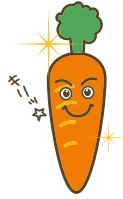


つくる人の顔が見える！商品カタログ

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 **18** week

お届けカレンダー	月	火	水	木	金
注文用紙提出日	4/22	23	24	25	26
商品のお届け日	29	30	5/1	2	3
翌々週分のお届け日	6	7	8	9	10



光食品



農家・消費者・環境を裏切らない商品開発

「光食品」は昭和21年(1946年)にソース、ケチャップのメーカーとして地元、徳島県で創業しました。当時は合成添加物が当たり前の時代でしたが、より良い食品を作り社会に貢献することを社是とする当社は、昭和39年(1964年)に合成添加物を一切使用しないソースを発売。その後、昭和52年(1977年)に日本で初めて有機野菜・果実から作ったウスターソースを発売して以来、安全な原料にこだわり、食品添加物不使用で有機原料を使用した「本物」に徹した食品作りを進めてきました。

創業から78年を迎え、今ではソースやケチャップだけでなく、ぽん酢、ドレッシング、ジュース、レトルト食品など数多くの商品を、遺伝子組み換え原料や食品添加物などを使用せずに製造しています。



環境への配慮

環境保全型工場を目指し、環境に優しいガスボイラー、太陽光発電の利用、食品加工時の排水は微生物活性処理を施した後、きれいな水にろ過して排水。さらに排出するゴミの量を少なくするため、野菜の皮や排水時の汚泥を自社の堆肥場で堆肥化させるなど、環境にも配慮した食品作りを行っています。



厳選された農産物

原料として使用している有機野菜・果実は、大半が国内の契約農家から直接仕入れたもので、生産農家との顔が見える関係を大切にしています。見栄えが悪い、豊作で買い手がみつからないなど生産農家が困っていれば、新しい商品を開発したりして買い取っています。「光食品」の商品は、このような畑の都合から生まれた商品が多くあります。

有機農業の普及発展、国産の有機野菜・果実を今後も安定して確保したいという思いから、地元徳島県内の耕作放棄地を自社農園とし、有機JAS認証農場として、有機トマト・たまねぎ・にんにくなどを栽培しています。また、地域の福祉施設の方にも農業のお手伝いをお願いしており農福連携の推進にも取り組んでいます。



その他商品もカタログ内にてご紹介しております。

478 有機トマトケチャップ
300g **407円**(税440円)

479 有機ウスターソース
250ml **438円**(税473円)

486 有機ぽん酢しょうゆ
250ml **448円**(税484円)

482 有機ミートソース
140g **325円**(税351円)

10200 有機野菜飲むならこれ!
2本 190g×2 **360円**(税389円)

10201 ケース **30本入**
190g×30 **5,238円**(税5,657円)

10202 有機野菜飲むならこれ!
3本 250ml×3 **450円**(税486円)

10203 ケース **30本入**
250ml×30 **4,350円**(税4,698円)

徳島・光食品 スポット
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、醸造酢、食塩、香辛料 1年半

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、有機ゆづ、有機すだち、有機米醸造調味料、昆布、しいたけ 1年半

徳島・光食品 スポット
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 2年

惣菜キット

グリーンリーフ群馬県利根郡

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

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



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、お子様にも喜ばれる味つけです。

1 スポット 製造日含め5日 **アレルギー** 卵 豆

原材料: 野菜セット【玉ねぎ・ピーマン・人参・水菜たけのこ】具入り添付したれ(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・豚肉・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1,078円)



ボリュームたっぷりのチンゲン菜としっかり味のスタミナ肉を炒めて作るスタミナ炒めです。パプリカの赤色が彩りを添えてくれます。ご飯との相性パッチリ一品です。

3 スポット 製造日含め5日 **アレルギー** 卵 豆

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

6 **チンゲン菜のスタミナ炒め**
2人前(440g) **1,055円**(税1,139円)

スタミナをつけてパワーチャージ!



たっぷりの新鮮な野菜とスタミナ肉入りの、ご飯との相性ぴったりのおかずです。

5 **生きくらげと豚肉の野菜炒め**
2人前(245g) **1,146円**(税1,238円)



7 **根菜の彩りミルクスープ**
2人前(540g) **1,038円**(税1,121円)



ご家庭では面倒な酢豚も袋から出して炒めるだけ!

3 **2人前(410g)** **1,040円**(税1,123円)

4 **4人前(820g)** **1,734円**(税1,873円)



8 **スパニッシュオムレツ(人参スープ付き)**
2人前(375g) **1,007円**(税1,088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)

① 除1種1菌0虫0有機許容1

① 除草剤 (不使用の場合は記載を省略)

② 植物成長調整剤 (不使用の場合は記載を省略)

③ 殺菌剤

④ 殺虫剤

⑤ JAS法にて有機農産物に使用することを許された農薬(法的には表示義務なし)

※基本は化学肥料不使用です。(記載を省略)

※表記の防除は、定植前育苗期間中および定植後栽培期間中に使用する殺菌、殺虫剤の使用回数です。(育苗期間中の使用の場合は省略)

※天候などの都合で変更になる場合があります

温州みかんと並ぶ柑橘の代表品種。さわやかな酸味とほのかな苦味が特徴。皮ごと自家製マーマレードに。

★お届け重量に幅があります。あらかじめご了承ください。

太田清 愛知県蒲郡市

◎菌1(有機許容)虫1

甘夏 品種:自家選抜、川野、紅甘夏

13 約1kg前後 **644円**(税696円)

14 約3kg前後 **1,789円**(税1,932円)



山里から、春の息吹をお届けします♪

[非常に天候不順のため予定より早く終了欠品となる場合があります。ご了承ください]

春は山菜。ほのかな苦み・えぐみが、冬に溜まった身体の毒を外に出すはたらきがあります。旬を逃さず食べて、季節の変化に対応できるように、身体を整えましょう!

香り高くさわやかな風味の山菜。皮をむいてさつとゆで、サラダや酢味噌和えに。皮は厚めにむいて、きんぴらがオススメ。

クセが無く素朴な山の味。届いたら熱湯に浸して灰(または重曹)を入れて一晩置いてアク抜き。煮物やおひたし、炒め物に。

あすか 奈良県 〇菌0虫0 ※アク抜き用の灰付き **今週限り!**

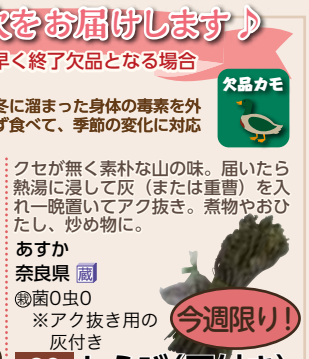
19 山うど **410円**(税443円)

20 わらび(灰付き) **355円**(税383円)

春の味覚を食卓に。独特の香りとシャキシャキした歯ごたえ。薄味仕立てで、ふき本来の風味をお楽しみください。

あすか 奈良県五條市 〇菌0虫0 **今週限り!**

21 野ぶき **410円**(税443円)



今年も **完熟パイナップル** from沖縄 始まりま〜す!

島のパイナップルが今年も始まります!「真南風」では、畑で完熟収穫をおこなうため、甘み・風味は輸入物とは比べ物になりません。お手元に届いたら、なるべく早くお召上がりください。(カットして冷凍OK)

「ちぎりながら食べられるパイナップル!」と大人気!沖縄の「スナックパイナップル」ことポゴール種が今季初登場!畑でしっかり熟したものをお届けします(傷みやすいのでご注意ください)。甘い香り、食物繊維たっぷり★

八重山フルーツクラブ(真南風) 沖縄県石垣市

10 八重山のスナックパイナップル(2S) **998円**(税1,078円)

1玉 (0.8~1.1kg)

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!

PT タイ・チュブ県またはベップリ県 〇菌0虫0 化成使用 品種:グロスマッチェル種ホームトン

16 500g **462円**(税499円)

17 1kg **859円**(税928円)

島原からのミニトマト!

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います。

長有研(長崎有機農業研究会/中村製) 長崎県南島原市 〇菌3-4虫3-4

22 1P **298円**(税322円)

23 2P **554円**(税598円)

みかんの名産地!和歌山・有田から **人気のオレンジ2種**

甘くてジューシー!人気の「和のオレンジ」

グレープフルーツとダンシータンゼリンというオレンジの交雑種。甘くてジューシーな和のオレンジ。見た目はオレンジ色で温州みかんに似ています。果肉がやわらかく果汁が多いので、ナイフでカットしたほうが食べやすい。

池田鹿蔵みかん農園 和歌山県有田郡

◎菌4虫6植調1 (有機許容4含む) 当地比約1/3

11 セミノール 約1kg **698円**(税754円)

みかんの甘みとオレンジの香り、1玉で二度おいしい!

温州みかんとトロピタオレンジの交配種。果肉は種が少なく柔らかくてとてもジューシー。ナイフでクシ切りにしてどうぞ。

池田鹿蔵みかん農園 和歌山県有田郡

◎菌3虫5植調1 (有機許容3含む) 当地比約1/3

12 清見オレンジ 約1kg **740円**(税799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。

Fair trade フェアトレード

池田鹿蔵みかん農園 和歌山県有田郡

◎菌5虫3(有機許容3含む) 当地比約1/3 品種:ユーレカ

18 レモン (在庫限り!) 約300g(2~3個) **349円**(税377円)

初夏を告げる緑の莢菜の季節!

自然栽培グループ ともわ 豊田市 〇菌0虫0

24 スナップえんどう 80g **273円**(税295円)

25 徳用 150g **456円**(税492円)

大人気のスナップえんどう。ぶくつと豆が熟しても、さやがやわらかいので、さやごと食べられます。さつとゆでて塩やマヨネーズでどうぞ。ほんのり甘くて美味です。



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



teranova 愛知県安城市 菌0虫0 品種:美味タス 26 無農薬リーフレタス 150g 328円(¥354円)

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



teranova 愛知県安城市 菌0虫0 品種:レッドファイヤーまたはピバロックス 27 無農薬サニーレタス 150g 328円(¥354円)

始めは、ふわっと半結球の状態でお届けします。外葉も美味しい品種なので、外葉をつけたま。ぜひお召し上がりください。★この時期は巻きはゆるくフワリしています。



teranova 愛知県安城市 菌0虫0 品種:わわ菜 28 ふんわりミニ白菜 1株(約600g) 400円(¥432円)

台所に欠かせない定番野菜！渥美半島のみずみずしいキャベツ。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。ティアラス 愛知県田原市 菌0虫1-5(有機許容)

キャベツ 29 1/2玉 226円(¥244円) 30 1玉 394円(¥425円)

温暖な時季に、平地で、無農薬でキャベツを育てるのは至難のわざ！今年もチャレンジとなる場合があります。teranova 愛知県安城市 菌0虫0 品種:アロータイム、みさき(とんがりキャベツ)、舞にしぎ他

無農薬キャベツ 31 1/2玉 267円(¥288円) 32 1玉 461円(¥498円)

定番のザ・葉もの野菜。定番のおひたしやゴマ和え、煮びたし、パターンテーに。

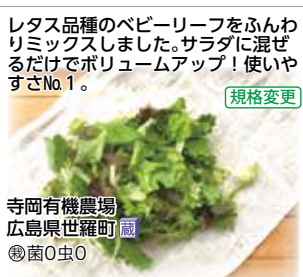


天野グループ 愛知県安城市 菌0虫0肥料の一部に化成含む 品種:エクストリーム他 33 ほうれんそう 200g 268円(¥289円)

teranova 愛知県安城市 菌0虫0 品種:味いちばん 34 無農薬ほうれん草 200g 290円(¥313円)

寺岡有機農場 広島県世羅町 菌0虫0 35 有機ベビーサラダほうれん草 30g 300円(¥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！使いやすいさずNo.1。 42 有機レタスリーフミックス 30g 300円(¥324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 菌0虫0肥料の一部に化成含む 品種:はうけい 36 小松菜 200g 268円(¥289円)

寺岡有機農場 広島県世羅町 菌0虫0 43 有機ベビールッコラ 30g 298円(¥322円)



寺岡有機農場 広島県世羅町 菌0虫0 規格変更 37 有機小松菜 150g 320円(¥346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。 38 有機サラダ小松菜 30g 300円(¥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！ 44 有機サラダ春菊 30g 300円(¥324円)



も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。 39 有機水菜 150g 320円(¥346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。 45 有機ベビーリーフ 30g 300円(¥324円)



よりサラダ向きにやわらかい幼葉を摘みました。しゃきとした食感と水菜の風味豊か。 40 有機サラダ水菜 30g 300円(¥324円)

風味しっかり、おいしいニンジン。皮ごと料理やジュースにお使いください。 47 500g(S-2L) 297円(¥321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とした食感で、ボリュームアップ！ 41 有機サラダロメイン 30g 300円(¥324円)

48 1kg(S-2L) 554円(¥598円)



みずみずしい春の玉ねぎ。温気があるといまやすいので、保管は風通しのいい冷暗所で。 49 500g(S-2L混) 240円(¥259円)

50 1kg(S-2L混) 423円(¥457円)

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

57 ごぼう 200g 329円(¥355円)

原産栽培ならではの、しっかりした食感と旨み。石づきも捨てずに刻んで炒め物などに。 63 しいたけ 1P 318円(¥343円)

64 2P 600円(¥648円)



72 ホワイトマッシュルーム 100g 367円(¥396円)

お待たせしました！長有研の新じゃが

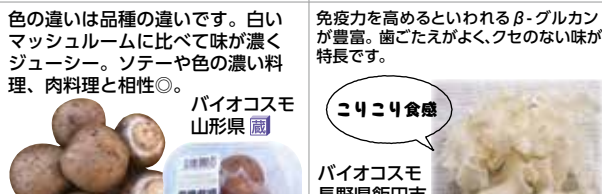
毎年この時期のジャガイモは、長崎県・島原半島の先っぽで、石と泥の畑を耕す「長崎有機農業研究会(長有研)」からいただきます！時間をかけて育ったおイモの風味、じっくり味わってくださいね。 51 500g(S-2L混) 309円(¥334円)

52 1kg(S-2L混) 569円(¥614円)

59 しょうが 100g 238円(¥257円)

65 えのき 100g 146円(¥158円)

66 徳用 200g 236円(¥255円)



73 ブラウンマッシュルーム 70g 298円(¥322円)

状態がよければ葉っぱをお付けしますので、栄養たっぷり炒め物やふりかけに。 54 天野さんの大根 1本 275円(¥297円)



美しい緑色、さわやかな香りが食欲をそそります。 60 大葉 10枚 174円(¥188円)

67 ぶなしめじ 100g 198円(¥214円)

68 まいたけ 100g 338円(¥365円)



74 はなびらたけ 80g 402円(¥434円)

独特のこりこり食感おいしい「黒あわび茸」入り(割れ混ぜり)。 61 黒あわび茸入きのこ4種セット 1セット 544円(¥588円)

62 きのこいろいろパック5種 1セット 683円(¥738円)

69 エリンギ 100g 289円(¥312円)

70 ふぞろいエリンギ 150g 271円(¥293円)



75 スライス 150g 562円(¥607円)

76 ホール 130g 902円(¥974円)

焼き芋おすすめ！はらんなかのサツマイモ

はらんなか 新潟県津南町 菌0虫0 品種:紅東、ひめあやか 55 500g 349円(¥377円) 56 1kg 646円(¥698円)

69 エリンギ 100g 289円(¥312円)

70 ふぞろいエリンギ 150g 271円(¥293円)



77 犬山の黒米 200g 570円(¥616円)

お米 ザ・日本人の主食！基本のお米は化学肥料と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・茶色の米が混入することもありますのでご了承ください。

にんじんCLUBの主食! 知多半島・美浜町で育てます。

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、美味しく仕上げられています。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、ヒメホシなどのブレンド ※2023年度産

杉浦さんのお米 78 玄米2kg 1,204円(1,300円) 80 七分米2kg 1,343円(1,450円) 82 白米2kg 1,343円(1,450円)

79 玄米5kg 2,870円(3,100円) 81 七分米5kg 3,239円(3,498円) 83 白米5kg 3,239円(3,498円)

