



花一会  
麻布十番 腕もなか  
原中

彩り、いろいろ  
美味しい、うれしい、  
花椀もなか

伝統が息づく情緒あふれる街、麻布十番から  
食のひとときを豊かに華やかに彩る  
「花椀もなか」をお届けいたします。

一椀に美しく咲く花…、  
目と舌で味わっていただきたい。  
彩りいろいろ、

100種の味を愉しんでいただけます。

### 花椀もなか

花一会の最中は、  
美しさだけでなく、

こだわりの美味しさも  
追求しています。

桜丸  
SAKURAMARU  
むらさき芋



横長梅  
YOKONAGAUME  
ほうれん草



菊丸  
KIKUMARU  
かぼちゃ



小梅  
KOUME  
焦がし焼



横長梅  
YOKONAGAUME  
黒ごま



紅葉  
MOMIJI  
にんじん







たっぷりの野菜と卵を入れた中華スープです。

HI13 330円(税抜)

野菜と卵



京野菜の聖護院かぶらと海老の風味が香るスープです。

HI12 300円(税抜)

聖護院かぶらと海老



四川・湖南地方のスープで、酸味、辛味がきいた中華の代表的なスープです。

HI11 300円(税抜)

サンラータン



海の幸をたっぷりと使用したシーフードスープです。

HI16 330円(税抜)

シーフード



じゃが芋と濃厚なミルク、チーズが風味豊かなスープです。

HI15 270円(税抜)

じゃがバター



彩り豊かな野菜を使用したスパイシーなスープです。

HI14 330円(税抜)

トマトとパプリカ



たっぷりの緑黄野菜にトマトの風味を効かせたスープです。

HI19 350円(税抜)

緑黄色野菜



竹の子と豆腐の中華風スープです。

HI18 300円(税抜)

竹の子と豆腐



とうもろこしの甘みがたっぷりと詰まったコーンポタージュです。

HI17 270円(税抜)

コーンポタージュ



チキンとジャガイモのスパイシーなカレースープです。

HI22 350円(税抜)

チキンとジャガイモ



野菜とカレーの相性を極めたスープです。

HI21 350円(税抜)

野菜カレー



甲殻の代表「蟹」、「海老」をふんだんに使用したスープです。

HI20 330円(税抜)

蟹と海老



パンプキンと濃厚なミルクが織りなす美味しさに、心が温まります。

HI04 270円(税抜)

パンプキン



オニオンの甘みが、シンプルなスープをより引き立てます。

HI03 300円(税抜)

オニオンスープ



魚介の旨味がたっぷりのブイヤベーススープです。

HI02 330円(税抜)

ブイヤベース



体に良いと言われる食物繊維たっぷりの根菜スープです。

HI25 300円(税抜)

根菜スープ



体にやさしい五穀を使用したスープです。

HI24 300円(税抜)

五穀スープ



ふかひれを使用した贅沢スープです。

HI23 600円(税抜)

ふかひれスープ



濃厚な海老の風味が香るスパイシーなスープです。

HI07 300円(税抜)

海老スープ



トマト、ズッキーニ、人参を加えたイタリア風野菜スープです。

HI06 350円(税抜)

ミネストローネ



あさりの風味が生きたクラムチャウダースープです。

HI28 330円(税抜)

クラムチャウダー



ねばる蓮根とオクラのエスニックなスープです。

HI27 330円(税抜)

エスニックのエスニックスープ



鯛と大根おろしを和えた優しいスープです。

HI26 330円(税抜)

鯛とみぞれ



五種類の野菜をたっぷりと使用した、ヘルシーなスープです。

HI10 300円(税抜)

野菜スープ



帆立の風味がたっぷりと香り、菜の花のほろ苦い味が生きたスープです。

HI09 380円(税抜)

帆立と菜の花



三大スープの一つで酸味と辛味の効いたスープです。

HI08 330円(税抜)

トムヤンクン



# 花椀スープ

彩りいろいろ 美味しい うれしい

簡単便利なフリーズドライスープで、和・洋・中、いろいろをバラエティー豊かに揃えました。素材本来の味、色、食感が愉しめるこだわりのスープです。



枝豆の独特の風味が、濃厚なミルクと混ぜり合い、絶妙な美味しさです。

HI01 360円(税抜)

枝豆のスープ



魚介の旨味がたっぷりのブイヤベーススープです。

HI02 330円(税抜)

