つくる人の顔が見える！商品カタログ

畑と台所をつなぐ

にんじんCLUB 所在地:愛知県小牧市中央2-246
TEL:0568-71-4114 FAX:0568-71-1503
◎営業時間:月～金▶9:00～12:30／13:30～17:30 土▶9:00～12:30

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

D週 2024年 32 week

お届けカレンダー	月	火	水	木	金
注文用紙提出日	7/29	30	31	8/1	2
商品のお届け日	5	6	7	8	9
翌々週分のお届け日	12	13	14	15	16

ギフトも人気！

まぼろしの枝豆 “だだちゃ” を今年もお届けします♪

さやがついてきた！もう少し実が入ると収穫！

「庄内の有機枝豆（ちゃまめ）」

庄内協同ファーム（山形県鶴岡市）

庄内の気候風土がつくる味

「だだちゃ豆」とは、山形は鶴岡市の限られた地域で、江戸時代から大切に守り生産されてきた、枝豆の「在来種」。うぶ毛は茶色、さやのくびれも深く、見た目はあまり良くありません。ところが食べてみると、独特の香りと風味が大変美味で、やみつきになること間違いなし！

江戸時代、庄内藩の殿様が枝豆好きで、旬になると城下から枝豆を持ち寄らせました。その際「今日は、どこの“だだちゃ”（庄内地方で“お父さん”の意味）の枝豆か？」と尋ねたとか、「どこどこの“だだちゃ”の枝豆が食べたい」と言ったとか…。そしていつしか「だだちゃ豆」と呼ばれるようになったといわれています。

『にんじんＣＬＵＢ』の“だだちゃ”は、『庄内協同ファーム』の生産者のみなさん。1989年、農業を生業とする若手生産者が集まって生まれたグループで、「むらとまちと地域を結ぶ」をモットーに、主に米や枝豆などの生産と、組合員が生産した農産物が原料の餅やきな粉などの加工販売をおこなっています。

※枝豆の花。花びらはとても小さいけれど、受粉して枝豆のさやとなります。

今年はどんなふうに育ってる？

「毎年４月中旬から播種・定植が始まり、７月初旬まで品種ごとに畑での段播き作業が続きます。収穫適期は２～３日と短く、また天候に左右されやすく、適期の見極めが難しい作物です。

昨年は過去に類を見ない猛暑が続き、晩生品種の生育が悪く、全体的な収量も減少した年でした。その影響もあってか、昨年採った種子の発芽率が悪く、生産者も苦労して作付けしております。

昨今の激しい気候変動により、作柄が大きく左右され、夏になれば労力のかかる草取りも始まります。それでも生産者一同・安心安全な庄内の『庄内の有機枝豆（ちゃまめ）』を届けたいと日々頑張っておりますので、今年もよろしくお願いします！」

茶豆特有の香り高く甘みのある大変おいしい品種。夏の暑い日にビールのお供に食べると、至福の時となること間違いなし！

1 枝豆の定植機を使って、畑に苗を植え付けます。

2 生産者はみなさん枝豆栽培のプロフェッショナル！

甘～く懐かしい味わい

独自の低温焙煎機で、時間をかけて焙煎し、農薬不使用の大麦の甘みを引き出しました。薄い黄金色と香り高い甘みは、一般の麦茶と全然違う！と評判。バラタイプはやかんで煮出してください。

翌々週配達
山形・庄内協同ファーム スポット
原材料:六条大麦 賞 365日

10202 麦茶(バラ)
500g
617円(税込666円)

10203 麦茶(ティーバッグ)
30g×10
667円(税込720円)

もちっとおいしい玄米ご飯をお手軽に！

「食物繊維やミネラルが豊富で、身体にいいから食べたい！でも美味しく炊くのが難しい～」「私以外の家族が玄米を食べない」という方におすすめ！庄内協同ファームの美味しいお米「雪若丸」玄米に、有機黒米をあわせて炊いた、手軽なレトルトパックご飯。粒が大きくしっかりした食感で、主食にふさわしい食べ応えです。

翌々週配達 山形・庄内協同ファーム スポット 賞 365日
原材料:玄米(自家栽培/減農薬無化学肥料)・有機黒米(有機栽培)

特別栽培玄米パックご飯(黒米入)

10204 2P
160ｇ×2
616円⇒(税込665円)
597円(税込645円) 2P Sale

10205 5P
160ｇ×5
1,540円⇒(税込1,663円)
1,463円(税込1,580円) 5P Sale

夏のお楽しみ！香ばしく美味しい枝豆

「茶豆」は枝豆の王様と呼ぶにふさわしい、大変美味しい枝豆です（「だだちゃ豆」と同一品種）。茹でれば広がる芳醇な香り！食べれば甘みとコクの強さがきわだつ、自慢の枝豆です。

庄内協同ファーム 山形県鶴岡市 蔵 スポット
㊫ 菌０虫０ 品種：小真木、庄内 1.3.5 号、甘露、白山など「だだちゃ豆」と同じ品種

お味見SALE

庄内の有機枝豆（ちゃまめ） NEW!

10200 1P
250g
542円⇒(税込585円)
529円(税込571円)

10201 2P
250g×2
1,084円⇒(税込1,171円)
998円(税込1,078円)

産直 eco プライス

素朴な味が後を引く♪

玄米の甘みがふんわりと広がるあられ。塩味がほどよくきいています。調味料なんていらない、お米だけでこんなに美味しいんです。

翌々週配達
山形・庄内協同ファーム スポット
原材料:もち米(山形県産)・食塩 賞 90日

10206 玄米あられ
80g
350円(税込378円)

さくっと軽い食感♪

お米・油・塩のシンプルながら素材の旨みが詰まっています。さくっとした軽い食感も◎

翌々週配達
山形・庄内協同ファーム スポット
原材料:もち米(山形県産)・菜種油・天塩
賞 90日

10207 揚げ潮あられ
80g
383円(税込414円)

迫力満点！お米のおやつ

米どころ山形県の農家さん手造りの玄米おこし。黒砂糖ときな粉の風味とお米の自然な甘さが香ばしくさくさくした後、すっと爽やかに溶けていきます。

翌々週配達
山形・庄内協同ファーム スポット
原材料:うるち玄米(山形県庄内産)・黒砂糖・水飴・菜種油・きな粉 賞 90日 アレルゲン 豆

10208 玄米おこし
150g
500円(税込540円)

もちっと手軽に玄米生活

グルテンフリーで食物繊維たっぷり。玄米100％の「にょっこ」は約3分茹でるだけで簡単に食べられます。美味しく手軽に玄米生活を始めましょう。

翌々週配達 山形・庄内協同ファーム 凍 スポット
原材料:うるち米(山形)/栽培期間中化学合成農薬を7割減かつ化学肥料を不使用で栽培 賞 最短2025年3月

にょっこ

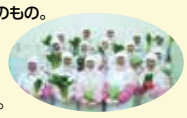
10209 1P
4個入り×3袋
500円(税込540円)

10210 2P
4個入り×3袋×2
1,000円⇒(税込1,080円)
978円(税込1,056円)

惣菜キット

グリンリーフ群馬県利根郡

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



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

お好みの野菜をプラスしてボリュームアップも

SALE!

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。

蔵 スポット 賞 製造日含め5日 アレルゲン 麦 卵 豆

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

約5分 調理時間

2 ふんわり豆腐団子と野菜の甘酢炒め

2人前（450g） 998円⇒（税込1,078円） **948円**（税込1,024円）

暑い日にぴったりのさっぱり水餃子

約10～15分 調理時間

ご用意いただくもの
・お酢　大さじ1

国産野菜・餃子・タレのセットです。餃子は国産小麦にでんぷんと菜種油を入れ、皮はつるっとしています。野菜もたっぷりで、ちょっとピリ辛、大人の味付けです。

蔵 スポット 賞 製造日含め5日 アレルゲン 麦 豆

電子レンジ使用の工程あり

原材料：野菜セット【白菜・玉ねぎ・人参・ピーマン】餃子【具：野菜（キャベツ・玉ねぎ・長ねぎ・にら・にんにく・しょうが）豚肉（国産）・豚脂・乾燥キャベツ・粒状大豆たん白・オイスターソース・でん粉・醤油・食塩・ゴマ油・砂糖・酵母エキス・魚醤）皮：小麦粉・でん粉・なたね油・食塩・打ち粉】添付調味料（醤油だし）【醤油・砂糖・かつおエキス・酵母エキス・醸造酢】添付調味料（ガーリックソース）【なたね油・食塩・にんにくペースト・砂糖・酵母エキス・馬鈴薯でん粉・チキンエキス・唐辛子粉末】

野菜と食べる！さっぱり水餃子

7 2人前（430g） **1,008円**（税込1,089円）

8 4人前（860g） 1,502円⇒（税込1,622円） **1,402円**（税込1,514円） お値打ち!

ご家庭では面倒な酢豚も袋から出して炒めるだけ！

約6分 調理時間

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

蔵 スポット 賞 製造日含め5日 アレルゲン 麦 卵 豆

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

彩り野菜と国産豚の黒酢酢豚

3 2人前（410g） **1,040円**（税込1,123円）

4 4人前（820g） 2,080円⇒（税込2,246円） **1,734円**（税込1,873円） お値打ち!

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

蔵 スポット 賞 製造日含め5日 アレルゲン 麦 卵 豆

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

約5分 調理時間

5 青椒肉絲

2人前（320g） 1,110円⇒（税込1,199円） **1,055円**（税込1,139円） 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。

蔵 スポット 賞 製造日含め5日 アレルゲン 麦 豆

原材料：野菜セット【玉ねぎ・ピーマン・人参】調味肉【鶏肉・しょうゆ・砂糖・清酒・発酵調味料・チキンスープ・貝エキス・昆布だし・生姜ペースト・食塩】・カシューナッツ

約6分 調理時間

6 野菜と鶏肉のカシューナッツ炒め

2人前（340g） **1,100円**（税込1,188円）

ご用意いただくもの
・水900ml
・ゴマ油　大1
・こしょう　少々

約5分 調理時間

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

蔵 スポット 賞 製造日含め5日 アレルゲン 麦 豆

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

9 白湯水餃子スープ（国産きくらげ入り）

2～3人前（440g） **940円**（税込1,015円）

果物&野菜

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

青果物へ使用予定の「農薬」及び「栽培方法」

順次表記（例）
㊙ 除1植1菌0虫0 有機許容1
① ② ③ ④ ⑤

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

桃のお届け、今季最終

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、ぜひ二度三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） 欠品カモ

南アルプスの桃

15 2玉 **924円**（税込998円） 今週限り!

16 畑直・5kg箱（約16～24玉） お値打ち!
※玉数は品種によってサイズが異なります。
7,392円⇒（税込7,983円） **6,480円**（税込6,998円）

さんさんファームから夏のリンゴ登場！

夏も清々しい信州・下伊那のリンゴ畑から登場！品種は、生育状況次第となります。普通サイズの「恋空」か、かなり小ぶりな「夏あかり」のいずれかをお届け。どちらも夏にうれしいシャキッ！とした食感と、甘酸っぱくジューシーなさっぱりとした味わいです。冷蔵庫に入れ、早めにお召し上がりください。★品種は変更になる場合があります

生産者：「さんさんファーム」の皆さん

さんさんファーム
長野県松川町 蔵
㊙ 菌9虫6（有機許容5含む/当地比約1/3）品種：恋空または夏あかり

11 夏りんご NEW!
約1kg（3～5玉） **924円**（税込998円）

青森のすいか名人！木造町・高橋さんのメロンとすいか

毎年「おいしい！」と大人気の、『木造町有機農業研究会』の小玉すいか。皮が薄く、小さいながら中身の詰まったおいしさ、さわやかさ。

木造町有機農業研究会
青森県津軽市
㊙菌3虫3～4
品種：愛娘さくら、ひとりじめ他

12 小玉すいか NEW!
1玉（約1.2kg～） **1,036円**（税込1,119円）

香り高くさらりと上品な甘さ、さわやかな後味のタカミメロン。さくっとした歯ぎれのいい食感です。常温で保管し、食べる前に冷蔵庫で冷やしてください。

木造町有機農業研究会
青森県津軽市
㊙菌1～3虫3～4

13 タカミメロン NEW!
1玉（約1.3kg～） **1,036円**（税込1,119円）

毎年大人気！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。『とものわ』のブルーベリーは、本来の旨みがしっかりあり、日持ちも良いのが特長です。

自然栽培グループとものわ
愛知県豊田市 蔵
㊙菌0虫0 品種：ディスブルー他

14 自然栽培ブルーベリー
100g **593円**（税込640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！

Fair trade -フェアトレード-

注意：異常気象の影響等により、バナナの収穫量が減っています。欠品になる場合があるのであらかじめご了承ください。

㊙菌0虫0　化成使用
品種：グロスミッチェル種ホムトン
PTJ　タイ・チュポン県またはペップリ県

タイバナナ

17 500g **462円**（税込499円）

18 1kg 924円⇒（税込998円） **859円**（税込928円） お値打ち!

夏空の下 ガブリ！と食べたい♪

北軽井沢 有機ファミリィ 蔵
群馬県吾妻郡長野原町
㊙ 菌0虫0～1（有機許容のみ）
品種：ゴールドラッシュ他

高原のトウモロコシ

19 2本 **646円**（税込698円）

20 4本 1,292円⇒（税込1,395円） **1,198円**（税込1,294円） お値打ち!

標高1000m以上の高原から届くトウモロコシ！プチッと甘～いスイートコーンは夏休みそのもの！蒸したり焼いたりしてそのままが一番おいしい！生の実を包丁で削ぎ、ご飯に炊き込むのもおすすめ♪

NEW!

にんじんCLUBの夏野菜といえば、中家さんのトマト！夏も冷涼な高山にて、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、しっかりとした風味のある美味しいトマトを今年もたっぷりお召し上がりくださいね！

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

にんじんCLUB夏の人気No.1！高山・中家さんのトマト！

中家さんのトマト

21 500g（AB込み） 蔵 **562円**（税込607円）

22 1kg（AB込み） 蔵 1,124円⇒（税込1,214円） **1,090円**（税込1,177円） お値打ち!

23 約3kg箱（AB込み） 3,372円⇒（税込3,642円） **2,954円**（税込3,190円） さらにお値打ち!

安心して食べられるミニトマトです。生食のほか、カレーや煮込み料理のアクセントにしても美味しい！

自然栽培グループとものわ
愛知県豊田市（または山梨県） 蔵
㊙ 菌0虫0　品種：千果、アイコ、シンディスイート

24 自然栽培ミニトマト
150g **273円**（税込295円）

8月作は不安定なため、場合によっては産地変更または欠品となる場合があります。あらかじめご了承お願いします。

teranova
愛知県安城市 蔵
㊙ 菌0虫0
品種：Vアーチ、夏すずみ他

25 きゅうり
200g（2～3本） **300円**（税込324円）

焼きナスはもちろん、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
蔵
㊙菌0虫0 品種：黒陽

26 なす
約250g（2～3本） **272円**（税込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
蔵 ㊙菌0虫0

27 ピーマン
150g **210円**（税込227円）

28 徳用ピーマン お値打ち!
300g 420円⇒（税込454円） **350円**（税込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 蔵
㊙菌0虫0　品種：甘とう美人他

29 甘長とうがらし
150g **250円**（税込270円）

夏は粘りのあるもので元気をつけよう！ポリっ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 蔵
㊙菌0虫0
品種：スターライト他

30 角オクラ
100g (約5～10本) **270円**(税込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
かぼちゃ
㊙菌1～2虫1
品種：栗五郎、えびす、九重栗

今週限り！在庫限り！

31 1/2玉 蔵
570円(税込616円)

32 1玉
(約1.5kg)
1,140円⇒(税込1,231円)
お値打ち！ **924円**(税込998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ィ
群馬県吾妻郡長野原町
㊙菌4虫4(有機許容含む)
(群馬県の一般栽培26回)
高原のキャベツ 蔵

33 1/2玉
267円(税込288円)

34 1玉
534円⇒(税込577円)
お値打ち！ **452円**(税込488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ィ
群馬県吾妻郡長野原町 蔵
㊙菌3虫4(有機許容含む)
(群馬県の一般栽培14回)

35 高原の玉レタス
1玉 **420円**(税込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ィ
群馬県吾妻郡長野原町 蔵
㊙菌3虫2(有機許容含む)
(群馬県の一般栽培8回)

36 高原のグリーンリーフレタス
1玉 **362円**(税込391円)

ビタミンA、カルシウムなどが豊富で、古代エジプトでも珍重されました。クセがなくぬめりあり。おひたし、スープなどに。さっと茹でて細かくたたき、めんつゆとあわせた「緑のとろろ」は、ごはんや素麺に合います！

島田農園
愛知県稲沢市
蔵 ㊙菌0虫0

37 モロヘイヤ
80g **250円**(税込270円)

茎は空洞、加熱するとぬめりが出ます。クセがなく炒め物・汁の実などに。カルシウムや鉄分などミネラルやカロテン豊富。

teranoba
愛知県安城市
蔵 ㊙菌0虫0

38 エンサイ(空芯菜)
150g **250円**(税込270円)

独特の風味と高い栄養価で、「ビタミンACE」とも呼ばれます。各種ビタミン、葉酸、カルシウム、マグネシウム、リン、鉄分などを豊富に含み、特にカルシウム含有量はほうれん草の約3倍！

teranoba
愛知県安城市
蔵 ㊙菌0虫0

39 つるむらさき
150g **250円**(税込270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
蔵 ㊙菌0虫0

40 有機小松菜
150g **320円**(税込346円)

生食しやすい小松菜のベビーリーフ。アクはなく豊かな風味とほのかな辛みがあります。

寺岡有機農場
広島県世羅町
蔵
㊙菌0虫0

41 有機サラダ小松菜
30g **300円**(税込324円)

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

寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵
㊙菌0虫0

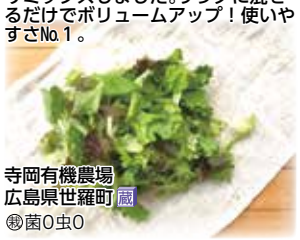
42 有機サラダ水菜
30g **300円**(税込324円)

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ッとした食感で、ボリュームアップ！

寺岡有機農場 蔵
広島県世羅町
㊙菌0虫0

43 有機サラダロメイン
30g **300円**(税込324円)

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



寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵
㊙菌0虫0

44 有機レタスリーフミックス
30g **300円**(税込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 蔵
㊙菌0虫0

45 有機ベビールッコラ
30g **298円**(税込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 蔵
㊙菌0虫0

46 有機サラダ春菊
30g **300円**(税込324円)

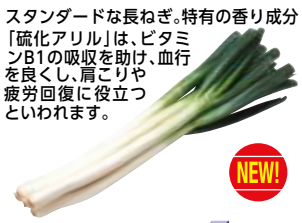
農薬不使用の有機栽培であんしん★
さっと水洗いして水気を切り、お好みのドレッシングでどうぞ。
水菜・ルッコラ・ピノグリーン・レッドマスタード・スイスチャード・レッドオーク・ターサイ・レッドロメイン・ケール・ビート・ほうれん草・コスレタス等の中から5種以上の幼葉をミックス。根をカットしてあるので、水洗いするだけで食べられます。

寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵
㊙菌0虫0

47 有機ベビーリーフ
30g **300円**(税込324円)

48 たっぷり有機ベビーリーフ
100g
750円⇒(税込810円)
537円(税込580円)

スタンダードな長ねぎ。特有の香り成分「硫化アリル」は、ビタミンB1の吸収を助け、血行を良くし、肩こりや疲労回復に役立つといわれます。



NEW!

teranova 愛知県安城市 蔵
㊙菌0虫0　品種：MSI-856

49 長ねぎ
200g **317円**(税込342円)

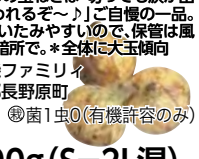
夏の大根は、冬と違ってやや細め、肌に虫食い跡がある場合があります（土壌消毒をしていない証なので、ご了承ください）。ぴりりとした辛みを生かして、大根おろしに。

北軽井沢有機ファミリィ
群馬県吾妻郡長野原町 蔵
㊙菌1虫2(有機許容含む)
(群馬県の一般栽培14回)

50 高原の大根
1本 **443円**(税込478円)

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。＊全体に大玉傾向

北軽井沢有機ファミリィ
群馬県吾妻郡長野原町
玉ねぎ ㊙菌1虫0(有機許容のみ)



51 700g(S−2L混)
298円(税込322円)

52 1.5kg(S−2L混)
639円⇒(税込690円)
お値打ち！ **586円**(税込633円)

農薬不使用なので、皮は捨てず、わざと厚くむいてフライドポテトにすればエコクッキング。

産直しまばら　長崎県南島原市
㊙菌0虫0　品種：ニシユタカ

じゃがいも

53 500g(S−2L混)
298円(税込322円)

54 1kg(S−2L混)
596円⇒(税込644円)
お値打ち！ **567円**(税込612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、炒め物がおすすめ！

肥後やまと会
熊本県益城郡山都町
㊙菌0虫0 品種：メークイン

じゃがいもメークイン

55 500g
298円(税込322円)

56 1kg
596円⇒(税込644円)
お値打ち！ **567円**(税込612円)

にんじんらしい味がすると評判の夏にんじん。この時期はいたみやすいので、保存は洗ってから冷蔵庫に入れ、早めにお使いください。

中村農園　福岡県久留米市
蔵 ㊙菌0虫0
品種:向陽2号、楽陽

にんじん

57 500g
364円(税込393円)

58 2P(500g×2)
産直eco プライス
728円⇒(税込786円)
674円(税込728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
㊙菌0虫0　品種：柳川理想

59 ごぼう
200g **329円**(税込355円)

薬味に欠かせない土しょうが。洗ってそのまま冷凍保存できます。

あすか
高知県四万十町 蔵
㊙菌0虫0

60 しょうが
100g **238円**(税込257円)

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

㊙菌0虫0（和歌山県産）

61 にんにく
50g (約1～2玉) **280円**(税込302円)

美しい緑色、さわやかな香りが食欲をそそります。

あすか　奈良県五條市 蔵
㊙菌2虫3-4

62 大葉
10枚 **174円**(税込188円)

5種類のキノコが楽しめる、ボリューム満点のパックです！

バイオコスモ
神奈川県伊勢原市
蔵
㊙無薬剤

【内容】えのき50g・まいたけ50g・ぶなしめじ100g・生しいたけ3枚・なめこ75g

63 きのこいろいろパック5種
1セット **683円**(税込738円)

独特のこりこり食感がおいしい「黒あわび茸」入り（割れ混じり）。

バイオコスモ
神奈川県伊勢原市
スポット
蔵 ㊙無薬剤
【内容】黒あわび茸40g・まいたけ50g・ぶなしめじ約50g・えのき100g

64 黒あわび茸入きのこ4種セット
1セット **544円**(税込588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。
※夏季取り扱い。

バイオコスモ　長野県飯田市
蔵 ㊙無薬剤
生しいたけ(菌床)

65 1P
100g (約4～5玉) **310円**(税込335円)

66 2P
100g×2
620円⇒(税込670円)
お値打ち！ **600円**(税込648円)

シャキシャキした歯ごたえとほんのりした甘み、独特の風味。

バイオコスモ
長野県南安曇郡
蔵 ㊙無薬剤

67 えのき
100g **146円**(税込158円)

68 徳用
200g
292円⇒(税込315円)
お値打ち！ **236円**(税込255円)

和・中・イタリアンなどどんな料理にも大活躍！

バイオコスモ
長野県上伊那郡
蔵 ㊙無薬剤

69 ぶなしめじ
100g **198円**(税込214円)

