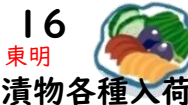




品川区大井7-30-10
TEL:03-5718-6361



月	火	水	木	金	土	日
12/						
1 北海道 わら納豆  1の日 スタンプ ③ 倍	2 出雲 さつまあげ  毎週火曜日 スタンプ ② 倍	3 伊豆魚恵 美味しい干物 	4 キャラボン 	5 野菜セットの日  おせち ご予約締切日	6 4 DELI お惣菜入荷 	7  ご来店お待ちしております
8 PIZZAREVO 本格窯焼きピザ 	9 甘酢白たくあん  毎週火曜日 スタンプ ② 倍	10 豆乳プリン 四万十地栗 きんとん 	11 梅パン ヘルシーパン  1の日 スタンプ ③ 倍	12 平田牧場 揚げたてコロッケ 店頭販売会  平牧三元豚 平牧金華豚	13 無添加ウイナー ベーコン入荷 	14 幸せ カタラーナ 
15 極上 生パスタ 	16 東明 漬物各種入荷  無添加おでん種 毎週火曜日 スタンプ ② 倍	17 富士ゆうゆうどり  最上まいたけ	18 深谷もやし  栃尾油揚げ	19 野菜セットの日  大源 味噌	20 高知産直薫焼き かつおたたき 	21  ご来店お待ちしております 1の日 スタンプ ③ 倍
22 永太郎納豆 ぐるめくにひろ  ウイナー・ベーコン クリスマスチキン	23 山形県サカタフーズ 美味しい惣菜  毎週火曜日 スタンプ ② 倍	24 NEW えりも短角牛 	25 おせち入荷♪ 焼津港 まぐろ入荷 	26 み乃か手作り どらやき入荷  配達お休み	27 おせち 大田区配達日  臨時配達日	28  ご来店お待ちしております
29 品川区配達日 港区配達日 	30 大井・山王 南大井・西大井 等近隣配達日 ポイントデー 対象外 	31 午前中のみ 営業いたします  あてしき おひさま それでは	1 お休みです 	2 お休みです 	3 お休みです 	4 お休みです 
5 お休みです 	6 伊豆魚恵 美味しい干物 新春企画 スタンプ ③ 倍 	7 北海道 わら納豆入荷 スタンプ ③ 倍 	8 再来店で スタンプ ⑤ 倍 	9 野菜セットの日  平牧三元豚 平牧金華豚 スタンプ ⑤ 倍	10 信州おやき  スタンプ ⑤ 倍	11  ご来店お待ちしております スタンプ ⑤ 倍

MERRY CHRISTMAS

ご予約受付期間：11月1日(土)～11月30日(日)
お受け渡し期間：12月17日(木)～12月25日(木)



大切な人と過ごすクリスマス
厳選素材を使用したワンランク上の本格ケーキをお届けします。



①ホワイト5号(直径15cm)

国産の良質な生クリーム、バター、牛乳を使用しました。スポンジに使う小麦粉は国産特別栽培小麦を使用しております。濃厚で奥深い生クリームの風味としっとりなめらかな食感のスポンジを味わっていただけるホワイトケーキです。

5380円(税込5810円)

②チョコレート5号(直径15cm)

国産の良質な生クリーム、バター、牛乳に有機チョコレートをふんだんに使用しております。濃厚なチョコクリームの風味としっとりなめらかな食感のスポンジを味わっていただけるチョコレートケーキです。また、スポンジに使う小麦粉は、国産特別栽培小麦を使用しております。

5980円(税込6458円)



①ホワイト5号	5380円(税込5810円)	個	お渡し日
②チョコレート5号	5980円(税込6458円)	個	

お名前

TEL

食糧当座
おーるうえいす
NATURAL FOODS SHOP -find good specialty-

品川区大井7-30-10
TEL:03-5718-6361

限定品 ぐるめくにひろの

2025年 Xmas

ローストチキン

予約受付開始



自然づくり 無添加ハム ソーセージ工房

ぐるめくにひろ。



Merry
Christmas!

