

「人」が居るから「品」がある 「人」の想いが「品」になる。

# ひとしな

人と品  
h i t o  
s h i n a

余計な添加物をできるだけ取り除いた、作る「人」のやさしさが詰まった「品」にひとしなひとしなこだわっています。

ひとしな基準!

☑ 化学合成された着色料・発色剤・保存料を使用していないもの。

☑ 化学調味料を使用していないもの。

2021/9-1

No.151

山口県

日当たりが良く昼と夜の寒暖の差が激しい柳井市日積地区は、その気候がぶどう作りに適しています。この地にぶどうの樹が植えられて50余年、今では観光客がぶどう狩りに訪れる名産地となっています。

image

緑

ぶどう

酸味が殆どなく  
上品でまろやかな甘さ

赤

ぶどう

強い甘みと  
特有の甘い香り

紫

ぶどう

紫黒色で  
濃厚な味わい

## 日積のぶどう 瀬戸の太陽®

甘くて美味しいぶどう畑の宝石たち

糖度  
16~20度  
(品種により)

### 瀬戸の太陽®とは

柳井市 日積地区の7軒の生産者が丹念に育てたぶどうのブランドです。生産量はまだまだ少ないですが味は折り紙付きです。

### 太陽の光たっぷり

全国でも年間日照時間が長い地域で日光を燦々と浴びて育ちました。

### 井戸水で育てたぶどう

琴石山系 三ヶ岳の伏流水で育てた全国でも珍しいぶどうです。

●紫ぶどう…ブラックビート・伊豆錦・高墨・ピオーネ  
●緑ぶどう…シャインマスカット・瀬戸ジャイアンツ  
●赤ぶどう…クイーンニーナ・ゴルビーの中からお届けします。

●ぶどうの品種は指定出来ません。

●9月8日頃より順次お届け先まで直送致します。農産物につきお届け日の指定は出来ません。また、天候や生育状況によりお届け日が前後する場合があります。予めご了承ください。

今年も  
私たちが丹念に育てた  
おいしいぶどうを  
お届けします。



「瀬戸の太陽」ぶどう生産者グループのみなさん



種なし

1 冷蔵

瀬戸の太陽A

紫ぶどう2房 計約1kg

税別 ¥4,359 (税込 ¥4,707)



種なし

2 冷蔵

瀬戸の太陽B

紫ぶどう・緑ぶどう×各1房 計約1kg

税別 ¥4,521 (税込 ¥4,882)



種なし

3 冷蔵

瀬戸の太陽C

紫ぶどう・緑ぶどう・赤ぶどう×各1房 計約1.5kg

税別 ¥6,419 (税込 ¥6,932)



# 素材の美味しさを生かした健康な食生活

2021  
9/20  
-mon-

# 敬老の日

タニタ食堂

「おいしさの中にやさしさを  
ほっとするやさしいお味噌汁」



熱湯5分  
お手軽おかゆ



**ポイル**  
国産のさつまいもを入れた九州産の雑穀15種類100%で作ったおかゆです。味付けには沖縄の塩「シママス」を使用しています。  
カロリー 61.8kcal 食塩相当量 0.2g  
**5 常温 1年**  
さつまいも入り十五穀米おかゆ  
220g 別 ¥253 (税込 ¥273)

タニタ食堂監修の減塩みそを使用し、化学調味料不使用のフリーズドライおみそ汁のセット。みその甘みを活かしたやさしい味わいに、だしを加えておいしく仕上げました。

**4 常温 1年**  
タニタ食堂監修減塩みそ汁詰合せ  
タニタ食堂監修減塩みそ汁セット (あおさ、なす、オクラとめかぶ) ×各3袋 別 ¥1,500 (税込 ¥1,620)

## 大田記念病院管理栄養士監修



脳神経センター大田記念病院とだし専門メーカーが共同開発した手軽なだしパックです。国産原料を使用し、食塩・砂糖などの調味料は加えずに仕上げました。

**6 常温 1年**  
大田記念病院が考えた  
だしパック  
100g(10g×10袋) 別 ¥600 (税込 ¥648)

有機醤油をベースに、5種類の国産だし原料を加えただしの香り豊かなだしつゆです。

カロリー 77kcal 食塩相当量 2.9g  
**7 常温 1年半**  
大田記念病院が考えた  
だしつゆ  
500ml 別 ¥518 (税込 ¥559)



小さじ1杯(5g)で  
納豆菌約100億個

フリーズドライの納豆粉末です。毎日の食事に手軽にご利用いただけます。ご飯や味噌汁、ヨーグルト等にかけては栄養吸収をサポート。毎日の食事にササッとふりかけるだけで、栄養のバランスがアップします。

カロリー 400kcal 食塩相当量 0.05g  
**8 常温 1年**  
粉末納豆  
40g 別 ¥515 (税込 ¥556)

# 美味しいお肉でいつまでも元気に!

国産高原黒牛  
ロールステーキ



フライパン

独自の飼料を与え、時間をかけて育てられた高原黒牛(交雑種)をスライス肉にし、丁寧にロールしました。ジューシーでやわらかく食べやすいロールステーキです。

**9 冷凍 6ヵ月**  
国産高原黒牛  
ロールステーキ  
約60g×7枚 別 ¥2,200 (税込 ¥2,376)



ポイル

鹿児島黒豚の旨味を活かし、白味噌、赤味噌、砂糖と調味料の他にごま、にんにく、唐辛子を加えた「特製みそダレ」で長時間グツグツ煮込みました。

カロリー 337kcal 食塩相当量 1.2g  
**10 常温 1年**  
鹿児島黒豚煮込み  
125g 別 ¥760 (税込 ¥820)



電子レンジ オープン

若鶏のむね肉を使用し、外側は香ばしく内側はジューシーに揚げてあります。食べやすいサイズで、お弁当にもぴったりです。

カロリー 145kcal 食塩相当量 1.1g  
**11 冷凍 9ヵ月**  
秋川牧園 お徳用からあげ  
400g 別 ¥1,087 (税込 ¥1,173)