株がバラバラになっていて、料理に使いやすいお得用。
お値打ち！

70 ぶなしめじバラ徳用
300g **420円**(税込454円)

旨みの強いキノコ。捨てるところがなくすべて食べられます。

バイオコスモ
北海道桧山郡 蔵
㊙無薬剤

71 まいたけ
100g **338円**(税込365円)

アワビに似た独特のシャキッとした歯ごたえと香りが美味。

バイオコスモ
鳥取県八頭郡 蔵
㊙無薬剤

72 エリンギ
100g **289円**(税込312円)

規格外（やや小さめ）の増量タイプ。

73 ふぞろいエリンギ
150g **271円**(税込293円)

ぬめりと歯ざわりが特徴。味噌汁や、えのきとの和え物、大根おろしに。

バイオコスモ　長野県長野市 蔵
㊙無薬剤

74 完熟なめこ
150g **245円**(税込265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 蔵
㊙無薬剤

75 ホワイトマッシュルーム
100g **367円**(税込396円)

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

バイオコスモ
山形県 蔵

㊙無薬剤

76 ブラウンマッシュルーム
70g **298円**(税込322円)

免疫力を高めるといわれるβ-グルカンが豊富。歯ごたえがよく、クセのない味が特長です。

バイオコスモ
長野県飯田市
蔵
㊙無薬剤

77 はなびらたけ
80g **402円**(税込434円)

三恵食品
福岡県八女市
スポット
たけのこ（鹿児島・熊本・福岡・高知・香川県産）
㊙ 150日

国産たけのこ水煮

78 スライス
150g **562円**(税込607円)

79 ホール
130g **902円**(税込974円)

お米

ザ・日本人の主食！基本のお米は化学肥料＆栽培時の農薬不使用、生産者自ら生産・精米・出荷を手がけたものを扱います。

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

◆農家さん単位の選別のため、選別は厳しくないものもあります。特に黒・茶色の米が混じることもありますのでご了承願います。

古代米の一種「黒米」はポリフェノールをたっぷり含む、もち種です。米に1～2割混ぜて炊けば、きれいな紫色のもちもちご飯になります。おこわやお粥にも。

松凪農園
愛知県犬山市

㊙除0殺菌0殺虫0
品種：春香

80 犬山の黒米
200g **570円**(税込616円)

※次回 33week 木 金 杉浦さんのお米はお盆でお休みです。

にんじんＣＬＵＢの主食！知多半島・美浜町で育ててます。

おつきあいの長い杉浦農園さんは、米づくりを通して地域まるごと環境保全に取り組んでいます。品種は数種をブレンドし、美味しく仕上げています。除草剤１回使用でリー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、ヒトメボレなどのブレンド
※2023年度産

杉浦さんのお米

産直 eco プライス

81 玄米2kg 1,248円⇒（税込1,348円） **1,204円**（税込1,300円）

82 玄米5kg 3,120円⇒（税込3,370円） **2,870円**（税込3,100円）

83 七分米2kg 1,398円⇒（税込1,510円） **1,343円**（税込1,450円）

84 七分米5kg 3,495円⇒（税込3,775円） **3,239円**（税込3,498円）

85 白米2kg 1,398円⇒（税込1,510円） **1,343円**（税込1,450円）

86 白米5kg 3,495円⇒（税込3,775円） **3,239円**（税込3,498円）

もちもちっとして冷めてもおいしい♪ 有機栽培（農薬不使用）きみまちこまち

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

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

きみまちこまち

87 玄米(有機栽培)2kg **1,850円**（税込1,998円）

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

89 七分米(有機栽培)2kg **2,000円**（税込2,160円）

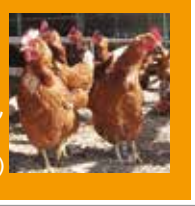
90 七分米(有機栽培)5kg 5,000円⇒（税込5,400円） **4,500円**（税込4,860円） お値打ち！

91 白米(有機栽培)2kg **2,000円**（税込2,160円）

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

卵

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



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

会田共同養鶏組合　長野県松本市　産直 eco プライス
蔵　毎週

信州たまご山ランドの自然卵

93 6個 421円⇒（税込455円） **388円**（税込419円）

94 10個 698円⇒（税込754円） **555円**（税込599円）

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

会田共同養鶏組合
長野県松本市　蔵　毎週
平飼卵　賞 11日

温泉卵

95 2個 **138円**（税込149円）

96 6個 414円⇒（税込447円） **398円**（税込430円） お値打ち！

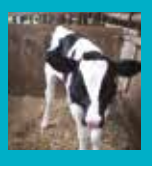
ビタミンや鉄分豊富なうずら卵を、そのまま手軽に使える水煮パックにしました。串にさしておでんの具に、お弁当のおかずに。

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

97 うずらの卵水煮 6個×2連 **420円**（税込454円）

飛騨牛乳と乳製品

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



飛騨酪農農業協同組合

岐阜県高山市

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

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

飛騨酪農農業協同組合
岐阜県高山市
蔵　毎週
65℃30 分殺菌処理 / ノンホモジナイズド / 成分無調整 / 分別生産流通管理済み飼料
賞 5日　アレルゲン 乳

99 ノンホモ飛騨牛乳・ビン 900ml **432円**（税込467円）

手軽な紙パック入り。ホモジナイズ（脂肪球を攪拌）しているのでさらっとしたのどごしです。クリームは浮きません。

飛騨酪農農業協同組合
岐阜県高山市
蔵　毎週
65℃30 分殺菌処理 / 成分無調整 / 分別生産流通管理済み飼料
賞 5日　アレルゲン 乳

100 パスチャライズ飛騨・パック 1L **428円**（税込462円）

ホモジナイズ（脂肪球を攪拌）しているのでさらっとしたのどごしです。クリームは浮きません。＊びんの回収・再利用にご協力願います

飛騨酪農農業協同組合
岐阜県高山市
蔵　毎週
65℃30 分殺菌処理 / 成分無調整 / 分別生産流通管理済み飼料
賞 5日　アレルゲン 乳

101 北アルプス厳選牛乳・ミニ瓶 180ml **155円**（税込167円）

ホモジナイズ（脂肪球を攪拌）しているのでさらっとしたのどごしです。クリームは浮きません。＊びんの回収・再利用にご協力願います

飛騨酪農農業協同組合
岐阜県高山市
蔵　毎週
65℃30 分殺菌処理 / 成分無調整 / 分別生産流通管理済み飼料
賞 5日　アレルゲン 乳

102 北アルプス特選牛乳・ビン 900ml **483円**（税込522円）

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

飛騨酪農農業協同組合　蔵　毎週
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）
賞 18日　アレルゲン 乳

103 飛騨プレーンヨーグルト（無糖） 400g **412円**（税込445円）

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

飛騨酪のむヨーグルト

104 130㎖ **158円**（税込171円）

105 500㎖ **422円**（税込456円）

おやつや朝食にぴったりのカップ入りヨーグルト。ノンホモの生乳100%を使用。クリーミーななめらかさと酸味が生きています。

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

106 飛騨ノンホモヨーグルト 80g×3 **369円**（税込399円）

10種類の飲む野菜

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

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

107 飛騨 菜食健美 90ml **165円**（税込178円）

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

飛騨酪農農業協同組合　岐阜県高山市　蔵　毎週

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

108 カスタードプリン 90g×3 **337円**（税込364円）

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

（はちみつを使用しています ので、１歳未満の乳児には与えないでください。）

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

109 はちみつバター 130ｇ **775円**（税込837円）

ナチュラルチーズのシュレッドタイプです。パンにのせて焼けば、簡単ピザトーストの出来上がり。

よつ葉乳業
北海道
蔵　毎週
原材料：生乳・食塩
賞 90日
アレルゲン 乳

110 シュレッドチーズ 250g **882円**（税込953円）

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

よつ葉乳業
北海道
蔵　毎週
原材料：生乳・食塩
賞 90日　アレルゲン 乳

111 スライスチェダー 100g（25g×4枚入） **584円**（税込631円）

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

よつ葉乳業　北海道　蔵　隔週BD
原材料：生乳・食塩
賞 180日　アレルゲン 乳

112 カマンベールチーズ 90g **662円**（税込715円）

北海道産の生乳 100%使用！低脂肪で、たんぱく質やカルシウムが豊富に含まれています。

よつ葉乳業
北海道
毎週
原材料：生乳
賞 365日　アレルゲン 乳

113 スキムミルク 150g **406円**（税込438円）

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

よつ葉乳業　北海道　蔵　隔週BD
原材料：生乳
賞 180日　アレルゲン 乳

114 よつ葉バター・無塩 150g **543円**（税込586円）

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

よつ葉乳業　北海道　蔵　隔週BD
原材料：生乳・食塩　賞 180日　アレルゲン 乳

115 パンにおいしいよつば発酵バター 100g **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)

次回 33week プレマのパンはお休みです。

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

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

117 プレマ天然酵母角食パン・ノンスライス 270g **365円**（税込394円）

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

産直 eco プライス

118 プレマ天然酵母角食パン・5枚切 270g 365円⇒（税込394円） **356円**（税込385円）

ふんわりソフトで小ぶりなパン。朝食やおやつにおすすめです。

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

119 テーブルロール 40g×4 **345円**（税込373円）

ふんわりソフトで小ぶりなパン。朝食やおやつにおすすめです。

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

120 レーズンロール 45g×4 **466円**（税込503円）

外皮は柔らかく、内側はふんわり焼けたこうばしい太めのバケット。斜めスライスして軽くトーストするとさらにおいしい！

スポット
原材料：基本材料・ホシノ天然酵母
賞 4日　アレルゲン 麦

121 バタール 1本 **423円**（税込457円）

ふわふわの柔らかい生地にふわっとした甘みが残る白パン。ジャムなど添えても美味しいですよ。

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

122 ハイジの白パン 80g×2 **366円**（税込395円）

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

スポット
原材料：基本材料・玄米（島田農園/愛知県稲沢市）・ホシノ天然酵母
賞 4日
アレルゲン 麦
米粉パンではありません。

123 玄米ごぱん 280g **592円**（税込639円）

ぎっしり詰まったあんのほどよい甘さとほんのりよもぎ味が相性バツグン！

蔵　スポット
原材料：基本材料・国産小倉あん・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・国産よもぎパウダー・白ごま
賞 4日　アレルゲン 麦

124 よもぎあんパン 85g×2 **525円**（税込567円）

ふわふわで柔らかく口解けの良いプレマオリジナル塩パン。そのままでも美味しいですが、軽く温めるとより一層美味。

スポット
原材料：基本材料・有機パーム油・ホシノ天然酵母

賞 4日　アレルゲン 麦

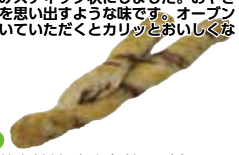
125 プレマの塩パン 85g×2 **446円**（税込482円）

本物の練乳クリームのような味わいと、生地も自然な甘さ。やさしさいっぱいの逸品です。

蔵　スポット
原材料：基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・有機豆乳・バニラビーンズ　賞 4日　アレルゲン 麦 豆

126 豆乳クリームサンド 85g×2 **500円**（税込540円）

甘辛く味付けした豆味噌を玄米ごぱんの生地に巻き込みスティック状にしました。おやきや五平餅を思い出すような味です。オーブンで軽く焼いていただくとカリッとおいしくなります。



スポット
原材料：基本材料・玄米（愛知県産）・ホシノ天然酵母・味噌（大豆/愛知県産）・有機レーズン・ごま油・有機白ごま・醤油
賞 4日 アレルゲン 麦 豆

127 玄米みそスティック
80g×2 **511円**（税込552円）

中にはあまーい粒あんがぎっしり!

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

賞 4日 アレルゲン 麦

128 玄米小倉ぱん
140g×2 **574円**（税込620円）

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

蔵 スポット
原材料：基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母

賞 4日
アレルゲン 麦

129 メロンパン
50g×2 **366円**（税込395円）

シナモンが香る干しぶどう入りのしっとり、柔らかな食パン。

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

130 ソフトレーズン
360g **628円**（税込678円）

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」。

蔵 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

賞 4日 アレルゲン 麦

131 小倉あんパン
85g×2 **454円**（税込490円）

野菜の甘みと適度なスパイシーさがほどよいオイシサ。

蔵 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

賞 4日 アレルゲン 麦 豆

132 カレーパン
85g×2 **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・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・有機シナモン

賞 4日 アレルゲン 麦

133 シナモン・レーズン
100g×2 **485円**（税込524円）

バックシュトゥーベのパンと焼き菓子

愛知県名古屋市千種区
基本材料：国産小麦粉・自家製天然酵母・自然塩★規格（g）は焼く前の生地重量です。

32・33week はお休みです。

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

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

賞 13日 アレルゲン 麦 乳 豆

原料と味にこだわったピザ（イギリスパン）

134 1P
50gx3 **558円**（税込603円）

135 2P 50gx3×2p
1,116円⇒（税込1,205円） **1,082円**（税込1,169円）

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

東京・五月堂 スポット
原材料：小麦粉（国産）・黒糖（沖縄）・玄米粉（国産）・パーム油（コロンビア）・パン酵母・麦芽水あめ・食塩（オーストラリア）

賞 40日 アレルゲン 麦

136 玄米パン（あんなし）
3個 **463円**（税込500円）

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

東京・五月堂 スポット
原材料：つぶあん（小豆・てんさい糖（北海道）・水あめ）・小麦粉（国産）・黒糖（沖縄）・有機パーム油（コロンビア）・焙煎玄米粉（国産）・パン酵母・水あめ・食塩（オーストラリア）

賞 40日 アレルゲン 麦

137 玄米パン（あん入り）
3個 **463円**（税込500円）

豆腐・揚げ・大豆製品

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

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

ヤマサ食品
岐阜県加茂郡
東白川村

蔵 毎週
原材料：国産大豆（岐阜県産/菌0虫0）・塩田にがり（兵庫県産）・湧水
賞夏3日 冬5日 アレルゲン 豆

139 東白川村の寄せ豆腐
300g **342円**（税込369円）

大豆の甘みがおいしい大人気の絹豆腐。

産直 eco プライス

ヤマサ食品
岐阜県加茂郡
東白川村

蔵 毎週
原材料：国産大豆（岐阜県産/菌0虫0）・塩田にがり（兵庫県産）・湧水
賞夏3日 冬5日 アレルゲン 豆

140 東白川村の絹豆腐
300g
300円⇒（税込324円） **257円**（税込278円）

大豆の甘みをとじ込めた、しっかり固めの木綿豆腐。

産直 eco プライス

ヤマサ食品
岐阜県加茂郡
東白川村

蔵 毎週
原材料：国産大豆（岐阜県産/菌0虫0）・塩田にがり（兵庫県産）・湧水
賞夏3日 冬5日 アレルゲン 豆

141 東白川村のもめん豆腐
300g
293円⇒（税込316円） **251円**（税込271円）

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

超濃厚で人気です!!

ヤマサ食品
岐阜県加茂郡
東白川村

蔵 毎週
原材料：国産大豆（岐阜県産/菌0虫0）・塩田にがり（兵庫県産）
賞 夏3日 冬5日 アレルゲン 豆

142 東白川村のくみあげ豆腐
300g **350円**（税込378円）

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

ヤマキ
埼玉県
児玉郡神川町

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

143 豆庵もめん豆腐
300g **353円**（税込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。

こだわりの味協同組合 静岡県
蔵 隔週BD
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））

賞 20日 アレルゲン 豆

144 北海道産大豆の充填豆腐
150g×3 **302円**（税込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！！

ヤマキ　埼玉県児玉郡神川町 蔵 隔週BD
原材料：大豆（国産/契約栽培）・海精にがり・菜種油
賞18日 アレルゲン 豆

豆庵油揚げ
145 2枚（約50g×2） **248円**（税込268円）
146 2P（約50g×2×2）
496円⇒（税込536円） **475円**（税込513円） 2P Sale

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

こだわりの味協同組合　静岡県静岡市 蔵 毎週
原材料：大豆（国産）・菜種油・塩化マグネシウム（にがり）サイズ：約18×8cmほど
賞 5日 アレルゲン 豆

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

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

こだわりの味協同組合　静岡県静岡市 蔵 毎週
原材料：大豆（国産）・菜種油・塩化マグネシウム（にがり）
賞 4日 アレルゲン 豆

148 国産浮かし揚げのきざみ
70g **183円**（税込198円）

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

ヤマキ　埼玉県児玉郡神川町 蔵 隔週BD
原材料：大豆（国産/特別栽培）・海精にがり・菜種油
賞 6日 アレルゲン 豆

149 豆庵厚揚げ
1枚（約240g） **409円**（税込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て美味。パック入り。

ヤマサ食品
岐阜県加茂郡
東白川村

蔵 毎週
原材料：国産大豆（岐阜県産/菌0虫0）・塩田にがり（兵庫県産）・湧水・菜種油（オーストラリア産）
賞夏3日 冬5日 アレルゲン 豆

150 東白川村の厚あげ
1枚（約250g） **300円**（税込324円）

絹ごしのように口当たりよくふんわり仕上げました。ヤマキ自慢の豆腐を贅沢に使ったがんも生地に、野菜・きのこ・山芋・えびなどの具がぎっしり。炙っても、おだしで煮込んでも美味。

ヤマキ
埼玉県児玉郡
神川町

蔵 隔週BD
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
賞 6日 アレルゲン 豆 エ

151 豆庵の絹ごしがんも
2個（約75g×2） **412円**（税込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のでご注意ください。早めにお召し上がりください。

ヤマサ食品
岐阜県加茂郡
東白川村

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

152 東白川村の豆乳
500cc **317円**（税込342円）

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

ヤマキ
埼玉県児玉郡神川町
隔週BD
原材料：豆乳（大豆/特別栽培）
賞 9ヶ月 アレルゲン 豆

153 豆乳で元気（パック入豆乳）
125ml **187円**（税込202円）
154 ケース（125ml×24） お値打ち!
4,488円⇒（税込4,847円） **4,406円**（税込4,759円）

国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。

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市
蔵 隔週BD
原材料：大豆（北海道産/トヨムスメ/特別栽培）賞180日
アレルゲン 豆

155 国産大豆水煮（さわやか）
200g **249円**（税込269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。

㈱信濃雪　長野県飯田市
蔵 隔週BD
原材料：油あげ・粗糖・有機丸大豆醤油・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
賞 75日 アレルゲン 麦 豆

156 国産大豆のやわらか味付稲荷
4枚（8個分） **449円**（税込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。大粒で風味があり美味しい小豆です。赤飯、自家製あんこ作りにどうぞ。

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市
蔵 スポット
原材料：小豆（北海道産/エリモ種）
賞 180日

157 あずきの水煮
150g **368円**（税込397円）

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

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市
蔵 スポット
原材料：スケソウタラのすり身（アメリカ産）・馬鈴薯澱粉（北海道産）・卵白（静岡県産）・カニエキス・塩・みりん・砂糖・紅麹色素 賞 19日 アレルゲン 卵 カニ

158 無燐すり身のカニ風味カマボコ
75g **342円**（税込369円）

こんにゃく

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

積翠食品
瀬川さん

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

積翠食品　岐阜県各務原市
蔵 毎週
原材料：こんにゃく芋（広島県産/有機栽培）こんにゃく芋精粉（群馬県産いも/有機栽培）・水酸化カルシウム
賞 60日

160 1P
280g **300円**（税込324円）
161 2P
280g×2
600円⇒（税込648円） **570円**（税込616円）

イモをすりおろして作った素朴な糸こんにゃく。やわらかく風味満点。煮物に。

積翠食品 岐阜県各務原市
蔵 毎週
原材料：こんにゃく芋（広島県産/有機栽培）こんにゃく芋精粉（群馬県産いも/有機栽培）・水酸化カルシウム 賞 60日

手造り生芋糸こんにゃく
162 1P
250g **300円**（税込324円）
163 2P
250g×2
600円⇒（税込648円） **570円**（税込616円）

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

積翠食品　岐阜県各務原市 蔵 毎週
原材料：こんにゃく芋精粉（群馬県産いも/有機栽培）・水酸化カルシウム・海草粉末 賞 60日

164 板こんにゃく
250g **210円**（税込227円）

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

積翠食品 岐阜県各務原市 蔵 毎週
原材料：こんにゃく芋精粉（群馬県産いも/有機栽培）・水酸化カルシウム・海草粉末
賞 60日

165 糸こんにゃく（黒）
200g **210円**（税込227円）

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

積翠食品 岐阜県各務原市 蔵 毎週
原材料：こんにゃく芋精粉（群馬県産いも/有機栽培）・水酸化カルシウム
賞 60日

166 糸こんにゃく（白）
200g **210円**（税込227円）

青のりの香りと色がさわやか、しこしこの食感、ツルッとした歯触りが美味です。

積翠食品
岐阜県各務原市
蔵 スポット
原材料：こんにゃく芋精粉（群馬・栃木県産）（菌0虫0）・水酸化カルシウム・天然青のり粉（徳島県吉野川産） 賞 30日

さしみこんにゃく
167 1P
80g×2 **233円**（税込252円）

夏季限定

168 2P
80g×2×2
466円⇒（税込503円） **443円**（税込478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。

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
蔵 隔週BD
原材料：そば粉(北海道産)・小麦粉(長野県産)・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　賞 20日 アレルゲン 麦 豆 そ

170 季穂・生そば 石臼粗挽きそば つゆ付
(130g+つゆ40g)×2食 **593円**(税込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
蔵 隔週BD
原材料：国産小麦粉・天然かん水(中国産)・塩　賞 20日 アレルゲン 麦

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

金子製麺
神奈川県足柄上郡

隔週BD
原材料：国産小麦粉(農林61号・キタホナミ)・再製天日塩
賞 150日 アレルゲン 麦

183 季穂 全粒粉そうめん
240g **260円**(税込281円)

184 季穂 全粒粉ひやむぎ
240g **260円**(税込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。

隔週BD
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
蔵 賞 20日 アレルゲン 麦

185 季穂 涼麺 生ひやむぎ つゆなし
130g×2 **276円**(税込298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。おろしうどん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
蔵 隔週BD
原材料：麺：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)賞 20日 アレルゲン 麦 豆

172 季穂・生うどん(太麺)つゆ付
130gx2 **426円**(税込460円)

スープはうつわに入れ熱湯で溶くだけ。麺は約30秒、沸騰した湯でほぐすだけ。あとは作りおきのおかずや冷蔵庫にあるものをちょこちょこのっければ完成！もちもちっとした麺と、コクがありながら後味すっきりのスープが美味し～い♪

金子製麺　神奈川県足柄上郡
あしがら車屋ラーメン
蔵 D週
賞 20日
アレルゲン 麦 豆 卵
各120g×2

共通原材料/麺【国産小麦粉(一部自家製粉)、卵、塩、でん粉】、スープ【動物油脂(豚)、塩、てんさい糖、酵母エキス(ビール酵母)、香辛料】

原材料：共通原材料、スープ【醤油、ガラスープ(豚、鶏)、肉エキス(豚、鶏)、野菜、ごま油、魚醤】

173 醤油 387円(税込418円)

原材料：共通原材料、スープ【チキンブイヨン、肉エキス(豚、鶏)、魚介エキス、ラー油】

174 塩 420円(税込454円)

原材料：共通原材料、スープ【味噌、醤油、野菜、肉エキス(豚骨)、ごま油、豚肉、ごま】

175 味噌 420円(税込454円)

麺に豊かな風味と歯ざわりのよいコシ、なめらかな舌触りを与える雑味のない「蒙古王かんすい」と、天然塩・電解水で仕上げたラーメンです。スープは醤油をベースに、酸味と果汁の風味を加えたさわやかな味わいに仕上げています
原材料：麺：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・植物油脂(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
蔵 賞 20日 アレルゲン 麦 豆

