



酒のいとう こだわりの食品リスト 保存版

2008年6月1日作成

平素より当店を御愛顧頂き誠にありがとうございます。この度、当店取り扱いのお薦め食品のリストを作成いたしました。お買い上げ、お問い合わせの際のご参考になればと思います。
また、お歳暮、お中元などのギフトもさまざまなギフト用の箱を御用意しておりますので、日本酒やワインと食品の組み合わせなども可能です。ぜひ御相談ください。

リストの見方

1. 主だった生産者の紹介をしています。生産者の横顔が少しでも伝わると良いのですが。
2. 製品の特徴は、作られ方や食べた印象などを記載しています。
3. 価格は、すべて税込価格で表示してあります。2008年6月1日現在の価格になります。気候などの影響により生産高が著しく変化する品(蜂蜜、生鮮食品)などは、価格が変動することがありますので御了承ください。
4. 商品の在庫に関しましては、お問い合わせください。限定品でなくとも入荷のタイミングや生産者の品切れ等で御用意できない場合があります。特に限定品に関しましては、1年に一度だけ入荷の品もございますので品切れの際は、御了承ください。

お問い合わせ・御注文は



〒979-0141

福島県いわき市勿来町窪田町通2-125-1

TEL 0246-64-8289 FAX 0246-64-8232

E-mail : info@sakeito.sakura.ne.jp

U R L : <http://sakeito.com/>

小池農産加工所(長野県喬木村)

長野県の地域特産マイスター認定者である小池芳子さんが主催する会社です。小池さんの理念は、「食品は命をつなぐもの」「母として子供に安心して食べさせたい物を作る」です。しっかりした材料を使い、その材料の特性を生かしながら、食品添加物も出来れば使用せず、必要ならば最低限にします。より良い材料を使い、手間暇かければおのずと美味しいものは出来上がるという見本のような品です。生産物は多義にわたっていますが、どれも自信を持ってお薦めできる品ばかりです。

品番	商品名	容量	製品の特徴	価格	備考
1	りんご(ふじ)ジュース 片桐農園	1000ml	片桐正勝さんが育てたりんごを100%使った限定品。	¥840	限定品
2	リンゴ(紅玉)ジュース 片桐農園	1000ml	片桐正勝さんが育てたりんごを100%使った限定品。2006年産は完売	¥1,050	限定品
3	りんご・にんじんジュース	720ml	人参30%、りんご70%のストレート。裏ごしした人参を丸ごと使っています。	¥735	
4	トマトジュース	1000ml	丸ごとトマト100%ストレート。木なり完熟の桃太郎品種を使用しています。	¥840	
5	ブルーベリージュース	1000ml	40%ストレート。原料は、国産とカナダ産を使用。濃厚な味わいです。	¥1,050	
6	山ぶどうジュース	720ml	60%ストレート。山葡萄本来の野性味のある味わいがあります。	¥840	
7	ラ・フランスジュース	720ml	100%ストレート。若干レモン果汁を加えて飲みやすくしました。それでも濃厚。	¥945	
8	ざくろジュース	720ml	100%濃縮果汁還元。ざくろはエジプト産他のはとぜんぜん味わいが違います。	¥1,575	
9	クランベリージュース	720ml	40%ストレート。アメリカ産を使用。クランベリーの和名はこけももです。	¥735	
10	ももジュース	1000ml	60%ストレート。桃をかじったときの味わいがそのままジュースになりました。	¥840	
11	ももジュース80%	720ml	濃厚さたっぷりの80%ストレート。桃の出来の良い時だけの限定品。	¥840	限定品
12	梅ジュース	1000ml	40%ストレート。小梅を砂糖に漬け込んで出てきたエキス分を水で薄めた品。	¥840	
13	梅 しそジュース	1000ml	40%ストレート。梅ジュースにしそエキスを加えて作った品です。	¥840	
14	いちごジュース	720ml	市販では珍しいジュースです。フレッシュな苺の香りと甘酸っぱさが良く出ています。	¥840	
15	ぶどうジュース	720ml	スチューベンという葡萄品種で作った60%ストレート。しっかりとした味わいです。	¥840	
16	かりんエキス	550ml	4倍希釈。かりんと砂糖を使い、さらに煮詰めて希釈用に作りました。	¥840	
17	梅エキス	550ml	5倍希釈。生めと砂糖を使い、さらに煮詰めて希釈用に濃く作りました。	¥840	
18	手剥き みかんジュース 木野本園バージョン	1000ml	愛媛の木野本さんのみかんを使った100%ストレート。皮は手で剥きます。	¥1,000	限定品
19	ブルーベリージャム	200g	果物を時間をかけてじっくりと煮詰めた本物の手作りジャム。ペクチン等不使用。	¥683	
20	りんごジャム 紅玉	200g	〃	¥525	
21	りんごジャム ふじ	200g	〃	¥525	
22	りんごジャム ふじ 片桐バージョン	200g	片桐さんのりんごだけを使って作ったジャム。さらに素材が良いから味わい深い	¥630	限定品
23	りんごジャム 紅玉 片桐バージョン	200g	片桐さんのりんごだけを使って作ったジャム。さらに素材が良いから味わい深い	¥630	限定品
24	いちごジャム	200g	〃	¥683	
25	木いちごジャム	200g	〃	¥788	

