

淡路島のスイーツ。

和風から洋風、変わり種まで、甘くておいしいスイーツもおまかせ。淡路島の素材を生かしたひとひねり商品が揃っています。その日の気分に合わせてとっておきのティータイムをどうぞ。



冷蔵 淡路島ロールケーキ
*保存料、着色料不使用

プレーン **1,380円(税込)**
鳴門金時 **1,380円(税込)**
*販売中～2月下旬まで

期間限定 グランショコラ **2,000円(税込)**
*販売中～4月下旬まで

内容量:各1本(長さ16cm×横9cm×高さ6cm)

淡路島が誇る北坂養鶏場の新鮮卵と淡路島牛乳を使った贅沢なロールケーキ・プレーン。鳴門金時は焼き芋にして素材の風味をとおじめたものを使用しました。グランショコラは、濃厚な味わいが感じられるプレミアムな淡路島ロールケーキです。



冷蔵 バイクドチーズケーキ
*保存料不使用

プレーン **1,300円(税込)**
鳴門金時 **1,300円(税込)**
期間限定 チョコ **1,300円(税込)**
*12月1日～2月28日

内容量:各1個(直径14cm×高さ3cm)

フランス産kiriのクリームチーズをはじめ、選り抜かれた良質の素材だけを使い、シンプルかつ味わい深い絶品スイーツに仕上げました。期間限定のチョコの風味は今だけのお楽しみです。



冷蔵 淡路島プリン
*保存料、着色料不使用

2個 **432円(税込)**
4個 **864円(税込)**

淡路島牛乳を100%使った本格プリン。なめらかな舌ざわりとクリーミーで濃厚な味わいが特長で世代を超えて愛されています。別添えのキャラメルソースをとろ～りかけて召し上がれ。



冷蔵 北坂たまご たまごまるごとプリン
*保存料・着色料不使用

1,080円(税込)

内容量:4食入(まるごとプリン4個、シロップ5g×4個)

北坂養鶏場のおいしいたまごが主役。殻を割らずに黄身と白身を挽き混ぜ、高温の蒸気で蒸し上げた不思議なプリンです。専用シロップをかけてお召し上がりください。



冷蔵 長手長栄堂のあわじオレンジスティック
*保存料、着色料不使用

1箱 **648円(税込)**
2箱 **1,404円(税込)**

内容量:1箱75g

鳴門オレンジの砂糖漬けをスティック状にカット。ベルギー産チョコレートに一本一本浸して作っています。島を代表する銘菓です。



冷蔵 淡路島ヨーグルト
*安定剤、香料不使用

淡路島のむヨーグルトさわやか仕立て **238円(税込)**
匠 淡路島ヨーグルト **130円(税込)**

内容量:淡路島のむヨーグルトさわやか仕立1,000ml、匠 淡路島ヨーグルト110g

淡路島産牛乳の甘みとコクを残しつつ、低脂肪がうれしい「淡路島のむヨーグルトさわやか仕立て」。限定酪農家生産の濃厚な生乳を90%以上使用したプレミアムな「匠 淡路島ヨーグルト」。おいしいヨーグルトをぜひ。



冷蔵 淡路島牛乳

淡路島牛乳 **248円(税込)**
匠 淡路島牛乳 **270円(税込)**
淡路島 低温殺菌牛乳 **313円(税込)**
淡路島コーヒー **259円(税込)**

内容量:各1,000ml

搾乳から最短時間で処理、ほどよい甘みと豊かなコクの「淡路島牛乳」。高い基準をクリアした酪農家による限定生産の「匠 淡路島牛乳」。加熱によるたんぱく質の変性を受けない生乳の様な風味の「淡路島低温殺菌牛乳」。牛乳本来のやさしい甘さが生きるロングセラーの「淡路島コーヒー」。



冷蔵 淡路島牛乳屋さんがつくったプリン
*保存料、着色料不使用

淡路島焼きプリン **151円(税込)**
淡路島薬塩プリン **173円(税込)**
淡路島コーヒープリン **216円(税込)**

内容量:各75g×2個

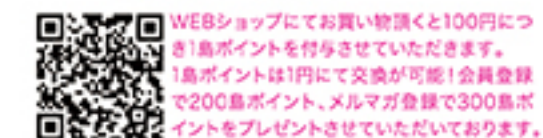
淡路島牛乳から生まれた3つのこだわり淡路島プリン。焼きプリン、薬塩を使った薬塩プリン、ロングセラー商品「淡路島コーヒー」をプリンにした「淡路島コーヒープリン」。

お申し込み方法

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

インターネットでのお買い物はとっておき!