もちもちとして冷めてもおいしい♪有機栽培(農薬不使用) きみまちこまち

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

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

きみまちこまち 84 玄米(有機栽培)2kg 1,850円(1,998円) 85 玄米(有機栽培)5kg 4,150円(4,482円) 86 七分米(有機栽培)2kg 2,000円(2,160円) 87 七分米(有機栽培)5kg 4,500円(4,860円) 88 白米(有機栽培)2kg 2,000円(2,160円) 89 白米(有機栽培)5kg 4,500円(4,860円)

卵

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

会田共同養鶏組合 長野県松本市 毎週

信州たまご山ランドの自然卵

90 6個 388円(419円) 91 10個 555円(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。臭いがなく、とろ〜ッと美味。

会田共同養鶏組合 長野県松本市 毎週 平飼卵 11日

温泉卵

92 2個 138円(149円) 93 6個 398円(430円)

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



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

94 うずらの卵水煮 6個×2連 420円(454円)

飛騨牛乳と乳製品

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



飛騨酪農農業協同組合

岐阜県高山市 飛騨酪農農業協同組合 岐阜県高山市 *飛騨牛乳の遺伝子組み換え分別生産流通管理済み飼料内訳(6軒の指定農家にて給飼):トウモロコシ・マイロ・小麦・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 毎週 65°C30分殺菌処理/ノンホモジナイズド/成分無調整/分別生産流通管理済み飼料 5日 アレルギー 乳

96 ノンホモ飛騨牛乳・ビン 900ml 432円(467円)

手軽な紙パック入り。ホモジナイズ(脂肪球を攪拌)しているのだからとごさったのどごしです。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 毎週 65°C30分殺菌処理/成分無調整/分別生産流通管理済み飼料 5日 アレルギー 乳

97 パスチャライズ飛騨・パック 1L 428円(462円)

ホモジナイズ(脂肪球を攪拌)しているのだからとごさったのどごしです。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 毎週 65°C30分殺菌処理/成分無調整/分別生産流通管理済み飼料 5日 アレルギー 乳

98 北アルプス厳選牛乳・ミニ瓶 180ml 155円(167円)

ホモジナイズ(脂肪球を攪拌)しているのだからとごさったのどごしです。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 毎週 65°C30分殺菌処理/成分無調整/分別生産流通管理済み飼料 5日 アレルギー 乳

99 北アルプス特選牛乳・ビン 900ml 483円(522円)

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

飛騨酪農農業協同組合 岐阜県高山市 毎週 原材料:生乳(飛騨牛乳)・乳酸菌(ヘルペチクス菌、サーモフィラス菌) 18日 アレルギー 乳

100 飛騨プレーンヨーグルト(無糖) 400g 412円(445円)

ほど良い酸味と甘みのバランスが絶妙。とろりとクリーミーな仕上がりがです。香料等の添加物は不使用。

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

101 飛騨酪農のむヨーグルト 130ml 158円(171円)



102 500ml 422円(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。クリーミーなめらかな口当たりと酸味が生きています。

飛騨酪農農業協同組合 岐阜県高山市 毎週 原材料:生乳(飛騨牛乳/ノンホモ)・粗製糖(鹿児島県産)・乳酸菌(ヘルペチクス菌、サーモフィラス菌) 18日 アレルギー 乳

103 飛騨ノンホモヨーグルト 80g×3 369円(399円)

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

飛騨酪農農業協同組合 岐阜県高山市 毎週

105 カスタードプリン 90g×3 337円(364円)

10種類の飲む野菜

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

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

104 飛騨 菜食健美 90ml 165円(178円)

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

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

106 はちみつバター 130g 775円(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 毎週 原材料:生乳・食塩 90日 アレルギー 乳

107 シュレッドチーズ 250g 882円(953円)

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

よつ葉乳業 北海道 毎週 原材料:生乳・食塩 90日 アレルギー 乳

108 スライスチェダー 100g(25g×4枚入) 584円(631円)

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

よつ葉乳業 北海道 隔週BD 原材料:生乳・食塩 180日 アレルギー 乳

109 カマンベールチーズ 90g 652円(704円)

北海道十勝産の乳原料を100%使用。ミルクの風味が豊かなクリームチーズです。なめらかな口当たりとやわらかな仕上がりに。安定剤・保存料は使用していません。

よつ葉乳業 北海道 スポット 原材料:生乳・バターミルク・食塩 120日 アレルギー 乳

110 クリームチーズ 200g 680円(734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 隔週BD 原材料:ナチュラルチーズ(生乳(北海道十勝産)・食塩) 120日 アレルギー 乳

111 おつまみチーズチェダー 30g 274円(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 スポット 原材料:生乳 365日 アレルギー 乳

112 スキムミルク 150g 406円(438円)

牛乳をクリームと脱脂乳に分離し、クリームに塩を加えただけの、バター本来の作り方です。

よつ葉乳業 北海道 スポット 原材料:生乳・食塩 180日 アレルギー 乳

113 よつ葉バター・有塩 150g 500円(540円)

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

よつ葉乳業 北海道 隔週BD 原材料:生乳 180日 アレルギー 乳

114 よつ葉バター・無塩 150g 543円(586円)

バターをホイップし、従来のバターよりも柔らかく、口どけ良く仕上げました。程よい塩味とミルクの優しい風味。

よつ葉乳業 北海道 スポット 原材料:生乳・食塩 180日 アレルギー 乳

115 パンにいいよつばバター 100g 452円(488円)

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

よつ葉乳業 北海道 隔週BD 原材料:生乳・食塩 180日 アレルギー 乳

116 パンにいいよつば発酵バター 100g 494円(534円)

新鮮で良質な生乳からつくられた、まるやかなでクリーミーなバターです。乳牛の飼育には、分別生産流通管理済みの飼料を与えています。

丹那牛乳 静岡県 スポット 原材料:生乳(静岡)・食塩 150日 アレルギー 乳

117 白いバター 180g 1,075円(1,161円)

プレマのパン

愛知県小牧市 基本材料:国産小麦粉・粗糖・塩(海塩の精)

口当たりの良いやわらかいパン中心。「アレルギーのある方にも安心して食べていただきたい」と、基本的に卵と牛乳は使いません。

プレマのパン、今週はお休みです。

マイスターズ・バックシュトゥーベのパンと焼き菓子

愛知県名古屋市中千種区 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

マイスターズ・バックシュトゥーベのパンと焼き菓子 今週はお休みです。

北海道産小麦を100%使ったクラストと静岡県産小麦のイギリスパンに、発酵調整剤・乳化剤不使用のナチュラルチーズとオーガニックトマトのピザソース、無添加のサラミをトッピング。素材に誠実で美味しいお手軽ピザです!

静岡・こだわりの味協同組合 スポット 原材料:ミニクラスト・ミックスチーズ・ピザソース・ソフトサラミ・ピーマン(国産) 13日 アレルギー 麦 乳 豆

原料と味にこだわったクラストピザ 118 1P 50g×3 558円(603円) 119 2P 50g×3×2p 1,082円(1,169円)

静岡県産小麦を使用したイギリスパンのピザです。ナチュラルチーズ、生野菜、無添加のサラミソーセージをトッピングしました。

静岡・こだわりの味協同組合 産 スポット
原材料: ミニ山型食パン・ミックスチーズ・ピザソース・ドライサラミ・ホールコーン(北海道産)・ピーマン(国産)

13日 120 1P 50gx3 558円(税603円)
原料と味にこだわったピザ(イギリスパン)
121 2P 50gx3x2p 1,082円(税1,169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。

123 東白川村の寄せ豆腐 300g 306円(税330円)

大豆ににがりを入れ、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

124 東白川村の絹豆腐 300g 210円(税227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

125 東白川村のもめん豆腐 300g 208円(税225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

126 東白川村のくみあげ豆腐 300g 330円(税356円)

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

127 豆庵もめん豆腐 300g 353円(税381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

128 北海道産大豆の充填豆腐 150g×3 302円(税326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 産 隔週BD

129 2枚(約50g×2) 248円(税268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 産 隔週BD

130 2P(約50g×2×2) 475円(税513円)

大豆の甘みがじっくり味わえる豆腐屋さん豆乳。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

131 国産100%浮かし揚げ(油揚げ) 2枚 209円(税226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 産 毎週

132 国産浮かし揚げのきざみ 70g 183円(税198円)

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 産 毎週

133 豆庵厚揚げ 1枚(約240g) 409円(税442円)

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

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町 産 隔週BD

134 東白川村の厚あげ 1枚(約250g) 291円(税314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ます。美味。パック入り。

ヤマサ食品 岐阜県加茂郡 東白川村 産 毎週

135 豆庵の絹ごしがんも 2個(約75g×2) 412円(税445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に生地、野菜・きのこ・山芋・えびなどの具がぎっしり。炙っても、おだしで煮込んで美味しく。

ヤマキ 埼玉県児玉郡 神川町 産 隔週BD

136 東白川村の豆乳 500cc 285円(税308円)

国産特別栽培の大豆をよ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 産 隔週BD

137 豆乳で元気(パック入豆乳) 125ml 187円(税202円)

国産大豆水煮

国産大豆(北海道産/トヨスメ/特別栽培) 180日

139 国産大豆水煮(さわやか) 200g 249円(税269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 産 隔週BD

138 ケース(125ml×24) 4,406円(税4,759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、自家製あんこ作りどうぞ。

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 産 B週

140 あずきの水煮 150g 368円(税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。

徳信濃雪 長野県飯田市 産 隔週BD

141 国産大豆のやわらか味付稲荷 4枚(8個分) 449円(税485円)

無糖・無塩の新鮮なスケソウタラのすり身に、カニより酵素分解して抽出したエキスをを使用したカニ風味カマボコです。

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 産 スポット

142 無糖すり身の カニ風味カマボコ 75g 342円(税369円)

青のりの香りと色がさわやか、しこしこの食感、ツルツとした歯触りが美味です。

積翠食品 岐阜県各務原市 産 スポット

143 手造り生芋こんにやく(板) 280g 300円(税324円)

144 手造り生芋こんにやく(板) 250g 300円(税324円)

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

積翠食品 岐阜県各務原市 産 毎週

145 手造り生芋こんにやく 180日

イモをすりおろして作った素朴なこんにやく。やわらかく風味満点。煮物に。

積翠食品 岐阜県各務原市 産 毎週

146 板こんにやく 250g 210円(税227円)

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

積翠食品 岐阜県各務原市 産 毎週

147 糸こんにやく(黒) 200g 210円(税227円)

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

積翠食品 岐阜県各務原市 産 毎週

148 糸こんにやく(白) 200g 210円(税227円)

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

積翠食品 岐阜県各務原市 産 毎週

149 さしみこんにやく 80g×2 233円(税252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。

151 季穂・生そば 石臼粗挽きそば つゆ付 (130g+つゆ40g)×2食 593円(税640円)

152 神名のせいろ麺 (ソースなし) 150g×2 313円(税338円)

153 季穂・生うどん (太麺)つゆ付 130g×2 426円(税460円)

154 醤油(生) 387円(税418円)

157 鯉醤油つけ麺 (生/タレ付) 150g×2 437円(税472円)

158 生スパゲッティー 各150g×2 317円(税342円)

159 生フェットチーネ 各150g×2 317円(税342円)

160 田舎うどん(全粒粉) 240g 234円(税253円)

155 しお(生) 420円(税454円)

156 味噌(生) 420円(税454円)

こんにやく 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 岐阜県各務原市 産 スポット 夏季限定

コクがあるのに後味スッキリ。 神奈川・金子製麺 産 日本の中華麺 (生/2食入) 各120g×2 B週

154 醤油(生) 387円(税418円)

155 しお(生) 420円(税454円)

群馬県の契約農家が無農薬栽培した小麦を自家挽きた、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とろみして味わってください。

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD 原材料:国産小麦粉(一部自家製粉)・塩 150円(7/17) 麦

161 季穂全粒粉きしめん 240g 234円(253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 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 14円(7/17) 麦

164 地粉春巻きの皮 10枚 319円(345円)

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

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD 原材料:国産小麦粉塩(室戸沖深層水使用)・でん粉・イオン水 14円(7/17) 麦

162 地粉ぎょうざの皮 20枚 219円(237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 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 14円(7/17) 麦

165 もちぶり餃子の皮 20枚 252円(272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 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 14円(7/17) 麦

163 地粉シューマイの皮 30枚 168円(181円)

中山道ハム 岐阜オーガニックフーズ

岐阜県瑞浪市、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。

169 歯切れのイイ、中華冷麺(生/スープ付) 120g×2 434円(469円)

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD 原材料:国産小麦粉(農林61号・キタホナミ)・再製天日塩 150円(7/17) 麦 細く繊細な中に力強さを感じるそうめん。休日の家族のお昼に!

166 季穂全粒粉そうめん 240g 260円(281円)

全粒粉で作った、ヘルシーな冷麦。香ばしい風味が食欲をそそります。

167 季穂全粒粉ひやむぎ 240g 260円(281円)

170 日本の中華麺 冷やし中華(生/スープ付) 120g×2 434円(469円)

自家製粉地粉を使った、「生ひやむぎ」。こだわりの職人が作り上げた麺は、コシのある美味しさです。茹であがったあと冷水にさらすとコシがさらに増します。

168 季穂 涼麺 生ひやむぎ つゆなし 130g×2 276円(298円)

171 日本の中華麺 ざるらーめん(生/スープ付) 120g×2 400円(432円)

原材料:小麦粉(福岡県産・北海道産・三重県産)・塩・馬鈴薯澱粉・サゴ椰子澱粉 ※つゆは付いておりません 20円(7/17) 麦

171 日本の中華麺 ざるらーめん(生/スープ付) 120g×2 400円(432円)

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

中山道プレーンソーセージ 173 1P 80g 393円(424円) 174 2P 80g×2 784円(847円) 745円(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。

中山道チーズソーセージ 175 1P 80g 426円(460円) 176 2P 80g×2 852円(920円) 809円(874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。

中山道ブラートグルスト 80g 426円(460円)

焼き過ぎず、ジューシーなベーコンを味わってください。

177 中山道生ベーコンスライス 60g 426円(460円)

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

178 中山道ローズハム 60g 426円(460円)

原材料:豚肉(国産)・塩(ドイツ岩塩)・漬塩(国産)・黒砂糖・香辛料(マレーシア・インドネシア他) 3ヶ月(7/17) 麦

179 中山道ローズハム 60g 426円(460円)

さんさんファーム

長野県下伊那郡松川町 パークシャー × デュロック種 飼育期間/平均 210~240日 飼料/穀類(トウモロコシ、大麦)・大豆油かす・そうこう類(米ぬか、酒かす)・乾燥おから・りんご・ジュース絞りがす他(飼料は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、ショウガ焼きがごばしくおすすめ。 さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 豚ロース肉 60日 181 ローススライス さんさん豚 180g 912円(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 豚肩ロース肉 60日 182 肩ローススライス さんさん豚 180g 860円(929円)

最も食べやすい部位で、煮物や炒め物などあらゆる調理にお使いいただけます。 さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 豚モモ肉 60日 183 モモスライス さんさん豚 180g 821円(887円)

ほのかな甘みがあり、使いやすい部位。炒め物や煮物にもどうぞ。 さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 豚モモ肉 60日 184 小間切れ さんさん豚 180g 853円(921円)

GW はみんなでバーベキュー♪

くさみがなくほのかな甘みのある脂身のおいしさは、健康な豚ならではの。3種類の部位を味わうことができるお得なセットです。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 スポット 豚バラ肉 60日 190 さんさん豚 2,231円(2,410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 豚バラ肉 60日 185 バラスライス さんさん豚 180g 821円(887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 豚肉各部位ミックス 60日 187 ミンチ肉 さんさん豚 180g 780円(842円)

柔らかい肉質はとってモジョーシー。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 豚ロース肉 60日 188 とんかつ用ロース さんさん豚 2枚(約180g) 971円(1,049円)

一口サイズの角切り。ことごと煮込むほどにじわ〜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 豚モモ肉 60日 189 モモ肉カレー・シチュー用 さんさん豚 180g 846円(914円)

