

MORITA LINE UP CATALOG

総合カタログ

家庭用

2025.7

#20



盛田株式会社

MORITA



「食卓の創造をとおして、 お客様に安心と笑顔を

1665年(寛文5年)、愛知県常滑市小鈴谷の地にて清酒醸造
はじめとした日本の伝統的発酵食品や関連加工食品、漬物・
製造・販売を柱とした企業として、世に新しい価値と味を提供し
今後も先人のたゆまぬ技術革新と努力、時代に合わせた改革に
継ぎつつ、ジャンルに捉われることなく、魅力ある食文化を創造

会社概要

社名 盛田株式会社
 英文社名 Morita Co., Ltd.
 設立年月日 2004年9月1日
 創業年 1665年(寛文5年)
 事業内容 酒類、醤油、調味料、味噌、漬物、
清涼飲料水の製造及び販売事業
 資本金 1億円
 本社所在地 〒460-0008
愛知県名古屋市中区栄一丁目7番34号
 ホームページ <http://moritakk.com/>
 通販サイト 「郷土味紀行」
<https://kyodo-ajikiko.com/>
天然醸造の各種調味料や食品、
酒類を取り扱っております。

拠点一覧

●食品事業部

東日本支社 加工食品営業部/デイリーフード営業部
〒103-0014 東京都中央区日本橋蛸殻町一丁目5番6号
盛田ビルディング
Tel:03-3664-6081 Fax:03-3660-1026
 北海道営業所
〒060-0004 北海道札幌市中央区北4条西18丁目2番地2
リュースビル3階
Tel:011-590-0197 Fax:011-590-0198
 中部支社
〒460-0008 愛知県名古屋市中区栄一丁目7番34号
Tel:052-211-2521 Fax:052-211-2523
 関西支社 加工食品営業部/デイリーフード営業部
〒530-0034 大阪府大阪市北区錦町4番82号
Tel:06-4800-3720 Fax:06-4800-3721
 中国支店
〒730-0051 広島県広島市中区大手町三丁目8番1号
大手町中央ビル3階
Tel:082-246-9851 Fax:082-246-9853
 四国支店
〒762-0024 香川県坂出市府中町5379番地
Tel:0877-85-6702 Fax:0877-85-6703
 九州支店
〒816-0872 福岡県春日市桜ヶ丘一丁目23番2号
Tel:092-574-2244 Fax:092-574-2248

●酒類・飲料事業部

東日本酒類支店
〒103-0014 東京都中央区日本橋蛸殻町一丁目5番6号
盛田ビルディング
Tel:03-3664-6081 Fax:03-3660-1026
 中部酒類支店
〒460-0008 愛知県名古屋市中区栄一丁目7番34号
Tel:052-229-1536 Fax:052-220-7558
 西日本酒類支店
〒530-0034 大阪府大阪市北区錦町4番82号
Tel:06-4800-3857 Fax:06-4800-3858
 飲料・ヘルスケア営業部
〒103-0014 東京都中央区日本橋蛸殻町一丁目5番6号
盛田ビルディング
Tel:03-3664-6081 Fax:03-3660-1026

●海外事業部

〒103-0014 東京都中央区日本橋蛸殻町一丁目5番6号
盛田ビルディング
Tel:03-6861-2833 Fax:03-3660-1026
 〒530-0034 大阪府大阪市北区錦町4番82号
Tel:06-4800-3720 Fax:06-4800-3721

お届けする」

を開始して以来、醤油・味噌・清酒を
清涼飲料水など多彩な商品群の企画・
続けてまいりました。

より紡がれてきた歴史と伝統を受け
してまいります。



盛田株式会社

●工場

小鈴谷工場

〒479-0807 愛知県常滑市小鈴谷字亀井戸21番地の1
Tel:0569-37-0511 Fax:0569-37-0532

小豆島工場

〒761-4498 香川県小豆郡小豆島町苗羽甲1850番地
Tel:0879-82-1221 Fax:0879-82-1230

徳島工場

〒779-3242 徳島県名西郡石井町浦庄字国実247番地2
Tel:088-674-2211 Fax:088-674-2267 (醤油)
Tel:088-674-1161 Fax:088-674-1163 (漬物)

大連丸金工場 (中国)

大連市旅順口区鉄山街道柏楊路50号

●工場直営店

マルキン醤油記念館

〒761-4498 香川県小豆郡小豆島町苗羽甲1850番地
Tel:0879-82-0047 Fax:0879-82-6875

盛田 味の館

〒479-0807 愛知県常滑市小鈴谷字臨浜10番地
Tel:0569-37-0733 Fax:0569-37-0176

●株式会社ハイピース

〒916-0144 福井県丹生郡越前町佐々生第32号4番地
Tel:0778-34-1588 Fax:0778-34-1590

●お客様相談窓口

(9時～17時 土・日・祝日除く)

盛田・ねのひ	0120-691-601
マルキン・マルキン忠勇	0120-691-602
イチミツボシ	0120-691-603
ハイピース	0120-691-604
忠勇	0120-691-605

●受注窓口 (流通様向け)

Tel 0120-919-838
Fax 06-4800-3721

ブランド



盛田

1708年より愛知県尾張地方に根づく風土と食文化を大切に守り続けてきた昔ながらの味と技
カテゴリー：豆みそ、たまり、つゆ、たれ、料理酒、みりん
タイプなどの調味料



ねのひ

1665年より360年の歴史を誇る「芳醇旨口」の銘醸地、
愛知県知多半島で続く伝統の酒蔵。
カテゴリー：清酒、リキュール



マルキン

香川県小豆島にて1907年に創業。「日本で最も多くの
木桶を所有する天然醸造醤油蔵」として認定。
カテゴリー：しょうゆ、しょうゆ加工品、つゆ、たれ、ぼん
ずなどの調味料



マルキン忠勇

大切に伝えられてきた醸造の技術や、積み重ねてきたもの
づくりへの情熱を活かしたサポート飲料。
カテゴリー：もろみ酢、ノンジュース



イチミツボシ

1893年より徳島県吉野川の豊かな自然の恵みの中で
受け継いだしょうゆ造り。
カテゴリー：しょうゆ、しょうゆ加工品、つゆ、たれ、ぼん
ず、ソースなどの調味料



忠勇

享保年間より兵庫県灘の地に創業した造り酒屋の忠勇
が継承し続けてきた伝統のなら漬。
カテゴリー：なら漬などの漬物、あまぎけ



ハイピース

福井県越前山系を源流とする清冽な水を使用したナチュラル
ミネラルウォーターと、口当たりの良いやわらかな水
を活かした飲料。
カテゴリー：ミネラルウォーター、茶系飲料などの清涼飲料
水

盛田(食品)

盛田(酒類)

マルキン

マルキン忠勇

イチミツボシ

忠勇

ハイピース

2025年6月末現在の情報を掲載しております。
本カタログに掲載されている商品パッケージ、仕様、価格等は変更となる場合がございますので、あらかじめご了承ください。



盛田の地元である愛知を始め岐阜・三重など東海地方名産の調味料である「豆みそ」や「たまりしょうゆ」を中心に、つゆ・たれ・料理酒・みりんなど日本の食卓に欠かせない調味料を製造しています。

300年以上もの伝統の技を礎にしながらも、従来の和食にとらわれない新しい味づくりを追求し、豊かな味わいを創造していきます。



1708年からみそ、たまりしょうゆの製造を開始

盛田では、人為的な温度調整を行わず、古くから木桶に棲みついた微生物などによって、発酵・熟成させる豆みその天然醸造蔵を保有しております。

四季をめくりながら時間をかけてじっくりと造られた豆みそは、色、香りともに優れ、風味豊かなみそに仕上がります。



※盛田では昔ながらの技術を活かしながら、大型タンクでの製造も行っています。



「しょうゆの元祖」といわれるたまりしょうゆ

みそ桶にたまった液が「溜(たまり)」と呼ばれ、調味料として使われるようになり、これが現在のしょうゆの元祖といわれています。

盛田は、江戸期に醸造業として起業以来、伝統に支えられ、「たまり」の製造に携わってきました。中でも、旧来『山泉(ヤマイツミ)』の商標で親しまれた『さしみたまり』は、家庭用をはじめ飲食店など業務用としても愛用されています。盛田は、厳選した大豆を主原料として、じっくりと丹念に熟成された濃厚な味わいの本場のたまりしょうゆを造り続けています。



■たまりしょうゆ

たまりしょうゆは、しょうゆよりも大豆を多く使用するため、たんぱく質が豊富で、大豆由来の濃厚な旨みとコク、とろみが特徴です。寿司や刺身などのつけしょうゆや、魚や肉などの生臭みを抑えるため、てり焼きなどにもおすすめです。

また、隠し味としてこいくちしょうゆの一部と置き換えると、料理の旨みとコクがアップします。

しょうゆの種類別 食塩相当量・たんぱく質比較 ※各しょうゆ100gあたり

	食塩相当量	たんぱく質
たまりしょうゆ	13.0g	11.8g
こいくちしょうゆ	14.5g	7.7g
うすくちしょうゆ	16.0g	5.7g

※資料 日本食品標準成分表(八訂)増補2023年

みそ

マルキン

調合みそ

名古屋八丁みそ
1kg

1kg×10袋入 / 9ヵ月
628円(税抜)
210×140×40 / 1,020g
230×280×220 / 10.7kg
4902856 009656
14902856 009653
3011017411

良質な大豆を使用し、じっくり熟成させました。豆みそ(八丁みそ)のもつ旨みとコクはそのままに、洗み、苦みをおさえた、まろやかな味わいが特長です。



本場赤だしみそ
500g

500g×10袋入 / 6ヵ月
435円(税抜)
175×110×30 / 510g
170×240×170 / 5.4kg
4902856 001056
14902856 001053
3011003610

厳選された大豆をじっくりねかせて作った旨みとコクたっぷりの豆みそに米みそをブレンドした、赤だしです。本場の赤だしらしい風味とコクが味わえます。



本場赤だしみそ
1kg

1kg×10袋入 / 6ヵ月
835円(税抜)
210×140×40 / 1,020g
230×280×200 / 10.7kg
4902856 001100
14902856 001107
3011003410

厳選された大豆をじっくりねかせて作った旨みとコクたっぷりの豆みそに米みそをブレンドした、赤だしです。本場の赤だしらしい風味とコクが味わえます。

国産原料100%使用
天然醸造 八丁赤だし
500g

500g×6個入 / 6ヵ月
771円(税抜)
92×116×80 / 520g
260×290×110 / 3.5kg
4902856 008079
04902856 090012
3011010632

国産大豆・国産米を100%使用し、伝統的な製法の天然醸造・木桶仕込みの豆みそと、米みそを合わせたこだわりの赤だしです。まろやかな口当たりとコク深い旨みが特長です。



割烹八丁赤だし
500g

500g×10袋入 / 6ヵ月
476円(税抜)
175×110×30 / 510g
170×240×170 / 5.4kg
4902856 000011
14902856 000018
3011001610

米みそと本みりんを豆みそにブレンドした赤だしで、深いコクとまろやかな香り、口あたりの良さが特長です。洗練された料亭の味をご家庭でお楽しみいただけます。



あま塩八丁赤だし
500g

500g×6個入 / 6ヵ月
532円(税抜)
92×116×80 / 520g
260×290×110 / 3.5kg
4902856 003050
14902856 003057
3011007631

盛田の八丁みそを使用した赤だしです。塩分を20%カットしながらも、豆みそのコクと旨みを味わえます。(七訂日本食品標準成分表の豆みそと比較)

第65回全国味噌鑑評会
一般社団法人中央味噌研究所理事長賞 受賞



農林水産省後援 第65回全国味噌鑑評会に「あま塩八丁赤だし」を出品し、「一般社団法人中央味噌研究所理事長賞」を受賞しました。

表の見方

分類	商品名	荷姿 / 賞味期間
	商品写真	希望小売価格
		単品サイズ(mm) / 重量
		ケースサイズ(mm) / 重量
		JANコード
	ITFコード	
	商品コード	
	商品特徴	説明文

盛田と「赤だし」

料亭の味を日本で初めて商品化



刻んだ豆みそを布で包み、だしの中でゆすり出した汁が赤茶色だったことが名前の由来との説もある「赤だし」。主に、豆みそに米みそを合わせてつくるみそ汁のことをいい、もともとは料亭などで出されていました。昭和29年、盛田は、それまで料理人たちが豆みそと米みそを合わせて作っていた赤だし用みそを「赤だしみそ」と名付けて日本で初めて商品化。料亭の味が家庭でも手軽に楽しめるようになりました。

盛田(食品)

盛田(酒類)

マルキン

マルキン忠勇

イチミツボシ

忠勇

ハイピース

たまり

たまり

吟撰さしみたまり
150ml

150ml×12本入 / 24ヵ月
211円(税抜)
50×50×140 / 320g
180×235×145 / 4.0kg
4902856 180010
14902856 180017
3012006475

本醸造特級クラスのたまりしょうゆです。通常のたまりよりも小麦を多く使用し、たまり特有の大豆臭をおさえ、上品でほのかな香りに仕上げました。

特選さしみたまり
180ml

180ml×8本入 / 24ヵ月
347円(税抜)
60×60×143 / 390g
126×248×154 / 3.3kg
4902856 110086
14902856 110083
3012002451

たまりの特徴である旨みやコクをいかし、キレの良い口当りに仕上げました。刺身・寿司はもちろん、お料理のコク付けなど幅広くご使用いただけます。

本醸造さしみたまり
300ml

300ml×12本入 / 24ヵ月
354円(税抜)
64×64×163 / 550g
196×270×172 / 7.0kg
4902856 120030
14902856 120037
3012005433

本醸造特級クラスのたまりしょうゆです。たまりならではの大豆の旨みや色を持ちながら、上品な香りとしのほやかな口当たりが特長です。

しょうゆ

白しょうゆ

超特選むらさき
1L

1L×8本入 / 18ヵ月
597円(税抜)
82×82×268 / 1,200g
175×330×285 / 10.2kg
4902856 160104
14902856 160101
3012014310

