

# 一茶一あられ

菊一あられはあられを多くのお客様に親しく食べていただくために、枠でしっかりと揃った餅からあられの生地を作成し、表面はカリッと中はフワッと柔らかく焼き上げたソフトなあられに仕上げています。当社が一番こだわっている味付けには、最高級のたまり醤油をベースにした秘伝の味付けをした醤油味、独自にブレンドした塩味をベースにしたサラダ味など、幅広いお客様のお口に合うように仕上げられています。その伝統の味は第21回全国菓子博覧会において内閣総理大臣賞を受賞し認められました。



## 販売商品 1

醤油味		販売商品 1			
<b>いか</b>  販売価格   350円   内容量   195g いかを入れた生地をふくらと焼き上げ、白醤油をベースに甘口のたれで味付けしたあられ。 <b>原材料</b> もち米(国産)、たまり醤油、デキストリン、砂糖、植物油、発酵調味料、水飴、昆布エキス、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に大豆、小麦を含む) <b>特定アレルギー</b> 小麦・大豆・いか	<b>えび</b>  販売価格   350円   内容量   195g えびが入った生地を焼き上げ、えびの風味を生かした秘伝のたまり醤油で味付けしたあられ。 <b>原材料</b> もち米(国産)、たまり醤油、砂糖、デキストリン、えび、植物油、発酵調味料、水飴、昆布エキス、調味料(アミノ酸等)、着色料(紅麹)、乳化剤(大豆由来)、(原材料の一部に大豆、小麦を含む) <b>特定アレルギー</b> えび・小麦・大豆	<b>おかき</b>  販売価格   350円   内容量   195g 枠でしっかりと揃ったもちで作った生地を柔らかく焼き上げ、少し甘めのたれで味付けしたあられ。 <b>原材料</b> もち米(国産)、たまり醤油、砂糖、デキストリン、植物油、発酵調味料、水飴、昆布エキス、調味料(アミノ酸等)、乳化剤(大豆由来)、(原材料の一部に大豆、小麦を含む) <b>特定アレルギー</b> 小麦・大豆			
<b>昆布</b>  販売価格   350円   内容量   195g えび・青のり・ごまが入り、たまり醤油・白醤油と塩味の色々な味が楽しめる人気のあられ。 <b>原材料</b> もち米(国産)、たまり醤油、砂糖、昆布、デキストリン、植物油、発酵調味料、食塩、水飴、えび、ごま、昆布エキス、青のり、昆布エキス、調味料(アミノ酸等)、着色料(紅麹、紅花黄、クチナシ)、乳化剤(大豆由来)、(原材料の一部に大豆、小麦を含む) <b>特定アレルギー</b> えび・小麦・大豆・ごま	<b>千枚</b>  販売価格   350円   内容量   195g 薄く少し固めに焼き上げ、たまり醤油の秘伝のたれで味付けした生地の風味豊かなあられ。 <b>原材料</b> もち米(国産)、たまり醤油、砂糖、デキストリン、発酵調味料、植物油、水飴、昆布エキス、調味料(アミノ酸等)、乳化剤(大豆由来)、(原材料の一部に大豆、小麦を含む) <b>特定アレルギー</b> 小麦・大豆	<b>のり千枚</b>  販売価格   350円   内容量   195g 薄く焼いたあられにたまり醤油のたれで味付けし、地元愛知県産の海苔をまぶしたあられ。 <b>原材料</b> もち米(国産)、たまり醤油、砂糖、デキストリン、海苔、発酵調味料、植物油、水飴、昆布エキス、調味料(アミノ酸等)、乳化剤(大豆由来)、(原材料の一部に大豆、小麦を含む) <b>特定アレルギー</b> 小麦・大豆			