26	梅ジャム	200g	"	¥683	
27	あんずジャム	200g	"	¥683	
28	ばらジャム	140g	しっかりと作られた品だから心地よいバラの香りがしっかりと出ています。	¥630	限定品
29	ブルーベリーコンポート	200g	ジャムより低糖度で実がつぶれないように煮詰めた品。	¥690	
30	みかん マーマレード	200g	みかんジュースを造るときに一緒に作ってもらう品。自然な味わいです。	¥630	限定品
31	ヨーグルトソース ブルーベリー	200g	ジャムよりゆるめに仕上げた品だが、味は濃いのでジャムとしても食べられる	¥578	
32	ヨーグルトソース いちご	200g	ジャムよりゆるめに仕上げた品だが、味は濃いのでジャムとしても食べられる	¥578	
33	ブルーベリーはちみつ	200g	ブルーベリーコンポートの砂糖をはちみつに変えてつくった後味のさっぱりした品です。	¥840	
34	ねり梅	140g	梅干の果肉をつぶして裏ごし、滑らかに仕上げた品。	¥420	
35	えごまみそ	140g	味噌にえごま(じゅうねん)を混ぜて作った品。ちょっと甘めです。	¥420	
36	ふきのとうみそ	140g	朝一番に摘んだふきのとうを使用したややピリ辛の味噌です。	¥420	
37	青とうがらしみそ	140g	青唐辛子を細かく刻み味噌と合わせた品。ちょっとピリ辛が心地よい。	¥420	
38	トマトケチャップ	400g	生食用の桃太郎を使用したケチャップ。香辛料は七味唐辛子を使用。大評判	¥840	限定品
39	トマトケチャップ	300g	生食用の桃太郎を使用したケチャップ。香辛料は七味唐辛子を使用。大評判	¥663	限定品
40	トマトソース	300g	桃太郎を使って玉葱、にんにくなどで味わいを調整したソース。	¥663	限定品
41	玉ねぎドレッシング	400ml	北海道産玉葱を使用した品。さっぱりした旨みかととも良い。いろいろな料理に	¥630	
42	ゆずごまドレッシング	200ml	ポン酢のように鍋物や酢の物に。ゆずの風味が良くさっぱりした味。	¥525	
43	リンゴ酢	500ml	自然醗酵で出来る天然醸造酢。出来がいいから柔らかい印象です。	¥735	
44	リンゴ酢 片桐農園100%	500ml	片桐農園のリンゴだけで造ったリンゴ酢。味わいが全く違います。純粋。	¥840	限定品
45	かき酢	360ml	柿渋を9ヶ月程度タンクで寝かせて醗酵させた酢。	¥735	
46	飲む酢 りんご	200ml	小池さんの自家製の自然醗酵のりんご酢をベースに砂糖と蜂蜜を加えた5倍希釈の飲む酢	¥630	
47	飲む酢 柿	200ml	小池さんの自家製の自然醗酵の柿酢をベースに砂糖と蜂蜜を加えた5倍希釈の飲む酢	¥630	
48	飲む酢 ブルーベリー	200ml	ブルーベリーエキスに醸造酢と砂糖、蜂蜜を加えてつくった5倍希釈の飲む酢	¥630	
49	えごま油	200ml	えごま(じゅうねん)から搾った油。熱で酸化し易いので生のまま食べてください	¥1,365	
50	梅肉エキス	35ml	この一瓶に梅が1.3kg使われています。健康のお供に。	¥2,100	
51	梅干	230g	塩漬け、天日干の後しそエキスに漬け込んだ品。長野県産の梅使用。	¥578	
52	田舎のたまちゃん しょうゆ味	5個入	化学調味料を使用せずに醤油ベースのたれで煮込んだ煮卵です。	¥525	限定品
53	田舎のたまちゃん 燻製	5個入	薫液(劇薬)を使わずにリンゴのチップで燻製にした燻製卵。	¥578	限定品
54	田舎のたまちゃん 燻製	3個入	薫液(劇薬)を使わずにリンゴのチップで燻製にした燻製卵。	¥420	限定品

55	田舎のたまちゃん ウズラ卵	13個入	上の商品のウズラの卵版。燻製は441円。しょうゆと一味唐辛子は420円です。		限定品
56	黒ごまきな粉	250g	元の大豆がいいからきな粉が美味しいそれにすった黒ごまを加えました。	¥420	
57	手造りこんにやく	900g	機械練でなく手で練って作るので空気が良く混ざりふんわりしていて、コシがあります。	¥420	限定品
58	かりん飴	190g	自家製かりんエキスを練りこんだ飴。喉に優しい。	¥400	
59	梅肉エキス飴	190g	自家製梅肉エキス、梅エキスを練りこんだ飴。	¥400	
60	ざくろ飴	190g	ざくろエキスを練りこんだ飴。	¥400	
61	くま笹飴	190g	信州産のくま笹を粉末にして練りこんだ飴。	¥400	
62	花まめ自慢	250g	高原でしか取れない花豆を甘しょっぱく煮付けた品です。甘すぎない味わいです。	¥630	
63	天日干しブルーベリー	70g	ブルーベリーの天日干し。オイルは使っています	¥525	

