

自然のおいしさを
大切にセレクト

高島屋 ファーム

4つの約束

- 1 素材本来のおいしさを追求します。
- 2 安全・安心・新鮮を基本とします。
- 3 栽培・製造方法にこだわります。
- 4 食品添加物は必要最小限とします。

高島屋ファームのホームページもご覧ください。

高島屋ファーム 検索

※品数に限りがございますので、売切れの節はご容赦ください。
※価格は消費税を含む総額にて表示しております。

 **Takashimaya** YOKOHAMA

横浜店 TEL(045)311-5111

精米したての“おいしい”を 高島屋ファームから。

お米は精米したてが
最もおいしいといわれます。
そこで高島屋ファームでは、
玄米をご用意しました。
店頭でお好みに合わせて
精米いたします。

※精米サービスは無料です。
1kgから承ります。
お気軽にご用命ください。



「分づき精米」で、自分好みのごはんに。

玄米

ぬか・胚芽を残した、
栄養価が最も高いお
米です。炊飯器の玄米
ボタンや圧力鍋でお
いしく炊けます。



3分づき米

表面を少し取り除い
た状態で、ビタミンB₁や
食物繊維は十分に
残っています。



5分づき米

玄米と白米の中間。胚
芽はしっかり残り、食物
繊維も白米より多め
ですが、白米のような
粘りは少なめです。



7分づき米

胚芽が一部残り、ビタ
ミンB₁も食物繊維も白
米より豊富。白米と同様
に炊け、食べやすいの
で、人気があります。



白米

一般的に食べられてい
る白いお米です。つや・
粘り・旨みがある一方、
栄養のある胚芽やぬか
はありません。



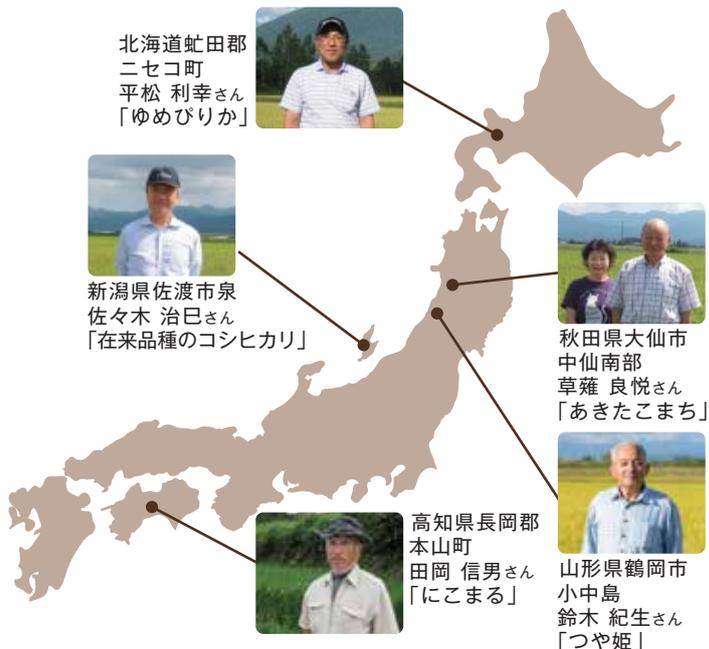
クリーン白米 (無洗米相当)

軽く洗うだけで炊く
ことができます。少量
の水ですみ、手間もかか
らず便利です。

※分づき米はぬか成分が多いので、ぬか臭くならないよう、研ぎ汁を早く捨てることが肝心です。また、分づき米は炊飯器での保温に向きません。色が変わり、ぬか臭くなります。

高島屋ファームが選びました。 水や土にこだわった5つのお米。

清らかな水に恵まれた環境で、すこやかな土作りに励む熱心な生産者が育てました。高島屋ファームおすすめのごはんのおともといっしょに楽しみませんか。



各お米について詳しくはホームページをご覧ください。

しっかりとした弾力と甘みの、大粒。 山形県産 つや姫



米ぬか、昆布、かつお節煮を発酵させた肥料で土作り。

【鈴木紀生さん】特別栽培つや姫

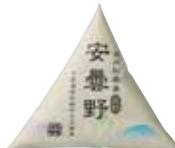
アミノ酸やミネラルが豊富な米ぬかや昆布、かつお節煮を混ぜ、乳酸菌で発酵させた肥料で栽培。土中の微生物を元気にし、稲が栄養を吸収しやすくなりました。

