

2月3日(日) 節分 おすすめ商品

SETSUBUN

季節の変わり目の、立春、立夏、立秋、立冬の前日を「節分」といいます。

特に春の「節分」は豆をまき、その豆を年の数だけ拾って食べ、無病息災を願います。柊の枝にイワシの頭をさして玄関に飾り、鬼(厄)を払う風習があります。

また、恵方に向かって無言でのり巻きにかぶりつく厄払い法もすっかり定着しました。



【32734】(サンコー)
節分・福豆
(国内産大豆使用) 10g×8
¥210 (税込価格) ¥200 (本体価格)



国内産の大豆を香ばしく煎り上げました。個包装にして食べやすくしてあります。
鬼のお面付き(紙製)

【33176】(カシワラ)
節分・福豆ます 50g
¥378 (税込価格)
¥360 (本体価格)



国内産の大豆を丹念に直火で煎り上げ、小袋に詰めました。紙の柊の容器に入れ、小さい鬼のお面を添えました。

【10135】(飯尾醸造)
富士すし酢 380ml



¥588 (税込価格)
¥560 (本体価格)

農薬を使用せず育てた米から作った富士酢をベースに、蜂蜜と粗糖を甘味に加えた、コクと旨味があるすし用合わせ酢です。

【21623】(ムソー)有機大豆使用
にがり高野豆腐 6枚



¥599 (税込価格)
¥570 (本体価格)

国内産有機丸大豆とにがりを使用した凍り豆腐です。膨軟剤を使用していないので、多少歯ごたえのある、昔ながらの食感です。

【21628】(ムソー)かんぴょう 40g
¥420 (税込価格)
¥400 (本体価格)



栃木県産の天日干した無漂白のかんぴょうです。もどりの良い一等のかんぴょうを使用しており、味・香りともすぐれています。

天日仕上しいたけ 25g

¥504 (税込価格)

機械乾燥した後天日干して仕上げました。ビタミンDが多く含まれ、おいしく体にいい健康椎茸です。



かねださんのげんきのり



全形
7枚入り
¥493
(税込価格)

自然の恵みにこだわった、美味しくて健康な、兼田さんの「げんきのり」です。生産者の顔の見える、安心の焼のりです。

【28103】(王陽堂)梅びしお・チューブ入 100g



¥431 (税込価格)
¥410 (本体価格)

国産の梅を原料にした梅干を梅肉にし、しそを加えて練り上げました。便利なチューブ入りです。

【22351】(千葉産直)ミニとろイワシ・味付 100g



¥315 (税込価格)
¥300 (本体価格)

とりたての厳選されたイワシと粗製糖と醤油のみを原料に、缶詰にしました。少人数向けのミニ缶です。

【21726】(遠藤製穀)オーガニック赤飯用あずき 230g



¥242 (税込価格)
¥230 (本体価格)

有機栽培の小豆を使用した、赤飯用あずきです。3合のお米と一緒に炊くだけで、手軽においしい赤飯ができます。

【33301】(遠藤製穀)有機ぜんざい 180g



¥189 (税込価格)
¥180 (本体価格)

有機栽培の小豆・砂糖を使用した「ぜんざい」です。温めてお召し上がりください。

七種類の具財を巻いた
七福神の恵方巻き
1本 ¥700 (税込価格)
要予約 締切 2/2
お渡し日 2月3日(木) 12:00より

●材料・・・特別栽培米ゆめぴりか、①有精卵、②干し椎茸、③干びょう、④胡瓜、⑤牛蒡、⑥高野豆腐、⑦生姜梅漬、有機胡麻、一二三糖、モンゴル塩、豆醬、三河みりん、米酢、南茅部産真昆布、タイワの鰹節、焼海苔、しそ油

【33226】(大興)人形焼・鬼たいじ 8個



¥336 (税込価格)
¥320 (本体価格)

豊富に使用した鶏卵と国内産小麦粉で焼き上げたカステラの中に餡を入れたお菓子です。