原口義之園(福岡県八女郡星野村)

玉露で有名な八女茶ですが、八女市から山間部に40分ほど入ったところに星野村があります。山に囲まれた非常に空気の澄んだ所に茶畑があります。原口さんは、家族で茶畑の管理、茶摘、蒸し、揉みまで自家生産している生産者で、100%原口さんの畑で取れた茶葉のみを使っています。八女茶の中でも特に品質に優れた星野茶は、味わいが濃厚で甘みが強く、苦味や渋みが非常に穏やかです。煎茶でも やや低温で入れたほうが、星野茶の特徴を堪能できます。

品番	商品名	容量	製品の特徴	価格	備考
1	特撰煎茶	100g	スタンダードタイプ。これでも十分に御満足頂ける味わいです。	¥840	6月下旬新茶
2	特煎茶	100g	価格以上の品質があります。旨み、渋みのバランスがとてもよいです。	¥1,155	6月下旬新茶
3	特上煎茶	100g	選りすぐりの茶葉を使用してお茶。香りと甘みもより強くなります。	¥1,470	6月下旬新茶
4	極上煎茶	100g	一番摘みの茶葉だけを使用したお茶。味わいの深みと旨みが一段と冴えます。	¥1,680	6月下旬新茶
5	玉露茶	100g	日本一の玉露と呼ばれる星野村。原口さんの玉露は絶品です。	¥2,100	6月下旬新茶
6	玉露の粉茶	200g	お買い得です。	¥1,575	6月下旬新茶
7	ティーパック 特上煎茶		ティーパック18袋入り。1袋でたくさん出るので、意外とお徳です。味ももちろん申し分なし	¥1,050	
8	ティーパック 玄米茶		ティーパック25袋入。こちらも結構出ます。水出しでも大丈夫です。	¥800	

山木屋牛乳(福島県伊達郡川俣町)

福島県の太平洋岸から車で1時間半ほど山中に入った山間部にある牧場です。乳牛は、すべて自然放牧で、干草をたくさん食べさせ(生草をたくさん食べてしまうと牛乳が生臭くなる)、とても大事に飼われています。搾った乳は、ほとんど加工せず低温殺菌で出荷されます。脂肪球を壊す事していないので瓶に詰められた牛乳は、少し放置すると純粋な脂肪分(生クリーム)が上に分離します。ここに牛乳の本当の味わいがあります。他にこの牛乳を素に乳製品も出しています。

品番	商品名	容量	製品の特徴	価格	備考
1	山木屋牛乳	900ml	これぞ本物の牛乳。ホルスタイン種の牛の乳です。	¥546	限定品
2	ジャージー牛乳	720ml	ジャージー種の牛の乳100%の牛乳。香り、コク味わいが違います。	¥892	予約販売品

3	乳清ヨーグルト	720ml	山木屋牛乳をベースに醗酵させた飲むヨーグルト。	¥682	限定品
4	手作りチーズ	200g	生乳2kgを使い作ったエダム系ナチュラルチーズ。	¥1,260	

5	手作りバター	300g	たっぷりした旨みと爽やかな切味。今まで食べていたバターって何？	¥2,100	予約販売品
6	手作りアイスクリーム	120ml	バニラアイス。しっかりと甘みがあるのにさっぱりしている。	¥336	
7	フローズンヨーグルト	120ml	爽やかな甘さとちょっぴり感じる酸味がとても上品です。	¥336	

白扇酒造(岐阜県加茂郡川辺町)

「福来純」というブランドで、昔ながらの製造方法で本当のみりんを生産している全国でも数少ない生産者です。みりんはもち米と米麴を使い、焼酎を入れて糖化させます。本当のみりんの甘さが出るには長い熟成が必要になってきます。この蔵では、昔ながらの搾り機である「フネ」を使い、きちっとみりん粕もでます。現在一般に流通しているみりんのほとんどは、酵素剤を使い40日位でできてしまいますが、このみりんは3年もの長い年月をかけて出荷されます。飲んでも美味しく、少しの量で料理を引き立たせます。

品番	商品名	容量	製品の特徴	価格	備考
1	福来純 3年熟成 本みりん	1.8l	料理の味を引き立たせること請け合いの本物のみりんです。	¥2,593	
2	福来純 3年熟成 本みりん	500ml	〃	¥787	
3	花美蔵 料理酒	720ml	料理の味を引き立てる純米酒です。醸造過程でアミノ酸を増やす仕込をしたお酒です。	¥680	

米菱醤油(茨城県常陸太田市)

水戸黄門の隠居だった西山荘の近くにある醤油製造者。生産される醤油はすべて木樽で仕込まれます。ステンレスタンクでの仕込みと違い、木樽に住み着く約百種類位の酵母菌(微生物)が複雑な味わいを醸し出します。搾りは人の手で布の間に流し込み搾り機で圧をかけてゆきます。「毎日の食卓に欠かせないものだから」ということで通常品は、メキシコの岩塩や輸入大豆なども使用していますが、味わいの深さは格別です。もちろんオール国産材料の醤油も醸造しています。

