

お届けカレンダー	月	火	水	木	金
注文用紙提出日	5/13	14	15	16	17
商品のお届け日	20	21	22	23	24
翌々週分のお届け日	27	28	29	30	31

畑と台戸所をつなぐ



にんにく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>

『大誠食品』が手がけるのは、
『走る豚』を『おいしいお肉』にする仕事。

「いくら健康な豚や牛といえど、ただ切っただけのパックしたら美味しいかという残念ながらそうじゃない。プロのひとと手間を加えることで初めて、肉は『お肉』になり、食べる喜びが生まれます。私たちの仕事は、生産者の気持ちをいかに消費者にお届けできるかにかかっていると思います。肉屋として安心安全をお届けするのは当たり前。肉を通して生産者と消費者の喜びをつなぐ、これが私たちの仕事であり使命だと思っています」



「大誠食品」は1991年に創業。「精肉加工のプロ」として「肉としてきちんと販売する」ための加工と販売アドバイスを最初から担当してきた、『走る豚』に欠かせないパートナーです。中でも代表の黒川誠さんは、自分たちでイチから肉を売ったことのない当時の若いスタッフにとって、頼りになる兄貴(父親?)的存在。

「走る豚」をもっと美味しくお届けしたいから……

「うちのキャンバン商品No.1!菊池(熊本県菊池市)の山あい健康に育てた放牧豚『走る豚』。生産者「やまあい村」武藤さんが健やかに育てた豚さんを、「お肉にする」加工の仕事があつて初めて、私たちの食卓にあがります。『走る豚』誕生の頃からの十数年と、現在は「マザービーフ」を加工している『大誠食品』が、21 weekから再び『走る豚』の加工を手掛けることになりました。その理由はたったひとつ。『もっと美味しくお届けしたい!』」



21 weekから「走る豚」の精肉加工場が変わります!

「走る豚」がもつポテンシャルを最大に生かして、もっと美味しく届けたい!

大きく変わるのがこの **3** つ

1 冷凍していない新鮮な“お肉”を加工します

と殺場から最速で『大誠食品』へ届く『走る豚』は、一度も冷凍されることなく加工されます。新鮮な肉は色が濃く黒っぽく感じますが、これが本来の走る豚の肉色!新しいほど黒っぽく、逆に冷凍したものをカットすると色が薄くなります。『走る豚』本来の柔らかさとコクのある旨味を味わっていただけます。

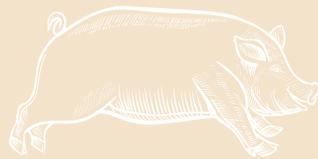
2 ドリップが出にくい

冷凍された肉ではなく生の状態をカットするため、肉の繊維を見分け傷つけることなく加工することができ、解凍後のドリップが出にくくなります。

3 使いやすく便利なセパレートパック



ミンチとブロック以外はすべて200gになっており、それぞれ約100gずつのセパレートパックになっています。薄く並べてパックされているので素早く解凍もできて便利です。



その他商品も全品セールし紹介!共通1ページへ

あっさりとした味わいとやわらかい肉質が甘辛たれと相性◎!

熊本・やまあい村 スポット

30205 2P/走る豚/もも生姜焼き用

200g×2
1,714円⇒
(税1,851円) **1,500円**(税1,620円)



バラ肉特有の濃厚でジューシーな旨味をお楽しみください。

熊本・やまあい村 スポット

30212 2P/走る豚/バラ焼肉用

200g×2
1,896円⇒
(税2,048円) **1,589円**(税1,716円)



適度に赤身と脂身が入った柔らかい食感です。

熊本・やまあい村 スポット

30229 2P/走る豚/小間スライス

200g×2
1,840円⇒
(税1,987円) **1,562円**(税1,687円)



惣菜キット

グリーンリーフ群馬県利根郡

忙しい時、あと一品ほしい時に助かる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。



5 野菜と鶏肉のカシューナッツ炒め
2人前(340g) 1,100円(¥1,188円) → **1,045円(¥1,129円)**

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

原材: 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



4 国産豚の回鍋肉セット
2人前(360g) 1,040円(¥1,123円) → **936円(¥1,011円)**

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

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



2 2人前(320g) 1,110円(¥1,199円)
3 4人前(640g) 2,220円(¥2,398円) → 1,804円(¥1,948円)

野菜・お肉は全て細切りにしてあります。面倒な手間はいりません！野菜とチンジャオロースたれを炒めるだけで、本格「青椒肉絲」の出来上がりです。

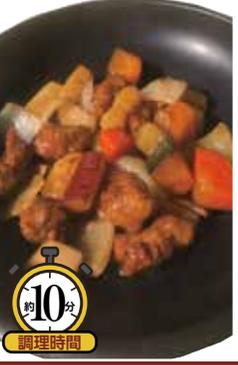
原材: 野菜セット【ピーマン・赤パプリカ・水煮たけのこ・玉ねぎ】調味肉【豚肉・醤油・鶏卵・酒・オイスターソース・菜種油・馬鈴薯澱粉・砂糖・生姜ペースト・にんにくペースト・食塩・こしょう】



6 白湯水餃子スープ (国産きくらげ入り)
2〜3人前(440g) 940円(¥1,015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。

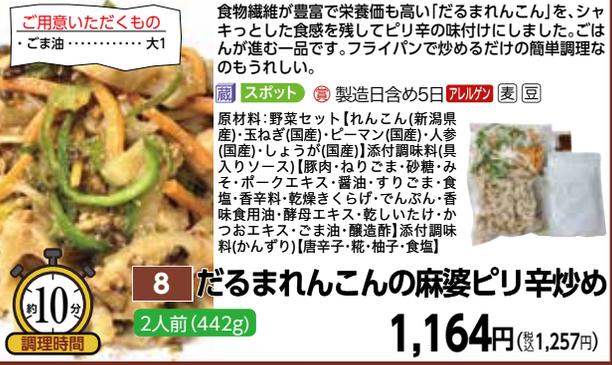
原材: 野菜セット【白菜・ねぎ・人参・玉ねぎ・きくらげ】餃子【具(野菜(キャベツ・玉ねぎ・長ねぎ・にら・にんにく・しょうが)豚肉・豚脂・乾燥キャベツ・粒状大豆たんぱく・オイスターソース・でん粉・醤油・食塩・ゴマ油・砂糖・酵母エキス・魚醤)皮(小麦粉・でん粉・なたね油・食塩)】/打ち粉(でん粉) 添加調味料【ポークエキス・食塩・醤油・酵母エキス・砂糖・昆布エキス・でん粉・鰹エキス・玉ねぎ・こしょう粉末・にんにく】



7 5種の根菜と豚肉の黒酢あん炒め
2人前(360g) 1,103円(¥1,191円)

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

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



8 だるまれんこんの麻婆ピリ辛炒め
2人前(442g) 1,164円(¥1,257円)

食物繊維が豊富で栄養価も高い「だるまれんこん」を、シャキッとした食感を残してピリ辛の味付けにしました。ごはんが進む一品です。フライパンで炒めるだけの簡単調理なのうれしい。

原材: 野菜セット【れんこん(新潟県産)・玉ねぎ(国産)・ピーマン(国産)・人参(国産)・しょうが(国産)】添加調味料【具入りソース(豚肉・ねぎ・ごま・砂糖・みそ・ポークエキス・醤油・すりごま・食塩・香辛料・乾燥きくらげ・でん粉・調味食用油・酵母エキス・乾いたたけのこエキス・ごま油・醸造酢)】添加調味料(かんずり)【唐辛子・粒・柚子・食塩】



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、定植育苗期間中および定植後栽培期間中に使用する殺菌、殺虫剤の使用回数です。(育苗期間中の使用の場合は省略)
※天候などの都合で変更になる場合があります

温州みかんと並ぶ柑橘の代表品種。さわやかな酸味とほのかな苦味が特徴。皮ごと自家製マーマレードに。
★お届け重量に幅があります。あらかじめご了承ください。



太田清 愛知県蒲郡市
●菌1(有機許容)虫1
品種:自家選抜、川野、紅甘夏

14 約1kg前後 644円(¥696円)
15 約3kg前後 1,789円(¥1,932円)

初夏のはじまり～

さわやかなグリーンメロン

網目模様のないメロンです。ジューシーでさわやかな甘さが特長。常温で食べてお尻の部分が少し弾力が出てきたら食べごろです。



長崎有機農業研究会 長崎県南島原市
●菌2虫1
16 ビレンスメロン 1玉(約650g) 924円(¥998円)

今週の外山さん@三ヶ日

なだらかな山の斜面にあるみかん畑で、30種類以上のみかんを育てる外山さん。今年は何種類味あえるかな？



初夏は酸味のある柑橘がウレシイ！

文目の仲間ではやや太玉のめずらしい晩柑。すがすがしくさわやかな香りとう品な甘さ、ジューシーさが特長。

外山輝司 静岡県浜松市 スポット ●菌3虫1(有機許容含む)

10 外山さんのメイポメロ 約1.2kg(約2〜3玉) 690円(¥745円)
11 外山さんのサマーフレッシュ 約1kg(約3〜4玉前後) 530円(¥572円)

「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」ことポゴール種が今季初登場！畑でしっかり熟したものをお届けします(傷みやすいのでご注意ください)。甘い香り、食物繊維たっぷり★
八重山フルーツクラブ(真南風) 沖縄県石垣市
●除1菌0虫3植1(肥料の一部に化成含む) 品種:ポゴール
17 八重山のスナックパイ(2S) 1玉(0.8〜1.1kg) 998円(¥1,078円)

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。
ともものわ 愛知県豊田市
●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
22 自然栽培グリーンピース(さや付) 300g 363円(¥392円)

βカロテン豊富な緑黄色野菜。ふんわり柔らかくほのかな苦み。サラダの彩りに。さっと茹でてお浸しにも。
teranova 愛知県安城市 ●菌0虫0 品種:美味タス
23 無農薬リーフレタス 150g 328円(¥354円)

これはめずらしい！みかんの名産地！

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◎

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2虫5植調1(有機許容2含む) 当地比約1/3

12 さつき八朔 約1kg 893円(¥964円)
13 セミノール 約1kg 698円(¥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・チュボン県またはベップリ県 ●菌0虫0 化成使用 品種:グロスミツチェル種ホムトン
18 500g 462円(¥499円)
19 1kg 859円(¥928円)

葉先が紫色で彩りよし。サラダはもちろん、葉が広くやわらかいので、焼き肉など「巻いて食べる」料理におすすめ。
teranova 愛知県安城市 ●菌0虫0 品種:レッドファイヤーまたはビバロッツ
24 無農薬サニーレタス 150g 328円(¥354円)

始めは、ふわっと半結球の状態でお届けします。外葉も美味しい品種なので、外葉つけたまま。ぜひお召し上がりください。★この時期は巻きはゆるくフワリしています。
teranova 愛知県安城市 ●菌0虫0 品種:わわ菜
25 ふんわりミニ白菜 1株(約600g) 400円(¥432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。必要に応じて、ぜひこちらをご利用ください！

ちょっと縦長のミニトマト(品種アイコ)。果肉が厚く、甘みが強い、おいしい品種です。生食だけでなく、加熱調理にも向いています。
長有研(長崎有機農業研究会/中村認) 長崎県南島原市 ●菌3-4虫3-4
20 1P 150g 298円(¥322円)
21 2P 150g×2 596円(¥644円) → 554円(¥598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(どんがのキャベツ)、舞にしき他

無農薬キャベツ

26 1/2玉 267円(¥288円)

27 1玉 461円(¥498円)

定番のザ・葉もの野菜。定番のおひたしやゴマ和え、煮びたし、バターナーに。



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：エクストリーム他

28 ほうれんそう 268円(¥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、バターナーに。



teranova 愛知県安城市

◎菌0虫0 品種：味いちばん

29 無農薬ほうれん草 290円(¥313円)

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



寺岡有機農場 広島県世羅町

◎菌0虫0

30 有機サラダロメイン 300円(¥324円)

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



天野グループ 愛知県安城市

◎菌0虫1 肥料の一部に化成含む 品種：はっけい

31 小松菜 268円(¥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

32 有機小松菜 320円(¥346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、冬はお鍋に。



寺岡有機農場 広島県世羅町 ◎菌0虫0

34 有機水菜 320円(¥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 ◎菌0虫0

35 有機サラダ水菜 300円(¥324円)

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



寺岡有機農場 広島県世羅町 ◎菌0虫0

36 有機レタスリーフミックス 300円(¥324円)

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



寺岡有機農場 広島県世羅町 ◎菌0虫0

37 有機ルッコラセルパチカ 320円(¥346円)

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



寺岡有機農場 広島県世羅町 ◎菌0虫0

38 有機ベビーケール 300円(¥324円)

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



寺岡有機農場 広島県世羅町 ◎菌0虫0

39 有機サラダ春菊 300円(¥324円)

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

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



寺岡有機農場 広島県世羅町 ◎菌0虫0

40 有機ベビーリーフ 300円(¥324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す。

長崎有機農業研究会 長崎県南島原市 ◎菌1~2虫0 品種：スパ-アガ、他



41 たっぷり有機ベビーリーフ 537円(¥580円)

玉ねぎ

42 500g(S-2L混) 240円(¥259円)

43 1kg(S-2L混) 423円(¥457円)

480円⇒(¥518円)

423円(¥457円)



九州から「新じゃが」登場！みずみずしい土の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)

44 500g(S-2L混) 309円(¥334円)

45 1kg(S-2L混) 569円(¥614円)

618円⇒(¥667円)

569円(¥614円)

風味しっかり、おいしいニンジン。皮ごと料理やジュースにお使いください。



寺岡有機農場 広島県世羅町 ◎菌0虫0 品種：ベータリッチ

46 500g(S-2L) 297円(¥321円)

47 1kg(S-2L) 554円(¥598円)

安城のにんじん名人 天野グループ

植物性の肥料で土づくりし、とても美味しいにんじんを育てる「天野グループ」。農家の娘として生まれた道子さんは、子どもの頃から土にふれ、とても研究熱心です。現在は退職したご主人と子ども、野菜を育てています。健康の秘訣は、ご自分で育てた野菜でつくり毎朝飲んでいる「野菜ジュース」！！

天野グループ 愛知県安城市 ◎菌0虫1

天野さんのにんじん 48 500g 250円(¥270円)

49 1kg 428円(¥462円)

480円⇒(¥518円)

428円(¥462円)

基本的には小ぶり、細めです。葉なしの予定。 ※生育状況により欠品となる場合があります。



teranova 愛知県安城市 ◎菌0虫0 品種：三太郎ほか

50 無農薬大根(葉なし) 340円(¥367円)

1本

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 275円(¥297円)

1本

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



はらんなか 新潟県津南町 ◎菌0虫0 品種：紅東、ひめあやか

さつまいも 52 500g 349円(¥377円)

53 1kg 646円(¥698円)

698円⇒(¥754円)

646円(¥698円)

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



中村農園 福岡県久米市 ◎菌0虫0 品種：柳川理想

54 ごぼう 329円(¥355円)

薬味に欠かせない土しょうが。洗ってそのまま冷凍保存できます。



あすか 高知県四万十町 ◎菌0虫0

55 しょうが 238円(¥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 奈良県五条市 ◎菌2虫3-4

56 大葉 174円(¥188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 神奈川伊勢原市 ◎無農薬



57 きのこいろいろパック5種 683円(¥738円)

1セット

独特のこりこり食感がおいしい「黒あわび茸」入り(割れ混ぜり)。



バイオコスモ 神奈川伊勢原市 スポット ◎無農薬

【内容】黒あわび茸40g・まいたけ50g・ぶなしめじ50g・えのき100g

58 黒あわび茸入りこの4種セット 544円(¥588円)

1セット

原木栽培ならではの、しっかりした食感と言ひ、石つきも捨てずに割って炒め物などに。

バイオコスモ 広島県・熊本県・三重県・北海道のいづれか ◎無農薬

原木生しいたけ 59 1P 318円(¥343円)

60 2P 600円(¥648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 ◎無農薬

61 えのき 146円(¥158円)

62 徳用 236円(¥255円)

和・中・イタリアンなどどんな料理にも大活躍！

バイオコスモ 長野県上伊那郡 ◎無農薬

63 ぶなしめじ 198円(¥214円)

64 ぶなしめじバラ徳用 420円(¥454円)

旨みの強いキノコ。捨てるどころがなくすべて食べられます。

バイオコスモ 北海道松山郡 ◎無農薬

65 まいたけ 338円(¥365円)

100g

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 ◎無農薬

66 エリンギ 289円(¥312円)

100g

めめりと歯ざわりが特徴。味噌汁や、えのきとの和え物、大根おろしに。

バイオコスモ 長野県長野市 ◎無農薬

68 完熟なめこ 245円(¥265円)

150g

風味が濃いのでサラダや炒め物にどうぞ。 ※軸付き



バイオコスモ 岡山県瀬戸内市または静岡県富士市 ◎無農薬

69 ホワイトマッシュルーム 367円(¥396円)

色の違いは品種の違いです。白いマッシュルームに比べて味が濃くジューシー。ソテーや色の濃い料理、肉料理と相性◎。



バイオコスモ 山形県 ◎無農薬

70 ブラウンマッシュルーム 298円(¥322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 ◎無農薬

71 はなびらたけ 402円(¥434円)

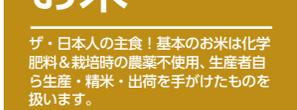
辛みの強い品種「番椒ばんしょう」を、有機栽培＆天日乾燥。ヘタごと漬物などに使えるよう、丁寧に仕上げています。



やさか共同農場 島根県浜田市 ◎菌0虫0 品種：番椒 ◎365日

72 有機鷹の爪 250円(¥270円)

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ちり赤っぽいご飯に。(一晩水してから炊いてください)



杉浦 剛 愛知県知多郡美浜町 ◎除1菌0虫0

73 杉浦さんの虹色米(古代米ブレンド) 500円(¥540円)

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

◆農家さん単位の選別のため、選別は厳しくないものもあります。特に黒・茶色の米が混入することもありますのでご了承ください。

500円(¥540円)

500円(¥540円)

にんじんCLUBの主食！知多半島・美浜町で育てています。

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

杉浦農園(杉浦 剛) 愛知県知多郡美浜町 毎週 除1菌0虫0(育苗時菌0虫0~1) 品種:コシヒカリ、ヒメボシなどのブレンド ※2023年度産

杉浦さんのお米

- 74 玄米2kg 1,204円(1,300円)
76 七分米2kg 1,343円(1,450円)
78 白米2kg 1,343円(1,450円)

- 75 玄米5kg 2,870円(3,100円)
77 七分米5kg 3,239円(3,498円)
79 白米5kg 3,239円(3,498円)

もちもちとして冷めてもおいしい♪有機栽培(農薬不使用) きみまちこまち

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

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

- 80 玄米(有機栽培)2kg 1,850円(1,998円)
81 玄米(有機栽培)5kg 4,150円(4,482円)
82 七分米(有機栽培)2kg 2,000円(2,160円)
83 七分米(有機栽培)5kg 4,500円(4,860円)
84 白米(有機栽培)2kg 2,000円(2,160円)
85 白米(有機栽培)5kg 4,500円(4,860円)

