

K&K

tabete



日本橋薬房

商品概要書 2025年春夏 商品概要書 2025年春夏

(2025年3月3日~)

K&K 缶つま

商品名	KK 缶つま 北海道・噴火湾産 ほたてのチャンジャ	KK 缶つま 国産 あなご蒲焼	KK 缶つま 広島県産 かき燻製油漬け	KK 缶つま 国産 紅ズワイガニ カニミソ脚肉入り	KK 缶つま 国産 紅ズワイガニ ほぐし肉酒蒸し	KK 缶つま 広島県産 焼かきレモン 黒胡椒味	KK 缶つま うにのコンソメジュレ
商品イメージ							
メーカー出荷日	2025年3月3日(月) 出荷より価格改定	2025年3月3日(月) 出荷より価格改定	2025年3月3日(月) 出荷より価格改定			2025年3月3日(月) 出荷より価格改定	2025年3月3日(月) 出荷より価格改定
規格	45g(F3号缶)	80g(F3号缶)	60g(F3号缶)	60g(F3号缶)	75g(F3号缶)	70g(F3号缶)	65g(角5号C缶)
荷姿	12×2	12×2	12×2	12×2	12×2	12×2	12×2
商品コード	0317003	0317004	0317811	0317860	0317861	0317862	0317869
JANコード	4901592929891	4901592929907	4901592891266	4901592912886	4901592912879	4901592908957	4901592900326
ITFコード	14901592929898	14901592929904	14901592891263	14901592912883	14901592912876	14901592908954	14901592900323
賞味期間	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月
参考売価(税別)	630	690	690	1,440	1,550	920	1,570
合うお酒POPコメント							
商品コメント	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 北海道・噴火湾産のほたてとチャンジャを合わせて、ピリ辛に仕上げたお酒の肴にぴったりな一品。	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 国内で水揚げされた肉厚なあなごを使用。コク豊かなたれに山椒を利かせて仕上げた一品。 ※リニューアル商品	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 広島県海域で育ったかきのむき身を使用。桜のチップで燻製にし、引き出した旨味を薬塩で仕上げた一品。	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 国産の紅ズワイガニを使用。旨味の詰まった、濃厚なカニミソと脚肉をあえて味わず贅沢品。	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 国産の紅ズワイガニを使用。酒蒸しにし、豊かな風味と旨味を引き出した贅沢品。	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 広島県海域で育ったかきのむき身を使用。じっくりと焼き、国産レモン果汁と黒胡椒で仕上げた一品。	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 海の恵みの代表菜、うにのむき身を使用。うにの持つ深い味わいを、ジュレで閉じ込めた一品。
商品名	KK 缶つま 岐阜県産 小鮎油漬け	KK 缶つま 国産 熟成黒毛和牛 ロースト	KK 缶つま 群馬県産 赤城山麓豚角煮	KK 缶つま 牛肉の赤ワイン煮	KK 缶つま 国産牛すね肉の 神戸赤ワイン煮	KK 缶つま 豚ハラミ焼 スタミナガーリック	KK 缶つま 湖南風 豚肉の旨辛スパイス
商品イメージ							
メーカー出荷日			2025年3月3日(月) 出荷より価格改定	2025年3月3日(月) 出荷より価格改定	2025年3月3日(月) 出荷より価格改定	2025年3月3日(月) 出荷より価格改定	2025年3月3日(月) 出荷より価格改定
規格	55g(角5号C缶)	60g(F3号缶)	150g(携帯缶)	100g(F3号缶)	160g(携帯缶)	50g(P4号缶)	75g(F3号缶)
荷姿	12×2	12	12×2	12×2	12×2	12×2	12×2
商品コード	0317958	0417409	0417420	0417504	0417505	0417528	0417550
JANコード	4901592927859	4901592908926	4901592907011	4901592927347	4901592927354	4901592928993	4901592929884
ITFコード	14901592927856	14901592908923	14901592907018	14901592927344	14901592927351	14901592928990	14901592929881
賞味期間	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月
参考売価(税別)	930	2,300	730	960	990	580	580
合うお酒POPコメント							
商品コメント	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 岐阜県にある日本有数の鮎養殖場「森養魚場」の小鮎を使用。 小鮎の旨味をぎゅっと凝縮した、特有の苦みもくせになる一品。	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 国産黒毛和牛の熟成肉を使用。じっくりローストし、ロレウス岩塩と香辛料で仕上げた贅沢品。	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 群馬県産「赤城山麓豚」のバラ肉を使用。特製のたれで柔らかく煮込み、赤身がとろける一品。	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 牛肉を赤ワインとにんじんやたまねぎの濃厚なソースで煮込んだ一品。	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 国産の牛すね肉と神戸赤ワインを使用。肉の濃厚な旨味と、芳醇なソースが織りなす贅沢品。	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 もつ焼き屋で定番の「豚ハラミ」を香ばしく焼き上げ、ガツンと効いたガーリックをメインに、隠し味に野菜やりんごを入れたたれで仕上げた一品。	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 豚肉にガーリック、クミン、唐辛子などをスパイスを効かせて、湖南風の旨辛な味付けに仕上げた一品。

K&K 缶つま

商品名	KK 缶つま 宮崎県産 霧島黒豚角煮	KK 缶つま 宮崎県産 霧島黒豚角煮	KK 缶つま ベッパークラブ				
商品イメージ							
メーカー出荷日	2024年9月9日(月)出荷開始済	2024年9月末発売済 2024年9月9日(月)リニューアル品発売済	2025年3月末終売予定				
規格	150g(携帯缶)	150g(携帯缶)	70g(新F3号缶)				
荷姿	6×2	6×2	12×2				
商品コード	0417586	0417361	0317876				
JANコード	4901592931030	4901592891280	4901592918253				
ITFコード	14901592931037	14901592891287	14901592918250				
賞味期間	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月				
参考売価(税別)	820	800	570				
合うお酒POPコメント							
商品コメント	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 霧島山麓で育った霧島黒豚の三枚肉を使用。福岡県産の大豆・小麦を原料とした丸大豆醤油で、肉の旨味と脂身のくちどけ感を味わう贅沢品。9月9日(月)リニューアル品発売済	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 霧島山麓で育った霧島黒豚の三枚肉を使用。丸大豆醤油で、肉の旨味と脂身のくちどけ感を味わう贅沢品。9月9日(月)リニューアル品発売済	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 蟹のむき身をふんだんに使用。辛味の効いたベッパースソースをまぶした、シンガポール流の伝統料理。				
商品名	KK 缶つま 宮崎県産 日南どり炭火焼	KK 缶つま ミックスオリーブ	KK 缶つま 九州産 ぶりあら炊き	KK 缶つま 日本近海獲り オイルサーディン	KK 缶つま 日本海獲り ほたるいかの沖漬風	KK 缶つま 北海道産 つぶ貝燻製油漬け	KK 缶つま 日本近海獲り 和風サーディン
商品イメージ							
メーカー出荷日	2025年3月3日(月)出荷開始予定	2025年3月3日(月)出荷より価格改定		2025年3月3日(月)出荷より価格改定	2025年3月3日(月)出荷より価格改定	2025年3月3日(月)出荷より価格改定	2025年3月3日(月)出荷より価格改定
規格	45g(P4号缶)	60g(P4号缶)	150g(携帯缶)	105g(角3号日缶)	70g(P4号缶)	35g(P4号缶)	105g(角3号日缶)
荷姿	12×2	12×2	12×2	12×2	12×2	12×2	12×2
商品コード	0417611	0217660	0317018	0317812	0317813	0317814	0317815
JANコード	4901592931955	4901592918215	4901592930330	4901592891259	4901592916457	4901592913203	4901592891235
ITFコード	14901592931952	14901592918212	14901592930337	34901592891250	14901592916454	14901592913200	34901592891236
賞味期間	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月
参考売価(税別)	570	440	570	670	480	530	550
合うお酒POPコメント							
商品コメント	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 宮崎の銘柄鶏「日南どり」を使用。塩と一味唐辛子で味付け、備長炭で焼き上げた本格品。 KK0417422 鹿児島県産赤鶏さつま炭火焼の代替品です。	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 パルの定番であるブラックとグリーンのおリーブを使用。白ワイン、にんにく、オリーブオイルで味わい深く仕上げた一品。	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 九州産「うまかぶり」の希少なアラ部分と種子島産「粗職」を使用。素材の味をより感じられる、お酒の肴に仕上げた一品。	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 日本近海で獲れた新鮮ないわしを使用。塩とエキストラバージンオリーブオイルで仕上げた一品。	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 日本海で獲れた新鮮なほたるいかにを使用。唐辛子をピリッと効かせて、味わい深く沖漬風に仕上げた一品。	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 北海道で育ったつぶ貝を使用。桜のチップでじっくり燻製にし、噛むほどに旨味あふれる一品。	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 日本近海で獲れた新鮮ないわしを使用。醤油、おろし生姜、こんぶエキスで仕上げた一品。












