

2015
Kayano
祭
9/12(土)13(日)

おすすめイタリア食材

茨城県
水戸市

自然派イタリアワイン ヴィナイオータのワイン



イタリアワインのインポーター
「ヴィナイオータ」の太田氏が来店します!

ヴィナイオータは今年で17年...太田氏は大学生のときに会ったワインの
おいさに魅了され、ワインの輸入を仕事にしようと決めた。今では太田氏。
ワインに対する情熱から、お客様にもお伝えしたい。今年、カヤノ祭りの会場で、
ワインの魅力を伝える。今年、カヤノ祭りの会場で、ワインの魅力を伝える。
今年、カヤノ祭りの会場で、ワインの魅力を伝える。今年、カヤノ祭りの会場で、
ワインの魅力を伝える。今年、カヤノ祭りの会場で、ワインの魅力を伝える。

太田氏が来店!
両日とも
PM 1:00~
PM 6:00

茨城県
水戸市

Forno a legna Panezza

薪窯で焼き上げる
粉蒸るイタリアパン

13日(日)に来店!
パンの角が
来店されます!

パンの角が
来店されます!

パンの角が
来店されます!

VIA THE BIO

茨城県
鹿嶋市

ヨーロッパ直輸入
オーガニックチーズ

どんなチーズが
やってくるかは当日のお楽しみ!

