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

C週 2024年 19 week

お届けカレンダー	月	火	水	木	金
注文用紙提出日	4/29	30	5/1	2	3
商品のお届け日	6	7	8	9	10
翌々週分のお届け日	13	14	15	16	17

「からだにいいから食べる」なら…良質素材の個性そのまま「ネオファーム」のドライフルーツを！

万直商店（神奈川県厚木市）

▲オーガニックアーモンド農家のスティーブさん（手元に注目！）。カリフォルニア州で最も大きな有機農家さんです。

「からだにいいから」と選んだはずのドライフルーツに、実は「からだによくない」ものが使われている…！？

食物繊維やミネラル、ビタミンなどを豊富に含み、自然な甘み・風味がおいしいドライフルーツ。「罪悪感の少ない」スイーツとしても人気ですね。しかし「果物を干したもの」なので、「生のフルーツに比べて色が茶色っぽい」「元のフルーツが美味しくないと、味が薄い」「輸入の際の保存方法によってはカビやすい」などの弱点があります。これらを補うために、市販のドライフルーツの多くは「保存料」「酸化防止剤（変色を防ぐ）」「砂糖」「酸味料」などが使われます。中には「発がん性」の疑いのあるものも…。

使うのは「素材」だけ！だからこそ、オーガニック＝農家とのつながりを大切に

チラシ企画でおなじみ『ネオファーム』のドライフルーツ＆ナッツは、すべて添加物不使用、農薬＆化学肥料不使用、砂糖やオイルコーティングなどの味付け無し。いわば「すっぴん」の素材勝負！

お届けするのは世界のドライフルーツやナッツを輸入販売する万直商店。今年で創業33年です。2023年7月より、「海外のこだわり農家と顔の見える関係を」をモットーに、ネオファームの創業者である下村雅昭氏の志を引き継ぎ、オーガニック原料に特化した『ネオファーム』ブランドを引きつぎました。

●ネオファームの４つの約束●

1. 農薬や化学肥料などの化学物質に頼らないことを基本に、自然界の力で生産された食品を使用する。
2. 食品の安全性をすべてに優先させる。
3. 生産者とお客様の架け橋になる。
4. 作物の個性を受け入れる。

ご担当の北本博幸さんにお話をうかがいました！

スタッフの北本さん▶オーガニック原料に特化した厚木工場で、ネオファームブランドを担当しています。

「この約束の元、海外のこだわり農家と顔の見える関係を持続し、生産者が作り上げた作物たちへの感謝を忘れずに、変わらぬ思いでドライフルーツ＆ナッツをお届けしています。ネオファームブランドでは原則、同じ生産者から原材料を継続的に購入しています。気候変動など生産者を取り巻く環境は様々。よって変化は生じます。必要に応じて生産地を訪ねたり、メールで情報交換しながら、お互いの信頼関係の構築に努め、持続可能な農産物の供給を目指しています」

▲貴重な原料を一つひとつ丁寧に手作業をまじえて小分けしています。

19week 表紙限定！北本さんイチオシ♪の2点はこちら！

翌々週配達 ネオファーム・神奈川 スポット

生鮮用に栽培されているグレープを樹上で糖度が十分に上がるまで待ってから収穫をし、丁寧に乾燥させた大粒なレーズンです。大粒で弾ける皮の食感、芳醇な香り、強い甘みのグレープです。肉厚でフルーティな味わいをお楽しみください。

原材料:レーズン 賞味180日
10200 大きな干しぶどう徳用パック 産直eco プライス
500g
1,380円⇒(税込1,490円) **1,000円**(税込1,080円)

ネオファームこだわりのレーズンを今回限りの食べ比べセットでご案内します。それぞれが特徴のある味わいとなっております。この機会に是非お試しください。

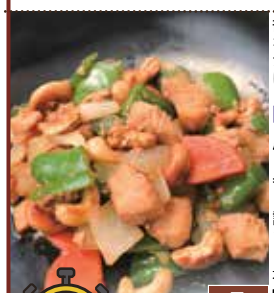
原材料:レーズン 賞味180日
10201 レーズン食べ比べ3袋セット 産直eco プライス
レーズン120ｇ/小さな干しぶどう80ｇ/大きな干しぶどう100ｇ
1,188円⇒(税込1,283円) **900円**(税込972円)

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



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)

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!!

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

産直eco プライス

2人前(450g)　998円⇒(税込1,078円)　898円(税込970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・液卵・酒・ごま油・生姜・にんにくペースト・食塩】

彩り野菜と国産豚の黒酢酢豚

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)　お値打ち!

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

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

6 ブイヨン水餃子スープ

2人前(330g)　1,025円⇒(税込1,107円)　974円(税込1,052円)

水産加工場で処分されてしまう「ブリのアラ」と、同じく食卓では処分されてしまう糖しぼり大根の「漬けたれ」で作る照り焼き煮です。アラは、高知県で水揚げされた天然ブリのアラを使用。甘辛い味付けでご飯によく合います。

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【大根】糖しぼり大根【大根・漬け原材料（砂糖・食塩・米酢）ぶりのあら【ぶり（国産）】添付調味料（醤油だし）【醤油・砂糖・かつおエキス・酵母エキス・醸造酢】添付調味料（かんずり）【唐辛子・糀・柚子・食塩】

7 ぶりあら大根(糖しぼり大根のかんずりあえ付き)

2人前(642g)　990円(税込1,069円)

ボリュームたっぷりの白湯水餃子スープです。大きめの水餃子が12個も入って、具沢山！ラーメンを入れて食べると、ちょっとした主食に。

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【白菜・ねぎ・人参・玉ねぎ・きくらげ】餃子【具（野菜(キャベツ・玉ねぎ・長ねぎ・にら・にんにく・しょうが)豚肉・豚脂・乾燥キャベツ・粒状大豆たんぱく・オイスターソース・でん粉・醤油・食塩・ゴマ油・砂糖・酵母エキス・魚醤）/皮（小麦粉・でん粉・なたね油・食塩）/打ち粉(でん粉)】添付調味料【ポークエキス・食塩・醤油・酵母エキス・砂糖・昆布エキス・でん粉・鰹エキス・玉ねぎ・こしょう粉末・にんにく】

8 白湯水餃子スープ(国産きくらげ入り)

2～3人前(440g)　940円(税込1,015円)

果物&野菜

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

青果物へ使用予定の「農薬」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

今年も 完熟パイナップル from沖縄

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、なるべく早くお召し上がりください。(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「スナックパイン」ことボ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
㊎ 除1菌0虫3植1（肥料の一部に化成含む）品種：ボゴール

10 八重山のスナックパイン(2S)

1玉(0.8～1.1kg)　998円(税込1,078円)

これはめずらしい！

木なり完熟させたはっさくは、濃厚な甘さとほのかな苦みのバランス◎

これはレア！一般の八朔と違い、樹上完熟させてから収穫します。濃厚な甘みと、ほのかな苦みをお楽しみください。

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

11 さつき八朔

約1kg　893円(税込964円)

みかんの名産地！和歌山・有田から 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

12 セミノール

約1kg　698円(税込754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

15 500g　462円(税込499円)

16 1kg　924円⇒(税込998円)　859円(税込928円)　お値打ち!

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
品種：自家選抜、川野、紅甘夏

甘夏

13 約1kg前後　644円(税込696円)

14 約3kg前後　1,932円⇒(税込2,087円)　1,789円(税込1,932円)　お値打ち!

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。

蔵
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3含む）当地比約1/3
品種：ユーレカ

17 レモン

今週限り! 在庫限り!

約300g(2～3個)　349円(税込377円)

初夏の味♪爽やかえんどう豆ごはん!

待ってましたー！爽やかな緑色の実。えんどうグリーンピース！生の豆ならではの香りと風味は初夏の味。豆ごはん、バター炒め、スープなどに。週を追うごとに生育がすすみ、風味も変わります。

ともの わ　愛知県豊田市　蔵
㊎ 菌0虫0　品種：南海緑
＊実が熟すほどサヤが茶色くなるのでご了承ください

18 自然栽培 グリーンピース(さや付)

NEW!

300g　363円(税込392円)

初夏を告げる緑の莢菜の季節！

大人気のスナップえんどう。ぷくっと豆が熟しても、さやがやわらかいので、さやごと食べられます。さっ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。

自然栽培グループ
ともの わ　豊田市
蔵 ㊎ 菌0虫0

今週限り!

19 スナップえんどう

80g　273円(税込295円)

20 徳用 150g

お値打ち!

512円⇒(税込553円)　456円(税込492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！

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

teranova
愛知県安城市 蔵
㊎ 菌0虫0
品種：美味タス

23 無農薬 リーフレタス

150g　328円(税込354円)

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

teranova
愛知県安城市 蔵
㊎ 菌0虫0
品種：レッドファイヤーまたはビバロッソ

24 無農薬 サニーレタス

150g　328円(税込354円)

出始めは、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ンワリしています。

teranova　愛知県安城市
蔵 ㊎ 菌0虫0　品種：わわ菜

25 ふんわりミニ白菜

1株(約600ｇ)　400円(税込432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！今年もチャレンジします。★品種によってかなり小ぶりとなる場合があります

teranova　愛知県安城市
㊎ 菌0虫0　品種：アーリータイム、みさき(とんがりキャベツ)、舞にしき他

無農薬キャベツ

26 1/2玉 蔵　267円(税込288円)

27 1玉　534円⇒(税込577円)　461円(税込498円)　お値打ち!

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。

長有研
（長崎有機農業研究会／中村認）
長崎県南島原市 蔵 ㊎ 菌3-4虫3-4

島原のミニトマト(赤)

21 1P　150g　298円(税込322円)

22 2P　150g×2　596円⇒(税込644円)　554円(税込598円)　お値打ち!

定番のザ・葉もの野菜。定番のおひたしやゴマ和え、煮びたし、バターソテーに。

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

28 ほうれんそう

200g **268円**(税込289円)

定番のザ・葉もの野菜。定番のおひたしやゴマ和え、煮びたし、バターソテーに。

teranova 愛知県安城市 蔵
㊙菌0虫0 品種:味いちばん

29 無農薬ほうれん草

200g **290円**(税込313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。

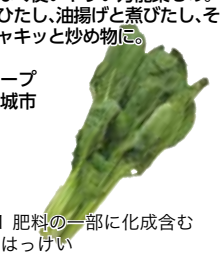
蔵
寺岡有機農場
広島県世羅町
㊙菌0虫0

木金コース×

30 有機ベビーサラダほうれん草

30g **300円**(税込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
蔵
㊙菌0虫1 肥料の一部に化成含む
品種：はっけい

31 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
㊙菌0虫0
蔵

木金コース×

32 有機小松菜

150g **320円**(税込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。

寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵
㊙菌0虫0

木金コース×

33 有機サラダ小松菜

30g **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。

木金コース×

寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵
㊙菌0虫0

34 有機水菜

150g **320円**(税込346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。

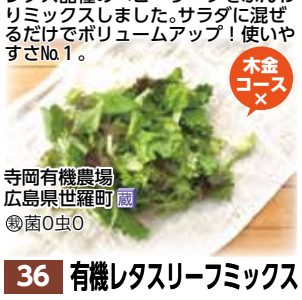
寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵
㊙菌0虫0

木金コース×

35 有機サラダ水菜

30g **300円**(税込324円)

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



寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵
㊙菌0虫0

木金コース×

36 有機レタスリーフミックス

30g **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

木金コース×

規格変更

37 有機ルッコラセルバチカ

30g **320円**(税込346円)

さわやかなゴマの風味が美味しい生食向けルッコラベビー。料理の彩やサラダに使いやすい。

寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵
㊙菌0虫0

木金コース×

38 有機ベビールッコラ

30g **298円**(税込322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

木金コース×

規格変更

39 有機ベビーケール

30g **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！

木金コース×

寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵
㊙菌0虫0

40 有機サラダ春菊

30g **300円**(税込324円)

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・ダーサイ・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/ 蔵
広島県世羅町 ㊙菌0虫0

木金コース×

41 有機ベビーリーフ

30g **300円**(税込324円)

42 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)

みずみずしい春の玉ねぎ。湿気があるといたみやすいので、保管は風通しのいい冷暗所で。

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

玉ねぎ

43 500g(S−2L混)

240円(税込259円)

44 1kg(S−2L混)

480円⇒(税込518円) **423円**(税込457円)

お値打ち!

九州から「新じゃが」登場！みずみずしい土のにおいをお楽しみください。

長崎有機農業研究会　長崎県南島原市
㊙菌0-1虫0　品種:ニシユタカ

新じゃがいも(S-2L)

45 500g(S−2L混)

309円(税込334円)

46 1kg(S−2L混)

618円⇒(税込667円) **569円**(税込614円)

お値打ち!

風味しっかり、おいしいニンジン。皮ごと料理やジュースにお使いください。

長崎有機農業研究会　長崎県南島原市
蔵 ㊙菌0虫0
品種:ベータリッチ

にんじん

47 500g (S-2L)

297円(税込321円)

48 1kg(S-2L)

594円⇒(税込642円) **554円**(税込598円)

お値打ち!

ふさふさの葉っぱも美味しい！天野さんの新にんじん

天野さんの春にんじんは、今年も「葉つき」から始まります！！やわらかい葉先を摘み取って、さっとゆでて胡麻和えや炒め物に。かき揚げや天ぷらも美味しい。冷凍してパセリ代わりにも重宝します。

生産者：天野さん

天野グループ
愛知県安城市
㊙菌0虫1
肥料の一部に化成含む

NEW!

49 葉つきにんじん

1束(約500g/3～5本)

200円(税込216円)

おでんや煮物、炒め物、大根おろしなど、万能！この時期は葉なしでお届けします。＊基本的に小ぶり、細めの場合があります。＊生育が遅れた場合は欠品となります。

teranova
愛知県安城市
㊙菌0虫0　品種:初神楽ほか

50 無農薬大根(葉なし)

1本 **340円**(税込367円)

状態がよければ葉っぱをお付けしますので、栄養たっぷりの炒め物やふりかけに。

天野グループ
愛知県安城市
㊙菌0虫1
肥料の一部に化成含む　品種:桜風ほか

51 天野さんの大根

1本 **275円**(税込297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

「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。

さつまいも

52 500g

349円(税込377円)

53 1kg

698円⇒(税込754円) **646円**(税込698円)

お値打ち!

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

中村農園　福岡県久留米市
㊙菌0虫0　品種:柳川理想

54 ごぼう

200g **329円**(税込355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 蔵

原木生しいたけ

60 1P

100g **318円**(税込343円)

61 2P

100g×2
636円⇒(税込687円) **600円**(税込648円)

お値打ち!

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

56 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

57 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・ぶなしめじ約50g・えのき100g

58 黒あわび茸入きのこ4種セット

1セット **544円**(税込588円)

5種類のキノコが楽しめる、ボリューム満点のパックです！

バイオコスモ
神奈川県伊勢原市 蔵
㊙無薬剤
【内容】えのき50g・まいたけ50g・ぶなしめじ100g・生しいたけ3枚・なめこ75g

59 きのこいろいろパック５種

1セット **683円**(税込738円)

シャキシャキした歯ごたえとほんのりした甘み、独特の風味。

バイオコスモ
長野県南安曇郡
蔵 ㊙無薬剤

62 えのき

100g **146円**(税込158円)

63 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

64 ぶなしめじ

100g **198円**(税込214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)

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)

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

69 はなびらたけ

80g **402円**(税込434円)

貴重な国産＆無薬剤きくらげを、天日干し仕上げ。水で戻すと約8倍に！ぷりぷりと柔らかい食感、色は薄めです。炒め物などに。

バイオコスモ
大分県国東市
スポット
㊙無薬剤

70 乾燥きくらげ

20g **625円**(税込675円)

辛みの強い品種「蕃椒ばんしょう」を、有機栽培＆天日乾燥。ヘタごと漬物などに使えるよう、丁寧に仕上げています。

やさか共同農場　島根県浜田市
㊙菌0虫0　品種：蕃椒　賞 365日

71 有機鷹の爪

5g **250円**(税込270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。

赤・黒・緑…同じ田んぼで育てた古代米のブレンド。白米に少し混ぜて炊くともっちり赤っぽいご飯に♪
(一晩浸水してから炊いてください)

火水コース×

杉浦　剛
愛知県知多郡美浜町
㊙除1菌0虫0 蔵

72 杉浦さんの虹色米(古代米ブレンド)

350g **500円**(税込540円)

※杉浦さんのお米は GW のため「火・水コース」お届けできません。

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回使用でリース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

73 玄米2kg 火水コース×
1,248円⇒（税込1,348円）
1,204円（税込1,300円）

74 玄米5kg 火水コース×
3,120円⇒（税込3,370円）
2,870円（税込3,100円）

75 七分米2kg 火水コース×
1,398円⇒（税込1,510円）
1,343円（税込1,450円）

76 七分米5kg 火水コース×
3,495円⇒（税込3,775円）
3,239円（税込3,498円）

77 白米2kg 火水コース×
1,398円⇒（税込1,510円）
1,343円（税込1,450円）

78 白米5kg 火水コース×
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 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

79 玄米（有機栽培）2kg
1,850円（税込1,998円）

80 玄米（有機栽培）5kg
4,625円⇒（税込4,995円）
4,150円（税込4,482円） お値打ち！

81 七分米（有機栽培）2kg
2,000円（税込2,160円）

82 七分米（有機栽培）5kg
5,000円⇒（税込5,400円）
4,500円（税込4,860円） お値打ち！

83 白米（有機栽培）2kg
2,000円（税込2,160円）

84 白米（有機栽培）5kg
5,000円⇒（税込5,400円）
4,500円（税込4,860円） お値打ち！

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 蔵 毎週

信州たまご山ランドの自然卵

85 6個
421円⇒（税込455円）
388円（税込419円）

86 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

87 2個
138円（税込149円）

88 6個 お値打ち！
414円⇒（税込447円）
398円（税込430円）

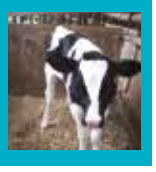
ビタミンや鉄分豊富なうずら卵を、そのまま手軽に使える水煮パックにしました。串にさしておでんの具に、お弁当のおかずに。

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

89 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

91 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

92 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

93 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

94 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
岐阜県高山市 蔵 毎週
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

95 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

96 130mℓ
158円（税込171円）

97 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

98 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

99 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

100 カスタードプリン
90g×3 **337円**（税込364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 4日
アレルゲン 乳

101 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

102 スライスチェダー
100g（25g×4枚入） **584円**（税込631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。なめらかでほどけるようなやわらかさに仕上げました。安定剤・保存料は使用していません。

よつ葉乳業　北海道 蔵 隔週AC
原材料：生乳・バターミルク・食塩
賞 120日 アレルゲン 乳

103 クリームチーズ
200g **680円**（税込734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

104 スキムミルク
150g **406円**（税込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 蔵 隔週AC
原材料：生乳・食塩
賞 180日 アレルゲン 乳

105 よつ葉バター・有塩
150g **500円**（税込540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 蔵 隔週AC
原材料：生乳・食塩 賞 180日 アレルゲン 乳

106 パンにおいしいよつばバター
100g **452円**（税込488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

108 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

109 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

110 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

111 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

112 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

113 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。

114 玄米ごぱん
280g **592円**（税込639円）

フランスパン生地の中にはあんこがぎっしり詰まってます。表面にはあんことの相性ばっちりのゴマをのせてアクセントに。軽くトーストすると香ばしくなります。

スポット
原材料：基本材料・小倉あん（小豆・粗糖）・ホシノ天然酵母・ゴマ
賞 4日 アレルゲン 麦

SALE!