無添加ローストチキンレッグ
(徳島県産) 1本約270g
100本売れる人気のチキン



ぐるめくにひろのクリスマス

12月22日(月)入荷

人気No.1 ローストチキン

徳島県吉野川流域の大自然の環境のなかで育った、柔らかくて旨味のある鶏肉をジューシーに焼きあげました。ハムの製造方法をもちいていますので肉にもしっかりした味わいがあります。

ホクホクのローストチキンでおいしい笑顔あふれるクリスマスをお楽しみください。



アイスバイン

契約農家の豚前スネ肉部分をアイスバインにします。

長期間塩漬けて、肉の味を十分に引き出してから、スモークを施します。

水を加えないで野菜とコトコト煮込んでどうぞ。おいしいスープがいただけます。



アンクルートバスク (豚肉のパテのパイ包み)

スペイン・バスク地方のパテ。シンプルポークのパテをパイで包んで焼きました。お皿に盛り付けて冷たさがぬけてからお召しあがりください。オーブントースターで焼くとパイがサクッとします。



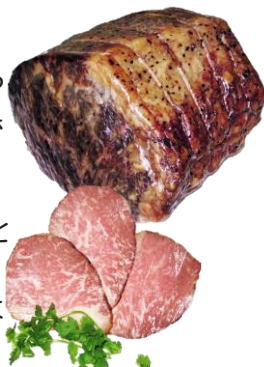
米沢牛ローストビーフ

”和牛の極み”をお楽しみください。

毎年のように品評会でチャンピオンになる佐藤秀彌が丹誠込めて育てた米沢牛(黒毛和牛)のもも肉の脂の少ない部分を使用しています。

職人が、肉に合せて仕込みます。ゆっくりと火にかけてミディアムレアに仕上げます。

そのままお召し上がりください。わさびもよく合います。お正月におすすめ!!



ロースハム

乾塩法という古式本来の方法は、肉の味を引き出す仕込みです。おいしさをにがさないように、しっとりと仕上がるように、しっかりと布で巻き上げて樺のチップで燻煙しています。ご贈答品の1番人気です。

ローストチキン	270g	1300円 (税込1404円)	本	ローストビーフM	400g	13000円 (税込14040円)	本
アイスバイン(価格訂正)	500g	2600円 (税込2808円)	個	ローストビーフL	600g	20000円 (税込21600円)	個
アンクルートバスク	80g	1000円 (税込1080円)	個	ロースハム	650g	6000円 (税込6480円)	個

食楽5ほ

おーるういず

NATURAL FOODS SHOP -find your specialty-

品川区大井7-30-10
TEL:03-5718-6361

限定数になります。売切れの際にはご容赦願います。

お名前

TEL:

①本鴨のロース煮 冷凍食品

本枯節と白神山地の天然水を使った醤油ベースの特製だしスープでじっくり低温で煮込みジューシーに仕上げました

240g **3,000円**(税込3240円)



⑤豆乳クリームのデコレーションケーキ 冷凍食品

バラゴンバナナを入れてしっとり焼き上げたスポンジに、ココナツクリームで風味良く仕上げた豆乳クリームでデコレーション。

《原材料》
豆乳(大豆)、小麦粉(国産)、バナナ、砂糖(国産きび糖)、有機苺、なたねサラダ油、小麦でん粉(国産)、有機ココナツクリーム、レモン果汁(広島県産農業不使用)、片栗粉(国産)、食塩、ベーキングパウダー(アルミニウムフリー)

5号 (直径約15cm) **5,800円**(税込6264円)



※卵・乳製品不使用

②天然えびのサクサクポップコーンシュリンプ 冷凍食品

保水剤不使用の天然エビをNON-GMOの菜種油で揚げた一口サイズのエビフライ。しっぽを取り除いてあるのでまろごと食べられます。

150g **1,000円**(税込1080円)



⑥秋川牧園丸鶏 冷凍食品

1羽(約2.3Kg)

3,200円(税込3456円)



⑦秋川牧園骨付きもも 冷凍食品

2本(約740g)

1,450円(税込1566円)



⑧神居牛ローストビーフ

神居牛モモ肉のローストビーフに酸化防止剤不使用の赤ワインをベースにした絶品ソースを合わせました。

冷凍食品 130g **2,150円**(税込2322円)



