

畑と台所をつなぐ



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

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

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

お届けカレンダー	月	火	水	木	金
注文用紙提出日	9/2	3	4	5	6
商品のお届け日	9	10	11	12	13
翌々週分のお届け日	16	17	18	19	20

にんじんCLUBの主食 新米の季節到来! 「杉浦さんの新米」が始まります!

「ごはんそのものが美味しくて、おかずが要らない!」といわれる美味しさ。杉浦さんのお米は、今も不動の「にんじんCLUBの主食」です!お盆明けから徐々に稲刈りが始まって、いよいよ新米に切り替わりました。杉浦大地さんにお話をうかがいました。

猛暑の米づくり

年々暑くなる夏。日中で約35℃、夜間でも約30℃を超えると、稲に「高温障害」が発生し、しおれて枯れてしまう可能性があります。また、蒸散を防ぐために葉の気孔が閉じると同時に光合成も停止するため、生育が止まって枯れることもあります。各地で「お米不足」と言われているのも、昨年的高温障害による不作のためです。それだけではなく、「今年も高温の影響でカメムシが大量発生して米に被害が出るため、収穫量が減少しそうです。成長中のまだ若い米の実(もみ)から栄養分を吸い取ってしまい、吸い痕が黒く変色し、お米として出荷できなくなるためです。しかしうちの田んぼは特別栽培で、薬剤散布等しないため、冬場に虫の棲み家となる草を可能な限り刈って、発生抑止を心がけています。あとは、早生品種のヒトメボレ、コシヒカリに関しては、いつも以上に水の管理に気を付けながら作業を進めています」



杉浦さん父子

地域ぐるみで「オーガニックビレッジ」を目指します

オーガニックビレッジとは、有機農業の生産から消費まで一貫し、農業者のみならず事業者や地域内外の住民を巻き込んだ地域ぐるみの取組を進める市町村のことをいい、農林水産省が主導して取り組みを開始しています(令和6年度124市町村が宣言)「我が美浜町も武豊町と一緒にオーガニックビレッジ事業に取り組むことが決まり、『美浜武豊グッドローカル推進協議会』を立ち上げて、有機農業のまちづくりを進めることとなりました。活動がすすんだら、またぜひ報告させてください!」

杉浦農園(杉浦 剛)
愛知県知多郡美浜町 毎週

杉浦さんのお米

(品種:コシヒカリ、ヒトメボレなどのブレンド)
2024年度産 (栽培1菌0虫0(育苗時菌0虫0~1))

玄米	
76 玄米2kg	1,234円(元1,333円)
77 玄米5kg	2,870円(元3,100円) SALE!
七分	
78 七分米2kg	1,373円(元1,483円)
79 七分米5kg	3,239円(元3,498円) SALE!
白米	
80 白米2kg	1,373円(元1,483円)
81 白米5kg	3,239円(元3,498円) SALE!

杉浦大地さん...関西で営業マンを経て7年前に実家に戻り就農。家族で農業に取り組み他、地元若手農家と出荷グループを立ち上げるなど、地域に根差した活動に取り組んでいます。
「昨年11月に二人目の子どもが生まれ、剛(父)の孫が弟の子とも合わせて4人になりました。全員女の子のため、集まると華やかな雰囲気です」

新米のお供は...「あき津」の辛子明太子

新米のお供は... やっぱ美味しい

「小さい子供から大人まで安心して食べられる身体に良い食品を作りたい!」あき津の社長、安田さんの熱い思いから生まれた「からだにおいし〜い麹納豆」。

お得意めんたい。粒々感のしっかりした上質のパラ子です。パスタやディップ等多様に使えて便利です。

原材料:丸大豆(福岡産/遺伝子組み換えでない)、納豆菌、米麹、麦麹、酒みりん、醤油、昆布、人参、こま

原材料:すけそうだらの卵巣(米国産)、食塩、純米酒、酒みりん、醤油、鰹節、昆布、唐辛子

原材料:すけそうだらの卵巣(北海道虎杖浜産)、純米酒、酒みりん、醤油、鰹節、昆布、食塩、唐辛子

10202 150g	728円(元786円)
10203 400g	1,848円(元1,996円)
10201 100g	1,271円(元1,373円)
10200 120g	3,316円(元3,581円)

無着色、粒子感にこだわり厳選した真子(スケソウダラの成熟卵)本来の味を楽しめるよう減塩で仕上げます。

博多 天然だし明太子

新鮮な国産の牛もつを、3種類のブレンドした味噌でじっくりことこと煮込み、玉葱の甘さが染み込んだドロドロのモツ煮に。

青とうがらしと柚子と塩のみで作った香り・風味の高い納得のいく柚子ごしょう。鍋物・味噌汁・うどん・焼き鳥など何にでもオススメです。

いわしの脂のノリの具合、身の締まりも良く、合わせる明太子のおいしさを最大限に引き立てています。

原材料:いわし(千葉県銚子産)・すけそうだらの卵巣・純米酒・酒みりん・醤油・鰹節・昆布・食塩・唐辛子 90日

原材料:しらす(大分県産)・純米酒・酒みりん・醤油・鰹節・昆布・食塩・唐辛子 90日

原材料:牛もつ(国産)・大根・玉ねぎ・人参・味噌・砂糖・純米酒・みりん・醤油・塩・鰹節・昆布・生姜・唐辛子・ねぎ 90日

原材料:柚子・食塩・青とうがらし 1年

10204 1尾	662円(元715円)
10205 70g	1,271円(元1,373円)
10206 150g	834円(元901円)
10207 45g	621円(元671円)

台所に欠かせないキャベツ。ビタミンCたっぷりの芯もお楽しみががりください。

北軽井沢有機ファミリー 群馬県吾妻郡長野原町 産 ④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

29 1/2玉 267円(税288円) 30 1玉 452円(税488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ー 群馬県吾妻郡長野原町 産 ④菌3虫2(有機許容含む) (群馬県の一般栽培8回)

31 高原のサニーレタス 1玉 362円(税391円)

原種のルッコラ。通常品種より味がリキックスしました。サラダに混ぜるだけでボリュームアップ! 使いやすさNo.1。



37 有機ルッコラセルパチカ 30g 320円(税346円)

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



35 有機サラダロメイン 30g 300円(税324円)

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



36 有機レタスリーフミックス 30g 300円(税324円)

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



42 高原の大根 1本 443円(税478円)

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

中村農園 福岡県久留米市 産 ④菌0虫0 品種:向陽2号、楽陽

43 500g 364円(税393円) 44 2P/500gx2 674円(税728円)

台所に欠かせない定番野菜。温気があるといみやすいので、保管は風通しのいい冷暗所で。

小坂 隆 長野県下高井郡山ノ内町 産 ④菌3虫3 *長野県の一般栽培では最大18回使用(当地比約1/3)

45 500g(S-3L混) 325円(税351円) 46 1kg(S-3L混) 593円(税640円)

アクアクセがなく使いやすい定番野菜も。いつもの料理の他スムージーにも。



32 有機小松菜 150g 320円(税346円)

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



33 有機サラダ小松菜 30g 300円(税324円)

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



34 有機サラダ水菜 30g 300円(税324円)

精度と食物繊維豊富なサツマイモ。農業不使用なので皮ごと安心してお使いください。味噌汁に、煮ものに、おやつにどうぞ!

あやさち会 宮崎県綾町 産 ④菌0虫0 品種:宮崎紅ほか

49 500g 378円(税408円) 50 1kg 698円(税754円)



独特のぬめりとホックリ感が美味しい。衣かつぎ、煮ころがし、味噌汁、揚げ物にも。

あやさち会 宮崎県綾町 産 ④菌0虫0 品種:石川早生

51 500g 378円(税408円) 52 1kg 698円(税754円)

早生品種「金澄」「オオジロ」は、形はまるっこく、どちらかといえばシャキッとした食感。炒め物やキンピラによく合います。

加藤幸雄 愛知県愛西市 産 ④殺菌0殺虫2肥料の一部に化成含む 品種:金澄、オオジロ、備中など

53 れんこん(土付き) 500g 616円(税665円)

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

中村農園 福岡県久留米市 産 ④菌0虫0 品種:柳川理想

54 ごぼう 200g 329円(税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 産 ④菌0虫0

55 しょうが 100g 238円(税257円)

料理の美味しさをぐんとアップ! 栄養豊富で、がん予防に効果のある食材「デザイナーフーズ」のトップ1といわれます。

生産者グループあすか 奈良県五條市 産 ④菌0虫0 (和歌山県産)

56 にんにく 50g(約1~2玉) 280円(税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 産 ④菌2虫3-4

57 大葉 10枚 174円(税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 産 ④無薬剤

58 キノコのいろいろ パック5種 1セット 683円(税738円)

「珍しいきのこのお味見を兼ねられる、お楽しみきのこのパック」きのこの専科「バイオコスモ」スタッフによる手書きレシピ付き。この機会にいろいろなきのこを味わって!

バイオコスモ 神奈川県伊勢原市 産 ④無薬剤

59 黒あわび茸入きのこ4種セット 1セット 544円(税588円)

独特のこりこり食感がおいしい「黒あわび茸」入り(割れ混じり)。

あすか 長野県飯田市 産 ④無薬剤

60 生しいたけ(菌床) 100g(約4~5玉) 310円(税335円) 61 2P 600円(税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 産 ④無薬剤

62 えのき 100g 181円(税195円) 63 徳用 200g 309円(税334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 産 ④無薬剤

64 ぶなしめじ 100g 246円(税266円) 65 ぶなしめじバラ徳用 300g 420円(税454円)

旨みの強いキノコ。捨てるどころがなくすべて食べられます。

バイオコスモ 北海道松山市 産 ④無薬剤

66 しいたけ 100g 392円(税423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 産 ④無薬剤

67 エリンギ 100g 346円(税374円) 68 ふぞろいエリンギ 150g 294円(税318円)

めめりと歯ざわりが特徴。味噌汁や、えのきのと和え物、大根おろしに。

バイオコスモ 長野県長野市 産 ④無薬剤

69 完熟なめこ 150g 300円(税324円)

風味が濃いのでサラダや炒め物にどうぞ。※軸付き

バイオコスモ 岡山県瀬戸内市または静岡県富士市 産 ④無薬剤

70 ホワイトマッシュルーム 100g 367円(税396円)

色の違いは品種の違いです。白いマッシュルームに比べて味が濃くジュシー。ソーヤ色の濃い料理、肉料理と相性◎。

バイオコスモ 山形県 産 ④無薬剤

71 ブラウンマッシュルーム 70g 298円(税322円)

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

バイオコスモ 長野県飯田市 産 ④無薬剤

72 はなびらたけ 80g 402円(税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 産 ④無薬剤

73 乾燥きくらげ 20g 625円(税675円)

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

やさか共同農場 島根県浜田市 産 ④菌0虫0 品種:蕃椒 ④365日

74 有機鷹の爪 5g 250円(税270円)

お米

ザ・日本人の主食! 基本のお米は化学肥料&栽培時の農業不使用、生産者自ら生産・精米・出荷を手がけたものを扱います。収穫後の管時に燻蒸処理などしていないので、気温が上がると虫が発生することがあります。夏場はペットボトルなどに入れ、冷蔵庫で保管ください。

赤・黒・緑・同じ田んぼで育てた古代米のブレンド。白米に少し混ぜて炊くともちり赤っぽいご飯に。(一晩浸水してから炊いてください)

杉浦 剛 愛知県知多郡美浜町 産 ④菌1菌0虫0

75 杉浦さんの虹色米(古代米ブレンド) 350g 500円(税540円)

にんじんCLUBの主食！知多半島・美浜町で育てています。価格改定

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まれています。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回使用でリーナス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箇0虫0(育苗時0虫0~1) 品種:コシヒカリ、ヒメボシなどのブレンド ※2024年度産

杉浦さんのお米 76 玄米2kg 1,280円(1,382円) 1,234円(1,333円) 78 七分米2kg 1,429円(1,543円) 1,373円(1,483円) 80 白米2kg 1,429円(1,543円) 1,373円(1,483円)

77 玄米5kg 3,202円(3,458円) 2,870円(3,100円) 79 七分米5kg 3,574円(3,860円) 3,239円(3,498円) 81 白米5kg 3,574円(3,860円) 3,239円(3,498円)

もちもちとして冷めてもおいしい！有機栽培(農薬不使用) きみまちこまち

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

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

きみまちこまち 82 玄米(有機栽培)2kg 1,850円(1,998円) 4,625円(4,995円) 83 玄米(有機栽培)5kg 1,850円(1,998円) 4,150円(4,482円) 84 七分米(有機栽培)2kg 2,000円(2,160円) 4,500円(4,860円) 85 七分米(有機栽培)5kg 2,000円(2,160円) 4,500円(4,860円) 86 白米(有機栽培)2kg 2,000円(2,160円) 4,500円(4,860円) 87 白米(有機栽培)5kg 2,000円(2,160円) 4,500円(4,860円)

卵 安全な卵は、健康に育ったニワトリさんからの贈りもの。育て方(平飼いが基本)、飼料(自家配合)にこだわっています。鶏種:ごとうもみじ 平飼い(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・リン酸カルシウム・食塩・ファッフィア酵母原末・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育った健康な平飼鶏の卵。臭みがなく、弾力があります。 会田共同養鶏組合 長野県松本市 毎週 信州たまご山ランドの自然卵 88 6個 421円(455円) 388円(419円) 89 10個 698円(754円) 555円(599円)

「信州たまご山ランドの自然卵」と、「穂高温泉郷」の天然温泉でつくりました。臭みがなく、とろ〜と美味。 会田共同養鶏組合 長野県松本市 毎週 平飼卵 11日 温泉卵 90 2個 414円(447円) 138円(149円) 91 6個 398円(430円)

ビタミンや鉄分豊富なうずら卵を、そのまま手軽に使える水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。 食通U 東京都世田谷区 毎週 原材料:うずら卵(愛知県産)・食塩 120日 アレルゲン(卵) 92 うずらの卵水煮 6個×2連 420円(454円)

飛驒牛乳と乳製品 「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。

飛驒酪農 農業協同組合 岐阜県高山市 飛驒酪農農業協同組合 岐阜県高山市 65℃30分殺菌処理/ノンホモジナイズ/成分無調整/分別生産流通管理済み飼料

飛驒高山の6軒の限定農家が分別生産流通管理済み飼料で育てた牛のミルク。ビンの上には浮かびがたい濃厚なクリームが人気です。 飛驒酪農農業協同組合 岐阜県高山市 毎週 94 ノンホモ飛驒牛乳・ビン 900ml 432円(467円)

手軽な紙パック入り。ホモジナイズ(脂肪球を攪拌)しているのだからさらさらとしたのでさらさらとしたのをごさつとしたのをごさつとしたの。 飛驒酪農農業協同組合 岐阜県高山市 毎週 95 パスチャライズ飛驒・パック 1L 428円(462円)

ホモジナイズ(脂肪球を攪拌)しているのだからさらさらとしたのをごさつとしたのをごさつとしたの。 飛驒酪農農業協同組合 岐阜県高山市 毎週 96 北アルプス厳選牛乳・ミニ瓶 180ml 155円(167円)

ホモジナイズ(脂肪球を攪拌)しているのだからさらさらとしたのをごさつとしたのをごさつとしたの。 飛驒酪農農業協同組合 岐阜県高山市 毎週 97 北アルプス特選牛乳・ビン 900ml 483円(522円)

生乳だけで作った、無糖のプレーンヨーグルト。まろやかな味わい、砂糖・粘料・香料等一切不使用です。 飛驒酪農農業協同組合 岐阜県高山市 毎週 98 飛驒プレーンヨーグルト(無糖) 400g 412円(445円)

飛驒酪農農業協同組合 岐阜県高山市 毎週 99 130ml 158円(171円) 100 500ml 422円(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。 飛驒酪農農業協同組合 岐阜県高山市 毎週 101 飛驒ノンホモヨーグルト 80g×3 369円(399円)

10種類の飲む野菜 高知県産の農薬不使用の野菜たちを搾った青汁。青臭さを抑えたスッキリした飲みやすさ。 飛驒酪農農業協同組合 岐阜県高山市 毎週 102 飛驒 菜食健美 90ml 165円(178円)

低温殺菌牛乳と平飼鶏の卵・粗糖のみで作ったこだわりの無添加プリンです。 飛驒酪農農業協同組合 岐阜県高山市 毎週 103 カスタードプリン 90g×3 337円(364円)

ナチュラルチーズのシュレッドタイプです。パンにのせて焼けば、簡単ピザトーストの出来上がり。 飛驒酪農農業協同組合 岐阜県高山市 毎週 104 シュレッドチーズ 250g +50g 882円(953円)

チェダーチーズを厚めにスライスしました。そのままサンドイッチやおつまみにどうぞ。 飛驒酪農農業協同組合 岐阜県高山市 毎週 105 スライスチェダー 100g (25g×4枚入) 584円(631円)