卵

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



土をふみしめて元気いっぱいに育った健康な平飼鶏の卵。臭みがなく、弾力があります。

会田共同養鶏組合 長野県松本市 毎週

信州たまご山ランドの自然卵

- 86 6個 388円(419円)
87 10個 555円(599円)



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

会田共同養鶏組合 長野県松本市 毎週

温泉卵

- 88 2個 138円(149円)
89 6個 398円(430円)

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



食通U 東京都世田谷区 毎週 原材料:うずら(愛知県産)・食塩 120日 冷蔵

- 90 うずらの卵水煮 420円(454円)

飛騨牛乳と乳製品

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



飛騨酪農農業協同組合

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

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

飛騨酪農農業協同組合 岐阜県高山市 毎週

- 92 ノンホモ飛騨牛乳・ビン 432円(467円)

手軽な紙パック入り。ホモジナイズ(脂肪球を攪拌)しているのだからさらさら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 毎週

- 93 パスチャライズ飛騨・パック 428円(462円)

ホモジナイズ(脂肪球を攪拌)しているのだからさらさら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 毎週

- 94 北アルプス厳選牛乳・ミニ瓶 155円(167円)

ホモジナイズ(脂肪球を攪拌)しているのだからさらさら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 毎週

- 95 北アルプス特選牛乳・ビン 483円(522円)

生乳だけで作った、無糖のプレーンヨーグルト。まろやかな味わい、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 毎週

- 96 飛騨プレーンヨーグルト(無糖) 412円(445円)

飛騨酪農農業協同組合 岐阜県高山市 毎週

原材料:生乳(飛騨牛乳)・乳酸菌(ヘルベチクス菌・サーモフィラス菌) 18日 冷蔵

- 97 130ml 158円(171円)

おやつや朝食にぴったりのカップ入りヨーグルト。ノンホモの生乳100%を使用。クリーミーなめらかなさっぱりとした味わい。*びんの回収・再利用にご協力願います

飛騨酪農農業協同組合 岐阜県高山市 毎週

- 99 飛騨ノンホモヨーグルト 369円(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果汁。青臭さを抑えたスッキリした飲みやすさ。

ひまわり乳業 毎週

- 100 飛騨 菜食健美 165円(178円)

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

飛騨酪農農業協同組合 岐阜県高山市 毎週

- 101 カスタードプリン 337円(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 毎週

- 102 シュレッドチーズ 882円(953円)

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

よつ葉乳業 北海道 毎週

- 103 スライスチェダー 584円(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。なめらかな口当たり、ほろ苦いカラメルソースもおいしい。

よつ葉乳業 北海道 隔週AC

- 104 クリームチーズ 680円(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

- 105 スキムミルク 406円(438円)

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

よつ葉乳業 北海道 隔週AC

- 106 よつ葉バター・有塩 500円(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 隔週AC

- 107 パンに美味しいよつ葉バター 452円(488円)

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

丹那牛乳 静岡県 隔週

- 108 白いバター 1,075円(1,161円)

国産小麦&天然酵母のパン

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

プレマのパン

愛知県小牧市 基本材料:国産小麦粉・粗糖・塩(海の精) 口当たりの良いやわらかい中心。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。「ミミもバサつきがなく美味しい」と好評です。

毎週 原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母 4日 冷蔵

- 110 プレマ天然酵母角食パン・ノンライス 365円(394円)

中にはあまーい粒あんがぎっしり!

毎週 原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母 4日 冷蔵

- 111 プレマ天然酵母角食パン・5枚切 356円(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 4日 冷蔵

- 112 テーブルロール 345円(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 4日 冷蔵

- 113 レーズンロール 466円(503円)

外皮は柔らかく、内側はふんわり焼けたこげがおい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さらおいしい!

スポット 原材料:基本材料・ホシノ天然酵母 4日 冷蔵

- 114 バタール 423円(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 4日 冷蔵

- 115 ハイジの白パン 366円(395円)

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

スポット 原材料:基本材料・玄米(島田農園/愛知県稲沢市)・ホシノ天然酵母 4日 冷蔵

- 116 玄米ごはん 592円(639円)

軽い口当たりのメロンパン。そのまま食べれば、表面のしっとり感がおいしく、軽くトースターで温めるとカリッ、サクッとしてこれまた美味。

スポット 原材料:基本材料・国産小倉あん・玄米(にんじんCLUB生産者)・ホシノ天然酵母・黒ごま(ポリビア産) 4日 冷蔵

- 117 玄米小倉ぱん 551円(595円)

原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母 4日 冷蔵

- 118 メロンパン 366円(395円)

シナモンが香る干しぶどう入りのしっとり、柔らかな食パン。

スポット 原材料:基本材料・有機レーズン・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・有機シナモン 4日 冷蔵

- 119 ソフトレーズン 628円(678円)

マイスターズ・バックシュトゥーベのパンと焼き菓子

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

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) ◎5日 7月17日(火)

120 湯種食パン 520g 420円(税454円)

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

毎週 原材料: 基本材料・OGレーズン・OG サルタナレーズン・OG 麦芽・国産小麦たんぱく(オーサワジャパン)・有機天然酵母(風と光) ◎5日 7月17日(火)

121 湯種レーズン食パン 330g 340円(税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・自家製オレシジビール・OGオレシジビール・オートミール ◎5日 7月17日(火)

122 ミュースリーリング 300g 460円(税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 ◎5日 7月17日(火)

123 カンパーニュ・ノア 280g 420円(税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アブリコット・OG くるみ・黒こしょう ◎5日 7月17日(火)

124 杏と黒こしょうのカンパーニュ 250g 420円(税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 ◎5日 7月17日(火)

125 米粉パン 2個 280円(税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。

スポット 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)・生よもぎ(自家摘み)・よもぎパウダー・小麦・粗糖 ◎5日 7月17日(火)

126 よもぎあんぱん 110g 240円(税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 ◎5日 7月17日(火)

127 ヘーゼルナッツロール 100g 260円(税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 ◎5日 7月17日(火)

128 石窯ベーグル・ブルーベリー 2個 340円(税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 ◎5日 7月17日(火)

129 パン・オ・ノア 320g 420円(税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! お好みにジャムなどを添えてどうぞ。

スポット 原材料: 基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OG くるみ・OGアーモンド・OGヘーゼルナッツ・OGカシューナッツ・オートミール ◎5日 7月17日(火)

130 全粒パン・ナッツ 300g 420円(税454円)

オーガニックアールグレイと自家製オレシジビール入りのスコーンです。

スポット 原材料: 国産小麦粉・自然塩・調整豆乳(とうもろこし含)・ノンアルミベキングパウダー・バター・紅茶葉(アールグレイ)・自家製オレシジビール・OGオレシジビール ◎5日 7月17日(火)

131 石窯スコーン 紅茶&オレンジ 3個 360円(税389円)

オーガニックココナツ入りのサク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) ◎30日 7月17日(火)

132 ココナツサブレ 6個 420円(税454円)

ツツプ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・もちぎ(オーサワジャパン)・アマランサス(ネオファーム)・粗糖・メイプルシロップ・なたねサラダ油(鹿北製油) ◎30日 7月17日(火)

133 雑穀バー 6本 420円(税454円)

米粉100%と豆乳で作った、小麦粉・乳製品・卵不使用の米粉マフィンです。温め直してお召し上がり下さい。 ※同じ工房で小麦を使用しています。

スポット 原材料: 米粉・調整豆乳(とうもろこし含)・なたね油・洗双糖・黒ごま・ノンアルミBP・塩 ◎5日 7月17日(火)

134 米粉のマフィン(ごま) 2個 520円(税562円)

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

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

135 1P 50gx3 558円(税603円)

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

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

136 2P 50gx3x2p 1,082円(税1,169円)

豆腐・揚げ・大豆製品

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

138 東白川村の寄せ豆腐 300g 306円(税330円)

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

ヤマサ食品 岐阜県加茂郡 東白川村 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 ◎夏3日 冬5日 7月17日(火)

139 東白川村の絹豆腐 300g 210円(税227円)

大豆の甘みがおいしい大人気の絹豆腐。

ヤマサ食品 岐阜県加茂郡 東白川村 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 ◎夏3日 冬5日 7月17日(火)

140 東白川村のもめん豆腐 300g 208円(税225円)

大豆の甘みとじり込んだ、しっかり固めの木綿豆腐。

ヤマサ食品 岐阜県加茂郡 東白川村 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 ◎夏3日 冬5日 7月17日(火)

141 東白川村のくみあげ豆腐 300g 330円(税356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 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) ◎夏3日 冬5日 7月17日(火)

142 絹豆腐充填 150g x 2 222円(税240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 隔週A 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)) ◎18日 7月17日(火)

143 手揚げ油揚げ 2枚 302円(税326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 隔週A 原材料: 国産大豆・にがり・菜種油 ◎5日 7月17日(火)

圧搾一番搾りの菜種油で揚げた、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 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18x8cmほど ◎5日 7月17日(火)

144 国産100%浮かし揚げ(油揚) 2枚 209円(税226円)

出まがりの形がよくない揚げを使いたくなく、お味もよい。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 毎週 原材料: 大豆(国産)・菜種油・塩化マグネシウム(にがり) ◎4日 7月17日(火)

145 国産浮かし揚げのきざみ 70g 183円(税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ます。美味。パック入り。

ヤマサ食品 岐阜県加茂郡 東白川村 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) ◎夏3日 冬5日 7月17日(火)

146 東白川村の厚あげ 1枚(約250g) 291円(税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と、焼いても美味。

丸和食品 東京都練馬区 隔週A 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・小エビ・菜種油・海水にがり(長崎県産)・再製天日塩 ◎7日 7月17日(火)

147 具だくさんがんも(小えび入) 2個(約80gx2) 511円(税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つがんともどき。国産のお野菜がたっぷり、おからでふわわり!

丸和食品 東京都練馬区 隔週A 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・黒ごま・生シヨウガ汁・きり昆布・塩 化マグネシウム含有物(にがり)・水 ◎7日 7月17日(火)

148 おから入り野菜炒めがんと 100g(5個入) 260円(税281円)

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

丸和食品 東京都練馬区 隔週A 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 ◎7日 7月17日(火)

149 京がんと 7個(約20gx7) 339円(税366円)

具だくさんでここのある小ぶりながんとを、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 隔週A 原材料: 国産大豆・ニンジン(茨城県・埼玉産)・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)・粗糖・濃縮かつおだし・丸大豆醤油(大豆・小麦)・菜種油・味の母 ◎1ヵ月 7月17日(火)

150 味付えび入京がんと 10個(220g) 385円(税416円)

豆の甘みがじっくり味わた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ためご注意ください。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 毎週 原材料: 国産大豆(岐阜県産/菌0虫0)・湧水 ◎3日 7月17日(火)

151 東白川村の豆乳 500cc 285円(税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 隔週A 原材料: 国産大豆・にがり ◎21日 7月17日(火)

152 押し豆腐 220g 335円(税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 隔週A 原材料: 国産大豆 ◎30日 7月17日(火)

153 おから 200g 193円(税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 隔週A 原材料: 国産大豆・醤油(大豆・小麦)・粗糖・味の母・濃縮かつおだし・再製天日塩・海水にがり・菜種油 ◎90日 7月17日(火)

154 味付いなりあげ 6枚 342円(税369円)

国産大豆のおからと野菜を、しっかりと炊きあげました。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 隔週A 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・こんにやく・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 ◎30日 7月17日(火)

155 味付うの花料理 150g 349円(税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

丸和食品 隔週A 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・紅麴色素 ◎19日 7月17日(火)

156 無燐すり身のカニ風味カマボコ 75g 342円(税369円)

こんにやく

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

積翠食品 岐阜県各務原市 毎週 原材料: こんにやく芋(広島県産/有機栽培) ◎60日 7月17日(火)

158 手造り生芋こんにやく(板) 280g 300円(税324円)

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

積翠食品 岐阜県各務原市 毎週 原材料: こんにやく芋(広島県産/有機栽培)・水酸化カルシウム ◎60日 7月17日(火)

159 手造り生芋糸こんにやく 250g 300円(税324円)

イモをすりおろして作った素朴な糸こんにやく。やわらかく風味満点。煮物に。

積翠食品 岐阜県各務原市 毎週 原材料: こんにやく芋(広島県産/有機栽培)・水酸化カルシウム ◎60日 7月17日(火)

160 板こんにやく 250g 210円(税227円)

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

積翠食品 岐阜県各務原市 毎週 原材料: こんにやく芋(群馬県産いも/有機栽培)・水酸化カルシウム・海草粉末 ◎60日 7月17日(火)

160 板こんにやく 250g 210円(税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。



精翠食品 岐阜県各務原市 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
60日
161 糸こんにゃく(黒)
200g 210円(税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。



精翠食品 岐阜県各務原市 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
60日
162 糸こんにゃく(白)
200g 210円(税227円)

青のりの香りと色がさわやか、しこしこの食感、ツルツとした歯触りが美味です。



精翠食品 岐阜県各務原市 スポット
夏季限定
原材料:こんにゃく芋精粉(群馬県産いも)・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)
30日
163 さしみこんにゃく
80g×2 233円(税252円)

(生・冷凍・乾麺)

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

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 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
90日
165 1P
180g 219円(税237円)



そば3割のあっさりとした食感。15秒間温めるだけで召し上がれます。やわらかいので、お年寄りやお子さんにも。
166 2P
180g×2 357円(税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、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 隔週AC
原材料:小麦粉(静岡・愛知)・塩
7日
167 国産小麦の生うどん
300g 328円(税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 隔週AC
原材料:小麦粉(静岡)・塩
7日
168 国産小麦100%の細うどん(生)
250g 283円(税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 隔週AC
原材料:国産小麦粉(北海道・他)・塩
4日
169 1P
210g 125円(税135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 隔週AC
原材料:国産小麦粉(北海道・他)・塩
4日
171 1P
210g 125円(税135円)

そば3割のあっさりとした食感。15秒間温めるだけで召し上がれます。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 隔週AC
原材料:小麦粉(北海道産)・そば粉(北海道産)・塩
5日
173 国産100%のゆでそば
160g(1食) 188円(税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 隔週AC
原材料:小麦粉(北海道産)・そば粉(北海道産)・塩
7日
174 国産小麦粉 国産そば粉使用の生そば
120g×2 577円(税623円)

国産産そば粉、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
365日
175 出雲そば
180g 434円(税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 隔週AC
原材料:国産小麦粉・食塩・油脂(大豆・豚由来)・かん水
6日
176 水を加えて調理する焼きそば
120g 185円(税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。



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。
177 1P
300g(約2食) 266円(税287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ごま醤油味のスープ付きです。こだわりの味協同組合



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ごま醤油味のスープ付きです。こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週AC
原材料:小麦粉(北海道産)・卵・かん水・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
7日
181 国産小麦のラーメン(生)スープ付
120g×2 613円(税662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。ツルツとした食感がとても美味。ラーメンとしても代用OK。



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。ツルツとした食感がとても美味。ラーメンとしても代用OK。
179 1P
160g 136円(税147円)

静岡県・北海道産の小麦粉使用。着色料を使用せず、天然カンズ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。



静岡県・北海道産の小麦粉使用。着色料を使用せず、天然カンズ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。
182 国産小麦の冷やし中華(生)スープ付
2人前 596円(税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。



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。
183 国産小麦の生麩
140g 350円(税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。



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。
187 1P
80g 426円(税460円)

シンプルで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



シンプルで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
185 1P
80g 393円(税424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



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
188 2P
80g×2 809円(税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。



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。
189 中山道ブラートヴルスト
80g 426円(税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



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
190 中山道生ベーコンスライス
60g 426円(税460円)

ローズ肉を、野菜やスパイスを煮出した独自の漬込み液に20日前後漬込み、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



ローズ肉を、野菜やスパイスを煮出した独自の漬込み液に20日前後漬込み、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
191 中山道ローズハム
60g 426円(税460円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町
パークシャー×デュロック種 飼育期間/平均210~240日 飼料/穀類(トウモロコシ、大麦)・大豆油かす・そうごう類(米ぬか、酒かす)・乾燥おから・りんごジュース絞りがす他(飼料は別生産流通管理済み)
母豚からの一貫飼育で、兄弟なかよく開放豚舎でのびのび育てた豚は、旨みのつまった赤身と、甘みのある脂身のバランスが絶妙。飼料米の自作にも挑戦中。
※豚熱ワクチンを接種しています。

ヒレと並ぶ膾上の部位。味噌焼き、ショウガ焼きがこばしくておすすめです。



ヒレと並ぶ膾上の部位。味噌焼き、ショウガ焼きがこばしくておすすめです。
193 ローススライス さんさん豚
180g 912円(税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。



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。
194 肩ローススライス さんさん豚
180g 860円(税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。



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。
195 モモスライス さんさん豚
180g 821円(税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。



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。
196 小間切れ さんさん豚
180g 853円(税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。



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。
197 バラスライス さんさん豚
180g 799円(税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！



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！
198 焼肉バラカルビ さんさん豚
180g 799円(税863円)

ハンバーグ、ギョウザ、肉団子、炒め物などにも、幅広くお使いください。



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。
199 ミンチ肉 さんさん豚
180g 780円(税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◎。



柔らかい肉質はとってもジューシー。ほのかな甘みも◎。
200 とんかつ用ロース さんさん豚
2枚(約180g) 971円(税1,049円)

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



一口サイズの角切り。ことごと煮込むほどにじゅわ〜と深まる味わいは、カレー、シチューに最適。
201 モモ肉カレー・シチュー用 さんさん豚
180g 846円(税914円)

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



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

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



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。
203 りんご入りソーセージ
140g(4~5本) 786円(税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。



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。
204 さんさん豚ハンバーグ
110g 657円(税710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)。脂身はあっさりとした甘みがあり、赤身は旨みが詰まっているので、シンプルにお召しあがりください。完全一頭買いのため、他の肉の混入はありません。

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

飼育期間: 7~8ヵ月 飼料: トウモロコシ(米国)・麦(蒙州)・米ぬか(九州産)・麸(蒙州・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: 大誠食品(福岡県福岡市)

柔らかさはもちろんのこと、赤身と脂身のバランスも丁度良い部位です。



熊本・やまあい村

【スポット】

251 走る豚/ローススライス

200g 998円⇒ **978円**(¥1,056円)

比較的脂肪が少なく赤身が多い部位。さっぱりとした味わいでヘルシーですが旨味はしっかりと感じていただけます。



熊本・やまあい村

【スポット】

253 走る豚/肩ロースブロック

400g 2,180円⇒ **2,136円**(¥2,306円)

【生々しさ】

私たちは人が食べる事を目的として家畜を飼っています。

農場の様子や豚や山羊、鶏の様子を覗いてもらったり、画像や写真を用意して見てもらうこともあります。

よく言われるのが「生きている様子を見ると生々しくて食べられなくなる」というご意見です。共感性の高い、とても優しいご意見です。

ほんの数十年前までは動物を屠殺して食べ物に変えるのはありふれた光景でした。田舎の実家等で可愛がっていた鶏を捌いて食べた経験がある方もおられるのでは。釣りをする方はお魚捌きますよね。

全ての物事には流れや循環があり、当たり前ですが、食べ物は生きていました。世の中が便利になり、多くの方が住む、都市という人が作る環境に於いてその実感は無くなり、知識としては知っていても形骸化されています。

お金で買える、いつでも容易に手に入る、となれば興味が薄れていくのも仕方ないことだと思います。でも、本来「生々しい」人の営みを思い出してもらうことも、我々農家や、食を職業として担う人々の役割ではないかと。

生々しいことは何も悪いことや怖いことではなく、他の動植物や地球と地続きであることを自覚できるために必要なことだと思っています。生きることは残酷で、生々しくて、それでいて尚、美しい。無駄無く食べようと思えることも、そういった自覚があって成り立つものではないでしょうか。



はれととききはるぶた by やまあい村 武藤勝典

あっさりとした味わいとやわらかい肉質が甘辛たれと相性◎!



