

『淡路島の恵み』商品ラインナップ

瀬戸内海の温暖な気候で育った山の恵み、鳴門や明石海峡など近海で採れた海の恵みを、ここ淡路島から全国へ！淡路島のお土産に、また大切な方への贈り物に、真心を込めてお届けいたします。 ※価格はすべて8%税込表示となっています。

鮎原米

淡路島のおいしい空気と良質の水、そして粘土質の土壌で栽培された「鮎原米」。淡路島最高のブランド米をお届けします。



●特選銘柄をブレンドすることにより、さらに旨みを引き出したお米です。

商品番号 **001**

鮎原米ゴールド
5kg…**2,900円**

商品番号 **002**

鮎原米ゴールド
10kg…**4,950円**

●「絹の光沢」を持つお米キヌヒカは、コシヒカリの性質を引き継いで、炊くと光沢が出て粘りがあり味も良いのが特徴です。(鮎原米)

商品番号 **003**

兵庫県産キヌヒカリ
5kg…**2,600円**

商品番号 **004**

兵庫県産キヌヒカリ
10kg…**4,650円**

玉ねぎたっぷりドレッシング

どれも淡路島玉ねぎをたっぷり使用。サラダ以外にも、いろいろな料理に大活躍！毎日の食卓にどうぞ。



●オリーブオイルとリンゴ酢を使っています。

商品番号 **008**

玉ねぎドレッシング
250ml…**540円**

商品番号 **009**

玉ねぎごまドレッシング
250ml…**648円**



●オリーブオイルを30%ブレンド。

商品番号 **010**

和風玉ねぎドレッシング
300ml…**648円**

●ピリっと大人の味のドレッシング。

商品番号 **011**

ゆずごしょうとたまねぎの
めっちゃはいるドレッシング
310ml…**756円**



●秘伝の技法で酸味を抑えています。ノンオイル。

商品番号 **012**

ぼんたま
500ml…**1,050円**

●擦りおろし玉ねぎ入り。

商品番号 **013**

たまどれ
500ml…**1,050円**



収穫時期によりお届けする品種が変わります

5月～6月 **早生～中生** ※ご予約承ります

●俗に言う「新玉ねぎ」で、水分が多く、甘みが強いのでサラダに最適です。長く日持ちはしませんので、冷蔵庫で保存の上、早めにお召し上がり下さい。

7月～12月頃 **晩生** ※晩生がなくなり次第販売終了

●茶色い皮付き玉ねぎです。ソテーなど加熱するとさらに甘味が増します。風通しのよい日陰などに置くと、1か月程度は保存できます。

商品番号 **005**

淡路島産玉ねぎ
2kg…**650円**

商品番号 **006**

淡路島産玉ねぎ
5kg…**1,600円**

商品番号 **007**

淡路島産玉ねぎ
10kg…**2,600円**

玉ねぎをスープで！



●独特の甘みが特徴の南あわじ産の完熟させた玉ねぎを使って作りました。

商品番号 **014**

玉ねぎコンソメ
12袋入…**648円**



商品番号 **015**

玉ねぎポタージュ
6袋入…**648円**



●玉ねぎの甘味と、わかめの増加減でおいしいスープの素ができました。

商品番号 **016**

玉ねぎスープ
80g…**540円**



●淡路島で栽培された玉ねぎをなたね油でカリカリ食感になるまでフライしました。料理のトッピングに！

商品番号 **017**

フライドオニオン
23g…**216円**