



## はらんぼじゃこ天

1枚 / ￥210

そのまま食べても美味しく、さらにサツと炙ると香ばしさが増してより美味しくいただけます。きめ細かいミンチでジャリジャリ少なめ。余分な添加をしないこだわりの低糖質じゃこ天です。お酒の肴や栄養補給にどうぞ。カルシウムとたんぱく質たっぷり。



## 小魚天ぷら 1枚 / ￥110

宇和海でとれた新鮮な旬の小魚から皮と骨を取りのぞいてすり身にし、なたね油で揚げました。かぼちゃの煮物やちらし寿司、カレーやおでん、和え物などいろいろな料理に。



## ちぎり天 80g / ￥280

小魚天ぷらのすり身をひと口サイズにちぎり揚げました。おやつやお弁当に。おすすめは甘酢あん炒めです。



## はらんぼじゃこ天 10枚入 / ￥2,320 20枚入 / ￥4,420

心つながる。えがおつながる。折々のお祝い、記念日や法事、ご挨拶に。宇和島の味で気持ちが伝わる贈りもの。



## ひのき ￥3,844

野中かまぼこ 3本 / はらんぼじゃこ天 10枚



## あすなろ ￥4,588

あけ巻 2本 / はらんぼじゃこ天 10枚



## あけび ￥4,772

にしき巻 1本 / あけ巻 1本 / はらんぼじゃこ天 10枚



## やまもも ￥5,788

にしき巻 1本 / あけ巻 1本 / 野中かまぼこ 2本 / はらんぼじゃこ天 10枚



## 野中かまぼこ (紅/白) 各 / ￥497

生魚100%無でんぶんの蒸しかまぼこは、ぷりぷりとした弾力ある食感。エソ以外の魚や冷凍すり身は不使用です。



## にしき巻(野中かまぼこ) (赤/青) 各 / ￥1,318

輪切りにすると渦巻き文様の巻きかまぼこ。宇和島地方の祭事、お花見やおせち料理には欠かせない一品です。



## 大番(福本製菓舗) 5個入 / ￥780 10個入 / ￥1,540

ほのかに柚子香る上品なこしあんを、パリッとしたそばろをのせたカステラ生地で優しくはさみ込んだ宇和島の郷土菓子。



新登場

## タルト&饅頭(常行菓子舗) ￥1,160

スポンジ生地で巻かれた餡が「の」の字を描く愛媛の銘菓。タルト2本と、白いんげん豆のあんを包んだ昔ながらの饅頭4個入りの詰め合わせ。



## 野中かまぼこ (焼抜き) ￥530

エソのすり身を1本ずつ手で握って板付けし、原料を蒸さず、あぶり焼きだけで仕上げる伝統製法。ちくわに近い食感。



新登場

## あけ巻(安岡蒲鉾) (小) / ￥756 (大) / ￥1,134

愛媛県南予地方の名産品。あけ巻用に作られた特製油揚げにエソのすり身をのせ1本ずつ巻き、蒸しあげた逸品。



新登場

## じゃこちくわ(安岡蒲鉾) 2本入 / ￥324

魚の骨と皮を丸ごとすり身に仕上げてこんがり焼いた、魚の味を生かしたちくわです。



新登場

## 午年 かや棉ふきん (桜色/鉄紺色) 各 / ￥825

奈良特産の蚊帳(かや)生地を2重に重ね合わせた吸水性、速乾性に優れたふきんはやさしく柔らかな手触り。贈りものにも最適です。