淡路島ロールケーキ

冷凍 プレーン　1,380円（税込）
冷凍 期間限定 いちご　1,480円（税込）
※2017年4月末までの販売
内容量：1本

淡路島産・北坂養鶏場のたまごと淡路島牛乳を使い、しっとりした生地と程よい甘さのクリームが調和する、フランス料理のシェフが仕上げた島のロールケーキ。合成着色料、保存料不使用など、素材にとことんこだわりぬいた淡路島のスイーツです。

冷凍 期間限定
淡路島ロールケーキ グランショコラ

2,000円（税込）　※2017年4月末までの販売
内容量：1個

「淡路島ロールケーキ グランショコラ」の生地には、淡路島産のブランド卵である北坂たまご、更にはフランスヴァローナ社の純度の高いカカオパウダーを使用し、ふわりと焼き上げました。チョコクリーム（クレームドショコラ）には、ヴァローナ社の高濃度カカオ「クールドグアナラP-125」を使用することにより、チョコレートの風味が強いにもかかわらず、軽い味わいの淡路島ロールケーキを実現。濃厚な味わいが感じられるのに、食べ終わった後にはとても軽くてさっぱりしたプレミアムな淡路島ロールケーキです。

ベイクドチーズケーキ

冷凍 プレーン　1,300円（税込）
冷凍 期間限定 いちご　1,300円（税込）
※2017年5月末までの販売
冷凍 期間限定 びわ　1,300円（税込）
※2017年4月からの販売
内容量：1個

フランス料理のシェフが考案し、島のスイーツ工房で作ったベイクドチーズケーキ。最高級と言われるフランス産 kiri のクリームチーズをはじめ、選び抜かれた良質の素材を使い、シンプルに、しかし味わいは奥深く仕上げております。

定番 島の恵み

淡路島には、この島から産まれた糖度の高いトマトや長い歴史をもつ淡路島のクラフトビール、玉ねぎをより美味しくいただくための玉ねぎドレッシングなどがあります。この島の自然の恵みを島の時間感覚で味わって。

左からピルスナー / レッドエール / ヴァイツェン / 淡路米仕込みピルスナー / 島レモン

あわぢびーる　内容量：330ml、中瓶 500ml

冷蔵 ピルスナー　540円（税込）
冷蔵 ピルスナー（中瓶）　670円（税込）
冷蔵 レッドエール　540円（税込）
冷蔵 レッドエール（中瓶）　670円（税込）
冷蔵 ヴァイツェン　540円（税込）
冷蔵 淡路米仕込みピルスナー　540円（税込）
冷蔵 淡路米仕込みピルスナー（中瓶）　670円（税込）
冷蔵 島レモン（フレーバービアテイスト）　540円（税込）

平成25年度兵庫県物産協会による『五つ星ひょうご』に選定された「淡路米仕込みピルスナー」などを代表銘柄に持つ淡路島唯一のクラフトビール「あわぢびーる」では、淡路米など淡路島の食材を利用したものなど独自の素材を活かしたビール造りに取り組んでいます。ビール職人が丹精込めてつくるビールの1本1本が、淡路島を代表する芸術品。地ビールと呼ばれていた時代を経て、現在は職人が作る「手工芸品（Craft）」としてクラフトビールは以前にも増して脚光をあびています。その淡路島唯一の担い手としてのプライドを持ち、今後もおいしいと言っていただける淡路島のビールをつくり続けてまいります。

定番 淡路島のスイーツ

淡路島は、季節のフルーツにも恵まれています。瀬戸内海の温暖な気候により、淡路島みかん、鳴門オレンジの柑橘類をはじめ、枇杷、いちじく、いちご、四国の鳴門金時などが楽しめます。そこに淡路島牧場のミルクを使ったスイーツはいかが。

