

お届けカレンダー	月	火	水	木	金
注文用紙提出日	5/20	21	22	23	24
商品のお届け日	27	28	29	30	31
翌々週分のお届け日	6/3	4	5	6	7

畑と台戸所をつなぐ



にんじんCLUB 所在地:愛知県小牧市中央2-246
TEL:0568-71-4114 FAX:0568-71-1503

◎営業時間:月～金▶9:00～12:30/13:30～17:30 土▶9:00～12:30

ホームページ
<http://www.ninjinclub.co.jp/>
インターネットでのご注文は⇒ネットde注文(要登録)
<http://www.ninjinclub.net>



時速30kmで走り回る

自然豊かな熊本県の菊池市にある山の中。広さ約9000坪の栗・梅・ドングリ林を時速30kmで走り回るのは100頭ほどの豚たち。

ここが全国でも珍しい豚の放牧飼育を行っている「やまあい村」です。養豚でイメージされる「狭い豚舎」からは想像できない、のびのびとした飼育環境に驚きます。

一般的な養豚は、飼育効率のために、掃除しやすいコンクリートの床で過密飼育をしています。運動をしないので早く大きくなり、その分エサも少なくすみませ

ます。自由闊達に走り回り、土の上で寝転び、木陰で休む。そうして走り回って育った豚の肉は余計な脂肪分がなく甘みがあり、また特有の臭みが少ない、自然の中で暮らした、豚肉本来の味がします。



大量生産はできません

現在は武藤勝典さんと博典さん兄弟が放牧飼育を引き継いでいらっしゃいます。

しっかり運動をしているので、体が大きくなるのに日数がかかり、その分与えるエサの量も多くなります。

武藤さんからのメッセージです。「やまあい村の豚は大量生産はできません。だからこそ菊池の大自然の中で暮らした豚を、育った環境を評価いただいて、大事に大事に食べてください」



熊本の山を走り回って育つ走る豚

やまあい村の放牧飼育

やまあい村の立ち上げ

元気に豚が走り回るこの場所は、約20年前、民間企業による産廃処理施設の建設計画が持ち上がりました。武藤計臣(けいしん)さんが、仲間と共に反対運動を起こし、その後この土地を購入し、地域の自然を守り「やまあい村」を立ち上げました。



特徴

放牧の為、肉に臭みはありません。ゆったり運動し、休み、しっかり食べて育つので肉質は柔らかすぎず、固すぎず、旨味が多くなります。

豚の免疫力向上のために
放牧によるストレス軽減はもちろん、日光浴によるビタミンD増加、放牧場に赤土やミネラルに富んだ山の土をいれます。飼料に炭を混ぜるのも消臭効果もありますが、腸内の環境を整えやすくする為です。

飼料

基本はやまあい村専用の非遺伝子組み換え飼料に西日本産の広葉樹の木の皮の炭を混ぜて与えます。補助的に(全体の10%程度)近隣の有機、もしくは自然栽培農家さんからいただいたさつままいも、サトイモを中心に人参、米糠等を与えています。

飲み水

阿蘇外輪山系の井戸水で、人と共通の飲み水です。鉄分を多く含みます。

もっと知りたい!



惣菜キット

グリーンリーフ群馬県利根郡

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

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



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

調理時間 約6分

SALE!

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。

副産物: スポット 製造日含め5日

原材料: 野菜セット【玉ねぎ・ピーマン・人参】調味料【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・生薑ペースト・食塩】カシューナッツ

1セットでスープとおかずが作れます!

調理時間 約20分

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

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

副産物: スポット 製造日含め5日

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

ご家庭では面倒な酢豚も袋から出して炒めるだけ!

調理時間 約6分

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

副産物: スポット 製造日含め5日

原材料: 野菜セット【玉ねぎ・水煮たけのこ・ピーマン・人参】調味料【豚もも肉・砂糖・黒酢・しょうゆ・馬鈴薯澱粉・なたね油・小麦粉・液卵・酒・ごま油・生薑ペースト・にんにくペースト・食塩】

5 生きくらげと豚肉の野菜炒め
2人前(245g) 1,273円(¥1,375円)

調理時間 約5分

たっぷりのおいしい野菜とスタミナ肉入りの、ご飯との相性ぴったりのおかずです。

副産物: スポット 製造日含め5日

原材料: 野菜セット【きくらげ・小松菜・玉ねぎ・人参】調味料【豚肉・醤油・菜種油・鶏卵・発酵調味料・馬鈴薯澱粉・コチュジャン・にんにくペースト・酒・ごま油・砂糖・生薑ペースト・食塩・こしょう】野菜フイヨ【食塩・砂糖・酵母エキス・オニオンパウダー・マッシュポテトパウダー・醤油・馬鈴薯澱粉・人参パウダー(人参)・揚げにんにく(にんにく・米油)・こしょう】

8 スパニッシュオムレツ(人参スープ付き)
2人前(375g) 1,007円⇒**906円**(¥979円)

調理時間 約15分

かぼちゃ、にんじん、じゃがいもなどの国産野菜をたっぷり使用した、心もからだもほっこりスープです。国産鶏むね肉を使用した、しっとり蒸し鶏がうまさをアップ。

副産物: スポット 製造日含め5日

原材料: 野菜セット【玉ねぎ(国産)・大根(国産)・人参(国産)・かぼちゃ(国産)・じゃがいも(国産)・ぶなめじ(国産)】蒸し鶏スライス【鶏むね肉(国産)・食塩・清酒・乾燥卵白・豆腐(えんどう豆)・乳清蛋白濃縮物・コショウ】添付調味料【食塩・でん粉分解物・酵母エキス粉末・玉ねぎエキス粉末(でん粉分解物・玉ねぎエキス)・醤油・セロリ粉末・キャロット粉末・コショウ・フライドガーリック・馬鈴薯でん粉】

2 2人前(410g) 1,040円(¥1,123円)

3 4人前(820g) 1,734円(¥1,873円)

2,080円⇒(¥2,246円)

彩り野菜と国産豚の黒酢酢豚

副産物: スポット 製造日含め5日

原材料: 野菜セット【玉ねぎ・水煮たけのこ・ピーマン・人参】調味料【豚もも肉・砂糖・黒酢・しょうゆ・馬鈴薯澱粉・なたね油・小麦粉・液卵・酒・ごま油・生薑ペースト・にんにくペースト・食塩】

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)

調理時間 約5分

ポリウ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。

副産物: スポット 製造日含め5日

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

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

調理時間 約15分

かぼちゃ、にんじん、じゃがいもなどの国産野菜をたっぷり使用した、心もからだもほっこりスープです。国産鶏むね肉を使用した、しっとり蒸し鶏がうまさをアップ。

副産物: スポット 製造日含め5日

原材料: 野菜セット【玉ねぎ(国産)・大根(国産)・人参(国産)・かぼちゃ(国産)・じゃがいも(国産)・ぶなめじ(国産)】蒸し鶏スライス【鶏むね肉(国産)・食塩・清酒・乾燥卵白・豆腐(えんどう豆)・乳清蛋白濃縮物・コショウ】添付調味料【食塩・でん粉分解物・酵母エキス粉末・玉ねぎエキス粉末(でん粉分解物・玉ねぎエキス)・醤油・セロリ粉末・キャロット粉末・コショウ・フライドガーリック・馬鈴薯でん粉】

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「農業」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 除草剤 (不使用の場合は記載を省略)

② 植物成長調整剤 (不使用の場合は記載を省略)

③ 殺菌剤

④ 殺虫剤

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

※基本は化学肥料不使用です。(記載を省略)

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

※天候などの都合で変更になる場合があります

今年も・・・南アルプスのさくらんぼの季節が始まります!

例年になく暖冬の寒い3月...桜も遅かった...ということで、サクランボも例年並みの開始予定(遅れるかも...)。生産者の伊東さんご夫妻が丁寧に大切に手掛ける「mebuki farm」。美味しく安心して食べられるフルーツをお届けします!

丸くてほのかにハード型、赤い皮に包まれた果肉は黄白色...。早生品種「高砂」はやわらかくジューシーで、甘酸っぱい味はくせになりそうな美味しさです。(時期によって品種が異なります)【生育状況によってはお届け開始が1週遅れる場合があります】

mebuki farm
山梨県南アルプス市

副産物: 3虫4(有機許容含む)肥料の一部に化成含む/品種: 高砂、佐藤錦ほか

15 タカミレッドメロン 924円(¥998円)

1玉(約650g)

人気タカミメロンの赤肉タイプ! 糖度が高く、皮が薄くて可食部が多いのも嬉しい! 常温で保存し、お尻の部分がやわらかくなってきたら、冷蔵庫で数時間冷やしてお召し上がりください。

副産物: 2虫1

長崎有機農業研究会
長崎県南島原市

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。

副産物: 1(有機許容)虫1
品種: 自家選抜、川野、紅甘夏

甘夏

今年も「梅仕事」の季節、始まりま〜す!

お味見 SALE!

青梅(梅酒用)・・・24week
南高梅・・・26week
生しそ・・・7月上旬

★今年是不作で扱い週が少ないため、お見逃しなく!★

生産者グループあすか 奈良県
おにぎりの芯やお弁当にぴったりの「小梅干し」を漬けるならこれ。小粒だけどっさり風味があります。

今週限り!

11 もみしそ 300g **442円**(¥477円)

12 もみしそ徳用 500g **682円**(¥737円)

10 奈良の小梅 1kg **1,364円**(¥1,473円)

13 100g 899円(¥971円)

14 畑直 徳用500g 4,291円(¥4,634円)

4,495円⇒(¥4,855円)

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

副産物: 2虫5植調1(有機許容2含む) 当地比約1/3

池田鹿蔵みかん農園
和歌山県有田郡

16 ビレンスメロン 924円(¥998円)

1玉(約650g)

初夏のはじまり〜さわやかなグリーンのメロン♪

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。常温でお尻の部分が少し弾力がでてきたら食べごろです。

今週限り!

副産物: 4虫6植調1(有機許容4含む) 当地比約1/3

池田鹿蔵みかん農園
和歌山県有田郡

17 約1kg前後 644円(¥696円)

18 約3kg前後 1,789円(¥1,932円)

1,932円⇒(¥2,087円)

from沖縄
完熟パイナップル

11 もみしそ 300g 442円(¥477円)

12 もみしそ徳用 500g 682円(¥737円)

737円⇒(¥796円)

殺菌殺虫合わせて計6回まで(当地比1/2以下)

10 奈良の小梅 1kg 1,364円(¥1,473円)

19 さつき八朔 約1kg 893円(¥964円)

20 セミノール 約1kg 698円(¥754円)

副産物: 1菌0虫3植1(肥料の一部に化成含む) 品種: ポゴール

八重山フルーツクラブ(真南風)
沖縄県石垣市

21 八重山のスナックパイン(2S) 1玉(0.8〜1.1kg) 998円(¥1,078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「スナックパイン」ことポゴール品種が今季初登場! 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)。旨〜い香り、食物繊維たっぷり★

22 500g 462円(¥499円)

23 1kg 859円(¥928円)

924円⇒(¥998円)

Fair trade
フェアトレード

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・チュボン県またはペップリ県
副産物: 0菌0虫0 化成使用
品種: グロスミツチル種ホムトン

タイバナナ

24 2本 728円(¥786円)

25 4本 1,378円(¥1,488円)

1,456円⇒(¥1,572円)

さつと蒸してパクリ!
どうもろこし始まりま〜す!

宮崎日向ファーム
宮崎県児湯郡川南町
副産物: 0菌0虫3-4
品種: ゴールドラッシュ他

スイートコーン

26 1P 298円(¥322円)

27 2P 554円(¥598円)

150g
150g×2
596円⇒(¥644円)

ちょっと縦長のミニトマト(品種アイコ)。果肉が厚く、甘みが強い、おいしい品種です。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 副産物: 0菌3-4虫3-4

島原のミニトマト(赤)

22 500g 462円(¥499円)

23 1kg 859円(¥928円)

924円⇒(¥998円)

PTJ タイ・チュボン県またはペップリ県
副産物: 0菌0虫0 化成使用
品種: グロスミツチル種ホムトン

タイバナナ

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 ④菌0虫0 品種:美味タス **28 無農薬リーフレタス** 150g **328円**(¥354円) **今週限り!**

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 ④菌0虫0 品種:レッドファイヤー またはピバロッソ **29 無農薬サニーレタス** 150g **328円**(¥354円) **今週限り!**

温暖な時に、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



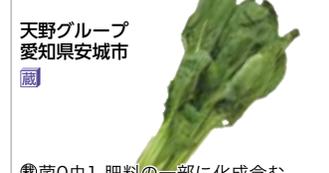
teranova 愛知県安城市 ④菌0虫0 品種:アーリータイム、みさき(どんがりキャベツ)、舞にしぎ他 **30 1/2玉 無農薬キャベツ** 534円→(¥577円) **267円**(¥288円) **31 1玉 無農薬キャベツ** 534円→(¥577円) **461円**(¥498円) **お値打ち!**

定番のザ・葉もの野菜。定番のおひたしやゴマ和え、煮びたし、バターソテーに。



tenno group 愛知県安城市 ④菌0虫1 肥料の一部に化成含む 品種:エクストリーム他 **32 ほうれんそう** 200g **268円**(¥289円)

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



tenno group 愛知県安城市 ④菌0虫1 肥料の一部に化成含む 品種:はっけい **33 小松菜** 200g **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 ④菌0虫0

34 有機小松菜 150g **320円**(¥346円)

生食しやすい野菜のベビーリーフ。アクはなく豊かな風味とほのかな辛みがあります。寺岡有機農場 広島県世羅町 ④菌0虫0

35 有機サラダ小松菜 30g **300円**(¥324円)

寺岡有機農場 広島県世羅町 ④菌0虫0

36 有機水菜 150g **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。しゃきっとした食感と水菜の風味豊か。

37 有機サラダ水菜 30g **300円**(¥324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 ④菌0虫0 **38 有機ベビーケール** 30g **300円**(¥324円)

シーザーサラダの食材として知られます。きれいな緑色と柔らかくサクとした食感で、ボリュームアップ! 寺岡有機農場 広島県世羅町



④菌0虫0 **39 有機サラダロメイン** 30g **300円**(¥324円)

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



寺岡有機農場 広島県世羅町 ④菌0虫0 **40 有機レタスリーフミックス** 30g **300円**(¥324円)

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



寺岡有機農場 広島県世羅町 ④菌0虫0 **41 有機ベビールッコラ** 30g **298円**(¥322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 ④菌0虫0 **42 有機サラダ春菊** 30g **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・ピノグリーン・レッドマスタード・スイスチャード・レッドオーク・ターサイ・レッドロメイン・ケール・ビート・ほうれん草・コスレタス等の中から5種以上の幼葉をミックス。根をカットしてあるので、水洗いするだけで食べられます。



寺岡有機農場 広島県世羅町 ④菌0虫0 **43 有機ベビーリーフ** 30g **300円**(¥324円)

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

長崎有機農業研究会 長崎県南島原市 ④菌1~2虫0 品種:スパ・アガ、他



44 たっぷり有機ベビーリーフ 100g 750円→(¥810円) **537円**(¥580円)

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

長崎有機農業研究会 長崎県南島原市 ④菌1~2虫0 品種:スパ・アガ、他



45 500g(S-2L混) 玉ねぎ 240円(¥259円) **46 1kg(S-2L混) 玉ねぎ** 480円→(¥518円) **423円**(¥457円) **お値打ち!**

ふつうの玉ねぎより水分があり辛さ控えめで、生食向き。酢の物・和え物にも。



あすか 奈良県五條市 ④菌1-3虫0 (奈良県の一般栽培15回) 品種:くれない、湘南レッド **47 赤玉ねぎ** 500g **258円**(¥279円) **NEW!**

ザ・台所の定番野菜!皮と実の間に栄養があるので、皮ごとお使いください。厚くむいてフライにするのもおすすめ。

長崎有機農業研究会 長崎県南島原市 ④菌0-1虫0 品種:ニシユタカ



48 500g(S-2L混) じゃがいも 275円(¥297円) **49 1kg(S-2L混) じゃがいも** 550円→(¥594円) **508円**(¥549円) **お値打ち!**

風味しっかり、おいしいニンジン。皮ごと料理やジュースにお使いください。長崎有機農業研究会 長崎県南島原市 ④菌0虫0 品種:ベータリッチ



50 500g(S-2L) にんじん 297円(¥321円)

51 1kg(S-2L) にんじん 594円→(¥642円) **554円**(¥598円) **お値打ち!**

今の時期、保存は洗ってから冷蔵庫に入れ、早めにお使いください。



天野グループ 愛知県安城市 ④菌0虫1 **52 500g 天野さんのにんじん** 250円(¥270円)

53 1kg 天野さんのにんじん 480円→(¥518円) **428円**(¥462円) **お値打ち!**

基本的に小ぶり、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 ④菌0虫0 品種:三太郎ほか **54 無農薬大根(葉なし)** 1本 **340円**(¥367円) **今週限り!**

「冷めてもいい焼きいも」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 ④菌0虫0 品種:紅東、ひめあやか **55 500g さつまいも** 480円→(¥518円) **423円**(¥457円) **お値打ち!**

56 1kg さつまいも 698円→(¥754円) **646円**(¥698円) **お値打ち!**

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



中村農園 福岡県久留米市 ④菌0虫0 品種:柳川理想 **57 ごぼう** 200g **329円**(¥355円)

薬味に欠かせないしょうが。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 ④菌0虫0 **58 しょうが** 100g **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。



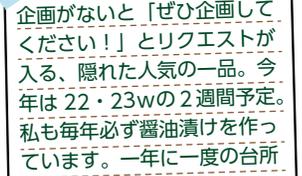
あすか 奈良県五條市 ④菌2虫3-4 **59 大葉** 10枚 **174円**(¥188円)

初夏のさわやかなジャパニーズ・スパイス。ゆでてアク抜きし、冷凍して薬味に・塩漬け・醤油漬け・ちりめんとの佃煮などに。加工しておけば日持ちしますよ。



あすか 奈良県五條市 ④菌0虫0 **60 若山椒の実(生)** 40g **282円**(¥305円)

企画がないと「ぜひ企画してください!」とリクエストが入る、隠れた人気一品。今年は22・23wの2週間予定。私も毎年必ず醤油漬けを作っています。一年に一度の台所仕事を楽しくください!(農産担当もり)



61 にんにく(乾燥) 50g (約1~2玉) **280円**(¥302円) **NEW!**

料理の美味しさをぐーんとアップ!栄養豊富で、がん予防に効果のある食材「デブイナーフーズ」のトップ1といわれます。生産者グループあすか 奈良県五條市



④菌0虫0 (和歌山県産) **62 キのこいろいろパック5種** 1セット **683円**(¥738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! パイオコスモ神奈川伊勢原市 ④菌0虫0 無農薬



【内容】えのき50g・まいたけ50g・ぶなしめじ100g・生しいたけ3枚・なめこ75g **63 黒あわび茸入りこ4種セット** 1セット **544円**(¥588円)

独特のこりこり食感がおいしい「黒あわび茸」入り(割れ混ぜり)。



パイオコスモ 神奈川伊勢原市 スポット ④菌0虫0 無農薬 **64 原木生しいたけ** 100g **318円**(¥343円)

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。



パイオコスモ 広島県・熊本県・三重県・北海道のいづれか ④菌0虫0 無農薬 **65 2P 原木生しいたけ** 100g×2 636円→(¥687円) **600円**(¥648円) **お値打ち!**

シャキシャキした歯ごたえとほんのりした甘み、独特の風味。



パイオコスモ 長野県南安曇郡 ④菌0虫0 無農薬 **66 えのき** 100g **146円**(¥158円)

和・中・イタリアンなどどんな料理にも活躍!



