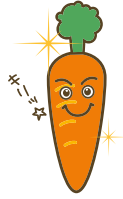


畑と台戸所をつなぐ



にんじんCLUB

所在地:愛知県小牧市中央2-246
TEL:0568-71-4114 FAX:0568-71-1503

◎営業時間:月～金▶9:00～12:30/13:30～17:30 土▶9:00～12:30

ホームページ

<http://www.ninjinclub.co.jp/>

インターネットでのご注文は⇒ネットde注文(要登録)

<http://www.ninjinclub.net>

B週

2023年 **50** week

お届けカレンダー 月 火 水 木 金

注文用紙提出日 12/4 5 6 7 8

商品のお届け日 **11 12 13 14 15**

翌々週分のお届け日 **18 19 20 21 22**

12月に入り、いよいよクリスマスが近づいてきました。クリスマスはご家庭でゆっくり過ごす方のために、今年もご自宅で手軽にお楽しみいただけるパーティーメニューを揃えました。安心・安全な食材でご家族や大切な方とのクリスマスを華やかにお過ごしください。

MERRY CHRISTMAS

自宅で楽しむ、おうちクリスマス

手羽元を持ちやすく食べやすいチュリップのフライドチキンにしました。ハーブスパイスをブレンドしたジューシーなフライドチキンはパーティーのオードブルや行業のお弁当にもおすすめです。

翌々週配達 山口・秋川牧園 産 スポット

原材料:鶏肉(国産)、清酒、醤油、食塩、ガーリックパウダー、ブラックペッパー粉末、パプリカ粉末、ホワイトペッパー粉末、乾燥バジル、乾燥オレガノ、カレー粉、衣(小麦粉、ばれいしょでん粉、パン粉)、揚げ油(なたね油) 9ヶ月 アレルギー 鶏卵 調理済

30083 チュリップ/フライドチキン
500g
1,327円⇒
(¥1,433円) **1,240円**(¥1,339円)

食塩、バター、コショウのみでシンプルに味付けしてありますので、鶏肉本来の味が楽しめます。温めるだけで見た目も豪華な骨付きもも料理が出来ます。

翌々週配達 山口・秋川牧園 産 スポット

原材料:鶏肉(国産)、食塩、バター、ブラックペッパー粉末、揚げ油(なたね油) 9ヶ月 アレルギー 鶏卵 調理済

30076 2本/骨付きももロースト
2本入
1,663円⇒
(¥1,798円) **1,535円**(¥1,658円)

お肉を使った骨なしタイプのフライドチキンです。ランチやオードブルの一品におすすめです。

翌々週配達 山口・秋川牧園 産 スポット

原材料:鶏肉(国産)、塩、食塩、ホウワイドペッパー、清酒、衣(小麦粉、ばれいしょでん粉、牛乳、コーンフレーク、パン粉、チキンヌードル、鶏卵、食塩、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、パプリカパウダー、ホウワイドペッパー、バジル、オレガノ、カレー粉)、揚げ油(なたね油) 9ヶ月 アレルギー 鶏卵 調理済

30052 フライドチキン 産直 eco フライス
300g
1,114円⇒
(¥1,203円) **975円**(¥1,053円)

翌々週配達 山口・秋川牧園 産 スポット

原材料:鶏肉(国産)、たれ(砂糖、醤油、発酵調味料、ばれいしょでん粉、清酒、生油、にんにくペースト) 9ヶ月 アレルギー 鶏卵 調理済

30069 骨付きもも照り焼き
1本(240g)
883円⇒
(¥954円) **845円**(¥913円)

北海道十勝産ナチュラルチーズ100%のマイルドでくせのないチーズフォンデュです。

翌々週配達 北海道・よつ葉乳業 産 スポット

原材料:チーズ(生乳、食塩)、小麦粉 90日 アレルギー 鶏卵 調理済

チーズフォンデュ
30113 1P
210.8g
1,097円⇒
(¥1,185円) **1,047円**(¥1,131円)
30120 2P
210.8g×2
2,194円⇒
(¥2,370円) **1,980円**(¥2,138円)

赤地鳥の骨付きもも肉です。お好みの味付けで調理してお召し上がりください。

翌々週配達 和歌山・小坂農園 産 スポット

原材料:鶏肉(和歌山) 180日

30045 赤地鶏骨付きもも肉
300g以上
803円⇒
(¥867円) **770円**(¥832円)

クリスマス限定

プレスによって皮や種の炭味が加わり、深みのある仕上がりになり、圧力をかけて自然に流れ出るジュースがクリーンな味わいになります。圧力をかけて搾るのがプレスラン。味わいも二番搾りジューズです。

翌々週配達 長野・井筒ワイン 産 スポット

原材料:コンコード 原材料:ナイヤガラ

30151 赤 **30168 白**
各720ml
993円⇒
(¥1,092円) **973円**(¥1,070円)

2018年ニューヨーク国際ビールコンペティション金賞受賞

翌々週配達 新潟・エチゴビール スポット 240日

原材料:大麦麦芽(フランス製造、ドイツ製造)、ホップ

30137 プレミアムレッドエール

原材料:大麦麦芽・小麦麦芽・ホップ アレルギー 麦

30144 エレガントブロンド

各350ml 340円⇒
(¥374円) **329円**(¥362円)

手作りクリスマスケーキ

朝焼きパンでおなじみ、エスポアルが作る無添加のスポンジケーキ台。お好きなデコレーションでどうぞ！

翌々週配達 福岡・エスポアル 産 スポット

原材料:九州産小麦粉、きび砂糖、卵、バター、牛乳 冷凍30日 アレルギー 麦 卵 乳

30090 冷凍/スポンジケーキ台
18cm
1,060円(¥1,145円)

丹那地区の限定酪農家たちが、毎日搾った新鮮良質な生乳から作りました。乳脂肪分47%の純度の高い生クリームです。乳牛の殺菌飼料は遺伝子組み換えでないものを使用しています。

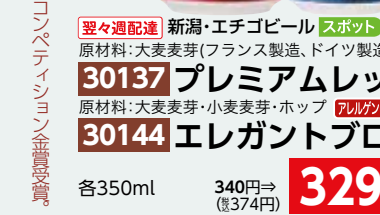
翌々週配達 丹那牛乳 静岡県 産 スポット

原材料:生乳100% アレルギー 乳

◎製造日を含め6日となります。ご注意ください。

10200 生クリーム
200ml
728円(¥786円)

※火曜コースの方は、製造の都合上ご注文できません。



※飲料(ビール、ワイン)は(株)ドリームグループの直販です。

惣菜キット

グリーンリーフ群馬県利根郡

忙しい時、あと一品ほしい時に助かる惣菜類や下処理済のもの。
材料から吟味し、合成添加物・化学調味料不使用です。

- 合成添加物・化学調味料は一切使いません。
- 野菜は、国産野菜を使用（一般栽培も含む）。
- 劣化防止のために、殺菌剤として低濃度の次亜塩素酸ナトリウムを通した後、仕上げに赤城山麓伏流水で丁寧に水洗いをしてから、袋詰めします。安心してそのままお使いください。
- 賞味期限はお届け日を含めて2〜3日となります。あらかじめご好みの野菜をプラスしてボリュームアップも



国産大豆100%使用の豆腐に国産鶏肉を加えたふんわりやわらかな豆腐団子に、食べ応えのあるゴロゴロ野菜をセットしました。ケチャップベースの甘酢あんで、お子様にも喜ばれる味つけです。

国産大豆100%使用の豆腐に国産鶏肉を加えたふんわりやわらかな豆腐団子に、食べ応えのあるゴロゴロ野菜をセットしました。ケチャップベースの甘酢あんで、お子様にも喜ばれる味つけです。

原材料: 野菜セット【玉ねぎ・ピーマン・人参・水菜】の具入り
※付タレ【たけのこ・キャベツ・砂糖・酢・しょうゆ・馬鈴薯・食塩・鶏肉・豆腐・玉ねぎ・豚脂・パン粉・揚げ油（なたね油）・鶏卵・長ねぎ・馬鈴薯・醤油・なたね油・清酒・食塩・生薬・こしょう】

2 ふんわり豆腐団子と野菜の甘酢炒め
2人前(450g)
998円→
948円(¥1,024円)



下処理・カット済みの野菜、ソースをフライパン一つで、炒めるだけで本格中華のおかずがパパッと出来上がります。

原材料: 野菜セット【キャベツ・人参・ピーマン】調味肉【豚肉(国産)・赤みそ・砂糖・なたね油・しょうゆ・液卵・酒・コチュジャン・馬鈴薯・食塩・にんにく・ペースト・生薬・生薬・こしょう】

5 国産豚の回鍋肉セット
2人前(360g)
1,040円(¥1,123円)



国産豚バラ軟骨肉と国産野菜を使ったカレーです。下処理した豚バラ軟骨肉は、長時間煮込んだような柔らかさ食感に。トッピングの野菜で彩りよく仕上がります。

国産豚バラ軟骨肉と国産野菜を使ったカレーです。下処理した豚バラ軟骨肉は、長時間煮込んだような柔らかさ食感に。トッピングの野菜で彩りよく仕上がります。

原材料: 具材セット【トマト(国産)・豚バラ軟骨肉(国産)・調味液(大根・砂糖・食塩・米酢・清酒)】野菜セット【玉ねぎ(国産)・ほうれん草(国産)・赤パプリカ(国産)】カレールー【食用油脂(豚脂)・小麦粉・粗糖・カレー粉・食塩・チキンエキスパウダー・酵母エキス・チキンエキス・バター・クリームパウダー(乳成分を含む)・ポークエキス・パプリカパウダー・オニオンパウダー・ガーリックパウダー】

8 豚バラ軟骨肉のトマトカレー
3〜4人前(960g)
1,174円→
1,056円(¥1,141円)



6 ほうれん草としめじのバター醤油パスタ
2人前(376g)
1,148円(¥1,240円)

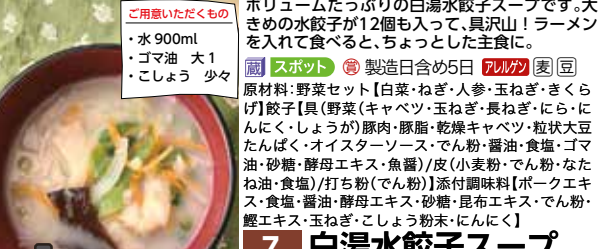


玉ねぎとたけのこの歯ごたえが絶妙な新鮮野菜と本格酢豚ソースのセット。豚肉入りソースには黒酢を使って奥深い味わいに仕上げました。

玉ねぎとたけのこの歯ごたえが絶妙な新鮮野菜と本格酢豚ソースのセット。豚肉入りソースには黒酢を使って奥深い味わいに仕上げました。

原材料: 野菜セット【玉ねぎ・水菜】の具入り
※付タレ【たけのこ・キャベツ・砂糖・酢・しょうゆ・馬鈴薯・食塩・鶏肉・豆腐・玉ねぎ・豚脂・パン粉・揚げ油（なたね油）・鶏卵・長ねぎ・馬鈴薯・醤油・なたね油・清酒・食塩・生薬・こしょう】

3 2人前(410g)
1,040円(¥1,123円)



7 白湯水餃子スープ
(国産さくらげ入り)
2〜3人前(440g)
940円(¥1,015円)

果物&野菜

「生産者の顔が見える」国産の無・低農薬栽培が基本です。
自然の賜物なので、予告無く産地や防除が変更する場合があります。予めご了承ください。

青果物へ使用予定の「農業」及び「栽培方法」
順次表記(例)
① 除1植1菌0虫0有機許容1
② ① ② ③ ④ ⑤
① 除草剤 (不使用の場合は記載を省略)
② 植物成長調整剤 (不使用の場合は記載を省略)
③ 殺菌剤
④ 殺虫剤
⑤ JAS法にて有機農産物に使用することを許された農薬(法的には表示義務なし)
※基本は化学肥料不使用です。(記載を省略)
※表記の防除は、定植前育苗期間中および定植後栽培期間中に使用する殺菌・殺虫剤の使用回数です。(育苗期間中の使用の場合は省略)
※天候などの都合で変更になる場合があります

冬の定番・蒲郡太田さんのみかん

太田清 愛知県蒲郡市
⑧菌2虫3(うち有機許容2)
品種: 宮川早生
早生みかん(サイズ混)
生産者の太田さん
甘酸っぱくてジューシー、皮が薄くてむきやすい。みんな大好き♪「みかんらしいみかん」です!!
13 1kg 604円(¥652円)
14 3kg 1,773円(¥1,915円)

外山さんの紅みかん登場♪

ギフトでダントツ人気! 生産量が少なく、希少な紅みかん。「金時みかん」とも呼ばれる紅色の皮と、濃い甘みが特長です。

冬ギフト人気No.1!
外山輝司 静岡県浜松市
⑧菌3虫0(有機許容含む)
10 外山さんの紅みかん
1kg(10玉前後) 623円(¥673円)
貴重な国産減農薬ノーワックスのレモン。まだほんのり青みの残る(黄緑色)状態で出荷します。この時期は特に香りが強いのが特長!
外山輝司 静岡県浜松市
⑧菌2虫0(有機許容含む)
12 外山さんのレモン
500g(約3〜6玉) 490円(¥529円)
11 キウイフルーツ
500g(約5〜8個) 483円(¥522円)

青森りんご

青森りんご(津軽産直組合) 青森県青森市 ⑧菌8虫9
【今年のりんごは不作のため、規格をゆるやかにしてお届けします】サビ果、軸割れなど、ある程度中身に影響しないものをお届けします。作況が厳しくとも低農薬を貫いているため、ご理解をお願いします。
りんごの王様! 一番人気の赤いりんご・フジ
甘い香り、やわらかな果肉。黄色いりんごの定番!
ザ・青森の定番りんご! 日本一の生産量を誇る青森りんご「ふじ」がスタート! 出始めの2週間は「お味見セール」とします! ぜひお味見いただいて、この冬の「我が家の定番りんご」に選ばれますように☆
りんご・サンふじ
15 3玉 847円(¥915円)
10102 畑直:10kg箱(約28〜36玉)
*産地で箱詰めします。 6,998円(¥7,558円)
青森りんご・王林
16 3玉 812円(¥877円)
17 畑直:10kg箱(約28〜36玉)
*産地で箱詰めします。 6,665円(¥7,198円)

さっぱりした甘さが好評。防カビ・防腐剤不使用。植物検疫法により、入国時、熏蒸処理をする場合があります。
★バナナに貼ってあるシールをHPで調べると、生産者がわかります!

PTJ タイ・チュボン県またはペップリ県
⑧菌0虫0 化成使用
品種: グロスミツヘル種ホムトン
タイバナナ

18 500g 462円(¥499円)
19 1kg 859円(¥928円)

ホクホクとした食感と甘みが強いのが特徴。薄めの味付けでかぼちゃ本来の旨みを味わってくださいませ。

長有研 長崎県南島原市
⑧菌0虫0 品種: くりゆたか
島原のかぼちゃ
24 1/2玉 430円(¥464円)
25 1玉 787円(¥850円)

季節の香りをまとわせて。
柚子を使うと、いつもの料理が一段と美味しくなる! 冷凍保存もできるので、いろいろお試しください。

佐藤農場 佐賀県鹿島市
⑧菌1虫0(有機許容)
*熟すにつれ、果皮の色は緑→黄→オレンジと変化します。
20 マイヤーレモン
約300g 約2〜3玉 425円(¥459円)
生産者グループあすか 奈良県五條市
⑧菌0-3虫0-3
21 300g(2〜4個) 416円(¥449円)
見た目の悪さは低農薬の証。お風呂に、もちろん料理にどうぞ。*見た目のゴツゴツ感をご了承ください。青じりあり。
22 お風呂用・あすかの柚子
(規格外) 500g 632円(¥683円) 431円(¥466円)

大人気のブロッコリーは、茎もしっかり太く、甘くておいしいので、皮をむいてお使いください。
ティエラス 愛知県田原市
⑧菌0虫1-5(有機許容)
26 ブロッコリー
1株 360円(¥389円)
渥美半島のみずみずしい冬キャベツ登場! 芯はビタミンCを多く含むので、薄く切って煮物・炒め物にお使いください。
ティエラス 愛知県田原市
⑧菌0虫1-5(有機許容)
27 1/2玉 226円(¥244円)
28 1玉 394円(¥425円)

農福連携で農業に取り組む「自然栽培グループ」とものわ、畑におまかせ野菜です。レタス類など葉もの、いんげん、ブロッコリー、ミニ大根やにんじん、イモ類などから3品をお届け。
自然栽培グループとものわ 愛知県豊田市 ⑧菌0虫0
23 とものわ秋冬野菜おまかせ3品セット
1セット 800円(¥864円)

鍋物・煮物・漬物・スープにも。中心部の葉先はほんのり黄色くやわらかいので、生でサラダにしてもおいしい。(1玉のサイズは約2kg前後)
宮崎日向ファーム 宮崎県児湯郡川南町
⑧菌1〜2虫2〜4(有機許容含む)
品種: 晴黄ほか
白菜カット
29 1/2玉 410円(¥443円)
30 1玉 706円(¥763円)

奈良・あすかの地の伝統野菜！

奈良地方を代表する伝統野菜。大根葉に似たぎざぎざが特徴。クセがなくほのかな甘みがあって食べやすい。おひたし、炒め物、味噌汁の実に。



あすか
奈良県五條市 産
⑥菌1-3虫0-2

31 大和真菜
200g **260円**(¥281円)

もともとは京野菜のひとつ。しゃきしゃき食感を生かして、サラダや浅漬け、冬はお鍋に。



寺岡有機農場
広島県世羅町 産
⑥菌0虫0

38 有機水菜
180g **280円**(¥302円)

農薬不使用の有機栽培であんしん★
さっと水洗いして水気を切り、お好みのドレッシングでどうぞ。

水菜・ルッコラ・ピノグリーン・レッドマスタートード・スイスチャード・レッドオーク・ターサイ・レッドロメイン・ケール・ビート・ほうれん草・コスレタス等の中から5種以上の幼葉をミックス。根をカットしてあるので、水洗いするだけで食べられます。

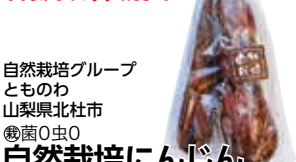


寺岡有機農場
広島県世羅町 産
⑥菌0虫0

44 有機ベビーリーフ
40g **300円**(¥324円)

ともものネットワーク農場の自然栽培に
んじんが登場！にんじんらしい風味・香り
をお楽しみください！

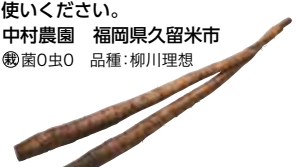
★かなり小ぶりな場合があるの
であらかじめご了承ください。



自然栽培グループ
とももの
山梨県北杜市 産
⑥菌0虫0

52 自然栽培にんじん
250g(約2〜3本) **258円**(¥279円)

水田で育てる、やわらかく香りのいい
中村さんのゴボウ。今年は作柄も
◎。風味がよく繊維質たっぷり！皮
はむかずタワシでこすり洗いしてお
使いください。



中村農園 福岡県久留米市
⑥菌0虫0 品種：柳川理想

61 ごぼう
200g **329円**(¥355円)

5種類のキノコが楽しめる、ボリューム満点のパックです！

バイオコスモ神奈川県伊勢原市 産
⑥無薬剤



【内容】えのき
50g・まいたけ
50g・ぶなしめじ
100g・生しいたけ
3枚・なめこ
75g

**67 きのかいろいろ
パック5種**
1セット **683円**(¥738円)

めめりと歯ざわりが特徴。味噌汁や、
えのきとの和え物、大根おろしに。



バイオコスモ 長野県長野市 産
⑥無薬剤

77 完熟なめこ
150g **300円**(¥324円)

水菜の一種で、京都市生地区が原産。
水菜同様、浅漬けやおひたしに。



あすか
奈良県五條市 産
⑥菌0-1虫0-1

32 壬生菜(みぶな)
200g **210円**(¥227円)

洗って生食できるほうれん草！アツ
はほとんどなく風味豊か、やわらか
く美味しい。



寺岡有機農場
広島県世羅町 産
⑥菌0虫0

39 有機ベビーサラダほうれん草
40g **300円**(¥324円)

寒くなるにつれ甘みを増します。状
態がよければ葉っぱをお付けします
ので、さっとゆでて塩もみし、ご飯に
しておでんのお供に。

天野グループ
愛知県安城市 産
⑥菌0虫1(肥料の一部に化成含む)
品種：青苔



**45 たっぷり有機
ベビーリーフ**
100g **537円**(¥580円)

農薬不使用栽培なので、皮はむかず、
タワシでこすり洗いしてお使いいた
だけます。

肥後やまと会
熊本県益城郡山都町 産
⑥菌0虫0



無農薬にんじん
53 500g **324円**(¥350円)

54 1Kg
648円⇒
(¥700円) **611円**(¥660円)

早生品種「金澄」から始まります。形
はまるっこく、どちらかといえば
シャキッとした食感。炒め物やキン
ピラによく合います。



加藤清夫 愛知県愛西市 産
⑥殺菌0殺虫3肥料の一部に化成含む
品種：金澄(その後、備中)

62 れんこん(土付き)
500g **616円**(¥665円)

原木栽培ならではの、しっかりした食感と旨
み。石づきも捨てずに裂いて炒め物などに。

バイオコスモ 広島県・熊本県・三重県・
北海道のいづれか 産
⑥無薬剤



原木生
しいたけ
68 1P **318円**(¥343円)

69 2P
100g×2
636円⇒
(¥687円) **600円**(¥648円)

風味が濃いのでサラダや炒め物にど
うぞ。※軸付き



バイオコスモ 岡山県瀬戸内市
または静岡県富士市 産
⑥無薬剤

78 ホワイトマッシュルーム
100g **367円**(¥396円)

独特の香りとほのかな苦み。鍋もの、か
き揚げ、和え物、炒め物、葉先はサラダ
などに。チヂミ、ナムルも美味しい！



あすか
奈良県五條市ほか 産
⑥菌0-2虫0-1
品種：中葉春菊、大葉春菊

33 春菊
120g **218円**(¥235円)

シーザーサラダの食材として知られま
す。きれいな緑色と柔らかくサクッ
とした食感で、ボリュームアップ！



寺岡有機農場
広島県世羅町 産
⑥菌0虫0

**40 有機ベビー
ロメインレタス**
40g **300円**(¥324円)

食べきりサイズのミニ大根が登場！歯切
れのよい食感を生かして、サラダ、漬
物、おろし、炒め物などにどうぞ。
自然栽培グループとももの
愛知県豊田市 産

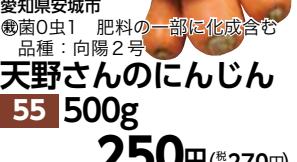
天野グループ
愛知県安城市 産
⑥菌0虫1(肥料の一部に化成含む)
品種：青苔



46 大根
1本 **275円**(¥297円)

風味しっかり、おいしいニンジン。皮
ごと料理やジュースにお使いくだ
さい。

天野グループ
愛知県安城市 産
⑥菌0虫1 肥料の一部に化成含む
品種：向陽2号



天野さんのにんじん
55 500g **250円**(¥270円)

56 1kg
480円⇒
(¥518円) **428円**(¥462円)

「天然のインシュリンといわれる「イヌ
リン」という成分を豊富に含む植物で
す。生でサラダや和え物、味噌漬、炒め
てキンピラ、揚げても美味しい！



とももの
愛知県豊田市 産
⑥菌0虫0

63 自然栽培 菊芋
約200g **277円**(¥299円)

シャキシャキした歯ごたえとほんの
りした甘み、独特の風味。

バイオコスモ
長野県南安曇郡 産
⑥無薬剤



えのき
70 100g **181円**(¥195円)

71 徳用
200g **309円**(¥334円)

免疫力を高めるといわれるβ-グルカン
が豊富。歯ごたえがよく、クセのない味が
特長です。



バイオコスモ
長野県飯田市 産
⑥無薬剤

79 はなびらたけ
80g **402円**(¥434円)

定番のザ・葉もの野菜。定番のおひ
たしやゴマ和え、煮びたし、パター
ンに。



天野グループ
愛知県安城市 産
⑥菌0虫1肥料の一部に化成含む
品種：エクストリーム他

34 ほうれんそう
200g **268円**(¥289円)

レタス品種のベビーリーフをふんわり
ミックスしました。サラダに混ぜ
るだけでボリュームアップ！使いや
すさNo.1。



寺岡有機農場
広島県世羅町 産
⑥菌0虫0

41 有機レタスリーフミックス
40g **300円**(¥324円)

食べきりサイズのミニ大根が登場！歯切
れのよい食感を生かして、サラダ、漬
物、おろし、炒め物などにどうぞ。
自然栽培グループとももの
愛知県豊田市 産

天野グループ
愛知県安城市 産
⑥菌0虫0 品種：まるっこ他
★約20cmぐらい、約400g〜



47 自然栽培ミニ大根
1本 **219円**(¥237円)

独特のめめりとホックリ感が美味し
い。衣かつぎ、煮ころがし、味噌汁、
揚げ物にも。

肥後やまと会
熊本県益城郡山都町 産
⑥菌0虫0



里いも
57 400g **378円**(¥408円)

58 800g
756円⇒
(¥816円) **698円**(¥754円)

薬味に欠かせない土しょうが。洗っ
てそのまま冷凍保存できます。



あすか
高知県四万十町 産
⑥菌0虫0

64 しょうが
100g **238円**(¥257円)

和・中・イタリアンなどどんな料理に
も大活躍！

バイオコスモ
長野県上伊那郡 産
⑥無薬剤



ぶなしめじ
72 100g **246円**(¥266円)

73 ぶなしめじバラ徳用
300g **420円**(¥454円)

株がバラバラになっていて、料理に使い
やすいお得用。

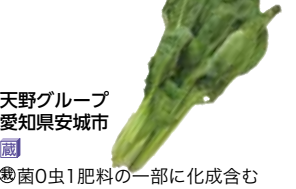


三恵食品
福岡県八女市 産

80 スライス
150g **562円**(¥607円)

81 ホール
130g **902円**(¥974円)

アツが少なく使いやすい万能葉もの。
定番のおひたし、油揚げと煮びたし、そ
のままシャキッと炒め物に。



天野グループ
愛知県安城市 産
⑥菌0虫1肥料の一部に化成含む
品種：夏蒼天他

35 小松菜
200g **268円**(¥289円)

生食向きの柔らかく食べやすい春菊
ベビー。独特の香りは◎醤油味の和
風ドレッシングがベストマッチ！



寺岡有機農場
広島県世羅町 産
⑥菌0虫0

42 有機サラダ春菊
40g **300円**(¥324円)

小坂 隆 長野県下高井郡山ノ内町 産
⑥菌3虫3
＊長野県農林一般栽培では最大18回使用
(当地比約1/3)

玉ねぎ
48 600g(S-3L混) **325円**(¥351円)



49 1.2kg(S-3L混)
650円⇒
(¥702円) **593円**(¥640円)

自然栽培とものわ ご自慢のおいもさん新登場！
糖度と食物繊維豊富なサツマイモ。
味噌汁に、煮ものに、おやつにどうぞ！

自然栽培グループとももの
愛知県豊田市 産
⑥菌0虫0
品種：紅はるか



自然栽培さつまいも
59 約350g(約2〜3本) **364円**(¥393円)

**60 ちょっと大きめ！
約600g(大2〜3本)**
624円⇒
(¥674円) **545円**(¥589円)

美しい緑色、さわやかな香りが食欲
をそそります。



あすか 奈良県五條市 産
⑥菌2虫3-4

65 大葉
10枚 **174円**(¥188円)

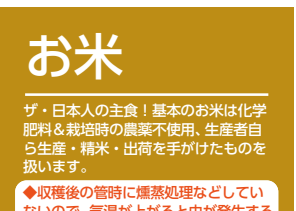
旨みの強いキノコ。捨てる場所がなく
すべて食べられます。

バイオコスモ
北海道松山郡 産
⑥無薬剤



まいたけ
74 100g **392円**(¥423円)

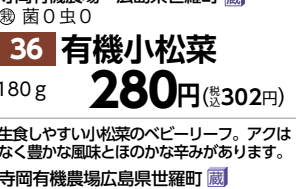
「おいしい玄米ごはん」
のプロ・コジマさん独
自の製法により、米の
生命を断つことなく、
発芽処理をしました。
白米に2割ほど混ぜて
普通に炊いてください。
がちがちな歯ごたえ、
栄養価もアップ。



◆収穫後の管理に燻蒸処理などしてい
ないので、気温が上がると虫が発生する
ことがあります。夏場はペットボトルな
どに入れ、冷蔵庫で保管ください。

82 有機活性発芽玄米
500g **720円**(¥778円)

アツやクセがなく使いやすい定番葉もの。
いつもの料理の他スーミーにも。



寺岡有機農場 広島県世羅町 産
⑥菌0虫0

36 有機小松菜
180g **280円**(¥302円)

生食しやすい小松菜のベビーリーフ。アツは
なく豊かな風味とほのかな辛みがあります。



寺岡有機農場 広島県世羅町 産
⑥菌0虫0

37 有機サラダ小松菜
40g **300円**(¥324円)

原種のルッコラ。通常品種より味が
濃く、辛みがあり、葉がぎざぎざし
ているのが特徴。

寺岡有機農場 広島県世羅町 産
⑥菌0虫0



43 有機ルッコラセルパチカ
40g **320円**(¥346円)

農薬不使用なので、皮は捨てず、わ
ざと厚くむいてフライドポテトにす
ればエコクッキング。

渡部信一
北海道河東郡止土幌町 産
⑥菌0虫0 品種：男爵、マチルダ他



じゃがいも
50 500g(S-2L混) **255円**(¥275円)

51 1kg(S-2L混)
510円⇒
(¥551円) **460円**(¥497円)

中部地方で昔からつくられてきた「越
津ねぎ」。青い葉の部分も根の白い部分も
おいしく食べられます。



天野グループ
愛知県安城市 産
⑥菌0虫1肥料の一部に化成含む
品種：エクストリーム他

66 青ねぎ
200g **255円**(¥275円)

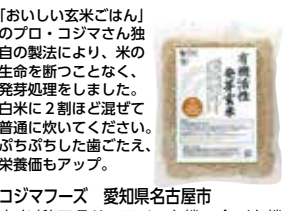
アワビに似た独特の
シャキッとした歯ご
たえと香りが美味。

バイオコスモ
鳥取県八頭郡 産
⑥無薬剤



エリンギ
75 100g **346円**(¥374円)

規格外(やや小さめ)の増量タイプ。
76 ふぞろいエリンギ
150g **294円**(¥318円)



コジマフーズ 愛知県名古屋
市 産(秋田県サンライズ有機の会/有機
栽培) ＊お届け時期により産地は変更し
ますのでご了承ください。 ⑥6ヶ月

82 有機活性発芽玄米
500g **720円**(¥778円)

にんじんCLUBの主食！知多半島・美浜町で育ててます。

おつきあいの長い杉浦農園さんは、米づくりを通して地域まるごと環境安全に取り組んでいます。品種は数種をブレンドし、美味しく仕上げています。除草剤1回使用でリーズナブルにお届けします。

杉浦農園(杉浦 剛)
愛知県知多郡美浜町 毎週
◎除1萬0虫0(育苗苗0虫0~1)
品種:コシヒカリ、ヒトメボレなどのブレンド
※2023年度産

杉浦さんのお米

- 83 玄米2kg
1,248円⇒
(¥1,348円) **1,204円**(¥1,300円)
- 85 七分米2kg
1,398円⇒
(¥1,510円) **1,343円**(¥1,450円)
- 87 白米2kg
1,398円⇒
(¥1,510円) **1,343円**(¥1,450円)

- 84 玄米5kg
3,120円⇒
(¥3,370円) **2,870円**(¥3,100円)
- 86 七分米5kg
3,495円⇒
(¥3,775円) **3,239円**(¥3,498円)
- 88 白米5kg
3,495円⇒
(¥3,775円) **3,239円**(¥3,498円)

もちもちとして冷めてもおいしい♪有機栽培(農薬不使用) きみまちこまち

「もちもちとしていて香りがよく、さめてもおいしい!」と人気!世界遺産である白神山地から湧き出る、ミネラル豊富な冷たい清水とアイガモさんの活躍で、美味しい「有機栽培(農薬不使用)」を実現。玄米も安心して食べていただけます。