淡路玉ねぎパイと淡路びわパイ詰め合わせ

（化粧箱入り）玉葱5枚、びわ7枚　864円（税込）
淡路玉ねぎパイ 6枚　380円（税込）
淡路びわパイ 6枚　380円（税込）

淡路島産玉ねぎと淡路島産の風味豊かなびわをそれぞれパイ生地に練りこんで、サクサクに仕上げました。また、温暖な気候に恵まれた島で明治後期ごろから栽培が本格化した自生種育ちのびわは、ソフトクリームやケーキの素材にも数多く用いられ、シーズンにはびわ狩りを目的としたバスツアーなどで島を訪れるお客様が増えております。

淡路玉ねぎパイ

6個入り　648円（税込）
10個入り　1,080円（税込）

甘い淡路島産玉ねぎを餡に練り込み、外はサクサクの本格パイに仕上げたオリジナルスイーツです。玉ねぎが大好きな方も苦手な方でも、一度食べるとまたリピートしたくなる、癖になる味わいに仕上げております。

夏季のみ冷蔵
あわじオレンジスティック

648円（税込）
内容量：75g

淡路島を代表する銘菓です。実は取扱店が島の中でも数少なく、製造数も多くないことから、オンシーズンには店頭での品切れが続出する人気商品。淡路島の蜜柑「鳴門オレンジ」の爽やかな酸味・苦味とチョコレートの相性が絶妙な通の味となっております。

鳴門金時どらやき

771円（税込）
内容量：5個入り

鳴門金時・阿波和三盆糖など、淡路島のお隣り鳴門のこだわり食材をふんだんに使用したオリジナルスイーツです。もともと淡路島は江戸時代まで徳島藩に属し、その結びつきは経済的側面を中心に今も続いています。

淡路島プリン

2個入り　432円（税込）
4個入り　864円（税込）

淡路島牛乳をふんだんに使った本格プリンです。なめらかな舌ざわりとクリーミーで濃厚な味わいのオリジナルスイーツで、人気が高まる一品です。

なると金時

2kg
5kg

栗のようなホクホクの食感と強い甘みのなると金時は、そのままでもお菓子作りにもおすすめです。

価格は時期により変動致しますので、詳しくは「島と暮らす」のホームページをご覧ください。

とろみつ（淡路島の生はちみつ）

※1歳未満の乳児には、与えないでください。

1,620円（税込）　**内容量**：115g

淡路島南あわじ市の諭鶴羽山系で採れた日本ミツバチの百花蜜（ひゃっかみつ）。巣箱に長期間はちみつを寝かせておくことで濃厚な味になっています。癖がなく深い味わい、それでいて後味がすっきりしたはちみつです。

淡路たまねぎドレッシング

ノンオイル 200ml	570円（税込）
オイルイン 200ml	570円（税込）
胡麻 200ml	570円（税込）
ノンオイル大瓶 500ml	1,100円（税込）
プレミアム玉ねぎ（プレーン）195ml	680円（税込）

醤油と昆布でだしを取り、ローストした淡路島玉葱をたっぷり使用した、オリジナルドレッシングです。地元淡路島の醸造酢を取り入れたプレミアムなど、いつものサラダやお浸しを淡路島の味に変えてゆく、自慢のラインナップを揃えました。人気のノンオイルタイプは、健康志向の女性に真っ先にオーダーいただく人気の一品です。

● 申し込み方法

インターネットでのお買い物はとってもお得！

http://www.shima-life.jp/

WEBショップでは、
365日24時間ご注文を受付中！
メルマガをご登録を頂くと
お得な島ポイントのプレゼント！

0120-732-081
※受付時間 9時～17時 ※「島と暮らす通信を見ました」とお伝えください。

● お支払い方法

○各種カード　○代金引換・後払い決済・コンビニ決済 ※別途手数料324円
○楽天Edy決済　○楽天銀行決済 ※別途手数料216円
○銀行振込・郵便振替 ※振込・振替手数料はお客様のご負担となります。
振込口座　みなと銀行　岩屋支店（普）No.1544289
口座名義　ユーアールエー株式会社　ゆうちょ銀行（記号）14310（番号）
58922091 ユーアールエーカブシキカイシャ

