

2024年度 コープ北陸

# 迎春商品学習資料

第2分冊

2024年9月20日

生活協同組合連合会コープ北陸事業連合

## 2024年度 迎春商品学習資料 目次 (第2分冊)

部門	重点	商品名	ページ
水産	★	下ごしらえ済みブラックタイガー (特々大)	P. ②- 1
	★	下ごしらえ済みブラックタイガー (特大・大混み)	P. ②- 3
	★	ブラックタイガー (特大)	P. ②- 5
		味付かずのご昆布	P. ②- 7
畜産		菊水と牛もも一口ステーキ	P. ②- 8
		アンガス牛サーロイン	P. ②- 10
日配		予約4回栗きんとん食べ比べ	P. ②- 11
		宅配カネハツおせち 初梅二段	P. ②- 12
	★	宅配割烹千賀 吉寿千 三段	P. ②- 13
	★	宅配割烹千賀 天寿千 三段	P. ②- 14
	★	宅配割烹千賀 金千華 三段	P. ②- 15
		予約百万石の味 棒だらうま煮	P. ②- 16
		予約4回丹波黒まめ煮 120g	P. ②- 17
冷食		えび天ぷら (大) 4尾 / えび天ぷら (花衣) 6尾	P. ②- 18
		すしの美登利監修 海老ロール	P. ②- 24
		ミニ若鳥八幡巻・二色巻セット	P. ②- 25
	★	お祝い膳 (和) + (洋) セット	P. ②- 26
		平八洋風オードブル	P. ②- 27
食品		HCOOPだしつゆ一番	P. ②- 28
	★	切り餅シングルパック	P. ②- 29
		北海道大納言ゆであずき (2缶)	P. ②- 30
	★	サツと鏡餅 各種	P. ②- 32
		そばの極み八割そば	P. ②- 33
		国産 山菜MIX	P. ②- 34
		お鏡餅 賀正	P. ②- 36
菓子		三方六	P. ②- 37
	★	三方六の小割 10本	P. ②- 39
		蕪村花あわせ	P. ②- 41
		蕪村花あわせ ミニ	P. ②- 42
	★	クラブハリエ バームクーヘン	P. ②- 43
	★	たねや 迎春招福ふくみ天平	P. ②- 45
	★	ミニ鬼盛りフルーツタルト	P. ②- 47
	★	鬼盛りフルーツタルト	P. ②- 49
		幸ふくだんご 10種ギフト	P. ②- 51
		東京ひよ子・サブレー詰	P. ②- 53
		風雅巻き	P. ②- 55
	★	紅白かもめの玉子ミニ	P. ②- 57
	★	マルセイバターサンド 10個	P. ②- 59

※早割価格は作成日現在の価格です。変更になる場合もあります。ご了承ください。

商品名	下ごしらえ済みブラックタイガー(特々大)			本体価格 2380 円	配達企画回
規格	300g(約10~13尾)			税込 2570 円	12月3回
仕区分	冷凍・冷蔵・ドライ	賞味期限	365日		12月4回
<p>◆商品特徴(ポイント)</p> <p>①鮮度が良い!(シングルフローズン=産地一回凍結)</p> <p>インドネシアの指定工場加工・凍結後、組合員さんご家庭へ届くまで、一度も解凍しませんので品質劣化がありません。</p> <p>②使い勝手がよいバラ凍結!</p> <p>1尾ずつバラ凍結しているため、使いたい分だけ袋から取り出してご利用いただけます。</p> <p>③下ごしらえ加工してあるので調理時間短縮!</p> <p>尾を残しての殻むき、背わた抜き、腹側の筋切り、油はね防止の尾・剣先カット、旨味を引き出すための塩水処理をおこなっています。</p> <p>④安全で安心!</p> <p>産地・流通ルート・加工場が明確で1年に1度、工場点検、記録類の確認をおこなっています。</p>					
<p>◆原材料及び原材料特徴</p> <p>当商品は、自然の地形を生かした池で、給餌も投薬もおこなわず粗放養殖という方法で育てたえびです。</p> <p>・粗放養殖：広い池に少量のエビを入れ、給餌も投薬もおこなわないため、環境に対する負荷が少なく、機械の力を使わず天然に近い環境で養殖することが出来ます。</p> <p>・集約養殖：一般的な東南アジアでの養殖方法になります。狭い池の中に大量のエビを入れ給餌、投薬を都度おこない、機械の力を使い養殖しています。</p> <p>※いのちの森対象商品になっており、1pc当たり2円が植樹基金としてインドネシアに寄付されます。</p>					
<p>◆主な迎春調理法</p> <p>えびフライ、えび天、エビチリ等でお召し上がりください。</p> <p>【えびフライ】※調理方法・時間は目安です。</p> <p>①解凍したえびの水分をしっかりと拭き取ります。②まな板に腹部分を下に向けておき、背部分を押し軽く伸ばしてください。③薄力粉→卵→パン粉の順に付けます。④油の温度を170℃まで熱してから約3分揚げます。⑤揚げたら油を良く切ってください。</p>					
メーカー名	一口セールポイント				
丸千水産株式会社	鮮度と旨味にこだわった産地一回凍結品!				

◆写真等◆



商品名	下ごしらえ済みブラックタイガー(特大・大)			本体価格 1880 円	配達企画回
規格	300g(約12~20尾)			税込 2030 円	12月 3回
仕区分	冷凍	・ 冷蔵	・ ドライ	賞味期限 365 日	12月 4回
<p>◆商品特徴(ポイント)</p> <p>①鮮度が良い!(シングルフローズン=産地一回凍結)</p> <p>インドネシアの指定工場加工・凍結後、組合員さんご家庭へ届くまで、一度も解凍しませんので品質劣化がありません。</p> <p>②使い勝手がよいバラ凍結!</p> <p>1尾ずつバラ凍結しているため、使いたい分だけ袋から取り出してご利用いただけます。</p> <p>③下ごしらえ加工してあるので調理時間短縮!</p> <p>尾を残しての殻むき、背わた抜き、腹側の筋切り、油はね防止の尾・剣先カット、旨味を引き出すための塩水処理をおこなっています。</p> <p>④安全で安心!</p> <p>産地・流通ルート・加工場が明確で1年に1度、工場点検、記録類の確認をおこなっています。</p>					
<p>◆原材料及び原材料特徴</p> <p>当商品は、自然の地形を生かした池で、給餌も投薬もおこなわず粗放養殖という方法で育てたえびです。</p> <p>・粗放養殖：広い池に少量のエビを入れ、給餌も投薬もおこなわないため、環境に対する負荷が少なく、機械の力を使わず天然に近い環境で養殖することが出来ます。</p> <p>・集約養殖：一般的な東南アジアでの養殖方法になります。狭い池の中に大量のエビを入れ給餌、投薬を都度おこない、機械の力を使い養殖しています。</p> <p>※いのちの森対象商品になっており、1pc当たり2円が植樹基金としてインドネシアに寄付されます。</p>					
<p>◆主な迎春調理法</p> <p>えびフライ、えび天、エビチリ等でお召し上がりください。</p> <p>【えび天】※調理方法・時間は目安です。</p> <p>①解凍したえびの水分をしっかりと拭き取ります。②まな板に腹部分を下に向けておき、背部分を押し軽く伸ばしてください。③天ぷら粉を冷水で作ります。(配合はメーカーによって異なる)④作った天ぷら液にエビをくぐらせます。⑤油を約180℃に熱してから、約2分揚げてください。⑥揚げたら油を良く切ってください。</p>					
メーカー名	一口セールポイント				
丸千水産株式会社	鮮度と旨味にこだわった産地一回凍結品!				

◆写真等◆



商品名	ブラックタイガー(特大)			本体価格 1080円	配達企画回
規格	180g(約6~9尾)			税込 1166円	12月3回
仕区分	冷凍・冷蔵・ドライ	賞味期限	365日		12月4回
<p>◆商品特徴(ポイント)</p> <p>①鮮度が良い!(シングルフローズン=産地一回凍結)</p> <p>インドネシアの指定工場加工・凍結後、組合員さんのご家庭へ届くまで、一度も解凍しませんので品質劣化がありません。</p> <p>②使い勝手がよいバラ凍結!</p> <p>1尾ずつバラ凍結しているため、使いたい分だけ袋から取り出してご利用いただけます。</p> <p>③安全で安心!</p> <p>産地・流通ルート・加工場が明確で1年に1度、工場点検、記録類の確認をおこなっています。</p>					
<p>◆原材料及び原材料特徴</p> <p>当商品は、自然の地形を生かした池で、給餌も投薬もおこなわず粗放養殖という方法で育てたえびです。</p> <p>・粗放養殖：広い池に少量のエビを入れ、給餌も投薬もおこなわないため、環境に対する負荷が少なく、機械の力を使わず天然に近い環境で養殖することが出来ます。</p> <p>・集約養殖：一般的な東南アジアでの養殖方法になります。狭い池の中に大量のエビを入れ給餌、投薬を都度おこない、機械の力を使い養殖しています。</p> <p>※いのちの森対象商品になっており、1pc当たり1円が植樹基金としてインドネシアに寄付されます。</p>					
<p>◆主な迎春調理法</p> <p>えびフライ、えび天、エビチリ等でお召上がりください。</p> <p>調理する際の下ごしらえ方法をご紹介します。</p> <p>①解凍したえびの尾っぽを残して殻をむきます。②つまようじ等の先が尖ったもので背わた取ります。③尾っぽの先・剣先を切ります。④腹側の筋に3、4カ所の切れ込みを入れます。⑤エビに付いている水分をしっかりと拭き取ります。</p>					
メーカー名	一口セールポイント				
丸千水産株式会社	鮮度と旨味にこだわった産地一回凍結品!				