白神郷ふたつ有機クラブ
秋田県能代市 毎週
◎有機栽培/菌0虫0(育苗苗菌0虫0)
品種:あきたこまち

- きみまちこまち 2023年度産
- 89 玄米(有機栽培)2kg
1,850円(¥1,998円)
- 90 玄米(有機栽培)5kg
4,625円⇒
(¥4,995円) **4,150円**(¥4,482円)
- 91 七分米(有機栽培)2kg
2,000円(¥2,160円)
- 92 七分米(有機栽培)5kg
5,000円⇒
(¥5,400円) **4,500円**(¥4,860円)
- 93 白米(有機栽培)2kg
2,000円(¥2,160円)
- 94 白米(有機栽培)5kg
5,000円⇒
(¥5,400円) **4,500円**(¥4,860円)

卵

安全な卵は、健康に育ったニワトリさんからの贈りもの。育て方(平飼いが基本)、飼料(自家配合)にこだわっています。鶏種:ごとうもみじ 平飼い(坪羽数15羽)飼料:トウモロコシ(遺伝子組み換え分別生産流通管理済みPHF)・大豆油かす・コーングルテンミール・米ぬか・魚粉・その他(炭酸カルシウム・動物性油脂・アルファルファミール・りん酸カルシウム・食塩・ファフィア酵母原末・クエン酸・枯草菌・発酵乳粉末)



- 土をふみしめて元気いっぱいに育った健康な平飼鶏の卵。臭みがなく、弾力があります。
- 会田共同養鶏組合 長野県松本市 毎週
信州たまご山ランドの自然卵
- 95 6個
421円⇒
(¥455円) **388円**(¥419円)
- 96 10個
698円⇒
(¥754円) **555円**(¥599円)

- 会田共同養鶏組合 長野県松本市 毎週
平飼卵 11日
- 温泉卵 97 2個
138円(¥149円)
- 98 6個
414円⇒
(¥447円) **398円**(¥430円)

- ビタミンや鉄分豊富なうずら卵を、そのまま手軽に使える水煮パックにしました。串にさしておでんの具に、お弁当のおかずにも。
- 食通U 東京都世田谷区 毎週
原材料:うずら卵(愛知県産)・食塩 120日 **99 うずらの卵水煮**
6個×2連 **420円**(¥454円)

飛騨牛乳と乳製品

「牛と人の顔が見える」安心して飲める牛乳です。質の良い生乳の風味と栄養価を生かす低温殺菌牛乳と、合成添加物不使用の乳製品。



飛騨酪農農業協同組合

岐阜県高山市
●飛騨酪農農業協同組合 岐阜県高山市 *飛騨牛乳の遺伝子組み換え分別生産流通管理済み飼料内訳(6軒の指定農家にて給餌):トウモロコシ・マイロ・大麦・小麦粉・加熱処理大豆・大豆油かす・ごま油かす・ふすま・米ぬか・綿実・糖蜜・炭酸カルシウム・食塩

生乳だけで作った、無糖のプレーンヨーグルト。まろやかな味わい、砂糖・粘料・香料等一切不使用です。

- 飛騨酪農農業協同組合 毎週
岐阜県高山市
原材料:生乳(飛騨牛乳)・乳酸菌(ヘルベチクス菌・サーモフィラス菌) 18日 **105 飛騨プレーンヨーグルト(無糖)**
400g **412円**(¥445円)

ナチュラルチーズのシュレッドタイプです。パンのにせて焼けば、簡単ピザトーストの出来上がり。

- よつ葉乳業 北海道 毎週
原材料:生乳・食塩 90日 **112 シュレッドチーズ**
250g **882円**(¥953円)

発酵バターをホイップし、口どけ良く仕上げました。発酵バター特有の、ヨーグルトのようなすっきりした爽やかな後味。

- よつ葉乳業 北海道 隔週BD
原材料:生乳・食塩 180日 **118 パンにいいよつば発酵バター**
100g **494円**(¥534円)

ふんわりソフトで小ぶりなパン。朝食やおやつにおすすめです。

- 毎週
原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・有機レーズン 4日 **123 レーズンロール**
45g×4 **466円**(¥503円)

飛騨酪農農業協同組合 岐阜県高山市 毎週
原材料:生乳(四日市酪農/三重県/分別生産流通管理済み飼料)・ビートグラニュー糖(北海道)・シード菌(デンマーク) 13日

- 飛騨酪のむヨーグルト**
106 130ml
158円(¥171円)
107 500ml
422円(¥456円)

チェダーチーズを厚めにスライスしました。そのままサンドイッチやおつまみにどうぞ。

- よつ葉乳業 北海道 毎週
原材料:生乳・食塩 90日 **113 スライスチェダー**
100g(25g×4枚入) **584円**(¥631円)

国産小麦&天然酵母のパン

ニホンの風土で育った小麦のおいしさを、天然の酵母でじっくり熟成し引き出した、主食になるパン。合成添加物やイーストフードは不使用です。

- 外皮は柔らかく、内側はふんわり焼けたこばしいためのバケット。斜めスライスして軽くトーストするとさらにおいしい!
- スポット
原材料:基本材料・ホシノ天然酵母 4日 **124 バタール**
1本 **423円**(¥457円)

飛騨高山の6軒の限定農家が分別生産流通管理済み飼料で育てた牛のミルク。ビンの上に浮かぶ甘い濃厚なクリームが人気です。コクのある味わい。*びんの回収・再利用にご協力願います。

- 飛騨酪農農業協同組合 岐阜県高山市 毎週
65℃30分殺菌処理/ノンホモジナイズド/成分無調整/分別生産流通管理済み飼料 5日 **101 ノンホモ飛騨牛乳・ビン**
900ml **432円**(¥467円)

おやつや朝食にぴったりのカップ入りヨーグルト。ノンホモの生乳100%を使用。クリーミーなめらかさと酸味が生きています。

- 飛騨酪農農業協同組合 岐阜県高山市 毎週
原材料:生乳(飛騨牛乳/ノンホモ)・粗製糖(鹿児島県産)・乳酸菌(ヘルベチクス菌・サーモフィラス菌) 18日 **108 飛騨ノンホモヨーグルト**
80g×3 **369円**(¥399円)

表面に植え付けた白カビで熟成させた軟質チーズ。あっさりクリーミーで、ワインにもピッタリ。

- よつ葉乳業 北海道 隔週BD
原材料:生乳・食塩 180日 **114 カマンベールチーズ**
90g **652円**(¥704円)

プレマのパン

愛知県小牧市
基本材料:国産小麦粉・粗糖・塩(海の精)
口当たりの良いやわらかいパン中心。「アレ」ルギーのある方にも安心して食べていただきたいと、基本的に卵と牛乳は使いません。

- ふわふわの柔らかい生地ふわっとした甘みが残る白パン。ジャムなど添えても美味しいですよ。
- スポット
原材料:国産小麦粉・有機ショートニング・粗糖・ホシノ天然酵母 4日 **125 ハイジの白パン**
80g×2 **366円**(¥395円)

手軽な紙パック入り。ホモジナイズ(脂肪球を攪拌)しているのだからとご安心ください。クリームは浮きません。*びんの回収・再利用にご協力願います

- 飛騨酪農農業協同組合 岐阜県高山市 毎週
65℃30分殺菌処理/成分無調整/分別生産流通管理済み飼料 5日 **102 パスチャライズ飛騨・パック**
1L **428円**(¥462円)

10種類の飲む野菜
高知県産の農薬不使用の野菜たちを搾った青汁。青臭さを抑えたスッキリした飲みやすさ。

- ひまわり乳業 毎週
原材料:ケール・小松菜・ブロッコリー・サラダ菜・青じし、ミツバ、クレソン、パセリ、チンゲンサイ(高知県産) 8日 **109 飛騨 菜食健美**
90ml **165円**(¥178円)

12mmのダイズ状にカットしたチェダーチーズ。ほのかな酸味がワインによく合います。セルローズ(結着防止剤)一切使用していません。

- よつ葉乳業 北海道 隔週BD
原材料:ナチュラルチーズ(生乳(北海道十勝産)・食塩) 120日 **115 おつまみチーズチェダー**
30g **274円**(¥296円)

お子さまからお年寄りまで、おいしく食べられるようソフトに仕上げました。「ミミもパサつきがなく美味しい」と好評です。

- 毎週
原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母 4日 **120 プレマ天然酵母角食パン・ノンスライス**
270g **365円**(¥394円)

もちり甘みのある玄米を生地に練り込みました。薄めにスライスし、軽くトーストして。サラダやお肉をはさんでサンドイッチもおいしい!

- スポット
原材料:基本材料・玄米(島田農園/愛知県稲沢市)・ホシノ天然酵母 4日 **126 玄米ごはん**
280g **592円**(¥639円)

ホモジナイズ(脂肪球を攪拌)しているのだからとご安心ください。クリームは浮きません。*びんの回収・再利用にご協力願います

- 飛騨酪農農業協同組合 岐阜県高山市 毎週
65℃30分殺菌処理/成分無調整/分別生産流通管理済み飼料 5日 **103 北アルプス厳選牛乳・ミニ瓶**
180ml **155円**(¥167円)

低温殺菌牛乳と平飼鶏の卵・粗糖のみで作ったこだわりの無添加プリンです。なめらかな口当たり、ほろ苦いカラメルソースもおいしい。

- 飛騨酪農農業協同組合 岐阜県高山市 毎週
原材料:牛乳・卵(国産平飼鶏)・粗糖・カラメルソース(砂糖・水) 14日 **110 カスタードプリン**
90g×3 **337円**(¥364円)

北海道産の生乳100%使用!低脂肪で、たんぱく質やカルシウムが豊富に含まれています。

- よつ葉乳業 北海道 毎週
原材料:生乳 365日 **116 スキムミルク**
150g **406円**(¥438円)

ふんわりソフトで小ぶりなパン。朝食やおやつにおすすめです。

- 毎週
原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母 4日 **121 プレマ天然酵母角食パン・5枚切**
270g **356円**(¥385円)

甘さ控えめのあんこをたっぷり包んだ、シンプルな「あんパン」。

- スポット
原材料:基本材料・国産小豆餡(北海道産)・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・黒ごま 4日 **127 小倉あんパン**
85g×2 **431円**(¥465円)

ホモジナイズ(脂肪球を攪拌)しているのだからとご安心ください。クリームは浮きません。*びんの回収・再利用にご協力願います

- 飛騨酪農農業協同組合 岐阜県高山市 毎週
65℃30分殺菌処理/成分無調整/分別生産流通管理済み飼料 5日 **104 北アルプス特選牛乳・ビン**
900ml **483円**(¥522円)

良質なバターに天然はちみつを加え丁寧に混ぜ合わせました。トーストやホットケーキとの相性抜群。料理の隠し味にも。

- 飛騨酪農農業協同組合 岐阜県高山市 隔週BD
原材料:はちみつ(主にミャンマー産)・バター(国産) 6ヶ月 **111 はちみつバター**
130g **775円**(¥837円)

添加物を一切加えずに作りあげた本格的なバターです。季節により色が変化する場合があります。

- よつ葉乳業 北海道 隔週BD
原材料:生乳 180日 **117 よつ葉バター・無塩**
150g **543円**(¥586円)

ふんわりソフトで小ぶりなパン。朝食やおやつにおすすめです。

- 毎週
原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母 4日 **122 テーブルロール**
40g×4 **345円**(¥373円)

野菜の甘みと適度なスパイシーさがほどよいオイシサ。

- スポット
原材料:基本材料・有機ショートニング・玉ねぎ・キャベツ・ニンジン・野菜ジュース(光食品)・菜種油・りんご・母ジャム・セロリ・醤油・ホシノ天然酵母・純カレー粉・生薑 4日 **128 カレーパン**
85g×2 **523円**(¥565円)

甘酸っぱいレーズンとシナモンの香りがベストマッチ。

スポット

原材料:基本材料・有機レーズン・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・有機シナモン

4日 7月17日 麦

129 シナモン・レーズン 100g×2 485円(税524円)

いちじく、くるみ、オレンジピールが入った完全粉40%使用のパンです。

スポット

原材料:基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGいちじく・OGくるみ・OGオレンジピール・自家製オレンジピール・白けしの実

5日 7月17日 麦

132 全粒パン・いちじく 300g 420円(税454円)

ヘーゼルナッツとアーモンドでつくるペストをバター生地で巻き込んだ1品。ドイツのパン屋さんではおなじみのお菓子パンです。

スポット

原材料:基本材料・平飼卵・バター(よつ葉乳業)・粗糖・牛乳・OGアーモンド・OGヘーゼルナッツ

5日 7月17日 麦 卵 乳

136 ヘーゼルナッツロール 100g 260円(税281円)

豆乳ににがりを入れ、固まり始めたところをすくってパック。豆の甘みがふわっと広がります。

ヤマサ食品 岐阜県加茂郡 東白川村

144 東白川村の寄せ豆腐 300g 306円(税330円)

豆の甘さと油の良質さが感じられる油揚げ。旨みがつまっているので、少量刻んで入れるだけで、料理の味だしになります。冷凍しておき、凍ったまま刻んで使えて、本当に重宝します!!

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町

原材料:大豆(国産/契約栽培)・海精にがり・菜種油

18日 7月17日 豆

150 2枚(約50g×2) 248円(税268円)

151 2P(約50g×2×2) 496円⇒(税536円) 475円(税513円) 2P Sale

絹ごしのように口当たりよくふんわり仕上げました。ヤマキ自慢の豆腐を贅沢に使ったがんも生地に、野菜・きのこ・山芋・えびなどの具がぎっしり。炙っても、おだしで煮込んでも美味。

ヤマキ 埼玉県児玉郡 神川町

原材料:大豆(国産/特別栽培)・にんじん(埼玉県産)・しめじ(長野県産)・えび(静岡県産)・昆布(北海道産)・塩・山芋・海精にがり・菜種油

6日 7月17日 豆 菜

156 豆腐の絹ごしがんも 2個(約75g×2) 412円(税445円)

表面はカラッと中は柔らかく揚げました。ノーカットですので、半分もしくは斜めにカットしてお使いください。

株式会社 長野県飯田市

原材料:油あげ・粗糖・有機丸大豆醤油・風味原料(かつおぶし・そうだかつおぶし・さばぶし・かつおぶしエキス)・食塩・本みりん・いしる・にがり

75日 7月17日 麦 豆

162 国産大豆のやわらか味付稲荷 4枚(8個分) 449円(税485円)

マイスターズ・バックシュトゥーベのパンと焼き菓子

愛知県名古屋千種区
基本材料:
国産小麦粉・自家製天然酵母・自然塩
★規格(g)は焼く前の生地重量です

2種類の全粒粉に、オーガニックのレーズン、くるみがたっぷり入った深い味わい。

毎週

原材料:基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGくるみ・OGレーズン

5日 7月17日 麦

133 カンパーニュ・ノア 280g 420円(税454円)

くるみとレーズンがぎっしりと詰まった、ライ麦入りでドイツ風の食べごたえのあるパン。

毎週

原材料:基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGくるみ・OGレーズン

5日 7月17日 麦

137 パン・オ・ノア 320g 420円(税454円)

大豆の甘みがおいしい大人気の絹豆腐。

ヤマサ食品 岐阜県加茂郡 東白川村

原材料:国産大豆(岐阜県産/菌0虫0)・塩田にがり(兵庫県産)・湧水

夏3日 冬5日 7月17日 豆

145 東白川村の絹豆腐 300g 258円⇒(税279円) 210円(税227円)

大豆の甘みとよじ合わせた、しっかり固めの木綿豆腐。

ヤマサ食品 岐阜県加茂郡 東白川村

原材料:国産大豆(岐阜県産/菌0虫0)・塩田にがり(兵庫県産)・湧水

夏3日 冬5日 7月17日 豆

146 東白川村のもめん豆腐 300g 252円⇒(税272円) 208円(税225円)

圧搾一番搾りの菜種油で揚げてあり、ふわっとやわらかくコクのある美味しさ。こんがり焼いて食べても美味♪

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市

原材料:大豆(国産)・菜種油・塩化マグネシウム(にがり)サイズ:約18×8cmほど

5日 7月17日 豆

152 国産100%浮かし揚げ(油揚げ) 2枚 209円(税226円)

国内産特別栽培の大豆と「神泉水」で作った豆乳。濃厚ながらすっきりとした味わいで、豆乳が苦手な方にも飲みやすい。

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町

原材料:豆乳(大豆/特別栽培)

9ヶ月 7月17日 豆

158 豆乳で元気(パック入豆乳) 125ml 187円(税202円)

159 ケース(125ml×24) 4,488円⇒(税4,847円) 4,406円(税4,759円) お値打ち!

イモをすりおろして作った風味のいいこんにやく。湯通し不要で、すぐ調理できます。

積翠食品 岐阜県各務原市

原材料:こんにやく芋(広島県産/有機栽培)・こんにやく芋精粉(群馬県産いも/有機栽培)・水酸化カルシウム

60日 7月17日 麦

164 手造り生芋こんにやく(板) 280g 300円(税324円)

イモをすりおろして作った素朴な糸こんにやく。やわらかく風味満点。煮物に。

積翠食品 岐阜県各務原市

原材料:こんにやく芋(広島県産/有機栽培)・こんにやく芋精粉(群馬県産いも/有機栽培)・水酸化カルシウム

60日 7月17日 麦

165 手造り生芋糸こんにやく 250g 300円(税324円)

シンプルな食事パン。もっちりした国産小麦と天然酵母ならではの食感とほのかな酸味。

毎週

原材料:基本材料・OG麦芽・国産小麦たんばく(オーサワジャパン)・有機天然酵母(風と光)

5日 7月17日 麦

130 湯種食パン 520g 420円(税454円)

アールグレイの紅茶に浸したプルーンが入ったカンパーニュ。香りも風味も豊かです。

スポット

原材料:基本材料(国産小麦粉・天然酵母・自然塩)・ライ麦粉(海外有機認定)・OGプルーン・紅茶葉(アールグレイ)

5日 7月17日 麦

134 アールグレイのプルーンパン 100g×2 340円(税367円)

完全粉(全粒粉)を40%使ったパンに4種のナッツをぎっしり詰め込んだ人気のパン。シンプルだけど香ばしい!お好みでジャムなどを添えてどうぞ。

スポット

原材料:基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGくるみ・OGアーモンド・OGヘーゼルナッツ・OGカシューナッツ・オートミール

5日 7月17日 麦

138 全粒パン・ナッツ 300g 420円(税454円)

超濃厚な豆乳で作った貴重な豆腐です。少し温めて出汁醤油や甘味噌・めんつゆをかけて食べるよりいっそう美味。

ヤマサ食品 岐阜県加茂郡 東白川村

原材料:国産大豆(岐阜県産/菌0虫0)・塩田にがり(兵庫県産)

夏3日 冬5日 7月17日 豆

147 東白川村のくみあげ豆腐 300g 330円(税356円)

出来上りの形がよくない揚げを使いやすく刻みました。そのまま、お味噌汁の具や煮物などに使えて重宝します。

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市

原材料:大豆(国産)・菜種油・塩化マグネシウム(にがり)

4日 7月17日 豆

153 国産浮かし揚げのきざみ 70g 183円(税198円)

国産特別栽培の大豆をやわらかく茹でました。そのまま、サラダ、スープ、カレーに加えたり、あらゆる料理にすぐ使えます。

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市

原材料:大豆(北海道産/トヨスメ/特別栽培)・ヨムスメ

180日 7月17日 豆

160 国産大豆水煮(さわやか) 200g 249円(税269円)

こんにやくイモを粉にしてから作っているのでプリプリ感はひとしお。煮物、炒め物に。

こんにやくイモを粉にしてから作っているのでプリプリ感はひとしお。煮物、炒め物に。

こんにやくイモを粉にしてから作っているのでプリプリ感はひとしお。煮物、炒め物に。

こんにやくイモを粉にしてから作っているのでプリプリ感はひとしお。煮物、炒め物に。

こんにやくイモを粉にしてから作っているのでプリプリ感はひとしお。煮物、炒め物に。

こんにやくイモを粉にしてから作っているのでプリプリ感はひとしお。煮物、炒め物に。

こんにやくイモを粉にしてから作っているのでプリプリ感はひとしお。煮物、炒め物に。

こんにやくイモを粉にしてから作っているのでプリプリ感はひとしお。煮物、炒め物に。

こんにやくイモを粉にしてから作っているのでプリプリ感はひとしお。煮物、炒め物に。

こんにやくイモを粉にしてから作っているのでプリプリ感はひとしお。煮物、炒め物に。

こんにやくイモを粉にしてから作っているのでプリプリ感はひとしお。煮物、炒め物に。

こんにやくイモを粉にしてから作っているのでプリプリ感はひとしお。煮物、炒め物に。

オーガニックレーズンのおいさが詰まっています。スライスして軽くトーストしてください。

毎週

原材料:基本材料・OGレーズン・OGサルタナレーズン・OG麦芽・国産小麦たんばく(オーサワジャパン)・有機天然酵母(風と光)

5日 7月17日 麦

131 湯種レーズン食パン 330g 340円(税367円)

ブルーベリーをたっぷり生地に練り込んだベークルです。もっちりした食感を楽しめます。クリームチーズなどを添えてどうぞ。

スポット

原材料:基本材料・なたね油・OGブルーベリー

5日 7月17日 麦

135 石窯ベーグル・ブルーベリー 2個 340円(税367円)

オーガニックアールグレイとメイプルシュガーの程よい甘さがお口に広がる人気のスコーンです。

スポット

原材料:国産小麦粉・自然塩・調整豆乳(とうもろこし含)・ノンアルミベーキングパウダー・バター・メイプルシュガー・アールグレイ

5日 7月17日 麦 豆 乳

139 石窯スコーン・紅茶 3個 360円(税389円)

ソフトな食感と豆の甘さをじっくり味わっていただけます。どんなドレッシングにも合わせやすいお豆腐。

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町

原材料:大豆(国産/特別栽培)・海精にがり

6日 7月17日 豆

148 豆腐もめん豆腐 300g 353円(税381円)

一番搾りの菜種油で揚げた自信作。煮物に入れば、だしと厚揚げの優しい香ばしさが絡んで美味。炙ってしょうが醤油で…。

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町

原材料:大豆(国産/特別栽培)・海精にがり・菜種油

6日 7月17日 豆

154 豆腐厚揚げ 1枚(約240g) 409円(税442円)

北海道産の大豆(エリモ種)を、調理しやすいようやわらかく茹でました。大粒で風味があり美味しい小豆です。赤飯、自家製あんこ作りにどうぞ。

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市

原材料:小豆(北海道産/エリモ種)

180日 7月17日 豆

161 あずきの水煮 150g 353円(税381円)

つるんとなめらかな食感、味のしみやすい細め仕立て。鍋や煮物、油で炒めてきんぴら煮に。

つるんとなめらかな食感、味のしみやすい細め仕立て。鍋や煮物、油で炒めてきんぴら煮に。

つるんとなめらかな食感、味のしみやすい細め仕立て。鍋や煮物、油で炒めてきんぴら煮に。

つるんとなめらかな食感、味のしみやすい細め仕立て。鍋や煮物、油で炒めてきんぴら煮に。

つるんとなめらかな食感、味のしみやすい細め仕立て。鍋や煮物、油で炒めてきんぴら煮に。

つるんとなめらかな食感、味のしみやすい細め仕立て。鍋や煮物、油で炒めてきんぴら煮に。

つるんとなめらかな食感、味のしみやすい細め仕立て。鍋や煮物、油で炒めてきんぴら煮に。

つるんとなめらかな食感、味のしみやすい細め仕立て。鍋や煮物、油で炒めてきんぴら煮に。

つるんとなめらかな食感、味のしみやすい細め仕立て。鍋や煮物、油で炒めてきんぴら煮に。

つるんとなめらかな食感、味のしみやすい細め仕立て。鍋や煮物、油で炒めてきんぴら煮に。

つるんとなめらかな食感、味のしみやすい細め仕立て。鍋や煮物、油で炒めてきんぴら煮に。

つるんとなめらかな食感、味のしみやすい細め仕立て。鍋や煮物、油で炒めてきんぴら煮に。

Merry Christmas
キリストのおくみをイメージして作られた、ドライフルーツたっぷりのケーキ。クリスマスを心待ちにしながら、スライスしてお召上がりください。

原材料:基本材料・牛乳・バター・ドライフルーツ(ラム酒入り)・ナッツ・香辛料・三温糖

30日 7月17日 麦 乳

※今年のシュトーレンは箱に入っています。

141 X' masシュトレン 1個 2,300円(税2,484円)

ツリー型の3つの味(ココナツ・ココア・ハーブ)が楽しめるクッキー。プレゼントに添えてどうぞ。

原材料:国産小麦粉・自然塩・平飼卵・バター・牛乳・粗糖・ココアパウダー・OGオートミール(桜井食品)・OGココナツ・三温糖・ハーブティール・ハーブ(自家栽培)

30日 7月17日 麦 卵 乳

140 X' masクッキー(ツリー型) 3枚 420円(税454円)

ベーキングパウダーを使わず、卵の弾力だけで膨らませた、本格派シフォンケーキ。ふんわりとココアの香りが大人味。七分立ての生クリームを添えてティータイムやデザートにどうぞ。(15×11cm)

原材料:国産小麦粉・自然塩・調整豆乳(とうもろこし含)・ノンアルミベーキングパウダー・バター・メイプルシュガー・アールグレイ

5日 7月17日 麦 豆 乳

142 チョコレートシフォンケーキ 1台 1,360円(税1,469円)

北海道産大豆を100%使用した風味豊かな充填豆腐です。消泡剤は不使用。天然にがり100%使用しています。賞味期限が長く、食べきりの150gが3個のお得で便利のパックです。

こだわりの味協同組合 静岡県

原材料:大豆(国産/分別生産流通管理済み)・豆腐用凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム(にがり))

20日 7月17日 豆

149 北海道産大豆の充填豆腐 150g×3 302円(税326円)

木綿豆腐を水切りして菜種油で揚げました。豆の旨みが詰まっていて美味。パック入り。

ヤマサ食品 岐阜県加茂郡 東白川村

原材料:国産大豆(岐阜県産/菌0虫0)・塩田にがり(兵庫県産)・湧水・菜種油(オーストラリア産)

夏3日 冬5日 7月17日 豆

155 東白川村の厚あげ 1枚(約250g) 291円(税314円)

国産特別栽培の大豆をやわらかく茹でました。そのまま、サラダ、スープ、カレーに加えたり、あらゆる料理にすぐ使えます。

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市

原材料:大豆(北海道産/トヨスメ/特別栽培)・ヨムスメ

180日 7月17日 豆

160 国産大豆水煮(さわやか) 200g 249円(税269円)

こんにやくイモを粉にしてから作っているのでプリプリ感はひとしお。煮物、炒め物に。

こんにやくイモを粉にしてから作っているのでプリプリ感はひとしお。煮物、炒め物に。

こんにやくイモを粉にしてから作っているのでプリプリ感はひとしお。煮物、炒め物に。

こんにやくイモを粉にしてから作っているのでプリプリ感はひとしお。煮物、炒め物に。

こんにやくイモを粉にしてから作っているのでプリプリ感はひとしお。煮物、炒め物に。

こんにやくイモを粉にしてから作っているのでプリプリ感はひとしお。煮物、炒め物に。

こんにやくイモを粉にしてから作っているのでプリプリ感はひとしお。煮物、炒め物に。

こんにやくイモを粉にしてから作っているのでプリプリ感はひとしお。煮物、炒め物に。

こんにやくイモを粉にしてから作っているのでプリプリ感はひとしお。煮物、炒め物に。

こんにやくイモを粉にしてから作っているのでプリプリ感はひとしお。煮物、炒め物に。

こんにやくイモを粉にしてから作っているのでプリプリ感はひとしお。煮物、炒め物に。

こんにやくイモを粉にしてから作っているのでプリプリ感はひとしお。煮物、炒め物に。

こんにやくイモを粉にしてから作っているのでプリプリ感はひとしお。煮物、炒め物に。

こんにやくイモを粉にしてから作っているのでプリプリ感はひとしお。煮物、炒め物に。

こんにやくイモを粉にしてから作っているのでプリプリ感はひとしお。煮物、炒め物に。

こんにやくイモを粉にしてから作っているのでプリプリ感はひとしお。煮物、炒め物に。

こんにやくイモを粉にしてから作っているのでプリプリ感はひとしお。煮物、炒め物に。

つるんとなめらかな食感、味のしみやすい細め仕立て。鍋や煮物、油で炒めてきんぴら煮に。



精翠食品 岐阜県各務原市 隔週 原材料:ここんにゃく芋精粉(群馬県産いも/有機栽培)・水酸化カルシウム 60日

168 糸こんにゃく(白) 200g 210円(¥227円)

丸い2.5cmぐらいのひと口こんにゃく。煮物やおでんの具に、切る手間がなく便利です。



精翠食品 岐阜県各務原市 隔週 原材料:ここんにゃく芋(広島県産/有機栽培)ここんにゃく芋精粉(群馬県産いも/有機栽培)・水酸化カルシウム 60日

169 ひと口こんにゃく 220g 310円(¥335円)

めん類 (生・冷凍・乾麺)

ニホンの風土で育った小麦やソバの風味を生かし、添加物を使わずに作りました。スープも化学調味料や合成添加物不使用。

国産そばが持つ香り・風味を最大に引き出せるよう、石臼荒挽き粉を絶妙にブレンドし、「水まわし」重視で作られた、極上の生そば(そば6:小麦4)。そば本来のコシと香りをお楽しみください。

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD 原材料:そば粉(北海道産)・小麦粉(長野県産)・塩・小麦タンパク・加工澱粉(サゴ椰子澱粉・馬鈴薯澱粉) つゆ:醤油(大豆・小麦)・調味原料(かつお節エキス)・てんさい糖・発酵調味料・塩 20日

171 季穂・生そば 石臼粗挽きそば つゆ付 (130g+つゆ40g) x2食

593円(¥640円)

最近では珍しい「せいろ蒸し」で作った、弾力のある焼きそばは麺。たっぷり野菜やシーフード、お肉などを加えてどうぞ。味付けは塩やお好みのソースで。中華あんを絡めて「あんかけ焼きそば」も美味。

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD 原材料:国産小麦粉・天然かん水(中国産)・塩 20日

172 神名のせいろ麺(ソースなし)

150g x2 313円(¥338円)

こしのある食感ともちり麺が食べ応え抜群! あっさりだけど旨みの強い添付のツユはたっぷりの具と合わせてちょうど良いくらい。おろしうどんやサラダうどんが美味しくてできます...

