

畑と台所をつなぐ



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

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

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

お届けカレンダー	月	火	水	木	金
注文用紙提出日 ^{7/}	15	16	17	18	19
商品のお届け日	22	23	24	25	26
翌々週分のお届け日	29	30	31	8/1	2



人気! 素材にこだわったザクザクグラノーラ♪ グルテンフリー&砂糖不使用スイーツ♪ グラノーラバー 新登場!

自然派グラノーラ専門バルクショップ グラニー
by 一般社団法人日本福祉協議機構 (愛知県東郷町)

食物繊維が豊富でダイエット効果も期待できちゃう!と人気のグラノーラ。

名古屋を中心に展開する、障がい者の就労支援施設『一般社団法人日本福祉協議機構 (JWCO)』が立ち上げた、自然派グラノーラのショップ&工房『グラニー』では、オーガニック・無農薬の厳選素材を使用。『にんじん CLUB』も材料調達に協力しています。

お店限定の『グラノーラバー』5本セットで新登場!

グラニーと同じ JWCO グループのお店『隠れ家ジビエレストラン ZOI』澤田シェフと、グラノーラ開発責任者・加藤さんがタッグを組んで生まれた、新感覚のスイーツバー! 「グラノーラでロースイーツを出したいね、とシェフがアイデアを出して、私がトッピングや具材を決めました。グラニーらしく、グルテンフリーでお砂糖は使わず、甘みはメープルシロップとデーツだけ。栄養があって、1本でおなか一杯になって、でも乙女心をくすぐる(笑)かわいい感じに仕上がったと思います」と加藤さん。

有機オートミールをベースにナッツやドライフルーツを合わせて冷やし固め、カットして再度冷やし固めてからチョコをかけ具材をトッピング...
3日かかりで丁寧に仕上げます。

ふだんは店頭販売のみですが、今回にんじん CLUB 会員さんにもお届けできることになりました!
冷凍なので1本ずつ食べたい時に食べられます。
5種類のフレーバーをお楽しみください!

開発責任者スタッフ
加藤さん



「隠れ家ジビエレストラン ZOI」
澤田シェフ



New

夏季限定! 国産有機完熟トマト×自社農園で育てたバジル×自家製塩麹の甘くないグラノーラ。バジルとトマトで間違いない美味しさ! そのまま食べるほか、料理のアクセントにも!

翌々週配達 スポット 90日 アレルギー 豆
原材料:有機オートミール・米粉(愛知県産)・菜種油●(平田産業)・有機アーモンド・有機カシューナッツ・有機サンフラワーシード・有機豆乳・有機きび砂糖・米麹(マルカワみそ)・シママース・有機トマトジュース(光食品)・野菜フイオン(オーサワ)・バジル(自社生産)

10201 グラノーラ バジルトマトMIX
100g 556円⇒(¥600円) **539円**(¥582円)



PLANE
プレーン

BERRY
ベリー

MATCHA
抹茶

CHAI
チャイ

EARL GREY
アールグレイ

グルテンフリー&
砂糖不使用の
グラノーラバー♪

New

オートミールをベースに、刻んだドライフルーツやナッツがぎっしり詰まった、栄養満点のヘルシースイーツバー。砂糖不使用、甘みはデーツとメープルシロップだけ! 自然な甘みと素材の旨みがぎゅぎゅっ!

翌々週配達 新 スポット 30日 アレルギー 乳
原材料:共通原材料:オートミール・デーツ 【プレーン】ピーカンナッツ・チョコレート・メープルシロップ・レーズン 【ベリー】くるみ・ホワイトチョコ・メープルシロップ・フランポワーズパウダー・ドライブルーベリー・クランベリー 【チャイ】カシューナッツ・ホワイトチョコ・チョコレート・メープルシロップ・ジンジャー・アールグレイ 【アールグレイ】アーモンド・ホワイトチョコ・メープルシロップ・アップルスライス・アールグレイ 【抹茶】くるみ・ホワイトチョコ・メープルシロップ・白いちじく・ヘーゼルナッツ・抹茶(すべて有機原料使用)

10200 グラノーラバー(5本セット)
5本 1,648円⇒(¥1,780円) **1,593円**(¥1,720円)

プレーンMIX

翌々週配達 スポット 90日 アレルギー 豆

10202

素材の味をそのままに、有機オート麦に有機シュガーで焼き上げました。シンプルながら素材の味がしみて美味しい。

原材料:有機オートミール、有機カシューナッツ、有機アーモンド、有機クランベリー、有機5種レーズン、有機オーストラリアカレンツ、米粉(熊本県産)、菜種油●(平田産業)、有機きび砂糖、有機豆乳、シママース

100g **500円**(¥540円)

アールグレイMIX

翌々週配達 スポット 90日 アレルギー 豆

10203

グラニー人気No.1!ベルガモット香る上品な味わい。有機ドライベリーの甘酸っぱさと、「ハーベスト」の極上有機アールグレイ茶葉が相性抜群!

原材料:有機オートミール、有機クランベリー、有機オーストラリアカレンツ、米粉(熊本県産)、菜種油●(平田産業)、有機きび砂糖、有機ストロベリー、有機豆乳、有機アールグレイ茶葉、シママース

100g **556円**(¥600円)

ココナッツMIX

翌々週配達 スポット 90日 アレルギー 豆

10204

有機ココナッツオイルと有機ココナッツチップをぜいたくに混ぜ込んで焼き上げました。ココナッツの甘い香りと、こぼれやすい味わいがたまりません!

原材料:有機オートミール、有機カシューナッツ、有機アーモンド、有機くるみ、有機5種レーズン、米粉(熊本県産)、有機ココナッツ油、有機きび砂糖、有機豆乳、有機サンフラワーシード、有機ココナッツチップ、シママース

100g **556円**(¥600円)

メープルMIX

翌々週配達 スポット 90日 アレルギー 豆

10205

甘みはぜいたくにメープルシロップ100%! 独特の香ばしい甘みとナッツの旨みがギュギュッ。

原材料:有機オートミール、有機カシューナッツ、有機アーモンド、有機クランベリー、有機5種レーズン、有機オーストラリアカレンツ、米粉(熊本県産)、菜種油●(平田産業)、有機メープルシロップ、シママース

100g **556円**(¥600円)

発酵MIX

翌々週配達 スポット 90日 アレルギー 豆

10206

各種ナッツ&ドライフルーツと、酒粕の風味にメープルシロップの甘みとシナモンが加わって、芳醇な味わい。

原材料:有機オートミール、有機クランベリー、有機オーストラリアカレンツ、有機ダイズドフィグ、米粉(熊本県産)、菜種油●(平田産業)、有機豆乳、酒粕(国産)、有機メープルシロップ、有機パンキンシード、有機ドライインカベリー、有機きび砂糖、有機シナモンパウダー、シママース

100g 556円⇒(¥600円) **539円**(¥582円)

惣菜キット

グリーンリーフ群馬県利根郡

忙しい時、あと一品ほしい時に助かる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。あらかじめご了承下さい。お好みの野菜をプラスしてボリュームアップも



2 ふんわり豆腐団子と野菜の甘酢炒め
2人前(450g) **998円**(¥1,078円)

調理時間 約5分

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

原産地：野菜セット【玉ねぎ・ピーマン・人参・水煮たけのこ】具入り 添付ケチャップ(ケチャップ・砂糖・酢・しょうゆ・馬鈴薯澱粉・食塩)・鶏肉・豆腐・玉ねぎ・豚脂・パン粉・揚げ油(なたね油)・鶏卵・長ねぎ・馬鈴薯澱粉・醤油・なたね油・清酒・食塩・生薬・こしょう

製造日含め5日 **アレルギー** 麦 卵 豆

6 豚バラ軟骨のトマトカレー
3〜4人前(960g) **1,056円**(¥1,141円)

調理時間 約20分

国産豚バラ軟骨肉と国産野菜を使ったカレーです。下処理した豚バラ軟骨肉は、長時間煮込んだような柔らかい食感に。トッピングの野菜で彩りよく仕上がります。

原産地：具材セット【トマト(国産)・豚バラ軟骨肉(国産)・調味液(大根、砂糖、食塩、米酢)・清酒】野菜セット【玉ねぎ(国産)・ほうれん草(国産)・赤パプリカ(国産)】カレールー【食用油脂(豚脂)・小麦粉・粗糖・カレー粉・食塩・チキンエキスパウダー・酵母エキス・チキンエキス・バター・クリームパウダー(乳成分を含む)・ポークエキス・パプリカパウダー・オニオンパウダー・ガーリックパウダー】

製造日含め5日 **アレルギー** 乳 麦

ご家庭でご用意いただくもの
・オリーブオイル……… 大さじ2杯
・水………300ml
・ご飯………3〜4人前

ご家庭では面倒な 酢豚も袋から出して 炒めるだけ!

3 2人前(410g) 1,040円(¥1,123円)

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。

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

製造日含め5日 **アレルギー** 麦 卵 豆

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

調理時間 約6分

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アップします。

原産地：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・生姜ペースト・食塩】カシューナッツ

製造日含め5日 **アレルギー** アレルギー 麦 豆

8 車麩のチャンプルー
2人前(376g) **938円**(¥1,013円)

調理時間 約15分

醤油だしをしみこませた車麩を使用したチャンプルーです。食べた時に、じゅわっと醤油だしが口の中に広がります。和風だしの香りで炒めた細切りの青パパイアや野菜の食感もお楽しみください。

原産地：野菜セット【キャベツ・青パパイア・人参・ら】車麩【車麩・醤油だし(醤油・砂糖・かつおエキス・酵母エキス・醸造酢)】添付調味料【かつお節粉末・食塩・甜菜糖・酵母エキス粉末・昆布粉末】

製造日含め5日 **アレルギー** 麦 卵 豆

4 4人前(820g) 1,734円(¥1,873円)

調理時間 約15分

3 2人前(410g) 1,040円(¥1,123円)

調理時間 約6分

7 鶏つくねの彩りあんかけ
2人前(480g) **1,040円**(¥1,123円)

調理時間 約15分

国産鶏肉使用の鶏つくねと国産野菜を使用した、寒い冬にぴったりなやさしい味わいのあんかけです。鶏つくねはタネを袋から絞り出して作るので、自分好みに成形できます。

原産地：野菜セット【白菜・ほうれん草・えのき草・人参】鶏つくね【若鶏肉むね皮つき(国産)・玉ねぎ・凍結全卵・パン粉・醤油・おろし生姜・加工酢・砂糖・チキンエキス・食塩・白コショウ】添付調味料【醤油・砂糖・かつおエキス・酵母エキス・醸造酢】

製造日含め5日 **アレルギー** アレルギー 麦 卵 豆

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

調理時間 約6分

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アップします。

原産地：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・生姜ペースト・食塩】カシューナッツ

製造日含め5日 **アレルギー** アレルギー 麦 豆

8 車麩のチャンプルー
2人前(376g) **938円**(¥1,013円)

調理時間 約15分

醤油だしをしみこませた車麩を使用したチャンプルーです。食べた時に、じゅわっと醤油だしが口の中に広がります。和風だしの香りで炒めた細切りの青パパイアや野菜の食感もお楽しみください。

原産地：野菜セット【キャベツ・青パパイア・人参・ら】車麩【車麩・醤油だし(醤油・砂糖・かつおエキス・酵母エキス・醸造酢)】添付調味料【かつお節粉末・食塩・甜菜糖・酵母エキス粉末・昆布粉末】

製造日含め5日 **アレルギー** 麦 卵 豆

果物&野菜

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

青果物へ使用予定の「農薬」及び「栽培方法」

順次表記(例)
● 除1植1菌0虫0有機許容1
① ② ③ ④ ⑤

① 除草剤 (不使用の場合は記載を省略)
② 植物成長調整剤 (不使用の場合は記載を省略)
③ 殺菌剤
④ 殺虫剤
⑤ JAS法にて有機農産物に使用することを許された農薬(法的には表示義務なし)
※基本は化学肥料不使用です。(記載を省略)
※表記の防除は、定植前育苗期間中および定植後栽培期間中に使用する殺菌、殺虫剤の使用回数です。(育苗期間中の使用の場合は省略)
※天候などの都合で変更になる場合があります

沖縄で「パイナップル」といえばコレ!

今週限り! 在庫限り!

8重山フルーツクラブ(真南風) 沖縄県石垣市・八重山郡竹富町

17 小玉パイナップル・ハワイ
1玉(約0.6〜1.0kg) **792円**(¥855円)

沖縄では昔からの伝統的な品種「ハワイ種」。パイナップルと言えばこのハワイ種のことです。まさにパインの王道。その味も、酸味・甘味のバランスが良く、飽きのこない美味さがご自慢。ハワイ種をこよなく愛する生産者・平安名さん&池村さんは、どうすればハワイ種が最も美味しく作れるか、熟知しています。

肥料は必要最低限だけ入れる、畑で熟度を出るだけ上げてから、最高の状態で収穫を行う。こうして絶品のハワイ種を長年育ててきました。

「八重山フルーツクラブ」の皆さん

今年も始まりませす! 絶品ブルーベリー

毎年大人気! ビタミンEや食物繊維、ポリフェノールが豊富なブルーベリー。『どものわ』のブルーベリーは、本来の旨みがいっぱいあり、日持ちも良いのが特長です。

自然栽培グループともわ 愛知県豊田市

10 自然栽培ブルーベリー
100g **593円**(¥640円)

自然栽培グループともわ 愛知県豊田市

● 菌0虫0 品種: ディスブルー他

プーツ! と種を飛ばして食べたい♪

蒸し暑い時期に嬉しい、みずみずしい「小玉スイカ」。今年は黒い皮とシャリとした食感、甘みが特長の品種「なつここあ」をお届け予定です。

あすか 奈良県

● 菌0-2虫0-2 品種: なつここあ (奈良県の一般栽培15回)

11 小玉スイカ(黒皮)
1玉(約1.6kg) **1,207円**(¥1,304円)

小家族でも食べやすい、ちょっと小ぶりな小玉スイカ。

12 ちいさめ小玉スイカ(黒皮)
1玉(約1.2kg) **930円**(¥1,004円)

とっっても希少!

めずらしいフレッシュ(生)ブルー。カリウムや鉄分、繊維質が豊富。さわやかな酸味と果汁が美味です。ジャムにも。しっかり熟すと柔らかくいたみやすいですが、とても美味しいので、ある程度ご容赦ください。

★生育状況によりお届けが1週遅れる場合があります。

今週限り! さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町

● 菌7虫4 品種: アーリーリバー

13 1P さんさんファームのフレッシュブルー
300g **698円**(¥754円)

14 2P
300g×2 **1,294円**(¥1,398円)

「桃のホントの味がする」南アルプスの桃

ギフトでも断トツ人気の美味しい桃。自然な風味、香りが味わえます。お届け時期によって品種が変わり、個性も異なるので、ぜひ二度と味わってくださいね!

mebuki farm 山梨県南アルプス市

● 菌5虫4(有機許容2含む) (山梨県の一般栽培29回)

15 2玉 南アルプスの桃
924円(¥998円)

16 畑直・5kg箱 (約16〜24玉)
※玉数は品種によってサイズが異なります。
6,480円(¥6,998円)

さっぱりした甘さが好評。防カビ・防腐剤不使用。植物検疫法により、入国時、薫蒸処理をする場合があります。★バナナに貼ってあるシールをHPで調べると、生産者がわかります!

PTJ タイ・チュボン県 またはベップリ県

タイバナナ

18 500g 462円(¥499円)

19 1kg 859円(¥928円)

924円⇒(¥998円)

● 菌0虫0 化成使用 品種: グロスミツチエル種ホムトン

にんじんCLUBの夏野菜といえば、中家さんのトマト! 夏も涼涼な高山にて、アスリートのごとく美味しいトマト栽培に取り組んでいます。「やっぱりトマトは中家さんでなくちゃ!」と根強いファン多数。ただ甘いだけでなく、しっかりと風味のある美味しいトマトを今年もたっぷりお返し上げてくださいね!

なかや農園 岐阜県高山市

● 菌0虫0 品種: 麗夏他
※サイズは大小あり不揃い、多少の傷あり

中家さんのトマト

20 500g(AB込み) 562円(¥607円)

21 1kg(AB込み) 1,090円(¥1,177円)

1,124円⇒(¥1,214円)

22 約3kg箱(AB込み) 2,954円(¥3,190円)

3,372円⇒(¥3,642円)

自然栽培グループともわ 愛知県豊田市(または山梨県)

● 菌0虫0 品種: 千果、アイコ、シンデイスイート

23 自然栽培ミニトマト
150g **273円**(¥295円)

★曲がりきゅうりが混じる場合もあり。ご了承下さい。今週限り!