◆写真等◆





商品名	<b>味付かずのこ昆布</b>			本体価格	798円	配達企画回
規格	<b>5枚(固形量:50g)</b>			税込	862円	12月3回
仕区分	冷凍・冷蔵・ドライ	賞味期限	365日			12月4回
<p>◆商品特徴(ポイント)</p> <p>昨今課題となっています地球温暖化対策に取り組むため、神奈川県横浜市金沢文庫近海で養殖された昆布を使用し、結着した数の子に挟みました。プチプチとした食感と、昆布の旨味をお楽しみください。</p> <p>※子持ち昆布の取扱量が日本でトップシェア(全体量の約60%以上を締めている)の水産加工メーカー株式会社マーケティングイン谷屋製造商品</p>						
<p>◆原材料及び原材料特徴</p> <p>地産地消にこだわり、横浜の八景島沖で温暖化対策の観点で横浜市漁業協同組合 金沢支所の漁師の皆さんとコンブを養殖している幸海(さちうみ)ヒーローズの“ぶんこのこんぶ”を使用。</p>						
<p>◆主な迎春調理法</p> <p>解凍してそのままお召し上がりください。</p>						
メーカー名	一口セールスポイント					
(株)マーケティングイン谷屋	薄くて香りが強い横浜産の「ぶんこのこんぶ」を使用し、弾力がありつつもプチプチとした食感のたかずのこ昆布です。					

◆写真等◆



迎春早期割引商品学習資料

2024年9月

商品名	神戸菊水和牛もも一口ステーキ			本体価格	配達企画回
規格	205g			2,080円	12月3回、4回
仕区分	冷凍	賞味期限	180日		
◆商品特徴（ポイント）					早割 3回 4回 205g 早期割引本体価格 1980円 税込価格 2138円
神戸菊水とは 昭和28年、神戸・湊川の地で創業以来70年、牛肉が持つ本来の「味」「食感」にこだわり、 選び抜いた素材をお届けしている。現在、和牛専門店として直営店舗3店、レストラン1店を運営。					
◆原材料及び原材料特徴					
【和牛もも一口ステーキ 205g】					
原料肉は年間約600頭の和牛を枝肉（1頭買い）で専任の担当者が神戸市場を中心に仕入れた原料を使用しています。（産地は主に北海道、青森、九州、中国、四国、近畿産） 国産和牛のもも部位を焼きやすく、食べやすいサイズにカットしました。脂肪分が少なく、あっさりとした味わいの部位で赤身を好まれる方に特におすすめ。					
◆主な調理法					
<ul style="list-style-type: none"> <li>・牛肉は焼く前に室温に戻しておきます。冬場は約30分</li> <li>・熱したフライパンに添付の牛脂を入れ、中火で約2分焼きます。</li> <li>・裏返して同じく2分ほど焼きます。</li> </ul> 焼き加減はミディアムレアとなります。お好みに応じて焼時間を調整してください。 軽く塩コショウや、わさび醤油でもおいしくお召し上がりいただけます。					
メーカー名	一口セールポイント				
メイショク	神戸菊水厳選の和牛のもも肉を使用しています。ジューシーな赤身のやわらかいステーキ肉です。				

◆写真等◆



～商品ご提案資料～

商品名	アンガス牛サーロインステーキ (オーストラリア産)		
原料産地エリア	南オーストラリア		
規格	140g		
賞味期限	D+179日		
価格	通常価	販売価格	100g当たり
	特売	販売価格 (税込)	¥0
	最安値	—	—



**～3つの特徴！～**

～南オーストラリアの大地からお届けします～

**アンガスビーフ**

やわらかく肉質の良いアンガス牛を使用しています。

**ホルモンフリー**

成長ホルモン剤を使用せず自然に近い状態で肥育しています。

**穀物肥育**

動物性たんぱく質で肉質の向上を追求しています。

**～穀物肥育って？～**

牧草（グラス）で肥育した牛に一定期間穀物（グレイン）を与えて肥育する事です。

穀物を与える事で肉にサシが入りやわらかく、ジューシーな食味になります。

牧草のみで肥育した牛をグラスフェッドビーフ、穀物を与えた牛をグレインフェッドビーフとよびます。100日以上間穀物を与えています。

**～アンガスビーフって？～**

＜アンガス牛＞

世界三大品種の一つ（ヘレフォード・ショートホーン・アンガス）です。

味が良くやわらかで、脂肪が薄く均一化している事で風味、ジューシーさ、旨みが安定していると言われております。

**開発経緯**

国内産牛肉は、輸入飼料を含む様々なコストの値上げ、農家の後継者不足等の問題を抱えており価格は高騰し供給は不安定な状況です。

オーストラリアビーフは、広大な自然の中ストレスを抑えた環境で育てられています。全ての牛にイヤータグがつけられており「出生農場」「雌雄の別」「いつどこでどんな餌を食べたか」「農場間の移動経路」等のデータが全て一元管理されています。オーストラリアは、生産量の約75%を輸出する世界最大級の牛肉輸出国であり、培ってきた豊富な経験と技術をもっています。

そのオーストラリアの中で南オーストラリア地域に限定しホルモンフリー、穀物肥育のアンガス牛を使用する事で安全安心はもとより、食味が良くコストを抑える事のできる商品が出来ました。

**～アンガス牛サーロインステーキ おすすめポイント！～**

穀物肥育アンガス牛特有の程良くサシの入った赤身の旨みの濃いサーロインステーキです。国産牛のサーロインと比べお肉の盤面が大きい事から1枚140gですが厚みがあり、ステーキとしてボリュームをがっつりと味わって頂ける商品です。1枚ごとの真空包材ですので省スペースで保存ができ、又お急ぎの場合はお水に浸けて解凍が出来る時短解凍が可能な商品です。

企画予定：月回

**～やっぱりステーキはサーロイン！～**

＜おすすめレシピつき！＞

おすすめの  
レシピは  
こちら→

**～南オーストラリアってどんなところ？～**

涼やかな気候で良質の牧草が育ち、牛の肥育に適した環境です。

商品名	予約4回栗きんとん食べ比べ			本体価格 798 円	配達企画回
規格	150g			税込 862 円	12月4回
仕区分	冷蔵	消費期限	1月7日		

◆商品特徴（ポイント）

種子島産安納芋の芋あん、茨城県産シルクスweetの芋あん、石川県産五郎島金時芋の芋あんを一度に食べ比べできる商品です。芋の品種だけでなく製法にもこだわっている所以芋の風味が際立っています。

◆原材料及び原材料特徴

さつまいもペースト（国内製造）、栗甘露煮、還元水あめ、砂糖、麦芽糖、みりん、食塩、寒天、酵母エキスパウダー／トレハロース、ソルビット、着色料（クチナシ）、増粘多糖類、酸味料、漂白剤（亜硫酸塩）

麦芽糖、トレハロースを使って、感じる甘さを抑えた一品になっています。

◆主な迎春調理法



一品で三種の味が楽しめ、正月のうたげが賑やかになります。

メーカー名	一口セールポイント
カネハツ食品株式会社	よくばり三種の味を楽しめる一品です。特徴ある人気の三種を詰め合わせました。

◆写真等◆





商品名	宅配カネハツおせち 初梅			本体価 13,800 円	配達企画回
規格	30品 (和風二段重)			税込 14,500 円	1月1回
仕区分	冷蔵	消費期限	1月2日		

◆商品特徴 (ポイント)



おせち料理の必須食材を2段重の中にコンパクトに納めました。  
 こだわりのお煮しめは、食材の持ち味をいかすためにそれぞれの食材ごとに分けて味付けし、ひと手間を惜しまずおいしさを最大限に引き出しています。

奇をてらった食材は無く、安心してすべてを食べきっていただく思いで作り上げています。

◆原材料及び原材料特徴

1の重	紅白かまぼこ	2の重	長崎県産ぶりの照焼	しいたけ煮
	なると金時栗きんとん		笹よもぎ餅	六角里芋煮
	丹波産黒豆		いか黄金	たけのこ煮
	たらこ煮		たこ照焼き	にしん入り昆布巻
	若桃甘露煮		寿高野煮	たたき牛蒡
	有頭海老		厚焼玉子	花形人参
	伊達巻		流星くらげ	こんにゃく煮
	くるみ砂糖がけ		花餅	手まり湯葉
	金ごま田作り		味付いくら	えび・かに・くるみ・小麦・卵・乳成分
	味付数の子		あい鴨スモーク	
	紅白生酢		れんこん煮	

◆主な迎春調理法

全てを盛り付け済みです。

ふたを取ったら、きれいに盛り付けされた食材をすぐに召し上がっていただけます。

もちろん、冷凍保管していませんから、一部が凍っていたなどの心配もありません。

メーカー名	一口セールポイント
カネハツ食品株式会社	おせちに必須の食材を盛り込んで、2段重でありながらも彩りよく見た目も味も満足いただけます。

◆写真等◆



商品名	【宅配】 千賀屋謹製 迎春おせち料理「吉寿千」	仕訳区分	本体価格	配達企画回
規格	三段重 4 1品 (3~4人前)	冷蔵	14,500円	12月30日
			消費期限	2025年1月2日
<p>◆商品特徴 (ポイント)</p> <p>おせちの定番食材を中心に作り上げられた、王道の和風おせち三段重です。 長寿や健康、富や幸福を願う食材を中心に、見栄え・色合い良く盛り付けました。</p> <div style="text-align: right; border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;"> <p><b>迎春先行予約 本体価格 14,000円</b></p> </div>				
<p>◆原材料及び原材料特徴</p> <p>中国産食材を主原料とするメニューは盛り付けておりません。</p>				
<p>◆おすすめ食材</p> <p>一の重：祝い海老 ブラックタイガーを使用し、鮮やかな色合いに仕上げました。海老の旨みが広がります。 二の重：本ずわい蟹爪幽庵焼 かに爪の殻ごと調味液に漬け込み焼き上げることで、本ずわい特有の旨味をしっかり閉じ込めています。 三の重：ローズサーモン 脂ののったサーモントラウトを、華やかな薔薇の形に盛り付けました。見た目でも味でも楽しめる一品です。</p>				
メーカー名	一口セールスポイント			
株式会社千賀屋	お客様の笑顔のために、割烹料亭千賀より受け継ぐ「美味」、「技」、「美しさ」でつくり続ける、おせち料理の専門メーカーです。			

