

FOOD

PROCESSED FOOD
AND SWEETS

加工品・お菓子



19,000円以上

極美味ビーフカレー4個セット <レギュラー2個・マイルド2個>

ハリマ食品株式会社

100年以上にわたり、チャツネを作り続けてきた私たち。そのチャツネの魅力を最大限に引き出し、深く厚みのある味わいの歐風カレーをお届けしたい。そんな想いで「極美味ビーフカレー」が誕生しました。

●レギュラー:230g×2個 ●マイルド:230g×2個

(配送方法) 常温



13,000円以上

肉屋が育てる神戸牛高級カレー缶セット

株式会社ヒライ

ヒライ牧場の神戸牛が高級ビーフカレー缶とビーフシチュー缶になりました。また、加古川の洋食のTANTO屋杉浦シェフ監修の牛タンシチューもセットになっておりますので、ちよとした家呑みやパーティーで大活躍です!

●神戸ビーフカレー:2缶 ●神戸牛ビーフシチュー:1缶
●TANTO屋さんの牛タンシチュー:1缶

(配送方法) 常温

FOOD PROCESSED FOOD AND SWEETS

15,000円以上

ぎりしまロール〜勝katsu&爽So4バックセット

有限会社ぎりしま産業

「勝(カツ)を巻き込む」ので縁起が良いと、受験生のお母さまの声で誕生。少し甘口のゴマ酢飯に、兵庫県淡路島産えびすもち豚の棒ヒレかつ・人参・大葉を播磨灘の新鮮な海苔でロールしました。五つ星お米マイスター選定による国産米使用。ヘルシーな味わいとシェアできる食べやすさで、幅広い年代のお客様にお求めいただいております。【オリジナル】【うめ】【みそ】【爽】4種類あります。

ぎりしまロール〜勝Katsu ●オリジナル×1 ●うめ×1 ●みそ×1(1パック12個入240g) ●ぎりしまロール〜爽So×1(1パック8個入 240g)

(配送方法) 冷凍



黒毛和牛牛丼の具



13,000円以上

神戸菊水黒毛和牛牛丼の具(100g×8袋)

株式会社アプロ

「良い物をちよと食べたい」、「女性に好まれる肉の柔らかさと風味とサイズ」が特徴です。国産黒毛和牛、国産原料のみを使用し、着色料、保存料、化学調味料不使用です。かつお、こんぶの旨みが効いたおだしです。赤ワインを使用し肉の風味を引き出しております。《内袋のままレンジで簡単調理!》500Wのレンジで2分30秒加熱してからお召し上がりください。

100g×8袋(1パック:100g×2袋)

(配送方法) 冷凍

16,000円以上

コソラ餃子プレミアムギフトセット (コソラ餃子&イベリコ豚と白ネギの餃子)

株式会社 マザーフーズカンパニー

【餃子屋コソラの魅力をふんだんに詰め込んだ一品】「添加物にたよらない」「地元食材を活かした」「いくつ食べても飽きのこない」小ぶりで薄皮の餃子を作っており、「外はパリパリ・中はジューシー!」な味で地元の皆様にも愛され、親しまれております。自然の恵みたっぷりの野菜を使用し、一つ一つ手包みで作った餃子は、小さいお子様からご年配の方々にも好評!! 食材はすべて国産。

●元祖!コソラ餃子:25個 ●イベリコ豚と白ネギの餃子:15個 ●自家製味噌ダレ(大):1個 ●コソラー油:1個

(配送方法) 冷凍



8,000円以上

播磨メルカートのクリームチーズ

大衆市場メルカート

大衆市場メルカートの人気メニュー! もともと店舗で出していた前菜の1品が注役級の名物になりました。北海道産クリームチーズを使用し、生のぶどうからたった20%しか作れない栄養価の高いレーズンを24時間ブランデーに漬け込みし、ローストしたカシューナッツ、レモン汁を加えたものになります。子供から大人まで楽しめる自家製クリームチーズです。料理のトッピングとして簡単におしゃれな料理を作ることができます。

90g×3個セット

(配送方法) 冷蔵

7,000円以上

お肉屋さんの焼ハンバーグ 90g×8個

株式会社大浦ミート

焼いたハンバーグを、1個ずつ真空冷凍していますので使いやすい! 更にハンバーグには軽く味付けをしていますので、お好みの調理でいろんな味が楽しめます。デミグラスソースで、定番のハンバーグでもよし!! トマトと一緒に煮込んだ、煮込みハンバーグでもよし!! ☆調理方法はとても簡単☆【調理時間の目安】解凍してから6分湯煎してからお召し上がりください。

