



商品力タログ



ぎょくろえん

昆布茶



- ① 昆布茶
- ② 70g 缶
- ③ 330円(税込356円)
- ④ 5×16B
- ⑤ 4901223209927



- ① 昆布茶
- ② 70g 紙缶
- ③ 330円(税込356円)
- ④ 5×16B
- ⑤ 4901223209934



- ① 塩にこだわった昆布茶
- ② 2g×12本 袋
- ③ 220円(税込237円)
- ④ 10×10B
- ⑤ 4901223101306



- ① 塩にこだわった昆布茶
- ② 2g×18本 スタンド袋
- ③ 330円(税込356円)
- ④ 10×10B
- ⑤ 4901223101351



- ① お徳用 昆布茶
- ② 300g(150g×2袋) 袋
- ③ 650円(税込702円)
- ④ 5×8B
- ⑤ 4901223209453



- ① 昆布茶スタンド袋
- ② 1kg
- ③ 2000円(税込2160円)
- ④ 10×2B
- ⑤ 4901223209941



- ① こんぶ茶(カルシウム入り)
- ② 45g 缶
- ③ 330円(税込356円)
- ④ 5×16B
- ⑤ 4901518351157



- ① こんぶ茶スタンド袋(顆粒)
- ② 95g スタンド袋
- ③ 500円(税込540円)
- ④ 10×6B
- ⑤ 4901518351171



- ① こんぶ茶箱入り(粉末)
- ② 400g 箱
- ③ 1100円(税込1188円)
- ④ 10×2B
- ⑤ 4901518351621



- ① こんぶ茶業務用(粉末)
- ② 1kg 箱
- ③ 2240円(税込2419円)
- ④ 10×2B
- ⑤ 4901518350051



- ① こんぶ茶袋入り(粉末)
- ② 130g 袋
- ③ 560円(税込605円)
- ④ 10×6B
- ⑤ 4901518350617



- ① 減塩こんぶ茶
- ② 50g スタンド袋
- ③ 300円(税込324円)
- ④ 5×16B
- ⑤ 4901518351515

- ① 商品名
- ② 内容量
- ③ 希望小売価格
- ④ ケース入数
- ⑤ JANコード

あじのこんぶ茶南蛮漬け材料(4人分)

あじ 4尾(660g) (A) 塩 少々 こんぶ茶 大さじ2 小麦粉 大さじ2 湯 400ml 玉ねぎ(薄切り) 大1個(300g)
酢 100ml ピーマン(薄切り) 2個(70g)砂糖 大さじ6 にんじん(細切り) 小2/3本(60g)

しょうゆ 大さじ4 揚げ油 適量 赤唐辛子(輪切り) 2本

作り方

(1)あじは三枚におろしてせいごを取り5cmくらいの長さに切って塩を振り小麦粉をまぶす※あじは3枚におろして300gくらい。(2)ボウルに(A)を合わせ、野菜を加えて漬ける。

(3)熱した揚げ油で(1)をからりと揚げ、熱いうちに(2)に加えて漬け込む。



炊き込みご飯材料(4人分)

米 カップ3(1人120g) こんぶ茶 添付のスプーン6杯 鶏肉(もも肉) 150g しいたけ 2枚 にんじん 1/4本
みりん 大さじ1 しょうゆ 大さじ1 ぎんなん 8個 さやえんどう 8枚

作り方

(1)米は炊く30分ほど前に洗って、ざるにあげておきます。(2)鶏もも肉とにんじんは細切り、しいたけは薄切り、油揚げは油ぬきして細切りにします。(3)炊飯器に(1)を入れてみりんとしょうゆを加え、目盛りまで水を注ぎ、(2)をこんぶ茶を加えてひと混ぜして炊きます。(4)さやえんどうは色よくゆで、ぎんなんは松葉にさします。

(5)炊き上がったら10分ほど蒸らし、器に盛り付けて、さやえんどうとぎんなんを飾ります。



梅昆布茶

	<p>① 梅昆布茶(しそ入) ② 50g 缶 ③ 330円(税込356円) ④ 5×16B ⑤ 4901223209767</p>		<p>① 梅昆布茶(しそ入) ② 50g 紙缶 ③ 330円(税込356円) ④ 5×16B ⑤ 4901223209774</p>		<p>① 梅昆布茶 ② 60g 缶 ③ 330円(税込356円) ④ 5×16B ⑤ 4901223209781</p>
	<p>① 塩にこだわった梅昆布茶 ② 2g×12本 袋 ③ 220円(税込237円) ④ 10×10B ⑤ 4901223103300</p>		<p>① 塩にこだわった梅昆布茶 ② 2g×18本 スタンド袋 ③ 330円(税込356円) ④ 10×10B ⑤ 4901223103355</p>		<p>① 梅昆布茶スタンド袋 ② 1kg ③ 2500円(税込2700円) ④ 10×2B ⑤ 4901223209798</p>
	<p>① うめこんぶ茶(カルシウム入り) ② 40g 缶 ③ 330円(税込356円) ④ 5×16B ⑤ 4901518451017</p>		<p>① うめこんぶ茶スタンド袋(顆粒) ② 85g スタンド袋 ③ 500円(税込540円) ④ 10×6B ⑤ 4901518451031</p>		<p>① 減塩梅こんぶ茶 ② 45g スタンド袋 ③ 300円(税込324円) ④ 5×16B ⑤ 4901518451512</p>
	<p>① 梅こんぶ茶業務用(粉末) ② 500g 箱 ③ 1848円(税込1995円) ④ 20入 ⑤ 4901518450072</p>		<p>① 梅こんぶ茶袋入り(粉末) ② 110g 袋 ③ 560円(税込604円) ④ 10×6B ⑤ 4901518450614</p>		
					<p>① 商品名 ② 内容量 ③ 希望小売価格 ④ ケース入数 ⑤ JANコード</p>