● お買い物情報

○ご贈答用の詰め合わせ・包装も承ります。
○掲載価格は全て税込価格です。生鮮品などは季節により価格を変更する場合がございますが、予めご了承ください。
※北海道、沖縄、離島については別途送料を頂戴する場合がございます。※発送状態が異なる商品を同時にご注文された場合等は別途送料を頂戴いたします。
※ご注文受理後、7日以内に商品代金等の入金確認が出来ない場合、ご注文はキャンセル扱いとさせていただきます。
※なお土日祝の入金確認はできません。
※冷蔵・冷凍商品の配送は別途クール便料金を頂戴致します。

配送料全国一律 500 円 / 5,000 円以上ご購入で送料無料！

島と暮らすダイアリー facebook、島と暮らすphoto book Instagramも公開中！

会員登録200島ポイント＋メルマガ登録300島ポイント＝500島ポイント（500円分ポイント）プレゼント！
WEBショップにてお買い上げ100円につき1島ポイント（1円分ポイント）がつきます。

Concept
島と暮らすとは

古来より、朝廷に食材を献上する御食国であった淡路島は、それぞれ異なる潮流である紀淡・明石・鳴門の3つの海峡によって育まれた豊富な海の幸、その海流がもたらす温暖な気候と豊かな日照時間により享受される豊富な山の幸など、優れた食材の島＝宝庫と言われてきました。いつもの日常に島の暮らしを少し入れてみませんか？わたしたち「島と暮らす」では、島の恵みを通して気軽で上質な、美味しい時間をご自宅にお届けしたいと考えております。

島と暮らす通信 | 発行年月日：2017年3月1日　発行元：島と暮らす　編集：島と暮らす人　制作：Arrival Quality Inc.　撮影：Gin Studio　協力：島のみなさま
Copyright © 2017 URA CO., LTD.

Shima to Life Food Catalog

島と暮らす通信

A peaceful life on the island, on the table with you and your family

04
2017 / SPRING

「島時間、はじめましょう。」

大切な家族との時間や、仲間たちとの時間、いつもの朝。毎日の生活に、島の暮らしをほんの少し取り入れてみませんか？
いつもの日常に、島のおいしい時間が流れ出す。きっとそれが上質な時間だと私たちは考えます。

特集
恵みの春、淡路島。

淡路島の玉ねぎのシーズンがやってきました。12月に田んぼに植え付け、3～4月に収穫されるのは
早生（わせ）の玉ねぎ。みずみずしく、甘く、やわらかく、生で食べるサラダなどに向いている品種です。
太陽と、大地の恵みと、時間をたっぷりかけて育った美味しい玉ねぎです。

冷蔵 **淡路島産玉ねぎ新玉 [2017年度]・中生（なかて）[2017年度]**
内容量：5kg 入箱 / 10kg 入箱

冷蔵 **淡路島産完熟玉ねぎ [2016年度]**
内容量：3kg 入箱 / 10kg 入箱

価格は時期により変動致しますので、詳しくは「島と暮らす」のホームページをご覧ください。

一年中楽しめる淡路島玉ねぎの美味しさ。

淡路島では早生（わせ）- 中生（なかて）- 晩生（おくて）と品種をリレーし、一年中玉ねぎをお届けすることができます。晩生の品種は秋に冷蔵庫に保管することで糖度が上がり「甘玉＝完熟玉ねぎ」となります。淡路島玉ねぎのその甘さとやわらかさには理由があります。淡路島は日照時間が長く、温暖な瀬戸内海式気候であるということ。水はけが良く肥沃な土壌であるということ。じっくりと約7か月の時間をかけて生育されていること。島の太陽と、島の大地と、島の時間。おいしい理由は、淡路島だから。

3月より「玉ねぎ便」スタートします！毎月美味しい玉ねぎをお届けします。詳しくは島と暮らすホームページまで！

特集 淡路島、春の食卓。

淡路島に春を告げるのは、解禁となったいかなごを家々で炊く甘い香り。おめでたい行事ごとの多い春には、ピンク色のかわいらしい桜鯛の宝楽焼きを。一番摘みの海苔や、わかめ漁も最盛期を迎えました。満開の島の食材をお楽しみください。