◆写真等◆

一の重



二の重



三の重



商品名	【宅配】 千賀屋謹製 迎春おせち料理「天寿千」	仕訳区分	本体価格	配達企画回
規格	三段重 60品 (4~5人前)	冷蔵	21,800円	12月30日
			消費期限	2025年1月2日
<p>◆商品特徴 (ポイント)</p> <p>和の食材を中心に大きなお重へ彩りよく盛り付けた、端正かつ華やかな三段重です。</p> <p>ひとつひとつこだわり抜いた味わい・彩り豊かな食材の数々を、大きなお重に所狭しと盛り付けました。</p>				
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;"> <p>迎春先行予約 本体価格 21,000円</p> </div>				
<p>◆原材料及び原材料特徴</p> <p>中国産食材を主原料とするメニューは盛り付けておりません。</p>				
<p>◆おすすめ食材</p> <p>一の重：伊達巻 玉子の濃厚な風味と、ほんのりとした甘み、香ばしい焼き目の三位一体で作り上げる、特選伊達巻です。</p> <p>二の重：あわび旨煮 あわびを、魚介のエキスやしょうゆでふくらと炊き上げました。おせちを彩る華やかな一品です。</p> <p>三の重：牛肉とごぼうしぐれ煮 相性の良い牛肉とごぼうを、生姜を利かせた特製ダレで煮付けました。</p>				
メーカー名	一口セールスポイント			
株式会社千賀屋	お客様の笑顔のために、割烹料亭千賀より受け継ぐ「美味」、「技」、「美しさ」でつくり続ける、おせち料理の専門メーカーです。			

一の重

二の重

三の重





商品名	【宅配】 千賀屋謹製 迎春おせち料理「金千華」	仕訳区分	本体価格	配達企画回
規格	三段重 33品（2～3人前）	冷蔵	11,000円	12月30日
			消費期限	2025年1月2日
<p>◆商品特徴（ポイント）</p> <p>厳選した食材を小さな重箱に盛り込み、端麗に仕上げました。                  小さな重箱いっぱい、選び抜かれた食材を盛り付けた、華麗で存在感のある三段重です。                  少人数でお召し上がりの方、初めてご購入の方、ご贈答にお勧めです。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block; margin-top: 10px;"> <p>迎春先行予約 本体価格 10,800円</p> </div>				
<p>◆原材料及び原材料特徴</p> <p>中国産食材を主原料とするメニューは盛り付けておりません。</p>				
<p>◆おすすめ食材</p> <p>一の重：金箔黒豆 丹波黒大豆をふっくらと艶やかに炊き上げました。金箔が華やかさを演出します。                  二の重：焼き帆立 素材が活きるよう白しょうゆベースのシンプルな味で漬け込んだ帆立を、オープンで焼いて仕上げました。                  三の重：寿高野豆腐 「寿」の焼印を施した高野豆腐に、ダシをたっぷりと染み込ませました。</p>				
メーカー名	一口セールスポイント			
株式会社千賀屋	お客様の笑顔のために、割烹料亭千賀より受け継ぐ「美味」、「技」、「美しさ」でつくり続ける、おせち料理の専門メーカーです。			

◆写真等◆

一の重



二の重



三の重



商品名	予約4回棒だらうま煮100g			本体価格498円	配達企画回
規格	100g			税込538円	12月4回
仕区分	冷蔵	賞味期限	90日		
<p><b>◆商品特徴（ポイント）</b></p> <p>◆商品特徴（ポイント）</p> <p>真鱈の身を直火を使用し、じっくりと煮込み、柔らかく風味豊かに仕上げました。</p> <p>合成保存料無添加</p> <p>「タラフク食べる」にちなんで 「今年も豊穡でありますように・・・」「一年間食に困りませんように」と願いが込められて食される縁起物となり、御節料理に大変喜ばれております。</p>					
<p><b>◆原材料及び原材料特徴</b></p> <p>鮮度の良い冷凍のフィーレを使用し、大きめにカットし、ふっくらと炊き上げました。</p> <p>白身魚特有の淡白でソフトな歯ざわりが特長的です。</p>					
<p><b>◆主な迎春調理法</b></p> <p>開封して、そのまま小鉢やお重に盛り付け、お召し上がりください。</p>					
メーカー名 株式会社シヤ	一口セールスポイント じっくり煮込んで、淡白な魚ですが、しっかりと味がしみ込んでおります。				

◆写真等◆



煮込み中の画像

商品名	予約4回丹波黒まめ煮120g			本体価格458円	配達企画回
規格	120g			税込 495円	12月4回
仕区分	冷蔵	賞味期限	60日		

◆商品特徴（ポイント）

\* 黒豆のいわれ「来る年も日に焼けて黒くマメに健康で働けるように祈りを込めて」おせちの定番品です。

\* 食感：ふっくら感を感じられる大きさと豆の食感を残した炊き方をしています。

\* 味わい：原材料は「黒豆、砂糖、水飴、赤酒（料理用）、みりん、ワイン、食塩」だけ。

素朴な味付けで素材の味を大切にしています。

\* ごだわり：ワインと熊本の地酒の赤酒を隠し味として使用しています。

日本酒は通常酸性酒で、煮魚などタンパク質の身を締めます。製去上、赤酒はアルカリ酒となっており、黒豆のたんぱく質をや柔らかくしふっくらと炊きあげます。ワインもアルカリ酒です。ワインを入れることにより丹波黒豆の上質な豆の風味が格段にアップします。

◆原材料及び原材料特徴

兵庫県産の丹波黒豆を使用しています。旧丹波地方（兵庫県）は1日における寒暖の差が大きいため、甘みの強い黒豆が収穫できます。粒は大きく柔らか、黒豆本来の風味に富んでいます。

一般的には数日間の火力乾燥や一か月ほどの天日乾燥ですが、これは4か月間かけてじっくり乾燥させています。火力乾燥のものとは比べてわれ豆やしわ豆が少なく、ツヤツヤした品質に結びついています。

◆主な迎春調理法

・開封し、そのまま小鉢で持ってお召し上がりください。よく冷やすとより一層おいしくお召し上がりいただけます。

・おせちの一品としてお重に盛り付けてお召し上がりいただけます。

・一粒一粒味わっていただければ幸いです。



メーカー名	一口セールポイント
有限会社水上食品	寒暖差の激しい旧丹波地方（兵庫県）の気候の中で育った黒豆をじっくり乾燥させ、ゆっくり手間と時間とプロの技術を炊き込んだ黒豆です。家庭ではマネのできないふっくらとした食感、味わい、そしてツヤをお楽しみください。

◆写真等◆ 7月上旬 土よせ



11月下旬 収穫





## (株)ノースイ えび天ぷらのご紹介

コープ北陸事業連合

2024年度  
迎春商品  
学習会資料

◎えび天ぷら大 168g(4尾)

予約組価 998円



◎えび天ぷら花衣 180g(6尾)

予約組価 898円



どちらも早割企画だけの“お得な特別価格”！

大阪支店 二岡英之



えび天ぷらのこだわり

原料へのこだわり

●ノースイのえび天ぷらの原料は、基本的に『粗放養殖』のブラックタイガーを使用しています。  
(原料原産地:ベトナム等の東南アジア)

●『粗放養殖』とは、人工飼料を与えずに、池でm<sup>2</sup>あたりの稚えび投入尾数を5~10尾程度に抑え、3~6か月程度の時間をかけて育てます。

●餌も、ほとんどが池の中で自然に発生するプランクトンなどを食べさせて、元気にのびのびと育てる養殖方法です。

⇒粗放養殖で育ったブラックタイガーは、元来エビが生息していた

自然の海で育ったような、**エビ本来の旨味と風味**が詰まっています！





## 原料のこだわり

## 粗放養殖って？

### <養殖方法 色々>

#### ●集約養殖

1㎡あたり、30尾以上の稚えびを入れ、人工飼料で効率的に短時間(2~3カ月)で育てる養殖方法。

メリットは、原料えびのコストが安くなることが挙げられます。ただし、池の中で病気となるリスクもあり、抗生物質等を使用することもあります。

#### ●粗放養殖

人工飼料を与えずに、池で㎡あたりの稚えび投入尾数を5~10尾程度に抑え、3~6か月程度の時間をかけて育てます。

(粗放養殖池)



(粗放養殖のBT)



(集約養殖池)



## 製造場所

## えび天ぷらの こだわり

・ノースイのえび天ぷらは、国内工場で製造。迅速に対応できる事や予定よりもたくさんの発注を頂いた場合でも、海外(通常、発注~国内搬入は2カ月程度)よりもより短時間(数日~1週間程度)で製造から納品まで対応可能です。

・工場は、大分県の『(株)浜繁水産』で製造！10年以上の各生協様向けの商品製造の経験があり、安心/安全な商品づくりに取り組んでいる工場です。

えび天ぷら以外にも、弊社おなじみの商品(海老マヨや甘口えびチリなど)も製造。





## えび天ぷらの製造方法

### ①使用原料の準備

◎原料産地で除頭・殻むき・異物選別・

伸ばし加工まで行い、凍結した原料を使用。

◎製造当日に必要な分だけ、小まめに解凍。



## えび天ぷらの製造方法

### ②打ち粉付け ～天ぷら粉付け ～フライヤー投入

熟練の従業員による丁寧・正確な仕込みを、短時間で実施！



(使用原料)



