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

B週 2024年 10 week

お届けカレンダー	月	火	水	木	金
注文用紙提出日	2/26	27	28	29	3/1
商品のお届け日	3/4	5	6	7	8
翌々週分のお届け日	3/11	12	13	14	15

源 カネゲン 平田産業有限会社

市販品の油とはここが違う！平田産業3つのこだわり。

1 原料が違う！

現在一般に流通している菜種の大部分はカナダ産で、そのほとんどは遺伝子組換えをされたものです。遺伝子組換え作物(GMO)が人体や環境などに与える影響については未だに議論されている問題も多く、また消費者の目線からも不安視する声があります。

平田産業の菜種油は、次第に確保が難しくなってきている非遺伝子組換え(NON-GMO)のオーストラリア産菜種から作っています。



2 搾り方が違う！

油の搾油方法は主に以下の2つです。

抽出法 一般的な食用油 **石油系溶剤を用いる抽出法**

「ノルマルヘキサン」という石油系溶剤を用いて、原料から効率よく油分を取り出す方法です。原料の油分を効率よく取り出せるため大量生産が可能。

一般に出回っている多くの食用油でこの方法が採用されています。

菜種油の場合、圧搾法で原料から油分を取り出した後、抽出法で油粕に残った油を取り出すことが多いです。(大豆・米など、もともと油分の少ない原料で製造された食用油は抽出法のみで搾油することがほとんどです)

より多くの油を抽出することが可能



圧搾法 **平田産業の油**

圧搾法のみで搾油した「圧搾一番搾り」だけを贅沢に使用した油です。

その名の通り、原料に圧力をかけて物理的に搾油する方法です。原料から搾りとれる油分も抽出法と比べると少なく手間と時間を要するため、大量生産の油と価格だけで比べることは出来ません。

取れる油の量は少ないが圧力だけで搾った油

菜種の風味がぎゅっと詰まっています！



3 精製法が違う！

市販されている多くの食用油では、不純物を取り除く精製工程においてもリン酸、苛性ソーダのような薬品が使われています。

平田産業の場合、自社独自の「お酢」と「お湯」で油の不純物を取り除く製法で手間と時間をかけて仕上げています。湯洗いには豊富な天然の地下水を使用しています。この水を求めて平田産業は、現在地である甘木に工場を設置しました。

★菜種油は他の油と比較し耐熱性があり、天ぷらが終わった後などに上手な後始末をして頂くと繰り返しご使用できます。









ねざす project

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搾一番搾りです。酢と湯洗いで精製。薬剤処理していません。



福岡・平田産業 毎週
原材料：菜種(オーストラリア) 賞味期間 540日

457 なのはな畑の菜種油

1250g 1,421円⇒(税込1,535円) **1,220円**(税込1,318円)

産直 eco プライス

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) 賞味期間 1年半

458 一番しぼり国産なたねサラダ油

450g 1,069円⇒(税込1,155円) **930円**(税込1,004円)

産直 eco プライス

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。

461 淡口

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。

462 濃口

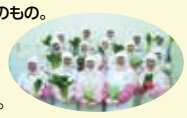


福岡・平田産業 毎週 賞味期間 1年6ヶ月
原材料：ごま(ブルキナファソ、ナイジェリア、タンザニア、他)

純正ごま油 各165g 652円⇒(税込704円) **605円**(税込653円)

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



甘酸っぱい黒酢ソースに5種の根菜を合わせました。根菜は下処理済なのでフライパンで炒めるだけで、出来上がり。

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【玉ねぎ・さつまいも・じゃがいも・かぼちゃ・人参】調味肉【豚肉・砂糖・米黒酢・醤油・馬鈴薯でん粉・なたね油・小麦粉・液卵・酒・ごま油・生姜ペースト・にんにくペースト・食塩】



7 5種の根菜と豚肉の黒酢あん炒め

2人前（360g）

1,103円⇒（税込1,191円）　**1,047円**（税込1,131円）



3種の国産きのこが入ったスープ餃子です。花びらやフリルのような形をしたこりこりとした食感が特徴のはなびら茸、通常のえのき茸よりも風味が強く、シャキシャキとした食感が特徴のブラウンえのき茸、そしてぷりぷり食感のきくらげ。もちもちで食べ応えのある餃子とすべてがマッチしたお腹いっぱいのスープです。

蔵 スポット 賞 製造日含め5日 アレルゲン 麦 豆

野菜セット【ほうれん草・はなびら茸・えのき茸・玉ねぎ・人参・きくらげ】餃子【具（野菜(ｷｬﾍﾞﾂ・玉ねぎ・長ねぎ・にら・にんにく・しょうが)豚肉(国産)豚脂・乾燥ｷｬﾍﾞﾂ・粒状大豆たん白・ｵｲｽﾀｰｿｰｽ・でん粉・醤油・食塩・ｺﾞﾏ油・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(ガーリックソース)【なたね油・食塩・にんにくペースト・砂糖・酵母エキス・馬鈴薯でんぷん・チキンエキス・唐辛子粉末】



8 3種の茸が入ったガーリックスープ餃子

2人前（380g）

1,085円⇒（税込1,172円）　**977円**（税込1,055円）



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

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【玉ねぎ・水煮たけのこ・ピーマン・人参】調味料【豚もも肉・砂糖・黒酢・しょうゆ・馬鈴薯澱粉・なたね油・小麦粉・鶏卵・酒・ごま油・生姜・にんにく・食塩】



彩り野菜と国産豚の黒酢酢豚

お値打ち！

3 2人前（410g）　1,040円（税込1,123円）

4 4人前（820g）　2,080円⇒（税込2,246円）　**1,734円**（税込1,873円）



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

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【玉ねぎ・ピーマン・人参・水煮たけのこ】具入り添付タレ【たれ(ケチャップ・砂糖・酢・しょうゆ・馬鈴薯澱粉・食塩)・鶏肉・豆腐・玉ねぎ・豚脂・パン粉・揚げ油(なたね油)・鶏卵・長ねぎ・馬鈴薯澱粉・醤油・なたね油・清酒・食塩・生姜・こしょう】



2 ふんわり豆腐団子と野菜の甘酢炒め

2人前（450g）　**998円**（税込1,078円）



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



5 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）



シャキシャキの大根と甘辛く味付けした鶏肉入りのきんぴらです。面倒な大根や人参の細切もこのキットなら、きれいにカット済みなので楽々調理。甘辛のたれでごはんが進む一品。

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【大根・人参・小松菜】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】



6 鶏肉入り大根きんぴら

2人前（420g）　**948円**（税込1,024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◎

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



自然栽培いちご

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）

甘酸っぱくて美味♪
食べると思わず踊りだす!?





サンふじ＆ピンクレディー。サイズの違いはこんな感じ。

『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）

担当者オススメ！

12 ピンクレディー（りんご）

3玉　**547円**（税込591円）

名前も形もかわいくて、美味しいみかん♪

「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♪



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）

今週の外山さん！



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

ぶ厚～い皮まで使ってね！



赤ちゃんの頭ぐらいの大きさ！文旦系のあっさりさわやかな味わいの珍しい柑橘です。ぶ厚～い皮は砂糖漬けでおいしくご利用いただけます♪

㊎菌3虫0
（有機許容含む）

NEW!

15 晩白柚（ばんぺいゆ）

約1.2～1.5kg 1玉　**915円**（税込988円）

むいた時の香り、独特のサクサクした食感、さっぱりした甘さとさわやかな酸味がバランス良く、根強い人気の晩柑です。サラダや和え物もおすすめ！＊約2～4玉

㊎菌3虫0（有機許容含む）

今週限り



16 外山さんのはっさく

約1kg 約2～4玉　**530円**（税込572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プリ県
㊎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

17 500g　462円（税込499円）



18 1kg　924円⇒（税998円）　お値打ち！　**859円**（税込928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

19 レモン

約300g（2～3個）　**349円**（税込377円）

クセがなく万能な白菜の春品種。やや巻きはゆるめ、やわらかめ。煮物や浅漬け、鍋、スープやサラダにも。



長有研（長崎有機農業研究会）
長崎県南島原市
㊎菌0虫1-2
品種：春物語

産地変更

25 春白菜 1/2玉

蔵　**390円**（税込421円）

26 1玉

＊1玉約1.8kg前後　780円⇒（税842円）　お値打ち！　**706円**（税込763円）

島原からのミニトマト！

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

お弁当に、料理の彩りに…。みんな大好き＆なにかと便利なミニトマト。冬季はハウスでの加温栽培となりますが、国産＆低農薬を優先して扱います。必要な場合は、ぜひこちらをご利用ください！

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。生食だけでなく、加熱調理にも向いてます。



島原のミニトマト（赤）

20 1P　150g　298円（税込322円）

21 2P　150g×2　お値打ち！　596円⇒（税644円）　**554円**（税込598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）

22 ブロッコリー

1株　**360円**（税込389円）

渥美半島のみずみずしい冬キャベツ登場！芯はビタミンCを多く含むので、薄く切って煮物・炒め物にお使いください。

ティエラス
愛知県田原市
㊎菌0虫1-5（有機許容）

キャベツ

23 1/2玉 蔵　226円（税込244円）

24 1玉　452円⇒（税488円）　お値打ち！　**394円**（税込425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♪
お願いします！



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！

価格改定

13 青森りんご・もったいないサンふじ 蔵

2玉　**739円**（税込798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

19 レモン

約300g（2～3個）　**349円**（税込377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。



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

27 ほうれんそう
200g **268円**(税込289円)

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



天野グループ
愛知県安城市 蔵
㊙菌0虫1肥料の一部に化成含む
品種:はっけい他

28 小松菜
200g **268円**(税込289円)

アクやクセがなく使いやすい定番葉もの。いつもの料理の他スムージーにも。

寺岡有機農場　広島県世羅町 蔵
㊙ 菌０虫０

29 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

30 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

31 有機水菜
180g **280円**(税込302円)

よりサラダ向きにやわらかい幼葉を摘みました。しゃきっとした食感と水菜の風味豊か。



寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵
㊙菌０虫０

32 有機サラダ水菜
40g **300円**(税込324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

33 有機ベビーサラダほうれん草
40g **300円**(税込324円)

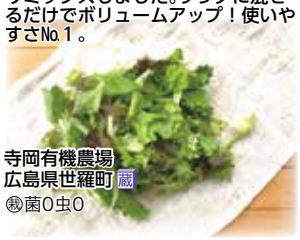
シーザーサラダの食材として知られます。きれいな緑色と柔らかくサクッとした食感で、ボリュームアップ！



寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵
㊙菌０虫０

34 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№１。



寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵
㊙菌0虫0

35 有機レタスリーフミックス
40g **300円**(税込324円)

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



寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵
㊙菌０虫０

36 有機ルッコラセルバチカ
40g **320円**(税込346円)

栄養満点のケールを食べやすく！生食向きの苦みの少ない品種です。青汁やスムージー、サラダに。



寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵
㊙菌０虫０

37 有機ベビーケール
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

38 有機サラダ春菊
40g **300円**(税込324円)

有機ベビーリーフの中に、有機ケール＆ピノグリーンを入れました。お好みで、りんごや蜂蜜をプラスして、グリーンスムージーに！



寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵
㊙菌0虫0

39 有機スムージーリーフ
50g **280円**(税込302円)

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

水菜・ルッコラ・ピノグリーン・レッドマスタード・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

40 有機ベビーリーフ
40g **300円**(税込324円)



41 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)

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！



長崎有機農業研究会
長崎県南島原市
㊙菌1～2虫0　品種：スーパーアップ他

新玉ねぎ
42 500g(S−2L混)
264円(税込285円)

43 1kg(S−2L混)
528円⇒(税込570円) **461円**(税込498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
44 500g(S−2L混)
255円(税込275円)

45 1kg(S−2L混)
510円⇒(税込551円) **460円**(税込497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
46 500g
今週限り!在庫限り!
324円(税込350円)

47 1Kg
648円⇒(税込700円) **611円**(税込660円) お値打ち!

焼き芋おすすめ！はらんなかのサツマイモ

「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
48 500g
349円(税込377円)
49 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
50 400g
378円(税込408円)
51 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



52 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)

53 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）

54 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

55 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

56 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

57 黒あわび茸入きのこ4種セット
1セット **544円**(税込588円)

暖かくなり…きのこ、ちょっぴりお安くなりました！

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



61 えのき
100g **146円**(税込158円) お安くなりました!
62 徳用
200g 292円⇒(税込315円) **236円**(税込255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



63 ぶなしめじ
100g **198円**(税込214円) お安くなりました!
株がバラバラになっていて、料理に使いやすいお得用。
64 ぶなしめじバラ徳用
300g **420円**(税込454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



58 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 蔵 しいたけ**



59 1P
100g **318円**(税込343円)
60 2P
100g×2 636円⇒(税込687円) **600円**(税込648円) お値打ち!

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

69 ホワイトマッシュルーム
100g **367円**(税込396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
北海道桧山郡 蔵
㊙無薬剤

65 まいたけ
100g **338円**(税込365円) お安くなりました!

