つくる人の顔が見える！商品カタログ

畑と台所をつなぐ

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

D週 2024年 8 week

お届けカレンダー	月	火	水	木	金
注文用紙提出日	2/12	13	14	15	16
商品のお届け日	19	20	21	22	23
翌々週分のお届け日	26	27	28	29	3/1

地域にねざし熊野の安全・安心な食品を届ける

熊野鼓動

有限会社 熊野鼓動

本社のある和歌山県田辺市本宮町は、紀伊半島の東南部、熊野本宮大社と湯峰・川湯・渡瀬という3つの温泉に恵まれた地域です。ここはユネスコの世界遺産にも登録されている「熊野古道」の最終目的地として古くから多くの人々が訪れた地として知られています。

1980年頃、「熊野」の活性化のため、地元の人が中心となり、「熊野鼓動」の前身にあたる「本宮町田舎の味友の会」を設立。地元の生産品の加工、販売を開始しました。2002年、創業者の急逝により会を一度解散、有志により「有限会社 熊野出会いの里」が設立、2005年に「有限会社 熊野鼓動」に名称を変更、取り組みに共感したIターン者が中心となり、地元の人と協同で運営しています。社名は、熊野「古道」と心臓の「鼓動」の音をかけることで、過去からの遺産をしっかり受け継ぎながら、今を生き、未来へと続く活動を進めたいという願いを込めたものです。

熊野鼓動3つの理念

1 地元熊野で栽培、採取された原材料を中心に使用し、可能な限り農薬や化学肥料を使わずに栽培された農産物を使う。食品添加物の使用を避けて製造し、素材本来の味を大切にする。

2 商品は熊野の息吹きを伝えるメディアとして位置づけ、原料を作ってくださる生産者、品物をお買い求めいただくお客様との良好かつ継続性のある関係を築く。

3 仕事を単に金銭を得る手段、会社をそのための装置として捉えるのでなく、仕事を通じて自己の成長を心がけ、地域にとって必要とされる会社となるよう努力する。

熊野鼓動スタッフの皆様

熊野本宮 釜餅

熊野の神が最初に舞い降りた地と言われる大斎原(熊野本宮大社の旧社地)には、日本最大級といわれる大鳥居(高さ34m、幅42m)が今もなおそびえ立っています。「熊野本宮釜餅」の生地はこの大鳥居前の田んぼで育つ釜餅専用のもち米「やたのもち」を中心に作られています。餅といえば、せいろでもち米を蒸して、杵と臼でつくのが一般的ですが、「釜餅」は釜でもち米を炊き、そのまますりこ木で搗き、しゃもじでもちもちっとした独特の食感の返し、さらにすりこ木で搗きあげて作ります。杵つきや機械搗きを行わない、地元の方々が守り継ぐ昔ながらの製法により粒感を残しながらも、もちもちっとした独特の食感のお餅が出来上がります。

大斎原の大鳥居

おいしい食べ方

袋のまま、もしくはラップをして常温で2～3時間の解凍時間を目安に自然解凍でお召し上がりください。

蓬をたっぷり搗きこみました。爽やかな緑色と香りが特徴的な定番の釜餅です。

翌々週配達
和歌山・熊野鼓動 凍 スポット
原材料:もち米(国産)、小豆、砂糖(てんさい)、よもぎ、きな粉、塩
卵 6ヶ月 アレルゲン 豆
30106 よもぎ釜餅
55g×4
954円⇒(税込1,030円)
874円(税込944円)

もち米に自家栽培の黒米を加えました。赤飯のような色合いと、つぶつぶとした歯触りに、古代米特有の粘りが加わり、一層おいしさが増しました。

翌々週配達
和歌山・熊野鼓動 凍 スポット
原材料:もち米(国産)、小豆、砂糖(てんさい)、黒米、きな粉、塩
卵 6ヶ月 アレルゲン 豆
30113 古代米釜餅
55g×4
954円⇒(税込1,030円)
874円(税込944円)

ふんわりとした独特の食感にくるみの歯ごたえと香ばしさ、それに釜炒り茶の香りが漂う贅沢な一品です。

翌々週配達
和歌山・熊野鼓動 凍 スポット
原材料:もち米(国産)、小豆、砂糖(てんさい)、くるみ、釜炒り茶、塩、きな粉、醤油
卵 6ヶ月 アレルゲン 麦 豆
30120 くるみ釜餅
55g×4
954円⇒(税込1,030円)
874円(税込944円)

「よもぎ釜餅」を食べやすい一口サイズに仕上げました。

翌々週配達
和歌山・熊野鼓動 凍 スポット
原材料:もち米(国産)、小豆、てんさい糖、よもぎ、塩
卵 6ヶ月
30137 熊野伝承・釜小餅
6個
905円⇒(税込977円)
835円(税込902円)

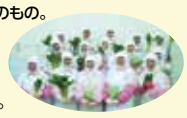
「よもぎ・古代米・くるみ」3種の釜餅をセットにしました。

翌々週配達
和歌山・熊野鼓動 凍 スポット
卵 6ヶ月 アレルゲン 麦 豆
30144 釜餅6個セット
55g×2×3
1,544円⇒(税込1,668円)
1,330円(税込1,436円)
産直eco プライス

その他商品も12Pでご紹介しております。

惣菜キット　グリ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総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。あらかじめご了承ください。

お好みの野菜をプラスしてボリュームアップも

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。

蔵 スポット 賞 製造日含め5日 アレルゲン 麦 卵 豆

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・馬鈴薯澱粉・食塩・にんにくペースト・生姜ペースト・こしょう】

2 国産豚の回鍋肉セット

2人前(360g)

1,040円⇒(税込1,123円)

988円(税込1,067円)

ご家庭でご用意いただくもの
・オリーブオイル/大2杯
・卵/3個
・マヨネーズ/大1杯
・塩こしょう/少々
※お好みで粉チーズまたはナチュラルチーズ

普段ご家庭でなかなか作れないカシューナッツ炒めを、手軽に作っていただけるセットです。カシューナッツの香ばしい風味と食感をお楽しみ下さい。最後にゴマ油をまわしかけるとより風味がアップします。

蔵 スポット 賞 製造日含め5日 アレルゲン 麦 豆

原材料：野菜セット【玉ねぎ・ピーマン・人参】調味肉【鶏肉・しょうゆ・砂糖・清酒・発酵調味料・チキンスープ・貝エキス・昆布だし・生姜ペースト・食塩】・カシューナッツ

3 野菜と鶏肉のカシューナッツ炒め

2人前(340g)

1,100円(税込1,188円)

新鮮な野菜とごまの風味たっぷりの担々の素に、もっちり麺と濃厚なスープがセットになりました。ご家庭で簡単に本格担々麺をどうぞ。

もやしは付属しておりませんのでお好みでご用意下さい。

蔵 スポット 賞 製造日含め5日 アレルゲン 麦 卵 豆

原材料：麺【小麦粉・鶏卵・あら塩・米粉(打ち粉)/酒精・かん水】野菜セット【にら・人参】担々の素【豚肉・ごま・砂糖・みそ・ポークエキス・醤油・野菜(きくらげ・しいたけ)食塩・香辛料・でんぷん・香味食用油・酵母エキス・かつおエキス・ごま油・醸造酢】スープ【ポークエキス・食塩・醤油・酵母エキス・砂糖・昆布エキス・でんぷん・かつおエキス・玉ねぎ・こしょう・にんにく】

5 半日分の野菜が摂れる担々麺

2人前(490g)

1,350円(税込1,458円)

じゃが芋の食感が良いアクセントになっているスパニッシュオムレツとあっさりとして美味しいスープが作れるセットです。

蔵 スポット 賞 製造日含め5日 アレルゲン 麦 卵 豆

原材料：(スパニッシュオムレツ)具材セット【野菜(ピーマン・赤パプリカ・ぶなしめじ・玉ねぎ)(国産)・添付調味料(欧風だし(食塩・でん粉分解物・酵母エキス粉末・玉ねぎエキス粉末(でん粉分解物・玉ねぎエキス)・醤油(大豆・小麦を含む)・セロリ粉末・キャロット粉末・コショウ・フライドガーリック・馬鈴しょでん粉))】下処理済じゃがいも【じゃがいも(国産)】(人参スープ)具材セット【玉ね(国産)・人参・添付調味料(欧風だし2袋(食塩・でん粉分解物・酵母エキス粉末・玉ねぎエキ粉末(でん粉分解物・玉ねぎエキス)・醤油(大豆・小麦を含む)・セロリ粉末・キャロット粉末・コショウ、フライドガーリック・馬鈴しょでん粉)】

産直 eco プライス

8 スパニッシュオムレツ(人参スープ付き)

2人前(375g)

1,007円⇒(税込1,088円)

906円(税込979円)

ご用意いただくもの
・もやし
約200g

新鮮な野菜と本格ニラレバソースのセット。くさみを抜いた国産豚のレバーをご飯が進む甘辛ソースで絡めてどうぞ。

もやしは付属しておりませんのでお好みでご用意下さい。

蔵 スポット 賞 製造日含め5日 アレルゲン 麦 豆

原材料：調味肉【豚レバー・醤油・馬鈴薯澱粉・清酒・長ねぎ・砂糖・オイスターソース(イカを含む)・にんにく・揚げ油(菜種油)・醤油・ごま油・チキンエキス・ポークエキス・こしょう】野菜セット【にら・人参】

4 国産豚のニラレバ炒め

2人前(280g)

1,070円(税込1,156円)

ボリュームたっぷりのチンゲン菜としっかり味のスタミナ肉を炒めて作るスタミナ炒めです。パプリカの赤色が彩りを添えてくれます。ご飯との相性バッチリの一品です。

蔵 スポット 賞 製造日含め5日 アレルゲン 麦 卵 豆

原材料：野菜セット【チンゲン菜・赤パプリカ・しいたけ】調味肉【豚肉・醤油・菜種油・鶏卵・発酵調味料・馬鈴薯でん粉・コチュジャン・にんにくペースト・酒・ごま油・砂糖・生姜ペースト・食塩・コショウ】

6 チンゲン菜のスタミナ炒め

2人前(440g)

1,110円(税込1,199円)

すべて国産の原材料を使用した餃子と新鮮野菜、野菜の旨味で美味しく仕上げたスープのセットです。お好みで、こしょう・ラー油を入れても美味しい！

原材料：野菜セット【玉ねぎ・人参・ピーマン・ぶなしめじ】餃子【具：野菜(キャベツ・玉ねぎ・長ねぎ・にら・にんにく・しょうが)豚肉(国産)・豚脂・乾燥キャベツ・粒状大豆たん白・オイスターソース・でん粉・醤油・食塩・ゴマ油・砂糖・酵母エキス・魚醤)皮(小麦粉・でん粉・なたね油・食塩)打ち粉(でん粉)】添付調味料【食塩・でん粉分解物・酵母エキス粉末・玉ねぎエキス粉末(でん粉分解物・玉ねぎエキス)醤油・セロリ粉末・キャロット粉末・コショウ・フライドガーリック・馬鈴薯澱粉】

蔵 スポット 賞 製造日含め5日 アレルゲン 麦 豆

7 ブイヨン水餃子スープ

2人前(330g)

1,025円(税込1,107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「農薬」及び「栽培方法」

順次表記(例)
㊎ 除1植1菌0虫0 有機許容1
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
⑤JAS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

ほっぺが落ちるほど美味しい！
自然栽培いちごの季節です♪

『自然栽培グループとものわ』一番の人気者！ほっぺが落ちるほど美味しい♪品種『紅ほっぺ』。しっかりとした食感で、甘味だけでなく酸味とのバランスも◎

甘酸っぱくて
美味♪
食べると思わず
踊りだす!?

「日本ピンクレディー協会」会員しか育てられないレア品種。小ぶりでぎゅっと甘酸っぱくてカリッとした食感は「まるかじり」にぴったり。

さんさんファーム　長野県下伊那郡松川町
㊎菌11虫8（うち有機許容6、当地比約2/5）

12 ピンクレディー(りんご)

3玉

547円(税込591円)

「デコポン」として有名な柑橘・不知火(しらぬい)。清見オレンジ×ポンカン種の掛け合わせで、果汁たっぷり、濃い甘みが特長。皮は手でむきやすいのも嬉しい♪

名前も形もかわいくて、美味しいみかん♪

池田鹿蔵みかん農園
和歌山県有田郡
㊎菌2虫7（有機許容4含む）
当地比約1/3

14 不知火（しらぬい）

約800g
(約2～3玉)

802円(税込866円)

NEW!

なだらかな山の斜面にあるみかん畑で、30種類以上のみかんを育てる外山さん。1月以後の晩柑各種も毎年人気です。今年は何種類味わえるかな？

外山輝司
静岡県浜松市
スポット

希少品種！

㊎菌3虫1（有機許容含む）

16 はやさき文旦

約1.2kg～1.3kg
約2～3玉

643円(税込694円)

最近は作る人が減って希少になってしまった「文旦」ですが、さわやかな独特の香りと酸味、上品な甘さが特長。グレープフルーツのようなさっぱりとした味わい。シーフードとあわせてサラダにもどうぞ。

『甘くて』『ジューシー』ないよかん♪

温州みかんとオレンジの交雑種で、ほんのり甘くてジューシー。皮もむきやすい。

㊎菌3虫1(有機許容含む)

17 外山さんのいよかん

約1kg
約3～4玉

584円(税込631円)

NEW!

自然栽培グループとものわ
愛知県豊田市 蔵
㊎菌0虫0
品種：紅ほっぺ、他

10 1P

約200g

938円(税込1,013円)

11 ミニパック

約100g

488円(税込527円)

斉藤農園(津軽産直組合)青森県青森市
㊎菌8虫9

もったいない規格で産地応援♪

今季は大変な不作で青森りんご価格高騰のため、表面キズ等ありの「もったいない規格」でお届けします。あらかじめご了承ください。

サンふじは酸味が少なく、ふわーっと甘くてジューシー、美味しさも人気も最高！

13 青森りんご・もったいないサンふじ

2玉

725円(税込783円)

清見オレンジ×ぽんかんの交配種。果肉はやわらかく甘みが強い♪皮は手でむきやすく、薄い内袋ごと食べられる♪食べやすさも人気の秘訣！

池田鹿蔵みかん農園
和歌山県和有田郡
㊎菌3虫5（有機許容2含む）
当地比約1/3

甘くて
食べやすいと人気！

15 はるみ

約800g
約4玉

765円(税込826円)

あすか　和歌山県海南市
㊎菌0-2虫3-5(有機許容含む)
＊約4～7玉前後

はっさく

18 1.2kg(S以上混)

548円(税込592円)

「皮が黒っぽく変色してたり、皮に傷があったり…」見た目は難あり、皮むいて食べたらちゃんと美味しい！「もったいない」規格をお値打ちにお届けします。

19 わけあり(3kg箱)

お値打ち!

1,370円⇒(税込1,480円)

915円(税込988円)

料理のアクセントに、お酢がわりに手作りドレッシングに、お菓子づくりに。料理がグン！と引き立つ生レモン。ノーワックスで皮ごと使えます。

池田鹿蔵みかん農園
和歌山県和有田郡
㊎菌5虫3（有機許容含3む）
当地比約1/3　品種：ユーレカ

20 レモン

約300g
(2～3個)

349円(税込377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、薫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・チュポン県またはペッブリ県
㊎菌0虫0　化成使用
品種：グロスミッチェル種ホムトン

タイバナナ

21 500g

462円(税込499円)

22 1kg

お値打ち!

924円⇒(税込998円)

859円(税込928円)

美味で知られる干し柿の名品「市田柿」
小玉でもっちり、美味しさが詰まった、伊那谷名産の干し柿「市田柿」。原料柿の低農薬栽培＆加工まですべて『さんさんファーム』のお手製です。

在庫限り！

さんさんファーム　長野県下伊那郡松川町
柿（㊎菌3虫3　品種：市田柿）　＊無くん蒸のため茶褐色です／表面に付着した白い粉は糖分です（カビではありません）
賞 2ヶ月 蔵

23 伊那谷の干し柿

150g
(約5～8個)

787円(税込850円)

まるで和菓子🍡ぽってりとろける美味しさ
やわらかい干し柿「あんぽ柿」は、薄皮の中にとろける蜜のような果肉、自然の甘さが絶妙です。硫黄燻蒸をしていません。

生産者グループあすか
奈良県五條市
蔵 スポット
柿（奈良・和歌山県産）品種：平核無（ヒラタネ）柿、刀根柿
賞 開封前14日

今週限り！

24 あんぽ柿

200g
(4～5玉)

728円(税込786円)

ちょっと縦長のミニトマト（品種アイコ）。果肉が厚く、甘みが強い、おいしい品種です。
長有研
(長崎有機農業研究会／中村認)
長崎県南島原市 蔵
㊎菌3-4虫3-4

島原のミニトマト(赤)

25 1P

150g

298円(税込322円)

26 2P

150g×2

596円⇒(税込644円)

お値打ち!

554円(税込598円)

無農薬でカリフラワーを育てるのは至難の業！シンプルで自然な味わいをお楽しみください。白い花蕾部が寒さで変色する場合があります。やや小ぶり。

teranova
愛知県安城市
蔵

今週限り！

㊎菌0虫0　品種：寒月

27 カリフラワー

1株

398円(税込430円)

ブロッコリー × カリフラワーの交配種で、独特の見た目が映える～！！ブロッコリーと同じようにお召し上がりください。やや小ぶり。

今週限り！

teranova
愛知県安城市
蔵

㊎菌0虫0　品種：ダ・ヴィンチ

28 ロマネスコ

1株

398円(税込430円)

無農薬でブロッコリーを育てるのは至難の業！花蕾部が寒さで変色する場合があります。やや小ぶり。

今週限り！

teranova
愛知県安城市
蔵

㊎菌0虫0　品種：こんぱんは

29 無農薬ブロッコリー

1株

398円(税込430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
蔵
㊎菌0虫1-5(有機許容)
30 ブロッコリー
1株 **360円**(税込389円)

*β*カロテン豊富な緑黄色野菜。ふんわり柔らかくほのかな苦み。サラダの彩りに。さっと茹でてお浸しにも。

teranova
愛知県安城市
蔵
㊎菌0虫0　品種:グリーンウェーブ
31 リーフレタス
150g **328円**(税込354円)

葉先が紫色で彩り良し。サラダはもちろん、葉が広くやわらかいので、焼き肉など「巻いて食べる」料理におすすめ。

teranova
愛知県安城市
蔵
㊎菌0虫0　品種:レッドファイヤー
32 サニーレタス
150g **328円**(税込354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
㊎菌0虫1-5(有機許容)
キャベツ
33 1/2玉 蔵
226円(税込244円)

34 1玉
452円⇒(税込488円)
394円(税込425円) お値打ち!

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
㊎菌1虫2
品種：黄らく他
白菜カット
35 1/2玉 蔵
446円(税込482円)

36 1玉
892円⇒(税込963円)
786円(税込849円) お値打ち!

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、バターソテーに。

天野グループ
愛知県安城市
蔵
㊎菌0虫1肥料の一部に化成含む
品種:エクストリーム他
37 ほうれんそう
200g **268円**(税込289円)

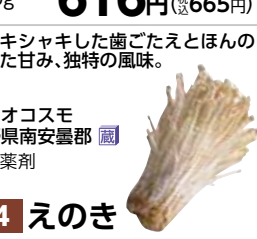
定番のザ・葉もの野菜。定番のおひたしやゴマ和え、煮びたし、バターソテーに。

teranova
愛知県安城市 蔵
㊎菌0虫0　品種:味いちばん
38 無農薬ほうれん草
200g **290円**(税込313円)

アクが少なく使いやすい万能菜もの。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
蔵
㊎菌0虫1肥料の一部に化成含む
品種：はっけい他
39 小松菜
200g **268円**(税込289円)

寒い季節に春を思わせる、みずみずしい緑とほろ苦さが美味。彩り、おひたし、ソテーに。



あすか
奈良県五條市 蔵
今週限り!
㊎菌0-2虫0-2
品種：冬華、CR花まつり
40 菜花
150g **238円**(税込257円)

アクやクセがなく使いやすい定番菜もの。いつもの料理の他スムージーにも。

寺岡有機農場　広島県世羅町 蔵
㊎菌0虫0
41 有機小松菜
180g **280円**(税込302円)

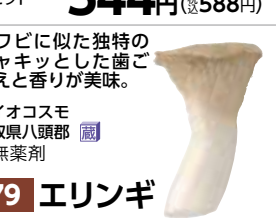
生食しやすい小松菜のベビーリーフ。アクはなく豊かな風味とほのかな辛みがあります。

寺岡有機農場広島県世羅町 蔵
㊎菌0虫0
42 有機サラダ小松菜
40g **300円**(税込324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 蔵
㊎菌0虫0
43 有機水菜
180g **280円**(税込302円)

洗って生食できるほうれん草！アク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 蔵
㊎菌0虫0
44 有機ベビーサラダほうれん草
40g **300円**(税込324円)

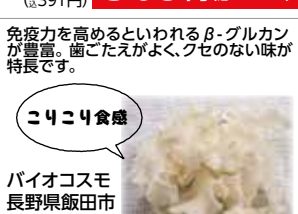
シーザーサラダの食材として知られます。きれいな緑色と柔らかくサクッとした食感で、ボリュームアップ！

寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵
㊎菌0虫0
45 有機ベビーロメインレタス
40g **300円**(税込324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 蔵
㊎菌0虫0
46 有機レタスリーフミックス
40g **300円**(税込324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 蔵
㊎菌0虫0
47 有機サラダ春菊
40g **300円**(税込324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 蔵
㊎菌0虫0
48 有機ベビーリーフ
40g **300円**(税込324円)

49 たっぷり有機ベビーリーフ
100g
750円⇒(税込810円)
537円(税込580円)

寒くなるほど甘みを増し、おろし、漬物、煮ものなど、どう調理しても美味しい！基本、葉なしでお届けします。

今週限り!
ティエラス
愛知県田原市
㊎菌0虫1-5(有機許容)
50 大根
1本 **290円**(税込313円)

沖縄から一足早く春を告げる新玉ねぎ！みずみずしく辛味が少ないので、サラダなど生食がおすすめ！発芽しやすいので早めにお使いください。
真南風　沖縄県うるま市他 蔵
㊎菌0虫0、品種：Qちゃん
島の新玉ねぎ
51 400g(S-3L混)
(約1～2玉) **282円**(税込305円)
52 800g(S-3L混)
564円⇒(税込609円)
522円(税込564円) お値打ち!

小坂　隆　長野県下高井郡山ノ内町
㊎菌3虫3
＊長野県の一般栽培では最大18回使用(当地比約1/3)
玉ねぎ
53 600g(S−3L混)
325円(税込351円)
54 1.2kg(S−3L混)
650円⇒(税込702円)
593円(税込640円) お値打ち!

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
北海道河東郡上士幌町
㊎菌0虫0　品種：男爵、マチルダ他
じゃがいも
55 500g(S−2L混)
255円(税込275円)
56 1kg(S−2L混)
510円⇒(税込551円)
460円(税込497円) お値打ち!

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。

今週限り!
天野グループ
愛知県安城市
㊎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
57 500g
250円(税込270円)
58 1kg
480円⇒(税込518円)
428円(税込462円) お値打ち!

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
㊎菌0虫0
無農薬にんじん
59 500g
324円(税込350円)
60 1Kg
648円⇒(税込700円)
611円(税込660円) お値打ち!

「冷めてもおいしい焼きいも」の原料となる、おいしいサツマイモです。甘みの強いおいしい品種を選んで栽培しています。

はらんなか 新潟県津南町
㊎菌0虫0
品種：紅東、ひめあやか
さつまいも
61 500g
349円(税込377円)
62 1kg
698円⇒(税込754円)
646円(税込698円) お値打ち!

独特のぬめりとホックリ感が美味しい。衣かつぎ、煮っころがし、味噌汁、揚げ物にも。

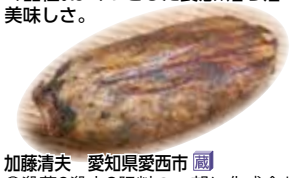
肥後やまと会
熊本県益城郡山都町
㊎菌0虫0
里いも
63 400g
378円(税込408円)
64 800g
756円⇒(税込816円)
698円(税込754円) お値打ち!