パイオコスモ 長野県上伊那郡 ④菌0虫0 無農薬 **68 ぶなしめじ** 100g **198円**(¥214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。



パイオコスモ 北海道松山郡 ④菌0虫0 無農薬 **70 まいたけ** 100g **338円**(¥365円)

アワビに似た独特のシャキッとした歯ごたえと香りが美味。



パイオコスモ 鳥取県八頭郡 ④菌0虫0 無農薬 **71 エリンギ** 100g **289円**(¥312円)

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。



パイオコスモ 長野県長野市 ④菌0虫0 無農薬 **72 ふぞろいエリンギ** 150g **271円**(¥293円)

風味が濃いのでサラダや炒め物にどうぞ。※軸付き



パイオコスモ 岡山県瀬戸内市または静岡県富士市 ④菌0虫0 無農薬 **74 ホワイトマッシュルーム** 100g **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◎。



パイオコスモ 山形県 ④菌0虫0 無農薬 **75 ブラウンマッシュルーム** 70g **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。



パイオコスモ 長野県飯田市 ④菌0虫0 無農薬 **76 はなびらたけ** 80g **402円**(¥434円)

三恵食品 福岡県八女市



たけのこ(鹿児島・熊本・福岡・高知・香川県産) ④菌150日 **77 スライス** 150g **562円**(¥607円)

お米
ザ・日本人の主食!基本のお米は化学肥料&栽培時の農薬不使用、生産者自ら生産・精米・出荷を手がけたものを扱います。
◆収穫後の管時に燻蒸処理などしていないので、気温が上がると虫が発生することがあります。夏場はペットボトルなどに入れ、冷蔵庫で保管ください。
◆農家さん単位の選別のため、選別は厳しくないものもあります。特に黒・茶色の米が混入することもありますのでご了承ください。
松風農園 愛知県犬山市 ④除0殺菌0殺虫0 品種:春香 **79 犬山の黒米** 200g **570円**(¥616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保全に取り組んでいます。品種は数種をブレンドし、美味しく仕上げています。除草剤1回使用でリーズナブルにお届けします。

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

杉浦さんのお米

- 80 玄米2kg 1,204円(1,300円)
82 七分米2kg 1,343円(1,450円)
84 白米2kg 1,343円(1,450円)

- 81 玄米5kg 2,870円(3,100円)
83 七分米5kg 3,239円(3,498円)
85 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

- 86 玄米(有機栽培)2kg 1,850円(1,998円)
87 玄米(有機栽培)5kg 4,150円(4,482円)
88 七分米(有機栽培)2kg 2,000円(2,160円)
89 七分米(有機栽培)5kg 4,500円(4,860円)
90 白米(有機栽培)2kg 2,000円(2,160円)
91 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

- 92 6個 388円(419円)
93 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

- 94 2個 138円(149円)
95 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しパックにしました。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:うずら卵(愛知県産)・食塩 120日 アレルギー 卵

- 96 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

飛騨高山の6軒の限定農家が分別生産流通管理済み飼料で育てた牛のミルク。ビンの上に浮かぶ甘い濃厚なクリームが人気です。

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。

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。

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。

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 原材料:生乳(四日市酪農/三重県/分別生産流通管理済み飼料)・ビートグラニュー糖(北海道)・シード菌(デンマーク)

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さと酸味が生きています。

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

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糖プリンです。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。

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

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。

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どうぞ。

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

12mmのダイズ状にカットしたチェダーチーズ。ほのかな酸味がワインによく合います。

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。

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

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

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。

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)

お子さまからお年寄りまで、おいしく食べられるようソフトに仕上げました。「ミミもパサつきがなく美味しい」と好評です。

プレマ天然酵母 角食パン・5枚切 356円(385円)

ふわ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。

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。

外皮は柔らかく、内側はふんわり焼けたこぼれやすいタイプのバケット。斜めスライスして軽くトーストするとさらにおいしい!

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。

もちもち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!

甘さ控えめのあんこをたっぷり包んだ、シンプルな「あんパン」。

野菜の甘みと適度なスパイスさがほどよいオイシサ。

甘酸っぱいレーズンとシナモンの香りがベストマッチ。

スポット
原材料:基本材料・有機レーズン・有機シナモン・天然酵母・有機シナモン
㊤ 4日 ㊤㊤㊤㊤

126 シナモン・レーズン
100g×2 485円(㊤524円)

2種類的全粒粉に、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 ㊤㊤㊤㊤

131 キャンパーニュ・ノア
280g 420円(㊤454円)

くるみとレーズンがぎゅーりと詰まった、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 ㊤㊤㊤㊤

137 パン・オ・ノア
320g 420円(㊤454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

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

スポット
原材料:基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGアプリコット・OGくるみ・黒こしょう
㊤ 5日 ㊤㊤㊤㊤

132 杏と黒こしょうのキャンパーニュ
250g 420円(㊤454円)

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小麦粉・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 ㊤㊤㊤㊤

127 湯種食パン
520g 420円(㊤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 ㊤㊤㊤㊤

133 米粉パン
2個 280円(㊤302円)

オーガニックと自家製オレンジピ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)・ノンアルミベーキングパウダー・バター・紅茶葉(アールグレイ)・自家製オレンジピール・OGオレンジピール
㊤ 5日 ㊤㊤㊤㊤

139 石窯スコーン 紅茶&オレンジ
3個 360円(㊤389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 ㊤㊤㊤㊤

128 湯種レーズン食パン
330g 340円(㊤367円)

129 湯種レーズン食パン(大)
540g 520円(㊤562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小麦粉・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・小豆・粗糖
㊤ 5日 ㊤㊤㊤㊤

134 よもぎあんぱん
110g 240円(㊤259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 ㊤㊤㊤㊤

140 ココナツサブレ
6個 420円(㊤454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一品。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 ㊤㊤㊤㊤

135 ヘーゼルナッツロール
100g 260円(㊤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 ㊤㊤㊤㊤

136 石窯ベーグル・ブルーベリー
2個 340円(㊤367円)

甘酸っぱいオーガニックレーズンをごまサラダ油仕立てのクラッカーでサンドしました。

スポット
原材料:基本材料・OGレーズン・粗糖・ごま油
㊤ 30日 ㊤㊤㊤㊤

141 レーズンクラッカー
7枚 420円(㊤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 ㊤㊤㊤㊤

142 米粉のマフィン(ごま)
2個 520円(㊤562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。

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 ㊤㊤㊤㊤

144 東白川村の寄せ豆腐
300g 306円(㊤330円)

大豆の甘みがおいしい大人気の絹豆腐。

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 ㊤㊤㊤㊤

145 東白川村の絹豆腐
300g 210円(㊤227円)

大豆の甘みとじり込んだ、しっかり固めの木綿豆腐。

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 ㊤㊤㊤㊤

146 東白川村のもめん豆腐
300g 208円(㊤225円)

超濃厚な豆乳で作った貴重な豆腐です。少し温めて出汁醤油や甘味噌・めんつゆをかけて食べるのとよりいっそう美味。

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 ㊤㊤㊤㊤

147 東白川村のくみあげ豆腐
300g 330円(㊤356円)

ソフトな食感と豆の甘さをじっくり味わっていただけます。どんなドレッシングにも合わせやすいお豆腐。

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 ㊤㊤㊤㊤

148 豆庵もめん豆腐
300g 353円(㊤381円)

北海道産大豆を100%使用した風味豊かな充填豆腐です。消泡剤は不使用、天然にがり100%使用しています。賞味期限が長く、食べきりの150gが3個のお得で便利なパックです。

毎週
原材料:大豆(国産/分別生産流通管理済み)・豆腐用凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム(にがり))
㊤ 20日 ㊤㊤㊤㊤

149 北海道産大豆の充填豆腐
150g×3 302円(㊤326円)

豆の甘さと油の良質さが感じられる油揚げ。旨みがつまっているので、少量刻んで入れるだけで、料理の味だしになります。冷凍しておき、凍ったまま刻んで使えて、本当に重宝します!!

毎週
原材料:大豆(国産/契約栽培)・海精にがり・菜種油
㊤ 18日 ㊤㊤㊤㊤

150 2枚(約50g×2) 248円(㊤268円)

圧搾一番搾りの菜種油で揚げてあり、ふわ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!

毎週
原材料:大豆(国産)・菜種油・塩化マグネシウム(にがり)サイズ:約18×8cmほど
㊤ 5日 ㊤㊤㊤㊤

152 国産100%浮かし揚げ(油揚げ)
2枚 209円(㊤226円)

出来上りの形がよくない揚げを使いたくありません。そのまま、お味噌汁の具や煮物などに使えて重宝します。

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 ㊤㊤㊤㊤

153 国産浮かし揚げのきざみ
70g 183円(㊤198円)

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

毎週
原材料:大豆(国産/特別栽培)・海精にがり・菜種油
㊤ 6日 ㊤㊤㊤㊤

154 豆庵厚揚げ
1枚(約240g) 409円(㊤442円)

木綿豆腐を水切りして菜種油で揚げました。豆の旨みが詰まっています。美味。パック入り。

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 ㊤㊤㊤㊤

155 東白川村の厚あげ
1枚(約250g) 291円(㊤314円)

絹ごしのように口当たりよくふわわり仕上げました。ヤマキ自慢の豆腐を贅沢に使ったがんと生地に、野菜・きのこ・山芋・えびなどの具がぎゅーり。煮ても、おだしで煮込んでも美味。

毎週
原材料:大豆(国産/特別栽培)・にんじん(埼玉産)・しめじ(長野県産)・えび(静岡県産)・昆布(北海道産)・塩・山芋・海精にがり・菜種油
㊤ 6日 ㊤㊤㊤㊤

156 豆庵の絹ごしがんも
2個(約75g×2) 412円(㊤445円)

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

毎週
原材料:国産大豆(岐阜県産/菌0虫0)・湧水
㊤ 3日 ㊤㊤㊤㊤

157 東白川村の豆乳
500cc 285円(㊤308円)

国内産特別栽培の大豆と「神泉水」で作った豆乳。濃厚ながらもすっきりとした味わいで、豆乳が苦手な方にも飲みやすい。

毎週
原材料:豆乳(大豆/特別栽培)
㊤ 9ヶ月 ㊤㊤㊤㊤

158 豆乳で元気(パック入豆乳)
125ml 187円(㊤202円)

こん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。

毎週
原材料:こんやく芋(広島県産/有機栽培)・こんやく芋精粉(群馬県産/有機栽培)・水酸化カルシウム
㊤ 60日 ㊤㊤㊤㊤

159 ケース(125ml×24)
4,488円(㊤4,847円)

国内産特別栽培の大豆をやわらかく茹でました。そのまま、サラダ、スープ、カレーに加えたり、あらゆる料理にすぐ使えます。

毎週
原材料:大豆(北海道産/トヨムスメ/特別栽培)
㊤ 180日 ㊤㊤㊤㊤

160 国産大豆水煮(さわやか)
200g 249円(㊤269円)

北海道産の小豆(エリモ種)を、調理しやすいようやわらかく茹でました。大粒で風味があり美味しい小豆です。赤飯、自家製あんこ作りどうぞ。

毎週
原材料:小豆(北海道産/エリモ種)
㊤ 180日 ㊤㊤㊤㊤

161 あずきの水煮
150g 368円(㊤397円)

表面はカラッと中は柔らかく揚げました。ノーカットですので、半分もしくは斜めにカットしてお使いください。

毎週
原材料:油揚げ・粗糖・有機丸大豆醤油・風味原料(かつおぶし・うだかつおぶし・さばぶし・かつおぶしエキス)・食塩・本みりん・いしる・にがり
㊤ 75日 ㊤㊤㊤㊤

162 国産大豆のやわらか味付稲荷
4枚(8個分) 449円(㊤485円)

こんやく

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。

毎週
原材料:こんやく芋(広島県産/有機栽培)
㊤ 60日 ㊤㊤㊤㊤

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

毎週
原材料:こんやく芋(群馬県産/有機栽培)・水酸化カルシウム
㊤ 60日 ㊤㊤㊤㊤

164 手造り生芋こんやく(板)
280g 300円(㊤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。

毎週
原材料:こんやく芋(広島県産/有機栽培)・水酸化カルシウム
㊤ 60日 ㊤㊤㊤㊤

165 手造り生芋糸こんにやく
250g 300円(㊤324円)

こん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。

毎週
原材料:こんやく芋精粉(群馬県産/有機栽培)・水酸化カルシウム・海草粉末
㊤ 60日 ㊤㊤㊤㊤

166 板こんにやく
250g 210円(㊤227円)

積翠食品 岐阜県各務原市 毎週

原材料: こんにやく 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

167 糸こんにやく(黒)
200g **210円**(¥227円)

原材料: こんにやく 芋精粉(群馬県産いも/有機栽培)・水酸化カルシウム
◎ 60日

168 糸こんにやく(白)
200g **210円**(¥227円)

青のりの香りと色がさわやか、しこしの食感、ツルツとした歯触りが美味です。

積翠食品 岐阜県各務原市 スポット

夏季限定

原材料: こんにやく 芋精粉(群馬県産) (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

169 さしみこんにやく
80g×2 **233円**(¥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。

金子製麺
神奈川県足柄上郡

原材料: 国産小麦粉(農林61号・キタホナミ)・再製天日塩
◎ 150日 **アレルギー** 関

細く繊細な中に力強さを感じるそうめん。休日のお家でのお昼に!

185 季穂 全粒粉そうめん
240g **260円**(¥281円)

全粒粉で作った、ヘルシーな冷麦。香ばしい風味が食欲をそそります。

186 季穂 全粒粉ひやむぎ
240g **260円**(¥281円)

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

原材料: 小麦粉(福岡県産・北海道産・三重県産)・塩・馬鈴薯澱粉・サゴ椰子澱粉 ※つゆは付いておりません
◎ 20日 **アレルギー** 関

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

群馬県の契約農家が無農薬栽培した小麦を自家挽きた、香り豊かな全粒粉を配合して作り、自然乾燥で仕上げました。小麦の風味と栄養価が生きています。

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD

原材料: 国産小麦粉(一部自家製粉)・塩
◎ 150日 **アレルギー** 関

180 田舎うどん(全粒粉)
240g **234円**(¥253円)

国産そばが持つ香り・風味を最大に引き出せるよう、石臼荒挽き粉を絶妙にブレンドし、「水まわし」重視で作られた、極上の生そば(そば6・小麦4)。そば本来のコシと香りをお楽しみください。

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD

原材料: そば(北海道産)・小麦粉(北海道産)・塩・小麦タンパク・加工澱粉(サゴ椰子澱粉・馬鈴薯澱粉) つゆ: 醤油(大豆・小麦)・調味原料(かつお節エキス)・てんさい糖・発酵調味料・塩 ◎ 20日 **アレルギー** 関 関 関

171 季穂・生そば 石臼粗挽きそば つゆ付
(130g×つゆ40g)×2食 **593円**(¥640円)

最近では珍しい「せいろ蒸し」で作った、弾力のある焼きそば麺。たっぷり野菜やシーフード、お肉などを加えてどうぞ。味付けは塩やお好みのソースで、中華あんを絡めて「あんかけ焼きそば」も美味。

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD

原材料: 国産小麦粉・天然かん水(中国産)・塩 ◎ 20日 **アレルギー** 関

172 神名のせいろ麺(ソースなし)
150g×2 **313円**(¥338円)

こしのある食感ともっちり麺が食べ応え抜群! あっさりだけど旨みの強い添付のツユはたっぷりの具と合わせてちょうど良くらくい。おろしうんとやサラダうどんが美味しくできます・・・

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD

原材料: 小麦粉・塩・でん粉 つゆ: 醤油・風味原料(いわし節・サバ節・むろあじ節かつお節)・砂糖・発酵調味料・かつお節だし・食塩(原料の一部に小麦含む) ◎ 20日 **アレルギー** 関 関

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

原材料: 国産小麦粉・食塩・天然かん水(中国産)・水・デンプン(打ち粉) スープ: 醤油(大豆・小麦)・りんご酢・砂糖・植物油(菜種油・ゴマ油)・りんご果汁・食塩・糖蜜(てんさい糖)・ポークエキス・チキンエキス・魚介エキス
◎ 20日 **アレルギー** 関 関

188 日本の中華麺/冷やし中華 醤油味(生/スープ付)
120g×2 **434円**(¥469円)

本醸造醤油を使用し、ごまの風味、リンゴ酢の酸味ですっきりとした味わいに仕上げています。暑い季節に食欲をそそる逸品です。

原材料: 小麦粉・食塩・デンプン(打ち粉)・かん水 スープ: 醤油・リンゴ酢・砂糖・ねりごま・植物油(なたね油・ポークエキス・ごま)食塩 ◎ 20日 **アレルギー** 関 関

189 日本の中華麺/冷やし中華ごまだれ味(生/スープ付)
120g×2 **452円**(¥488円) **NEW!**

群馬県の契約農家が無農薬栽培した小麦を自家挽きた、香り豊かな全粒粉を配合して作り、自然乾燥で仕上げました。小麦の風味と栄養価が生きています。

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD

原材料: 国産小麦粉(一部自家製粉)・塩
◎ 150日 **アレルギー** 関

181 季穂全粒粉きしめん
240g **234円**(¥253円)

コクがあるのに後味スッキリ。

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

174 醤油(生) **387円**(¥418円)

ラー油の効いたさっぱり塩味。

原材料: 共通原材料、スープ【チキンブイヨン、魚介エキス、植物油】

175 しお(生) **420円**(¥454円)

上品でコクのある味噌スープ。

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

176 味噌(生) **420円**(¥454円)

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

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD

原材料: 小麦粉・天然かん水(中国産)・食塩・デンプン(打ち粉) スープ: ポークエキス・チキンエキス・醤油・豚脂・砂糖・酵母エキス・食塩・にんにく・ごま・いわし煮干・鰹節粉末・濃粉・香辛料 ◎ 20日 **アレルギー** 関 関

177 鯉醤油つけ麺(生/タレ付)
150g×2 **437円**(¥472円)

風味豊かな小麦の香りとモチモチの食感が美味しいの秘訣! 茹で時間が90秒と短いのも嬉しいポイントです。お好みのソースでお楽しみください。

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD

原材料: 小麦粉(カナダ産)・国産小麦粉(カナダ)・塩・卵白・でん粉 ◎ 20日 **アレルギー** 関 関

178 生スパゲッティー
179 生フェットチーネ
各150g×2 **317円**(¥342円)

群馬県の契約農家が無農薬栽培した小麦を自家挽きた、香り豊かな全粒粉を配合して作り、自然乾燥で仕上げました。小麦の風味と栄養価が生きています。

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD

原材料: 国産小麦粉(一部自家製粉)・塩
◎ 150日 **アレルギー** 関

182 地粉ぎょうざの皮
20枚 **219円**(¥237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。

原材料: 国産小麦粉・塩(室戸沖深層水使用)・でん粉・イオン水 ◎ 14日 **アレルギー** 関

184 もちぷり餃子の皮
20枚 **252円**(¥272円)

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

岐阜 オーガニックフーズ 毎週

原材料: 豚肉(国産)・岩塩(ドイツ)・黒砂糖・醤油・みりん・羊腸(ニュージーランド)・香辛料(マレーシア・インドネシア他)
◎ 3ヶ月 **アレルギー** 関 関

中山道プレーンソーセージ
191 1P
80g **393円**(¥424円)
192 2P
80g×2 **745円**(¥805円)

群馬県の契約農家が無農薬栽培した小麦を自家挽きた、香り豊かな全粒粉を配合して作った平麺です。小麦の旨みをしっかりかみしめて味わってください。

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD

原材料: 国産小麦粉(一部自家製粉)・塩
◎ 150日 **アレルギー** 関

181 季穂全粒粉きしめん
240g **234円**(¥253円)

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

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD

原材料: 国産小麦粉塩(室戸沖深層水使用)・でん粉・イオン水 ◎ 14日 **アレルギー** 関

182 地粉ぎょうざの皮
20枚 **219円**(¥237円)

生タイプなので、やわらかい食感が揚がります。18cm角。

金子製麺 神奈川県足柄上郡 B週

原材料: 国産小麦粉・塩(室戸沖深層水使用)・でん粉・イオン水 ◎ 14日 **アレルギー** 関

183 地粉春巻きの皮
10枚 **319円**(¥345円)

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

金子製麺 神奈川県足柄上郡 B週

原材料: 国産小麦粉・塩(室戸沖深層水使用)・でん粉・イオン水 ◎ 14日 **アレルギー** 関

184 もちぷり餃子の皮
20枚 **252円**(¥272円)

中山道ハム
岐阜オーガニックフーズ

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

原材料: 豚肉(国産)・岩塩(ドイツ)・黒砂糖・醤油・みりん・羊腸(ニュージーランド)・香辛料(マレーシア・インドネシア他)
◎ 3ヶ月 **アレルギー** 関 関

中山道プレーンソーセージ
191 1P
80g **393円**(¥424円)
192 2P
80g×2 **745円**(¥805円)

群馬県の契約農家が無農薬栽培した小麦を自家挽きた、香り豊かな全粒粉を配合して作り、自然乾燥で仕上げました。小麦の風味と栄養価が生きています。

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD

原材料: 国産小麦粉(一部自家製粉)・塩
◎ 150日 **アレルギー** 関

182 地粉ぎょうざの皮
20枚 **219円**(¥237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 毎週

原材料: 豚肉(国産)・ゴダーチーズ(オランダ)・塩(ドイツ岩塩)・藻塩(国産)・黒砂糖・醤油・みりん・羊腸(ニュージーランド)・香辛料(マレーシア・インドネシア他)
◎ 3ヶ月 **アレルギー** 関 関 関

中山道チーズソーセージ
193 1P
80g **426円**(¥460円)
194 2P
80g×2 **809円**(¥874円)

煙燻していないので、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分焼いてお召上がりください。粒マスタードとの相性抜群です。

岐阜 オーガニックフーズ 毎週

原材料: 豚肉(国産)・岩塩・黒砂糖・香辛料(マレーシア・インドネシア他)・醤油・みりん・羊腸(ニュージーランド) ◎ 3ヶ月 **アレルギー** 関 関

195 中山道ブラートヴルスト
80g **426円**(¥460円)

焼き過ぎず、ジューシーなベーコンを味わってください。

岐阜 オーガニックフーズ 毎週

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

196 中山道生ベーコンスライス
60g **426円**(¥460円)

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

岐阜 オーガニックフーズ 毎週

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

197 中山道ローズハム
60g **426円**(¥460円)

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町

パークシャー × デュロック種 飼育期間/平均 210~240日 飼料/穀類(トウモロコシ、大麦)・大豆油かす・そうこう類(米ぬか、酒かす)・乾燥おから・りんごジュース絞りかす他(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。

健康的な豚肉ならではの、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。

ジュース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!