熊本・やまあい村 【スポット】

252 走る豚/もも生姜焼き用

200g 857円⇒ **840円**(¥907円)

生姜焼き用に厚めにスライスしてありますので走る豚の旨味が感じられます。



熊本・やまあい村 【スポット】

255 走る豚/肩ロース生姜焼き用

200g 1,128円⇒ **1,116円**(¥1,205円)

脂が多く、走る豚の甘みと旨味を一番感じていただける人気の部位を使いやすいようにスライスしました。



熊本・やまあい村

【スポット】

259 走る豚/バラスライス

200g 982円⇒ **972円**(¥1,050円)

濃厚でジューシーな味わいが特徴の部位です。



熊本・やまあい村

【スポット】

260 走る豚/スペアリブ

200g 785円⇒ **777円**(¥839円)

赤身と脂身が適度に入ったジューシーな味わいです。



【バラ凍結】熊本・やまあい村 【スポット】

263 走る豚/ミンチバラ凍結

300g 978円⇒ **926円**(¥1,000円)

たんぱく質が多くて脂肪が少ないヘルシーな部位、旨味が強く肉本来の味わいをお楽しみいただけます。



【バラ凍結】熊本・やまあい村 【スポット】

264 走る豚/赤身ミンチバラ凍結

300g 992円⇒ **960円**(¥1,037円)

豚のあばらの先にある豚1頭から少量しかとれない希少部位。煮込料理がおすすめです。



熊本・やまあい村

【スポット】

261 走る豚/軟骨

200g 760円⇒ **752円**(¥812円)

適度に赤身と脂身が入った柔らかい食感です。



熊本・やまあい村

【スポット】

262 走る豚/小間スライス

200g 920円⇒ **910円**(¥983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み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、ソーマテン、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蒙州産などで、作物や価格によって産地が変動します。
精肉加工: (株)共同熊本ミートセンター(熊本県菊池市)

熊本・菊池農場 マザービーフ

SALE!

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。

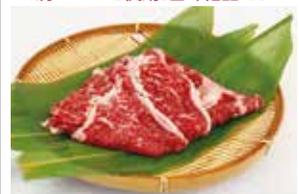


熊本・菊池農場 【毎週】

266 マザービーフ/赤身スライス

200g 1,674円⇒ **1,480円**(¥1,598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 【毎週】

267 マザービーフ/特選すき焼き用

200g 1,977円⇒ **1,878円**(¥2,028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 【毎週】

268 マザービーフ/合挽きミンチバラ凍結

200g 1,047円⇒ **996円**(¥1,076円)

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



熊本・菊池農場 【毎週】

269 マザービーフ/特選スライス

200g 1,977円(¥2,135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 【毎週】

270 マザービーフ/万能小間

200g 1,230円(¥1,328円)

そばろ料理やミートソース、ハンバーグにどうぞ。



熊本・菊池農場 【毎週】

271 マザービーフ/ミンチバラ凍結

200g 1,029円(¥1,111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 【スポット】

272 マザービーフ/粗引きミンチバラ凍結

200g 1,029円(¥1,111円)

調理済みなので温めるだけで美味しいハンバーグがお召し上がりいただけます。



乳製品 & 卵不使用!

福岡・大誠食品

273 マザービーフのハンバーグ

120g 633円(¥684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、脂肪もさらさらとしています。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、ソーマジン、とうもろこしグルテン、無水ケイ酸粗飼料、牧草(熊本産)、稲わら(熊本産) ※配合飼料の大麦やとうもろこし等の穀物類は米国や豪州産などで、作物や価格によって産地が変動します。
精肉加工: (株)共同熊本ミートセンター(熊本県菊池市)

熊本・菊池農場
健康あか牛
SALE!

「サー」の称号をつけられた、肉のキメが細かく柔らかい旨いお肉です。



熊本・菊池農場 **産直 eco プライス**
275 健康あか牛/サーロインステーキ
180g
2,864円 → **2,578円**(¥2,784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 **産直 eco プライス**
276 健康あか牛/サイコロステーキ
200g
2,193円 → **2,113円**(¥2,282円)

モモ、カタなどをしゃぶ用に薄くスライスしています。お徳用です。



熊本・菊池農場 **産直 eco プライス**
277 健康あか牛/しゃぶ用
200g
1,937円 → **1,889円**(¥2,040円)

柔らかく、味の濃い部位です。



熊本・菊池農場 **産直 eco プライス**
278 健康あか牛/ローススライス
200g **2,590円**(¥2,797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 **産直 eco プライス**
279 健康あか牛/肩ローススライス
200g **2,290円**(¥2,473円)

柔らかいリブローズ、肩ローズが中心になります。



熊本・菊池農場 **産直 eco プライス**
280 健康あか牛/すき焼き用
200g **1,893円**(¥2,044円)

脂肪の多いバラ肉は、野菜など他の具材を美味しくします。



熊本・菊池農場 **産直 eco プライス**
281 健康あか牛/バラスライス
200g **1,264円**(¥1,365円)

濃厚なバラ肉を中心にした。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 **産直 eco プライス**
282 健康あか牛/焼肉用
200g **1,630円**(¥1,760円)

国産鶏肉【紀州赤地鶏】



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

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



和歌山・小坂農園 **産直 eco プライス**
284 赤地鶏/もも肉
300g **939円**(¥1,014円)

高たんぱく、低カロリーな部位。唐揚げや、蒸し鶏におすすめ。



和歌山・小坂農園 **産直 eco プライス**
285 赤地鶏/むね肉
300g **730円**(¥788円)

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



和歌山・小坂農園 **産直 eco プライス**
286 赤地鶏/ももむね一口カット/バラ凍結
200g **684円**(¥739円)

骨付きなので、だしにコクがでます。煮物やから揚げにもどうぞ。



和歌山・小坂農園 **産直 eco プライス**
287 赤地鶏/ぶつ切り
300g **679円**(¥733円)

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



和歌山・小坂農園 **産直 eco プライス**
288 赤地鶏/正肉
300g
859円 → **810円**(¥875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 **産直 eco プライス**
289 赤地鶏/ささみ
200g **643円**(¥694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 **産直 eco プライス**
290 赤地鶏/手羽中ハーフ
300g **709円**(¥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 **産直 eco プライス**
291 赤地鶏/手羽元
300g **585円**(¥632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 **産直 eco プライス**
292 赤地鶏/キモ
200g **492円**(¥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!



和歌山・小坂農園 **産直 eco プライス**
293 赤地鶏/ももミンチバラ凍結
300g
941円 → **895円**(¥967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 **産直 eco プライス**
294 赤地鶏/むねミンチ
200g **596円**(¥644円)

唐揚げに使いやすい20~25gにカットしたバラ凍結したムネ肉が12切れ入っています。お弁当のおかずにも便利です。



和歌山・小坂農園 **産直 eco プライス**
295 赤地鶏/ムネ肉カット唐揚げ/バラ凍結
12切(約300g) **745円**(¥805円)

赤地鶏の各部位をカットしてセットにしました。解凍後、そのまま焼肉や鍋の食材としてご使用いただけます。



和歌山・小坂農園 **産直 eco プライス**
296 赤地鶏/焼肉用カット
300g
1,132円 → **1,075円**(¥1,161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、選別ことはできません。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。煮物や唐揚げ、照焼などに。



熊本・天草大王公元 **産直 eco プライス**
298 天草大王/モモ肉
150g
809円 → **775円**(¥837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 **産直 eco プライス**
300 天草大王/手羽先&手羽元
2~3本
441円 → **420円**(¥454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 **産直 eco プライス**
302 天草大王/まるごとセット
700g
1,909円 → **1,830円**(¥1,976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 **産直 eco プライス**
299 天草大王/ムネ肉
150g **603円**(¥651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 **産直 eco プライス**
301 天草大王/ささみ
150g **779円**(¥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 **産直 eco プライス**
303 天草大王/モモ&ムネ一口カット
150g **654円**(¥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 **産直 eco プライス**
304 天草大王/スライス
150g **654円**(¥706円)

つくねやそぼろなどに。ほどよく脂が入り、鶏の旨味をたっぷり味わえます。



熊本・天草大王公元 **産直 eco プライス**
305 天草大王/ももミンチ
150g **647円**(¥699円)

脂肪分が少なく、あっさりとしたミンチです。肉団子などに。



熊本・天草大王公元 **産直 eco プライス**
306 天草大王/むねミンチ
150g **647円**(¥699円)

ハム・ソーセージ



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

※商品到着後の賞味期限は最短で25日になります。

塩と砂糖で充分熟成した後スモークで仕上げたロースハムの切落しです。



熊本・共同ミートセンター **スポット**
原材料: 豚ロース肉(熊本)、天日塩、きび砂糖
311 ロースハム切落し
100g **766円**(¥827円)

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

九州産のハーブ鶏のみを使用。豚脂を使用していないので、癖のない味わいです。



熊本・共同ミートセンター **週**
原材料: 鶏肉(九州産)、天日塩、きび砂糖、香辛料
308 チキンウインナー
110g
424円→**368円**(¥397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 **週**
原材料: 豚肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料
309 ウインナー
110g
672円→**654円**(¥706円)

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



熊本・共同ミートセンター **スポット**
原材料: 豚肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料
310 ベーコンスライス
100g
727円→**705円**(¥761円)

無添加惣菜



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

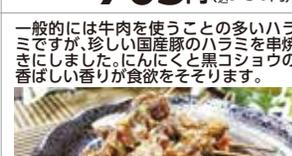
賞味期限: 180日

国産どりのムネ肉使用で手ごろな価格にリニューアル。特性だれにじっくり漬けることでムネ肉特有のぱさつた食感を無くし、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 **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
323 国産鶏のキッチンから揚げ
200g **607円**(¥656円)

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



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

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



福岡・那珂川キッチン **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
325 お野菜たっぷりミンチカツ
50g×2
416円→**395円**(¥427円)

一般的には牛肉を使うことが多いハラミですが、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 **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
326 国産豚のハラミ串焼き
5本 **636円**(¥687円)

付属のマフィンをお召し上がりください。



福岡・那珂川キッチン **スポット**
329 マフィン付き和風アヒージョ
2人分/200g、70g×2
1,930円→**1,830円**(¥1,976円)

国産豚のハラミやスジを丁寧に下処理し、無添加の出汁で甘辛く煮込んで柔らかく仕上げました。にんにくと豚肉のチカラで、疲労回復や新陳代謝の促進が期待できます。[レンジ:5分]



福岡・那珂川キッチン **スポット**
原材料: 豚肉、ご飯(国産)、粗糖、濃口醤油、大蒜、ねぎ、一味唐辛子
334 国産豚のスタミナ丼
250g **545円**(¥589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 **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、有機コーングリツ、天然塩、天然酵母、香料(ひまわり由来)、乳(化剤)マワリシレン
330 オーガニックイングリッシュマフィン
80g×4 **898円**(¥970円)

ホタテ・エビ・にんにく・干しいたけのうま味を逃さず、オリブオイルに溶け込ませ、ブラックペッパー・醤油・パセリ・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 **スポット**
原材料: オリブ油、帆立貝、海老、濃口醤油、にんにく、乾燥しいたけ、パセリ、黒コショウ、とうがらし
328 ホタテとエビの和風アヒージョ
2人分/200g **1,580円**(¥1,706円)

走る豚の中華惣菜シリーズ

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 **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)
319 走る豚餃子
18g×8 **828円**(¥894円)

グループ惣菜工場「那珂川キッチン」の自慢中華。完全手づくりで、皮のおいしさも評判です。福岡・那珂川キッチン **週**
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)
317 走る豚肉まん
125g×2 **590円**(¥637円)

みんな大好きなカレーとチーズの組み合わせが「走る豚の肉まん」とドッキング! ハズレなしの美味さです! 福岡・那珂川キッチン **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、カレー粉、牛乳、オイスターソース、胡麻油、リンゴ果汁、酵母エキス、粉末しょうゆ、魚露、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
318 走る豚チーズカレーまん
125g×2 **755円**(¥815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 **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)
321 走る豚しゅうまい
30g×6 **991円**(¥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 **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)
322 走る豚春巻
30g×4 **807円**(¥872円)

国産のモツを使った、那珂川キッチンのお好み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 **スポット**
原材料: 豚(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、クチナン色素、香辛料
327 博多もつ鍋
2人前975g(もつ200g、めん360g、スープ400g、薬味15g) **2,554円**(¥2,758円)

シリカファームの牛乳で作ったホワイトソースにチキンがたっぷり入ってクリーミーに仕上げました。福岡・那珂川キッチン **スポット**
原材料: 牛乳(熊本)、エルゴバスタ、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
332 チキンドリア
180g×2 **923円**(¥997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 **スポット**
原材料: たまねぎ、牛肉、カレー粉(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、魚露、赤唐辛子粉末、黒コショウ粉末)、オリブ油、しょうが、にんにく、粉末野菜フィオン(食塩、でん粉分解物、酵母エキス、ローソトオニオンエキス、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、馬鈴薯でん粉、カレー粉
333 にんにくのビーフカレー
250g **545円**(¥589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お味です。福岡・那珂川キッチン **スポット**
原材料: 牛乳(熊本)、エルゴバスタ、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
332 マカロニグラタン
180g×2 **760円**(¥821円)

国産豚のハラミ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粉を使用しています。福岡・那珂川キッチン **スポット**
原材料: 豚肉、ご飯(国産)、粗糖、濃口醤油、大蒜、ねぎ、一味唐辛子
335 甘口 **336 中辛**
各200g
520円→**470円**(¥508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 **スポット**
原材料: たまねぎ、牛肉、カレー粉(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、魚露、赤唐辛子粉末、黒コショウ粉末)、オリブ油、しょうが、にんにく、粉末野菜フィオン(食塩、でん粉分解物、酵母エキス、ローソトオニオンエキス、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、馬鈴薯でん粉、カレー粉
333 にんにくのビーフカレー
250g **545円**(¥589円)

国産豚のハラミやスジを丁寧に下処理し、無添加の出汁で甘辛く煮込んで柔らかく仕上げました。にんにくと豚肉のチカラで、疲労回復や新陳代謝の促進が期待できます。[レンジ:5分]



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 **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、カレー粉、菜種油、キビ砂糖、塩、白コショウ
339 カレーコロケ・ミニ
30g×5 **445円**(¥481円)

甘くてほくほくのカボチャをコロケにしました。小ぶりで調理済なので、再加熱しただけで手軽にいただけます。福岡・那珂川キッチン **スポット**
原材料: かぼちゃ、玉ねぎ、パン粉、小麦粉、菜種油、食塩、こしょう
341 パンプキンコロケミニ
30g×5 **445円**(¥481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 **スポット**
原材料: たまねぎ、牛肉、カレー粉(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、魚露、赤唐辛子粉末、黒コショウ粉末)、オリブ油、しょうが、にんにく、粉末野菜フィオン(食塩、でん粉分解物、酵母エキス、ローソトオニオンエキス、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、馬鈴薯でん粉、カレー粉
333 にんにくのビーフカレー
250g **545円**(¥589円)

国産豚のハラミ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粉を使用しています。福岡・那珂川キッチン **スポット**
原材料: 豚肉、ご飯(国産)、粗糖、濃口醤油、大蒜、ねぎ、一味唐辛子
335 甘口 **336 中辛**
各200g
520円→**470円**(¥508円)

シリカファームの牛乳で作ったホワイトソースにチキンがたっぷり入ってクリーミーに仕上げました。福岡・那珂川キッチン **スポット**
原材料: 牛乳(熊本)、エルゴバスタ、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
332 チキンドリア
180g×2 **923円**(¥997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 **スポット**
原材料: たまねぎ、牛肉、カレー粉(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、魚露、赤唐辛子粉末、黒コショウ粉末)、オリブ油、しょうが、にんにく、粉末野菜フィオン(食塩、でん粉分解物、酵母エキス、ローソトオニオンエキス、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、馬鈴薯でん粉、カレー粉
333 にんにくのビーフカレー
250g **545円**(¥589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 **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、カレー粉、菜種油、キビ砂糖、塩、白コショウ
339 カレーコロケ・ミニ
30g×5 **445円**(¥481円)

甘くてほくほくのカボチャをコロケにしました。小ぶりで調理済なので、再加熱しただけで手軽にいただけます。福岡・那珂川キッチン **スポット**
原材料: かぼちゃ、玉ねぎ、パン粉、小麦粉、菜種油、食塩、こしょう
341 パンプキンコロケミニ
30g×5 **445円**(¥481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 **スポット**
原材料: たまねぎ、牛肉、カレー粉(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、魚露、赤唐辛子粉末、黒コショウ粉末)、オリブ油、しょうが、にんにく、粉末野菜フィオン(食塩、でん粉分解物、酵母エキス、ローソトオニオンエキス、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、馬鈴薯でん粉、カレー粉
333 にんにくのビーフカレー
250g **545円**(¥589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 **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、カレー粉、菜種油、キビ砂糖、塩、白コショウ
339 カレーコロケ・ミニ
30g×5 **445円**(¥481円)

シリカファームの牛乳で作ったホワイトソースにチキンがたっぷり入ってクリーミーに仕上げました。福岡・那珂川キッチン **スポット**
原材料: 牛乳(熊本)、エルゴバスタ、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
332 チキンドリア
180g×2 **923円**(¥997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 **スポット**
原材料: たまねぎ、牛肉、カレー粉(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、魚露、赤唐辛子粉末、黒コショウ粉末)、オリブ油、しょうが、にんにく、粉末野菜フィオン(食塩、でん粉分解物、酵母エキス、ローソトオニオンエキス、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、馬鈴薯でん粉、カレー粉
333 にんにくのビーフカレー
250g **545円**(¥589円)

国産豚のハラミ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粉を使用しています。福岡・那珂川キッチン **スポット**
原材料: 豚肉、ご飯(国産)、粗糖、濃口醤油、大蒜、ねぎ、一味唐辛子
335 甘口 **336 中辛**
各200g
520円→**470円**(¥508円)