品番	商品名	容量	製品の特徴	価格	備考
1	田舎醤油	1.8l	本格的な二度仕込み醤油。1年半の熟成を経て出荷されます。	¥819	
2	田舎醤油	720ml	〃	¥472	
3	米菱醤油	1.8l	二度仕込み醤油に米麴を加え、塩分を12%におさえ、更に6ヶ月熟成。	¥945	
4	米菱醤油	720ml	〃	¥525	
5	米菱醤油	600ml	上のしょうゆのペットボトル入り商品	¥378	
6	生しょうゆ	1.8l	国産丸大豆と小麦を使い、単仕込で搾り火入をせずに出荷。香りが澄んでます。	¥945	
7	生しょうゆ	720ml	〃	¥525	
8	雛菊	720ml	すべて国産を使用し、二度仕込みをした後3年間熟成させた一品。	¥1,050	
9	たまり漬けの素	720ml	浅漬けはもちろん万能調味料として使える優れもの。口コミで広がった人気商品です。	¥420	
10	天然水 つゆ	720ml	米菱しょうゆをベースに鰹節、昆布と釜石の仙人秘水を使い作り上げた品です。	¥840	

チョウコー醤油(長崎県長崎市)					
<p>長崎市に製造所を持つやや規模の大きな醤油メーカー。昭和43年に業界で初めて無添加の醤油を発売して以来、安心と安全はもちろんのこと「健康と美味しさをお届けします」をモットーに現在に至ります。2001年4月に有機登録認定期間「QAIジャパン」より有機農産加工品製造の認定を取得。醤油をベースにした調味料を出しています。</p>					
品番	商品名	容量	製品の特徴	価格	備考
1	京風だしの素 有機醤油使用	500ml	有機醤油薄口をベースにカツオ、昆布の風味がきいた本格派。うすいろです。	¥820	
2	有機ぽん酢 うすいろ	500ml	薄口醤油をベースに高知県産「実生のゆず」とカツオ・昆布で味を調えました。	¥1,080	
3	特選かけぽん	400ml	自然な味わいのつゆ・かけ専用のゆずぽん酢です。マイルドな味わいです。	¥450	
4	ぽん酢 だいたい	300ml	濃い口生醤油をベースに「だいたい」を果汁として使用したぽん酢醤油です。	¥410	
5	つゆ 飛魚(あご)	400ml	東日本では珍しい飛魚風味のつゆです。やや甘めのつゆで2倍希釈です。	¥450	
6	つゆ かつお	400ml	カツオ風味のコクを前面に出しためんつゆです。2倍希釈タイプです。	¥450	
7	つゆ えび	400ml	えびの甘みが香ばしく感じるつゆです。2倍希釈です	¥450	
8	一本釣り鰹つゆ	300ml		¥380	
9	京風だしの素 うすいろ ペット	500ml	丸大豆薄口醤油をベースに鰹節と昆布の風味をいかした化学調味料無添加のだしの素	¥580	
10	焼肉のたれ	200ml		¥370	
11	しゃぶしゃぶのたれ	200ml		¥480	
12	長崎 麦みそ 生	500g	甘みに特徴がある麦味噌です。熟成後の熱処理は行っていない生タイプです。	¥420	
13	島原手延べ素麺	300g	美輪そうめん・揖保乃糸などより無名ですが隠れた実力日本一の島原そうめんです。	¥368	
丸高味噌(長野県諏訪市)					
<p>諏訪湖の近くの高島城の近くにあるメーカー。大手ながら一部の商品は、すべて国産の素材を使用し、厳選してとても丁寧に造られています。当店で扱う商品は、鑑評会に出品する味噌と同じ場所でじっくりと温度調節されながら熟成されたお味噌で、添加物も一切使用しない自然で健康な味わいのお味噌です。</p>					
品番	商品名	容量	製品の特徴	価格	備考
1	信濃路 無添加	750g	麴歩合9割国産の大豆と米を使用した米味噌です。最低6ヶ月以上の熟成。	¥945	
2	信濃路 無添加	300g	〃	¥420	
3	米糀味噌 十四割 無添加	750g	麴割合14割。国産の大豆と米を使用した甘めの味噌です。熟成6ヶ月以上	¥945	
4	米糀味噌 十四割 無添加	300g	〃	¥420	
5	信濃路 無添加	5kg	麴歩合9割国産の大豆と米を使用した米味噌です。最低6ヶ月以上の熟成。	¥5,040	予約品