色が濃く、強い旨みととろみがあるのが特徴です。また仕込み水が通常のこいくちしょうゆより少なく、みりんを加えているため、よりコクのある風味が味わえます。

白醤油 超特選
300ml

300ml×10本入 / 8ヵ月
348円(税抜)
64×64×163 / 560g
147×347×177 / 5.9kg
4902856 210038
14902856 210035
3018041430

うすくちしょうゆより色が薄く、料理の素材の味や彩りをそのままいかし上品に仕上げます。主原料が小麦のため、独特の香ばしさとほんのりとした甘みが特徴です。

つゆ・白だし

濃縮つゆ

鯉つゆ
2倍濃縮 500ml

500ml×12本入 / 12ヵ月
410円(税抜)
73×73×190 / 580g
230×303×207 / 7.2kg
4902856 410056
14902856 410053
3014002371

本醸造しょうゆをベースとした返しに、上質なかつお荒本節の一番だしの香りと、北海道産昆布の旨みをほどよく加えたまろやかなつゆです。

伝統継承 本返しつゆ
2倍濃縮 340ml

340ml×8本入 / 15ヵ月
529円(税抜)
67×67×171 / 610g
138×271×177 / 5.0kg
4902856 413040
04902856 490010
3014005435

本返しとは、味をまろやかに仕上げるために醤油とみりんに砂糖を溶かし加熱した後に低温でねかせる、ひと手間かける伝統製法です。丸大豆醤油で仕立てた盛田秘伝の本返しに厳選だしを加えた風味豊かなつゆです。

なだいらしな
名代更科つゆ
3倍濃縮 1L

1L×8本入 / 15ヵ月
766円(税抜)
82×82×268 / 1,200g
175×330×285 / 10.0kg
4902856 400101
14902856 400108
3014008312

丸大豆しょうゆに砂糖などを合わせて熱を加えた後、低温でねかした盛田秘伝の本返しに、かつおと昆布の旨みをあわせたとつゆです。

名代更科そばつゆ
3倍濃縮 360ml

360ml×12本入 / 15ヵ月
291円(税抜)
63×63×203 / 640g
205×271×215 / 8.3kg
4902856 400019
14902856 400016
3014006423

丸大豆しょうゆの旨みを生かした昔ながらの本返しを使用。甘さ控えめのすっきりとした味わいとかつおだしの香りや旨みが日本そば独特の風味を引き立てます。

特選白だし
1L

1L×8本入 / 12ヵ月
766円(税抜)
82×82×268 / 1,200g
175×330×285 / 9.6kg
4902856 434106
14902856 434103
3014184310

自社削り焼津産かつお節一番だしと北海道産昆布だしの豊かな風味に本醸造うすくちしょうゆを合わせた白だしです。いつものお料理を本格的な味に仕上げます。

秋
冬
国産紅ずわい蟹だし
うま鍋つゆ 750g
(ストレート)

750g×12袋入 / 27ヵ月
473円(税抜)
240×160×70 / 760g
213×360×260 / 9.6kg
4902856 433208
14902856 433205
3014016432

国産紅ずわい蟹の旨みと相性の良い日高昆布の旨みで味を調えた、上品な鍋つゆです。

たれ・ソース

厳選素材



トリュフソース
100ml

100ml×6本入×2 / 15ヵ月
626円(税抜)
46×46×144 / 230g
155×200×152 / 3.0kg
4902856 364809
24902856 364803
3800030993

ヨーロッパ産の黒トリュフの粒が入った、しょうゆテイストのソースです。ひとさじかけるだけで、芳醇なトリュフの香りが広がる贅沢な一皿になります。

これ1本で決まる料理のたれ



これ1本で決まる
しょうが焼のたれ 180g

180g×12本入 / 15ヵ月
250円(税抜)
38×62×133 / 210g
167×193×138 / 2.7kg
4902856 453503
04902856 490096
3014150105

盛田のたまり醤油のkok、米発酵調味料・純米酒由来の旨み、生姜の爽やかな香りとしのこのある味わいが特徴です。



これ1本で決まる
豚丼のたれ 195g

195g×12本入 / 12ヵ月
250円(税抜)
38×62×133 / 230g
167×193×138 / 2.8kg
4902856 453510
04902856 490102
3014150106

kokのある盛田のたまり醤油、ふくよかな旨みの純米酒と深みのある味の米発酵調味料を使用。甘めの味付けで豚肉をジューシーに仕上げます。



これ1本で決まる
てり焼のたれ 185g

185g×12本入 / 15ヵ月
250円(税抜)
38×62×133 / 220g
167×193×138 / 2.7kg
4902856 453527
04902856 490119
3014150107

kokと旨みが多い盛田のたまり醤油を使用。香ばしくてりのある仕上がりになります。お肉はもちろん、お魚のてり焼にもご使用いただけます。



トリュフソース
TRUFFLE SAUCE



イチオシメニュー「ローストビーフ」
そのままローストビーフのソースとしてご活用いただけます。
ローストビーフ丼などにも。

「世界三大珍味」のひとつで、高級食材として名高いトリュフ。その香りが楽しめる「トリュフソース」は、ヨーロッパ産の黒トリュフの粒が入ったトリュフがしっかり香る醤油テイストのソースです。
ほんの少量加えるだけでトリュフの芳醇な香りが広がり、手軽にワンランクアップしたような味わいが楽しめます。



表の見方

分類

商品写真

商品名

荷姿 / 賞味期間

希望小売価格

単品サイズ(mm) / 重量

ケースサイズ(mm) / 重量

JANコード

ITFコード

商品コード

商品特徴 説明文

盛田(食品)

盛田(酒類)

マルキン

マルキン忠勇

イチミツボシ

忠勇

ハイピース

肉用だれ



すき焼わりした
500ml (ストレート)

500ml×12本入 / 15ヵ月
379円(税抜)
73×73×190 / 620g
230×303×207 / 7.7kg
4902856 430054
14902856 430051
3014129380

本醸造こいくちしょうゆの香りと旨みをいかし、適度な甘みと昆布だしのまろやかさを合わせて仕上げました。本格的なすき焼きの味付けが手軽にできます。

名店監修



米沢 櫻ステーキソース
和風 220g

220g×12本入 / 12ヵ月
379円(税抜)
54×54×162 / 390g
170×240×170 / 4.8kg
4902856 450038
14902856 450035
3014152003

山形県米沢市で愛された名店「ステーキハウス櫻」の味を再現。おろし玉ねぎのフレッシュ感としょうゆの香ばしさがステーキの美味しさを引き立てます。



京・祇園 十二段家
ごまだれ 205g

205g×12本入 / 12ヵ月
379円(税抜)
54×54×162 / 370g
170×240×170 / 4.6kg
4902856 450076
14902856 450073
3014152004

京都祇園で愛されている名店の味を再現。こだわりの金ねりごま、かつおと利尻こんぶの旨みをたっぷり効かせながらもあっさりとした後味に仕上げています。



麻布十番 三幸園
焼肉のたれ
あっさり醤油味 245g

245g×12本入 / 12ヵ月
378円(税抜)
54×54×162 / 410g
170×240×170 / 5.1kg
4902856 450120
14902856 450127
3014152007

高級焼肉店「三幸園」秘伝の味を再現。厳選ブイオンを使用したあっさり醤油味。りんご果汁の甘みと味噌・ごま油のコクが、お肉の美味しさを引き立てます。



麻布十番 三幸園
特製ドレッシング 200ml

200ml×12本入 / 12ヵ月
500円(税抜)
54×54×162 / 380g
170×240×170 / 4.8kg
4902856 450151
04902856 490140
3014152006

三幸園人気サイドメニュー「特製サラダ」のドレッシングの「ごま油の風味」と「コク」を再現。厳選しブレンドした醤油に、風味豊かなごま油、ビーフブイオン等を加え、コクと深みのある味わいに仕上げました。



東京・麻布十番の焼肉の名店

三幸園

の味をご家庭でお楽しみください

三幸園人気サイドメニュー
“特製サラダ”のドレッシングを再現。
厳選しブレンドした醤油に、
風味豊かなごま油、
ビーフブイオン等を加え
コクと深みのある味わいに
仕上げました。



三幸園秘伝のたれの味を再現。
厳選したブイオンを使用した
あっさり醤油味。
りんご果汁の甘みと味噌・
ごま油のコクがお肉の美味し
さを引き立てます。



みりん類・料理酒

本みりん



〈お酒〉

蔵出し本みりん
1L

1L×12本入 / 18ヵ月
640円(税抜)
82×82×268 / 1,210g
250×330×285 / 14.8kg
4902856 713003
14902856 713000
3034011500

清酒「ねのひ」の酒造技術を活かしてつくられた本格みりんです。掛米にもち米を使用することで、深みのある自然な甘みが得られます。



〈お酒〉

蔵出し本みりん
1.8L

1.8L×6本入 / 18ヵ月
1,300円(税抜)
107×107×322 / 2,180g
230×330×340 / 13.4kg
4902856 713102
14902856 713109
3034011510

清酒「ねのひ」の酒造技術を活かしてつくられた本格みりんです。掛米にもち米を使用することで、深みのある自然な甘みが得られます。

みりんタイプ



醸造みりんタイプ
500ml

500ml×12本入 / 15ヵ月
400円(税抜)
66×66×217 / 640g
203×272×235 / 7.8kg
4902856 310073
14902856 310070
3015003020

原料の米は国産米を使用し、清酒「ねのひ」の酒造技術を活かして醸造された醸造調味料。お料理に美しいり・つや、コク・旨み、上品な甘みをつけます。



醸造みりんタイプ
1L

1L×12本入 / 15ヵ月
608円(税抜)
82×82×268 / 1,250g
250×330×285 / 15.4kg
4902856 310110
14902856 310117
3015003010

原料の米は国産米を使用し、清酒「ねのひ」の酒造技術を活かして醸造された醸造調味料。お料理に美しいり・つや、コク・旨み、上品な甘みをつけます。



醸造みりんタイプ
1.8L

1.8L×6本入 / 15ヵ月
963円(税抜)
107×107×322 / 2,280g
230×330×340 / 14.2kg
4902856 310189
14902856 310186
3015003000

原料の米は国産米を使用し、清酒「ねのひ」の酒造技術を活かして醸造された醸造調味料。お料理に美しいり・つや、コク・旨み、上品な甘みをつけます。



有機みりんタイプ
500ml

500ml×12本入 / 12ヵ月
481円(税抜)
66×66×217 / 590g
203×272×235 / 7.2kg
4902856 310479
14902856 310476
3015018370

原材料に有機米・有機砂糖を使用してつくられた有機JAS認定のみりんタイプです。米由来の発酵醸造からできた旨みが、お料理の味わいを深めます。



有機みりんタイプ
1L

1L×8本入 / 12ヵ月
840円(税抜)
82×82×268 / 1,150g
175×330×285 / 9.5kg
4902856 310417
14902856 310414
3015018310

原材料に有機米・有機砂糖を使用してつくられた有機JAS認定のみりんタイプです。米由来の発酵醸造からできた旨みが、お料理の味わいを深めます。

みりん風



みりん風調味料
1.8L

1.8L×6本入 / 18ヵ月
1,091円(税抜)
107×107×322 / 2,370g
230×330×340 / 14.7kg
4902856 300197
14902856 300194
3015009290

お料理にほどよい甘みと美しいり・つやを与える風味豊かな調味料です。煮切らずに、煮物・焼き物・めんつゆなどあらゆる料理にお使いいただけます。

表の見方

分類	商品写真	商品名
		荷姿 / 賞味期間
		希望小売価格
		単品サイズ(mm) / 重量
		ケースサイズ(mm) / 重量
		JANコード
		ITFコード
		商品コード
		商品特徴
		説明文

盛田(食品)

盛田(酒類)

マルキン

マルキン忠勇

イチミツボシ

忠勇

ハイピース

料理酒



料理酒
500ml

500ml×12本入 / 15ヵ月
356円(税抜)
66×66×217 / 560g
203×272×235 / 6.9kg
4902856 311070
14902856 311077
3015007392

原料の米は国産米を使用し、清酒「ねのひ」の酒造技術を活かして醸造された料理酒です。肉をやわらかく、魚の臭みを除きまろやかな味に仕上げます。



料理酒
1L

1L×12本入 / 15ヵ月
535円(税抜)
82×82×268 / 1,080g
250×330×285 / 13.4kg
4902856 311100
14902856 311107
3015007323

原料の米は国産米を使用し、清酒「ねのひ」の酒造技術を活かして醸造された料理酒です。肉をやわらかく、魚の臭みを除きまろやかな味に仕上げます。



料理酒
1.8L

1.8L×6本入 / 15ヵ月
888円(税抜)
107×107×322 / 2,150g
230×330×340 / 13.5kg
4902856 311186
14902856 311183
3015007292

原料の米は国産米を使用し、清酒「ねのひ」の酒造技術を活かして醸造された料理酒です。肉をやわらかく、魚の臭みを除きまろやかな味に仕上げます。



国産米100%
純米料理酒 450ml

450ml×12本入 / 12ヵ月
420円(税抜)
65×65×203 / 480g
205×270×224 / 6.0kg
4902856 316143
04902856 390006
3015008326

国産米を100%使用し、清酒「ねのひ」の酒造技術を活かして醸造された純米料理酒。米由来の旨みにより料理を味わい深く仕上げます。スイズボトルを使用。



国産米100%
純米料理酒 1L

1L×12本入 / 12ヵ月
553円(税抜)
82×82×268 / 1,050g
250×330×285 / 13.0kg
4902856 316006
14902856 316003
3015008325

国産米を100%使用し、清酒「ねのひ」の酒造技術を活かして醸造された純米料理酒。米由来の旨みにより料理を味わい深く仕上げます。



有機純米料理酒
500ml

500ml×12本入 / 12ヵ月
435円(税抜)
66×66×217 / 560g
203×272×235 / 6.9kg
4902856 316013
14902856 316010
3015008391