ジュ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 豚バラ肉 60日 186 焼肉バラカルビ さんさん豚 180g 799円(863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 スポット 豚バラ肉 60日 191 ソーセージ 140g(4~5本) 764円(825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 スポット 豚バラ肉 60日 192 玄米ソーセージ 140g(4~5本) 786円(849円)

ピリッと辛い唐辛子を利かせました。ビールと相性バツグン!レタスなどで巻いて食べるのもおすすめです。長さ12cm前後。 さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 スポット 豚バラ肉 60日 193 チョリソー(辛口ソーセージ) 140g(4~5本) 786円(849円)

乾燥りんごの果肉が入ったジューシーなソーセージ。ほのかにりんごの香りが…。長さ12cm前後。 さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 スポット 豚バラ肉 60日 194 りんご入りソーセージ 140g(4~5本) 786円(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 スポット 豚バラ肉 60日 195 バジルソーセージ 140g(4~5本) 786円(849円)

「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、ブ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 200 甘口 201 辛口 639円(690円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 スポット 豚バラ肉 60日 196 野菜入りソーセージ 140g(4~5本) 786円(849円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 スポット 豚バラ肉 60日 197 180g(3枚) 1,118円(1,207円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 スポット 豚バラ肉 60日 198 100g 706円(762円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 スポット 豚バラ肉 60日 199 さんさん豚ハンバーグ 110g 657円(710円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 スポット 豚バラ肉 60日

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)。
脂身はあっさりとし甘みがあり、赤身は旨みが詰まっているので、シンプルにお召しあがりください。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(蒙州)・米ぬか(九州産)・黍(蒙州)・米(九州)・グルテン(米国)・大豆粕(米国)・炭酸カルシウム(社産)・ビタミン(福岡)・塩(長崎)・炭(宮崎県産)・葉酸

※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。



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。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、接種後も十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

【考えるより始めること、始めるより続けること】

最近よく、豚を放牧したいのを見学したい、話を聞きたいと連絡があります。放牧養豚は日本では数が少なく、団体もまだはっきりしたものは無いので政治的な力は無く、何かあるとすぐ規制されかねません。

なので、とても嬉しく、有り難く思います。同じような志を持つ方が増えて欲しい。沢山の人がやれば技術や情報の集積、共有、継承が可能です。何かあっても一方的な言い掛かりで潰れない業界になりたい。

ただ、20年ほど何とかやってこれたような気がする私のところもまだ、初期の産廃施設に購入されそうになって先に購入した山の土地代や、経営が上手でないことで負った借金も返済中です。

売れそうとか、希少価値とか、他の第一次産業より楽そうとか思っていると、手痛いしっぺ返し喰らうし、失うもの(人との時間や長く農場を空けて遠くへ行くこと等)も沢山あり、あまりオススメできません。そもそも儲けようと思うなら、農業や林業は(少なくともこの国では)向いていないように思います。

それでも、叶えたい理想があればぜひ、余程上手にやれないと労働基準監督署さんが白目をむくような働き方になりますが、自分で経営すれば自分自身はそこまで苦でもなく、頭のネジが外れかかっている人(褒め言葉)ほど向いています。愛と狂気は似ているのかも。 Crazy Love♡



はれととききはしるぶた by やまあい村 武藤勝典

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

産直 eco プライス

熊本・やまあい村 雨 毎週

252 走る豚/もも糸切り
200g
944円⇒
(¥1,020円) **765円**(¥826円)

炒め物でどうぞ。コリコリした食感が美味。

脂肪が「タレ」をはじくので、漬け込んで焼くのがおすすめです。

産直 eco プライス

熊本・やまあい村 雨 毎週

254 走る豚/バラ焼肉用
200g
939円⇒
(¥1,014円) **760円**(¥821円)

赤身の割合を多くしています。脂肪の気になる方はこちらをどうぞ。

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。

産直 eco プライス

熊本・やまあい村 雨 毎週

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

豚肉の角煮など煮込みめば「トロトロ」の食感になります。

産直 eco プライス

熊本・やまあい村 雨 スポット

253 走る豚/バラブロック
300g
1,411円⇒
(¥1,524円) **1,142円**(¥1,233円)

産直 eco プライス

熊本・やまあい村 雨 スポット

255 走る豚/軟骨ソーテ用
200g
777円⇒
(¥839円) **629円**(¥679円)

産直 eco プライス

熊本・やまあい村 雨 毎週

256 走る豚/赤身ミンチバラ凍結
280g
1,229円⇒
(¥1,327円) **995円**(¥1,075円)

産直 eco プライス

熊本・やまあい村 雨 毎週

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

産直 eco プライス

熊本・やまあい村 雨 スポット

253 走る豚/バラブロック
300g
1,411円⇒
(¥1,524円) **1,142円**(¥1,233円)

牛で言うとサーロインに匹敵する部位です。

産直 eco プライス

熊本・やまあい村 雨 毎週

258 走る豚/ローススライス
200g
1,105円⇒
(¥1,193円) **1,006円**(¥1,086円)

259 2P スポット
200g×2
2,210円⇒
(¥2,387円) **1,700円**(¥1,836円)

赤身の多い部位です。肉巻きなどに最適です。

産直 eco プライス

熊本・やまあい村 雨 毎週

260 走る豚/ももスライス
200g
912円⇒
(¥985円) **830円**(¥896円)

261 2P スポット
200g×2
1,824円⇒
(¥1,970円) **1,404円**(¥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!

産直 eco プライス

熊本・やまあい村 雨 毎週

262 走る豚/バラスライス
200g
1,015円⇒
(¥1,096円) **924円**(¥998円)

263 2P スポット
200g×2
2,030円⇒
(¥2,192円) **1,562円**(¥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。

産直 eco プライス

熊本・やまあい村 雨

264 走る豚/バラしゃぶ用
200g
948円⇒
(¥1,024円) **864円**(¥933円)

265 2P スポット
200g×2
1,896円⇒
(¥2,048円) **1,458円**(¥1,575円)

少量ずつ使える便利なバラ凍結。

産直 eco プライス

熊本・やまあい村 雨 毎週

266 走る豚/ミンチバラ凍結
280g
1,286円⇒
(¥1,389円) **1,202円**(¥1,298円)

267 徳用 スポット
400g
1,652円⇒
(¥1,784円) **1,337円**(¥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、まる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頭買い一セット内訳
- ・ローススライス・バラスライス 200g 200g
 - ・モモスライス・ミンチバラ凍結 400g 280g



産直 eco プライス

熊本・やまあい村 雨 毎週

268 走る豚/ロースカツ用2枚
100g×2
1,121円⇒
(¥1,211円) **1,021円**(¥1,103円)

産直 eco プライス

熊本・やまあい村 雨 毎週

269 走る豚/肩ローススライス
200g
1,029円⇒
(¥1,111円) **938円**(¥1,013円)

産直 eco プライス

熊本・やまあい村 雨 毎週

270 走る豚/うまか焼肉用
200g
1,072円⇒
(¥1,158円) **978円**(¥1,056円)

産直 eco プライス

熊本・やまあい村 雨 毎週

264 走る豚/バラしゃぶ用
200g
948円⇒
(¥1,024円) **864円**(¥933円)

265 2P スポット
200g×2
1,896円⇒
(¥2,048円) **1,458円**(¥1,575円)

産直 eco プライス

熊本・やまあい村 雨 スポット

257 走る豚一頭買いセット
1セット
5,070円⇒
(¥5,476円) **4,104円**(¥4,432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。

産直 eco プライス

熊本・やまあい村 雨 毎週

268 走る豚/ロースカツ用2枚
100g×2
1,121円⇒
(¥1,211円) **1,021円**(¥1,103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。

産直 eco プライス

熊本・やまあい村 雨 毎週

269 走る豚/肩ローススライス
200g
1,029円⇒
(¥1,111円) **938円**(¥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。

産直 eco プライス

熊本・やまあい村 雨 毎週

270 走る豚/うまか焼肉用
200g
1,072円⇒
(¥1,158円) **978円**(¥1,056円)

走る豚の辛味噌炒め

材料

- 豚肉(スライス) 200g
- 茄子 2本
- ピーマン 2個
- ごま油 大さじ3
- 片栗粉 大さじ1位
- ★味噌 大さじ1.5
- ★NNうまみ鯉つゆ 大さじ2
- ★酒 大さじ4
- ★みりん 大さじ3
- ★豆板醤 小さじ2

- ①茄子、ピーマン、人参は食べやすい大きさに切る。
- ②豚肉は一口大に切りビニール袋の中で片栗粉をまぶしておく。
- ③★の調味料を混ぜておく。
- ④フライパンに中火でごま油を熱したら、①②を加えて一気に炒めます。
- ⑤④に火が通ったら、③を加えてポツリするまで炒める。
- ⑥器に盛り付け完成!

お好みで豆板醤の量は加減してください。輪切りの唐辛子等を加えるとよりスパイシーに!

赤身の多い部位です。肉巻きなどに最適です。

産直 eco プライス

熊本・やまあい村 雨 スポット

271 走る豚/100g/ももスライス
100g
473円⇒
(¥511円) **431円**(¥465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。

産直 eco プライス

熊本・やまあい村 雨 毎週

272 走る豚/もも生姜焼き用
200g
915円⇒
(¥988円) **833円**(¥900円)

ウデ、モモを小間用にスライスしてあります。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。

産直 eco プライス

熊本・やまあい村 雨 毎週

273 走る豚/小間スライス
200g
923円⇒
(¥997円) **862円**(¥931円)

岐阜・桜井食品 毎週

原材料：馬鈴薯澱粉(北海道)

◎1年

406 契約栽培片栗粉
200g
268円⇒
(¥289円) **255円**(¥275円)

福岡・平田産業 毎週

原材料：ごま(ブルキナファソ、ナイジェリア、タンザニア、他)

◎1年6ヶ月

465 純正ごま油/濃口
165g
652円(¥704円)

埼玉・オーサワジャパン B週

原材料：味噌、大豆、唐辛子、食塩、清酒

◎6ヶ月

502 オーサワの豆板醤
85g
465円⇒
(¥502円) **445円**(¥481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、作物や価格によって産地が変動します。
精肉加工: (株)共同熊本ミートセンター(熊本県菊池市)

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。

産直 eco プライス

熊本・菊池農場 週 毎週

275 健康あか牛/バラスライス
200g
1,264円⇒
1,138円(¥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 週 スポット

276 健康あか牛/肩ローススライス
200g
2,290円⇒
2,188円(¥2,363円)

柔らかい赤身肉を焼肉用にカットして、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 週 スポット

277 健康あか牛/赤身焼肉用
200g
1,993円⇒
1,942円(¥2,097円)

柔らかく、味の濃い部位です。

熊本・菊池農場 週 毎週

278 健康あか牛/ローススライス
200g **2,590円**(¥2,797円)

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

熊本・菊池農場 週 スポット

279 健康あか牛/サイコロステーキ
200g **2,193円**(¥2,368円)

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 週 毎週

280 健康あか牛/すき焼き用
200g **1,893円**(¥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 週 毎週

281 健康あか牛/モモスライス
200g **1,850円**(¥1,998円)

モモ、カタなどをしゃぶ用に薄くスライスして、お徳用です。

熊本・菊池農場 週 毎週

282 健康あか牛/しゃぶ用
200g **1,937円**(¥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 週 毎週

283 健康あか牛/焼肉用
200g **1,630円**(¥1,760円)

国産牛肉【マザービーフ】



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、作物や価格によって産地が変動します。
精肉加工: (株)共同熊本ミートセンター(熊本県菊池市)

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 週 毎週

288 マザービーフ/特選すき焼き用
200g **1,977円**(¥2,135円)

熊本・菊池農場
マザービーフ
SALE!

そばろ料理やミートソース、ハンバーグにどうぞ。

産直 eco プライス

熊本・菊池農場 週 毎週

285 マザービーフ/ミンチバラ凍結
200g
1,029円⇒
955円(¥1,031円)

調理済みなので温めるだけで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 週 スポット

284 マザービーフのハンバーグ
120g
633円⇒
552円(¥596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 週 毎週

289 マザービーフ/赤身スライス
200g **1,674円**(¥1,808円)

マザービーフ60%、走る豚40%配合の合挽きミンチです。

熊本・菊池農場 週 毎週 バラ凍結

290 マザービーフ/合挽きミンチバラ凍結
200g **1,047円**(¥1,131円)

マザービーフ本来の美味しさや食感を味わえるよう粗挽きしました。

熊本・菊池農場 週 スポット バラ凍結

291 マザービーフ/粗びきミンチバラ凍結
200g **1,029円**(¥1,111円)

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

熊本・菊池農場 週 毎週

286 マザービーフ/特選スライス
200g
1,977円⇒
1,878円(¥2,028円)

モモ、ウデ、バラなどの部位を使っています。様々な料理に使って便利です。

熊本・菊池農場 週 毎週

287 マザービーフ/万能小間
200g
1,230円⇒
1,180円(¥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)シガポトリ 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・パーベキューなど、どんな料理にも大活躍!

和歌山・小坂農園 週 毎週 180日

293 赤地鶏/もも肉
300g **939円**(¥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 週 毎週 180日

294 赤地鶏/むね肉
300g **730円**(¥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 週 毎週 180日 バラ凍結

295 赤地鶏/ももむね一口カット/バラ凍結
200g **684円**(¥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 週 スポット 180日

296 赤地鶏/ぶつ切り
300g **679円**(¥733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 週 スポット 180日

302 赤地鶏/砂ずり
200g
492円⇒
450円(¥486円)

塩焼・ソテーが旨い! もも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 週 毎週 180日

297 赤地鶏/正肉
300g **859円**(¥928円)

肉厚でふわつ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 週 毎週 180日

298 赤地鶏/ささみ
200g **643円**(¥694円)

ポリウムがあり肉汁もたっぷり! 煮付けや揚げものBBQにもオススメです。

和歌山・小坂農園 週 隔週BD 180日

299 赤地鶏/手羽先
300g **591円**(¥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 週 隔週BD 180日

300 赤地鶏/手羽元せせり
200g **702円**(¥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 週 毎週 180日

301 赤地鶏/キモ
200g
492円⇒
450円(¥486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!

