



「夏物」再開いろいろ!

オリジナル有機栽培ブレンドコーヒー豆を紀州備長炭でじっくり焙煎、ドリップ抽出したストレートタイプのアイスコーヒーです。抽出水は、コーヒーに最も適した活性炭濾過による軟水を使用しています。



麻布タカノ
オーガニックカフェグラッセ・無糖 1000ml 486円

香ばしい香りとほろ苦い旨味 原材料:有機コーヒー

オーガニックカフェグラッセ・低糖 1000ml 486円

香ばしい香りとほろ苦い旨味に、程よい甘味を加えたまろやかな味わい。 原材料:有機コーヒー、オーガニックシュガー

花田食品
りんごちゃん&ぐれーぷる 90ml×5本 432円

長野産果汁100%でつくりました。砂糖・防腐剤・香料・酸味料・着色料は使っていません。果物のみの自然な甘み。凍らせて(チューペットタイプ)アイスクャンデーにどうぞ。



原材料:果実(りんご、ぶどう)

こちらは、しばらく定番入荷になりました!

北海道で水揚げされた秋鮭をじっくりと山漬け、低温熟成。鮭本来の旨みを残した、昔ながらの手作り風ほぐし焼鮭。味付けは鮭と塩のみ。山漬けとは魚を山のように積み上げ、重石をして塩蔵する古来から伝承される製法。その鮭を寒風干しにより、身がしまり鮭本来の持つ旨みを引き出しました。



スハラ食品
寒風干し焼鮭ほぐし身 180g 864円

原材料:秋鮭、塩

こちらも久しぶりに再開です。

国内産ザーサイ100%使い、なたね油と胡麻油で風味豊かに炒め、歯ごたえよくピリッとした辛みです。化学調味料不使用後引く辛さとコクのあるザーサイの風味が、中華料理だけでなく様々な料理と合います。スライスタイプ



マルアイ食品
国産 味ざーさい 180g 864円

原材料:ザーサイ、粗糖、なたね油、酵母エキス、醤油、梅酢、胡麻油、食塩、唐辛子

再開しました!

入荷しています!

再開しました!

★ご予約〆切4月10日(月)→お渡し4月17日(月)
★ご予約〆切4月15日(土)→お渡し4月21日(金)

もちろん保存料・リン酸塩・うま味調味料等無添加

四宮蒲鉾

レンコン天 3枚 454円

輪切り蓮根がのり、シャキシャキとした蓮根と、もちりさつまあげの歯ごたえ。



じゃこ天 3枚 354円

季節の小鱼を丸ごとミンチにして仕上げました。



週替わりお楽しみ品の練習の物

こだわりの漬物、1斤約品

たっぴの野菜をからだにいい店頭の

静岡・東明のお漬物は、契約農家で生産された野菜に化学合成添加物を一切使用しないで本醸造醤油や醸造酢で漬けた、まさに手作りといえる漬物。冷蔵

マイルドしば漬け 90g 389円

マイルドな酸味歯切れがよく、サラダ感覚



キャベツ浅漬け 200g 367円

柔らかな高原キャベツをサラダ風に漬け込みました。



きゅうり浅漬け 180g 346円

パリッとした歯ざわり

好みの野菜を漬けた〜い! ということで、アミノ酸調味液・化学調味など不使用!

マルアイ食品

麴屋甚平 浅漬けの素 500ml 356円

やさしいぬか漬け風味の浅漬けができます。米ぬかを酵母菌、乳酸菌で発酵させることにより、ぬか漬風味のおいしさを作り出しています。

原材料:米ぬか糞、米糞、食塩(シママース)、酵母菌、乳酸菌



こちらはすし酢ですが、甘味に蜂蜜と粗糖を使っている合わせ酢。甘酢漬けにいかが。

飯尾醸造
富士すし酢 360ml 648円

原材料:純米酢、粗糖、はちみつ、塩



★足立区内、宅配します。
配達日は、月曜・水曜・金曜

①朝8時~10時配達

※前営業日の夜5時までにご注文下さい

②閉店後、夜配達

※当日閉店1時間前までにご注文下さい

※土曜日は、セール日のみ配達します

※配達料1回 200円
3000円以上は、配達料無料!

価格・容量・産地等は、入荷状況により変わります。欠品の場合もあります。

野菜・果物につきましては、
月曜・水曜・金曜が種類など多めです
(火曜・木曜・土曜は少なめ、
日曜は、もっと少なめ)

営業時間
月曜~金曜 朝11時~夜7時
土曜・祝日 朝11時~夜6時
日曜 昼12時~夜5時
(日曜は臨時休業もあり)
定休日 第1日曜日

★4月1日(土)・15日(土)は、
全品5%引きセール! (第1・第3土曜)

★4月16日(日)は、臨時休業いたします。
よろしくお願ひします。

夕方6時30分~閉店の間にご来店、お買上げ!

★閉店前30分~タイムセール! やってます。

野菜・果物が、全品10%引き!! です。

※ただし、予約品・注文品は除きます。

土・祝日は、夕方5時30分~6時閉店

日曜は、夕方4時30分~5時閉店