ヒレと並ぶ極上の部位。味噌焼き、ショウガ焼きがこぼれやすくおすすめです。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 毎週

豚ロース肉 ◎ 60日

199 ローススライス さんさん豚
180g **912円**(¥985円)

コクのある濃厚な味わい。ソテー、煮込み、野菜巻きなどあらゆる料理に。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 毎週

豚肩ロース肉 ◎ 60日

200 肩ローススライス さんさん豚
180g **860円**(¥929円)

最も食べやすい部位で、煮物や炒め物などあらゆる調理にお使いいただけます。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 毎週

豚モモ肉 ◎ 60日

201 モモスライス さんさん豚
180g **821円**(¥887円)

ほのかな甘みがあり、使いやすい部位。炒め物や煮物にもどうぞ。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 毎週

豚各部位 ◎ 60日

202 小間切れ さんさん豚
180g **853円**(¥921円)

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 毎週

豚バラ肉 ◎ 60日

203 バラスライス さんさん豚
180g **799円**(¥863円)

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 毎週

豚バラ肉 ◎ 60日

204 焼肉バラカルビ さんさん豚
180g **821円**(¥887円)

ハンバーグ、ギョウザ、肉団子、炒め物などにも、幅広くお使いください。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 毎週

豚肉各部位ミックス ◎ 60日

205 ミンチ肉 さんさん豚
180g **780円**(¥842円)

柔らかい肉質はとってもジューシー。ほのかな甘みも◎

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 毎週

豚ロース肉 ◎ 60日

206 とんかつ用ロース さんさん豚
2枚(約180g) **943円**(¥1,018円)

一口サイズの角切り。ことごと蒸しむほどにじゅわっと深まる味わいは、カレー、シチューに最適。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 毎週

豚モモ肉 ◎ 60日

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

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 B週

◎ 180日 **アレルギー** 関 関

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

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

209 辛口
各180g **667円**(¥720円)

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

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

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

209 辛口
各180g **667円**(¥720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、シンプルにお召し上がりください。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)

【完全変態】

やまあい村の土地は戦後開拓された、蚕産業の為の桑の木畑でした。桑の木は少しでも根っ子が残っていると生えてくるとても強い植物な為、今も生えています。

さすがに蚕は家畜化され、自然界では生きていけない生き物であるため、残っていませんが、似た昆虫たちが葉っぱを食べに来ます。これはチャイロキリガの幼虫。

一般的には果樹の葉や実を食い荒らす害虫です。農業は周囲にいる虫や植物たちの役割や生態を把握する必要があるため(利用したり減らしたり駆除したり)、農家さんは野草や虫や動物に詳しい人が多いです。

夏休みの研究にお困りの方は、知り合いの農家さんや田畑をされているおじいちゃんおばあちゃんに相談してみるのも手かもしれません。



はれとどきはしるぶた by やまあい村 武藤勝典

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**
260 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**
261 走る豚/小間スライス
200g
920円⇒
910円(¥983円)

赤身と脂身が適度に入ったジューシーな味わいです。



熊本・やまあい村 **スポット**
262 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。



熊本・やまあい村 **スポット**
263 走る豚/赤身ミンチバラ凍結
300g
992円⇒
960円(¥1,037円)

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**
252 走る豚/ローススライス
200g
998円⇒
978円(¥1,056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です。



熊本・やまあい村 **スポット**
253 走る豚/バラブロック
300g
1,285円⇒
1,272円(¥1,374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**
254 走る豚/肩ロースブロック
400g
2,180円⇒
2,136円(¥2,307円)

あっさりとした味わいとやわらかい肉質が特徴。どんな食材ともよく合います。



熊本・やまあい村 **スポット**
251 走る豚/ももスライス
200g
857円⇒
848円(¥916円)

赤身と脂身の絶妙なバランスの豚肩ロース。幅広い料理にご活用いただけます。



熊本・やまあい村 **スポット**
255 走る豚/肩ローススライス
200g
1,128円⇒
1,116円(¥1,205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**
256 走る豚/肩ロース生姜焼き用
200g
1,128円⇒
1,116円(¥1,205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**
257 走る豚/バラ焼肉用
200g
948円⇒
938円(¥1,013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くスライスしました。



熊本・やまあい村 **スポット**
258 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**
259 走る豚/スペアリブ
200g
785円⇒
777円(¥839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、苺すま、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、ソーマシチン、とうもろこしグルテン、無水ケイ酸粗飼料、牧草(熊本産)、稲わら(熊本産) ※配合飼料の大麦やとうもろこし等の穀物類は米国や蒙州産などで、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!

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**
265 マザービーフ/ミンチバラ凍結
200g
1,029円⇒
896円(¥968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。



熊本・菊池農場 **毎週**
266 マザービーフのハンバーグ
120g
633円⇒
600円(¥648円)

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



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

モモ、ウデ、バラなどの部位を使っています。様々な料理に使って便利です。



熊本・菊池農場 **毎週**
268 マザービーフ/万能小間
200g
1,230円(¥1,328円)



マザービーフの柔らかい部位ロース、肩ロースを使用。旨味絶品です!



熊本・菊池農場 **毎週**
269 マザービーフ/特選すき焼き用
200g
1,977円(¥2,135円)

あっさりとした味わいが特徴。低カロリーで高タンパクのヘルシーな部位です。



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

マザービーフ60%、走る豚40%配合の合挽きミンチです。



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

マザービーフ本来の美味しさや食感を味わえるよう粗挽きにしました。



熊本・菊池農場 **毎週** **スポット** **バラ凍結**
272 マザービーフ/粗引きミンチバラ凍結
200g
1,029円(¥1,111円)

国産牛肉【健康あか牛】



菊池農場 熊本県菊池市
あか牛は褐毛(あかげ)和種という四大和牛の一種で、やわらかいブラウンの毛色、良質なたんぱく質が豊富で、脂肪もさらっとしています。赤身の上品な味わいが特長です。

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

飼料: 大麦、とうもろこし、加熱処理とうもろこし、加熱処理大豆、ふすま、コーングルテンフィード、麦ぬか、大豆あぶら粕、炭酸カルシウム、アルファルファミール、食塩、糖蜜、ソーマチン、とうもろこしグルテン、無水ケイ酸
粗飼料: 牧草(熊本産)、稲わら(熊本産) ※配合飼料の大麦やとうもろこし等の穀物類は米国や豪州産などで、作物や価格によって産地が変動します。
精肉加工: (株)共同熊本ミートセンター(熊本県菊池市)

熊本・菊池農場
健康あか牛
SALE!

脂肪の多いバラ肉は、野菜など他の具材を美味しくします。



熊本・菊池農場 **週** 毎週 **eco** プライス
274 健康あか牛/バラスライス
200g
1,264円⇒ **1,138円**(~~1,229円~~)

サシの入りやすい部位です。肉巻き、すき焼きにどうぞ!



熊本・菊池農場 **週** スポット
275 健康あか牛/肩ローススライス
200g
2,290円⇒ **2,188円**(~~2,363円~~)

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



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

柔らかく、味の濃い部位です。



熊本・菊池農場 **週** 毎週
277 健康あか牛/ローススライス
200g **2,590円**(~~2,797円~~)

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



熊本・菊池農場 **週** スポット
278 健康あか牛/サイコロステーキ
200g **2,193円**(~~2,368円~~)

柔らかいリブロース、肩ロースが中心になります。



熊本・菊池農場 **週** 毎週
279 健康あか牛/すき焼き用
200g **1,893円**(~~2,044円~~)

肉の味がしっかりしたモモ肉です。肉巻きや細切りにしてチンジャオロースーにどうぞ。



熊本・菊池農場 **週** 毎週
280 健康あか牛/モモスライス
200g **1,850円**(~~1,998円~~)

モモ、カタなどをしゃぶ用に薄くスライスしてあります。お徳用です。



熊本・菊池農場 **週** 毎週
281 健康あか牛/しゃぶ用
200g **1,937円**(~~2,092円~~)

濃厚なバラ肉を中心にしました。網焼きで脂肪を落として美味しく食べましょう。



熊本・菊池農場 **週** 毎週
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 **週** 毎週 **180日**
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 **週** 毎週 **180日**
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 **週** 毎週 **180日**
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 **週** スポット **180日**
287 赤地鶏/ぶつ切り
300g **679円**(~~733円~~)

赤地鶏の手羽元を調理しやすいように骨を抜き小肉に切り分けました。唐揚げにしても、そのまま焼いても手羽元の旨味がお楽しみいただけます。



和歌山・小坂農園 **週** 隔週BD **180日**
291 赤地鶏/手羽元せせり
200g
702円⇒ **660円**(~~713円~~)

塩麹・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 **週** 毎週 **180日**
288 赤地鶏/正肉
300g **859円**(~~928円~~)

肉厚でふわつとやわらかく上品な味わい。ダイエットにもおすすめ!



和歌山・小坂農園 **週** 毎週 **180日**
289 赤地鶏/ささみ
200g **643円**(~~694円~~)

ボリュームがあり肉汁もたっぷり! 煮付けや揚げものBBQにもオススメです。



和歌山・小坂農園 **週** 隔週BD **180日**
290 赤地鶏/手羽先
300g **591円**(~~638円~~)

鮮度を一番実感していただける部位。鉄分が豊富で女性にオススメです。



和歌山・小坂農園 **週** 毎週 **180日**
292 赤地鶏/キモ
200g
492円⇒ **465円**(~~502円~~)

臭みがなく、コリコリとした食感が人気です。薄くスライスして炒めたり、さっと茹でて酢の物に!



和歌山・小坂農園 **週** スポット **180日**
293 赤地鶏/砂ずり
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!



バラ凍結
和歌山・小坂農園 **週** 毎週 **180日**
294 赤地鶏/ももミンチバラ凍結
300g **941円**(~~1,016円~~)

ムネ肉100%。鶏の旨味がしっかりとし、脂身の少ないあっさりした味です。



和歌山・小坂農園 **週** 毎週 **180日**
295 赤地鶏/むねミンチ
200g **596円**(~~644円~~)

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



和歌山・小坂農園 **週** スポット **180日** **バラ凍結**
296 赤地鶏/もも肉カット
12切(約300g)
970円⇒ **920円**(~~994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…上品な味わいで小ぶり。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!

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 **週** 毎週
299 天草大王/ムネ肉
150g
603円⇒ **580円**(~~626円~~)

モモ身とムネ身を大き目の一口サイズにカットしてあります。

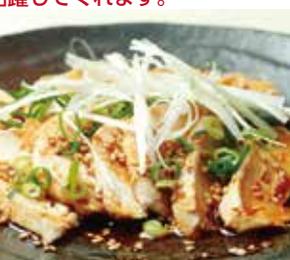


熊本・天草大王公元 **週** 毎週
302 天草大王/ももムネ一口カット
150g
654円⇒ **630円**(~~680円~~)

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



熊本・天草大王公元 **週** 毎週
303 天草大王/スライス
150g
654円⇒ **630円**(~~680円~~)



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 **週** 毎週
298 天草大王/モモ肉
150g **809円**(~~874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、煮込みなどで鶏の旨味が煮汁にしみわたります。



熊本・天草大王公元 **週** 毎週
300 天草大王/手羽先&手羽元
2~3本 **441円**(~~476円~~)

ムネ肉の中でも上質で柔らかい部位。低脂肪・高タンパクなので、ダイエットや胃腸が弱っているときに。



熊本・天草大王公元 **週** 毎週
301 天草大王/ささみ
150g **779円**(~~841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 **週** 毎週
304 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 **週** 毎週
305 天草大王/むねミンチ
150g **647円**(~~699円~~)

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



福岡・大誠食品 **週** スポット
鶏肉(熊本)、野菜(たまねぎ、にんじん)、きくらげ、赤ワイン、しょうがペースト、でん粉、ウスターソース、りんごペースト、にんにくペースト、砂糖、香辛料、ココアパウダー **180日**
306 天草カレー大王
210g **971円**(~~1,049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。

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



熊本・共同ミートセンター **週**
原材料: 鶏肉(九州産)、豚脂、天日塩、きび砂糖、香辛料

311 お弁当ウインナー
110g **430円**(¥464円)

塩と砂糖で充分熟成した後スモークで仕上げています。肉本来の旨みがお楽しみいただける逸品です。



熊本・共同ミートセンター **週**
原材料: 豚ロース肉(熊本)、天日塩、きび砂糖

312 ロースハムスライス
100g **855円**(¥923円)

厳選素材でつくる
おいさと安全を追求した
自立ハム・ソーセージ

SALE!

大人気のベーコンの切り落としです。様々な料理にお役立てください。



熊本・共同ミートセンター **週**
原材料: 豚肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料

308 ベーコン切落とし
100g **615円**(¥664円)

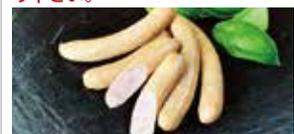
九州産のハーブ鶏のみを使用。豚脂を使用していませんので、癖のない味わいです。



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

309 チキンウインナー
110g **411円**(¥444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

310 ウインナー
110g **654円**(¥706円)

塩と砂糖で充分熟成した後スモークで仕上げたロースハムの切落としです。



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

313 ロースハム切落とし
100g **766円**(¥827円)

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



熊本・共同ミートセンター **スポット**
原材料: 豚肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料

314 ベーコンブロック
200g **1,394円**(¥1,506円)

バラ肉の甘い脂身とピリッと効いた香辛料が癖になる味わいです。



熊本・共同ミートセンター **スポット**
原材料: 豚バラ肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料

315 ベーコンスライス
100g **727円**(¥785円)

肉汁たっぷり！赤牛の旨みがかかりと味わえる贅沢な一品です。



熊本・共同ミートセンター **週**
原材料: 健康あか牛(熊本)、オニオンソーサー、パン粉、卵、牛乳、塩麹、香辛料、食塩

316 健康あか牛生ハンバーグ
100g×2 **814円**(¥879円)

無添加惣菜



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

賞味期限: 180日

走る豚の中華惣菜シリーズ

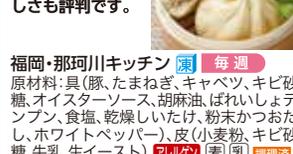
肉汁ジューシーな走る豚がぎっしり詰まったしゅうまいです。ひとつひとつ手作業で丁寧に作っています。



福岡・那珂川キッチン **週** **アレルギー** **肉** **卵** **調理済**
原材料: 具(豚肉、タマネギ、キャベツ、オニオン、白菜、しょうゆ、ごま油、醤油、オニオンソース、粉末かつおだし、ホワイトペッパー)、皮(小麦粉、食塩、澱粉)

走る豚しゅうまい
321 1P 毎週 30g×6 **991円**(¥1,070円)
322 2P スポット 30g×6×2 **1,895円**(¥2,047円)

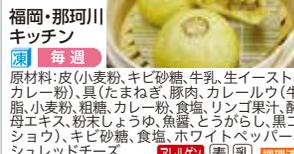
グループ惣菜工場「那珂川キッチン」の自慢中華。完全手づくりで、皮のおいしさも評判です。



福岡・那珂川キッチン **週**
原材料: 具(豚肉、たまねぎ、キャベツ、キビ砂糖、オニオンソース、胡麻油、はれいしょ、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)

318 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！ハズしなしの美味さです！



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、カレールー(牛脂、小麦粉、粗糖、カレー粉、食塩、リンゴ果汁、酵母エキス、粉末しょうゆ、魚露、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

319 走る豚チーズカレーまん
125g×2 **755円**(¥815円)

特性だれにじっくり漬け込むことでムネ肉特有のぱさついた食感を無くし、モモ肉に近いジューシーな食感に仕上げています。



福岡・那珂川キッチン **週** **アレルギー** **肉** **卵** **調理済**
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

国産鶏のキッチンから揚げ
324 1P 200g **607円**(¥656円)
325 2P 200g **1,150円**(¥1,242円)

九州産の厳選した低脂肪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、オニオンソース、和風だし、ホワイトペッパー

326 チキンレンコンボール
200g **705円**(¥761円)

走る豚ミンチに国産のキャベツ、玉ねぎ、大ネギ、にらをたっぷり加えました。



福岡・那珂川キッチン **週**
原材料: 具(豚肉、タマネギ、キャベツ、ニラ、はれいしょ、デンプン、ごま油、醤油、オニオンソース、粉末かつおだし、ホワイトペッパー)、皮(小麦粉、食塩、澱粉)

320 走る豚餃子
18g×8 **828円**(¥894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、オニオンソース、キビ砂糖、ゴマ油、デンプン、白ネギ、椎茸、菜種油、ショウガ、ホワイトペッパー)、皮(小麦粉、食塩、卵白、酢)

323 走る豚春巻
30g×4 **807円**(¥872円)

蒸してマッシュにしたじゃがいもを使って、手作り感いっぱいのハッシュドポテトです。



福岡・那珂川キッチン **スポット**
原材料: ジャガイモ(国産)、パン粉、菜種油、塩、ホワイトペッパー

328 ハッシュドポテト
30g×8 **532円**(¥575円)

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



福岡・那珂川キッチン **スポット**
原材料: ちゃんぽん麺(小麦粉、でん粉、食塩、乾燥卵白、納豆、乾燥わかめ、クチャナシ)、具(キャベツ、もやし、いか、えび、豚肉、ねぎ、人参、椎茸)、スープ(牛乳、醤油、和風だし、塩、菜種油、ごま油、こしょう)

330 博多ちゃんぽん
1人前 **1,180円**(¥1,274円)

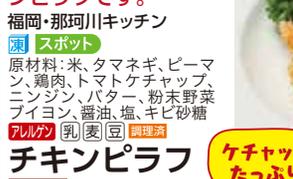
国産鮭と特製ホワイトソースのグラタンです。ホワイトソースにはシリカファームの低温殺菌牛乳、九州産小麦粉、よつ葉バターを使用しています。



福岡・那珂川キッチン **スポット**
原材料: ホワイトソース(牛乳(国産)、小麦粉、玉ねぎ、菜種油、バター、きび砂糖、食塩、ホワイトペッパー)、パスタ、ほうれん草、玉ねぎ、鮭、バター、シュレッドチーズ、食塩、パセリ

331 1P 180g **555円**(¥599円)
332 2P 180g×2 **980円**(¥1,058円)