186 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**(税込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和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：麺：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・植物油脂(なたね油・ポークエキス・ごま)食塩

187 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**(税込488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。そこへ鰹の魚粉を「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
蔵 隔週BD
原材料：麺：小麦粉・天然かんすい・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・澱粉・香辛料
賞 20日 アレルゲン 麦 豆

176 鰹醤油つけ麺(生/タレ付)
150g×2 **437円**(税込472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！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 蔵 隔週BD
原材料：小麦粉(カナダ産・国産)・小麦タンパク(カナダ)・塩・卵白・でん粉
賞 20日 アレルゲン 麦 卵

177 生スパゲッティー
178 生フェットチーネ
各150g×2 **317円**(税込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した、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
賞 150日 アレルゲン 麦

179 田舎うどん(全粒粉)
180 季穂全粒粉きしめん
各240g **234円**(税込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
蔵 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　賞 14日 アレルゲン 麦

181 地粉ぎょうざの皮
20枚 **219円**(税込237円)

蒸すとプリッと透明感があり美味。6.5cm角。

金子製麺
神奈川県
足柄上郡
蔵 D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
賞 14日 アレルゲン 麦

182 地粉シュウマイの皮
30枚 **168円**(税込181円)

中山道ハム
岐阜オーガニックフーズ

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

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

凍 毎週
原材料：豚肉(国産)・岩塩(ドイツ)・黒砂糖・醤油・みりん・羊腸(ニュージーランド)・香辛料(マレーシア・インドネシア他)
賞 3ヶ月 アレルゲン 麦 豆

中山道プレーンソーセージ
189 1P 80g **393円**(税込424円)
190 2P 80g×2 784円⇒(税込847円) お値打ち! **745円**(税込805円)

ナチュラルチーズのコクが美味しいソーセージです。

凍 毎週
原材料：豚肉(国産)・ゴーダチーズ(オランダ)・塩(ドイツ岩塩)・藻塩(国産)・黒砂糖・醤油・みりん・羊腸(ニュージーランド)・香辛料(マレーシア・インドネシア他)
賞 3ヶ月 アレルゲン 麦 豆 乳

中山道チーズソーセージ
191 1P 80g **426円**(税込460円)
192 2P 80g×2 852円⇒(税込920円) お値打ち! **809円**(税込874円)

燻煙していないので、柔らかく、あっさりしていますが、スパイスが効いたソーセージです。4～5分焼いてお召し上がりください。粒マスタードとの相性抜群です。

岐阜　オーガニックフーズ
凍 毎週
原材料：豚肉(国産)・岩塩・黒砂糖・香辛料(マレーシア・インドネシア他)・醤油・みりん・羊腸(ニュージー ランド)
賞 3ヶ月 アレルゲン 麦 豆

193 中山道ブラートヴルスト
80g **426円**(税込460円)

焼き過ぎず、ジューシーなベーコンを味わってください。

岐阜
オーガニックフーズ
凍 毎週
原材料：豚肉(国産)・塩(ドイツ岩塩)・藻塩(国産)・黒砂糖・香辛料(マレーシア・インドネシア他)
賞 3ヶ月

194 中山道生ベーコンスライス
60g **426円**(税込460円)

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

岐阜　オーガニックフーズ
凍 毎週
原材料：豚肉(国産)・塩(ドイツ岩塩)・藻塩(国産)・黒砂糖・香辛料(マレーシア・インドネシア他)
賞 3ヶ月

195 中山道ロースハム
60g **426円**(税込460円)

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町

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（飼料は分別生産流通管理済み）

母豚からの一貫飼育で、兄弟なかよく開放豚舎でのびのび育てた豚は、旨みのつまった赤身と、甘みのある脂身のバランスが絶妙。飼料米の自作にも挑戦中。

※豚熱ワクチンを接種しています。

ヒレと並ぶ極上の部位。味噌焼き、ショウガ焼きがこうばしくておすすめです。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 凍 毎週
豚ロース肉　賞 60日

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

コクのある濃厚な味わい。ソテー、煮込み、野菜巻きなどあらゆる料理に。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 凍 毎週
豚肩ロース肉　賞 60日

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

最も食べやすい部位で、煮物や炒め物などあらゆる調理にお使いいただけます。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 凍 毎週
豚モモ肉　賞 60日

199 モモスライス さんさん豚
180g **821円**(税込887円)

ほのかな甘みがあり、使いやすい部位。炒め物や煮物にもどうぞ。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 凍 毎週
豚各部位　賞 60日

200 小間切れ さんさん豚
180g **853円**(税込921円)

健康な豚肉ならではの、あっさりしていて甘みのある脂身を味わうならこれ！絶品です。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 凍 毎週
豚バラ肉　賞 60日

201 バラスライス さんさん豚
180g **821円**(税込887円)

ジューシーでほど良い脂身とかみごたえが楽しめます。焼き肉に最適！

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 凍 毎週
豚バラ肉　賞 60日

202 焼肉バラカルビ さんさん豚
180g 821円⇒(税込887円) **799円**(税込863円)

ハンバーグ、ギョウザ、肉団子、炒め物などにも、幅広くお使いください。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 凍 毎週
豚肉各部位ミックス　賞 60日

203 ミンチ肉 さんさん豚
180g **780円**(税込842円)

柔らかい肉質はとってもジューシー。ほのかな甘みも◎。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 凍 毎週
豚ロース肉　賞 60日

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

一口サイズの角切り。ことこと煮込むほどにじわ～っと深まる味わいは、カレー、シチューに最適。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 凍 毎週
豚モモ肉　賞 60日

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

豚の旨みとお米のほのかな甘み、もちっとした食感が美味しい逸品！長さ12cm前後。

さんさんファーム
長野県下伊那郡
松川町 凍 スポット
原材料：(さんさん豚肉・羊腸・岩塩(モンゴル産)・洗双糖・ブラックペッパー(マレーシア産)・ナツメグ(インドネシア産))・玄米(長野県下伊那郡松川町産)
賞 60日

10100 玄米ソーセージ
140g(4～5本) **786円**(税込849円)

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

さんさんファーム
長野県下伊那郡
松川町 凍 スポット
原材料：さんさん豚肉・羊腸・岩塩(モンゴル産)・洗双糖・バジル(地中海沿岸産)・ナツメグ(インドネシア産)・唐辛子(中国産)
賞 60日

10101 チョリソー(辛口ソーセージ)
140g(4～5本) 786円⇒(税込849円) **764円**(税込825円)

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

さんさんファーム
長野県下伊那郡
松川町
凍 スポット
原材料：さんさん豚肉・りんご・粗塩・粗糖・香辛料・天然羊腸　賞 60日

10102 りんご入りソーセージ
140g(4～5本) **786円**(税込849円)

さんさんファームの遊休農地にて大豆を栽培するというこだわりの味噌で漬けました。焼くと油がじゅわ～っとでるので、野菜を炒めて２度おいしい！

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 凍 D週
原材料：さんさん豚ロース肉・味噌(大豆・塩・麹)・醤油・味醂・酒・りんご・砂糖・生姜・にんにく　賞 60日 アレルゲン 麦 豆

豚味噌漬け
厚さ約3mm **206 180g(3枚)** **1,118円**(税込1,207円)
厚さ約5～8mm **207 100g** **706円**(税込762円)

国産豚肉【走る豚】

やまあい村（武藤勝典） 熊本県菊池市

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

飼育期間：7～8ヵ月　飼料：トウモロコシ(米国)・麦(豪州)・米ぬか(九州産)・麩(豪州・米国・九州)・グルテン(米国)・大豆粕(米国)・炭酸カルシウム(牡蠣殻/福岡)・塩(長崎)＋炭（宮崎県産広葉樹）
※飼料は非遺伝子組み換え
精肉加工：大誠食品（福岡県福岡市）

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

【ナナフシ】

ナナフシをよく見かける季節になりました。草木に潜んでいる時は本当に見つけるの難しい虫です。

足が取れやすく自切して逃げるし、全体的に細い割には自重の四十倍のものを運搬できるらしく、運搬用ロボットの開発の為に研究されているとか。

生命は人から見たら複雑怪奇。基礎研究って色んなところで成果を発揮します。大学等の研究の予算が減ったりとか耳にしますが、直ぐに成果を出さなくても重要な研究は遠回りでも大事にしたいですね。

例えその成果だけ奪われても、基礎の基礎が無ければ有効に活用できません。成果の出やすい研究は企業に任せても、地味な基礎研究ほど支援があればと思います。

はれときどきはしるぶた by やまあい村 武藤勝典

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 凍 スポット
走る豚/ロースススライス
253 1P 200g 998円⇒(税込1,078円) **978円**(税込1,056円)
254 2P 200g×2 1,996円⇒(税込2,156円) **1,858円**(税込2,007円)
産直 eco プライス

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 凍 スポット
走る豚/ももスライス
255 1P 200g 857円⇒(税込926円) **848円**(税込916円)
256 2P 200g×2 1,714円⇒(税込1,851円) **1,576円**(税込1,702円)
産直 eco プライス

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 凍 スポット
走る豚/赤身ミンチバラ凍結
257 1P 300g 992円⇒(税込1,071円) **972円**(税込1,050円)
258 2P 300g×2 1,984円⇒(税込2,143円) **1,924円**(税込2,078円)
産直 eco プライス

熊本・やまあい村 凍 スポット
251 走る豚/ロースとんかつ用
200g 1,083円⇒(税込1,170円) **1,065円**(税込1,150円)

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 凍 スポット
252 走る豚/バラしゃぶ用
200g 982円⇒(税込1,061円) **972円**(税込1,050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 凍 スポット
259 走る豚/肩ロースブロック
400g **2,180円**(税込2,354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 凍 スポット
260 走る豚/肩ロースススライス
200g **1,128円**(税込1,218円)

生姜焼き用に厚めにスライスしていますので走る豚の旨味が感じられます。

熊本・やまあい村 凍 スポット
261 走る豚/肩ロース生姜焼き用
200g **1,128円**(税込1,218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 凍 スポット
262 走る豚/もも生姜焼き用
200g **857円**(税込926円)

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 凍 スポット
263 走る豚/ももしゃぶ
200g **857円**(税込926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 凍 スポット
264 走る豚/バラブロック
300g **1,285円**(税込1,388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 凍 スポット
265 走る豚/バラ焼肉用
200g **948円**(税込1,024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 凍 スポット
266 走る豚/バラスライス
200g **982円**(税込1,061円)

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

熊本・やまあい村 凍 スポット
267 走る豚/軟骨
200g **760円**(税込821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 凍 スポット
268 走る豚/小間スライス
200g **920円**(税込994円)

赤身と脂身が適度に入ったジューシーな味わいです。

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

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

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

モモ、ウデ、バラなどの部位を使っています。様々な料理に使えて便利です。

熊本・菊池農場 凍 毎週
271 マザービーフ/万能小間
200g 1,230円⇒(税込1,328円) **1,107円**(税込1,196円)
産直 eco プライス

あっさりとした味わいが特徴。低カロリーで高タンパクのヘルシーな部位です。

熊本・菊池農場 凍 毎週
272 マザービーフ/赤身スライス
200g 1,674円⇒(税込1,808円) **1,590円**(税込1,717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。

バラ凍結 熊本・菊池農場 凍 スポット
273 マザービーフ/粗びきミンチバラ凍結
200g 1,029円⇒(税込1,111円) **1,008円**(税込1,089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
凍 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
賞 90日 アレルゲン 麦

278 マザービーフのハンバーグ
120g **633円**(税込684円)

マザービーフの柔らかい部位ロース、肩ロースを使用。旨味絶品です！

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

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

熊本・菊池農場 凍 毎週
275 マザービーフ/特選スライス
200g **1,977円**(税込2,135円)

そぼろ料理やミートソース、ハンバーグにどうぞ。

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

マザービーフ60%、走る豚40%配合の合挽きミンチです。

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

国産牛肉【健康あか牛】

菊池農場　熊本県菊池市

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

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

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

熊本・菊池農場 健康あか牛 SALE!

柔らかいリブロース、肩ロースが中心になります。

熊本・菊池農場 凍 毎週
280 健康あか牛/すき焼き用
200g　1,893円⇒(税込2,044円)　**1,704円**(税込1,840円)

柔らかく、味の濃い部位です。

熊本・菊池農場 凍 毎週
281 健康あか牛/ローススライス
200g　2,590円⇒(税込2,797円)　**2,455円**(税込2,651円)

濃厚なバラ肉を中心にしました。網焼きで脂肪を落として美味しく食べましょう。

熊本・菊池農場 凍 毎週
282 健康あか牛/焼肉用
200g　1,630円⇒(税込1,760円)　**1,580円**(税込1,706円)

脂肪が少なくお肉の中で一番柔らかい部位です。

熊本・菊池農場 凍 スポット
283 健康あか牛/ヒレステーキ
100g　**2,052円**(税込2,216円)

サシの入りやすい部位です。肉巻き、すき焼きにどうぞ！

熊本・菊池農場 凍 スポット
284 健康あか牛/肩ローススライス
200g　**2,290円**(税込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 凍 スポット
285 健康あか牛/サイコロステーキ
200g　**2,193円**(税込2,368円)

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

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

脂肪の多いバラ肉は、野菜など他の具材を美味しくします。

熊本・菊池農場 凍 毎週
287 健康あか牛/バラスライス
200g　**1,264円**(税込1,365円)

モモ、カタなどをしゃぶ用に薄くスライスしてます、お徳用です。

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

国産鶏肉【紀州赤地鶏】

小坂農園　和歌山県有田郡有田川町

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

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 凍 毎週 賞180日
290 赤地鶏/もも肉
300g　**939円**(税込1,014円)

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

和歌山・小坂農園 凍 毎週 バラ凍結 賞180日
292 赤地鶏/ももむね一口カット/バラ凍結
200g　**684円**(税込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 凍 スポット 賞180日
293 赤地鶏/ぶつ切り
300g　**679円**(税込733円)

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

和歌山・小坂農園 凍 毎週 賞180日
294 赤地鶏/正肉
300g　**859円**(税込928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 凍 毎週 賞180日
291 赤地鶏/むね肉
300g　730円⇒(税込788円)　**690円**(税込745円)

肉厚でふわっとやわらかく上品な味わい。ダイエットにもおすすめ！

和歌山・小坂農園 凍 毎週 賞180日
295 赤地鶏/ささみ
200g　**643円**(税込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 凍 隔週BD 賞180日
296 赤地鶏/手羽先
300g　**591円**(税込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 凍 隔週BD 賞180日
297 赤地鶏/手羽元せせり
200g　**702円**(税込758円)

鮮度を一番実感していただける部位。鉄分が豊富で女性にオススメです。

和歌山・小坂農園 凍 毎週 賞180日
298 赤地鶏/キモ
200g　**492円**(税込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 凍 スポット 賞180日
299 赤地鶏/砂ずり
200g　**492円**(税込531円)

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

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

ムネ肉100%。鶏の旨味がしっかりとし、脂身の少ないあっさりした味です。

和歌山・小坂農園 凍 毎週 賞180日
301 赤地鶏/むねミンチ
200g　**596円**(税込644円)

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

和歌山・小坂農園 凍 スポット 賞180日 バラ凍結
302 赤地鶏/もも肉カット 唐揚用/バラ凍結
12切(約300g)　**970円**(税込1,048円)

国産鶏肉【天草大王】

天草大王公元　熊本県

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

賞味期限：180日

鉄分が多く含まれ、コクのある旨味が味わえます。煮物や唐揚、照焼などに。

熊本・天草大王公元 凍 毎週
304 天草大王/モモ肉
150g　**809円**(税込874円)

たんぱく質が豊富で、あっさりした部位です。チキンカツや蒸し鶏などに。

熊本・天草大王公元 凍 毎週
305 天草大王/ムネ肉
150g　**603円**(税込651円)

脂肪のバランスがよく、濃厚でコクのある味わいです。骨付きなので、煮込むことで鶏の旨味が煮汁にしみわたります。

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

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

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

モモ身とムネ身を大き目の一口サイズにカットしています。

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

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

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

つくねやそぼろなどに。ほどよく脂が入り、鶏の旨味をたっぷり味わえます。

熊本・天草大王公元 凍 毎週
310 天草大王/ももミンチ
150g　**647円**(税込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 凍 毎週
311 天草大王/むねミンチ
150g　**647円**(税込699円)

ハム・ソーセージ

共同ミートセンター 熊本県菊池市

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

※商品到着後の賞味期限は最短で25日になります。

九州産のハーブ鶏のみ使用。豚脂不使用で癖のない味わいです。

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

313 チキンウインナー 110g 424円⇒(税込458円) **368円**(税込397円)

塩、砂糖、香辛料だけでソーセージに仕上げました。温めてお召し上がり下さい。

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

314 ウインナー 110g 675円⇒(税込729円) **654円**(税込706円)

肉汁たっぷり！赤牛の旨みがしっかりと味わえる贅沢な一品です。

熊本・共同ミートセンター 凍 毎週
原材料:健康あか牛(熊本)、オニオンソテー、パン粉、卵、牛乳、塩麹、香辛料、食塩 アレルゲン 麦 卵 乳 未調理

315 健康あか牛生ハンバーグ 100g×2 814円⇒(税込879円) **773円**(税込835円)

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

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

316 お弁当ウインナー 110g **430円**(税込464円)

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

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

317 ロースハムスライス 100g **855円**(税込923円)

塩と砂糖で充分熟成した後スモークで仕上げたロースハムの切落しです。

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

318 ロースハム切落し 100g **766円**(税込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 凍 スポット
原材料:豚肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料

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

320 ベーコンスライス 100g **727円**(税込785円)

大人気のベーコンの切り落としです。様々な料理にお役立てください。

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

321 ベーコン切落し 100g **711円**(税込768円)

無添加惣菜

那珂川キッチン 福岡県那珂川

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

賞味期限:180日

走る豚の中華惣菜シリーズ

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

福岡・那珂川キッチン 凍 アレルゲン 麦 豆 調理済
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)

走る豚しゅうまい

326 1P 毎週 30g×6 **991円**(税込1,070円)

327 2P スポット 30g×6×2 1,982円⇒(税込2,141円) **1,895円**(税込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 凍 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) アレルゲン 麦 乳 調理済

323 走る豚肉まん 125g×2 **590円**(税込637円)

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

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

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

走る豚ミンチに国産のキャベツ、玉ねぎ、大ネギ、にらをたっぷり加えました。

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

325 走る豚餃子 18g×8 **828円**(税込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 凍 毎週
原材料:具(キャベツ、豚肉、たけのこ、醤油、ニラ、オイスターソース、キビ砂糖、ゴマ油、デンプン、白ネギ、椎茸、菜種油、ショウガ、ホワイトペッパー)、皮(小麦粉、食塩、卵白、酢) アレルゲン 麦 卵 豆 未調理

328 走る豚春巻 30g×4 **807円**(税込872円)

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

福岡・那珂川キッチン 凍 毎週 アレルゲン 麦 卵 豆 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

329 1P 200g **607円**(税込656円)

330 2P 200g×2 1,214円⇒(税込1,311円) **1,150円**(税込1,242円)

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

福岡・那珂川キッチン 凍 毎週
原材料:鶏肉、タマネギ、レンコン、菜種油、片栗粉、ゴマ油、醤油、卵、オイスターソース、和風だし、ホワイトペッパー アレルゲン 麦 卵 豆 調理済

331 チキンレンコンボール 200g **705円**(税込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 凍 毎週
原材料:豚肉、キャベツ、玉ねぎ、菜種油、卵、パン粉、人参、小麦粉、塩、和風だし、黒胡椒、ナツメグ アレルゲン 麦 卵 調理済

332 お野菜たっぷりミンチカツ 50g×2 **416円**(税込449円)

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

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット
原材料:ジャガイモ(国産)、パン粉、菜種油、塩、ホワイトペッパー アレルゲン 麦 調理済

333 ハッシュドポテト 30g×8 **532円**(税込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 凍 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、ロースト オニオンエキス、醤油、コショウ、セロリ粉末、キャロット粉末、フライドガーリック、馬鈴しょでん粉)、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 アレルゲン 麦 豆 調理済

334 ソースチキン串カツ 10本/ソース30g×2 **1,370円**(税込1,480円)

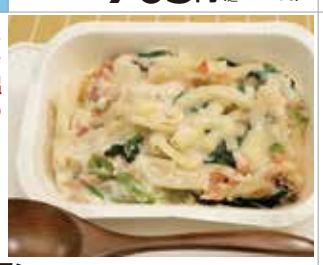
国産野菜をふんだんに使い、とんこつ風でコクのある無添加スープで仕上げた那珂川キッチン特製ちゃんぽんです。めん、無添加スープ、具材がセットになっているので、お手軽にお召し上がりいただけます。

福岡・那珂川キッチン 凍 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、卵殻焼成カルシウム、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) アレルゲン 麦 卵 乳 豆 エ 未調理

335 博多ちゃんぽん 1人前 **1,180円**(税込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 凍 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 アレルゲン 麦 乳 調理済



鮭とほうれん草のグラタン

336 1P 180g **555円**(税込599円)

337 2P 180g×2 1,110円⇒(税込1,199円) **980円**(税込1,058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 凍 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、欧風だし、キビ砂糖、菜種油、塩、白コショウ、乾燥パセリ アレルゲン 麦 乳 豆 調理済

338 きのこドリア 180g×2 **833円**(税込900円)

子供から大人まで大好きなトマトケチャップが美味しい定番のチキンピラフです。

福岡・那珂川キッチン 凍 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 アレルゲン 乳 麦 豆 調理済

ケチャップたっぷり

339 1P 190g **530円**(税込572円)

340 2P 190g×2 1,060円⇒(税込1,145円) **950円**(税込1,026円)

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

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット
原材料:たまねぎ、牛肉、カレールゥ(牛脂、小麦粉、砂糖、純カレー粉、食塩、酵母エキス、りんご果汁、粉末醤油、魚醤、赤唐辛子粉末、黒コショウ粉末)、オリーブ油、しょうが、にんにく、粉末野菜ブイヨン(食塩、でん粉分解物、酵母エキス、ロースト オニオンエキス、醤油、コショウ、セロリ粉末、キャロット粉末、フライドガーリック、馬鈴しょでん粉)、カレー粉 賞味期限 180日 アレルゲン 麦 豆

341 北海道産ビーフカレー 200g **647円**(税込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 凍 スポット
原材料: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、魚醤、オイスターソース、粗糖、レモングラス、塩、大蒜、クミン、コリアンダーシード、ターメリック、ライムピール 賞味期限 180日 アレルゲン 豆

342 那珂川キッチンのレッドカレー 200g **636円**(税込687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めです。

福岡・那珂川キッチン 凍 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、魚醤、オイスターソース、粗糖、レモングラス、塩、大蒜、クミン、コリアンダーシード、ターメリック、ライムピール 賞味期限 180日 アレルゲン 豆

343 那珂川キッチンのグリーンカレー 200g **636円**(税込687円)

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

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

和のおかずセットB

344 1P 3種×2 **565円**(税込610円)

345 2P 3種×2×2 1,130円⇒(税込1,220円) **1,010円**(税込1,091円)

甘いコーンがたっぷり。お弁当やお子さんが食べるのにちょうどいいサイズです。

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット アレルゲン 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、バター、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー

コーンクリームコロッケ

346 1P 30g×5 488円（税込527円）
347 2P 30g×5×2 976円⇒（税込1,054円） 915円（税込988円）

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

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、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー アレルゲン 麦 調理済

ポテトコロッケ・ミニ

348 1P 30g×5 444円（税込480円）
349 2P 30g×5×2 888円⇒（税込959円） 845円（税込913円）

ジャガイモにほぐした国産鮭をプラス。国産鮭とよつ葉バ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
アレルゲン 麦 乳 豆 調理済