島田農園 愛知県稲沢市

● 菌0虫0

24 きゅうり
3〜4本 **272円**(¥294円)

焼キナスはもちろん、炒め物・煮物・味噌汁・漬物・揚げ物など幅広くお使いください。

島田農園 愛知県稲沢市

● 菌0虫0 品種: 黒陽

25 なす
約250g(2〜3本) **272円**(¥294円)

ツヤツヤの緑が美しいピーマン。定番の炒め物の他、お好みでサラダにどうぞ。

島田農園 愛知県稲沢市

● 菌0虫0

26 ピーマン
150g **210円**(¥227円)

27 徳用ピーマン
300g **350円**(¥378円)

京野菜のひとつで、別名・伏見甘長とうがらし。焼いて醤油をかけるだけで、箸がとまらないおいしさ!

teranova 愛知県安城市

● 菌0虫0 品種: 甘とう美人他

28 甘長とうがらし
150g **250円**(¥270円)

夏は粘りのあるもので元気づけよう! ポリッと食感を生かして生食、天ぷら、炒め物、カレーなどに。

teranova 愛知県安城市

● 菌0虫0 品種: スターライト他

29 角オクラ
100g(約5-10本) **270円**(¥292円)

甘みがありほっくりしたおなじみのカボチャ。和・洋・中どんな料理にも合います。

宮崎日向ファーム 宮崎県児湯郡川南町

● 菌1-2虫1 品種: 栗五郎、えびす、九重栗

30 1/2玉
570円(¥616円)

31 1玉
約1.5kg **924円**(¥998円)

パリッとした歯ざわりのレタス。サラダ、炒め物、スープにしても美味しい。

北軽井沢有機ファミリー 群馬県吾妻郡長野原町

● 菌3虫4(有機許容含む) (群馬県の一般栽培14回)

32 高原の玉レタス
1玉 **420円**(¥454円)

みずみずしく広い緑色の葉、やわらかくソフトな歯ざわりが特徴。生食のほか、加熱調理にもお使いください。

北軽井沢有機ファミリー 群馬県吾妻郡長野原町 ④菌4虫4(有機許容含む) (群馬県的一般栽培26回)

33 高原のグリーンリーフレタス 1玉 362円(税391円)

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

寺岡有機農場 広島県世羅町 ④菌0虫0

41 有機サラダ水菜 30g 300円(税324円)

生食向きに柔らかく食べやすい春菊ペビー。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

45 有機サラダ春菊 30g 300円(税324円)

メークインは長卵形で粘質系の代表品種。煮崩れしにくいのでカレーや肉じゃが、炒め物がおススメ!

肥後やまと会 熊本県益城郡山都町 ④菌0虫0 品種:メークイン

53 じゃがいもメークイン 500g 298円(税322円)

54 1kg 596円(税644円) 567円(税612円)

5種類キノコが楽しめる、ボリューム満点のパックです!

バイオコスモ 神奈川県伊勢原市 ④菌0虫0

61 キノコのいろいろパック5種 1セット 683円(税738円)

和・中・イタリアンなどどんな料理にも大活躍!

バイオコスモ 長野県上伊那郡 ④菌0虫0

67 ぶなしめじ 100g 198円(税214円)

株がバラバラになっていて、料理に使いやすいお徳用。

68 ぶなしめじバラ徳用 300g 420円(税454円)

風味が濃いのでサラダや炒め物にどうぞ。※軸付き

バイオコスモ 岡山県瀬戸内市または静岡県富士市 ④菌0虫0

73 ホワイトマッシュルーム 100g 367円(税396円)

台所に欠かせないキャベツ。ビタミンCたっぷりの芯もお召しあがりください。

北軽井沢有機ファミリー 群馬県吾妻郡長野原町 ④菌4虫4(有機許容含む) (群馬県的一般栽培26回)

34 高原のキャベツ 1/2玉 267円(税288円)

534円(税577円) 452円(税488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

42 有機サラダロメイン 30g 300円(税324円)

レタス品種のペ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

43 有機レタスリーフミックス 30g 300円(税324円)

夏の大根は、冬と違ってやや細め、肌に虫食い跡がある場合があります(土壌消毒をしていない証なので、ご了承ください)。ぷりりとした辛みを生かして、大根おろしに。

北軽井沢有機ファミリー 群馬県吾妻郡長野原町 ④菌1虫2(有機許容含む) (群馬県的一般栽培14回)

48 高原の大根 1本 443円(税478円)

薬味に欠かせない土しょうが。洗ってそのまま冷凍保存できます。

あすか 高知県四万十町 ④菌0虫0

58 しょうが 100g 238円(税257円)

シャキシャキした歯ごたえとほんのりした甘み、独特の風味。

バイオコスモ 長野県南安曇郡 ④菌0虫0

65 えのき 100g 146円(税158円)

66 徳用 200g 292円(税315円) 236円(税255円)

67 ぶなしめじ 100g 198円(税214円)

68 ぶなしめじバラ徳用 300g 420円(税454円)

69 まいたけ 100g 338円(税365円)

70 エリンギ 100g 289円(税312円)

71 ふぞろいエリンギ 150g 271円(税293円)

72 完熟なめこ 150g 245円(税265円)

アクやクセがなく使いやすい定番野菜。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

36 有機小松菜 150g 320円(税346円)

さわやかなゴマの風味が美味しい生食向けルッコラペビー。

寺岡有機農場 広島県世羅町 ④菌0虫0

44 有機ペビー ルッコラ 30g 298円(税322円)

夏の大根は、冬と違ってやや細め、肌に虫食い跡がある場合があります(土壌消毒をしていない証なので、ご了承ください)。ぷりりとした辛みを生かして、大根おろしに。

北軽井沢有機ファミリー 群馬県吾妻郡長野原町 ④菌1虫2(有機許容含む) (群馬県的一般栽培14回)

47 たっぷり有機ペビーリーフ 100g 750円(税810円) 537円(税580円)

水田で育てる、やわらかく香りのいい中村さんのゴボウ。今年は作柄も◎。風味がよく繊維質たっぷり! 皮はむかずタワシでこすり洗い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(税355円)

肉厚で風味のいい生しいたけ。石づきも捨てずに裂いて炒め物などに。 ※夏取り扱い。

バイオコスモ 長野県飯田市 ④菌0虫0

63 生しいたけ(菌床) 100g 310円(税335円)

64 2P 100g×2 620円(税670円) 600円(税648円)

65 えのき 100g 146円(税158円)

66 徳用 200g 292円(税315円) 236円(税255円)

67 ぶなしめじ 100g 198円(税214円)

68 ぶなしめじバラ徳用 300g 420円(税454円)

69 まいたけ 100g 338円(税365円)

70 エリンギ 100g 289円(税312円)

71 ふぞろいエリンギ 150g 271円(税293円)

72 完熟なめこ 150g 245円(税265円)

73 ホワイトマッシュルーム 100g 367円(税396円)

74 ブラウンマッシュルーム 70g 298円(税322円)

75 はなびらたけ 80g 402円(税434円)

生食しやすい小松菜のペビーリーフ。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

37 有機サラダ小松菜 30g 300円(税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ペビー。

寺岡有機農場 広島県世羅町 ④菌0虫0

44 有機ペビー ルッコラ 30g 298円(税322円)

夏の大根は、冬と違ってやや細め、肌に虫食い跡がある場合があります(土壌消毒をしていない証なので、ご了承ください)。ぷりりとした辛みを生かして、大根おろしに。

北軽井沢有機ファミリー 群馬県吾妻郡長野原町 ④菌1虫2(有機許容含む) (群馬県的一般栽培14回)

48 高原の大根 1本 443円(税478円)

薬味に欠かせない土しょうが。洗ってそのまま冷凍保存できます。

あすか 高知県四万十町 ④菌0虫0

58 しょうが 100g 238円(税257円)

シャキシャキした歯ごたえとほんのりした甘み、独特の風味。

バイオコスモ 長野県南安曇郡 ④菌0虫0

65 えのき 100g 146円(税158円)

66 徳用 200g 292円(税315円) 236円(税255円)

67 ぶなしめじ 100g 198円(税214円)

68 ぶなしめじバラ徳用 300g 420円(税454円)

69 まいたけ 100g 338円(税365円)

70 エリンギ 100g 289円(税312円)

71 ふぞろいエリンギ 150g 271円(税293円)

72 完熟なめこ 150g 245円(税265円)

73 ホワイトマッシュルーム 100g 367円(税396円)

74 ブラウンマッシュルーム 70g 298円(税322円)

75 はなびらたけ 80g 402円(税434円)

76 有機鷹の爪 5g 250円(税270円)

野性味あふれる夏の葉野菜で暑さにカツ! 猛暑のもとで元気に育つ夏の葉野菜は、栄養価が高く、生命力が強く、個性派揃い! パワーフードで夏を乗り切りましょう!

台所に欠かせない定番野菜。生産者・清水さんいわく「うちの玉ねぎは「切っても涙が出にくい」といわれるぞ〜」ご自慢の一品。湿度があるといたみやすいので、保管は風通しのいい冷蔵庫で、全体に大玉傾向

北軽井沢有機ファミリー 群馬県吾妻郡長野原町 ④菌1虫0(有機許容のみ)

49 玉ねぎ 700g(S-2L混) 298円(税322円)

50 1.5kg(S-2L混) 639円(税690円) 586円(税633円)

51 じゃがいも 500g(S-2L混) 298円(税322円)

52 1kg(S-2L混) 596円(税644円) 567円(税612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(税188円)

料理の美味しさをぐんとアップ! 栄養豊富で、がん予防に効果のある食材「デザイナーフーズ」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

60 にんにく 50g(約1~2玉) 280円(税302円)

梅仕事 6月に塩漬けた梅、そろそろシソを入れましょう

生しそを塩もみして使うと香りが違います。しそジュースの材料としても。(自家採種のため葉裏が緑がかっているものもあります)

生産者グループあすか 奈良県・和歌山県 ④菌0-2虫0-2

77 赤しそ(生) 300g 640円(税691円)

78 もみしそ 300g 442円(税477円)

79 徳用 500g 737円(税796円) 682円(税737円)

80 犬山の黒米 200g 570円(税616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。

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、美味しく仕上げられています。除草剤1回使用でリーズナブルにお届けします。

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

杉浦さんのお米

- 81 玄米2kg 1,204円(税込1,300円)
- 83 七分米2kg 1,343円(税込1,450円)
- 85 白米2kg 1,343円(税込1,450円)

- 82 玄米5kg 2,870円(税込3,100円)
- 84 七分米5kg 3,239円(税込3,498円)
- 86 白米5kg 3,239円(税込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

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

卵

安全な卵は、健康に育ったニワトリさんからの贈りもの。育て方(平飼いが基本)、飼料(自家配合)にこだわっています。鶏種:ごとうもみじ 平飼(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)



信州たまご山ランドの自然卵

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

会田共同養鶏組合 長野県松本市 毎週

- 93 6個 388円(税込419円)
- 94 10個 555円(税込599円)



信州たまご山ランドの自然卵

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

会田共同養鶏組合 長野県松本市 毎週
平飼卵 11日
温泉卵

- 95 2個 138円(税込149円)
- 96 6個 398円(税込430円)



飛騨牛乳と乳製品

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



飛騨酪農農業協同組合

岐阜県高山市

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

飛騨酪農農業協同組合

岐阜県高山市

65℃30分殺菌処理/ノンホモジナイズ/成分無調整/分別生産流通管理済み飼料 ◎5日 アレルゲン 乳

- 99 ノンホモ飛騨牛乳・ビン 432円(税込467円)



飛騨酪農農業協同組合

岐阜県高山市

65℃30分殺菌処理/成分無調整/分別生産流通管理済み飼料 ◎5日 アレルゲン 乳

- 100 パスチャライズ飛騨・パック 428円(税込462円)



飛騨酪農農業協同組合

岐阜県高山市

65℃30分殺菌処理/成分無調整/分別生産流通管理済み飼料 ◎5日 アレルゲン 乳

- 101 北アルプス厳選牛乳・ミニ瓶 155円(税込167円)



飛騨酪農農業協同組合

岐阜県高山市

65℃30分殺菌処理/成分無調整/分別生産流通管理済み飼料 ◎5日 アレルゲン 乳

- 102 北アルプス特選牛乳・ビン 483円(税込522円)



飛騨酪農農業協同組合

岐阜県高山市

原材料:生乳(飛騨牛乳)・乳酸菌(ヘルベチクス菌・サーモフィラス菌) ◎18日 アレルゲン 乳

- 103 飛騨プレーンヨーグルト(無糖) 412円(税込445円)



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) ◎13日 アレルゲン 乳

- 104 130ml 158円(税込171円)
- 105 500ml 422円(税込456円)



飛騨酪農農業協同組合

岐阜県高山市

原材料:生乳(飛騨牛乳/ノンホモ)・粗製糖(鹿児島県産)・乳酸菌(ヘルベチクス菌・サーモフィラス菌) ◎18日 アレルゲン 乳

- 106 飛騨ノンホモヨーグルト 369円(税込399円)



ひまわり乳業

原材料:ケール、小松菜、ブロッコリー、サラダ菜、青じょうろ、ミツバ、クレソン、パセリ、チンゲンサイ(高知県産) ◎8日

- 107 飛騨 菜食健美 165円(税込178円)



飛騨酪農農業協同組合

岐阜県高山市

原材料:牛乳・卵(国産平飼鶏)・粗糖・カラメルソース(砂糖・水) ◎14日 アレルゲン 卵 乳

- 108 カスタードプリン 337円(税込364円)



飛騨酪農農業協同組合

岐阜県高山市

原材料:はちみつ(主にマンマー産)・バター(国産) ◎6ヶ月

- 109 はちみつバター 775円(税込837円)



よつ葉乳業 北海道

原材料:生乳・食塩 ◎90日 アレルゲン 乳

- 110 シュレッドチーズ 882円(税込953円)



よつ葉乳業 北海道

原材料:生乳・食塩 ◎90日 アレルゲン 乳

- 111 スライスチェダー 584円(税込631円)



よつ葉乳業 北海道

原材料:生乳・食塩 ◎180日 アレルゲン 乳

- 112 カマンベールチーズ 662円(税込715円)



よつ葉乳業 北海道

原材料:ナチュラルチーズ(生乳(北海道十勝産)・食塩) ◎120日 アレルゲン 乳

- 113 おつまみチーズチェダー 274円(税込296円)



よつ葉乳業 北海道

原材料:生乳 ◎365日 アレルゲン 乳

- 114 スキムミルク 406円(税込438円)



よつ葉乳業 北海道

原材料:生乳 ◎180日 アレルゲン 乳

- 115 よつ葉バター・無塩 543円(税込586円)



よつ葉乳業 北海道

原材料:生乳・食塩 ◎180日 アレルゲン 乳

- 116 パンに美味しいよつば発酵バター 494円(税込534円)



国産小麦&天然酵母のパン

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



プレマのパン

愛知県小牧市

基本材料:国産小麦粉・粗糖・塩(海の精)

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



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。「ミミもパツつきがなくて美味しい!」と好評です。

原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母 ◎4日 アレルゲン 麦

- 118 プレマ天然酵母角食パン・ノンスライス 365円(税込394円)



原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母 ◎4日 アレルゲン 麦

- 119 プレマ天然酵母角食パン・5枚切 356円(税込385円)



原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母 ◎4日 アレルゲン 麦

- 120 テーブルロール 345円(税込373円)



原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・有機レーズン ◎4日 アレルゲン 麦

- 121 レーズンロール 466円(税込503円)



スポット

原材料:基本材料・ホシノ天然酵母 ◎4日 アレルゲン 麦

- 122 バタール 423円(税込457円)



スポット

原材料:国産小麦粉・有機ショートニング・粗糖・ホシノ天然酵母 ◎4日 アレルゲン 麦

- 123 ハイジの白パン 366円(税込395円)



スポット

原材料:基本材料・玄米(島田農園/愛知県稲沢市)・ホシノ天然酵母 ◎4日 アレルゲン 麦

米粉パンではありません。

- 124 玄米ごぼん 592円(税込639円)



スポット

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

- 125 小倉あんパン 454円(税込490円)



スポット

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

- 126 カレーパン 523円(税込565円)



甘酸っぱいレーズンとシナモンの香りがベストマッチ。

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

127 シナモン・レーズン
100g×2
485円⇒**461円**(~~498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

干しりんごの甘酸っぱさとオーガニックくるみの香ばしさがほどよくマッチ。

スポット
原材料: 基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGくるみ・OGレーズン
④ 5日 **アレルゲン** 麦

132 カンパーニュ・ノア
280g **420円**(~~454円~~)

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
④ 5日 **アレルゲン** 麦

127 シナモン・レーズン
100g×2
485円⇒**461円**(~~498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。見た目はかなり小さいですが、ズッシリ重く食べごたえがあります。

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 ④ 5日

138 米粉パン
2個 **300円**(~~324円~~)