ポイル

国産牛すじの旨味を活かし、白味噌、赤味噌の他に、にんにく、唐辛子等を加えた「特製みそダレ」で長時間煮込みました。

カロリー 282kcal 食塩相当量 1.04g  
**12 常温 1年**  
博多屋台風 牛すじどて煮  
125g 別 ¥598 (税込 ¥645)



電子レンジ

必要時、必要なお使いいただけるようにカットトレーを使用。  
カロリー 288kcal 食塩相当量 1.0g  
**13 冷凍 1年**  
ひとくち味噌かつ  
108g(6個) 別 ¥515 (税込 ¥556)

# お祝いの食卓を彩る海の幸

彩りを活かす「白醤油」漬け  
静岡県の特産である桜えびを調味液につけて「づけ」にしました。桜えびの漬は地元「由比漁港」では定番の一品です。

一掃引きで獲れた新鮮なしらすをそのまま調味液に漬け込みました。

白しらすのペースの特製がしらすに漬込み



冷蔵  
解凍

カロリー 73kcal 食塩相当量 2.4g

14 冷凍 1年

生しらすのづけ

70g 税別 ¥626 (税込 ¥676)



冷蔵  
解凍

カロリー 102kcal 食塩相当量 3.8g

15 冷凍 1年

生桜えびのづけ

40g 税別 ¥710 (税込 ¥766)



電子  
レンジ

冷蔵  
解凍

長崎で水揚げされたブリを丁寧に切り身加工し、下味を付けて油で揚げました。自然解凍後そのまま召し上がれます。

カロリー 237kcal 食塩相当量 0.6g

16 冷凍 6ヵ月

そのまま食べられる

鱈の竜田揚げ

130g 税別 ¥579 (税込 ¥625)



電子  
レンジ

海老の食感・旨みが味わえる様、潰さずに丸ごと入れて作ったブリブリのえびカツです。カツ全体の3割を海老が占めています。

カロリー 197kcal 食塩相当量 1.0g

17 冷凍 25ヵ月

デリカえびカツ

50g×5枚 税別 ¥982 (税込 ¥1,060)



長崎で水揚げされたアジを丁寧に切り身加工し、下味を付けて油で揚げました。自然解凍後そのまま召し上がれます。

カロリー 165kcal 食塩相当量 0.8g

18 冷凍 6ヵ月

そのまま食べられる

鱈の竜田揚げ

130g 税別 ¥579 (税込 ¥625)



電子  
レンジ

冷蔵  
解凍

長崎県産の甘鯛のすり身を主原料とし、人参、ゴボウ、ネギを刻んで混ぜ込んでいます。油で揚げるもよし、フライパンで調理もできる優れものです。

カロリー 137kcal 食塩相当量 0.89g

19 冷凍 6ヵ月

甘鯛うまかバーグ

28g×6個 税別 ¥449 (税込 ¥484)



油で  
揚げる

## 昔ながらの惣菜・漬物

### 木曾路の郷土の味

中山道は木曾路の郷土の味覚。岐阜県産うるち米のみを使用した生地と、くるみ・ごま・落花生を使用したくるみたれは焼く程に香ばしい味と香りが広がり郷愁をそそる昔懐かしい一品です。

カロリー 1178kcal 食塩相当量 0.9g

20 常温 3ヵ月

ふるやの五平餅

360g (五平餅100g×3、たれ20g×3) 税別 ¥740 (税込 ¥799)



### まるやかで コクのある守口漬

世界一細長い大根としてギネスを取得した守口大根を、上質な酒粕とみりん粕をブレンドした粕床にて約2年、5度の漬込みを経て漬上げました。

カロリー 1169kcal 食塩相当量 3.8g

21 常温 3ヵ月

五段仕込み 守口漬

110g 税別 ¥600 (税込 ¥648)



特殊な火山灰土壌に育まれた良質な大根を霧島おろしの寒風で自然乾燥して作った寒干し大根から作った沢庵です。

カロリー 82kcal 食塩相当量 3.0g

22 常温 4ヵ月

宮崎たくあん

1本 税別 ¥358 (税込 ¥386)



カロリー 186kcal 食塩相当量 1.5g

23 冷凍 6ヵ月

縄文おやき (切干し大根)

90g×3個 税別 ¥556 (税込 ¥600)

切り干し大根を具にしておやきにしました。大根の素朴な甘さ、香りが食感が好評です。

## 優しいくちどけの和菓子

黒五(黒米・黒豆・黒ゴマ・黒松の実・黒かりん)入りの香ばしいきなこ付き

沖縄産黒糖入り黒蜜を加えたわらび餅です。

24 常温 6ヵ月

ひとつえ 黒わらび餅

3個 (黒きな粉付) 税別 ¥542 (税込 ¥585)



京都産の宇治ほうじ茶入りきな粉付き

ほろ苦いほうじ茶きな粉が美味しさを引き立てます。

25 常温 6ヵ月

ひとつえ ほうじ茶わらび餅

3個 (ほうじ茶きな粉付) 税別 ¥542 (税込 ¥585)



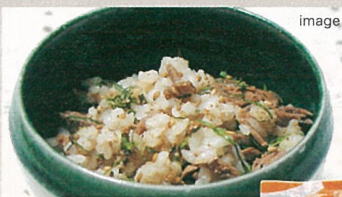
# お魚のお惣菜

四季折々の新鮮な海の幸。  
旬のお魚をお届けします。



四万十川でとれる青さのりの種類の中でも、最も香りと味の良い原料(ひとえぐさ100%)を使用しています。

カロリー 136kcal 食塩相当量 4.1g  
**26 常温 1年** 小麦  
四万十川 川のり佃煮  
100g 税別 ¥618 (税込 ¥667)



脂ののった国産の鰹を、特製たれで味付けしました。炊きあがったごはんになぜるだけでできあがり。

カロリー 144kcal 食塩相当量 4.32g  
**27 常温 6ヵ月** 小麦  
かつおめし 3合用  
180g 税別 ¥575 (税込 ¥621)



天然ごまぶぐ白子を山口県の清酒「貴(たか)」の酒粕に漬け込みました。  
**31 冷凍 3ヵ月**  
天然ぶぐ白子粕漬け  
ごまぶぐ白子 200g 税別 ¥1,545 (税込 ¥1,668)  
酒粕 150g