K&K 缶つま

商品名	KK 缶つま 日本近海獲り ハバネロサーディン	KK 缶つま ムール貝の 白ワイン蒸し風	KK 缶つま 九州産 いか明太	KK 缶つま 北海道・噴火湾産 ほたて燻製油漬け	KK 缶つま 激辛 ハバネロサーディン	KK 缶つま 厚切りベーコンの ハニーマスタード味	KK 缶つま 厚切りベーコンの ブラックペッパー味																																																																	
商品イメージ																																																																								
メーカー出荷日	2025年3月3日(月)出荷より価格改定		2025年3月3日(月)出荷より価格改定		2025年3月3日(月)出荷より価格改定		2025年3月3日(月)出荷より価格改定																																																																	
規格	105g(角3号B缶)	95g(角3号B缶)	40g(P4号缶)	55g(F3号缶)	105g(角3号B缶)	105g(角3号B缶)	105g(角3号B缶)																																																																	
荷姿	12×2	12×2	12×2	12×2	12×2	12×2	12×2																																																																	
商品コード	0317816	0317817	0317854	0317856	0317878	0417363	0417364																																																																	
JANコード	4901592891242	4901592896636	4901592903624	4901592891228	4901592918260	4901592895356	4901592895363																																																																	
ITFコード	34901592891243	14901592896633	14901592903621	14901592891225	14901592918267	14901592895353	14901592895360																																																																	
賞味期間	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月																																																																	
参考売価(税別)	550	600	670	610	550	580	580																																																																	
合うお酒POPコメント	<table border="1"><tr><td>ビール</td><td>🍷🍷🍷🍷</td></tr><tr><td>焼酎</td><td>🍷🍷🍷🍷</td></tr><tr><td>ワイン</td><td>🍷🍷🍷🍷</td></tr><tr><td>ウイスキー</td><td>🍷🍷🍷🍷</td></tr></table>	ビール	🍷🍷🍷🍷	焼酎	🍷🍷🍷🍷	ワイン	🍷🍷🍷🍷	ウイスキー	🍷🍷🍷🍷	<table border="1"><tr><td>日本酒</td><td>🍷🍷🍷</td></tr><tr><td>白ワイン</td><td>🍷🍷🍷🍷</td></tr><tr><td>ウイスキー</td><td>🍷🍷🍷</td></tr></table>	日本酒	🍷🍷🍷	白ワイン	🍷🍷🍷🍷	ウイスキー	🍷🍷🍷	<table border="1"><tr><td>ビール</td><td>🍷🍷🍷🍷</td></tr><tr><td>焼酎</td><td>🍷🍷🍷🍷</td></tr><tr><td>ワイン</td><td>🍷🍷🍷🍷</td></tr><tr><td>ウイスキー</td><td>🍷🍷🍷🍷</td></tr></table>	ビール	🍷🍷🍷🍷	焼酎	🍷🍷🍷🍷	ワイン	🍷🍷🍷🍷	ウイスキー	🍷🍷🍷🍷	<table border="1"><tr><td>日本酒</td><td>🍷🍷🍷</td></tr><tr><td>白ワイン</td><td>🍷🍷🍷🍷</td></tr><tr><td>ウイスキー</td><td>🍷🍷🍷</td></tr></table>	日本酒	🍷🍷🍷	白ワイン	🍷🍷🍷🍷	ウイスキー	🍷🍷🍷	<table border="1"><tr><td>ビール</td><td>🍷🍷🍷🍷</td></tr><tr><td>焼酎</td><td>🍷🍷🍷🍷</td></tr><tr><td>ワイン</td><td>🍷🍷🍷🍷</td></tr><tr><td>ウイスキー</td><td>🍷🍷🍷🍷</td></tr></table>	ビール	🍷🍷🍷🍷	焼酎	🍷🍷🍷🍷	ワイン	🍷🍷🍷🍷	ウイスキー	🍷🍷🍷🍷	<table border="1"><tr><td>ビール</td><td>🍷🍷🍷🍷</td></tr><tr><td>焼酎</td><td>🍷🍷🍷🍷</td></tr><tr><td>ワイン</td><td>🍷🍷🍷🍷</td></tr><tr><td>ウイスキー</td><td>🍷🍷🍷🍷</td></tr></table>	ビール	🍷🍷🍷🍷	焼酎	🍷🍷🍷🍷	ワイン	🍷🍷🍷🍷	ウイスキー	🍷🍷🍷🍷	<table border="1"><tr><td>ビール</td><td>🍷🍷🍷🍷</td></tr><tr><td>焼酎</td><td>🍷🍷🍷🍷</td></tr><tr><td>ワイン</td><td>🍷🍷🍷🍷</td></tr><tr><td>ウイスキー</td><td>🍷🍷🍷🍷</td></tr></table>	ビール	🍷🍷🍷🍷	焼酎	🍷🍷🍷🍷	ワイン	🍷🍷🍷🍷	ウイスキー	🍷🍷🍷🍷													
ビール	🍷🍷🍷🍷																																																																							
焼酎	🍷🍷🍷🍷																																																																							
ワイン	🍷🍷🍷🍷																																																																							
ウイスキー	🍷🍷🍷🍷																																																																							
日本酒	🍷🍷🍷																																																																							
白ワイン	🍷🍷🍷🍷																																																																							
ウイスキー	🍷🍷🍷																																																																							
ビール	🍷🍷🍷🍷																																																																							
焼酎	🍷🍷🍷🍷																																																																							
ワイン	🍷🍷🍷🍷																																																																							
ウイスキー	🍷🍷🍷🍷																																																																							
日本酒	🍷🍷🍷																																																																							
白ワイン	🍷🍷🍷🍷																																																																							
ウイスキー	🍷🍷🍷																																																																							
ビール	🍷🍷🍷🍷																																																																							
焼酎	🍷🍷🍷🍷																																																																							
ワイン	🍷🍷🍷🍷																																																																							
ウイスキー	🍷🍷🍷🍷																																																																							
ビール	🍷🍷🍷🍷																																																																							
焼酎	🍷🍷🍷🍷																																																																							
ワイン	🍷🍷🍷🍷																																																																							
ウイスキー	🍷🍷🍷🍷																																																																							
ビール	🍷🍷🍷🍷																																																																							
焼酎	🍷🍷🍷🍷																																																																							
ワイン	🍷🍷🍷🍷																																																																							
ウイスキー	🍷🍷🍷🍷																																																																							
商品コメント	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 日本近海で獲れた新鮮ないわしを使用。醤油で味付けし、ハバネロでピリッと辛く仕上げた一品。	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 西欧料理に使用されるムール貝を使用。白ワインと地中海の天日塩で味を調えた美しい一品。	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 九州で獲りたいかを博多辛子明太子であえ、ピリッと仕上げた一品。	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 北海道噴火湾で獲れたほたてのむき身を使用。桜のチップで燻製にし、旨味をオホーツク塩で仕上げた一品。	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 国産の良質ないわしを使用。ハバネロソースを効かせた、スパイシーに楽しむ一品。	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 サイコロ状にカットしたベーコンを使用。はちみつとマスタードで味付け、甘みと酸味が織りなす至福の一品。	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 サイコロ状にカットしたベーコンを使用。黒胡椒を使ったシンプルな味付けで、素材の塩味を活かした一品。																																																																	
商品名	KK 缶つま 国産 豚軟骨 直火焼	KK 缶つま 国産 和豚もちぶた ハツ塩味	KK 缶つま 牛肉の バルサミコソース	KK 缶つま 北海道産 鶏ぼんじり 直火焼	KK 缶つま マテ茶鶏の オリーブオイル漬け	KK 缶つま 牛タン焼き ねぎ塩だれ	KK 缶つま 鶏ハラミ 直火焼																																																																	
商品イメージ																																																																								
メーカー出荷日	2025年3月3日(月)出荷より価格改定		2025年3月3日(月)出荷より価格改定		2025年3月3日(月)出荷より価格改定		2025年3月3日(月)出荷より価格改定																																																																	
規格	40g(F3号缶)	45g(P4号缶)	70g(P4号缶)	40g(F3号缶)	150g(携帯缶)	60g(F3号缶)	50g(P4号缶)																																																																	
荷姿	12×2	12×2	12×2	12×2	12×2	12×2	12×2																																																																	
商品コード	0417404	0417406	0417407	0417408	0417412	0417413	0417415																																																																	
JANコード	4901592916471	4901592922151	4901592918239	4901592916464	4901592895349	4901592907523	4901592913227																																																																	
ITFコード	14901592916478	14901592922158	14901592918236	14901592916461	14901592895346	14901592907520	14901592913224																																																																	
賞味期間	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月																																																																	
参考売価(税別)	480	370	690	570	770	670	530																																																																	
合うお酒POPコメント	<table border="1"><tr><td>ビール</td><td>🍷🍷🍷🍷</td></tr><tr><td>焼酎</td><td>🍷🍷🍷🍷</td></tr><tr><td>ワイン</td><td>🍷🍷🍷🍷</td></tr><tr><td>ウイスキー</td><td>🍷🍷🍷🍷</td></tr></table>	ビール	🍷🍷🍷🍷	焼酎	🍷🍷🍷🍷	ワイン	🍷🍷🍷🍷	ウイスキー	🍷🍷🍷🍷	<table border="1"><tr><td>ビール</td><td>🍷🍷🍷🍷</td></tr><tr><td>焼酎</td><td>🍷🍷🍷🍷</td></tr><tr><td>ワイン</td><td>🍷🍷🍷🍷</td></tr><tr><td>ウイスキー</td><td>🍷🍷🍷🍷</td></tr></table>	ビール	🍷🍷🍷🍷	焼酎	🍷🍷🍷🍷	ワイン	🍷🍷🍷🍷	ウイスキー	🍷🍷🍷🍷	<table border="1"><tr><td>ビール</td><td>🍷🍷🍷🍷</td></tr><tr><td>焼酎</td><td>🍷🍷🍷🍷</td></tr><tr><td>ワイン</td><td>🍷🍷🍷🍷</td></tr><tr><td>ウイスキー</td><td>🍷🍷🍷🍷</td></tr></table>	ビール	🍷🍷🍷🍷	焼酎	🍷🍷🍷🍷	ワイン	🍷🍷🍷🍷	ウイスキー	🍷🍷🍷🍷	<table border="1"><tr><td>ビール</td><td>🍷🍷🍷🍷</td></tr><tr><td>焼酎</td><td>🍷🍷🍷🍷</td></tr><tr><td>ワイン</td><td>🍷🍷🍷🍷</td></tr><tr><td>ウイスキー</td><td>🍷🍷🍷🍷</td></tr></table>	ビール	🍷🍷🍷🍷	焼酎	🍷🍷🍷🍷	ワイン	🍷🍷🍷🍷	ウイスキー	🍷🍷🍷🍷	<table border="1"><tr><td>ビール</td><td>🍷🍷🍷</td></tr><tr><td>焼酎</td><td>🍷🍷🍷</td></tr><tr><td>ワイン</td><td>🍷🍷🍷</td></tr><tr><td>ウイスキー</td><td>🍷🍷🍷</td></tr></table>	ビール	🍷🍷🍷	焼酎	🍷🍷🍷	ワイン	🍷🍷🍷	ウイスキー	🍷🍷🍷	<table border="1"><tr><td>ビール</td><td>🍷🍷🍷🍷</td></tr><tr><td>焼酎</td><td>🍷🍷🍷🍷</td></tr><tr><td>ワイン</td><td>🍷🍷🍷🍷</td></tr><tr><td>ウイスキー</td><td>🍷🍷🍷🍷</td></tr></table>	ビール	🍷🍷🍷🍷	焼酎	🍷🍷🍷🍷	ワイン	🍷🍷🍷🍷	ウイスキー	🍷🍷🍷🍷	<table border="1"><tr><td>ビール</td><td>🍷🍷🍷🍷</td></tr><tr><td>焼酎</td><td>🍷🍷🍷🍷</td></tr><tr><td>ワイン</td><td>🍷🍷🍷🍷</td></tr><tr><td>ウイスキー</td><td>🍷🍷🍷🍷</td></tr></table>	ビール	🍷🍷🍷🍷	焼酎	🍷🍷🍷🍷	ワイン	🍷🍷🍷🍷	ウイスキー	🍷🍷🍷🍷	<table border="1"><tr><td>ビール</td><td>🍷🍷🍷🍷</td></tr><tr><td>焼酎</td><td>🍷🍷🍷🍷</td></tr><tr><td>ワイン</td><td>🍷🍷🍷🍷</td></tr><tr><td>ウイスキー</td><td>🍷🍷🍷🍷</td></tr></table>	ビール	🍷🍷🍷🍷	焼酎	🍷🍷🍷🍷	ワイン	🍷🍷🍷🍷	ウイスキー	🍷🍷🍷🍷
ビール	🍷🍷🍷🍷																																																																							
焼酎	🍷🍷🍷🍷																																																																							
ワイン	🍷🍷🍷🍷																																																																							
ウイスキー	🍷🍷🍷🍷																																																																							
ビール	🍷🍷🍷🍷																																																																							
焼酎	🍷🍷🍷🍷																																																																							
ワイン	🍷🍷🍷🍷																																																																							
ウイスキー	🍷🍷🍷🍷																																																																							
ビール	🍷🍷🍷🍷																																																																							
焼酎	🍷🍷🍷🍷																																																																							
ワイン	🍷🍷🍷🍷																																																																							
ウイスキー	🍷🍷🍷🍷																																																																							
ビール	🍷🍷🍷🍷																																																																							
焼酎	🍷🍷🍷🍷																																																																							
ワイン	🍷🍷🍷🍷																																																																							
ウイスキー	🍷🍷🍷🍷																																																																							
ビール	🍷🍷🍷																																																																							
焼酎	🍷🍷🍷																																																																							
ワイン	🍷🍷🍷																																																																							
ウイスキー	🍷🍷🍷																																																																							
ビール	🍷🍷🍷🍷																																																																							
焼酎	🍷🍷🍷🍷																																																																							
ワイン	🍷🍷🍷🍷																																																																							
ウイスキー	🍷🍷🍷🍷																																																																							
ビール	🍷🍷🍷🍷																																																																							
焼酎	🍷🍷🍷🍷																																																																							
ワイン	🍷🍷🍷🍷																																																																							
ウイスキー	🍷🍷🍷🍷																																																																							
ビール	🍷🍷🍷🍷																																																																							
焼酎	🍷🍷🍷🍷																																																																							
ワイン	🍷🍷🍷🍷																																																																							
ウイスキー	🍷🍷🍷🍷																																																																							
商品コメント	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 国産の豚バラ軟骨を使用。直火で焼き上げ、醤油ダレで味付けし、唐辛子や黒胡椒で仕上げた一品。	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 国産銘柄豚「和豚もちぶた」のハツを使用。シンプルな塩だれで味付けし、素材の旨味を引き出した一品。	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 牛肉を特製のバルサミコソースで味付けし、まろやかな酸味が牛肉の旨味を引き立てる一品。	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 北海道で育った鶏の希少部位ぼんじりを使用。直火で焼き上げ、醤油だれで味付けした、味わい深い脂と香ばしい風味が特長の一品。	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 こだわりのマテ茶鶏を使用。エキストラバージンオリーブオイルで風味よく仕上げた一品。 マテ茶鶏…飼料の一部にマテ茶を使用した旨味と甘みが特徴の鶏肉です。	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 ダイス状にカットした牛タンを使用。ねぎ塩だれと、レモンの風味で爽やかに仕上げた一品。	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 鶏ハラミ(腹膜)を直火で焼き上げ、塩だれ味に仕上げた、独特な食感と香辛料の風味が後をひく一品。																																																																	

K&K 缶つま

商品名	KK 缶つま 牛マルチョウ 直火焼	KK 缶つま 鶏セセリ 直火焼	KK 缶つま 四川風 よだれ鶏	KK 缶つま コンビーフ ユッケ風	KK 缶つま 国産 牛すじ煮込み	KK 缶つま 有明産 赤貝どて煮風 山椒入り	KK 缶つま トップシェルの ローストソルト
商品イメージ							
メーカー出荷日	2025年3月3日(月)出荷より価格改定	2025年3月3日(月)出荷より価格改定	2025年3月3日(月)出荷より価格改定	2025年3月3日(月)出荷より価格改定	2025年3月3日(月)出荷より価格改定	休売中	休売中
規格	50g(P4号缶)	50g(P4号缶)	75g(F3号缶)	80g(新F3号缶)	75g(F3号缶)	70g(F3号缶)	45g(F3号缶)
荷姿	12×2	12×2	12×2	12×2	12×2	12×2	12×2
商品コード	0417423	0417425	0417427	0417451	0417513	0317863	0317865
JANコード	4901592913234	4901592914460	4901592918277	4901592905505	4901592928382	4901592896667	4901592900357
ITFコード	14901592913231	14901592914467	14901592918274	14901592905502	14901592928389	14901592896664	14901592900354
賞味期間	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月
参考売価(税別)	530	580	530	580	550	260	550
合うお酒POPコメント							
商品コメント	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 旨味のある脂が特長の牛のマルチョウ(小腸)を使用。ピリ辛な味噌だれに漬け込み、直火で焼き上げた一品。	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 歯応えの良い鶏のセセリ(首肉)を使用。生姜の効いた醤油だれに漬け込み、直火で焼き上げた一品。	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 食感の良い鶏肉を使用。唐辛子とラー油、黒酢で仕上げた四川料理を代表する一品。	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 お馴染みのコンビーフを使用。ごま油、やトウバンジャンを効かせてユッケ風に仕上げた一品。	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 大きめにカットした柔らかい牛すじを、少し甘めの醤油だれで味付けをした一品。	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 有明産の赤貝を使用。山椒をピリッと効かせて、米みそでどて煮風に仕上げた一品。	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 厳選したトップシェルのローストソルトを使用。直火で焼き上げ、噛むほどに鹽の香りと旨味があふれる一品。
商品名	KK 缶つま 鹿児島産 赤鶏さつま炭火焼	KK 缶つま スペイン産 オイルサーディン					
商品イメージ							
メーカー出荷日	2025年3月末終売予定	2025年3月末終売予定					
規格	45g(P4号缶)	85g(RR90缶)					
荷姿	12×2	25					
商品コード	0417422	0317857					
JANコード	4901592895684	4901592898999					
ITFコード	14901592895681	14901592898996					
賞味期間	36ヶ月	36ヶ月					
参考売価(税別)	570	600					
合うお酒POPコメント							
商品コメント	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 鹿児島の銘柄鶏「赤鶏さつま」を使用。塩と一味唐辛子で味付け、備長炭で焼き上げた本格品。 代替商品:KK0417611宮崎県産日南どり炭火焼 発売予定	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 バルの本場スペインのいわしを使用。塩とオリーブオイルでお酒に合う味付け仕上げた一品。 代替商品:KK:0317812 日本近海獲りオイルサーディン					

K&K 缶つま

商品名	KK 缶つま めいっばい焼鳥 炭火焼 たれ	KK 缶つま めいっばい焼鳥 炭火焼 塩	KK 缶つま さば味噌イタリアン	KK 缶つま めいっばい焼鳥 たれ味	KK 缶つま めいっばい焼鳥 塩味		
商品イメージ	 イメージ	 イメージ					
メーカー出荷日	2025年3月3日(月)出荷開始予定	2025年3月3日(月)出荷開始予定	2025年3月末終売予定	2025年3月末終売4月リニューアル新発売予定	2025年3月末終売4月リニューアル新発売予定		
規格	135g(携帯缶)	135g(携帯缶)	150g(携帯缶)	135g(携帯缶)	135g(携帯缶)		
荷姿	24×2	24×2	24×2	24×2	24×2		
商品コード	0417600	0417601	0317754	0417188	0417189		
JANコード	4901592931641	4901592931658	4901592918161	4901592891358	4901592891365		
ITFコード	14901592931648	14901592931655	14901592918168	14901592891355	14901592891362		
賞味期間	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月		
参考売価(税別)	325	325	360	340	340		
合うお酒POPコメント	ビール	ビール					
商品コメント	国産鶏肉を使用した焼鳥をたれ味で仕上げ「めいっばい」詰め込みました。炭火焼きならではの香ばしさを楽しむ一品。 KK0417188 めいっばい焼鳥たれ味のリニューアル品です。	国産鶏肉を使用した焼鳥を塩味で仕上げ「めいっばい」詰め込みました。炭火焼きならではの香ばしさを楽しむ一品。 KK0417189 めいっばい焼鳥塩味のリニューアル品です。	そのままおつまみになる缶詰、それが『缶つま!!』日本の代表的な馳走のさば味噌煮を、スパイシーなトマトソースでイタリアンテイストに仕上げました。	そのままおつまみになる缶詰、それが『缶つま!!』国産鶏肉を食べやすいたれ仕立てで「めいっばい」詰め込みました。 リニューアル品 KK:0417600 めいっばい焼鳥 炭火焼たれ	そのままおつまみになる缶詰、それが『缶つま!!』国産鶏肉を食べやすい塩仕立てで「めいっばい」詰め込みました。 リニューアル品 KK:04176001 めいっばい焼鳥 炭火焼塩		
商品名	KK 缶つま極 気仙沼産 ふかひれ	KK 缶つま極 三重県産 あわび水煮	KK 缶つま極 松阪牛大和煮	KK 缶つま極 三重県産 エスカルゴ・ド・ブルゴーニュ	KK 缶つま極 たらばがに一番脚肉水煮 金箔入	KK 缶つま極 北海道利尻島産むしうに エソパファンウニ	KK 缶つま極 北海道利尻島産むしうに キタムラサキウニ
商品イメージ							
メーカー出荷日						休売中	休売中
規格	100g(角3号B缶)	105g(角3号B缶)	160g(携帯缶)	75g(F3号缶)	85g(160R缶)	100g(F3号缶)	100g(F3号缶)
荷姿	12	12	6×2	12	6	6	6
商品コード	0317656	0317595	0417221	0517272	0317720	0317693	0317694
JANコード	4901592908902	4901592900319	4901592898128	4901592928214	4901592913630	4901592911131	4901592911148
ITFコード	14901592908909	14901592900316	14901592898125	14901592928211	14901592913637	14901592911138	14901592911145
賞味期間	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月
参考売価(税別)	10,000	15,000	7,000	5,000	15,000	7,000	5,000
合うお酒POPコメント							
商品コメント	世界でも有数のふかひれ生産地である気仙沼。気仙沼産が有名且つ高級品として扱われているのはその加工技術の高さ故といわれています。気仙沼港に水揚げされたコンキリザメのひれだけを厳選し贅沢に使いました。肉厚なふかひれの心地よい食感をお楽しみ下さい。 数量限定品です。	三重県が誇る天然のアワビです。旬のアワビを手作業で殻から外し、内臓を取り除き丁寧に洗います。アワビの旨みを引き出すよう煮込み、慎重にスライスを贅沢に缶詰にしました。磯の風景が目に見え、ふかひれのような香りとふかふかなおまみをお楽しみ下さい。 数量限定品です。	厳正なルールのもとに管理され、肥育された『松阪牛』は肉の芸術品とも言われます。三重ブランド認定の松阪牛の中でも最高ランク【A-S】級のみを肉厚にカットして醤油と砂糖等で味付けした、至極の缶つまです。丹精込めて育てられた松阪牛の上品かつ濃厚な旨味をご堪能ください。 数量限定品です。	肴で、酒はうまくなる。缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。世界初の完全養殖に成功した、三重エスカルゴ開発研究所のブルゴーニュ種エスカルゴを使用。自家製ガーリックバターで味付けを行いました。 数量限定品です。	かにの王様といわれるたらばがにの一番脚肉のみを集め、金箔を散りばめました。たらばがにならではの弾力と旨味、口の中に広がります。金箔が華やかに酒席を彩る一品です。記念すべき缶つま100品目の商品です。 数量限定品です。	利尻島産の天然エソパファンウニを贅沢に缶詰にしました。濃厚な味わいで人気の高いエソパファンウニを蒸し上げ、塩のみで味付けしております。エソパファンウニ本来の旨味をご堪能いただける一品です。 数量限定品です。	利尻島産の天然キタムラサキウニを贅沢に缶詰にしました。あっさりとした上品な味わいで、道好きなキタムラサキウニを蒸し上げ、塩のみで味付けしております。キタムラサキウニ本来の旨味をご堪能いただける一品です。 数量限定品です。

