

Since1894-Sakagami
初夏～高知の味特集!
6/6 金曜日 **6/8** 日曜日
 2025年

旬味覚!!
 シャリッとした食感と
 ジューシーな西瓜。
■高知県産
小玉すいか
 〈1個〉
¥1,980 (税込2,138円)



夏の必須万能野菜!! **■高知県産**
みょうが 〈1P〉
¥150 (税込162円)
■高知県産
しょうが 〈100g当り〉
¥150 (税込162円)



⑧ クオリティフーズ マーケット サカガミ
 ●駒込サカガミ 東京都豊島区駒込6-35-1 ☎03-3918-5355
 ●野方サカガミ 東京都中野区野方6-4-4 ☎03-3330-4321
 ●清瀬サカガミ 東京都清瀬市元町1-4-23 ☎042-491-3725
 ●豊洲グランパサカガミ 東京都江東区豊洲5-5-113 ☎03-3531-5355

サカガミで働きませんか?
スタッフ募集中!
 お申し込みはこちらから→



サカガミの社員食堂
「Sakagami畑」を
月1回一般開放中!
 詳細は食堂メニューの記録用
 アカフントをご覧ください!
 @SAKAGAMIBATAKE



●写真はイメージです。※取り扱い品が変更になる場合があります。

初夏 高知県の特産品を使い、優れた商品を表彰するコンクール「高知家のうまいもの大賞」の各賞を受賞した品もご紹介中!! 高知県は、ひとつの大家族やき... 2013年頃に始まった高知家プロモーション、益々認知度UPです!!
高知の味特集!!

初夏のかつおは脂のり抜群!
 脂がたっぷりのつた戻り鰹を、自然に優しい、魚を傷つけにくい土佐伝統漁法の技「一本釣り」で釣り上げ、船上ですぐに冷凍するので、鮮度は抜群!
■高知県・明神水産
わら焼かつおたたき(解凍)
 〈100g当り〉
¥358 (税込386円)



麦芽100%のノンアルコール!!
 麦芽100%にこだわり、アルコール分がゼロでもドイツビール並みのしっかりとした麦の香りと苦み。
■日本ビール・ノンアルコール
・龍馬1865
・龍馬レモン
 〈各350mL〉
¥139 (税込150円)



■JA馬路村
馬路村のチューハイ
ゆずの村 〈350mL〉
¥249 (税込273円)
 JA馬路村が、高知はレモンサワーでなくゆずを飲んで欲しいという気持ちで造りました!



加工食品 最優秀賞
■土佐佐賀産直出荷組合
土佐かつおのつけ
 〈120g〉
¥650 (税込702円)
 あるようでなかった、かつお味付けフレーク。よけいなものは一切使用せずシンプルに、豆醤油、本味醂、洗双糖、高知県産ゆず果汁を隠し味にコトコト大鍋で煮込みます。おにぎり・サラダ・パスタ・冷奴にも。



■無手無冠
芋焼酎
ダバダ火振
 〈720mL〉
¥1,590 (税込1,749円)
 栗をたっぷり50%も使用した四万十川特産栗焼酎。栗のまろやかな香りを大切に低温でじっくりと蒸留されたストレートでもロックでもお湯割りでも楽しめる。



■無手無冠
純米吟醸酒
 〈720mL〉
¥1,790 (税込1,969円)
 磨きによって広がるクリーンな吟醸香がたまります!



高知家のうまいもの大賞 -2025-
満腹御礼
■藤川工務店嶺北麻飯店
土佐あかうしチャー油
 〈130g〉
¥399 (税込430円)
 高知家のうまいもの大賞2025調味料部門優秀賞受賞!炒飯を作る時に最初にひく油を変えるだけで! いいバランスで炒飯が作れる。風味、うま味も格段にアップ!炒め物やラーメンの味変、餃子の餡などにも。



■黒潮町缶詰
鰹と海鮮たっぷりの
土佐流・玄米パエリア
 〈6号缶・182g〉
¥990 (税込1,069円)
 うまいもん大賞SDGs賞受賞。高知らしく、土佐沖の一本釣りカツオがメインの本格的な海鮮パエリア。玄米を使っている体に優しい超時短料理! 湯せんして温めるかフライパンで熱して少し焦がして食べるとより本格的な味わい!

