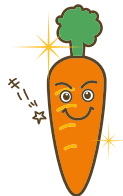


畑と台戸所をつなぐ



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	9/16	17	18	19	20
商品のお届け日	23	24	25	26	27
翌々週分のお届け日	30	10/1	2	3	4

使って安心、美しい唇を育てる

薔薇の口紅『ローズアミュレットルージュ』

新色デビュー！

アマリターラ AMRITARA (東京都目黒区)

やっと出会えた！にんじんCLUB基準でおすすめできるメイクアップ化粧品『アマリターラ』。15weekからの取り扱いは、おかげさまで好評いただいています。今週は、新発売の「口紅」を特集します。

「食べもの」と同じように選びたい

口紅は、食べ物と一緒に口の中に入ってしまうもの。一説によれば「一生に30本」「1年で1本」食べているといわれます。

しかし残念ながら、一般的な多くの口紅の色は、「発がん性」の疑いがある「赤色◎号」など石油由来の合成着色料（タル色素）で作られます。

「口紅は食べるもの」だから安全なものを選びたいですね。

アマリターラの『ローズアミュレットルージュ』は、合成着色料（タル色素）、虫由来の色素コチニール（カルミン等）、さらに「酸化チタン」さえも不使用という厳しい基準を設けて開発しました。

美しい深紅の島根県産ローズを活用

自然で美しい色を生み出すのは、縁結びの地である島根県にて栽培された農薬不使用ローズ「さ姫」。肉厚で豊かな花びらを有するさ姫は、深紅のドレスを連想させる華やかさが魅力です。エディブルフラワー（食べられる花）として、お菓子の原料やハーブティーにも使用されています。

香りは、野ばらとゼラニウム、パルマローザ、フランキンセンスの精油を配合。ほのかに甘いローズの香りが広がります。香りが強すぎないので、飲食の邪魔をせずどんなシーンでもお使いいただけます。

リップクリームのような潤いで乾燥・荒れ・皮剥けをケア

唇は頬や額など他の部位と異なり、角質層が薄い上に皮脂腺や汗腺もないため、皮脂膜がありません。そのため皮膚のバリア機能が低く、乾燥したり敏感になりやすい部位です。そんなデリケートな唇を守るために、オリーブ果実油やアンズ核油、アルガンオイルなど、保湿力にすぐれ酸化しにくい植物オイルを複数配合。唇を乾燥や荒れから守り、オイルの膜を張ったような潤いとツヤを与えます。また、色を出すために配合している天然ミネラルの酸化亜鉛、酸化鉄は、肌に直接触れないようにココナッツオイル由来のステア

リン酸などでコーティングを施し、やさしい使い心地を追求しました。「この口紅だと肌が剥けない！」「リップクリームみたいに唇がうるおう」など、うれしいお声をいただいています。詳しくは今週配布のチラシをご覧くださいね～！

【これらの成分は全て不使用】

- × 酸化チタン × タール色素（合成着色料）
- × エンジ虫由来の色素（コチニール、カルミン）
- × 合成香料 × 合成防腐剤 × 100 ナノメートル以下のナノ粒子
- × シリコンオイル × 鉱物油 × 石油由来成分 × アルコール

一生に30本
食べるものだから……!?!?



肌なじむブラウン寄りのベージュ。ベージュだと血色が悪く見えそうと思われる方にも使いやすいよう、自っぼさを抑えた落ち着いたトーンに仕上げました。赤みが少なく、赤系を選べない方にも使いやすい色味です。

翌々週配達 アマリターラ 東京都目黒区 スポット

原材料:オリーブ果実油、ヒマシ油、キャンデリラロウ、アンズ核油、ツバキ種子油、ミツロウ、ホホバ種子油、スクワラン、ヤシ油、アルガニアスピノサ核油、アロエベラ葉エキス、ハイブリッドローズ花、トコトリエノール、トコフェロール、バーム油、カニナバラ果実油、パルマローザ油、ニオイテンジクアオイ油、ニューコウジュ油、ステアリン酸、ステアリン酸Mg、マイカ、酸化亜鉛、酸化鉄

ローズアミュレットルージュ
28011 ノーブルベージュ

2g
3,300円⇒
(税3,630円) **3,194円**(税3,449円)



おためし SALE!

NEW!

翌々週配達 アマリターラ 東京都目黒区 スポット

原材料:ツバキ種子油、ヒマシ油、キャンデリラロウ、アンズ核油、ミツロウ、ホホバ種子油、スクワラン、ヤシ油、アルガニアスピノサ核油、アロエベラ葉エキス、ハイブリッドローズ花、トコトリエノール、トコフェロール、バーム油、タイズ油、カニナバラ果実油、パルマローザ油、ニオイテンジクアオイ油、ニューコウジュ油、ステアリン酸、ステアリン酸Mg、マイカ、酸化亜鉛、酸化鉄

ローズアミュレットルージュ
28028 ナチュラルレッド

2g
3,300円⇒
(税3,630円) **3,194円**(税3,449円)



SALE!



チラシを覗いてね！

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総菜類や下処理済のもの。材料から吟味し、合成添加物・化学調味料不使用です。

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



SALE! 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ッと出来上がります。

原材料: 野菜セット【キャベツ・人参・ピーマン】調味料【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】

4 国産豚の回鍋肉セット
2人前(360g) **1,040円**(¥1,123円)

調理時間 約5分

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

5 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

NEW! 野菜もりもり! 具だくさんスープ

8種類の彩り豊かな国産野菜が入った具だくさんの洋風スープです。特に味わっていただきたいのは、ブロッコリー! 茎の食感や甘みまで味わっていただけるよう、茎を長めに残しました。

原材料: 野菜セット【ブロッコリー・玉ねぎ・青パプリカ・人参・かぼちゃ・トマト・赤パプリカ・黄パプリカ】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・馬鈴薯澱粉・チキンエキス・唐辛子粉末【添加調味料(欧風だし)】食塩・でんぷん分解物・酵母エキス粉末・玉ねぎエキス粉末(でんぷん分解物・玉ねぎエキス)・醤油・セロリ粉末・キャロット粉末・コショウ・フライドガーリック・馬鈴薯澱粉

8 緑黄色野菜たっぷりスープ
2〜3人前(540g) **1,003円**(¥1,083円)

調理時間 約15分

ご家庭では面倒な酢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。

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

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

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。

原材料: 野菜セット【小松菜・玉ねぎ・人参】調味料【豚肉・醤油・菜種油・鶏卵・発酵調味料・馬鈴薯澱粉・コチュジャン・にんにくペースト・唐・ごま油・砂糖・生姜ペースト・食塩・しょうゆ】野菜パウダー【食塩・砂糖・酵母エキス・オニオンパウダー・マツユボソトパウダー・醤油・馬鈴薯澱粉・人参パウダー(人参)・揚げにんにくにんにく・米油・こしょう】

6 生きくらげと豚肉の野菜炒め
2人前(245g) **1,197円**(¥1,293円)

調理時間 約5分

新鮮な野菜とごまの風味たっぷりの担々の素で作る担々ごま炒めセットです。

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

7 3種野菜の国産豚の坦々ごま炒め
3人前(540g) **1,198円**(¥1,294円)

調理時間 約5分

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

6 生きくらげと豚肉の野菜炒め
2人前(245g) **1,197円**(¥1,293円)

調理時間 約5分

7 3種野菜の国産豚の坦々ごま炒め
3人前(540g) **1,198円**(¥1,294円)

調理時間 約5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)

① 除1植1菌0虫0有機許容1

① ② ③ ④ ⑤

① 除草剤(不使用の場合は記載を省略)
② 植物成長調整剤(不使用の場合は記載を省略)
③ 殺菌剤
④ 殺虫剤
⑤ JAS法にて有機農産物に使用することを許された農薬(法的には表示義務なし)

※基本は化学肥料不使用です。(記載を省略)
※表記の防除は、定植前育苗期間中および定植後栽培期間中に使用する殺菌、殺虫剤の使用回数です。(育苗期間中の使用の場合は省略)
※天候などの都合で変更になる場合があります

今年も「外山さんのミカン」

の季節がやってきた!

「三ヶ日のみかん生産者」としておなじみの外山さん。一番早い「極早生」から初夏の晩柑類まで、いろんなみかんを育てています。おいしさで強い人気! 今年もどうぞお楽しみに〜!!

外山輝司 静岡県浜松市 ④菌2虫2(有機許容1含む) 当社比約1/5 品種: 日南

今年最初のみかんは、まだ青みがかった「ごく(極)、わせ(早生)」です。あっさりして優しいさわやか。そのまま食べるほか、ジュースやサラダにもどうぞ。

10 外山さんの極早生みかん
1kg ★約12玉前後 **618円**(¥667円)

秋の焼き魚に必須! 香り高くさわやかな酸味を生かして、薬味に、ドレッシングに、自家製すだちポン酢に。【長期保存は冷凍で!】洗って半分に切ってから冷凍すると、すぐに使えます!

外山輝司 静岡県浜松市 ④菌2虫0

※届いたら冷蔵保存がおすすめ

11 すだち
5玉 **254円**(¥274円)

実りの季節のお楽しみ!

信州さんさんファームから、秋のりんご&梨&洋梨!

さんさんファーム 長野県松川町

④菌8虫2(有機許容含む) *長野県の一般栽培34〜37回

「子どもの頃、運動会といえば、二十世紀だったなー」と宮下ゆかりさん。ジュワツとジューシー、甘くてほんのり酸味と渋みのある、さっぱりした味わいの青梨。少し冷やしてお召し上がりください。

12 梨ゴールド20世紀
約800g **899円**(¥971円)

NEW! 今週限り!

