press
※写真はイメージです。　※取り扱いのない店舗もございます。　6-2021 BR
ご利用期間中、
何度でも使える
お得なクーポン！
それぞれのクーポンでご利用期間が
異なりますのでご注意ください。
20円引
1本につき
　　　本体価格より
お得なクーポン
2021年
6/23●水 ~7/31●土
ご利用期間
左記の商品（複数可）と当クーポン券
をレジにお持ちいただくと、1本につき
上記金額を本体価格より値引させて
いただきます。
セルフレジではご利用いただけません。
※一部取り扱いのない店舗もございます。
20円引
1個につき
　　　本体価格より
お得なクーポン
2021年
8/1●~8 日 /31●火
ご利用期間
左記の商品（複数可）と当クーポン券
をレジにお持ちいただくと、1個につき
上記金額を本体価格より値引させて
いただきます。
セルフレジではご利用いただけません。
※一部取り扱いのない店舗もございます。
E-WA!
平和堂おすすめ商品E-WA!の魅力満載！イーワプレス
E-WA!たまご Vol.14 拡大号
E-WA!
長時間発酵ヨーグルト
（400g）
本体価格178円
参考税込価格193円税率 8％
E-WA!
長時間発酵ヨーグルト
（70g×3）
本体価格138円
参考税込価格150円税率 8％
E-WA!
ＵＣＣプレミアムブレンド
低糖・無糖（各900ml）
E-WA!
長時間発酵ヨーグルト
（400g）
日配品コーナー
長時間発酵でなめらかリッチな味わい
約14時間の発酵によって、口あたりがよくホイップクリームのような
食感を実現しました。兵庫県産生乳使用の濃厚なミルク感と
マイルドな酸味に仕上がっています。
長時間発酵ヨーグルト
E-WA!のNON-GMOたまごは、にわとりの飼料の主原料となるとうもろこしと
大豆粕に遺伝子組み換えのものを使用していない卵です。
健康にこだわった食生活を応援します。
NEW
健康にこだわる方に
毎日食べる卵は「NON-GMO」がおすすめ！
NON-GMOって何？
NON-GMO とは、「Non-genetically modified organism」のこと、
つまり非遺伝子組み換え作物のことです。
1日の生産数に限りがございますので、数量限定での販売となります。
9854 0532 9854 0549
E-WA!
長時間発酵ヨーグルト
（70g×3）
濃厚ミルク感を引き立てる
甘さを加えたカップタイプも
E-WA!
E-WA!たまご
（10個入）
本体価格258円
参考税込価格279円税率 8％
こだわる暮らしを
カタチに。
卵本来の味わいを
お楽しみください
お得な
クーポン付
期間中、何度でも使える
こだわりの
生鮮食品が加わり
ラインナップが
さらに充実！
press
※写真はイメージです。　※取り扱いのない店舗もございます。　6-2021 BR
ご利用期間中、
何度でも使える
お得なクーポン！
それぞれのクーポンでご利用期間が
異なりますのでご注意ください。
20円引
1本につき
　　　本体価格より
お得なクーポン
2021年
6/23●水 ~7/31●土
ご利用期間
左記の商品（複数可）と当クーポン券
をレジにお持ちいただくと、1本につき
上記金額を本体価格より値引させて
いただきます。
セルフレジではご利用いただけません。
※一部取り扱いのない店舗もございます。
20円引
1個につき
　　　本体価格より
お得なクーポン
2021年
8/1●~8 日 /31●火
ご利用期間
左記の商品（複数可）と当クーポン券
をレジにお持ちいただくと、1個につき
上記金額を本体価格より値引させて
いただきます。
セルフレジではご利用いただけません。
※一部取り扱いのない店舗もございます。
E-WA!
平和堂おすすめ商品E-WA!の魅力満載！イーワプレス
E-WA!たまご Vol.14 拡大号
E-WA!
長時間発酵ヨーグルト
（400g）
本体価格178円
参考税込価格193円税率 8％
E-WA!
長時間発酵ヨーグルト
（70g×3）
本体価格138円
参考税込価格150円税率 8％
E-WA!
ＵＣＣプレミアムブレンド
低糖・無糖（各900ml）
E-WA!