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

66 エリンギ
100g **289円**(税込312円) お安くなりました!
規格外（やや小さめ）の増量タイプ。
67 ふぞろいエリンギ
150g **271円**(税込293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

68 完熟なめこ
150g **245円**(税込265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

70 はなびらたけ
80g **402円**(税込434円)

貴重な国産たけのこを、シンプルに水煮にしました。風味よくやわらか。煮物に、たけのこご飯に、炒め物に、幅広くお使いください。

三恵食品
福岡県八女市
スポット
たけのこ(鹿児島・熊本・福岡・高知・香川県産)
賞 150日



国産たけのこ水煮
71 スライス
150g **562円**(税込607円)

特にやわらかい穂先部分をホール状で水煮パックにしました。風味よくやわらか。煮物に、たけのこご飯に、炒め物に、幅広くお使いください。

三恵食品
福岡県八女市
スポット
たけのこ(鹿児島・熊本・福岡・高知・香川県産)
賞 150日



国産たけのこ水煮
72 ホール
130g **902円**(税込974円)

自然栽培落花生を収穫後、天日乾燥させました。殻のまま炒るか、塩茹でしてから、お召し上がりください。粒は小さめですが自然な美味しさが詰まっていて、人気の逸品！

自然栽培グループ ともわ
愛知県豊田市
スポット



㊙菌0虫0　品種：Qナッツ
★乾燥のみ（焙煎してません）
73 (乾燥)自然栽培落花生
約200g **638円**(税込689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

74 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

産直 eco プライス

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

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

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

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

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

80 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

81 玄米(有機栽培)2kg **1,850円**(税込1,998円)

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

83 七分米(有機栽培)2kg **2,000円**(税込2,160円)

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

85 白米(有機栽培)2kg **2,000円**(税込2,160円)

86 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





87 6個 421円⇒(税込455円) **388円**(税込419円)

88 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



89 2個 **138円**(税込149円)

90 6個 414円⇒(税込447円) お値打ち! **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。

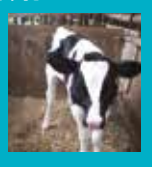


食通U　東京都世田谷区 蔵 毎週
原材料：うずら卵(愛知県産)・食塩
賞120日 アレルゲン 卵

91 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



93 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



94 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



95 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



96 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

97 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



98 130mℓ **158円**(税込171円)

99 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

100 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。

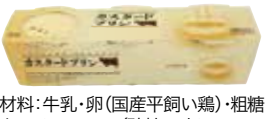
ひまわり乳業
蔵 毎週
原材料：ケール、小松菜、ブロッコリー、サラダ菜、青ジソ、ミツバ、クレソン、パセリ、チンゲンサイ（高知県産）賞8日



101 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

102 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 毎週 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

103 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



104 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



105 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

106 カマンベールチーズ 90g **652円**(税込704円)

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

よつ葉乳業
北海道
蔵 B週
原材料：ナチュラルチーズ（生乳（北海道十勝産）・食塩）
賞120日
アレルゲン 乳



107 おつまみチーズチェダー 30g **274円**(税込296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



108 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

109 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

110 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)

□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



112 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



113 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



114 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



115 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

116 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



117 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。



118 玄米ごぱん 280g **592円**(税込639円)

甘さ控えめのあんこをたっぷり包んだ、シンプルな「あんパン」。

スポット
原材料：基本材料・国産小豆餡(北海道産)・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・黒ごま
賞4日 アレルゲン 麦



119 小倉あんパン 85g×2 **454円**(税込490円)

野菜の甘みと適度なスパイシーさがほどよいオイシサ。

スポット
原材料：基本材料・有機ショートニング・玉ねぎ・キャベツ・ニンジン・野菜ジュース(光食品)・菜種油・りんご・苺ジャム・セロリ・醤油・ホシノ天然酵母・純カレー粉・生姜 賞4日 アレルゲン 麦 豆



120 カレーパン 85g×2 523円⇒(税込565円) SALE! **500円**(税込540円)

甘酸っぱいレーズンとシナモンの香りがベストマッチ。

スポット



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

賞 4日 アレルゲン 麦

121 シナモン・レーズン

100g×2 **485円**(税込524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

122 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

123 湯種レーズン食パン

330g **340円**(税込367円)

124 湯種レーズン食パン(大)

540g **520円**(税込562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

125 カンパーニュ・ノア

280g **420円**(税込454円)

ちぎっておやつ感覚でお召し上がり下さい。甘酸っぱいサルタナレーズンとこんがり焼けたオートミールがよく合います。



スポット

原材料:基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGサルタナレーズン・OGオートミール 賞 5日 アレルゲン 麦

126 サルタナレーズンスティック

200g **320円**(税込346円)

黒糖入りベーグルの仕上げにきな粉を振りました。



スポット

原材料:基本材料・なたね油・黒糖・きな粉

賞 5日

アレルゲン 麦 豆

127 黒糖ときな粉の石窯ベーグル

2個 **340円**(税込367円)

黒岩農園&自家製のWマーマレードと、ココナツのおいしさがギュギュギュッ!

蔵 スポット



原材料:基本材料・平飼卵・粗糖・牛乳・バター(よつ葉乳業)・マーマレード(黒岩農園・自家製)・OGココナツ・OGシナモン 賞 5日

アレルゲン 麦 卵 乳

128 マーマレードココナツ

100g **260円**(税込281円)

ローストした五穀入りのプチパンです。薄くバターを塗って食べるのがおススメ。

スポット



原材料:基本材料(国産小麦粉・自然塩・天然酵母)・なたね油・五穀大黒(雑穀ブレンド)・黒ごま

賞 5日 アレルゲン 麦

129 五穀プチ

3個 **280円**(税込302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

130 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

131 全粒パン・ナッツ

300g **420円**(税込454円)

オーガニッククランベリーの甘酸っぱさが美味しいスコーンです。

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)・バター(よつ葉乳業)・ノンアルミベーキングパウダー(アリサン)・OGクランベリー・ラム酒

賞 5日

アレルゲン 麦 乳 豆

132 石窯スコーン・クランベリー

3個 **360円**(税込389円)

やさしい甘さのメイプルシュガーの美味しさをバターの風味を生かしたクッキーにとじ込めました。コーヒーや紅茶のお供にどうぞ。



スポット

原材料:国産小麦粉・自然塩・メイプルシュガー・バター

賞 30日

アレルゲン 麦 乳

133 メイプル・バタークッキー

15個 **420円**(税込454円)

ツブツブした雑穀のうまみをギュッと閉じ込めた、香ばしさが美味しい焼き菓子です。

スポット



原材料:国産小麦粉・自然塩・有機玄米粉・オートミール(桜井食品)・OGアーモンド・もちきび(オーサワジャパン)・アマランサス(ネオファーム)・粗糖・メイプルシュガー・なたねサラダ油(鹿北製油)

賞 30日 アレルゲン 麦

134 雑穀バー

6本 **420円**(税込454円)

ベーキングパウダー不使用の本格シフォンケーキ。紅茶の風味がふんわり。



蔵 スポット

原材料:国産小麦粉・自然塩・平飼卵・粗糖・なたね油・アールグレイ

賞 6日 アレルゲン 麦 卵

135 紅茶のシフォンケーキ

1台 **1,360円**(税込1,469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

賞夏3日 冬5日 アレルゲン 豆

137 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。



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

賞夏3日 冬5日 アレルゲン 豆

138 東白川村の絹豆腐

300g
258円⇒(税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。



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

賞夏3日 冬5日 アレルゲン 豆

139 東白川村のもめん豆腐

300g
252円⇒(税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)

賞 夏3日 冬5日 アレルゲン 豆

140 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

141 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

142 北海道産大豆の充填豆腐

150g×3 **302円**(税込326円)

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



こだわりの味協同組合 静岡県静岡市

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

145 国産100%浮かし揚げ(油揚)

2枚 **209円**(税込226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

143 2枚(約50g×2) **248円**(税込268円)

144 2P(約50g×2×2)
496円⇒(税536円)
475円(税込513円) 2P Sale

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

146 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

147 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

148 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

149 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

150 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

151 豆乳で元気(パック入豆乳)

125ml **187円**(税込202円)

152 ケース(125ml×24)
4,488円⇒(税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

153 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 B週

原材料:小豆(北海道産/エリモ種)

賞 180日

154 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

155 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

157 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

158 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

159 板こんにゃく

250g **210円**(税込227円)

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/有機栽培)・水酸化カルシウム・海草粉末

賞 60日

160 糸こんにゃく(黒)

200g **210円**(税込227円)

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

161 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。



冬季限定

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

162 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



164 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)

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



165 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



166 季穂・生うどん(太麺)つゆ付
130g×2 **426円**(税込460円)



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

167 醤油(生) 387円(税込418円)

ラー油の効いたさっぱり塩味。

神奈川・金子製麺 蔵 B週
賞 20日 アレルゲン 麦 豆

日本の中華麺(生/2食入) 各120g×2

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

原材料：共通原材料、スープ【チキンブイヨン、魚介エキス、植物油脂】

168 しお(生) 420円(税込454円)

上品でコクのある味噌スープ。

原材料：共通原材料、スープ【味噌、醤油、玉ねぎ、ニンニク、ゴマ油、豚肉、ゴマ】

169 味噌(生) 420円(税込454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



170 鰹醤油つけ麺(生/タレ付)
120g×2 **437円**(税込472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

171 生スパゲッティー
172 生フェットチーネ
各150g×2 **317円**(税込342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



173 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



174 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



175 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



176 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 スポット
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



177 地粉シュウマイの皮
30枚 **168円**(税込181円)

生タイプなので、やわらかい食感に揚がります。18cm角。

金子製麺
神奈川県足柄上郡
蔵 B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



178 地粉春巻きの皮
10枚 **319円**(税込345円)

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

金子製麺
神奈川県
足柄上郡
蔵 B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



179 もちぷり餃子の皮
20枚 **252円**(税込272円)

中山道ハム
岐阜オーガニックフーズ

岐阜県瑞浪市
岐阜県瑞浪市で、親子でハム・ソーセージを手作りしています。国産豚肉100%、食品添加物不使用のウィンナー、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。

岐阜　オーガニックフーズ 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

181 1P 80g **393円**(税込424円)

182 2P 80g×2 784円⇒(税847円) **745円**(税込805円)

ナチュラルチーズのコクが美味しいソーセージです。

岐阜　オーガニックフーズ 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

183 1P 80g **426円**(税込460円)

184 2P 80g×2 852円⇒(税920円) **809円**(税込874円)

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



185 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)・岩塩(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



186 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



187 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



189 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



190 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



191 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



192 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



193 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

194 焼肉バラカルビ さんさん豚
180g 821円⇒(税887円) **799円**(税込863円)

ハンバーグ、ギョウザ、肉団子、炒め物などにも、幅広くお使いください。

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



195 ミンチ肉 さんさん豚
180g **780円**(税込842円)

柔らかい肉質はとってもジューシー。ほのかな甘みも◎。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 凍 毎週
豚ロース肉　賞 60日



196 とんかつ用ロース さんさん豚
2枚(約180g) **971円**(税1,049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



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

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



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

198 さんさん白もつ(ボイル)
200g **574円**(税620円)

スパイスをきかせた荒挽きタイプで、豚肉の旨みを堪能。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・羊腸・岩塩(モンゴル産)・洗双糖・ブラックペッパー(マレーシア産)・ナツメグ(インドネシア産)・バジル(地中海沿岸産)　賞 60日

199 ソーセージ
140g(4～5本) **786円**(税849円)

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

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



200 玄米ソーセージ
140g(4～5本) **786円**(税849円)

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

さんさんファーム
長野県下伊那郡
松川町 凍 スポット
原材料：さんさん豚肉・羊腸・岩塩(モンゴル産)・洗双糖・バジル(地中海沿岸産)・ナツメグ(インドネシア産)・唐辛子(中国産)
賞 60日



201 チョリソー(辛口ソーセージ)
140g(4～5本) **786円**(税849円)

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

さんさんファーム
長野県下伊那郡
松川町 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



202 りんご入りソーセージ
140g(4～5本) **786円**(税849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



203 バジルソーセージ
140g(4～5本) **786円**(税849円)

にんじんなどの野菜が細かく入った大きめのソーセージ。野菜嫌いのお子様もおいしく食べられます。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・トウモロコシ・ニンジン・インゲン・粗塩・粗糖・香辛料・天然羊腸
賞 60日



204 野菜入りソーセージ
140g(4～5本) **786円**(税849円)

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 スポット
賞 180日 アレルゲン 麦 豆

『さんさん豚』にあわせるならコレ！さんさんファームのりんごと洋梨をたっぷり配合した、フルーティーで美味しい焼肉のたれです。

りんごたっぷり！焼肉のたれ
原材料：醤油・りんご・砂糖・酒・玉ねぎ・洋梨・生姜・酢・ごま油・にんにく



205 甘口

スパイスがピリリときいた大人の味。
原材料：醤油・りんご・砂糖・酒・玉ねぎ・洋梨・生姜・酢・ごま油・にんにく・唐辛子・胡椒

206 辛口

各180g 667円⇒(税720円) **639円**(税込690円) SALE!

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。

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(杜蝶殻/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:(株)共同ミートセンター（熊本県菊池市）

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

【寄せ合う】

普段はそれぞれ好き勝手生活している豚さんたち。ご飯の時は食べる順番で喧嘩することも。それでも寒い時は自ずと身を寄せ合います。

日本は古来から地震や津波、台風や洪水、噴火等様々な災害に見舞われてきた国。

普段はそれぞれ生活していても、いざとなるとサッと助けに行く、後方支援する、募金やできることを自主的にやれる人が多くて素晴らしいと思っています。

もし派手な支援やボランティアができなくても、それを心苦しく思ってしまったとしても。普段通り生活や仕事をして、きっちり経済を回す、税金を納めるというのも回り回って立派な支援。心を寄せ合える国民性を誇りに思います。

できることを、できるときに、できるだけ。熊本地震の際に思いました。あまりお金は持っていないので、農家らしく、日持ちする農産物(原木干し椎茸)を活用してくれるところに託そうと思います。売上を寄付してくれても良いし、炊き出しや避難所の食事に使ってくれても良し。

どうか復興が早く進みますように。



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。

natural natural 限定 ポイント5倍

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
258 走る豚/うまか生姜焼用
200g 1,036円⇒(税込1,119円) **839円**(税込906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。



バラ凍結
熊本・やまあい村 凍 毎週
259 走る豚/もも糸切り
200g 944円⇒(税込1,020円) **764円**(税込825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 スポット
260 2P/走る豚/ローススライス
200g×2 2,210円⇒(税込2,387円) **1,700円**(税込1,836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。



豚肉の角煮など煮込みめば「トロトロ」の食感になります。



熊本・やまあい村 凍 スポット
261 走る豚/バラブロック
300g 1,411円⇒(税込1,524円) **1,141円**(税込1,232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
262 走る豚/バラ焼肉用
200g 939円⇒(税込1,014円) **760円**(税込821円)

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
263 走る豚/軟骨ソテー用
200g 777円⇒(税込839円) **629円**(税込679円)



バラ凍結
熊本・やまあい村 凍 毎週
264 走る豚/赤身ミンチバラ凍結
280g 1,229円⇒(税込1,327円) **995円**(税込1,075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
251 走る豚/ロースカツ用2枚
100g×2 1,121円⇒(税込1,211円) **1,022円**(税込1,104円)

赤身の多い部位です。肉巻きなどに最適です。

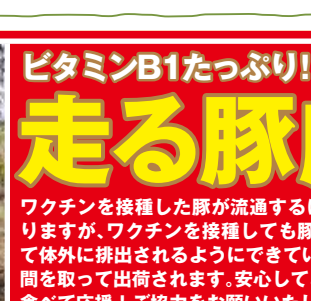


熊本・やまあい村 凍
267 走る豚/ももスライス 2P スポット
200g×2 1,824円⇒(税込1,970円) **1,404円**(税込1,516円)

走る豚は脂の甘みが違います。豚肉好きには文句なしの逸品！

熊本・やまあい村 凍
269 走る豚/バラスライス 2P スポット
200g×2 2,030円⇒(税込2,192円) **1,562円**(税込1,687円)

赤身と脂肪が層になった三枚肉といわれる部位を薄めにスライスしました。とろける食感が味わえます。



熊本・やまあい村 凍
271 走る豚/バラしゃぶ用 2P スポット
200g 948円⇒(税込1,024円) **864円**(税込933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
273 徳用 スポット
400g 1,652円⇒(税込1,784円) **1,337円**(税込1,444円)

