



食卓に春を呼ぶ
さくらのおもてなし
SEEDSCORE NEWS -SAKURA NO OMOTENASHI

SEEDSCORE



SEEDSCORE NEWS
PASTA KIT
2023.11/17



春を味わう

梅と桜の春パスタ

①さくらの根菜パスタ



②梅と茸のパスタ



フライパン一つ!
麺と具材を一緒に茹でる!
茹で上がり5分!

- ①5分で茹で上がるパスタと桜の花びらと葉、根菜(れんこん、ごぼう、にんじん)と桜塩をセットしています。根菜のシャキシャキ食感とほんのり桜香る春の味わいのパスタです。
- ②5分で茹で上がるパスタときざみ梅、茸(しめじ、エノキ、椎茸)、赤ピーマンと梅の塩をセットしています。梅とシノ、茸の香り豊かなパスタです。彩り豊かな優しい味わいのパスタです。

パスタキット★★★

上代 ¥630(税込¥681)

- ①さくらの根菜パスタ コード 042373 101g
- ②梅と茸のパスタ コード 042380 99g

サイズ:160×180mm ロット:6 賞味期限:12ヶ月
★★別見積りいたします

パスタキットの特徴

- フライパンひとつで食卓からキャンプ、山頂まで茹でてパスタを楽しめる
- 調理時間5分、パスタと具材を一緒に茹でるだけで完成
- 使う水の量が少量でOK。フライパンで250ml
- パスタの長さが約14cmなので小ぶりのフライパンやメスティンでそのまま調理可能
- 賞味期限が常温12ヶ月なので保存食としてもオススメ
- 電子レンジでも簡単調理可能
- 1袋(1人前)の重さが約120gと軽量なので持ち運びに便利



梅と桜の
紅白にゅうめん



③さくらのにゅうめん
(二人前)★★★

上代 ¥950(税込¥1,026)
コード 042397 161g

④うめのにゅうめん
(二人前)★★★

上代 ¥950(税込¥1,026)
コード 042403 160g

③④サイズ:100×240mm ロット:6 賞味期限:12ヶ月



御年賀やお祝いごと、
急な来客にも
春のおもてなし

③桜の葉を練りこんだピンク色の桜麺に椎茸と昆布、桜の花、添加物不使用の出汁が入ったにゅうめんのセットです。椎茸と昆布の出汁に桜の香りがフワッと漂い春の訪れを感じます。御年賀やお祝いごとにも。
④2人用の素麺に椎茸と昆布、乾燥梅肉と添加物不使用の出汁が入ったにゅうめんのセットです。椎茸と昆布の出汁に梅の程よい酸っぱさが楽しめます。お好みで野菜やジャコなどとあわせても美味しいです。御年賀やお祝いごとにも。

⑤ さくら日本酒
カクテルの素



乾燥桜花と桜葉、シナモン、レモングラスなどをブレンドしました。日本酒を注ぐとほんのり桜香るカクテルが出来上がります。

上代 ¥620 (税込¥670)

コード 041031



日本酒を140ml注いで数時間冷蔵庫へ。砂糖が溶けたら出来上がり。

φ60×130mm ロット:6 賞味期限:12ヶ月

⑥ さくらのお塩



香り高い時期の桜の花と葉を塩と混ぜ合わせた調味塩です。ごはんや天ぷらなど、あらゆるお料理を華やかにします。

上代 ¥680 (税込¥735)

コード 021231



鯛のお刺身にさくらのお塩、オリーブオイル、レモン汁で桜のカルパッチョに。

φ50×H120mm ロット:6 賞味期限:12ヶ月

⑦ 梅のお塩



紀州産の梅、梅酢とシソを使っています。梅の酸っぱさとその香りが梅の美味しさを引き出しています。

上代 ¥680 (税込¥735)

コード 021026



おにぎり、お茶漬、焼き鳥、ドレッシングなどの日本料理によく合います。

φ50×H120mm ロット:6 賞味期限:12ヶ月

⑧ さくらごはん



さくらの花びらと大根葉をブレンドした10分で炊きあがるごはんです。桜の香りが特別な日に嬉しいごはんです。

上代 ¥450 (税込¥486)

コード 037997



さくらごはんと250mlの水を入れて電子レンジで8分加熱し、2分蒸らして出来上がり。

100×100×20mm ロット:6 賞味期限:12ヶ月

⑨ さくらのお茶漬け



さくらのお塩に桜葉やゆずをブレンドしたお好みの量を使う瓶入りのお茶漬けの素です。おにぎりやお雑煮、ドレッシング、お湯で溶いてお吸い物に。

上代 ¥720 (税込¥778)