自家製のラム漬けオーガニックいちじくをいただきました。いちじくの自然な甘さが美味しいスコーンです。

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)・バター・ノンアルミベーキングパウダー・OGいちじく・黒煎りごま
④ 5日 **アレルゲン** 麦 卵 乳 豆

133 干しりんごのカンパーニュ
250g **420円**(~~454円~~)

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

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
④ 夏3日 冬5日 **アレルゲン** 豆

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
④ 夏3日 冬5日 **アレルゲン** 豆

145 東白川村の絹豆腐
300g
258円⇒**210円**(~~227円~~)

ヤマキ食品 岐阜県加茂郡 東白川村

毎週
原材料: 大豆(国産/契約栽培)・海精にがり・菜種油 ④ 18日 **アレルゲン** 豆

150 2枚(約50g×2)
248円(~~268円~~)

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

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
④ 5日 **アレルゲン** 豆

151 2P(約50g×2×2)
496円⇒**475円**(~~513円~~)

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

毎週
原材料: 国産大豆(岐阜県産/菌0虫0)・湧水 ④ 3日 **アレルゲン** 豆

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)
④ 9ヶ月 **アレルゲン** 豆

158 豆乳で元気(パック入豆乳)
125ml **187円**(~~202円~~)

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

毎週
原材料: こんにやく芋(広島県産/有機栽培)・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
④ 60日

164 手造り生芋こんにやく(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: こんにやく芋(広島県産/有機栽培)・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
④ 60日

165 手造り生芋糸こんにやく
250g **300円**(~~324円~~)

シンプルな食事パン。もっちりした国産小麦と天然酵母ならではの食感とほのかな酸味。

毎週
原材料: 基本材料・OG麦芽・国産小麦たんぱく(オーサワジャパン)・有機天然酵母(風と光)
④ 5日 **アレルゲン** 麦

128 湯種食パン
520g **420円**(~~454円~~)

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

毎週
原材料: 基本材料・OGレーズン・OGサルタナレーズン・OG麦芽・国産小麦たんぱく(オーサワジャパン)・有機天然酵母(風と光)
④ 5日 **アレルゲン** 麦

129 湯種レーズン食パン
330g **340円**(~~367円~~)



カレンズとは、地中海沿岸で作られる種子のない粒のぶどうで作る干しぶどうです。人気のパン・オ・ノアの全粒粉生地に、カレンズとオレンジピールを練りこみました。

毎週
原材料: 基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGカレンズ・自家製オレンジピール
④ 5日 **アレルゲン** 麦

131 全粒パン・カレンズ
300g **420円**(~~454円~~)

バター・ミルク不使用、あっさり味のシンプルなロールパンです。朝食のお供に、オヤツにどうぞ。

スポット
原材料: 基本材料・平飼卵・バター・粗糖・牛乳・きな粉・黒ごま
④ 5日 **アレルゲン** 麦 卵 乳 豆

134 モーニングロール
2個 **260円**(~~281円~~)

黒ごまを皮生地に練りこんだ、ちょっと意外な取り合わせが新鮮黒ごまの香ばしい香りとかかりのメロン皮が楽しめます。

スポット
原材料: 基本材料・OGレーズン・粗糖・ごま油
④ 30日 **アレルゲン** 麦

135 きな粉と黒ごまメロンパン
60g **260円**(~~281円~~)

くるみとレーズンがぎゅっと詰まった、ライ麦入り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
④ 5日 **アレルゲン** 麦

136 パン・オ・ノア
320g **420円**(~~454円~~)

完全粉(全粒粉)を40%使ったパンに4種類のナッツをぎゅっと詰め込んだ人気のパン。シンプルだけど香ばしい!お好みでジャムなどを添えてどうぞ

スポット
原材料: 基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGくるみ・OGアーモンド・OGヘーゼルナッツ・OGカシューナッツ・オートミール
④ 5日 **アレルゲン** 麦

137 全粒パン・ナッツ
300g **420円**(~~454円~~)

※同じ工房で小麦を使用しています。

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

スポット
原材料: 国産小麦粉・自然塩・メイプルシュガー・バター
④ 30日 **アレルゲン** 麦 乳

140 メイプル・バタークッキー
15個 **420円**(~~454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
④ 30日 **アレルゲン** 麦

141 レーズンクラッカー
7枚 **420円**(~~454円~~)

フレッシュな自家製ブルーベリーをジャムにして、サクサクのパイ生地にとじ込めました。夏季限定でお届けいたします♪(約14cm)

スポット
原材料: 国産小麦粉・自然塩・バター(よつ葉乳業)・粗糖・ブルーベリー(自家栽培)
④ 5日 **アレルゲン** 麦 乳

142 ブルーベリーパイ
1台 **1,200円**(~~1,296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。

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。

隔週
原材料: 大豆(国産/特別栽培)・海精にがり
④ 6日 **アレルゲン** 豆

148 豆庵もめん豆腐
300g **353円**(~~381円~~)

大豆の甘みをとじ込めた、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
④ 夏3日 冬5日 **アレルゲン** 豆

146 東白川村のもめん豆腐
300g
252円⇒**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)
④ 夏3日 冬5日 **アレルゲン** 豆

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)・湧水・菜種油(オーストラリア産)
④ 夏3日 冬5日 **アレルゲン** 豆

148 豆庵もめん豆腐
300g **353円**(~~381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っと詰まっています。美味しく召し込んで美味しく。

毎週
原材料: 大豆(国産/特別栽培)・にんじん(埼玉県産)・しめじ(長野県産)・えび(静岡県産)・昆布(北海道産)・塩・山芋・海精にがり・菜種油
④ 6日 **アレルゲン** 豆 豆 豆

149 北海道産大豆の充填豆腐
150g×3 **302円**(~~326円~~)

ヤマキ食品 岐阜県加茂郡 東白川村

毎週
原材料: 大豆(国産/契約栽培)・海精にがり・菜種油 ④ 18日 **アレルゲン** 豆

150 2枚(約50g×2)
248円(~~268円~~)

出まが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 4日 **アレルゲン** 豆

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。炙ってしょうが醤油で...

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)
④ 夏3日 冬5日 **アレルゲン** 豆

147 東白川村のくみあげ豆腐
300g **330円**(~~356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)
④ 夏3日 冬5日 **アレルゲン** 豆

148 豆庵もめん豆腐
300g **353円**(~~381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。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・有機大豆油・風味原料(かつおぶし・そうだかつおぶし・さばぶし・かつおぶしエキス)・食塩・本みりん・いしる・にがり
④ 75日 **アレルゲン** 麦 豆

162 国産大豆のやわらか味付稲荷
4枚(8個分) **449円**(~~485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。そのまま、サラダ、スープ、カレーに加えて、あらゆる料理にすぐ使えます。

毎週
原材料: 小豆(北海道産/エリモ種)
④ 180日

161 あずきの水煮
150g **368円**(~~397円~~)

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: こんにやく芋(広島県産/有機栽培)・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
④ 60日

164 手造り生芋こんにやく(板)
280g **300円**(~~324円~~)

こんにやく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: こんにやく芋(広島県産/有機栽培)・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
④ 60日

165 手造り生芋糸こんにやく
250g **300円**(~~324円~~)

こんにやく芋(広島県産/有機栽培)・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

毎週
原材料: こんにやく芋(広島県産/有機栽培)・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
④ 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 ④ 60日

167 糸こんにやく(黒)
200g **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 ④ 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、しこしこの食感、ツルツとした歯触りが美味です。

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・天然青のり粉(徳島県吉野川産) ④ 30日

169 さしみこんにやく
80g×2 **233円**(~~252円~~)

積翠食品 瀬川さん

(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...

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」...

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...

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD 185 季穂全粒粉うめん 240g 260円(税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...

隔週BD 192 日本の中華麺 ざるらーめん(生/スープ付) 120g×2 400円(税432円)

こしのある食感ともっちり麺が食べ応え抜群! あっさりだけど旨みの強い添付のツユはたっぷりの具と合わせてちょうど良いくらい...

ココがあるのに後味スッキリ。 174 醤油(生) 387円(税418円) ラー油の効いたさっぱり塩味。

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

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

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

189 日本の中華麺/冷やし中華ごまだれ味(生/スープ付) スポット 120g×2 452円(税488円)

173 季穂・生うどん(太麺)つゆ付 130g×2 426円(税460円)

175 しお(生) 420円(税454円) 上品でコクのある味噌スープ。

176 味噌(生) 420円(税454円) 風味豊かな小麦の香りとモチモチの食感が美味しさの秘訣!

189 日本の中華麺/冷やし中華ごまだれ味(生/スープ付) スポット 120g×2 452円(税488円)

190 全粒粉なまラーメン冷やし中華ごまだれ味 120g×2 452円(税488円)

191 全粒粉なまラーメン冷やし中華醤油味 120g×2 443円(税478円)

177 鯉醤油つけ麺(生/タレ付) 150g×2 437円(税472円)

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

183 地粉春巻きの皮 10枚 319円(税345円)

184 もちぷり餃子の皮 20枚 252円(税272円)

185 季穂全粒粉うめん 240g 260円(税281円)

186 季穂全粒粉ひやむぎ 240g 260円(税281円)

180 田舎うどん(全粒粉) 各240g 234円(税253円)

182 地粉ぎょうざの皮 20枚 219円(税237円)

184 もちぷり餃子の皮 20枚 252円(税272円)

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

189 日本の中華麺/冷やし中華ごまだれ味(生/スープ付) スポット 120g×2 452円(税488円)

190 全粒粉なまラーメン冷やし中華ごまだれ味 120g×2 452円(税488円)

194 1P 80g 393円(税424円) 195 2P 80g×2 745円(税805円)

196 1P 80g 426円(税460円) 197 2P 80g×2 809円(税874円)

200 中山道ロースハム 60g 426円(税460円)

202 ローススライス さんさん豚 180g 912円(税985円)

203 肩ローススライス さんさん豚 180g 836円(税903円)

204 モモスライス さんさん豚 180g 821円(税887円)

208 ミンチ肉 さんさん豚 180g 780円(税842円)

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

210 モモ肉カレー・シチュー用 さんさん豚 180g 820円(税886円)

205 小間切れ さんさん豚 180g 853円(税921円)

206 バラスライス さんさん豚 180g 821円(税887円)

207 焼肉バラカルビ さんさん豚 180g 821円(税887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。

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

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 豚肉各部位 ミックス 60日

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 『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 10100 甘口 10101 辛口 各180g 667円(税720円)

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)。
※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

走る豚応援 5倍

natural natural 限定ポイント

【ご先祖さまたちの叡智と技術】

菊池市街地の道路の下を水路(築地井手)が走っています。菊池川から取水して、あちこちの田畑に水を送る。大水や洪水の際は水を分散する。

昔は洗いや野菜果物を冷やすのにも使われていたとか。時々改修工事をしてはああるものの、これを造らせたのは約四百年前の加藤清正公。隙間なく埋めてある石工さんたちの仕事が美しいです。

動力を使わず、治水利水をする、何と素晴らしい。何も無いように思える田舎の資源(或いは観光資源)は、生活や文化そのものかと思える光景です。地元の人たちの活動のおかげで、蛸も結構出るんですよ？



はわとどきはしるぶた by やまあい村 武藤勝典

きめ細かな肉質で柔らかい食感です。

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。



バラ凍結 熊本・やまあい村 スポット
259 走る豚/ロースとんかつ用
200g **1,083円**(¥1,170円)

熊本・やまあい村 スポット
260 走る豚/ローススライス
200g **998円**(¥1,078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。

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
265 走る豚/バラブロック
300g **1,285円**(¥1,388円)

熊本・やまあい村 スポット
266 走る豚/バラ焼肉用
200g **948円**(¥1,024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

走る豚/肩ローススライス

253 1P
200g 1,128円→**1,116円**(¥1,205円)
(¥1,218円)

254 2P
200g×2 2,256円→**2,098円**(¥2,266円)
(¥2,436円)

あっさりとした味わいとやわらかい肉質が甘辛たれと相性◎！



熊本・やまあい村 スポット

走る豚/もも生姜焼き用

255 1P
200g 857円→**840円**(¥907円)
(¥926円)

256 2P
200g×2 1,714円→**1,576円**(¥1,702円)
(¥1,851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

走る豚/小間スライス

257 1P
200g 920円→**910円**(¥983円)
(¥994円)

258 2P
200g×2 1,840円→**1,690円**(¥1,825円)
(¥1,987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。

生姜焼き用に厚めにスライスしていただき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
261 走る豚/肩ロースブロック
400g **2,180円**(¥2,354円)

熊本・やまあい村 スポット
262 走る豚/肩ロース生姜焼き用
200g **1,128円**(¥1,218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。

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。煮込料理がおすすです。



熊本・やまあい村 スポット
267 走る豚/バラスライス
200g **982円**(¥1,061円)

熊本・やまあい村 スポット
268 走る豚/軟骨
200g **760円**(¥821円)



材料(2人分)

- 走る豚 バラしゃぶ…100g
- お酒…大さじ2
- かいわれ大根 又はスプラウト…少々
- レタス…2枚
- ミニトマト…適量
- きゅうり…1/2本
- 玉ねぎ…1/2個

冷しゃぶサラダ



- レタスは手でちぎり、ミニトマトは半分、胡瓜と新玉ねぎはスライサーで薄切りにします。
- 豚肉にお酒を振り沸騰させた湯に入れ火が通れば引き上げ氷水につけ粗熱を取りザルに上げる。
- かいわれ大根を盛付けたら完成。お好みのたれでどうぞ！

走る豚の甘みと旨味が凝縮されたしゃぶしゃぶには欠かせない部位です。

熊本・やまあい村 スポット

走る豚/バラしゃぶ用

251 1P
200g 982円→**972円**(¥1,050円)
(¥1,061円)

252 2P
200g×2 1,964円→**1,826円**(¥1,972円)
(¥2,121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。

脂が控えめでヘルシー！柔らかく臭みもなく走る豚の旨味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/ももスライス
200g **857円**(¥926円)

熊本・やまあい村 スポット
264 走る豚/ももしゃぶ
200g **857円**(¥926円)

赤身と脂身が適度に入ったジューシーな味わいです。

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



バラ凍結 熊本・やまあい村 スポット
269 走る豚/ミンチバラ凍結
300g **978円**(¥1,056円)

バラ凍結 熊本・やまあい村 スポット
270 走る豚/赤身ミンチバラ凍結
300g **992円**(¥1,071円)

国産牛肉(マザービーフ)



菊池農場 熊本県菊池市

マザービーフは出産を終えた母牛を菊池地域の農家から譲り受け、6ヶ月ほど非遺伝子組換え飼料で育てています。「味わいが深い菊池和牛マザービーフ」として独自の価値をつけて世に出す取り組みを進めています。

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

飼料：大麦、とうもろこし、加熱処理とうもろこし、加熱処理大豆、ふすま、コーングルテンフィード、麦ぬか、大豆あぶら粕、炭酸カルシウム、アルファルファミール、食塩、糖蜜、ソーマチン、とうもろこしグルテン、無水ケイ酸粗原料、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)

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

熊本・菊池農場

マザービーフ



SALE!