8個

(配送方法) 冷凍



鮮

お肉屋さんの焼ハンバーグ

※画像はイメージです。

個包装
8個



38,000円以上 CAMPING with GRATEFUL'S [6名分]

株式会社グレイトフルパートナーズ

毎朝店内オープンで焼き上げる香り高いパンズ、自社で肉塊から扱った新鮮パティ、そして、ハンバーガーのためにだけに開発したオリジナルソース、これらが合わさった時、あなたはエスケープ空間にトリップする。こだわりのグレイトフルズのハンバーガーをあなたとキャンプのお供に。ご注文をいただいってから自社工場でお肉を挽き、その挽き立てのパティを一度も冷凍せずに冷蔵発送させていただきます。

パティ110g×6個 パンズ×6個 チェダーチーズ×12枚 BBQソース20g×6個 オーナーズマヨネーズ20g×6個 マスタードソース5g×6個

(配送方法) 冷蔵



12,000円以上

【旬の自然栽培の野菜のみ使用】 はりまの自然派ピクルスとオニオンドレッシングギフトボックス3本セット

加古川ワインバル

化学肥料と農薬を使わない「自然栽培」にこだわる生産者の方が育てた、安心・安全・旬の栄養価の高いお野菜のみを使用したピクルスとドレッシングの詰め合わせ。贈答用にも使えるギフトボックスに詰めてお届けいたします。調理も手作りにこだわり、素材のうまみを引き出しています。ピクルスはそのままおつまみとして食べるのももちろん、料理の付け合わせやサンドイッチの具材など、さまざまなシーンで活躍します。

●和風ピクルス:180g×1本 ●うずら卵のピクルス:180g×1本 ●オニオンドレッシング:180g×1本

(配送方法) 常温

23,000円以上

地場産純粋蜂蜜春採取(里山百花蜜)3本セット

瑞穂農蜂園

まだ田園風景の残る地域で、所属する地元農協組合と協力して、隣接する水田で合鴨農法による稲作を行い、蜜蜂を農業から守りながら、周辺の里山地域の花々から自然の風味豊かな蜂蜜を集めています。集箱内で十分糖度が上がるまで熟成を待ち、粘度(糖度)が高い状態で動力遠心分離機で採蜜するため、味は濃厚で風味豊かです。春の季節感を楽しんでいたいただける逸品です。

500g入びん×3本

(配送方法) 常温

※画像はイメージです。



8,000円以上

加古川パスタ 300g×4袋セット

株式会社 八幡苧農

「加古川パスタ」は瀬戸内生まれ加古川育ちの日本初「純国産パスタ」。平成28年に品種登録出願公表された日本初のデュラム小麦「セトデュール」を100%使用し、オーマイ(株)の加古川工場で作られた加古川市に縁の深いパスタです。

300g×4袋

(配送方法) 常温



※画像はイメージです。

PASTA RECIPE

我が家でプロの味!
美味しい
パスタレシピ

鮎肝を使ったソースが決め手! 鮎のパスタ

【材料(4人分)】

あゆ……………2匹
んにく……………3カケ
すだち……………1個
パスタ……………300g
オリーブオイル……………適量
塩……………適量
和風だし……………少々

【作り方】

- ①熱したフライパンにオリーブオイルをしき、んにくを炒める。
- ②鮎の腹を割り、肝を取り出して①に加える。
- ③和風だしを②に加え、少し煮絡める。
- ④鮎を3枚におろし、焼いて、一口大に切る。
- ⑤大きめの鍋でパスタをゆで、③と④に合わせる。
- ⑥皿に盛り、すだちを少ししぼる。



18,000円以上

高松味噌(天然醸造)3kg

有限会社高松清太夫老舗

遠く昔、戦国時代から代々続いている味噌、甘酒の製造元。その製品の優秀さと製造に対する熟慮が認められ、慶長18年(1613年)には、姫路藩主池田三左衛門守(輝政公)から同業者の総製造業取締役を命ずるとの賞状を頂いた歴史を持つ老舗です。その後約400年の間、より良い製品にするための研究を積み重ね現在もご家庭で愛用されています。国内産材料(米麹・大豆・塩)を使用し、保存料、添加物、副産物など不使用。