生炊きいかなごくぎ煮

価格は時期により変動致しますので、詳しくは「島と暮らす」のホームページをご覧ください。

春を呼ぶ魚として知られるいかなご。2月下旬から淡路島近海ではいかなご漁が始まります。漁期は3月下旬までと短く、島ではこの時期にとれたシンコ（体長3～4ｃｍほどのいかなごの幼魚）をくぎ煮にして年中食べられる保存食としています。新鮮な生のいかなごを淡路島伝統製法の醤油・砂糖・生姜で味付けし炊き込みました。くるみを加えたものも食感の変化があり喜ばれます。

生炊きちりめん山椒

90g	540円（税込）
120g	756円（税込）
250g（化粧箱入り）	1,728円（税込）

新鮮な淡路島産ちりめんを「生」から炊き上げ、やわらかく仕上げた本品は地元を代表する逸品です。甘辛仕上げが特長的ないかなごくぎ煮とは対照的に、山椒を加えることで、ピリリと締りのある風合いに仕上がっております。

冷蔵 特製竹炭生わかめ 300g 648円（税込）
冷蔵 茎わかめ 400g 391円（税込）
竹炭灰わかめ 60g 540円（税込）
カットわかめ 30g 596円（税込）

潮流の激しい鳴門海峡で育った淡路島産わかめは、肉厚でコシの強さが自慢です。生わかめはもちろん、茎わかめやカットわかめ、灰わかめなど種類の豊富さは産地ならでは。また「竹炭」の原料は、淡路島公園で取れた孟宗竹（もうそうだけ）を使用しています。サラダにしてよし、煮物などでもその美味しさを味わえます。

定番 ごはんと一緒に

淡路島には、澄んだ空気と良質の水、粘土質の土壌から産まれた「鮎原米」があります。阪神間では寿司米として使用されるなど、粘り気が少なく、絹のようなつやのある炊き上がりが人気なお米と島の幸を味わって。

冷蔵 **葉わかめの佃煮**

540円（税込）

内容量：130g

潮流の激しい淡路島の海で育った、新鮮な生わかめの「葉」の部分のみ使用した佃煮です。お子様からご年配の方まで幅広くお召し上がりいただきたく、やや甘めの味わいに仕上げました。

冷蔵 **うずの香**（茎わかめの佃煮）

わかめの茎煮 540円（税込）
しいたけ入り 540円（税込）

内容量：わかめの茎煮 230g、しいたけ入り 220g

淡路島産わかめの生産者が自ら炊き上げた鳴門海峡産わかめ100%の佃煮。歯応え抜群の肉厚で、味はほのかに甘く、ご飯のお供やお酒の肴にお召し上がりください。

淡路島産 一番海苔 わさび味 580円（税込）
淡路島産 一番海苔 580円（税込）

内容量：8切り56枚（全形7枚分）

淡路島産の海苔は潮流の速い海域に根付いているため、心地よい歯ごたえがあるのが特徴です。さらにその年の最初に摘まれた一番摘みは、最も上質な海苔とされています。「一番摘み」の海苔だけを贅沢に使った淡路島一番海苔。その「淡路島一番海苔」が風味豊かに生まれ変わりました。更に淡路島産の一番摘み海苔に「わさび味」が新登場！香り高いわさび風味でご飯がすすみます。

冷蔵 期間限定 **島の桜鯛と海の幸　陶板焼きセット** 8,300円（税込）
内容量：鯛1尾、サザエ5個、海老5尾、黒石、宝楽鍋、淡路島レモン付

冷蔵 期間限定 **島の桜鯛と海の幸　陶板焼きセット（島野菜付・島ポン酢1本付）** 10,000円（税込）
内容量：鯛1尾、サザエ5個、海老5尾、黒石、宝楽焼、本家たかはしポン酢 300ml、淡路島季節野菜（4～5種）、淡路島レモン付
※2017年5月末までの販売