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

走る豚1頭買い －セット内訳－
・ローススライス 200g
・バラスライス 200g
・モモスライス 400g
・ミンチバラ凍結 280g



熊本・やまあい村 凍 スポット
265 走る豚一頭買いセット
1セット 5,070円⇒(税込5,476円) **4,104円**(税込4,432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
252 走る豚/肩ローススライス
200g 1,029円⇒(税込1,111円) **938円**(税込1,013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
253 走る豚/うまか焼肉用
200g 1,072円⇒(税込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。



※写真は200gです。

熊本・やまあい村 凍 スポット
254 走る豚/100g/ももスライス
100g 473円⇒(税込511円) **432円**(税込467円)

生姜焼きは玉ねぎの「すりおろし」を入れるのがポイントです。



熊本・やまあい村 凍 毎週
255 走る豚/もも生姜焼き用
200g 915円⇒(税込988円) **833円**(税込900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
256 走る豚/小間スライス
200g 923円⇒(税込997円) **862円**(税込931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
257 走る豚/ローススライス
200g 1,105円⇒(税込1,193円) **1,007円**(税込1,088円)

走る豚のポークケチャップ



材料
□バラブロック　200～300g
□盛付け野菜　お好み
□なたね油　適量
□すりおろしにんにく　小さじ
□ケチャップ　大さじ4
□ウスターソース　大さじ1
□酢　大さじ1
□きび砂糖　小さじ1

①ブロック肉は1cmの厚切りにする。
②フライパンに油を引き、すりおろしにんにくを入れ弱火にかける。香りが出て来たら豚肉をいれ、両面こんがりと焼く。
③両面に焼き色がついたら蓋をして1分焼く。弱火～中火にし、1度豚肉をとりだす。☆をいれ、フツフツと温まるまで混ぜる。
④③に豚肉を戻し入れ、ソースを絡め塩と胡椒で味を調える。
⑤お皿にお好みの野菜と④を盛り付けできあがり！



熊本・やまあい村 凍 スポット
261 走る豚/バラブロック
300g 1,411円⇒(税込1,524円) **1,141円**(税込1,232円)

福岡・平田産業 毎週
原材料：菜種(オーストラリア)
賞味期間 540日
457 なのはな畑の菜種油
1250g 1,421円⇒(税込1,535円) **1,220円**(税込1,318円)

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
賞味期間 1年半
472 有機トマトケチャップ
300g 407円⇒(税込440円) **390円**(税込421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)

熊本・菊池農場 健康あか牛 SALE!



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 産直eco プライス
275 健康あか牛/バラスライス
200g　1,264円⇒(税込1,365円)　**1,138円**(税込1,229円)

サシの入りやすい部位です。肉巻き、すき焼きにどうぞ！



熊本・菊池農場 凍 スポット
276 健康あか牛/肩ロススライス
200g　2,290円⇒(税込2,473円)　**2,188円**(税込2,363円)

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



熊本・菊池農場 凍 スポット
277 健康あか牛/赤身焼肉用
200g　1,993円⇒(税込2,152円)　**1,942円**(税込2,097円)

柔らかく、味の濃い部位です。



熊本・菊池農場 凍 毎週
278 健康あか牛/ロススライス
200g　**2,590円**(税込2,797円)

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



熊本・菊池農場 凍 スポット
279 健康あか牛/サイコロステーキ
200g　**2,193円**(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
280 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
281 健康あか牛/モモスライス
200g　**1,850円**(税込1,998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)

濃厚なバラ肉を中心にしました。網焼きで脂肪を落として美味しく食べましょう。



熊本・菊池農場 凍 毎週
283 健康あか牛/焼肉用
200g　**1,630円**(税込1,760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)

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！



熊本・菊池農場 凍 毎週
288 マザービーフ/特選すき焼き用
200g　**1,977円**(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。



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

マザービーフ60%、走る豚40%配合の合挽きミンチです。



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

マザービーフ本来の美味しさや食感を味わえるよう粗挽きにしました。



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

熊本・菊池農場 マザービーフ SALE!



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
賞味90日 アレルゲン 麦
285 マザービーフのハンバーグ
120g　633円⇒(税込684円)　**552円**(税込596円)

そぼろ料理やミートソース、ハンバーグにどうぞ。



バラ凍結
熊本・菊池農場 凍 毎週 産直eco プライス
284 マザービーフ/ミンチバラ凍結
200g　1,029円⇒(税込1,111円)　**896円**(税込968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。



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

モモ、ウデ、バラなどの部位を使っています。様々な料理に使えて便利です。



熊本・菊池農場 凍 毎週
287 マザービーフ/万能小間
200g　1,230円⇒(税込1,328円)　**1,180円**(税込1,274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

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
293 赤地鶏/もも肉
300g　**939円**(税込1,014円)

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
294 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
295 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
296 赤地鶏/ぶつ切り
300g　679円⇒(税込733円)　**635円**(税込686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。



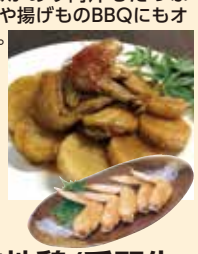
和歌山・小坂農園 凍 毎週 賞180日
297 赤地鶏/正肉
300g　859円⇒(税込928円)　**750円**(税込810円)
産直eco プライス

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
298 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
299 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
300 赤地鶏/手羽元せせり
200g　**702円**(税込758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
301 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！



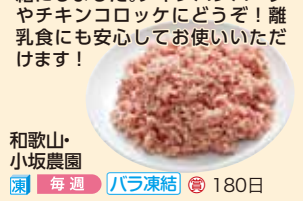
和歌山・小坂農園 凍 スポット 賞180日
302 赤地鶏/砂ずり
200g　492円⇒(税込531円)　**465円**(税込502円)

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
303 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
304 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
305 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)

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
307 天草大王/モモ肉
150g 750円⇒(税込810円) **720円**(税込778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
311 天草大王/モモ&ムネ一口カット
150g 654円⇒(税込706円) **630円**(税込680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
312 天草大王/スライス
150g 654円⇒(税込706円) **630円**(税込680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
308 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
309 天草大王/手羽先&手羽元
2～3本 **397円**(税込429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
310 天草大王/ささみ
150g **734円**(税込793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
313 天草大王/ももミンチ
150g **587円**(税込634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
314 天草大王/むねミンチ
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。



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：豚肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料
316 ウインナー
110g 675円⇒(税込729円) **584円**(税込631円)

九州産のハーブ鶏のみを使用。豚脂を使用していないので、癖のない味わいです。



熊本・共同ミートセンター 凍 毎週
原材料：鶏肉(九州産)、天日塩、きび砂糖、香辛料
317 チキンウインナー
110g 424円⇒(税込458円) **411円**(税込444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：豚肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料
318 ベーコン切落し
100g 711円⇒(税込768円) **689円**(税込744円)

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



熊本・共同ミートセンター 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ています。肉本来の旨みがお楽しみいただける逸品です。



熊本・共同ミートセンター 凍 毎週
原材料：豚ロース肉(熊本)、天日塩、きび砂糖
320 ロースハムスライス
100g **855円**(税込923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
321 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
322 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
323 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
324 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
332 国産鶏のキッチンから揚げ
200g 607円⇒(税込656円) **575円**(税込621円)

走る豚の中華惣菜シリーズ



福岡・那珂川キッチン 凍 アレルゲン 麦 乳 調理済
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
走る豚チーズカレーまん
327 1P 毎週 125g×2 **755円**(税込815円)
328 2P スポット 125g×2×2 1,510円⇒(税込1,631円) **1,310円**(税込1,415円)

グループ惣菜工場「那珂川キッチン」の自慢の中華。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
326 走る豚肉まん
125g×2 **590円**(税込637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
329 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
330 走る豚しゅうまい
30g×6 **991円**(税込1,070円)

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



福岡・那珂川キッチン 凍 毎週
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)
アレルゲン 麦 卵 豆 未調理
331 走る豚春巻
30g×4 **807円**(税込872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
333 チキンレンコンボール
200g **705円**(税込761円)

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



福岡・那珂川キッチン 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
334 お野菜たっぷりミンチカツ
50g×2 **416円**(税込449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：ジャガイモ(国産)、パン粉、菜種油、塩、ホワイトペッパー
アレルゲン 麦 調理済
335 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
336 ソースチキン串カツ
10本/ソース30g×2 **1,370円**(税込1,480円)

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



福岡・那珂川キッチン 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
337 博多ちゃんぽん
1人前 **1,180円**(税込1,274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(国産)、米、タマネギ、薄力粉、チーズ、バター、シメジ、マッシュルーム、椎茸、薄口醤油、欧風だし、キビ砂糖、菜種油、塩、白コショウ、乾燥パセリ
アレルゲン 麦 乳 豆 調理済
339 きのこドリア
180g×2 **833円**(税込900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、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　アレルゲン 小麦 乳 調理済

338 鮭とほうれん草のグラタン
180g　555円⇒(税599円)　**490円**(税込529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ンピラフです。



福岡・那珂川キッチン 凍 スポット
原材料：米、タマネギ、ピーマン、鶏肉、トマトケチャップ、ニンジン、バター、粉末野菜ブイヨン、醤油、塩、キビ砂糖
アレルゲン 乳 小麦 豆 調理済

340 チキンピラフ
190g　530円⇒(税572円)　**475円**(税込513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　㊗180日 アレルゲン 小麦 豆

341 国産豚のスパイシーキーマカレー
200g　**400円**(税込432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　㊗180日 アレルゲン 豆

342 那珂川キッチンのレッドカレー
200g　636円⇒(税687円)　**600円**(税込648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　㊗180日 アレルゲン 豆

343 那珂川キッチンのグリーンカレー
200g　636円⇒(税687円)　**600円**(税込648円)



福岡・那珂川キッチン 凍
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 小麦 豆 調理済

和のおかずセットB

344 1P 毎週
3種×2　**565円**(税込610円)

345 2P スポット
3種×2×2　1,130円⇒(税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、ホールコーン、タマネギ、パン粉、菜種油、衣(パン粉、小麦粉)、薄力粉、菜種油、バター、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー　アレルゲン 小麦 乳 調理済

コーンクリームコロッケ

346 1P 30g×5
488円(税込527円)

347 2P 30g×5×2
976円⇒(税1,054円)　**915円**(税込988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：ジャガイモ(国産)、タマネギ、薄力粉、パン粉、菜種油、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー　アレルゲン 小麦 調理済

ポテトコロッケ・ミニ

348 1P 30g×5
444円(税込480円)

349 2P 30g×5×2
888円⇒(税959円)　**845円**(税込913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 小麦 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、パン粉、薄口醤油、薄力粉、菜種油、粉末野菜ブイヨン、ホワイトペッパー　アレルゲン 小麦 豆 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1,007円)　**860円**(税込929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。

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)
㊗9ヶ月 アレルゲン 小麦 卵 調理済

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

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



山口・秋川牧園 凍 スポット ㊗9ヶ月 アレルゲン 小麦 卵 豆 調理済
原材料：鶏肉(国産) 醤油 玉ねぎ 生姜ペースト 鶏卵 清酒 砂糖 にんにくペースト ごま油 塩麹 ブラックペッパー粉末 食塩 衣(ばれいしょでん粉、さつまいもでん粉、小麦粉、もち粉) 揚げ油(なたね油)

354 こだわりのからあげ
150g　**570円**(税込616円)

355 お徳用からあげ
400g　1,236円⇒(税1,335円)　**1,175円**(税込1,269円)

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



山口・秋川牧園 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)
㊗9ヶ月 アレルゲン 小麦 卵 調理済

358 スパイシーささみカツ
160g　**545円**(税込589円)

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



山口・秋川牧園 凍 B週
原材料：鶏肉(国産)、食塩、ホワイトペッパー粉末、衣(パン粉、小麦粉、鶏卵、ばれいしょでん粉、あおさ粉末、食塩)、揚げ油(なたね油)　㊗9ヶ月 アレルゲン 小麦 卵 調理済

359 チキンカツ(のり塩)
150g　482円⇒(税521円)　**460円**(税込497円)

手羽元を持ちやすく食べやすいチューリップのフライドチキンにしました。



山口・秋川牧園 凍 スポット
原材料：鶏肉(国産)、清酒、醤油、食塩、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、パプリカ、ホワイトペッパー、バジル、オレガノ、カレー粉、衣(小麦粉、ばれいしょでん粉、パン粉)、揚げ油(なたね油)
㊗9ヶ月 アレルゲン 小麦 豆 調理済

360 フライドチキン/チューリップ
500g　1,327円⇒(税1,433円)　**1,260円**(税込1,361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　㊗9ヶ月 アレルゲン 小麦 豆 調理済

361 鶏レバー甘辛焼き
120g　**488円**(税込527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)　㊗9ヶ月 アレルゲン 卵 豆 小麦 調理済

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

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



山口・秋川牧園 凍 B週
原材料：鶏肉(国産)、タレ(砂糖、醤油、醗酵調味料、ばれいしょでん粉、清酒、生姜、にんにくペースト)、醤油、醗酵調味料、砂糖　㊗9ヶ月 アレルゲン 小麦 豆 調理済

363 焼き鳥もも串
5本/150g　**846円**(税込914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)、清酒、食塩、ホワイトペッパー、衣(鶏卵、パン粉、小麦粉)、菜種油、ソース(砂糖、米酢、醤油、生姜ペースト)　㊗9ヶ月 アレルゲン 卵 小麦 豆 調理済

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

秋川牧園の鶏肉で作ったジューシーなハンバーグに、とりがらスープを使用したオリジナルのソースを絡めました。ふっくらとした厚みのハンバーグは玉ねぎの程よい食感とともに肉のやわらかさと旨みを存分に楽しめます。



山口・秋川牧園 凍 スポット
原材料：鶏肉(国産)、玉ねぎ、オニオンソテー、パン粉、食塩、香辛料、ソース(とりがらスープ、砂糖、米酢、醤油、トマトペースト、食塩、こんにゃく粉、生姜ペースト、香辛料、にんにくペースト、玉ねぎエキス、人参エキス)
㊗180日 アレルゲン 小麦 豆 調理済

365 ハンバーグ
115g　446円⇒(税482円)　**425円**(税込459円)

秋川牧園の鶏肉と、とりがらスープを使用して作った「チキンライス」です。鶏の旨みをしっかりと味わえるようにお米を鶏がらスープで炊き上げ、お子様にも人気のトマトケチャップで味付けをしました。



山口・秋川牧園 凍 スポット
原材料：精白米(国産)、トマトケチャップ、野菜(玉ねぎ、とうもろこし、いんげん、にんじん)、鶏肉、砂糖、とりがらスープ、なたね油、食塩　㊗365日 調理済

366 チキンライス
450g　661円⇒(税714円)　**625円**(税込675円)

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



山口・秋川牧園 凍 スポット
原材料：鶏肉(むね)、塩麹、純米酒、生姜ペースト、粗糖、ごま油 未調理

369 鶏の塩麹漬け
150g　**418円**(税込451円)