長時間発酵ヨーグルト
（400g）
日配品コーナー
長時間発酵でなめらかリッチな味わい
約14時間の発酵によって、口あたりがよくホイップクリームのような
食感を実現しました。兵庫県産生乳使用の濃厚なミルク感と
マイルドな酸味に仕上がっています。
長時間発酵ヨーグルト
E-WA!のNON-GMOたまごは、にわとりの飼料の主原料となるとうもろこしと
大豆粕に遺伝子組み換えのものを使用していない卵です。
健康にこだわった食生活を応援します。
NEW
健康にこだわる方に
毎日食べる卵は「NON-GMO」がおすすめ！
NON-GMOって何？
NON-GMO とは、「Non-genetically modified organism」のこと、
つまり非遺伝子組み換え作物のことです。
1日の生産数に限りがございますので、数量限定での販売となります。
9854 0532 9854 0549
E-WA!
長時間発酵ヨーグルト
（70g×3）
濃厚ミルク感を引き立てる
甘さを加えたカップタイプも
E-WA!
E-WA!たまご
（10個入）
本体価格258円
参考税込価格279円税率 8％
こだわる暮らしを
カタチに。
卵本来の味わいを
お楽しみください
お得な
クーポン付
期間中、何度でも使える
こだわりの
生鮮食品が加わり
ラインナップが
さらに充実！
press
精肉コーナー
日光丸限定
一本釣り炭焼き
かつおたたき
新鮮かつおの旨み　　　　　　　　　　　　
平和堂指定農場で生産者とともに安心安全、そして美味しく育てています。厳選産地の自慢の魚を、こだわり抜いた鮮度でお届けします。
こだわりぶり
鮮度に絶対の自信あり！　　　　　　　　　
時期ごとに一番よい海域を厳選して水揚げされます。
毎日、活〆から24時間以内にお店に到着するので、鮮度抜群！
篠島のしらす干
海の旨みまるごとぎゅっと　　　　　　　　　　　
三河湾と伊勢湾の潮流が交わる篠島は日本屈指のしらすの産地です。
ここでとれるしらすを鮮度のよいまま、水揚げから一時間以内に佂茹で。産地のパートナー
とともにバイヤーが原料の品質を直接確かめているので、美味しさに自信があります。
岡山日生産　
無水かき
大粒ぷりぷり、
海の旨みそのまま！　　　　　
振塩さば
旨み引き出す振塩製法　　　　　　　　　　　　
こだわり真鯛
美味しさにとことん
こだわって育てました　
ロシア産 塩紅鮭
紅鮭はここまでうまい！　　　　　　　　　
生穂ちりめん
天日干しで旨み凝縮！
健美味どり（国産）
飼料にビタミンE 配合！
ヘルシーも美味しさも！
あじわい豚（国産）
麦を10%以上配合した飼料を与えた、
きめ細かく、クセのない、ジューシーな肉質です
飼料・水はもちろん、設備や管理体制までこだわった、
ストレスの無い生活環境を整えた指定農場で育てました。
麦を10%以上配合した飼料を与え、
きめ細かくほどよい脂の肉質が特徴です。
ジューシーでくせのない味わいは、
シンプルなしゃぶしゃぶはもちろん、
どんなお料理にもぴったり、
たっぷりの野菜とも相性抜群です。
あじわい牛（国産/ 交雑種）
｢肉の旨み｣｢きめ細やかさ｣｢脂の香り｣が
自慢のお肉です
1991年に平和堂と生産者がともに開発したオリジナルブランド牛です。
受け継がれた自慢の味を、信頼する指定農場よりお届けします。
適度な霜降りと赤身のバランスが絶妙で、
毎日の食卓にも、特別な日にも、自信をもっておすすめします！
特製のえさが美味しさの秘密。
愛南の豊かな海で、
2kg以上の大きさに健やかに育った
真鯛は旨みも食感もレベルが違います。
脂ののった良質な紅鮭を
厳選して原料にしています。
青森県八戸の最新鋭設備の
工場で仕上げた極上の旨さは
ぜひ焼鮭でご賞味ください。
日光丸で一本釣りされた大型の
厳選かつお。船上で凍結、血合いを
取り除くことで、鮮度抜群もっちり食感の
赤身の旨みをしっかり味わえます。
高温の炭火で香ばしく焼きあげました。
あじわい牛 ローストビーフ
自慢の「あじわい牛」モモ肉のみを使用し、真空加熱処理でじっくり低温調理しました。
「あじわい牛」の特徴である肉の濃厚な旨みをぎゅっと閉じこめました。
健美味どり サラダチキン健美味どり 生つくね