シリカファームの牛乳で作ったホワイトソースにチキンがたっぷり入ってクリーミーに仕上げました。福岡・那珂川キッチン **スポット**
原材料: 牛乳(熊本)、エルゴバスタ、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
332 チキンドリア
180g×2 **923円**(¥997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 **スポット**
原材料: たまねぎ、牛肉、カレー粉(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、魚露、赤唐辛子粉末、黒コショウ粉末)、オリブ油、しょうが、にんにく、粉末野菜フィオン(食塩、でん粉分解物、酵母エキス、ローソトオニオンエキス、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、馬鈴薯でん粉、カレー粉
333 にんにくのビーフカレー
250g **545円**(¥589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 **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、カレー粉、菜種油、キビ砂糖、塩、白コショウ
339 カレーコロケ・ミニ
30g×5 **445円**(¥481円)

甘くてほくほくのカボチャをコロケにしました。小ぶりで調理済なので、再加熱しただけで手軽にいただけます。福岡・那珂川キッチン **スポット**
原材料: かぼちゃ、玉ねぎ、パン粉、小麦粉、菜種油、食塩、こしょう
341 パンプキンコロケミニ
30g×5 **445円**(¥481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 **スポット**
原材料: たまねぎ、牛肉、カレー粉(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、魚露、赤唐辛子粉末、黒コショウ粉末)、オリブ油、しょうが、にんにく、粉末野菜フィオン(食塩、でん粉分解物、酵母エキス、ローソトオニオンエキス、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、馬鈴薯でん粉、カレー粉
333 にんにくのビーフカレー
250g **545円**(¥589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 **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、カレー粉、菜種油、キビ砂糖、塩、白コショウ
339 カレーコロケ・ミニ
30g×5 **445円**(¥481円)

甘くてほくほくのカボチャをコロケにしました。小ぶりで調理済なので、再加熱しただけで手軽にいただけます。福岡・那珂川キッチン **スポット**
原材料: かぼちゃ、玉ねぎ、パン粉、小麦粉、菜種油、食塩、こしょう
341 パンプキンコロケミニ
30g×5 **445円**(¥481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 **スポット**
原材料: たまねぎ、牛肉、カレー粉(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、魚露、赤唐辛子粉末、黒コショウ粉末)、オリブ油、しょうが、にんにく、粉末野菜フィオン(食塩、でん粉分解物、酵母エキス、ローソトオニオンエキス、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、馬鈴薯でん粉、カレー粉
333 にんにくのビーフカレー
250g **545円**(¥589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 **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、カレー粉、菜種油、キビ砂糖、塩、白コショウ
339 カレーコロケ・ミニ
30g×5 **445円**(¥481円)

甘くてほくほくのカボチャをコロケにしました。小ぶりで調理済なので、再加熱しただけで手軽にいただけます。福岡・那珂川キッチン **スポット**
原材料: かぼちゃ、玉ねぎ、パン粉、小麦粉、菜種油、食塩、こしょう
341 パンプキンコロケミニ
30g×5 **445円**(¥481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 **スポット**
原材料: たまねぎ、牛肉、カレー粉(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、魚露、赤唐辛子粉末、黒コショウ粉末)、オリブ油、しょうが、にんにく、粉末野菜フィオン(食塩、でん粉分解物、酵母エキス、ローソトオニオンエキス、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、馬鈴薯でん粉、カレー粉
333 にんにくのビーフカレー
250g **545円**(¥589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

お弁当用鶏から揚げ醤油風味

345 1P 150g **683円**(¥738円)
 346 2P 150g×2 **1,250円**(¥1,350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、タマゴネ、バター、菜種油、薄口醤油、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー

じゃがバター醤油コロッケミニ

343 1P 30g×5 **445円**(¥481円)
 344 2P 30g×5×2 **840円**(¥907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)

お弁当用とり天

347 1P 120g **608円**(¥657円)
 348 2P 120g×2 **1,130円**(¥1,220円)

福岡・那珂川キッチン **凍 スポット**
 原材料: 鶏むね肉(国産)、パン粉、薄力粉、菜種油、薄口醤油、粉末野菜フイヨン、ホワイトペッパー、ソース(ウスターソース、トマトケチャップ、中濃ソース、キビ砂糖、たまねぎ)

お弁当用ソースチキンカツ

349 1P 150g(カツ120g/ソース30g) **500円**(¥540円)
 350 2P 150g×2 **950円**(¥1,026円)

NON-GMO飼料で飼育した国産鶏胸肉を使用。有機ウスターソースをベースにした玉ねぎソースがセットになっていて便利。



福岡・那珂川キッチン **凍 スポット**
 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)

和のおかずセットB

338 3種×2 **565円**(¥610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: 有機スイートコーン

オーガニックホールコーン

351 150g **355円**(¥383円)

鶏肉・無添加惣菜

シガポーターリー 静岡県浜松市

「鶏一番」は愛知県の農場で遺伝子組み換えでない飼料を与え、抗生物質も添加せず、平飼いで飼育をしています。静岡県浜松市の処理場で手作業による丁寧な解体作業でお肉にしています。加工品・味付けにもこだわっており、使用する調味液やパン粉は、オリジナルのものを使い、国産原料、無添加で、家庭料理に近い、優しい味付けに仕上げられています。



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

そぎ切りした鶏もも肉をコチュジャンとすりごまベースの調味料やオリジナルのガラスープに漬け込みました。冷蔵庫解凍後、フライパンに油をひいて、弱火で時々裏返しながらかき焼きしてください。



静岡県・シガポーターリー **凍 スポット**
 原材料: 鶏肉(愛知)、コチュジャン(ごま、唐辛子、砂糖、醤油)、ガラスープ(鶏骨、玉ねぎ、人参、醤油、鶏こぼ、砂糖)

357 鶏もも肉のコチュジャン焼き

220g **570円**(¥616円)

鶏一番の皮なしむね肉を皮を取り除いて筋切をしてオリジナルの塩麹に漬けてから、オリジナルのスパイスをかけて焼きました。冷蔵庫解凍後、フライパンに油をひいて弱火で裏返しながらかき焼きしてください。



静岡県・シガポーターリー **凍 スポット**
 原材料: 鶏むね肉(愛知)、塩麹(米麹、食塩)、調味スパイス(食塩、ブラックペッパー、チリパウダー、オニオン、ガーリック)

360 スパイス風味/塩麹チキンステーキ

115g×2 **600円**(¥648円)

信州産の大豆と米を温度調節なしで熟成させた味噌と国産蜂蜜を混ぜ合わせ、皮なしのそぎ切りしたむね肉につきました。冷蔵庫解凍後、フライパンに油をひき、弱火で時々裏返しながらかき焼きしてください。



静岡県・シガポーターリー **凍 スポット**
 原材料: 鶏肉(愛知)、米味噌、はちみつ、発酵調味料、ガーリック、ジンジャー

352 鶏むね肉の味噌漬け

200g **602円**(¥650円)

鶏一番のむね肉を千切りして、オリジナルのタレと自家製の塩麹で味付けしました。そぎ切りしたむね肉につきました。冷蔵庫解凍後、フライパンに油をひき、弱火で時々裏返しながらかき焼きしてください。



静岡県・シガポーターリー **凍 スポット**
 原材料: 鶏肉(愛知)、タレ(濃口醤油、砂糖、味醂、たまり醤油)、生姜、塩麹

353 鶏むね肉の生姜焼き用

295g **602円**(¥650円)

鶏一番の手羽元付きのむね肉を化学調味料を使用しないで味付けし焼き上げました。鶏のおいしさを大切にシンプルなお味付けです。冷凍のまま袋ごと湯煎で約15分間温めてください。



静岡県・シガポーターリー **凍 スポット**
 原材料: 鶏もも肉(愛知)、醤油、発酵調味料、砂糖

372 骨なしローストチキン

180g **960円**(¥1,037円)

鶏一番の皮なしむね肉を薄くスライスして重ね、国産小麦粉で作ったオリジナルのパン粉をつけたシンプルなお味付けです。冷凍のまま約180℃の油で揚げてください。



静岡県・シガポーターリー **凍 スポット**
 原材料: 鶏むね肉(愛知)、パン粉、加工うるち白米粉

365 ガパオ風ライスの具

225g(2~3人前) **530円**(¥572円)

鶏一番の皮なしむね肉の千切りを自家製塩麹に付け込んでスパイスで味付けしました。冷蔵庫解凍後、フライパンに油をひき、弱火で蓋をして時々裏返しながらかき焼きしてください。



静岡県・シガポーターリー **凍 スポット**
 原材料: 鶏肉(愛知)、塩麹、調味スパイス(食塩、ブラックペッパー、チリパウダー、オニオン、ガーリック)

354 鶏むね肉の塩麹&スパイス焼き用

220g **580円**(¥626円)

鶏一番の皮なしむね肉の千切りをオリジナルのスパイスで味付けしてハーブで香り付けました。冷蔵庫解凍後、フライパンに油をひき、弱火で蓋をして時々裏返しながらかき焼きしてください。



静岡県・シガポーターリー **凍 スポット**
 原材料: 鶏肉(愛知)、調味スパイス(食塩、ブラックペッパー、チリパウダー、オニオン、ガーリック)、香草(ローズマリー、タイム、ローズマリー)

355 鶏むね肉のスパイス&ハーブ焼き用

180g **569円**(¥615円)

鶏一番のもも肉を一口カットして、タンドリーチキン風に味付けしました。冷蔵庫解凍後、フライパンに油をひいて、裏返しながらかき焼きしてください。

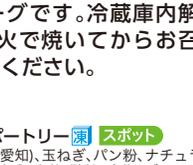


静岡県・シガポーターリー **凍 スポット**
 原材料: 鶏肉(愛知)、はっ酵乳(砂糖、乳酸菌)、中濃ソース、醤油加工品(醤油、砂糖、本味醂、味噌、食塩、長布、煮干し、椎茸)、香辛料(唐辛子、コショウ、カレー粉、食用油脂)、食塩、ジンジャー、オニオン、ガーリック

356 鶏もも肉のタンドリーチキン風味

230g **667円**(¥720円)

鶏一番の手羽元を火が通りやすいように筋目を入れて塩を振ったあと、桜のチップスのスモークをかけて一晩寝かせました。冷蔵庫解凍後、フライパンもしくはオーブントースターで焼いてください。



静岡県・シガポーターリー **凍 スポット**
 原材料: 鶏手羽元(愛知)、食塩

358 鶏手羽元のうま塩焼き

250g **608円**(¥657円)

鶏一番の皮なしむね肉を皮を取り除いて筋切をしてオリジナルの塩麹に漬けた、優しいお味のステーキです。冷蔵庫解凍後、フライパンに油をひいて弱火で裏返しながらかき焼きしてください。



静岡県・シガポーターリー **凍 スポット**
 原材料: 鶏肉(愛知)、塩麹(米麹、食塩)

359 プレーン/塩麹チキンステーキ

115g×2 **639円**(¥690円)

卵を使用しないつみれの素です。軽く味付けしてありますのでお鍋やハンバーグなどにお好みの味付けでお召上がりください。冷蔵庫解凍後、お好みのサイズで煮たり、焼いたりしてください。



静岡県・シガポーターリー **凍 スポット**
 原材料: 鶏肉(愛知)、調味液(たまり醤油、発酵調味料、砂糖、濃口醤油、澱粉)、澱粉、ねぎ、米味噌、生姜、砂糖、食塩、ブラックペッパー

362 つみれ

220g **584円**(¥631円)

鶏一番の皮なしむね肉の小間切と国産大豆で作った油揚げを「シガポーターリー」オリジナルの調味液で味付けして、優しい風味の炊込みご飯の素です。



静岡県・シガポーターリー **凍 スポット**
 原材料: 鶏肉(愛知)、調味液(醤油、砂糖、味醂、たまり醤油、米黒酢、鰹節、鶏皮エキス、食塩、昆布、煮干し、椎茸)、ごぼう、人参

363 鶏ごぼうごはんの素

180g(2合用) **594円**(¥642円)

シンプルな味付けの一口サイズの生つまみです。冷凍のまま、お鍋に入れて約4分ほど加熱、揚げる場合は160℃の油で約4分揚げてください。お好みの味付けでお召上がりください。



静岡県・シガポーターリー **凍 スポット**
 原材料: 鶏肉(愛知)、パン粉、玉ねぎ、鶏卵、やまふ、澱粉、醤油加工品(醤油、砂糖、みりん、米黒酢、だし(鰹節、昆布、煮干し、椎茸)、食塩)、砂糖、食塩、香辛料

361 チーズチキンハンバーグ

80g×3 **647円**(¥699円)

鶏一番の手羽元をチューリップにして米黒酢ベースの甘だれを入れました。冷凍のまま外袋から取り出して、袋が膨らむ湯量で約15分間湯煎してください。



静岡県・シガポーターリー **凍 スポット**
 原材料: 鶏手羽元(愛知)、砂糖、米黒酢、醤油、澱粉、生姜

368 鶏手羽元の甘煮

370g **853円**(¥921円)

鶏一番の肩肉をオリジナルの焼き鶏たれで味付けして、焦がし油で香り付けしました。



静岡県・シガポーターリー **凍 スポット**
 原材料: 鶏肉(愛知)、調味液(たまり醤油、発酵調味料、砂糖、濃口醤油、澱粉)、澱粉、植物油

369 炭火焼き風やき鳥

230g **780円**(¥842円)

鶏一番のむね肉を無化学調味料でつくろみ、桜のチップでスパイスしました。自然解凍後、スライスしてお召上がりください。



静岡県・シガポーターリー **凍 スポット**
 原材料: 鶏肉(愛知)、食塩、砂糖、香辛料

370 スモークチキン

100g **539円**(¥582円)

鶏一番の皮なしむね肉を一口サイズにカットして、オリジナルの香辛料で味付けして米パテを砕いた衣をつけた、パリッとした食感のグルテンフリーチキンカツです。冷凍のまま約170℃の油で約5分間揚げてください。



静岡県・シガポーターリー **凍 スポット**
 原材料: 鶏むね肉(愛知)、塩麹、加工うるち白米粉、調味スパイス(食塩、ブラックペッパー、チリパウダー、オニオン、ガーリック)

374 パン粉を使わないチキンカツ

200g **565円**(¥610円)

静岡県・シガポーターリー **凍 スポット**
 原材料: 鶏むね肉(愛知)、ガラスープ(鶏骨、玉ねぎ、人参)、調味液(たまり醤油、発酵調味料、砂糖、濃口醤油、澱粉)、醤油加工品(醤油、砂糖、みりん、米黒酢、だし(鰹節、昆布、煮干し、椎茸)、食塩)、澱粉、ねぎ、生姜

375 チキンチャーシュー/小間切

200g **780円**(¥842円)

乾物・缶詰・粉製品



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

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

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

愛知・節辰商店 毎週 原材料:かつお節、むろあじ節、椎茸、昆布 180日

388 NN かつおだしパック 10g×10 591円(税638円)

東京・オーサワジャパン 毎週 原材料:湯通し塩蔵わかめ(鳴門産) 1年

389 鳴門産カットわかめ 45g 942円(税1,017円)

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

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

390 ツナフレーク油漬 873円(税943円)

原材料:まぐろ(輸入又は国産)、野菜エキス

391 ツナフレーク水煮/食塩不使用 818円(税883円)

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

山口・フジミツ 毎週 原材料:魚肉(タラ、エソ、鯛、その他)、馬鈴薯澱粉、植物油(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 60日

394 新鮮おさかなソーセージ 45g×3 327円(税353円)

大阪・スカイフード A週 原材料:紅鮭(アメリカ、ロシア)、食塩(シママース) 1年

395 手ほぐし紅鮭 50g 738円(税797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、馬鈴しよでん粉、フライドガーリック 2年

408 野菜のおかけ 5g×8 433円(税468円)

大阪・ムソー スポーツ 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)、甜菜糖、馬鈴しよでん粉 1年

409 徳用 5g×30 1,389円(税1,500円)

食物繊維とミネラル豊富な、7種類の海藻を、動物性素材、化学調味料を使用せず、国産の野菜フイオンで洋風に仕上げました。

大阪・スカイフード A週 原材料:食塩、砂糖、酵母エキス、玉葱、じゃがいも、醤油、でんぷん、人参、ガーリック、コンショウ、具(とろろ昆布、ふのり、あおさ、わかめ、のり、めかぶ、すずく) 1年

403 海藻七草スープ 4.8g×3 380円(税410円)

150mlの牛乳や豆乳に混ぜるだけ。火を使わないのでお子様でも簡単に作れます。

大阪・スカイフード A週 原材料:スイートコーンパウダー、麦芽糖、コーンスターチ、砂糖、デキストリン、食塩、酵母エキス、小麦粉、食用植物油、野菜エキスパウダー、チキンエキスパウダー、玉ねぎエキスパウダー、馬鈴薯でん粉(うきみ(バセリ)) 10ヶ月

404 クリーミーコーンポタージュ 15.5g×3 379円(税409円)

ミルクでつくる、クリーミーでなめらかなポテトポタージュです。溶けやすい顆粒で暑い時期は冷やしたミルクで作りました。寒い時期は温めたミルクで作ります。

大阪・スカイフード A週 原材料:じゃがいもパウダー、デキストリン、コーンスターチ、砂糖、野菜フイオンパウダー、脱脂粉乳、食塩、オニオンパウダー、酵母エキス、コンショウ、ローレルパウダー、バセリ 12ヶ月

405 ポテトのポタージュ 15.5g×3 360円(税389円)

大阪・スカイフード A週 原材料:コーンスターチ(国内製造)、野菜パウダー、でん粉分解物、砂糖、食塩、粉末発酵調味料、野菜エキスパウダー、玉ねぎエキスパウダー、うきみ(バセリ) 1年

406 キャロット&コーンのポタージュ 14.8g×3 380円(税410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:鯉荒節(国産) 1年

384 鯉平削り 40g 352円(税380円)

おひたしや豆腐、和風サラダにふりかけるだけで、グリーンと旨みが増します。



静岡・新丸正 毎週 原材料:鯉荒節(国産) 1年

386 鯉ソフト削り 16g 230円(税248円)

243円(税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:そだかつお節、さば節、かつお節 1年

385 中厚削り節 100g 574円(税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:鯉枯本節(国産) 1年

387 駿河ふぶき 4g×5 328円(税354円)

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



神奈川・三徳 毎週 原材料:あさり(国産) 2年

392 レトルトあさり 120g 468円(税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) 1年

393 宍道湖産大和しじみ 120g 397円(税429円)

脂ののった 国産さばを焼き上げ、手で粗くほぐしました。素材の旨みやコクを引き出す平釜仕立ての塩(シママース)を使用したしました。ホカホカご飯の上にのせる他、おにぎりやお茶漬けにもどうぞ。



大阪・スカイフード A週 原材料:さば(国産)、食塩 1年

396 手ほぐし焼鯖 50g 571円(税617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1品です。



大阪・スカイフード A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 9ヶ月

397 鶏ほぐし煮 85g 640円(税691円)

673円(税727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) 180日

378 柳川・皿垣開漁協産焼のり 全型10枚 1,382円(税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) 180日

379 寿司はね焼のり 全型10枚 600円(税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) 180日

380 おにぎり用焼海苔 10枚×3 1,091円(税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) 90日

381 韓国風味付塩焼海苔 4切20枚 655円(税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 180日

382 味附おかず海苔 8切20枚×3 582円(税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使っていただけます。