③天然えびの本格チリソース 冷凍食品

保水剤不使用の天然エビを使用した本格エビチリです。チリソースも自社でガラスープやチューニャンを作り手間ひまかけて本格中華の味に仕上げました。

180g **980円**(税込1058円)



⑨えびとブロッコリーのトマトソースグラタン 冷凍食品

有機トマトピューレソースに天然えびと国産野菜・有機ペンネを使ったトマトソースグラタン。トッピングによつ葉乳業のチーズをたっぷり使用しました。

170g×2個

880円(税込950円)



⑩ほうれん草ときのこのペンネグラタン 冷凍食品

よつ葉乳業のチーズ・バターを使った濃厚でコクのあるクリーミーなグラタン。具材は国産ほうれん草・玉葱・きのこ・有機ペンネです。

170g×2個

860円(税込928円)



④秋川牧園フライドチキン

むね肉を使った骨なしタイプのフライドチキン。塩麹で肉にやわらかさと旨みを加えました。

300g 冷凍食品 **1,280円**(税込1382円)



①本鴨のロース煮	個	⑥秋川牧園丸鶏	個
②ポップコーンシュリンプ	個	⑦骨付きもも	個
③本格チリソース	個	⑧ローストビーフ	個
④フライドチキン	個	⑨トマトソースグラタン	個
⑤デコレーションケーキ	個	⑩ペンネグラタン	個

ご予約締切日
①⑤⑥⑩ 12月10日
②③⑦⑧⑨ 12月1日
④ 11月25日
受け渡し
12月15日～25日まで



おせち
2026

ご予約
承り中



食楽らぽ
おーるうえいず

NATURAL FOODS SHOP find your specialty

2025

冬の

特撰市

ご予約承り中

①⑦松前漬けの素 90g

天然真昆布・がごめ昆布・するめいかを使用。

880円(税込950円)



②⑥のどぐろ柚子酢漬 120g

下関で水揚げされたのどぐろを香り高い柚子と和えました。

500円(税込540円)



①⑧田作り 30g

国内産のカタクチイワシ。酸化防止剤不使用。

740円(税込799円)



②⑦国内産有機 お供え餅

小さいので供えるところを選びません。

600円(税込648円)



美味しいものがいっぱい!!

②⑧いか塩辛 100g

北海道のするめいかを一夜干しにしてからいかわたを和えて塩辛にしました。

780円(税込842円)



①⑨丹波篠山黒豆 200g

大粒の2Lサイズ!! 希少な丹波篠山産。

1,820円(税込1965円)



②⑩太巻き寿司 300g(8カット)

冷凍を侮るなかれ♪レンジでチンで美味しいお寿司。たまご・かんぴょう・でんぶ・三つ葉・しいたけなどオーソドックスな太巻き寿司です(^_^)

700円(税込756円)



②⑪にしん甘露煮 2枚入(100g)

めったにない北海道産のにしんの甘露煮です。脂がのってて身が柔らかくふんわりしたにしん甘露煮は他にはない絶品甘露煮です。

700円(税込756円)



③②わかさぎ甘露煮 70g

『洞爺湖』で水揚げされたわかさぎの甘露煮。じっくり直火炊き製法で味付けしているのだから食べられます。

680円(税込734円)



③③ホタテしぐれ煮 60g

北海道噴火湾産のベビーホタテを使用したホタテの甘露煮です。

580円(税込626円)



②⑫にしん昆布巻 180g

1等級の厚葉昆布を使用していますので、タレがよくしみ込みんでいます。ふっくら柔らかくにしんを丁寧に巻きました。

②⑬鮭昆布巻 180g

1等級の厚葉昆布を使用していますので、タレがよくしみ込みんでいます。国産の秋鮭を丁寧に巻きました。

各780円(税込842円)



③④うなぎの肝煮 80g

国産のうなぎの肝を砂糖・醤油・本みりん味付けした、ほろ苦さと甘辛のタレ、生姜の風味が美味しい佃煮です。

700円(税込756円)