K&K 缶つま

商品名	KK 缶つま Smoke あい鴨	KK 缶つま Smoke かき	KK 缶つま Smoke 鮭ハラス	KK 缶つま Smoke 貝柱	KK 缶つま Smoke さば	KK 缶つま Smoke たこ	KK 缶つま Smoke たらこ																																																																																																									
商品イメージ																																																																																																																
メーカー出荷日	2025年3月3日(月)出荷より価格改定	2025年3月3日(月)出荷より価格改定	2025年3月3日(月)出荷より価格改定	2025年3月3日(月)出荷より価格改定	2025年3月3日(月)出荷より価格改定	2025年3月3日(月)出荷より価格改定	2025年3月3日(月)出荷より価格改定																																																																																																									
規格	70g(P4号缶)	50g(P4号缶)	50g(P4号缶)	50g(P4号缶)	50g(P4号缶)	50g(P4号缶)	50g(P4号缶)																																																																																																									
荷姿	12×2	12×2	12×2	12×2	12×2	12×2	12×2																																																																																																									
商品コード	0417564	0317818	0317819	0317821	0317822	0317823	0317824																																																																																																									
JANコード	4901592930347	4901592905475	4901592905413	4901592905444	4901592905468	4901592906977	4901592911100																																																																																																									
ITFコード	14901592930344	14901592905472	14901592905410	14901592905441	14901592905465	14901592906974	14901592911107																																																																																																									
賞味期間	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月																																																																																																									
参考売価(税別)	530	640	490	540	430	630	540																																																																																																									
合うお酒POPコメント	<table border="1"><tr><td>レモン汁</td><td>〇</td><td>〇</td><td>〇</td><td>〇</td></tr><tr><td>梅 酢</td><td>〇</td><td>〇</td><td>〇</td><td>〇</td></tr><tr><td>ウイスキー</td><td>〇</td><td>〇</td><td>〇</td><td>〇</td></tr></table>	レモン汁	〇	〇	〇	〇	梅 酢	〇	〇	〇	〇	ウイスキー	〇	〇	〇	〇	<table border="1"><tr><td>ビール</td><td>〇</td><td>〇</td><td>〇</td><td>〇</td></tr><tr><td>白ワイン</td><td>〇</td><td>〇</td><td>〇</td><td>〇</td></tr><tr><td>ウイスキー</td><td>〇</td><td>〇</td><td>〇</td><td>〇</td></tr></table>	ビール	〇	〇	〇	〇	白ワイン	〇	〇	〇	〇	ウイスキー	〇	〇	〇	〇	<table border="1"><tr><td>ビール</td><td>〇</td><td>〇</td><td>〇</td><td>〇</td></tr><tr><td>白ワイン</td><td>〇</td><td>〇</td><td>〇</td><td>〇</td></tr><tr><td>ウイスキー</td><td>〇</td><td>〇</td><td>〇</td><td>〇</td></tr></table>	ビール	〇	〇	〇	〇	白ワイン	〇	〇	〇	〇	ウイスキー	〇	〇	〇	〇	<table border="1"><tr><td>梅 酢</td><td>〇</td><td>〇</td><td>〇</td><td>〇</td></tr><tr><td>白ワイン</td><td>〇</td><td>〇</td><td>〇</td><td>〇</td></tr><tr><td>ウイスキー</td><td>〇</td><td>〇</td><td>〇</td><td>〇</td></tr></table>	梅 酢	〇	〇	〇	〇	白ワイン	〇	〇	〇	〇	ウイスキー	〇	〇	〇	〇	<table border="1"><tr><td>ビール</td><td>〇</td><td>〇</td><td>〇</td><td>〇</td></tr><tr><td>白ワイン</td><td>〇</td><td>〇</td><td>〇</td><td>〇</td></tr><tr><td>ウイスキー</td><td>〇</td><td>〇</td><td>〇</td><td>〇</td></tr></table>	ビール	〇	〇	〇	〇	白ワイン	〇	〇	〇	〇	ウイスキー	〇	〇	〇	〇	<table border="1"><tr><td>梅 酢</td><td>〇</td><td>〇</td><td>〇</td><td>〇</td></tr><tr><td>白ワイン</td><td>〇</td><td>〇</td><td>〇</td><td>〇</td></tr><tr><td>ウイスキー</td><td>〇</td><td>〇</td><td>〇</td><td>〇</td></tr></table>	梅 酢	〇	〇	〇	〇	白ワイン	〇	〇	〇	〇	ウイスキー	〇	〇	〇	〇	<table border="1"><tr><td>梅 酢</td><td>〇</td><td>〇</td><td>〇</td><td>〇</td></tr><tr><td>白ワイン</td><td>〇</td><td>〇</td><td>〇</td><td>〇</td></tr><tr><td>ウイスキー</td><td>〇</td><td>〇</td><td>〇</td><td>〇</td></tr></table>	梅 酢	〇	〇	〇	〇	白ワイン	〇	〇	〇	〇	ウイスキー	〇	〇	〇	〇
レモン汁	〇	〇	〇	〇																																																																																																												
梅 酢	〇	〇	〇	〇																																																																																																												
ウイスキー	〇	〇	〇	〇																																																																																																												
ビール	〇	〇	〇	〇																																																																																																												
白ワイン	〇	〇	〇	〇																																																																																																												
ウイスキー	〇	〇	〇	〇																																																																																																												
ビール	〇	〇	〇	〇																																																																																																												
白ワイン	〇	〇	〇	〇																																																																																																												
ウイスキー	〇	〇	〇	〇																																																																																																												
梅 酢	〇	〇	〇	〇																																																																																																												
白ワイン	〇	〇	〇	〇																																																																																																												
ウイスキー	〇	〇	〇	〇																																																																																																												
ビール	〇	〇	〇	〇																																																																																																												
白ワイン	〇	〇	〇	〇																																																																																																												
ウイスキー	〇	〇	〇	〇																																																																																																												
梅 酢	〇	〇	〇	〇																																																																																																												
白ワイン	〇	〇	〇	〇																																																																																																												
ウイスキー	〇	〇	〇	〇																																																																																																												
梅 酢	〇	〇	〇	〇																																																																																																												
白ワイン	〇	〇	〇	〇																																																																																																												
ウイスキー	〇	〇	〇	〇																																																																																																												
商品コメント	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 あい鴨をりんごと桜のチップで燻製し、お酒の肴に仕上げた一品。	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 かきを桜のチップでじっくりと香ばしく燻製した本格的な一品です。燻製の香りとかきの旨みをお楽しみください。	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 鮭の一番脂の乗った「ハラス」だけを集め、桜のチップでじっくりと香ばしく燻製した本格的な一品です。燻製の香りとハラスの旨みをお楽しみください。	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 いたや貝の貝柱を桜のチップでじっくりと香ばしく燻製した本格的な一品です。燻製の香りと貝柱の旨みでお酒がすすみます。	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 脂の乗ったさばを桜のチップでじっくりと香ばしく燻製した本格的な一品です。燻製の香りがさばの旨みを引き立てます。	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 たこを桜のチップでじっくりと香ばしく燻製しました。柔らかくしっとり仕上げた、たこの食感と燻製の薫りをお楽しみください。	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 たらこを桜のチップでじっくりと香ばしく燻製しました。たらこの程よい塩味とスモークの香りがお酒をすすめます。																																																																																																									
商品名	KK 缶つま Smoke あさり	KK 缶つま Smoke うずら卵	KK 缶つま Smoke 豚タン																																																																																																													
商品イメージ																																																																																																																
メーカー出荷日	2025年3月3日(月)出荷より価格改定	2025年3月3日(月)出荷より価格改定	2025年3月3日(月)出荷より価格改定																																																																																																													
規格	40g(P4号缶)	25g(P4号缶)	50g(P4号缶)																																																																																																													
荷姿	12×2	12×2	12×2																																																																																																													
商品コード	0317855	0417365	0417428																																																																																																													
JANコード	4901592922144	4901592906960	4901592908452																																																																																																													
ITFコード	14901592922141	14901592906967	14901592908459																																																																																																													
賞味期間	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月																																																																																																													
参考売価(税別)	360	400	430																																																																																																													
合うお酒POPコメント	<table border="1"><tr><td>ビール</td><td>〇</td><td>〇</td><td>〇</td><td>〇</td></tr><tr><td>梅 酢</td><td>〇</td><td>〇</td><td>〇</td><td>〇</td></tr><tr><td>ウイスキー</td><td>〇</td><td>〇</td><td>〇</td><td>〇</td></tr></table>	ビール	〇	〇	〇	〇	梅 酢	〇	〇	〇	〇	ウイスキー	〇	〇	〇	〇	<table border="1"><tr><td>梅 酢</td><td>〇</td><td>〇</td><td>〇</td><td>〇</td></tr><tr><td>白ワイン</td><td>〇</td><td>〇</td><td>〇</td><td>〇</td></tr><tr><td>ウイスキー</td><td>〇</td><td>〇</td><td>〇</td><td>〇</td></tr></table>	梅 酢	〇	〇	〇	〇	白ワイン	〇	〇	〇	〇	ウイスキー	〇	〇	〇	〇	<table border="1"><tr><td>ビール</td><td>〇</td><td>〇</td><td>〇</td><td>〇</td></tr><tr><td>白ワイン</td><td>〇</td><td>〇</td><td>〇</td><td>〇</td></tr><tr><td>ウイスキー</td><td>〇</td><td>〇</td><td>〇</td><td>〇</td></tr></table>	ビール	〇	〇	〇	〇	白ワイン	〇	〇	〇	〇	ウイスキー	〇	〇	〇	〇																																																																
ビール	〇	〇	〇	〇																																																																																																												
梅 酢	〇	〇	〇	〇																																																																																																												
ウイスキー	〇	〇	〇	〇																																																																																																												
梅 酢	〇	〇	〇	〇																																																																																																												
白ワイン	〇	〇	〇	〇																																																																																																												
ウイスキー	〇	〇	〇	〇																																																																																																												
ビール	〇	〇	〇	〇																																																																																																												
白ワイン	〇	〇	〇	〇																																																																																																												
ウイスキー	〇	〇	〇	〇																																																																																																												
商品コメント	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 あさを桜のチップでじっくりと香ばしく燻製しました。食感がよく、旨味を引き出したあざりと燻製の香りをお楽しみください。	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 国産のうずらの卵を桜のチップで燻製しました。程よい塩味とスモークの香りが楽しめます。	肴で、酒はうまくなる。 缶つまは、お酒に合う厳選された素材や、素材を活かした製法、メニューづくりにこだわり続けます。 豚タンのうずらの卵を桜のチップでじっくりと香ばしく燻製しました。燻製の香りと豚タンの歯応えと滋味をお楽しみください。																																																																																																													








K&K 缶つま

商品名	KK 缶つま 日本酒 SELECTION	KK 缶つま WINE SELECTION	KK 缶つま WHISKEY&HIGHBALL SELECTION	KK 缶つま LEMON SOUR SELECTION	KK 缶つま 焼酎 SELECTION	KK 缶つま BEER SELECTION	KK 缶つま GOLF SELECTION
商品イメージ							
メーカー出荷日							
規格	3個(化粧箱)	3個(化粧箱)	3個(化粧箱)	3個(化粧箱)	3個(化粧箱)	3個(化粧箱)	3個(化粧箱)
荷姿	10	10	10	10	10	10	10
商品コード	6017068	6017195	6017313	6017328	6017370	6017907	6017919
JANコード	4901592925350	4901592601957	4901592921420	4901592928467	4901592929396	4901592922892	4901592923745
ITFコード	14901592925357	14901592601954	14901592921427	14901592928464	14901592929393	14901592922899	14901592923742
賞味期間	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月
参考売価(税別)	1,800	1,900	1,600	1,750	1,800	2,000	2,000
合うお酒POPコメント	日本酒	ワイン	ウイスキー	レモンサワー	焼酎	ビール	
商品コメント	贈り物におすすめの缶つまをセットにした商品です。缶つまのパッケージを活かしながら、日本酒に相性のよい3缶を選びました。食シーンを選ばない、万能なセットです。	贈り物におすすめの缶つまをセットにした商品です。缶つまのパッケージを活かしながら、ワインにおすすめの商品をセレクトしました。	贈り物におすすめの缶つまをセットにした商品です。缶つまのパッケージを活かしながら、ハイボールにおすすめの商品をセレクトしました。	缶つまのパッケージを活かしながら、レモンサワーにおすすめの商品をセレクトしました。食シーンを選ばない、万能なセットです。大衆居酒屋を彷彿とさせるような3品はレモンサワーと相性抜群です。	贈り物におすすめの缶つまをセットにした商品です。缶つまのパッケージを活かしながら、焼酎に相性のよい3缶を選びました。食シーンを選ばない、万能なセットです。	贈り物におすすめの缶つまをセットにした商品です。缶つまのパッケージを活かしながら、ビールに相性のよい3缶を選びました。食シーンを選ばない、万能なセットです。	缶つまの人気3商品を組み合わせ、ゴルフ好きのお父さんに嬉しいセットに仕上げました。ゴルフコンペの景品としてご利用ください。
商品名							
商品イメージ							
メーカー出荷日							
規格							
荷姿							
商品コード							
JANコード							
ITFコード							
賞味期間							
参考売価(税別)							
合うお酒POPコメント							
商品コメント							