スポーツ 原材料:乾のり(有明海) 180日

383 きざみ焼海苔 20g 545円(税589円)

大阪・スカイフード A週 原材料:じゃがいもパウダー、デキストリン、コーンスターチ、砂糖、野菜フイオンパウダー、脱脂粉乳、食塩、オニオンパウダー、酵母エキス、コンショウ、ローレルパウダー、バセリ 12ヶ月

405 ポテトのポタージュ 15.5g×3 379円(税409円)

焼津のかつお節、羅臼の昆布、焼き塩等をブレンドした、サツとお湯に溶かすだけの顆粒だしです。みそ汁、うどん、煮炊き物等、和風料理に最適です。



大阪・スカイフード A週 原材料:かつお節(静岡)、甜菜糖、焼津、酵母エキス、昆布 2年

398 四季彩々和風だし 6g×8 456円(税492円)

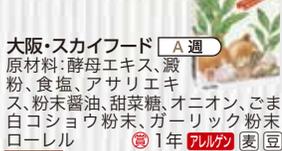
焼津のかつお節、羅臼の昆布、国産椎茸等をブレンドしたとてお湯の香り高い和風だしです。塩分が気になる方の為に食塩無添加にしました。



大阪・スカイフード A週 原材料:かつお節(鹿児島、静岡)、甜菜糖、酵母エキス、昆布、椎茸 1年

399 四季彩々無塩和風だし 3.5g×8 455円(税491円)

野菜炒め、チャーハン、中華スープ等に!貝類、野菜、スパイスの旨味を生かし、中華料理の味を引き立てます。



大阪・スカイフード A週 原材料:酵母エキス、澱粉、食塩、アサリエキス、粉末醤油、甜菜糖、オニオン、ごま、白コショウ粉末、ガーリック粉末、ローレル 1年

401 四季彩々中華だし 6g×8 479円(税517円)

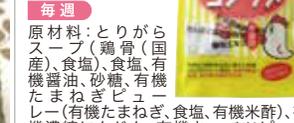
料理になじみやすい液体タイプ。徳島・光食品



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(有機たまねぎ、食塩、有機米酢)、有機濃縮りんじんじ、有機キャベツピューレ、有機セルリーピューレ 8ヶ月

407 チキンコンソメ液体タイプ 10g×8 521円(税563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、粉碎・乾燥して作りました。フライなどの衣をはじめ、ハンバーグ・グラタンなどの料理にもご利用ください。



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

413 有機パン粉 100g 272円(税294円)

北海道の農家で契約栽培された馬鈴薯で作りしました。



岐阜・桜井食品 毎週 原材料:馬鈴薯澱粉(北海道) 1年

412 契約栽培片栗粉 200g 268円(税289円)

材料(4人分) 欧風だし(1袋) 生米(2合) エンドウ豆(約100g) 水(3カップ) バター(20g)



- ①豆をサヤから取り出し、3カップの水に塩を加え煮る。
②その後、茹で汁のまま冷水で冷ます。
③バターで生米を炒め、少し透き通ったら、先ほどの茹で汁2カップと欧風だしを加え、炊飯器で炊く。
④最後に、茹でた豆を混ぜ合わせ出来上がり。

スープの素として最適!にんにく、玉ねぎを主に野菜の旨味を活かした洋風だしです。洋風の煮込み料理、また朝のスープにお使いいただけます。

大阪・スカイフード A週 原材料: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、コンショウ、セロリ粉末、キャロット粉末、フライドガーリック、馬鈴しよでん粉 2年

402 四季彩々欧風だし 5g×8 465円(税502円)

価格改定

大阪・スカイフード A週 原材料:飛鳥煮干し粉末、食塩、甜菜糖、酵母エキス 1年

400 四季彩々あごだし 4g×8 514円(税555円)

スープやパスタや鍋！どんな料理にも万能に使えるトマト缶。

収穫からわずか数時間後に製造が開始されるため、トマトの香りと豊かな風味がしっかり残ります。



イタリア・ピオイタリア 毎週

原材料:有機トマト、有機トマトジュース

24ヶ月

オーガニックチョップドトマト

422 1P 400g 460円(税497円)

423 2P 400g×2 920円(税994円) 815円(税880円)

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

イタリア・ピオイタリア 毎週

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

24ヶ月

424 ナポリタントマトソース

350g 727円(税785円)

425 バジルトマトソース

350g 727円(税785円)

長崎産有機大根を天日乾燥した切干大根です。甘味が強く、しっかりとした歯ごたえが特徴です。煮物やサラダなどに。

東京・オーサワジャパン スポット

原材料:有機大根(長崎)

6ヶ月

430 有機切干大根・長崎産

100g 439円(税474円)

やまあい村の山のクヌギを採し、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

原材料:しいたけ(にくまる) 1年

431 武藤さんの乾し椎茸

100g 1,300円(税1,404円) 1,180円(税1,274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・合成着色料など不使用

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。しっかりととしたコシが特徴のオーガニックスパゲッティです。

イタリア・ピオイタリア 毎週

原材料:有機デュラム小麦

24ヶ月

437 オーガニックスパゲッティ

500g 549円(税593円)

オーガニック認証のお米とタピオカ澱粉の原料をハラル認証を取得した工場で作ったライスペーパーです。ベトナムの伝統食品で生春巻きや揚げ物として使用するとパリッとサクサクに仕上がります。

大阪・オルター スポット

原材料:タピオカ澱粉(ベトナム)、米、塩

720日

442 オルターライスペーパー

40枚 448円(税484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びっぴりのスープです。

岐阜・桜井食品 隔週AC

原材料:油揚げめん(小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩)食塩、砂糖、粉末しょうゆ、酵母エキス、魚骨パウダー、香辛料、チキンエキス、ポークエキス、ココアパウダー、はたてエキス、乾燥ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、ごま油

6ヶ月

443 さくらのラーメンしょうゆ

99g 194円(税210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。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 毎週

原材料:小麦粉(岩手)、イースト、塩

6ヶ月

414 パン粉

200g 324円(税350円)

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

アメリカ・ラムフォード 毎週

原材料:第一リン酸カルシウム42%、炭酸水素ナトリウム32%、コーンスターチ26%(遺伝子組み換えでない)

2年

416 ベーキングパウダー

113g 398円(税430円)

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

埼玉・みたち 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)

1年

418 グルテンフリーパンケーキミックス

200g 314円(税339円)

国産大豆の大豆ミートと厳選素材から搾った菜種油、こだわりの調味料を使用して、プラントベースのツナ缶を作りました。もちろん魚は一切使用していません。

愛知・かるな スポット

原材料:大豆加工品(大豆(国産)、遺伝子組換えでない)、食用なたね油、発酵調味料、こいくちしょうゆ、香辛料、洋風だし、和風だし、食塩、砂糖、ホワイトペッパー

1080日

419 大豆ミートのツナ

160g 729円(税787円)

国産大豆の大豆ミートと厳選素材から搾った菜種油、こだわりの調味料を使用して、プラントベースのコンビーフを作りました。もちろん牛肉は一切使用していません。

愛知・かるな スポット

原材料:大豆加工品(大豆(国産)、遺伝子組換えでない)、食用なたね油、発酵調味料、こいくちしょうゆ、香辛料、洋風だし、和風だし、食塩、粉末寒天、砂糖

1080日

420 大豆ミートのコンビーフ

160g 729円(税787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

180日

421 NN/蒸し大豆

120g 357円(税386円)

佐賀・まんてん 原材料:白胡麻(パラグアイ) 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、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

426 1P 70g 300円(税324円)

佐賀・まんてん 原材料:白胡麻(パラグアイ) 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 いろごま・白

427 3P 70g×3 900円(税972円) 855円(税923円)

428 1P 70g 300円(税324円)

九州産甘藷でんぷん・北海道産馬鈴薯でんぷん使用。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:甘藷でんぷん(国産)、馬鈴薯でんぷん

2年

432 国産はるさめ

100g 314円(税339円)

消泡剤・膨張剤不使用。大豆を生そのまま絞った「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)

6ヶ月

433 高野豆腐

6枚・50g 470円(税508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)

365日

434 助っ人飯米玄米ごはん

160g 199円(税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)

365日

435 助っ人飯米白米ごはん

160g 209円(税226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:油揚げめん(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、魚骨パウダー、香辛料、チキンエキス、ポークエキス、ココアパウダー、はたてエキス、乾燥ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、ごま油

6ヶ月

444 さくらのラーメンごま

100g 194円(税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:油揚げめん(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、魚骨パウダー、香辛料、チキンエキス、ポークエキス、ココアパウダー、はたてエキス、乾燥ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、ごま油

6ヶ月

445 さくらのラーメンしお

99g 194円(税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:油揚げめん(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、魚骨パウダー、香辛料、チキンエキス、ポークエキス、ココアパウダー、はたてエキス、乾燥ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、ごま油

6ヶ月

446 さくらのラーメンみそ

101g 194円(税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:油揚げめん(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、魚骨パウダー、香辛料、チキンエキス、ポークエキス、ココアパウダー、はたてエキス、乾燥ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、ごま油

6ヶ月

447 さくらのラーメンとんこつ

103g 205円(税221円)

麺は国内産の小麦粉を使用し、かんすいは不使用です。魚介の旨味とコクがきいたスープでコクと旨みを出しました。

大阪・ムソー スポット

原材料:油揚げめん(小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩)食塩、砂糖、粉末しょうゆ、酵母エキス、魚骨パウダー、香辛料、チキンエキス、ポークエキス、ココアパウダー、はたてエキス、乾燥ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、ごま油

6ヶ月

448 さくらのラーメンカレーうどん

86.8g×4 930円(税1,004円)

麺は国内産の小麦粉を使用し、かんすいは不使用です。魚介の旨味とコクがきいたスープでコクと旨みを出しました。

大阪・ムソー スポット

原材料:油揚げめん(小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩)食塩、砂糖、粉末しょうゆ、酵母エキス、魚骨パウダー、香辛料、チキンエキス、ポークエキス、ココアパウダー、はたてエキス、乾燥ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、ごま油

6ヶ月

449 さくらのラーメンきつねうどん

77.3g×4 930円(税1,004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とろろ味です。

岐阜・桜井食品 スポット

原材料:めん(小麦粉、馬鈴薯でんぷん、小麦たん白、食塩)、添付調味料(しょうゆ、砂糖、醸造酢、食塩)、清酒、食塩、チキンエキス、酵母エキス、米黒糖、ごま油、食用植物油、ブラックペッパー、おろしにんにく、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)

448 しょうゆ味/冷しらめん

123g 185円(税200円) 175円(税189円)

原材料:めん(小麦粉、馬鈴薯でんぷん、小麦たん白、食塩)、添付調味料(しょうゆ、砂糖、醸造酢、食塩)、清酒、食塩、チキンエキス、酵母エキス、米黒糖、ごま油、食用植物油、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)

449 ゆず塩味/冷しらめん

142g 230円(税248円) 220円(税238円)

原材料:油揚げめん(小麦粉(国産100%)、パーム油、馬鈴薯でんぷん、食塩)食塩、砂糖、粉末しょうゆ、酵母エキス、魚骨パウダー、香辛料、チキンエキス、ポークエキス、ココアパウダー、はたてエキス、乾燥ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、ごま油

大阪・ムソー スポット

5ヶ月

450 4P・どんぶり麺納豆そば

81.5g×4 972円(税1,050円) 930円(税1,004円)

原材料:油揚げめん(小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩)食塩、砂糖、チキンエキス、酵母エキス、ごま、香辛料、乾燥ねぎ、ごま油

大阪・ムソー スポット

5ヶ月

451 4P・どんぶり麺山菜そば

78g×4 972円(税1,050円) 930円(税1,004円)

原材料:油揚げめん(小麦粉(国産)、パーム油、馬鈴薯でんぷん、食塩)食塩、砂糖、粉末しょうゆ、酵母エキス、魚骨パウダー、香辛料、チキンエキス、ポークエキス、ココアパウダー、はたてエキス、乾燥ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、ごま油

大阪・ムソー スポット

6ヶ月

452 4P・どんぶり麺カレーうどん

86.8g×4 972円(税1,050円) 930円(税1,004円)

原材料:油揚げめん(小麦粉(国産)、パーム油、馬鈴薯でんぷん、食塩)食塩、砂糖、粉末しょうゆ、酵母エキス、魚骨パウダー、香辛料、チキンエキス、ポークエキス、ココアパウダー、はたてエキス、乾燥ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、ごま油

大阪・ムソー スポット

6ヶ月

453 4P・どんぶり麺きつねうどん

77.3g×4 972円(税1,050円) 930円(税1,004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。

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。

塩のまわりに胡椒の粉末をコーティング、まろやかな塩味と胡椒の香りが引き立つおいしさです。炒め物、揚げ物、ステーキ等、和・洋・中華料理にどうぞ。

沖縄・青い海 毎週

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

◎無期限

457 シママース

1kg **495円**(¥535円)

兵庫・赤穂化成 スポット

原材料：塩田産天日塩、黒胡椒、ガーリックパウダー、ジンジャーパウダー、でん粉、塩田産にがり

◎3年

460 塩胡椒

65g **428円**(¥462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。

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。

JAS

埼玉・かたすみ 毎週

原材料：有機レモン(スペイン) ◎1年

465 有機レモン果汁(スペイン産)

200ml **523円**(¥565円)

福岡・平田産業 毎週

原材料：菜種(オーストラリア) ◎540日

466 なのはな畑の菜種油

1250g 1,421円⇒**1,360円**(¥1,469円)

地中海の東端にあるレスヴォス島で獲れたオリーブを、熱を一切加えない「コールドプレス製法」で絞った、最高級エク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。

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。

ギリシャ・レスヴォス島農業協同組合 毎週

原材料：食用オリーブ油(ギリシャ) ◎1年

ギリシャオリーブオイル

472 250ml **1,091円**(¥1,178円)

473 徳用 500ml **1,795円**(¥1,939円)

福岡・平田産業 毎週

原材料：菜種(国産) ◎1年半

467 一番しぼり国産なたねサラダ油

450g **1,069円**(¥1,155円)

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

減農薬栽培のもち米、米、米麴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。加熱殺菌してないので、瓶詰め後も旨味が増えています。

島根・青砥酒造 毎週

原材料：米(国内産)、米こうじ(島根)、塩(海の精) アルコール13%、食塩2%以上 ◎1年半

479 みやこの料理酒

500ml **919円**(¥993円)

福島・大木代吉本店 毎週

原材料：米(国産)、米麴(国産)、酒粕(国産)、酒粕(福島県産米使用：放射能検査済(未検出)) ◎無期限

※この商品は(株)ドリームグループの直販です。

480 こんにちば料理酒

720ml **1,377円**(¥1,515円)

枕崎産一本釣鯉、道南産真昆布、愛知県下山村の椎茸からとっただし汁に「三河しろろたまり」をあわせ、風味豊かに仕上げました。

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

愛知・日東醸造 隔週AC

原材料：小麦(愛知)、麹、食塩(海の精)、本みりん(三河みりん)、粗糖、昆布、米焼酎、椎茸 ◎6ヶ月 **アレルギー** 関

483 三河白だし

400ml 1,342円⇒**1,280円**(¥1,382円)

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 ◎365日 **アレルギー** 関

484 NN うまみ鯉つゆ

500ml **698円**(¥754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。

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 ◎1年半

487 有機トマトケチャップ

300g **407円**(¥440円)

JAS

徳島・光食品 毎週

原材料：有機野菜・果実(有機にんにく、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 ◎2年 **アレルギー** 関

488 有機ウスターソース

250ml **438円**(¥473円)

徳島・光食品 毎週

原材料：有機野菜・果実(有機にんにく、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 ◎1年半 **アレルギー** 関

489 有機中濃ソース

250ml 438円⇒**420円**(¥454円)

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、有機ばれいしよでんぶん、魚醤、レモン ◎1年半 **アレルギー** 関

490 オイスターソース

115g **469円**(¥507円)

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) ◎無期限

455 NN きびさとう

500g **372円**(¥402円)

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

大阪・ムソー 毎週

原材料：てんさい(北海道)、糖蜜(北海道) ◎無期限

456 てんさい含蜜糖

500g **509円**(¥550円)

静置発酵させ熟成した、まろやかでコクのある純米酢です。

福岡・庄分酢 毎週

原材料：米(福岡) ◎2年

庄分純米酢

461 300ml **542円**(¥585円)

462 1L **975円**(¥1,053円)

福岡・平田産業 毎週

原材料：菜種(国産) ◎1年半

467 一番しぼり国産なたねサラダ油

450g **1,069円**(¥1,155円)

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

福岡・平田産業

原材料：ごま(ブルキナファソ、ナイジェリア、タンザニア、他) ◎1年6ヶ月

純正ごま油・淡口圧搾しぼり

468 165g 毎週 **469 450g** 隔週AC

1,275円⇒**1,205円**(¥1,301円)

愛知・角谷文治郎商店 隔週AC

原材料：もち米(佐賀、北海道、愛知、滋賀)、米麴(愛知)、本格焼酎(愛知、山形県産米) アルコール度：13.5~14.5度 ◎1年

三河本みりん

475 700ml **1,263円**(¥1,389円)

476 1.8L **2,887円**(¥3,176円)

※この商品は(株)ドリームグループの直販です。

煮物やうどん、鍋物、あらゆる料理に重宝する合わせ調味料です。

香川・正金醤油 隔週AC

原材料：醤油、洗双糖、かつお節、煮干し、昆布、食塩 ◎18ヶ月 **アレルギー** 関

八方だし

481 360ml **482 1000ml**

582円(¥629円) 1,314円⇒**1,255円**(¥1,355円)

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

愛知・あいのう流通センター 毎週

原材料：菜種油(オーストラリア産)、卵黄、りんご酢、食塩、砂糖、香辛料 ◎180日 **アレルギー** 関

485 aino MAMA マヨネーズ

300g **537円**(¥580円)

大阪・ムソー 毎週

原材料：菜種油(オーストラリア産)、卵、有機りんご酢、果実酢(レモン果汁)、砂糖、食塩、香辛料(からし) ◎6ヶ月 **アレルギー** 関

486 平飼いで飼育された健康な有精卵マヨネーズ

290g **715円**(¥772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、有機ばれいしよでんぶん、魚醤、レモン ◎1年半 **アレルギー** 関

490 オイスターソース

115g **469円**(¥507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ナトリウム成分が分解されています。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) ◎無期限

海の精 やきしお

458 60g 438円⇒**420円**(¥454円)

459 詰替用 60g **251円**(¥271円)

国内産有機玄米を使用。春と秋のお彼岸の時期に静置発酵法によるカメ仕込みです。アミノ酸や有機酸が豊富なコクと深みのあるお酢です。

福岡・庄分酢 隔週AC

原材料：有機玄米(国産) ◎24ヵ月

463 有機玄米くろ酢

300ml 1,779円⇒**1,635円**(¥1,766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) ◎24ヵ月

464 アップルピネガー

300ml **955円**(¥1,031円)