旬の時期には糖度が20度を超える！？自然な甘みと柔らかさがご自慢の青森のゴボウ。皮はむかず、タワシでこすり洗いしてお使いください。※端はカット処理あり。

斉藤農園（津軽産直組合）
青森県青森市
㊎菌0虫0　品種：柳川理想

65 青森ごぼう
200g **320円**(税込346円)

大人気！加藤さんのレンコン。「備中」は昔ながらの細長く、よく糸を引く品種。ほくっとした食感、落ち着く美味しさ。



加藤清夫　愛知県愛西市 蔵
㊎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)
66 れんこん(土付き)
500g **616円**(税込665円)

中部地方の在来種「越津」ねぎは、青いところも白いところも美味しく食べられます。

島田農園
愛知県稲沢市 蔵
㊎菌0虫0
品種：越津（自家採種）
67 青ねぎ
200g **260円**(税込281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 蔵
㊎菌0虫0
68 しょうが
100g **238円**(税込257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 蔵
㊎菌2虫3-4
69 大葉
10枚 **174円**(税込188円)

独特のこりこり食感がおいしい「黒あわび茸」入り（割れ混じり）。

バイオコスモ
神奈川県伊勢原市
スポット
蔵 ㊎無薬剤
【内容】黒あわび茸40g・まいたけ50g・ぶなしめじ50g・えのき100g
70 黒あわび茸入きのこ4種セット
1セット **544円**(税込588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 蔵
㊎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

71 きのこいろいろパック５種
1セット **683円**(税込738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
㊎無薬剤
原木生しいたけ 蔵
72 1P
100g **318円**(税込343円)
73 2P
100g×2
636円⇒(税込687円)
600円(税込648円) お値打ち!

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 蔵
㊎無薬剤
74 えのき
100g **181円**(税込195円)
75 徳用
200g
362円⇒(税込391円)
309円(税込334円) お値打ち!

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
蔵 ㊎無薬剤
76 ぶなしめじ
100g **246円**(税込266円)
株がバラバラになっていて、料理に使いやすいお得用。
77 ぶなしめじバラ徳用 お値打ち!
300g **420円**(税込454円)

旨みの強いキノコ。捨てるところがなくすべて食べられます。

バイオコスモ
北海道松山郡 蔵
㊎無薬剤
78 まいたけ
100g **392円**(税込423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 蔵
㊎無薬剤
79 エリンギ
100g **346円**(税込374円)
規格外(やや小さめ)の増量タイプ。
80 ふぞろいエリンギ
150g **294円**(税込318円)

ぬ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 蔵
㊎無薬剤
81 完熟なめこ
150g **300円**(税込324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 蔵
㊎無薬剤
82 ホワイトマッシュルーム
100g **367円**(税込396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 蔵
㊎無薬剤
83 はなびらたけ
80g **402円**(税込434円)

三恵食品
福岡県八女市

たけのこ(鹿児島・熊本・福岡・高知・香川県産)
㊐ 150日
国産たけのこ水煮
84 スライス
150g **562円**(税込607円)
85 ホール
130g **902円**(税込974円)

お米

ザ・日本人の主食！基本のお米は化学肥料＆栽培時の農薬不使用、生産者自ら生産・精米・出荷を手がけたものを扱います。

◆収穫後の管時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。

◆農家さん単位の選別のため、選別は厳しくないものもあります。特に黒・茶色の米が混じることもありますのでご了承願います。

古代米の一種「黒米」はポリフェノールをたっぷり含む、もち種です。米に1～2割混ぜて炊けば、きれいな紫色のもちもちご飯になります。おこわやお粥にも。

松凪農園
愛知県犬山市
㊎除0殺菌0殺虫0
品種：春香
86 犬山の黒米
200g **570円**(税込616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保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菌0虫0（育苗時菌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

87 玄米2kg
1,248円⇒（税込1,348円）
1,204円（税込1,300円）

89 七分米2kg
1,398円⇒（税込1,510円）
1,343円（税込1,450円）

91 白米2kg
1,398円⇒（税込1,510円）
1,343円（税込1,450円）

産直eco プライス

88 玄米5kg
3,120円⇒（税込3,370円）
2,870円（税込3,100円）

90 七分米5kg
3,495円⇒（税込3,775円）
3,239円（税込3,498円）

92 白米5kg
3,495円⇒（税込3,775円）
3,239円（税込3,498円）

もちもちっ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

「もちもちっ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。

白神郷ふたつい有機クラブ
秋田県能代市
産直eco プライス
毎週
㊙有機栽培/菌0虫0（育苗時菌0虫0）
品種：あきたこまち
※2023年度産

きみまちこまち

93 玄米(有機栽培)2kg
1,850円（税込1,998円）

94 玄米(有機栽培)5kg
4,625円⇒（税込4,995円）
4,150円（税込4,482円）

95 七分米(有機栽培)2kg
2,000円（税込2,160円）

96 七分米(有機栽培)5kg
5,000円⇒（税込5,400円）
4,500円（税込4,860円）

97 白米(有機栽培)2kg
2,000円（税込2,160円）

98 白米(有機栽培)5kg
5,000円⇒（税込5,400円）
4,500円（税込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
産直eco プライス
蔵 毎週

信州たまご山ランドの自然卵

99 6個
421円⇒（税込455円）
388円（税込419円）

100 10個
698円⇒（税込754円）
555円（税込599円）

「信州たまご山ランドの自然卵」と、「穂高温泉郷」の天然温泉でつくりました。臭みがなく、とろ～ッと美味。

会田共同養鶏組合
長野県松本市 蔵 毎週
平飼卵 賞11日

温泉卵

101 2個
138円（税込149円）

102 6個
お値打ち！
414円⇒（税込447円）
398円（税込430円）

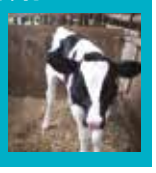
ビタミンや鉄分豊富なうずら卵を、そのまま手軽に使える水煮パックにしました。串にさしておでんの具に、お弁当のおかずに。

食通U　東京都世田谷区 蔵 毎週
原材料：うずら卵(愛知県産)・食塩
賞120日 アレルゲン 卵

103 うずらの卵水煮
6個×2連
420円（税込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

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
蔵 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
賞5日 アレルゲン 乳

105 ノンホモ飛騨牛乳・ビン
900ml
432円（税込467円）

手軽な紙パック入り。ホモジナイズ（脂肪球を撹拌）しているのでさらっとしたのどごしです。クリームは浮きません。

飛騨酪農農業協同組合
岐阜県高山市
蔵 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
賞5日 アレルゲン 乳

106 パスチャライズ飛騨・パック
1L
428円（税込462円）

ホモジナイズ（脂肪球を撹拌）しているのでさらっとしたのどごしです。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
蔵 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
賞5日 アレルゲン 乳

107 北アルプス厳選牛乳・ミニ瓶
180ml
155円（税込167円）

ホモジナイズ（脂肪球を撹拌）しているのでさらっとしたのどごしです。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
蔵 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
賞5日 アレルゲン 乳

108 北アルプス特選牛乳・ビン
900ml
483円（税込522円）

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 蔵 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）

賞18日 アレルゲン 乳

109 飛騨プレーンヨーグルト（無糖）
400g
412円（税込445円）

飛騨酪農農業協同組合 岐阜県高山市 蔵 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）
賞13日 アレルゲン 乳

飛騨酪のむヨーグルト

110 130mℓ
158円（税込171円）

111 500mℓ
422円（税込456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 蔵 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）
賞18日 アレルゲン 乳

112 飛騨ノンホモヨーグルト
80g×3
369円（税込399円）

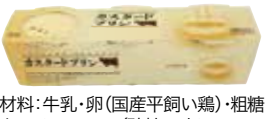
10種類の飲む野菜
高知県産の農薬不使用の野菜たちを搾った青汁。青臭さを抑えたスッキリした飲みやすさ。

ひまわり乳業
蔵 毎週
原材料：ケール、小松菜、ブロッコリー、サラダ菜、青ジソ、ミツバ、クレソン、パセリ、チンゲンサイ（高知県産）
賞8日

113 飛騨 菜食健美
90ml
165円（税込178円）

低温殺菌牛乳と平飼い鶏の卵・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 蔵 毎週



原材料：牛乳・卵（国産平飼い鶏）・粗糖・カラメルソース（砂糖・水）
賞14日 アレルゲン 卵 乳

114 カスタードプリン
90g×3
337円（税込364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。

（はちみつを使用していますので、１歳未満の乳児には与えないでください。）

飛騨酪農農業協同組合
岐阜県高山市 蔵 隔週BD
原材料：はちみつ（主にミャンマー産）・バター（国産）
賞6ヶ月

115 はちみつバター
130ｇ
775円（税込837円）

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

よつ葉乳業
北海道
蔵 毎週
原材料：生乳・食塩
賞90日
アレルゲン 乳

116 シュレッドチーズ
250g
882円（税込953円）

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

よつ葉乳業
北海道
蔵 毎週
原材料：生乳・食塩
賞90日 アレルゲン 乳

117 スライスチェダー
100g（25g×4枚入）
584円（税込631円）

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

よつ葉乳業　北海道 蔵 隔週BD
原材料：生乳・食塩
賞180日 アレルゲン 乳

118 カマンベールチーズ
90g
652円（税込704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
賞365日 アレルゲン 乳

119 スキムミルク
150g
406円（税込438円）

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

よつ葉乳業　北海道 蔵 隔週BD
原材料：生乳
賞180日 アレルゲン 乳

120 よつ葉バター・無塩
150g
543円（税込586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 蔵 隔週BD
原材料：生乳・食塩
賞180日 アレルゲン 乳

121 パンにおいしいよつば発酵バター
100g
494円（税込534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。

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。

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
賞4日 アレルゲン 麦

123 プレマ天然酵母角食パン・ノンスライス
270g
365円（税込394円）

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
賞4日 アレルゲン 麦

124 プレマ天然酵母角食パン・5枚切
270g
365円⇒（税込394円）
356円（税込385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
賞4日
アレルゲン 麦

125 テーブルロール
40g×4
345円（税込373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
賞4日
アレルゲン 麦

126 レーズンロール
45g×4
466円（税込503円）

外皮は柔らかく、内側はふんわり焼けたこうばしい太めのバケット。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
賞4日 アレルゲン 麦

127 バタール
1本
423円（税込457円）

ふわふわの柔らかい生地に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
賞4日
アレルゲン 麦

128 ハイジの白パン
80g×2
366円（税込395円）

もっ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
賞4日
アレルゲン 麦
米粉パンではありません。

129 玄米ごぱん
280g
592円（税込639円）

ぎっしり詰まったあんのほどよい甘さとほんのりよもぎ味が相性バツグン！

スポット
原材料：基本材料・国産小倉あん・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・国産よもぎパウダー・白ごま

賞4日 アレルゲン 麦

130 よもぎあんパン
85g×2
525円⇒（税込567円）
502円（税込542円）

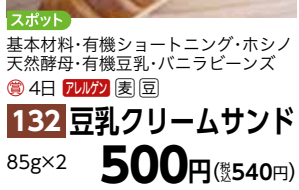
ふわふわで柔らかく口解けの良いプレマオリジナル塩パン。そのままでも美味しいですが、軽く温めるとより一層美味。

スポット
原材料：基本材料・有機パーム油・ホシノ天然酵母

賞4日 アレルゲン 麦

131 プレマの塩パン
85g×2
446円（税込482円）

本物の練乳クリームのような味わいと、生地も自然な甘さ。やさしさいっぱいの逸品です。



スポット
基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・有機豆乳・バニラビーンズ
賞4日 アレルゲン 麦 豆

132 豆乳クリームサンド
85g×2
500円（税込540円）

甘辛く味付けした豆味噌を玄米ごぱんの生地に巻き込みスティック状にしました。おやきや五平餅を思い出すような味です。オーブンで軽く焼いていただくとカリッとおいしくなります。

スポット

原材料：基本材料・玄米（愛知県産）・ホシノ天然酵母・味噌（大豆/愛知県産）・有機レーズン・ごま油・有機白ごま・醤油

賞 4日 アレルゲン 麦 豆

133 玄米みそスティック

80g×2 **511円**（税込552円）

マイスターズ・バックシュトゥーベのパンと焼き菓子

愛知県名古屋市千種区

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

シンプルな食事パン。もっちりした国産小麦&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・国産小麦たんぱく（オーサワジャパン）・有機天然酵母（風と光）

賞 5日 アレルゲン 麦

134 湯種食パン

520g **420円**（税込454円）

オーガニックレーズンのおいしさが詰まってます。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・国産小麦たんぱく（オーサワジャパン）・有機天然酵母（風と光）

賞 5日 アレルゲン 麦

135 湯種レーズン食パン

330g **340円**（税込367円）

完全粉を40%使ったパン。中にアプリコット・くるみ・オレンジピールを練りこみました。

スポット

原材料：基本材料・ライ麦粉（海外有機認定）・OGアプリコット・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

賞 5日 アレルゲン 麦

136 全粒パン・アプリコット

300g **420円**（税込454円）

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

賞 5日 アレルゲン 麦

137 カンパーニュ・ノア

280g **420円**（税込454円）

カンパーニュ生地に香ばしいローストアーモンドとレーズンを加えた、工房自慢のパンです。

スポット

原材料：基本材料・ライ麦粉（海外有機認定）・OGアーモンド・OGレーズン

賞 5日 アレルゲン 麦

138 レザン&アマンド

250g **420円**（税込454円）

五穀豊穣を願って・・モチモチの生地に栄養たっぷりの雑穀をプラス。好みでチーズやハムなどをはさんでどうぞ。

スポット

原材料：基本材料・なたね油・五穀大黒（雑穀ブレンド/あわ・きび・はとむぎ・大麦・ひえ）・黒いりごま

賞 5日 アレルゲン 麦

139 石窯ベーグル・五穀入り

2個 **340円**（税込367円）

バター・ミルク不使用、あっさり味のシンプルなロールパンです。朝食のお供に、オヤツにどうぞ。

スポット

原材料：基本材料・なたね油

アレルゲン 麦

140 モーニングロール

2個 **260円**（税込281円）

クランベリーの甘酸っぱさと鮮やかな赤色の実が魅力的な、爽やかなパン。

スポット

原材料：基本材料・平飼卵・バター・粗糖・牛乳・OGクランベリー

賞 5日 アレルゲン 麦 卵 乳

141 クランベリーソフト

2個 **320円**（税込346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

賞 5日 アレルゲン 麦

142 パン・オ・ノア

320g **420円**（税込454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

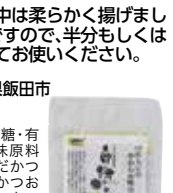
賞 5日 アレルゲン 麦

143 全粒パン・ナッツ

300g **420円**（税込454円）

ほんのりレモン風味。自家製レモンピール入りのスコーンです。

蔵 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（アリサン）・バター（よつ葉乳業）・自家製レモンピール・OGレモンピール

賞 5日 アレルゲン 麦 乳 豆

144 レモン風味の石窯スコーン

3個 **360円**（税込389円）

カカオを贅沢にたっぷりと使ったコクのあるブラウニー。工房イチオシの商品です。お見逃しなくご注文くださいね！

蔵 スポット

原材料：国産小麦粉・自然塩・平飼卵・バター・カカオマス・粗糖・OGプルーン・OGくるみ・ブランデー

賞 7日 アレルゲン 麦 卵 乳

145 プルーンのブラウニー

1台 **500円**（税込540円）

小麦の風味とツブツブした海塩がベストマッチ！ワインのお供にもおすすめ。

スポット

原材料：基本材料・ごま油・湖塩

賞 30日 アレルゲン 麦

146 塩ブロック

15個 **420円**（税込454円）

パイ生地を使ったカントリースタイルの焼き菓子。自家製のアーモンドクリームのおいしさ抜群。

蔵 スポット

原材料：国産小麦粉・塩・バター（よつ葉乳業）・平飼卵・三温糖（ムソー）・アーモンドプードル・OGアーモンド・ラム酒

賞 5日 アレルゲン 麦 卵 乳

147 アーモンドパイ

1台 **960円**（税込1,037円）

小麦粉・ベーキングパウダー不使用の本物シフォン！なめらかでしっとりとしたシフォンケーキ。紅茶やコーヒーとともにお召し上がりください。

蔵 スポット

原材料：米粉・塩・平飼卵・洗双糖・菜種油・ココアパウダー

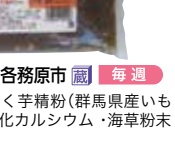
賞 5日 アレルゲン 卵

10100 米粉のシフォン

1台 **1,850円**（税込1,998円）

豆腐・揚げ・大豆製品

国産大豆、天然にがり、揚げ油は圧搾一番搾りの菜種油。シンプルで材料に頑固な豆腐・納豆類です。



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。

ヤマナ食品
岐阜県加茂郡
東白川村

蔵 毎週

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

賞 夏3日 冬5日 アレルゲン 豆

149 東白川村の寄せ豆腐

300g **306円**（税込330円）

大豆の甘みがおいしい大人気の絹豆腐。

産直 eco プライス

ヤマナ食品
岐阜県加茂郡
東白川村

蔵 毎週

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

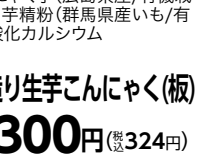
賞 夏3日 冬5日 アレルゲン 豆

150 東白川村の絹豆腐

300g
258円⇒（税込279円）
210円（税込227円）

大豆の甘みをとじ込めた、しっかり固めの木綿豆腐。

産直 eco プライス



ヤマナ食品
岐阜県加茂郡
東白川村

蔵 毎週

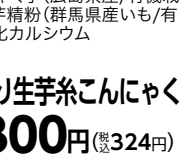
原材料：国産大豆（岐阜県産/菌0虫0）・塩田にがり（兵庫県産）・湧水

賞 夏3日 冬5日 アレルゲン 豆

151 東白川村のもめん豆腐

300g
252円⇒（税込272円）
208円（税込225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とよりいっそう美味。



ヤマナ食品
岐阜県加茂郡
東白川村

蔵 毎週

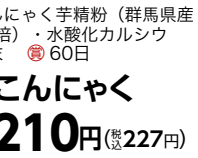
原材料：国産大豆（岐阜県産/菌0虫0）・塩田にがり（兵庫県産）

賞 夏3日 冬5日 アレルゲン 豆

152 東白川村のくみあげ豆腐

300g **330円**（税込356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

蔵 隔週BD

原材料：大豆（国産/特別栽培）・海精にがり

賞 6日 アレルゲン 豆

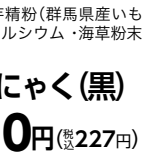
153 豆庵もめん豆腐

300g **353円**（税込381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個のお得で便利なパックです。

こだわりの味協同組合 静岡県

蔵 隔週BD



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））

賞 20日 アレルゲン 豆

154 北海道産大豆の充填豆腐

150g×3 **302円**（税込326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 蔵 隔週BD

原材料：大豆（国産/契約栽培）・海精にがり・菜種油

賞 18日 アレルゲン 豆

豆庵油揚げ

155 2枚（約50g×2）

248円（税込268円）

156 2P（約50g×2×2）

496円⇒（税込536円）
475円（税込513円）
2P Sale

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 蔵 毎週

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

賞 5日 アレルゲン 豆

157 国産100%浮かし揚げ（油揚）

2枚 **209円**（税込226円）

出来上が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 蔵 毎週

原材料：大豆（国産）・菜種油・塩化マグネシウム（にがり）

賞 4日 アレルゲン 豆

158 国産浮かし揚げのきざみ

70g **183円**（税込198円）

一番搾りの菜種油で揚げた自信作。煮物に入れれば、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 蔵 隔週BD

原材料：大豆（国産/特別栽培）・海精にがり・菜種油

賞 6日 アレルゲン 豆

159 豆庵厚揚げ

1枚（約240g） **409円**（税込442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

蔵 毎週

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）

賞 夏3日 冬5日 アレルゲン 豆

160 東白川村の厚あげ

1枚（約250g） **291円**（税込314円）

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

蔵 隔週BD

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

賞 6日 アレルゲン 豆 エ

161 豆庵の絹ごしがんも

2個（約75g×2） **412円**（税込445円）

豆の甘みがじっくり味わえる豆腐屋さんの豆乳。手作り豆腐、料理に。＊濃厚なため日数がたつと固まりやすいのでご注意ください。早めにお召し上がりください。

ヤマサ食品
岐阜県加茂郡
東白川村

蔵 毎週

原材料：国産大豆（岐阜県産/菌0虫0）・湧水

賞 3日 アレルゲン 豆

162 東白川村の豆乳

500cc **285円**（税込308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

隔週BD

原材料：豆乳（大豆/特別栽培）

賞 9ヶ月 アレルゲン 豆

163 豆乳で元気（パック入豆乳）

125ml **187円**（税込202円）

10101 ケース（125ml×24）

4,488円⇒（税込4,847円）
4,406円（税込4,759円）
お値打ち！

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

蔵 隔週BD

原材料：大豆（北海道産/トヨムスメ/特別栽培）

賞 180日 アレルゲン 豆

164 国産大豆水煮（さわやか）

200g **249円**（税込269円）

北海道産の小豆（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

蔵 隔週BD

原材料：小豆（北海道産/エリモ種）

賞 180日

165 あずきの水煮

150g **368円**（税込397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。

㈱信濃雪　長野県飯田市

蔵 隔週BD

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

賞 75日 アレルゲン 麦 豆

166 国産大豆のやわらか味付稲荷

4枚(8個分) **449円**（税込485円）

こんにゃく

できるだけ農薬使用の少ない原料を使い、合成添加物は不使用。素材の味が生きています。

積翠食品
瀬川さん

イモをすりおろして作った風味のいいこんにゃく。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 蔵 毎週

原材料：こんにゃく芋（広島県産/有機栽培）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

賞 60日

168 手造り生芋こんにゃく（板）

280g **300円**（税込324円）

イモをすりおろして作った素朴な糸こんにゃく。やわらかく風味満点。煮物に。

積翠食品　岐阜県各務原市 蔵 毎週

原材料：こんにゃく芋（広島県産/有機栽培）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

賞 60日

169 手造り生芋糸こんにゃく

250g **300円**（税込324円）

こんにゃ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。

積翠食品　岐阜県各務原市 蔵 毎週

原材料：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・海草粉末

賞 60日

170 板こんにゃく

250g **210円**（税込227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。

積翠食品 岐阜県各務原市 蔵 毎週

原材料：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・海草粉末

賞 60日

171 糸こんにゃく（黒）

200g **210円**（税込227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。

積翠食品 岐阜県各務原市 蔵 毎週
原材料：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
賞 60日
172 糸こんにゃく(白)
200g **210円**(税込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。

積翠食品 岐阜県各務原市 蔵 毎週
原材料：こんにゃく芋(広島県産/有機栽培)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
賞 60日
173 ひと口こんにゃく
220g **310円**(税込335円)

(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
蔵 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
賞 20日 アレルゲン 麦 豆 そ
175 季穂・生そば 石臼粗挽きそば つゆ付
(130g+つゆ40g)×2食 **593円**(税込640円)

金子製麺　神奈川県足柄上郡
蔵 D週
あしがら車屋 ラーメン 各120g×2
賞 20日 アレルゲン 麦 豆 卵

共通原材料/麺【国産小麦粉(一部自家製粉)、卵、塩、でん粉】、スープ【動物油脂(豚)、塩、てんさい糖、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(豚、鶏)、肉エキス(豚、鶏)、野菜、ごま油、魚醤】
178 醤油 387円(税込418円)

原材料：共通原材料、スープ【チキンブイヨン、肉エキス(豚、鶏)、魚介エキス、ラー油】
179 塩 420円(税込454円)

原材料：共通原材料、スープ【味噌、醤油、野菜、肉エキス(豚骨)、ごま油、豚肉、ごま】
180 味噌 420円(税込454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
蔵 隔週BD
原材料：国産小麦粉・天然かん水(中国産)・塩
賞 20日 アレルゲン 麦
176 神名のせいろ麺(ソースなし)
150g×2 **313円**(税込338円)

こしのある食感ともっ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できます・・♪

金子製麺
神奈川県足柄上郡
蔵 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)
賞 20日 アレルゲン 麦 豆
177 季穂・生うどん(太麺)つゆ付
130g×2 **426円**(税込460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 蔵 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
賞 20日 アレルゲン 麦 卵
182 生スパゲッティー
183 生フェットチーネ
各150ｇ×2 **317円**(税込342円)

醤油ベースに、とんこつ白湯エキスをブレンドしたまろやかなコクと風味。そこへ鰹の魚粉を「たんまり」入れて香り豊かな逸品に仕上がりました。

金子製麺　神奈川県足柄上郡
蔵 隔週BD
原材料：麺：小麦粉・天然かんすい・食塩・デンプン(打ち粉)　スープ：ポークエキス・チキンエキス・醤油・豚脂・砂糖・酵母エキス・食塩・にんにく・ごま・いわし煮干・鰹節粉末・澱粉・香辛料
賞 20日 アレルゲン 麦 豆
181 鰹醤油つけ麺(生/タレ付)
120g×2 **437円**(税込472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。

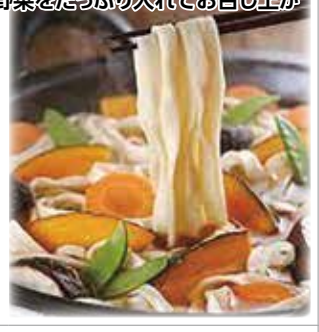
金子製麺
神奈川県足柄上郡
隔週BD
原材料：国産小麦粉(一部自家製粉)・塩
賞 150日 アレルゲン 麦
184 田舎うどん(全粒粉)
250g **234円**(税込253円)

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
賞 150日 アレルゲン 麦
185 季穂全粒粉きしめん
250g **234円**(税込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
蔵 隔週BD
原材料：国産小麦粉・塩・でん粉
賞 20日
アレルゲン 麦
186 季穂 長ほうとう(生麺)
240g **247円**(税込267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。

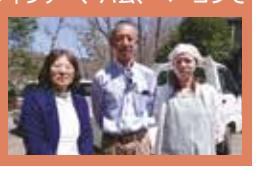
金子製麺
神奈川県
足柄上郡
蔵 隔週BD
原材料：国産小麦粉塩(室戸沖深層水使用)・でん粉・イオン水
賞 14日 アレルゲン 麦
187 地粉ぎょうざの皮
20枚 **219円**(税込237円)

蒸すとプリッと透明感があり美味。6.5cm角。

金子製麺
神奈川県
足柄上郡
蔵 D週
原材料：国産小麦粉・塩(室戸沖深層水使用)・でん粉・イオン水
賞 14日 アレルゲン 麦
188 地粉シュウマイの皮
30枚 **168円**(税込181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ンナー、ハム、ベーコンです。



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。

凍 毎週
原材料：豚肉(国産)・岩塩(ドイツ)・黒砂糖・醤油・みりん・羊腸(ニュージーランド)・香辛料(マレーシア・インドネシア他)
賞 3ヶ月 アレルゲン 麦 豆
中山道プレーンソーセージ
190 1P 80g **393円**(税込424円)
191 2P 80g×2 784円⇒(税込847円) **745円**(税込805円) お値打ち!

