



## パタゴニア プロビジョンズ オーガニック味噌の特製豚汁

パタゴニア プロビジョンズで3月14日より発売されるリジェネラティブ・オーガニック認証取得を目指す、千葉県産不耕起有機大豆を使用した味噌とコラボした期間限定特製豚汁です。オーガニック味噌に白味噌と麦味噌を独自にブレンドしております。

**300円(税込)**



網元祇園丸産

## 桜と特上ちりめんのおむすび

祇園丸のしらすは、完全天日干しで無添加無漂白。愛媛県西予市の海で獲れた新鮮なしらすを、太陽と潮風で干して仕上げました。桜の塩漬けと合わせて、春の味覚をお楽しみください。

**300円(税込)**



会津天寶醸造産

## ふきのとう味噌とナッツのおむすび

春の味覚をおむすびにしました！ふきのとう味噌とナッツのおむすびは、会津天寶醸造さんの伝統の味噌にふきのとうを加えた特別な一品です。ナッツのカリカリとした食感と香ばしさがアクセントになっています。ふきのとう味噌は季節限定おむすびです。

**300円(税込)**



南洲農場産

## 黒豚豚味噌おむすび

南洲農場の黒豚を使った豚味噌は、鹿児島のおいしい伝統料理です。黒豚は自社で育てて、加工して、販売しています。だから肉の味と食感が最高です。甘辛い味噌と一緒に食べると幸せになりますよ。ぜひ、ご賞味ください。

**300円(税込)**



あら与産

## ふぐ子の糠漬けおむすび

ふぐ子の糠漬けおむすびは、石川県の伝統的な珍味です。ふぐの卵巣を3年間も発酵させた濃厚な味わいと、あぶった香ばしい香りが白米と相性抜群です。一口食べれば、ふぐの子の魅力に虜になること間違いなし。

**300円(税込)**