

新商品



つまみそ

クリームチーズ

当店一番人気の「クリームチーズのみそ漬」が、食べ切りサイズのなめらかおつまみとして新登場！
 これまで、クリームチーズのみそ漬は、「切るのが面倒」「開けるときに手が汚れてしまう」など、マイナスのお声を頂戴することが多々ありましたが、「つまみそクリームチーズ」は、スプーン付きで開けたらすぐに召し上がっていただけます。
 さらに常温でお持ち歩きいただけますので、旅行先にも持って行ったり、お土産でお渡ししても簡単に召し上がっていただけますので、様々なシーンで活躍できます。



20g **432円**(税込)(本体価格400円)
 常温 賞味期限120日 [297093]

夏のおすすめ

TOMATO MISO marinated CHEESE



35g **702円**(税込)(本体価格650円)
 常温 賞味期限120日 [297086]



トマトと味噌とチーズの組み合わせがおにぎりにぴったり

とまとみそ
クリームチーズ
 味噌にトマトペーストと、んにくに、バジルを混ぜ合わせた「とまと味噌」にクリームチーズを漬込み熟成させました。
 トマトの酸味と、んにくの旨味とバジルの香りが合わさり、まるでピザを食べているかのような濃厚な味わいです。

GARLIC MISO marinated CHEESE



35g **702円**(税込)(本体価格650円)
 常温 賞味期限120日 [297089]



チーズと味噌と一緒にバゲットに塗ってガーリックトーストに

んにく味噌
クリームチーズ
 生のすりおろしにんにくを使用。ガツンとにんにくが効いたスタミナ満天の味噌にクリームチーズを漬け込みました。
 にんにくの旨味と味噌&チーズの相性が良く、いつもよりもビールが進んじやうこと間違いなしの逸品です。

福島県産胡瓜100%使用

福島のおいしい

相馬きゅうり漬



福島県はきゅうりの露地栽培日本一の産地です。夏から秋にかけての適度な降雨と気温が、きゅうりの生育に非常に適した地域と言われております。
 当社では創業当初から、「胡瓜は乳酸発酵しなければおいしくない」と言って、生胡瓜の塩分を少なく、漬け込み乳酸発酵をさせていました。その技術は今も変わらず受け継がれております。創業当初から数十年の長きに渡り愛され続けている「相馬きゅうり漬」から、福島県産の胡瓜だけを使用した「福島のおいしい相馬きゅうり漬」が誕生いたしました。
 ぜひ、一度ご賞味ください。



200g **540円**(税込)(本体価格500円)
 常温 賞味期限150日 [85]

澄夏—sumika—セット

爽やかな夏らしい商品と、暑さを吹き飛ばす、スタミナ増強商品を詰合せにしました。



[298793]
4,050円(税込)(本体価格3,750円)
 常温 賞味期限120日