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

④菌7虫2(有機許容2含む) *長野県の一般栽培34〜37回

14 洋梨・オーロラ
2玉 **828円**(¥894円)

今週限り! 在庫限り!

大玉とミニトマトのあいだぐらいの中玉サイズ。味や栄養がぎゅっと詰まっていて、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) ④菌0虫0 品種: メニーナ

20 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) ④菌0虫0 品種: 千果、アイコ、シンディスイート

21 自然栽培ミニトマト
150g **273円**(¥295円)

Fair trade フェアトレード

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、薰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 ④菌0虫0 化成使用 品種: グロスミッチェル種ホムトン

15 タイバナナ 500g 462円(¥499円)

16 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 ④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

17 中家さんのトマト 500g(AB込み) 562円(¥607円)

18 1kg(AB込み) 1,124円(¥1,214円) **1,090円**(¥1,177円)

19 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! そのままだりりりしてよし、漬物やサラダによし。炒めたり煮たりの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 ④菌1〜2虫1〜2 *サイズ混

22 夏秋きゅうり 2本 238円(¥257円)

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

自然栽培グループともわ 愛知県豊田市または碧南市 ④菌0虫0 品種: 黒曜など

24 なす
約250g(2〜3本) **316円**(¥341円)

断面が丸型で「島オクラ」とも呼ばれていますが、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 ④菌0虫0 品種: エメラルド、他 *サイズ混

26 自然栽培丸オクラ
100g **285円**(¥308円)

北の大地から...渡部さんのカボチャ届きます

エビス系のほくほくしたカボチャ。和・洋・中どんな料理にも合います。

渡部信一 北海道河東郡上士幌町 ④菌0虫0 品種: くりほまれ

27 1/2玉 426円(¥460円)

28 1玉 852円(¥920円) **737円**(¥796円)

ツツツの緑が美しいピーマン。定番の炒め物の他、お好みでサラダにどうぞ。

島田農園 愛知県稲沢市 ④菌0虫0

25 ピーマン
150g **210円**(¥227円)

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

29 高原の玉レタス
1玉 **420円**(¥454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 ④菌3虫4(有機許容含む) (群馬県の一般栽培14回)

29 高原の玉レタス
1玉 **420円**(¥454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あげてください。

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

30 1/2玉 267円(税288円)

31 1玉 452円(税488円) 534円(税577円)



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

寺岡有機農場 広島県世羅町 産 ④菌0虫0



36 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! 使わずさNo.1。

寺岡有機農場 広島県世羅町 産 ④菌0虫0



37 有機レタスリーフミックス 30g 300円(税324円)

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

水菜・ルッコラ・ピノグリーン・レッドマスタード・スイスチャード・レッドオリーブ・ターサイ・レッドロメイン・ケール・ビート・ほうれん草・コスレタス等の中から5種以上の幼葉をミックス。根をカットしてあるので、水洗いするだけで食べられます。

寺岡有機農場 広島県世羅町 産 ④菌0虫0

42 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)。ぴりりとした辛みを生かして、大根おろしに。

北軽井沢有機ファミリー 群馬県吾妻郡長野原町 産 ④菌1虫2(有機許容含む) (群馬県の一般栽培14回)

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

44 高原の大根 1本 443円(税478円)

45 にんじん 500g 364円(税393円) 728円(税786円)

46 2P/500gx2 674円(税728円)

47 500g(S-3L混) 325円(税351円)

48 1kg(S-3L混) 593円(税640円) 650円(税702円)

49 500g(S-2L混) 255円(税275円)

50 1kg(S-2L混) 460円(税497円) 510円(税551円)

51 さつまいも 500g 378円(税408円)

52 1kg 698円(税754円) 756円(税816円)

53 りいも 500g 378円(税408円)

54 1kg 698円(税754円) 756円(税816円)

55 れんこん(土付き) 500g 616円(税665円)

56 ごぼう 200g 329円(税355円)

57 しょうが 100g 238円(税257円)

58 大葉 10枚 174円(税188円)

59 秋みょうが 50g 228円(税246円)

60 きのこいろいろパック5種 1セット 683円(税738円)

61 黒あわび茸入きのこ4種セット 1セット 544円(税588円)

62 生いたけ(菌床) 100g 310円(税335円)

63 2P 100gx2 600円(税648円) 620円(税670円)

64 えのき 100g 181円(税195円)

65 徳用 200g 309円(税334円) 362円(税391円)

66 ぶなしめじ 100g 246円(税266円)

67 ぶなしめじバラ徳用 300g 420円(税454円)

68 まいたけ 100g 392円(税423円)

69 エリンギ 100g 346円(税374円)

70 ふぞろいエリンギ 150g 294円(税318円)

71 完熟なめこ 150g 300円(税324円)

72 ホワイトマッシュルーム 100g 367円(税396円)

73 ブラウンマッシュルーム 70g 298円(税322円)

74 はなびらたけ 80g 402円(税434円)

75 乾燥きくらげ 20g 625円(税675円)

76 有機鷹の爪 5g 250円(税270円)

アワ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。 ※暑さに弱いので、生育状況によっては欠品になる場合があります。

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)

32 高原のサニーレタス 1玉 362円(税391円)

33 有機小松菜 150g 320円(税346円)

34 有機サラダ小松菜 30g 300円(税324円)

35 有機サラダ水菜 30g 300円(税324円)

36 有機サラダロメイン 30g 300円(税324円)

37 有機レタスリーフミックス 30g 300円(税324円)

38 有機ルッコラセルパチカ 30g 320円(税346円)

39 有機ベビーケール 30g 300円(税324円)

40 有機サラダ春菊 30g 300円(税324円)

41 有機スムージーリーフ 50g 320円(税346円)

42 有機ベビーリーフ 30g 300円(税324円)

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

44 高原の大根 1本 443円(税478円)

45 にんじん 500g 364円(税393円) 728円(税786円)

46 2P/500gx2 674円(税728円)

47 500g(S-3L混) 325円(税351円)

48 1kg(S-3L混) 593円(税640円) 650円(税702円)

49 500g(S-2L混) 255円(税275円)

50 1kg(S-2L混) 460円(税497円) 510円(税551円)

51 さつまいも 500g 378円(税408円)

52 1kg 698円(税754円) 756円(税816円)

53 りいも 500g 378円(税408円)

54 1kg 698円(税754円) 756円(税816円)

55 れんこん(土付き) 500g 616円(税665円)

56 ごぼう 200g 329円(税355円)

57 しょうが 100g 238円(税257円)

58 大葉 10枚 174円(税188円)

59 秋みょうが 50g 228円(税246円)

60 きのこいろいろパック5種 1セット 683円(税738円)

61 黒あわび茸入きのこ4種セット 1セット 544円(税588円)

62 生いたけ(菌床) 100g 310円(税335円)

63 2P 100gx2 600円(税648円) 620円(税670円)

64 えのき 100g 181円(税195円)

65 徳用 200g 309円(税334円) 362円(税391円)

66 ぶなしめじ 100g 246円(税266円)

67 ぶなしめじバラ徳用 300g 420円(税454円)

68 まいたけ 100g 392円(税423円)

69 エリンギ 100g 346円(税374円)

70 ふぞろいエリンギ 150g 294円(税318円)

71 完熟なめこ 150g 300円(税324円)

72 ホワイトマッシュルーム 100g 367円(税396円)

73 ブラウンマッシュルーム 70g 298円(税322円)

74 はなびらたけ 80g 402円(税434円)

75 乾燥きくらげ 20g 625円(税675円)

76 有機鷹の爪 5g 250円(税270円)

生食しやすい小松菜のベビーリーフ。アワクセが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 産 ④菌0虫0

32 高原のサニーレタス 1玉 362円(税391円)

33 有機小松菜 150g 320円(税346円)

34 有機サラダ小松菜 30g 300円(税324円)

35 有機サラダ水菜 30g 300円(税324円)

36 有機サラダロメイン 30g 300円(税324円)

37 有機レタスリーフミックス 30g 300円(税324円)

38 有機ルッコラセルパチカ 30g 320円(税346円)

39 有機ベビーケール 30g 300円(税324円)

40 有機サラダ春菊 30g 300円(税324円)

41 有機スムージーリーフ 50g 320円(税346円)

42 有機ベビーリーフ 30g 300円(税324円)

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

44 高原の大根 1本 443円(税478円)

45 にんじん 500g 364円(税393円) 728円(税786円)

46 2P/500gx2 674円(税728円)

47 500g(S-3L混) 325円(税351円)

48 1kg(S-3L混) 593円(税640円) 650円(税702円)

49 500g(S-2L混) 255円(税275円)

50 1kg(S-2L混) 460円(税497円) 510円(税551円)

51 さつまいも 500g 378円(税408円)

52 1kg 698円(税754円) 756円(税816円)

53 りいも 500g 378円(税408円)

54 1kg 698円(税754円) 756円(税816円)

55 れんこん(土付き) 500g 616円(税665円)

56 ごぼう 200g 329円(税355円)

57 しょうが 100g 238円(税257円)

58 大葉 10枚 174円(税188円)

59 秋みょうが 50g 228円(税246円)

60 きのこいろいろパック5種 1セット 683円(税738円)

61 黒あわび茸入きのこ4種セット 1セット 544円(税588円)

62 生いたけ(菌床) 100g 310円(税335円)

63 2P 100gx2 600円(税648円) 620円(税670円)

64 えのき 100g 181円(税195円)

65 徳用 200g 309円(税334円) 362円(税391円)

66 ぶなしめじ 100g 246円(税266円)

67 ぶなしめじバラ徳用 300g 420円(税454円)

