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

A週 2024年 33 week

お届けカレンダー	月	火	水	木	金
注文用紙提出日	8/5	6	7	8	9
商品のお届け日	12	13	14	15	16
翌々週分のお届け日	19	20	21	22	23

創業20年 安心・美味しい韓国の味をお届けします。

日頃は弊社の韓国アイテムをご購入いただきまして誠にありがとうございます。設立してから20年目の節目を迎えることができました。時代が大きく変化していくように健康志向もより高まっているかと思います。キムチも輸入中心から原料が明確な国内産のキムチが浸透しているように感じます。弊社は、輸入業からの転身の目的として、主に韓国の伝統的な家庭料理をご家庭で楽しんでいただきたいとの想いがありました。原料を複雑化せず、確かな原料でよりシンプルに調合することが美味しさの秘訣です。家庭料理にも通じる商品造りを韓流が浸透していない時期から模索し今に至っております。
今後も白菜キムチ一貫生産ではなく、旬の野菜を使った季節キムチを強化していき、食生活から安心でささやかな幸せを感じていただけましたら幸いです。今後ともどうぞ、よろしくお願いいたします。

有限会社みらい 代表取締役 金 龍根

愛知・みらい 蔵 スポット

コチュジャンについて

コチュジャンはもち米、豆麹、米麹、唐辛子を専用の甕(かめ)に入れ、発酵させて出来上がる調味料です。日本でいう味噌や醤油と同じくらい韓国の家庭では常備されています。1960年代頃より食品メーカーが製造し大衆化したことでかつての手造りの位置付けが衰退しました。
「みらい」は韓国の家庭料理を化学調味料不使用で安心して再現しやすくできるよう、コチュジャンは辛味より旨味を重視し加熱処理して製造しています。原料は餅、味噌、発酵調味料、粗糖、唐辛子で原料の旨味を活かした仕上がりです。調味料として使用する他、ごはんにそのまま載せて唐辛子味噌としていただいく他、野菜を載せてビビンバにしたりと、幅広くご使用いただけます。

原材料:餅、味噌、発酵調味料、粗糖、唐辛子
賞味 30日 アレルゲン 豆
10206 手造りコチュジャン
100g 700円⇒(税込756円) **645円(税込697円)**

白菜の甘みや食感を生かし、一夜漬け風に仕上げた“つくりたてキムチ”。酸味控え、爽やかな辛さが大人気です。
原材料:白菜、唐辛子、アミエビ塩辛、粗糖、鰯エキス、米粉、昆布、にんにく、生姜 賞味 10日 アレルゲン エ
つくりたて白菜キムチ
10200 120g 615円⇒(税込664円) **580円(税込626円)**
10201 220g 782円⇒(税込845円) **740円(税込799円)**

さっぱりとしたサラダ感覚のキムチです。
原材料:白菜、大根、セロリ、人参、唐辛子、粗糖、アミエビ、イワシエキス、葱、米粉、昆布、にんにく、生姜
賞味 10日 アレルゲン エ
10202 サラダキムチ
200g 727円⇒(税込785円) **690円(税込745円)**

ご飯にくるんで食べる他、刻んで素焼きした肉・魚のトッピングや冷奴・素麺のつけだれのアクセントにお使いください。
原材料:えごまの葉(愛知)、漬け原材料(醤油、発酵調味料、粗糖、味噌、唐辛子) 賞味 30日 アレルゲン 麦 豆
10203 えごまの葉の韓国漬け
8枚/50g 664円⇒(税込717円) **630円(税込680円)**

recipe 01

ごまだれコチュジャン

材料
- □コチュジャン 大さじ1
- □米酢 大さじ1
- □練りごま 大さじ1/2
- □すりごま 大さじ1/2

混ぜるだけです。
長芋、オクラ、水戻しわかめのアクセントに。蒸し鶏などにピリ辛バンバンジーのたれとしても美味です。

recipe 02

火を使わない野菜ビビンバ

材料
- □コチュジャン 大さじ1.5
- □ご飯 茶碗一杯(約120g)
- □ごま油又はラー油 小さじ1/2
- □胡瓜 約1/4本
- □トマト 約1/4個
- □水戻しわかめ 適量
- □サニーレタス 適量

ご飯に、コチュジャン、ごま油を混ぜてから、お好みの野菜をトッピングし、混ぜなくても野菜丼ぶりとしてスープと一緒に楽しめます。

夏季限定

胡瓜と切干大根の旨みを生かした季節限定のキムチ。胡瓜の旨みとキムチだれをを含んだ切干大根が食欲をそそります。
原材料:胡瓜、唐辛子、葱、人参、アミエビ塩辛、粗糖、鰯エキス、切り干し大根、米粉、昆布、にんにく、生姜、ごま、塩
賞味 7日 アレルゲン エ
10204 採れたてきゅうりのキムチ
100g 600円⇒(税込648円) **558円(税込603円)**

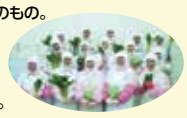
辛さ控え目のキムチです。汁にたっぷりの植物性乳酸菌が含まれていますので、汁ごといただくのがオススメです。冷麺のスープにどうぞ。
原材料:胡瓜(愛知)、大根、人参、ミネラルウォーター、生姜、にんにく、唐辛子、塩 賞味 7日
10205 きゅうりの水キムチ
160g 717円⇒(税込774円) **681円(税込735円)**

大人気「ビビン冷麺のたれ」と広島産玄米を使用した玄米麺のセットです。
原材料:麺(玄米、馬鈴薯澱粉)、たれ(味噌、発酵調味料、粗糖、米酢、唐辛子、ごま油、にんにく) 賞味 30日 アレルゲン 豆
10207 マイルドなビビン冷麺セット
170g 663円⇒(税込716円) **615円(税込664円)**

手軽にご家庭でダッカルビを楽しめます。仕上げにとろけるチーズを足せば話題のチーズダッカルビの出来上がり！辛み調整が出来るように唐辛子は個包装しています。
原材料:トッポッキ、味噌、味の母、粗糖、唐辛子
賞味 20日 アレルゲン 豆
10208 ダッカルビの素
約170g(約2～3人分) 825円⇒(税込891円) **784円(税込847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

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】

産直 eco プライス

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）　**898円**（税込970円）

甘辛たれでご飯がすすむ～

約5分 調理時間

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

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】

青椒肉絲

5 2人前（320g）　**1,110円**（税込1,199円）

6 4人前（640g）　2,220円⇒（税込2,398円）　**1,804円**（税込1,948円）

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！

ご用意いただくもの
・ごま油 大1

新鮮な野菜とごまの風味たっぷりの担々の素で作る担々ごま炒めセットです。

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【キャベツ・ピーマン・人参】担々の素【豚肉・ごま・砂糖・みそ・ポークエキス・しょうゆ・野菜（きくらげ・しいたけ）・食塩・香辛料・でんぷん・香味食用油・酵母エキス・かつおエキス・ごま油・醸造酢】

約5分 調理時間

7 3種野菜の国産豚の坦々ごま炒め

3人前（540g）　**1,198円**（税込1,294円）

ほうれん草ときのこの旨みを、もっちりとした麺に絡ませて食べる、バター醤油味のパスタです。麺は沸騰したお湯で4分茹でるだけ。後は野菜を炒め、麺と混ぜれば出来上がり！もちもちの麺がみょーにクセになる。

蔵 スポット 賞 製造日含め5日 アレルゲン 麦 卵 豆 乳

原材料：野菜セット【ほうれん草・ぶなしめじ・玉ねぎ】麺【小麦粉・鶏卵・食塩・米粉（打ち粉）/酒精・かん水】たれ【醤油・砂糖・かつおエキス・酵母エキス・醸造酢】バター【生乳・食塩】

約7分 調理時間

8 ほうれん草としめじのバター醤油パスタ

2人前（376g）　1,148円⇒（税込1,240円）　**1,091円**（税込1,178円）　SALE!

栄養満点！おからのサラダ

国産大豆100%のおからで作るガーリック風味のホットサラダです。食物繊維やたんぱく質が摂れる栄養満点のおかずです。

蔵 スポット 賞 製造日含め5日 アレルゲン 豆

原材料：野菜セット【玉ねぎ（国産）・ほうれん草（国産）・人参（国産）】おから【大豆（国産）】添付調味料【なたね油・食塩・にんにくペースト・砂糖・酵母エキス・馬鈴薯でんぷん・チキンエキス・唐辛子粉末】

ご用意いただくもの
・オリーブオイル/大さじ1杯
・卵/2個
・マヨネーズ/大さじ2杯
・牛乳/70ml

約15分 調理時間

9 おからのホットサラダ

3～4人前（360g）　**716円**（税込773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

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）

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

今週限り！

11 小玉すいか

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。

今週限り！

木造町有機農業研究会
青森県津軽市
㊙菌1～3虫3～4

12 タカミメロン

1玉（約1.3kg～）　**1,036円**（税込1,119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・下伊那のりんご畑から「夏りんご」をお届けします。長野県生まれの品種「シナノレッド」は、ジューシーで、さっぱりした、やや酸味のある夏らしい味わい。冷蔵庫にいれ、早めにお召し上がりください。★品種は変更になる可能性があります。

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：シナノレッド

13 夏りんご（シナノレッド）

約1kg（3～4玉）　**924円**（税込998円）

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

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。

Fair trade -フェアトレード-

㊙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

15 500g　**462円**（税込499円）

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

夏のお楽しみ！香ばしく美味しい枝豆

『庄内協同ファーム』は、貴重な在来種を、無農薬栽培で守り育てています。ギフトでも大好評！

「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
＊サイズは大小あり不揃い、多少の傷あり

生産者グループの皆さん

庄内の有機枝豆（ちゃまめ）

19 1P　250g　**542円**（税込585円）

20 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

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

17 2本　**646円**（税込698円）

18 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♪

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）　さらにお値打ち！　**2,954円**（税込3,190円）

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）

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

25 なす

約250g（2～3本）　**272円**（税込294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。

火水コース×

teranova
愛知県安城市 蔵
㊙菌0虫0
品種：Vアーチ、夏すずみ他

26 きゅうり

200g（2～3本）　**300円**（税込324円）

あすか お盆特別企画！

翌々週配達　奈良県五條市

農家の加工グループ

奈良吉野・紀州の山あいで、梅や柿を世話し、野菜をつくる「生産者グループあすか」。農家自身が育てたものを、昔のままに素朴に加工し、お届けします。なつかしくて新しい「ほんもの」の味をお楽しみください。

栄養満点の胡麻を練り上げ吉野葛のつるりとした口当たりに仕上げました。食欲の無い時にも。

翌々週配達
奈良・あすか スポット
原材料:ごま(パラグアイ、グアテマラ)、本葛粉(国産)
賞 90日

ごまどうふ

88 1P　70g　**350円**(税込378円)

89 3P　70g×3P　1,050円⇒(税込1,134円)　**998円**(税込1,078円)

翌々週配達 奈良・あすか スポット
原材料:★共通原材料(米みそ(大豆/国産)、米、食塩、でん粉、酵母エキス)、【キャベツ】★、キャベツ、小松菜、玉葱、あごだし、【大和まな】★、大和まな、十津川なめこ、玉葱、デキストリン、粉末だし、【具沢山】★、小松菜、大根、人参、ごぼう、青葱、デキストリン、粉末鰹だし、ごぼう粉末
賞 1年　アレルゲン 麦 豆

①キャベツと小松菜のお味噌汁×3
②大和なまと十津川なめこのお味噌汁×3
③国産野菜の具沢山味噌汁×3

90 国産野菜のお味噌汁

9袋(3種×3)　1,342円⇒(税込1,449円)　**1,275円**(税込1,377円)

梅干しに漬け込んだ赤しそをそのままふりかけにしました。ごはんのお供に、お弁当に。

翌々週配達
奈良・あすか スポット
原材料:しそ(奈良、和歌山、三重、滋賀、愛媛)、梅酢(奈良、和歌山、三重)、食塩(沖縄)
賞 90日

91 しその葉ふりかけ

50g　**263円**(税込284円)

かりかりの歯ごたえを楽しんでいただくために、梅を少し大きめにカットしています。

翌々週配達
奈良・あすか スポット
原材料:梅(あすか)、しそ抽出液(あすか)、梅酢、塩、ホタテエキス
賞 30日

92 きざみかりかり梅

60g　**386円**(税込417円)

華やかな梅の香りと風味！白梅干から作ったすし酢です。

翌々週配達
奈良・あすか スポット
原材料:梅酢(あすか/梅、塩)、砂糖　賞 90日

93 すし梅酢

200ml　**421円**(税込455円)

梅肉に赤しそを練り込みました。ご飯に、おにぎりに便利。

翌々週配達
奈良・あすか スポット
原材料:梅(あすか)、しそ(あすか)、塩　賞 90日

94 梅びしお

100g　**474円**(税込512円)

黄色く熟した梅の果肉をペースト状にし、寒天で昔懐かしい一口サイズのゼリーにしました。

翌々週配達
奈良・あすか スポット
原材料:麦芽糖水飴、黄梅ペースト、てん菜糖、梅果汁、寒天、オブラート
賞 180日

95 完熟梅ゼリー

100g　**421円**(税込455円)

甘露梅がまるごと入っている贅沢なゼリーです。こんにゃく粉と寒天を使っていますのでおなかにも優しい。

翌々週配達
奈良・あすか スポット
原材料:梅甘露煮(梅・砂糖)・梅シロップ(梅・粗糖)・粗糖・こんにゃく粉・寒天・酸味料(クエン酸)
賞 300日

96 青梅ゼリー

80g×4　639円⇒(税込690円)　**607円**(税込656円)

干し柿を寒天で練り上げたゼリー菓子です。干し柿の風味をお楽しみいただけます。

翌々週配達
奈良・あすか スポット
原材料:麦芽糖水あめ、干柿ペースト、てん菜糖、寒天、こんにゃく粉、食用なたね油、オブラート
賞 180日

97 干し柿ゼリー

130g　**421円**(税込455円)

翌々週配達
奈良・あすか スポット
原材料:梅(あすか)、しそ、食塩　賞 90日

98 赤梅酢

200ml　**386円**(税込417円)

当地で農薬を最小限に抑えて栽培された青野本カリンを蜂蜜漬けに加工しました。蜂蜜は、天然の純度100%の蜂蜜を使用しています。

翌々週配達
奈良・あすか スポット
原材料:はちみつ(アルゼンチン)、かりん(奈良)
賞 365日

99 かりん蜂蜜漬

350g　**1,193円**(税込1,288円)

お茶請けにもぴったりの一品です。紅茶との相性も抜群です。

翌々週配達
奈良・あすか スポット

原材料:しょうが(高知)、ビートグラニュー糖
賞 90日

100 生姜しぐれ

70g　**403円**(税込435円)

香り高いゆずとほどよく甘い砂糖が絶妙。お茶のお供やおやつにどうぞ。

翌々週配達
奈良・あすか スポット
原材料:ゆず(あすか)、ビートグラニュー糖　賞 90日

101 ゆずピール

50g　**368円**(税込397円)

梅と洗双糖とハチミツで漬け込んだ爽やかな味わいの梅ドリンクです。5～7倍に薄めてお飲みください。

翌々週配達
奈良・あすか スポット
原材料:梅(国産)、砂糖、はちみつ　賞 1年

102 プラムハニー

500ml　1,200円⇒(税込1,296円)　**1,140円**(税込1,231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！

火水コース×

teranova 愛知県安城市 蔵
農0虫0　品種：甘とう美人他

27 甘長とうがらし

150g　**250円**(税込270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 農0虫0

28 ピーマン

150g　**210円**(税込227円)

29 徳用ピーマン

300g　420円⇒(税込454円)　**350円**(税込378円)　お値打ち！

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
農0虫0
品種：スターライト他

火水コース×

30 角オクラ

100g(約5～10本)　**270円**(税込292円)

隠れた人気！大きくなっても柔らかく美味しい♪丸オクラ

断面が丸型で「島オクラ」とも呼ばれています。肉質が柔らかくて食味もたいへん良い品種です。

自然栽培グループ
ともの わ
愛知県豊田市
蔵
農0虫0
品種:エメラルド、他

31 自然栽培丸オクラ

100g　**285円**(税込308円)　NEW!