北海道十勝産の乳原料を100%使用。ミルクの風味が豊かなクリームチーズです。 飛驒酪農農業協同組合 岐阜県高山市 隔週A 106 クリームチーズ 200g 680円(734円)

北海道産の生乳100%使用！低脂肪で、たんぱく質やカルシウムが豊富に含まれています。 飛驒酪農農業協同組合 岐阜県高山市 毎週 107 スキムミルク 150g 406円(438円)

牛乳をクリームと脱脂乳に分離し、クリームに塩を加えただけの、バター本来の作り方です。 飛驒酪農農業協同組合 岐阜県高山市 隔週A 108 よつ葉バター・有塩 150g 500円(540円)

バターをホイップし、従来のバターより柔らかく、口どけ良く仕上げました。程よい塩味とミルクの優しい風味。 飛驒酪農農業協同組合 岐阜県高山市 隔週A 109 パンに美味しいよつ葉バター 100g 452円(488円)

新鮮で良質な生乳からつくられた、まろやかでクリーミーなバターです。 飛驒酪農農業協同組合 岐阜県高山市 隔週A 110 白いバター 180g 1,075円(1,161円)

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

プレマのパン 愛知県小牧市 基本材料: 国産小麦粉・粗糖・塩(海の精) 112 プレマ天然酵母角食パン・ノンライス 270g 365円(394円)

お子さまからお年寄りまで、おいしく食べられるようソフトに仕上げました。「ミミもパサつきがなく美味しい」と好評です。 113 プレマ天然酵母角食パン・5枚切 270g 356円(385円)

ふんわりソフトで小ぶりなパン。朝食やおやつにおすすめです。 114 テーブルロール 40g×4 345円(373円)

ふんわりソフトで小ぶりなパン。朝食やおやつにおすすめです。 115 レーズンロール 45g×4 466円(503円)

ふんわりソフトで小ぶりなパン。朝食やおやつにおすすめです。 116 バターロール 1本 423円(457円)

外皮は柔らかく、内側はふんわり焼けたこげばい太めのバケット。斜めスライスして軽くトーストするとさらにおいしい! 117 ハイジの白パン 80g×2 366円(395円)

もちり甘みのある玄米を生地に練り込みました。薄めにスライスし、軽くトーストして。サラダやお肉をはさんでサンドイッチもおいしい! 118 玄米ごぱん 280g 592円(639円)

中にはあまーい粒あんがぎゅー! 119 玄米小倉ぱん 140g×2 574円(620円) 551円(595円)

軽い口当たりのメロンパン。そのまま食べれば、表面のしっとり感がおいしく、軽くトースターで温めるとカリッ、サクッとしてこれまた美味。 120 メロンパン 50g×2 366円(395円)

シナモンが香る干しぶどう入りのしっとり、柔らかな食パン。 121 ソフトレーズン 360g 628円(678円)

マイスターズ・バックシュトゥーベのパンと焼き菓子

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

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

毎週 原材料: 基本材料・OG麦芽・国産小麦たんぱく(オーサワジャパン)・有機天然酵母(風と光) ◎5日 アリカツ 図



122 湯種食パン 520g 420円(税454円)

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

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



123 湯種レーズン食パン 330g 340円(税367円) 124 湯種レーズン食パン(大) 540g 520円(税562円)

くるみ、レーズン、かぼちゃの種、ひまわりの種が入った朝食にぴったりのパンです。

スポーツ 原材料: 基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGくるみ・OGレーズン・ひまわりの種・かぼちゃの種・自家製オレンジピール・OGオレンジピール・オートミール ◎5日 アリカツ 図



125 ミューズリーリング 300g 460円(税497円)

2種類の全粒粉に、オーガニックのレーズン、くるみがたっぷり入った深い味わい。

毎週 原材料: 基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGくるみ・OGレーズン ◎5日 アリカツ 図



126 キャンパーニュ・ノア 280g 420円(税454円)

克蘭ベリーとカシューナッツがたっぷり入った、贅沢な田舎パン。

スポーツ 原材料: 基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OG克蘭ベリー・OGカシューナッツ ◎5日 アリカツ 図



127 クランベリーとカシューナッツのキャンパーニュ 250g 420円(税454円)

自家製オレンジピール・オーガニックオレンジピールが、爽やかな味わい。乳製品、卵不使用の食べやすいパンです。

スポーツ 原材料: 基本材料・なたね油・自家製オレンジピール・OGオレンジピール ◎5日 アリカツ 図



128 オレンジピールのプチパン 3個 280円(税302円)

愛知県安城市産のクロレラ入りの抹茶をメロンパンの生地に練りこみました。抹茶の香りたっぷり、カリカリメロン皮が美味。

スポーツ 原材料: 基本材料・平飼卵・バター(よつ葉乳業)・粗糖・牛乳・抹茶(愛知県安城市産/クロレラ入り) ◎5日 アリカツ 図(乳卵)



129 抹茶メロンパン 90g 260円(税281円)

くるみとレーズンがぎっしりと詰まった、ライ麦入りでドイツ風の食べごたえのあるパン。

毎週 原材料: 基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGくるみ・OGレーズン ◎5日 アリカツ 図



130 パン・オ・ノア 320g 420円(税454円)

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

スポーツ 原材料: 基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGくるみ・OGアーモンド・OGヘーゼルナッツ・OGカシューナッツ・オートミール ◎5日 アリカツ 図



131 全粒パン・ナッツ 300g 420円(税454円)

国内産米粉を100%使用したグルテンフリーの米粉パンです。見た目はかなり小さいですが、ズッシリ重く食べごたえがあります。

※同じ工房で小麦を使用しています。

スポーツ 原材料: 米粉・片栗粉・洗双糖・菜種油・サイリウムハスク ◎5日



132 米粉パン 2個 300円(税324円)

あんずをラム酒に一晩漬けて、風味をしっかりとしみこませました。ほんのり香るココナツとよく合います。

スポーツ 原材料: 国産小麦粉・自然塩・調整豆乳(とうもろこし)・バター(よつ葉乳業)・ノンアルミベーキングパウダー・OGあんず・OGココナツ・ラム酒 ◎5日 アリカツ 図(乳豆)



133 石窯スコーン・あんずとココナツ 3個 360円(税389円)

オートミール、レーズン入りトカリカリのロッククッキーです!

スポーツ 原材料: 国産小麦粉・自然塩・バター(よつ葉乳業)・牛乳・粗糖・平飼卵・OGオートミール(穀食品)・OGレーズン ◎30日 アリカツ 図(乳卵)



134 オートミールのロッククッキー 75g 420円(税454円)

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

スポーツ 原材料: 基本材料・OGレーズン・粗糖・ごま油 ◎30日 アリカツ 図



135 レーズンクラッカー 7枚 420円(税454円)

黒糖のまろやかさと素朴な甘みを楽しめるパウンドケーキ。バター不使用です。

スポーツ 原材料: 国産小麦粉・自然塩・平飼卵・粗糖・なたね油・黒砂糖・OGくるみ・ラム酒 ◎10日 アリカツ 図(卵)



136 黒糖とくるみのパウンドケーキ 1台 740円(税799円)

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

静岡・こだわりの味協同組合 図 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) ◎13日 アリカツ 図(豆乳)



原料と味にこだわったピザ(イギリスパン)

137 1P 50gx3 558円(税603円) 138 2P 50gx3x2p 1,116円(税1,205円) 1,082円(税1,169円) 2P Sale

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。



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 図 隔週AC 原材料: 国産大豆・にがり・菜種油 ◎5日 アリカツ 図

145 手揚げ油揚げ 2枚 302円(税326円)

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

ヤマサ食品 岐阜県加茂郡 東白川村 図 毎週 原材料: 国産大豆(岐阜県産/菌0虫0)・塩田にがり(兵庫県産)・湧水 ◎夏3日 冬5日 アリカツ 図



140 東白川村の寄せ豆腐 300g 342円(税369円)

大豆の甘みがおいしい大人気の絹豆腐。

ヤマサ食品 岐阜県加茂郡 東白川村 図 毎週 原材料: 国産大豆(岐阜県産/菌0虫0)・塩田にがり(兵庫県産)・湧水 ◎夏3日 冬5日 アリカツ 図



141 東白川村の絹豆腐 300g 293円(税324円) 257円(税278円)

大豆の甘みをとじ込めた、しっかり固めの木綿豆腐。

ヤマサ食品 岐阜県加茂郡 東白川村 図 毎週 原材料: 国産大豆(岐阜県産/菌0虫0)・塩田にがり(兵庫県産)・湧水 ◎夏3日 冬5日 アリカツ 図



142 東白川村のもめん豆腐 300g 293円(税316円) 251円(税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。

ヤマサ食品 岐阜県加茂郡 東白川村 図 毎週 原材料: 国産大豆(岐阜県産/菌0虫0)・塩田にがり(兵庫県産) ◎夏3日 冬5日 アリカツ 図



143 東白川村のくみあげ豆腐 300g 350円(税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 図 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)) ◎18日 アリカツ 図



144 絹豆腐充填 150g×2 222円(税240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しい。



こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 図 毎週 原材料: 大豆(国産)・菜種油・塩化マグネシウム(にがり) サイズ: 約18x8cmほど ◎5日 アリカツ 図

146 国産100%浮かし揚げ(油揚) 2枚 209円(税226円)

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



こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 図 毎週 原材料: 大豆(国産)・菜種油・塩化マグネシウム(にがり) ◎4日 アリカツ 図

147 国産浮かし揚げのきざみ 70g 183円(税198円)

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



ヤマサ食品 岐阜県加茂郡 東白川村 図 毎週 原材料: 国産大豆(岐阜県産/菌0虫0)・塩田にがり(兵庫県産)・湧水・菜種油(オーストラリア産) ◎夏3日 冬5日 アリカツ 図

148 東白川村の厚あげ 1枚(約250g) 300円(税324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。

丸和食品 東京都練馬区 図 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 ◎7日 アリカツ 図(豆)



149 貝だくさんがんも(小えび入) 2個(約80g×2) 511円(税552円)

国産丸大豆100%使用。消泡剤無添加。圧搾一番搾りの菜種油でおいしくかつとあがつたがんもどき。国産のお野菜がたっぷり、おからでふわわり。

丸和食品 東京都練馬区 図 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・黒ごま・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 ◎7日 アリカツ 図



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

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



丸和食品 東京都練馬区 図 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 ◎7日 アリカツ 図

151 京がんも 7個(約20g×7) 339円(税366円)

貝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 図 隔週AC 原材料: 国産大豆・ニンジン(茨城県・埼玉産)・玉ねぎ・ゴボウ・ショウガ・昆布・山芋・黒ごま・小えび・再製天日塩(にがり)・粗糖・濃縮かつおだし・丸大豆醤油(大豆・小麦)・菜種油・味の母 ◎1ヶ月 アリカツ 図(豆)

152 味付えび入京がんも 10個(220g) 385円(税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ためご注意ください。早めにお召し上がりください。

ヤマサ食品 岐阜県加茂郡 東白川村 図 毎週 原材料: 国産大豆(岐阜県産/菌0虫0)・湧水 ◎3日 アリカツ 図



153 東白川村の豆乳 500cc 317円(税342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 図 隔週AC 原材料: 国産大豆・にがり ◎21日 アリカツ 図



154 押し豆腐 220g 335円(税362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。

丸和食品 東京都練馬区 図 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 ◎7日 アリカツ 図(豆)



155 おから 200g 193円(税208円)

国産大豆の甘さがしっかりと出ているおから。煮物などに便利です。

丸和食品 東京都練馬区 図 隔週AC 原材料: 国産大豆・醤油(大豆・小麦)・粗糖・味の母・濃縮かつおだし・再製天日塩・海水にがり・菜種油 ◎90日 アリカツ 図(豆)



156 味付いなりあげ 6枚 342円(税369円)

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

丸和食品/東京都練馬区 図 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・こんにやく・シタケ・ゴボウ・国産青大豆・塩・だし汁(カツオ・シタケ)・はちみつ・菜種油 ◎30日 アリカツ 図(豆)

157 味付うの花料理 150g 349円(税377円)

無磷・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 図 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・紅麴色素 ◎19日 アリカツ 図(卵)

158 無磷すり身のカニ風味カマボコ 75g 342円(税369円)

こんにやく

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

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



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

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



160 手造り生芋こんにやく(板) 280g 300円(税324円)

イモをすりおろして作った素朴な糸こんにやく。やわらかく風味満点。煮物に。

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



161 手造り生芋糸こんにやく 250g 300円(税324円)

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

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



162 板こんにやく 250g 210円(税227円)

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



積翠食品 岐阜県各務原市 毎週
原材料:こんにゃく芋精粉(群馬県産いも/有機栽培)・水酸化カルシウム・海草粉末
◎60日
163 糸こんにゃく(黒)
200g 210円(税227円)

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



積翠食品 岐阜県各務原市 毎週
原材料:こんにゃく芋精粉(群馬県産いも/有機栽培)・水酸化カルシウム
◎60日
164 糸こんにゃく(白)
200g 210円(税227円)

青のりの香りと色がさわやか、しこしの食感、ツルツとした歯触りが美味です。



積翠食品 岐阜県各務原市 スポット
夏季限定
原材料:こんにゃく芋精粉(群馬県産)・(菌0虫0)・水酸化カルシウム・天然青のり(徳島県吉野川産)
◎30日
165 さしみこんにゃく
80g×2 233円(税252円)

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

伊豆産天草100%使用。粘り・弾力があがり、香りのよいところてんです。添付のタレ・のりも全て無添加。
桜井蒟蒻店 静岡県静岡市 隔週AC
原材料:天草(伊豆産)・純米粉 スープ:国産醤油・ビーガンニュー糖・純米粉・食塩・エキス(鰹節・昆布)・国産みりん 焼き刻みのり ◎90日
167 1P
180g 219円(税237円)

※画像はイメージです。
伊豆天草100%のところてん
168 2P
180g×2 357円(税386円)

粉のおいしさが際立つうどん。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。

粉のおいしさが際立つうどん。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 隔週AC
原材料:小麦粉(静岡・愛知)・塩
◎7日
169 国産小麦の生うどん
300g 328円(税354円)

パスタみたいな食感が新鮮な細麺タイプ。
*ゆで時間約5~6分/約2食分
こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週AC
原材料:小麦粉(静岡)・塩
◎7日
170 国産小麦100%の細うどん(生)
250g 283円(税306円)

添加物を一切使用せず、小麦粉と塩、富士山の湧き水で作りました。かけ、もり、ざるうどんに。
こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週AC
原材料:国産小麦粉(北海道・他)・塩
◎4日
171 1P 210g 125円(税135円)
172 2P 210g×2 250円(税270円) 245円(税265円)

添加物を一切使用せず、小麦粉と塩、富士山の湧き水で作りました。焼うどん、鍋焼うどんに。
こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週AC
原材料:国産小麦粉(北海道・他)・塩
◎4日
173 1P 210g 125円(税135円)
174 2P 210g×2 250円(税270円) 245円(税265円)

そば3割のあっさりとした食べやすい味わい。15秒間温めただけで召し上がれます。やわらかいので、お年寄りやお子さんにも。
こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週AC
原材料:小麦粉(北海道産)・そば粉(北海道産)・塩
◎5日
175 国産100%のゆでそば
160g(1食) 188円(税203円)

天然かん水、静岡・北海道産小麦100%を使用。国産有機醤油を使用し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 隔週AC
原材料:小麦粉(北海道産)・卵・かん水・食塩/スープ:有機醤油・かつお節エキス・米発酵調味料・食塩・粗糖・ごま油・味噌・昆布だし・香辛料・酵母エキス
◎7日
183 国産小麦のラーメン(生)スープ付
120g×2 613円(税662円)

国産小麦とそばの実は中心部分のみを使用。フケがなく食べやすい仕上がりです。汁そばにしても美味しい。
こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週AC
原材料:小麦粉(北海道産)・そば粉(北海道産)・塩
◎7日
176 国産小麦粉 国産そば粉使用の生そば
120g×2 577円(税623円)

国産そば粉、国産小麦を使用。じっくり丸一日かけて冷風熟成しました。熱に弱い蕎麦に優しい製法で、旨味、風味が豊かです。
本田商店 島根県 隔週AC
原材料:小麦粉・そば粉・塩
◎365日
177 出雲そば
180g 434円(税469円)

国産小麦を100%使用。かん水は炭酸系のみを使用。富士・富士宮地区で製造され、親しまれている、こしの強い蒸し麺です。
こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週AC
国内産小麦粉・食塩・油脂(大豆・豚由来)・かん水
◎6日
178 水を加えて調理する焼きそば
120g 185円(税200円)