製造からお店に並ぶまで冷凍しないことによって、
お肉本来の旨みと食感をキープしています。
粗びきでしっかりした食べごたえなので、
お鍋やスープだけでなく、
フライパンで香ばしく焼けば
メインのおかずにも。
「健美味どり」ムネ肉を1枚そのまま使っているので、旨みが逃げずにしっとりした食感に
仕上がっています。素材に合わせたオリジナル製法で、４種の味をご用意しました。
高度な技術により無水でお届けするので
加熱しても縮みません。
豊かな海で育まれた、クリーミーで
濃厚な旨みが自慢です。
定番のお鍋に、フライやシチュー、
炒め物にもおすすめです。
冷たい海で脂をしっかりたくわえた
肉厚のさばを原料にしています。
旨みを逃がさない独自の振塩製法で、
一つひとつ丁寧に仕上げました。
淡路島生穂港で水揚げされた
良質なしらすを使い、
昔ながらの天日干しで仕上げました。
雑味のない澄んだ味わいで、
噛めば噛むほど旨みが広がります。
「あじわい牛」を使用したE-WA! 商品
「健美味どり」を使用したE-WA! 商品
こだわる暮らしを
カタチに。
鮮魚コーナー
指定農場で、成長に合わせ
快適な環境で育てた鶏肉です。
飼料にはビタミンEを配合していて、
みずみずしくクセのない肉質が特徴です。
低脂質・低コレステロールで
健やかな食生活に最適です。　　
1 ※写真はイメージです。　※一部取扱いのない店舗がございます。また、時期により入荷がない場合がございますが、ご了承くださいませ。 ※写真はイメージです。　※一部取扱いのない店舗がございます。また、時期により入荷がない場合がございますが、ご了承くださいませ。 2
こだわる暮らしを
カタチに。
ひなせ
press
精肉コーナー
日光丸限定
一本釣り炭焼き
かつおたたき
新鮮かつおの旨み　　　　　　　　　　　　
平和堂指定農場で生産者とともに安心安全、そして美味しく育てています。厳選産地の自慢の魚を、こだわり抜いた鮮度でお届けします。
こだわりぶり
鮮度に絶対の自信あり！　　　　　　　　　
時期ごとに一番よい海域を厳選して水揚げされます。
毎日、活〆から24時間以内にお店に到着するので、鮮度抜群！
篠島のしらす干
海の旨みまるごとぎゅっと　　　　　　　　　　　
三河湾と伊勢湾の潮流が交わる篠島は日本屈指のしらすの産地です。
ここでとれるしらすを鮮度のよいまま、水揚げから一時間以内に佂茹で。産地のパートナー
とともにバイヤーが原料の品質を直接確かめているので、美味しさに自信があります。
岡山日生産　
無水かき
大粒ぷりぷり、
海の旨みそのまま！　　　　　
振塩さば
旨み引き出す振塩製法　　　　　　　　　　　　
こだわり真鯛
美味しさにとことん
こだわって育てました　
ロシア産 塩紅鮭
紅鮭はここまでうまい！　　　　　　　　　
生穂ちりめん
天日干しで旨み凝縮！
健美味どり（国産）
飼料にビタミンE 配合！
ヘルシーも美味しさも！
あじわい豚（国産）
麦を10%以上配合した飼料を与えた、
きめ細かく、クセのない、ジューシーな肉質です
飼料・水はもちろん、設備や管理体制までこだわった、
ストレスの無い生活環境を整えた指定農場で育てました。
麦を10%以上配合した飼料を与え、
きめ細かくほどよい脂の肉質が特徴です。
ジューシーでくせのない味わいは、
シンプルなしゃぶしゃぶはもちろん、
どんなお料理にもぴったり、
たっぷりの野菜とも相性抜群です。
あじわい牛（国産/ 交雑種）
｢肉の旨み｣｢きめ細やかさ｣｢脂の香り｣が
自慢のお肉です
1991年に平和堂と生産者がともに開発したオリジナルブランド牛です。
受け継がれた自慢の味を、信頼する指定農場よりお届けします。
適度な霜降りと赤身のバランスが絶妙で、
毎日の食卓にも、特別な日にも、自信をもっておすすめします！
特製のえさが美味しさの秘密。
愛南の豊かな海で、
2kg以上の大きさに健やかに育った
真鯛は旨みも食感もレベルが違います。
脂ののった良質な紅鮭を
厳選して原料にしています。
青森県八戸の最新鋭設備の
工場で仕上げた極上の旨さは
ぜひ焼鮭でご賞味ください。
日光丸で一本釣りされた大型の
厳選かつお。船上で凍結、血合いを
取り除くことで、鮮度抜群もっちり食感の
赤身の旨みをしっかり味わえます。