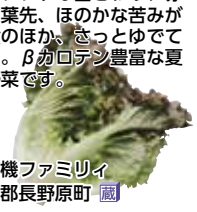
パリッとした歯ざわりのレタス。サラダ、炒め物、スープにしても美味しい。

北軽井沢有機ファミリィ
群馬県吾妻郡長野原町 蔵
農 菌3虫4(有機許容含む)
(群馬県の一般栽培14回)

32 高原の玉レタス

1玉　**420円**(税込454円)

やわらかくソフトな歯ざわり、赤紫をおびた葉先、ほのかな苦みが特徴。生食のほか、さっとゆでて胡麻和えも。βカロテン豊富な夏の緑黄色野菜です。



北軽井沢有機ファミリィ
群馬県吾妻郡長野原町 蔵
農 菌3虫2(有機許容含む)
(群馬県の一般栽培8回)

33 高原のサニーレタス

1玉　**362円**(税込391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
農 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

34 1/2玉　**267円**(税込288円)

35 1玉　534円⇒(税込577円)　**452円**(税込488円)　お値打ち！

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 農0虫0

36 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 農0虫0

火水コース×

37 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！

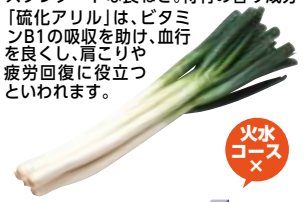
teranoba
愛知県安城市
蔵 農0虫0

火水コース×

38 つるむらさき

150g　**250円**(税込270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。



火水コース×

teranova 愛知県安城市 蔵
農0虫0　品種:MSI-856

39 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
農 菌1虫2(有機許容含む)
(群馬県の一般栽培14回)

40 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。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
※欠品の可能性があります。

欠品カモ

北軽井沢有機ファミリィ
群馬県吾妻郡長野原町

今週限り！在庫限り！

玉ねぎ

農 菌1虫0(有機許容のみ)

41 700g(S−2L混)　**298円**(税込322円)

42 1.5kg(S−2L混)　639円⇒(税込690円)　**586円**(税込633円)　お値打ち！

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
農 菌0虫0　品種:ニシユタカ

じゃがいも

43 500g(S−2L混)　**298円**(税込322円)

44 1kg(S−2L混)　596円⇒(税込644円)　**567円**(税込612円)　お値打ち！

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
農 菌0虫0 品種：メークイン

じゃがいもメークイン

45 500g　**298円**(税込322円)　今週限り！在庫限り！

46 1kg　596円⇒(税込644円)　**567円**(税込612円)　お値打ち！

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
47 500g **364円**(税込393円)
48 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

49 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
50 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）
51 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
52 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
53 きのこいろいろパック5種 1セット **683円**(税込738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)
54 1P 100g(約4～5玉) **310円**(税込335円)
55 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

56 えのき 100g **146円**(税込158円)
57 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

58 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!
59 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
60 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

61 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。
62 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
63 完熟なめこ 150g **245円**(税込265円)

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

バイオコスモ
長野県飯田市
蔵
㊙無薬剤
64 はなびらたけ 80g **402円**(税込434円)

貴重な国産＆無薬剤きくらげを、天日干し仕上げ。水で戻すと約8倍に！ぷりぷりと柔らかい食感、色は薄めです。炒め物などに。
バイオコスモ
大分県国東市
スポット
㊙無薬剤

65 乾燥きくらげ 20g **625円**(税込675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
66 スライス 150g **562円**(税込607円)
67 ホール 130g **902円**(税込974円)

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

やさか共同農場　島根県浜田市
㊙菌0虫0　品種：蕃椒 ㊙ 365日
68 有機鷹の爪 5g **250円**(税込270円)

お米
ザ・日本人の主食！基本のお米は化学肥料＆栽培時の農薬不使用、生産者自ら生産・精米・出荷を手がけたものを扱います。
◆収穫後の管理時に燻蒸処理などしていないので、気温が上がると虫が発生することがあります。夏場はペットボトルなどに入れ、冷蔵庫で保管ください。
◆農家さん単位の選別のため、選別は厳しくないものもあります。特に黒・茶色の米が混じることもありますのでご了承願います。

赤・黒・緑…同じ田んぼで育てた古代米のブレンド。白米に少し混ぜて炊くともっちり赤っぽいご飯に♪
(一晩浸水してから炊いてください)
木金コース×
杉浦　剛
愛知県知多郡美浜町
㊙除1菌0虫0 蔵

69 杉浦さんの虹色米(古代米ブレンド) 350g **500円**(税込540円)

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

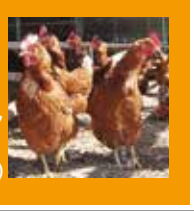
杉浦さんのお米 産直eco プライス
70 玄米2kg 1,248円⇒(税込1,348円) **1,204円**(税込1,300円)
71 玄米5kg 杉浦さんのお米 木金コース× 3,120円⇒(税込3,370円) **2,870円**(税込3,100円)
72 七分米2kg 1,398円⇒(税込1,510円) **1,343円**(税込1,450円)
73 七分米5kg 3,495円⇒(税込3,775円) **3,239円**(税込3,498円)
74 白米2kg 1,398円⇒(税込1,510円) **1,343円**(税込1,450円)
75 白米5kg 3,495円⇒(税込3,775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 産直eco プライス
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
76 玄米(有機栽培)2kg **1,850円**(税込1,998円)
77 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!
78 七分米(有機栽培)2kg **2,000円**(税込2,160円)
79 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!
80 白米(有機栽培)2kg **2,000円**(税込2,160円)
81 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・アルファルファミール・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
82 6個 421円⇒(税込455円) **388円**(税込419円)
83 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 ㊙ 11日

温泉卵
84 2個 **138円**(税込149円)
85 6個 414円⇒(税込447円) お値打ち! **398円**(税込430円)

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

食通U　東京都世田谷区 蔵 毎週
原材料:うずら卵(愛知県産)・食塩
㊙ 120日 アレルゲン 卵
86 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
㊙ 5日 アレルゲン 乳

104 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
㊙ 5日 アレルゲン 乳

105 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
㊙ 5日 アレルゲン 乳

106 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
㊙ 5日 アレルゲン 乳

107 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)
㊙ 18日 アレルゲン 乳

108 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)
㊙ 13日 アレルゲン 乳

飛騨酪のむヨーグルト
109 130㎖ **158円**(税込171円)
110 500㎖ **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) ㊙18日 アレルゲン 乳
111 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) ㊙ 8日

112 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)
㊙ 14日 アレルゲン 卵 乳
113 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 スポット
原材料:はちみつ(主にミャンマー産)・バター(国産) ㊙ 6ヶ月
114 はちみつバター 130ｇ **775円**(税込837円)

20%増量中

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

115 シュレッドチーズ
250g+50g **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

116 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 スポット
原材料：生乳・食塩
賞 180日 アレルゲン 乳

117 カマンベールチーズ
90g **662円**(税込715円)

北海道十勝産の乳原料を100%使用。ミルクの風味が豊かなクリームチーズです。なめらかでほどけるようなやわらかさに仕上げました。安定剤・保存料は使用していません。

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

118 クリームチーズ
200g **680円**(税込734円)

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

よつ葉乳業
北海道

毎週
原材料：生乳
賞 365日 アレルゲン 乳

119 スキムミルク
150g **406円**(税込438円)

よつ葉乳業　北海道

蔵 隔週AC
原材料：生乳・食塩 賞 180日 アレルゲン 乳

120 よつ葉バター・有塩
150g **500円**(税込540円)

蔵 スポット
原材料：生乳 賞 180日 アレルゲン 乳

121 よつ葉バター・無塩
150g **543円**(税込586円)

よつ葉乳業　北海道

蔵 隔週AC
原材料：生乳・食塩 賞 180日 アレルゲン 乳

122 パンにおいしいよつばバター
100g **452円**(税込488円)

蔵 スポット
原材料：生乳・食塩 賞 180日 アレルゲン 乳

123 パンにおいしいよつば発酵バター
100g **494円**(税込534円)

新鮮で良質な生乳からつくられた、まろやかでクリーミィーなバターです。乳牛の飼育には、遺伝子組み換えをしていない飼料を与えています。

丹那牛乳　静岡県

蔵 A週
原材料：生乳（静岡）・食塩
賞 150日 アレルゲン 乳

124 遺伝子組換飼料を全く使わない白いバター
180g **1,075円**(税込1,161円)

国産小麦&天然酵母のパン

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

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 A週
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）

125 1P
50gx3 **558円**(税込603円)

126 2P 50gx3×2p
1,116円⇒(税込1,205円) **1,082円**(税込1,169円)

豆腐・揚げ・大豆製品

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

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

ヤマサ食品
岐阜県加茂郡
東白川村

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

128 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

129 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

130 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

131 東白川村のくみあげ豆腐
300g **350円**(税込378円)

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

丸和食品
東京都練馬区

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

132 絹豆腐充填
150g×2 **222円**(税込240円)

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

丸和食品
東京都練馬区 蔵 隔週AC
原材料：国産大豆・にがり・菜種油
賞 5日 アレルゲン 豆

133 手揚げ油揚げ
2枚 **302円**(税込326円)

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

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

134 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

135 国産浮かし揚げのきざみ
70g **183円**(税込198円)

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

ヤマサ食品
岐阜県加茂郡
東白川村

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

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

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

丸和食品
東京都練馬区

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

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

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

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

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

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

丸和食品
東京都練馬区

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

139 京がんも
7個 (約20g×7) **339円**(税込366円)

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

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

140 味付えび入京がんも
10個 (220g) **385円**(税込416円)

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

ヤマサ食品
岐阜県加茂郡
東白川村

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

141 東白川村の豆乳
500cc **317円**(税込342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

142 国産大豆水煮(さわやか)
200g **249円**(税込269円)

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

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市

蔵 B週
原材料：小豆（北海道産/エリモ種）
賞 180日

143 あずきの水煮
150g **368円**(税込397円)

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

丸和食品
東京都練馬区

蔵 隔週AC
原材料：国産大豆・にがり
賞 21日 アレルゲン 豆

144 押し豆腐
220g **335円**(税込362円)

国産大豆の甘さがしっかり出ているおから。煮物などに便利です。

丸和食品
東京都練馬区

蔵 隔週AC
原材料：国産大豆
賞 30日
アレルゲン 豆

145 おから
200g **193円**(税込208円)

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

丸和食品
東京都練馬区

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

146 味付いなりあげ
6枚 **342円**(税込369円)

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

丸和食品/東京都練馬区 蔵 隔週AC
原材料：国産大豆・ニンジン・ネギ・醤油（大豆・小麦）・粗糖・味の母・油揚げ・こんにゃく・シイタケ・ゴボウ・国産青大豆・塩・だし汁（カツオ・シイタケ）・はちみつ・菜種油 賞 30日 アレルゲン 麦 豆

147 味付うの花料理
150g **349円**(税込377円)

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

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市

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

148 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

150 手造り生芋こんにゃく(板)
280g **300円**(税込324円)

イモをすりおろして作った素朴な糸こんにゃく。やわらかく風味満点。煮物に。

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

151 手造り生芋糸こんにゃく
250g **300円**(税込324円)

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

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

152 板こんにゃく
250g **210円**(税込227円)

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

153 糸こんにゃく(黒)
200g **210円**(税込227円)

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

154 糸こんにゃく(白)
200g **210円**(税込227円)

青のりの香りと色がさわやか、しこしこの食感、ツルッとした歯触りが美味です。

積翠食品
岐阜県各務原市
蔵 スポット
夏季限定

原材料：こんにゃく芋精粉（群馬・栃木県産）（菌０虫０）・水酸化カルシウム・天然青のり粉（徳島県吉野川産）賞 30日

155 さしみこんにゃく
80g×2 **233円**(税込252円)

(生・冷凍・乾麺)

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

粉のおいしさが際立つ生うどん。釜揚げ、湯づきでシンプルにいただくのがベスト。標準より約５分長めにゆでて、冷水でしめると、コシの強さが一層引き立ちます。

＊ゆで時間
約10～12分／約２食分

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市

蔵 隔週AC
原材料：小麦粉(静岡・愛知)・塩
賞 7日 アレルゲン 麦

157 国産小麦の生うどん
300g **328円**(税込354円)

パスタみたいな食感が新鮮な細麺タイプ。
＊ゆで時間約5～6分／約2食分

こだわりの味
協同組合
静岡県静岡市

蔵 隔週AC
原材料：小麦粉(静岡)・塩
賞 7日 アレルゲン 麦

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

添加物を一切使用せず、小麦粉と塩、富士山の湧き水で作りました。かけ、もり、ざるうどんに。

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市
蔵 隔週AC
原材料：国産小麦粉（北海道・他）・塩
賞 4日 アレルゲン 麦

159 1P 210g **125円**(税込135円)
160 2P 210g×2 250円⇒(税込270円) **245円**(税込265円)

国内産小麦粉100%使用 ゆで細うどん

添加物を一切使用せず、小麦粉と塩、富士山の湧き水で作りました。焼うどん、鍋焼うどんに。

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市
蔵 隔週AC
原材料：国産小麦粉（北海道・他）・塩
賞 4日 アレルゲン 麦

161 1P 210g **125円**(税込135円)
162 2P 210g×2 250円⇒(税込270円) **245円**(税込265円)

国内産小麦粉100%使用 ゆでうどん

そば３割のあっさりと食べやすい味わい。15秒間！温めるだけで召しあがれます。やわらかいので、お年寄りやお子さんにも。

こだわりの味
協同組合
静岡県静岡市
蔵 隔週AC
原材料：小麦粉（北海道産）・そば粉（北海道産）・塩
賞 5日 アレルゲン 麦 そ

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

国産小麦粉とそばの実の中心部分のみを使用。クセがなく食べやすい仕上がりです。汁そばにしても美味しい♪

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市
蔵 隔週AC
原材料：小麦粉（北海道産）・そば粉（北海道産）・塩
賞 7日 アレルゲン 麦 そ

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

国内産そば粉、国産小麦を使用。じっくり丸一日かけて冷風熟成しました。熱に弱い蕎麦に優しい製法で、旨味、風味が豊かです。

本田商店　島根県
隔週AC
原材料：小麦粉・そば粉・塩
賞 365日 アレルゲン 麦 そ

165 出雲そば 180g **434円**(税込469円)

国産小麦を100%使用。かん水は炭酸系のみを使用。富士・富士宮地区で製造され、親しまれている、こしの強い蒸し麺です。

こだわりの味
協同組合
静岡県静岡市
蔵 隔週AC
原材料：国内産小麦粉・食塩・油脂（大豆・豚由来）・かん水 賞 6日 アレルゲン 麦

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

北海道産小麦、純国産鶏の鶏卵、天然かん水、オーストラリア産圧搾菜種油を使用。麺が太めなので、食べ応え十分。たっぷり2食分。

こだわりの味協同組合/静岡県静岡市
蔵 隔週AC
原材料：小麦粉（北海道産）・塩・天然かんすい・卵・菜種油
賞 5日 アレルゲン 麦 卵

167 1P 300g(約2食) **266円**(税込287円)
168 2P 300g×2(約2食×2) 532円⇒(税込575円) **522円**(税込564円)

国産小麦の太焼そば

北海道産小麦、純国産鶏の鶏卵、天然かん水、オーストラリア産圧搾菜種油を使用。ツルっとした食感がとても美味。ラーメンとしても代用ＯＫ。

こだわりの味協同組合/静岡県静岡市
蔵 隔週AC
原材料：小麦粉（北海道産）・卵・食塩・菜種油・かんすい
賞 5日 アレルゲン 麦 卵

169 1P 160g **136円**(税込147円)
170 2P 160g×2 272円⇒(税込294円) **267円**(税込288円)

国産小麦の細焼そば

天然かん水、静岡・北海道産小麦100%を使用。国産有機醤油を使用したごま醤油味のスープ付きです。

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市
蔵 隔週AC
原材料：小麦粉(北海道産・静岡県産)・卵・かんすい・食塩／スープ：かつおだし（国内製造）・有機醤油・米発酵調味料・食塩・粗糖・ごま油・味噌・昆布だし・香辛料

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

静岡・北海道産の小麦粉使用。着色料を使用せず、天然カンスイと卵の黄身の色合いだけで仕上げました。ごまの風味豊かな味わい深いスープ付き。

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市 蔵 隔週AC
原材料：【麺】小麦粉（北海道産・静岡県産）・卵・食塩 / かんすい【スープ】有機純米酢(有機米(国産))・米発酵調味料・粗糖・かつおだし・有機醤油・ごま油・食塩・昆布だし・レモン果汁 賞 7日 アレルゲン 麦 卵 豆

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

東海地方では昔から愛食されているもち麩(角麩)。地元愛知県産の小麦に北海道産のグルテンを足した国産にこだわった逸品です。フライパンで焼いて、ごまだれや田楽みそをつけて。

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市
蔵 隔週AC
原材料：小麦蛋白（国産小麦）・小麦粉・もち粉 賞 75日 アレルゲン 麦

173 国産小麦の生麩 140g **350円**(税込378円)

中山道ハム

岐阜オーガニックフーズ

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

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

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

中山道プレーンソーセージ
175 1P 80g **393円**(税込424円)
176 2P 80g×2 784円⇒(税込847円) **745円**(税込805円)

ナチュラルチーズのコクが美味しいソーセージです。

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

中山道チーズソーセージ
177 1P 80g **426円**(税込460円)
178 2P 80g×2 852円⇒(税込920円) **809円**(税込874円)

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

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

179 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）

180 賞 3ヶ月
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

181 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
183 ローススライス さんさん豚 180g 912円⇒(税込985円) **886円**(税込957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
184 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
185 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
186 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
187 バラスライス さんさん豚 180g 821円⇒(税込887円) **799円**(税込863円)

ジューシーでほど良い脂身とかみごたえが楽しめます。焼き肉に最適！

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 凍 毎週
豚バラ肉 賞 60日
188 焼肉バラカルビ さんさん豚 180g **821円**(税込887円)

ハンバーグ、ギョウザ、肉団子、炒め物などにも、幅広くお使いください。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 凍 毎週
豚肉各部位ミックス 賞 60日
189 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
190 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
191 モモ肉カレー・シチュー用 さんさん豚 180g **846円**(税込914円)

スパイスをきかせた荒挽きタイプで、豚肉の旨みを堪能。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)・バジル(地中海沿岸産) 賞 60日
192 ソーセージ 140g(4～5本) **786円**(税込849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

193 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・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）・唐辛子（中国産） 賞 60日

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

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

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

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

自家製バジルがほのかに香るソーセージ。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：さんさん黒豚肉・粗塩・粗糖・香辛料・バジル・天然羊腸
賞 60日

196 バジルソーセージ 140g(4～5本) **786円**(税込849円)

にんじんなどの野菜が細かく入った大きめのソーセージ。野菜嫌いのお子様もおいしく食べられます。長さ12cm前後。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 凍 スポット
原材料：さんさん豚肉・トウモロコシ・ニンジン・インゲン・粗塩・粗糖・香辛料・天然羊腸
賞 60日

197 野菜入りソーセージ 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 スポット
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

198 180g(３枚) 厚さ約３mm 1,118円⇒(税込1,207円) **1,086円**(税込1,173円)
199 100g 厚さ約５～8 mm 706円⇒(税込762円) **676円**(税込730円)

じっくりこだわって育てた松川生まれ松川育ちの豚を使用したハンバーグです。あっさりとしているので、お子様から大人まで、大満足していただける商品です。加熱調理済なので、湯煎で温めてお召し上がりください。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 凍 隔週AC
原材料：さんさん豚ロース肉・玉ねぎ・牛乳・卵・パン粉・塩・胡椒・ナツメグ 賞 60日
アレルゲン 麦 乳 卵

200 さんさん豚ハンバーグ 110g **657円**(税込710円)

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 スポット
賞 180日 アレルゲン 麦 豆

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

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

202 辛口
原材料：醤油・りんご・砂糖・酒・玉ねぎ・洋梨・生姜・酢・ごま油・にんにく・唐辛子・胡椒

各180g **667円**(税込720円)

国産豚肉【走る豚】

やまあい村（武藤勝典） 熊本県菊池市

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

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

飼育期間：7～8ヵ月　飼料：トウモロコシ(米国)・麦(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）

走る豚応援 natural natural 限定ポイント5倍

【暑さには木陰を】

竹林を切り拓いて豚さんたちを放しました。
竹林の中は濃い影で風通しも良く、
過ごしやすいようです。
猛暑日でもわりとひんやりしています。

せっかく建てた小屋に帰ってこなくなりました(笑)
毎日の点呼が大変になりました(笑)

はれときどきはしるぶた by やまあい村 武藤勝典

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
251 走る豚/ももしゃぶ用
200g 857円⇒(税込926円) **848円**(税込916円)

あっさりとした味わいとやわらかい肉質が特徴。どんな食材ともよく合います。

バラ凍結 熊本・やまあい村 凍 スポット
走る豚/ももスライス
252 1P 200g 857円⇒(税込926円) **848円**(税込916円)
253 2P 200g×2 1,714円⇒(税込1,851円) **1,500円**(税込1,620円)
産直eco プライス

熊本・やまあい村 凍 スポット
走る豚/スペアリブ
256 1P 200g 785円⇒(税込848円) **777円**(税込839円)
257 2P 200g×2 1,570円⇒(税込1,696円) **1,375円**(税込1,485円)
産直eco プライス

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
走る豚/バラ焼肉用
254 1P 200g 948円⇒(税込1,024円) **939円**(税込1,014円)
255 2P 200g×2 1,896円⇒(税込2,048円) **1,500円**(税込1,620円)
産直eco プライス

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
走る豚/ミンチバラ凍結
258 1P 300g 978円⇒(税込1,056円) **972円**(税込1,050円)
259 2P 300g×2 1,956円⇒(税込2,112円) **1,250円**(税込1,350円)
産直eco プライス

きめ細かな肉質で柔らかい食感です。

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

柔らかさはもちろんのこと、赤身と脂身のバランスも丁度良い部位です。

熊本・やまあい村 凍 スポット
261 走る豚/ロースススライス
200g **998円**(税込1,078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
262 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
263 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
264 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
265 走る豚/もも生姜焼き用
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
266 走る豚/バラブロック
300g **1,285円**(税込1,388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
267 走る豚/バラしゃぶ用
200g **982円**(税込1,061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)

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
269 走る豚/赤身ミンチバラ凍結
300g **992円**(税込1,071円)

国産牛肉【マザービーフ】

菊池農場 熊本県菊池市

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

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

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

熊本・菊池農場 マザービーフ SALE!