ブイヤベース



トマトの酸味と甘さが生きたあっさりとしたスープです。

HI05 330円(税抜)

トマトスープ



三大スープの一つで酸味と辛味の効いたスープです。

HI08 330円(税抜)

トムヤンクン



# 花椀お吸物

素材の旨味をそのままフリーズドライにしており、お湯を注ぐだけで料亭風の本格的なお吸物が愉しめます。定番の味、海鮮、野菜など取り揃えており、その彩りに心が和みます。



揚げ茄子とトマト

湯葉ととろろ昆布

調理例

## 湯葉ととろろ昆布

鯉と昆布の出しが効いた小巻湯葉のお吸物です。

H201 270円(税抜)



## 浅草海苔と豆腐

今では希少な浅草海苔を使用した、磯の風味が豊かに香るお吸物です。

H204 300円(税抜)



## 貝柱ときのこと

旨みたっぷりの貝柱と、きのこ、香り三つ葉のお吸物です。

H207 330円(税抜)



## 里いもとほうれん草

ほっこりとした里いもに緑鮮やかなほうれん草のお吸物です。

H210 300円(税抜)



## 鯛と柚子

淡泊な鯛の身に、香り豊かな柚子をトッピングしたお吸物です。

H213 300円(税抜)



## 蟹と貝柱

蟹と貝柱をふんだんに使用して、海苔を合せたお吸物です。

H216 370円(税抜)



## 貝柱と若布

貝柱の風味と磯の香り豊かなワカメのお吸物です。

H202 350円(税抜)



## ふぐときぬさや

淡泊なふぐ身にヒスイ色のきぬさやをトッピングしたお吸物です。

H205 350円(税抜)



## 揚げ茄子とトマト

紫紺色した茄子に赤いトマト、緑のワカメと、彩り鮮やかです。

H208 300円(税抜)



## 聖護院かぶらと貝柱

京野菜を代表する聖護院かぶらと貝柱の旨みが効いたお吸物です。

H211 330円(税抜)



## しらすとオクラ

しらすとねばるオクラに香り三つ葉をあしらったお吸物です。

H214 330円(税抜)



## 松茸ときぬさや

松茸とヒスイ色のきぬさやに、香り豊かな柚子を効かせたお吸物です。

H217 370円(税抜)



## 豆腐とほうれん草

豆腐とほうれん草に香り豊かな三つ葉を加えたお吸物です。

H203 300円(税抜)



## 三種きのこオクラ

三種類のきのこねばるオクラとの相性は、お吸物にぴったりです。

H206 350円(税抜)



## 菜の花と竹の子

春の息吹を感じる菜の花、竹の子のお吸物です。

H209 330円(税抜)



## 豆腐と若布

定番の豆腐とワカメに、白髪ねぎを合せたお吸物です。

H212 270円(税抜)



## 梅と茄子

紫紺色した茄子に梅の酸味を効かせた、あっさりしたお吸物です。

H215 330円(税抜)



## 桜と菜の花

おめでたい席に使われる桜花を使用した、花のお吸物です。

H218 350円(税抜)





# 花椀お味噌汁

お湯を注ぐだけで温もりを味わえる  
フリーズドライのお味噌汁です。  
上品な甘さの白味噌、コクのある赤味噌、  
どこか懐かしい、  
ほっとする味わいです。



豆腐と若布

里いもとオクラ

調理例



## 豆腐と若布



白みそ

味噌汁の定番の一つ、豆腐と若布にじゃが芋を入れた白味噌汁です。

H304 270円(税抜)

## 里いもとオクラ



白みそ

ほっこりした里いもに、ねばるオクラを入れた合わせ白味噌汁です。

H306 330円(税抜)



赤みそ

さつま芋と玉ねぎ  
ほっこりしたさつま芋と甘い玉ねぎの赤味噌汁です。

H303 300円(税抜)



白みそ

かぼちゃ、チンゲン菜、ワカメ、揚げ、ねぎの合わせ白味噌汁です。

H308 270円(税抜)



赤みそ

竹の子ときぬさやにワカメを入れた赤味噌汁です。


H311 300円(税抜)



白みそ

京野菜の代表、聖護院かぶらと野沢菜に、ブレンドした白味噌で仕上げました。


H314 330円(税抜)



赤みそ

小巻湯葉にチンゲン菜を合わせた赤味噌汁です。

H317 270円(税抜)