K&K につぼんの果実

商品名	KK につぼんの果実 国産 黄桃	KK につぼんの果実 静岡県産 三ヶ日みかん	KK につぼんの果実 和歌山県産 八朔	KK につぼんの果実 白桃(東北産)	KK につぼんの果実 愛媛県産 真穴みかん	KK につぼんの果実 岩手県産 ブルーベリー	KK につぼんの果実 山形県産 ラフランス
商品イメージ							
メーカー出荷日					2025年3月3日(月)出荷より価格改定		
規格	195g(M2号缶)	190g(M2号缶)	190g(M2号缶)	195g(M2号缶)	190g(M2号缶)	185g(M2号缶)	195g(M2号缶)
荷姿	12×2	24	12×2	12×2	12×2	12×2	12×2
商品コード	0117080	0117166	0117172	0117173	0117925	0117926	0117927
JANコード	4901592925336	4901592927064	4901592929679	4901592929686	4901592905109	4901592905116	4901592905123
ITFコード	14901592925333	24901592927068	14901592929676	14901592929683	14901592905106	14901592905113	14901592905120
賞味期間	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月
参考売価(税別)	470	390	380	470	430	480	510
商品コメント	程よい甘さと酸味のバランスを味わえる国産の黄桃を使用しております。シラップには高級和菓子によく使われる『白ざら糖』を使い、果実の風味を生かしたすっきり上品な甘さに仕上げました。	甘さだけではなく、みかんらしい酸味が特徴の静岡県産三ヶ日(みっかび)みかんを使用しております。すっきりとした甘さの白ざら糖シラップが果実本来の味を引き立てています。	「瀬戸内産」代替品として、「和歌山県」へ産地変更。2023年6月発売開始済み。フンタンの雑種である八朔は粒のぎゅっと詰まった果肉と爽やかな果汁が魅力です。シラップには高級和菓子によく使われる『白ざら糖』を使い、果実の風味を生かしたすっきり上品な甘さに仕上げました。新規得意先、スポット提案は要相談	東北産白桃のほのかな甘い香りや適度に熟したジューシーな果肉をより一層味わえます。シラップには高級和菓子によく使われる『白ざら糖』を使い、果実の風味を生かしたすっきり上品な甘さに仕上げました。KK0117079につぼんの果実 国産白桃のリニューアル品	みかんの中でトップクラスのブランド『真穴みかん』。青果市場では真穴みかんの赤いシールを貼られていることで有名です。甘みが濃く感じられ、酸味とのバランスも整った味が特徴です。シラップには高級和菓子によく使われる『白ざら糖』を使い、果実の風味を生かしたすっきり上品な甘さに仕上げました。新規得意先、スポット提案は要相談	岩手県産ブルーベリーを使用。競合品に粒の小さい輸入品が多いなか、国産にこだわり大粒のブルーベリーを丁寧に摘み取って原料としました。シラップには高級和菓子によく使われる『白ざら糖』を使い、果実の風味を生かしたすっきり上品な甘さに仕上げました。	ラフランスの産地として最も有名な山形県産の果実を使用しています。果肉を追熟し、甘みと香りを生かしています。シラップには高級和菓子によく使われる『白ざら糖』を使い、果実の風味を生かしたすっきり上品な甘さに仕上げました。新規得意先、スポット提案は要相談
商品名	KK につぼんの果実 東北産 白桃(あかつき)	KK につぼんの果実 山形県産 黄桃(黄金桃)	KK につぼんの果実 山形県産 ミックスフルーツ	KK につぼんの果実 青森県産 りんご(ふじ)	KK につぼんの果実 熊本県産 でこぼん	KK につぼんの果実 熊本県産 甘夏みかん	KK につぼんの果実 山形県産 白桃(川中島)
商品イメージ							
メーカー出荷日				2025年3月3日(月)出荷より価格改定		2025年3月3日(月)出荷より価格改定	
規格	195g(M2号缶)	195g(M2号缶)	195g(M2号缶)	195g(M2号缶)	185g(M2号缶)	185g(M2号缶)	195g(M2号缶)
荷姿	12×2	12×2	12×2	12×2	12×2	12×2	12×2
商品コード	0117928	0117929	0117930	0117931	0117932	0117933	0117935
JANコード	4901592905130	4901592905147	4901592905154	4901592905161	4901592905178	4901592905185	4901592905208
ITFコード	14901592905137	14901592905144	14901592905151	14901592905168	14901592905175	14901592905182	14901592905205
賞味期間	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月
参考売価(税別)	500	490	470	410	420	450	480
商品コメント	適度に熟したやわらかさと特有の香りが魅力の東北産あかつきを使用しています。あかつきは主に福島県や山形県などの東北エリアで丹精込めて育てられた、青果市場でも人気の品種です。シラップには高級和菓子によく使われる『白ざら糖』を使い、果実の風味を生かしたすっきり上品な甘さに仕上げました。	黄桃品種の中で、青果市場でも大人気の黄金桃を使用しています。さわやかな酸味ととろける食感が特徴です。シラップには高級和菓子によく使われる『白ざら糖』を使い、果実の風味を生かしたすっきり上品な甘さに仕上げました。	山形県産の果実のみ5種類を贅沢に詰め込みました(黄桃、白桃、りんご、洋梨、さくらんぼ)。国産果実が一度に5種類楽しめる人気の商品です。シラップには高級和菓子によく使われる『白ざら糖』を使い、果実の風味を生かしたすっきり上品な甘さに仕上げました。新規得意先、スポット提案は要相談	青森県産のりんごの中でも人気の高いふじを使用しています。適度に熟したやさしい甘さが特徴です。シラップには高級和菓子によく使われる『白ざら糖』を使い、果実の風味を生かしたすっきり上品な甘さに仕上げました。新規得意先、スポット提案は要相談	適度に熟した熊本県産のでこぼんを使用しています。特有の風味があり、甘みも強い人気の商品です。『でこぼん』は不知火種みかんの中でも一定の糖酸品質をクリアしないと名乗れません。シラップには高級和菓子によく使われる『白ざら糖』を使い、果実の風味を生かしたすっきり上品な甘さに仕上げました。新規得意先、スポット提案は要相談	適度に熟した熊本県産の甘夏みかんを使用しています。酸味とほどよい苦味を感じられるのが特徴です。シラップには高級和菓子によく使われる『白ざら糖』を使い、果実の風味を生かしたすっきり上品な甘さに仕上げました。新規得意先、スポット提案は要相談	優しい香りと濃厚な甘さが特徴の山形県産の白桃(川中島)を使用しております。シラップには高級和菓子によく使われる『白ざら糖』を使い、果実の風味を生かしたすっきり上品な甘さに仕上げました。出荷先限定商品

K&K にっぽんの果実

商品名	KK にっぽんの果実 愛媛県産 紅まどんな	KK 国産 果実蜜豆	KK 瀬戸内産 みかん	KK にっぽんの果実 沖縄県産 バインアップル	KK にっぽんの果実 瀬戸内産 伊予柑	KK にっぽんの果実 瀬戸内産 八朔	KK にっぽんの果実 東北産 洋梨
商品イメージ							
メーカー出荷日	2025年3月3日(月)出荷より価格改定		2024年9月末終売済	休売中	2024年11月末終売済	休売中 ⇒ 終売予定	休売中 ⇒ 終売予定
規格	185g(M2号缶)	290g(5号缶)	295g(5号缶)	195g(M2号缶)	190g(M2号缶)	190g(M2号缶)	195g(M2号缶)
荷姿	12×2	6×4	6×4	12×2	12×2	12×2	12×2
商品コード	0117962	0117791	0117783	0117934	0117949	0117950	0117957
JANコード	4901592911278	4901592884305	4901592884220	4901592905192	4901592908476	4901592908483	4901592909909
ITFコード	14901592911275	14901592884302	14901592884227	14901592905199	14901592908473	14901592908480	14901592909906
賞味期間	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月
参考売価(税別)	560	480	370	460	380	370	380
商品コメント	果汁をたっぷり含んだやわらかい果肉のゼリーのような食感を生かすため、内皮は残したまま切り分けたものを詰めました。 シラップには高級和菓子によく使われる『白ざら糖』を使い、果実の風味を生かしたすっきり上品な甘さに仕上げました。(紅まどんなとは「愛媛果試第28号」のブランド品としてJA全農が商標登録した果実です。) 新規得意先、スポット提案は要相談	国産天草を使用した寒天と、東北産の白桃、黄桃、さくらんぼ、国産みかんを盛り合わせました。白ざら糖は砂糖のなかで特に純度が高く、風味があるため、高級菓子に重宝されています。 白ざら糖を使用し、果実の香り、美味しさを引き立て、大切にこじ込めました。 新規得意先、スポット提案は要相談	瀬戸内の山の斜面で育ったみかんは太陽の光をたくさん浴び、また海からの照り返しを浴びることで甘みたっぷりに育っています。 白ざら糖は砂糖のなかで特に純度が高く、風味があるため、高級菓子に重宝されています。 白ざら糖を使用し、果実の風味を生かしたすっきり上品な甘さに仕上げました。 新規得意先、スポット提案は要相談	甘さと酸味のバランスが整った、ジューシーな沖縄県産バインアップルを使用しております。 シラップには高級和菓子によく使われる『白ざら糖』を使い、果実の風味を生かしたすっきり上品な甘さに仕上げました。 新規得意先、スポット提案は要相談	ミカン類とオレンジ類の交雑種といわれている伊予柑。程よい苦味が果肉の甘さを引き立てています。 シラップには高級和菓子によく使われる『白ざら糖』を使い、果実の風味を生かしたすっきり上品な甘さに仕上げました。 新規得意先、スポット提案は要相談	ブンタンの雑種である八朔は粒のぎゅっと詰まった果肉と爽やかな果汁が魅力です。 シラップには高級和菓子によく使われる『白ざら糖』を使い、果実の風味を生かしたすっきり上品な甘さに仕上げました。 4月中下旬より出荷先限定出荷の上、次年度新物出荷再開まで休売。	豊かな香りと適度に熟した柔らかい果肉が特徴な東北産の洋梨を使用しております。 シラップには高級和菓子によく使われる『白ざら糖』を使い、果実の風味を生かしたすっきり上品な甘さに仕上げました。 新規得意先、スポット提案は要相談
商品名							
商品イメージ							
メーカー出荷日							
規格							
荷姿							
商品コード							
JANコード							
ITFコード							
賞味期間							
参考売価(税別)							
商品コメント							

K&K “CAN” Pの達人

商品名	KK “CAN”Pの達人 チキンパエリアの素	KK “CAN”Pの達人 シーフードパエリアの素	KK “CAN”Pの達人 イカスミパエリアの素	KK ”CAN”Pの達人 ホットサンドの具 ビーフシチュー味	KK ”CAN”Pの達人 ホットサンドの具 チキンマヨネーズ味	KK ”CAN”Pの達人 ホットサンドの具 ミートソース味	KK ”CAN”Pの達人 キャンパーノアヒージョ
商品イメージ							
メーカー出荷日	2025年3月3日(月)出荷より価格改定	2025年3月3日(月)出荷より価格改定	2025年3月3日(月)出荷より価格改定	2025年3月3日(月)出荷より価格改定	2025年3月3日(月)出荷より価格改定	2025年3月3日(月)出荷より価格改定	2025年3月3日(月)出荷より価格改定
規格	270g(7号缶)	270g(7号缶)	270g(7号缶)	65g(P4号缶)	70g(P4号缶)	70g(P4号缶)	130g(携帯缶)
荷姿	12×2	12×2	12×2	12×2	12×2	12×2	12×2
商品コード	0517208	0517209	0517210	0517229	0517230	0517231	0517273
JANコード	4901592924612	4901592924629	4901592924636	4901592925510	4901592925527	4901592925534	4901592928375
ITFコード	14901592924619	14901592924626	14901592924633	14901592925517	14901592925524	14901592925531	14901592928372
賞味期間	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月
参考売価(税別)	555	555	555	415	415	415	650
商品コメント	<p>キャンプシーンで簡単に楽しめるチキンパエリアの素です。 お米1合と缶詰の中身を入れて炊くだけで、簡単に本格的なパエリアができます。</p> <p>「味付け」「具材」「水分」=オールインワンのため、お米だけ準備すればOKです。ご家庭で炊飯器でも美味しくお召し上がり頂けます。</p>	<p>キャンプシーンで簡単に楽しめるシーフードパエリアの素です。 お米1合と缶詰の中身を入れて炊くだけで、簡単に本格的なパエリアができます。</p> <p>「味付け」「具材」「水分」=オールインワンのため、お米だけ準備すればOKです。ご家庭で炊飯器でも美味しくお召し上がり頂けます。</p>	<p>キャンプシーンで簡単に楽しめるイカスミパエリアの素です。 お米1合と缶詰の中身を入れて炊くだけで、簡単に本格的なパエリアができます。</p> <p>「味付け」「具材」「水分」=オールインワンのため、お米だけ準備すればOKです。ご家庭で炊飯器でも美味しくお召し上がり頂けます。</p>	<p>キャンプシーンで簡単に楽しめるホットサンドの具材缶です。 食パンとホットサンドメーカーがあれば手軽に本格的なビーフシチュー味のホットサンドがお召し上がり頂けます。アウトドアでもおうちでも楽しめますし、トーストの具材としてもおすすめです。</p>	<p>キャンプシーンで簡単に楽しめるホットサンドの具材缶です。 食パンとホットサンドメーカーがあれば手軽に本格的なチキンマヨネーズ味のホットサンドがお召し上がり頂けます。アウトドアでもおうちでも楽しめますし、トーストの具材としてもおすすめです。</p>	<p>キャンプシーンで簡単に楽しめるホットサンドの具材缶です。 食パンとホットサンドメーカーがあれば手軽に本格的なミートソース味のホットサンドがお召し上がり頂けます。アウトドアでもおうちでも楽しめますし、トーストの具材としてもおすすめです。</p>	<p>アウトドアブランド「DOD」とのコラボ商品です。 キャンプシーンで簡単に楽しめるアヒージョ！ 2種類のきのこキャンプにおすすめのアヒージョオイルが缶詰に入っています。 お好みの具材と缶詰の中身を入れてグツグツすると、簡単に本格的なアヒージョができます。</p>
商品名	KK “CAN”Pの達人 チーズフォンデュ	KK “CAN”Pの達人 チョコフォンデュ	KK “CAN”Pの達人 ホットサンドの具 コンビーフサルサ味	KK “CAN”Pの達人 ホットサンドの具 チョコバナナ味	KK ”CAN”Pの達人 グリーンバーガーソイパティ トマトのソース	KK ”CAN”Pの達人 グリーンバーガーソイパティ テリヤキソース	
商品イメージ							
メーカー出荷日	2025年3月3日(月)出荷より価格改定	2025年3月3日(月)出荷より価格改定	2025年3月末終売予定	2025年3月末終売予定	2024年8月末終売済	2024年12月下旬終売済	
規格	80g(F3号缶)	80g(F3号缶)	80g(新F3号缶)	85g(P4号缶)	140g(T2号缶)	140g(T2号缶)	
荷姿	12×2	12×2	12×2	12×2	12×2	12×2	
商品コード	0517279	0517280	0517281	0517282	0517264	0517265	
JANコード	4901592929006	4901592929013	4901592929020	4901592929037	4901592927316	4901592927323	
ITFコード	14901592929003	14901592929010	14901592929027	14901592929034	14901592927313	14901592927320	
賞味期間	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	
参考売価(税別)	450	450	480	380	640	640	
商品コメント	<p>キャンプで簡単にチーズフォンデュが楽しめる缶詰です。 シェラカップで缶詰を湯煎しながら、パケットやお好みの具材を付けてお召し上がりください。冷めても固まりません。4種のチーズを使用し、濃厚なチーズの味わいをお楽しみ頂けます。</p>	<p>キャンプで簡単にチョコフォンデュが楽しめる缶詰です。 シェラカップで缶詰を湯煎しながら、マシュマロやお好みの具材を付けてお召し上がりください。冷めても固まりません。 スイートチョコレートや生クリーム、ココアパウダーを使用し、濃厚なチョコレートの味わいをお楽しみ頂けます。</p>	<p>キャンプシーンで簡単に楽しめるホットサンドの具材缶です。 食パンとホットサンドメーカーがあれば手軽に本格的なコンビーフサルサ味のホットサンドがお召し上がり頂けます。アウトドアでもおうちでも楽しめますし、トーストの具材としてもおすすめです。</p>	<p>キャンプシーンで簡単に楽しめるホットサンドの具材缶です。 食パンとホットサンドメーカーがあれば手軽に本格的なチョコバナナ味のホットサンドがお召し上がり頂けます。アウトドアでもおうちでも楽しめますし、トーストにもおすすめです。</p>	<p>モスバーガーの味をアウトドアでもお楽しみ頂ける缶詰です。 モスオリジナルのグリーンバーガーソイパティ、トマトのソースを使用し、味わいを忠実に再現しております。 アウトドアでホットサンドやサンドイッチの具材や、スキレットで温めてハンバーグとしてお楽しみください。</p>	<p>モスバーガーの味をアウトドアでもお楽しみ頂ける缶詰です。 モスオリジナルのグリーンバーガーソイパティ、テリヤキソースを使用し、味わいを忠実に再現しております。 アウトドアでホットサンドやサンドイッチの具材や、スキレットで温めてハンバーグとしてお楽しみください。</p>	