置賜畜産公社(山形県米沢市)					
	昭和39年に設立された会社で、敷地内に家畜の解体処理場も持っており、米沢牛を中心としながら牛、豚の解体処理から食肉処理販売、加工肉の製造販売まで食肉全般にわたり、同じ敷地内で一環体制を確立しています。安心して、美味しく食べて頂くことを目的に「顔の見える製品作り」を目指しています。しっかりとお肉を感じる事の出来る加工肉になっています。				
品番	商品名	容量	製品の特徴	価格	備考
1	和風ほし肉	40g	ポークジャーキー。程よいしょうゆ味と味噌風味。ジャーキーとしては柔らかめ	¥735	
2	米沢牛 しぐれ煮	150g	牛肉と刻みしょうがを醤油ベースのたれでじっくり煮込んだ商品。	¥1,100	取り寄せ
3	米沢牛 甘露煮	150g	牛肉を醤油ベースのたれでじっくり煮込んだ商品。そのまま食べれます。	¥1,100	取り寄せ
4	さらみ	180g	豚肉と牛肉のサラミ。しっかりと燻製をかけているので肉の味がします。	¥900	
5	さらみ	55g	〃	¥350	
6	玉葱入荒挽きロングウィンナー	170g	荒挽きされた肉と刻んだ玉葱が羊腸に詰められ桜のチップで薫煙。	¥500	
7	米沢牛入フランクフルト	170g	豚腸に詰められ、桜のチップで薫煙された品。	¥500	
8	米沢牛入ロングウィンナー	170g	米沢牛入りの細挽きの肉が羊腸に詰められ桜のチップで薫煙。	¥500	
9	牛タン入荒挽きロングウィンナー	170g	羊腸に詰められた牛タン入りの荒挽き肉をノンスモークで仕上げ、皮が柔らかい	¥500	
10	キムチ入荒挽きソーセージ	170g	キムチ入り	¥500	
11	牛タンポロニアソーセージ	200g	牛腸に豚肉と牛タンを詰めて燻製をかけた品で、太さは直径が5cmほどあります。	¥700	
12	天元豚荒挽きロングウィンナー	170g	山形県の天元台で育った豚の肉を使用した旨みいっぱいウインナー	¥600	
13	チーズ入荒挽きウインナー	170g	程よい大きさのチーズ入で肉とのバランスも良く大人から子供まで人気です。	¥500	
14	荒挽きポークただちや豆	135g	山形の名産ただちや豆をウインナーに織り込みました。豆の香ばしい味わい。	¥500	
15	スライス特製ロースハム	100g	肉の旨みを残したロースハム味わいが非常に豊かに感じられます。	¥600	限定入荷
16	スライス本格チャーシュー	100g	実際にじっくりと煮込んで作ったチャーシューです。だから味わいが違います。	¥600	限定入荷
17	天元ベーコンスライス	100g	本格的な作り方で作ったベーコンで肉の塩漬けというのがはっきりわかる味わいです。	¥600	限定入荷
18	スモークレバー	180g	スライスしてそのまま食べて頂けます。旨みが	¥550	
19	牛タンカレー	200g	レトルトパックのカレーです。普通に売っている品より肉の旨みをたっぷり感じます。	¥660	
20	牛タンシチュー	200g	レトルトパックのシチューです。普通に売っている品より肉の旨みをたっぷり感じます。	¥660	

江崎政美養蜂場(福岡県八女市)					
品番	商品名	容量	製品の特徴	価格	備考
	はちみつ	600g	純国産の蜂蜜。みかんの花を主体にした蜂蜜です。純粋な味わい。柑橘系の香りと味が	¥2,300	限定品

木下貞甫(長野県下伊那郡喬木村)					
品番	商品名	容量	製品の特徴	価格	備考
	はちみつ ニホンミツバチ	220g	とって貴重なニホンミツバチの蜂蜜です。やわらかい甘みと後口のさわやかさが絶品。	¥2,100	限定品

ローズソルト(ボリビア)					
鉄分が一般の塩の20倍以上のボリビアの高地から露天掘りで採掘される岩塩。ミネラルもとても豊富でローズ色をしていることからこの名前が付けました。無添加、無着色。					
品番	商品名	容量	製品の特徴	価格	備考
1	ローズマーク ほそ塩	250g	岩塩のブロックを細かくして粉状にした塩です。細かいのでいろいろに使えます。	¥550	
2	岩塩	1g	塊を丸ごと販売します。	¥1	

浦川物産(広島県安芸郡)					
品番	商品名	容量	製品の特徴	価格	備考
	海人の藻塩	100g	昆布の上に海水を撒き、乾燥させて浮き上がった塩を取って製品化した品。	¥525	

ミネラル工房(新潟県岩船郡)					
日本海の海水100%から作る自然のミネラルをバランスよく含んだ塩です。汲み上げた海水を釜で薪を燃やし、塩分濃度25%まで濃縮し、結晶が出来はじめたら時間をおき不純物を取り除きます。濃縮した海水を平釜の底からスチームの熱伝導を利用し、80℃前後の温度でゆっくりと湯煎します。その後乾燥させて出来上がります。その工程の中には独自の工夫などがたくさんあります。製造者は若手の富樫秀一さん。					
品番	商品名	容量	製品の特徴	価格	備考
1	ミネラル工房 白いダイヤ	360g	さらさらとした粗塩で、まろやかで甘みを感じます。塩おにぎりに使うと懐かしい味がします	¥630	
2	ミネラル工房 白いダイヤ	120g	〃	¥350	
3	ミネラル工房 越後 金色	100g	白いダイヤの製造過程で出る苦汁をさらに薪で煮詰めて造る塩。とてもコクのある味わ	¥500	
4	ミネラル工房 漬物にもあう塩	1kg	細かい粒子の塩。漬物以外にもぜひ使ってください。旨みが違います。	¥930	
5	ミネラル工房 漬物にもあう塩	500g	〃	¥560	
6	ミネラル工房 にがり	300cc	にがりの概念を変えてくれる品です。複雑さとふくらみのある味わいがあります。	¥525	