鮭コロッケ・ミニ

350 1P 30g×5 514円（税込555円）
351 2P 30g×5×2 1,028円⇒（税込1,110円） 980円（税込1,058円）

お弁当のおかずの定番のから揚げをあっさりしたむね肉で作った人気商品。

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット
原材料：鶏肉（国産）、菜種油、醤油、デンプン、薄力粉、みりん、ショウガ、塩、ニンニク
アレルゲン 麦 豆 調理済

352 お弁当用鶏から揚げ醤油風味

150g 683円（税込738円）

サクサクの衣がおいしいチキンカツです。お弁当やお子さんが食べるのにちょうどいい小さめサイズです。

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット
原材料：鶏肉、パン粉、薄口醤油、薄力粉、菜種油、粉末野菜ブイヨン、ホワイトペッパー アレルゲン 麦 豆 調理済

お弁当用チキンカツ

353 1P 120g 466円（税込503円）
354 2P 120g×2 932円⇒（税込1,007円） 860円（税込929円）

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

福岡・那珂川キッチン 凍 毎週
原材料：有機スイートコーン（スペイン）

355 オーガニックホールコーン

150g 355円（税込383円）

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い方によって、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。

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、やわらかさとおい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（ばれいしょでん粉、さつまいもでん粉、小麦粉、もち粉）揚げ油（なたね油）
賞 9ヶ月 アレルゲン 麦 卵 豆 調理済

356 こだわりのからあげ

150g 579円⇒（税込625円） 550円（税込594円）

357 お徳用からあげ

400g 1,316円⇒（税込1,421円） 1,250円（税込1,350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 賞 9ヶ月 アレルゲン 麦 卵 調理済
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、ばれいしょでん粉、砂糖、食塩、ブラックペッパー）、揚げ油（なたね油）

358 こだわりのチキンナゲット

200g 600円（税込648円）

359 お徳用チキンナゲット

400g 1,141円（税込1,232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）、衣[パン粉、鶏卵、小麦粉、香辛料、ばれいしょでん粉、食塩、砂糖、山芋パウダー]、揚げ油（なたね油）
賞 9ヶ月 アレルゲン 麦 卵 調理済

360 スパイシーささみカツ

160g 559円（税込604円）

柔らかジューシーなチキンメンチカツです。調理済みなのでオーブントースターで温めるだけでおいしくいただけます。

山口・秋川牧園 凍 スポット
原材料：鶏肉（国産）、玉ねぎ、鶏皮、鶏卵、パン粉、醤油、砂糖、食塩、やまいもパウダー、ナツメグ、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、衣（パン粉、小麦粉、鶏卵、食塩、砂糖、ブラックペッパー）、揚げ油（なたね油）
賞 9ヶ月 アレルゲン 麦 卵 豆 調理済

361 鶏メンチカツ

150g 420円（税込454円）

むね肉を使った骨なしタイプのフライドチキンです。ランチやオードブルの一品におすすめです。

山口・秋川牧園 凍 スポット
原材料：鶏肉（国産）、塩麹、食塩、ホワイトペッパー、清酒、衣（小麦粉、ばれいしょでん粉、牛乳、コーンフレーク、パン粉、チキンスープ、鶏卵、食塩、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、パプリカパウダー、ホワイトペッパー、バジル、オレガノ、カレー粉）、揚げ油（なたね油）
賞 9ヶ月 アレルゲン 麦 卵 乳 調理済

362 フライドチキン

300g 1,195円（税込1,291円）

国産丸大豆醤油をベースに蜂蜜やたまねぎを使い、コクのあるてりやきに仕上げました。骨付き肉なのでボリューム満点でタ飯のおかず、パーティーやお弁当にもオススメ！

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、玉ねぎ、はちみつ、生姜ペースト、にんにくペースト 賞 9ヶ月 アレルゲン 麦 豆 調理済

363 骨付きてりやきチキン

300g 907円（税込980円）

胸肉ミンチで作った食べやすいスティック仕立て。ピリッとした辛さが食欲を誘います。

山口・秋川牧園 凍 スポット
原材料：鶏肉（国産）、小麦粉、鶏卵、砂糖、食塩、ばれいしょでん粉、麦みそ、ブラックペッパー、ガーリックパウダー、ナツメグ、衣[小麦粉、鶏卵、チキンスープ、ばれいしょでん粉、醤油、砂糖、麦みそ、食塩、レッドペッパー、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、パプリカ]、揚げ油（なたね油）
賞 9ヶ月 アレルゲン 麦 卵 豆 調理済

364 ピリ辛チキンバー

150g/8本 521円（税込563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、ばれいしょでん粉、生姜、にんにくペースト
賞 9ヶ月 アレルゲン 麦 豆 調理済

365 鶏レバー甘辛焼き

120g 498円（税込538円）

柔らかく香ばしいつくねに甘辛いタレを絡め、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、ばれいしょでん粉、清酒、生姜、にんにくペースト）、揚げ油（なたね油）
賞 9ヶ月 アレルゲン 卵 豆 麦 調理済

366 鶏の焼きつくね

180g（つくね160g（4個）・タレ20g） 518円⇒（税559円） 485円（税込524円）

もも串3本・つくね串3本のやきとりセットです。そのまま湯せんで調理、または開封して電子レンジで温めるだけでお召し上がりいただけます。

山口・秋川牧園 凍 D週
原材料：つくね串（鶏肉（国産）、パン粉、玉ねぎ、鶏卵、醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、揚げ油（なたね油））、もも串（鶏肉（国産）、醤油、発酵調味料、砂糖）、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） 賞 9ヶ月 アレルゲン 卵 豆 麦 調理済

367 やきとりセット

180g 868円（税込937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）
賞 9ヶ月 アレルゲン 卵 麦 豆 調理済

368 甘酢のやわらかチキン南蛮

150g 502円（税込542円）

鶏肉に黒豚の甘みのある脂が絶妙に合わさった、食べ応えのあるジューシーな肉まんです。皮はほんのり甘くすることで餡との相性を良くし、ショートニングの代わりに菜種油を使用し、ふっくら柔らかい食感をです。

山口・秋川牧園 凍 スポット
原材料：皮（小麦粉（国産）、砂糖、菜種油、イースト、食塩）、具（野菜（玉ねぎ、生姜）（国産）、鶏肉、豚脂、たけのこ水煮、つなぎ（パン粉、馬鈴薯でん粉）、醤油、砂糖、ごま油、食塩、ホワイトペッパー粉末）、ベーキングパウダー
賞 1年 アレルゲン 麦 豆 調理済

369 とり肉まん

100g×4 730円（税込788円）

370 とりミニ肉まん

35g×8 602円（税込650円）

秋川牧園の牛乳と鶏肉を使用しました。コクのあるホワイトソースとホクホクのじゃがいもの相性は抜群！！

山口・秋川牧園 凍 スポット
原材料：牛乳（国産）、マカロニ、じゃがいも、鶏肉、オニオンソテー、小麦粉、生クリーム、鶏がらスープ、バター、なたね油、チーズ、醗酵調味料、ホタテエキス、食塩、ホワイトペッパー
賞 12ヶ月 アレルゲン 麦 乳 調理済

371 牛乳グラタン/鶏肉とポテト

100g×2 857円（税込926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、ばれいしょでん粉、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） 賞 1年 アレルゲン 麦 豆 未調理

372 とり餃子

195g/15個入 495円（税込535円）

ささみにハーブとチーズが入った衣をつけてカツにしました。ハーブとチーズが香るサクサク衣のチキンカツです。オリーブオイルを使うとより香り豊かに。

山口・秋川牧園 凍 スポット
原材料：鶏肉（ささみ）、塩、ホワイトペッパー、衣（パン粉、チーズ、小麦粉、卵、馬鈴薯澱粉、バジル、オレガノ、パセリ）
賞 9ヶ月 アレルゲン 麦 乳 卵 未調理

373 ささみハーブカツ

200g 609円（税込658円）

若鶏のもも肉に3種のハーブとスパイスを独自に配合したミックススパイスを混ぜ込み、オイルに漬けました。解凍後お好みの野菜と混ぜ合わせることで野菜にも味付けができ、焼くだけでメインディッシュができあがります。

山口・秋川牧園 凍 スポット
原材料：鶏肉（国産）、なたね油、食塩、ガーリックパウダー、ブラックペッパー粉末、乾燥バジル、乾燥オレガノ、タイム粉末 賞 9ヶ月 未調理

374 ハーブチキングリル

195g 670円（税込724円）

若鶏のもも肉にガーリックと粗挽きのブラックペッパーが効いた醤油ベースの自家製たれを合わせました。解凍後お好みの野菜と混ぜ合わせることで野菜にも味付けができ、焼くだけでメインディッシュができあがります。

山口・秋川牧園 凍 スポット
原材料：鶏肉（国産）、なたね油、醤油、玉ねぎ、食塩、ガーリックパウダー、ブラックペッパー粉末 賞 9ヶ月 アレルゲン 麦 豆 未調理

375 ガーリックチキングリル

195g 670円（税込724円）

若鶏の鶏肝・砂肝・鶏皮を、自家製にんにく醤油たれに漬け込み、甘辛く仕上げました。手間のかかる肉の下処理や味付けはしてあるので、ご家庭でもやしやニラなどのお好みの野菜を加えて炒めるだけでボリュームのあるおかずが出来上がります。

山口・秋川牧園 凍 スポット
原材料：鶏肝（国産）、鶏砂肝（国産）、鶏皮（国産）、醤油、発酵調味料、砂糖、にんにくペースト、ごま油
賞 9ヶ月 アレルゲン 麦 豆 未調理

376 鶏もつにんにく醤油炒め

160g 411円（税込444円）

エサと飼い方にこだわった健康な自家農園の鶏ガラをことこ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、再製天日塩（沖縄）
賞 1年 未調理

377 とりがらスープ

50g×5 536円（税込579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、国産丸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と絡めました。ご飯がすすむ味付けになっています。

山口・秋川牧園 凍 D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、ばれいしょでん粉、清酒、りんご酢）、揚げ油（なたね油） 賞 9ヶ月 アレルゲン 麦 卵 豆 調理済

378 ミートボール

100g 279円（税込301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 スポット
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）
賞 9ヶ月 アレルゲン 麦 卵 豆 調理済

379 レバー入りミートボール

400g 875円（税込945円）

秋川牧園の若鶏のもも肉とむね肉で作った鶏だんごです。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
賞 9ヶ月 アレルゲン 麦 卵 豆 調理済

380 鶏だんご

175g 463円（税込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。

良質なカツオならではの削りたての風味はバツグン！だしに。

静岡・新丸正 毎週
原材料：鰹荒節（国産） 賞1年
388 鰹平削り 40g **352円**（税込380円）

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

静岡・新丸正 毎週
原材料：そうだかつお節、さば節、かつお節
賞1年
389 中厚削り節 100g **574円**（税込620円）

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

愛知・節辰商店 毎週
原材料：かつお節、むろあじ節、椎茸、昆布 賞180日
392 NN かつおだしパック 10g×10 **591円**（税込638円）

十二種の国産風味原料を使用し、素材のうま味が料理に深い味わいを持たせます。

翌々週配達
兵庫・マエカワテイスト D週
原材料：いわしふし、いわし煮干、いわし煮干、とびうお煮干、かつおふし、うるめふし、そうだかつおぶし、昆布、椎茸、干しえび、むろあじふし、まぐろふし 賞1年
394 だしパック十二単 10g×20 **1,217円**（税込1,314円）

おひたしや豆腐、和風サラダにふりかけるだけで、グーンと旨みが増します。

静岡・新丸正 毎週
原材料：鰹荒節（国産）
賞1年
390 鰹ソフト削り 16g **243円**（税込262円）

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

静岡・新丸正 毎週
原材料：鰹枯本節（国産）
賞1年
391 駿河ふぶき 4g×5 **328円**（税込354円）

有明の味と香りをお届けします
福岡・成清海苔店

皿垣漁協が生産した海苔を、成清海苔店が焼き上げました。有明一番摘みのシャキシャキとしながら口どけがよく、甘みのある味をお楽しみ下さい。

毎週
原材料：乾のり（有明海） 賞180日
382 柳川・皿垣開漁協産焼のり 全型10枚 **1,382円**（税込1,493円）

「寿司はね」は小さな穴が空いている状態をいいますが、味はかわりません！

毎週
原材料：乾のり
賞180日
383 寿司はね焼のり 全型10枚 **600円**（税込648円）

味は秋芽一番摘みならではの甘味のある海苔でシャキシャキとしながら柔らかく、風味が口に広がります。※小分けチャック袋付き。

毎週
原材料：乾のり
賞180日
384 おにぎり用焼海苔 10枚×3 **1,091円**（税込1,178円）

口どけがよく、上品な甘みが特徴です。素朴な味付けで本場の味を醸し出しました。

毎週
原材料：乾のり（有明海）、ごま油、食塩（天塩）
賞90日
385 韓国風味付塩焼海苔 4切20枚 **655円**（税込707円）

国産の厳選素材にこだわった、食塩・化学調味料一切不使用の天然だしパックです。

翌々週配達
兵庫・マエカワテイスト D週
原材料：いわしふし、いわし煮干、かつおふし、昆布、椎茸
賞1年
393 天然ダシパック特選 10g×25 **1,090円**（税込1,177円）

食塩・化学調味料一切不使用。生後5ヶ月頃から大人までご使用いただけます。優しい薄味で素材の風味を引き立てます。

翌々週配達
兵庫・マエカワテイスト D週
原材料：かつおふし（鹿児島）、こんぶ
賞10ヶ月
395 やさしいママのだしパック 8g×8 **717円**（税込774円）

食塩・化学調味料一切不使用。生後7ヶ月頃から大人までご使用いただけます。

翌々週配達
兵庫・マエカワテイスト D週
原材料：うるめふし（熊本、愛媛）、かつおふし、こんぶ
賞10ヶ月
396 がんばるママのだしパック 8g×8 **600円**（税込648円）

有明海産秋芽一番摘み。栄養価の高い時期の海苔に限定。国内産原料をもとに、食品添加物・化学調味料は一切使用せず取出した味付用調味液を使用。

毎週
原材料：乾のり、砂糖、発酵調味料、食塩、醤油、昆布、ムロアジ、かつおぶし、干しえび、とうがらし
賞180日 アレルゲン 麦 豆 エ
386 味附おかず海苔 8切20枚×3 **582円**（税込629円）

有明海産秋芽一番摘みの海苔の中に青のり風味が美味しさを引き立てます。

隔週BD
原材料：乾のり（有明海）
賞180日
387 焼き海苔青のり混り 8切80枚 **1,091円**（税込1,178円）

カビをつけて熟成させていくことで、乾燥が進んで旨味が凝縮していく一方、脂肪分は分解されるので、上品でまろやかな風味のお出汁を取ることができます。

翌々週配達
兵庫・マエカワテイスト スポット
原材料：鰹枯節（枕崎産）
賞1年半
397 鰹枯節 1本 **2,327円**（税込2,513円）

マエカワテイスト独自の「煮釜だし製法」の濃縮だしと有機調味料、天然海水塩をブレンドした、味わい深いだし醤油です。

翌々週配達 JAS
兵庫・マエカワテイスト D週
原材料：有機しょうゆ（国産）、有機砂糖、濃縮かつおだし、濃縮さばだし、みりん、濃縮こんぶだし、食塩
賞10ヶ月 アレルゲン 麦 豆

398 有機天然だし醤油 200ml **767円**（税込828円）

マエカワテイスト独自の「煮釜だし製法」の濃縮だしと有機調味料、天然海水塩をブレンドした、味わい深いだし醤油です。

翌々週配達 JAS
兵庫・マエカワテイスト D週
原材料：有機しょうゆ（国産）、有機砂糖、濃縮かつおだし、濃縮こんぶだし、みりん、食塩
賞10ヶ月 アレルゲン 麦 豆

399 有機天然だし甘口醤油 200ml **767円**（税込828円）

4種類のだし原料を長時間ゆっくりと煮詰めて旨みを凝縮させた白だしです。醤油を使用しておりませんので、料理のベースのおだしやコク付けにご使用いただけます。

翌々週配達
兵庫・マエカワテイスト D週 賞10ヶ月
原材料：いわし煮干し（国産）、とびうお煮干、食塩、砂糖、昆布、いわしぶし、乾しいたけ ※産地は変更になる事があります。
401 無添加白だし（しあわせ） 300ml **1,509円**（税込1,630円）

国産だし原料を使用した癖のない上品な味わいの濃縮だしです。醤油を使用しておりませんので、料理のベースのおだしやコク付けにご使用いただけます。

翌々週配達
兵庫・マエカワテイスト D週
原材料：かつおぶし（国産）、砂糖、食塩、昆布、そうだかつおぶし、さばぶし、干しえび、乾しいたけ
賞10ヶ月 アレルゲン エ
402 無添加白だし（六合わせ） 300ml **1,345円**（税込1,453円）

原材料にこだわりました。和洋中さまざまなお料理にご使用いただけます。化学調味料無添加、酵母エキス、たんぱく加水分解物不使用です。

翌々週配達
兵庫・マエカワテイスト D週
原材料：しょうゆ（小麦・大豆を含む）、うるめぶし、砂糖、食塩、みりん、いわし煮干、そうだかつおぶし、昆布 賞1年 アレルゲン 麦 豆
403 天然だしのつゆ 500ml **873円**（税込943円）

5種のこだわりの国産だし原料から煮出した香り高い天然だしに、本醸造醤油、本みりん等の調味料を合わせ、だしの風味豊かなそばつゆに仕上げました。そばつゆの他、丼のたれ、お刺身等にそのままかけ醤油としてもご使用いただけます。

翌々週配達
兵庫・マエカワテイスト スポット
原材料：醤油、砂糖、みりん、食塩、いわしぶし、かつおぶし、いわし煮干、そうだかつおぶし、さばぶし、昆布、かつおかれぶし
賞1年 アレルゲン 麦 豆
404 だしが香るそばの友 500ml **1,044円**（税込1,128円）

約2.5個分の有機レモン果汁を配合。レモンを除く原材料はすべて国産原料を使用しております。レモン果汁のさわやかな酸味とだしのうま味が融合しています。ぽん酢の代わりとして様々な料理で活躍します。

翌々週配達
兵庫・マエカワテイスト スポット
原材料：有機レモン果汁（有機レモン（アメリカ））、しょうゆ、いわしぶし、砂糖、食塩、みりん、いわし煮干、そうだかつおぶし、こんぶ 賞10ヶ月 アレルゲン 麦 豆
405 かける贅沢レモンつゆ 300ml **950円**（税込1,026円）

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

東京・オーサワジャパン 毎週
原材料：湯通し塩蔵わかめ（鳴門産）
賞1年
406 鳴門産カットわかめ 45g **942円**（税込1,017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 賞3年 各80g×3
原材料：まぐろ（輸入又は国産）、菜種油、野菜エキス、赤穂の天塩
407 ツナフレーク油漬 **873円**（税込943円）

原材料：まぐろ（輸入又は国産）、野菜エキス
408 ツナフレーク水煮/食塩不使用 **818円**（税込883円）

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

神奈川・三徳 毎週
原材料：あさり（国産） 賞2年
409 レトルトあさり 120g **468円**（税込505円）

国産殻付しじみ。砂抜き・加熱済みで便利です。しっかりとした身入りで、汁物やパスタにおすすめです。

神奈川・三徳 隔週BD
原材料：しじみ（国産） 賞1年
410 レトルトしじみ 110g **359円**（税込388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 賞60日
原材料：魚肉（タラ、えそ、鯛、その他）、馬鈴薯澱粉、植物油脂（菜種油、ごま油）、砂糖、魚介エキス、食塩、ごま油、香辛料、ベニコウジ色素
新鮮おさかなソーセージ
411 1P 45g×3 **327円**（税込353円）
412 2P 45g×3×2 654円→（税込706円） **600円**（税込648円）

料理になじみやすい液体タイプ。

徳島・光食品 毎週
原材料：とりがらスープ（鶏骨（国産）、食塩）、食塩、有機醤油、砂糖、有機たまねぎピューレー（有機たまねぎ、食塩、有機米酢）、有機濃縮にんじん、有機キャベツピューレー、有機セルリーピューレー
賞8ヶ月 アレルゲン 麦 豆
413 チキンコンソメ・液体タイプ 10g×8 **521円**（税込563円）

さっぱり中華冷麺

材料（1人分）
- □中華麺　1玉
- □きゅうり　1/2本
- □焼豚　2枚
- □卵　1個
- □トマト　1/4個

【A.調味料】
- □有機ゆずぽん酢醤油　大さじ3
- □ごま油　小さじ1

①中華麺を茹で、茹で上がったら流水にさらす。
②卵は薄焼きにして、細切りにする。ほかの材料も細切りにする。
③皿に中華麺を盛り、その上に具材を盛りつけ、混ぜ合わせた【A.調味料】をかける。

マエカワテイスト独自「煮釜だし製法」の濃縮だしと有機原材料等を配合したまろやかなうま味と酸味が特長のゆずぽん酢醤油です。

翌々週配達 兵庫・マエカワテイスト D週
原材料：有機しょうゆ、有機砂糖、有機米酢、有機ゆず果汁、濃縮こんぶだし、濃縮かつおだし、食塩 賞10ヶ月 アレルゲン 麦 豆 JAS

400 有機ゆずぽん酢醤油 200ml 767円→（税込828円） **730円**（税込788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 隔週BD
原材料：食塩、甘藷澱粉、澱粉、酵母エキス、玉ねぎ、しょうゆ、黒胡椒、セロリ、にんじん、ガーリック
賞1年 アレルゲン 麦 豆
414 野菜ブイヨン 5g×8 **449円**（税込485円）
415 徳用野菜ブイヨン 5g×30 **1,412円**（税込1,525円）

立科米みそ使用。天然の旨みと芳醇な香り。お湯を注ぐだけで本格派味噌汁ができます。

フリーズドライ
東京・オーサワジャパン 隔週BD
原材料：有機立科米みそ、有機小松菜、有機油揚げ、酵母エキス、有機乾燥ねぎ、昆布粉末 賞1年半 アレルゲン 豆
416 有機立科みそ汁 7.5g **203円**（税込219円）

有機八丁味噌使用。お湯を注ぐだけで本格派みそ汁。コクがあり、濃厚な味わい。

フリーズドライ
兵庫・オーサワジャパン 隔週BD
原材料：麦味噌（立科麦みそ）、有機豆味噌、なめこ、ねぎ、酵母エキス、馬鈴薯でん粉、わかめ、昆布粉 賞1年1ヶ月 アレルゲン 豆
417 オーサワの赤だしみそ汁 9.2g **203円**（税込219円）

北海道の農家で契約栽培された馬鈴薯で作りました。

岐阜・桜井食品
毎週
原材料：馬鈴薯澱粉(北海道)
賞 1年

418 契約栽培片栗粉
200g　**268円**(税込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・乾燥して作りました。フライなどの衣をはじめ、ハンバーグ・グラタンなどの料理にもご利用ください。

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

419 有機パン粉 JAS
100g　**272円**(税込294円)

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

岐阜・桜井食品
毎週
原材料：小麦粉(岩手)、イースト、塩
賞 6ヶ月
アレルゲン 麦

420 パン粉
200g　**324円**(税込350円)

岐阜産小麦粉・国内産山芋を使用。ふわっとさっくり焼き上がります。

岐阜・桜井食品
D週
原材料：小麦粉(岐阜)、混合節粉末(かつお、さば)、山芋粉、馬鈴薯でんぷん、昆布パウダー、食塩、椎茸パウダー、膨張剤(重曹)　賞 1年
アレルゲン 麦

421 お好み焼粉
400g　**554円**(税込598円)

北海道チーズと国産玉葱、国産鶏のブイヨン、自家製ブーケガルニをしっかり炒めて一晩寝かせました。グラタン、パスタ、シチューなどに風味よく美味しく出来上がります。

大阪・スカイフード
隔週BD
原材料：小麦粉(国産)、脱脂粉乳、玉葱、ナチュラルチーズ、食塩、食用こめ油、チキンブイヨン、砂糖、ブーケガルニ(食用オリーブ油、香草)、生姜ペースト、にんにくペースト、ホワイトペッパー
賞 270日　アレルゲン 乳 麦

422 ホワイトソース
120g　**594円**(税込642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)　賞 2年

423 ベーキングパウダー
113g　**398円**(税込430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っちりとした食感が特徴のホットケーキが作れます。

岐阜・桜井食品
スポット
原材料：米粉(岐阜)、砂糖(ビート糖)、食塩、膨張剤(重曹)　賞 6ヶ月

424 お米のホットケーキミックス
200g　**303円**(税込327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。

JAS
岐阜・桜井食品
隔週BD
原材料：有機うるち米(国産)
賞 6ヶ月

425 お菓子をつくるお米の粉
250g　**568円**(税込613円)

natural natural

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
賞 180日　アレルゲン 豆

NN/蒸し大豆
426 1P 毎週
120g　**357円**(税込386円)

427 3P スポット
120g×3
1,071円⇒(税込1,157円)
1,020円(税込1,102円)

蒸しているから、食感もやわらかくてホクホク!