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



山口・秋川牧園 凍 スポット
原材料：鶏肉(むね)、醤油、酒、生姜ペースト、発酵調味料、砂糖、にんにくペースト、塩、レッドペッパー、衣(パン粉、卵、小麦粉、パセリ)
㊗9ヶ月 アレルゲン 小麦 卵 豆 未調理

367 チキンカツ和風醤油
200g　**586円**(税込633円)

368 お徳用/チキンカツ和風醤油
500g　1,327円⇒(税1,433円)　**1,260円**(税込1,361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)
㊗1年 未調理

370 とりがらスープ
50g×5　**536円**(税込579円)

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



山口・秋川牧園 凍 B週
原材料：食肉等(鶏肉、鶏肝)(国産)、つなぎ(パン粉、鶏卵、山芋パウダー)、玉ねぎ、醤油、砂糖、塩、生姜ペースト、清酒、揚げ油(なたね油)
㊗9ヶ月 アレルゲン 小麦 卵 豆 調理済

371 レバー入りミートボール
400g　**839円**(税込906円)

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



山口・秋川牧園 凍 スポット
原材料：鶏肉(国産)、つなぎ(鶏卵、パン粉、ばれいしょでん粉)、玉ねぎ、砂糖、塩麹、醤油、食塩、ホワイトペッパー粉末
㊗9ヶ月 アレルゲン 小麦 卵 豆 調理済

372 鶏だんご
175g　**446円**(税込482円)

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



山口・秋川牧園 凍 スポット
原材料：鶏肉(国産)、チキンスープ、米酢、砂糖、食塩
㊗9ヶ月 調理済

373 サラダチキン(ムネ肉プレーン)
100g　**482円**(税込521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。

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　賞味期限180日

385 NN かつおだしパック
10g×10 591円(税込638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)
賞味期限1年

386 鳴門産カットわかめ
45g 942円(税込1,017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)　賞味期限1年

381 鰹平削り
40g 352円(税込380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
賞味期限1年

382 中厚削り節
100g 574円(税込620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)
賞味期限1年

383 鰹ソフト削り
16g 243円(税込262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)
賞味期限1年

384 駿河ふぶき
4g×5
328円⇒(税込354円)
310円(税込335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)　賞味期限180日

375 柳川・皿垣開漁協産焼のり
全型10枚 1,382円(税込1,493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
賞味期限180日

376 寿司はね焼のり
全型10枚 600円(税込648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
賞味期限180日

377 おにぎり用焼海苔
10枚×3 1,091円(税込1,178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)
賞味期限90日

378 韓国風味付塩焼海苔
4切20枚 655円(税込707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
賞味期限180日　アレルゲン 麦 豆 エ

379 味附おかず海苔
8切20枚×3 582円(税込629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)
賞味期限180日

380 焼き海苔青のり混り
8切80枚
1,091円⇒(税込1,178円)
1,000円(税込1,080円)

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



北海道・オーサワジャパン
スポット
原材料：昆布(北海道日高)
賞味期限1年

387 オーサワの日高出し昆布
80g 710円(税込767円)

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



北海道・オーサワジャパン
スポット
原材料：昆布(北海道稚内)　賞味期限1年

388 オーサワの利尻出し昆布
120g
1,828円⇒(税込1,974円)
1,750円(税込1,890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 賞味期限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

389 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

390 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)　賞味期限2年

391 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)　賞味期限1年

392 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 賞味期限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

393 1P 45g×3
327円(税込353円)

394 2P 45g×3×2
654円⇒(税込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
賞味期限1年　アレルゲン 麦 豆

396 野菜ブイヨン
5g×8 449円(税込485円)

397 徳用野菜ブイヨン
5g×30
1,412円⇒(税込1,525円)
1,350円(税込1,458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
賞味期限8ヶ月　アレルゲン 麦 豆

395 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　賞味期限1年半　アレルゲン 豆

398 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　賞味期限1年1ヶ月　アレルゲン 豆

399 オーサワの赤だしみそ汁
9.2g 199円(税込215円)

兵庫・コスモス食品
スポット　賞味期限1年　アレルゲン 豆

オーガニックポタージュ 224円(税込242円)

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

原材料：有機カーネルコーン(ハンガリー)、有機豆乳、有機黒糖、食塩、有機ポテトフレーク、有機でん粉、白こしょう、有機発酵野菜粉末

400 コーン 18g

トマト本来の旨味と酸味を楽しんでいただけるように、有機にんじんペーストと有機コーンを絶妙なバランスで加えることで優しい甘さをプラスし、食べやすいように工夫しました。

原材料：有機トマトペースト(アメリカ)、有機豆乳、有機にんじんペースト、有機カーネルコーン、有機黒糖、有機ポテトフレーク、食塩、白こしょう、有機発酵野菜粉末、有機でん粉

401 トマト 16g

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

原材料：有機むきえだまめ(中国)、有機豆乳、有機黒糖、有機でん粉、食塩、有機ポテトフレーク、白こしょう、有機発酵野菜粉末

402 えだまめ 17g

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)
賞味期限1年

403 契約栽培片栗粉
200g 240円(税込259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
賞味期限6ヶ月　アレルゲン 麦

404 有機パン粉
100g 272円(税込294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
賞味期限6ヶ月
アレルゲン 麦

405 パン粉
200g 324円(税込350円)



作り方
①(A)の材料をボウルでよく混ぜる。
(材料をビニール袋にいれて振り混ぜると簡単です。)
②(B)の材料をボウルに入れよく混ぜる。
そこに①を加えて混ぜる。
③容器に②の生地を容器の6割位の量を入れる。
④十分蒸気の上がった蒸し器で8分程蒸す。
⑤竹ぐしを指してみて、生っぽい生地が付いてこなければ出来上がり。
(お好みで、レーズンやココアなどの具を入れる場合は、③の容器に入れる前に混ぜてください。)

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 賞味期限2年
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)

407 ベーキングパウダー
113g 345円(税込373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)　賞味期限6ヶ月

411 お菓子をつくるお米の粉
250g
489円⇒(税込528円)
470円(税込508円)



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



原材料：小麦粉、食塩、膨張剤(重曹)

408 無糖

岐阜県産の小麦、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)

409 有糖

岐阜・桜井食品 隔週BD　賞味期限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)

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)　賞味期限6ヶ月

410 お米のホットケーキミックス
200g 303円(税込327円)

北海道ﾁｰｽﾞと国産玉葱、国産鶏のﾌﾞｲﾖﾝ、自家製ﾌﾞｰｹﾞﾙをしっかくり炒めて一晩寝かせました。ｸﾞﾗﾀﾝ、ﾊﾟｽﾀ、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、ﾁｪﾀﾞｰﾁｰｽﾞ、食塩、食用こめ油、ﾁｷﾝﾌﾞｲﾖﾝ、砂糖、ﾌﾞｰｹﾞﾙ(食用ｵﾘｰﾌﾞ油、香草)、生姜ﾍﾟｰｽﾄ、にんにくﾍﾟｰｽﾄ、ﾎﾜｲﾄﾍﾟｯﾊﾟｰ

賞270日　アレルゲン 乳 麦

406 ホワイトソース

120g　594円⇒(税込642円)　**570円**(税込616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

412 1P　毎週

120g　**357円**(税込386円)

413 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

414 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

415 有機蒸しミックスビーンズ

85g　**269円**(税込291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

416 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

417 1P　毎週

400g　**460円**(税込497円)

418 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

419 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、有機バジル、有機にんにく　賞24ヶ月

420 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。

421 NN すりごま・白　毎週

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。

422 NN いりごま・白　毎週

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

423 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

424 有機しっとりすりごま・黒

80g　**389円**(税込420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1年

425 武藤さんの乾し椎茸

100g　1,300円⇒(税込1,404円)　**1,180円**(税込1,274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

426 国産はるさめ

100g　**314円**(税込339円)

国内産小麦粉、グルテンを原料に、一つ一つ、丁寧に手焼きしました。

大阪・ムソー　隔週BD

原材料：小麦粉(国産)、小麦タンパク(グルテン)、山芋粉

賞1年　アレルゲン 麦

427 もちふ

25g　305円⇒(税込329円)　**290円**(税込313円)

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

大阪・ムソー　スポット

原材料：小麦グルテン(北海道)、全粒小麦粉

賞1年　アレルゲン 麦

428 全粒小麦粉使用くるまふ

6枚・55g　**474円**(税込512円)

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

愛知・コジマフーズ　隔週BD

原材料：有機玄米（秋田、山形）　賞1年

429 有機玄米ごはん

160g　**237円**(税込256円)

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

愛知・オーサワジャパン　隔週BD

原材料：有機玄米（秋田・山形）、有機もち玄米、有機小豆、食塩　賞1年

430 有機小豆入り玄米おこわ

160g　271円⇒(税込293円)　**260円**(税込281円)

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

愛知・コジマフーズ　B週

原材料：有機玄米(秋田)、食塩　賞1年

431 有機玄米粥

200g　**208円**(税込225円)

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

愛知・コジマフーズ　B週

原材料：有機玄米(秋田)、有機小豆、食塩　賞1年

432 有機玄米小豆粥

200g　**208円**(税込225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。

北海道で栽培された小麦粉を使用して作りました。ソフトな麺質で、和風パスタにぴったりです。

岐阜・桜井食品　スポット

原材料：小麦粉、小麦グルテン

賞3年　アレルゲン 麦

NEW!

434 国内産ロングパスタ

300g　**413円**(税込446円)

コシが強く歯ごたえがしっかりしています。ソースともよく絡み、少し辛みのあるオリーブオイルとも相性抜群です。

イタリア・オーサワジャパン　スポット

原材料：有機デュラム小麦セモリナ(イタリア)

賞3年　アレルゲン 麦

435 オーサワの有機スパゲッティ

500g　**368円**(税込397円)

有機とうもろこし粉、有機玄米粉を使用したグルテンフリーのスパゲッティです。ほんのり甘く、もちっとした食感をお楽しみいただけます。

東京・オーサワジャパン　スポット

原材料:有機とうもろこし(イタリア)、有機玄米粉　賞3年

436 有機グルテンフリースパゲッティ

250g　**687円**(税込742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

437 手延べ素麺/水晶の光

50g×5　**496円**(税込536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

438 長崎手延べ㊥うどん

200g　483円⇒(税込522円)　**460円**(税込497円)

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

大阪・ムソー　スポット

原材料：そば粉(北海道)、小麦粉(国産)

賞2年　アレルゲン 麦 そ

国内産 二八そば

439 1P

200g　**489円**(税込528円)

440 2P

200g×2　978円⇒(税込1,056円)　**935円**(税込1,010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

442 純正ラーメン・豆乳塩だし味

104g　182円⇒(税込197円)　**175円**(税込189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

441 純正らーめん(5食)

98g×5　**782円**(税込845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

443 さくらいの焼そば

114g　**193円**(税込208円)

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

賞5ヶ月　アレルゲン 麦 豆 そ

444 納豆そば

81.5g　**239円**(税込258円)

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

賞5ヶ月　アレルゲン 麦 乳 豆 そ

445 山菜そば

78g　**239円**(税込258円)

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

賞6ヶ月　アレルゲン 麦 乳 豆

446 カレーうどん

86.8g　**239円**(税込258円)

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

賞6ヶ月　アレルゲン 麦 乳 豆

447 きつねうどん

77.3g　**239円**(税込258円)

大阪・ムソー　スポット　どんぶり麺

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 毎週
原材料：さとうきび（鹿児島） 賞 無期限



449 NN きびさとう
500g **372円**（税込402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

450 てんさい含蜜糖
500g **509円**（税込550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

451 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

452 海の精あらしお
240g **627円**（税込677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

453 純米富士酢
500ml **875円**（税込945円）

静置発酵させ熟成した、まろやかでコクのある純米酢です。





福岡・庄分酢 毎週
原材料：米（福岡）
賞 2年

庄分純米酢
454 300ml **542円**（税込585円）
455 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。



埼玉・かたすみ JAS 毎週
原材料：有機レモン（スペイン） 賞 1年

456 有機レモン果汁（スペイン産）
200ml
523円⇒（税込565円）
500円（税込540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搾一番搾りです。酢と湯洗いで精製。薬剤処理していません。



福岡・平田産業 毎週
原材料：菜種（オーストラリア）
賞 540日

457 なのはな畑の菜種油
1250g
1,421円⇒（税込1,535円）
1,220円（税込1,318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

458 一番しぼり 国産なたねサラダ油
450g
1,069円⇒（税込1,155円）
930円（税込1,004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

460 ギリシャオリーブオイル/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。



461 淡口

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。



462 濃口

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）
605円（税込653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
原材料：米、米麹、食塩
賞 1年

味の母
463 720ml 毎週 **968円**（税込1,045円）
464 1.8L スポット
2,092円⇒（税込2,259円）
2,000円（税込2,160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

465 みやこの料理酒
500ml **919円**（税込993円）

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



福島・大木代吉本店 毎週
原材料：米（国産）、米麹（国産米）、酒粕
福島県産米使用：放射能検査済（未検出） 賞 無期限
※この商品は（株）ドリームグループの直販です

466 こんにちは料理酒
720ml **1,377円**（税込1,515円）

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



愛知・オーサワジャパン JAS 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

467 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

468 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

469 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

470 平飼い鶏の有精卵マヨネーズ
290g **715円**（税込772円）

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



埼玉・オーサワジャパン 隔週BD
原材料：なたね油、豆乳・りんご酢（国内産）、有機白味噌、食塩（海の精）、メープルシュガー（カナダ産）、マスタード（カナダ産他）、白こしょう（インドネシア産）
賞 常温で6ヶ月 アレルゲン 豆

471 オーサワの豆乳マヨ
150g
457円⇒（税込494円）
440円（税込475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

472 有機トマトケチャップ
300g
407円⇒（税込440円）
390円（税込421円）

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

473 有機ウスターソース
250ml **438円**（税込473円）



材料（２人分）
□お好みのきのこ（マッシュルーム、しめじ、エリンギ等）……合わせて200g
□ベーコンスライス……2枚
□オリーブオイル……小さじ1杯
□サラダほうれん草……2束
□おにおんドレッシング／大さじ2杯

作り方
❶サラダほうれん草は根元を切り落し3cmの長さに切り、水にさらす。きのこ類は石づきを取りのぞき、食べやすい大きさに小房に切り分け、ベーコンは1cmの長さに切る。
❷フライパンにオリーブオイル小さじ1杯を入れ、中火にかけ❶のベーコンときのこを炒める。きのこがしんなりしたら火を止める。
❸器にしっかり水気を切った❶のサラダほうれん草を盛り、その上に❷で炒めたベーコンときのこをのせる。
❹上からおにおんドレッシング大さじ2杯をかけたら出来上がり♪

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

474 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

475 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
476 有機ミートソース
140g **325円**（税込351円）

本格的なデミグラスソースがご家庭で簡単に！



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

477 デミグラスソース
360ml **969円**（税込1,047円）

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
478 300ml
719円⇒（税込777円）
635円（税込686円）
479 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

