

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	9/9	10	11	12	13
商品のお届け日	16	17	18	19	20
翌々週分のお届け日	23	24	25	26	27



からだが喜ぶ

健康食

今回は「日本伝統の発酵食品に息づいた知恵、酵素の力を皆様の健康に役立てていただきたい」という思いで米ぬか製品を製造・販売されている『四季のぬか漬け本舗』のご紹介です。

腸活としても注目を集める発酵食品、米ぬかを活用した「ぬか漬け美人」をはじめ、美味しい！使いやすい！とリクエストの絶えない人気の「酵素みそ」。今回はその酵素みそを原材料とする新商品「発酵鉄火みそ」をご紹介します！ごはんやおにぎりの具に、野菜ステックにディップしたり、野菜炒めの調味料としてもつかえる万能アイテム。気軽に、手軽に日々の調理にお役立てください。

ごはん、おかわりしたくなりますよ！

米味噌に米麹(糀菌)がふんだんに入った生きてるお味噌「酵素みそ」に唐辛子を加えじっくり練り上げました。

翌々週配達 福岡・四季のぬか漬け本舗 スポット
原材料:大豆(国産)、米(国産)、米麹(福岡)、塩(国産)、ごま(韓国)、ごま油(国産)、砂糖(国産)、唐辛子(韓国)
365日 **アリガト** 国

30205 酵素鉄火みそ
200g
850円⇒**824円**(890円)

限定100個

※完全手作りなので一度に作る量が限られます。申し訳ございませんが今回は100個限定とさせていただきます。



お好みの野菜やごはんなどにふりかけるだけでお漬物風味の出来上がりです！野菜に付いている糠も、そのままお召し上がり下さい。

翌々週配達 福岡・四季のぬか漬け本舗 スポット 365日
原材料:発酵ぬか(福岡)、食塩(岡山)、加工黒糖(沖縄、鹿児島)、昆布(北海道・岩手)、唐辛子(韓国)、ごま(韓国)
30212 パウダー玄米酵素ぬか漬け美人
80g
600円⇒**553円**(597円)



有機農法(国産)の米ぬかに、玄米麹菌や乳酸菌などを複合培養した元菌を加え独自の発酵技術で熟成しました。

翌々週配達 福岡・四季のぬか漬け本舗 スポット
原材料:発酵ぬか(福岡)、食塩、加工黒糖、昆布、唐辛子 365日

ぬか漬け美人
30229 1P 200g 1,000円⇒**980円**(1,058円)
30236 3P 200g×3 3,000円⇒**2,850円**(3,078円)



米味噌に米麹(糀菌)がふんだんに入り、保存料を使用していないので生きています。お味噌です。

翌々週配達 福岡・四季のぬか漬け本舗 国 スポット
原材料:大豆(国産)、米(国産)、米麹(福岡)、食塩(国産) 365日 **アリガト** 国

酵素みそ
30243 1P 700g 648円⇒**635円**(686円)
30250 2P 700g×2 1,296円⇒**1,230円**(1,328円)

人気です！



惣菜キット

グリーンリーフ群馬県利根郡

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

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



SALE! 下処理・カット済みの野菜、ソースをフライパン一つで、炒めるだけで本格中華のおかずがパパッと出来上がります。

【産地】 スポット 製造日含め5日 **7月7日** 愛(国)団

原材料:野菜セット【キャベツ・人参・ピーマン】調味肉【豚肉(国産)・赤みそ・砂糖・なたね油・しょうゆ・鶏卵・酒・コチュジャン・馬鈴薯澱粉・食塩・にんにくペースト・生姜ペースト・こしょう】

6 国産豚の回鍋肉セット

2人前(360g) 1,040円(¥1,123円) **988円(¥1,067円)**

調理時間 約5分

ご家庭では面倒な豚も袋から出して炒めるだけ!

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。

【産地】 スポット 製造日含め5日 **7月7日** 愛(国)団

原材料:野菜セット【玉ねぎ・水菜たけのこ・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】

2 2人前(410g) 1,040円(¥1,123円) **3 4人前(820g)** 2,080円(¥2,246円) **1,734円(¥1,873円)**

調理時間 約6分

甘辛たれでご飯がすすむ〜

野菜・お肉は全て細切りにしてあります。面倒な手間ははいりません! 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。

【産地】 スポット 製造日含め5日 **7月7日** 愛(国)団

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】

4 2人前(320g) 1,110円(¥1,199円) **5 4人前(640g)** 2,220円(¥2,398円) **1,804円(¥1,948円)**

調理時間 約5分

普段ご家庭でなかなか作れないカシューナッツ炒めを、手軽に作っていただけるセットです。カシューナッツの香ばしい風味と食感をお楽しみ下さい。最後にゴマ油をまわしかけるとより風味がアップします。

【産地】 スポット 製造日含め5日 **7月7日** 愛(国)団

原材料:野菜セット【玉ねぎ・さつまいも・じゃがいも・かぼちゃ・人参】調味肉【豚肉・砂糖・米黒酢・醤油・馬鈴薯でん粉・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】

7 野菜と鶏肉のカシューナッツ炒め

2人前(340g) 1,100円(¥1,188円)

調理時間 約6分

3種の国産産きのこが入ったスープ餃子です。花びらやフリルのような形をした餃子が特徴的なのはなびら草、通常のえのきよりも風味が強く、シャキシャキとした食感が特徴のブラウンスのき草、そしてぷりぷり食感のきくらげ。もちもちで食べ応えのある餃子とすべてがマッチしたお饅頭ばいのスープです。

【産地】 スポット 製造日含め5日 **7月7日** 愛(国)団

野菜セット【ほうれん草・はなびら草・えのき草・玉ねぎ・人参・きくらげ】餃子(具(野菜(ほうれん草・玉ねぎ・長ねぎ・にんにく・しょうが)豚肉(国産)豚脂・乾燥パセリ・粒状大豆たん白・オリーブオイル・小麦粉・醤油・食塩・ごま油・砂糖・酵母(イースト・魚醤))皮(小麦粉・でん粉・なたね油・食塩)打ち粉(でん粉)添加調味料(ガーリックソース)【なたね油・食塩・にんにくペースト・砂糖・酵母・エキス・馬鈴薯でん粉・チキンエキス・唐辛子粉末】

2 2人前(380g) 1,085円(¥1,172円)

調理時間 約15分

青椒肉絲

4 2人前(320g) 1,110円(¥1,199円) 5 4人前(640g) 2,220円(¥2,398円) **1,804円(¥1,948円)**

甘酸っぱい黒酢ソースに5種の根菜を合わせました。根菜は下処理済なのでフライパンで炒めるだけで、出来上がり。

【産地】 スポット 製造日含め5日 **7月7日** 愛(国)団

原材料:野菜セット【玉ねぎ・さつまいも・じゃがいも・かぼちゃ・人参】調味肉【豚肉・砂糖・米黒酢・醤油・馬鈴薯でん粉・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】

8 5種の根菜と豚肉の黒酢あん炒め

2人前(360g) 1,103円(¥1,191円) **993円(¥1,072円)**

調理時間 約10分

3種の国産産きのこが入ったスープ餃子です。花びらやフリルのような形をした餃子が特徴的なのはなびら草、通常のえのきよりも風味が強く、シャキシャキとした食感が特徴のブラウンスのき草、そしてぷりぷり食感のきくらげ。もちもちで食べ応えのある餃子とすべてがマッチしたお饅頭ばいのスープです。

【産地】 スポット 製造日含め5日 **7月7日** 愛(国)団

野菜セット【ほうれん草・はなびら草・えのき草・玉ねぎ・人参・きくらげ】餃子(具(野菜(ほうれん草・玉ねぎ・長ねぎ・にんにく・しょうが)豚肉(国産)豚脂・乾燥パセリ・粒状大豆たん白・オリーブオイル・小麦粉・醤油・食塩・ごま油・砂糖・酵母(イースト・魚醤))皮(小麦粉・でん粉・なたね油・食塩)打ち粉(でん粉)添加調味料(ガーリックソース)【なたね油・食塩・にんにくペースト・砂糖・酵母・エキス・馬鈴薯でん粉・チキンエキス・唐辛子粉末】

9 3種の旨が入ったガーリックスープ餃子

2人前(380g) 1,085円(¥1,172円)

調理時間 約15分

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種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

秋のきざし 和梨の季節

今年は残念なことに、梅の不作に続き、梨も不作となっています。花は咲いたけれど実がつかず、収穫量が激減の見込みのため、今季はサイズ混じりの1規格のみ。じっくり味わってお召し上がりください。

今週限り! **大玉** **エコ** **プライス**

あすか(中上造之ほか) 奈良県五條市 ⑩菌5-7虫3-5(当地比約1/3)

果肉がやわらかく、甘みも酸味も強い、ジューシーで人気の品種です。食べる前に少し冷やしてください。*奈良県の慣行栽培では農薬使用計 38回

梨(豊水)

11 畑直 2kg箱(約5~7玉) 2,250円(¥2,430円)

ちょっと懐かしい「二十世紀」は、ジューシーであっさりさわやか。冷やしてお召し上がりください。*奈良県の慣行栽培では農薬使用計 38回

梨(二十世紀)

10100 畑直 2kg箱(6~8玉) 2,167円(¥2,340円)

爽りの季節のお楽しみ♪ 信州さんさんファームから、アキのりんご&洋梨!

美しい赤色の早生りんご。果肉はきめ細かく、ジューシーで果汁多し。甘酸っぱい美味しさが人気です。★品種は変更する場合があります。さんさんファーム 長野県松川町 ⑩菌9虫6(有機許容5含む/当地比約1/3)

さんさんファームのりんご(ひめかみ)

12 約1kg 924円(¥998円)

13 畑直10kg箱 9,240円(¥9,979円) **7,993円(¥8,632円)**

洋梨の早生品種。甘さ・舌ざわりのよさ・ジューシーさなど、洋梨ならではの楽しみがギュッと

さんさんファーム 長野県松川町 ⑩菌7虫2(有機許容2含む) *長野県の一般栽培34~37回

洋梨・オーロラ

14 2玉 828円(¥894円)

15 畑直5kg箱(14~18玉入) 6,624円(¥7,154円) **4,934円(¥5,329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。

自然栽培グループともわ 愛知県豊田市または碧南市 ⑩菌0虫0 品種:黒曜など

25 なす 約250g(2~3本) 316円(¥341円)

大玉より小ぶりの中玉サイズ。味や栄養がぎゅっと詰まっています。3サイズの中では一番おいしいという声も...

自然栽培グループともわ 愛知県豊田市(または山梨県) ⑩菌0虫0 品種:メニーナ

21 自然栽培ミディトマト(中玉) 250g 349円(¥377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わ 愛知県豊田市(または山梨県) ⑩菌0虫0 品種:千果、アイコ、シンディアスイート

22 自然栽培ミニトマト 150g 273円(¥295円)

断面が丸型で「島オクラ」とも呼ばれています。大きくなっても肉質が柔らかく、食味もたいへん良い品種です。

自然栽培グループともわ 愛知県豊田市 ⑩菌0虫0 品種:エメラルド、他 *サイズ混

27 自然栽培丸オクラ 100g 285円(¥308円)

パリッとした歯ざわりのレタス。サラダ、炒め物、スープにしても美味しい。

北軽井沢有機ファミリー 群馬県吾妻郡長野原町 ⑩菌3虫4(有機許容含む) (群馬県の一般栽培14回)

28 高原の玉レタス 1玉 420円(¥454円)

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

PTJ タイ・チュボン県またはベップリ県 ⑩菌0虫0 化不使用 品種:グロスミツチエル種ホムトン

タイバナナ

16 500g 462円(¥499円) **17 1kg** 924円(¥998円) **859円(¥928円)**

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!

なかや農園 岐阜県高山市 ⑩菌0虫0 品種:麗夏他 *サイズは大小あり不揃い、多少の傷あり

中家さんのトマト

18 500g(AB込み) 562円(¥607円) **19 1kg(AB込み)** 1,124円(¥1,214円) **1,090円(¥1,177円)**

20 約3kg箱(AB込み) 3,372円(¥3,642円) **2,954円(¥3,190円)**

今年のキュウリも後半戦! そのままポリポリしてよし、漬物やサラダによし。炒めたり煮たり加熱調理も意外なおいしさ!

長有研(本村龍次他) 長崎県南島原市 ⑩菌1~2虫1~2 *サイズ混

夏秋きゅうり

23 2本 238円(¥257円) **24 2P(2本×2)** 476円(¥514円) **443円(¥478円)**

台所に欠かせないキャベツ。ビタミンCたっぷりの芯もお召しあがりください。

北軽井沢有機ファミリー 群馬県吾妻郡長野原町 ⑩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(¥288円) **30 1玉** 534円(¥577円) **452円(¥488円)**

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



北軽井沢有機ファミリー 群馬県吾妻郡長野原町 菌3虫2(有機許容含む) (群馬県的一般栽培8回) 31 高原のグリーンリーフレタス 1玉 362円(税391円)

アクやクセがなく使いやすい定番葉もの。いつもの料理の他スムージーにも。



寺岡有機農場 広島県世羅町 菌0虫0 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。



寺岡有機農場 広島県世羅町 菌0虫0 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。



寺岡有機農場 広島県世羅町 菌0虫0 34 有機サラダ水菜 30g 300円(税324円)

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



寺岡有機農場 広島県世羅町 菌0虫0 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。



寺岡有機農場 広島県世羅町 菌0虫0 36 有機レタスリーフミックス 30g 300円(税324円)

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



寺岡有機農場 広島県世羅町 菌0虫0 37 有機ベビーレッコラ 30g 298円(税322円)

栄養満点のケールを食べやすく! 生食向きの苦みの少ない品種です。青汁やスムージー、サラダに。



寺岡有機農場 広島県世羅町 菌0虫0 38 有機ベビーケール 30g 300円(税324円)

生食向きの柔らかく食べやすい春菊ベビー。独特の香りは醤油味の和風ドレッシングがベストマッチ!