<b>小丹</b>  販売価格   350円   内容量   195g たまり醤油の秘伝のたれで味付けし、唐辛子でピリッとさせた甘辛さが美味しい自慢のあられ。 <b>原材料</b> もち米(国産)、たまり醤油、砂糖、デキストリン、発酵調味料、植物油、水飴、昆布エキス、調味料(アミノ酸等)、乳化剤(大豆由来)、(原材料の一部に大豆、小麦を含む) <b>特定アレルギー</b> 小麦・大豆	<b>味噌</b>  販売価格   350円   内容量   195g 愛知県産の赤味噌とたまり醤油のたれで味付けした尾張地域独特な旨みをもったあられ。 <b>原材料</b> もち米(国産)、たまり醤油、砂糖、味噌、デキストリン、発酵調味料、植物油、水飴、昆布エキス、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に大豆、小麦を含む) <b>特定アレルギー</b> 小麦・大豆	<b>落花</b>  販売価格   350円   内容量   195g えび・青のり・ごまを入れたピーナッツの形に似せたあられとバターピーが混ざったあられ。 <b>原材料</b> もち米(国産)、たまり醤油、砂糖、落花生、デキストリン、発酵調味料、植物油、水飴、えび、食塩、ごま、青のり、昆布エキス、調味料(アミノ酸等)、着色料(紅麹、紅花黄、クチナシ)、乳化剤(大豆由来)、(原材料の一部に大豆、小麦を含む) <b>特定アレルギー</b> 落花生・小麦・大豆・ごま			
<b>上のり巻</b>  販売価格   400円   内容量   115g 秘伝のたまり醤油たれで味付けし、愛知県産の海苔を丁寧に巻いた定番のあられ。 <b>原材料</b> もち米(国産)、たまり醤油、海苔、デキストリン、砂糖、発酵調味料、水飴、昆布エキス、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(プルラン)、(原材料の一部に大豆、小麦を含む) <b>特定アレルギー</b> 小麦・大豆	<b>鬼</b>  販売価格   350円   内容量   195g 菊一あられの中で一番固めに焼き上げた、秘伝のたれで味付けし唐辛子をまぶしたあられ。 <b>原材料</b> もち米(国産)、たまり醤油、砂糖、デキストリン、発酵調味料、水飴、植物油、唐辛子、昆布エキス、調味料(アミノ酸等)、乳化剤(大豆由来)、(原材料の一部に大豆、小麦を含む) <b>特定アレルギー</b> 小麦・大豆	<b>ざらめ味噌</b>  販売価格   350円   内容量   195g ふっくらと焼き上げた味噌あられをベースにざらめ砂糖をまぶした人気の甘口のあられ。 <b>原材料</b> もち米(国産)、たまり醤油、砂糖、デキストリン、味噌、発酵調味料、水飴、昆布エキス、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(プルラン)、(原材料の一部に大豆、小麦を含む) <b>特定アレルギー</b> 小麦・大豆			
<b>ねぎ味噌</b>  販売価格   350円   内容量   175g 愛知県産のたまり醤油と赤味噌を使ったたれで味付けし、地元尾張産ねぎをまぶしたあられ。 <b>原材料</b> もち米(国産)、たまり醤油、砂糖、味噌、ねぎ、デキストリン、発酵調味料、水飴、昆布エキス、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に大豆、小麦を含む) <b>特定アレルギー</b> 小麦・大豆	<b>小岩</b>  販売価格   350円   内容量   195g 小粒の生地をしっかりと焼き上げたあられをたまり醤油たれと唐辛子で味付けしたあられ。 <b>原材料</b> もち米(国産)、たまり醤油、砂糖、デキストリン、発酵調味料、水飴、植物油、唐辛子、昆布エキス、調味料(アミノ酸等)、乳化剤(大豆由来)、(原材料の一部に大豆、小麦を含む) <b>特定アレルギー</b> 小麦・大豆	<b>白磯</b>  販売価格   350円   内容量   195g 白醤油をベースのたれで味付けし、とろろ昆布と海苔をまぶした磯の風味豊かなあられ。 <b>原材料</b> もち米(国産)、たまり醤油、砂糖、海苔、デキストリン、発酵調味料、昆布、水飴、植物油、醸造酢、昆布エキス、調味料(アミノ酸等)、加工澱粉、乳化剤(大豆由来)、(原材料の一部に大豆、小麦を含む) <b>特定アレルギー</b> 小麦・大豆			