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD 原材料:麺:小麦粉・塩・でん粉 つゆ:醤油・風味原料(いわし節・サバ節・むろあじ節かつお節)・砂糖・発酵調味料・かつお節だし・食塩(原料の一部に小麦含む) 20日

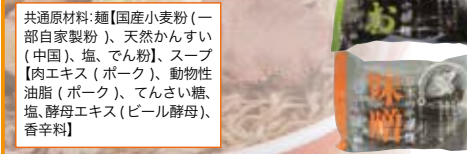
173 季穂・生うどん(太麺)つゆ付

130gx2 426円(¥460円)

コクがあるのに後味スツキリ。

神奈川・金子製麺 隔週BD 日本の中中華麺(生/2食入) 各120g x2 B 20日

共通原材料:麺【国産小麦粉(一部自家製粉)・天然かんすい(中国)・塩・でん粉】、スープ【肉エキス(ポーク)、動物性油脂(ポーク)、てんさい糖、塩、酵母エキス(ビール酵母)、香辛料】



原材料:共通原材料、スープ【醤油、ガラスープ、玉ねぎ、ニンニク、ショウガ、魚露、ごま油】

174 醤油(生) 387円(¥418円)

ラー油の効いたさっぱり塩味。 原材料:共通原材料、スープ【チキンブイヨン、魚介エキス、植物油脂】

175 しお(生) 420円(¥454円)

上品でコクのある味噌スープ。 原材料:共通原材料、スープ【味噌、醤油、玉ねぎ、ニンニク、ゴマ油、豚肉、ゴマ】

176 味噌(生) 420円(¥454円)

群馬県の契約農家が無農薬栽培した小麦を自家挽きした、香り豊かな全粒粉を配合して作り、自然乾燥で仕上げました。小麦の風味と栄養価が生きています。

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD 原材料:国産小麦粉(一部自家製粉)・塩 150日

180 田舎うどん(全粒粉) 250g 234円(¥253円)

群馬県の契約農家が無農薬栽培した小麦を自家挽きした、香り豊かな全粒粉を配合して作った平麺です。小麦の旨みをしっかりかみしめて味わってください。

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD 原材料:国産小麦粉(一部自家製粉)・塩 150日

181 季穂全粒粉きしめん 250g 234円(¥253円)

山梨を中心とした地域で食べられている郷土料理「ほうとう」が自宅でお手軽に食べられます! お野菜をたっぷり入れてお召し上がりください。

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD 原材料:国産小麦粉・塩・でん粉 20日

182 季穂 長ほうとう(生麺) 240g 247円(¥267円)

風味豊かな小麦の香りとモチモチの食感が美味しさの秘訣! 茹で時間が90秒と短いのも嬉しいポイントです。お好みのソースでお楽しみください。



金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD 原材料:小麦粉(カナダ産)・国産・小麦タンパク(カナダ)・塩・卵白・でん粉 20日

178 生スパゲッティ 179 生フェットチーネ 各150g x2 317円(¥342円)

もちもち、プリッとした食べごたえのある本格ギョウザが作れる人気商品! 直径10cm。

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD 原材料:国産小麦粉塩(室戸沖深層水使用)・でん粉・イオン水 14日

183 地粉ぎょうざの皮 20枚 219円(¥237円)

生タイプなので、やわらかい食感に揚がります。 18cm角。

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD 原材料:国産小麦粉・塩(室戸沖深層水使用)・でん粉・イオン水 14日

184 地粉春巻きの皮 10枚 319円(¥345円)

国産小麦強力粉で作ったもちもちぶりの厚めの皮。伸びがあり破れにくく包みやすいです。水餃子におすす。

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD 原材料:国産小麦粉・塩(室戸沖深層水使用)・でん粉・イオン水 14日

185 もちぶり餃子の皮 20枚 252円(¥272円)

中山道ハム 岐阜オーガニックフーズ 岐阜県瑞浪市 岐阜県瑞浪市で、親子でハム・ソーセージを手作りしています。国産豚肉100%、食品添加物不使用のウィナー、ハム、ベーコンです。

中山道プレーンソーセージ 187 1P 80g 393円(¥424円)

188 2P 80g x2 784円(¥847円) 745円(¥805円)

シンプルな材料で作ったソーセージ。焼き過ぎず、ジューシーさを味わってください。

中山道チーズソーセージ 189 1P 80g 426円(¥460円)

190 2P 80g x2 852円(¥920円) 809円(¥874円)

ナチュラルチーズのkokが美味しいソーセージです。

中山道チーズソーセージ 189 1P 80g 426円(¥460円)

190 2P 80g x2 852円(¥920円) 809円(¥874円)

ナチュラチーズのkokが美味しいソーセージです。

中山道チーズソーセージ 189 1P 80g 426円(¥460円)

190 2P 80g x2 852円(¥920円) 809円(¥874円)

燻煙していないので、柔らかく、あっさりしています。スパイスが効いたソーセージです。4〜5分焼いてお召し上がりください。粒マスタードとの相性抜群です。

中山道ブラートヴルスト 191 80g 426円(¥460円)

焼き過ぎず、ジューシーなベーコンを味わってください。

岐阜オーガニックフーズ 原材料:豚肉(国産)・塩(ドイツ岩塩)・黒砂糖・香辛料(マレーシア・インドネシア他) 3ヶ月

192 中山道生ベーコンスライス 60g 426円(¥460円)

ローズ肉を、野菜やスパイスを煮出した独自の漬け込み液に20日前後漬け込み、熟成させる事で旨みを引き出しました。

岐阜オーガニックフーズ 原材料:豚肉(国産)・塩(ドイツ岩塩)・黒砂糖・香辛料(マレーシア・インドネシア他) 3ヶ月

193 中山道ローズハム 60g 426円(¥460円)

さんさんファーム

長野県下伊那郡松川町

パークシャー × デュロック種 飼育期間/平均 210 ~ 240 日 飼料/穀類(トウモロコシ、大麦)・大豆油かす・そうこう類(米ぬか、酒かす)・乾燥おから・りんごジュース絞りかす他(飼料は分別生産流通管理済み) 母豚からの一貫飼育で、兄弟なかく開放豚舎でのびのび育てた豚は、旨みのつまった赤身と、甘みのある脂身のバランスが絶妙。飼料米の自作にも挑戦中。

195 ローススライス さんさん豚 180g 912円(¥985円)

196 肩ローススライス さんさん豚 180g 860円(¥929円)

最も食べやすい部位で、煮物や炒め物などあらゆる調理にお使いいただけます。



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週BD 豚モモ肉 60日

197 モモスライス さんさん豚 180g 821円(¥887円)

ほのかな甘みがあり、使いやすい部位。炒め物や煮物にもどうぞ。



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週BD 豚モモ肉 60日

198 小間切れ さんさん豚 180g 853円(¥921円)

健康な豚肉ならではの、あっさりしていて甘みのある脂身を味わうならこれ! 絶品です。



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週BD 豚バラ肉 60日

199 バラスライス さんさん豚 180g 821円(¥887円)

ジューシーでほど良い脂身とかみごたえが楽しめます。焼き肉に最適!



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週BD 豚バラ肉 60日

200 焼肉バラカルビ さんさん豚 180g 821円(¥887円) 799円(¥863円)

ハンバーグ、ギョウザ、肉団子、炒め物などにも、幅広くお使いください。



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週BD 豚肉各部位ミックス 60日

201 ミンチ肉 さんさん豚 180g 780円(¥842円)

柔らかい肉質はとってもジューシー。ほのかな甘みも◎。



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週BD 豚ロース肉 60日

202 とんかつ用ロース さんさん豚 2枚(約180g) 971円(¥1,018円) 943円(¥1,018円)

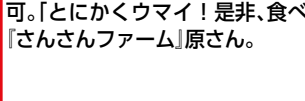
一口サイズの角切り。ことごと煮込むほどにじわ〜っと深まる味わいは、カレー、シチューに最適。



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週BD 豚モモ肉 60日

203 モモ肉カレー・シチュー用 さんさん豚 180g 846円(¥914円)

もつ鍋や煮込みに。上質な部分だけを厳選しているので臭みがありません。一度沸かしてあるので、このまま調理可。『とにかくウマイ! 是非、食べてみてください!』と、『さんさんファーム』原さん。



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 スポット 内臓(小腸・大腸・胃袋) 60日

204 さんさん白もつ(ボイル) 200g 574円(¥620円)

豚の旨みとお米のほのかな甘み、もっちりとした食感が美味しい逸品! 長さ12cm前後。



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 スポット 原材料:(さんさん豚肉・羊腸・岩塩(モンゴル産)・洗双糖・ブラックペッパー(マレーシア産)・ナツメグ(インドネシア産))・玄米(長野県下伊那郡松川町産) 60日

205 玄米ソーセージ 140g(4〜5本) 786円(¥849円)

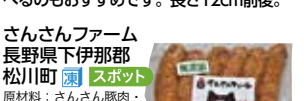
ピリッと辛い唐辛子を利かせました。ビールと相性バツグン! レタスなどで巻いて食べるのもおすすめです。長さ12cm前後。



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 スポット 原材料:(さんさん豚肉・羊腸・岩塩(モンゴル産)・洗双糖・ブラックペッパー(マレーシア産)・ナツメグ(インドネシア産))・唐辛子(中国産) 60日

206 チョリソー(辛口ソーセージ) 140g(4〜5本) 786円(¥849円)

乾燥りんごの果肉が入ったジューシーなソーセージ。ほのかにりんごの香りが…。長さ12cm前後。



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 スポット 原材料:(さんさん豚肉・りんご・粗塩・粗糖・香辛料・天然羊腸) 60日

207 りんご入りソーセージ 140g(4〜5本) 786円(¥849円)

国産豚肉【走る豚】



やまあい村（武藤勝典） 熊本県菊池市
その名の通り山に囲まれた放牧場で、十分に運動して育つ「走る豚」。
健康で病気知らず、臭いらず（抗生物質・ホルモン剤不使用）。
脂身はあっさりとし、甘みがあり、赤身は旨みが詰まっているので、シンプルに
お召し上がりください。完全一頭買いのため、他の肉の混入はありません。

※商品到着後の
賞味期限は、
最短で60日に
なります。

飼育期間：7～8ヵ月 飼料：トウモロコシ(米国)・麦(豪州)・米ぬか(九州産)・穀(豪州・米国・九州)・グルテン(米国)・大豆粕(米国)・炭酸カルシウム(産地産)・塩(長崎産)・炭(宮崎県産)・炭(産地産)
※飼料は非遺伝子組み換え
精肉加工：(株)共同ミートセンター(熊本県菊池市)

【畑のエンターテイメント】

近頃の農家さんには、野菜を植える前の緑肥として、
道行く人を楽しませるために、
向日葵や秋桜を畑いっぱいに咲かせる人が増えました。

素敵です。

作物の病気を人や車が媒介することもあるので、
畑には入らず、マナーを守って楽しみましょう。



はれときどきはしるぶた by やまあい村 武藤勝典

ウデ、モモを小間用にスライス
しています。焼きそばや野菜
炒めは勿論、煮物から蒸し料
理何でも使えて便利。



272 走る豚/小間スライス
200g **923円**(¥997円)

少量ずつ使える便利なバラ凍結。



273 走る豚/ミンチバラ凍結
280g **1,286円**(¥1,389円)

赤身と脂肪の旨みのバランスが取
れた、コクのある部位です。



267 走る豚/肩ローススライス
200g **1,029円**(¥1,111円)

豚肉の細切り炒め用にカットして
ます。他の具材も同じ形に切りそ
ろえて食べやすく。



270 走る豚/もも糸切り
200g **944円**(¥1,020円)

赤身の多い部位です。肉巻きなどに
最適です。



269 走る豚/100g/ももスライス
100g **473円**(¥511円)

ビタミンB1たっぷり!
やまあい村の
走る豚
SALE!

炒め物でどうぞ。コリコリし
た食感が美味。



254 走る豚/軟骨ソーテ用
200g **777円**(¥839円) **708円**(¥765円)

牛で言うとサーロインに匹敵
する部位です。



258 走る豚/ローススライス
200g **1,105円**(¥1,193円) **1,063円**(¥1,148円)

259 2P スポット
200g×2 **2,210円**(¥2,387円) **1,989円**(¥2,148円)

網焼きに最適な6mmの厚さにし
ました。網焼きで醍醐味を味わえ
ます。



268 走る豚/うまか焼肉用
200g **1,072円**(¥1,158円)

脂肪が「タレ」をはじくので、漬け
込んで焼くのがおすすめ。



271 走る豚/バラ焼肉用
200g **939円**(¥1,014円)

生姜焼きが一番合う部位です。玉
ねぎの「すりおろし」を入れるのが
ポイントです。



251 走る豚/うまか生姜焼用
200g **1,036円**(¥1,119円) **932円**(¥1,007円)

赤身の割合を多くしています。
脂肪の気になる方はこちらを
どうぞ。



255 走る豚/赤身ミンチバラ凍結
280g **1,229円**(¥1,327円) **1,106円**(¥1,194円)

赤身の多い部位です。肉巻き
などに最適です。



260 走る豚/ももスライス
200g **912円**(¥985円) **878円**(¥948円)

261 2P スポット
200g×2 **1,824円**(¥1,970円) **1,639円**(¥1,770円)

材料(2人分)
□豚バラスライス150g
□塩ひとつまみ
□片栗粉小さじ1
□キャベツ小1/4個
□ピーマン1個
□ごま油小さじ1
□にんにく(すりおろし)小さじ1/4
□しょうが(すりおろし)小さじ1/4
A
□ピーナッツバター 大さじ2
□酒大さじ1
□甜麺醤小さじ1
□醤油小さじ1
□砂糖小さじ1
□オイスターソース小さじ1

①Aの材料を混ぜ合わせておく。キャベツはざく切りにし、ピーマンは1cm幅に切る。
②豚バラスライスは3cm幅に切って、塩と片栗粉をまぶす。
③フライパンにごま油、にんにく、生姜を入れて中火で熱し、②の肉を入れて炒める。
④肉の色が変わったら①の野菜を入れる。しんなりしたら、合わせておいたAを回し入れ、手早く炒めあわせて完成!

404 契約栽培片栗粉
200g **240円**(¥259円) **230円**(¥248円)

生姜焼きは玉ねぎの「すりおろし」
を入れるのがポイントです。



252 走る豚/もも生姜焼用
200g **915円**(¥988円) **880円**(¥950円)

少量ずつ使える便利なバラ凍結。



256 走る豚/徳用/ミンチバラ凍結
400g **1,652円**(¥1,784円) **1,487円**(¥1,606円)

走る豚は脂の甘みが違います。
豚肉好きには文句なしの逸品!



262 走る豚/バラスライス
200g **1,015円**(¥1,096円) **976円**(¥1,054円)

263 2P スポット
200g×2 **2,030円**(¥2,192円) **1,827円**(¥1,973円)

豚肉の角煮など煮込みめば「トロト
ロ」の食感になります。



253 走る豚/バラブロック
300g **1,411円**(¥1,524円) **1,270円**(¥1,372円)

大自然阿蘇の麓、菊池の山の中
に放牧している「走る豚」は、ま
るやかな肉質と意外に獣臭さ
が少ないのも特長です。



257 走る豚一頭買いセット
1セット **5,070円**(¥5,476円) **4,459円**(¥4,816円)

赤身と脂肪が層になった三
枚肉といわれる部位を薄め
にスライスしました。とろけ
る食感が味わえます。



264 走る豚/バラしゃぶ用
200g **948円**(¥1,024円) **912円**(¥985円)

265 2P スポット
200g×2 **1,896円**(¥2,048円) **1,706円**(¥1,842円)

走る豚&ピーナッツバターで回鍋肉



503 生おろし生姜チューブ
40g **406円**(¥438円)

513 ピーナッツバター
225g **563円**(¥608円) **540円**(¥583円)

国産牛肉【健康あか牛】



※商品到着後の
賞味期限は、
最短で60日に
なります。

菊池農場

熊本県菊池市

あか牛は褐毛(あかげ)和種という四大和牛の一種で、やわらかいブラウンの毛色、良質なたんぱく質が豊富で、脂肪もさらっとしています。赤身の上品な味わいが特長です。

飼料:大麦、とうもろこし、加熱処理とうもろこし、加熱処理大豆、ふすま、コーングルテンフィード、麦ぬか、大豆あぶら粕、炭酸カルシウム、アルファルファミール、食塩、糖蜜、ソーマチン、とうもろこしグルテン、無水ケイ酸
粗飼料:牧草(熊本産)・稲わら(熊本産) ※配合飼料の大麦やとうもろこし等の穀物類は米国や豪州産などで、作物や価格によって産地が変動します。
精肉加工:(株)共同熊本ミートセンター(熊本県菊池市)

柔らかく、味の濃い部位です。



熊本・菊池農場 凍 毎週

278 健康あか牛/ローススライス

200g 2,590円(¥2,797円)

やわらかい部位を、食べやすい一口大にカットしました。200gと使い易い容量。



熊本・菊池農場 凍 スポット

279 健康あか牛/サイコロステーキ

200g 2,193円(¥2,368円)

熊本・菊池農場

健康あか牛



産直 eco プライス

SALE!

柔らかいリブロース、肩ロースが中心になります。



熊本・菊池農場 凍 毎週

280 健康あか牛/すき焼き用

200g 1,893円(¥2,044円)

脂肪の多いバラ肉は、野菜など他の具材を美味しくします。



産直 eco プライス

熊本・菊池農場 凍 毎週

275 健康あか牛/バラスライス

200g 1,264円→(¥1,365円)

1,138円(¥1,229円)

肉の味がしっかりしたモモ肉です。肉巻きや細切りにしてチンジャオロースーにどうぞ。



熊本・菊池農場 凍 毎週

281 健康あか牛/モモスライス

200g 1,850円(¥1,998円)

サシの入りやすい部位です。肉巻き、すき焼きにどうぞ！



熊本・菊池農場 凍 スポット

熊本・菊池農場 凍 スポット

276 健康あか牛/肩ローススライス

200g 2,290円→(¥2,473円)

2,188円(¥2,363円)

モモ、カタなどをしゃぶ用に薄くスライスしています、お徳用です。



熊本・菊池農場 凍 毎週

282 健康あか牛/しゃぶ用

200g 1,937円(¥2,092円)

柔らかい赤身肉を焼肉用にカットしています。焼き過ぎないように美味しく食べましょう。



熊本・菊池農場 凍 スポット

熊本・菊池農場 凍 スポット

277 健康あか牛/赤身焼肉用

200g 1,993円→(¥2,152円)

1,942円(¥2,097円)

濃厚なバラ肉を中心にしました。網焼きで脂肪を落として美味しく食べましょう。



熊本・菊池農場 凍 毎週

283 健康あか牛/焼肉用

200g 1,630円(¥1,760円)

国産牛肉【マザービーフ】



※商品到着後の
賞味期限は、
最短で60日に
なります。

菊池農場

熊本県菊池市

マザービーフは出産を終えた母牛を菊池地域の農家から譲り受け、6ヶ月ほど非遺伝子組換え飼料で育てています。「味わいが深い菊池和牛マザービーフ」として独自の価値をつけて世に出す取り組みを進めています。

飼料:大麦、とうもろこし、加熱処理とうもろこし、加熱処理大豆、ふすま、コーングルテンフィード、麦ぬか、大豆あぶら粕、炭酸カルシウム、アルファルファミール、食塩、糖蜜、ソーマチン、とうもろこしグルテン、無水ケイ酸
粗飼料:牧草(熊本産)・稲わら(熊本産) ※配合飼料の大麦やとうもろこし等の穀物類は米国や豪州産などで、作物や価格によって産地が変動します。
精肉加工:(株)共同熊本ミートセンター(熊本県菊池市)

あっさりとした味わいが特徴。低カロリーで高タンパクのヘルシーな部位です。



スキパック 熊本・菊池農場 凍 毎週

289 マザービーフ/赤身スライス

200g 1,674円(¥1,808円)

マザービーフ60%、走る豚40%配合の合挽きミンチです。



熊本・菊池農場 凍 毎週 [バラ凍結]

290 マザービーフ/合挽きミンチバラ凍結

200g 1,047円(¥1,131円)

マザービーフの柔らかい部位ロース、肩ロースを使用。旨味絶品です！



スキパック 熊本・菊池農場 凍 毎週

288 マザービーフ/特選すき焼き用

200g 1,977円(¥2,135円)

マザービーフ本来の美味しさや食感を味わえるよう粗挽きにしました。



熊本・菊池農場 凍 スポット [バラ凍結]

291 マザービーフ/粗びきミンチバラ凍結

200g 1,029円(¥1,111円)

熊本・菊池農場

マザービーフ



産直 eco プライス

SALE!

そばろ料理やミートソース、ハンバーグにどうぞ。



産直 eco プライス

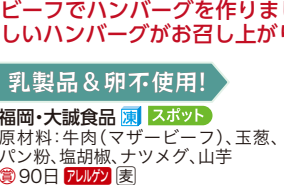
熊本・菊池農場 凍 毎週

285 マザービーフ/ミンチバラ凍結

200g 1,029円→(¥1,111円)

896円(¥968円)

菊池農場で経産和牛に約6ヶ月の間、非遺伝子組み換え飼料を与え、ふっくらとした肉がつくように飼育した自慢のマザービーフでハンバーグを作りました。調理済みなので手軽に美味しいハンバーグがお召し上がりいただけます。



産直 eco プライス

乳製品 & 卵不使用!

福岡・大誠食品 凍 スポット

原材料:牛肉(マザービーフ)、玉葱、パン粉、塩胡椒、ナツメグ、山芋
90日 [7月17日] 要

284 マザービーフのハンバーグ

120g 633円→(¥684円)

552円(¥596円)

マザービーフの旨味を感じられる肩ロース、ランプ、モモを使用。肉巻きやブルコギ、煮込み料理にもおすすめです。



スキパック 熊本・菊池農場 凍 毎週

286 マザービーフ/特選スライス

200g 1,977円→(¥2,135円)

1,878円(¥2,028円)

モモ、ウデ、バラなどの部位を使っています。様々な料理に使えて便利です。



産直 eco プライス

熊本・菊池農場 凍 毎週

287 マザービーフ/万能小間

200g 1,230円→(¥1,328円)

1,180円(¥1,274円)

国産鶏肉【紀州赤地鶏】



※飼料は非遺伝子組み換え
※飼育期間中 抗生物質薬剤等は不使用
加工:(株)シガポートリー 滋賀県甲賀市

小坂農園

和歌山県有田郡有田川町

鶏種:ロードアイランドレッド系
飼育期間:平均83日以上
飼料:マイロ・とうもろこし・大豆油粕・コーングルテンミール・ごま油粕・ふすま・米ぬか・動物性油脂・塩・その他(炭酸カルシウムなど) + 前期のみ:魚粉

プリッとジューシーなもも肉は
唐揚げ・煮物・バーベキューなど、
どんな料理にも大活躍！



和歌山・小坂農園 凍 毎週 180日

293 赤地鶏/もも肉

300g 921円→(¥995円)

870円(¥940円)

高たんぱく、低カロリーな部位。唐揚げや、蒸し鶏にオススメ。



和歌山・小坂農園 凍 毎週 180日

294 赤地鶏/むね肉

300g 713円(¥770円)

肉厚でふわっとやわらかく上品な味わい。ダイエットにもおすすめ！



和歌山・小坂農園 凍 毎週 180日

298 赤地鶏/ささみ

200g 624円(¥674円)

臭みがなく、コリコリとした食感が人気です。薄くスライスして炒めたり、さっと茹でて酢の物に！



和歌山・小坂農園 スポット 180日

302 赤地鶏/砂ずり

200g 473円(¥511円)

モモ肉とムネ肉をバラ凍結した使いやすい一口サイズカットです。いろいろな料理にお使いいただけます。



和歌山・小坂農園 凍 毎週 [バラ凍結] 180日

295 赤地鶏/ももむね一口カット/バラ凍結

200g 667円(¥720円)

ポリウムがあり肉汁もたっぷり！煮付けや揚げものBBQにもオススメです。



和歌山・小坂農園 凍 隔週BD 180日

299 赤地鶏/手羽先

300g 573円(¥619円)

ムネ肉100%。鶏の旨味がしっかりとし、脂身の少ないあっさりした味です。



和歌山・小坂農園 凍 毎週 180日

303 赤地鶏/むねミンチ

200g 577円→(¥623円)

545円(¥589円)

骨付きなので、だしにコクがたま。煮物やから揚げにもどうぞ。



和歌山・小坂農園 凍 スポット 180日

296 赤地鶏/ぶつ切り

300g 661円(¥714円)

赤地鶏の手羽元を調理しやすいように骨を抜き小肉に切り分けました。唐揚げにしても、そのまま焼いても手羽元の旨味がお楽しみいただけます。



和歌山・小坂農園 凍 隔週BD 180日

300 赤地鶏/手羽元せせり

200g 684円(¥739円)

ももミンチを使いやすいバラ凍結にしました。チキンハンバーグやチキンコロッケにどうぞ！離乳食にも安心してお使いいただけます！



和歌山・小坂農園 凍 毎週 [バラ凍結] 180日

304 赤地鶏/ももミンチバラ凍結

300g 907円(¥980円)

塩焼・ソテーが旨い！モモ肉とムネ肉のおトクなセットです。色々な料理にどうぞ。



和歌山・小坂農園 凍 毎週 180日

297 赤地鶏/正肉

300g 840円(¥907円)

鮮度を一番実感していただける部位。鉄分が豊富で女性にオススメです。



和歌山・小坂農園 凍 毎週 180日

301 赤地鶏/キモ

200g 473円→(¥511円)

430円(¥464円)

唐揚げ用に使いやすく20〜25gにカットしたバラ凍結したもも肉が12切れ入っています。お弁当のおかずにも便利です。



和歌山・小坂農園 凍 スポット 180日 [バラ凍結]

305 赤地鶏/もも肉カット唐揚げ用/バラ凍結

12切(約300g) 951円(¥1,027円)

国産鶏肉【天草大王】



天草大王公元 熊本県

鶏種:天草大王
飼育期間:130日以上
飼料:穀類【とうもろこし、きな粉、マイロ(小麦)】、植物性油かす【大豆油かす、コーングルテンミート、やし油かす、(なたね油かす)】米ぬか、ふすまなど(※とうもろこしは、非遺伝子組み換えです。)
加工:大誠食品(福岡県福岡市)
※天草大王は、オスとメスで部位の大きさに差があります。企画の都合上、選ぶことはできません。ご了承ください。
オス…弾力があって肉厚。噛めば噛むほど旨味が大きめサイズです。
メス…上品な味わいで小サイズ。オスと比べると少し柔らかく感じます。

賞味期限:180日

鉄分が多く含まれ、コクのある旨味が味わえます。煮物や唐揚げ、照焼などに。



熊本・天草大王公元 週 毎週

307 天草大王/モモ肉

150g 750円(¥810円)

ムネ肉の中でも上質で柔らかい部位。低脂肪・高タンパクなので、ダイエットや胃腸が弱っているときに。



熊本・天草大王公元 週 毎週

310 天草大王/ささみ

150g 734円(¥793円)

SALE!SALE!SALE!SALE!SALE! 熊本県天草大王 SALE!SALE!SALE!SALE!SALE!SALE!

たんぱく質が豊富で、あっさりした部位です。チキンカツや蒸し鶏などに。



熊本・天草大王公元 週 毎週

308 天草大王/ムネ肉

150g 551円(¥595円) 530円(¥572円)

脂肪のバランスがよく、濃厚でコクのある味わいです。骨付きなので、煮込むことで鶏の旨味が煮汁にしみわたります。



熊本・天草大王公元 週 毎週

309 天草大王/手羽先&手羽元

2~3本 397円(¥429円) 380円(¥410円)

モモ身とムネ身をバランスよくスライスしました。細切れなどにも加工しやすく、時短料理に活躍してくれます。



熊本・天草大王公元 週 毎週

312 天草大王/スライス

150g 654円(¥706円) 625円(¥675円)

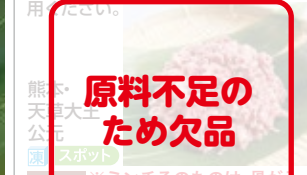


熊本・天草大王公元 週 毎週

314 天草大王/むねミンチ

150g 587円(¥634円)

家庭で鶏ガラからスープをとる手間を簡単にできるよう、鶏がらを粗挽きミンチにしました。鍋で煮出してご利用ください。



熊本・天草大王公元 スポット

315 天草大王/骨ごとミンチ

400g 235円(¥254円)

ハム・ソーセージ



共同ミートセンター 熊本県菊池市

豚肉は熊本産、鶏肉は「九州産ハーブ鶏」を使用し、発色剤、合成保存料や増粘剤、香料、うま味調味料(アミノ酸等)、着色料は一切使用しておりません。自然塩、キビ糖、香辛料のみ、じっくり燻製して仕上げました。

※商品到着後の賞味期限は、最短で25日になります。

厳選素材でつくる
おいしさと安全を追求した
自立ハム・ソーセージ
SALE!

塩、砂糖、香辛料だけでソーセージに仕上げました。温めてお召し上がり下さい。



熊本・共同ミートセンター 週 毎週

原材料:豚肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料

317 ウィンナー

110g 675円(¥729円) 584円(¥631円)

九州産のハーブ鶏のみを使用。豚脂を使用していないので、癖のない味わいです。



熊本・共同ミートセンター 週 毎週

原材料:鶏肉(九州産)、天日塩、きび砂糖、香辛料

318 チキンウィンナー

110g 424円(¥458円) 411円(¥444円)

塩と砂糖で充分熟成した後スモークで仕上げています。肉本来の旨みがお楽しみいただける逸品です。



熊本・共同ミートセンター スポット

原材料:豚ロース肉(熊本)、天日塩、きび砂糖

319 ロースハムスライス

100g 855円(¥923円) 829円(¥895円)

冷めても食べ応えのあるジューシーなウィンナーになるよう、豚脂をブレンドしました。



熊本・共同ミートセンター 週 毎週

原材料:鶏肉(九州産)、豚脂、天日塩、きび砂糖、香辛料

320 お弁当ウィンナー

110g 430円(¥464円)

塩と砂糖で充分熟成した後スモークで仕上げたロースハムの切落しです。



熊本・共同ミートセンター スポット

原材料:豚ロース肉(熊本)、天日塩、きび砂糖

321 ロースハム切落し

100g 766円(¥827円)

バラ肉の甘い脂身とピリッと効いた香辛料がコラボしたベーコンです。お好みのサイズに切ってお使いください。



熊本・共同ミートセンター スポット

原材料:豚肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料

322 ベーコンブロック

200g 1,394円(¥1,506円)

バラ肉の甘い脂身とピリッと効いた香辛料がコラボしたベーコン、癖になる味わいです。



熊本・共同ミートセンター スポット

原材料:豚肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料

323 ベーコンスライス

100g 727円(¥785円)

大人気のショルダーベーコンの切り落としです。脂身が少なく使い勝手の良いタイプです。



熊本・共同ミートセンター スポット

原材料:豚肩肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料

324 ベーコン切落し

100g 711円(¥768円)

肉汁たっぷり!赤牛の旨みがしっかりと味わえる贅沢な一品です。



熊本・共同ミートセンター 週 毎週

原材料:健康あか牛(熊本)、オニオンソテー、パン粉、卵、牛乳、塩麹、香辛料、食塩

325 健康あか牛生ハンバーグ

100g×2 814円(¥879円)

無添加惣菜

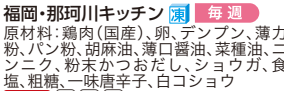


那珂川キッチン 福岡県那珂川

私たちグループの直営惣菜工場「那珂川キッチン」。本格的な中国点心をはじめ、お弁当にもぴったりの手軽なお惣菜まで、化学調味料や合成添加物不使用で手作りしています。「走る豚」、「健康あか牛」などを使って、安全でおいしい惣菜を作っています。

賞味期限:180日

国産どりのムネ肉使用で手ごろな価格にリニューアル。特性だれにじっくり漬け込むことでムネ肉特有のバサツいた食感を無くし、モモ肉に近いジューシーな食感に上げています。



福岡・那珂川キッチン 週 毎週

原材料:鶏肉(国産)、卵、デンプン、薄力粉、パン粉、胡麻油、薄口醤油、菜種油、ニンニク、粉末かつおだし、ショウガ、食塩、粗糖、一味唐辛子、白コショウ

333 国産鶏のキッチンから揚げ

200g 607円(¥656円)

九州産の厳選した低脂肪高たんぱくな鶏ミンチ使用。食感のアクセントに国産の蓮根を使いシャキシャキ食感であつさりとした味に上げています。



福岡・那珂川キッチン 週 毎週

原材料:鶏肉、タマネギ、レンコン、揚げ油(菜種油)、デンプン、ゴマ油、濃口醤油、卵、オイスターソース、粉末かつおだし、ホワイトペッパー/香辛料

334 チキンレンコンボール

200g 705円(¥761円)

走る豚の中華惣菜シリーズ

走る豚にキャベツ、筍、干し椎茸、長ネギ、ニラなどをたっぷり加えました。冷凍のままゆっくり揚げてください。



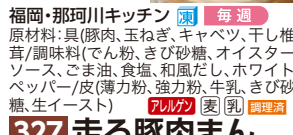
福岡・那珂川キッチン 週 毎週

原材料:具(豚肉、玉ねぎ、キャベツ、干し椎茸、調味料(でん粉、きび砂糖、オイスターソース、ごま油、食塩、和風だし、ホワイトペッパー/皮(薄力粉、強力粉、牛乳、きび砂糖、生イースト)

327 走る豚肉まん

125g×2 590円(¥637円)

グループ惣菜工場「那珂川キッチン」の自慢中華。完全手づくりで、皮のおいしさも評判です。



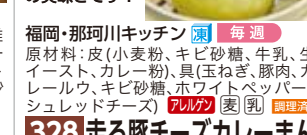
福岡・那珂川キッチン 週 毎週

原材料:具(豚肉、玉ねぎ、キャベツ、干し椎茸、調味料(でん粉、きび砂糖、オイスターソース、ごま油、食塩、和風だし、ホワイトペッパー/皮(薄力粉、強力粉、牛乳、きび砂糖、生イースト)

328 走る豚チーズカレーまん

125g×2 755円(¥815円)

みんな大好きなカレーとチーズの組み合わせが「走る豚の肉まん」とドッキング!ハズレなしの美味さです!