68 まいたけ 100g 392円(税423円)

69 エリンギ 100g 346円(税374円)

70 ふぞろいエリンギ 150g 294円(税318円)

71 完熟なめこ 150g 300円(税324円)

72 ホワイトマッシュルーム 100g 367円(税396円)

73 ブラウンマッシュルーム 70g 298円(税322円)

74 はなびらたけ 80g 402円(税434円)

75 乾燥きくらげ 20g 625円(税675円)

76 有機鷹の爪 5g 250円(税270円)

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

北軽井沢有機ファミリー 群馬県吾妻郡長野原町 産 ④菌1虫2(有機許容含む) (群馬県の一般栽培14回)

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

44 高原の大根 1本 443円(税478円)

45 にんじん 500g 364円(税393円) 728円(税786円)

46 2P/500gx2 674円(税728円)

47 500g(S-3L混) 325円(税351円)

48 1kg(S-3L混) 593円(税640円) 650円(税702円)

49 500g(S-2L混) 255円(税275円)

50 1kg(S-2L混) 460円(税497円) 510円(税551円)

51 さつまいも 500g 378円(税408円)

52 1kg 698円(税754円) 756円(税816円)

53 りいも 500g 378円(税408円)

54 1kg 698円(税754円) 756円(税816円)

55 れんこん(土付き) 500g 616円(税665円)

56 ごぼう 200g 329円(税355円)

57 しょうが 100g 238円(税257円)

58 大葉 10枚 174円(税188円)

59 秋みょうが 50g 228円(税246円)

60 きのこいろいろパック5種 1セット 683円(税738円)

61 黒あわび茸入きのこ4種セット 1セット 544円(税588円)

62 生いたけ(菌床) 100g 310円(税335円)

63 2P 100gx2 600円(税648円) 620円(税670円)

64 えのき 100g 181円(税195円)

65 徳用 200g 309円(税334円) 362円(税391円)

66 ぶなしめじ 100g 246円(税266円)

67 ぶなしめじバラ徳用 300g 420円(税454円)

68 まいたけ 100g 392円(税423円)

69 エリンギ 100g 346円(税374円)

70 ふぞろいエリンギ 150g 294円(税318円)

71 完熟なめこ 150g 300円(税324円)

72 ホワイトマッシュルーム 100g 367円(税396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 産 ④菌0虫0

32 高原のサニーレタス 1玉 362円(税391円)

33 有機小松菜 150g 320円(税346円)

34 有機サラダ小松菜 30g 300円(税324円)

35 有機サラダ水菜 30g 300円(税324円)

36 有機サラダロメイン 30g 300円(税324円)

37 有機レタスリーフミックス 30g 300円(税324円)

38 有機ルッコラセルパチカ 30g 320円(税346円)

39 有機ベビーケール 30g 300円(税324円)

40 有機サラダ春菊 30g 300円(税324円)

41 有機スムージーリーフ 50g 320円(税346円)

42 有機ベビーリーフ 30g 300円(税324円)

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

44 高原の大根 1本 443円(税478円)

45 にんじん 500g 364円(税393円) 728円(税786円)

46 2P/500gx2 674円(税728円)

47 500g(S-3L混) 325円(税351円)

48 1kg(S-3L混) 593円(税640円) 650円(税702円)

49 500g(S-2L混) 255円(税275円)

50 1kg(S-2L混) 460円(税497円) 510円(税551円)

51 さつまいも 500g 378円(税408円)

52 1kg 698円(税754円) 756円(税816円)

53 りいも 500g 378円(税408円)

54 1kg 698円(税754円) 756円(税816円)

55 れんこん(土付き) 500g 616円(税665円)

56 ごぼう 200g 329円(税355円)

にんじんCLUBの主食！知多半島・美浜町で育てています。

おつきあいの長い杉浦農園さんは、米づくりを通して地域まるごと環境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菌0虫(育苗時菌0虫0~1) 品種:コシヒカリ、ヒメホシなどのブレンド ※2024年度産

- 1,280円(1,382円) 1,234円(1,333円)
80 七分米2kg
1,429円(1,543円) 1,373円(1,483円)
82 白米2kg
1,429円(1,543円) 1,373円(1,483円)

- 3,202円(3,458円) 2,946円(3,182円)
81 七分米5kg
3,574円(3,860円) 3,313円(3,578円)
83 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0(育苗時菌0虫0) 品種:あきたこまち ※2024年度産

- 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)2kg 85 玄米(有機栽培)5kg
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)2kg 87 七分米(有機栽培)5kg
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)2kg 89 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。

- 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
90 6個 421円(455円) 388円(419円)
91 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。臭いがなく、とろ〜ッと美味。

- 会田共同養鶏組合 長野県松本市 毎週
温泉卵
92 2個 138円(149円)
93 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
94 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・小麦・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

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
100 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
飛驒酪のおヨーグルト
101 130ml 158円(171円)
102 500ml 422円(456円)

- 103 飛驒ノンホモヨーグルト
80g×3 369円(399円)

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
96 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)しているのをごさったのどごしです。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
97 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)しているのをごさったのどごしです。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
98 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)しているのをごさったのどごしです。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
99 北アルプス特選牛乳・ビン
900ml 483円(522円)

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)

- 107 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。なめらかでほどけるようなやわらかさに仕上げました。安定剤・保存料は使用していません。

- よつ葉乳業 北海道 隔週AC
108 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。

- よつ葉乳業 北海道 毎週
109 スキムミルク
150g 406円(438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。

- 104 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。

- 105 カスタードプリン
90g×3 337円(364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。

- 111 パンにいいよつばバター
100g 452円(488円)

ふんわりソフトで小ぶりなパン。

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

ふんわりソフトで小ぶりなパン。

- 114 プレマ天然酵母角食パン・5枚切
270g 356円(385円)

人気の玄米ごはん

- 120 フランスあんパン
110g×2 543円(586円)

人気の玄米ごはん

- 121 玄米かれーぱん
140g×2 561円(606円)

卵もミルクも使用していないので、アレルギーのあるお子様にも安心なお菓子

- 122 白いソフトショコラ
90g×2 485円(524円)

豆乳クリームのヘルシーなパン。

- 123 豆乳クリームパン
80g×2 563円(608円)

ふわふわの柔らかい生地

- 118 ハイジの白パン
80g×2 366円(395円)

もちり甘みのある玄米

- 119 玄米ごはん
280g 592円(639円)

フランスパン生地

- 120 フランスあんパン
110g×2 543円(586円)

人気の玄米ごはん

- 121 玄米かれーぱん
140g×2 561円(606円)

卵もミルクも使用していないので

- 122 白いソフトショコラ
90g×2 485円(524円)

豆乳クリームのヘルシーなパン

- 123 豆乳クリームパン
80g×2 563円(608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。

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、レーズン入りトカリカリのロッククッキーです!

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&天然酵母ならではの食感とほのかな酸味。

124 湯種食パン 520g 420円(税454円)

愛知県安城市産のクロレア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。

130 抹茶メロンパン 90g 260円(税281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。

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ゅーりと詰まった、ライ麦入りでドイツ風の食べごたえのあるパン。

131 パン・オ・ノア 320g 420円(税454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。

126 ミュズリーリング 300g 460円(税497円)

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

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。

127 カンパーニュ・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。

133 米粉パン 2個 300円(税324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。

128 クランベリーとカシューナッツのカンパーニュ 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。

134 石窯スコーン・あんずとココナツ 3個 360円(税389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。

136 レーズンクラッカー 7枚 420円(税454円)

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

137 プルーンのブラウニー 1台 500円(税540円)

豆腐・揚げ・大豆製品

国産大豆、天然にがり、揚げ油は搾り一番搾りの菜種油。シンプルで材料に頑固な豆腐・納豆類です。

139 東白川村の寄せ豆腐 300g 342円(税369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。

140 東白川村の絹豆腐 300g 257円(税278円)

大豆の甘みがおいしい大人気の絹豆腐。

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。

142 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、使い残しなくて便利です。

143 絹豆腐充填 150g×2 222円(税240円)

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

144 手揚げ揚げ揚げ 2枚 302円(税326円)

搾り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!

145 国産100%浮かし揚げ(油揚げ) 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。

146 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。

147 東白川村の厚あげ 1枚(約250g) 300円(税324円)

国産丸大豆100%使用。消化剤無添加。搾り一番搾りの菜種油でおいしくからっとあがつがんとどき。国産のお野菜がたっぷり、おからでふんわり!