480 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

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

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 最短2024年6月

459 ギリシャオリーブオイル
250ml
1,091円⇒（税込1,178円）
955円（税込1,031円）

岡山・倉敷鉱泉 B週
原材料：玉ねぎ（国産）、本醸造醤油、なたね油、酒みりん、醸造酢、砂糖、かつお節エキス、レモン果汁 賞 5ヶ月 アレルゲン 麦 豆

484 おにおんドレッシング
280ml
592円⇒（税込639円）
565円（税込610円）

瀬戸内の海塩をベースに高知県産のゆず果汁・徳島産のすだち果汁をたっぷりと使用。まろやかな塩味とさわやかな果汁の酸味が料理の味を引き立てます。

岡山・倉敷鉱泉 B週

原材料：柑橘果汁（ゆず、すだち）、砂糖、醸造酢、塩、風味原料（かつお、こんぶ）、酒みりん、酵母エキス 賞1年



481 塩ぽんず

360ml 679円⇒(税込733円) **650円**(税込702円)

レモンの酸味の爽やかなあっさり味のポン酢です。素材の味を引き立てますので、上質の牛肉新鮮な魚介類、野菜に押すすめです。

岡山・倉敷鉱泉 B週

原材料：レモン果汁、砂糖、醸造酢、塩、風味原料(かつお、しいたけ)、酒みりん、酵母エキス 賞1年



482 レモン塩ぽんず

300ml **836円**(税込903円)

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

岡山・倉敷鉱泉 B週

原材料：なたね油、人参、酒みりん、玉ねぎ、りんご果汁、醸造酢、塩、砂糖、マスタード 賞5ヶ月



485 にんじんドレッシング

280ml **592円**(税込639円)

厳選されたごまを適度に煎りあげたものを、すりつぶし、ごまの風味を大切に生かして作りました。

岡山・倉敷鉱泉 B週

原材料：なたね油、胡麻、本醸造醤油、醸造酢、砂糖、酒みりん、卵黄、かつお 賞5ヶ月 アレルゲン 卵 豆



486 すりごまドレッシング

280ml **592円**(税込639円)

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

岡山・倉敷鉱泉 B週

原材料：なたね油、醸造酢、玉ねぎ、砂糖、鶏卵、塩、レモン果汁、マスタード、胡椒 賞5ヶ月 アレルゲン 卵



487 フレンチドレッシング

280ml **592円**(税込639円)

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

岡山・倉敷鉱泉 B週

原材料：本醸造醤油、ゆず果汁、醸造酢、砂糖、塩、酒みりん、かつお節エキス、酵母エキス、香辛料 賞1年 アレルゲン 麦 豆



488 ゆずドレッシング

300g 431円⇒(税込465円) **410円**(税込443円)

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

岡山・倉敷鉱泉 B週

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

賞1年 アレルゲン 麦 豆



489 チゲ鍋の素

360ml **700円**(税込756円)

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

岡山・倉敷鉱泉 B週

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

賞1年 アレルゲン 麦 豆



490 生姜カレー鍋の素

360ml **700円**(税込756円)

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

岡山・倉敷鉱泉 B週

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

賞1年 アレルゲン 麦 豆



491 トマト鍋の素

360ml **700円**(税込756円)

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

岡山・倉敷鉱泉 B週

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

賞1年



492 鶏塩鍋の素

360ml **592円**(税込639円)

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

岡山・倉敷鉱泉 B週

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

賞1年 アレルゲン 麦 豆



493 酒粕鍋の素

360ml 700円⇒(税込756円) **670円**(税込724円)

ごまの中で特段に香りと味の優れた最高品質のきんごまをたっぷり使いました。

岡山・倉敷鉱泉 B週

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

賞1年 アレルゲン 麦 卵 豆



494 きんごま しゃぶしゃぶのたれ

360ml **592円**(税込639円)

塩田の栄えた瀬戸内のまろやかな海塩がベースです。

岡山・倉敷鉱泉 B週

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

賞1年



495 塩だれ

360ml 485円⇒(税込524円) **465円**(税込502円)

辛口は焼きそばや焼うどん等の辛味付けにもご利用いただけます。

岡山・倉敷鉱泉 B週

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



焼肉のたれ

496 甘口 **497 辛口**

各360ml **969円**(税込1,047円)

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

埼玉・オーサワジャパン B週

原材料：味噌、大豆、唐辛子、食塩、清酒

賞6ヶ月 アレルゲン 豆



498 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。

埼玉・オーサワジャパン B週

原材料：味噌、麦芽水飴、有機甘酒、唐辛子、りんご酢

賞6ヶ月 アレルゲン 豆



499 オーサワのコチュジャン

85g **543円**(税込586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



500 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



501 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



502 生おろし 生姜チューブ

40g **406円**(税込438円)

大阪・向井珍味堂 スポット 賞1年 向井の香辛料

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

原材料：ゆず(国産)、唐辛子、胡麻、すじ青のり、おの実、けしの実、山椒



503 ゆず七味

10g **375円**(税込405円)

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

原材料：金胡麻(国産)、唐辛子、山椒、チンピ、すじ青のり、黒胡麻、生姜



504 和七味

10g **559円**(税込604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



505 有機麻婆の素

100g(2~3人前) **273円**(税込295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



506 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。

徳島・光食品 スポット JAS

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



507 有機回鍋肉の素

100g(2~3人前) 273円⇒(税込295円) **260円**(税込281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



508 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



510 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) **1,175円**(税込1,269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



511 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) **740円**(税込799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



509 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



512 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



513 大人ふたりのカレールゥ

120g 527円⇒(税込569円) **490円**(税込529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



514 キッズ本格 カレールゥ

120g **467円**(税込504円)

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

愛知・愛農流通センター 毎週

原材料：玄米粉(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



515 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、スイ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



516 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)

添付のガラムマサラを仕上げに加えて香り高く。ハチミツを加えてマイルドに!

沖縄・風と光 スポット 賞1年 アレルゲン 麦

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



517 甘口

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

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

518 中辛

オリジナルスパイス付

各180g **500円**(税込540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 B週

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 レトルト



519 瀬戸内レモンのチキンカレー

180g **504円**(税込544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 B週

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 レトルト



30007 バターチキンカレー

180g **509円**(税込550円)

鶏挽肉の旨味とヨーグルトのコクをいかしたシンプルで食べやすいカレーです。

宮城・秋川牧園 B週

原材料：鶏肉、炒めたまねぎ、トマトペースト、べにばな油、小麦粉、発酵乳、カレー粉、砂糖、食塩、おろししょうが

賞18ヶ月 アレルゲン 麦 乳 レトルト



30014 鶏キーマカレー

180g **514円**(税込555円)

秋川牧園の鶏肉を使用。じっくりと煮出した鶏が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 B週

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 レトルト

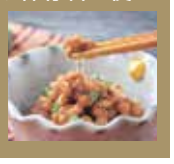


30021 参鶏湯風スープ

160g **516円**(税込557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

208 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9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。



209 大粒

食べやすい小粒タイプの大豆で作りました。



210 小粒

各50g　**169円**(税込183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

211 ひきわり納豆カップ2

30g×2　**260円**(税込281円)

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



登喜和食品
東京都府中市

蔵 B週

原材料：大豆（北海道産）・納豆菌/タレなし　賞8日 アレルゲン 豆

212 登喜和食品の経木納豆(大粒)

80g　**377円**(税込407円)

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

冨良食品　静岡県静岡市

蔵 B週

原材料：大豆（静岡県産フクユタカ大粒）・納豆菌/タレなし

賞8日 アレルゲン 豆

213 経木で包んだ塩味納豆/静岡県産大豆

45g　**166円**(税込179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

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　賞8日 アレルゲン 麦 豆

214 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・りんご酢・塩・水飴・唐辛子

賞8日 アレルゲン 麦 豆

215 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

216 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

217 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%



219 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。



220 小梅干し

100g　**544円**(税込588円)

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



ヤマキ
埼玉県児玉郡神川町

B週

原材料：赤しそ・梅酢・塩　賞1年

221 しそ吹雪

30g　**350円**(税込378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

222 蜂蜜入らっきょう漬

100g　**480円**(税込518円)

無添加・無着色の福神漬けです。甘味あっさりで、カレーによく合います。砂糖、添加物不使用。



オーサワジャパン
東京都

蔵 B週

原材料：有機大根（宮崎）・きゅうり・なす・有機にんじん・しょうが・なた豆・しそ葉・昆布・漬け原材料【有機ぶどう果汁・しょうゆ・みりん・梅酢・昆布だし・食塩】

賞8ヶ月 アレルゲン 麦 豆

223 オーサワの福神漬

120g　**390円**(税込421円)

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

ムソー　大阪府

B週

原材料：有機黒ごま（ボリビア産）・食塩

賞6ヶ月

224 有機ごま塩



50g　**260円**(税込281円)

国内産のひじきを自家製だしとこだわり抜いた調味料でふっくら炊き上げ、さわやかな梅しそ風味に仕立てました。有機白ごまが香ばしくアクセントに。

ムソー　大阪府

B週

原材料：ひじき（国内産）・だし（鰹節・真昆布・椎茸・乾帆立貝柱）・砂糖・有機白ごま・根昆布（北海道産）・醤油・乾燥梅肉・食塩・発酵調味料・赤しそふりかけ・米酢・菜種油（菜種（国産））

賞6ヶ月 アレルゲン 麦 豆

225 梅しそひじきふりかけ

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

226 味のりふりかけ

50g　**367円**(税込396円)

有明海産の一番摘み焼きのり。瀬戸内産のあみえび、枕崎産のかつおぶし、鹿児島産の胡麻がたっぷり入ったふりかけです。

成清海苔店
福岡県柳川市

スポット

アミエビ・乾海苔・かつおぶし・ごま・発酵調味料・醤油・砂糖・塩・昆布

賞 6ヶ月 アレルゲン 麦 豆 エ

227 えびふりかけ

50g　**367円**(税込396円)

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

マルシマ
広島県尾道市

B週

原材料：醤油・粗糖・麦芽水飴・のり（岩のり50%・あまのり25%・ひとえぐさ25%）みりん・鰹節エキス

賞1年 アレルゲン 麦 豆

228 岩のり入り のり佃煮

150g　**676円**(税込730円)

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

マルシマ
広島県尾道市

B週

原材料：生姜・醤油・粗糖・水飴・鰹削り節・みりん・醸造酢・食塩・酵母エキス

賞1年 アレルゲン 麦 豆

229 生姜でごはん

70g　**526円**(税込568円)

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

丸川　静岡県焼津市 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)

北海道日高産のミネラルが多く含まれている根本の部分のみを佃煮にしました。長時間直火炊きで味付けする事によりとろみがある佃煮に。

タカハシ食品　東京都

B週

原材料：昆布（北海道）・ビートグラニュー糖・醤油・本みりん

賞90日 アレルゲン 麦 豆

231 日高産根昆布佃煮

100g　**591円**(税込638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

233 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

234 地粉 全粒粉

500g　**372円**(税込402円)

MOA自然農法で育てた糯を水に浸し水挽き、水晒ししました。つるっとした喉越しともちもち食感が特徴です。



こだわりの味協同組合
静岡県静岡市

B週

原材料：もち米（秋田県大潟村）100%

賞 360日

235 特別栽培の白玉粉

120g　**542円**(税込585円)

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



こだわりの味協同組合
静岡県静岡市

B週

原材料：もちきび（岩手）品種：釜石16

賞1年

236 国産もちきび

150g　**730円**(税込788円)

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

桜井食品
岐阜県美濃加茂市

B週

原材料：ハトムギ（国内産）

賞 1年

237 国内産ハトムギ

150g　**580円**(税込626円)

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

239 本格天然醸造醤油 小

720ml　**697円**(税込753円)



240 大

1.8L　**1,408円**(税込1,521円)

愛知県産小麦と、伊豆大島の自然海塩「海の精」を原料に、木の樽で天然醸造している生の白醤油です。



日東醸造　愛知県碧南市

B週

原材料：小麦（愛知）・食塩・焼酎

賞6ヶ月 アレルゲン 麦

241 足助仕込三河しろたまり

300ml　**721円**(税込779円)

野菜を刻んでビニール袋に入れ、浅漬の素を入れてもみ込めば簡単に美味しい浅漬けが出来上がり。



アイワ　長野県

B週

原材料：米ぬか糀・米麹・食塩（シママース）・酵母菌・乳酸菌

賞1年

242 麹屋甚平/浅漬の素

500ml　**460円**(税込497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。

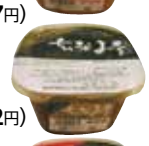
原材料：大豆（国産）、米、再製天日塩



243 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。

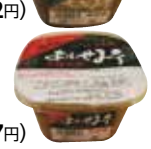
原材料：大豆（国産）、玄米（主に長野）、再製天日塩



244 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



245 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



246 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



247 麦みそ・輝麦 500g　**762円**(税込823円)

種子島産のミネラル豊富な粗糖です。天然成分を多く含んでいますので、自然の素朴な風味があります。



新光糖業
鹿児島県

B週

原材料：さとうきび（鹿児島）

248 南国糖 1kg　**565円**(税込610円)



りんねしゃ
愛知県津島市 B週

製造:ほうろく屋(愛知県西尾市)

原材料：菜種(国産) 賞2年

249 ほうろく菜種油 460g　**2,200円**(税込2,376円)

魚・水産加工品

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

土佐佐賀産直出荷組合
高知県黒潮町

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



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



523 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



524 土佐のかつお丼
80g **556円(税込600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



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

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

高知・土佐佐賀産直出荷組合
凍 隔週BD
原材料：アジ（高知）・パン粉・小麦粉・食塩
賞 40日 アレルゲン 麦 未調理



526 土佐のアジフライ
100g **538円(税込581円)**



会員様に人気です
玉ねぎと合わせて、野菜も一緒にモリモリ食べましょう！

高知・土佐佐賀産直出荷組合 凍 隔週BD
原材料：鰹（太平洋・土佐沖） 賞 90日

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

原材料：鰹（太平洋・土佐沖） 賞 90日

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

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

高知・土佐佐賀産直出荷組合
凍 隔週BD
原材料：きびなご・でん粉・塩・コショウ 賞 40日 未調理



527 きびなごのから揚げ
140g **543円(税込587円)**

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

高知・土佐佐賀産直出荷組合
凍 隔週BD
原材料：あじ（高知）、馬鈴薯澱粉、塩、こしょう
賞 40日 未調理



528 豆アジの唐揚げ
100g **510円(税込551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 調理済



529 さば竜田揚げ
150g **525円(税込567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



530 かつおの角煮
110g **582円(税込629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



531 豆アジ南蛮漬け
130g **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・玉ねぎ・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



532 白身魚のペッパーマヨネーズ焼
120g（4個） **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