ナチュラルチーズのコクが美味しいソーセージです。

凍 毎週
原材料：豚肉(国産)・ゴーダチーズ(オランダ)・塩(ドイツ岩塩)・藻塩(国産)・黒砂糖・醤油・みりん・羊腸(ニュージーランド)・香辛料(マレーシア・インドネシア他)
賞 3ヶ月 アレルゲン 麦 豆 乳
中山道チーズソーセージ
192 1P 80g **426円**(税込460円)
193 2P 80g×2 852円⇒(税込920円) **809円**(税込874円) お値打ち!

燻煙していないので、柔らかく、あっさりしていますが、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。

岐阜　オーガニックフーズ
凍 毎週
原材料：豚肉(国産)・岩塩・黒砂糖・香辛料(マレーシア・インドネシア他)・醤油・みりん・羊腸(ニュージーランド)
賞 3ヶ月 アレルゲン 麦 豆
194 中山道ブラートヴルスト
80g **426円**(税込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
凍 毎週
原材料：豚肉(国産)・塩(ドイツ岩塩)・藻塩(国産)・黒砂糖・香辛料(マレーシア・インドネシア他)
195 賞 3ヶ月
中山道生ベーコンスライス
60g **426円**(税込460円)

ロース肉を、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
凍 毎週
原材料：豚肉(国産)・塩(ドイツ岩塩)・藻塩(国産)・黒砂糖・香辛料(マレーシア・インドネシア他)
賞 3ヶ月
196 中山道ロースハム
60g **426円**(税込460円)

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町

バークシャー × 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、兄弟なかよ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。
※豚熱ワクチンを接種しています。

ヒレと並ぶ極上の部位。味噌焼き、ショウガ焼きがこうばしくておすすめです。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 凍 毎週
豚ロース肉　賞 60日
198 ローススライス さんさん豚
180g **912円**(税込985円)

コクのある濃厚な味わい。ソテー、煮込み、野菜巻きなどあらゆる料理に。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 凍 毎週
豚肩ロース肉　賞 60日
199 肩ローススライス さんさん豚
180g **860円**(税込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 凍 毎週
豚モモ肉　賞 60日
200 モモスライス さんさん豚
180g **821円**(税込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 凍 毎週
豚各部位　賞 60日
201 小間切れ さんさん豚
180g **853円**(税込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 凍 毎週
豚バラ肉　賞 60日
202 バラスライス さんさん豚
180g **821円**(税込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 凍 毎週
豚バラ肉　賞 60日
203 焼肉バラカルビ さんさん豚
180g **821円**(税込887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 凍 毎週
豚ロース肉　賞 60日
205 とんかつ用ロース さんさん豚
2枚(約180g) 971円⇒(税1,049円) **943円**(税込1,018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 凍 毎週
豚肉各部位ミックス　賞 60日
204 ミンチ肉 さんさん豚
180g **780円**(税込842円)

一口サイズの角切り。ことこ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 凍 毎週
豚モモ肉　賞 60日
206 モモ肉カレー・シチュー用 さんさん豚
180g **846円**(税込914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
凍 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　賞 60日
207 りんご入りソーセージ
140g(4~5本) 786円⇒(税849円) **764円**(税込825円)

自家製バジルがほのかに香るソーセージ。長さ12cm前後。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町
凍 スポット
原材料：さんさん黒豚肉・粗塩・粗糖・香辛料・バジル・天然羊腸　賞 60日
208 バジルソーセージ
140g(4~5本) **786円**(税込849円)

さんさんファームの遊休農地にて大豆を栽培するというこだわりの味噌で漬けました。焼くと油がじゅわ～っとでるので、野菜を炒めて２度おいしい！

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 凍 D週
さんさん豚ロース肉・味噌(大豆・塩・麹)・醤油・味醂・酒・りんご・砂糖・生姜・にんにく
賞 60日 アレルゲン 麦 豆
豚味噌漬け
厚さ約３mm
209 180g(３枚) **1,118円**(税込1,207円)
厚さ約５～８mm
210 100g **706円**(税込762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、薬いらず（抗生物質・ホルモン剤不使用）。
脂身はあっさりと甘みがあり、赤身は旨みが詰まっているので、シンプルにお召しあがりください。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)・麸(豪州・米国・九州)・グルテン(米国)・大豆粕(米国)・炭酸カルシウム(牡蠣殻/福岡)・塩(長崎)＋炭(宮崎県産広葉樹)
※飼料は非遺伝子組み換え
精肉加工:㈱共同ミートセンター（熊本県菊池市）

【澪標(みをつくし)】

農家さんには2つのタイプがあると思っています。研究者、職人タイプと経営者タイプ。どちらも農業を営むためには必要な資質です。

バランスが取れた方もおられますが、私を含め、私の周りには無農薬で営む職人タイプが多く、身を粉にして働き、研究に研究を重ね、経営は不器用で生活はいっぱいいっぱい。理想に燃えて農業を始められるも、経営的に行き詰まり残念ながら辞めていく方も多いです。

経営者タイプの方は利益を取るのが難しいこの業界で、生業をきちんと成り立たせるために道筋を立てられ、営農されます。

経営者タイプの方は「澪標」。後世への生業としての農業の導手。儲けが無ければ事業を続けられませんし、後継者もできにくいです。

職人タイプの方は技術や理念、思想を「身を尽くし」体現する道標。これが無ければ、そもそもの農業をする意味を見失い脱線します。

どちらも、車の両輪、或いは鳥の右翼と左翼。必要です。足りなければ、手を組んで支え合っていきたい。

はれときどきはしるぶた by やまあい村 武藤勝典

ビタミンB1たっぷり！やまあい村の
走る豚応援SALE!

ワクチンを接種した豚が流通するにあたって、風評被害も気になりますが、ワクチンを接種しても豚の体内で抗体を作った後は全て体外に排出されるようにできています。また、接種後も充分な期間を取って出荷されます。安心してご購入下さい。買って応援！食べて応援！ご協力をお願いいたします。

さらに！ポイント5倍

赤身の多い部位です。肉巻きなどに最適です。

熊本・やまあい村 凍
走る豚/ももスライス
264 1P 毎週
200g 912円⇒(税985円) **830円**(税込896円)

熊本・やまあい村 凍
走る豚/もも生姜焼き用
266 1P 毎週
200g 915円⇒(税988円) **833円**(税込900円)

生姜焼きに一番合う部位です。玉ねぎの「すりおろし」を入れるのがポイントです。

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！

熊本・やまあい村 凍
走る豚/バラスライス
268 1P 毎週
200g 1,015円⇒(税1,096円) **924円**(税込998円)

少量ずつ使える便利なバラ凍結。

バラ凍結
熊本・やまあい村 凍
走る豚/ミンチバラ凍結
270 280g 毎週
1,286円⇒(税1,389円) **1,202円**(税込1,298円)

熊本・やまあい村 凍
走る豚/もも糸切り
257 200g 毎週
944円⇒(税1,020円) **860円**(税込929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。

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。

炒め物でどうぞ。コリコリした食感が美味。

熊本・やまあい村 凍 スポット
走る豚/バラしゃぶ用
258 200g
948円⇒(税1,024円) **864円**(税込933円)

熊本・やまあい村 凍 スポット
走る豚/軟骨ソテー用
259 200g
777円⇒(税839円) **708円**(税込765円)

牛で言うとサーロインに匹敵する部位です。

熊本・やまあい村 凍 毎週
走る豚/ローススライス
251 200g
1,105円⇒(税1,193円) **1,007円**(税込1,088円)

とんかつと言えばこの部位です。ヒレに次ぐ柔らかさで肉の旨みを感じられます。

熊本・やまあい村 凍 毎週
走る豚/ロースカツ用2枚
252 100g×2
1,121円⇒(税1,211円) **1,022円**(税込1,104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。

熊本・やまあい村 凍 毎週
走る豚/肩ロススライス
253 200g
1,029円⇒(税1,111円) **938円**(税込1,013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。

熊本・やまあい村 凍 毎週
走る豚/バラ焼肉用
263 200g
939円⇒(税1,014円) **760円**(税込821円)

走る豚はどこを食べてもおいしい!!
熊本・やまあい村 凍 スポット
走る豚一頭買いセット
272 1セット
5,070円⇒(税5,476円) **4,105円**(税込4,433円)

「かたまり」ならではの料理で、肉汁のジューシーさを味わえます。

熊本・やまあい村 凍 スポット
走る豚/肩ロースブロック
254 400g
1,940円⇒(税2,095円) **1,765円**(税込1,906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。

熊本・やまあい村 凍 毎週
走る豚/うまか焼肉用
255 200g
1,072円⇒(税1,158円) **978円**(税込1,056円)

赤身の多い部位です。肉巻きなどに最適です。

熊本・やまあい村 凍 スポット
走る豚/100g/ももスライス
256 100g
473円⇒(税511円) **431円**(税465円)

赤身の割合を多くしてます。脂肪の気になる方はこちらをどうぞ。

バラ凍結
熊本・やまあい村 凍 毎週
走る豚/赤身ミンチバラ凍結
260 280g
1,229円⇒(税1,327円) **1,119円**(税込1,209円)

ウデ、モモを小間用にスライスしてます。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。

バラ凍結
熊本・やまあい村 凍 毎週
走る豚/小間スライス
261 200g
923円⇒(税997円) **862円**(税込931円)

生姜焼きに一番合う部位です。玉ねぎの「すりおろし」を入れるのがポイントです。

熊本・やまあい村 凍 毎週
走る豚/うまか生姜焼用
262 200g
1,036円⇒(税1,119円) **839円**(税込906円)

生姜と走る豚の炒め

生姜は免疫力を向上させる効果・効能があるうえ、血行を良くし胃腸の働きを活発にして食べ物の消化吸収を高めます。薬味として少量使うのではなく、野菜として食べる感覚で沢山入れるのがポイントです。

材料
□豚バラ 200g
□生姜 100g
□長ねぎ 10cm
□醤油 大さじ1
□料理酒 少々
□塩 少々
□なのはなばたけの菜種油 適量

❶豚バラは一口大に切って塩と酒で下味をつけておく。
❷生姜は2～3mmのスライス、ねぎは小口切りにしておく。
❸フライパンに油を熱し、豚肉を炒めて一度取り出す。
❹次に弱火で生姜を炒めて取り出す。
❺改めて、ねぎ❸❹を順に炒めて最後に醤油で味付けして完成！

熊本・やまあい村 凍 毎週
走る豚/バラスライス
268 200g
1,015円⇒(税1,096円) **924円**(税込998円)

福岡・平田産業 毎週
原材料：菜種(オーストラリア)
賞味期限 540日
なのはな畑の菜種油
467 1250g
1,421円⇒(税1,535円) **1,221円**(税込1,319円)

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)賞味期限 無期限
※この商品は(株)ドリームグループの直販です
こんにちは料理酒
476 720ml
1,377円⇒(税1,515円) **1,310円**(税込1,441円)

国産牛肉【健康あか牛】

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。

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

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、作柄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)

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
274 健康あか牛/肩ローススライス
200g　2,290円⇒(税込2,473円)　**2,061円**(税込2,226円)

柔らかく、味の濃い部位です。

熊本・菊池農場 凍 毎週
275 健康あか牛/ローススライス
200g　2,590円⇒(税込2,797円)　**2,331円**(税込2,517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
276 健康あか牛/焼肉用
200g　1,630円⇒(税込1,760円)　**1,467円**(税込1,584円)

「サー」の称号をつけられた、肉のキメが細かく柔らかい旨いお肉です。

熊本・菊池農場 凍 スポット
277 健康あか牛/サーロインステーキ
180g　**2,864円**(税込3,093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
278 健康あか牛/サイコロステーキ
200g　**2,193円**(税込2,368円)

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
279 健康あか牛/すき焼き用
200g　**1,893円**(税込2,044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
280 健康あか牛/モモスライス
200g　**1,850円**(税込1,998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。

熊本・菊池農場 凍 毎週
281 健康あか牛/バラスライス
200g　**1,264円**(税込1,365円)

モモ、カタなどをしゃぶ用に薄くスライスしてます、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**(税込2,092円)

国産牛肉【マザービーフ】

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。

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

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、作柄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)

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。

熊本・菊池農場 凍 毎週
283 マザービーフ/万能小間
200g　1,230円⇒(税込1,328円)　**1,107円**(税込1,196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。肉巻きやプルコギ、煮込み料理にもおすすめです。

スキンパック 熊本・菊池農場 凍 毎週
284 マザービーフ/特選スライス
200g　1,977円⇒(税込2,135円)　**1,878円**(税込2,028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。

バラ凍結 熊本・菊池農場 凍 スポット
285 マザービーフ/粗びきミンチバラ凍結
200g　1,029円⇒(税込1,111円)　**1,008円**(税込1,089円)

SKIN PACK
スキンパック(真空パック)とは？
製品の形に合わせて密着、真空包装することで形が崩れることなくドリップの流出も抑えられ鮮度が保持されるのが特長です。

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！

スキンパック 熊本・菊池農場 凍 毎週
286 マザービーフ/特選すき焼き用
200g　**1,977円**(税込2,135円)

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。

スキンパック 熊本・菊池農場 凍 毎週
287 マザービーフ/赤身スライス
200g　**1,674円**(税込1,808円)

そぼろ料理やミートソース、ハンバーグにどうぞ。

熊本・菊池農場 凍 毎週 バラ凍結
288 マザービーフ/ミンチバラ凍結
200g　**1,029円**(税込1,111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
289 マザービーフ/合挽きミンチバラ凍結
200g　**1,047円**(税込1,131円)

菊池農場で経産和牛に約6ケ月の間、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い直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。

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 賞90日 アレルゲン 小麦
290 マザービーフのハンバーグ
120g　**633円**(税込684円)

国産鶏肉【紀州赤地鶏】

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
※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

高たんぱく、低カロリーな部位。唐揚げや、蒸し鶏におすすめ。

和歌山・小坂農園
凍 毎週 賞180日
293 赤地鶏/むね肉
300g　**730円**(税込788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 賞180日
294 赤地鶏/ももむね一口カット/バラ凍結
200g　**684円**(税込739円)

骨付きなので、だしにコクがでます。煮物やから揚げにもどうぞ。

和歌山・小坂農園
凍 スポット 賞180日
295 赤地鶏/ぶつ切り
300g　**679円**(税込733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 賞180日
296 赤地鶏/正肉
300g　**859円**(税込928円)

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 賞180日
292 赤地鶏/もも肉
300g　939円⇒(税込1,014円)　**860円**(税込929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 賞180日
297 赤地鶏/ささみ
200g　**643円**(税込694円)

ボリュー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 賞180日
298 赤地鶏/手羽先
300g　**591円**(税込638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 賞180日
299 赤地鶏/手羽元せせり
200g　702円⇒(税込758円)　**655円**(税込707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 賞180日
300 赤地鶏/キモ
200g　**492円**(税込531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 凍 スポット 賞180日
301 赤地鶏/砂ずり
200g　**492円**(税込531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 賞180日
302 赤地鶏/むねミンチ
200g　**596円**(税込644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 賞180日
303 赤地鶏/ももミンチバラ凍結
300g　**941円**(税込1,016円)

唐揚用に使いやすく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 賞180日 バラ凍結
304 赤地鶏/もも肉カット唐揚用/バラ凍結
12切(約300g)　970円⇒(税込1,048円)　**890円**(税込961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…上品な味わいで小さめ。オスと比べると少し柔らかく感じます。
賞味期限：180日

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

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、照焼などに。

熊本・天草大王公元 凍 毎週
306 天草大王/モモ肉
150g 750円⇒(税込810円) **720円**(税込778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 凍 毎週
309 天草大王/ささみ
150g 734円⇒(税込793円) **705円**(税込761円)

脂肪分が少なく、あっさりとしたミンチです。肉団子などに。

熊本・天草大王公元 凍 毎週
313 天草大王/むねミンチ
150g 587円⇒(税込634円) **565円**(税込610円)

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 凍 毎週
307 天草大王/ムネ肉
150g **551円**(税込595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 凍 毎週
308 天草大王/手羽先&手羽元
2～3本 **397円**(税込429円)

モモ身とムネ身を大き目の一口サイズにカットしています。

熊本・天草大王公元 凍 毎週
310 天草大王/モモ&ムネ一口カット
150g **654円**(税込706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 凍 毎週
311 天草大王/スライス
150g **654円**(税込706円)

つくねやそぼろなどに。ほどよく脂が入り、鶏の旨味をたっぷり味わえます。

熊本・天草大王公元 凍 毎週
312 天草大王/ももミンチ
150g **587円**(税込634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。

九州産のハーブ鶏のみ使用。豚脂不使用で癖のない味わいです。

熊本・共同ミートセンター 凍 毎週
原材料：鶏肉(九州産)、天日塩、きび砂糖、香辛料
315 チキンウインナー
110g 424円⇒(税込458円) **368円**(税込397円)

原材料は塩と砂糖のみ、肉本来の旨味がお楽しみいただける一品です。

熊本・共同ミートセンター 凍 毎週
原材料：豚ロース肉(熊本)、天日塩、きび砂糖
316 ロースハムスライス
100g 855円⇒(税込923円) **829円**(税込895円)

大人気のベーコンの切り落としです。様々な料理にお役立てください。

熊本・共同ミートセンター 凍 毎週
原材料：豚肩肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料
317 ベーコン切落し
100g 711円⇒(税込768円) **689円**(税込744円)

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 凍 毎週
原材料：鶏肉(九州産)、豚脂、天日塩、きび砂糖、香辛料
318 ウインナー
110g **675円**(税込729円)

冷めても美味しい食べ応えのあるウインナーです。

熊本・共同ミートセンター 凍 毎週
原材料：鶏肉(九州産)、豚脂、天日塩、きび砂糖、香辛料
319 お弁当ウインナー
110g **430円**(税込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 凍 スポット
原材料：豚ロース肉(熊本)、天日塩、きび砂糖
320 ロースハム切落し
100g **766円**(税込827円)

極厚ステーキ、炒め物、煮込みなど幅広くご利用いただけます。肉本来の味をお楽しみください。

熊本・共同ミートセンター 凍 スポット
原材料：豚肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料
321 ベーコンブロック
200g **1,394円**(税込1,506円)

バラ肉の甘い脂身とピリッと効いた香辛料が癖になる味わいです。

熊本・共同ミートセンター 凍 スポット
原材料：豚肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料
322 ベーコンスライス
100g **727円**(税込785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 凍 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
アレルゲン 麦 卵 乳 未調理
323 健康あか牛生ハンバーグ
100g×2 **814円**(税込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お惣菜工場『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 凍 毎週
原材料：豚肉、キャベツ、玉ねぎ、菜種油、卵、パン粉、人参、小麦粉、塩、和風だし、黒胡椒、ナツメグ
アレルゲン 麦 卵 調理済
333 お野菜たっぷりミンチカツ
50g×2 416円⇒(税込449円) **395円**(税込427円)

走る豚の中華惣菜シリーズ

福岡・那珂川キッチン 凍 毎週 アレルゲン 麦 卵 豆 未調理
原材料：具(キャベツ、豚肉、たけのこ、醤油、ニラ、オイスターソース、キビ砂糖、ゴマ油、デンプン、白ネギ、椎茸、菜種油、ショウガ、ホワイトペッパー)、皮(小麦粉、食塩、卵白、酢)
走る豚春巻
329 1P 30g×4 **807円**(税込872円)
330 2P 30g×4×2 1,614円⇒(税込1,743円) **1,435円**(税込1,550円)
産直 eco プライス

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 凍 毎週
原材料：具(豚、たまねぎ、キャベツ、キビ砂糖、オイスターソース、胡麻油、ばれいしょデンプン、食塩、乾燥しいたけ、粉末かつおだし、ホワイトペッパー)、皮(小麦粉、キビ砂糖、牛乳、生イースト) アレルゲン 麦 乳 調理済
325 走る豚肉まん
125g×2 **590円**(税込637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 凍 毎週
原材料：皮(小麦粉、キビ砂糖、牛乳、生イースト、カレー粉)、具(たまねぎ、豚肉、カレールウ(牛脂、小麦粉、粗糖、カレー粉、食塩、リンゴ果汁、酵母エキス、粉末しょうゆ、魚醤、とうがらし、黒コショウ)、キビ砂糖、食塩、ホワイトペッパー、シュレッドチーズ アレルゲン 麦 乳 調理済
326 走る豚チーズカレーまん
125g×2 **755円**(税込815円)

走る豚ミンチに国産のキャベツ、玉ねぎ、大ネギ、にらをたっぷり加えました。

福岡・那珂川キッチン 凍 毎週
原材料：具(豚肉、タマネギ、キビ砂糖、キャベツ、ニラ、ばれいしょデンプン、ごま油、醤油、オイスターソース、粉末かつおだし、ホワイトペッパー)、皮(小麦粉、食塩、澱粉) アレルゲン 麦 豆 未調理
327 走る豚餃子
18g×8 **828円**(税込894円)