(打粉付け)



(天ぷら粉付け)



## えび天ぷらの製造方法

### ③フライヤー投入 ～油調 ～出来上がり

◎打ち粉と天ぷら粉をついたら、フライヤーに投入し、天ぷらに綺麗に花が散るように上から天ぷら粉を落とします。



(フライヤー投入)

(油調)



## えび天ぷらの製造方法

### ④目視検査 ～袋詰め ～急速凍結 ～金属検査 ～出荷

油調が終わったら、目視で商品を確認し、形の悪い物や決まった規格に合わないものが無いか、確認。



金属探知機に通します。その後、箱に詰めて、生協様のデポへ納品されます。







## ノースイのえび天ぷら

### えび天ぷらの 特徴(2品共通)

・粗放養殖、水揚げから工場搬入～凍結まで短時間でしっかりと管理したエビは加熱すると尾扇が非常にきれいな赤色に揚がります。



・えび天ぷらの表面(上面)だけでなく裏面(下面)も立体感を持たせ、天ぷら屋で出てくるような花が散ったような衣も特徴です。

(表面)



(裏面)



## えび天ぷら大(4尾)

### えび天ぷら 各商品の 特徴

●食べ応えがスゴい！

・原料えびは、国際規格1ポンド(453.6g)あたり16～20尾(除頭・殻付き)の特々大サイズを使用。

・大きいサイズの原料を使用しているため、えび本来の風味・食感をお楽しみ頂けます。

・保水処理を行っておりません。







えび天ぷら花衣180g(6尾)

## えび天ぷら 各商品の特徴



- “皆が集まっても安心！”
- 2本食べたい人にもうれしい！
- ・原料えびは、国際規格1ポンド(453.6g)あたり26～30尾(保水後/除頭・殻付き)の大サイズを使用。
- ・レンジ調理後のえびの縮みやパサつき感を防ぐため、保水処理を行っております。

(えびに保水効果を持たせ、加熱後も美味しく食べて頂ける仕様です。)

保水処理は、えびのサイズで効果の有無や、出来上がりで検証。

調理加熱後の食感等を確認し、検証しました。



ノースイのえび天ぷら

## おすすめの メニューや 調理方法

○年越しそば・鍋焼きうどん・天井等の  
トッピングとしてご利用下さい。

特にえび天ぷらやうどんのつゆに浸した際によりえびの味を感じて頂けるこだわりの衣です。

○おいしく召し上がっていただく為に・・・

油調済みなので、自然解凍でもご利用いただけますが・・・

電子レンジ・オーブントースターで加熱していただきますと 一層おいしく召し上がっていただけます。(トースターや再油調していただくと、衣のサクサク感が増します。)

今年もノースイのえび天ぷらを宜しくお願い致します。



## 梅丘すしの美登利監修 海老ロール・200g

製造者・帳合 ポーラスター・三菱食品

作成日2024年 9月10日

商品特長	梅丘すしの美登利監修の冷凍寿司。寿司海老を1枚1枚丁寧に並べ、具材を巻きあげた酢飯で箱押しした見た目も華やかな一品です。錦糸玉子と海老粉末、すし酢、マヨネーズ風調味料を和えた中具で海老の旨みをさらに追加。アスパラで彩りと食感、海苔で風味を加えました。別添の煮詰タレとの相性が良く、お好みでかけてお召し上がりください。
産地原料特徴	米: 地元石川県産主体のブレンド米 酢: 米酢、砂糖、塩のみを使用した、素材の旨みに拘った特注のすし酢 海老: 食感の良いインドネシア産のボイルバナメイエビ
製造工程上の特徴	液体を使った急速凍結で素材の細胞をできるだけ傷つけないため、作りたてのような味わいが楽しめます。
調理方法・レシピ情報	別添の煮詰タレを取り出します。 電子レンジ【500w2分20秒、600w2分】 加熱後は30～40分程、常温にて放置してお召し上がりください。
その他	「当たり前の美味しさに加え、お客様に驚いていただける“何か”をどこまでも追求していく」というのがすしの美登利のこだわりです。海老の旨みが味わえる当たり前の美味しさに加え、美登利オリジナルの煮詰タレを加えたインパクトをお楽しみください。

## ミニ若鳥八幡巻・二色巻 93g×2種

メーカー・帳合    ケイエス冷凍食品・三菱食品

作成日2024年 9月10日

<b>一口セールストーク</b>	<p>若鶏もも肉でごぼうを巻き上げた八幡巻と、にんじん・いんげんを彩りよく巻き上げた二色巻を特製和風タレで美味しく味付けしました。便利なスライス済商品です。</p> <p>業務用商品を生協様向けにセット組していますので、一般スーパー・C&amp;C 等では購入できません。</p>
<b>開発経緯</b>	<p>・ケイエス冷凍食品は、1972年12月、繊維のユニチカと佃煮の老舗 三幸（現イニシオフーズ）と合弁で（関西・大阪府泉佐野）設立された冷凍食品メーカー。旧社名は『ユニチカ三幸』</p> <p>1972年当時は、国民所得が向上し 個人消費が増加した時期で、現在と同様に全国に行楽地や温泉地は客があふれ、旅館では板前さん・調理人が不足していた。⇒<u>北陸の温泉地から会席料理に使用出来る、高品質な冷凍食品開発の要請があったため「旅館の板前さんの代わり」となる冷凍食品づくりがはじまりました。</u></p> <p>仕出し・会席料理向けに開発された人気の業務用商品「若鳥八幡巻」「若鳥二色巻」を生協様向けにセット組した商品です。</p>
<b>味覚・栄養特徴</b>	<p>・しょうゆと砂糖を使ったシンプルな和風タレで味付けをしています。</p>
<b>産地原料特徴</b>	<p>・「若鳥八幡巻」 鶏肉…ブラジル ごぼう…日本</p> <p>・「若鳥二色巻」 鶏肉…ブラジル・日本 にんじん…日本 さやいんげん…タイ他</p>
<b>製造工程の特徴</b>	<p>・1本1本、手巻きで巻き上げています。</p> <p>・一切れ 10mm厚にスライスしています。</p>
<b>その他</b>	

迎春商品学習資料

商品名	お祝い膳(和)+(洋)セット	冷蔵・冷凍・ドライ	規格	本番価格(通常価)	企画回
<b>商品特徴(ポイント)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・新年を祝う、おせちを1人前の和と洋をセットにしました。</li> <li>・冷凍なので新年の急なお客様にもお使い頂け、とても便利です。</li> <li>・祝い箸付なのでとても便利です。</li> <li>・少量(1人前)のおせちが2種のセットなので、違う味を楽しんで頂けます。</li> </ul>			360g	5,378 円	
			賞味期限	2025 年 3 月 31 日	
<b>お品書き</b> (お祝い膳 和) <ul style="list-style-type: none"> <li>・松笠いか、焼海老、ごまめ、鮭昆布巻、紅白蒲鉾、味付け数の子、若鶏八幡巻、紅白なます、鱈甘露煮、手毬餅、焼春たけのこ、伊達巻、キヌサヤ、黒豆</li> </ul> 全 14 品 (お祝い膳 洋) <ul style="list-style-type: none"> <li>・紅鮭の三色テリーヌ、スモークサーモン、北欧サラダ、チキン香草ロール、sea 鮮サラダカリブ、黒豆、鮭昆布巻き、焼海老、りんごきんとん、ごまめ、伊達巻、チェリー花餅、合鴨ローススモーク、焼春たけのこ</li> </ul> 全 14 品					
<b>主な迎春調理法(その他、解凍の仕方、使用上の注意点、ひとくち知識など)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・組合員さんへのお手元には、冷凍でのお届けとなります。</li> <li>・調理方法につきましては、冷蔵庫にて約 12 時間程度解凍し、お召し上がり下さい。</li> <li>・注意事項としまして、解凍後は賞味期限に関らず、当日中にお召し上がり下さい。</li> </ul> <b>&lt;お召しあがり方&gt;</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・冷蔵庫にて解凍し、お召し上がり下さい。</li> </ul>					
<b>メーカー名</b> (株)奈良コープ産業		<b>ひとくちセールスポイント</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・便利な 1 人前のおせちの和風と洋風をセットにしました。</li> </ul>			



冷凍	商品名	平八 洋風オードブル			
----	-----	------------	--	--	--

製造パターン	冷凍	流通温度帯	冷凍	お品書き	8種類
--------	----	-------	----	------	-----

調理方法	10℃以下の保管で、約12時間で解凍できます。			重箱の材質	スチロール
------	-------------------------	--	--	-------	-------



内容量	各2カップ
-----	-------

★おうちでのプチ贅沢にも、パーティにもぴったりな洋風オードブルセットをご用意しました。8種類のアイテムが2個ずつ入っているのでシェアにもおすすめ。

★解凍するだけでそのまま食べられるので、調理の手間なく楽しめるのも魅力的です。

	お品書き	使用量
1	ミートパテ 杏子添え	
	野菜入りミートパテ	2枚
	あんずシロップ漬け	1.5個
2	海老と緑野菜のペペロンチーノ	
	ボイルむきエビ	1尾
	緑野菜のペペロンチーノ	30g
	ブラックオリーブスライス	1枚
3	さつま芋と豆のハニーマスタード風	
	さつま芋と豆のハニーマスタード風	35g
4	合鴨スモーク	
	合鴨スモーク	3枚
	ドライマト赤ワイン煮	2個

	お品書き	使用量
5	花咲サラダと3種野菜の彩り寄せ	
	花咲サラダ	35g
	彩り野菜マリネプレッセ	2切
6	焼き帆立と海鮮チーズサラダ	
	焼き帆立	1個
	海鮮チーズサラダ	40g
7	スモークサーモンのマリネ	
	スモークサーモン	1枚
	サーモンときのこのマリネ	40g
	ケッパー	1個
8	サーモンテリーヌとオクラガーリック	
	サーモンの彩りテリーヌ	3切
	オクラのガーリックマリネ	2本