寺岡有機農場 広島県世羅町 菌0虫0 39 有機サラダ春菊 30g 300円(税324円)

農薬不使用の有機栽培であんしん★ さっと水洗いして水気を切り、お好みのドレッシングでどうぞ。



寺岡有機農場 広島県世羅町 菌0虫0 40 有機ベビーリーフ 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)。びりりとした辛みを生かして、大根おろしに。



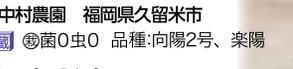
寺岡有機農場 広島県世羅町 菌0虫0 41 たっぷり有機ベビーリーフ 100g 750円(税810円) 537円(税580円)

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



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 菌0虫0 品種:向陽2号、楽陽 43 にんじん 500g 364円(税393円) 44 2P/500gx2 728円(税786円) 674円(税728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す。



小坂 隆 長野県下高井郡山ノ内町 菌3虫3 *長野県的一般栽培で最大18回使用(当地比約1/3) 45 玉ねぎ 500g(S-2L混) 325円(税351円) 46 1kg(S-3L混) 650円(税702円) 593円(税640円)

渡部信一 北海道東区上士幌町 菌0虫0 品種:男爵、マチルダ他 47 じゃがいも 500g(S-2L混) 255円(税275円) 48 1kg(S-2L混) 510円(税551円) 460円(税497円)



49 さつまいも 500g 378円(税408円) 50 1kg 756円(税816円) 698円(税754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



60 じゃがいも 500g(S-2L混) 255円(税275円) 48 1kg(S-2L混) 510円(税551円) 460円(税497円)

あやさち会 宮崎県綾町 菌0虫0 品種:宮崎紅ほか 49 さつまいも 500g 378円(税408円) 50 1kg 756円(税816円) 698円(税754円)



あすか 奈良県五條市 菌2虫3-4 57 大葉 10枚 174円(税188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 菌2虫3-4 57 大葉 10枚 174円(税188円)

独特のめりめりとホックリ感が美味しい。衣がつかず、煮ころがし、味噌汁、揚げ物にも。



あやさち会 宮崎県綾町 菌0虫0 品種:石川早生 51 りいも 500g 378円(税408円) 52 1kg 756円(税816円) 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 愛知県豊西市 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 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 菌0虫0 55 しょうが 100g 238円(税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



61 にんにく(和歌山県産) 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 菌2虫3-4 57 大葉 10枚 174円(税188円)

みょうがの晩生種。特有のさわやかな香りと辛味をお楽しみください。和風サラダ、天ぷら、味噌汁、薬味に。



あすか 奈良県五條市 菌0虫0 58 秋みょうが NEW! 50g 228円(税246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 菌0無薬剤 59 キノコのいろいろパック5種 1セット 683円(税738円)

独特のこりこり食感がおいしい「黒あわび茸」入り(割れ混じり)。



バイオコスモ 神奈川県伊勢原市 スポット 菌0無薬剤 60 黒あわび茸入きのこ4種セット 1セット 544円(税588円)

肉厚で風味のいい生しいたけ。石づきも捨てずに裂いて炒め物などに。※夏季取り扱い。バイオコスモ 長野県飯田市 菌0無薬剤



61 生しいたけ(菌床) 100g(約4~5玉) 310円(税335円) 62 2P 100g×2 620円(税670円) 600円(税648円)

めりめりと歯ざわりが特徴。味噌汁や、えのきの和え物、大根おろしに。



バイオコスモ 長野県長野市 菌0無薬剤 70 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 菌0無薬剤 71 ホワイトマッシュルーム 100g 367円(税396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 菌0無薬剤 63 えのき 100g 181円(税195円) 64 徳用 200g 362円(税391円) 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 菌0無薬剤 65 ぶなしめじ 100g 246円(税266円) 66 ぶなしめじバラ徳用 300g 420円(税454円)

旨みの強いキノコ。捨てるところがなくすべて食べられます。



バイオコスモ 北海道松山郡 菌0無薬剤 67 まいたけ 100g 392円(税423円)

アワビに似た独特のシャキ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 菌0無薬剤 68 エリンギ 100g 346円(税374円) 69 ふぞろいエリンギ 150g 294円(税318円)

めりめりと歯ざわりが特徴。味噌汁や、えのきの和え物、大根おろしに。



バイオコスモ 長野県長野市 菌0無薬剤 70 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 菌0無薬剤 71 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ーシー。ソテーや色の濃い料理、肉料理と相性◎。



バイオコスモ 山形県 菌0無薬剤 72 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 菌0無薬剤 73 はなびらたけ 80g 402円(税434円)

貴重な国産たけのこを、シンプルに水煮にしました。風味よくやわらか。お煮しめに!



三恵食品 福岡県八女市 たけのこ(鹿児島・熊本・福岡・高知・香川県産) 150日 74 国産たけのこ水煮(スライス) 150g 562円(税607円)

特にやわらかい穂先部分をホール状で水煮パックにしました。



三恵食品 福岡県八女市 たけのこ(鹿児島・熊本・福岡・高知・香川県産) 150日 75 国産たけのこ水煮(ホール) 130g 902円(税974円)

お米

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

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



松岡農園 愛知県犬山市 菌0殺菌0殺虫0 品種:春香 76 犬山の黒米 200g 570円(税616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安全に取り組んでいます。品種は数種をブレンドし、美味しく仕上げられています。除草剤1回使用でリーズナブルにお届けします。

杉浦農園(杉浦 剛) 愛知県知多郡美浜町 毎週 除1菌0虫(育苗時菌0虫~1) 品種:コシヒカリ、ヒトメソなどのブレンド ※2024年度産

- 杉浦さんのお米
77 玄米2kg 1,280円(1,342円) 1,234円(1,333円)
79 七分米2kg 1,429円(1,543円) 1,373円(1,483円)
81 白米2kg 1,429円(1,543円) 1,373円(1,483円)

- 78 玄米5kg 3,202円(3,458円) 2,946円(3,182円)
80 七分米5kg 3,574円(3,860円) 3,313円(3,578円)
82 白米5kg 3,574円(3,860円) 3,313円(3,578円)

もちもちとして冷めてもおいしい！有機栽培(農薬不使用) きみまちこまち

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

白神郷ふたつ有機クラブ 秋田県能代市 毎週 有機栽培/菌0虫(育苗時菌0虫0) 品種:あきたこまち ※2024年度産

- きみまちこまち
83 玄米(有機栽培)2kg 1,850円(1,998円) 4,625円(4,995円) 4,150円(4,482円)
84 玄米(有機栽培)5kg
85 七分米(有機栽培)2kg 2,000円(2,160円) 5,000円(5,400円) 4,500円(4,860円)
86 七分米(有機栽培)5kg
87 白米(有機栽培)2kg 2,000円(2,160円) 5,000円(5,400円) 4,500円(4,860円)
88 白米(有機栽培)5kg

卵
安全な卵は、健康に育ったニワトリさんからの贈りもの。育て方(平飼いが基本)、飼料(自家配合)にこだわっています。鶏種:ごとうもみじ 平飼(坪羽数15羽) 飼料:トウモロコシ(遺伝子組み換え分別生産流通管理済みPHF)・大豆油かす・コーングルテンミール・米ぬか・魚粉・その他(炭酸カルシウム・動物性油脂・アルファルファミール・リン酸カルシウム・食塩・ファッフィア酵母原末・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。臭いがなく、弾力があります。
信州たまご山ランドの自然卵
89 6個 421円(455円) 388円(419円)
90 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 平飼卵 11日 温泉卵
91 2個 138円(149円)
92 6個 414円(447円) 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(愛知県産)・食塩 120日 アレルゲン(卵)
93 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 *飛驒牛乳の遺伝子組み換え分別生産流通管理済み飼料内訳(6軒の指定農家にて給飼):トウモロコシ・マイロ・大麦・小麦粉・加熱処理大豆・大豆油かす・ごま油かす・ふすま・米ぬか・綿実・糖蜜・炭酸カルシウム・食塩

飛驒高山の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。
飛驒酪農農業協同組合 岐阜県高山市 毎週
65°C30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
95 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)しているのをごさとしたのでさらさら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
飛驒酪農農業協同組合 岐阜県高山市 毎週
65°C30分殺菌処理/成分無調整/分別生産流通管理済み飼料
96 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)しているのをごさとしたのでさらさら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
飛驒酪農農業協同組合 岐阜県高山市 毎週
65°C30分殺菌処理/成分無調整/分別生産流通管理済み飼料
97 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)しているのをごさとしたのでさらさら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
飛驒酪農農業協同組合 岐阜県高山市 毎週
65°C30分殺菌処理/成分無調整/分別生産流通管理済み飼料
98 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
原材料:生乳(飛驒牛乳)・乳酸菌(ヘルベチクス菌・サーモフィラス菌)
99 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
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)
100 飛驒酪農のおヨーグルト 130ml 158円(171円)
101 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。クリーミーなめらかなさつと酸味が生きています。
飛驒酪農農業協同組合 岐阜県高山市 毎週
原材料:生乳(飛驒牛乳/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)
102 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。
ひまわり乳業 毎週
原材料:ケール、小松菜、ブロッコリー、サラダ菜、青じょう、ミツバ、クレソン、パセリ、チンゲンサイ(高知県産)
103 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。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。
飛驒酪農農業協同組合 岐阜県高山市 毎週
原材料:牛乳・卵(国産平飼鶏)・粗糖・カラメルソース(砂糖・水)
104 カスタードプリン 90g×3 337円(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。
飛驒酪農農業協同組合 岐阜県高山市 スポット
原材料:はちみつ(主にミャンマー産)・バター(国産)
105 はちみつバター 130g 775円(837円)

ナチュラルチーズのシュレッドタイプです。パンにのせて焼けば、簡単ピザトーストの出来上がり。
よつ葉乳業 北海道 毎週
原材料:生乳・食塩
106 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。
よつ葉乳業 北海道 毎週
原材料:生乳・食塩
107 スライスチェダー 100g (25g×4枚入) 584円(631円)

表面に植え付けた白カビで熟成させた軟質チーズ。あっさりとしたクリーミーで、ワインにもピッタリ。
よつ葉乳業 北海道 隔週BD
原材料:生乳・食塩
108 カマンベールチーズ 90g 662円(715円)

12mmのダイズ状にカットしたチェダーチーズ。ほのかな酸味がワインによく合います。セルロース(結着防止剤)一切使用していません。
よつ葉乳業 北海道 毎週
原材料:ナチュラルチーズ(生乳(北海道十勝産)・食塩)
109 おつまみチーズチェダー 30g 274円(296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
110 スキムミルク 150g 406円(438円)

添加物を一切加えずに作りあげた本格的バターです。季節により色が変わる場合があります。
よつ葉乳業 北海道 隔週BD
原材料:生乳
111 よつ葉バター・無塩 150g 543円(586円)

発酵バターをホイップし、口どけよく仕上げました。発酵バター特有の、ヨーグルトのようなすっきりした爽やかな後味。
よつ葉乳業 北海道 隔週BD
原材料:生乳・食塩
112 パンに美味しいよつ葉発酵バター 100g 494円(534円)

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

プレマのパン
愛知県小牧市
基本材料:国産小麦粉・粗糖・塩(海の精)
口当たりの良いやわらかいパン中心。「アレルギーマスター」にも安心して食べていただきたいと思います。基本的に卵と牛乳は使いません。

お子さまからお年寄りまで、おいしく食べられるようソフトに仕上げました。「ミミもパサつきがなく美味しい」と好評です。
プレマ天然酵母 角食パン・ノンライス 270g 365円(394円)

原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母
プレマ天然酵母 角食パン・5枚切 270g 356円(385円)

ふわわりソフトで小ぶりなパン。朝食やおやつにおすすめです。
原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母
116 テーブルロール 40g×4 345円(373円)

ふわわりソフトで小ぶりなパン。朝食やおやつにおすすめです。
原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・有機レーズン
117 レズンロール 45g×4 466円(503円)

外皮は柔らかく、内側はふわわり焼けたこげばいためのバケット。斜めスライスして軽くトースつとさらにおいしい！
原材料:基本材料・ホシノ天然酵母
118 バタール 1本 423円(457円)

ふわふわの柔らかい生地にふわっとした甘みが残る白パン。ジャムなど添えても美味しいですよ。
原材料:国産小麦粉・有機ショートニング・粗糖・ホシノ天然酵母
119 ハイジの白パン 80g×2 366円(395円)

もちり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、軽くトースつして。サラダやお肉をはさんでサンドイッチもおいしい！
原材料:基本材料・玄米(島田農園/愛知県稲沢市)・ホシノ天然酵母
120 玄米ごぼん 280g 592円(639円)

甘さ控えめのあんこをたっぷり包んだ、シンプルな「あんぱん」。
原材料:基本材料・国産小豆(北海道産)・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・黒ごま
121 小倉あんぱん 85g×2 454円(490円)

野菜の甘みと適度なスパイスさがほどよいオイシサ。
原材料:基本材料・有機ショートニング・玉ねぎ・キャベツ・ニンジン・野菜ジュース(光食品)・菜種油・りんご・苺ジャム・セロリ・醤油・ホシノ天然酵母・純カレー粉・生薬
122 カレーパン 85g×2 523円(565円)

甘酸っぱいレーズンとシナモンの香りがベストマッチ。

スポット
原材料:基本材料・有機レーズン・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・有機シナモン



123 シナモン・レーズン
100g×2 485円(税524円)

クラン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。

スポット
原材料:基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGクランベリー・OGカシューナッツ



128 クランベリーとカシューナッツのカンパニユ
250g 420円(税454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。

スポット
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



134 石窯スコーン・あんずとココナツ
3個 360円(税389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

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

スポット
原材料:基本材料・なたね油・自家製オレングピール・OGオレングピール



129 オレングピールのプチパン
3個 280円(税302円)

オートミール、レーズン入り、カリカリのロッククッキーです!

スポット
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(桜井食品)・OGレーズン



135 オートミールのロッククッキー
75g 420円(税454円)

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

毎週
原材料:基本材料・OG小麦・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)



124 湯種食パン
520g 420円(税454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入れてみました。抹茶の香りたっぷり、カリカリメロン皮が美味。

スポット
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)



130 抹茶メロンパン
90g 260円(税281円)

ツブツブした雑穀のうまみをギュッと閉じ込めた香ばしさが美味しい焼き菓子。

スポット
原材料:国産小麦粉・自然塩・有機玄米粉・オートミール(桜井食品)・OGアーモンド・もちぎ(オーサワジャパン)・アマランサス(ネオファーム)・粗糖・メイプルシュガー・なたねサラダ油(鹿北製油)



136 雑穀バー
6本 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小麦・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)



125 湯種レーズン食パン
330g 340円(税367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



131 パン・オ・ノア
320g 420円(税454円)

カカオを贅沢にたっぷり使ったコクのあるブラウニー。工房イチオシの商品です。お見逃しなくご注文ください!