・ランカピオ (羊乳・フランス)
・タレージョ DOP ピオ (牛乳・イタリア)
・パルミジャーノ レッジャーノ DOP ピオ (牛乳・イタリア) など

・ランカピオ (羊乳・フランス)
・タレージョ DOP ピオ (牛乳・イタリア)
・パルミジャーノ レッジャーノ DOP ピオ (牛乳・イタリア) など

・ランカピオ (羊乳・フランス)
・タレージョ DOP ピオ (牛乳・イタリア)
・パルミジャーノ レッジャーノ DOP ピオ (牛乳・イタリア) など

・ランカピオ (羊乳・フランス)
・タレージョ DOP ピオ (牛乳・イタリア)
・パルミジャーノ レッジャーノ DOP ピオ (牛乳・イタリア) など

・ランカピオ (羊乳・フランス)
・タレージョ DOP ピオ (牛乳・イタリア)
・パルミジャーノ レッジャーノ DOP ピオ (牛乳・イタリア) など

・ランカピオ (羊乳・フランス)
・タレージョ DOP ピオ (牛乳・イタリア)
・パルミジャーノ レッジャーノ DOP ピオ (牛乳・イタリア) など

・ランカピオ (羊乳・フランス)
・タレージョ DOP ピオ (牛乳・イタリア)
・パルミジャーノ レッジャーノ DOP ピオ (牛乳・イタリア) など

・ランカピオ (羊乳・フランス)
・タレージョ DOP ピオ (牛乳・イタリア)
・パルミジャーノ レッジャーノ DOP ピオ (牛乳・イタリア) など

・ランカピオ (羊乳・フランス)
・タレージョ DOP ピオ (牛乳・イタリア)
・パルミジャーノ レッジャーノ DOP ピオ (牛乳・イタリア) など

・ランカピオ (羊乳・フランス)
・タレージョ DOP ピオ (牛乳・イタリア)
・パルミジャーノ レッジャーノ DOP ピオ (牛乳・イタリア) など

・ランカピオ (羊乳・フランス)
・タレージョ DOP ピオ (牛乳・イタリア)
・パルミジャーノ レッジャーノ DOP ピオ (牛乳・イタリア) など

・ランカピオ (羊乳・フランス)
・タレージョ DOP ピオ (牛乳・イタリア)
・パルミジャーノ レッジャーノ DOP ピオ (牛乳・イタリア) など

・ランカピオ (羊乳・フランス)
・タレージョ DOP ピオ (牛乳・イタリア)
・パルミジャーノ レッジャーノ DOP ピオ (牛乳・イタリア) など

・ランカピオ (羊乳・フランス)
・タレージョ DOP ピオ (牛乳・イタリア)
・パルミジャーノ レッジャーノ DOP ピオ (牛乳・イタリア) など

・ランカピオ (羊乳・フランス)
・タレージョ DOP ピオ (牛乳・イタリア)
・パルミジャーノ レッジャーノ DOP ピオ (牛乳・イタリア) など

・ランカピオ (羊乳・フランス)
・タレージョ DOP ピオ (牛乳・イタリア)
・パルミジャーノ レッジャーノ DOP ピオ (牛乳・イタリア) など

・ランカピオ (羊乳・フランス)
・タレージョ DOP ピオ (牛乳・イタリア)
・パルミジャーノ レッジャーノ DOP ピオ (牛乳・イタリア) など

・ランカピオ (羊乳・フランス)
・タレージョ DOP ピオ (牛乳・イタリア)
・パルミジャーノ レッジャーノ DOP ピオ (牛乳・イタリア) など

・ランカピオ (羊乳・フランス)
・タレージョ DOP ピオ (牛乳・イタリア)
・パルミジャーノ レッジャーノ DOP ピオ (牛乳・イタリア) など

・ランカピオ (羊乳・フランス)
・タレージョ DOP ピオ (牛乳・イタリア)
・パルミジャーノ レッジャーノ DOP ピオ (牛乳・イタリア) など

・ランカピオ (羊乳・フランス)
・タレージョ DOP ピオ (牛乳・イタリア)
・パルミジャーノ レッジャーノ DOP ピオ (牛乳・イタリア) など

・ランカピオ (羊乳・フランス)
・タレージョ DOP ピオ (牛乳・イタリア)
・パルミジャーノ レッジャーノ DOP ピオ (牛乳・イタリア) など

・ランカピオ (羊乳・フランス)
・タレージョ DOP ピオ (牛乳・イタリア)
・パルミジャーノ レッジャーノ DOP ピオ (牛乳・イタリア) など

・ランカピオ (羊乳・フランス)
・タレージョ DOP ピオ (牛乳・イタリア)
・パルミジャーノ レッジャーノ DOP ピオ (牛乳・イタリア) など

・ランカピオ (羊乳・フランス)
・タレージョ DOP ピオ (牛乳・イタリア)
・パルミジャーノ レッジャーノ DOP ピオ (牛乳・イタリア) など

・ランカピオ (羊乳・フランス)
・タレージョ DOP ピオ (牛乳・イタリア)
・パルミジャーノ レッジャーノ DOP ピオ (牛乳・イタリア) など

・ランカピオ (羊乳・フランス)
・タレージョ DOP ピオ (牛乳・イタリア)
・パルミジャーノ レッジャーノ DOP ピオ (牛乳・イタリア) など

・ランカピオ (羊乳・フランス)
・タレージョ DOP ピオ (牛乳・イタリア)
・パルミジャーノ レッジャーノ DOP ピオ (牛乳・イタリア) など

ラ・モリサーナ

2012年に創業100年を記念してラ・モリサーナ社は
地域に根ざした伝統あるパスタメーカー。

リガトニ・ブロンズ

500g ¥430-(税別)
マカロニを大きくしたような太い
筒状で、トマトソースとよく合
います。詰め物パスタやグラタンに!