子供から大人まで大好きなトマトケチャップが美味しい定番のチキンピラフです。



福岡・那珂川キッチン **スポット**
原材料: 米、タマネギ、ピーマン、鶏肉、トマトケチャップ、ニンジン、バター、粉末野菜、醤油、塩、キビ砂糖

334 1P 190g **530円**(¥572円)
335 2P 190g×2 **950円**(¥1,026円)

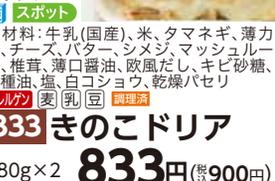
切り干し大根の煮物、豆ひじき、きんぴらごぼうの3種類が、2個ずつお弁当用カップに入っています。



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

339 1P 3種×2 **565円**(¥610円)
340 2P 3種×2×2 **1,010円**(¥1,091円)

国産特別栽培米の和風バターライスの上に、きのこ入りホワイトソースがかかったドリア。シュレッドチーズをたっぷりのせました。



福岡・那珂川キッチン **スポット**
原材料: 牛乳(国産)、米、タマネギ、薄力粉、チーズ、バター、シメジ、マッシュルーム、椎茸、薄口醤油、和風だし、キビ砂糖、菜種油、塩、白コショウ、乾燥パセリ

国産豚ハラムの筋肉を丁寧に下処理し、無添加のケールと合わせてみました。玉ねぎの旨みと豚のこくが先行し、那珂川キッチンオリジナルソースの辛さが通る刺激的なテイストに煮込んだカレーです。



福岡・那珂川キッチン **スポット**
原材料: 豚肉、カレールー(豚脂、小麦粉、砂糖、純粋レシコ、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)、人参、カレー粉、一味唐辛子、大蒜

本場タイのレッドカレーに使用する基本のスパイスを忠実に再現し作り上げた、赤唐辛子が効いたスパイスカレーです。エスニックながら日本人の口に合うような食材を選び、食べやすいようアレンジをしています。



福岡・那珂川キッチン **スポット**
原材料: ココナッツミルク、鶏肉、パプリカ、赤唐辛子、厚揚げ、筍、魚露、オニオンソース、粗糖、レモン汁、塩、大根、クミン、コリアンダーシード、ターメリック、ライムピール

本場タイのグリーンカレーに使用する基本のスパイスを忠実に再現し作り上げた、青唐辛子が効いたスパイスカレーです。レッドカレーよりもさらに辛いカレーがお好みの方におすすめです。



福岡・那珂川キッチン **スポット**
原材料: ココナッツミルク、鶏肉、パプリカ、青唐辛子、厚揚げ、筍、魚露、オニオンソース、粗糖、レモン汁、塩、大根、クミン、コリアンダーシード、ターメリック、ライムピール

和のおかずセットB



甘いコーンがたっぷり。お弁当やお子さんが食べるのにちょうどいいサイズです。



福岡・那珂川キッチン **凍 スポット** **アレルギー** **麦** **乳** **調理済**
 原材料:牛乳、ホールコーン、タマネギ、パン粉、菜種油、衣(パン粉、小麦粉)、薄力粉、菜種油、キヒ砂糖、塩、ホワイトペッパー

コーンクリームコロッケ

341 1P 30g×5 **488円**(¥527円)

342 2P 30g×5×2 **915円**(¥988円)

976円⇒(¥1,054円)

じゃが芋のホクホク感とゴロゴロ感が楽しめるコロッケ。手作りしたようなつかしい仕上がります。



福岡・那珂川キッチン **凍 スポット**
 原材料:ジャガイモ(国産)、タマネギ、薄力粉、パン粉、菜種油、キヒ砂糖、塩、ホワイトペッパー

ポテトコロッケ・ミニ

343 1P 30g×5 **444円**(¥480円)

344 2P 30g×5×2 **845円**(¥913円)

888円⇒(¥959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

お弁当用チキンカツ

348 1P 120g **466円**(¥503円)

349 2P 120g×2 **860円**(¥929円)

932円⇒(¥1,007円)

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



福岡・那珂川キッチン **凍 スポット**
 原材料:じゃがいも(国産)、たまねぎ、鮭、食用菜種油、バター、薄口醤油、食塩、粗糖、乾燥パセリ、ホワイトペッパー

鮭コロッケ・ミニ

345 1P 30g×5 **514円**(¥555円)

346 2P 30g×5×2 **980円**(¥1,058円)

1,028円⇒(¥1,110円)

福岡・那珂川キッチン **凍 毎週**
 原材料:有機スイートコーン(スペイン)

オーガニックホールコーン

350 150g **355円**(¥383円)

無添加惣菜



秋川牧園 山口県山口市
 開放鶏舎でしっかり運動、鶏たちを開放鶏舎で育てるのも、こだわりのひとつです。一般の養鶏は一坪あたり50羽以上をウインドレス鶏舎で育てますが、秋川牧園では一坪あたり35羽程度に制限。日光と自然の風が入る鶏舎の中で、鶏たちはのびのびと育ちます。ストレスを与えない健康的な飼育方によって、ヒヨコのときから抗菌剤、抗生物質を一切与えない無投薬飼育を、日本でいち早く実現しました。

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

秋川牧園の鶏むね肉で作ったからあげです。漬け込んで内部までしっかり下味のついた肉を、さらに自家製たれに漬けてから揚げる二段仕込み製法で、やわらかさとおしさを追求しました。



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

351 こだわりのからあげ

150g **579円**(¥625円)

352 お徳用からあげ

400g **1,235円**(¥1,334円)

1,316円⇒(¥1,421円)

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



山口・秋川牧園 **凍 隔週BD**
 原材料:鶏肉(国産)、食塩、香辛料、衣(パン粉、鶏卵、小麦粉、香辛料、ばれいしよでん粉、食塩、砂糖、カレー粉、山芋パウダー)、揚げ油(なたね油)

355 スパイシーささみカツ

160g **530円**(¥572円)

559円⇒(¥604円)

山口・秋川牧園 **凍 スポット**
 原材料:鶏肉(国産)、清酒、醤油、食塩、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、パプリカ、ホワイトペッパー、パセリ、オレガノ、カレー粉、衣(小麦粉、ばれいしよでん粉、パン粉)、揚げ油(なたね油)

357 フライドチキンチュールップ

500g **1,300円**(¥1,404円)

1,371円⇒(¥1,481円)

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



山口・秋川牧園 **凍 隔週BD**
 原材料:鶏肉(国産)、小麦粉、鶏卵、砂糖、食塩、ばれいしよでん粉、ホワイトペッパー、ガーリックパウダー、衣(パン粉、小麦粉、鶏卵、ばれいしよでん粉、砂糖、食塩、ブラックペッパー)、揚げ油(なたね油)

353 こだわりのチキンナゲット

200g **600円**(¥648円)

354 お徳用チキンナゲット

400g **1,141円**(¥1,232円)

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



山口・秋川牧園 **凍 隔週BD**
 原材料:鶏肉(国産)、鶏砂肝、つなぎ(鶏卵、パン粉、山芋パウダー)、玉ねぎ、醤油、鶏脂、発酵調味料、砂糖、食塩、ソース(醤油、砂糖、発酵調味料、ばれいしよでん粉、清酒、生姜、にんにくペースト)、揚げ油(なたね油)

360 鶏の焼きつくね

180g(つくね160g(4個)・タレ20g) **485円**(¥524円)

518円⇒(¥559円)

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



山口・秋川牧園 **凍 B週**
 原材料:食肉等(鶏肉、鶏肝)(国産)、つなぎ(パン粉、鶏卵、山芋パウダー)、玉ねぎ、醤油、砂糖、食塩、生姜ペースト、清酒、揚げ油(なたね油)

373 レバー入りミートボール

400g **830円**(¥896円)

875円⇒(¥945円)

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



山口・秋川牧園 **凍 B週**
 原材料:鶏肉(国産)、食塩、ホワイトペッパー粉末、衣(パン粉、小麦粉、鶏卵、ばれいしよでん粉、あおき粉、食塩)、揚げ油(なたね油)

356 チキンカツ(のり塩)

150g **513円**(¥554円)

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



山口・秋川牧園 **凍 スポット**
 原材料:鶏肉(国産)、醤油、砂糖、発酵調味料、清酒、ばれいしよでん粉、ガーリックパウダー、ブラックペッパー粉末、ホワイトペッパー粉末、衣(鶏卵、ばれいしよでん粉、食塩、砂糖、レッドペッパー粉末)、揚げ油(なたね油)

358 手羽中の甘辛揚げ

115g **571円**(¥617円)

ワフチン以外無投薬の安全なタレを、ふっくら蒸し焼きし、甘辛いタレをからめて仕上げました。臭みがなく、やわらかく、美味しい!



山口・秋川牧園 **凍 スポット**
 原材料:鶏肝(鶏肝臓、心臓)(国産)、醤油、砂糖、清酒、発酵調味料、ばれいしよでん粉、生姜、にんにくペースト

359 鶏レバー甘辛焼き

120g **498円**(¥538円)

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



山口・秋川牧園 **凍 B週**
 原材料:鶏肉(国産)、タレ(砂糖、醤油、発酵調味料、ばれいしよでん粉、清酒、生姜、にんにくペースト)、醤油、発酵調味料、砂糖

361 焼き鳥もも串

5本/150g **873円**(¥943円)

ふんわり衣に甘酢たれを染み込ませた、やわらかな食感のチキン南蛮です。タルタルソースと相性抜群です。



山口・秋川牧園 **凍 隔週BD**
 原材料:鶏肉(国産)、清酒、食塩、ホワイトペッパー、衣(鶏卵、パン粉、小麦粉)、菜種油、ソース(砂糖、米酢、醤油、生姜ペースト)

362 甘酢のやわらかチキン南蛮

150g **502円**(¥542円)

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



山口・秋川牧園 **凍 スポット**
 原材料:鶏肉(国産)、玉ねぎ、オニオンソース、パン粉、食塩、香辛料、ソース(とりがらスープ、砂糖、米酢、醤油、トマトペースト、食塩、こんにやく粉、生姜ペースト、香辛料、にんにくペースト、玉ねぎエキス、人参エキス)

363 ハンバーグ

115g **457円**(¥494円)

180日 **アレルギー** **麦** **卵** **乳** **調理済**

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



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

364 チキンライス

450g **661円**(¥714円)

ヨーグルトをベースとしたカレー味のソースを絡めた手羽元です。解凍後オープンまたはフライパンで焼いていただくこと、まろやかな味わいのタンドリーチキンがおすすめです。

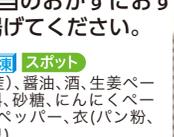


山口・秋川牧園 **凍 スポット**
 原材料:鶏肉(国産)、ヨーグルト、玉ねぎ、トマトピューレ、食塩、発酵調味料、カレー粉、なたね油、米酢、ガーリックパウダー、パプリカパウダー、ホワイトペッパー粉末、レッドペッパー粉末、オールスパイスパウダー(一部に鶏肉、乳成分を含む)

365 骨付きタンドリーチキン

500g **1,007円**(¥1,088円)

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



山口・秋川牧園 **凍 スポット**
 原材料:鶏肉(国産)、醤油、酒、生姜ペースト、発酵調味料、砂糖、にんにくペースト、塩、レッドペッパー、衣(パン粉、卵、小麦粉、パセリ)

366 チキンカツ和風醤油

200g **604円**(¥652円)

367 お徳用/チキンカツ和風醤油

500g **1,371円**(¥1,481円)

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

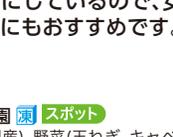


山口・秋川牧園 **凍 スポット**
 原材料:鶏肉(国産)、玉ねぎ、つなぎ(パン粉、鶏卵、ばれいしよでん粉、山芋パウダー)、生姜ペースト、砂糖、発酵調味料、食塩、ソース(醤油、砂糖、発酵調味料、ばれいしよでん粉、清酒、りんご酢)、揚げ油(なたね油)

372 ミートボール

100g **279円**(¥301円)

にんにくやニラなどの香味野菜を控えめにしているので、女性やお子様にもおすすめです。



山口・秋川牧園 **凍 スポット**
 原材料:鶏肉(国産)、野菜(玉ねぎ、キャベツ、ニラ、生姜)、豚脂、ばれいしよでん粉、醤油、発酵調味料、砂糖、食塩、にんにくペースト、ごま油、ホワイトペッパー粉末、皮(小麦粉、砂糖、食塩)

368 とり餃子

195g/15個入 **495円**(¥535円)

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



山口・秋川牧園 **凍 スポット**
 原材料:鶏肉(国産)、チキンソース、米酢、砂糖、食塩

375 サラダチキン(ムネ肉プレーン)

100g **491円**(¥530円)

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



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

369 鶏の塩麹漬

150g **432円**(¥467円)

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



山口・秋川牧園 **凍 隔週BD**
 原材料:鶏骨エキス、水、再製干日塩(沖縄)

370 とりがらスープ

50g×5 **536円**(¥579円)

湯煎にかけ温かいご飯にのせるだけで、卵たっぷり親子丼の出来上がり。秋川牧園の卵と鶏肉を使った親子丼。



山口・秋川牧園 **凍 スポット**
 原材料:鶏肉、液鶏卵、玉ねぎ、発酵調味料、醤油、砂糖、青ねぎ、鰹だし

371 ふんわり卵の親子丼の具

180g **502円**(¥542円)

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



山口・秋川牧園 **凍 スポット**
 原材料:鶏肉(国産)、つなぎ(鶏卵、パン粉、ばれいしよでん粉)、玉ねぎ、砂糖、塩麹、ごま油、ホワイトペッパー粉末、衣(小麦粉、砂糖、食塩)

374 鶏だんご

175g **463円**(¥500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。

愛知・節辰商店 毎週 原材料: かつお節、むらあじ節、椎茸、昆布 387 NN かつおだしパック 10g x 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) 388 鳴門産カットわかめ 45g 942円(税1,017円)

北海道日高産の天然昆布です。使いやすいよう短くカットされています。だしとして使うほか、昆布巻きなどの食用としてもおすすめです。 389 オーサワの日高出し昆布 80g 710円(税767円) 680円(税734円)

北海道産の天然昆布です。1リットルの水に20~30分漬け、中火にかけ沸騰直前で昆布を取り出すと澄んだ香りのよい出し汁がとれます。だしをとった後の昆布は佃煮などにお使いいただけます。 390 オーサワの利尻出し昆布 120g 1,828円(税1,974円)

国内産のあさりを洗浄・砂抜き・加熱殺菌した便利なレトルトあさりです。大粒でしっかりと身が特徴です。みそ汁やパスタなどに。 393 レトルトあさり 120g 468円(税505円)

国内産のしじみ。砂抜き・加熱済みで便利です。しっかりと身入りで、汁物やパスタにおすすめです。 394 レトルとしじみ 110g 359円(税388円)

料理になじみやすい液体タイプ。 397 チキンコンソメ液体タイプ 10g x 8 521円(税563円)

立米みそ使用。天然の旨みと芳醇な香り。お湯を注ぐだけで本格味噌汁ができます。 400 有機立米みそ汁 7.5g 203円(税219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。 405 契約栽培片栗粉 200g 268円(税289円)

国内産の有機認証小麦粉を使用して、一旦パンを焼き上げた後に、粉砕・乾燥して作りしました。 406 有機パン粉 100g 272円(税294円) 260円(税281円)

北海道チーズと国産生玉葱など、厳選した原材料を使用した、使いやすい粉末タイプのホワイトソースです。 408 ホワイトソース 120g 594円(税642円)

岐阜県産の小麦粉を使用したミックスマックス。砂糖を使用しておりませんので、お好みで甘みを加えてください。 409 ホットケーキミックス無糖 400g 428円(税462円) 410円(税443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) 383 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。 385 鯉ソフト削り 16g 243円(税262円)

静岡・新丸正 毎週 原材料: 鯉枯節(国産) 384 中厚削り節 100g 574円(税620円)

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



静岡・新丸正 毎週 原材料: そうだかつお節、さば節、かつお節 386 駿河ふぶき 4g x 5 328円(税354円) 310円(税335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。ソフット削りよりやや厚め。 385 鯉ソフト削り 16g 243円(税262円)

静岡・新丸正 毎週 原材料: 鯉枯節(国産) 386 駿河ふぶき 4g x 5 328円(税354円) 310円(税335円)

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

静岡・かもめ屋 毎週 3年 各80g x 3 391 ツナフレーク油漬 873円(税943円) 392 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 60日 395 1P 45g x 3 327円(税353円) 396 2P 45g x 3 x 2 600円(税648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。

377 柳川・皿垣開漁協産焼のり 全型10枚 1,382円(税1,493円)

味は秋芽一番摘みならではの甘味のある海苔でシャキシャキとしながら柔らかく、風味が口に広がります。 379 おにぎり用焼海苔 10枚 x 3 1,091円(税1,178円)

378 寿司はね焼のり 全型10枚 600円(税648円)

380 韓国風味付塩焼海苔 4切20枚 655円(税707円) 600円(税648円)

381 味附おかず海苔 8切20枚 x 3 582円(税629円)

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

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

東京・オーサワジャパン 398 野菜ブイヨン 5g x 8 449円(税485円) 399 徳用野菜ブイヨン 5g x 30 1,412円(税1,525円) 1,350円(税1,458円)

有機八丁味噌使用。お湯を注ぐだけで本格味噌汁。コクがあり、濃厚な味わい。

401 オーサワの赤だしみそ汁 9.2g 203円(税219円) 402 コーン 18g

オーガニックポタージュ 224円(税242円)

403 トマト 16g 404 えだまめ 17g

岩手県産小麦粉で一度パンを焼き上げた後、粉砕・乾燥して作ったパン粉です。イーストフード・ショートニング不使用。

407 パン粉 200g 324円(税350円)

小麦を使用していないホットケーキミックス粉です。お米ならではのしっとりもちりとした食感が特徴のホットケーキが作れます。

411 お米のホットケーキミックス 200g 303円(税327円)

ホットケーキミックス有糖 200g 材料(5個分) 牛乳 150ml 卵 1個 はちみつ 小さじ2 あんこ(粒あん、こしあんお好みで) 250g (どら焼き1個につき50g)

どら焼き ①ボウルに卵と牛乳を入れてよく混ぜる。②ホットケーキミックスを加えて、滑らかなクリーム状になるまで混ぜる。③はちみつを加えて混ぜる。④デフロシ加工のフライパンを火にかけ、温める。(ホットプレートでも可)⑤お湯と半分くらいの生地を流す。上からまっすぐに流すと丸く広がります。⑥表面にふつふつと穴が空き、ふちが焼けてきたらひっくり返してもう片面も焼く(両面で3分ほど)⑦両面焼いたらパットやお皿に置いて冷ましておく。残りの生地も同様に焼く。⑧生地が焼けたら、冷めているものからあんこを挟んで出来上がり!

410 ホットケーキミックス有糖 400g 428円(税462円) 410円(税443円)

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

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

413 **ベーキングパウダー**
113g **398円**(¥430円)

大豆を丸ごと食べるなら蒸し大豆
うまみと栄養がギュッと詰まった蒸し大豆!

愛知・愛農流通センター
原材料:大豆(国産)、食塩
◎180日 **7/17** 国

NN/蒸し大豆
414 **1P** 毎週
120g **357円**(¥386円)

415 **3P** スポット
120g×3
1,071円⇒
(¥1,157円) **1,020円**(¥1,102円)

蒸しているから、食感もやわらかくてホクホク!

