



2025 Autumn & Winter Catalog

noyusha oindo

Oku-yamato, Nara



農 悠 舎 王 隠 堂

Oku-yamato, Nara

農悠舎王隠堂

食べ物は今も昔も自然と土とそして人が作ってきたものです。昔から伝わる日本の食べ物
は、干す、塩漬けにする、発酵させるなど自然
の力をうまく使い工夫されたものばかり。農悠
舎王隠堂では生産者が大切に育てた農産物を、
昔ながらの製法で丁寧に作り上げた加工品を
厳選して販売いたします。長年ご支持いただい
ている定番の素朴な味わいばかりです。



価格改定のお知らせ

いつも農悠舎王隠堂をご利用いただき誠にありがとうございます。
この度、2025年5月より一部商品の価格を順次改定させていただくこととなりました。
昨今の原材料費の高騰や諸経費の値上がりによる影響から、
現行の価格を維持することが困難な状況となっております。
何卒ご理解いただき、今後とも変わらぬご愛顧を賜りますよう、お願い申し上げます。

■配送料について

(価格は税込み)

区分	種類	関西	中部 関東 中国 四国 九州	東北	北海道	沖縄
宅急便	常温 (20 kgまで)	900 円	950 円	1,080 円	2,640 円	2,740 円
	クール便 (~80 サイズまで)	1,120 円	1,170 円	1,300 円	2,860 円	2,960 円
	クール便 (14 kgまで 80~120 サイズ)	1,420 円	1,490 円	1,740 円	3,300 円	3,400 円
10,000 円以上 お買い上げ	各地域、各区分送料の半額とさせていただきます。					

※関西は大阪・奈良・和歌山・兵庫・京都・滋賀の6県です。

☐ 常温商品と冷蔵商品をご注文の場合は混載にして冷蔵便でお届けいたします。
但し、重量は 14 kg / 120 サイズまでとなります。

■お支払い方法

- ☐ お支払いは、郵便振込・銀行振込 (各手数料はご負担下さい)、
代金引換は、別途手数料 330 円を申し受けます。
- ☐ インターネットからのご注文の場合のみ、
クレジットカード (JCB、VISA、Master、アメリカンエクスプレス、Diners)、
での支払いができます。
- ☐ お振込みの場合、ご入金を確認してから発送いたします。

■商品のお届けについて

- ☐ 商品の発送までの期間は、作業や入荷状況などにより異なります。
- ☐ ご入金確認後の発送となります。(郵便振込、銀行振込)
※お急ぎの場合、代引き、クレジットカードでお支払い下さい。

●商品の返品・不在による転送について

お客様のご都合による不在、転居先不明などでの商品のお届けの遅れによる商品の変質、または嗜好による返品はお受けかねます。お届け先様の長期不在や転居などで商品をお届けできない場合には、ご依頼主様に転送させていただきますので、あらかじめご了承下さい。

●農産物のお届け期間・品質について

農産物の気象条件による収穫時期のずれのため、お届け時期が変更となる場合があります。また年により品質に若干の幅がございますことをご理解ください。

●お客様の個人情報について

お客様からご注文いただきました際、ご提供いただきましたお名前、住所、電話番号などの個人情報、適切に管理し、弊社の通信販売事業に関する以下の事柄のみ利用させていただきます。※商品の発送および、お問合せ、商品・サービスに関する情報のお知らせ、関連するサービスのご提供。

ギフト商品の包装・のしについて 簡易包装にご協力をお願いします

農悠舎王隠堂は、持続可能な農業と暮らしを目指した活動をしております。その一環として、基本、環境に配慮した「簡易包装」とさせていただきます。ギフトとしてご注文いただいた場合、簡易包装の上「ギフト用の短冊シール」を貼り付け、お届けいたします。何卒、主旨へのご理解とご協力をお願い致します。

※簡易包装・短冊のしの名入れはできません。
※簡易包装は、手渡しには向きません。詳しくはお問合せ下さい。

手掛け紙袋は有料とさせていただきます。
ご了承のほどよろしくお願い申し上げます。



農 悠 舎 王 隠 堂

Oku-yamato, Nara

ご注文・お問い合わせは

TEL 0120-740-018 FAX 0120-831-548

携帯電話からは
TEL.0747-26-1831

【受付時間】平日午前 9 時～午後 5 時 ※土日祝休み

✉ info@nouyusha.com

〒637-0037 奈良県五條市野原中4丁目5番30号



instagram



オンラインストア

※天候や収穫量などの状況により、商品の価格・販売時期・規格などは予告なく変更することがあります。
また、パッケージ・商品デザインなども変更することがあります。ご了承ください。



販売期間 11月5日～12月10日

あんぽ柿・富有柿

富有柿あんぽ柿セット

商品番号 **KFS001**

・富有柿【2L】4玉 **3,800円**
・あんぽ柿 4玉

※柿は紙でひとつひとつ包んでいます。



販売期間 11月20日～12月20日

冷蔵たねなし柿

冷蔵たねなし柿ギフト用

商品番号 **RKT001**

たねなし柿【2L】9玉 **4,300円**

※旬に収穫した柿を袋に入れ、冷蔵貯蔵してお届けします。



ご家庭用柿

富有柿

お届け期間
11月5日～12月20日

10kg【段ボール】33～42玉入
商品番号 **FKF023** **6,500円**



5kg【段ボール】17～22玉入
商品番号 **FKF022** **3,500円**



3kg【段ボール】10～14玉入
商品番号 **FKF021** **2,300円**



1kg【袋】4～5玉入
商品番号 **FKF020** **670円**



たねなし柿

お届け期間
10月5日～11月5日

10kg【段ボール】36～48玉入
商品番号 **FKT023** **5,800円**

5kg【段ボール】18～25玉入
商品番号 **FKT022** **3,000円**

3kg【段ボール】10～16玉入
商品番号 **FKT021** **1,900円**

1kg【袋】4～5玉入
商品番号 **FKT020** **590円**

わけあり柿

10kg
商品番号 **FKF033** **3,500円**

5kg
商品番号 **FKF032** **2,000円**

10kg
商品番号 **FKT033** **3,000円**

5kg
商品番号 **FKT032** **1,800円**

お届け期間は変更になる場合があります。

表示価格は全て税込価格です



9月も中旬になってくると渋柿が色づいてきます。もちろんそのまま食べると渋いので、渋を抜きます。『あわせ柿』とも言われます。渋を抜くことで甘柿と同じくらい口の中に甘さが広がります。富有柿は甘柿ですので、秋が深くなるにつれ色味も甘みも深くなっていきます。