製造工場	(株)平八	大阪府豊中市原田南1-12-8
販売者	(株)平八	大阪府豊中市原田南1-12-8

商品名	だしつゆ一番			本体価格 498 円	配達企画回
規格	1000ml			税込 538 円	12月3回・4回
仕区分	ドライ	賞味期限	1年		
<p>◆商品特徴（ポイント）</p> <p>だし素材に鰹節、鯖節、宗田鰹節、昆布、乾椎茸を使用。それぞれの素材に合わせた方法でひいた「だし」をベースに鶏肉と貝類の旨みを加えた風味豊かなだしつゆです。「味の母」を調味料に使用。</p> <p>◆新旧比較</p> <p>1月2回配達企画よりリニューアルを予定しています。リニューアル理由は、今まで使用していた「オイスターエキス」がメーカー都合により終売となった為、代替の「オイスターエキス」へ変更致します。代替品の「オイスターエキス」には食品原料として食塩と酵母エキス、食品添加物として酒精と安定剤が含まれています。食品添加物はいずれもキャリーオーバーとなります。</p> <p>リニューアル品は、代替オイスターエキスを使用することでつゆに若干の塩かどが生じたため、甘さの調整を行い、現状品より塩分を0.3%低減しております。（栄養成分値は許容差内のため、変更の必要はありません。）</p>					
<p>◆原材料及び原材料特徴</p> <p>原材料名；しょうゆ（大豆：分別生産流通管理済み）（国内製造）、砂糖、食塩、米発酵調味料、かつおぶし、さばぶし、酵母エキス、そうだがつおぶし、魚介エキス、チキンエキス、醸造酢、こんぶ、乾燥しいたけ、（一部に小麦、さば、大豆、鶏肉を含む）</p> <p>原料特徴；国内製造 鰹節・鯖節・宗田鰹節、北海道産昆布、国内製造本醸造濃口醤油</p>					
◆主な迎春調理法					
メーカー名	一口セールスポイント				
製造：ちば醤油	3倍濃厚の「つゆ」ですので、麺料理だけでなく、煮物、丼物、炒め物など幅広いお料理にご使用いただける汎用つゆになっております。				

◆写真等◆







《D》《国産素材》切り餅 《サトウ》 1kg



画像管理No. 00191386

**食べたい分だけ使えるシングルパック包装。お餅には切れ目が入っています。**

国内産水稲もち米を昔からの製法である杵つきで1個包装したお餅です。食べたい分だけ使えるシングルパック包装。お餅には切れ目が入っています。



画像管理No. 00228895

【基本情報】

発売日・区分	2023年11月21日 価格変更
JANコード	4902220291953
旧JANコード	4902220291953
取引先	サトウ食品株式会社
共同開発区分	全国共同開発商品
参考組価	税抜 788円 総額 851円
賞味期間	730日
入数	10
供給エリア	北 東 中 海 西 中四九 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
需要期	通年 春 夏 秋 冬 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
利用場面	その他(年末年始の最大需要期を中心に、昼食、夜食、間食のシーンを想定。防災企画にも。)
限定内容	

【商品特長】

国内産の水稲もち米を、蒸し、昔からの製法である杵搗きでつきあげ、一個ずつ包装しました。食べたいときに食べたいだけ使える、便利なシングルパック包装切り餅です。

【認証マーク/商品属性】

サブブランド・マーク	
シリーズ	
エシカル(健康・FT)	
その他識別事項	
販促テーマ	
エシカル(寄付金付商品)	
健康強調項目	
デザイン管理	

【商品イメージ画像】



画像管理No. 00075541



画像管理No. 00075542



《D》《国産素材》北海道の大納言ゆであずき 190g×2



**大粒の大納言小豆の風味を生かし、甘過ぎずバランス良く仕立てました。**

画像管理No. 00157893

大粒の北海道産大納言小豆を使用したゆであずき。小豆の風味を生かし、甘過ぎずバランス良く仕立てました。粒の食感と風味をお楽しみください。

**【基本情報】**

発売日・区分 2023年10月21日 価格変更  
 JANコード 4902220313792  
 旧JANコード 4902220313792  
 取引先 株式会社ホテイフーズコーポレーション  
 共同開発区分 日生協卸  
 参考組価 税抜 388円  
 総額 419円  
 賞味期間 1095日  
 入数 12  
 供給エリア 北 東 中 海 西 中四九  
        
 需要期 通年 春 夏 秋 冬  
      
 利用場面



画像管理No. 00186182

限定内容

**【商品特長】**

大粒の北海道産大納言小豆を使用したゆであずき。小豆の風味を生かし、甘過ぎずバランス良く仕立てました。粒の食感と風味をお楽しみください。

**【認証マーク/商品属性】**

サブブランド・マーク	
シリーズ	
エシカル(健康・FT)	
その他識別事項	
販促テーマ	
エシカル(寄付金付商品)	
健康強調項目	
デザイン管理	

**【商品イメージ画像】**



画像管理No. 00128209



画像管理No. 00180360



《D》《国産素材》北海道の大納言ゆであずき 190g×2

## 1. 商品特長

- ① 北海道産大納言小豆を100%使用しており、一般的なゆであずき製品に比べ、粒が明らかに大きく、大納言小豆ならではの粒の食感と風味が楽しめます。
- ② 糖度はやや高め（Brix 45%）で、製造元のホテイフーズコーポレーション NB品（Brix37%）と比べて1割強高めとなっており、大納言小豆の風味を生かしつつ、ほどよい甘さでバランスよく仕上げています。
- ③ ゆであずきの製法は各社様々ですが、当商品については、小豆をつぶして液に使用しています。（でん粉や生あんを使用せず、小豆で液の粘性を出しています。）  
別でボイルした小豆を充填し、その後、小豆をつぶした液を入れることで、豆の粒もしっかりと残る製法です。

## 2. 補足（大納言について）

- ① あずきの中で特に大粒な特定の品種群は、「大納言」と呼ばれ、流通・加工上、普通のあずき品種とは区別されています。
- ② その名前の由来は、この品種群のあずきは、大粒なだけではなく、煮たときに皮が破れにくい特徴を持ち、いわゆる「腹切れ」が生じにくいことから、切腹の習慣がない公卿の官位である「大納言」と名付けられたと言われています。  
なお、円筒あるいは俵のような豆の形が大納言が被った烏帽子に似ているためという説もあります。

商品名	サトウの鏡餅			本体価格	配達企画回
規格	切り餅 1000g・500g・350g・150g まる餅 990g・528g・330g・165g 小飾り 小飾り(飾り無し)・鶴橙付き・干支マスコット付き			展示品のポップをご参照ください	12月1回・3回 ・4回
仕区分	ドライ	消費期限	翌年12月		

◆商品特徴(ポイント)

・サトウの鏡餅特徴

・今期から、環境への配慮として 大きく2点の変更

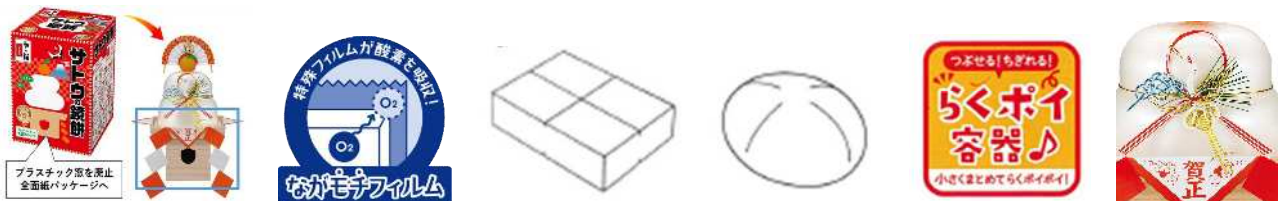
① プラスチックの削減(化粧箱 25%削減・小飾り 50%削減) ② 三方の色変更

・ながモチフィルム仕様 ⇒ フィルムが酸素を吸収し、水分を保持するために、いつまでも、つきたてのおいしさ

・パリッとスリット ⇒ 十字のスリットが入っており、手で簡単に割れ、調理等に使いやすい

・富士結び水引き ⇒ 富士山は日本一高い山として、初夢にみると縁起が良いとされている

・らくポイ容器 ⇒ 捨てやすい容器で環境にやさしい



◆原材料及び原材料特徴

・国内産水稲もち米 100%

◆主な迎春調理法

関東風雑煮	関西風雑煮	鶏だんご雑煮	濃厚かき味噌雑煮	牛肉の甘辛雑煮

メーカー名

サトウ食品(株)

一口セールスポイント

サトウの鏡餅は、おいしさがモチで縁起も良く、こもち入りの為に鏡開き後も食べやすい

商品名	そばの極み八割そば			本体価格 480 円	配達企画回
規格	240g			税込 518 円	12月3回・4回
仕区分	ドライ	消費期限	480 日間		

◆商品特徴（ポイント）

- ・原料は全て国産原料を使用しております。
- ・そば処の長野県戸隠にて製造しております。
- ・舌触りが滑らかなど越しを重視した八割そばです。この食感を出す為にそば粉は特別な配合で製造しております。  
(八割そばは、ボソボソしたイメージがある為、どなたにも美味しく食べて頂ける八割そばを目指しました)
- ・自社にて製粉を行っており、風味が落ちる前に製麺（麺に）する事が出来ます。  
(通常のメーカーは、製粉会社から仕入れており挽き立てのそば粉を使うのは難しいです)

◆原材料及び原材料特徴

- ・そば粉・小麦粉ともに国産原料を使用しております。※原料は全て国産です
- ・滑らか食感を出す為に特別なそば粉の配合で製造しております。
- ・自社にて製粉を行っております。挽き立てのそば粉を使い麺にする事が出来ます。  
(そば粉は挽いてしまうと劣化の進みが早いです)