スポット
原材料:国産小麦粉・自然塩・平飼卵・バター・カカオマス・粗糖・OGブルーベリー・OGくるみ・ブランデー



137 プルーンのブラウニー
1台 500円(税540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。

スポット
原材料:基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGくるみ・OGレーズン・ひまわりの種・かぼちゃの種・自家製オレングピール・OGオレングピール・オートミール



126 ミューズリーリング
300g 460円(税497円)

完全粉(全粒粉)を40%使ったパンに4種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。

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



132 全粒パン・ナッツ
300g 420円(税454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



127 カンパニユ・ノア
280g 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。
スポット
原材料:米粉・片栗粉・洗双糖・菜種油・サイリウムハスク



133 米粉パン
2個 300円(税324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
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



139 東白川村の寄せ豆腐
300g 342円(税369円)

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

こだわりの味協同組合 静岡県
原材料:大豆(国産/分別生産流通管理済み)・豆腐凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム(にがり))



144 北海道産大豆の充填豆腐
150g×3 302円(税326円)

圧搾一番搾りの菜種油で揚げたてであり、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
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



147 国産100%浮かし揚げ(油揚げ)
2枚 209円(税226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。

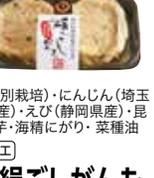
ヤマサ食品 岐阜県加茂郡 東白川村
原材料:国産大豆(岐阜県産/菌0虫0)・塩田にがり(兵庫県産)・湧水・菜種油(オーストラリア産)



150 東白川村の厚あげ
1枚(約250g) 300円(税324円)

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

ヤマサ食品 岐阜県児玉郡 神川町
原材料:大豆(国産/特別栽培)・にんじん(埼玉産)・しめじ(長野産)・えび(静岡県産)・昆布(北海道産)・塩・山芋・海精にがり・菜種油



151 豆庵の絹ごしがんも
2個(約75g×2) 412円(税445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
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



140 東白川村の絹豆腐
300g 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
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



141 東白川村のもめん豆腐
300g 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。

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



142 東白川村のくみあげ豆腐
300g 350円(税378円)

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

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町
原材料:大豆(国産/特別栽培)・海精にがり



143 豆庵もめん豆腐
300g 353円(税381円)

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

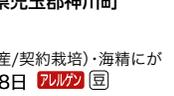
ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町
原材料:大豆(国産/特別栽培)・海精にがり・菜種油



149 豆庵厚揚げ
1枚(約240g) 409円(税442円)

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

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町
原材料:大豆(国産/契約栽培)・海精にがり・菜種油



145 2枚(約50g×2)
248円(税268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
原材料:大豆(国産)・菜種油・塩化マグネシウム(にがり)



148 国産浮かし揚げのきざみ
70g 183円(税198円)

北海道産の大豆(エリモ種)を、調理しやすいようやわらかく茹でました。そのまま、サラダ、スープ、カレーに加えたり、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
原材料:大豆(北海道産/トヨムスメ/特別栽培)



155 国産大豆水煮(さわやか)
200g 249円(税269円)

北海道産の大豆(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
原材料:小豆(北海道産/エリモ種)



156 あずきの水煮
150g 368円(税397円)

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

徳信濃雪 長野県飯田市
原材料:油あげ・粗糖・有機丸大豆醤油・風味原料(かつおぶし・そだかつおぶし・さばぶし・かつおぶしエキス)・食塩・本みりん・いしる・にがり



157 国産大豆のやわらか味付稲荷
4枚(8個分) 449円(税485円)

豆の甘みがじっくり味わえる豆腐屋さん。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
原材料:国産大豆(岐阜県産/菌0虫0)・湧水



152 東白川村の豆乳
500cc 317円(税342円)

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

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町
原材料:豆乳(大豆/特別栽培)



153 豆乳で元氣(パック入豆乳)
125ml 187円(税202円)

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

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町
原材料:大豆(国産)



154 ケース(125ml×24)
4,488円(税4,847円) 4,406円(税4,759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。

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市
原材料:大豆(北海道産/トヨムスメ/特別栽培)



161 板こんにやく
250g 210円(税227円)

積翠食品 岐阜県各務原市
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



162 糸こんにやく(黒)
200g 210円(税227円)

積翠食品 岐阜県各務原市
原材料:こんにやく芋精粉(群馬県産)・水酸化カルシウム・天然青のり粉(徳島県吉野川産)



164 さしみこんにやく
80g×2 233円(税252円)

こんにやく
できるだけ農薬使用の少ない原料を使い、合成添加物は不使用。素材の味が生きています。
積翠食品 瀬川さん

159 手造り生芋こんにやく(板)
280g 300円(税324円)

160 手造り生芋糸こんにやく
250g 300円(税324円)

161 板こんにやく
250g 210円(税227円)

163 糸こんにやく(白)
200g 210円(税227円)

164 さしみこんにやく
80g×2 233円(税252円)

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

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 産直 eco フライス

走る豚/肩ローススライス

251 1P 毎週	200g	1,128円(1,218円)	1,116円 (1,205円)
252 2P スポット	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甘辛たれと相性◎!

熊本・やまあい村 産直 eco フライス

走る豚/もも生姜焼き用

253 1P 毎週	200g	857円(926円)	840円 (907円)
254 2P スポット	200g×2	1,714円(1,851円)	1,500円 (1,620円)

【ハムキュウサンド】

お世話になっている東京の飲食店さんから送っていただいた、走る豚のハムキュウサンドの(画像)。暑くてもペロリとイケちゃいそう。隣のビールがまた喉ります。こういうの送って来られると、困るんですね。これ食べないと気が済まなくなっちゃう。嗚呼！コレが飯テロというやつなのか！

ネットが発達しても味覚や嗅覚を届けるのはまだまだ難しそうです。シンプルな料理をちゃんとした素材でキチンと作る。そういう食べ物に惹かれます。



はれととききはしるぶた by やまあい村 武藤勝典

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 産直 eco フライス

走る豚/バラしゃぶ用

255 1P 毎週	200g	982円(1,061円)	972円 (1,050円)
256 2P スポット	200g×2	1,964円(2,121円)	1,643円 (1,774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 産直 eco フライス

走る豚/小間スライス

257 1P 毎週	200g	920円(994円)	910円 (983円)
258 2P スポット	200g×2	1,840円(1,987円)	1,493円 (1,612円)

きめ細かな肉質で柔らかい食感です。柔らかさはもちろんのこと、赤身と脂身のバランスも丁度良い部位です。

脂が多く、走る豚の甘みと旨味を一番感じていただける人気の部位です。

バラ肉特有の濃厚でジューシーな旨味をお楽しみください。

熊本・やまあい村 産直 eco フライス

259 走る豚/ロースとんかつ用	200g	1,083円 (1,170円)
260 走る豚/ローススライス	200g	998円 (1,078円)
265 走る豚/バラブロック	300g	1,285円 (1,388円)
266 走る豚/バラ焼肉用	200g	948円 (1,024円)

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

生姜焼き用に厚めにスライスしていただきますので走る豚の旨味が感じられます。

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

熊本・やまあい村 産直 eco フライス

261 走る豚/肩ロースブロック	400g	2,180円 (2,354円)
262 走る豚/肩ロース生姜焼き用	200g	1,128円 (1,218円)
267 走る豚/バラスライス	200g	982円 (1,061円)
268 走る豚/軟骨	200g	760円 (821円)

あっさりとした味わいとやわらかい肉質が特徴。どんな食材ともよく合います。

脂が控えめでヘルシー！柔らかく臭みもなく走る豚の旨味をお楽しみいただけます。

赤身と脂身が適度に入ったジューシーな味わいです。

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

熊本・やまあい村 産直 eco フライス

263 走る豚/ももスライス	200g	857円 (926円)
264 走る豚/ももしゃぶ	200g	857円 (926円)
269 走る豚/ミンチバラ凍結	300g	978円 (1,056円)
270 走る豚/赤身ミンチバラ凍結	300g	992円 (1,071円)

国産牛肉【マザービーフ】

菊池農場 熊本県菊池市

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

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

飼料：大麦、とうもろこし、加熱処理とうもろこし、加熱処理大豆、苺すま、コーングルテンフィード、麦ぬか、大豆あぶら粕、炭酸カルシウム、アルファルファミール、食塩、糖蜜、ソーミンチン、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)

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!

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 産直 eco フライス

275 マザービーフ/特選すき焼き用	200g	1,977円 (2,135円)
276 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!

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 産直 eco フライス

マザービーフ/合挽きミンチバラ凍結

272 1P 毎週	200g	1,047円(1,131円)	996円 (1,076円)
273 2P スポット	200g×2	2,094円(2,262円)	1,830円 (1,976円)

あっさりとした味わいが特徴。低カロリー、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。

モモ、ウデ、バラなどの部位を使っています。様々な料理に使って便利です。

そぼろ料理やミートソース、ハンバーグにどうぞ。

熊本・菊池農場 産直 eco フライス

277 マザービーフ/赤身スライス	200g	1,674円 (1,808円)
278 マザービーフ/万能小間	200g	1,230円 (1,328円)

調理済みなので温めるだけで美味しいハンバーグがお召し上がりいただけます。

乳製品 & 卵不使用!

福岡・大誠食品 スポット

原材料：牛肉(マザービーフ)、玉葱、パン粉、塩胡椒、ナツメグ、山芋 90日(フルタ) 産直 eco フライス

マザービーフのハンバーグ

274	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 産直 eco フライス

279 マザービーフ/ミンチバラ凍結	200g	1,029円 (1,111円)
280 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**
282 健康あか牛/ヒレステーキ
100g 2,052円(税込2,216円) → **1,846円(税込1,994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**
283 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、肩ロースが中心ですのでフライパンで美味しく調理できます。



熊本・菊池農場 **週** **スポット**
284 健康あか牛/特選焼肉用
200g 2,484円(税込2,683円) → **2,379円(税込2,569円)**

サシの入りやすい部位です。肉巻き、すき焼きにどうぞ!



熊本・菊池農場 **週** **スポット**
285 健康あか牛/肩ローススライス
200g **2,290円(税込2,473円)**

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



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

柔らかいリブロース、肩ロースが中心になります。



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

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



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

濃厚なバラ肉を中心にした。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**
289 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**
290 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

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
293 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ー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
294 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** **毎週** **スポット** 180日
295 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 **週** **毎週** 180日
296 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 **週** **毎週** 180日
292 赤地鶏/もも肉
300g 939円(税込1,014円) → **890円(税込961円)**

肉厚でふわつとやわらかく上品な味わい。ダイエットにもおすすめ!



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

ボリュームがあり肉汁もたっぷり! 煮付けや揚げものBBQにもオススメです。



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

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



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

鮮度を一番実感していただける部位。鉄分が豊富で女性にオススメです。



和歌山・小坂農園 **週** **毎週** 180日
300 赤地鶏/キモ
200g 492円(税込531円) → **465円(税込502円)**

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



和歌山・小坂農園 **週** **毎週** **スポット** 180日
301 赤地鶏/砂ずり
200g **492円(税込531円)**

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



和歌山・小坂農園 **週** **毎週** 180日
302 赤地鶏/ももミンチバラ凍結
300g 941円(税込1,016円) → **880円(税込950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
303 赤地鶏/むねミンチ
200g **596円(税込644円)**

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



和歌山・小坂農園 **週** **毎週** **スポット** 180日 **バラ凍結**
304 赤地鶏/もも肉カット唐揚げ用/バラ凍結
12切(約300g) **970円(税込1,048円)**

国産鶏肉【天草大王】



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

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 **週** **毎週**
306 天草大王/モモ肉
150g 809円(税込874円) → **775円(税込837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**
308 天草大王/手羽先&手羽元
2~3本 441円(税込476円) → **425円(税込459円)**

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 **週** **スポット**
310 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)**



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**
307 天草大王/ムネ肉
150g **603円(税込651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**
309 天草大王/ささみ
150g **779円(税込841円)**

モモ身とムネ身を大き目の一口サイズにカットしています。



熊本・天草大王公元 **週** **毎週**
311 天草大王/もも&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 **週** **毎週**
312 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 **週** **毎週**
313 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**
314 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。

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



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

319 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 **週**
原材料: 豚ロース肉(熊本)、天日塩、きび砂糖

320 ロースハムスライス
100g **855円**(¥923円)

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!

塩と砂糖で充分熟成した後スモークで仕上げたロースハムの切落としです。



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

321 ロースハム切落とし
100g **766円**(¥827円)

大人気のベーコンの切り落としです。様々な料理にお役立てください。



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

316 ベーコン切落とし
100g **615円**(¥664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 **週** **スポット**
原材料: 豚肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料

322 ベーコンブロック
200g **1,394円**(¥1,506円)

塩、砂糖、香辛料だけでソーセージに仕上げました。温めてお召し上がり下さい。



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

317 ウインナー
110g **654円**(¥706円)

九州産のハーブ鶏のみを使用。豚脂を使用していないので、癖のない味わいです。



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

318 チキンウインナー
110g **411円**(¥444円)

バラ肉の甘い脂身とピリッと効いた香辛料が癖になる味わいです。



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

323 ベーコンスライス
100g **727円**(¥785円)

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

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

無添加惣菜



那珂川キッチン 福岡県那珂川
私たちグループの直営惣菜工場「那珂川キッチン」。本格的な中国点心をはじめ、お弁当にも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にしています。「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

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連根を使いシャキシャキ食感であっさりとした味に仕上げています。



福岡・那珂川キッチン **週**
原材料: 鶏肉、タマネギ、レンコン、菜種油、片栗粉、ゴマ油、醤油、卵、オニオンソース、和風だし、ホワイトペッパー

332 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。



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

333 ハッシュドポテト
30g×8 **584円**(¥631円)

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

福岡・那珂川キッチン **週**

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

国産鶏のキッチンから揚げ
330 1P
200g **667円**(¥720円)

331 2P
200g×2 **1,265円**(¥1,366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 **週** **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(のみわり由来)、乳化剤(ヒマワリレシチン)

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

福岡・那珂川キッチン **週** **スポット**
原材料: チキンカツ: 鶏肉、しょうゆ(薄口)、粉末野菜ブイヨン(食塩、でん粉分解物、酵母エキス、ロー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)

334 チキン串カツ
10本 **1,440円**(¥1,555円)

走る豚の中華惣菜シリーズ

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、皮のおいしきも評判です。



福岡・那珂川キッチン **週** **スポット**
原材料: 具(豚、たまねぎ、キャベツ、キビ砂糖、オニオンソース、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)

走る豚肉まん
326 1P **672円**(¥726円)
327 2P **1,280円**(¥1,382円)



国産鶏使用。甘辛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 **週** **スポット**
原材料: 鶏肉(国産)、濃口醤油、清酒、粗糖、大蒜、唐辛子

博多とりかわ巻き(5本)
335 1P 5本 **640円**(¥691円)
336 2P 5本×2 **1,215円**(¥1,312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 **週** **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)

手作りいなりずし
337 1P
60g×3 **362円**(¥391円)

338 2P
60g×3×2 **690円**(¥745円)



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

328 走る豚チーズカレーまん
125g×2 **775円**(¥837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 **週**
原材料: 具(豚肉、タマネギ、キビ砂糖、オニオンソース、ばれいしょデンプン、ゴマ油、塩、粉末かつおだし、ホワイトペッパー)、皮(小麦粉、食塩、澱粉)

329 走る豚しゅうまい
30g×6 **1,089円**(¥1,176円)



国産小麦のマカロニにシリカファームの低温殺菌牛乳、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 **週** **スポット**
原材料: 牛乳(熊本)、エルゴバスタ、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

342 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 **週** **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)

きんちゃくもち
339 1P
35g×3 **471円**(¥509円)

340 2P
35g×3×2 **895円**(¥967円)



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

福岡・那珂川キッチン **週** **スポット**
原材料: たまねぎ、牛肉、カレールウ(牛乳、小麦粉、砂糖、純粋粉、食塩、酵母エキス、りんご果汁、粉末醤油、魚露、赤唐辛子粉末、黒コショウ)、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)

345 きのかどリア
180g×2 **917円**(¥990円)

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

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

鮭とほうれん草のグラタン
343 1P 180g **488円**(¥527円)

344 2P 180g×2 **920円**(¥994円)



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

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

和のおかずセットB
347 1P **510円**(¥551円)



348 2P **970円**(¥1,048円)

甘いコーンがたっぷり。お弁当やお子さんが食べるのにちょうどいいサイズです。

福岡・那珂川キッチン 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

349 1P 30g×5 **484円**(¥523円)

350 2P 30g×5×2 **915円**(¥988円)

968円→(¥1,045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 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

351 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がります。

福岡・那珂川キッチン スポット

原材料:ジャガイモ(国産)、タマネギ、薄力粉、パン粉、菜種油、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー

ポテトコロッケ・ミニ

353 1P 30g×5 **492円**(¥531円)