兵庫・だいざデイズ
隔週BD
原材料:有機ひよこ豆、有機大豆、有機青えんどう、有機赤いんげん、有機黒いんげん、食塩、有機米酢
◎120日 **7/17** 国

416 **有機蒸しひよこ豆**
85g **269円**(¥291円)

5種の有機豆をミックスした彩り鮮やかなサラダ豆です。蒸しているから水洗い不要。そのままサラダやお料理に。

兵庫・だいざデイズ
隔週BD
原材料:有機ひよこ豆、有機大豆、有機青えんどう、有機赤いんげん、有機黒いんげん、食塩、有機米酢
◎120日 **7/17** 国

417 **有機蒸しミックスビーンズ**
85g **269円**(¥291円)

希少な国産原料にこだわり、十種類の雑穀を蒸してやわらかく仕上げました。彩り鮮やかで、料理のトッピングやごはんに入れても。

兵庫・だいざデイズ
隔週BD
原材料:もち大麦、大豆、小豆、黒米、発芽玄米、たかきび、黒大豆、赤米、はと麦、緑米、食塩(赤穂の天塩)、米酢
◎120日 **7/17** 国

418 **国産10種の蒸し雑穀**
70g **215円**(¥232円)

スープやパスタや鍋!どんな料理にも万能に使えるトマト缶。収穫からわずか数時間後に製造が開始されるため、トマトの香りと豊かな風味がしっかり残ります。

イタリア・ピオイタリア
毎週
原材料:有機トマト、有機トマト、有機トマト、有機トマト
◎24ヶ月

オーガニックチョップドトマト
419 **1P** 毎週
400g **460円**(¥497円)

420 **2P** スポット
400g×2
920円⇒
(¥994円) **815円**(¥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

421 **ナポリタントマトソース**
350g **727円**(¥785円)

甘味の強い完熟トマトに有機栽培のバジルの風味が爽やかなトマトソースです。

イタリア・ピオイタリア
毎週
原材料:有機トマト(イタリア)、エキストラヴァージンオリーブオイル、食塩、有機玉ねぎ、有機バジル、有機にんにく
◎24ヶ月

422 **バジルトマトソース**
350g **727円**(¥785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鶏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。

423 毎週
NN すりごま・白
70g **300円**(¥324円)

424 毎週
NN いりごま・白
70g **300円**(¥324円)

良質な有機黒ごまを丹念に焙煎しました。口の中で黒ごまの香りが広がります。

大阪・ムソー
隔週BD
原材料:有機ごま(ポリビア)
◎6ヶ月

425 **有機いりごま・黒**
80g **302円**(¥326円)

香ばしく炒った有機黒ごまを杵つき製法でごまの旨味が出るまで丹念にすりつぶしました。しっとりとした食感とごまの風味をお楽しみいただけます。

大阪・ムソー
隔週BD
原材料:有機ごま(ポリビア)
◎6ヶ月

426 **有機しっとりすりごま・黒**
80g **389円**(¥420円)

やまあい村の山のクヌギを代採し、山の中で育てた原木しいたけです。全てやまあい村産で、しっかりダシが出ると評判です。

熊本・やまあい村
毎週
原材料:しいたけ(にくまる) ◎1年

427 **武藤さんの乾し椎茸**
100g
1,300円⇒
(¥1,404円) **1,180円**(¥1,274円)

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

愛知・オーサワジャパン
隔週BD
原材料:有機玄米(秋田・山形)、有機もち玄米、有機小豆、食塩 ◎1年

433 **有機小豆入り玄米おこわ**
160g **303円**(¥327円)

九州産甘藷でん粉・北海道産馬鈴薯でん粉使用。サラダや酢の物、炒め物などにお使いください。

奈良・金正食品
毎週
原材料:甘藷でん粉(国産)、馬鈴薯でん粉
◎2年

428 **国産はるさめ**
100g **314円**(¥339円)

国内産小麦粉、グルテンを原料に、一つ一つ、丁寧に手焼きしました。

大阪・ムソー
隔週BD
原材料:小麦粉(国産)、小麦タンパク(グルテン)、山芋粉
◎1年 **7/17** 国

429 **もちふ**
25g **305円**(¥329円)

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

大阪・ムソー
スポット
原材料:小麦グルテン(北海道)、全粒小麦粉
◎1年 **7/17** 国

430 **全粒小麦粉使用くるまふ**
6枚・55g
474円⇒
(¥512円) **455円**(¥491円)

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

愛知・コジマフーズ
隔週BD
原材料:有機玄米(秋田、山形) ◎1年

431 **有機玄米ごはん**
160g **258円**(¥279円)

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

愛知・コジマフーズ
隔週BD
原材料:有機発芽玄米(秋田) ◎1年

432 **有機発芽玄米ごはん**
160g **283円**(¥306円)

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

愛知・コジマフーズ
B週
原材料:有機玄米(秋田)、食塩 ◎1年

434 **有機玄米粥**
200g **208円**(¥225円)

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

愛知・コジマフーズ
B週
原材料:有機玄米(秋田)、食塩 ◎1年

435 **有機玄米小豆粥**
200g **208円**(¥225円)

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

愛知・コジマフーズ
B週
原材料:有機玄米(秋田)、有機小豆、食塩 ◎1年

435 **有機玄米小豆粥**
200g **208円**(¥225円)

乾麺

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

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

イタリア・ピオイタリア
毎週
原材料:有機デュラム小麦
◎24ヶ月 **7/17** 国

オーガニックスパゲッティ
437 **1P** 毎週
500g **549円**(¥593円)

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

岐阜・桜井食品
スポット
原材料:小麦粉、小麦グルテン
◎3年 **7/17** 国

439 **国内産ロングパスタ**
300g
413円⇒
(¥446円) **395円**(¥427円)

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

東京・オーサワジャパン
スポット
原材料:有機とうもろこし(イタリア)、有機玄米粉 ◎3年

440 **有機グルテンフリースパゲッティ**
250g **687円**(¥742円)

厳選された良質な国内産小麦粉を使用した無かんすいのラーメンです。麺の揚げ油には植物油を使用。スープには動物性原料を一切使用していません。

岐阜・桜井食品 スポット
原材料:油揚げめん(小麦粉、植物油(パーム油、小麦たん白、食塩)、食塩、粉末しょうゆ、砂糖、酵母エキス、粉末みそ、ごま、野菜エキス、発酵調味料、椎茸パウダー、香辛料、ビーナッツパウダー、アーモンドパウダー、ねぎ、椎茸エキス、麦芽エキス、ごま油、昆布パウダー、メンマパウダー ◎6ヶ月 **7/17** 国 国

445 **純正らーめん(5食)**
98g×5 **839円**(¥906円)

有機とうもろこし粉、米粉を使用したグルテンフリーのペンネです。通常のパスタと同様にパスタソースと和えたり、グラタンなどの調理にご利用ください。

東京・オーサワジャパン
スポット
原材料:有機とうもろこし(イタリア)、有機玄米粉 ◎3年

441 **有機グルテンフリーペンネ**
250g **687円**(¥742円)

国内産小麦粉100%使用。塩は長崎県産。麺に塗布する植物油も地元で作られた菜種油、ごま油を使用しています。

長崎・本村製麺
毎週
原材料:小麦粉(国産)、食塩、食用植物油
◎1年 **7/17** 国

442 **手延べ素麺/水晶の光**
50g×5 **496円**(¥536円)

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

長崎・本村製麺
毎週
原材料:小麦粉(北海道)、食塩、植物油
◎1年 **7/17** 国

443 **長崎手延べ(もう)うどん**
200g
483円⇒
(¥522円) **460円**(¥497円)

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

長野・山本かじの
スポット
原材料:そば粉(北海道)
◎2年 **7/17** 国

444 **国産の十割そば**
200g **522円**(¥564円)

厳選された良質な国内産小麦粉を使用した無かんすいのラーメンです。麺の揚げ油には植物油を使用。スープには動物性原料を一切使用していません。

岐阜・桜井食品 スポット
原材料:油揚げめん(小麦粉、植物油(パーム油、小麦たん白、食塩)、食塩、粉末しょうゆ、砂糖、酵母エキス、粉末みそ、ごま、野菜エキス、発酵調味料、椎茸パウダー、香辛料、ビーナッツパウダー、アーモンドパウダー、ねぎ、椎茸エキス、麦芽エキス、ごま油、昆布パウダー、メンマパウダー ◎6ヶ月 **7/17** 国 国

445 **純正らーめん(5食)**
98g×5 **839円**(¥906円)

植物性原料のみを使用した、桜井食品こだわりのラーメンです。純正ラーメン発売から50周年企画「限定スープを決める投票」にて、多くの方から選んでいただきました【豆乳塩だし味】です。

岐阜・桜井食品 スポット
原材料:油揚げめん(小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩)、食塩、砂糖、酵母エキス、ごま油、豆乳パウダー、玉ねぎエキスパウダー、キャベツエキスパウダー、野菜エキスパウダー、香辛料、乾燥ねぎ ◎6ヶ月 **7/17** 国 国

446 **純正ラーメン豆乳塩だし味**
104g
194円⇒
(¥210円) **185円**(¥200円)

認定された持続可能なパーム油の生産に貢献しています。麺は国産小麦を使用し、かんすいは不使用です。特製の液体ソース付きです。

岐阜・桜井食品 隔週BD
原材料:油揚げめん(小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩)、食塩、砂糖、酵母エキス、ごま油、豆乳パウダー、玉ねぎエキスパウダー、キャベツエキスパウダー、野菜エキスパウダー、香辛料、乾燥ねぎ ◎6ヶ月 **7/17** 国 国

447 **さくらの焼そば**
114g **205円**(¥221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、酵母エキス、ごま油、豆乳パウダー、玉ねぎエキスパウダー、キャベツエキスパウダー、野菜エキスパウダー、香辛料、乾燥ねぎ ◎6ヶ月 **7/17** 国 国

448 **納豆そば**
81.5g **239円**(¥258円)

原材料:油揚げめん(小麦粉(国産)、パーム油、馬鈴薯でん粉、食塩)、スープ(食塩、粉末しょうゆ(大豆、小麦を含む)、砂糖、酵母エキス、混合粉物末(カツオ節、サバ節)、魚醤粉末、ホタテエキス、椎茸エキス、麦芽エキス、植物油(ごま)、かやく(納豆、ねぎ) ◎5ヶ月 **7/17** 国 国 国

449 **山菜そば**
78g **239円**(¥258円)

原材料:油揚げめん(小麦粉(国産)、パーム油、馬鈴薯でん粉、食塩)、スープ(食塩、粉末しょうゆ(大豆、小麦を含む)、砂糖、酵母エキス、混合粉物末(カツオ節、サバ節)、魚醤粉末、ホタテエキス、椎茸エキス、麦芽エキス、植物油(ごま)、かやく(納豆、ねぎ) ◎5ヶ月 **7/17** 国 国 国

450 **カレーうどん**
86.8g **239円**(¥258円)

原材料:油揚げめん(小麦粉(国産)、パーム油、馬鈴薯でん粉、食塩)、しょうゆ、オニオンパウダー、スープ(砂糖、馬鈴薯でん粉、食塩、カレー粉、小麦粉、ラズ(豚を含む)、粉末醤油(大豆、小麦を含む)、酵母エキス、ポークエキス、かつお節粉末、ソテーオニオン(大豆を含む)、ほたてエキス、チキンエキス(乳成分を含む)、パーム油、バター、にんにく)かやく(コーン、人参、ねぎ) ◎6ヶ月 **7/17** 国 乳 国

451 **きつねうどん**
77.3g **239円**(¥258円)

大阪・ムソー スポット **どんぶり麺**

調味料

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

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



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

静置発酵させ熟成した、まろやかでコクのある純米酢です。

福岡・庄分酢

原材料:米(福岡) 2年

庄分純米酢

458 300ml 542円(¥585円)

459 1L 975円(¥1,053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。

463 淡口

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

純正ごま油

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

464 濃口

和歌山・柴野食品 スポット
原材料:食用ごま油 1年

465 国産ごめ油 圧搾一番搾り

600g **1,250円**(¥1,350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

453 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

454 てんさい含蜜糖

500g **509円**(¥550円)

メキシコまたはオーストラリアの天日塩を沖縄の海水で溶かし、平釜でじっくりと煮つめ、時間をかけてつくりました。

沖縄・青い海

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

455 シママース

1kg **495円**(¥535円)

伊豆大島の海水を太陽と風の力で濃縮し、平釜で煮詰めた塩です。



456 海の精あらしお

240g **627円**(¥677円) **600円**(¥648円)

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

福島・大木代吉本店 毎週

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

469 こんにちは料理酒

720ml **1,377円**(¥1,515円)

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

埼玉・味の醸造

原材料:米、米麹、食塩 1年

味の母

470 720ml 968円(¥1,045円)

471 1.8L 2,000円(¥2,160円)



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

埼玉・かたすみ

毎週 原材料:有機レモン(スペイン) 1年

460 有機レモン果汁(スペイン産)

200ml **523円**(¥565円)

遺伝子組み換えをしていないオーストラリア産の菜種の圧搾一番搾りです。酢と湯洗いでProject精製。薬剤処理していません。

福岡・平田産業

毎週 原材料:菜種(オーストラリア) 540日

461 なのはな畑の菜種油

1250g **1,421円**(¥1,535円) **1,360円**(¥1,469円)

貴重な国産(主に北海道産)の菜種を使用しています。クセがなく風味豊かで、和洋ごどんな料理にも合います。

福岡・平田産業

原材料:菜種(国産) 1年半

462 一番しぼり 国産なたねサラダ油

450g **1,069円**(¥1,155円)

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

大阪・ムソー 毎週

原材料:菜種油(オーストラリア)、卵、有機りんご酢、果実酢(レモン果汁)、砂糖、食塩、香辛料(からし) 6ヶ月 冷蔵 冷蔵

475 平飼いの有精卵マヨネーズ

290g **715円**(¥772円)

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

埼玉・オーサワジャパン

隔週BD 原材料:なたね油、豆乳、りんご酢(国内産)、有機白味噌、食塩(海の精)、メープルシュガー(カナダ産)、マスタート(カナダ産他)、白こしょう(インドネシア産) 常温で6ヶ月 冷蔵

476 オーサワの豆乳マヨ

150g **457円**(¥494円)

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

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

477 有機トマトケチャップ

300g **407円**(¥440円)

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

愛知・オーサワジャパン

隔週BD 原材料:合わせだし(国産:乾しいたけ、見布)、有機白醤油、食塩、本みりん、焼酎 1年1ヵ月 冷蔵

472 オーサワの白だし

360ml **962円**(¥1,039円)

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、北海道産見布と国産椎茸で、濃いめのダシを取りました。

愛知・節辰商店 毎週

原材料:しょうゆ(本醸造)、風味原料(かつお節、宗田節、昆布、干椎茸)、砂糖、食塩、みりん 365日 冷蔵

473 NN うまみ鰹つゆ

500ml **698円**(¥754円)

非遺伝子組み換え飼料と光と風を取り入れた開放鶏舎で育てた健康な鶏の卵と非遺伝子組み換え菜種の圧搾油、国産りんご酢で作りました。

愛知・あいの流通センター

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 冷蔵

474 aino MAMAマヨネーズ

300g **537円**(¥580円) **510円**(¥551円)

お好み焼きやたこ焼きだけでなく、焼きそばやとんかつなどにもご使用いただけます。よく振ってお使いください。

徳島・光食品 隔週BD

原材料:有機野菜・果実(有機たまねぎ、有機にんにく、有機みかん、有機トマト、有機レモン、有機にんにく、有機ゆず、有機しいたけ)、糖類(砂糖、有機糖みつ)、醸造酢、食塩、でん粉、醤油、オスターエキス、魚醤、こんぶ、香辛料、みりん、かつお節 1年半 冷蔵

480 お好みソース関西風

300ml **354円**(¥382円)

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

徳島・光食品 毎週

原材料:野菜(有機玉ねぎ、有機人参、有機トマト、有機にんにく)、有機牛肉、有機トマトペースト、有機マトケチャップ、有機ウスターソース、馬鈴薯澱粉、食塩、有機砂糖、有機オリーブオイル、香辛料 2年 冷蔵

481 有機ミートソース

140g **325円**(¥351円)

本格的なデミグラスソースがご家庭で簡単に!

岡山・倉敷銘泉 B 週

原材料:牛すじ肉、野菜(たまねぎ、にんにく、セロリ、にんにく)、トマトペースト、砂糖、赤ワイン、赤ワインピネガー、小麦粉、バター、塩、チキンエキス、ビーエキス、香辛料 1年 冷蔵

482 デミグラスソース

360ml **969円**(¥1,047円) **925円**(¥999円)

このまま使える美味しい万能合わせ酢。ツンとせず香りやわらかな仕上がります。

八方美人酢

483 300ml

719円(¥777円) **635円**(¥686円)

484 たっぴり 徳用900ml

1,364円(¥1,473円)

福岡・庄分酢

毎週 2年 原材料:純米酢、ビートグラニュー糖(北海道)、純りんご酢、再生天日塩、見布だし、有機玄米くる酢、かつおだし

485 有機ぽん酢しょうゆ

250ml **448円**(¥484円)

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

徳島・光食品 スポット

原材料:有機醤油、有機米酢、有機ゆず、麦芽水飴、食塩、有機ゆず、有機すだち、有機米醸造調味料、見布、乾しいたけ 1年半 冷蔵

486 ゆずぽん酢・ピリ辛

360ml **808円**(¥873円) **770円**(¥832円)

本醸造醤油にかつお、しいたけの旨みを加えたゆずの香り高いぽん酢です。たっぴりのピリ辛もみじおろしを加え、仕上げをきりりとさわやかに仕上げました。

岡山・倉敷銘泉 B 週

原材料:本醸造醤油(大豆、小麦)、砂糖、ゆず果汁、かつお、しいたけ、醸造酢、酒みりん、唐辛子、ごま 1年 冷蔵

486 ゆずぽん酢・ピリ辛

360ml **592円**(¥639円)

国産の大豆、米、麦を原料に、製法にこだわった無添加の味噌を使用しました。コクのある味噌の風味と高知産のゆずの香りが絶妙にマッチした新調味料。

岡山・倉敷銘泉 B 週

原材料:味噌【大豆(遺伝子組み換えでない)、小麦、米】ゆず果汁、砂糖、風味原料(かつお、こんぶ)、醸造酢、酒みりん、塩、にんにく、すりごま、酵母エキス 1年 冷蔵

487 味噌ぽんず

360ml **808円**(¥873円) **770円**(¥832円)

全国の98%が生産される徳島県の香味柑橘を使用。その香りと酸味が爽やかに醤油との相性は抜群!和食に良くあうぽんずです。

岡山・倉敷銘泉 B 週

原材料:本醸造醤油、すだち果汁、砂糖、醸造酢、風味原料、酒みりん、酵母エキス 1年 冷蔵

488 すだちぽんず

300ml **862円**(¥931円)

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

福岡・庄分酢 隔週BD

原材料:醤油(本醸造)、橙果汁、醸造酢、穀物酢、風味原料(こんぶ、かつお)、はちみつ、ゆず果汁 1年 冷蔵

489 十四代目一精の だいだいぽんず

300ml **831円**(¥897円)

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

岡山・倉敷銘泉 B 週

原材料:玉ねぎ(国産)、本醸造醤油、なたね油、酒みりん、醸造酢、砂糖、かつお節エキス、レモン果汁 5ヶ月 冷蔵

490 おにおんドレッシング

280ml **592円**(¥639円) **565円**(¥610円)

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

岡山・倉敷銘泉 B 週

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

491 にんにくドレッシング

280ml **592円**(¥639円)



棒棒鶏 材料(2人分) 鶏むね肉1枚(300g) [A] 長ネギ(青い葉の部分)1本分...