JAS
兵庫・だいずデイズ　隔週BD
原材料：有機ひよこ豆、食塩、有機米酢
賞 120日

428 有機蒸しひよこ豆
85g　**269円**(税込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。このままサラダやお料理に。

JAS
兵庫・だいずデイズ
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
賞 120日　アレルゲン 豆

429 有機蒸しミックスビーンズ
85g　**269円**(税込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混ぜても。

兵庫・だいずデイズ
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
賞 120日　アレルゲン 豆

430 国産10種の蒸し雑穀
70g　**215円**(税込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。

JAS
イタリア・ビオイタリア
原材料：有機トマト、有機トマトジュース　賞 24ヶ月

オーガニックチョップドトマト
431 1P 毎週
400g　**460円**(税込497円)

432 2P スポット　産直 eco プライス
400g×2
920円⇒(税込994円)
815円(税込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。

JAS
イタリア・ビオイタリア
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
賞 24ヶ月

433 ナポリタントマトソース
350g　**808円**(税込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。

JAS
イタリア・ビオイタリア
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　賞 24ヶ月

434 バジルトマトソース
350g　**808円**(税込873円)

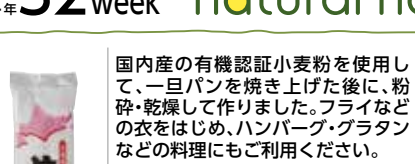
natural natural

佐賀・まんてん　原材料：白胡麻(パラグアイ)　賞 240日

胡麻の持つ本来の“香り”と“味”を最大限に引き出した逸品。ふっくらとしたすり上がりと、極上の香ばしさ、ほんのりと甘くまろやかな味わいが特徴。

435 毎週
NN すりごま・白
70g　**300円**(税込324円)

ほうろくという素焼きの煎り鍋を用いた昔ながらの製法をヒントに、ごまの風味を引き立てました。絶品の香りと味が自慢です。



436 毎週
NN いりごま・白
70g　**300円**(税込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。

JAS
大阪・ムソー
隔週BD
原材料：有機ごま(ボリビア)
賞 6ヶ月

437 有機いりごま・黒
80g　**302円**(税込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。

JAS
大阪・ムソー
隔週BD
原材料：有機ごま(ボリビア)
賞 6ヶ月

438 有機しっとりすりごま・黒
80g　**389円**(税込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)
賞 1年

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

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

奈良・金正食品
毎週
原材料：甘藷でん粉(国産)、馬鈴薯でん粉
賞 2年

440 国産はるさめ
100g　**314円**(税込339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。

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

オーガニックスパゲッティ
442 1P 毎週
500g　**549円**(税込593円)

443 2P スポット
500g×2
1,098円⇒(税込1,186円)
1,010円(税込1,091円)

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

岐阜・桜井食品
スポット
原材料：小麦粉、小麦グルテン
賞 3年　アレルゲン 麦

444 国内産ロングパスタ
300g　**413円**(税込446円)

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

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

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

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

長崎・本村製麺
毎週
原材料：小麦粉(国産)、食塩、食用植物油
賞 1年　アレルゲン 麦

446 手延べ素麺/水晶の光
50g×5　**496円**(税込536円)

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で栄養価が高く、小麦の香りが強いのが特徴です。

長崎・本村製麺
スポット
原材料：小麦粉(南島原)、食塩(雲仙)、食用植物油(島原)
賞 1年　アレルゲン 麦

447 手延べ素麺/旭
50g×5　**565円**(税込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　毎週
原材料：小麦粉(北海道)、食塩、植物性油
賞 1年　アレルゲン 麦

448 長崎手延べ㊥うどん
200g　**483円**(税込522円)

そばの実の中心部から表層粉、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)
賞 2年　アレルゲン そ

449 国産の十割そば
200g　**522円**(税込564円)

玄米100%使用したグルテンフリーのビーフンです。つるっとした食感と軽くてクセのない味が特徴です。小分けタイプで大変便利です。炒め物、汁物、サラダなどに。

価格改定
埼玉・オーサワジャパン
スポット
原材料：玄米(タイ)
賞 2年

450 玄米ビーフン
40g×3　**502円**(税込542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のラーメンです。麺の揚げ油には植物油を使用。スープには動物性原料を一切使用していません。

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

451 純正ラーメン(5食)
98g×5　**839円**(税込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、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
賞 6ヶ月　アレルゲン 麦 豆

452 純正ラーメン 豆乳塩だし味
104g　**194円**(税込210円)

国内産丸大豆を使った本醸造醤油を使用した化学調味料不使用のコクのある醤油スープをお楽しみください。

東京・オーサワジャパン　D週
原材料：麺【小麦粉(愛知)、玄米粉(国産)、小麦グルテン、食品(シママース)】、スープ【醤油、発酵調味料、香辛料【玉ねぎ、にんにく、ねぎ、こしょう(白、黒)】、ごま油、食塩、メープルシュガー、酵母エキス、馬鈴薯でんぷん、昆布粉末】
賞 6ヶ月　アレルゲン 麦 豆

453 ベジ玄米ラーメン/しょうゆ
112g　**229円**(税込247円)

植物性素材でつくったこだわりのみそラーメン(インスタント)です。麺は、国内産小麦粉に国内産玄米粉を配合して作った無かんすいのノンフライ乾麺。

東京・オーサワジャパン　D週
原材料：麺【小麦粉(愛知)、玄米粉(国産)、小麦グルテン、食品(シママース)】、スープ【味噌、醤油、発酵調味料、メープルシュガー、香辛料(にんにく、しょうが、黒こしょう、唐辛子)、胡麻油、食塩、酵母エキス、昆布粉末】
賞 6ヶ月　アレルゲン 麦 豆

454 ベジ玄米ラーメン/みそ
118g　**240円**(税込259円)

植物性素材でつくったこだわりのラーメン。本醸造白たまりを使った香り高く旨みのある塩味です。

東京・オーサワジャパン　D週
原材料：麺【小麦粉(愛知)、玄米粉(国産)、小麦グルテン、食品(シママース)】、スープ【小麦醸造調味料(足助仕込三河しろたまり)、発酵調味料、食塩、香辛料(玉ねぎ、にんにく、ねぎ、しょうが、こしょう)胡麻油、メープルシュガー、酵母エキス、馬鈴薯でんぷん】
賞 6ヶ月　アレルゲン 麦 豆

455 ベジ玄米ラーメン/しお
112g　**235円**(税込254円)

国内産小麦粉・玄米粉を使った無かんすいノンフライ乾麺　天然醸造味噌と胡麻の風味豊かで、ぴりっと辛く、コクがあります。

東京・オーサワジャパン　D週
原材料：麺【小麦粉(愛知)、玄米粉(国産)、小麦グルテン、食品(シママース)】、スープ【胡麻(南米・アフリカ産他)、醤油、食塩、発酵調味料、胡麻こしょう(白・黒)】、ごま油、食塩、メープルシュガー、酵母エキス、馬鈴薯澱粉、昆布粉末】
賞 6ヶ月　アレルゲン 麦 豆

456 ベジ玄米ラーメン/ごまみそ
119g　**266円**(税込287円)

国内産小麦粉に玄米粉を配合した無かんすいのノンフライ麺と動物性原料不使用、ごまの旨みとコク、程よい辛さが特徴の担担麺スープをお楽しみください。

東京・オーサワジャパン　D週
原材料：麺【小麦粉(愛知)、玄米粉(国産)、小麦グルテン、食品(シママース)】、スープ【胡麻、食塩、みりん、食用植物油脂(胡麻油、パプリカ)、清酒、醤油、味噌、メープルシュガー、酵母エキス、香辛料(にんにく、生姜、唐辛子、胡椒)、馬鈴薯でん粉】
賞 6ヶ月　アレルゲン 麦 豆

457 ベジ玄米ラーメン/担担麺
132g　**303円**(税込327円)

認証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】ソース【砂糖、トマトピューレ、食塩、醸造酢、りんごパルプ、ごま油、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】
賞 6ヶ月　アレルゲン 麦 豆

458 さくらいの焼そば
114g　**205円**(税込221円)

調味料

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

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

愛知・アルファフードスタッフ
原材料：さとうきび（鹿児島）
賞 無期限

NN きびさとう

460 1P 毎週 500g 372円(税込402円)

461 3P スポット 500g×3 1,116円⇒(税込1,205円) 1,060円(税込1,145円)

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

大阪・ムソー 毎週
原材料：てんさい(北海道)、糖蜜(北海道)
賞 無期限

462 てんさい含蜜糖

500g 509円(税込550円)

有機シナモンにココナッツシュガーをバランスよくブレンド。トーストや果物にかけるほか、カプチーノや菓子作りにおすすめです。

岐阜・桜井食品 JAS
スポット
原材料：有機ココナッツシュガー（インドネシア）、有機シナモンパウダー
賞 2年

463 有機シナモンココナッツシュガー

35g 568円(税込613円)

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

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

464 シママース

1kg 495円(税込535円)

伊豆大島の海水を太陽と風の力で濃縮し、平釜で煮詰めた塩です。

伊豆大島・海の精
隔週BD
原材料：海水（伊豆大島近海）
賞 無期限

465 海の精あらしお

240g 627円(税込677円)

「海の精 やきしお」に、有機ハーブをプラス！
海の精のやき塩とは、伊豆大島海水を使用し、釜焚き製法でつくられた自然海塩を高温で焼いた古式本格焼き塩です。粒子が細かくサラサラしています。塩味が強く甘みがあります。

伊豆大島・海の精 スポット 賞 2年
原材料：焼き塩（伊豆大島）、有機バジル、有機オレガノ、有機パセリ、タイム

海の精 ハーブソルト

466 55g 501円(税込541円)

467 詰替 55g 333円(税込360円)

「海の精 やきしお」に、有機ペッパーをプラス！
海の精のやき塩とは、伊豆大島海水を使用し、釜焚き製法でつくられた自然海塩を高温で焼いた古式本格焼き塩です。粒子が細かくサラサラしています。塩味が強く甘みがあります。

伊豆大島・海の精 スポット 賞 2年
原材料：焼き塩（伊豆大島）、有機黒胡椒・白胡椒

海の精 ペッパーソルト

468 55g 501円(税込541円)

469 詰替 55g 333円(税込360円)

「富士酢」をベースに、はちみつと天塩で調味。酢のものや、浅漬けにもお使いください。

京都・飯尾醸造
D週
原材料：米酢、砂糖（粗糖）、蜂蜜、塩
賞 1年

471 富士すし酢

360ml 766円(税込827円)

静置発酵させ熟成した、まろやかでコクのある純米酢です。

福岡・庄分酢
毎週
原材料：米（福岡）
賞 2年

庄分純米酢

472 300ml 542円(税込585円)

473 1L 975円(税込1,053円)

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

JAS
埼玉・かたすみ
毎週
原材料：有機レモン（スペイン）賞 1年

474 有機レモン果汁（スペイン産）

200ml 523円(税込565円)

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

福岡・平田産業
原材料：菜種（オーストラリア）賞 540日

なのはな畑の菜種油

475 1本 1250g 毎週 1,421円⇒(税込1,535円) 1,220円(税込1,318円) 産直eco プライス

476 ケース 1250g×8 スポット 11,368円⇒(税込12,277円) 9,485円(税込10,244円) 産直eco プライス

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

福岡・平田産業
毎週
原材料：菜種（国産）
賞 1年半

477 一番しぼり 国産なたねサラダ油

450g 1,069円(税込1,155円)

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

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

478 純正ごま油・淡口

479 純正ごま油・濃口

各165g 652円(税込704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。

和歌山・築野食品 スポット
原材料：食用こめ油
賞 1年

480 国産こめ油 圧搾一番搾り

600g 1,250円(税込1,350円)

地中海の東端にあるレスヴォス島で獲れたオリーブを、熱を一切加えない「コールドプレス製法」で絞った、最高級エキストラバージンオリーブオイルです。ライトな口当たりでクセがないと評判です。

ギリシャ・レスヴォス島農業協同組合 毎週
原材料：食用オリーブ油（ギリシャ）
賞 1年

ギリシャオリーブオイル

481 250ml 1,091円(税込1,178円)

482 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・味の一醸造
毎週
原材料：米、米麹、食塩
賞 1年

483 味の母

720ml 968円(税込1,045円)

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

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

484 みやこの料理酒

500ml 919円(税込993円)

夏野菜とベーコンのビネガーソテー

合わせ調味料
●酒 / 大さじ 2
●しょうゆ / 大さじ 1 と 1/2
●純米富士酢 / 大さじ 2

材料（4 人分）
□ベーコン /50g
□長なす /2 本
□ズッキーニ /1 本
□パプリカ（黄色）/1/2 個
□プチトマト /12 個
□にんにく /1 かけ
□オリーブオイル（和えるとき）/ 大さじ 2
□オリーブオイル（炒めるとき）/ 大さじ 1
□黒こしょう / 適量

作り方
❶合わせ調味料をよく混ぜ合わせておく。
❷にんにくは薄切り、なすとズッキーニは 8mm 厚さの輪切りにする。
ボウルににんにく、なす、ズッキーニを入れ、大さじ 2 のオリーブオイルであえておく。
❸パプリカは三角に切り、ベーコンは 2cm 幅に切る。プチトマトはヘタをとる。
❹フライパンに大さじ 1 のオリーブオイルを熱し、❷の野菜を強火で炒め、しんなりとしてきたらベーコンを加える。
❺さらにパプリカ、プチトマトの順に加え、しっかりめに黒こしょうをひく。
❻合わせ調味料を加えてざっと炒めあわせ、プチトマトの皮がはじけたら、器に盛って出来上がり♪

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

JAS
愛知・オーサワジャパン
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
賞 1年1ヵ月 アレルゲン 麦 豆

486 オーサワの白だし

360ml 962円(税込1,039円)

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

愛知・節辰商店 毎週
原材料：しょうゆ（本醸造）、風味原料（かつお節・宗田節・昆布・干椎茸）、砂糖、食塩、みりん
賞 365日 アレルゲン 麦 豆

487 NN うまみ鰹つゆ

500ml 698円(税込754円)

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

愛知・あいのう流通センター
毎週
原材料：菜種油（オーストラリア産）、卵黄、りんご酢、食塩、砂糖、香辛料
賞 180日 アレルゲン 卵

488 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)
賞 6ヶ月 アレルゲン 卵

489 平飼い鶏の有精卵マヨネーズ

290g 715円(税込772円)

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

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

490 有機トマトケチャップ

300g 407円(税込440円)

海外産有機トマトと国内産有機トマトから作ったトマトピューレーです。トマトソース・煮込み料理等、料理のベースとしてご利用下さい。

JAS
徳島・光食品
D週
原材料：有機トマト、食塩、有機レモン果汁 賞 2年

491 有機トマトピューレー

320g 386円(税込417円)

有機野菜、果実が原材料の約半分を占めるほど贅沢に使い、有機純リンゴ酢を使用したさっぱり、まろやかなソースです。

JAS
徳島・光食品 毎週
原材料：有機野菜・果実（有機りんご、有機たまねぎ、有機にんにく、有機レモン、有機トマト、有機みかん）、有機醸造酢（有機米酢、有機りんご酢）、糖類（有機糖みつ、有機砂糖）、食塩、有機醤油、香辛料、こんぶ
賞 2年 アレルゲン 麦 豆

492 有機ウスターソース

250ml 438円(税込473円)

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

徳島・光食品 毎週
原材料：かきエキス、砂糖、醤油、食塩、みりん、でんぷん、魚醤、レモン
賞 1年半 アレルゲン 麦 豆

493 オイスターソース

115g 469円(税込507円)

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）
賞 2年

470 純米富士酢

500ml 875円⇒(税込945円) 840円(税込907円)

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

485 こんにちは料理酒

720ml 1,377円(税込1,515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、有機にんじん、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

賞 1年半 アレルゲン 麦 豆

494 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）、有機牛肉、有機トマトペースト、有機トマトケチャップ、有機ウスターソース、馬鈴薯澱粉、食塩、有機砂糖、有機にんにく、有機オリーブオイル、香辛料

賞 2年 アレルゲン 麦 豆 レトルト

495 有機ミートソース

140g **325円**（税込351円）

ねぎす project

このまま使える美味しい万能合わせ酢。ツンとせず香りやわらかな仕上がりです。

八方美人酢

496 300ml

786円⇒（税込849円） **715円**（税込772円）

497 たっぷり徳用900ml

1,442円⇒（税込1,557円） **1,390円**（税込1,501円）

福岡・庄分酢 毎週 賞 2年

原材料：純米酢、ビートグラニュー糖（北海道）、純りんご酢、再生天日塩、昆布だし、有機玄米くろ酢、かつおだし

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

徳島・光食品 スポット

原材料：有機醤油、有機米酢、有機ゆず、麦芽水飴、食塩、有機ゆこう、有機すだち、有機米醗酵調味料、昆布、乾しいたけ

賞 1年半 アレルゲン 麦 豆

498 有機ぽん酢しょうゆ

250ml **448円**（税込484円）

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

福岡・庄分酢 隔週BD

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

賞 1年 アレルゲン 麦 豆

499 十四代目一精のだいだいぽん酢

300ml **831円**（税込897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。

原材料：国産野菜ブイヨン（たまねぎ、にんじん、セロリ、にんにく）、有機トマトジュース漬け（トマト・イタリア産）、トマトピューレー、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）

500 イタリアントマト

200g

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。

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

501 塩レモン

200g

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。

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

アレルゲン 麦 豆

502 ごま味噌豆乳

180g

冨貴のつゆ 大阪・冨貴食研 スポット 賞 270日 **388円**（税込419円）

国産大豆・唐辛子を使用。熟成された辛みと旨みがあり、中華料理や、炒め物などの万能調味料としてお使いいただけます。

埼玉・オーサワジャパン スポット

原材料：味噌、大豆、唐辛子、食塩、清酒

賞 6ヶ月 アレルゲン 豆

503 オーサワの豆板醤

85g **465円**（税込502円）

まろやかな辛みと甘みでコクのある味わいです。ビビンバなどの韓国料理のほか、鍋物や炒め物など様々な料理にお使いいただけます。

埼玉・オーサワジャパン スポット

原材料：味噌、麦芽水飴、有機甘酒、唐辛子、りんご酢

賞 6ヶ月 アレルゲン 豆

504 オーサワのコチュジャン

85g **543円**（税込586円）

有機栽培された生姜を熱風乾燥し、微粉末にしたものです。有機生姜以外なにも加えていません。香辛料（薬味）として各種お料理などにご利用いただけます。

奈良・無双本舗 スポット

原材料：有機生姜

賞 1年

505 有機生姜末アルミパック

45g **736円**（税込795円）

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

大阪・ムソー 毎週

原材料：水あめ、からし、なたね油、食塩、植物繊維、香辛料抽出物

賞 8ヶ月

506 旨味本来からしチューブ

40g **388円**（税込419円）

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

埼玉・オーサワジャパン スポット

原材料：本わさび（国産）、水飴、純米酢、植物油脂（有機紅花油）、植物繊維（大豆）、食塩、香辛料（辛子種）

賞 9ヶ月 アレルゲン 豆

507 生おろしわさびチューブ

40g **426円**（税込460円）

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

埼玉・オーサワジャパン スポット

原材料：生姜（熊本、四国）、水飴、純米酢、食物繊維（大豆）、食塩、植物油脂（有機紅花油）、香辛料（辛子種）

賞 9ヶ月 アレルゲン 豆

508 生おろし生姜チューブ

40g **406円**（税込438円）

大阪・向井珍味堂 スポット **向井の香辛料** 賞 1年

国内産で少量しか収穫できない大粒の山椒の果肉だけを粗挽きし、香り高く仕上げています。蒲焼き、焼き魚、汁物、焼肉、チーズ料理、その他の風味付けに。

原材料：山椒（国産）

509 山椒

5g **633円**（税込684円）

完熟したコショウの果皮を取り除き粉末にしたもので刺激が少なく、独特の香味や風味をお楽しみいただけます。とくに魚介類や卵料理の仕上げ用に最適です。

原材料：白コショー（マレーシア）

510 白コショー

20g **333円**（税込360円）

麻婆豆腐や麻婆茄子、麻婆春雨などに使える、安心・安全な惣菜の素です。

徳島・光食品 スポット

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

賞 1年半 アレルゲン 麦 豆

511 有機麻婆の素

100g（2～3人前） **273円**（税込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あがります。

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、有機コーンスターチ、有機米発酵調味料、食塩、有機ぶどう果汁、有機しょうが、オイスターエキス

賞 1年半 アレルゲン 麦 豆

512 有機青椒肉絲の素

100g（2～3人前） **273円**（税込295円）

肉と野菜を炒めてあわせるだけで簡単に美味しくお召し上がりいただけます。

徳島・光食品 スポット

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

賞 1年半 アレルゲン 麦 豆

513 有機回鍋肉の素

100g（2～3人前） **273円**（税込295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。肉ともやし、ニラを炒めてあわせるだけの簡単調理。

徳島・光食品 スポット

原材料：有機米味噌、有機たまねぎ、有機砂糖、有機にんじん、ばれいしょでんぷん、有機醤油、有機にんにくピューレー、有機しょうが、食塩

賞 1年半 アレルゲン 麦 豆

514 有機もやし味噌炒めの素

100g（2～3人前） **273円**（税込295円）

カナダのPro-Cert認定のオーガニックはちみつを日本で瓶詰めしました。短い夏の期間に咲く「アルファルファ」「クローバー」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） 賞 2年

515 カナダ産オーガニック蜂蜜

180g **830円**（税込896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

賞 9ヶ月 アレルゲン 乳 落

518 ピーナッツバター

225g **563円**（税込608円）

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

カナダ・シタデールメープルシロップ生産者組合 隔週BD

原材料：砂糖楓の樹液（カナダ） 賞 1440日

516 ナチュラリーメープルシロップ/アンバー

330g **1,481円**（税込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・シタデールメープルシロップ生産者組合 隔週BD

原材料：有機砂糖楓の樹液（カナダ） 賞 720日

517 ナチュラリー有機メープルシロップ/アンバー

165g **808円**（税込873円）

直火二度焼き、スパイス香る本格派です。使いやすいフレーク状。

東京・食品企画 スポット

原材料：小麦粉（国産）、牛脂、カレー粉、ビートグラニュー糖、食塩、トマトピューレ、ココア、リンゴ、プルーン、味噌、ヨーグルト、酵母エキス、チキンエキス、ポークエキス、玉ねぎ、ニンニク