リグオーリ

500g ¥760-(税別)
リグオーリはカンパニア州、
特にアマリス周辺の典型的な
パスタ。不揃いな形とモチモチ
食感で、魚介のソースとよく合います。

リグオーリ

500g ¥760-(税別)
リグオーリはカンパニア州、
特にアマリス周辺の典型的な
パスタ。不揃いな形とモチモチ
食感で、魚介のソースとよく合います。

リグオーリ

500g ¥760-(税別)
リグオーリはカンパニア州、
特にアマリス周辺の典型的な
パスタ。不揃いな形とモチモチ
食感で、魚介のソースとよく合います。

リグオーリ

500g ¥760-(税別)
リグオーリはカンパニア州、
特にアマリス周辺の典型的な
パスタ。不揃いな形とモチモチ
食感で、魚介のソースとよく合います。

リグオーリ

500g ¥760-(税別)
リグオーリはカンパニア州、
特にアマリス周辺の典型的な
パスタ。不揃いな形とモチモチ
食感で、魚介のソースとよく合います。

リグオーリ

500g ¥760-(税別)
リグオーリはカンパニア州、
特にアマリス周辺の典型的な
パスタ。不揃いな形とモチモチ
食感で、魚介のソースとよく合います。

リグオーリ

500g ¥760-(税別)
リグオーリはカンパニア州、
特にアマリス周辺の典型的な
パスタ。不揃いな形とモチモチ
食感で、魚介のソースとよく合います。

リグオーリ

500g ¥760-(税別)
リグオーリはカンパニア州、
特にアマリス周辺の典型的な
パスタ。不揃いな形とモチモチ
食感で、魚介のソースとよく合います。

リグオーリ

500g ¥760-(税別)
リグオーリはカンパニア州、
特にアマリス周辺の典型的な
パスタ。不揃いな形とモチモチ
食感で、魚介のソースとよく合います。

リグオーリ

500g ¥760-(税別)
リグオーリはカンパニア州、
特にアマリス周辺の典型的な
パスタ。不揃いな形とモチモチ
食感で、魚介のソースとよく合います。

リグオーリ

500g ¥760-(税別)
リグオーリはカンパニア州、
特にアマリス周辺の典型的な
パスタ。不揃いな形とモチモチ
食感で、魚介のソースとよく合います。

リグオーリ

500g ¥760-(税別)
リグオーリはカンパニア州、
特にアマリス周辺の典型的な
パスタ。不揃いな形とモチモチ
食感で、魚介のソースとよく合います。

リグオーリ

500g ¥760-(税別)
リグオーリはカンパニア州、
特にアマリス周辺の典型的な
パスタ。不揃いな形とモチモチ
食感で、魚介のソースとよく合います。

リグオーリ

今年はいろいろなパスタ特集!