115 フランスあんパン
110g×2
543円⇒（税込586円）
520円（税込562円）

人気の玄米ごぱんに自家製カレーを包みこみました。辛さ控えめです。

スポット
原材料：基本材料・玄米（愛知県産）・玉ねぎ・キャベツ・にんじん・野菜ジュース・菜種油・りんご・イチゴジャム・セロリ・醤油・ホシノ天然酵母・カレー粉・生姜・にんにく・味噌・黒ゴショウ
賞 4日 アレルゲン 麦 豆

116 玄米かれーぱん
140g×2 **585円**（税込632円）

卵もミルクも使用していないので、アレルギーのあるお子様にも安心なお菓子パン♪やわらかな生地とショコラの、誰からも愛される味！

スポット
原材料：基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・ココアパウダー・有機豆乳
賞 4日 アレルゲン 麦 豆

117 白いソフトショコラ
90g×2 **485円**（税込524円）

豆乳クリームのヘルシーなパン。バニラビーンズを加え、クリームにコクをだしました。普通のクリームパン以上の美味しさです。

スポット
原材料：基本材料・有機ショートニング・有機豆乳・スイートコーン・葛粉・バニラビーンズ
賞 4日 アレルゲン 麦 豆

118 豆乳クリームパン
80g×2 **563円**（税込608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)
営5日
アレルゲン 麦

119 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) 営5日
アレルゲン 麦

120 湯種レーズン食パン
330g **340円**(税込367円)

くるみ、レーズン、かぼちゃの種、ひまわりの種が入った朝食にぴったりのパンです。

スポット

原材料：基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGくるみ・OGレーズン・ひまわりの種・かぼちゃの種・自家製オレンジピール・OGオレンジピール・オートミール 営5日
アレルゲン 麦

121 ミューズリーリング
300g **460円**(税込497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
営5日
アレルゲン 麦

122 カンパーニュ・ノア
280g **420円**(税込454円)

あんずと黒こしょうが意外な相性の良さ！パン工房スタッフイチオシのおススメのパンです。

スポット

原材料：基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGアプリコット・OGくるみ・黒こしょう 営5日
アレルゲン 麦

123 杏と黒こしょうのカンパーニュ
250g **420円**(税込454円)

国内産米粉を100%使用したグルテンフリーの米粉パンです。
※同じ工房で小麦を使用しています。

スポット

原材料：米粉・片栗粉・洗双糖・菜種油・サイリウムハスク 営5日

124 米粉パン
2個 **280円**(税込302円)

春の香り、よもぎを使ったあんぱんです。ほろ苦さと程良い甘みが人気です。軽くトーストしても美味しいですよ。

蔵 スポット

原材料：基本材料・OG麦芽・国産小麦たん白(オーサワジャパン)・生よもぎ(自家摘み)・よもぎパウダー・小豆・粗糖
営5日
アレルゲン 麦

125 よもぎあんぱん
110g **240円**(税込259円)

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

スポット

原材料：基本材料・平飼卵・バター(よつ葉乳業)・粗糖・牛乳・OGアーモンド・OGヘーゼルナッツ 営5日
アレルゲン 麦 卵 乳

126 ヘーゼルナッツロール
100g **260円**(税込281円)

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

スポット

原材料：基本材料・なたね油・OGブルーベリー 営5日
アレルゲン 麦

127 石窯ベーグル・ブルーベリー
2個 **340円**(税込367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
営5日
アレルゲン 麦

128 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 営5日
アレルゲン 麦

129 全粒パン・ナッツ
300g **420円**(税込454円)

オーガニックアールグレイと自家製オレンジピール入りのスコーンです。

蔵 スポット

原材料：国産小麦粉・自然塩・調整豆乳(とうもろこし含)・ノンアルミベーキングパウダー・バター・紅茶葉(アールグレイ)・自家製オレンジピール・OGオレンジピール
営5日
アレルゲン 麦 豆 乳

130 石窯スコーン 紅茶&オレンジ
3個 **360円**(税込389円)

オーガニックココナツ入りのサクッとした食感のクッキー。コーヒーや紅茶のお供に。

スポット

原材料：国産小麦粉・自然塩・片栗粉・なたね油・洗双糖・OGココナツ・調整豆乳(とうもろこし含) 営30日
アレルゲン 麦 豆

131 ココナツサブレ
6個 **420円**(税込454円)

ツブツブした雑穀のうまみがギュッ！

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)
営30日
アレルゲン 麦

132 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派シフォンケーキ。自家製造のブランデー漬けのバニラビーンズを使いました。生クリームやココアパウダーなどをトッピングして。

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・バニラビーンズ(ブランデー漬け)
営6日
アレルゲン 麦 卵

133 シフォンケーキ・バニラ
1台 **1,360円**(税込1,469円)

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 蔵 C週

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)
営13日
アレルゲン 麦 乳 豆

原料と味にこだわったクラストピザ

134 1P
50gx3 **558円**(税込603円)

135 2P 50gx3×2p
1,116円⇒(税込1,205円) **1,082円**(税込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。

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
営夏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。

産直eco プライス

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
営夏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。

産直eco プライス

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
営夏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)
営夏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)

国産大豆 100%で作った充填豆腐です。なめらかな食感が美味。使い切りサイズの 150gの豆腐が 2 パックに分かれているので、使い残しができて便利。

丸和食品
東京都練馬区

蔵 隔週AC

原材料：大豆(国産)・凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム(にがり))
営18日
アレルゲン 豆

141 絹豆腐充填
150g×2 **222円**(税込240円)

しっかり水切りした木綿豆腐を薄く切って揚げた、とても美味しい油揚げ。冷凍保存もOK。

丸和食品
東京都練馬区

蔵 隔週AC

原材料：国産大豆・にがり・菜種油
営5日
アレルゲン 豆

142 手揚げ油揚げ
2枚 **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
営5日
アレルゲン 豆

143 国産100%浮かし揚げ(油揚)
2枚 **209円**(税込226円)

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市

蔵 毎週

原材料：大豆(国産)・菜種油・塩化マグネシウム(にがり)
営4日
アレルゲン 豆

144 国産浮かし揚げのきざみ
70g **183円**(税込198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)
営夏3日 冬5日
アレルゲン 豆

145 東白川村の厚あげ
1枚(約250g) **291円**(税込314円)

旨みたっぷりの小エビや風味のいいゴボウなど具だくさんの大きながんも。焼いても美味。

丸和食品
東京都練馬区

蔵 隔週AC

原材料：国産大豆・ニンジン・ゴボウ・玉ねぎ・ショウガ・昆布・山芋・黒ごま・小えび・菜種油・海水にがり(長崎県産)・再製天日塩
営7日
アレルゲン 豆 エ

146 具だくさんがんも(小えび入)
2個(約80g×2) **511円**(税込552円)

国産丸大豆100%使用、消泡剤無添加。圧搾一番搾りの菜種油でおいしくからっとあがったがんもどき。国産のお野菜がたっぷり、おからでふんわり♪

丸和食品 東京都練馬区

蔵 隔週AC

原材料：国産大豆・菜種油・ニンジン・おから(国産大豆)・ごぼう・玉ねぎ・山芋粉・塩・黒ゴマ・生ショウガ汁・きり昆布・塩 化マグネシウム含有物(にがり)・水
営7日
アレルゲン 豆

147 おから入り野菜炒めがんも
100g(5個入) **260円**(税込281円)

使いやすいミニがんも。プレーンタイプなもので、様々な料理に使えます。煮物や、こんがり焼いて生姜醤油で食べても美味。

丸和食品
東京都練馬区

蔵 隔週AC

原材料：国産大豆・海水にがり・ニンジン・ゴボウ・玉ねぎ・ショウガ・切昆布・黒ごま・山芋粉・塩・菜種油
営7日
アレルゲン 豆

148 京がんも
7個(約20g×7) **339円**(税込366円)

具だくさんでこくのある小ぶりながんもを、たっぷりの煮汁で煮含めました。お弁当にも◎。汁ごと青菜との煮びたしに。

丸和食品 東京都練馬区

蔵 隔週AC

原材料：国産大豆・ニンジン(茨城県・埼玉県産)・玉ねぎ・ゴボウ・ショウガ・昆布・山芋・黒ごま・小えび・再製天日塩・にがり・粗製糖・濃縮かつおだし・丸大豆醤油(大豆・小麦)・菜種油・味の母 営1ヵ月
アレルゲン 麦 豆 エ

149 味付えび入京がんも
10個(220g) **385円**(税込416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 営3日
アレルゲン 豆

150 東白川村の豆乳
500cc **285円**(税込308円)

面倒な水切りが不要。和えもの、炒めもの、スープなど、さまざまな料理にお使いいただけます。

丸和食品
東京都練馬区

蔵 隔週AC

原材料：国産大豆・にがり
営21日
アレルゲン 豆

151 押し豆腐
220g **335円**(税込362円)

国産大豆の甘さがしっかり出ているおから。煮物などに便利です。

丸和食品
東京都練馬区

蔵 隔週AC

原材料：国産大豆
営30日
アレルゲン 豆

152 おから
200g **193円**(税込208円)

正方形の油揚げを甘辛く煮含めました。寿司を詰めればすぐにおいなりさんが完成。細かく刻んで煮物や炊き込みご飯にも。

丸和食品
東京都練馬区

蔵 隔週AC

原材料：国産大豆・醤油(大豆・小麦)・粗製糖・味の母・濃縮かつおだし・再製天日塩・海水にがり・菜種油 営90日
アレルゲン 麦 豆

153 味付いなりあげ
6枚 **342円**(税込369円)

国産大豆のおからと野菜を、しっとり炊きあげました。青大豆の食感と油揚げのコクがアクセント。ほんのり甘めの味付けで、懐かしい味わい。コロッケの具材にも。

丸和食品/東京都練馬区

蔵 隔週AC

原材料：国産大豆・ニンジン・ネギ・醤油(大豆・小麦)・粗糖・味の母・油揚げ・こんにゃく・シイタケ・ゴボウ・国産青大豆・塩・だし汁(カツオ・シイタケ)・はちみつ・菜種油 営30日
アレルゲン 麦 豆

154 味付うの花料理
150g **349円**(税込377円)

無燐・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

蔵 隔週AC

原材料：スケソウタラのすり身(アメリカ産)・馬鈴薯澱粉(北海道産)・卵白(静岡県産)・カニエキス・塩・みりん・砂糖・紅麹色素 営19日
アレルゲン 卵 カニ

155 無燐すり身のカニ風味カマボコ
75g **342円**(税込369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
営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
営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 営60日

159 板こんにゃく
250g **210円**(税込227円)

つるんとなめらかな食感、味のしみやすい細め仕立て。鍋や煮物、油で炒めてきんぴら煮に。
積翠食品 岐阜県各務原市 蔵 毎週
原材料：こんにゃく芋精粉（群馬県産いも/有機栽培）・水酸化カルシウム ・海草粉末
賞 60日
160 糸こんにゃく(黒)
200g **210円**(税込227円)

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)

青のりの香りと色がさわやか、しこしこの食感、ツルッとした歯触りが美味です。
積翠食品
岐阜県各務原市
蔵 スポット
夏季限定

原材料：こんにゃく芋精粉（群馬・栃木県産）（菌0虫0）・水酸化カルシウム・天然青のり粉（徳島県吉野川産） 賞 30日
162 さしみこんにゃく
80g×2 **233円**(税込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。

伊豆産天草100％使用。粘り・弾力があり、香りのよいところてんです。添付のタレ・のりも全て無添加。
桜井蒟蒻店
静岡県静岡市 蔵 隔週AC
原材料：天草（伊豆産）・純米酢　スープ：国産醤油・ビートグラニュー糖・純米酢・食塩・エキス（鰹節・昆布）・国産みりん　焼き刻みのり 賞 90日 アレルゲン 麦 豆

※画像はイメージです。
164 伊豆天草100％のところてん 1P
180g **219円**(税込237円)

165 2P
180g×2 **357円**(税込386円)

粉のおいしさが際立つ生うどん。釜揚げ、湯づきでシンプルにいただくのがベスト。標準より約5分長めにゆでて、冷水でしめると、コシの強さが一層引き立ちます。
＊ゆで時間
約10～12分／約2食分
こだわりの味協同組合
静岡県静岡市
蔵 隔週AC
原材料：小麦粉（静岡・愛知）・塩
賞 7日 アレルゲン 麦

166 国産小麦の生うどん
300g **328円**(税込354円)

パスタみたいな食感が新鮮な細麺タイプ。
＊ゆで時間約5～6分／約2食分
こだわりの味
協同組合
静岡県静岡市
蔵 隔週AC
原材料：小麦粉(静岡)・塩
賞 7日 アレルゲン 麦

167 国産小麦100％の細うどん(生)
250g **283円**(税込306円)

添加物を一切使用せず、小麦粉と塩、富士山の湧き水で作りました。かけ、もり、ざるうどんに。
こだわりの味協同組合
静岡県静岡市 蔵 隔週AC
原材料：国産小麦粉（北海道・他）・塩
賞 4日 アレルゲン 麦

国内産小麦 100％使用ゆで細うどん
168 1P
210g **125円**(税込135円)

169 2P
210g×2
250円⇒(税込270円) **245円**(税込265円)

添加物を一切使用せず、小麦粉と塩、富士山の湧き水で作りました。焼うどん、鍋焼うどんに。
こだわりの味協同組合
静岡県静岡市 蔵 隔週AC
原材料：国産小麦粉（北海道・他）・塩
賞 4日 アレルゲン 麦

国内産小麦 100％使用ゆでうどん
170 1P
210g **125円**(税込135円)

171 2P
210g×2
250円⇒(税込270円) **245円**(税込265円)

そば3割のあっさりと食べやすい味わい。15秒間温めるだけで召しあがれます。やわらかいので、お年寄りやお子さんにも。
こだわりの味
協同組合
静岡県静岡市
蔵 隔週AC
原材料：小麦粉（北海道産）・そば粉(北海道産)・塩
賞 5日 アレルゲン 麦 そ

172 国産100％のゆでそば
160g(1食) **188円**(税込203円)

国産小麦粉とそばの実の中心部分のみを使用。クセがなく食べやすい仕上がりです。汁そばにしても美味しい♪
こだわりの味協同組合
静岡県静岡市
蔵 隔週AC
原材料：小麦粉（北海道産）・そば粉（北海道産）・塩
賞 7日 アレルゲン 麦 そ

173 国産小麦粉 国産そば粉使用の生そば
120g×2 **577円**(税込623円)

国内産そば粉、国産小麦を使用。じっくり丸一日かけて冷風熟成しました。熱に弱い蕎麦に優しい製法で、旨味、風味が豊かです。
本田商店　島根県
隔週AC
原材料：小麦粉・そば粉・塩
賞 365日 アレルゲン 麦 そ

174 出雲そば
180g **434円**(税込469円)

国産小麦を100％使用。かん水は炭酸系のみを使用。富士・富士宮地区で製造され、親しまれている、こしの強い蒸し麺です。
こだわりの味
協同組合
静岡県静岡市
蔵 隔週AC
原材料：国内産小麦粉・食塩・油脂（大豆・豚由来）・かん水 賞 6日 アレルゲン 麦

175 水を加えて調理する焼きそば
120g **185円**(税込200円)

北海道産小麦、純国産鶏の鶏卵、天然かん水、オーストラリア産圧搾菜種油を使用。麺が太めなので、食べ応え十分。たっぷり2食分。
こだわりの味協同組合/静岡県静岡市
蔵 隔週AC
原材料：小麦粉（北海道産）・塩・天然かんすい・卵・菜種油
賞 5日 アレルゲン 麦 卵

国産小麦の太焼そば
176 1P
300g(約2食) **266円**(税込287円)

177 2P
300g×2(約2食×2)
532円⇒(税込575円) **522円**(税込564円)

北海道産小麦、純国産鶏の鶏卵、天然かん水、オーストラリア産圧搾菜種油を使用。ツルっとした食感がとても美味。ラーメンとしても代用ＯＫ。
こだわりの味協同組合/静岡県静岡市
蔵 隔週AC
原材料：小麦粉（北海道産）・卵・食塩・菜種油・かんすい
賞 5日 アレルゲン 麦 卵

国産小麦の細焼そば
178 1P
160g **136円**(税込147円)

179 2P
160g×2
272円⇒(税込294円) **267円**(税込288円)

天然かん水、静岡・北海道産小麦100％を使用。国産有機醤油を使用したごま醤油味のスープ付きです。
価格改定
こだわりの味協同組合
静岡県静岡市
蔵 隔週AC
原材料：小麦粉(北海道産・静岡県産)・卵・かんすい・食塩／スープ：かつおだし（国内製造）・有機醤油・米発酵調味料・食塩・粗糖・ごま油・味噌・昆布だし・香辛料

賞 7日 アレルゲン 麦 卵 豆
180 国産小麦のラーメン(生) スープ付
120g×2 **613円**(税込662円)

静岡・北海道産の小麦粉使用。着色料を使用せず、天然カンスイと卵の黄身の色合いだけで仕上げました。ごまの風味豊かな味わい深いスープ付き。
こだわりの味協同組合
静岡県静岡市
蔵 隔週BD
原材料：【麺】小麦粉（北海道産・静岡県産）・卵・食塩／かんすい
【スープ】有機純米酢(有機米(国産))・米発酵調味料・粗糖・かつおだし・有機醤油・ごま油・食塩・昆布だし・レモン果汁
賞 7日 アレルゲン 麦 卵 豆

10101 国産小麦の冷やし中華(生)スープ付
2人前 **596円**(税込644円)

東海地方では昔から愛食されているもち麩(角麩)。地元愛知県産の小麦に北海道産のグルテンを足した国産にこだわった逸品です。フライパンで焼いて、ごまだれや田楽みそをつけて。
こだわりの味協同組合
静岡県静岡市
蔵 隔週AC
原材料：小麦蛋白（国産小麦）・小麦粉・もち粉
賞 75日 アレルゲン 麦

181 国産小麦の生麩
140g **350円**(税込378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
183 中山道プレーンソーセージ 1P
80g **393円**(税込424円)

184 2P
80g×2
784円⇒(税込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
185 中山道チーズソーセージ 1P
80g **426円**(税込460円)

186 2P
80g×2
852円⇒(税込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

187 中山道ブラートヴルスト
80g **426円**(税込460円)

焼き過ぎず、ジューシーなベーコンを味わってください。
岐阜
オーガニックフーズ
凍 毎週
原材料：豚肉（国産）・塩（ドイツ岩塩）・藻塩（国産）・黒砂糖・香辛料（マレーシア・インドネシア他）

賞 3ヶ月
188 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

189 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
191 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
192 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
193 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
194 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。

SALE!
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
195 バラスライス さんさん豚
180g
821円⇒(税込887円) **799円**(税込863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
196 焼肉バラカルビ さんさん豚
180g **821円**(税込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 凍 毎週
豚肉各部位ミックス 賞 60日
197 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
198 とんかつ用ロース さんさん豚
2枚(約180g) **971円**(税込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
199 モモ肉カレー・シチュー用 さんさん豚
180g **846円**(税込914円)

くさみがなくほのかに甘みのある脂身のおいしさは、健康な豚ならでは。３種類の部位を味くらべ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 凍 C週
バラスライス180g+
ももスライス180g+
ローススライス180g 賞 60日
200 さんさん豚 まとめ買いお得セット
約540g
2,300円⇒(税込2,484円) **2,231円**(税込2,410円)
お値打ち!

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

じっくりこだわって育てた松川生まれ松川育ちの豚を使用したハンバーグです。あっさりとしているので、お子様から大人まで、大満足していただける商品です。加熱調理済みなので、湯煎で温めてお召し上がりください。
さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 凍 隔週AC
原材料：さんさん豚ロース肉・玉ねぎ・牛乳・卵・パン粉・塩・胡椒・ナツメグ 賞 60日
アレルゲン 麦 乳 卵

さんさん豚100%
SALE!
204 さんさん豚ハンバーグ
110g
657円⇒(税込710円) **639円**(税込690円)

国産豚肉【走る豚】

やまあい村（武藤勝典） 熊本県菊池市

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

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

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

【蕨】

山菜の季節です。
ワラビは人が管理する草原や畦道によく生えます。
里山を象徴するかのような山菜です。

こどもの頃はあまり好きではなかったですが、
こういうものが大好きになってきたのは
やはり年齢的なものでしょうか。

ありがたいなぁ。
いただきます。

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
251 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
252 走る豚/もも糸切り
200g 944円⇒(税込1,020円) **765円**(税込826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。

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
254 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
255 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
256 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)

熊本・やまあい村 凍 スポット
253 走る豚/バラブロック
300g 1,411円⇒(税込1,524円) **1,142円**(税込1,233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
258 走る豚/ローススライス 1P 毎週
200g 1,105円⇒(税込1,193円) **1,006円**(税込1,086円)

259 2P スポット
200g×2 2,210円⇒(税込2,387円) **1,700円**(税込1,836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
260 走る豚/ももスライス 1P 毎週
200g 912円⇒(税込985円) **830円**(税込896円)

261 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
262 走る豚/バラスライス 1P 毎週
200g 1,015円⇒(税込1,096円) **924円**(税込998円)

263 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
264 走る豚/バラしゃぶ用 1P スポット
200g 948円⇒(税込1,024円) **864円**(税込933円)

265 2P スポット
200g×2 1,896円⇒(税込2,048円) **1,458円**(税込1,575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
266 走る豚/ミンチバラ凍結 280g 毎週
1,286円⇒(税込1,389円) **1,202円**(税込1,298円)

267 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

熊本・やまあい村 凍 スポット
257 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)

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
268 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
269 走る豚/肩ロススライス
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
270 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。

熊本・やまあい村 凍 スポット
271 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
272 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
273 走る豚/小間スライス
200g 923円⇒(税込997円) **862円**(税込931円)

栄養満点 高野豆腐＆キャベツの 走る豚肉巻き

材料
□高野豆腐 3枚
□バラスライス肉 9枚
□キャベツ 1/4玉
□醤油 大さじ1
□菜種油 適量
□いりごま　適量
★味醂大さじ3
★醤油大さじ2
★きび砂糖・マヨネーズ 各大さじ1

①★を合わせておく。②高野腐は熱湯で柔らかく戻しておく。
③②を手で水を絞り、縦長3等分に切り、醤油をまんべんなくかけ、高野豆腐に吸わせる。
④キャベツは太めの千切りにして塩少々(分量外)をふり水気をしっかり絞っておく。
⑤豚バラ肉で高野豆腐・キャベツを巻く。
⑥巻き終わりを下にして油を敷いたフライパンで焼く。
⑦全体に焼き色が付いたら、調味料を加える。
⑧たれを回しかけながら煮詰める。たれにとろみがつくまで加熱する。
⑨器に盛り付け、いりごまをふって完成！

熊本・やまあい村 凍 スポット
263 2P/走る豚/バラスライス
200g×2 2,030円⇒(税込2,192円) **1,562円**(税込1,687円)

佐賀・まんてん スポット
原材料：白胡麻(パラグアイ)(豚) 240日
423 5P/NNいりごま・白
70g×5 1,500円⇒(税込1,620円) **1,330円**(税込1,436円)

東京・オーサワジャパン スポット
原材料：大豆(国産)、にがり(塩化マグネシウム)
(豚) 6ヶ月 アレルゲン 豆
430 3P/高野豆腐
50g×3 1,410円⇒(税込1,523円) **1,350円**(税込1,458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/肩ローススライス
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)

熊本・菊池農場 マザービーフ SALE!