産直 eco

和歌山・小坂農園 週 毎週 180日

303 赤地鶏/ももミンチバラ凍結
300g **941円**(¥1,016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 週 毎週 180日

304 赤地鶏/むねミンチ
200g **596円**(¥644円)

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

和歌山・小坂農園 週 スポット 180日 バラ凍結

305 赤地鶏/もも肉カット唐揚げ用/バラ凍結
12切れ(約300g)
970円⇒
920円(¥994円)

国産鶏肉 (天草大王)



天草大王 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)】、植物性油が【大豆油が、コーングルテンミート、やし油が、(なたね油が)】米ぬか、ぶすまなど(※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、胸めは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

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。

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 天草大王/モモ肉 150g **809円**(¥874円)

熊本・天草大王 天草大王/手羽先&手羽元 2~3本 **441円**(¥476円)

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

たんぱく質が豊富で、あっさりした部位です。チキンカツや蒸し鶏などに。



熊本・天草大王 天草大王/ムネ肉 150g **580円**(¥626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 天草大王/モモ&ムネ一口カット 150g **630円**(¥680円)

天草産きくらげと天草大王の手羽元が1本入ったレトルトカレーです。手羽元は柔らかく煮込んであるため、スプーンでも簡単に身がすぐええます。

福岡・大誠食品 スポット
 鶏肉(熊本)、野菜(たまねぎ、にんじん)、きくらげ、赤ワイン、しょうがペースト、でん粉、ウスターソース、りんごペースト、にんにくペースト、砂糖、香辛料、ココアパウダー 180日



熊本・天草大王 天草カレー大王 210g **930円**(¥1,004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 天草大王/ささみ 150g **779円**(¥841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 天草大王/スライス 150g **654円**(¥706円)

つくねやそぼろなどに。ほどよく脂が入り、鶏の旨味をたっぷり味わえます。



熊本・天草大王 天草大王/ももミンチ 150g **647円**(¥699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 天草大王/むねミンチ 150g **647円**(¥699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いません。自然塩、キビ糖、香辛料のみ、じっくり燻製して仕上げました。

※商品到着後の賞味期限は、最短で25日になります。

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

塩、砂糖、香辛料だけでソーセージに仕上げました。温めてお召し上がり下さい。



熊本・共同ミートセンター 天草大王/ウインナー 110g **584円**(¥631円)

九州産のハーブ鶏のみを使用。豚脂を使用していないので、癖のない味わいです。



熊本・共同ミートセンター 天草大王/チキンウインナー 110g **411円**(¥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 天草大王/ベーコン切落とし 100g **689円**(¥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 天草大王/お弁当ウインナー 110g **430円**(¥464円)

塩と砂糖で充分熟成した後スモークで仕上げています。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 天草大王/ローズハムスライス 100g **855円**(¥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ズハムの切落としです。



熊本・共同ミートセンター 天草大王/ローズハム切落とし 100g **766円**(¥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 天草大王/ベーコンブロック 200g **1,394円**(¥1,506円)

バラ肉の甘い脂身とピリッと効いた香辛料が癖になる味わいです。



熊本・共同ミートセンター 天草大王/ベーコンスライス 100g **727円**(¥785円)

肉汁たっぷり!赤牛の旨みがい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 天草大王/健康あか牛生ハンバーグ 100g×2 **814円**(¥879円)

無添加惣菜



那珂川キッチン 福岡県那珂川
 私たちグループの直営お惣菜工場「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

走る豚の中華惣菜シリーズ

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



福岡・那珂川キッチン 天草大王/走る豚春巻 30g×4 **807円**(¥872円)

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

福岡・那珂川キッチン 天草大王/走る豚肉まん 125g×2 **590円**(¥637円)

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

福岡・那珂川キッチン 天草大王/走る豚チーズカレーまん 125g×2 **755円**(¥815円)

国産どりのムネ肉使用で手ごろな価格にリニューアル。特性だれにじっくり漬けてお肉の旨みと、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 天草大王/国産鶏のキッチンから揚げ 200g **607円**(¥656円)

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



福岡・那珂川キッチン 天草大王/チキンレンコンボール 200g **705円**(¥761円)

国産鶏胸肉を使用。ウスターソースを使っています。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 天草大王/ソースチキン串カツ 10本/ソース30g×2 **1,370円**(¥1,480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 天草大王/走る豚餃子 18g×8 **828円**(¥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な作りです。



福岡・那珂川キッチン 天草大王/走る豚しゅうまい 30g×6 **991円**(¥1,070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、甘み加わりおいしい!



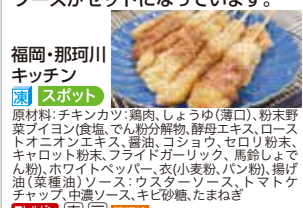
福岡・那珂川キッチン 天草大王/野菜たっぷりミンチカツ 50g×2 **395円**(¥427円)

蒸してマッシュにしたじゃがいもを使って。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 天草大王/ハッシュドポテト 30g×8 **532円**(¥575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ますので、お手軽にお召し上がりいただけます。



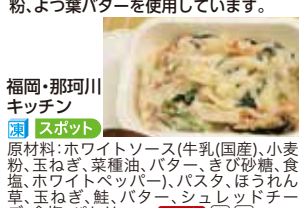
福岡・那珂川キッチン 天草大王/博多ちゃんぽん 1人前 **1,180円**(¥1,274円)

国産産物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 天草大王/鮭とほうれん草のグラタン 180g **555円**(¥599円)

国産特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ったドリヤ。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 天草大王/きのこドリヤ 180g×2 **833円**(¥900円)

子供から大人まで大好きなトマトケチャップが美味しい定番のチキンピラフです。

ケチャップたっぷり 福岡・那珂川キッチン スポット 341 チキンピラフ 190g 530円(税込572円) 475円(税込513円)

国産豚ハラムのスジ肉を丁寧に下処理し、無添加のカレールックを合わせました。玉ねぎの甘みと豚のこくが先行し、那珂川キッチンオリジナルスパイスの辛さが違いがわか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 スポット 342 国産豚のスパイシーキーマカレー 200g 636円(税込687円) 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、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 スポット 343 那珂川キッチンのレッドカレー 200g 636円(税込687円) 580円(税込626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。レッドカレーよりさらに辛いカレーが好みの方におすすです。

福岡・那珂川キッチン スポット 344 那珂川キッチンのグリーンカレー 200g 636円(税込687円) 580円(税込626円)

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

福岡・那珂川キッチン 毎週 和のおかずセットB 345 1P 3種×2 565円(税込610円) 346 2P 3種×2×2 1,130円(税込1,220円) 1,010円(税込1,091円)

甘いコーンがたっぷり。お弁当やお子さんが食べるのにちょうどいいサイズです。

福岡・那珂川キッチン スポット 347 1P 30g×5 488円(税込527円) 348 2P 30g×5×2 976円(税込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ます。

福岡・那珂川キッチン スポット 349 1P 30g×5 444円(税込480円) 350 2P 30g×5×2 888円(税込959円) 845円(税込913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 スポット 354 1P 120g 466円(税込503円) 355 2P 120g×2 932円(税込1,007円) 790円(税込853円)

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

福岡・那珂川キッチン スポット 351 1P 30g×5 514円(税込555円) 352 2P 30g×5×2 1,028円(税込1,110円) 980円(税込1,058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 スポット 353 お弁当用鶏から揚げ醤油風味 150g 683円(税込738円) 356 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育方によって、ヒヨコのときから抗菌剤、抗生物質を一切与えない無投薬飼育を、日本でいち早く実現しました。

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

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。 357 チキンカツ和風醤油 200g 586円(税込633円) 372 お徳用/チキンカツ和風醤油 500g 1,371円(税込1,481円) 1,280円(税込1,382円)

秋川牧園の鶏肉で作ったジュージューハンバーグに、とりがらスープを使用したオリジナル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十分に楽しめます。 371 チキンカツ和風醤油 200g 586円(税込633円) 372 お徳用/チキンカツ和風醤油 500g 1,371円(税込1,481円) 1,280円(税込1,382円)

秋川牧園の鶏むね肉で作ったからあげです。漬け込んで内部までしっかり下味のついた肉を、さらに自家製たれに漬けてから揚げ二段仕込み製法で、やわらかさとおいしさを追求しました。

山口・秋川牧園 スポット 357 こだわりのからあげ 150g 570円(税込616円) 358 お徳用からあげ 400g 1,236円(税込1,335円)

山口・秋川牧園 鶏肉(国産)、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 371 チキンカツ和風醤油 200g 586円(税込633円) 372 お徳用/チキンカツ和風醤油 500g 1,371円(税込1,481円) 1,280円(税込1,382円)

山口・秋川牧園 鶏肉(国産)、玉ねぎ、オニオンソース、パン粉、食塩、香辛料、ソース(とりがらスープ、砂糖、米粉、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 369 ハンバーグ 115g 457円(税込494円) 420円(税込454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 361 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 362 チキンカツ(のり塩) 150g 482円(税込521円)

手羽元を持ちやすく食べやすいフライドチキンにしました。

山口・秋川牧園 363 フライドチキン/チュリップ 500g 1,327円(税込1,433円)

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

山口・秋川牧園 364 手羽中の甘辛揚げ 115g 527円(税込569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! 365 鶏レバー甘辛焼き 120g 488円(税込527円)

山口・秋川牧園 366 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。ジュージューに焼き上げたもも肉と甘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 367 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 368 甘酢のやわらかチキン南蛮 150g 488円(税込527円)

秋川牧園の鶏肉と、とりがらスープを使用したこだわった健康な自家農園の鶏ガラをことごと煮出したスープストック。

山口・秋川牧園 370 チキンライス 450g 661円(税込714円)

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

山口・秋川牧園 373 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 374 レバー入りミートボール 400g 839円(税込906円) 376 サラダチキン(ムネ肉プレーン) 100g 482円(税込521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) 6ヶ月 414 お菓子をつくるお米の粉 250g 568円(税613円)

大豆を丸ごと食べるなら蒸し大豆 うまみと栄養がギュッと詰まった蒸し大豆! 愛知・愛農流通センター 原材料:大豆(国産)、食塩 180日 415 NN/蒸し大豆 1P 毎週 120g 357円(税386円) 416 3P スポット 120g×3 1,071円(税1,157円) 1,020円(税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・だいざデイズ 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 120日 417 有機蒸しひよこ豆 85g 269円(税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。そのままサラダやお料理に。 兵庫・だいざデイズ 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 120日 418 有機蒸しミックスビーンズ 85g 269円(税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入れても。 兵庫・だいざデイズ 隔週BD 原材料:もち大麦、大豆、小豆、黒米、発芽玄米、たかきび、黒大豆、赤米、はと麦、緑米、食塩(赤穂の天塩)、米酢 120日 419 国産10種の蒸し雑穀 70g 215円(税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・ピオイタリア 隔週BD 原材料:有機トマト、有機トマトジュース 24ヶ月 420 1P 毎週 400g 460円(税497円)

甘味の強い完熟トマトに有機栽培のニンニク、玉ねぎ、バジル、オレガノを加えて作ったトマトソースです。 イタリア・ピオイタリア 毎週 原材料:有機トマト(イタリア)、エキストラヴァージンオリーブオイル、食塩、有機玉ねぎ、有機にんにく、有機バジル、有機オレガノ 24ヶ月 421 2P スポット 400g×2 920円(税994円) 815円(税880円) 422 ナポリタントマトソース 350g 727円(税785円) 423 バジルトマトソース 350g 727円(税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・ピオイタリア 毎週 原材料:有機トマト(イタリア)、エキストラヴァージンオリーブオイル、食塩、有機玉ねぎ、有機バジル、有機にんにく 24ヶ月 424 毎週 70g 300円(税324円)

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、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。 佐賀・まんてん 原材料:白胡麻(パラグアイ) 240日 425 毎週 70g 300円(税324円)

九州産甘藷でん粉・北海道産馬鈴薯でん粉使用。サラダや酢の物、炒め物などにお使いください。 奈良・金正食品 毎週 原材料:甘藷でん粉(国産)、馬鈴薯でん粉 2年 429 国産はるさめ 100g 314円(税339円)

良質な有機黒ごまを丹念に焙煎しました。口の中で黒ごまの香りが広がります。

大阪・ムソー 隔週BD 原材料:有機ごま(ポリビア) 6ヶ月 426 有機いりごま・黒 80g 302円(税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。 熊本・やまあい村 毎週 原材料:しいたけ(にくまる) 1年 428 武藤さんの乾し椎茸 100g 1,300円(税1,404円) 1,180円(税1,274円)

九州産甘藷でん粉・北海道産馬鈴薯でん粉使用。サラダや酢の物、炒め物などにお使いください。 奈良・金正食品 毎週 原材料:甘藷でん粉(国産)、馬鈴薯でん粉 2年 429 国産はるさめ 100g 314円(税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 1年 430 もちふ 25g 305円(税329円) 290円(税313円)

国内産有機栽培玄米に国内産有機小豆を加え、圧力釜でじっくり炊き上げた、トロリとした食感の玄米です。 愛知・コジマフーズ B週 原材料:有機玄米(秋田)、有機小豆、食塩 1年 436 有機玄米小豆粥 200g 208円(税225円)

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

大阪・ムソー スポット 原材料:小麦グルテン(北海道)、全粒小麦粉 1年 431 全粒小麦粉使用くるまふ 6枚・55g 474円(税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) 1年 432 有機玄米ごはん 160g 258円(税279円) 433 有機発芽玄米ごはん 160g 283円(税306円) 434 有機小豆入り玄米おこわ 160g 303円(税327円)

もちもちとした食感と小豆のほのかな甘み特徴のおこわです。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・コジマフーズ B週 原材料:有機玄米(秋田)、食塩 1年 435 有機玄米粥 200g 208円(税225円)

かくし味に塩を使用することで、玄米の風味や味わいが引き立っており、穀物の味わいをお楽しみいただけます。 愛知・コジマフーズ B週 原材料:有機玄米(秋田)、食塩 1年 436 有機玄米小豆粥 200g 208円(税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 1年 436 有機玄米小豆粥 200g 208円(税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。

南イタリアで栽培された最高品質の有機デュラム小麦から精製したセモリナ粉100%を使用。しっかりとしたコシが特徴のオーガニックスパゲッティです。 イタリア・ピオイタリア 隔週BD 原材料:有機デュラム小麦 24ヶ月 438 1P 毎週 500g 549円(税593円) 439 2P スポット 500g×2 1,098円(税1,186円) 1,010円(税1,091円)

北海道で栽培された小麦粉を使用して作りました。ソフトな質感で、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 3年 440 国内産ロングパスタ 300g 413円(税446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 3年 441 有機グルテンフリースパゲッティ 250g 687円(税742円)

厳選された良質な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、小麦たん白、食塩)、食塩、粉末しょうゆ、砂糖、酵母エキス、粉末みそ、ごま、野菜エキス、発酵調味料、椎茸パウダー、香辛料、ピーナッツパウダー、アーモンドパウダー、ねぎ、椎茸エキス、麦芽エキス、ごま油、昆布パウダー、メンマパウダー 6ヶ月 446 純正らーめん(5食) 98g×5 839円(税906円) 800円(税864円)

有機とうもろこし粉、米粉を使用したグルテンフリーのペンネです。通常のパスタと同様にパスタソースと和えたり、グラタンなどの調理にご利用ください。 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 3年 442 有機グルテンフリーペンネ 250g 687円(税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 1年 443 手延べ素麺/水晶の光 50g×5 496円(税536円) 444 長崎手延べ(もう)うどん 200g 483円(税522円) 460円(税497円)

そばの実の中心部から表面粉、皮に至るまで全部挽きぐるみにした最も理想的なそば粉を使用し、そば本来の味と香りを追求しました。 長野・山本かじの スポット 原材料:そば粉(北海道) 2年 445 国産の十割そば 200g 522円(税564円)

厳選された良質な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、小麦たん白、食塩)、食塩、粉末しょうゆ、砂糖、酵母エキス、粉末みそ、ごま、野菜エキス、発酵調味料、椎茸パウダー、香辛料、ピーナッツパウダー、アーモンドパウダー、ねぎ、椎茸エキス、麦芽エキス、ごま油、昆布パウダー、メンマパウダー 6ヶ月 446 純正らーめん(5食) 98g×5 839円(税906円) 800円(税864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:油揚げめん(小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩)、食塩、砂糖、酵母エキス、ごま油、豆乳パウダー、玉ねぎエキスパウダー、野菜エキスパウダー、香辛料、乾燥ねぎ 6ヶ月 447 純正ラーメン豆乳塩だし味 104g 194円(税210円)

認定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 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)、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、野菜エキスパウダー、香辛料、乾燥ねぎ 6ヶ月 448 さくらの焼そば 114g 205円(税221円)

原材料:油揚げめん(小麦粉(国産100%)、パーム油、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、混合粉物末(カツオ節、サバ節)、魚骨粉末、ホタテエキス、椎茸エキス、麦芽エキス、植物油(ごま)、かやく(納豆、ねぎ) 5ヶ月 449 納豆そば 81.5g 239円(税258円) 450 山菜そば 78g 239円(税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)、スープ(砂糖、食塩、魚骨粉末、酵母エキス、乳糖、混合粉物末、麦芽エキス、ごま油)かやく(山菜ミックス(ワラビ、センマイ、タケノコ、キクラゲ)、その他、ねぎ) 6ヶ月 451 カレーうどん 86.8g 239円(税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(砂糖、馬鈴薯でん粉、食塩、カレー粉、小麦粉、ラーズ(豚を含む)、粉末醤油(大豆、小麦を含む)、酵母エキス、ポークエキス、かつお節粉末、ソテーオニオン(大豆含む)、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) 6ヶ月 452 きつねうどん 77.3g 239円(税258円)

大阪・ムソー スポット 449 納豆そば 81.5g 239円(税258円) 450 山菜そば 78g 239円(税258円) 451 カレーうどん 86.8g 239円(税258円) 452 きつねうどん 77.3g 239円(税258円)

調味料

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

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



京都・飯尾醸造 隔週BD
原材料:米(京都府宮津市/農薬不使用栽培) 2年
458 純米富士酢
500ml **875円**(¥945円)

静岡発酵させ熟成した、まろやかでコクのある純米酢です。

福岡・庄分酢

毎週 原材料:米(福岡) 2年

庄分純米酢

459 300ml 542円(¥585円)