電子レンジ ポイル  
北海道産の帆立貝を使い簡単手軽に帆立丼が出来上がります。用意するのは、卵とご飯だけ。

カロリー 69kcal 食塩相当量 1.7g  
**28 常温 4ヵ月** 小麦  
焼き帆立丼の素  
145g 税別 ¥487 (税込 ¥525)



電子レンジ ポイル  
圧力釜調理で焼いた金目鯛の干物が、骨までまるごと食べられます。そのままでもお召し上がりいただけます。

カロリー 151kcal 食塩相当量 1.6g  
**29 常温 6ヵ月**  
骨まで食べられる焼き魚 金目鯛  
1枚(約100g) 税別 ¥506 (税込 ¥546)



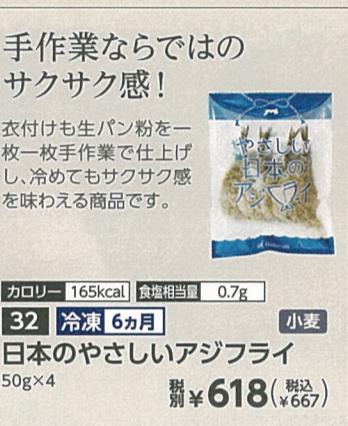
電子レンジ ポイル  
沼津で作られた干物を、遠赤外線と直火でじっくりと焼き上げ、骨まで食べられるように特殊加工した自慢のいわしです。

カロリー 327kcal 食塩相当量 0.9g  
**30 常温 6ヵ月**  
骨まで食べられる焼き魚 いわし  
1枚(約60g) 税別 ¥412 (税込 ¥444)



油で揚げる  
衣付けも生パン粉を一枚一枚手作業で仕上げし、冷めてもサクサク感を味わえる商品です。

カロリー 165kcal 食塩相当量 0.7g  
**32 冷凍 6ヵ月** 小麦  
日本のやさしいアジフライ  
50g×4 税別 ¥618 (税込 ¥667)



マグロで言うトロにあたる紅鮭の希少部位!

ハラスは、紅鮭の身の部分で最も脂がのって美味しく、1匹の紅鮭から2本しか取ることのできない希少な部位です。

カロリー 137kcal 食塩相当量 1.1g  
**33 冷凍 3ヵ月**  
紅鮭ハラス  
300g 税別 ¥920 (税込 ¥993)



くせになるねばり  
北海道産道南沿岸産真昆布・がごめ昆布とアカモクをブレンド。ご飯や、豆腐、納豆のトッピング、味噌汁の具材に最適。

カロリー 23kcal 食塩相当量 0.1g  
**34 冷凍 4ヵ月**  
函館前浜ねばり三海藻  
100g 税別 ¥495 (税込 ¥534)



お弁当に最適!  
魚等のすり身を一切使わず新鮮なベトナム産エビを使ったエビカツです。油調理済みなので便利です。

カロリー 245kcal 食塩相当量 0.7g  
**35 冷凍 1年** 小麦 卵 エビ  
エビカツフライ  
152g(4個) 税別 ¥525 (税込 ¥567)



ポイル  
脂のりの良い鯖を信州味噌をベースとして甘辛い味噌で煮付けにしました。内袋のまま湯煎して、お召し上がりください。

カロリー 283kcal 食塩相当量 2g  
**36 冷凍 3ヵ月**  
氷温造り サバの味噌煮  
90g(固形量60g)×2切 税別 ¥431 (税込 ¥465)



ポイル  
脂のりの良い白身の魚 シルバーを使用し、甘口の生姜醤油でさっぱりとした風味の煮付けに仕上げました。

カロリー 210kcal 食塩相当量 1.2g  
**37 冷凍 3ヵ月** 小麦  
氷温造り シルバー生姜醤油煮  
90g(固形量60g)×2切 税別 ¥469 (税込 ¥506)



油で揚げる  
脂ののった旬の素材を指定生産者から直接買付けしていますので、鮮度と味には自信があります。

カロリー 114kcal 食塩相当量 1.7g  
**38 冷凍 6ヵ月** 小麦  
瀬戸内産小いわし唐揚  
300g(油調前) 税別 ¥618 (税込 ¥667)



油で揚げる  
瀬戸内海産赤エビの頭をとって殻付きのまま特製唐揚粉をまぶしました。凍ったまま揚げてください。

カロリー 99kcal 食塩相当量 2.0g  
**39 冷凍 6ヵ月** 小麦 エビ  
瀬戸内産赤エビ唐揚  
300g(油調前) 税別 ¥721 (税込 ¥778)



夏にぴったり清涼感とまるやかな酸味  
一口サイズにカットしたさわらを甘酢に漬け込み、じっくりと熟成させ、調味甘酢にはゆず果汁と大根おろしを加えました。

カロリー 173kcal 食塩相当量 1.0g  
**40 冷凍 1年**  
さわらの雪見おろし  
220g 税別 ¥431 (税込 ¥465)



凍った状態のまま、お鍋の具材として、また、煮物や揚げ物、中華スープなどにお使いいただけます。

カロリー 133kcal 食塩相当量 1.3g  
**41 冷凍 3ヵ月** 小麦 卵  
まぐろのつみれ  
200g(10個) 税別 ¥524 (税込 ¥565)



付属の調味液と一緒に炊き込むだけで磯の風味豊かでコリコリした食感のさざえめしが楽しめます。

カロリー 123kcal 食塩相当量 9.5g  
**42 冷凍 6ヵ月** 小麦  
国産さざえめしの素  
75g(2合用) 税別 ¥862 (税込 ¥930)



フライパン グリル  
一夜干しに適した程好い柔らかさの国産マフグを、隠し味にとらふぐ魚醤を使って仕上げました。

カロリー 168kcal 食塩相当量 6.2g  
**43 冷凍 3ヵ月**  
ふぐの一夜干し  
200g 税別 ¥927 (税込 ¥1,001)



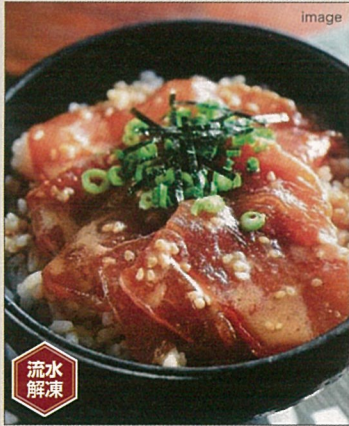
電子レンジ  
ズワイガニにオリジナルの魚介ブイオンやホワイトソースを合わせました。

