



9月のおしらせ

営業時間 10:00~16:00
定休日 土曜・日曜・祝日
特別営業 9/5(土) 営業時間延長 9/16(水) 10:00~18:00

好評発売中! 直売所新商品

減塩タイプ 新登場

無添加白こし

道民の味噌

北海道産米・大豆 100%使用

NEW!

味わいはそのままに、塩分25%カット*

道民の味噌 白こし減塩 650g

※日本食品標準成分表2020年版(八訂)淡色辛みそと比較して塩分25%カット

2種類の赤味噌に魚醤の旨みをプラス

味噌の深いコクを感じ、旨辛スープ

鮭節の上品な甘みを感じ、黄金スープ

寄せ鍋

味噌キムチ鍋

北海道の醤油蔵 謹製

パリッと香ばしい最中の皮に、北海道産小豆と味噌バターをサンド。上品でやさしい甘みの小豆に、味噌の塩味とバターのコクがプラスされた贅沢な味わい。

道民の味噌 味噌バター最中

北海道産バター × 北海道産米・大豆100% トモエ 道民の味噌白こし 使用

味噌バター最中 MISO BUTTER MONAKA

9/1(火) 数量限定 販売

F I G L I A pâtisserie depuis 2009

トモエ

期間数量限定

今月の味噌

塩分 11% 8割麹

青大豆みそ

豊かな香りと旨みが特徴の、希少な青大豆『青雫』を使用。青大豆の風味を感じられるよう、配合からこだわりました。

※味噌の黒色の粒は大豆の皮になります。

期間数量限定

今月の醤油

塩分 10% 色度 12

ウイスキー薫る厚岸かきしょうゆ

潮とピートの香りが特徴のアイラ島のスコッチをブレンド。ウイスキーらしい香りを楽しみながらも甘みを感じる特別仕込みです。

※お子様やアルコールに弱い方、妊娠・授乳期の方、運転される方などはしっかりと加熱してご使用ください。

醤油のベース 厚岸かきしょうゆ

レシピあります