③⑤鮭の重ね巻 170g

北海道産の鮭と昆布を重ねてミフィーユ状に重ねて巻き上げ、圧力鍋で骨が柔らかくなるまで炊き上げた一品。

800円(税込864円)



②④たこやわらか煮 70g

北海道噴火湾で獲れたタコを使用して柔らかく炊き上げました。

650円(税込702円)



③⑥奥出雲 生蕎麦めん 100g×2食 40g×2袋

そば・つゆ共にすべての素材を国内産から厳選。自家製粉した挽き立てのそば粉を使用! 力強い風味と蕎麦湯もお楽しみください。



③⑦鰹本節(徳用) 60g

香りが違います。無添加天然素材で安心安全。かつおの風味や香りが活きています。



700円(税込756円)

600円(税込648円)



食卓は
おーるっいず
OUR CHOICES MAKE OUR FUTURE



品川区大井7-30-10
☎03-5718-6361
Fax03-5718-6773

お渡しは12月20日以降となります。数量に限りがございますのでお早目のご予約お待ちしております。なお品切れの場合はご容赦ください

①知床産めじか鮭刺身用 約150g

知床で獲れためじか鮭は食べ応えと濃厚な味わいが特徴。半解凍(ルイベ)でお召し上がりください。



1,580円(税込1706円)

②ほっけ開き 約240g

最近美味しいほっけに出会ったことがない!! 方必見。目利きの知床工房は厳選した上質のほっけを熟練の干し方で作りました。

1,050円(税込1134円)

③甘塩秋鮭切身 約90g×3切

逆さ塩をした新荒巻鮭を時間をかけて熟成した切身です。

1,200円(税込1296円)

④銀かれい一夜干し 約70g×2切

秋の知床で獲れた脂ののった締りのある黒かれい。煮付けはもちろん、焼いても蒸しても、ムニエルでも美味しい。



1,580円(税込1706円)

⑤つぶ貝刺身 約120g

最も高価なつぶ「ばい貝」を使用しています。コリコリの食感がたまりません♪お刺身はもちろん、バター焼きもおすすです。



1,400円(税込1512円)

⑥銀かれい昆布締め 約100g

脂ののった大型のカレイを漁獲後すぐに切身にして昆布を敷いてめました。お刺身用はめったに出回らない逸品です。



1,280円(税込1382円)

⑦無添加いくら醤油漬け 40g

羅臼産の昆布を使用した自家製の昆布醤油と酒でシンプルに漬け込みました。保存料、添加物は使用しておりません。



1パック1,280円(税込1382円) お得! 2パック2,400円(税込2592円)

⑨無添加甘口たらこ 80g

すけとうだら完熟卵を塩のみで味付け。添加物を一切使用していないたこはめったにない逸品です。



780円(税込842円)

⑩無添加明太子 80g

すけとうだら完熟卵を塩分・辛さを控えめにシンプな調味料のみで漬け込みました。添加物不使用の逸品。



800円(税込864円)

⑪五島沖さば昆布しめ 120g

五島沖近海で漁獲された鮮度のよいさばを一枚一枚丁寧に昆布しめにしました。



650円(税込702円)

⑫さわら昆布しめ 130g

山口県産のさわらを使用。程よく脂ののったさわらを北海道昆布と昔ながらの調味料のみで丁寧に味付けしました。



680円(税込734円)

⑬銀かれい味噌漬け 約120g

貴重な丸太の脂ののった銀カレイを無添加味噌に漬け込みました。ホロホロとやわらかな身がたまりません。



950円(税込1026円)

⑭鮭めじか塩漬

数千本に1本しか獲れないと言われるとても希少な『めじか』を低温塩漬けしました。自然な甘みで脂のりがよく口の中でほどけるような感触が特徴!