白みそ

舞茸とほうれん草、ワカメ、揚げ、ねぎを入れたボリューム満点の味噌汁です。

H320 330円(税抜)



白みそ

舞茸としめじの、二種類の白味噌をブレンドした味噌汁です。


H302 300円(税抜)



赤みそ

油揚げとほうれん草、ワカメをブレンドした赤味噌汁です。


H307 300円(税抜)



白みそ

蟹と鯛を入れた、少し贅沢な海鮮味噌汁です。

H310 350円(税抜)



白みそ

少し変わった組み合わせの鶏肉、コーン、ほうれん草を白味噌汁で仕上げました。

H313 350円(税抜)



白みそ

少し変わりものの味噌汁で、ズッキーニと舞茸の白味噌汁です。

H316 300円(税抜)



赤みそ

糸を引くひき割り納豆に、ねぎと豆腐を入れ込んだ赤味噌汁です。

H319 300円(税抜)



赤みそ

味噌汁の定番、しじみとワカメの赤味噌汁です。

H301 330円(税抜)



赤みそ

茄子と白菜を、ブレンドした赤味噌で整えた味噌汁です。


H305 270円(税抜)



赤みそ

鶏と根菜類のブレンド赤味噌汁です。

H309 330円(税抜)



白みそ

食物繊維が多いと言われる牛蒡に、青いニラを入れた味噌汁です。


H312 270円(税抜)



白みそ

しらすと磯の香り豊かな海苔、白菜をブレンドした白味噌で仕上げました。

H315 300円(税抜)



白みそ

白味噌と相性の良い卵と豆腐、ワカメ、揚げ、ねぎで味を整えました。

H318 270円(税抜)







蟹

贅沢な蟹の身が、かつお風味の出汁とよく合います。

H503 330円(税抜)



鯛

お茶漬けの定番の鯛は、抹茶塩との相性が抜群です。

H502 300円(税抜)



紅鮭

北海道で育った紅鮭を、丁寧に味付けした定番のお茶漬けです。

H501 270円(税抜)



昆布佃煮

肉厚の昆布を醤油で煮込んだお茶漬けです。

H506 330円(税抜)



穴子佃煮

脂の乗った穴子に実山椒を加えて炊き上げのお茶漬けです。

H505 350円(税抜)



まぐろの角煮

まぐろを醤油、水飴でじっくりと煮込んだお茶漬けです。

H504 270円(税抜)



ふぐ

白身で淡白なふぐを味付けし、丁寧にほぐしたお茶漬けです。

H509 330円(税抜)



焼き明太子

大ぶりの明太子を焼き、丁寧にほぐしたお茶漬けです。

H508 380円(税抜)



鶏そぼろ

丁度よい脂の乗りとコクのある鶏肉を、そぼろ状にしたお茶漬けです。

H507 330円(税抜)



山椒昆布

肉厚の昆布を、実山椒と一緒に煮込んだお茶漬けです。

H512 300円(税抜)



鮑の旨煮

鮑をスライスして薄味で煮込んだ旨煮茶漬けです。

H511 400円(税抜)



浅草海苔

今では稀少になった浅草海苔を用いたお茶漬けです。

H510 270円(税抜)



梅干

紀州産の大粒な梅を使用した種無し梅のお茶漬けです。

H515 270円(税抜)



万願寺唐辛子

京野菜の万願寺唐辛子を醤油漬けにしたお茶漬けです。

H514 300円(税抜)



牛肉しぐれ

選りすぐりの和牛をしぐれ煮に仕上げたお茶漬けです。

H513 330円(税抜)



トリュフ

黒トリュフを薄くカットした香り豊かなお茶漬けです。

H518 430円(税抜)



あさり佃煮

あさを醤油、砂糖、みりんできっちり煮込んだお茶漬けです。

H517 300円(税抜)



賀茂茄子

京野菜の定番「賀茂なす」をしぼ漬けにしたお茶漬けです。

H516 350円(税抜)

# 花椀お茶漬け

彩りいろいろ 美味しい うれしい



牛肉しぐれ

紅鮭

調理例

丁寧に調整した生タイプの具材が別添えになっており、お湯を注ぐだけで簡単に味わい深いお茶漬けが愉しめます。豊富な種類があるので、新しい味に出会えるかもしれません。





H607 8個入り 3,000円(税抜)