354 2P 30g×5×2 **930円**(¥1,004円)

984円→(¥1,063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 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

355 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。

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

357 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

359 150g **392円**(¥423円)



無添加惣菜

秋川牧園 山口県山口市

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

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

山口・秋川牧園 スポット

原材料:鶏肉(国産) 醤油 玉ねぎ 生姜ペースト 鶏卵 清酒 砂糖 にんにくペースト ごま油 塩麹 ブラックペッパー粉末 食塩 衣(ばれいしよでん粉、小麦粉、もち粉) 揚げ油(なたね油)

360 こだわりのからあげ

150g **579円**(¥625円)

361 お徳用からあげ

400g **1,316円**(¥1,421円)



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

山口・秋川牧園 スポット

原材料:鶏肉(国産)、小麦粉、鶏卵、砂糖、食塩、ばれいしよでん粉、ホワイトペッパー、ブラックペッパー粉末、ホワイッペーパー粉末、衣(パン粉、小麦粉、鶏卵、ばれいしよでん粉、砂糖、食塩、ブラックペッパー)、揚げ油(なたね油)

362 こだわりのチキンナゲット

200g **560円**(¥605円)

363 お徳用チキンナゲット

400g **1,065円**(¥1,150円)



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

山口・秋川牧園 スポット

原材料:鶏肉(国産)、衣(パン粉、鶏卵、小麦粉、香辛料、ばれいしよでん粉、食塩、砂糖、山芋パウダー)、揚げ油(なたね油)

364 スパイシーささみカツ

160g **559円**(¥604円)

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

山口・秋川牧園 スポット

原材料:鶏肉(国産)、食塩、ホワイトペッパー粉末、衣(パン粉、小麦粉、鶏卵、ばれいしよでん粉、食塩)、揚げ油(なたね油)

365 チキンカツ(のり塩)

150g **513円**(¥554円)

手羽元を持ちやすく食べやすいチューリップのフライドチキンにしました。

山口・秋川牧園 スポット

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

366 フライドチキン/チューリップ

500g **1,280円**(¥1,382円)

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

山口・秋川牧園 スポット

原材料:鶏肉(国産)、醤油、砂糖、発酵調味料、清酒、ばれいしよでん粉、ガーリックパウダー、ブラックペッパー粉末、ホワイッペーパー粉末、衣(パン粉、小麦粉、鶏卵、ばれいしよでん粉、砂糖、食塩、レッドペッパー粉末)、揚げ油(なたね油)

367 手羽中の甘辛揚げ

115g **571円**(¥617円)

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

山口・秋川牧園 スポット

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

373 チキンライス

450g **615円**(¥664円)



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

山口・秋川牧園 スポット

原材料:鶏肝(鶏肝臓、心臓)(国産)、醤油、砂糖、清酒、発酵調味料、ばれいしよでん粉、生姜、にんにくペースト

368 鶏レバー甘辛焼き

120g **498円**(¥538円)

柔らかく香ばしいつくねに甘辛いタレを絡め、コロコロ食感の砂糖を加えました。タレに野菜を添えるとボリュームUP。

山口・秋川牧園 スポット

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

369 鶏の焼きつくね

180g(つくね160g(4個)・タレ20g) **518円**(¥559円)

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

山口・秋川牧園 スポット

原材料:鶏肉(国産)、タレ(砂糖、醤油、発酵調味料、ばれいしよでん粉、清酒、生姜、にんにくペースト)、醤油、発酵調味料、砂糖

370 焼き鳥もも串

5本/150g **873円**(¥943円)

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

山口・秋川牧園 スポット

原材料:鶏肉(国産)、清酒、食塩、ホワイトペッパー、衣(鶏卵、パン粉、小麦粉)、菜種油、ソース(砂糖、米酢、醤油、生姜ペースト)

371 甘酢のやわらかチキン南蛮

150g **502円**(¥542円)

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

山口・秋川牧園 スポット

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

372 ハンバーグ

115g **457円**(¥494円)

ヨーグルトをベースとしたカレー味のソースを絡めた手羽元です。解凍後オーブンまたはフライパンで焼いていただく、まろやかな味わいのタンダーリーチキンがでかあります。

山口・秋川牧園 スポット

原材料:鶏肉(国産)、ヨーグルト、玉ねぎ、トマトピューレ、食塩、発酵調味料、カレー粉、なたね油、米酢、ガーリックパウダー、パプリカパウダー、ホワイトペッパー粉末、レッドペッパー粉末、オーストリアスパイスパウダー、(一部に鶏肉、乳成分を含む)

374 骨付きタンダーリーチキン

500g **1,007円**(¥1,088円)

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

山口・秋川牧園 スポット

原材料:鶏肉(国産)、醤油、酒、生姜ペースト、発酵調味料、砂糖、にんにくペースト、塩、レッドペッパー、衣(パン粉、卵、小麦粉、パセリ)

375 チキンカツ和風醤油

200g **604円**(¥652円)

376 お徳用/チキンカツ和風醤油

500g **1,280円**(¥1,382円)



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

山口・秋川牧園 スポット

原材料:鶏肉(むね)、塩麹、純米酒、生姜ペースト、粗糖、ごま油

377 鶏の塩麹漬

150g **432円**(¥467円)

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

山口・秋川牧園 スポット

原材料:鶏骨エキス、水、再製天日塩(沖縄)

378 とりがらスープ

50g×5 **536円**(¥579円)

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

山口・秋川牧園 スポット

原材料:鶏肉、液鶏卵、玉ねぎ、発酵調味料、醤油、砂糖、青ねぎ、鰹だし

379 ふんわり卵の親子丼の具

180g **502円**(¥542円)

若鶏の手羽元をまるごと使用した、肉の旨みを存分に味わえる炊込みご飯の素です。手羽元はあらかじめ加熱しているため、炊飯器で炊き上げるだけで、しゃもじで簡単にほくほく柔らかく仕上がります。

山口・秋川牧園 スポット

原材料:鶏骨(国産)、醤油、発酵調味料、チキンスープ、砂糖、昆布だし、生姜ペースト、米酢、食塩

380 手羽めしの素

260g/2合用 **621円**(¥671円)

秋川牧園の鶏肉を使用した、お弁当の定番ミートボールです。やわらかく仕上げたミートボールに、国産大豆醤油を使用して作ったやさしい甘さのタレをたっぷり絡めました。

山口・秋川牧園 スポット

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

381 ミートボール

100g **279円**(¥301円)

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

山口・秋川牧園 スポット

原材料:食肉等(鶏肉、鶏肝)(国産)、玉ねぎ、砂糖、食塩、生姜ペースト、清酒、揚げ油(なたね油)

382 レバー入りミートボール

400g **815円**(¥880円)

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

山口・秋川牧園 スポット

原材料:鶏肉(国産)、チキンスープ、米酢、砂糖、食塩、醤油、食塩、ホワイッペーパー粉末

383 鶏だんご

175g **463円**(¥500円)

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

山口・秋川牧園 スポット

原材料:鶏肉(国産)、チキンスープ、米酢、砂糖、食塩

384 サラダチキン(ムネ肉プレーン)

100g **491円**(¥530円)

岐阜県産の小麦粉を使用したミックス粉。砂糖を使用しておりませんので、お好みで甘みを加えてください。
原材料:小麦粉、食塩、膨張剤(重曹)
419 無糖

岐阜県産の小麦、膨張剤には内モンゴル産の重曹を使用しています。お菓子作りにもご利用いただけます。
原材料:小麦粉(岐阜)、砂糖(ビート糖)、食塩、膨張剤(重曹)
420 有糖

有機栽培のうるち米を細かく粉砕したお菓子作り専用のお米の粉です。通常のお米の粉の1/3程度に細かく挽いています。
岐阜・桜井食品 隔週BD
原材料:有機うるち米(国産)
6ヶ月

蒸しているから、食感もやわらかくてホクホク!
兵庫・だいちデイズ 隔週BD
原材料:有機ひよこ豆、食塩、有機米酢
120日

5種の有機豆をミックスした彩り鮮やかなサラダ豆です。蒸しているから水洗い不要。そのままサラダやお料理に。
兵庫・だいちデイズ 隔週BD
原材料:有機ひよこ豆、有機大豆、有機青えんどう、有機赤いんげん、有機黒いんげん、食塩、有機米酢
120日

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。彩り鮮やかに、料理のトッピングやごはんに入れても。
兵庫・だいちデイズ 隔週BD
原材料:もち大麦、大豆、小豆、黒米、発芽玄米、たかきび、黒大豆、赤米、はと麦、緑米、食塩(赤穂の塩)、米酢
120日

岐阜・桜井食品 隔週BD 1年 アレルギー 麦 各400g
ホットケーキミックス 428円(462円) 410円(443円)

422 お菓子をつくるお米の粉 250g 568円(613円)

425 有機蒸しひよこ豆 85g 269円(291円)

426 有機蒸しミックスビーンズ 85g 269円(291円)

427 国産10種の蒸し雑穀 70g 215円(232円)

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

イタリア・ピオイタリア
原材料:有機トマト、有機トマトジュース
24ヶ月
オーガニックチョップドトマト
428 1P 毎週 460円(497円)

429 2P スポット eco フライス 400g×2 920円(994円) 815円(880円)

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

430 ナポリタントマトソース 350g 808円(873円)

甘味の強い完熟トマトに有機栽培のバジルの風味が爽やかなトマトソースです。
イタリア・ピオイタリア 毎週
原材料:有機トマト(イタリア)、エキストラヴァージンオリーブオイル、食塩、有機玉ねぎ、有機バジル、有機にんにく
24ヶ月

431 バジルトマトソース 350g 808円(873円)

佐賀・まんてん 原材料:白胡麻(パラグアイ) 240日

432 毎週 NN すりごま・白 70g 300円(324円)

433 毎週 NN いりごま・白 70g 300円(324円)

良質な有機黒ごまを丹念に焙煎しました。口の中で黒ごまの香りが広がります。

大阪・ムソー 隔週BD
原材料:有機ごま(ポリビア)
6ヶ月
434 有機いりごま・黒 80g 302円(326円)

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

435 有機しっとりすりごま・黒 80g 389円(420円)

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

熊本・やまあい村 毎週
原材料:しいたけ(にくまる) 1年
436 武藤さんの乾し椎茸 100g 1,300円(1,404円) 1,180円(1,274円)

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

奈良・金正食品 毎週
原材料:甘藷でん粉(国産)、馬鈴薯でん粉
2年
437 国産はるさめ 100g 314円(339円)

国内産小麦粉、グルテンを原料に、一つ一つ、丁寧に手焼きしました。

大阪・ムソー 隔週BD
原材料:小麦粉(国産)、小麦タンパク(グルテン)、山芋粉
1年
438 もちふ 25g 305円(329円)

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

愛知・コジマフーズ B 週
原材料:有機玄米(秋田)、有機小豆、食塩
1年
444 有機玄米小豆粥 200g 243円(262円)

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

大阪・ムソー スポット
原材料:小麦グルテン(北海道)、全粒小麦粉
1年
439 全粒小麦粉使用くるまふ 6枚・55g 474円(512円) 450円(486円)

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

愛知・コジマフーズ 隔週BD
原材料:有機玄米(秋田、山形)
1年
440 有機玄米ごはん 160g 258円(279円)

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

愛知・コジマフーズ 隔週BD
原材料:有機発芽玄米(秋田)
1年
441 有機発芽玄米ごはん 160g 283円(306円)

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

愛知・コジマフーズ B 週
原材料:有機玄米(秋田)、食塩
1年
443 有機玄米粥 200g 219円(237円)

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

愛知・コジマフーズ B 週
原材料:有機玄米(秋田)、有機小豆、食塩
1年
444 有機玄米小豆粥 200g 243円(262円)

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

東京・オーサワジャパン スポット
原材料:有機とうもろこし(イタリア)、有機玄米粉
3年
449 有機グルテンフリースパゲッティ 250g 687円(742円)

乾麺
麺類に使われる小麦は国内産を基本とし、海外産の場合は有機を使用しています。スープにもこだわり、化学調味料・合成着色料などは不使用です。
イタリア・ピオイタリア
原材料:有機デュラム小麦
24ヶ月
オーガニックスパゲッティ
446 1P 毎週 500g 549円(593円)

南イタリアで栽培された最高品質の有機デュラム小麦から精製したセモリナ粉100%を使用。しっかりとしたコシが特徴のオーガニックスパゲッティです。
447 2P スポット 500g×2 1,098円(1,186円) 1,010円(1,091円)

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

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

有機とうもろこし粉、米粉を使用したグルテンフリーのペンネです。通常のパスタと同様にパスタソースと和えたり、グラタンなどの調理にご利用ください。
東京・オーサワジャパン スポット
原材料:有機とうもろこし(イタリア)、有機玄米粉
3年
450 有機グルテンフリーペンネ 250g 687円(742円)

厳選された良質な国内産小麦粉を使用した無かんすいラーメンです。麺の揚げ油には植物油を使用。スープには動物性原料を一切使用していません。
岐阜・桜井食品 スポット
原材料:油揚げめん(小麦粉)、植物油(パーム油、小麦たん白、食塩)、食塩、粉末しょうゆ、砂糖、酵母エキス、粉末みそ、ごま、野菜エキス、発酵調味料、椎茸パウダー、香辛料、ビーナッツパウダー、アモニウムパウダー、ねぎ、椎茸エキス、麦芽エキス、ごま油、昆布パウダー、メンマパウダー
6ヶ月
456 純正らーめん(5食) 98g×5 839円(906円)

長崎・本村製麺 手延べ素麺 選ぶなら手延べ素麺
国内産小麦粉100%使用。塩は長崎県産。麺に塗布する植物油も地元で作られた菜種油、ごま油を使用しています。
毎週
原材料:小麦粉(国産)、食塩、食用植物油
1年
451 水晶の光 50g×5 496円(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れた菜種油、ごま油を使用しています。
スポット
原材料:小麦粉(南島原)、食塩(雲仙)、食用植物油(島原)
1年
452 旭 50g×5 565円(610円)

本村さんプロデュースのオリジナル手延べうどん。国産小麦100%、塩・油・職人すべて長崎県産で、長さ・太さなど細部までこだわって仕上げました。
長崎・本村製麺
原材料:小麦粉(北海道)、食塩、植物油
1年
453 長崎手延べ(5)うどん 200g 483円(522円)

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

厳選された良質な国内産小麦粉を使用した無かんすいラーメンです。麺の揚げ油には植物油を使用。スープには動物性原料を一切使用していません。
岐阜・桜井食品 スポット
原材料:油揚げめん(小麦粉)、植物油(パーム油、小麦たん白、食塩)、食塩、粉末しょうゆ、砂糖、酵母エキス、粉末みそ、ごま、野菜エキス、発酵調味料、椎茸パウダー、香辛料、ビーナッツパウダー、アモニウムパウダー、ねぎ、椎茸エキス、麦芽エキス、ごま油、昆布パウダー、メンマパウダー
6ヶ月
456 純正らーめん(5食) 98g×5 839円(906円)