贈答用柿

富有柿

お届け期間
11月5日～12月20日

木目化粧箱【3L】10玉入
商品番号 **FKF004** **6,000円**

木目化粧箱【2L】12玉入
商品番号 **FKF005** **5,800円**

紙化粧箱【2L】9玉入
商品番号 **FKF001** **4,200円**

紙化粧箱【L】15玉入
商品番号 **FKF002** **4,500円**

紙化粧箱【2L】12玉入
商品番号 **FKF003** **5,300円**

※12日5日頃からは冷蔵するため個包装でお届けします。



木目化粧箱



紙化粧箱



お届け期間は変更になる場合があります。

たねなし柿

お届け期間
10月5日～11月5日

木目化粧箱【3L】10玉入
商品番号 **FKT004** **5,000円**

木目化粧箱【2L】12玉入
商品番号 **FKT005** **4,800円**

紙化粧箱【2L】9玉入
商品番号 **FKT001** **3,500円**

紙化粧箱【L】15玉入
商品番号 **FKT002** **4,000円**

紙化粧箱【2L】12玉入
商品番号 **FKT003** **4,500円**

※柿は紙でひとつひとつ包んでいます。



表示価格は全て税込価格です



干柿 つくりレシピ

- ①柿のヘタの巻き上がったフリルはハサミで整える。この時T字部分を切り落とさない様に注意して下さい。
- ②ヘタの周りの皮を剥きます。
- ③おしりの部分の皮を剥きます。
- ④皮を剥いていきます。
- ⑤柿同士がくっつかないようにひもに繋げていきます。
※くっついているとカビが生えやすくなります。
- ⑥熱湯に約5秒浸けます。
※カビが生えにくくなります。
- ⑦雨がかからない日の当たらない風通しの良いところに干します。

干柿の作り方



動画で詳しく
説明しています。



お届け期間 11月1日~11月8日

江戸柿 吊るし柿キット

商品番号 FKT052

江戸柿 5kg (20~30玉入) 3,500円
江戸柿 10kg (40~60玉入) 6,000円
※ひも付きです。



江戸柿とは

奈良県西吉野の特産品で干柿にしたり、樹上で完熟した「ずくし柿」として産地で食されています。旬の時期に渋抜きして出荷されたものは、京都の料亭などで、食後のデザートとして珍重されています。



お届け期間 12月3日~12月10日

法蓮坊柿 吊るし柿キット

商品番号 FKT051

法蓮坊柿 2kg 1,300円
法蓮坊柿 5kg 3,000円
※ひも付きです。



法蓮坊柿とは

奈良県西吉野で古くから栽培されてきた渋柿です。樹齢が300年を超えて実をつけているものもあるそうです。干柿にすると自然な甘みが強いのが特徴です。

おうちで産地を 楽しんでみる。



夏の暑さも去り、吹く風が少し肌寒く、木々の緑も赤く色づき始める頃、食べ物が美味しい季節がやってきました。干柿づくりは平安時代中期から始まり、人々は知恵を絞って渋を抜く方法を探り、現代まで受け継がれてきました。もともと栄養価の高い生柿を干すことで、その栄養分がぎゅっと凝縮されるため、非常に健康的な自然派お菓子です。昔から二日酔い防止、高血圧予防に効果的と言われてきました。さらに、豊富な食物繊維は整腸作用に優れ、腸のバランスを整えてくれます。

干柿の表面の白い粉が吹いていますが、もちろんカビではありません。表面の白い粉は果糖とブドウ糖が表面に出て結晶化したもの。

柿霜【しそう】といい、漢方では咳や喉の痛み・口内炎に効果があるとされています。柿霜は砂糖がなかった時代、大変貴重な甘味料でした。柿霜がたくさん吹いていることは、美味しくって甘い干柿の証明でもあるのです。今年も作って楽しい、食べて美味しい、体にやさしい、農悠舎王隠堂の干柿づくりを是非ご体験ください。自分で作った干柿がうまくなってきた時には嬉しさもひとしお。どんな干柿よりも美味しいはず。

干柿いろいろ

柿は干せば干すほど糖度が上がります。干し加減を変えたり、他の素材と組み合わせた、いろいろな干柿たち。柿本来の甘みを引き出しながらも、様々な味わいをお楽しみいただけます。製造工程で、酸化防止剤(硫黄くん蒸)は使用せず、柿本来の色味を大切にしています。

とろっと半生食感

あんぽ柿 ご家庭用

産地で収穫した、たねなし柿を一つ一つ丁寧に皮をむき、生柿と干柿の中間程度にしっとり乾燥させました。干柿ほど硬くなく柔らかい食感の果肉は、まるで和菓子のようにです。

商品番号 **KH003-2**

180g (3玉入) **734円**
賞味期限 20日

期間限定販売
11月1日～2月28日



食物繊維たっぷり

柿のしずく

お砂糖不使用のドライフルーツ。たねなし柿を一口サイズにカットし、そのまま時間をかけず低温で乾燥させました。生柿のようなすっきりとした甘さが特徴です。1袋に約2個分の柿が入っています。

商品番号 **KH005**

70g **486円**
賞味期限 90日



干柿とバターの二重奏

柿アンサンブル

伝統の干柿が洋風スイーツに。開いた干柿を一枚ずつ丁寧に並べて板状にし、バターをサンドして熟成させました。5mm程度にスライスして、干柿とバターの絶妙なハーモニーをお楽しみください。

商品番号 **KH009**

140g **1,250円**
冷凍 賞味期限 180日 **乳**



ブルータス
2017
日本のお取り寄せ
グランプリ
果樹園部門
準グランプリ受賞

表示価格は全て税込価格です



期間限定販売
12月15日～2月28日



冬の風物詩

干柿 ご家庭用

たねなし柿を一つずつ丁寧に手揉みしながら寒風で干し上げた昔ながらの干柿です。柿の果糖を白く纏い、美味しさをギュッと凝縮した濃厚な味わいは格別です。

商品番号 **KH001-2**

180g (4～6玉入) **900円**
賞味期限 30日



びっぐり干柿

通常品

期間限定販売
12月15日～2月28日



規格外の大きさ

びっぐり干柿

ビッグでびっぐり、大きい干柿です。大きすぎてなかなか出回らない、通常の干柿の約1.5倍サイズです。大きくても、もっちりとした食感を楽しめると好評です。

商品番号 **KH001-3**

350g (5～6玉入) **1,300円**
賞味期限 30日



期間限定販売
12月15日～2月28日



食べやすい大きさ

しっとりかきべえ

たねなし柿の皮をむき四つ割りにし、寒風でじっくり干し上げました。ほどよく柔らかな食感で、噛むほどに凝縮された柿の美味しさと甘みが口の中に広がります。

商品番号 **KH011**

180g **734円**
賞味期限 30日



お口に広がる柚子の香り

柚子巻き柿

寒風でじっくり干し上げた干柿を丁寧に開き、柚子の皮の砂糖漬けを包み込んだ上品な甘さのお菓子。口の中にふんわり広がる柚子の香りが良いアクセントに。3～5mmに薄くスライスしてお召し上がりください