カゼリッテ・モリサーナ・ブロンズ

500g ¥430-(税別)
南イタリアと長く手作りされて
いた伝統的なパスタ。
アルデンテの食感
が特徴です。

カゼリッテ・モリサーナ・ブロンズ

500g ¥430-(税別)
南イタリアと長く手作りされて
いた伝統的なパスタ。
アルデンテの食感
が特徴です。

カゼリッテ・モリサーナ・ブロンズ

500g ¥430-(税別)
南イタリアと長く手作りされて
いた伝統的なパスタ。
アルデンテの食感
が特徴です。

カゼリッテ・モリサーナ・ブロンズ

500g ¥430-(税別)
南イタリアと長く手作りされて
いた伝統的なパスタ。
アルデンテの食感
が特徴です。

カゼリッテ・モリサーナ・ブロンズ

500g ¥430-(税別)
南イタリアと長く手作りされて
いた伝統的なパスタ。
アルデンテの食感
が特徴です。

カゼリッテ・モリサーナ・ブロンズ

500g ¥430-(税別)
南イタリアと長く手作りされて
いた伝統的なパスタ。
アルデンテの食感
が特徴です。

カゼリッテ・モリサーナ・ブロンズ

500g ¥430-(税別)
南イタリアと長く手作りされて
いた伝統的なパスタ。
アルデンテの食感
が特徴です。

カゼリッテ・モリサーナ・ブロンズ

500g ¥430-(税別)
南イタリアと長く手作りされて
いた伝統的なパスタ。
アルデンテの食感
が特徴です。

カゼリッテ・モリサーナ・ブロンズ

500g ¥430-(税別)
南イタリアと長く手作りされて
いた伝統的なパスタ。
アルデンテの食感
が特徴です。

カゼリッテ・モリサーナ・ブロンズ

500g ¥430-(税別)
南イタリアと長く手作りされて
いた伝統的なパスタ。
アルデンテの食感
が特徴です。

カゼリッテ・モリサーナ・ブロンズ

500g ¥430-(税別)
南イタリアと長く手作りされて
いた伝統的なパスタ。
アルデンテの食感
が特徴です。

カゼリッテ・モリサーナ・ブロンズ

500g ¥430-(税別)
南イタリアと長く手作りされて
いた伝統的なパスタ。
アルデンテの食感
が特徴です。

カゼリッテ・モリサーナ・ブロンズ

500g ¥430-(税別)
南イタリアと長く手作りされて
いた伝統的なパスタ。
アルデンテの食感
が特徴です。

カゼリッテ・モリサーナ・ブロンズ

500g ¥430-(税別)
南イタリアと長く手作りされて
いた伝統的なパスタ。
アルデンテの食感
が特徴です。

カゼリッテ・モリサーナ・ブロンズ

500g ¥430-(税別)
南イタリアと長く手作りされて
いた伝統的なパスタ。
アルデンテの食感
が特徴です。

マレラ マレラのハンドメイドパスタ

イタリア産の小麦を使い、味にも見た目にもこだわ
ていっぴい作られたカラフルなハンドメイドパスタ。

ホワイとカラ・ファルファリーニ

200g ¥550-(税別)
自然豊かな南イタリアの野山。
畑を舞う色鮮やかな
蝶々のようなパスタで、
色はすべて天然素材。

ホワイとカラ・ファルファリーニ

200g ¥550-(税別)
自然豊かな南イタリアの野山。
畑を舞う色鮮やかな
蝶々のようなパスタで、
色はすべて天然素材。

ホワイとカラ・ファルファリーニ

200g ¥550-(税別)
自然豊かな南イタリアの野山。
畑を舞う色鮮やかな
蝶々のようなパスタで、
色はすべて天然素材。

ホワイとカラ・ファルファリーニ

200g ¥550-(税別)
自然豊かな南イタリアの野山。
畑を舞う色鮮やかな
蝶々のようなパスタで、
色はすべて天然素材。

ホワイとカラ・ファルファリーニ

200g ¥550-(税別)
自然豊かな南イタリアの野山。
畑を舞う色鮮やかな
蝶々のようなパスタで、
色はすべて天然素材。

ホワイとカラ・ファルファリーニ

200g ¥550-(税別)
自然豊かな南イタリアの野山。
畑を舞う色鮮やかな
蝶々のようなパスタで、
色はすべて天然素材。

ホワイとカラ・ファルファリーニ

200g ¥550-(税別)
自然豊かな南イタリアの野山。
畑を舞う色鮮やかな
蝶々のようなパスタで、
色はすべて天然素材。

ホワイとカラ・ファルファリーニ

200g ¥550-(税別)
自然豊かな南イタリアの野山。
畑を舞う色鮮やかな
蝶々のようなパスタで、
色はすべて天然素材。

ホワイとカラ・ファルファリーニ

200g ¥550-(税別)
自然豊かな南イタリアの野山。
畑を舞う色鮮やかな
蝶々のようなパスタで、
色はすべて天然素材。

ホワイとカラ・ファルファリーニ

