

<商品詳細>

	<p>【商品名】ディ・チェコ パンチェッタと5種のきのこのクリームソース 【価格】450円(税込) 【内容】イタリアパスタブランドで認知度の高い「ディ・チェコ」のスパゲティを使用。ブロッコリー、イタリア産ダイストマトを使用し彩りを添えました。ポルチーニ茸をオーブンで焼いて余分な水分をとばし、ポルチーニの香りと味を引き立てました。またクリームソースにもポルチーニ茸を細かく刻んだものを配合して風味を出しました。使用したきのこはポルチーニ茸、エリンギ、ひらたけ、ぶなしめじ、マッシュルームの5種類です。 商品開発のこだわりポイント 1) 彩り・知覚品質 2) 厳選素材 3) ひと手間・技</p>
	<p>【商品名】九条ねぎとちりめんの和サラダ 【価格】250円(税込) 【内容】大根と水菜に小口切りの九条ねぎと、ちりめんじゃこをトッピングし、彩りよいパプリカを添えました。隠し味に「焦がしにんにく油」を加えたオリジナル和風ドレッシングでさっぱりとお召し上がりいただけます。 商品開発のこだわりポイント 1) 彩り・知覚品質 2) 厳選素材</p>
	<p>【商品名】ローストビーフ&ベジタブルサンド 【価格】420円(税込) 【内容】ローストビーフサンドと野菜サンドを合わせたライ麦パンを使ったサンドイッチです。ローストビーフサンドには、肉の美味しさを引き立てる醤油マヨと荒く刻んだ玉葱を合わせました。野菜サンドには、甘みと酸味のバランスの“桃太郎トマト”と、グリーンリーフ、たまごサラダをサンドしました。 ※首都圏限定 商品開発のこだわりポイント 1) 彩り・知覚品質 2) 厳選素材 3) ひと手間・技 4) からだ・環境への気配り/工夫</p>
	<p>【商品名】半熟風カステラ 【価格】125円(税込) 【内容】卵黄をたっぷり使用した半熟風ケーキで、下生地にはオレンジはちみつを使用し、若干の甘みを加えることで、まろやかな味に仕上げました。半熟風に仕立てましたので、生地のお重みで中央部分がくぼんでいる点の特徴です。 ※北海道、沖縄県を除く 商品開発のこだわりポイント 1) 彩り・知覚品質 2) 厳選素材 3) ひと手間・技</p>
	<p>【商品名】ショコラフルーツパウンド 【価格】125円(税込) 【内容】カカオ60%のビターチョコ(バリーカレポー社:スイス)を使用することで風味豊かな濃厚な味わいに仕上げました。チョコ味と相性の良いクランベリーとオレンジピールを使用。焼き上げた直後に、洋酒を振り掛ける一手間を加えることで、しっとりとした食感に仕上げました。 商品開発のこだわりポイント 1) 彩り・知覚品質 3) ひと手間・技 4) からだ・環境への気配り/工夫</p>
	<p>【商品名】お豆腐レアチーズ(国産ゆずソース) 【価格】190円(税込) 【内容】濃厚な豆乳を使い、にがりを加えたお豆腐レアチーズを、薫り高い国産ゆずを使ったゼリーを組み合わせました。さらにゆずソースで模様付けをし、鮮やかにしたてました。 商品開発のこだわりポイント 1) 彩り・知覚品質 2) 厳選素材 3) ひと手間・技 4) からだ・環境への気配り/工夫</p>
	<p>【商品名】ブルーマウンテンブレンドコーヒー 【価格】210円(税込) 【内容】ブルーマウンテンコーヒー豆を使用することで、豊かな風味とやさしい味わいのブレンドコーヒーに仕立てました。コーヒー豆を2段階に分けて磨き上げる製法(ダブルポリッシュ製法)を採用し、雑味のないコーヒー豆の味わいが活かしたクリアな味にしました。 商品開発のこだわりポイント 1) 彩り・知覚品質 2) 厳選素材 3) ひと手間・技</p>