関東フェア

群馬 栃木 茨城 埼玉 東京 千葉 神奈川

2024年4月～5月

株式会社 大商

上代 ¥60

１枚スペシャル歌舞伎揚

お米の香ばしさが楽しめる
大判サイズの歌舞伎揚です。

上代 ¥100

銀座餅　醤油味

国産米の米粉で、直径約１０ｃｍの
大きなおせんべい生地を作りました。
甘辛でコクのあるたれに漬けの
醤油味の煎餅です。

上代 ¥100

銀座餅 塩味

“銀座餅”の「しお味」はさらに生地に
アオサを入れ磯味を生かし、
しお味の特性を大切に海の旨みを
生かした揚げ煎べいです。

上代 ¥100

バラ江戸祭り人形焼　各種

こしあん・つぶあん・カスタード

水を一切使わずたっぷりの新鮮な鶏卵で
練り上げた人形焼きです。

上代 ¥223

関東栃木レモン飴

栃木で人気のレモン牛乳を入れて甘酸っぱい
キャンディーにしました。

上代 ¥223

関東栃木いちご飴

飴生地に栃木県産の「とちおとめ」の
ピューレを使用し、真ん中に
柔らかい状態の練乳を入れた、
練乳いちご味の飴。

上代 ¥575

東京プディングキャラメリゼバウム

プリン風味の生地で焼き上げたバウム
にキャラメルソースを浸し、砂糖を振りかけて
オーブンでキャラメリゼしました。

上代 ¥600

鎌りすさん

鎌倉に住むかわいいリスとドングリ型の
さくさくの生地と甘い苺クリームクッキーです。

上代 ¥650

東京いちごチョコ大福

食べやすい一口サイズのイチゴ味の
大福をチョコレートで包みました。
チョコの甘さとイチゴ大福のおいしさが
ミックスされた東京土産菓子です。

上代 ¥650

東京抹茶チョコ大福

食べやすい一口サイズの抹茶味の大福を
チョコレートで包みました。
チョコの甘さと抹茶大福のおいしさが
ミックスされた東京土産菓子です。

上代 ¥650

東京プチシュー

一口サイズの可愛いプチシューが20個入り。
中身はカスタードとチョコの2種類。

上代 ¥650

湘南江島ノ猫

湘南江の島で暮らす猫がモデルです。
一口サイズのさくさくクッキーに
チョコナッツクリームを詰め込みました。

上代 ¥700

白いお台場（S）

サクサク食感のクッキーの間には、
濃厚でまろやかな甘さの
ホワイトチョコレートをサンド。

上代 ¥700

東京みやびのか

可愛い彩り豊かなお餅の詰め合わせ。
味は４種類、黒ごま、きなこ、
いちご、抹茶です。

上代 ¥700

東京スィーツタルトチョコバナナ

チョコとバナナの風味が程よくマッチ、
しっとりとした食感が特徴の
タルトです。

上代 ¥750

東京ミルクファームラングドシャ（S）

東京産の牛乳を使用したラングドシャ。
パッケージの右上白抜きは東京都を
イメージしました。

上代 ¥750

メープルクリームパンケーキ6個

しっとりふわふわしたパンケーキ生地
にメープルホワイトチョコクリーム
をサンドしたスイーツです。

上代 ¥800

東京フルーツバナナチョコもち3段

美味しいバナナとチョコレート味
のお餅です。

上代 ¥800

東京フルーツいちごミルクもち3段

いちごとミルクがふわっと香る
優しい食感のお餅です。

上代 ¥900

キットカットミニ東京島レモン

小笠原産島レモンの果汁パウダーを
練り込まれたクリームとウエハースを
ホワイトチョコで包みこんだ東京土産です。

上代 ¥900

キットカットミニ横浜ストロベリーチーズケーキ

香ばしいウエハースにチーズ入りクリームをサンドして、
全体をストロベリーチーズ風味のホワイトチョコレート
で包みこみました。

上代 ¥920

大麦ダグワーズ６個スカイベリー

大麦でつくったダクワーズ生地の間に、
スカイベリーを使ったクリームが
はさまれています。

上代 ¥2,000

ホテルオークラ　プティフール

アーモンドミルク・アーモンドホワイト・
ナッツココア3種の気品あふれる
上質な味わいです。

上代 ¥130

東京拉麺チキン

熱湯をかけて簡単3分、甦る昔ながらの