瑞穂酒造(沖縄県那覇市)					
品番	商品名	容量	製品の特徴	価格	備考
	琉球黒酢	720ml	黒糖を入れてありますので、飲みやすくなっています。	¥2,100	

美の川(新潟県長岡市)					
品番	商品名	容量	製品の特徴	価格	備考
	吟醸粕酢	360ml	吟醸粕を使用。柔らかい吟醸香があり、味わいもツンと来ない柔らかさあり。	¥945	

青い海(沖縄県糸満市)					
品番	商品名	容量	製品の特徴	価格	備考
	天糖太陽	500g	とうきびから作られて漂白していない砂糖で、自然の旨み一杯です。	¥315	

食通(大阪府茨木市)					
品番	商品名	容量	製品の特徴	価格	備考
1	ごまドレッシング	390ml	ごまの自然な味わいを大切にした和風タイプ。野菜、焼肉などにどうぞ	¥892	
2	とんかつソース	390ml	厳選した材料を使った濃厚タイプのソースです。	¥630	

片桐農園 片桐正勝さん(長野県上伊那郡)					
もぎ取ってそのままかじって食べられる農薬の心配のないりんごを作っています。除草剤は一切使用せず木酢液や夜光灯などで害虫を防ぐなどさまざま工夫をして農薬は極力使わないようにしています。そして土壌作りには大変心をくだいています					
品番	商品名	容量	製品の特徴	価格	備考
1	りんご(ふじ)	5kg	荷造りにもみがらを使用しています。保存性が抜群です。	¥5,250	予約販売品
2	りんご(ふじ)	1個	店頭ばら売りです。自然を感じることの出来るリンゴです。	¥380	限定品 11月
3	銀杏 籐九郎 3L	500g	毛涯さんとの味の違いは、土壌の違い？食べ比べも面白いですよ。	¥1,400	限定品 11月

毛涯農園(長野県下伊那郡)					
南アルプスの麓、天竜川の河岸段丘に広がる豊かな陸で育てられた銀杏です。籐九郎(とうくろう)は銀杏の種類です。4月くらいまでには食べきったほうが良いと思います。この辺では見かけないくらい大粒の銀杏です。					
品番	商品名	容量	製品の特徴	価格	備考
	銀杏 籐九郎 3L	500g	普通の銀杏とは大きさも味もぜんぜん違います。一度食べたならやみつきです。	¥1,400	限定品 11月

オリタリア(イタリア)					
品番	商品名	容量	製品の特徴	価格	備考
	グレープシード・オイル	500ml	葡萄の種から搾った油。これ1本で960kgの葡萄使用。さらりとしたソフトな油です。	¥1,050	

ルルッチョ・オリーブオイル(イタリア・ナポリ)					
イタリア・カンパーニャ州、ナポリ近郊のダブルノ山で信頼のある農家のオリーブを低温でゆっくりと時間をかけて搾った品です。オリーブは、無農薬有機栽培で育てられます。日本で流通している「エキストラバージンオイル」のほとんどが二番搾り(ピュアオイル)を混ぜているものですが、これは、100%1番搾りである為、オリーブの新鮮な香りがありながらも後口の苦味・渋みがほとんどありません。価格も非常に良心的です。					
品番	商品名	容量	製品の特徴	価格	備考
1	ルルッチョ エキストラバージンオイル	5L	オリーブの新鮮な香りがあるのに柔らかい味わいで、苦味・渋みがありません	¥18,900	
2	ルルッチョ エキストラバージンオイル	500ml	ピュアオイルが一切入っていないエキストラバージンオイルです。上の品と同じです	¥2,000	量り売り
3	ルルッチョ エキストラバージンオイル	200ml	〃	¥1,050	量り売り

みたぼら農園(長野県下伊那郡阿南町)					
1ターンした伊豆さん一家が育てている鶏から生れる卵。すべてヒナから育てた鶏を平飼いし、抗生物質などの薬の入った飼料は一切使わず、自然水で育てます。もちろん卵は有精卵のため孵化に必要な栄養がたくさん含まれています。洗卵もしていません。鶏のくちばしも切っていないためしっかりとした餌をつつく事が出来、丈夫に育ちます。黄身の色は、本来の黄色。これが自然な色です。					
品番	商品名	容量	製品の特徴	価格	備考
	みたぼら農園 生卵L	1個	あくまでも自然な味わい。白身が美味しいです。冷蔵庫で3週間置いても生殖OKです。	¥75	限定品