200g ¥550-(税別)
自然豊かな南イタリアの野山。
畑を舞う色鮮やかな
蝶々のようなパスタで、
色はすべて天然素材。

ホワイとカラ・ファルファリーニ

200g ¥550-(税別)
自然豊かな南イタリアの野山。
畑を舞う色鮮やかな
蝶々のようなパスタで、
色はすべて天然素材。

ホワイとカラ・ファルファリーニ

200g ¥550-(税別)
自然豊かな南イタリアの野山。
畑を舞う色鮮やかな
蝶々のようなパスタで、
色はすべて天然素材。

ホワイとカラ・ファルファリーニ

200g ¥550-(税別)
自然豊かな南イタリアの野山。
畑を舞う色鮮やかな
蝶々のようなパスタで、
色はすべて天然素材。

ホワイとカラ・ファルファリーニ

200g ¥550-(税別)
自然豊かな南イタリアの野山。
畑を舞う色鮮やかな
蝶々のようなパスタで、
色はすべて天然素材。

ホワイとカラ・ファルファリーニ

Aiuto! Bianco 2012 (アユートビアンコ) と A-yuzuki! 2009 アユツキ
2本が買えば 18% OFF に! ¥6,700 → ¥5,500-(税別)
ピエモンテのトリノ・カローラ家が造るワインをカヤノ祭りで特別価格!!
この2本は太田氏の息子さん、娘さんの名を冠したワインです。
A-iuto! Bianco 2012 (白) アユートビアンコ A-yuzuki! 2009 (赤) アユツキ
品種: アルベス、シャルドネ、マルヴァジア 品種: バルベラ
産地: イタリア・ピエモンテ 産地: イタリア・ピエモンテ
750ml ¥3,500-(税別) 750ml ¥3,200-(税別)

秋のお酒の赤もいろいろ揃っています!
・ランブルスコイル クラージュ・モ・カ・カ・カ ¥2,200-(税別)
・ロッソ・デ・マルコ (赤) ¥3,000-(税別)
・エゴ (赤) ¥5,400-(税別)

おすすめの冷凍品コーナー
※保冷バックをお持ちの方は、ぜひご持参ください。
「美しい山」を意味する「モンテパッロ」は、イタリア食材・ワインの輸入販売「モンテパッロ」
のオリジナルブランド。輸入では入手が難しいイタリアの味を国内製造で実現しました。
ダル・モリゼ ブッラティーナ
250g ¥1,800-(税別)
南イタリア・プリアーノを中心とした地域のフレッシュチーズ。
モリゼの山にクリームを
職人の手作業によって一つ一つ
中に詰めたこだわりのブッラティーナ。
ナイフを入れるととろりと
クリームが出て、クリーミーな
食感です。
サルシッチャ
(生ソーセージ)
50g×10本 ¥1,800-(税別)
イタリアの伝統的な「サルシッチャ」
を、こだわりのレシピで仕上げました。
粗挽き肉の旨みと、
開け込めたソーセージ
の味わいを楽しめます。

要冷凍 Sfogline メッツァルーナ
500g ¥1,580-(税別)
定番のメッツァルーナと
ほうれん草の詰め物の
パスタ。生地の弾力と
ほうれん草の2種類。
要冷凍 ロッリ社 パーレン・15種の野菜ミックス
450g ¥380-(税別)
豆類、ズッキーニ、カリフラワーなど、
15種類の野菜をミックスしました。
野菜は契約農家に収穫を任せ、
栽培方法がしっかりとして、
新鮮な野菜でミックスしています。
パスタなどの具に最適!

要冷凍 オランフリーゼ ブラッドオレンジジュース
(タロコジュース)
1kg ¥830 → ¥680-(税別)
シチリア島特産の赤いオレンジ(ブラッドオレンジ)を100%のジュースにしました。
1kgのジュースに約3kgのオレンジ
を使用。ビタミンCたっぷり!

おすすめの冷蔵品コーナー
限定1日 30個
じっくり熟成させた旨味たっぷり!
やまと豚のベーコン
350g 通常価格 ¥1,314 → ¥1,000-(税別)
一度のベーコンを味わうとやみつきに!
今年はさらに特別価格で販売!
フルーツジュース YOGA 洋ナシ・ピーチ・アロハ
200ml ¥204-(税別)
イタリアのバレーには欠かせないフルーツジュース!
60年以上の歴史を誇り、イタリアではヨーグルト
フルーツジュースと同様にいろいろな飲み方で
楽しむことができます。

要冷蔵 ス・ティアーヌ・サルドー ボッタルガ・ディ・ムッジネ
約100g ¥3,800-(税別)
※量、価格は商品によって異なります。
新鮮なボラ(ムッジネ)の卵巣を数日間塩漬け
にし、乾燥させて作るサルドー産のボッタルガ。
塩分が少なく、スライスして生野菜と
合わせたり、サラダやパスタに添えると最高!!
ス・ティアーヌに和えると最高!!