福岡・那珂川キッチン 週 毎週

原材料:皮(小麦粉、きび砂糖、牛乳、生イースト、カレー粉)、具(玉ねぎ、豚肉、カレー粉、ごま油、食塩、かつおだし、ホワイトペッパー/皮(小麦粉、食塩、澱粉)

329 走る豚餃子

18g×8 828円(¥894円)

走る豚春巻

331 1P 30g×4 807円(¥872円)

332 2P 30g×4×2 1,480円(¥1,598円)

1,614円(¥1,743円)

333 走る豚餃子

18g×8 828円(¥894円)

334 走る豚餃子

18g×8 828円(¥894円)

335 走る豚餃子

18g×8 828円(¥894円)

336 走る豚餃子

18g×8 828円(¥894円)

走る豚餃子

18g×8 828円(¥894円)

337 走る豚餃子

18g×8 828円(¥894円)

338 走る豚餃子

18g×8 828円(¥894円)

339 走る豚餃子

18g×8 828円(¥894円)

340 走る豚餃子

18g×8 828円(¥894円)

341 走る豚餃子

18g×8 828円(¥894円)

走る豚餃子

18g×8 828円(¥894円)

342 走る豚餃子

18g×8 828円(¥894円)

343 走る豚餃子

18g×8 828円(¥894円)

344 走る豚餃子

18g×8 828円(¥894円)

345 走る豚餃子

18g×8 828円(¥894円)

346 走る豚餃子

18g×8 828円(¥894円)

走る豚餃子

18g×8 828円(¥894円)

347 走る豚餃子

18g×8 828円(¥894円)

348 走る豚餃子

18g×8 828円(¥894円)

349 走る豚餃子

18g×8 828円(¥894円)

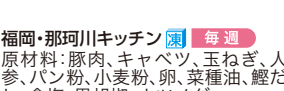
350 走る豚餃子

18g×8 828円(¥894円)

351 走る豚餃子

18g×8 828円(¥894円)

国産の野菜がたっぷり入ったミンチカツです。炒めたキャベツや人参、玉ねぎで、甘みが加わりおいしい!



福岡・那珂川キッチン 週 毎週

原材料:豚肉、キャベツ、玉ねぎ、人参、パン粉、小麦粉、卵、菜種油、鰹だし、食塩、黒胡椒、ナツメグ

335 お野菜たっぷりミンチカツ

50g×2 416円(¥449円) 395円(¥427円)



福岡・那珂川キッチン スポット

原材料:じゃがいも、パン粉、食塩、菜種油、こしょう

336 ハッシュドポテト

30g×8 532円(¥575円) 505円(¥545円)

蒸してマッシュにしたじゃがいもを使っています。手作り感いっぱいのハッシュドポテトです。



福岡・那珂川キッチン スポット

原材料:じゃがいも、パン粉、食塩、菜種油、こしょう

336 ハッシュドポテト

30g×8 532円(¥575円) 505円(¥545円)



福岡・那珂川キッチン スポット

原材料:鶏肉、しょうゆ(薄口)、粉末野菜ブイヨン(食塩、でん粉分解物、酵母エキス、ローズオニオンエキス、醤油、コショウ、セロリ粉末、キャロット粉末、フラッドガーリック、馬鈴しよでん粉)、ホワイトペッパー、衣(小麦粉、パン粉)、揚げ油(菜種油)ソース:ウスターソース、トマトマツダソース、中濃ソース、きび砂糖、たまねぎ

337 ソースチキン串カツ

10本/ソース30g×2 1,370円(¥1,480円)

国産鶏肉を使用。ウスターソースをこくのある無添加スープで仕上げた那珂川キッチン特製ソースがセットになっています。



福岡・那珂川キッチン スポット

原材料:鶏肉、しょうゆ(薄口)、粉末野菜ブイヨン(食塩、でん粉分解物、酵母エキス、ローズオニオンエキス、醤油、コショウ、セロリ粉末、キャロット粉末、フラッドガーリック、馬鈴しよでん粉)、ホワイトペッパー、衣(小麦粉、パン粉)、揚げ油(菜種油)ソース:ウスターソース、トマトマツダソース、中濃ソース、きび砂糖、たまねぎ

337 ソースチキン串カツ

10本/ソース30g×2 1,370円(¥1,480円)

国産野菜をふんだんに使い、とんこつ風でコクのある無添加スープで仕上げた那珂川キッチン特製ちゃんぽんです。めん、無添加スープ、具材がセットになっているので、お手軽にお召し上がりいただけます。



福岡・那珂川キッチン スポット

原材料:ちゃんぽん麺(小麦粉、でん粉、食塩、乾燥卵白、卵黄液、カルシウム、クチナシ)、具(キャベツ、もやし、いか、えび、豚肉、ねぎ、人参、椎茸)、スープ(牛乳、醤油、和風だし、塩、菜種油、ごま油、こしょう)

338 博多ちゃんぽん

1人前 1,180円(¥1,274円)

国産鮭と特製ホワイトソースのグラタンです。ホワイトソースにはシリカファームの低温殺菌牛乳、九州産小麦粉、よつ葉バターを使用しています。



福岡・那珂川キッチン **選 スポット**
原材料:ホワイトソース(牛乳(国産)、小麦粉、玉ねぎ、食用菜種油、バター、きび砂糖、食塩、ホワイトペッパー)、パスタ、ほうれん草、玉ねぎ、鮭、バター、シュレッドチーズ、食塩、パセリ/香辛料 **アレルギー** **麦** **乳** **調理済**
339 鮭とほうれん草のグラタン
180g **555円**(**¥599円**)

国産豚ハラミのスジ肉を丁寧に下処理し、無添加のカレールウと合わせました。玉ねぎの甘みと豚のコクが先行し、那珂川キッチンオリジナルスパイスの香さが通いかかってくる刺激的なテイストに煮込んだカレーです。



福岡・那珂川キッチン **選 スポット**
原材料:豚肉、カレールウ(牛脂、小麦粉、砂糖、純カレールウ、食塩、酵母エキス、りんご粉末、醤油、魚肝油、赤唐辛子粉末、黒コショウ粉末)、人参、カレー粉、一味唐辛子、大蒜 **アレルギー** **麦** **乳** **調理済**
342 国産豚のスパイシーキマカレー
200g **400円**(**¥432円**)

甘いコーンがたっぷり。お弁当やお子さんが食べるのにちょうどいいサイズです。

福岡・那珂川キッチン **選 スポット**
原材料:牛乳、パン粉、ホールコーン、玉ねぎ(国産)、国産小麦粉、バター、揚げ油(菜種油)、食塩、こしょう **アレルギー** **麦** **乳** **調理済**
コーンクリームコロッケ
347 1P 30g×5 **488円**(**¥527円**)
348 2P 30g×5×2 **830円**(**¥896円**)
976円⇒(¥1,054円)

国産特別栽培米の和風バターライスの上に、きのこ入りホワイトソースがかかったドリア。シュレッドチーズをたっぷりのせました。



福岡・那珂川キッチン **選 スポット**
原材料:牛乳、米、玉ねぎ、国産小麦、バター、チーズ、醤油、しめじ、しいたけ、マッシュルーム、和風だし、きび砂糖、菜種油、食塩、こしょう、パセリ **アレルギー** **麦** **乳** **豆** **調理済**
340 きのことドリア
180g×2 **833円**(**¥900円**)

切り干し大根の煮物、豆ひじき、きんぴらごぼうの3種類が、2個ずつお弁当用カップに入っています。

福岡・那珂川キッチン **選 毎週**
原材料:ひじき、切干大根、大豆、にんじん、ごぼう、醤油、鰹節、さつま揚げ、酒、発酵調味料、きび砂糖、昆布、食塩、ごま、菜種油、一味唐辛子 **アレルギー** **麦** **豆** **調理済**
和のおかずセットB
345 1P 3種×2 **565円**(**¥610円**)

福岡・那珂川キッチン **選 スポット**
原材料:じゃがいも、パン粉、玉ねぎ、小麦粉、菜種油、きび砂糖、食塩、こしょう **アレルギー** **麦** **調理済**
ポテトコロッケ・ミニ
349 1P 30g×5 **444円**(**¥480円**)
350 2P 30g×5×2 **845円**(**¥913円**)
888円⇒(¥959円)



子供から大人まで大好きなトマトケチャップが美味しい定番のチキンピラフです。

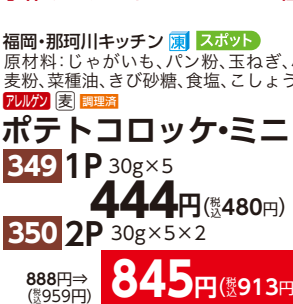


福岡・那珂川キッチン **選 スポット**
原材料:米、鶏肉、ケチャップ、バター、いんげん、洋風だし、食塩、こしょう **アレルギー** **乳** **調理済**
341 チキンピラフ
190g 530円⇒(¥572円) **480円**(**¥518円**)



福岡・那珂川キッチン **選 スポット**
原材料:鶏むね肉、醤油、しょうが、みりん、片栗粉、小麦粉、菜種油、にんにく **アレルギー** **麦** **豆** **調理済**
351 お弁当用鶏から揚げ醤油風味
150g **683円**(**¥738円**)

じゃが芋のホクホク感とゴロゴロ感が楽しめるコロッケ。手作りしたようななつかしい仕上がります。



お弁当のおかずの定番のから揚げをあっさりしたむね肉で作った人気商品。



福岡・那珂川キッチン **選 スポット**
原材料:鶏むね肉、醤油、しょうが、みりん、片栗粉、小麦粉、菜種油、にんにく **アレルギー** **麦** **豆** **調理済**
351 お弁当用鶏から揚げ醤油風味
150g **683円**(**¥738円**)

那珂川キッチンの冷凍CURRY!

本場タイのレッドカレーに使用する基本のスパイスを忠実に再現し作り上げた、赤唐辛子が効いたスパイスカレーです。エスニックながら日本人の口に合うような食材を選び、食べやすいようアレンジをしています。



原材料:原材料:ココナッツミルク、鶏肉、パプリカ、青唐辛子、厚揚げ、筍、魚醤、オイスターソース、粗糖、レモングラス、塩、大蒜、クミン、コリアンダーシード、ターメリック、ライムビール

343 那珂川キッチンのレッドカレー

本場タイのグリーンカレーに使用する基本のスパイスを忠実に再現し作り上げた、青唐辛子が効いたスパイスカレーです。レッドカレーよりもさらに辛いカレーがお好みの方におすすです。



原材料:ココナッツミルク、鶏肉、パプリカ、青唐辛子、厚揚げ、筍、魚醤、オイスターソース、粗糖、レモングラス、塩、大蒜、クミン、コリアンダーシード、ターメリック、ライムビール

344 那珂川キッチンのグリーンカレー

福岡・那珂川キッチン **選 スポット** 各200g 636円⇒(¥687円) **605円**(**¥653円**)
180日 **アレルギー** **豆**

サクサクの衣がおいしいチキンカツです。お弁当やお子さんが食べるのにちょうどいい小さめサイズです。



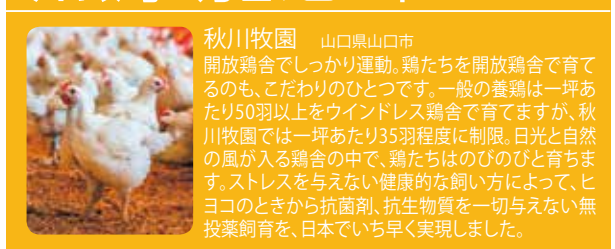
福岡・那珂川キッチン **選 スポット**
原材料:鶏肉(国産)、衣(パン粉、小麦粉、菜種油)、食塩、こしょう **アレルギー** **麦** **調理済**
352 お弁当用チキンカツ
120g **466円**(**¥503円**)

農業や化学肥料に頼らずヨーロッパの大地で大切に育てられたオーガニックコーン。



福岡・那珂川キッチン **選 毎週**
原材料:有機スイートコーン(スペイン)
353 オーガニックホールコーン
150g **355円**(**¥383円**)

無添加惣菜



秋川牧園 山口県山口市
開放鶏舎でしっかり運動、鶏たちを開放鶏舎で育てるのも、こだわりのひとつです。一般の養鶏は一坪あたり50羽以上をウインドレス鶏舎で育てますが、秋川牧園では一坪あたり35羽程度に制限。日光と自然の風が入る鶏舎の中で、鶏たちはのびのびと育ちます。ストレスを与えない健康的な飼ひ方によって、ヒヨコのときから抗菌剤、抗生物質を一切与えない無投薬飼育を、日本でいち早く実現しました。

手羽中を唐揚げにした後、秋川牧園特製の甘辛いタレを絡めました。手羽中は半分にカットしているため食べやすく、お弁当やおつまみにピッタリです。

山口・秋川牧園 **選 スポット**
原材料:鶏肉(国産)、醤油、砂糖、発酵調味料、清酒、ばれいしょ濃粉、ガーリックパウダー、ブラックペッパー粉末、ホワイトペッパー粉末、衣(鶏卵、ばれいしょ濃粉、小麦粉、食塩、砂糖、レッドペッパー粉末)、揚げ油(なたね油) **アレルギー** **麦** **卵** **豆** **調理済**
358 手羽中の甘辛揚げ
115g **527円**(**¥569円**)

ワクチン以外無投薬の安全なレバーを、ふくらませ蒸し焼きし、甘辛いタレをからめて仕上げました。臭みがなく、やわらかく、美味しい!

山口・秋川牧園 **選 スポット**
原材料:鶏肝(鶏肝臓、心臓)(国産)、醤油、砂糖、清酒、発酵調味料、ばれいしょでん粉、生姜、生姜、にんにくペースト **アレルギー** **麦** **豆** **調理済**
359 鶏レバー甘辛焼き
120g **488円**(**¥527円**)

ふんわり衣に甘酢たれを染み込ませた、やわらかな食感のチキン南蛮です。タルタルソースと相性抜群です。

山口・秋川牧園 **選 隔週BD**
原材料:鶏肉(国産)、清酒、食塩、ホワイトペッパー、衣(鶏卵、パン粉、小麦粉)、菜種油、ソース(砂糖、米酢、醤油、生姜ペースト) **アレルギー** **麦** **卵** **豆** **調理済**
362 甘酢のやわらかチキン南蛮
150g **488円**(**¥527円**)

塩麴に漬けることで、肉の旨みを引きました。ごま油の香りもアクセントになっています。冷蔵庫で解凍後、フライパンで焼くだけです。

山口・秋川牧園 **選 スポット**
原材料:鶏肉(むね)、塩麴、純米酒、生姜ペースト、粗糖、ごま油 **アレルギー** **麦** **豆** **未調理**
365 鶏の塩麴漬け
150g **418円**(**¥451円**)

お子様の大好きなミートボールに栄養満点のレバーを加えました。カレーやシチューなど、いろいろな料理に幅広くご利用いただけます。

山口・秋川牧園 **選 B週**
原材料:食肉等(鶏肉、鶏卵)(国産)、つなぎ(パン粉、鶏卵、山手パウダー)、玉ねぎ、醤油、砂糖、食塩、生姜ペースト、清酒、揚げ油(なたね油) **アレルギー** **麦** **卵** **豆** **調理済**
369 レバー入りミートボール
400g 839円⇒(¥906円) **785円**(**¥848円**)

秋川牧園の若鶏のもも肉とむね肉で作った鶏だんごです。細挽きと粗挽きの鶏肉を合わせることで、肉の食感をしっかりと感じることができ、噛むほどに鶏肉の旨みを味わうことができます。

山口・秋川牧園 **選 スポット**
原材料:鶏肉(国産)、つなぎ(鶏卵、パン粉、ばれいしょでん粉)、玉ねぎ、砂糖、塩麴、醤油、食塩、ホワイトペッパー粉末 **アレルギー** **麦** **卵** **豆** **調理済**
370 鶏だんご
175g **446円**(**¥482円**)

砂肝スライスを、九州地方独自の薬味である「ゆずこしょう」と国産丸大豆しょうゆがベースの特製タレに漬け込みました。コリコリとした食感と、ピリッと辛い刺激がけになる美味しさです。

山口・秋川牧園 **選 スポット**
原材料:鶏砂肝(国産)、ゆずこしょう、醤油(大豆・小麦)、発酵調味料、食塩、清酒 **アレルギー** **麦** **豆** **未調理**
366 コリコリ砂肝ゆず胡椒炒め用
120g **295円**(**¥319円**)

若鶏のムネ肉を使用し柔らかく仕上げたサラダチキンです。サラダはもちろんお好みのお料理にアレンジしてお使いいただけます。

山口・秋川牧園 **選 スポット**
原材料:鶏肉(国産)、チキンスープ、米酢、砂糖、食塩 **アレルギー** **麦** **豆** **調理済**
371 サラダチキン(ムネ肉プレーン)
100g **482円**(**¥521円**)

人気の焼き鳥セットの中から贅沢にも申だけ5本を揃えました。ジュシーに焼き上げたもも肉と甘辛い醤油だれがおいしい調和した焼き鳥です。

山口・秋川牧園 **選 B週**
原材料:鶏肉(国産)、タレ(砂糖、醤油、醸造調味料、ばれいしょでん粉、清酒、生姜、生姜、にんにくペースト)、醤油、醸造調味料、砂糖 **アレルギー** **麦** **卵** **豆** **調理済**
361 焼き鳥もも串
5本/150g 846円⇒(¥914円) **805円**(**¥869円**)

エサと飼ひ方にこだわった健康な自家農園の鶏ガラをことこと煮出したスープストック。

山口・秋川牧園 **選 隔週BD**
原材料:鶏骨エキス、水、再製天日塩(沖繩) **アレルギー** **麦** **豆** **未調理**
367 とりがらスープ
50g×5 536円⇒(¥579円) **475円**(**¥513円**)

生姜をきかせ、鶏の旨味を引き立たせたつみれです。味付けしていますので、解凍後そのまま丸めて鍋やスープ、やきつくねにご利用下さい。

山口・秋川牧園 **選 スポット**
原材料:鶏肉(国産)、鶏卵(国産)、玉ねぎ(国産)、パン粉、ばれいしょでん粉、清酒、醤油、砂糖、生姜、食塩 **アレルギー** **麦** **卵** **豆** **未調理**
372 いろいろ使える鶏つみれ
200g **479円**(**¥517円**)

脂肪の少ないささみをミックススパイスで下味をつけ、カツに仕上げました。ほんのりカレー風味。

山口・秋川牧園 **選 隔週BD**
原材料:鶏肉(国産)、衣(パン粉、鶏卵、小麦粉、香辛料、ばれいしょでん粉、食塩、砂糖、山手パウダー)、揚げ油(なたね油) **アレルギー** **麦** **卵** **豆** **調理済**
356 スパイシーささみカツ
160g **545円**(**¥589円**)

細長く切ったささみをのり塩風味のチキンカツにしました。お弁当におつまみに温めるだけで手軽にご利用いただけます。

山口・秋川牧園 **選 B週**
原材料:鶏肉(国産)、食塩、ホワイトペーパー粉末、衣(パン粉、小麦粉、鶏卵、ばれいしょでん粉、あおさ粉末、食塩)、揚げ油(なたね油) **アレルギー** **麦** **卵** **豆** **調理済**
357 チキンカツ(のり塩)
150g **482円**(**¥521円**)

むね肉に下味をつけ、醤油・生姜・にんにく風味の和風チキンカツです。お弁当のおかずにおすすめ! 解凍後フライパンでカラッと焼き揚げてください。

山口・秋川牧園 **選 スポット**
原材料:鶏肉(むね)、醤油、酒、生姜ペースト、発酵調味料、砂糖、にんにくペースト、塩、レッドペッパー、衣(パン粉、小麦粉、パセリ) **アレルギー** **麦** **卵** **豆** **未調理**
363 チキンカツ和風醤油
200g **586円**(**¥633円**)
364 お徳用/チキンカツ和風醤油
500g 1,327円⇒(¥1,433円) **1,240円**(**¥1,339円**)



湯煎にかけ温かいご飯にのせるだけで、卵たっぷり親子丼の出来上がり。秋川牧園の卵と鶏肉を使った親子丼。

山口・秋川牧園 **選 スポット**
原材料:鶏肉、液鶏卵、玉ねぎ、発酵調味料、醤油、砂糖、青ねぎ、鰹だし **アレルギー** **麦** **卵** **豆** **調理済**
368 ふんわり卵の親子丼の具
180g **486円**(**¥525円**)

つくね(200g)・鶏もも肉切り身(150g)・自社オリジナル塩スープ(150g)の3点セットです。家庭でお好みの具材を準備するだけで手軽に鶏鍋が楽しめます。

山口・秋川牧園 **選 スポット** **アレルギー** **麦** **卵** **豆** **未調理**
共通原材料:【鶏肉】鶏肉(国産)【つくね】鶏肉(国産)、鶏卵、玉ねぎ、パン粉、ばれいしょでん粉、清酒、醤油、砂糖、生姜、食塩
鶏だし鍋セット
原材料:【スープ】チキンスープ、昆布だし、発酵調味料、鰹だし、食塩、ガーリックパウダー、醤油、ごま油
373 塩
各500g **1,482円**(**¥1,601円**)
374 醤油

乾物・缶詰・粉製品



日本の風土で育った穀物の美味しさを活かしてシンプルに仕立てました。国内産原料を基本とし、見栄えを良くするための合成添加物等などは不使用。海外産の場合は有機を使用しています。

煮干しが多く配合された化学調味料・保存料無添加のだしパックです。ティーパックには未晒し和紙を使用しています。

水500ml
にティーパック
1袋

愛知・節辰商店
毎週
原材料：かつお節、
むろあじ節、椎茸、
昆布 180日

386 NN かつおだし
パック
10g×10 591円(¥638円)

北海道日高産の天然昆布です。使いやすいよう短くカットされています。だしとして使うほか、昆布巻きなどの食用としてもおすすめです。

北海道・
オーサワジャパン
スポット
原材料：昆布
(北海道日高)
1年

388 オーサワの日高出し昆布
80g 710円(¥767円)

国内産のあさりを洗浄・砂抜き・加熱殺菌した便利なレトルトあさりです。大粒でしっかりとした身が特徴です。みそ汁やパスタなどに。

神奈川・三徳
毎週
原材料：あさり
(国産) 2年

392 レトルトあさり
120g 468円(¥505円)

料理になじみやすい液体タイプ。
徳島・光食品
毎週

原材料：とりが
らスープ、食塩、
本醸造醤油、砂
糖、有機野菜(た
まねぎ、にんじ
ん、キャベツ、セ
ルリー)、香辛料
8ヶ月 フルルン 国産

396 チキンコンソメ・
液体タイプ
10g×8 521円(¥563円)

岩手県産小麦粉で一度パンを焼き上げた後、粉砕・乾燥して作ったパン粉です。イーストフード・ショートニング不使用。

岐阜・桜井食品
毎週
原材料：小麦粉(岩
手)、イースト、塩
6ヶ月 フルルン 国産

405 パン粉
200g 324円(¥350円)

小麦を使用していないホットケーキミックス粉です。お米ならではのしっとりもっちりとした食感が特徴のホットケーキが作れます。

岐阜・桜井食品
スポット
原材料：米粉(岐
阜)、砂糖(ビート
糖)、食塩、膨張剤
(重曹) 6ヶ月

410 お米のホット
ケーキミックス
200g
303円→
(¥327円) 290円(¥313円)

満潮で知られる鳴門海峡ではぐまれた、肉厚で歯ごたえの良いわかめです。お味噌汁の具やサラダ、和え物や酢の物など幅広くお使いになれます。

東京・
オーサワジャパン
毎週
原材料：湯通し 塩
蔵わかめ(鳴門産)
1年

387 鳴門産カットわかめ
45g 942円(¥1,017円)

北海道稚内産の天然昆布です。1リットルの水に20〜30分漬け、中火にかけ沸騰直前で昆布を取り出すと澄んだ香りのよい出し汁がとれます。だしをとった後の昆布は佃煮などにお使いいただけます。

北海道・
オーサワジャパン
スポット
原材料：昆布(北海
道稚内) 1年

389 オーサワの利尻出し昆布
120g
1,828円→
(¥1,974円) 1,750円(¥1,890円)

国産殻付しじみ。砂抜き・加熱済みで便利です。しっかりとした身入りで、汁物やパスタにおすすめです。

神奈川・三徳
隔週BD
原材料：しじみ
(国産) 1年

393 レトルとしじみ
110g 359円(¥388円)

立料米みそ使用。天然の旨みと芳醇な香り。お湯を注ぐだけで本格派味噌汁ができます。

フリーズドライ
東京・
オーサワジャパン
隔週BD
原材料：有機立料米
みそ、有機小松菜、有
機油揚げ、酵母エキ
ス、有機乾燥ねぎ、昆
布粉末 1年半 フルルン 国産

399 有機立料みそ汁
7.5g 199円(¥215円)

北海道チーズと国産生玉葱など、厳選した原材料を使用した、使いやすい粉末タイプのホワイトソースです。水や牛乳に溶くだけでシチューやグラタンにできます。

大阪・スカイフード
隔週BD
原材料：小麦粉(国内製造)、
脱脂粉乳、玉葱、ナチュラル
チーズ、食塩、食用こめ油、
チキンブイヨン、砂糖、ブ
ーケガルニ(食用オリーブ油、
香草)、生薬ペースト、にん
にくペースト、ホワイト
ペッパー 9ヶ月 フルルン 国産

406 ホワイトソース
120g 594円(¥642円)

良質なカツオならではの削りたての風味はバツグン! だしに。



静岡・新丸正 毎週
原材料：鰹荒節(国産) 1年

382 鰹平削り
40g
352円→
(¥380円) 335円(¥362円)

おひたしや豆腐、和風サラダにふりかけるだけで、グリーンと旨みが増します。



静岡・新丸正 毎週
原材料：鰹荒節(国産)
1年

384 鰹ソフト削り
16g 243円(¥262円)

環境ホルモンを出さない国産エポキシ樹脂フリー缶。中身はもちろん、缶にも安心・安全の心くばり。

静岡・かもめ屋 毎週 3年 各80g×3
原材料：まぐろ(輸入又は国産)、
菜種油、野菜エキス、赤糖の天塩

390 ツナフレーク油漬
873円(¥943円)

原材料：まぐろ(輸入又は国産)、野菜エキス
391 ツナフレーク水煮/
食塩不使用
818円(¥883円)

日本海で水揚げされた鮮魚と、北海道で獲れたスケソウダラを混ぜた、魚本来の旨味がたっぷり楽しめる、保存料・化学調味料不使用の魚肉ソーセージです。

山口・フジミツ 毎週 60日
原材料：魚肉(タラ、えそ、鯛、その他)、馬鈴薯澱粉、植物
油脂(菜種油、ごま油)、砂糖、魚介エキス、食塩、ごま油、
香辛料、ペニコウジ色素

新鮮おさかなソーセージ

394 1P 45g×3
327円(¥353円)

395 2P 45g×3×2
654円→
(¥706円) 600円(¥648円)

有機八丁味噌使用。お湯を注ぐだけで本格派みそ汁。コクがあり、濃厚な味わい。

フリーズドライ
兵庫・
オーサワジャパン
隔週BD
原材料：麦味噌(立料
麦みそ)、有機豆味噌、
なめこ、ねぎ、酵母エ
キス、馬鈴薯でん粉、
わかめ、昆布粉 1年1ヶ月 フルルン 国産

400 オーサワの赤だしみそ汁
9.2g 199円(¥215円)

天然の鉱物から採られた2つの成分と、遺伝子組み換えでないトウモロコシから作られています。原材料にアルミニウムを使用していません。

アメリカ・
ラムフォード
毎週
原材料：第一リン酸
カルシウム42%、
炭酸水素ナトリウム
32%、コーンス
ターチ26%(遺伝
子組み換えでない) 2年

407 ベーキングパウダー
113g 345円(¥373円)

岐阜県産の小麦粉を使用したミックス粉。砂糖を使用しておりませんので、お好みで甘みを加えてください。

原材料：小麦
粉、食塩、膨張
剤(重曹)
408 無糖

岐阜・桜井食品 隔週BD 1年 フルルン 国産

ホットケーキミックス 各400g 428円(¥462円)

コクのあるソウダカツオや濃厚なサバをブレンド。そばつゆなど骨太でこいめのだしに最適。



静岡・新丸正 毎週
原材料：そうだかつお
節、さば節、かつお節
1年

383 中厚削り節
100g 574円(¥620円)

極上の本枯節ならではの風味と香りが手軽に味わえるパック入り。ソフ
ト削りよりやや厚め。



静岡・新丸正 毎週
原材料：鰹枯本節(国産)
1年

385 駿河ふぶき
4g×5 328円(¥354円)

有明海産秋芽一番摘み。栄養価の高い時期の海苔に限定。国内産原料をもとに、食品添加物・化学調味料は一切使用せず取出した味付け調味液を使用。

原材料：乾のり、砂糖、
発酵調味料、食塩、番
油、昆布、ムロアジ、か
つおぶし、干しえび、
とうがらし
180日 フルルン 国産 国産

380 味附おかず海苔
八切20枚×3
545円→
(¥589円) 520円(¥562円)

有明海産秋芽一番摘みの海苔を焼き上げ、使いやすいきざみタイプに仕上げました。ちらし寿司や蕎麦、パスタなど色々な料理にお使いいただけます。

原材料：乾のり
(有明海)、ごま
油、食塩(天塩)
90日

379 韓国風味付塩焼海苔
四切20枚 582円(¥629円)

有明海産秋芽一番摘み。栄養価の高い時期の海苔に限定。国内産原料をもとに、食品添加物・化学調味料は一切使用せず取出した味付け調味液を使用。

原材料：乾のり、砂糖、
発酵調味料、食塩、番
油、昆布、ムロアジ、か
つおぶし、干しえび、
とうがらし
180日 フルルン 国産 国産

380 味附おかず海苔
八切20枚×3
545円→
(¥589円) 520円(¥562円)

東京・オーサワジャパン 隔週BD
原材料：食塩、甘藷澱粉、澱粉、酵
母エキス、玉ねぎ、しょうゆ、黒胡
椒、セロリ、にんじん、ガーリック
1年 フルルン 国産 国産

397 野菜ブイヨン
5g×8 449円(¥485円)

398 徳用野菜ブイヨン
5g×30
1,412円→
(¥1,525円) 1,350円(¥1,458円)

兵庫・コスモス食品
スポット 1年 フルルン 国産

有機スイートコーンを使用したフリーズドライの粉末ポタージュ。甘さだけが際立つ単調な味ではなく深みを求めているので、甘さの中にある雑味、そしてコクを引き出すことを素材のかけあわせにより工夫しました。

原材料：有機カーネル
コーン(ハンガ
リー)、有機豆乳、有機黒
糖、食塩、有機バ
ナナフレーク、有機
でん粉、白こしょう、
有機発酵野菜粉末、有
機でん粉

401 コーン 18g

有機栽培のうるち米を細かく粉砕したお菓子作り専用のお米の粉です。通常のお米の粉の1/3程度に細かく挽いています。

岐阜・桜井食品
隔週BD
原材料：有機う
るち米(国産)
6ヶ月

411 お菓子をつくる
お米の粉
250g 489円(¥528円)

有明の味と香りをお届けします
福岡・成清海苔店

皿垣漁協が生産した海苔を、成清海苔店が焼き上げました。有明一番摘みのシャキシャキとしながら口どけがよく、甘みのある味をお楽しみ下さい。

毎週 メーカー在庫なくなり次第休止
原材料：乾のり(有明海) 180日

376 柳川・皿垣漁協産焼のり
全形10枚 1,090円(¥1,177円)

味は秋芽一番摘みならではの甘味のある海苔でシャキシャキとしながら柔らかく、風味が口に広がります。※小分けチャック袋付き。

毎週
原材料：乾のり
180日

378 おにぎり用焼海苔
10枚×3 982円(¥1,061円)

有明海産秋芽一番摘み。栄養価の高い時期の海苔に限定。国内産原料をもとに、食品添加物・化学調味料は一切使用せず取出した味付け調味液を使用。

原材料：乾のり、砂糖、
発酵調味料、食塩、番
油、昆布、ムロアジ、か
つおぶし、干しえび、
とうがらし
180日 フルルン 国産 国産

380 味附おかず海苔
八切20枚×3
545円→
(¥589円) 520円(¥562円)

有明海産秋芽一番摘みの海苔を焼き上げ、使いやすいきざみタイプに仕上げました。ちらし寿司や蕎麦、パスタなど色々な料理にお使いいただけます。

原材料：乾のり
(有明海)、ごま
油、食塩(天塩)
90日

379 韓国風味付塩焼海苔
四切20枚 582円(¥629円)

有明海産秋芽一番摘み。栄養価の高い時期の海苔に限定。国内産原料をもとに、食品添加物・化学調味料は一切使用せず取出した味付け調味液を使用。

原材料：乾のり、砂糖、
発酵調味料、食塩、番
油、昆布、ムロアジ、か
つおぶし、干しえび、
とうがらし
180日 フルルン 国産 国産

380 味附おかず海苔
八切20枚×3
545円→
(¥589円) 520円(¥562円)

有機スイートコーンを使用したフリーズドライの粉末ポタージュ。甘さだけが際立つ単調な味ではなく深みを求めているので、甘さの中にある雑味、そしてコクを引き出すことを素材のかけあわせにより工夫しました。

原材料：有機カーネル
コーン(ハンガ
リー)、有機豆乳、有機黒
糖、食塩、有機バ
ナナフレーク、有機
でん粉、白こしょう、
有機発酵野菜粉末、有
機でん粉

401 コーン 18g

有機栽培のうるち米を細かく粉砕したお菓子作り専用のお米の粉です。通常のお米の粉の1/3程度に細かく挽いています。

岐阜・桜井食品
隔週BD
原材料：有機う
るち米(国産)
6ヶ月

411 お菓子をつくる
お米の粉
250g 489円(¥528円)

「寿司はね」は小さな穴が空いている状態をいいますが、味はかわりません!