カロリー 287kcal 食塩相当量 5.5g  
**44 冷凍 3ヵ月** 小麦 卵 乳  
レンジでかにクリームコロッケ カニ  
130g(5個入) 税別 ¥693 (税込 ¥748)



瀬戸内産のなまこ沖縄産のもずくを黒酢味の酢の物にしました。なまこのコリコリ感ともずくのツルツル感が絶妙です。

カロリー 38kcal 食塩相当量 1.6g  
**45 冷凍 1年** 小麦  
もずくとなまこ(黒酢味)  
140g 税別 ¥330 (税込 ¥356)



流水解凍  
食感の良いびんちょうまぐろを適度な厚みでスライスし、胡麻の風味豊かな特製ダレで漬け込みました。

カロリー 140kcal 食塩相当量 2.1g  
**46 冷凍 1ヵ月** 小麦  
まぐろ漬け丼(胡麻ダレ)  
80g×2 税別 ¥656 (税込 ¥708)



自然解凍  
魚の骨と皮まですべてすり身にして揚げたじゃこ天とレンコンの歯ごたえやエキスが素材本来の旨味を際立たせます。

カロリー 114kcal 食塩相当量 1.4g  
**47 冷凍 1ヵ月**  
じゃ子のレンコン天  
3枚入 税別 ¥590 (税込 ¥637)



自然解凍  
魚の骨と皮まですべてすり身にして揚げた揚げまぼこです。国産のごぼうを混ぜ込み、風味豊かな商品に仕上がっております。

カロリー 111kcal 食塩相当量 1.3g  
**48 冷凍 1ヵ月**  
じゃ子のごぼう天  
3枚入 税別 ¥590 (税込 ¥637)



自然解凍  
小骨ごとすり潰したじゃこ天は旨味も栄養もまるごと食べられます。

カロリー 130kcal 食塩相当量 1.7g  
**49 冷凍 1ヵ月**  
じゃ子のじゃこ天  
3枚(約150g) 税別 ¥590 (税込 ¥637)