要冷蔵 モンテパッロ イカスミペースト
4g×2パック ¥380-(税別)
リゾットやパスタに手軽にお使いいただける。
スペイン産の小分けタイプのイカスミです。
ス・ティアーヌやイカの墨汁にも!

モンテパッロ アーリオ・オリオ・エ・ペペロチーノ
130g ¥730-(税別)
生にんにく(アーリオ)と唐辛子の
オイル(オリオ)で、カリカリに
揚げたペペロチーノが香ばしい!
唐辛子(ペペロチーノ)はカプサイシン
が豊富なオイル。
お料理にひと振りするだけで、
豊かな風味が楽しめます。
モンテパッロ フンギ・セッキ・ポルチーニ
20g ¥680-(税別)
イタリアのきのこの王様
ポルチーニをスライスして
乾燥させました。
ポルチーニの香りが広がると、
高級感が溢れるお料理も
ワンランクアップ! 水で戻してご使用ください。

モンテパッロ アグロ・ラ・パルマ・オリオ・ナスタ
通常価格 ¥2,000 → 250ml ¥1,800-(税別)
自家製のオリーブオイルと乾燥した
ナスタ(パルマ)の葉を混ぜたオイル。
パルマの香りが広がるので、
サラダやパスタのソースに
ワンランクアップします。
モンテパッロ グリーン・オリブ・ひまわり油漬
280g ¥900-(税別)
緑色のグリーン・オリブの実は、
赤いマンゴ・オリブの実に
比べて、油に浸けられています。
そのままだけでも、
いろいろな料理に使えます!

モンテパッロ スピガドー・ロ・パサータ・ルスティカ
700g ¥340-(税別)
南イタリア産の完熟トマトを
粗挽きのペーストにしました。
パスタやピザのソース等、
幅広くお使いいただけます。
12本ケース売りもいたします!
ご予約ください。
10%OFF ¥3,672-(税別)
モンテパッロ ダッテリーニ・トマト
400g ¥290-(税別)
形が似ていることから、小さな
トマト(ダッテリーニ)と名づけ
られたダッテリーニ・トマト。
濃厚な甘みと、程よい酸味
で、シシトウやトマトソースの
ワンランクアップします。

モンテパッロ ジェノバ・ゼペースト
270g ¥1,870-(税別)
新鮮なバジルは、いつでも
このペーストが1本あれば、
バジルの風味豊かな
イタリア料理ができます!
サラダ(肉、魚)料理、
ソースやパスタ等に!

モンテパッロ テラヴェッキア イチジクジャム
(フルミ入り)
110g ¥900-(税別)
古代ギリシア文明が栄えたバジリカタの太陽
と肥沃な大地によって育まれたいちじくを
加えて、濃厚なジャム、デザートとしての
フルミのアクセントが絶妙!
**紙面に掲載の商品は、イベント終了後、引き続き
川端町店、笹口店両店で販売いたします。
※限定品はなくなり次第終了、価格は変更になる
場合がございます。ご了承くださいませ。**

川端町店
営業時間 10:00~19:00 火曜定休
〒951-8068
新潟市中央区上大川前通2-11-1
TEL025-210-2111
笹口店
営業時間 10:00~19:00 火曜定休
〒950-0911
新潟市中央区笹口2-9-12
TEL025-241-9683

2015
Kayano
祭り
9/12(土)・13(日)

おいしいもの大特集!

今回の「カヤノ祭り」の食品テーマは「日本の世界遺産めぐり」! 世界遺産登録された自然や建造物がある都道府県からおいしい食品を取り寄せました。お楽しみは!



旅行気分を楽しもう! 日本の世界遺産おいしいものめぐり!

冷たいドリンク販売!

会場でお飲みいただけます!