マザービーフ60%、走る豚40%配合の合挽きミンチです。

産直eco プライス
熊本・菊池農場 凍 毎週 バラ凍結
271 マザービーフ/合挽きミンチバラ凍結
200g 1,047円⇒(税込1,131円) **942円**(税込1,017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
272 マザービーフのハンバーグ
120g 633円⇒(税込684円) **600円**(税込648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
273 マザービーフ/特選すき焼き用
200g 1,977円⇒(税込2,135円) **1,878円**(税込2,028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
274 マザービーフ/特選スライス
200g **1,977円**(税込2,135円)

あっさりとした味わいが特徴。低カロリーで高タンパクのヘルシーな部位です。

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

モモ、ウデ、バラなどの部位を使っています。様々な料理に使えて便利です。

熊本・菊池農場 凍 毎週
276 マザービーフ/万能小間
200g **1,230円**(税込1,328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
277 マザービーフ/ミンチバラ凍結
200g **1,029円**(税込1,111円)

マザービーフ本来の美味しさや食感を味わえるよう粗挽きにしました。

熊本・菊池農場 凍 スポット バラ凍結
278 マザービーフ/粗びきミンチバラ凍結
200g **1,029円**(税込1,111円)

国産牛肉【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!

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
280 健康あか牛/サイコロステーキ
200g 2,193円⇒(税込2,368円) **1,974円**(税込2,132円)

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

熊本・菊池農場 凍 毎週
281 健康あか牛/モモスライス
200g 1,850円⇒(税込1,998円) **1,779円**(税込1,921円)

モモ、カタなどをしゃぶ用に薄くスライスしてます、お徳用です。

熊本・菊池農場 凍 毎週
282 健康あか牛/しゃぶ用
200g 1,937円⇒(税込2,092円) **1,889円**(税込2,040円)

柔らかく、味の濃い部位です。

熊本・菊池農場 凍 毎週
283 健康あか牛/ロススライス
200g **2,590円**(税込2,797円)

「サー」の称号をつけられた、肉のキメが細かく柔らかい旨いお肉です。

熊本・菊池農場 凍 スポット
284 健康あか牛/サーロインステーキ
180g **2,864円**(税込3,093円)

柔らかいリブロース、肩ロースが中心になります。

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

脂肪の多いバラ肉は、野菜など他の具材を美味しくします。

熊本・菊池農場 凍 毎週
286 健康あか牛/バラスライス
200g **1,264円**(税込1,365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
287 健康あか牛/焼肉用
200g **1,630円**(税込1,760円)

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

熊本・菊池農場 凍 スポット
288 健康あか牛/赤身焼肉用
200g **1,993円**(税込2,152円)

国産鶏肉【紀州赤地鶏】

小坂農園　和歌山県有田郡有田川町

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

高たんぱく、低カロリーな部位。唐揚げや、蒸し鶏におすすめ。

和歌山・小坂農園 凍 毎週 賞 180日
291 赤地鶏/むね肉
300g **730円**(税込788円)

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

和歌山・小坂農園 凍 毎週 バラ凍結 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)

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) **890円**(税込961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)

唐揚げに便利な手羽中の半割りタイプです。

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

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

和歌山・小坂農園 凍 隔週AC 賞 180日
297 赤地鶏/手羽元
300g 585円⇒(税込632円) **555円**(税込599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)

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
299 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
300 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ムネ肉が12切れ入っています。お弁当のおかずにも便利です。

バラ凍結
和歌山・小坂農園 凍 スポット 賞 180日
301 赤地鶏/ムネ肉カット 唐揚用/バラ凍結
12切(約300g) **745円**(税込805円)

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

赤地鶏焼肉用セット内訳
モモ　140g
ムネ　100g
ささみ　40g
砂ずり　20g

和歌山・小坂農園 凍 スポット 賞 180日
302 赤地鶏/焼肉用カット
300g 1,132円⇒(税込1,223円) **1,075円**(税込1,161円)

国産鶏肉【天草大王】

天草大王公元　熊本県

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

賞味期限：180日

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

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) **580円**(税込626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) **750円**(税込810円)

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

天草大王の一羽をまるごと楽しめます。

※骨ごとミンチは、ガラスープをとるためのものです。ミンチ自体は骨が入っているので食べられません。

熊本・天草大王公元 凍 隔週AC
308 天草大王/まるごとセット
700g 1,909円⇒(税込2,062円) **1,830円**(税込1,976円)

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)

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)

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
309 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
310 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
311 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
312 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。

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

熊本・共同ミートセンター 凍 スポット
原材料：豚肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料
314 ベーコンスライス 100g 727円⇒(税込785円) **628円**(税込678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
315 ロースハム切落し 100g 766円⇒(税込827円) **743円**(税込802円)

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

熊本・共同ミートセンター 凍 スポット
原材料：豚肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料
316 ベーコンブロック 200g 1,394円⇒(税込1,506円) **1,352円**(税込1,460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
317 ウインナー 110g **675円**(税込729円)

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
318 チキンウインナー 110g **424円**(税込458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
319 お弁当ウインナー 110g **430円**(税込464円)

大人気のベーコンの切り落としです。脂身が少なく使い勝手の良いタイプです。

熊本・共同ミートセンター 凍 毎週
原材料:豚肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料
320 ベーコン切落し 100g **711円**(税込768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
321 健康あか牛生ハンバーグ 100g×2 **814円**(税込879円)

無添加惣菜

那珂川キッチン 福岡県那珂川

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

賞味期限：180日

走る豚の中華惣菜シリーズ

福岡・那珂川キッチン 凍 毎週 アレルゲン 麦 卵 豆 未調理
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)

走る豚春巻
327 1P 30g×4 **807円**(税込872円)
328 2P 30g×4×2 1,614円⇒(税込1,743円) **1,480円**(税込1,598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)

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

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

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

福岡・那珂川キッチン 凍 毎週
原材料：鶏肉、タマネギ、レンコン、菜種油、片栗粉、ゴマ油、醤油、卵、オイスターソース、和風だし、ホワイトペッパー
アレルゲン 麦 卵 豆 調理済
330 チキンレンコンボール 200g **705円**(税込761円)

走る豚ミンチに国産のキャベツ、玉ねぎ、大ネギ、にらをたっぷり加えました。

福岡・那珂川キッチン 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)

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

福岡・那珂川キッチン 凍 毎週
原材料：具(豚肉、タマネギ、キビ砂糖、オイスターソース、ばれいしょデンプン、ゴマ油、塩、粉末かつおだし、ホワイトペッパー)、皮(小麦粉、食塩、澱粉) アレルゲン 麦 豆 調理済
326 走る豚しゅうまい 30g×6 **991円**(税込1,070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
331 お野菜たっぷりミンチカツ 50g×2 416円⇒(税込449円) **395円**(税込427円)

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

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット
原材料：牛内臓(国産)、ちゃんぽん麺(小麦粉、ばれいしょデンプン、塩、卵白紛鶏卵)、菜種油、にんにく、ねぎ、食塩、粉末かつおだし、醤油、とうがらし、胡麻油、ホワイトペッパー／卵殻焼成カルシウム、クチナシ色素、香辛料
アレルゲン 麦 卵 豆 未調理
332 博多もつ鍋 二人前975g[もつ200g、めん360g、スープ400g、薬味15g] **2,554円**(税込2,758円)

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

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット
原材料：牛乳(熊本)、エルゴパスタ、薄力粉、タマネギ、菜種油、シュレッドチーズ、バター、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー、乾燥パセリ アレルゲン 麦 乳 調理済
336 マカロニグラタン 180g×2 **798円**(税込862円)

付属のマフィンを浸してお召し上がりください。

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

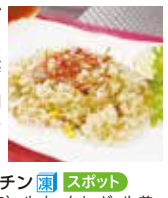
シリカファームの牛乳で手作りしたホワイトソースにチキンがたっぷりいれてクリーミーに仕上げました。

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット
原材料：牛乳、米、タマネギ、ピーマン、鶏むね肉、薄力粉、バター、トマトケチャップ、ニンジン、菜種油、粉末野菜ブイヨン、薄口醤油、キビ砂糖、塩、シュレッドチーズ、ホワイトペッパー アレルゲン 麦 乳 調理済
337 チキンドリア 180g×2 **923円**(税込997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
338 チキンピラフ 190g **530円**(税込572円)

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



福岡・那珂川キッチン 凍 スポット
原材料：ご飯(国産)、牛肉、白ねぎ、生姜、コーン、加塩バター、大蒜、洋風だし、菜種油、濃口醤油、オイスターソース、乾燥パセリ、ブラックペッパー、粗糖、ホワイトペッパー アレルゲン 麦 豆 乳 調理済
339 にんにくのビーフバターライス 180g **545円**(税込589円)

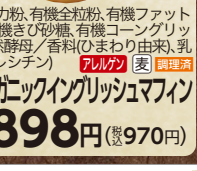
北海道産の牛肉を使い、カレーの風味を味わいながら肉の食感もしっかりと楽しめるよう仕上げました。牛カレーが好きな方には一度食べていただきたい、那珂川キッチン自慢の一品です。

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、果実ピュレ粉末)、オリーブ油、しょうが、にんにく、粉末野菜ブイヨン(食塩、でん粉分解物、酵母エキス、ローストオニオンエキス、醤油、コショウ、セロリ粉末、キャロット粉末、フライドガーリック、馬鈴しょでん粉)、カレー粉 賞 180日 アレルゲン 麦 豆
340 北海道産ビーフカレー 200g **647円**(税込699円)

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

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

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



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

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 180日 アレルゲン 豆
341 那珂川キッチンのレッドカレー 200g 636円⇒(税込687円) **580円**(税込626円)

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

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 180日 アレルゲン 豆
342 那珂川キッチンのグリーンカレー 200g 636円⇒(税込687円) **580円**(税込626円)

走る豚のミンチを使い、素材の美味しさを活かしました。

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット
原材料：メークイン、タマネギ、薄力粉、パン粉、豚ミンチ、カレールウ、菜種油、キビ砂糖、塩、白コショウ
アレルゲン 麦 豆 調理済
カレーコロッケ・ミニ
344 1P 30g×5 **445円**(税込481円)
345 2P 30g×5×2 890円⇒(税込961円) **825円**(税込891円)

甘くてほくほくのカボチャをコロッケにしました。小ぶりで調理済なので、再加熱しただけで手軽にいただけます。

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット
原材料：かぼちゃ、玉ねぎ、パン粉、小麦粉、菜種油、きび砂糖、食塩、こしょう アレルゲン 麦 調理済
パンプキンコロッケミニ
346 1P 30g×5 **445円**(税込481円)

347 2P 30g×5×2 890円⇒(税込961円) **825円**(税込891円)

小ぶりのサイズでお弁当用やおやつに、用途が広がります。

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット アレルゲン 麦 乳 豆 調理済
原材料：メークイン、薄力粉、パン粉、タマネギ、バター、菜種油、薄口醤油、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー

じゃがバター醤油コロッケミニ

348 1P 30g×5　445円(税込481円)
349 2P 30g×5×2　890円⇒(税込961円)　840円(税込907円)

お弁当のおかずの定番のから揚げをあっさりしたむね肉で作った人気商品。

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

お弁当用鶏から揚げ醤油風味

350 1P 150g　683円(税込738円)
351 2P 150g×2　1,366円⇒(税込1,475円)　1,250円(税込1,350円)

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

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット
原材料：鶏肉（国産）、菜種油、衣（小麦粉、食塩、やまいも、砂糖）
アレルゲン 麦 調理済

お弁当用とり天

352 1P 120g　608円(税込657円)
353 2P 120g×2　1,216円⇒(税込1,313円)　1,130円(税込1,220円)

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

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

お弁当用ソースチキンカツ

354 1P 150g(カツ120g/ソース30g)　500円(税込540円)
355 2P 150g×2　1,000円⇒(税込1,080円)　950円(税込1,026円)

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

福岡・那珂川キッチン
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

343 和のおかずセットB

3種×2　565円(税込610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）

356 オーガニックホールコーン

150g　355円(税込383円)

鶏肉・無添加惣菜

シガポートリー

静岡県浜松市

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

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

そぎ切りした鶏もも肉をコチュジャンとすりごまベースの調味料やオリジナルのガラスープに漬け込みました。冷蔵庫解凍後、フライパンに油を引いて、弱火で時々裏返しながら十分に焼いてください。

静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏肉(愛知)、コチュジャン(こしみそ、唐辛子、砂糖、醤油)、ガラスープ(鶏骨、玉ねぎ、人参)、醤油、練りごま、砂糖
賞 60日 アレルゲン 麦 豆 未調理

362 鶏もも肉のコチュジャン焼き

220g　690円⇒(税込745円)　625円(税込675円)

鶏一番のガラスープをベースにカレー風味の調味料を作り、火が通りやすいよう筋目を入れた鶏手羽元と混ぜ合わせました。

静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏肉(愛知)、ガラスープ(鶏骨、玉ねぎ、人参)、中濃ソース、醤油加工品、(醤油、砂糖、味醂、米黒酢、だし[鰹節、昆布、煮干し、乾ししいたけ]、食塩)、香辛料(香辛料、コーンパウダー、食用油脂)、食塩、ジンジャー、オニオン、ガーリック、澱粉 賞 60日 アレルゲン 麦 豆 未調理

363 鶏手羽元のカレー焼き

300g　659円⇒(税込712円)　600円(税込648円)

軟骨の食感を楽しめる卵不使用の手作りつくね串です。冷蔵庫内で解凍後、オーブントースターで焼くかいたり、お鍋の具としてお召し上がりください。

静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏肉(愛知)、鶏軟骨、玉ねぎ、山芋、調味液(たまり醤油、発酵調味料、砂糖、こいくち醤油、澱粉)パン粉、こいくち醤油、砂糖、生姜、食塩 賞 60日 アレルゲン 麦 豆 調理済

372 手作りつくね串

30g×5　578円⇒(税込624円)　525円(税込567円)

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

静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏肉(愛知)、米味噌、米飴、発酵調味料、ガーリック、ジンジャー
賞 60日 アレルゲン 麦 豆 未調理

357 鶏むね肉の味噌漬け

200g　633円(税込684円)

鶏一番のむね肉を千切りして、オリジナルのタレと自家製の塩麹で味付けしました。お好みの野菜を加えて焼いてからお召し上がりください。

静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏肉(愛知)、タレ【濃口醤油、砂糖、味醂、たまり醤油】、生姜、塩麹
賞 60日 アレルゲン 麦 豆 未調理

358 鶏むね肉の生姜焼き用

295g　633円(税込684円)

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

静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏肉(愛知)、調味液【たまり醤油、発酵調味料、砂糖、濃口醤油、澱粉】、澱粉、植物油脂
賞 120日 アレルゲン 麦 豆 調理済

374 炭火焼き風やき鳥

230g　820円⇒(税込886円)　740円(税込799円)

鶏一番のむね肉を無化学調味料液でつけこみ、桜のチップでスモークしました。自然解凍後、スライスしてお召し上がりください。

静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏肉(愛知)、食塩、砂糖、香辛料
賞 120日 調理済

375 スモークチキン

100g　567円⇒(税込612円)　510円(税込551円)

鶏一番のもも肉、むね肉のそぎきりとオリジナルの鶏すき焼き用のたれを詰め合わせにしたセットです。

静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏肉(愛知)、鶏すき焼き用たれ(濃縮)【醤油、砂糖、味醂、たまり醤油、米黒酢、鰹節、鶏皮エキス、食塩、昆布、煮干し、椎茸】
賞 60日 アレルゲン 麦 豆 未調理

381 鶏すきセット

2～3人前(もも120g、鶏むね120g、すきタレ100g)　1,124円⇒(税込1,214円)　1,060円(税込1,145円)

鶏一番の皮なしむね肉の千切りを自家製塩麹に付け込んでスパイスで味付けしました。冷蔵庫で解凍後、フライパンに油を引き、弱火で蓋をして時々裏返しながら、十分に蒸し焼きしてお召し上がりください。

