

夏場は油菓子は酸性化しやすいので
店頭で置くのを控えています。

七月

の新製品

のご紹介

●一八興業(株)
「にしんすば」

2枚...¥518

■ソースを選ばず、パスタに相性バツグンの調味にしんオイル漬け。
北海道・黒松内町のチーズ工房「トワ・ヴェール」さんのホエイと岩内海洋深層水に漬け込み、にしんの旨みをぐっと引き出しています。スパゲッティのほかに、カナッペ、スペインオムレツなどいろいろアレンジできます。

季節限定

●目の丸醸造
「雪室吟醸」

720ml...¥1,836

1.8L...¥3,456

■長野県の桔梗ヶ原一帯で収穫されたナイヤガラ種ぶどうのストレート果汁を醸造したワインです。
2013年もので熟成ワインとなっています。果実味の中にわずかに感じる炭酸味の心地よさ、まだ発酵の余韻を残す爽やかな味わい。香りの高さも白の特徴です。

●光が丘興産

「スカーリアさんのアンチョビ」

80g...¥497

■新鮮で肉厚なたくちいわしを使ったイタリア(シチリア州)のアンチョビです。この商品は、原料に「ひまわり油」を使用。瓶タイプで非常に扱いやすく、アンチョビ味は塩辛過ぎずコクがありまろやか。パスタ、サラダ、アンチョビのブルスケッタ等に。

原料
ひまわり油
使用

●マリンフード
ミルクを食べる
乳酪バター(有塩)

450g...¥980

■雪国に昔から伝わる雪室を復元し、その中でしばらくたての新酒を静かに熟成させた吟醸酒です。
お米の旨味と甘みが溶けきったようなまろやか味、深みのある落ち着いた美しい香り。

●片山商店
いつつワイン
「2013 生にゴリワイン」

360ml...¥1,080

●まほろば
七五三塩辛
300g...
¥1,280

■小泉武夫先生も大絶賛!
「七五三塩辛」登場!!!
詳しくは別紙参照下さい。

■バターを使いやすい
450gのポンド包装にしました。
食塩を添加したタイプのバターです。

●食品資材
ミックスチーズ(徳用)

1kg...¥1,852

■人気のミックスチーズに1kg徳用サイズが出ました!セルロース無添加。
ドイツ産ステッペン、ニュージーランド産ゴーダーとエグモント。3種類の個性溢れるチーズをこの道60年の匠が絶妙に配合しました。

●天の川菜の花油工房
生食用「菜の花油」

180g...¥1,050

■北海道上ノ国町にて夫婦二人で営む、天の川・菜の花畑工房から手造り・生一番搾りのナタネ油「菜の花油」です。

「ナタネ」の成分を壊さない人肌(37度)の温度でやさしく搾るコールドプレスの生一番搾りはオレイン酸を63.7%含み、無添加で仕上げた純度の高い「菜の花油」は生食でお召し上がりいただけます。