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

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

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

具だくさんでこんごのあんこがたっぷり入った、手作り豆腐、料理に*濃厚なため日数がたつと固まりやすいのでご注意ください。早めにお召し上がりください。

150 京がんも 7個(約20g×7) 339円(税366円)

ヤマサ食品 岐阜県加茂郡 東白川村

151 味付えび入京がんも 10個(220g) 385円(税416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。

153 押し豆腐 220g 335円(税362円)

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

154 おから 200g 193円(税208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。

155 味付いなりあげ 6枚 342円(税369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 協同組合静岡静岡市

156 味付うの花料理 150g 349円(税377円)

ヤマサ食品 岐阜県加茂郡 東白川村

157 無磷すり身の カニ風味カマボコ 75g 342円(税369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。

159 手造り生芋こんにやく(板) 280g 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一ひとしお。煮物、炒め物に。

160 手造り生芋糸こんにやく 250g 300円(税324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。

161 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。

162 糸こんにやく(黒) 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。

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)



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



今季最終

(生・冷凍・乾麺)

ニホンの風土で育った小麦やソバの風味を生かし、添加物を使わずに作りしました。使わずに作りしました。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。
桜井商店 静岡県静岡市
原材料:天草(伊豆産)・純米酢 スープ:国産醤油・ビートグラニュー糖・純米酢・食塩・エキス(鰹節・昆布)・国産みりん 焼き刻みのり 90日
伊豆天草100%のところてん
166 1P 180g 219円(237円)
167 2P 180g×2 357円(386円)

※画像はイメージです。
今年最終
国内産小麦粉100%使用 ゆで細うどん
170 1P 210g 125円(135円)
171 2P 210g×2 245円(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。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
原材料:国産小麦粉(北海道・他)・塩
4日
国内産小麦粉100%使用 ゆでうどん
172 1P 210g 125円(135円)
173 2P 210g×2 245円(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
原材料:国産小麦粉(北海道・他)・塩
4日
国内産小麦粉100%使用 ゆでうどん
172 1P 210g 125円(135円)
173 2P 210g×2 245円(265円)

国内産小麦を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
国内産小麦粉・食塩・油脂(大豆・豚由来)・かん水
6日
177 水を加えて調理する焼きそば
120g 185円(200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。
*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
原材料:小麦粉(静岡・愛知)・塩
7日
168 国産小麦の生うどん
300g 328円(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
原材料:小麦粉(静岡)・塩
7日
169 国産小麦100%の細うどん(生)
250g 283円(306円)

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

国内産小麦とそばの真の中心部分のみを使用。クセがなく食べやすい仕上がります。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
原材料:小麦粉(北海道産)・そば粉(北海道産)・塩
7日
175 国産小麦粉 国産そば粉使用の生そば
120g×2 577円(623円)

国内産そば粉、国産小麦を使用。じっくり丸一日かけて冷熱熟成しました。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
原材料:小麦粉・そば粉・塩
365日
176 出雲そば
180g 434円(469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
原材料:小麦粉(北海道産・静岡産)・卵・かんすい・食塩/スープ:有機醤油・かつお節エキスを発酵調味料・食塩・粗糖・ごま油・味噌・昆布だし・香辛料・酵母エキス
7日
182 国産小麦のラーメン(生) スープ付
120g×2 613円(662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
原材料:小麦粉(北海道産)・塩・天然かんすい・卵・菜種油
5日
178 国産小麦の太焼そば
300g(約2食) 266円(287円)
179 2P 300g×2(約2食×2) 532円(575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。ツルっとした食感がとても美味。ラーメンとしても代用OK。
こだわりの味協同組合/静岡県静岡市
原材料:小麦粉(北海道産)・卵・食塩・菜種油・かんすい
5日
180 国産小麦の細焼そば
160g 136円(147円)
181 2P 160g×2 272円(294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。ツルっとした食感がとても美味。ラーメンとしても代用OK。
こだわりの味協同組合/静岡県静岡市
原材料:小麦粉(北海道産)・卵・食塩・菜種油・かんすい
5日
180 国産小麦の細焼そば
160g 136円(147円)
181 2P 160g×2 272円(294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
原材料:小麦粉(北海道産・静岡産)・卵・かんすい・食塩/スープ:有機醤油・かつお節エキスを発酵調味料・食塩・粗糖・ごま油・味噌・昆布だし・香辛料・酵母エキス
7日
182 国産小麦のラーメン(生) スープ付
120g×2 613円(662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
原材料:小麦粉(北海道産・静岡産)・卵・かんすい・食塩/スープ:有機醤油・かつお節エキスを発酵調味料・食塩・粗糖・ごま油・味噌・昆布だし・香辛料・酵母エキス
7日
182 国産小麦のラーメン(生) スープ付
120g×2 613円(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
原材料:豚肉(国産)・岩塩(ドイツ)・黒砂糖・醤油・みりん・羊腸(ニュージーランド)・香辛料(マレーシア・インドネシア他)
3ヶ月
190 中山道生ベーコンスライス
60g 426円(460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。
191 中山道ロースハム
60g 426円(460円)

シンプルで材料で作ったソーセージ。焼き過ぎず、ジューシーさを味わってください。
中山道プレーンソーセージ
185 1P 80g 393円(424円)
186 2P 80g×2 745円(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
187 1P 80g 426円(460円)
188 2P 80g×2 809円(874円)

ヒレと並ぶ極上の部位。味噌焼き、シヨウガ焼きがこぼれやすくおすすめです。
さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町
豚ロース肉 60日
193 ローススライス さんさん豚
180g 912円(985円)

コクのある濃厚な味わい。ソテー、煮込み、野菜巻きなどあらゆる料理に。
さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町
豚肩ロース肉 60日
194 肩ローススライス さんさん豚
180g 860円(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
豚モモ肉 60日
195 モモスライス さんさん豚
180g 821円(887円)

ロース肉を、野菜やスパイスを煮出した独自の漬け込み液に20日前後漬け込み、熟成させる事で旨みを引き出しました。
岐阜 オーガニックフーズ
191 中山道ロースハム
60g 426円(460円)

健康な豚肉ならではの、あっさりしていて旨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
豚バラ肉 60日
197 バラスライス さんさん豚
180g 799円(863円)

ジューシーでほど良い脂身とかがみごたえが楽しめます。焼き肉に最適!
さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町
豚バラ肉 60日
198 焼肉用バラカルビ さんさん豚
180g 821円(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
豚肉各部位ミックス 60日
199 ミンチ肉 さんさん豚
180g 780円(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
豚ロース肉 60日
200 とんかつ用ロース さんさん豚
2枚(約180g) 971円(1,049円)

一口サイズの角切り。ことごと蒸し込むほどにじゅ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
豚モモ肉 60日
201 モモ肉カレー・シチュー用 さんさん豚
180g 846円(914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
豚各部位 60日
196 小間切れ さんさん豚
180g 853円(921円)

健康な豚肉ならではの、あっさりしていて旨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
豚バラ肉 60日
197 バラスライス さんさん豚
180g 799円(863円)

ジューシーでほど良い脂身とかがみごたえが楽しめます。焼き肉に最適!
さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町
豚バラ肉 60日
198 焼肉用バラカルビ さんさん豚
180g 821円(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
豚肉各部位ミックス 60日
199 ミンチ肉 さんさん豚
180g 780円(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
豚ロース肉 60日
200 とんかつ用ロース さんさん豚
2枚(約180g) 971円(1,049円)

一口サイズの角切り。ことごと蒸し込むほどにじゅ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
豚モモ肉 60日
201 モモ肉カレー・シチュー用 さんさん豚
180g 846円(914円)

くさみがなくほかに甘みのある脂身のおいしさは、健康な豚ならではの。3種類の部位を味わうことができるお得なセットです。
さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町
バラスライス180g+ ももスライス180g+ ローススライス180g
60日
202 さんさん豚 まとめ買い お得セット
約540g 2,300円(2,484円) 2,231円(2,410円)

豚の旨みとお米のほのかな甘み、もちっとした食感が美味しい逸品! 長さ12cm前後。
さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町
玄米ソーセージ
140g(4~5本) 786円(849円)

ピリッと辛い唐辛子を利かせました。ビールと相性バツグン! レタスなどで巻いて食べるのもおすすめです。長さ12cm前後。
さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町
辛口ソーセージ
140g(4~5本) 786円(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、大満足いただける商品です。加熱調理済なので、湯煎で温めてお召し上がりください。
さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町
さんさん豚 100%
205 さんさん豚ハンバーグ
110g 657円(710円) 639円(690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、大満足いただける商品です。加熱調理済なので、湯煎で温めてお召し上がりください。
さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町
さんさん豚 100%
205 さんさん豚ハンバーグ
110g 657円(710円) 639円(690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、大満足いただける商品です。加熱調理済なので、湯煎で温めてお召し上がりください。
さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町
さんさん豚 100%
205 さんさん豚ハンバーグ
110g 657円(710円) 639円(690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

【気温を下げる】

「残暑が厳しいざんしょ」(Dr.スランプ:神さま)

「残暑があるザンショ」(ハイキュー!!:菅原孝支)

日本には古来よりこうやってくだらない事を言って寒さを呼び込み気温を下げる方法がありまして…。

残暑お見舞い申し上げます。

やまあい村



はわとどきはしるぶた by やまあい村 武藤勝典

きめ細かな肉質で柔らかい食感です。

柔らかさはもちろんのこと、赤身と脂身のバランスも丁度良い部位です。



熊本・やまあい村 スポット

259 走る豚/ロースとんかつ用 200g 1,083円(¥1,170円)



熊本・やまあい村 スポット

260 走る豚/ローススライス 200g 998円(¥1,078円)

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いただけます。



熊本・やまあい村 スポット

261 走る豚/肩ロースブロック 400g 2,180円(¥2,354円)

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

262 走る豚/肩ローススライス 200g 1,128円(¥1,218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

263 走る豚/肩ロース生姜焼き用 200g 1,128円(¥1,218円)

あっさりとした味わいとやわらかい肉質が甘辛たれと相性◎!

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

264 走る豚/もも生姜焼き用 200g 857円(¥926円)



熊本・やまあい村 スポット

265 走る豚/バラ焼肉用 200g 948円(¥1,024円)

脂が多く、走る豚の甘みと旨味を一番感じていただける人気の部位です。



熊本・やまあい村 スポット

266 走る豚/バラスライス 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)

適度に赤身と脂身が入った柔らかい食感です。



熊本・やまあい村 スポット

268 走る豚/小間スライス 200g 920円(¥994円)

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



熊本・やまあい村 スポット

269 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、苜蓿、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、無水ケイ酸粗粉、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!



熊本・菊池農場 毎週

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



熊本・菊池農場

マザービーフ



SALE!