※①商品名 ②内容量 ③希望小売価格 ④ケース入数 ⑤JANコード ※税込価格は2014年4月1日から8%での価格になっております。

鶏の唐揚げ 梅こんぶねぎだれ材料【2人分】

鶏もも肉 大1枚 揚げ油 適量

A 玉ねぎのみじん切り 1/4個分 梅こんぶ茶、しょうゆ、酒 各小さじ1 塩 小さじ1/4 しょうがのすりおろし1/2片分
B梅こんぶ茶、ごま油、酢 各大さじ1/2 片栗粉、小麦粉 各大さじ2 レタス 1/2枚(細切り)30g きゅうり 1/2本(斜め薄切り)50g
作り方

(1)鶏もも肉は、一口大に切り、Aで下味をつける。10分ほどおき、Bをまぶしておく。(2)玉ねぎみじん切りに塩少々をまぶし、しんなりしたら水にさらし、水けをしっかりとくる。Cを混ぜ合わせておく。(3)フライパンに1を入れて、サラダ油を鶏肉がかぶるくらいまで入れて、中火で4分揚げ、時折、返しながら、さらに4分揚げる。強火にしてカリッとしたら取り出す。(4)器にレタスときゅうりを混ぜてのせ、3を盛りつけて、2をかける。



梅こんぶ茶風味の野菜ちゃんこ材料(4人分)

鶏ひき肉 200g (A) 塩 小さじ1/3 水 1000ml 酒・しょうがのしづり汁 各小さじ1

梅こんぶ茶 大さじ3 こしょう 少々 にんじん(千切り) 小1本(100g) 片栗粉 小さじ2

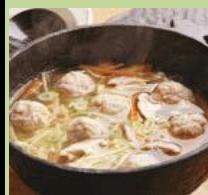
ごぼう(ささがき) 1/2本(100g) 卵 小1/2個 干ししいたけ 2枚(約10g) 長ねぎ(輪切り) 1/2本(50g)

もやし・えのきだけ 1袋 一味唐辛子(お好みで) 少々

作り方

(1)ボウルに鶏ひき肉と(A)を入れてよく練り、梅干大に丸める。(10個くらい) (2)土鍋に水1000mlと梅こんぶ茶とにんじんとごぼうを入れて火にかけ、沸騰したら1を一つづつ落とし入れ、しいたけともやしとえのきを加えてさっと煮る。(3)2にしょうゆ、みりんを各小さじ1で味をととのえ、長ねぎを散らしお好みで一味とうがらしをふる。

※にんじん100gは小1本、ごぼう100gは1/2本が目安です。



グリーンティー・ゆず茶・ひやしあめ

	<p>① グリーンティー ② 120g ③ 400円(税込432円) ④ 10×8B ⑤ 4901223205080</p>		<p>① グリーンティー ② 300g ③ 850円(税込918円) ④ 15×3B ⑤ 4901223205011</p>	
	<p>① グリーンティー ② 1kg 業務用 ③ 2600円(税込2808円) ④ 10×2B ⑤ 4901223205028</p>			
	<p>① ゆず茶 ② 120g スタンド袋 ③ 350円(税込378円) ④ 10×8B ⑤ 4901223316700</p>		<p>① 抹茶ミルク ② 90g スタンド袋 ③ 350円(税込378円) ④ 10×8B ⑤ 4901223316779</p>	
	<p>① おいしいあま酒 ② 120g スタンド袋 ③ 10×8B(9月～2月) ④ 400円(税込432円) ⑤ 4901223316984</p>		<p>① 冷やしあま酒 ② 120g スタンド袋 ③ 10×8B(3月～8月) ④ 400円(税込432円) ⑤ 4901223317004</p>	

くず湯シリーズ

 <p>① ショウガくず湯 ② 16g × 5袋 ③ 300円(税込324円) ④ 20 × 3B ⑤ 4901223317301</p>	 <p>① 抹茶くず湯 ② 16g × 5袋 ③ 300円(税込324円) ④ 20 × 3B ⑤ 4901223317318</p>	 <p>① 柚子かりんくず湯 ② 16g × 4袋 ③ 300円(税込324円) ④ 20 × 3B ⑤ 4901223317325</p>
 <p>① 国産しょうが湯 ② 20g × 4袋 ③ 230円(税込248円) ④ 20 × 3パック ⑤ 4901223316823</p>		
		<p>① 商品名 ② 内容量 ③ 希望小売価格 ④ ケース入数 ⑤ JANコード</p>

※①商品名 ②内容量 ③希望小売価格 ④ケース入数 ⑤JANコード ※税込価格は2014年4月1日から8%での価格になっております。



グリーンティートースト材料(1人分)
食パン 適量 グリーンティー 適量 バター 適量(またはマーガリン)

作り方
1. 食パンを焼いてバターまたはマーガリンを塗ります。
2. 1にお好みの量のグリーンティーをふりかけてお召し上がりください。

- ① 商品名
 - ② 内容量
 - ③ 希望小売価格
 - ④ ケース入数
 - ⑤ JANコード

麦茶/健康茶

※①商品名 ②内容量 ③希望小売価格 ④ケース入数 ⑤JANコード ※税込価格は2014年4月1日から8%での価格になっております。

株式会社大阪 ぎょくろえん
〒543-0023 大阪市天王寺区味原町6-9
TEL06-6761-7331 FAX06-6763-4755
HP <http://osakagyokuroen.co.jp>
e-mail gyosaka@gold.ocn.ne.jp
東京・名古屋・所沢

発行日2026年1月