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　凍 スポット　産直 eco プライス
原材料：牛肉(マザービーフ)、玉葱、パン粉、塩胡椒、ナツメグ、山芋　㊐90日　アレルゲン 麦
284 マザービーフのハンバーグ
120g　633円⇒(税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
285 マザービーフ/ミンチバラ凍結
200g　1,029円⇒(税込1,111円)　**955円**(税込1,031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
289 マザービーフ/万能小間
200g　**1,230円**(税込1,328円)

マザービーフの柔らかい部位ロース、肩ロースを使用。旨味絶品です！

熊本・菊池農場 凍 毎週
287 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
288 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)

国産鶏肉【紀州赤地鶏】

小坂農園　和歌山県有田郡有田川町

鶏種：ロードアイランドレッド系
飼育期間：平均83日以上
飼料：マイロ・とうもろこし・大豆油粕・コーングルテンミール・ごま油粕・ふすま・米ぬか・動物性油脂・塩・その他(炭酸カルシウムなど)＋前期のみ：魚粉
※飼料は非遺伝子組み換え
※飼育期間中　抗生物質薬剤等は不使用
加工：(株)シガポートリー　滋賀県甲賀市

高たんぱく、低カロリーな部位。唐揚げや、蒸し鶏におすすめ。

和歌山・小坂農園 凍 毎週 ㊐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 ㊐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)

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 ㊐180日
赤地鶏/ささみ
297 1P 毎週
200g　**643円**(税込694円)
298 2P スポット
200g×2　1,286円⇒(税込1,389円)　**1,220円**(税込1,318円)

和歌山・小坂農園 凍 毎週 ㊐180日
293 赤地鶏/もも肉
300g　939円⇒(税込1,014円)　**860円**(税込929円)

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

和歌山・小坂農園 凍 毎週 ㊐180日
296 赤地鶏/正肉
300g　**859円**(税込928円)

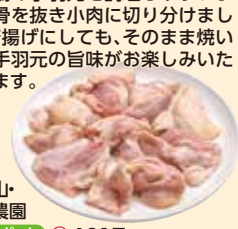
唐揚げに便利な手羽中の半割りタイプです。

和歌山・小坂農園 凍 隔週AC ㊐180日
299 赤地鶏/手羽中ハーフ
300g　**709円**(税込766円)

骨付部位。脂がのって旨みがあり、ゼラチン質も豊富です。唐揚げや煮込み料理に。

和歌山・小坂農園 凍 隔週AC ㊐180日
300 赤地鶏/手羽元
300g　585円⇒(税込632円)　**555円**(税込599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 スポット ㊐180日
301 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 ㊐180日
302 赤地鶏/キモ
200g　**492円**(税込531円)

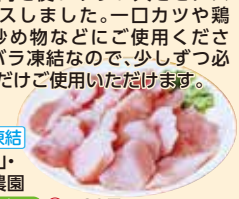
ももミンチを使いやすいバラ凍結にしました。チキンハンバーグやチキンコロッケにどうぞ！離乳食にも安心してお使いいただけます！

バラ凍結　和歌山・小坂農園 凍 毎週 ㊐180日
303 赤地鶏/ももミンチバラ凍結
300g　**941円**(税込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 凍 毎週 ㊐180日
304 赤地鶏/むねミンチ
200g　**596円**(税込644円)

むね肉を使いやすい大きさにスライスしました。一口カツや鶏天、炒め物などにご使用ください。バラ凍結なので、少しずつ必要分だけご使用いただけます。



バラ凍結　和歌山・小坂農園 凍 スポット ㊐180日
305 赤地鶏/ムネ肉スライス・鶏天用バラ凍結
20切(約400g)　**953円**(税込1,029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 809円⇒(税込874円) **775円**(税込837円)

まるごとセット内訳
モモ肉 200g
ムネ肉 200g
骨ごとミンチ 300g

天草大王の一羽をまるごと楽しめます。
※骨ごとミンチは、ガラスープをとるためのものです。ミンチ自体は骨が入っているので食べられません。

熊本・天草大王公元 凍 隔週AC
311 天草大王/まるごとセット
700g 1,909円⇒(税込2,062円) **1,830円**(税込1,976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
315 天草大王/むねミンチ
150g 647円⇒(税込699円) **620円**(税込670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 **603円**(税込651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 **441円**(税込476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 **779円**(税込841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
312 天草大王/モモ&ムネ一口カット
150g **654円**(税込706円)

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

熊本・天草大王公元 凍 毎週
313 天草大王/スライス
150g **654円**(税込706円)

つくねやそぼろなどに。ほどよく脂が入り、鶏の旨味をたっぷり味わえます。

熊本・天草大王公元 凍 毎週
314 天草大王/ももミンチ
150g **647円**(税込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。

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
317 健康あか牛生ハンバーグ
100g×2 814円⇒(税込879円) **732円**(税込791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
318 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。脂身が少なく使い勝手の良いタイプです。

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

塩、砂糖、香辛料だけでソーセージに仕上げました。温めてお召し上がり下さい。

熊本・共同ミートセンター 凍 毎週
原材料：豚肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料
320 ウインナー
110g **675円**(税込729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
321 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
322 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
323 ロースハム切落し
100g **766円**(税込827円)

バラ肉の甘い脂身とピリッと効いた香辛料がコラボしたベーコン、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：豚バラ肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料
324 ベーコンスライス
100g **727円**(税込785円)

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

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

福岡・那珂川キッチン 凍 アレルゲン 麦 乳 調理済
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)
走る豚肉まん
327 1P 毎週 125g×2 **590円**(税込637円)
328 2P スポット 125g×2×2 1,180円⇒(税込1,274円) **1,125円**(税込1,215円)

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

福岡・那珂川キッチン 凍 毎週
原材料：皮(小麦粉、キビ砂糖、牛乳、生イースト、カレー粉)、具(たまねぎ、豚肉、カレールウ(牛脂、小麦粉、粗糖、カレー粉、食塩、リンゴ果汁、酵母エキス、粉末しょうゆ、魚醤、とうがらし、黒コショウ)、キビ砂糖、食塩、ホワイトペッパー、シュレッドチーズ アレルゲン 麦 乳 調理済
329 走る豚チーズカレーまん
125g×2 **755円**(税込815円)

走る豚ミンチに国産のキャベツ、玉ねぎ、大ネギ、にらをたっぷり加えました。

福岡・那珂川キッチン 凍 毎週
原材料：具(豚肉、タマネギ、キャベツ、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
330 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
331 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
332 走る豚春巻
30g×4 **807円**(税込872円)

付属のマフィンを浸してお召し上がりください。

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット
アレルゲン 麦 豆 エ 調理済
339 マフィン付き/和風アヒージョ
2人分/200g、70g×2 1,930円⇒(税込2,084円) **1,830円**(税込1,976円)

オーガニックビーガン油脂、天然塩、天然酵母、周りのコーンミールも有機コーンフレークを砕いて使い、バターを使わないイングリッシュマフィンに仕上げました。ヴィーガン、ベジタリアンの方にもおすすめです。

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット
原材料：有機強力粉、有機全粒粉、有機ファットスプレッド、有機きび砂糖、有機コーングリッツ、天然塩、天然酵母／香料(ひまわり由来)、乳化剤(ヒマワリレシチン) アレルゲン 麦 調理済
340 オーガニックイングリッシュマフィン
80g×4 **898円**(税込970円)

ホタテ・エビ・にんにく・干ししいたけのうま味を逃すことなくオリーブオイルに溶け込ませ、ブラックペッパー・醤油・バジル・鷹の爪で調節した、贅沢な味わいのアヒージョです。

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット
原材料：オリーブ油、帆立貝、海老、濃口醤油、にんにく、乾燥しいたけ、バジル、黒コショウ、とうがらし アレルゲン 麦 豆 エ 調理済
338 ホタテとエビの和風アヒージョ
2人分/200g **1,580円**(税込1,706円)

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

福岡・那珂川キッチン 凍 毎週
原材料：鶏肉(国産)、卵、デンプン、薄力粉、パン粉、胡麻油、薄口醤油、菜種油、ニンニク、粉末かつおだし、ショウガ、食塩、粗糖、一味唐辛子、白コショウ アレルゲン 麦 卵 豆 調理済
333 国産鶏のキッチンから揚げ
200g **607円**(税込656円)

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

福岡・那珂川キッチン 凍 毎週
原材料：鶏肉、タマネギ、レンコン、菜種油、片栗粉、ゴマ油、醤油、卵、オイスターソース、和風だし、ホワイトペッパー アレルゲン 麦 卵 豆 調理済
334 チキンレンコンボール
200g 705円⇒(税込761円) **670円**(税込724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
335 お野菜たっぷりミンチカツ
50g×2 **416円**(税込449円)

一般的には牛肉を使うことの多いハラミですが、珍しい国産豚のハラミを串焼きにしました。にんにくと黒コショウの香ばしい香りが食欲をそそります。

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット
原材料：豚肉、ガーリックパウダー、黒コショウ、食塩 調理済
336 国産豚のハラミすじ串焼き
5本 **636円**(税込687円)

国産のモツを使った、那珂川キッチンのもつ鍋です。お好みの野菜や豆腐と一緒に鍋で煮るだけで、本格的なもつ鍋が楽しめます。

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット

原材料：牛内臓(国産)、ちゃんぽん麺(小麦粉、ばれいしょデンプン、塩、卵白粉(鶏卵)、菜種油、にんにく、ねぎ、食塩、粉末かつおだし、醤油、とうがらし、胡麻油、ホワイトペッパー／卵殻焼成カルシウム、クチナシ色素、香辛料

アレルゲン 麦 卵 豆 未調理

337 博多もつ鍋

二人前975g[もつ200g、めん360g、スープ400g、薬味15g]

2,554円(税込2,758円)

国産小麦のマカロニにシリカファームの低音殺菌牛乳、シュレッドチーズ、小麦と玉ねぎをじっくりと練って作ったホワイトソースを和えたシンプルなグラタンです。

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット

原材料：牛乳(熊本)、エルゴパスタ、薄力粉、タマネギ、菜種油、シュレッドチーズ、バター、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー、乾燥パセリ

アレルゲン 麦 乳 調理済

341 マカロニグラタン

180g×2　**798円**(税込862円)

シリカファームの牛乳で手作りしたホワイトソースにチキンがたっぷりいれてクリーミーに仕上げました。

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット

原材料：牛乳、米、タマネギ、ピーマン、鶏むね肉、薄力粉、バター、トマトケチャップ、ニンジン、菜種油、粉末野菜ブイヨン、薄口醤油、キビ砂糖、塩、シュレッドチーズ、ホワイトペッパー

アレルゲン 麦 乳 調理済

342 チキンドリア

180g×2　**923円**(税込997円)

北海道産よつ葉バターを使ったピラフに香ばしく炒めたにんにくと北海道産牛肉、ネギ、ホールコーンを加え、自家製のたれを合わせて作っています。

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット

原材料：ご飯(国産)、牛肉、白ねぎ、生姜、コーン、加塩バター、大蒜、洋風だし、菜種油、濃口醤油、オイスターソース、乾燥パセリ、ブラックペッパー、粗糖、ホワイトペッパー

アレルゲン 麦 豆 乳 調理済

343 にんにくのビーフバターライス

250g　545円⇒(税込589円)　**520円**(税込562円)

国産豚ハラミのスジ肉をじっくり煮込んで食べやすくしました。スパイスを絶妙なバランスで配合した那珂川キッチン自慢のオリジナルカレールゥを使用しています。

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット

★共通原材料：たまねぎ、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)、オリーブ油、しょうが、にんにく、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)、カレー粉

アレルゲン 麦 豆

国産ポークカレー

原材料:★、粗糖　原材料:★、オイスターソース

344 甘口　345 中辛

各200g　**520円**(税込562円)

北海道産の牛肉を使い、カレーの風味を味わいながら肉の食感もしっかりと楽しめるよう仕上げました。牛カレーが好きな方には一度食べていただきたい、那珂川キッチン自慢の一品です。

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット

原材料：たまねぎ、牛肉、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)、オリーブ油、しょうが、にんにく、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、カレー粉　賞180日　アレルゲン 麦 豆

346 北海道産ビーフカレー

200g　647円⇒(税込699円)　**600円**(税込648円)

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

福岡・那珂川キッチン 凍 毎週

原材料：きんぴらごぼう(ごぼう、にんじん、醤油、みりん、清酒、粗糖、胡麻油、とうがらし)、切干大根(にんじん、切干大根、しょうゆ、丸天、みりん、粗糖、粉末かつおだし)、豆ひじき(大豆、醤油、乾燥ひじき、粗糖、みりん、粉末かつおだし、塩)

アレルゲン 麦 豆 調理済

347 和のおかずセットB

3種×2　**565円**(税込610円)

走る豚のミンチを使い、素材の美味しさを活かしました。

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット

原材料：メークイン、タマネギ、薄力粉、パン粉、豚ミンチ、カレールウ、菜種油、キビ砂糖、塩、白コショウ

アレルゲン 麦 豆 調理済

カレーコロッケ・ミニ

348 1P 30g×5　**445円**(税込481円)

349 2P 30g×5×2　890円⇒(税込961円)　**825円**(税込891円)

小ぶりのサイズでお弁当用やおやつに、用途が広がります。

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット

原材料：メークイン、薄力粉、パン粉、タマネギ、バター、菜種油、薄口醤油、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー

アレルゲン 麦 乳 豆 調理済

じゃがバター醤油コロッケミニ

350 1P 30g×5　**445円**(税込481円)

351 2P 30g×5×2　890円⇒(税込961円)　**840円**(税込907円)

お弁当のおかずの定番のから揚げをあっさりしたむね肉で作った人気商品。

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット

原材料：鶏肉(国産)、菜種油、醤油、デンプン、薄力粉、みりん、ショウガ、塩、ニンニク

アレルゲン 麦 豆 調理済

352 お弁当用鶏から揚げ醤油風味

150g　**683円**(税込738円)

国産の厳選した低脂肪たんぱくな銘柄鶏のムネ肉を一口大にカットした、柔らかくて美味しいお弁当のおかずにぴったりなとり天です。

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット

原材料：鶏肉(国産)、菜種油、衣(小麦粉、食塩、やまいも、砂糖)

アレルゲン 麦 調理済

お弁当用とり天

353 1P 120g　**608円**(税込657円)

354 2P 120g×2　1,216円⇒(税込1,313円)　**1,130円**(税込1,220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。

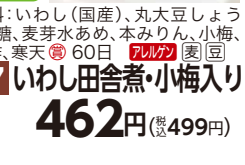
福岡・那珂川キッチン 凍 毎週

原材料：有機スイートコーン(スペイン)

355 オーガニックホールコーン

150g　**355円**(税込383円)

北海道の大地で大切に育てられた有機JAS認証のかぼちゃです。



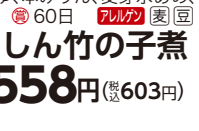
翌々週配達 大阪・フリゴ 凍 スポット

原材料：有機かぼちゃ(北海道)　賞2年

356 オーガニックかぼちゃ・北海道産

400g　**605円**(税込653円)

ヨーロッパの大地で大切に育てられたオーガニックいんげん。いんげん本来の美しい色と味を損なうことなく、収穫から加工までを短期間で一気に急速冷凍しました。



翌々週配達

オランダ・ムソー

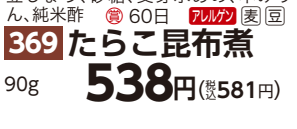
凍 スポット　賞24ヶ月

原材料：有機いんげん(オランダ等)

357 オーガニックいんげん

250g　**386円**(税込417円)

野菜本来の美しい色と味を損なうことなく、収穫から加工までを短期間で行なっています。下茹でしてあるのでそのまま野菜炒めや料理の彩りに。



翌々週配達

スペイン・ムソー 凍 スポット

原材料:有機グリーンピース　賞24ヶ月

358 オーガニックグリーンピース

250g　**386円**(税込417円)

北米の台地で育ったホクホクのじゃがいもをフレンチフライに！凍ったままのポテトを180度の油できつね色になるまで揚げてください。

翌々週配達

大阪・ムソー

凍 スポット

原材料:有機じゃがいも、有機植物油、有機ぶどう糖　賞24ヶ月　未調理

359 オーガニックフレンチフライポテト

300g　**480円**(税込518円)

翌々週配達

大阪・フリゴ 凍 スポット

原材料：有機ブルーベリー　賞720日

360 オーガニックブルーベリー

150g　**594円**(税込642円)

翌々週配達

大阪・フリゴ 凍 スポット

原材料:有機ストロベリー　賞720日

361 オーガニックストロベリー

200g　**501円**(税込541円)

翌々週配達

大阪・フリゴ 凍 スポット

原材料:有機ラズベリー　賞720日

362 オーガニックラズベリー

150g　**720円**(税込778円)

色鮮やかで香り・甘みの強いベリー3種をミックスしました。

翌々週配達

大阪・フリゴ 凍 スポット

原材料:有機ストロベリー、有機ブルーベリー、有機ラズベリー　賞720日

363 オーガニックミックスベリー

200g　**688円**(税込743円)

沸騰したお湯に「本場さぬきうどん」を入れ約１分間ゆでてください。

翌々週配達

香川・七星食品 凍 スポット

原材料：【麺】小麦粉、食塩

賞1年　アレルゲン 麦

364 冷凍さぬきうどん/包丁切

200g×3　**397円**(税込429円)

トマトをふんだんに使用し、放牧豚のミンチを加えたコク深いオリジナルトマトソースがチーズ、ピザ生地の素材の味を引き立てた飽きのこない定番ピザです。

翌々週配達

北海道・ファーマーズファクトリー

凍 スポット

原材料:生地【小麦粉(北海道)、オリーブ油、イースト、食塩、砂糖】、ナチュラルチーズ、トマトピューレ、豚肉、食塩、バジル

賞365日　アレルゲン 麦 乳 未調理

365 トマトと放牧豚のマルゲリータ

1枚(18㎝)　**879円**(税込949円)

金沢の海産惣菜

金沢錦　石川県金沢市

金沢錦は創業以来変わらず、おいしくて、安心・安全で、手作りのぬくもりを感じられる惣菜を作り続けています。金沢の食材を中心に食材本来の旨みを大切にしながら製造段階において食品添加物を使用せずに、昔ながらの製法でひとつひとつじっくりと手作りしています。

翌々週配達

SALE!SALE!SALE!SALE!SALE! 金沢錦 SALE! SALE!SALE!SALE!SALE!SALE!

滋賀県琵琶湖で採れる若鮎を甘露煮風に炊き上げました。あゆ独特の苦味としょうゆベースの味付けでちょうどよい仕上がりとなっています。

翌々週配達

石川・金沢錦 蔵 スポット

原材料：小あゆ(国産)、丸大豆しょうゆ、砂糖、麦芽水あめ、本みりん、純米酒、純米酢、寒天　賞60日　アレルゲン 麦 豆

366 若あゆ姿煮

50g　673円⇒(税727円)　**635円**(税込686円)

北海道・青森海域で獲れたベビーほたては、たんぱく質が多くうまみ成分を多くふくんでいます。ほたての柔らかさ・うまみを保ちながらじっくり丁寧に生姜を隠し味に炊き上げました。

翌々週配達

石川・金沢錦 蔵 スポット

原材料：ほたて貝(国産)、丸大豆しょうゆ、砂糖、本みりん、生姜、純米酒

賞60日　アレルゲン 麦 豆

NEW!