静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏肉(愛知)、塩麹、調合スパイス(食塩、ブラックペッパー、チリーパウダー、オニオン、ガーリック)
賞 60日 未調理

359 鶏むね肉の塩麹&スパイス焼き用

220g　610円(税込659円)

鶏一番の皮なしむね肉の千切りをオリジナルのスパイスで味付けしてハーブで香り付けました。冷蔵庫で解凍後、フライパンに油を引き、弱火で蓋をして時々裏返しながら、十分に蒸し焼きしてお召し上がりください。

静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏肉(愛知)、調合スパイス(食塩、ブラックペッパー、チリーパウダー、オニオン、ガーリック)、香辛料(バジル、オレガノ、オニオン、ローレル、タイム、ローズマリー)
賞 60日 未調理

360 鶏むね肉のスパイス&ハーブ焼き用

180g　598円(税込646円)

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

静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏肉(愛知)、はっ酵乳【乳、砂糖、乳製品】、中濃ソース、醤油加工品【醤油、砂糖、本味醂、米黒酢、鰹節、食塩、昆布、煮干し、椎茸】、香辛料【香辛料、コーンパウダー、食用油脂】、食塩、ジンジャー、オニオン、ガーリック 賞 60日 アレルゲン 麦 乳 豆 未調理

361 鶏もも肉のタンドリーチキン風味

230g　700円(税込756円)

鶏一番の皮なしむね肉をカットして醤油味ベースのタレで漬け込みました。お好みでカットキャベツ約200gを位を加えて炒めてもおいしく召し上がれます。冷蔵庫で解凍後、しばらく室温になじませてからフライパンに油を引き、弱火で時々かきませながら焼いてください。

静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏むね肉(愛知)、焼肉たれ(醤油、砂糖、りんご、練りごま、にんにく、ごま油、白すりごま、にんにく皮パウダー)発酵調味料、米味噌、はちみつ、醤油、澱粉 賞 60日 アレルゲン 麦 豆 未調理

364 鶏甘辛炒め用

235g　635円(税込686円)

鶏一番の皮なしむね肉を皮を取り除いて筋切をしてオリジナルの塩麹に漬け込んだ、優しい塩味のステーキです。冷蔵庫内解凍後、プライパンに油をひいて弱火で裏返しながらじっくり焼いてください。

静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏肉(愛知)、塩麹(米麹、食塩)
賞 60日 未調理

365 プレーン/塩麹チキンステーキ

115g×2　678円(税込732円)

鶏一番の皮なしむね肉を皮を取り除いて筋切をしてオリジナルの塩麹に漬け込んでから、オリジナルのスパイスをかけました。冷蔵庫内解凍後、フライパンに油をひいて弱火で裏返しながらじっくり焼いてください。

静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏むね肉(愛知)、塩麹(米麹、食塩)、調合スパイス(食塩、ブラックペッパー、チリパウダー、オニオン、ガーリック) 賞 60日 未調理

366 スパイス風味/塩麹チキンステーキ

115g×2　700円(税込756円)

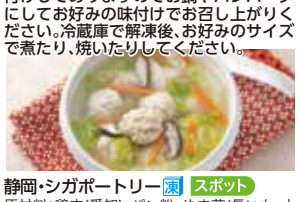
国産の生乳を使用したチーズを入れてコクをだしたチキンハンバーグです。冷蔵庫内解凍後、弱火で焼いてからお召し上がりください。

静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏肉(愛知)、玉ねぎ、パン粉、ナチュラルチーズ、米味噌、生姜、砂糖、食塩、ブラックペッパー 賞 60日 アレルゲン 麦 乳 豆 未調理

367 チーズチキンハンバーグ

80g×3　680円(税込734円)

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



静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏肉(愛知)、パン粉、やま芋(長いも、大和いも)、ねぎ、米味噌、生姜、砂糖、食塩、ブラックペッパー 賞 60日 アレルゲン 麦 豆 未調理

368 生つみれ

220g　614円(税込663円)

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

静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏肉(愛知)、パン粉、玉ねぎ、鶏卵、やま芋、澱粉、醤油加工品【醤油、砂糖、みりん、米黒酢、だし(鰹節、昆布、煮干し、乾し椎茸)、食塩】、砂糖、食塩、香辛料
賞 60日 アレルゲン 麦 卵 豆 未調理

369 ひとくち鶏つくね

265g　780円(税込842円)

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

静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏肉(愛知)、調味液(醤油、砂糖、味醂、たまり醤油、米黒酢、鰹節、鶏皮エキス、食塩、昆布、煮干し、椎茸)、油揚げ/豆腐凝固剤(塩化マグネシウム)
賞 60日 アレルゲン 麦 豆 未調理

370 鶏肉と油揚げの炊込みご飯の素

170g(2合用)　573円(税込619円)

鶏一番のあらびきむねミンチにアジア風にブレンドした調味液を入れました。冷蔵庫内で解凍後、野菜一緒に炒めてお召し上がりください。

静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏むね肉(愛知)、牡蠣味調味液(かき、醤油、水あめ、食塩、砂糖、酒精)、魚醤、醤油、砂糖 賞 60日 アレルゲン 麦 豆 未調理

371 ガパオ風ライスの具

225g(2～3人前)　618円(税込667円)

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

静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏手羽元(愛知)、砂糖、米黒酢、醤油、澱粉、生姜 賞 180日 アレルゲン 麦 豆 調理済

373 鶏手羽元の甘煮

370g　896円(税込968円)

鶏一番の皮なしむね肉をオリジナルの塩麹のみで味付けして、真空調理しました。あっさりとした味付けですので、サラダやオードブル、サンドイッチなど幅広くお使いいただけます。

静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏肉(愛知)、塩麹【米麹、食塩】
賞 120日 調理済

376 塩麹で作ったサラダチキン

140g　614円(税込663円)

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

静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏もも肉(愛知)、醤油、発酵調味料、砂糖 賞 180日 アレルゲン 麦 豆 調理済

377 骨なしローストチキン

180g　1,155円(税込1,247円)

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

静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏むね肉(愛知)、パン粉、加工うるち白米粉
賞 60日 アレルゲン 麦 未調理

378 チキンミルフィーユカツ

220g　663円(税込716円)

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

静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏むね肉(愛知)、焙煎米、加工うるち白米粉、調合スパイス(食塩、ブラックペッパー、チリーパウダー、オニオン、ガーリック) 賞 60日 未調理

379 パン粉を使わないチキンカツ

200g　594円(税込642円)

2時間煮込んだ鶏ガラスープをベースにしてたれを作り、皮なし鶏むね肉の小間切をチャーシュー風に煮込みました。冷蔵庫内解凍後、ラーメンや炒飯の具などにお使いください。

静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏むね肉(愛知)、ガラスープ(鶏骨、玉ねぎ、人参)、調味液(たまり醤油、発酵調味料、砂糖、濃い口醤油、澱粉)、醤油加工品(醤油、砂糖、本みりん、米黒酢、だし[鰹節、昆布、煮干し、椎茸]、食塩)、澱粉、にんにく、生姜 賞 60日 アレルゲン 麦 豆 未調理

380 チキンチャーシュー/小間切

200g　820円(税込886円)

乾物・缶詰・粉製品

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

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

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

ツナフレーク油漬

397 1P 毎週 80g×3 873円(税込943円)

398 2P スポット 80g×3×2 1,746円⇒(税込1,886円) 1,600円(税込1,728円)

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

静岡・かもめ屋 賞3年
原材料：まぐろ(輸入又は国産)、野菜エキス

ツナフレーク水煮 食塩不使用

399 1P 毎週 80g×3 818円(税込883円)

400 2P スポット 80g×3×2 1,636円⇒(税込1,767円) 1,500円(税込1,620円)

良質なカツオならではの削りたての風味はバツグン！だしに。

静岡・新丸正 毎週
原材料：鰹荒節(国産) 賞1年

390 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

391 中厚削り節 100g 574円⇒(税込620円) 545円(税込589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

392 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

393 駿河ふぶき 4g×5 328円(税込354円)

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

愛知・節辰商店 毎週
原材料：かつお節、むろあじ節、椎茸、昆布
賞180日

394 NN かつおだしパック 10g×10 591円(税込638円)

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

北海道・道南伝統食品協同組合 スポット
原材料：真昆布（北海道函館）賞1年

395 根昆布入昆布粉末 50g 522円(税込564円)

有明の味と香りをお届けします
福岡・成清海苔店

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

毎週
原材料：乾のり(有明海) 賞180日

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

「寿司はね」は小さな穴が空いている状態をいいますが、味はかわりません！

毎週
原材料：乾のり(有明海)
賞180日

384 寿司はね焼のり 全型10枚 600円(税込648円)

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

毎週
原材料：乾のり(有明海) 賞180日

385 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

386 韓国風味付塩焼海苔 4切20枚 655円(税込707円)

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

毎週
原材料：乾のり、砂糖、発酵調味料、食塩、醤油、昆布、ムロアジ、かつおぶし、干しえび、とうがらし
賞180日 アレルゲン 麦 豆 エ

387 味附おかず海苔 8切20枚×3 582円(税込629円)

有明海産秋芽一番摘みの海苔を焼き上げ、使いやすいきざみタイプに仕上げました。ちらし寿司や蕎麦、パスタなど色々な料理にお使いいただけます。

スポット
原材料：乾のり(有明海)
賞180日

388 きざみ焼海苔 20g 545円(税込589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。

スポット
原材料：乾のり(有明海)
賞180日

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

東京・オーサワジャパン 毎週
原材料：湯通し塩蔵わかめ(鳴門産)
賞1年

396 鳴門産カットわかめ 45g 942円(税込1,017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

401 レトルトあさり 120g 468円(税込505円)

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

島根・山光食品 隔週AC
原材料：しじみ(宍道湖産) 賞1年

402 宍道湖産大和しじみ 120g 397円(税込429円)

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

山口・フジミツ 毎週
原材料：魚肉(タラ、えそ、鯛、その他)、馬鈴薯澱粉、植物油脂(菜種油、ごま油)、砂糖、魚介エキス、食塩、ごま油、香辛料、ベニコウジ色素 賞60日

403 新鮮おさかなソーセージ 45g×3 327円(税込353円)

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

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

404 長崎県産乾燥ちりめん 50g 519円(税込561円)

料理になじみやすい液体タイプ。

徳島・光食品 毎週
原材料：とりがらスープ(鶏骨(国産)、食塩、食塩、有機醤油、砂糖、有機たまねぎピューレー(有機たまねぎ、食塩、有機米酢)、有機濃縮にんじん、有機キャベツピューレー、有機セルリーピューレー
賞8ヶ月 アレルゲン 麦 豆

405 チキンコンソメ・液体タイプ 10g×8 521円(税込563円)

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

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

野菜のおかげ

406 5g×8 5g×8 433円(税込468円)

407 徳用 5g×30 1,389円(税込1,500円)

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

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

409 有機みそ汁 52.5g/3食分 240円(税込259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

410 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。

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

411 有機パン粉 100g 272円(税込294円)

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

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

412 パン粉 200g 324円(税込350円)

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

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

413 天ぷら粉 400g 410円(税込443円)

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

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

414 ベーキングパウダー 113g 398円(税込430円)

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

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

415 玄米粉パンケーキミックス 200g 303円(税込327円)

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

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

416 グルテンフリーパンケーキミックス 200g 314円(税込339円)

トマトたっぷり 菜食カレー

材料(3人分)
- □野菜でうまみ(1袋)
- □にんにく(1片)
- □オリーブオイル(大さじ2)
- □小麦粉(大さじ4)
- □カレー粉(大さじ1～2)
- □水(150cc)
- □カットトマト缶(1缶)
- □醤油(大さじ1)
- □中濃ソース(大さじ1.5)
- □みりん(大さじ2)
- □お好みの野菜 玉ねぎ・じゃがいも等

①野菜をお好みの大きさに切る。
②鍋にスライスしたにんにくとオリーブ油を入れて火にかけ、野菜を炒める。
③蓋をして弱火で10分ほど蒸し焼きにする。
④野菜がしんなりしたら小麦粉とカレー粉を加えて全体になじむまで炒めた後、水と野菜でうまみを加え軽く混ぜてから蓋をし、野菜が柔らかくなるまで5分程煮る。
⑤カットトマト缶を加え、沸騰したら醤油、中濃ソース、みりん等で味付けする。
⑥好みのとろみ加減まで煮込んだら出来上がり。

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

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

408 野菜でうまみ(食塩無添加) 3.5g×6 371円(税込401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

423 1P 毎週 400g 460円(税込497円) 産直

424 2P スポット 400g×2 920円⇒(税込994円) 815円(税込880円) eco プライス

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
417 1P 毎週
120g **357円**(税込386円)

蒸しているから、食感もやわらかくてホクホク!
兵庫・だいずデイズ スポット JAS

原材料:有機ひよこ豆、食塩、有機米酢
賞 120日
418 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。
兵庫・だいずデイズ スポット JAS

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

JAS
イタリア・ビオイタリア
毎週

甘味の強い完熟トマトに有機栽培のニンニク、玉ねぎ、バジル、オレガノを加えて作ったトマトソースです。
原材料:有機トマト(イタリア)、エキストラヴァージンオリーブオイル、食塩、有機玉ねぎ、有機にんにく、有機バジル、有機オレガノ
賞 24ヶ月
425 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。
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
426 バジルトマトソース
350g **808円**(税込873円)

北海道産の大豆100%使用。発芽させた大豆をふっくらと蒸し上げました。

兵庫・だいずデイズ 隔週AC
原材料:大豆、食塩、米酢
賞 3ヶ月 アレルゲン 豆
421 蒸し発芽大豆
100g **206円**(税込222円)

北海道産の大豆100%使用。発芽させた大豆をふっくらと蒸し上げました。

兵庫・だいずデイズ 隔週AC
原材料:黒大豆、食塩、黒酢、米酢
賞 3ヶ月 アレルゲン 豆
422 蒸し発芽黒豆
70g **206円**(税込222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

431 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)

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 スポット

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
420 国産10種の蒸し雑穀
70g **215円**(税込232円)

佐賀・まんてん
原材料:白胡麻(パラグアイ)
賞 240日
胡麻の持つ本来の"香り"と"味"を最大限に引き出した逸品。ふっくらとしたすり上がりと、極上の香ばしさ、ほんのりと甘くまろやかな味わいが特徴。
NN すりごま・白

427 1P 毎週
70g **300円**(税込324円)
428 3P スポット
70g×3
900円⇒(税込972円) **855円**(税込923円)

佐賀・まんてん
原材料:白胡麻(パラグアイ)
賞 240日
ほうろくという素焼きの煎り鍋を用いた昔ながらの製法をヒントに、ごまの風味を引き立てました。絶品の香りと味が自慢です。
NN いりごま・白

429 1P 毎週
70g **300円**(税込324円)
430 3P スポット
70g×3
900円⇒(税込972円) **855円**(税込923円)

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

大阪・ムソー
スポット
原材料:かんぴょう(栃木)
賞 6ヶ月
434 かんぴょう(無漂白)
40g **617円**(税込666円)

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

奈良・金正食品
毎週
原材料:甘藷でん粉(国産)、馬鈴薯でん粉
賞 2年
国産はるさめ
432 1P
100g **314円**(税込339円)
433 2P
100g×2
628円⇒(税込678円) **600円**(税込648円)

北海道産小麦粉使用。風味よくしっかりとした食感。

東京・オーサワジャパン
スポット
原材料:小麦粉(北海道)、小麦グルテン、天然重曹
賞 1年 アレルゲン 麦
435 切り板麩
40g **292円**(税込315円)

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

東京・オーサワジャパン
スポット
原材料:大豆(国産)、にがり(塩化マグネシウム)
賞 6ヶ月 アレルゲン 豆
436 高野豆腐
6枚・50g **470円**(税込508円)

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

大阪・ムソー スポット
原材料:玄米(北海道産) 賞 365日
437 助っ人飯米 玄米ごはん
160g **219円**(税込237円)

北海道産なんつぼしを精米し、炊き上げたごはんを便利なパックご飯にしました。

大阪・ムソー スポット
原材料:うるち米(北海道産) 賞 365日
438 助っ人飯米 白米ごはん
160g **230円**(税込248円)

乾麺

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

南イタリアで栽培された最高品質の有機デュラム小麦から精製したセモリナ粉100%を使用。しっかりと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
毎週
原材料:有機デュラム小麦
賞 24ヶ月 アレルゲン 麦
440 オーガニックスパゲッティ
500g **549円**(税込593円)

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

岐阜・桜井食品
スポット
原材料:小麦粉、小麦グルテン
賞 3年 アレルゲン 麦
441 国内産ロングパスタ
300g **413円**(税込446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
442 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
443 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
444 長崎手延べ㊥うどん
200g **483円**(税込522円)

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

岐阜・桜井食品 隔週AC
原材料:油揚げ麺【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】食塩、砂糖、粉末しょうゆ、酵母エキス、魚醤パウダー、香辛料、チキンエキス、ポークエキス、ココアパウダー、ほたてエキス、乾燥ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、ごま油
賞 6ヶ月 アレルゲン 麦 豆
445 さくらいのラーメン しょうゆ
99g **194円**(税込210円)

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

岐阜・桜井食品 隔週AC
原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】食塩、砂糖、酵母エキス、粉末しょうゆ、ごま、魚醤パウダー、ごま油、デキストリン、チキンエキス、ポークエキス、ごま、香辛料、乾燥ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、するめ粉末
賞 6ヶ月 アレルゲン 麦 豆
446 さくらいのラーメン ごま
100g **194円**(税込210円)

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

岐阜・桜井食品 隔週AC
原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】食塩、砂糖、チキンエキス、酵母エキス、ごま、香辛料、乾燥ねぎ、ごま油
賞 6ヶ月 アレルゲン 麦 豆
447 さくらいのラーメン しお
99g **194円**(税込210円)

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

岐阜・桜井食品 隔週AC
原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】粉末みそ、食塩、砂糖、酵母エキス、食塩、ほたてエキス、混合節粉末、香辛料、チキンエキス、乾燥ねぎ、ごま油
賞 6ヶ月 アレルゲン 麦 豆
448 さくらいのラーメン みそ
101g **194円**(税込210円)

