

11月の おすすめ

笛木醤油

金笛だしの素 春夏秋冬

「蔵づくり一番 金笛醤油」をベースにかつお節、昆布、椎茸等を主に板前の手作りの技を生かした本格的なつゆです。春夏秋冬四季を通して、どんな料理にでも合います。

1050円



チョコー

京風だしの素

うすいろ



各1050円

本醸造丸大豆醤油をベースに、かつお節・こんぶの風味をいかした、濃縮タイプのだしの素です。

<うすいろ>

色がうすく味の伸びがよいので、素材の味・色を大切に仕上げます。

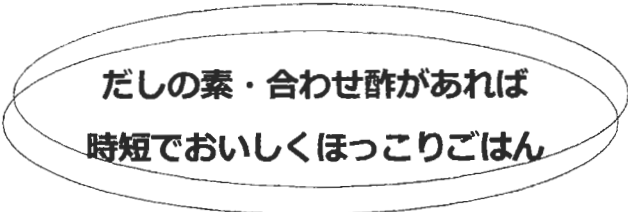
京風だしの素

こいいろ



<こいいろ>

まろやかでコクのある上品な味と風味は、和・洋・中あらゆる料理に幅広くご使用いただけます。



マルシマ

かけるだけで

おいしい

酢の物の酢



一人前からでも、かけるだけでおいしい酢の物ができます。北海道昆布でとった「だし」に、「有機純米酢」を使用しています。

630円

丸正酢醸造元

寿しの酢



純米酢、昆布、甘酒、天然だしの自然食品ばかりの調合の妙を生かし、日本古来の上寿しの味を出す高級品。

700円



ヤサカアレルノンの製品
価格改定のお知らせ

健らいとで販売しておりますヤサカアレルノンの製品（アレルノン・500g、メディカグルトP・300g、メディカグルトA・300g、米乳百薬145ml、米マヨ、善玉菌の種）の価格を改定いたしました。ご了承くださいませ。