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



熊本・菊池農場 毎週
277 マザービーフ/ミンチバラ凍結
200g **1,029円**(¥1,111円)

調理済みなので温めるだけで美味しいハンバーグがお召し上がりいただけます。



乳製品 & 卵不使用!
福岡・大誠食品 スポット
原材料：牛肉(マザービーフ)、玉葱、パン粉、塩胡椒、ナツメグ、山芋 90日 **フレック!**

熊本・菊池農場 毎週
272 マザービーフのハンバーグ
120g 633円→**552円**(¥596円)
(¥684円)

そぼ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
278 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
273 マザービーフ/特選スライス
200g 1,977円→**1,878円**(¥2,028円)
(¥2,135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
279 マザービーフ/粗びきミンチバラ凍結
200g **1,029円**(¥1,111円)

モモ、ウデ、バラなどの部位を使っています。様々な料理に役立てて便利です。



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

マザービーフ本来の美味しさや食感を味わえるよう粗挽きにしました。



熊本・菊池農場 スポット
279 マザービーフ/粗びきミンチバラ凍結
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、脂肪もさらさらとしています。赤身の上品な味わいが特長です。

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

飼料:大麦、とうもろこし、加熱処理とうもろこし、加熱処理大豆、ふすま、コーングルテンフィード、麦ぬか、大豆あぶら粕、炭酸カルシウム、アルファルファミール、食塩、糖蜜、ソーマチン、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** フライズ
281 健康あか牛/バラスライス
200g
1,264円⇒ **1,138円**(¥1,229円)

「サー」の称号をつけられた、肉のキメが細かく柔らかい旨いお肉です。



熊本・菊池農場 **週 スポット**
282 健康あか牛/サーロインステーキ
180g
2,864円⇒ **2,711円**(¥2,928円)

柔らかいブロース、肩ロースが中心ですのでフライパンで美味しく調理できます。



熊本・菊池農場 **週 スポット**
283 健康あか牛/特選焼肉用
200g
2,484円⇒ **2,379円**(¥2,569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**
284 健康あか牛/肩ローススライス
200g **2,290円**(¥2,473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**
285 健康あか牛/サイコロステーキ
200g **2,193円**(¥2,368円)

柔らかいブロース、肩ロースが中心になります。



熊本・菊池農場 **週 毎週**
286 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**
287 健康あか牛/モモスライス
200g **1,850円**(¥1,998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**
288 健康あか牛/焼肉用
200g **1,630円**(¥1,760円)

柔らかい赤身肉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**
289 健康あか牛/赤身焼肉用
200g **1,993円**(¥2,152円)

国産鶏肉【紀州赤地鶏】



小坂農園 和歌山県有田郡有田川町
鶏種:ロードアイランドレッド系
飼育期間:平均83日以上
飼料:マイロ、とうもろこし、大豆油粕、コーングルテンミール、ごま油粕、ふすま、米ぬか、動物性油脂、塩、その他(炭酸カルシウムなど)+前期のみ:魚粉
※飼料は非遺伝子組み換え
※飼育期間中 抗生物質薬剤等は不使用
加工:(株)シガポーター 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
291 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
292 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。いろいろな料理に使えます。



和歌山・小坂農園 **週 毎週** **eco** **バラ凍結** ◎ 180日
293 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
294 赤地鶏/ぶつ切り
300g
679円⇒ **645円**(¥697円)

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



バラ凍結 和歌山・小坂農園 **週 スポット** ◎ 180日
303 赤地鶏/もも肉カット
12切(約300g)
970円⇒ **860円**(¥929円) **eco** フライズ

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



和歌山・小坂農園 **週 毎週** ◎ 180日
295 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
296 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
297 赤地鶏/手羽先
300g **591円**(¥638円)

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



和歌山・小坂農園 **週 隔週BD** ◎ 180日
298 赤地鶏/手羽元せせり
200g **702円**(¥758円)

鮮度を一番実感していただける部位。鉄分が豊富で女性にオススメです。



和歌山・小坂農園 **週 毎週** ◎ 180日
299 赤地鶏/キモ
200g **492円**(¥531円)

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



和歌山・小坂農園 **週 スポット** ◎ 180日
300 赤地鶏/砂ずり
200g
492円⇒ **465円**(¥502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
301 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
302 赤地鶏/むねミンチ
200g **596円**(¥644円)

国産鶏肉【天草大王】



天草大王公元 熊本県
鶏種:天草大王
飼育期間:130日以上
飼料:穀類【とうもろこし、きな粉、マイロ(小麦)】、植物性油かす【大豆油かす、コーングルテンミート、やし油かす、(なたね油かす)】米ぬか、ふすまなど(※とうもろこしは、非遺伝子組み換えです)。
加工:大誠食品(福岡県福岡市)
※天草大王は、オスとメスで部位の大きさに差があります。企画の都合上、選別ことはできません。ご了承ください。オス・弾力があって肉厚、胸めば嚼むほど旨味が大きめサイズです。メス・上品な味わいで小め。オスと比べると少し柔らかく感じます。
賞味期限:180日

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

たんぱく質が豊富で、あっさりとした部位です。チキンカツや蒸し鶏などに。



熊本・天草大王公元 **週 毎週**
306 天草大王/ムネ肉
150g
603円⇒ **580円**(¥626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**
310 天草大王/スライス
150g
654円⇒ **630円**(¥680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**
312 天草大王/むねミンチ
150g
647円⇒ **620円**(¥670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**
305 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、煮込むことで鶏の旨味が煮汁にしみわたります。



熊本・天草大王公元 **週 毎週**
307 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**
308 天草大王/ささみ
150g **779円**(¥841円)

モモ身とムネ身を大き目の一口サイズにカットしています。



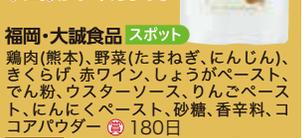
熊本・天草大王公元 **週 毎週**
309 天草大王/モモ&ムネ一口カット
150g **654円**(¥706円)

つくねやそばろなどに。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**
311 天草大王/ももミンチ
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れます。



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
313 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) 毎週 原材料:鶏肉(九州産)、豚脂、天日塩、きび砂糖、香辛料

318 お弁当ウインナー 110g 430円(税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) 毎週 原材料:豚ロース肉(熊本)、天日塩、きび砂糖

319 ロースハムスライス 100g 855円(税923円)

無添加惣菜



那珂川キッチン 福岡県那珂川 私たちグループの直営お惣菜工場「那珂川キッチン」。本格的な中国点心をはじめ、お弁当にもびっぴ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

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) 毎週 原材料:鶏肉(国産)、卵、デンプン、薄力粉、パン粉、胡麻油、薄口醤油、菜種油、ニンニク、粉末かつおだし、ショウガ、食塩、粗糖、一味唐辛子、白コショウ

国産鶏のキッチンから揚げ

331 1P 200g 607円(税656円)

332 2P 200g×2 1,150円(税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凍根を使いシャキシャキ食感であったりとした味に仕上げています。



福岡・那珂川キッチン(週) 毎週 原材料:鶏肉、タマネギ、レンコン、菜種油、片栗粉、ゴマ油、醤油、卵、オイスターソース、和風だし、ホワイトペッパー

333 チキンレンコンボール 200g 705円(税761円)

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



福岡・那珂川キッチン(週) 毎週 原材料:豚肉、キャベツ、玉ねぎ、菜種油、卵、パン粉、人参、小麦粉、塩、和風だし、黒胡椒、ナツメグ

334 お野菜たっぷりミンチカツ 50g×2 416円(税449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(週) スポット 原材料:ちゃんぽん(小麦粉、でん粉、食塩、乾燥卵白、卵殻膜、カルシウム、クチナシ)、具(キャベツ、もやし、いか、えび、豚肉、ねぎ、人参、椎茸)、スープ(牛乳、醤油、和風だし、塩、菜種油、ごま油、こしょう)

337 博多ちゃんぽん 1人前 1,180円(税1,274円)

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



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

340 きのこドリヤ 180g×2 833円(税900円)

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

福岡・那珂川キッチン(週) スポット 原材料:たまねぎ、牛肉、カレールー(牛脂、小麦粉、砂糖、純カレー粉、食塩、酵母エキス、りんご果汁、粉末醤油、魚骨、赤唐辛子粉末、黒ごち粉)、オリブ油、しょうが、にんにく、粉末野菜ブイヨン(食塩、でん粉分解物、酵母エキス、ローズトオニオンエキス、醤油、コショウ、セロリ粉末、キャロット粉末、フライドガーリック、馬鈴しょ、カレー粉)

343 北海道産ビーフカレー 200g 647円(税699円)



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

福岡・那珂川キッチン(週) 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、葱、魚露、オイスターソース、粗糖、レモン汁、塩、大根、クミン、コリアンダーシード、タメリック、タイムピル

344 那珂川キッチンのレッドカレー 200g 636円(税687円) 580円(税626円)

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

福岡・那珂川キッチン(週) 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、葱、魚露、オイスターソース、粗糖、レモン汁、塩、大根、クミン、コリアンダーシード、タメリック、タイムピル

345 那珂川キッチンのグリーンカレー 200g 636円(税687円) 580円(税626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) 毎週 原材料:豚肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料

315 ベーコン切落とし 100g 711円(税768円) 615円(税664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) 毎週 原材料:豚肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料

316 ウインナー 110g 711円(税768円) 654円(税706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) 毎週 原材料:鶏肉(九州産)、天日塩、きび砂糖、香辛料

317 チキンウインナー 110g 424円(税458円) 411円(税444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(週) スポット 原材料:豚ロース肉(熊本)、天日塩、きび砂糖

320 ロースハム切落とし 100g 766円(税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(週) スポット 原材料:豚肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料

321 ベーコンブロック 200g 1,394円(税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(週) スポット 原材料:豚バラ肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料

322 ベーコンスライス 100g 727円(税785円)

肉汁たっぷり!赤牛の旨みがいっかりと味わえる贅沢な一品です。



熊本・共同ミートセンター(週) 毎週 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

323 健康あか牛生ハンバーグ 100g×2 814円(税879円)

走る豚の中華惣菜シリーズ

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

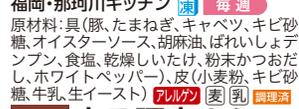


福岡・那珂川キッチン(週) 毎週 原材料:皮(小麦粉、キビ砂糖、牛乳、生イースト、カレー粉)、具(たまねぎ、豚肉、カレールウ(牛脂、小麦粉、粗糖、カレー粉、食塩、リンゴ果汁、酵母エキス、粉末しょうゆ、魚醤、とうがらし、黒コショウ)、キビ砂糖、食塩、ホワイトペッパー、シュレッドチーズ

326 1P 125g×2 755円(税815円)

327 2P 125g×2×2 1,510円(税1,631円) 1,335円(税1,442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) 毎週 原材料:具(豚、たまねぎ、キャベツ、キビ砂糖、オイスターソース、胡麻油、ばれいしょデンプン、食塩、乾燥しいたけ、粉末かつおだし、ホワイトペッパー)、皮(小麦粉、キビ砂糖、牛乳、生イースト)

325 走る豚肉まん 125g×2 590円(税637円)

走る豚ミンチに国産のキャベツ、玉ねぎ、大ネギ、にらをたっぷり加えました。



福岡・那珂川キッチン(週) 毎週 原材料:具(豚、タマネギ、キャベツ、ニラ、ばれいしょデンプン、ごま油、醤油、オイスターソース、粉末かつおだし、ホワイトペッパー)、皮(小麦粉、食塩、澱粉)

328 走る豚餃子 18g×8 828円(税894円)

肉汁ジューシーな走る豚がぎゅ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) 毎週 原材料:具(豚肉、タマネギ、キビ砂糖、オイスターソース、ばれいしょデンプン、ゴマ油、塩、粉末かつおだし、ホワイトペッパー)、皮(小麦粉、食塩、澱粉)

329 走る豚しゅうまい 30g×6 991円(税1,070円)

走る豚にキャベツ、筍、干し椎茸、長ネギ、ニら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) 毎週 原材料:具(キャベツ、豚肉、たけのこ、醤油、ニラ、オイスターソース、キビ砂糖、ゴマ油、デンプン、白ネギ、椎茸、菜種油、ショウガ、ホワイトペッパー)、皮(小麦粉、食塩、卵白、酢)

330 走る豚春巻 30g×4 807円(税872円)

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



福岡・那珂川キッチン(週) 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

335 ハッシュドポテト 30g×8 532円(税575円)

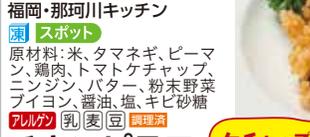
国産鶏胸肉を使用。ウスターソースをベースにした那珂川キッチン特製ソースがセットになっています。



福岡・那珂川キッチン(週) スポット 原材料:チキンカツ:鶏肉、しょうゆ(薄口)、粉末野菜ブイヨン(食塩、でん粉分解物、酵母エキス、ローズトオニオンエキス、醤油、コショウ、セロリ粉末、キャロット粉末、フライドガーリック、馬鈴しょ、小麦粉)、ホワイトペッパー、衣(小麦粉、パン粉、揚げ油(菜種油)ソース:ウスターソース、トマトケチャップ、中濃ソース、キビ砂糖、たまねぎ

336 ソースチキン串カツ 10本/ソース30g×2 1,370円(税1,480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(週) スポット 原材料:米、タマネギ、ピーマン、鶏肉、トマトケチャップ、ニンジン、バター、粉末野菜ブイヨン、醤油、塩、キビ砂糖

341 1P 190g 530円(税572円)

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



福岡・那珂川キッチン(週) 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、葱、魚露、オイスターソース、粗糖、レモン汁、塩、大根、クミン、コリアンダーシード、タメリック、タイムピル

342 2P 190g×2 1,060円(税1,145円) 950円(税1,026円)



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(週) 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

338 1P 180g 555円(税599円)

339 2P 180g×2 1,110円(税1,199円) 980円(税1,058円)

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



福岡・那珂川キッチン(週) 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、葱、魚露、オイスターソース、粗糖、レモン汁、塩、大根、クミン、コリアンダーシード、タメリック、タイムピル

344 那珂川キッチンのレッドカレー 200g 636円(税687円) 580円(税626円)

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



福岡・那珂川キッチン(週) 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、葱、魚露、オイスターソース、粗糖、レモン汁、塩、大根、クミン、コリアンダーシード、タメリック、タイムピル

345 那珂川キッチンのグリーンカレー 200g 636円(税687円) 580円(税626円)

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



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

346 1P 3種×2 565円(税610円)

和のおかずセットB



347 2P 3種×2×2 1,130円(税1,220円) 1,010円(税1,091円)

甘いコーンがたっぷり。お弁当やお子さんが食べるのにちょうどいいサイズです。



福岡・那珂川キッチン 原産地産品 スポット アレルギー 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、バター、キヒ砂糖、塩、ホワイトペッパー
コーンクリームコロッケ
348 1P 30g×5 488円(税527円)
349 2P 30g×5×2 915円(税988円)

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



福岡・那珂川キッチン 原産地産品 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
350 1P 30g×5 444円(税480円)
351 2P 30g×5×2 845円(税913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 原産地産品 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
352 1P 30g×5 514円(税555円)
353 2P 30g×5×2 980円(税1,058円)

農業や化学肥料に頼らずヨーロッパの大地で大切に育てられたオーガニックコーン。



福岡・那珂川キッチン 原産地産品 毎週
原材料:有機スイートコーン(スペイン)
357 オーガニックホールコーン
150g 355円(税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。

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 原産地産品 隔週BD
原材料:鶏肉(国産)、衣(パン粉、鶏卵、小麦粉、香辛料、ばれいしょでん粉、食塩、砂糖、山手パウダー)、揚げ油(なたね油)
9ヶ月 アレルギー 調理済
362 スパイシーささみカツ
160g 559円(税604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 原産地産品 隔週BD
原材料:鶏肉(国産)、小麦粉、鶏卵、砂糖、食塩、ばれいしょでん粉、ホワイトペパー、ガーリックパウダー、衣(パン粉、小麦粉、鶏卵、ばれいしょでん粉、砂糖、食塩、ブラックペッパー)、揚げ油(なたね油)
360 こだわりのチキンナゲット
200g 600円(税648円)

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



山口・秋川牧園 原産地産品 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(ばれいしょでん粉、小麦粉、もち粉) 揚げ油(なたね油)
358 こだわりのからあげ
150g 579円(税625円)

ワクチン以外無投薬の安全なレバーを、ふっくら蒸し焼きし、甘いタレをからめて仕上げました。臭みがなく、やわらかく、美味しい!