アレルギーについては特定原材料7品目を表示しています。

# 中華のお惣菜

旬の食材を使った

食欲をそえる本格中華を

ご堪能ください。

お湯で温めご飯にかけるだけ image

**ポイル**

常備しておくとも便利。チンゲン菜やきのご等を炒めて加えるとさらに美味しくなります。

カロリー 54kcal 食塩相当量 1.0g

**50 冷凍 1年** 小麦

**中華丼の具(醤油)**  
180g×2 税別 ¥567 (税込 ¥612)

ピリッと大人の中華 image

**ポイル**

大ぶりのエビを一度揚げ、豆板醤や紹興酒などの中華調味料で味付けしたプロの味。チリソースの辛味がきた大人の中華です。

カロリー 126kcal 食塩相当量 4.1g

**51 冷凍 1年** 卵 エビ

**エビチリソース**  
200g 税別 ¥899 (税込 ¥970)

# 黒豚の脂身がジューシーさのポイント!



**フライパン**

秋川牧園の鶏肉に黒豚の甘みある脂身を合わせて、一口食べるとお肉の旨みがあふれ出す「とり餃子」に仕上げました。

カロリー 246kcal 食塩相当量 1.1g

**55 冷凍 1年** 小麦

**とりに餃子**  
195g 税別 ¥487 (税込 ¥525)

米粉を使用したもちもち食感 image

**フライパン**

大根もちとは大根をすりおろしたもの・米粉・干しエビなどを合わせて蒸したものです。たれにつけてお召し上がりください。

カロリー 125kcal 食塩相当量 0.5g

**52 冷凍 1年** 小麦 エビ

**台湾 大根もち (たれ付)**  
195g【もち6枚(180g)、たれ15g】 税別 ¥915 (税込 ¥988)

具材があふれる春巻 image

**油で揚げる**

平田牧場金華豚・三元豚の黄金比ブレンドに、皮もパリッと、コラーゲン入り。

カロリー 140kcal 食塩相当量 0.66g

**53 冷凍 6ヵ月** 小麦

**平田牧場特製はるまき**  
45g×5個入 税別 ¥600 (税込 ¥648)

隠し味はオイスターソース、ホタテエキス! image

**蒸し器 電子レンジ**

平田牧場独自の黄金比率で、金華豚と三元豚を贅沢に使用した、ジューシーで美味しい焼売です。

カロリー 209kcal 食塩相当量 0.9g

**54 冷凍 6ヵ月** 小麦 卵

**平田牧場特製しゅうまい**  
22g×8個入 税別 ¥748 (税込 ¥807)

# お肉のお惣菜

熟練の料理人の味を食卓に。

良質で安心な、特選お肉料理を

お召し上がりください。

カラッと、ピリッと、それが「華からっと」 image

**電子レンジ 冷蔵庫解凍**

九州産銘柄鶏「華味鳥」の手羽元をしっかりと揚げ、オリジナルの甘辛たれに絡め仕上げました。

カロリー 288kcal 食塩相当量 0.7g

**56 冷凍 1年** 小麦 乳

**博多華味鳥 華からっと**  
300g 税別 ¥1,030 (税込 ¥1,112)

素材を味わう塩味スープ image

**電子レンジ**

国産モツの中でも最も人気の高い小腸部分のみを使用。スープの2袋目はシメのちゃんぽん・雑炊等にどうぞ。

カロリー 162kcal 食塩相当量 5.8g

**57 冷凍 6ヵ月** 小麦

**博多名物 国産牛モツ鍋**  
400g(牛内臓肉200g、スープ100g×2) 税別 ¥2,480 (税込 ¥2,678)

甘めのとんかつソースとふわふわの衣の相性が良い一品。 image

**自然解凍 電子レンジ**

甘めのとんかつソースとふわふわの衣の相性が良い一品。国産キャベツのシャキシャキ食感がアクセントです。

カロリー 213kcal 食塩相当量 1.6g

**58 冷凍 1年** 小麦

**お弁当用ソースメンチカツ**  
120g(6個) 税別 ¥371 (税込 ¥400)

お好みの野菜を加えてお手軽回鍋肉! image

**フライパン**

絶妙にブレンドされたコチュジャンのほのかな辛さと、天然醸造味噌の濃厚なコクと風味が豚肉と野菜の旨味をいっそう引き立てます。

カロリー 289kcal 食塩相当量 2.8g

**59 冷凍 3ヵ月** 小麦 卵

**野菜で仕上げる回鍋肉**  
110g 税別 ¥474 (税込 ¥511)

パーティーや軽食にぴったり image

**オーブン**

秋川牧園の鶏肉と牛乳を使用。素材の良さを生かしたコクのあふれるホワイトソースでやさしい味付けに仕上げました。

カロリー 1163kcal 食塩相当量 0.5g

**60 冷凍 1年** 小麦 乳

**秋川牧園 牛乳グラタン (鶏肉とポテト)**  
100g×2 税別 ¥685 (税込 ¥739)

あたためるだけ便利なレトルトカレー image

**ポイル 電子レンジ**

植物性主体の飼料で育てた健康な鶏の手羽元をまるごと2本使用した本格派チキンカレーです。

カロリー 127kcal 食塩相当量 1g

**61 常温 2年** 小麦

**秋川牧園の本格チキンカレー**  
220g(1人前) 税別 ¥515 (税込 ¥556)

米沢牛のスライス肉を北海道産一等級の昆布と一緒に巻いた贅沢な一品です。 image

**電子レンジ**

米沢牛のスライス肉を北海道産一等級の昆布と一緒に巻いた贅沢な一品です。創業から170年以上の老舗が伝統の製法で炊き上げました。

カロリー 144kcal 食塩相当量 2.3g

**62 常温 3ヵ月** 小麦

**米沢牛昆布巻**  
90g 税別 ¥753 (税込 ¥813)

兵庫県南あわじ市で米や穀物よりも糖度の高いバナナを餌に、驚くほどに柔らかく、非常に甘い豚肉に仕上げました。 image

**電子レンジ**

兵庫県南あわじ市で米や穀物よりも糖度の高いバナナを餌に、驚くほどに柔らかく、非常に甘い豚肉に仕上げました。

カロリー 199kcal 食塩相当量 1.4g

**63 冷凍 6ヵ月** 小麦

**えびすもち豚(しゃぶしゃぶ用)**  
200g 税別 ¥1,335 (税込 ¥1,441)

味付けの牛肉とナムルを焼きのりで巻き上げました image

**電子レンジ**

韓国の屋台で見られる庶民の味でありながら、ハレの日の豪華なおもてなし用もある韓国風太巻キンパです。

カロリー 199kcal 食塩相当量 1.4g

**64 冷凍 1年半** 小麦

**韓国風太巻 牛肉入 ナムルキンパ**  
300g(8切入) 税別 ¥1,124 (税込 ¥1,213)

# 箱のままレンジでチン!



**ポイル**

本場の味に忠実でありながら、日本人が好むようレンジで仕上げました。

カロリー 253kcal 食塩相当量 2.1g

**66 冷凍 1年半** 小麦

**プルコギ丼の具**  
200g(100g×2) 税別 ¥1,019 (税込 ¥1,100)

国産牛肉使用 image

**ポイル**

国産小麦粉を皮生地に使用。膨張剤を使用せずイースト菌のみで発酵させた皮生地で国産豚肉を使用した具材を包みました。

カロリー 249kcal 食塩相当量 1.0g

**67 冷凍 8ヵ月** 小麦

**肉まん**  
50g×5個 税別 ¥655 (税込 ¥707)

簡単調理で大分名物の鳥天を! image

**電子レンジ 蒸し器**

スティック状にカットした柔らかいむね肉をふわふわの衣で包んだ旨みたっぷりの鳥天です。

カロリー 228kcal 食塩相当量 0.8g

**68 冷凍 9ヵ月** 小麦 卵

**とり天**  
170g 税別 ¥534 (税込 ¥576)

油で揚げる image

**油で揚げる**

華味鳥の良質なササミ肉とクリームチーズを合わせた串カツ。淡泊なササミ肉とクリームチーズとの相性が美味です。

カロリー 176kcal 食塩相当量 0.5g

**69 冷凍 1年** 小麦 卵 乳

**華味鳥 ささみクリームチーズ串**  
50g×5本 税別 ¥573 (税込 ¥618)

北海道の大地で果物を豊富に食べさせ育てられた豚肉を柔らかく炊き上げました。 image

**電子レンジ**

北海道の大地で果物を豊富に食べさせ育てられた豚肉を柔らかく炊き上げました。

カロリー 202kcal 食塩相当量 1.9g

**70 常温 4ヵ月** 小麦

**豚肉しぐれ煮**  
60g 税別 ¥562 (税込 ¥606)

北海道の牛肉の味わいを食卓へ image

**電子レンジ**

北海道の大地で育てられた牛肉を柔らかく炊き上げました。

カロリー 180kcal 食塩相当量 1.6g

**71 常温 4ヵ月** 小麦

**牛肉しぐれ煮**  
60g 税別 ¥743 (税込 ¥802)

# 惣菜

毎日の食卓に

季節の品をもう一品・・・

こだわりの味をお届けします。



**電子レンジ**  
ホクホクのジャガイモに人参、たまねぎ、れんこん、ごぼうを加えました。野菜の甘みをお楽しみください。お弁当にも。

カロリー 142kcal 食塩相当量 0.6g  
**72 冷凍 1年** 小麦  
お弁当根菜コロック  
240g(12個) 税別 ¥556 (税込 ¥600)



落のとうを刻んで油味噌で和えました。風味よくほろ苦く、料理の添え物、ご飯のお供に。

カロリー 259kcal 食塩相当量 5.5g  
**73 常温 1年**  
農家の味自慢 ふき味噌  
90g 税別 ¥425 (税込 ¥459)