370 ほたて旨煮

90g　673円⇒(税727円)　**635円**(税込686円)

カリッとこうばしいクルミと、カルシウム豊富ないかなごの炊き合わせ。お弁当に、おつまみに。

翌々週配達

石川・金沢錦 蔵 スポット

原材料：くるみ(アメリカ)、いわし類稚魚(国産)、砂糖、麦芽水あめ、丸大豆しょうゆ、白ごま、本みりん、純米酒、寒天

賞60日　アレルゲン 麦 豆

372 ちりめんくるみ

45g　558円⇒(税603円)　**530円**(税込572円)

国産たこと国産ひじきに国産の原木しいたけを炊き合わせ、炊込みご飯用にしました。さっぱりとした後味の炊き込みご飯をご賞味いただけます。

翌々週配達 石川・金沢錦 蔵 スポット

原材料：ひじき、丸大豆しょうゆ、たこ、乾しいたけ、人参、砂糖、本みりん、純米酒、食塩

賞60日　アレルゲン 麦 豆

375 ひじきとたこの炊き込みご飯の素

160g/2合用　885円⇒(税956円)　**835円**(税込902円)

イワシの頭をひとつひとつ手作業でカットして炊きました。

※小梅には種が入っています。お召しあがりの際はご注意下さい。

翌々週配達

石川・金沢錦 蔵 スポット

原材料：いわし(国産)、丸大豆しょうゆ、砂糖、麦芽水あめ、本みりん、小梅、純米酢、寒天　賞60日　アレルゲン 麦 豆

367 いわし田舎煮・小梅入り

85ｇ　**462円**(税込499円)

柔らかい身のにしんと竹の子のサクッとした食感をだし、風味豊かに炊き上げました。

翌々週配達

石川・金沢錦 蔵 スポット

原材料：身欠きにしん(アメリカまたはロシア)、たけのこ(国産)、砂糖、丸大豆しょうゆ、本みりん、麦芽水あめ、純米酢　賞60日　アレルゲン 麦 豆

368 にしん竹の子煮

100g　**558円**(税込603円)

真だらこと昆布をやわらかく炊き上げました。おむすびの具やごはんのお供にピッタリ♪

翌々週配達

石川・金沢錦 蔵 スポット

原材料：昆布(北海道)、真だらこ、丸大豆しょう、砂糖、麦芽水あめ、本みりん、純米酢　賞60日　アレルゲン 麦 豆

369 たらこ昆布煮

90g　**538円**(税込581円)

国内産の小さめのイカナゴをやわらかく炊き上げ、白ごまと合わせました。ご飯が進む美味しさ！

翌々週配達

石川・金沢錦 蔵 スポット

原材料：いわし類稚魚(国産)、砂糖、麦芽水あめ、丸大豆しょうゆ、白ごま、本みりん、純米酒

※いわし類稚魚は、えび・かにが混ざる漁法で採取しています。　賞60日　アレルゲン 麦 豆

371 ごまちりめん

40g　**519円**(税込561円)

ちりめんシラスとかつお節、さば節を調味料で炊き上げました。おにぎりの具に、あたたかいご飯のおともに！

翌々週配達

石川・金沢錦 蔵 スポット

原材料：ちりめんしらす(宮崎)、かつお節、砂糖、丸大豆しょうゆ、サバ節、麦芽水あめ、本みりん、純米酒

賞60日　アレルゲン 麦 豆

373 おにぎりの心/ちりめんおかか

50g　**529円**(税込571円)

北海道産昆布と国産の原木しいたけの旨みをいかして炊き上げ、佃煮にしました。おにぎりの具に、あたたかいごはんとともに。

翌々週配達

石川・金沢錦 蔵 スポット

原材料：昆布(北海道)、干し原木しいたけ、丸大豆しょうゆ、てんさい糖、麦芽水あめ、本みりん　賞60日　アレルゲン 麦 豆

374 おにぎりの心/椎茸昆布

80g　**577円**(税込623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。

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 賞3年
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

ツナフレーク油漬

392 1P 毎週
80g×3 873円(税込943円)

393 2P スポット
80g×3×2
1,746円⇒(税込1,886円) 1,600円(税込1,728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 賞3年
原材料：まぐろ(輸入又は国産)、野菜エキス

ツナフレーク水煮 食塩不使用

394 1P 毎週
80g×3 818円(税込883円)

395 2P スポット
80g×3×2
1,636円⇒(税込1,767円) 1,500円(税込1,620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1年

383 鰹平削り
40g
352円⇒(税込380円) 330円(税込356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1年

385 鰹ソフト削り
16g 243円(税込262円)

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

静岡・新丸正 毎週
原材料：そうだかつお節、さば節、かつお節 賞1年

384 中厚削り節
100g 574円(税込620円)

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

静岡・新丸正 毎週
原材料：鰹枯本節(国産) 賞1年

386 駿河ふぶき
4g×5 328円(税込354円)

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

愛知・節辰商店 毎週
水500mlにティーパック1袋
原材料：かつお節、むろあじ節、椎茸、昆布 賞180日

387 NN かつおだしパック
10g×10 591円(税込638円)

最高級の銘柄である北海道函館市「白口浜」の真昆布を使用。栄養が凝縮している根昆布粉末30%入れました。旨味だしや隠し味に。

北海道・道南伝統食品協同組合 C週
原材料：真昆布（北海道函館） 賞1年

388 根昆布入昆布粉末
50g 522円(税込564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180日

377 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(有明海) 賞180日

378 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(有明海) 賞180日

379 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90日

380 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180日 アレルゲン 麦 豆 エ

381 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を焼き上げ、使いやすいきざみタイプに仕上げました。ちらし寿司や蕎麦、パスタなど色々な料理にお使いいただけます。

スポット
原材料：乾のり(有明海) 賞180日

382 きざみ焼海苔
20g
545円⇒(税込589円) 510円(税込551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
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 賞60日

398 新鮮おさかなソーセージ
45g×3 327円(税込353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1年

389 鳴門産カットわかめ
45g 942円(税込1,017円)

切らずに使えて便利な芽ひじき。磯の香高く、ふっくらと柔らかな食感です。水で戻して煮物や炒め煮などにご利用下さい。

三重・オーサワジャパン 隔週AC
原材料：ひじき(伊勢志摩産) 賞1年

390 伊勢志摩産芽ひじき
30g
523円⇒(税込565円) 500円(税込540円)

太い茎の部分をを使用した、食感のよい長ひじき。水で戻して煮物やサラダにご利用ください。

三重・オーサワジャパン 隔週AC
原材料：ひじき(伊勢志摩産) 賞1年

391 伊勢志摩産長ひじき
30g
565円⇒(税込610円) 540円(税込583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2年

396 レトルトあさり
120g 468円(税込505円)

宍道湖産の大和しじみ100%使用しています。砂をはかせる手間がいらず、簡単においしいしじみ汁ができます。

島根・山光食品 隔週AC
原材料：しじみ(宍道湖産) 賞1年

397 宍道湖産大和しじみ
120g 397円(税込429円)

長崎産片口いわしを使用。程よい塩味で、そのまま食べるほか、サラダ、パスタ、チャーハン、酢の物などに使用できます。酸化防止剤不使用。

福岡・弥永商店 スポット
原材料：片口いわし(長崎県)、食塩(海水) 賞6ヶ月

399 長崎県産乾燥ちりめん
50g 519円(税込561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(鶏骨(国産)、食塩)、食塩、有機醤油、砂糖、有機たまねぎピューレー(有機たまねぎ、食塩、有機米酢)、有機濃縮にんじん、有機キャベツピューレー、有機セルリーピューレー 賞8ヶ月 アレルゲン 麦 豆

400 チキンコンソメ・液体タイプ
10g×8 521円(税込563円)

動物性素材を使わず、野菜が持っているコクと旨みを引き出した洋風だしの素です。スープ以外にも洋風煮込みや鍋料理のベースにもお使いいただけます。

大阪・ムソー 隔週AC
原材料：塩、でん粉分解物、酵母エキス、オニオン粉末、醤油、黒コショウ、白コショウ、セロリ粉末、人参粉末、馬鈴しょでん粉、フライドガーリック 賞2年 アレルゲン 麦 豆

401 野菜のおかげ 5g×8
5g×8 433円(税込468円)

402 徳用
5g×30
1,389円⇒(税込1,500円) 1,325円(税込1,431円)

食塩・化学調味料・動物性素材不使用、5種類の野菜の旨みで仕上げた顆粒タイプのだしの素です。

大阪・ムソー スポット
原材料：でん粉分解物、酵母エキス、粉末野菜(玉ねぎ、人参、キャベツ、白菜、セロリ)、甘菜糖、馬鈴しょでん粉 賞1年

403 野菜でうまみ(食塩無添加)
3.5g×6 371円(税込401円)

お湯を注ぐだけで本格派のお味噌汁が味わえます。有機大豆と有機米を使用した有機米みそに植物性だしを加えた、香り高く深い味わいの生タイプのお味噌汁です。有機豆腐、有機ほうれん草、有機ねぎの3種の具材が入っています。

東京・オーサワジャパン JAS 隔週AC
原材料：味噌(有機米味噌(国産)、純米料理酒、食塩、酵母エキス、たまねぎ粉末、昆布粉末、しいたけエキス、酒精)、具(有機ほうれん草、有機豆腐、有機ねぎ/豆腐用凝固剤) 賞6ヶ月 アレルゲン 豆

404 有機みそ汁
52.5g/3食分 240円(税込259円)

国内産野菜と雑穀を贅沢に使用した本格ポタージュスープ。砂糖や動物性原料は一切使用していないにもかかわらず、まろやかでコクがあり満足できる美味しさ。

東京・オーサワジャパン C週
原材料：とうもろこし(北海道)、有機玄米、はと麦、天塩、かぼちゃ、玉ねぎ、昆布エキス、有機大麦、有機もちきび、たかきび、ひえ、あわ、有機パセリ、ホワイトペッパー 賞1年

405 八穀ポタージュ
15g×5 857円(税込926円)

北海道の農家で契約栽培された馬鈴薯で作りました。

岐阜・桜井食品 毎週
原材料：馬鈴薯澱粉(北海道) 賞1年

406 契約栽培片栗粉
200g 268円(税込289円)

トマト風味のポトフ

材料(4人分)
□チョップドトマト…1缶
□豚バラブロック…300g
□玉ねぎ…2個
□キャベツ…小1/2個(約500g)
□にんじん…小2本(約300g)
□じゃがいも…3個
□塩・砂糖…各小さじ2
□こしょう…お好みの量

※下ごしらえ：豚肉に塩、砂糖とこしょう少々をふり、手でよくすり込みラップで包み、冷蔵庫で約3日間おく。
❶玉ねぎ、キャベツは2つ割りにする。にんじんは大きめの乱切り、じゃがいもは4つ割りにする。
❷豚肉の水気をペーパータオルで取り、2cmの厚さに切る
❸鍋に水1Lを入れ、豚肉を入れて中火で約10分煮ながらしっかりとアクを除く。弱めの中火にして約20分煮る。
❹チョップドトマト、玉ねぎ、キャベツ、にんじん、じゃがいもを加え、さらに約30分煮たら出来上がり♪

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 JAS
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

416 1P 毎週
400g 460円(税込497円)

417 2P スポット
400g×2
920円⇒(税込994円) 815円(税込880円)

近畿、四国、九州産の野生の葛の根を寒晒ししました。なめらかな舌触りです。

東京・オーサワジャパン スポット
原材料：葛粉(近畿・四国・九州) 賞2年

407 国産吉野本葛粉
150g 1,149円(税込1,241円)

粉末寒天は裏ごしの必要もなく手軽に料理やデザートが作れます。

長野・北原産業 スポット
原材料：海藻(オゴ草(チリ)、天草(モロッコ)) 賞2年

408 粉末寒天
4g×5
334円⇒(税込361円) 320円(税込346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。

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

409 有機パン粉
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6ヶ月 アレルゲン 麦

410 パン粉
200g 324円(税込350円)

イタリア・ビオイタリア
毎週
賞24ヶ月

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。
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

418 ナポリタントマトソース

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。
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

419 バジルトマトソース

各350g　**727円**(税込785円)

岐阜県産小麦粉・北海道産契約栽培馬鈴薯でんぷんを使用して作りました。手間なし・簡単にカラッと揚がってサクッと仕上がります。

岐阜・桜井食品
スポット
原材料：小麦粉、馬鈴薯でんぷん、食塩/膨張剤(重曹)
賞1年 アレルゲン 麦

411 天ぷら粉

400g　**410円**(税込443円)

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

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

412 ベーキングパウダー

113g　**398円**(税込430円)

北海道産大豆粉・国産米粉使用。もっちりとした食感のグルテンフリーパンケーキが簡単につくれます。

埼玉・みたけ
隔週AC
原材料：米(埼玉県、北海道、石川県)、大豆、食塩/ベーキングパウダー(アルミニウム不使用)
賞1年 アレルゲン 豆

414 グルテンフリーパンケーキミックス

200g　314円⇒(税込339円)　**300円**(税込324円)

北海道産大豆粉・国産玄米粉使用。ふっくらやさしい味わいのグルテンフリーパンケーキが簡単につくれます。

埼玉・みたけ 隔週AC
原材料：玄米(埼玉県、北海道、石川県)、大豆、食塩/ベーキングパウダー(アルミニウム不使用)
賞1年 アレルゲン 豆

413 玄米粉パンケーキミックス

200g　**303円**(税込327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
毎週
原材料：大豆(国産)、食塩
賞180日 アレルゲン 豆

415 NN/蒸し大豆

120g　**357円**(税込386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。

NN すりごま・白

420 1P　毎週

70g　**300円**(税込324円)

421 5P　スポット

70g×5　1,500円⇒(税込1,620円)　**1,330円**(税込1,436円)

佐賀・まんてん
原材料：白胡麻(パラグアイ)
賞240日

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。

NN いりごま・白

422 1P　毎週

70g　**300円**(税込324円)

423 5P　スポット

70g×5　1,500円⇒(税込1,620円)　**1,330円**(税込1,436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

424 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

国産はるさめ

425 1P

100g　**314円**(税込339円)

426 2P

100g×2　628円⇒(税込678円)　**600円**(税込648円)

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

価格改定
大阪・ムソー
スポット
原材料：かんぴょう(栃木)
賞6ヶ月

427 かんぴょう(無漂白)

40g　**617円**(税込666円)

北海道産小麦粉使用。風味よくしっかりとした食感。

東京・オーサワジャパン
スポット
原材料：小麦粉（北海道）、小麦グルテン、天然重曹
賞1年 アレルゲン 麦

428 切り板麸

40g　**292円**(税込315円)

消泡剤・膨軟剤不使用。大豆を生のまま絞った「生絞り製法」で大豆の風味がきいています。

東京・オーサワジャパン
スポット
原材料：大豆(国産)、にがり(塩化マグネシウム)
賞6ヶ月 アレルゲン 豆

高野豆腐

429 1P

6枚・50g　**470円**(税込508円)

430 3P

50g×3　1,410円⇒(税込1,523円)　**1,350円**(税込1,458円)

北海道産あやひめを圧力鍋でじっくり炊き上げた、やわらかい食感が特徴の玄米ごはんです。

大阪・ムソー
スポット
原材料：玄米(北海道産)
賞365日

431 助っ人飯米 玄米ごはん

160g　**199円**(税込215円)

北海道産なんつぼしを精米し、炊き上げたごはんを便利なパックご飯にしました。

大阪・ムソー
スポット
原材料：うるち米(北海道産)
賞365日

432 助っ人飯米 白米ごはん

160g　**209円**(税込226円)

乾麺

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

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

イタリア・ビオイタリア
毎週
原材料：デュラム小麦
賞24ヶ月 アレルゲン 麦

434 オーガニック スパゲッティ

500g　**549円**(税込593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

435 国内産ロングパスタ

300g　**413円**(税込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
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)　**460円**(税込497円)

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

長崎・本村製麺　毎週
原材料：小麦粉(北海道)、食塩、植物性油
賞1年 アレルゲン 麦

438 長崎手延べ㊥うどん

200g　**483円**(税込522円)

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

大阪・ムソー
スポット
原材料：そば粉(北海道)、小麦粉(国産)
賞2年 アレルゲン 麦 そ

439 国内産 二八そば

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)

麺は国内産の小麦粉を使用し、かんすいは不使用です。魚介と肉エキスをベースに飽きのこないあっさりとした醤油スープです。

岐阜・桜井食品 隔週AC
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、粉末しょうゆ、酵母エキス、魚醤パウダー、香辛料、チキンエキス、ポークエキス、ココアパウダー、ほたてエキス、乾燥ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、ごま油
賞6ヶ月 アレルゲン 麦 豆

441 さくらいのラーメン しょうゆ

99g　**194円**(税込210円)

麺は国内産の小麦粉を使用し、かんすいは不使用です。あっさりとした醤油ベースのスープにごまの風味がぴったりのスープです。

岐阜・桜井食品 隔週AC
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、粉末しょうゆ、ごま、魚醤パウダー、ごま油、デキストリン、チキンエキス、ポークエキス、ココアパウダー、乾燥ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、すりめ粉末
賞6ヶ月 アレルゲン 麦 豆

442 さくらいのラーメン ごま

100g　**194円**(税込210円)

麺は国内産の小麦粉を使用し、かんすいは不使用です。天日塩のまろやかな味にチキンエキスを加え、あっさり軽く仕上げました。

岐阜・桜井食品 隔週AC
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、チキンエキス、酵母エキス、ごま、香辛料、乾燥ねぎ、ごま油
賞6ヶ月 アレルゲン 麦 豆

443 さくらいのラーメン しお

99g　**194円**(税込210円)

麺は国内産の小麦粉を使用し、かんすいは不使用です。魚介のダシがきいた香りの良いスープでコクと旨みを出しました。

岐阜・桜井食品 隔週AC
原材料：油揚げ麺【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】粉末みそ、食塩、砂糖、酵母エキス、食塩、ほたてエキス、混合節粉末、香辛料、チキンエキス、乾燥ねぎ、ごま油
賞6ヶ月 アレルゲン 麦 豆

444 さくらいのラーメン みそ

101g　**194円**(税込210円)

麺は国内産の小麦粉を使用し、かんすいは不使用です。魚介の風味ある和風とんこつスープは、コクがあり麺によく合う仕上がりです。

岐阜・桜井食品 隔週AC
原材料：油揚げ麺【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】ポークエキス、食塩、砂糖、酵母エキス、粉末しょうゆ、香辛料、混合節粉末、ごま油、するめ粉
賞6ヶ月 アレルゲン 麦 豆

445 さくらいのラーメン とんこつ

103g　**205円**(税込221円)

夏季限定ラーメンです。無かんすいで作られた麺を熱風乾燥させています。スープは蛋白加水分解物・合成食品添加物不使用の甘みをおさえたさっぱり味です。

岐阜・桜井食品 スポット
賞6ヶ月 アレルゲン 麦 豆
原材料：めん【小麦粉、馬鈴薯でん粉、小麦たん白、食塩】、添付調味料(しょうゆ、砂糖、醸造酢、食塩、ごま油、かつおエキス、酵母エキス)、添付ふりかけ【紅しょうがチップ(しょうが、食塩、赤梅酢)、ごま、青さ、焼きのり】

446 しょうゆ味/冷しらーめん

123g　**185円**(税込200円)

原材料：めん(小麦粉、馬鈴薯でん粉、小麦たん白、食塩)、添付調味料【砂糖、調味酢(ゆず果汁、醸造酢、食塩)、清酒、食塩、チキンエキス、酵母エキス、米黒酢、ごま油、食用植物油脂、ブラックペッパー、おろしにんにく】、添付ふりかけ(ゆず皮粉末、いりごま)

447 ゆず塩味/冷しらーめん

142g　**230円**(税込248円)

国内産の有機栽培小麦を使用した麺を、ノンフライで 乾燥させています。添付のスープも国産有機原料を使用した醤油、味噌を中心にして味を調えています。

岐阜・桜井食品 スポット
原材料：有機めん(有機小麦粉、食塩)、有機しょうゆ、有機醸造調味料、有機ごま油、食塩、有機ココヤシシュガー、有機酵母エキスパウダー、玉ねぎエキス、にんにくエキス、ねぎエキス、昆布粉末、こしょう
賞6ヶ月 アレルゲン 麦 豆

448 有機らーめん/醤油味

111g　271円⇒(税込293円)　**260円**(税込281円)

国内産の有機栽培小麦を使用した麺を、ノンフライで 乾燥させています。添付のスープも国産有機原料を使用した醤油、味噌を中心にして味を調えています。

岐阜・桜井食品 スポット
原材料：有機めん(有機小麦粉、食塩)、有機みそ、有機しょうゆ、有機醸造調味料、有機ごま油、有機ココヤシシュガー、食塩、有機酵母エキスパウダー、にんにく、昆布粉末、生姜、こしょう、唐辛子
賞6ヶ月 アレルゲン 麦 豆

449 有機らーめん/味噌味

118g　271円⇒(税込293円)　**260円**(税込281円)

調味料

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

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

愛知・
アルファフードスタッフ
毎週
原材料：さとうきび（鹿児島）
賞味期限 無期限

451 NN きびさとう
500g **372円**（税込402円）

ペルー産有機さとうきびを使用した粉末タイプの黒糖です。クセのないまろやかな甘みで、コーヒーや紅茶に良く合います。

JAS
大阪・健友交易
スポット
原材料：有機さとうきび（ペルー）
賞味期限 2年

452 有機黒糖
500g
842円⇒（税込909円）
810円（税込875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）
賞味期限 無期限

453 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）
賞味期限 無期限

454 シママース
1kg
495円⇒（税込535円）
470円（税込508円）

600℃以上の高温で焼き上げていますので、湿気の原因となっているニガリ成分が分解しています。そのため苦味が減り、マイルドです。
伊豆大島・海の精 隔週AC
原材料：海水（伊豆大島近海）
賞味期限 無期限

455 海の精 やきしお 60g
438円（税込473円）

456 詰替用
60g **251円**（税込271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）
賞味期限 2年