現代人に不足しがちなオメガ3脂肪酸(α-リノレン酸)を豊富に含んだえごま油を持ち運びに便利な小袋入りにした。酸化防止剤は不使用です。

愛知・大田油脂 スポット

原材料：食用えごま油(中国産/契約栽培・残留農薬検査済み) ◎1年

474 毎日えごまオイル

3g×30 1,615円⇒**1,545円**(¥1,669円)

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。

愛知・角谷文治郎商店 隔週AC

原材料：有機もち米(山形・宮城)、有機米麴、有機米焼酎 アルコール度：13.5~14.5度 ◎1年

※この商品は(株)ドリームグループの直販です。

477 有機三州味噌

500ml **1,340円**(¥1,474円)

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

埼玉・味の醸造 毎週

原材料：米、米麴、食塩 ◎1年

478 味の母

720ml **968円**(¥1,045円)

鶏とブロッコリーの塩炒め

材料(2人分)

- 鶏もも肉.....1枚(約250g)
- ごま油.....大さじ1
- 水.....大さじ1
- 砂糖.....大さじ1
- 塩(2回目).....小さじ1/4
- 黒こしょう.....適量
- 赤唐辛子.....1/2本

作り方

- 鶏もも肉は大き目のひと口大に切り、塩(鶏肉用)、砂糖をもみ込み5分おく。
- ブロッコリーは小房に分け、芯の部分は皮を厚く剥いて乱切りにする。
- しょうがはみじん切り、赤唐辛子は種を取り除く。
- フライパンを中火で熱してごま油を加え、①の鶏肉の両面に焼き色をつける。
- ②のブロッコリー、③のしょうがと赤唐辛子を加えて炒め、全体に油がなじんだら酒、塩(2回目)を加えて蓋をし、やや強めの弱火で途中全体に混ぜ合わせながら5分蒸し焼きにする。
- 蓋を取り、水分を飛ばしながら炒め合わせ、仕上げに黒こしょうをふたつら出来上がり。

福岡・平田産業

原材料：ごま(ブルキナファソ、ナイジェリア、タンザニア、他)

純正ごま油・濃口一番しぼり

470 165g 毎週 **471 450g** 隔週AC

1,275円⇒**1,205円**(¥1,301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。パンにぬって好みの具材をのせて焼くだけピザソースが出来ます。

日本初、有機JAS認定のミートソース。北海道で有機飼料を飼った「有機牛」を使用しています。

このまま使える美味しい万能合わせ酢。ツンとせず香りやわらかな仕上がります。

福岡・庄分酢。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

煮る・焼く・炒める・漬ける・かけるに使える万能調味料。庄分酢自慢の有機玄米くろ酢を使っています。

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、芳醇な味と香りのぼん酢しょうゆです。

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。

国産産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。

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。

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。

国産本わさび使用。おろしたてのような香りと自然な香り、お刺身などさまざまな料理にお使いいただけます。

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で自然な辛みで、生姜焼きなどさまざまな料理にお使いいただけます。

青森産のにんにく使用。おろしたてのようなみずみずしさと芳醇な香り、薬味やさまざまな料理にお使いいただけます。

国産産にんにくを使用し、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。

国産大豆をの厚揚げを使用しています。ベジミートひき肉タイプに人参、椎茸を加えたそばろあんかけの旨みが染み込んだ厚揚げです。

全粒粉を使用した車麩と国産野菜を煮込んだ、すき焼き風の煮物です。

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の煮物です。

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。

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出来ます。

肉と野菜を炒めてあわせるだけで簡単に美味しくお召上がりいただけます。

肉と豆腐、野菜を焼いてあわせるだけの簡単調理。

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。

お米と一緒に炊くだけで美味しい釜めしがお召し上がりいただけます。

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。

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「オヒアレファ」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。

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。

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。

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。

直火二度焼き、スパイス香る本格派です。使いやすいフレック状。

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。

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

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

使いやすいフレック状。スパイシーだけどほんのりマイルドな甘口タイプ。

国産小麦を自家焙煎したルーがベース。すっきりした辛さとマイルドな口あたり。

国産小麦を自家焙煎したルーがベース。すっきりした辛さとマイルドな口あたり。

国産小麦を自家焙煎したルーがベース。すっきりした辛さとマイルドな口あたり。

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

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。

鶏挽肉の旨味とヨーグルトのコクをいかにシンプルで食べやすいカレーです。

植物性素材でつくったこだわりのハヤシ。トマトの程よい酸味とデミグラスのコクをお楽しみいただけます。

植物性素材でつくったこだわりのハヤシ。トマトの程よい酸味とデミグラスのコクをお楽しみいただけます。

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

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。

燻炭火造りにより、納豆のにおいが苦手な方にも食べやすい。使いやすい小分けタイプ。タレも極上の原料使用で美味です。
登喜和食品 東京都府中市 毎週
原材料: 特別栽培大豆(北海道産)・納豆菌/タレなし 8日 7/17(土) 国

白で挽き割った無農薬大豆を納豆にしました。小さなお子様や高齢の方にも食べやすく、消化に良いひきわり納豆。料理の素材としても扱いやすいのでおすすめです。
登喜和食品 東京都府中市 毎週
原材料: 大豆(北海道産/トヨホマレ/特別栽培)・納豆菌 たれ: 醤油・砂糖・塩・魚醤・かつおエキス・酒・米酢・酢母エキス 菌/タレなし 8日 7/17(土) 国

北海道産光黒大豆を100%使用した無添加納豆。優しい塩風味納豆なので、たれがなくても美味しく食べられます。天然素材の経木で包んでいます。
富良野食品 静岡県静岡市 毎週
原材料: 大豆(北海道産光黒大豆)・納豆菌/タレなし 8日 7/17(土) 国

小粒で食べやすく、朝食に便利なカップ入り。天ぷらやお好み焼きのトッピングにもおすすめです。
こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 毎週
原材料: 大豆(北海道産/スズマル/特別栽培)・菌1虫3除2)・納豆菌 たれ: 醤油(大豆・小麦)・砂糖・かつお節・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 8日 7/17(土) 国

北海道産わかめを旨味溢れる美味しいだし(かつお、こんぶ、椎茸、帆立貝柱)で味付けし、しその香りをつけて美味しいふりかけにしました。根昆布入りでさらに美味しく仕立てております。
ムソー 大阪府 隔週A
原材料: わかめ(北海道)・だし(鰹節・真昆布・椎茸・帆立貝柱)・砂糖・有機白ごま・根昆布(北海道)・醤油・食塩・発酵調味料・赤しそ・ふりかけ・米酢・菜種油(菜種(国産)) 6ヶ月 7/17(土) 国

黒豆ならではの甘み・旨みがつまっています。
こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 毎週
原材料: 黒大豆(北海道産/いわい黒)・納豆菌 たれ: 醤油(大豆・小麦)・砂糖・塩・魚醤・かつお節・みりん・昆布・りんご酢 からし: マスタード・りんご酢・塩・水飴・唐辛子 8日 7/17(土) 国

静岡県産大豆使用。味も食感もしっかりとしており、大豆そのものの味が楽しめます!
こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 毎週
原材料: 大豆(静岡県産)・納豆菌 たれ: 醤油(大豆・小麦)・砂糖・鯉節・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 8日 7/17(土) 国

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 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・鯉節・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 8日 7/17(土) 国

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 隔週A
原材料: ショウガ(高知)・赤梅酢(自家製/無添加)・再製天日塩 90日

北海道産わかめを旨味溢れる美味しいだし(かつお、こんぶ、椎茸、帆立貝柱)で味付けし、しその香りをつけて美味しいふりかけにしました。根昆布入りでさらに美味しく仕立てております。
ムソー 大阪府 隔週A
原材料: わかめ(北海道)・だし(鰹節・真昆布・椎茸・帆立貝柱)・砂糖・有機白ごま・根昆布(北海道)・醤油・食塩・発酵調味料・赤しそ・ふりかけ・米酢・菜種油(菜種(国産)) 6ヶ月 7/17(土) 国

信州の望月農園で自家栽培した白菜を使用。酸味と辛味がマイルドで日本人にも食べやすい仕上がりに。
原材料: (白菜・ビートグラニュー糖・ニンニク・リンゴ・玉ねぎ・生姜・ニラ・水飴・昆布だし・もち米粉・あま海老・塩・唐辛子・いわし塩辛・塩・ゴマ)のみ
217 信州望月自家農園こだわりキムチ 360g 522円(税564円)

唐辛子のさわやかな辛味がきいています。
原材料: (白菜・ビートグラニュー糖・ニンニク・リンゴ・玉ねぎ・生姜・ニラ・水飴・昆布だし・もち米粉・あま海老・塩・唐辛子・いわし塩辛・塩・ゴマ)のみ
218 信州高原辛キムチ 360g 522円(税564円)

「辛キムチ」と「こだわりキムチ」各1パックのお得なセット。
2種セット Sale
219 こだわりのキムチ 2種食べ比べセット
こだわりキムチ+辛キムチ各1 1,044円→(税1,128円) 993円(税1,072円)

国内産の片口いわしと昆布を主原料に使用した、ソフトタイプのふりかけ。昆布とちりめん豊富な栄養素が手軽に摂れちゃうスグレモノ。
ムソー 大阪府 隔週A
原材料: 片口いわし(広島県産)・昆布(北海道産)・醸造酢・白ごま 3ヶ月

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A
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 6ヶ月 7/17(土) 国 国

瀬戸内産のひじきをやわらかなふりかけにしました。国産カリカリ梅の食感が食欲をそそります。*開封後要冷蔵
マルシマ 広島県尾道市 隔週A
原材料: ひじき(瀬戸内海産)・てんさい糖・梅肉・塩・みりん・赤しそ・酢・昆布粉末・かつおエキス 6ヶ月

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 隔週A
原材料: 黒豆(静岡県産)・粗糖・醤油・塩・天然重曹 75日 7/17(土) 国

国産原料を使用し、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 隔週A
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・鯉節・水酸化Ca(蒟蒻凝固用の貝殻焼成Ca) 75日 7/17(土) 国

北海道噴火湾産のペビーホタテを使用した甘露煮。そのまま召し上がることももちろん、炊き込みご飯やおにぎりの具としても。
タカハシ食品 東京都 隔週A
原材料: ほたて(北海道)・ビートグラニュー糖・醤油・本みりん 90日 7/17(土) 国

冷涼な新鮮な生のまぐろを醤油と砂糖で甘辛く味付け、そのまま炊きました。しっかり味のしみこんだこんにやく入り。ごはんのおかずやお弁当に。
カネハチ 静岡県牧之原市 隔週A
原材料: まぐろ(国産)・蒟蒻・粗糖・醤油(小麦を含む)・本みりん・鯉節粉・葱・ニンニク 150日 7/17(土) 国

北海道産小麦粉とエキストラバージンオリーブが主原料。ナンを焼く為の特殊なオーブンで高温短時間で焼き上げ、もちり食感に仕上げました。
こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 隔週A
原材料: 小麦粉(北海道産)・オリーブ油・イースト・食塩・甜菜糖・菜種油 29日 7/17(土) 国

8種類の穀物をバランス良く、またお米と一緒に炊きやすくブレンドしました。
こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 隔週A
原材料: もちあわ、もちぎび、うるちひえ、アマランス、はとむぎ、大麦、赤米、黒米(すべて国産) 1年

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。ナンをつかってカレーに添えても。
日穀製粉 長野県長野市 隔週A
原材料: 小麦(長野県産) *中力粉 1年 7/17(土) 国

100%国内産の強力粉。パンやお菓子作りにも。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A
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。 1年 7/17(土) 国

国産米100%。農薬・化学肥料不使用。小麦粉の代わりにして様々な料理に。
オーサワジャパン 東京都 隔週A
原材料: 水稲うるち米(国産) 6ヶ月 7/17(土) 国

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 隔週A
原材料: そばの実(ファーム松野(富山県)/無農薬) 1年

米一合につき(粥)のみり12粒大(大)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。
米プロジェクト 隔週A
原材料: 黒米・緑米・赤米・うるち玄米・もち玄米・押麦・丸麦・あわ・きびひえ・はとむぎ・たかきび(全て無農薬・無化学肥料・除草剤不使用・熊本産)

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A
原材料: 大豆(愛知県産)・天日塩(メキシコ産) 1年 7/17(土) 国

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

ご飯に炊き込んだり、あんを炊いたり。
渡部信一 北海道河東郡上士幌町/殺菌殺虫なし 7/17(土) 国

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。
無双本舗 奈良県奈良市 隔週A
原材料: 有機梅(奈良県産)・塩・有機しそ(奈良県産) 8ヶ月

本格天然醸造醤油
240小 720ml 697円(税753円)
241大 1.8L 1,408円(税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A
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) 2年 7/17(土) 国

南蔵 青木弥右衛門 愛知県知多郡武豊町 隔週A
原材料: 大豆(愛知県産)・天日塩(メキシコ産) 1年 7/17(土) 国

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) 180日 7/17(土) 国

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) 180日 7/17(土) 国

しその香り豊かな梅酢。アクの強い野菜、煮魚、炒め物などに使うと、クセ(アク)を和らげ、野菜等の旨みを味わえます。
無双本舗 奈良県奈良市 隔週A
原材料: 有機梅(奈良県産)・塩・有機しそ(奈良県産) 8ヶ月

国産大豆と塩だけを原料に、木桶で仕込んで石を積み、3年かけて熟成した豆味噌です。濃い赤褐色の辛口/粒あり/塩分10.5%。
南蔵 愛知県知多郡武豊町 隔週A
原材料: 大豆(愛知県産)・天日塩(メキシコ産) 12ヶ月 7/17(土) 国

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) スポット
原材料: 大豆(岐阜県東白川村産)・食塩・丸麦(国産)・麹菌(国産) 1年 7/17(土) 国

一般的な果糖と比較すると、独特なクセが無いので、「甘い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です!
輸入・企画 オルタ トレードジャパン 隔週A
原材料: サトウキビ(フィリピン) 無期限

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、絶品のお刺身やお手軽なお惣菜加工をしています。



まぐろユッケのビビンバ丼

- 【材料】(2人前)
- つぶつぶまぐろ丼 …… 2パック
 - 1/2 白菜キムチ …… 適量
 - 卵 …… 2個
 - ごはん …… 適量
 - 白ごま …… 適量
- ユッケタレ
- しょうゆ …… 大さじ1
 - みりん …… 大さじ1
 - 砂糖 …… 小さじ1
 - コチュジャン …… 小さじ1
 - ごま油 …… 小さじ1/2
 - すりおろしニンニク …… 少々
- ナムル
- 青菜(ほうれん草、または小松菜) …… 1/2束
 - ニンジン …… 1/4 ~ 1/3本
 - もやし …… 1/2袋
 - ごま油 …… 大さじ1
 - しょうゆ …… 小さじ1
 - 塩 …… 小さじ1/2
 - 砂糖(甘めが好きな人) …… 小さじ

- 作り方
- 1 ナムルを作ります。青菜は3cm幅にカットします。ニンジンも3cm程度の長さで千切りにします。
 - 2 鍋に人参、お水を入れて火にかけます。沸騰したら青菜、もやしを入れて湯がき、人参が柔らかくなればザルに上げて冷めます。
 - 3 粗熱が取れたら、野菜を絞ってボウルに移します。ナムル用の調味料◎で味付けします。
 - 4 つぶつぶまぐろを流水で解凍します。
 - 5 ユッケタレの調味料を全部合わせます。
 - 6 解凍したつぶつぶまぐろに◎のユッケタレをお好みの濃さで味付けします。
 - 7 器にご飯を盛り、まぐろユッケ・ナムル・白菜キムチ・卵黄を盛り付け、白ごまをふれば完成です。

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う助かりますね~!

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 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】

◎ 90日 **762円**(¥685円)

539 天然エビのチリソース

150g 634円⇒(¥685円) **602円**(¥650円)

3種類の野菜をアミノ酸が豊富で健康に良い黒酢で、まる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 隔週AC

原材料: 豚肉(北海道)、砂糖、黒酢、玉ねぎ、醤油、にんにく、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

◎ 90日 **762円**(¥685円)

540 黒酢の酢豚

330g **800円**(¥864円)

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

徳島・マストミ 隔週AC

原材料: まぐろ【メバチマグロ(台湾)、菜種油】、タレ【醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、酵母エキス】

◎ 15日 **762円**(¥685円)

521 つぶつぶまぐろ丼 タレ付き

50g×2 **760円**(¥821円)

522 2P/4食分

50g×4 **1,481円**(¥1,600円) **レシビ協賛 SALE**

柔らかい食感と、あっさりとした味わいが特徴のびんちょうまぐろのお刺身用です。お刺身にしたりわさび醤油でお召し上がり頂いたり、サイノメにカットしてお好みのお野菜と合わせたサラダもおススメです。

徳島・マストミ 隔週AC

原材料: びんちょうまぐろ

◎ 15日

525 びんちょうまぐろ刺身用

160g **560円**(¥605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 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、酒、天日塩、生姜、ごま油、コショウ、にんにく

◎ 90日 **762円**(¥685円)

529 まぐろ団子 甘酢ソース・2食

4個×2 **558円**(¥603円)

解凍後、10分程度グリルで焼いて召し上がれます。1尾のビンチョウマグロからわずかしが取れない腹身です。

徳島・マストミ 隔週AC

原材料: ビンチョウマグロ(太平洋)

◎ 30日

532 まぐろ腹身(焼き物用)

170g **500円**(¥540円)

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ておくことでしっとりとした食感に仕上げました。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 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

◎ 90日 **762円**(¥685円)

535 まぐろのしぐれ煮

50g×2p **400円**(¥432円)

胡麻油とコチュジャン、にんにく、生姜の香りがアジアンテイストな味と香りに、思わず白いご飯をお代わりしたくなる味に仕上げました。優しくパンチのきいたソースは、しっとり柔らかい豚肉と相まって、野菜本来の持つ甘みをグッと引き出します。



徳島・マストミ 隔週AC

原材料: 豚肉(国産)、醤油(小麦・大豆を含む)、菜種油、鶏卵、発酵調味料、馬鈴薯澱粉、コチュジャン(小麦・大豆を含む)、にんにく、酒、ごま油(ごまを含む)、砂糖、生姜、食塩、コショウ

◎ 90日 **762円**(¥685円)

541 野菜で仕上げる国産豚のスタミナ焼き

120g **518円**(¥560円)

食感の良いびんちょうまぐろを適度な厚みでスライスし、ごまの風味の効いた特製タレで漬けてお召し上がりください。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びりたらして、香りとともに召し上がり!