熱湯3分!手軽に食べれるノンカップメン  
ゴミになるカップを省いた「どんぶり麺」。とうもろこし、人参、わかめ入りのさっぱり塩味です。

カロリー 477kcal 食塩相当量 5.3g  
**75 常温 6か月** 小麦 乳  
どんぶり麺 塩ラーメン  
78.5g×4袋 税別 ¥824 (税込 ¥889)



高野山に古来から伝わる製法  
芳しい金ごまのkok深いおいしさを口解けの良いもちりした食感でお楽しみ頂けます。

カロリー 131kcal 食塩相当量 0g  
**76 常温 3か月**  
高野山金ごまとうふ  
100g 税別 ¥155 (税込 ¥167)



また、食べたくなる味わい  
昔、喫茶店で食べたような懐かしい味のソース焼そばに仕上がりました。

電子レンジ ポイル  
カロリー 161kcal 食塩相当量 1.1g  
**79 冷凍 1年** 小麦 卵  
なつかしのソース焼そば  
200g×2 税別 ¥657 (税込 ¥709)



ホクホクの国産栗と小豆の炊き込みご飯の素。甘さを抑え素材の美味しさと食感をお楽しみいただけます。

カロリー 177kcal 食塩相当量 1.7g  
**80 常温 6か月** 小麦  
国産栗とあずきごはんの素  
120g(2合用) 税別 ¥650 (税込 ¥702)



自然解凍  
国産の良質のしいたけを厳選して、ていねいに炊きあげました。小鉢に最適な一回食べきり量です。

カロリー 105kcal 食塩相当量 1.7g  
**84 冷凍 1年** 小麦  
しいたけうま煮  
90g 税別 ¥580 (税込 ¥626)



料亭千賀より  
すり身と豆腐に国産のきのこの等の具材を混ぜ込んだ料亭の飛竜頭です。山芋を使いしっかりと食感に仕上げました。

電子レンジ フライパン  
カロリー 91kcal 食塩相当量 0.6g  
**85 冷凍 1年** 小麦 卵  
料亭きのこひりゅうず  
8個入(200g) 税別 ¥412 (税込 ¥444)



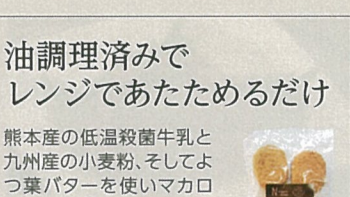
ひとしな人気の男爵コロック  
男爵芋の発祥の地、北海道八雲で素材の旨みを活かした、まさにお母さんの手作りコロックに近く仕上げました。

油で揚げる  
カロリー 140kcal 食塩相当量 0.6g  
**88 冷凍 1年** 小麦 乳  
学校帰りのコロック  
5個(300g) 税別 ¥499 (税込 ¥538)



島根県産大豆を使用し、大豆本来のうまみを感じられるやさしい味付けになっています。

カロリー 120kcal 食塩相当量 0.8g  
**89 常温 6か月** 小麦  
五目豆  
70g 税別 ¥371 (税込 ¥400)



油調理済みでレンジであたためるだけ  
熊本産の低温殺菌牛乳と九州産の小麦粉、そしてよつ葉バターを使いマカロニを加えてグラタン風に仕上げたコロックです。

電子レンジ オーフン  
カロリー 268kcal 食塩相当量 0.6g  
**92 冷凍 6か月** 小麦 乳  
グラタンコロック  
60g×4個 税別 ¥729 (税込 ¥787)



やわらかな新潟県産のふきをじっくり時間をかけてやわらかく炊き上げました。

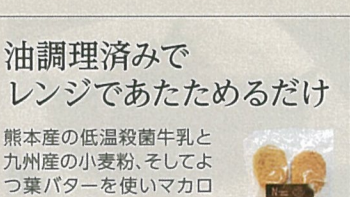
カロリー 61kcal 食塩相当量 3.1g  
**93 常温 6か月** 小麦  
新潟県産きやらぶぎ  
120g 税別 ¥412 (税込 ¥444)

## 色んな食品にのせるだけ、まぜるだけ



畑わさびをベースに、オリーブオイル・ごま・フライドガーリックなどで作った万能調味料です。

カロリー 741kcal 食塩相当量 2.79g  
**77 常温 4か月** 小麦  
わさびオイルふりかけ  
110g 税別 ¥630 (税込 ¥680)



鶏肉のうまみが野菜にしみ込み、やわらかく仕上げました。

カロリー 80kcal 食塩相当量 0.6g  
**90 常温 6か月** 小麦  
筑前煮  
80g 税別 ¥474 (税込 ¥511)



そのまはもちろん軽く焼くのがおすすめ  
岩手県産大豆を使った豆腐と北海道産スケソウダラのすり身をおよそ半々に練り上げた新食感の練り物です。

冷蔵解凍 電子レンジ  
カロリー 242kcal 食塩相当量 0.9g  
**86 冷凍 6か月**  
おとうふ揚げ  
350g(10個) 税別 ¥792 (税込 ¥855)



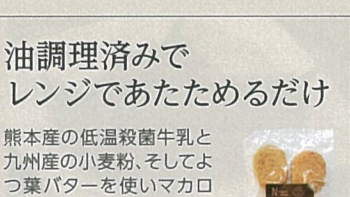
山形県産黒毛和牛入り  
上杉伯爵邸の朝倉輝良料理長のレシピで作った山形名物「いも煮」です。

ポイル 電子レンジ  
カロリー 89kcal 食塩相当量 0.76g  
**81 常温 1年** 小麦  
黒毛和牛 山形のいも煮  
250g 税別 ¥637 (税込 ¥687)



国産のじゃがいもを使用し、しっかり味をしみ込ませホクホクに仕上げました。

カロリー 97kcal 食塩相当量 0.6g  
**82 常温 6か月** 小麦  
肉じゃが  
100g 税別 ¥474 (税込 ¥511)



ぶっかけ生姜大根  
鹿児島産の割干大根を食べやすくみじん切りにし、高知産のしょうがと北海道産の昆布を加えて漬けました。

カロリー 106kcal 食塩相当量 4g  
**87 常温 4か月** 小麦  
ぶっかけ生姜大根  
200g 税別 ¥400 (税込 ¥432)