457 庄分純米酢 300ml **542円**（税込585円）

458 1L
975円⇒（税込1,053円）
930円（税込1,004円）

国内産りんご果汁と国内産減農薬栽培りんご果実を静置発酵させた風味豊かなりんご酢です。

福岡・庄分酢
隔週AC
原材料：りんご果汁、りんご果実（国産）
賞味期限 24ヵ月

459 アップルビネガー
300ml
955円⇒（税込1,031円）
905円（税込977円）

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

JAS
埼玉・かたすみ
毎週
原材料：有機レモン（スペイン）
賞味期限 1年

460 有機レモン果汁（スペイン産）
200ml **523円**（税込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。
ねば本 Project

福岡・平田産業
毎週
原材料：菜種（オーストラリア）
賞味期限 540日

461 なのはな畑の菜種油
1250g
1,421円⇒（税込1,535円）
1,360円（税込1,469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）
賞味期限 1年半

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

福岡・平田産業
純正ごま油・淡口 圧搾しぼり
原材料：ごま（ブルキナファソ、ナイジェリア、タンザニア、他）
賞味期限 1年6ヶ月

463 165g 毎週
464 450g 隔週AC
652円（税込704円）
1,275円（税込1,377円）

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。

福岡・平田産業
純正ごま油・濃口 一番しぼり
原材料：ごま（ブルキナファソ、ナイジェリア、タンザニア、他）
賞味期限 1年6ヶ月

465 165g 毎週
466 450g 隔週AC
652円（税込704円）
1,275円（税込1,377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）
賞味期限 1年

467 ギリシャオリーブオイル 250ml **1,091円**（税込1,178円）
468 徳用 500ml **1,795円**（税込1,939円）

減農薬栽培のもち米、米、米麹と高濃度の米焼酎を桶に仕込んで1年以上発酵させました。加熱殺菌していないので、瓶詰め後も旨味が増しています。

愛知・角谷文治郎商店 隔週AC 賞味期限 1年
原材料：もち米（佐賀、北海道、愛知、滋賀）、米麹（愛知）、本格焼酎（愛知、山形県産米）　アルコール度：13.5～14.5度

三河本みりん
469 700ml **1,263円**（税込1,389円）
470 1.8L **2,887円**（税込3,176円）

※この商品は（株）ドリームグループの直販です

有機栽培の原料で三河本みりんと同じ伝統製法で仕込み・熟成をしました。お米がもつ自然な甘さ・旨味・豊かな香りを伝統製法で最大限引き出しました。

愛知・角谷文治郎商店
隔週AC
原材料：有機もち米、有機米麹、有機米焼酎　アルコール度：13.5～14.5度　賞味期限 1年
※この商品は（株）ドリームグループの直販です

471 有機三州味醂
500ml **1,340円**（税込1,474円）

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

埼玉・味の一醸造
毎週
原材料：米、米麹、食塩
賞味期限 1年

472 味の母
720ml **968円**（税込1,045円）

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

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

473 みやこの料理酒
500ml **919円**（税込993円）

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

JAS
愛知・オーサワジャパン
スポット
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
賞味期限 1年1ヵ月 アレルゲン 麦 豆

475 オーサワの白だし
360ml
962円⇒（税込1,039円）
920円（税込994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
賞味期限 365日 アレルゲン 麦 豆

476 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
賞味期限 180日 アレルゲン 卵

477 aino MAMAマヨネーズ
300g **537円**（税込580円）

万能くろ酢たれで鶏チャーシュー

材料

- □鶏むね肉 ・・・・ 1枚
- □ゆで卵 ・・・・・ 2個
- □ねぎ（青い部分） 1本分
- □生姜 ・・・・・ 1片
- □万能くろ酢たれ 100cc
- □水 ・・・・・・ 50cc
- □料理酒 ・・・・ 50cc

作り方レシピ

❶鶏むね肉はフォーク等で刺して穴をあける。生姜は薄切りにする。
❷鍋に鶏むね肉・ねぎ・生姜を入れ、万能くろ酢たれ、水、料理酒を加えて火にかける。
❸あくを取り除き、蓋をして弱火～中火で 10 程煮る。
❹火からおろし、粗熱が取れたらゆで卵をのせる。
❺煮汁だけをさらに煮詰めてたれにする。

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）
賞味期限 6ヶ月 アレルゲン 卵

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

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

JAS
徳島・光食品 毎週
原材料：有機トマト、糖類（有機砂糖、麦芽水飴）、有機醸造酢（有機米酢、有機りんご酢）、食塩、有機たまねぎ、有機にんにく、香辛料
賞味期限 1年半

479 有機トマトケチャップ
300g **407円**（税込440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（有機りんご、有機たまねぎ、有機にんにく、有機レモン、有機トマト、有機みかん）、有機醸造酢（有機米酢、有機りんご酢）、糖類（有機糖みつ、有機砂糖）、食塩、有機醤油、香辛料、こんぶ
賞味期限 2年 アレルゲン 麦 豆

480 有機ウスターソース
250ml **438円**（税込473円）

有機野菜、果実と有機純リンゴ酢を使用して香辛料をきかせた少し辛口のソースです。

JAS 徳島・光食品 隔週AC
原材料：有機野菜・果実（有機にんじん、有機トマト、有機たまねぎ、その他）、有機醸造酢（有機りんご酢、有機米酢）、糖類（有機糖みつ、有機砂糖）、食塩、有機コーンスターチ、香辛料、有機醤油、こんぶ
賞味期限 1年半 アレルゲン 麦 豆

481 有機中濃ソース
250ml **438円**（税込473円）

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

徳島・光食品 毎週
原材料：カキエキス（カキ（広島県）、食塩）、砂糖、醤油、食塩、みりん、有機ばれいしょでんぷん、魚醤、レモン
賞味期限 1年半 アレルゲン 麦 豆

482 オイスターソース
115g
469円⇒（税込507円）
450円（税込486円）

有機トマトと有機野菜の甘みにスパイスの香りと辛さをきかせた有機JAS認証のピザソースです。パンにぬってお好みの具材をのせて焼くだけピザトーストができます。

JAS
徳島・光食品 隔週AC
原材料：有機トマト、有機たまねぎ、有機米酢、有機にんにく、有機しょうが、食塩、有機砂糖、香辛料、有機米醗酵調味料
賞味期限 1年半

483 有機ピザソース
225g **458円**（税込495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、有機にんにく、有機オリーブオイル、香辛料
賞味期限 2年 アレルゲン 麦 豆

レトルト
484 有機ミートソース
140g **325円**（税込351円）

ごまを丹念に練り上げた口当たりまろやかで甘みとコクがあるねりごまです。使いやすいチューブタイプ。

埼玉・みたけ食品工業
隔週AC
白ごま100%
※胡麻ドレッシングレシピ付き
原材料：むき白胡麻（メキシコ・ナイジェリア・パラグアイ・エチオピア）
賞味期限 1年

485 旨みねりごま/白
120g **394円**（税込426円）

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

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

福岡・庄分酢 隔週AC
原材料：醤油、醸造酢、米黒酢、甜菜糖、昆布だし、カツオだし、椎茸だし、発酵調味料、米粉
賞味期限 12ヶ月 アレルゲン 麦 豆

488 万能くろ酢たれ
300ml
636円⇒（税込687円）
605円（税込653円）

ねむす project

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

486 八方美人酢 300ml

719円⇒(税777円) **635円**(税込686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

487 たっぷり徳用900ml

1,364円(税込1,473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。

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、乾しいたけ

賞1年半 アレルゲン 麦 豆

489 有機ぽん酢しょうゆ

250ml **448円**(税込484円)

国産有機100％使用のにんにく、しょうが、たまねぎ、にんじん使用。本格熟成された調味料を使用しています。保存料、着色料、化学調味料は使用していません。

徳島・光食品 スポット

原材料：醤油、砂糖、みりん、有機米酢、米味噌、有機にんにく、ごま油、有機生姜、有機たまねぎ、香辛料、有機にんじん

賞1年6ヶ月 アレルゲン 麦 豆

490 ヒカリ 焼肉のたれ

350g **657円**(税込710円)

国産鰹節と国産昆布から極上のだしを自社でとり、有機本醸造醤油と合わせた2倍希釈のめんつゆです。

JAS

徳島・光食品 スポット

原材料：有機醤油、有機砂糖、有機米醗酵調味料、鰹節、昆布、食塩、有機米酢

賞1年6ヶ月 アレルゲン 麦 豆

491 有機めんつゆ

300ml **534円**(税込577円)

国内産唐辛子、圧搾法一番搾りごま油使用。香ばしく、深みのある辛さ。餃子やラーメン、料理のかくし味などに。

京都・オーサワジャパン スポット

原材料：胡麻油(京都)、唐辛子、ねぎ、生姜、山椒、桂皮、八角、みかんの皮

賞1年

492 オーサワ胡麻ら～油

30g **460円**(税込497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

493 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辛みで、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

494 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

495 生おろし生姜チューブ

40g **406円**(税込438円)

青森産にんにく使用。おろしたてのようなみずみずしさと芳醇な香りで、薬味や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：にんにく(青森)、水飴、食塩、植物繊維(大豆)、発酵調味液

賞9ヶ月 アレルゲン 豆

496 おろしにんにくチューブ

40g **447円**(税込483円)

国産生にんにくを使用したすりおろしにんにくです。餃子やラーメン、料理の隠し味など様々な場面でご利用いただける「つけてよし！混ぜてよし！」の万能調味料です。

島根・吉田ふるさと村 スポット

原材料：にんにく(国産)、米酢、食塩

賞6ヶ月

497 すりおろしにんにく

60g **564円**(税込609円)

厳選した七種の和風香辛料を調合し、辛味をおさえ、素材の香りと風味が料理の味を引き立てます。めん類、汁物、鍋物、焼肉、漬物、その他の風味付けに。

大阪・向井珍味堂 スポット

原材料：唐辛子(国産)、金胡麻、山椒、すじ青のり、チンピ、おの実、けしの実

賞1年

498 向井の香辛料/七味

15g **594円**(税込642円)

厳選したすじ青のりを天然乾燥、火入れし、手もみした極上品で格別の旨味があります。納豆、玄米ご飯、お好み焼き、お餅などの料理の仕上げ用に。

大阪・向井珍味堂 スポット

原材料：すじ青のり(国産)

賞1年

499 向井の香辛料/すじ青のり

4g **364円**(税込393円)

埼玉・オーサワジャパン スポット 賞2年 アレルゲン 豆 麦 レトルト

国産特別栽培にんじん、国産ひじきが入った、ふんわりやわらかな豆腐ハンバーグです。醤油味のきのこのソースが豆腐ハンバーグの美味しさを引き立てています。

原材料：ハンバーグ(脱水豆腐、玉ねぎ、パン粉、ひじき、人参、小麦たんぱく、メープル シュガー、馬鈴薯でん粉、なたね油、醤油、食塩、胡麻油、こしょう、ナツメグ)、ソース(えのき茸、醗酵調味料、椎茸、醤油、メープルシュガー、馬鈴薯でん粉、玄米醗酵調味料、食塩、酵母エキス、昆布粉末

500 豆腐ハンバーグ和風ソース

120g 418円⇒(税込451円) **400円**(税込432円)

国産特別栽培にんじん、玉ねぎ、椎茸、ごぼうが入った、ふんわりやわらかな豆腐ハンバーグです。野菜の素材感と旨みたっぷりのトマトソースが食欲をそそります。

原材料：ハンバーグ(脱水豆腐、玉ねぎ、人参、椎茸、ごぼう、パン粉、小麦たんぱく、メープルシュガー、馬鈴薯でん粉、なたね油、胡麻油、醤油、食塩、香辛料(にしょう、ナツメグ、コーンパウダー)、豆腐用凝固剤)、ソース(ダイストマト、ローストオニオン、人参、有機トマトペースト、オリーブ油、馬鈴薯でん粉、食塩、酵母エキス、おろしにんにく、玄米醗酵調味料、メープル シュガー、香辛料(バジル、こしょう、セロリ)

501 豆腐ハンバーグトマトソース

120g 418円⇒(税込451円) **400円**(税込432円)

植物性100％ちは思えないほどジューシーなハンバーグと野菜の旨みとデミグラスの深いコクが味わえるソースがベストマッチ！とっても濃厚で病みつきになる美味しさです。

原材料：ベジハンバーグ(昆布だし、椎茸だし、おから、大豆ペースト、玉ねぎ、パン粉、やまいも、小麦たんぱく、馬鈴薯でん粉、こんにゃく粉、バナナ、醤油、食塩、オリーブ油、香辛料(にしょう、ナツメグ)/水酸化カリウム)、ソース(ローストオニオン、デミグラスルウ、有機トマトペースト、野菜エキス、馬鈴薯でん粉、メープル シュガー、赤ワイン、食塩、なたね油、スイートコーンパウダー、有機亜味噌、酵母エキス、ココアパウダー、香辛料(にしょう、ナツメグ、セロリ、オレガノ)

502 ベジハンバーグデミグラスソース

110g 471円⇒(税509円) **450円**(税込486円)

国産野菜、国産大豆の油揚げを使用した、根菜たっぷりの滋味あふれる味わいの煮物です。

埼玉・オーサワジャパン スポット

原材料：人参(国産)、ごぼう、れんこん、たけのこ、油揚げ、醤油、醗酵調味料、メープル シュガー、昆布粉末、玄米醗酵調味料、食塩

賞2年 アレルゲン 豆 麦

レトルト

503 野菜煮物

100g **366円**(税込395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

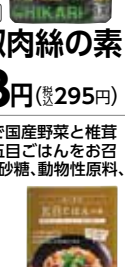
原材料：有機醤油(大豆・小麦を含む)、有機米味噌(大豆を含む)、有機ばれいしょでんぷん、有機米発酵調味料、有機砂糖、有機にんにくピューレー、有機しょうが、有機たまねぎ、有機米酢、魚醤(いかを含む)、唐辛子、昆布、オイスターエキス、食塩

賞1年半 アレルゲン 麦 豆

504 有機麻婆の素

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

ピーマンや肉と一緒に炒めるだけで手軽に美味しい青椒肉絲ができあがります。



JAS

徳島・光食品 スポット

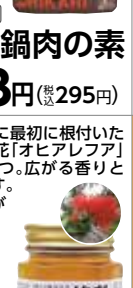
原材料：有機醤油、有機砂糖、有機にんにく、有機コーンスターチ、有機米発酵調味料、食塩、有機ぶどう果汁、有機しょうが、オイスターエキス

賞1年半 アレルゲン 麦 豆

505 有機青椒肉絲の素

100g(2~3人前) **273円**(税込295円)

肉と野菜を炒めてあわせるだけで簡単に美味しくお召し上がりいただけます。



JAS

徳島・光食品 スポット

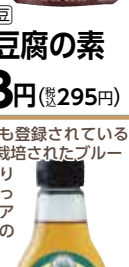
原材料：有機米味噌、有機砂糖、有機コーンスターチ、有機米発酵調味料、食塩、オイスターエキス、有機にんにく、胡麻油、唐辛子、有機醤油

賞1年半 アレルゲン 麦 豆

506 有機回鍋肉の素

100g(2~3人前) **273円**(税込295円)

肉と豆腐、野菜を焼いてあわせるだけの簡単調理。



JAS

徳島・光食品 スポット

原材料：有機醤油、有機たまねぎ、有機砂糖、有機コーンスターチ、有機米醗酵調味料、有機ぶどう果汁、食塩

賞1年半 アレルゲン 麦 豆

507 有機肉豆腐の素

100g(2~3人前) **273円**(税込295円)

国産のごぼう、たけのこ、人参、椎茸を使用しました。炊きたてのご飯に混ぜるだけで本格的な地鶏めしが出来上がります。

大阪・ムソー スポット

原材料：野菜(国産：ごぼう、たけのこ、人参、椎茸)、鶏肉、醤油、砂糖、鶏脂、清酒、発酵調味料、食塩

賞2年 アレルゲン 麦 豆

508 地鶏めしの素

2合用 **532円**(税込575円)

国内産の人参、椎茸、干瓢、蓮根、油揚げを使用したまろやか仕立てのちらし寿司の素です。※2合用　※刻み海苔が別添で付属しています。

大阪・ムソー スポット

原材料：【具】野菜(人参、れんこん)、砂糖、醸造酢、食塩、油揚げ、かんぴょう、椎茸、かつお節エキス、醤油、発酵調味料/豆腐用凝固剤【小袋】刻み海苔

賞1年 アレルゲン 麦 豆

509 五目ちらしずしの素

2合用 **498円**(税込538円)

お米と一緒に炊くだけで、きのこの旨みたっぷりのきのこご飯をお召し上がりいただけます。砂糖、動物性原料、化学調味料不使用。

埼玉・オーサワジャパン スポット

原材料：昆布だし(国産)、舞茸、醤油、ぶなしめじ、人参、椎茸、椎茸だし、有機アカベシロップ、食塩、カベシロップ、米飴、エリンギ、食塩、醗酵調味料、米酢、なたね油、酵母エキス、メープル シュガー、昆布粉末

賞2年 アレルゲン 麦 豆

510 きのこごはんの素

2合用 **418円**(税込451円)

お米と一緒に炊くだけで国産野菜と椎茸の美味しさたっぷりの五目ごはんをお召し上がりいただけます。砂糖、動物性原料、化学調味料不使用。

埼玉・オーサワジャパン スポット

原材料：昆布だし(国産)、人参、ごぼう、れんこん、醤油、椎茸、椎茸だし、有機アカベシロップ、油揚げ、米飴、食塩、醗酵調味料、米酢、なたね油、酵母エキス、メープル シュガー、昆布粉末

賞2年 アレルゲン 麦 豆

511 五目ごはんの素

2合用 418円⇒(税451円) **400円**(税込432円)

キラウェア火山の台地に最初に根付いたといわれている真紅の花「オヒアレフア」から生産されるはちみつ。広がる香りと濃厚な味わいが特徴です。※冬季は結晶する恐れがございます。

福岡・藤井養蜂場 隔週AC

原材料：オヒアレフアはちみつ(アメリカ)

賞2年

512 ハワイ産オーガニックオヒアレフア蜂蜜

180g **780円**(税込842円)

ユネスコの世界遺産にも登録されている「テキーラ村」を中心に栽培されたブルーアガベを使用。しっかり甘いのにクセもなくすっきりとした後味です。アガベシロップが初めての方にもおすすめです。

原材料：有機ブルーアガベ(メキシコ)

513 有機アガベシロップGOLD

ユネスコの世界遺産にも登録されている「テキーラ村」を中心に栽培されたブルーアガベを使用。低温加熱処理でコクと深みのある味わいに仕上げています。

原材料：有機ブルーアガベ(メキシコ)

514 有機アガベシロップRAW DARK

東京・アルマテラ JAS 賞3年 スポット

各330g **628円**(税込678円)

ペクチン不使用の手作りジャム。濃厚なみかんの味わいです。

JAS

佐賀・佐藤農場 スポット

原材料：有機みかん(佐賀)、有機砂糖、有機橙果汁

賞1年

515 有機みかんジャム

140ml 686円⇒(税741円) **640円**(税込691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

516 大人ふたりのカレールゥ

120g 527円⇒(税569円) **500円**(税込540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

517 キッズ本格カレールゥ

120g **467円**(税込504円)

愛知・愛農流通センター

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

518 やさしいカレールゥ 畑まるごとうけとめます! あっさり中辛 1P

毎週

100g 731円⇒(税789円) **693円**(税込748円)

519 2P

C週

100g×2 1,462円⇒(税1,579円) **1,340円**(税込1,447円)

愛知・愛農流通センター

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、シュ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

30007 やさしいカレールゥ 畑まるごといただきます! まろやか甘口 1P

毎週

100g 731円⇒(税789円) **693円**(税込748円)

30014 2P

C週

100g×2 1,462円⇒(税1,579円) **1,340円**(税込1,447円)

動物性原料を使用しないルゥに大きめにカットした国内産野菜を具に加えた酸味と味に深みのあるレトルトカレーです。

岐阜・桜井食品 スポット レトルト

原材料：国内産野菜(玉ねぎ、じゃがいも、人参、れんこん、ごぼう、にんにく)、トマトピューレ、植物油脂、還元水あめ、小麦粉、昆布だし、食塩、香辛料、ピーナッツペースト、しょうゆ、カレー粉、味噌、オニオンエキス、発酵調味料、酵母エキス、ココアパウダー

賞18ヶ月 アレルゲン 麦 豆 落

30045 ベジタリアンのための根菜カレー

200g **370円**(税込400円)

使いやすいフレーク状。スパイシーだけどほんのりマイルドな甘口タイプ。

原材料：牛脂、小麦粉、砂糖、カレー粉、食塩、酵母エキス、リンゴ果汁、粉末醤油、魚醤

30021 甘口

国産小麦を自家焙煎したルゥがベース。すっきりした辛さとマイルドな口あたり。

原材料：牛脂、小麦粉、砂糖、カレー粉、食塩、酵母エキス、リンゴ果汁、粉末醤油、魚醤、唐辛子、胡椒

30038 辛口

茨城・東京フード スポット 賞180日 アレルゲン 麦 豆

カレールゥ 各150g **389円**(税込420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。

順次パッケージ変更

宮城・秋川牧園 スポット

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、おろしにんにく

賞18ヶ月 アレルゲン 麦 乳

レトルト

30052 瀬戸内レモンのチキンカレー

180g **527円**(税込569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。

順次パッケージ変更

宮城・秋川牧園 スポット

原材料：鶏肉、炒めたまねぎ、トマトペースト、クリーム、発酵乳、小麦粉、カシューナッツペースト、砂糖、バター、香辛料、全粉乳、食塩、べにばな油、おろしにんにく、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