作り方 ①鶏肉は火の通りをよくするためにフォークで数箇所刺す。ねぎは手でつぶし香りをだし、生姜は皮付きのまま薄くスライスする。

岡山・倉敷銘泉 B週 496 きんごま しゃぶしゃぶのたれ 360ml 592円(税639円) 565円(税610円)

塩田の栄えた瀬戸内のまろやかな海塩がベースです。

岡山・倉敷銘泉 B週 497 塩だれ 360ml 485円(税524円)

熊本県、四国産生姜を使用。おろしたてのようなみずみずしさで自然な辛みで、生姜焼きなどさまざまな料理にお使いいただけます。

埼玉・オーサワジャパン スポット 507 生おろし 生姜チューブ 40g 406円(税438円)

化学調味料を使用せず、有機米味噌をベースに有機野菜を加え、有機醤油の旨みをプラスした、有機もやし味噌炒めの素です。

徳島・光食品 スポット 513 有機もやし 味噌炒めの素 100g(2~3人前) 273円(税295円)

直火二度焼き、スパイス香る本格派です。使いやすいフレック状。東京・食品企画 スポット 518 大人ふたりのカレールー 120g 527円(税569円) 500円(税540円)

鶏もも肉の濃厚なコクに瀬戸内レモンのほどよい酸味が食欲をそそるカレーです。宮城・秋川牧園 30045 1P B週 180g 527円(税569円)

鶏もも肉の濃厚なコクに瀬戸内レモンのほどよい酸味が食欲をそそるカレーです。宮城・秋川牧園 30052 2P スポット レトルト 180g×2 980円(税1,058円)

ガーリックとハーブが香る本格イタリアンの万能つゆです。めんつゆ以外にも煮込み料理やソルト、マリネ、トマト鍋などにも。

502 イタリアントマト 200g 503 塩レモン 200g

富貴のつゆ 大阪・富貴食研 スポット 270日 388円(税419円) 370円(税400円) 再登場

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

福岡・藤井養蜂場 隔週BD 514 カナダ産オーガニック蜂蜜 180g 830円(税896円)

たっぷりフルーツと本格的なスパイスで、辛くないけどちゃんとコクのあるカレーです。東京・食品企画 スポット 519 キッズ本格 カレールー 120g 467円(税504円) 445円(税481円)

スパイスの香りも素材の美味しさもたっぷり味わえる、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。愛知・愛農流通センター 30007 畑まるごとうけとめます 中辛/カレールー 100g 731円(税789円) 693円(税748円)

トマトベースに鶏もも肉の旨味とスパイスがきいた食べやすいカレーです。宮城・秋川牧園 30069 1P B週 180g 527円(税569円)

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

岡山・倉敷銘泉 B週 492 すりごまドレッシング 280ml 592円(税639円)

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

岡山・倉敷銘泉 B週 493 フレンチドレッシング 280ml 592円(税639円)

岡山・倉敷銘泉 B週 498 甘口 499 辛口 焼肉のたれ 各360ml 969円(税1,047円) 925円(税999円)

魚介の旨味と香味油の香りが美味しい万能つゆです。めんつゆ以外にも炊き込みご飯やお茶漬け、塩レモン鍋などにも。

旨味のある味噌とマイルドな豆乳、ピンのラー油が味わえる万能つゆです。めんつゆ以外にも煮物や雑炊、ごま味噌鍋などにも。

504 ごま味噌豆乳 180g

麻婆豆腐や麻婆茄子、麻婆春雨などに使える、安心・安全な惣菜の素です。徳島・光食品 スポット 510 有機麻婆の素 100g(2~3人前) 273円(税295円)

カナダの雪解けの頃に採取される、新鮮なサトウカエデの樹液だけを煮詰めて作る自然の甘味料です。

カナダ・シタデール メープルシロップ 生産者組合 隔週BD 515 ナチュラルーメープルシロップ/アンバー 330g 1,288円(税1,391円)

カナダの雪解けの頃に採取される、新鮮な有機サトウカエデの樹液だけを煮詰めて作る自然の甘味料です。カナダ・シタデール メープルシロップ 生産者組合 隔週BD 516 ナチュラルー有機メープルシロップ/アンバー 165g 808円(税873円)

エヌハーベスト製オリジナルブランドの有機カレー粉と九州産の無農薬玄米を使用した、甘口でお子様でも食べられるフレックタイプの玄米カレールーです。愛知・愛農流通センター 30014 畑まるごといただきます 甘口/カレールー 100g 731円(税789円) 693円(税748円)

鶏挽肉の旨味とヨーグルトのコクをいかしたシンプルで食べやすいカレーです。宮城・秋川牧園 30076 2P スポット レトルト 180g×2 980円(税1,058円)

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

岡山・倉敷銘泉 B週 494 ゆずドレッシング 300g 431円(税465円) 410円(税443円)

香りと風味の良い金ごまをたっぷり使用したごめんつゆです。煮干しだしを効かせた出汁と無添加味噌を合わせたつゆにごまをたっぷり加えてさらに薬味として生姜ですっきりと仕上げました。

岡山・倉敷銘泉 B週 500 大人のめんつゆ/ごまみそ 360ml 700円(税756円)

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

大阪・ムソー 毎週 505 旨味本来 からしチューブ 40g 388円(税419円)

国産ホンわさび使用。おろしたてのような香りと自然な香りでも、お刺身などさまざまな料理にお使いいただけます。手軽に使えるチューブタイプ。埼玉・オーサワジャパン スポット 506 生おろし わさびチューブ 40g 426円(税460円)

ピーマンや肉と一緒に炒めるだけで手軽に美味しい青椒肉絲ができてくれます。徳島・光食品 スポット 511 有機青椒肉絲の素 100g(2~3人前) 273円(税295円) 260円(税281円)

優れた原料、素材を用いて作られた、舌触りなめらかなスプレットタイプのとてもおいしいペーパータイプです。和え物にもおすすめです！！

東京・リブ スポット 517 ピーナッツバター 225g 563円(税608円)

秋川牧園の鶏肉を使用。じっくりと煮出した鶏がらスープに香味野菜を合わせた、じんわり体が温まる参鶏湯スープです。順次パッケージ変更 宮城・秋川牧園 B週 30106 参鶏湯風スープ 160g 516円(税557円)

添付のガラムマサラを仕上げに加えて香り高く。ハチミツを加えてマイルドに！沖縄・風と光 スポット 1年 フレック 島おこし奄美カレー 30021 甘口 無農薬栽培されたうこんを生のまますりつぶしてたっぷり使用。使いやすいフレック状です。原材料:小麦粉(国産)、植物油・玉ねぎ・トマト・にんにく・食塩・カレー粉・砂糖・香辛料・生ウコン・ポークエキス・酵母エキス

鶏挽肉の旨味とヨーグルトのコクをいかしたシンプルで食べやすいカレーです。宮城・秋川牧園 30083 1P B週 180g 527円(税569円)

辛さがマイルドで風味の強い唐辛子(韓国産100%)をふんだんに使用しています。キムチの素として、海鮮サラダのドレッシングとして、大変便利にお使いいただけます。

岡山・倉敷銘泉 B週 495 とうがらしドレッシング 300g 592円(税639円)

本醸造醤油をベースに化学調味料を使用せず、良質のかつお節の天然だしをたっぷり使用しました。香りと旨みのもっと良い金ごまを加え、風味が良くコクのあるピリ辛仕上げのめんつゆです。

岡山・倉敷銘泉 B週 501 大人のめんつゆ/ピリ辛 360ml 592円(税639円)

国産ホンわさび使用。おろしたてのような香りと自然な香りでも、お刺身などさまざまな料理にお使いいただけます。手軽に使えるチューブタイプ。埼玉・オーサワジャパン スポット 506 生おろし わさびチューブ 40g 426円(税460円)

ピーマンや肉と一緒に炒めるだけで手軽に美味しい青椒肉絲ができてくれます。徳島・光食品 スポット 511 有機青椒肉絲の素 100g(2~3人前) 273円(税295円) 260円(税281円)

優れた原料、素材を用いて作られた、舌触りなめらかなスプレットタイプのとてもおいしいペーパータイプです。和え物にもおすすめです！！

東京・リブ スポット 517 ピーナッツバター 225g 563円(税608円)

秋川牧園の鶏肉を使用。じっくりと煮出した鶏がらスープに香味野菜を合わせた、じんわり体が温まる参鶏湯スープです。順次パッケージ変更 宮城・秋川牧園 B週 30106 参鶏湯風スープ 160g 516円(税557円)

添付のガラムマサラを仕上げに加えて香り高く。ハチミツを加えてマイルドに！沖縄・風と光 スポット 1年 フレック 島おこし奄美カレー 30021 甘口 無農薬栽培されたうこんを生のまますりつぶしてたっぷり使用。使いやすいフレック状です。原材料:小麦粉(国産)、植物油・玉ねぎ・トマト・にんにく・食塩・カレー粉・砂糖・香辛料・生ウコン・ポークエキス・酵母エキス

鶏挽肉の旨味とヨーグルトのコクをいかしたシンプルで食べやすいカレーです。宮城・秋川牧園 30083 1P B週 180g 527円(税569円)

鶏挽肉の旨味とヨーグルトのコクをいかしたシンプルで食べやすいカレーです。宮城・秋川牧園 30090 2P スポット レトルト 180g×2 980円(税1,058円)

鶏挽肉の旨味とヨーグルトのコクをいかしたシンプルで食べやすいカレーです。宮城・秋川牧園 30083 1P B週 180g 527円(税569円)

鶏挽肉の旨味とヨーグルトのコクをいかしたシンプルで食べやすいカレーです。宮城・秋川牧園 30090 2P スポット レトルト 180g×2 980円(税1,058円)

納豆類

昔ながらの自然な発酵リズムに合わせた製造方法で作ります。化学調味料や保存料は使いません。国内産大豆に限定。

燻煙炭火造りにより、納豆のおいが苦手な方にも食べやすい。使いやすい小分けタイプ。タレも極上の原料使用で美味です。



登喜和食品 東京都府中市 毎週
原材料:丸大豆(茨城県産/菌0虫0)・納豆菌 タレ:醤油(大豆・小麦)・砂糖・塩・魚醤・かつお節エキス・米酢・純米酒・酵母エキス マスタード:マスタード・醸造酢・塩・砂糖・りんご果汁・酵母エキス 8日 7/17(火) 夙

211 燻煙炭火造り納豆みちのくカップ 30g×3 334円(税361円)

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



原材料:大豆(北海道産/スズマル/特別栽培)・菌1虫3除2)・納豆菌 タレ:醤油(大豆・小麦)・砂糖・かつお節・塩・みりん・昆布・りんご酢 からし:マスタードシード・りんご酢・塩・水飴・唐辛子 8日 7/17(火) 夙

217 国産大豆カップスリー納豆 30g×3 242円(税261円)

黒豆ならではの甘み・旨みがつまっています。



原材料:黒大豆(北海道産/いわい黒)・納豆菌 タレ:醤油(大豆・小麦)・砂糖・かつお節・塩・みりん・昆布・りんご酢 からし:マスタード・醸造酢・塩・砂糖・りんご果汁・酵母エキス 8日 7/17(火) 夙

218 国産黒豆カップ納豆 30g×2 221円(税239円)

今週で終売となります。

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(火) 夙

212 大粒 オパレイカップ納豆 1212大粒 食べやすい小粒タイプの大粒で作りました。

213 小粒 各50g 169円(税183円)

静岡県産大豆使用。味も食感もしっかりとしており、大豆そのものの味が楽しめます!

原材料:大豆(静岡県産)・納豆菌 タレ:醤油(大豆・小麦)・砂糖・塩・みりん・昆布・りんご酢・水 からし:マスタードシード(カナダ産)・りんご酢・塩・水飴・唐辛子 8日 7/17(火) 夙

219 大粒味わい納豆 45g×2 177円(税191円)

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

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

214 ひきわり納豆カップ2 30g×2 260円(税281円)

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

原材料:丸大豆(国産フクユタカ大豆)・納豆菌 タレ:醤油・砂糖・塩・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(火) 夙

220 国産大豆ひきわり納豆 45g×2 187円(税202円)

北海道十勝産の特別栽培トヨホマレを使用。優雅な経木の香りと美味しさと一緒に楽しんでください。

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

215 登喜和食品の経木納豆(大粒) 80g 377円(税407円)

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

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

216 経木で包んだ塩味納豆/静岡県産大豆 45g 166円(税179円)

漬物、ふりかけなど「あると助かる」もの

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

原材料:赤しそ・梅酢・塩 1年

224 しそ吹雪 30g 350円(税378円)

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

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町 毎週
原材料:赤しそ・梅酢・塩 1年

222 梅干し 120g 467円(税504円)

223 小梅干し 100g 544円(税588円)

あすか 奈良県五條市 隔週BD
原材料:梅(奈良・和歌山・三重)・シソ・再製天日塩 180日
無着色のため、色が変わりやすいので光を避けて保管ください。

大ぶりでやわらかくジューシーな梅干しです。手作りの味わい。塩分約18%



お弁当にぴったりのミニサイズの梅干しです。



原材料:丸大豆(国産)・砂糖・米酢・はちみつ・塩 6ヶ月

225 蜂蜜入らっきょう漬 100g 480円(税518円)

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



原材料:有機大豆(宮崎)・きゅうり・なす・有機にんじん・しょうが・なた豆・しそ葉・昆布・漬け原材料【有機どうろ果汁・しょうが・みりん・梅酢・昆布だし・食塩】 8ヶ月 7/17(火) 夙

226 オーサワの福神漬 120g 390円(税421円)

無添加・無着色の福神漬です。甘味おろしで、カレーによく合います。砂糖、添加物不使用。オーサワジャパン 東京都 毎週

原材料:有機大豆(宮崎)・きゅうり・なす・有機にんじん・しょうが・なた豆・しそ葉・昆布・漬け原材料【有機どうろ果汁・しょうが・みりん・梅酢・昆布だし・食塩】 8ヶ月 7/17(火) 夙

227 有機ごま塩 50g 260円(税281円)

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

ムソー 大阪府 毎週
原材料:有機黒ごま(ボリビア産)・食塩 6ヶ月

228 梅しそひじきふりかけ 35g 430円(税464円)

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

ムソー 大阪府 毎週
原材料:ひじき(国内産)・だし(鰹節・真昆布・椎茸・乾燥しいたけ)・砂糖・有機白ごま・根昆布(北海道産)・醤油・乾燥梅肉・食塩・発酵調味料・赤しそ(ふりかけ・米酢・菜種油(菜種(国産))) 6ヶ月 7/17(火) 夙

229 味のりふりかけ 50g 367円(税396円)

230 岩のり入り のり佃煮 150g 676円(税730円)

きな粉をもぶしたごまと味のりの相性で風味豊かな仕上がります。

成清海苔店 福岡県柳川市 隔週BD
原材料:乾燥海苔(有明海)・ごま・大豆・粗糖・発酵調味料・しょうゆ・食塩・こんぶ・むろあじ・かつおぶし・とうがらし 6ヶ月 7/17(火) 夙

229 味のりふりかけ 50g 367円(税396円)

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

マルシマ 広島県尾道市 毎週
原材料:醤油・粗糖・麦芽水飴・のり(岩のり) 50%・あまのり25%・ひとえぐさ25% みりん・醸造酢 1年 7/17(火) 夙

230 岩のり入り のり佃煮 150g 676円(税730円)

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

マルシマ 広島県尾道市 毎週
原材料:生姜・醤油・粗糖・水飴・鰹削り節・みりん・醸造酢・食塩・酵母エキス 1年 7/17(火) 夙

231 生姜でごはん 70g 526円(税568円)

無添加・無着色の福神漬です。甘味おろしで、カレーによく合います。砂糖、添加物不使用。オーサワジャパン 東京都 毎週

原材料:ひじき(国産)・大豆(国産)・蒟蒻・人参・砂糖・醤油・油揚げ・鰹節/貝殻焼成カルシウム(弱弱用凝固剤)・豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム) 75日 7/17(火) 夙

232 ひじき豆 150g 400円(税432円)

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

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

238 国産もちきび 150g 730円(税788円)

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

タカハシ食品 東京都 毎週
原材料:昆布(北海道)・ピートグラニュー糖・醤油・本みりん 90日 7/17(火) 夙

233 日高産根昆布佃煮 100g 591円(税638円)

乾物類

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



239 国内産ハトムギ 150g 580円(税626円)

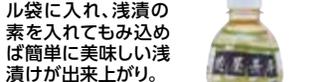
生産量の少ない、希少な国産ハトムギ。お米と一緒に炊いたり、スープ・サラダに。

桜井食品 岐阜県美濃加茂市 毎週
原材料:ハトムギ(国内産) 1年

239 国内産ハトムギ 150g 580円(税626円)

味噌・醤油・ごだわり調味料

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。



アイウ 長野県 毎週
原材料:米ぬか糶・米糶・食塩(シママース)・酵母菌・乳酸菌 1年

246 翹屋甚平/浅漬の素 500ml 460円(税497円)

すべすべした手ざわりのきめ細かな小麦粉(自家製)。天ぷらやお菓子づくりに。※製造時の天候により賞味期限が変更になる場合がございます。

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

235 地粉 薄力粉 500g 372円(税402円)

注文ごとに小麦を丸ごと挽いた、フレッシュな小麦の風味豊かな粉。ふすまや胚芽入りで食物繊維やビタミンも含まれます。※製造時の天候により賞味期限が変更になる場合がございます。

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

236 地粉 全粒粉 500g 372円(税402円)

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

ごだわりの味協同組合 静岡県静岡市 毎週
原材料:もち米(秋田県大湯村)100% 360日

237 特別栽培の白玉粉 120g 542円(税585円)

てんぷらつゆ、煮物、あえもの、和風ドレッシングにもお使いいただけます。

日東醸造 愛知県 毎週
原材料:本醸造醤油・かつお節・本みりん・砂糖(粗糖)・あじ節・さば節・昆布・食塩(海の精) 180日 7/17(火) 夙

244 日東の そうめんつゆ 400ml 710円(税767円)

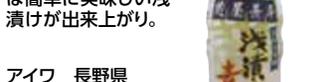
生産量の少ない、希少な国産ハトムギ。お米と一緒に炊いたり、スープ・サラダに。

桜井食品 岐阜県美濃加茂市 毎週
原材料:ハトムギ(国内産) 1年

239 国内産ハトムギ 150g 580円(税626円)

245 日東のそばつゆ 400ml 710円(税767円)

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



アイウ 長野県 毎週
原材料:米ぬか糶・米糶・食塩(シママース)・酵母菌・乳酸菌 1年

246 翹屋甚平/浅漬の素 500ml 460円(税497円)

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

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

241 小 720ml 697円(税753円)

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

日東醸造 愛知県碧南市 毎週
原材料:小麦(愛知)・食塩・焼酎 6ヶ月 7/17(火) 夙

242 大 1.8L 1,408円(税1,521円)

三河大豆と塩だけを原料として豆麹を作り、杉材の大桶で、天然醸造でふた夏以上の長期間をかけて水分を抜きつつ熟成させました。

まるや 愛知県岡崎市 隔週BD
原材料:大豆(三河)・食塩 18ヶ月 7/17(火) 夙

10100 三河産大豆の八丁味噌 300g 567円(税612円)

全国で唯一、長崎のみで栽培している裸麦(御島はだか)と筑後・佐賀平野から収穫した「大豆」「むらゆたか」国産大豆・九州産塩で醸した麦みそ。甘みと旨み・香りを生かして、ドレッシングなど調理に。

チヨコー醤油 長崎県長崎市 隔週BD
原材料:はだか麦(国産)・大豆(国産)・塩 6ヶ月 7/17(火) 夙

10101 麦みそ・輝麦 500g 762円(税823円)

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

新光糖業 鹿児島県 毎週
原材料:さとうきび(鹿児島)

10102 南国糖 1kg 565円(税610円)

りんねいや 愛知県津島市 毎週
製造はうるく屋(愛知県西尾市) 原材料:菜種(国産) 2年

10103 ほうろく菜種油 460g 2,200円(税2,376円)

魚・水産加工品

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

土佐佐賀産直出荷組合

高知県黒潮町

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



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



高知・土佐佐賀産直出荷組合 原材料：ぶり(高知県) 40日

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

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合 原材料：カツオ(高知県)・醤油・みりん・砂糖 90日

524 土佐のかつお丼 80g 556円(600円)

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



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

525 アジガーリックフライ 150g 625円(675円)

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



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

526 土佐のアジフライ 100g 538円(581円)

Large advertisement for '人気です' (Popular) featuring '野菜も一緒にモリモリ' (Vegetables together, plentiful) and '玉ねぎと合わせて' (With onions). Includes items 521 and 522.

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合 原材料：きびなご・でん粉・塩・コショウ 40日

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

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合 原材料：あじ(高知県)・馬鈴薯澱粉・塩・こしょう 40日

528 豆アジの唐揚げ 100g 510円(551円)

お弁当にぴったりのサイズで冷めても美味しいです。



高知・土佐佐賀産直出荷組合 原材料：サバ・馬鈴薯澱粉・醤油・みりん・酒 90日

529 さば竜田揚げ 150g 525円(567円)

三陸産の鰹を甘辛く味付けしました。濃い目の味付けでお弁当におすすめです。



高知・土佐佐賀産直出荷組合 原材料：かつお(太平洋)・醤油・みりん・砂糖・ゆず 90日

530 かつおの角煮 110g 582円(629円)

解凍して用意した野菜と合わせるだけで、簡単に出来上がります。

うすらとした脂でほのかな甘みのあるクセのない味わいです。

Item 531: 土佐沖一本釣り・薫焼き鰹たたき たれなし130g 900円(972円)

Item 532: 土佐沖一本釣り・薫焼き鰹たたき たれなし200g 922円(996円)

Item 533: 白身魚のペッパーマヨネーズ焼 120g(4個) 590円(637円)

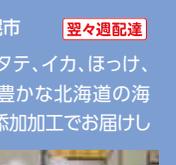
野菜と調味液を合わせて、すぐに完成!