麺は国内産の小麦粉を使用です。あっさりとしたスープにコクがあり麺によく合う仕上がりです。

岐阜・桜井食品 隔週AC
原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】粉末しょうゆ、香辛料、混合節粉末、ごま油、するめ粉
賞 6ヶ月 アレルゲン 麦 豆
449 さくらいのラーメン とんこつ
103g **205円**(税込221円)

夏季限定ラーメンです。無かんすいで作られた麺を熱風乾燥させています。スープは蛋白加水分解物・合成食品添加物不使用の甘みをおさえたさっぱり味です。
岐阜・桜井食品 スポット 賞 6ヶ月 アレルゲン 麦 豆
原材料:めん【小麦粉、馬鈴薯でん粉、小麦たん白、食塩】、添付調味料(しょうゆ、砂糖、醸造酢、食塩、ごま油、かつおエキス、酵母エキス)、添付ふりかけ【紅しょうがチップ(しょうが、食塩、赤梅酢)、ごま、青さ、焼きのり】

450 しょうゆ味/冷しらーめん
123g **185円**(税込200円)

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

451 ゆず塩味/冷しらーめん
142g **230円**(税込248円)

原材料:油揚げめん(小麦粉(国産100%)、パーム油、そば粉、馬鈴薯でん粉、食塩)、スープ(食塩、粉末しょうゆ(大豆、小麦を含む)、砂糖、酵母エキス、混合節粉末(カツオ節、サバ節)、魚醤粉末、ホタテエキス、椎茸エキス、麦芽エキス、植物油脂(ごま))、かやく(納豆、ねぎ)
大阪・ムソー スポット

賞 5ヶ月 アレルゲン 麦 豆 そ
81.5g×4
452 4P・どんぶり麺 納豆そば
972円⇒(税込1,050円) **930円**(税込1,004円)

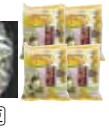
原材料:油揚げめん【小麦粉、そば粉、パーム油、馬鈴薯でん粉、食塩】スープ【砂糖、食塩、魚醤粉末、酵母エキス、乳糖、混合節粉末、麦芽エキス、ごま油】かやく【山菜ミックス(ワラビ、ゼンマイ、タケノコ、キクラゲ)、その他、ねぎ】
大阪・ムソー スポット

賞 5ヶ月 アレルゲン 麦 乳 豆 そ
78g×4
453 4P・どんぶり麺 山菜そば
972円⇒(税込1,050円) **930円**(税込1,004円)

原材料:油揚げ麺【小麦粉(国内産)、パーム油、馬鈴薯でん粉、食塩、醤油(大豆、小麦を含む)、オニオンパウダー】、スープ【砂糖、馬鈴薯でん粉、食塩、カレー粉、小麦粉、ラード(豚を含む)、粉末醤油(大豆、小麦を含む)、酵母エキス、ポークエキス、かつお節粉末、ソテーオニオン(大豆含む)、ほたてエキス、チキンエキス(乳成分を含む)、パーム油、バター、にんにく】かやく【コーン、人参、ねぎ】
大阪・ムソー スポット

賞 6ヶ月 アレルゲン 麦 乳 豆
86.8g×4
454 4P・どんぶり麺 カレーうどん
972円⇒(税込1,050円) **930円**(税込1,004円)

原材料:油揚げめん【小麦粉、パーム油、馬鈴薯でん粉、食塩、醤油(大豆、小麦を含む)】、オニオンパウダー【食塩、砂糖、粉末しょうゆ、デキストリン、酵母エキス、魚醤粉末、混合節粉末、ほたてエキス、ごま油、昆布粉末】、かやく【油あげ、わかめ、ねぎ】
大阪・ムソー スポット



賞 6ヶ月 アレルゲン 麦 乳 豆
77.3g×4
455 4P・どんぶり麺 きつねうどん
972円⇒(税込1,050円) **930円**(税込1,004円)

調味料

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

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

愛知・アルファフードスタッフ　毎週
原材料：さとうきび（鹿児島）
賞 無期限
457 NN きびさとう
500g　372円（税込402円）

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

大阪・ムソー　毎週
原材料：てんさい（北海道）、糖蜜（北海道）
賞 無期限
458 てんさい含蜜糖
500g　509円（税込550円）

600℃以上の高温で焼き上げていますので、湿気の原因となっているニガリ成分が分解しています。そのため苦味が減り、マイルドです。

伊豆大島・海の精　隔週AC
原材料：海水（伊豆大島近海）
賞 無期限
海の精 やきしお
460 60g　438円（税込473円）
461 詰替用　60g　251円（税込271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
459 シママース
1kg　495円（税込535円）

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

兵庫・赤穂化成　スポット
原材料：塩田産天日塩、黒胡椒、ガーリックパウダー、ジンジャーパウダー、でん粉、塩田産にがり
賞 3年
462 塩胡椒
65g　428円（税込462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
463 300ml　542円（税込585円）
464 1L　975円（税込1,053円）

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

福岡・庄分酢　JAS　A週
原材料：有機玄米（国産）
賞 24ヵ月
465 有機玄米くろ酢
300ml　1,779円（税込1,921円）

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

福岡・庄分酢　隔週AC
原材料：りんご果汁、りんご果実（国産）
賞 24ヵ月
466 アップルビネガー
300ml　955円（税込1,031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
467 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　毎週
原材料：菜種（オーストラリア）
賞 540日
468 なのはな畑の菜種油
1250g　1,421円⇒（税込1,535円）1,360円（税込1,469円）

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

福岡・平田産業　毎週
原材料：菜種（国産）
賞 1年半
469 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
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
純正ごま油・淡口圧搾しぼり
470 165g　毎週　652円（税込704円）
471 450g　隔週AC　1,275円⇒（税込1,377円）1,180円（税込1,274円）

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

福岡・平田産業
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
純正ごま油・濃口一番しぼり
472 165g　毎週　652円（税込704円）
473 450g　隔週AC　1,275円⇒（税込1,377円）1,180円（税込1,274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
474 250ml　1,091円（税込1,178円）
475 徳用 500ml　1,795円（税込1,939円）

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

愛知・角谷文治郎商店　隔週AC
原材料：もち米（佐賀、北海道、愛知、滋賀）、米麹（愛知）、本格焼酎（愛知、山形県産米）　アルコール度：13.5～14.5度
賞 1年
三河本みりん
476 700ml　1,263円（税込1,389円）
477 1.8L　2,887円（税込3,176円）
※この商品は（株）ドリームグループの直販です。

有機栽培の原料で三河本みりんと同じ伝統製法で仕込み・熟成をしました。

愛知・角谷文治郎商店　隔週AC
原材料：有機もち米（山形・宮城）、有機米麹、有機米焼酎　アルコール度：13.5～14.5度　賞 1年
※この商品は（株）ドリームグループの直販です。
478 有機三州味醂
500ml　1,340円（税込1,474円）

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

埼玉・味の一醸造　毎週
原材料：米、米麹、食塩
賞 1年
479 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（国内産）、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
480 みやこの料理酒
500ml　919円（税込993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
482 NN うまみ鰹つゆ
500ml　698円（税込754円）

・万能くろ酢たれで鶏チャーシュー・

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。
481 こんにちは料理酒
720ml　1,377円（税込1,515円）

福岡・庄分酢　隔週AC
原材料：醤油、醸造酢、米黒酢、甜菜糖、昆布だし、カツオだし、椎茸だし、発酵調味料、米粉
賞 12ヶ月　アレルゲン 麦 豆
493 万能くろ酢たれ
300ml　636円⇒（税込687円）600円（税込648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
483 aino MAMA マヨネーズ
300g　537円（税込580円）

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

大阪・ムソー　毎週
原材料：菜種油（オーストラリア）、卵、有機りんご酢、果実酢（レモン果汁）、砂糖、食塩、香辛料（からし）　賞 6ヶ月　アレルゲン 卵
484 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
485 有機トマトケチャップ
300g　407円（税込440円）

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

JAS 徳島・光食品　毎週
原材料：有機野菜・果実（有機りんご、有機たまねぎ、有機にんにく、有機レモン、有機トマト、有機みかん）、有機醸造酢（有機米酢、有機りんご酢）、糖類（有機糖みつ、有機砂糖）、食塩、有機醤油、香辛料、こんぶ
賞 2年　アレルゲン 麦 豆
486 有機ウスターソース
250ml　438円（税込473円）

・recipe・

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

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

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

徳島・光食品　隔週AC　JAS
原材料：有機野菜・果実（有機にんじん、有機トマト、有機たまねぎ、その他）、有機醸造酢（有機りんご酢、有機米酢）、糖類（有機糖みつ、有機砂糖）、食塩、有機コーンスターチ、香辛料、有機醤油、こんぶ
賞 1年半　アレルゲン 麦 豆
487 有機中濃ソース
250ml　438円（税込473円）

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

徳島・光食品　毎週
原材料：カキエキス（カキ（広島県）、食塩）、砂糖、醤油、食塩、みりん、有機ばれいしょでんぷん、魚醤、レモン
賞 1年半　アレルゲン 麦 豆
488 オイスターソース
115g　469円（税込507円）

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

徳島・光食品　隔週AC　JAS
原材料：有機トマト、有機たまねぎ、有機米酢、有機にんにく、有機しょうが、食塩、有機砂糖、香辛料、有機米醗酵調味料
賞 1年半
489 有機ピザソース
225g　458円（税込495円）

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

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
490 有機ミートソース
140g　325円（税込351円）

八方美人酢

491 300ml 毎週
786円⇒(税込849円) **715円**(税込772円)

492 たっぷり徳用 毎週
900ml
1,442円⇒(税込1,557円) **1,390円**(税込1,501円)

福岡・庄分酢
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

494 有機ぽん酢しょうゆ
250ml **448円**(税込484円)

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

徳島・光食品
スポット
原材料：醤油、砂糖、みりん、有機米酢、米味噌、有機にんにく、ごま油、有機生姜、有機たまねぎ、香辛料、有機にんじん
賞 1年6ヶ月 アレルゲン 麦 豆

495 ヒカリ 焼肉のたれ
350g **657円**(税込710円)

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

徳島・光食品 スポット
原材料：有機醤油、有機砂糖、有機米醗酵調味料、鰹節、昆布、食塩、有機米酢
賞 1年6ヶ月 アレルゲン 麦 豆

496 有機めんつゆ
300ml **534円**(税込577円)

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

京都・オーサワジャパン
スポット
原材料：胡麻油（京都）、唐辛子、ねぎ、生姜、山椒、桂皮、八角、みかんの皮
賞 1年

497 オーサワ胡麻ら一油
30g **460円**(税込497円)

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

大阪・ムソー
毎週
原材料：水あめ、からし、なたね油、食塩、植物繊維、香辛料抽出物
賞 8ヶ月

498 旨味本来 からしチューブ
40g **388円**(税込419円)

国産本わさび使用。おろしたてのような香りと自然な香りで、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

499 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

500 生おろし 生姜チューブ
40g **406円**(税込438円)

青森産にんにく使用。おろしたてのようなみずみずしさと芳醇な香りで、薬味やさまざまな料理にお使いいただけます。便利なチューブタイプ。

埼玉・オーサワジャパン
スポット
原材料：にんにく(青森)、水飴、食塩、植物繊維(大豆)、発酵調味液
賞 9ヶ月 アレルゲン 豆

501 おろし にんにくチューブ
40g **447円**(税込483円)

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

島根・吉田ふるさと村
スポット
原材料：にんにく(国産)、米酢、食塩
賞 6ヶ月

502 すりおろしにんにく
60g **564円**(税込609円)

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

埼玉・オーサワジャパン スポット
原材料：厚揚げ(国産)、粒状植物性たんぱく(小麦たんぱく、大豆たんぱく、なたね油、小麦でん粉、醤油、食塩、昆布粉末)、人参、椎茸、醤油、醗酵調味料、メープル シュガー、なたね油、馬鈴薯でん粉、おろし生姜、食塩、酵母エキス
賞 2年 アレルゲン 豆 麦 レトルト

503 厚揚げの そぼろあんかけ
150g **418円**(税込451円)

全粒粉を使用した車麩と国産野菜を煮込んだ、すき焼き風の煮物です。車麩のもっちりとした食感と野菜の旨みが味わえます。

埼玉・オーサワジャパン スポット
原材料：長ねぎ(国産)、えのき茸、人参、しらたき、車麩、米飴、醗酵調味料、醤油、なたね油、酵母エキス、食塩、水酸化カリウム(しらたき用凝固剤)
賞 2年 アレルゲン 豆 麦 レトルト

504 全粒粉車麩の すき焼き風
140g **397円**(税込429円)

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

埼玉・オーサワジャパン
スポット
原材料：人参(国産)、ごぼう、れんこん、たけのこ、油揚げ、醤油、醗酵調味料、メープル シュガー、昆布粉末、玄米醗酵調味料、食塩
賞 2年 アレルゲン 豆 麦 レトルト

505 野菜煮物
100g **366円**(税込395円)

麻婆豆腐や麻婆茄子、麻婆春雨などに使える、安心・安全な惣菜の素です。

徳島・光食品 スポット
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

506 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

507 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

508 有機回鍋肉の素
100g (2~3人前) **273円**(税込295円)

肉と豆腐、野菜を焼いてあわせるだけの簡単調理。

徳島・光食品 スポット
原材料：有機醤油、有機たまねぎ、有機砂糖、有機コーンスターチ、有機米醗酵調味料、有機ぶどう果汁、食塩
賞 1年半 アレルゲン 麦 豆

509 有機肉豆腐の素
100g (2~3人前) **273円**(税込295円)

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

大阪・ムソー スポット
原材料：【具】野菜（人参、れんこん）、砂糖、醸造酢、食塩、油揚げ、かんぴょう、椎茸、かつお節エキス、醤油、発酵調味料/豆腐用凝固剤【小袋】刻み海苔
賞 1年 アレルゲン 麦 豆

510 五目ちらしずしの素
2合用 **554円**(税込598円)

お米と一緒に炊くだけで美味しい釜めしがお召し上がりいただけます。大豆ミートの程よい食感と昆布出汁の上品な旨みが味わえます。砂糖、動物性原料、化学調味料不使用。

埼玉・オーサワジャパン
スポット
原材料：大豆ミート（国産）、人参、ごぼう、昆布だし、米飴、醤油、醗酵調味料、なたね油、食塩、酵母エキス、メープル シュガー
賞 2年 アレルゲン 麦 豆

511 ベジ釜めしの素 (とり釜めし風)
2合用 **418円**(税込451円)

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

埼玉・オーサワジャパン
スポット
原材料：昆布だし（国産）、人参、ごぼう、れんこん、醤油、椎茸、椎茸だし、有機アカベシロップ、油揚げ、米飴、食塩、醗酵調味料、米酢、なたね油、酵母エキス、メープル シュガー、昆布粉末
賞 2年 アレルゲン 麦 豆

512 五目ごはんの素
2合用 **418円**(税込451円)

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

福岡・藤井養蜂場
隔週AC
原材料：オヒアレフアはちみつ(アメリカ)
賞 2年

513 ハワイ産 オーガニックオヒアレフア蜂蜜
180g **780円**(税込842円)

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

原材料：有機ブルーアガベ(メキシコ)

514 有機アガベシロップGOLD

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

原材料：有機ブルーアガベ(メキシコ)

515 有機アガベシロップRAW DARK

東京・アルマテラ
スポット 賞 3年
330g **628円**(税込678円)

ペクチン不使用の手作りジャム。濃厚なみかんの味わいです。

佐賀・佐藤農場
スポット
原材料：有機みかん（佐賀）、有機砂糖、有機橙果汁
賞 1年

516 有機みかんジャム
140ml
686円⇒(税込741円) **650円**(税込702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

517 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

518 キッズ本格 カレールゥ
120g **467円**(税込504円)

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

愛知・愛農流通センター
毎週
原材料：玄米粉(米(九州))、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

519 畑まるごとうけとめます 中辛/カレールゥ
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、スイートコーンパウダー、ガーリック、ジンジャー)、食塩、べに花油、果汁(りんご、パイナップル)、粉末味噌(大豆を含む)、有機ココア
賞 1年 アレルゲン 豆

30007 畑まるごといただきます 甘口/カレールゥ
100g
758円⇒(税込819円) **693円**(税込748円)

茨木・東京フード スポット 賞180日 アレルゲン 麦 豆

使いやすいフレーク状。スパイシーだけどほんのりマイルドな甘口タイプ。

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

カレールゥ甘口

30014 1P
150g **409円**(税込442円)

30021 2P 甘口
150g×2
818円⇒(税込883円) **750円**(税込810円)

茨木・東京フード スポット 賞180日 アレルゲン 麦 豆

国産小麦を自家焙煎したルゥがベース。すっきりした辛さとマイルドな口あたり。

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

カレールゥ辛口

30038 1P
150g **409円**(税込442円)

30045 2P 辛口
150g×2
818円⇒(税込883円) **750円**(税込810円)

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

岐阜・桜井食品 スポット
原材料：国内産野菜(玉ねぎ、じゃがいも、人参、れんこん、ごぼう、にんにく)、トマトピューレ、植物油脂、還元水あめ、小麦粉、昆布だし、食塩、香辛料、ピーナッツペースト、しょうゆ、カレー粉、味噌、オニオンエキス、発酵調味料、酵母エキス、ココアパウダー
賞 18ヶ月 アレルゲン 麦 豆 落 レトルト

30052 ベジタリアンのための根菜カレー
200g **370円**(税込400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 レトルト

30069 瀬戸内レモンの チキンカレー
180g **527円**(税込569円)

トマトベースに鶏もも肉の旨味とスパイスがきいた食べやすいカレーです。

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 レトルト

30076 バターチキンカレー
180g **527円**(税込569円)

鶏挽肉の旨味とヨーグルトのコクをいかしたシンプルで食べやすいカレーです。

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 レトルト

30083 鶏キーマカレー
180g **527円**(税込569円)

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

埼玉・オーサワジャパン
スポット
原材料：玉ねぎ、粒状大豆たんぱく、ローストオニオン、小麦粉、有機トマトペースト、野菜エキス、なたね油、メープルシュガー、酵母エキス、赤ワイン、デミグラスルウ、馬鈴薯でん粉、食塩、スイートコーンパウダー、有機豆味噌、ココアパウダー、黒こしょう、ナツメッグ、セロリーシード、オレガノ
賞 2年 アレルゲン 麦 豆 レトルト