毎週
原材料：乾のり
180日

377 寿司はね焼のり
全形10枚 509円(¥550円)

口どけがよく、上品な甘み特徴です。素朴な味付けで本場の味を醸し出しました。

毎週
原材料：乾のり
(有明海)、ごま
油、食塩(天塩)
90日

379 韓国風味付塩焼海苔
四切20枚 582円(¥629円)

有明海産秋芽一番摘み。栄養価の高い時期の海苔に限定。国内産原料をもとに、食品添加物・化学調味料は一切使用せず取出した味付け調味液を使用。

原材料：乾のり、砂糖、
発酵調味料、食塩、番
油、昆布、ムロアジ、か
つおぶし、干しえび、
とうがらし
180日 フルルン 国産 国産

380 味附おかず海苔
八切20枚×3
545円→
(¥589円) 520円(¥562円)

有明海産秋芽一番摘みの海苔を焼き上げ、使いやすいきざみタイプに仕上げました。ちらし寿司や蕎麦、パスタなど色々な料理にお使いいただけます。

原材料：乾のり
(有明海)、ごま
油、食塩(天塩)
90日

379 韓国風味付塩焼海苔
四切20枚 582円(¥629円)

有明海産秋芽一番摘み。栄養価の高い時期の海苔に限定。国内産原料をもとに、食品添加物・化学調味料は一切使用せず取出した味付け調味液を使用。

原材料：乾のり、砂糖、
発酵調味料、食塩、番
油、昆布、ムロアジ、か
つおぶし、干しえび、
とうがらし
180日 フルルン 国産 国産

380 味附おかず海苔
八切20枚×3
545円→
(¥589円) 520円(¥562円)

有機スイートコーンを使用したフリーズドライの粉末ポタージュ。甘さだけが際立つ単調な味ではなく深みを求めているので、甘さの中にある雑味、そしてコクを引き出すことを素材のかけあわせにより工夫しました。

原材料：有機カーネル
コーン(ハンガ
リー)、有機豆乳、有機黒
糖、食塩、有機バ
ナナフレーク、有機
でん粉、白こしょう、
有機発酵野菜粉末、有
機でん粉

401 コーン 18g

有機栽培のうるち米を細かく粉砕したお菓子作り専用のお米の粉です。通常のお米の粉の1/3程度に細かく挽いています。

岐阜・桜井食品
隔週BD
原材料：有機う
るち米(国産)
6ヶ月

411 お菓子をつくる
お米の粉
250g 489円(¥528円)

調理時間に熱を加え煮込みすぎでしまうと、えだまめが持つ豊かな風味が弱くなってしまふため、火加減や煮込む時間を研究し、素材の美味しさを余すことなく残すように工夫しました。

原材料：有機むきえだ
まめ(中国)、有機豆
乳、有機黒糖、有機
でん粉、食塩、有機バ
ナナフレーク、白こし
ょう、有機発酵野菜粉
末

402 トマト 16g

403 えだまめ 17g



①じゃがいもは皮をむいて適当な大きさに切り柔らかくなるまで茹でます。茹でる時は小さじ2杯ほど塩を入れて茹でます。

②柔らかくなったたらお湯を切り、マッシャーで潰します。片栗粉を加え粉っぽさが無くなるまで混ぜます。片栗粉が多ければ多いほどもちもち感が増しますので、お好みで入れてください。

③油をひいたフライパンで焼きます。手で丸めてもOKですが、棒状にして包丁で切ると厚さも均一になり見た目も綺麗です。

④醤油ダレを作ります。【A.調味料】を小鍋やフライパンに入れて沸騰させます。沸騰したら火を止めて【B】を加えとろみをつけます。

⑤焼いたもちもちにタレをかけて出来上がり。
北海道の農家で契約栽培された馬鈴薯で作りました。
岐阜・桜井食品 毎週
原材料：馬鈴薯澱粉(北海道) 1年

404 契約栽培片栗粉
200g
240円→
(¥259円) 230円(¥248円)

大豆を丸ごと食べるなら蒸し大豆

うまみと栄養が
ギュッと詰まった
蒸し大豆!

愛知・愛農流通センター

原材料:大豆(国産)、食塩

180日

アルカン

国

NN/蒸し大豆

412 1P 毎週

120g

357円(¥386円)

甘味の強い完熟トマトに有機栽培のバジルの風味が爽やかなトマトソースです。

イタリア・ピオイタリア

毎週

原材料:有機トマト(イタリア)、エキストラヴァージンオリーブオイル、食塩、有機玉ねぎ、有機バジル、有機にんにく

24ヶ月

420 バジルトマトソース

350g

727円(¥785円)

やまあい村の山のクヌギを代採し、山の中で育てた原木しいたけです。全てやまあい村産で、しっかりダシが出ると評判です。

熊本・やまあい村

毎週

原材料:しいたけ(にくまる)

1年

425 武藤さんの乾し椎茸

100g

1,300円⇒
(¥1,404円)

1,180円(¥1,274円)

有機玄米使用、圧力鍋で一つ一つ丁寧に炊きあげました。ふっくら、もちもちとした食感で玄米の甘味と旨みがいきいます。

愛知・コジマフーズ

隔週BD

原材料:有機玄米(秋田、山形)

1年

429 有機玄米ごはん

160g

237円(¥256円)

もちもちとした食感と小豆のほのかな甘みが特徴のおこわです。圧力鍋で丁寧に炊き上げられており、温めるだけで手軽に食べられます。

愛知・オーサワジャパン

隔週BD

原材料:有機玄米(秋田・山形)、有機もち玄米、有機小豆、食塩

1年

430 有機小豆入り玄米おこわ

160g

271円(¥293円)

蒸しているから、食感もやわらかくてホクホク!

兵庫・だいずデイズ

隔週BD

原材料:有機ひよこ豆、食塩、有機米酢

120日

414 有機蒸しひよこ豆

85g

269円(¥291円)

佐賀・まんてん

原材料:白胡麻(パラグアイ)

240日

421 NN すりごま・白

70g

300円(¥324円)

国内産小麦粉、グルテンを原料に、一つ一つ、丁寧に手焼きしました。

大阪・ムソー

隔週BD

原材料:小麦粉(国産)、小麦タンパク(グルテン)、山芋粉

1年

427 もちふ

25g

305円(¥329円)

かくし味に塩を使用することで、玄米の風味や味わいが引き立っており、穀物の味わいをお楽しみいただけます。

愛知・コジマフーズ

B週

原材料:有機玄米(秋田)、食塩

1年

431 有機玄米粥

200g

208円⇒
(¥225円)

190円(¥205円)

5種の有機豆をミックスした彩り鮮やかなサラダ豆です。蒸しているから水洗い不要。そのままサラダやお料理に。

兵庫・だいずデイズ

隔週BD

原材料:有機ひよこ豆、有機青えんどう、有機赤いんげん、有機黒いんげん、食塩、有機米酢

120日

415 有機蒸しミックスビーンズ

85g

269円(¥291円)

良質な有機黒ごまを丹念に焙煎しました。口の中で黒ごまの香りが広がります。

大阪・ムソー

隔週BD

原材料:有機ごま(ポリビア)

6ヶ月

423 有機いりごま・黒

80g

302円(¥326円)

北海道産にこだわった全粒粉使用の車麴です。すき焼きや寄せ鍋、味噌汁、スープの実、酢の物、お煮しめ、揚げ物などにどうぞ。

大阪・ムソー

スポット

原材料:小麦グルテン(北海道)、全粒小麦粉

1年

428 全粒小麦粉使用くるまふ

6枚・55g

474円⇒
(¥512円)

450円(¥486円)

国内産有機栽培玄米に国内産有機小豆を加え、圧力釜でじっくり炊き上げた、トロリとした食感の玄米です。

愛知・コジマフーズ

B週

原材料:有機玄米(秋田)、有機小豆、食塩

1年

432 有機玄米小豆粥

200g

208円⇒
(¥225円)

190円(¥205円)

希少な国産原料にこだわり、十種類の雑穀を蒸してやわらかく仕上げました。彩り鮮やかで、料理のトッピングやごはんに混ぜても。

兵庫・だいずデイズ

隔週BD

原材料:もち大麦、大豆、小豆、黒米、発芽玄米、たかきび、黒大豆、赤米、はと麦、緑米、食塩(赤穂の天塩)、米酢

120日

416 国産10種の蒸し雑穀

70g

215円(¥232円)

香ばしく炒った有機黒ごまを杵つき製法でごまの旨味が出るまで丹念にすりつぶしました。しっとりとした食感とごまの風味をお楽しみいただけます。

大阪・ムソー

隔週BD

原材料:有機ごま(ポリビア)

6ヶ月

424 有機しっとりすりごま・黒

80g

389円(¥420円)

甘味の強い完熟トマトに有機栽培のニンニク、玉ねぎ、バジル、オレガノを加えて作ったトマトソースです。

イタリア・ピオイタリア

毎週

原材料:有機トマト(イタリア)、エキストラヴァージンオリーブオイル、食塩、有機玉ねぎ、有機にんにく、有機バジル、有機オレガノ

24ヶ月

419 ナポリタン
トマトソース

350g

727円(¥785円)

九州産甘蔗でん粉・北海道産馬鈴薯でん粉使用。サラダや酢の物、炒め物などにお使いください。

奈良・金正食品

毎週

原材料:甘藷でん粉(国産)、馬鈴薯でん粉

2年

426 国産はるさめ

100g

282円(¥305円)

スープやパスタや鍋!どんな料理にも万能に使えるトマト缶。収穫からわずか数時間後に製造が開始されるため、トマトの香りと豊かな風味がしっかり残ります。

イタリア・ピオイタリア

毎週

原材料:有機トマト、有機トマトジュース

24ヶ月

オーガニックチョップドトマト

400g

460円(¥497円)

乾 麺

麺類に使われる小麦は国内産を基本とし、海外産の場合は有機を使用しています。スープにもこだわり、化学調味料・合成着色料などは不使用です。

南イタリアで栽培された最高品質の有機デュラム小麦から精製したセモリナ粉100%を使用。しっかりとしたコシが特徴のオーガニックスパゲッティです。

イタリア・ピオイタリア

原材料:有機デュラム小麦

最短2024年5月

アルカン

国

オーガニックスパゲッティ

434 1P 毎週

500g

549円⇒
(¥593円)

500円(¥540円)

南イタリアで栽培された最高品質の有機デュラム小麦から精製したセモリナ粉100%を使用。しっかりとした歯ごたえのあるペンネです。※袋に小さな穴が空いており、この穴は空気を抜く目的で意図的に開けられたものです。

イタリア・ピオイタリア

スポット

原材料:有機デュラム小麦

最短2025年2月

アルカン

国

436 オーガニックペンネ

500g

582円⇒
(¥629円)

535円(¥578円)

本村さんプロデュースのオリジナル手延べうどん。国産小麦100%、塩・油・職人すべて長崎県産で、長さ・太さなど細部までこだわって仕上げました。

長崎・本村製麺

毎週

原材料:小麦粉(北海道)、食塩、植物性油

1年

438 長崎手延べ
うどん

200g

483円(¥522円)

食塩をまったく使用せずに作った、北海道産そば粉80%と国産小麦20%を使用!

大阪・ムソー

スポット

原材料:そば粉(北海道)、小麦粉(国産)

2年

国内産 二八そば

439 1P

200g

978円⇒
(¥1,056円)

489円(¥528円)

厳選された良質の国内産小麦粉を使用した無かんすいのラーメンです。麺の揚げ油には植物油を使用。スープには動物性原料を一切使用していません。

岐阜・桜井食品

スポット

原材料:油揚げめん(小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩)、食塩、粉末しょうゆ、砂糖、酵母エキス、粉末みそ、ごま、野菜エキス、発酵調味料、椎茸パウダー、香辛料、ピーナッツパウダー、アーモンドパウダー、ねぎ、椎茸エキス、麦芽エキス、ごま油、昆布パウダー、メンマパウダー

6ヶ月

440 2P

200g×2

978円⇒
(¥1,056円)

935円(¥1,010円)

純正ラーメン発売から50周年企画「限定スープを決める投票」にて、多くの方から選んでいただきました「豆乳塩だし」味です。

岐阜・桜井食品

スポット

原材料:油揚げめん(小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩)、食塩、砂糖、酵母エキス、ごま油、豆乳パウダー、玉ねぎエキスパウダー、キャベツエキスパウダー、野菜エキスパウダー、香辛料、乾燥ねぎ

6ヶ月

442 純正ラーメン
豆乳塩だし味

104g

182円⇒
(¥197円)

175円(¥189円)

国内産小麦粉100%使用。塩は長崎県産。麺に塗布する植物油も地元で作られた菜種油、ごま油を使用しています。

長崎・本村製麺

毎週

原材料:小麦粉(国産)、食塩、食用植物油

1年

437 手延べ素麺
水晶の光

50g×5

496円⇒
(¥536円)

465円(¥502円)

国内産小麦粉を使用したノンフライ麺の味噌煮込みうどんです。濃厚な味噌が麺によくからみ、深い香りとお楽しみいただけます。

岐阜・桜井食品

スポット

原材料:めん(小麦粉[小麦(国産)]、食塩)、粉末みそ、砂糖、食塩、酵母エキス、馬鈴薯でん粉、チキンエキス、混合節粉末、ごま油

6ヶ月

443 味噌煮込みうどん

94g

185円(¥200円)

認証された持続可能なパーム油の生産に貢献しています。麺は国産小麦を使用し、かんすいは不使用です。特製の液体ソース付きです。

岐阜・桜井食品

隔週BD

原材料:油揚げめん(小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩)ソース(砂糖、トマトピューレ、食塩、醸造酢、りんごバルブ、ごま油、酵母エキス、香辛料、麦芽エキス)、ふりかけ【あおさ、乾燥紅生姜】

6ヶ月

444 さくらの焼そば

114g

193円(¥208円)

原材料:油揚げめん(小麦粉(国産100%)、パーム油、そば粉、馬鈴薯でん粉、食塩)、スープ(食塩、粉末しょうゆ(大豆、小麦を含む)、砂糖、酵母エキス、混合節粉末(カツオ節、サバ節)、魚骨粉末、ホタテエキス、椎茸エキス、麦芽エキス、植物油(ごま)、かやく(納豆、ねぎ)

5ヶ月

445 納豆そば

81.5g

239円(¥258円)

原材料:油揚げめん(小麦粉、そば粉、パーム油、馬鈴薯でん粉、食塩)スープ(砂糖、食塩、魚骨粉末、酵母エキス、乳糖、混合節粉末、麦芽エキス、ごま油)かやく【山菜ミックス(ワラビ、センマイ、タケノコ、キクラゲ)、その他、ねぎ】

5ヶ月

446 山菜そば

78g

239円(¥258円)

原材料:油揚げ麺(小麦粉(国内産)、パーム油、馬鈴薯でん粉、食塩、醤油(大豆、小麦を含む)、オニオンパウダー)、スープ(砂糖、馬鈴薯でん粉、食塩、カレー粉、小麦粉、ラーズ(豚を含む)、粉末醤油(大豆、小麦を含む)、酵母エキス、ポークエキス、かつお節粉末、ソテーオニオン(大豆を含む)、はたてエキス、チキンエキス(乳成分を含む)、パーム油、バター、にんにく)かやく【コーン、人参、ねぎ】

6ヶ月

447 カレーうどん

86.8g

239円(¥258円)

原材料:油揚げめん(小麦粉(国産)、パーム油、馬鈴薯でん粉、食塩、しょうゆ、オニオンパウダー)、スープ(食塩、砂糖、粉末しょうゆ、デキストリン、酵母エキス、魚骨粉末、混合節粉末、はたてエキス、ごま油、昆布粉末)、かやく【油あげ、わかめ、ねぎ】

6ヶ月

448 きつねうどん

77.3g

239円(¥258円)

調味料



毎日使うものだから、本物を使いたい。
厳選した原料を、昔ながらの製法で、
手間ひまかけて作りました。
旨み、香りが違います。
化学調味料・保存料・合成着色料不使用。

無農薬米を通常の5倍使用し、伝統製法で長期熟成させた純米酢です。旨みが強く、濃厚な味わいです。



京都・飯尾醸造 隔週BD
原材料:米(京都府宮津市／農薬不使用栽培) 1年

454 純米富士酢 500ml 875円(¥945円)

静置発酵させ熟成した、まろやかでコクのある純米酢です。

福岡・庄分酢

毎週

原材料:米(福岡)

2年

庄分純米酢

455 300ml 542円(¥585円)

456 1L 975円(¥1,053円)



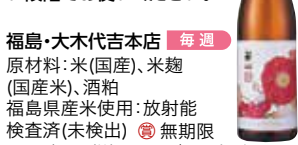
地中海の東端にあるレスヴォス島で獲れたオリーブを、熟を一切加えない「コールドプレス製法」で絞った、最高級エキストラバージンオリーブオイルです。ライトな口当たりでクセがないと評判です。

ギリシャ・レスヴォス島農業協同組合 毎週
原材料:食用オリーブ油(ギリシャ) 1年

ギリシャオリーブオイル 460 250ml 902円(¥974円)

461 徳用 500ml 1,429円(¥1,543円)

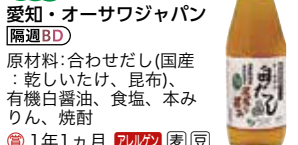
米と米麹と酒粕のみを使用して、添加物は一切使わず、調味料として特別に醸造された料理酒です。料理の早い段階でお使いください。



福島・大木代吉本店 毎週
原材料:米(国産)、米麹(国産米)、酒粕
福島県産米使用:放射能検査済(未検出) 無期限

466 こんにちは料理酒 720ml 1,377円(¥1,515円)

昆布と乾椎茸でとっただしと有機白醤油をブレンドした植物性素材100%でつくった白だしです。やさしい旨みが素材の味を引き立てます。家計にもやさしい、14倍濃縮タイプ。



愛知・オーサワジャパン 隔週BD
原材料:合わせだし(国産) 乾しいたけ、昆布、有機白醤油、食塩、本みりん、焼酎

467 オーサワの白だし 360ml 962円(¥1,039円)

有機トマトの持つ自然の甘味を生かし、甘口に仕上げた、舌ざわりの良いトマトケチャップです。



徳島・光食品 毎週
原材料:トマト、にんにく、たまねぎ、糖類、醸造酢、食塩、香辛料 1年半

472 有機トマトケチャップ 300g 407円(¥440円)

本格的なデミグラスソースがご家庭で簡単に！



岡山・倉敷銘泉 B週
原材料:牛すじ肉、野菜(たまねぎ、にんじん、セロリ、にんにく)、トマトペースト、砂糖、赤ワイン、赤ワインビネガー、小麦粉、バター、塩、チキンエキス、ビーフエキス、香辛料 1年

477 デミグラスソース 360ml 969円(¥1,047円)

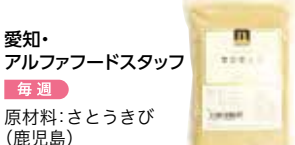
国産の大豆、米、麦を原料に、製法にこだわった無添加の味噌を使用しました。コクのある味噌の風味と高知産のゆずの香りが絶妙にマッチした新調味料。



岡山・倉敷銘泉 B週
原材料:味噌【大豆(遺伝子組み換えでない)、小麦、米】ゆず果汁、砂糖、風味原料(かつお、こんぶ)、醸造酢、酒みりん、塩、にんにく、すりごま、酵母エキス 1年

482 味噌ぽんず 360ml 808円(¥873円)

種子島産の絞汁の上澄みだけの水分を蒸発させてクセのないしっとりキラキラの結晶にしました。クセのない甘さで、お料理全般にお使い頂けます。



愛知・アルファフードスタッフ 毎週
原材料:さとうきび(鹿児島) 無期限

450 NN きびさとう 500g 372円(¥402円)

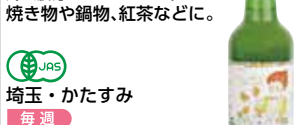
北海道産でんさい原料から作られた、蜜分・オリゴ糖を含んだ「でんさい含蜜糖」です。まろやかな風味があり、すっきりとした甘みが特長。



大阪・ムソー 毎週
原材料:でんさい(北海道)、糖蜜(北海道) 無期限

451 てんさい含蜜糖 500g 509円(¥550円)

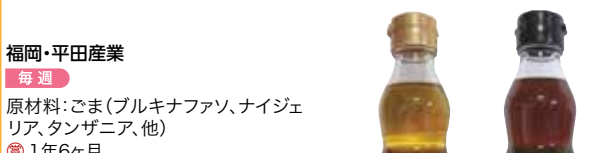
スペイン産有機レモン100%使用。ストレート果汁、濃厚なレモンの味わい。焼き物や鍋物、紅茶などに。



埼玉・かたすみ 毎週
原材料:有機レモン(スペイン) 1年

457 有機レモン果汁(スペイン産) 200ml 523円(¥565円)

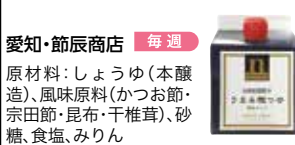
ごまを軽く煎って低温で搾りました。ほんのりとしたごまの風味が特徴です。あらゆる料理に合い、幅広くご愛用頂けます。



福岡・平田産業 毎週
原材料:ごま(ブルキナファソ、ナイジェリア、タンザニア、他) 1年6ヶ月

462 純正ごま油・薄口 463 純正ごま油・濃口 各165g 624円(¥674円)

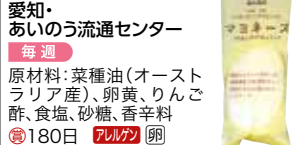
上質のかつお節をたっぷりとし、土佐清水産の宗田かつお節を組み合わせて、北海道産昆布と国産椎茸で、濃いめのダシを取りました。



愛知・節辰商店 毎週
原材料:しょうゆ(本醸造)、風味原料(かつお節、宗田節・昆布・干椎茸)、砂糖、食塩、みりん

468 NN うまみ鰹つゆ 500ml 698円(¥754円)

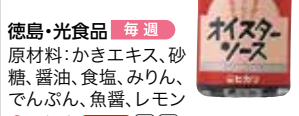
非遺伝子組み換え飼料と光と風を取り入れた開放鶏舎で育てた健康な鶏の卵と非遺伝子組み換え菜種の圧搾油、国産りんご酢で作りました。



愛知・あいの流通センター 毎週
原材料:菜種油(オーストラリア産)、卵黄、りんご酢、食塩、砂糖、香辛料

469 aino MAMAマヨネーズ 300g 537円(¥580円)

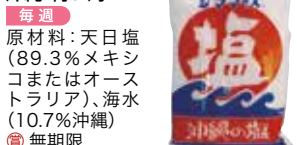
瀬戸内海産の新鮮な牡蠣をベースに、国内産粗糖、国内産醸造醤油、食塩はシママース、三河みりん、魚醤などを使い作りました。



徳島・光食品 毎週
原材料:かきエキス、砂糖、醤油、食塩、みりん、でんぶん、魚醤、レモン

474 オイスターソース 115g 469円(¥507円)

メキシコまたはオーストラリアの天日塩を沖縄の海水で溶かし、平釜でじっくりと煮詰め、時間をかけてつくりました。



沖縄・青い海 毎週
原材料:天日塩(89.3%メキシコまたはオーストラリア)、海水(10.7%沖縄) 無期限

452 シママース 1kg 495円(¥535円)

遺伝子組み換えをしていないオーストラリア産の菜種の圧縮一番搾りです。酢と湯洗いで精製。薬処理していません。



福岡・平田産業 毎週
原材料:菜種(オーストラリア) 540日

458 なのはな畑の菜種油 1250g 1,421円(¥1,535円)

1,360円(¥1,469円)

伊豆大島の海水を太陽と風の力で濃縮し、平釜で煮詰めた塩です。



伊豆大島・海の精 隔週BD
原材料:海水(伊豆大島近海) 無期限

453 海の精あらしお 240g 627円(¥677円)

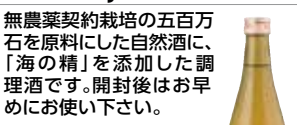
貴重な国産(主に北海道産)の菜種を使用した、クセがなく風味豊かで、和洋中どんな料理にも合います。



福岡・平田産業 毎週
原材料:菜種(国産) 1年半

459 一番しぼり 国産なたねサラダ油 450g 1,069円(¥1,155円)

無農薬契約栽培の五百万石を原料にした自然酒に、「海の精」を添加した調理酒です。開封後はお早めにお使い下さい。



島根・青砥酒造 毎週
原材料:米、米こうじ(島根)、塩(海の精)アルコール13%、食塩2%以上 1年半

465 みやこの料理酒 500ml 919円(¥993円)

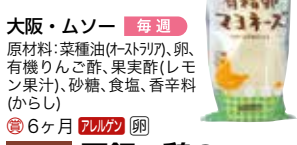
米麹を原料に、二段式糖化工程でつくられた、料理酒と味噌の性質を併せ持つ発酵調味料です。



埼玉・味の醸造 毎週
原材料:米、米麹、食塩 1年

464 味の母 720ml 968円(¥1,045円)

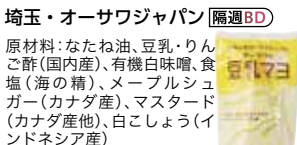
平飼いで飼育された健康な鶏から産まれた有精卵を使用し、原材料を徹底して「自然」を追及したカラダにやさしいマヨネーズです。



大阪・ムソー 毎週
原材料:菜種油(オーストラリア)、卵、有機りんご酢、果実酢(レモン果汁)、砂糖、食塩、香辛料(からし)

470 平飼い鶏の有精卵マヨネーズ 290g 715円(¥772円)

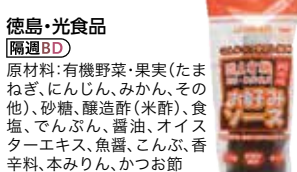
卵を使わず、植物性素材だけで作ったマヨネーズ風味調味料です。マヨネーズやドレッシングと同様野菜、サラダにかけて。また調味料やソースとしてご使用ください。※ダブルキャップではありません



埼玉・オーサワジャパン 隔週BD
原材料:なたね油、豆乳・りんご酢(国内産)、有機白味噌、食塩(海の精)、メープルシュガー(カナダ産)、マスタード(カナダ産他)、白こしょう(インドネシア産)

471 豆乳マヨ 150g 457円(¥494円)

お好み焼きやたこ焼きだけでなく、焼きそばやトンかつなどにもご使用いただけます。よく振ってお使いください。



徳島・光食品 隔週BD
原材料:有機野菜・果実(たまねぎ、にんじん、みかん、その他)、砂糖、醸造酢(米酢)、食塩、でんぶん、醤油、オイスターエキス、魚醤、こんぶ、香辛料、本みりん、かつお節

475 お好みソース関西風 300ml 354円(¥382円)

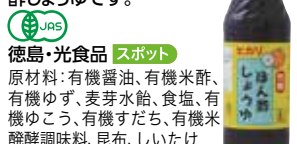
日本初、有機JAS認定のミートソース。北海道で有機鶏肉を飼育した「有機牛」を使用しています。



徳島・光食品 毎週
原材料:野菜(有機玉ねぎ、有機人参、有機トマト、有機にんにく)、有機牛肉、有機トマトペースト、有機トマトケチャップ、有機ウスターソース、馬鈴薯澱粉、食塩、有機砂糖、有機オリーブオイル、香辛料

476 有機ミートソース 140g 325円(¥351円)

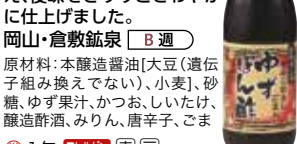
有機本醸造醤油の旨みと香りに、有機ゆず、ゆこう、すだちの果汁を贅沢に使った、芳醇な味と香りのぽんずしょうゆです。



徳島・光食品 スポット
原材料:有機醤油、有機米酢、有機ゆず、麦芽水飴、食塩、有機ゆこう、有機すだち、有機米醗酵調味料、昆布、しいたけ

480 有機ぽんずしょうゆ 250ml 448円(¥484円)

本醸造醤油にかつお、しいたけの旨みを加えたゆずの香り高いぽんずです。たっぷりのピリ辛もみじおろしを加え、後味をきりりとさわやかに仕上げました。



岡山・倉敷銘泉 B週
原材料:本醸造醤油[大豆(遺伝子組み換えでない)、小麦]、砂糖、ゆず果汁、かつお、しいたけ、醸造酢、みりん、唐辛子、ごま

481 ゆずぽんず・ピリ辛 360ml 592円(¥639円)

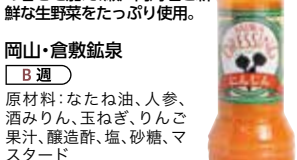
ひとつずつ丁寧に選別された新鮮なたまねぎを33%も使用、生の玉ねぎの風味と醤油の旨味がマッチした、甘くさっぱり味のドレッシングです。油は約16%。



岡山・倉敷銘泉 B週
原材料:玉ねぎ(国産)、本醸造醤油、なたね油、酒みりん、醸造酢、砂糖、かつお節エキス、レモン果汁

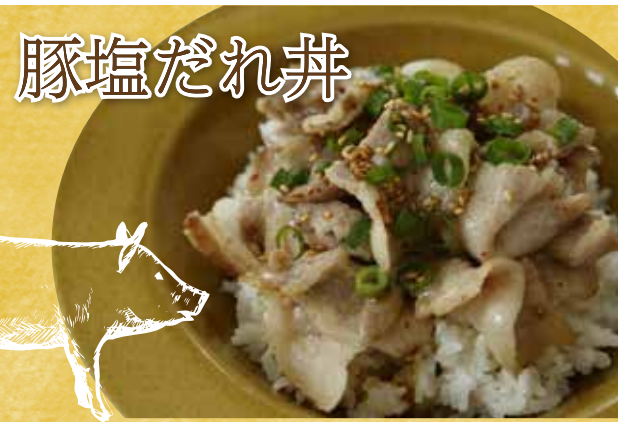
485 おにおんドレッシング 280ml 592円(¥639円)

新鮮な生野菜をたっぷり使った生タイプのドレッシングです。にんにくに玉ねぎとりんごの甘さに加え、瀬戸内海塩と新鮮な生野菜をたっぷり使用。



岡山・倉敷銘泉 B週
原材料:なたね油、人参、酒みりん、玉ねぎ、りんご果汁、醸造酢、塩、砂糖、マスタード 5ヶ月

486 にんじンドレッシング 280ml 592円(¥639円)



材料 (1 人分)

- ごはん……………180g

□塩だれ…… 大さじ 1 と 1/2
- 豚バラ薄切り肉 ……100g

□白ごま …… 青ネギお好みで

作り方

- ①豚バラ肉を 3 ～ 4cm の長さに切る
- ②フライパンを熱し油をひかずに 豚肉を炒める。
- ③肉にしっかり火が通ったら塩だれを加え炒め合わせ、照りがでて肉とタレが絡んだら火を止める。
- ④ごはんを器に盛りその上に③をのせて、小口切りにした青ネギとごまをトッピングしたら出来上がり♪

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料: 砂糖、塩、ゆず果汁、醸造酢、コーンスターチ、にんにく、ごま、酵母エキス、唐辛子 **1 年**

496 塩だれ

360ml

485円⇒**465円**(**¥502円**)

熊本・やまあい村 **園 スポット プライス**

200g×2

2,030円⇒**1,827円**(**¥1,973円**)

まろやかな辛みと甘みでコクのある味わいです。ピビンバなどの韓国料理のほか、鍋物や炒め物など様々な料理にお使いいただけます。

埼玉・オーサワジャパン **B 週**

原材料: 味噌、麦芽水飴、有機甘酒、唐辛子、りんご酢 **6 ヶ月** **7 月** **園**

500 オーサワのコチュジャン

85g

543円(**¥586円**)

大阪・ムソー **毎週**

原材料: 水あめ、からし、なたね油、食塩、植物繊維、香辛料抽出物 **240 日**

501 旨味本来からしチューブ

40g

388円(**¥419円**)

麻婆豆腐や麻婆茄子、麻婆春雨などに使える、安心・安全な惣菜の素です。

徳島・光食品 **スポット**

原材料: 有機醤油(大豆を含む)、有機米味噌(大豆を含む)、有機ばれいしょでんぶ、有機米発酵調味料、有機砂糖、有機にんにく、有機コンスターチ、有機米発酵調味料、食塩、有機しょうが果汁、有機しょうが、オイスターエキス **1 年半** **7 月** **園**

506 有機麻婆の素

100g(2~3人前)

273円⇒**260円**(**¥281円**)

カナダ・シタデル・メープルシロップ生産者組合 **隔週 BD**

原材料: 砂糖楓の樹液(カナダ) **1440 日**

511 ナチュラル・メープルシロップ/アンバー

330g

1,288円(**¥1,391円**)

カナダの雪解けの頃に採取される、新鮮なサトウカエデの樹液だけを煮詰めて作る自然の甘味料です。

カナダ・シタデル・メープルシロップ生産者組合 **隔週 BD**

原材料: 砂糖楓の樹液(カナダ) **1440 日**

511 ナチュラル・メープルシロップ/アンバー

330g

1,288円(**¥1,391円**)

カナダ・シタデル・メープルシロップ生産者組合 **隔週 BD**

原材料: 砂糖楓の樹液(カナダ) **720 日**

512 ナチュラル・有機メープルシロップ/アンバー

165g

808円(**¥873円**)

添付のガラムマサラを仕上げに加えて香り高く。ハチミツを加えてマイルドに!