30069 バターチキンカレー

180g **527円**(税込569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。

順次パッケージ変更

宮城・秋川牧園 スポット

原材料：鶏肉、炒めたまねぎ、トマトペースト、べにばな油、小麦粉、発酵乳、カレー粉、砂糖、食塩、おろしにんにく

賞18ヶ月 アレルゲン 麦 乳

レトルト

30076 鶏キーマカレー

180g **527円**(税込569円)

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

順次パッケージ変更

宮城・秋川牧園 スポット

原材料：鶏肉(国産)、鶏がらスープ、野菜(ねぎ、にんにく)、松の実、でん粉、食塩、砂糖、おろしにんにく、酵母エキスパウダー、香辛料

賞1年

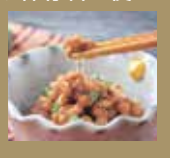
レトルト

30083 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　営8日 アレルゲン 麦 豆

206 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　営8日 アレルゲン 豆

オパレイカップ納豆

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

207 大粒

食べやすい小粒タイプの大豆で作りました。

208 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

営8日 アレルゲン 麦 豆

209 ひきわり納豆カップ2

30g×2　**260円**（税込281円）

豆の旨みがしっかり味わえる大粒タイプ。松の経木包みで見た目も香りも納豆を引き立てます。納豆好きにおすすめの一品！

こだわりの味
協同組合
静岡県静岡市 蔵 C週

原材料：大豆（北海道産/音更大袖振）・納豆菌　たれ：醤油（国産大豆・国産小麦）・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　営8日 アレルゲン 麦 豆

210 手造り納豆

100g　**251円**（税込271円）

山形県産みどり大豆を100％使用した無添加納豆。優しい塩風味納豆なので、たれがなくても美味しく食べられます。天然素材の経木で包んでいます。

冨良食品　静岡県静岡市 蔵 C週

原材料：大豆（山形県産越後みどり大豆）・納豆菌/タレなし

営8日 アレルゲン 豆

211 経木で包んだ塩味納豆/越後みどり大豆

45g　**177円**（税込191円）

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

こだわりの味
協同組合
静岡県静岡市 蔵 毎週

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　営8日 アレルゲン 麦 豆

212 国産大豆カップスリー納豆

30g×3　**242円**（税込261円）

黒豆ならではの甘み・旨みがつまっています。

こだわりの味
協同組合
静岡県静岡市 蔵 毎週

原材料：黒大豆（北海道産/いわい黒）・納豆菌　たれ：醤油（大豆・小麦）・砂糖・かつお節・塩・みりん・昆布・りんご酢　からし：マスタードシード・りんご酢・塩・水飴・唐辛子

営8日 アレルゲン 麦 豆

213 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

営8日 アレルゲン 麦 豆

214 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

営8日 アレルゲン 麦 豆

215 国産大豆ひきわり納豆

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。

ちらし寿司やラーメンのトッピングに。高知県の生姜を使用。漬原材料は梅酢、しそ、食塩のみ。

あすか
奈良県五條市 蔵 隔週AC

原材料：ショウガ（高知）・赤梅酢（自家製/無添加）・再製天日塩

営90日

217 きざみ紅生姜

60g　**265円**（税込286円）

国内産のちりめんとわかめをブレンドした、ソフトタイプのふりかけ。温かいご飯に混ぜて軽く蒸らすと一層おいしく、口当たりも良いです。

大阪・ムソー
C週

原材料：片口いわし（瀬戸内海産）・わかめ（徳島県産）・砂糖・食塩・発酵調味料・白ごま（中南米産他）・赤しそ（三重県・静岡県産他）　営6ヶ月

218 ちりめんわかめ

50g　**470円**（税込508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
隔週AC

原材料：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

営6ヶ月 アレルゲン 麦 豆 エ

219 えびふりかけ

50g　**367円**（税込396円）

なめ茸開発元祖が造る本格派。歯ごたえがよく、シャキッとした食感を楽しめます。自然のおいしさです。

小林農園　長野県
C週

原材料：えのき茸（長野）・本醸造醤油・麦芽水飴・本みりん・海の精・昆布エキス・酵母エキス・玄米酢

営1年 アレルゲン 麦 豆

220 元祖の本造りなめ茸

200g　**400円**（税込432円）

国産鶏むね肉をほぐし、醤油や本みりんで甘辛く味付けした、ご飯にぴったりの1品です。

スカイフード 大阪 C週

原材料：鶏むね肉（国産）、醤油、砂糖、本みりん、生姜、粉末かつおだし

営9ヶ月 アレルゲン 麦 豆

221 鶏ほぐし煮

85g　**673円**（税込727円）

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

丸川
静岡県 蔵 C週

原材料：金時豆（北海道産）・砂糖（鹿児島県産）・塩

営75日 アレルゲン 豆

222 金時豆（煮豆）

150g　**328円**（税込354円）

静岡県産の黒豆を使用して、甘さ控えめな煮豆に仕上げました。お食事のお供の他、お茶請けやお弁当のおかずにおすすめです。

丸川　静岡県 蔵 隔週AC

原材料：黒豆（静岡県産）・粗糖・醤油・塩・天然重曹

営75日 アレルゲン 麦 豆

223 国産黒豆の煮豆

150g　**434円**（税込469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、夕飯の後一品に。

丸川　静岡県 蔵 隔週AC

原材料：大豆（国産/分別生産流通管理済み）・蒟蒻・砂糖・人参・竹の子・牛蒡・蓮根・醤油・昆布・鰹節・水酸化 Ca（蒟蒻凝固用の貝殻焼成 Ca）　営75日 アレルゲン 麦 豆

224 五目豆

150g　**423円**（税込457円）

北海道産の真タラコの皮を1つ1つ手で剥き、直火炊き製法でじっくり時間をかけて、一釜一釜味付けしました。

タカハシ食品
東京都
C週

原材料：たらこ（北海道）・ビートグラニュー糖・醤油・昆布・本みりん

営90日 アレルゲン 麦 豆

225 鱈子と昆布の旨煮

100g　**792円**（税込855円）

厳選した柔らかく、癖がないビンチョウマグロを生のまま炊き上げ、醤油と砂糖で甘辛く煮付けた最高のごはんのお供です。魚の生臭さを感じさせないので、お子様も美味しく食べていただけます。

カネハチ・
静岡県牧之原市 蔵 C週

原材料：まぐろ（国産）・日高昆布・粗製糖・醤油（小麦を含む）・本みりん・葱・ニンニク　営90日 アレルゲン 麦 豆

226 生炊きまぐろほぐし

60g　**398円**（税込430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。

長野県産小麦“しらね”100％。手打ちうどんやお焼きなど、地元の「粉食」文化を育んできた“地粉”の美味しさ。ナンをつくってカレーに添えても。

日穀製粉　長野県長野市
隔週AC

原材料：小麦（長野県産）＊中力粉

営1年 アレルゲン 麦

228 長野県産の小麦粉

900g　**391円**（税込422円）

100％国内産の強力粉。パンやお菓子作りに。モチモチとした柔らかな食感が楽しめます。

日穀製粉　長野県長野市
隔週AC

原材料：小麦粉（北海道・長野県産）＊お届け時期により産地が変更する場合があります。ご了承ください。

営1年 アレルゲン 麦

229 おいしい強力粉

400g　**320円**（税込346円）

北海道産特別栽培大豆100％使用のきな粉です。お茶の熟練した焙煎技術を用いて、大豆を香ばしく焙煎しました。

こだわりの味
協同組合
静岡県静岡市
C週

原材料：大豆（北海道産）

営365日 アレルゲン 豆

230 国産特別栽培大豆の黄粉

100g　**264円**（税込285円）

粗挽きなので、香りが良いそば粉です。ガレットなど軽食、天ぷら粉や小麦粉の代わりにお菓子の生地としても使用できます。

喜八
愛知県名古屋市
隔週AC

原材料：そばの実（ファーム松野（富山県）/無農薬）　営1年

231 そば屋のそば粉

500g　**910円**（税込983円）

米一合につき「菊池のみのり12穀」大さじ一杯約15gを加えて炊飯します。玄米に加える場合は、一晩水に浸した玄米を炊き上げる直前に加えてください。

渡部商店　熊本県
隔週AC

原材料：黒米・緑米・赤米・うち玄米・もち玄米・押麦・丸麦・あわ・きび・ひえ・はと麦・たかきび（全て無農薬・無化学肥料・除草剤不使用・熊本産）

232 菊池のみのり12穀

200g　**1,075円**（税込1,161円）

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

オーサワジャパン
東京都
C週

原材料：特別栽培大麦（宮城・秋田・岩手・熊本産）

営1年

233 押し麦・五分搗き

300g　**420円**（税込454円）

渡部信一　北海道河東郡上士幌町 隔週AC 営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

アレルゲン 豆

235 大豆

300g　**452円**（税込488円）

ご飯に炊き込んだり、あんを炊いたり。

原材料：小豆（きたろまん）：北海道河東郡上士幌町/殺菌殺虫なし

236 小豆

300g　**582円**（税込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

237 金時豆

300g　**524円**（税込566円）

栄養価が高く、精白しても多くのビタミンB1を含み、タンパク質や脂肪も豊富です。粘りけが少しあるので、おかゆやコロッケに混ぜても美味です。

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市
C週

原材料：ひえ（岩手）
品種：達磨

営1年

234 国産ひえ

150g　**736円**（税込795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

営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）

木桶醤油専用仕込み蔵での天然醸造により1年以上の時間をかけているため、醗酵もよく旨みの多い醤油です。塩からさが少ないのも特長。つけ醤油にも煮物にも適しています。

弓削多醤油
埼玉県坂戸市 隔週AC

原材料：大豆（栃木産/有機栽培）・小麦（栃木産/有機栽培）・天日塩（メキシコ産）・井戸水（秩父連山）

営2年 アレルゲン 麦 豆

241 弓削多 有機しょうゆ

720ml　**1,100円**（税込1,188円）

中部地方の醤油といえば、豆100％の「たまり」！大豆の旨みを塩で引き出した、昔造りの「本物」のたまりです。旨みたっぷりで濃厚な美味しさ！

南蔵　青木弥右衛門
愛知県知多郡武豊町
隔週AC

原材料：大豆（愛知県産）・天日塩（メキシコ産）

営1年 アレルゲン 豆

242 本たまり

900ml　**952円**（税込1,028円）

てんぷらつゆ、煮物、あえもの、和風ドレッシングにもお使いいただけます。

日東醸造　愛知県
毎週

原材料：本醸造醤油・かつお節・本みりん・砂糖（粗糖）・あじ節・さば節・昆布・食塩（海の精）

営180日 アレルゲン 麦 豆

243 日東のそうめんつゆ

400ml　**710円**（税込767円）

希釈せずにそのまま使えるストレートつゆです。

日東醸造　愛知県
毎週

原材料：本醸造醤油・本みりん・かつお節・砂糖（粗糖）・あじ節・さば節・昆布・食塩（海の精）

営180日 アレルゲン 麦 豆

244 日東のそばつゆ

400ml　**710円**（税込767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
C週

原材料：白米（岡山県産）、大豆（滋賀県産）、塩

営180日 アレルゲン 豆

246 白みそ

250g　**250円**（税込270円）

寒い東白川の蔵で、1年寝かせたお味噌です。独特の豊かな風味、香りで懐かしい味がたまりません。

東白川生産組合
（岐阜県加茂郡）
蔵 スポット

※画像はイメージです。

原材料：大豆（岐阜県東白川村産）・食塩・丸麦（国産）・麹菌（国産）　営1年 アレルゲン 麦 豆

247 東白川のお味噌

1kg　**900円**（税込972円）

一般的な黒糖と比較すると、独特なクセが無いため「白いお砂糖は控えたいけど、黒糖は風味が強すぎる・・・」といったときはマスコバド糖がおすすめ！

輸入・企画
オルタ
トレードジャパン
隔週AC

原材料：サトウキビ（フィリピン）

営無期限

248 マスコバド糖

500g　**646円**（税込698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
C週

原材料：ゆず・青唐辛子・塩・甜菜糖

営1年

249 国産ゆずこしょう

50g　**558円**（税込603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。

マストミ

徳島県徳島市

良質なマグロを目利きし、絶品のお刺し身やお手軽なお惣菜加工をしています。

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 凍 隔週AC
原材料：キハダマグロ(太平洋) 営 15日

521 刺身用まぐろ角切り

120g 760円⇒(税込821円) **722円(税込780円)**

食感の良いびん長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丼にしました。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 凍 隔週AC
原材料：ビンチョウマグロ(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
営 30日 アレルゲン 麦 豆

522 まぐろ漬け丼(胡麻ダレ)

80g×2 **680円(税込735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 凍 隔週AC
原材料：メバチマグロ(太平洋) 営 15日

523 メバチマグロ 切落しスライス

100g **700円(税込756円)**

「マグロの女王」と称される南マグロの赤身を手軽に食べやすくカットしてあります。

徳島・マストミ 凍 隔週AC
原材料：南マグロ(インド洋)
営 15日

524 天然南マグロ切り落としスライス（中トロ）

70g **1,350円(税込1,458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 凍 隔週AC
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、コショウ、にんにく
営 90日 アレルゲン 麦 卵 豆 調理済

525 まぐろ団子 甘酢ソース・2食

4個×2 558円⇒(税込603円) **531円(税込573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、自然な味に仕上げています。

徳島・マストミ 凍 隔週AC
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
営 90日 アレルゲン 麦 卵 豆

526 まぐろつみれ

150g(9～11個) 482円⇒(税込521円) **458円(税込495円)**

メバチマグロのカマの部分を、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しい部位です。照り焼き風に漬け込んでバーベキューの具材にもおすすめです。

徳島・マストミ 凍 隔週AC
原材料：メバチマグロ(太平洋)
営 30日

527 メバチマグロのカマぶつ切り

300g **410円(税込443円)**

1尾から僅か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 凍 隔週AC
原材料：めばちまぐろ(太平洋)
営 15日

528 まぐろカマトロ焼物用

200g **540円(税込584円)**

マストミさんちの台所でつくるお惣菜シリーズ

無添加の美味しい惣菜をマストミが作ってくれました。
お弁当や夕食でももう1品ほしい時に、温めるだけの惣菜です。冷凍庫にいつもストックしておくと助かりますね～！

加熱するとパサつくマグロの悩みを解決するため、自家製の塩麹に一晩じっくり漬け込むことでしっとりとした食感に仕上げました。国産米麹と天日塩を配合し、毎日撹拌しながら約一週間かけて自家製の塩麹を作っています。調理済みですので、温めるだけで手軽にご利用いただけます。

徳島・マストミ 凍 隔週AC
原材料：ビンチョウマグロ（太平洋）、塩麹、小麦粉、菜種油、鶏卵、醤油（小麦・大豆を含む）、酒、ニンニク、砂糖、食塩
営 90日 アレルゲン 麦 卵 豆

529 まぐろの塩麹竜田

150g **600円(税込648円)**

こだわりの調味料を使い、甘辛くお子様にも喜ばれるような味に仕上げました。しっとりジューシーで、白いご飯に良く合います。小分けパックになっておりますので「簡単」「便利」でお弁当にもピッタリです。

徳島・マストミ 凍 隔週AC
原材料：マグロ（太平洋）、醤油（小麦・大豆を含む）、砂糖、発酵調味料、酒、生姜
営 90日 アレルゲン 麦 豆

530 まぐろのしぐれ煮

50g×2ｐ **400円(税込432円)**

徳島のローカルフード「フィッシュカツ」。初めて食べる人は、その味に衝撃と感激を覚えるはず！すり身は徳島近海の小魚で作った自家製と、旨味が際立つ北海道産スケトウダラの無リンすり身を合わせて作ったオリジナル。上品なカレー味がくせになる四宮蒲鉾の自信作です。

徳島・マストミ 凍 隔週AC
原材料：魚肉すり身(スケトウダラ(北海道産)、砂糖、食塩)、魚肉(国産)、馬鈴薯澱粉、砂糖、菜種油、パン粉(小麦を含む)、みりん、食塩、コショウ、カレー粉、唐辛子
営 30日 アレルゲン 麦 調理済

531 阿波のフィッシュカツ

2枚(130g) **436円(税込471円)**

手やお箸でつまみやすい「小さめサイズ」のエビフライです。しっぽを取り除いているので、まるごとパクパク食べられます。無保水の天然エビを使用しており、エビ本来の旨味とぷりっとした食感をお楽しみ頂けます。お弁当やもう少しおかずが欲しい時など、電子レンジやトースターで簡単に調理が出来ます。ケチャップやタルタル、オーロラソースなど「ディップ」で楽しくお召し上がりください！

徳島・マストミ 凍 隔週AC
原材料：エビ(インドネシア又はミャンマー)、食塩、酒、衣(パン粉(小麦を含む)、小麦粉、液卵、コショウ)、揚げ油(菜種油)
営 90日 アレルゲン 麦 卵 エ

532 ひとくちエビフライ

100g **592円(税込640円)**

マグロの血合い肉を使用しています。下処置を工夫することで、臭みのないカツになりました。ショウガとニンニクをたっぷりきかせています。

徳島・マストミ 凍 隔週AC
原材料：キハダマグロ・パン粉・小麦粉・卵・コショウ・菜種油・醤油・酒・魚醤・砂糖・ショウガ・ニンニク・塩
営 90日 アレルゲン 麦 乳 豆

533 もったいないマグロのカツ

150g 545円⇒(税込589円) **519円(税込560円)**

沸騰したお湯で約７分間温めるだけの本格派「エビチリ」です！

徳島・マストミ 凍 隔週AC
原材料：揚げエビ【エビ(ミャンマー)、卵白、馬鈴薯澱粉、菜種油、食塩】、チリソース【トマトケチャップ、鶏ガラスープ、白ネギ(国産)、チュウニャン、ニンニク、生姜、砂糖、コチュジャン、馬鈴薯澱粉、菜種油、酢、酒】
営 90日 アレルゲン 麦 卵 豆 エ

534 天然エビのチリソース

150g 634円⇒(税込685円) **603円(税込651円)**

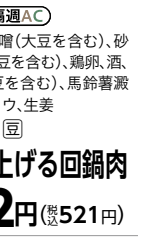
3種類の野菜をアミノ酸が豊富で健康に良い黒酢で、まろやかな酸味と風味豊かな酢豚に仕上げました。

徳島・マストミ 凍 隔週AC
原材料：豚肉(北海道)、砂糖、黒酢、玉ねぎ、醤油、にんじん、ピーマン、馬鈴薯澱粉、菜種油、小麦粉、鶏卵、酒、胡麻油、生姜、ニンニク、食塩
営 90日 アレルゲン 麦 卵 豆

535 黒酢の酢豚

330g **800円(税込864円)**

絶妙にブレンドされたコチジャンのほのかな辛さと、天然醸造味噌の濃厚なコクと風味が、豚肉と野菜のうまみを引き立てます。



徳島・マストミ 凍 隔週AC
原材料：豚肉(国産)、赤味噌(大豆を含む)、砂糖、菜種油、醤油(小麦・大豆を含む)、鶏卵、酒、コチュジャン(小麦・大豆を含む)、馬鈴薯澱粉、食塩、ニンニク、コショウ、生姜
営 90日 アレルゲン 麦 卵 豆

536 野菜で仕上げる回鍋肉

110g **482円(税込521円)**

タカショク

石川県金沢市 翌々週配達

タカショクでは指定漁船から厳選された天然ものを選び、すぐに加工・急速加工し美味しさを閉じこめます。「海の恵みそのままの味」を大切にしています。

ハタハタの内臓と頭を取り除き、一夜干しに。小ぶりで骨まで食べられて、適度にのった脂が美味。

価格改定
翌々週配達
石川・金沢錦
凍 C週
原材料：ハタハタ(山陰沖)・塩
営 150日

538 丸ごとはたはた丸干し(無頭)

100g(10～12尾) **467円(税込505円)**

日本海に春を告げるホタルイカをボイルしてあります。解凍してそのまま酢味噌で。ヌタや、マリネ、アヒージョにも。

翌々週配達
石川・金沢錦 凍 C週
原材料：ほたるいか(山陰)・食塩
営 90日

539 ボイルほたるいか

150g **650円(税込702円)**

収穫量が減っている貴重なスルメイカ。冷蔵庫で解凍か流水解凍し、いろいろなお料理にご利用いただけます。「いか大根」「いかと里芋の煮物」などの煮物に。「ガーリック焼き」「バター醤油焼」など炒め物に。焼きそばお好み焼きの具材に。「トマト煮」、フライなどにも。

翌々週配達
石川・タカショク 凍 C週
原材料：スルメイカ(石川県) 営 90日

540 カットスルメイカ(げそ入り)