有機米を100%使用し、清酒「ねのひ」の酒造技術を活かして醸造された有機JAS認定の料理酒です。お米の旨み・コク、芳醇な香りが素材を引き立てます。



有機純米料理酒
1L

1L×8本入 / 12ヵ月
760円(税抜)
82×82×268 / 1,080g
175×330×285 / 9.0kg
4902856 316105
14902856 316102
3015008311

有機米を100%使用し、清酒「ねのひ」の酒造技術を活かして醸造された有機JAS認定の料理酒です。お米の旨み・コク、芳醇な香りが素材を引き立てます。



米だけの料理用清酒
1.8L

1.8L×6本入 / -
1,358円(税抜)
87×87×300 / 1,890g
197×290×313 / 11.7kg
4902856 650605
14902856 650602
3031154100

原材料は、国産の米と米こうじのみ、米由来の旨みで料理により深いコクと旨みを与えます。また、食塩不使用のため、お料理に余分な塩分がつかえません。

料理用清酒

〈お酒〉

■調理効果のイメージ

◎効果が期待できる ○効果がまあ期待できる △効果が少し期待できる

	盛田 本みりん	盛田 醸造みりん タイプ(加塩)	盛田 みりん風 調味料	盛田 料理用清酒 (無塩)	盛田 料理酒 (加塩)
特徴	蒸したもち米を混ぜ、米こうじを加えて糖化発酵させて造る酒です。甘味があり、ほとんど調味料として用いられています。	製造工程において食塩を加えることにより不可飲処置を施しています。酒税対象にならない料理専用仕上げました。	みりんの風味に似せて調味し、酒税のかからないアルコール1%未満の調味料です。	米・米こうじを原料として発酵させた後、こして造る酒です。清酒の中でも特に調理効果が高い清酒です。	製造工程において食塩を加えることにより不可飲処置を施しています。酒税対象にならない料理専用仕上げました。
酒税	20円/L	対象外	対象外	100円/L	対象外
アルコール度数	13.5%~14.5%	8.0%~9.0%	1.0%未満	13.0%前後	12.5%~13.5%
塩分	-	1.5%~1.6%	-	-	2.0%~2.2%
調理効果 ※	てり・つや・甘味を与える	◎	◎	△	△
	素材の生臭みを消す	◎	◎	△	◎
	煮くずれを防ぐ	◎	◎	△	◎
	コク・旨みを与える	○	○	○	◎
	素材をやわらかくする	◎	◎	△	◎

※ 調理効果のイメージは自社調べ

※料理用清酒の希望小売価格は2025年10月1日(出荷分)改定の価格を掲載しております。



盛田の蔵 小鈴谷大蔵

盛田は知多半島・小鈴谷の地で1665年より酒造りをはじめ、2025年で創業360周年を迎えました。知多半島は一年を通じて温暖な気候ですが、酒蔵のある小鈴谷は伊勢湾に面していて、冬になると湾を渡って「伊吹おろし」と呼ばれる寒風が吹き、江戸時代より酒造りに使われている大蔵に冷たく新鮮な空気を運んできます。厳冬の季節、蔵人たちは熟練の技で、厳選された米と水を使って丹精込めて酒を仕込みます。

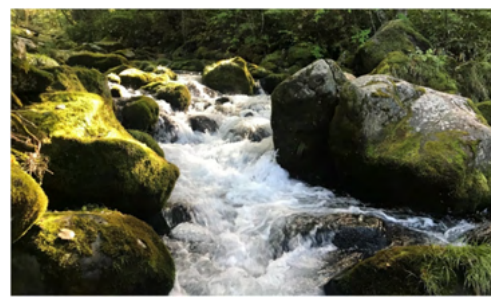
愛知県の伝統的な味わい 芳醇旨口



知多半島は魚介の宝庫であり、濃厚な豆みそやたまりしょうゆなどの調味料が古くから造られていました。地元の料理には、芳醇な味わいの酒がよく合っていたことから盛田の「芳醇旨口」を機軸とした酒が広まっていきました。盛田の酒にとって、重要な味の要素は「旨み」。この旨みがしっかり感じられるからこそ、豆みそやたまりしょうゆを用いて作る濃厚で旨みの強い“地の料理”との相性が増します。盛田の「芳醇旨口」な味わいは、高い酒造技術はもちろん、地の食を知り尽くしてこそ醸し出されるものなのです。

「木曾御嶽山の湧水」は吟醸造りに最適な水

吟醸造りは低温発酵にて丁寧に仕込まれ、ここから華やかな香りやのど越しの良さが生まれます。そのため盛田では、ゆるやかな発酵を促すため、軟水できれいな「理想の水」を捜し求め、やがて「木曾御嶽山の湧水」にたどり着きました。硬度10未満の日本でも有数の超軟水。採水地である長野県の開田高原から愛知県知多半島の小鈴谷工場まで200kmの距離をローリーで運び、厳冬の寒造りに備えます。「松蘭」「子乃日松」「盛田」及び一部の「ねのひ」ブランドの特定名称酒は、木曾御嶽山の湧水を仕込水に使用しています。



京都 御寺泉涌寺 御座所玉座の間襖絵 “子の日若松摘園”より

ねのひの由来

その昔、正月の初めての子の日(この日)に野山に出て、小松苗を引いて若葉を摘み、歌を詠んで長寿延命を祝うという宮人達のゆかしい遊びがあり、そのときに引く松を「子の日松」とよびました。11代目 盛田久左衛門がこの縁起の良い風習と、子の年生まれであったことからお客様のご愛顧にあずかり、共々に末永く栄えたいという願いを込めて、酒名「子の日松」を名付け、後に親しみを持っていただきたい想いから、平仮名3文字による「ねのひ」となりました。



「子乃日松」(ねのひまつ)
「子乃日松」ブランドは江戸期より確認され、明治に商標法が制定されてから、いち早く登録商標とした、地元食文化に根ざす盛田の酒造りの伝統的な部分を担う原点ブランドです。



「ねのひ」
漢字の銘柄が多い中、もっと日本酒に親しみを持っていただきたいという想いを込めてつくられた銘柄「ねのひ」。特定名称酒からレギュラー酒まで、幅広いラインナップを揃える盛田の中心のブランドです。



「盛田」
常に新しい造り・酒質へ挑戦する、盛田の“攻め”を担うブランドです。



「知多ねのひ蔵」
日々の飾らないカジュアルなシーンで楽しんでいただく日本酒を展開します。



日本酒

大吟醸・純米大吟醸・純米吟醸酒

松蘭
720ml

720ml×6本入
5,889円(税抜)
340×130×110 / 1,650g
295×360×375 / 10.2kg
4902856 616540
-
3031194045
17~18 / +5 / 1.4 / 1.2

厳寒の時期、手作業による熟練の技で醸し上げた入魂の大吟醸原酒を低温蔵にて静かに甞らせ熟成。華やかさの中に、熟成によるまろやかさを一段と深めた逸品です。

ねのひまつ
子乃日松 超特撰大吟醸
1.8L

1.8L×3本入
11,774円(税抜)
435×143×115 / 3,300g
155×365×452 / 10.2kg
4902856 690205
14902856 690202
3031091380
16~17 / +4 / 1.4 / 1.2

精米歩合35%以下の最高の酒造好適米「山田錦」を全量使用。大吟醸らしい華やかな香りと研ぎ澄まされた澄んだ飲み口です。

子乃日松 純米大吟醸
720ml

720ml×6本入
2,946円(税抜)
85×85×280 / 1,250g
180×278×295 / 7.8kg
4902856 690113
14902856 690110
3031003461
16~17 / +2 / 1.6 / 1.6

「五百万石」を木曾御嶽山の湧水で丹念に仕込みました。低温で醸造された酒は、気品のある華やかな香り、米の旨みを含んだふくよかな味わいです。

子乃日松 純米大吟醸
1.8L

1.8L×6本入
5,888円(税抜)
110×110×410 / 2,900g
235×355×435 / 18.0kg
4902856 691028
14902856 691025
3031091577
16~17 / +2 / 1.6 / 1.6

「五百万石」を木曾御嶽山の湧水で丹念に仕込みました。低温で醸造された酒は、気品のある華やかな香り、米の旨みを含んだふくよかな味わいです。

子乃日松 純米吟醸
720ml

720ml×6本入
1,684円(税抜)
85×85×280 / 1,250g
187×284×292 / 7.8kg
4902856 690014
14902856 690011
3031015461
15~16 / +4 / 1.3 / 1.7

愛知県の伝統的な味わいである「芳醇旨口」の酒を厳選された原料で醸し出しました。八丁味噌、たまりなどと相性が良く、地元の皆様に親しまれた味です。

子乃日松 純米吟醸
1.8L

1.8L×6本入
3,533円(税抜)
110×110×410 / 2,900g
235×355×435 / 18.0kg
4902856 690151
14902856 690158
3031091420
15~16 / +4 / 1.3 / 1.7

愛知県の伝統的な味わいである「芳醇旨口」の酒を厳選された原料で醸し出しました。八丁味噌、たまりなどと相性が良く、地元の皆様に親しまれた味です。

盛田 BLACK
純米大吟醸原酒 500ml

500ml×6本入
2,335円(税抜)
85×85×240 / 970g
190×283×255 / 6.2kg
4902856 600600
14902856 600607
3031007520
17~18 / +2 / 1.6 / 1.4

「五百万石」を使用した純米大吟醸原酒です。豊かな香りと原酒のもつ深い味わいとしっきりとしたコクが特長です。贈答品としてもお使いいただけます。

盛田 WHITE
純米大吟醸 500ml

500ml×6本入
1,788円(税抜)
85×85×240 / 970g
190×283×255 / 6.2kg
4902856 600617
14902856 600614
3031008520
15~16 / +3 / 1.4 / 1.2

「五百万石」を使用したフルーティーで華やかな香りと、まろやかな口当たり、きめ細かなコクの純米大吟醸酒です。贈答品としてもお使いいただけます。

盛田ギフトセット
500ml×2

500ml×2本入セット×3
4,177円(税抜)
270×210×87 / 2,140g
220×275×292 / 6.7kg
4902856 670092
14902856 670099
3031091500

「BLACK 純米大吟醸原酒 500ml」と「WHITE 純米大吟醸 500ml」を高級感のある化粧箱に詰めたギフトセットです。贈答品に最適です。



知多ねのひ蔵 男山
純米大吟醸 720ml

720ml×6本入
1,296円(税抜)
77×77×296 / 1,150g
175×260×310 / 7.2kg
4902856 691165
04902856 691172
3031091592
15~16 / -5 / 1.4 / 1.4

生貯蔵と微濾過で仕上げた、華やかな吟醸香とふくよかな米の旨みが特長の純米大吟醸酒です。濾過しすぎないからこそ、酒本来の色と香りを残したお酒です。



盛田 純米吟醸 無濾過
720ml

720ml×6本入
1,736円(税抜)
90×90×290 / 1,250g
197×290×304 / 7.8kg
4902856 690373
14902856 690370
3031012492
15~16 / +3 / 1.5 / 1.7

愛知県産酒造好適米「夢吟香」を使用した純米吟醸酒です。米由来の旨みを残すため無濾過で仕上げました。穏やかな香り、純米らしい深い味わいが特長です。



大吟醸 鸞
720ml

720ml×6本入
オープン
77×77×296 / 1,150g
175×260×310 / 7.2kg
4902856 610203
14902856 610200
3031005500
15~16 / +3 / 1.4 / 1.2

穏やかな香り立ちとふくよかな旨みが日々の食中酒にぴったりな大吟醸酒です。



知多ねのひ蔵 男山
大吟醸 300ml

300ml×12本入
561円(税抜)
68×68×196 / 560g
223×296×204 / 7.1kg
4902856 610142
14902856 610149
3031091597
14~15 / ±0 / 1.1 / 1.2

微濾過で仕上げた、華やかな吟醸香とかるやかな味わいが特長の大吟醸酒です。濾過しすぎないからこそ、酒本来の色と香りを残したお酒です。



知多ねのひ蔵 男山
大吟醸 720ml

720ml×6本入
1,120円(税抜)
77×77×296 / 1,150g
175×260×310 / 7.2kg
4902856 610135
14902856 610132
3031091599
14~15 / ±0 / 1.1 / 1.2

微濾過で仕上げた、華やかな吟醸香とかるやかな味わいが特長の大吟醸酒です。濾過しすぎないからこそ、酒本来の色と香りを残したお酒です。



知多ねのひ蔵 男山
大吟醸 1.8L

1.8L×6本入
2,719円(税抜)
105×105×402 / 2,750g
230×342×412 / 17.2kg
4902856 610159
14902856 610156
3031091601
14~15 / ±0 / 1.1 / 1.2

微濾過で仕上げた、華やかな吟醸香とかるやかな味わいが特長の大吟醸酒です。濾過しすぎないからこそ、酒本来の色と香りを残したお酒です。



知多ねのひ蔵 男山
純米 300ml

300ml×12本入
440円(税抜)
68×68×196 / 560g
223×296×204 / 7.1kg
4902856 691325
14902856 691322
3031091614
13~14 / +2 / 1.5 / 1.5

まろやかな米の旨みとすっきりとした後口が特長の純米酒。どんなお料理とも相性がよく、一年を通してお楽しみいただけるお酒です。



知多ねのひ蔵 男山
純米 720ml

720ml×6本入
980円(税抜)
77×77×296 / 1,150g
175×260×310 / 7.2kg
4902856 691349
14902856 691346
3031091616
13~14 / +2 / 1.5 / 1.5

まろやかな米の旨みとすっきりとした後口が特長の純米酒。どんなお料理とも相性がよく、一年を通してお楽しみいただけるお酒です。



知多ねのひ蔵 男山
純米 1.8L

1.8L×6本入
1,700円(税抜)
105×105×402 / 2,750g
272×397×435 / 18.7kg
4902856 691363
14902856 691360
3031091618
13~14 / +2 / 1.5 / 1.5