高知・土佐佐賀産直出荷組合 原材料：アジ・澱粉(馬鈴薯)・酢・酒・醤油・砂糖・みりん・菜種油 90日

531 豆アジ南蛮漬け 130g 556円(600円)

お子様の好きなマヨネーズ味です。個包装になっていますので、お弁当のおかずどうぞ。



高知・土佐佐賀産直出荷組合 原材料：しいら・玉ねぎ・マヨネーズ・パン粉・塩・こしょう 90日

532 白身魚のペッパーマヨネーズ焼 120g(4個) 590円(637円)

相性のよいマヨネーズとパジルで味付け。オードブルやパンのおかずとしておすすめ。



高知・土佐佐賀産直出荷組合 原材料：しいら(高知県)・マヨネーズ・玉ねぎ・パン粉・パジル・食塩 90日

533 白身魚のバジルマヨチーズ焼 120g(4個) 609円(658円)

脂ののったサンマです。



北海道・札幌中一 原材料：サンマ(北海道) 90日

539 厚岸サンマ 5尾 916円(990円)

シーフードカレーや中華料理の具材にピッタリ!

札幌中一さんの商品の中でも、特に会員様に人気のアイテムです!

Item 534: 白身魚ケチャップ煮 140g 556円(600円)

Item 540: 北海道シーフードミックス 200g 1,029円(1,111円)

Item 535: れんご鯛の塩干し 1枚 456円(492円)

Item 541: 紅鮭と帆立のマリネ 120g 899円(971円)

土佐沖で捕れたゴマサバを三枚おろしにしました。煮付けや竜田揚げにどうぞ。



高知・土佐佐賀産直出荷組合 原材料：さば(高知) 90日

536 土佐の生サバフィーレ 約250g 630円(680円)

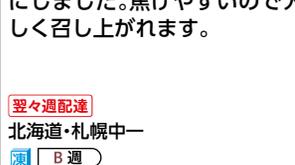
ほぼよい塩味とオリーブオイルの相性も良く、フライパンで手軽に調理できます。



北海道・札幌中一 原材料：秋鮭(北海道)・オリーブオイル・食塩 90日

543 鮭オリーブオイル漬け 180g 690円(745円) 656円(708円)

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



北海道・札幌中一 原材料：紅鮭(ロシア産)・白味噌・酒粕・昆布・発酵調味料・てんさい糖・食塩 90日

544 紅鮭西京漬 70g×3切 1,035円(1,118円)

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



北海道・札幌中一 原材料：鮭(北海道)・サラダ油・生パン粉・小麦粉・平飼卵・全脂粉乳・食塩 90日

550 お弁当用鮭フライ 150g 817円(883円)

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

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

Item 545: 有頭甘エビ刺身用 200g 967円(1,045円)

Item 546: 網走産帆立貝柱刺身用 150g 1,055円(1,139円)

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



北海道・札幌中一 原材料：帆立貝柱(北海道)・パン粉・小麦粉・なたね油・魚介エキス・玉ねぎ・バター・にんじん・鶏卵・生クリーム・全脂粉乳・食塩・オリーブオイル・カツオエキス・ホワイトペッパー・ローリエ 90日

547 レンジで帆立クリームコロッケ 130g/5個 650円(702円)

オホーツク沿岸枝幸町の鮭はメジカ系で肉質も良く、漁獲時期も早いものに厳選しています。オスの身を手にしてください。オスの身に脂がのっています。



北海道・札幌中一 原材料：鮭(オホーツク) 90日

548 生鮭切り身 3切 750円(810円)

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



北海道・札幌中一 原材料：鮭(北海道)・再結晶塩(天日塩、粗製海水塩化マグネシウム) 45日

549 お弁当用焼鮭 150g(5切) 850円(918円) 808円(873円)

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



北海道・札幌中一 原材料：真タラ(北海道) 90日

555 北海道産真鰯切身(骨取) 240g(3切) 727円(785円)

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

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

Item 551: 北海道産サバスティック 200g 672円(726円)

Item 552: 北海道産真いわし蒲焼き 75g 527円(569円) 501円(541円)

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



北海道・札幌中一 原材料：鮭(北海道)・食塩 90日

553 網走の鮭フレーク 150g 550円(594円)

食べやすい切り身です。煮つけやグリルで焼いてお召し上がりください。



北海道・札幌中一 原材料：赤カレイ(北海道) 90日

554 赤かれい切身 3~4枚 618円(667円)

パンタレ

福岡県糸島市

もともと漁師だった杉本さんが目利きした、極上の海産物。いりこやちりめん、わかめ類など、食卓に欠かせないものばかりです。

※エビやカニが混ざる漁法で捕獲しています。

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

557 無漂白ちりめん
70g **766円**(¥827円)

片口いわしが主な原料で、天日及び機械乾燥しただけのものです。酸化防止剤などの添加物は一切使用しておりませんので、冷蔵庫での保管をお勧めします。

福岡・パンタレ
【隔週BD】
原材料:カタクチイワシ、食塩
◎ 3ヶ月

558 特選いりこ
100g **555円**(¥599円)

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

福岡・パンタレ
【隔週BD】
原材料:カタクチイワシ、食塩
◎ 3ヶ月

559 いりこ
100g **508円**(¥549円)

水洗いした生わかめに塩ポン酢やポン酢に少し醤油をたらして食べると、コリコリの食感とわかめの甘さと香りが口の中に広がり、美味しくいただけます。

福岡・パンタレ
【隔週BD】
原材料:わかめ、食塩
◎ 6ヶ月

560 生わかめ玄海育ち(塩蔵)
200g **508円**(¥549円)

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

福岡・パンタレ
【隔週BD】
原材料:もずく、自然塩
◎ 6ヶ月

561 天然もずく
200g **417円**(¥450円)

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

福岡・パンタレ
【隔週BD】
原材料:ひじき(玄海)
◎ 6ヶ月

562 天然天日干し玄海ひじき
50g **800円**(¥864円)

磯の香りと旨みが素材の良さを生かします。種類・味噌汁・煮物などの濃だしに最適です。

福岡・パンタレ
【隔週BD】
原材料:かつおのふし(枕崎)
◎ 6ヶ月

563 枕崎のだしかつお
80g **638円**(¥689円)

カビ付けしていないかつお節(荒節)を削りました。鰹の力強い香りが残り、関西地域で多く使われています。

福岡・パンタレ
【隔週BD】
原材料:かつおのふし(枕崎)
◎ 3ヶ月

564 花かつお
60g **522円**(¥564円)

天然塩と天然だしで味付けした化学調味料不使用の辛子明太子です。
*辛口は「甘口」より唐辛子を効かせてあります。

福岡・パンタレ 【隔週BD】
原材料:すけとうだらの卵巣(アリユーション海域・ロシア)清酒、本みりん、こんぶ、かつおぶし、自然塩、とうがらし、ゆず
◎ 2ヶ月

辛子明太子
565 甘口 566 辛口
各100g **1,205円**(¥1,301円)

お惣菜・おいしい魚

シンプルな調味料で、こだわり加工の逸品。

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

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

568 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。骨まで柔らかくに焼き上げました。醤油とみりん、生姜を利かせて、ご飯が進む美味しさです。

ヤマサ 宮城県塩電市 【隔週】
原材料:さんま(国内産)・醤油(小麦・大豆を含む)・砂糖・酒・ゆず・生姜(国内産)・みりん ◎ 90日

569 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い身に本場仙台みそが風味良く香る宮城の逸品です。ホカホカご飯にぴったり。

ヤマサ 宮城県塩電市 【隔週】
原材料:真さば(宮城県産)・みそ(大豆を含む)・酒・砂糖・生姜(国内産)・みりん ◎ 90日

570 金華さば仙台みそ煮
60g **335円**(¥362円)

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

ヤマサ 宮城県塩電市 【隔週】
原材料:銀鱈(アメリカ産)・つゆ・砂糖・醤油(小麦・大豆を含む)・みりん・酒・生姜(国内産)・片栗粉・米粉 ◎ 90日

571 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。噛みしめるほどにほのかな甘みと素朴な美味しさを堪能。(1パック1人前)

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

572 黒豆と玄米の炊き込みご飯
80g **292円**(¥315円)

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

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

573 無添加にぼし(片口いわし)
120g **660円**(¥713円)

いちろうこ(南伊豆水産)

静岡県静岡市
スケトウダラすり身は無添加で、リン酸塩は不使用。鶏卵は冷凍液卵ではなく、生のものを1個1個使用し、「だし」も化学調味料ではなく鰹節のだし。油は圧搾一番搾りの菜種油。昔ながらの製法です。

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
【隔週】
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

575 小竹輪 1P
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。焼いて生姜醤油、煮物や炒め物の具に重宝します。

いちろうこ 静岡県静岡市清水区
【隔週】
原材料:すけとうだらすり身(アラスカ・北海道産)・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

577 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
【隔週】
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

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

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区
【隔週】
原材料:すけとうだら全糖すり身・うずら卵・馬鈴薯でんぷん(北海道産)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油 ◎ 10日

579 うろこちゃん(紅かまぼこ)
150g **554円**(¥598円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区
【隔週】
原材料:すけとうだら全糖すり身・うずら卵・馬鈴薯でんぷん(北海道産)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油 ◎ 10日

585 うずら卵天
4個 **502円**(¥542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
【隔週】
原材料:スケトウダラすり身・イカ・馬鈴薯澱粉・砂糖・塩・味の母・かつおだし・菜種油 ◎ 14日

580 スティック揚げイカ
6枚(150g) **523円**(¥565円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区
【隔週】
原材料:魚肉(いわし・たら・ぐち)・馬鈴薯でんぷん(北海道産)・粗糖・塩・味の母・鰹だし ◎ 14日

581 いわしはんぺん
5枚(150g) **542円**(¥585円)

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

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

582 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
【隔週】
原材料:すけとうだら全糖すり身・イカ・ピーマン・玉ねぎ・卵焼(いちろうこ)・ニンジン・馬鈴薯でんぷん・菜種油・粗糖・塩・味の母・鰹だし ◎ 10日

583 味なひとくち揚
150g **549円**(¥593円)

揚げた魚肉のコクと、国産ゴボウの旨みがじわ〜んとマッチして美味!お弁当のおかずにも。

いちろうこ 静岡県静岡市清水区
【隔週】
原材料:すけとうだらすり身(アラスカ・北海道産)・馬鈴薯でんぷん(北海道産)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油・唐辛子・ゴボウ(国産) ◎ 10日

584 ごぼうつまみ
100g **462円**(¥499円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区
【隔週】
原材料:すけとうだらすり身、ごぼう、馬鈴薯澱粉、砂糖、食塩、醗酵調味料、かつおだし、菜種油 ◎ 10日

591 ごぼう巻き
100g **474円**(¥512円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区
【隔週】
原材料:すけとうだらすり身・葉ねぎ(静岡産)・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・醗酵調味料・鰹だし・菜種油 ◎ 10日

586 ねぎちぎり揚
100g **466円**(¥503円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区
【隔週】
原材料:すけとうだらすり身・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・青のり(静岡・愛知県産)・醗酵調味料・鰹だし・菜種油 ◎ 10日

587 青のり小判
3枚 **386円**(¥417円)

まぐろとタラと一緒に練り上げモチモチ食感にしました。とうもろこし・玉ねぎの甘みが美味しさを倍増してくれます。お弁当やおつまみ、おやつにも。

いちろうこ 静岡県静岡市清水区
【隔週】
原材料:まぐろすり身・すけとうだらすり身・玉ねぎ(国産)・コーン(国産)・馬鈴薯澱粉(北海道産)・粗糖・食塩・醗酵調味料・鰹だし・菜種油 ◎ 10日

588 まぐろもち
100g **453円**(¥489円)

由比と言えば桜えびです。近年桜えびは不漁が続いており昔のように手軽に食べられる商品ではなくなってしまったのですが、桜えびはやっぴりうまい!

いちろうこ 静岡県静岡市清水区
【隔週】
原材料:すけとうだらすり身(主に北海道産)、くち、馬鈴薯澱粉(北海道産)、粗糖、桜えび、塩(天日粉碎塩)、味の母、かつおだし、菜種油 ◎ 14日

589 桜えび釜揚げ
3枚 **715円**(¥772円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区
【隔週】
原材料:くち、すけとうだらすり身、馬鈴薯澱粉(北海道産)、粗糖、卵白、味の母、塩(天日粉碎塩)、鰹だし ◎ 14日

590 白はんぺん
3枚 **671円**(¥725円)

口に入れた瞬間に玉ねぎの甘みがふわっと広がります。

いちろうこ 静岡県静岡市清水区
【隔週】
原材料:魚肉すり身、玉ねぎ、菜種油、馬鈴薯澱粉、魚露、砂糖、塩、かつおだし、昆布だし、みりん ◎ 180日

591 玉ねぎボール
120g **431円**(¥465円)

別所かまぼこ店

島根県出雲市 【翌々週配達】

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

【翌々週配達】
島根・別所蒲鉾店
【隔週BD】
原材料:魚肉すり身、地下水、馬鈴薯澱粉、菜種油、魚露、砂糖、塩、かつおだし、昆布だし、みりん ◎ 180日

593 おじいちゃんのだら
6枚 **453円**(¥489円)

【翌々週配達】
島根・別所蒲鉾店
【隔週BD】
原材料:魚肉すり身・地下水・えび・馬鈴薯澱粉・塩・みりん・魚露・鰹だし・砂糖・昆布だし ◎ 180日

594 海老つみれ
5個・100g **431円**(¥465円)

【翌々週配達】
島根・別所蒲鉾店
【隔週BD】
原材料:魚肉すり身、地下水、馬鈴薯澱粉、塩、みりん、魚露、鰹だし、昆布だし、砂糖 ◎ 180日

595 地魚・白つみれ
6個/120g **431円**(¥465円)

【翌々週配達】
島根・別所蒲鉾店
【隔週BD】
原材料:魚肉すり身、玉ねぎ、菜種油、馬鈴薯澱粉、魚露、砂糖、塩、かつおだし、昆布だし、みりん ◎ 180日

596 玉ねぎボール
120g **431円**(¥465円)

【翌々週配達】
島根・別所蒲鉾店
【隔週BD】
原材料:魚肉すり身、玉ねぎ、菜種油、馬鈴薯澱粉、魚露、砂糖、塩、かつおだし、昆布だし、みりん ◎ 180日

597 玉ねぎボール
120g **431円**(¥465円)

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

翌々週配達 島根・別所蒲鉾店 原材料:魚肉すり身、地下水、馬鈴薯澱粉、食用菜種油、砂糖、味醂、食塩、黒コショウ、鰹だし、バジル、魚醤、昆布だし 180日

597 出雲のちくわバジル&黒こしょう 120g 453円(¥489円)

魚肉の旨みを十分に引き出し、甘みたっぷりの玉ねぎを練りこみました。

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

602 出雲の玉ねぎ天 120g 453円(¥489円)

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

翌々週配達 島根・別所蒲鉾店 原材料:魚肉すり身、地下水、イカ、ホタテ、カット葱、菜種油、馬鈴薯澱粉、魚醤、砂糖、塩、唐辛子、鰹だし、昆布だし、みりん 180日

603 ピリ辛海鮮揚げ 100g 453円(¥489円)

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

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

607 アジはんぺん 4枚/120g 453円(¥489円)

魚の旨みを十分に引き出し、野菜焼きに近い肉厚に仕上げた出雲風ちくわです。歯応えが抜群で定番の人気アイテムです。

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

608 出雲のちくわ 2本/120g 453円(¥489円)

魚肉の旨みを十分に引き出し、イカをたっぷり練り込んだ天ぷらです。

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

598 出雲のイカ天 100g 453円(¥489円)

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

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

604 しいたけ丸 5個・100g 396円(¥428円)

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

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

599 出雲のちくわ磯辺揚げ 120g 453円(¥489円)

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

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

600 青大豆ちぎり天 120g 453円(¥489円)

新鮮野菜のたまねぎ、ごぼう、にんじんをたっぷり練り込んだ天ぷらです。

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

601 出雲の野菜天 120g 453円(¥489円)

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

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

605 のどぐろ入り天ぷら 5枚/100g 453円(¥489円)

柚子の香りいっぱいふわふわの食感のはんぺん。そのままお刺身風に食べても◎

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

606 出雲のゆず入りはんぺん 120g 453円(¥489円)

ホタテとイカをたっぷり練りこみ、海鮮の旨みとネギの風味が活かされています。

翌々週配達 島根・別所蒲鉾店 原材料:魚肉すり身、地下水、イカ、ホタテ、馬鈴薯澱粉、カットネギ、砂糖、塩、魚醤、みりん、鰹だし、昆布だし、菜種油 180日

610 海鮮ちぎり天 100g 453円(¥489円)

なめらかな食感に仕上げたすり身で、ごぼうを包み込んで揚げました。シャキとしたごぼうの食感と魚の旨みとコクが楽しめるいただけます。

翌々週配達 島根・別所蒲鉾店 原材料:ごぼう(国産)、魚肉すり身、菜種油、馬鈴薯澱粉、丸大豆醤油、砂糖、塩 180日

611 ごぼうスティック 100g 453円(¥489円)

飲料

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

まるやかで苦味は控えめ。有機栽培なので安心です。

京都・ほった園 隔週BD 原材料:緑茶(京都府/有機栽培) 6ヶ月

613 宇治の有機抹茶 30g 1,000円(¥1,080円)

有機茶葉を三年間熟成させ、カフェインなどの刺激物が少ない番茶です。日常飲んでも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

614 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。苦味を抑えたまるやかな味。

京都・ほった園 毎週 原材料:緑茶(京都府/有機栽培) 180日

615 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

616 宇治の抹茶入りくき茶 100g 600円(¥648円)

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

大阪・ムソー 隔週BD 原材料:有機緑茶(国産) 1年

617 有機双番茶ティーバッグ 5g×40 1,150円(¥1,242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。

滋質・かたぎ古香園 スポット 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

10150 ほうじ茶入麦茶ティーバッグ 10g×32 600円(¥648円)

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

618 天の紅茶 リーフ 40g 500円(¥540円)

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

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

620 生姜紅茶TB 2.5g×10 650円(¥702円)

東ティモール・ブラジル・グアテマラ・ペルー産のオーガニック豆をブレンドしています。

福岡・POPCOFFEES 毎週 原材料:東ティモール・ブラジル・グアテマラ・ペルー産のオーガニックコーヒー豆 6ヶ月

OGこだわりブレンド 621 中挽 622 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珈琲実験室のおすすめブレンド。炒りが深くこぼばしい風味。

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

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

飲み口は軽く、苦味・酸味・渋み・香りは程よくブレンド。薄めに淹れても味や香りがあり、濃く淹れても嫌みや雑味は感じません。朝昼晩も問わず愛されるロングセラー。

625 有機スペシャルブレンド・豆 626 有機スペシャルブレンド・粉 各200g 1,220円(¥1,318円)

「より深みのある珈琲を」との要望から誕生。苦みはありながらも渋みはなく、スイーツや食事にも合う味わいです。砂糖やミルクを入れてなくても負けない深みを楽しめます。

627 有機ロイヤルブレンド・豆 628 有機ロイヤルブレンド・粉 各200g 1,400円(¥1,512円)

ペルー産の最上級品質の豆を100%使用。中煎りと深煎りという、焙煎度の異なるものを配合することで、苦みも酸味もまろやかに仕上げました。

629 有機アメリカンブレンド・豆 630 有機アメリカンブレンド・粉 各200g 1,160円(¥1,253円)

やわらかな苦みとコク、フルーティな甘みがバランスよくスッキリとした味わいのオーガニックアイスコーヒーです。

大阪・ムソー 隔週BD 原材料:有機コーヒー(国内製造) 270日

623 オーガニックアイスコーヒー/無糖 1000ml 556円(¥600円)