K&K インドネシアパイン・世界のめぐみ紀行・豆缶

商品名	KK 厚切りパイン ひとくちカット ラベル缶	KK インドネシアパイン スライス ラベル缶	世界のめぐみ紀行 みかん 中国産	世界のめぐみ紀行 白桃 中国産	世界のめぐみ紀行 黄桃 中国産	世界のめぐみ紀行 洋梨 南アフリカ産		
商品イメージ								
メーカー出荷日	2025年3月3日(月)出荷より価格改定							
規格	225g(F2号缶)	565g(3号缶)	425g(4号缶)	425g(4号缶)	425g(4号缶)	410g(4号缶)		
荷姿	24	24	24	24	24	24		
商品コード	0117179	0117167	0117045	0117046	0117047	0117839		
JANコード	4901592930286	4901592929242	4901592892669	4901592892676	4901592892683	4901592892713		
ITFコード	14901592930283	14901592929249	14901592892666	14901592892673	14901592892680	14901592892710		
賞味期間	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月		
参考売価(税別)	オープン	オープン	オープン	オープン	オープン	オープン		
商品コメント	インドネシア・スマトラ島からの贈り物。その美味しさを召し上げられ。	インドネシア・スマトラ島に所在するGGP社のパインアップル缶詰です。パイン品種は、酸味と甘みのバランスが良いスムース・カイエン種になります。グループ全体で掲げている「ZERO WASTE」のスローガンにのっとり環境を壊さず、地球に優しい「自然循環型農法」を推進しています。	厳選した香り・味の良い中国産のみかんを現地でフレッシュパック。	中国産の硬桃をフレッシュパック。お求めやすい価格に。2つ割。	中国産の黄桃をフレッシュパック。2つ割。EO缶になってさらに使いやすくなりました。	南アフリカ産洋梨独特の食感と香味が楽しめます。		
商品名	KK 国産 さくらんぼ	KK 国産 ぎんなん水煮	KK 国産 マッシュルーム まるごとスライス	KK 国産 なめこ 水煮	KK 国産 グリンピース 無着色	KK 国産 うずら卵水煮		
商品イメージ								
メーカー出荷日	2025年3月3日(月)出荷より価格改定							
規格	90g(SS2号缶)	85g(SS2号缶)	85g(SS2号缶)	80g(SS2号缶)	85g(SS2号缶)	45g(SS2号缶)		
荷姿	6×8	6×8	6×8	6×8	6×8	6×8		
商品コード	0117814	0217580	0217579	0217583	0217588	0417170		
JANコード	4901592886958	4901592886910	4901592886903	4901592886941	4901592889096	4901592887009		
ITFコード	14901592886955	14901592886917	14901592886900	14901592886948	14901592889093	14901592887006		
賞味期間	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月		
参考売価(税別)	350	425	300	260	170	210		
商品コメント	東北産のさくらんぼ(ナボレオン種)を使用しています。国産ならではの風味がいかされています。お弁当のいろいろ、お菓子やデザートへのトッピングに最適です。出荷先限定商品。新規提案は数量をご相談ください。	国内で収穫されたぎんなんの殻をそのシーズン中に割り、パックした商品です。	千葉県産のマッシュルームを収穫後できるだけ早くボイル処理し、食感や風味を大切にしました。	山形県産のなめこを収穫後できるだけ早くパックしたので風味が良好です。味のよい茎の部分をたくさん使いました。使いきりサイズなので味噌汁や和え物に最適です。	北海道で収穫されたグリーンピースを着色料を使用せず、食塩のみでふっくらと仕上げました。味や風味にこだわったグリーンピースです。	愛知県と静岡県産の契約農家で育てられたうずらの卵を丁寧にパックしました。6個入り		















K&K 畜肉















商品名	KK シーチキンコンビーフ	KK コンビーフ	KK ニューコンミート	KK コンビーフ 2缶シュリンク	KK たまごかけごはん 専用コンビーフ(新)	KK 高たんぱく質コンビーフ PROTEIN BEEF	KK プラントベースミート (コンビーフスタイル)	
商品イメージ								
メーカー出荷日	2025年3月3日(月)出荷より価格改定	2025年3月3日(月)出荷より価格改定	2025年3月3日(月)出荷より価格改定	2025年3月3日(月)出荷より価格改定	2025年3月3日(月)出荷より価格改定	2025年3月3日(月)出荷より価格改定	2025年3月3日(月)出荷より価格改定	
規格	80g(新F3号缶)	80g(アルミック缶)	80g(アルミック缶)	80g×2(アルミック缶)	80g(新F3号缶)	80g(アルミック缶)	80g(新F3号缶)	
荷姿	12×2	24×2	24×2	24	12×2	24×2	12×2	
商品コード	0417356	0417432	0417447	0417460	0417462	0417566	0517263	
JANコード	4901592920560	49696714	49696721	49696745	4901592918192	49697001	4901592927309	
ITFコード	14901592920567	10000049696711	10000049696728	10000049696742	24901592918196	10000049697008	14901592927306	
賞味期間	36ヶ月	42ヶ月	42ヶ月	42ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	
参考売価(税別)	440	450	310	900	460	460	440	
商品コメント	K&K商標110周年の際に国分コンビーフと誕生60周年のはごろもシーチキンがコラボして作られた商品です。シーチキンは最も売れている「シーチキンシフレック」の、きはだまぐろ油漬けライトミートを使用しています。*シーチキンは、はごろもフーズ株式会社の商標登録です。	「豪州産牛」のほぐし肉に「黒毛和牛脂」を加えて口あたりがまろやかになりました。「牛脂中、黒毛和牛脂88%使用」シールフタに変わり、開けやすくなりました。アルミを巻くことでバリア性が増し、賞味期間は3年間6ヶ月です。 「黒毛和牛脂が美味しさの決め手」 「かんたんOPEN」	ほぐし肉(馬肉・牛肉使用)に「黒毛和牛脂」を加えて口あたりがまろやかになりました。「牛脂中、黒毛和牛脂87%使用」シールフタに変わり、開けやすくなりました。アルミを巻くことでバリア性が増し、賞味期間は3年間6ヶ月です。 「黒毛和牛脂が美味しさの決め手」 「かんたんOPEN」	2020年春に新しくなったK&K国分のコンビーフアルミック缶(80g)が買い得パックとして発売いたしました。原則、受注生産となっておりますので、取扱いお問合せは担当ユニットまでお願いいたします。	『キングオブたまごかけごはん!』いつものたまごかけごはんがちょっとリッチに! 牛肉100%のジューシーなコンビーフをかつおと昆布だしで柔らかく仕上げていますので卵との相性はぴったりです。黒毛和牛脂を使用することで口あたりをまろやかに仕上げています	脂肪分1/2カットコンビーフをリニューアルした新商品です。通常のコンビーフより脂肪分60%カット、コラーゲンペプチド配合によりたんぱく質20g含む高たんぱく質コンビーフです。普段の食事の中で脂質摂取量をコントロールしながら不足する分のたんぱく質補給が出来る畜肉素材缶詰です。	求められる“健康感”を素材から解決する、植物性たんぱく食品でつくられたヘルシーなコンビーフスタイル缶詰	
商品名	KK Kelly'sランチョンミート クラシック	KK Kelly'sランチョンミート ブラックペッパー	KK Kelly'sランチョンミート トリュフ	KK ウイナーソーセージ				
商品イメージ								
メーカー出荷日	2024年9月9日(月)出荷開始済	2024年9月9日(月)出荷開始済	2024年9月9日(月)出荷開始済	2025年3月末終売予定				
規格	340g(缶)	340g(缶)	200g(缶)	105g(8号缶)				
荷姿	24	24	24	24×2				
商品コード	0417581	0417582	0417584	0417014				
JANコード	4901592930941	4901592930958	4901592930972	4901592040145				
ITFコード	14901592930948	14901592930955	14901592930979	14901592040142				
賞味期間	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月				
参考売価(税別)	700	700	850	390				
商品コメント	シンガポール産の「Kelly's ランチョンミート」が日本初上陸。 豚肉の中でも赤身の多い肩とモモの部位を使用しており、上品な味わいを感じられます。脂肪分が少ないため、そのまま召し上がっても、サッと焼いても美味しく、朝やお弁当などに最適です。	シンガポール産の「Kelly's ランチョンミート」が日本初上陸。 豚肉の中でも赤身の多い肩とモモの部位を使用しており、上品な味わいを感じられます。ブラックペッパーを使用しているため、そのまま召し上がっても、アレンジにも最適な逸品です。	シンガポール産の「Kelly's ランチョンミート」が日本初上陸。 豚肉の中でも赤身の多い肩とモモの部位を使用しており、上品な味わいを感じられます。イタリア産トリュフを使用し、トリュフの風味も楽しむことが出来ます。おつまみなどに最適な逸品です。	缶を開けるとパッとした食感のウイナーが13~16本。お弁当のおかずやお酒のおつまみにどうぞ。				

K&K その他カテゴリー













商品名	KK 牛乳寒天フルーツ入り。	KK フルーツみつ豆	KK 「国産バジル」を使ったバジル ソース	KOKUBU CLUB SODA 瓶	KK ナタデココ	KK アロエ	国分の蔵元造り あまざけ 瓶
商品イメージ							
メーカー出荷日					2025年3月3日(月)出荷より価格改定	2025年3月3日(月)出荷より価格改定	2025年3月末休売予定
規格	195g(M2号缶)	195g(M2号缶)	60g(60瓶)	300ml(300瓶)	200g(200gスタンドパウチ)	200g(200gスタンドパウチ)	500g(500瓶)
荷姿	12×2	12×2	6×6	24	20	20	12
商品コード	0117825	0117827	2216189	3421349	5517487	5517488	3817451
JANコード	4901592891082	4901592891105	4901592885630	4901592892782	4901592875006	4901592875013	4901592918628
ITFコード	14901592891089	14901592891102	14901592885637	14901592892789	14901592875003	14901592875010	14901592918625
賞味期間	36ヶ月	36ヶ月	12ヶ月	12ヶ月	9ヶ月	9ヶ月	9ヶ月
参考売価(税別)	280	290	550	115	220	220	510
商品コメント	ぶるぶるの牛乳寒天にパインアップルとみかんを添えて爽やかなデザートに仕上げました。どこか懐かしい素朴なデザートです。	黄桃、さくらんぼ、パインアップル、みかんの4種類のフルーツと赤えんどう豆、たっぷりの寒天をあわせた和のスイーツです。	国産バジル、グレープシードオイルを使用し、和風のだしで仕上げたさっぱりとしたやみつきになる味です。パスタにかためて、ジェノベーゼ、パンに塗ってバジルトーストと様々なレシピを楽しんで頂ける商品です。 味が出来上がったバジルソースですので、面倒な味付けは必要ありません。 (1瓶:パスタで2~3人前)	経験豊富なバーテンダーの方々の意見を参考に開発した、キメが細かい泡が爽やかなクラブソーダです。1本で2~3杯のソーダ割りを作ることができま	インドネシア産のナタデココをマスカット果汁で味を整えました。オリゴ糖入り。	タイ産のアロエをライチ果汁で味を整え果実果汁で味を整えました。オリゴ糖入り。	米と米こうじのみでつくる、昔ながらの伝統的製法によりつくられた蔵元造りあまざけです。 砂糖不使用、ノンアルコールの発酵食品です。秋冬限定商品
商品名							
商品イメージ							
メーカー出荷日							
規格							
荷姿							
商品コード							
JANコード							
ITFコード							
賞味期間							
参考売価(税別)							
商品コメント							

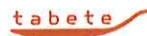

だし麺

商品名	tabete だし麺 静岡県浜名湖産うなぎだし 白湯らーめん	tabete だし麺 広島県産牡蠣だし 塩らーめん	tabete だし麺 北海道産帆立貝柱だし 塩らーめん	tabete だし麺 比内地鶏だし 醤油らーめん	tabete だし麺 三重県産真鯛だし 塩らーめん	tabete だし麺 高知県産柚子だし 塩らーめん	tabete だし麺 長崎県産炭焼きあごだし 醤油らーめん
商品イメージ	 イメージ						
メーカー出荷日	2025年3月10日(月)出荷開始予定						
規格	103g(袋)	106g(袋)	112g(袋)	101g(袋)	110g(袋)	102g(袋)	108g(袋)
荷姿	10×4	10×4	10×4	10×4	10×4	10×4	10×4
商品コード	5131482	5131548	5132251	5132254	5132261	5132265	5132266
JANコード	4901592931986	4901592929914	4901592928238	4901592928245	4901592928269	4901592928276	4901592928283
ITFコード	14901592931983	14901592929911	14901592928235	14901592928242	14901592928266	14901592928273	14901592928280
賞味期間	8ヶ月	8ヶ月	8ヶ月	8ヶ月	8ヶ月	8ヶ月	8ヶ月
参考売価(税別)	215	215	215	215	215	215	215
商品コメント	<p>国産素材の「だし」のうまみが効いたラーメン「だし麺」。浜名湖産うなぎを捌く時に出るうなぎの頭をじっくり煮出してとった「だし」(白湯)はまろやかな中にうなぎのコクが効いています。山椒の風味が後から口の中に広がりがアクセントになっております。</p> <p>麺は、生麺を約2日じっくりと時間をかけて熟成と乾燥させたコシのある生麺食感です。 【ゆで時間・4分半】</p>	<p>国産素材の「だし」のうまみが効いたラーメン「だし麺」。広島県産の牡蠣を煮出してとった「だし」を使用したスープは牡蠣特有の風味と磯の香りがしっかり感じられます。</p> <p>麺は、生麺を約2日じっくりと時間をかけて熟成と乾燥させたコシのある生麺食感です。 【ゆで時間・4分半】</p>	<p>国産素材の「だし」のうまみが効いたラーメン「だし麺」。おいしさはそのままにデザインを替え、生まれ変わりました。北海道産帆立の貝柱をじっくり煮出してとった「だし」を使用したスープは、香りと甘味がクセになります。</p> <p>麺は、生麺を約2日じっくりと時間をかけて熟成と乾燥させたコシのある生麺食感です。 【ゆで時間・4分半】</p>	<p>国産素材の「だし」のうまみが効いたラーメン「だし麺」。おいしさはそのままにデザインを替え、生まれ変わりました。比内地鶏のガラを煮出してとった「だし」を使用したスープは素材の風味と醤油のバランスが絶妙です。</p> <p>麺は、生麺を約2日じっくりと時間をかけて熟成と乾燥させたコシのある生麺食感です。 【ゆで時間・4分半】</p>	<p>国産素材の「だし」のうまみが効いたラーメン「だし麺」。おいしさはそのままにデザインを替え、生まれ変わりました。三重県産の真鯛の頭を煮出してとった「だし」を使用したスープは上品で風味が豊かな仕上がりです。</p> <p>麺は、生麺を約2日じっくりと時間をかけて熟成と乾燥させたコシのある生麺食感です。 【ゆで時間・4分半】</p>	<p>国産素材の「だし」のうまみが効いたラーメン「だし麺」。おいしさはそのままにデザインを替え、生まれ変わりました。高知県産の柚子皮を煮出してとった「だし」を使用したスープは、香りよく、爽やかさが引き立ちます。</p> <p>麺は、生麺を約2日じっくりと時間をかけて熟成と乾燥させたコシのある生麺食感です。 【ゆで時間・4分半】</p>	<p>国産素材の「だし」のうまみが効いたラーメン「だし麺」。おいしさはそのままにデザインを替え、生まれ変わりました。炭焼きにした長崎県産のあご(とびうお)を煮出してとった「だし」を使用したスープは、上品で風味がよい一品です。</p> <p>麺は、生麺を約2日じっくりと時間をかけて熟成と乾燥させたコシのある生麺食感です。 【ゆで時間・4分半】</p>
商品名	tabete だし麺 霧島黒豚だし 豚骨らーめん	tabete だし麺 京鴨だし 鴨白湯らーめん	tabete だし麺 千葉県産はまぐりだし 塩らーめん	tabete だし麺 宮城県産わたり蟹だし 塩らーめん	tabete だし麺 名古屋コーチンだし 鶏塩白湯らーめん	tabete だし麺 北海道産甘海老だし 味噌らーめん	tabete だし麺 近江牛骨だし 醤油らーめん
商品イメージ							
メーカー出荷日							
規格	100g(袋)	102g(袋)	108g(袋)	104g(袋)	107g(袋)	104g(袋)	113g(袋)
荷姿	10×4	10×4	10×4	10×4	10×4	10×4	10×4
商品コード	5132267	5132269	5132270	5132271	5132272	5132278	5132292
JANコード	4901592928290	4901592928306	4901592928313	4901592928320	4901592928337	4901592928368	4901592928252
ITFコード	14901592928297	14901592928303	14901592928310	14901592928327	14901592928334	14901592928365	14901592928259
賞味期間	8ヶ月	8ヶ月	8ヶ月	8ヶ月	8ヶ月	8ヶ月	8ヶ月
参考売価(税別)	215	215	215	215	215	215	215
商品コメント	<p>国産素材の「だし」のうまみが効いたラーメン「だし麺」。おいしさはそのままにデザインを替え、生まれ変わりました。霧島豚骨のゲンコツを含む骨を煮出してとった「だし」を使用したスープは、まろやかで独特の甘み特徴です。</p> <p>麺は、生麺を約2日じっくりと時間をかけて熟成と乾燥させたコシのある生麺食感です。 【ゆで時間・4分半(ストレート麺)】</p>	<p>国産素材の「だし」のうまみが効いたラーメン「だし麺」。おいしさはそのままにデザインを替え、生まれ変わりました。京鴨ガラをじっくり煮出してとった「だし」(白湯)を使用したスープは鴨特有の風味と甘味、こくがお楽しみいただけます。</p> <p>麺は、生麺を約2日じっくりと時間をかけて熟成と乾燥させたコシのある生麺食感です。 【ゆで時間・4分半】</p>	<p>国産素材の「だし」のうまみが効いたラーメン「だし麺」。おいしさはそのままにデザインを替え、生まれ変わりました。千葉県産のはまぐりを煮出してとった「だし」を使用したスープは貝特有の風味とコク全面に広がります。</p> <p>麺は、生麺を約2日じっくりと時間をかけて熟成と乾燥させたコシのある生麺食感です。 【ゆで時間・4分半】</p>	<p>国産素材の「だし」のうまみが効いたラーメン「だし麺」。おいしさはそのままにデザインを替え、生まれ変わりました。宮城県産わたり蟹を丸ごと煮出してとった「だし」を使用したスープは、蟹の風味と旨味を感じる仕上がりです。</p> <p>麺は、生麺を約2日じっくりと時間をかけて熟成と乾燥させたコシのある生麺食感です。 【ゆで時間・4分半】</p>	<p>国産素材の「だし」のうまみが効いたラーメン「だし麺」。おいしさはそのままにデザインを替え、生まれ変わりました。名古屋コーチンの頭をじっくり煮出してとった「だし」(白湯)を使用したスープは、すっきりとした中にうまみとコクを感じます。</p> <p>麺は、生麺を約2日じっくりと時間をかけて熟成と乾燥させたコシのある生麺食感です。 【ゆで時間・4分半】</p>	<p>国産素材の「だし」のうまみが効いたラーメン「だし麺」。おいしさはそのままにデザインを替え、生まれ変わりました。北海道産甘海老の頭を煮出してとった「だし」を使用したスープは特有の風味がしっかりと感じられます。</p> <p>麺は、生麺を約2日じっくりと時間をかけて熟成と乾燥させたコシのある生麺食感です。 【ゆで時間・4分半】</p>	<p>国産素材の「だし」のうまみが効いたラーメン「だし麺」。おいしさはそのままにデザインを替え、生まれ変わりました。近江牛の牛骨を煮出してとった「だし」を使用したスープは、特有の甘味と香ばしさをお楽しみいただけます。</p> <p>麺は、生麺を約2日じっくりと時間をかけて熟成と乾燥させたコシのある生麺食感です。 【ゆで時間・4分半】</p>