◆主な迎春調理法

- ・ざるそば（一番のおすすめです。滑らか食感を一番に感じて頂ける食べ方です）
- ・温かいとろろそば（山芋そば）（滑らかそばととろろが相性ばっちりです）
- ・冷たいとろろそば（つけとろ）（滑らかそばととろろが相性ばっちりです）
- ・海老天そば（一番ノーマルですが、一年の終わりですので少し贅沢に）

メーカー名	一口セールポイント
(株)おびなた	滑らか食感の国産原料のみを使用した八割そばです

◆写真等◆



商品名	国産 山菜 MIX 水煮		本体価格 280 円	配達企画回
規格	90g		税込 302 円	12月3回・4回
仕区分	ドライ	消費期限	120 日	

◆商品特徴（ポイント）

国産原料を使用し、食感のそれぞれ違う山菜をバランスよく味わうことができ、使いやすいです。

そして山菜のアク取りなどの下処理の手間がかかりません、苦味やエグみも少ないので、野菜感覚で食べられるという、とても食べやすい商品です。

◆原材料及び原材料特徴

●原材料：みずな（国産）、わらび（国産）、なめこ（国産）、えのき茸（国産）/PH調整剤、酸化防止剤（V.C）

●原材料特長：

みずな：水分が多くて柔らかく、苦味やエグみも少ない、シャキッとしている特徴、とても食べやすい山菜です。

わらび：若芽を摘んで食用にします。ほのかな苦みと独特の食感があり、表面はサクッと、茎の中は粘りがあります。

なめこ：歯触りや舌触りが滑らかで人気があります。

えのき茸：えのき茸は柔らかくてシャキシャキとした食感で食べ応えがあります。淡い香りを持ち、料理にアクセントを加えます。

★山菜ときのこはビタミン B 群やミネラル、食物繊維が多く含まれていて、低カロリー＆低脂質です。抗酸化作用、疲労回復、美肌効果などに期待されています。

◆主な迎春調理法

そば・うどんにトッピングして山菜うどん、煮物や和え物の具材としても召し上がれます。

★レシピ【春を味わおう 山菜うどん（そば）】

☆原材料：山菜ミックス水煮……1袋      うどん（そば）……2人前  
 だし汁……2人前      長ネギ（輪切り）、七味……お好み

☆作り方：①山菜ミックスを熱湯で2～3分茹でてから、水で洗い、水気を切ります。

②うどんを標準より固めに茹でて、水でしめて水気を切ります。

鍋にだし汁を入れて火にかけ、沸騰したら麺と山菜ミックスを入れます。うどんが丁度よい固さになるまで、煮込みます。

③丼に盛って、長ネギ、七味唐辛子をふって出来上がり～

★年越しそばにも、おすすめです～

\*山菜の風味と品質を長く保存できるように、PH調整剤（クエン酸）と酸化防止剤（V.C）が入っています。一度熱湯で2～3分茹でてから、酸味を和らげる効果があります。もちろん、水で洗い、水気を切るだけでも食べられます。

メーカー名  
清水物産丸鋒株式会社

一口セールスポイント  
**山菜ミックス水煮を使って、家で春を味わおう～**

◆写真等◆



商品名	お鏡餅 賀正 切もち 小			本体価格 598 円	配達企画回
規格	100g			税込 646 円	12月3回・4回
仕区分	ドライ	賞味期限	翌年 3 月 31 日		
<p>◆商品特徴（ポイント）</p> <p>国内産水稲もち米を 100%使用。平均 25 g の切もちが標準 4 枚入りのお鏡餅です。</p> <p>持ち運び・持ち帰りに便利な簡易包装タイプ。</p> <p>外装の白色インキには、バイオマス 10%インキ使用。</p>					
<p>◆原材料及び原材料特徴</p> <p>水稲もち米(国内産)</p>					
<p>◆主な迎春調理法</p> <p>&lt;レンジで簡単！ おもち入りカップスープ&gt;</p> <p>①大きめのマグカップにお餅と水を入れます。</p> <p>②電子レンジ(600W)で約 2 分加熱します。(お餅が固い場合は 10～20 秒ごとに追加してください。)</p> <p>③お餅が柔らかくなったら、お好みのカップスープを入れて、よくかき混ぜたら出来上がりです。</p>					
メーカー名	一口セールポイント				
たいまつ食品株式会社	基本的なお飾りセット付き(三方の皿・足、橙、水引、四方紅、御幣)でしっかり飾れ、持ち運び・持ち帰りはコンパクトな袋入りタイプのお鏡餅です。				

◆写真等◆



商品名	三方六	本体価格 648 円	配達企画回
規格	1 本入	税込 700 円	1 2月 9回
仕区分	冷凍・冷蔵・ <b>ドライ</b>	賞味期限	22 日

◆商品特徴（ポイント）

バターたっぷりの薪の形をしたバウムクーヘンです。ミルクチョコレートとホワイトチョコレートで白樺の木肌を表現した、北海道らしい銘菓です。十勝産 100%の小麦粉をはじめ、砂糖も北海道産を使用したこだわりの味わい。旨みをぎゅっと閉じ込める独自の製法は「しっとり系バウムクーヘン」の最高峰と噂されるほどの評判です。【こちらの商品は 10 切にカットされております】

◆原材料及び原材料



◆主な迎春調理法

特に無し

メーカー名	一口セールスポイント
柳月	柳月の代表銘菓三方六です。しっとり食感をお楽しみください。

◆写真等◆





商品名	三方六の小割	本体価格 1203 円	配達企画回
規格	10本入	税込 1300 円	12月9回
仕区分	冷凍・冷蔵・ <b>ドライ</b>	賞味期限	22 日

◆商品特徴（ポイント）

柳月を代表するバウムクーヘン、銘菓「三方六」のしっとりとした口当たりと白樺模様はそのままに、小さな食べ切りサイズの「小割」が誕生しました。お土産やご挨拶にも好適な、三方六シリーズの新定番です。

◆原材料及び原材料

旬のお菓子情報をお届けします

柳月公式 Instagram  [ryugetsu\\_sanpousaku](https://www.instagram.com/ryugetsu_sanpousaku)

柳月公式メルマガ登録 

北海道発送！ご近所感ありです！

柳月コールセンター（通話料無料）  
☎0120-25-5566

柳月オンラインショップ 

〈三方六の小割 プレーン〉



名 称	基 子	内 容 量	10本	賞味期限	箱の側面に記載
原 料 名	液卵(鶏卵(国産))、砂糖(てん菜(北海道産))、小麦粉(小麦(北海道産))、バター、菓子チョコレート(植物油、砂糖)、全粉乳、ココアパウダー、その他、植物油、水あめ、小麦でん粉、洋酒、オレシバースト/乳化剤、膨張剤、香料、(一部に卵・小麦・乳成分・オレンジ・大豆を含む)				
保 存 方 法	直射日光、高温多湿を避けてください。				
製 造 者	株式会社柳月 北海道帯広市大通南8丁目15				

栄養成分表示(1本当たり)	
エネルギー	117 kcal
たんぱく質	1.9 g
脂質	7.2 g
炭水化物	11.2 g
食塩相当量	0.1 g
(推定値)	

※製品の特性上、黒い粒が付着している場合がありますが、これは製品の生地がこげたものです。  
※開封時、品質保持期が熟くなることがあります。

製 造 所 北海道河東郡音更町なつぞら1-1 お客様相談室 ☎0120-006-836  
柳月ホームページ <https://www.ryugetsu.co.jp/> ご注文ダイヤル ☎0120-25-5566  
※本品製造ラインでは、くるみを使った製品を生産しています。



 **美味しいお召し上がり方** 

直射日光、高温多湿を避けて25℃以下で保管してください。  
寒い時期や、冷蔵庫保管しますと、  
バターのお助けがなくなり、食感が悪くなる場合がございます。  
室温(25℃前後)で30分ほど置くと、しっとり美味しく召し上がり頂けます。



◆主な迎春調理法

特に無し

メーカー名	一口セールスポイント
柳月	小分けに便利！小さいサイズの「三方六」



迎春早期割引商品学習資料

2024年 月 日

商品名	蕪村花あわせ H箱			本体価格 円	配達企画回
規格	蕪村あられ春秋 2袋 (1袋8ヶ入)、青磯のかほり 2枚、のたりのたり 4枚、花満月 2枚、えび名月 3枚、塩名月 3枚、蜜名月 2枚			税込円	12月●回
仕区分	冷凍・冷蔵・ <b>ドライ</b>	賞味期限	90日		
<p>◆商品特徴 (ポイント)</p> <p>人気の「蕪村あられ春秋」をはじめ、定番のおせんべいを詰め合わせた、蕪村菴の代表菓を堪能できる一品となっております。</p> <p>四季をとりどりに彩る花々が咲きこぼれたかのような、華やかで目にも口にも幸せな美味づくしです。海と大地の恵みをたっぷりと受けた素材の、味わい豊かな「蕪村花あわせ」を存分にお楽しみくださいませ。</p>					
<p>◆原材料及び原材料</p> <p>うるち米、植物油脂、もち米、砂糖、醤油、海苔、発酵調味料、食塩、えび、ごま、昆布エキス、水飴、あおさのり、えび粉、味噌、酵母エキス、昆布調味エキス、かつおぶしエキス、ゼラチン、醤油もろみ、みりん、ひとえぐさ、昆布、かつおエキス、でん粉分解物、かつおぶし粉末、ガーリックパウダー、白こしょうパウダー／加工でん粉、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（加工でん粉）、着色料（紅麹、カラメル）、甘味料（ステビア、甘草）、香料、（一部に小麦・えび・ごま・さば・大豆・ゼラチンを含む）</p>					
<p>◆主な迎春調理法</p> <p>開封後は缶など密封性のある容器に移し替え、風味の損なわれないうちに、なるべくお早めにお召しあがりください。</p>					
メーカー名	一口セールスポイント				
京都・六角 蕪村菴	蕪村菴の代表菓を堪能できる一品				