商品番号 **KH002-2**

190g **1,404円**
冷蔵 賞味期限 90日

表示価格は全て税込価格です



共同加工、共同出荷を行い、生産者と消費者をつなぐ「地域共同センター（株）パンドラファームグループ」

「昔ながら」にこだわる 農家の梅干づくり



丁寧にもぎで収穫します。



1次漬け込みから取り出した直後の梅

昔ながらの手間ひまかけた仕事。
安全・安心をお届けします。

私たちの梅干は、漬け、天日干し、しそ漬けをしてつくります。先祖代々の地に伝わる、先人たちの智恵の結晶を受け継いできました。

6月中旬、樹上で熟して黄色くなった梅の収穫が始まると、梅の塩漬けが本格化します。一粒一粒丁寧に水洗いし、大きなタンクに塩と一緒に漬けます。もちろん、塩にもこだわりがあり、沖縄の海水をふんだんに使って作られたものを使用しています。そのため、ミネラルも豊富で梅干の味わいに深みが出ます。重石をし、密封した状態で熟成させると琥珀色の梅酢が出てきます。

7月の中旬過ぎには、熟成させた梅を順番に取り出します。梅を潰さないように機械を使わず、人の手で丁寧に取り出すのが私たちのこだわりです。次に取り出した梅を天日で干します。梅干づくりで一番こだわっている作業がこの天日干しです。梅を何度も何度も丁寧に干し、表も裏も



王隠堂農園の赤しそ畑。色付いた新しい葉だけを刈り取ります。



検品作業



パックに充填



品質検査

太陽の光でしっかり乾かすことで、私たちが求めている梅干本来の旨みを引き出すことができます。取り入れ後に、赤梅酢ともみしそで漬け込みさらに熟成させれば赤しその色が鮮やかに付いた梅干に仕上がります。最後に検品や品質検査を行い、安心安全な梅干を皆様のお手元にお届けしています。



小粒で食べやすい一口サイズです

小梅干

商品番号 UB006

塩分
約17%

200 g カップ	1,350円
500 g カップ	2,703円
1 kg ポリ樽入	5,298円

賞味期限 180日



うす塩味の梅干
美味しさそのままに減塩仕上げ

むかし梅干うす塩味

商品番号 UB018

塩分
約8%

200 g カップ	1,188円
-----------	--------

冷蔵

 賞味期限 30日



香り豊かな八重桜の塩づけを
梅干に散りばめました

南高さくら梅干

商品番号 UB003

塩分
約17%

200 g カップ	1,296円
500 g 箱	2,592円
1 kg 箱入(500g × 2)	5,054円

賞味期限 180日



農悠舎王隠堂の

うめぼし

むかしながらの手法をいつまでも
受け継がれるように。

日本の伝統食『うめぼし』。ひとえに梅干しといっても、味や塩分など様々です。昨今甘くてマイルドな美味しい梅干しが多く見られるようになってきました。こういった甘くておいしい梅干しは、製造過程で塩を抜く作業を行います。その時、梅本来の酸味や香りも抜けてしまいます。みなさんも一度食品表示をよく見てください。抜けた味を補うため、酸味料や甘味料を添加しているものが多いと思います。農悠舎王隠堂の梅干しは昔ながらの漬け方にこだわった、赤しそと食塩だけで漬けた『すっぱくて、ご飯によく合う梅干し』です。6月〜7月に黄色く色付いた梅を手もぎし、沖縄の塩「シママー」で塩漬け。丁寧に天日干をしたのち、赤しそと梅酢でじっくり漬け込み熟成させました。着色料、甘味料、酸味料、保存料を使用しない梅本来の酸味が生きた梅干しは、炊き立ての白いごはんの甘さを引き立ててくれます。



本当につぶれていて、種も入っています
でも、美味しさは変わりません

ワケアリつぶれ梅干

商品番号 UB011

塩分
約17%

1 kg 箱入(袋入り)	2,700円
--------------	--------

賞味期限 180日



つぶれていますが、
はちみつ梅干の美味しさはそのまま

つぶれはちみつ梅干

商品番号 UB008-2

塩分
約4%

1 kg ポリ樽入	2,160円
-----------	--------

冷蔵

 賞味期限 30日

はちみつ

一歳児未満の乳児には与えないでください



良質なはちみつをベースにした漬け液に
じっくりと漬け込んだ梅干です

はちみつ梅干

商品番号 UB008

塩分
約4%

200 g カップ	1,296円
500 g 箱	2,722円
1 kg ポリ樽入	5,702円

冷蔵

 賞味期限 30日

はちみつ

一歳児未満の乳児には与えないでください



果肉が柔らかな『南高』を
じっくり昔ながらの漬け方で

南高むかし梅干

商品番号 UB001

塩分
約17%

200 g カップ	1,134円
500 g 箱	2,245円
1 kg 箱入(500g × 2)	4,336円

賞味期限 180日



奈良の希少な梅『林州』を
昔ながらのすっぱい梅干に

林州むかし梅干

商品番号 UB002

塩分
約17%

200 g カップ	1,350円
500 g 箱	2,703円
1 kg 箱入(500g × 2)	5,298円

賞味期限 180日



おにぎりやまぜごはん
人気の一品です

カリカリ梅

商品番号 UB020

塩分
約17%

60g	400円
-----	------

賞味期限 30日



小梅なのにちよつと大きめ
お弁当にちようどよい梅干

ほどよい梅干

商品番号 UB019

塩分
約17%

500g 入	2,808円
--------	--------

賞味期限 180日



選別していないお徳用梅干
色や大きさにばらつきがあります

徳用梅干

商品番号 UB010

塩分
約17%

1 kg 箱入(袋入り)	3,888円
--------------	--------

賞味期限 180日

表示価格は全て税込価格です

幻の梅『林州』

私たちの地域、奈良県五條市西吉野町（旧西吉野村賀名生地域）には古くからある梅の品種「林州」が栽培されています。2月下旬には桃色の可愛らしい八重の花を咲かせます。果皮が柔らかく、収穫時に雨が降っただけでも皮が破れてしまうほどとってもデリケートな梅です。それゆえ県外では見かけないため『幻の梅』と言われています。近年になり、林州梅から南高梅への植え替えが進み、さらに希少な梅となりました。貴重な梅『林州』をぜひお召し上がりください。