北海道産小麦、純国産鶏の鶏卵、天然かん水、オーストラリア産圧搾菜種油を使用。麺が太めなので、食べ応え十分。たっぷり2食分。
こだわりの味協同組合/静岡県静岡市 隔週AC
原材料:小麦粉(北海道産)・塩・天然かん水・卵・菜種油
◎5日
179 1P 300g(約2食) 266円(税287円)
180 2P 300g×2(約2食×2) 532円(税575円) 522円(税564円)

天然かん水、静岡・北海道産小麦100%を使用。国産有機醤油を使用し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 隔週AC
原材料:小麦粉(北海道産)・卵・かん水・食塩/スープ:有機醤油・かつお節エキス・米発酵調味料・食塩・粗糖・ごま油・味噌・昆布だし・香辛料・酵母エキス
◎7日
183 国産小麦のラーメン(生)スープ付
120g×2 613円(税662円)

焼き過ぎず、ジューシーなベーコンを味わってください。
岐阜 オーガニックフーズ 毎週
原材料:豚肉(国産)・岩塩(ドイツ岩塩)・大豆塩(国産)・黒砂糖・香辛料(マレーシア・インドネシア他)
3ヶ月
191 中山道生ベーコンスライス
60g 426円(税460円)

北海道産小麦、純国産鶏の鶏卵、天然かん水、オーストラリア産圧搾菜種油を使用。ツルツとした食感がとても美味。ラーメンとしても代用OK。
こだわりの味協同組合/静岡県静岡市 隔週AC
原材料:小麦粉(北海道産)・卵・食塩・菜種油・かん水
◎5日
181 1P 160g 136円(税147円)
182 2P 160g×2 272円(税294円) 267円(税288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 隔週AC
原材料:小麦蛋白(国産小麦)・小麦粉・もち粉
◎75日
184 国産小麦の生麩
140g 350円(税378円)

中山道ハム
岐阜オーガニックフーズ
岐阜県瑞浪市
岐阜県瑞浪市で、親子でハム・ソーセージを手作りしています。国産豚肉100%、食品添加物不使用のウィンナー、ハム、ベーコンです。
中山道ブランドヴルスト
80g 426円(税460円)

焼き過ぎず、ジューシーなベーコンを味わってください。
岐阜 オーガニックフーズ 毎週
原材料:豚肉(国産)・岩塩(ドイツ岩塩)・大豆塩(国産)・黒砂糖・香辛料(マレーシア・インドネシア他)
3ヶ月
191 中山道生ベーコンスライス
60g 426円(税460円)

焼き過ぎず、ジューシーなベーコンを味わってください。
岐阜 オーガニックフーズ 毎週
原材料:豚肉(国産)・岩塩(ドイツ岩塩)・大豆塩(国産)・黒砂糖・香辛料(マレーシア・インドネシア他)
3ヶ月
191 中山道生ベーコンスライス
60g 426円(税460円)

焼き過ぎず、ジューシーなベーコンを味わってください。
岐阜 オーガニックフーズ 毎週
原材料:豚肉(国産)・岩塩(ドイツ岩塩)・大豆塩(国産)・黒砂糖・香辛料(マレーシア・インドネシア他)
3ヶ月
191 中山道生ベーコンスライス
60g 426円(税460円)

シンプルなお味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。
中山道プレーンソーセージ
80g 393円(税424円)
80g×2 784円(税847円) 745円(税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。
中山道チーズソーセージ
80g 426円(税460円)
80g×2 852円(税920円) 809円(税874円)

ローズ肉を、野菜やスパイスを煮出した独自の漬け込み液に20日前後漬け込み、熟成させる事で旨みを引き出しました。
岐阜 オーガニックフーズ 毎週
原材料:豚肉(国産)・塩(ドイツ岩塩)・藻塩(国産)・黒砂糖・香辛料(マレーシア・インドネシア他)
◎3ヶ月
192 中山道ローズハム
60g 426円(税460円)

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

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

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

ヒレと並ぶ極上の部位。味噌焼き、シヨウガ焼きがこばくしておすすめです。
さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 毎週
豚ロース肉 ◎60日
194 ローススライス さんさん豚
180g 912円(税985円)

コクのある濃厚な味わい。ソー、煮込み、野菜巻きなどあらゆる料理に。
さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 毎週
豚肩ロース肉 ◎60日
195 肩ローススライス さんさん豚
180g 860円(税929円)

最も食べやすい部位で、煮物や炒め物などあらゆる調理にお使いいただけます。
さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 毎週
豚モモ肉 ◎60日
196 モモスライス さんさん豚 SALE!
180g 821円(税887円) 799円(税863円)

ほのかな甘みがあり、使いやすい部位。炒め物や煮物にもどうぞ。
さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 毎週
豚各部位 ◎60日
197 小間切れ さんさん豚
180g 853円(税921円)

健康な豚肉ならでの、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 毎週
豚バラ肉 ◎60日
198 バラスライス さんさん豚 SALE!
180g 821円(税887円) 799円(税863円)

健康な豚肉ならでの、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 毎週
豚バラ肉 ◎60日
199 焼肉用バラカルビ さんさん豚
180g 821円(税887円)

ハンバーグ、ギョウザ、肉団子、炒め物などにも、幅広くお使いください。
さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 毎週
豚肉各部位ミックス ◎60日
200 ミンチ肉 さんさん豚
180g 780円(税842円)

柔らかい肉質はとってもジューシー。ほのかな甘みも。
さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 毎週
豚ロース肉 ◎60日
201 とんかつ用ロース さんさん豚
2枚(約180g) 971円(税1,049円)

一口サイズの角切り。ことごと煮込むほどにじわ〜っと深まる味わいは、カレー、シチューに最適。
さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 毎週
豚モモ肉 ◎60日
202 モモ肉カレー・シチュー用 さんさん豚
180g 846円(税914円)

ピリッと辛い唐辛子を利かせました。ビールと相性バツグン!レタスなどで巻いて食べるのもおすすめです。長さ12cm前後。
さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 スポット
原材料:さんさん豚肉・羊脂・岩塩(モンゴル産)・洗双糖・バジル(地中海沿岸産)・ナツメグ(インドネシア産)・唐辛子(中国産)
◎60日
203 チョリソー(辛口ソーセージ)
140g(4~5本) 786円(税849円)

にじみ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 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・天然羊脂
◎60日
204 野菜入りソーセージ
140g(4~5本) 786円(税849円)

じっくりこだわって育てた松川生まれ松川育ちの豚を使用したハンバーグです。あっさりとしているので、お子様から大人まで、大満足していただける商品です。加熱調理済なので、湯煎で温め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 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
◎60日
205 さんさん豚ハンバーグ
110g 657円(税710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・そうじょう類(米ぬか、酒かす)・乾燥おから・りんごジュース絞りがす他(飼料は別生産流通管理済み)
母豚からの一貫飼育で、兄弟なかよく開放豚舎でのびのび育てた豚は、旨みのつまった赤身と、甘みのある脂身のバランスが絶妙。飼料米の自作にも挑戦中。



走る豚

熊本県菊池市

その名の通り山に囲まれた放牧場で、十分に運動して育つ「走る豚」。健康で病気知らず、薬いらず(抗生物質・ホルモン剤不使用)。※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

走る豚応援 5倍
natural natural 限定ポイント

【陰日向に咲く】

今年も見事なんにく農家さんの向日葵畑。にんにくを収穫した後に、緑肥として植えておられる様子。この暑い中、みんな太陽に花を向けているんですね。「顔を上げてお天道様に顔向けして生きていくんだ」って教わっているようで、私も振り返って燦々と降り注ぐ日光の太陽さんに…

ぎゃああああ〜があ〜！！
あ〜あ〜目があ〜目があ〜！！
あ〜あ〜目があ〜あ〜あ〜！！



はれととききはしるぶた by やまあい村 武藤勝典

柔らかさはもちろんのこと、赤身と脂身のバランスも丁度良い部位です。



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

赤身と脂身の絶妙なバランスの豚肩ロース。幅広い料理にご活用いただけます。



熊本・やまあい村 スポット
263 走る豚/肩ローススライス
200g **1,128円**(¥1,218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 スポット
266 走る豚/バラしゃぶ用
200g **982円**(¥1,061円)

濃厚でジューシーな味わいが特徴の部位です。



熊本・やまあい村 スポット
267 走る豚/スペアリブ
200g **785円**(¥848円)

脂が控えてヘルシー！柔らかく臭みもなく走る豚の旨味をお楽しみいただけます。



熊本・やまあい村 スポット
251 走る豚/ももしゃぶ用
200g **857円**(¥926円)
848円(¥916円)



バラ肉特有の濃厚でジューシーな旨味をお楽しみください。



熊本・やまあい村 スポット
走る豚/バラ焼肉用
256 1P 200g **948円**(¥1,024円)
939円(¥1,014円)
257 2P 200g×2 **1,896円**(¥2,048円)
1,600円(¥1,728円)

生姜焼き用に厚めにスライスしてありますので走る豚の旨味が感じられます。



熊本・やまあい村 スポット
走る豚/肩ロース生姜焼き用
252 1P 200g **1,128円**(¥1,218円)
1,116円(¥1,205円)
253 2P 200g×2 **2,256円**(¥2,436円)
2,000円(¥2,160円)



あっさりとした味わいとやわらかい肉質が特徴。どんな食材ともよく合います。



熊本・やまあい村 スポット
走る豚/ももスライス
254 1P 200g **857円**(¥926円)
820円(¥886円)
255 2P 200g×2 **1,714円**(¥1,851円)
1,576円(¥1,702円)



赤身と脂身が適度に入ったジューシーな味わいです。



熊本・やまあい村 スポット
走る豚/ミンチバラ凍結
258 1P 300g **978円**(¥1,056円)
948円(¥1,024円)
259 2P 300g×2 **1,956円**(¥2,112円)
1,667円(¥1,800円)



あっさりとした味わいとやわらかい肉質が甘辛たれと相性◎！



熊本・やまあい村 スポット
264 走る豚/もも生姜焼き用
200g **857円**(¥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 スポット
265 走る豚/バラブロック
300g **1,285円**(¥1,388円)

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



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

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



熊本・やまあい村 スポット
262 走る豚/肩ロースブロック
400g **2,180円**(¥2,354円)

調理済みなので温めるだけで美味しいハンバーグがお召し上がりいただけます。



熊本・やまあい村 スポット
262 走る豚/肩ロースブロック
400g **2,180円**(¥2,354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、ソーマシチン、とうもろこしグルテン、無水ケイ酸粗飼料、牧草(熊本産)・稲わら(熊本産) ※配合飼料の大麦やとうもろこし等の穀物類は米国や蒙州産などで、作物や価格によって産地が変動します。精肉加工：(株)共同熊本ミートセンター(熊本県菊池市)

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



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



熊本・菊池農場

マザービーフ

SALE!

あっさりとした味わいが特徴。低カロリーで高タンパクのヘルシーな部位です。



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

マザービーフ60%、走る豚40%配合の合挽きミンチです。



熊本・菊池農場 毎週
271 マザービーフ/合挽きミンチバラ凍結
200g **1,047円**(¥1,131円)
942円(¥1,017円)

モモ、ウデ、バラなどの部位を使っています。様々な料理に使用して便利です。



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

マザービーフの柔らかい部位ロース、肩ロースを使用。旨味絶品です！



熊本・菊池農場 毎週
272 マザービーフ/特選すき焼き用
200g **1,977円**(¥2,135円)
1,878円(¥2,028円)

そばろ料理やミートソース、ハンバーグにどうぞ。



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

調理済みなので温めるだけで美味しいハンバーグがお召し上がりいただけます。



熊本・菊池農場 スポット
273 マザービーフのハンバーグ
120g **633円**(¥684円)
600円(¥648円)

マザービーフ本来の美味しさや食感を味わえるよう粗挽きにしました。



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

国産牛肉【健康あか牛】



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

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

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

熊本・菊池農場
健康あか牛
SALE!

脂肪が少なくお肉の中で一番柔らかい部位です。



熊本・菊池農場 **週 スポット** **プライス**
280 健康あか牛/ヒレステーキ
100g 2,052円(税込2,164円) → **1,846円(税込1,994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にどうぞ。



熊本・菊池農場 **週** **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あります、お徳用です。



熊本・菊池農場 **週** **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)**

柔らかいリブロース、肩ロースが中心になります。



熊本・菊池農場 **週** **毎週**
283 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 **週** **毎週**
284 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しました。網焼きで脂肪を落として美味しく食べましょう。



熊本・菊池農場 **週** **毎週**
285 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あります。焼き過ぎないように美味しく食べましょう。



熊本・菊池農場 **週** **スポット**
286 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)シガポトリリー 滋賀県甲賀市

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



和歌山・小坂農園 **週** **毎週** 180日
288 赤地鶏/もも肉
300g **939円(税込1,014円)**

高たんぱく、低カロリーな部位。唐揚げや、蒸し鶏におすすめ。



和歌山・小坂農園 **週** **毎週** 180日
289 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 **週** **毎週** **バラ凍結** 180日
290 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 **週** **スポット** 180日
291 赤地鶏/ぶつ切り
300g 679円(税込733円) → **640円(税込691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 **週** **隔週AC** 180日
294 赤地鶏/手羽中ハーフ
300g 709円(税込766円) → **660円(税込713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 **週** **毎週** 180日
292 赤地鶏/正肉
300g **859円(税込928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 **週** **毎週** 180日
293 赤地鶏/ささみ
200g **643円(税込694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 **週** **隔週AC** 180日
295 赤地鶏/手羽元
300g **585円(税込632円)**

鮮度を一番実感していただける部位。鉄分が豊富で女性にオススメです。



和歌山・小坂農園 **週** **毎週** 180日
296 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!



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

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



和歌山・小坂農園 **週** **スポット** 180日
299 赤地鶏/ムネ肉カット唐揚げ用/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。



和歌山・小坂農園 **週** **スポット** 180日
300 赤地鶏/焼肉用カット
300g 1,132円(税込1,223円) → **1,040円(税込1,123円)**

国産鶏肉【天草大王】



天草大王公元 熊本県
鶏種: 天草大王
飼育期間: 130日以上
飼料: 穀類(とうもろこし、きな粉、マイロ(小麦))、植物性油かす【大豆油かす、コーングルテンミート、やし油かす、(なたね油かす)】米ぬか、ふすまなど(※とうもろこしは、非遺伝子組み換えです)。
加工: 大誠食品(福岡県福岡市)
※天草大王は、オスとメスで部位の大きさに差があります。企画の都合上、選別することはできません。ご了承ください。
オス…弾力があって肉厚、腿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!

たんぱく質が豊富で、あっさりした部位です。チキンカツや蒸し鶏などに。



熊本・天草大王公元 **週** **毎週**
303 天草大王/ムネ肉
150g 603円(税込651円) → **580円(税込626円)**

天草大王の一日をまるごと楽しめます。



熊本・天草大王公元 **週** **隔週AC**
306 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)**

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



熊本・天草大王公元 **週** **毎週**
308 天草大王/スライス
150g 654円(税込706円) → **630円(税込680円)**

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



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

鉄分が多く含まれ、コクのある旨味が味わえます。煮物や唐揚げ、照焼などに。



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

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



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

モモ身とムネ身を大き目の一口サイズにカットしてあります。



熊本・天草大王公元 **週** **毎週**
307 天草大王/モモ&ムネ一口カット
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 **週** **毎週**
309 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 **週** **毎週**
310 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いません。自然塩、キビ糖、香辛料のみ、じっくり燻製して仕上げました。

※商品到着後の賞味期限は最短で25日になります。

厳選素材でつくる
おいしさと安全を追求した
自立ハム・ソーセージ

SALE!