山口・秋川牧園 原産地産品 スポット
原材料:鶏肝(鶏肝臓、心臓)(国産)、醤油、砂糖、清酒、発酵調味料、ばれいしょでん粉、生姜、にんにくペースト
9ヶ月 アレルギー 調理済
366 鶏レバー甘辛焼き
120g 498円(税538円)

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



山口・秋川牧園 原産地産品 B週
原材料:鶏肉(国産)、タレ(砂糖、醤油、発酵調味料、ばれいしょでん粉、清酒、生姜、にんにくペースト)、醤油、発酵調味料、砂糖
9ヶ月 アレルギー 調理済
368 焼き鳥もも串
5本/150g 815円(税880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 原産地産品 隔週BD
原材料:鶏肉(国産)、清酒、食塩、ホワイトペッパー、衣(鶏卵、パン粉、小麦粉)、菜種油、ソース(砂糖、米酢、醤油、生姜ペースト)
9ヶ月 アレルギー 調理済
369 甘酢のやわらかチキン南蛮
150g 502円(税542円)

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 原産地産品 スポット
原材料:精白米(国産)、トマトケチャップ、野菜(玉ねぎ、とうもろこし、いんげん、にんじん)、鶏肉、砂糖、とりがらスープ、なたね油、食塩
365日 調理済
371 チキンライス
450g 661円(税714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下さい。



山口・秋川牧園 原産地産品 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)
9ヶ月 アレルギー 調理済
373 チキンカツ和風醤油
200g 604円(税652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 原産地産品 スポット
原材料:鶏肉(むね)、塩麹、純米酒、生姜ペースト、粗糖、ごま油 未調理
375 鶏の塩麹漬け
150g 432円(税467円)

湯煎にかけ温かいご飯にのせていただきます。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 原産地産品 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
1年 アレルギー 調理済
377 ふんわり卵の親子丼の具
180g 502円(税542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 原産地産品 B週
原材料:鶏肉(国産)、玉ねぎ、つなぎ(パン粉、鶏卵、ばれいしょでん粉、山手パウダー)、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、ばれいしょでん粉、清酒、りんご酢)、揚げ油(なたね油)
9ヶ月 アレルギー 調理済
379 ミートボール
100g 279円(税301円)

秋川牧園の若鶏のもも肉とむね肉で養鶏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 原産地産品 スポット
原材料:鶏肉(国産)、つなぎ(鶏卵、パン粉)、ばれいしょでん粉、玉ねぎ、砂糖、塩麹、醤油、食塩、ホワイトペッパー粉末
9ヶ月 アレルギー 調理済
381 鶏だんご
175g 463円(税500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 原産地産品 隔週BD
原材料:鶏骨エキス、水、再製天日塩(沖縄)
1年 未調理
376 とりがらスープ
50g×5 536円(税579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料理にアレンジしてお使いいただけます。



山口・秋川牧園 原産地産品 スポット
原材料:鶏肉(国産)、チキンスープ、米酢、砂糖、食塩
9ヶ月 調理済
382 サラダチキン(ムネ肉プレーン)
100g 491円(税530円)

有機栽培のうるち米を細かく粉砕したお菓子作り専用のお米の粉です。通常のお米の粉の1/3程度に細かく挽いています。

岐阜・桜井食品 隔週BD 原材料:有機うるち米(国産) 6ヶ月 420 お菓子をつくるお米の粉 250g 568円(税613円)

大豆を丸ごと食べるなら蒸し大豆 うまみと栄養がギュッと詰まった蒸し大豆! 愛知・愛農流通センター 原材料:大豆(国産)、食塩 180日 421 1P 毎週 NN/蒸し大豆 120g 357円(税386円) 422 3P スポット 120g×3 1,071円(税1,157円) 1,020円(税1,102円)

蒸しているから、食感もやわらかくてホクホク! 兵庫・だいちデイズ 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、食塩、有機米酢 120日 423 有機蒸しひよこ豆 85g 269円(税291円) 255円(税275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・だいちデイズ 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、食塩、有機米酢 120日 424 有機蒸しミックスビーンズ 85g 269円(税291円)

希少な国産原料にこだわり、十種類の雑穀を蒸してやわらかく仕上げました。彩り鮮やかで、料理のトッピングやごはんに入れても。 兵庫・だいちデイズ 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(赤穂の塩)、米酢 120日 425 国産10種の蒸し雑穀 70g 215円(税232円)

スープやパスタや鍋! どんな料理にも万能に使えるトマト缶。収穫からわずか数時間後に製造が開始されるため、トマトの香りと豊かな風味がしっかり残ります。 イタリア・ピオイタリア 原材料:有機トマト、有機トマトジュース 24ヶ月 426 1P 毎週 オーガニックチョップドトマト 400g 460円(税497円)

甘味の強い完熟トマトに有機栽培のニンニク、玉ねぎ、バジル、オレガノを加えて作ったトマトソースです。 イタリア・ピオイタリア 毎週 原材料:有機トマト(イタリア)、エキストラヴァージンオリーブオイル、食塩、有機玉ねぎ、有機ニンニク、有機バジル、有機オレガノ 24ヶ月 427 2P スポット eco 400g×2 920円(税994円) 815円(税880円) 428 ナポリタントマトソース 350g 808円(税873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、有機ニンニク 24ヶ月 429 バジルトマトソース 350g 808円(税873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。 430 毎週 NN すりごま・白 70g 300円(税324円) 431 毎週 NN いらごま・白 70g 300円(税324円)

九州産甘藷でん粉・北海道産馬鈴薯でん粉使用。サラダや酢の物、炒め物などにお使いください。 奈良・金正食品 毎週 原材料:甘藷でん粉(国産)、馬鈴薯でん粉 2年 435 国産はるさめ 100g 314円(税339円)

国内産小麦粉、グルテンを原料に、一つ一つ、丁寧に手焼きしました。 大阪・ムソー 隔週BD 原材料:小麦粉(国産)、小麦タンパク(グルテン)、山芋粉 1年 436 もちふ 25g 305円(税329円) 290円(税313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 432 有機いらごま・黒 80g 302円(税326円)

香ばしく炒った有機黒ごまを杵つき製法でこ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 433 有機しっとりすりごま・黒 80g 389円(税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 434 武藤さんの乾し椎茸 100g 1,300円(税1,404円) 1,180円(税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 440 有機小豆入り玄米おこわ 160g 303円(税327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)、有機小豆、食塩 1年 442 有機玄米小豆粥 200g 243円(税262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粥です。 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 441 有機玄米粥 200g 219円(税243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 437 全粒小麦粉使用くるまふ 6枚・55g 474円(税512円)

有機玄米使用、圧力鍋で一つ一つ丁寧に炊きあげました。ふくらみ、もちもちとした食感で玄米の甘味と旨みが生きています。 愛知・コジマフーズ 隔週BD 原材料:有機玄米(秋田、山形) 1年 438 有機玄米ごはん 160g 258円(税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生きています。 愛知・コジマフーズ 隔週BD 原材料:有機発芽玄米(秋田) 1年 439 有機発芽玄米ごはん 160g 283円(税306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 440 有機小豆入り玄米おこわ 160g 303円(税327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 447 有機グルテンフリースパゲッティ 250g 687円(税742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 Pasta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 448 有機グルテンフリーペンネ 250g 687円(税742円) 660円(税713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。 イタリア・ピオイタリア 原材料:有機デュラム小麦 24ヶ月 444 1P 毎週 オーガニックスパゲッティ 500g 549円(税593円)

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 原材料:有機デュラム小麦 24ヶ月 444 1P 毎週 オーガニックスパゲッティ 500g 549円(税593円)

北海道で栽培された小麦粉を使用して作りました。ソフトな麺質で、和風パスタにぴったりです。 岐阜・桜井食品 スポット 原材料:小麦粉、小麦グルテン 3年 446 国内産ロングパスタ 300g 413円(税446円)

有機とうもろこし粉、有機玄米粉を使用したグルテンフリーのスパゲッティです。ほんのり甘く、もちっとした食感をお楽しみいただけます。 東京・オーサワジャパン スポット 原材料:有機とうもろこし(イタリア)、有機玄米粉 3年 447 有機グルテンフリースパゲッティ 250g 687円(税742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 Pasta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 448 有機グルテンフリーペンネ 250g 687円(税742円) 660円(税713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 Pasta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 448 有機グルテンフリーペンネ 250g 687円(税742円) 660円(税713円)

長崎・本村製麺 手延べ素麺 選ぶなら手延べ素麺 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。 自家栽培による島原産小麦粉使用。小麦のふすまを残しているのだから栄養価が高く、小麦の香りが強いのが特徴です。 スポット 原材料:小麦粉(南島原)、食塩(雲仙)、食用植物油(島原) 1年 449 水晶の光 50g×5 496円(税536円) 450 旭 50g×5 565円(税610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 原材料:小麦粉(北海道)、食塩、植物油 1年 451 1P 毎週 長崎手延べうどん 200g 483円(税522円) 452 5P スポット 200g×5 2,415円(税2,608円) 2,140円(税2,311円)

そばの実の中心部から表面層、甘皮に至るまで全部挽きぐるみにした最も理想的なそば粉を使用し、そば本来の味と香りを追求しました。 長野・山本かじの スポット 原材料:そば粉(北海道) 2年 453 国産の十割そば 200g 522円(税564円)

厳選された良質の国内産小麦粉を使用した無かんすいラーメンです。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、ビーフソウパウダー、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 454 純正らーめん(5食) 98g×5 839円(税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:油揚げ麺(小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩)、食塩、砂糖、酵母エキス、ごま油、豆乳パウダー、玉ねぎエキスパウダー、野菜エキスパウダー、香辛料、乾燥ねぎ 6ヶ月 455 純正らーめん豆乳塩だし味 104g 194円(税210円)

認定された持続可能なパーム油の生産に貢献しています。麺は国産小麦を使用し、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、粉末しょうゆ、砂糖、酵母エキス、香辛料、麦芽エキス、ふりかけ【あおさ、乾燥紅生姜】 6ヶ月 456 さくらの焼そば 114g 205円(税221円)

原材料:油揚げめん(小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩)、食塩、砂糖、酵母エキス、ごま油、豆乳パウダー、玉ねぎエキスパウダー、野菜エキスパウダー、香辛料、乾燥ねぎ 6ヶ月 455 純正らーめん豆乳塩だし味 104g 194円(税210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、粉末しょうゆ、砂糖、酵母エキス、香辛料、麦芽エキス、ふりかけ【あおさ、乾燥紅生姜】 6ヶ月 456 さくらの焼そば 114g 205円(税221円)

原材料:油揚げめん(小麦粉(国産)100%)、パーム油、そば粉、馬鈴薯でん粉、食塩、スープ(砂糖、食塩、魚骨粉末、酵母エキス、乳糖、混合粉、麦芽エキス、ごま油)かやく(山菜ミックス(ワラビ、センマイ、タケノコ、キクラゲ)、その他、ねぎ) 5ヶ月 457 納豆そば 81.5g 239円(税258円) 458 山菜そば 78g 239円(税258円)

原材料:油揚げめん(小麦粉(国産)、パーム油、馬鈴薯でん粉、食塩)、スープ(砂糖、食塩、魚骨粉末、酵母エキス、乳糖、混合粉、麦芽エキス、ごま油)かやく(山菜ミックス(ワラビ、センマイ、タケノコ、キクラゲ)、その他、ねぎ) 5ヶ月 457 納豆そば 81.5g 239円(税258円) 458 山菜そば 78g 239円(税258円)

原材料:油揚げめん(小麦粉(国産)、パーム油、馬鈴薯でん粉、食塩)、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、ライス(胚芽を含む)、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)、はたてエキス、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 459 カレーうどん 86.8g 239円(税258円)

原材料:油揚げめん(小麦粉(国産)、パーム油、馬鈴薯でん粉、食塩)、しょうゆ、オニオンパウダー、スープ(砂糖、馬鈴薯でん粉、食塩、カレー粉、小麦粉、ライス(胚芽を含む)、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)、はたてエキス、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 460 きつねうどん 77.3g 239円(税258円)

調味料

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

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

京都・飯尾醸造 隔週BD 原材料:米(京都府宮津市/農薬不使用栽培) 2年 466 純米富士酢 500ml 875円(税込945円) 840円(税込907円)

静置発酵させ熟成した、まろやかでコクのある純米酢です。

福岡・庄分酢 毎週 原材料:米(福岡) 2年 庄分純米酢 467 300ml 542円(税込585円) 468 1L 975円(税込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。 472 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 各165g 652円(税込704円)

ごまを焙煎してから搾った香ばしい油です。深い香りとこくが特徴です。従来のごま油の用途に限らず、フレンチやイタリアン、和食などにも合います。 473 濃口 和歌山・築野食品 スポット 原材料:食用ごま油 1年 474 国産ごめ油 圧搾一番搾り 600g 1,250円(税込1,350円)

米ぬかにはわずか20%の油分しか含まれず、溶剤を使わずに圧力だけで搾れるのはわずかにその半分。自然な製法で搾った国産の米ぬかと米胚芽の豊富な栄養分が凝縮された貴重な食用油です。 475 250ml 1,091円(税込1,178円) 476 徳用 500ml 1,795円(税込1,939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 477 720ml 毎週 968円(税込1,045円) 478 1.8L スポット 2,092円(税込2,259円) 2,000円(税込2,160円)

昆布と乾椎茸でとっただしと有機白醤油をブレンドした植物性素材100%でつくった白だしです。やさしい旨みが素材の味を引き立てます。家計にもやさしい、14倍濃縮タイプ。 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、昆布)、有機白醤油、食塩、本みりん、焼酎 1年1ヵ月 481 オーサワの白だし 360ml 962円(税込1,039円) 920円(税込994円)

上質のかつお節をたっぷり使用し、土佐清水産の宗田かつお節を組み合わせて、北海道産昆布と国産椎茸で、濃いめのダシを取りました。 愛知・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 482 NN うまみ鯉つゆ 500ml 698円(税込754円)

地中海の東端にあるレスヴォス島で獲れたオリーブを、熱を一切加えない「コールドプレス製法」で絞った、最高級エキストラバージンオリーブオイルです。ライトな口当たりでクセがないと評判です。 ギリシャ・レスヴォス島農業協同組合 毎週 原材料:食用オリーブ油(ギリシャ) 1年 ギリシャオリーブオイル 475 250ml 1,091円(税込1,178円) 476 徳用 500ml 1,795円(税込1,939円)

非遺伝子組み換え飼料と光と風を取り入れた開放鶏舎で育てた健康な鶏の卵と非遺伝子組み換え菜種の圧搾油、国産りんご酢で作りました。 愛知・あいのう流通センター 毎週 原材料:菜種油(オーストラリア産)、卵黄、りんご酢、食塩、砂糖、香辛料 180日 483 aino MAMAマヨネーズ 300g 537円(税込580円)

平飼いで飼育された健康な鶏から産まれた有精卵を使用し、原材料を徹底して「自然」を追及したカラダにやさしいマヨネーズです。 大阪・ムソー 毎週 原材料:菜種油(オーストラリア)、卵、有機りんご酢、果実酢(レモン果汁)、砂糖、食塩、香辛料(からし) 6ヶ月 484 平飼いの鶏の有精卵マヨネーズ 290g 715円(税込772円)

卵を使わず、植物性素材だけで作ったマヨネーズ風味調味料です。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。※ダブルキャップではありません。 埼玉・オーサワジャパン 隔週BD 原材料:なたね油、豆乳、りんご酢(国産)、有機白味噌、食塩(海の精)、メープルシュガー(カナダ産)、マスタード(カナダ産他)、白こしょう(インドネシア産) 常温で6ヶ月 485 オーサワの豆乳マヨ 150g 457円(税込494円)

有機トマトの持つ自然の甘味を生かし、甘口に仕上げた、舌ざわりの良いトマトケチャップです。 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 486 有機トマトケチャップ 300g 407円(税込440円)

有機野菜、果実が原材料の約半分を占めるほど贅沢に使い、有機純りんご酢を使用したさっぱり、まろやかなソースです。 徳島・光食品 毎週 原材料:有機野菜・果実(有機りんご、有機たまねぎ、有機にんにく、有機レモン、有機トマト、有機みかん)、有機醸造酢(有機米酢、有機りんご酢)、糖類(有機糖みつ、有機砂糖)、食塩、有機醤油、香辛料、こんぶ 2年 487 有機ウスターソース 250ml 438円(税込473円) 420円(税込454円)

瀬戸内海産の新鮮な牡蠣をベースに、国内産粗糖、国内産本醸造醤油、食塩はシママース、三河みりん、魚醤などを使い作りしました。 徳島・光食品 毎週 原材料:カキエキス(カキ(広島県)、食塩)、砂糖、醤油、食塩、みりん、有機ばれいしょでんぶ、魚醤、レモン 1年半 488 オイスターソース 115g 469円(税込507円)

ささみとアボカドと豆腐のサラダ 材料:絹ごし豆腐 1/2丁、アボカド 1/2個、ささみ 2本、料理酒 大さじ1、すりごまドレッシング 大さじ2

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、オイスターエキス、魚醤、こんぶ、香辛料、みりん、かつお節 1年半 489 お好みソース関西風 300ml 354円(税込382円)

日本初、有機JAS認定のミートソース。北海道で有機飼料を餌に育った“有機牛”を使用しています。 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 490 有機ミートソース 140g 325円(税込351円)

本格的なデミグラスソースがご家庭で簡単に！ 岡山・倉敷銘泉 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、赤ワインビネガー、小麦粉、バター、塩、チキンエキス、ビーフエキス、香辛料 1年 491 デミグラスソース 360ml 969円(税込1,047円) 925円(税込999円)

有機本醸造醤油の旨みと香りに、有機ゆず、ゆこう、すだちの果汁を贅沢に使った、芳醇な味と香りのぼん酢しょうゆです。 徳島・光食品 スポット 原材料:有機醤油、有機米酢、有機ゆず、麦芽水飴、食塩、有機ゆこう、有機すだち、有機米醸造調味料、昆布、乾しいたけ 1年半 494 有機ぼん酢しょうゆ 250ml 448円(税込484円)

①豆腐は水切りし、アボカドは種を取り除き皮をむいてどちらも2cm角に切る。②鍋にかぶるぐらいの湯を沸かし、酒を加えささみを入れる。再び沸騰したら火を止めそのまま蓋をして冷めるまでおく。③②のささみの皮と筋を取り除き、手でさいたらボウルに入れ、①の豆腐とアボカドを加えやさしく混ぜる。④③を器に盛り、すりごまドレッシングをかけたら出来上がり。

このまま使える美味しい万能合わせ酢。ツンとせず香りやわらかな仕上がりです。 八方美人酢 492 300ml 786円(税込849円) 715円(税込772円) 493 たっぶり 徳用900ml 1,442円(税込1,557円) 1,390円(税込1,501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ぼん酢です。たっぶりのピリ辛もみじおろしを加え、後味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 495 ゆずぼん酢・ピリ辛 360ml 592円(税込639円) 565円(税込610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 496 味噌ぼんず 360ml 808円(税込873円)