30090 ベジハヤシ
180g **418円**(税込451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 レトルト

30106 参鶏湯風スープ
160g **516円**(税込557円)

納豆類

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

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

登喜和食品　東京都府中市 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

204 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。

205 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。
206 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。
207 北海道産直納豆/ひきわり(タレなし)
30g×2 **216円**（税込233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

208 ひきわり納豆カップ2
30g×2 **260円**（税込281円）

北海道産光黒豆大豆を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 A週

原材料：大豆（北海道産光黒豆大豆）・納豆菌/タレなし
賞8日 アレルゲン 豆

209 経木で包んだ塩味納豆/光黒大豆
45g **177円**（税込191円）

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

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

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

黒豆ならではの甘み・旨みがつまっています。

こだわりの味
協同組合
静岡県静岡市
蔵 毎週
原材料：黒大豆(北海道産/いわい黒)・納豆菌　たれ：醤油(大豆・小麦)・砂糖・かつお節・塩・みりん・昆布・りんご酢　からし：マスタードシード・りんご酢・塩・水飴・唐辛子
賞8日 アレルゲン 麦 豆

211 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

212 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

213 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。

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

あすか
奈良県五條市
蔵 隔週AC
原材料：ショウガ（高知）・赤梅酢（自家製/無添加）・再製天日塩
賞90日

215 きざみ紅生姜
60g **265円**（税込286円）

信州の望月農園で自家栽培した白菜を使用。酸味と辛味がマイルドで日本人にも食べやすい仕上がりです。

原材料：(白菜・ビートグラニュー糖・ニンニク・リンゴ・玉ねぎ・生姜・ニラ・水飴・昆布だし・もち米粉・あみ海老・塩・唐辛子・いわし塩辛・塩・ゴマ)のみ
大人気！

216 信州望月自家農園こだわりキムチ
360g **522円**（税込564円）

唐辛子のさわやかな辛味がきいています。

原材料：(白菜・ビートグラニュー糖・ニンニク・リンゴ・玉ねぎ・生姜・ニラ・水飴・昆布だし・もち米粉・あみ海老・塩・唐辛子・いわし塩辛・塩・ゴマ)・辛唐辛子

217 信州高原辛キムチ
360g **522円**（税込564円）

「辛キムチ」と「こだわりキムチ」各1パックのお得なセット。

2種セット Sale

218 こだわりのキムチ 2種食べ比べセット
こだわりキムチ+辛キムチ各1
1,044円→（税込1,128円）**993円**（税込1,072円）

カナモト食品　長野県東御市 蔵 A週 賞14日 アレルゲン 工

北海道産わかめを旨味溢れる美味しいだし（かつお、こんぶ、椎茸、帆立貝柱）で味付けし、しその香りをつけて美味しいふりかけにしました。根昆布入りでさらに美味しく仕立てております。

ムソー　大阪府
A週
原材料：わかめ（北海道）・だし（鰹節・真昆布・椎茸・乾帆立貝柱）・砂糖・有機白ごま・根昆布（北海道）・醤油・食塩・発酵調味料・赤しそふりかけ・米酢・菜種油（菜種（国産））
賞6ヶ月 アレルゲン 麦 豆

219 しそわかめふりかけ
35g **390円**（税込421円）

ムソー　大阪府 A週

原材料：片口いわし（広島県産）・昆布（北海道産）・醸造酢・白ごま 賞3ヶ月

220 ちりめん昆布
65g **450円**（税込486円）

成清海苔店福岡県柳川市 隔週AC

原材料：アミエビ・乾海苔・かつおぶし・ごま・発酵調味料・醤油・砂糖・塩・昆布
賞6ヶ月 アレルゲン 麦 豆 エ

221 えびふりかけ
50g **367円**（税込396円）

瀬戸内産のひじきをやわらかなふりかけにしました。国産カリカリ梅の食感が食欲をそそります。＊開封後要冷蔵

マルシマ
広島県尾道市
A週
原材料：ひじき（瀬戸内海産）・てんさい糖・梅肉・塩・みりん・赤しそ・酢・昆布粉末・かつおエキス
賞6ヶ月

222 しっとりふりかけ梅ひじき
40g **500円**（税込540円）

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

丸川
静岡県
蔵 隔週AC
原材料：黒豆（静岡県産）・粗糖・醤油・塩・天然重曹
賞120日 アレルゲン 麦 豆

223 国産黒豆の煮豆
150g **434円**（税込469円）

国産原料を使用して、原料の風味を生かすために、薄味で炊きました。お弁当のおかずや、夕飯の後一品に。

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

224 五目豆
150g **423円**（税込457円）

北海道噴火湾産のベビーホタテを使用した甘露煮。そのまま召し上がることはもちろん、炊き込みご飯やおにぎりの具としても。

タカハシ食品
東京都 A週
原材料：ほたて（北海道）・ビートグラニュー糖・醤油・本みりん
賞90日 アレルゲン 麦 豆

225 ホタテしぐれ煮
70g **660円**（税込713円）

冷凍しない新鮮な生のまぐろを醤油と砂糖で甘辛く味付け、そのまま炊きました。しっかり味のしみこんだこんにゃく入り。ごはんのおかずやお弁当に。

カネハチ・
静岡県牧之原市
蔵 A週
原材料：まぐろ（国産）・蒟蒻・粗製糖・醤油（小麦を含む）・本みりん・鰹節粉・葱・ニンニク　賞150日 アレルゲン 麦 豆

226 生炊きまぐろ角煮
140g **674円**（税込728円）

北海道産小麦粉とエキストラバージンオリーブが主原料。ナンを焼く為の特殊なオーブンで高温短時間で焼き上げ、もっちり食感に仕上げました。

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市
蔵 A週
原材料：小麦粉（北海道産）・オリーブ油・イースト・食塩・甜菜糖・菜種油
賞29日 アレルゲン 麦

227 北海道産小麦粉ナン
70g×2 **445円**（税込481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。

国産米100%。農薬・化学肥料不使用。小麦粉の代わりとして様々なお料理に。

オーサワジャパン
東京都
A週
原材料：水稲うるち米（国産）
賞6ヶ月 アレルゲン 麦

229 オーサワの国産米粉
500g **810円**（税込875円）

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

喜八
愛知県名古屋市
隔週AC
原材料：そばの実（ファーム松野（富山県）/無農薬）　賞1年

230 そば屋のそば粉
500g **910円**（税込983円）

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

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

231 菊池のみのり12穀
200g **1,075円**（税込1,161円）

8種類の穀物をバランス良く、またお米と一緒に炊きやすくブレンドしました。

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市
A週
原材料：もちあわ、もちきび、うるちひえ、アマランサス、はとむぎ、大麦、赤米、黒米（すべて国産）
賞1年

232 国産八穀ブレンド
150g **742円**（税込801円）

渡部信一　北海道河東郡上士幌町 隔週AC 賞1年

煮豆にぴったりの大粒大豆
原材料：大豆（ユキホマレ）：北海道河東郡上士幌町/殺菌殺虫なし
アレルゲン 豆

233 大豆　300g **452円**（税込488円）

ご飯に炊き込んだり、あんを炊いたり。
原材料：小豆（きたろまん）：北海道河東郡上士幌町/殺菌殺虫なし

234 小豆　300g **582円**（税込629円）

いんげん豆の代表的な品種。定番煮豆、洋風やエスニックにも◎
原材料：金時豆（大正金時）：北海道河東郡上士幌町/殺菌殺虫なし

235 金時豆　300g **524円**（税込566円）

味噌・醤油・こだわり調味料

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

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

酢屋茂　長野県立科町
毎週
原材料：大豆（国産）、小麦（国産）、天日塩
賞1年 アレルゲン 麦 豆

本格天然醸造醤油
237 小 720ml **697円**（税込753円）
238 大 1.8L **1,408円**（税込1,521円）

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

弓削多醤油
埼玉県坂戸市 隔週AC
原材料：大豆（栃木産/有機栽培）・小麦（栃木産/有機栽培）・天日塩（メキシコ産）・井戸水（秩父連山）
賞2年 アレルゲン 麦 豆

239 弓削多 有機しょうゆ
720ml **1,100円**（税込1,188円）

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

南蔵　青木弥右衛門
愛知県知多郡武豊町
隔週AC
原材料：大豆（愛知県産）・天日塩（メキシコ産）
賞1年 アレルゲン 豆

240 本たまり
900ml **952円**（税込1,028円）

てんぷらつゆ、煮物、あえもの、和風ドレッシングにもお使いいただけます。

日東醸造　愛知県
毎週
原材料：本醸造醤油・かつお節・本みりん・砂糖（粗糖）・あじ節・さば節・昆布・食塩（海の精）
賞180日 アレルゲン 麦 豆

241 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

242 日東のそばつゆ
400ml **710円**（税込767円）

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

アイワ　長野県
スポット
原材料：米ぬか糀・米麹・食塩（シママース）・酵母菌・乳酸菌
賞1年

243 麹屋甚平/浅漬の素
500ml **460円**（税込497円）

しその香り豊かな梅酢。アクの強い野菜、煮魚、炒め物などに使うと、クセ（アク）を和らげ、野菜等の旨みを味わえます。

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

244 有機梅酢・赤
200ml **500円**（税込540円）

まるや
愛知県岡崎市 スポット

原材料：大豆（三河）・食塩
賞18ヶ月 アレルゲン 豆

245 三河産大豆の八丁味噌
300g **567円**（税込612円）

南蔵　愛知県知多郡武豊町 蔵 隔週AC

原材料：大豆（愛知県産）・天日塩（メキシコ産）賞12ヶ月 アレルゲン 豆

246 純豆味噌(つぶ)
1kg **1,134円**（税込1,225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。

今季終了
在庫限り

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

247 東白川のお味噌
1kg **900円**（税込972円）

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

輸入・企画
オルタ
トレードジャパン
隔週AC
原材料：サトウキビ（フィリピン）
賞無期限

248 マスコバド糖
500g **646円**（税込698円）

香り高い生わさびをすりおろして急速冷凍。使いきりサイズの個包装です。

せいふてい 神奈川
凍 隔週AC
原材料：沢わさび（長野）、塩（貯蔵時に使用）
賞180日

249 おろし本わさび
5g×6 **595円**（税込643円）

魚・水産加工品

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

マストミ
徳島県徳島市

良質なマグロを目利きし、絶品のお刺し身やお手軽なお惣菜加工をしています。

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

徳島・マストミ 凍 隔週AC
原材料：びんちょうまぐろ 賞 10日
523 びんちょうまぐろ刺し身用
160g **560円**(税込605円)

「コクのあるうまみ」と「もっちりとした食感」をお楽しみください。

徳島・マストミ
凍 隔週AC
原材料：メバチマグロ(太平洋) 賞 10日
524 メバチマグロ 切落しスライス
100g **700円**(税込756円)

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

つぶつぶまぐろ丼 タレ付き

521 2食分
50g×2
800円⇒(税込864円) **760円**(税込821円)

522 2P/4食分
50g×4
1,545円⇒(税込1,669円) **1,481円**(税込1,600円)

徳島・マストミ 凍 隔週AC
原材料：まぐろ【メバチマグロ(台湾)、菜種油】、タレ(醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、酵母エキス)
賞 10日 アレルゲン 麦 豆

まぐろのしぐれ煮でなんちゃってタコライス風

材料（1人前）
- □まぐろのしぐれ煮/1p(50g)
- □卵……1個
- □ごはん……1人前
- □ミニトマト……2個
- □レタス……1枚
- □玉ねぎ…輪切りの外側だけ

recipe
❶まぐろのしぐれ煮を湯せんで3分温めます。
❷目玉焼きを、輪切りにした玉ねぎの外側だけを使い、その中に入れて焼きます。
❸レタスは一口大にちぎります。
❹ごはんを器に盛り、レタス、しぐれ煮、ミニトマト、目玉焼きの盛り付けて完成。

夏休み 夏休みも中盤です。自宅で手軽に作れるランチのレシピを2つ、ご紹介しましょう！

お子さんと一緒に手作りできるランチのレシピ2つ！

recipe
❶まぐろ団子・甘酢ソースを湯せんで10分温めます。
❷ポーチドエッグを作ります。
❸キャベツは千切り、キュウリは斜めにスライスします。
❹ごはんを器に盛り、千切りキャベツ、まぐろ団子・甘酢ソース、ミニトマト、キュウリ、ポーチドエッグの順序で盛り付けて完成。

まぐろ団子のロコモコ丼

材料（1人前）
- □まぐろ団子・甘酢ソース/1p(50g)
- □卵……1個
- □ごはん……1人前
- □キャベツ……1枚
- □ミニトマト……2個
- □キュウリ……少々

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

徳島・マストミ
凍 隔週AC
原材料：南マグロ(インド洋)
賞 15日
525 天然南マグロ切り落としスライス（中トロ）
70g
1,350円⇒(税込1,458円) **1,295円**(税込1,399円)

鮮度の良いキハダマグロをサイコロ状にカットしました。そのままお刺身の1品として、また山芋を添えて山かけ丼としても美味しくお召し上がりいただけます。

徳島・マストミ 凍 隔週AC
原材料：キハダマグロ(太平洋) 賞 10日
526 刺身用まぐろ角切り
120g **760円**(税込821円)

高タンパク・低カロリーのマグロに山芋を加えた、ヘルシーで柔らかい「まぐろつみれ」です。スープの味を活かせるように、自然な味に仕上げています。

徳島・マストミ
凍 隔週AC
原材料：メバチマグロ(台湾)、鶏卵、山芋、馬鈴薯澱粉、玉ねぎ、長ねぎ、醤油、生姜
賞 90日 アレルゲン 麦 卵 豆
529 まぐろつみれ
150g (9～11個) **482円**(税込521円)

メバチマグロのカマの部分を、調理しやすい大きさにカットしました。加熱することで旨味が増し、マグロの隠れた美味しい部位です。照り焼き風に漬け込んでバーベキューの具材にもおすすめです。

徳島・マストミ
凍 隔週AC
原材料：メバチマグロ(太平洋)
賞 30日
530 メバチマグロのカマぶつ切り
300g **410円**(税込443円)

まぐろ漬け丼

徳島・マストミ 凍 隔週AC
袋ごと流水で解凍してご飯にのせるだけ！

鮮度の良いビンチョウマグロをオリジナルのタレに漬け込みました。マグロの食感とタレの味がご飯に良く合います。

食感の良いびん長まぐろを適度な厚みでスライスし、ごまの風味の効いた特製だれで漬け丼にしました。これまでの醤油味とは一味違うご飯の進む逸品。

簡単どんぶり

原材料：ビンチョウマグロ(太平洋)、醤油、米発酵調味料
賞 30日 アレルゲン 麦 豆
527 びん長
80g×2 **680円**(税込734円)

原材料：ビンチョウマグロ(太平洋)・醤油・発酵調味料・砂糖・ねりごま・白ごま・馬鈴薯でんぷん・食塩
賞 30日 アレルゲン 麦 豆
528 胡麻ダレ
80g×2 **680円**(税込734円)

マストミさんちの台所でつくるお惣菜シリーズ

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

有機パスタと有機トマトピューレを贅沢に使用したミートソーススパゲッティは、湯せんするだけで完成！じっくり炒めた玉ねぎの甘みと合いびき肉(放牧豚と未来とかち牛)の深い旨味が口の中で広がります。忙しい日でも、冷凍庫にあると安心のストック必須アイテムです。

徳島・マストミ 凍 隔週AC
原材料：めん(スパゲッティ(デュラム小麦のセモリナ/イタリア製造)、食塩)、有機トマトピューレー、豚肉(放牧豚)・牛肉(未来とかち牛)、玉ねぎ、人参、トマトケチャップ、砂糖、食塩、ニンニク、馬鈴薯澱粉、菜種油
賞 90日 アレルゲン 麦 牛 調理済
531 放牧豚と未来とかち牛のミートソースパスタ
220g×2 **850円**(税込918円)

特製甘酢ソースをからめていますので、魚嫌いの方にも抵抗なく栄養価の高いマグロを食していただけます。湯煎してお召し上がりください。

レシピ協賛SALE
徳島・マストミ
凍 隔週AC
原材料：まぐろ、玉ねぎ、砂糖、ケチャップ、馬鈴薯澱粉、豚肉、醤油、菜種油、酢、鶏卵、小麦粉、ねぎ油、酒、天日塩、生姜、ごま油、コショウ、にんにく
賞 90日 アレルゲン 麦 卵 豆 調理済
532 まぐろ団子 甘酢ソース・2食
4個×2
558円⇒(税込603円) **531円**(税込573円)

加熱するとパサつくマグロの悩みを解決するため、自家製の塩麹に一晩じっくり漬け込むことでしっとりとした食感に仕上げました。調理済みですので、温めるだけで手軽にご利用いただけます。

徳島・マストミ
凍 隔週AC
原材料：ビンチョウマグロ（太平洋）、塩麹、小麦粉、菜種油、鶏卵、醤油（小麦・大豆を含む）、酒、ニンニク、砂糖、食塩
賞 90日 アレルゲン 麦 卵 豆 調理済
533 まぐろの塩麹竜田
150g **600円**(税込648円)

徳島のローカルフード「フィッシュカツ」。すり身は徳島近海の小魚で作った自家製と、旨味が際立つ北海道産スケトウダラの無リンすり身を合わせて作ったオリジナル。

徳島・マストミ
凍 隔週AC
原材料：魚肉すり身(スケトウダラ(北海道産)、砂糖、食塩)、魚肉(国産)、馬鈴薯澱粉、砂糖、菜種油、パン粉(小麦を含む)、みりん、食塩、コショウ、カレー粉、唐辛子
賞 30日 アレルゲン 麦 調理済
534 阿波のフィッシュカツ
2枚(130g) **436円**(税込471円)

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

レシピ協賛SALE
徳島・マストミ 凍 隔週AC
原材料：マグロ（太平洋）、醤油（小麦・大豆を含む）、砂糖、発酵調味料、酒、生姜
賞 90日 アレルゲン 麦 豆
535 まぐろのしぐれ煮
50g×2p
400円⇒(税込432円) **380円**(税込410円)