肉汁ジューシーな走る豚がぎっしり詰まったしゅうまいです。ひとつひとつ手作業で丁寧に作っています。

福岡・那珂川キッチン 凍 毎週
原材料：具(豚肉、タマネギ、キビ砂糖、オイスターソース、ばれいしょデンプン、ゴマ油、塩、粉末かつおだし、ホワイトペッパー)、皮(小麦粉、食塩、澱粉) アレルゲン 麦 豆 調理済
328 走る豚しゅうまい
30g×6 **991円**(税込1,070円)

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パサついた食感を無くし、モモ肉に近いジューシーな食感に仕上げています。

福岡・那珂川キッチン 凍 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
アレルゲン 麦 卵 豆 調理済
331 国産鶏のキッチンから揚げ
200g **607円**(税込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っさりとした味に仕上げています。

福岡・那珂川キッチン 凍 毎週
原材料：鶏肉、タマネギ、レンコン、菜種油、片栗粉、ゴマ油、醤油、卵、オイスターソース、和風だし、ホワイトペッパー アレルゲン 麦 卵 豆 調理済
332 チキンレンコンボール
200g **705円**(税込761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 凍 スポット
原材料：じゃがいも、パン粉、食塩、菜種油、こしょう アレルゲン 麦 調理済
334 ハッシュドポテト
30g×8 **532円**(税込575円)

国産鶏胸肉を使用。ウスターソースをベースにし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 凍 スポット
原材料：チキンカツ：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、ローストオニオンエキス、醤油、コショウ、セロリ粉末、キャロット粉末、フライドガーリック、馬鈴しょでん粉)、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、トマトケチャップ、中濃ソース、キビ砂糖、たまねぎ
アレルゲン 麦 豆 調理済
335 ソースチキン串カツ
10本/ソース30g×2 1,370円⇒(税込1,480円) **1,300円**(税込1,404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 凍 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、卵殻焼成カルシウム、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)
アレルゲン 麦 卵 乳 豆 エ 未調理
336 博多ちゃんぽん
1人前 **1,180円**(税込1,274円)

国産豚ハラミのスジ肉を丁寧に下処理し、無添加のカレールゥと合わせました。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辛さが追いかけ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 凍 スポット
原材料：豚肉、カレールゥ(牛脂、小麦粉、砂糖、純カレー粉、食塩、酵母エキス、りんご果汁、粉末醤油、魚醤、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
賞180日 アレルゲン 麦 豆

340 国産豚のスパイシーキーマカレー 200g　400円⇒(税込432円)　**350円**(税込378円)

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。

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット
原材料:原材料:ココナッツミルク、鶏肉、パプリカ、赤唐辛子、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、ライムピール　賞180日 アレルゲン 豆

341 那珂川キッチンのレッドカレー 200g　**636円**(税込687円)

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めです。

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット
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、ライムピール　賞180日 アレルゲン 豆

342 那珂川キッチンのグリーンカレー 200g　**636円**(税込687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 凍 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 アレルゲン 麦 乳 調理済

337 鮭とほうれん草のグラタン 180g　**555円**(税込599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 凍 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 アレルゲン 麦 乳 豆 調理済

338 きのこドリア 180g×2　**833円**(税込900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。

ケチャップたっぷり

福岡・那珂川キッチン 凍 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 アレルゲン 乳 調理済

339 チキンピラフ 190g　**530円**(税込572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 凍 毎週
原材料：きんぴらごぼう(ごぼう、にんじん、醤油、みりん、清酒、粗糖、胡麻油、とうがらし)、切干大根(にんじん、切干大根、しょうゆ、丸天、みりん、粗糖、粉末かつおだし)、豆ひじき(大豆、醤油、乾燥ひじき、粗糖、みりん、粉末かつおだし、塩)
アレルゲン 麦 豆 調理済

和のおかずセットB

343 1P 3種×2　**565円**(税込610円)

344 2P 3種×2×2　1,130円⇒(税込1,220円)　**1,010円**(税込1,091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 凍 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 アレルゲン 麦 乳 調理済

コーンクリームコロッケ

345 1P 30g×5　**488円**(税込527円)

346 2P 30g×5×2　976円⇒(税込1,054円)　**915円**(税込988円)

ジャガイモにほぐした国産鮭をプラス。国産鮭とよつ葉バターのバランスが絶妙なコロッケです。

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット
原材料：じゃがいも(国産)、玉ねぎ、鮭、バター、醤油(薄口)、きび砂糖、食塩、乾燥パセリ、ホワイトペッパー/香辛料 アレルゲン 麦 乳 豆 調理済

349 鮭コロッケ・ミニ 30g×5　**514円**(税込555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です。

福岡・那珂川キッチン 凍 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 アレルゲン 麦 調理済

ポテトコロッケ・ミニ

347 1P 30g×5　**444円**(税込480円)

348 2P 30g×5×2　888円⇒(税込959円)　**775円**(税込837円)

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 凍 スポット
原材料：鶏肉(国産)、菜種油、醤油、デンプン、薄力粉、みりん、ショウガ、塩、ニンニク アレルゲン 麦 豆 調理済

350 お弁当用鶏から揚げ醤油風味 150g　**683円**(税込738円)

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 凍 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 アレルゲン 麦 調理済

お弁当用チキンカツ

351 1P 120g　**466円**(税込503円)

352 2P 120g×2　932円⇒(税込1,007円)　**790円**(税込853円)

農薬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 凍 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**(税込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い方によって、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。

SALE! SALE! SALE! SALE! 無添加惣菜 SALE! SALE! SALE! SALE! SALE!

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 凍 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、山芋パウダー]、揚げ油(なたね油)
賞9ヶ月 アレルゲン 麦 卵 調理済

356 スパイシーささみカツ 160g　545円⇒(税込589円)　**510円**(税込551円)

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 凍 スポット
原材料:鶏肉(国産)、醤油、砂糖、発酵調味料、清酒、ばれいしょ澱粉、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、ばれいしょ澱粉、小麦粉、食塩、砂糖、レッドペッパー粉末)、揚げ油(なたね油)
賞9ヶ月 アレルゲン 麦 卵 豆 調理済

359 手羽中の甘辛揚げ 115g　527円⇒(税込569円)　**495円**(税込535円)

あっさりした胸肉で作ったサクサクのナゲット。フライ済みなので温めるだけでOK。

山口・秋川牧園 凍 隔週BD
原材料:鶏肉(国産)、小麦粉、鶏卵、砂糖、食塩、ばれいしょでん粉、ホワイトペッパー、ガーリックパウダー、衣(パン粉、小麦粉、鶏卵、ばれいしょでん粉、砂糖、食塩、ブラックペッパー)、揚げ油(なたね油)
賞9ヶ月 アレルゲン 麦 卵 調理済

354 こだわりのチキンナゲット 200g　**582円**(税込629円)

355 お徳用チキンナゲット 400g　**1,105円**(税込1,193円)

ワクチン以外無投薬の安全なレバーを、ふっくら蒸し焼きし、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 凍 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、にんにくペースト
賞9ヶ月 アレルゲン 麦 豆 調理済

360 鶏レバー甘辛焼き 120g　488円⇒(税込527円)　**455円**(税込491円)

エサと飼い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 凍 隔週BD
原材料:鶏骨エキス、水、再製天日塩(沖縄)
賞1年 未調理

369 とりがらスープ 50g×5　536円⇒(税込579円)　**500円**(税込540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お楽しみいただけます。

山口・秋川牧園 凍 スポット 賞6ヶ月 アレルゲン 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

372 塩
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 醤油
原材料:【スープ】チキンスープ、醤油、鰹だし、発酵調味料、砂糖、清酒、食塩、米酢、ごま油

各500g　1,482円⇒(税込1,601円)　**1,390円**(税込1,501円)

柔らかジューシーなチキンメンチカツです。調理済みなのでオーブントースターで温めるだけでおいしくいただけます。

山口・秋川牧園 凍 スポット
原材料:鶏肉(国産)、玉ねぎ、鶏皮、鶏卵、パン粉、醤油、砂糖、食塩、やまいもパウダー、ナツメグ、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、衣(パン粉、小麦粉、鶏卵、食塩、砂糖、ブラックペッパー)、揚げ油(なたね油)
賞9ヶ月 アレルゲン 麦 卵 豆 調理済

357 鶏メンチカツ 150g　**405円**(税込437円)

むね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。

山口・秋川牧園 凍 スポット
原材料:鶏肉(国産)、塩麹、食塩、ホワイトペッパー、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、チキンスープ、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、ホワイトペッパー、バジル、オレガノ、カレー粉)、揚げ油(なたね油)
賞9ヶ月 アレルゲン 麦 卵 乳 調理済

358 フライドチキン 300g　**1,114円**(税込1,203円)

柔らかく香ばしいつくねに甘辛いタレを絡め、コリコリ食感の砂肝を加えました。タレに野菜を添えるとボリュームUP。

山口・秋川牧園 凍 隔週BD
原材料:鶏肉(国産)、鶏砂肝、つなぎ(鶏卵、パン粉、山芋パウダー)、玉ねぎ、醤油、鶏脂、発酵調味料、砂糖、食塩、ソース(醤油、砂糖、発酵調味料、ばれいしょでん粉、清酒、生姜、にんにくペースト)、揚げ油(なたね油)　賞9ヶ月 アレルゲン 卵 豆 麦 調理済

361 鶏の焼きつくね 180g(つくね160g(4個)・タレ20g)　**503円**(税込543円)

もも串3本・つくね串3本のやきとりセットです。そのまま湯せんで調理、または開封して電子レンジで温めるだけでお召し上がりいただけます。

山口・秋川牧園 凍 D週
原材料:鶏肉(国産)、パン粉、玉ねぎ、鶏卵、醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、揚げ油(なたね油))、もも串(鶏肉(国産)、醤油、発酵調味料、砂糖)、タレ(砂糖、醤油、発酵調味料、ばれいしょでん粉、清酒、生姜、にんにくペースト)　賞9ヶ月 アレルゲン 卵 豆 麦 調理済

362 やきとりセット 180g　**852円**(税込920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 凍 隔週BD
原材料:鶏肉(国産)、パン粉、玉ねぎ、小麦粉、菜種油、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)　賞9ヶ月 アレルゲン 卵 豆 麦 調理済

363 甘酢のやわらかチキン南蛮 150g　**488円**(税込527円)

秋川牧園の牛乳と鶏肉を使用しました。コクのあるホワイトソースとホクホクのじゃがいもの相性は抜群！！

山口・秋川牧園 凍 スポット
原材料:牛乳(国産)、マカロニ、じゃがいも、鶏肉、オニオンソテー、小麦粉、生クリーム、鶏がらスープ、バター、なたね油、チーズ、醗酵調味料、ホタテエキス、食塩、ホワイトペッパー
賞12ヶ月 アレルゲン 麦 乳 調理済

366 牛乳グラタン/鶏肉とポテト 100g×2　**857円**(税込926円)

鶏肉に黒豚の甘みのある脂が絶妙に合わさった、食べ応えのあるジューシーな肉まんです。皮はほんのり甘くすることで餡との相性を良くし、ショートニングの代わりに菜種油を使用し、ふっくら柔らかい食感をです。

山口・秋川牧園 凍 スポット
原材料:皮(小麦粉(国産)、砂糖、菜種油、イースト、食塩)、具(野菜(玉ねぎ、生姜)(国産)、鶏肉、豚脂、たけのこ水煮、つなぎ(パン粉、馬鈴薯でん粉)、醤油、砂糖、ごま油、食塩、ホワイトペッパー粉末)、ベーキングパウダー
賞1年 アレルゲン 麦 豆 調理済

364 とり肉まん 100g×4　**730円**(税込788円)

365 とりミニ肉まん 35g×8　**602円**(税込650円)

ヨーグルトをベースとしたカレー味のソースを絡めた手羽元です。解凍後オーブンまたはフライパンで焼いていただくと、まろやかな味わいのタンドリーチキンができあがります。

山口・秋川牧園 凍 スポット
原材料:鶏肉(国産)、ヨーグルト、玉ねぎ、トマトピューレ、食塩、発酵調味料、カレー粉、なたね油、米酢、ガーリックパウダー、パプリカパウダー、ホワイトペッパー粉末、レッドペッパー粉末、オールスパイスパウダー、(一部に鶏肉、乳成分を含む)
賞9ヶ月 アレルゲン 乳 未調理

367 骨付きタンドリーチキン 500g　**963円**(税込1,040円)

ささみにハーブとチーズが入った衣をつけてカツにしました。ハーブとチーズが香るサクサク衣のチキンカツです。オリーブオイルを使うとより香り豊かに。

山口・秋川牧園 凍 スポット
原材料：鶏肉(ささみ)、塩、ホワイトペッパー、衣(パン粉、チーズ、小麦粉、卵、馬鈴薯澱粉、バジル、オレガノ、パセリ)
賞9ヶ月 アレルゲン 麦 乳 卵 未調理

368 ささみハーブカツ 200g　**577円**(税込623円)

秋川牧園の鶏肉を使用した、お弁当の定番ミートボールです。お子様も食べやすいようにやわらかく仕上げたミートボールに、国産丸大豆醤油を使用して作ったやさしい甘さのタレをたっぷりと絡めました。ご飯がすすむ味付けになっています。

山口・秋川牧園 凍 D週
原材料:鶏肉(国産)、玉ねぎ、つなぎ(パン粉、鶏卵、ばれいしょでん粉、山芋パウダー)、生姜ペースト、砂糖、発酵調味料、食塩、ソース(醤油、砂糖、発酵調味料、ばれいしょでん粉、清酒、りんご酢)、揚げ油(なたね油)　賞9ヶ月 アレルゲン 麦 卵 豆 調理済

370 ミートボール 100g　**270円**(税込292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 凍 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
賞9ヶ月 アレルゲン 麦 卵 豆 未調理

371 いろいろ使える鶏つみれ 200g　**479円**(税込517円)

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。

九州産のうるめいわしをベースにかつお節、昆布、椎茸をバランスよく調和させた高品質のだしです。

翌々週配達
兵庫・マエカワテイスト
D週
原材料：いわしふし、いわし煮干、うるめふし（以上、熊本・愛媛）、かつおふし、昆布、乾しいたけ
賞味期間 10ヶ月

386 天然ダシパック25
10g×25
1,090円⇒（税込1,177円）
1,035円（税込1,118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） 賞味期間 1年
381 鰹平削り
40g **352円**（税込380円）

おひたしや豆腐、和風サラダにふりかけるだけで、グ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）
賞味期間 1年
383 鰹ソフト削り
16g **243円**（税込262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
賞味期間 1年
382 中厚削り節
100g
574円⇒（税込620円）
545円（税込589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）
賞味期間 1年
384 駿河ふぶき
4g×5 **328円**（税込354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
原材料：乾のり（有明海） 賞味期間 180日
375 柳川・皿垣漁協産焼のり
全形10枚 **1,382円**（税込1,493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
賞味期間 180日
377 おにぎり用焼海苔
10枚×3 **982円**（税込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用調味液を使用。
毎週
原材料：乾のり、砂糖、発酵調味料、食塩、醤油、昆布、ムロアジ、かつおぶし、干しえび、とうがらし
賞味期間 180日 アレルゲン 麦 豆 エ
379 味附おかず海苔
八切20枚×3 **545円**（税込589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
賞味期間 180日
376 寿司はね焼のり
全形10枚 **509円**（税込550円）

口どけがよく、上品な甘みが特徴です。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）
賞味期間 90日
378 韓国風味付塩焼海苔
四切20枚
582円⇒（税629円）
550円（税込594円）

有明海産秋芽一番摘みの海苔の中に青のり風味が美味しさを引き立てます。
隔週BD
原材料：乾のり（有明海）
賞味期間 180日
380 焼き海苔青のり混り
八切80枚 **1,091円**（税込1,178円）

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。

愛知・節辰商店
毎週
原材料：かつお節、むろあじ節、椎茸、昆布 賞味期間 180日
385 NN かつおだしパック
10g×10 **591円**（税込638円）

カビをつけて熟成させていくことで、乾燥が進んで旨味が凝縮していく一方、脂肪分は分解されるので、上品でまろやかな風味のお出汁を取ることができます。

価格改定
翌々週配達
兵庫・マエカワテイスト スポット
原材料：鰹枯節（枕崎産）
賞味期間 1年半
387 鰹枯節
1本 **2,327円**（税込2,513円）

4種類のだし原料を長時間ゆっくりと煮詰めて旨みを凝縮させた白だしです。醤油を使用しておりませんので、料理のベースのおだしやコク付けにご使用いただけます。

翌々週配達
兵庫・マエカワテイスト
D週
賞味期間 10ヶ月
原材料：いわし煮干し（国産）、とびうお煮干、食塩、砂糖、昆布、いわしぶし、乾しいたけ ※産地は変更になる事があります。
390 無添加白だし（しあわせ）
300ml **1,509円**（税込1,630円）

国産だし原料を使用した癖のない上品な味わいの濃縮だしです。醤油を使用しておりませんので、料理のベースのおだしやコク付けにご使用いただけます。

翌々週配達
兵庫・マエカワテイスト
D週
原材料：かつおぶし（国産）、砂糖、食塩、昆布、そうだかつおぶし、さばぶし、干しえび、乾しいたけ
賞味期間 10ヶ月 アレルゲン エ
391 無添加白だし（六合わせ）
300ml **1,345円**（税込1,453円）

マエカワテイスト独自の「煮釜だし製法」の濃縮だしと有機調味料、天然海水塩をブレンドした、味わい深いだし醤油です。

翌々週配達 JAS
兵庫・マエカワテイスト D週
原材料：有機しょうゆ（国産）、有機砂糖、濃縮かつおだし、濃縮こんぶだし、みりん、食塩
賞味期間 10ヶ月 アレルゲン 麦 豆

389 有機天然だし甘口醤油
200ml
767円⇒（税828円）
730円（税込788円）

原材料にこだわりました。和洋中さまざまなお料理にご使用いただけます。化学調味料無添加、酵母エキス、たんぱく加水分解物不使用です。

翌々週配達
兵庫・マエカワテイスト
D週
原材料：しょうゆ（小麦・大豆を含む）、うるめぶし、砂糖、食塩、みりん、いわし煮干、そうだかつおぶし、昆布 賞味期間 1年 アレルゲン 麦 豆
392 天然だしのつゆ
500ml **873円**（税込943円）

5種のこだわりの国産だし原料から煮出した香り高い天然だしに、本醸造醤油、本みりん等の調味料を合わせ、だしの風味豊かなそばつゆに仕上げました。そばつゆの他、丼のたれ、お刺身等にそのままかけ醤油としてもご使用いただけます。

翌々週配達
兵庫・マエカワテイスト スポット
D週
原材料：しょうゆ、砂糖、みりん、食塩、いわしぶし、かつおぶし、いわし煮干、そうだかつおぶし、さばぶし、昆布、かつおかれぶし
賞味期間 1年 アレルゲン 麦 豆
393 だしが香るそばの友
500ml **1,044円**（税込1,128円）

国産丸大豆と国産小麦を使用し、1年3ヶ月以上熟成されたうすくち醤油をベースに、4種の国産だしと飼育方法にこだわった国産鶏がらスープを使用した、風味豊かな寄せ鍋つゆです。鍋以外にも炒飯やスープ、唐揚げの下味にもご利用できます。※6倍希釈

翌々週配達
兵庫・マエカワテイスト スポット
原材料：しょうゆ、鶏がらスープ、砂糖、いわしぶし、食塩、みりん、いわし煮干、そうだかつおぶし、こんぶ 賞味期間 10ヶ月 アレルゲン 麦 豆
394 だしが香る鍋つゆ
300ml
917円⇒（税990円）
870円（税込940円）

約2.5個分の有機レモン果汁を配合。レモンを除く原材料はすべて国産原料を使用しております。レモン果汁のさわやかな酸味とだしのうま味が融合しています。ぽん酢の代わりとして様々な料理で活躍します。

翌々週配達
兵庫・マエカワテイスト スポット
原材料：有機レモン果汁（有機レモン（アメリカ））、しょうゆ、いわしぶし、砂糖、食塩、みりん、いわし煮干、そうだかつおぶし、こんぶ 賞味期間 10ヶ月 アレルゲン 麦 豆
395 かける贅沢レモンつゆ
300ml **950円**（税込1,026円）

渦潮で知られる鳴門海峡ではぐくまれた、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） 賞味期間 1年
396 鳴門産カットわかめ
45g **942円**（税込1,017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 賞味期間 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、赤穂の天塩
397 ツナフレーク油漬
873円（税込943円）

原材料：まぐろ（輸入又は国産）、野菜エキス
398 ツナフレーク水煮/食塩不使用
818円（税込883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） 賞味期間 2年
399 レトルトあさり
120g **468円**（税込505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） 賞味期間 1年
400 レトルトしじみ
110g **359円**（税込388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 賞味期間 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、ベニコウジ色素
新鮮おさかなソーセージ
401 1P 45g×3
327円（税込353円）
402 2P 45g×3×2
654円⇒（税706円）
600円（税込648円）

野菜の旨みが凝縮した顆粒タイプの洋風だしの素。動物性原料や化学調味料・砂糖類を使わず、植物性素材でつくりました。

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
賞味期間 1年 アレルゲン 麦 豆
404 野菜ブイヨン
5g×8 **449円**（税込485円）
405 徳用野菜ブイヨン
5g×30 **1,412円**（税込1,525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
賞味期間 8ヶ月 アレルゲン 麦 豆

403 チキンコンソメ・液体タイプ
10g×8 **521円**（税込563円）

立科米みそ使用。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：有機立科米みそ、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 賞味期間 1年半 アレルゲン 豆
406 有機立科みそ汁
7.5g **199円**（税込215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（立科麦みそ）、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 賞味期間 1年1ヶ月 アレルゲン 豆
407 オーサワの赤だしみそ汁
9.2g **199円**（税込215円）

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）
賞味期間 1年
408 契約栽培片栗粉
200g **240円**（税込259円）

筑前煮

材料（4人分）
□れんこん・・・100g
□ごぼう・・・1/2本
□こんにゃく・・・1/2本
□人参・・・1/2本
□干し椎茸・・・4個
□鶏もも肉・・・200g
□絹さや・・・4枚
□ごま油・・・大さじ1
□水・・・250ml
□干し椎茸の戻し汁・・・50ml
□有機天然だし醤油・・・100ml

作り方
①干し椎茸は水で戻し、軸を切り、食べやすい大きさに切る。
※戻し汁は捨てない。
②れんこん、ごぼうは乱切りにし、水にさらす。
こんにゃくはスプーンでちぎり、下茹でをする。
人参は乱切りにし、鶏もも肉は食べやすい大きさに切る。
③鍋にごま油を入れ、鶏もも肉を炒め、①と②の材料も一緒に炒める。
④③に水と椎茸の戻し汁を入れ、沸騰したら、有機天然だし醤油を入れ、落し蓋をして煮込む。
⑤器に盛り付け、ゆでた絹さやを散らして出来上がり。

マエカワテイスト独自の「煮釜だし製法」の濃縮だしと有機調味料、天然海水塩をブレンドした、味わい深いだし醤油です。

翌々週配達 JAS
兵庫・マエカワテイスト D週
原材料：有機しょうゆ（国産）、有機砂糖、濃縮かつおだし、濃縮さばだし、みりん、濃縮こんぶだし、食塩
賞味期間 10ヶ月 アレルゲン 麦 豆

388 有機天然だし醤油
200ml
767円⇒（税828円）
730円（税込788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）
賞味期間 1年

431 武藤さんの乾し椎茸
100g
1,300円⇒（税1,404円）
1,180円（税込1,274円）

国内産の有機認証小麦粉を使用して、一旦パンを焼き上げた後に、粉砕・乾燥して作りました。フライなどの衣をはじめ、ハンバーグ・グラタンなどの料理にもご利用ください。

岐阜・桜井食品
毎週
原材料：有機小麦粉(国産)、有機砂糖、有機ショートニング、イースト、食塩 賞6ヶ月
アレルゲン 麦

409 有機パン粉 JAS
100g
272円⇒(税込294円)
260円(税込281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
賞6ヶ月
アレルゲン 麦