まろやかな米の旨みとすっきりとした後口が特長の純米酒。どんなお料理とも相性がよく、一年を通してお楽しみいただけるお酒です。

純米酒



華やかな吟醸香と ふくよかな米の旨み

純米大吟醸の華やかな香りと
旨みを引き立たせる2つのこだわり

びろか
微濾過

濾過しすぎないからこそ、酒本来の色と香りを残し、黄色みがあった液色で、華やかな香りをお楽しみいただけます。

生貯蔵

貯蔵前の火入れはせず、充填時に一度だけ加熱処理をします。生の状態で貯蔵する時間が長く、フレッシュな、特有の風味が生まれます。



知多ねのひ蔵
男山
純米大吟醸

表の見方	
分類	商品名
	荷姿
	希望小売価格
	単品サイズ(mm) / 重量
	ケースサイズ(mm) / 重量
	JANコード
	ITFコード
	商品コード
	Alc./日本酒度/酸度/アミノ酸度 ※酸度・アミノ酸度は参考値です
	商品特徴 説明文

※酒類商品の希望小売価格は2025年10月1日(出荷分)改定の価格を掲載しております。

盛田(食品)

盛田(酒類)

マルキン

マルキン忠勇

イチミツボシ

忠勇

ハイピース



ねのひ 純米の酒 720ml

720ml×6本入
1,224円(税抜)
85×85×280 / 1,250g
180×276×290 / 7.8kg
4902856 617608
14902856 617605
3031014463
16~17 / +2 / 1.8 / 1.9

アルコール度数16度の高濃度・芳醇辛口タイプの純米酒です。純米酒本来のおいしさを十分に蓄えたふくらみのある味わい、のどごしの切れの良さが特長です。



ねのひ 純米の酒 1.8L

1.8L×6本入
2,197円(税抜)
105×105×402 / 2,750g
230×342×412 / 17.2kg
4902856 617615
14902856 617612
3031014341
16~17 / +2 / 1.8 / 1.9

アルコール度数16度の高濃度・芳醇辛口タイプの純米酒です。純米酒本来のおいしさを十分に蓄えたふくらみのある味わい、のどごしの切れの良さが特長です。



ねのひ おいしい純米 1.8L

1.8L×6本入
オープン
87×87×300 / 1,890g
197×290×313 / 11.7kg
4902856 650551
14902856 650558
3031012051
13~14 / +2 / 1.5 / 1.5

米の旨みをたたえた味ながら、かろやかな口あたりで、どんなお料理とも相性がよく一年を通してお楽しみいただけます。



ねのひ オーク樽貯蔵 純米 300ml

300ml×12本入
1,134円(税抜)
67×67×166 / 550g
220×293×176 / 6.9kg
4902856 690809
14902856 690806
3031091554
17~18 / -1 / 2.2 / 2.5

ねのひの純米原酒をオーク樽にて貯蔵・熟成させました。樽の香りと純米の味わいが調和したユニークな日本酒です。飲み方で味の变化もお楽しみいただけます。

吟醸酒



ねのひ 吟醸 花風月 300ml

300ml×12本入
571円(税抜)
68×68×196 / 560g
223×296×204 / 7.1kg
4902856 616397
14902856 616394
3031005661
14~15 / +4 / 1.2 / 1.2

自然を愛する日本人の心を素朴ながらも優雅なネーミングとラベルで表現した吟醸酒です。ほのかな花の香り、柔らかな口当たりと爽やかなのど越しが特長です。



ねのひ 吟醸 花風月 720ml

720ml×6本入
1,290円(税抜)
85×85×280 / 1,250g
180×276×290 / 7.8kg
4902856 616700
14902856 616707
3031005441
14~15 / +4 / 1.2 / 1.2

自然を愛する日本人の心を素朴ながらも優雅なネーミングとラベルで表現した吟醸酒です。ほのかな花の香り、柔らかな口当たりと爽やかなのど越しが特長です。

本醸造酒



ねのひ 本醸造 生貯蔵酒 湧水仕込 180ml

180ml×20本入
291円(税抜)
63×63×148 / 370g
275×343×160 / 7.7kg
4902856 690717
14902856 690714
3031091521
14~15 / +4 / 1.4 / 1.4

木曾御嶽山の湧水で仕込んだ本醸造生貯蔵酒です。生貯蔵のフレッシュな香りと、滑らかですっと馴染む口あたり、本醸造ならではの上品なコクと、深い味わいです。



ねのひ 本醸造 生貯蔵酒 湧水仕込 300ml

300ml×12本入
404円(税抜)
68×68×196 / 560g
223×296×204 / 7.1kg
4902856 690700
14902856 690707
3031091519
14~15 / +4 / 1.4 / 1.4

木曾御嶽山の湧水で仕込んだ本醸造生貯蔵酒です。生貯蔵のフレッシュな香りと、滑らかですっと馴染む口あたり、本醸造ならではの上品なコクと、深い味わいです。



ねのひ 本醸造 湧水仕込 1.8L

1.8L×6本入
2,141円(税抜)
105×105×402 / 2,750g
272×397×435 / 18.7kg
4902856 690694
-
3031091517
15~16 / +4 / 1.4 / 1.4

尾張の国・小鈴谷郷で350年の脈々たる伝統を受け継ぐ酒造りで醸しました。辛口ですっきりとした口当たり、飲み応えのある深い味わいです。

季節限定酒



ねのひ 本醸造 しぼりたて 生 720ml

720ml×6本入
1,151円(税抜)
77×77×303 / 1,150g
175×260×310 / 7.2kg
4902856 690625
14902856 690622
3031091510
19~20 / ±0 / 1.8 / 2.0

搾りたての本醸造生原酒を火入れをせず、そのまま瓶詰めした本生酒。蔵元でしか味わえない新鮮さと原酒らしいコクが特長です。

普通酒



ねのひ 上撰
1.8L

1.8L×6本入
2,130円(税抜)
105×105×402 / 2,750g
272×397×435 / 18.7kg
4902856 630010
-
3031029330
15~16 / ±0 / 1.4 / 1.4

醸造に適した上質の酒造米を丁寧に磨き、じっくりと醸したふくよかな香りと甘さと辛さのバランスのとれた味わいが特長のお酒です。



ねのひ 上撰 高級料亭用
1.8L

1.8L×6本入
2,130円(税抜)
105×105×402 / 2,750g
272×397×435 / 18.7kg
4902856 613006
-
3031054330
15~16 / +5 / 1.4 / 1.4

高級料亭御用達のスタンダードなお酒です。尾張伝統の技で醸した、やや辛口で後味の良い飲みやすさが特長です。



ねのひ 極上辛口
1.8L

1.8L×6本入
1,952円(税抜)
105×105×402 / 2,750g
272×397×435 / 18.7kg
4902856 623906
-
3031061330
16~17 / +4 / 1.4 / 1.4

芳醇で、キレのよいのど越しで、燗をつければ辛口でコクのある味わいが一段と際立ち、そのまま冷やして飲めば、のど越しのキレの良さが楽しめます。



ねのひ 佳撰
1.8L

1.8L×6本入
1,848円(税抜)
105×105×402 / 2,750g
272×397×435 / 18.7kg
4902856 630027
-
3031036330
15~16 / ±0 / 1.4 / 1.4

程よいコクと爽やかな喉ごしの良さが特長のお酒です。



ねのひ 淡麗辛口
1.8L

1.8L×6本入
1,694円(税抜)
105×105×402 / 2,750g
272×397×435 / 18.7kg
4902856 650100
-
3031056330
14~15 / +3 / 1.4 / 1.2

「淡麗辛口」の名の如く口当たり軽快、辛口ですっきりした喉ごしです。さらにほどよいコクで、日本酒として味わいに広がりを持たせ、料理を一段と引き立てます。



ひいき
1.8L

1.8L×6本入
1,269円(税抜)
105×105×402 / 2,750g
272×397×435 / 18.7kg
4902856 643003
-
3031112330
15~16 / ±0 / 1.4 / 1.4

大衆業務店様向けに開発された旨口タイプのお酒です。飲み応えある味わいは特に濃い味付けの料理に合います。

鬼ごころし・男山の酒



尾張知多の鬼ごころし
1.8L

1.8L×6本入
1,163円(税抜)
105×105×402 / 2,750g
272×397×435 / 18.7kg
4902856 630270
-
3031102330
14~15 / +3 / 1.4 / 1.2

アルコール度数14度以上なので味わいも豊か、飲み応えが充分あります。すっきりとした辛口なので、のど越しも良く、飲み飽きることがありません。



知多ねのひ蔵
常滑郷の鬼ごころし 900ml

900ml×6本入
657円(税抜)
87×87×183 / 960g
185×285×193 / 6.0kg
4902856 653934
14902856 653931
3031091603
14~15 / +3 / 1.4 / 1.2

辛口の代名詞「鬼ごころし」を冠した定番晩酌酒。すっきりとした口当たりと、ほど良いコク、キレの良さが自慢の辛口の酒です。



知多ねのひ蔵
常滑郷の鬼ごころし 2L

2L×6本入
1,201円(税抜)
87×87×320 / 2,080g
197×290×334 / 12.9kg
4902856 653002
14902856 653009
3031091605
14~15 / +3 / 1.4 / 1.2

辛口の代名詞「鬼ごころし」を冠した定番晩酌酒。すっきりとした口当たりと、ほど良いコク、キレの良さが自慢の辛口の酒です。



尾張 男山
200ml カップ

200ml×30本入
205円(税抜)
57×57×123 / 360g
305×367×133 / 11.2kg
4902856 653118
14902856 653115
3031104700
13~14 / +3 / 1.4 / 1.2

美酒の代名詞「男山」を冠した定番晩酌酒。すっきりとした口当たりと、ほど良いコク、キレの良さが自慢の辛口の酒です。



知多ねのひ蔵 男山
900ml

900ml×6本入
オープン
87×87×183 / 960g
185×285×193 / 6.0kg
4902856 653927
14902856 653924
3031091607
14~15 / +3 / 1.4 / 1.2

美酒の代名詞「男山」を冠した定番晩酌酒。すっきりとした口当たりと、ほど良いコク、キレの良さが自慢の辛口の酒です。



知多ねのひ蔵 男山
1.8L

1.8L×6本入
オープン
105×105×402 / 2,750g
272×397×435 / 18.7kg
4902856 653101
-
3031091612
14~15 / +3 / 1.4 / 1.2

美酒の代名詞「男山」を冠した定番晩酌酒。すっきりとした口当たりと、ほど良いコク、キレの良さが自慢の辛口の酒です。



知多ねのひ蔵 男山
2L

2L×6本入
1,201円(税抜)
87×87×320 / 2,080g
197×290×334 / 12.9kg
4902856 653026
14902856 653023
3031091609
14~15 / +3 / 1.4 / 1.2

美酒の代名詞「男山」を冠した定番晩酌酒。すっきりとした口当たりと、ほど良いコク、キレの良さが自慢の辛口の酒です。

表の見方

表の見方	
分類	商品名
	商品写真
商品特徴 説明文	荷姿
	希望小売価格
	単品サイズ(mm) / 重量
	ケースサイズ(mm) / 重量
	JANコード
	ITFコード
	商品コード
	Alc./日本酒度/酸度/アミノ酸度
	※酸度・アミノ酸度は参考値です

※酒類商品の希望小売価格は2025年10月1日(出荷分)改定の価格を掲載しております。

盛田(食品)

盛田(酒類)

マルキン

マルキン忠勇

イチミツボシ

忠勇

ハイピース



盛田 無濾過吟醸 本生 720ml

720ml×4本入
1,728円(税抜)
85×85×275 / 1,150g
170×170×290 / 4.8kg
4902856 690397※
-
3031005656
15~16 / +3 / 1.4 / 1.4

(チルド配送商品)

濾過作業と火入れを行わずに仕上げた無濾過の本生酒です。日本酒本来の、つくりたての旨みを余すところなくお楽しみいただける逸品です。



盛田 無濾過吟醸 本生 1.8L

1.8L×2本入
3,456円(税抜)
105×105×402 / 2,750g
135×215×505 / 5.9kg
4902856 690380※
-
3031005655
15~16 / +3 / 1.4 / 1.4

(チルド配送商品)

濾過作業と火入れを行わずに仕上げた無濾過の本生酒です。日本酒本来の、つくりたての旨みを余すところなくお楽しみいただける逸品です。



ねのひ 淡麗辛口 18L QB

18L
16,812円(税抜)
295×298×289 / 19.1kg
-
4902856 650117※
-
3031056190
14~15 / +3 / 1.4 / 1.2

「淡麗辛口」の名の如く口当たり軽快、辛口ですっきりした喉ごしです。さらにほどよいコクで、日本酒として味わいに広がりを持たせ、料理を一段と引き立てます。

※商品にJANコードの記載はありません。

■吉日には樽酒で乾杯

本造り別製樽

上げ底タイプの樽酒です。ボリュームのある姿はそのままに、中味の酒量を1/2もしくは1/4にできますので、使い切れない心配がありません。シーンに合わせてご活用下さい。



樽の1/2量の酒が入ります



樽の1/4量の酒が入ります



	樽の大きさ	正味容量	単品サイズ(mm) / 重量	希望小売価格
ねのひ 上撰 本造り樽	1斗	18L	400×400×420 / 23.0kg	47,022円(税抜)
	2斗	36L	500×500×540 / 45.0kg	82,925円(税抜)
	4斗	72L	600×600×615 / 90.0kg	142,348円(税抜)
ねのひ 上撰 本造り別製樽	2斗(1/2)	18L	500×500×540 / 27.0kg	62,227円(税抜)
	4斗(1/4)	18L	600×600×615 / 37.0kg	79,865円(税抜)
	4斗(1/2)	36L	600×600×615 / 55.0kg	101,686円(税抜)