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。

産直 eco フライス

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

312 ベーコンスライス
100g
727円(¥785円) **628円(¥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ズハムの切落しです。

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

313 ローズハム切落し
100g
766円(¥827円) **743円(¥802円)**

お好みのサイズに切ってお楽しみ下さい。

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

314 ベーコンブロック
200g
1,394円(¥1,506円) **1,352円(¥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 **毎週**
原材料: 豚肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料

315 ウインナー
110g **675円(¥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 **毎週**
原材料: 鶏肉(九州産)、天日塩、きび砂糖、香辛料

316 チキンウインナー
110g **424円(¥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 **毎週**
原材料: 鶏肉(九州産)、豚脂、天日塩、きび砂糖、香辛料

317 お弁当ウインナー
110g **430円(¥464円)**

塩と砂糖で熟成した後スモークで仕上げました。肉本来の旨みがお楽しみいただける逸品です。

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

318 ローズハムスライス
100g **855円(¥923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 **毎週**
原材料: 豚肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料

319 ベーコン切落し
100g **711円(¥768円)**

肉汁たっぷり！赤牛の旨みがいっぴ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 **毎週**
原材料: 健康あか牛(熊本)、オニオンソース、パン粉、卵、牛乳、塩麹、香辛料、食塩

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

無添加惣菜

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

賞味期限：180日

特性だれにじっくり漬け込むことで、ムネ肉特有の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。

価格改定 福岡・那珂川キッチン **毎週** **アレルギー** **麦** **卵** **調理済**
原材料: 鶏肉(国産)、卵、デンプン、薄力粉、パン粉、胡麻油、薄口醤油、菜種油、ニンニク、粉末かつおだし、ショウガ、食塩、粗糖、一味唐辛子、白コショウ

326 1P
200g **667円(¥720円)**

327 2P
200g×2
1,334円(¥1,441円) **1,265円(¥1,366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。

価格改定 福岡・那珂川キッチン **毎週** **アレルギー** **麦** **卵** **調理済**
原材料: 具(豚肉、タマネギ、キビ砂糖、オイスターソース、ばれいしょ、デンプン、ゴマ油、塩、粉末かつおだし、ホワイトペッパー)、皮(小麦粉、食塩、澱粉)

324 1P
30g×6 **1,089円(¥1,176円)**

325 2P
30g×6×2
2,187円(¥2,352円) **2,085円(¥2,252円)**

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

価格改定 福岡・那珂川キッチン **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

328 チキンレンコンボール
200g **775円(¥837円)**

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

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

329 ハッシュドポテト
30g×8 **584円(¥631円)**

一つ一つ手作業で作る、秘伝の甘酢で仕上げたいなり寿司です。

福岡・那珂川キッチン **スポット**
原材料: 米(国産)、味醂、濃口醤油、油揚げ、粗糖、ごま、和風だし/凝固剤(塩化マグネシウム)

333 1P
60g×3 **362円(¥391円)**

334 2P
60g×3×2
724円(¥782円) **690円(¥745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。

価格改定 福岡・那珂川キッチン **毎週** **アレルギー** **麦** **卵** **調理済**
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)

322 走る豚肉まん
125g×2 **672円(¥726円)**

323 走る豚チーズカレーまん
125g×2 **775円(¥837円)**

国産鶏使用。甘い味付けが特徴の博多名物とりかわ巻きを化学調味料不使用で作りました。

福岡・那珂川キッチン **スポット**
原材料: 鶏肉(国産)、濃口醤油、清酒、粗糖、大蒜、唐辛子

331 1P
5本 **640円(¥691円)**

332 2P
5本×2
1,280円(¥1,382円) **1,215円(¥1,312円)**

国産鶏胸肉を使用した串カツです。調理済みなのであたためただけで手軽にお召し上がりいただけます。

福岡・那珂川キッチン **スポット**
原材料: チキンカツ: 鶏肉、しょうゆ(薄口)、粉末野菜フイヨン(食塩、でん粉分解物、酵母エキス、ローストオニオンエキス、醤油、コショウ、セロリ粉末、キャロット粉末、フライドガーリック、馬鈴しょでん粉)、ホワイトペッパー、衣(小麦粉、パン粉)、揚げ油(菜種油)

330 チキン串カツ **NEW!**
10本 **1,440円(¥1,555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ブレックを砕いて使い、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。

価格改定 福岡・那珂川キッチン **スポット**
原材料: 有機強力粉、有機全粒粉、有機ファットスプレッド、有機きび砂糖、有機コーングリッツ、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)

337 オーガニックイングリッシュマフィン
80g×4 **987円(¥1,066円)**

338 マカロニグラタン
180g×2 **878円(¥948円)**

皆大好きなお餅と甘く味付けしたきんちゃくを合わせて作った「きんちゃくもち」です。解凍してすぐに食べられます。

福岡・那珂川キッチン **スポット**
原材料: もち(国産)、油揚げ、味醂、濃口醤油、粗糖、和風だし/凝固剤(塩化マグネシウム)

335 1P
35g×3 **471円(¥509円)**

336 2P **NEW!**
35g×3×2
942円(¥1,018円) **895円(¥967円)**

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

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

339 1P
180g **488円(¥527円)**

340 2P
180g×2
976円(¥1,054円) **920円(¥994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。

価格改定 福岡・那珂川キッチン **スポット**
原材料: たまねぎ、牛肉、カレーパウダー(小麦粉、砂糖、純カレー粉、食塩、酵母エキス、りんご果汁、粉末醤油、魚醤、赤唐辛子粉末、黒豆が粉末)、オリブ油、しょうがにんにく、粉末野菜フイヨン(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) 180日

342 北海道産ビーフカレー
200g **713円(¥770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。

価格改定 福岡・那珂川キッチン **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)

343 1P
3種×2 **510円(¥551円)**

344 2P
3種×2×2
1,020円(¥1,102円) **970円(¥1,048円)**

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

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

341 きこのドリア
180g×2 **917円(¥990円)**

甘いコーンがたっぷり。お弁当やお子さんが食べるのにちょうどいいサイズです。

価格改定 福岡・那珂川キッチン スポット
原材料:牛乳、ホールコーン、タマネギ、パン粉、菜種油、衣(パン粉、小麦粉)、薄力粉、菜種油、バター、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー
コーンクリームコロッケ
345 1P 30g×5 484円(¥523円)
346 2P 30g×5×2 968円(¥1,046円) 915円(¥988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。

価格改定 福岡・那珂川キッチン スポット
原材料:かぼちゃ、玉ねぎ、パン粉、小麦粉、菜種油、きび砂糖、食塩、こしょう
パンプキンコロッケミニ
347 1P 30g×5 426円(¥460円)



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

価格改定 福岡・那珂川キッチン スポット
原材料:じゃがいも(国産)、タマネギ、薄力粉、パン粉、菜種油、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー
ポテトコロッケ・ミニ
349 1P 30g×5 492円(¥531円)
350 2P 30g×5×2 984円(¥1,062円) 930円(¥1,004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。

価格改定 福岡・那珂川キッチン スポット
原材料:メークイン、薄力粉、タマネギ、タマネギ、バター、菜種油、薄力粉、小麦粉、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
351 1P 30g×5 496円(¥536円)



お弁当のおかずの定番のから揚げをあさりしたむね肉で作った人気商品。

価格改定 福岡・那珂川キッチン スポット
原材料:鶏肉(国産)、菜種油、醤油、デンプン、薄力粉、みりん、ショウガ、塩、ニンニク
お弁当用鶏から揚げ醤油風味
353 1P 150g 716円(¥773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 毎週
原材料:有機スイートコーン(スペイン)
オーガニックホールコーン
355 150g 392円(¥423円)



鶏肉・無添加惣菜

シガポーター 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、平飼飼育をしています。静岡県浜松市の処理場で手作業による丁寧な解体作業でお肉にしています。加工品・味付けにもこだわっており、使用する調味液やパン粉は、オリジナルのものを使い、国産原料、無添加で、家庭料理に近い、優しい味付けに仕上げています。

鶏一番の骨付きもも肉の照り焼き用
原材料:鶏骨付きもも肉(愛知)、調味液【たまり醤油、発酵調味料、砂糖、濃口醤油、濃粉】、ブラックペッパー
60日 アレルギー 未調理
358 1本 994円(¥1,074円)

鶏一番の皮なしむね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ソースに漬け込みました。冷蔵庫内解凍後、フライパンに油をひいて、弱火で時々裏返しながらかい焼いてください。
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
60日 アレルギー 未調理
359 220g 690円(¥745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。
原材料:鶏肉(愛知)、タレ【濃口醤油、砂糖、味酢、たまり醤油】、生姜、塩麹
60日 アレルギー 未調理
357 鶏むね肉の生姜焼き用 295g 633円(¥684円) 575円(¥621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、フライパンに油をひいて弱火で裏返しながらかい焼いてください。
原材料:鶏肉(愛知)、塩麹(米麹、食塩)
60日 未調理
361 プレーン/塩麹チキンステーキ 115g×2 678円(¥732円)

シガポーターの新商品

分別流通管理されたトウモロコシの飼料を与え牛乳と豆乳を主にシスクリームに鶏肉と産物のとうもろこしを入れスチームコロッケです。冷凍のまま170~180℃の油で5~6分間揚げてください。
原材料:具【牛乳(国産)、鶏肉、ばれいしよ、玉ねぎ、ホールコーン、豆乳、人参、小麦粉、バター、砂糖、ワイン、白だし(小麦、鰹節、食塩、味酢、砂糖、焼酎)、椎茸、昆布、食塩、香辛料】、衣【パン粉、米粉】
120日 アレルギー 未調理
373 チキンクリームコロッケ 50g×4 655円(¥707円) 610円(¥659円)

鶏一番のむね肉を自社製造の塩麹で漬け込みました。千切り状にむね肉をカットしてありますので、簡単に天ぷらで上がります。冷蔵庫内解凍後、天ぷら粉をつけて揚げてください。
原材料:鶏むね肉(国産)、塩麹(米麹、食塩、胡椒)
90日 未調理
374 鶏細切りてんぷら用塩麹漬け 220g 539円(¥582円) 500円(¥540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かい焼いてください。
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)
60日 未調理
362 スパイス風味/塩麹チキンステーキ 115g×2 700円(¥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。
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
60日 アレルギー 未調理
363 チーズチキンハンバーグ 80g×3 680円(¥734円) 620円(¥670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。冷蔵庫内解凍後、お好みのサイズで煮たり、焼いたりしてください。
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
60日 アレルギー 未調理
364 つみれ 220g 614円(¥663円)

鶏一番のママミを開き、紀州産の梅肉をいれてオリジナルのパン粉をつけました。冷凍のまま170~180℃の油で揚げてください。
原材料:鶏ささみ(国産)、パン粉、梅肉(梅、食塩)、加工うるち白米粉
90日 アレルギー 未調理
375 鶏ささみカツ(梅肉入り) 220g 900円(¥972円) 835円(¥902円)

シンプルな味付けの一口サイズの生つまれです。冷凍のまま、お鍋に入れて約4分ほど加熱、揚げの場合は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。
原材料:鶏肉(愛知)、パン粉、玉ねぎ、鶏卵、やま芋、砂糖、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
60日 アレルギー 未調理
365 ひとくち鶏つくね 265g 780円(¥842円)

鶏一番の皮なしむね肉とささみを荒挽きの挽肉にして、オリジナルのタレを入れました。自然解凍後、タレを全体的になじませてから、中火から弱火で4分から5分混ぜながら炒めてください。
原材料:鶏肉(愛知)、たれ【濃口醤油、砂糖、味酢、たまり醤油、米黒酢、鰹節、鶏皮エキス、食塩、昆布、煮干し、椎茸】、ごぼう、人参
60日 アレルギー 未調理
366 あらびき鶏そぼろ 280g 643円(¥694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。
原材料:鶏肉(愛知)、調味液【醤油、砂糖、味酢、たまり醤油、米黒酢、鰹節、鶏皮エキス、食塩、昆布、煮干し、椎茸】、ごぼう、人参
60日 アレルギー 未調理
367 鶏ごぼうごはんの素 180g(2合用) 624円(¥674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。冷蔵庫内解凍後、オープントースターで焼いたり、お鍋の具としてお召し上がりください。
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、ごぼう、醤油、濃粉)パン粉、ごぼう、醤油、砂糖、生姜、食塩
60日 アレルギー 未調理
368 手作りつくね串 30g×5 578円(¥624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。
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、濃粉】、濃粉、植物油
120日 アレルギー 未調理
369 炭火焼き風やき鳥 230g 820円(¥886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。
原材料:鶏肉(愛知)、食塩、砂糖、香辛料
120日 未調理
370 スモークチキン 100g 567円(¥612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。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。
原材料:鶏肉(愛知)、塩麹【米麹、食塩】
120日 未調理
371 塩麹で作ったサラダチキン 140g 614円(¥663円) 555円(¥599円)

鶏一番の手羽元付きのむね肉を化学調味料を使用しないで味付けし焼き上げました。鶏のおいしさを大切にシンプルな味付けです。冷凍のまま袋ごと湯煎で約15分間温めてください。
原材料:鶏もも肉(愛知)、醤油、発酵調味料、砂糖
180日 アレルギー 未調理
372 骨なしローストチキン 180g 1,155円(¥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。
原材料:鶏むね肉(愛知)、パン粉、加工うるち白米粉
60日 アレルギー 未調理
376 チキンミルクフィユカツ 220g 663円(¥716円)

鶏一番の皮なしむね肉を一口サイズにカットして、オリジナルの香辛料で味付けしてパフを砕いた衣をつけた、パリッとした食感のクルテンプリチキンカツです。冷凍のまま約170℃の油で約5分間揚げてください。
原材料:鶏むね肉(愛知)、塩麹、加工うるち白米粉、調合スパイス(食塩、ブラックペッパー、チリパウダー、オニオンガーリック)
60日 未調理
377 パン粉を使わないチキンカツ 200g 594円(¥642円) 540円(¥583円)

2時間煮込んだ鶏ガラスープをベースにしたたれを作り、皮なし鶏むね肉の小間切をチャーシュー風にして煮込みました。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。
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、濃粉】、濃粉、植物油、昆布、煮干し、椎茸、食塩、鶏皮エキス、食塩
60日 アレルギー 未調理
378 チキンチャーシュー/小間切 200g 820円(¥886円) 740円(¥799円)

鶏一番のもも肉、むね肉のそぎ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。
原材料:鶏肉(愛知)、鶏すき焼き用たれ(濃縮)【醤油、砂糖、味酢、たまり醤油、米黒酢、鰹節、鶏皮エキス、食塩、昆布、煮干し、椎茸】
60日 アレルギー 未調理
379 鶏すきセット 2~3人前(もも120g、むね肉120g、すきタレ100g) 1,124円(¥1,214円)

乾物・缶詰・粉製品



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

愛知・節辰商店 毎週

原材料: かつお節、むろあじ節、椎茸、昆布

180日

391 NN かつおだしパック

10g×10 **591円**(¥638円)

東京・オーサワジャパン 毎週

原材料: 湯通し塩蔵わかめ(鳴門産)

1年

392 鳴門産カットわかめ

45g **942円**(¥1,017円)

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

静岡・かもめ屋 毎週 3年 各80g×3

原材料: まぐる(輸入又は国産)、菜種油、野菜エキス、赤穂の天塩

393 ツナフレーク油漬

873円(¥943円)

原材料: まぐる(輸入又は国産)、野菜エキス

394 ツナフレーク水煮/食塩不使用

818円(¥883円)



良質なカツオならではの削りたての風味はパツン! だしに。

静岡・新丸正 毎週

原材料: 鰹荒節(国産) 1年

387 鰹平削り

40g 352円→**330円**(¥356円)

おひたしや豆腐、和風サラダにふりかけるだけで、グリーンと旨みが増します。

静岡・新丸正 毎週

原材料: 鰹荒節(国産)

1年

389 鰹ソフト削り

16g **243円**(¥262円)

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

神奈川・三徳 毎週

原材料: あさり(国産) 2年

395 レトルトあさり

120g **468円**(¥505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 1年

388 中厚削り節

100g **574円**(¥620円)

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

静岡・新丸正 毎週

原材料: 鰹枯本節(国産)

1年

390 駿河ふぶき

4g×5 **328円**(¥354円)

穴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す、簡単においしいしじみ汁ができます。

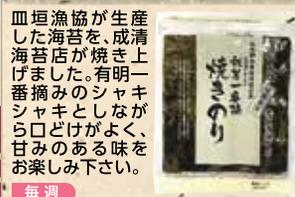
島根・山光食品 隔週A

原材料: しじみ(穴道湖産) 1年

396 穴道湖産大和しじみ

120g **397円**(¥429円)

有明の味と香りをお届けします 福岡・成清海苔店



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

毎週

原材料: 乾のり(有明海) 180日

381 柳川・血垣開漁協産焼のり

全型10枚 **1,382円**(¥1,493円)

原材料: 乾のり(有明海) 180日

383 おにぎり用焼海苔

10枚×3 **1,091円**(¥1,178円)

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

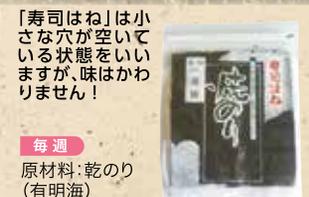
毎週

原材料: 乾のり、砂糖、発酵調味料、食塩、醤油、昆布、ムロアジ、かつおぶし、干しえび、とうがらし

180日 **7/17/24** 要国産

385 味附おかず海苔

8切20枚×3 **582円**(¥629円)



「寿司はね」は小さな穴が空いている状態が良いですが、味はかわりません!