島の桜鯛と海の幸陶板焼きセットは、淡路島で古くから伝わる郷土料理の「宝楽焼」を地中海風にアレンジしたお料理です。その宝楽焼の起源は奈良時代にまで遡り、宮廷の貴人が淡路島の三原地方に訪れた折、海女が海の幸を野焼きにして差し出した物が始まりとされています。昔は浜辺にある石を使って、昆布で包んだ鯛の上に砂を掛けて蒸し焼きにしていたそうですが、いつのころからか、焙烙（ほうろく）が使われるようになりました。焙烙は、ゴマを炒る時などに使われる素焼きの平たい鍋のことです。やがて「ほうろく」が「ほうらく」となり、めでたい「宝楽」の字が充てられたとされています。宝楽焼は材料を丸ごと蒸し焼きにするので、旨味も栄養も逃さず調理できる優れた調理法です。ふわりと柔らかく焼き上がって凝縮された鯛の味わいに、サザエの磯の香り、海老の出汁が交わり、旨味が倍増します。淡路島を丸ごと味わえる「宝楽焼」を是非一度ご賞味ください。

淡路たまねぎ 肉料理用ソース
680円（税込）
内容量：295ml
淡路玉ねぎの甘みを生かした醤油ベースの肉料理用ソース（ステーキソース）。甘みと酸味を絶妙なバランスで配合。どんな肉料理にも合う万能ソースです。

淡路島産 トマトケチャップ
780円（税込）
内容量：300g
淡路島産トマト約1kgを300gになるまで煮詰めトマトの旨味をぎゅっと濃縮した、濃厚で奥深い味わいの島のケチャップです。簡単な料理から多彩な味付けのお料理にも、島のトマトの味と旨みが反映され、食卓のおともに最適です。

淡路たまねぎ とんかつソース
680円（税込）
内容量：295ml
淡路島でつくった、淡路島産玉ねぎ使用のとんかつソース。敢えて大量生産せず、自家工房でじっくり煮詰めて丁寧に造りました。原材料には、淡路島産玉ねぎにトマト、イチジク等を加え、甘みと酸味の調和を引き出した味わい豊かなソースに仕上がっています。

冷凍 **淡路島玉ねぎ豚まん**
980円（税込）
内容量：330g（110g×3個）
食べごたえ抜群、玉ねぎの旨味たっぷり豚まんです。フワフワの生地にガブッとかぶりつくと、口中に肉汁がほとばしります。豚肉は豚まんに合う肉質のものを選定使用し、豚肉の存在感を引き出すためミンチとサイコロカットを合せ、淡路島産玉ねぎをふんだんに使用して、甘みと風味を閉じ込めました。

冷蔵 **淡路玉ねぎ かきあげ天ぷら**
580円（税込）
内容量：2枚
厳選したすり身と淡路島産玉ねぎをふんだんに使用し、淡路島産玉ねぎのシャキシャキ感を活かしながら、ボリュームたっぷりに仕上げたこだわり天ぷら。淡路島産玉ねぎと新鮮な魚介すり身が、最高の美味しさを引き出しています。

冷蔵 **淡路玉ねぎ わらじ天ぷら**
450円（税込）
内容量：2枚
厳選したすり身と淡路島産玉ねぎを細かくカットして混ぜ合わせ、淡路島産玉ねぎの風味と甘みをすり身の中に閉じ込めたまま、ボリュームたっぷりに仕上げたこだわり天ぷら。うどんなど麺類の上に置いて、出汁の旨みを天ぷらにふくませ、麺といっしょにお召し上がりください。

淡路たまねぎ ラーメン（半生麺）
972円（税込）
内容量：526g（麺 /100g、スープ /30g、フライドオニオン /1.5g）各 4 食入
醤油ベースのスープに秘伝の淡路玉ねぎエキスをミックスし、上品なコクと甘みを加えました。トッピングに淡路島育ちの玉ねぎを添えれば、ふと淡路島を思い出す、そんなスープに中細のストレート麺が絡む本格的な淡路島ご当地ラーメンです。