沖縄・風と光 **スポット** **1 年** **7 月** **園**

原材料: 小麦粉(国産)、植物油、玉ねぎ・トマト・にんにく、食塩・カレー粉・砂糖・香辛料・生ウコン・ポークエキス・酵母エキス、ハチミツ

518 甘口

各 180g

500円(**¥540円**)

無農薬栽培されたうこんを生そのまますりつぶしてたっぷり使用。使いやすいフレーク状です。

原材料: 小麦粉(国産)、植物油、玉ねぎ・トマト・にんにく、食塩・カレー粉・砂糖・香辛料・生ウコン・ポークエキス・酵母エキス

519 中辛

各 180g

500円(**¥540円**)

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料: なたね油、胡麻、本醸造醤油、醸造酢、砂糖、酒みりん、卵黄、かつお **5 ヶ月** **7 月** **園**

487 すりごまドレッシング

280ml

592円⇒**565円**(**¥610円**)

体を芯から温める生姜の力にカレーの香辛料が加わり、さらにその効果を高めます。

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料: 生姜(国内産)、砂糖、酒みりん、塩、醤油、たまねぎ、香辛料、かつお節エキス、こんぶエキス、しいたけエキス、りんご果汁、にんにく、酵母エキス、醸造酢、/ 増粘多糖類 **1 年** **7 月** **園**

491 生姜カレー鍋の素

360ml

700円(**¥756円**)

ごまの中で特段に香りと味の優れた最高品質のきんごまをたっぷり使いました。

491 生姜カレー鍋の素

360ml

700円(**¥756円**)

ごまの中で特段に香りと味の優れた最高品質のきんごまをたっぷり使いました。

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料: なたね油、本醸造醤油、金ごま、砂糖、酒みりん、醸造酢、卵黄、にんにく、しょうが、ゆず果汁、酵母エキス、かつお節エキス、香辛料 **1 年** **7 月** **園**

495 きんごましゃぶしゃぶのたれ

360ml

592円⇒**565円**(**¥610円**)

国産ホンわさび使用。おろしたてのような香りと自然な香りで、お刺身などさまざまな料理にお使いいただけます。手軽に使えるチューブタイプ。

埼玉・オーサワジャパン **スポット**

原材料: 本わさび(国産)、水飴、純米酢、植物油(有機紅花油)、植物繊維(大豆)、食塩、香辛料(辛子種) **9 ヶ月** **7 月** **園**

502 生おろしわさびチューブ

40g

426円(**¥460円**)

肉と野菜を炒めてあわせるだけで簡単に美味しくお召し上がりいただけます。

徳島・光食品 **スポット**

原材料: 有機米味噌、有機砂糖、有機コンスターチ、有機米発酵調味料、食塩、オイスターエキス、有機にんにく、胡麻油、唐辛子、有機醤油 **1 年半** **7 月** **園**

508 有機回鍋肉の素

100g(2~3人前)

273円(**¥295円**)

徳島・光食品 **スポット**

原材料: 有機米味噌、有機砂糖、有機コンスターチ、有機米発酵調味料、食塩、オイスターエキス、有機にんにく、胡麻油、唐辛子、有機醤油 **1 年半** **7 月** **園**

508 有機回鍋肉の素

100g(2~3人前)

273円(**¥295円**)

直火二度焼き、スパイス香る本格派です。使いやすいフレーク状。

東京・食品企画 **スポット**

原材料: 小麦粉(国産)、牛脂、カレー粉、ビートグラニュー糖、食塩、トマトピューレ、ココア、リンゴ、プルーン、味噌、オーグルト、酵母エキス、チキンエキス、ポークエキス、玉ねぎ、ニンニク **1 年** **7 月** **園**

514 大人ふたりのカレールウ

120g

527円⇒**500円**(**¥540円**)

鶏もも肉の濃厚なコクに瀬戸内レモンのほよい酸味が食欲をそそるカレーです。

宮城・秋川牧園 **B 週**

原材料: 鶏肉、炒めたまねぎ、クリーム、発酵乳、小麦粉、トマトペースト、べにばな油、小麦粉、砂糖、レモンジュース、全粉乳、カレー粉、食塩、おろししょうが **18 ヶ月** **7 月** **園** **レトルト**

30007 瀬戸内レモンのチキンカレー

180g

504円(**¥544円**)

新鮮な卵を使用した、酸味の少ないマイルドなクリームタイプのドレッシングです。レモン果汁と瀬戸内海塩で味を整えました。

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料: なたね油、醸造酢、玉ねぎ、砂糖、鶏卵、塩、レモン果汁、マスタード、胡椒 **5 ヶ月** **7 月** **園**

488 フレンチドレッシング

280ml

592円⇒**565円**(**¥610円**)

エキストラヴァージンオリーブ油で丁寧に炒めた玉ねぎとにんにくにイタリア産トマト、広島産レモン果汁を合わせてフレッシュバジルを添えた本格的トマトソースをベースに味噌と醤油で和風のおいしさを調和させたトマト鍋の素です。

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料: トマト(イタリア)、玉ねぎ、砂糖、エキストラヴァージンオリーブオイル、塩、味噌、醤油、にんにく、レモン果汁、酵母エキス、バジル、醸造酢、カラメル、香辛料 **1 年** **7 月** **園**

492 トマト鍋の素

360ml

700円(**¥756円**)

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料: 砂糖、本醸造醤油[大豆、小麦]、酒みりん、コチジャン、酵母エキス、玉ねぎ、ごま油、にんにく、塩、しょうが、ビーフエキス、赤ワイン、ごま、唐辛子、増粘多糖類 **1 年** **7 月** **園**

497 甘口

各 360ml

969円⇒**925円**(**¥999円**)

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料: 砂糖、本醸造醤油[大豆、小麦]、酒みりん、コチジャン、酵母エキス、玉ねぎ、ごま油、にんにく、塩、しょうが、ビーフエキス、赤ワイン、ごま、唐辛子、増粘多糖類 **1 年** **7 月** **園**

498 辛口

各 360ml

969円⇒**925円**(**¥999円**)

辛口は焼きそばや焼うどん等の辛味付けにもご利用いただけます。

熊本県、四国産生姜を使用。おろしたてのようなみずみずしさと自然な辛みで、生姜焼きなどさまざまな料理にお使いいただけます。便利なチューブタイプ。

埼玉・オーサワジャパン **スポット**

原材料: 生姜(熊本、四国)、水飴、純米酢、食物繊維(大豆)、食塩、植物油(有機紅花油)、香辛料(辛子種) **9 ヶ月** **7 月** **園**

503 生おろし生姜チューブ

40g

406円(**¥438円**)

化学調味料を使用せず、有機米味噌をベースに有機野菜を加え、有機醤油の旨みをプラスした。有機もやし味噌炒めの素です。肉とまやし、ニラを炒めてあわせるだけの簡単調理。

徳島・光食品 **スポット**

原材料: 有機米味噌、有機たまねぎ、有機砂糖、有機にんにく、有機醤油、有機しょうが、食塩 **7 月** **園**

509 有機もやし味噌炒めの素

100g(2~3人前)

273円(**¥295円**)

たっぷりのフルーツと本格的なスパイスで、辛くないけどちゃんとコクのあるカレーです。

東京・食品企画 **スポット**

原材料: 小麦粉(国産)、牛脂、カレー粉、ビートグラニュー糖、食塩、トマトピューレ、ココア、リンゴ、味噌、オーグルト、酵母エキス、チキンエキス、ポークエキス、玉ねぎ、ニンニク、プルーンエキス **1 年** **7 月** **園**

515 キッズ本格カレールウ

120g

467円⇒**445円**(**¥481円**)

スパイスの香りも素材の美味しさもしっかり味わえる、中辛で後味さっぱりなフレークタイプのカレールウです。

愛知・愛農流通センター **毎週**

原材料: 玄米粉(九州産)、植物油(有機バーム油、べにばな油)、有機カレー粉、粉末野菜(オニオン、トマト、ガーリック、ジンジャー)、メープルシロップ、食塩、べにばな油、粉末味噌(大豆を含む)、有機ココア **1 年** **7 月** **園**

516 煙まるごとうけとめます/中辛/カレールウ

100g

731円⇒**693円**(**¥748円**)

鶏挽肉の旨味とヨーグルトのコクをいかしたシンプルで食べやすいカレーです。

宮城・秋川牧園 **B 週**

原材料: 鶏肉、炒めたまねぎ、トマトペースト、べにばな油、小麦粉、発酵乳、カレー粉、砂糖、食塩、おろししょうが **18 ヶ月** **7 月** **園** **レトルト**

30021 鶏キーマカレー

180g

514円(**¥555円**)

高知産特撰無農薬、実生のゆずの果汁を使用。本醸造醤油にかつおだしをきかせた、あっさりとしていて、とても風味の良い、ノンオイル和風ドレッシングです。

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料: 本醸造醤油、ゆず果汁、醸造酢、砂糖、塩、酒みりん、かつお節エキス、酵母エキス、香辛料 **1 年** **7 月** **園**

489 ゆずドレッシング

300g

431円⇒**410円**(**¥443円**)

瀬戸内の海塩と丁寧にとった鶏の出汁を合わせて、にんにく、ゆずと胡椒で爽やかに仕上げました。鶏の出汁の旨みと風味が具材に浸み込んで野菜の美味しさをぐんと食べられる旨みたっぷりの塩鍋の素です。

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料: 鶏ガラ、酒みりん、塩、砂糖、にんにく、魚介エキス、酵母エキス、ゆず果汁、香辛料 **1 年** **7 月** **園**

493 鶏塩鍋の素

360ml

592円(**¥639円**)

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料: 酒粕、味噌、酒みりん、かつお節エキス、こんぶエキス、塩、生姜、ゆず果汁、酵母エキス **1 年** **7 月** **園**

494 酒粕鍋の素

360ml

700円(**¥756円**)

国産大豆・唐辛子を使用。熟成された辛みと旨みがあり、中華料理や、炒め物などの万能調味料としてお使いいただけます。

埼玉・オーサワジャパン **B 週**

原材料: 味噌、大豆、唐辛子、食塩、清酒 **6 ヶ月** **7 月** **園**

499 オーサワの豆板醤

85g

465円(**¥502円**)

厳選した和風香辛料をほよく調合し、辛味を抑えた独自の風味です。国産ゆずを乾燥させ、たっぷり配合しました。色々な料理の風味付けに。

大阪・向井珍味堂 **スポット** **1 年**

原材料: ゆず(国産)、唐辛子、胡麻、すじ青のり、おの美、けしの実、山椒 **1 年** **7 月** **園**

504 ゆず七味

10g

375円(**¥405円**)

極上品七種の国産素材を独自に配合しました。辛味を抑え料理を引き立てる香りと風味があります。種類、汁物、鍋物、漬物、唐揚げ、その他の風味付けに。

東京・リブ **スポット**

原材料: ピーナッツペースト(国内製造)、食用油脂(加工油脂、砂糖、乳糖、ねりごま、脱脂粉乳、食塩) **9 ヶ月** **7 月** **園**

513 ピーナッツバター

225g

563円⇒**540円**(**¥583円**)

優れた原料、素材を削いで作られた、舌触りなめらかなスプレッドタイプのとてもおいしいピーナッツバターです。和え物にもおすすめです!!

愛知・愛農流通センター **毎週**

原材料: 玄米粉(九州産)、有機バーム油、メープルシロップ、有機カレー粉、粉末野菜(オニオン、トマト、スイートコーンパウダー、ガーリック、ジンジャー)、食塩、べにばな油、粉末味噌(大豆を含む)、有機ココア **1 年** **7 月** **園**

517 煙まるごといただきます/甘口/カレールウ

100g

731円⇒**693円**(**¥748円**)

鶏挽肉の旨味とヨーグルトのコクをいかしたシンプルで食べやすいカレーです。

宮城・秋川牧園 **B 週**

原材料: 鶏肉、炒めたまねぎ、トマトペースト、べにばな油、小麦粉、発酵乳、カレー粉、砂糖、食塩、おろししょうが **18 ヶ月** **7 月** **園** **レトルト**

30021 鶏キーマカレー

180g

514円(**¥555円**)

無添加の味噌、醤油に魚介とチキンの旨味がきいた、濃厚でしっかりとした味わいです。韓国産赤唐辛子のマイルドな辛さと色と香りが絶品のチゲ鍋の素です。

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料: 味噌、砂糖、酒みりん、野菜(たまねぎ、にんにく、生姜)、なたね油、醤油、コチジャン、唐辛子、塩、エキス(魚介、チキン、ビーフ)、ごま油、酵母エキス **1 年** **7 月** **園**

490 チゲ鍋の素

360ml

700円(**¥756円**)

倉敷の酒造場では今でも古式の糟(ふね)で酒を搾っています。自然な搾り方でできたこの酒粕には麹の旨みがたっぷり含まれています。この酒粕に醗酵を二度繰り返して仕込む風味豊かな無添加味噌を合わせた味わい深い酒粕鍋の素です。

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料: 酒粕、味噌、酒みりん、かつお節エキス、こんぶエキス、塩、生姜、ゆず果汁、酵母エキス **1 年** **7 月** **園**

494 酒粕鍋の素

360ml

700円(**¥756円**)

国産大豆・唐辛子を使用。熟成された辛みと旨みがあり、中華料理や、炒め物などの万能調味料としてお使いいただけます。

埼玉・オーサワジャパン **B 週**

原材料: 味噌、大豆、唐辛子、食塩、清酒 **6 ヶ月** **7 月** **園**

499 オーサワの豆板醤

85g

465円(**¥502円**)

納豆類

昔ながらの自然な発酵リズムに合わせた製造方法で作ります。化学調味料や保存料は使いません。国内産大豆に限定。



小粒で食べやすく、朝食に便利なカップ入り。天ぷらやお好み焼きのトッピングにもおすすめです。

こだわりの味
協同組合
静岡県静岡市

原材料：大豆(北海道産/スズマル/特別栽培・菌1虫3除2)・納豆菌 たれ：醤油(大豆・小麦)・砂糖・かつお節・塩・みりん・昆布・りんご酢 からし：マスタード・りんご酢・塩・水飴・唐辛子 8日 **7月17日** **夏** **夏**

215 国産大豆カップスリー納豆
30g×3 **242円**(¥261円)

燻煙炭火造りにより、納豆のおいが苦手な方にも食べやすい。使いやすい小分けタイプ。タレも極上の原料使用で美味です。



登喜和食品 東京都府中市 **隔週**
原材料：特別栽培大豆(北海道産)・納豆菌/タレなし 8日 **7月17日** **夏**

209 燻煙炭火造り納豆みちのくカップ
30g×3 **334円**(¥361円)

黒豆ならではの甘み・旨みがつまっています。

こだわりの味
協同組合
静岡県静岡市

原材料：黒大豆(北海道産/いわい果)・納豆菌 たれ：醤油(大豆・小麦)・砂糖・かつお節・塩・みりん・昆布・りんご酢 からし：マスタード・りんご酢・塩・水飴・唐辛子 8日 **7月17日** **夏** **夏**

216 国産黒豆カップ納豆
30g×2 **221円**(¥239円)

登喜和食品 東京都府中市 **隔週**
原材料：特別栽培大豆(北海道産)・納豆菌/タレなし 8日 **7月17日** **夏**

オパレイカップ納豆

燻煙で熟成させて臭いを抑えた、コシが強い仕上がりの。豆の旨みをしっかり味わえます。

210 大粒
食べやすい小粒タイプ
の大豆で作りました。

211 小粒
各50g **169円**(¥183円)

静岡県産大豆使用。味も食感もしっかりとしており、大豆そのものの味が楽しめます！

こだわりの味
協同組合
静岡県静岡市

原材料：大豆(静岡県産)・納豆菌 たれ：醤油(大豆・小麦)・砂糖・塩・みりん・昆布・リンゴ酢・水 からし：マスタード・シード(カナダ産)・りんご酢・塩・水飴・唐辛子 8日 **7月17日** **夏** **夏**

217 大粒味わい納豆
45g×2 **177円**(¥191円)

臼で挽き割った無農薬大豆を納豆にしました。小さなお子様や高齢の方にも食べやすく、消化に良いひきわり納豆。料理の素材としても扱いやすいのでおすすめです。

登喜和食品 東京都府中市 **隔週**
原材料：大豆(北海道産/トヨホマレ/特別栽培)・納豆菌 たれ：醤油・砂糖・塩・魚香・かつおエキス・酒・米酢・酵母エキス からし：ブラウンマスタード・塩・醸造酢・砂糖・りんご果汁・酵母エキス 8日 **7月17日** **夏** **夏**

212 ひきわり納豆カップ2
30g×2 **260円**(¥281円)

国産大豆をひき割りにしました。同封のタレ・カラシも含め添加物も全く使っていないです。

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市 **隔週**

原材料：丸大豆(国産フクユタカ大豆)・納豆菌 たれ：醤油・砂糖・塩・みりん・昆布・りんご酢 からし：マスタード・シード・りんご酢・食塩・水飴・唐辛子 8日 **7月17日** **夏** **夏**

218 国産大豆ひきわり納豆
45g×2 **187円**(¥202円)

国産特別栽培のちりめんしその葉を天日塩と梅酢で漬け込み、乾燥させました。おにぎりに、料理にどうぞ。

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町 **隔週**
原材料：赤しそ・梅酢・塩 1年

224 しそ吹雪
30g **350円**(¥378円)

223 小梅干し
100g **544円**(¥588円)

荒磯の香り豊かな岩のりをじっくり熟成させた丸大豆醤油で炊き込みました。あつあつご飯の上に乘せてお召し上がりください。

マルシマ 広島県尾道市 **隔週**
原材料：醤油・粗糖・麦芽水飴・のり(岩のり) 50%・あまのり25%・ひとえぎさ25% 1年 **7月17日** **夏** **夏**

230 岩のり入り のり佃煮
150g **676円**(¥730円)

231 生姜でごはん
70g **526円**(¥568円)

注文ごとく小麦を丸ごと挽いた、フレッシュな小麦の風味豊かな粉。ふすまや胚芽入りで食物繊維やビタミンも含まれます。※製造時の天候により賞味期限が変更になる場合がございます。

金子製麺 神奈川県 足柄上郡中井町 **隔週**
原材料：小麦(農林61号/群馬県産・栃木県産：農業不使用) 夏期2カ月 冬期4カ月 **7月17日** **夏** **夏**

236 地粉 薄力粉
500g **372円**(¥402円)

237 地粉 全粒粉
500g **372円**(¥402円)

国産大豆と小麦を原料にじっくりと熟成された醤油です。さらりとした口あたりの、大豆の旨みと甘さが生きる醤油。あらゆる料理に。

酢屋茂 長野県立科町 **毎週**
原材料：大豆(国産)、小麦(国産)、天日塩 1年 **7月17日** **夏** **夏**

本格天然醸造醤油
242 小
720ml **697円**(¥753円)

243 大
1.8L **1,408円**(¥1,521円)

全国で唯一、長崎のみで栽培している標本「御島はだか」と筑後・佐賀平野から収穫した“大豆”「むらゆたか」国産大豆・九州産塩で醸した麦みそ。甘みと旨み・香りを生かして、ドレッシングなど調理に。

チョーコー醤油 長崎県長崎市 **隔週**
原材料：はだか麦(国産)・大豆(国産)・塩 6ヶ月 **7月17日** **夏** **夏**

249 麦みそ・輝麦
500g **762円**(¥823円)

北海道十勝産の特別栽培トヨホマレを使用。優雅な経木の香りと美味しさを一緒に楽しめください。

登喜和食品 東京都府中市 **隔週**
原材料：大豆(北海道産)・納豆菌/タレなし 8日 **7月17日** **夏** **夏**

213 登喜和食品の経木納豆(大粒)
80g **377円**(¥407円)

大豆よりも効率的に栄養を吸収できるスーパーフードです。お肉の代わりにになるので様々な食事シーンに利用していただけます。

219 1個
約230g **680円**(¥734円)

(株)テンペストフーズ 東京都練馬区
原材料：国産大豆・テンペ菌 1年 **7月17日** **夏** **夏**

220 2個
約230g×2 **1,300円**(¥1,404円)

ぶりぶりのラッキョウが美味し!柔らかない風味の甘酢に漬かったごりごりのラッキョウは風味も食感も抜群の味!

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町 **隔週**
原材料：らっきょう(国産)・砂糖・米酢・はちみつ・塩 6ヶ月

225 蜂蜜入らっきょう漬
100g **480円**(¥518円)

226 オーサワの福神漬
120g **390円**(¥421円)

国内産の生姜を千切りにし、おかかと一緒に炊きました。シャキシャキとした生姜の歯応えと、後に来る生姜の辛さが食欲を増進させます。お茶づけ、おむすびなどに。

マルシマ 広島県尾道市 **隔週**
原材料：生姜・醤油・粗糖・水飴・鰹削り節・みりん・醸造酢・食塩・酵母エキス 1年 **7月17日** **夏** **夏**

232 金時豆(煮豆)
150g **328円**(¥354円)

北海道産金時豆を、砂糖と塩だけで、あっさり味に仕上げました。豆の風味が生きています。

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市 **隔週**
原材料：金時豆(北海道産)・砂糖(鹿児島県産)・塩 75日 **7月17日** **夏** **夏**

233 ひじき豆
150g **400円**(¥432円)

原材料：もちきび(岩手)品種：金石16 1年

239 国産もちきび
150g **730円**(¥788円)

きびに含まれているタンパク質には、血液中の善玉コレステロールの濃度を顕著に高める効果があるといわれています。

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市 **隔週**
原材料：もちきび(岩手)品種：金石16 1年

234 日高産根昆布佃煮
100g **528円**(¥570円)

239 国産もちきび
150g **730円**(¥788円)

生産量の少ない、希少な国産ハトムギ。お米と一緒に炊いたり、スープ・サラダに。

桜井食品 岐阜県美濃加茂市 **隔週**
原材料：ハトムギ(国内産) 1年

240 国内産ハトムギ
150g **580円**(¥626円)

三河大豆と塩だけを原料として豆麹を作り、杉材の大桶で、天然醸造でふた夏以上の長期間をかけて水分を抜きつつ熟成させました。

まるや 愛知県岡崎市 **隔週**
原材料：大豆(三河)・食塩 18ヶ月 **7月17日** **夏** **夏**

248 三河産大豆の八丁味噌
300g **567円**(¥612円)

静岡県産大豆(フクユタカ)大豆を100%使用した無添加納豆。優しい塩風味納豆なので、たれがなくても美味しく食べられます。天然素材の経木で包んでいます。

富良食品 静岡県静岡市 **隔週**
原材料：大豆(静岡県産フクユタカ大豆)・納豆菌/タレなし 8日 **7月17日** **夏** **夏**

214 経木で包んだ塩味納豆/静岡県産大豆
45g **166円**(¥179円)

必要な分だけ自由にカット!

テンペストをカチャッぽんに。

222 梅干し
120g **467円**(¥504円)

223 小梅干し
100g **544円**(¥588円)

あすか 奈良県五條市 **隔週**
原材料：梅(奈良・和歌山・三重)・シソ・再製天日塩 180日

大ぶりでやわらかくジューシーな梅干しです。手作りの味わい。塩分約18%

222 梅干し
120g **467円**(¥504円)

223 小梅干し
100g **544円**(¥588円)

丹念に炒ったボリビア産の有機黒胡麻をていねいにすりつぶし、海の精やきしおをブレンドしています。塩分が約10%のまろやかなごま塩です。有機JAS認証商品。すりごまを使用していますので、しっかりと、胡麻の風味・香り豊かなごま塩です。

ムソロー 大阪府 **隔週**
原材料：有機黒ごま(ボリビア産)・食塩 6ヶ月

227 有機ごま塩
50g **260円**(¥281円)

国産原料を使用して、原料の風味を生かすために、薄味で炊きました。お弁当のおかずや、稲荷ずしの具としても重宝します。

丸川 静岡県焼津市 **隔週**
原材料：ひじき(国産)・大豆(国産)・蒟蒻・人参・砂糖・醤油・油揚げ・鰹節・貝殻焼成カルシウム(蒟蒻用凝固剤)・豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム) 75日 **7月17日** **夏** **夏**

233 ひじき豆
150g **400円**(¥432円)

原材料：ひじき(国産)・大豆(国産)・蒟蒻・人参・砂糖・醤油・油揚げ・鰹節・貝殻焼成カルシウム(蒟蒻用凝固剤)・豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム) 75日 **7月17日** **夏** **夏**

233 ひじき豆
150g **400円**(¥432円)

きびに含まれているタンパク質には、血液中の善玉コレステロールの濃度を顕著に高める効果があるといわれています。

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市 **隔週**
原材料：もちきび(岩手)品種：金石16 1年

239 国産もちきび
150g **730円**(¥788円)

生産量の少ない、希少な国産ハトムギ。お米と一緒に炊いたり、スープ・サラダに。

桜井食品 岐阜県美濃加茂市 **隔週**
原材料：ハトムギ(国内産) 1年

240 国内産ハトムギ
150g **580円**(¥626円)

三河大豆と塩だけを原料として豆麹を作り、杉材の大桶で、天然醸造でふた夏以上の長期間をかけて水分を抜きつつ熟成させました。

まるや 愛知県岡崎市 **隔週**
原材料：大豆(三河)・食塩 18ヶ月 **7月17日** **夏** **夏**

248 三河産大豆の八丁味噌
300g **567円**(¥612円)

本当に良いものづくりが実現していた昔ながらの伝統技術を受け継ぎ、地元産中心に国産菜種100%を使用。天日干し、薪の炭で焙煎、ていねいな圧搾絞り、湯洗いさせず仕上げたので、香りがよくコシが強いのが特長。揚げ物が最高に美味しく仕上がります。ほんのり草のような、くるみなど渋皮のついたナッツのような、独特の風味とこくのある強い味わいなので、オリブオイルのようにドレッシングやソースがわりに使えます。

りんねじや 愛知県津島市 **隔週**
製造：ほうろく屋(愛知県西尾市) 原材料：菜種(国産) 2年

10100 ほうろく菜種油
460g **2,200円**(¥2,376円)

魚・水産加工品

獲れた地域や産地がわかる天然もの、加工に化学調味料や合成添加物を使っていないもの。海に囲まれた日本ならではの自然な美味しさを食卓に。

土佐佐賀産直出荷組合

高知県黒潮町

黒潮の恵み・土佐のカツオほか新鮮な魚を、浜の母ちゃんたちが美味しい海のおかず仕立てました。女性スタッフの手による「働いて帰っても、すぐに調理できる一工夫」がうれしい。



会員様に人気です

玉ねぎと合わせて、野菜も一緒にモリモリ食べましょう！

高知・土佐佐賀産直出荷組合 凍 隔週BD

原材料: 鰹(太平洋・土佐沖) 90日

521 土佐沖一本釣り・薫焼き鰹たたき たれなし130g 900円(¥972円)

原材料: 鰹(太平洋・土佐沖) 90日

522 土佐沖一本釣り・薫焼き鰹たたき たれなし200g 970円⇒(¥1,048円) 922円(¥996円)

土佐沖で獲れたメヒカリを下処理して、カレー味のたぶらにしました。ふわふわの身で、骨は柔らかくそのまま召し上がれます。

高知・土佐佐賀産直出荷組合 凍 隔週BD

原材料: メヒカリ(高知)・米粉・馬鈴薯澱粉・カレーパウダー・菜種油・塩・コショウ 40日 調理済

535 めひかりカレーたぶら 80g 456円(¥492円)

シーフードカレーや中華料理の具材にピッタリ！

翌々週配達

北海道・札幌中一 凍 B 週

原材料: 帆立、タコ、イカ、甘エビ 90日 アルゲン 国

541 北海道シーフードミックス 200g 1,133円(¥1,224円)

北海道産の甘エビ。2Lサイズで大きいです。流水解凍で殻を外してお召し上がりください。

翌々週配達

北海道・札幌中一 凍 B 週

原材料: 甘エビ(北海道) 90日 アルゲン 国

546 有頭甘エビ刺身用 200g 967円(¥1,045円)

食塩のみで味付けし、食べやすくスティック状にカットしました。トースターでも簡単に焼けるので、お弁当やおつまみにも最適です。

翌々週配達

北海道・札幌中一 凍 B 週

原材料: サバ(北海道)・食塩 180日 未調理

552 北海道産サバスティック 200g 672円(¥726円)

うすらとした脂でほのかな甘みのあるクセのない味わいです。

高知・土佐佐賀産直出荷組合 凍 隔週BD

原材料: レンコ鯛(高知県)・塩 90日 アルゲン 国 調理済

536 れんこ鯛の塩干し 1枚 456円(¥492円)

脂乗りの良い紅鮭と甘みのある帆立をスライスしてオリーブオイルやりんご酢で作った特製のカルパッチョソースでマリネにしました。贅沢な味わい。

翌々週配達

北海道・札幌中一 凍 B 週

原材料: 紅鮭(ロシア産)、玉ねぎ、帆立貝柱、カルパッチョソース(オリーブオイル、りんご酢、玉ねぎ、赤ワイン、トマトピューレ、かつおだし、食塩、にんにくペースト、黒胡椒、てんさい糖、生麦ペースト)、人参、食塩、バジル(一部に鮭・サバを含む) 90日

