

Since1894-Sakagami

# 土佐～高知の味特集!

7/3(金) 7/5(日)  
2026年 曜日 曜日

## 土佐のかつおは脂のり抜群!



脂がたっぷりのった戻り鰹を、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>

**販売**

## 【高知県知事 濱田省司様ご挨拶】

このたび、高知フェアを開催していただき、多くの皆さまに高知の自慢の品々をご紹介できますことを大変うれしく思います。日本一の森林率を誇る山々、四万十川や仁淀川に代表される清流、そして、黒潮躍る雄大な太平洋など、高知は温暖な気候と豊かな自然がある「極上の田舎」です。高知の自然が育んだ逸品を是非ご堪能いただき、高知の魅力をどっぷりと感じていただければ幸いです。



# 高知の味特集!!

## 夏の必須万能野菜!!



■高知県産  
みょうが  
(1P)  
¥150  
(税込162円)

独特の香りとシャキシャキした食感  
は冷奴や素麺の薬味に欠かせない!

■高知県産  
しょうが  
(100g当り)



¥150  
(税込162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>

¥229 (税込251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!



■いずま海産(50g)

○シャーク  
ジャーキー

¥629  
(税込679円)



鮮度を保つために、素早く丁寧に処理されたサメの身を醤油味で甘辛く味付け。胡麻の風味をアクセントに、噛むほどに味わいが溢れる。

●おもうつぼ袋 <25g>

¥550 (税込594円)



かわいらしい絵につられて、買って食べたら「つぼ」にはまる。パリパリと食べると、薄い塩味に磯の潮風が漂う。

■無手無冠 <720ml>

栗焼酎  
ダバダ火振

¥1,700 (税込1,870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ゆ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。

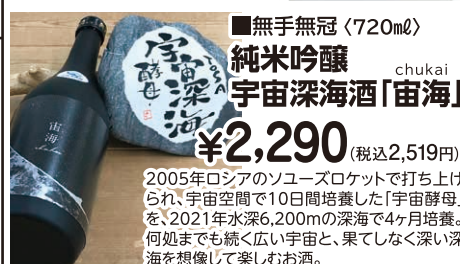


■無手無冠 <720ml>

純米吟醸  
宇宙深海酒「宙海」

¥2,290 (税込2,519円)

2005年ロシアのソーズロケットで打ち上げられ、宇宙空間で10日間培養した「宇宙酵母」を、2021年水深6,200mの深海で4ヶ月培養。何処までも続く広い宇宙と、果てなく深い深海を想像して楽しむお酒。



-2026-

満腹御礼

高知家のうまいもの大賞

■高知アイス(各200ml)

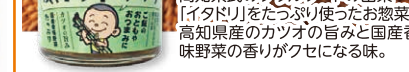
●ゆずドリンク  
●ぶんたん  
レモン ¥249 (税込268円)



文旦の上品でまろやかな苦みと、レモンのキリッとした酸味にてんさい糖のすっきりとした甘みが加わり、体にもやさしいジュースです。凍らせてシャーベットやゼリーにも。

■いしはらキッチン <90g>

僕、イタドリつす ¥759 (税込819円)



高知県民のソウルフードの山菜「イタドリ」をたっぷり使ったお惣菜。高知県産のカツオの旨みと国産香味野菜の香りがクセになる味。

■ミタニHD <30g>

土佐かつお乳酸菌マヨ ¥599 (税込646円)



土佐の黒潮が育んだ宗田鰹の深い旨みに、選び抜かれた乳酸菌を融合。まろやかなコクと芳醇な香りが、ひと口で食卓を豊かに彩ります。

## 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。