約80g×2切 1,380円(税込1490円)

⑮国産栗甘露煮

国産栗を甜菜糖のシロップで甘露煮にしました。無漂白なので安心です。

320g(固形分160g) 2,100円(税込2268円)

⑯ほたて貝柱(刺身用) 200g

オホーツク海で育った「地撒き物」を厳選しました。濃厚な味わいとプリプリの食感が絶妙です。刺身(わさび醤油)や網焼き(軽く塩を振って)がおすすめ♪



1袋 2,500円(税込2700円)

お得! 1袋 4,800円(税込5184円)

世界が認めたエビ! 6,400円

⑧天使のえび 1kg(30~40尾入) (税込6912円)

『天国が一番近い島』と言われるニューカレドニアで漁獲しました。フランスで最高品質の証であるクオリサート認証を受けた世界で唯一の海老です。生き海老をわずか10分間で瞬間急速凍結。口にほおばると甘い〜♪と叫びたくなるおいしさです。



生のままお刺身

茹でても美味しい

お渡しは12月20日以降となります。数量に限りがございますのでお早目のご予約お待ちしております。なお品切れの場合はご容赦ください



2025年冬の特選市申込書



	商品名	価格(税込)	注文
1	知床産めじか鮭刺身用	1706円	
2	ほっけ開き	1134円	
3	甘塩秋鮭切身	1296円	
4	銀カレイ一夜干し	1706円	
5	つぶ貝刺身用	1512円	
6	銀かれい昆布締め	1382円	
7	無添加いくら醤油漬け	1パック1382円 2パック2592円	
8	天使のえび	6912円	
9	無添加たらこ	842円	
10	無添加明太子	864円	
11	五島沖さば昆布しめ	702円	
12	さわら昆布しめ	734円	
13	銀かれい味噌漬け	1026円	
14	鮭めじか塩漬	1490円	
15	国産栗甘露煮	2268円	
16	ほたて貝柱	1袋2700円 2袋5184円	
17	松前漬けの素	950円	
18	田作り	799円	
19	丹波篠山黒豆	1965円	
20	太巻き寿司	756円	

	商品名	価格(税込)	注文
21	にしん甘露煮	756円	
22	にしん昆布巻	864円	
23	鮭昆布巻	864円	
24	たこやわらか煮	702円	
25	白えびかき揚げ	756円	
26	のどぐろ柚子酢漬	540円	
27	国内産有機お供え餅	648円	
28	いか塩辛	842円	
29	本格なます	518円	
30	千枚漬け	561円	
31	赤かぶ千枚漬け	561円	
32	わかさぎ甘露煮	734円	
33	ホタテしぐれ煮	626円	
34	うなぎの肝煮	756円	
35	鮭の重ね巻	864円	
36	奥出雲そば	756円	
37	かつお本節	648円	

数量限定入荷につき
ご予約承ります



お渡し希望日

食楽らぼ

おーるういず

NATURAL FOODS SHOP find your specialty

お名前

TEL:

TEL 03-5718-6361
fax 03-5718-6773



ご予約
承ります

北海道の ほたて

堅い殻に守られて育った北海道のほたては、新鮮で栄養価が高いのが自慢。



ホタテはどれも同じではない！北海道の人が食べてるホタテって？

砂場で4年の月日を費やし育てた『地撒き方式』の美味しいほたてが入荷♪
固定して育てる養殖物とは違い、生まれて1年育てた稚貝を海に放し、自然の近い状態で育てます。

このように育てたほたては天然もののようには中で力強く育つので、貝柱の身が引き締まり、サイズも大きく味もおいしくなります。なかでも4年物はサイズも大きく絶品です。生のまま急速冷凍しましたので、鮮度抜群！甘みたっぷり、肉厚です。



肉厚〜❤️ 甘い〜♥️

これを食べないと新年じゃない☆
店長もパンダ社長も毎年予約しています。

ぜひ年に一度の産地直送の美味しい味覚おためしください♥️

美味しい召し上がり方



横にスライスすると甘みが引き立ちます
縦にスライスすると歯ごたえがわかります
甘みと歯ごたえを楽しみなら斜めにスライス！



肉厚で甘みたっぷり

濃厚な味わい

50袋限定

200g 2,500円(税込2700円)

お得な
2袋セット **4,800円**(税込5184円)