植物性原料のみを使用した、桜井食品こだわりのラーメンです。純正ラーメン発売から50周年企画「限定スープを決める投票」にて、多くの方から選んでいただきました「豆乳塩だし」味です。
岐阜・桜井食品 スポット
原材料:油揚げ麺(小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩)、食塩、砂糖、酵母エキス、ごま油、豆乳パウダー、玉ねぎエキスパウダー、野菜エキスパウダー、香辛料、乾燥ねぎ
6ヶ月
457 純正らーめん豆乳塩だし味 104g 194円(210円)

認定された持続可能なパーム油の生産に貢献しています。麺は国産小麦を使用し、かんすいは不使用です。特製の液体ソース付きです。
岐阜・桜井食品 隔週BD
原材料:油揚げめん(小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩)、食塩、砂糖、酵母エキス、ごま油、豆乳パウダー、玉ねぎエキスパウダー、野菜エキスパウダー、香辛料、乾燥ねぎ
6ヶ月
458 さくらの焼そば 114g 205円(221円) 195円(211円)

原材料:油揚げめん(小麦粉(国産)100%)、パーム油、馬鈴薯でん粉、食塩、スープ(食塩、粉末しょうゆ(大豆、小麦を含む)、砂糖、酵母エキス、混合粉(カツオ節、サバ節)、魚骨粉末、ホタテエキス、椎茸エキス、麦芽エキス、植物油(ごま)、かやく(納豆、ねぎ)
5ヶ月
459 納豆そば 81.5g 239円(258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、魚骨粉末、酵母エキス、乳糖、混合粉(大豆、小麦を含む)、ごま油)かやく(山菜ミックス(ワラビ、センマイ、タケノコ、キクラゲ)、その他、ねぎ)
5ヶ月
460 山菜そば 78g 239円(258円)

原材料:油揚げめん(小麦粉(国産)、パーム油、馬鈴薯でん粉、食塩)、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、ライス(食塩を含む)、粉末醤油(大豆、小麦を含む)、酵母エキス、ポークエキス、かつお節粉末、ソテーオニオン(大豆を含む)、ほたてエキス、チキンエキス(乳成分を含む)、パーム油、バター、にんにく)かやく(コーン、人参、ねぎ)
6ヶ月
461 カレーうどん 86.8g 239円(258円)

原材料:油揚げめん(小麦粉(国産)、パーム油、馬鈴薯でん粉、食塩、しょうゆ、オニオンパウダー)、スープ(砂糖、馬鈴薯でん粉、食塩、しょうゆ、デキストリン、酵母エキス、魚骨粉末、混合粉(小麦、大豆)、ほたてエキス、ごま油、昆布粉末)、かやく(油あげ、わかめ、ねぎ)
6ヶ月
462 きつねうどん 77.3g 239円(258円)

大阪・ムソー スポット
463 どんぶり麺

調味料

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

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



京都・飯尾醸造 隔週BD
原材料:米(京都府宮津市/農薬不使用栽培) 2年

468 純米富士酢
500ml
875円⇒**835円**(税902円)

静岡発酵させ熟成した、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

469 300ml 542円(税585円)

470 1L 975円(税1,053円)



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



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

474 純正ごま油淡口

165g **652円**(税704円)

米ぬかにはわずか20%の油分しか含まれず、溶剤を使わずに圧力だけで搾れるのはわずかその半分。自然な製法で搾った国産の米ぬかと米胚芽の豊富な栄養分が凝縮された貴重な食用油です。

和歌山・築野食品 スポット

原材料:食用こめ油
1年

476 国産こめ油 圧搾一番搾り

600g **1,250円**(税1,350円)

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



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

481 みやこの料理酒

500ml **919円**(税993円)

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

福島・大木代吉本店 毎週

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

482 こんにちは料理酒

720ml **1,377円**(税1,515円)

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



埼玉・オーサワジャパン 隔週BD
原材料:なたね油、豆乳、りんご酢(国内産)、有機白味噌、食塩(海の精)、メープルシロップ(カナダ産)、マスタード(カナダ産他)、白こしょう(インドネシア産)
常温で6ヶ月 冷蔵1年

487 オーサワの豆乳マヨ

150g **457円**(税494円)

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

徳島・光食品 毎週

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

488 有機トマトケチャップ

300g **407円**(税440円)

本格的なデミグラスソースがご家庭で簡単に！



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

493 デミグラスソース

360ml **925円**(税999円)

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

岡山・倉敷銘泉 B週

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

498 味噌ぼんず

360ml **808円**(税873円)

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



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

500 十四代目一精の だいたいぼんず

300ml **831円**(税897円)

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

岡山・倉敷銘泉 B週

原材料:玉ねぎ(国産)、本醸造醤油、なたね油、酒みりん、醸造酢、砂糖、かつお節エキス、レモン果汁
5ヶ月 冷蔵1年

501 おにおンドレッシング

280ml **565円**(税610円)

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



岡山・倉敷銘泉 B週
原材料:なたね油、人参、酒みりん、玉ねぎ、りんご果汁、醸造酢、塩、砂糖、マスタード 5ヶ月

502 にんにんどレッシング

280ml **592円**(税639円)

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



岡山・倉敷銘泉 B週
原材料:玉ねぎ(国産)、本醸造醤油、なたね油、酒みりん、醸造酢、砂糖、かつお節エキス、レモン果汁
5ヶ月 冷蔵1年

501 おにおンドレッシング

280ml **592円**(税639円)

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



岡山・倉敷銘泉 B週
原材料:玉ねぎ(国産)、本醸造醤油、なたね油、酒みりん、醸造酢、砂糖、かつお節エキス、レモン果汁
5ヶ月 冷蔵1年

501 おにおンドレッシング

280ml **592円**(税639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。



北海道産てんさい(北海道)、糖蜜(北海道)
無期限

465 てんさい含蜜糖

500g **509円**(税550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) 1年

471 有機レモン果汁(スペイン産)

200ml **523円**(税565円)

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



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

477 250ml 1,278円(税1,380円)

478 徳用 500ml 2,012円(税2,173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

479 味の母 720ml 968円(税1,045円)

480 1.8L 2,000円(税2,160円)

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



愛知・あいのう流通センター 毎週
原材料:菜種油(オーストラリア産)、卵黄、りんご酢、食塩、砂糖、香辛料
180日 冷蔵1年

485 aino MAMAマヨネーズ

300g **537円**(税580円)

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



大阪・ムソー 毎週
原材料:菜種油(オーストラリア)、卵、有機りんご酢、果実酢(レモン果汁)、砂糖、食塩、香辛料(からし)
6ヶ月 冷蔵1年

486 平飼いの有精卵マヨネーズ

290g **715円**(税772円)

日本初、有機JAS認定のミートソース。北海道では有機調味料を飼育した「有機牛」を使用しています。



徳島・光食品 毎週
原材料:野菜(有機玉ねぎ、有機人参、有機トマト、有機にんにく)、有機牛肉、有機トマトペースト、有機小麦粉、有機ウスターソース、馬鈴薯澱粉、食塩、有機砂糖、有機オリーブオイル、香辛料
2年 冷蔵1年

492 有機ミートソース

140g **325円**(税351円)

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



徳島・光食品 隔週BD
原材料:有機野菜・果実(有機たまねぎ、有機にんにく、有機かぼちゃ、有機トマト、有機レモン、有機にんにく、有機ゆず、有機しいたけ)、糖類(砂糖、有機糖みつ)、醸造酢、食塩、でん粉、醤油、オースターエキス、魚醤、こんぶ、香辛料、みりん、かつお節
1年半 冷蔵1年

491 お好みソース関西風

300ml **354円**(税382円)

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



愛知・節辰商店 毎週
原材料:しょうゆ(本醸造)、風味原料(かつお節・宗田節・昆布・干椎茸)、砂糖、食塩、みりん
365日 冷蔵1年

484 NN うまみ鰹つゆ

500ml **698円**(税754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。



福岡・庄分酢 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、有機玄米くる酢、かつおだし
2年

495 たっぴり 徳用900ml 1,442円(税1,557円)

496 有機ぼんずしょうゆ

250ml **448円**(税484円)

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



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

500 十四代目一精の だいたいぼんず

300ml **831円**(税897円)

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



岡山・倉敷銘泉 B週
原材料:なたね油、人参、酒みりん、玉ねぎ、りんご果汁、醸造酢、塩、砂糖、マスタード 5ヶ月

502 にんにんどレッシング

280ml **592円**(税639円)



担々うどん

材料 (1人分)

- うどん …… 1玉
- 豚ひき肉 …… 100g
- 生姜 …… 1かけ
- エラ …… 5〜6本
- ごま油 …… 小さじ1
- 大人のめんつゆ (ごまみそ) …… 大さじ4
- 豆乳 …… 大さじ2
- 水 …… 1と1/2カップ
- 白いりごま …… 小さじ1/2
- ラー油 …… お好みで

作り方

- 1 生姜はみじん切りに、エラは5mmの長さに切る。
- 2 鍋に油をひき、生姜を入を入れ香りが出るまで炒めたら挽肉を加えしっかり火が通るまで炒める。
- 3 2に水、大人のめんつゆを入れ煮立ったらエラと豆乳を入れさっと混ぜ火を止める。
- 4 うどんを熱湯で2分ぐらい茹でてしっかりと湯をきってどんぶりに盛り、③のスープを注ぐ。仕上げに白ごまをふり、ラー油をかける。

福岡・平田産業 毎週
 原材料:ごま(ブルキナファソ、ナイジェリア、タンザニア、他) 1年6ヶ月
475 純正ごま油濃口
 165g **652円**(¥704円)

岡山・倉敷銘泉 B週
 原材料:本醸造醤油、砂糖、すりごま、風味原料(かつお)、煮干しエキス、ねりごま、味噌、塩、酒みりん、酵母エキス、生姜(高知産)、醸造酢
 1年 **511 大人のめんつゆ/ごまみそ**
 360ml **670円**(¥724円)

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

岡山・倉敷銘泉 B週
 原材料:なたね油、胡麻、本醸造醤油、醸造酢、砂糖、酒みりん、卵黄、かつお
 5ヶ月 **503 すりごまドレッシング**
 280ml **592円**(¥639円)

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

岡山・倉敷銘泉 B週
 原材料:なたね油、醸造酢、玉ねぎ、砂糖、鶏卵、塩、レモン果汁、マスタード、胡椒
 5ヶ月 **504 フレンチドレッシング**
 280ml **592円**(¥639円)

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

岡山・倉敷銘泉 B週
 原材料:本醸造醤油、ゆず果汁、醸造酢、砂糖、塩、酒みりん、かつお節エキス、酵母エキス、香料
 1年 **505 ゆずドレッシング**
 300g **431円**(¥465円)

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

岡山・倉敷銘泉 B週
 原材料:砂糖、唐辛子、塩、風味原料(かつお、こんぶ)、にんにく、ゆず果汁、ごま、酵母エキス
 1年 **506 とうがらしドレッシング**
 300g **565円**(¥610円)

ごまの中で特段に香りと味の優れた最高品質のきんごまをたっぷり使いました。

岡山・倉敷銘泉 B週
 原材料:なたね油、本醸造醤油、金ごま、砂糖、酒みりん、醸造酢、卵黄、にんにく、しょうが、ゆず果汁、酵母エキス、かつお節エキス、香辛料
 1年 **507 きんごましゃぶしゃぶのたれ**
 360ml **565円**(¥610円)

塩田の栄えた瀬戸内のまろやかな海塩がベースです。

岡山・倉敷銘泉 B週
 原材料:砂糖、塩、ゆず果汁、醸造酢、コーンスターチ、にんにく、ごま、酵母エキス、唐辛子
 1年 **508 塩だれ**
 360ml **485円**(¥524円)

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

岡山・倉敷銘泉 B週
 原材料:本醸造醤油(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ぶん、有機米発酵調味料、有機砂糖、有機にんにくビュレール、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、オイスターエキス、食塩
 1年半 **512 大人のめんつゆ/ピリ辛**
 360ml **565円**(¥610円)

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

大阪・ムソー 毎週
 原材料:水あめ、からし、なたね油、食塩、植物繊維、香辛料抽出物
 8ヶ月 **513 旨味本来からしチューブ**
 40g **388円**(¥419円)

辛口は焼きそばや焼うどん等の辛味付けにもご利用いただけます。

岡山・倉敷銘泉 B週
 原材料:砂糖、本醸造醤油[大豆、小麦]、酒みりん、コチジャン、酵母エキス、玉ねぎ、ごま油、にんにく、塩、しょうが、ビーフエキス、赤ワインごま、唐辛子、増粘多糖類
 1年 **509 甘口** **510 辛口**
 各360ml **969円**(¥1,047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 **515 生おろし生姜チューブ**
 40g **406円**(¥438円)

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

岡山・倉敷銘泉 B週
 原材料:ゆず(国産)、唐辛子、胡麻、すじ青のり、おの美、けしの実、山椒
 1年 **516 ゆず七味**
 10g **375円**(¥405円)

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

岡山・倉敷銘泉 B週
 原材料:金胡麻(国産)、唐辛子、山椒、チンピ、すじ青のり、黒胡椒、生姜
 1年 **517 和七味**
 10g **559円**(¥604円)

麻婆豆腐や麻婆茄子、麻婆春雨などに使える、安心・安全な惣菜の素です。

徳島・光食品 スポット
 原材料:有機醤油(大豆・小麦を含む)、有機米味噌(大豆を含む)、有機はれいしよでんぶん、有機米発酵調味料、有機砂糖、有機にんにくビュレール、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、オイスターエキス、食塩
 1年半 **518 有機麻婆の素**
 100g(2~3人前) **273円**(¥295円)

ピーマンや肉と一緒に炒めるだけで手軽に美味しい青椒肉絲ができてくれます。

徳島・光食品 スポット
 原材料:有機醤油、有機砂糖、有機にんにく、有機コーンスターチ、有機米発酵調味料、食塩、オイスターエキス、有機しょうが、胡麻油、唐辛子、有機醤油
 1年半 **519 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、有機しょうが、胡麻油、唐辛子、有機醤油
 1年半 **30007 有機回鍋肉の素**
 100g(2~3人前) **273円**(¥295円)

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

徳島・光食品 スポット
 原材料:有機米味噌、有機たまねぎ、有機砂糖、有機にんにく、はれいしよでんぶん、有機醤油、有機にんにくビュレール、有機しょうが、食塩
 1年半 **30014 有機もやし味噌炒めの素**
 100g(2~3人前) **260円**(¥281円)

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

福岡・藤井養蜂場 隔週BD
 原材料:はちみつ(カナダ) 2年 **30021 カナダ産オーガニック蜂蜜**
 180g **830円**(¥896円)

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

カナダ・シタデール メーカーシロップ生産者組合 隔週BD
 原材料:砂糖楓の樹液(カナダ) 1440日 **30038 ナチュラルー有機メープルシロップ/アンバー**
 330g **1,481円**(¥1,599円)

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

カナダ・シタデール メーカーシロップ生産者組合 隔週BD
 原材料:有機砂糖楓の樹液(カナダ) 720日 **30045 ナチュラルー有機メープルシロップ/アンバー**
 165g **808円**(¥873円)

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

東京・リブ スポット
 原材料:ピーナッツペースト(千葉)、食用油(加工油脂)、砂糖、乳糖、ねりごま、脱脂粉乳、食塩
 9ヶ月 **30052 ピーナッツバター**
 225g **563円**(¥608円)

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

宮城・秋川牧園 B週
 原材料:鶏肉(国産)、鶏がらスープ、野菜(ねぎ、にんにく)、松の実、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 **30182 参鶏湯風スープ**
 160g **516円**(¥557円)

直火二度焼き、スパイス香る本格派です。使いやすいフレイク状。

東京・食品企画 スポット
 原材料:小麦粉(国産)、牛脂、カレー粉、ビーツグラニュー糖、食塩、トマトピューレ、ココア、リンゴ、ブルーベリー、味噌、ヨーグルト、酵母エキス、チキンエキス、ポークエキス、玉ねぎ、ニンニク
 1年 **30069 大人ふたりのカレールウ**
 120g **527円**(¥569円)

たっぷりのフルーツと本格的なスパイスで、辛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、ビーツグラニュー糖、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、ブルーベリーエキス
 1年 **30076 キッズ本格カレールウ**
 120g **467円**(¥504円)

スパイスの香りも素材の美味しさもしっかり味わえる、中辛で後味さっぱりなフレイ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)、植物油(有機)、はね油、はね油、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)、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
 1年 **30083 畑まるごとうけとめます 中辛/カレールウ**
 100g **720円**(¥778円)

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

愛知・愛農流通センター 毎週
 原材料:玄米粉(九州産)、有機クリーム油、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、はね油、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 **30090 畑まるごといただきます 甘口/カレールウ**
 100g **720円**(¥778円)

添付のガラムマサラを仕上げに加えて香り高く。ハチミツを加えてマイルドに!