商品名	tabete まごころを食卓に 膳 筑前煮	tabete まごころを食卓に 膳 豚の角煮 たけのこ入り	tabete 新まごころを食卓に膳 12品詰セット Z25	tabete まごころを食卓に 膳 穂先たけのことふきの土佐煮	tabete まごころを食卓に 膳 十目ひじき煮	tabete まごころを食卓に 膳 ごろっと野菜の塩こうじ煮	tabete まごころを食卓に 膳 4種具材のきんぴらごぼう
商品イメージ	 イメージ	 イメージ	 イメージ	 イメージ	 イメージ	 イメージ	 イメージ
メーカー出荷日	2025年3月3日(月)出荷開始予定	2025年4月7日(月)リニューアル発売予定	2025年3月3日(月)リニューアル発売 受注生産品				
規格	120g(スタンドパウチ)	120g(スタンドパウチ)	-(箱)	80g(パウチ)	70g(パウチ)	120g(スタンドパウチ)	70g(パウチ)
荷姿	30	30	4	30	30	30	30
商品コード	1631821	1631824	6032516	1631639	1631640	1631641	1631642
JANコード	4901592931931	4901592927224	4901592931993	4901592927101	4901592927118	4901592927125	4901592927132
ITFコード	14901592931938	24901592927228	14901592931990	14901592927108	14901592927115	14901592927122	14901592927139
賞味期間	240日	365日	240日	240日	240日	240日	180日
参考売価(税別)	330	520	5,300	220	220	290	290
商品コメント	「まごころを食卓に膳」は、暮らしに寄り添い、食卓をあたたく彩る、常温保存のお惣菜。まごころをこめてお届けします。 ごろっとした6種の具材の筑前煮です。素材の味を引き立てる、やさしい味わいに仕上げました。 レンジ対応パウチ商品です	「まごころを食卓に膳」は、暮らしに寄り添い、食卓をあたたく彩る、常温保存のお惣菜。まごころをこめてお届けします。 柔らかく煮込んだ豚の角煮とたけのこを、生姜香の味わいに仕上げました。レンジ対応パウチ商品です。 ※25年4月7日出荷分よりリニューアル発売予定です	まごころを食卓に膳12品の詰め合わせセットです。2025年3月より、セット内容を変更致します。 (セット内容) 穂先たけのことふきの土佐煮、十目ひじき煮、ごろっと野菜の塩こうじ煮、切干大根煮、洋風牛すじ煮込み、ひよこ豆入りタンドリーチキン、さばの塩焼き、ぶり大根、鶏手羽の黒酢煮、ハンバーグデミグラスソース、いわしの梅煮、肉じゃがが各1個 ※受注生産品です、ご注意ください。	「まごころを食卓に膳」は、暮らしに寄り添い、食卓をあたたく彩る、常温保存のお惣菜。まごころをこめてお届けします。 かつお節と昆布のだしで、穂先たけのことふきを炊きあげました。	「まごころを食卓に膳」は、暮らしに寄り添い、食卓をあたたく彩る、常温保存のお惣菜。まごころをこめてお届けします。 10種類の具材を、かつお節と昆布のだしで仕上げたひじき煮です。	「まごころを食卓に膳」は、暮らしに寄り添い、食卓をあたたく彩る、常温保存のお惣菜。まごころをこめてお届けします。 6種類の具材を、食感を大切に炊き上げて、塩こうじで仕上げました。レンジ対応パウチ商品です。	「まごころを食卓に膳」は、暮らしに寄り添い、食卓をあたたく彩る、常温保存のお惣菜。まごころをこめてお届けします。 国産のごぼうとれんこんを使用し、シャキシャキした食感に仕上げました。
商品名	tabete まごころを食卓に 膳 切干大根煮	tabete まごころを食卓に 膳 洋風牛すじ煮込み	tabete まごころを食卓に 膳 ひよこ豆入りタンドリーチキン	tabete まごころを食卓に 膳 さばの塩焼き	tabete まごころを食卓に 膳 ぶり大根	tabete まごころを食卓に 膳 鶏手羽の黒酢煮	tabete まごころを食卓に 膳 ハンバーグ シャリアピンソース
商品イメージ	 イメージ	 イメージ	 イメージ	 イメージ	 イメージ	 イメージ	 イメージ
メーカー出荷日					2025年3月3日(月)出荷より価格改定		2025年3月3日(月)出荷より価格改定
規格	85g(パウチ)	100g(スタンドパウチ)	70g(スタンドパウチ)	2切(パウチ)	130g(スタンドパウチ)	165g(パウチ)	150g(スタンドパウチ)
荷姿	30	30	30	30	30	30	30
商品コード	1631643	1631644	1631645	1631646	1631647	1631648	1631649
JANコード	4901592927149	4901592927156	4901592927163	4901592927170	4901592927187	4901592927194	4901592927200
ITFコード	14901592927146	14901592927153	14901592927160	14901592927177	14901592927184	14901592927191	14901592927207
賞味期間	241日	9ヶ月	9ヶ月	12ヶ月	12ヶ月	12ヶ月	9ヶ月
参考売価(税別)	260	410	410	460	450	440	550
商品コメント	「まごころを食卓に膳」は、暮らしに寄り添い、食卓をあたたく彩る、常温保存のお惣菜。まごころをこめてお届けします。 国産大根の切干大根を、かつおだしでやさしい味わいに仕上げました。	「まごころを食卓に膳」は、暮らしに寄り添い、食卓をあたたく彩る、常温保存のお惣菜。まごころをこめてお届けします。 国産の牛すじを、野菜とともに濃厚なブラウンソースでじっくり煮込みました。レンジ対応パウチ商品です。	「まごころを食卓に膳」は、暮らしに寄り添い、食卓をあたたく彩る、常温保存のお惣菜。まごころをこめてお届けします。 カレーペーストに漬け込み、柔らかく仕上げた鶏もも肉に、ひよこ豆を添えました。レンジ対応パウチ商品です。	「まごころを食卓に膳」は、暮らしに寄り添い、食卓をあたたく彩る、常温保存のお惣菜。まごころをこめてお届けします。 焼目を付けたさばを2切れ入れました。程よい塩味が食欲をそそります。レンジ対応パウチ商品です。	「まごころを食卓に膳」は、暮らしに寄り添い、食卓をあたたく彩る、常温保存のお惣菜。まごころをこめてお届けします。 国産のぶり大根を、じっくりと味がしみ渡るまで炊き上げました。レンジ対応パウチ商品です。	「まごころを食卓に膳」は、暮らしに寄り添い、食卓をあたたく彩る、常温保存のお惣菜。まごころをこめてお届けします。 国産の鶏手羽を、鹿児島産の壺造り黒酢肉のうまみを凝縮したハンバーグに、玉ねぎの甘さや赤ワインのコクが特徴のシャリアピンソースで仕上げました。レンジ対応パウチ商品です。	


まごころを食卓に 膳















商品名	tabete まごころを食卓に 膳 ハンバーグ デミグラスソース	tabete まごころを食卓に 膳 いわしの梅煮	tabete まごころを食卓に 膳 ハンバーグ 肉じゃが	tabete まごころを食卓に 膳 高野豆腐の含め煮	tabete まごころを食卓に 膳 麻婆豆腐 四川風	tabete まごころを食卓に 膳 黒酢酢豚	tabete まごころを食卓に 膳 豚の角煮 たけのこ入り	
商品イメージ								
メーカー出荷日	2025年3月3日(月)出荷より価格改定		2024年9月9日(月)出荷開始済	2025年3月3日(月)出荷より価格改定	2024年9月末終売済	2024年9月末終売済	2025年4月末終売4月リニューアル新発売予定	
規格	150g(スタンドパウチ)	2尾(パウチ)	170g(スタンドパウチ)	100g(パウチ)	150g(スタンドパウチ)	110g(スタンドパウチ)	140g(スタンドパウチ)	
荷姿	30	30	30	30	30	30	30	
商品コード	1631650	1631652	1631787	1631788	1631725	1631726	1631651	
JANコード	4901592927217	4901592927231	4901592931009	4901592931016	4901592928870	4901592928887	4901592927224	
ITFコード	14901592927214	14901592927238	14901592931006	14901592931013	14901592928877	14901592928884	14901592927221	
賞味期間	12ヶ月	12ヶ月	240日	181日	9ヶ月	9ヶ月	365日	
参考売価(税別)	550	410	480	300	430	470	580	
商品コメント	「まごころを食卓に膳」は、暮らしに寄り添い、食卓をあたたく彩る、常温保存のお惣菜。まごころをこめてお届けします。 肉のうまみを凝縮したハンバーグに、濃厚なコクが特徴のトリュフ入りデミグラスソースで仕上げました。レンジ対応パウチ商品です。	「まごころを食卓に膳」は、暮らしに寄り添い、食卓をあたたく彩る、常温保存のお惣菜。まごころをこめてお届けします。 国産のいわしを、梅肉でさっぱりと仕上げました。レンジ対応パウチ商品です。	「まごころを食卓に膳」は、暮らしに寄り添い、食卓をあたたく彩る、常温保存のお惣菜。まごころをこめてお届けします。 ごろっとしたじゃがいもに、味がしっかりとしみ込んだ肉じゃがです。素材の味を生かした、飽きのこない味わいに仕上げました。レンジ対応パウチ商品です。	「まごころを食卓に膳」は、暮らしに寄り添い、食卓をあたたく彩る、常温保存のお惣菜。まごころをこめてお届けします。 国産のにんじん、干しいたけ入りの高野豆腐の煮物です。かつおだしベースのやさしい味わいをお楽しみください。	「まごころを食卓に膳」は、暮らしに寄り添い、食卓をあたたく彩る、常温保存のお惣菜。まごころをこめてお届けします。 豆板醤や甜麺醤、豆豉醬のコク深い味わいに、山椒を加えてスパイシーな四川風の麻婆豆腐に仕上げました。レンジ対応パウチ商品です。	「まごころを食卓に膳」は、暮らしに寄り添い、食卓をあたたく彩る、常温保存のお惣菜。まごころをこめてお届けします。 角切りの豚唐揚げと野菜を、黒酢のまろやかな酸味とコクが特徴のたれで仕上げた酢豚です。レンジ対応パウチ商品です。	「まごころを食卓に膳」は、暮らしに寄り添い、食卓をあたたく彩る、常温保存のお惣菜。まごころをこめてお届けします。 柔らかく煮込んだ豚の角煮とたけのこを、生姜香る味わいに仕上げました。レンジ対応パウチ商品です。	
商品名	tabete まごころを食卓に 膳 貝柱のクラムチャウダー	tabete まごころを食卓に 膳 7種野菜のミネストローネ	tabete まごころを食卓に膳 クリームシチュー	tabete まごころを食卓に膳 ビーフシチュー	tabete まごころを食卓に 膳 12品詰め合わせ			
商品イメージ								
メーカー出荷日	2025年3月末終売予定	2025年3月末終売予定	2025年3月末終売予定	2025年3月末終売予定	2025年9月末終売4月リニューアル新発売予定			
規格	160g(スタンドパウチ)	160g(スタンドパウチ)	200g(スタンドパウチ)	200g(スタンドパウチ)	-(箱)			
荷姿	30	30	30	30	4			
商品コード	1631727	1631728	1631755	1631756	6030088			
JANコード	4901592928894	4901592928900	4901592929815	4901592929822	4901592927989			
ITFコード	14901592928891	14901592928907	14901592929812	14901592929829	14901592927986			
賞味期間	9ヶ月	9ヶ月	270日	365日	240日			
参考売価(税別)	410	410	550	620	5,300			
商品コメント	「まごころを食卓に膳」は、暮らしに寄り添い、食卓をあたたく彩る、常温保存のお惣菜。まごころをこめてお届けします。 5種類の野菜と、いたや貝の貝柱の甘くて上品なうまみが溶け込む、やさしい味わいのクラムチャウダーです。レンジ対応パウチ商品です。	「まごころを食卓に膳」は、暮らしに寄り添い、食卓をあたたく彩る、常温保存のお惣菜。まごころをこめてお届けします。 野菜のやさしい味わいのスープに、チーズでコクを出しました。野菜の具材感をお楽しみください。レンジ対応パウチ商品です。	「まごころを食卓に膳」は、暮らしに寄り添い、食卓をあたたく彩る、常温保存のお惣菜。まごころをこめてお届けします。 ごろっとした野菜と鶏肉が特徴のクリームシチュー。素材のうまみが溶け込んだ、濃厚な味わいをお楽しみください。レンジ対応スタンドパウチ商品です。2024年9月9日(月)メーカー出荷分より出荷再開予定	「まごころを食卓に膳」は、暮らしに寄り添い、食卓をあたたく彩る、常温保存のお惣菜。まごころをこめてお届けします。 柔らかく煮込んだ牛肉と、野菜のうまみが溶け込んだ、コク深い味わいのビーフシチューです。レンジ対応スタンドパウチ商品です。2024年9月9日(月)メーカー出荷分より出荷再開予定	まごころを食卓に 膳 12品の詰め合わせセットです。 「まごころを食卓に膳」は、暮らしに寄り添い、食卓をあたたく彩る、常温保存のお惣菜。まごころをこめてお届けします。 受注生産品です。ご注意ください。2024年秋冬より外箱デザインを変更致します。			