福島・大木代吉本店 毎週 原材料:米(国産)、米麹(国産米)、酒粕 福島県産米使用:放射能検査済(未検出) 無期限 ※この商品は(株)ドリームグループの直販です 480 こんにちは料理酒 720ml 1,377円(税込1,515円)

岡山・倉敷銘泉 B週 原材料:なたね油、胡麻、本醸造醤油、醸造酢、砂糖、酒みりん、卵黄、かつお 5ヶ月 501 すりごまドレッシング 280ml 592円(税込639円) 565円(税込610円)

全国の98%が生産される徳島県の香味柑橘を使用。その香りと酸味は爽やかで醤油との相性は抜群！和食に良くあうぼんずです。

岡山・倉敷銘菓 **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 **フレック** 国産
497 すだちぼんず
 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ぼんずです。

福岡・庄分軒 **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 **フレック** 国産
498 十四代目一精のだいだいぼんず
 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・倉敷銘菓 **B週**
 原材料:たまねぎ(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 **フレック** 国産
499 おにおンドレッシング
 280ml **592円**(¥639円)

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

岡山・倉敷銘菓 **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、胡椒
 5ヶ月 **フレック** 国産
500 にんじんドレッシング
 280ml **592円**(¥639円)

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

岡山・倉敷銘菓 **B週**
 原材料:なたね油、醸造酢、玉ねぎ、砂糖、鶏卵、塩、レモン果汁、マスタード、胡椒
 5ヶ月 **フレック** 国産
502 フレンチドレッシング
 280ml **592円**(¥639円) **565円**(¥610円)

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

岡山・倉敷銘菓 **B週**
 原材料:本醸造醤油、ゆず果汁、醸造酢、砂糖、塩、酒みりん、かつお節エキス、酵母エキス、香辛料
 1年 **フレック** 国産
503 ゆずドレッシング
 300g **431円**(¥465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・倉敷銘菓 **B週**
 原材料:砂糖、唐辛子、塩、風味原料(かつお、こんぶ)、にんにく、ゆず果汁、ごま、酵母エキス
 1年 **フレック** 国産
504 とうがらしドレッシング
 300g **592円**(¥639円)

ごまの中で特段に香りと味の優れた最高品質のきんごまをたっぷり使いました。

岡山・倉敷銘菓 **B週**
 原材料:なたね油、本醸造醤油、金ごま、砂糖、酒みりん、醸造酢、卵黄、にんにく、しょうが、ゆず果汁、酵母エキス、かつお節エキス、香辛料
 1年 **フレック** 国産
505 きんごましゃぶしゃぶのたれ
 360ml **592円**(¥639円)

塩田の栄えた瀬戸内のまるやかな海塩がベースです。

岡山・倉敷銘菓 **B週**
 原材料:砂糖、塩、ゆず果汁、醸造酢、コーンスターチ、にんにく、ごま、酵母エキス、唐辛子
 1年 **フレック** 国産
506 塩だれ
 360ml **485円**(¥524円) **465円**(¥502円)

辛口は焼きそばや焼うどん等の辛味付けにもご利用いただけます。

岡山・倉敷銘菓 **B週**
 原材料:砂糖、本醸造醤油[大豆、小麦]、酒みりん、コチジャン、酵母エキス、玉ねぎ、ごま油、にんにく、塩、しょうが、ビーフエキス、赤ワイン、ごま、唐辛子、増粘多糖類
 1年 **フレック** 国産
507 甘口 **508 辛口**
 各360ml **969円**(¥1,047円) **925円**(¥999円)

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

大阪・ムソー **毎週**
 原材料:水あめ、からし、なたね油、食塩、植物繊維、香辛料抽出物
 8ヶ月
514 旨味本来からしチューブ
 40g **388円**(¥419円)

香りとうま味のいい金ごまをたっぷり使用したごまめんつゆです。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・倉敷銘菓 **B週**
 原材料:本醸造醤油、砂糖、すりごま、風味原料(かつお)、煮干しエキス、ねりごま、味噌、塩、酒みりん、酵母エキス、生姜(高知産)、醸造酢
 1年 **フレック** 国産
509 大人のめんつゆ/ごまみそ
 360ml **700円**(¥756円)

本醸造醤油をベースに化学調味料を使用せず、良質のかつお節の天然だしをたっぷり使用しています。香りと旨みだけでなく良い金ごまを加え、風味が良くコクのあるピリ辛上げのめんつゆです。

岡山・倉敷銘菓 **B週**
 原材料:本醸造醤油[大豆(遺伝子組換えでない)、小麦]、風味原料(かつお節、こんぶ、しいたけ)、砂糖、塩、酒みりん、酵母エキス、金ごま、ゆず果汁(高知産)、唐辛子
 1年 **フレック** 国産
510 大人のめんつゆ/ピリ辛
 360ml **592円**(¥639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リゾット、マリネ、トマト鍋などにも。

岡山・倉敷銘菓 **B週**
 原材料:国産野菜(パイン、たまねぎ、にんにく、セロリ、にんにく)、有機トマトジュース(有機トマト産)、トマトピューレ、チキンエキス、オリーブオイル、食塩、砂糖、でん粉、にんにく、香辛料(黒こしょう、ローレル)
 1年 **フレック** 国産
511 イタリアンドマト
 200g **512円**(¥541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。

岡山・倉敷銘菓 **B週**
 原材料:鶏がらスープ(鶏・国産)、レモン果汁、香味油、食塩、ナンプラー、塩レモン、チキンエキス、魚介エキス(煮干し、いわし)、でん粉
 1年 **フレック** 国産
512 塩レモン
 200g **512円**(¥541円)

旨味のある味噌とマイルドな豆乳、ピリ辛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。

岡山・倉敷銘菓 **B週**
 原材料:豆乳(大豆・国産NON-GMO)、ごま(すりごま、練りごま)、ごま油、味噌、醤油、砂糖、豆板醤、ポークエキス、チキンエキス、食塩、でん粉、ラー油、花椒粉
 1年 **フレック** 国産
513 ごま味噌豆乳
 180g **388円**(¥419円)

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

大阪・ムソー **毎週**
 原材料:水あめ、からし、なたね油、食塩、植物繊維、香辛料抽出物
 8ヶ月
514 旨味本来からしチューブ
 40g **388円**(¥419円)

国産ホンわさび使用。おろしたてのような香りと自然な香りで、お料理などさまざまな料理にお使いいただけます。手軽に使えるチューブタイプ。

埼玉・オーサワジャパン **スポット**
 原材料:本わさび(国産)、水飴、純米酢、植物油(有機紅花油)、植物繊維(大豆)、食塩、香辛料(辛子種)
 9ヶ月 **フレック** 国産
515 生おろしわさびチューブ
 40g **426円**(¥460円)

熊本県、四国産生姜を使用。おろしたてのようなみずみずしさや自然な辛みで、生姜焼きなどさまざまな料理にお使いいただけます。便利なチューブタイプ。

埼玉・オーサワジャパン **スポット**
 原材料:生姜(熊本、四国)、水飴、純米酢、食物繊維(大豆)、食塩、植物油(有機紅花油)、香辛料(辛子種)
 9ヶ月 **フレック** 国産
516 生おろし生姜チューブ
 40g **406円**(¥438円)

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。

岡山・倉敷銘菓 **B週**
 原材料:ゆず(国産)、唐辛子、胡麻、すじ青のり、おの美、けしの実、山椒
 1年 **フレック** 国産
517 ゆず七味
 10g **375円**(¥405円)

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

岡山・倉敷銘菓 **B週**
 原材料:金胡麻(国産)、唐辛子、山椒、チンピ、すじ青のり、黒胡椒、生姜
 1年 **フレック** 国産
518 和七味
 10g **559円**(¥604円)

麻婆豆腐や麻婆茄子、麻婆春雨などに使える、安心・安全な惣菜の素です。

徳島・光食品 **スポット**
 原材料:有機醤油(大豆・小麦を含む)、有機味噌(大豆を含む)、有機にんにく、有機コネクター、有機発酵調味料、有機砂糖、有機にんにくビュレ、有機しょうが、有機たまねぎ、有機米粉、魚骨(いかを含む)、唐辛子、昆布、オイスターエキス、食塩
 1年半 **フレック** 国産
519 有機麻婆の素
 100g(2~3人前) **273円**(¥295円)

ピーマンや肉と一緒に炒めるだけで手軽に美味しい青椒肉絲ができてくれます。

徳島・光食品 **スポット**
 原材料:有機醤油、有機砂糖、有機にんにく、有機コネクター、有機発酵調味料、食塩、有機しょうが果汁、有機しょうが、オイスターエキス
 1年半 **フレック** 国産
30007 有機青椒肉絲の素
 100g(2~3人前) **273円**(¥295円) **260円**(¥281円)

肉と野菜を炒めてあわせるだけで簡単に美味しくお召上がりいただけます。

徳島・光食品 **スポット**
 原材料:有機米味噌、有機砂糖、有機にんにく、有機コネクター、有機発酵調味料、食塩、有機しょうが果汁、有機しょうが、有機にんにく、胡麻油、唐辛子、有機醤油
 1年半 **フレック** 国産
30014 有機回鍋肉の素
 100g(2~3人前) **273円**(¥295円)

化学調味料を使用せず、有機米味噌をベースにした有機醤油の旨みをプラスした、有機もやし味噌炒めの素です。肉とやし、ニラを炒めてあわせるだけの簡単調理。

徳島・光食品 **スポット**
 原材料:有機米味噌、有機たまねぎ、有機砂糖、有機にんにく、有機しょうが、有機にんにくビュレ、有機しょうが
 1年半 **フレック** 国産
30021 有機もやし味噌炒めの素
 100g(2~3人前) **273円**(¥295円)

カナダのPro-Cert認定のオーガニックはちみつを日本産に詰めました。短い夏の期間に咲く「アルファルファ」[クローバー]の花から生産した、あっさりとした中にコクがあるはちみつです。

福岡・藤井養蜂場 **隔週BD**
 原材料:はちみつ(カナダ) 2年
30038 カナダ産オーガニック蜂蜜
 180g **830円**(¥896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 **隔週BD**
 原材料:砂糖楓の樹液(カナダ) 1440日
30045 ナチュラルー有機メープルシロップ/アンバー
 330g **1,481円**(¥1,599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 **隔週BD**
 原材料:有機砂糖楓の樹液(カナダ) 720日
30052 ナチュラルー有機メープルシロップ/アンバー
 165g **808円**(¥873円)

優れた原料、素材を用いて作られた、舌触りなめらかなスプレッドタイプのとてもおいしいピーナッツバターです。和え物にもおすすめです！！

東京・リブ **スポット**
 原材料:ピーナッツペースト(千葉)、食用油脂(加工油脂)、砂糖、乳糖、ねりごま、脱脂粉乳、食塩
 9ヶ月 **フレック** 国産
30069 ピーナッツバター
 225g **563円**(¥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加えた、じんわり体が温まる参鶏湯スープです。

宮城・秋川牧園 **B週**
 原材料:鶏肉(国産)、鶏がらスープ、野菜(ねぎ、にんにく)、松の葉、でん粉、食塩、砂糖、おろししょうが、酵母エキスパウダー、香辛料
 1年
30199 参鶏湯風スープ
 160g **516円**(¥557円)

直火二度焼き、スパイス香る本格派です。使いやすいフレイク状。

東京・食品企画 **スポット**
 原材料:小麦粉(国産)、牛脂、カレー粉、ビーツパウダー、ニュー糖、食塩、トマトピューレ、ココア、リンゴ、ブルーベリー、味噌、ヨーグルト、酵母エキス、チキンエキス、ポークエキス、玉ねぎ、ニンニク
 1年 **フレック** 国産
30076 大人ふたりのカレー
 120g **527円**(¥569円)

たっぷりのフルーツと本格的なスパイスで、辛いけどちゃんとコクのあるカレーです。

東京・食品企画 **スポット**
 原材料:小麦粉(国産)、牛脂、カレー粉、ビーツパウダー、ニュー糖、食塩、トマトピューレ、ココア、リンゴ、味噌、ヨーグルト、酵母エキス、チキンエキス、ポークエキス、玉ねぎ、ニンニク、ブルーベリー
 1年 **フレック** 国産
30083 キッズ本格カレー
 120g **467円**(¥504円)

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

愛知・愛農流通センター **毎週**
 原材料:玄米粉(九州)、植物油(有機)、植物油(有機)、有機カレー粉、粉未野菜(オニオン、トマト、スイートコーンパウダー、ガーリック、ジンジャー)、メープルシュガー、食塩、果汁(りんご、パイナップル)、粉未味噌(大豆を含む)、有機ココア
 1年 **フレック** 国産
30090 畑まるごとうけとめ 中辛/カレー
 100g **758円**(¥819円) **693円**(¥748円)

エスハーベスト製オリジナルブレンドの有機カレー粉と九州産の無農薬玄米を使用した、甘口でお子様でも食べられるフレイクタイプの玄米カレーです。

愛知・愛農流通センター **毎週**
 原材料:玄米粉(九州産)、有機(有機)油、メープルシュガー、有機カレー粉、粉未野菜(オニオン、トマト、スイートコーンパウダー、ガーリック、ジンジャー)、食塩、べにばな油、果汁(りんご、パイナップル)、粉未味噌(大豆を含む)、有機ココア
 1年 **フレック** 国産
30106 畑まるごといただきます 甘口/カレー
 100g **758円**(¥819円) **693円**(¥748円)

添付のガラムマサラを仕上げに加えて香り高く。ハチミツを加えてマイルドに！

沖縄・風と光 **スポット** 1年 **フレック** 国産
島おこし奄美カレー
 原材料:小麦粉(国産)、植物油、玉ねぎ、トマト、にんにく、食塩、カレー粉、砂糖、香辛料、生ウコン、ポークエキス、酵母エキス、ハチミツ
30113 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。使いやすいフレイク状です。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
30120 中辛
 各180g **500円**(¥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
 原材料:鶏肉、炒めたたまねぎ、クリーム、発酵乳、トマトペースト、べにばな油、小麦粉、砂糖、レモンジュース、全粉乳、カレー粉、食塩、おろししょうが
 18ヶ月 **フレック** 国産
30137 1P 瀬戸内レモンのチキンカレー
 180g **527円**(¥569円)

トマトベースに鶏もも肉の旨味とスパイスがきた食べやすいカレーです。

宮城・秋川牧園
 原材料:鶏肉、炒めたたまねぎ、トマトペースト、クリーム、発酵乳、小麦粉、カシューナッツペースト、砂糖、バター、香辛料、全粉乳、食塩、べにばな油、おろししょうが、カレー粉、シーズングスパイス
 18ヶ月 **フレック** 国産
30144 2P バターチキンカレー
 180g **527円**(¥569円)

鶏挽肉の旨味とヨーグルトのコクをいかにしたシンプルで食べやすいカレーです。

宮城・秋川牧園
 原材料:鶏肉、炒めたたまねぎ、トマトペースト、べにばな油、小麦粉、発酵乳、カレー粉、砂糖、食塩、おろししょうが
 18ヶ月 **フレック** 国産
30168 2P 鶏キーマカレー
 180g **527円**(¥569円)

鶏挽肉の旨味とヨーグルトのコクをいかにしたシンプルで食べやすいカレーです。

宮城・秋川牧園
 原材料:鶏肉、炒めたたまねぎ、トマトペースト、べにばな油、小麦粉、発酵乳、カレー粉、砂糖、食塩、おろししょうが
 18ヶ月 **フレック** 国産
30175 1P 鶏キーマカレー
 180g **527円**(¥569円)

鶏挽肉の旨味とヨーグルトのコクをいかにしたシンプルで食べやすいカレーです。

宮城・秋川牧園
 原材料:鶏肉、炒めたたまねぎ、トマトペースト、べにばな油、小麦粉、発酵乳、カレー粉、砂糖、食塩、おろししょうが
 18ヶ月 **フレック** 国産
30182 2P 鶏キーマカレー
 180g **527円**(¥569円)

鶏挽肉の旨味とヨーグルトのコクをいかにしたシンプルで食べやすいカレーです。

宮城・秋川牧園
 原材料:鶏肉、炒めたたまねぎ、トマトペースト、べにばな油、小麦粉、発酵乳、カレー粉、砂糖、食塩、おろししょうが
 18ヶ月 **フレック** 国産
30182 2P 鶏キーマカレー
 180g **527円**(¥569円)

納豆類

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

燻炭火造りにより、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:大豆(北海道十勝産)・納豆菌
213 北海道産直納豆/小粒(タレなし)
214 北海道産直納豆/大粒(タレなし)
215 北海道産直納豆/ひきわり(タレなし)

212 燻炭火造り納豆みちのくカップ
30g×3 334円(税361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。