120g **522円(税込564円)**

脂ののった戻り鰹を炭火でたたきにしました。ネギや生姜やにんにくや大葉やミョウガなどを添えてポン酢でどうぞ！

※画像はイメージです。
翌々週配達
石川・タカショク 凍 C週
原材料：かつお(日本、太平洋沖合北部) 営 30日

541 とろかつお炭火焼き

240g(2個) **850円(税込918円)**

焼津港に水揚げされた日本船の巻き網船の鮮度の良いきはだまぐろを使用し、NON－GMOの丸大豆醤油をベースにしたタレに漬け込みました。きはだまぐろの薄い赤色とシンプルなタレがうまく調和し、大変美味しい漬け丼の具に仕上がりました。

翌々週配達
石川・タカショク 凍 C週
原材料：キハダマグロ(太平洋)・タレ：醤油・砂糖・米酢
営 30日 アレルゲン 麦 豆

542 きはだまぐろ漬け丼の具

80g×2 **600円(税込648円)**

人気のマリネシリーズ。さっぱりとした味付けが食欲をそそります。

翌々週配達
石川・金沢錦 凍 C週
原材料：アジ・玉ねぎ・米酢・醤油・なたね油・てんさい糖・本みりん・小麦粉・ごま油・日本酒・唐辛子
営 180日 アレルゲン 麦 豆

543 小あじマリネ

140g **450円(税込486円)**

水揚げ後すぐにシングルフローズンで真サバをフィレにしました。竜田揚げ、さば味噌煮、生姜煮などに。

翌々週配達
石川・タカショク
凍 C週
原材料：サバ(山陰) 賞 90日

544 さばフィレ
210g (3〜4枚) **545円**(税込589円)

真空凍結にしてあります。フライやかば焼きにどうぞ。

翌々週配達
石川・タカショク
凍 C週
原材料：イワシ（山陰産） 賞 150日

545 いわし開き
240g (6枚〜8枚) 594円⇒(税込642円) **565円**(税込610円)

下処理済の小ぶりなイワシ。煮付けにピッタリのサイズです。旨味のある脂があり、生姜煮や梅煮、唐揚げにおススメ。一括表示に生姜煮レシピを付けました。

翌々週配達
石川・タカショク
凍 C週
原材料：真イワシ(鳥取) 賞 90日

546 いわし調理用
270g (20尾前後) **455円**(税込492円)

解凍（または半解凍でも可能）し、各ご家庭でフライやムニエルや南蛮漬けなど、いろいろなお料理にご利用いただけます。小ぶりのフィレですので、少量の油で揚げ焼きでの調理も可能です。バラ凍結ですので、必要な分だけ使って、お弁当のおかずにも。

翌々週配達
石川・タカショク
凍 C週
原材料：アジ(鳥取県境港) 賞 90日

547 徳用アジフィーレ
210g 520円⇒(税込562円) **494円**(税込534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。

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

東京都
タカハシ食品
スポット
原材料：真昆布(北海道)
賞 360日

568 サラダ昆布
2枚 **402円**(税込434円)

実力派の本格イワシ缶詰。最盛期に千葉銚子港で水揚げされる鮮度のよいマイワシの中から脂の乗った良質なサイズだけを厳選し、煮込みました。

※画像はイメージです。

価格改定
千葉・千葉産直サービス
C週
原材料：マイワシ（銚子港）、醤油、砂糖（喜界島粗糖）
賞 3年 アレルゲン 麦 豆

549 ミニとろイワシ味付
100g **405円**(税込437円)

臭みは一切なく、水煮の煮汁にも栄養たっぷり。骨も気にせずまるごと食べられます。

※画像はイメージです。

価格改定
千葉・千葉産直サービス C週
原材料：マイワシ（銚子港）・塩・純米酢
賞 3年

550 とろイワシ水煮
150g **495円**(税込535円)

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

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

ヤママサの甘塩サバ

556 1P 毎週
60g×2 **350円**(税込378円)

557 3P スポット
60g×2×3 1,050円⇒(税込1,134円) **997円**(税込1,077円) お値打ち!

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
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

三陸産さんま佃煮

558 1P 毎週
70g **316円**(税込341円)

559 3P C週
70g×3 948円⇒(税込1,024円) **901円**(税込973円) お値打ち!

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
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

金華さば仙台みそ煮

560 1P 毎週
60g **335円**(税込362円)

561 3P C週
60g×3 1,005円⇒(税込1,085円) **955円**(税込1,031円) お値打ち!

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
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

銀だらコク煮

562 1P 毎週
50g **460円**(税込497円)

563 2P C週
50g×2 920円⇒(税込994円) **874円**(税込944円) お値打ち!

無農薬玄米と米処宮城の「ひとめぼれ」で炊き上げた黒豆がごろごろと入ったもちもち自然派ご飯。噛みしめるほどにほのかな甘みと素朴な美味しさを実感。(1パック1人前。)

ヤママサ　宮城県塩竈市 凍
原材料：白米(宮城県産)・玄米(国内産)・黒豆(北海道産)・黒米(宮城県産)
賞 90日 アレルゲン 豆

黒豆と玄米の炊き込みご飯

564 1P 毎週
80g **292円**(税込315円)

565 3P スポット
80g×3 876円⇒(税込946円) **832円**(税込899円) お値打ち!

骨までおいしい！ 北海道のお魚レトルトシリーズ

兼由 北海道 C週

常温保存OKで常備しておくと便利！

北海道産天然いわしを使用。素材の風味を活かした味噌仕立て。

原材料：いわし(北海道)、てんさい糖、味噌、本みりん
賞 1年6ヶ月 アレルゲン 麦 豆

551 北海道産いわしの味噌煮
95g (固形量70g) **237円**(税込256円)

北海道産天然さんまを使用。素材の風味を活かした味噌仕立て。

原材料：さんま(北海道産)、てんさい糖、味噌、本みりん
賞 1年6ヶ月 アレルゲン 麦 豆

552 北海道産さんまの味噌煮
95g (固形量70g) **279円**(税込301円)

北海道産天然さばを使用。素材の風味を活かした味噌仕立て。

原材料：さんま(北海道産)、てんさい糖、味噌、本みりん
賞 1年6ヶ月 アレルゲン 麦 豆

553 北海道産さばの味噌煮
120g (固形量90g) **279円**(税込301円)

北海道産天然さばを使用。あっさりとしたさばの旨み。食べやすいように骨まで柔らか。

原材料：さば(北海道産)、食塩
賞 1年6ヶ月

554 北海道産さばの水煮
120g (固形量90g) **279円**(税込301円)

北海道産ベビーほたてを使用。身がふっくら柔らかく、しっかりとした旨み。サラダやパスタに和えても美味しい。

原材料：ほたて(北海道産)、食塩
賞 1年6ヶ月

555 北海道産ほたての水煮
65g (固形量40g) **367円**(税込396円)

瀬戸内海で獲れたかたくちいわしを無添加で煮あげました。とても美味しい上にカルシウムが手軽にとれます。そのままお召し上がりください。

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

566 無添加食べる小魚
60g **502円**(税込542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
スポット
原材料：かたくちいわし（瀬戸内海産）・食塩
賞 180日

567 無添加にぼし(片口いわし)
120g **660円**(税込713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NON-GMOの菜種油。昔ながらの攪拌・すり上げは石臼で行い、温度が上がりすぎて風味を損ねない昔ながらの製法です。

いちうろこの練り物はお休みです。

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

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

570 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

571 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

572 宇治の抹茶入りくき茶
100g **600円**(税込648円)

日本茶の風味を持った飲みやすい紅茶です。ほのかな甘みがあり、砂糖無しでも楽しめます。

熊本・天の製茶園
スポット
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

573 天の紅茶TB
2g×16 **500円**(税込540円)

有機栽培で製造したお茶を、胴体摩擦粉砕装置でパウダー状にしました。飲み易く、使い易く、熱変性が殆どないのが特徴です。

静岡県　石原園
C週
原材料：有機緑茶(静岡県産)
賞 365日

574 有機栽培/食葉茶パウダー
50g **698円**(税込754円)

有機栽培の成熟した茶の枝葉を使用した番茶です。カフェイン、タンニン等の刺激成分が少なく、生後1ヶ月の赤ちゃんからお飲みいただけます。

大阪・ムソー C週
原材料：有機緑茶(国産) 賞 1年

575 赤ちゃん番茶ティーバッグ
2g×18 **380円**(税込410円)

無農薬・無化学肥料栽培のそばを国内の焙煎工場でそば茶にしました。風味豊かで美味しく、そのまま食べてもザクザクと香ばしいそば茶です。茶がらにも栄養が残っているので、ご飯に混ぜても◎。

愛知県名古屋市・喜八
隔週AC
原材料：蕎麦（富山県産）
賞 1年

576 そば屋のそば茶
180g **1,070円**(税込1,156円)

独自の焙煎にこだわる珈琲実験室のおすすめブレンド。炒りが深くこうばしい風味。

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

577 有機栽培ソフトブレンド・粉
300g **1,200円**(税込1,296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
賞6ヶ月
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

578 OGこだわりブレンド 中挽 579 豆
各150g
1,050円⇒(税込1,134円)
964円(税込1,041円)

有機コーヒー豆を使用したインスタントコーヒー。インスタント臭がなく、飲みごたえがあります。

愛知県長久手市
オキノ C週
原材料：有機コーヒー豆

有機インスタントコーヒー クスコ
580 瓶 80g **1,500円(税込1,620円)**
賞3年
581 詰替 75g **1,350円(税込1,458円)**
賞1年半

大阪・ムソー 隔週BD 賞9ヶ月
やわらかな苦みとコク、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。
原材料：有機コーヒー(国内製造)

582 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、香り高い深い味わいに仕上がりました。
原材料：有機コーヒー(国内製造)・有機砂糖

583 オーガニックアイスコーヒー/微糖

各1000ml **556円(税込600円)**

有機栽培カカオ豆100%のアルカリ処理をしていないココアです。カカオ豆本来の風味や酸味をお楽しみいただけます。お菓子作りやビーフシチューなどの煮込み料理にも。

価格改定
岐阜・桜井食品株式会社
C週
原材料：オーガニックカカオ豆（ペルー）
賞365日

584 有機ココア
100g **740円(税込799円)**

黒ごまときなこの香ばしい風味ときなこの優しい甘みのラテです。牛乳と混ぜてお召し上がりください。ホットでも、アイスでも美味しい。

九鬼産業・三重県
C週
原材料：黒ごまパウダー（国内製造）・砂糖（さとうきび（国産））・きなこ（大豆（国産））・食塩 賞1年

585 黒ごまラテ
150g **429円(税込463円)**

原料は貴重な国産大豆と水だけ。大豆の味は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

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

りんごそのものの風味がお楽しみいただけるりんご果汁100%のストレートりんごジュースです。季節によってりんごの品種がかわります。

青森・斉藤農園(津軽産直組合)
毎週
原材料：りんご(津軽産直組合)
賞1年

587 津軽のかおり(びん)
1L **862円(税込931円)**

旬のりんごをまるかじり！ストレートジュース
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)
隔週AC
原材料：りんご(津軽産直組合)
賞1年

ミニ津軽のかおり
588 1本 180ml **278円(税込300円)**
589 6本 180ml×6 1,668円⇒(税込1,801円) **1,552円(税込1,676円)**

サラリとした甘み、えぐみのなさが特徴です。加熱殺菌していないので、風味が生きているだけでなく、活性酸素を抑えるベータカロテンなど栄養成分もバッチリですよ。＊風味の劣化を防ぐため、解凍後の再凍結はおやめください。

茨城・ベルファーム
凍 隔週AC
原材料：ニンジン(自社産/菌0虫0)
賞1年

ベルファームのにんじんジュース
590 1P 100ml **211円(税込228円)**
591 10P 100ml×10 2,110円⇒(税込2,279円) **2,032円(税込2,195円)**

原種に近い自家採種ケールを、農薬不使用で栽培し、栄養価を壊さないように低速搾りで仕上げた“青汁”。流水で解凍後、袋の上から手でよくもんでコップに移し、冷水で割ってお飲みください。好みで蜂蜜などをプラスして。ビタミンCは何とみかん3個分、カルシウムはミルク100ｃｃ分あるとか。＊風味の劣化を防ぐため、解凍後の再凍結はおやめください。

茨城・ベルファーム 凍 隔週AC
原材料：ケール(菌0虫0/自家採種)
＊製品は放射能検査済みのものです。
賞1年

ベルファーム青汁
592 1P 100ml **190円(税込205円)**
593 10P 100ml×10 1,900円⇒(税込2,052円) **1,830円(税込1,976円)** 10パック

有機白ぶどうと有機赤ぶどうをブレンドし、砂糖不使用で有機果実の甘みだけで後味すっきりの有機JAS認定ぶどうサイダーです。

徳島・光食品 C週
原材料：果実(有機ぶどう、有機レモン)、炭酸
賞1年6ヶ月

ぶどうサイダー+レモン
594 3本 250ml×3 **450円(税込486円)**
595 ケース 30本入 250ml×30 4,500円⇒(税込4,860円) **4,350円(税込4,698円)**

濃縮タイプで、約2倍にうすめて飲むほか、甘味料としてもお使いください。

東京・オーサワジャパン
隔週AC
原材料：有機玄米麹・玄米(秋田・滋賀)
賞6ヶ月
濃縮タイプ

596 有機玄米甘酒(粒)
250g **350円(税込378円)**

有機小豆100%使用したお茶です。ほんのり小豆の味がします。

東京・遠藤製餡
C週
原材料：有機小豆(中国)
賞9ヶ月

597 有機あずき美人茶
500ml **180円(税込194円)**

iTi（国際味覚審査機構）で10年連続優秀味覚賞3つ星受賞した「高賀の森水」を使用。1本当たりの売上げの一部を約1kgのCO2を吸収可能な森林面積の整備費用として森林組合に寄付しています。

岐阜・奥長良川名水 隔週AC
原材料：水(岐阜) 賞2年

森のコエ
598 3本 460ml×3 **420円(税込454円)**
599 ケース 460ml×24 3,360円⇒(税込3,629円) **3,200円(税込3,456円)**

お湯を注いでそのまま飲める生姜入り梅干番茶です。

奈良県奥吉野で栽培した有機青梅を梅干にし、有機醤油を合わせました。番茶を注いで梅醤番茶でどうぞ。

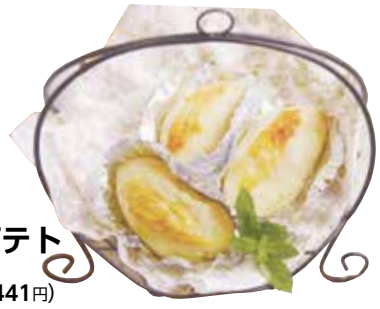
無双本舗 奈良県奈良市
スポット
原材料：有機醤油・有機梅肉(梅/奈良県産)
賞1年 アレルゲン 麦 豆

600 有機梅醤 陽寿
250g **1,900円(税込2,052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。

さつま芋ペーストをよつ葉バターで練りこんで焼き上げたスイートポテトです。自然解凍もしくはトースターで軽く温めてお召し上がりください。



福岡・那珂川キッチン
凍 C週
原材料：さつまいも(国産)、加塩バター、鶏卵
賞180日 アレルゲン 卵 乳

610 スイートポテト
40g×3 **408円(税込441円)**

熊本県産さつま芋とキビ砂糖を使用しています。自然解凍でお召し上がり下さい。半解凍も意外な美味しさです。

福岡・那珂川キッチン
凍 C週
原材料：さつまいも(熊本)、きび砂糖、菜種油
賞180日 調理済

608 大学芋
150g **535円(税込578円)**

お湯を注いでそのまま飲める、生姜入り梅醤です。梅醤に加えて、生姜でポカポカ。

無双本舗 奈良県奈良市
スポット
原材料：梅肉(梅/奈良県産)・淡口醤油・有機番茶(国産)・有機番茶粉末(国産)・有機生姜粉末(中国産)
賞1年 アレルゲン 麦 豆

601 生姜・番茶入り梅醤
250g **1,500円(税込1,620円)**

携帯に便利なお湯を注いでそのまま飲めるスティックタイプの生姜がよく効いた梅醤番茶です。

無双本舗 奈良県奈良市
スポット
梅肉(梅/奈良県産・和歌山県産)・淡口醤油・有機番茶(国産)・有機番茶粉末(国産)・生姜粉末(高知産) 賞1年 アレルゲン 麦 豆

602 国産生姜入り梅干番茶スティック
8g×20 **1,500円(税込1,620円)**

ちゅるるん♪スッキリ美味しくてヘルシーな新感覚デザート！

西伊豆の天草を安部川の天然水地下水で煮溶かし、出来上がったところてんをサイコロ状にカットし、黒蜜ときなこをかけて食べるところてんデザートです。

桜井蒟蒻店 静岡県 スポット
原材料：ところてん（天草/西伊豆産）・りんご酢・黒蜜（砂糖・水飴）・きな粉（大豆/国産）
賞90日 アレルゲン 豆

604 ところん黒蜜＆きなこ 1P 120ｇ **260円(税込281円)**
605 3P 120ｇ×3 780円⇒(税込842円) **741円(税込800円)**

無添加・無着色のところてんに、黒蜜とあんこをかけて食べるところてんデザートです。

桜井蒟蒻店 静岡県 スポット
原材料：ところてん（天草/西伊豆産）・りんご酢・小倉餡（小豆・砂糖・水飴・食塩・寒天）・黒蜜（砂糖・水飴）
賞90日

606 ところん黒蜜＆あんこ 1P 120ｇ **272円(税込294円)**
607 3P 120ｇ×3 816円⇒(税込881円) **775円(税込837円)**

ココナッツのモチモチの皮に包まれたお団子。小豆あんは甘すぎず、さわやかな味わいです。自然解凍でお召しあがり下さい。

福岡・那珂川キッチン 凍 C週
原材料：小豆あん【小豆、きび砂糖】、白玉粉、小麦でん粉、きび砂糖、ＯＧココナッツ、菜種油 賞180日 アレルゲン 麦

609 ココナッツ団子
100g (3個) **630円(税込680円)**

黒豆と焼き芋の優しい「和」の甘さを組み合わせた一品です。

福岡・那珂川キッチン 凍 C週
原材料：さつま芋(国産)、黒豆、粗糖、しょうゆ、塩 賞180日 アレルゲン 麦 豆

611 黒豆添え/焼き芋スティック
150g **509円(税込550円)**

国産りんご・有機ぶどう果汁100%使用。果汁本来の自然な甘みです。そのままでももちろん、凍らせてシャーベットにもできます。

東京・オーサワジャパン スポット NEW!
原材料：りんご味：りんご濃縮果汁（りんご（長野・青森県））ぶどう味：りんご濃縮果汁（りんご（長野・青森県））・有機ぶどう濃縮果汁（有機ぶどう（アメリカ））
賞6ヶ月

615 オーサワのチューチュージュース（りんご&ぶどう）
450ml (90ml×5本) **530円(税込572円)**

玄米、はと麦、ひえ、アマランス、ごま入り。菜種油とごま油で作った秘伝のたれで味付けしたサラダせんべい風、サックリとした歯応えです。

岩手・味泉 C週
原材料：玄米(国産)・はと麦・ひえ・有機アマランサス・ごま・菜種油・ごま油・食塩(赤穂の塩)
賞3ヶ月

618 自然風味の五穀せんべい
100g **380円(税込410円)**

北海道産じゃがいも使用。あおさの香りとほのかな塩味の、サクッとしたソフトせんべい風お菓子です。

岩手・穀の蔵
C週
原材料：馬鈴薯澱粉・マッシュポテト(北海道)、あおさ、食塩(伯方の塩) 賞6ヶ月

616 じゃがいもぽん
2枚×6 **290円(税込313円)**

鹿児島産さつまいも使用。さつまいもの自然な甘みがおいしいソフトせんべい風お菓子です。

岩手・穀の蔵
C週
原材料：甘藷澱粉・さつまいもの粉、黒ごま、食塩(伯方の塩) 賞6ヶ月

617 さつまいもぽん
2枚×6 **290円(税込313円)**

原材料の産地にこだわった、じゃがいも本来の美味しさを味わえるポテトチップスです。

原材料：じゃがいも(国産)、こめ油、食塩
612 うすしお 55g

原材料：じゃがいも(国産)・こめ油・食塩・焼きのり
613 のり塩 53g

原材料：じゃがいも(国産)、こめ油、食塩、柚子粉末、昆布、鰹節
614 柚子 53g

会員様に人気です

北海道・ノースカラーズ 隔週AC 賞4ヶ月
ポテトチップス 各**205円(税込221円)**

『玄米セラピー』で手軽にはじめるマクロビオティック

1日1回は玄米食習慣。有機玄米100%のおせんべいです。1袋(30g)に使用している玄米は、およそ茶わん半分の玄米ごはんの量です。

有機丸大豆を使用し小麦を使用せずに作った「有機たまり醤油」でコクのある味に仕上げました。有機黒ごまを加え、食べやすい一口サイズのおせんべいです。

原材料:有機玄米（国産）・有機たまり醤油・有機黒ゴマ

アレルゲン 豆

622 たまり醤油

150円(税込162円)

原材料:有機玄米、有機黒ゴマ、塩(海の精)

619 素焼き

150円(税込162円)

原材料:有機玄米、有機黒ゴマ、有機たまり醤油

アレルゲン 豆

620 黒胡麻

170円(税込184円)