高温の炭火で香ばしく焼きあげました。
あじわい牛 ローストビーフ
自慢の「あじわい牛」モモ肉のみを使用し、真空加熱処理でじっくり低温調理しました。
「あじわい牛」の特徴である肉の濃厚な旨みをぎゅっと閉じこめました。
健美味どり サラダチキン健美味どり 生つくね
製造からお店に並ぶまで冷凍しないことによって、
お肉本来の旨みと食感をキープしています。
粗びきでしっかりした食べごたえなので、
お鍋やスープだけでなく、
フライパンで香ばしく焼けば
メインのおかずにも。
「健美味どり」ムネ肉を1枚そのまま使っているので、旨みが逃げずにしっとりした食感に
仕上がっています。素材に合わせたオリジナル製法で、４種の味をご用意しました。
高度な技術により無水でお届けするので
加熱しても縮みません。
豊かな海で育まれた、クリーミーで
濃厚な旨みが自慢です。
定番のお鍋に、フライやシチュー、
炒め物にもおすすめです。
冷たい海で脂をしっかりたくわえた
肉厚のさばを原料にしています。
旨みを逃がさない独自の振塩製法で、
一つひとつ丁寧に仕上げました。
淡路島生穂港で水揚げされた
良質なしらすを使い、
昔ながらの天日干しで仕上げました。
雑味のない澄んだ味わいで、
噛めば噛むほど旨みが広がります。
「あじわい牛」を使用したE-WA! 商品
「健美味どり」を使用したE-WA! 商品
こだわる暮らしを
カタチに。
鮮魚コーナー
指定農場で、成長に合わせ
快適な環境で育てた鶏肉です。
飼料にはビタミンEを配合していて、
みずみずしくクセのない肉質が特徴です。
低脂質・低コレステロールで
健やかな食生活に最適です。　　
1 ※写真はイメージです。　※一部取扱いのない店舗がございます。また、時期により入荷がない場合がございますが、ご了承くださいませ。 ※写真はイメージです。　※一部取扱いのない店舗がございます。また、時期により入荷がない場合がございますが、ご了承くださいませ。 2
こだわる暮らしを
カタチに。
ひなせ
こだわり果実 桃安心
糖度センサーで12度以上！
長年の知識と経験を積んだ
生産者が丁寧に育てた桃です。
その中でも糖度12度以上という
厳しい基準をクリアした、
格別の甘さが自慢の
桃をお届けします。
こだわり果実
幸水梨
甘さが口いっぱいに
広がります
糖度12度以上にこだわった、
甘みがとても強い幸水梨です。
シャキシャキした食感と爽やかな甘さが
マッチした美味しさをぜひお試しください。
こだわり果実
サンつがる
赤い誘惑！
糖度13度以上の高い基準をクリアし、
透過光品質センサーの
厳しい品質チェックを受けたものだけを
お届けします。
旨味トマト
季節一番の産地から
養土育®刻みねぎ
土を養い育てる「養土育ねぎ」！
旨味ミニトマト
根張星（ネバリスター）
粘り強さは長いもの2倍！
食味のよい品種を、
水分をギリギリまで抑えて栽培しました。
甘みとコクが実の中に
ぎゅっと凝縮されています。
甘みと酸味のバランスにこだわったトマトは、
思わず「うまい！」と声が出るほど。
時期に合わせてリレーした
生産地からお届けします。
徹底した衛生管理と栄養満点の土で
元気に育ちました。美味しさ長持ちで、
いろいろなお料理を引き立てます。
緻密な肉質で、擂るとなめらかな食感になります。
強い粘りとしっかりした濃い甘みが自慢です。
果実コーナー野菜コーナー
3 ※写真はイメージです。　※一部取扱いのない店舗がございます。また、時期により入荷がない場合がございますが、ご了承くださいませ。 ※写真はイメージです。　※一部取扱いのない店舗がございます。また、時期により入荷がない場合がございますが、ご了承くださいませ。 4
こだわり野菜 トマト
環境にやさしい産地から
お届け
甘みと酸味のバランスがよく、
トマト本来の風味と味わいが特徴です。
北海道産JAながぬま、JAびらとり、
岐阜県産JAひだなど、
「こだわり野菜」の厳しい栽培基準を
クリアした産地で育てられました。
こだわり野菜
里芋
柔らかく、粘りのつよさが特徴です
こだわり野菜
人参
つやと甘みが自慢です
自然環境にも配慮した
こだわりの土壌で育てられた人参は
表面はつやつやで美しく、
しっかりとした甘みがあります。