460 1L 975円(¥1,053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) 1年半

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

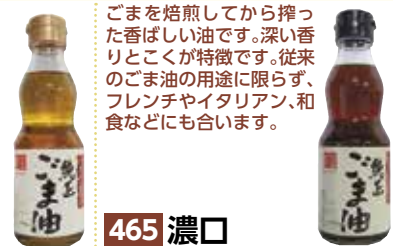
464 淡口

福岡・平田産業 毎週 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

465 濃口

各165g **652円**(¥704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・味の醸造 原材料:米、米麹、食塩 1年

味の母

469 720ml 968円(¥1,045円)

470 1.8L 2,000円(¥2,160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 180日 1年半

475 aino MAMAマヨネーズ

300g **537円**(¥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」を追求したカラダにやさしいマヨネーズです。

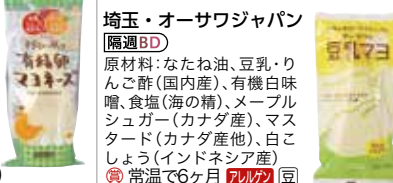
大阪・ムソー 毎週

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)

6ヶ月 2年

476 平飼い鶏の有精卵マヨネーズ

290g **715円**(¥772円)



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

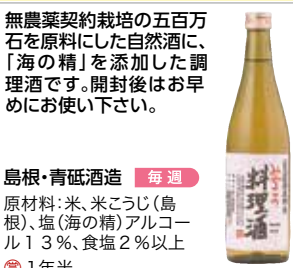
島根・青砥酒造 毎週

原材料:米、米こうじ(島根)、塩(海の精)アルコール13%、食塩2%以上

1年半

471 みやこの料理酒

500ml **919円**(¥993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) 無期限

455 てんさい含蜜糖

500g **509円**(¥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) 無期限

456 シママース

1kg **495円**(¥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) 無期限

457 海の精あらしお

240g **627円**(¥677円)

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

JAS

埼玉・かたすみ 毎週

原材料:有機レモン(スペイン) 1年

461 有機レモン果汁(スペイン産)

200ml **523円**(¥565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) 540日

462 なのはな畑の菜種油

1250g

1,421円→ **1,360円**(¥1,469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) 1年

ギリシャオリーブオイル

467 250ml 1,091円(¥1,178円)

468 徳用 500ml 1,795円(¥1,939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 1年半

481 お好みソース関西風

300ml **340円**(¥367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。

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

2年

482 有機ミートソース

140g **325円**(¥351円)

本格的なデミグラスソースがご家庭で簡単に!

岡山・倉敷銘泉 B週

原材料:牛すじ肉、野菜(たまねぎ、にんじん、セロリ、にんにく)、トマトペースト、砂糖、赤ワイン、赤ワインピネガー、小麦粉、バター、塩、チキンエキス、ビーフエキス、香辛料

1年

483 デミグラスソース

360ml **969円**(¥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ます。

八方美人酢

484 300ml 719円(¥777円) **635円**(¥686円)

485 たっぴり 徳用900ml 1,364円(¥1,473円)



福岡・庄分酢 毎週 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

1年半

486 有機ぽん酢しょうゆ

250ml **448円**(¥484円)

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

徳島・光食品 スポット

原材料:有機醤油、有機米酢、有機ゆず、麦芽水飴、食塩、有機ゆこう、有機すだち、有機米醸造調味料、昆布、しいたけ

1年半

486 有機ぽん酢しょうゆ

250ml **448円**(¥484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・倉敷銘泉 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 1年

487 塩ぽんず

360ml **679円**(¥733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、野菜に押すめです。

岡山・倉敷銘泉 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

1年

488 レモン塩ぽんず

300ml **836円**(¥903円) **800円**(¥864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

1年

489 十四代目一精の だいだいぽん酢

300ml **831円**(¥897円)

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

岡山・倉敷銘泉 B週

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

5ヶ月

490 おにおんドレッシング

280ml **592円**(¥639円)

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

岡山・倉敷銘泉 B週

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

5ヶ月

491 にんじンドレッシング

280ml **592円**(¥639円)



牛しゃぶと春菊ともやしのサラダ
=材料(2人分)=
□牛肉薄切り...
しゃぶしゃぶ用 150g
□春菊...1/2束
□もやし...1/2袋
□塩...少々
□とうがらしドレッシング
...大さじ2

=作り方=
①春菊は葉の部分のみ手で摘み取って、水にさらしてざるにあげしっかりと水気を切る。
②できるだけもやしのひげ根を取る。鍋にたっぷりの湯を沸かしもやしを入れ、再び煮立ったらざるにあげ粗熱をとる。
③鍋に湯を沸かし、塩少々加えて牛肉をさっと茹でたら湯を切り、粗熱をとる。
④上記すべてをボウルに入れさっくりと混ぜて器に盛り、とうがらしドレッシングを大さじ2をかけた出来上がり。

岡山・倉敷銘泉 B 週
原材料:砂糖、唐辛子、塩、風味原料(かつお、こんぶ)、にんにく、ゆず果汁、ごま、酵母エキス
495 とうがらしドレッシング
300g
592円⇒(税639円) 565円(税610円)

香りと風味の良い金ごまをたっぷり使用したごまめんとつゆ。煮干しだしを効かせた出汁と無添加味噌を合わせたつゆにごまをたっぷり加えてさらに風味として生姜ですっきりと仕上げました。
岡山・倉敷銘泉 B 週
原材料:本醸造醤油、砂糖、すりごま、風味原料(かつお)、煮干しエキス、ねりごま、味噌、塩、酒みりん、酵母エキス、生姜(高知産)、醸造酢
500 大人のめんとつゆ/ごまみそ
360ml
700円(税756円)

本醸造醤油をベースに化学調味料を使用せず、良質のかつお節の天然だしをたっぷり使用しました。香りと旨みのもとも良い金ごまを加え、風味が良くコクのあるピリ辛仕上げのめんつゆです。
岡山・倉敷銘泉 B 週
原材料:本醸造醤油[大豆(遺伝子組換えでない)、小麦]、風味原料(かつお節、こんぶ、しいたけ)、砂糖、塩、酒みりん、酵母エキス、金ごま、ゆず果汁(高知産)、唐辛子
501 大人のめんとつゆ/ピリ辛
360ml
592円(税639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や自然な辛みで、生姜焼きなどさまざまな料理にお使いいただけます。便利なチューブタイプ。
埼玉・オーサワジャパン スポット
原材料:生姜(熊本、四国)、水飴、純米酢、食物繊維(大豆)、食塩、植物油(有機紅花油)、香辛料(辛子種)
506 生おろし生姜チューブ
40g
406円(税438円)

大阪・向井珍味堂 スポット 1年
向井の香辛料
厳選した和風香辛料をほどよく配合し、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
507 ゆず七味
10g
375円(税405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、有機醤油の旨みとプラスタ、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
原材料:有機米味噌、有機たまねぎ、有機砂糖、有機にんにく、有機しょうが、有機しょうが、有機しょうが
512 有機もやし味噌炒めの素
100g(2~3人前)
273円(税295円)

カナダのPro-Cert認定のオーガニックはちみつを日本産瓶詰めしました。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)
513 カナダ産オーガニック蜂蜜
180g
780円(税842円)

たっぴりのフルーツと本格的なスパイスで、辛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、ビーツグラニュー糖、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、ブルーネクス
518 キッズ本格カレー
120g
467円(税504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 レトルト
原材料:鶏肉(国産)、鶏がらスープ、野菜(ねぎ、にんにく)、松の実、米粉、食塩、砂糖、おろししょうが、酵母エキスパウダー、香辛料
30090 参鶏湯風スープ
160g
516円(税557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
原材料:鶏肉、炒めたたまねぎ、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
18ヶ月 7月 7月 7月
30038 1P B 週
180g
527円(税569円)

スパイスの香りも素材の美味しさもたっぷり味わえる、辛中で後味さっぱりなフレックスタイプのカレーです。
愛知・愛農流通センター 毎週
原材料:玄米粉(九州)、植物油(有機)、たまねぎ、べにばな油、有機カレー粉、粉末野菜(オニオン、トマト、ガーリック、ジンジャー)、メープルシュガー、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
519 畑まるごとうけとめます 中辛/カレールウ
100g
731円⇒(税789円) 693円(税748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
原材料:鶏肉、炒めたたまねぎ、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
18ヶ月 7月 7月 7月
30052 1P B 週
180g
527円(税569円)

エス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ックスタイプの玄米カレーです。
愛知・愛農流通センター 毎週
原材料:玄米粉(九州産)、有機バーム油、メープルシュガー、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、べにばな油、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
30007 畑まるごといただきます 甘口/カレールウ
100g
731円⇒(税789円) 693円(税748円)

鶏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
原材料:鶏肉、炒めたたまねぎ、トマトペースト、べにばな油、小麦粉、発酵乳、カレー粉、砂糖、食塩、おろししょうが
18ヶ月 7月 7月 7月
30076 1P B 週
180g
527円(税569円)

無農薬栽培されたうこんを生のまますりつぶしてたっぷり使用。使いやすいフレックスタイプです。
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
各180g
30083 2P スポット レトルト
180g×2
1,054円⇒(税1,138円) 980円(税1,058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・倉敷銘泉 B 週
原材料:なたね油、胡麻、本醸造醤油、醸造酢、砂糖、酒みりん、卵黄、かつお
5ヶ月 7月 7月 7月
492 すりごまドレッシング
280ml
592円⇒(税639円) 565円(税610円)

ごまの中で特段に香りと味の優れた最高品質のきんごまをたっぷり使いました。
岡山・倉敷銘泉 B 週
原材料:なたね油、本醸造醤油、金ごま、砂糖、酒みりん、醸造酢、卵黄、にんにく、しょうが、ゆず果汁、酵母エキス、かつお節エキス、香辛料
1年 7月 7月 7月
496 きんごましゃぶしゃぶのたれ
360ml
592円(税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・倉敷銘泉 B 週
原材料:砂糖、塩、ゆず果汁、醸造酢、コーンスターチ、にんにく、ごま、酵母エキス、唐辛子
1年 7月 7月 7月
497 塩だれ
360ml
485円⇒(税524円) 465円(税502円)

国産大豆・唐辛子を使用。熟成された辛みと旨みがあり、中華料理や、炒め物などの万能調味料としてお使いいただけます。
埼玉・オーサワジャパン B 週
原材料:味噌、大豆、唐辛子、食塩、清酒
6ヶ月 7月 7月 7月
502 オーサワの豆板醤
85g
465円⇒(税502円) 445円(税481円)

まろやかな辛みと甘みでコクのある味わいです。ピビンパ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、麦芽芽、有機甘酒、唐辛子、りんご酢
6ヶ月 7月 7月 7月
503 オーサワのコチュジャン
85g
543円⇒(税586円) 520円(税562円)

麻婆豆腐や麻婆茄子、麻婆春雨などに使える、安心・安全な惣菜の素です。
徳島・光食品 スポット
原材料:有機醤油(大豆・小麦を含む)、有機米味噌(大豆を含む)、有機ばれいしよでんぶ、有機発酵調味料、有機砂糖、有機にんにく、有機しょうが、有機しょうが、有機たまねぎ、有機味噌、魚骨(いかを含む)、唐辛子、昆布、オースターエキス、食塩
1年半 7月 7月 7月
509 有機麻婆の素
100g(2~3人前)
273円(税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:有機砂糖楓の樹液(カナダ)
514 ナチュラルー有機メープルシロップ/アンバー
330g
1,288円(税1,391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ドタイプのとてもおいしいピーナッツバターです。和え物にもおすすめです!!
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
9ヶ月 7月 7月 7月
516 ピーナッツバター
225g
563円(税608円)

直火二度焼き、スパイス香る本格派です。使いやすいフレックタイプ。
東京・食品企画 スポット
原材料:小麦粉(国産)、牛脂、カレー粉、ビーツグラニュー糖、食塩、トマトピューレ、ココア、リンゴ、ブルーネクス、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
1年 7月 7月 7月
517 大人ふたりのカレールウ
120g
527円(税569円)

添付のガラムマサラを仕上げに加えて香り高く。ハチミツを加えてマイルドに!
沖縄・風と光 スポット 1年 7月 7月 7月
島おこし奄美カレー
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
30014 甘口
無農薬栽培されたうこんを生のまますりつぶしてたっぷり使用。使いやすいフレックスタイプです。
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
各180g
30021 中辛
500円(税540円)

新鮮な卵を使用した、酸味の少ないマイルドなクレンジングタイプのドレッシングです。レモン果汁と瀬戸内海塩で味を整えました。
岡山・倉敷銘泉 B 週
原材料:なたね油、醸造酢、玉ねぎ、砂糖、鶏卵、塩、レモン果汁、マスタード、胡椒
5ヶ月 7月 7月 7月
493 フレンチドレッシング
280ml
592円⇒(税639円) 565円(税610円)

高知産特撰無農薬、実生のゆずの果汁を使用。本醸造醤油にかつおだしをきかせた、あっさりとしていて、とても風味の良い、ノンオイル和風ドレッシングです。
岡山・倉敷銘泉 B 週
原材料:本醸造醤油、ゆず果汁、醸造酢、砂糖、塩、酒みりん、かつお節エキス、酵母エキス、香辛料
1年 7月 7月 7月
494 ゆずドレッシング
300g
431円(税465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・倉敷銘泉 B 週
原材料:砂糖、本醸造醤油[大豆、小麦]、酒みりん、コチジャン、酵母エキス、玉ねぎ、ごま油、にんにく、塩、しょうが、ビーフエキス、赤ワイン、ごま、唐辛子、増粘多糖類
1年 7月 7月 7月
498 甘口 499 辛口
焼肉のたれ
各360ml
969円(税1,047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
8ヶ月 7月 7月 7月
504 旨味本来からしチューブ
40g
388円(税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、お刺身などさまざまな料理にお使いいただけます。手軽に使えるチューブタイプ。
埼玉・オーサワジャパン スポット
原材料:本わさび(国産)、水飴、純米酢、植物油(有機紅花油)、植物繊維(大豆)、食塩、香辛料(辛子種)
9ヶ月 7月 7月 7月
505 生おろしわさびチューブ
40g
426円(税460円)

徳島・光食品 スポット
原材料:有機米味噌、有機砂糖、有機にんにく、有機コーンスターチ、有機発酵調味料、食塩、オースターエキス、有機しょうが、有機しょうが、有機しょうが
1年半 7月 7月 7月
510 有機青椒肉絲の素
100g(2~3人前)
273円(税295円)

徳島・光食品 スポット
原材料:有機米味噌、有機砂糖、有機にんにく、有機コーンスターチ、有機発酵調味料、食塩、オースターエキス、有機しょうが、有機しょうが、有機しょうが
1年半 7月 7月 7月
511 有機回鍋肉の素
100g(2~3人前)
273円(税295円) 260円(税281円)

直火二度焼き、スパイス香る本格派です。使いやすいフレックタイプ。
東京・食品企画 スポット
原材料:小麦粉(国産)、牛脂、カレー粉、ビーツグラニュー糖、食塩、トマトピューレ、ココア、リンゴ、ブルーネクス、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
1年 7月 7月 7月
517 大人ふたりのカレールウ
120g
527円(税569円)

添付のガラムマサラを仕上げに加えて香り高く。ハチミツを加えてマイルドに!
沖縄・風と光 スポット 1年 7月 7月 7月
島おこし奄美カレー
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
30014 甘口
無農薬栽培されたうこんを生のまますりつぶしてたっぷり使用。使いやすいフレックスタイプです。
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
各180g
30021 中辛
500円(税540円)

鶏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
原材料:鶏肉、炒めたたまねぎ、トマトペースト、べにばな油、小麦粉、発酵乳、カレー粉、砂糖、食塩、おろししょうが
18ヶ月 7月 7月 7月
30076 1P B 週
180g
527円(税569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 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 8日 7/17(火) 国産

203 燻煙炭火造り納豆みちのくカップ
30g×3 334円(税361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 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 タレ:醤油(大豆・小麦)・砂糖・かつお節・塩・みりん・昆布・りんご酢 からはし:マスタード・りんご酢・塩・水飴・唐辛子 8日 7/17(火) 国産