賞 1年 アレルゲン 麦 乳 豆

519 大人ふたりのカレールゥ

120g **527円**（税込569円）

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

東京・食品企画 スポット

原材料：小麦粉（国産）、牛脂、カレー粉、ビートグラニュー糖、食塩、トマトピューレ、ココア、リンゴ、味噌、ヨーグルト、酵母エキス、チキンエキス、ポークエキス、玉ねぎ、ニンニク、プルーンエキス

賞 1年 アレルゲン 麦 乳 豆

30007 キッズ本格カレールゥ

120g **467円**（税込504円）

ねぎす project

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

愛知・愛農流通センター 毎週

原材料：玄米粉（米（九州））、植物油脂（有機パーム油、べに花油）、有機カレー粉、粉末野菜（オニオン、トマト、ガーリック、ジンジャー）、メープルシュガー、食塩、果汁（りんご、パイナップル）、粉末味噌（大豆を含む）、有機ココア

賞 1年 アレルゲン 豆

30014 畑まるごとうけとめます 中辛/カレールウ

100g 758円⇒（税込819円） **693円**（税込748円）

エヌ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ークタイプの玄米カレールゥです。

愛知・愛農流通センター 毎週

原材料：玄米粉（米（九州産））、有機パーム油、メープルシュガー、有機カレー粉、粉末野菜（オニオン、トマト、スィートコーンパウダー、ガーリック、ジンジャー）、食塩、べに花油、果汁（りんご、パイナップル）、粉末味噌（大豆を含む）、有機ココア

賞 1年 アレルゲン 豆

30021 畑まるごといただきます 甘口/カレールウ

100g 758円⇒（税込819円） **693円**（税込748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 スポット

原材料：鶏肉、炒めたまねぎ、クリーム、発酵乳、トマトペースト、べにばな油、小麦粉、砂糖、レモンジュース、全粉乳、カレー粉、食塩、おろししょうが

賞 18ヶ月 アレルゲン 麦 乳

瀬戸内レモンのチキンカレー

30038 1P 180g **527円**（税込569円）

30045 2P レトルト 180g×2 1,054円⇒（税込1,138円） **980円**（税込1,058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 スポット

原材料：鶏肉、炒めたまねぎ、トマトペースト、クリーム、発酵乳、小麦粉、カシューナッツペースト、砂糖、バター、香辛料、全粉乳、食塩、べにばな油、おろししょうが、カレー粉、シーズニングスパイス

賞 18ヶ月 アレルゲン 麦 乳

バターチキンカレー

30052 1P 180g **527円**（税込569円）

30069 2P レトルト 180g×2 1,054円⇒（税込1,138円） **980円**（税込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 スポット

原材料：鶏肉、炒めたまねぎ、トマトペースト、べにばな油、小麦粉、発酵乳、カレー粉、砂糖、食塩、おろししょうが

賞 18ヶ月 アレルゲン 麦 乳

鶏キーマカレー

30076 1P 180g **527円**（税込569円）

30083 2P レトルト 180g×2 1,054円⇒（税込1,138円） **980円**（税込1,058円）

植物性素材でつくったこだわりカレー。野菜の旨みたっぷり。マイルドな甘口タイプ。

原材料：野菜（かぼちゃ、じゃがいも、にんじん）、ローストオニオン（たまねぎ）、食用植物油脂（なたね油）、りんごジュース、ばれいしょでん粉、メープルシュガー、小麦粉、しょうゆ、香辛料、酵母エキス、トマトペースト、食塩、白菜エキス、おろししょうが、おろしにんにく、みそ

30090 甘口

植物性素材でつくったこだわりカレー。野菜の旨みたっぷり。程よい辛さの中辛タイプ。

原材料：ローストオニオン（国内産）、特別栽培かぼちゃ・じゃがいも・にんじん、なたね油、有機トマトペースト、馬鈴薯でん粉・りんごジュース、小麦粉、醤油、食塩、酵母エキス、メープルシュガー、白菜エキス、おろし生姜・おろしにんにく、カレー粉、クミン、味噌、コリアンダー、赤唐辛子

30106 中辛

埼玉・オーサワジャパン スポット レトルト 賞 2年 アレルゲン 麦 豆

ベジカレー

各210g **397円**（税込429円）

トマトとにんじんをベースに、甘味料をつかわずに有機野菜の旨みと甘みを引き出しました。埼玉・オーサワジャパン

スポット 賞 1年6ヶ月

原材料：有機にんじんピューレー（有機にんじん、かぼす）、有機トマトペースト（有機トマト）、有機にんじん濃縮汁、有機野菜汁（有機小松菜・有機エンサイ・有機つるむらさき・有機モロヘイヤ・有機すだち果汁・有機玉ねぎ・有機青じそ）、食塩、有機オリーブオイル、こしょう

30113 トマト&ニンジン1/2日分の野菜を使った有機ポタージュ

140g **366円**（税込395円）

国産有機野菜でつくったこだわりポタージュです。かぼちゃとにんじんをベースに、甘味料をつかわずに有機野菜の旨みと甘みを引き出しました。

埼玉・オーサワジャパン スポット 賞 1年6ヶ月

原材料：有機かぼちゃピューレー（有機かぼちゃ）、有機にんじん濃縮汁（有機にんじん）、有機馬鈴薯でん粉、食塩

30120 カボチャ&ニンジン1/2日分の野菜を使った有機ポタージュ

140g **366円**（税込395円）

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

宮城・秋川牧園 スポット

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

賞 1年

参鶏湯風スープ

30137 1P 160g **516円**（税込557円）

30144 2P レトルト 160g×2 1,032円⇒（税込1,115円） **965円**（税込1,042円）

納豆類

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

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

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

209 薫煙炭火造り納豆みちのくカップ
30g×3　**334円**（税込361円）

原材料：大豆（北海道十勝産）・納豆菌
登喜和食品　東京都府中市　蔵 毎週　賞 9日　アレルゲン 豆
北海道十勝産スズマル大豆を使用。におい控えめでクセのない美味しさの中に、納豆の上品な自然の旨みを感じる逸品です。

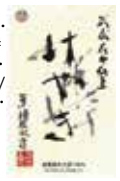
210 北海道産直納豆/小粒（タレなし）
北海道十勝産とよみづき大豆を使用。糖質が豊富な十勝産の大粒大豆は、納豆菌の活動を活発にします。

211 北海道産直納豆/大粒（タレなし）
各30g×2　**210円**（税込227円）

大粒大豆で使用する良質大豆を、自社で挽き割るため、雑味の無いフレッシュ感を得ることができました。

212 北海道産直納豆/ひきわり（タレなし）
30g×2　**216円**（税込233円）

小粒よりもさらに小さい「極小粒」を使用。
登喜和食品　東京都府中市
蔵 D週　今回で終売です。
原材料：大豆（茨城県産）・納豆菌　タレ：醤油（大豆・小麦）・砂糖・食塩・魚醤（魚介類）・かつおエキス・清酒・米酢・酵母エキス／からし：マスタード種子・砂糖・りんご果汁・酵母エキス
賞 8日　アレルゲン 麦 豆



213 武蔵府中納豆けやき
80g　**377円**（税込407円）

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

原材料：大豆（北海道産/トヨホマレ/特別栽培）・納豆菌　たれ：醤油・砂糖・塩・魚醤・かつおエキス・酒・米酢・酵母エキス　からし：ブラウンマスタード・塩・醸造酢・砂糖・りんご果汁・酵母エキス
賞 8日　アレルゲン 麦 豆

214 ひきわり納豆カップ2
30g×2　**260円**（税込281円）

北海道産特別栽培鈴丸大豆を100%使用した無添加納豆。優しい塩風味納豆なので、たれがなくても美味しく食べられます。天然素材の経木で包んでいます。
冨良食品　静岡県静岡市
蔵 D週
原材料：大豆（特別栽培北海道産鈴丸大豆）・納豆菌/タレなし
賞 8日　アレルゲン 豆

215 経木で包んだ塩味納豆/北海道産特別栽培鈴丸大豆
45g　**166円**（税込179円）

小粒で食べやすく、朝食に便利なカップ入り。天ぷらやお好み焼きのトッピングにもおすすめです。
こだわりの味
協同組合
静岡県静岡市

蔵 毎週　賞 8日　アレルゲン 麦 豆
原材料：大豆（北海道産/スズマル/特別栽培：菌1虫3除2）・納豆菌　たれ：醤油（大豆・小麦）・砂糖・かつお節・塩・みりん・昆布・りんご酢　からし：マスタードシード・りんご酢・塩・水飴・唐辛子

216 国産大豆カップスリー納豆
30g×3　**242円**（税込261円）

黒豆ならではの甘み・旨みがつまっています。
こだわりの味
協同組合
静岡県静岡市

蔵 毎週
原材料：黒大豆（北海道産/いわい黒）・納豆菌　たれ：醤油（大豆・小麦）・砂糖・かつお節・塩・みりん・昆布・りんご酢　からし：マスタード・りんご酢・塩・水飴・唐辛子
賞 8日　アレルゲン 麦 豆

217 国産黒豆カップ納豆
30g×2　**221円**（税込239円）

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

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市　蔵 毎週
原材料：大豆（静岡県産）・納豆菌　たれ：醤油（大豆・小麦）・砂糖・鰹節・塩・みりん・昆布・リンゴ酢・水　からし：マスタードシード（カナダ産）・りんご酢・塩・水飴・唐辛子
賞 8日　アレルゲン 麦 豆

218 大粒味わい納豆
45g×2　**177円**（税込191円）

国産大豆をひき割りにしました。同封のタレ・カラシも含め添加物は全く使っていません。

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市　蔵 毎週
原材料：丸大豆（国産フクユタカ大豆）・納豆菌　たれ：醤油・砂糖・鰹節・食塩・みりん・昆布・りんご酢　からし：マスタードシード・りんご酢・食塩・水飴・唐辛子
賞 8日　アレルゲン 麦 豆

219 国産大豆ひきわり納豆
45g×2　**187円**（税込202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。

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　賞 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%

221 梅干し
120g　**467円**（税込504円）

お弁当にぴったりのミニサイズの梅干です。

222 小梅干し
100g　**544円**（税込588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こりこりのラッキョウは風味も食感も抜群の味！
ヤマキ
埼玉県児玉郡神川町

蔵 隔週BD
原材料：らっきょう（国産）・砂糖・米酢・はちみつ・塩
賞 6ヶ月

223 蜂蜜入らっきょう漬
100g　**480円**（税込518円）

国内産のオキアミ・片口いわし・あおさのり・青のりで作った、カルシウムたっぷりのふりかけ。カリカリっとした食感でおいしさアップ！
ムソー　大阪府
D週

原材料：オキアミ（国内産）・だし（鰹節・真昆布）・有機白ごま・砂糖・片口いわし（国内産）・食塩・醤油・乾燥あおさのり・乾燥青のり・発酵調味料・米酢
賞 6ヶ月　アレルゲン 麦 豆

224 海鮮小魚ふりかけ
35g　**390円**（税込421円）

北海道産昆布を天然醸造醤油、鹿児島県産の粗糖、沖縄の塩シママースで炊き上げました。そのまま温かいご飯にのせたり、浅漬け、炊き込みごはん等に使用し万能調味料としても。
ムソー　大阪府
D週

原材料：昆布（北海道産）・醤油・砂糖・食塩
賞 8ヶ月
アレルゲン 麦 豆

225 塩吹昆布
35g　**390円**（税込421円）

きな粉をもぶしたごまと味のりの相性で風味豊かな仕上がりです。
成清海苔店
福岡県柳川市
隔週BD
原材料：乾海苔（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

賞 6ヶ月　アレルゲン 麦 豆

226 味のりふりかけ
50g　**367円**（税込396円）

国産原料を使用して、原料の風味を生かすために、薄味で炊きました。お弁当のおかずや、稲荷ずしの具としても重宝します。
丸川　静岡県
蔵 隔週BD
原材料：ひじき（国産）・大豆（国産）・蒟蒻・人参・砂糖・醤油・油揚げ・鰹節・/貝殻焼成カルシウム（蒟蒻用凝固剤）・豆腐用凝固剤（塩化マグネシウム）
賞 120日　アレルゲン 麦 豆

227 ひじき豆
150g　**400円**（税込432円）

北海道産昆布と国産のいり胡麻、国産醤油、北海道産砂糖だけで作りました。香ばしくて甘じょっぱい風味が特徴です。お米との相性抜群！
マルハチ食品
静岡県
蔵 D週
原材料：昆布（北海道産）・醤油（国内産丸大豆・国産小麦）・ビートグラニュー糖・ごま（国産）

賞 30日　アレルゲン 麦 豆

228 国産ごま昆布の佃煮
60g　**387円**（税込418円）

北海道噴火湾産のタコを、ビートグラニュー糖・醤油・本みりんでシンプルに仕上げました。タコの触感を残しつつ、柔らかく炊き上げています。
タカハシ食品
東京都
D週
原材料：たこ（北海道）・ビートグラニュー糖・醤油・昆布だし・塩・本みりん

賞 90日　アレルゲン 麦 豆

229 たこやわらか煮
70g　**806円**（税込870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。

すべすべした手ざわりのきめ細かな小麦粉（自家製粉）。天ぷら衣やお菓子づくりなどに。※製造時の天候により賞味期限が変更になる場合がございます。
金子製麺
神奈川県
足柄上郡中井町
蔵 隔週BD
原材料：小麦（農林61号/・群馬県産・栃木県産：農薬不使用）
賞 夏期2ヵ月
冬期4ヵ月　アレルゲン 麦

231 地粉 薄力粉
500g　**372円**（税込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みます。※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
蔵 隔週BD
原材料：小麦（農林61号/・群馬県産・栃木県産：農薬不使用）
賞 夏期2ヵ月
冬期4ヵ月　アレルゲン 麦

232 地粉 全粒粉
500g　**372円**（税込402円）

「おいしい玄米ごはん」のプロ・コジマさん独自の製法により、米の生命を断つことなく、発芽処理をしました。白米に2割ほど混ぜて普通に炊いてください。ぷちぷちした歯ごたえ、栄養価もアップ。

コジマフーズ　愛知県名古屋市　D週
玄米（秋田県サンライス有機の会／有機栽培）＊お届け時期により産地は変更しますのでご了承ください。　賞 6ヶ月

233 有機活性発芽玄米
500g　**765円**（税込826円）

Q.「ミキ」ってどうやって食べるの？　A.解凍後、まずはそのまま。（ヨーグルトと甘酒の中間のようなテイストです）あとはお料理に入れたり、ドレッシングに加えたり、野菜に和えたり！

乳酸菌と酵素を多く含んだ発酵した芋かゆテイスト。優しい甘さで、体調不良のときや腸を元気にしたいときに助かる1品。爽やかな酸味、強めの甘み。誰にでも食べやすく、夏はデザート感覚で食べられます。

234 白米ミキ
1,083円（税込1,170円）

ハトムギは「ヨクイニン」という名前で生薬として利用されていることが知られています。白米の2倍の食物繊維、ビタミンB1、鉄、マグネシウムも含まれています。酸味がさわやかで、すっきりしていて、美味しい。ハト麦は、独特の食感が楽しいです。
※下記原材料のほかに、はとむぎ（島根県産）

235 はとむぎミキ
1,137円（税込1,228円）

ポリフェノールを多くふくんだ黒米を使用。
白米よりも抗酸化作用に優れ、メラニン色素の生成を押さえます。粘りともっちり感があり、甘みは少なめ。酸味に独特の風味があります。
※下記原材料のほかに、黒米（岐阜県産）

236 黒米ミキ
1,298円（税込1,402円）

ミキで腸活！！　各500g
陽だまり堂・名古屋市北区　凍 D週
基本原材料：米（愛知県または岐阜県）・サツマイモ（岐阜県または愛知県）
賞 冷凍6ケ月・解凍後冷蔵で4週間

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

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）
賞 180日　アレルゲン 麦 豆

240 日東のそうめんつゆ
400ml　**710円**（税込767円）

希釈せずにそのまま使えるストレートつゆです。
日東醸造　愛知県
毎週
原材料：本醸造醤油・本みりん・かつお節・砂糖（粗糖）・あじ節・さば節・昆布・食塩（海の精）
賞 180日　アレルゲン 麦 豆

241 日東のそばつゆ
400ml　**710円**（税込767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
賞 1年　アレルゲン 麦 豆

本格天然醸造醤油
238 小　720ml　**697円**（税込753円）

239 大　1.8L　**1,408円**（税込1,521円）

すだちの爽やかな香りと酸味、だしの風味が料理の味を引き立てます。湯豆腐・しゃぶしゃぶ・焼き魚・鉄板焼などにおすすめです。
正金醤油
香川県小豆郡小豆島町
D週
原材料：醤油・りんご酢・すだち果汁（徳島県産）・砂糖・かつお節（鹿児島県産）・煮干（瀬戸内海産）・昆布（北海道産）・ゆず果汁（高知県産）・塩
賞 6ヵ月　アレルゲン 麦 豆

242 すだち生ぽん酢
360ml　**648円**（税込700円）

『足助仕込三河しろたまり』など極上の調味料を使用。冷めても美味しく色の美しい卵焼きが出来ます。
日東醸造
愛知県碧南市　D週
原材料：さとうきび（鹿児島産）・しろたまり・海の精・米酢
賞 180日　アレルゲン 麦

243 うまいしろたまりで作った卵焼きのもと
150ml　**525円**（税込567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
賞 18ヶ月　アレルゲン 豆

247 三河産大豆の八丁味噌
300g　**567円**（税込612円）

酢屋茂　長野県立科町　蔵 隔週BD　賞 6ヶ月　アレルゲン 豆

杉樽で熟成。ほんのり甘い麹風味。粒なし。味噌和えにもどうぞ。
原材料：大豆（国産）、米、再製天日塩

244 信州米みそ　650g　**775円**（税込837円）

玄米麹で仕込んだ素朴で香り高い味噌。粒あり。
原材料：大豆（国産）、玄米（主に長野）、再製天日塩

245 玄米みそ　650g　**863円**（税込932円）

毎日のお味噌汁におすすめ！米味噌2:麦味噌1の割合で合わせた深みのある味わい。粒あり。
原材料：大豆（国産）、国産米、国産大麦、再製天日塩

246 合わせみそ　650g　**775円**（税込837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。
チョーコー醤油
長崎県長崎市
蔵 隔週BD
原材料：はだか麦（国産）・大豆（国産）・塩

賞 6ヶ月　アレルゲン 麦 豆

248 麦みそ・輝麦
500g　**762円**（税込823円）

寒い東白川の蔵で、1年寝かせたお味噌です。独特の豊かな風味、香りで懐かしい味がたまりません。
在庫限り！今季最終
東白川生産組合
（岐阜県加茂郡）
蔵 スポット　※画像はイメージです。
原材料：大豆（岐阜県東白川村産）・食塩・丸麦（国産）・麹菌（国産）　賞 1年　アレルゲン 麦 豆

249 東白川のお味噌
1kg　**900円**（税込972円）

万能調味料塩糀。塩の代わりに調味料として、魚・肉にそのまま塗って、野菜を漬けてお使いいただけます。保存しやすいキャップ付きに。
ヤマキ
埼玉県児玉郡神川町
蔵 D週
原材料：有機米（国産/有機栽培）・天日塩
賞 365日

10103 生塩糀
170g　**607円**（税込656円）

伝統海塩『海の精』をつくる過程で生まれる天然にがり（液状）。手作り豆腐や健康づくりにお役立てください。
海の精
東京都大島町
D週
原材料：海水（伊豆大島産）

10104 海精にがり
200ml　**400円**（税込432円）

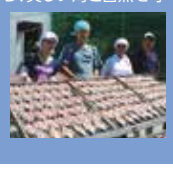
魚・水産加工品

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。

芦浜産直出荷組合

三重県度会郡大紀町

原料は、前浜で水揚げされた、三重・熊野灘の新鮮な旬の魚と海産物。美味しい海産物の無添加加工で、原発立地計画から、美しい海と自然を守ります。



さば本来のおいしさを生かすため、国産丸大豆醤油、粗糖、三河みりんの調味液に漬け天日干しにしました。

三重・芦浜産直出荷組合
凍 D週
原材料：さば(三重県熊野灘)、醤油、砂糖、三河味醂、ごま
賞15日 アレルゲン 麦 豆

521 さば味醂干し
2枚 509円⇒(税込550円) **484円**(税込523円)

小ぶりの新鮮なイワシを丁寧に開きました。フライや天ぷらに最適です。

三重・芦浜産直出荷組合 凍 D週
原材料：真いわし(三重県熊野灘)
賞30日

522 いわしフライ用
3～4枚 **433円**(税込468円)

新鮮なのでそのまま酢でメてしめさばもお造りになれます。

三重・芦浜産直出荷組合 凍 D週
原材料：サバ（三重県熊野灘）賞30日

523 芦浜のサバ
半身×2 **609円**(税込658円)

白身の上品な魚カマスを鮮度の良いうちに、開きにしました。くせのない旨みで柔らかな仕上がりを味わってください。

三重・芦浜産直出荷組合
凍 D週
原材料:カマス(三重県熊野灘)天日干し岩塩 賞15日

524 かます開き
2～3枚 **579円**(税込625円)

熊野灘産の新鮮なあじを手開きし岩塩で薄塩をして天日干ししました。

三重・芦浜産直出荷組合 凍 D週
原材料：まあじ(三重県熊野灘)、天日干し岩塩 賞15日

525 あじ開き
2～3枚 **527円**(税込569円)

北海道産のさんま開き天日干しにしました。

三重・芦浜産直出荷組合 凍 D週
原材料：さんま(北海道)、天日干し岩塩
賞15日

526 さんま開き
2枚 **613円**(税込662円)

脂ののった天然ぶりの切身を塩水に漬け込み、天日干しにしました。ぶりの風味と旨みがたっぷり味わえる一夜干しです。

三重・芦浜産直出荷組合
凍 D週
原材料：ぶり（三重県熊野灘）、岩塩 賞30日

527 ぶり一夜干し
2～3枚 **770円**(税込832円)

熊野灘産アジ。熊野灘で獲れたアジを手開きし、国産丸大豆醤油、粗糖、三河みりんの調味液に漬け天日干ししました。

三重・芦浜産直出荷組合
凍 D週
原材料：あじ（三重県熊野灘）、国産丸大豆醤油、粗糖、三河本味醂、ごま
賞15日 アレルゲン 麦 豆

528 あじ味醂干し
4～7枚 **591円**(税込638円)

栄養価の高いいわしの美味しいみりん干し。

三重・芦浜産直出荷組合 凍 D週
原材料：いわし(三重県熊野灘)、国産丸大豆醤油、粗糖、三河本味醂、ごま
賞15日 アレルゲン 麦 豆

529 いわし味醂干し
3～5枚 **504円**(税込544円)

北海道の脂ののったさんまです。

※画像はイメージです。

三重・芦浜産直出荷組合 凍 D週
原材料：さんま(北海道道東)、国産丸大豆醤油、砂糖、三河味醂、ごま
賞15日 アレルゲン 麦 豆

530 さんま味醂干し
2枚 **645円**(税込697円)

解凍して、葱や生姜、ごまなどをまぜこみ調理したあと、魚団子や天ぷらにして揚げたり、また丸めて味噌汁などにも重宝します。

三重・芦浜産直出荷組合
凍 D週
原材料：真いわし(三重県熊野灘)
賞30日

531 いわしミンチ
250g 518円⇒(税込559円) **492円**(税込531円)