410 パン粉
200g
324円(税込350円)

岐阜産小麦粉・国内産山芋を使用。ふわっとさっくり焼き上がります。

岐阜・桜井食品
D週
原材料：小麦粉(岐阜)、混合節粉末(かつお、さば)、山芋粉、馬鈴薯でんぷん、昆布パウダー、食塩、椎茸パウダー、膨張剤(重曹)
賞1年 アレルゲン 麦

411 お好み焼粉
400g
554円(税込598円)

北海道チーズと国産玉葱、国産鶏のブイヨン、自家製アーカルビをしっかり炒めて一晩寝かせました。グラタン、パスタ、シチューなどに風味よく美味しく出来上がります。

大阪・スカイフード
隔週BD
原材料：小麦粉(国産)、脱脂粉乳、玉葱、チェダーチーズ、食塩、食用こめ油、チキンブイヨン、砂糖、ブーガガルビ(食用オリーブ油、香草)、生姜ペースト、にんにくペースト、ホワイトペッパー
賞270日 アレルゲン 乳 麦

412 ホワイトソース
120g
594円(税込642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) 賞2年

413 ベーキングパウダー
113g
345円(税込373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) 賞6ヶ月

416 お米のホットケーキミックス
200g
303円(税込327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)
414 無糖

岐阜県産の小麦、膨張剤には内モンゴル産の重曹を使用しています。お菓子作りにもご利用いただけます。

原材料：小麦粉(岐阜)、砂糖(ビート糖)、食塩、膨張剤(重曹)
415 有糖

岐阜・桜井食品 隔週BD 賞1年 アレルゲン 麦
ホットケーキミックス 各400g 428円⇒(税込462円) **410円(税込443円)**

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)
賞6ヶ月

417 お菓子をつくるお米の粉
250g
489円(税込528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
賞180日 アレルゲン 豆
NN/蒸し大豆

418 1P 毎週
120g
357円(税込386円)

419 3P スポット
120g×3
1,071円⇒(税込1,157円)
1,020円(税込1,102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
賞120日

420 有機蒸しひよこ豆
85g
269円(税込291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。こ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、有機大豆、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
賞120日 アレルゲン 豆

421 有機蒸しミックスビーンズ
85g
269円⇒(税込291円)
255円(税込275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
賞120日 アレルゲン 豆

422 国産10種の蒸し雑穀
70g
215円(税込232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・ビオイタリア
原材料：有機トマト、有機トマトジュース 賞24ヶ月

オーガニックチョップドトマト

423 1P 毎週
400g
460円(税込497円)

424 2P スポット
400g×2
920円⇒(税込994円)
845円(税込913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・ビオイタリア
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
賞24ヶ月

425 ナポリタントマトソース
350g
727円(税込785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・ビオイタリア
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、有機にんにく 賞24ヶ月

426 バジルトマトソース
350g
727円(税込785円)

佐賀・まんてん 原材料：白胡麻(パラグアイ) 賞240日

胡麻の持つ本来の“香り”と“味”を最大限に引き出した逸品。ふっくらとしたすり上がりと、極上の香ばしさ、ほんのりと甘くまろやかな味わいが特徴。

427 毎週
NN すりごま・白
70g
300円(税込324円)

ほうろくという素焼きの煎り鍋を用いた昔ながらの製法をヒントに、ごまの風味を引き立てました。絶品の香りと味が自慢です。

428 毎週
NN いりごま・白
70g
300円(税込324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(ボリビア)
賞6ヶ月

429 有機いりごま・黒
80g
302円(税込326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(ボリビア)
賞6ヶ月

430 有機しっとりすりごま・黒
80g
389円(税込420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 賞2年

432 国産はるさめ
100g
314円(税込339円)

栃木県産の天日干しした無漂白のかんぴょうです。もどりのよい一等のかんぴょうを使用しており、味・香りともすぐれています。

大阪・ムソー
スポット
原材料：かんぴょう(栃木)
賞6ヶ月

433 かんぴょう(無漂白)
40g
575円⇒(税込621円)
550円(税込594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・ビオイタリア
原材料：有機デュラム小麦
賞 最短2024年5月 アレルゲン 麦

オーガニックスパゲッティ

435 1P 毎週
500g
549円⇒(税込593円)
430円(税込464円)

在庫なくなり次第販売休止

436 2P スポット
500g×2
1,098円⇒(税込1,186円)
805円(税込869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ます。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・ビオイタリア スポット
原材料：有機デュラム小麦 アレルゲン 麦
賞 最短2025年2月

437 オーガニックペンネ
500g
582円(税込629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
賞1年 アレルゲン 麦

438 手延べ素麺/水晶の光
50g×5
496円⇒(税込536円)
460円(税込497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
賞1年 アレルゲン 麦

439
長崎手延べ㊦うどん
200g
483円(税込522円)

そばの実の中心部から表層粉、甘皮に至るまで全部挽きぐるみにした最も理想的なそば粉を使用し、そば本来の味と香りを追求しました。

長野・山本かじの
スポット
原材料：そば粉(北海道)
賞2年 アレルゲン そ

440 国産の十割そば
200g
522円(税込564円)

玄米100%使用したグルテンフリーのビーフンです。つるっとした食感と軽くてクセのない味が特徴です。小分けタイプで大変便利です。炒め物、汁物、サラダなどに。

埼玉・オーサワジャパン
スポット
原材料：玄米(タイ)
賞2年

441 玄米ビーフン
40g×3
483円⇒(税込522円)
460円(税込497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、植物油(パーム油、ごま油)、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

賞6ヶ月 アレルゲン 麦 豆 落

442 純正ラーメン(5食)
98g×5
782円(税込845円)

植物性原料のみを使用した、桜井食品こだわりのラーメンです。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：油揚げ麺【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

賞6ヶ月 アレルゲン 麦 豆

443 純正ラーメン 豆乳塩だし味
104g
182円(税込197円)

国内産丸大豆を使った本醸造醤油を使用した化学調味料不使用のコクのある醤油スープをお楽しみください。

東京・オーサワジャパン スポット
原材料：麺【小麦粉(北海道・岩手)、玄米粉(国産)、小麦グルテン、食品(シママース)】、スープ【醤油、発酵調味料、食塩、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、こしょう(白、黒)】、ごま油、食塩、メープルシュガー、酵母エキス、馬鈴薯でんぷん、昆布粉末】

賞6ヶ月 アレルゲン 麦 豆

444 ベジ玄米ラーメン/しょうゆ
112g
229円(税込247円)

植物性素材でつくったこだわりのみそラーメン(インスタント)です。麺は、国内産小麦粉に国内産玄米粉を配合して作った無かんすいのノンフライ乾麺。

東京・オーサワジャパン スポット
原材料：麺【小麦粉(北海道・岩手)、玄米粉(国産)、小麦グルテン、食品(シママース)】、スープ【味噌、醤油、発酵調味料、メープルシュガー、香辛料(にんにく、しょうが、黒こしょう、唐辛子)、胡麻油、食塩、酵母エキス、昆布粉末】

賞6ヶ月 アレルゲン 麦 豆

445 ベジ玄米ラーメン/みそ
118g
240円(税込259円)

植物性素材でつくったこだわりのラーメン。本醸造白たまりを使った香り高く旨みのある塩味です。

東京・オーサワジャパン スポット
原材料：麺【小麦粉(北海道・岩手)、玄米粉(国産)、小麦グルテン、食品(シママース)】、スープ【小麦醸造調味料(足助仕込三河しろたまり)、発酵調味料、食塩、香辛料(玉ねぎ、にんにく、ねぎ、しょうが、こしょう)胡麻油、メープルシュガー、酵母エキス、馬鈴薯でんぷん】

賞6ヶ月 アレルゲン 麦 豆

446 ベジ玄米ラーメン/しお
112g
235円(税込254円)

国内産小麦粉・玄米粉を使った無かんすいノンフライ乾麺 天然醸造味噌と胡麻の風味豊かで、ぴりっと辛く、コクがあります。

東京・オーサワジャパン スポット
原材料：麺【小麦粉(北海道・岩手)、玄米粉(国産)、小麦グルテン、食品(シママース)】、スープ【胡麻(南米・アフリカ産他)、醤油、食塩、発酵調味料、胡麻こしょう(白・黒)、ごま油、食塩、メープルシュガー、酵母エキス、馬鈴薯澱粉、昆布粉末】

賞6ヶ月 アレルゲン 麦 豆

447 ベジ玄米ラーメン/ごまみそ
119g
266円(税込287円)

国内産小麦粉に玄米粉を配合した無かんすいのノンフライ麺と動物性原料不使用、ごまの旨みとコク、程よい辛さが特徴の担担麺スープをお楽しみください。

東京・オーサワジャパン スポット
原材料：麺【小麦粉(北海道・岩手)、玄米粉(国産)、小麦グルテン、食品(シママース)】、スープ【胡麻、食塩、みりん、食用植物油脂(胡麻油、パプリカ)、清酒、醤油、味噌、メープルシュガー、酵母エキス、香辛料(にんにく、生姜、唐辛子、胡椒)、馬鈴薯でん粉】

賞6ヶ月 アレルゲン 麦 豆

448 ベジ玄米ラーメン/担担麺
132g
303円(税込327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、深い香りとコクを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

賞6ヶ月 アレルゲン 麦 豆

449 味噌煮込みうどん
94g
185円(税込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、りんごパルプ、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】

賞6ヶ月 アレルゲン 麦 豆

450 さくらいの焼そば
114g
193円(税込208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。

種子島産の絞り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
原材料：さとうきび
（鹿児島）
賞 無期限

452 NN きびさとう 1P 毎週

500g **372円**（税込402円）

453 3P スポット

500g×3
1,116円⇒（税込1,205円）
1,060円（税込1,145円）

北海道産てんさい原料から作られた、蜜分・オリゴ糖を含んだ「てんさい含蜜糖」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：てんさい（北海道）、糖蜜（北海道）
賞 無期限

454 てんさい含蜜糖

500g **509円**（税込550円）

有機シナモンにココナッツシュガーをバランスよくブレンド。トーストや果物にかけるほか、カプチーノや菓子作りにおすすめです。

岐阜・桜井食品 JAS
スポット
原材料：有機ココナッツシュガー（インドネシア）、有機シナモンパウダー

455 有機シナモンココナッツシュガー

賞2年
35g **501円**（税込541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つめ、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）
賞 無期限

456 シママース

1kg **495円**（税込535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）
賞 無期限

457 海の精あらしお

240g **627円**（税込677円）

「海の精 やきしお」に、有機ハーブをプラス！
海の精のやき塩とは、伊豆大島海水を使用し、釜焚き製法でつくられた自然海塩を高温で焼いた古式本格焼き塩です。粒子が細かくサラサラしています。塩味が強く甘みがあります。

伊豆大島・海の精 スポット 賞2年
原材料：焼き塩（伊豆大島）、有機バジル、有機オレガノ、有機パセリ、タイム

458 海の精 ハーブソルト 55g

501円⇒（税込541円）
480円（税込518円）

459 詰替

55g **333円**（税込360円）

「海の精 やきしお」に、有機ペッパーをプラス！
海の精のやき塩とは、伊豆大島海水を使用し、釜焚き製法でつくられた自然海塩を高温で焼いた古式本格焼き塩です。粒子が細かくサラサラしています。塩味が強く甘みがあります。

伊豆大島・海の精 スポット 賞2年
原材料：焼き塩（伊豆大島）、有機黒胡椒・白胡椒

460 海の精 ペッパーソルト 55g

501円⇒（税込541円）
480円（税込518円）

461 詰替

55g **333円**（税込360円）

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）賞2年

462 純米富士酢

500ml
875円⇒（税込945円）
840円（税込907円）

「富士酢」をベースに、はちみつと天塩で調味。酢のものや、浅漬けにもお使いください。

京都・飯尾醸造
D週
原材料：米酢、砂糖（粗糖）、蜂蜜、塩
賞1年

463 富士すし酢

360ml **766円**（税込827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）
賞2年

464 庄分純米酢 300ml

542円（税込585円）

465 1L

975円（税込1,053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。

JAS
埼玉・かたすみ
毎週
原材料：有機レモン（スペイン）賞1年

466 有機レモン果汁（スペイン産）

200ml **523円**（税込565円）

貴重な国産（主に北海道産）の菜種を使用しています。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）
賞1年半

469 一番しぼり 国産なたねサラダ油

450g **1,069円**（税込1,155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、熱を一切加えない「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）
賞1年

470 ギリシャオリーブオイル 250ml

1,091円（税込1,178円）

471 徳用 500ml

1,795円（税込1,939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。

472 薄口 圧搾しぼり

ごまを焙煎してから搾った香ばしい油です。深い香りとこくが特徴です。従来のごま油の用途に限らず、フレンチやイタリアン、和食などにも合います。

473 濃口 一番しぼり

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

純正ごま油

各165g **652円**（税込704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。薬剤処理していません。

福岡・平田産業
原材料：菜種（オーストラリア）賞540日

なのはな畑の菜種油

産直eco プライス
1本 1250g 毎週
1,421円⇒（税込1,535円）
1,221円（税込1,319円）

468 ケース

1250g×8 スポット
11,368円⇒（税込12,277円）
産直eco プライス
9,485円（税込10,244円）

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

埼玉・味の一醸造
毎週
原材料：米、米麹、食塩
賞1年

474 味の母

720ml **968円**（税込1,045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
賞1年半

475 みやこの料理酒

500ml **919円**（税込993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。

JAS
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
賞1年1ヵ月 アレルゲン 麦 豆

477 オーサワの白だし

360ml **962円**（税込1,039円）

上質のかつお節をたっぷりと使用し、土佐清水産の宗田かつお節を組み合わせ、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
賞365日 アレルゲン 麦 豆

478 NN うまみ鰹つゆ

500ml **698円**（税込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・
あいのう流通センター
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
賞180日 アレルゲン 卵

479 aino MAMAマヨネーズ

300g **537円**（税込580円）

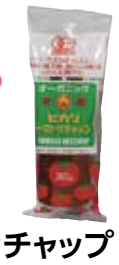
平飼いで飼育された健康な鶏から産まれた有精卵を使用し、原材料を徹底して「自然」を追及したカラダにやさしいマヨネーズです。

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）
賞6ヶ月 アレルゲン 卵

480 平飼い鶏の有精卵マヨネーズ

290g **715円**（税込772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。



JAS
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
賞1年半

481 有機トマトケチャップ

300g **407円**（税込440円）

海外産有機トマトと国内産有機トマトから作ったトマトピューレーです。トマトソース・煮込み料理等、料理のベースとしてご利用下さい。

JAS
徳島・光食品
D週
原材料：有機トマト（アメリカ・徳島・北海道等）、食塩 賞2年

482 有機トマトピューレー

320g
386円⇒（税込417円）
370円（税込400円）

大豆とじゃこのカリカリ揚げ

作り方
❶大豆とじゃこをポリ袋に入れ、片栗粉を入れて口を閉め、袋を振って片栗粉をまぶす。
❷【A. 調味料】の材料を混ぜておく。
❸フライパンに油をひき、❶を入れてフライパンをゆすりながら、カリカリになるまで中火で揚げる。こんがりときつね色になったら火からおろし、❷を入れて混ぜたら出来上がり。

材料
□蒸し大豆 …… 120g
□ちりめんじゃこ …… 50g
□片栗粉 ……大さじ２
□油 ……大さじ３
□白ごま ……大さじ１
【A. 調味料】
□味噌 …… 大さじ 1+1/2
□きび砂糖 …… 大さじ２
□こんにちは料理酒 / 小さじ１

有機野菜、果実が原材料の約半分を占めるほど贅沢に使い、有機純リンゴ酢を使用したさっぱり、まろやかなソースです。

JAS
徳島・光食品 毎週
原材料：有機野菜、果実（リンゴ、たまねぎ、にんにく、その他）、有機醸造酢、糖類、食塩、有機醤油、香辛料、昆布
賞2年 アレルゲン 麦 豆

483 有機ウスターソース

250ml **438円**（税込473円）

瀬戸内海産の新鮮な牡蠣をベースに、国内産粗糖、国内産本醸造醤油、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、でんぷん、魚醤、レモン
賞1年半 アレルゲン 麦 豆

484 オイスターソース

115g **469円**（税込507円）

お好み焼きやたこ焼きだけでなく、焼きそばやとん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、でんぷん、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
賞1年半 アレルゲン 麦 豆

485 お好みソース関西風

300ml **354円**（税込382円）

日本初、有機JAS認定のミートソース。北海道で有機飼料を餌に育った“有機牛”を使用しています。

JAS
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
賞2年 アレルゲン 麦 豆
レトルト

486 有機ミートソース

140g **325円**（税込351円）

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）賞 無期限
※この商品は（株）ドリームグループの直販です

476 こんにちは料理酒

720ml
1,377円⇒（税込1,515円）
1,310円（税込1,441円）

わだす project

このまま使える美味しい万能合わせ酢。
ツンとせず香りやわらかな仕上がりです。

八方美人酢

487 300ml
719円⇒(税込777円) **635円**(税込686円)

488 たっぷり徳用900ml
1,364円(税込1,473円)

福岡・庄分酢 毎週 賞2年
原材料：純米酢、ビートグラニュー糖（北海道）、純りんご酢、再生天日塩、昆布だし、有機玄米くろ酢、かつおだし

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酢しょうゆです。

JAS
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
賞1年半 アレルゲン 麦 豆

489 有機ぽん酢しょうゆ
250ml **448円**(税込484円)

本醸造醤油に新鮮な橙果汁、醸造酢、大豆酢、こんぶだし、はちみつ、ゆず果汁、かつおだしを調合した、柔らかく風味豊かな万能ぽん酢です。

福岡・庄分酢 隔週BD
原材料：醤油（本醸造）、橙果汁、醸造酢、穀物酢、風味原料（こんぶ、かつお）、はちみつ、ゆず果汁
賞1年 アレルゲン 麦 豆

490 十四代目一精のだいだいぽん酢
300ml **831円**(税込897円)

国産の鶏がらスープ、飛魚煮干し、真昆布、乾しいたけからとった出汁と杉桶仕込みの醤油を合わせた風味豊かな鍋つゆに仕上げました。濃縮タイプ。

香川・秋川牧園 スポット
原材料：鶏がらスープ(国産)、醤油、食塩、砂糖、発酵調味料、魚醤、とびうお煮干し、乾しいたけ、昆布
賞1年 アレルゲン 麦 豆 工

寄せ鍋
491 1P 130g(3~4人前) **483円**(税込522円)
492 2P 130g(3~4人前)×2 産直ecoプライス 966円⇒(税込1,043円) **830円**(税込896円)

国産の鶏がらスープ、いわし煮干し、真昆布、乾しいたけからとった出汁を合わせ、後味があっさりしながらも旨味のある鍋つゆに仕上げました。濃縮タイプ。

香川・秋川牧園 スポット
原材料：鶏がらスープ(国産)、発酵調味料、食塩、砂糖、生姜ペースト、ぶどう酢、魚醤、にんにく、昆布、いわし煮干、乾しいたけ
賞1年 アレルゲン 麦 豆 工

とり塩鍋
493 1P 130g(3~4人前) **483円**(税込522円)
494 2P 130g(3~4人前)×2 産直ecoプライス 966円⇒(税込1,043円) **830円**(税込896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 スポット
原材料：味噌、大豆、唐辛子、食塩、清酒
賞6ヶ月 アレルゲン 豆

495 オーサワの豆板醤
85g **465円**(税込502円)

まろやかな辛みと甘みでコクのある味わいです。ビ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。 賞6ヶ月 アレルゲン 豆
原材料：味噌、麦芽水飴、有機甘酒、唐辛子、りんご酢

496 オーサワのコチュジャン
85g **543円**(税込586円)

有機栽培された生姜を熱風乾燥し、微粉末にしたものです。有機生姜以外なにも加えていません。香辛料(薬味)として各種お料理などにご利用いただけます。

JAS
奈良・無双本舗 スポット
原材料：有機生姜
賞1年

497 有機生姜末アルミパック
45g **736円**(税込795円)

着色料、保存料、香料、化学調味料は使わず仕上げた、からし本来の風味が味わえます。

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
賞8ヶ月

498 旨味本来からしチューブ
40g **388円**(税込419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、植物油脂(有機紅花油)、植物繊維(大豆)、食塩、香辛料(辛子種)
賞9ヶ月 アレルゲン 豆

499 生おろしわさびチューブ
40g **426円**(税込460円)

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、植物油脂(有機紅花油)、香辛料(辛子種) 賞9ヶ月 アレルゲン 豆

500 生おろし生姜チューブ
40g **406円**(税込438円)

向井の香辛料
大阪・向井珍味堂 スポット 賞1年

国内産で少量しか収穫できない大粒の山椒の果肉だけを粗挽きし、香り高く仕上げています。蒲焼き、焼き魚、汁物、焼肉、チーズ料理、その他の風味付けに。

原材料：山椒(国産)

501 山椒
5g 633円⇒(税込684円) **610円**(税込659円)

完熟したコショーの果皮を取り除き粉末にしたもので刺激が少なく、独特の香味や風味をお楽しみいただけます。とくに魚介類や卵料理の仕上げ用に最適です。

原材料：白コショー(マレーシア)

502 白コショー
20g 333円⇒(税込360円) **320円**(税込346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 JAS
原材料：有機醤油（大豆・小麦を含む）、有機米味噌（大豆を含む）、有機ばれいしょでんぷん、有機米発酵調味料、有機砂糖、有機にんにくピューレー、有機しょうが、有機たまねぎ、有機米酢、魚醤（いかを含む）、唐辛子、昆布、オイスターエキス、食塩
賞1年半 アレルゲン 麦 豆

503 有機麻婆の素
100g(2~3人前) 273円⇒(税込295円) **260円**(税込281円)

ピーマンや肉と一緒に炒めるだけで手軽に美味しい青椒肉絲ができあがります。

徳島・光食品 スポット JAS
原材料：有機醤油、有機砂糖、有機にんにく、有機コーンスターチ、有機米発酵調味料、食塩、有機ぶどう果汁、有機しょうが、オイスターエキス 賞1年半 アレルゲン 麦 豆

504 有機青椒肉絲の素
100g(2~3人前) **273円**(税込295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。

JAS
徳島・光食品 スポット
原材料：有機米味噌、有機砂糖、有機コーンスターチ、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
賞1年半 アレルゲン 麦 豆

505 有機回鍋肉の素
100g(2~3人前) **273円**(税込295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。肉ともやし、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 JAS
原材料：有機米味噌、有機たまねぎ、有機砂糖、有機にんじん、ばれいしょでんぷん、有機醤油、有機にんにくピューレー、有機しょうが、食塩
賞1年半 アレルゲン 麦 豆

506 有機もやし味噌炒めの素
100g(2~3人前) **273円**(税込295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・シタデー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) 賞1440日

508 ナチュラリーメープルシロップ/アンバー
330g **1,288円**(税込1,391円)

カナダの雪解けの頃に採取される、新鮮な有機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・シタデールメープルシロップ生産者組合
隔週BD
原材料：有機砂糖楓の樹液(カナダ) 賞720日

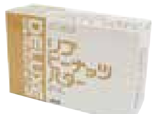
509 ナチュラリー有機メープルシロップ/アンバー
165g **808円**(税込873円)

カナダのPro-Cert認定のオーガニックはちみつを日本で瓶詰めしました。短い夏の期間に咲く「アルファルファ」「クローバー」の花から生産した、あっさりとした中にコクがあるはちみつです。

福岡・藤井養蜂場
隔週BD
原材料：はちみつ(カナダ) 賞2年

507 カナダ産オーガニック蜂蜜
180g **780円**(税込842円)

優れた原料、素材を用いて作られた、舌触りなめらかなスプレット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！！



東京・リブ
スポット
原材料：ピーナッツペースト（千葉）、食用油脂（加工油脂、砂糖、乳糖、ねりごま、脱脂粉乳、食塩
賞9ヶ月 アレルゲン 乳 落

510 ピーナッツバター
225g **563円**(税込608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、ヨーグルト、酵母エキス、チキンエキス、ポークエキス、玉ねぎ、ニンニク
賞1年 アレルゲン 麦 乳 豆