◆写真等◆



商品名	蕪村花あわせ ミニ箱			本体価格円	配達企画回
規格	蕪村あられ春秋 2袋 (1袋8ヶ入)、青磯のかほり 2枚、のたりのたり 1枚、花満月 1枚、えび名月 2枚、塩名月 1枚、蜜名月 1枚			税込円	12月●回
仕区分	冷凍・冷蔵	ドライ	賞味期限	90日	
<p>◆商品特徴 (ポイント)</p> <p>人気の「蕪村あられ春秋」をはじめ、定番のおせんべいを詰め合わせた、蕪村菴の代表菓を堪能できる一品となっております。</p> <p>四季をとりどりに彩る花々が咲きこぼれたかのような、華やかで目にも口にも幸せな美味づくしです。海と大地の恵みをたっぷり受けた素材の、味わい豊かな「蕪村花あわせ」を存分にお楽しみくださいませ。</p>					
<p>◆原材料及び原材料</p> <p>うるち米、植物油脂、もち米、砂糖、醤油、海苔、発酵調味料、ごま、えび、食塩、昆布エキス、水飴、あおさのり、味噌、えび粉、昆布調味エキス、酵母エキス、かつおぶしエキス、ゼラチン、醤油もろみ、みりん、ひとえぐさ、昆布、でん粉分解物、かつおエキス、ガーリックパウダー、白こしょうパウダー、かつおぶし粉末/加工でん粉、調味料 (アミノ酸等)、増粘剤 (加工でん粉)、着色料 (紅麹、カラメル)、甘味料 (ステビア、甘草)、香料、(一部に小麦・えび・ごま・さば・大豆・ゼラチンを含む)</p>					
<p>◆主な迎春調理法</p> <p>開封後は缶など密封性のある容器に移し替え、風味の損なわれないうちに、なるべくお早めにお召しあがりください。</p>					
メーカー名	一口セールスポイント				
京都・六角 蕪村菴	蕪村菴の代表菓を堪能できる一品				

◆写真等◆



商品名	バームクーヘン (BK17)			本体価格 1,700 円	配達企画回
規格	1 個入			税込 1,836 円	予約 1 2月 3回
仕分け区分	冷凍・冷蔵・ <b>ドライ</b>	賞味期限	12 日		予約 12月 4回

◆商品特徴 (ポイント)

一層一層、職人の手で丹念に焼き上げるこだわりのバームクーヘン。素材への徹底したこだわりと昔ながらの製法を守りつつ、永年工夫をかさねた確かな技で、本当のおいしさを追求し続けています。ふんわりしっとりと深い味わいは、クラブハリエ自慢の一品です。

※公式クラブハリエHP 「バームクーヘンおいしさの理由」をご覧くださいとより詳しくお分かりいただけます

◆原材料及び原材

原材料：卵（国産）、砂糖、コンスターチ、バター、ショートニング、小麦粉、粉糖、クリーム、リキュール、寒天/乳化剤、ベーキングパウダー、香料、ソルビトール

・クラブハリエのバームクーヘン作りは、新鮮な【卵】吟味から始まります。卵の新鮮さと、黄身の色がそのまま生地のおいしさと色になるからです。機械にたよることなく職人の目で入念に、卵の質や色、不純物の有無をチェックします。その数は1日3万～5万個。

アレルギー：小麦・卵・乳成分

◆主な迎春調理法

◎食べごろ温度は18℃～24℃ バームクーヘンの最適の保存は、18℃～24℃の冷暗所。17℃以下の場合は生地がしまり硬くなります。25℃以上の場合まわりのフォンダン（砂糖衣）が溶けてしまいます。フォンダンの「シャリ・シャリ感」を楽しむためにも冷蔵庫で保存してください。

◎気温の低い冬場、また冷蔵庫から出してすぐは、生地がしまり硬くなり、パサついた感じになりますが、30分～1時間ほど室温におくと、しっとりやわらかい状態でお召あがりいただけます。

◎しっとりやわらかい状態で、密封包装しておりますので、開封後はお早めに、なるべく当日中にお召しあがりください。開封後は、しっとり感を保つために、袋の口をしっかりと閉じてから冷暗所に保存してください。

◎バームクーヘンを電子レンジで軽く温めていただけますと焼きたてのふわふわ食感をお楽しみいただけます。温めすぎるとフォンダンが溶けてしまうのでご注意ください。

【ご注意】電子レンジでバームクーヘンを温める場合は、必ず袋から取り出しお皿に移し替えてください。その際、脱酸素剤が一緒に入らないようにご注意ください。

<p>メーカー名 株式会社クラブハリエ</p>	<p>一口セールスポイント 【クラブハリエ】滋賀の老舗和菓子舗「たねや」から生まれた、1951年創業のパティスリー。 【バームクーヘン】一層一層、昔ながらの製法で丹念に焼き上げたこだわりの美味しさ。ふんわりと深い味わいは、クラブハリエ自慢の一品です。</p>
-----------------------------	---

◆写真等◆



商品サイズ：直径約 14.5 cm 高さ：約 7 cm



箱サイズ：16.0×16.0×7.9 cm

商品名	迎春招福ふくみ天平			本体価格 1,300 円	配達企画回
規格	6 個入			税込 1,404 円	予約 1 2月 3回
仕区分	冷凍・冷蔵・ <b>ドライ</b>	賞味期限	45 日		予約 12月 4回

◆商品特徴（ポイント）

芳ばしい最中種に求肥入りの餡をはさんでいただく手づくり最中。おめでたく紅白の最中種を使い新春の装いでお届けいたします。



◆原材料及び原材料

砂糖（国内製造）、小豆、水飴、糯米粉、最中種（糯米、赤糯米）、寒天/乳化剤、酵素（大豆由来）、着色料（紅麹）

・糯米…地元近江で収穫された、滋賀羽二重糯を使用しています。粒が大きく、蒸し上げた時の甘い香り、またねばりや伸びが力強く、コシのあるやわらかさは滋賀羽二重糯ならではの優れた特徴です。

・小豆…北海道産小豆を使用。北海道産小豆を選ぶ理由：品質と収穫量が安定していること。小豆は天候や土壌の状態により品質が大きく変わる作物。寒暖の差がある地域では、よい小豆ができるとされます。そのため品質の良い小豆を安定して仕入れるためには広大な土地に恵まれた北海道の小豆が最も適しています。

アレルギー：大豆

◆主な迎春調理法

招福ふくみ天平』は米どころ近江の糯米を使った最中種で、求肥入りのみずみずしい餡をはさんでお召し上がりいただく手づくり最中です。

お召し上がり方

1. 餡を「開け口」から左右に開く。
2. 餡を最中種にはさんで出来上がり。

※開封後の最中種は、餡等の水分を素早く吸収し芳ばしさが失われます。餡を最中種にはさんで直ぐにお召し上がりください。美味しさの秘けつです。

※ご注意：口が濡れていると最中種が張り付く場合がございます。

メーカー名

株式会社たねや

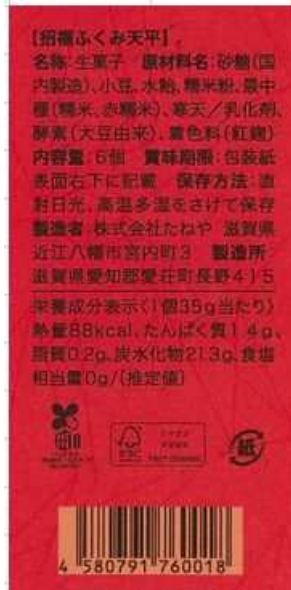
一口セールスポイント

【たねや】創業明治5年、近江の老舗和菓子舗。豊かな風土の中に感性を磨き、歳時、めぐる想いを託した四季折々の和菓子をお届けいたします。

【迎春招福ふくみ天平】代表銘菓ふくみ天平を紅白の最中種を使って、おめでたく仕上げました。



◆写真等◆



箱サイズ : 23.0x13.0x4.1cm

包装紙のデザインが昨年より変更になります。(撮影は9月中旬以降になります)

商品名	ミニ鬼盛りフルーツタルト			本体価格 1,980 円	配達企画回
規格	4 個入			税込 2,138 円	1 2月 9 回
仕区分	冷凍・冷蔵・ドライ	賞味期限	180 日		
<p>◆商品特徴（ポイント）</p> <p>バターたっぷりのオリジナルダマンド（アーモンドクリーム）にくちどけ滑らかなカスタードクリームと相性の良いフルーツを飾った食べ応えのあるフルーツタルトです。</p> <p>色々なフルーツの味わいを楽しめるフルーツタルトになっています。</p>					
<p>◆原材料及び原材料</p> <p>フラワーペースト（国内製造）、洋梨、みかん、いちご、マンゴー、もも、バター、アーモンドパウダー、小麦粉、砂糖、凍結全卵、マーガリン、牛乳、水飴／膨張剤、増粘剤（加工デンプン）、グリシン、ゲル化剤（ペクチン）、酸味料、保存料（ソルビン酸、ソルビン酸 K）、pH調整剤、安定剤（ローカスト）、香料、（一部に小麦・卵・乳成分・アーモンド・ももを含む）</p>					
<p>◆主な迎春調理法</p> <p>冷蔵庫にて 18 時間程度解凍してください。</p> <p>冷蔵庫の性能により多少前後します。</p>					
メーカー名	一口セールポイント				
株式会社スタイル	一味違うタルト専門店のフルーツタルトを是非ご賞味下さい。				