カツオ、サバ、ムロアジの削り節を作るときにできる削り粉です。焼そばやお好み焼きに、そのままふりかけとしてもどうぞ。

三重・芦浜産直出荷組合
蔵 D週
原材料：カツオ、サバ、ムロアジ(三重県熊野灘)
賞20日

532 削り粉
45g **291円**(税込314円)

釜ゆで後、天日で干しあげてあります。上品でしっとりしているので、人気商品です。

三重・芦浜産直出荷組合
凍 D週
原材料：しらす（三重県熊野）、天日干し岩塩 賞30日

533 釜揚げちりめん
50g 436円⇒(税込471円) **393円**(税込424円)

芦浜の岩場で刈り取った天然ヒジキを天日乾燥後、鉄釜でゆでました。軽く水洗いしてすぐ調理OK。

三重・芦浜産直出荷組合
蔵 D週
原材料：ひじき（三重県熊野）
賞15日

534 釜炊きひじき
120g 445円⇒(税込481円) **423円**(税込457円)

土佐佐賀産直出荷組合

高知県黒潮町

高知県西部の黒潮町にあります。
従業員は主婦が多く、仕事(安全な食べ物)を通して、海と生活をつなぐを使命にさまざまなアイデアを出しながら仕事に取り組んでいます。

土佐沖で取れたカツオを藁焼きにしました。袋のまま流水で解凍してから召し上がれます。

価格改定

高知・土佐佐賀産直出荷組 凍 隔週BD
原材料：鰹(太平洋・土佐沖) 賞90日

536 土佐沖一本釣り・藁焼き鰹たたき たれなし130g
900円⇒(税込972円) **881円**(税込951円)

原材料：鰹(太平洋・土佐沖)

537 土佐沖一本釣り・藁焼き鰹たたき たれなし200g
1,230円⇒(税込1,328円) **1,200円**(税込1,296円)

流水で解凍後、温かいご飯の上にのせ、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くいただけます。

高知・土佐佐賀産直出荷組合
凍 隔週BD
原材料：カツオ（高知県）・醤油・みりん・砂糖
賞90日 アレルゲン 麦 豆 調理済

538 土佐のかつお丼
80g 556円⇒(税込600円) **528円**(税込570円)

土佐沖で取れた天然ぶりを鮮魚から加工し、藁焼きにしました。藁の強い火力で瞬時に焼き上げることで、ブリの旨みをとじこめ、香ばしい藁の風味が生きています。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 凍 隔週BD
原材料：ぶり（高知県）賞90日

539 土佐藁焼き 天然ぶりタタキ
120g **808円**(税込873円)

180度に熱した油で揚げてください。フライパンに少量の油でOKです。

高知・土佐佐賀産直出荷組合
凍 隔週BD
原材料：サバ（高知県）・パン粉・小麦粉・食塩・コショウ
賞90日 アレルゲン 麦 未調理

540 フライパンでサバフライ
150g **525円**(税込567円)

高知県で摂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
凍 隔週BD
原材料：アジ（高知県）・パン粉・小麦粉・ガーリックパウダー・食塩
賞90日 アレルゲン 麦 未調理

541 アジガーリックフライ
150g **625円**(税込675円)

冷蔵庫で４～5時間解凍後、お好みの野菜と合わせてください。２～３人前の量になります。お急ぎの場合は、流水で解凍してください。

高知・土佐佐賀産直出荷組合
凍 隔週BD
原材料：めひかり（高知県）・馬鈴薯澱粉・米酢・酒・醤油・砂糖・みりん・菜種油
賞40日 アレルゲン 麦 豆 調理済

542 めひかり南蛮漬け
130g **556円**(税込600円)

高知県の天然ぶりを菜種油で揚げた１品。流水解凍をして、お好みの野菜と合わせて、お召し上がりください。

高知・土佐佐賀産直出荷組合
凍 隔週BD
原材料：ブリ（高知県）・馬鈴薯澱粉・米酢・酒・醤油・砂糖・菜種油
賞90日 アレルゲン 麦 豆 調理済

543 ブリ甘酢あんかけ
140g **556円**(税込600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
凍 隔週BD
原材料：シイラ（高知県）・馬鈴薯澱粉・ケチャップ・砂糖・醤油・菜種油
賞90日 アレルゲン 麦 豆 調理済

544 白身魚ケチャップ煮
140g **556円**(税込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、お弁当のおかずにどうぞ。

高知・土佐佐賀産直出荷組合
凍 隔週BD
原材料：しいら・玉ねぎ・マヨネーズ・パン粉・塩・こしょう
賞90日 アレルゲン 麦 卵 調理済

545 白身魚のペッパーマヨネーズ焼き
120g **609円**(税込658円)

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

高知・土佐佐賀産直出荷組合
凍 隔週BD
原材料：しいら（高知県）・マヨネーズ・玉ねぎ・パン粉・バジル・食塩
賞90日 アレルゲン 麦 卵 調理済

546 白身魚のバジルマヨチーズ焼
120g(4個) **609円**(税込658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
凍 隔週BD
原材料：サバ・馬鈴薯澱粉・醤油・みりん・酒 賞 90日 アレルゲン 麦 豆 未調理

547 さば竜田揚げ
150g **525円**(税込567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
凍 隔週BD
原材料：アジ・澱粉(馬鈴薯)・酢・酒・醤油・砂糖・みりん・菜種油
賞 90日 アレルゲン 麦 豆 調理済

548 豆アジ南蛮漬け
130g **556円**(税込600円)

三陸沖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
凍 隔週BD
原材料：かつお（太平洋）、醤油、みりん、砂糖、ゆず
賞 90日 アレルゲン 麦 豆 調理済

549 かつおの角煮
110g
582円⇒(税込629円) **554円**(税込598円)
SALE!

うっ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
凍 隔週BD
原材料：レンコ鯛(高知県)・塩
賞 90日 アレルゲン 麦 豆 調理済

550 れんこ鯛の塩干し
1枚 **456円**(税込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
凍 隔週BD
原材料：さば(高知)
賞 90日

551 土佐の生サバフィーレ
約250g **630円**(税込680円)

パンタレ
福岡県糸島市

次回 34week のパンタレは お休みです。

※エビやカニが混ざる漁法で捕獲しています。長期保存は冷凍できます。

翌々週配達
福岡・パンタレ
蔵 隔週BD
原材料：カタクチイワシの稚魚、食塩
賞 4週間

553 無漂白ちりめん
70g **778円**(税込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。

翌々週配達
福岡・パンタレ
蔵 隔週BD
原材料：カタクチイワシ、食塩
賞 3ヶ月

554 特選いりこ
100g **575円**(税込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。

翌々週配達
福岡・パンタレ
蔵 隔週BD
原材料：カタクチイワシ、食塩
賞 3ヶ月

555 いりこ
100g **525円**(税込567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。

翌々週配達
福岡・パンタレ
蔵 隔週BD
原材料：わかめ、食塩
賞 6ヶ月

556 生わかめ玄海育ち(塩蔵)
200g **525円**(税込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でうまみが違います。

翌々週配達
福岡・パンタレ
蔵 隔週BD
原材料：もずく、自然塩
賞 6ヶ月

557 天然もずく
200g **433円**(税込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。

翌々週配達
福岡・パンタレ
隔週BD
原材料：ひじき(玄海)
賞 6ヶ月

558 天然天日干し玄海ひじき
50g **808円**(税込873円)

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

翌々週配達
福岡・パンタレ
隔週BD
原材料：かつおのふし(枕崎)
賞 6ヶ月

559 枕崎のだしかつお
80g **708円**(税込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。

翌々週配達
福岡・パンタレ
隔週BD
原材料：かつおのふし(枕崎)
賞 3ヶ月

560 花かつお
60g **592円**(税込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。
翌々週配達 福岡・パンタレ 凍 隔週BD
原材料：すけとうだらの卵巣(アリューシャン海域・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
賞 2ヶ月

辛子明太子
561 甘口 562 辛口
各100g **1,205円**(税込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。
●化学調味料、保存料、合成着色料不使用。

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

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

ヤママサの甘塩サバ

564 1P 毎週
60g×2 **350円**(税込378円)

565 3P D週
60g×2 ×3
1,050円⇒(税込1,134円) **997円**(税込1,077円)
お値打ち!

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

ヤママサ　宮城県塩竈市 凍 毎週
原材料：さんま(国内産)・醤油(小麦・大豆を含む)・砂糖・酒・つゆ・生姜(国内産)・みりん
賞 90日 アレルゲン 麦 豆

566 三陸産さんま佃煮
70g **316円**(税込341円)

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

ヤママサ　宮城県塩竈市 凍 毎週
原材料：真さば(宮城県産)・みそ(大豆を含む)・酒・砂糖・生姜(国内産)・みりん
賞 90日 アレルゲン 豆

567 金華さば仙台みそ煮
60g **335円**(税込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。

ヤママサ　宮城県塩竈市 凍 毎週
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・米酢
賞 90日 アレルゲン 麦 豆

568 銀だらコク煮
50g **460円**(税込497円)

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

東京都
タカハシ食品
D週
原材料：真昆布(北海道)
賞 360日

571 サラダ昆布
2枚 **402円**(税込434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。)

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

黒豆と玄米の炊き込みご飯

569 1P 毎週
80g **292円**(税込315円)

570 3P D週
80g×3
876円⇒(税込946円) **832円**(税込899円)
お値打ち!

いちうろこ(南伊豆水産)

静岡県静岡市

次回 33week いちうろこは お休みです。

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。

いちうろこ　静岡県静岡市清水区
蔵 毎週
原材料：タラ全糖すり身・馬鈴薯でんぷん(北海道)・塩・味の母・粗糖・かつおだし・水
賞 7日

573 小竹輪
30g×5 **482円**(税込521円)

574 小竹輪2P
30g×5×2
964円⇒(税込1,041円) **912円**(税込985円)
お値打ち!

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。

いちうろこ　静岡県静岡市清水区
蔵 毎週
原材料:すけとうだらすり身(アラスカ・北海道)・味の母・かつおだし・馬鈴薯でんぷん(北海道)・粗糖・塩・菜種油 賞 10日

575 小判揚
5枚(150g) **446円**(税込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。

いちうろこ
静岡県静岡市清水区
蔵 毎週
原材料：魚肉（スケトウダラ）・馬鈴薯でんぷん（北海道）・粗糖・卵白・味の母・塩・鰹だし 賞 14日 アレルゲン 卵

576 うろこちゃん(白かまぼこ)
150g **582円**(税込629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。

いちうろこ
静岡県静岡市清水区
蔵 毎週
原材料：魚肉（スケトウダラ）・馬鈴薯でんぷん（北海道）・粗糖・卵白・味の母・塩・鰹だし・紅糀色素 賞 14日 アレルゲン 卵

577 うろこちゃん(紅かまぼこ)
150g **582円**(税込629円)

ご存知・静岡の黒はんぺん。意外にふんわりやわらかく、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。

いちうろこ
静岡県静岡市清水区
蔵 毎週
原材料:魚肉(いわし・たら・ぐち)・馬鈴薯でんぷん(北海道産)・粗糖・塩・味の母・鰹だし 賞 14日

578 いわしはんぺん
5枚(150g) **542円**(税込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たり、お弁当のおかずにもどうぞ。

いちうろこ
静岡県静岡市清水区
蔵 毎週
原材料:魚肉(すけとうだら)・タコ(ベトナム)・馬鈴薯でんぷん(北海道)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油 賞 10日
SALE!

579 たこボール
8個
428円⇒(税込462円) **406円**(税込439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。

いちうろこ
静岡県静岡市清水区
蔵 毎週
原材料：すけとうだら全糖すり身・イカ・ピーマン・玉ねぎ・卵焼(いちうろこ)・ニンジン・馬鈴薯でんぷん・菜種油・粗糖・塩・味の母・鰹だし 賞 10日 アレルゲン 卵

580 味なひとくち揚
150g **578円**(税込624円)

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

いちうろこ
静岡県静岡市清水区
蔵 毎週
原材料：すけとうだらすり身(アラスカ・北海道)・馬鈴薯でんぷん(北海道)・粗精糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油・唐辛子・ゴボウ(国産) 賞 10日

581 ごぼうつまみ
100g **462円**(税込499円)

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

いちうろこ
静岡県静岡市清水区
蔵 毎週
原材料：すけとうだら全糖すり身・うずら卵・馬鈴薯でんぷん(北海道産)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油 賞 10日 アレルゲン 卵

582 うずら卵天
4個 **502円**(税込542円)

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

いちうろこ
静岡県静岡市清水区
蔵 毎週
原材料：すけそうたらすり身・葉ねぎ(静岡県産)・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・発酵調味料・鰹だし・菜種油 賞 10日

583 ねぎちぎり揚
100g **466円**(税込503円)

青のりの風味がとても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さアップ！

いちうろこ
静岡県静岡市清水区
蔵 毎週
原材料：すけそうたらすり身・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 賞 10日

584 青のり小判
3枚 **386円**(税込417円)

まぐろとタラを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。

いちうろこ
静岡県静岡市清水区
蔵 毎週
原材料:まぐろすり身・すけそうだらすり身・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 賞 10日

585 まぐろもろこし
100g **477円**(税込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ですが…桜えびはやっぱりうまい！

いちうろこ
静岡県静岡市清水区
蔵 毎週
原材料：すけそうたらすり身(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
賞 14日 アレルゲン エ

586 桜えび釜揚げ
3枚 **715円**(税込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。

いちうろこ
静岡県静岡市清水区
蔵 毎週
原材料：ぐち、すけそうたらすり身、馬鈴薯澱粉(北海道)、粗糖、卵白、味の母、塩(天日粉砕塩)、鰹だし 賞 14日 アレルゲン 卵
SALE!

587 白はんぺん
3枚
671円⇒(税込725円) **638円**(税込689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

まろ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）
賞 6ヶ月
589 宇治の有機抹茶
30g **1,127円**（税込1,217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。日常飲んでいただける爽やかなお茶です。

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

新茶時期の旬を見分け、摘んだ一番茶を遠赤外焙煎火入れで仕上げました。苦味を抑えたまろやかな味。

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

遠赤外焙煎でくき茶の独特な香りに仕上げ、有機抹茶特有の甘味を加えました。さっぱりとした美味しさ。抹茶入り。

京都・ほった園 毎週
原材料：緑茶・抹茶（京都府／有機栽培）
賞 180日
592 宇治の抹茶入りくき茶
100g **600円**（税込648円）

静岡県産一番茶100%。濃厚な香気が特徴の「さやまかおり種」を30%以上使用。栽培期間中、農薬や化学肥料不使用。

静岡県 石原園 D週
原材料：有機緑茶（静岡県産）賞 365日
593 品種にこだわった有機栽培茶
100g **1,388円**（税込1,499円）

有機栽培した静岡県御前崎市で作られたお茶です。自園・自製・自社仕上げの香りを楽しむほうじ茶です。

静岡県 石原園 D週
原材料：有機緑茶
賞 365日
594 有機栽培のほうじ茶
100g **628円**（税込678円）

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

滋賀・かたぎ古香園 毎週
原材料：大麦（石川県産／特別栽培）・ほうじ茶（かたぎ古香園/菌0虫0）
595 ほうじ茶入麦茶ティーバッグ 賞 1年
10g×32 **600円**（税込648円）

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

熊本・天の製茶園 隔週BD
原材料：無農薬栽培茶葉（水俣産/品種：やぶきた、さやまかおり、在来）賞 1年
596 天の紅茶 リーフ
40g **500円**（税込540円）

使いやすい天の紅茶のティーバッグ。

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）賞 1年
597 天の紅茶TB
2g×16 **500円**（税込540円）

渋みがなくほんのり甘い『天の紅茶』に身体を冷えから守る働きを持つ熊本産しょうがをプラス。香り高く、まろ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）賞 1年
598 生姜紅茶TB
2.5g×10 **650円**（税込702円）

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

東京・珈琲実験室 毎週
原材料：コーヒー豆（グァテマラ・ペルー・メキシコ）
賞 12ヶ月
601 有機栽培ソフトブレンド・粉
300g **1,200円**（税込1,296円）

オーガニック豆を4種類ブレンド。東ティモール・ブラジル・グアテマラ・ペルー産のオーガニック豆をブレンドしています。

福岡・POPCOFFEES 毎週
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
賞 6ヶ月
OGこだわりブレンド
599 中挽 600 豆
各150g 1,050円⇒（税込1,134円） **964円**（税込1,041円）

Wローストにより、酸味の少ないマイルドな味わいを作り出しています。

愛知県長久手市・オキノ D週
原材料：有機コーヒー豆
賞 360日
602 有機ドリップオンバッグコーヒー（スペシャル）
8g×8 **1,100円**（税込1,188円）

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

有機栽培のココアと黒糖、そして沖縄県産のサンゴカルシウムをブレンドした、調整ココアです。

沖縄・海邦商事 D週
原材料：黒糖、ココアパウダー、サンゴカルシウム
賞 1年
605 黒糖ココア
180g **721円**（税込779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）
賞 120日 アレルゲン 豆
606 国産大豆の無調整豆乳
1000ml **388円**（税込419円）

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

青森・斉藤農園（津軽産直組合） 毎週
原材料：りんご（津軽産直組合）
賞 1年
607 津軽のかおり（びん）
1L **862円**（税込931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
賞 2年
有機にんじんジュース
608 2本
160g×2 **370円**（税込400円）
609 ケース 30本入
160g×30 5,550円⇒（税込5,994円） **5,383円**（税込5,814円）

国産有機しょうがを使用。着色料や香料等にたよらず、素材本来の風味を生かしたジンジャーエールに仕上がってます。

徳島・光食品 D週
原材料：有機砂糖、有機りんご果汁、有機しょうが、有機レモン果汁、有機すだち果汁、炭酸 賞 1年半
OGジンジャーエール
610 3本
250ml×3 **450円**（税込486円）
611 ケース 30本入
250ml×30 4,500円⇒（税込4,860円） **4,350円**（税込4,698円）

国産有機温州みかんを搾った果汁100%の有機JAS認定のフレッシュみかんジュースです。

徳島・光食品 隔週BD
原材料：有機うんしゅうみかん
賞 2年
612 有機みかんジュース缶（2本）
190ml×2 **400円**（税込432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。濾してある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
賞 6ヶ月
613 オーサワの有機玄米甘酒（なめらか）
200g **350円**（税込378円）

口に含むとやわらかですーっとからだに馴染むよう。万全の衛生管理のもと、「除菌」「非加熱」でボトルに詰めました。常温で長期保存が可能なため、「もしもの時用」に常備をおすすめします。

岐阜・奥長良川名水 隔週BD
原材料：水（岐阜） 賞 5年6ヶ月
5年保存水
614 2l×6本 **1,920円**（税込2,074円）
615 500ml×24 **4,320円**（税込4,666円） 24本入

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。

国産白玉粉、国産の餡を使用しています。自然解凍、または、オーブン、レンジなどで加熱して熱々をお召し上がり下さい。

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット
原材料：白玉粉、餡、小麦澱粉、きび砂糖、菜種油、ごま
賞 180日
アレルゲン 麦 調理済
620 ごまだんご
3個100g **532円**（税込575円）

あんこ屋さんがつくった水ようかん

甘さ控えめで、小豆の風味がきわだつ美味しい水羊羹です。小豆の食感を残しています。
原材料：有機砂糖（ブラジル）・有機小豆（中国・アルゼンチン・アメリカ）・寒天・本葛・食塩
617 小倉

有機小豆と有機砂糖を使用した美味しい水羊羹です。上品な甘さでなめらかな食感に仕上げています。
原材料：有機砂糖（ブラジル）・有機小豆（中国・アルゼンチン・アメリカ）・寒天・本葛・食塩
618 こし

有機栽培のいんげん豆、抹茶、砂糖を使用しています。抹茶のさわやかな風味とほどよい甘さがおいしい水羊羹です。
原材料：有機砂糖（ブラジル）・有機インゲン豆（中国他）・有機抹茶・寒天・本葛・食塩
619 抹茶

東京・遠藤製餡 スポット
賞 270日
有機水羊羹
各1個 **160円**（税込173円）

中華鍋を振ってきび砂糖と菜種油からアメを作っています。そこに2度上げしたさつま芋を入れ、丁寧に仕上げています。自然解凍でお召し上がりください。

原材料：さつま芋（国産）、キビ砂糖、菜種油、黒ゴマ
621 黒ゴマ/大学芋
150g **544円**（税込588円）

キャラメル味でコーティングした、子供から大人まで楽しめる焼き芋スティックです。コクと甘みのある味は濃い緑茶やブラックコーヒーによく合います。

原材料：さつま芋（国産）、キャラメルパウダー
622 キャラメル味/焼き芋スティック
150g **564円**（税込609円）

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット 賞 180日 調理済

豆腐やさんが作る豆乳プリン

原料の豆乳は、北海道産十勝秋田大豆と九州産フクユタカ大豆を使用。北海道産のビートグラニュー糖・生クリームを使ってなめらかに仕上げました。

静岡・白帆たんぱく 蔵 D週
原材料：国産大豆（北海道・九州）、生クリーム、ビートグラニュー糖、海水生にがり 賞 7日 アレルゲン 乳 豆
国産大豆100%豆腐プリン
623 1P 80g **289円**（税込312円）
624 3P 80g×3 867円⇒（税込936円） **841円**（税込908円）

むきやすいように皮が割れています。そのままでも、電子レンジ・オーブン・湯煎等であたためたり、冷やしても美味しく召し上がれます。

福島・丸成商事 D週
原材料：有機栗（中国河北省） 賞 9ヶ月
625 有機楽笑栗
125g **420円**（税込454円）

北海道産有機小豆を100%使用。あずきを、きび糖でほんのり甘く味付けしました。そのままおやつはもちろん、スイーツのトッピングにも。

兵庫・だいずデイズ D週
原材料：有機小豆（北海道）、有機きび糖 賞 120日
有機ほの甘あずき
626 1袋 55g **220円**（税込238円）
627 3袋 55g×3 660円⇒（税込713円） **647円**（税込699円）

《調理例》

ほのかに小豆が香る ほの甘あずき

手軽に食べれるサクサク食感のおせんべいに仕上げました。うるち米・かぼちゃ・にんじんは100%国内産を使用しています。

愛知・サンコー D週
原材料：うるち米（愛知・岐阜県）・甜菜糖（北海道）・かぼちゃペースト（国産）・にんじんペースト（国産）・食塩
628 賞 6ヶ月
おこめせん・にんじん&かぼちゃ味
20g（1枚×12袋） **290円**（税込313円）

アーモンドと胡麻がたっぷり!レーズンとアガベの優しい甘みのバーです。

原材料:有機レーズン(有機ひまわり油漬)、有機胡麻、有機ひまわりの種、有機アーモンド、有機アガベシロップ、有機玄米パフ、有機玄米水飴、有機ピーナッツ、有機かぼちゃの種、有機ひまわり油、寒天

629 アーモンド

カシューナッツやクルミのカリッとした食感に、美肌効果のあるザクロ果汁が爽やかなバーです。

原材料:有機カシューナッツ、有機アガベシロップ、有機クランベリー(有機濃縮リンゴ果汁・有機ひまわり油漬)、有機レーズン(有機ひまわり油漬)、有機リンゴ、有機ピーナッツ、有機玄米水飴、有機玄米パフ、有機濃縮ザクロ果汁、有機イチジク(有機乾燥イチジク、有機米粉)、有機ひまわりの種、有機ピーカンナッツ、有機ひまわり油、有機フリーズドライラズベリー、寒天

630 ザクロ

大阪・むそう D週 賞 14ヶ月

OGフルーツ&ナッツバー 各40g **300円**(税込324円)

魚のうま味が詰まったチップスです。 島根・別所蒲鉾店 D週

塩味ベースの優しい味!