WEBショップでは、365日24時間ご注文を受付けます!
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

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負担となります。
- ※振込口座:
みなの銀行 若原支店(番)No.1544289
口座名義:
ユー・エル・エー株式会社
ゆうちょ銀行
(記号)14310(番号)58922091
ユー・エル・エー・カブシキカイシャ

お買い物情報

配送料全国一律 620円 / 5,500円以上ご購入で送料無料!

- ご購入用の詰め合わせ・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。
- ※なお土日祝日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料金324円を頂戴致します。



島と暮らす通信

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

「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。



冬の味覚、淡路島のふぐ。

淡路島の西南端、鳴門海峡を望む福良港に今年もふぐのシーズンがやってきました。通もうなる絶品ふぐは、福良の海が育てる冬の味。毎年この時期を楽しみに待つファンが大勢います。その名は、淡路島3年とらふぐ。福良港の沖合に広がる養殖場で大事に育てられたふぐは、今が旬です。



SHIMA TO LIFE COLUMN VOL.03
淡路島をつくる人のコラム

活き締めにして血抜きをしたふぐは手早く調理、うまみを通さず出荷します。

淡路島3年とらふぐ。手をかけ育てた格別の美味。

船が着き、福良港に次々と水揚げされるふぐ。港の沖合に広がる養殖場から運ばれてきた淡路島3年とらふぐは、今年も驚くほど丸々と肥えています。たっぷりの時間と手間をかけて育てた自慢のふぐは、その味わいも別格です。

鳴門海峡の潮流に採まれ 低い水温でじっくり育つ

日本一潮の流れが速い鳴門海峡を間近に見晴らす福良湾に淡路島3年とらふぐの漁場があります。養殖ふぐは2年で出荷されるのが一般的ですが、ここでは3年の時間をかけてじっくりと育てます。1年長く育てることで、身が大きくなるのはもちろん、味も歯ごたえも格段に良くなるからです。「鳴門海峡の潮流と、一年を通して低い水温。2つの条件が揃って初めてふぐは3年元気に育ってくれる。3年とらふぐはここでしか育てることができないふぐなんです」と話すのは前拓水産社長の前田竹司さんです。福良の漁師の家に生まれ、鯛やハマチの養殖を手掛けていましたが、30年ほど前にふぐの養殖を開始。次の収益の柱に始めた挑戦でしたが、ふぐは想像以上に神経質で育てにくい魚でした。いけすの網を破って逃げ出したり、共食いをしたりと、当初は失敗続きだったと苦笑します。他の産地に学ぶなど研究を続け、互いを傷つけないよう一匹一匹を切る「歯切り」の作業を加えるなど改善を重ねました。



透き通るような身が美しいふぐの刺身、てっさ。

ようやく軌道に乗ったふぐの養殖に転機が訪れたのは、さらに10年がたってから。2年で出荷していたとらふぐを試験的に1年長くいけすで育てた前田さんの祖父が「すごいふぐができた」と3年ものを持ってきたのが始まりです。大きさは2倍から3倍。食べてみると、身がぎゅっと締まり、味も2年ものとはまったく違う濃厚さでした。

天然ふぐに劣らない 滋味あふれる深い味わい

そこからは「常識では考えられない」3年ものふぐを育てる研究に没頭。1年長く育てるには、その分リスクが増します。またも試行錯誤を繰り返して、苦労の末に前田さんが生み出した「淡路島3年とらふぐ」は地域団体商標に登録され、



ヒレ専用のヒレは天日で乾燥。1枚ずつ差べり作業で仕上げます。

福良漁業協同組合が認定証を発行するブランドふぐになりました。淡路島3年とらふぐの名が与えられるのは、3年間淡路島で養殖され、1.2kg以上の重量があるものだけ。2年ものふぐは通常800g程度なので、大きさの違いは一目瞭然です。さらに特筆すべきは、とらふぐの醍醐味ともいえる白子のサイズ。こちら2年ものの平均が80gから100g程度なのに対して、3年とらふぐは平均300gと別格です。天然ふぐと食べ比べても遜色のない滋味深い味わいは、ふぐを食べ慣れた人ほど驚かすといえます。「自然の恵みと人間の知恵。両方が合わさってこそその淡路島3年とらふぐ。ほかでは真似のできない特別なうまさです」と前田さん。この冬も出来は上々で、福良の港は今、ピチピチ跳ねるふぐの水揚げで活気づいています。