コード 021354



ご飯茶碗一杯にお茶漬けの素小さじ2杯程度を加え、お茶又はお出汁を注いでお使い下さい。

φ50×H120mm ロット:6 賞味期限:10ヶ月

⑩ さくらサングリア



桜の花と葉、ハーブなどをブレンドしました。ワインを注ぐとさくらの香り豊かなサングリアが出来上がります。

上代 ¥850 (税込¥918)

コード 021446



ワインを450ml注ぎ、冷蔵庫で4時間程冷やして出来上がり。

φ70×H230mm ロット:6 賞味期限:12ヶ月

⑪ さくら緑茶



繊細な風味の桜の葉と国産緑茶をブレンドしました。上品な優しい香りが漂うさくら緑茶です。

上代 ¥600 (税込¥648)

コード 021262



三角テトラ2g×5袋入り1ティーバッグで2〜3回分です。

110×170×30mm ロット:12 賞味期限:12ヶ月

⑫ さくら抹茶



抹茶に桜葉のパウダーを加えました。ほのかに桜香る春の味わいです。

上代 ¥900 (税込¥972)

コード 021279



小さじ1に250mlのお湯を加え、ダマにならないようによくかき混ぜてください。

110×170×30mm ロット:12 賞味期限:9ヶ月

⑬ さくらの甘酒



手造り米麹の甘酒に桜葉を加えた、自然な甘さと桜の香りが広がる甘酒です。牛乳や豆乳を加えても美味しいです。

上代 ¥380 (税込¥411)

コード ★★ 042151



ストレートタイプなのでそのままお飲みください。温めたり、お菓子作りにも。

150×100×50mm ロット:6 賞味期限:6ヶ月



⑭



⑮



⑯

香り塩

上代 ¥420 (税込¥454)

⑭さくら

コード 042342 35g

⑮うめ

コード 042359 35g

⑯ゆず

コード 042366 33g

香り高い時期の桜の花と葉、ゆず、梅等を塩と混ぜ合わせた調味塩。ごはんやてんぷら、和え物に。お料理を華やかにします。

φ 33×H85mm ロット:12 賞味期限:12ヶ月



⑰ 梅のあんこ玉

白餡に梅を練りこんだ甘すぎずほんのり酸っぱい上品な味わいに仕上げました。

上代 ¥550 (税込¥594)

コード 4977009993069

内容量: 10粒
サイズ: 40×30×120mm
賞味期限: 50日

※受注生産となります。



⑱ さくらのあんこ玉

白餡にさくらの香る、甘すぎず上品な味わいに練り上げたあんこ玉です。お茶うけに。

上代 ¥600 (税込¥648)

コード 4977009993359

内容量: 10粒
サイズ: 40×30×120mm
賞味期限: 50日

※受注生産となります。



⑰ さくらドレッシング

上代 ¥780 (税込¥843)

コード 4935783720165

サイズ: 55×55×195mm ロット:6
賞味期限: 240日 内容量: 200ml

株式会社 シーズ コア



⑱ さくらのお砂糖

上代 ¥750 (税込¥810)

コード 4943603021248

サイズ: φ45×160mm ロット:6
賞味期限: 12ヶ月 内容量: 90g

桜の花びらと葉をブレンドした春の香りのお砂糖です。紅茶、バタートースト、ヨーグルトのトッピングに。

さっぱりした梅酢、桜花と桜葉をブレンドし、香り豊かに仕上げたドレッシングです。サラダやマリネ、ちらし寿司などに。



梅と桜の 米粉かりんとう

⑳



㉑



お祝いごとや急な来客にも 春の香りのかりんとう

山形県庄内産はえぬぎを100%使った米粉を
贅沢に使用しています。サラダ油の代わりに
米油でかりんとうを揚げることで、サラダ油独特の
嫌な雑味もなく、ほんのりと桜・梅香のかりんとうです。

㉑ 米粉のかりんとう さくら★★★

上代 ￥550 (税込¥594)

コード 042410 40g

㉒ 米粉のかりんとう うめ★★★

上代 ￥550 (税込¥594)

コード 042427 40g

株式会社 シーズコア

〒158-0087 東京都世田谷区玉堤1-20-19

TEL:03 3704 2725 FAX:03 3704 2720 <https://www.seedscore.co.jp>

㉑㉒サイズ:120×140mm
ロット:6 賞味期限:6ヶ月