毎週

原材料: 乾のり(有明海) 180日

382 寿司はね焼のり

全型10枚 **600円**(¥648円)

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

毎週

原材料: 乾のり(有明海)、ごま油、食塩(天塩)

90日

384 韓国風味付塩焼海苔

4切20枚 655円→**600円**(¥648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。

スポーツ

原材料: 乾のり(有明海) 180日

386 きざみ焼海苔

20g **545円**(¥589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(菜種油、ごま油)、砂糖、魚介エキス、食塩、ごま油、香辛料、ベニコウジ色素

60日

397 新鮮おさかなソーセージ

45g×3 **327円**(¥353円)

化学調味料を使用せず、厳選した素材のみで仕上げた

本格だし シリーズ

お湯に溶かすだけの簡単調理!

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

大阪・スカイフード A週

原材料: かつお節(静岡)、甜菜糖、焼津、酵母エキス、昆布

2年

401 四季彩々和風だし

6g×8 **456円**(¥492円)

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

大阪・スカイフード A週

原材料: かつお節(鹿児島、静岡)、甜菜糖、酵母エキス、昆布、椎茸

1年

402 四季彩々無塩和風だし

3.5g×8 479円→**455円**(¥491円)

脂のつった 国産さばを焼き上げ、手で粗くほぐしました。素材の旨みやコクを引き出す平釜仕立ての塩「シママース」を使用した他、おにぎりやお茶漬けにもどうぞ。

大阪・スカイフード A週

原材料: さば(国産)、食塩

1年

399 手ほぐし焼鯖

50g **571円**(¥617円)

ご飯のお供に、おかずに。直火・遠赤で焼き上げた紅鮭フレーク。

大阪・スカイフード A週

原材料: 紅鮭(アメリカ、ロシア)、食塩(シママース)

1年

398 手ほぐし紅鮭

50g 738円→**700円**(¥756円)

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

大阪・スカイフード A週

原材料: 食塩、砂糖、酵母エキス、玉葱、じゃがいも、醤油、でんぷん、人参、ガーリック、コショウ、具(とろろ昆布、ふのり、あおさ、わかめ、のり、めかぶ、もずく)

1年 **7/17/24** 要国産

406 海藻七草スープ

4.8g×3 **400円**(¥432円)

天日干しあごと燻あごを粉末にしてブレンドして沖縄産海水100%の焼塩で仕上げ、旨みと香りを際立たせました。

大阪・スカイフード A週

原材料: 飛魚煮干し粉末、食塩、甜菜糖、酵母エキス

1年

403 四季彩々あごだし

4g×8 **514円**(¥555円)

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

大阪・スカイフード A週

原材料: 食塩、でん粉分解物、酵母エキス、ローズマリー、オニオンエキス、コショウ、セロリ粉末、キャラット粉末、フライドガーリック、馬鈴しょでん粉

2年 **7/17/24** 要国産

405 四季彩々欧風だし

5g×8 **486円**(¥525円)

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

大阪・スカイフード A週

原材料: スイートコーンパウダー、麦芽糖、コーンスターチ、砂糖、デキストリン、食塩、酵母エキスパウダー、食用植物油、野菜エキスパウダー、チキンエキスパウダー、玉ねぎエキスパウダー、馬鈴薯でん粉、うきみ(ゼリー)

10ヶ月

407 クリーミーコーンポタージュ

15.5g×3 **379円**(¥409円)

ミルクでつくる、クリーミーでなめらかなポテトポタージュです。溶けやすい顆粒で暑い時期は冷やしたミルクで作りたいいただけます。

大阪・スカイフード A週

原材料: じゃがいもパウダー、デキストリン、コーンスターチ、砂糖、野菜パウダー、ウタダ、脱脂粉乳、食塩、オニオンパウダー、酵母エキス、コショウ、ローレルパウダー、パセリ

12ヶ月 **7/17/24** 要国産

408 ポテトのポタージュ

15.5g×3 379円→**360円**(¥389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、有機たまねぎシユレー(有機たまねぎ、食塩、有機米酢)、有機濃縮にんにく、有機キャベツピューレ、有機セルロース、有機レシユレー

8ヶ月 **7/17/24** 要国産

410 チキンコンソメ・液体タイプ

10g×8 **521円**(¥563円)

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

1年

413 野菜でうまみ(食塩無添加)

3.5g×6 **371円**(¥401円)

キャロット&コーンのフレンチトースト



<材料>

- キャロット&コーンのポタージュ 1袋
- 牛乳 100cc
- 食パン 1枚

<作り方>

- ①パットにキャロット&コーンと牛乳を入れよく混ぜる。
- ②食パンの両面をしっかりと浸す。
- ③フライパンにバターを溶かし、両面をこんがり焼き、出来上がり。

北海道産馬鈴薯で作りしました。

岐阜・桜井食品 毎週

原材料: 馬鈴薯澱粉(北海道)

1年

415 契約栽培片栗粉

200g **268円**(¥289円)

大阪・スカイフード A週 1年

原材料: コーンスターチ(国内製造)、野菜パウダー、でん粉分解物、砂糖、食塩、粉末発酵調味料、野菜エキスパウダー、玉ねぎエキスパウダー、うきみ(ゼリー)

409 キャロット&コーンのポタージュ

14.8g×3 380円→**360円**(¥389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A

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

2年 **7/17/24** 要国産

野菜のおかけ

411 5g×8 433円(¥468円) **412 徳用 5g×30 1,389円**(¥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を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 隔週A

原材料: 味噌(有機米味噌(国産)、純米料理用、食塩、酵母エキス)、たまねぎ粉末、昆布粉末、しいたけエキス、酒粕、臭汗(有機ほうれん草、有機豆腐、有機ねぎ/豆腐用凝固剤)

6ヶ月 **7/17/24** 要国産

414 有機みそ汁

52.5g/3食分 **240円**(¥259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。

塩の代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
 ◎3年
463 塩胡椒
 65g **428円**(¥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)
 ◎2年
庄分純米酢
464 300ml 542円(¥585円)
465 1L 975円(¥1,053円)

メキシコまたはオーストラリアの天日塩を沖縄の海水で溶かし、平釜でじっくりと煮つめ、時間をかけてつくりました。
 沖縄・青い海 **毎週**
 原材料:天日塩(89.3%メキシコまたはオーストラリア)、海水(10.7%沖縄)
 ◎無期限
460 シママース
 1kg **495円**(¥535円)

600℃以上の高温で焼き上げていますので、湿気の原因となっているナトリウム成分が分解されています。そのため苦味が減り、マイルドです。伊豆大島・海の精 **隔週AC**
 原材料:海水(伊豆大島近海)
 ◎無期限
海の精 やきしお
461 60g 438円(¥473円)
462 詰替用 251円(¥271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)
 ◎1年半
470 一番しぼり国産なたねサラダ油
 450g **1,069円**(¥1,155円)

ごまを軽く煎って低温で搾りました。ほんのりとしたごまの風味が特徴です。あらゆる料理に合い、幅広くご愛用頂けます。
 福岡・平田産業
 原材料:ごま(ブルキナファソ、ナイジェリア、タンザニア、他)
 ◎1年6ヶ月
純正ごま油・淡口 圧搾しぼり
471 165g 652円(¥704円)
472 450g 1,160円(¥1,253円)

国内産りんご果汁と国内産減農薬栽培りんご果実を静置発酵させた風味豊かなりんご酢です。
 福岡・庄分酢 **隔週AC**
 原材料:りんご果汁、りんご果実(国産)
 ◎24ヵ月
467 アップルビネガー
 300ml **955円**(¥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。
 埼玉・かたすみ **毎週**
 原材料:有機レモン(スペイン) ◎1年
468 有機レモン果汁(スペイン産)
 200ml **523円**(¥565円)

遺伝子組み換えをしていないオーストラリア産の菜種の圧搾一番搾りです。酢と湯洗いで精製。薬剤処理していません。
 福岡・平田産業 **毎週**
 原材料:菜種(オーストラリア)
 ◎540日
469 なのはな畑の菜種油
 1250g **1,360円**(¥1,469円)

地中海の東端にあるレスヴォス島で獲れたオリーブを、熱を一切加えない「コールドプレス製法」で絞った、最高級エ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少なく評判です。
 ギリシャ・レスヴォス島農業協同組合 **毎週**
 原材料:食用オリーブ油(ギリシャ)
 ◎1年
ギリシャオリーブオイル
475 250ml 1,278円(¥1,380円)
476 徳用 500ml 2,012円(¥2,173円)

減農薬栽培のもち米、米、米麴と高濃度の米焼酎を桶に仕込んで1年以上発酵させました。加熱殺菌してないので、瓶詰め後も旨味が増しています。
 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)、米麴(愛知)、本格焼酎(愛知、山形県産米) アルコール度:13.5~14.5度
 ◎1年
三河本みりん
478 700ml 1,263円(¥1,389円)
479 1.8L 2,887円(¥3,176円)
 ※この商品は(株)ドリームグループの直販です。

ごまを焙煎してから搾った香ばしい油です。深い香りとおくが特徴です。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)
 ◎1年6ヶ月
純正ごま油・濃口 一番しぼり
473 165g 652円(¥704円)
474 450g 1,160円(¥1,253円)

有機栽培の原料で三河本みりんと同じ伝統製法で仕込み・熟成をしました。
 愛知・角谷文治郎商店 **隔週AC**
 原材料:有機もち米(山形・宮城)、有機米麴、有機米焼酎 アルコール度:13.5~14.5度 ◎1年
 ※この商品は(株)ドリームグループの直販です。
480 有機三州味噌
 500ml **1,340円**(¥1,474円)

現代人に不足しがちなオメガ3脂肪酸(α-リノレン酸)を豊富に含んだえごま油を持ち運びに便利な小袋入りにしました。酸化防止剤は不使用です。
 愛知・太田油脂 **スポット**
 原材料:食用えごま油(中国産/契約栽培・残留農薬検査済み)
 ◎1年
477 毎日えごまオイル
 3g×30 **1,615円**(¥1,744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 ◎1年半
482 みやこの料理酒
 500ml **919円**(¥993円)

米と米麴と酒粕のみを使用し、添加物は一切使わず、調味料として特別に醸造された料理酒です。料理の早い段階でお使いください。
 福島・大木代吉本店 **毎週**
 原材料:米(国産)、米麴(国産米)、酒粕(国産米)、福島県産米使用:放射能検査済(未検出) ◎無期限
 ※この商品は(株)ドリームグループの直販です。
483 こんにちは料理酒
 720ml **1,377円**(¥1,515円)

煮物やうどん、鍋物、あらゆる料理に重宝する合わせ調味料です。
 香川・正金醤油 **隔週AC**
 原材料:醤油、洗双糖、かつお節、煮干し、昆布、食塩
 ◎18ヶ月 **アレルギー** **薬**
八方だし
484 360ml 582円(¥629円)
485 1000ml 1,255円(¥1,355円)

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

米麴を原料に、二段式糖化工程でつくられた、料理酒と味噌の性質を併せ持つ発酵調味料です。
 埼玉・味の醸造 **毎週**
 原材料:米、米麴、食塩 ◎1年
481 味の母
 720ml **968円**(¥1,045円)

枕崎産一本釣鯉、道南産真昆布、愛知県下山村の椎茸からとっただし汁に三河のろたまりをあわせ、風味豊かに仕上げました。
 愛知・日東醸造 **隔週AC**
 原材料:小麦(愛知)、鯉、食塩(海の精)、本みりん(三河みりん)、粗糖、昆布、米焼酎、椎茸 ◎6ヶ月 **アレルギー** **麦**
486 三河白だし
 400ml **1,280円**(¥1,382円)

上質のかつお節をたっぷり使用し、土佐清水産の宗田かつお節を組み合わせて、北海道産昆布と国産椎茸で、濃いめのダシを取りました。
 愛知・節辰商店 **毎週**
 原材料:しょうゆ(本醸造)、風味原料(かつお節・宗田節・昆布・干椎茸)、砂糖、食塩、みりん ◎365日 **アレルギー** **麦**
487 NN うまみ鯉つゆ
 500ml **698円**(¥754円)

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

有機玄米くろ酢で新生姜の佃煮
 ▶材料
 □新生姜 /400g
 □砂糖 /120g
 □薄口醤油 /80g
 □有機玄米くろ酢 /30ml
 □ちりめんじゃこ /15g
 □白いりごま /5g
 ▶作り方
 ①新生姜はきれいに洗って薄くスライスし、沸騰したお湯に入れて5~10分程茹でてざるにあげ、水けをよくきる。
 ②鍋に①の生姜と薄口醤油、砂糖を入れ強火でときどき混ぜながら煮る。
 ③煮汁が少なくなってきたら、火を弱めて、ちりめんじゃこを有機玄米くろ酢を加えてさらに汁気がなくなるまで煮つめる。
 ④最後に白いりごまを入れて混ぜ合わせる。

有機トマトの持つ自然の甘味を生かし、甘口に仕上げた、舌ざわりの良いトマトケチャップです。
 徳島・光食品 **毎週**
 原材料:有機トマト、糖類(有機砂糖、麦芽水飴)、有機醸造酢(有機米酢、有機りんご酢)、食塩、有機たまねぎ、有機にんにく、香辛料 ◎1年半
490 有機トマトケチャップ
 300g **407円**(¥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。
 徳島・光食品 **毎週**
 原材料:有機野菜、果実(有機りんご、有機たまねぎ、有機にんにく、有機レモン、有機トマト、有機みかん)、有機醸造酢(有機米酢、有機りんご酢)、糖類(有機糖みつ、有機砂糖)、食塩、有機醤油、香辛料、こんぶ ◎2年 **アレルギー** **麦**
491 有機ウスターソース
 250ml **438円**(¥473円)
492 有機中濃ソース
 250ml **420円**(¥454円)

瀬戸内海産の新鮮な牡蠣をベースに、国内産粗糖、国内産本醸造醤油、食塩はシママース、三河みりん、魚醤などを使い作りました。
 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、有機はれいしよでんぶん、魚醤、レモン ◎1年半 **アレルギー** **麦**
493 オイスターソース
 115g **469円**(¥507円)

愛知・アルファフードスタッフ **毎週**
 原材料:さとうきび(鹿児島)
 ◎無期限
458 NN きびさとう
 500g **372円**(¥402円)
 福岡・庄分酢 **隔週AC**
 原材料:有機玄米(国産)
 ◎24ヵ月
466 有機玄米くろ酢
 300ml **1,690円**(¥1,825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。パンにのせてお好みの具材をのせて焼くだけピザソースが出来ます。
徳島・光食品 隔週AC
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、有機米酢調味料
1年半
494 有機ピザソース
225g 458円(¥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
2年
495 有機ミートソース
140g 325円(¥351円)

このまま使える美味しい万能合わせ酢。ツンとせず香りやわらかな仕上がりです。
八方美人酢
496 300ml
786円(¥849円) 715円(¥772円)
497 たっぷり徳用900ml
1,442円(¥1,557円)
福岡・産分酢 毎週
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

煮る・焼く・炒める・漬ける・かけるに使える万能調味料。庄分酢自慢の有機玄米くろ酢を使っています。
福岡・庄分酢 隔週AC
原材料:醤油、醸造酢、米果酢、甜菜糖、昆布だし、カツオだし、椎茸だし、発酵調味料、米粉
12ヶ月
498 万能くろ酢たれ
300ml 636円(¥687円)

有機本醸造醤油の旨みと香りに、有機ゆず、ゆこう、すだちの果汁を贅沢に使った、芳醇な味と香りのぼん酢しょうゆです。
徳島・光食品 スポット
原材料:有機醤油、有機米酢、有機ゆず、麦芽水飴、食塩、有機ゆこう、有機すだち、有機米酢調味料、昆布、乾ししいたけ
1年半
499 有機ぼん酢しょうゆ
250ml 448円(¥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
1年6ヶ月
500 ヒカリ 焼肉のたれ
350g 657円(¥710円)

国産産節と国産昆布から極上のだしを自社でとり、有機本醸造醤油と合わせた2倍希釈のめんつゆです。
徳島・光食品 スポット
原材料:有機醤油、有機砂糖、有機米酢調味料、産節、昆布、食塩、有機米酢
1年6ヶ月
501 有機めんつゆ
300ml 534円(¥577円)

国内産唐辛子、圧搾法一番搾りごま油を使用。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
1年
502 オーサワ胡麻らー油
30g 460円(¥497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、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(有機紅花油)、植物油(大豆)、食塩、香辛料(辛子種)
9ヶ月
503 旨味本来からしチューブ
40g 388円(¥419円)

熊本県、四国産生姜を使用。おろしたてのようなみずみずしさで自然な辛みで、生姜焼きなどさまざまな料理にお使いいただけます。便利なチューブタイプ。
埼玉・オーサワジャパン スポット
原材料:生姜(熊本、四国)、水飴、純米酢、食物繊維(大豆)、食塩、植物油(有機紅花油)、香辛料(辛子種)
9ヶ月
504 生おろしわさびチューブ
40g 426円(¥460円)

青森産のにんにく使用。おろしたてのようなみずみずしさと芳醇な香り、薬味やさまざまな料理にお使いいただけます。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
9ヶ月
506 おろしにんにくチューブ
40g 447円(¥483円)