だしとスパイスのトリコ / 素のまま国産野菜 みそ汁の具

商品名	tabete だしとスパイスのトリコ かつおだしスパイスキーマカレー	tabete だしとスパイスのトリコ えびだしスパイスカレー				
商品イメージ	 イメージ	 イメージ				
メーカー出荷日	2025年3月3日(月)出荷開始予定	2025年3月3日(月)出荷開始予定				
規格	160g(箱/レトルトパウチ)	160g(箱/レトルトパウチ)				
荷姿	5×8	5×8				
商品コード	1631822	1631823				
JANコード	4901592931962	4901592931979				
ITFコード	14901592931969	14901592931976				
賞味期間	2年	2年				
参考売価(税別)	570	570				
商品コメント	素材のうまみを存分に感じられる 圧倒的な出汁感と、出汁に合う巧みな スパイス使いで、心も体も満たしてく れる。出汁とスパイスの調和を楽しむ、カ レー好きをトリコにするカレーシリーズ です。 かつおだし感をしっかり立たせたスパ イスカレー。だしに合うようにスパイスを 厳選し、スパイスごとに加熱時間を変 えて、スパイスのポテンシャルを最大限に 引出しています。	素材のうまみを存分に感じられる 圧倒的な出汁感と、出汁に合う巧みな スパイス使いで、心も体も満たしてく れる。出汁とスパイスの調和を楽しむ、カ レー好きをトリコにするカレーシリーズ です。 えびのだし感をしっかり立たせたスパ イスカレー。だしに合うようにスパイスを 厳選し、スパイスごとに加熱時間を変 えて、スパイスのポテンシャルを最大限に 引出しています。				
商品名	tabete 素のまま国産野菜 みそ汁の具 ごぼうと3種の野菜	tabete 素のまま国産野菜 みそ汁の具 キャベツと3種の野菜	tabete 素のまま国産野菜 みそ汁の具 白菜と3種の野菜			
商品イメージ						
メーカー出荷日	2025年3月3日(月)出荷より価格改定	2025年3月3日(月)出荷より価格改定	2025年3月3日(月)出荷より価格改定			
規格	20g(袋)	20g(袋)	20g(袋)			
荷姿	10	10	10			
商品コード	1931305	1931307	1931309			
JANコード	4901592926340	4901592926357	4901592926364			
ITFコード	14901592926347	14901592926354	14901592926361			
賞味期間	9ヶ月	9ヶ月	9ヶ月			
参考売価(税別)	350	350	350			
商品コメント	ごぼう(国産)、人参(国産)、大根(九州 産)、ぶどう糖、大根葉(九州産) 国産野菜使用。お鍋にそのまま入れる だけの手作りみそ汁の具です。熱風乾 燥で凝縮された安全・安心の国産野菜 をお手軽に摂取。ごぼうなど豚汁にもア レンジ可能な野菜4種を合わせました。 重量比約5倍/便利なチャック付き	キャベツ(九州産)、人参(国産)、玉ね ぎ(国産)、かぼちゃ(九州産)、ぶどう 糖 国産野菜使用。お鍋にそのまま入れる だけの手作りみそ汁の具です。熱風乾 燥で凝縮された安全・安心の国産野菜 をお手軽に摂取。キャベツなどスープ にもアレンジ可能な野菜4種を合わせま した。重量比約5倍/便利なチャック付き	白菜(九州産)、ほうれん草(九州産)、 玉ねぎ(国産)、大根(九州産)、ぶどう 糖 国産野菜使用。お鍋にそのまま入れる だけの手作りみそ汁の具です。熱風乾 燥で凝縮された安全・安心の国産野菜 をお手軽に摂取。白菜などみそ汁に合 う野菜4種を合わせました。重量比約5 倍/便利なチャック付き			

Tony's Choclonely

商品名	トニーズチョコロンリー ミルクチョコレート	トニーズチョコロンリー ミルクチョコレート キャラメルシーソルト	トニーズチョコロンリー ダークチョコレート 70%	トニーズチョコロンリー ダークチョコレート51% アーモンドシーソルト	トニーズチョコロンリー ミルクチョコレート	トニーズチョコロンリー ミルクチョコレート キャラメルシーソルト	トニーズチョコロンリー ダークチョコレート 70%
商品イメージ							
メーカー出荷日	2024年11月1日(金)出荷より価格改定済 秋冬限定商品	2024年11月1日(金)出荷より価格改定済 秋冬限定商品	2024年11月1日(金)出荷より価格改定済 秋冬限定商品	2024年11月1日(金)出荷より価格改定済 秋冬限定商品	2024年11月1日(金)出荷より価格改定済 秋冬限定商品	2024年11月1日(金)出荷より価格改定済 秋冬限定商品	2024年11月1日(金)出荷より価格改定済 秋冬限定商品
規格	180g(紙)	180g(紙)	180g(紙)	180g(紙)	50g(紙)	47g(紙)	50g(紙)
荷姿	15	15	15	15	35	35	35
商品コード	5538181	5538182	5538200	5538208	5538211	5538212	5538213
JANコード	4901592924995	4901592925008	4901592925039	4901592925046	4901592925060	4901592925077	4901592925084
ITFコード	14901592924992	14901592925005	14901592925036	14901592925043	14901592925067	14901592925074	14901592925081
賞味期間	18ヶ月	15ヶ月	24ヶ月	15ヶ月	18ヶ月	15ヶ月	24ヶ月
参考売価(税別)	800	800	800	800	350	350	350
商品コメント	定番のミルクチョコレート。2005年にトニーズチョコロンリーが一番最初に製造したチョコレートです。トニーズチョコロンリーの目指す「強制労働者ゼロ」の願いを込めて真っ赤な包装を使用しています。 *予約受注制。2025年分の内容については改めてご連絡させていただきます。	ミルクチョコレートにキャラメルとシーソルトフレークを加えた、甘塩っぱいチョコレート。トニーズチョコロンリーが世界に誇るベストセラー商品です。 *予約受注制。2025年分の内容については改めてご連絡させていただきます。	カカオ70%のダークチョコレート。甘味の少ないカカオはチョコレート好きも納得の、上品でコーヒーにぴったりの逸品です。 *予約受注制。2025年分の内容については改めてご連絡させていただきます。	アーモンドとシーソルトが含まれるカカオ51%のダークチョコレート。オランダで限定発売されていましたが、アメリカ・ポルトランドでも販売されベストセラーとなりました。 *予約受注制。2025年分の内容については改めてご連絡させていただきます。	定番のミルクチョコレート。2005年にトニーズチョコロンリーが一番最初に製造したチョコレートです。トニーズチョコロンリーの目指す「強制労働者ゼロ」の願いを込めて真っ赤な包装を使用しています。 *予約受注制。2025年分の内容については改めてご連絡させていただきます。	ミルクチョコレートにキャラメルとシーソルトフレークを加えた、甘塩っぱいチョコレート。トニーズチョコロンリーが世界に誇るベストセラー商品です。 *予約受注制。2025年分の内容については改めてご連絡させていただきます。	カカオ70%のダークチョコレート。甘味の少ないカカオはチョコレート好きも納得の、上品でコーヒーにぴったりの逸品です。 *予約受注制。2025年分の内容については改めてご連絡させていただきます。
商品名	トニーズチョコロンリー ダークチョコレート51% アーモンドシーソルト	トニーズチョコロンリー ミルクチョコレート ヘーゼルナッツ	トニーズチョコロンリー タイニーギフトボックス	トニーズチョコロンリー タイニーボックス ミルクチョコレート	Littl' Bits 3種のチョコレートMIX	Littl' Bits ミルクキャラメルシーソルト &ビスケットMIX	Littl' Bits マシュマロ&ビスケットMIX
商品イメージ							
メーカー出荷日	2024年11月1日(金)出荷より価格改定済 秋冬限定商品	2024年11月1日(金)出荷より価格改定済 秋冬限定商品	2024年11月下旬発売済	2024年11月下旬発売済	2024年11月下旬発売済	2024年11月下旬発売済	2024年11月下旬発売済
規格	47g(紙)	47g(紙)	180g(紙)	900g(紙)	100g(紙)	100g(紙)	100g(紙)
荷姿	35	35	6	8	8	8	8
商品コード	5538484	5538488	5538499	5538509	5538510	5538511	5538515
JANコード	4901592927873	4901592929549	4901592929556	4901592930507	4901592930514	4901592930521	4901592930545
ITFコード	14901592927870	14901592929546	14901592929553	14901592930504	14901592930511	14901592930528	14901592930542
賞味期間	15ヶ月	12ヶ月	12ヶ月	15ヶ月	12ヶ月	12ヶ月	12ヶ月
参考売価(税別)	350	350	1,800	オープン	750	750	750
商品コメント	少しほろ苦いカカオ51%のダークチョコレートに、アーモンドとシーソルトが混ざり合った少し大人向けのチョコレート。オランダで限定発売されていましたが、アメリカ・ポルトランドでも販売されベストセラーとなりました。 *予約受注制。2025年分の内容については改めてご連絡させていただきます。	ミルクチョコレートとヘーゼルナッツを合わせたチョコレート。ごろっと入ったヘーゼルナッツの食感を楽しむことができます。 *予約受注制。2025年分の内容については改めてご連絡させていただきます。	8種類のトニーズチョコロンリーの味を楽しむアソートボックスです。定番のフレーバーだけでなく、ここでしか味わえない「ラスベリポップングキャンディー」、「プレッツェルタフィー」、「アーモンドハニースガー」も入っています。 *予約受注制。2025年分の内容については改めてご連絡させていただきます。	トニーズのミルクチョコレートが100個入りの大容量で登場。個包装になっているので、配るのにも最適です。 *予約受注制。2025年分の内容については改めてご連絡させていただきます。 ※業務用商品	ミルクチョコレート・ダークチョコレート・ホワイトチョコレートの3種類がミックスされたチョコレートのみを使用したチョコボールです。1粒のチョコボールに3種類のチョコレートが3層に分かれているため、1粒で3種類の味を楽しむことができます。チョコレート好きにはたまらない逸品です。 *予約受注制。2025年分の内容については改めてご連絡させていただきます。	世界でNo.1人気の味であるキャラメルシーソルトを使用したチョコボールになります。キャラメルシーソルトをチョコレートで覆ったチョコボール「ミルクキャラメルシーソルト味」とビスケットをミルクチョコレートで覆った「ビスケット味」の2種類のチョコボールを楽しむことができます。 *予約受注制。2025年分の内容については改めてご連絡させていただきます。	マシュマロとビスケットにトニーズチョコロンリーのミルクチョコレートを覆ったチョコボールです。ふわふわのマシュマロと、サクサクのビスケットの2種類の食感を楽しむことができます。 *予約受注制。2025年分の内容については改めてご連絡させていただきます。

Tony's Choclonely

商品名	トニーズチョコロンリー ミルクチョコレート ヘーゼルナッツ						
商品イメージ							
メーカー出荷日	休売中						
規格	180g(紙)						
荷姿	15						
商品コード	5538184						
JANコード	4901592925022						
ITFコード	14901592925029						
賞味期間	12ヶ月						
参考売価(税別)	800						
商品コメント	ミルクチョコレートとヘーゼルナッツを合わせたチョコレート。 ごろっと入ったヘーゼルナッツの食感を 楽しむことができます。 *予約受注制。2025年分の内容について は改めてご連絡させていただきます。						
商品名							
商品イメージ							
メーカー出荷日							
規格							
荷姿							
商品コード							
JANコード							
ITFコード							
賞味期間							
参考売価(税別)							
商品コメント							



老舗酒問屋が目利きした旨いつまみ

商品名	老舗酒問屋が 目利きした旨いつまみ 思い出横丁監修 オイスターチーズ	老舗酒問屋が 目利きした旨いつまみ 思い出横丁監修 かわはぎの日本酒漬	老舗酒問屋が 目利きした旨いつまみ 思い出横丁監修 うなぎの肝焼き	老舗酒問屋が 目利きした旨いつまみ 搾菜チーズサンド	老舗酒問屋が 目利きした旨いつまみ 奈良漬けチーズサンド	老舗酒問屋が 目利きした旨いつまみ ピリ辛鉄板焼きえび	老舗酒問屋が 目利きした旨いつまみ 鶏皮のからあげ 九州しょうゆ味
商品イメージ							
メーカー出荷日	2024年9月9日(月)出荷開始済	2024年9月9日(月)出荷開始済	2024年9月9日(月)出荷開始済				
規格	23g(袋)	18g(袋)	24g(袋)	30g(袋)	32g(袋)	20g(袋)	25g(袋)
荷姿	12	12	12	12	12	12	12
商品コード	5644591	5644597	5644600	5544420	5544396	5644325	5644429
JANコード	4582191132129	4582191132136	4582191132143	4582191132068	4582191132051	4582191131955	4582191132082
ITFコード	-	-	-	14582191132065	14582191132058	-	14582191132089
賞味期間	5ヵ月	5ヵ月	5ヵ月	121日	121日	180日	120日
参考売価(税別)	480	380	480	340	380	410	370
商品コメント	新宿西口・思い出横丁監修のおつまみ 社嬢をまるごと1個チーズと合わせてひ とくちサイズのおつまみに仕上げまし た。噛むほどに口の中で磯の風味が広 がります。	新宿西口・思い出横丁の監修のおつま み 東京の地酒「多滴自慢 上撰本醸 造」を使用した特製たれに、焼きかわは ぎをじっくりと漬け込み、しっとりとな かく仕上げました。噛むほどに旨みと香 りが広がります。	新宿西口・思い出横丁監修のおつま み 焼き上げたうなぎの肝を蒲焼風 のタレでひとくちサイズのおつまみに仕 上げました。山椒の風味と独特の苦み が味わえる一品です。	ご好評をいただいている「いぶりがっこ チーズ」「奈良漬けチーズサンド」に続く 「漬物×チーズ」の第三弾、「搾菜(ザイ サイ)チーズサンド」。 中華の定番の漬物「搾菜(ザイサイ)」 はおつまみにぴったりですが、チーズと の相性も抜群です。 ごま油の香りに思わず手が伸びる一品 です。	奈良漬けを乾燥してチーズサンドに挟 みました。同じ発酵食品どうして奈良漬 けとチーズは相性抜群です。奈良漬け 独特のクセになる香りとポリポリ食感が お酒とよく合います。	丁寧にさばいて調味乾燥したえびを使 いました。鉄板での二度焼きで、旨味をギュ ッと閉じ込めました。 尾っぽまで食べられ、噛むほどにえび の旨味が味わえる一品です。	国産の鶏皮を米油100%でさつくりと揚 げました。九州しょうゆの老舗「フドー キン」の醤油を使って味付けしていま す。
商品名	老舗酒問屋が 目利きした旨いつまみ 山形豚 和風サラミ	老舗酒問屋が 目利きした旨いつまみ 豚のみそ漬け風ジャーキー	老舗酒問屋が 目利きした旨いつまみ いぶりがっこチーズ	老舗酒問屋が 目利きした旨いつまみ 砂肝 塩だれ	老舗酒問屋が 目利きした旨いつまみ 鶏皮のからあげ 塩味	老舗酒問屋が 目利きした旨いつまみ ポリポリ大根キムチ麻辣風味	
商品イメージ							
メーカー出荷日						2025年3月末終売予定	
規格	35g(袋)	26g(袋)	31g(袋)	27g(袋)	25g(袋)	42g(袋)	
荷姿	10	10	12	12	12	12	
商品コード	5644879	5644558	5543287	5644565	5644559	5644880	
JANコード	4582191131948	4582191131849	4582191131887	4582191131825	4582191131856	4582191131979	
ITFコード	-	-	14582191131884	-	14582191131853	14582191131976	
賞味期間	120日	120日	121日	150日	120日	120日	
参考売価(税別)	330	350	380	340	370	360	
商品コメント	原料豚肉に「認定 山形豚」を使用。 低温・長時間乾燥でプリッとジューシー な食感が楽しめます。 日本酒に合う！肉の旨みが更に引き立 つ。	定番メニュー「豚のみそ漬け」をイメージ して作った山形豚のジャーキーです。 味噌の香りが広がる一品です。	居酒屋の人気メニュー「いぶりがっこ チーズ」を手軽なおつまみとして再現。 独特のポリポリ食感が楽しめます。	ありそうでなかったひとくち焼き鳥。胡椒の 利いた塩だれがクセになる砂肝です。	国産鶏皮を米油100%でサクッと揚げまし た。鶏皮の旨味を塩でシンプルに引き出し ました。	独特のポリポリ食感が楽しめる。 唐辛子、にんにくと山椒を効かせたパン チのある辛みが味わえる。 手を汚さず、常温でいつでもどこでも楽 しめる個包装入り。	