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)

マザービーフの旨味を感じられる肩ロース、ランプ、ももを使用。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

271 マザービーフ/特選スライス 200g 1,977円(¥2,135円)

1,639円(¥1,770円)

モモ、ウデ、バラなどの部位を使っています。様々な料理に使えて便利です。



熊本・菊池農場 毎週

276 マザービーフ/万能小間 200g 1,230円(¥1,328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

272 マザービーフ/ミンチバラ凍結 200g 1,029円(¥1,111円)

955円(¥1,031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。



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 7/17(火) 要

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60%、走る豚40%配合の合挽きミンチです。



熊本・菊池農場 毎週

277 マザービーフ/合挽きミンチバラ凍結 200g 1,047円(¥1,131円)

マザービーフ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、ソーマテン、とうもろこしグルテン、無水ケイ酸
粗飼料: 牧草(熊本産)、稲わら(熊本産) ※配合飼料の大麦やとうもろこし等の穀物類は米国や豪州産などで、作柄や価格によって産地が変動します。
精肉加工: (株)共同熊本ミートセンター(熊本県菊池市)

熊本・菊池農場 健康あか牛



SALE!

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 産 スポット
283 健康あか牛/ヒレステーキ
100g **2,052円**(¥2,216円)

柔らかいリブローズ、肩ローズが中心になります。



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

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



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

「サー」の称号をつけられた、肉のキメが細かく柔らかい旨いお肉です。



熊本・菊池農場 産 スポット プライス
280 健康あか牛/サーロインステーキ
180g 2,864円⇒**2,578円**(¥2,784円)
(¥3,093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 産 スポット
281 健康あか牛/肩ローススライス
200g 2,290円⇒**2,188円**(¥2,363円)
(¥2,473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 産 スポット
282 健康あか牛/赤身焼肉用
200g 1,993円⇒**1,942円**(¥2,097円)
(¥2,152円)

国産鶏肉【紀州赤地鶏】



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

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 産 毎週 180日
293 赤地鶏/正肉
300g 859円⇒**785円**(¥848円)
(¥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 産 毎週 180日
290 赤地鶏/もも肉
300g **939円**(¥1,014円)

高たんぱく、低カロリーな部位。唐揚げや、蒸し鶏におすすめ。



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

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



バラ凍結
和歌山・小坂農園 産 毎週 180日
292 赤地鶏/ももむね一口カット/バラ凍結
200g **684円**(¥739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 産 毎週 180日
294 赤地鶏/ささみ
200g **643円**(¥694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。

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 産 毎週
304 天草大王/モモ肉
150g **809円**(¥874円)



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

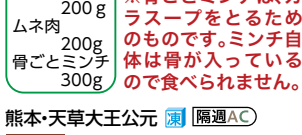
SALE! SALE! SALE! SALE! SALE! 熊本県天草大王 SALE! SALE! SALE! SALE! SALE! SALE!

たんぱく質が豊富で、あっさりした部位です。チキンカツや蒸し鶏などに。



熊本・天草大王公元 産 毎週
305 天草大王/ムネ肉
150g 603円⇒**580円**(¥626円)
(¥651円)

天草大王の一羽をまるごと楽しめます。



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

※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。



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 産 毎週
311 天草大王/ももミンチ
150g 647円⇒**620円**(¥670円)
(¥699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。

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。

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。

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い、時短料理に活躍してくれます。

脂肪が少なく、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 産 毎週
307 天草大王/ささみ
150g **779円**(¥841円)

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

熊本・天草大王公元 産 毎週
310 天草大王/スライス
150g **654円**(¥706円)

熊本・天草大王公元 産 毎週
312 天草大王/むねミンチ
150g **647円**(¥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。

塩、砂糖、香辛料だけでソーセージに仕上げました。温めてお召し上がり下さい。



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

317 ウィンナー
110g **675円**(¥729円)

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



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

318 お弁当ウィンナー
110g **430円**(¥464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

319 ロースハム切落し
100g **766円**(¥827円)

肉汁たっぷり! 赤牛の旨みがかかりと味わえる贅沢な一品です。



熊本・共同ミートセンター 週毎
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

314 健康あか牛生ハンバーグ
100g×2
814円⇒**732円**(¥791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 週毎
原材料: 鶏肉(九州産)、天日塩、きび砂糖、香辛料

315 チキンウィンナー
110g
424円⇒**411円**(¥444円)

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



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

316 ロースハムスライス
100g
855円⇒**829円**(¥895円)

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



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

321 ベーコンスライス
100g **727円**(¥785円)

大人気のベーコンの切り落としです。様々な料理にお役立てください。



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

322 ベーコン切落し
100g **711円**(¥768円)

無添加惣菜



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

賞味期限: 180日

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

福岡・那珂川キッチン 週毎
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

330 チキンレンコンボール
200g **775円**(¥837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 スポット

原材料: 鶏肉(国産)、濃口醤油、清酒、粗糖、大粒、唐辛子

博多とりかわ巻き(5本)

333 1P 5本 **640円**(¥691円)

334 2P 5本×2
1,280円⇒**1,215円**(¥1,312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 週毎

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

328 1P
200g **667円**(¥720円)

329 2P
200g×2
1,334円⇒**1,265円**(¥1,366円)



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



福岡・那珂川キッチン 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

331 ハッシュドポテト
30g×8 **584円**(¥631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る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)、粉末野菜フイオン(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、馬鈴芋でん粉)、ホワイトペッパー、衣(小麦粉、パン粉)、揚げ油(菜種油)

332 チキン串カツ
10本 **1,440円**(¥1,555円)

一つ一つ手作業で作り、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)

手作りいなりずし

335 1P
60g×3 **362円**(¥391円)



336 2P
60g×3×2
724円⇒**690円**(¥745円)

皆大好きなお餅と甘く味付けしたきんちゃくもちを合わせて作った「きんちゃくもち」です。

解凍して
すぐに食べられます。

きんちゃくもち

337 1P
35g×3 **471円**(¥509円)

338 2P
35g×3×2
942円⇒**895円**(¥967円)

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)

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 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、天然酵母/香料(ひまわり由来)、乳化剤(ヒマワリシテン)

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

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

福岡・那珂川キッチン 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

340 マカロニグラタン
180g×2 **878円**(¥948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よく仕上げました。牛カレーが好きなたたきたい、那珂川キッチン自慢の一品です。

福岡・那珂川キッチン スポット

原材料: たまねぎ、牛肉、カレーウ(牛肉、小麦粉、砂糖、カレー粉、食塩、酵母エキス、りんご果汁、粉末醤油、魚肝油、赤唐辛子粉末、黒豆の粉)、オリブ油、しょうがにんにく、粉末野菜フイオン(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、馬鈴芋でん粉)、カレー粉

344 北海道産ビーフカレー
200g **713円**(¥770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 週毎

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

341 1P 180g **488円**(¥527円)

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

福岡・那珂川キッチン 週毎

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)

342 2P 180g×2
976円⇒**920円**(¥994円)

和のおかずセットB

345 1P 毎週
3種×2 **510円**(¥511円)

346 2P スポット
3種×2×2
1,020円⇒**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 **凍 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 **アレルギー** **国産** **調理済**

コーンクリームコロッケ

347 1P 30g×5 **484円**(¥523円)

348 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 **凍 スポット**
 原材料:かぼちゃ、玉ねぎ、パン粉、小麦粉、菜種油、きび砂糖、食塩、こしょう **アレルギー** **国産** **調理済**

パンプキンコロッケミニ

349 1P 30g×5 **426円**(¥460円)

350 2P 30g×5×2 **805円**(¥869円)

852円→(¥920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。

福岡・那珂川キッチン **凍 スポット**
 原材料:ジャガイモ(国産)、タマネギ、薄力粉、パン粉、菜種油、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー **アレルギー** **国産** **調理済**

ポテトコロッケミニ

351 1P 30g×5 **492円**(¥531円)

352 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 **凍 スポット**
 原材料:メークイン、薄力粉、タマネギ、タマネギ、小麦粉、菜種油、薄口醤油、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー **アレルギー** **国産** **調理済**

じゃがバター醤油コロッケミニ

353 1P 30g×5 **496円**(¥536円)

354 2P 30g×5×2 **940円**(¥1,015円)

992円→(¥1,071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

福岡・那珂川キッチン **凍 スポット**
 原材料:鶏肉(国産)、菜種油、醤油、テンパン、薄力粉、みりん、ショウガ、塩、ニンニク **アレルギー** **国産** **調理済**

お弁当用鶏から揚げ醤油風味

355 1P 150g **716円**(¥773円)

356 2P 150g×2 **1,350円**(¥1,458円)

1,432円→(¥1,547円)



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

福岡・那珂川キッチン **凍 毎週**
 原材料:有機スイートコーン(スペイン)

357 オーガニックホールコーン

150g **392円**(¥423円)



北海道の大地で大切に育てられた有機JAS認証のかぼちゃです。

358 オーガニックかぼちゃ北海道産

400g **605円**(¥653円)



ヨーロッパの大地で大切に育てられたオーガニックいんげん。いんげん本来の美しい色と味を損なうことなく、収穫から加工までを短期間で一気に急速冷凍しました。

359 オーガニックいんげん

250g **386円**(¥417円)



野菜本来の美しい色と味を損なうことなく、収穫から加工までを短時間で行なっています。下茹でしてあるのでそのまま野菜炒めや料理の彩りに。

360 オーガニックグリーンピース

250g **386円**(¥417円)



北米の台地で育ったホクホクのじゃがいもをフレンチフライに！凍ったままのポテトを180度の油できつね色になるまで揚げてください。

361 オーガニックフレンチフライポテト

300g **480円**(¥518円)