人気の「みかんサイダー」シリーズや
イタリアのフルーツジュース「YOGA」
本格バリスタのコーヒーもいかがですか?
The Coffee Table 出店!

- アイスコーヒー ¥400 (税込)
- アイスカフェラテ ¥450 (税込)
- エスプレッソ アップルトニック ¥550 (税込)

本紙でご紹介!

新潟市中央卸売市場直送!! 収穫祭

※収穫状況により変更になる場合がございます。

枝豆、じゃがいも(キタアカリ)、さつまいも
ゴールデンピチ、白根白桃、大ロマン
りんご(きおう・つがる)、梨、ぶどう
JA北越後産アールスメロン
ブルーベリー、スナモリ、なす、など...

今年も市場直送の
みずみずしい新鮮なものを販売します!
秋の味覚をお楽しみください!

北海道産紅ずわいかにフレク

55g ¥450- (税別)

稚内産木揚げされる鮮度の良いずわいかにを
使って、肩肉中心のフレクに赤身をブレンドし、
見た目にも食欲をそとるフレク缶です。
ジュージと甘味が強く、和洋中
様々なお料理に活躍!

北海道 North Colors ノースカラース 純国産ポテトチップス

期間限定 のり塩味・抹茶塩味

50g ¥130- (税別)

北海道産のじゃがいもと米油を使い、全て国産の
素材で、化学調味料無添加で作られました。
パッととした食感と素材の味を生かした
おつまみにも毎日のポテトチップスです。

【知床】
北海道で唯一ユネスコ世界遺産に
登録されている、手付かすの
大自然が残される知床。

新潟市古町 甚川餅屋

明治16年創業。「新潟名産餅屋」の火付け役として新潟で130年。
創業以来「ほんものの味」をモットーに、時代から現代まで
受け継がれています。当日の朝のつくりだす餅を届けていただきます!

笹団子 トキまんじゅう 豆大福
17 ¥139- (税別) 17 ¥139- (税別) 17 ¥125- (税別)

正油だんご三色だんご等もお楽しみに!

海藻・おつまみ屋さん

京都府 美十(旧おたべ) 京町屋ケーキ抹茶

1箱6ヶ入り ¥1,000- (税別)

もちり食感をさらに強めた
生ハム、チーズ、生ハム、生ハム
の抹茶ケーキ生地を、濃厚な
黒豆あん入りガナッシュで
ひとつにまとめたあげた
新感覚の抹茶ケーキ。

木村九 味の顔見世 国産栗甘露煮
400g ¥1,785- (税別)

大粒の国産栗だけを使用し、じっくり
時間をかけて栗本来の風味と味を
引き出した、京の味ならではの
栗甘露煮です。

富山県 新港かまぼこ かまぼこチップス

白えび味・わさび味・マヨネーズ味

1袋 ¥200- (税別)

富山の名産品であるかまぼこは、
米粉を合わせ、スナック感覚で食べられるチップスに!
原料の約60%が魚です。カルシウムや
良質なタンパク質が豊富です。
こまがり、サクッとした食感をお楽しみください。

【相倉合掌造り集落】
美しくどこか懐かしい風景の
白川郷・五箇山相倉合掌造り集落

【古都京都の文化財】
清水寺、二条城、平等院など、
17ヶ所の寺院、神社、城が登録。

岩手県 バウム 南部片富士

1本 ¥700- (税別)

野生のはちみつでコーティングした
ロゼット、とろけるチョコで表面を
コーティングし、サクとした
歯ごたえに。

【平泉】
仏国土(浄土)を表す建築・庭園
及び考古学的遺跡群
中尊寺、毛越寺、金鶴山など

ハレリー新島の珍味

あじ、め、か、豆、豆、等々...

3点で ¥1,000- (税別)

珍味・海藻類の移転販売を始めて35年。
スーパーやコンビニとは差別化した品揃えの
こだわりの珍味やおつまみです。
若旦那の宇留間さんが販売いたします!