富良野食品 静岡県静岡市
原材料:大豆(静岡県産フクユタカ大豆)・納豆菌
218 終木で包んだ塩味納豆/静岡県産大豆
45g 166円(税179円)

219 国産大豆カップスリー納豆
30g×3 242円(税261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
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。

224 梅干し 120g 467円(税504円)
225 小梅干し 100g 544円(税588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
230 味のりふりかけ 50g 367円(税396円)
231 岩のり入り のり佃煮 150g 676円(税730円)

すべすべした手ざわりのきめ細かな小麦粉(自家製粉)。

金子製麺 神奈川県足柄上郡中井町
236 地粉 薄力粉 500g 372円(税402円)
237 地粉 全粒粉 500g 372円(税402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。

本格天然醸造醤油
242 小 720ml 697円(税753円)
243 大 1.8L 1,408円(税1,521円)

247 信州米みそ 650g 775円(税837円)
248 玄米みそ 650g 863円(税932円)

249 合わせみそ 650g 775円(税837円)

213 北海道産直納豆/小粒(タレなし)
214 北海道産直納豆/大粒(タレなし)
215 北海道産直納豆/ひきわり(タレなし)

黒豆ならではの甘み・旨みがつまっています。

220 国産黒豆カップ納豆 30g×2 221円(税239円)
221 大粒味わい納豆 45g×2 177円(税191円)

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

226 蜂蜜入らっきょう漬 100g 480円(税518円)
227 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。甘味あさり、カレーによく合います。

丸川 静岡県焼津市 隔週BD
233 ひじき豆 150g 400円(税432円)
234 日高産根昆布佃煮 100g 591円(税638円)

丸川 静岡県焼津市
232 生姜でごはん 70g 526円(税568円)

238 特別栽培の白玉粉 120g 542円(税585円)
239 国産もちきび 150g 730円(税788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。

245 日東の そうめんつゆ 400ml 710円(税767円)
246 翹屋基平/浅漬の素 500ml 460円(税497円)

10103 三河産大豆の八丁味噌 300g 567円(税612円)
10104 麦みそ・輝麦 500g 762円(税823円)

216 ひきわり納豆カップ2 30g×2 260円(税281円)

丹念に炒ったポ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。

222 国産大豆ひきわり納豆 45g×2 187円(税202円)

丹念に炒ったポ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。

228 有機ごま塩 50g 280円(税302円)

北海道日高産のミネラルが多く含まれている根本の部分のみを佃煮にしました。

タカハシ食品 東京都
240 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。

240 国内産ハトムギ 150g 580円(税626円)

アイワ 長野県
246 翹屋基平/浅漬の素 500ml 460円(税497円)

10105 南国糖 1kg 598円(税646円)

10106 ほうろく菜種油 460g 2,200円(税2,376円)

217 登喜和食品の終木納豆(大粒) 80g 377円(税407円)

漬物、ふりかけなど「あると助かる」もの
あ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。

229 梅しそひじきふりかけ 35g 430円(税464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。

味噌・醤油・こだわり調味料
毎日のように使うものだから、本物を使いたい。厳選した原料を昔ながらの製法で、手間ひまかけて作りました。

10102 東白川のお味噌 1kg 900円(税972円)

10106 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。



玉ねぎと合わせて、野菜も一緒にモリモリ食べましょう! 高知・土佐佐賀産直出荷組合 521 土佐沖一本釣り・薫焼き鰹たたき たれなし130g 900円(税972円) 522 土佐沖一本釣り・薫焼き鰹たたき たれなし200g 922円(税996円)

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



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

高知・土佐佐賀産直出荷組合 524 土佐のかつお丼 80g 556円(税600円)



高知県で採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 525 アジガーリックフライ 150g 625円(税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 526 土佐のアジフライ 100g 538円(税581円)



解凍して用意した野菜と合わせるだけで、簡単に出来上がります。

高知・土佐佐賀産直出荷組合 534 白身魚ケチャップ煮 140g 556円(税600円)

うすすらとした脂でほのかな甘みのあるクセのない味わいです。

高知・土佐佐賀産直出荷組合 535 れんご鯛の塩干し 1枚 456円(税492円)

土佐沖で捕れたゴマサバを三枚おろしにしました。煮付けや竜田揚げにどうぞ。

高知・土佐佐賀産直出荷組合 536 土佐の生サバフィーレ 約250g 630円(税680円)

札幌中一 北海道札幌市 538 ベビー帆立加熱用 200g 727円(税785円)

ピザやグラタンの具材にピッタリ! 539 厚岸サンマ 5尾 916円(税990円)

脂ののったサンマです。 540 北海道シーフードミックス 200g 1,029円(税1,111円)

シーフードカレーや中華料理の具材にピッタリ! 541 紅鮭と帆立のマリネ 120g 899円(税971円)

脂乗りの良い紅鮭と甘みのある帆立をスライスしてオリーブオイルやりんご酢で作った特製のカルパッチョソースでマリネにしました。贅沢な味わい。 542 紅鮭スモークサーモン 60g 967円(税1,045円)

札幌中一さんの商品の中でも、特に会員様に人気のアイテムです! 543 鮭オリーブオイル漬け 180g 690円(税745円)

ほどよい塩味とオリーブオイルの相性も良く、フライパンで手軽に調理できます。 544 紅鮭西京漬 70g×3切 1,035円(税1,118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。 545 有頭甘エビ刺身用 200g 919円(税993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。 546 網走産帆立貝柱刺身用 100g 782円(税845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。 547 レンジで帆立クリームコロッケ 130g/5個 650円(税702円)

北海道網走産です。なめらかな舌ざわり甘みは、刺身やサラダにピッタリ。旨味の固まりです。 548 生鮭切り身 3切 750円(税810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。 549 お弁当用焼鮭 150g(5切) 850円(税918円)

オホーツク沿岸桜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。オスの身を切身にしていますので、身に脂がのっています。 550 お弁当用鮭フライ 150g 817円(税883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。 551 北海道産サバスティック 200g 639円(税690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。 552 北海道産真いわし蒲焼き 75g 527円(税569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。 553 網走の鮭フレーク 150g 550円(税594円)

昆布だしの独自タレで煮上げました。湯煎して、ご飯に乗せるだけでいわしの蒲焼丼が楽しめます。 554 赤かれい切身 3~4枚 587円(税634円)

そのまご飯に、おにぎりやお茶漬けに。北海道産の身質の良いオスの鮭を蒸し、丹念に身を手でほぐして赤穂の塩だけで味付けしました。 555 北海道産真鮭切身(骨取) 240g(3切) 727円(税785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。 556 北海道産真鮭切身(骨取) 240g(3切) 727円(税785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。 557 北海道産真鮭切身(骨取) 240g(3切) 727円(税785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。 558 北海道産真鮭切身(骨取) 240g(3切) 727円(税785円)

パンタレ 福岡県糸島市 翌々週配達 ともともと漁師だった杉さんが目利きした、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 778円(税840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 575円(税621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 525円(税567円)

水洗した生わかめに塩酢やポン酢に少し醤油をたらして食べると、コリコリの食感とわかめの甘さと香りが口の中に広がり、美味しくいただけます。 福岡・パンタレ 隔週BD 原材料:わかめ、食塩 6ヶ月 560 生わかめ玄海育ち(塩蔵) 200g 525円(税567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とうまみが違います。 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 433円(税468円)

昔ながらに漁師がてまひまかけて洗い、鉄釜を用いて薪で蒸し上げ、天日乾燥させたものです。 福岡・パンタレ 隔週BD 原材料:ひじき(玄海) 6ヶ月 562 天然天日干し玄海ひじき 50g 808円(税873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 708円(税765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 592円(税639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 565 甘口 566 辛口 各100g 1,205円(税1,301円)

お惣菜・おいしい魚 シンプルな調味料で、こだわり加工の逸品。

脂ののったサバを海水に漬けてめめる「うしお造り」が大人気の「ヤマサ」の漬け魚。冷凍魚とは思えないふっくらしていて実に美味な仕上がります。 ヤマサ 宮城県塩電市 隔週 原材料:サバ(ノルウエー産)・深層海塩(インドネシア産) 90日 568 ヤマサの甘塩サバ 60g×2 350円(税378円)

脂ののった時期に限定して獲った国内産の旬さんまを使用。骨まで柔らかく炊き上げました。醤油とみりん、生姜を利かせて、ご飯が進む美味しさです。 ヤマサ 宮城県塩電市 隔週 原材料:さんま(国内産)・醤油(小麦・大豆を含む)・砂糖・酒・つゆ・生姜(国内産)・みりん 90日 569 三陸産さんま佃煮 70g 316円(税341円)

宮城のブランドさば「金華さば」を使用。脂のりが抜群で柔らかな身に本場仙台みそが風味良く香る宮城の逸品です。ホカホカご飯にぴったり。 ヤマサ 宮城県塩電市 隔週 原材料:真さば(宮城県産)・みそ(大豆を含む)・酒・砂糖・生姜(国内産)・みりん 90日 570 金華さば仙台みそ煮 60g 335円(税362円)

コクがあり、濃厚な旨み特徴の銀だら。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:銀だら(アメリカ産)・つゆ・砂糖・醤油(小麦・大豆を含む)・みりん・酒・生姜(国内産)・片栗粉・米粉 90日 571 銀だらコク煮 50g 460円(税497円)

無農薬玄米と米処宮城の「ひとめぼれ」で炊き上げた黒豆がごろごろと入ったもちもち自然派ご飯。噛みしめるほどにほのかな甘みと素朴な美味しさを実感。(1パック1人前) ヤマサ 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(税315円)

瀬戸内で獲れたかたくちいわしを添加物を一切使用しないで煮あげました。素晴らしいだしがとれます。 静岡県静岡市 小倉食品 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(税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。昔ながらのすり上げは石臼でを行い、温度が上がりすぎて風味を損ねない昔ながらの製法です。 静岡県静岡市 清水区 隔週 原材料:タラ全糖すり身・馬鈴薯でんぶん(北海道)・塩・味の母・粗糖・かつおだし・水 7日 575 小竹輪 30g×5 482円(税521円)

タル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。 静岡県静岡市 清水区 隔週 原材料:すけとうだらすり身(アラスカ・北海道)・味の母・かつおだし・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・塩・菜種油 10日 576 小判揚 5枚(150g) 446円(税482円)

ぶ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。 静岡県静岡市 清水区 隔週 原材料:すけとうだらすり身(アラスカ・北海道)・味の母・かつおだし・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・塩・菜種油 10日 577 小判揚 5枚(150g) 446円(税482円)

魚肉をたっぷり使ってぶりぶ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。 静岡県静岡市 清水区 隔週 原材料:魚肉(スケトウダラ)・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・卵白・味の母・塩・鰹だし・紅麴色素 14日 578 うろこちゃん(白かまぼこ) 150g 582円(税629円)

魚肉をたっぷり使ってぶりぶ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。 静岡県静岡市 清水区 隔週 原材料:魚肉(スケトウダラ)・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・卵白・味の母・塩・鰹だし・紅麴色素 14日 579 うろこちゃん(紅かまぼこ) 150g 582円(税629円)

イカを小さく刻んですり身に混ぜました。 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) 497円(税537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。 静岡県静岡市 清水区 隔週 原材料:魚肉(いわし・たらこ)・馬鈴薯でんぶん(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(税585円)

ぶちぶちしたタコがアクセント。煮物やおでんに入れたり、お弁当のおかずにもどうぞ。 静岡県静岡市 清水区 隔週 原材料:魚肉(すけとうだら)・タコ(ベトナム)・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油 10日 582 たこボール 8個 428円(税462円)

玉ねぎ、ニンジンなどのきざみ野菜たっぷり。お弁当のおかずやお酒のおつまみに。 静岡県静岡市 清水区 隔週 原材料:すけとうだらすり身(アラスカ・北海道)・味の母・かつおだし・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油・唐辛子・ゴボウ(国産) 10日 583 味なひとくち揚 150g 578円(税624円)

揚げた魚肉のコクと、国産ゴボウの旨みがじわ〜んとマッチして美味!お弁当のおかずにも。 静岡県静岡市 清水区 隔週 原材料:すけとうだらすり身(アラスカ・北海道)・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油・唐辛子・ゴボウ(国産) 10日 584 ごぼうつまみ 100g 462円(税499円)

しっとり美味しいうずらの卵をすり身で包んだ、ボリューム満点の一品。おでんにもぴったり! 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・馬鈴薯でんぶん(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(税542円)

静岡県浜松産の葉ねぎを使用し、葱の風味が強いので練り物との相性抜群です!お弁当のおかずにも最適! 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)・ぐち、馬鈴薯澱粉(北海道)、粗糖、桜えび、塩(天日粉砕塩)、味の母、かつおだし、菜種油 14日 586 ねぎちぎり揚 100g 466円(税503円)

青のりの風味がとて強く小判揚げのもちもち食感ととても合います。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! 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)・発酵調味料・鰹だし・菜種油 10日 587 青のり小判 3枚 386円(税417円)

まぐろとタラと一緒に練り上げモチモチ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! 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)・粗糖・食塩・発酵調味料・鰹だし・菜種油 10日 588 まぐろもちこし 100g 477円(税515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が…桜えびはやっぱりうまい! 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)、ぐち、馬鈴薯澱粉(北海道)、粗糖、桜えび、塩(天日粉砕塩)、味の母、かつおだし、菜種油 14日 589 桜えび釜揚げ 3枚 679円(税733円)

発泡させていないので、一般のはんぺんのようにふわふわでなく、しっとりしたはんぺんです。 静岡県静岡市 清水区 隔週 原材料:ぐち、すけとうだらすり身、馬鈴薯澱粉(北海道)、粗糖、卵白、味の母、塩(天日粉砕塩)、鰹だし 14日 590 白はんぺん 3枚 671円(税725円)

国産のごぼうを使用し練り巻いた商品です。ごぼうの食感と練との相性は抜群です。 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、発酵調味料、かつおだし、菜種油 10日 591 ごぼう巻き 100g 474円(税512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、圧搾一番搾りのなたねです。月1回の取り扱いです。賞味期限:180日

魚肉に国内産の大葉を練り込み、しその香りのはんぺんに仕上げました。香りを生かしてお吸い物でいただくか、フライパンで軽く焼き色を付けて大根おろしとポン酢をかけても美味しくいただけます。 島根・別所蒲鉾店 隔週 原材料:魚肉すり身・地下水・馬鈴薯澱粉・大葉・塩・みりん・魚醤・かつおだし・昆布だし・砂糖 180日 593 しそ入りはんぺん 3枚120g 453円(税489円)

ふわっとした食感の魚のすり身にえびが上手に絡まって美味。サツとあぶって、ポン酢などでいただくのもおすすめ。 島根・別所蒲鉾店 隔週 原材料:魚肉すり身・地下水・えび・馬鈴薯澱粉・塩・みりん・魚醤・鰹だし・砂糖・昆布だし 180日 594 海老つみれ 5個・100g 453円(税489円)

魚の旨味を十分に引き出し、野焼きに近い厚肉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。 島根・別所蒲鉾店 隔週 原材料:魚肉すり身・地下水・食塩・発酵調味料、かつおだし、菜種油 180日 595 出雲のちくわ 2本/120g 453円(税489円)

練り物から出る旨味タップリの ダシで美味しい煮物の出来上がり!

