

極の銀

宮城県
三陸産
銀鮭使用
定塩

大好評の甘塩銀さけ(極の銀)が
新物に切り替わりました。

原材料・銀さけ、食塩のみ
製造行程1フロースンの
こだわりの銀さけです。

宮城県三陸産 銀鮭使用
極の銀

やまのぶに
うまいもんが大集合!

この2日間のいちおし商品です!!

※写真はすべてイメージです

甘さにこだわり、甘塾で出荷している
おいしい南水梨です。

長野県坐光寺産
篠田さんちの
甘熟南水梨

肉は柔らかく、
肉色が鮮やかな品質を
保持している鶏肉です。

宮崎産
山桜鶏

長崎井上
ばりうま!イカ揚げ

擦りたてパルミジャーノレッジャーノ使用!
香り立つ本格ボロネーゼ

擦りたてパルミジャーノレッジャーノ使用!
香り立つ本格カルボナーラ

精肉部の新鮮な
ミンチで作りました。

パンチエッタ使用、
生クリームとチーズの
コクがクセになります。

面倒な調理など一切不要、
ご飯に混ぜるだけ!

国産
とうもろこし
使用!

やまのぶオリジナル

ご飯にまぜるだけの
とうもろこしご飯の素

鳴門のいも屋
ぎんとき黄金
さつまいもチップス

丁井
スイートポテト

まん月
栗入り 笑顔大福

安心・安全
そして美味しく
こだわりの味協同組合

- ①原料にこだわり。
- ②無添加にこだわり。
- ③味にこだわり。
- ④価格にこだわり。

この4点を満足
させている商品です。

やまのぶでは多種多様なラインナップを
ご用意しております



※画像はイメージです。
(店舗によりお取り扱いのない商品もございます)

やまのぶのモットーは「商品に鮮度と安心を」

現在販売されている食品の多くは、原料または商品そのものに添加物が使われているなど、知らないうちに私たちの体の中に入ってきます。美味しそうな色をつけるため、酸化して色が変わるのを防ぐため、そして手間なく製造するため・・・

「それらの食品を自分の子供に食べさせられるのか?」

「本当に食べても安心・安全なのか?」

そんな疑問があるからこそ、国産原料にこだわり、無添加にこだわり、味にこだわり、不安のない食品をご提供したいと考えています。[自然の味]なら商品の成分表示を見なくても安心して食べていただけます。

ピックアップ商品

米油(こめあぶら) [600g]

大変貴重な国産原料の米油、遺伝子組換原料使用していません。
米油は、軽くて香ばしい風味を持ち、豊富な抗酸化成分から守り細胞の健康維持を助けます。



北海道産大豆の充填豆腐 [150g×3P]

北海道産大豆を100%使用。
にがりも天然のにがりも100%使用したお豆腐です。国産大豆は遺伝子組替えのものは栽培されておらず、製造工程上でも輸入大豆の混入を避ける処置をとっています。



お取り扱い
しています。