徳島・マストミ 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

◎ 30日 **762円**(¥685円)

523 まぐろ漬け丼(胡麻ダレ)

80g×2 **680円**(¥735円)

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

徳島・マストミ 隔週AC

原材料: メバチマグロ(太平洋)

◎ 15日

526 メバチマグロ 切落しスライス

100g **700円**(¥756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 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

◎ 90日 **762円**(¥685円)

531 まぐろつみれ

150g (9~11個) **482円**(¥521円)

1尾から僅かしが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が多いところだけを選び、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 隔週AC

原材料: めばちまぐろ(太平洋)

◎ 15日

533 まぐろカマト口焼物用

200g **540円**(¥584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。無塩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。

徳島・マストミ 隔週AC

原材料: エビ(インドネシア又はミャンマー)、食塩、酒、パン粉(小麦を含む)、小麦粉、液卵、コショウ

◎ 90日 **762円**(¥685円)

538 ひとくちエビフライ

100g **592円**(¥640円)

ピーマンや玉ねぎなどはご用意ください。野菜を炒めて、からめるだけで、簡単手軽に本格「青椒肉絲」が出来上がります。豚肉は下処理、下味付けをして半日寝かすことで旨味を引き出し、調理後硬くならないように油返しをしています。オイスターソースのコクのある風味に薬味の香ばしい香りが加わり、豚肉と野菜の旨味をいっそう引き立てます。



徳島・マストミ 隔週AC

原材料: 豚肉(国産)、醤油(小麦・大豆を含む)、鶏卵、酒、オイスターソース、菜種油、馬鈴薯澱粉、砂糖、ショウガ、ニンニク、塩、コショウ

◎ 90日 **762円**(¥685円)

543 野菜で仕上げるチンジャオロースの素

120g 528円⇒(¥571円) **503円**(¥543円)

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

徳島・マストミ 隔週AC

原材料: カツオ(太平洋)、醤油(小麦・大豆を含む)、米発酵調味料

◎ 15日 **762円**(¥685円)

524 カツオ漬け丼用

80g×2 **680円**(¥735円)

使い勝手のよいサイコロカットになっています。山かけ丼などにどうぞ。



徳島・マストミ 隔週AC

原材料: キハダマグロ(太平洋)

◎ 15日

527 刺身用まぐろ角切り

120g **760円**(¥821円)

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

徳島・マストミ 隔週AC

原材料: メバチマグロ

◎ 30日

534 まぐろカブト肉切身

300g 540円⇒(¥584円) **514円**(¥555円)

甘みと旨みが出るまでじっくり炒めた香味野菜とホタテのエキスをベースに、旨みがたっぷり染み込んだアクアパッツアソースを仕上げました。3種のハーブ(パジル・オレガノ・タイム)をブレンドすることにより、魚介の旨み、風味をより引き立たせる味わいです。<ご用意いただくもの>白身魚切身約80g、アサリ約120g、プロッコリー約80gなど。

徳島・マストミ 隔週AC

原材料: 玉ねぎ、ニンジン、セロリ、ニンニク、酒、魚露、菜種油、黒酢、塩、馬鈴薯澱粉、ほたてエキス粉末、コショウ、オレガノ、パジル、タイム、唐辛子

◎ 90日 **762円**(¥685円)

544 アクアパッツアソース

100g **290円**(¥314円)

奥寅商店



全国一の干物生産地沼津において三代にわたり無添加の干物のみを製造。(奥寅商店の工場では一切、添加物を使用しておりません!)各魚の旬な時期に一括仕入。1枚1枚手開きで丁寧に加工しています。食の安全性が危惧される昨今「安心」「安全」「おいしい」をコンセプトに、どなたにも自信をもってお届けできる商品づくりを目指しています。

冷凍の商品を解凍してお届けしますので、霜が解けて袋がべたついている場合がありますが、品質には問題ございませんので、安心してお召し上がりください。

富士山からの湧き水と、沖縄の自然塩だけで味付けをしました。素材の鮮度が美味しさの秘訣です。



静岡・奥寅商店 毎週 A週
原材料:真あじ(対馬)・塩(沖縄) 4日
546 真あじのひもの
3枚 **666円**(¥719円)

天然エビ

パプアニューギニア海産

大阪府茨木市 毎週 A週

パプアニューギニアの海で地元の漁師とともに「天然エビ漁&加工」に取り組んでいます。保水剤など一切不使用。自然な風味が生きています!

天然えび(バナナ・タイガー・エンデバー海老)の尻尾も殻もむいた海老。すぐに使えて便利です。

大阪・パプアニューギニア海産 毎週 A週
原材料:天然エビ(パプアニューギニア) 6ヶ月 7月7日 日
554 1P
120g **1,080円**(¥1,166円)

天然えび(バナナ・タイガー・エンデバー海老)のミックス。サイズミックスです。

大阪・パプアニューギニア海産 毎週 A週
原材料:バナナ海老、タイガー海老、エンデバー海老(種類ミックス・無頭/パプアニューギニア) 6ヶ月 7月7日 日

天然エビ殻付
552 1P
200g **1,265円**(¥1,366円)



553 2P
200g×2 **2,471円**(¥2,669円)

北海道沖で漁獲され、根室港に水揚げされたさんまです。三陸産のさんまに比べ肉厚で、脂も多くジューシー。



静岡・奥寅商店 毎週 A週
原材料:さんま(根室)・塩(沖縄) 4日
547 さんまひもの
2枚 **683円**(¥738円)

九州近海で漁獲され、長崎港に水揚げされた「アカカマス」。一枚一枚手開きされ、時間をかけて加工しています。



静岡・奥寅商店 毎週 A週
原材料:かます(長崎)・塩(沖縄) 4日
548 かますひもの
2枚 **745円**(¥805円)

九州近海で、11月前半に漁獲された「真さば」を原料に使用し、富士山からの伏流水と沖縄産天然にがりの自然塩だけの漬汁で味をつけています。



静岡・奥寅商店 毎週 A週
原材料:真さば(長崎)・塩(沖縄) 4日
549 真さばの干物
1枚 **525円**(¥567円)

北海道産礼文島の真ほっけを富士山からの伏流水と沖縄産天然にがりの自然塩だけの漬汁で味をつけています。



静岡・奥寅商店 毎週 A週
原材料:真ほっけ(北海道)・塩(沖縄) 4日
550 真ほっけひもの
2枚 **788円**(¥851円)

大阪・パプアニューギニア海産 毎週 A週
原材料:天然エビ(パプアニューギニア) 6ヶ月 7月7日 日
555 2P
120g×2 **2,084円**(¥2,251円)

卵不使用。薬品・添加物を一切使用していません。海老の食感・味が強く、パン粉は薄く仕上げています。
556 天然海老フライ
120g **1,142円**(¥1,233円)

薄い衣に海老がぎっしり入って食べ応えがあります。



大阪・パプアニューギニア海産 毎週 A週
原材料:天然エビ(パプアニューギニア)、小麦粉、パン粉 6ヶ月 7月7日 日 未調理
557 天然海老フライ2L
5尾 **1,581円**(¥1,708円)

特大サイズの海老を大きなぶつ切りにして食感を残し、エビフライと同じ要領で仕上げました。新しい形の「エビフライ」です。



大阪・パプアニューギニア海産 毎週 A週
原材料:天然海老(パプアニューギニア産)、パン粉、小麦粉 6ヶ月 7月7日 日 未調理
558 エビコロフライ
100g **1,188円**(¥1,283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。
●化学調味料、保存料、合成着色料不使用。

脂ののったサバを海水に漬けてめめる「うしおどり」が大人気の「ヤマサ」の漬け魚。冷凍魚とは思えないふくらみで実に美味な仕上がりにです。



宮城・ヤマサ 毎週
原材料:サバ(ノルウエー産)・深層海塩(インドネシア産) 90日
560 ヤマサの甘塩サバ
60g×2 **350円**(¥378円)

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



ヤマサ 宮城県塩電市 毎週
原材料:さんま(国内産)・醤油(小麦・大豆を含む)・砂糖・酒・つゆ・生姜(国内産)・みりん 90日 7月7日 日 未調理
561 三陸産さんま佃煮
70g **316円**(¥341円)

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



ヤマサ 宮城県塩電市 毎週
原材料:真さば(宮城県産)・みそ(大豆を含む)・酒・砂糖・生姜(国内産)・みりん 90日 7月7日 日 未調理
562 金華さば仙台みそ煮
60g **335円**(¥362円)

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



ヤマサ 宮城県塩電市 毎週
原材料:銀だら(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 90日 7月7日 日 未調理
563 銀だらコク煮
50g **460円**(¥497円)

無農薬玄米と米処宮城の「ひとめぼれ」で炊き上げた黒豆がごろごろ入ったもちもち自然派ご飯。噛みしめるとほのかな甘みと素朴な美味しさを実感。(1パック71人前)



ヤマサ 宮城県塩電市 毎週
原材料:白米(宮城県産)・玄米(国内産)・黒豆(北海道産)・黒米(宮城県産) 90日 7月7日 日 未調理
564 黒豆と玄米の炊き込みご飯
80g **292円**(¥315円)

いちろうこ(南伊豆水産)

スケトウダラすり身は無添加で、リン酸塩は不使用。鶏卵は冷凍液卵ではなく、生のものを1個1個使用し、「だし」も化学調味料ではなく鰹節のだし。油はNON-GMOの菜種油。昔ながらの撚拌・すり上げは手で行い、温度が上がりすぎて風味を損ねない昔ながらの製法です。

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



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 毎週
原材料:タラ全糖すり身・馬鈴薯でんぷん(北海道産)・塩・味の母・粗糖・かつおだし・水 7日
568 小竹輪
30g×5 **482円**(¥521円)

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



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 毎週
原材料:すけとうだらすり身(アラスカ・北海道)・味の母・かつおだし・馬鈴薯でんぷん(北海道産)・粗糖・塩・菜種油 10日
569 小判揚
5枚(150g) **446円**(¥482円)

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



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 毎週
原材料:魚肉(スケトウダラ)・馬鈴薯でんぷん(北海道産)・粗糖・卵白・味の母・塩・鰹だし 14日 7月7日 日 未調理
570 うろこちゃん(白かまぼこ)
150g **554円**(¥598円)

イカを小さく刻んですり身に混ぜました。



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 毎週
原材料:スケトウダラすり身・イカ・馬鈴薯でんぷん(北海道産)・粗糖・塩・味の母・かつおだし・菜種油 14日
571 スティック揚イカ
6枚(150g) **523円**(¥565円)

ご存知・静岡の黒はんぺん。意外にふわふわで、イワシの風味が広がります。軽く焼いたり、フライもお試しく下さい。



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 毎週
原材料:魚肉(いわし・たら・ぐち)・馬鈴薯でんぷん(北海道産)・粗糖・塩・味の母・鰹だし 14日
572 いわしはんぺん
5枚(150g) **542円**(¥585円)

夏おでん

夏でもやっぱり「おでん」が食べたい!そんな声にお応えして夏おでん種セットができました。一番人気のちくわと冷やして食べても美味しいごぼう巻き、小判揚げ。癖がなくお子様でも食べやすい「いわし団子」の4種セットです。熱々を食べたいのもよし、冷やして食べても美味しいセットとなっています。



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 スポット
原材料:【共通原材料】スケトウダラすり身・馬鈴薯澱粉・粗糖・塩・発酵調味料・鰹だし・水 【小判揚】菜種油 【いわしだんご】いわし・ぐち・ねぎ 【ごぼう巻き】ごぼう・菜種油 14日
夏のおでん種セット
566 1P
4種14品 **900円**(¥972円)

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



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 毎週
原材料:魚肉(すけとうだら)・タコ(ベトナム)・馬鈴薯でんぷん(北海道産)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油 10日
573 たこボール
8個 **428円**(¥462円)

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



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 毎週
原材料:すけとうだら全糖すり身・イカ・ピーマン・玉ねぎ・卵焼(いちろうこ)・ニンジン・馬鈴薯でんぷん・菜種油・粗糖・塩・味の母・鰹だし 10日 7月7日 日 未調理
574 味なひとくち揚
150g **549円**(¥593円)

揚げた魚肉のkokと、国産ゴボウの旨みがいっしょにマッチして美味!お弁当のおかずにも。



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 毎週
原材料:すけとうだらすり身(アラスカ・北海道産)・馬鈴薯でんぷん(北海道産)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・唐辛子・ゴボウ(国産) 10日 7月7日 日 未調理
575 ごぼうつまみ
100g **462円**(¥499円)

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



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 毎週
原材料:すけとうだら全糖すり身・うずら卵・馬鈴薯でんぷん(北海道産)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油 10日 7月7日 日 未調理
576 うずら卵天
4個 **502円**(¥542円)

●ちくわ2分の1×4
●いわしだんご×4
●ごぼう巻き×3
●小判揚×3

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 毎週
原材料:すけとうたらすり身・葉ねぎ(静岡県産)・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・発酵調味料・鰹だし・菜種油 10日
577 ねぎちぎり揚
100g **466円**(¥503円)

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 毎週
原材料:すけとうたらすり身・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・青のり(静岡県産)・発酵調味料・鰹だし・菜種油 10日
578 青のり小判
3枚 **386円**(¥417円)

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 毎週
原材料:すけとうたらすり身(主に北海道産)・ぐち・馬鈴薯澱粉(北海道産)・粗糖・桜えび(天日粉砕塩)・味の母・かつおだし・菜種油 14日 7月7日 日 未調理
579 桜えび釜揚げ
3枚 **715円**(¥772円)

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 毎週
原材料:すけとうたらすり身・ごぼう・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・発酵調味料・かつおだし・菜種油 10日
580 ごぼう巻き
100g **474円**(¥512円)

飲料

国産もしくは有機の原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) 1年

582 有機栽培熟成三年番茶 150g 415円(¥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) 180日

583 宇治の松印煎茶 100g 1,000円(¥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) 180日

584 宇治の抹茶入りくき茶 100g 600円(¥648円)

香ばしく焙煎した麦茶にほうじ茶をプラス。風味・香ばしさとも絶品。意外にホットも美味。甘み・風味が一層生きてます。

滋賀・かたぎ古香園 A週 原材料:大麦(石川県産/特別栽培)・ほうじ茶(かたぎ古香園/菌0虫0) 1年

585 ほうじ茶入麦茶ティーバッグ 10g×32 600円(¥648円)

無農薬・無化学肥料栽培のそばを国内の焙煎工場ですば茶にしました。風味豊かで美味しく、そのまま食べてもグクグ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・喜八 隔週AC 原材料:蕎麦(富山県産) 1年

586 そば屋のそば茶 180g 1,070円(¥1,156円)

オーガニック認定契約農場で収穫された高級品茶葉を使用。新鮮な茶葉だけを直接輸入し、作り置きせず出荷だけパックしています。

香川・エモーション A週 原材料:オーガニックイボステイ(有機アスパラサスリネアリス) 5年

587 ルイボススタンドパック 4g×30 1,950円(¥2,106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 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

OGこだわりブレンド 588 中挽 589 豆 各150g 1,050円(¥1,134円) 964円(¥1,041円)

独自の焙煎にこだわった独自の珈琲実験室のおすすめブレンド。炒りが深くこぼろしい風味。

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

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

宮崎県産の有機紅茶と、島根県産の有機米糶を使用。米糶がお茶の渋みを和らげて優しい味に仕上がっています。水出しもOK。

宮崎県 白玄堂 A週 原材料:有機紅茶(宮崎県産)・有機米糶(島根県産) 365日

591 こめこうじ和紅茶TB 2g×15包 877円(¥947円)

宮崎県産の有機紅茶と、宮崎県産の有機のレモン、はっさく、だいたいをブレンドしました。保温性の水筒などに入れたままにしても、渋みが出ず、柑橘の風味がやわらかく出てきます。

宮崎県 白玄堂 A週 原材料:有機紅茶(宮崎県産)・有機八朔(宮崎県産)・有機檸檬(宮崎県産)・有機橙(宮崎県産) 730日

592 柑橘紅茶TB 2g×15包 877円(¥947円)

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

愛知・マルサン 毎週 原材料:大豆(国産) 120日

593 国産大豆の無調整豆乳 1000ml 388円(¥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変わります。

青森・斉藤農園(津軽産直組合) 毎週 原材料:りんご(津軽産直組合) 1年

594 津軽のかおり(びん) 1L 862円(¥931円)

旬のりんごをまるかじり!ストレートジュース

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) 1年

595 ミニ津軽のかおり 1本 180ml 278円(¥300円)

独自の焙煎にこだわった独自の珈琲実験室のおすすめブレンド。炒りが深くこぼろしい風味。

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

596 6本 180ml×6 1,668円(¥1,801円) 1,552円(¥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、活性酸素を抑えるペーカロテンなど栄養成分もパッチリです。*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 隔週AC 原材料:ニンジン(自社産/菌0虫0) 1年

597 1P 100ml 211円(¥228円)

有機赤ぶどう果汁と有機白ぶどう果汁をブレンドした、飲みやすくすっきりとした味わいの香料・酸味料不使用の有機ぶどうジュースです。白ぶどう果汁とブレンドすることにより、赤ぶどう果汁の渋みを抑えて、大人だけでなく、お子様にも飲みやすい味に仕上げました。

徳島・光食品 A週 1年6ヶ月 原材料:有機ブドウ(アメリカ・アルゼンチン)

598 10P 100ml×10 2,110円(¥2,279円) 2,032円(¥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。好みに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100gC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 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。 1年

ベルファーム青汁 599 1P 100ml 190円(¥205円)

濃縮タイプです。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。

徳島・光食品 A週 1年6ヶ月 原材料:有機果実(りんご、レモン)、炭酸

OGアップルサイダー+レモン 605 3本 250ml×3 450円(¥486円)

徳島・光食品 A週 1年6ヶ月 原材料:有機トマトジュース、野菜ジュース(有機にんじん、セリリー、有機かぼちゃ、だいこん、はくさい、小松菜、ピーマン、ピーツ、ケール、赤ピーマン、野沢菜、プロッコリー、キャベツ、ほうれん草、アスパラガス、かぶ、レタス、クレソン、パセリ)、有機レモン果汁、有機ゆづ果汁 1年半

有機野菜飲むならこれ! 601 2本 190g×2 360円(¥389円)

国産米100%使用。すっきりとした甘さ、滑らかな口当たりです。ストレートタイプなので、そのままお召し上がりください。砂糖不使用。

愛知県・福光屋 A週 1年 原材料:米・米麴(国産)

シルキー粋甘酒 608 200ml 200円(¥216円)

有機無双番茶を、手軽に飲めるPETボトル飲料に! 原料茶葉・水にこだわって、すっきりとした味わいのお茶に仕上げました。

大阪・ムソー A週 原材料:有機緑茶(国産) 8ヶ月

609 1L 650円(¥702円)

有機無双番茶を、手軽に飲めるPETボトル飲料に! 原料茶葉・水にこだわって、すっきりとした味わいのお茶に仕上げました。

大阪・ムソー A週 原材料:有機緑茶(国産) 8ヶ月

610 さらつや美人番茶 500ml 160円(¥173円)

有機りんご、レモンを85%使用。砂糖不使用。果汁本来の甘みを生かし、有機レモンをプラスしているので、後味がすっきりしています。

徳島・光食品 A週 1年6ヶ月 原材料:有機果実(りんご、レモン)、炭酸

OGアップルサイダー+レモン 605 3本 250ml×3 450円(¥486円)

濃縮タイプです。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:有機玄米麴・玄米(秋田・滋賀) 6ヶ月

607 有機玄米甘酒(粒) 250g 350円(¥378円)

粒が大きいむき栗。ホクホクとして、自然な甘みがおいしい甘味料、保存料一切不使用です。

東京・丸成商事 A週 原材料:有機栗(中国河北省) 1年

620 有機むき栗 80g 350円(¥378円)