「いっぺん食べて」と前拓水産社長の前田さん(左)と社員の皆さん。

淡路たまねぎスープ

プレーン 500円(税込) 内容量: ○プレーン 78g (10食入 オニオンスープ:6g×10袋、フライドオニオン:1.8g×10袋)
ポタージュ 680円(税込) ○ポタージュ 90g (5食入 ポタージュ:17g、クルトン:1g×5袋)
はるさめ 680円(税込) ○はるさめ 89g (5食入 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 880円(税込) ○プレミアム 189g (5食入 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)

淡路島で累計販売数5500万食を誇るスープです。玉ねぎのコクと甘みやみつきになるとリピーターが続出。なかでも、平成26年度の「五つ星ようこ」に選定された「プレーン」はコンソメの味わいが玉ねぎの甘さを絶妙に引き立てています。ソテーを加えた「プレミアム」に玉ねぎとの相性が抜群の「ポタージュ」も大人気です。



淡路たまねぎドレッシング

*プレミアムドレッシングは保存料不使用。その他のドレッシングは保存料、着色料不使用。

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

醤油と昆布でだしを取り、ローストした淡路島産玉ねぎを使用したオリジナルドレッシング。地元淡路島の醸造酢が味の決め手の「プレミアム」など、いつものサラダやおしを島の味に変身させるラインナップが揃いました。一番人気のノンオイルタイプは、健康志向の女性から真っ先にオーダーいただく人気一品です。



定番 島の恵み。

味噌、塩、醤油。日々の献立に欠かせない調味料も、島育ちはひと味違います。昔ながらの伝統製法にこだわって、丁寧に作っています。



冷蔵 かわばたみそ *保存料不使用

田舎味噌中辛 495円(税込)
減塩甘口味噌 443円(税込)
フリーズドライ玉ねぎみそ汁 699円(税込)

内容量:田舎味噌中辛700g、減塩甘口味噌500g、フリーズドライ玉ねぎみそ汁9.2g×5食入



淡路島で昔ながらの製法と手作り、手間をかけ米こうじを作るかわばたみその田舎味噌中辛、減塩甘口味噌、手軽に味わえるフリーズドライ玉ねぎみそ汁。こうじの味を活かしたなつかしい味です。



冷蔵 保地味噌 *保存料不使用

無添加手造りこうじみそ 700円(税込) マチ付袋詰め
手造りこうじみそ 550円(税込)
麦合せこうじみそ 600円(税込)

内容量:無添加手造りこうじみそマチ付袋詰め1kg、手造りこうじみそ750g、麦合せこうじみそ750g



保存料を一切使用せず、国内産の原材料と天然醸造にこだわる淡路島の「保地味噌醸造所」。体にやさしい田舎味噌づくりが信条で、手造りこうじみそのほか、コクのある麦合せこうじみそも人気です。



淡路島の藻塩

白 432円(税込)
赤 370円(税込)
プレミアム 432円(税込)

内容量:白120g、赤100g、プレミアム45g



淡路島の海水と海藻から生まれたおいしいお塩。まるやかでやわらかく、どんな料理とも相性が良いのが特長です。定番の(白)、塩味の効いた(赤)、厳選素材の(プレミアム)が揃っています。

瀬戸内海こだわり醤油 内容量:各100ml

鶴醬 462円(税込) 天然醸造うすくち生醤油 411円(税込)
菊醬 462円(税込) 手造り醤油濃口本仕込み熟成二年 391円(税込)
豆しょう 514円(税込) 手造り醤油かけ二段仕込み熟成三年 462円(税込)
有機しょうゆ 514円(税込)



木桶仕込みの醤油の流通量は1%程度といわれています。その希少性はもちろんなのですが、木桶仕込み醤油はつくり手の個性が反映されやすいもの。広島県大崎上島の岡本さんの醤油は、どんな調理にたっても優しく素材を包み込んでくれます。2年熟成させた醤油を、再び仕込み水として戻してさらに2年熟成させた鶴醬(香川県小豆島)は、超がつくほどの長期熟成。その濃厚さと深いコクはマグロのお刺身にぴったり。それぞれが個性的な醤油です。





冷風 あわびーる 内容量：各330ml(瓶)