手やお箸でつまみやすい「小さめサイズ」のエビフライです。無保水の天然エビを使用しており、エビ本来の旨味とぷりっとした食感をお楽しみ頂けます。お弁当やもう少しおかずが欲しい時など。

徳島・マストミ
凍 隔週AC
賞 90日 アレルゲン 麦 卵 エ
原材料：エビ(インドネシア又はミャンマー)、食塩、酒、衣(パン粉(小麦を含む)、小麦粉、液卵、コショウ)、揚げ油(菜種油)
536 ひとくちエビフライ
100g **592円**(税込640円)

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

徳島・マストミ 凍 隔週AC
原材料：キハダマグロ・パン粉・小麦粉・卵・コショウ・菜種油・醤油・酒・魚醤・砂糖・ショウガ・ニンニク・塩
賞 90日 アレルゲン 麦 豆 卵 調理済
537 もったいないマグロのカツ
150g **545円**(税込589円)

沸騰したお湯で約7分間温めるだけの本格派「エビチリ」です！

徳島・マストミ
凍 隔週AC
原材料：揚げエビ【エビ(ミャンマー)、卵白、馬鈴薯澱粉、菜種油、食塩】、チリソース【トマトケチャップ、鶏ガラスープ、白ネギ(国産)、チュウニャン、ニンニク、生姜、砂糖、コチュジャン、馬鈴薯澱粉、菜種油、酢、酒】
賞 90日 アレルゲン 麦 卵 豆 エ
538 天然エビのチリソース
150g **634円**(税込685円)

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

徳島・マストミ
凍 隔週AC
原材料：玉ねぎ、ニンジン、セロリ、ニンニク、酒、魚醤、菜種油、黒酢、塩、馬鈴薯澱粉、ほたてエキス粉末、コショウ、オレガノ、バジル、タイム、唐辛子 賞 90日
539 アクアパッツアソース
100g **290円**(税込314円)

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

徳島・マストミ
凍 隔週AC
原材料：豚肉(北海道)、砂糖、黒酢、玉ねぎ、醤油、にんじん、ピーマン、馬鈴薯澱粉、菜種油、小麦粉、鶏卵、酒、胡麻油、生姜、ニンニク、食塩
賞 90日 アレルゲン 麦 卵 豆
540 黒酢の酢豚
330g **800円**(税込864円)

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

徳島・マストミ 凍 隔週AC
原材料：豚肉(国産)、赤味噌(大豆を含む)、砂糖、菜種油、醤油(小麦・大豆を含む)、鶏卵、酒、コチュジャン(小麦・大豆を含む)、馬鈴薯澱粉、食塩、ニンニク、コショウ、生姜
賞 90日 アレルゲン 麦 卵 豆
541 野菜で仕上げる回鍋肉
110g **482円**(税込521円)

奥寅商店

静岡県沼津市

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

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

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

静岡・奥寅商店
蔵 A週
原材料：真あじ（対馬）・塩（沖縄）
賞 4日

543 真あじのひもの
3枚 **666円**（税込719円）

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

静岡・奥寅商店 蔵 A週
原材料：さんま（根室）・塩（沖縄）賞 4日

544 さんまひもの
2枚 **683円**（税込738円）

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

静岡・奥寅商店
蔵 A週
原材料：かます（長崎）・塩（沖縄）
賞 4日

545 かますひもの
2枚 **745円**（税込805円）

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

静岡・奥寅商店 蔵 A週
原材料：真さば（長崎）・塩（沖縄）賞 4日

546 真さばの干物
1枚 **525円**（税込567円）

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

静岡・奥寅商店
蔵 A週
原材料：真ほっけ（北海道）・塩（沖縄）
賞 4日

547 真ほっけひもの
2枚 830円⇒（税込896円） **789円**（税込852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

549 1P 毎週
60g×2 **350円**（税込378円）

550 3P スポット
60g×2×3 1,050円⇒（税込1,134円） **997円**（税込1,077円） お値打ち！

脂のの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

551 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
原材料：真さば（宮城県産）・みそ（大豆を含む）・酒・砂糖・生姜（国内産）・みりん　賞 90日 アレルゲン 豆

金華さば仙台みそ煮

552 1P 毎週
60g **335円**（税込362円）

553 3P スポット
60g×3 1,005円⇒（税込1,085円） **955円**（税込1,031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

554 銀だらコク煮
50g **460円**（税込497円）

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

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

555 黒豆と玄米の炊き込みご飯
80g **292円**（税込315円）

いちうろこ（南伊豆水産）

静岡県静岡市

今週はお休みです。

別所かまぼこ店

島根県出雲市 翌々週配達

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

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

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

558 出雲のちくわ
2本/120g **453円**（税込489円）

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

SALE!

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

559 出雲のちくわ磯辺揚げ
120g 453円⇒（税込489円） **431円**（税込465円）

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

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

560 おじいちゃんの天ぷら
6枚 **453円**（税込489円）

ふわっとした食感の魚のすり身にえびが上手く絡まって美味。サッとあぶって、ポン酢などでいただくのもおすすめ。

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
凍 スポット
原材料：魚肉すり身・地下水・えび・馬鈴薯澱粉・塩・みりん・魚醤・鰹だし・砂糖・昆布だし
賞 180日 アレルゲン エ

561 海老つみれ
5個・100g **453円**（税込489円）

新鮮な魚肉に昆布だし・鰹だしなどを加え素材本来のうま味を引き出しました。

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

562 地魚・白つみれ
6個/120g **453円**（税込489円）

ホタテとイカをたっぷり練りこみ、海鮮の旨みとネギの風味が活きています。

SALE!

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

563 海鮮ちぎり天
100g 453円⇒（税込489円） **431円**（税込465円）

島根県隠岐島産のあらめを贅沢に練り込みました。そのままでも美味しくお召上がり頂けますが、特にお吸い物に最適です。煮込みや焼き物にも。

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
凍 スポット
原材料：魚肉すり身、地下水、人参、ごぼう、馬鈴薯澱粉、葱、みりん、塩、魚醤、干しあらめ、鰹だし、昆布だし、砂糖　賞 180日

564 あらめボール
6個・120g **453円**（税込489円）

口に入れた瞬間に玉ねぎの甘みがふわっと広がります。

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

565 玉ねぎボール
120g **453円**（税込489円）

練り物から出る旨味タップリのダシで美味しい煮物の出来上がり！

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

島根・別所蒲鉾店 凍 スポット
原材料：【ねり物】魚肉すり身、椎茸軸、馬鈴薯澱粉、菜種油、ごぼう、砂糖、玉ねぎ、人参、魚醤、食塩、みりん、かつおだし、昆布だし/【液体濃縮だし】醤油、食塩、かつおだし、昆布だし、発酵調味料、砂糖 アレルゲン 麦 豆

557 出雲の煮物セット 和風だし付
5種8個+液体だし30g **745円**（税込805円）

●野菜天
●ささがきごぼう天×2
●しいたけ丸×2
●あごペッタン
●白つみれ×2
●液体和風濃縮だし

新鮮野菜のたまねぎ、ごぼう、にんじんをたっぷり練り込んだ天ぷらです。

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

566 出雲の野菜天
120g **453円**（税込489円）

魚肉の旨みを十分に引き出し、イカをたっぷり練り込んだ天ぷらです。

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

567 出雲のイカ天
100g **453円**（税込489円）

魚肉に国内産の大葉を練り込み、しその香りのはんぺんに仕上げました。香りを生かしてお吸い物でいただくか、フライパンで軽く焼き色を付けて大根おろしとポン酢をかけても美味しくいただけます。

SALE!

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

568 しそ入りはんぺん
3枚120g 453円⇒（税込489円） **431円**（税込465円）

魚肉の旨みを十分に引き出し、甘みたっぷりの玉ねぎを練りこみました。

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

569 出雲の玉ねぎ天
120g **453円**（税込489円）

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

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

570 青大豆ちぎり天
120g **453円**（税込489円）

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

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

571 ピリ辛海鮮揚げ
100g **453円**（税込489円）

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

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

572 しいたけ丸
5個・100g **396円**（税込428円）

飲料

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

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

574 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

575 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

576 宇治の抹茶入りくき茶
100g **600円**(税込648円)

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

滋賀・かたぎ古香園
隔週AC
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）賞1年

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

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

愛知県名古屋市・喜八
隔週AC
原材料：蕎麦（富山県産）
賞 1年

578 そば屋のそば茶
180g **1,070円**(税込1,156円)

わせだ project

オーガニック豆を4種類ブレンド。東ティモール・ブラジル・グアテマラ・ペルー産のオーガニック豆をブレンドしています。

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

OGこだわりブレンド
579 中挽 **580 豆**
各150g
1,050円⇒(税込1,134円) **964円**(税込1,041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）

581 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

582 オーガニックアイスコーヒー/微糖
各1000ml **556円**(税込600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

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

オーガニックココアビーンズで作った砂糖不使用タイプのココアです。乳製品・香料不使用。ホットココアの他お菓子づくりにも。

大阪・ムソー
A週
原材料：有機ココアパウダー(ドミニカ共和国)
賞 1年

584 オーガニックブラックココア
120g **590円**(税込637円)

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

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

585 こめこうじ和紅茶ＴＢ
2g×15包 **877円**(税込947円)

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

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

586 柑橘紅茶ＴＢ
2g×15包 **877円**(税込947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

587 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

588 津軽のかおり（びん）
1L **862円**(税込931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 スポット
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
589 3本
250ml×3 **450円**(税込486円)
590 ケース 30本入
250ml×30
4,500円⇒(税込4,860円) **4,350円**(税込4,698円)

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

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

ベルファームのにんじんジュース
591 1P
100ml **211円**(税込228円)
592 10P
100ml×10
2,110円⇒(税込2,279円) **2,032円**(税込2,195円)

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

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

ベルファーム青汁
593 1P
100ml **190円**(税込205円)
594 10P 10パック
100ml×10
1,900円⇒(税込2,052円) **1,830円**(税込1,976円)

1本に１日分の野菜。20種類、350ｇの有機野菜を濃縮！不足しがちな野菜類をサポート。

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

有機野菜飲むならこれ!
595 2本
190g×2 **360円**(税込389円)
596 ケース 30本入
190g×30
5,400円⇒(税込5,832円) **5,238円**(税込5,657円)

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

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

OGブドウジュース
597 3本
160g×3 **525円**(税込567円)
598 ケース 30本入
160g×30
5,250円⇒(税込5,670円) **5,093円**(税込5,500円)

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

徳島・光食品 A週 賞 1年6ヶ月
原材料：有機果実【りんご、レモン】、炭酸

OGアップルサイダー+レモン
599 3本
250ml×3 **450円**(税込486円)
600 ケース 30本入
250ml×30
4,500円⇒(税込4,860円) **4,350円**(税込4,698円)

濃縮タイプです、約2倍にうすめて飲むほか、甘味料としてもお使いください。

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

601 有機玄米甘酒(粒)
250g **350円**(税込378円)

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

大阪・ムソー A週
原材料：有機緑茶（国産）
賞 8ヶ月

604 さらつや美人番茶
500ml **160円**(税込173円)

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

愛知県・福光屋 A週
原材料：米・米麹（国産）
賞 1年

シルキー糀甘酒
602 200ml **200円**(税込216円)
603 1L **650円**(税込702円)

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

岐阜・奥長良川名水 隔週AC
原材料：水（岐阜）賞 2年

森のコエ
605 3本
460ml×3 **420円**(税込454円)
606 ケース
460ml×24
3,360円⇒(税込3,629円) **3,200円**(税込3,456円)

お菓子

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

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

東京・丸成商事
A週
原材料：有機栗（中国河北省）賞 1年

608 有機むき栗
80g **350円**(税込378円)

子供が大好きなゼリーを無添加で。
国産原料にこだわった、つるんとした食感の一口ゼリー。
ゲル化剤、酸味料、pH調整剤、香料無添加です。

北海道・ノースカラーズ
スポット

原材料：てん菜含蜜糖（北海道）、レモン果汁、りんご濃縮果汁、寒天、こんにゃく粉 賞 180日
609 純国産りんごゼリー
11個 **310円**(税込335円)

原材料：てん菜含蜜糖（北海道）、みかん濃縮果汁、レモン果汁、寒天、こんにゃく粉 賞 180日
610 純国産みかんゼリー
11個 **310円**(税込335円)

『玄米セラピー』で手軽にはじめるマクロビオティック

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

原材料：有機玄米、有機黒ゴマ、塩（海の精）
611 素焼き **150円**(税込162円)

原材料：有機玄米、有機黒ゴマ、有機たまり醤油
アレルゲン 豆
612 黒胡麻 **170円**(税込184円)

原材料：有機玄米、有機白ゴマ、有機たまり醤油
アレルゲン 豆
10150 白胡麻 **170円**(税込184円)

原材料：有機玄米（国産）・有機たまり醤油・有機黒ゴマ
アレルゲン 豆
10151 たまり醤油 **150円**(税込162円)

兵庫・アリモト スポット 賞 4ヶ月 **玄米セラピー** 各30g

国産のうるち米（七分づき）・紫さつまいも粉末を使用してサクッと軽く焼き上げました。赤ちゃんからお年寄りまで楽しめます。(個包装)

愛知・サンコー
A週

原材料：うるち米（国産）・三温糖・紫さつまいも粉末・食塩 賞 4ヵ月

613 さくふわせんべい 紫いも味
21g(1枚×12袋) **280円**(税込302円)

有機グリーンピースを、薄く軽い味わいに焼き上げ「伯方の塩」で味付けしました。ノンフライのヘルシースナックです。

大阪・むそう A週
原材料：有機えんどう、塩 賞9ヶ月

614 有機グリーンピースチップス
45g **276円**(税込298円)

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

大阪・むそう
A週
原材料：有機緑豆（中国）、塩
賞9ヶ月

615 有機緑豆チップス
50g **276円**(税込298円)

魚肉すり身は100%国産魚のスナック菓子

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

島根・別所蒲鉾店
A週
賞120日

原材料：魚肉すり身、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、かぼちゃペースト、米粉、砂糖、食塩、魚粉、魚醤、昆布だし、かつおだし

616 かぼちゃ

原材料：魚肉すり身、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、ほうれん草ペースト、米粉、砂糖、食塩、魚粉、魚醤、昆布だし、かつおだし

617 ほうれん草

各40g **265円**(税込286円)

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

原材料：じゃがいも(国産)、こめ油、食塩

618 うすしお 55g

原材料：じゃがいも(国産)・こめ油・食塩・焼きのり

619 のり塩 53g

原材料：じゃがいも(国産)、こめ油、食塩、柚子粉末、昆布、鰹節

620 柚子 53g

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

旨みが凝縮された藻塩をつかったおせんべい。

埼玉・松崎米菓
A週
原材料：うるち米(国産)・なたねサラダ油・藻塩（長崎産）
賞4ヶ月

621 藻塩サラダせんべい
88g **400円**(税込432円)

さっぱりとしたサラダ味のあられ。国産のもち米とひじきの相性もぴったり!

大阪・ムソー A週
原材料：もち米（三重）・植物油脂（パーム油）・ひじき・食塩
賞120日

622 ひじきあられ
55g **260円**(税込281円)

くちどけの良い、しっとりした食感のお饅頭です。こだわりの国産原料を使用し、上品な味わいに仕上げました。しっとりした薄皮にあんこがぎっしり詰まっています。

静岡・こだわりの味協同組合 蔵
A週
原材料：粗糖（さとうきび（鹿児島））・小豆（北海道十勝）・米粉（うるち米（長野県））・粉末山芋 賞30日

623 薯蕷饅頭(じょうよまんじゅう)
3個 **542円**(税込585円)

北海道産大納言小豆を100%使用。加工しても粒残りがよいので幅広い用途にお使いいただけます。そのままはもちろん、ヨーグルトやアイスのトッピングにも。

静岡県・小沼製餡 A週
原材料：ビートグラニュー糖（北海道）・大納言小豆（北海道） 賞150日

624 大納言つややか甘納豆
120g **485円**(税込524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 隔週AC
原材料：小麦粉（国産）・黒糖（沖縄）・玄米粉（国産）・パーム油（コロンビア）・パン酵母・麦芽水あめ・食塩（オーストラリア）
賞40日 アレルゲン 麦

625 玄米パン(あんなし)
3個 **463円**(税込500円)

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

東京・五月堂 隔週AC
原材料：つぶあん（小豆・てんさい糖（北海道）・水あめ）・小麦粉（国産）・黒糖（沖縄）・有機パーム油（コロンビア）・焙煎玄米粉（国産）・パン酵母・水あめ・食塩（オーストラリア）
賞40日 アレルゲン 麦

626 玄米パン(あん入り)
3個 **463円**(税込500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

632 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

635 宇治金時

北海道産小豆で作った無添加粒あん入りで、粒の食感と自然な小豆の味わいが楽しめます。

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

633 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

636 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

634 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

637 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)

主原料は木次のパスチャライズ牛乳と平飼いの有精卵、国産のビートグラニュー糖、香料は天然のバニラだけ。1カップに約5カップの生乳を使い、美味しさを凝縮しました。

なめらかな仕上がりで天然バニラ香料がお口に豊かな香りを広げます

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

628 バニラ
120ml **430円**(税込464円)

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

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

629 いちご
120ml **430円**(税込464円)

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

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

630 ビターチョコ
120ml **430円**(税込464円)

631 3種
（バニラ・いちご・ビターチョコ）
120ml×3
1,290円⇒(税込1,393円)
1,251円(税込1,351円)

島根・木次乳業 凍 隔週AC
アレルゲン 卵 乳 賞1年
VANAGAのアイス

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

東京都・シモセン株式会社
A週
原材料：水飴・砂糖・プロポリスエキス（ブラジル産）
賞2年

627 プロポリスキャンディー
20粒 **600円**(税込648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。

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

神奈川・太陽油脂 成分：純石けん分（36%・脂肪酸カリウム）

パックス 洗濯用石けんソフト

639 本体 A週
1200ml **1,100円**(税込1,210円)

640 詰替 隔週AC
1000ml **750円**(税込825円)

641 詰替(大) 隔週AC
4000ml **2,950円**(税込3,245円)