国産生のにんにくを使用し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
6ヶ月
507 すりおろしにんにく
60g 564円(¥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、人参、椎茸、醤油、発酵調味料、メープルシロップ、なたね油、馬鈴薯でん粉、おろし生姜、食塩、酵母エキス
2年
508 厚揚げのそぼろあんかけ
150g 418円(¥451円) 400円(¥432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、発酵調味料、メープルシロップ、昆布粉末、玄米発酵調味料、食塩
2年
509 全粒粉車麩のすき焼き風
140g 397円(¥429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)、有機はれいしよでんぷん、有機米発酵調味料、有機砂糖、有機にんにくビューレー、有機しょうが、有機たまねぎ、有機米酢、魚骨(いかを含む)、唐辛子、昆布、イスターエキス、食塩
1年半
511 有機麻婆の素
100g(2~3人前) 273円(¥295円) 260円(¥281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出来ます。
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、有機しょうが、有機しょうが、オイスターエキス
1年半
512 有機青椒肉絲の素
100g(2~3人前) 273円(¥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
1年半
513 有機回鍋肉の素
100g(2~3人前) 273円(¥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、有機米発酵調味料、有機しょうが、有機しょうが、有機しょうが、有機しょうが
1年半
514 有機肉豆腐の素
100g(2~3人前) 273円(¥295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、発酵調味料、なたね油、食塩、酵母エキス、メープルシロップ
2年
515 五目ちらしずしの素
2合用 554円(¥598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、有機アガベシロップ、油揚げ、米飴、食塩、発酵調味料、米酢、なたね油、酵母エキス、メープルシロップ、昆布粉末
2年
516 ベジ釜めしの素(とり釜めし風)
2合用 418円(¥451円) 400円(¥432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「オヒアレファ」から生産されるはちみつ。広がる香りと濃厚な味わいが特徴です。※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:オヒアレファはちみつ(アメリカ)
2年
518 ハワイ産オーガニックオヒアレファ蜂蜜
180g 780円(¥842円)

ユネスコの世界遺産にも登録されている「テキサラ村」を中心に栽培されたブルーアガベを使用。しっかりと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。
東京・アルマテラ スポット
原材料:有機ブルーアガベ(メキシコ)
3年
519 有機アガベシロップGOLD
330g 628円(¥678円)

ユネスコの世界遺産にも登録されている「テキサラ村」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られています。
東京・アルマテラ スポット
原材料:有機ブルーアガベ(メキシコ)
3年
30007 有機アガベシロップRAW DARK
330g 628円(¥678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、発酵調味料、なたね油、食塩、酵母エキス、メープルシロップ
2年
516 ベジ釜めしの素(とり釜めし風)
2合用 418円(¥451円) 400円(¥432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、ブルーベリー、ヨーグルト、酵母エキス、チキンエキス、ポークエキス、玉ねぎ、ニンニク
1年
30021 大人ふたりのカレールウ
120g 527円(¥569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ックタイプのカレールウです。
愛知・愛農流通センター 毎週
原材料:玄米粉(九州産)、植物油脂(有機)、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)、メープルシロップ、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
1年
30045 畑まるごとうけとめます中辛カレールウ
100g 758円(¥819円) 693円(¥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ックタイプの玄米カレールウです。
愛知・愛農流通センター 毎週
原材料:玄米粉(九州産)、有機バーム油、メープルシロップ、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
1年
30052 畑まるごといただきます甘口カレールウ
100g 758円(¥819円) 693円(¥748円)

使いやすいフレック状。スパイシーだけどほんのりマイルドな甘口タイプ。
茨木・東京フード スポット
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
180日
30069 1P
150g 409円(¥442円)

国産小麦を自家焙煎したルウがベース。すっきりした辛さとマイルドな口あたり。
茨木・東京フード スポット
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
180日
30076 2P
150g×2 818円(¥883円) 750円(¥810円)

国産小麦を自家焙煎したルウがベース。すっきりした辛さとマイルドな口あたり。
茨木・東京フード スポット
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
180日
30083 1P
150g 409円(¥442円)

動物性原料を使用しないルウ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、還元水あめ、小麦粉、昆布だし、食塩、香辛料、ビーツペースト、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
18ヶ月
30106 ベジタリアンのための根菜カレー
200g 370円(¥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、炒めたたまねぎ、クリーム、発酵乳、トマトペースト、べにばな油、小麦粉、砂糖、レモンジュース、全粉乳、カレー粉、食塩、おろししょうが
18ヶ月
30113 瀬戸内レモンのチキンカレー
180g 527円(¥569円)

鶏挽肉の旨味とヨーグルトのコクをいか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、炒めたたまねぎ、トマトペースト、べにばな油、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、発酵乳、カレー粉、砂糖、食塩、おろししょうが
18ヶ月
30120 バターチキンカレー
180g 527円(¥569円)

植物性素材でつくったこだわりのハヤシ。トマトの程よい酸味とデミグラスのこく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、メープルシロップ、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、有機調味料、ココアパウダー、黒こしょう、ナツメグ、セロリパウダー、オレガノ
2年
30137 鶏キーマカレー
180g 527円(¥569円)

秋川牧園の鶏肉を使用。じっくりと煮出した鶏がらスープに香味野菜を合わせた、じんわり体が温まる参鶏湯風スープです。
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
1年
30144 ベジハヤシ
180g 418円(¥451円)

納豆類

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

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



登喜和食品 東京都府中市 毎週 9日 208円(税227円)
北海道十勝産スズマル大豆を使用。におい控えても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。

207 燻炭火造り納豆みちのくカップ 30g×3 334円(税361円)

黒豆ならではの甘み・旨みがつまっています。



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・りんご酢・塩・砂糖・りんご果汁・酵母エキス 8日 210円(税227円)

213 国産大豆カップスリー納豆 30g×3 242円(税261円)

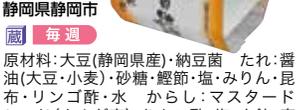
原材料:大豆(北海道十勝産)・納豆菌
登喜和食品 東京都府中市 毎週 9日 208円(税227円)
北海道十勝産スズマル大豆を使用。におい控えてもクセのない美味しさの中に、納豆の上品な自然の旨みを感じる逸品です。

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

209 北海道産直納豆/大粒(タレなし) 各30g×2 210円(税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。

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

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



原材料:丸大豆(静岡県産)・納豆菌 たれ:醤油(大豆・小麦)・砂糖・塩・魚醤・かつお節・りんご酢・水 からし:マスタードシード(カナダ産)・りんご酢・塩・水飴・唐辛子 8日 210円(税227円)

214 国産黒豆カップ納豆 30g×2 221円(税239円)

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



原材料:丸大豆(国産フクユタカ大豆)・納豆菌 たれ:醤油・砂糖・塩・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・塩・食塩・水飴・唐辛子 8日 216円(税233円)

215 大粒味わい納豆 45g×2 177円(税191円)

北海道産わかめを旨味溢れる美味いだし(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 221 こだわりのキムチ 2種食べ比べセット 1,044円(税1,128円) 993円(税1,072円)

222 しそわかめふりかけ 35g 390円(税421円)

223 ちりめん昆布 65g 450円(税486円)

224 えびふりかけ 50g 367円(税396円)

225 しっかりとふりかけ梅ひじき 40g 500円(税540円)

226 国産黒豆の煮豆 150g 434円(税469円)

227 五目豆 150g 423円(税457円)

228 ホタテしぐれ煮 70g 660円(税713円)

229 生炊きまぐろ角煮 140g 674円(税728円)

230 北海道産小麦粉ナン 70g×2 445円(税481円)

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



原材料:大豆(北海道産/スズマル/特別栽培)・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 8日 210円(税227円)

213 国産大豆カップスリー納豆 30g×3 242円(税261円)

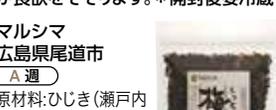
信州の望月農園で自家栽培した白菜を使用。酸味と辛味がマイルドで日本人にも食べやすい仕上がります。



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)のみ 219 信州望月自家農園こだわりキムチ 360g 522円(税564円)

220 信州高原辛キムチ 360g 522円(税564円)

唐辛子のさわやかな辛味がきいています。



原材料:(白菜・ビートグラニュー糖・ニンニク・リンゴ・玉ねぎ・生姜・ニラ・水飴・昆布だし・もち米粉・あみ海老・塩・唐辛子・いわし塩辛・塩・ゴマ)のみ 220 信州高原辛キムチ 360g 522円(税564円)

221 こだわりのキムチ 2種食べ比べセット 1,044円(税1,128円) 993円(税1,072円)

222 しそわかめふりかけ 35g 390円(税421円)

223 ちりめん昆布 65g 450円(税486円)

224 えびふりかけ 50g 367円(税396円)

225 しっかりとふりかけ梅ひじき 40g 500円(税540円)

226 国産黒豆の煮豆 150g 434円(税469円)

227 五目豆 150g 423円(税457円)

228 ホタテしぐれ煮 70g 660円(税713円)

229 生炊きまぐろ角煮 140g 674円(税728円)

230 北海道産小麦粉ナン 70g×2 445円(税481円)

231 国産八穀ブレンド 150g 742円(税801円)

232 長野県産の小麦粉 900g 391円(税422円)

233 おいしい強力粉 400g 320円(税346円)

234 オーサワの国産米粉 500g 810円(税875円)

235 そば屋のそば粉 500g 910円(税983円)

236 菊池のみのり12穀 200g 1,075円(税1,161円)

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 毎週 210円(税227円)



原材料:丸大豆(北海道産/いわい果)・納豆菌 たれ:醤油(大豆・小麦)・砂糖・塩・魚醤・かつお節・塩・みりん・昆布・りんご酢 からし:マスタードシード・りんご酢・塩・水飴・唐辛子 8日 210円(税227円)

214 国産黒豆カップ納豆 30g×2 221円(税239円)

215 大粒味わい納豆 45g×2 177円(税191円)

216 国産大豆ひきわり納豆 45g×2 187円(税202円)

217 国産大豆ひきわり納豆 45g×2 187円(税202円)

218 国産大豆ひきわり納豆 45g×2 187円(税202円)

219 信州望月自家農園こだわりキムチ 360g 522円(税564円)

220 信州高原辛キムチ 360g 522円(税564円)

221 こだわりのキムチ 2種食べ比べセット 1,044円(税1,128円) 993円(税1,072円)

222 しそわかめふりかけ 35g 390円(税421円)

223 ちりめん昆布 65g 450円(税486円)

224 えびふりかけ 50g 367円(税396円)

225 しっかりとふりかけ梅ひじき 40g 500円(税540円)

226 国産黒豆の煮豆 150g 434円(税469円)

227 五目豆 150g 423円(税457円)

228 ホタテしぐれ煮 70g 660円(税713円)

229 生炊きまぐろ角煮 140g 674円(税728円)

230 北海道産小麦粉ナン 70g×2 445円(税481円)

231 国産八穀ブレンド 150g 742円(税801円)

232 長野県産の小麦粉 900g 391円(税422円)

233 おいしい強力粉 400g 320円(税346円)

234 オーサワの国産米粉 500g 810円(税875円)

235 そば屋のそば粉 500g 910円(税983円)

236 菊池のみのり12穀 200g 1,075円(税1,161円)

237 国産八穀ブレンド 150g 742円(税801円)

238 大豆 300g 452円(税488円)

238 大豆 300g 452円(税488円)

239 小豆 300g 582円(税629円)

240 金時豆 300g 524円(税566円)

241 国産八穀ブレンド 150g 742円(税801円)

242 小 720ml 697円(税753円)

243 大 1.8L 1,408円(税1,521円)

244 弓削多 有機しょうゆ 720ml 1,100円(税1,188円)

245 本たまり 900ml 952円(税1,028円)

246 有機梅酢・赤 200ml 500円(税540円)

247 純豆味噌(つぶ) 1kg 1,134円(税1,225円)

248 マスコバド糖 500g 646円(税698円)

249 おろし本わさび 5g×6 595円(税643円)

250 国産八穀ブレンド 150g 742円(税801円)

251 国産八穀ブレンド 150g 742円(税801円)

252 国産八穀ブレンド 150g 742円(税801円)

253 国産八穀ブレンド 150g 742円(税801円)

254 国産八穀ブレンド 150g 742円(税801円)

255 国産八穀ブレンド 150g 742円(税801円)

256 国産八穀ブレンド 150g 742円(税801円)

257 国産八穀ブレンド 150g 742円(税801円)

258 国産八穀ブレンド 150g 742円(税801円)

259 国産八穀ブレンド 150g 742円(税801円)

260 国産八穀ブレンド 150g 742円(税801円)

261 国産八穀ブレンド 150g 742円(税801円)

262 国産八穀ブレンド 150g 742円(税801円)

263 国産八穀ブレンド 150g 742円(税801円)

264 国産八穀ブレンド 150g 742円(税801円)

265 国産八穀ブレンド 150g 742円(税801円)

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



211 ひきわり納豆カップ2 30g×2 260円(税281円)

212 経木で包んだ塩味納豆/光黒大豆 45g 177円(税191円)

213 国産大豆カップスリー納豆 30g×3 242円(税261円)

214 国産黒豆カップ納豆 30g×2 221円(税239円)

215 大粒味わい納豆 45g×2 177円(税191円)

216 国産大豆ひきわり納豆 45g×2 187円(税202円)

217 国産大豆ひきわり納豆 45g×2 187円(税202円)

218 国産大豆ひきわり納豆 45g×2 187円(税202円)

219 信州望月自家農園こだわりキムチ 360g 522円(税564円)

220 信州高原辛キムチ 360g 522円(税564円)

221 こだわりのキムチ 2種食べ比べセット 1,044円(税1,128円) 993円(税1,072円)

222 しそわかめふりかけ 35g 390円(税421円)

223 ちりめん昆布 65g 450円(税486円)

224 えびふりかけ 50g 367円(税396円)

225 しっかりとふりかけ梅ひじき 40g 500円(税540円)

226 国産黒豆の煮豆 150g 434円(税469円)

227 五目豆 150g 423円(税457円)

228 ホタテしぐれ煮 70g 660円(税713円)

229 生炊きまぐろ角煮 140g 674円(税728円)

230 北海道産小麦粉ナン 70g×2 445円(税481円)

231 国産八穀ブレンド 150g 742円(税801円)

232 長野県産の小麦粉 900g 391円(税422円)

233 おいしい強力粉 400g 320円(税346円)

234 オーサワの国産米粉 500g 810円(税875円)

235 そば屋のそば粉 500g 910円(税983円)

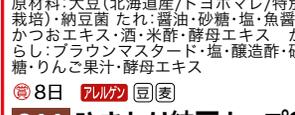
236 菊池のみのり12穀 200g 1,075円(税1,161円)

237 国産八穀ブレンド 150g 742円(税801円)

238 大豆 300g 452円(税488円)

239 小豆 300g 582円(税629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。



211 ひきわり納豆カップ2 30g×2 260円(税281円)

212 経木で包んだ塩味納豆/光黒大豆 45g 177円(税191円)

213 国産大豆カップスリー納豆 30g×3 242円(税261円)

214 国産黒豆カップ納豆 30g×2 221円(税239円)

215 大粒味わい納豆 45g×2 177円(税191円)

216 国産大豆ひきわり納豆 45g×2 187円(税202円)

217 国産大豆ひきわり納豆 45g×2 187円(税202円)

218 国産大豆ひきわり納豆 45g×2 187円(税202円)

219 信州望月自家農園こだわりキムチ 360g 522円(税564円)

220 信州高原辛キムチ 360g 522円(税564円)

221 こだわりのキムチ 2種食べ比べセット 1,044円(税1,128円) 993円(税1,072円)

222 しそわかめふりかけ 35g 390円(税421円)

223 ちりめん昆布 65g 450円(税486円)

224 えびふりかけ 50g 367円(税396円)

225 しっかりとふりかけ梅ひじき 40g 500円(税540円)

226 国産黒豆の煮豆 150g 434円(税469円)

227 五目豆 150g 423円(税457円)

228 ホタテしぐれ煮 70g 660円(税713円)

229 生炊きまぐろ角煮 140g 674円(税728円)

230 北海道産小麦粉ナン 70g×2 445円(税481円)

231 国産八穀ブレンド 150g 742円(税801円)

232 長野県産の小麦粉 900g 391円(税422円)

233 おいしい強力粉 400g 320円(税346円)

234 オーサワの国産米粉 500g 810円(税875円)

235 そば屋のそば粉 500g 910円(税983円)

236 菊池のみのり12穀 200g 1,075円(税1,161円)

237 国産八穀ブレンド 150g 742円(税801円)

238 大豆 300g 452円(税488円)

239 小豆 300g 582円(税629円)

北海道産光黒大豆を100%使用した無添加納豆。優しい塩味納豆なので、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。