表示価格は全て税込価格です

梅農家だからできる
梅エキス

農惣舎王隠堂の梅エキスは、梅畑で
収穫された梅をそのまま搾っています。
その搾りたて新鮮果汁をじっくり時間
をかけて煮詰めると、美しく光沢のあ
る梅エキスが出来上がります。
青梅1kgから約30g程度しかとれな
い大変貴重なものです。
梅エキスには、クエン酸、リンゴ酸
といった有機酸が豊富に含まれている
ほか、食物繊維や鉄などさまざまな
有効成分が含まれています。夏バテ予
防や疲労回復、血流改善といった効果
が期待できるとされています。
こだわりの栽培で一年間手塩にかけ
た梅を一粒一粒手もぎで収穫した自慢
の梅で作ったエキスです。皆様の健康
を願って作っています。

商品番号

UE004

梅エキス 詰替用
(粒タイプ)

90g

3,505円

賞味期限 1年

商品番号

UE003

梅エキス (粒タイプ)

65g

3,682円

賞味期限 1年

商品番号

UE001

梅エキス

65g

2,495円

賞味期限 1年

商品番号

UE002

有機梅エキス

65g

3,326円

賞味期限 1年

商品番号

UK001

玄梅

100g

1,058円

賞味期限 1年

有機栽培した南高青梅を、
添加物を一切使用せずに
長期熟成させました。
しっかりとすっぱい味わいです。

玄梅

くろろうめー

表示価格は全て税込価格です

梅酢

梅を塩漬けすると、時間が経つにつれ梅酢が出てき
ます。梅の果実のほどよい酸味と、品質の良い塩の
おかげで、使いやすい梅酢が出来上がりました。
高級料亭や料理専門家の方にも愛される一品です。

梅と塩のみの、シンプルな梅酢

白梅酢

商品番号

US002-1

200ml

378円

賞味期限 90日

白梅酢に赤しそを加えました
しそ香る、お漬物や調味料に

赤梅酢

商品番号

US001-1

200ml

378円

賞味期限 90日

白梅酢をベースに
甘さを加えた香り高いすし酢

すし梅酢

商品番号

US003

200ml

400円

賞味期限 90日

梅肉

皮が破れた梅干の種をとり、そのままペーストに
しました。化学調味料を使わず、昔ながらのすっぱ
い梅干の味わいをそのままに。お料理に使いやすい
チューブに仕上げました。

梅干を漬けた赤しそを、
そのまま乾燥させた自然な味わい

しその葉ふりかけ

商品番号

US012

40g

324円

賞味期限 1年

梅干のすっぱい味を、
もみしそを加え
しその味わいも楽しめます

梅びしお

商品番号

US006

100g

648円

賞味期限 90日

こだわりの梅干の
すっぱい味わいそのままに

ねり梅

商品番号

US007

100g

648円

賞味期限 90日

SOL JAPAN

noyusha

oindo

島根県の魚屋さん【SOL JAPAN】とのコラボ商品
農産物加工協会を通して実現したコラボ

噛めば噛むほど魚の旨味としその塩味、風味が楽しめるふりかけです。
ご飯にふりかけるだけでなく、おつまみや野菜の和え物、
サラダ、麺類のトッピングとしても幅広くお使いいただけます。
利用範囲の限られた魚や、梅干しの漬けたしそを有効活用し、
SDGs(持続可能な開発目標)への貢献を目指した商品です。

島根県産の低利用魚小さなサバ・サワラ
おから・えごまをベースに、
しその葉ふりかけをブレンド

じゃこまめソフトふりかけ
赤しそ風味

商品番号

US014

120g

680円

賞味期限 1年

小麦大豆ごまさば

島根県産のトビウオとゴマを
ベースにしたソフトふりかけに、
しその葉ふりかけをブレンド

あごごまソフトふりかけ
赤しそ風味

商品番号

US013

120g

680円

賞味期限 1年

小麦大豆ごま

※農産物加工協会:農産物を加工し流通させる事により生産者の所得向上が出来るように支援・指導を行うNPO法人。
※SOL JAPAN:「魚屋」は魚を売ることだけでなく、漁業従事者と連携し魚の「価値」を高め、持続可能な漁業環境の創出に貢献する会社です。

表示価格は全て税込価格です



素材の味を生かした
おすすめドリンク



高知県産しょうがを、
たっぷり贅沢生搾り

しょうが湯
商品番号 **KO010**
20g×5袋 **420円**
賞味期限 1年半



希釈タイプ 1.5倍希釈
夕梅（完熟梅ドリンク）
商品番号 **DG007**
710ml **1,512円**
賞味期限 180日
はちみつ

とろつと贅沢
完熟梅の果肉がたっぷり



希釈タイプ 5倍希釈
プラムハニー
商品番号 **D001**
500ml **1,350円**
賞味期限 1年
はちみつ

青梅を粗製糖にじっくり漬け込み
はちみつを加えました



飲む梅ゼリー **梅っちゅ。**
商品番号 **UC001**
120g **420円**
賞味期限 180日
はちみつ

どこでも
梅チャージ！



かりん蜂蜜漬け
商品番号 **K002**
350g **1,296円**
賞味期限 1年
はちみつ

奈良県産の本かりんを
はちみつで、じっくりと漬けこみました



希釈タイプ 3倍希釈
しそドリンク
商品番号 **DG002**
500ml **1,188円**
賞味期限 1年

新鮮な赤しそと、梅果汁を使用
赤しその風味豊かにスッキリとした味わい



飲むしそゼリー **しそっちゅ。**
商品番号 **UC002**
120g **420円**
賞味期限 180日

どこでも
しそチャージ！

【はちみつを含む商品について】
一歳児未満の乳児には
与えないください。

表示価格は全て税込価格です



ただの脇役では収まらない
癖になる存在感



甘酢生姜（ガリ）
商品番号 **US011**
100g **432円**
冷蔵 賞味期限 30日



紅生姜（丸ごとタイプ）
商品番号 **US010**
150g **486円**
賞味期限 90日



紅生姜（スライスタイプ）
商品番号 **US009**
100g **378円**
賞味期限 90日



紅生姜（千切りタイプ）
商品番号 **US008**
80g **324円**
150g **486円**
賞味期限 90日



生姜の生産者



四万十川・仁淀川の清流に
育まれた香り高い生姜

【高知産の生姜】
高知県四万十川流域で栽培された『土佐一』を使用。香り高くシャキシャキの歯ごたえは、他の紅生姜とは違います。余計なものを加えていないから、ピリッとした生姜の味がしつかり。