362 オーガニックブルーベリー

150g **594円**(¥642円)



363 オーガニックストロベリー

200g **501円**(¥541円)



364 オーガニックラズベリー

150g **720円**(¥778円)



色鮮やかで香り・甘みの強いベリー3種をミックスしました。

365 オーガニックミックスベリー


200g **688円**(¥743円)



沸騰したお湯に「本場さめきうどん」を入れ約1分間ゆでてください。

366 冷凍さめきうどん/包丁切

200g×3 **397円**(¥429円)



トマトをふんだんに使用し、放牧豚のミンチを加えたコク深いオリジナルトマトソースがチーズ、ピザ生地の素材の味を引き立てた飽きのこない定番ピザです。

367 トマトと放牧豚のマルゲリータ

1枚(18cm) **879円**(¥949円)



金沢の海産惣菜

金沢錦 石川県金沢市
 金沢錦は創業以來変わらず、おいしくて、安心・安全で、手作りのぬくもりを感じられる惣菜を作り続けています。金沢の食材を中心に食材本来の旨みを大切にしながら製造段階において食品添加物を使用せずに、昔ながらの製法でひとつひとつじっくりと手作りしています。

368 いわしふぶき煮

100g **577円**(¥623円)



能登で獲れたサバを1枚1枚素焼きし、地元加賀味噌を独自の味付けでオリジナルな一品に仕上げました。脂分控えめ。

369 能登産焼きさば味噌煮

140g **596円**(¥644円)



一口サイズのいいこと国産里芋をやわらかく炊き上げました。隠し味の昆布だしが効いた1品です。

370 いいこと里芋の煮付け

120g **587円**(¥634円)



真だらこと昆布をやわらかく炊き上げました。おむすびの具やおむすびのお供にピッタリ！

371 たらこ昆布煮

90g **538円**(¥581円)



国産ぶりを生姜を加えて臭みを取りながらやわらかく炊きあげました。薄味仕上げの大根とのバランスの良い仕上がります。

372 ぶり大根

200g **555円**(¥599円)



甘いいちりめん炊きに、ピリッと爽やかな山椒が加わり、ご飯との相性が抜群。おむすび、おすしにも。

373 山椒ちりめん

40g **558円**(¥603円)



波の荒い日本海の外浦で採れます。繊維がたくコリッとした歯ざわりが特長です。

376 能登天然岩もずく


各100g **335円**(¥362円)



北海道産昆布と国産の原木しいたけの旨みをいかに炊き上げ、佃煮にしました。おにぎりの具に、あたたかいごはんとともに。

375 おにぎりの心/椎茸昆布

80g **577円**(¥623円)



通常の甘酒はうるち米を使用していますが、酒米を使用した甘酒です。米糴は焼酎の白麹菌を使用しているため、クエン酸が生成され、疲労回復にもぴったりです。

379 K菌白麹酒米甘酒

180g **505円**(¥545円)



焼酎を造る黒麹という種菌で仕込みました。発芽玄米で麹を作っているため、発芽玄米由来のGABAが豊富です。玄米を食べるように飲み、口触りが楽しい甘酒になりました。

380 発芽玄米黒麹甘酒

180g **600円**(¥648円)



日本酒を造る種菌を使用しました。雑味の少ないスッキリとした味わいになりました。

381 オリゼ菌酒米甘酒

180g **476円**(¥514円)



乾物・缶詰・粉製品

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

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

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

ツナフレーク油漬

398 1P 毎週
80g×3 **873円**(税943円)

399 2P スポット
80g×3×2 **1,600円**(税1,728円)
1,746円⇒(税1,886円)

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

静岡・かもめ屋 3年
原材料:まぐろ(輸入又は国産)、野菜エキス

ツナフレーク水煮 食塩不使用

400 1P 毎週
80g×3 **818円**(税883円)

401 2P スポット
80g×3×2 **1,500円**(税1,620円)
1,636円⇒(税1,767円)

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



東京・オーサワジャパン 毎週
原材料:湯通し塩蔵わかめ(鳴門産) 1年
395 鳴門産カットわかめ 45g **942円**(税1,017円)

切らずに使える便利な芽ひじき。磯の香高く、ふっくらと柔らかな食感です。水で戻して煮物や炒め煮などにご利用下さい。



三重・オーサワジャパン 隔週AC
原材料:ひじき(伊勢志摩産) 1年
396 伊勢志摩産芽ひじき 30g **523円**(税565円)

良質なカツオならではの削りたての風味はパツン!だにし。



静岡・新丸正 毎週
原材料:鯧荒節(国産) 1年
389 鯧平削り 40g **352円**(税380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:鯧荒節(国産) 1年
391 鯧ソフト削り 16g **225円**(税243円)
243円⇒(税262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:そだかつお節、さば節、かつお節 1年
390 中厚削り節 100g **574円**(税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:鯧枯本節(国産) 1年
392 駿河ふぶき 4g×5 **328円**(税354円)

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



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

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



北海道・道南伝統食品協同組合 隔週
原材料:真昆布(北海道函館) 1年
394 根昆布入昆布粉末 50g **522円**(税564円)

太い莖の部分を使用した、食感のよい長ひじき。水で戻して煮物やサラダにご利用ください。



三重・オーサワジャパン 隔週AC
原材料:ひじき(伊勢志摩産) 1年
397 伊勢志摩産長ひじき 30g **565円**(税610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。



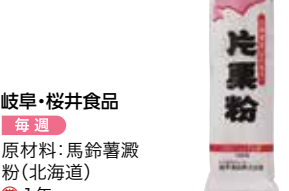
神奈川・三徳 毎週
原材料:あさり(国産) 2年
402 レトルトあさり 120g **468円**(税505円)

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



大阪・ムソー 隔週AC
原材料:塩、でん粉分解物、酵母エキス、オニオン粉末、醤油、黒コショウ、白コショウ、セロリ粉末、人参粉末、馬鈴しょでん粉、フライドガーリック 2年
野菜のおかけ 5g×8 **433円**(税468円)

北海道の農家で契約栽培された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
412 契約栽培片栗粉 200g **268円**(税289円)

近畿、四国、九州産の野生の葛の根を寒晒ししました。なめらかな舌触りです。



東京・オーサワジャパン スポット
原材料:葛粉(近畿・四国・九州) 2年
413 国産吉野本葛粉 150g **1,149円**(税1,241円)

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



岐阜・桜井食品 毎週
原材料:小麦粉(岩手)、イースト、塩 6ヶ月
416 パン粉 200g **324円**(税350円)

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



岐阜・桜井食品 スポット
原材料:小麦粉、馬鈴薯でんぷん、食塩/膨張剤(重曹) 1年
417 天ぶら粉 400g **390円**(税421円)
410円⇒(税443円)

有明の味と香りをお届けします 福岡・成清海苔店

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



毎週
原材料:乾のり(有明海) 180日
383 柳川・皿垣開漁協産焼のり 383 全型10枚 **1,382円**(税1,493円)

「寿司はね」は小さな穴が空いている状態ではありますが、味はかわりません!



毎週
原材料:乾のり(有明海) 180日
384 寿司はね焼のり 全型10枚 **600円**(税648円)

味は秋芽一番摘みならではの甘味のある海苔でシャキシャキとしながらか口どけがよく、甘みのある味をお楽しみ下さい。*小分けチャック袋付き。

毎週
原材料:乾のり(有明海) 180日
385 おにぎり用焼海苔 10枚×3 **1,091円**(税1,178円)

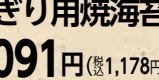


口どけがよく、上品な甘みが特徴です。素朴な味付けで本場の味を醸し出しました。

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

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

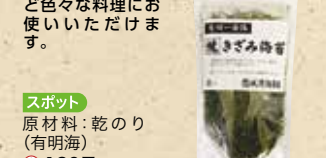
毎週
原材料:乾のり、砂糖、発酵調味料、食塩、醤油、昆布、ムロアジ、かつおぶし、干しえび、とうがらし 180日
387 味附おかず海苔 8切20枚×3 **582円**(税629円)



有明海産秋芽一番摘みの海苔を焼き上げ、使いやすいさまざまな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ぜひ使ってください。

スポット
原材料:乾のり(有明海) 180日
388 きざみ焼海苔 20g **520円**(税562円)
545円⇒(税589円)

山口・フジミツ 毎週
原材料:魚肉(タラ、エソ、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
404 新鮮おさかなソーセージ 45g×3 **327円**(税353円)

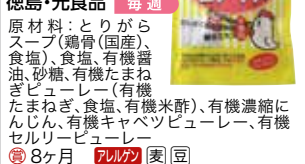


長崎産片口いわしを使用。程よい塩味で、そのまま食べるほか、サラダ、パスタ、チャーハン、酢の物などに使用できます。酸化防止剤不使用。



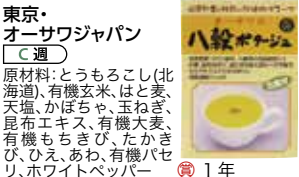
福岡・弥永商店 スポット
原材料:片口いわし(長崎県産) 食塩(海水) 6ヶ月
405 長崎県産乾燥ちりめん 50g **519円**(税561円)

料理になじみやすい液体タイプ。



徳島・光食品 毎週
原材料:とりがらスープ(鶏骨(国産)、食塩)、食塩、有機醤油、砂糖、有機たまねぎピューレ(有機たまねぎ、食塩、有機米酢)、有機濃縮たんじゅん、有機キャベツピューレ、有機セリピューレ 8ヶ月
406 チキンコンソメ液体タイプ 10g×8 **521円**(税563円)