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



534 白身魚ケチャップ煮
140g **556円(税込600円)**

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

高知・土佐佐賀産直出荷組合
凍 隔週BD
原材料：メヒカリ（高知）・米粉・馬鈴薯澱粉・カレーパウダー・菜種油・塩・コショウ
賞 40日 調理済



535 めひかりカレー天ぷら
80g **456円(税込492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



536 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



537 土佐の生サバフィーレ
約250g **630円(税込680円)**

札幌中一
北海道札幌市 翌々週配達

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



ピザやグラタンの具材にピッタリ！

翌々週配達
北海道・札幌中一
凍 B週
原材料：帆立貝（北海道） 賞 90日



539 ベビー帆立加熱用
200g **727円(税込785円)**

脂ののったサンマです。

翌々週配達
北海道・札幌中一
凍 B週
原材料：サンマ（北海道）
賞 90日



540 厚岸サンマ
5尾 916円⇒(税990円) **870円(税込940円)**

シーフードカレーや中華料理の具材にピッタリ！ バラ凍結

翌々週配達
北海道・札幌中一
凍 B週
原材料：帆立、タコ、イカ、甘エビ
賞 90日 アレルゲン 工



541 北海道シーフードミックス
200g **1,133円(税込1,224円)**

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

翌々週配達 北海道・札幌中一
凍 B週
原材料：紅鮭（ロシア産）、玉ねぎ、帆立貝柱、カルパッチョソース［オリーブオイル、りんご酢、玉ねぎ、赤ワイン、トマトピューレー、かつおだし、食塩、にんにくペースト、黒胡椒、てんさい糖、生姜ペースト］、人参、食塩、バジル（一部に鮭・サバを含む）
賞 90日



542 紅鮭と帆立のマリネ
120g **899円(税込971円)**

札幌中一さんの商品の中でも、特に会員様に人気のアイテムです！

翌々週配達
北海道・札幌中一
凍 B週
原材料：紅鮭（ロシア産）、食塩、てんさいとう、ホワイトペッパー
賞 180日



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

ほどよい塩味とオリーブオイルの相性も良く、フライパンで手軽に調理できます。

翌々週配達
北海道・札幌中一
凍 B週
原材料：秋鮭（北海道）、オリーブオイル、食塩
賞 90日
未調理



544 鮭オリーブオイル漬け
180g **690円(税込745円)**

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

翌々週配達
北海道・札幌中一
凍 B週
原材料：紅鮭（ロシア産）・白味噌・酒粕・昆布・発酵調味料・てんさい糖・食塩
賞 90日 アレルゲン 麦 豆



545 紅鮭西京漬
70g×3切 **1,035円(税込1,118円)**

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

翌々週配達
北海道・札幌中一
凍 B週
原材料：甘エビ（北海道）
賞 90日 アレルゲン 工



546 有頭甘エビ刺身用
200g **967円(税込1,045円)**

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

翌々週配達
北海道・札幌中一
凍 B週
原材料：帆立貝（北海道） 賞 90日



547 網走産帆立貝柱刺し身用
150g **1,055円(税込1,139円)**

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

翌々週配達
北海道・札幌中一
凍 B週
原材料：帆立貝柱（北海道）・パン粉・小麦粉・なたね油・魚介ブイヨン・玉ねぎ・バター・にんじん・鶏卵・生クリーム・全脂粉乳・食塩・オリーブオイル・カツオエキス・ホワイトペッパー・ローリエ
賞 90日 アレルゲン 卵 乳 麦



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

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

翌々週配達
北海道・札幌中一
凍 B週
原材料：鮭（オホーツク）
賞 90日



549 生鮭切り身
3切 750円⇒(税810円) **713円(税込770円)**

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

翌々週配達
北海道・札幌中一
凍 B週
原材料：鮭（北海道）、再結晶塩（天日塩、粗製海水塩化マグネシウム） 賞 45日 調理済



550 お弁当用焼鮭
150g(5切) 850円⇒(税918円) **808円(税込873円)**

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

翌々週配達
北海道・札幌中一
凍 B週
原材料：鮭（北海道）、サラダ油、生パン粉、小麦粉、平飼卵、全脂粉乳、食塩
賞 90日 アレルゲン 麦 卵 乳 調理済



551 お弁当用鮭フライ
150g **817円(税込883円)**

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

翌々週配達
北海道・札幌中一
凍 B週
原材料：サバ（北海道）・食塩
賞 180日
未調理



552 北海道産サバスティック
200g **672円(税込726円)**

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

翌々週配達
北海道・札幌中一
凍 B週
原材料：いわし（北海道）・昆布ダシ・馬鈴薯澱粉・醤油・米発酵調味料・なたね油・料理酒・てんさい糖・長ねぎ・生姜・食塩
賞 90日 アレルゲン 麦 豆 調理済



553 北海道産真いわし蒲焼き
75g **527円(税込569円)**

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

翌々週配達
北海道・札幌中一
凍 B週
原材料：鮭（北海道）、食塩
賞 90日 アレルゲン 麦 豆



554 網走の鮭フレーク
150g **550円(税込594円)**

食べやすい切り身です。煮つけやグリルで焼いてお召し上がりください。

翌々週配達
北海道・札幌中一
凍 B週
原材料：赤カレイ（北海道） 賞 90日



555 赤かれい切身
3～4枚 **618円(税込667円)**

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

翌々週配達
北海道・札幌中一
凍 B週
原材料：真タラ（北海道） 賞 90日



556 北海道産真鱈切身（骨取）
240g(3切) 727円⇒(税785円) **691円(税込746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。



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

558 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

559 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

560 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

561 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

562 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

563 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

564 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

565 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
566 甘口 567 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。

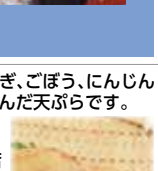
脂ののったサバを海水に漬けてメめる「うしお造り」が大人気の『ヤママサ』の漬け魚。冷凍魚とは思えないふっくらしていて実に美味な仕上がりです。



宮城・ヤママサ 凍 毎週
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

569 ヤママサの甘塩サバ
60g×2 **350円**(税込378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

570 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

571 金華さば仙台みそ煮
60g **335円**(税込362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

572 銀だらコク煮
50g **460円**(税込497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 毎週
原材料：白米（宮城県産）・玄米（国内産）・黒豆（北海道産）・黒米（宮城県産）
賞 90日 アレルゲン 豆

573 黒豆と玄米の炊き込みご飯
80g **292円**(税込315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。昔ながらの擂粉木・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。

静岡おでん種を代表する「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」「小竹輪」の６種13品をセットにしました。

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

575 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

576 2P
1,610円⇒(税込1,739円)
お値打ち！ **1,519円**(税込1,641円)

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

いちうろこ 静岡県静岡市清水区
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

577 小竹輪 賞 7日
30g×5 **482円**(税込521円)

578 小竹輪2P
30g×5×2
964円⇒(税込1,041円)
お値打ち！ **912円**(税込985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

579 小判揚
5枚（150g） **446円**(税込482円)

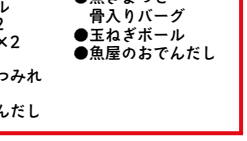
魚肉をたっぷり使ってぷりぷり感と旨みを出した本格かまぼこ。バターで炒めても美味。



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

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

ご存知・静岡の黒はんぺん。意外にふんわりやわらかく、イワシの風味が広がります。軽く焼いたり、フライもお試しください。



いちうろこ 静岡県静岡市清水区
蔵 毎週
原材料：魚肉（いわし・たら・ぐち）・馬鈴薯でんぷん（北海道産）・粗糖・塩・味の母・鰹だし 賞 14日

581 いわしはんぺん
5枚（150g） **542円**(税込585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

582 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

583 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

584 うずら卵天
4個
502円⇒(税込542円)
477円(税込515円)

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



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

585 ねぎちぎり揚
100g **466円**(税込503円)

青のりの風味がとても強く小判揚げのもちもち食感ととても合います。フライパンに少量の油で少し焦げ目をつけて香ばしくすると美味しさアップ！



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

586 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 エ

587 桜えび釜揚げ
3枚
715円⇒(税込772円)
679円(税込733円)

別所かまぼこ店
島根県出雲市 翌々週配達



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

ホタテとイカをたっぷり練りこみ、海鮮の旨みとネギの風味が活きています。

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
凍 B週



原材料：魚肉すり身・地下水・イカ・ホタテ・馬鈴薯澱粉・カットネギ・砂糖・塩・魚醤・みりん・鰹だし・昆布だし・菜種油
賞 180日

591 海鮮ちぎり天
100g
453円⇒(税込489円)
439円(税込474円)



別所蒲鉾店の「だし付おでん種セット」
～ご家庭で本格派の味わいをお手軽に！～



翌々週配達
島根・別所蒲鉾店 凍 B週
アレルゲン 麦 豆

おでん種セット

589 大 9種16個
1,142円(税込1,233円)

590 小 7種8個
745円(税込805円)

セット内容《大》
- 魚魚ウィンナー×2
- 魚ぎょっと 骨入りバーグ×2
- あらめボール×2
- おじいちゃんの天ぷら×2
- ささがきごぼう天×2
- ベジタボール かぼちゃ×2
- むすび昆布×2
- ちくわ
- ほうれん草つみれ
- だしパック
- 魚屋のおでんだし

セット内容《小》
- 魚魚ウィンナー×2
- ちくわ
- 白つみれ
- おじいちゃんの天ぷら
- あらめボール
- 魚ぎょっと 骨入りバーグ
- 玉ねぎボール
- 魚屋のおでんだし

島根県出雲市で栽培されている椎茸の軸のみを使用したボール天です。椎茸本来の旨味や風味が活きた商品です。

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
凍 B週
原材料：魚肉すり身、椎茸軸、菜種油、馬鈴薯澱粉、砂糖、魚醤、塩、かつおだし、昆布だし、みりん

592 しいたけ丸
5個・100g **396円**(税込428円)

新鮮野菜のたまねぎ、ごぼう、にんじんをたっぷり練り込んだ天ぷらです。

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
凍 B週



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

593 出雲の野菜天
120g **453円**(税込489円)

ふわっとした食感の魚のすり身にえびが上手く絡まって美味。サッとあぶって、ポン酢などでいただくのもおすすめ。

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
凍 B週



原材料：魚肉すり身・地下水・えび・馬鈴薯澱粉・塩・みりん・魚醤・鰹だし・砂糖・昆布だし
賞 180日 アレルゲン エ

594 海老つみれ
5個・100g **453円**(税込489円)

魚肉の旨みを十分に引き出し、イカをたっぷり練り込んだ天ぷらです。

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
凍 B週



原材料：魚肉すり身・地下水・イカ・菜種油・馬鈴薯澱粉・砂糖・塩・鰹だし・昆布だし・みりん
賞 180日

595 出雲のイカ天
100g **453円**(税込489円)

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



翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
凍 B週
原材料：魚肉すり身、地下水、馬鈴薯澱粉、菜種油、みりん、塩、砂糖、あおさ粉、かつおだし、魚醤、昆布だし 賞180日

596 出雲のちくわ磯辺揚げ

120g 453円⇒(税込489円) **439円**(税込474円)

魚肉の旨みを十分に引き出し、甘みたっぷりの玉ねぎを練りこみました。



翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
凍 B週
原材料：魚肉すり身・地下水・カット玉葱・菜種油・馬鈴薯澱粉・魚醤・砂糖・塩・鰹だし・昆布だし・みりん 賞180日

597 出雲の玉ねぎ天

120g **453円**(税込489円)

魚肉の旨みを十分に引き出し、イカをたっぷりと練り込みました。おでん、煮物、お吸い物に最適です。



翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
凍 B週
原材料：魚肉すり身・地下水・イカ・馬鈴薯澱粉・塩・みりん・魚醤・鰹だし・砂糖・昆布だし 賞180日

598 イカつみれ

5個/100g **453円**(税込489円)

新鮮な魚肉に昆布だし・鰹だしなどを加え素材本来のうま味を引き出しました。



翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
凍 B週
原材料：魚肉すり身・地下水・馬鈴薯澱粉・塩・みりん・魚醤・鰹だし・昆布だし・砂糖 賞180日

599 地魚・白つみれ

6個/120g **453円**(税込489円)

口に入れた瞬間に玉ねぎの甘みがふわっと広がります。



島根・別所蒲鉾店
凍 B週
原材料：魚肉すり身、玉ねぎ、菜種油、馬鈴薯澱粉、魚醤、砂糖、塩、かつおだし、昆布だし、みりん 賞180日

600 玉ねぎボール

120g **453円**(税込489円)

山陰地方で水揚げされた高級地魚「のどぐろ」の落とし身をスケトウダラのすり身に練りこみ、吟味した調味料で味付けしてから丹念にひとつひとつを菜種油で揚げています。



翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
凍 B週
原材料：魚肉すり身、菜種油、馬鈴薯澱粉、砂糖、魚醤、塩、かつおだし、昆布だし、みりん 賞180日

601 のどぐろ入り天ぷら

5枚/100g 453円⇒(税込489円) **439円**(税込474円)

国産鯵の落とし身を魚肉の50％以上使用。魚の旨味が濃厚です。保存料・リン酸塩・うま味調味料は不使用。



翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
凍 B週
原材料：魚肉すり身・地下水・馬鈴薯澱粉・砂糖・みりん・塩・魚醤・鰹だし・昆布だし 賞180日

602 アジはんぺん

4枚/120g **453円**(税込489円)

ゴボウの歯ごたえと風味がマッチ。ダシにもいい風味がでます。じっくり煮込んだゴボウは食べやすく人気です！



翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
凍 B週
原材料：魚肉すり身、ごぼう、馬鈴薯澱粉、菜種油、魚醤、砂糖、塩、かつおだし、昆布だし、みりん 賞180日

603 出雲の棒ごぼう天

3本 **453円**(税込489円)

鯛、鰺、カマス、いとより、たら等の季節の魚を使用しています。柔らかく、くせのない食べやすい天ぷらです。



翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
凍 B週
原材料：魚肉すり身、地下水、馬鈴薯澱粉、菜種油、魚醤、砂糖、塩、かつおだし、昆布だし、みりん 賞180日

604 おじいちゃんの天ぷら

6枚 **453円**(税込489円)

島根県隠岐島産のあらめを贅沢に錬り込みました。そのままでも美味しくお召上がり頂けますが、特にお吸い物に最適です。煮込みや焼き物にも。



翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
凍 B週
原材料：魚肉すり身、地下水、人参、ごぼう、馬鈴薯澱粉、葱、みりん、塩、魚醤、干しあらめ、鰹だし、昆布だし、砂糖 賞180日

605 あらめボール

6個/120g **453円**(税込489円)

飲料

国産もしくは有機の原材料にこだわりました。酸化防止剤・酸味料・香料・人工甘味料など不使用

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6ヶ月

607 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1年

608 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180日

609 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180日

610 宇治の抹茶入りくき茶

100g **600円**(税込648円)