自然の甘味が生きている!有機にんじんと有機レモン果汁だけを使用した無加塩・無加糖のジュースです。

徳島・光食品 隔週BD 原材料:有機濃縮にんじん、有機レモン 2年

633 有機にんじんジュース 2本 160g×2 370円(¥400円)

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

愛知・マルサン 毎週 原材料:大豆(国産) 120日

631 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

632 津軽のかおり(びん) 1L 862円(¥931円)

有機玄米の甘酒です。濃縮タイプなので2~3倍に薄めてください。速いのでさらっとして飲みやすいです。

東京・オーサワジャパン 隔週BD 原材料:有機玄米麹・玄米 6ヶ月

635 オーサワの有機玄米甘酒(なめらか) 200g 350円(¥378円)

634 ケース 30本入 160g×30 5,550円(¥5,994円) 5,383円(¥5,814円)

岐阜・奥良長川名水 隔週BD 原材料:水(岐阜) 5年6ヶ月 5年保存水 636 2L×6本 1,920円(¥2,074円) 637 500ml×24 4,320円(¥4,666円)

お菓子

子どもも大人も大好きなお菓子。着色料や保存料などの合成添加物不使用、国産原材料を優先して使用しています。素材を選び、自然な味わいに仕上げました。

本葛使用のくず餅です。なめらかな口あたりで、雪のような本葛粉の自然の甘味が奏でるやさしい味わいです。

福岡・廣八堂 スポット 原材料:砂糖・さつまいもでん粉・麦芽糖(アメリカ他)・本葛粉【黒みつ】黒糖【きな粉】大豆 3ヶ月 7/11(丸) 639 廣八堂 本くず餅 73g×3 660円(税713円)

本わらび使用のわらび餅です。蕨の根から採れるわらび粉は早春の野の息吹を醸すような味わいです。

福岡・廣八堂 スポット 原材料:砂糖・さつまいもでん粉・麦芽糖(アメリカ他)・本葛粉【黒みつ】黒糖【きな粉】大豆 3ヶ月 7/11(丸) 640 廣八堂 本わらび餅 73g×3 660円(税713円)

北海道生まれのリュクス贅沢クリームチーズをふんだんに使用したベイクドチーズケーキです。上品で滑らかなくちどけが癖になります。

福岡・那珂川キッチン(丸) スポット 原材料:クリームチーズ、生クリーム、鶏卵、ビスケット、きび砂糖、無塩バター、小麦粉(薄力粉)、レモンジュース 180日 7/11(丸) 641 ベイクドチーズケーキ 1/8カット×2 624円(税674円)

北海道産のほたてを、添加物を一切使わずに、国産原料からとった天然だしで上品に味付けた、やわらか食感の貝ひもです。

北海道・ノースカруз スポット 原材料:ポイルホタテ貝ひも(ホタテ(北海道産))・甜菜糖(てん菜(北海道))・食塩・昆布だし・かつおだし・いたけだし・さんま魚醤 120日 643 純国産北海道ホタテ貝ひも 45g 563円(税608円)

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

原材料:天草、黒糖みつ(沖縄)、赤えんどう(北海道)、醸造酢 7/11(丸) 644 豆かんてん黒蜜 155g 各 310円(税335円)

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

原材料:天草、黒糖みつ(沖縄)、きな(国産大豆)、醸造酢、醸造酢 7/11(丸) 645 きな粉黒みつ寒天 160g 各 310円(税335円)

ポリポリとした食感とさつまいも本来の甘みが美味しい!

静岡県・ココノ食品 B(週) 原材料:さつまい(国産)、粗糖、菜種油 4ヶ月 646 芋せん・千本 78g 440円(税475円)

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

北海道・ノースカруз B(週) 原材料:大豆(北海道十勝産)・甜菜糖(北海道) 90日 7/11(丸) 647 純国産北海道黒豆の甘納豆 95g 340円(税367円)

たまり醤油を使用し、あまから味に仕上げた昔ながらのぽん菓子です。

静岡県・こだわりの味協同組合 B(週) 原材料:うるち米(岐阜)、麦芽糖、てんさい糖、たまり醤油、植物油 150日 7/11(丸) 648 特別栽培のたまりぽん菓子 115g 485円(税524円)

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

北海道・ノースカруз B(週) 原材料:小麦粉、バター、てん菜糖、卵、食塩 180日 7/11(丸) 649 純国産北海道バタークッキー 8枚 300円(税324円)

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

愛知・サンコー B(週) 原材料:うるち米(埼玉・長野・島根県産)・甜菜糖(北海道産)・食塩・ハトムギ粉末 120日 650 赤ちゃんせんべい 25g(1枚×14袋) 290円(税313円)

無選別なので割れせんべいが入ることもあります。

埼玉・松崎米菓 B(週) 原材料:うるち米(国産)、本醸造醤油、有機黒糖、菜種サラダ油、黒胡椒、酵母調味料、食塩、乾燥だし、昆布エキス、馬鈴薯澱粉 5ヶ月 7/11(丸) 651 黒こしょうせんべい 100g 400円(税432円)

農業不使用のうるち米のおせんべい。香ばしい醤油味です。

岩手・味泉 B(週) 原材料:うるち米(国産)・醤油・玄米水あめ・馬鈴薯油・玄米水あめ・馬鈴薯でんぷん(北海道) 4ヶ月 7/11(丸) 652 みちのくせんべい(小丸しょうゆ) 110g 400円(税432円)

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

大阪・ムソー B(週) 原材料:【もち米(国産)・ピーナッツ(アメリカ産)・有機たまり醤油・植物油(パーム油)・麦芽水飴・食塩・香辛料(唐辛子・陳皮・白ごま・黒ゴマ・山椒)青のり・クミン・麻の実・カツオ粉末・シイタケ粉末・昆布粉末 3ヶ月 7/11(丸) 653 柿の種 80g 310円(税335円)

バターに代わり有機パーム油を使用した優しい甘さがクセになるオーガニックビスケット。有機オーツ麦フレークのザクザク食感が美味。

大阪・むそう商事 B(週) 原材料:有機オーツ麦フレーク・有機小麦粉・有機砂糖・有機パーム油・有機小麦でん粉・食塩/膨張剤・バニラ香料 12ヶ月 654 オーガニックビスケット・オーツ麦 5枚×3袋 514円(税555円)

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

大阪・むそう商事 B(週) 原材料:小麦粉・砂糖・バター・大麦麦芽エキス・濃縮レモン果汁・食塩 10ヶ月 7/11(丸) 655 バタービスケット・レモン 4枚×3袋 550円(税594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。ネージュのアイスキャンディーはよつ葉のミルクや無農薬緑茶・純ココア等、こだわりの原料を使用。それぞれの持ち味を生かすため、材料の殺菌もできるだけせず、フレッシュな風味をそのまま残すよう工夫しています。子供も大好きなおやつだからこそ、ぜひ、本物の美味しさを味わってほしいですね。

北海道産小豆で作った無添加粒あん入りで、粒の食感と自然な小豆の味わいが楽しめます。原材料:粒あん(北海道産小豆、種子島産分蜜糖、赤穂の天塩)、砂糖(種子島産分蜜糖)、赤穂の天塩 10002 ミルク 北海道産小豆と種子島産分蜜糖で作った粒あん、有機栽培の粉末緑茶を使用したアイスキャンディーです。ノンホモバスターライズ牛乳を使用しています。原材料:粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、白糖、粉末緑茶 10005 宇治金時 大阪・ネージュ(丸) 毎週 1年

ノンホモバスターライズ牛乳と濃縮乳(よつ葉乳業)のアイスキャンディーです。北海道産ビート糖を使用しています。原材料:牛乳、濃縮乳、ビート糖 7/11(丸) 10002 ミルク

北海道産小豆で作った無添加粒あん入りで、粒の食感と自然な小豆の味わいが楽しめます。原材料:粒あん(北海道産小豆、種子島産分蜜糖、赤穂の天塩)、砂糖(種子島産分蜜糖)、赤穂の天塩 10003 小豆

無茶々園の柑橘果汁そのままのさわやかな酸味と風味です。すっきりとした後口。原材料:柑橘果汁(いよかん)、ビート糖 10004 みかん

北海道産小豆と種子島産分蜜糖で作った粒あん、有機栽培の粉末緑茶を使用したアイスキャンディーです。ノンホモバスターライズ牛乳を使用しています。原材料:粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、白糖、粉末緑茶 10005 宇治金時

貴重な野生のブルーベリーでソースを作り、アイスにしました。ベリーの粒も入ったさっぱり味。原材料:ビート糖(北海道)、ブルーベリー(農業不使用)、国産レモン果汁 10006 ブルーベリー

アルカリ処理をしていないココアパウダーを使用し、甘さ控えめのチョコミルク味のアイスキャンディーです。ノンホモバスターライズ牛乳を使用しています。原材料:濃縮乳・牛乳、ビート糖、ココアパウダー 7/11(丸) 10007 チョコ

大阪・ネージュ(丸) 毎週 1年 10005 宇治金時

10006 ブルーベリー

10007 チョコ

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

兵庫・アリモト B(週) 原材料:玄米 4ヶ月 656 玄米ごはん/プレーン 80g 300円(税324円)

国産の小麦粉に、国産大豆から作った豆乳を加えて揚げたドーナツです。

愛知・サンコー B(週) 原材料:国産小麦粉・てんさい糖・豆乳・パーム油・脱脂粉乳・水飴・食塩・ベーキングパウダー 60日 7/11(丸) 657 豆乳ドーナツ 72g 220円(税238円)

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市(丸) B(週) 原材料:粗製糖・小麦粉・牛乳・卵・米粉・蜂蜜・黒酢・重曹 4日 7/11(丸) 658 ふっくらふくれプレーン 1個 389円(税420円)

重曹と炭酸塩の中間物質の無機物です。脂汚れやタンパク汚れ、手垢や血液などをすっきり落としてくれます。東京・日本グリーンパックス B(週) 成分:セスキ炭酸ソーダ100% 10009 アルカリウオッシュ 1kg 650円(税715円)

健康に、お掃除に、暮らしに役立つクエン酸です。岐阜・木曾路物産 B(週) 成分:クエン酸(さといも、とうもろこし、タピオカ由来:中国) 10010 クエン酸 300g 520円(税562円)

内モンゴル奥地のシリングル高原から採掘したトロナ鉱石を100%原料に仕立てた高品質の重曹です。岐阜・木曾路物産 B(週) 成分:炭酸水素ナトリウム99%以上(モンゴル産) 10011 天然重曹 600g 490円(税529円)

しっかり巻いたロールで通常のトイレットペーパーと同じ大きさなのに長さ約2枚(130m)。埼玉・山田洋治商店 毎週 10012 ワンタッチ芯なしシングル 130m×6 730円(税803円)

無漂白の牛乳パックを配合しています。「リーフエンボス」加工でいちだんとふくら、ソフトな肌ざわりを表現しています。埼玉・山田洋治商店 毎週 10013 ピュアブラウン・ダブル 37.5m×8 672円(税739円)

紙パック55%、古紙45%を再利用した無漂白、無香料、無染料のティッシュペーパーです。埼玉・山田洋治商店 隔週(BD) 成分:紙パック55%・古紙45%(無漂白) 10014 ピュアティッシュペーパー 5箱 672円(税739円)

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

サイズは210mm×80mmの普通の日用です。厚みが2.5mmなので、少し分厚いと感じるかもしれませんが。NaturaMoon 10015 昼用羽なし 24個 500円(税550円)

高分子吸収剤不使用、トップシートにコットンを100%使用。この2点を両立させたナプキンは日本でナチュラルムーンだけ。※23.5cm(羽付き)厚用羽付き 10016 昼用羽付き 16個 500円(税550円)

235mm×85mmと通常の厚用より一回り大きいサイズ。コットン100%だからお肌にやさしく、とても温かな肌触り。通気性もいので敏感肌の方にもやさしいナプキンです。NaturaMoon 10017 多い日厚用羽なし 18個 500円(税550円)

サイズは290mm×100mmの多い日の夜用です。厚みが4mmなので、少し分厚いと感じるかもしれませんが。NaturaMoon 10018 夜用羽なし 12個 500円(税550円)

高分子吸収剤不使用、トップシートにコットンを100%使用。今までの紙ナプキンになかった心地良さを体験してみてください。※29cm(羽付き)・多い日の夜用 10019 多い日夜用羽つき 10個 500円(税550円)

成分:1層目:オーガニックコットン不織布(無漂白)、2層目:パルプ(エアレード)、3層目:PE(ポリエチレン)、4層目:剥離フィルム(ポリエチレン) 10020 おりものシート 40個 630円(税693円)

トップシートはコットン100%不織布、吸収材はふかふか素材の綿状パルプを使用し、石油由来の高分子吸収材は不使用です。京都・日本グリーンパックス 隔週(BD) ナチュラムーン・ナプキン

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

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

埼玉・山田洋治商店

B週

高圧エンボス加工により高い吸収力を実現しました。超薄口タイプです。

10021 吸収名人キッチンペーパー

3箱 **557円**(税613円)

回収ペットボトルから作られた再生原料を約65%使用

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

10022 三角コーナー用

10023 排水口用

高知・金星製紙株式会社 **B週**

水切りゴミ袋 各60枚入 **350円**(税385円)

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

静岡・丸五産業 **B週**

10024 成分:パルプ
コスロン交換用フィルター

8個 **380円**(税418円)

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

愛知・りんねしゃ **毎週**

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

10025 菊花せんこう・標準

10巻×3 **1,136円**(税1,250円)

第3世界ショップ 東京都目黒区

フェアトレードからコミュニティトレードへ

翌々週配達

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

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

翌々週配達

東京・第3世界ショップ

原材料:アーモンド(アメリカ) **180日**

10027 徳用アーモンド(食塩不使用)

230g **1,500円**(税1,620円)

パンやお菓子作り、毎日の料理にも幅広くお使いいただけます。

翌々週配達

東京・第3世界ショップ

原材料:くるみ(アメリカ) **180日**

10028 徳用くるみ(生)

200g **1,486円**(税1,605円)

甘みの強いスリランカ産のカシューナッツを、国内で香ばしくローストしました。

翌々週配達

東京・第3世界ショップ

原材料:カシューナッツ(スリランカ) **180日**

10030 カシューナッツ(食塩不使用)

70g **689円**(税744円)

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

翌々週配達

東京・第3世界ショップ

原材料:ピーカンナッツ(アメリカ) **180日**

10031 ピーカンナッツ(ロースト)

65g **669円**(税723円)

カリフォルニアで農業や化学肥料に頼らずに栽培された、素材のコクと甘みを生かしたノンローストのクルミです。

翌々週配達

東京・第3世界ショップ

原材料:クルミ(カリフォルニア産) **180日**

10032 くるみ(生)

65g **689円**(税744円)

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

翌々週配達

東京・第3世界ショップ

原材料:マカダミアナッツ **180日**

10033 マカダミアナッツ(食塩不使用)

65g **689円**(税744円)

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

翌々週配達

東京・第3世界ショップ

原材料:ピスタチオ(アメリカ) **180日**

10034 ピスタチオ(食塩不使用)

70g **689円**(税744円)

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

翌々週配達

東京・第3世界ショップ

原材料:アーモンド(アメリカ) **180日**

10035 アーモンド(食塩不使用)

70g **689円**(税744円)

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

翌々週配達

東京・第3世界ショップ

原材料:カシューナッツ、小麦粉、砂糖、コーンスターチ、食塩、菜種油、ターメリック、カレー粉 **6ヶ月** **7/17日** **7/17日**

10036 カシューナッツカレー味

60g **592円**(税639円)

渋みの少ないくるみに香ばしいきな粉をかからぬ、素朴で優しい味わいに仕上げました。くるみ・粗糖・きな粉の絶妙なバランスをお楽しみ下さい。

翌々週配達

東京・第3世界ショップ

原材料:くるみ・きな粉・砂糖・食塩 **180日** **7/17日** **7/17日**

10037 きな粉くるみ

65g **495円**(税535円)

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

翌々週配達

東京・第3世界ショップ

原材料:ローストアーモンド、メープルシロップ、食塩 **180日**

10038 メープルアーモンド

40g **495円**(税535円)

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

翌々週配達

東京・第3世界ショップ

原材料:メープルシロップ(カナダ) **3年**

10039 リックさんのメープルシロップゴールデン(デリケートテイスト)

330g **1,486円**(税1,605円)

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

翌々週配達

東京・第3世界ショップ

原材料:メープルシロップ(カナダ) **3年**

10040 リックさんのメープルシュガー

125g **980円**(税1,058円)

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

翌々週配達

東京・第3世界ショップ

原材料:紅茶(インド)、生姜、シナモン、ナツメグ、レモングラス、クローブ、カルダモン(スリランカ) **365日**

10041 チャイパック

3g×12 **474円**(税512円)

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

翌々週配達

東京・第3世界ショップ

原材料:茶(半発酵茶) **1年**

林農園の烏龍茶

10042 ティーバッグ(1リットル用)

5g×12包 **689円**(税744円)

10043 リーフ

70g **948円**(税1,024円)

水出しできるバッグ入りコーヒーです。一晩、水にコーヒーバッグを入れておくだけで本格コーヒーの出来上がり。温めてホットでもおいしくいただけます。

翌々週配達

東京・第3世界ショップ

原材料:コーヒー粉(グアテマラ) **24ヶ月**

10044 Artisan水出しアイスコーヒー

15g×6包 **615円**(税664円)

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

翌々週配達

東京・第3世界ショップ

原材料:コリアンダー、クミン、フェネグリーク、シナモン、唐辛子、カレーリーフ、クローブ、スクルーバイン、カルダモン、レモングラス、ターメリック **3年**

10045 スリカレー

34g **506円**(税546円)

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

翌々週配達

東京・第3世界ショップ

原材料:砂糖、マンゴー、にんにく、酢、塩、マスタード、しょうが、チリ、増粘剤(ベクチン) **25ヶ月**

10046 チャツネ

260g **625円**(税675円)

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

翌々週配達

東京・第3世界ショップ

原材料:ココナッツ(農業不使用)、グアガム **2年**

10047 ココナッツミルク

200ml **320円**(税346円)

「誰でも、おいしく簡単に」本場のスリランカカレーが作れます!

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

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

10048 オリジナル

625円⇒(税675円) **606円**(税654円)

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

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

10049 マイルド **625円**(税675円)

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

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

10050 スパイシー **625円**(税675円)

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

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

原材料:たまねぎ、鶏肉、ココナッツミルク、香辛料、ココナッツオイル、トマトペースト、食塩、醸造酢、米、乾燥ココナッツ **24ヶ月**

10051 辛口/チキンカレー

180g **504円**(税544円)

ふっくらしたひよこ豆をメインにした優しい辛さのレトルトカレーです。

原材料:ココナッツミルク、ひよこ豆、ココナッツオイル、たまねぎ、香辛料、トマトペースト、醸造酢、食塩、粗糖、米 **24ヶ月**

10052 辛さ控えめひよこ豆カレー

180g **520円**(税562円)

翌々週配達 東京・第3世界ショップ **毎週** **カレーの壺** **※すべて小麦粉・化学調味料・保存料不使用**

本格旨辛な使い切りカレーペースト

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

原材料:ココナッツオイル、醸造酢、乾燥ココナッツ、タマリンド、しょうが、たまねぎ、とうがらし、食塩、にんにく、コリアンダー、スクルーバイン、米、フェネグリーク、カレーリーフ、シナモン、クミン、フェネグリーク、マスタードシード、ターメリック、レモングラス、カルダモン、クローブ、ターメリック **25ヶ月**

10053 カルボリ/カレーペースト

80g **334円**(税361円)

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

原材料:醸造酢、トマトペースト、ココナッツオイル、とうがらし、米、食塩、粗糖、コリアンダー、乾燥ココナッツ、にんにく、タマリンド、カレーリーフ、たまねぎ、しょうが、クミン、こしょう、フェネグリーク、ターメリック、ル、こしょう、カレーリーフ、シナモン、クミン、フェネグリーク、マスタードシード、ターメリック、レモングラス、カルダモン、クローブ、ターメリック **25ヶ月**

10054 ジャフナ/カレーペースト

80g **334円**(税361円)

翌々週配達 東京・第3世界ショップ **毎週** **カレーの壺** **※すべて小麦粉・化学調味料・保存料不使用**