NihonbashiBar

商品名	NihonbashiBar 和つまみ ドライ納豆 ブラックペッパー味	NihonbashiBar 和つまみ ごぼうスティック パペロンチーノ風味	NihonbashiBar 和つまみ 高野豆腐 だし風味&チーズ	NihonbashiBar 香りを愉しむNuts ラムレーズン風味 カシュー&チーズクルトン	NihonbashiBar 香りを愉しむNuts プロヴァンス風ハーブナッツ	NihonbashiBar 香りを愉しむNuts ブルーチーズ風味カシュー& チーズクルトン	NihonbashiBar 香りを愉しむNuts 燻製屋が燻したスモークナッツ
商品イメージ							
メーカー出荷日	2025年3月3日(月)出荷開始予定	2024年9月9日(月)出荷開始済	2024年9月9日(月)出荷開始済	2025年3月3日(月)より規格変更予定	2025年3月3日(月)より規格変更予定	2025年3月3日(月)より規格変更予定	2025年3月3日(月)より規格変更予定
規格	30g(袋)	30g(袋)	22g(袋)	64g(袋)	84g(袋)	68g(袋)	93g(袋)
荷姿	12	12	12	10x4	10x4	10x4	10x4
商品コード	5744089	5744954	5744965	5744090	5744091	5744092	5744093
JANコード	4582191132167	4582191132099	4582191132112	4582191132037	4582191131993	4582191132013	4582191132006
ITFコード	14582191132164	-	-	14582191132034	-	14582191132010	-
賞味期間	180日	150日	240日	150日	180日	180日	120日
参考売価(税別)	330	330	330	520	520	520	520
商品コメント	納豆の味わいそのままに、ブラックペッパーを効かせ、お酒に合う味付けにしました。バキュームフライ(減圧フライ)製法にすることで、味、形が残り、におわず粘らずにポリポリ食感を表現。納豆は、国産大豆100%使用で納豆から製造。サケハイ、ビール、ハイボールとよく合います。ロカボプラスマークつき。	Bar気分で。素材を愉しむ 和つまみ。スティック状のごぼうをお酒がすすむパペロンチーノ風味に仕上げました。ビール、ハイボールと合わせて。	Bar気分で。素材を愉しむ 和つまみ。高野豆腐を調味液で炊き、じっくりと乾燥させてサクサクの食感に仕上げました。ドライチーズをミックス。和酒とよく合います。ロカボプラスマークつき。	ラム酒粉末酒を使用。カシューナッツで、ラムレーズンの味を再現しました。口に入れた瞬間から華やかなラムレーズンの香りを感じ、カシューナッツ自体のナッツの甘さとバランスよくまとまります。チーズクリームを浸み込ませたチーズクルトンもミックスし、箸休めとして、白ワイン、洋酒(ウイスキー・ブランデー)とよく合います。	プロヴァンス地方で料理によく使われる、タイム・セージ・フェネル・ローズマリー等のハーブとゲランドの塩で味付けした、本格的なハーブナッツです。ブルーチーズの風味を、カシューナッツ自体の甘みが引き立てます。チーズと種類のナッツを選び、中袋サイズでも食べ飽きないように、塩分を優しめに仕上げました。	カシューナッツをチーズシーズニングで味付けし、さらに『ブルーチーズパウダー』をまぶしました。ブルーチーズの風味を、カシューナッツ自体の甘みが引き立てます。チーズと種類のナッツを選び、中袋サイズでも食べ飽きないように、塩分を優しめに仕上げました。	アーモンド、カシューナッツ、ピーナッツ、ジャイアントコーンの4種をミックス。燻製方法にもこだわり、それぞれのナッツの種類、気候によって燻製時間を調節。燻製することで、香ばしさはもとよりナッツ本来の旨味も引き立ちます。
商品名	NihonbashiBar Nuts チーズ・マカデミア & シーザークルトン	NihonbashiBar Nuts チーズ&ミックスナッツ	NihonbashiBar Nuts アーモンド・カシューナッツ & チーズクルトン	Nihonbashi Bar Nuts チーズ&カシューナッツ 黒胡椒味	Nihonbashi Bar Nuts 燻製ミックスナッツ(素焼き)	Nuts Bar 燻製ミックスナッツ	Nuts Bar 燻製ミックスナッツ
商品イメージ							
メーカー出荷日	2025年3月3日(月)出荷より価格改定	2025年3月3日(月)出荷より価格改定	2025年3月3日(月)出荷より価格改定	2025年3月3日(月)出荷より価格改定	2025年3月3日(月)出荷より価格改定	2025年3月3日(月)より規格変更予定	2025年3月3日(月)出荷より価格改定
規格	27g(袋)	32g(袋)	34g(袋)	33g(袋)	36g(袋)	97g(袋)	500g(袋)
荷姿	8x5	8x5	8x5	8x5	8x5	10x6	10
商品コード	5744231	5744232	5744235	5744236	5744755	5744094	5744706
JANコード	4582191131559	4582191131566	4582191131573	4582191131580	4582191131610	4582191130897	4582191130620
ITFコード	14582191131556	14582191131563	14582191131570	14582191131587	-	-	-
賞味期間	180日	180日	180日	180日	120日	120日	120日
参考売価(税別)	290	290	290	290	300	430	2,000
商品コメント	マカデミアナッツ、サクサクのフリーズドライチーズ、酸味のきいたチーズとパセリをかけたクルトンをミックスしたおやつ感覚のおつまみです。発泡、炭酸系の酒類とよく合います。	アーモンド・カシューナッツ・くるみ、さくさくのフリーズドライチーズをミックスしたおやつ感覚のおつまみです。ビール・炭酸系の酒類とよく合います。	香ばしいアーモンドとカシューナッツ、クリーミーなチーズ味の軽やかな食感のチーズクルトンをミックスしました。ワインとよく合います。	フリーズドライしたサクサクのチーズと、ピリッとスパイスなブラックペッパー味のカシューナッツをミックスしました。ビール・炭酸系の酒類とよく合います。	素焼きのアーモンドとカシューナッツを、国産桜チップ100%使用でじっくり燻製にし、香ばしく味に深みのある商品に仕上げました。食塩不使用です。ウイスキーとよく合います。	アーモンド、カシューナッツ、ジャイアントコーン、ピーナッツの4種をアソートし、バキュームある商品にしました。「有塩」のミックスナッツとし、おつまみ需要に対応します。	ナッツを燻製にすることにより口の中に入れるときのほのかな燻製の香りと、噛んだときの口に広がる香ばしさ、そして後に残る香りがあります。鳥根産桜チップを使用し、苦みやえぐみが出ないよう独自製法で燻製しております。



NihonbashiBar / その他

商品名	NihonbashiBar 香りを愉しむNuts ブランデーの余韻香る チョコ風味アーモンド&カシュー	NihonbashiBar Nuts プロヴァンス風ハーブナッツ	Nihonbashi Bar Nuts 燻製アーモンドと焼チーズ	日本橋菓房 みたらし団子餅とひとくち草もち	日本橋菓房 塩豆餅と塩わらび餅	日本橋菓房 塩豆餅と塩わらび餅	日本橋菓房 みたらし団子餅とひとくち草もち
商品イメージ							
メーカー出荷日	2024年8月末終売済	2025年2月末終売予定	2025年2月末終売予定	2025年3月3日(月)出荷開始予定	2025年3月3日(月)出荷開始予定春夏期間限定商品	休売中(季節商品) ⇒ 終売 リニューアル発売	2025年3月末終売予定 リニューアル発売
規格	80g(袋)	33g(袋)	34g(袋)	178g(袋)	178g(袋)	17個(袋)	17個(袋)
荷姿	10x4	8x5	8x5	12	12	12	12
商品コード	5744783	5744684	5744770	5644706	5644671	5644607	5644873
JANコード	4582191132044	4582191131917	4582191131627	4582191132174	4582191132181	4560187807855	4560187803864
ITFコード	14582191132041	-	-	14582191132171	14582191132188	14560187807852	14560187803861
賞味期間	150日	180日	120日	100日 予定	120日	120日	90日
参考売価(税別)	500	260	270	オープン価格	オープン価格	オープン価格	オープン価格
商品コメント	アーモンドとカシューナッツにチョコレートパウダーで味付けをし、ブランデーの風味に仕上げました。後からブランデーの風味が追ってくるような味の仕上がりになっております。ブランデー(V.S.O.P)の粉末酒を使用し、赤ワイン、洋酒(ウイスキー・ブランデー)とよく合います。	フランスのプロヴァンス地方で使われる様々なハーブ(タイム、セージ、フェンネル、ローズマリー等)と、グラント塩で味をつけた本格的なハーブナッツです。	国産桜チップでアーモンドをじっくりと強めに燻製しました。スモークの香りと口に広がる香ばしさをお楽しみください。相性のいい焼チーズ入りです。ウイスキーとよく合います。	甘辛いみたらしのたれ入り団子餅と草餅に黒ごまきな粉をまぶした黒ごまきな粉もちの2種類をミックスしました。14個入り。 パッケージ変更	ほんのり塩味、もちもち食感の塩豆餅と、ぶるぶる食感の塩わらび餅の2種類のお餅のアソートです。14個入り。 パッケージ変更 【季節限定商品】3-9月販売	【季節限定商品】3-9月販売 ほんのり塩味、もちもち食感の塩豆餅と、ぶるぶる食感の塩わらび餅の2種類のお餅のアソートです。	甘辛いみたらし団子餅と草餅に黒ごまきな粉をまぶした黒ごまきな粉もちの2種類をミックスしました。
商品名	お買得菓房 和風銘菓いろいろ	お買得菓房 大入り彩りミックス	諸国漫遊 南部せんべい落花生	諸国漫遊 南部せんべい 胡麻	MK-15 寄席の華		
商品イメージ							
メーカー出荷日							
規格	212g(袋)	160g(袋)	8枚(袋)	8枚(袋)	72g(袋)		
荷姿	12	12	10x4	10x4	16x2		
商品コード	5544428	5544426	5544742	5544743	5744773		
JANコード	4560187804403	4582191132150	4560187806803	4560187806810	4582191132020		
ITFコード	14560187804400	14582191132157	-	-	14582191132027		
賞味期間	90日	150日	90日	90日	180日		
参考売価(税別)	オープン価格	オープン価格	240	240	150		
商品コメント	粒餡どら焼、栗どら焼、栗饅頭、チョコ饅頭、餅最中、桜餡最中、柚子餡最中、小豆ようかんの8種類のひとロサイズの和半生菓子をアソートした商材です。	10種類の素材を美味しくバックしたバリエーションに富んだ飽きのこない商品です。8袋入りです。	岩手に伝わるふるさと菓子。着色料、保存料を使用しない素材を大切にしたい一品です。	岩手に伝わるふる里菓子。着色料、保存料を使用しない素材を大切にしたい一品です。	えび、かに、のり等のいろいろな磯の味を新鮮な植物油でカラッと揚げました。いろいろな菓子が入っていて、見て楽しい食べて美味しいスナックです。安心なアルミ包装です。		



プレミアムコラボもち・麒麟の翼

商品名	プレミアム カルピスもち	プレミアム ポンジュースもち	プレミアム ポンジュースもち 大袋	プレミアム 不二家ネクターピーチもち	プレミアム 不二家ミルクィーもち	プレミアム ドトール カフェ・オ・レもち	プレミアムコラボ ポンジュースこんにやくゼリー
商品イメージ							
メーカー出荷日		2025年5月より規格変更予定	2025年3月3日(月)出荷より価格改定				2025年3月3日(月)再発売及び価格改定
規格	112g(袋)	98g(袋)	126gX3(袋)	100g(袋)	105g(袋)	91g(袋)	144g(16g×9個)(袋)
荷姿	6x6	6x6	6x1	6x6	6x6	6x6	15
商品コード	5644066	5644670	5744388	5744049	5544868	5544138	5644460
JANコード	4560187804168	4560187809170	4560187808463	4560187800276	4560187808388	4582191131122	4582191132075
ITFコード	14560187804165	14560187809177	14560187808460	14560187800273	14560187808385	14582191131129	14582191132072
賞味期間	90日	90日	90日	90日	90日	90日	180日
参考売価(税別)	270	270	NPP	270	270	270	340
商品コメント	センターのカルピスゼリーをマシュマロでくみもちりとしたもちでくみました。カルピス社共同開発商品	飲料メーカーコラボ商品第2弾 えひめ飲料のロングセラー飲料「ポンジュース」がもちになりました。センターのクリームにポンジュースが練り込んであります。3層構造のおもちです。	ポンジュース入りお餅とマシュマロでポンジュース入りゼリーを包みました。今までにない大袋にしました。目を引く大きさのため、お土産品など話題性のある商品です。	不二家のロングセラー飲料「ネクターピーチ」がもちになりました。センターのクリームにネクターが練り込んであります。3層構造のおもちです。	不二家ネクターピーチもちに続く不二家を代表する商品「ミルクィー」とコラボした開発商品です。濃厚な練乳の風味を活かしたペーストをマシュマロとおもちでふんわりと包んだ3層構造です。	ドトールコーヒーとのコラボ商品。濃い味わいのコーヒーペーストを、ふんわりマシュマロとカフェ・オ・レ味のおもちで包み込みました。お口の中で広がるビターなカフェ・オ・レの風味と、やわらかな食感が特徴です。	日本で愛されてきたあの味、ポンジュースがこんにやくゼリーになりました。ポン果汁ならではの爽やかな酸味と、さっぱりとした口当たり仕上げました。ポンジュースの原料を使用。ストレート果汁換算で80%配合。群馬県産こんにやく粉使用。
商品名	麒麟の翼 海苔巻きせんべい	麒麟の翼 海苔巻きと抹茶煎餅	麒麟の翼 東京日本橋海苔煎餅	麒麟の翼 にんべん つゆの素ぬれおかき	麒麟の翼 にんべん 白だしぬれおかき	麒麟の翼 にんべん かつお風味香る揚げおかき	麒麟の翼 にんべん つゆの素ぬれおかき徳用
商品イメージ							
メーカー出荷日							
規格	10本(袋)	16枚(袋)	9個(箱)	100g(袋)	100g(袋)	65g(袋)	500g(袋)
荷姿	10	10	9	10	10	10	4
商品コード	5544757	5644516	5744139	5644156	5644770	5644769	5744933
JANコード	4560187806711	4560187808753	4560187802256	4560187807084	4560187801181	4560187801174	4560187802591
ITFコード	-	-	-	14560187807081	14560187801188	14560187801171	-
賞味期間	150日	150日	150日	90日	90日	120日	90日
参考売価(税別)	700	700	1,100	390	390	370	1,800
商品コメント	焼海苔の老舗である山本海苔店の有明海産焼海苔を贅沢に巻いたせんべいです。生地には関東産コンヒカリを使用し、備長炭で焼き上げました。	炭火焼せんべいを、有明海産焼海苔とまろやかな味わいの宇治抹茶で仕上げました。	山本海苔店の産地にこだわった焼海苔で、備長炭で焼き上げた炭火焼せんべいを包み込みました。	国内製造「かつお節」を使用したにんべんつゆの素で風味豊かなぬれおかきに仕上げました。	国内製造かつお節、さば節、そうだがつお節に北海道の昆布だしを合わせた、にんべん白だしで上品なぬれおかきに仕上げました。	にんべんの国内製造かつお節粉末をお餅に北海道の昆布だしを合わせた、にんべん白だしで上品なぬれおかきに仕上げました。	国内製造かつお節を使用したにんべんつゆの素で風味豊かなぬれおかきに仕上げました。