

MIRAKUEN NEWS LETTER

味楽園通信

2026年2月号

No.025

味楽園 有限会社味楽園

寒さが残る季節と春には準備したい飴のご紹介



さくら飴

さくら飴は、奈良にある王隠堂農園の「吉野桜花塩漬」を使用しました。



かりん蜂蜜のど飴

かりん蜂蜜のど飴

奈良の王隠堂農園グループが栽培した「かりん」と「アルゼンチン産のはちみつ」を使用しています。

梅工キス飴

奈良の王隠堂農園の「有機梅工キス」を使用しています。



梅工キス飴

共通事項：(個包装)入数24、賞味1年

商品名	内容量	価格	JAN
さくら飴	72g	368円	4944501703816
かりん蜂蜜のど飴	72g	348円	4944501702154
梅工キス飴	60g	348円	4944501705667



mirakuen.co.jp

全国お買い回りお取り寄せサイト

味楽園 net
www.mirakuen.net



mirakuen.net

↑お買い物
はこちらで
美味しい物
大集合



有機JAS



ヴィーガン認証

京都老舗飴工場訪問

伝統と技が光る京の飴



味楽園が飴の製造をお願いしているのが、京都の西院ある創業大正11年の老舗「大文字飴本舗」さんです。常温で固体となる飴なので、短時間で作業を終える必要があります。素材と製法にこだわり昔ながらの直火炊きでこつこつと煮詰めた飴は、熟練の職人さんの技でその美味しさを作っています。



60th ANNIVERSARY **SMTS 2026**
SUPERMARKET TRADE SHOW
スーパーマーケット・トレードショー

2月18, 19, 20日
幕張メッセ9号館
No.9-119
五味商店
こだわり商品コーナー

<https://www.smts.jp/>

招待状が必要な方は
弊社営業まで

出展のご案内



mirakuen.co.jp

有限会社味楽園
創業35年の2026年は
皆様に驚きの商品を
続々ご紹介!



2月の節分を機会に国産大豆について考えてみましょう！



日本の年間大豆需要量は約340万トンで、その約9割を輸入に依存しています。国内では多様な大豆品種が栽培されており、全体の供給量に対して国内生産が追いついていないのが現状です。今後、国内生産の拡大や品種改良を通じて、自給率の向上が期待されています。

「光黒大豆」は黒大豆の種類で、特にその美しい光沢と高い品質から人気で一般的な黒大豆（丹波黒豆など）と比較すると、大粒サイズで調理時に煮崩れしにくく、さっぱりとした味が特徴です。「大袖振大豆」は北海道音更町（おとふけされちょう）を中心に栽培している希少な青大豆の品種です。一般的な大豆よりも糖分が多く、たんぱく質やイソフラボンも豊富大粒でホクホクとした食感が特徴的で、噛むほどに美味しさが広がります。煮豆等に最適です。大豆の新しい食べ方としてサラダやスープのトッピング、パンやクッキーに混ぜ込んで焼くと、香ばしい風味が楽しめるので、和スイーツや洋菓子に利用されています。



しょうゆ黒豆 67g 335円

入数30 賞味 6ヶ月
JAN: 4944501704264

北海道産の「光黒大豆」を有機醤油で味付けし、サクサクに焼き上げました。



しょうゆ大豆 80g 335円

入数30 賞味 6ヶ月
JAN: 4944501704240

北海道産の大袖振大豆を弓削田醤油の有機醤油とてん菜原料の砂糖で味付けサクサクに焼き上げました。



八丁味噌使用 みそ大豆 80g 335円

入数30 賞味 6ヶ月
JAN: 4944501704257

北海道の大袖振大豆を八丁味噌とてん菜原料の砂糖で味付けし、サクサクに焼き上げました。

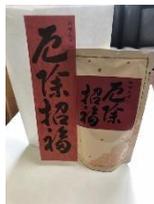
厄除け！

本厄 男性

61歳（S40生）
41歳（S60生）
24歳（H14生）

女性

61歳（S40生）
36歳（H2生）
32歳（H6生）
18歳（H20生）



封筒入り

厄除けぜんざい

180g×8袋

参考上代：OPEN

入数：40、賞味期限：1年

JAN: 4933203477118

詳しくは弊社営業まで

・厄除けぜんざいの由来は「厄年にぜんざいを振舞う事で徳を積み厄から逃れるという風習です」。ぜんざいは北海道十勝産のエリモ小豆を製餡メーカーならではの製法で風味豊かに仕上げた商品です。水にもこだわり、鈴鹿山系の伏流水を使って作っております。「砂糖、小豆、塩」のみのシンプルな原料で、小豆はヘルシーな食品として注目を浴びています。

原料は、青森県産
福地ホワイト六片種にんにく

熟成発酵黒にんにくほぐし

52g

840円

賞味 6ヶ月 入数: 96

JAN: 4571288145395



にんにく自身の力だけで熟成を委ねることによって原料が持つチカラを極限まで引き上げることが出来ます。

黒にんにくはニオイの心配が無くそのまま食べても、お料理に使っても安心して美味しく召し上がれます。

1日1~2片を目安にお召し上がりください。

（甘みは、にんにく本来の糖度です）

旨さの秘密(京都宇治茶仕込み)

京都宇治茶を生にんにくに敷き詰めてから熟成させます。にんにくの臭みや辛味が宇治茶に吸収され、更に美味しい黒にんにくとなるのです。