ラ・ファリネツラ(東京永福)					
日本で唯一イタリア直輸入の新窯で作る伝統のパン作りのお店からの品です。原料は、イタリアから取り寄せた小麦粉、塩、水をベースにルルッチョエキストラヴァージンオイルをはじめとした厳選した品だけを使います。イタリアのマンマたちが作る伝統的なナポリ菓子は、昔ながらの味わいで代々受け継がれてきた小麦粉本来の風味と薪による香ばしさが楽しめます。特に甘くないパン菓子は、ワインとの相性も抜群です。					
品番	商品名	容量	製品の特徴	価格	備考
1	グリッシーニ プレーン	100g	オリーブオイルの香ばしい香りが存分に楽しめます。太さの違いは手作りの証明。一押し	¥500	限定入荷
2	グリッシーニ チーズ	100g	上の品にチーズを織り込んだ品です。チーズの香ばしさとオリーブオイルの香りが絶妙。	¥500	限定入荷
3	グリッシーニ ごま	100g	1の品に胡麻を練りこんだ品。こちらはオリーブオイルの香りよりも胡麻の香ばしさを楽し	¥500	限定入荷
4	タラツリ プレーン	100g	アドリア海に面するプーリア州の名物。オリーブオイルの味わいと食感が抜群です。	¥500	限定入荷
5	タラツリ 玉ねぎ	100g	上の品に炒めた玉ねぎを練りこんだ品。玉ねぎの香ばしさと小麦粉の味わいが抜群。	¥500	限定入荷
6	レモンチェッロ入 アーモンドクッキー	100g	ほんのりとレモンの風味と香ばしいアーモンドの風味があるサクサクとした食感のクッ	¥500	限定入荷
7	ドルチェッティアル チョコレート コンマンドレ	100g	ココアの風味がやや強いクッキー。甘さも控えめでクッキーらしい食感が楽しめます。	¥500	限定入荷
8	いちじくとビーノコットのクッキー	100g	ナポリ伝統の固めのお菓子。蜂蜜と果実の甘さのみ。噛めば噛むほど味が出ます。	¥500	限定入荷
9	クロスタータ 3枚入り	100g	南イタリアで最も親しまれているクッキー。ややしっとりとしたクッキーとジャムのハーモ	¥500	ジャムはお任せで
10	とまとのかんぱんにゆ	50g	ルルッチョ直輸入のトマトペーストと自家製ドライトマトを生地に練りこみ焼き上げました	¥315	限定入荷
11	イタリアベーコンのかんぱんにゆ	50g	イタリア産ベーコンと無農薬ローズマリーを生地に練りこみ焼き上げました。	¥315	限定入荷

高橋商店株式会社(福岡県柳川市)					
有明海に面し漁業の盛んだった柳川地方は、冬の漁業に適さない季節に酒造りの杜氏という仕事に取り組んで柳川杜氏集団まで形成されていました。この杜氏集団が酒粕の保存性、美味さに目をつけ、有明海で取れる海産物を保存できるように考えたのが粕漬の始まりです。昭和21年に家業として製造を始めて、「有明漬」と言うオリジナルブランドで昭和35年に販売を始めました。					
品番	商品名	容量	製品の特徴	価格	備考
1	潮吹きあさり	60g	旬のアサリを醤油で味付けじっくりと乾燥させました。あさりご飯や煮物などにどうぞ	¥570	
2	ゆずこしょう瓶	85g	九州の山間部で取れる青ゆずの皮と塩、青こしょう(唐辛子)を練り合わせた物	¥570	
3	野菜粕漬 カップ	150g	大根、人参、きゅうりを酒粕で漬けた品です。酒の肴にぴったりの味わいです。	¥300	
4	貝柱粕漬 カップ	150g		¥660	

しいの食品(神奈川県小田原市)					
明治27年に創業以来「酒盗」を代表作に食品加工で有名です。非常に衛生に気を使ったクリーンな工場を兼ね備えており、やや大きめの会社ですが、品質と価格のバランスもととてもよく、特に酒盗は、美味しく食べられます。塩辛シリーズも絶品で酒の肴はもとよりおかずとしても好評です。					
品番	商品名	容量	製品の特徴	価格	備考
1	かつを酒盗	130g	本鰹の胃と腸だけを六ヶ月以上、長期自然熟成で仕上げた塩辛。ワタ不使用のため食	¥550	
2	まぐろ酒盗	130g	かつを酒盗の姉妹品。まぐろの酒盗は結構珍しい品です。	¥550	
3	いか塩辛カップ	190g	薄味でさっぱりした味付けです。あまり生臭さが無いので食べやすく仕上げてあります	¥294	
4	うにいかカップ	190g	北海道のまいカとうに・数の子・酒粕を組み合わせたバランスの良く仕上がった逸品です。	¥400	
5	蛸いか沖漬カップ	190g	新鮮な船凍ホタルイカを沖漬風に仕上げた塩辛です。生臭さが少なく人気があります。	¥400	
6	たこ塩辛カップ	190g	新鮮なイダコを豆板醤を使いキムチ味風に仕上げた品です。	¥294	
7	たこわさびカップ	190g	新鮮なイダコを細かく刻んだ茎わさびを使い仕上げた塩辛です。酢飯に良く合う逸品で	¥294	
8	あした葉佃煮	150g	明日葉の良い風味だけを残し上手に仁あげた品です。明日葉は100%八丈島産です。	¥670	
9	のり佃煮 岩のり風味	110g	岩のり風に味わいを仕立てた品です。気軽に食卓で使ってください。	¥350	