ピルスナー	540円(税込)	ヴァイツェン	540円(税込)
アルト	540円(税込)	淡路米仕込みピルスナー	540円(税込)
レッドエール	540円(税込)	島レモン(フレーバーピースタイル)	540円(税込)

淡路島唯一のクラフトビール。島内のブルワリーで職人が一本一本手作りしています。醸造中に島の海の音を聴かせるアイランド製法をとり、無濾過・非加熱処理でビール本来の味と香りを閉じ込め、できたてのおいしさが味わえます。全6種類のラインナップは、最もポピュラーなピルスナー、シャープでスッキリしたレッドエール、香ばしいコクが特徴のアルト、淡路島の天然レモンを使った島レモンなどバラエティ豊か。淡路米仕込みピルスナーは、平成25年「五つ星ひょうご」に選定、クラフトビールのコンテスト「アジア・ピアカップ2017」のフリースタイル部門で銅賞受賞。島レモンは、平成28年「五つ星ひょうご」に選定。

左からピルスナー、アルト、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



豊かな自然がもたらす海の幸、山の幸に恵まれた淡路島は、朝廷に食材を献上した「御食国(みけつくに)」として知られます。と同時に山海の美味を際立たせる銘酒の産地としても発展してきました。島内には今も歴史ある酒蔵が点在。昔ながらの製法を守りながら酒造りの技を競う酒蔵から、それぞれの自信作を厳選してお届けします。

淡路島の地酒 日本酒・焼酎 内容量：各720ml

期間限定	※12月1日~1月15日	淡路島の北の地酒 上撰金箔	1,512円(税込)
期間限定	※12月1日~1月15日	淡路島の南の地酒 本醸造純金入り	1,728円(税込)
期間限定	※12月1日~3月31日	淡路島の北の地酒 しぼりたて 玉ねぎ焼酎 淡路のひだまり	1,283円(税込)
			1,800円(税込)

※上記期間限定商品はなくなり次第販売終了
 ○淡路島の北の地酒 上撰金箔：アルコール度：15度以上16度未満、日本酒度：+1.5、原料米：国産米、精米歩合：70%
 ○淡路島の南の地酒 本醸造純金入り：アルコール度：15度以上16度未満、日本酒度：+2.0、原料米：兵庫県産五百万石、精米歩合：70%
 ○しぼりたて原酒：アルコール度：19度以上20度未満、日本酒度：+2.0、原料米：日本精、精米歩合：70%
 ○玉ねぎ焼酎 淡路のひだまり：品目：単式蒸留焼酎、アルコール度：25度、原材料名：玉ねぎ(淡路島産)、米、麦麹

淡路島のちくわ・天ぷら

魚介の旨味と風味が味わえる人気の竹ちくわ、たけやん。魚介のすり身に淡路島産のたこの切り身を加えた、たこちくわ。魚介のすり身に淡路島産玉ねぎを練り込んで揚げた、玉ねぎ天ぷら、たこの切り身が入ったたこ天ぷら。



冷風 竹ちくわ

竹ちくわ 5本入り	700円(税込)
竹ちくわ 3本入り	480円(税込)
たこちくわ 3本入り	500円(税込)



冷風 淡路島天ぷら

玉ねぎ天ぷら 2枚入り	440円(税込)
たこ天ぷら 2枚入り	470円(税込)



冷風 淡路島のめくみ ※保存料不使用

蛸かま	432円(税込)
焼あなご蒲	864円(税込)
めかぶかま	432円(税込)

内容量：各1本



冷風 淡路島のつけかまぼこ

サクラマス	896円(税込)
べっぴん鱈	896円(税込)
3年とらふぐ	896円(税込)

内容量：各1本

厳選した魚の生地に、淡路島産の真だこ、めかぶを練り込んだかまぼこや、焼きあなごを包んだ焼あなご蒲。蒲鉾に春の淡路島サクラマス、夏のべっぴん鱈、冬の3年とらふぐを乗せた、贅沢な淡路島のつけかまぼこ。

淡路島産 一番海苔

プレーン	580円(税込)
わさび風味	580円(税込)

内容量：各8切り56枚(全形7枚分)

潮流の速い海域で育つ淡路島産の海苔は、歯触りの良いのが特長。なかでも、その年の最初に収穫される一番摘みの海苔は、上質な逸品。この一番摘みだけを贅沢に使ったのが淡路島産一番海苔です。



