秋！旬の味覚

Since1894-Sakagami

香川の旬&あったかメニュー!!

11/6(金曜日)▶11/8(日曜日) 2026年



今回特別に販売!

日の出製麺所

日の出製麺所は小麦粉を麺にすることに特化した製麺所。昭和5年より受け継いだ伝統と経験で気温や湿度など毎日違う環境の中で、どの割合がベストなのかを追及、練り方、寝かし(熟成)押さえ方、延ばし方、ゆで方などを熟考し作られている。伝統の技と職人の腕が一つに重なった、日の出製麺所の讃岐うどん。香川県坂出市にある大行列店!!本業は麺の製造・卸しで、食事用は1時間しか営業してない伝説のお店。旬彩館でも売上一位!今回フェア限定で販売です。

■日の出製麺所
純生うどん
(緑あひる小麦100%)
〈250g〉
¥385(税込415円)





緑あひるは讃岐を代表する讃岐うどん用の中力粉。超人気のガッチリ強腰系の代表うどんです。



■フリーデン
大和豚バラしゃぶしゃぶ用〈100g当り〉
¥229(税込247円)

■茨城県鉾田市産
鬼澤宏さんのぶなしめじ
〈1P〉
¥150(税込162円)

茨城県産のおが粉で栽培した本格ぶなしめじです。食感や風味は通常のぶなしめじに比べ良いです!



■長野県産・丸金
えのき茸
〈200g〉
¥129(税込139円)

おが粉で栽培した本格えのき茸。他のえのきより断然美味い!



あったかメニュー!

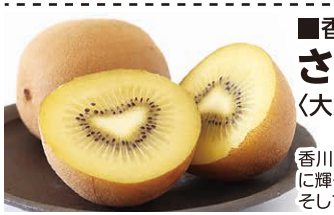
■香川県産養殖
オリーブはまち
チャンピオン
オリーブの葉を配合した餌で育てあげたスッキリとした味わい!

販売



山清契約農園で、農薬・化学肥料を使用せずに栽培した辛みの強い香川県産香川本鷹唐辛子に、厳選した国産の薬味や香辛料を調合した最高級の風味豊かな七味唐辛子。

■山清・やませい
本鷹 鬼びっくり七味
〈12g〉¥780(税込842円)



旬果実!!

■香川県産
さぬきゴールド
〈大玉2個入・1パック〉
¥699(税込754円)

香川県のオリジナル品種のゴールドキウイです。鮮やかに輝く黄金色の果肉、まるでリンゴのような大きな果実、そして酸味が少なく果てしなく甘い。独特の甘い香りも。



■山田家 **純生讃岐カレーうどん**
〈2人前〉¥1,100(税込1,188円)

「テレビでおなじみ!大人気のカレーうどん」厳選した十数種類のスパイスを調合し、玉ねぎやじゃがいもなど野菜の旨味も生がした山田家特製カレーだしです。

■伊吹漁港
伊吹島大羽いりこ〈200g〉
¥899(税込970円)
第2位

伊吹いりこの最大の特徴は超鮮度!!旨味の凝縮度が違う!!

■亜味撰 **小豆生炊き海苔佃煮**
〈110g〉
¥499(税込538円)

小豆島沖で養殖の甘のりを100%使用。乾燥させない生のり使用で、本来の繊維と風味がしっかり残っている。保存料・着色料不使用。

クォリティ 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
●豊洲グランルパサカガミ	東京都江東区豊洲5-5-1-113	☎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!
Sakagami畑

@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。