

NO	商品名	金額(税込)	備考
1	ますだのかきもち(醤油味・のり塩味・唐辛子味)	¥540	国内産もち米100%使用
2	手づくりパン各種(レーズン・チーズ・五色豆・牧場)	¥600	生地を低温でじっくりと熟成したパン
3	塩羊羹	¥648	ほんのり塩味
4	千葉のぼん酢	¥700	南房総のゆず 銚子の醤油
5	おり漬 各種(ミックス・生姜・大根・胡瓜・鉄砲・味噌)	¥700	野田老舗漬物
6	オーガニック干し芋	¥700	食品添加物を使わない干し芋
7	昭和の醤油といつまでも	¥740	入手困難なキッコーマン卓上瓶と醤油飴セット
8	喜八しょうゆせんべい	¥756	昔ながらのおせんべい
9	リッチミルクチョコレート	¥800	マーブルチョコが小袋に入っています(夏場休止)
10	たまご友禅(10個入り)	¥800	餌にこだわった玉子
11	醤油おこわ	¥864	手間いらずのおこわ
12	ゆで落花生 オオマサリ	¥864	従来の2倍の大きさのゆで落花生
13	ピーナッツペースト各種(粒入り・粒なし)	¥900	八街産落花生使用
14	塩大福	¥972	天然の塩使用の大福
15	バイクドーナツ	¥972	油で揚げずさっぱりプレーンの焼ドーナツ
16	文明堂 銀座のバームクーヘン(5個入り)	¥1,080	プレー日1週間前までにお申込み下さい
17	サクサク醤油アーモンドギフトパッケージ	¥1,080	話題の食べる醤油 アーモンドが香ばしい
18	生そば	¥1,080	かつおだしつゆ付 三人前
19	女王の泪(チーズケーキ)	¥1,080	ナチュラルチーズ使用
20	柿安の料亭しぐれ煮三種類詰め合わせ	¥1,080	牛肉とタレにこだわったしぐれ煮
21	つむぎうどん	¥1,167	国産小麦100%
22	文明堂 ドラえもんどらやき(5個入り)	¥1,188	プレー日1週間前までにお申込み下さい
23	3種の贅沢ピーカンナッツ	¥1,200	ナッツのチョコ包 キaramel、抹茶、ココア味
24	さかえ屋 はちみつカステラ	¥1,300	大臣栄誉賞受賞
25	びわゼリー	¥1,404	房総のびわが丸ごと入ったゼリー(冬場休止)
26	亀甲萬 吟醸生醤油3本セット	¥1,404	生醤油、さしみ醤油、しじみ醤油
27	栗よせ	¥1,500	栗が入った甘菓子
28	坂倉 漬物三種詰合せ	¥1,500	野田老舗漬物
29	黒わらび餅	¥1,620	もっちりぷるりとしたわらび餅
30	マックスコーヒーシフォンケーキ	¥1,674	野田市発祥 マックスコーヒー
31	塩クリーム大福	¥1,674	冷凍品 ふんわりクリーム
32	たまご職人 16個入り(彩・スタミナ卵)	¥1,700	餌にこだわった2種の玉子
33	宇都宮餃子(22個入り)	¥1,728	冷凍品 手作り
34	肉しゅうまい(9個入り)	¥1,728	冷凍品 ローズポーク100%の肉
35	落花生(殻付き)	¥1,771	八街産
36	焼きモンブラン(5個入り)	¥1,890	栗の実が入ったモンブランケーキ(夏場休止)
37	北海道濃厚プリン	¥2,160	北海道の美味しい素材を詰め込んだプリン
38	牛肉しぐれ	¥2,160	牛肉の風味に辛さと甘さが絶妙の逸品
39	豚の味噌漬け(4枚入り)	¥2,160	冷凍品 味噌の香ばしさが絶品
40	黒酢米 3kg	¥2,268	農薬を使わない環境にやさしいお米
41	富士屋ホテルメープルシロップ&はちみつセット	¥2,800	富士屋ホテルのレストランで好評
42	焼きそば革命(6食入り)	¥2,970	本格的な冷凍の焼きそば(具入り)
43	富士屋ホテルジャム三点セット	¥3,100	富士屋ホテル商品
44	涸沼の大和しじみ(500g2個入り)	¥3,132	冷凍品(砂抜き済)
45	文明堂 特撰五三カステラ	¥3,240	プレー日1週間前までにお申込み下さい
46	常陸牛&ローズポークハンバーグ 4個入り	¥3,240	冷凍品 二大銘柄
47	季節のフルーツ(4個まで)	¥3,240～	¥4,320・¥5,400・¥6,480 プレー日1週間前
48	富士屋ホテルクッキー詰合せM	¥3,300	富士屋ホテル商品 昔ながらの味
49	黒酢米 5kg	¥3,780	農薬を使わない環境にやさしいお米
50	産地直産コンペギフト商品	***	※プレー日10日前までにお申込み下さい
季節限定商品			
	梨ゼリー	¥1,580	夏限定
	アイスデザート(常温)	¥2,160	夏限定
	ジュレパフェ	¥2,160	夏限定
	こがねいも	¥1,620	秋限定

お土産の他にも商品がございますので、お気軽にご連絡・ご相談ください

ゴルフショップ紫 あやめ店

TEL&FAX:04-7125-3712(売店直通)

E-mail: ayame-baiten@kokusaikogyo.co.jp