淡路玉ねぎらーめん（即席麺）
540円（税込）
内容量：101g（麺 80g）各 3 食入り
じっくり炊きだした鶏ガラスープに淡路玉ねぎの自然な甘みとコクを効かせた独特な味わいの旨口スープで仕上げました。ノンフライ即席麺で簡単調理！後載せオニオンフレークが付いて、玉ねぎの風味が際立ちます。

定番 淡路島の玉ねぎ逸品

淡路島の玉ねぎは、温暖な気候、長い日照時間、そして海に囲まれているため、ミネラルいっぱい含んだ潮風が大地に豊富に含まれ、甘くて旨みのある絶品玉ねぎになるのです。そんな島の玉ねぎを使った商品を愉しんで。

淡路たまねぎスープ

プレーン	500円（税込）
カレー味	540円（税込）
はるさめ	680円（税込）
プレミアム	880円（税込）

内容量
○プレーン　［オニオンスープ］6g×10 袋、［フライドオニオン］1.8g×10 袋、
○カレー味　［オニオンスープ］6g×10 袋、［フライドオニオン］1.8g×10 袋、
○はるさめ　［オニオンスープ］6g×5 袋、［フライドオニオン］1.8g×5袋、［はるさめ］10g×5袋
○プレミアム［オニオンスープ］6g×5 袋、［フライドオニオン］1.8g×5袋、［オニオンソテー］30g×5袋

淡路島で累計販売総数4500万食を売り上げた、玉葱のコクと甘みが広がるスープです。中でも平成26年度『五つ星ひょうご』淡路地区にも選定された「プレーン」はコンソメの味わいが玉ねぎの甘みを絶妙に引き立てています。ソテーを加えた「プレミアム」や玉ねぎとの相性抜群の「カレー」とともに、島のナンバーワン人気商品です。

冷蔵 **淡路牛カレー**
880円（税込）
内容量：220g（1人前）
淡路牛を使用し、その旨みを引き立てるスパイスのセレクトも相まって、香り高く濃厚に仕上がりました。淡路牛が入ったコク深い高級指向の本格派カレーです。

冷蔵 **天潮節**（和風ローストビーフ）
5,000円（税込）
内容量：天潮節1本（300g）、天潮たれ ×1 本
国産黒毛和牛のヘルシーな赤身を使い、独自製法で焼き上げた和風ローストビーフです。

冷凍 **淡路牛コロッケ**
1,380円（税込）
内容量：360g（60g×6 個）
コロッケに最適な旨味を含む、やわらかく仕上げた淡路牛と淡路島産玉ねぎの甘みを活かし、厳選した国産ジャガイモで仕上た、どこか懐かしい味わいのする御食国淡路島にふさわしいコロッケです。

冷凍 **淡路天ぷら**

玉ねぎ2枚入	440円（税込）
たこ2枚入	470円（税込）

内容量：各々2枚入
淡路島産の玉ねぎや真だこを使用し、厳選した魚介すり身で仕上げた淡路島自家工場製造の天ぷらです。淡路島産であることとすり身素材にこだわり、練り物職人が一枚一枚丁寧に仕上げています。

香川屋の讃岐うどん
800円（税込）
内容量：4人前
［めん］500g（250g×2 袋）
［つゆ］80ml（20ml×4 袋）
本場讃岐の超人気店「香川屋」と弊社が共同開発した、お土産物にはない本格「讃岐うどん」。国産小麦 100%、手打ちの高級うどんで、淡路島で買える「讃岐うどん」なのが、この一品。

冷蔵 **竹ちくわたけやん**
700円（税込）
内容量：5本
発売開始から四半世紀。明石海峡大橋開通以前から島の定番土産として人気なのがこの「竹ちくわたけやん」です。魚介の旨味と風味、ぷりぷりの食感に仕上がるよう、素材への拘りだけではなく、焼き温度と時間管理にも細心の注意を払い、練り物職人が心をこめてつくり上げました。

淡路島のり佃煮
540円（税込）
内容量：170g
有明と並び日本有数の海苔産地として有名な淡路島。その淡路島産海苔を 100% 使用した佃煮です。香りと風味が抜群で、味もご飯に合う上品な味付けになっています。お手軽なお酒の肴にもおすすめです。