【自然由来の紅色】
食欲をそそる鮮やかな色にも関わらず着色料は一切使用していません。梅、赤しそ、食塩だけで作る梅干づくりで出てくる鮮やかな紅色の梅酢で生姜を漬け込みました。

紅生姜はお料理の脇役ですが農悠舎主隠堂の紅生姜は主役級の存在感。スーパーではなかなかお目にかかれない、梅酢香る本物の紅生姜を一度お召し上がりください。



高知県の生姜を梅酢で漬けた
紅生姜

表示価格は全て税込価格です



朝、やさしいエネルギーをカラダに
おやつ時間に昔ながらのやさしい甘味を



素材の味を大切に、
優しい甘味を作り続けています
ほっとする時間をお届けします



ゆずマーマレード

商品番号 K007

150g 514円
賞味期限 90日

ゆず皮と、ビートグラニュー糖だけで
じっくり煮詰めました



南高梅ジャム

商品番号 K006

150g 640円
賞味期限 90日

完熟南高梅の皮をひとつずつ
手でむき、なめらかに煮詰めました



甘露梅

商品番号 US004

固形量140g 918円
総量250g
賞味期限 90日

青梅をシロップに漬けて仕上げました
梅の酸味と程よい甘みが口に広がります



かりん蜂蜜飴

商品番号 K015

80g 420円
賞味期限 1年
はちみつ 一歳児未満の乳児には
与えないでください

蜂蜜にじっくり漬け込んだ、かりんを使用
のどに優しい味わいです



梅エキス飴

商品番号 K014

80g 420円
賞味期限 1年

すっぱい梅エキスと
こくのある黒糖の甘みが癖になります



しょうが飴

商品番号 K013

80g 420円
賞味期限 1年
ごま

高知県産しょうがを生搾りし、
アクセントにごまを入れました



干し柿スティック

商品番号 KH007

70g 464円
賞味期限 60日
販売期間：12月1日~2月28日

干柿を食べやすく
スティック状にカットしました



ゆずピール

商品番号 KY001

50g 360円
賞味期限 90日

原料はゆず皮と、ビートグラニュー糖だけ
ゆずの爽やかな香りとほろ苦さ



生姜しぐれ

商品番号 K009

70g 432円
賞味期限 90日

生姜の風味をそのままに
砂糖漬けした、ソフトなチップです



酒粕飴

商品番号 K016

80g 420円
賞味期限 1年

奈良県吉野の酒蔵『美吉野醸造』の酒粕
甘さ控えめのマイルドな味わいです



干し柿ゼリー

商品番号 K011

130g 420円
賞味期限 180日
大豆

干し柿をたっぷり練り込んだ
もっちり甘い、ひとくちゼリー



完熟梅ゼリー

商品番号 K012

100g 420円
賞味期限 180日
大豆

完熟南高梅をたっぷり練り込んだ
甘酸っぱい、ひとくちゼリー

表示価格は全て税込価格です

表示価格は全て税込価格です

産直素材の逸品

厳選した産直素材を使用

農悠舎王隠堂おすすめの逸品です



国産の八重桜を梅酢漬けにした後、塩漬けにしています。
お湯を注ぐとグラスの中でも花を咲かせてくれます。
目でも口でも楽しんでいただける逸品です。



桜の花の塩漬け

商品番号 S019

30g 410円
賞味期限 90日

奈良県の特産品 吉野本葛
『吉野晒し』と呼ばれる極寒期に地下水のみで
繰り返し精製・乾燥させる手法で作られます



吉野本葛

商品番号 S017

100g 849円
賞味期限 2年

有機栽培レモンを塩で漬け込んだ
お肉やチーズと合う爽やかな風味の調味料



国産塩レモン

商品番号 SL001

110g 540円
冷蔵 賞味期限 1年

奈良県吉野の野山で生息する
ニホンミツバチから採蜜した貴重なはちみつ



吉野の百花蜜

商品番号 K003

150g 2,800円
賞味期限 2年
はちみつ 一歳児未満の乳児には
与えないでください

養蜂家西尾さんが採蜜した、北海道産の
色合いと味わいが濃いはちみつ



国産純粋百花はちみつ

商品番号 K005

350g 1,700円
賞味期限 2年
はちみつ 一歳児未満の乳児には
与えないでください

奈良県で生産される希少性の高い薬味をブレンド

ヤブニッケイ葉・大和橘陳皮・キハダ
大和橘葉・大和当帰・山椒・唐辛子



大和七味

商品番号 YS001

8g 1,059円
賞味期限 1年

高知県産生姜を砂糖と醤油で佃煮に
ピリツと甘辛、ご飯のお供に



しょうがの佃煮

商品番号 US013

100g 540円
賞味期限 180日
大豆 **小麦**

ねり梅に生姜と醤油を合わせた、
日本古来の伝統茶の素



梅番茶の素

商品番号 US005

220g 1,080円
賞味期限 90日
大豆 **小麦**

国産生いも100%使用 奈良県五條市で
作られる歯ごたえしつかりの玉こんにゃく



玉こんにゃく

商品番号 S015

250g 206円
賞味期限 90日

国産生いも100%使用 奈良県五條市で
作られるブリブリ歯ごたえの糸こんにゃく



糸こんにゃく

商品番号 S016

180g 206円
賞味期限 90日

農悠舎王隠堂で手作りしている、自慢の甘みそ
野菜やご飯に添えてお召し上がりください



甘みそ

商品番号 M001

130g 450円
冷蔵 賞味期限 60日
大豆

国産有機大豆と有機小麦を木桶で仕込みました
香りがよく、うまみが多い醤油です



有機しょうゆ

商品番号 S012-1 S012-2

720ml 1,296円
300ml 680円
賞味期限 2年 **大豆** **小麦**

天日、寒風で干し、大根の甘みを引き出しました
しつかりした歯ごたえ、サラダや煮物にどうぞ



切干大根

商品番号 K019

50g 378円
賞味期限 90日

野菜のうまみを凝縮した便利な野菜ミックス
これだけで彩り豊かな一品に



切干大根ミックス(椎茸・人参入り)