SEASONAL FOOD 淡路島の旬を味わう。

冷風 淡路島冬の味覚の王様
淡路島3年とらふぐ
てっさ・てっちりセット
 (白子・ボン酢付き)

4人前22,500円(税込) / 3人前18,000円(税込) / 2人前13,000円(税込)

内容量：○4人前：上身アラ身600g、白子200g、てっさ120g、てっぴ70g、ヒレ4枚、ボン酢300ml ○3人前：上身アラ身500g、白子100g、てっさ90g、てっぴ70g、ヒレ4枚、ボン酢300ml ○2人前：上身アラ身320g、白子100g、てっさ80g、てっぴ50g、ヒレ4枚、ボン酢300ml

鳴門海峡から程近い福良港の沖合いではふぐの養殖が盛んに行われています。一般的に養殖のフグは2年目が出荷されていますが、3年間大切に育てたものは2年目の2~3倍にも成長し、白子も大きくなるといわれています。その日本一潮の流れが速い鳴門海峡を見渡す美しい漁場で3年かけて育ったとらふぐを、「淡路島3年とらふぐ」と呼び提供させて頂いております。淡路島3年とらふぐは、質・量ともに豊かに成長しているため、味わい・身の締まり・歯ごたえ・うま味は格別で、大きく育った白子も特徴です。また、てっぴ(ふぐ皮)には、コラーゲンが含まれています。本物の淡路島3年とらふぐの証として、福良漁業協同組合より発行していただいている「認定証」をおつけし、更には淡路島のお料理屋さんや島マダム達にも、長く愛されております。『本家たかはしボン酢手作りの味自慢』を1本おつけしてお届けさせていただきます。

特集 淡路島の野菜と果物。

とれたて、もぎたて、だからおいしい。新鮮野菜に果物、じっくり糖度を高めた完全玉ねぎまで。淡路島の自然が育てた季節の農産物を、旬を逃さずお届けします。

期間限定 冷風 ※販売中~3月下旬まで
淡路島の市場からその日届いた野菜セット(淡路島産玉ねぎ付き)

1,500円(税込)~ 内容：玉ねぎ(淡路島産)、淡路島産野菜各種(7種類程度)
 ※価格は時期により変動いたします。詳しくは「島と暮らす」ホームページをご覧ください。

その日の淡路島の市場から届いた、鮮度の高い淡路島産季節野菜に淡路島産玉ねぎを詰め合わせたセットです。淡路島産玉ねぎ以外は、毎日仕入れる野菜が変わるため、セット内容は届いてのお楽しみになります。味・鮮度・使いやすさの視点で厳選して、お届けさせていただきます。(事前にお問合せいただくことも可能です)



平岡農園 レモン *ワックス・防霉剤不使用

アレンユーレカレモン 3個入り	378円(税込)
アレンユーレカレモン 1kg 箱入り	1,080円(税込)
アレンユーレカレモン 2kg 箱入り	2,160円(税込)
マイヤーレモン 3個入り	378円(税込)
マイヤーレモン 1kg 箱入り	1,080円(税込)
マイヤーレモン 2kg 箱入り	2,160円(税込)

フレッシュでやわらかな香りと、美しい色が人気のアレンユーレカレモン。糖度が高く、マイルドな酸味でフルーティ、皮が薄く、果汁たっぷりジュシーなマイヤーレモン。果汁を絞るのに最適です。



淡路島産 玉ねぎ

晩生(おくて)3kg	980円(税込)
晩生(おくて)5kg	1,600円(税込)
晩生(おくて)10kg	2,800円(税込)
夜珠晩生(おくて)8個	1,300円(税込)
完全玉ねぎ 3kg	1,500円(税込)
完全玉ねぎ 5kg	2,500円(税込)

「晩生」は「淡路島玉ねぎの王様」と呼ばれ、淡路島の玉ねぎの代表格。あらゆる要素にこだわり抜いて作り上げたブランド玉ねぎ「夜珠・晩生(えびすだま・おくて)」。



徳島県産なると金時

なると金時 2kg	1,700円(税込)
なると金時 5kg	4,000円(税込)
なると金時里むすめ 3kg	4,000円(税込)
なると金時里むすめ 5kg	6,000円(税込)

なると金時は、栗のようにホクホクとした食感と、糖度が高いのが特徴。なると金時の中でも最高級ブランドが、なると金時里むすめ。芳醇な香り、上品な甘みとしっかりとした密な食感で、さつま芋の一つの到達点です。