※受注生産品です。詳しくは営業担当へお問合せ下さい。

その他酒類

焼酎



六花 むぎ
ブルー壺 720ml

720ml×12本入
1,147円(税抜)
85×85×275 / 1,160g
270×355×290 / 14.2kg
4517156 023334
-
9033103480
25

大麦、大麦麹100%と筑後川水系伏流水の清冽な地下水を使い、伝統の技で丁寧に造り上げました。麦の持ち味が引き出された大分の本格焼酎です。



六花 むぎ
1.8L

1.8L×6本入
2,021円(税抜)
105×105×402 / 2,770g
272×397×435 / 18.4kg
4517156 023303
-
9033103330
25

大麦、大麦麹100%と筑後川水系伏流水の清冽な地下水を使い、伝統の技で丁寧に造り上げました。麦の持ち味が引き出された大分の本格焼酎です。



六花 二十年甕貯蔵
黒麹仕込み 麦焼酎
720ml

720ml×1本入
20,000円(税抜)
140×140×220 / 1,480g
180×270×320 / 1.9kg
4517156 023396
-
9033103455
34

大麦よりも甘みが強い裸麦、黒麹、白杵川伏流水の清冽な水を使い、やさしくふくよかに仕上がった麦焼酎を二十年間、甕にて静かに貯蔵した至極の逸品です。



ホワイトリカー 大和
1.8L

1.8L×6本入
1,710円(税抜)
87×87×300 / 1,890g
197×290×313 / 11.7kg
4902856 800031
14902856 800038
3033001360
35

無色・無臭のすっきりとした味わいで、お湯で割っても、水で割っても飲み易い焼酎です。果実酒作りの漬込み用として素材の味・色・香りを引き出します。

合成清酒



合成清酒 ネノヒマツ
1.8L

1.8L×6本入
1,278円(税抜)
105×105×402 / 2,750g
272×397×435 / 18.7kg
4902856 700003
-
3032001330
15~16 / -5 / 1.2 / 0.6

コクのあるしっかりとした本格的な味わいの合成清酒です。



合成清酒 銘酒 今宵
1.8L

1.8L×6本入
1,062円(税抜)
87×87×300 / 1,890g
197×290×313 / 11.7kg
4902856 700010
14902856 700017
3032005360
13~14 / -5 / 1.2 / 0.6

すっきりとした飲み易さを追求した合成清酒です。

リキュール



NEW ねのひ 白ぶどう

300ml×12本入
550円(税抜)
68×68×196 / 560g
223×296×204 / 7.0kg
4902856 910365
04902856 910372
3032199054
7

「白ワインの女王」と称されるシャルドネを使い、すっきりとした甘さとフルーティーな香りに仕上げました。上品な味わいをもつ大吟醸と絶妙にマッチします。食前酒や午後のリラックスタイムに。



NEW ねのひ 赤ぶどう

300ml×12本入
550円(税抜)
68×68×196 / 560g
223×296×204 / 7.0kg
4902856 910389
04902856 910396
3032199056
7

赤ワイン用ブドウの王道「カベルネ・ソーヴィニヨン」と万能な「コンコード」をブレンドし、そこに大吟醸が加わると、上品な甘さとぶどうの香りが口いっぱいに広がります。日常を忘れさせてくれるリキュールです。



NEW ねのひ 白桃

300ml×12本入
550円(税抜)
68×68×196 / 560g
223×296×204 / 7.0kg
4902856 910402
04902856 910419
3032199058
7

山梨県産白桃と大吟醸の繊細な香りが出会い、とろけるような甘さが広がる一杯に仕上がりました。果汁たっぷりの贅沢な味わいは、まるで飲むスイーツ。デザートタイムやくつろぎの夜に。

(ねのひ)

その一杯が“ねのひ”との出会いになる
果汁と大吟醸のどっぴりきゅる

Fruit Liqueur

果汁 50%

白ぶどう
Chardonnay & Daigyo
リキュール ALC.7%

果汁 50%
大吟醸

赤ぶどう
Red Grape & Daigyo
リキュール ALC.7%

山梨県産
果汁 30%

白桃
Japanese Peach & Daigyo
リキュール ALC.7%

表の見方

商品名	
荷姿	
希望小売価格	
単品サイズ(mm) / 重量	
ケースサイズ(mm) / 重量	
分類	商品写真
	JANコード
ITFコード	
商品コード	
Alc./日本酒度/酸度/アミノ酸度	
※酸度・アミノ酸度は参考値です	
商品特徴	説明文

※酒類商品の希望小売価格は2025年10月1日(出荷分)改定の価格を掲載しております。

盛田(食品)
盛田(酒類)
マルキン
マルキン忠勇
イチミツボシ
忠勇
ハイピース



百年の伝統を活かし 木桶仕込み天然醸造しょうゆを極める。 これがマルキンの理想です。

私たちが届けたいしょうゆ。

それは職人たちのまっすぐな思いがこもったしょうゆです。

小豆島の温暖な気候のなか、今も昔ながらの木桶仕込みで手間を惜しむことなく醸しています。

木桶所有数日本一の天然醸造醤油蔵

マルキン天然醸造蔵は、110年以上前に建てられた風格ある合掌造りで、秋田杉でつくられた5.4klもの大きな木桶を306本※保有しています。「日本で最も多くの木桶を所有する天然醸造醤油蔵」として日本記録認定協会に認定され、国の登録有形文化財にも指定されています。マルキンではこれらの杉の木桶を用い、「木桶仕込み」という伝統的な製法によるしょうゆ造りを守り続けているのです。長さ95mの木造平屋建ての天然醸造蔵に収められた木桶はもちろん、屋根や梁にも微生物が棲みつきます。年月を経て屋根に描かれた見事な紋様は、発酵に適した“よい菌”が生きている証です。



※2025年6月現在



天然醸造 木桶仕込みのこだわり

人為的な温度管理をせず、四季の温度変化を利用して木桶の中で時間をかけて醸造する、昔ながらの製法です。木桶や蔵に棲みついた微生物などによって、小豆島の温暖な気候にゆだねて、ゆっくり発酵・熟成させ、まろやかで深い味わい、軽やかで芳醇な香り、複雑な味とキレのよさを生み出しています。



生きたもろみの成長過程

秋田杉でつくられた木桶の中で、四季の温度変化のもと、蔵に棲みついた微生物などにより発酵・熟成が進みます。

1月



原料となる大豆・小麦・塩・水が木桶に仕込まれ、しょうゆ造りが始まります。

5月



気温が高くなるにつれて微生物が動き出し、もろみが発酵を始めます。

6月



ブツツとまるでもろみが呼吸をするかのように盛んに発酵します。

8月



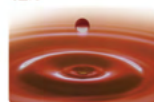
発酵の状態が落ち着くと、熟成が始まります。

11月



しょうゆになるまであとひと息。熟成終了まで静かに待ちます。

12月



四季を通じてゆっくりと発酵・熟成させたもろみがしぼられて…ついに完成です！

※表示の月は目安です。

※マルキンでは昔ながらの技術を活かしながら、大型タンクでの製造も行っています。

小豆島しょうゆ400年の歴史～丸金醤油の誕生

文禄年間(1592～1595年)、大坂城築城のために小豆島へ採石に訪れた大名たちが、調味料として紀州・湯浅で造られた醬(ひしお)を持参したことから、湯浅に学び、しょうゆ造りが始まりました。小豆島では古来より塩づくりが盛んであったことに加え、海上交通の要衝として大豆や小麦が集まったことなどの理由からしょうゆ造りが発展していきました。明治初期、小豆島のしょうゆ造りは最盛期を迎えます。その後、しょうゆ産業はますます盛んになり、1907年には島の有力醸造家によって丸金醤油株式会社が設立されました。設立当初から変わらない、金の文字を丸で囲んだ商標は、地元香川県の金刀比羅宮(ことひらぐう)、通称こんぴらさんの紋章からいただいたものです。



「木桶仕込みの天然醸造醤油」

「木桶仕込み」とは?

人為的な温度管理をせず、四季の温度変化を利用して木桶の中で時間をかけて醸造する、昔ながらの製法です。醤油を仕込んだ木桶や蔵の梁などの木の表面には微生物などが棲みつくことができるため、木桶仕込みではその微生物をいかした風味・美味しさを生み出すことができます。また、蔵ごとに棲みつく微生物が異なるため、その蔵特有の味や香りが生まれるのが特徴です。

+

「天然醸造醤油」

- ① 本醸造方式で作る(アミノ酸液を加えない)
- ② 酵素による醸造促進をしない
- ③ 食品衛生法 施行規則(別表第1)に掲げる添加物を使用しない

加熱していない天然醸造の「生(なま)しょうゆ」ならではの旨み



なま
天然醸造生しょうゆ
蔵のうまみ 450ml



なま
小豆島 生
木桶しょうゆ 200ml

しょうゆ

ひしおのさと
醬の郷 小豆島 丸大豆
なま
生しょうゆ 200ml
200ml×6本入×2 / 24ヵ月
511円(税抜)
55×55×174 / 440g
178×240×187 / 5.5kg
4902032 110169
24902032 110163
1000011016



天然醸造蔵の木桶で仕込んだ、北海道産の大豆と小麦、国産の塩など、こだわりの国産原料を使用した火入れを行わない生(なま)しょうゆです。まろやかな旨みとコクのある味わい、そして芳醇な香りが特長です。

醬の郷 小豆島 丸大豆
なま
生しょうゆ 700ml
700ml×6本入×2 / 24ヵ月
1,361円(税抜)
76×76×277 / 1,080g
251×336×291 / 13.5kg
4902032 110152
24902032 110156
1000011015



天然醸造蔵の木桶で仕込んだ、北海道産の大豆と小麦、国産の塩など、こだわりの国産原料を使用した火入れを行わない生(なま)しょうゆです。まろやかな旨みとコクのある味わい、そして芳醇な香りが特長です。

なま
天然醸造生しょうゆ
蔵のうまみ 450ml
450ml×12本入 / 18ヵ月
444円(税抜)
67×67×203 / 570g
205×272×216 / 7.0kg
4902032 112149
04902032 112156
1000011214



天然醸造蔵の木桶で、伝統的な製法に従って温度調整を行わず、蔵に棲みついた微生物などにより、じっくり発酵・熟成させて造った、まろやかで深い味わい、軽やかで芳醇な香り、キレの良さが特長の生(なま)しょうゆです。

なま
小豆島 生 木桶しょうゆ
200ml
200ml×12本入 / 18ヵ月
324円(税抜)
61×61×149 / 270g
190×251×162 / 3.4kg
4902032 111999
14902032 111996
1000011199



天然醸造蔵の木桶で、伝統的な製法に従って温度調整を行わず、蔵に棲みついた微生物などにより、じっくり発酵・熟成させて造った、まろやかで深い味わい、軽やかで芳醇な香り、キレの良さが特長の生(なま)しょうゆです。

特選丸大豆しょうゆ
1L
1L×15本入 / 18ヵ月
オープン
82×82×268 / 1,230g
246×414×272 / 18.9kg
4902032 110596
14902032 110593
1000011089



厳選された丸大豆をじっくりと熟成させた本醸造こいくちしょうゆです。深い色合いとコク、まろやかな風味の中に感じるほのかな甘みが特長です。

デラックス醤油
1L
1L×15本入 / 18ヵ月
607円(税抜)
82×82×268 / 1,260g
246×414×272 / 19.4kg
4902032 110312
04902032 112279
1000011227



精選された大豆、小麦を使用。冴えわたった色、コクのある味、芳しい香りの三拍子そろった本醸造こいくちしょうゆです。

こいくちしょうゆ
500ml
500ml×12本入 / 18ヵ月
239円(税抜)
72×72×191 / 620g
222×296×202 / 7.7kg
4902032 115669
14902032 115666
1000011566



瀬戸内の豊かな自然に育まれた小豆島のこいくちしょうゆです。芳醇な香りと、まろやかな風味が生きています。かけしょうゆや煮炊きものに最適です。

こいくちしょうゆ
1L
1L×15本入 / 18ヵ月
415円(税抜)
82×82×268 / 1,230g
246×414×272 / 18.9kg
4902032 115300
14902032 115307
1000011527



瀬戸内の豊かな自然に育まれた小豆島のこいくちしょうゆです。芳醇な香りと、まろやかな風味が生きています。かけしょうゆや煮炊きものに最適です。

表の見方

商品名	
分類	商品写真
	商品名
	荷姿 / 賞味期間
	希望小売価格
	単品サイズ(mm) / 重量
	ケースサイズ(mm) / 重量
	JANコード
ITFコード	
商品コード	
商品特徴 説明文	

盛田(食品)

盛田(酒類)

マルキン

マルキン忠勇

イチミツボシ

忠勇

ハイペース

減塩



超特選 減塩しょうゆ 1L

1L×12本入 / 18ヵ月
607円(税抜)
82×82×268 / 1,170g
248×338×280 / 14.4kg
4902032 113160
14902032 113167
1000011318

本醸造こいくちしょうゆの旨み、香ばしい香りはそのままに、塩分のみを通常のこいくちしょうゆより40%カットしました。

うすくち



うすくちしょうゆ 1L

1L×15本入 / 12ヵ月
415円(税抜)
82×82×268 / 1,230g
246×414×272 / 18.9kg
4902032 116307
14902032 116304
1000011627

瀬戸内の豊かな自然に育まれた小豆島のうすくちしょうゆです。芳醇な香りと、まろやかな風味が生きています。素材本来の色を大切にしたいお料理に最適です。

だし



NEW 鰹節といりこのだし醤油 360ml

360ml×12本入 / 12ヵ月
450円(税抜)
63×63×203/660g
205×271×215 / 8.3kg
4902032112293
04902032 112309
1000011229

小豆島産の天然醸造木桶仕込みしょうゆに、香り高い焼津産のかつお節と旨みの強い瀬戸内産のいりこを合わせただし醤油です。幅広いお料理の味付けにお使いいただけます。

かき醤油 200ml

200ml×8本入×2 / 15ヵ月
306円(税抜)
61×61×149 / 270g
251×258×158 / 4.6kg
4902032 430878
24902032 430872
1000043100

