

商品カタログ

〒834-0031 福岡県八女市本町 2-274-9



バターピーナッツ

落花生を
あっさりとした
塩味に仕上げました。



羽衣豆

醤油と海苔風味で
ピリ辛の衣が
あとをひくおいしさです。



味ピー

醤油と海苔風味で
味付けした
昔ながらの豆菓子です。



味くらべ

醤油味の豆菓子と
甘い豆菓子に
多彩な味のあられを加えた
味わい豊かな豆菓子です。



骨太大豆

香ばしく焼き上げた
国産大豆に
国産の味付き小魚を
加えました。



柿の種

お馴染みの
ぱりぱりおいしい
国内産柿の種です。



フライビーンズ

そら豆を独自の製法で
フライし
さっぱり塩味に
仕上げました。



いかピー

生地に干しいかを
ふんだん練りこみ
さっぱり塩味に
仕上げました。



アーモンド&バターピー

塩味に仕上げた
落花生にアーモンドを
ミックスした
豆菓子です。



しあわせ ミックスビーンズ

甘い豆菓子と
しょっぱい豆菓子を
ミックスして
甘じょっぱく仕上げました。



殻付きピーナッツ

塩味で風味豊かに
仕上げました。



柿ピーピロ

人気の柿ピーを
個包装にして
たっぷりと
詰め込みました。



ソフトさきいか

ふんわりソフトな
旨味を味わえる
さきいかです。



黄金するめいか

いかを干して
皮つきのまま焼き上げ
ほどよい触感に
仕上げました。



さきするめ

するめいかを
独自の製法で割き
細切りにし食べやすく
カットしました。



燻さきいか

いかを独自の製法で
燻製し
素材本来の旨味を
ひきたてました。



いか短冊

肉厚ないかを燻製し
スライスした
ソフトな食感の
おつまみです。



あたりめ

素材の味をいかし
余計な味付けをせず
シンプルに
焼き上げました。



スルメソーメン

いかの耳部分を
細切りにして噛むほどに
いかの旨味を
味わえます。



おつまみBセット

皮つきさきいかと
いか短冊の
ミックス商品です。



やわらかい いか天

するめを香ばしく焼いて
のしいかにし
良質な油で揚げて
ソフトな食感に
仕上げました。

パックンチーズ

たらのすり身とチーズを
練り合わせて
シート状にして
食べやすくカット
しました。



ホタテ貝ひも

国産のホタテ貝ひもを
じっくり香ばしく
焼き上げました。



焼めざし

国産にいわしを
塩味でまるごと
焼き上げました。

焼松葉

魚肉のすり身を
薄く延ばして
焼き上げ風味ある
味わいに仕上げました。



おじゃこ

色とりどりの
魚介類を様々な
加工をして
ミックスした商品。



アーモンド

アメリカ産を焼き上げ
風味豊かに
ほんのり塩味に
仕上げました。



カシューナッツ

インド産の深い甘みと
ほんのり塩味で
風味豊かに
仕上げました。



ピスタチオ

アメリカ産
を焼き塩味で
深い味わいに
仕上げました。



磯の華

北海道産真昆布を
煮炊き
一口サイズに
カットしました。



(国産)おしゃぶり
函館真昆布
北海道産函館
真昆布使用で
素材の味わいに
こだわり製造しました。



小魚アーモンドと 柿の種

小魚とアーモンドと
柿の種を個包装にした
大人に人気の商品です。

ほん豆に
うまい豆