宮崎県産（都城市）、
鹿児島県産（肝属郡）など
厳選の産地で栽培されました。
食感がよく、煮物におすすめです。
こだわり野菜
ほうれん草
涼しい畑で元気に育ちました
こだわり野菜
ピーマン
甘さに自信あり！
土の健康診断に合格した、
健康で安全な畑で栽培された、
甘みと旨みがぎっしりつまったピーマンです。
青森県JA十和田おいらせからお届けします。
夏でも夜の気温が低い最適な
環境の産地からお届けします。
丁寧に栽培された
ほうれん草には、ミネラルと
栄養がたっぷり詰まっています。
こだわり野菜
玉ねぎ
みずみずしく強い甘みが特徴です
滋賀県産（JAグリーン近江）、
大阪府産（泉佐野市）
兵庫県産（南あわじ市）など、
選び抜かれた産地からお届け。
苦みと辛みは控えめで、
甘さの強い玉ねぎです。
こだわり野菜
ばれいしょ
こだわりのホクホク食感
化学肥料などの使用を抑制した
自然環境にやさしい土から生まれた
自慢のばれいしょです。
こだわる暮らしを
カタチに。
こだわる暮らしを
カタチに。
「環境配慮型」
1 自社基準の糖度（とても甘い以上）にこだわります。
2 産地・生産者をあきらかにします。
3 平和堂の仕入基準に基づき栽培方法を確認します。
1 化学合成農薬・化学肥料の使用を30%以上(当地比)削減します。
2 産地・生産者をあきらかにします。
3 平和堂の仕入基準に基づき栽培方法を確認します。
・・
こだわり果実 桃安心
糖度センサーで12度以上！
長年の知識と経験を積んだ
生産者が丁寧に育てた桃です。
その中でも糖度12度以上という
厳しい基準をクリアした、
格別の甘さが自慢の
桃をお届けします。
こだわり果実
幸水梨
甘さが口いっぱいに
広がります
糖度12度以上にこだわった、
甘みがとても強い幸水梨です。
シャキシャキした食感と爽やかな甘さが
マッチした美味しさをぜひお試しください。
こだわり果実
サンつがる
赤い誘惑！
糖度13度以上の高い基準をクリアし、
透過光品質センサーの
厳しい品質チェックを受けたものだけを
お届けします。
旨味トマト
季節一番の産地から
養土育®刻みねぎ
土を養い育てる「養土育ねぎ」！
旨味ミニトマト
根張星（ネバリスター）
粘り強さは長いもの2倍！
食味のよい品種を、
水分をギリギリまで抑えて栽培しました。
甘みとコクが実の中に
ぎゅっと凝縮されています。
甘みと酸味のバランスにこだわったトマトは、
思わず「うまい！」と声が出るほど。
時期に合わせてリレーした
生産地からお届けします。
徹底した衛生管理と栄養満点の土で
元気に育ちました。美味しさ長持ちで、
いろいろなお料理を引き立てます。
緻密な肉質で、擂るとなめらかな食感になります。
強い粘りとしっかりした濃い甘みが自慢です。
果実コーナー野菜コーナー
3 ※写真はイメージです。　※一部取扱いのない店舗がございます。また、時期により入荷がない場合がございますが、ご了承くださいませ。 ※写真はイメージです。　※一部取扱いのない店舗がございます。また、時期により入荷がない場合がございますが、ご了承くださいませ。 4
こだわり野菜 トマト
環境にやさしい産地から
お届け
甘みと酸味のバランスがよく、
トマト本来の風味と味わいが特徴です。
北海道産JAながぬま、JAびらとり、
岐阜県産JAひだなど、
「こだわり野菜」の厳しい栽培基準を
クリアした産地で育てられました。
こだわり野菜
里芋
柔らかく、粘りのつよさが特徴です
こだわり野菜
人参
つやと甘みが自慢です
自然環境にも配慮した
こだわりの土壌で育てられた人参は
表面はつやつやで美しく、
しっかりとした甘みがあります。
宮崎県産（都城市）、
鹿児島県産（肝属郡）など
厳選の産地で栽培されました。
食感がよく、煮物におすすめです。
こだわり野菜
ほうれん草
涼しい畑で元気に育ちました
こだわり野菜
ピーマン
甘さに自信あり！
土の健康診断に合格した、
健康で安全な畑で栽培された、
甘みと旨みがぎっしりつまったピーマンです。
青森県JA十和田おいらせからお届けします。
夏でも夜の気温が低い最適な
環境の産地からお届けします。
丁寧に栽培された
ほうれん草には、ミネラルと
栄養がたっぷり詰まっています。
こだわり野菜