1kg×3袋

(配送方法) 常温:10月~5月 冷蔵:6月~9月



25,000円以上

最高級スペシャルビーンズ厳選3種

Kotobuki焙煎

極上の焙煎豆の3種類(各100g)セットとなります。豆が粉を選択可。◆モカヘルフG1:2021日本初上陸、エチオピアからのダイレクトトレード。フルティでフローラルな味わい。◆ブルーマウンテン:「黄金のバランス」と称されるほど、苦味・酸味・甘味・コクのすべてが均等に調和。◆ハワイコナービー:フルーツのようなみずみずしさと同熟した芳醇な甘味・マイルドさは、まさに南国のトロピカルな雰囲気。

●焙煎豆 ブルーマウンテン:100g ハワイコナービー:100g モカ・ヘルフ:100g

(配送方法) 常温



FOOD PROCESSED FOOD AND SWEETS



7,000円以上 「農(学)福連携プロジェクト」爽やかカルピー4本セット

アロー株式会社

この先の未来のために『農福連携プロジェクト』 加古川市内唯一の農業高校「兵庫県立農業高等学校」では、生徒さんが日々実践を通して野菜や果物を大切に育て収穫、それらを使用した加工品なども製作。生産されたものはどれも高品質で、地元でも多くの方に愛されています。生徒たちが作ったものを、ひまわりの郷の利用者の方が集荷・梱包・発送作業まで行う「農(学)福連携プロジェクト」を新たに立ち上げました。

4本

(配送方法) 冷蔵

5,000円以上 播磨ブレンド

播磨珈琲焙煎所

播磨珈琲焙煎所オリジナルブレンドです。マイルドな甘味と苦味があり後味はすっきりとしています。またホットとアイスで風味の違いがありますので飲み比べても面白いです。挽き豆のご用意もできます。ご希望の場合は備考欄またはメッセージ欄等にご記載ください。(賞味期限:焙煎日より3週間)

焙煎豆:200g

(配送方法) 常温



※画像はイメージです。

19,000円以上

酒宝鹿児島純米大吟醸720ml2本セット

株式会社松竹酒舗

地酒文化を広めるため、2013年に老舗酒蔵「岡田本家」と松竹酒舗が共同で一から開発したオリジナル純米大吟醸。食中酒にも最適、爽やかな甘味があり、香味のバランスが良く飲みやすいお酒。原材料は加古川産五百万石を使用し、水、蔵元とオール地元にごこだわった。精米方法は2022年に誕生した最先端技術「真吟精米」。効率よくタンパク質を取り除くことで、雑味のないめらかな味わいと爽やかな香りが味わえます。

720ml×2本

(配送方法) 常温

18,000円以上

オリジナルクラフトビールサブライズ6本セット

MilestoneBrewing 東加古川醸造所

ホップの香るアメリカンスタイルIPAを中心に製造しています。加古川で作られたクラフトビール。定番クラフトビール6種と季節限定ビール1〜3本の中から6本をランダムに選択しお届けします。定番クラフトビール6種からの選択も可能です。

330ml6本セット

(配送方法) 冷蔵



7,000円以上

長谷匠 匠のこだわり焙煎 麦茶セットA

株式会社長谷川商店

加古川市で創業70年以上の歴史を持つ「長谷匠」(長谷川商店)です。昔ながらの4連釜通赤火焙煎製法にて、匠が仕上げたこだわりのお茶です。通赤火焙煎法では急速な熱伝導が行なわれ、焙煎物の水分が蒸発し、過熱水蒸気の状態となり、原料を蒸し焼き状態にします。さらに最終釜で高温で加熱するため、香ばしさや味が凝縮されます。

- こだわり選り 丸粒パック麦茶(精白大麦):1袋[10g×30P]
- 黒豆入り麦茶:1袋[8g×20P] ●はと麦入り麦茶:1袋[8g×20P]

(配送方法) 常温



14,000円以上

【思わず食べ過ぎてしまう

美味しさ】

丹波黒豆おかし56枚

株式会社アプロ

もちに丹波黒大豆をつきこみ、丹念に焼き上げました。おもと大豆の香ばしさが自慢のおかしです。吟味した「もち米」「丹波黒大豆」さらに「マイナスイオン水」を使用。美味しいものだけを揃えました。磨きぬかれた職人のわざで素材を活かしたよい味のおかしができました。「本物の材料を使い、まごころで焼く」をモットーに原料と水にこだわって作り上げ、人にやさしい工房で自然に近いおいしさを創造しています。