沖縄・風と光 スポット 1年 **30106 甘口**
 無農薬栽培されたうこんを生のまますりつぶしてたっぷり使用。使いやすいフレイク状です。原材料:小麦粉(国産)、植物油・玉ねぎ・トマト・にんにく・食塩・カレー粉・砂糖・香辛料・生ウコン・ポークエキス・酵母エキス
 各180g **500円**(¥540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
 原材料:鶏肉、炒めたたまねぎ、トマトペースト、べにばな油、小麦粉、発酵乳、カレー粉、砂糖、食塩、おろししょうが
 18ヶ月 **30113 中辛**
 各180g **500円**(¥540円)

鶏もも肉の濃厚なコクに瀬戸内レモンのほどよい酸味が食欲をそそるカレーです。

宮城・秋川牧園
 原材料:鶏肉、炒めたたまねぎ、クリーム、発酵乳、トマトペースト、べにばな油、小麦粉、砂糖、レモンジュース、全粉乳、カレー粉、食塩、おろししょうが
 18ヶ月 **30120 1P** **527円**(¥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 レトルト
 原材料:小麦粉(国産)、牛脂、カレー粉、ビーツグラニュー糖、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、ブルーベリーエキス
 1年 **30137 2P** **980円**(¥1,058円)

トマトベースに鶏もも肉の旨味とスパイスがきいた食べやすいカレーです。

宮城・秋川牧園
 原材料:鶏肉、炒めたたまねぎ、トマトペースト、クリーム、発酵乳、小麦粉、カシューナッツペースト、砂糖、バター、香辛料、全粉乳、食塩、べにばな油、おろししょうが、カレー粉、シーズニングスパイス
 18ヶ月 **30144 1P** **527円**(¥569円)

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

愛知・愛農流通センター 毎週
 原材料:玄米粉(九州産)、有機クリーム油、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、はね油、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 **30151 2P** **980円**(¥1,058円)

鶏挽肉の旨味とヨーグルトのコクをいかしたシンプルで食べやすいカレーです。

宮城・秋川牧園
 原材料:鶏肉、炒めたたまねぎ、トマトペースト、べにばな油、小麦粉、発酵乳、カレー粉、砂糖、食塩、おろししょうが
 18ヶ月 **30168 1P** **527円**(¥569円)

鶏もも肉の濃厚なコクに瀬戸内レモンのほどよい酸味が食欲をそそるカレーです。

宮城・秋川牧園
 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 **30175 2P** **980円**(¥1,058円)

納豆類

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

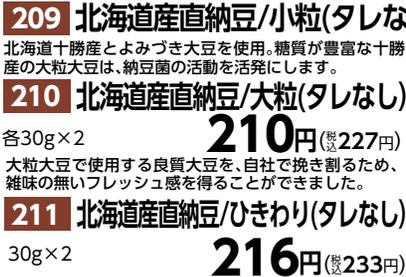


燻炭火造りにより、納豆のおいが苦手な方にも食べやすい。使いやすい小分けタイプ。タレも極上の原料使用で美味です。



登喜和食品 東京都府中市 毎週
208 燻炭火造り納豆みちのくカップ
30g×3 334円(税361円)

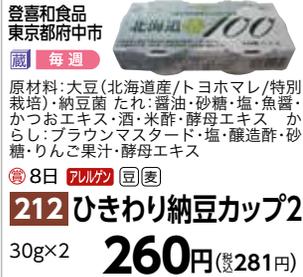
登喜和食品 東京都府中市 毎週
209 北海道産直納豆/小粒(タレなし)
北海道十勝産スマル大豆を使用。におい控えてもクセのない美味しさの中に、納豆の上品な自然の旨みを感じる逸品です。



210 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。



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



登喜和食品 東京都府中市 毎週
212 ひきわり納豆カップ2
30g×2 260円(税281円)

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



富良野食品 静岡県静岡市 毎週
213 経木で包んだ塩味納豆/静岡県産大豆
45g 166円(税179円)

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



こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 毎週
214 国産大豆カップスリー納豆
30g×3 242円(税261円)

黒豆ならではの甘み・旨みがつまっています。



こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 毎週
215 国産黒豆カップ納豆
30g×2 221円(税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 毎週
216 大粒味わい納豆
45g×2 177円(税191円)

国産大豆をひき割りしました。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 毎週
217 国産大豆ひきわり納豆
45g×2 187円(税202円)

北海道産トヨミズキ大豆を使用。納豆のような粘りや独特なおいにはなく、食べやすく仕上がっています。そのままでも、料理の素材としてもおいしくいただけます。



登喜和食品 東京都府中市 隔週BD
218 丸大豆テンペ
100g 398円(税430円)

皮付の黒大豆を丸ごと無塩発酵させた発酵食品です。そのままでも、料理の素材としてもおいしくいただけます。



登喜和食品 東京都府中市 隔週BD
219 黒大豆テンペ
100g 527円(税569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。



221 梅干し
120g 467円(税504円)

あすか 奈良県五條市 隔週BD
222 小梅干し
100g 544円(税588円)



223 蜂蜜入らっきょう漬
100g 480円(税518円)



224 オーサワの福神漬
120g 390円(税421円)



225 有機ごま塩
50g 280円(税302円)



226 梅しそひじきふりかけ
35g 430円(税464円)



ムソー 大阪府 B週
227 味のりふりかけ
50g 367円(税396円)



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



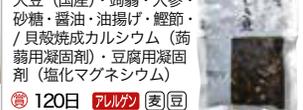
228 岩のり入りのり佃煮
150g 676円(税730円)



229 生姜でごはん
70g 526円(税568円)



230 ひじき豆
150g 400円(税432円)



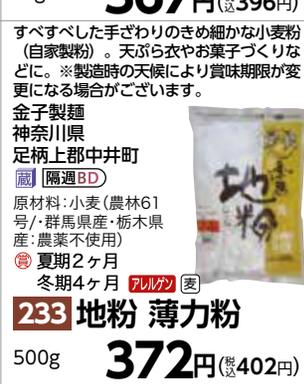
231 日高産根昆布佃煮
100g 591円(税638円)



232 地粉 薄力粉
500g 372円(税402円)



233 地粉 全粒粉
500g 372円(税402円)



234 特別栽培の白玉粉
120g 542円(税585円)



235 国産もちきび
150g 730円(税788円)



236 国内産ハトムギ
150g 580円(税626円)



237 国内産ハトムギ
150g 580円(税626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。



239 小
720ml 697円(税753円)

240 大
1.8L 1,408円(税1,521円)



241 足助仕込三河しろたまり
300ml 721円(税779円)



242 麴屋甚平/浅漬の素
500ml 460円(税497円)



243 信州米みそ
650g 775円(税837円)



244 玄米みそ
650g 863円(税932円)



245 合わせみそ
650g 775円(税837円)



246 三河産大豆の八丁味噌
300g 567円(税612円)



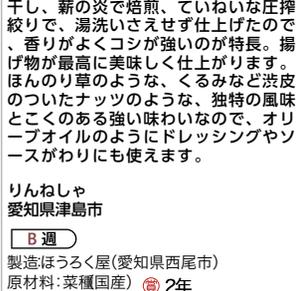
247 麦みそ・輝麦
500g 762円(税823円)



248 南国糖
1kg 598円(税646円)



249 ほうろく菜種油
460g 2,200円(税2,376円)



250 ほうろく菜種油
460g 2,200円(税2,376円)



土佐佐賀産直出荷組合

高知県黒潮町

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



高知県の揚げた豆アジを調味液に漬けてあります。タマネギやキュウリなどを添えてお召し上がりください。

高知・土佐佐賀産直出荷組合

原材料: アジ・澱粉(馬鈴薯)・酢・酒・醤油・砂糖・みりん・菜種油

90日 **521 豆アジ南蛮漬**

130g 556円(税600円) **528円(税570円)**



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

高知・土佐佐賀産直出荷組合

原材料: 鰹(太平洋・土佐沖) 90日

522 土佐沖一本釣り・薫焼き鰹たたき

たれなし130g 900円(税972円)

原材料: 鰹(太平洋・土佐沖)

523 土佐沖一本釣り・薫焼き鰹たたき

たれなし200g 1,230円(税1,328円) **1,169円(税1,262円)**



土佐沖でとれたあじを食べやすいサイズにカットし、梅肉と大葉を合わせてフライ用にしました。



高知・土佐佐賀産直出荷組合

原材料: アジ(高知県)・パン粉・小麦粉・梅・しそ・食塩

90日 **524 梅シソ風味のあじフライ**

140g 600円(税648円) **570円(税616円)**

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

高知・土佐佐賀産直出荷組合

原材料: ぶり(高知県)

90日 **525 土佐薫焼き天然ぶりタタキ**

120g 808円(税873円)



土佐沖で捕れたゴマサバを三枚おろしにしました。煮付けや竜田揚げにどうぞ。

高知・土佐佐賀産直出荷組合

原材料: さば(高知)

90日 **526 土佐の生サバフィール**

約250g 630円(税680円)



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

高知・土佐佐賀産直出荷組合

原材料: カツオ(高知県)・醤油・みりん・砂糖 90日

90日 **527 土佐のかつお丼**

80g 556円(税600円)



お弁当にぴったりのサイズで冷めても美味しいです。

高知・土佐佐賀産直出荷組合

原材料: サバ・馬鈴薯澱粉・醤油・みりん・酒 90日

90日 **528 さば竜田揚げ**

150g 525円(税567円)



札幌中一

北海道札幌市

翌々週配達

天然鮭、ホタテ、イカ、ほっけ、サンマ…。豊かな北海道の海の幸を、無添加加工でお届けします。



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

翌々週配達

北海道・札幌中一

原材料: 紅鮭(ロシア産)・白味噌・食塩・昆布・発酵調味料・てんさい糖・食塩

90日 **534 紅鮭西京漬**

70g×3切 1,035円(税1,118円) **983円(税1,062円)**



オホーツク沿岸枝幸町の鮭はメジカ系で肉質も良く、漁獲時期も早いものに厳選しています。オスのみを切身にしていますので、身に脂がのっています。

翌々週配達

北海道・札幌中一

原材料: 鮭(オホーツク)

90日 **535 生鮭切り身**

80g×3 750円(税810円)

北海道厚岸で水揚げされたサンマです。脂があって焼き魚に最適です。

翌々週配達

北海道・札幌中一

原材料: サンマ(北海道)

90日 **536 厚岸サンマ**

3尾 916円(税990円)



北海道網走産です。刺身やサラダにピッタリ。旨味の回ります。



翌々週配達

北海道・札幌中一

90日 **537 網走産帆立貝柱刺し身用**

100g 782円(税845円)

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



翌々週配達

北海道・札幌中一

90日 **538 有頭甘エビ刺身用**

200g 967円(税1,044円)

甘味のある帆立とプリプリぼたんえびのむき身を調味液で漬け込みました。2つの海の幸が贅沢な漬け丼で味わえます。



北海道・札幌中一

原材料: 帆立(北海道)、ぼたんえび、米発酵調味料、醤油、料理酒

90日 **543 帆立とぼたんえびの漬け丼**

70g×2 1,113円(税1,202円) **1,056円(税1,140円)**

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



翌々週配達

北海道・札幌中一

90日 **544 レンジで帆立クリームコロッケ**

130g/5個 650円(税702円)

札幌中一さんの商品の中でも、特に会員様に人気のアイテムです！



翌々週配達

北海道・札幌中一

180日 **545 紅鮭スモークサーモン**

60g 967円(税1,044円)



翌々週配達

北海道・札幌中一

45日 **547 お弁当用焼鮭**

150g(5切) 850円(税918円)



翌々週配達

北海道・札幌中一

90日 **548 お弁当用鮭フライ**

150g 817円(税882円)

シーフードカレーや中華料理の具材にピッタリ！



翌々週配達

北海道・札幌中一

90日 **541 北海道シーフードミックス**

200g 1,133円(税1,224円)

食べやすい切り身です。煮つけやグリルで焼いてお召し上がりください。



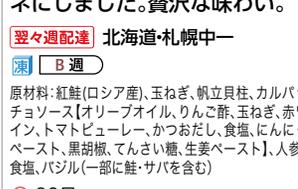
翌々週配達

北海道・札幌中一

90日 **542 赤かれい切身**

3~4枚 618円(税667円)

脂乗りの良い紅鮭と甘みのある帆立をスライスしてオリーブオイルやりんご酢で作った特製のカルパッチョソースでマリネにしました。贅沢な味わい。



翌々週配達

北海道・札幌中一

90日 **546 紅鮭と帆立のマリネ**

120g 899円(税971円) **855円(税923円)**

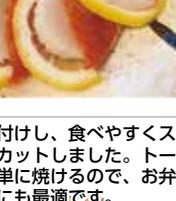


翌々週配達

北海道・札幌中一

180日 **550 北海道産サバスティック**

200g 672円(税726円)



パンタレ

福岡県糸島市

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

※エビやカニが混ざる漁法で捕獲しています。長期保存は冷凍できます。

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

552 無漂白ちりめん
70g **778円**(¥840円)

翌々週配達
福岡・パンタレ
隔週BD
原材料:カタクチイワシ、食塩
3ヶ月

553 特選いりこ
100g **575円**(¥621円)

翌々週配達
福岡・パンタレ
隔週BD
原材料:カタクチイワシ、食塩
3ヶ月

554 いりこ
100g **525円**(¥567円)

翌々週配達
福岡・パンタレ
隔週BD
原材料:わかめ、食塩
6ヶ月

555 生わかめ玄海育ち(塩蔵)
200g **525円**(¥567円)

翌々週配達
福岡・パンタレ
隔週BD
原材料:もずく、自然塩
6ヶ月

556 天然もずく
200g **433円**(¥468円)

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

翌々週配達
福岡・パンタレ
隔週BD
原材料:ひじき(玄海)
6ヶ月

557 天然天日干し玄海ひじき
50g **808円**(¥873円)