100%ストレートジュースの試飲もします!

無茶々園

果汁100%ストレートジュース
ほんかん、いよかん 1リットル ¥700- (税別)

期間限定商品の
河内晩柑ジュースも入荷!

甘夏マレード
200g ¥400- (税別)
果実の味のあいだが
舌をなでます。

青柚子シロ
200ml ¥400- (税別)
肉、魚料理にも!

沖縄県 ゴヤカンパニー 島豚ごろごろ

120g ¥600- (税別)

石垣島産三元豚の肉挽きミンチを
使用した、沖縄のおろくろの味。
沖縄産黒糖の甘味と生醤油、香味
野菜の香りがやみつきになる代官調味料
不使用の万能みそです。

【琉球王国のグスク及び関連遺産群】
最も有名な首里城跡から、北部の
今帰仁城跡、そして南部の斎場御嶽など、
沖縄にあるグスク(城)や遺跡から5つが登録。

三重県 鳥の老舗 伊勢路 Blanc

ロンド・カシュカシュ
直径17cm ¥600- (税別)

地元産卵と小麦、北海道産
バターをたっぷり使い
やさしい甘さに
仕上げた焼き菓子。

ザラメとカシュ・ナッツが
奏でるカリカリ二重奏が
楽しめます!

【熊野古道伊勢路】
伊勢神宮と熊野大社を結ぶ
祈りの道で古くからある街道。
2004年に「紀伊山地の霊場と
参詣道の一部」として登録
された熊野の名勝「鬼ヶ城」も
隣接しています。

静岡県 田町梅月 御用菓子布橋の雪

1本 ¥600- (税別)

昭和32年秋、浜松と国体が
催された折、昭和天皇の御上された
上品な甘味の和菓子です。
風味豊かなこしあんを練り込んで蒸し上げた
「雪」は、小豆の食感が心地よい「錦玉」、
間に挟まれる純白の「雪」、食感の異なる
3つの素材で味な正統派の逸品!

田町梅月 梅月
どら大福
1箱5ヶ入り ¥748- (税別)

柔らかなつぶあん大福をどら焼きの皮で
包み、しっとりかつモチモチ食感が
魅力の変わりどら焼きです。

愛媛県 柑橘王国 飲む酢

柚子・レモン

カヤノ祭り特別価格!
560ml 通常価格 ¥2,000- → ¥1,600- (税別)

愛媛の温暖な気候で育ったこだわりの柑橘を使った
人気の「飲む酢」。酸っぱいだけでなく柑橘由来の
おいびと、さわやかな香りで、ジュース感覚でお楽
しみいただけます。
今回はカヤノ祭りの「レモン」もご試飲いただけます!

ドイツ190年の歴史 ロンネフェルト紅茶

お店でも人気のドイツのロンネフェルト紅茶。
今年も冷たくしたフルーツハーブティー
「ピチガーデン」をご試飲いただけます!

カヤノ祭り特別価格
ピチガーデン 100g 定価 ¥1,650-
→ ¥1,500- (税別)

後交 300年の伝統 稲庭うどん

長い時間をかけての熟成を繰り返して作られた
稲庭うどんの味を今に伝える極上の手作りうどん。
寺屋さんの絶妙なゆで加減のうどんをぜひご試飲
ください!

七草うどん(人気) かんざしうどん
300g ¥500- (税別) 300g ¥500- (税別)

長さ太さにタテ
ハラつきがあります。

うどんの一番上の部分。
独特の食感が楽しめます。

紙面に掲載の商品は、イベント終了後、引き続き川端町店、笹口店両店で販売いたします。
※限定品はなくなり次第終了、価格の変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。

HOUSE GARDEN
クロアサン

<川端町店>
営業時間10:00~19:00火曜定休
〒951-8068
新潟市中央区上大川前通2-11-1
TEL025-210-2111

<笹口店>
営業時間10:00~19:00火曜定休
〒950-0911
新潟市中央区笹口2-9-12
TEL025-241-9683