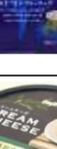


パッケージ画像	商品名	内容量	メーカー名	販売価格 (税込)	商品説明
	HATSUYUKIスパークリング 2020	750ml	NIKI Hills ヴィレッジ	6,600	泡のきめ細やかさを出すために、シャンパンの伝統的な製法と同様の瓶内二次発酵で造ったスパークリングワイン。繊細な泡立ちとスッキリした酸味に加え、ケルナーのフルーティな香り。同社のワイン「HATSUYUKI」のイメージを残しスパークリングに仕上げました。
	HATSUYUKI 2022	750ml	NIKI Hills ヴィレッジ	5,500	ケルナーらしいフルーティかつ花のニュアンスを感じられる香りと、北海道らしいキリッとした酸味が特徴です。
	NEIRO 2022	750ml	NIKI Hills ヴィレッジ	3,300	香りの印象を活かすために若干の糖を残したセミドライ仕上げ。パッカスらしい華やかな香り。南国のフルーツを思わせる香りも少し感じられ、飲み口はスッキリとしています。パッカスはもともと熱しづらく、酸が落ちやすい品種ですが、最大限ポテンシャルを引き出せるよう、収穫時期を待って、成熟したブドウで醸造しています。
	RICCAスパークリング 2021	750ml	宝水ワイナリー	4,500	白い花やリンゴ、イチゴのようなぶどう由来の香りや熟成による香ばしいトーストの香り。口当たりはシャープで酸がしっかりと感じられますが、ふくよかで厚みもしっかりとある、高級感溢れる本格的なスパークリングワインであり、宝水ワイナリーを代表する一本です。
	雪の系譜パッカス 2022	750ml	宝水ワイナリー	3,300	梨や林檎のようなアロマティックな香り。口当たり優しく、クリアで繊細な飲み口の白ワインです。
	雪の系譜レンベルガー2021	750ml	宝水ワイナリー	3,410	イチゴやカシスのような赤い果実とスモーキーな香りが引き立ち、口当たりはなめらかで繊細な味わい。香りや味わいが口の中で長く続き、余韻も楽しめる赤ワインです。
	雪の系譜シャルドネ2021	750ml	宝水ワイナリー	3,600	柑橘・リンゴや火打石のような複雑性のある香り。柔らかな口当たりとキレのある酸味が印象的な、まとまりのあるリッチな白ワインです。
	余市ハーベスト ツヴァイ ゲルト スペシャルキュ ヴェ赤	750ml	北海道ワイン	4,750	美しいガーネット色、木苺やクランベリー等の香り、その奥に感じる黒コショウ等、数種のスパイス香を感じることができます。程良い飲み、ほのかな甘み、筋の通った酸がよりエレガントなワインに仕上がりました。
	おたるゲヴルツトラミ ネール白	750ml	北海道ワイン	4,970	自社直轄農場で収穫された葡萄で醸造。白桃やライチ、シナモンといった華やかな香りの印象、しっかりと骨格の芳醇な甘口白ワインです。
	黒松内カマンベールチーズ	120g	トワヴェール	870	北海道黒松内町産の品質の安定している酪農家の搾りたて生乳を使用しています。成分無調整の高脂肪(3.6~4.2%)の生乳を使い深いコクとなめらかさにもこだわって作っています。
	黒松内ブルーチーズ	200g	トワヴェール	1,620	塩は国産の塩を使用しており、塩味の中にほんのりとした甘さを感じる塩かどのない辛さが特徴です。食べやすさを考えて塩分は控えめに、生乳のほのかな甘みを感じるよう、程よく調整しています。
	黒松内クリームチーズ	100g	トワヴェール	650	北海道黒松内町産の品質の安定している酪農家の搾りたて生乳を使用。クリームチーズは、生乳に生クリームを加え、熟成させないで作るフレッシュタイプのチーズです。程よい酸味の中にほのかな甘みがあり、滑らかな口当たりが特長。
	シュトレン	1本	もりもと	1,880	バターが香る生地に、イチジクやレーズンなどを贅沢に練り込み焼き上げました。本場ドイツの製法に、独自のアレンジも加え、ひとつひとつ丁寧に仕上げています
	スモークチキンレッグ	160g	トンデンファーム	540	食べてみると癖がなく燻製の香りがしてハムを食べている感じです。細切りにして召し上がるもワイルドにかぶりつくもお召上がり方はご自由です。手でほぐれ、サラダのトッピングにもあいます。
	北海道産牛ローストビーフ (もも)	170g	マルハニチロ畜産	1,300	牛もも肉は脂肪が少なくヘルシーな部位で、赤身肉の特徴である亜鉛や鉄分をサーロインなどの部位に比べ多く含みます。

パッケージ画像	商品名	内容量	メーカー名	販売価格 (税込)	商品説明
	サッポロクラシック	350ml	サッポロビール	290	
	AFくらぶ ゴーダチーズ (250g)	250g	中標津町畜産食品加工研 修センター	790	100%地元の牛乳を使用し、マイルドな食べやすい味に仕上がっています。パンやグラタンなどに乗せたり、オープン料理などでも美味しくいただけます。
	AFくらぶ ポークソーセージ	6本	中標津町畜産食品加工研 修センター	310	100%道東産の豚肉を使用。天然の羊腸を使用しているので、パリッとした良い歯ごたえです。フライパンで焼いたりポイルでもいただけます。
	AFくらぶ しそ入りソーセージ	6本	中標津町畜産食品加工研 修センター	320	みじん切りにした青じそが入っており、さわやかな風味が加わり食べやすく仕上がっています。
	AFくらぶ ピリ辛ソーセージ	6本	中標津町畜産食品加工研 修センター	310	一味唐辛子を使用。ピリッとしたスパイシーな辛さが後を引く大人の味です。
	AFくらぶ チーズ入ソーセージ	6本	中標津町畜産食品加工研 修センター	340	プロセスチーズを加えており、肉と相性が良く、さっとフライパンで温めると溶けたチーズと肉の旨味が感じられます。
	AFくらぶ フライシューケーゼ	380g	中標津町畜産食品加工研 修センター	680	ソーセージに詰める肉ダネの生地をパウンド型に入れ、カップに詰めて焼き上げたものです。 ミートローフとも言い、スライスしてフライパンで焼いてサンドイッチにしたり、サイコロ状に切って焼いたものをサラダなどにトッピングしたり、食べ方の幅が広がります。
	AFくらぶ フライシューケーゼ (ミニ)	180g	中標津町畜産食品加工研 修センター	340	ソーセージに詰める肉ダネの生地をパウンド型に入れ、カップに詰めて焼き上げたものです。 ミートローフとも言い、スライスしてフライパンで焼いてサンドイッチにしたり、サイコロ状に切って焼いたものをサラダなどにトッピングしたり、食べ方の幅が広がります。
	ビーフジャーキー	40g	中標津町畜産食品加工研 修センター	570	香辛料に漬け込んだ牛肉を、サクラのチップで燻した乾燥肉。 噛めば噛むほど牛肉の旨味が感じられます。 お酒のおつまみにも最適です。