国内産野菜と雑穀を贅沢に使用した本格ポタージュスープ。砂糖や動物性原料は一切使用していないにもかかわらず、まろやかでコクがあり満足できる美味しさ。



東京・オーサワジャパン 隔週AC
原材料:とうもろこし(北海道)、有機玄米、はと麦、天塩、かぼちゃ、玉ねぎ、昆布エキス、有機大まきひ、ひえ、あわ、有機バセリ、ホワイトベツパー 1年
411 八穀ポタージュ 15g×5 **820円**(税886円)
898円⇒(税970円)



粉末寒天は裏ごしの必要もなく手軽に料理やデザートが作れます。



長野・北原産業 スポット
原材料:海藻(オゴ草(チリ)、天草(モロコ)) 2年
414 粉末寒天 4g×5 **334円**(税361円)

国内産の有機認証小麦粉を使用して、一旦パンを焼き上げた後に、粉碎・乾燥して作りしました。フライなどの衣をはじめ、ハンバーグ・グラタンなどの料理にもご利用ください。



岐阜・桜井食品 毎週
原材料:有機小麦粉(国産)、有機砂糖、有機ショートニング、イースト、食塩 6ヶ月
415 有機パン粉 100g **272円**(税294円)

グルテンフリー ひとくちスコーン



埼玉・みたち 隔週AC
原材料:米(埼玉県産)、北海道、石川県)、大豆、食塩/ベーキングパウダー(アルミニウム不使用) 1年
420 グルテンフリーパンケーキミックス 200g **320円**(税346円)
334円⇒(税361円)

- 【材料】(6~8個分)
 - グルテンフリーパンケーキミックス / 100g
 - お好みの油 / 30g
 - 無調整豆乳 / 60ml
- 【作り方】
- ①ボウルに、砂糖不使用 グルテンフリーパンケーキミックスと油を入れてヘラで混ぜます。
 - ②①に豆乳を少しずつ加えてよく切るように混ぜ合わせます。
 - ③クッキングシート上で生地を円形にまとめ、6~8等分に三角形に切り分けます。
 - ④200℃に余熱したオーブンで20分焼いたらできあがり。

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

アメリカ・ラムフォード

毎週
原材料:第一リン酸、カルシウム42%、炭酸水素ナトリウム32%、コーンスターチ26%(遺伝子組み換えでない)◎ 2年

418 **ベーキングパウダー**

113g **398円**(¥430円)

北海道産大豆粉・国産玄米粉使用。

ふっくらやさしい味わいのグルテンフリーパンケーキが簡単に頂けます。

埼玉・みたけ **隔週AC**
原材料:玄米(埼玉県)、北海道、石川県)、大豆、食塩/ベーキングパウダー(アルミニウム不使用)◎ 1年 **7/17** **国**

419 **玄米粉パンケーキミックス**

200g **334円**(¥361円)

大豆を丸ごと食べるなら 蒸し大豆

うまみと栄養がギュッと詰まった蒸し大豆!

愛知・愛農流通センター **毎週**
原材料:大豆(国産)、食塩◎ 3ヶ月 **7/17** **国**

421 **NN/蒸し大豆**

120g **357円**(¥386円)

北海道産大豆100%使用。発芽させた大豆をふっくらと蒸し上げました。

兵庫・だいざいず **隔週AC**
原材料:大豆、食塩、米酢◎ 3ヶ月 **7/17** **国**

422 **蒸し発芽大豆**

100g **206円**(¥222円)

北海道産大豆100%使用。発芽させた大豆をふっくらと蒸し上げました。

兵庫・だいざいず **隔週AC**
原材料:黒大豆、食塩、黒酢、米酢◎ 3ヶ月 **7/17** **国**

423 **蒸し発芽黒豆**

70g **206円**(¥222円)

イタリア・ピオイタリ

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

424 **1P** **毎週** **460円**(¥497円)

425 **2P** **スポット eco** **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 **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ーリーブオイル、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

426 **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 **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ーリーブオイル、食塩、有機玉ねぎ、有機バジル、有機にんにく◎ 24ヶ月

427 **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

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

NN すりごま・白

428 **1P** **毎週** **300円**(¥324円)

429 **5P** **スポット** **1,330円**(¥1,436円)

佐賀・まんてん

原材料:白胡麻(パラグアイ)◎ 240日

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

NN いらごま・白

430 **1P** **毎週** **300円**(¥324円)

431 **5P** **スポット** **1,330円**(¥1,436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

432 **武藤さんの乾し椎茸**

100g **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

国産はるさめ

433 **1P** **314円**(¥339円)

434 **2P** **600円**(¥648円)

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

北海道産なんつぼしを精米し、炊き上げたごはんを便利なパックご飯にしました。

大阪・ムソー **スポット**
原材料:玄米(北海道産)◎ 365日

439 **助っ人飯米玄米ごはん**

160g **219円**(¥237円)

大阪・ムソー **スポット**
原材料:うるち米(北海道産)◎ 365日

440 **助っ人飯米白米ごはん**

160g **230円**(¥248円)

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

大阪・ムソー **スポット**
原材料:かんぴょう(栃木)◎ 6ヶ月

435 **かんぴょう(無漂白)**

40g **617円**(¥666円)

北海道産小麦粉使用。風味よくしっかりとした食感。

東京・オーサワジャパン **スポット**
原材料:小麦粉(北海道)、小麦グルテン、天然重曹◎ 1年 **7/17** **国**

436 **切り板麩**

40g **292円**(¥315円)

消化剤・膨軟剤不使用。大豆を生そのまま絞った「生絞製法」で大豆の風味がきいています。

東京・オーサワジャパン **スポット**
原材料:大豆(国産)、にがり(塩化マグネシウム)◎ 6ヶ月 **7/17** **国**

高野豆腐

437 **1P** **470円**(¥508円)

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

大阪・ムソー **スポット**
原材料:玄米(北海道産)◎ 365日

438 **3P** **1,350円**(¥1,458円)

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

大阪・ムソー **スポット**
原材料:玄米(北海道産)◎ 365日

439 **助っ人飯米玄米ごはん**

160g **219円**(¥237円)

北海道産なんつぼしを精米し、炊き上げたごはんを便利なパックご飯にしました。

大阪・ムソー **スポット**
原材料:うるち米(北海道産)◎ 365日

440 **助っ人飯米白米ごはん**

160g **230円**(¥248円)

乾麺

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

南イタリアで栽培された最高品質の有機デュラム小麦から精製したセモリナ粉100%を使用。しっかりとコシが特徴のオーガニックスパゲッティです。

イタリア・ピオイタリ **毎週**
原材料:デュラム小麦◎ 24ヶ月 **7/17** **国**

442 **オーガニックスパゲッティ**

500g **549円**(¥593円)

北海道で栽培された小麦粉を使用して作りました。ソフトな質感で、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 **7/17** **国**

443 **国内産ロングパスタ**

300g **413円**(¥446円)

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

長崎・本村製麺 **毎週**
原材料:小麦粉(国産)食塩、食用植物油◎ 1年 **7/17** **国**

444 **手延べ素麺/水晶の光**

50g×5 **460円**(¥497円)

大阪・オルター **スポット**
原材料:米(ベトナム)、タピオカ澱粉、塩◎ 720日

448 **オルターフォー**

50g×4 **615円**(¥664円)

大阪・オルター **スポット**
原材料:タピオカ澱粉(ベトナム)、米、塩◎ 720日

449 **オルターライスパー**

45枚 **580円**(¥626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栄養価が高く、小麦の香りが強いのが特徴です。

長崎・本村製麺 **スポット**
原材料:小麦粉(南島原)、食塩(雲仙)、食用植物油(島原)◎ 1年 **7/17** **国**

445 **手延べ素麺/旭**

50g×5 **530円**(¥572円)

塩をまったく使用せずに作った、北海道産そば粉80%と国産小麦20%を使用!

大阪・ムソー **スポット**
原材料:そば粉(北海道)、小麦粉(国産)◎ 2年 **7/17** **国**

447 **国内産二八そば**

200g **489円**(¥528円)

オーガニック認定のお米とタピオカ澱粉の原料をハラル認証を取得した工場で作ったフォーです。うんとと同様にお使いください。喉越しの良い麺なのでいろんなスープによく合います。

大阪・オルター **スポット**
原材料:米(ベトナム)、タピオカ澱粉、塩◎ 720日

448 **オルターフォー**

50g×4 **615円**(¥664円)

オーガニック認定のお米とタピオカ澱粉の原料をハラル認証を取得した工場で作ったライスパーペーパーです。ベトナムの伝統食品で春巻きや揚げ物として使用するパリッとサクサクに仕上がります。

大阪・オルター **スポット**
原材料:タピオカ澱粉(ベトナム)、米、塩◎ 720日

449 **オルターライスパー**

45枚 **580円**(¥626円)

岐阜・桜井食品 **隔週AC**
原材料:油揚げ(小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩)食塩、砂糖、粉末しょうゆ、酵母エキス、魚骨パウダー、香辛料、チキンエキス、ポークエキス、ココアパウダー、ほたてエキス、乾燥ねぎ、混合粉、小麦芽エキス、ごま油◎ 6ヶ月 **7/17** **国**

450 **さくらいのラーメンしょうゆ**

99g **194円**(¥210円)

国内産の小麦粉を使用し、かんすいは不使用です。あつさりとした醤油ベースのスープに、ごまの風味がびっぴりのスープです。

岐阜・桜井食品 **隔週AC**
原材料:油揚げめん(小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩)食塩、砂糖、酵母エキス、粉末しょうゆ、ごま、魚骨パウダー、ごま油、デキストリン、チキンエキス、ポークエキス、ココアパウダー、乾燥ねぎ、混合粉、小麦芽エキス、するめ粉末◎ 6ヶ月 **7/17** **国**