今年は本当に商品の数が少ないです🐼
お早めのご予約お待ちしております。

天使の海老でしか味わえない上品な甘さと旨み

天使の海老とは

世界遺産にも登録されている、
ニューカレドニアで厳しい
管理体制の中育てられた
最上級品の特別仕様の海老を
『天使の海老』と言います。

天使の海老



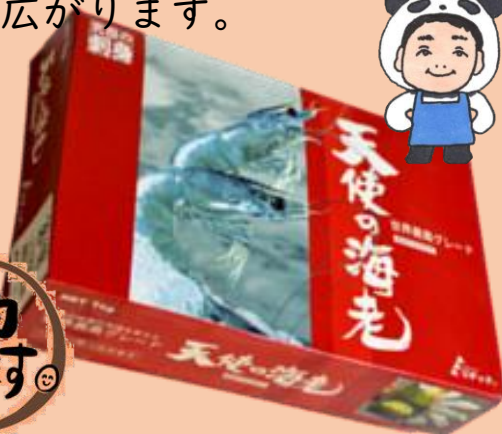
★一口食べればわかる最高級の味『天使の海老』の特徴★

『生で食べる』トロける甘さ広がる 高級料亭の味をご家庭で

高級料亭でお刺身としても使用される天使の海老。生で食べる事が出来る鮮度の良さ。口の中でふんわりトロけ甘さが広がります。

『加熱して食べる』さらなる美味しさ

生でも食べられる『天使の海老』ですが加熱するとさらに甘みが引き出されます。塩焼き、スープ、鍋、フライなどのお好みの料理でご堪能ください。



ご予約
承ります

天使の海老

6,400円

1kg入(30～40尾の大サイズ)

(税込6,912円)

頭の端から身がぎっしり詰まっていて噛むとえびの甘い旨みが
ジュワ〜と溢れてきます。プリプリした身はとってもジューシー
お楽しみの味噌もたっぷり。濃厚な旨みが格別です♪



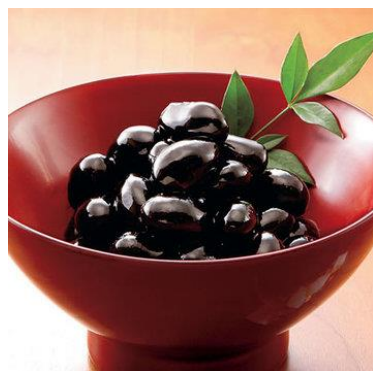
こんな大きなサイズは他になし

国産丹波黒豆



国内産丹波黒3Lサイズを使用した、黒豆煮豆。
昔ながらの製法で、大人気の黒豆はあっさりとした醤油無しの
味付けです。

大粒で高級感もあり、ふっくらやわらかで大満足の逸品。



 **3Lサイズ** **1,080円**
270g(固形分150g) (税込1166円)

 **Lサイズ** **698円**
200g(固形分120g) (税込753円)



志賀商店さんの3Lサイズの黒豆はとにかく大きい!!
黒豆は大きい方がふっくらやわらかく炊けます。
一般に販売されている黒豆とは全然違いますのでぜひ
一度お試しください。
志賀商店さんの黒豆は甘さ控えめで醤油を使っていない
のでしわもなく艶々♥
今年は大不作の為100パック限定ですのお早めにご予
約下さい。

商品名	価格	注文数
3Lサイズ	1080円 (税込1166円)	個
Lサイズ	698円 (税込753円)	個

お名前

様 ご連絡先

お渡し希望日

今年も諸事情により欠品の可能性がございます。お早目のご予約をお願いいたします

食楽513

おーるうーいず

NATURAL FOODS SHOP -find your speciality-



【営業時間】

A10:00 ▶ P6:00(月~土) A11:00 ▶ P6:00(日・祝)

サイト <https://rendorf.com/>

品川大井7-30-10 TEL: 03-5718-6361

お待たせしました。今年もやってきます❤️

ねばりもち 杵つき



山口県産無農薬栽培水稻もち米100%使用。
味とねばりを大切に、正直に作ったおもちです。
添加物はもちろん、余分な水を使わない
昔ながらの杵つきで作った大人気のお餅です



