

	商品名	商品説明	容量・形態	当店価格 (税込)
味噌	御縁みそ つぶ	山形県酒田市で農業に取り組む農業法人の方から無農薬・無科学肥料の米と大豆をいただいて仕込んだとても贅沢なお味噌。 米はコシヒカリ、大豆はアヤコガネを使用。	500g ソフトパック	650 円
			1kg×2 化粧箱入	3,100 円
	12 割糀味噌 つぶ	味噌の甘みとこくにつながる米糀を大豆対比 12 割も配合。野菜の旨みをさらに活かすちょっと贅沢なお味噌。山形県産米・県産大豆使用。	500g ソフトパック	432 円
			1kg ガゼット袋	850 円
	天然醸造別作り味噌 つぶ/こし	山形県産米と県産大豆同量配合のお味噌。 瓦屋根の味噌倉で約 1 年発酵熟成させた、 山形の季節が作り出した味噌。	500g カップ	540 円
1kg ガゼット袋			756 円	
特撰味噌 つぶ/こし	長年ご愛顧いただいてきた当店のロングセラー商品。お買い求めやすく飽きのこない味。	1kg ピロー袋	560 円	
※味噌用 4kg・6kg・10k のサービスダンボールがございますので、ご希望の容量を一袋に（まとめて5kgなど）お話することも出来ます。 また、ご希望の品を詰め合わせてお送りすることも出来ます（味噌5kgと漬物を一緒になど）ご相談ください。				
醤油	梅酢だし醤油	自家製梅酢と添加物を押さえて作ったボン酢風味醤油。塩分の気になる方にお勧めです。	160ml (ピン)	550 円
	カネチョウ醤油 鶴印	おひたしなど普段のかけ醤油から芋煮の味付けまで。使い方いろいろなおこいち醤油。	1ℓ ペットボトル	410 円
漬物 梅干し	きざみ味噌漬 八彩漬	大根・なす・きゅうりの味噌漬けを、人参・ごぼう切昆布・しその実・みょうがと合わせた品。	150g袋	390 円
	自家製 梅干し 選別詰	自家梅園で育てた梅と紫蘇を使用し、天日に干した昔ながらの梅干し。	200g パック	560 円
	自家製 梅干し 粒不揃い	粒は大きめですが、果肉はたっぷりな梅干し。お得です。	400g 袋	950 円
	こうめちゃん	もぎたての梅を使用し、カリッと仕上げました。着色料不使用。	120gスタンドバック	390 円
	こうめのピクルス	パリッと食感 さっぱりフルーティー。サラダ・ワイン等にも相性抜群！着色料、保存料を一切使用していません。	120gスタンドバック	390 円
	おみづけ <冬季限定商品>	干し大根と辛味の残る青菜の組合せ。 人参を入れないのが当店のこだわり。 11月中旬～在庫がなくなり次第、今季終了とさせていただきます。	270g 袋	320 円
その他 加工品	甘辛ナンバン味噌	刻んだ青じそ・しし唐・唐辛子が入ってます。はじめはちょっと甘くて後からじわっと辛さがきます。	150g カップ	400 円
	甘辛ナンバン味噌 (辛み増量タイプ)	通常の約1.5倍の辛さで商品化いたしました。ご飯にかけて、お豆腐にのせて、ラーメンの味に一工夫したいとき、炒め物にも一味変わります。	150g カップ	420 円
	手作り梅ようかん	自家梅園で完熟した梅肉をたっぷり使用。梅のさわやかな風味と上品なやさしい甘さで、お子さまからご年配の方まで皆さんで美味しく召し上がっていただけます。	1 本 (箱タイプ)	864 円
	無添加甘酒 (1.5倍濃縮タイプ)	甘味料を一切使用しないで作った当店の手作り甘酒。	400g 袋	390 円
	梅じゃむ	保存料・着色料不使用。完熟梅をジャムにしました。炭酸水で割るとさっぱり梅ソーダ！アイスクリームやヨーグルトに添えても。トーストに塗ってもおいしくいただけます。	150g 袋	390 円
	塩麴	原材料は、山形県産米100%に赤穂の天塩使用。 な酸味と程よい甘さが特徴です。	135g 袋	310 円
セット 商品	カネチョウ人気者4品セット	天然醸造別作り味噌 500g・自家製梅干し200g 甘辛ナンバン味噌150g・八彩漬1袋		2,650 円 (送料込)
	カネチョウご縁6品セット	御縁みそ 500g・八彩漬 200g・自家製梅干し 400g・こうめちゃん 120g・甘辛ナンバン味噌150g・手作り塩麴140g		2,850 円