西村 好江さんの海苔(佐賀県芦刈町)					
海苔の流通も結構複雑で、生産者がわかる形で食べる事が出来るのはなかなか難しいのですが、この海苔と海苔加工品は西村さんだけの海苔です。口に入れた瞬間懐かしい磯の香りと味わいに包まれます。西村さんの海苔は歯ごたえがあるのも特徴。品質的には一級品でも形が整わなければ規格外品となってしまう海苔をリーズナブルな形で皆様へお届けしたいという西村さんの思いがいっぱい詰まった海苔です。					
品番	商品名	容量	製品の特徴	価格	備考
1	西村芳江さん 乾海苔 10枚入り	10枚	焼き海苔ではありませんから色が黒っぽいですが。火であぶるときれいな緑色になります。	¥650	
	西村芳江さん 焼き海苔 10枚入り	10枚	上の品の焼き海苔タイプ。	¥700	
2	西村芳江さん のりの旨煮 カップ ストレート	100g	ちょっぴり甘く煮付けた海苔です。歯ごたえのある食感でいくらでも食べられます。	¥420	

6	西村芳江さん ふりかけ かつお風味	130g	西村さんの焼き海苔を使用したふりかけ。容器の使い勝手は良くないが味はおいしいで	¥710	
7	西村芳江さん ふりかけ しそ味海苔	130g	"	¥730	
	西村芳江さん ふりかけ 味のり	130g	"	¥710	
8	海苔いちごジャム	120g	海苔といちごのコラボレーション。パン食でも海草を無理なく取り入れることができます	¥780	
9	有明物産 赤貝の缶詰	160g	国産の赤貝を使った缶詰。赤貝自体は小さめですが自然味あふれた味わいです。	¥400	

アルプ・カーゼ(長野県大鹿村)

アルプ・カーゼの小林俊夫さんは、大鹿村の山奥の中で牛や羊を飼いその乳からゴーダタイプのチーズ種類を作っています。日本国内では珍しい本格的なチーズで熟成期間の違いにより商品の差があります。小林氏は朴訥ですが、とってもまじめで誠実な人柄です。チーズにもその人柄が出ています。

品番	商品名	容量	製品の特徴	価格	備考
1	牛 熟成4ヶ月以内		とろけるハイジのチーズ。当店ではイベントの時のみホールからの量り売りのみしていま	1g ¥11	量り売り
2	山羊		超限定品。完全予約のチーズです。こちらもゴーダタイプです。	1g ¥15	量り売り

大野セレクション(ヌーシャテル)

超高級レストランを顧客に持ち、チーズ界では知る人ぞ知る大野氏がヨーロッパ中を飛び回り探し当てたチーズと食品です。同じ名前前のチーズでも基本のポテンシャルが違いますから、非常にコストパフォーマンスの良い品になっています。常に御用意できる品と受注にて取り寄せる品があります。

品番	商品名	容量	製品の特徴	価格	備考
1	カマンベール缶入り/クローデル	125G	食べやすいタイプです。とろっとした熟成感がお好みの方は缶から出して常温でどうぞ	¥600	
2	コチュジャンみそ漬けチーズ	80g	モッツアレラチーズに韓国風の辛味噌をからませたチーズです。	¥420	
3	みそ漬けチーズ	80g	モッツアレラチーズに和風の味噌をからませたチーズで意外な組み合わせですがいけま	¥420	
4	パルミジャーノ・レッジャーノ カット	100g	パルミジャーノの原型。味わいの深さが違います。日本酒にもぴったり合う味わいで	¥1,100	限定
5	マリボー カット	100g	デンマーク。セミハードタイプ。とろけるチーズとしても馴染み深い食べやすい味わいです。	¥420	限定
6	ゴルゴンゾーラ ピカンテ カット	100g	青カビチーズの代表選手であるゴルゴンゾーラミルクのクリーミーさがしっかり残ったチー	¥950	限定
7	アンチョビ・フィレ瓶入り	58g	デリチユース社の品です。しっかりとした味わいが特徴です。	¥530	
8	グリーンオリーブ塩水漬け パック	100g	大粒のオリーブを使用しています。ジュシーでハーブの香りがほんのりと香ります。	¥660	
9	枝つき干し葡萄 フレーム種	100g	フレーム種を枝付のまま自然乾燥させた干し葡萄です。オイルコーティングもしていませ	¥735	
10	Caroliバルサミコ酢	250ml	5年熟成のバルサミコです。トレッピアーノ、ランブルスコ種からつくられています。	¥1,200	
11	プルシエット・ディ・パルマ スライ	50g	サン・ニコラ社のプロシエットは、香り、食感、味わいともに格が違います	¥870	限定
12	アーモンド 味付ホールロースト	100g	アメリカ産。しっかりした味わいのアーモンドです。	¥500	
13	カシューナッツ味付ホールロースト	100g	インド産。カシュー本来のかめばかむほど味が出てくる品です。	¥380	

	カスターニャ ロングパスタ 1.7m	500g	ロングパスタの代名詞になっているいわゆるスパゲッティの太さです。ゆで時間10分位。	¥500	
--	--------------------	------	---	------	--