511 大人ふたりのカレールゥ
120g **527円**(税込569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、ヨーグルト、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 賞1年 アレルゲン 麦 乳 豆

512 キッズ本格カレールゥ
120g **467円**(税込504円)

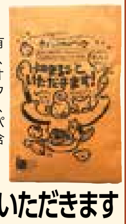
わだす project

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(米(九州))、植物油脂(有機パーム油、べに花油)、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)、メープルシュガー、食塩、果汁(りんご、パイナップル)、粉末味噌(大豆を含む)、有機ココア
賞1年 アレルゲン 豆

513 畑まるごとうけとめます中辛/カレールウ
100g 731円⇒(税込789円) **693円**(税込748円)

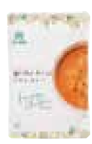
エヌハーベスト製オリジナルブレンドの有機カレー粉と九州産の無農薬玄米を使用した、甘口でお子様でも食べられるフレークタイプの玄米カレールゥです。



愛知・愛農流通センター
毎週
原材料：玄米粉(米(九州産))、有機パーム油、メープルシュガー、有機カレー粉、粉末野菜(オニオン、トマト、スィートコーンパウダー、ガーリック、ジンジャー)、食塩、べに花油、果汁(りんご、パイナップル)、粉末味噌(大豆を含む)、有機ココア
賞1年 アレルゲン 豆

514 畑まるごといただきます甘口/カレールウ
100g 731円⇒(税込789円) **693円**(税込748円)

鶏もも肉の濃厚なコクに瀬戸内レモンのほどよい酸味が食欲をそそるカレーです。



宮城・秋川牧園 スポット
原材料：鶏肉、炒めたまねぎ、クリーム、発酵乳、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
賞18ヶ月 アレルゲン 麦 乳

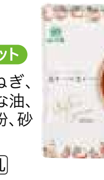
瀬戸内レモンのチキンカレー
515 1P 180g **504円**(税込544円)
516 2P レトルト 180g×2 1,008円⇒(税込1,089円) **940円**(税込1,015円)

トマトベースに鶏もも肉の旨味とスパイスがきいた食べやすいカレーです。

宮城・秋川牧園 スポット
原材料：鶏肉、炒めたまねぎ、トマトペースト、クリーム、発酵乳、小麦粉、カシューナッツペースト、砂糖、バター、香辛料、全粉乳、食塩、べにばな油、、おろししょうが、カレー粉、シーズニングスパイス
賞18ヶ月 アレルゲン 麦 乳

バターチキンカレー
517 1P 180g **509円**(税込550円)
518 2P レトルト 180g×2 1,018円⇒(税込1,099円) **950円**(税込1,026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 スポット
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
賞18ヶ月 アレルゲン 麦 乳

鶏キーマカレー
519 1P 180g **514円**(税込555円)
30007 2P レトルト 180g×2 1,028円⇒(税込1,110円) **960円**(税込1,037円)

植物性素材でつくったこだわりカレー。野菜の旨みたっぷり。マイルドな甘口タイプ。
原材料：ローストオニオン(国内産)、特別栽培かぼちゃ、じゃがいも、にんじん、なたね油、りんごジュース、馬鈴薯でん粉、メープルシュガー、小麦粉、醤油、食塩、酵母エキス、有機トマトペースト、白菜エキス、おろし生姜、おろしにんにく、味噌、カレー粉、クミン、コリアンダー、ターメリック、シナモン

30014 甘口

植物性素材でつくったこだわりカレー。野菜の旨みたっぷり。程よい辛さの中辛タイプ。
原材料：ローストオニオン(国内産)、特別栽培かぼちゃ・じゃがいも・にんじん、なたね油、有機トマトペースト、馬鈴薯でん粉・りんごジュース、小麦粉、醤油、食塩、酵母エキス、メープルシュガー、白菜エキス、おろし生姜・おろしにんにく、カレー粉、クミン、味噌、コリアンダー、赤唐辛子

30021 中辛

埼玉・オーサワジャパン スポット レトルト 賞2年 アレルゲン 麦 豆

ベジカレー
各210g **397円**(税込429円)

トマトとにんじんをベースに、甘味料をつかわずに有機野菜の旨みと甘みを引き出しました。

埼玉・オーサワジャパン
スポット 賞1年6ヶ月
原材料：有機にんじんピューレー(有機にんじん、かぼす)、有機トマトペースト(有機トマト)、有機にんじん濃縮汁、有機野菜汁(有機小松菜・有機エンサイ・有機つるむらさき・有機モロヘイヤ・有機すだち果汁・有機玉ねぎ・有機青じそ)、食塩、有機オリーブオイル、こしょう
JAS

30038 トマト&ニンジン1/2日分の野菜を使った有機ポタージュ
140g **366円**(税込395円)

国産有機野菜でつくったこだわりポタージュです。かぼちゃとにんじんをベースに、甘味料をつかわずに有機野菜の旨みと甘みを引き出しました。

埼玉・オーサワジャパン
スポット
原材料：有機かぼちゃピューレー(有機かぼちゃ)、有機にんじん濃縮汁(有機にんじん)、有機馬鈴薯でん粉、食塩 賞1年6ヶ月
JAS

30045 カボチャ&ニンジン1/2日分の野菜を使った有機ポタージュ
140g **366円**(税込395円)

秋川牧園の鶏肉を使用。じっくりと煮出した鶏がえらスープに香味野菜を合わせた、じんわり体が温まる参鶏湯風スープです。

宮城・秋川牧園
スポット
原材料：鶏肉(国産)、鶏がらスープ、野菜(ねぎ、にんにく)、松の実、でん粉、食塩、砂糖、おろししょうが、酵母エキスパウダー、香辛料 賞1年

参鶏湯風スープ
30052 1P 160g **516円**(税込557円)
30069 2P レトルト 160g×2 1,032円⇒(税込1,115円) **965円**(税込1,042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。

燻煙炭火造りにより、納豆のに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 蔵 毎週

原材料：丸大豆（茨城県産/菌0虫0）・納豆菌　タレ：醤油（大豆・小麦）・砂糖・塩・魚醤・かつお節エキス・米酢・純米酒・酵母エキス　マスタード：マスタード・醸造酢・塩・砂糖・りんご果汁・酵母エキス

賞 8日 アレルゲン 麦 豆

212 薫煙炭火造り納豆みちのくカップ

30g×3　**334円**（税込361円）

登喜和食品　東京都府中市 蔵 毎週

原材料：特別栽培大豆（北海道産）・納豆菌/タレなし

賞 8日 アレルゲン 豆

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。豆の旨みをしっかり味わえます。

213 大粒

食べやすい小粒タイプの大豆で作りました。

214 小粒

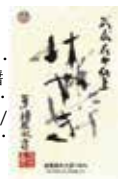
各50g　**169円**（税込183円）

小粒よりもさらに小さい「極小粒」を使用。

登喜和食品　東京都府中市

D週

原材料：大豆（茨城県産）・納豆菌　タレ：醤油（大豆・小麦）・砂糖・食塩・魚醤（魚介類）・かつおエキス・清酒・米酢・酵母エキス/からし：マスタード種子・砂糖・りんご果汁・酵母エキス



賞 8日 アレルゲン 麦 豆

215 武蔵府中納豆けやき

80g　**377円**（税込407円）

臼で挽き割った無農薬大豆を納豆にしました。小さなお子様やご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

蔵 毎週

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・魚醤・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

賞8日 アレルゲン 麦 豆

216 ひきわり納豆カップ2

30g×2　**260円**（税込281円）

北海道産特別栽培鈴丸大豆を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。

冨良食品　静岡県静岡市

蔵 D週

原材料：大豆（特別栽培北海道産鈴丸大豆）・納豆菌/タレなし

賞 8日 アレルゲン 豆

218 経木で包んだ塩味納豆/北海道産特別栽培鈴丸大豆

45g　**166円**（税込179円）

山形県産みどり大豆を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。

冨良食品　静岡県静岡市

蔵 スポット

原材料：大豆（山形県産越後みどり大豆）・納豆菌/タレなし

賞 8日 アレルゲン 豆

217 経木で包んだ塩味納豆/越後みどり大豆

45g　**177円**（税込191円）

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

蔵 毎週　賞8日 アレルゲン 麦 豆

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：マスタードシード・りんご酢・塩・水飴・唐辛子

219 国産大豆カップスリー納豆

30g×3　**242円**（税込261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

蔵 毎週

原材料：黒大豆（北海道産/いわい黒）・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：マスタードシード・りんご酢・塩・水飴・唐辛子

賞 8日 アレルゲン 麦 豆

220 国産黒豆カップ納豆

30g×2　**221円**（税込239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

蔵 毎週

原材料：大豆（静岡県産）・納豆菌　たれ：醤油（大豆・小麦）・砂糖・鰹節・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

賞 8日 アレルゲン 麦 豆

221 大粒味わい納豆

45g×2　**177円**（税込191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は全く使っていません。

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市

蔵 毎週

原材料：丸大豆（国産フクユタカ大豆）・納豆菌　たれ：醤油・砂糖・鰹節・食塩・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

賞 8日 アレルゲン 麦 豆

222 国産大豆ひきわり納豆

45g×2　**187円**（税込202円）

漬物、ふりかけなど「あると助かる」もの

あと一品ほしい時に助かる漬物、ふりかけなど。材料から吟味し、合成添加物・化学調味料不使用です。

あすか　奈良県五條市 隔週BD

原材料：梅（奈良・和歌山・三重）・シソ・再製天日塩　賞 180日

無着色のため、色が変わりやすいので光を避けて保管ください。

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%

224 梅干し

120g　**467円**（税込504円）

お弁当にぴったりのミニサイズの梅干です。

225 小梅干し

100g　**544円**（税込588円）

ぷりぷりのラッキョウが美味しい！柔らかい風味の甘酢に漬かったこりこ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

蔵 隔週BD

原材料：らっきょう（国産）・砂糖・米酢・はちみつ・塩

賞 6ヶ月

226 蜂蜜入らっきょう漬

100g　**480円**（税込518円）

国内産のオキアミ・片口いわし・あおさのり・青のりで作った、カルシウムたっぷりのふりかけ。カリカリっとした食感でおいしさアップ！

ムソー　大阪府

D週

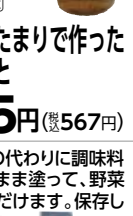
原材料：オキアミ（国内産）・だし（鰹節・真昆布）・有機白ごま・砂糖・片口いわし（国内産）・食塩・醤油・乾燥あおさのり・乾燥青のり・発酵調味料・米酢

賞 6ヶ月 アレルゲン 麦 豆

227 海鮮小魚ふりかけ

35g　**390円**（税込421円）

北海道産昆布を天然醸造醤油、鹿児島県産の粗糖、沖縄の塩シママースで炊き上げました。そのまま温かいご飯にのせたり、浅漬け、炊き込みごはん等に使用し万能調味料としても。



ムソー　大阪府

D週

原材料：昆布（北海道産）・醤油・砂糖・食塩

賞 8ヶ月

アレルゲン 麦 豆

228 塩吹昆布

35g　**390円**（税込421円）

きな粉をもぶしたごまと味のりの相性で風味豊かな仕上がりです。

成清海苔店
福岡県柳川市

隔週BD

原材料：乾海苔（有明海）・ごま・大豆・粗糖・発酵調味料・しょうゆ・食塩・こんぶ・むろあじ・かつおぶし・とうがらし

賞 6ヶ月 アレルゲン 麦 豆

10104 味のりふりかけ

50g　**367円**（税込396円）

瀬戸内産のひじきをやわらかなふりかけにしました。国産カリカリ梅の食感が食欲をそそります。＊開封後要冷蔵

マルシマ
広島県尾道市

D週

原材料：ひじき（瀬戸内海産）・てんさい糖・梅肉・塩・みりん・赤しそ・酢・昆布粉末・かつおエキス

賞 6ヶ月

229 しっとりふりかけ梅ひじき

40g　**500円**（税込540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

蔵 隔週BD

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）

賞 75日 アレルゲン 麦 豆

230 ひじき豆

150g　**400円**（税込432円）

北海道産昆布と国産のいり胡麻、国産醤油、北海道産砂糖だけで作りました。香ばしくて甘じょっぱい風味が特徴です。お米との相性抜群！

マルハチ食品
静岡県

蔵 D週

原材料：昆布（北海道産）・醤油（国内産丸大豆・国産小麦）・ビートグラニュー糖・ごま（国産）

賞 30日 アレルゲン 麦 豆

231 国産ごま昆布の佃煮

60g　**387円**（税込418円）

北海道産昆布、国産のいり胡麻、国産醤油、北海道産砂糖だけで作りました。香ばしくて甘じょっぱい風味が特徴です。お米との相性抜群！

タカハシ食品
東京都

D週

原材料：たこ（北海道）・ビートグラニュー糖・醤油・昆布だし・塩・本みりん

賞 90日 アレルゲン 麦 豆

232 たこやわらか煮

70g　**806円**（税込870円）

乾物類

国産の小麦や雑穀、豆類です。できるだけ生産者や農法の確認できるものを優先します。

すべすべした手ざわりのきめ細かな小麦粉（自家製粉）。天ぷら衣やお菓子づくりなどに。※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

蔵 隔週BD

原材料：小麦（農林61号/・群馬県産・栃木県産：農薬不使用）

賞 夏期2ヵ月
冬期4ヵ月

アレルゲン 麦

234 地粉 薄力粉

500g　**372円**（税込402円）

注文ごとに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みます。※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

蔵 隔週BD

原材料：小麦（農林61号/・群馬県産・栃木県産：農薬不使用）

賞 夏期2ヵ月
冬期4ヵ月

アレルゲン 麦

235 地粉 全粒粉

500g　**372円**（税込402円）

農薬・化学肥料不使用、歯ごたえよくほんのり甘い押麦です。米に1～2割混ぜて炊いてください。茹でてサラダのトッピングやスープなどにも。

オーサワジャパン
東京都

D週

原材料：特別栽培大麦（宮城・秋田・岩手・熊本産）

賞 1年

10105 押し麦・五分搗き

300g　**420円**（税込454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。ぷちぷちした歯ごたえ、栄養価もアップ。

コジマフーズ　愛知県名古屋市 D週

玄米（秋田県サンライス有機の会／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。

賞 6ヶ月

10106 有機活性発芽玄米

500g　**720円**（税込778円）

Q.「ミキ」ってどうやって食べるの？ A.解凍後、まずはそのまま。（ヨーグルトと甘酒の中間のようなテイストです）あとはお料理に入れたり、ドレッシングに加えたり、野菜に和えたり！

乳酸菌と酵素を多く含んだ発酵した芋かゆテイスト。優しい甘さで、体調不良のときや腸を元気にしたいときに助かる1品。爽やかな酸味、強めの甘み。誰にでも食べやすく、夏はデザート感覚で食べられます。

236 白米ミキ

1,083円（税込1,170円）

ハトムギは「ヨクイニン」という名前で生薬として利用されていることが知られています。白米の2倍の食物繊維、ビタミンB1、鉄、マグネシウムも含まれています。酸味がさわやかで、すっきりしていて、美味しい。ハト麦は、独特の食感が楽しいです。
※下記原材料のほかに、はとむぎ（島根県産）

237 はとむぎミキ

1,137円（税込1,228円）

ポリフェノールを多く含んだ黒米を使用。
白米よりも抗酸化作用に優れ、メラニン色素の生成を抑えます。粘りともっちり感があり、甘みは少なめ。酸味に独特の風味があります。
※下記原材料のほかに、黒米（岐阜県産）

238 黒米ミキ

1,298円（税込1,402円）

ミキで腸活！！ 各500g　基本原材料：米（愛知県または岐阜県）・サツマイモ（岐阜県または愛知県）

陽だまり堂・名古屋市北区 凍 D週　賞 冷凍6ヶ月・解凍後冷蔵で4週間

味噌・醤油・こだわり調味料

毎日のように使うものだから、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。

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

賞 1年 アレルゲン 麦 豆

本格天然醸造醤油

240 小

720ml　**697円**（税込753円）

241 大

1.8L　**1,408円**（税込1,521円）

すだちの爽やかな香りと酸味、だしの風味が料理の味を引き立てます。湯豆腐・しゃぶしゃぶ・焼き魚・鉄板焼などにおすすめです。

正金醤油
香川県小豆郡小豆島町

D週

原材料：醤油・りんご酢・すだち果汁（徳島県産）・砂糖・かつお節（鹿児島県産）・煮干（瀬戸内海産）・昆布（北海道産）・ゆず果汁（高知県産）・塩

賞 6ヵ月 アレルゲン 麦 豆

242 すだち生ぽん酢

360ml　**648円**（税込700円）

『足助仕込三河しろたまり』など極上の調味料を使用。冷めても美味しく色の美しい卵焼きが出来ます。

日東醸造　価格改定
愛知県碧南市 D週

原材料：さとうきび（鹿児島産）・しろたまり・海の精・米酢

賞 180日 アレルゲン 麦

243 うまいしろたまりで作った卵焼きのもと

150ml　**525円**（税込567円）

しその香り豊かな梅酢。アクの強い野菜、煮魚、炒め物などに使うと、クセ（アク）を和らげ、野菜等の旨みを味わえます。

無双本舗
奈良県奈良市

D週

原材料：有機梅（奈良県産）・塩・有機しそ（奈良県産）

賞8ヶ月

244 有機梅酢・赤

200ml　**500円**（税込540円）

酢屋茂　長野県立科町 蔵 隔週BD 賞6ヶ月 アレルゲン 豆

杉樽で熟成。ほんのり甘い麹風味。粒なし。味噌和えにもどうぞ。

原材料：大豆（国産）、米、再製天日塩

245 信州米みそ 750g　**775円**（税込837円）

玄米麹で仕込んだ素朴で香り高い味噌。粒あり。

原材料：大豆（国産）、玄米（主に長野）、再製天日塩

246 玄米みそ 750g　**863円**（税込932円）

毎日のお味噌汁におすすめ！米味噌2:麦味噌1の割合で合わせた深みのある味わい。粒あり。

原材料：大豆（国産）、国産米、国産大麦、再製天日塩

247 合わせみそ 750g　**775円**（税込837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BD

原材料：大豆（三河）・食塩

賞 18ヶ月 アレルゲン 豆

248

三河産大豆の八丁味噌

300g　**567円**（税込612円）

全国で唯一、長崎のみで栽培している裸麦「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

蔵 隔週BD

原材料：はだか麦（国産）・大豆（国産）・塩

賞 6ヶ月 アレルゲン 麦 豆

249 麦みそ・輝麦

500g　**762円**（税込823円）

万能調味料塩糀。塩の代わりに調味料として、魚・肉にそのまま塗って、野菜を漬けてお使いいただけます。保存しやすいキャップ付きに。

ヤマキ
埼玉県児玉郡神川町

蔵 D週

原材料：有機米（国産/有機栽培）・天日塩

賞 365日

10107 生塩糀

170g　**607円**（税込656円）

伝統海塩『海の精』をつくる過程で生まれる天然にがり（液状）。手作り豆腐や健康づくりにお役立てください。

海の精
東京都大島町

D週

原材料：海水（伊豆大島産）

10108 海精にがり

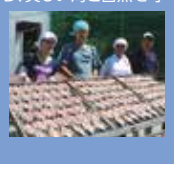
200ml　**400円**（税込432円）

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。

芦浜産直出荷組合
三重県度会郡大紀町

原料は、前浜で水揚げされた、三重・熊野灘の新鮮な旬の魚と海産物。美味しい海産物の無添加加工で、原発立地計画から、美しい海と自然を守ります。



小ぶりの新鮮なイワシを丁寧に開きました。フライや天ぷらに最適です。

三重・芦浜産直出荷組合
凍 D週
原材料：真いわし(三重県熊野灘)
賞 30日

521 いわしフライ用
3～4枚 **433円**(税込468円)

新鮮なのでそのまま酢でメてしめさばもお造りになれます。

三重・芦浜産直出荷組合
凍 D週
原材料：サバ(三重県熊野灘)
賞 30日

522 芦浜のサバ
半身×2 **609円**(税込658円)

鮮度のよいイカをカット。お好み焼き、野菜炒め、バーベキューなど、いろいろなシーンに活躍します。

三重・芦浜産直出荷組合
凍 D週
原材料:トビイカ（三重県熊野灘)
賞 30日

523 カットイカ(トビイカ)
150g **400円**(税込432円)

白身の上品な魚カマスを鮮度の良いうちに、開きにしました。くせのない旨みで柔らかな仕上がりを味わってください。

三重・芦浜産直出荷組合
凍 D週
原材料:カマス(三重県熊野灘)天日干し岩塩
賞 15日

524 かます開き
2～3枚 **579円**(税込625円)

熊野灘産の新鮮なあじを手開きし岩塩で薄塩をして天日干ししました。

三重・芦浜産直出荷組合 凍 D週
原材料:まあじ(三重県熊野灘)、天日干し岩塩
賞 15日

525 あじ開き
2～3枚 527円⇒(税込569円) **500円**(税込540円)

北海道産のさんま開き天日干しにしました。

三重・芦浜産直出荷組合 凍 D週
原材料:さんま(北海道)、天日干し岩塩
賞 15日

526 さんま開き
2枚 **613円**(税込662円)

脂ののった天然ぶりの切身を塩水に漬け込み、天日干しにしました。ぶりの風味と旨みがたっぷり味わえる一夜干しです。

三重・芦浜産直出荷組合
凍 D週
原材料:ぶり（三重県熊野灘)、岩塩
賞 30日

527 ぶり一夜干し
2～3枚 770円⇒(税込832円) **732円**(税込791円)

熊野灘産アジ。熊野灘で獲れたアジを手開きし、国産丸大豆醤油、粗糖、三河みりんの調味液に漬け天日干ししました。

三重・芦浜産直出荷組合
凍 D週
原材料:あじ(三重県熊野灘)、国産丸大豆醤油、粗糖、三河本味醂、ごま
賞 15日
アレルゲン 麦 豆

528 あじ味醂干し
5～7枚 **591円**(税込638円)

さば本来のおいしさを生かすため、国産丸大豆醤油、粗糖、三河みりんの調味液に漬け天日干しにしました。

三重・芦浜産直出荷組合
凍 D週
原材料：さば(三重県熊野灘)、醤油、砂糖、三河味醂、ごま
賞 15日
アレルゲン 麦 豆

529 さば味醂干し
2枚 **509円**(税込550円)

栄養価の高いいわしの美味しいみりん干し。

三重・芦浜産直出荷組合 凍 D週
原材料:いわし(三重県熊野灘)、国産丸大豆醤油、粗糖、三河本味醂、ごま
賞 15日
アレルゲン 麦 豆

530 いわし味醂干し
3～4枚 **504円**(税込544円)

北海道の脂ののったさんまです。

※画像はイメージです。

三重・芦浜産直出荷組合 凍 D週
原材料:さんま(北海道東)、国産丸大豆醤油、砂糖、三河味醂、ごま
賞 15日
アレルゲン 麦 豆

531 さんま味醂干し
2枚 **645円**(税込697円)

解凍して、葱や生姜、ごまなどをまぜこみ調理したあと、魚団子や天ぷらにして揚げたり、また丸めて味噌汁などにも重宝します。

三重・芦浜産直出荷組合
凍 D週
原材料:真いわし(三重県熊野灘)
賞 30日

532 いわしミンチ
250g **518円**(税込559円)

カツオ、サバ、ムロアジの削り節を作るときにできる削り粉です。焼そばやお好み焼きに、そのままふりかけとしてもどうぞ。

三重・芦浜産直出荷組合
蔵 D週
原材料:カツオ、サバ、ムロアジ(三重県熊野灘)
賞 20日

533 削り粉
45g **291円**(税込314円)

釜ゆで後、天日で干しあげてあります。上品でしっとりしているので、人気商品です。

三重・芦浜産直出荷組合
凍 D週
原材料:しらす（三重県熊野)、天日干し岩塩
賞 30日

534 釜揚げちりめん
50g 436円⇒(税込471円) **393円**(税込424円)