商品番号 K017

50g 400円
賞味期限 90日

有機栽培した大根を寒風で干し上げ、
大根本来の甘みが引き出されています



有機切干大根

商品番号 K018

30g 300円
賞味期限 90日

島根県 やさか共同農場

有機味噌・乾しいたけ

「やさか共同農場」は、有機農業にこだわり
次世代に繋げている私たちの仲間です。

国産有機米と国産有機大豆を使用
2年以上長期熟成させた極上のお味噌



吟醸みそ

商品番号 S009

500g 1,123円
冷蔵 賞味期限 1年
大豆 **米**

米味噌と麦味噌
それぞれのうまみが引き立ったお味噌



有機合わせみそ

商品番号 S010

750g 1,145円
冷蔵 賞味期限 8ヶ月
大豆 **米**

島根県産原木栽培の乾しいたけ
こうしん椎茸、バレイシ茸が半分づつ入ります



乾しいたけミックス

商品番号 K026

30g 398円
賞味期限 1年

表示価格は全て税込価格です

表示価格は全て税込価格です

※出荷時期・価格は天候や作柄により変動いたします。
ご注文の際は、農悠舎オンラインストアや、
お電話で詳細をご確認ください。



温州みかん
(和歌山県産)

お届け期間
10月25日～12月末

F005-1	3 kg	1,800円
F005-2	5 kg	3,000円



甘夏
(和歌山県産・三重県産)

お届け期間
2月中旬～4月下旬

F033-1	1 kg	400円
F033-2	3 kg	1,200円
F033-3	5 kg	1,950円



しらぬい (不知火)
(和歌山県産)

お届け期間
3月上旬～3月下旬

F015-1	1 kg	745円
F015-2	3 kg	2,190円
F015-3	5 kg	3,650円



きよみ
(和歌山県産)

お届け期間
2月上旬～3月中旬

F008-1	1 kg	780円
F008-2	3 kg	2,340円
F008-3	5 kg	3,900円



ネーブルオレンジ
(和歌山県産)

お届け期間
1月中旬～2月上旬

F016-1	1 kg	570円
F016-2	3 kg	1,680円
F016-3	5 kg	2,760円



伊予柑
(和歌山県産)

お届け期間
2月～3月中旬

F032-1	1 kg	550円
F032-2	3 kg	1,650円
F032-3	5 kg	2,700円



かりん
(奈良県産)

お届け期間
11月上旬～11月下旬

Y011-1	500g	450円
Y011-2	1 kg	800円



キウイフルーツ
(奈良県産・和歌山県産)

お届け期間
11月上旬～12月下旬

F021-1	500g	340円
F021-2	1 kg	650円



八朔 (はっさく)
(和歌山県産)

お届け期間
2月～3月中旬

F007-1	1 kg	500円
F007-2	3 kg	1,490円
F007-3	5 kg	2,450円



柚子 (ゆず)
(奈良県産・和歌山県産)

お届け期間
11月上旬～12月末

Y015-1	500g	650円
Y015-2	1 kg	1,200円



いちご (古都華)
(奈良県産)

お届け期間
1月10日～3月末

F031 2パック
(1パック270g以上)
※小粒・中粒もあります。

3,500円 (送料別途)

※3月は気候によりクール便の場合もあります。



レモン
(和歌山県産)

お届け期間
11月中旬～1月末

F013-1	500g	410円
F013-2	1 kg	750円



くだもの王国 紀伊半島のこだわりの栽培

紀伊半島は、海からの温暖な空気と豊富な水量の吉野川・紀ノ川があり、多様な種類のくだものが育つ地域です。私たちはその中でも、肥料にこだわり、農薬を減らした栽培で味わいの深くくだものを育てています。

※出荷時期・価格は天候や作柄により変動いたします。
ご注文の際は、農悠舎オンラインストアやお電話で
詳細をご確認ください。旬の果物も、日々更新中！



農悠舎王隠堂
オンラインストア

農悠舎王隠堂農の

安心米

※令和7年度 取り扱い予定
価格はお問い合わせください



お米は日本食の基本。
農悠舎王隠堂は安全で信頼できる
こだわりの生産者のお米だけを紹介します。



有機栽培のお米 JAS 有機玄米 ※JAS 有機栽培米は玄米のみのお取り扱いとなります。
和歌山県産 JAS 有機ひのひかり

RC002-1 ひのひかり玄米 2kg
RC002-2 ひのひかり玄米 5kg

和歌山県のお米

RC003-1 こしひかり玄米 2kg
RC003-2 こしひかり白米 2kg
RC003-3 こしひかり玄米 5kg
RC003-4 こしひかり白米 5kg

奈良県のお米

RC004-1 ひのひかり玄米 2kg
RC004-2 ひのひかり白米 2kg
RC004-3 ひのひかり玄米 5kg
RC004-4 ひのひかり白米 5kg

奈良県のお米

RC005-1 にじのきらめき玄米 2kg
RC005-2 にじのきらめき白米 2kg
RC005-3 にじのきらめき玄米 5kg
RC005-4 にじのきらめき白米 5kg

大阪府のお米

RC006-1 キヌヒカリ玄米 2kg
RC006-2 キヌヒカリ白米 2kg
RC006-3 キヌヒカリ玄米 5kg
RC006-4 キヌヒカリ白米 5kg



表示価格は全て税込価格です

こだわり野菜と果物の詰め合わせをお届け

ご家庭で個性ある旬のお野菜を楽しんで頂けます



こだわりの野菜便
私たちは人と環境に
優しい農業をしています。

商品番号
Y001

旬の野菜詰め合わせ便 3,200円 送料込み

奈良県・和歌山県の野菜が中心になります。伝統野菜や
個性的な野菜、山菜、果物をお届けします。通常の栽培に比べ、
農薬を極力減らし、有機質肥料で栽培した旬の新鮮なお野菜です。



旬の野菜詰め合わせ便

今週の内容を農悠舎王隠堂
オンラインストアにて確認
できます。

商品番号
Y002

有機野菜詰め合わせ便 4,100円 送料込み



全国の有機農家から届くお野菜の詰め合わせです。
有機野菜作りはとても大変ですが、皆様の食卓に
安心安全をお届けしたいという農家の思いも詰まっています。



有機野菜詰め合わせ便

今週の内容を農悠舎王隠堂
オンラインストアにて確認
できます。

※発送日は月曜日と木曜日、週2回となります。4月～10月はクール便、11月～3月は常温でお届けします。

※野菜詰め合わせ便については、北海道・沖縄は発送しておりません。ご了承下さい。

※野菜詰め合わせ便をご利用のお客様には、送料500円追加で、加工品、果物と一緒に発送させていただきます。是非ご利用下さい。

お得な定期便コース (送料込み)		月1回半年コース (6回)	月2回半年コース (12回)	毎週半年コース (24回)
旬の野菜便	3,200円	18,600円 600円お得	37,200円 1,200円お得	74,400円 2,400円お得
有機野菜便	4,100円	24,000円 600円お得	48,000円 1,200円お得	96,000円 2,400円お得