212 経木で包んだ塩味納豆/光黒大豆 45g 177円(税191円)

213 国産大豆カップスリー納豆 30g×3 242円(税261円)

214 国産黒豆カップ納豆 30g×2 221円(税239円)

215 大粒味わい納豆 45g×2 177円(税191円)

216 国産大豆ひきわり納豆 45g×2 187円(税202円)

217 国産大豆ひきわり納豆 45g×2 187円(税202円)

218 国産大豆ひきわり納豆 45g×2 187円(税202円)

219 信州望月自家農園こだわりキムチ 360g 522円(税564円)

220 信州高原辛キムチ 360g 522円(税564円)

221 こだわりのキムチ 2種食べ比べセット 1,044円(税1,128円) 993円(税1,072円)

222 しそわかめふりかけ 35g 390円(税421円)

223 ちりめん昆布 65g 450円(税486円)

224 えびふりかけ 50g 367円(税396円)

225 しっかりとふりかけ梅ひじき 40g 500円(税540円)

226 国産黒豆の煮豆 150g 434円(税469円)

227 五目豆 150g 423円(税457円)

228 ホタテし

魚・水産加工品

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

マストミ

徳島県徳島市

良質なマグロを目利きし、絶品のお刺身やお手軽なお惣菜加工をしています。



「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。

お刺身、漬け、サラダなど

徳島・マストミ

凍 隔週AC

原材料：メバチマグロ(太平洋)

◎10日

521 メバチマグロ
切落しスライス
100g **700円**(¥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、ペーパースト状にせず粒を残した独自の製法で作っています。

徳島・マストミ 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) ◎15日

つぶつぶまぐろ丼 タレ付き

522 2食分

50g×2

800円(¥864円)

523 2P/4食分

50g×4

1,545円→
(¥1,669円) **1,481円**(¥1,600円)



まぐろとオクラの
とろろ和え

9月は残暑が厳しい1ヶ月ですね。冬バネバしたものをきちんと食べて身体に疲れが残らないようにしましょう。「刺身用まぐろ角切り」を使うと便利です。

材料(2人前)

- 刺身用まぐろ角切り 120g
- オクラ 10本
- 長いも 5cm(100g)
- 刻みのり 適量

調味料

- めんつゆ 小さじ2
- ポン酢 小さじ2

- 刺身用まぐろ角切り 120gを流水で解凍します。大きいものは一口サイズにカットしてください。
- オクラは湯がいて、輪切りにします。
- 長いもは皮をむいてすりおろします。
- 準備が出来た材料と調味料をボウルに入れ、混ぜ合わせます。
- お皿に盛り付け、刻みのりをお好みでかけて完成です。

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。

レシビ協賛 SALE



徳島・マストミ 凍 隔週AC

原材料：キハダマグロ(太平洋) ◎10日

524 刺身用まぐろ角切り

120g

760円→
(¥821円) **722円**(¥780円)

「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)

525 ◎15日

天然南マグロ切り落としスライス(中トロ)

70g

1,350円(¥1,458円)



解凍後、10分程度グリルで焼いて召し上がれます。1尾のピンチョウマグロからわざわざかき取れない腹身です。



徳島・マストミ 凍 隔週AC

原材料：ピンチョウマグロ(太平洋)

◎30日

528 まぐろ腹身(焼き物用)

170g

500円(¥540円)

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

徳島・マストミ 凍 隔週AC

原材料：メバチマグロ(太平洋)

◎30日

531 まぐろカブト肉切身

300g

540円(¥584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。照り焼き風に漬けてパタ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)

◎30日

532 メバチマグロのカマぶつ切り

300g

410円(¥443円)



マストミさんちの台所で作るお惣菜シリーズ

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

沸騰したお湯で約7分間温めるだけの本格派「エビチリ」です!

徳島・マストミ 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【マトケチャップ、鶏ガラスープ、白ネギ(国産)、チュウニャン、ニンニク、生姜、砂糖、コチュジャン、馬鈴薯澱粉、菜種油、酢、酒】

◎90日 アレルギー 農薬 国産 調理済

533 天然エビのチリソース

150g

634円(¥685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。

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



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

◎90日 アレルギー 農薬 国産

536 野菜で仕上げる回鍋肉

110g

482円→
(¥521円) **458円**(¥495円)

徳島・マストミ 凍 隔週AC

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

◎90日 アレルギー 農薬 国産

537 野菜で仕上げる国産豚のスタミナ焼き

120g

518円→
(¥560円) **493円**(¥532円)

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



徳島・マストミ 凍 隔週AC

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

◎90日 アレルギー 農薬 国産

538 野菜で仕上げるチンジャオロースの素

120g

528円→
(¥571円) **502円**(¥542円)

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



徳島・マストミ 凍 隔週AC

原材料：豚肉(北海道)、砂糖、黒酢、玉ねぎ、醤油、にんにく、ピーマン、馬鈴薯澱粉、菜種油、小麦粉、鶏卵、酒、胡麻油、生姜、ニンニク、食塩

◎90日 アレルギー 農薬 国産 調理済

539 黒酢の酢豚

330g

800円(¥864円)

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

徳島・マストミ 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

◎90日 アレルギー 農薬 国産 調理済

535 まぐろ団子甘酢ソース・2食

4個×2

558円→
(¥603円) **531円**(¥573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鱼で作った自家製と、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

◎30日 アレルギー 農薬 調理済

540 阿波のフィッシュカツ

2枚(130g)

436円(¥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。しつとりジューシーで、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!」で弁当にもピッタリです。

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

◎90日 アレルギー 農薬 調理済

541 まぐろのしぐれ煮

50g×2p

400円(¥432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。無添加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さがりしたい時など。

徳島・マストミ 凍 隔週AC

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)

◎90日 アレルギー 農薬 国産 調理済

542 ひとくちエビフライ

100g

592円(¥640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。食の安全性が信頼される昨今「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
A週
原材料:真あじ(対馬)・塩(沖縄)
4日
544 真あじのひもの 3枚 666円(税719円)

天然エビ

パプアニューギニア海産 大阪府茨木市

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

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

大阪・パプアニューギニア海産
A週
原材料:天然エビ(パプアニューギニア) 6ヶ月 7月7日(土)

簡単便利なむきえび 552 1P 120g 1,080円(税1,166円)

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

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

天然エビ殻付 550 1P 200g 1,265円(税1,366円)



551 2P 200g×2 2,330円(税2,732円) 2,471円(税2,669円)

卵不使用。薬品・添加物を一切使用していません。海老の食感・味が強く、パン粉は薄く仕上げられています。

大阪・パプアニューギニア海産
A週
原材料:船凍天然エビ(パプアニューギニア)、小麦粉、パン粉 6ヶ月 7月7日(土)

天然海老フライ 554 120g 1,142円(税1,233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 A週
原材料:さんま(根室)・塩(沖縄) 4日

545 さんまひもの 2枚 683円(税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 A週
原材料:かます(長崎)・塩(沖縄) 4日

546 かますひもの 2枚 745円(税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 A週
原材料:真さば(長崎)・塩(沖縄) 4日

547 真さばの干物 1枚 525円(税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 A週
原材料:真ほっけ(北海道)・塩(沖縄) 4日

548 真ほっけひもの 2枚 830円(税896円)

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

大阪・パプアニューギニア海産
A週
原材料:天然海老(パプアニューギニア産)、パン粉、小麦粉 6ヶ月 7月7日(土) 未調理

エビコロフライ 556 100g 1,188円(税1,283円)

薄い衣に海老がぎっしり入って食べ応えがあります。漁獲してすぐに船上凍結した天然エビのみ使用で鮮度抜群。



大阪・パプアニューギニア海産
A週
原材料:天然エビ(パプアニューギニア)、小麦粉、パン粉 6ヶ月 7月7日(土) 未調理

天然海老フライ2L 555 5尾 1,757円(税1,898円)



554 天然海老フライ 120g 1,142円(税1,233円)

お惣菜・おいしい魚

シンプルな調味料で、こだわり加工の逸品。●化学調味料、保存料、合成着色料不使用。

脂ののったサバを海水に漬けてめめる「うしお造り」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ます。



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

ヤママサの甘塩サバ 558 1P 60g×2 350円(税378円)

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



ヤママサ 宮城県塩竈市 A週
原材料:さんま(国内産)・醤油(小麦・大豆を含む)・砂糖・酒・つゆ・生姜(国内産)・みりん 90日 7月7日(土)

三陸産さんま佃煮 559 70g 316円(税341円)

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



ヤママサ 宮城県塩竈市 A週
原材料:真さば(宮城県産)・みそ(大豆を含む)・酒・砂糖・生姜(国内産)・みりん 90日 7月7日(土)

金華さば仙台みそ煮 560 1P 60g 335円(税362円)

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



ヤママサ 宮城県塩竈市 A週
原材料:銀鱈(アメリカ産)・つゆ・砂糖・醤油(小麦・大豆を含む)・みりん・酒・生姜(国内産)・片栗粉・米粉 90日 7月7日(土)

銀だらコク煮 561 50g 460円(税497円)

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

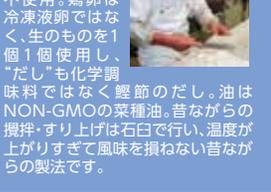


ヤママサ 宮城県塩竈市 A週
原材料:白米(宮城県産)・玄米(国内産)・黒豆(北海道産)・黒米(宮城県産) 90日 7月7日(土)

黒豆と玄米の炊き込みご飯 562 80g 292円(税315円)

いちろうこ(南伊豆水産)

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



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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 A週
原材料:たら全糖すり身・馬鈴薯でんぶん(北海道)・塩・味の母・粗糖・かつおだし・水 7日

小竹輪 564 1P 30g×5 482円(税521円)

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



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 A週
原材料:すけとうだら全糖すり身・イカ・ピーマン・玉ねぎ・卵焼(いちろうこ)・ニンジン・馬鈴薯でんぶん・菜種油・粗糖・塩・味の母・鰹だし 10日 7月7日(土)

味なひとくち揚 571 150g 549円(税593円)

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



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 A週
原材料:すけとうだらすり身(アラスカ・北海道)・味の母・かつおだし・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・塩・菜種油 10日

小判揚 566 5枚(150g) 446円(税482円)

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



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 A週
原材料:魚肉(スケトウダラ)・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・卵白・味の母・塩・鰹だし 14日 7月7日(土)

うるこちゃん(白かまぼこ) 567 150g 582円(税629円)

イカを小さく刻んですり身に混ぜました。



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 A週
原材料:スケトウダラすり身・イカ・馬鈴薯澱粉・砂糖・塩・味の母・かつおだし・菜種油 14日

スティック揚イカ 568 6枚(150g) 523円(税565円)

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



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 A週
原材料:魚肉(いわし・たら・ぐち)・馬鈴薯でんぶん(北海道産)・粗糖・塩・味の母・鰹だし 14日

いわしはんぺん 569 5枚(150g) 542円(税585円)

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



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 A週
原材料:魚肉(すけとうだら)・タコ(ベトナム)・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油 10日

たこボール 570 8個 428円(税462円)

揚げた魚肉のkokと、国産ゴボウの旨みがじゅわんとマッチして美味!お弁当のおかずにも。



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

ごぼうつまみ 572 100g 462円(税499円)

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



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 A週
原材料:すけとうだら全糖すり身・うずら卵・馬鈴薯でんぶん(北海道産)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油 10日 7月7日(土)

うずら卵天 573 4個 502円(税542円)

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



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

ねぎちぎり揚 574 100g 466円(税503円)

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



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 A週
原材料:ぐち、すけとうだらすり身、馬鈴薯澱粉(北海道)、粗糖、卵白、味の母、塩(天日粉砕塩)、鰹だし 14日 7月7日(土)

白はんぺん 3枚 671円(税725円) 638円(税689円)

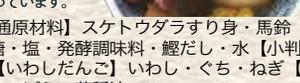
夏でもやっぱり「おでん」が食べたい!そんな声にお応えして夏のおでん種セットができました。一番人気のちくわと冷やして食べても美味しいごぼう巻き、小判揚げ。森がなくお子様でも食べやすい「いわし団子」の4種セットです。熱々食べていただくのもよし、冷やして食べても美味しいセットとなっています。



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 A週
原材料:【共通原材料】スケトウダラすり身・馬鈴薯澱粉・粗糖・塩・発酵調味料・鰹だし・水【小判揚】菜種油【いわしだんご】いわし・ぐち・ねぎ【ごぼう巻き】ごぼう・菜種油 14日

夏のおでん種セット 579 1P 4種14品 900円(税972円)

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



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

青のり小判 575 3枚 386円(税417円)

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



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

まぐろもろこし 576 100g 477円(税515円)

由比と言えば桜えびです。近年桜えびは漁船が荒れており昔のように手軽に食べられる商品でなくなってきたのですが…桜えびはやっぱりうまい!



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 A週
原材料:すけとうだらすり身(主に北海道)、ぐち、馬鈴薯澱粉(北海道)、粗糖、桜えび、塩(天日粉砕塩)、味の母、かつおだし、菜種油 14日 7月7日(土)

桜えび釜揚げ 577 3枚 715円(税772円)

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 A週
原材料:すけとうだらすり身、馬鈴薯澱粉(北海道)、粗糖、卵白、味の母、塩(天日粉砕塩)、鰹だし 14日 7月7日(土)

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) 1年

582 有機栽培熟成三年番茶 150g 415円(税448円)

新茶時期の旬を見分け、摘んだ一番茶を遠赤外焙煎火入れで仕上げました。苦味を抑えたまろやかな味。

京都・ほった園 毎週 原材料:緑茶(京都府/有機栽培) 180日

583 宇治の松印煎茶 100g 1,000円(税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。ざっぱりとした美味しさ。抹茶入り。

京都・ほった園 毎週 原材料:緑茶・抹茶(京都府/有機栽培) 180日

584 宇治の抹茶入りくき茶 100g 600円(税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) 1年

585 ほうじ茶入麦茶ティーバッグ 10g×32 600円(税648円)

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

586 そば屋のそば茶 180g 1,070円(税1,156円)

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

香川・エモーション A週

原材料:オーガニックルイボスティー(有機アスパラサスリネアリス) 5年

587 ルイボススタンドパック 4g×30 1,950円(税2,106円)

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

福岡・POPCOFFEES 毎週 6ヶ月 原材料:東ティモール・ブラジル・グアテマラ・ペルー産のオーガニックコーヒー豆 OGこだわりブレンド 588 中挽 589 豆 各150g 1,050円(税1,134円) 964円(税1,041円)

大阪・ムソー スポット 原材料:有機コーヒー(国内製造) 9ヶ月 590

オーガニックアイスコーヒー/無糖 1000ml 556円(税600円)

やわらかな苦みとココ、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。

独自焙煎にこだわった珈琲実証室のおすすめブレンド。炒りが深くこぼばしい風味。

東京・珈琲実証室 毎週 原材料:コーヒー豆(グアテマラ・ペルー・メキシコ) 12ヶ月 591

有機栽培ソフトブレンド・粉 300g 1,200円(税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。

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) 1年

592 オーガニックブラックココア 120g 590円(税637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パッチリですよ。*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 隔週AC 原材料:ニンジン(自社産/菌0虫0) 1年

598 1P 100ml 226円(税244円)

599 10P 100ml×10 2,263円(税2,444円) 2,180円(税2,354円)

宮崎県産の有機紅茶と、島根県産の有機米糀を使用。米糀がお茶の洗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) 365日 593 こめこうじ和紅茶TB 2g×15包 877円(税947円)

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

宮崎県白玄堂 A週 原材料:有機紅茶(宮崎県産)・有機八朔(宮崎県産)・有機檸檬(宮崎県産)・有機橙(宮崎県産) 730日 594 柑橘紅茶TB 2g×15包 877円(税947円)

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

愛知・マルサン 原材料:大豆(国産) 120日 7月AC 国産大豆の無調整豆乳 595 1P 毎週 1000ml 388円(税419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) 6ヶ月 608 有機玄米甘酒(粒) 250g 350円(税378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、赤ぶどう果汁の洗みを抑えて、大人だけでなく、お子様にも飲みやすい味に仕上げました。

徳島・光食品 A週 1年6ヶ月 原材料:有機ブドウ(アメリカ・アルゼンチン) OGブドウジュース 604 3本 160g×3 525円(税567円) 605 ケース 30本入 160g×30 5,250円(税5,670円) 5,093円(税5,500円)

原産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。好ん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100g C分あるとか。*風味の劣化を防ぐため、解凍後の再凍結はおやめください。

茨城・ベルファーム 隔週AC 原材料:ケール(菌0虫0/自家採種) *製品は放射能検査済みのものです。 1年 有機ベルファーム青汁 600 1P 100ml 204円(税220円) 601 10P 100ml×10 2,036円(税2,199円) 1,961円(税2,118円)

