



寒千大根・精進みそ



南九州産の白首大根を甘辛く漬け込んだ割り干し大根。食べやすいよう一口サイズの個包装にしました。お弁当のお供や、おつまみ、お茶受けにと、つつい手が出るお漬物です。

**永平寺 寒千大根
たまり漬 756円(税込)**

内容量: 60g
※直射日光を避けて常温で保存してください。



南九州産の白首大根をさわやかな梅酢風味の味付け。食べやすいよう一口サイズの個包装にしました。お弁当のお供や、おつまみ、お茶受けにと、つつい手が出るお漬物です。

**永平寺 寒千大根
梅酢味 756円(税込)**

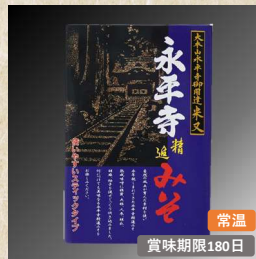
内容量: 60g
※直射日光を避けて常温で保存してください。



熟成味噌に大根、人参、しいたけ、胡瓜などの野菜を練り込んでじっくり炊き上げたおかず味噌です。様々なシーンで幅広くご利用いただけます。

**永平寺 精進みそ
ドイバック 410円(税込)**

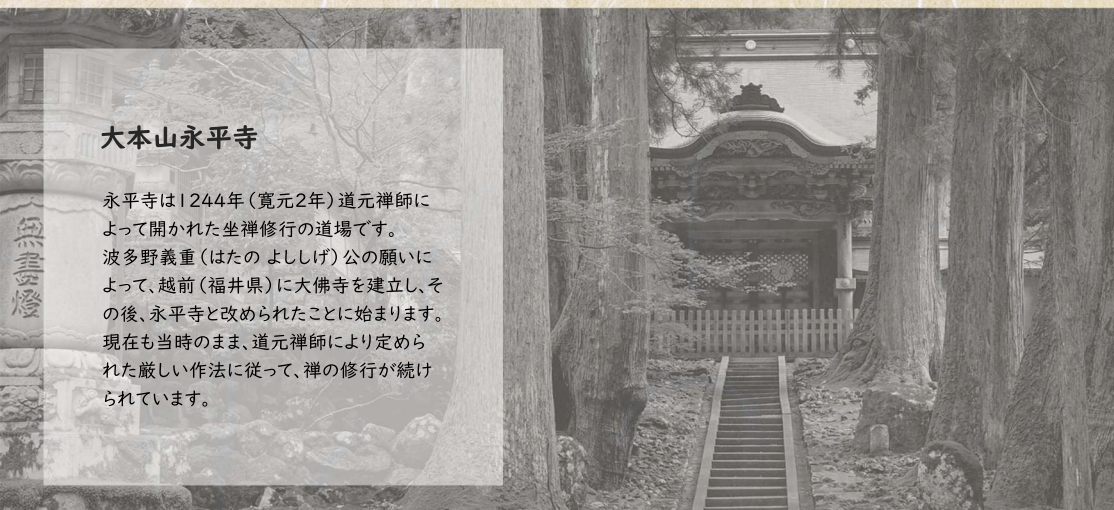
内容量: 200g
※直射日光を避けて常温で保存してください。



熟成味噌に大根、人参、しいたけ、胡瓜などの野菜を練り込んでじっくり炊き上げたおかず味噌です。様々なシーンで幅広くご利用いただけます。衛生的なスティックタイプです。

**永平寺 精進みそ
スティックタイプ 箱入 648円(税込)**

内容量: 20g×14本
※直射日光を避けて常温で保存してください。



大本山永平寺

永平寺は1244年(寛元2年)道元禅師によって開かれた坐禅修行の道場です。波多野義重(はたのよししげ)公の願いによって、越前(福井県)に大佛寺を建立し、その後、永平寺と改められたことに始まります。現在も当時のまま、道元禅師により定められた厳しい作法に従って、禅の修行が続けられています。

永平寺 禅のおもてなし

大本山永平寺御用達(有)来又



地元福井県産そば粉使用

越前そば

蕎麦穀ごと挽き込んで
つくるそば粉を使用し、
風味が強くコシのある
黒つばい蕎麦です。



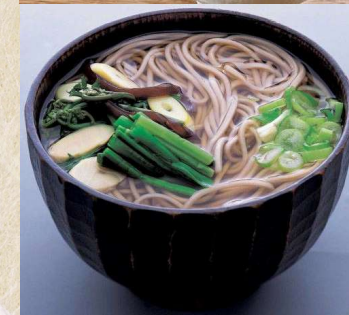
朝がゆ

禅寺に受け継がれた

甘みのある福井県産の
コシヒカリを使用し、
お米本来の味をひきたて、
箸が立つほどしっかりと
おかゆに仕上げております。



温かいそば、冷たいそば、
どちらも美味しくお召し上がりいただけます。



永平寺 朝がゆ 291円(税込)
内容量: 270g
原材料: コシヒカリ(福井米)、食塩



永平寺 小豆がゆ 291円(税込)
内容量: 250g
原材料: コシヒカリ(福井米)、小豆、食塩



永平寺 玄米がゆ 291円(税込)
内容量: 250g
原材料: コシヒカリ(福井米)、大豆、食塩



永平寺 十穀がゆ 291円(税込)
内容量: 250g
原材料: もち麦(国産産)、黒米、もちあわ、もちきび、ひよ、丸麦、押麦、たかきび、赤米、はと麦、食塩



永平寺 そばがゆ 291円(税込)
内容量: 250g
原材料: コシヒカリ(福井米)、そば(福井県)、食塩



永平寺 茶がゆ 291円(税込)
内容量: 250g
原材料: コシヒカリ(福井米)、緑茶(国産)、大豆(国産)



永平寺 朝がゆ 結合せ AT-32 3,780円(税込)
内容量: 250g(朝がゆは270g)
セット内容: お好きなおかゆ×12個



～粥有十利(しゅうゆうじり)～

永平寺を開かれた道元禅師の教えに「粥有十利」というものがあります。これは、お粥を食べると十の功德(利)があるという教えです。永平寺の修行層が毎朝必ず粥を食べるのは、粥のありがたいパワーによって生かしていただき、身体を整え、その生命の上で仏道修行に励むためです。

- 一、血色をよくする
- 二、力を得る
- 三、寿命を延ばす
- 四、苦痛がない
- 五、言葉がはっきりする
- 六、胸のつかえが治る
- 七、風邪が治る
- 八、空腹が癒える
- 九、のどの渇きが消える
- 十、大小便の通じが良くなる