芦浜の岩場で刈り取った天然ヒジキを天日乾燥後、鉄釜でゆでました。軽く水洗いしてすぐ調理OK。

三重・芦浜産直出荷組合
蔵 D週
原材料:ひじき（三重県熊野)
賞 15日

535 釜炊きひじき
120g 445円⇒(税込481円) **423円**(税込457円)

土佐佐賀産直出荷組合
高知県黒潮町

高知県西部の黒潮町にあります。従業員は主婦が多く、仕事(安全な食べ物)を通して、海と生活をつなぐを使命にさまざまなアイデアを出しながら仕事に取り組んでいます。

土佐沖で取れたカツオを藁焼きにしました。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 凍 隔週BD
原材料:鰹(太平洋・土佐沖) 賞 90日

537 土佐沖一本釣り・藁焼き鰹たたき たれなし130g
900円⇒(税972円) **856円**(税込924円)

原材料:鰹(太平洋・土佐沖)

538 土佐沖一本釣り・藁焼き鰹たたき たれなし200g
970円(税込1,048円)

土佐沖で取れた天然ぶりを藁焼きにしました。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)
賞 40日

539 土佐藁焼き 天然ぶりタタキ
120g 715円⇒(税772円) **680円**(税込734円)

流水で解凍後、温かいご飯の上にのせ、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くいただけます。

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
賞 90日
アレルゲン 麦 豆 調理済

540 土佐のかつお丼
80g **556円**(税込600円)

180度に熱した油で揚げてください。フライパンに少量の油でOKです。

高知・土佐佐賀産直出荷組合
凍 隔週BD
原材料：サバ（高知県)・パン粉・小麦粉・卵・食塩・コショウ
賞 90日
アレルゲン 麦 卵 未調理

541 フライパンでサバフライ
150g **473円**(税込511円)

高知県で摂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
賞 90日
アレルゲン 麦 未調理

542 アジガーリックフライ
150g 625円⇒(税675円) **594円**(税込642円)

冷蔵庫で４～5時間解凍後、お好みの野菜と合わせてください。２～3人前の量になります。お急ぎの場合は、流水で解凍してください。

高知・土佐佐賀産直出荷組合
凍 隔週BD
原材料：めひかり（高知県)・馬鈴薯澱粉・米酢・酒・醤油・砂糖・みりん・菜種油
賞 40日
アレルゲン 麦 豆 調理済

543 めひかり南蛮漬け
130g **556円**(税込600円)

高知県の天然ぶりを菜種油で揚げた１品。流水解凍をして、お好みの野菜と合わせて、お召し上がりください。

高知・土佐佐賀産直出荷組合
凍 隔週BD
原材料：ブリ（高知県)・馬鈴薯澱粉・米酢・酒・醤油・砂糖・菜種油
賞 90日
アレルゲン 麦 豆 調理済

544 ブリ甘酢あんかけ
140g **556円**(税込600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・ケチャップ・砂糖・醤油・菜種油
賞 90日
アレルゲン 麦 豆 調理済

545 白身魚ケチャップ煮
140g **556円**(税込600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(高知県)・マヨネーズ・パン粉・塩・こしょう
賞 90日
アレルゲン 麦 卵 調理済

546 白身魚のペッパーマヨネーズ焼き
120g **590円**(税込637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
賞 90日
アレルゲン 麦 卵 調理済

547 白身魚のバジルマヨチーズ焼
120g(4個) 609円⇒(税658円) **580円**(税込626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 賞 90日 アレルゲン 麦 豆 未調理

548 さば竜田揚げ
150g **525円**(税込567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
賞 90日 アレルゲン 麦 豆 調理済

549 豆アジ南蛮漬け
130g **556円**(税込600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
賞 90日 アレルゲン 麦 豆 調理済

550 かつおの角煮
110g **582円**(税込629円)

うっ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
賞 90日 アレルゲン 麦 豆 調理済

551 れんこ鯛の塩干し
1枚 **456円**(税込492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)
賞 90日

552 土佐の生サバフィーレ
約250g 630円⇒(税込680円) **598円**(税込646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。

※エビやカニが混ざる漁法で捕獲しています。長期保存は冷凍できます。

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

554 無漂白ちりめん
70g **766円**(税込827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
蔵 隔週BD
原材料：カタクチイワシ、食塩
賞 3ヶ月

555 特選いりこ
100g **555円**(税込599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
蔵 隔週BD
原材料：カタクチイワシ、食塩
賞 3ヶ月

556 いりこ徳用
180g **813円**(税込878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
蔵 隔週BD
原材料：わかめ、食塩
賞 6ヶ月

557 生わかめ玄海育ち(塩蔵)
200g **508円**(税込549円)

沖縄の天然もずくです。シママースを使用。養殖物にないぬめりでうまみが違います。

福岡・パンタレ
蔵 隔週BD
原材料：もずく、自然塩
賞 6ヶ月

558 天然もずく
200g **417円**(税込450円)

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

福岡・パンタレ
隔週BD
原材料：ひじき(玄海)
賞 6ヶ月

559 天然天日干し玄海ひじき
50g **800円**(税込864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
隔週BD
原材料：かつおのふし(枕崎)
賞 6ヶ月

560 枕崎のだしかつお
80g **638円**(税込689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
隔週BD
原材料：かつおのふし(枕崎)
賞 3ヶ月

561 花かつお
60g **522円**(税込564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 凍 隔週BD
原材料：すけとうだらの卵巣(アリューシャン海域・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
賞 2ヶ月

辛子明太子
562 甘口 563 辛口
各100g **1,205円**(税込1,301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。

脂ののったサバを海水に漬けてメめる「うしお造り」が大人気の『ヤママサ』の漬け魚。冷凍魚とは思えないふっくらしていて実に美味な仕上がりです。

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

565 ヤママサの甘塩サバ 1P 毎週
60g×2 **350円**(税込378円)

566 3P D週 お値打ち!
60g×2×3 1,050円⇒(税込1,134円) **997円**(税込1,077円)

脂ののった時期に限定して獲った国内産の旬さんまを使用。骨まで柔らかに炊き上げました。醤油とみりん、生姜を利かせて、ご飯が進む美味しさです。

ヤママサ 宮城県塩竈市 凍 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・生姜(国内産)・みりん
賞 90日 アレルゲン 麦 豆

567 三陸産さんま佃煮
70g **316円**(税込341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。

ヤママサ 宮城県塩竈市 凍 毎週
原材料：真さば(宮城県産)・みそ(大豆を含む)・酒・砂糖・生姜(国内産)・みりん
賞 90日 アレルゲン 豆

568 金華さば仙台みそ煮
60g **335円**(税込362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。)

ヤママサ
宮城県塩竈市 凍
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)
賞 90日 アレルゲン 豆

570 黒豆と玄米の炊き込みご飯 1P 毎週
80g **292円**(税込315円)

571 3P D週 お値打ち!
80g×3 876円⇒(税込946円) **832円**(税込899円)

コクがあり、濃厚な旨みが特徴の銀だら。脂がほどよく乗ったなめらかな食感を味わっていただけます。

ヤママサ 宮城県塩竈市 凍 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・生姜(国内産)・片栗粉・米酢
賞 90日 アレルゲン 麦 豆

569 銀だらコク煮
50g **460円**(税込497円)

一度も冷凍されていない、北海道産の昆布を一度茹でて乾燥させました。昆布本来の食感を楽しんでいただけます。サラダはもちろん、麺類の具や和え物、鍋物に。5分ほど水戻しするだけでご使用いただけます。

東京都
タカハシ食品
D週
原材料：真昆布(北海道)
賞 360日

572 サラダ昆布
2枚 **402円**(税込434円)

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。昔ながらの撹拌・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。

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
蔵 毎週
原材料：タラ全糖すり身・馬鈴薯でんぷん(北海道)・塩・味の母・粗糖・かつおだし・水 賞 7日

576 小竹輪
30g×5 **482円**(税込521円)

ぷりっ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。焼いて生姜醤油、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
蔵 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・馬鈴薯でんぷん(北海道)・粗糖・塩・菜種油 賞 10日

577 小判揚
5枚(150g) **446円**(税込482円)

魚肉をたっぷり使ってぷりぷ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
蔵 毎週
原材料：魚肉（スケトウダラ）・馬鈴薯でんぷん（北海道）・粗糖・卵白・味の母・塩・鰹だし 賞 14日 アレルゲン 卵

578 うろこちゃん(白かまぼこ)
150g **582円**(税込629円)

「いちうろこ」自慢のおでん種セット

静岡おでんを代表する「いわしはんぺん」「うずら天」「たこボール」「げそ巻」「小判揚げ」「ごぼう巻」「ナ竹輪」の６種13品をセットにしました。りん酸塩を使用しないすり身で仕上げました。＊つゆはついていません。

いちうろこ 静岡県静岡市清水区
蔵 スポット 賞 10日 アレルゲン 卵
【いわしはんぺん】共通原材料：魚肉(いわし・ぐち・スケトウダラ)・馬鈴薯澱粉・粗糖・塩・発酵調味料・鰹だし 【うずら天】共通原材料：スケトウダラすり身・うずら卵・馬鈴薯澱粉・粗糖・塩・発酵調味料・鰹だし・菜種油 【たこボール】共通原材料：スケトウダラすり身タコ・馬鈴薯澱粉・粗糖・塩・発酵調味料・鰹だし・菜種油 【ごぼう巻】共通原材料：スケトウダラすり身・ごぼう・馬鈴薯澱粉・粗糖・塩・発酵調味料・鰹だし

574 静岡おでん種セット
6種13品 **805円**(税込869円)

共通原材料：スケトウダラすり身・馬鈴薯澱粉・粗糖・塩・発酵調味料・鰹だし

575 2P お値打ち!
1,610円⇒(税込1,739円) **1,519円**(税込1,641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
蔵 毎週
原材料：スケソウダラすり身・イカ・馬鈴薯澱粉・砂糖・塩・味の母・かつおだし・菜種油 賞 14日

579 スティック揚イカ
6枚（150ｇ） **523円**(税込565円)

ぷちぷ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
蔵 毎週
原材料：魚肉(すけとうだら)・タコ(ベトナム)・馬鈴薯でんぷん(北海道)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油 賞 10日

580 たこボール
8個 **428円**(税込462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
蔵 毎週
原材料：すけとうだらすり身(アラスカ・北海道)・馬鈴薯でんぷん(北海道)・粗精糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油・唐辛子・ゴボウ(国産) 賞 10日

581 ごぼうつまみ
100g **462円**(税込499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
蔵 毎週
原材料：すけとうだら全糖すり身・うずら卵・馬鈴薯でんぷん(北海道産)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油 賞 10日 アレルゲン 卵

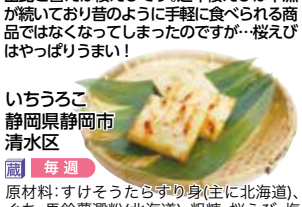
582 うずら卵天
4個 **502円**(税込542円)

青のりの風味がとても強く小判揚げのも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さアップ！

いちうろこ
静岡県静岡市
清水区
蔵 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・愛知県産)・発酵調味料・鰹だし・菜種油 賞 10日

583 青のり小判
3枚 **386円**(税込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ってしまったのですが…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
蔵 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
賞 14日 アレルゲン 工

584 桜えび釜揚げ
3枚 **715円**(税込772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
蔵 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 賞 14日 アレルゲン 卵

585 白はんぺん
3枚 **671円**(税込725円)

国産のごぼうを使用し練で巻いた商品です。ごぼうの食感と練との相性は抜群です。

いちうろこ
静岡県静岡市
清水区
蔵 毎週
原材料：すけそうたらすり身、ごぼう、馬鈴薯澱粉、砂糖、食塩、醗酵調味料、かつおだし、菜種油 賞 14日

586 ごぼう巻き
100g **474円**(税込512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

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）
賞味期限 6ヶ月

588 宇治の有機抹茶
30g **1,000円**（税込1,080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）
賞味期限 1年

589 有機栽培熟成三年番茶
150g **415円**（税込448円）

新茶時期の旬を見分け、摘んだ一番茶を遠赤外焙煎火入れで仕上げました。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）
賞味期限 180日

590 宇治の松印煎茶
100g **1,000円**（税込1,080円）

遠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）
賞味期限 180日

591 宇治の抹茶入りくき茶
100g **600円**（税込648円）

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）
賞味期限 1年

592 有機麦茶
10g×20 **400円**（税込432円）

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。

熊本・天の製茶園
隔週BD
原材料：無農薬栽培茶葉(水俣産/品種：やぶきた、さやまかおり、在来) 賞味期限 1年

593 天の紅茶 リーフ
40g **500円**（税込540円）

使いやすい天の紅茶のティーバッグ。

熊本・天の製茶園
隔週BD
原材料：無農薬栽培茶葉(水俣産/品種：やぶきた、さやまかおり、在来) 賞味期限 1年

594 天の紅茶TB
2g×16 **500円**（税込540円）

渋みがなくほんのり甘い『天の紅茶』に身体を冷えから守る働きを持つ熊本産しょうがをプラス。香り高く、まろやかでとても美味しい国産ジンジャーティーです。

熊本・天の製茶園
隔週BD
原材料：無農薬栽培茶葉(水俣産/品種：やぶきた、さやまかおり、在来)、無農薬乾燥しょうが(熊本) 賞味期限 1年

595 生姜紅茶TB
2.5g×10 **650円**（税込702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
賞味期限 6ヶ月

OGこだわりブレンド
596 中挽 597 豆
各150g 1,050円⇒（税込1,134円） **964円**（税込1,041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。炒りが深くこうばしい風味。

東京・珈琲実験室
毎週
原材料：コーヒー豆（グァテマラ・ペルー・メキシコ）
賞味期限 12ヶ月

598 有機栽培ソフトブレンド・粉
300g **1,200円**（税込1,296円）

Wローストにより、酸味の少ないマイルドな味わいを作り出しています。

愛知県長久手市・オキノ
D週
原材料：有機コーヒー豆
賞味期限 360日

599 有機ドリップオンバッグコーヒー(スペシャル)
8g×8 **1,100円**（税込1,188円）

有機栽培のココアと黒糖、そして沖縄県産のサンゴカルシウムをブレンドした、調整ココアです。

沖縄・海邦商事
D週
原材料：黒糖、ココアパウダー、サンゴカルシウム
賞味期限 1年

600 黒糖ココア
180g **721円**（税込779円）

原料は貴重な国産大豆と水だけ。大豆の味そのままのさらっと飲みやすい豆乳です。

愛知・マルサン
毎週
原材料：大豆（国産）
賞味期限 120日 アレルゲン 豆

601 国産大豆の無調整豆乳
1000ml **388円**（税込419円）

りんごそのものの風味がお楽しみいただけるりんご果汁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かわります。

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）
賞味期限 1年

602 津軽のかおり（びん）
1L **862円**（税込931円）

北海道でとれた有機トマトを100%使用。真っ赤に完熟した有機トマトのストレートトマトジュースです。(食塩無添加)

徳島・光食品
D週
原材料：有機トマト（北海道）
賞味期限 2年

国産有機トマトジュース
603 2本
160g×2 **350円**（税込378円）

604 ケース 30本入
160g×30 5,250円⇒（税込5,670円） **5,093円**（税込5,500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
賞味期限 2年

有機にんじんジュース
605 2本
160g×2 **370円**（税込400円）

606 ケース 30本入
160g×30 5,550円⇒（税込5,994円） **5,383円**（税込5,814円）

国産有機しょうがを使用。着色料や香料等にたよらず、素材本来の風味を生かしたジンジャーエールに仕上がってます。

徳島・光食品 D週
原材料：有機砂糖、有機りんご果汁、有機しょうが、有機レモン果汁、有機すだち果汁、炭酸 賞味期限 1年半

OGジンジャーエール
607 3本
250ml×3 **450円**（税込486円）

608 ケース 30本入
250ml×30 4,500円⇒（税込4,860円） **4,350円**（税込4,698円）

有機温州みかんを搾った果汁100%の有機JAS認定のフレッシュみかんジュースです。

徳島・光食品 D週
原材料：有機うんしゅうみかん
賞味期限 2年

有機みかんジュース缶
609 2本
190ml×2 **400円**（税込432円）

610 ケース 30本入
190ml×30 6,000円⇒（税込6,480円） **5,820円**（税込6,286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。濾してあるのでさらっ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
賞味期限 6ヶ月

611
オーサワの有機玄米甘酒(なめらか)
200g **350円**（税込378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なため、「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） 賞味期限 5年6ヶ月

5年保存水
612 2L×6本
1,920円（税込2,074円）

613 ケース 24本入
500ml×24 **4,320円**（税込4,666円）

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。

しっとりなめらかな舌触りで大変甘く、芋ようかんのような味わいの焼き芋です。

東京・アイリッツ
D週
原材料：さつまいも（種子島）
賞味期限 9ヶ月

615
安納もみじの焼き芋
120～160g **460円**（税込497円）

北海道産の小豆を使用し、添加物は一切使用せずてんさい糖と塩のみで味付けしました。

こだわりの味
協同組合
静岡県静岡市
D週
原材料：小豆（北海道産）・てん菜糖（北海道産）・食塩（中国（内モンゴル自治区））
賞味期限 365日

616 ぜんざい
180g **340円**（税込367円）

豆腐やさんが作る豆乳プリン

原料の豆乳は、北海道産十勝秋田大豆と九州産フクユタカ大豆を使用。北海道産のビートグラニュー糖・生クリームを使ってなめらかに仕上げました。

静岡・白帆たんぱく 蔵 D週
原材料：国産大豆(北海道・九州)、生クリーム、ビートグラニュー糖、海水生にがり 賞味期限 7日 アレルゲン 乳 豆

国産大豆100%豆腐プリン
617 1P
80g **289円**（税込312円）

618 3P
80g×3
867円⇒（税込936円） **841円**（税込908円）

むきやすいように皮が割れています。そのままでも、電子レンジ・オーブン・湯煎等であたためたり、冷やしても美味しく召し上がれます。

福島・丸成商事
D週
原材料：有機栗（中国河北省） 賞味期限 9ヶ月

619 有機楽笑栗
125g **420円**（税込454円）

北海道産有機小豆を100%使用。あずきを、きび糖でほんのり甘く味付けしました。そのままおやつはもちろん、スイーツのトッピングにも。

兵庫・だいずデイズ
D週
原材料：有機小豆（北海道）、有機きび糖 賞味期限 120日

有機ほの甘あずき
620 1袋
55g **220円**（税込238円）

621 3袋
55g×3 660円⇒（税込713円） **647円**（税込699円）

雑穀のみでクラッカーに仕上げました。サクッカリッとした食感や雑穀の香ばしい香りがくせになること間違いなし。いつもの食事やおやつに+α体に良いことをしてみませんか。

愛知・サンコー
D週
原材料：うるち玄米（国産）・大麦（国産）・黒米（国産）・キヌア（ペルー・ボリビア）・もちきび（国産）
賞味期限 1年

622 玄米雑穀クラッカー
30g **280円**（税込302円）

楽しく食べられるかぼちゃ・ほうれん草・ミルクの3色ぼーろ。水あめ以外は全て北海道原料使用。

北海道・
ノースカラーズ
D週
原材料：馬鈴薯澱粉・甜菜糖・水あめ・卵・脱脂粉乳・全粉乳・かぼちゃ粉末・ほうれん草粉末
賞味期限 180日 アレルゲン 卵 乳

623 純国産北海道ぼーろ
100g **210円**（税込226円）

アーモンドと胡麻がたっぷり!レーズンとアガベの優しい甘みのバーです。

原材料：有機レーズン（有機ひまわり油漬）、有機胡麻、有機ひまわりの種、有機アーモンド、有機アガベシロップ、有機玄米パフ、有機玄米水飴、有機ピーナッツ、有機かぼちゃの種、有機ひまわり油、寒天

624 アーモンド

カシューナッツやクルミのカリッとした食感に、美肌効果のあるザクロ果汁が爽やかなバーです。

原材料：有機カシューナッツ、有機アガベシロップ、有機クランベリー（有機濃縮リンゴ果汁・有機ひまわり油漬）、有機レーズン（有機ひまわり油漬）、有機リンゴ、有機ピーナッツ、有機玄米水飴、有機玄米パフ、有機濃縮ザクロ果汁、有機イチジク（有機乾燥イチジク、有機米粉）、有機ひまわりの種、有機ピーカンナッツ、有機ひまわり油、有機フリーズドライラズベリー、寒天

625 ザクロ

大阪・むそう D週 賞味期限 14ヶ月

OGフルーツ&ナッツバー 各40g **300円**（税込324円）

素材の風味をお楽しみいただける、塩味ベースの優しい味！

島根・別所蒲鉾店 D週 賞味期限 120日

原材料：魚肉すりみ、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、砂糖、食塩、魚粉、魚醤、昆布だし、かつおだし

626 プレーン
原材料：魚肉すりみ、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、砂糖、あおさ、食塩、魚粉、魚醤、昆布だし、かつおだし

627 あおさ
原材料：魚肉すりみ、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、甘えび（頭・殻粉末）、砂糖、食塩、魚粉、魚醤、昆布だし、かつおだし

628 国産えび アレルゲン エ
お魚チップス 各40g **265円**（税込286円）

手軽に食べれるサクサク食感のおせんべいに仕上げました。うるち米・かぼちゃ・にんじんは100%国内産を使用しています。

愛知・サンコー
スポット
原材料：うるち米（愛知・岐阜県）・甜菜糖（北海道）・かぼちゃペースト（国産）・にんじんペースト（国産）・食塩 賞味期限 6ヶ月

629 おこめせん にんじん&かぼちゃ味
20g（1枚×12袋） **290円**（税込313円）

カシューナッツ、鶏卵、国産豆乳を使用し一口サイズのヨーロッパ風のお菓子です。ナッツの香ばしさとサクサクした口どけの良い後を引く美味しさです。

一口サイズのサクサクした口どけのよいヨーロッパ風のお菓子です。

原材料：カシューナッツパウダー・甜菜糖・鶏卵・豆乳/膨張剤(重曹) アレルゲン 卵 豆

630 カシューナッツコロン
70g

カシューナッツをベースにして、有機コーヒーを加え、サクッとかわいいひとくちサイズに焼き上げました。

原材料：カシューナッツパウダー・甜菜糖・鶏卵・有機インスタントコーヒー/膨張剤(重曹) アレルゲン 卵

631 有機コーヒーのカシューナッツコロン
65g

東京・志村菓生堂 D週 賞 120日 各 **260円**(税込281円)

愛知県産小麦100%の小麦粉と北海道産小麦のグルテンで生麸を作り、焼いて沖縄県産黒糖を塗りました。栄養豊富で消化吸収も良く、おやつに最適。

静岡・こだわりの味協同組合 D週

原材料：黒砂糖、小麦グルテン、小麦粉、ビートグラニュー糖(以上全て国産) 賞 90日 アレルゲン 麦

632 国産小麦の麩菓子
5本 **394円**(税込426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

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、有機カカオマス、有機粉状ヘーゼルナッツ

スポット 賞 14ヶ月 アレルゲン 乳

642 オーガニックミルク
50g **440円**(税込475円)

砕いたナッツのサクサクした食感がたまりません！

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、有機カカオマス

スポット 賞 10ヶ月 アレルゲン 乳

643 オーガニックヘーゼルナッツ
50g **440円**(税込475円)

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・有機カカオマス・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 賞 12ヶ月 アレルゲン 乳

644 オーガニックラズベリー
50g **440円**(税込475円)

もっちもちで柔らかい、米粉と砂糖を練った一口サイズの食べやすい和菓子です。みたらしのタレをかけてお召し上がりください。そのままはもちろん、温めても美味しい。

愛知・サンコー スポット 価格改定

原材料：【餅】米粉（うるち米(国産)）・砂糖(てん菜（国産）)・食塩・小麦粉(小麦(国産))【タレ】砂糖・醤油・みりん・でん粉・醸造酢

賞 90日 アレルゲン 麦 豆

633 みたらし餅
8個(タレ20g) **350円**(税込378円)

