

Since1894-Sakagami
土佐～高知の味特集!

7/3(金) 7/5(日)
 2026年

土佐の鯉節職人が良い鯉節を選び抜き鯉削りに仕上げています。味、香りが良い削りたて逸品!!

●鯉節を削る工程では、きちんと鋭く研がれた刃で行うことで、削り節の風味を損なうことなく加工。削っているとどうしても細かい粉末が出ますが、1本の鯉節のなかでも美味しくない部分が粉になりやすいとのこと。粉っぽさがなく艶があり、美味しい鯉節に。中身がよく見えることにも配慮。●使用する原材料は国産の良品、その食材の旨味を満喫できる黄金の配合比率を常に追求中です。塩などの調味料を一切加えないことで、素朴ながらも力強い旨味がそのまま楽しめる逸品になりました。高知・森田鯉節様で製造の削りたて直送品。

■サカガミオリジナル・土佐のかつお削り節 (70g) **¥799** (税込862円)
 ・かつおパック (2g×10p) **¥399** (税込430円)

土佐のオススメ人気スイーツ!!

果実の色や香りを生かし、寒天を使ってほどよい固さに仕上げられています。

■高知特販 (各95g) **¥219** (税込236円)
 土佐のゼリー (各種)

■モンプレジール (各7個) **¥399** (税込430円)
 ミレーサンド袋 (国産いちごジャム)

■城西館 **¥699** (税込754円)
 土佐ゆずゴーフル (1個)

■ヤマサキ農場 (1個) **¥249** (税込268円)
 焼きドーナツ極 (きわみ)



■サカガミオリジナル (各300ml) **¥499** (税込538円)
 からだに美味しいDressing (にんじん・ごぼう)

野菜含有量40%を超える、野菜で野菜を食べるドレッシング。酸味を抑えた味は、野菜のおいしさ甘さをお伝えできるよう工夫。野菜が多いだけでなく、高知県産野菜を主に使った安心・安全を重視し、高知のグラツェミー様で製造して頂いております。

■松崎冷菓工業 **¥799** (税込862円)
 自然派アイス 天日塩 (500ml)

余分な添加物は使用せず 素材の持つ風味を大切に自然派のアイス。

■久保田食品 **¥250** (税込270円)
 いちごとミルクのアイスキャンデー (80ml)

旬の国産苺を、贅沢にまるごと使用したこだわり。

■さめうら **¥189** (税込204円)
 ゆずごち (280ml)

「二種類のオーダーメイド塩を作る、世界でたった1人の愛すべき変態塩職人」塩二郎さん。

■Japan Ginger (50g) **¥349** (税込376円)
 高知そだちのしょうがだけ

■Japan Ginger (70g) **¥299** (税込322円)
 みょうが 土佐酢漬け

高知県特産のみょうがの出汁のきいた土佐酢漬け。シャキシャキ食感。おにぎりの具にも。

■橋田食品 (130g) **¥380** (税込410円)
 カツオキムチ

■岡林食品 (200g) **¥200** (税込216円)
 味がよく染むこんにやく

●写真はイメージです。※取り扱いきが変更になる場合があります。

仕入れ担当MD折茂いち推し!
 ■柚子辛菓 (18g) **¥399** (税込430円)
 高知ゆずからりん小

■集落活動センターがいせい **¥880** (税込950円)
 高知白玉糖 (袋) (150g)

■浜吉ヤ (1個) **¥580** (税込626円)
 サラダかつお

■ヤマサキ農場 (1個) **¥249** (税込268円)
 焼きドーナツ極 (きわみ)

●写真はイメージです。※取り扱いきが変更になる場合があります。