広島県産のかきの旨みに、かつおの風味と魚醤で味に深みをあたえました。和のオイスターソースとして幅広くお使いいただける万能なだししょうゆです。密封ボトルを採用。



かき醤油 360ml

360ml×12本入 / 18ヵ月
340円(税抜)
63×63×203 / 650g
205×271×215 / 8.1kg
4902032 430670
14902032 430677
1000043099

広島県産のかきの旨みに、かつおの風味と魚醤で味に深みをあたえました。和のオイスターソースとして幅広くお使いいただける万能なだししょうゆです。



かき醤油 1L

1L×12本入 / 15ヵ月
737円(税抜)
82×82×268 / 1,220g
248×338×280 / 15.0kg
4902032 430809
14902032 430806
1000043098

広島県産のかきの旨みに、かつおの風味と魚醤で味に深みをあたえました。和のオイスターソースとして幅広くお使いいただける万能なだししょうゆです。

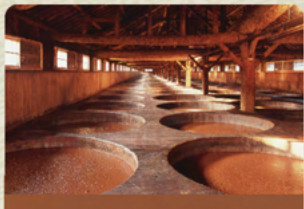
なごみ



さしみしょうゆ 200ml

200ml×20本入 / 24ヵ月
241円(税抜)
55×55×170 / 450g
240×300×180 / 9.3kg
4902032 111333
14902032 111330
1000011159

こってりとした、とろみとコクのある味わいです。お刺身や寿司、冷やっこにもよく合います。色が濃厚なため、蒲焼、焼鳥などにもご使用いただけます。



マルキン天然醸造蔵は 木桶所有数 日本一

昔ながらの製法で醸造された醤油は まろやかでキレのある深い味わいで 軽やかで芳醇な香りが特徴
日本記録認定協会
2024年11月 日本一認定

天然醸造蔵
木桶仕込みしょうゆに
厳選されたいりここと
かつお節を合わせて炊き込んだ
本格的なだし醤油です

だし醤油

鰹節といりこの



- 旨みの秘訣 天然醸造蔵 木桶仕込み しょうゆ
- 味わいを深める 瀬戸内製造 いりこ
- 食欲そそる香り 焼津産 かつお節

だし醤油の 使い方

- そのままかける 冷奴・卵かけご飯に
- 薄めて 煮物やスープに
- 漬け込み お肉の味付けに
- 仕上げとして 炒め物の味付けに

つゆ・白だし		旨味つゆ 3倍濃縮 1L	名店監修・推奨合品		上野藪そばつゆ 2倍濃縮 340ml		島の光めんつゆ 2倍濃縮 340ml
		1L×12本入 / 15ヵ月 378円(税抜) 82×82×268 / 1,210g 248×338×280 / 14.9kg 4902032 433541 14902032 433548 1000041043			340ml×12本入 / 18ヵ月 480円(税抜) 67×67×171 / 630g 215×288×178 / 7.8kg 4902032 448040 04902032 448057 1000044804		340ml×12本入 / 18ヵ月 オープン 67×67×171 / 620g 215×288×178 / 7.7kg 4902032 445780 04902032 445797 1000044578
		本醸造しょうゆに厳選したうめいわし、かつお、昆布のだしを合わせてつくった旨みたっぷりの濃縮つゆです。			明治25年から続く名店「上野藪そば」の辛口で濃い味わいのつゆをご家庭で。本醸造しょうゆを使ったかえしに厳選したそばだがつお節のだしを合わせました。2倍濃縮つゆなので温・冷どちらも楽しめます。		小豆島手延素麺の逸品「島の光」をよりおいしくいただけるよう、だしと小豆島の本醸造しょうゆをバランスよく合わせ仕上げました。つけつゆだけでなく、温かい麺やアレンジ麺などにも使用できる2倍濃縮タイプです。

鍋つゆ		よせ鍋だし 6倍濃縮 340ml		大阪うどんすき鍋つゆ 750g (ストレート)		難波肉吸い鍋つゆ 750g (ストレート)
		340ml×12本入 / 12ヵ月 350円(税抜) 67×67×171/600g 215×288×178 / 7.6kg 4902032 431059 04902032 431066 1000043105		750g×12袋入 / 27ヵ月 392円(税抜) 240×160×70 / 760g 213×360×260 / 9.6kg 4902032 438942 14902032 438949 3014016428		750g×12袋入 / 27ヵ月 392円(税抜) 240×160×70 / 760g 213×360×260 / 9.6kg 4902032 440297 14902032 440294 3014016429
		小豆島産の本醸造しょうゆにかつお節と昆布の旨みをたっぷり加えたよせ鍋つゆです。隠し味のお酢が食欲をそそり食べ飽きない味わいです。		大阪名物「うどんすき」をご家庭でお楽しみいただけます。こだわりのかつお節、そば節、そばだがつお節のだしに昆布とホタテの旨みで味を調えました。		大阪名物「肉吸い」が鍋つゆになりました。かつお節などの魚介の旨味に牛肉のコクを合わせました。

白だし		ごくうす 極淡白だし 500ml		極淡白だし 1L
		500ml×12本入 / 12ヵ月 378円(税抜) 73×73×187 / 590g 225×298×190 / 7.3kg 4902032 422965 04902032 400055 1000040004		1L×12本入 / 12ヵ月 648円(税抜) 82×82×268 / 1,170g 248×338×280 / 14.4kg 4902032 422989 04902032 400079 1000040006
		国産のかつお削り節のだしにかつお節と昆布の旨みをたっぷり加え、極淡色のしょうゆで仕上げた白だしです。素材の色を活かした彩り美しいお料理に最適です。		国産のかつお削り節のだしにかつお節と昆布の旨みをたっぷり加え、極淡色のしょうゆで仕上げた白だしです。素材の色を活かした彩り美しいお料理に最適です。

たれ		醬の郷 小豆島から すきやきのたれ 500ml (ストレート)
		500ml×12本入 / 15ヵ月 379円(税抜) 73×73×187 / 640g 225×298×190 / 7.9kg 4902032 439574 14902032 439571 1000043957
		本醸造しょうゆをベースに本みりん、砂糖、水あめをバランスよく配合したすき焼きのたれです。本格的なすき焼きの味付けが手軽にできます。

みりん風		みりん風調味料 500ml
		500ml×15本入 / 18ヵ月 482円(税抜) 66×66×217 / 670g 200×338×230 / 10.3kg 4902032 510310 14902032 510317 3015009111
		お料理にほどよい甘みと美しいり・つやを与える風味豊かなみりん風調味料です。煮物、焼物など、あらゆる料理のかくし味にご使用いただけます。

よせ鍋

6倍濃縮

これ1本で **お得**
鍋 約10人前*

※希釈後、一人あたり200ml換算

家計にうれしいお得な **濃縮タイプ**

食べ飽きない味わい・おいしさ続く秘伝ダシ

鍋だけじゃない! 色々な料理に使える!

表の見方	商品名
	荷姿 / 賞味期間 希望小売価格 単品サイズ(mm) / 重量 ケースサイズ(mm) / 重量 JANコード ITFコード 商品コード
分類	商品写真
	商品特徴 説明文

盛田(食品)

盛田(酒類)

マルキン

マルキン忠勇

イチミツボシ

忠勇

ハイピース



マルキン忠勇

「人にいいもの、おいしいもの」おいしいから毎日続けられる。
健康と美容をサポートする、心とカラダにやさしい商品です。

大切に伝えてきた醸造の技術や、
積み重ねてきたものづくりへの情熱。
これらを活かし、手軽にお試しいただける
サポート飲料をつくりました。



いつまでも**アクティブ**でいたいあなたをサポートします

クエン酸・アミノ酸・GABAのトリプルアプローチ

マルキン忠勇のもろみ酢は、沖縄の泡盛を造る際に、蒸留の過程でできる「かしじえー」を搾って造られた発酵クエン酸・アミノ酸飲料です。マルキン忠勇のもろみ酢は、「かしじえー」を圧搾した後、飲みやすいように沖縄県産黒糖を使用※し、まろやかな味わいに仕上げました。また、もろみ酢にはクエン酸や、体内でつくる事ができない9種類の必須アミノ酸、アミノ酸の一種であるGABAが含まれています。

※黒麹もろみ酢プレーン・琉球もろみ酢ロイヤルで使用しております。



もろみ酢公正取引協議会認定の公正マーク



琉球(沖縄)もろみ酢の名称は、沖縄で製造されたお酒「泡盛」由来のもろみ粕(かしじえー)から造られたもののみ表示が許可されています。また、もろみ酢公正取引協議会認定の公正マークがつけられているもろみ酢には「かしじえー」を圧搾したもろみ酢原液が75%以上含まれています。この公正マークは確かな品質の証です。

発売から愛され続けて **30** 周年
黒麹もろみ酢 として
 リニューアル発売中



沖縄の豊かな恵み

黒麹
 もろみ酢

プレーン

沖縄県産
 もろみ酢原液・黒糖使用

まろやかな
 味わい



低糖タイプ

オリゴ糖・
 食物繊維入り

カロリー
50%
 *

糖類
90%
 カット
 *



※当社黒麹もろみ酢プレーン比

Point 1

元気をサポート
クエン酸 1000mg*

疲労物質である乳酸を体内で分解するクエン酸。

Point 2

動けるカラダづくりをサポート
アミノ酸 18 種 2390mg*

筋肉の素となるアミノ酸。健やかな毎日に！

Point 3

頑張るあなたをサポート
GABA27mg*

アミノ酸の一種。ストレス社会で頑張る方に！

※ 黒麹もろみ酢プレーン100ml当たりの含有量
 この表示値は目安です。アミノ酸、GABA、クエン酸の成分値は醸造物のため、バラツキがある場合がございます。

飲料	黒麹もろみ酢 プレーン 500ml	黒麹もろみ酢 低糖 500ml	琉球もろみ酢 ロイヤル 720ml
もろみ酢	500ml×6本入×2 / 12ヵ月 1,000円(税抜) 72×72×191 / 570g 219×297×198 / 7.2kg 4902032 677396 24902032 677390 1000067739	500ml×6本入×2 / 12ヵ月 1,000円(税抜) 72×72×191 / 550g 219×297×198 / 6.9kg 4902032 677419 24902032 677413 1000067741	720ml×12本入 / 18ヵ月 2,500円(税抜) 88×88×288 / 1,300g 275×368×300 / 16.1kg 4902032 755568 04902032 677389 3017150002
	泡盛づくりの発酵技術から生まれたクエン酸・アミノ酸が手軽に摂取できる健康サポート飲料です。まろやかな酸味で飲みやすいのが特長です。	泡盛づくりの発酵技術から生まれたクエン酸・アミノ酸が手軽に摂取できる健康サポート飲料です。プレーンと比べて、カロリー50%・糖類90%カットしました。	「泡盛」から生成されたクエン酸を含む爽やかな酸味の琉球もろみ酢に風味豊かな沖縄産の黒糖をバランス良く合わせた、甘さ控え目ですっきりと飲みやすい飲料です。

ノニ

ノニ100%ジュース 720ml

720ml×12本入 / 18ヵ月
5,000円(税抜)
90×90×285 / 1,220g
280×370×300 / 15.1kg
4902032 756503
14902032 756500
3017103015

「ノニ100%ジュース」は、ポリネシアンの楽園サモアで「ミラクルフルーツ」として古くから大切にされているノニ果汁を絞った果汁100%ジュースです。

表の見方

分類	商品写真	商品名
	商品特徴 説明文	荷姿 / 賞味期間 希望小売価格 単品サイズ(mm) / 重量 ケースサイズ(mm) / 重量 JANコード ITFコード 商品コード

盛田(食品)

盛田(酒類)

マルキン

マルキン忠勇

イチミツボシ

忠勇

ハイピース

イチミツボシ



イチミツボシかがやのロゴは「一文字に三星」。

江戸時代に加賀屋が藍商を営んでいた頃から使用しており、ロゴマークは、当時有力な顧客であった長州藩毛利氏宗家の家紋から、加賀屋の屋号は、同じく有力な顧客であった加賀藩から由来されたものだと言われています。醤油醸造に転業したのちは、「三つの星」は醤油の主原料である大豆・小麦・塩を、「一」は水の流れのように受け継がれる伝統を表現させたものとして、引き継がれています。



思い出の味を作り続ける徳島県で愛されるブランド



流域に豊かな自然の恵みを届けてくれる四国一の大河、吉野川。その恵みを受けた徳島県のブランドとして愛されてきました。

ソースの年間消費量が多い、地元徳島県の皆様に愛され、徳島県でソースと言えば「カガヤソース」と呼ばれるほどの商品に成長いたしました。

だししょうゆの「味一」は、約60年前に発売し、当時はだししょうゆという名称が存在しなかったため、総合調味料と呼ばれ、使用用途が多岐にわたり、様々な料理に使用され愛されています。その他にも、徳島県特産のすだちを使った商品や、阿波尾鶏の旨みを加えたドレッシングなど、地域に根付いた様々な調味料を製造しています。



しょうゆ



特級こいくち
本醸造しょうゆ 1L

1L×15本入 / 18ヵ月
415円(税抜)
82×82×268 / 1,230g
246×414×272 / 18.9kg
4971970 111507
14971970 111504
3800011150

厳選された材料を使用し、風味まろやかに仕上げました。全ての料理に良く合うしょうゆです。かけ用しょうゆ、煮物料理等幅広くご使用になれます。



特級うすくち
本醸造しょうゆ 1L

1L×15本入 / 12ヵ月
415円(税抜)
82×82×268 / 1,230g
246×414×272 / 18.9kg
4971970 113129
14971970 113126
3800011312