56枚(個包装)

(配送方法) 常温

25,000円以上

ふるさと納税限定 創作上生菓子「花木暦」

喜倉堂

それぞれの四季が豊かに感じられる美しい創作上生菓子。国産材料にこだわって作った生地とあんこを、菓子職人が型を使わず1つ1つ手作業で丁寧に仕上げました。和菓子が好きな方はもちろん、特別なお客様にも。【限定15個/月】

12個入

(配送方法) 冷蔵



※画像はイメージです。



※画像はイメージです。

13,000円以上

鶴林寺せんべい 鶴林もなか詰め合わせ

長谷川銘菓堂

聖徳太子ゆかりの「鶴林寺」にちなんだ銘菓。せんべいには国宝太子堂と本堂の焼印を、もなかは境内にある三重塔の美しい姿を象っています。香ばしい和菓子を味わいながら、加古川の歴史にふれてみませんか?

- 鶴林寺せんべい30枚×1箱 ●鶴林もなか12個入×1箱

(配送方法) 常温



13,000円以上

とまこ(トマトのレアチーズケーキ)80g×12個

合同会社give comfort

加古川ご当地スイーツ「加古川おくるみおやつ」の「とまこ」です。ROCO'Sでは、地元のお野菜をたっぷり使ったお弁当を作っています。野菜を使用したスイーツを作りたいと思い、自宅で育てているトマトをジャムにして作ってみました。とても美味しいものが出来ました。試行錯誤を重ねて「とまこ」が誕生。加古川産のトマトをコトコト煮込んでジャムにし、チーズケーキで包んでいます。冷凍のままひんやりスイーツとしてぜひ!

80g×12個

(配送方法) 冷凍



7,000円以上

チェザートバニラカヌレ

株式会社オイス

牛乳・砂糖・小麦粉・卵・バター等を原材料として、しっとり、もっちりとした食感に仕上げました。ほんのりとしたラム酒のkokと芳醇なバニラの香りが特徴のカヌレです。オイスが一番にこだわっているのは「おいしさ」です。自社の多様な製造のノウハウを活かし、皆様が求める「味」や「安心・安全」を実現し、皆様の元へお届けしています。製法にこだわり、香り高く仕上げられたお菓子です。

8個

(配送方法) 冷凍

6,000円以上

【五つ星ひょうご認定】

おそらく日本で一番美味しいエッグタルト5個「播磨の恵み」

株式会社ブントワークス

イタリアミシュラン2つ星経験シェフが、TKGチャンピオン3連覇の玉子でエッグタルトを考案。濃厚なカスタードをパイで包み、じっくりとオーブンで焼き上げています。<こだわりポイント> 兵庫県産の米を餡料として育った奥野の卵は、フードアクションニッポンアワード優秀賞に輝いています。また、弓削牧場の牛乳を使用しています。

5個(1個:30g)

(配送方法) 冷蔵



13,000円以上

和菓子詰め合わせ

いづみ屋

清流加古川を遡上する鮎をイメージした「早瀬の鮎」は、生地の中に、こしあんであんが求肥もちがたっぷり入っています。栗の甘露煮がまるごと入った「ひとつ栗」も、日本茶と一緒に味わいたい逸品。

●早瀬の鮎6本 ●季節の和菓子約6個 ※季節により個数が変わります。

(配送方法) 常温



※画像はイメージです。

5,000円以上

【ミュゼ・ド・ガトー】焼き菓子9種9個入詰め合わせ

ミル・アンジュ

加古川市にある結婚式場「ミル・アンジュ」のウエディングパティシエが作る焼き菓子です。生地づくり・練り込み・焼き・仕上げまで、そのほとんどの工程を機械にたよることなく、目と舌と卓越した感性と心配りで、手間ひまかけ、お客様に召し上がっていただくまでが洋菓子づくりと考えます。味・見た目・色の美しさにこだわったお菓子作りを目指しています。

●フィナンシェ:各1個(プレーン・抹茶・コーヒー) ●マドレーヌ:1個 ●サブレ:各1個(チョコレート・ホワイトチョコレート・クルミ・珈琲ナッツ・黒胡麻)

(配送方法) 常温



※画像はイメージです。