

Since1894-Sakagami

春到来!~京都の味特集!

3/6(金) 3/8(日)

2026年 曜日 曜日

■東山酒造・特別純米酒

坤滴(こんてき)

〈720ml〉 **¥1,790**
(税込1,969円)



米に徹底的にこだわり、鳥取「田中農場」の特別栽培米「山田錦」だけを100%使用。香り高く、米のうまみを十分に味わえる純米酒。

■仙台漬魚〈各1パック2切れ〉

- ・銀だら京都西京味噌漬
- ・銀だら京都塩麹漬

¥750
(税込810円)

脂の乗った銀鱈を特製の西京味噌や塩麹で低温熟成させ、料亭のような甘みとコクを上品に仕上げた逸品!

料亭の味!!

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
- 豊洲グランバサカガミ 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!

社員食堂スタッフ募集中!



●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。

伝承の京かまぼこの味!

昭和22年創業のかまぼこ屋「はま一」。ソフトで弾力のある食感、すり身をすり鉢で搗る技術によるもの。低温に保ちながらすり鉢でじっくり長く練り込むという、昔ながらの製法。大量生産はできない。

■はま一 **春のおとずれ** (3個入) **¥410** (税込442円)

●京都産たけのこ天 (国産美山椒入り) (140g) **¥399** (税込430円)

苦みやアクが少なく、柔らかい食感の京都産筍を小さく切り生地に練り込んだ一口天がら。美山椒の爽やかな風味と香りも美味。

■魚そうめん(小) **¥380** (税込410円) (80g)

お魚をそうめん状に仕上げた昔から京都に伝わる春夏限定商品。ツルツルとした歯ごたえにさっぱりとした味が。添付のつゆやレモンわさび等で。

いろんなお料理に使って下さい!!



■サカガミオリジナル **西京みそ匠** (500g) **¥599** (税込646円)

みそ汁はもちろん、お雑煮・魚・肉を漬けたり、合わせみそ用や酢みそや田楽味噌のベース、ドレッシングにも。



■北尾 **黒豆茶** (13g×8P) (税込594円) **¥550**

●黒豆ごはんの素 (2合用) **¥480** (税込518円)

黒豆をじっくり炒り、ティーパックに。

●京都麦酒・クラブビール **セゾンスタイル** 缶各 (一期一会・週休6日) (各350ml) **¥599** (税込658円)

京都の味特集!



■よし廣製菓 **ハツ橋饅頭** 3個入 **¥499** (税込538円) (3個)

昭和33年によし廣を創業した水内喜廣が、当時の限られた材料の中で京都を代表する「京銘菓」を作ろうと試み、そして完成したのがハツ橋饅頭。

美味しい京菓子里に宇治茶を!

■川橋園製茶場 **宇治玉露 道の光** (100g) **¥1,200** (税込1,296円)



良い茶葉の部分だけを選んでいきます。自分からは売り込まない、川橋理社長の地味ながら奥深い味の宇治煎茶。

缶内二次発酵製法!



セゾンは、ベルギー発祥のビール。セゾンには「季節」の意。夏の農作業中に飲むことを目的として作られました。



■東山ハツ橋本舗 **東山 生ハツ橋** (ニッキ・抹茶) **¥250** (税込270円) (各4個入)

風味のよい天然ニッキ、上質な抹茶の生ハツ橋。創業90余年、京都の伝統の味わいを食べ切りサイズ!

■京栄堂 **角切りハツ橋** (135g) **¥250** (税込270円)

米粉を練り上げ砂糖・桂皮末・ゴマを混ぜ、薄く伸ばして焼き上げたハツ橋です。

■成見家 (各120g) **玉子とうふ** **¥329** (税込355円)

●胡麻とうふ **¥560** (税込604円)

■丹波黒総本舗 中村屋 **お徳用割れムキ栗 甘納豆** (140g) **¥799** (税込862円)

1970年京都の栗町で創業、丹波黒総本舗・中村屋。製造工程で割れたり欠けたりした物をお得用に詰めました。