原材料:有機玄米、有機白ゴマ、有機たまり醤油

アレルゲン 豆

621 白胡麻

170円(税込184円)

兵庫・アリモト C週 4ヶ月

玄米セラピー 各30g

JAS

音羽産小麦粉と黒糖、菜種油、ゴマを使用しています。カリッとした歯ごたえと地粉の風味が他にはない味わいです。

原材料:小麦粉(愛知)、黒糖、菜種油(非遺伝子組換)、ごま(愛知)、天然酵母、食塩

アレルゲン 麦

623 道長の地粉かれんとう

高知県の天日塩を使ったかたいかりんとう、海の味がします。

原材料:小麦粉(愛知)、菜種油(非遺伝子組換)、てんさい糖、食塩、ごま(愛知)、大豆粉、重曹

アレルゲン 麦 豆

624 道長の粒塩がりんとう

愛知・漬物本舗 道長 スポット 賞 120日 各80g **321円**(税込347円)

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

愛知・サンコー C週

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

賞 90日 アレルゲン 麦 豆

625 みたらし餅

8個(タレ20g) **350円**(税込378円)

よりすぐりの原料を使い、バニラとブランデーをきかせた、まるでマロングラッセのような味わいの甘納豆。

兵庫・丹波わらしべ屋 C週

原材料:黒大豆(北海道産/無農薬無化学肥料)・粗糖(種子島産)・ブランデー(大分県産)・塩(海の精)・バニラエキス 賞 300日 アレルゲン 豆

626 黒豆こんふぃ

150g **780円**(税込842円)

主原料は木次のパスチャライズ牛乳と平飼いの有精卵・国産のビートグラニュー糖・香料は天然のバニラだけ。1カップに約7カップの生乳を使い、美味しさを濃縮しました。

なめらかな仕上がりで天然バニラ香料がお口に豊かな香りを広げます

原材料:クリーム、生乳、脱脂濃縮乳、砂糖、卵黄、香料(原材料の一部に卵白を含む)

630 バニラ

120ml **430円**(税込464円)

主原料は、奥出雲の新鮮な牛乳、なめらかなクリームと果肉を残した新鮮いちごの出会いが、新しい美味しさを提案

原材料:クリーム、脱脂濃縮乳、生乳、砂糖、いちご果肉果汁、卵黄(原材料の一部に卵白を含む)

631 いちご

120ml **430円**(税込464円)

甘さを抑えた大人の風味のプレミアムアイスクリーム カカオの香りがお口いっぱいに

原材料:クリーム、生乳、脱脂濃縮乳、砂糖、ココア、卵黄、香料(原材料の一部に卵白を含む)

632 ビターチョコ

120ml **430円**(税込464円)

633 3種(バニラ・いちご・ビターチョコ)

120ml×3

1,290円⇒(税込1,393円) **1,251円**(税込1,351円)

島根・木次乳業 凍 隔週AC 賞 1年 アレルゲン 卵 乳

VANAGAのアイス

濃厚で純粋な美味しさ

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。

ノンホモパスチャライズ牛乳と、濃縮乳(よつば乳業)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。

原材料:牛乳、濃縮乳、ビート糖

アレルゲン 乳

634 ミルク

北海道産小豆と種子島甘蔗分蜜糖で作った粒あんと、有機栽培の粉末緑茶を使用したアイスキャンデーです。ノンホモパスチャライズ牛乳を使用しています。

原材料:牛乳、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶

アレルゲン 乳

637 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。

原材料:粒あん(北海道産小豆、種子島甘蔗分蜜糖、赤穂の天塩)、砂糖(種子島産甘蔗分蜜糖)、赤穂の天塩

635 小豆

貴重な野生のブルーベリーでソースを作り、アイスにしました。ベリーの粒も入ったさっぱり味。

原材料:ビート糖(北海道)、ブルーベリー(農薬不使用)、国産レモン果汁

638 ブルーベリー

無茶々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。

原材料:柑橘果汁(いよかん)、ビート糖

636 みかん

アルカリ処理をしていないココアパウダーを使用した、甘さ控えめのチョコミルク味のアイスキャンデーです。ノンホモパスチャライズ牛乳を使用しています。

原材料:濃縮乳・牛乳、ビート糖、ココアパウダー

アレルゲン 乳

639 チョコ

大阪・ネージュ 凍 毎週 賞 1年

ネージュのアイスキャンデー

1箱 65ml×6 **847円**(税込915円)

風味豊かに蒸しあげたふわふわの玄米パン。

米粉パンではありません。

国内産小麦粉と玄米粉、沖縄産黒糖を加えた風味豊かな玄米パンです。ふわふわとした食感で、温めるとより美味しく召し上がれます。お好みで、ジャムを付けたり具を挟んだりしてお楽しみください。

東京・五月堂 隔週AC

原材料:小麦粉(国産)・黒糖(沖縄)・玄米粉(国産)・パーム油(コロンビア)・パン酵母・麦芽水あめ・食塩(オーストラリア)

賞 40日 アレルゲン 麦

628 玄米パン(あんなし)

3個 **463円**(税込500円)

北海道産小豆を使用したつぶあんを包みました。黒糖の風味が感じられる生地につぶあんの甘みがとてもよく合っています。

東京・五月堂 隔週AC

原材料:つぶあん(小豆・てんさい糖(北海道)・水あめ)・小麦粉(国産)・黒糖(沖縄)・有機パーム油(コロンビア)・焙煎玄米粉(国産)・パン酵母・水あめ・食塩(オーストラリア)

賞 40日 アレルゲン 麦

629 玄米パン(あん入り)

3個 **463円**(税込500円)

生産者が少なくなりほとんど市場に出回ることのない北海道産紫花豆を使用。職人が3日かけて造った程よい甘さと、一粒一粒の艶、ふっくら感をお楽しみ下さい。

静岡県・小沼製餡 C週

原材料:ビートグラニュー糖(北海道)・紫花豆(北海道)

賞 150日

627 国産紫花豆のつややか甘納豆

100g **538円**(税込581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。

衣類・キッチンの両方に使用できます。

神奈川・太陽油脂 C週

成分:過炭酸ナトリウム(酸素系)

645 酸素系漂白剤・詰替

500g **550円**(税込605円)

ナチュロン洗濯用液体せっけんがリニューアルしました。100%自然由来成分。ハグしたくなる肌触り。純石けんなので日々の洗濯だけでなく、デリケート素材も手洗いできます。

神奈川・太陽油脂 隔週AC

成分:純石けん分(36%・脂肪酸カリウム)

パックス 洗濯用石けんソフト

641 詰替

1000ml **750円**(税込825円)

642 詰替(大)

4000ml **2,950円**(税込3,245円)

クエン酸の力でなめらかで心地よい風合いに仕上げ、すすぎ残しによる保管中の変色・変臭を防ぎます。フローラルな自然の優しい香りです。

神奈川・太陽油脂

成分:クエン酸・天然ガム・エチルアルコール・緑茶エキス・ヒノキチオール・天然香料

パックス衣類のリンス

643 本体 C週

600ml **850円**(税込935円)

644 詰替 隔週AC

550ml **500円**(税込550円)

手肌への負担が少なく、直接お口に触れる食器の洗浄に安心な台所用液体石けんです。

神奈川・太陽油脂

成分:純石けん分(25%　脂肪酸カリウム)

ナチュロン台所のせっけん

647 ボトル C週

500ml **520円**(税込572円)

648 詰替 隔週AC

450ml **400円**(税込440円)

お肌になじみやすいオレイン酸を多く含む、オリーブオイルから生まれた植物性洗顔料です。

神奈川・太陽油脂 隔週AC

成分:水・カリ石ケン素地・グリセリン・スクワラン・ムクロジェキス・モツヤクジュ油・ローズ水・ニュウコウジュ油・ウイキョウ果実エキス・エタノール・クエン酸

646 オリーフェイスフォーム詰替

140ml **660円**(税込726円)

「オレンジオイル」で洗浄力アップ! 植物性原料だけで作られたお風呂用せっけんです。

神奈川・太陽油脂

成分:純石けん分(10%　脂肪酸カリウム)、オレンジオイル

ナチュロン お風呂洗いせっけん

649 ボトル C週

500ml **680円**(税込748円)

650 詰替 隔週AC

450ml **450円**(税込495円)

便器の裏、奥まで泡を吹きつけ、すみずみまできれいにします。

神奈川・太陽油脂

成分:脂肪酸カリウム、ユーカリ油、レモングラス油、グレープフルーツ油、ハッカ油、炭酸カリウム、キサンタンガム

トイレ洗いせっけん

651 ボトル C週

400ml **580円**(税込638円)

652 詰替 隔週AC

350ml **350円**(税込385円)

天然ビタミンEを配合した、シンプルでお肌に優しい石けんです。

神奈川・太陽油脂 C週

成分:石ケン素地、グリセリン、トコフェロール

653 パックス化粧石けんE

95g×3 **420円**(税込462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

654 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

655 ピュアブラウン・ダブル

37.5m×8 **672円**(税込739円)

香りやべたつきを気にせずに使えますので、水仕事や料理時におすすめ。無香料・無着色

神奈川・太陽油脂 C週

成分:水・グリセリン・プロパンジオール・ホホバ種子油・スクワラン・ステアリン酸・パルミチン酸・カリ石けん素地・ハイブリッドヒマワリ油・ベヘン酸・キダチアロエエキス-2・ベヘニルアルコール・トコフェロール・ヒノキチオール・エタノール

656 ナチュロンハンドクリーム無香料

70g **850円**(税込935円)

天然保湿成分シアバターを配合したリップクリームです。無着色タイプ。

神奈川・太陽油脂 C週

成分:ハイブリッドヒマワリ油・ミツロウ・ヒマシ油・シア脂・カルナウバロウ・ダイウイキョウ油・ユーカリ葉油・トコフェロール

657 ナチュロンリップクリーム

4g **650円**(税込715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。

愛知・りんねしゃ 毎週

成分:原料:除虫草、ハッカ(北海道産)、除虫菊末、白樺木粉、タブ粉、でんぷん

658 菊花せんこう・標準

10巻×3 **1,136円**(税込1,250円)

芽吹き屋 岩手県花巻市

自然が育てた素材を、豊かな味わいの和菓子に …

翌々週配達

解凍するだけで作りたての味が楽しめると好評の「芽吹き屋」の冷凍和菓子。保管がきくので食べたいときに食べられ、急な来客にも対応できて便利。香料や着色料、保存料などを使用せず、素材本来の味を大切にした製品づくりに取り組んでいます。
※放射能検査済(未検出)

国産もち米を使用した生地を、国産の枝豆を使用した『ずんだあん』で包みました。切り分けできるトレイなので2個ずつ解凍できて便利！

翌々週配達
岩手・芽吹き屋 凍 スポット
原材料：ずんだ(枝豆(国産)砂糖・いんげん豆・食塩)・もち粉・砂糖・山芋加工品(還元水あめ・大麦粉・食塩・山芋粉)
賞味期限 1年 アレルゲン 豆

659 国産枝豆のずんだもち
30g×4個 578円(税込624円)

自社製粉したもち粉生地で青大豆あんを包みました。岩手県産の青大豆の自然な甘さが美味しい大福です。室温で自然解凍してお召し上がり下さい。

翌々週配達
岩手・芽吹き屋 凍 スポット
原材料：あん(青大豆(国産)・砂糖・でん粉加工品(でん粉・寒天)・食塩)・もち粉・砂糖・煮豆(青大豆(国産)・砂糖・食塩)・ばれいしょでん粉・山芋加工品(還元水あめ・大麦粉・食塩・山芋粉) 賞味期限 1年 アレルゲン 豆

10001 青大豆大福
55g×4個 525円(税込567円)

鮮やかな色はよもぎと人参からの自然のままのものです。人参生地には黒ごまあん、白にはくるみあん、よもぎだんごには小豆あんが入っています。

翌々週配達
岩手・芽吹き屋 凍 スポット
原材料：うるち米(国産)・甜菜糖・山芋加工品/白：みそあん・くるみ/緑：よもぎ・粒あん/黄：人参・白あん・ごま
賞味期限 1年 アレルゲン 麦 豆

10002 三色だんご
45g×4本 483円(税込522円)

北海道産小豆と国産もち米を使用した大福です。よもぎは農薬の影響の少ない地域から残雪の頃に手摘みした早春の香り豊かな新芽を使用しています。

翌々週配達
岩手・芽吹き屋 凍 スポット
原材料：もち米(国産)、甜菜糖、よもぎ、山芋加工品、粒あん(小豆・砂糖・還元水あめ・食塩)、馬鈴薯澱粉
賞味期限 1年

10003 よもぎ大福
55g×4個 525円(税込567円)

国産うるち米を自社製粉した上新粉生地のおだんごです。コシのある生地に、2種類の醤油を使いコクと香りをひき立たせたタレを付けました。

翌々週配達
岩手・芽吹き屋 凍 スポット
共通原料：上新粉(米(国産))・甜菜糖・還元水あめ・醤油・でん粉・山芋加工品・みりん
賞味期限 1年 アレルゲン 麦 豆

10004 みたらしだんご
70g×3本 525円⇒(税込567円) 515円(税込556円)

北海道産小豆と国産(主に東北産)うるち米を主原料とした上新粉使用のよもぎだんごです。香りよいよもぎの新芽を使用しております。

翌々週配達
岩手・芽吹き屋 凍 スポット
原材料：うるち米・甜菜糖・よもぎ・山芋加工品・粒あん（小豆・砂糖・還元水あめ・食塩）
賞味期限 1年

10005 よもぎだんご
45g×4本 483円(税込522円)

契約栽培の岩手県産ひら豆を主原料のひとつとしました。素材な風味を引き立てる塩味です。

翌々週配達
岩手・芽吹き屋 凍 スポット
原材料：もち米(国産)、てん菜糖、黒豆、食塩、山芋加工品、塩粒あん【小豆、砂糖、還元水あめ、食塩】
賞味期限 1年 アレルゲン 豆

10006 黒豆塩大福
55g×4個 525円⇒(税込567円) 515円(税込556円)

自社製上新粉でつくったコシとツヤのある一口サイズのお餅です。お口に入れると中からごまが溢れ出し、お口いっぱいにごまの風味が広がります。

翌々週配達
岩手・芽吹き屋 凍 スポット
原材料：うるち米(国産)・ビートグラニュー糖・山芋加工品/タレ：ビートグラニュー糖ねりごま・こしあん・醤油・うるち澱粉
賞味期限 6ヶ月 アレルゲン 麦 豆

10007 ごまとろり
12個 650円(税込702円)

新茶とともに味わいたい抹茶だんご。宇治抹茶を生地に練りこみ、抹茶餡を包んでいます。着色料不使用なので生地が黄緑色です。

翌々週配達
岩手・芽吹き屋 凍 スポット
原材料：上新粉・抹茶あん(いんげん豆・砂糖・抹茶・寒天加工品・食塩)・砂糖・山芋加工品
賞味期限 1年 アレルゲン 豆

10008 餡入り抹茶だんご
45g×4本 498円(税込538円)

みらい 愛知県稲沢市

手作り韓国ごはん

キムチはフレッシュが一番おいしい、と注文をもらってから、ひとつひとつ手作りをします。賞味期限が短いのは添加物など使用していないから。味と素材にとことんこだわった「韓国ごはん」をどうぞ。

夏に1本ほしい調味料です。市販の激辛タイプとは違い、マイドルな仕上がりです。冷麺のたれの他に、ドレッシングとして、冷奴、焼きナス、韓国風サラダなどにも合います。

愛知・みらい
蔵 スポット
原材料：味噌・発酵調味料(味の母)・粗糖・酢・唐辛子・すりごま・ごま油・にんにく
賞味期限 20日 アレルゲン 豆

10013 ビビン冷麺のたれ
200g 900円(税込972円)

醤油ベースの甘辛だれ。肉120gに対して本品大さじ3と新玉ねぎで簡単に調理できます。

愛知・みらい
蔵 スポット
原材料：醤油・味の母・味噌・粗糖・唐辛子(韓国産/無・低農薬)・ニンニク・ごま油・ゴマ
賞味期限 30日 アレルゲン 麦 豆

10014 プルコギのたれ
200g 858円(税込927円)

ほんのり甘く、じわじわホットな味わい。トッポギのたれとして、また、ナムル・ビビンバ・チャーハン・煮魚の仕上げなどにもお使いください。

愛知・みらい
蔵 スポット
原材料：味噌、味の母、粗糖、唐辛子(韓国産/無・低農薬)
賞味期限 30日
アレルゲン 麦 豆

10015 みらいの手作りコチュジャン
100g 692円(税込747円)

初夏のキムチお得 SALE

サラダ感覚で食べられるように爽やかな風味に仕上げました。

愛知・みらい
蔵 スポット
原材料：白菜・大根・人参・セロリ・唐辛子・アミエビ塩辛・粗糖・鰯エキス・米粉・にんにく・昆布・生姜・葱・酢
賞味期限 14日 アレルゲン エ

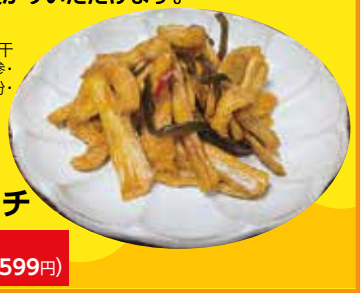
10010 サラダキムチ
200g 717円⇒(税込774円) 681円(税込735円)

1年を通して楽しむことができる「なが芋」をキムチに仕上げました。なが芋のシャキシャキ感が何とも美味。そのままでももちろん、ご飯にタレごと乗せてなが芋キムチ丼としても美味しくお召し上がりいただけます。

愛知・みらい 蔵 スポット
原材料：長芋(青森)・干し甘えび・唐辛子・アミエビ塩辛・粗糖・鰯エキス・人参・玉ねぎ・米粉・昆布・にんにく・生姜
賞味期限 10日 アレルゲン エ

10011 なが芋キムチ
130g 658円⇒(税込711円) 625円(税込675円)

割り干し大根を使用することで、食感を活かしています。袋から出してそのままお召し上がりいただけます。



愛知・みらい 蔵 スポット
原材料：切り干し大根・カット割り干し大根・大根の葉・唐辛子・粗糖・人参・玉葱・アミエビ塩辛・鰯エキス・米粉・昆布・にんにく・生姜
賞味期限 30日 アレルゲン 麦 豆

10012 割り干し大根キムチ
80g 583円⇒(税込630円) 555円(税込599円)

鍋だけじゃなく、炒めて醤油や味噌味にしたり、おやつ感覚でトースターで焼いて、オカキのように食べても美味しい。

愛知・みらい
蔵 スポット
原材料：うるち米(米粉/茨城)・澱粉・塩
賞味期限 20日

10016 国産米トッポッキ
150g 764円(税込825円)

白菜の甘みや食感を生かし、一夜漬け風に仕上げた“つくりたてキムチ”。酸味控えめ、爽やかな辛さが大人気です。

愛知・みらい
蔵 スポット
届いたらすぐに食べてね
原材料：白菜、ニンジン、唐辛子(韓国産/低農薬)、ねぎ、アミエビ塩辛、粗糖、鰯エキス、米粉、昆布、にんにく、しょうが、塩
賞味期限 10日 アレルゲン エ

10017 つくりたて白菜キムチ
120g 583円(税込630円)

あさり、豆腐、葱を準備するだけで簡単時短料理。2人前の使い切りサイズが2袋入。辛み調節用の粉唐辛子もついています。

愛知・みらい 蔵 スポット
原材料：唐辛子(韓国)・アミエビ塩辛・粗糖・鰯エキス・米粉・昆布・にんにく・生姜・みそ・発酵調味料
賞味期限 30日 アレルゲン 麦 豆 エ

10018 スントゥブチゲのたれ
140g (70g×2) 767円(税込828円)

国産米100%トッポッキを使用。もっちりした食感を楽しめます。添付の特性コチュジャンソースにからめて調理します。やみつきになる一品です。

愛知・みらい
蔵 スポット
原材料：トッポギ、たれ【自家製コチュジャン】※レシピ付
賞味期限 20日 アレルゲン 麦 豆

10019 たれ付国産米トッポッキセット
たれ70g/トッポッキ12ヶ 750円(税込810円)

ご家庭で手軽に作れる豆腐チゲをお子様でもいただけるよう味付けしました。麦みそを使用することでマイルドに仕上げています。人気のトッポッキを添付。

愛知・みらい
蔵 スポット
原材料：【タレ】麦みそ、味の母、唐辛子、鰯エキス、にんにく【トッポッキ】国産うるち米、食塩【キムチだれ】唐辛子、アミエビ塩辛、鰯エキス、米粉、にんにく、昆布、生姜、粗糖
賞味期限 20日 アレルゲン 麦 豆 エ

10021 時短豆腐チゲの素
150g 850円(税込918円)

ダッカルビを作れるソースです。鶏肉、キャベツを用意していただき、たれ、トッポッキ、粉唐辛子を入れて炒めれば、出来上がりです。

愛知・みらい
蔵 スポット
原材料：米／調味料：味噌・発酵調味料・粗糖・唐辛子
賞味期限 20日 アレルゲン 豆

10020 ダッカルビの素
約170g 825円(税込891円)