209 国産大豆カップスリー納豆
30g×3 242円(税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 毎週
原材料:黒大豆(北海道産/いわい黒)・納豆菌 タレ:醤油(大豆・小麦)・砂糖・かつお節・塩・みりん・昆布・りんご酢 からはし:マスタード・りんご酢・塩・水飴・唐辛子 8日 7/17(火) 国産

210 国産黒豆カップ納豆
30g×2 221円(税239円)

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

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。
204 大粒
食べやすい小粒タイプ
205 小粒
大豆で作りました。

206 ひきわり納豆カップ2
30g×2 260円(税281円)

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

登喜和食品 東京都府中市 毎週
原材料:大豆(北海道産/トヨホマレ/特別栽培)・納豆菌 タレ:醤油・砂糖・塩・魚醤・かつお節エキス・酒・米酢・酵母エキス からはし:ブラウンマスタード・塩・醸造酢・砂糖・りんご果汁・酵母エキス 8日 7/17(火) 国産

207 登喜和食品の経木納豆(大粒)
80g 377円(税407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と一緒に楽しんでください。

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

208 経木で包んだ塩味納豆/静岡県産大豆
45g 166円(税179円)

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

富良野食品 静岡県静岡市 毎週
原材料:大豆(静岡県産フクユタカ大豆)・納豆菌/タレなし 8日 7/17(火) 国産

211 大粒味わい納豆
45g×2 177円(税191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 毎週
原材料:大豆(静岡県産)・納豆菌 タレ:醤油(大豆・小麦)・砂糖・塩・みりん・昆布・りんご酢・水 からはし:マスタード・シード(カナダ産)・りんご酢・塩・水飴・唐辛子 8日 7/17(火) 国産

212 国産大豆ひきわり納豆
45g×2 187円(税202円)

国産大豆をひき割りにしました。同封のタレ・カラシも全て添加物を含め使っています。

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 毎週
原材料:丸大豆(国産フクユタカ大豆)・納豆菌 タレ:醤油・砂糖・塩・醸造酢・みりん・昆布・りんご酢 からはし:マスタード・シード・りんご酢・塩・水飴・唐辛子 8日 7/17(火) 国産

219 有機ごま塩
50g 260円(税281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。

214 梅干し
120g 467円(税504円)

215 小梅干し
100g 544円(税588円)

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 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。

214 梅干し
120g 467円(税504円)

215 小梅干し
100g 544円(税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 隔週BD
原材料:赤しそ・梅酢・塩 1年

216 しそ吹雪
30g 350円(税378円)

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

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

217 蜂蜜らっきょう漬
100g 480円(税518円)

無添加・無着色の福神漬です。甘味あつさり、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 毎週
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】 8ヶ月 7/17(火) 国産

218 オーサワの福神漬
120g 390円(税421円)

ムソー 大阪府 隔週B
原材料:有機黒ごま(ボリビア産)・食塩 6ヶ月

219 有機ごま塩
50g 260円(税281円)

ムソー 大阪府 スポット
原材料:昆布(北海道産)・醤油・砂糖・食塩 8ヶ月 7/17(火) 国産

220 塩吹昆布
35g 390円(税421円)

国内産のひじきを自家製した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上げました。有機白ごまが香ばしくアクセントに。

ムソー 大阪府 隔週B
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) 6ヶ月 7/17(火) 国産

221 梅しそひじきふりかけ
35g 430円(税464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:乾燥海苔(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 6ヶ月 7/17(火) 国産

222 味のりふりかけ
50g 367円(税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 隔週B
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 1年 7/17(火) 国産

223 岩のり入りのり佃煮
150g 676円(税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 隔週B
原材料:生姜・醤油・粗糖・水飴・鰹削り節・みりん・醸造酢・食塩・酵母エキス 1年 7/17(火) 国産

224 生姜でごはん
70g 526円(税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 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・イ貝殻焼成カルシウム(蒟蒻用凝固剤)・豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム) 75日 7/17(火) 国産

225 ひじき豆腐
150g 400円(税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 隔週B
原材料:昆布(北海道産)・ピートグラニュー糖・醤油・本みりん 90日 7/17(火) 国産

226 日高産根昆布佃煮
100g 591円(税638円)

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。

渡部信一 北海道河東郡上士幌町 スポット 1年
煮豆にぴったりの大粒大豆
原材料:大豆(ユキホマレ):北海道河東郡上士幌町/殺菌殺虫なし 7/17(火) 国産

233 大豆
300g 452円(税488円)

すべすべした手ざわりのきめ細かな小麦粉(自家製)。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。

金子製菓 神奈川県 足柄上郡中井町 隔週BD
原材料:小麦(農林61号/群馬県産・栃木県産:農業不使用) 夏期2ヵ月 冬期4ヵ月 7/17(火) 国産

228 地粉 薄力粉
500g 372円(税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まれます。※製造時の天候により賞味期限が変更になる場合がございます。

金子製菓 神奈川県 足柄上郡中井町 隔週BD
原材料:小麦(農林61号/群馬県産・栃木県産:農業不使用) 夏期2ヵ月 冬期4ヵ月 7/17(火) 国産

229 地粉 全粒粉
500g 372円(税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。つるつるとした喉越しも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 隔週B
原材料:もち米(秋田県大湯村)100% 360日

230 特別栽培の白玉粉
120g 542円(税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著しく高める効果があるといわれています。

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

231 国産もちきび
150g 730円(税788円)

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

桜井食品 岐阜県美濃加茂市 隔週B
原材料:ハトムギ(国内産) 1年

232 国内産ハトムギ
150g 580円(税626円)

渡部信一 北海道河東郡上士幌町 スポット 1年
煮豆にぴったりの大粒大豆
原材料:大豆(ユキホマレ):北海道河東郡上士幌町/殺菌殺虫なし 7/17(火) 国産

233 大豆
300g 452円(税488円)

234 小豆
300g 582円(税629円)

いんげん豆の代表的な品種。定番煮豆、洋風やエスニックにも◎

原材料:金時豆(大正金時):北海道河東郡上士幌町/殺菌殺虫なし

235 金時豆
300g 524円(税566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。

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 18ヶ月 7/17(火) 国産

244 三河産大豆の八丁味噌
300g 567円(税612円)

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

酢屋茂 長野県立科町 毎週
原材料:大豆(国産)、小麦(国産)、天日塩 1年 7/17(火) 国産

本格天然醸造醤油
237 小
720ml 697円(税753円)

238 大
1.8L 1,408円(税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 隔週B
原材料:小麦(愛知)・食塩・焼酎 6ヶ月 7/17(火) 国産

239 足助仕込三河しろたまり
300ml 721円(税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が出来上がり。

アイワ 長野県 隔週B
原材料:米ぬか糀・米麹・食塩(シママース)・酵母菌・乳酸菌 1年

240 麹屋甚平/浅漬の素
500ml 460円(税497円)

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

241 信州米みそ
750g 775円(税837円)

242 玄米みそ
750g 863円(税932円)

243 合わせみそ
750g 775円(税837円)

富山県産ゆず、大分県産青唐辛子・北海道産甜菜糖・国産塩を原料としています。塩度11%以下と低塩タイプ。鍋料理、汁物の薬味として、焼き魚やお肉等の様々な料理にご利用ください。開封後は、冷蔵庫で保管ください。

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 スポット 1年

249 国産ゆずこしょう
50g 558円(税603円)

国産の米と大豆と塩だけで作りました。色が薄く、米麹の自然な甘みたっぷり。味噌汁に、料理に。

マルクラ 岡山県倉敷市 スポット
原材料:白米(岡山県産)、大豆(滋賀県産)、塩 180日 7/17(火) 国産

246 白みそ
250g 250円(税270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 隔週B
原材料:さとうきび(鹿児島)

247 南国糖
1kg 565円(税610円)

りんねしや 愛知県津島市 隔週B
製造ほうろく屋(愛知県西尾市) 原材料:菜種(国産) 2年

248 ほうろく菜種油
460g 2,200円(税2,376円)

魚・水産加工品

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

土佐佐賀産直出荷組合

高知県黒潮町

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



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



高知・土佐佐賀産直出荷組合 隔週BD 原材料:ぶり(高知県) 40日

523 土佐薫焼き天然ぶりタタキ 120g 715円(772円) 680円(734円)

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合 隔週BD

524 土佐のかつお丼 80g 556円(600円)

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合 隔週BD 原材料:アジ(高知県)・パン粉・小麦粉・ガーリックパウダー・食塩 90日

525 アジガーリックフライ 150g 625円(675円)

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合 隔週BD 原材料:アジ(高知県)・パン粉・小麦粉・食塩 40日

526 土佐のアジフライ 100g 538円(581円)

Large advertisement for '人気です' (Popular) featuring '玉ねぎと合わせて、野菜も一緒にモリモリ食べましょう!' (Eat vegetables together with onions!). Includes items 521 and 522: 土佐沖一本釣り・薫焼き鰹たたき たれなし 130g (900円) and 200g (922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 隔週BD 原材料:きびなご・でん粉・塩・コショウ 40日

527 きびなごのから揚げ 140g 543円(587円) 517円(558円)

豆ア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 隔週BD 原材料:あじ(高知県)・馬鈴薯澱粉・塩、こしょう 40日

528 豆アジの唐揚げ 100g 510円(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 隔週BD 原材料:サバ・馬鈴薯澱粉・醤油・みりん・酒 90日

529 さば竜田揚げ 150g 525円(567円)

三陸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 隔週BD 原材料:かつお(太平洋)・醤油・みりん・砂糖・ゆず 90日

530 かつおの角煮 110g 582円(629円)

相性のよいマヨネーズとパジルで味付け。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 隔週BD 原材料:しいら(高知県)・マヨネーズ・玉ねぎ・パン粉・パジル・食塩 90日

533 白身魚のバジルマヨチーズ焼 120g(4個) 609円(658円) 580円(626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 隔週BD 原材料:しいら(高知県)・馬鈴薯澱粉・ケチャップ・砂糖・醤油・菜種油 90日

534 白身魚ケチャップ煮 140g 556円(600円)

うす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 隔週BD 原材料:レンコ鯛(高知県)・塩 90日

535 れんこ鯛の塩干し 1枚 456円(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 隔週BD 原材料:さば(高知県) 90日

536 土佐の生サバフィーレ 約250g 630円(680円)

Advertisement for Mastomi (徳島県徳島市) featuring '★札幌中一はGWのためお休みです。' (★Sapporo Chuichi is closed for GW).

良いまぐろの特性は鮮やかな色、深い旨味、そして弾力のある食感です。その全てを楽しんでいただくために、ペースト状にせず粒を残した独自の製法で作っています。



徳島・マストミ スポット 原材料:まぐろ(メバチマグロ(台湾)、菜種油、タレ(醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、酵母エキス) 15日

538 つぶつぶまぐろ丼 タレ付き 2食分 50g×2 800円(864円)

539 2P/4食分 50g×4 1,545円(1,669円) 1,481円(1,600円)

食感の良いびんちょうまぐろを適度な厚みでスライスし、ごまの風味の効いた特製だれで漬けてみました。これまでの醤油味とは一味違う、ご飯が進む漬け丼です。仕上げに、胡麻油やラー油をちょっぴりたらして、香りとともに召し上がれ!



徳島・マストミ スポット 原材料:ピンチョウマグロ(太平洋)・醤油・発酵調味料・砂糖・ねりごま・白ごま・馬鈴薯でんぷん・食塩 30日

540 まぐろ漬け丼(胡麻ダレ) 80g×2 680円(735円)

身質の良いカツオを適度な厚さにスライスし、オリジナルのタレに漬け込みました。もっちりとしたカツオがタレと絡み、ご飯との相性は抜群です!



徳島・マストミ スポット 原材料:カツオ(太平洋)・小麦(小麦を含む)、米発酵調味料 15日

541 カツオ漬け丼用 80g×2 680円(735円)

柔らかな身質と、あっさりとした味わいが特徴のびんちょうまぐろのお刺身用です。お刺身にして醤油でお召し上がり頂いたり、サイコロにカットしてお好みのお野菜と合わせたサラダもおススメです。



徳島・マストミ スポット 原材料:びんちょうまぐろ 15日

542 びんちょうまぐろ刺身用 160g 560円(605円)

「コクのあるうまみ」と「もっちりとした食感」をお楽しみください。



徳島・マストミ スポット 原材料:メバチマグロ(太平洋) 15日

543 メバチマグロ切落しスライス 100g 700円(756円)

使い勝手のよいサイコロカットになっています。山かけ丼などにどうぞ。



徳島・マストミ スポット 原材料:キハダマグロ(太平洋) 15日

544 刺身用まぐろ角切り 120g 760円(821円) 722円(780円)

鮮やかな赤色が特徴のメバチマグロの中でも、延縄漁船の漁獲した、鮮度・色目の良いものを選別して使用しています。刺身、サラダ等に。



徳島・マストミ スポット 原材料:メバチマグロ(太平洋) 15日

545 メバチマグロ短冊 100g 728円(787円) 693円(748円)

特製甘酢ソースをからめていますので、魚嫌いの方にも抵抗なく栄養価の高いマグロを食していただけます。湯煎してお召し上がりください。



徳島・マストミ スポット 原材料:まぐろ、玉ねぎ、砂糖、ケチャップ、馬鈴薯澱粉、豚肉、醤油、菜種油、酢、鶏卵、小麦粉、ねぎ油、酒、天日塩、生姜、ごま油、コンショウ、にんにく 90日

546 まぐろ団子甘酢ソース・2食 4個×2 558円(603円)

メバチマグロのカマの部分、調理しやすい大きさにカットしました。加熱することで旨味が増し、マグロの隠れた美味い部位です。照り焼き風に漬けてパターベキューの具材にもおすすめです。



徳島・マストミ スポット 原材料:メバチマグロ(太平洋) 30日

547 メバチマグロのカマぶつ切り 300g 410円(443円)

高タンパク・低カロリーのマグロに山芋を加えた、ヘルシーで柔らかい「まぐろつみれ」です。スープの味を活かせるように、自然な味に仕上げられています。



徳島・マストミ スポット 原材料:メバチマグロ(台湾)、鶏卵、山芋、馬鈴薯澱粉、玉ねぎ、長ねぎ、醤油、生姜 90日

548 まぐろつみれ 150g(9~11個) 482円(521円)

解凍後、10分程度グリルで焼いて召し上がれます。1尾のピンチョウマグロからわずしか取れない腹身です。



徳島・マストミ スポット 原材料:ピンチョウマグロ(太平洋) 30日

549 まぐろ腹身(焼き物用) 170g 500円(540円)

1尾から僅しか取れないメバチマグロのカマの部分でも、特に脂ののった可食部の多いところだけを選別し、調理しやすいようにスライスカットしてあります。



徳島・マストミ スポット 原材料:めばちまぐろ(太平洋) 15日

550 まぐろカマト口焼物用 200g 540円(584円)

硬い骨があることや加工に手間がかかることから、市場にあまり流通せず、限られたルートでしか入手できないマグロの頭肉。加熱することで旨味が増し、柔らかな身質が特徴のマグロの隠れた美味い部位です。小骨が少なく、身離れも良いので、魚が苦手な方もお召し上がり頂きやすいです。



徳島・マストミ スポット 原材料:メバチマグロ 30日

551 まぐろカプト肉切身 300g 540円(584円)

Advertisement for 'Mastomi's Home-made Side Dish Series' (マストミさんちの台所でつくるお惣菜シリーズ). Features item 552: まぐろのしぐれ煮 (50g×2 400円).

Advertisement for 'Mastomi's Home-made Side Dish Series' (マストミさんちの台所でつくるお惣菜シリーズ). Features item 553: まぐろの塩麹竜田 (150g 600円).

Advertisement for 'Mastomi's Home-made Side Dish Series' (マストミさんちの台所でつくるお惣菜シリーズ). Features item 554: ひとくちまぐろカツ (150g 570円).

Advertisement for 'Mastomi's Home-made Side Dish Series' (マストミさんちの台所でつくるお惣菜シリーズ). Features item 555: ひとくちエビフライ (100g 592円).