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

翌々週配達
福岡・パンタレ
隔週BD
原材料:かつおのふし(枕崎)
6ヶ月

558 枕崎のだしかつお
80g **708円**(¥765円)

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

翌々週配達
福岡・パンタレ
隔週BD
原材料:かつおのふし(枕崎)
3ヶ月

559 花かつお
60g **592円**(¥639円)

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

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

辛子明太子
560 甘口 561 辛口
各100g **1,205円**(¥1,301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。)

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 **7/17(日)**

567 黒豆と玄米の炊き込みご飯
80g **292円**(¥315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。

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

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

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

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

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

563 ヤマサの甘塩サバ
60g×2 **350円**(¥378円)

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

ヤマサ 宮城県塩電市 隔週 毎週
原材料:さんま(国内産)・醤油(小豆・大豆を含む)・砂糖・酒・つゆ・生姜(国内産)・みりん 90日 **7/17(日)**

564 三陸産さんま佃煮
70g **316円**(¥341円)

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

ヤマサ 宮城県塩電市 隔週 毎週
原材料:真さば(宮城県産)・みそ(大豆を含む)・酒・砂糖・生姜(国内産)・みりん 90日 **7/17(日)**

565 金華さば仙台みそ煮
60g **335円**(¥362円)

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

ヤマサ 宮城県塩電市 隔週 毎週
原材料:銀鱈(アメリカ産)・つゆ・砂糖・醤油(小豆・大豆を含む)・みりん・酒・生姜(国内産)・片栗粉・米粉 90日 **7/17(日)**

566 銀だらコク煮
50g **460円**(¥497円)

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

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

572 出雲のちくわ磯辺揚げ
120g **453円**(¥489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 隔週BD
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 180日

579 あらめボール
6個・120g **453円**(¥489円)

別所かまぼこ店

島根県出雲市 翌々週配達

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

魚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 隔週BD
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、砂糖、昆布だし 180日

570 出雲のちくわ
2本/120g **453円**(¥489円)

新鮮な野菜のたまねぎ、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 隔週BD
原材料:魚肉すり身、地下水、菜種油、馬鈴薯澱粉、カットごぼう、カット人参、カット玉葱、魚醤、砂糖、塩、鰹だし、昆布だし、みりん 180日

571 出雲の野菜天
120g **453円**(¥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!

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

572 出雲のちくわ磯辺揚げ
120g **453円**(¥489円)

ホタテとイカをたっぷり練りこみ、海鮮の旨みとネギの風味が活きています。

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

578 海鮮ちぎり天
100g **453円**(¥489円)

大粒の枝豆がごろごろ入ったちぎ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つ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。

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店 隔週BD
原材料:魚肉すり身、地下水、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 180日

579 あらめボール
6個・120g **453円**(¥489円)

鯛、鱈、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 隔週BD
原材料:魚肉すり身、地下水、馬鈴薯澱粉、菜種油、魚醤、砂糖、塩、かつおだし、昆布だし、みりん 180日

574 おじいちゃんの天ぷら
6枚 **453円**(¥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。サツとあぶって、ポン酢などでいただくのもおすすめです。

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店 隔週BD
原材料:魚肉すり身、地下水、えび、馬鈴薯澱粉、塩、みりん、魚醤、鰹だし、砂糖、昆布だし 180日 **7/17(日)**

575 海老つみれ
5個・100g **453円**(¥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 隔週BD
原材料:魚肉すり身、地下水、馬鈴薯澱粉、塩、みりん、魚醤、鰹だし、昆布だし、砂糖 180日

576 地魚・白つみれ
6個/120g **453円**(¥489円)

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

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

577 しいたけ丸
5個・100g **396円**(¥428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 隔週BD
原材料:魚肉すり身、地下水、イカ、ホタテ、馬鈴薯澱粉、カットネギ、砂糖、塩、魚醤、みりん、鰹だし、昆布だし、菜種油 180日

578 海鮮ちぎり天
100g **453円**(¥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 隔週BD
原材料:魚肉すり身、玉ねぎ、菜種油、馬鈴薯澱粉、魚醤、砂糖、塩、かつおだし、昆布だし、みりん 180日

581 玉ねぎボール
120g **453円**(¥489円)

練り物から出る旨味たっぷりのダシで美味しい煮物の出来上がり! 季節のお野菜をお好みの大きさにカットして練り物と一緒に煮込んで下さい。大根、かぶなどの根菜類のほか、青菜とも相性抜群です。

島根・別所蒲鉾店 隔週BD
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 **7/17(日)**

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

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

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 隔週BD
原材料:魚肉すり身、地下水、イカ、ホタテ、馬鈴薯澱粉、カットネギ、砂糖、塩、魚醤、みりん、鰹だし、昆布だし、菜種油 180日

578 海鮮ちぎり天
100g **453円**(¥489円)

大粒の枝豆がごろごろ入ったちぎ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つ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。

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店 隔週BD
原材料:魚肉すり身、地下水、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 180日

579 あらめボール
6個・120g **453円**(¥489円)

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

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

582 出雲のイカ天
100g **453円**(¥489円)

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

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

583 しそ入りはんぺん
3枚120g **453円**(¥489円)

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

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

584 青大豆ちぎり天
120g **453円**(¥489円)

いちろうこ(南伊豆水産)

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

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

小竹輪
586 1P
30g×5 **482円**(¥521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。焼いて生醤油、煮物や炒め物の具に重宝します。

翌々週配達
いちろうこ 静岡県静岡市清水区 隔週 毎週
原材料:すけとうだらすり身(アラスカ・北海道)・味の母・かつおだし・馬鈴薯でんぷん(北海道)・粗糖・塩・菜種油 10日

588 小判揚
5枚(150g) **446円**(¥482円)

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 隔週 毎週
原材料:魚肉(スケトウダラ)・馬鈴薯でんぷん(北海道)・粗糖・卵白・味の母・塩・鰹だし・紅花色素 14日 **7/17(日)**

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 隔週 毎週
原材料:魚肉(スケトウダラ)・馬鈴薯でんぷん(北海道)・粗糖・卵白・味の母・塩・鰹だし・紅花色素 14日 **7/17(日)**

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 隔週 毎週
原材料:魚肉(スケトウダラ)・馬鈴薯でんぷん(北海道)・粗糖・卵白・味の母・塩・鰹だし・紅花色素 14日 **7/17(日)**

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 隔週 毎週
原材料:魚肉(スケトウダラ)・馬鈴薯でんぷん(北海道)・粗糖・卵白・味の母・塩・鰹だし・紅花色素 14日 **7/17(日)**

590 うろこちゃん(紅かまぼこ)
150g **582円**(¥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
毎週
原材料:スケソウダラすり身・イカ・馬鈴薯澱粉・砂糖・塩・味の母・かつおだし・菜種油 14日

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

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



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

592 いわしはんぺん
5枚 (150g) **542円**(¥585円)

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



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

593 たこボール
428円→(¥462円) **406円**(¥439円)

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



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

594 味なひとくち揚げ
150g **578円**(¥624円)

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



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

595 ごぼうつまみ
100g **462円**(¥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
毎週
原材料:すけとうだら全糖すり身・うずら卵・馬鈴薯でんぷん(北海道産)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油 10日

596 うずら卵天
4個 **502円**(¥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
毎週
原材料:すけそうたらすり身・葉ねぎ(静岡県産)・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・発酵調味料・鰹だし・菜種油 10日

597 ねぎちぎり揚げ
100g **466円**(¥503円)

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



いちろうこ 静岡県静岡市清水区
毎週
原材料:すけそうたらすり身・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・青のり(静岡県・愛知県産)・発酵調味料・鰹だし・菜種油 10日

598 青のり小判
3枚 **386円**(¥417円)

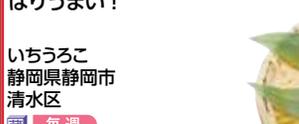
まぐろとたらと一緒に練り上げモチモチ食感にしました。とうもろこし・玉ねぎの甘みが美味しさを倍増してくれます。お弁当やおつまみ、おやつにも。



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

599 まぐろもろこし
100g **477円**(¥515円)

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



いちろうこ 静岡県静岡市清水区
毎週
原材料:すけそうたらすり身(主に北海道産)・くち、馬鈴薯澱粉(北海道産)・粗糖・桜えび・塩(天日粉砕塩)・味の母・かつおだし・菜種油 14日

600 桜えび釜揚げ
3枚 **679円**(¥733円)

新茶時期の旬を見分け、摘んだ一番茶を遠赤外線焙煎火入れて仕上げました。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

606 宇治の松印煎茶
100g **1,000円**(¥1,080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
毎週
原材料:くち、すけそうたらすり身、馬鈴薯澱粉(北海道産)、粗糖、卵白、味の母、塩(天日粉砕塩)、鰹だし 14日

601 白はんぺん
3枚 **671円**(¥725円)

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



いちろうこ 静岡県静岡市清水区
毎週
原材料:すけそうたらすり身、ごぼう、馬鈴薯澱粉、砂糖、食塩、発酵調味料、かつおだし、菜種油 10日

602 ごぼう巻き
100g **474円**(¥512円)

飲料

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

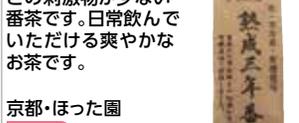
まろやかで苦味は控えめ。有機栽培なので安心です。



京都・ほった園 隔週BD
原材料:緑茶(京都府/有機栽培) 6ヶ月

604 宇治の有機抹茶
30g **1,127円**(¥1,217円)

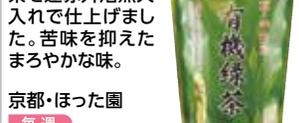
有機茶葉を三年間熟成させ、カフェインなどの刺激物が少ない番茶です。日常飲んでいただける爽やかなお茶です。



京都・ほった園 毎週
原材料:茶(京都府/有機栽培) 1年

605 有機栽培熟成三年番茶
150g **415円**(¥448円)

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



611 天の紅茶TB
2g×16 **500円**(¥540円)

遠赤外線焙煎でき茶の独特な香りに仕上げ、有機抹茶特有の甘味を加えました。さっぱりとした美味しさ。抹茶入り。



京都・ほった園 毎週
原材料:緑茶・抹茶(京都府/有機栽培) 180日

607 宇治の抹茶入りき茶
100g **600円**(¥648円)

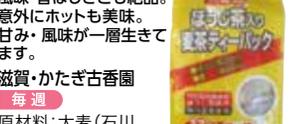
三年番茶をティーバックにしました。急須でも、冷水からもOK。チャップ付き袋入りです。



大阪・ムソー B週
原材料:有機緑茶(国産) 1年

608 有機無双番茶ティーバッグ
5g×40 **1,150円**(¥1,242円)

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



滋質・かたぎ古香園 毎週
原材料:大麦(石川県産/特別栽培)・ほうじ茶(かたぎ古香園/菌0虫0) 1年

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

日本茶の風味を持った飲みやすい紅茶で、ほのかな甘みがあり、砂糖無しで楽しめます。



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

610 天の紅茶 リーフ
40g **500円**(¥540円)

使いやすい天の紅茶のティーバッグ。



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

611 天の紅茶TB
2g×16 **500円**(¥540円)

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



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

612 生姜紅茶TB
2.5g×10 **650円**(¥702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

613 中挽 614 豆
各150g **964円**(¥1,041円)

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

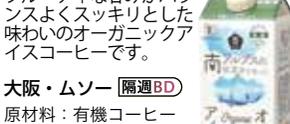


大阪・ムソー 隔週BD
原材料:有機コーヒー(国内製造) 9ヶ月

615 オーガニックアイスコーヒー/無糖

1000ml **556円**(¥600円)

独自の焙煎にこだわった珈琲実験室のおすすめブレンド。炒りが深くこぼしい風味。



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

616 有機栽培ソフトブレンド・粉

300g **1,200円**(¥1,296円)

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



愛知・マルサン 毎週
原材料:大豆(国産) 120日

623 国産大豆の無調整豆乳

1000ml **388円**(¥419円)

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



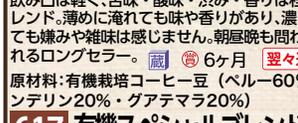
青森・斉藤農園(津軽産直組合) 毎週
原材料:りんご(津軽産直組合) 1年

624 津軽のかおり(びん)

1L **862円**(¥931円)

おうちで最上級の1杯を

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



原材料:有機栽培コーヒー豆(ペルー60%・マナンティン20%・グアテマラ20%)

617 有機スペシャルブレンド・豆 618 有機スペシャルブレンド・粉
各200g **1,220円**(¥1,318円)

豆はすべて最上級品質かつ有機栽培。収穫後農薬やくん蒸処理の心配はなく、焙煎工場も有機JAS認定を受けているので安全・安心。独自のWロースト(二度焙煎)とアフターブレンドで、おいしさも逸しています。



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

621 有機アメリカンブレンド・豆 622 有機アメリカンブレンド・粉
各200g **1,160円**(¥1,253円)

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



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

621 有機アメリカンブレンド・豆 622 有機アメリカンブレンド・粉
各200g **1,160円**(¥1,253円)

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

徳島・光食品 隔週BD
原材料:有機濃縮にんじん、有機レモン 2年

有機にんじんジュース

625 2本
160g×2 **370円**(¥400円)

口に含むとやわらかですーつとからだに馴染むよう。万全の衛生管理のもと、「除菌」「非加熱」でボトルに詰めました。常温で長期保存が可能のため、「もしもの時用」に常備をおすすめします。

岐阜・奥長良川名水 隔週BD
原材料:水(岐阜) 5年6ヶ月

5年保存水

629
2L×6本 **1,920円**(¥2,074円)

630
500ml×24 **4,320円**(¥4,666円)

国産有機温州みかんを搾った果汁100%の有機JAS認定のフレッシュみかんジュースです。

徳島・光食品 隔週BD
原材料:有機うんしゅうみかん 2年

有機みかんジュース缶(2本)

627
190ml×2 **400円**(¥432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。

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

福岡・那珂川キッチン 産 B 週

原材料: クリームチーズ、生クリーム、鶏卵、ビスケット、きび砂糖、無塩バター、小麦粉(薄力粉)、レモンジュース

180日 7/17(火) 麦(麦) 卵(卵)



632 ベイクドチーズケーキ 1/8カット×2 729円(税787円)

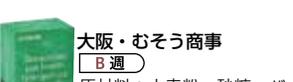
20.8%のたっぷりバターを使ったバターの香り豊かなクッキー。マーガリン、ショートニング不使用。



北海道・ノースカラス 産 B 週 原材料: 小麦粉、バター、てん菜糖、卵、食塩 180日 7/17(火) 麦(麦) 卵(卵)

636 純国産北海道バタークッキー 8枚 300円(税324円)

バターの風味とレモンの爽やかな酸味を感じる甘さ控えめなビスケットです。素材の美味しさが最大限に生かされています。



大阪・むそう商事 産 B 週 原材料: 小麦粉、砂糖、バター、大麦麦芽エキス、濃縮レモン果汁、食塩 10ヶ月 7/17(火) 乳(乳) 麦(麦)

642 パタービスケット・レモン 4枚×3袋 550円(税594円)

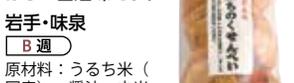
砂七分つき米を主原料に、甜菜糖・食塩・ハトムギ粉末を混ぜて焼き上げた、口溶けの良い幼児向けのせんべいです。



愛知・サンコー 産 B 週 原材料: うるち米(埼玉・長野・島根県産)、甜菜糖(北海道産)、食塩、ハトムギ粉末 120日

637 赤ちゃんせんべい 25g (1枚×14袋) 290円(税313円)

農業不使用のうるち米のおせんべい。香ばしい醤油味です。



岩手・味泉 産 B 週 原材料: うるち米(国産)、醤油、玄米水あめ、馬鈴油、玄米水あめ、馬鈴薯でんぷん(北海道) 4ヶ月 7/17(火) 麦(麦) 豆(豆)

638 みちのくせんべい(小丸しょうゆ) 110g 400円(税432円)

国産有機玄米100%使用。有機玄米のみでシンプルに仕上げました。お茶碗1杯分の玄米ごはんの量は「玄米こは」14~15枚に相当します。保存に便利なチャック袋。



兵庫・アリモト 産 B 週 原材料: 玄米 4ヶ月

643 玄米こは/プレーン 80g 300円(税324円)

国産の小麦粉に、国産大豆から作った豆乳を加えて揚げたドーナツです。



愛知・サンコー 産 B 週 原材料: 国産小麦粉、てんさい糖、豆乳、パーム油、脱脂粉乳、水飴、食塩、ペーキングパウダー 60日 7/17(火) 麦(麦) 豆(豆) 卵(卵)

644 豆乳どーなっつ 72g 220円(税238円)

ポリポリとした食感とさつまいも本来の甘みが美味しい!