バターの代わりに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。

大阪・むそう商事 スポット

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

賞 12ヶ月 アレルゲン 麦

634 オーガニックビスケット・オーツ麦
5枚×3袋 **514円**(税込555円)

栄養価の高い「国内産有機玄米」を、どなたにも手軽に召し上がれるよう加工した、有機JAS認定のシリアル食品です。

大阪・ムソー D週

原材料：有機玄米(国産) 賞 10ヶ月

635 有機玄米フレーク/プレーン
150g **400円**(税込432円)

デーツの甘みだけで作ったチョコ。デーツならではのあたたかでコクのある甘みに、いちじくの濃厚なアクセント。どっしりした満足感があるのに、サラリとした後味の新しいチョコです。

原材料：有機デーツパウダー・有機ココアバター・有機全粉乳・有機いちじく加工品(有機いちじく・有機リンゴ果汁(濃縮)・有機米粉・増粘剤(ペクチン))・有機カカオマス・有機乳脂肪

スポット 賞 14ヶ月 アレルゲン 乳

645 オーガニックデーツ&フィグ
50g **440円**(税込475円)

九州産本格抹茶を練り込んだホワイトチョコに、ライス&キノアパフの食感と香ばしさが広がります。

原材料：有機粗糖、有機ココアバター、有機全粉乳、有機抹茶、有機ライスキノアパフ(米粉、キノアパウダー、有機粗糖)

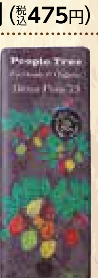
スポット 賞 12ヶ月 アレルゲン 乳

646 オーガニック抹茶ホワイト・ライスキノアパフ
45g **440円**(税込475円)

アマゾン川源流域の有機カカオ使用。ごくシンプルな原材料を丁寧に練り上げたフルーティーでまろやか、おいしい75%ハイカカオ

原材料：有機カカオマス・有機粗糖・有機ココアバター・有機バニラ(一部に乳成分を含む)

スポット 賞 24ヶ月 アレルゲン 乳



647 オーガニックペルー75
50g **440円**(税込475円)

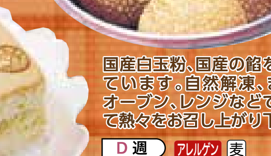
福岡・那珂川キッチン 凍 スポット 賞 180日 調理済

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、有機キビ砂糖、有機小麦粉、低脂肪牛乳(グラスフェッド牛)、有機ファットスプレッド、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

アレルゲン 麦 卵 乳

636 ハーフ/台湾カステラ
110g **818円**(税込883円)



国産白玉粉、国産の餡を使用しています。自然解凍、または、オーブン、レンジなどで加熱して熱々をお召し上がり下さい。

D週 アレルゲン 麦

原材料：白玉粉、餡、小麦澱粉、きび砂糖、菜種油、ごま

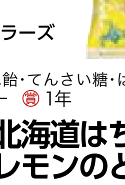
637 ごまだんご
3個(100g) **532円**(税込575円)

中華鍋を振ってきび砂糖と菜種油からアメを作っています。そこに2度上げしたさつま芋を入れ、丁寧に仕上げています。自然解凍でお召し上がりください。

原材料：さつま芋(国産)、キビ砂糖、菜種油、黒ゴマ

638 黒ゴマ/大学芋
150g **544円**(税込588円)

希少な北海道100%はちみつと国産レモンを使用したのど飴。レモン味がさわやか。



北海道・ノースカラーズ D週

原材料：水飴・てんさい糖・はちみつ・レモンパウダー 賞 1年

641 北海道はちみつレモンのど飴
57g **240円**(税込259円)

さわやかなレモンの風味と、ピール(皮)の食感がキレのいいビターチョコ。

原材料：有機カカオマス・有機黒糖・有機砂糖漬けレモンピール(有機粗糖・有機レモンの皮・有機粉末水あめ)有機粗糖・有機ココアバター・レモン香料(一部に小麦・乳製成分を含む)

スポット 賞 18ヶ月 アレルゲン 乳

648 オーガニックビターレモンピール
50g **440円**(税込475円)

ラム酒の効いたフィリングは大人のための味わい。お酒との相性も抜群。アルコール分4%

原材料：砂糖(黒糖)、カカオマス、ココアバター、全粉乳、生クリーム、転化糖、ラム酒、乳脂肪、粉状ヘーゼルナッツ

※アルコール分4%

スポット 賞 10ヶ月 アレルゲン 乳

649 オーガニックラムフィリング
85g **840円**(税込907円)

ストロベリーが華やかに甘く香るリッチなクリームフィリングが、黒糖チョコと溶け合います。

原材料：黒糖・全粉乳・ココアバター・粗糖・カカオマス・ひまわり油・ストロベリーパウダー・粉状ヘーゼルナッツ・乳脂肪・バニラ香料

スポット 賞 12ヶ月 アレルゲン 乳

650 オーガニックストロベリーフィリング
85g **840円**(税込907円)

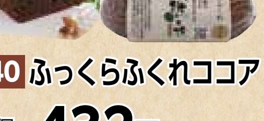
木桶仕込みの十二割糀味噌を使用。味噌とのコラボが甘じょっぱい絶妙なバランスを作り出しました。あんことの相性も◎

原材料：粗製糖・小麦粉・牛乳・卵・米粉・味噌・蜂蜜・黒酢・重曹

639 ふっくらふくれみそ

有機栽培カカオ豆100%のナチュラルココアを使用。カットして生クリームを添えると至高のデザートに。

原材料：粗製糖・小麦粉・牛乳・卵・米粉・ココア・蜂蜜・黒酢・重曹



640 ふっくらふくれココア

静岡・こだわりの味協同組合

蔵 D週 賞 4日 アレルゲン 麦 卵 乳

1個 **432円**(税込467円)

雑貨

環境と人に優しい生活雑貨を取り扱います。
合成の界面活性剤は取り扱いません。敏感肌への影響が少なく、自然界に流れ出たときに、分解されやすい、石鹸を中心とした洗浄成分です。

ヒマワリ油を使用した髪にやさしい植物性石けんシャンプーです。

神奈川・太陽油脂 D週

成分：カリ石ケン素地、グリセリン、トコフェロール香料、クエン酸

652 ナチュロンシャンプー・詰替
500ml **780円**(税込858円)

手に取りやすく、やさしい使い心地のリンスです。

神奈川・太陽油脂 D週

成分：エタノール、グリセリン、クエン酸、キサンタンガム、ホホバ種子油、香料、クエン酸Na

653 ナチュロンリンス・詰替
500ml **780円**(税込858円)

うるおいを保つビワ葉エキスを使用した、さっぱりとした洗い上がりのボディーソープです。

神奈川・太陽油脂 D週

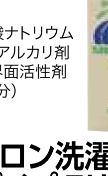
成分：水、カリ石ケン素地、グリセリン、トコフェロール、ビワ葉エキス、エタノール、香料、クエン酸

654 ナチュロンボディソープ・詰替
500ml **780円**(税込858円)

酸素系漂白剤・重曹・石けんの３つの相乗効果で、隠れた汚れ、お掃除のしにくい部分の汚れを落とします。

神奈川・太陽油脂 D週

成分：過炭酸ナトリウム(酸素系)、アルカリ剤(重曹)、界面活性剤(純石けん分)



655 ナチュロン洗濯槽&排水パイプクリーナー
300g×3 **1,000円**(税込1,100円)

歯槽膿漏・歯肉炎を防ぐ、安心・安全な塩入り薬用はみがき。

神奈川・太陽油脂 D週

成分：重質炭酸カルシウム・無水ケイ酸 (研磨剤)、精製水 (基材)、濃グリセリン(湿潤剤)、塩化ナトリウム (有効成分)、石けん用素地 (清掃剤)、キサンタンガム (粘結剤)、ハッカ油・ユーカリ油(清涼剤)、塩化マグネシウム(矯味剤)

656 パックスソルティー石けんハミガキ
120g **460円**(税込506円)

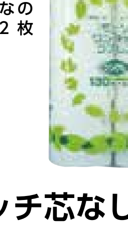
神奈川・太陽油脂 D週

成分：ソルビトール・グリセリン(湿潤剤)、アルギン酸Na(粘結剤)、キシリトール(甘味剤)、カンゾウエキス・クマザサエキス(矯味剤)、ハッカ油・オレンジ油・グレープフルーツ果皮油・ラベンダー油(清涼剤)、ローカストビーンガム(粘結剤)、エタノール溶剤)、ベニバナ黄(着色剤)

657 パックスこどもジェルはみがき
50g **340円**(税込374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さなのに長さは約2枚(130m)。

埼玉・山田洋治商店 毎週



10001 ワンタッチ芯なしシングル
130m×6 **730円**(税込803円)

ヒマワリ油を使用した植物性石けんのハンドソープです。ぬるぬるせずさっぱりと洗えます。

神奈川・太陽油脂 D週

成分：カリ石ケン素地、グリセリン、トコフエロール(天然ビタミンE)ヒノキチオール、エタノール、香料、クエン酸

ナチュロンハンドソープ

658 ボトル
260ml **520円**(税込572円)

659 詰替
450ml **680円**(税込748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

10002 ピュアブラウン・ダブル
37.5m×8 **672円**(税込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）

10003 ピュアティッシュペーパー
5箱 **672円**(税込739円)

ペーパーは安心の無漂白。古紙混入のないバージンパルプ100%。接合部分には接着剤等を一切使用していません。
★フィルターは立体的に折ってご使用ください。（横と底を折った後、底を立体的にすると、ドリッパーにフィットして安定した抽出ができます。）

愛知県長久手市・オキノ D週

原材料：紙（無漂白）

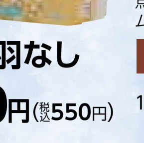
オキノコーヒーフィルター

10004 1〜2杯用
40枚 **160円**(税込176円)

10005 3〜4杯用
40枚 **180円**(税込198円)

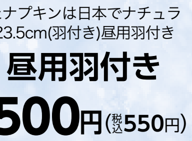
デリケートな悩みにコットン100%の温かみを
〜布のやさしさと快適さをお手軽に〜

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。



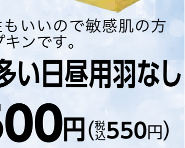
10006 昼用羽なし
24個 **500円**(税込550円)

高分子吸収剤不使用、トップシートにコットンを100%使用。この2点を両立させたナプキンは日本でナチュラムーンだけ。※23.5cm(羽付き)昼用羽付き



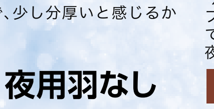
10007 昼用羽付き
16個 **500円**(税込550円)

235mm×85mmと通常の昼用より一回り大きいサイズ。コットン100%だからお肌にやさしく、とても温かな肌触り。通気性もいいので敏感肌の方にもやさしいナプキンです。



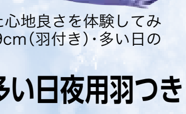
10008 多い日昼用羽なし
18個 **500円**(税込550円)

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。



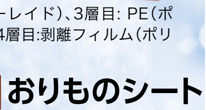
10009 夜用羽なし
12個 **500円**(税込550円)

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



10010 多い日夜用羽つき
10個 **500円**(税込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(エアーレイド)、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)



10011 おりものシート
40個 **630円**(税込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

フルーツバスケット 静岡県田方市

日本の有機農業を「加工」で応援!

「顔の見える」生産者が育てた、「元気いっぱい!」の安心安全素材でつくった、ジャムやジュースなどの加工食品。
「どこのだれが」「どんなふうに」育てたかわかる、「フルーツや野菜そのものが美味しくて新鮮で元気いっぱい」の材料を、自然そのもののおだやかな味わいに仕上げています。

りんご15個＆みかん15個&ぶどう15個入りのお徳用Mix。寒天とこんにゃく粉を使い、ふるふるの食感に仕上げました。

静岡・フルーツバスケット スポット
原材料:りんご(りんご果汁、砂糖、寒天、レモン果汁、こんにゃく粉)ぶどう(てんさい糖、ぶどう濃縮果汁、レモン果汁、寒天、こんにゃく粉)温州みかん(長崎・静岡)、砂糖、レモン果汁、寒天、こんにゃく粉

10018 賞 180日
3種/お徳用ミニカップゼリーMix
22g×各15 **1,182円**(税込1,277円)

オラッチェシリーズ！アウトドア・キャンプで、お役立ち。美味しく食べよう！ 静岡・フルーツバスケット スポット

味の決め手となるビーフエキスは、国産牛を原料に使用しています。固形のルウは、ご家族の人数やお食事の量に合わせて、使いたい分だけカットして使えるのでとっても便利。
原材料:小麦粉、食用油脂(牛脂、菜種油)、砂糖、トマトペースト、ビーフエキス、食塩、赤ワイン、チキンエキス、香辛料、全脂粉乳、しょうゆ

賞 730日 アレルゲン 麦 乳 豆
10013 **オラッチェデミグラスソースルウ**
115g×2
748円⇒(税込808円) **726円**(税込784円)

国産の小麦粉に、国産牛の牛脂、山形県産の鶏ガラから作ったチキンエキスなど、シンプルな原料で、素材が持つうま味を活かして作りました。
原材料:小麦粉、牛脂、全脂粉乳、食塩、チキンエキス、香辛料

賞 730日 アレルゲン 麦 乳
10014 **オラッチェクリームシチュー**
115g×2 **680円**(税込734円)

トルコで有機栽培されたミニストロベリーを使用。国産のいちごに比べ、色も鮮やかで酸味の効いた風味をお楽しみ下さい。

静岡・フルーツバスケット スポット
原材料:有機いちご(トルコ)、砂糖、レモン果汁、寒天 賞1年

10019 **いちごジャム**
140g **603円**(税込651円)

青森の新農業研究会の皆さんがこだわりの栽培方法で育てた品種名"紅玉"だけを使ってつくりました。生のりんごから丁寧につくっています。

静岡・フルーツバスケット スポット
原材料:りんご(国産)、砂糖、レモン果汁 賞1年

10020 **紅玉ジャム**
140g **493円**(税込532円)

原料の鮮度を重視し、生のみかんから製造。みかんの皮を一つひとつ手で剥いたみかん丸ごとジャムです。

静岡・フルーツバスケット スポット
原材料:うんしゅうみかん(国産)、砂糖、レモン果汁、寒天 賞1年

10021 **温州みかんジャム**
140g **493円**(税込532円)

国産原料にこだわり、化学調味料等は一切使わずに自然の味を追求しました。静岡産の全脂粉乳を加え、お子様でも食べやすいまろやかな味に仕上げました。

原材料:小麦粉(国産)、植物性油脂(パーム油・なたね油)、砂糖、食塩、ポークエキス、リンゴピューレ、トマトペースト、カレー粉、マサラ、チキンエキス、ウスターソース、醤油、オイスターソース、全粉乳、香辛料 賞 730日 アレルゲン 麦 乳 豆
10015 **オラッチェお子様カレールウ**
115g×2 **748円**(税込808円)

化学調味料等は一切加えずに、数種類の香辛料を絶妙な加減でブレンドしたこだわりのカレールー。味の決め手となるウコンは沖縄県産100%

原材料:小麦粉(国産)、植物性油脂(パーム油・なたね油)、砂糖、食塩、カレー粉、ポークエキス、トマトペースト、リンゴピューレ、醤油、マサラ、チキンエキス、オイスターソース、ウスターソース、香辛料 賞 730日 アレルゲン 麦 豆
10016 **中辛**
115g×2 **748円**(税込808円)

原材料:小麦粉(国産)、植物性油脂(パーム油・なたね油)、砂糖、食塩、カレー粉、ポークエキス、トマトペースト、リンゴピューレ、醤油、マサラ、チキンエキス、オイスターソース、ワイン、ウスターソース、香辛料
10017 **辛口**
115g×2 **748円**(税込808円)

甘みたっぷりなめらかクリームにつぶつぶ食感が楽しいホールコーンを加えました。北海道産契約栽培コーンを100%使用、スイートコーンと食塩のみで仕上げ、甘さ調節の砂糖や、クリーム状に加工するためのコーンスターチは一切加えておりません。
原材料:スイートコーン(北海道) ・食塩
賞 3年 価格改定

もろこし畑・クリーム(粒入り)
10030 1P 190g **212円**(税込229円)
10031 3P 190g×3P 636円⇒(税込687円) **615円**(税込664円)

りんごの美味しさ凝縮、とろとろな食感の飲むゼリー。青森県の契約農家が育てた元気なりんごの果汁を搾り、寒天とこんにゃく粉で固めました。

静岡・フルーツバスケット スポット
原材料:りんご果汁・ビートグラニュー糖・寒天・レモン果汁・こんにゃく粉 賞 1年

10022 3P
飲むこんにゃくゼリー・りんご
130g×3 510円⇒(税込551円) **498円**(税込538円)

濃厚なぶどうの風味、とろとろな食感の飲むゼリー。有機ぶどう果汁(コンコード)を、寒天とこんにゃく粉で固めました。自然の素材だけでつくったとろとろした食感のゼリーです。

静岡・フルーツバスケット スポット
原材料:砂糖・ぶどう濃縮果汁・レモン果汁・寒天・こんにゃく粉 賞 1年

10023 3P
飲むこんにゃくゼリー・ぶどう
130g×3 525円⇒(税込567円) **513円**(税込554円)

フェアトレードの有機コーヒー生豆100%使用のすっきりとした本格的な味わいをご家庭で簡単に、そしてエコに、お楽しみください。

静岡・フルーツバスケット スポット
原材料:有機コーヒー生豆(メキシコ、エクアドル)
賞 9ヶ月

カートンコーヒー・エコブラック
10024 1本 195g **158円**(税込171円)
10025 ケース 30本入 195g×30 4,740円⇒(税込5,119円) **4,570円**(税込4,936円)

北海道で契約栽培されたスイートコーンを100%使用。最も旬の時期に収穫されたとうもろこしを水煮加工しているのでおいしさが違います!(固形量125g)
価格改定
原材料:スイートコーン(北海道産)、天然塩
賞 3年

もろこし畑・ホールカーネル
10032 1P 180g **242円**(税込261円)
10033 3P 180g×3P 726円⇒(税込784円) **702円**(税込758円)

静岡・フルーツバスケット スポット

ヘルシーな一口サイズのミニカップゼリーです。

原材料:りんご果汁、砂糖、寒天、レモン果汁、こんにゃく粉

10028 **りんごゼリー**
368円(税込397円)
原材料:てんさい糖・ぶどう濃縮果汁・レモン果汁・寒天・こんにゃく粉
10029 **ぶどうゼリー**
388円(税込419円)
静岡・フルーツバスケット スポット 賞 180日
各22g×12 **ミニカップゼリー**

お値打ちセール！
静岡・フルーツバスケット スポット
原材料:りんご(青森)、人参汁(北海道)、レモン果汁(広島)
賞2024年7月24日
アップル&キャロット
10026 1本 195g 180円⇒(税込194円) **170円**(税込184円)
10027 ケース 30本入 195g×30 5,400円⇒(税込5,832円) **5,130円**(税込5,540円)

りんご果汁が68%入っているので、飲みやすく仕上がっています。

和歌山県田辺市

熊野鼓動

熊野の山里から美味をお届けします

翌々週配達

しそ、梅、ゆず…。和歌山県熊野で採れる産物を原料に、飲み物や調味料を作っている「小さな食の工房」です。熊野のおばあちゃんたちが昔から作って食べてきた懐かしい季節ごとの行事食。食べることで山間地の熊野の人たちを元気にしたい、という願いも込められています。

食物繊維豊富な小豆と夏獲り青みかんのさわやかな酸味との出会いが、つやつやとほどよいとろみのなめらかなジャムを作り上げています。

翌々週配達
和歌山・熊野鼓動 スポット
原材料:ビートグラニュー糖(北海道)、小豆、みかん果汁、寒天、天日海水塩
賞 9ヶ月

10035 **小豆ジャム**
140g 865円⇒(税込934円) **821円**(税込887円)

じゃばらの香りがする七味液。柑橘風味の中に辛味と旨味を楽しめるソースに仕上げました。和・洋問わず使用できます。七味やタバスコのようにお使いください。

翌々週配達
和歌山・熊野鼓動 スポット
原材料:じゃばら果実(和歌山)・てんさい糖(北海道)・米酢・塩・羅臼昆布・唐辛子(和歌山) 賞 10ヶ月

10036 **じゃばすこ**
110g **865円**(税込934円)

翌々週配達
和歌山・熊野鼓動
スポット 賞 1年
各200ml

紀州・熊野古道沿いの農家丁寧に栽培した赤しそを使用した炭酸飲料です。グラスに注ぐと赤しそ本来の美しいルビー色が印象的です。
原材料:砂糖(てんさい(北海道))、しそ、はちみつ、梅果汁 / 炭酸ガス
10037 **熊野しそサイダー** **411円**(税込444円)

個性的な味わいをお楽しみ下さい。ユズやスダチとは違った風味がありまろやかさが特徴です。冷やしてそのまま飲むのも良し焼酎で割るとお洒落なサワーが手軽に出来ます。
原材料:砂糖(てんさい(北海道))、じゃばら果汁、レモン果汁、食塩 / 炭酸ガス
10038 **じゃばらサイダー** **484円**(税込523円)

フルーティな梅の風味に、甘酸っぱい夏穫みかんの香りがプラスされた、爽やかさとほのかに懐かしい甘さが特徴のサイダーです。
原材料:砂糖(てんさい(北海道))、梅果汁、みかん果汁 / 炭酸ガス
10039 **熊野サイダーうめみかん** **411円**(税込444円)

農薬で栽培した柚子だけを使用して作りました。酢の物やゆずドリンクに。

翌々週配達
和歌山・熊野鼓動
スポット
原材料:ゆず
賞 10ヶ月

10040 **柚子100%ストレート果汁**
100ml **840円**(税込907円)

生産者限定のレモンをまるごと搾って詰めました。酸っぱいだけではない、ほのかに甘い香りの残る手搾りレモンのような濃くてフレッシュな味わいです。

翌々週配達
和歌山・熊野鼓動
スポット
原材料:レモン(和歌山県産) 賞 10ヶ月

10041 **れもん100%ストレート果汁**
100ml **840円**(税込907円)

香り立つじゃばらと控えめなゆずのさわやかな風味を、しっかりとしただしと本醸造醤油のうまみが支えています。

翌々週配達
和歌山・熊野鼓動 スポット
原材料:本醸造醤油【大豆(国産)、小麦、塩】、じゃばら果汁、純米酢、ゆず果汁、本みりん、てんさい糖、米味噌、羅臼昆布、鰹焼き節、天日海水塩
賞 1年 アレルゲン 麦 豆

10042 **奥熊野じゃばらぽん酢**
275ml **1,037円**(税込1,120円)

梅の風味に、甘酸っぱい夏穫みかんの香りがプラスされた、爽やかなドリンク。水や炭酸水などで3倍程度に薄めてお召し上がりください。

翌々週配達
和歌山・熊野鼓動 スポット
原材料:てんさい糖、梅、みかん
賞 1年

10043 **梅みかんドリンク希釈用**
500ml **1,626円**(税込1,756円)

熊野の山あいで自然の恵みをいっぱい受けて育った梅を、北海道産てんさい糖から作られた氷砂糖にひと夏漬け込んで作った梅シロップです。４～５倍に薄めて、お好みの濃さでお召し上がりください。５倍希釈で梅果汁が約１２％。梅自身が持つフルーティーさを実感ください。

翌々週配達
和歌山・熊野鼓動 スポット
原材料:青梅(和歌山県・奈良県・三重県)、砂糖(てんさい)
賞 1年

画像はイメージです。

10044 **梅しらっぷ(希釈タイプ)**
275ml **1,528円**(税込1,650円)

熊野鼓動添いの農家が農薬に頼らずに大切に栽培した赤しそエキスの熊野の水を使い、すっきりとした甘さと程よい酸味の飲み物に仕上げました。3～4倍に薄めてどうぞ。

翌々週配達
和歌山・熊野鼓動 スポット
原材料:梅・甜菜糖・赤しそ・みかん果汁
賞 1年

10045 **赤しそドリンク希釈用**
500ml 1,626円⇒(税込1,756円) **1,544円**(税込1,668円)