三年番茶をティーバックにしました。急須でも、冷水からもOK。チャック付き袋入りです。



大阪・ムソー B週
原材料：有機緑茶（国産）
賞1年

611 有機無双番茶ティーバッグ

5g×40 **1,150円**(税込1,242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1年

612 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1年

613 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1年

614 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1年

615 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6ヶ月

OGこだわりブレンド
616 中挽 617 豆

各150g 1,050円⇒(税1,134円) **964円**(税込1,041円)

シーンを問わない好バランス

飲み口は軽く、苦味・酸味・渋み・香りは程よくブレンド。薄めに淹れても味や香りがあり、濃く淹れても嫌みや雑味は感じません。朝昼晩も問わず愛されるロングセラー。
原材料：有機栽培コーヒー豆（ペルー60%・マンデリン20%・グアテマラ20%）

619 有機スペシャルブレンド・豆
620 有機スペシャルブレンド・粉

各200g **1,220円**(税1,318円)

どっしりとしたボディと旨み

「より深みのある珈琲を」との要望から誕生。苦みはありながらも渋みはなく、スイーツや食事にも合う味わいです。砂糖やミルクを入れなくても負けない深みを楽しめます。
原材料：有機栽培コーヒー豆（マンデリン40%・ペルー35%・グアテマラ25%）

621 有機ロイヤルブレンド・豆
622 有機ロイヤルブレンド・粉

各200g **1,400円**(税1,512円)

ライトでやさしい味わい

ペルー産の最上級品質の豆を 100%使用。中煎りと深煎りという、焙煎度の異なるものを配合することで、苦みも酸味もまろやかに仕上げました。
原材料：有機栽培コーヒー（ペルー（中煎り）70%・ペルー（深煎り）30%）

623 有機アメリカンブレンド・豆
624 有機アメリカンブレンド・粉

各200g **1,160円**(税1,253円)

翌々週配達 愛知県長久手市・オキノ B週 賞6ヶ月

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12ヶ月

618 有機栽培ソフトブレンド・粉

300g **1,200円**(税1,296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120日 アレルゲン 豆

625 国産大豆の無調整豆乳

1000ml **388円**(税419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2年

有機にんじんジュース
627 2本

160g×2 **370円**(税400円)

628 ケース 30本入

160g×30 5,550円⇒(税5,994円) **5,383円**(税込5,814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1年

626 津軽のかおり（びん）

1L **862円**(税931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6ヶ月

629 オーサワの有機玄米甘酒（なめらか）

200g **350円**(税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5年6ヶ月

5年保存水
630 2L×6本

1,920円(税2,074円)

631 ケース 24本入

500ml×24 **4,320円**(税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。

「静岡県産紅はるか」を使用。低温熟成・天日乾燥で仕上げました。食べやすい一口サイズです。



静岡・福田商店 B週
原材料：さつま芋（静岡県産）
賞100日

633 紅はるか ひとくち干し芋

65g **500円**(税込540円)

ポリポリとした食感とさつまいもの本来の甘みが美味しい！



静岡・ヨコノ食品
B週
原材料：さつま芋（国産）、粗糖、菜種油
賞4ヶ月

634 芋せん・千本

78g **440円**(税475円)

北海道産黒大豆の風味にこだわった無添加の甘納豆です。あえて薄い砂糖蜜に漬け込み、豆の風味を最大限に引き立てています。



北海道・ノースカラーズ
B週
原材料：大豆（北海道十勝産）・甜菜糖（北海道）
賞90日 アレルゲン 豆

635 純国産 北海道黒豆の甘納豆

95g **340円**(税367円)

たまり醤油を使用し、あまから味に仕上げた昔なつかしいポン菓子です。



静岡・こだわりの味協同組合 B週
原材料：うるち米(岐阜)、麦芽糖、てんさい糖、たまり醤油、植物油脂
賞150日 アレルゲン 麦 豆

636 特別栽培のたまりポン菓子

115g **485円**(税524円)

20.8％のたっぷりバターを使ったバターの香り豊かなクッキー。マーガリン、ショートニング不使用。



北海道・ノースカラーズ
B週
原材料：小麦粉、バター、てん菜糖、卵、食塩
賞180日 アレルゲン 麦 卵 乳

637 純国産北海道バタークッキー

8枚 **300円**(税324円)

砂七分つき米を主原料に、甜菜糖・食塩・ハトムギ粉末を混ぜて焼き上げた、口溶けの良い幼児向けのせんべいです。



愛知・サンコー
B週
原材料:うるち米(埼玉・長野・島根県産)・甜菜糖(北海道産)・食塩・ハトムギ粉末 賞120日

638 赤ちゃんせんべい
25g (1枚×14袋) 290円(税込313円)

無選別なので割れせんが入ることもあります。

価格改定



埼玉・松崎米菓
B週
原材料:うるち米(国産)、本醸造醤油、有機黒糖、菜種サラダ油、黒胡椒、醗酵調味料、食塩、鰹だし、昆布エキス、馬鈴薯澱粉
賞5ヶ月 アレルゲン 麦 豆

639 黒こしょうせんべい
100g 400円(税込432円)

農薬不使用のうるち米のおせんべい。香ばしい醤油味です。



岩手・味泉
B週
原材料:うるち米(国産)・醤油・玄米水あめ・馬鈴油・玄米水あめ・馬鈴薯でんぷん(北海道)
賞4ヶ月 アレルゲン 麦 豆

640 みちのくせんべい(小丸しょうゆ)
110g 400円(税込432円)

杵でついた国産もち米で丁寧に焼き上げた柿の種です。ピリッと辛口で仕上げています。



大阪・ムソー B週
原材料:【もち米(国産)・ピーナッツ(アメリカ産)・有機たまり醤油・植物油脂(パーム油)・麦芽水飴・食塩・香辛料(唐辛子・陳皮・白ごま・黒ゴマ・山椒)青のり・ケシノ実・麻の実・カツオ粉末・シイタケ粉末・昆布粉末
賞3ヶ月 アレルゲン 麦 豆 落

641 柿の種
80g 310円(税込335円)

WhiteDay

大切につくられたフェアトレードチョコを大切な人へ。

粗糖・ココアバター・ミルクだけのごくシンプルなホワイトチョコに、甘酸っぱく香り高いラズベリーのつぶつぶ果肉がたっぷり。ホワイトデー時期だけの登場です。

東京・フェアトレードカンパニー スポット JAS
原材料:粗糖・ココアバター・全粉乳・乾燥ラズベリー・レモンパウダー 賞12ヶ月 アレルゲン 乳



651 FTチョコ・ホワイト・ラズベリー限定パッケージ
50g 440円⇒(税込475円) 431円(税込465円) 限定20個

JAS 大阪・むそう商事 B週

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。

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

642 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)

バターの風味とレモンの爽やかな酸味を感じる甘さ控えめなビスケットです。素材の美味しさが最大限に生かされています。

原材料:小麦粉・砂糖・バター・大麦麦芽エキス・濃縮レモン果汁・食塩・ 賞10ヶ月 アレルゲン 麦 乳

643 バタービスケット・レモン
4枚×3袋 550円(税込594円)

国産有機玄米100%使用。有機玄米のみでシンプルに仕上げました。お茶碗1杯分の玄米ごはんの量は「玄米このは」14〜15枚に相当します。保存に便利なチャック袋。



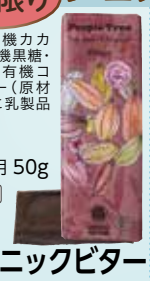
兵庫・アリモト
B週
原材料:玄米
賞4ヶ月

644 玄米このは/プレーン
80g 300円(税込324円)

在庫限り フェアトレードチョコ 東京・フェアトレードカンパニー

JAS

原材料:有機カカオマス・有機黒糖・有機粗糖・有機ココアバター(原材料の一部に乳製品を含む)
スポット 賞24ヶ月 50g アレルゲン 乳



652 オーガニックビター
440円(税込475円)

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 50g



653 オーガニックヘーゼルナッツ
440円(税込475円)

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 50g アレルゲン 乳



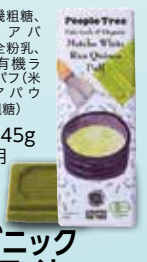
654 オーガニックラズベリー
440円(税込475円)

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/オレンジ香料
スポット 賞12ヶ月 50g アレルゲン 乳



655 オーガニックオレンジ
440円(税込475円)

原材料:有機粗糖、有機ココアバター、有機ココアパウダー、有機カカオマス、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 45g アレルゲン 乳



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

原材料:有機粗糖、有機ココアバター、有機全粉乳、有機黒糖、有機アーモンド加工品有機粗糖、有機ココアバター
スポット 賞12ヶ月 50g アレルゲン 乳



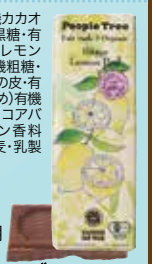
657 オーガニックビターアーモンド
440円(税込475円)

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 50g 賞24ヶ月 アレルゲン 乳



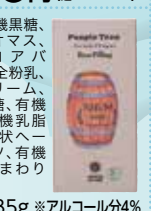
658 オーガニックペルー75
440円(税込475円)

原材料:有機カカオマス・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 50g



659 オーガニックビターレモンピール
440円(税込475円)

原材料:有機カカオマス、有機ココアバター、有機全粉乳、有機全クリーム、有機転化糖、有機ラム酒、有機乳脂肪、有機粉状ヘーゼルナッツ、有機バニラ/ひまわりレシチン
スポット 賞10ヶ月 アレルゲン 乳 85g ※アルコール分4%



10001 オーガニックラムフィリング
840円(税込907円)

原材料:有機黒糖・有機ココアバター、有機全粉乳・有機粗糖・有機カカオマス・有機ひまわり油・有機ストロベリーパウダー・有機粉状ヘーゼルナッツ・有機乳脂肪・有機バニラ
スポット 賞12ヶ月 アレルゲン 乳 85g



10002 オーガニックストロベリーフィリング
840円(税込907円)

原材料:有機黒糖・有機ココアバター・有機粗糖・有機カカオマス・有機ひまわり油・有機抹茶・有機粉状ヘーゼルナッツ・有機乳脂肪・有機バニラ
スポット 賞10ヶ月 アレルゲン 乳 85g



10003 オーガニックプラリネフィリング
840円(税込907円)

原材料:有機黒糖・有機ココアバター・有機粗糖・有機カカオマス・有機ひまわり油・有機抹茶・有機粉状ヘーゼルナッツ・有機乳脂肪・有機バニラ
スポット 賞12ヶ月 アレルゲン 乳 85g



10004 オーガニック抹茶フィリング
840円(税込907円)

国産の小麦粉に、国産大豆から作った豆乳を加えて揚げたドーナツです。



愛知・サンコー
B週
原材料:国産小麦粉・てんさい糖・豆乳・パーム油・脱脂粉乳・水飴・食塩・ベーキングパウダー 賞60日 アレルゲン 麦 豆 乳

645 豆乳どーなっつ
72g 220円(税込238円)

オーガニックコーングリッツを使用し、オーガニックシュガーと天塩で薄味に仕上げたプレーンタイプのシリアル食品です。



大阪・ムソー
B週
原材料:有機コーングリッツ(有機ともろこし(アルゼンチン又はイタリア)・有機砂糖・食塩 賞10ヶ月

646 OGコーンフレーク/プレーン
150g 430円(税込464円)

有機ブドウ果汁使用のゼリー。砂糖は不使用です。

お子様のおやつにおすすめ!



埼玉・オーサワジャパン B週
原材料:有機ぶどう果汁(アルゼンチン、アメリカ産他)、寒天 賞5ヶ月

649 有機ぶどう使用のゼリー
60g 135円(税込146円)

鹿児島県の郷土菓子『ふくれ』



しっとりしていて、甘すぎず添加物は一切使用していません。

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市 蔵 B週
賞4日 アレルゲン 麦 卵 乳

鹿児島県で作られる郷土菓子『ふくれ』は、原材料に酢が使用されたお菓子です。しっとりしてふっくらモチモチ食感、甘すぎず添加物不使用のなつかしい蒸し菓子です。



原材料:粗製糖・小麦粉・牛乳・卵・米粉・蜂蜜・黒酢・重曹
賞4日 アレルゲン 麦 乳 豆

647 ふっくらふくれプレーン
1個 389円(税込420円)

静岡県産の有機栽培茶パウダーと京都産抹茶(クロレラ入り)を使用。抹茶風味のしっとりふっくらモチモチ食感の蒸し菓子です。



原材料:粗製糖・小麦粉・牛乳・卵・米粉・蜂蜜・黒酢・重曹・有機緑茶・クロレラ
賞4日 アレルゲン 麦 乳 豆

648 ふっくらふくれ抹茶
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。

まろやかな甘さと生姜のピリッとした辛味が美味しい、昔ながらの製法で作られたのどにやさしい飴です。合成着色料一切不使用で、携帯に便利な個包装。

茨城・神谷製菓
B週
原材料:麦芽水飴、てんさい含蜜糖、大根汁、黒糖、生姜粉末、桂皮末
賞1年



650 大根生姜のど飴
80g 260円(税込281円)

重曹と炭酸塩の中間物質の無機物です。脂汚れやタンパク汚れ、手垢や血液などをすっきり落としてくれます。



東京・日本グリーンパックス
B週
成分:セスキ炭酸ソーダ100%

10006 アルカリウオッシュ
1kg 650円(税込715円)

健康に、お掃除に、暮らしに役立つクエン酸です。



岐阜・木曽路物産
B週
成分:クエン酸(さといも、とうもろこし、タピオカ由来:中国)

10007 クエン酸
300g 520円(税込562円)

内モンゴル奥地のシリンゴル高原から採掘したトロナ鉱石を100%原料にしてつくった高品質の重曹です。



岐阜・木曽路物産
B週
成分:炭酸水素ナトリウム99%以上(モンゴル産)

10008 天然重曹
600g 490円(税込529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

10009 ワンタッチ芯なしシングル
130m×6 730円(税込803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

10010 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)

10011 ピュアティッシュペーパー
5箱 672円(税込739円)

富士山の天然水で仕上げ、無香料、無漂白、無染料仕様、100%牛乳パック類のキッチンペーパーです。

埼玉・山田洋治商店 B週



高圧エンボス加工により高い吸収力を実現しました。超厚口タイプです。

10012 吸収名人キッチンペーパー
3箱 557円(税込613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。



10016 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



10017 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。



10018 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。



10019 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



10020 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)



10021 おりものシート
40個 630円(税込693円)

京都・日本グリーンパックス 隔週BD
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。
ナチュラムーン・ナプキン

回収ペットボトルから作られた再生原料を約65%使用

細かいゴミもしっかりキャッチし、台所からの排水による河川や海の汚染を軽減します。焼却しても有毒ガスは発生しないので、環境に優しい!