(玄米/1kg) 1,007円

【村田商店】安曇野納豆

長野県産の特別栽培大豆「ナカセンナリ」を使用した、糸ひきの強い昔ながらの納豆。保存性に優れた昔ながらの経木も長野県産のアカマツを用いました。

(80g) 162円



香り良く、ふっくら、やわらかい。
北海道産 ゆめぴりか



羊蹄山の湧水を使い、合鴨農法で栽培しました。

[平松利幸さん] 特別栽培ゆめぴりか

昼夜の寒暖差があり、羊蹄山の清らかな湧水とミネラル豊富な土壌に恵まれた米作りの好適地。雑草や虫を合鴨が食べる合鴨農法で、農薬を使わずに育てました。
(玄米/1kg) 1,093円



[田部] 平飼有精卵たなべのたまご

島根県の山間で、地面を自由に歩き回れる環境で育てた鶏の卵です。餌のトウモロコシは非遺伝子組換えのものを与えています。
(6個) 411円

ほどよい甘みと粘りで、どんなお料理にも。
秋田県産 あきたこまち



絶滅危惧種イバラトミヨも生息する清らかな水環境。

[草薙良悦さん] 特別栽培あきたこまち

奥羽山脈の湧水が流れ込む環境にすむ絶滅危惧種の淡水魚イバラトミヨ。その生息地と同じ水系の水を引き、有機資材を使った土で栽培しました。
(玄米/1kg) 791円



[三幸農園] 白干梅

和歌山県の自社農園の梅を塩だけで漬け込み、3日間天日干して仕上げました。上品な梅の香りと味わいをお楽しみいただけます。
(100g) 519円

さらりとして素朴な、西日本のお米。

高知県産 にこまる



清水が流れる棚田に、毎晩水を張り直すこだわり。

[田岡信男さん] 特別栽培にこまる

吉野川の源流に開かれた吉延の棚田は、約700年前から水路を整備。昼に温度が上昇した水田に、夜新しく水を入れて稲を休ませるという手間をかけたお米です。
(玄米/1kg) 925円



[総合食品さいとう] 塩引鮭 粗ほぐし

国産の白鮭を使用。「鮭のまち」として知られる新潟県村上市に伝わる加工法で塩引鮭に仕上げしてから焼き、手作業で粗くほぐしました。

(100g) 648円

もっちりとして、甘み、旨み豊か。

新潟県産 在来品種のコシヒカリ



朱鷺の暮らす里、佐渡島で、たくましく育てました。

[佐々木治巳さん] 在来品種のコシヒカリ

格別においしいけれど病気に弱いため、新潟県では栽培する農家が少ない在来品種のコシヒカリを、農薬・肥料(有機肥料を含む)を一切使わずに栽培しました。
(玄米/1kg) 1,664円