りんごそのものの風味がお楽しみいただけるりんご果汁100%のストレートりんごジュースです。季節によってりんごの品種が変わります。

徳島・光食品 A週 1年6ヶ月 原材料:有機果実(りんご、レモン)、炭酸 OGアップルサイダー+レモン 606 3本 250ml×3 450円(税486円) 607 ケース 30本入 250ml×30 4,500円(税4,860円) 4,350円(税4,698円)

青森・斉藤農園 (津軽産直組合) 毎週 原材料:りんご(津軽産直組合) 1年 597 津軽のかおり(びん) 1L 862円(税931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) 6ヶ月 608 有機玄米甘酒(粒) 250g 350円(税378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なスナックです。

大阪・むそう A週 原材料:有機えんどう、塩 9ヶ月 618 有機グリーンピースチップス 45g 276円(税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 9ヶ月 619 有機緑豆チップス 50g 276円(税298円)

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

東京・丸成商事 A週 原材料:有機栗(中国河北省) 1年 617 有機むき栗 80g 350円(税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・ノースカラース 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、こんにやく粉 180日 615 純国産りんごゼリー 11個 310円(税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、こんにやく粉 180日 616 純国産みかんゼリー 11個 310円(税335円)

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

東京・丸成商事 A週 原材料:有機栗(中国河北省) 1年 617 有機むき栗 80g 350円(税378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・別所浦鮮店 A週 120日 620 かぼちゃ 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 621 ほうれん草 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

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・別所浦鮮店 A週 120日 620 かぼちゃ 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 621 ほうれん草 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

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・別所浦鮮店 A週 120日 620 かぼちゃ 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 621 ほうれん草 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

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

622 うすしお 55g

原材料:じゃがいも(国産)、こめ油、食塩、焼きのり

623 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

624 柚子 53g

北海道・ノースカラーズ 隔週AC 4ヶ月

ポテトチップス 各 **205円**(税221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(バーム油)、ひじき、食塩

120日

627 ひじきあられ 55g **260円**(税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 A週

原材料:粗糖(さとうきび(鹿児島))、小麦(北海道十勝)、米粉(うるち米(長野県))、粉末山芋

30日

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

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

4ヶ月

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

価格改定

静岡県・小沼製菓 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)

150日

629 大納言つややか甘納豆 120g **525円**(税567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)

4ヶ月

626 藻塩サラダせんべい 88g **400円**(税432円)

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

東京都・シモセン株式会社 A週

原材料:水飴・砂糖・プロポリスエキス(ブラジル産)

2年

634 プロポリスキャンディー 20粒 **600円**(税648円)

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

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、ココア、卵黄、香料(原材料の一部に卵白を含む)

635 バニラ 120ml **430円**(税464円)

甘さを抑えた大人の風味のアミューズアイスクリーム カカオの香りもお口いっぱい!

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)

637 ビターチョコ 120ml **430円**(税464円)

島根・木次乳業 隔週AC 1年

636 いちご 120ml **430円**(税464円)

638 3種 (バニラ・いちご・ビターチョコ) 120ml×3 **1,251円**(税1,351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。

ノンホモパステライズ牛乳と、濃縮乳(よつ葉乳業)のアイスキャンディーです。北海道産ビート糖を使用しています。

原材料:牛乳、濃縮乳、ビート糖

639 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、有機栽培の粉末緑茶を使用したアイスキャンディーです。ノンホモパステ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

642 宇治金時 大阪・ネージュ 隔週 1年

ネージュのアイスキャンデー

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(種子島産甘藷分蜜糖)、赤穂の天塩

640 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(農業不使用)、国産レモン果汁

643 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

641 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、甘さ控えめのチョコミルク味のアイスキャンディーです。ノンホモパステ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

644 チョコ 1箱 65ml×6 **878円**(税948円)

在庫限り!

風味豊かに蒸しあげたふわふわの玄米パン。

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、ジャムを付けてお楽しみください。

東京都・五月堂 隔週AC

原材料:小麦粉(国産)、黒糖(沖縄)、玄米粉(国産)、バーム油(コロンビア)、パン酵母、麦芽水あめ、食塩(オーストラリア)

40日

630 玄米パン(あんなし) 3個 **463円**(税500円)

北海道産小豆を使用したつぶあんを包みまし。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。

東京都・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)、有機バーム油(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)

40日

631 玄米パン(あん入り) 3個 **463円**(税500円)

VANAGAのアイス

甘さを抑えた大人の風味のアミューズアイスクリーム カカオの香りもお口いっぱい!

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)

637 ビターチョコ 120ml **430円**(税464円)

島根・木次乳業 隔週AC 1年

636 いちご 120ml **430円**(税464円)

638 3種 (バニラ・いちご・ビターチョコ) 120ml×3 **1,251円**(税1,351円)

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

神奈川・太陽油脂 成分:純石けん分(36%・脂肪酸カリウム)

646 本体 1200ml **1,100円**(税1,210円)

647 詰替 隔週AC 1000ml **750円**(税825円)

648 詰替(大) 隔週AC 4000ml **2,950円**(税3,245円)

クエン酸の力でなめらかで心地よい風合いに仕上げ、すき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

649 パックス衣類のリンス詰替 550ml **500円**(税550円)

鹿儿島県で作られる郷土菓子「ふくれ」は、原材料に許が使用されたお菓子です。しっとりしてふくらモチモチ食感。甘すぎず添加物不使用のなつかしい蒸し菓子です。

静岡・こだわりの味協同組合

原材料:粗製糖・小麦粉・牛乳・卵・米粉・蜂蜜・黒酢・重曹

4日

632 ふくらふくれプレーン 1個 **389円**(税420円)

静岡県産の有機栽培茶パウダーと京都産抹茶(クロレラ入り)を使用。抹茶風味のしっとりふくらモチモチ食感の蒸し菓子です。

静岡・こだわりの味協同組合

原材料:粗製糖・小麦粉・牛乳・卵・米粉・蜂蜜・黒酢・重曹・有機緑茶・クロレラ

4日

633 ふくらふくれ抹茶 1個 **432円**(税467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。

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・ベンチレンジアルコール・水添アルネセン・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

653 オリーボディコンディショナー(詰替) 400ml **1,000円**(税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剤です。

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・ニューコウジュ油・ウイキョウ果実エキス・エタノール・クエン酸

654 泡ボトル 150ml **880円**(税968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ソープ。

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

650 オリーヘアソープ(詰替) 400ml **1,250円**(税1,375円)

オレイン酸リッチのフレッシュなオリーブオイルを使用し、100%自然由来成分で肌にやさしい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・ベンチレンジアルコール・テトラアカン・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

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

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

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)、オレングリオイル

657 詰替 450ml **450円**(税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

652 オリーボディソープ(詰替) 400ml **1,000円**(税1,100円)

658 詰替 350ml **350円**(税385円)

100%自然由来成分使用。石けん成分は口腔内の粘膜や舌に吸着しにくく、口をゆすぐと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(潤滑剤)、シリカ(研磨剤)、シリカ(研磨剤)、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(結着剤)

659 パックス石けんはみがき 120g **420円**(税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(潤滑剤)、シリカ(研磨剤)、石ケン素地(清浄剤)、スベアミント油、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(結着剤)

10001 緑茶石けんはみがき 120g **860円**(税946円)

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

埼玉・山田洋行商店 毎週

10002 ワンタッチ芯なしシングル 130m×6 **730円**(税803円)

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

埼玉・山田洋行商店 毎週

10003 ピュアブラウン・ダブル 37.5m×8 **672円**(税739円)

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

神奈川・太陽油脂 A週

成分:水・プロパンジオール・スクワラン・炭化チタン・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・ペヘン酸・ペヘニルアルコール・シア脂・ローズ水・加水分解シルク・カミツシ花エキス・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

10004 ナチュロンUVクリーム 45g **1,300円**(税1,430円)

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

愛知・りんねしや 毎週

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

10005 菊花せんこう・標準 10巻×3 **1,136円**(税1,250円)

ミトク 東京都港区

自然とともに、伝統とともに

翌々週配達

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



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

翌々週配達 JAS

東京・ミトク スポット
原材料:ライ麦・大麦
芽・大麦・チコリ・いちじく
(以上、有機)
36ヶ月 7月/17日 関

10007

10007 **ビオピュール有機穀物コーヒー**
100g 1,300円(¥1,404円) **1,258円(¥1,359円)**



パンケーキのソースにしても美味!

りんごをベースにオーガニックフルーツで作ったスムージー

いつも手軽に飲めるスムージー。飽きのこないスッキリとした甘さです。



原材料:有機果実 (有機りんご・有機もも・有機あんず・有機レモン)
10008 **アップル**

2種類のベリーを贅沢に合わせました。ベリー系の優しい甘さです。



原材料:有機果実 (有機りんご・有機いちご・有機ブルーベリー・有機レモン)
10011 **アップル・ストロベリー・ブルーベリー**

爽やかなあんずの酸味にももの甘さがよくあいます。



原材料:有機果実 (有機りんご・有機もも・有機パイナップル・有機レモン)
10009 **アップル・ピーチ・アプリコット**

バナナの優しい甘みと風味が、りんごとよく合います。



原材料:有機果実 (有機バナナ・有機りんご・有機レモン)
10012 **アップル・バナナ**

南国の香り豊かなマンゴーとパイナップルの甘酸っぱさが口の中に広がります。



原材料:有機果実 (有機りんご・有機マンゴー・有機パイナップル・有機レモン)
10010 **アップル・マンゴー・パイナップル**

洋なしのほんのりとした酸味とりんごのすっきりとした甘味がクセになります。



原材料:有機果実 (有機りんご・有機洋なし・有機レモン)
10013 **アップル・洋なし**

JAS クールフルーツ 各90g **260円(¥281円)**

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

翌々週配達 JAS

東京・ミトク スポット
原材料:有機食用オリーブ油(イタリア産)
18ヶ月

EXVオリーブオイル

10014 230g **1,400円(¥1,512円)**

10015 460g **2,400円(¥2,592円)**



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

翌々週配達 JAS

東京・ミトク スポット
原材料:有機栽培デュラム小麦セモリナ(イタリア産)
36ヶ月 7月/17日 関

10016 **フェリチェッティマカロニ**
300g **380円(¥410円)**



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

翌々週配達 JAS

東京・ミトク スポット
原材料:有機栽培デュラム小麦セモリナ(イタリア産)
36ヶ月 7月/17日 関

10017 **フェリチェッティスパゲティ**
500g **500円(¥540円)**

イタリア産の有機栽培ぶどうの果もろみと、熟成状態が様々なピネガーから得られたバルサミコ酢。肉・魚料理、煮込み料理の隠し味やソースに使えば、濃厚なコクと旨味が増します。

翌々週配達 JAS

東京・ミトク スポット
原材料:有機ワインピネガー・有機濃縮ぶどう果汁
60ヶ月

10018 **メンガツォーリバルサミコ酢(赤)**
250ml 1,380円(¥1,490円) **1,335円(¥1,442円)**

イタリア産の有機栽培ぶどうの果もろみと、熟成状態が様々なピネガーから得られた白バルサミコ酢。色彩はまろやかなシャンパンイエローなので、料理の彩りを左右せずにお楽しみいただけます。

翌々週配達 JAS

東京・ミトク スポット
原材料:有機ワインピネガー・有機濃縮ぶどう果汁
60ヶ月

10019 **メンガツォーリバルサミコ酢(白)**
250ml 1,380円(¥1,490円) **1,335円(¥1,442円)**

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

翌々週配達 JAS

東京・ミトク スポット
原材料:有機りんご酢(フランス)有機マスタード(フランス)・食塩(フランス)
18ヶ月

10020 **有機粒マスタード**
200g **800円(¥864円)**



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

翌々週配達 東京・ミトク スポット

原材料:有機アーモンド(イタリア) 12ヶ月

アーモンドドリンク

10021 200ml **271円(¥293円)**

10022 1000ml **755円(¥815円)**



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

翌々週配達 JAS

東京・ミトク スポット
原材料:有機ココナッツウォーター・酸化防止剤(ビタミンC)
14ヶ月

10023 **ココナッツウォーター**
330ml 380円(¥410円) **368円(¥397円)**



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

翌々週配達 東京・ミトク スポット

原材料:有機オーツ麦・有機発芽そば・有機玄米粉・有機アーモンド粉・有機玄米粉プロテイン・有機アサシード・有機アーモンドプロテイン・有機コーンスターチ/膨張剤
14ヶ月

10024 **プロテイン/パンケーキミックス**
200g (100g×2袋) **1,200円(¥1,296円)**



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

翌々週配達 東京・ミトク スポット

原材料:有機りんご果汁
36ヶ月

10025 **アップルサイダーピネガー(マザー入り)**
250ml **755円(¥815円)**



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

翌々週配達 JAS

原材料:有機ザクロ果汁
36ヶ月

10026 **ザクロピネガー(マザー入り)**
250ml **910円(¥983円)**

くせがなく使いやすいので、お料理・お菓子作りから、コーヒー等の甘味料まで、幅広くお使いいただけます。

翌々週配達 JAS

東京・ミトク スポット
原材料:有機ブルーアガベ

10027 **有機アガベシロップ**
140g **600円(¥648円)**

有機栽培されたサトウカエデから採れる樹液を煮詰めただけの、純粋メープルシロップです。濃い琥珀色で味わい深い風味です。醤油や味噌との相性も良く、料理全般に使えます。

翌々週配達 東京・ミトク スポット

原材料:有機カエデ樹液
36ヶ月

10028 330g **1,300円(¥1,404円)**

10029 1320g **4,500円(¥4,860円)**



オーガニック果実100%のビューティースムージー



ビタミンCを含む"スーパーフード" マンゴー・アセロラをブレンドしたトロピカル風味。
原材料:有機果実(有機りんご・有機マンゴー・有機アセロラ)

10030 **アップル・マンゴー・アセロラ**

ビタミンCと食物繊維が豊富な"スーパーフード" グアバ・クランベリーをブレンドしました。
原材料:有機果実(有機りんご・有機グアバ・有機クランベリー)

10031 **アップル・グアバ・クランベリー**

抗酸化成分を含む"スーパーフード" ラズベリー・ブルーベリーをブレンドしました。
原材料:有機果実(有機りんご・有機グアバ・有機クランベリー)

10032 **アップル・ラズベリー・ブルーベリー**

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

10033 **アップル・ストロベリー・ザクロ**

翌々週配達 東京・ミトク スポット 12ヶ月

10034 **スーパーフルーツ** 各120g **320円(¥346円)**

小麦粉を使用しない玄米せんべい

玄米をベースに、独自の火加減で丹念に焼き上げ、たまり醤油と玄米水飴で味付けしました。小麦粉・酵母・保存料は一切使用していません。

キノアは南アメリカの米に似た、鉄分、食物繊維、タンパク質が豊富な、現在注目の穀物。噛むほどに穀物の味わいがじっくり広がります。

原材料:キノア・玄米・黒ゴマ・たまり醤油(丸大豆・水・海塩・葛粉)・玄米水飴

10034 **キノア**

デトックス効果があるゴマたっぷり、カラダにも美味しいおせんべい。白ゴマそのままの香ばしさが生きています!黒ゴマよりちよっぴり薄味。

原材料:玄米・たまり醤油(丸大豆・水・海塩・葛粉)・玄米水飴・白ゴマ

10035 **白ゴマ**

玄米・たっぷりの黒ゴマ・たまり醤油&玄米水飴の甘からい香ばしさ…。すべてが絶妙なバランスで、香ばしさが引き立つ逸品です!

原材料:玄米・たまり醤油(丸大豆・水・海塩・葛粉)・玄米水飴・黒ゴマ

10036 **黒ゴマ**

三陸産わかめと昆布を加えた新鮮な美味しさ!お米・醤油・海藻それぞれの風味が程よくあわさった、ちよっぴり軽い食感も食べやすい。

原材料:玄米・昆布・わかめ・たまり醤油(丸大豆・水・海塩・葛粉)・玄米水飴

10037 **海藻**

翌々週配達 東京・ミトク スポット 12ヶ月 7月/17日 関

10038 **玄米せんべい** 各60g **300円(¥324円)**

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



翌々週配達 東京・ミトク

スポット 12ヶ月 JAS

そのまま飲みたいだけでなく、ラテやカフェオレにも使いたく、クセが無いのにコクが出て美味しく召し上がりがいになります。風味豊かなアーモンドの味わい。

原材料:有機アーモンド/安定剤(ローカストビーンガム)

10039 **アーモンドドリンク・バリスタ**
1000ml 740円(¥799円) **716円(¥773円)**

オーツ麦の香ばしい風味と穀物の甘み。
原材料:有機オーツ麦・有機食用ひまわり油・有機食用紅花油・食塩

10038 **オーツドリンク・バリスタ**
1000ml 680円(¥734円) **658円(¥711円)**