Advertisement for 'Mastomi's Home-made Side Dish Series' (マストミさんちの台所でつくるお惣菜シリーズ). Features item 556: 天然エビのチリソース (150g 602円).

Advertisement for 'Mastomi's Home-made Side Dish Series' (マストミさんちの台所でつくるお惣菜シリーズ). Features item 556: 天然エビのチリソース (150g 602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 隔週BD 原材料:カタクチイワシの稚魚、食塩 4週間



558 無漂白ちりめん 70g 766円(税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 隔週BD 原材料:カタクチイワシ、食塩 3ヶ月



559 特選いりこ 100g 555円(税599円)

四国や瀬戸内海のきれいな海で採れたカタクチイワシを煮て、天日及び機械乾燥しました。特選よりやや小ぶりのいりこです。

福岡・パンタレ 隔週BD 原材料:カタクチイワシ、食塩 3ヶ月



560 いりこ 100g 508円(税549円)

水洗いした生わかめに塩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 隔週BD 原材料:わかめ、食塩 6ヶ月



561 生わかめ玄海育ち(塩蔵) 200g 508円(税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 隔週BD 原材料:もずく、自然塩 6ヶ月



562 天然もずく 200g 417円(税450円)

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



福岡・パンタレ 隔週BD 原材料:ひじき(玄海) 6ヶ月

563 天然天日干し玄海ひじき 50g 800円(税864円)

磯の香りと旨みが素材の良さを生かします。種類・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) 6ヶ月

564 枕崎のだしかつお 80g 638円(税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) 3ヶ月

565 花かつお 60g 522円(税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 隔週BD 原材料:すけとうだらの卵巣(アリュウシヤン海域・ロシア)清酒、本みりん、こんぶ、かつおぶし、自然塩、とうがらし、ゆず 2ヶ月

辛子明太子 566 甘口 567 辛口 各100g 1,205円(税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。

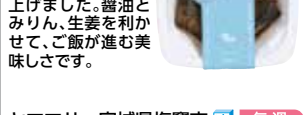
脂ののったサバを海水に漬けてめめる「うしお造り」が大人気の「ヤマサ」の漬け魚。冷凍魚とは思えないふっくらしていて実に美味な仕上がります。



ヤマサ 宮城県塩電市 隔週 原材料:サバ(ノルウエー産)・深層海塩(インドネシア産) 90日

569 ヤマサの甘塩サバ 60g×2 350円(税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。骨まで柔らかく炊き上げました。醤油とみりん、生姜を利かせて、ご飯が進む美味しさです。



ヤマサ 宮城県塩電市 隔週 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 90日

570 三陸産さんま佃煮 70g 316円(税341円)

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



ヤマサ 宮城県塩電市 隔週 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 90日

571 金華さば仙台みそ煮 60g 335円(税362円)

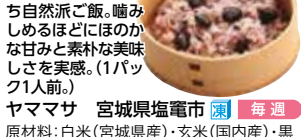
コクがあり、濃厚な旨みが特徴の銀だら。脂がほどよく乗ったなめらかな食感を味わっていただけます。



ヤマサ 宮城県塩電市 隔週 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・米粉 90日

572 銀だらコク煮 50g 460円(税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入ったもちもち自然派ご飯。噛みしめるほどにほのかな甘みと素朴な美味しさを実感。(1パック1人前)



ヤマサ 宮城県塩電市 隔週 原材料:白米(宮城県産)・玄米(国内産)・黒豆(北海道産)・黒米(宮城県産) 90日

573 黒豆と玄米の炊き込みご飯 80g 292円(税315円)

瀬戸内で獲れたかたくちいわしを添加物を一切使用しないで煮あげました。素晴らしいだしがとれます。

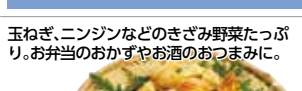


静岡県静岡市 小倉食品 原材料:かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩 180日

574 無添加にぼし(片口いわし) 120g 660円(税713円)

いちろうこ(南伊豆水産)

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。昔ながらの揚げ上げは石臼でを行い、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。



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 隔週 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 7日

576 小竹輪 30g×5 482円(税521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。



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 隔週 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 7日

576 小竹輪 30g×5 482円(税521円)

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



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 隔週 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 10日

577 小判揚 5枚(150g) 446円(税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。



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 隔週 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 14日

578 うろこちゃん(白かまぼこ) 150g 582円(税629円) 554円(税598円)

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



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 隔週 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 14日

579 いわしはんぺん 5枚(150g) 542円(税585円)

ぶちぶちしたタコがアクセント。煮物やおでんに入れたり、お弁当のおかずにもどうぞ。



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 隔週 原材料:魚肉(すけとうだら)・タコ(ベトナム)・馬鈴薯でんぷん(北海道産)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油 10日

580 たこボール 8個 428円(税462円)

玉ねぎ、ニンジンなどのきざみ野菜たっぷり。お弁当のおかずやお酒のおつまみに。



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 隔週 原材料:すけとうだら全糖すり身・イカ・ピーマン・玉ねぎ・卵焼(いちろうこ)・ニンジン・馬鈴薯でんぷん・菜種油・粗糖・塩・味の母・鰹だし 10日

581 味なひとくち揚 150g 578円(税624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。



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 隔週 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)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油・唐辛子・ゴボウ(国産) 10日

582 ごぼうつまみ 100g 462円(税499円) 439円(税474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!



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 隔週 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 10日

583 うずら卵天 4個 502円(税542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!



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 隔週 原材料:すけそうたらすり身・葉ねぎ(静岡県産)・馬鈴薯でんぷん(北海道産)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油 10日

584 ねぎちぎり揚 100g 466円(税503円)

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



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 隔週 原材料:すけそうたらすり身・馬鈴薯でんぷん(北海道産)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油 10日

585 青のり小判 3枚 386円(税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!



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 隔週 原材料:すけそうたらすり身(主に北海道)・ぐち・馬鈴薯でんぷん(北海道産)・粗糖・鰹だし・塩(天日粉砕塩)・味の母・かつおだし・菜種油 14日

586 桜えび釜揚げ 3枚 715円(税772円) 679円(税733円)

発泡させていないので、一般のはんぺんのようにふわふわでなく、しっとりとしたはんぺんです。



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 隔週 原材料:ぐち、すけそうたらすり身、馬鈴薯でんぷん(北海道)、粗糖、卵白、味の母、塩(天日粉砕塩)、鰹だし 14日

587 白はんぺん 3枚 671円(税725円)

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

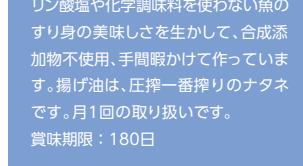


いちろうこ 静岡県静岡市清水区 隔週 原材料:すけそうたらすり身、ごぼう、馬鈴薯でんぷん(北海道産)、粗糖、食塩、醗酵調味料、かつおだし、菜種油 10日

588 ごぼう巻き 100g 474円(税512円)

別所かまぼこ店

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、圧搾一番搾りのなたねです。月1回の取り扱いです。賞味期限:180日



別所かまぼこ店 隔週配達 島根・別所蒲鉾店 隔週 原材料:魚肉すり身、地下水、青大豆、食用菜種油、馬鈴薯澱粉、砂糖、魚醤、食塩、鰹だし、昆布だし、味醂 180日

594 青大豆ちぎり天 120g 453円(税489円)

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



別所かまぼこ店 隔週配達 島根・別所蒲鉾店 隔週 原材料:魚肉すり身、地下水、イカ、菜種油、馬鈴薯澱粉、魚醤、砂糖、塩、鰹だし、昆布だし、みりん 180日

590 海老つまみ 5個・100g 453円(税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。



別所かまぼこ店 隔週配達 島根・別所蒲鉾店 隔週 原材料:魚肉すり身、地下水、イカ、菜種油、馬鈴薯澱粉、魚醤、砂糖、塩、鰹だし、昆布だし、みりん 180日

591 出雲のイカ天 100g 453円(税489円)

鯛、鱈、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。



別所かまぼこ店 隔週配達 島根・別所蒲鉾店 隔週 原材料:魚肉すり身、地下水、馬鈴薯澱粉、粉、菜種油、魚醤、砂糖、塩、かつおだし、昆布だし、みりん 180日

592 おじいちゃんのだら 6枚 453円(税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!



別所かまぼこ店 隔週配達 島根・別所蒲鉾店 隔週 原材料:魚肉すり身、地下水、馬鈴薯澱粉、菜種油、みりん、塩、砂糖、あおさ粉、かつおだし、魚醤、昆布だし 180日

593 出雲のちくわ磯辺揚げ 120g 453円(税489円) 439円(税474円)

大粒の枝豆がごろごろ入ったちぎり揚げ。解凍後、軽く温めてお召上がりください。



別所かまぼこ店 隔週配達 島根・別所蒲鉾店 隔週 原材料:魚肉すり身、地下水、青大豆、食用菜種油、馬鈴薯澱粉、砂糖、魚醤、食塩、鰹だし、昆布だし、味醂 180日

594 青大豆ちぎり天 120g 453円(税489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。



別所かまぼこ店 隔週配達 島根・別所蒲鉾店 隔週 原材料:魚肉すり身、地下水、菜種油、馬鈴薯澱粉、カットごぼう、カット人参、カット玉葱、魚醤、砂糖、塩、鰹だし、昆布だし、みりん 180日

595 出雲の野菜天 120g 453円(税489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。



別所かまぼこ店 隔週配達 島根・別所蒲鉾店 隔週 原材料:魚肉すり身、地下水、カット玉葱、菜種油、馬鈴薯澱粉、魚醤、砂糖、塩、鰹だし、昆布だし、みりん 180日

596 出雲の玉ねぎ天 120g 453円(税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。



別所かまぼこ店 隔週配達 島根・別所蒲鉾店 隔週 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 180日

597 玉ねぎボール 120g 453円(税489円)

ホタテとイカをたっぷり練りこみ、海鮮の旨みとネギの風味に加え島根県産の唐辛子でピリ辛に仕上げました。

翌々週配達 島根・別所蒲鉾店 原材料: 魚肉すり身・地下水・イカ・ホタテ・カット葱・菜種油・馬鈴薯澱粉・魚醤・砂糖・塩・唐辛子・鰹だし・昆布だし・みりん 180日 598 ピリ辛海鮮揚げ 100g 453円(税474円)

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

翌々週配達 島根・別所蒲鉾店 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 180日 599 しいたけ丸 5個・100g 396円(税428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 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 180日 600 のどぐろ入り天ぷら 5枚/100g 453円(税489円)

柚子の香りいっぱいふわふわの食感のはんぺん。そのままお刺身風に食べても◎

翌々週配達 島根・別所蒲鉾店 原材料: 魚肉すり身・地下水・馬鈴薯澱粉・塩・みりん・魚醤・ゆず・鰹だし・昆布だし・砂糖 180日 601 出雲のゆず入りはんぺん 120g 453円(税489円)

国産鰯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 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 180日 602 アジはんぺん 4枚/120g 453円(税489円)

魚肉の旨味を十分に引き出した出雲風のちくわをカットし、バジルとブラックペッパーの効いた衣を付け、菜種油で揚げました。

翌々週配達 島根・別所蒲鉾店 原材料: 魚肉すり身・地下水・馬鈴薯澱粉・食用菜種油・砂糖・味噌・食塩・黒コショウ・鰹だし・バジル・魚醤・昆布だし・180日 603 出雲のちくわバジル&黒こしょう 120g 453円(税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 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 180日 605 出雲の棒ごぼう天 3本 453円(税489円)

ホタテとイカをたっぷり練りこみ、海鮮の旨みとネギの風味が活かされています。

翌々週配達 島根・別所蒲鉾店 原材料: 魚肉すり身・地下水・イカ・ホタテ・馬鈴薯澱粉・カットネギ・砂糖・塩・魚醤・みりん・鰹だし・昆布だし・菜種油 180日 606 海鮮ちぎり天 100g 453円(税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 原材料: 魚肉すり身・地下水・馬鈴薯澱粉・塩・みりん・魚醤・鰹だし・昆布だし・砂糖 180日 607 地魚・白つみれ 6個/120g 453円(税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

京都・ほった園 隔週BD 原材料: 緑茶(京都府/有機栽培) 6ヶ月 609 宇治の有機抹茶 30g 1,000円(税1,080円)

京都・ほった園 毎週 原材料: 茶(京都府/有機栽培) 1年 610 有機栽培熟成三年番茶 150g 415円(税448円)

京都・ほった園 毎週 原材料: 緑茶(京都府/有機栽培) 180日 611 宇治の松印煎茶 100g 1,000円(税1,080円)

京都・ほった園 毎週 原材料: 緑茶・抹茶(京都府/有機栽培) 180日 612 宇治の抹茶入りきき茶 100g 600円(税648円)

大阪・ムソー B週 原材料: 有機緑茶(国産) 1年 613 有機双番茶ティーバッグ 5g×40 1,150円(税1,242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 614 天の紅茶リーフ 500円(税540円) 615 天の紅茶TB 500円(税540円) 616 生姜紅茶TB 650円(税702円)

東ティモール・ブラジル・グアテマラ・ペルー産のオーガニック豆をブレンドしています。福岡・POPCOFFEES 毎週 原材料: 東ティモール・ブラジル・グアテマラ・ペルー産のオーガニックコーヒー豆 6ヶ月 617 中挽 618 豆 各150g 1,050円(税1,134円) 964円(税1,041円)

大阪・ムソー 隔週BD 9ヶ月 やわらかな苦みとココ、フルーティな甘みがバランスよくスッキリとした味わいのオーガニックアイスコーヒーです。大阪・ムソー 隔週BD 619 オーガニックアイスコーヒー/無糖 有機JAS認証のコロンビア産豆使用。南アルプスの伏流水を使用し、ネルドリップ方式で抽出したアイスコーヒーです。自然の恵みを最大限に活かした、香り高い深い味わいに仕上がりました。 620 オーガニックアイスコーヒー/微糖 各1000ml 556円(税600円)

シーンを選ばない好バランス 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。 622 有機スペシャルブレンド・豆 623 有機スペシャルブレンド・粉 各200g 1,220円(税1,318円)

独自の焙煎にこだわった珈琲実験室のおすすブレンド。炒りが深くこぼばしい風味。東京・珈琲実験室 毎週 原材料: コーヒー豆(グアテマラ・ペルー・メキシコ) 12ヶ月 621 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) 120日 628 国産大豆の無調整豆乳 1000ml 388円(税419円)

りんごそのものの風味がお楽しみいただけるりんご果汁100%のストロベリーりんごジュースです。季節によってりんごの品種が変わります。青森・斉藤農園(津軽産直組合) 毎週 原材料: りんご(津軽産直組合) 1年 629 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。濃すぎると飲みにくいです。東京・オーサワジャパン 隔週BD 原材料: 有機玄米・玄米 6ヶ月 632 オーサワの有機玄米甘酒(なめらか) 200g 350円(税378円)

どしりとしたボディと旨み 「より深みのある珈琲」との要望から誕生。苦みはありながらも渋みはなく、スイーツや食事にも合う味わいです。砂糖やミルクを入れても負けない深みを楽しめます。 624 有機ロイヤルブレンド・豆 625 有機ロイヤルブレンド・粉 各200g 1,400円(税1,512円)

自然の甘味が生きている! 有機にんじんと有機レモン果汁だけを使用した無加塩・無加糖のジュースです。徳島・光食品 隔週BD 原材料: 有機濃縮にんじん、有機レモン 2年 630 有機にんじんジュース 2本 160g×2 370円(税400円)

本葛使用のくず餅です。なめらかな口あたりで、雪のような本葛粉の自然の甘味が奏でるやさしい味わいです。福岡・廣八堂 スポット 原材料: 砂糖・さつまいもでん粉・麦芽糖(アメリカ他)・本葛粉【黒みつ】黒糖【きな粉】大豆 3ヶ月 638 廣八堂 本くず餅 73g×3 660円(税713円)

口に含むとやわらかですーつ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のため、「もしもの時」に常備をおすすめします。岐阜・奥長良川名水 隔週BD 原材料: 水(岐阜) 5年6ヶ月 633 2L×6本 1,920円(税2,074円) 634 ケース 500ml×24 4,320円(税4,666円)