[美味と健康] わじまの海塩

石川県輪島沖の海水を100%使用。釜炊きせず、海水の上から熱を当て、40度未満の低温で緩やかに結晶させました。甘みを感じられる海塩です。

(100g) 540円

のせて、深まる、ごはんの楽しみ。



[遠忠食品] 東京湾物語 あさくさのり

東京湾の貴重なあさくさのりを化学調味料、保存料などの添加物を使わずに佃煮にしました。のりの香りがふわっと広がります。

(85g) 713円



自然の風味を大切にした、ごはんのおとも。
素材の持ち味を十分にお楽しみいただけます。

[小林食品] ねこあし昆布ふりかけ

根が猫の足に似ている「ねこあし昆布」は、北海道釧路近海でしかとれない、ねばねばでやわらかい昆布。化学調味料を使わず、ふりかけに仕上げました。

(30g) 324円



[吉永鯉節店] 酒盗 辛口

鯉の塩辛「酒盗」。80年以上続く高知の鯉節店が、添加物を使わずに丁寧に作りました。風味豊かなおいしさを、少量パックでご堪能いただけます。

(60g) 324円



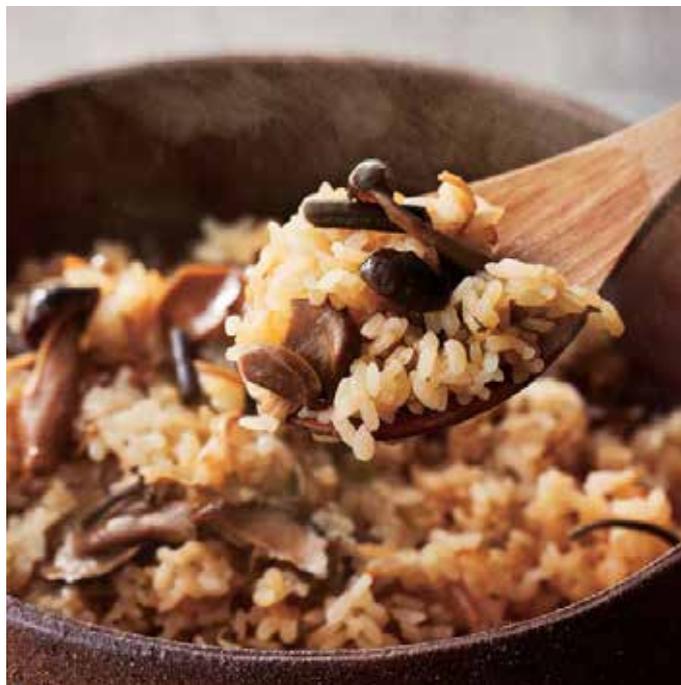
[光浦醸造] 精進肉みそ

お肉のような旨みと食感がありながら、じつは国産大豆をはじめ、植物性原料100%、化学調味料は不使用。大葉の香りがさわやかな精進肉みそです。

(120g) 486円



まぜて、手軽に、ご馳走ごはん。



[木の花屋] 炊き込み きのこごはんの素

長野県産のぶなしめじ、えのきたけ、エリンギ、しいたけ、わらびがたっぷり。あっさりとした上品な味わいの炊き込みごはんを手軽にお楽しみいただけます。

(2~3合用) 486円



具もだしも、素材からきちんとおいしい。
手間いらずの贅沢な味わいをお届けします。

[マルアイ] 九州産栗ごはんの素

九州産の栗と本醸造白醤油に、昆布と鰹の上品なだしを加えました。ほんのり甘く、ほっくりとしたおいしさの栗ごはんをいつでも簡単に作れます。

(2合用) 1,026円



[樽正本店] ちりめん山椒

瀬戸内海産の良質なちりめんじゃこを少量ずつ丁寧に炊き上げました。兵庫県産の香り高い朝倉山椒が、びりりとしたアクセントを添えます。

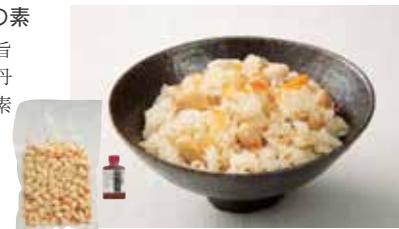
(50g) 690円



[オノウエ] 京白丹波 豆御飯の素

丹波黒大豆を親にもち、大粒で旨みが濃い新品種の大豆「京白丹波」が贅沢に入った豆ごはんの素です。あっさりとした味わいに炊きあがります。

(2合用) 864円



お米から生まれる、日本の味わい。

ごはんとして楽しむだけでなく、お米はさまざまにかたちを変えて、私たちの食生活を豊かにしています。瑞穂の国ならではの味わいを、調味料をまじえ高島屋ファームの視点で選りすぐりました。



糍のやさしい甘み。

[片山商店] 糍甘酒一夜雪

新潟県産のコシヒカリだけで作られた甘酒。米糍のやさしい甘みや、そのまま飲めてキャップを開められる便利さがお子様にも人気。湯せんで温めることもできます。(150g) 308円



なめらかで強いコシ。

[やまとうさん] 黄金のいなほ 白餅

新潟県の契約農家が特別栽培した岩船産のもち米「こがねもち」で作りました。なめらかさと強いコシを併せ持つお餅です。(225g/4枚) 341円



甘み、コク、香りが豊か。

[角谷文治郎商店] 有機三州味噌
国産の有機もち米を原料に、愛知県三河地方の伝統製法で醸造したみりんです。お米の上品な甘みとコク、香りが豊か。煮物などの照りとツヤも美しく仕上がります。(500ml) 1,124円



糍にこだわり、しっとり。

[えちごいち味噌] 匠の味 赤みそ
国産の米、大豆、塩を使った香り豊かな粒みそ。「現代の名工」に認定された池野正春氏が五感をいかして糍を育て、しっとりとしたおいしさに仕上げました。(500g) 823円



玄米を使い、コクも。

[福山物産] 純玄米黒酢

玄米を使い、200年以上続く伝統製法「かめつぼ仕込み」で、1年半以上かけて発酵・熟成。すっきりとしてコクのある米黒酢です。(360ml) 1,404円