玉ねぎ
みずみずしく強い甘みが特徴です
滋賀県産（JAグリーン近江）、
大阪府産（泉佐野市）
兵庫県産（南あわじ市）など、
選び抜かれた産地からお届け。
苦みと辛みは控えめで、
甘さの強い玉ねぎです。
こだわり野菜
ばれいしょ
こだわりのホクホク食感
化学肥料などの使用を抑制した
自然環境にやさしい土から生まれた
自慢のばれいしょです。
こだわる暮らしを
カタチに。
こだわる暮らしを
カタチに。
「環境配慮型」
1 自社基準の糖度（とても甘い以上）にこだわります。
2 産地・生産者をあきらかにします。
3 平和堂の仕入基準に基づき栽培方法を確認します。
1 化学合成農薬・化学肥料の使用を30%以上(当地比)削減します。
2 産地・生産者をあきらかにします。
3 平和堂の仕入基準に基づき栽培方法を確認します。
・・
独自の素材と製法にこだわり、美味しさを追求しました。
肉餃子(あじわい豚使用)
あじわい豚の旨みを
包んで焼きあげました
じゅわ旨!!鶏もも唐揚
こだわりの三段仕込み製法が自慢の
ジューシー唐揚
高知県産生姜・青森県産りんご果汁・淡口醬油などの
こだわり素材でしっかり下味をつけています。
うす衣のサクッと感と、中をじゅわっとやわらかジューシーに
仕上げました。からあげグランプリスーパー惣菜部門で
3年連続最高金賞を受賞しました！
厳選じゃがいもの
自然な甘みを活かしました
旨じゃがコロッケ
北海道JAところ（北見産）のじゃがいもを厳選。
余分な味つけはせず、素材のもつ自然な甘みを活かしました。
うす衣でサクサク食感に仕上げました。
E-WA!
旨じゃがコロッケ
（5個入）
本体価格258円
参考税込価格279円税率 8％
自然の恵みたっぷりの彦根梨果汁を
使用した贅沢なサイダー誕生！
彦根梨のサイダー
E-WA!
彦根梨のサイダー
（500ml）
本体価格98円
参考税込価格106円税率 8％
E-WA!
肉餃子（あじわい豚使用）（14個入）
本体価格398円 参考税込価格430円
税率 8％
手づくりおはぎ
甘さ控えめ、店内仕上げ
E-WA!
手づくりおはぎ（2個入）
本体価格240円 参考税込価格260円
税率 8％
手づくり鯖寿司
熟成された深い旨み
E-WA!
手づくり鯖寿司（8貫）
本体価格598円 参考税込価格646円
税率 8％
にしん昆布巻
じんわりやさしい
懐かしの味
E-WA!
にしん昆布巻（1本）
本体価格148円 参考税込価格160円税率 8％
極旨いなり
隠し味は黒糖の甘み
E-WA!
極旨いなり（1個）
本体価格65円 参考税込価格71円
税率 8％
あじわい上巻
こだわりの
かんぴょうたっぷり
E-WA!
あじわい上巻（８巻）
本体価格598円 参考税込価格646円
税率 8％
E-WA!
じゅわ旨!!
鶏もも唐揚
（100gあたり）
本体価格188円
参考税込価格204円税率 8％
くだものの美味しさをギュッとつめこんだプレミアムチューハイ！
彦根梨のチューハイ E-WA!
彦根梨のチューハイ
（350ml）
本体価格148円
参考税込価格163円税率 10％
具材にはジューシーな国産豚肉と
新鮮な国産野菜を100％使用しています。
もっちりうす皮仕立てで、
中の具とのバランスが絶妙です。
脂がのったにしんを一本ずつ手巻きしました。
強火で3時間以上煮込み、
一晩かけて味を落ち着かせるじっくり調理で、
にしんと昆布の旨みをぎゅっと凝縮させた
逸品に仕上げました。
粘りと柔らかさにこだわったもちを、
北海道産小豆を使った上品な
甘さのあんで包みました。
ひとつずつ、お店で丁寧に仕上げています。
味わいにこだわってコクのある甘さと
後味すっきりに仕上げたおあげは、
だしたっぷりでふっくらジューシー。
しゃりに混ぜこんだ
金ごまの香りも絶妙です。
脂ののった国産の真鯖を厳選。
純米酢と黒酢のオリジナルブレンドで、
まろやかで深みのある
味わいに仕上げました。
焼きあごだし・焼津産かつおだし・
昆布エキスと隠し味に
かき醤油を加えて
じっくり煮込んだかんぴょうが自慢。
椎茸・玉子・海老・三つ葉と
いっしょに丁寧に巻き上げました。
厳選素材 天然だしパック
これひとつで
本格派のだしがすぐに取れます！
E-WA!
