



1

新潟

丸かじりメギス

〈土の香工房cotocotoさん〉

新潟上越沖で獲れる地魚のメギス(ニギス)を開いて頭と内臓を取り、メギスで作った魚醤をふりかけ乾燥しました。そのまま焼かずに食べられます。



2

北海道

つぶ貝ラー油漬け

〈おが和さん〉

根室産の毛ツブ(巻貝)と羅臼昆布を、コチュジャンやラー油などでピリ辛に味付け。そのままOK。お豆腐、刻んだキュウリ、ゆでキャベツなどと和えて。



3

埼玉

ちちふ菜漬け うすしお味

〈ちちふ農業協同組合さん〉

埼玉県秩父地方の伝統的な保存食。しゃくし菜(ちちふ菜)を塩だけでなく乳酸発酵も利用して漬けるため、ほんのり酸味があるのが特徴です。



4

青森

黒にんにく参鶏湯

〈種子にんにく農園さん〉

田子町で200年続く農家。鶏モモ肉に黒にんにく、ナツメヤクコの実、そして雑穀の香ばしい、まさに『滋味深い』という言葉がふさわしいスープです。



5

宮崎

黄金のうまみ手羽

〈日向屋さん〉

鶏炭火焼で有名な日向屋の新商品。ジャーキーのような堅さがあり、よく噛めば、ジューシーな旨味とピリ辛味でお酒が進みます。お手ふき付きです。



6

沖縄

コンビーフハツシュ

〈沖縄ホームルさん〉

沖縄のローカルフード。コンビーフにジャガイモが混ざっています。そのまま食べてもOK。様々なアレンジができ、とっても便利な万能食材です。



ちちふ菜漬けと豚肉炒め

豚肉の脂と、漬物の酸味が良く合います。ネギやキノコなどの具を加えても。その他、油揚げに挟んで焼く、納豆に混ぜる、お茶漬け、チャーハン など



にんじんとコンビーフハツシュ

細切りしたニンジン、コンビーフハツシュをフライパンで炒め、人参がしんなりしたら出来上がり。その他、ゴーヤ炒めやオムレツの具、茹でキャベツと和える、マヨネーズを混ぜてサンドイッチの具に など

お客様へ

ギフトバッグ(小さな紙袋)

お友達におつまみをプレゼント、ホームパーティの差し入れ、ピクニックのおつまみ持参などにお使いください。

毎月初めに届きます (1~7日の間)

次回のツマミクルは

冷凍でお届けします。