本葛とろり 寒天ふるふる本葛粉と寒天のお豆とろりゼリー

本葛粉と寒天のお豆とろりゼリー。北海道産特別栽培黒豆100%使用。コクがあるのに後を引かない、絶妙のすっきりとした甘みに。

原材料:有機きび糖(ブラジル産)、黒大豆、寒天、本葛粉、黒糖、食塩

614 黒豆 兵庫・だいずデイズ 2ヶ月

本葛とろり 寒天ふるふる本葛粉と寒天のお豆とろりゼリー

本葛粉と寒天のお豆とろりゼリー。有機黒豆100%使用。ふるふるとした食感、すっきりとした甘み。

原材料:有機きび糖(ブラジル産)、有機小豆、寒天、本葛粉、アセロラ果汁、天塩

615 あずき 各110g 250円(¥270円)

本葛とろり 寒天ふるふる本葛粉と寒天のお豆とろりゼリー

本葛粉と寒天のお豆とろりゼリー。北海道産特別栽培黒豆100%使用。コクがあるのに後を引かない、絶妙のすっきりとした甘みに。

原材料:有機きび糖(ブラジル産)、黒大豆、寒天、本葛粉、黒糖、食塩

616 ぶどう 大阪・旭屋製菓 スポット 6ヶ月

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「高質の森水」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) 2年

森のコエ 611 3本 460ml×3 420円(¥454円)

無添加のミルクパウダーでコーティングした焼き芋スティックです。ミルクの甘さのアクセントと、焼き芋の自然な甘さの組み合わせが癖になります。

福岡・那珂川キッチン スポット 原材料:有機えんどう、塩 9ヶ月

621 有機グリーンピースチップス 45g 276円(¥298円)

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。

東京・丸成商事 A週 原材料:有機栗(中国河北省) 1年

春雨やもやしの原料の緑豆を、ノンフライで軽い味わいに焼き上げた野菜チップスです。豆を炒った時の香ばしさをそのまま封じ込めました。

大阪・むそう A週 原材料:有機緑豆(中国)、塩 9ヶ月

622 有機緑豆チップス 50g 276円(¥298円)

有機グリーンピースを、薄く軽い味わいに焼き上げ「白方」で味付けしました。ノンフライのヘルシーなチップスです。

大阪・むそう A週 原材料:有機栗(中国河北省) 1年

620 有機むき栗 80g 350円(¥378円)

有機濃縮果汁とてん菜糖だけで作ったくだものドリンク。香料や着色料を使用していないため、フルーツ本来の味が楽しめます。冷凍庫で凍らせてアイスキャンディーに。そのまま冷やしてジュースとして。

原材料:果実【有機ぶどう(アルゼンチン、アメリカ)、有機レモン】、てん菜糖

616 ぶどう 大阪・旭屋製菓 スポット 6ヶ月

有機濃縮果汁とてん菜糖だけで作ったくだものドリンク。香料や着色料を使用していないため、フルーツ本来の味が楽しめます。冷凍庫で凍らせてアイスキャンディーに。そのまま冷やしてジュースとして。

原材料:果実【有機りんご(アルゼンチン、アメリカ)、有機レモン】、てん菜糖

617 りんご 45ml×5本 370円(¥400円)

厳選された良質な卵をふんだんに使用。有機ビタミンEやβカロテン、有機脂肪酸の低脂肪牛乳を使用することで、できる限り動物性脂肪を減らしながらも深い味わいに仕上げられています。

福岡・那珂川キッチン スポット 原材料:卵、有機キビ砂糖、有機小麦粉、低脂肪牛乳(グラスフェッド牛)、有機ファットスプレッド、有機はちみつ、有機ココナッツパウダー、有機シナモンパウダー 180日

618 ハーフ/台湾カステラ 110g 818円(¥883円)

無添加のミルクパウダーでコーティングした焼き芋スティックです。ミルクの甘さのアクセントと、焼き芋の自然な甘さの組み合わせが癖になります。

福岡・那珂川キッチン スポット 原材料:さつまいも(国産)、バターミルクパウダー 180日

619 ミルク味焼き芋スティック 150g 527円(¥569円)

魚肉すり身は100%国産魚の snacks 菓子

勿論、酸化防止剤・リン酸塩・うま味調味料・香料は使用せず、納得のいく原料のみを使用しています。

島根・別所浦鮮店
A 週
120日
265円(税286円)

623 かぼちゃ
624 ほうれん草

くちどけの良い、しっとりした食感のお饅頭です。
630 薯蕷饅頭(じょうよまんじゅう)

北海道産大納言小豆を100%使用。加工しても粒残りがよいので幅広い用途にお使いいただけます。
631 大納言つややか甘納豆

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。

625 うすしお 55g
626 のり塩 53g
627 柚子 53g
北海道・ノースカラース 隔週AC 4ヶ月
ポテトチップス 各 205円(税221円)

旨みが凝縮された藻塩をつかったおせんべい。

埼玉・松崎米菓
A 週
628 藻塩サラダせんべい 88g 400円(税432円)

さっぱりとしたサラダ味のあられ。国産のもち米とひじきの相性もぴったり!

大阪・ムソー
A 週
629 ひじきあられ 55g 260円(税281円)

濃厚で純粋な美味し

初夏~夏の定番人気おやつ、無添加ネージュのアイスキャンディーが始まりました。
641 ミルク
642 小豆
643 みかん
644 宇治金時
645 ブルーベリー

主原料は木次のパステ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5カップの生乳を使い、美味しさを凝縮しました。

632 玄米パン(あんなし) 3個 463円(税500円)
633 玄米パン(あん入り) 3個 463円(税500円)

子供が大好きなゼリーを無添加で。国産原料にこだわった、つるんとした食感の一口ゼリー。

634 純国産りんごゼリー 11個 310円(税335円)
635 純国産みかんゼリー 11個 310円(税335円)

世界最高レベル品質の「本物」のプロポリスエキスを使った天然・無添加のキャンディーです。

東京都・シモセン株式会社
A 週
636 プロポリスキャンディー 20粒 600円(税648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。ハブしたくなる肌触り。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ができます。
646 チョコ

VANAGのアイス
637 バニラ 120ml 430円(税464円)
638 いちご 120ml 430円(税464円)
639 ビターチョコ 120ml 430円(税464円)

640 3種 (バニラ・いちご・ビターチョコ) 120mlx3 1,290円(税1,393円) 1,251円(税1,351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。

パックス 洗濯用石けんソフト
648 本体 A 週 1200ml 1,100円(税1,210円)
649 詰替 隔週AC 1000ml 750円(税825円)
650 詰替(大) 隔週AC 4000ml 2,950円(税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。
651 パックス 衣類のリンス詰替 550ml 500円(税550円)
652 オリーヘアソープ(詰替) 400ml 1,250円(税1,375円)

フレッシュなオリーブオイルを配合した、100%自然由来成分で肌にやさしいヘアコンディショナー。スパイシートワイライットの香り。
653 オリーヘアコンディショナー(詰替) 400ml 1,250円(税1,375円)

オレイン酸リッチのフレッシュなオリーブオイルを使用し、100%自然由来成分で肌にやさしい。メロウトワイライットの香り。
654 オリーボディソープ(詰替) 400ml 1,000円(税1,100円)

フレッシュなオリーブオイルを配合した、100%自然由来成分で肌にやさしい弱酸性ボディコンディショナー。メロウトワイライットの香り。
655 オリーボディコンディショナー(詰替) 400ml 1,000円(税1,100円)
656 泡ボトル A 週 150ml 880円(税968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剤です。
657 詰替 隔週AC 140ml 660円(税726円)
658 詰替 450ml 400円(税440円)

「オレングリオイル」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。
659 詰替 450ml 450円(税495円)

便器の裏、奥まで泡を吹きつけ、すすぎまできれいにします。
659 詰替 350ml 350円(税385円)

100%自然由来成分使用。石けん成分は口腔内の粘膜や舌に吸着しにくく、口をゆすぐと洗い流せるので、直後に飲食しても後味に違和感が残りません。爽快ハッカタイプです。
10002 パックス 石けんはみがき 120g 420円(税462円)
10003 緑茶石けんはみがき 120g 860円(税946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)。
10004 ワンタッチ芯なしシングル 130mx6 730円(税803円)
10005 ピュアブラウン・ダブル 37.5m x 8 672円(税739円)

お化粧の下地としても一年中お使いいただけます。伸びが良くさらさらとした仕上がりです。
10006 ナチュロン UVクリーム 45g 1,300円(税1,430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。
10007 菊花せんこう・標準 10巻 x 3 1,136円(税1,250円)

ミトク 東京都港区

自然とともに、伝統とともに

翌々週配達

昔ながらの日本の伝統食材を海外へ紹介し、本物のオーガニックフードを日本へ届けます。添加物や化学調味料不使用。遺伝子組み換えは使わない無農薬有機栽培または野生の原料を選ぶことにこだわり、昔ながらの伝統製法・環境保護・フェアトレードを大切にしています。



良質な有機アーモンドを使用した、風味豊かな有機アーモンドドリンクです。牛乳・豆乳の代替としてもオススメ。牛乳と比べて、カロリーが低い＆コレステロールゼロなのに、コクがあります。

翌々週配達 東京・ミトク スポット
原材料:有機アーモンド(イタリア) 12ヶ月

アーモンドドリンク

10016 200ml 280円(¥302円)

10017 1000ml 780円(¥842円)



濃縮還元をしていないストレートのオーガニックココナッツウォーター。脂肪ゼロでカリウムを多く含みます。甘くなくすっきりとした味です。スポーツ時や朝目覚めたとき、のどが渇いたときの水分補給に。よく冷やすと一層おいしくなります。

翌々週配達 東京・ミトク スポット

原材料:有機ココナッツウォーター・酸化防止剤(ビタミンC) 14ヶ月

10020 ココナッツウォーター

330ml 380円(¥410円) 368円(¥397円)



翌々週配達 東京・ミトク スポット

有機栽培りんご果汁を醸造したりんごのこり酢です。無濾過・非加熱法の酢酸菌(マザー)入り。マイルドな酸味が飲みやすく、調理酢としてドレッシングやソース作りにはもちろん、炭酸水で割るなど、飲む酢としてもおすすめです。

原材料:有機りんご果汁 36ヶ月

10021 アップルサイダービネガー(マザー入り)

250ml 780円(¥842円) 755円(¥815円)

有機栽培ザクロ果汁を醸造したザクロのこり酢です。無濾過・非加熱法の酢酸菌(マザー)入り。マイルドな酸味が飲みやすく、調理酢としてドレッシングやソース作りにはもちろん、炭酸水で割るなど、飲む酢としてもおすすめです。

原材料:有機ザクロ果汁 36ヶ月

10022 ザクロビネガー(マザー入り)

250ml 940円(¥1,015円) 910円(¥983円)

カラダの細胞膜やホルモンを作るうえで重要な必須脂肪酸・オメガ3(αリノレン酸)が豊富な亜麻仁油。肌の再生を助け、ドレッシングなどに。

翌々週配達 東京・ミトク スポット

原材料:有機食用アマニ油 18ヶ月

10027 有機アマニ油

230g 2,400円(¥2,592円)

伝統的な「低温乾燥法」にてじっくりと時間と手間をかけて仕上げました。小麦の風味とコシのあるもちもちの食感が美味。ソースがよく絡みます。

原材料:有機デュラム小麦セモリナ(イタリア産) 36ヶ月

10028 フェリチェッティスパゲティ

500g 500円(¥540円)

オーガニック果実100%のビューティースムージー



ビタミンCを含む"スーパーフード"マンゴー・アセロラをブレンドしたトピカル風味。

原材料:有機果実(有機りんご・有機マンゴー・有機アセロラ)

10037 アップル・マンゴー・アセロラ

各120g 320円(¥346円) 310円(¥335円)

ビタミンCと食物繊維が豊富な"スーパーフード"グアバ・クランベリーをブレンドしました。

原材料:有機果実(有機りんご・有機グアバ・有機クランベリー)

10038 アップル・グアバ・クランベリー

抗酸化成分を含む"スーパーフード"ラズベリー・ブルーベリーをブレンドしました。

原材料:有機果実(有機りんご・有機ラズベリー・有機ブルーベリー)

10039 アップル・ラズベリー・ブルーベリー

女性にうれしい"スーパーフード"ザクロにストロベリーをブレンドしました。原材料:有機果実(有機りんご・有機イチゴ・有機ザクロ)

10040 アップル・ストロベリー・ザクロ

翌々週配達 東京・ミトク スポット 12ヶ月

苦味の少ない穀物コーヒー。なのに香りは良くて、優しい口当たり。穀物の恵が詰まっています。カフェインが気になる方に、おすすめです。

翌々週配達 東京・ミトク スポット

原材料:ライ麦・大麦麦芽・大麦・チコリ・いちじく(以上、有機)

36ヶ月

10009 ビオピュール有機穀物コーヒー

100g 1,300円(¥1,404円)



アーモンドドリンク・オーツドリンクに「バリスタ」専用が登場!珈琲や紅茶に相性のいい、香りや味を引き立てる配合を考え、作られました。



翌々週配達 東京・ミトク スポット 12ヶ月

原材料:有機オーツ麦・有機食用ひまわり油・有機食用紅花油・食塩

10018 オーツドリンク・バリスタ

12ヶ月 各1000ml 680円(¥734円) 659円(¥712円)

そのままお飲みいただいても美味しいですが、ラテやカフェオレにお使いいただくとクセが無いのにコクが出て美味しくお召し上がりいただけます。風味豊かなアーモンドの味わい。

原材料:有機アーモンド/安定剤(ローカストビーンガム)

10019 アーモンドドリンク・バリスタ

740円(¥799円) 718円(¥775円)

ほのかに甘く、クリーミー。メニューが広がります!

タイカレーやアジア料理はもちろん、タピオカミルクなどのデザート・ドリンクに。煮込み料理、スープ、ドレッシングなど幅広いお料理にお使いいただけます。

翌々週配達 東京・ミトク スポット

原材料:有機ココナッツ

24ヶ月

10023 ココナッツミルク

200ml 320円(¥346円)



10024

400ml 440円(¥475円)

有機栽培デュラム小麦が原料のマカロニ。モチモチ食感で、グルテンはもちろん、サラダやスープとも相性抜群です。

翌々週配達 東京・ミトク スポット

原材料:有機栽培デュラム小麦セモリナ(イタリア産)

36ヶ月

10029 フェリチェッティマカロニ

300g 380円(¥410円)

有機栽培のカラシナの種と、有機りんご酢・食塩のみの無添加マスタード!酸味の後にマイルドな風味が残ります。ドレッシングなどに。

翌々週配達 東京・ミトク スポット

原材料:有機りんご酢(フランス)有機マスタード(フランス)・食塩(フランス)

18ヶ月

10030 有機粒マスタード

200g 800円(¥864円)

素材の持つ栄養や美味しさそのままに、シンプルに、ヘルシーに仕上げたプロテイングラノーラ!

有機オーツ麦をベースにアーモンドとヘーゼルナッツ、ドライフルーツが贅沢に入ったオーガニックグラノーラ。

原材料:有機オーツ麦・有機デーツ・有機アーモンド・有機エンドウ豆プロテイン・有機玄米プロテイン・有機ヘーゼルナッツ・有機レーズン・有機ココナッツオイル・有機アーモンドプロテイン・有機ひまわり種子・有機アーモンドペースト・有機ヘーゼルナッツペースト

10035

プロテイングラノーラ/ヘーゼルナッツ&アーモンド

250g 1,380円(¥1,490円)

有機オーツ麦をベースに、3種ベリーをはじめ、フルーツやナッツがたっぷり入ったオーガニックグラノーラ。甘酸っぱいベリーがアクセントに。

原材料:有機オーツ麦・有機ひまわり種子・有機アーモンド・有機りんご・有機食用ひまわり油・有機アーモンドプロテイン・有機クランベリー・有機エンドウ豆プロテイン・有機デーツ・有機マルベリー・有機玄米プロテイン・有機ブルーベリー・有機レモン果汁・有機レモン果皮・食塩

10036

プロテイングラノーラ/アーモンド&ベリー

250g 1,380円(¥1,490円)

りんごをベースにオーガニックフルーツで作ったスムージー

お子様にも飲みやすい優しい味わい

翌々週配達 東京・ミトク スポット

15ヶ月

クールフルーツ 各90g 260円(¥281円)

いつも手軽に飲めるスムージー。飽きのこないスッキリとした甘さです。

爽やかなあんずの酸味にももの甘さがよくあいます。

原材料:有機果実(有機りんご・有機もも・有機あんず・有機レモン)

10010 アップル

南国の香り豊かなマンゴーとパイナップル、2種類のベリーを贅沢にくわえし、のどに広がるさわやかな甘さです。

原材料:有機果実(有機りんご・有機マンゴー・有機パイナップル・有機レモン)

10012 アップル・マンゴー・パイナップル

原材料:有機果実(有機りんご・有機いちご・有機ブルーベリー・有機レモン)

10013 アップル・ストロベリー・ブルーベリー

バナナの優しい甘みと風味が、りんごとよく合います。

原材料:有機果実(有機バナナ・有機りんご・有機レモン)

10014 アップル・バナナ

原材料:有機果実(有機りんご・有機いちご・有機ブルーベリー・有機レモン)

10015 アップル・洋なし

有機栽培オリーブを、風味・栄養価を壊さない低温圧縮法(コールドプレス)により丁寧に搾油しました。フルーティな香りで軽い口当たりです。

翌々週配達 東京・ミトク スポット

原材料:有機食用オリーブ油(イタリア産)

18ヶ月

EXVオリーブオイル

230g 1,400円(¥1,512円)

460g 2,400円(¥2,592円)

オーツ麦、発芽そば、アーモンドの粉などをベースとしたグルテンフリーのパンケーキミックス。2種の植物由来のプロテインをバランスよく配合しました。美味しく、簡単に、ナチュラルな素材からたんぱくチャージできます。

翌々週配達 東京・ミトク スポット

原材料:有機オーツ麦・有機発芽そば・有機玄米粉・有機アーモンド粉・有機玄米粉プロテイン・有機チアシード・有機アーモンドプロテイン・有機コーンスターチ/膨張剤

14ヶ月

10031 プロテイン/パンケーキミックス

200g (100g×2袋) 1,200円(¥1,296円)

小麦粉を使わずに、おいしくナチュラルに仕上げました。

プロテインバー

スーパーフードキャラブが入ったフルーティなやさしい甘さ

原材料:有機デーツ・有機パンキンシードプロテイン・有機いちじく・有機キャラブ・有機カシューナッツ・有機レーズン

10032 キャラブ

栄養満点"パオバの実"とオレンジの爽やかな味わい

原材料:有機デーツ・有機くるみ・有機レーズン・有機ココアバター・有機いちじく・有機パオバ・有機オレンジエキス末・有機オレンジ果皮油

10033 オレンジ&パオバ

くるみといちじくの食べ応えとレモンの風味が広がる

原材料:有機デーツ・有機くるみ・有機レーズン・有機いちじく・有機カシューナッツ・有機レモンエキス末・有機レモン果皮油

10034 レモン&クルミ

各35g 459円(¥496円) 445円(¥481円)