厳選素材 天然だしパック
180g（9g×20袋）
本体価格598円
参考税込価格646円
税率 8％
国産素材１００％！産地を限定した8種類のだし原料の美味しさを
そのままティーパックにつめこみました。
かんたん本格手料理で夏のおもてなしはいかがでしょうか。
UCCプレミアムブレンド　
低糖・無糖
平和堂とＵＣＣが共同開発した
本格派アイスコーヒー
E-WA!
UCCプレミアムブレンド　
低糖・無糖
（各900ml）
本体価格（各）118円
参考税込価格（各）128円
税率 8％
レギュラーコーヒー１００％の本格アイスコーヒー！
（ブラジル高級豆５１％以上使用）
高級豆を時間をかけて丁寧にドリップしたことで
コクをしっかりと感じていただけます。
お惣菜コーナー
5 ※写真はイメージです。　※取り扱いのない店舗もございます。 ※写真はイメージです。　※取り扱いのない店舗もございます。 6
こだわる暮らしを
カタチに。
こだ
カタチに。
わる暮らしを加工食品コーナー
地元滋賀県の特産「彦根梨」を使用した、
平和堂自慢のオリジナル商品をご紹介！
地域の特産品として人気の『彦根梨』とは？
NEW
数量・期間
限定販売
数量・期間
限定販売
滋賀県彦根市
はじける梨果汁。この美味しさ、はずれナシ！自然の恵みをたっぷりつめこんだ、
甘くてみずみずしい滋賀県産「彦根梨」を使用した缶チューハイです。
今年も数量・期間限定で販売いたします！
彦根梨は、平和堂の地元滋賀県彦根市の曽根沼干拓地で
栽培されている特産品です。
彦根梨は樹上で完熟させてから収穫するため、
糖度が高くみずみずしいのが特徴。
自然の恵みをたっぷりつめこんだ、甘くて美味しい滋賀県産の梨を
使用したE-WA!のオリジナル商品をこの機会にぜひお試しください。
SNSで話題になった人気商品「彦根梨の缶チューハイ」の姉妹品
「彦根梨のサイダー」が新登場！ 爽やかな甘さにスッキリとした
炭酸のパンチが加わった平和堂の自信作です。彦根梨使用により、
滋賀の地産地消や安心安全に気づかう方にもぴったり!
子どもから大人まで年齢を問わず楽しめる味に仕上げました。
ぜひ、お試しください！
※お酒の販売は20歳以上の方に限らせていただきます。
12万本
限定！
今年も
出ました！
7万本限定！
7/1（木）
発売！
独自の素材と製法にこだわり、美味しさを追求しました。
肉餃子(あじわい豚使用)
あじわい豚の旨みを
包んで焼きあげました
じゅわ旨!!鶏もも唐揚
こだわりの三段仕込み製法が自慢の
ジューシー唐揚
高知県産生姜・青森県産りんご果汁・淡口醬油などの
こだわり素材でしっかり下味をつけています。
うす衣のサクッと感と、中をじゅわっとやわらかジューシーに
仕上げました。からあげグランプリスーパー惣菜部門で
3年連続最高金賞を受賞しました！
厳選じゃがいもの
自然な甘みを活かしました
旨じゃがコロッケ
北海道JAところ（北見産）のじゃがいもを厳選。
余分な味つけはせず、素材のもつ自然な甘みを活かしました。
うす衣でサクサク食感に仕上げました。
E-WA!
旨じゃがコロッケ
（5個入）
本体価格258円
参考税込価格279円税率 8％
自然の恵みたっぷりの彦根梨果汁を
使用した贅沢なサイダー誕生！
彦根梨のサイダー
E-WA!
彦根梨のサイダー
（500ml）
本体価格98円
参考税込価格106円税率 8％
E-WA!
肉餃子（あじわい豚使用）（14個入）
本体価格398円 参考税込価格430円
税率 8％
手づくりおはぎ
甘さ控えめ、店内仕上げ
E-WA!
手づくりおはぎ（2個入）
本体価格240円 参考税込価格260円
税率 8％
手づくり鯖寿司
熟成された深い旨み
E-WA!
手づくり鯖寿司（8貫）
本体価格598円 参考税込価格646円
税率 8％
にしん昆布巻
じんわりやさしい
懐かしの味
E-WA!