あの味。香ばしいチキン味なので
スープ感覚で卵を落としても美味しい！

上代 ¥130

東京拉麺マイルドカレー

カレーパウダーを麺に練り込んで
風味豊かなマイルドスープに仕上げ
ました。昔ながらのあの味、
マイルドカレー風味。

上代 ¥130

東京拉麺エビ塩トンコツ

本場九州トンコツエキスを使用し、
ほのかなエビの甘味と香りを加えた
絶妙なバランスのスープです。

上代 ¥130

東京拉麺ピリ辛にんにく

程良い辛さとにんにくの香りが
食欲をそそる刺激的なラーメン。
ベースにはタップリの豚骨エキス
と石垣島の海水塩を使用。

上代 ¥130

東京拉麺トムヤムクン

トムヤムクンの特徴である酸味と
辛みがバランス良くマッチした
スープです。唐辛子パウダーと
柑橘系の香りを練りこみ後味の
スッキリする麺に仕上げました。

上代 ¥180

横浜もやしそば

麺には国産小麦、国産野菜を使用
炒め野菜の香りがおいしい、
中華風とろみ醤油スープ。

上代 ¥180

横浜家系豚骨醤油ラーメン

麺には国産小麦、具材は国産を使用
鶏油（チーユ）の効いた豚骨醤油味。

上代　¥205

横浜ラーメン六角家豚骨醤油

家系ラーメンの代表格、横浜の名店「六角家」。太くてコシのある麺が豚骨と鶏ガラのエキスが溶け出した濃厚スープが特徴。

上代　¥205

埼玉狼煙濃厚醤油ラーメン

鶏と豚をベースに、魚介を加えた濃厚なスープが平打ち麺ともよく合います。

上代　¥255

凄麺 千葉竹岡式らーめん

醤油感の強いシンプルなスープ
豚バラチャーシュー＆メンマと
大きめカットのタマネギの具材
が入ったコシのあるノンフライ麺使用。

上代　¥255

凄麺 横浜発祥サンマー麺

凄麺の麺の美味しさはもちろん、
とろみスープとたっぷり5色具材、
サンマーメンのこだわりが
しっかり伝わる渾身の1杯。

上代　¥255

凄麺　横浜とんこつ家

モチモチとした食べ応えのある極太麺
鶏油（チーユ）が決め手！炊き出し感
のある豚骨醤油スープ。
大きめカットのほうれん草、焼のり３枚
などのこだわり具材入り。

上代　¥350

【千葉豆乃華】

千葉県産殻付落花生80ｇ

千葉県産落花生の中でも最も甘み、
コクと香りがあるといわれる半立種。

上代　¥400

よこすか海軍カレー

明治41年の海軍割烹術参考書の
「カレイライス」レシピを素に、
食べやすく復元したものです。
牛肉、野菜のタップリ入った懐かしい味。

上代 ¥500

金富士らーめん（袋)

「らーめん矢吹」で絶大な人気を誇る
看板メニュー[魚介醤油豚骨]が、
【金富士らーめん】として商品化.
コシがあり喉越しの良い
つるっとした半生麺です。

上代 ¥500

ご飯にかけるギョーザ

おから、ピーナッツとにんにくと玉ねぎを
じっくりと煮込み、ごま油とラー油と酢を
混ぜ合わせたギョウザをそのまま
食べているような感覚になる万能調味料。

上代 ¥530

ご飯にかけるギョーザ辛旨

スタンダードな味わいに、
辛みをプラス。旨味と辛みがベストマッチして、
やみつきになることまちがいなし。
まるで辛口餃子を食べているような感覚。

上代 ¥680

国産チキンカレー（レトルト）

骨付きの手羽元を使用しています。
じっくり炒めた玉ねぎと生クリームを加えた、
まろやかな味わいの本格的チキンカレーで す。

上代 ¥680

黒毛和牛ハッシュドビーフ（レトルト）

赤ワインをベースにトマトの酸味と玉ねぎの
甘みのあるソースで味を整え、お肉の旨みと
野菜のコクを引き出した、
本格的ハッ シュドビーフです。

上代 ¥750

黒毛和牛ビーフカレー
（レトルト）

黒毛和牛のすね肉を、玉ねぎ
・りんごなどと一緒にじっくり
煮込み、隠し味に赤ワインを使用
した、本格的ビーフカレーです。

上代 ¥900

黒毛和牛ビーフシチュー
（レトルト）

厳選した黒毛和牛のすね肉と人参、
マッシュルーム、ヤングコーン
を赤ワインでじっくり煮込んだ、
本格的ビーフシチュです。