

3月 安元さん誕生祭

1 4種のちっちゃな魚介からあげ 塩味

製造者さんの地元、氷上での若さぎ釣りが有名な秋田県の八郎湖で獲れた「若さぎ、白魚、海老、はぜ」を使った、サクサク&カリカリのおつまみです。職人が一釜ずつ丁寧に手揚げしし、二度揚げすることで香ばしさの際立つカリカリ食感になりました。味つけの塩にもこだわり、秋田県男鹿市の海水で作った海塩を使用しています。

原材料名

わかさぎ(国内産)、白魚、海老、はぜ、小麦粉、植物油、塩
(一部にえび・小麦を含む)

2 精米薄揚げ 甘辛しょうが醤油

生地を極限まで乾燥させ高温短時間で揚げたフワサク食感の精米薄揚げに、国産の生姜と木桶仕込みの有機醤油を合わせあまじょっぱい味わいに仕上げました。昆布とかつお節を煮出した出汁で味に深みを出しています。

原材料名

もち米(国内産)、米油、甜菜糖、醤油、生姜、みりん、昆布、鰹節
(一部に小麦を含む)

3 粗糖のアーモンドチョコ ビター

粗糖を使ったカカオ分56%のビターチョコで、香ばしくローストしたアーモンドをコーティングしました。創業明治2年の豆菓子屋の職人がその日の湿度や温度に合わせて煎り加減を調整したアーモンドを使用しています。

原材料名

アーモンド(アメリカ産)、粗糖、カカオマス、ココアバター

4月 新生活応援祭

1 ころころオニオンチーズあられ

ヨーロッパから取り寄せたカマンベールチーズの本格的なコクを楽しめる、オニオン風味の創作あられです。国産もち米100%の生地は、焼ぎと冷ましを繰り返し徐々に焼き上げていくと「ポンッ」と破裂するようにポップコーンのように跳ねて焼きあがります。味付けは職人が少量ずつ手作業で丁寧に行っています。適度な目の粗さと空気を含んだポリポリ食感をお楽しみください。

原材料名

もち米(国内産)、パーム油、カマンベールチーズパウダー、たまねぎパウダー、甜菜糖 (一部に乳成分を含む)

2 ドライスライスサーモン

使っているのは北海道産の新鮮な鮭。筋肉質な身がぎゅっと引き締まり、脂身はしつこくなくさらとした味わいです。シンプルでおいしい鮭そのものの魅力を味わえるよう、昆布・かつお・しいたけの3種のだしと、さんま魚醤や米黒酢などのナチュラルな調味料で味つけしました。まるやかなだしとアクセントのお砂糖で鮭のうまみがぐっと引き立ち、上品でゆたかな風味が楽しめます。

原材料名

鮭(国内産)、きび糖、塩、昆布だし、かつおだし、椎茸だし、魚醤、米黒酢

3 まろやかカレーカシュー

カマンベールチーズでまろやかさを出したカレー味のカシューナッツです。カリッとした薄衣でカシューナッツを覆いました。隠し味として加えた塩麹と玉ねぎパウダーが、コクとうま味を強めています。

原材料名

カシューナッツ(インド産)、小麦粉、含蜜糖、植物油脂、カマンベールチーズパウダー、カレーパウダー、塩、塩麹粉末、たまねぎパウダー (一部に乳成分・小麦を含む)

5月 鳥海さん誕生祭

1 長崎県産ひとくち飛魚

長崎県産の飛魚を長崎の海塩で程よい塩梅に仕上げました。赤外線焙焼機で丁寧に焙焼し、食べやすいようにローラーにかけ、ひとくちサイズにカットしています。

原材料名

とびうお(国産)、塩

2 ざくざくローズマリークラッカー

福岡県産の小麦粉を使った、ざくざく食感のローズマリー味クラッカーです。エキストラバージンオリーブオイルを加える事で濃厚で風味豊かな味わいに仕上げました。チーズのような香りがするニュートリショナルイーストも生地に配合しています。米粉を加えて食感も楽しめるようにしました。

原材料名

小麦粉(国内製造)、オリーブオイル、米油、米粉、片栗粉、きび糖、ニュートリショナルイースト、塩、ローズマリー、ブラックペッパー、ベーキングパウダー、(一部に小麦を含む)

3 さつまいもチップス 塩

味付けにはコクとうまみのある種子島産の粗糖を使用し、塩でキリッと引き締めました。揚げ油に使用しているこめ油は国産米ぬかから作られており、抗酸化物質を含みます。製造にもこだわりがあり、「人の手を経ることが多ければ多いほど、食品というものはおいしくなる」という信念をもつ社長のもとで、さつまいもの下処理から手揚げまでひとつひとつ丁寧に手作業で作られています。

原材料名

さつまいも(国内産)、粗糖、米油、塩