厳選された材料を使用した、芳醇な香りとまろやかな風味のうすくちしょうゆです。素材本来の色を大切にしたい料理や季節素材料理に最適です。

だししょうゆ

味一 500ml

500ml×12本入 / 12ヵ月
433円(税抜)
66×66×218 / 640g
210×275×233 / 8.1kg
4971970 207002
14971970 207009
3800020700

うすくちしょうゆをベースにかつおや昆布の旨みを加えて風味豊かに仕上げただししょうゆです。お湯で薄めるだけで手軽に味付けができます。

味一 900ml

900ml×12本入 / 12ヵ月
648円(税抜)
81×81×297 / 1,520g
281×376×305 / 19.2kg
4971970 206487
14971970 206484
3800020648

うすくちしょうゆをベースにかつおや昆布の旨みを加えて風味豊かに仕上げただししょうゆです。お湯で薄めるだけで手軽に味付けができます。

つゆ・ぽんず

すだちめんつゆ 2倍濃縮 360ml

360ml×12本入 / 12ヵ月
324円(税抜)
63×63×202 / 620g
215×280×220 / 7.9kg
4971970 213218
14971970 213215
3800021321

徳島県産すだちを使用し、爽やかな風味に仕上げためんつゆです。冷やしためんつけ汁として最適です。

ぽんず

味付けぽん酢 すだち風味 360ml

360ml×12本入 / 12ヵ月
302円(税抜)
63×63×202 / 610g
215×280×220 / 7.8kg
4971970 207613
14971970 213369
3800022263

徳島県の特産であるすだちのさわやかな風味に本醸造しょうゆを合わせたぽん酢です。

ごまだれ すだちぽん酢 300ml

300ml×12本入 / 15ヵ月
540円(税抜)
64×64×210 / 610g
210×280×230 / 7.8kg
4971970 202564
14971970 202561
3800020256

徳島県産すだちの果汁を使用し、阿波尾鶏と合わせだし(かつお節、さば節、煮干)の旨みで仕上げた、醸造酢不使用のさっぱり感のあるぽん酢です。

すだち酢

すだち酢 100g

100g×6本入×4 / 12ヵ月
379円(税抜)
43×43×151 / 220g
190×280×160 / 6.0kg
4971970 225013
44971970 225011
3800022501

徳島県神山町産すだち果汁100%使用。手軽に使用、お料理やドリンクの香味づけ、オリジナルのタレづくりに最適です。

たれ・ソース

専用だれ

うなぎ蒲焼のたれ 120g

120g×20本入 / 15ヵ月
151円(税抜)
46×46×142 / 240g
206×253×153 / 5.2kg
4971970 215007
14971970 215004
3800021500

本醸造濃口醤油にたまり醤油をブレンドし、コクのあるしっかりとした旨みのあるたれです。本みりんと水飴のてり・つやでうなぎの蒲焼をおいしく仕上げます。

ソース

お好み焼ソース 450g

450g×12本入 / 15ヵ月
300円(税抜)
66×66×188 / 480g
210×277×200 / 6.0kg
4971970 100471
04971970 100488
3800010047

野菜と果物のおいしさに、ほどよく香辛料をきかせた甘口のお好み焼ソースです。りんごのフルーティーな甘さのあるソースです。

お好み焼ソース 1L

1L×15本入 / 15ヵ月
482円(税抜)
82×82×270 / 1,190g
260×430×280 / 18.2kg
4971970 304732
14971970 304739
3800030473

野菜と果物のおいしさに、ほどよく香辛料をきかせた甘口のお好み焼ソースです。りんごのフルーティーな甘さのあるソースです。

NEW イチミツボシ

ドレッシングシリーズ

和風 ゆずしょうゆ味 ドレッシング

小豆島産 本醸造しょうゆ
しょうゆの旨みが野菜にコクを与え、食欲をそそる味わいに

淡路島産 たまねぎ
すりつぶしたたまねぎが深い味わいとろみをプラス。野菜によくなじむように

徳島県産 阿波尾鶏エキス
まろやかさだけでなく味わい深さなど旨みを底上げ、後味のおいしさ要素に

国産 ゆず果汁
爽やかな香りとすっきりとした酸味が料理のアクセントに

瀬戸内・四国の素材にこだわりました

ドレッシング

ごまドレッシング ゆず果汁入り 500ml

500ml×15本入 / 8ヵ月
530円(税抜)
66×66×218 / 580g
205×342×227 / 9.0kg
4971970 223637
04971970 223804
3800010040

濃厚なごまドレッシングに国産ゆず果汁を配合し、徳島県の地鶏「阿波尾鶏」のkokと旨みをプラスしました。すっきりとした味わいは肉や魚にもよくマッチします。

淡路島産たまねぎのドレッシング 500ml

500ml×15本入 / 9ヵ月
530円(税抜)
66×66×218 / 580g
205×342×227 / 9.0kg
4971970 223767
04971970 223811
3800022378

淡路島産たまねぎの甘みに、国産ゆず果汁の酸味と阿波尾鶏の旨みを加えたクリーミーでまろやかなドレッシングです。

NEW

ゆずしょうゆ味 和風ドレッシング 500ml

500ml×15本入 / 8ヵ月
530円(税抜)
66×66×218 / 590g
205×342×227 / 9.1kg
4971970 100563
04971970 100570
3800010056

小豆島産の本醸造醤油をベースに、徳島県産の阿波尾鶏の旨みと淡路島産のすりつぶしたたまねぎを加え、旨みとやさしい甘みがありながら、ゆず果汁で爽やかに仕上げたドレッシングです。

表の見方

分類	商品写真	商品名	荷姿 / 賞味期間	希望小売価格	単品サイズ(mm) / 重量	ケースサイズ(mm) / 重量	JANコード	ITFコード	商品コード

商品特徴 説明文

盛田(食品)

盛田(酒類)

マルキン

マルキン忠勇

イチミツボシ

忠勇

ハイピース



忠勇ブランドのなら漬は、兵庫県、灘で享保年間から続く酒造りの心から生まれた逸品です。酒造りの副産物である酒かすを使用し、なら漬の製造を始めたところ、その美味しさと品質の高さが認められたことから始まりました。白瓜、胡瓜などの素材をいかした食感と、口中に広がる酒かすの香りと深い味わいをお楽しみいただけます。



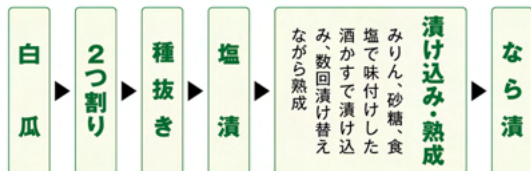
愛され続けて10年連続売上げNo.1あっさり味なら漬(胡瓜)

「あっさり味なら漬 胡瓜」は酒かすのまろやかな風味と、あっさりとした口あたり、胡瓜のポリポリとした歯ごたえの良い食感が特徴です。今も昔も変わらない、その味わいは手間ひまを惜しまず、熟練の技と受け継がれてきた発酵技術により造り出されています。多くのお客様にご評価をいただいた結果、なら漬カテゴリー10年連続売上No.1※1を達成することが出来ました。

※1 なら漬カテゴリー-2014年3月~2024年3月販売金額、全国KSP-POS(食品SM)を基に弊社で集計

■なら漬

伝統的な なら漬の製造方法



なら漬の魅力

- 歯切れの良いカリッとした食感です。
- 脂っぽい食べ物の後味をサッパリさせます。
- 酒かす漬らしい濃厚な味わいです。



漬物

特選なら漬(瓜)
80g

80g×10袋入×3 / 90日

オープン

200×126×25 / 160g

235×290×225 / 6.3kg

4902032 800961

1000080096

特選



徳島県産の瓜を酒かすで漬け替えを行いながら長期間漬込み熟成させました。酒かすの芳醇な風味と程よい甘みをお楽しみいただけます。

特選なら漬 詰め合わせ

6袋入りセット×6 / 90日※

オープン

205×253×50 / 1,000g

268×430×182 / 6.3kg

-

-

1000080655



■特選なら漬 詰め合わせセット

- 瓜 80g×2袋
- 胡瓜 80g×2袋
- 刻み瓜 200g×2袋
※賞味期間180日

熟成粕をふんだんに使用し、長期間漬け込んだら漬です。3種6袋入りで箱に入っているため、贈答用としてお使いいただけます。

伝統製法



伝統製法なら漬(瓜) 80g

80g×10袋入×4 / 180日
オープン
190×140×25 / 120g
345×355×180 / 6.0kg
4902032 621306
-
1000080184

徳島県産の白瓜を熟成した酒かすで漬け替えを行いながら、時間をかけて丁寧に漬けたら漬です。酒かす本来の風味と甘みのバランスを大切に仕上げました。



伝統製法なら漬(瓜) 120g

120g×10袋入×4 / 180日
オープン
210×140×25 / 160g
355×370×205 / 7.6kg
4902032 621313
-
1000080183

徳島県産の白瓜を熟成した酒かすで漬け替えを行いながら、時間をかけて丁寧に漬けたら漬です。酒かす本来の風味と甘みのバランスを大切に仕上げました。



伝統製法切れてる なら漬(瓜) 70g

70g×10袋入×6 / 180日
オープン
190×130×15 / 100g
260×347×267 / 7.0kg
4902032 804372
14902032 804379
1000080437

徳島県産の白瓜を熟成した酒かすで漬け替えを行いながら、丁寧に漬け込みました。切れた状態なので開封後そのまま食べられます。

伝統製法なら漬(胡瓜) 110g

110g×10袋入×4 / 180日
オープン
225×140×20 / 150g
360×375×215 / 7.0kg
4902032 621320
-
1000080185



国産の胡瓜を熟成した酒かすです時間をかけ丹念に漬けたら漬です。酒かす本来の風味と甘みのバランスを大切に仕上げました。

あじわい

甘口なら漬(瓜) 1舟詰

1個詰×50袋入 / 180日
オープン
300×130×30 / 1個詰
284×399×268 / 不定費
4902032 804891
-
1000080489



酒かすのアルコールを抑え、酒かすの芳醇な香りとまろやかな風味をいかし、食べやすい甘口に仕上げました。

徳用



徳用なら漬(瓜) M

1個詰×20袋入 / 180日
オープン
310×135×25 / 1個詰
235×370×175 / 不定費
4902032 622167
-
1000080614

画像は、徳用なら漬(瓜)Sです。

厳選した瓜を伝統的な製法で活かした酒かすの風味を損なわないように丁寧に漬け込みました。従来のなら漬に比べて食べやすい味に仕上げています。

徳用なら漬(瓜) S

1個詰×40袋入 / 180日
オープン
315×130×15 / 1個詰
230×320×275 / 不定費
4902032 622198
04902032 806611
1000080660

あじわい



あっさり味なら漬(瓜) 100g

100g×10袋入×4 / 180日
オープン
200×140×30 / 140g
335×365×220 / 6.0kg
4902032 621818
14902032 621815
1000081012

酒かすのまろやかな風味をいかした、あっさりとした味わいが特徴です。なら漬をあまり食べた事のない方にも受け入れやすいなら漬です。

あっさり味なら漬(胡瓜) 120g

120g×10袋入×4 / 180日
オープン
225×140×20 / 150g
335×365×220 / 7.0kg
4902032 621825
14902032 621822
1000081017



酒かすのまろやかな風味をいかした、あっさりとした味わいとカリッとした歯ごたえが特徴です。なら漬をあまり食べた事のない方にも受け入れやすいなら漬です。

たくあん

うまか本干し みそ漬けたくあん 1本詰

1本詰×20袋入 / 120日
オープン
110×440×40 / 230~280g
250×420×120 / 5.2~6.2kg
4902032 851727
-
1000085410



天日で寒風乾燥させて旨みが凝縮された国産大根を使用。甘口の麦みそとココのある赤みそをブレンドした仕上げみそで漬込み、滋味豊かな味わいに仕上げました。

辛子漬



小茄子からし漬 120g

120g×10袋入×4 / 90日
オープン
180×135×10 / 130g
345×355×185 / 6.0kg
4902032 804020
-
1000080630

厳選した小茄子と良質な辛子を賢くに使用。砂糖類や酒かすなどで味付けした辛子のツンとくる辛みと小茄子の旨みをお楽しみいただけます。

ねり梅

紀州産ねり梅 350g

350g×20本入 / 120日
オープン
46×74×182 / 370g
248×310×205 / 7.8kg
4902032 982292
-
3016800004



果肉が多く肉質の柔らかい紀州で育った南高梅を厳選しました。ペースト状のねり梅を手を汚さず出しやすいようにチューブタイプにしました。

表の見方

分類

商品写真

商品名

荷姿 / 賞味期間

希望小売価格

単品サイズ(mm) / 重量

ケースサイズ(mm) / 重量

JANコード

ITFコード

商品コード

商品特徴 説明文

※漬物商品の重量は参考値です。

飲料

あまざけ

こうじあまざけ
250g (2倍濃縮)



250g×10袋入×4 / 120日
オープン
165×115×55 / 260g
231×376×280 / 11.4kg
4902032 700001
14902032 700015
3017103013

米と米こうじ由来の自然な甘みで仕上げたアルコールゼロのあまざけです。深みのある味わいとすっきりとした後味が特徴です。

徳用こうじあまざけ
400g (2倍濃縮)



400g×10袋入×2 / 120日
オープン
205×120×60 / 420g
211×390×144 / 8.7kg
4902032 700025
14902032 700039
3017103014

米と米こうじ由来の自然な甘みで仕上げたアルコールゼロのあまざけです。深みのある味わいとすっきりとした後味が特徴です。

こうじあまざけ
1kg (2倍濃縮)



1kg×10袋入 / 120日
オープン
270×145×70 / 1,030g
166×424×272 / 10.7kg
4902032 634030
14902032 634037
3017103012

米と米こうじ由来の自然な甘みで仕上げたアルコールゼロのあまざけです。深みのある味わいとすっきりとした後味が特徴です。

表の見方

分類	商品写真	商品名
		荷姿 / 賞味期間
		希望小売価格
		単品サイズ(mm) / 重量
		ケースサイズ(mm) / 重量
		JANコード
		ITFコード
商品コード		
商品特徴 説明文		