自家製淡路島産 完全熟トマト

800円(税込)

内容量：トマト1kg (6~9個)

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。自家製淡路島産完全熟トマトは、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います。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、灌水(かんすい)させ、完全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。



徳島県神山町のすだち 1kg

2,300円(税込)

内容量：すだち 1kg

徳島県産のすだちは、日本の生産量の約95%を占めています。レモンを上回る豊富なビタミンCを含み、果汁はもろもろ果皮まで薬味などに使われ、絞って、輪切りで、果皮をすり下ろしてと、料理を引き立てる名脇役です。高級調味料として料理、お酒、飲料などに使われ、独特のさわやかな酸味とすがすがしい香りで人気の逸品です。

淡路島、冬の食卓。

寒い季節にぴったりのセットと麺が揃いました。あつあつの湯気はこの時期いちばんのごちそう。栄養価に富むわかめやたまごもお伴に、冬の食卓をお楽しみください。



淡路島 お富のもつ鍋セット

6,500円(税込)

内容:国産牛ホルモン(小腸)400g、ホルモン鍋スープ1,000ml、ゆでちゃんぽん麺400g
プリプリのもつが入ったもつ鍋セット。もつ、ちゃんぽん麺、スープをセットにしてお届け。手間いらずで届くとすくにも、もつ鍋が楽しめるセット。



淡路島産たこしゃぶセット

1,980円(税込)

内容量:たこ170g、しゃぶしゃぶのたれ40g×2
淡路島近海の明石海峡で水揚げされる真だこをたこしゃぶ用にスライス。潮の流れが速い明石海峡のたこは運動量も多く、歯応えも抜群で、甘みがあり味わい深いのが特徴。弾力のある食感と独特の旨みをご堪能ください。



淡路島産手延べ蕎麦 島の蕎麦

702円(税込) 内容量:360g(4人前)

国内産の小麦粉と蕎麦粉にこだわり淡路島のそうめん作りの技を活かして作った「手延べ蕎麦」。コシのある歯切れの良い食感。断面が丸く、つるつるの舌触りとなめらかなのど越し。「角がない」緑起物として喜ばれる一品。

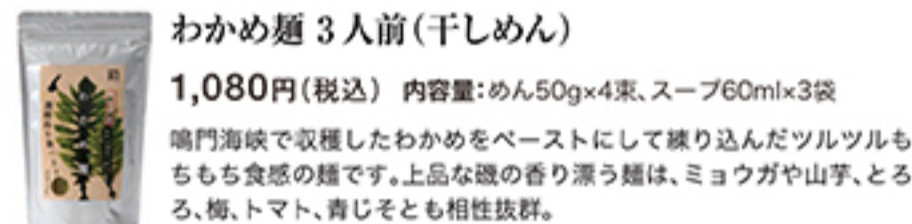


淡路島産 わかめ

内容量:竹炭生わかめ300g、カットわかめ 30g、鳴門灰干わかめ75g

冷蔵 竹炭生わかめ 648円(税込)
カットわかめ 596円(税込)
鳴門灰干わかめ 540円(税込)

潮流の激しい鳴門海峡で育った鳴門わかめは肉厚でコシの強い抜群。わかめと竹炭を炊き上げた竹炭生わかめ。食べやすいサイズにカットし乾燥させたカットわかめ。わかめに灰をまぶし、天日で乾燥させた灰干わかめ。



わかめ麺 3人前(干しめん)

1,080円(税込) 内容量:めん50g×4束、スープ60ml×3袋

鳴門海峡で収穫したわかめをペーストにして練り込んだツルツルもちもち食感の麺です。上品な磯の香り漂う麺は、ミョウガや山芋、とろろ、梅、トマト、青じそとも相性抜群。



北坂養鶏場 北坂たまご

内容量:各10個

もみじ 600円(税込)
さくら 600円(税込)

「もみじ」は、生で美味しさを味わって頂きたい卵。すぎ焼き、卵かけご飯、丼のどじろに、黄身の濃厚さが違います。「さくら」は調理に向くバランスの良さ、白身と黄身がよく混ざり合う、卵の味がしっかりしている卵です。