542 紅鮭と帆立のマリネ 120g 899円(¥971円)

北海道網走産です。なめらかな舌ざわり甘みは、刺身やサラダにピッタリ。旨味の固まりです。

翌々週配達

北海道・札幌中一 凍 B 週

原材料: 帆立貝(北海道) 90日

547 網走産帆立貝柱刺し身用 150g 1,055円(¥1,139円)

昆布だしの独自タレで煮上げました。湯煎して、ご飯に乗せるだけでいわしの蒲焼が楽しめます。

翌々週配達

北海道・札幌中一 凍 B 週

原材料: いわし(北海道)・昆布ダシ・馬鈴薯澱粉・醤油・米発酵調味料・なたね油・料理酒・てんさい糖・長ねぎ・生姜・食塩 90日 アルゲン 国 調理済

553 北海道産いわし蒲焼き 75g 527円(¥569円)

土佐沖で取れた天然ぶりを薫焼きにしました。袋のまま流水で解凍してから召し上がれます。

高知・土佐佐賀産直出荷組合 凍 隔週BD

原材料: ぶり(高知県) 40日

523 土佐薫焼き天然ぶりタタキ 120g 715円(¥772円)

初夏だけに水揚げされる、脂ののったきびなごに、でん粉をつけてから揚げ用にしました。

高知・土佐佐賀産直出荷組合 凍 隔週BD

原材料: きびなご・でん粉・塩・コショウ 40日 未調理

527 きびなごのから揚げ 140g 543円(¥587円)

野菜と調味液を合わせて、すぐに完成！

高知・土佐佐賀産直出荷組合 凍 隔週BD

原材料: アジ・澱粉(馬鈴薯)・酢・酒・醤油・砂糖・みりん・菜種油 90日 アルゲン 国 調理済

531 豆アジ南蛮漬け 130g 556円(¥600円)

土佐沖で捕れたゴマサバを三枚おろしにしました。煮付けや竜田揚げにどうぞ。

高知・土佐佐賀産直出荷組合 凍 隔週BD

原材料: さば(高知) 90日

537 土佐の生サバフィーレ 約250g 630円(¥680円)

札幌中一さんの商品の中でも、特に会員様に人気のアイテムです！

翌々週配達

北海道・札幌中一 凍 B 週

原材料: 紅鮭(ロシア産)、食塩、てんさいとう、ホワイトペッパー 180日

543 紅鮭スモークサーモン 60g 967円⇒(¥1,045円) 919円(¥993円)

自社製クリームソースにオホーツクで水揚げされた帆立をたっぷり加えて油調理済のコロッケです。

翌々週配達

北海道・札幌中一 凍 B 週

原材料: 帆立貝柱(北海道)・パン粉・小麦粉・なたね油・魚介ブイヨン・玉ねぎ・バター・にんじん・鶏卵・生クリーム・全脂粉乳・食塩・オリーブオイル・カツオエキス・ホワイトペッパー・ローリエ 90日 アルゲン 卵 乳 麦

548 レンジで帆立クリームコロッケ 130g/5個 650円(¥702円)

そのままご飯に、おにぎりやお茶漬けに。北海道産の身質の良いオスの鮭を蒸し、丹念に身を手でほぐして赤穂の塩だけで味付けしました。

翌々週配達

北海道・札幌中一 凍 B 週

原材料: 鮭(北海道)、食塩 90日 アルゲン 国 国

554 網走の鮭フレーク 150g 550円(¥594円)

流水で解凍後、温かいご飯の上ののせ、お好みの薬味をそえてお召し上がりください。1人前です。すし飯に乗せても美味しいいただけます。

高知・土佐佐賀産直出荷組合 凍 隔週BD

原材料: カツオ(高知県)・醤油・みりん・砂糖 90日 アルゲン 国 調理済

524 土佐のかつお丼 80g 556円(¥600円)

豆あじを食べやすくから揚げ用にしました。水揚げ当日に加工していますので、鮮度抜群です。

高知・土佐佐賀産直出荷組合 凍 隔週BD

原材料: あじ(高知)、馬鈴薯澱粉、塩、こしょう 40日 未調理

528 豆アジの唐揚げ 100g 510円(¥551円)

お子様の好きなマヨネーズ味です。個包装になっていますので、お弁当のおかずにどうぞ。

高知・土佐佐賀産直出荷組合 凍 隔週BD

原材料: しいら・玉ねぎ・マヨネーズ・パン粉・塩・こしょう 90日 アルゲン 国 調理済

532 白身魚のペッパーマヨネーズ焼 120g(4個) 590円(¥637円)

札幌中一

北海道札幌市 翌々週配達

天然鮭、ホタテ、イカ、ほっけ、サンマ…。豊かな北海道の海の幸を、無添加加工でお届けします。

ほどよい塩味とオリーブオイルの相性も良く、フライパンで手軽に調理できます。

翌々週配達

北海道・札幌中一 凍 B 週

原材料: 秋鮭(北海道)、オリーブオイル、食塩 90日 未調理

544 鮭オリーブオイル漬け 180g 690円(¥745円)

オホーツク沿岸枝幸町の鮭はメジカ系で肉質も良く、漁獲時期も早いものに厳選しています。オスのみを切身にしていますので、身に脂がのっています。

翌々週配達

北海道・札幌中一 凍 B 週

原材料: 鮭(オホーツク) 90日

549 生鮭切り身 3切 750円(¥810円)

食べやすい切り身です。煮つけやグリルで焼いてお召し上がりください。

翌々週配達

北海道・札幌中一 凍 B 週

原材料: 赤カレイ(北海道) 90日

555 赤かれい切身 3~4枚 618円⇒(¥667円) 587円(¥634円)

高知県で取れた真アジを使ったアジフライです。ニンニクの香りが食欲をそそります。

高知・土佐佐賀産直出荷組合 凍 隔週BD

原材料: アジ(高知県)・パン粉・小麦粉・ガーリックパウダー・食塩 90日 アルゲン 麦 未調理

525 アジガーリックフライ 150g 625円(¥675円)

お弁当にぴったりのサイズで冷めても美味しいです。

高知・土佐佐賀産直出荷組合 凍 隔週BD

原材料: サバ・馬鈴薯澱粉・醤油・みりん・酒 90日 アルゲン 国 調理済

529 さば竜田揚げ 150g 525円(¥567円)

相性のよいマヨネーズとバジルで味付け。オードブルやパンのおかずとしておすすめです。

高知・土佐佐賀産直出荷組合 凍 隔週BD

原材料: しいら(高知県)・マヨネーズ・玉ねぎ・パン粉・バジル・食塩 90日 アルゲン 国 調理済

533 白身魚のバジルマヨチーズ焼 120g(4個) 609円(¥658円)

ピザやグラタンの具材にピッタリ！

翌々週配達

北海道・札幌中一 凍 B 週

原材料: 帆立貝(北海道) 90日

539 ベビー帆立加熱用 200g 727円⇒(¥785円) 691円(¥746円)

お弁当に、行楽に！ロシアで水揚げされた紅鮭を3日間西京漬けにしました。焦げやすいのでアルミホイルで包んで焼くと美味しく召し上がれます。

翌々週配達

北海道・札幌中一 凍 B 週

原材料: 紅鮭(ロシア産)・白味噌・酒粕・昆布・発酵調味料・てんさい糖・食塩 90日 アルゲン 国 国

545 紅鮭西京漬 70g×3切 1,035円(¥1,118円)

北海道産の秋鮭をお弁当用に一切れ30gサイズで焼き上げました。お弁当にとても便利です。

翌々週配達

北海道・札幌中一 凍 B 週

原材料: 鮭(北海道)、再結晶塩(天日塩、粗製海水塩化マグネシウム) 45日 調理済

550 お弁当用焼鮭 150g(5切) 850円(¥918円)

高知県に水揚げされたアジを3枚におろし、衣をつけました。お弁当のおかず、夕食の1品に。

高知・土佐佐賀産直出荷組合 凍 隔週BD

原材料: アジ(高知)・パン粉・小麦粉・食塩 40日 アルゲン 麦 未調理

526 土佐のアジフライ 100g 538円(¥581円)

三陸沖産の鰹を甘辛く味付けしました。濃い目の味付けでお弁当におすすめです。

高知・土佐佐賀産直出荷組合 凍 隔週BD

原材料: かつお(太平洋)、醤油、みりん、砂糖、ゆず 90日 アルゲン 国 調理済

530 かつおの角煮 110g 582円(¥629円)

解凍して用意した野菜と合わせるだけで、簡単に出来上がります。

高知・土佐佐賀産直出荷組合 凍 隔週BD

原材料: シイラ(高知県)・馬鈴薯澱粉・卵チャップ・砂糖・醤油・菜種油 90日 アルゲン 国 調理済

534 白身魚ケチャップ煮 140g 556円(¥600円)

脂ののったサンマです。

翌々週配達

北海道・札幌中一 凍 B 週

原材料: サンマ(北海道) 90日

540 厚岸サンマ 5尾 916円⇒(¥990円) 870円(¥940円)

翌々週配達

北海道・札幌中一 凍 B 週

原材料: 紅鮭(ロシア産)・白味噌・酒粕・昆布・発酵調味料・てんさい糖・食塩 90日 アルゲン 国 国

545 紅鮭西京漬 70g×3切 1,035円(¥1,118円)

オホーツク産のオス鮭に衣をつけ、無添加菜種油で揚げ、急速冷凍しました。フランス料理人が試作しています。

翌々週配達

北海道・札幌中一 凍 B 週

原材料: 鮭(北海道)、サラダ油、生パン粉、小麦粉、平飼卵、全脂粉乳、食塩 90日 アルゲン 麦 卵 乳 調理済

551 お弁当用鮭フライ 150g 817円(¥883円)

ムニエルやホイル焼き、お鍋にどうぞ。淡泊な味のタラは離乳食や介護食にも適しています。

翌々週配達

北海道・札幌中一 凍 B 週

原材料: 真タラ(北海道) 90日

556 北海道産真鰯切身(骨取) 240g(3切) 727円(¥785円)

パンタレ
福岡県糸島市

もともと漁師だった杉本さんが目利きした、極上の海産物。いりこやちりめん、わかめ類など、食卓に欠かせないものばかりです。

昔ながらに漁師がてまひまかけて洗い、鉄釜を用いて新で蒸し上げ、天日乾燥させたものです。

福岡・パンタレ
【産】 隔週BD
原材料: ひじき (玄海)
6ヶ月

563 天然天日干し玄海ひじき
50g **800円**(¥864円)

脂ののったサバを海水に漬けてめめる「うしお造り」が人気の「ヤマサ」の漬け魚。冷凍魚とは思えないふくらしていて実に美味な仕上がります。



宮城・ヤマサ 産 毎週
原材料: サバ(ノルウエー産)・深層海塩(インドネシア産) 90日

569 ヤマサの甘塩サバ
60g×2 **350円**(¥378円)

タラの自然な甘さが美味な竹輪。おやつにぴったり。卵は不使用です。中にチーズ、キュウリを入れてもおいしい。



いちうろこ
静岡県静岡市清水区
【産】 毎週
原材料: タラ全糖すり身・馬鈴薯でんぶん(北海道)・塩・味の母・粗糖・かつおだし・水 7日

575 小竹輪
30g×5 **482円**(¥521円)

揚げた魚肉のコクと、国産ゴボウの旨みがじわ〜んとマッチして美味！お弁当のおかずにも。



いちうろこ
静岡県静岡市清水区
【産】 毎週
原材料: すけとうだらすり身(アラスカ・北海道)・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油・唐辛子・ゴボウ(国産) 10日

581 ごぼうつまみ
100g **462円**(¥499円)

別所かまぼこ店
島根県出雲市 翌々週配達

リン酸塩や化学調味料を使わない魚のすり身の美味しさを生かして、合成添加物不使用、手間暇かけて作っています。揚げ油は、圧搾一番搾りのナタネです。月1回の取り扱いです。賞味期限：180日

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店 産 B週

原材料: 魚肉すり身、人参、かぼちゃ、馬鈴薯澱粉、ほうれん草、魚醤、砂糖、塩、みりん、かつおだし、昆布だし、菜種油 180日

591 ベじたばーる・ミックス
3種/140g **581円**(¥627円)

※エビやカニが混ざる漁法で捕獲しています。

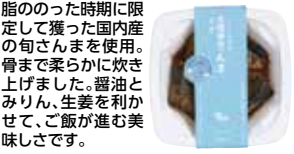
福岡・パンタレ
【産】 隔週BD
原材料: カタクチイワシの稚魚、食塩 4週間

558 無漂白ちりめん
70g **766円**(¥827円)

磯の香りと旨みが素材の良さを生かします。麺類・味噌汁・煮物などの濃いだしに最適です。

福岡・パンタレ
【産】 隔週BD
原材料: かつおのふし(枕崎) 6ヶ月

564 枕崎のだしかつお
80g **638円**(¥689円)



ヤマサ 宮城県塩電市 産 毎週
原材料: さんま(国内産)・醤油(小麦・大豆を含む)・砂糖・酒・つゆ・生美(国内産)・みりん 90日

570 三陸産さんま佃煮
70g **316円**(¥341円)

ぶりとしたタラすり身の食感と旨みが味わえる、シンプルな小判揚げ。焼いて生醤油、煮物や炒め物の具に重宝します。



いちうろこ
静岡県静岡市清水区
【産】 毎週
原材料: すけとうだらすり身(アラスカ・北海道)・味の母・かつおだし・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・塩・菜種油 10日

576 小判揚
5枚(150g) **446円**(¥482円)

しっとり美味しいうずらの卵をすり身で包んだ、ボリューム満点の一品。おでんにもぴったり！



いちうろこ
静岡県静岡市清水区
【産】 毎週
原材料: すけとうだら全糖すり身・うずら卵・馬鈴薯でんぶん(北海道産)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油 10日

582 うずら卵天
4個 **502円**(¥542円)

片口いわしが主な原料で、天日及び機械乾燥しただけのものです。酸化防止剤などの添加物は一切使用しておりませんので、冷蔵庫での保管をお勧めします。

福岡・パンタレ
【産】 隔週BD
原材料: カタクチイワシ、食塩 3ヶ月

559 特選いりこ
100g **555円**(¥599円)

カビ付けしていないかつお節(荒節)を削りました。鰹の力強い香りが残り、関西地域で多く使われています。

福岡・パンタレ
【産】 隔週BD
原材料: かつおのふし(枕崎) 3ヶ月

565 花かつお
60g **522円**(¥564円)

宮城のブランドさば「金華さば」を使用。脂ののりが抜群で柔らかな身に本場仙台みそが風味良く香る宮城の逸品です。ホカホカご飯にぴったり。



ヤマサ 宮城県塩電市 産 毎週
原材料: 真さば(宮城県産)・みそ(大豆を含む)・酒・砂糖・生美(国内産)・みりん 90日

571 金華さば仙台みそ煮
60g **335円**(¥362円)

魚肉をたっぷり使ってぶりぶり感と旨みを出した本格かまぼこ。バターで炒めても美味。



いちうろこ
静岡県静岡市清水区
【産】 毎週
原材料: 魚肉(スケトウダラ)・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・卵白・味の母・塩・鰹だし 14日

577 うろこちゃん(白かまぼこ)
150g **554円**(¥598円)

静岡県浜松産の葉ねぎを使用し、葱の風味が強いため練り物との相性抜群です！お弁当のおかずにも最適！



いちうろこ
静岡県静岡市清水区
【産】 毎週
原材料: すけそうたらすり身・葉ねぎ(静岡県産)・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・発酵調味料・鰹だし・菜種油 10日

583 ねぎちぎり揚
100g **466円**(¥503円)

スタンダードな磯辺揚げ。磯の香りがちくわのうま味を引き立てます。シンプルだからこそ堪能できる素材本来の味！

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店 産 B週

原材料: 魚肉すり身、地下水、馬鈴薯澱粉、菜種油、みりん、塩、砂糖、あおさ粉、かつおだし、魚醤、昆布だし 180日

590 出雲のちくわ磯辺揚げ
120g **439円**(¥474円)

新鮮野菜のたまねぎ、ごぼう、にんじんをたっぷり練り込んだ天ぷらです。

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店 産 B週

原材料: 魚肉すり身、地下水、菜種油、馬鈴薯澱粉、カットごぼう、カット人参、カット玉葱、魚醤、砂糖、塩・鰹だし・昆布だし・みりん 180日

593 出雲の野菜天
120g **453円**(¥489円)

食べて美味！玄海産のカタクチイワシを天日及び機械乾燥した無添加のいりこです。汁物のだしやふりかけなどはもちろん、まるごと食べてもおいしい！

福岡・パンタレ
【産】 隔週BD
原材料: カタクチイワシ、食塩 3ヶ月

560 いりこ徳用
180g **813円**(¥878円)

天然塩と天然だしで味付けした化学調味料不使用の辛子明太子です。*辛口は「甘口」より唐辛子を効かせてあります。

福岡・パンタレ 産 隔週BD

原材料: すけとうだらの卵巣(アリユーション海域・ロシア)清酒、本みりん、こんぶ、かつおぶし、自然塩、とうがらし、ゆず 2ヶ月

辛子明太子
566 甘口 567 辛口
各100g **1,205円**(¥1,301円)

無農薬玄米と米処宮城の「ひとめぼれ」で炊き上げた黒豆がごろごろと入ったもちもち自然派ご飯。噛みしめるほどにほのかな甘みと素朴な美味しさを実感。(1パック1人前)

ヤマサ 宮城県塩電市 産 毎週
原材料: 白米(宮城県産)・玄米(国内産)・黒豆(北海道産)・黒米(宮城県産) 90日

573 黒豆と玄米の炊き込みご飯
80g **292円**(¥315円)

ヤマサ 宮城県塩電市 産 毎週
原材料: 銀鱈(アメリカ産)・つゆ・砂糖・醤油(小麦・大豆を含む)・みりん・酒・生美(国内産)・片栗粉・米酢 90日

572 銀だらコク煮
50g **460円**(¥497円)

イカを小さく刻んですり身に混ぜました。



いちうろこ
静岡県静岡市清水区
【産】 毎週
原材料: スケトウダラすり身・イカ・馬鈴薯澱粉・砂糖・塩・味の母・かつおだし・菜種油 14日

578 スティック揚げイカ
6枚(150g) **523円**(¥565円)

青のりの風味がとて強く小判揚げのもちもち食感ととても合います。フライパンに少量の油で少し焦げ目をつけて香ばしくすると美味しくアツプ！



いちうろこ
静岡県静岡市清水区
【産】 毎週
原材料: すけそうたらすり身・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・青のり(静岡県・愛知県産)・発酵調味料・鰹だし・菜種油 10日

584 青のり小判
3枚 **386円**(¥417円)

由比と言えば桜えびです。近年桜えびは不漁が続いており昔のように手軽に食べられる商品ではなくなりましたが、桜えびはやっぱりうまい！

いちうろこ
静岡県静岡市清水区
【産】 毎週
原材料: すけそうたらすり身(主に北海道)、ぐち、馬鈴薯澱粉(北海道)、粗糖、桜えび、塩(天日粉砕塩)、味の母、かつおだし、菜種油 14日

585 桜えび釜揚げ
3枚 **715円**(¥772円)

水洗いした生わかめに塩ポン酢やポン酢に少し醤油をたらして食べると、コリコリの食感とわかめの甘さと香りが口の中に広がり、美味しくいただけます。

福岡・パンタレ
【産】 隔週BD
原材料: わかめ、食塩 6ヶ月

561 生わかめ玄海育ち(塩蔵)
200g **508円**(¥549円)

沖縄の天然もずくです。シママスを使用。養殖物にないぬめりでうまみが違います。

福岡・パンタレ
【産】 隔週BD
原材料: もずく、自然塩 6ヶ月

562 天然もずく
200g **417円**(¥450円)

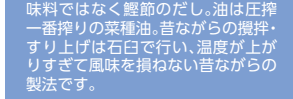


お惣菜・おいしい魚

シンプルな調味料で、こだわり加工の逸品。

いちうろこ(南伊豆水産)

静岡県静岡市 スケトウダラすり身は無添加で、リン酸塩は不使用。鶏卵は冷凍液卵ではなく、生のものを1個1個使用し、“だし”も化学調味料ではなく鰹節のだし。油は圧搾一番搾りの菜種油。昔ながらの攪拌すり上げは石臼で行い、温度が上がりすぎて風味を損ねない昔ながらの製法です。



ぶちぶちしたタコがアクセント。煮物やおでんに入れたり、お弁当のおかずにもどうぞ。



いちうろこ
静岡県静岡市清水区
【産】 毎週
原材料: 魚肉(すけとうだら)・タコ(ベトナム)・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油 10日

580 たこボール
8個 **428円**(¥462円)

発泡させていないので、一般のはんぺんのようにふわふわでなく、しっとりとしたはんぺんです。



いちうろこ
静岡県静岡市清水区
【産】 毎週
原材料: ぐち、すけそうたらすり身、馬鈴薯澱粉(北海道)、粗糖、卵白、味の母、塩(天日粉砕塩)、鰹だし 14日

586 白はんぺん
3枚 **638円**(¥689円)

別所蒲鉾店の「だし付おでん種セット」
～ご家庭で本格派の味わいをお手軽に！～



翌々週配達
島根・別所蒲鉾店 産 B週

おでん種セット

588 大 9種16個
1,142円(¥1,233円)

589 小 7種8個
745円(¥805円)

セット内容「大」

- 魚魚ウィンナー×2
- 魚ぎょっと
- 骨入りバーグ×2
- あらめボール×2
- おじいちゃんのだぶら×2
- さきまごぼう天×2
- ベジタボール
- かぼちゃ×2
- むすび昆布×2
- ちくわ
- ほうれん草つまみ
- だしバック
- 魚屋のおでんだし

セット内容「小」

- 魚魚ウィンナー×2
- ちくわ
- 白つまみ
- おじいちゃんのだぶら
- あらめボール
- 魚ぎょっと
- 骨入りバーグ
- 玉ねぎボール
- 魚屋のおでんだし

助宗タラをベースに飛魚を20%以上入れ、アクセントに生姜を加えて皮なしウインナーに仕上げました。



翌々週配達 島根・別所蒲鉾店 週 B 週 原材料: 魚肉すり身・飛魚落とし身・馬鈴薯澱粉・生姜・塩・砂糖・魚醤・地下水 180日

595 魚魚ウインナー 5本 413円(¥446円)

魚肉の旨みを十分に引き出し、イカをたっぷり練り込んだ天ぷらです。



翌々週配達 島根・別所蒲鉾店 週 B 週 原材料: 魚肉すり身・地下水・イカ・菜種油・馬鈴薯澱粉・魚醤・砂糖・塩・鰹だし・昆布だし・みりん 180日 600 出雲のイカ天 100g 453円(¥489円)

飲料

国産もしくは有機の原材料にこだわりました。酸化防止剤・酸味料・香料・人工甘味料など不使用

国内産有機大麦にこだわりました。米、野菜を有機栽培で生産する農家が、大麦の栽培から手がけた六条大麦を丁寧に焙煎しました。

愛知・菱和園 隔週 BD 原材料: 有機大麦 (国産) 6ヶ月 612 有機麦茶 10g×20 400円(¥432円)

シーンを問わない好バランス 飲み口は軽く、苦味・酸味・渋み・香りは程よくブレンド。薄めに淹れても味や香りがあり、濃く淹れても嫌みや雑味は感じません。朝昼晩も問わず愛されるロングセラー。 原材料: 有機栽培コーヒー豆 (ペルー60%・マンデリン20%・グアテマラ20%) 619 有機スペシャルブレンド・豆 620 有機スペシャルブレンド・粉 各200g 1,220円(¥1,318円)

どっしりとしたボディと旨み 「より深みのある珈琲を」との要望から誕生。苦みはありながらも渋みはなく、スイーツや食事にも合う味わいです。砂糖やミルクを入れてなくても負けない深みを楽しめます。 原材料: 有機栽培コーヒー豆 (マンデリン40%・ペルー35%・グアテマラ25%) 621 有機ロイヤルブレンド・豆 622 有機ロイヤルブレンド・粉 各200g 1,400円(¥1,512円)

ライトでやさしい味わい ペルー産の最上級品質の豆を100%使用。中煎りと深煎りという、焙煎度の異なるものを配合することで、苦みも酸味もまろやかに仕上げました。 原材料: 有機栽培コーヒー (ペルー (中煎り) 70%・ペルー (深煎り) 30%) 623 有機アメリカンブレンド・豆 624 有機アメリカンブレンド・粉 各200g 1,160円(¥1,253円)

翌々週配達 愛知県長久手市・オキノ 隔週 B 週 6ヶ月 JRS

お菓子

子どもも大人も大好きなお菓子。着色料や保存料などの合成添加物不使用、国産原材料を優先して使用しています。素材を選び、自然な味わいに仕上げました。

鯛、鰯、カマス、いとより、たら等の季節の魚を使用しています。柔らかく、くせのない食べやすい天ぷらです。

翌々週配達 島根・別所蒲鉾店 週 B 週 原材料: 魚肉すり身、地下水、馬鈴薯澱粉、菜種油、魚醤、砂糖、塩、かつおだし、昆布だし、みりん 180日 596 おじいちゃんのだぶら 6枚 453円(¥489円)

島根県隠岐島産のあらめを贅沢に練り込みました。そのままでも美味しくお召上がり頂けますが、特にお吸い物に最適です。煮込みや焼き物にも。

翌々週配達 島根・別所蒲鉾店 週 B 週 原材料: 魚肉すり身、地下水、人参、ごぼう、馬鈴薯澱粉、葱、みりん、塩、魚醤、干しあらめ、鰹だし、昆布だし、砂糖 180日 601 あらめボール 6個/120g 453円(¥489円)

601 あらめボール 6個/120g 453円(¥489円)

まろやかで苦味は控えめ。有機栽培なので安心です。 京都・ほった園 隔週 BD 原材料: 緑茶 (京都府/有機栽培) 6ヶ月 607 宇治の有機抹茶 30g 1,000円(¥1,080円)

607 宇治の有機抹茶 30g 1,000円(¥1,080円)

熊本・天の製茶園 隔週 BD 1年 日本茶の風味を持った飲みやすい紅茶で、ほのかな甘みがあり、砂糖無しで楽しめます。 原材料: 無農薬栽培茶葉(水保産/品種: やぶきた、さやまかおり、在来) 613 天の紅茶 リーフ 40g 500円(¥540円)

使いやすい天の紅茶のティーバッグ。 原材料: 無農薬栽培茶葉(水保産/品種: やぶきた、さやまかおり、在来) 614 天の紅茶 TB 2g×16 500円(¥540円)

614 天の紅茶 TB 2g×16 500円(¥540円)

熊本・天の製茶園 隔週 BD 原材料: 無農薬栽培茶葉(水保産/品種: やぶきた、さやまかおり、在来) 615 生姜紅茶 TB 2.5g×10 650円(¥702円)

615 生姜紅茶 TB 2.5g×10 650円(¥702円)

愛知・マルサン 毎週 原材料: 大豆 (国産) 120日 625 国産大豆の無調整豆乳 1000ml 388円(¥419円)

徳島・光食品 隔週 BD 原材料: 有機濃縮にんじん、有機レモン 2年 628 2本 160g×2 370円(¥400円)

628 2本 160g×2 370円(¥400円)

「静岡県産紅はるか」を使用。低温熟成・天日乾燥で仕上げました。食べやすい一口サイズです。 静岡・福田商店 週 B 週 原材料: さつま芋 (静岡県産) 100日 634 紅はるかひとくち干し芋 65g 500円(¥540円)

634 紅はるかひとくち干し芋 65g 500円(¥540円)

島根県出雲市で栽培されている椎茸の軸のみを使用したボール天です。椎茸本来の旨味や風味が活かした商品です。

翌々週配達 島根・別所蒲鉾店 週 B 週 原材料: 魚肉すり身、椎茸軸、菜種油、馬鈴薯澱粉、砂糖、魚醤、塩、かつおだし、昆布だし、みりん 597 しいたけ丸 5個・100g 396円(¥428円) 384円(¥415円)

597 しいたけ丸 5個・100g 396円(¥428円) 384円(¥415円)

ホタテとイカをたっぷり練りこみ、海鮮の旨みとネギの風味に加え島根県産の唐辛子でピリ辛に仕上げました。

翌々週配達 島根・別所蒲鉾店 週 B 週 原材料: 魚肉すり身・地下水・カット玉葱・菜種油・馬鈴薯澱粉・魚醤・砂糖・塩・鰹だし・昆布だし・みりん 180日 602 ピリ辛海鮮揚げ 100g 453円(¥489円)

602 ピリ辛海鮮揚げ 100g 453円(¥489円)

有機茶葉を三年間熟成させ、カフェインなどの刺激物が少ない番茶です。日常飲んでもいただける爽やかなお茶です。 京都・ほった園 毎週 原材料: 茶 (京都府/有機栽培) 1年 608 有機栽培熟成三年番茶 150g 415円(¥448円)

京都・ほった園 毎週 原材料: 緑茶 (京都府/有機栽培) 180日 609 宇治の松印煎茶 100g 1,000円(¥1,080円)

609 宇治の松印煎茶 100g 1,000円(¥1,080円)

新茶時期の旬を見分け、摘んだ一番茶を選赤外焙煎火入で仕上げました。苦味を抑えたまろやかな味。 京都・ほった園 毎週 原材料: 緑茶 (京都府/有機栽培) 180日 609 宇治の松印煎茶 100g 1,000円(¥1,080円)

オーガニック豆を4種類ブレンド。東ティモール・ブラジル・グアテマラ・ペルー産のオーガニック豆をブレンドしています。 福岡・POPCOFFEES 毎週 原材料: 東ティモール・ブラジル・グアテマラ・ペルー産のオーガニックコーヒー豆 6ヶ月 OGこだわりブレンド 616 中挽 617 豆 各150g 1,050円(¥1,134円) 964円(¥1,041円)

りんごそのものの風味が楽しめます。ただりんご果汁100%のストレートりんごジュースです。季節によってりんごの品種が変わります。 青森・斉藤農園 (津軽産直組合) 毎週 原材料: りんご (津軽産直組合) 1年 626 津軽のかおり(びん) 1L 862円(¥931円)

青森・斉藤農園 (津軽産直組合) 毎週 原材料: りんご (津軽産直組合) 1年 626 津軽のかおり(びん) 1L 862円(¥931円)

自然の甘味が生きている！有機にんじんと有機レモン果汁だけを使用した無加塩・無加糖のジュースです。 徳島・光食品 隔週 BD 原材料: 有機濃縮にんじん、有機レモン 2年 628 2本 160g×2 370円(¥400円)

有機にんじんジュース 628 2本 160g×2 370円(¥400円) 629 ケース 30本入 160g×30 5,550円(¥5,994円) 5,383円(¥5,814円)

バターに代わり有機パーム油を使用した優しい甘さがクセになるオーガニックビスケット。有機オーツ麦フレークのザクザク食感が美味。 原材料: 有機オーツ麦フレーク・有機小麦粉・有機砂糖・有機パーム油・有機小麦でん粉・食塩/膨張剤・バニラ香料 625 大阪・おもう商事 スポット 12ヶ月 635 オーガニックビスケット・オーツ麦 5枚×3袋 514円(¥555円)

635 オーガニックビスケット・オーツ麦 5枚×3袋 514円(¥555円)

発酵バターの香りが高く、飽きのこないオーソドックスなバタービスケット。 原材料: 小麦粉・砂糖・バター・全卵粉末・食塩・脱脂乳粉・バニラ香料・膨張剤 636 バタービスケット・プレーン 5枚×4袋 500円(¥540円)

636 バタービスケット・プレーン 5枚×4袋 500円(¥540円)

ホタテとイカをたっぷり練りこみ、海鮮の旨みとネギの風味が活きています。

翌々週配達 島根・別所蒲鉾店 週 B 週 原材料: 魚肉すり身・地下水・イカ・ホタテ・馬鈴薯澱粉・カットネギ・砂糖・塩・魚醤・みりん・鰹だし・昆布だし・菜種油 180日 598 海鮮ちぎり天 100g 453円(¥489円)

598 海鮮ちぎり天 100g 453円(¥489円)