(お茶漬) 紅鮭・浅草海苔・帆立佃煮・ふぐ・梅干し・茎わさび  
(スープ雑炊) 卵・貝柱



H605 12個入り 4,000円(税抜)

(お茶漬) 紅鮭・鯛・帆立佃煮・梅干し・浅草海苔・はまぐり佃煮・茎わさび・ふぐ・汐吹き昆布・焼き明太子・賀茂茄子・しじみ佃煮



H608 14個入り 5,000円(税抜)

(お茶漬) 紅鮭・鯛・帆立佃煮・梅干し・浅草海苔・はまぐり佃煮・茎わさび・ふぐ・汐吹き昆布・焼き明太子・賀茂茄子・ひき割り納豆  
(スープ雑炊) 卵・貝柱

お茶漬  
スープ雑炊  
詰合せ



H601 3個入り 920円(税抜)

(お茶漬) 鯛・紅鮭・浅草海苔



H602 4個入り 1,400円(税抜)

(お茶漬) 紅鮭・鯛・浅草海苔・焼き明太子



H603 6個入り 2,000円(税抜)

(お茶漬) 紅鮭・鯛・浅草海苔・はまぐり佃煮・昆布佃煮・梅干し

ご希望によりお好きな商品をお詰め合わせいたします。

箱代 3個入 80円(税抜)・4個入 200円(税抜)・6個入 250円(税抜)・  
9個入 300円(税抜)・12個入 350円(税抜)・15個入 400円(税抜)  
雑炊入箱小 380円(税抜)・雑炊入箱大 450円(税抜)

# 贈り物好適品 100種からの詰合せ

たくさんの方のバリエーションの中からお選びいただけるようお詰合せをご用意いたしました。



きやら露

露を丁寧に調理し、炊き上げたお茶漬です。

H521 300円(税抜)



椎茸昆布佃煮

肉厚の椎茸と昆布の佃煮は、期待を裏切らない一品です。

H524 300円(税抜)



桜の花

花一会にちなみ、八重桜の花をふた花入れたお茶漬です。

H527 300円(税抜)



海老佃煮

甘く炊き上げた小海老は、かつお風味のだしと相性が抜群です。

H530 270円(税抜)



ちりめん山椒

ちりめんと実山椒の相性は抜群でお茶漬にぴったりです。

H533 350円(税抜)



スープ雑炊 貝柱

貝柱にゆずの香りを忍ばせたヘルシーな雑炊です。

H536 400円(税抜)



白菜キムチ

キムチの定番「白菜キムチ」とかつおだしのお茶漬です。

H520 270円(税抜)



豚しぐれ煮

脂の乗った豚肉をしぐれ煮に仕上げたお茶漬です。

H523 330円(税抜)



はまぐり佃煮

はまぐりをじっくりと醤油で煮込んだ自慢のお茶漬です。

H526 330円(税抜)



しじみ佃煮

しじみをじっくりと醤油、砂糖、みりんで炊き上げたお茶漬です。

H529 300円(税抜)



牡蠣

よく太った牡蠣を醤油、砂糖、みりんで炊き上げたお茶漬です。

H532 350円(税抜)



スープ雑炊 卵

ご飯とおからこんにゃくを混ぜて卵が入ったシンプルな雑炊です。

H535 400円(税抜)



ひき割り納豆

糸を引くひき割り納豆は、抹茶塩との相性が抜群です。

H519 270円(税抜)



帆立佃煮

帆立を丸ごとじっくり醤油で煮込んだお茶漬です。

H522 350円(税抜)



松茸旨煮

松茸だけを贅沢に旨煮に仕上げたお茶漬です。

H525 450円(税抜)



茎わさび

茎わさび独特の食感と香りは、お茶漬けにぴったりです。

H528 330円(税抜)



鰯紅梅煮

鰯と梅肉を使用して、じっくりと炊き上げたお茶漬です。

H531 300円(税抜)



汐吹き昆布

肉厚の昆布をふっくら、丁寧に炊き上げた汐吹き昆布茶漬です。

H534 300円(税抜)



手提げ袋



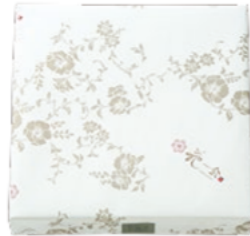
グレー

カラー

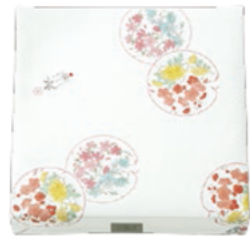
包装紙



花唐草ピンク



花唐草しろ



丸花

のし



弔事用



慶事用/進物用

包装について

お好みやご用途に合わせて、包装やのしのご要望を承ります。



H630 9個入り 3,200円(税抜)