どんぶりに入れて熱湯を注ぐだけで手軽に食べられる「ノンカップメン」刻み油揚げが入ったきつねうどんです。

カロリー 468kcal 食塩相当量 3.81g  
**91 常温 6か月** 小麦  
どんぶり麺 きつねうどん  
77.3g(1食)×4袋 税別 ¥744 (税込 ¥803)



九州産の雑穀15種類と熊本県産山村のこしひかりで作ったおかゆです。

ポイル  
カロリー 55kcal 食塩相当量 0.3g  
**95 常温 1年**  
南高梅入り雑穀と白米のおかゆ  
200g 税別 ¥203 (税込 ¥219)

# お菓子 その他

話題のスイーツから懐かしい味まで。  
厳選された素材と技が光る甘みのある  
商品を選びすぎりました。



佃煮の本場、香川県小豆島にてこだわりの原料で本来の味と香りをそこない職人仕上の逸品です。

カロリー 214kcal 食塩相当量 19.7g  
**96 常温 1年** 小麦  
塩吹昆布(北海道産昆布)  
35g 税別 ¥439 (税込 ¥474)



毎日手軽に大豆と抹茶! 味わい深い有機きな粉に香り高い有機抹茶を加えた贅沢な一品です。

カロリー 446kcal 食塩相当量 0.01g  
**97 常温 10ヵ月**  
有機きな粉 宇治抹茶  
70g 税別 ¥380 (税込 ¥410)

# 涼を感じる定番スイーツ



苺の真ん中に練乳味のクリームを絞り込みました。苺の酸味とコクのあるアイスの甘みが織りなすハーモニーをお楽しみください。

カロリー 87kcal 食塩相当量 0.027g  
**101 冷凍 1年半** 乳  
苺アイス  
13個 税別 ¥920 (税込 ¥993)



ココナッツオイルでバナナを素揚げし黒糖で味付けしました。二度揚げでサクサクの食感に仕上げてあります。

カロリー 566kcal 食塩相当量 0.1g  
**98 常温 6ヵ月**  
黒糖バナナチップス  
130g 税別 ¥361 (税込 ¥389)



口どけの良いボーロです。大きなポット容器に入れました。

カロリー 389kcal 食塩相当量 0.06g  
**99 常温 4ヵ月** 卵 乳  
たまごボーロ  
430g 税別 ¥1,200 (税込 ¥1,296)



長崎県雲仙普賢岳のふもとで採れた新鮮たまごとクリームチーズにこだわったしっとりチーズカステラです。10切カット済。

カロリー 315kcal 食塩相当量 0.26g  
**100 常温 2ヵ月** 小麦 卵 乳  
チーズカステラ  
220g 税別 ¥824 (税込 ¥889)



## 国内産のかたくちいわし使用

いわしを干して焼き個包装にしました。おやつやおつまみにどうぞ

カロリー 305kcal 食塩相当量 8.9g  
**102 常温 4ヵ月**  
国内産焼めざし(ポット)  
50g 税別 ¥513 (税込 ¥554)



大粒のぶどうを天日に干して、甘さと旨みをぎゅうっと凝縮させたボリュームパックです。(ぶどう:チリ産)

カロリー 329kcal 食塩相当量 0.007g  
**103 常温 6ヵ月**  
葡萄の故郷  
430g 税別 ¥515 (税込 ¥556)



冷凍や半解凍でアイス、シャーベット感覚が楽しめるいただける新食感の冷凍焼芋です。もちろん温めても美味しくいただけます。

カロリー 137kcal 食塩相当量 0.01g  
**104 冷凍 1年**  
おやついも  
紅はるか(25~5)  
500g 税別 ¥721 (税込 ¥778)



鳴門海峡の豊富なミネラルを含んだ砂地で育った鳴門金時や、上品な甘みが口に広がる阿波和三盆糖など、徳島の厳選素材で仕上げました。

**105 常温 2ヵ月** 卵 乳  
和風スイーツぽてと(和三盆)  
3個 税別 ¥515 (税込 ¥556)



ハワイのロコスイーツマラサダは、ふんわりとした食感の揚げパンです。周りにシナモンシュガーをたっぷりかけています。

カロリー 393kcal 食塩相当量 1.1g  
**106 冷凍 1年** 小麦 卵 乳  
ハワイの揚げパン マラサダ  
175g(5個入) 税別 ¥811 (税込 ¥875)



渋みを抜いた香ばしいカリフォルニア産のくるみを、風味豊かな国内産きなこでつつみました。

カロリー 571kcal 食塩相当量 1.4g  
**107 常温 5ヵ月**  
きなこくるみ  
7g×16袋 税別 ¥469 (税込 ¥506)



土佐名物芋の芋けんぴに黒ごまの香ばしさが生きている、大学芋風味の芋けんぴです。

カロリー 517kcal 食塩相当量 0.25g  
**108 常温 4ヵ月**  
よさこい胡麻けんぴ  
170g 税別 ¥279 (税込 ¥301)



バターをのり香りをふわっと感じる、あきのこないオーソドックスなビスケット。

カロリー 491kcal 食塩相当量 0.57g  
**109 常温 1年** 小麦 卵 乳  
バタービスケット・プレーン  
5枚×4袋 税別 ¥450 (税込 ¥486)



徳島藩主らが旧暦3月3日の節句に食したのが始まりの阿波ういろ。ほどよい甘味と、豊かな風味をお楽しみください。

カロリー 269kcal 食塩相当量 0.05g  
**110 常温 50日**  
阿波ういろ  
1本 税別 ¥590 (税込 ¥637)



## 個性の違う うまうまカシュー達

ほんのり甘いカシューナッツとコーヒーがとてもマッチしています。

カロリー 559kcal 食塩相当量 0g  
**111 常温 4ヵ月**  
コーヒーカシュー  
125g 税別 ¥515 (税込 ¥556)



特製の蜜で炊き上げた鳴門金時100%の芋あんをはさんだ食べごたえのあるどら焼きです。

**114 常温 1ヵ月** 小麦 卵 乳  
いもどら  
4個入 税別 ¥515 (税込 ¥556)



## 3種類の釜餅が味わえる アソートセット

よもぎをたっぷり揚ぎこんだ、香りよい「よもぎ」。黒米のぷちぷちとした食感も楽しい「古代米」。「くるみ」は釜炒り茶で炊いたもち生地のほろ苦さに香ばしいくるみがアクセント。