10013 三角コーナー用
10014 排水口用

高知・金星製紙株式会社
B週
水切りゴミ袋
各60枚入 350円(税込385円)

200枚も重ねた特殊フィルターがゆっくり時間をかけて油の汚れを取り除き酸化を防ぎます。

静岡・丸五産業 B週



10015 コスロン交換用フィルター
成分:パルプ
8個 380円(税込418円)

第3世界ショップ 東京都目黒区

フェアトレードからコミュニティトレードへ

翌々週配達

「フェアトレード（国際産直）」商品。世界各地で自然と共生しながら育まれてきた食文化を楽しみながら、持続可能な農業と生産製造者（地域）の自立した応援をすることに役立ちます。※「コミュニティトレード」とは、環境との調和や持続可能な生産、過疎、後継者難、伝統の消失といった、地域の課題を解決していこうとする貿易のあり方のことです。

有機栽培のクランベリー。ポリフェノールやビタミンC等、女性に嬉しい栄養素が豊富です。

翌々週配達
東京・第3世界ショップ
スポット
原材料:クランベリー、砂糖、ひまわり油
賞味180日



10031 ドライクランベリー
80g 560円⇒(税込605円) **543円(税込586円)**

翌々週配達 東京・第3世界ショップ スポット アレルゲン 乳 JAS

有機チョコレート

極上の口どけと香り。おいしさがギュッと詰まったフェアトレードチョコ

なめらかな口どけと、豊かなミルクの風味とコクが特徴の定番チョコレート。

原材料:全粉乳、粗糖、ココアバター、カカオマス、黒糖、ヘーゼルナッツ粉、バニラ

賞味14ヶ月



10023 有機ミルクチョコレート
100g **700円(税込756円)**

ほろ苦い大人の味に仕上げました。芳醇なカカオの香りと味がしっかりと伝わってくる、ビターとしてバランスがよい贅沢な1枚です。

原材料:有機カカオマス・有機粗糖・有機ココアバター・有機黒糖・有機バニラ

賞味24ヶ月



10024 有機ビターチョコレート
100g 700円⇒(税込756円) **678円(税込732円)**

こうばしい香り、甘み、コク、サクッとした食感が楽しめるナッツです。食物繊維・亜鉛・鉄分が豊富で、たんぱく質・ビタミンEを多く含んでいます。コレステロールはゼロです。

翌々週配達
東京・第3世界ショップ
スポット
原材料：ピーカンナッツ（アメリカ）
賞味180日



10032 ピーカンナッツ(ロースト)
65g 689円⇒(税込744円) **669円(税込723円)**

オイルコーティングをしておらず、味が濃く美味しいプルーンです。国際的有機栽培認定団体の基準に従って栽培されています。

翌々週配達
東京・第3世界ショップ
スポット
原材料:プルーン（種なし）
賞味180日



10033 プルーン(種ぬき)
120g **689円(税込744円)**

丸ごとのヘーゼルナッツがゴロゴロと贅沢に入ったチョコレート。

原材料:ヘーゼルナッツ、全粉乳、粗糖、ココアバター、カカオマス、黒糖、バニラ

賞味12ヶ月

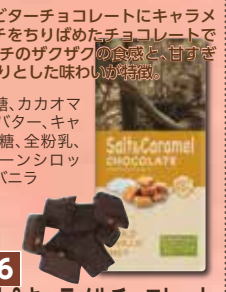


10025 有機ヘーゼルナッツチョコレート
100g **775円(税込837円)**

塩入りのビターチョコレートにキャラメルクランチをちりばめたチョコレートです。クランチのザクザクの食感と、甘すぎず、さっぱりとした味わいが特徴。

原材料:砂糖、カカオマス、ココアバター、キャラメル(砂糖、全粉乳、バター、コーンシロップ)、食塩、バニラ

賞味12ヶ月



10026 有機ソルト&キャラメルチョコレート
100g **700円(税込756円)**

ミルクチョコレートの中にスパイス入りヘーゼルナッツプラリネを閉じ込め、とろけるように滑らかな口どけに仕上げました。

原材料:有機粗糖・有機ココアバター・有機全粉乳・有機ヘーゼルナッツ粉・有機カカオマス・有機黒糖・有機シナモン・有機コリアンダー・有機バニラ

賞味12ヶ月



10027 有機ウインターチョコレート
100g **840円(税込907円)**

太陽の下で約３週間天日干しした、味の濃い美味しいレーズンです。皮が薄く、甘いのが特徴です。鉄分が豊富で食物繊維を含みコレステロールゼロです。

翌々週配達
東京・第3世界ショップ
スポット
原材料:レーズン
賞味180日



10034 レーズン
165g **495円(税込535円)**

不飽和脂肪酸を含みアンチエイジング効果が期待できるマカダミアナッツ。油を使わずローストしています。

翌々週配達
東京・第3世界ショップ
スポット
原材料：マカダミアナッツ
賞味180日



10035 マカダミアナッツ(食塩不使用)
65g 689円⇒(税込744円) **669円(税込723円)**

たんぱく質や食物繊維、鉄分、ビタミンB1が豊富でコレステロールゼロ!豊かな自然の中で栽培されたピスタチオを、日本で油を使わずにローストしました。

翌々週配達
東京・第3世界ショップ
スポット
原材料：ピスタチオ（アメリカ）
賞味180日



10036 ピスタチオ(食塩不使用)
70g **689円(税込744円)**

オレンジの皮を低温圧搾法で搾った天然オレンジの爽やかな風味がカカオの濃厚な香りと味わいを引き立てるビターチョコ。

原材料:カカオマス、粗糖、ココアバター、黒糖、バニラ/オレンジ香料、(一部に乳成分を含む)

賞味18ヶ月



10028 有機オレンジビター
50g 431円⇒(税込465円) **418円(税込451円)**

ビターチョコレートに、ジンジャーキャンディで歯ざわりと辛みを加え、レモンの爽やかな風味をプラスしたチョコレート。スパイスの刺激とレモンの爽やかさが絶妙で、くせになる１枚です。隠し味に黒こしょうが入っています。カカオ分約55%。

原材料:有機カカオマス、有機粗糖、有機ココアバター、有機キャンデー(有機しょうが、有機粗糖)、有機黒糖、有機こしょう、有機バニラ/レモン香料

賞味18ヶ月



10029 有機ジンジャーレモン
50g **431円(税込465円)**

近年カカオはスーパーフードと呼ばれ注目されています。カカオの濃厚な香りと味わいを保ちながらカカオ分の配合を80%まで引き上げました。

原材料:カカオマス、粗糖、ココアバター、バニラ(一部に乳成分を含む)

賞味24ヶ月



10030 有機カカオ80%
50g **431円(税込465円)**

メキシコの有機農園が栽培したマンゴーを乾燥させました。マンゴー本来の濃厚な甘味と豊かな香りが存分に楽しめます。

翌々週配達
東京・第3世界ショップ
スポット
原材料:ドライマンゴー（メキシコ）
賞味180日

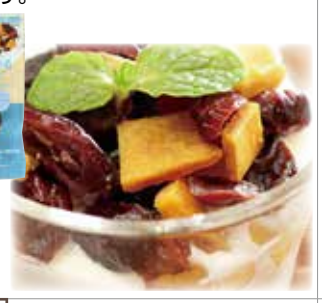


10037 ドライマンゴー(無加糖)
65g **625円(税込675円)**

海外の有機認証を受けた4種類のドライフルーツをミックスしました。半日ほどヨーグルトに漬け込むとプルプルの生のように柔らかく戻り、自然な甘味が溶け出します。

翌々週配達 スポット
東京・第3世界ショップ
原材料:ドライマンゴー(メキシコ)、ドライクランベリー、粗糖、ひまわり油、レーズン、ドライパイナップル
賞味1年





10038 ヨーグルトと食べるドライフルーツ
100g **689円(税込744円)**

1リットル用の烏龍茶のティーバッグです。熱湯と冷水、どちらでも美味しくお召し上がり頂けます。リーフタイプの烏龍茶に負けず劣らず秀でた味と香りを存分に楽しめます。

翌々週配達
東京・第3世界ショップ
スポット
原材料:茶(半発酵茶)
賞味1年



10039 林農園の烏龍茶 ティーバッグ(1リットル用)
5g×12包 **689円(税込744円)**

チャイをご家庭で気軽に楽しめるよう、一人分の紅茶とスパイスをパックにしました。

翌々週配達
東京・第3世界ショップ
スポット
原材料:紅茶(インド)、生姜、シナモン、ナツメグ、レモングラス、クローブ、カルダモン（スリランカ）
賞味365日



10040 チャイパック
3g×12 **474円(税込512円)**

豊かなコクと香りはそのままに、脂肪分を抑えたココアパウダーです。通常の脂肪分を46%カットし口当たりをまろやかにしました。砂糖と乳製品は使用していません。

翌々週配達
東京・第3世界ショップ
スポット
原材料:ココア パウダー
賞味1年



10041 ココア(低脂肪タイプ)
110g **646円(税込698円)**

ほうじ茶は「僕らが作ったお茶」の生産者の学生耕作隊から届いたものを使用。甘さ控えめのやさしい味で、ほっと一息できる一杯です。

原材料：脱脂粉乳・加工黒糖・ほうじ茶
賞味365日 アレルゲン 乳



10042 Stick ほうじ茶ラテ

フェアトレードにより調達されたココア・黒糖のみを使用して作りました。牛乳やお湯を入れていただくだけで、お飲みいただけます。ふんわりココアの濃厚さが広がる一杯です。

原材料：黒糖・ココアパウダー
賞味1年



10043 Stick 黒糖ココア

翌々週配達 東京・第3世界ショップ スポット
各65g(13g×5包) **646円(税込698円)**

「カレーの壺」生産者スリランカのマリオさん作。カレーやお菓子づくりに。クセがなく濃厚な味わい。

翌々週配達
東京・第3世界ショップ
スポット
原材料:ココナッツ（農薬不使用）、グアーガム
賞味2年



10044 ココナッツミルク
200ml **320円(税込346円)**

丸ごとのスパイスと粉末スパイスをセットにした、本格カレー用スパイスセットです。スパイスの良い香りが活きています。



翌々週配達
東京・第3世界ショップ
スポット
賞味3年



10045 スリカレー
34g **506円(税込546円)**



マンゴーの果肉を、スパイスや酢、砂糖と一緒に煮込んで作った甘辛味の調味料。和洋中様々な料理の隠し味に。簡単なレシピ付き。

翌々週配達
東京・第3世界ショップ
スポット
原材料:砂糖、マンゴー、にんにく、酢、塩、マスタード、しょうが、チリ、増粘剤(ペクチン)
賞味最短2024.6.30



10046 チャツネ
260g 625円⇒(税込675円) **488円(税込527円)**

本格旨辛な使い切りカレーペースト



調理例

豚肉にあう濃厚なカレーです。深くローストしたココナッツの旨味と、後から来るペッパーの辛さがクセになります。

原材料:ココナッツオイル、醸造酢、乾燥ココナッツ、タマリンド、しょうが、たまねぎ、とうがらし、食塩、にんにく、コリアンダー、スクリューパイン、米、フェンネル、こしょう、カレーリーフ、シナモン、クミン、フェネグリーク、ターメリック、マスタードシード、ターメリック、レモングラス、カルダモン、クローブ、ターメリック

10047 カルポル/カレーペースト
80g

白身魚で作るのが基本のレシピです。赤唐辛子の効いた爽快な辛さが、魚介の旨味を引き立てます。

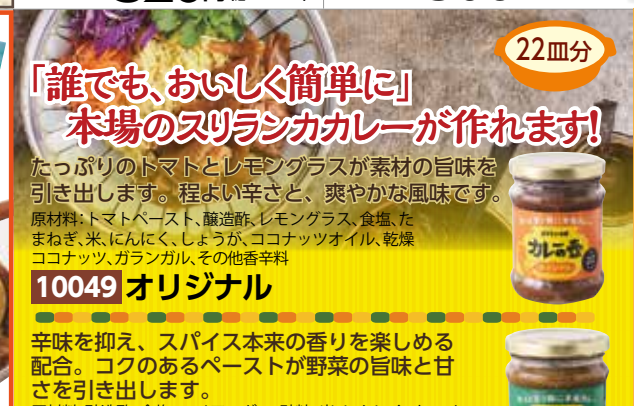
原材料:醸造酢、トマトペースト、ココナッツオイル、とうがらし、米、食塩、粗糖、コリアンダー、乾燥ココナッツ、にんにく、タマリンド、カレーリーフ、たまねぎ、しょうが、クミン、こしょう、フェネグリーク、ターメリック、こしょう、カレーリーフ、シナモン、クミン、フェネグリーク、マスタードシード、ターメリック、レモングラス、カルダモン、クローブ、ターメリック

10048 ジャフナ/カレーペースト
60g

翌々週配達 東京・第3世界ショップ
スポット 賞25ヶ月
各 **334円(税込361円)**

「誰でも、おいしく簡単に」本場のスリランカカレーが作れます!

22皿分



たっぷりのトマトとレモングラスが素材の旨味を引き出します。程よい辛さと、爽やかな風味です。

原材料:トマトペースト、醸造酢、レモングラス、食塩、たまねぎ、米、にんにく、しょうが、ココナッツオイル、乾燥ココナッツ、ガランガル、その他香辛料

10049 オリジナル

辛味を抑え、スパイス本来の香りを楽しめる配合。コクのあるペーストが野菜の旨味と甘さを引き出します。

原材料:醸造酢、食塩、コリアンダー、砂糖、米、にんにく、ターメリック、クミン、たまねぎ、タマリンド、ココナッツオイル、乾燥ココナッツ、しょうが、その他香辛料

10050 マイルド

ローストしたスパイスの香ばしい風味と、パンチの利いた辛味が鶏肉との相性抜群です。辛い物好きの方に大人気!

原材料:醸造酢、食塩、タマリンド、しょうが、たまねぎ、唐辛子、にんにく、米、コリアンダー、乾燥ココナッツ、ココナッツオイル、その他香辛料

10051 スパイシー

翌々週配達
東京・第3世界ショップ
スポット 賞25ヶ月
カレーの壺
各220g **625円(税込675円)**

平飼い鶏にたまねぎとココナッツミルクを合わせ、パンチのあるスパイスで仕上げました。

原材料:たまねぎ・鶏肉・ココナッツミルク・香辛料・ココナッツオイル・トマトペースト・食塩・醸造酢・米・乾燥ココナッツ

賞24ヶ月

辛さ・・・★★★



10052 辛口/チキンカレー
180g **520円(税込562円)**

ふっくらしたひよこ豆をメインにした優しい辛さのレトルトカレーです。

原材料:ココナッツミルク、ひよこまめ、ココナッツオイル、たまねぎ、香辛料、トマトペースト、醸造酢、食塩、粗糖、米

賞24ヶ月

辛さ・・・★



10053 辛さ控えめひよこ豆カレー
180g **520円(税込562円)**

翌々週配達 東京・第3世界ショップ スポット ※すべて小麦粉・化学調味料・保存料不使用