冷蔵 **淡路島産上乾ちりめん**
699円（税込）
内容量：100g
風光明媚な淡路島の自然のままの潮風と、天日干しにこだわって手間隙をかけ、丁寧に仕上げた一品です。食べやすい乾燥具合に仕上がっておりますので、ふっくらご飯などとの相性も抜群です。

淡路玉葱カレー
680円（税込）
内容量：220g（1人前）
火を入れると更に甘みが増す淡路島産玉ねぎ。飴色になるまで丁寧にしっかり炒めて旨みを出しました。スパイスの刺激も程良く、まろやかな味わいに仕上がりました。

冷蔵 **淡路島、匠の一夜干し**

鯛1尾	1,350円（税込）
カマス2～3匹	720円（税込）
アジ2尾	900円（税込）

水揚げされた新鮮な淡路島産の魚を使い、表面が完全に乾き切らない「しわら干し」で仕上げました。ぷりぷりの食感と絶妙な塩加減、それに素材の甘みを活かした味わい。それが匠のつくる一夜干しです。

冷凍 **たこめしの素 3合用**
780円（税込）
内容量：350g（蛸 150g）
簡単に調理できる、本格的なたこ飯の素です。大きめにカットした甘みと歯応え抜群の明石海峡産たこを醤油ベースの出汁でじっくり味付けしました。おにぎりや炒飯にしても、格別なおいしさです。

たこ釜飯
1,380円（税込）
内容量：具材 200g、加工米 110g
お時間の無い方でも、手軽に淡路島産のたこを使用した本格的なたこ釜飯を味わっていただける、今年新発売の一品です。やはり釜飯で食べるたこ飯の味わいは、最高です。

淡路牛 釜飯
1,380円（税込）
内容量：具材 200g、加工米 110g
早炊きのお米と淡路牛の具材を混ぜ合わせレンジで温めるだけ！味わい深い淡路牛釜飯が出来上がります。自然豊かな淡路島で育った「淡路牛」は肉質良く、島内外でも人気が高まってきています。タレと肉汁がたっぷり染みたほかほかご飯の淡路牛釜飯を召し上がれ。

冷凍 **あなごめしの素**
699円（税込）
内容量：170g
熱々ご飯に混ぜるだけで、本格的なあなご飯がお楽しみいただける、お得な一品です。噛みしめるほどに旨みが広がる淡路島産あなご。正真正銘本場の味。島の味をご家庭でどうぞ。

淡路島産 生海苔佃煮
540円（税込）
内容量：90g
淡路島産の海苔は肉厚で歯触り良く育ちます。その中でも最初に獲れる一番摘みは、一年の内で最も風味が良く、口どけが柔らかいのが特徴です。その一番摘み海苔を「生炊き」し、磯の香りと風味を損なうことなく、美味しい「生海苔の佃煮」に仕上げました。

自家製 淡路島産完熟トマト
内容量：トマト1kg（7～9 個）
800円（税込）
トマトへの情熱と淡路島の太陽が作り上げた自信作です。
自家製淡路島産完熟トマトは、蜂による受粉に頼ることなく、手間と根気のいる作業を人の手で時間をかけて丁寧に受粉させて、美しいトマトづくりを行っております。
更に、一本一本の木の様子を確認しながら、毎日液肥の量を調整し、潅水（かんすい）させ、完熟になるまで木で育てることで、美味しいトマトに仕上がっています。

淡路玉ねぎ

冷蔵 ゆず漬け	430円（税込）
冷蔵 しそ酢漬け	430円（税込）
冷蔵 しそ酢漬け 姿漬け	490円（税込）

内容量：ゆず漬け（160g）、しそ酢漬け（160g）、姿漬け（1個）
兵庫県立農林水産技術総合センターで検証したところ淡路島産玉ねぎは辛味を示すピルビン酸が少なく、最大で他産地の6割程度です。玉ねぎは漬物にすることで、シャキシャキ食感と甘み酸味が調和し、ご飯のお供だけでなくサラダとしてもお召し上がりいただけます。