有機根菜



Y009 有機根菜セット
たまねぎ、にんじん、じゃがいも各1kg 合計3kg
1,450円 (送料別途)

日持ちするからまとめ買い！

Y003-1 有機じゃがいも 3kg 1,701円
Y003-2 有機じゃがいも 5kg 2,800円
Y004-1 有機にんじん 3kg 1,404円
Y004-2 有機にんじん 5kg 2,268円
Y005-1 有機たまねぎ 3kg 1,166円
Y005-2 有機たまねぎ 5kg 1,825円

送料別途



表示価格は全て税込価格です

大切なあの人に。
送りたいがここにある
農悠舎王隠堂の

W I N T E R G I F T

冬の贈りもの

新しい仲間が加わりました

ちょっとした手土産に
柿の果 あんぽ柿



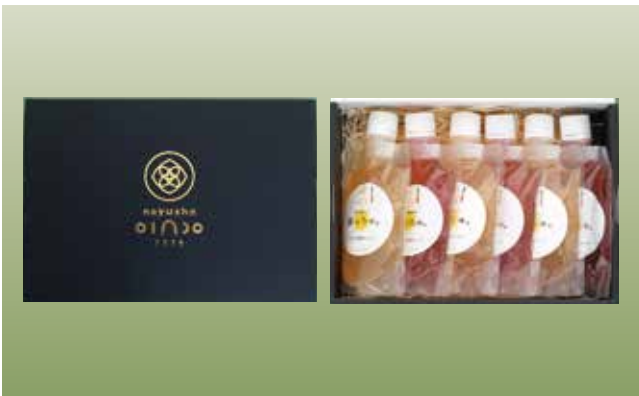
商品番号 KH005-1

864 円

内容: あんぽ柿 60g×2個 賞味期限 20日

販売期間 11月1日~2月28日

小分けでうれしい
飲むゼリーギフト



商品番号 UC001-2

2,900 円

内容: 梅っちゅ。120g×3個 しそっちゅ。120g×3個

賞味期限 180日

干柿、集めてみました
干柿ミニギフト (かきあつめ)



商品番号 KH006-2

1,800 円

内容: あんぽ柿 60g×4個 賞味期限20日

干柿×2個 賞味期限30日

販売期間 11月1日~2月28日

干柿好きに送りたい
干柿食べ比べギフト(かきくらべ)



商品番号 KH006-3

冷凍

2,500 円

内容: あんぽ柿 60g×2個 賞味期限20日

干柿×2個 賞味期限30日

乳 柿アンサンブル140g×1本 賞味期限180日

販売期間 11月1日~2月28日

限定
500セット

年末年始野菜セット

年に一度の特別企画です。奈良県産、和歌山県産の野菜を中心に、お正月に欠かせない雑煮大根などの縁起物のお野菜をセットにしました。豪華な15〜16品目のセットです。
ご予約はお早めにご利用いたします。お届けは左記の期間です。ご注意ください。

金時人参 (イメージ)

雑煮大根 (イメージ)

年末年始野菜セット

数量限定・要予約

4,500円 (送料別途)

商品番号 Y010

予定内容 さつまいも (宮崎県産)、里芋 (和歌山県産)、ごぼう (北海道)、れんこん (山口県)、金時人参 (奈良県産)、雑煮大根 (奈良県産)、小松菜 (奈良県産)、しめじ (奈良県産)、白ネギ (和歌山県産)、水菜 (奈良県産)、春菊 (奈良県産)、しいたけ (和歌山県産)、白菜 (奈良県産)、柚子 (奈良県産)、八頭 (和歌山県産) 手作り 玉こんにゃく 250g ※内容・産地は一部変更になる可能性があります。

■ご予約締切 12月15日

■お届けは 12月27日〜30日

富有柿の特産地 奈良県五條市の柿畑

大富豪柿 (奈良県産)

出荷期間: 12月末~1月中旬

商品番号 FKR005

500 円

貯蔵富有柿【大玉果1玉】3L以上

富有柿の大玉サイズを袋に入れて、じっくり貯蔵しました。大きな富(富有柿)をじっくり蓄えるという意味合いを込めています。新年の縁起物としてお召し上がりください。

生姜 (高知県産・長崎県産)

出荷期間: 11月末~7月

商品番号 Y012-3

212 円

内容量 80 g

水の豊かな高知県、長崎県で育てた美味しい生姜です。できる限り農薬の使用を抑えて栽培しています。

表示価格は全て税込価格です

noyusha oindo 2025 024

¥4,000～



商品番号 UB017 4,104円

夕梅 2 本入り

内容：710ml×2 本 賞味期限 180 日

はちみつ 一歳児未満の乳児には与えないでください



商品番号 FD001 3,564円

簡単お手軽おみそ汁セット 21 個入り

内容：キャベツと小松菜のおみそ汁 7 個
大和まなと十津川なめこのおみそ汁 7 個
国産野菜の具沢山みそ汁 7 個

賞味期限 1 年 大豆 小麦



販売期間 11月1日~2月28日

商品番号 KH003-1 3,240円

あんぼ柿 8 玉入り

内容：あんぼ柿 80g×8 個
賞味期限 20 日



商品番号 UB017-1 3,157円

南高さくら梅干 500g

塩分 約17% 内容：500g 焼杉箱入り
賞味期限 180 日



販売期間 11月1日~

商品番号 KH006 4,000円

冷蔵 柿彩（かきさい）

あんぼ柿 60g×4 個 賞味期限 20 日
ゆず巻き柿 190g×1 本 賞味期限 90 日
干柿ゼリー 130g 賞味期限 180 日
しょうが湯 20g×5 袋 賞味期限 1 年半
柚子ピール 50g×1 袋 賞味期限 90 日