魚肉の旨みを十分に引き出し、イカをたっぷり練り込みました。おでん、煮物、お吸い物に最適です。

翌々週配達 島根・別所蒲鉾店 週 B 週 原材料: 魚肉すり身・地下水・イカ・馬鈴薯澱粉・塩・みりん・魚醤・鰹だし・砂糖・昆布だし 180日 604 イカつまみれ 5個/100g 453円(¥489円)

604 イカつまみれ 5個/100g 453円(¥489円)

選赤外焙煎でくき茶の独特な香りに仕上げ、有機抹茶特有の甘味を加えました。さっぱりとした美味しさ。抹茶入り。 京都・ほった園 毎週 原材料: 緑茶・抹茶 (京都府/有機栽培) 180日 610 宇治の抹茶入りくき茶 100g 600円(¥648円)

京都・ほった園 毎週 原材料: 緑茶・抹茶 (京都府/有機栽培) 180日 610 宇治の抹茶入りくき茶 100g 600円(¥648円)

610 宇治の抹茶入りくき茶 100g 600円(¥648円)

独自の焙煎にこだわる珈琲実験室のおすすめブレンド。炒りが深くこぼしい風味。 東京・珈琲実験室 毎週 原材料: コーヒー豆 (グアテマラ・ペルー・メキシコ) 12ヶ月 618 有機栽培ソフトブレンド・粉 300g 1,200円(¥1,296円)

岐阜県土岐市「下石ファーム」のハチミツを使用。希少な国産、しかも産地限定で非加熱ハチミツなので、安心して飲みいただけます。冬は温めて飲むことができます。 岐阜県・下石ファーム 隔週 BD 原材料: 非加熱はちみつ (岐阜県産)、レモン果汁 (シチリア産)、食塩 1年 627 東濃のはちみつれもん(ストレート) 1000ml 1,500円(¥1,620円)

岐阜県・下石ファーム 隔週 BD 原材料: 非加熱はちみつ (岐阜県産)、レモン果汁 (シチリア産)、食塩 1年 627 東濃のはちみつれもん(ストレート) 1000ml 1,500円(¥1,620円)

口に含むとやわらかですーっとからだに馴染むよう。万全の衛生管理のもと、「除菌」「非加熱」でボトルに詰めました。常温で長期保存が可能です。ため、「もしもの時用」に常備をおすすめします。 岐阜・奥長良川名水 隔週 BD 原材料: 水 (岐阜) 5年6ヶ月 5年保存水 631 2L×6本 1,920円(¥2,074円)

631 2L×6本 1,920円(¥2,074円) 632 ケース 500ml×24 4,320円(¥4,666円)

ポリポリとした食感とさつまいも本来の甘みが美味しい! 静岡・ヨコノ食品 週 B 週 原材料: さつま芋 (国産)、粗糖、菜種油 4ヶ月 637 芋せん・千本 78g 440円(¥475円)

637 芋せん・千本 78g 440円(¥475円)

口に入れた瞬間に玉ねぎの甘みがふわっと広がります。

翌々週配達 島根・別所蒲鉾店 週 B 週 原材料: 魚肉すり身・地下水・カット玉葱・菜種油・馬鈴薯澱粉・魚醤・砂糖・塩・鰹だし・昆布だし・みりん 180日 599 玉ねぎボール 120g 453円(¥489円)

599 玉ねぎボール 120g 453円(¥489円)

新鮮な魚肉に昆布だし・鰹だしなどを加え素材本来のうま味を引き出しました。

翌々週配達 島根・別所蒲鉾店 週 B 週 原材料: 魚肉すり身・地下水・馬鈴薯澱粉・塩・みりん・魚醤・鰹だし・昆布だし・砂糖 180日 605 地魚・白つまみれ 6個/120g 453円(¥489円)

605 地魚・白つまみれ 6個/120g 453円(¥489円)

三年番茶をティーバックにしました。急須でも、冷水からOK。チャック付き袋入りです。 大阪・ムソー 週 B 週 原材料: 有機緑茶 (国産) 1年 611 有機無双番茶ティーバッグ 5g×40 1,150円(¥1,242円)

大阪・ムソー 週 B 週 原材料: 有機緑茶 (国産) 1年 611 有機無双番茶ティーバッグ 5g×40 1,150円(¥1,242円)

独自の焙煎にこだわる珈琲実験室のおすすめブレンド。炒りが深くこぼしい風味。 東京・珈琲実験室 毎週 原材料: コーヒー豆 (グアテマラ・ペルー・メキシコ) 12ヶ月 618 有機栽培ソフトブレンド・粉 300g 1,200円(¥1,296円)

有機玄米の甘酒です。濃縮タイプなので2〜3倍に薄めてください。濾してあるのでさっぱりとして飲みやすいです。

東京・オーサワジャパン 隔週 BD 原材料: 有機玄米麹・玄米 6ヶ月 630 オーサワの有機玄米甘酒(なめらか) 200g 350円(¥378円)

北海道産黒大豆の風味にこだわった無添加の甘納豆です。あえて薄い砂糖蜜に漬け込み、豆の風味を最大限に引き立てています。 北海道・ノースカラーズ 週 B 週 原材料: 大豆 (北海道十勝産)・甜菜糖 (北海道) 90日 638 純国産北海道黒豆の甘納豆 95g 340円(¥367円)

638 純国産北海道黒豆の甘納豆 95g 340円(¥367円)

たまり醤油を使用し、あまから味に仕上げた昔ながらのポン菓子です。

静岡・
こだわりの味協同組合 **[B 週]**

原材料：うるち米(岐阜)、麦芽糖、てんさい糖、たまり醤油、植物油
150日 **アレルギー** 麦 豆

639 特別栽培のたまりポン菓子
115g **485円**(¥524円)

無選別なので割れせんが入ることもあります。

埼玉・松崎米菓 **[B 週]**

原材料：うるち米(国産)、本醸造醤油、有機黒糖、菜種サラダ油、黒胡椒、醃酵調味料、食塩、鰹だし、昆布エキス、馬鈴薯澱粉
5ヶ月 **アレルギー** 麦 豆

642 黒こしょうせんべい
100g **370円**(¥400円)

国産有機玄米100%使用。有機玄米のみでシンプルに仕上げました。お茶碗1杯分の玄米ごはんの量は「玄米こは」14~15枚に相当します。保存に便利なチャック袋。

兵庫・アリモト **[B 週]**

原材料：玄米
4ヶ月

645 玄米こは/プレーン
80g **300円**(¥324円)

鹿児島県の郷土菓子『ふくれ』

しっとりしていて、甘すぎず添加物は一切使用していません。

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市 **[B 週]**

4日 **アレルギー** 麦 卵 乳

有機ブドウ果汁使用のゼリー。砂糖は不使用です。

〆お子様のおやつにおすすめ!〆

埼玉・オーサワジャパン **[B 週]**

原材料：有機ぶどう果汁(アルゼンチン、アメリカ産他)、寒天
5ヶ月

650 有機ぶどう使用のゼリー
60g **130円**(¥140円)

しっかり巻いたロールで通常のトイレットペーパーと同じ大きなのに長さは約2枚(130m)。

埼玉・山田洋治商店 **[毎週]**

10005 ワンタッチ芯なしシングル
130m×6 **730円**(¥803円)

回収ペットボトルから作られた再生原料を約65%使用

細かいゴミもしっかりキャッチし、台所からの排水による河川や海の汚染を軽減します。焼却しても有毒ガスは発生しないので、環境に優しい!

10008 三角コーナー用
10009 排水口用

高知・金星製紙株式会社 **[B 週]**

水切りゴミ袋 各60枚入 **350円**(¥385円)

20.8%のたっぷりバターを使ったバターの香り豊かなクッキー。マーガリン、ショートニング不使用。

北海道・ノースカース **[B 週]**

原材料：小麦粉、バター、てん菜糖、卵、食塩
180日 **アレルギー** 麦 卵 乳

640 純国産北海道バタークッキー
8枚 **300円**(¥324円)

農薬不使用のうるち米のおせんべい。香ばしい醤油味です。

岩手・味泉 **[B 週]**

原材料：うるち米(国産)、醤油・玄米水あめ・馬鈴薯・玄米水あめ・馬鈴薯でんぷん(北海道)
4ヶ月 **アレルギー** 麦 豆

643 みちのくせんべい(小丸しょうゆ)
110g **400円**(¥432円)

国産の小麦粉に、国産大豆から作った豆乳を加えて揚げたドーナツです。

愛知・サンコー **[B 週]**

原材料：国産小麦粉・てんさい糖・豆乳・パーム油・脱脂粉乳・水飴・食塩・ベーキングパウダー
60日 **アレルギー** 麦 豆 乳

646 豆乳どーなっつ
72g **220円**(¥238円)

鹿児島県で作られる郷土菓子「ふくれ」は、原材料に詐が使用されたお菓子です。しっかりとふくらもちモチ食感、甘すぎず添加物不使用のなつかしい蒸し菓子です。

原材料：粗製糖・小麦粉・牛乳・卵・米粉・蜂蜜・黒酢・重曹
4日 **アレルギー** 麦 乳 豆

648 ふっくらふくれプレーン
1個 **389円**(¥420円)

まろやかな甘さと生姜のピリッとした辛味が美味しい。昔ながらの製法で作られたのにやさしい脂です。合成着色料一切不使用で、携帯に便利な個包装。

茨城・神谷製菓 **[B 週]**

原材料：麦芽水飴、てんさい含蜜糖、大根汁、黒糖、生姜粉末、桂皮末
1年

651 大根生姜のど飴
80g **260円**(¥281円)

無漂白の牛乳パックを配合しています。「リーフエンボス」加工でいちだんとふっくら、ソフトな肌ざわりを実現しています。

埼玉・山田洋治商店 **[毎週]**

10006 ピュアブラウン・ダブル
37.5m×8 **672円**(¥739円)

紙パック55%、古紙45%を再利用した無漂白・無香料、無染料のティッシュペーパーです。

埼玉・山田洋治商店 **[隔週BD]**

成分：紙パック55%・古紙45%(無漂白)
10007 ピュアティッシュペーパー
5箱 **672円**(¥739円)

200枚も重ねた特殊フィルターがゆっくり時間をかけて油の汚れを取り除き酸化を防ぎます。
静岡・丸五産業 **[B 週]**

成分：パルプ
10010 コスロン交換用フィルター
8個 **380円**(¥418円)

砂七分つき米を主原料に、甜菜糖・食塩・ハトムギ粉末を混ぜて焼き上げた、口溶けの良い幼児向けのせんべいです。

愛知・サンコー **[B 週]**

原材料：うるち米(埼玉・長野・鳥取県産)・甜菜糖(北海道産)・食塩・ハトムギ粉末
120日

641 赤ちゃんせんべい
25g(1枚×14袋) **290円**(¥313円)

杵でついた国産もち米で丁寧に焼き上げた柿の種です。ピリッと辛口で仕上げています。

大阪・ムソー **[B 週]**

原材料：【もち米(国産)・ピーナッツ(アメリカ産)・有機たまり醤油・植物油(パーム油)・麦芽水飴・食塩・香辛料(唐辛子・陳皮・白ごま・黒ごま・山椒)青のり・ケシノ実・麻の実・カツオ粉末・シイタケ粉末・昆布粉末
3ヶ月 **アレルギー** 麦 豆 落

644 柿の種
80g **310円**(¥335円)

オーガニックコーングリッツを使用し、オーガニックシュガーと天塩で薄味に仕上げたプレーンタイプのシリアル食品です。

大阪・ムソー **[B 週]**

原材料：有機コーングリッツ(有機とうもろこし(アルゼンチン又はイタリア)・有機砂糖・食塩
10ヶ月

647 OGコーンフレーク/プレーン
150g **430円**(¥464円)

静岡県産の有機栽培茶パウダーと京都産抹茶(クロレラ入り)を使用。抹茶風味のしっとりふっくらもちモチ食感の蒸し菓子です。

原材料：粗製糖・小麦粉・牛乳・卵・米粉・蜂蜜・黒酢・重曹・有機緑茶・クロレラ
4日 **アレルギー** 麦 乳 豆

649 ふっくらふくれ抹茶
1個 **432円**(¥467円)

重曹と炭酸塩の中間物質の無機物です。脂汚れやタンパク汚れ、手垢や血液などをすっきり落としてくれます。

東京・日本グリーンパックス **[B 週]**

成分：セスキ炭酸ソーダ100%
10002 アルカリウオッシュ
1kg **650円**(¥715円)

健康に、お掃除に、暮らしに役立つクエン酸です。

岐阜・木曾路物産 **[B 週]**

成分：クエン酸(さいとも、とうもろこし、タピオカ由来：中国)
10003 クエン酸
300g **520円**(¥562円)

内モンゴル奥地のシリングル高原から採掘したトロナ鉱石を100%原料にしてつくった高品質の重曹です。

岐阜・木曾路物産 **[B 週]**

成分：炭酸水素ナトリウム99%以上(モンゴル産)
10004 天然重曹
600g **490円**(¥529円)

PeopleTreeのフェアトレードチョコレート

東京・フェアトレードカンパニー

フェアトレードチョコレート各種

甘酸っぱいラズベリーのつぶつぶ果肉がたっぷり、まろやかな黒糖のミルクチョコ

原材料：有機黒糖・有機ココアバター・有機全粉乳・有機力カオマス・有機粉状ヘーゼルナッツ・有機乾燥ラズベリー・有機レモンパウダー

スポット 12ヶ月 **アレルギー** 乳

654 オーガニックラズベリー
50g **440円**(¥475円)

ビターチョコに甘酸っぱいザクロゼリーのフルーティーなアクセント。

原材料：有機力カオマス・有機粗糖・有機ザクロゼリー(有機ザクロ果汁・有機リンゴ果汁・有機米粉)有機ココアバター・有機バニラ/増粘剤(ベクチン)(一部に乳成分・りんごを含む)
18ヶ月 **アレルギー** 乳

657 オーガニックビター・ザクロ
50g **440円**(¥475円)

オーガニックプラリネフィリング

オーガニック抹茶フィリング

那珂川キッチンのおすすめスイーツ

福岡・那珂川キッチン **[B 週]**

北海道生まれのリュウクス贅沢クリームチーズをふんだんに使用したベイクドチーズケーキです。上品で滑らかなくちどけが癖になります。

原材料：クリームチーズ、生クリーム、鶏卵、ビスケット、きび砂糖、無塩バター、小麦粉(薄力粉)、レモンジュース
10150 ベイクドチーズケーキ
1/8カット×2 **624円**(¥674円)

厳選された良質な卵をふんだんに使用。有機ビーガン油脂や北海道産グラスフェッドの低脂肪牛乳を使用することで、できる限り動物性脂肪を減らしながらも深い味わいに仕上げています。

原材料：卵、有機きび砂糖、有機小麦粉、低脂肪牛乳(グラスフェッド牛)、有機フラットスプレッド、有機はちみつ、有機ココナッツパウダー、有機シナモンパウダー
10151 ハーフ/台湾カステラ
110g **818円**(¥883円)

デリケートな悩みにコットン100%の温かみを
～布のやさしさと快適さをお手軽に～

サイズは210mm×80mmの普通の日用です。厚みが2.5mmなので、少し分厚いと感じるかもしれません。

10011 昼用羽なし
24個 **500円**(¥550円)

高分子吸収剤不使用、トップシートにコットンを100%使用。今までの紙ナプキンになかった心地良さを体験してみてください。※29cm(羽付き)・多い日の夜用

10014 夜用羽なし
12個 **500円**(¥550円)

サイズは290mm×100mmの多い日の夜用です。厚みが4mmなので、少し分厚いと感じるかもしれません。

10015 多い日夜用羽付き
10個 **500円**(¥550円)

成分：1層目：オーガニックコットン不織布(無漂白)、2層目：パルプ(エアレード)、3層目：PE(ポリエチレン)、4層目：剥離フィルム(ポリエステル)

10016 おりものシート
40個 **630円**(¥693円)

トップシートはコットン100%不織布、吸収材はふかふか素材の綿状パルプを使用し、石油由来の高分子吸収材は不使用です。

京都・日本グリーンパックス **[隔週BD]**

ナチュラムーン・ナプキン

口あたりまろやかで、子どもたちにも大人気!看板チョコです。

原材料：有機黒糖・有機ココアバター・有機全粉乳・有機力カオマス・有機粉状ヘーゼルナッツ

スポット 14ヶ月 **アレルギー** 乳

652 オーガニックミルク
50g **440円**(¥475円)

オレンジのさわやかな風味とミルクのまろやかさが絶妙のコンビネーション。

原材料：有機黒糖・有機ココアバター・有機全粉乳・有機力カオマス・有機粉状ヘーゼルナッツ/オレンジ香料

スポット 12ヶ月 **アレルギー** 乳

655 オーガニックオレンジ
50g **440円**(¥475円)

ローストしたヘーゼルナッツを練りこんだクリームフィリングの香ばしい風味と豊かなコク。

原材料：有機黒糖・有機ココアバター・有機粉状ヘーゼルナッツ・有機全粉乳・有機力カオマス

スポット 10ヶ月 **アレルギー** 乳

658

オーガニックプラリネフィリング

オーガニック抹茶フィリング

九州産の有機抹茶のまろやかでコクのあるほろにがフィリングが、甘い黒糖のミルクチョコとマッチします。

原材料：有機黒糖・有機全粉乳・有機ココアバター・有機粗糖・有機力カオマス・有機ひまわり油・有機抹茶・有機粉状ヘーゼルナッツ・有機乳脂肪・有機バニラ

スポット 12ヶ月 **アレルギー** 乳

659

オーガニック抹茶フィリング

九州産の有機抹茶のまろやかでコクのあるほろにがフィリングが、甘い黒糖のミルクチョコとマッチします。

原材料：有機黒糖・有機全粉乳・有機ココアバター・有機粗糖・有機力カオマス・有機ひまわり油・有機抹茶・有機粉状ヘーゼルナッツ・有機乳脂肪・有機バニラ

スポット 12ヶ月 **アレルギー** 乳

659

オーガニック抹茶フィリング

九州産の有機抹茶のまろやかでコクのあるほろにがフィリングが、甘い黒糖のミルクチョコとマッチします。

原材料：有機黒糖・有機全粉乳・有機ココアバター・有機粗糖・有機力カオマス・有機ひまわり油・有機抹茶・有機粉状ヘーゼルナッツ・有機乳脂肪・有機バニラ

スポット 12ヶ月 **アレルギー** 乳

659

オーガニック抹茶フィリング

九州産の有機抹茶のまろやかでコクのあるほろにがフィリングが、甘い黒糖のミルクチョコとマッチします。

原材料：有機黒糖・有機全粉乳・有機ココアバター・有機粗糖・有機力カオマス・有機ひまわり油・有機抹茶・有機粉状ヘーゼルナッツ・有機乳脂肪・有機バニラ

スポット 12ヶ月 **アレルギー** 乳

659

砕いたナッツがたっぷり。サクサクした食感とナッツのコク、黒糖のミルクチョコで満足感大!

原材料：有機黒糖、有機ココアバター、有機全粉乳、有機ヘーゼルナッツ、有機力カオマス

スポット 10ヶ月 **アレルギー** 乳

653 オーガニックヘーゼルナッツ
50g **440円**(¥475円)

黒糖チョコにピリッと辛口なジンジャーの刺激とレモンの爽やかな風味の大人なチョコ。レモンクリスピー入りで食感も楽しめます。

原材料：有機粗糖・有機ココアバター・有機全粉乳・有機力カオマス・有機生姜・有機粉状ヘーゼルナッツ・有機脱脂粉乳・有機乳脂肪・有機バニラ/モン香料

スポット 12ヶ月 **アレルギー** 乳

656

オーガニックジンジャー&レモン

九州産の有機抹茶のまろやかでコクのあるほろにがフィリングが、甘い黒糖のミルクチョコとマッチします。

原材料：有機黒糖・有機全粉乳・有機ココアバター・有機粗糖・有機力カオマス・有機ひまわり油・有機抹茶・有機粉状ヘーゼルナッツ・有機乳脂肪・有機バニラ

スポット 12ヶ月 **アレルギー** 乳

659

オーガニック抹茶フィリング

九州産の有機抹茶のまろやかでコクのあるほろにがフィリングが、甘い黒糖のミルクチョコとマッチします。

原材料：有機黒糖・有機全粉乳・有機ココアバター・有機粗糖・有機力カオマス・有機ひまわり油・有機抹茶・有機粉状ヘーゼルナッツ・有機乳脂肪・有機バニラ

スポット 12ヶ月 **アレルギー** 乳

659

オーガニック抹茶フィリング

九州産の有機抹茶のまろやかでコクのあるほろにがフィリングが、甘い黒糖のミルクチョコとマッチします。

原材料：有機黒糖・有機全粉乳・有機ココアバター・有機粗糖・有機力カオマス・有機ひまわり油・有機抹茶・有機粉状ヘーゼルナッツ・有機乳脂肪・有機バニラ

スポット 12ヶ月 **アレルギー** 乳

659

オーガニック抹茶フィリング

九州産の有機抹茶のまろやかでコクのあるほろにがフィリングが、甘い黒糖のミルクチョコとマッチします。

原材料：有機黒糖・有機全粉乳・有機ココアバター・有機粗糖・有機力カオマス・有機ひまわり油・有機抹茶・有機粉状ヘーゼルナッツ・有機乳脂肪・有機バニラ

スポット 12ヶ月 **アレルギー** 乳

659

オーガニック抹茶フィリング

九州産の有機抹茶のまろやかでコクのあるほろにがフィリングが、甘い黒糖のミルクチョコとマッチします。

原材料：有機黒糖・有機全粉乳・有機ココアバター・有機粗糖・有機力カオマス・有機ひまわり油・有機抹茶・有機粉状ヘーゼルナッツ・有機乳脂肪・有機バニラ

スポット 12ヶ月 **アレルギー** 乳

659

第3世界ショップ 東京都目黒区 フェアトレードからコミュニティトレードへ

「フェアトレード（国際産直）」商品。世界各地で自然と共生しながら育まれてきた食文化を楽しみながら、持続可能な農業と生産製造者（地域）の自立した応援をすることに役立ちます。※「コミュニティトレード」とは、環境との調和や持続可能な生産、過疎、後継者難、伝統の消失といった、地域の課題を解決していくとする貿易のあり方のことです。

翌々週配達
東京・第3世界ショップ
スポット
原材料: プルーン（種なし）
180日

10021 プルーン(種めき)
120g 689円(¥744円)

「カレーの壺」生産者
スリランカのマリオ
さん秘伝の16種類の
スパイスを、カシュ
ーナッツにブレンド。

翌々週配達
東京・第3世界ショップ
スポット
原材料: カシューナッツ、小麦粉、砂糖、
コーンスターチ、食塩、菜種油、ター
メリック、カレー粉 6ヶ月 アレルギー

10025 カシューナッツ
カレー味
60g 592円(¥639円)

太陽の下で約3週間天日干した、
味の濃い美味しいレーズンです。皮
が薄く、甘いのが特徴です。鉄分が豊
富で食物繊維を含みコレステロール
ゼロです。

翌々週配達
東京・第3世界ショップ
スポット
原材料: レーズン
180日

10022 レーズン
165g 495円(¥535円)

酸味・苦み・コクのバランスがよく、すっきりとした飲み口とまろや
かな甘み特徴です。完熟した実だけを選んで収穫する、手摘み・天
日乾燥のコーヒーです。

翌々週配達
東京・第3世界ショップ
スポット
原材料: コーヒー豆
(グアテマラ)
1年

パロ・ブランコーヒー
10026 豆 10027 粉
各200g 969円(¥1,047円)

ほうじ茶は「僕らが作ったお茶」の生
産者の学生耕作隊から届いたものを
使用。甘さ控えめのやさしい味で、
ほっと一息できる一杯です。

原材料: 脱脂粉乳・加工黒糖・ほうじ茶

最短2024.2.19
アレルギー

10018 Stickほうじ茶ラテ

翌々週配達 東京・第3世界ショップ スポット
65g(13g×5包) 646円⇒(¥698円) 557円(¥602円)

4種のナッツをバランス良くミックスし
ました。油を使用していないので、おつま
みとしてはもちろん、手軽に栄養がとれる
ヘルシーなおやつとしてもオススメです。

翌々週配達
東京・第3世界ショップ
スポット
原材料: マカ
ダミアナッツ
180日

10024 マカダミアナッツ
(食塩不使用)
65g 689円(¥744円)

サンタ・フェリサ指定農園豆。
短時間で安全にカフェインを
抽出し、コーヒーへのダメ
ジを抑えることで、カフェ
インを90%以上カットしな
がらも、コーヒーの風味を存
分に味わうことができます。

翌々週配達
東京・第3世界ショップ
スポット
原材料: コーヒー豆 (グアテマラ)
1年

10028 カフェインレスコーヒー/粉
100g 991円⇒(¥1,070円) 892円(¥963円)

平塚市の福祉施設『嬉々!!
CREATIVE』× 第3世界
ショップのコラボレーション

翌々週配達
東京・第3世界ショップ
スポット
15ヶ月
アレルギー



まろやかなミルクチョコに、クリーミーなヘーゼルナッツフィ
リングを閉じ込めました。

原材料: 粗糖・ココアバター・ココナッツオイル・全粉乳・カカオマス・ココア
パウダー・ヘーゼルナッツ粉

10019 Artisan トリュフチョコミルク
カカオ分70%以上のビターチョコに、クリーミーなヘーゼル
ナッツのフィリングを閉じ込めました。

原材料: 粗糖・ココアバター・カカオマス・ココナッツオイル・ココアパウ
ダー・ヘーゼルナッツ粉(一部に乳製品を含む)

10020 Artisan トリュフチョコビター
各10.2g×5粒 1,400円(¥1,512円)

1リットル用の烏龍茶のティーバッグ
です。熱湯と冷水、どちらも美味しく
お召し上がり頂けます。リーフタイプ
の烏龍茶に負けず劣らず秀でた味と香
りを存分に楽しめます。

翌々週配達
東京・第3世界ショップ
スポット
原材料: 茶(半発酵茶)
1年

10029 林農園の烏龍茶
ティーバッグ(1リットル用)
5g×12包 689円(¥744円)

第3世界ショップの PAN WORK

パンワークチョコレートと
は、回転している釜の中で、
ナッツなどを芯としてチョコ
レートをコーティングし
たお菓子のことです。

素性の確かなドライフルーツ・ナッツ・チョコ
レートをバランスよく個性豊かに配合し
たチョコレート菓子です。ドライフルーツ
の爽やかな酸味が、他にはない組み合わせ
の美味しさを引き出します。

原材料: クランベリーチョコレート(チョコ
レート・ドライクランベリー)・ドライ
パイナップル・ローストピーカンナッツ・
レーズン・ローストカシューナッツ
180日 アレルギー

10033 クランベリーチョコ
×パイナップル×ナッツ
40g 474円(¥512円)

ミルク・ビターの2種類のクワ
ルチュールチョコレートで、ドライク
ランベリーをコーティングしました。

原材料: チョコレート
(粗糖・ココアバター・
カカオマス・全粉乳)・
ドライクランベリー・粗
糖・ひまわり油
1年 アレルギー

10036 クランベリーチョコ
40g 474円(¥512円)

生のまま包み込まれた柔らかい食感のくる
み、香り高いアールグレイ紅茶パウダーを
練り込んだホワイトクワールチョコレート
でコーティングしたチョコです。

原材料: ホワイトチョコ
レート(ココアバター・
粗糖・全粉乳)・くるみ・
アールグレイ紅茶パウ
ダー(ベルガモット香料)
180日 アレルギー

10031 アールグレイ
チョコ×くるみ
45g 474円⇒(¥512円) 460円(¥497円)

コーヒー豆を深煎りにし、まるごと
ミルククワールチュールチョコで
コーティングしました。

原材料: チョコレート
(粗糖・ココアバ
ター・全粉乳・カカ
オマス)・コーヒー豆
1年 アレルギー

10034 珈琲豆チョコ
50g 474円⇒(¥512円) 460円(¥497円)

甘味の凝縮したレーズンと、ビター
クワールチュールチョコレート
のほろ苦さが絶妙な組み合わせ。

原材料: チョコレ
ート(粗糖・カカ
オマス・ココアバ
ター・全粉乳)・
レーズン・なたね
油(遺伝子組換え
でない)
1年 アレルギー

10035 レーズンチョコ
50g 474円(¥512円)

サクサクの衣で包んだカシューナッツを抹
茶入りのホワイトクワールチョコレートで
コーティング。抹茶の優雅な香りとほどよい
渋みを、濃厚なホワイトチョコの甘みが
引き立て、クセになるおいしさです。

原材料: ホワイトチョコ
レート(ココアバ
ター・粗糖・全粉乳)・カ
シューナッツ・小麦粉・
ピーター糖・コーン
スターチ(遺伝子組換え
でない)・抹茶
180日 アレルギー

10038 抹茶チョコ×カシュ
35g 474円(¥512円)

チャイをご家庭で気軽に楽しめるよ
う、一人分の紅茶とスパイスをパック
にしました。

翌々週配達
東京・第3世界ショップ
スポット
原材料: 紅茶(インド)、
生姜、シナモン、ナツメ
グ、レモングラス、ク
ロフ、カルダモン
(スリランカ)
365日

10039 チャイパック
3g×12 474円(¥512円)

「カレーの壺」生産者スリランカの
マリオさん作。カレーやお菓子づく
りに。クセがなく濃厚な味わい。

翌々週配達
東京・第3世界ショップ
スポット
原材料: ココナッツ
(農業不使用)、
グアールガム
2年

10041 ココナッツミルク
200ml 302円(¥326円)

マンゴーの果肉を、スパイスや酢、砂糖と一
緒に煮込んで作った甘辛
味の調味料。和洋中様々な料理の隠し味に。
簡単なレシピ付き。

翌々週配達
東京・第3世界ショップ
スポット
原材料: 砂糖、マンゴー、にん
じく、酢、塩、マスタード、しょ
うが、チリ、増粘剤(ペクチン)
最短2024.6.30

10040 チャツネ
260g 625円⇒(¥675円) 491円(¥530円)

「誰でも、おいしく簡単に」
本場のスリランカカレーが作れます!

たっぷりのトマトとレモングラスが素材の旨味を
引き出します。程よい辛さと、爽やかな風味です。
原材料: トマトペースト、醸造酢、レモングラス、食塩、た
まねぎ、米、にんにく、しょうが、ココナッツオイル、乾燥
ココナッツ、ガランガル、その他香辛料

10042 オリジナル
22皿分

辛味を抑え、スパイス本来の香りを楽しめる
配合。コクのあるペーストが野菜の旨味と甘
さを引き出します。

原材料: 醸造酢、食塩、コリアンダー、砂糖、米、にんにく、ター
メリック、クミン、たまねぎ、タマリンド、ココナッツオイル、乾燥
ココナッツ、しょうが、その他香辛料

10043 マイルド

ローストしたスパイスの香ばしい風味と、パンチの利い
た辛味が鶏肉との相性抜群です。辛い物好きの方に大人気!
原材料: 醸造酢、食塩、タマリンド、しょうが、たまねぎ、唐辛子、にんに
く、米、コリアンダー、乾燥ココナッツ、ココナッツオイル、その他香辛料

10044 スパイシー

翌々週配達
東京・第3世界ショップ
スポット 25ヶ月

カレーの壺
各220g 625円(¥675円)

いのちを育む食の共同企画室 福岡県福岡市南区柏原 4-23-1 九州産直クラブ内

◆九州産直クラブ(九州・東京) ◆にんじんCLUB(愛知・中部)

お問い合わせは上記各社地域版カタログに掲載しております。

有機農業を応援する情報公開マーケット
にんじんCLUB

tel 0568-71-4114 fax 0568-71-1503
https://www.ninjinclub.co.jp



地域に根ざす。
くらしに根ざす。
笑顔に根ざす。
おいしい未来を
つくります!

編集後記

◆掘って～掘って～また掘って～♪もみ殻の山は宝の山☆
初摺りでお世話になってるMさんとこで、初殻いただきました。パン
パンに詰めて、田んぼから持ってきた稲藁とともに軽トラに積んで畑
へ。玉ねぎやイチゴの畝に被せて草抑えに活用します! 米作りは、お
米以外にいろいろ副産物があるのが面白い。…というか、まるごとい
ろいろ活用してきた先人の智慧が素晴らしいなあ。自給米育てて16
年、毎年同じことに感動しちゃいます。(森)