淡路牛の最高ブランド「淡路ビーフ」・淡路牛

最高級の霜降り肉として知られる「淡路ビーフ」は、柔らかい筋繊維に脂肪が細かく入り込んだ美しい「サシ」が特徴。熱を加えるとサシが溶けて柔らかな舌触りとなり、筋肉のうまみと香りが絶妙に溶け合います。まるやかな和牛独特のおいしさを醸し出す、まさに最高級ブランドです。一方の「淡路牛」もその肉質は折紙付き。お求めやすい価格で人気です。

「淡路ビーフ」の認定基準

自然豊かな淡路島で育てられた「淡路牛」のうち、淡路ビーフブランド化推進協議会による厳しい審査基準をクリアしたもののだけが「淡路ビーフ」と呼ばれます。その条件は多岐にわたり、年間200頭ほどしか出荷されていません。



焼肉セット(藻塩付き)

淡路ビーフ 10,200円(税込)
淡路牛 6,200円(税込)

内容量:○淡路ビーフ500g(ロース、もも、バラ、カルビ)、藻塩(1g×2袋) ○淡路牛500g(ロース、もも、バラ、カルビ)、藻塩(1g×2袋)



ロースすき焼き用

淡路ビーフ 10,200円(税込)
淡路牛 6,200円(税込)

内容量:○淡路ビーフ500g(ロース) ○淡路牛500g(ロース)



ロースしゃぶしゃぶ用

淡路ビーフ 10,200円(税込)
淡路牛 6,200円(税込)

内容量:○淡路ビーフ500g(ロース) ○淡路牛500g(ロース)



サーロインステーキ(藻塩付き)

淡路ビーフ 11,700円(税込)
淡路牛 6,200円(税込)

内容量:○淡路ビーフ200g×2枚(サーロイン)、藻塩(1g×2袋) ○淡路牛200g×2枚(サーロイン)、藻塩(1g×2袋)



定番 ごはんと一緒に。

たきたてごはんの相棒に、ごちそうごはんの素。いつものごはんがもっとおいしくなる、とっておきの応援団をご用意しました。素朴なのに味わい深い逸品揃いです。

淡路島「淡路ビーフとうげ」の コロッケとミンチカツ

淡路ビーフを通じ「うまい!」の感動をモットーにする「淡路ビーフとうげ」の外はカリッと、中はホクホクの懐かしい素朴なコロッケ。ミンチカツは、30年以上改良を重ねて完成したとうげの自慢の一品。つなぎやパン粉の使用を極限まで少なくし、肉の旨みをしっかり味わえます。



コロッケ

1,200円(税込)
内容量:10個(70g/個)



ミンチカツ

1,620円(税込)
内容量:10枚(50g/枚)



淡路島、漁師さんの一夜干し

とらふぐ4尾 1,800円(税込)
鯛1尾 1,350円(税込)
カマス3尾 720円(税込)
アジ2尾 900円(税込)

水揚げされたばかりの島の新鮮な魚を一夜干しに加工。表面が完全に乾き切らない「しわら干し」で仕上げました。素材のうまみを引き出す絶妙な塩加減をぜひ自慢の魚たちで味わってください。



明石たこたこめしの素(3合用)

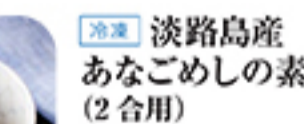
780円(税込)
内容量:350g(焼:150g)

お米と一緒に炊き込むだけ。簡単に本格たこめしが味わえると人気の一品です。主役は明石海峡産のたこ。醤油ベースのだしでじっくり味付けをしているので、おにぎりや炒飯にしても格別なおいしさです。



淡路島のカレー

淡路牛カレー 880円(税込)
淡路玉葱カレー 680円(税込)
内容量:220g(一人前)レトルタイプ
香り高いスパイスがおいしさの秘訣。淡路牛を贅沢に使用した「淡路牛カレー」と淡路島産玉ねぎを丁寧に炒めて旨みを引き出した「玉葱カレー」の2種類をラインナップしました。



淡路島産 あなごめしの素(2合用)

699円(税込)
内容量:170g

熱々ご飯に混ぜるだけ。本格派のあなごめしがいつでも手軽に味わえます。噛み締めるほどにうまみが広がる淡路島産のあなごは、真正正銘本場の味。島自慢の味をご家庭の食卓で味わってください。



たこちらしの素(2合用)

648円(税込)
内容量:230g

明石海峡産のたこが美味しいちらし寿司の素です。ニンジン、シイタケ、タケノコ、ちりめんなどの具材も加えました。温かいご飯に混ぜるだけで、料亭でいただくようなちらし寿司のできあがりです。

