

BUYER'S SELECTION

広告商品 売出し期間 9/8(土)~10(月)

心温まるおもてなしと
加賀料理の伝統の
手法が息づく料亭旅館
創業萬治二年 金沢 浅田屋
(1659年)

栗御飯の素

秋の味覚を
お楽しみください。

9月9日は「重陽の節句」
「重」の語である陽数(奇数)の中で、
最も大きな数字である「9」が重なる
「くわがら(重陽)の日」は、1年中最も
陽氣のこころ強い日とされています。
収穫時期にあふれわたる「重」の節句として、
栗を食入してお祝いしましょう。

バイヤーが
自信をもって
お薦めする
こだわり商品



栗と昆布だしで炊き込み
栗の甘味を引き立てる
うす塩仕立て。



〈金沢 浅田屋〉
栗御飯の素
(2合用・1袋)

580円(税抜)

金沢の料亭浅田屋自家製の、こだわり炊き込みご飯の素です。
一般のレトルトやインスタントの炊き込みご飯の素とは
比べ物にならない美味しさです。
ご家庭で簡単に「金沢 浅田屋の味」をお楽しみください。

伏見は「伏水」から語源がきてると
言われるほど、良質のミネラルを
たくさん含む地下水に恵まれています。
豊臣秀吉は伏見城内に「金名水」
【鉾名水】と呼ばれる井戸を掘り、
お茶会に用いたと言われています。
京のおつけもの処「匠洛庵」の
お漬物は、1年を通じて契約農家
からの旬の野菜と伏見の水を、
洗浄から製造までふんだんに使用し、
おいしさを引き出しています。

こだわりの
旬の野菜と伏見の水



〈京都市伏見区〉
おつけもの処 匠洛庵
こんぶだいこん
(半割・1袋)

330円(税抜)

太閤秀吉が愛した名水「伏見の水」

〈京都市伏見区〉
おつけもの処 匠洛庵

- ・ゆずだいこん
- ・刻み京みぶな
- ・金ごまはくさい (各150g)
- ・胡瓜茶漬・赤かぶ茶漬 (各105g)
- ・志葉漬 (100g)
- ・鯖雑野志葉漬 (110g)
- ・きざみすくき (120g)
- ・京紅娘 (150g)

(各1袋) 280円(税抜)