本わらび使用のわらび餅です。藤の根から採れるわらび粉は早春の野の息吹を醸すような味わいです。福岡・廣八堂 スポット 原材料: 砂糖・さつまいもでん粉・麦芽糖(アメリカ他)・本葛粉【黒みつ】黒糖【きな粉】大豆 3ヶ月 639 廣八堂 本わらび餅 73g×3 660円(税713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。 626 有機アメリカンブレンド・豆 627 有機アメリカンブレンド・粉 各200g 1,160円(税1,253円)

北海道産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・ノースカラース B週 原材料: 大豆(北海道十勝産)・甜菜糖(北海道) 90日 637 純国産北海道黒豆の甘納豆 95g 340円(税367円)

本葛使用のくず餅です。なめらかな口あたりで、雪のような本葛粉の自然の甘味が奏でるやさしい味わいです。福岡・廣八堂 スポット 原材料: 砂糖・さつまいもでん粉・麦芽糖(アメリカ他)・本葛粉【黒みつ】黒糖【きな粉】大豆 3ヶ月 638 廣八堂 本くず餅 73g×3 660円(税713円)

口に含むとやわらかですーつ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のため、「もしもの時」に常備をおすすめします。岐阜・奥長良川名水 隔週BD 原材料: 水(岐阜) 5年6ヶ月 633 2L×6本 1,920円(税2,074円) 634 ケース 500ml×24 4,320円(税4,666円)

本わらび使用のわらび餅です。藤の根から採れるわらび粉は早春の野の息吹を醸すような味わいです。福岡・廣八堂 スポット 原材料: 砂糖・さつまいもでん粉・麦芽糖(アメリカ他)・本葛粉【黒みつ】黒糖【きな粉】大豆 3ヶ月 639 廣八堂 本わらび餅 73g×3 660円(税713円)

ポリポリとした食感とさつまいも本来の甘みが美味しい! 静岡・ヨコノ食品 B週 原材料: さつまいも(国産)、粗糖、菜種油 4ヶ月 636 芋せん・千本 78g 440円(税475円)

北海道産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・ノースカラース B週 原材料: 大豆(北海道十勝産)・甜菜糖(北海道) 90日 637 純国産北海道黒豆の甘納豆 95g 340円(税367円)

本葛使用のくず餅です。なめらかな口あたりで、雪のような本葛粉の自然の甘味が奏でるやさしい味わいです。福岡・廣八堂 スポット 原材料: 砂糖・さつまいもでん粉・麦芽糖(アメリカ他)・本葛粉【黒みつ】黒糖【きな粉】大豆 3ヶ月 638 廣八堂 本くず餅 73g×3 660円(税713円)

口に含むとやわらかですーつ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のため、「もしもの時」に常備をおすすめします。岐阜・奥長良川名水 隔週BD 原材料: 水(岐阜) 5年6ヶ月 633 2L×6本 1,920円(税2,074円) 634 ケース 500ml×24 4,320円(税4,666円)

本わらび使用のわらび餅です。藤の根から採れるわらび粉は早春の野の息吹を醸すような味わいです。福岡・廣八堂 スポット 原材料: 砂糖・さつまいもでん粉・麦芽糖(アメリカ他)・本葛粉【黒みつ】黒糖【きな粉】大豆 3ヶ月 639 廣八堂 本わらび餅 73g×3 660円(税713円)

しなやかな食感でコシのある国内産寒天と、北海道産赤えんどう使用の豆かんてんです。黒蜜をかけてお召し上がりください。

国産天草を煮出して作った寒天、沖縄産黒砂糖で作った黒蜜、国産大豆きな粉等こだわり原料の和風デザートです。

640 豆かんてん 黒蜜 155g
原材料:天草、黒糖みつ(沖縄)、赤えんどう(北海道)、醸造酢

641 きな粉 黒みつ寒天 160g
原材料:天草、黒糖みつ(沖縄)、きな(国産大豆)、醸造酢、醸造酢

今季初 神奈川・太陽 スポット 3ヶ月 夏のデザートに 各 310円(税335円)

無選別なので割れませんが入ることもあります。

埼玉・崎山米菓 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、醸造調味料、食塩、乾燥だし、昆布エキス、馬鈴薯澱粉

農業不使用のうるち米のおせんべい。香ばしい醤油味です。

岩手・味泉 B週
原材料:うるち米(国産)、醤油・玄米水あめ、馬鈴薯でんぷん(北海道)

竹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られています。

大阪・ムソー B週
原材料:[もち米(国産)・ピーナッツ(アメリカ産)・有機たまり醤油・植物油(パーム油)・麦芽水飴・食塩・香辛料(唐辛子・陳皮・白ごま・黒ゴマ・山椒)青のり・ケシノ実・麻の実・カツオ粉末・シタケ粉末・昆布粉末

645 黒こしょうせんべい 100g 400円(税432円)

646 みちのくせんべい(小丸しょうゆ) 110g 400円(税432円)

647 柿の種 80g 310円(税335円)

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

651 OGコーンフレーク/プレーン 150g 430円(税464円)

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

652 ふくらふくれプレーン 1個 389円(税420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!

653 有機ぶどう使用のゼリー 60g 135円(税146円)

出てくるスティックタイプのゼリー 安心の国内産果汁使用

654 ぶどう 愛知・太田油脂 B週 180日

655 みかん ぷるっとゼリー 各16g×8 310円(税335円)

656 もも

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、石鹼を中心とした洗浄成分です。

10005 アルカリウォッシュ 1kg 650円(税715円)

10006 クエン酸 300g 520円(税562円)

10010 ピュアティッシュペーパー 5箱 672円(税739円)

10011 吸収名人キッチンペーパー 3箱 557円(税613円)

10014 コスロン交換用フィルター 8個 380円(税418円)

10012 三角コーナー用 10013 排水口用

10021 菊花せんこう・標準 10巻×3 1,136円(税1,250円)

人やペットにやさしい天然成分で作られているから安心!昔ながらの除虫菊を使用。

たまり醤油を使用し、あまから味に仕上げた昔ながらのぽん菓子です。

642 特別栽培のたまりぽん菓子 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。

643 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。

644 赤ちゃんせんべい 25g(1枚×14袋) 290円(税313円)

バターに代りに有機パーム油を使用した優しい甘さの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。

648 オーガニックビスケット・オーツ麦 5枚×3袋 514円(税555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「玄米ごはん」14〜15枚に相当します。保存に便利なチャック袋。

649 玄米ごはん/プレーン 80g 300円(税324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。

650 豆乳どーなっつ 72g 220円(税238円)

濃厚下純粋な美味し♪ 今季初

初夏~夏の定番人気おやつ、無添加ネージュのアイスキャンディーが始まりました。ネージュのアイスキャンディーはよつ葉のミルクや無農薬緑茶・純ココア等、こだわりの原料を使用。それぞれの持ち味を生かすため、材料の殺菌もできるだけせず、フレッシュな風味をそのまま残すよう工夫しています。子供も大好きなおやつだからこそ、ぜひ、本物の美味しさを味わってほしいですね。

ノンホモバスターライズ牛乳と、濃縮乳(よつ葉乳業)のアイスキャンデーです。北海道産ビート糖を使用しています。

657 ミルク 10001 宇治金時

北海道産小豆で作った無添加粒あん入りで、粒の食感と自然な小豆の味わいが楽しめます。

658 小豆 10002 ブルーベリー

無糖茶園の柑橘果汁そのままのさわやかな酸味と風味です。すっきりした後口。

659 みかん 10003 チョコ

10007 天然重曹 600g 490円(税529円)

10008 ワンタッチ芯なしシングル 130m×6 730円(税803円)

10009 ピュアブラウン・ダブル 37.5m×8 672円(税739円)

内モンゴル奥地のシリング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。

10015 昼用羽なし 24個 500円(税550円)

しっかり巻いたロールで通常のトイレトペーパーと同じ大きさなのに長さ約2枚(130m)。

10016 昼用羽付き 16個 500円(税550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くら、ソフトな肌ざわりを実現しています。

10017 多い日屋用羽なし 18個 500円(税550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~

10018 夜用羽なし 12個 500円(税550円)

10019 多い日夜用羽つき 10個 500円(税550円)

10020 おりものシート 40個 630円(税693円)

10018 夜用羽なし 12個 500円(税550円)

10019 多い日夜用羽つき 10個 500円(税550円)

10020 おりものシート 40個 630円(税693円)

10012 三角コーナー用 10013 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385円)

10018 夜用羽なし 12個 500円(税550円) 10019 多い日夜用羽つき 10個 500円(税550円) 10020 おりものシート 40個 630円(税693円) トップシートはコットン100%不織布、吸収材はふかふか素材の綿状パルプを使用し、石油由来の高分子吸収材は不使用です。 ナチュラムーン・ナプキン

第3世界ショップ 東京都目黒区

フェアトレードからコミュニティトレードへ

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

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生きています。

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

10023 ココナッツミルク
200ml **320円**(¥346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い調味料。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 ◎25ヶ月
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)

10027 チャツネ
260g **625円**(¥675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。



本格旨辛な使い切りカレーペースト



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が、後から来るペッパーの辛さがクセになります。

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やかな辛さが、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、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

10024 カルボリ/カレーペースト 80g
10025 ジャフナ/カレーペースト 80g
各 **334円**(¥361円)

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

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

10030 レーズン
165g **495円**(¥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 ◎180日
原材料: マカダミアナッツ

10031 マカダミアナッツ (食塩不使用)
65g **689円**(¥744円)

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 ◎180日
原材料: クランベリー、砂糖、ひまわり油

10028 ドライクランベリー
80g **560円**(¥605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 ◎180日
原材料: プルーン (種なし)

10029 プルーン(種めぎ)
120g **689円**(¥744円)

メキシコの太陽を浴びた完熟パイナップルをカットして乾燥させました。凝縮された甘みと香りをお楽しみください。

翌々週配達
東京・第3世界ショップ
スポット ◎180日
原材料: ドライパイナップル (メキシコ)

10032 ドライパイナップル
60g **543円**(¥586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 ◎180日
原材料: ピスタチオ (アメリカ)

10033 ピスタチオ(食塩不使用)
70g **689円**(¥744円)

海外の有機認証を得た、ナッツとドライフルーツをラム酒漬けにしました。お菓子作りや、アイスのトッピングに。

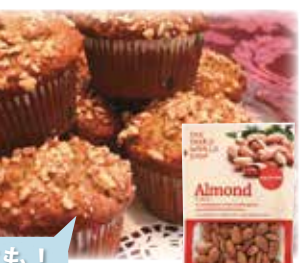
翌々週配達
東京・第3世界ショップ
スポット ◎180日
原材料: ドライマンゴー(メキシコ)、ドライクランベリー、粗糖、ひまわり油、レーズン、ドライパイナップル

10035 ヨーグルトと食べるドライフルーツ
100g **689円**(¥744円)

健康を気にする女性にうれしい栄養素がたくさん詰まっています。食塩不使用なので料理やお菓子にも幅広くご使用になれます。

翌々週配達
東京・第3世界ショップ
スポット ◎180日
原材料:アーモンド (アメリカ)

10034 アーモンド (食塩不使用)
70g **669円**(¥723円)



アーモンドには10種類以上の栄養素がバランスよく含まれています。食塩は使用していません。

いつもの3.2倍
翌々週配達
東京・第3世界ショップ
スポット ◎180日
原材料:アーモンド (アメリカ)

10036 徳用アーモンド (食塩不使用)
230g **1,594円**(¥1,722円)

甘みの強いスリランカ産のカシューナッツを、国内で香ばしくローストしました。

翌々週配達
東京・第3世界ショップ
スポット ◎180日
原材料: カシューナッツ (スリランカ)

10037 カシューナッツ (食塩不使用)
70g **689円**(¥744円)

「カレーの壺」生産者スリランカのマリオさん秘伝の16種類のスパイスを、カシューナッツにブレンド。

翌々週配達
東京・第3世界ショップ
スポット ◎6ヶ月 **フルフル** 匳
原材料:カシューナッツ、小麦粉、砂糖、コーンスターチ、食塩、菜種油、ターメリック、カレー粉

10038 カシューナッツカレー味
60g **574円**(¥620円)



「誰でも、おいしく簡単に」本場のスリランカカレーが作れます!

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

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

10047 オリジナル
625円⇒(¥675円) **606円**(¥654円)

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、乾燥コナッツ、しょうが、その他香辛料

10048 マイルド **625円**(¥675円)

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、乾燥コナッツ、ココナッツオイル、その他香辛料

10049 スパイシー **625円**(¥675円)

翌々週配達 ◎25ヶ月
東京・第3世界ショップ **カレーの壺** 各220g

くるみは有機栽培認定団体の基準に従って栽培、黒糖は沖縄産。黒糖のコーティングは手作業でしています。

翌々週配達
東京・第3世界ショップ
スポット ◎180日
原材料: くるみ、加工黒糖、砂糖

10039 黒糖くるみ
65g **495円**(¥535円)

厚みがあり、歯ごたえが残るように仕上げたオートミールです。いろいろな料理に活用できます。

翌々週配達
東京・第3世界ショップ
スポット ◎365日
原材料: オートミール

10043 オートミール
450g **948円**(¥1,024円)

油を使わずカリッと香ばしくローストしたアーモンドをメープルシロップで衣がけした自然派スナック。

翌々週配達
東京・第3世界ショップ
スポット ◎180日
原材料: ローストアーモンド、メープルシロップ、食塩

10040 メープルアーモンド
40g **495円**(¥535円)

酸味・苦み・コクのバランスがよく、すっきりとした飲み口とまろやかな甘み特徴です。完熟した実だけを選んで収穫する、手摘み・天日乾燥のコーヒーです。

翌々週配達
東京・第3世界ショップ
スポット ◎1年
原材料: コーヒー豆 (グアテマラ)

10044 豆 **10045 粉**
各200g **969円**(¥1,047円)

樽の樹液を約40分の1まで煮詰めて作られます。ゴールデンは大変希少価値がある一番搾りのシロップです。色が淡くメープル本来の繊細な風味が特徴です。

翌々週配達
東京・第3世界ショップ
スポット ◎3年
原材料: メープルシロップ(カナダ)

10041 リックさんのメープルシロップ ゴールデン(デリケートテイスト)
330g **1,486円**(¥1,605円)

メープルシロップを煮詰めて水分を飛ばして作られるメープルシュガーは希少価値が高く、上品でまろやか、かつ深みとコクのある甘さと、芳醇な香りが特徴です。

翌々週配達
東京・第3世界ショップ
スポット ◎3年
原材料: メープルシロップ(カナダ)

10042 リックさんのメープルシュガー
125g **980円**(¥1,058円)

毎日飲んでも飽きのこないすっきりとした香ばしい味わいです。丁寧で卓越した烏龍茶作りの技術で、茶葉の香りと味を最大限に引き出すことで、何煎出しても豊かな味わいが続きます。

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

10046 林農園の烏龍茶(リーフ)
70g **948円**(¥1,024円)

いのちを育む食の共同企画室 福岡県福岡市南区柏原 4-23-1 九州産直クラブ内

◆九州産直クラブ(九州・東京) ◆にんじんCLUB(愛知・中部)
お問い合わせは上記各社地域版カタログに掲載しております。

有機農業を応援する情報公開マーケット



tel 0568-71-4114 fax 0568-71-1503
https://www.ninjinclub.co.jp



編集後記

◆3月最終週の頃、風邪を引きました。珍しく発熱し、激しい喉の痛みと鼻水、痰が、まあ、出るわ出るわで、1年分は出た感じでした。その時、食欲も落ちてしまい、おいしく食べられたのは、柑橘、晩柑類です。他の固形物はなかなか喉が通らずでした。清美オレンジ、文旦、甘夏など、種類を変えて、毎日1個、食べられました。調子が悪いときは、無理せず、いつもの食事を取らずとも、身体が欲している!と思うものを少しでいいので、美味しく食べられること。ありがたいことでした。身体が確実に冬から春へ向かっているなあ!身体の大掃除したなあ。そんなことを感じられた風邪ひきWEEKでした!
そうそう、鼻水をいっぱい出したら、前より肌の透明感が上がっています。肌もデトックスできたみたいです~(感謝!) (伊勢戸)