- ・ヒヨクモチ…色つやが良く粘りや柔らかさがあるため、餅に最適な品種です。
- ・杵つきねばりもちは、山口県の農産物認証制度「エコやまぐち農産加工品」に認証されています。
- ・山口県奥農園で栽培された農薬・化学肥料不使用のもち米使用しています。

農薬不使用のもち米の杵つき餅!!
毎年絶対お雑煮にはこのお餅がなくては
新年迎えられません!
ちょっとつぶつぶが残っていてこれもまた
美味しい!!特に玄米がおすすめ!
うちのスタッフみんながおすすめします。



商品名	価格	注文数
玄米470g	1280円 (税込1382円)	袋
白米470g	1280円 (税込1382円)	袋



お渡し希望日



お名前

様 ご連絡先

今年も諸事情により欠品の可能性がございます。お早目のご予約をお願いいたします

食楽5ぼ

おーるうぇいず

NATURAL FOODS SHOP -find your specialty-



【営業時間】

A10:00 ▶ P6:00(月~土) A11:00 ▶ P6:00(日・祝)

サイト <https://rendorf.com/>

品川大井7-30-10 TEL: 03-5718-6361

世界が認めた味噌!!

大源 日本橋 大源 味噌

創業文政六年



創業1823年の伝統の味

お味噌の
心豊かな創り



ミシュランで三ツ星 取得シェフも愛用!!

美味しい白味噌が食べたい方!!

①超特ぞろに味噌

京都産コシヒカリ
滋賀県産大鶴大豆
兵庫県産赤穂の塩

麴歩合
30割



ここが他との違い



国産大鶴大豆と国産コシヒカリ、赤穂の塩等、こだわりの素材を使用した、期間限定白味噌。まろやかさにこだわり麴歩合30割(大豆10に対して米麴30の割合)もの米麴を使用していますので、色艶が鮮やかで、関西風のおそう煮等に仕立てれば、その滑らかな舌ざわりとふくよかな甘味はまさに絶品。年の始まりを最高に美味しい白味噌お雑煮でお迎えください。

2,300円(税込2484円)

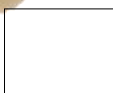


②白富士(白味噌) 300g

十白味噌が苦手!!関東に美味しい白味噌がない!そんなあなたにはコレ!びっくりするほどなめらかで、甘すぎずコクがある!!こんな白味噌他になし!店長一押しのお味噌。

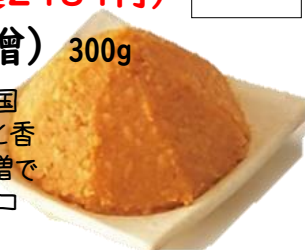


870円(税込939円)

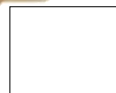


③天恵こうじ(赤味噌) 300g

減農薬の特別栽培米コシヒカリと国産白目大豆を原料に、芳醇な味と香りに仕上げた風味豊かなこうじ味噌です。大源味噌人気No2の味噌はコレ!関東のお味噌汁ならこれ!?



780円(税込842円)



④塩麴 200g

つぶつぶがちょっと残っていて大切に作られたという感じがとってもわかる塩麴。アミノ酸が豊富でお肉やお魚につけると美味しさを引き出してくれます。美肌や整腸作用もあります



500円(税込540円)



⑤醤油麴 200g

醤油麴はどうやって使うの?実は私もでした。どうやって使えばよいの?と思っていたのでまずはきゅうりでも和えてみるかと!と試したら美味しい〜♪やっこののせても美味しい〜♪スーパー発酵調味料です。



600円(税込648円)



とにかく白味噌が美味しい♥他の白味噌はもう使えません!!
雑煮にぬたに酢味噌にetc...もし白味噌が残っちゃって困る
なんて時には合わせ味噌で味噌汁にしてください。
口当たりが本当にやわらかくなりものすごく美味しい味噌汁
になりますよ♪

12月19日(金)限定数量入荷!

お名前

☎



大源味噌は多数のメディアでも紹介されています。

食楽5ぽ
おーるういず

NATURAL FOODS SHOP -find your specialty-

2025年12月企画

その1【クリスマス・おせち】

その2【12月おススメ品】
も合わせてご覧ください。



2025年12月31日午前中迄
休まず営業いたします。