商品番号 KH002-1 3,510円

冷蔵 ゆず巻き柿 2 本入り

内容：190g×2 本

賞味期限 90 日



販売期間 11月1日~2月28日

商品番号 S001-3 3,240円

こうじ甘酒あんぼ柿ギフト

甘酒 780g×1 本 賞味期限 4 ヶ月
あんぼ柿 60g×6 個 賞味期限 20 日

¥2,000～



販売期間 11月1日~2月28日

商品番号 KH008 2,430円

ひとくちあんぼ柿 9 個セット

内容：あんぼ柿 30g×9 個
賞味期限 20 日

¥3,000～



販売期間 12月15日~2月28日

商品番号 KH001-1 3,600円

干柿ギフト用 12 個入り

内容：干柿×12 個

賞味期限 30 日



商品番号 KH001-1 3,348円

プラムハニー 2 本入り

内容：500ml×2 本 賞味期限 1 年

はちみつ 一歳児未満の乳児には与えないでください



商品番号 S001-2 3,240円

こうじ甘酒 2 本入り

内容：甘酒 780g×2 本
賞味期限 4 ヶ月

大切なあの人に。
送りたいがここにある。
農悠舎王隠堂の

W I N T E R G I F T
冬の贈りもの

商品番号 GB021

特選ギフトボックス
8,000 円

特選ギフトボックス内容

- 純米大吟醸 720ml
- 南高さくら梅干 150g 賞味期限 180 日
- 林州むかし梅干 150g 賞味期限 180 日
- しょうがしぐれ 40g 賞味期限 90 日
- 柿のしずく 40g 賞味期限 90 日
- 国産野菜の具沢山みそ汁 2 個 賞味期限 1 年
- 大和まなと十津川なめこのおみそ汁 2 個 賞味期限 1 年
- 梅ゼリー 80g×3 個 賞味期限 300 日

大豆 小麦 乳



¥4,000～



商品番号 KH010 4,000円

柿アンサンブル 3 本入り

冷凍 内容：140g×3 本
乳 賞味期限 180 日

伝統の干柿が洋風スイーツに。
干し柿を重ねて板状にし、バターをサンドしました。バターが干柿の美味しさを引き出します。スライスしてお茶請けやお酒のおつまみに。



商品番号 UB017 4,860円

南高さくら梅干 800g

塩分 約17% 内容：800g 焼杉箱入り
賞味期限 180 日

梅と桜のハーモニー。
青梅をひとつひとつ手もぎし、赤しそと塩でじっくり漬込み、香り豊かな八重桜を散りばめた逸品です。桜の花はお湯を注いで『桜湯』として。



商品番号 UB021 5,200円

「梅の蔵」梅干 4 種セット

さくら梅干 200g・南高梅干 200g
白梅干 200g・小梅干 200g
賞味期限 180 日

ご飯に合う梅干 4 種セット。赤しそと塩だけで漬込んだ『南高梅干』、梅本来の味を楽しめる『白梅干』、吉野の八重桜を散りばめた『桜梅干』、小粒で食べやすい『小梅干』の詰合せ。



米の旨味が伝わる酒を醸す 美吉野酒造（株）

創業大正元年。千本桜で知られる奈良吉野の豊かな自然の恩恵を受け、伝統製法による『酸を開放する』酒造りをおこなっています。米の生産から酒造りまで顔の見える酒造り。吉野の風土に寄り添い、蔵つき酵母で米の『うまみ』が伝わる酒を醸し、お届けします。



商品番号 MS001

蔵王桜 純米大吟醸

価格：2,200円
内容：720ml

もろみ発酵を低温で行い発酵を優しく誘導し、個性の中にも優しい飲み心地を備えたお酒です。香味バランスのよい食中酒。



商品番号 MS002

蔵王桜 純米酒

価格：1,760円
内容：720ml

磨き過ぎず、米のうまみを引き出し、上質な酸を纏った濃醇旨口のお酒です。肉料理や味噌・醤油と使ったお料理との相性は◎



商品番号 S001-1

こうじ甘酒

価格：1,350円
内容：780g

味の決め手は酒造りで培った手づくり麹。奈良県産米と吉野の水だけで作ったノンアルコール発酵飲料。とても上品な甘さです。



商品番号 MS003

樽丸 純米樽酒

価格：1,980円
内容：720ml

吉野の杉樽で貯蔵した、穏やかでいて心地の良い香りのお酒です。郷土料理の柿の葉寿司との相性は◎

・販売場の名称及び所在地：有限会社農悠舎 五條市野原中4丁目5番27号 ・酒類販売管理者の氏名：根来典子 ・酒類販売管理研修受講年月日：令和7年3月17日 ・次回研修の受講期限：令和10年3月16日
・研修実施団体：奈良県小売酒販売組合連合会 ・飲酒運転は絶対にやめましょう。 ・お酒は20歳になってから。お酒は美味しく適量を。 ・妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・幼児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。

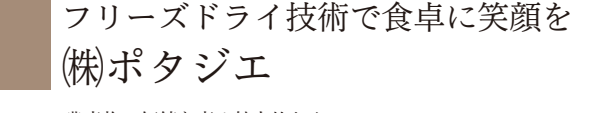
表示価格は全て税込価格です



Recommended product of GROUP COMPANIES

グループ企業のおすすめ商品





フリーズドライ技術で食卓に笑顔を (株)ポタジェ

農産物の価値を高め魅力的なものへ。
第一次生産者がより輝く未来を目指します。

国産野菜のお味噌汁

素材は西日本を中心に厳選。国産野菜を使った保存料不使用のフリーズドライおみそ汁。フリーズドライだから素材の味と栄養、食感をそのまま食卓へお届けできます。





商品番号 FD006

国産素材の味わいみそ汁 3種9食セット

価格：1,458円
内容：白菜と生姜のおみそ汁3個
ゆず香るアオサの味噌汁3個
なめこと三つ葉の赤だし3個



白菜と生姜のおみそ汁

ゆず香るアオサの味噌汁

なめこと三つ葉の赤だし



白菜に合う少し辛めの信州みそを使用。生姜と油揚げをいれることで、辛みがありながらもまとまりのある飽きの来ないおみそ汁です。

三重県産のアオサと青のりを甘めの麴みそと合わせてみました。ゆず皮の爽やかな香りが食欲をそそるおみそ汁です。

さば粉末を隠し味に、岐阜県で取れた飛騨なめこと、赤だしの本場、愛知の豆味噌を使ったおみそ汁です。



商品番号 FD030

国産具材の みそにゅうめん

価格：972円
内容：21g×3食分

国産小麦のそうめん、具材の小松菜、しいたけ、人参、国産にこだわったみそにゅう麺。お湯かけ1分で出来上がり。



大和まなと十津川なめこ

国産野菜の具沢山

キャベツと小松菜



かつおだし・信州国産みそ使用。つるつとした舌触りのなめこ、甘味のある玉ねぎ、彩りと香りが楽しめる大和まなのおみそ汁です。

かつおだし・信州国産みそ使用。ごぼうの風味が効いた、5種類の国産野菜(小松菜・大根・人参・青ねぎ)の旨味、食感が味わえるおみそ汁です。

あごだし・国産有機みそ使用。キャベツと玉ねぎの甘味、小松菜の彩りと食感が味わえるおみそ汁です。

※アオサ、青のりは「えび」「かに」が混ざる漁法で採取しています

表示価格は全て税込価格です



1 3 3 8