季節のお野菜をお好みの大きさにカットして練り物と一緒に煮込んで下さい。大根、かぶなど根菜類のほか、青菜とも相性抜群です。

島根・別所蒲鉾店 **選** **B**週

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

120g **453円**(~~489円~~)

596 出雲の煮物セット 和風だし付

745円⇒**708円**(~~805円~~)

島根・別所蒲鉾店 **選** **スポット**

原材料: [ねり物]魚肉すり身・椎茸軸・馬鈴薯澱粉・菜種油・ごぼう・砂糖・玉ねぎ・人参・魚醤・食塩・みりん・かつおだし・昆布だし/[液体濃縮だし]醤油・食塩・かつおだし・昆布だし・発酵調味料・砂糖 **アレルギー** 麦 豆

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。

島根・別所蒲鉾店 **選** **B**週

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

180日

120g **453円**(~~489円~~)

597 出雲の野菜天

新鮮な魚肉に昆布だし・鰹だしなどを加え素材本来の旨味を引き出しました。

島根・別所蒲鉾店 **選** **B**週

原材料: 魚肉すり身・地下水・馬鈴薯澱粉・塩・みりん・魚醤・鰹だし・昆布だし・砂糖

180日

6個/120g **453円**(~~489円~~)

601 地魚・白つみれ

6個/120g **453円**(~~489円~~)

島根・別所蒲鉾店 **選** **B**週

原材料: 魚肉すり身・地下水・馬鈴薯澱粉・塩・みりん・魚醤・鰹だし・昆布だし・砂糖

180日

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

島根・別所蒲鉾店 **選** **B**週

原材料: 魚肉すり身・地下水・馬鈴薯澱粉・菜種油・みりん・塩・砂糖・あお粉・かつおだし・魚醤・昆布だし

180日

120g **453円**(~~489円~~)

598 出雲のちくわ磯辺揚げ

口に入れた瞬間に玉ねぎの甘みがふわっと広がります。

島根・別所蒲鉾店 **選** **B**週

原材料: 魚肉すり身・玉ねぎ・菜種油・馬鈴薯澱粉・魚醤・砂糖・塩・かつおだし・昆布だし・みりん

180日

120g **453円**(~~489円~~)

602 玉ねぎボール

120g **453円**(~~489円~~)

島根・別所蒲鉾店 **選** **B**週

原材料: 魚肉すり身・地下水・馬鈴薯澱粉・塩・みりん・魚醤・鰹だし・昆布だし・砂糖

180日

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

島根・別所蒲鉾店 **選** **B**週

原材料: 魚肉すり身・地下水・馬鈴薯澱粉・粉・菜種油・魚醤・砂糖・塩・かつおだし・昆布だし・みりん

180日

6枚 **453円**(~~489円~~)

599 おじいちゃんの天ぷら

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。

島根・別所蒲鉾店 **選** **B**週

原材料: 魚肉すり身・地下水・馬鈴薯澱粉・粉・菜種油・魚醤・砂糖・塩・かつおだし・昆布だし・みりん

180日

100g **453円**(~~489円~~)

603 出雲のイカ天

100g **453円**(~~489円~~)

島根・別所蒲鉾店 **選** **B**週

原材料: 魚肉すり身・地下水・馬鈴薯澱粉・魚醤・砂糖・塩・かつおだし・昆布だし・みりん

180日

ホタテとイカをたっぷり練りこみ、海鮮の旨みとネギの風味が活きています。

島根・別所蒲鉾店 **選** **B**週

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

180日

100g **439円**(~~453円~~)

600 海鮮ちぎり天

100g **439円**(~~453円~~)

島根・別所蒲鉾店 **選** **B**週

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

180日

604 出雲のちくわパジル&黒こしょう

120g **453円**(~~489円~~)

島根・別所蒲鉾店 **選** **B**週

原材料: 魚肉すり身・地下水・馬鈴薯澱粉・塩・みりん・菜種油・馬鈴薯澱粉・食用菜種油・砂糖・味醂・食塩・黒コショウ・鰹だし・パジル・魚醤・昆布だし・みりん

180日

605 出雲の玉ねぎ天

120g **453円**(~~489円~~)

島根・別所蒲鉾店 **選** **B**週

原材料: 魚肉すり身・地下水・カット玉葱・菜種油・馬鈴薯澱粉・魚醤・砂糖・塩・鰹だし・昆布だし・みりん

180日

606 青大豆ちぎり天

120g **439円**(~~453円~~)

島根・別所蒲鉾店 **選** **B**週

原材料: 魚肉すり身・地下水・青大豆・食用菜種油・馬鈴薯澱粉・砂糖・魚醤・食塩・鰹だし・昆布だし・味醂

180日 **アレルギー** 豆

607 ピリ辛海鮮揚げ

100g **453円**(~~489円~~)

島根・別所蒲鉾店 **選** **B**週

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

608 しいたけ丸

5個/100g **396円**(~~428円~~)

島根・別所蒲鉾店 **選** **B**週

原材料: 魚肉すり身・地下水・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

609 出雲のゆず入りはんぺん

120g **453円**(~~489円~~)

島根・別所蒲鉾店 **選** **B**週

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

飲料

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

京都・ほった園 **選** **隔週BD**

原材料: 緑茶(京都府/有機栽培)

6ヶ月

30g **1,127円**(~~1,217円~~)

611 宇治の有機抹茶

30g **1,127円**(~~1,217円~~)

京都・ほった園 **選** **隔週BD**

原材料: 緑茶(京都府/有機栽培)

6ヶ月

612 有機栽培熟成三年番茶

150g **415円**(~~448円~~)

京都・ほった園 **選** **毎週**

原材料: 茶(京都府/有機栽培)

1年

613 宇治の松印煎茶

100g **1,000円**(~~1,080円~~)

京都・ほった園 **選** **毎週**

原材料: 緑茶(京都府/有機栽培)

180日

10150 ほうじ茶入 麦茶ティーバッグ

10g×32 **600円**(~~648円~~)

大阪・ムソー **選** **B**週

原材料: 有機緑茶(国産)

1年

615 有機無双番茶ティーバッグ

5g×40 **1,150円**(~~1,242円~~)

大阪・ムソー **選** **B**週

原材料: 有機緑茶(国産)

1年

616 天の紅茶 リーフ

40g **500円**(~~540円~~)

熊本・天の製茶園 **選** **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

617 天の紅茶TB

2g×16 **500円**(~~540円~~)

熊本・天の製茶園 **選** **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 生姜紅茶TB

2.5g×10 **650円**(~~702円~~)

熊本・天の製茶園 **選** **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

619 中挽 620 豆

各150g **964円**(~~1,041円~~)

福岡・POPCOFFEES **選** **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豆をブレンドしています。

6ヶ月

621 オーガニックアイスコーヒー/無糖

各1000ml **556円**(~~600円~~)

大阪・ムソー **選** **スポット** **9ヶ月**

原材料: 有機コーヒー(国内製造)

622 オーガニックアイスコーヒー/微糖

各1000ml **556円**(~~600円~~)

大阪・ムソー **選** **スポット** **9ヶ月**

原材料: 有機コーヒー(国内製造)・有機砂糖

624 有機スペシャルブレンド・豆

200g **1,220円**(~~1,318円~~)

625 有機スペシャルブレンド・粉

200g

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残り、濃く淹れても嫌みや雑味は感じません。朝晩も淹れて愛するロングセラー。

原材料: 有機栽培コーヒー豆(ペルー60%・マンデリン20%・グアテマラ20%)

623 有機栽培ソフトブレンド・粉

300g **1,200円**(~~1,296円~~)

独自焙煎にこだわると珈琲実験室のおすすりブレンド。炒りが深くこぼしい風味。

東京・珈琲実験室 **選** **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

630 国産大豆の無調整豆乳

1000ml **388円**(~~419円~~)

愛知・マルサン **選** **毎週**

原材料: 大豆(国産)

120日 **アレルギー** 豆

631 津軽のかおり(びん)

1L **862円**(~~931円~~)

青森・齊藤農園(津軽産直組合) **選** **毎週**

原材料: りんご(津軽産直組合)

1年

634 オーサワの有機玄米甘酒(なめらか)

200g **350円**(~~378円~~)

東京・オーサワジャパン **選** **隔週BD**

原材料: 有機玄米・玄米

6ヶ月

626 有機ロイヤルブレンド・豆

200g **1,400円**(~~1,512円~~)

627 有機ロイヤルブレンド・粉

200g

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

原材料: 有機栽培コーヒー豆(マンデリン40%・ペルー35%・グアテマラ25%)

632 有機にんじんジュース 2本

160g×2 **370円**(~~400円~~)

徳島・光食品 **選** **隔週BD**

原材料: 有機濃縮にんじん、有機レモン

2年

633 ケース 30本入

160g×30 **5,383円**(~~5,814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 **選** **隔週BD**

原材料: 有機濃縮にんじん、有機レモン

2年

635 5年保存水

2L×6本 **1,920円**(~~2,074円~~)

636

24本入

500ml×24 **4,320円**(~~4,666円~~)

岐阜・奥良長川名水 **選** **隔週BD**

原材料: 水(岐阜)

5年6ヶ月

636

24本入

500ml×24 **4,320円**(~~4,666円~~)

628 有機アメリカンブレンド・豆

200g **1,160円**(~~1,253円~~)

629 有機アメリカンブレンド・粉

200g

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、苦みも酸味も柔らかく仕上げました。

原材料: 有機栽培コーヒー豆(ペルー(中煎り)70%・ペルー(深煎り)30%)

632 有機にんじんジュース 2本

160g×2 **370円**(~~400円~~)

徳島・光食品 **選** **隔週BD**

原材料: 有機濃縮にんじん、有機レモン

2年

633 ケース 30本入

160g×30 **5,383円**(~~5,814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 **選** **隔週BD**

原材料: 有機濃縮にんじん、有機レモン

2年

635 5年保存水

2L×6本 **1,920円**(~~2,074円~~)

636

24本入

500ml×24 **4,320円**(~~4,666円~~)

岐阜・奥良長川名水 **選** **隔週BD**

原材料: 水(岐阜)

5年6ヶ月

636

24本入

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) 豆

638 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) 豆

639 廣八堂 本わらび餅 73g×3 660円(税713円)

しなやかな食感でコシのある国内産寒天と、北海道産赤えんどう使用の豆かんでんです。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)、きな(国産大豆)、醸造酢、醸造酢
640 豆かんでん 黒蜜 155g

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
641 きな粉 黒みつ寒天 160g

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

東京・スポット オーサワジャパン
原材料:りんご味:りんご濃縮果汁(りんご(長野・青森県))ぼどう味:りんご濃縮果汁(りんご(長野・青森県))・有機ぼどう濃縮果汁(有機ぼどう(アメリカ))
642 6ヶ月
オーサワのチューチュージュース(りんご&ぼどう) 450ml(90ml×5本) 530円(税572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バ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) 豆 卵 乳 調味料

643 バイクドチーズケーキ 1/8カット×2 624円(税674円)

北海道よつ葉バターを使用した、シンプルな焼き芋の味を楽しめる焼き芋スティックです。

福岡・那珂川キッチン(丸) スポット
原材料:さつまい(国産)、バター
180日 7/11(丸) 豆 卵 調味料

644 バター味/焼き芋スティック 150g 491円(税530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

645 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・ノースカラース B週
原材料:大豆(北海道十勝産)・甜菜糖(北海道)
90日 7/11(丸) 豆

646 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いボン菓子です。

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) 豆

647 特別栽培のたまりボン菓子 115g 485円(税524円)

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

北海道・ノースカラース B週
原材料:小麦粉、バター、てんさい糖、卵、食塩
180日 7/11(丸) 豆 卵 乳

648 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

649 赤ちゃんせんべい 25g(1枚×14袋) 290円(税313円)

静岡県・こだわりの味協同組合 スポット

原材料:もち米(佐賀県産)、たまり醤油、本みりん、清酒
180日 7/11(丸) 豆

650 京あられ本たまり 65g 538円(税581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、馬鈴油・玄米水あめ、馬鈴薯でんぷん(北海道)
4ヶ月 7/11(丸) 豆 卵

651 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・クシノ実・麻の実・カツオ粉末・シイタケ粉末・昆布粉末]
3ヶ月 7/11(丸) 豆 卵 落

652 柿の種 80g 310円(税335円)

バターの代わりに有機パーム油を使用した優しい甘さがクセになるオーガニックビスケット。有機オーツ麦フレークのザクザク食感が美味。

大阪・むそう商事(丸) 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

653 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) 豆 卵 乳

654 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。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。
10001 ミルク
10002 小豆
10003 みかん
10004 宇治金時
10005 ブルーベリー
10006 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

655 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) 豆 卵 乳

656 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、原材料に群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) 豆 卵 乳

657 ふっくらふくれプレーン 1個 389円(税420円)

雑貨
環境と人に優しい生活雑貨を取り扱います。合成の界面活性剤は取り扱いません。敏感肌への影響が少なく、自然界に流れ出たときに、分解されやすい。石鹼を中心とした洗浄成分です。

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%

10008 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)

10009 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)

10010 天然重曹 600g 490円(税529円)

デリケートな悩みにコットン100%の温かみを

NaturaMoon
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。
10014 昼用羽なし 24個 500円(税550円)
10015 昼用羽付き 16個 500円(税550円)
10016 多い日昼用羽なし 18個 500円(税550円)
10017 夜用羽なし 12個 500円(税550円)
10018 多い日夜用羽付き 10個 500円(税550円)
10019 おりものシート 40個 630円(税693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

10011 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っくら、ソフトな肌ざわりを実現しています。

埼玉・山田洋治商店 毎週

10012 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 毎週BD
成分:紙パック55%・古紙45%(無漂白)

10013 ピュアティッシュペーパー 5箱 672円(税739円)

トップシートはコットン100%不織布、吸収材はふかふか素材の綿状パルプを使用し、石油由来の高分子吸収材は不使用です。 ナチュラムーン・ナプキン

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

10020 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!

10021 三角コーナー用

10022 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に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

10023 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

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

10024 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

「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。

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。

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)

10029 チャイパック

3g×12 **474円**(税512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。

東京第3世界ショップ

原材料:コーヒー粉(グアテマラ)

10026 Artisan水出しアイスコーヒー

15g×6包 **647円**(税699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。丁寧に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持続します。

東京第3世界ショップ

原材料:茶(半発酵茶)

10027 リーフ

70g **948円**(税1,024円)

10028 ティーバッグ(1リットル用)

5g×12包 **689円**(税744円)

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

東京第3世界ショップ

原材料:レーズン

10035 レーズン

165g **495円**(税535円)

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

東京第3世界ショップ

原材料:脱脂粉乳・加工黒糖・ほうじ茶

10030 Stick ほうじ茶ラテ

各65g(13g×5包) **646円**(税698円)

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

東京第3世界ショップ

原材料:黒糖・ココアパウダー

10031 Stick 黒糖ココア

100g **689円**(税744円)

しっかり甘味が感じられる、ドライマンゴー・ドライクランベリー・レーズン・ドライパイナップルの4種をミックスしました。製品1袋で、ヨーグルト(400g入り)2パック分使えます。

東京第3世界ショップ

原材料:ドライマンゴー(メキシコ)、ドライクランベリー(クランベリー・粗糖・ひまわり油)(アメリカ)、レーズン(アメリカ)、ドライパイナップル(メキシコ)

10032 ヨーグルトと食べるドライフルーツ

100g **689円**(税744円)

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

東京第3世界ショップ

原材料:ドライマンゴー(メキシコ)

10033 ドライマンゴー(無加糖)

65g **625円**(税675円)

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

東京第3世界ショップ

原材料:プルーン(種なし)

10034 プルーン(種めき)

120g **689円**(税744円)

洗みの少ないくみに香ばしいきな粉をからめ、素朴で優しい味わいに仕上げました。くすみ・粗糖・きな粉の絶妙なバランスをお楽しみ下さい。

東京第3世界ショップ

原材料:くすみ・きな粉・砂糖・食塩

10041 きな粉くるみ

65g **495円**(税535円)

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

東京第3世界ショップ

原材料:ドライパイナップル(メキシコ)

10036 ドライパイナップル

60g **532円**(税575円)

グラノーラやヨーグルトにトッピングすれば食べ応え&栄養価UP! アイスクリームやパンケーキにプラスしてプチ贅沢なおやつにも。

東京第3世界ショップ

原材料:レーズン、ドライクランベリー(クランベリー・粗糖・ひまわり油)、スライスアーモンド、クルミ

10037 ドライフルーツ・ナッツミックス

90g **625円**(税675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。

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

10038 カシューナッツカレー味

60g **592円**(税639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。

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

10039 メープルアーモンド

40g **495円**(税535円)

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

東京第3世界ショップ

原材料:くすみ、加工黒糖、砂糖

10040 黒糖くるみ

65g **495円**(税535円)

平飼い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。

東京第3世界ショップ

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

10047 辛口/チキンカレー

180g **520円**(税562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。

東京第3世界ショップ

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

10049 オリジナル

22皿分 **625円**(税675円)

アーモンドをあおさと焼き塩で味付けし、ローストしたちりめんをミックスしました。おつまみやおやつに。

東京第3世界ショップ

原材料:アーモンド(アメリカ)、ちりめん(しらす(静岡県産)・食塩)・なたね油・食塩・あおさのり

10042 アーモンドミックスちりめんのり塩

30g **502円**(税542円)

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

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)

10044 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。

東京第3世界ショップ

原材料:ココナッツ(農業不使用)、グアーガム

10045 ココナッツミルク

200ml **320円**(税346円)

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

東京第3世界ショップ

原材料:コリアンダー、クミン、フェヌグリーク、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

10046 スリカレー

34g **506円**(税546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。

東京第3世界ショップ

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

10048 辛さ控えめひよこ豆カレー

180g **504円**(税544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。

東京第3世界ショップ

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

10050 マイルド

10051 スパイス

625円(税675円) **606円**(税654円)

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。

東京第3世界ショップ

原材料:【カレーペースト】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・フェヌグリーク・しょうが・カレーリーフ・シナモン・クミン・フェヌグリーク・マスタード・ターメリック・レモングラス・カルダモン・クローブ【ターメリックパウダー】ターメリック

10052 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。

東京第3世界ショップ

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・しょうが・フェヌグリーク・ターメリック

10053 ジャフナ/カレーペースト

80g **334円**(税361円)