日本酒やウイスキーのおつまみにも。



うなぎに合わせるのはもちろん「なら漬」

「なら漬」は料理のアクセントになる万能食材です！

ちらし寿司の具材に



素麺やパスタの具材に



サラダのトッピングに



お肉で巻いて肉巻きに



クリームチーズと和えてパケットに



おにぎりに混ぜて



太巻きの具材に



刻んでキーマカレーの具材に

盛田(食品)

盛田(酒類)

マルキン

マルキン忠勇

イチミツボシ

忠勇

ハイピース



高い志を持って、商品を通じ、平和や安心をお客様に届けたい



そんな思いが込められたハイピースブランド商品のすべてのはじまりは一滴の水から。福井県越前山系を源流とする清冽な水を使用したナチュラルミネラルウォーターや口当たりのよいやわらかな水を活かし、多様なお茶を製造しています。また素材選びにもこだわり、日本をはじめ、世界各地で愛されている茶葉やハーブに着目、地域性や季節感に富んだ商品を取り揃えています。素朴でどこかほっとする、まるで“大きな急須で淹れたような味わい”を目指すとともに有機JAS認証を受けた工場として、安心・安全な商品の開発にも積極的に取り組んでいます。

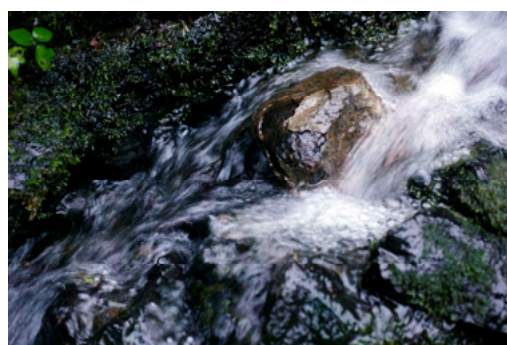
めがねから生まれたハイピースの水

福井県は良質な水源に恵まれており、昔から水と密接な関係がある産業が盛んな地域でもあります。その産業のひとつが“めがね”。

ハイピースの前身も実はめがね工場として稼動していました。

フレームやサングラスレンズの洗浄用にきれいな水をさらに確保しようと敷地内を70mほどボーリングしたところ、地下40mにわたる岩盤の下に水源を発見。

水質検査をしたところ、そのミネラルバランスや清らかさの面で非常においしい水であることがわかり、このおいしさを多くのお客様に届けるべく、1993年に飲料事業が開始されました。現在でも工場敷地内の良質な水源がハイピース商品を支えています。



えち ぜん 越前茶 福井県特産

豆入り
ほうじ茶

緑茶と大豆を合わせて煎った「豆入りほうじ茶」。
越前・福井では日常の番茶として古くから親しまれています。

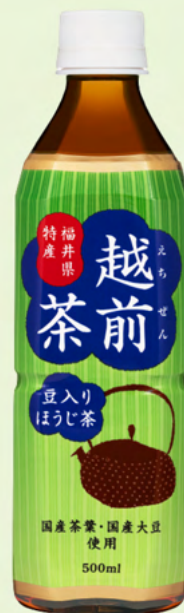


ハイピース「越前茶」はほうじ茶に、煎った大豆をあわせることで、「豆入りほうじ茶」の香ばしい風味と独特の味わいを再現しました。越前の風土で育まれた豊かな味わいをお楽しみください。

【国産茶葉・国産大豆使用】



330ml



500ml

飲料

ナチュラルミネラルウォーター



越前の自然水 330ml

330ml×24本入 / 24ヵ月
120円(税抜)
62×62×163 / 360g
260×380×175 / 9.0kg
4940031 603343
14940031 603340
4010001749

福井県の越前山系を源流とする、やわらかな口あたりの天然水です。バランスのよい軟水ですので、お料理やお茶を入れる際にもご使用いただけます。

北陸のお茶



北陸新幹線 延伸記念デザイン 玄米棒ほうじ茶 330ml

330ml×24本入 / 9ヵ月
130円(税抜)
62×62×163 / 360g
260×380×175 / 9.0kg
4940031 603442
04940031 603459
4010001903

北陸新幹線延伸記念ラベルです。福井県発祥の「コシヒカリ」の焙煎米と、石川県で親しまれている「棒ほうじ茶」を合わせ、香ばしい味わいに仕上げました。



福井県産六条大麦使用 むぎ茶 はびりゅう 330ml

330ml×24本入 / 12ヵ月
130円(税抜)
62×62×163 / 360g
260×380×175 / 9.0kg
4940031 603404
04940031 603411
4010001901

(ノンカフェイン)
越前の良質な水と福井県産の六条大麦で仕立てた福井の美味しいをお届けする麦茶です。福井県マスコットキャラクターの「はびりゅう」を採用し、福井のワクワクドキドキと一緒にお届けする飲料です。



加賀棒茶 ほうじたて 330ml

330ml×24本入 / 9ヵ月
140円(税抜)
62×62×163 / 360g
260×380×175 / 9.0kg
4940031 403332
14940031 403339
4010001786

丸八製茶場との共同開発。"ほうじたて"の豊かな香り、清涼感のある上品で深い味わいをお楽しみいただける「加賀棒茶」を使用したほうじ茶です。



加賀棒茶 ほうじたて Hot&Cold 350ml

350ml×24本入 / 9ヵ月
145円(税抜)
60×60×160 / 380g
260×380×175 / 9.8kg
4940031 013524
14940031 013521
4010001787

(加温器販売可)

丸八製茶場との共同開発。"ほうじたて"の豊かな香り、清涼感のある上品で深い味わいをお楽しみいただける「加賀棒茶」を使用したほうじ茶です。



越前緑茶 330ml

330ml×24本入 / 9ヵ月
130円(税抜)
62×62×163 / 360g
260×380×175 / 9.0kg
4940031 303311
14940031 303318
4010001767

国産緑茶をベースに煎った国産大豆と福井県産の六条大麦をブレンドし、越前のやわらかな水でいれました。大豆と麦の香ばしい風味、緑茶のすっきりした味わいが特徴です。



越前玄米茶 330ml

330ml×24本入 / 9ヵ月
130円(税抜)
62×62×163 / 360g
260×380×175 / 9.0kg
4940031 303328
14940031 303325
4010001768

福井県産のコシヒカリ米に緑茶をブレンドした、香ばしく味わい豊かな玄米茶です。コシヒカリは福井県で育成が行われ、発祥の地・栽培適地として知られています。



豆入りほうじ茶 越前茶 330ml

330ml×24本入 / 12ヵ月
130円(税抜)
62×62×163 / 360g
260×380×175 / 9.0kg
4940031 303397
14940031 303394
4010001790

ほうじ茶と煎った大豆を合わせた「豆入りほうじ茶」。香ばしい風味と独特の味わいが特徴です。越前の風土で育まれた豊かな味わいをお楽しみください。



豆入りほうじ茶 越前茶 500ml

500ml×24本入 / 12ヵ月
160円(税抜)
60×60×211 / 530g
253×373×233 / 13.4kg
4940031 005147
14940031 005144
4010001791

ほうじ茶と煎った大豆を合わせた「豆入りほうじ茶」。香ばしい風味と独特の味わいが特徴です。越前の風土で育まれた豊かな味わいをお楽しみください。



有機宇治茶 330ml

330ml×24本入 / 9ヵ月
140円(税抜)
62×62×163 / 360g
260×380×175 / 9.0kg
4940031 303304
14940031 303301
4010001758

有機栽培された京都府産の緑茶を100%使用し、越前のやわらかな水でいれました。低温でじっくり抽出し、茶葉の甘みを感じる優しい味わいに仕上げました。



有機宇治茶 500ml

500ml×24本入 / 9ヵ月
170円(税抜)
60×60×211 / 530g
253×373×233 / 13.4kg
4940031 005758
14940031 005755
4010001763

有機栽培された京都府産の緑茶を100%使用し、越前のやわらかな水でいれました。低温でじっくり抽出し、茶葉の甘みを感じる優しい味わいに仕上げました。



有機玄米ほうじ茶 330ml

330ml×24本入 / 9ヵ月
140円(税抜)
62×62×163 / 360g
260×380×175 / 9.0kg
4940031 303380
14940031 303387
4010001759

国産の有機米と有機ほうじ茶を100%使用し、越前のやわらかな水でいれました。強火で焙煎した茶葉を使用し、香ばしい味わいに仕上げました。



オーガニック むぎ茶 500ml

500ml×24本入 / 12ヵ月
170円(税抜)
60×60×211 / 530g
253×373×233 / 13.4kg
4940031 005925
04940031 005932
4010001794

有機大麦を100%使用した、上品な香ばしさと軽やかな飲み口が特徴の、みんなに優しいノンカフェイン・オーガニックの麦茶です。



オーガニック ジャスミン&ルイボスティ 500ml

500ml×24本入 / 9ヵ月
170円(税抜)
60×60×211 / 530g
253×373×233 / 13.4kg
4940031 005987
04940031 005994
4010001779

さわやかな香りのジャスミン茶と清涼感のあるルイボスの茶葉をブレンドし、じっくりと抽出。花のような香りとすっきりした味わいです。

日本のお茶



黒麦茶カフェインゼロ
330ml

330ml×24本入 / 9か月
150円(税抜)
62×62×163 / 360g
260×380×175 / 9.0kg
4940031 603428
04940031 603435
4010001902

(ノンカフェイン)
機能性表示食品。難消化性デキストリン(食物繊維として)の働きにより、脂肪の吸収を抑える、糖の吸収をおだやかにする機能があることが報告されています。麦茶でありながら、コーヒーのような苦味やコクを楽しめます。



黒豆茶 Hot&Cold
350ml

350ml×24本入 / 9か月
145円(税抜)
66×66×167 / 380g
272×405×177 / 9.8kg
4940031 013586
14940031 013583
4010001900

(加温器販売可)
丹波産黒豆をベースに大豆、ハブ茶、米、ほうじ茶、烏龍茶、小豆、杜仲の葉、どくだみをブレンド。黒豆の旨みと香ばしい味わいをお楽しみください。



ノンカフェイン 黒豆茶
500ml

500ml×24本入 / 9か月
160円(税抜)
60×60×211 / 530g
253×373×233 / 13.4kg
4940031 005673
14940031 005687
4010001757

(ノンカフェイン)
北海道産黒豆をベースに大豆、小豆、米、ルイボス茶、大麦、ハブ茶、ドクダミをブレンド。ノンカフェインながら、香ばしい、コクのある味わいです。



くりほうじ茶
Hot&Cold 350ml

350ml×24本入 / 9か月
145円(税抜)
60×60×160 / 380g
260×380×175 / 9.8kg
4940031 043774
04940031 043781
4010001780

(加温器販売可)
国産棒ほうじ茶の香ばしさに国産和栗の自然の甘みを組み合わせました。ノンカロリー、ノンシュガーながら栗のほのかな甘みと香りを楽しめるほうじ茶です。



伊勢ほうじ茶
500ml

500ml×24本入 / 9か月
160円(税抜)
69×69×206 / 530g
282×428×215 / 13.4kg
4940031 006069
04940031 006076
4010001798

生産履歴が管理された三重県産の伊勢茶を100%使用。直火焙煎の香ばしい香りとうっきりとした後味が特徴の低カフェインほうじ茶です。

世界のお茶



マテ茶
330ml

330ml×24本入 / 9か月
130円(税抜)
62×62×163 / 360g
260×380×175 / 9.0kg
4940031 603305
14940031 603302
4010001736

南アメリカ原産のイエルバ・マテの葉を抽出しました。フレッシュな味わいと適度な苦味があるグリーンマテと香ばしくスモーキーな味わいのローストマテをブレンド。



ルイボスティー
Hot&Cold 330ml

330ml×24本入 / 9か月
130円(税抜)
62×62×163 / 360g
260×380×175 / 9.0kg
4940031 303342
14940031 303349
4010001792

(ノンカフェイン)(加温器販売可)
南アフリカ原産の豆科植物、ルイボスの葉からつくったお茶です。苦味が少なく、フルーティーで清涼感のある後味のノンカフェインティーです。



台湾烏龍
凍頂四季春茶 500ml

500ml×24本入 / 9か月
170円(税抜)
60×60×211 / 530g
253×373×233 / 13.4kg
4940031 006083
04940031 006090
4010001783

花を思わせるふわっと広がる華やかな香りが特徴的な凍頂烏龍茶。その中でも特に香り立ちの良い四季春茶(しきはるちゃ)を100%使用しました。



台湾烏龍
東方美人茶 500ml

500ml×24本入 / 9か月
200円(税抜)
60×60×211 / 530g
253×373×233 / 13.4kg
4940031 006106
04940031 006113
4010001784

発酵度が高く、紅茶のような美しい褐色と、果実や蜂蜜を思わせる香りが印象的であり、「オリエンタルビューティー」とも呼ばれ世界中で愛されています。



カンロ株式会社コラボ
たたかうマカハニーTEA
Hot&Cold 350ml

350ml×24本入 / 9か月
オープン
66×66×167 / 380g
272×405×177 / 9.8kg
4940031 043958
04940031 043965
4010001801

(加温器販売可)
カンロ株式会社「健康のど飴たたかうマカハニー」の味わいを参考にオリジナル紅茶飲料に仕上げました。敏感な季節のセルフケアに嬉しい紅茶です。

監修・コラボ

表の見方

分類	商品写真	商品名
		荷姿 / 賞味期間
		希望小売価格
		単品サイズ(mm) / 重量
		ケースサイズ(mm) / 重量
		JANコード
		ITFコード
		商品コード
	商品特徴 説明文	

盛田(食品)

盛田(酒類)

マルキン

マルキン忠勇

イチミツボシ

忠勇

ハイピース

飲酒は20歳になってから。飲酒運転は法律で禁止されています。
妊娠中や授乳中の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。