(スープ) パンプキン・ミネストローネ・緑黄色野菜  
(お吸物) 浅草海苔と豆腐・三種きのこオクラ・鯛と柚子  
(お味噌汁) 鯛と蟹・聖護院かぶらと野沢菜・しらすと白菜



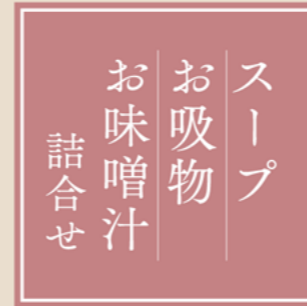
H631 12個入り 4,200円(税抜)

(スープ) 枝豆のスープ・パンプキン・ミネストローネ・緑黄色野菜  
(お吸物) 浅草海苔と豆腐・ふぐときぬさや・三種きのこオクラ・鯛と柚子  
(お味噌汁) 豆腐と若布・鯛と蟹・聖護院かぶらと野沢菜・しらすと白菜



H632 15個入り 5,200円(税抜)

(スープ) 枝豆のスープ・パンプキン・ミネストローネ・野菜スープ・緑黄色野菜  
(お吸物) 浅草海苔と豆腐・ふぐときぬさや・三種きのこオクラ・里いもとほうれん草・鯛と柚子  
(お味噌汁) 豆腐と若布・里いもとオクラ・鯛と蟹・聖護院かぶらと野沢菜・しらすと白菜



H627 3個入り 1,050円(税抜)

(スープ) パンプキン  
(お吸物) 三種きのこオクラ  
(お味噌汁) 鯛と蟹



H628 4個入り 1,500円(税抜)

(スープ) パンプキン・ミネストローネ  
(お吸物) 三種きのこオクラ  
(お味噌汁) 鯛と蟹



H629 6個入り 2,200円(税抜)

(スープ) パンプキン・ミネストローネ  
(お吸物) 浅草海苔と豆腐・三種きのこオクラ  
(お味噌汁) 鯛と蟹・聖護院かぶらと野沢菜



H614 9個入り 3,000円(税抜)

(お茶漬) 昆布佃煮・紅鮭・浅草海苔  
(お吸物) 揚げ茄子とトマト・鯛と柚子・浅草海苔と豆腐  
(お味噌汁) 聖護院かぶらと野沢菜・舞茸とほうれん草・里いもとオクラ



H615 12個入り 4,000円(税抜)

(お茶漬) 紅鮭・浅草海苔・昆布佃煮・梅干し  
(お吸物) 鯛と柚子・貝柱と若布・松茸ときぬさや・揚げ茄子とトマト  
(お味噌汁) 豆腐と若布・里いもとオクラ・舞茸とほうれん草・聖護院かぶらと野沢菜



H616 15個入り 5,000円(税抜)

(お茶漬) 紅鮭・浅草海苔・梅干し・昆布佃煮・蟹  
(お吸物) 貝柱と若布・松茸ときぬさや・揚げ茄子とトマト・ふぐときぬさや・鯛と柚子  
(お味噌汁) 豆腐と若布・里いもとオクラ・舞茸とほうれん草・聖護院かぶらと野沢菜・湯葉とチンゲン菜



H611 3個入り 980円(税抜)

(お茶漬) 紅鮭  
(お吸物) 鯛と柚子  
(お味噌汁) 舞茸とほうれん草



H612 4個入り 1,350円(税抜)

(お茶漬) 紅鮭・浅草海苔  
(お吸物) 鯛と柚子  
(お味噌汁) 里いもとオクラ



H613 6個入り 2,000円(税抜)

(お茶漬) 紅鮭・浅草海苔  
(お吸物) 貝柱ときぬさや・鯛と柚子  
(お味噌汁) 里いもとオクラ・聖護院かぶらと野沢菜





東京メトロ南北線「麻布十番」駅 4番出口から徒歩1分  
都営大江戸線「麻布十番」駅 7番出口から徒歩4分



東京都港区麻布十番2丁目1番1号  
TEL/FAX 03-6453-8370

お買い求め頂きました商品には万全を期しておりますが、万一不備がございましたら、販売店までご連絡ください。