**115 冷凍 6ヵ月** 小麦  
熊野本宮・釜餅アソート  
6個(3種各2個) 税別 ¥1,080 (税込 ¥1,166)



カシューナッツに国内産きな粉をコーティング。カシューナッツのほんのりした甘さときな粉の香ばしさがお口の中でマッチします。

カロリー 488kcal 食塩相当量 0.1g  
**112 常温 4ヵ月** 小麦 乳  
きな粉カシュー  
130g 税別 ¥515 (税込 ¥556)



カシューナッツにメープルで味付けしました。お口の中にメープルの風味が広がります。

カロリー 474kcal 食塩相当量 0.1g  
**113 常温 4ヵ月** 小麦  
メープルカシュー  
130g 税別 ¥515 (税込 ¥556)



いちじくのペーストにもち米粉、葛粉、寒天などを炊きあわせてのりとした食感の寒天和菓子。

カロリー 300kcal 食塩相当量 0.1g  
**116 常温 4ヵ月**  
ぷるり 出雲いちじく  
140g 税別 ¥350 (税込 ¥378)



島根県、石見銀山にほど近い三瓶町産ブルーベリーともち米粉、葛粉、寒天などを炊きあわせのりとした食感の寒天和菓子を作りました。

カロリー 302kcal 食塩相当量 0.1g  
**117 常温 4ヵ月**  
ぷるり 三瓶山ブルーベリー  
140g 税別 ¥350 (税込 ¥378)



国内産小麦粉に信州の新鮮な牛乳だけで練り上げた、まるやかな風味のかりんとです。上掛けには国内産てん菜糖を使用しています。

カロリー 484kcal 食塩相当量 0.25g  
**118 常温 3ヵ月** 小麦 乳  
牛乳かりんと  
125g 税別 ¥258 (税込 ¥278)

# 大覚総本舗のごまスイーツ 編

高野山ごま豆腐の専門メーカーが作る和スイーツをご紹介します

香り豊かな  
白ごまの  
やさしい風味



白胡麻が香るなめらかな口当たりの和風スイーツです。添付の黒蜜との相性も良く仕上げました。

カロリー 160kcal | 食塩相当量 0g

119 常温 3か月

和風ブランマンジェ胡麻ふるり白胡麻

生菓子80g・黒蜜10g

税別 ¥280 (税込 ¥302)

黒ごまの  
コクのある  
濃厚な風味



日本古来より造られている和三盆糖を使用したスイーツです。なめらかな口当たりの和風スイーツに仕上げました。黒胡麻の風味とコクをご賞味ください。

カロリー 113kcal | 食塩相当量 0g

120 常温 3か月

和風ブランマンジェ胡麻ふるり黒胡麻

生菓子80g・黒蜜10g

税別 ¥280 (税込 ¥302)

## 素材へのこだわり

白胡麻

上質な白胡麻を使用。香りや味が違います！胡麻のメーカーが現地へ行き、胡麻を真空パックにして持ち帰っているため、虫がつく心配がなく、酸化も防いでいます。

黒胡麻

上質な黒胡麻を使用。黒胡麻の風味に深みがあり、黒胡麻の美しい色合いのものを使用しています。



大覚総本舗  
DAIKAKU SOHONPO

健康で笑顔あふれる  
伝統の味

高野山で修行僧の滋養食として珍重され大切に育まれてきた伝統食「高野山ごま豆腐」。空海が遣唐使として訪れた中国から持ち帰ったと言伝えられる「ごま」、日本に自生し栄養価の高い食物として利用されてきた「葛」。こだわりの厳選された食材と高野山麓の深山から湧き出る岩清水を使用し作られる高野山ごま豆腐は香り豊かでまろやかな味わいでなめらかな舌触りが特徴の低カロリー・高タンパクの自然健康食品です。このごま豆腐の専門メーカーとして高野山の麓の町、かつらぎ町の水と空気の良い地を発信の地とし全国に向けて販売活動を行っています。



## 食の楽しさと、こだわりのおいしさをお届けする情報誌「ひとしな」

### ▽ 調理方法の表示



・各調理器具の調理時間を目安としてご家庭の調理器具に合わせて調理してください。  
・電子レンジの調理時間は500Wを基としています。  
・お断りなくパッケージが変更になる場合がありますが、規格、内容には変更はございません。

### ▽ アレルゲンの表記

小麦 卵 乳 そば 落花生 エビ カニ

※カロリーと食塩相当量は100g当たりの数値です。  
※本紙掲載商品は全て軽減税率の対象商品となります。

【お取扱店】

1985 トーヨー

宮崎県都城市宮丸町4-5  
TEL 0986-25-1999  
FAX 0986-23-5512



編集後記

皆さんこんにちは、ひとしな企画担当の朝倉です。さて、毎年ご好評を頂いている日積の葡萄ですが、今年も表紙で紹介させて頂いています。紫・緑・赤それぞれ違う味わいを、是非食べ比べてお楽しみください。今この原稿を書いている7月中旬の時点での葡萄の生育状況は順調で、毎年の事ながら心配なのは収穫時期の台風のみ、といった所です。瀬戸の太陽の生産者グループが丹精込めて育てた葡萄も台風の風には弱く、簡単にその粒が房から取れてしまいます。対策はただ折るのみ、私も毎年天気予報を気にしながら日々折っています。

特集はいつもの感謝を込めて敬老の日特集です。今回はタニタ食堂監修のフリーズドライ減塩みそ汁や大田記念病院監修の減塩だし、減塩だしつゆを筆頭に、身体にやさしい食品や、美味しいお肉、簡単便利な魚惣菜などを揃えました。

8ページは少し変わり種、高野山ごま豆腐の専門メーカー大覚総本舗が胡麻にこだわって作った「和スイーツ」2品を扱っています。胡麻・葛・和三盆糖・黒蜜と和の食材しか使っていないのに聞かずに、ごかほんのり洋を感じる味わい。今後も定期的に掲載していきたいと思っています。

次号の表紙は秋の風物詩、さんまで作ったお惣菜です。若手県・大船渡のメーカーの自信作！お楽しみに。