賞 120日

原材料:魚肉すりみ、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、砂糖、食塩、魚粉、魚醤、昆布だし、かつおだし

631 プレーン

原材料:魚肉すりみ、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、砂糖、あおさ、食塩、魚粉、魚醤、昆布だし、かつおだし

632 あおさ

原材料:魚肉すりみ、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、甘えび(頭・殻粉末)、砂糖、食塩、魚粉、魚醤、昆布だし、かつおだし

633 国産えび アレルゲン エ

お魚チップス 各40g **265円**(税込286円)

カシューナッツ、鶏卵、国産豆乳を使用し一口サイズのヨーロッパ風のお菓子です。ナッツの香ばしさとサクサクした口どけの良い後を引く美味しさです。

原材料:カシューナッツパウダー・甜菜糖・鶏卵・豆乳/膨張剤(重曹) アレルゲン 卵 豆

634 カシューナッツコロン 70g

カシューナッツをベースにして、有機コーヒーを加えました。

原材料:カシューナッツパウダー・甜菜糖・鶏卵・有機インスタントコーヒー/膨張剤(重曹) アレルゲン 卵

635 有機コーヒーのカシューナッツコロン 65g

東京・志村菓生堂 D週 賞 120日

各 **260円**(税込281円)

愛知県産小麦100%の小麦粉と北海道産小麦のグルテンで生麩を作り、焼いて沖縄県産黒糖を塗りました。栄養豊富で消化吸収も良く、おやつに最適。

静岡・こだわりの味協同組合 D週

原材料:黒砂糖、小麦グルテン、小麦粉、ビートグラニュー糖(以上全て国産) 賞 90日 アレルゲン 麦

636 国産小麦の麩菓子 5本 **394円**(税込426円)

高知県産生姜の絞り汁で蜜を作り、小粒のたまごせんべいにつけた、風味の良い生姜せんべいです。口どけのよい生地で焼き上げていますので、幅広い年齢層にお召し上がりいただけます。

岡山・鈴木屋 D週

原材料:小麦粉(小麦(岡山))・上白糖(てんさい(北海道))・鶏卵(岡山)・グラニュー糖・生姜(高知)・はちみつ(国産)

賞 120日 アレルゲン 麦 卵

637 国産原料のしょうがせんべい 120g **409円**(税込442円)

信州産特別栽培のりんごを食べやすくスティック状にカットしました。砂糖を一切加えていないため、リンゴの自然な甘さをお楽しみいただけます。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 D週

原材料:りんご(長野県松川町)

賞 365日

638 かめばかむほどりんご 30g **453円**(税込489円)

栄養価の高い「国内産有機玄米」を、どなたにも手軽に召し上がれるよう加工した、有機JAS認定のシリアル食品です。

大阪・ムソー D週

原材料:有機玄米(国産) 賞 10ヶ月

639 有機玄米フレーク/プレーン 150g **520円**(税込562円)

発酵バターの香りが高く、飽きのこないオーソドックスなバタービスケット。

大阪・むそう商事 D週

原材料:小麦粉・砂糖・バター・全卵粉末・食塩・脱脂粉乳・バニラ香料・膨張剤

賞 12ヶ月 アレルゲン 麦 卵 乳

640 バタービスケット・プレーン 5枚×4袋 **500円**(税込540円)

香ばしさとバターのコクがふんわり広がるサクッと軽い甘さ控えめビスケット

大阪・むそう商事 D週

原材料:そば粉・小麦粉・砂糖・バター・全卵粉末・食塩・脱脂粉乳・膨張剤

賞 12ヶ月

アレルゲン 麦 卵 乳 そ

641 バタービスケット・そば粉 5枚×3袋 **500円**(税込540円)

濃厚で純粋な美味しさ

初夏〜夏の定番人気おやつ、無添加ネージュのアイスキャンディー

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

ノンホモパスチャライズ牛乳と、濃縮乳(よつば乳業)のアイスキャンデーです。北海道産ビート糖を使用しています。

原材料:牛乳、濃縮乳、ビート糖

アレルゲン 乳

645 ミルク

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

原材料:粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶

アレルゲン 乳

648 宇治金時

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

原材料:粒あん(北海道産小豆・ブラジル産有機砂糖・赤穂の天塩)・砂糖(ブラジル産有機砂糖)・赤穂の塩

646 小豆

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

原材料:ビート糖(北海道)、ブルーベリー(農薬不使用)、国産レモン果汁

649 ブルーベリー

無茶々園の柑橘果汁そのままのさわやかな酸味と風味です。すっきりした後口。

原材料:柑橘果汁(いよかん)、ビート糖

647 みかん

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

原材料:濃縮乳・牛乳、ビート糖、ココアパウダー

アレルゲン 乳

650 チョコ

大阪・ネージュ 凍 毎週 賞 1年

ネージュのアイスキャンデー 1箱 65ml×6 **878円**(税込948円)

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

静岡県・小沼製餡 スポット

原材料:ビートグラニュー糖(北海道)・紫花豆(北海道)

賞 150日

642 国産紫花豆のつややか甘納豆 100g **538円**(税込581円)

原材料に小麦粉不使用。米粉主原料の生地に有機オートミールを加え、スティック状に焼き上げました。カリッと香ばしい食感で歯応えのよさが特徴のクッキーです。

愛知・サンコー スポット

原材料:米粉(国内産)・有機オートミール・米飴・植物油脂(菜種)・甜菜糖・馬鈴薯澱粉・食塩・膨張剤(重曹) 賞 120日

643 米粉クッキー 6本 **320円**(税込346円)

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

兵庫・丹波わらしべ屋 スポット

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

644 黒豆こんふぃ 150g **780円**(税込842円)

雑貨

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

ヒマワリ油を使用した髪にやさしい植物性石けんシャンプーです。

神奈川・太陽油脂 D週

成分:カリ石ケン素地、グリセリン、トコフェロール香料、クエン酸

652 ナチュロンシャンプー・詰替 500ml **780円**(税込858円)

手に取りやすく、やさしい使い心地のリンスです。

神奈川・太陽油脂 D週

成分:エタノール、グリセリン、クエン酸、キサンタンガム、ホホバ種子油、香料、クエン酸Na

653 ナチュロンリンス・詰替 500ml **780円**(税込858円)

うるおいを保つビワ葉エキスを使用した、さっぱりとした洗い上がりのボディーソープです。

神奈川・太陽油脂 D週

成分:水、カリ石ケン素地、グリセリン、トコフェロール、ビワ葉エキス、エタノール、香料、クエン酸

654 ナチュロンボディソープ・詰替 500ml **780円**(税込858円)

酸素系漂白剤・重曹・石けんの3つの相乗効果で、隠れた汚れ、お掃除のしにくい部分の汚れを落とします。

神奈川・太陽油脂 D週

成分:過炭酸ナトリウム(酸素系)、アルカリ剤(重曹)、界面活性剤(純石けん分)

655 ナチュロン洗濯槽&排水パイプクリーナー 300g×3 **1,000円**(税込1,100円)

歯槽膿漏・歯肉炎を防ぐ、安心・安全な塩入り薬用はみがき。

神奈川・太陽油脂 D週

成分:重質炭酸カルシウム・無水ケイ酸(研磨剤)、精製水(基材)、濃グリセリン(湿潤剤)、塩化ナトリウム(有効成分)、石けん用素地(清掃剤)、キサンタンガム(粘結剤)、ハッカ油・ユーカリ油(清涼剤)、塩化マグネシウム(矯味剤)

656 パックス ソルティー石けんハミガキ 120g **460円**(税込506円)

神奈川・太陽油脂 D週

成分:ソルビトール・グリセリン(湿潤剤)、アルギン酸Na(粘結剤)、キシリトール(甘味剤)、カンゾウエキス・クマザサエキス(矯味剤)、ハッカ油・オレンジ油・グレープフルーツ果皮油・ラベンダー油(清涼剤)、ローカストビーンガム(粘結剤)、エタノール溶剤)、ベニバナ黄(着色剤)

657 パックスこどもジェルはみがき 50g **340円**(税込374円)

ヒマワリ油を使用した植物性石けんのハンドソープです。ぬるぬるせずさっぱりと洗えます。

神奈川・太陽油脂 D週

成分:カリ石ケン素地、グリセリン、トコフエロール(天然ビタミンE)ヒノキチオール、エタノール、香料、クエン酸

ナチュロンハンドソープ

658 ボトル 260ml **520円**(税込572円)

659 詰替 450ml **680円**(税込748円)

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

埼玉・山田洋治商店 毎週

10001 ワンタッチ芯なしシングル 130m×6 **730円**(税込803円)

無漂白の牛乳パックを配合しています。「リーフエンボス」加工でいちだんとふっくら、ソフトな肌ざわりを実現しています。

埼玉・山田洋治商店 毎週

10002 ピュアブラウン・ダブル 37.5m×8 **672円**(税込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)

10003 ピュアティッシュペーパー 5箱 **672円**(税込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。

10006 昼用羽なし 24個 **500円**(税込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ムーンだけ。※23.5cm(羽付き)昼用羽付き

10007 昼用羽付き 16個 **500円**(税込550円)

235mm×85mmと通常の昼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。通気性もいいので敏感肌の方にもやさしいナプキンです。

10008 多い日昼用羽なし 18個 **500円**(税込550円)

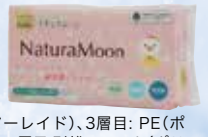
サイズは290mm×100mmの多い日の夜用です。厚みが4mmなので、少し分厚いと感じるかもしれません。

10009 夜用羽なし 12個 **500円**(税込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

10010 多い日夜用羽つき 10個 **500円**(税込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(エアーレイド)、3層目:PE(ポリエチレン)、4層目:剥離フィルム(ポリエステル)



10011 おりものシート 40個 **630円**(税込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

ペーパーは安心の無漂白。古紙混入のないバージンパルプ100%。接合部分には接着剤等を一切使用していません。
★フィルターは立体的に折ってご使用ください。(横と底を折った後、底を立体的にすると、ドリッパーにフィットして安定した抽出ができます。)

愛知県長久手市・オキノ D週

原材料:紙(無漂白)

オキノコーヒーフィルター

10004 1〜2杯用 40枚 **160円**(税込176円)

10005 3〜4杯用 40枚 **180円**(税込198円)

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

愛知・りんねしゃ 毎週

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

10012 菊花せんこう・標準 10巻×3 **1,136円**(税込1,250円)

竹千寿 福岡県宮若市

九州産の厳選素材を使用した笹ちまき

良質なもち米と九州産の厳選素材を炊き込み、本物の笹の葉で包んでちまき風に仕立てました。毎日の食卓が華やかになる、風味豊かなちまきの美味しさをお楽しみ下さい。

『竹千寿』安部さんご夫妻

具沢山な九州の鶏めしをイメージした笹ちまきです。

人気NO.1

翌々週配達
福岡・アルファー 凍 スポット
原材料：もち米(九州)、鶏肉、ごぼう、干椎茸、大豆、人参、椎茸エキス、醤油、砂糖、酒、食塩 賞 90日 アレルゲン 麦 豆

10016 笹ちまき/鶏ごぼう
70g×3 **770円**(税込832円)

九州産の鯛を使用した人気の商品です。

翌々週配達
福岡・アルファー 凍 スポット
原材料：もち米(九州産)・鯛(九州産)・鯛あらだし汁・昆布だし汁(昆布(国産)・薄口醤油(小麦・大豆を含む)・料理酒・みりん 賞 90日 アレルゲン 麦 豆

10017 笹ちまき/鯛
70g×3 **1,110円**(税込1,199円)

磯の風味たっぷりの「しらす」と「ワカメ」を具材に、もっちりとしたちまきです。

翌々週配達
福岡・アルファー 凍 スポット
原材料：もち米(九州)、しらす(九州)、わかめ(九州)、かつお昆布だし、料理酒、薄口醤油、食塩 賞 90日 アレルゲン 麦 豆

10018 笹ちまき/しらすわかめ
70g×3 **770円**(税込832円)

磯の風味たっぷりの「しらす」と「わかめ」を具材に、もっちりとしたちまきです。

翌々週配達
福岡・アルファー 凍 スポット
原材料：もち米(九州)・しらす(九州)・わかめ(九州)・かつお昆布だし・料理酒・薄口醤油・食塩 賞 90日 アレルゲン 麦 豆

10019 笹ちまき/和牛
80g×3 **1,700円**(税込1,836円)

人気の味が！セットでお買い得SALE!

翌々週配達 福岡・アルファー 凍 スポット

原材料：【穴子】もち米(九州)、穴子、醤油、砂糖、みりん、酒、昆布だし、【赤飯】もち米(九州)、ささげ、砂糖、酒、食塩
賞 90日 アレルゲン 麦 豆

10014 セット/穴子＆赤飯
各70g×3×2
1,540円⇒(税込1,663円) **1,463円**(税込1,580円)

原材料：【鶏ごぼう】もち米(九州)、鶏肉、ごぼう、干椎茸、大豆、人参、椎茸エキス、醤油、砂糖、酒、食塩、【さつま芋】もち米(九州)、さつま芋(九州)、酒、無塩バター、砂糖、薄口醤油、食塩
賞 90日 アレルゲン 麦 豆 乳

10015 セット/鶏ごぼう＆さつま芋
各70g×3×2
1,540円⇒(税込1,663円) **1,463円**(税込1,580円)

九州産のもち米と北海道産の小豆で作った赤飯です。

翌々週配達
福岡・アルファー
凍 スポット
原材料：もち米(九州産)、小豆、料理酒、砂糖、食塩 賞 90日

10020 赤飯
60g×4 **476円**(税込514円)

10021 2P
60g×4×2
952円⇒(税込1,028円) **923円**(税込997円)

豚肉、筍、干し椎茸、人参と具沢山な中華おこわです。

翌々週配達
福岡・アルファー
凍 スポット
原材料：もち米(九州産)・豚肉・野菜(筍・人参・干し椎茸)・オイスターソース・料理酒・砂糖・醤油・食塩 賞 90日 アレルゲン 麦 豆

10022 中華おこわ
60g×4 **495円**(税込535円)

10023 2P
60g×4×2
990円⇒(税込1,069円) **960円**(税込1,037円)

具材を入れて炊くだけで自宅でも本格的な鯛めしが作れる鯛めしの素。皮付きの鯛の切り身が入っているので鯛の旨味を存分に味わえます。お鍋で炊いてそのまま食卓に並べても。

翌々週配達
福岡・アルファー
凍 スポット
原材料：真鯛半身1枚(九州産)、合わせだし汁(鯛アラ)、昆布、薄口醤油、みりん、料理酒、生姜、塩
賞 90日 アレルゲン 麦 豆

10024 真鯛炊き込みご飯の素(2合用)
鯛半身1枚・スープ194g
1,077円(税込1,163円)

博多和牛と玉ねぎ、干し椎茸を使用。秘伝のすき焼きのタレで柔らかく煮込みました。湯煎をしてあたたかいご飯にかけてお召し上がりください。

翌々週配達
福岡・アルファー 凍 スポット
原材料：牛肉(福岡産)、玉ねぎ、干椎茸、料理酒、みりん、醤油、砂糖
賞 90日 アレルゲン 麦 豆

10025 博多和牛/牛すき丼の具
130g(具90g・たれ40g)
850円(税込918円)

あいのう流通センター 愛知県名古屋市

育てて、つくる。農家の加工グループ@東海地方の山・里・海から

翌々週配達

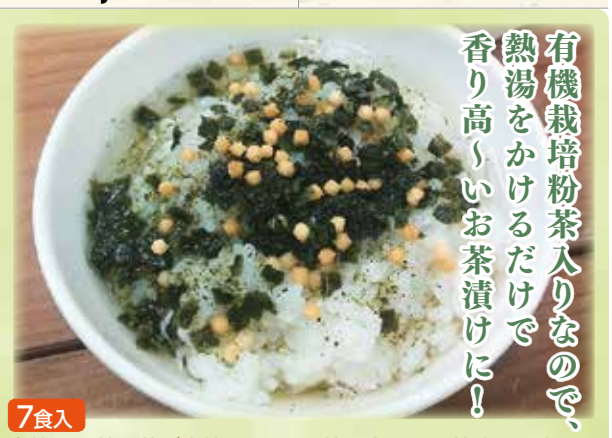
「農」を「愛」する生産者グループ「愛農食品生産組合」の農産物を加工販売するために生まれた「愛農流通センター」。主に愛知・岐阜・三重の、山・里・海で大切に育まれた田畑の恵みを余さず生かすために、知恵をしぼったシンプルで美味しいあれこれをお届けします。

あいのう醤油とたっぷりの鰹節で作りました。
鰹節の豊かな風味と味わいをお楽しみ下さい。
3倍濃縮タイプです。色々な料理にお使いいただけます。

翌々週配達
愛知・あいのう流通センター
スポット
原材料：濃口醤油・粗糖・食塩・鰹節・自家製鰹節エキス・宗田節・本みりん(国産)・日高昆布(北海道)・干し椎茸
賞 1年

10027 かつおたっぷりのだしつゆ
900ml **1,265円**(税込1,366円)

有機栽培粉茶入りなので、熱湯をかけるだけで香り高〜いお茶漬けに！



7食入
有機のお茶っ葉が直接入った、お茶を食べるお茶漬けの素です。椎茸と昆布のダシでやさしい味付け。もちろん化学調味料・添加物不使用。
翌々週配達
愛知・あいのう流通センター スポット
原材料：食塩、あられ、小麦発酵調味料、粉茶、のり、椎茸エキスパウダー、粉末醤油、昆布パウダー
賞 1年 アレルゲン 麦 豆

10028 本物茶葉のお茶漬け
7食分(4.5g×7) **439円**(税込474円)

農薬や化学肥料を使わず栽培したレモンを手搾りで搾汁しました。搾りすぎていないので苦みもなくレモンの爽やかな香りが味わえます。

翌々週配達
愛知・あいのう流通センター
スポット
原材料：レモン(愛知県・広島県) 賞 9ヶ月

10029 手搾り国産レモン果汁
100ml **714円**(税込771円)

だしをきかせたつゆに国産のかんきつを加えたポン酢です。米酢で酢っぱさを柔らかくまとめました。果汁をそのまま加えてありますので僅かに濁りがあります。

翌々週配達
愛知・あいのう流通センター
スポット
原材料：醤油・風味原料(鰹節・鰹節エキス・宗田節・昆布・干椎茸)粗糖・みりん・果汁(ゆず・橙)食塩・米酢
賞 365日 アレルゲン 麦 豆

10030 ainoMAMAゆずポン酢
330g **743円**(税込802円)

愛知・岐阜県産生食用トマト使用。甘さ控えめなので、素材を生かし料理を引き立てます。

翌々週配達
愛知・あいのう流通センター
スポット
原材料：トマト(愛知・岐阜県産)・粗糖・りんご酢・塩・たまねぎ(国産)・香辛料 賞 547日

10031 国産トマトのトマトケチャップ
290g **537円**(税込580円)

瀬戸内産の牡蠣を使ったソースです。夏野菜の炒め物にどうぞ。増粘剤は不使用です。

翌々週配達
愛知・あいのう流通センター
スポット
原材料：牡蠣・水飴・醤油・砂糖・塩
賞 730日 アレルゲン 麦 豆

10032 ainoMAMAオイスターソース
140g **495円**(税込535円)

昔ながらの製法でじっくり火を通して作り、餡の風味を生かした水ようかんです。

翌々週配達
愛知・あいのう流通センター
スポット
原材料:砂糖・ねり餡(北海道)・デンプン・寒天・食塩
賞 180日

10041 国産材料の水ようかん
45g×4 **673円**(税込727円)

180〜200度の熱風焙煎でローストしているので、豆の膨らみが良く風味も良い炒り大豆です。

翌々週配達
愛知・あいのう流通センター
スポット
原材料：大豆(愛知)
賞 90日 アレルゲン 豆

10033 煎り豆
100g **359円**(税込388円)

本格的なだしが簡単にとれるだしパック。むろあじ・さば・いわし以外は使用していません。無漂白パック使用。

翌々週配達
愛知・あいのう流通センター
スポット
原材料：むろあじ節・さば節・いわし煮干 賞 6ヶ月

10034 ainoMAMAおだしさん
8g×10 **354円**(税込382円)

愛農生産組合の大豆を原料からこだわって作ったきな粉です。焙煎も香りが一番良い状態を考え、仕上げました。

翌々週配達
愛知・あいのう流通センター
スポット
原材料：大豆(愛知/フクユタカ)
賞 6ヶ月 アレルゲン 豆

10035 ainoMAMAきな粉
150g **290円**(税込313円)

国内産大豆・小麦を原料に木桶で熟成させました。もろみをしぼった後、加熱処理をしていません。醤油の柔らかい味と香りを楽しめます。

翌々週配達
島根・森田醤油店
スポット
原材料：大豆・小麦・食塩
賞 1年 アレルゲン 麦 豆

鮮度保持ボトル！

10036 丸大豆生(なま)しょうゆ
200ml **815円**(税込880円)

昔ながらの製法でじっくり火を通して作り、餡の風味を生かした水ようかんです。

翌々週配達
愛知・あいのう流通センター
スポット
原材料:砂糖・ねり餡(北海道)・デンプン・抹茶・寒天・食塩
賞 180日

10042 国産材料の抹茶水ようかん
45g×4 **673円**(税込727円)

小麦粉の代わりに国産の玄米粉を主原料にしています。牛乳を使用しなくても、水だけで美味しく作れます。クリームシチューやグラタン等に。

翌々週配達 スポット
愛知・あいのう流通センター
原材料：粉乳(脱脂粉乳・全脂粉乳)・玄米粉・植物油脂(パーム油・べに花油)・豚脂・食塩・香辛料加工品(オニオンパウダー・ホワイトペッパー)・砂糖・粉末味噌・椎茸エキスパウダー・粉末昆布・馬鈴薯澱粉
賞 300日 アレルゲン 乳

10037 玄米ホワイトソースルゥ
150g **515円**(税込556円)

小麦粉の代わりに国産の玄米粉を主原料にしています。ハヤシライスやビーフシチューのルゥとしてご使用頂ける他、ハンバーグやオムライスのデミグラスソースとしてもご使用できます。

翌々週配達 スポット
愛知・あいのう流通センター
原材料：植物油脂(パーム油・べに花油)・玄米粉(あいのう)・野菜原料(トマト粉末・粉末パプリカ)・砂糖・酵母エキス・食塩(天日塩)・馬鈴薯澱粉・りんご果汁・麦芽エキス・ブラックペッパー 賞 300日

10038 玄米ハヤシライスルゥ
150g **563円**(税込608円)

小麦粉ではなく国産の有機玄米粉で作ったカレールゥ。日本人の好む和食のカレーを追求した、ご飯にもうどんにもあう、さっぱりした仕上がりです。動物性原料不使用。

翌々週配達 スポット
愛知・あいのう流通センター
原材料：植物油脂(パーム油・べに花油)・玄米粉・砂糖・カレー粉・食塩・果汁(パイナップル・パパイヤ・マンゴー・リンゴ)味噌・醤油・カカオマス・粉末トマト・オニオンパウダー・麦芽エキス・粉末昆布
賞 300日 アレルゲン 豆

10039 あいのう玄米カレー・甘口
150g **513円**(税込554円)

小麦粉の代わりにあいのう玄米粉を使ったルゥシリーズ。

翌々週配達 スポット
愛知・あいのう流通センター
原材料:植物油脂(パーム油・べに花油)・玄米粉・カレー粉・砂糖・食塩・味噌・果汁(パイナップル・マンゴー・パパイヤ)醤油・カカオマス・粉末トマト・麦芽エキス・昆布粉末・ガラムマサラ
賞 300日 アレルゲン 豆

10040 あいのう玄米カレー・中辛
150g **513円**(税込554円)