商品名	鬼盛りフルーツタルト			本体価格 3,280 円	配達企画回
規格	1 個			税込 3,542 円	1 2月 9 回
仕区分	冷凍・冷蔵・ドライ	賞味期限	180 日		
<p>◆商品特徴（ポイント）</p> <p>直径 15 cm（5 号サイズ）のフルーツタルトです。</p> <p>タルトにバターたっぷりのダイヤモンド（アーモンドクリーム）を入れサクサク食感を楽しめる様に二度焼きしています。</p> <p>クリームにはジャージー牛乳を使用したホワイトカスタードクリームを使用しこだわりのフルーツをたっぷり盛りつけています。</p>					
<p>◆原材料及び原材料</p> <p>フラワーペースト（国内製造）、洋梨、みかん、いちご、マンゴー、もも、バター、アーモンドパウダー、小麦粉、砂糖、凍結全卵、マーガリン、牛乳、水飴／膨張剤、増粘剤（加工デンプン）、グリシン、ゲル化剤（ペクチン）、酸味料、保存料（ソルビン酸、ソルビン酸 K）、pH調整剤、安定剤（ローカスト）、香料、（一部に小麦・卵・乳成分・アーモンド・ももを含む）</p>					
<p>◆主な迎春調理法</p> <p>冷蔵庫にて 24 時間程度解凍してください。</p> <p>冷蔵庫の性能により多少前後します。</p>					
メーカー名	一口セールポイント				
株式会社スタイル	フルーツたっぷりのサクサクタルトを是非ご賞味下さい。				



商品名	幸ふくだんご 10 種ギフト			本体価格 1,745 円	配達企画回
規格	10 本			税込 1,885 円	1 2月 9 回
仕分区分	冷凍・冷蔵・ドライ	賞味期限	60 日		
<p>◆商品特徴（ポイント）</p> <p>山口県下関市のメーカー「幸ふく」が手掛ける幸ふくだんご</p> <p>舌触り良くなめらかな食感になるよう通常のお団子に使用する上新粉ではなく、更にきめの細かい上用粉を使用。</p> <p>10 種類の味をお楽しみください。（みたらし・桜もち・三色・きなこ・よもぎ・ずんだ・紫芋・栗・小倉・生チョコ 計 10 種）</p>					
<p>◆原材料及び原材</p> <p>上用粉（うるち米（米国産、国産）、コーンスターチ）、砂糖、生餡（いんげん豆）、小豆、オリゴ糖、餅粉（もち米（米国産））、チョコレート、もち米（国産）、紫いもペースト、水飴、麦芽糖、栗甘露煮、枝豆、きな粉、醤油、よもぎ、澱粉分解物、食塩、塩漬桜葉、寒天</p> <p>トレハロース、ソルビトール、加工澱粉、酵素、着色料（クチナシ色素、パプリカ色素、黄色 4 号、カラメル色素）、乳化剤、香料、調味料（アミノ酸等）、甘味料（ステビア）</p>					
<p>◆主な迎春調理法</p> <p>・冷蔵庫で解凍する場合</p> <p>3～4 時間</p> <p>・常温で解凍される場合</p> <p>2～3 時間</p> <p>お団子はセロハンを剥がさずに解凍。保存の際は箱のまま冷凍保存してください。</p>					
メーカー名	一口セールポイント				
お菓子工房幸ふく	幸ふくだんごで皆様に幸福【Happy】を☆				



◆写真等◆





商品名	東京ひよ子・ひよ子サブレー詰合せ			本体価格 1,630 円	配達企画回
規格	ひよ子 6 個・ひよ子サブレー 6 枚			税込 1,760.40 円	1 2月 4 回
仕区分	冷凍・冷蔵・ <b>ドライ</b>	賞味期限	21 日		
<p>◆商品特徴（ポイント）</p> <p>しっとりとした香ばしい皮と、なめらかでやさしい甘さの黄味餡のひよ子と、北海道産の良質な生乳 100%から作られた、こだわりのフレッシュバターを使い、やさしいミルク風味に仕上げました、サクサクした軽い口当たりの味わいが自慢のサブレーの詰合せです。</p>					
<p>◆原材料及び原材料</p> <p>【ひよ子】 白餡（国内製造）、砂糖、小麦粉、卵、還元水飴、麦芽糖、水飴、ぶどう糖／ソルビトール、膨張剤、（一部に小麦・卵を含む）</p> <p>【サブレー】 小麦粉（国内製造）、砂糖、バター、卵、加糖練乳、乳又は乳製品を主要原料とする食品、蜂蜜／膨張剤、安定剤（CMC、アルギン酸 Na）、乳化剤、香料、（一部に小麦・乳成分・卵を含む）</p>					
<p>◆主な迎春調理法</p> <p>・開封後はお早めにご賞味ください。</p>					
メーカー名	一口セールポイント				
(株) 東京ひよ子	<p>おなじみの名菓ひよ子を主軸に人気のサブレーを詰め合わせました。</p> <p>いつもお世話になっている方々へひよ子のお菓子でお手伝いしたいと願います。</p>				

◆写真等◆



商品名	干支風雅巻き		本体価格 1,200 円	配達企画回
規格	醤油大豆3本・わさび大豆3本・醤油ピーナッツ3本・塩ピーナッツ3本・醤油カシューナッツ3本		税込 1,296 円	12月3回
仕区分	冷凍・冷蔵・ <b>ドライ</b>	賞味期限	330 日	
<p>◆商品特徴（ポイント）</p> <p><b>海苔のこだわり</b></p> <p>おいしい海苔が育つ条件と言われる「干満差日本一」を誇る有明海。艶のあるきれいな海苔に一点一点しっかり吟味され、丁寧に焼き上げます。ビタミン・ミネラル豊富で、磯の香りが広がると共に、口の中でとろける“初摘み海苔”を使用しております。</p> <p><b>豆のこだわり</b></p> <p>品質検査に合格した厳選豆を使用。中でも大豆は形にもこだわり均等な豆を取り揃えました。</p> <p><b>食感のこだわり</b></p> <p>香り高い初摘み海苔と厳選された豆を1本1本丹念に手巻きた風雅巻き。</p> <p>海苔のパリッ、豆のサクッ。口にするたびに刻むおいしいリズムとこだわりの小気味い食感がクセになる逸品です。</p>				
<p>◆原材料及び原材料</p> <p>豆菓子（寒梅粉ミックス（澱粉、米粉）（国内製造）、落花生、カシューナッツ、小麦粉、砂糖、大豆、醤油加工品（醤油、砂糖、その他）、植物油、澱粉、食塩、西洋わさび）、焼のり（のり（国内産））／加工澱粉、膨張剤、香料、調味料（アミノ酸等）、甘味料（カンゾウ、ステビア）、着色料（クチナシ、カラメル）、（一部に落花生・小麦・大豆・カシューナッツを含む）</p>				
<p>◆主な迎春調理法</p> <p>そのまま放置せず、袋の中に入れ、チャックをしっかり閉めて一週間以内にお召し上がりください。</p>				
メーカー名	一口セールポイント			
株式会社風雅	人気の風雅巻5種類15本入の箱を、2025年の干支『巳（へび）』の可愛いデザインのパッケージで包みました。年末のご挨拶や御年賀におすすめです。			

◆写真等◆



商品名	紅白かもめの玉子ミニ			本体価格 960 円	配達企画回
規格	8 個入り (紅 4 個・白 4 個)			税込 1,037 円	1 2 月 3 回
仕区分	冷凍・冷蔵・ <u>ドライ</u>	賞味期限	30 日		
<p>◆商品特徴 (ポイント)</p> <p>黄味餡をカステラ生地で包み焼き上げ、ホワイトチョコレートとほんのり紅色のチョコレートの 2 種類のカラーでコーティングしました。</p> <p>お祝いの席にふさわしい一品です。</p> <p>祝福と感謝の気持ちを縁起の良い紅白のかもめの玉子に仕立てました。特別な「かもめの玉子」を大切な日の思い出に…</p>					
<p>◆原材料及び原材</p> <p>小麦粉：北東北産の小麦粉「きたかみ」を 100%使用。</p> <p>国産小麦はポストハーベスト農薬の残留などの心配がない事から好まれる傾向。</p> <p>「ポストハーベスト農薬」…収穫 (ハーベスト) された後 (ポスト) に収穫物である果物や穀物、野菜に散布する農薬のこと。遠い外国へ時間をかけて輸入出するため運搬中に発生する害虫やカビを防ぐために使われる農薬。</p>					
<p>◆主な迎春調理法</p>					
メーカー名	一口セールポイント				
鷗の玉子	岩手銘菓「かもめの玉子」を祝福と感謝の気持ちを縁起の良い紅白に仕立てました				

◆写真等◆



商品名	マルセイバターサンド			本体価格 1435 円	配達企画回
規格	10個			税込 1550 円	12月3回
仕区分	冷凍・冷蔵・ドライ	賞味期限	15日		12月4回
◆商品特徴（ポイント）					
<p>六花亭専用の小麦粉でつくったビスケットで、ホワイトチョコレートとレーズン、北海道産生乳100%のバターをあわせたクリームをサンドした、ロングセラー商品です。菓名の由来は、十勝開拓の祖・依田勉三が率いる晩成社が十勝で最初に作ったバター「マルセイバター」に因み、パッケージもそのラベルを模しています。</p>					
◆原材料及び原材料					
<p>小麦粉（国内製造）、レーズン、バター、砂糖、乳加工品(生乳、砂糖)、ココアバター、卵、アーモンド粉末、ラム酒、リキュール、ブランデー、食塩、コーンスターチ、乳製品、ローマツセ、米粉、麦芽エキス、醸造酢/膨張剤、植物レシチン(大豆由来)、香料、トレハロース</p>					
◆主な迎春調理法					
メーカー名	一口セールポイント				
六花亭	<p>北海道と言ったら。 六花亭の人気NO.1商品です。</p>				