販売商品 2

サラダ味(塩味)

<p><b>梅しそ</b></p> 	<p>販売価格 350円   内容量 195g 小粒なあられを独自ブレンドの塩と梅肉で味付けをし、しその香りを加えた人気のサラダあられ。</p> <p><b>原材料</b> もち米(国産)、植物油、食塩、梅干パウダー、梅、しそ、鹽節エキス、昆布エキス、調味料(アミノ酸等)、香料、酸味料、パプリカ色素、乳化剤(大豆由来)、(原材料の一部に大豆、小麦を含む)</p> <p><b>特定アレルギー</b> 小麦・大豆</p>	<p><b>エビ*サラダ</b></p> 	<p>販売価格 350円   内容量 195g 生地の中へえびえを入れて焼き上げ、塩味で味付けしてえびの風味豊かなサラダあられ。</p> <p><b>原材料</b> もち米(国産)、植物油、えび、食塩、鹽節エキス、昆布エキス、調味料(アミノ酸等)、着色料(紅麹)、乳化剤(大豆由来)、(原材料の一部に大豆を含む)</p> <p><b>特定アレルギー</b> えび・大豆</p>
<p><b>マヨネーズ</b></p> 	<p>販売価格 350円   内容量 175g えび・青のり・ごまを入れたあられを辛子が効いたマヨネーズで味付けしたサラダあられ。</p> <p><b>原材料</b> もち米(国産)、マヨネーズ、食塩、えび、鹽節エキス、ごま、青海苔、昆布エキス、調味料(アミノ酸等)、着色料(紅麹、紅花黄、クチナシ)、香辛料、香料、酸味料、(原材料の一部に大豆、卵、りんご、乳を含む)</p> <p><b>特定アレルギー</b> えび・卵・乳・大豆・りんご・ごま</p>	<p><b>サラダ</b></p> 	<p>販売価格 350円   内容量 195g ふっくらと焼き上げたあられを特製塩で味付けした少し甘さが残るシンプルなサラダあられ。</p> <p><b>原材料</b> もち米(国産)、植物油、食塩、砂糖、鹽節エキス、昆布エキス、調味料(アミノ酸等)、乳化剤(大豆由来)、(原材料の一部に大豆を含む)</p> <p><b>特定アレルギー</b> 大豆</p>
<p><b>羽衣</b></p> 	<p>販売価格 400円   内容量 165g えび・ごま・青海苔が入った七夕あられと堅めに焼いたベーシックな干枚、柔らかく焼き上げ少し甘口のおかきの3種類のあられを個包装したあられ。</p> <p><b>原材料</b> もち米(国産)、たまり醤油、砂糖、デキストリン、発酵調味料、植物油、水飴、えび、ごま、青海苔、昆布エキス、調味料(アミノ酸等)、着色料(紅麹、紅花黄、クチナシ)、乳化剤(大豆由来)、(原材料の一部に大豆、小麦を含む)</p> <p><b>特定アレルギー</b> えび・小麦・大豆・ごま</p>	<p><b>あられミックス</b></p> 	<p>販売価格 390円   内容量 200g 菊一あられの醤油味で人気の小丹、味噌、のり干枚、昆布の4種類のあられが小さな袋に入ったミックスあられ。</p> <p><b>原材料</b> もち米(国産)、たまり醤油、砂糖、デキストリン、発酵調味料、植物油、水飴、昆布エキス、海苔、味噌、唐辛子、食塩、えび、ごま、鹽節エキス、昆布エキス、青海苔、調味料(アミノ酸等)、着色料(紅麹、紅花黄、クチナシ、カラメル)、乳化剤(大豆由来)、酸化防止剤(V.E)、(原材料の一部に大豆、小麦を含む)</p> <p><b>特定アレルギー</b> えび・小麦・大豆・ごま</p>
		<p><b>ごぼう</b></p> 	<p>販売価格 350円   内容量 175g 愛知県産ごぼうを入れて塩で味付けし、唐辛子を少しまぶしてきんぴらごぼう風味なあられ。</p> <p><b>原材料</b> もち米(国産)、植物油、ごぼう、糖類、粉末醤油、食塩、デキストリン、蛋白加水分解物、ごまパウダー、鹽節エキス、昆布エキス、調味料(アミノ酸等)、香料、カラメル色素、甘味料(ステビア)、乳化剤、(原材料の一部にカニ、乳、小麦、大豆、豚肉を含む)</p> <p><b>特定アレルギー</b> 小麦・大豆・カニ・乳・豚・ごま</p>
		<p><b>サラダミックス</b></p> 	<p>販売価格 390円   内容量 200g サラダ味の梅しそ、エビサラダ、サラダ、お好みサラダの4種類のサラダあられが小さな袋に入ったあられ。</p> <p><b>原材料</b> もち米(国産)、植物油、食塩、えび、砂糖、鹽節エキス、梅干パウダー、ごま、青海苔、梅、しそ、昆布エキス、調味料(アミノ酸等)、着色料(紅麹、紅花黄、クチナシ、パプリカ)、香料、酸味料、乳化剤(大豆由来)、(原材料の一部に大豆、小麦を含む)</p> <p><b>特定アレルギー</b> えび・小麦・大豆・ごま</p>

支払い方法

お支払い方法は代金引換となりますので、商品がお手元に届きましたら、宅配者に代金をお支払い下さい。  
商品代金に加えて代金引換手数料 300円がかかります。  
お支払い総額は  
商品代金+送料+代引手数料(300円)となります。

消費税

内税となります。

ご注文方法

電話またはファックス  
Tel (0586)45-6255 Fax (0586)45-6219  
ホームページ  
<http://www.kikuichi-arare.com>

送料

北海道	1000円
青森・岩手・秋田	900円
宮城・山形・福島	800円
茨城・栃木・群馬・新潟	600円
埼玉・千葉・東京・神奈川・長野・山梨	500円
静岡・愛知・岐阜・三重	500円
石川・福井・富山	500円
滋賀・京都・大阪・兵庫・奈良・和歌山	500円
岡山・広島・山口・鳥取・島根	600円
香川・徳島・愛媛・高知	700円
福岡・佐賀・長崎	800円
熊本・大分・宮崎・鹿児島	900円
沖縄及び離島	実費

宅配業者:西濃運輸(カンガル一便)となります。

 **菊一あられ** 株式会社  
愛知県一宮市末広1-15-18  
TEL(0586)45-6255  
FAX(0586)45-6219  
<http://www.kikuichi-arare.com>