にしん昆布巻（1本）
本体価格148円 参考税込価格160円税率 8％
極旨いなり
隠し味は黒糖の甘み
E-WA!
極旨いなり（1個）
本体価格65円 参考税込価格71円
税率 8％
あじわい上巻
こだわりの
かんぴょうたっぷり
E-WA!
あじわい上巻（８巻）
本体価格598円 参考税込価格646円
税率 8％
E-WA!
じゅわ旨!!
鶏もも唐揚
（100gあたり）
本体価格188円
参考税込価格204円税率 8％
くだものの美味しさをギュッとつめこんだプレミアムチューハイ！
彦根梨のチューハイ E-WA!
彦根梨のチューハイ
（350ml）
本体価格148円
参考税込価格163円税率 10％
具材にはジューシーな国産豚肉と
新鮮な国産野菜を100％使用しています。
もっちりうす皮仕立てで、
中の具とのバランスが絶妙です。
脂がのったにしんを一本ずつ手巻きしました。
強火で3時間以上煮込み、
一晩かけて味を落ち着かせるじっくり調理で、
にしんと昆布の旨みをぎゅっと凝縮させた
逸品に仕上げました。
粘りと柔らかさにこだわったもちを、
北海道産小豆を使った上品な
甘さのあんで包みました。
ひとつずつ、お店で丁寧に仕上げています。
味わいにこだわってコクのある甘さと
後味すっきりに仕上げたおあげは、
だしたっぷりでふっくらジューシー。
しゃりに混ぜこんだ
金ごまの香りも絶妙です。
脂ののった国産の真鯖を厳選。
純米酢と黒酢のオリジナルブレンドで、
まろやかで深みのある
味わいに仕上げました。
焼きあごだし・焼津産かつおだし・
昆布エキスと隠し味に
かき醤油を加えて
じっくり煮込んだかんぴょうが自慢。
椎茸・玉子・海老・三つ葉と
いっしょに丁寧に巻き上げました。
厳選素材 天然だしパック
これひとつで
本格派のだしがすぐに取れます！
E-WA!
厳選素材 天然だしパック
180g（9g×20袋）
本体価格598円
参考税込価格646円
税率 8％
国産素材１００％！産地を限定した8種類のだし原料の美味しさを
そのままティーパックにつめこみました。
かんたん本格手料理で夏のおもてなしはいかがでしょうか。
UCCプレミアムブレンド　
低糖・無糖
平和堂とＵＣＣが共同開発した
本格派アイスコーヒー
E-WA!
UCCプレミアムブレンド　
低糖・無糖
（各900ml）
本体価格（各）118円
参考税込価格（各）128円
税率 8％
レギュラーコーヒー１００％の本格アイスコーヒー！
（ブラジル高級豆５１％以上使用）
高級豆を時間をかけて丁寧にドリップしたことで
コクをしっかりと感じていただけます。
お惣菜コーナー
5 ※写真はイメージです。　※取り扱いのない店舗もございます。 ※写真はイメージです。　※取り扱いのない店舗もございます。 6
こだわる暮らしを
カタチに。
こだ
カタチに。
わる暮らしを加工食品コーナー
地元滋賀県の特産「彦根梨」を使用した、
平和堂自慢のオリジナル商品をご紹介！
地域の特産品として人気の『彦根梨』とは？
NEW
数量・期間
限定販売
数量・期間
限定販売
滋賀県彦根市
はじける梨果汁。この美味しさ、はずれナシ！自然の恵みをたっぷりつめこんだ、
甘くてみずみずしい滋賀県産「彦根梨」を使用した缶チューハイです。
今年も数量・期間限定で販売いたします！
彦根梨は、平和堂の地元滋賀県彦根市の曽根沼干拓地で
栽培されている特産品です。
彦根梨は樹上で完熟させてから収穫するため、
糖度が高くみずみずしいのが特徴。
自然の恵みをたっぷりつめこんだ、甘くて美味しい滋賀県産の梨を
使用したE-WA!のオリジナル商品をこの機会にぜひお試しください。
SNSで話題になった人気商品「彦根梨の缶チューハイ」の姉妹品
「彦根梨のサイダー」が新登場！ 爽やかな甘さにスッキリとした
炭酸のパンチが加わった平和堂の自信作です。彦根梨使用により、
滋賀の地産地消や安心安全に気づかう方にもぴったり!
子どもから大人まで年齢を問わず楽しめる味に仕上げました。
ぜひ、お試しください！
※お酒の販売は20歳以上の方に限らせていただきます。
12万本
限定！
今年も
出ました！
7万本限定！
7/1（木）
発売！