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

神奈川・太陽油脂
隔週AC
成分：クエン酸・天然ガム・エチルアルコール・緑茶エキス・ヒノキチオール・天然香料

642 パックス 衣類のリンス詰替
550ml **500円**(税込550円)

オレイン酸リッチのフレッシュなオリーブオイルを使用し、100%自然由来成分でお肌にやさしいヘアケアソープです。スパイシートワイライトの香り。

神奈川・太陽油脂 A週
成分：水・カリ石ケン素地・プロパンジオール・グリセリン・クエン酸・オリーブ果実油・オリーブ葉エキス・オリーブ枝エキス・オリーブ果実エキス・α-グルカン・ベタイン・トリ(カプリル酸/カプリン酸)グリセリル・香料・トコフェロール・塩化Na・エタノール

643 オリー ヘアソープ(詰替)
400ml **1,250円**(税込1,375円)

フレッシュなオリーブオイルを配合した、100%自然由来成分で肌にやさしいヘアコンディショナー。スパイシートワイライトの香り

神奈川・太陽油脂 A週
成分：水・グリセリン・プロパンジオール・ドコサン・水添ナタネ油アルコール・ベンチレングリコール・テトラデカン・キサンタンガム・水添レシチン・スクワラン・オリーブ果実油・オリーブ葉エキス・オリーブ枝エキス・オリーブ果実エキス・香料・エタノール・クエン酸

644 オリー ヘアコンディショナー(詰替)
400ml **1,250円**(税込1,375円)

オレイン酸リッチのフレッシュなオリーブオイルを使用し、100%自然由来成分でお肌にやさしい。メロウトワイライトの香り。

神奈川・太陽油脂 A週
成分：水・カリ石ケン素地・プロパンジオール・グリセリン・オリーブ果実油・オリーブ葉エキス・オリーブ枝エキス・オリーブ果実エキス・α-グルカン・クエン酸・香料・トコフェロール・エタノール

645 オリー ボディーソープ(詰替)
400ml **1,000円**(税込1,100円)

フレッシュなオリーブオイルを配合した、100%自然由来成分で肌にやさしい弱酸性ボディコンディショナー。メロウトワイライトの香り

神奈川・太陽油脂 A週
成分：水・グリセリン・プロパンジオール・ドコサン・水添ナタネ油アルコール・ベンチレングリコール・水添ファルネセン・キサンタンガム・水添レシチン・スクワラン・オリーブ果実油・オリーブ葉エキス・オリーブ枝エキス・オリーブ果実エキス・香料・エタノール・クエン酸

646 オリー ボディコンディショナー(詰替)
400ml **1,000円**(税込1,100円)

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

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

オリーフェイスフォーム

647 泡ボトル A週
150ml **880円**(税込968円)

648 詰替 隔週AC
140ml **660円**(税込726円)

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

神奈川・太陽油脂
隔週AC
成分：純石けん分（25%脂肪酸カリウム）

ナチュロン台所のせっけん
649 詰替
450ml **400円**(税込440円)

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

神奈川・太陽油脂
隔週AC
成分：純石けん分（10% 脂肪酸カリウム）、オレンジオイル

ナチュロン お風呂洗いせっけん
650 詰替
450ml **450円**(税込495円)

便器の裏、奥まで泡を吹きつけ、すみずみまできれいにします。

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

トイレ洗いせっけん
651 詰替
350ml **350円**(税込385円)

100%自然由来成分使用。石けん成分は口腔内の粘膜や舌に吸着しにくく、口をゆすぐとサッと洗い流せるので、直後に飲食しても後味に違和感が残りません。爽快ハッカタイプです。

神奈川・太陽油脂
A週
成分：炭酸Ca（研磨剤）、水、グリセリン（湿潤剤）、シリカ（基剤）、石ケン素地（清浄剤）、ハッカ油・ユーカリ油（清涼剤）、カラギーナン（粘結剤）

652
パックス 石けんはみがき
120g **420円**(税込462円)

緑茶エキス配合で口臭を予防します。味がマイルドなので、石けんはみがき初心者の方にもオススメです。

神奈川・太陽油脂
A週
成分：炭酸Ca（研磨剤）・水・グリセリン（湿潤剤）・シリカ（基剤）・石ケン素地（清浄剤）・スペアミント油・ハッカ油・ユーカリ油（清涼剤）・トコフェロール・チャ葉エキス・カンゾウ根エキス・カラギーナン（粘結剤）

653
緑茶石けんはみがき
120g **860円**(税込946円)

しっかり巻いたロールで通常のトイレットペーパーと同じ大きさなのに長さは約2枚(130m)。

埼玉・山田洋治商店
毎週

654
ワンタッチ芯なしシングル
130m×6 **730円**(税込803円)

無漂白の牛乳パックを配合しています。「リーフエンボス」加工でいちだんとふっくら、ソフトな肌ざわりを実現しています。

埼玉・山田洋治商店
毎週

655
ピュアブラウン・ダブル
37.5m×8 **672円**(税込739円)

お化粧の下地としても一年中お使いいただけます。伸びが良くてさらっとした仕上がりです。

神奈川・太陽油脂 A週 SPF30
成分：水・プロパンジオール・スクワラン・酸化チタン・グリセリン・カリ石けん素地・シリカ・ステアリン酸・パルミチン酸・ベヘン酸・ベヘニルアルコール・シア脂・ローズ水・加水分解シルク・カミツレ花エキス・カワラヨモギエキス・コメヌカエキス・グリチルリチン酸2K・ヒノキチオール・エタノール

656 ナチュロンUVクリーム
45g **1,300円**(税込1,430円)

人やペットにやさしい天然成分で作られているから安心！昔ながらの除虫菊を使用。

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

657 菊花せんこう・標準
10巻×3 **1,136円**(税込1,250円)

吉野コスモス会 奈良県

真心込めた手作りの美味しさをそのままお届け 翌々週配達

「障がいがある人もない人も共に暮らす社会を実現する」という目的のもと設立された『吉野コスモス会』福士事業所だからこそできる、利益追求ではない、人とのつながりの為へのこだわり抜いた品をお届けします。

消泡剤無添加の高野豆腐や、原木栽培のしいたけなど素材本来の持ち味を活かした味わい。

翌々週配達
奈良・吉野コスモス会 凍 スポット
原材料:米(国産)・鶏肉・卵・酢・ごぼう・砂糖・のり・醤油・人参・小松菜・酒・味醂・塩・菜種油・昆布
賞 6ヶ月 アレルゲン 麦 卵 豆
659 鶏照り親子の巻き寿司
4個(150g) **605円**(税込653円)

職人が以前お店で出していたシメ鯖寿司を元に開発した商品です。鯖の表面を炙ることで香ばしく、旨味も増し、シメ鯖が苦手な人も美味しく召し上がれるよう、そして冷凍を自然解凍した時に一番おいしくなるよう工夫しました。

翌々週配達
奈良・吉野コスモス会 凍 スポット
原材料:米(国産)・鯖(国産)・砂糖・米酢・塩・昆布
賞 6ヶ月
10001 炙りサバ寿司
4個(120g) **710円**(税込767円)

甘辛い牛肉のしぐれ煮を相性抜群のきんぴらと一緒に巻き寿司にしました。

翌々週配達
奈良・吉野コスモス会 凍 スポット
原材料:米(国産)・卵・牛肉・ごぼう・砂糖・醤油・人参・米酢・酒・小松菜・味醂・塩・のり・菜種油・昆布
賞 6ヶ月 アレルゲン 麦 卵 豆
10002 牛しぐれきんぴら巻
4個(150g) **730円**(税込788円)

柿の葉ずしとは海の幸と山の幸を絶妙に融合させた郷土料理です。柿の葉は殺菌効果が高く、香りがよく美味なため、古来もてなしや贈答品としても愛されてきました。

翌々週配達
奈良・吉野コスモス会 凍 スポット
原材料:鮭:米(国産)、鮭、砂糖、米酢、塩、昆布
賞 6ヶ月
10003 昔づくりの柿の葉ずし/鮭
3個(132g) **750円**(税込810円)

消泡剤無添加の高野豆腐や、原木栽培のしいたけなど素材本来の持ち味を活かした味わい。

翌々週配達
奈良・吉野コスモス会 凍 スポット
原材料:米(国産)・砂糖・卵・酢・小松菜・醤油・高野豆腐・塩・干ししいたけ・干ぴょう・鰹節・菜種油・昆布・のり
賞 6ヶ月 アレルゲン 麦 卵 豆
10004 にっこりのり巻き
4個(150g) **522円**(税込564円)

手間を惜しまず手作業で一つひとつ丹念に作りました。食品添加物不使用のあげを使用し、こだわりの食材を活かした素朴な味。

翌々週配達
奈良・吉野コスモス会 凍 スポット
原材料:米(国産)・砂糖・あげ・酢・塩・醤油・鰹節・昆布・ごま
賞 6ヶ月 アレルゲン 麦 豆
10005 にっこりいなり
3個(165g) **585円**(税込632円)

すべて国産食材で作る

こだわりの柿の葉寿司

奈良県産の柿の葉を使って包んでいます。使用している国産の真鯖は、柿の葉特有の効果で、身が柔らかく旨味が増しています。さらに純米富士酢のまろやかな味わいが、寿司の味をより深いものにしています。

柿の葉ずしとは海の幸と山の幸を絶妙に融合させた郷土料理です。柿の葉は殺菌効果が高く、香りがよく美味なため、古来もてなしや贈答品としても愛されてきました。

人気です!

翌々週配達 奈良・吉野コスモス会 凍 スポット
原材料:米(国産)・鯖・砂糖・米酢・塩・昆布 賞 6ヶ月
柿の葉ずし/鯖
10006 3個 (132g) **750円**(税込810円)
10007 10個 (420g) 2,500円⇒(税込2,700円) **2,397円**(税込2,589円)

未粉でトロトロ、カリカリのたこ焼き。電子レンジで温めるだけで好きなときに召し上がれます。

翌々週配達
奈良・吉野コスモス会 凍 スポット
原材料:米粉(高知)・卵・キャベツ・蛸・青ネギ・長芋・醤油・ソース・菜種油・砂糖・宗田節・寒天・酒・塩・ブラックペッパー・昆布
賞 6ヶ月 アレルゲン 麦 卵 豆
10008 米粉を使ったにっこりたこ焼き
6個 **605円**(税込653円)

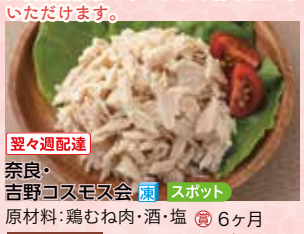
2合のお米を炊飯器にセットして炊く簡単炊き込みごはん。ひじきの旨みを引き出すために人参と一緒に菜種油でいためてあげと合わせました。

翌々週配達
奈良・吉野コスモス会 凍 スポット
原材料:ひじき、醤油、人参、味醂、あげ、菜種油
賞 6ヶ月 アレルゲン 麦 豆
10009 ひじき炊き込みご飯の素・2合用
130g **689円**(税込744円)

鰹、昆布のだしと少量の薄口醤油で炊いてほんのり下味をつけ味に深みを出したご飯にタレをつけ焼きました。

翌々週配達
奈良・吉野コスモス会 凍 スポット
原材料:米(国産)・醤油・味醂・鰹節・昆布
賞 6ヶ月 アレルゲン 麦 豆
10010 ぼくの焼きおにぎり
6個 **564円**(税込609円)

鶏のむね肉をしっとりと仕上げました。自然解凍でそのままお召し上がりいただけます。



翌々週配達
奈良・吉野コスモス会 凍 スポット
原材料:鶏むね肉・酒・塩 賞 6ヶ月
10011 しっ鶏サラダチキン
90g **480円**(税込518円)

厳選した調味料に漬け、二度焼きしました。自然解凍してお召し上がりください。

翌々週配達
奈良・吉野コスモス会 凍 スポット
原材料:鶏もも肉・酒・味醂・醤油・砂糖
賞 6ヶ月 アレルゲン 麦 豆
10012 鶏もも肉の照り焼き
90g **689円**(税込744円)

熊野鼓動 和歌山県田辺市

熊野の山里から美味をお届けします

翌々週配達

しそ、梅、ゆず…。和歌山県熊野で採れる産物を原料に、飲み物や調味料を作っている「小さな食の工房」です。熊野のおばあちゃんたちが昔から作って食べてきた懐かしい季節ごとの行事食。食べることで山間地の熊野の人たちを元気にしたい、という願いも込められています。

食物繊維豊富な小豆と夏獲り青みかんのさわやかな酸味との出会いが、つやつやとほどよいとろみのなめらかなジャムを作り上げています。

翌々週配達
和歌山・熊野鼓動 スポット
原材料:ビートグラニュー糖(北海道)、小豆、みかん果汁、寒天、天日海水塩
賞 9ヶ月
10014 小豆ジャム
140g **865円**(税込934円)

農薬で栽培した柚子だけを使用して作りました。酢の物やゆずドリンクに。

翌々週配達
和歌山・熊野鼓動 スポット
原材料:ゆず
賞 10ヶ月
10015 柚子100%ストレート果汁
100ml 840円⇒(税込907円) **798円**(税込862円)

翌々週配達 和歌山・熊野鼓動 スポット 賞 1年 各200ml

【じゃばらサイダー】原材料:砂糖(てんさい(北海道))・じゃばら果汁・レモン果汁・食塩/炭酸ガス
【熊野サイダーうめみかん】原材料:砂糖(てんさい(北海道))・梅果汁・みかん果汁/炭酸ガス
【熊野しそサイダー】原材料:砂糖(てんさい(北海道))・しそ・はちみつ・梅果汁/炭酸ガス
10016 じゃばらサイダー **484円**(税込523円)
10017 熊野サイダーうめみかん **411円**(税込444円)
10018 熊野しそサイダー **411円**(税込444円)

辛いだけじゃない!さっと一ふり、柑橘系うま辛味。じゃばらの香りがする七味液。和風、洋風問わず使用できます。

翌々週配達
和歌山・熊野鼓動 スポット
原材料:じゃばら果実(和歌山)・てんさい糖(北海道)・米酢・塩・羅臼昆布・唐辛子(和歌山) 賞 10ヶ月
10019 じゃばすこ
110g **865円**(税込934円)

熊野鼓動添いの農家が農薬に頼らずに大切に栽培した赤しそエキスの熊野の水を使い、すっきりとした甘さと程よい酸味の飲み物に仕上げました。3〜4倍に薄めてどうぞ。

翌々週配達
和歌山・熊野鼓動 スポット
原材料:梅・甜菜糖・赤しそ・みかん果汁
賞 1年
10020 赤しそドリンク希釈用
500ml **1,626円**(税込1,756円)

梅の風味に、甘酸っぱい夏穫みかんの香りがプラスされた、爽やかなドリンク。水や炭酸水などで3倍程度に薄めてお飲み下さい。

翌々週配達
和歌山・熊野鼓動 スポット
原材料:てんさい糖、梅、みかん 賞 1年
10021 梅みかんドリンク希釈用
500ml **1,626円**(税込1,756円)

熊野の山あいで自然の恵みをいっぱい受けて育った梅を、北海道産てんさい糖から作られた氷砂糖にひと夏漬け込んで作った梅シロップです。4〜5倍に薄めて、お好みの濃さでお召し上がりください。5倍希釈で梅果汁が約12%

翌々週配達 和歌山・熊野鼓動 スポット 賞 1年
原材料:青梅(和歌山県・奈良県・三重県)、砂糖(てんさい)
10022 梅しらっぷ(希釈タイプ)
275ml **1,528円**(税込1,650円)

酸っぱ〜いのにまろやか。他の柑橘にはないじゃばら独特の香りと風味がやみつきになります。

翌々週配達
和歌山・熊野鼓動 スポット
原材料:じゃばら果汁(和歌山県)・砂糖(てんさい)
賞 1年
10023 じゃばらドリンク希釈用
275ml 1,651円⇒(税込1,783円) **1,568円**(税込1,693円)

もち米を釜で炊いて、すりこぎで搗いてできた餅によもぎをたっぷり加え、北海道産小豆を使った甘さ控えめのつぶあんをくるみました。

翌々週配達
和歌山・熊野鼓動 凍 スポット
※別添のきな粉は無しになります。
原材料:もち米(国産)・小豆・砂糖(てんさい(北海道))・よもぎ・きなこ・天日塩
賞 6ヶ月 アレルゲン 豆
10024 よもぎ釜餅
4個 **954円**(税込1,030円)

もち米に自家栽培の黒米を加えました。赤飯のような色合いと、つぶつぶとした歯触りに、古代米特有の粘りが加わり、一層美味しさが増しました。

翌々週配達
和歌山・熊野鼓動 凍 スポット
※別添のきな粉は無しになります。
原材料:もち米(国産)・小豆・砂糖(てんさい(北海道))・黒米・きなこ・天日塩
賞 6ヶ月 アレルゲン 豆
10025 古代米釜餅
4個 **954円**(税込1,030円)

おはぎとも大福とも違う、ふんわりとした独特の食感にくるみの歯ごたえと香ばしさ、それに釜炒り茶の香りが漂う贅沢な一品です。

翌々週配達
和歌山・熊野鼓動 凍 スポット
原材料:もち米(国産)・小豆・砂糖(てんさい(北海道))・くるみ・釜炒り茶・天日塩・きなこ・しょう油 賞 6ヶ月 アレルゲン 麦 豆 ク
10026 くるみ釜餅
4個 **954円**(税込1,030円)

ふんわりとやわらかい独特の食感のお餅です。一口サイズなので、少し食べたいときにぴったり。「あとひとつ、あとひとつ」と止まらないおいしさです。

翌々週配達
和歌山・熊野鼓動 凍 スポット
原材料:もち米(国産)・小豆・ビートグラニュー糖(北海道))・もぎ・天日塩
賞 6ヶ月 アレルゲン 豆
10027 よもぎ釜小餅
※1個は約28gの一口サイズです。
6個 **905円**(税込977円)

人気の3種類(よもぎ・古代米・くるみ)の釜餅をセットにしました。

翌々週配達
和歌山・熊野鼓動 凍 スポット
賞 6ヶ月 アレルゲン 麦 豆 ク
10028 釜餅6個セット
6個(3種各2個) 1,544円⇒(税込1,668円) **1,390円**(税込1,501円)