

横手市の味特集

■林泉堂

- ・比内地鶏冷し中華
- ・あつあつ亭の横手焼きそば

〈各2食入〉 **¥399** (税込430円)

2009年度ご当地B級グルメでNo.1になった横手焼きそば。
太めの茹で麺と、かつおだし入りのたっぷり肉風ソースが決め手です。

野菜の味がしっかりしている人気品!!



■浅舞婦人漬物研究会

・味噌漬 **¥500** (税込540円)

・粕漬 **¥550** (税込594円)

〈各140g〉

秋田の田舎漬は、地域農家との契約栽培により、美味しい水と空気とで育てた野菜を使用し、主婦たちがまごころ込めて作りました。

国産にんにくを100%使用した限定商品。国内産のにんにくを一粒一粒むきして使っています。手間が掛かり過ぎるため、大量生産は出来ない数量限定の商品。香ばしい、にんにくの香り。本当に作りたかった傑作!

■シバタ食品加工 **限定品**

・焼肉のたれ国産にんにく100%使用

・焼肉のたれ王林 **¥699** (税込754円) 〈各300g〉



■東北醤油
万能つゆ

味どらくの里
かくし味
〈各500ml PET〉

¥580
(税込626円)



濃縮5倍だから使い方も色々。薄めずそのままお醤油代わりにも使え、薄めて麺うゆ・天つゆ・煮物・鍋物など和・洋・中...全でのお料理に万能!

■藤倉食品

豆腐かすてら
ミニプレーン

〈200g〉 **¥350** (税込378円)

何も混ぜ物がないシンプルなお菓子。食べる分だけカットしてレンジで温めて食べると焼きたての味が再現されぷりぷり感がたまりません。また、お醤油とワサビを付けて食べるととってもおつまみ・おかずにもなります。



素材にこだわる日本一高い納豆!!



「大豆の王様」と呼ばれる北海道産鶴の子大豆を100パーセント使用の一番人気の納豆。直径約1.6センチの大粒納豆。熟成時間が通常の3倍(約72時間)芯までやわらかな豆の美味しさ豊かな納豆です。

■二代目福治郎
鶴の子納豆(大粒)
〈30g×2P〉

¥700 (税込756円)

■千秋食品

いぶりがっこの
クリームチーズマヨ

〈140g〉 **¥599** (税込646円)

スモーキーで、ミルキーで、クリーミー! 魅惑のディップ! パンにつけて! 比内地鶏卵使用のいぶりがっこのクリームチーズマヨ。カリッとした食感が癖になる!



■京家 **稲庭うどん**

徳用

〈800g〉

¥799
(税込862円)

なめらかな舌ざわり、コシのある歯ざわり、熟練の技が生み出した京家の稲庭うどん。サカガミの大人気超ロングセラー品!

Since1894-Sakagami

横手市(秋田)の味特集!

7/24 **金** 7/26 **日**
2026年 曜日 曜日

口の中で雪のようにとろけます!!

淡雪ふわりは、秋田県産うるち米を使用したせんべいに、男鹿の甘えびを練り込んだもの。豊かなえびの香りと、サクサクとした歯ごたえが味わえます。



■かなえや

淡雪ふわり
せんべい

〈各1袋〉

¥429
(税込463円)



浅舞酒造106周年を記念。機手で採取された稲穂の、力強い麹の味わい。導入したばかりの秋田杉木桶を用いて醸造。僅かに残る木の香りが与える奥行きの限定酒。

■浅舞酒造

天の戸 純米吟醸 ARM106
秋田杉木桶仕込み
〈720ml〉

¥1,990 (税込2,189円)

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。