静岡・ヨコノ食品 産 B 週 原材料: さつまいも(国産)、粗糖、菜種油 4ヶ月



633 芋せん・千本 78g 440円(税475円)

北海道産黒大豆の風味にこだわった無添加の甘納豆です。あえて薄い砂糖蜜に漬け込み、豆の風味を最大限に引き立てています。

北海道・ノースカラス 産 B 週 原材料: 大豆(北海道十勝産)、甜菜糖(北海道) 90日 7/17(火) 豆(豆)



634 純国産北海道黒豆の甘納豆 95g 340円(税367円)

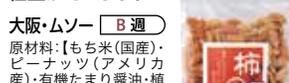
たまり醤油を使用し、あまから味に仕上げた昔ながらのたまり菓子です。

静岡・こだわりの味協同組合 産 B 週 原材料: うるち米(岐阜)、麦芽糖、てんさい糖、たまり醤油、植物油 150日 7/17(火) 麦(麦) 豆(豆)



635 特別栽培のたまりボン菓子 115g 485円(税524円)

杵でついた国産もち米で丁寧に焼き上げた柿の種です。ピリッと辛口で仕上げられています。



大阪・ムソー 産 B 週 原材料: もち米(国産)、ピーナッツ(アメリカ産)、有機たまり醤油、植物油(パーム油)、麦芽水飴、食塩、唐辛子(唐辛子・陳皮・白ごま、黒ゴマ・山椒)青のり、ケシノ実、麻の実、カツオ粉末、シタケ粉末、昆布粉末 3ヶ月 7/17(火) 麦(麦) 豆(豆) 卵(卵)

639 柿の種 80g 310円(税335円)

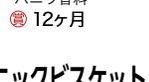
静岡・こだわりの味協同組合 スポット 原材料: もち米(佐賀県産)、たまり醤油、本みりん、清酒 180日 7/17(火) 豆(豆)



640 京あられ本たまり 65g 538円(税581円)

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

大阪・むそう商事 産 B 週 原材料: 有機オーツ麦フレーク、有機小麦粉、有機砂糖、有機パーム油、有機小麦でんぷん、食塩/膨張剤、バニラ香料 12ヶ月



641 オーガニックビスケット・オーツ麦 5枚×3袋 514円(税555円)

有機ブドウ果汁使用のゼリー。砂糖は不使用です。お子様のおやつにおすすめ!



埼玉・オーサワジャパン 産 B 週 原材料: 有機ぶどう果汁(アルゼンチン、アメリカ産他)、寒天 5ヶ月

648 有機ぶどう使用のゼリー 60g 135円(税146円)

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



北海道・ノースカラス スポット 原材料: ポイルホタテ貝ひも(ホタテ(北海道産))、甜菜糖(てん菜(北海道産))、食塩、昆布だし、かつおだし、しいたけだし、さんま魚醤 120日

649 純国産北海道ホタテ貝ひも 45g 563円(税608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クャンディー

ネージュのアイスク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。

ノンホモバスターライズ牛乳と、濃縮乳(よつば乳業)のアイスクャンデーです。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 7/17(火) 乳(乳)

652 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クャンデーです。ノンホモバスターライズ牛乳を使用しています。

原材料: 粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶 7/17(火) 乳(乳)

655 宇治金時 大阪・ネージュ 産 毎週 1年

653 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。ペ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

656 ブルーベリー

654 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クャンデーです。ノンホモバスターライズ牛乳を使用しています。

原材料: 濃縮乳、牛乳、ビート糖、ココアパウダー 7/17(火) 乳(乳)

657 チョコ

658 チョコ

659 アルカリウオッシュ 1kg 650円(税715円)

10003 ワンタッチ芯なしシングル 130m×6 730円(税803円)



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

653 小豆

654 みかん

655 宇治金時

656 ブルーベリー

657 チョコ

658 チョコ

659 アルカリウオッシュ

10003 ワンタッチ芯なしシングル

10004 ピュアブラウン・ダブル 37.5m×8 672円(税739円)

10005 ピュアティッシュペーパー 5箱 672円(税739円)

10006 昼用羽なし 24個 500円(税550円)

10007 昼用羽付き 16個 500円(税550円)

鹿児島県で作れる郷土菓子「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。

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 産 B 週



原材料: 粗製糖・小麦粉・牛乳・卵・米粉・蜂蜜・黒酢・重曹 4日 7/17(火) 麦(麦) 卵(卵)

646 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。

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 産 B 週



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 7/17(火) 麦(麦) 卵(卵)

647 ふくらふくれ抹茶 1個 432円(税467円)

松田商店・静岡県 産 スポット 9日 7/17(火) 麦(麦) 卵(卵)

利き茶日本一のお茶屋がつくるどら焼き。ほのかに抹茶が香る、上品な味です。

原材料: 砂糖、小麦粉、卵、小豆、なたね油、抹茶、クロレラ、食塩/重曹

650 国産原料にこだわった抹茶どら焼き 1個 238円(税257円)

ほくほくのあんことしっとり生地がどら焼きのイメージを変えます。

原材料: 砂糖、小麦粉、卵、小豆、なたね油、食塩/重曹

651 国産原料にこだわったどら焼き 1個 238円(税257円)

雑貨

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

デリケートな悩みにコットン100%の温かみを

~布のやさしさと快適さをお手軽に~

サイズは210mm×80mmの普通の日用です。厚みが2.5mmなので、少し分厚いと感じるかもしれません。

10006 昼用羽なし 24個 500円(税550円)

10007 昼用羽付き 16個 500円(税550円)

10008 多い日昼用羽なし 18個 500円(税550円)

10009 夜用羽なし 12個 500円(税550円)

10010 多い日夜用羽付き 10個 500円(税550円)

10011 おりものシート 40個 630円(税693円)

重曹と炭酸塩の中間物質の無機物です。脂汚れやタンパク汚れ、手垢や血液などをすっきり落としくれます。

東京・日本グリーンパックス 産 B 週 成分: セスキ炭酸ソーダ100%

659 アルカリウオッシュ 1kg 650円(税715円)

10003 ワンタッチ芯なしシングル

10004 ピュアブラウン・ダブル

10005 ピュアティッシュペーパー

10006 昼用羽なし

10007 昼用羽付き

10008 多い日昼用羽なし

健康に、お掃除に、暮らしに役立つクエン酸です。

岐阜・木曽路物産 産 B 週 成分: クエン酸(さといも、とうもろこし、タピオカ由来: 中国)

10001 クエン酸 300g 520円(税562円)

10002 天然重曹 600g 490円(税529円)

10003 ワンタッチ芯なしシングル

10004 ピュアブラウン・ダブル

10005 ピュアティッシュペーパー

10006 昼用羽なし

10007 昼用羽付き

内モンゴル奥地のシリングル高原から採掘したトロナ鉱石を100%原料にしてつくった高品質の重曹です。

岐阜・木曽路物産 産 B 週 成分: 炭酸水素ナトリウム99%以上(モンゴル産)

10002 天然重曹 600g 490円(税529円)

10003 ワンタッチ芯なしシングル

10004 ピュアブラウン・ダブル

10005 ピュアティッシュペーパー

10006 昼用羽なし

10007 昼用羽付き

10008 多い日昼用羽なし

サイズは290mm×100mmの多い日の夜用です。厚みが4mmなので、少し分厚いと感じるかもしれません。

10009 夜用羽なし 12個 500円(税550円)

10010 多い日夜用羽付き 10個 500円(税550円)

10011 おりものシート 40個 630円(税693円)

成分: 1層目: オーガニックコットン不織布(無漂白)、2層目: パルプ(エアレード)、3層目: PE(ポリエチレン)、4層目: 剥離フィルム(ポリエステル)

京都・日本グリーンパックス 産 B 週

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

ナチュラムーン・ナプキン

10006 昼用羽なし

10007 昼用羽付き

10008 多い日昼用羽なし

10009 夜用羽なし

10010 多い日夜用羽付き

成分: 1層目: オーガニックコットン不織布(無漂白)、2層目: パルプ(エアレード)、3層目: PE(ポリエチレン)、4層目: 剥離フィルム(ポリエステル)

京都・日本グリーンパックス 産 B 週

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

ナチュラムーン・ナプキン

10006 昼用羽なし

10007 昼用羽付き

10008 多い日昼用羽なし

10009 夜用羽なし

10010 多い日夜用羽付き

富士山の天然水で仕上げ、無香料、無漂白、無染料仕様、100%牛乳パック類のキッチンペーパーです。

10012 吸収名人キッチンペーパー 3箱 557円(税613円)

回収ペットボトルから作られた再生原料を約65%使用

細かいゴミもしっかりキャッチし、台所からの排水による河川や海の汚染を軽減します。

10013 三角コーナー用

10014 排水口用

高知・金星製紙株式会社 B 週

水切りゴミ袋 各60枚入 350円(税385円)

200枚も重ねた特殊フィルターがゆっくりに時間をかけて油の汚れを取り除き酸化を防ぎます。

静岡・丸五産業 B 週

10015 成分:パルプ コスロン交換用フィルター 8個 380円(税418円)

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

10016 菊花せんこう・標準 10巻×3 1,136円(税1,250円)

第3世界ショップ 東京都目黒区 フェアトレードからコミュニティトレードへ

「フェアトレード(国際産直)」商品。世界各地で自然と共生しながら育まれてきた食文化を楽しみながら、持続可能な農業と生産製造者(地域)の自立した応援をすることに役立ちます。

水出しできるバッグ入りコーヒーです。一晩、水にコーヒーバッグを入れておくだけで本格コーヒーの出来上がり。

10022 Artisan水出しアイスコーヒー 15g×6包 668円(税721円)

ほうじ茶は「僕らが作ったお茶」の生産者の学生耕作隊から届いたものを使用。

10023 Stick ほうじ茶ラテ 各65g(13g×5包) 646円(税698円)

豊富なココと香りはそのままに、脂肪分を抑えたココアパウダーです。

10018 ココア 110g 646円(税698円) 626円(税676円)

チャイをご家庭で気軽に楽しめるよう、一人分の紅茶とスパイスをパックにしました。

10025 チャイパック 3g×12 474円(税512円)

毎日の食事の中に、自然が作り出すミネラルを丸ごとどうぞ。

アーモンドには10種類以上の栄養素がバランスよく含まれています。

10019 徳用アーモンド(食塩不使用) 230g 1,546円(税1,670円)

10020 徳用くるみ(生) 200g 1,486円(税1,605円)

10021 徳用ミックスマッツ 200g 1,486円(税1,605円)

シングル農園のFTGFOPという希少な新芽が多く含まれる上級品を手摘みした紅茶です。

10026 ダージリンティー 80g 1,200円(税1,296円)

厚みがあり、歯ごたえが残るように仕上げたオートミールです。

10027 オートミール 450g 948円(税1,024円) 900円(税972円)

オイルコーティングをしておらず、味が濃く美味しいプルーンです。

10028 プルーン(種ぬき) 120g 689円(税744円)

メキシコの太陽を浴びた完熟パイナップルをカットして乾燥させました。

10029 ドライパイナップル 60g 560円(税605円)

グラノーラやヨーグルトにトッピングすれば食べ応えと栄養価UP!

10030 ドライフルーツ・ナッツミックス 90g 625円(税675円)

健康を気にする女性にうれしい栄養素がたくさん詰まっています。

10031 アーモンド(食塩不使用) 70g 689円(税744円)

4種のナッツをバランス良くミックスしました。

10032 よくばりナッツ(食塩不使用) 80g 689円(税744円)

たんぱく質や食物繊維、鉄分、ビタミンB1が豊富でコレステロールゼロ!

10033 ピスタチオ(食塩不使用) 70g 689円(税744円)

くるみは有機栽培認定団体の基準に従って栽培、黒糖は沖縄産。

10034 黒糖くるみ 65g 495円(税535円)

渋みの少ないくるみに香ばしいきな粉をからめ、薬材で優しい味わいに仕上げました。

10035 きな粉くるみ 65g 495円(税535円)

「カレーの壺」生産者スリランカのマリオさん作。

10036 カシューナッツカレー味 60g 592円(税639円)

油を使わずカリッと香ばしくローストしたアーモンドをメープルシロップで衣がけた自然派スナック。

10037 メープルアーモンド 40g 495円(税535円)

丸ごとのスパイスと粉末スパイスをセットにした、本格カレー用スパイスセットです。

10038 スリカレー 34g 506円(税546円)

マンゴーの果肉を、スパイスや酢、砂糖と一緒に煮込んで作った甘辛味の調味料。

10039 チャツネ 260g 625円(税675円)

「誰でも、おいしく簡単に」本場のスリランカカレーが作れます!

たっぷりのトマトとレモンが素材の旨味を引き出します。

10041 オリジナル 625円(税675円)

10042 マイルド 625円(税675円)

10043 スパイス 625円(税675円) 606円(税654円)

本格旨辛な使い切りカレーペースト

豚肉にあう濃厚なカレーです。深くローストしたココナッツの旨味と、後から来るペッパーの辛さがクセになります。

10044 カルボリカレーペースト 80g 334円(税361円)

10045 ジャフナカレーペースト 80g 334円(税361円)

「カレーの壺」生産者スリランカのマリオさん作。カレーやお菓子づくりに。クセがなく濃厚な味わい。

10040 ココナッツミルク 200ml 320円(税346円) 310円(税335円)

「カレーの壺」生産者スリランカのマリオさん作。カレーやお菓子づくりに。クセがなく濃厚な味わい。

10040 ココナッツミルク 200ml 320円(税346円) 310円(税335円)

10041 オリジナル 625円(税675円)

10044 カルボリカレーペースト 80g 334円(税361円)