451 **さくらいのラーメンごま**

100g **194円**(¥210円)

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

岐阜・桜井食品 **隔週AC**
原材料:油揚げめん(小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩)食塩、砂糖、チキンエキス、酵母エキス、ごま、香辛料、乾燥ねぎ、ごま油◎ 6ヶ月 **7/17** **国**

452 **さくらいのラーメンしお**

99g **194円**(¥210円)

国内産の小麦粉を使用し、かんすいは不使用です。魚介の風味ある和風とんこつスープは、コクがあり麺によく合う仕上がります。

岐阜・桜井食品 **隔週AC**
原材料:油揚げめん(小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩)食塩、砂糖、酵母エキス、粉末しょうゆ、香辛料、混合粉、チキンエキス、乾燥ねぎ、ごま油◎ 6ヶ月 **7/17** **国**

453 **さくらいのラーメンみそ**

101g **194円**(¥210円)

国内産の小麦粉を使用し、かんすいは不使用です。魚介の風味ある和風とんこつスープは、コクがあり麺によく合う仕上がります。

岐阜・桜井食品 **隔週AC**
原材料:油揚げめん(小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩)食塩、砂糖、酵母エキス、粉末しょうゆ、香辛料、混合粉、チキンエキス、乾燥ねぎ、ごま油◎ 6ヶ月 **7/17** **国**

454 **さくらいのラーメンとんこつ**

103g **205円**(¥221円)

国内産の有機栽培小麦を使用した麺を、ノンフライで乾燥させています。添付のスープも国内産有機原料を使用した醤油、味噌を中心にして味を調えています。

岐阜・桜井食品 **スポット**
原材料:有機めん(有機小麦粉、食塩)有機しょうゆ、有機醸造調味料、有機ごま油、有機ココヤシシュガー、有機酵母エキスパウダー、玉ねぎエキス、にんにくエキス、ねぎエキス、昆布粉末、こしょう◎ 6ヶ月 **7/17** **国**

455 **有機らーめん/醤油味**

111g **271円**(¥293円)

国内産の有機栽培小麦を使用した麺を、ノンフライで乾燥させています。添付のスープも国内産有機原料を使用した醤油、味噌を中心にして味を調えています。

岐阜・桜井食品 **スポット**
原材料:有機めん(有機小麦粉、食塩)有機しょうゆ、有機醸造調味料、有機ごま油、有機ココヤシシュガー、有機酵母エキスパウダー、にんにく、昆布粉末、生姜、こしょう、唐辛子◎ 6ヶ月 **7/17** **国**

456 **有機らーめん/味噌味**

118g **271円**(¥293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。

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

原材料:海水(伊豆大島近海) 無期限

海の精 やきしお 462 60g **438円**(¥473円)

詰替用 463 60g **251円**(¥271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

467 有機レモン果汁(スペイン産) 200ml **523円**(¥565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

469 一番しぼり 国産なたねサラダ油 450g **1,069円**(¥1,155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

474 ギリシャオリーブオイル 250ml **1,278円**(¥1,380円)

475 徳用 500ml **2,012円**(¥2,173円)

米麹を原料に、二段式糖化工程でつくられた、料理酒と味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、米麹、食塩 1年

480 味の母 720ml **968円**(¥1,045円)

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

島根・青砥酒造 毎週

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

481 みやこの料理酒 500ml **919円**(¥993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

483 八方だし 360ml **582円**(¥629円)

484 1000ml **1,255円**(¥1,355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

487 aino MAMAマヨネーズ 300g **510円**(¥551円)

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

愛知・アルファフードスタッフ 毎週

原材料:さとうきび(鹿児島) 無期限

458 NN きびさとう 500g **372円**(¥402円)

静置発酵させ熟成した、まる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

464 300ml 庄分純米酢 **542円**(¥585円)

465 1L **975円**(¥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

470 165g 純正ごま油・淡口 庄搾しぼり **652円**(¥704円)

471 450g [隔週AC] **1,275円**(¥1,377円)

現代人に不足しがちなオメガ3脂肪酸(α-リノレン酸)を豊富に含んだごま油を持ち運びに便利なお袋入りになりました。酸化防止剤は不使用です。

愛知・太田油脂 スポット

原材料:食用ごま油(中国産/契約栽培・残留農薬検査済み) 1年

476 毎日えごまオイル 3g×30 1,615円⇒**1,545円**(¥1,669円)

米と米麹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)、米麹(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

482 こんにちは料理酒 720ml **1,377円**(¥1,515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

486 NN うまみ鰹つゆ 500ml **698円**(¥754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、舌ざわりの良いマトケチャップです。

JAS 徳島・光食品 毎週

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

489 有機トマトケチャップ 300g **407円**(¥440円)

ペルー産有機さとうきびを使用した粉末タイプの黒糖です。クセのないまろやかな甘みで、コーヒーや紅茶に良く合います。

JAS 大阪・健友交易 スポット

原材料:有機さとうきび(ペルー) 2年

459 有機黒糖 500g **805円**(¥869円)

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

大阪・ムソー 毎週

原材料:てんさい(北海道)、糖蜜(北海道) 無期限

460 てんさい含蜜糖 500g **509円**(¥550円)

ごまを焙煎してから搾った香ばしい油です。深い香りとおこが特徴です。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 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

472 165g 純正ごま油・濃口 一番しぼり **652円**(¥704円)

473 450g [隔週AC] **1,275円**(¥1,377円)

減農薬栽培のもち米、米、米麹と高濃度の米焼酎を桶に仕込んで1年以上発酵させました。加熱殺菌してないので、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] 1年

原材料:もち米(佐賀、北海道、愛知、滋賀)、米麹(愛知)、本格焼酎(愛知、山形県産米) アルコール度:13.5~14.5度

477 700ml 三河本みりん **1,263円**(¥1,389円)

478 1.8L **2,887円**(¥3,176円)

枕崎産一本釣、道南産真昆布、愛知県下山村の椎茸からとっただしに「三河」のたるまりを合わせ、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)、鰹節、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

485 三河白だし 400ml **1,342円**(¥1,449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

488 平飼いの有精卵マヨネーズ 290g **715円**(¥772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、有機りんご酢を使用したさっぱり、まろやかなソースです。

JAS 徳島・光食品 毎週

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

490 有機ウスターソース 250ml **438円**(¥473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

461 シママース 1kg **495円**(¥535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ヶ月

466 アップルビネガー 300ml **875円**(¥945円)

減農薬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。お米がもつ自然な甘さ・旨味・豊かな香りを伝統製法で最大限引き出しました。

愛知・角谷文治郎商店 [隔週AC]

原材料:有機もち米、有機米麹、有機米焼酎 アルコール度:13.5~14.5度 1年

479 有機三州味醂 500ml **1,340円**(¥1,474円)

万能くる酢たれで 豚肉と厚揚げの肉巻き

材料(4個)

- 豚バラスライス …… 4枚
- 小麦粉 …… 少々
- 厚揚げ …… 4切
- 菜種油 …… 適量
- 大葉 …… 4枚
- 万能くる酢たれ・大きじ2

作り方

- 厚揚げを一口大にカットし、熱湯にくぐらせて油抜きをして、冷ましておく。
- 厚揚げに大葉をのせて、豚バラ肉で巻いていく。巻き終わったら、うすく小麦粉をまぶしておく。
- フライパンに油をひき、中火で豚バラ巻を全面焼いていく。焼いたら万能くる酢たれを加え、中火で煮からめる。

福岡・庄分酢 [隔週AC]

原材料:醤油、醸造酢、米黒酢、甜菜糖、昆布だし、カツおだし、椎茸だし、発酵調味料、米粉 12ヶ月

498 万能くる酢たれ 300ml **600円**(¥648円)

福岡・平田産業 毎週

原材料:菜種(オーストラリア) 540日

468 なのはな畑の菜種油 1250g **1,360円**(¥1,469円)

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

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

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。徳島・光食品 隔週AC

日本初、有機JAS認定のミートソース。北海道で有機飼料を飼った「有機牛」を使用しています。徳島・光食品 毎週

ごまを丹念に練り上げた口当たりまるやかで、甘みとコクがあるねりごまです。徳島・光食品 スポット

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

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ます。八方美人酢 496 300ml

福岡産分酢 毎週 2年。原材料：純米酢、ピーターグラニュー糖(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

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。徳島・光食品 スポット

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

国内産唐辛子、圧搾法一番搾りごま油使用。香ばしく、深みのある辛さ。京都・オーサワジャパン スポット

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

国産ホンわさび使用。おろしたてのような香りと自然な香りで、お刺身などさまざまな料理にお使いいただけます。埼玉・オーサワジャパン スポット

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。埼玉・オーサワジャパン スポット

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で自然な辛みで、さまざまな料理にお使いいただけます。徳島・光食品 スポット

厳選した七種の和風香辛料を調合し、辛味をおさえ、素材の香りとお味が料理の味を引き立てます。大阪・向井珍味堂 スポット

厳選したすじ青のりを天然乾燥、火入れし、手もみした極上品で格別の旨味があります。大阪・向井珍味堂 スポット

国産特別栽培にんじん、国産ひじきが入った、ふんわりやわらかな豆腐ハンバーグです。埼玉・オーサワジャパン スポット

国産特別栽培にんじん、玉ねぎ、椎茸、ごぼうが入った、ふんわりやわらかな豆腐ハンバーグです。埼玉・オーサワジャパン スポット

植物性100%とは思えないほどジューシーなハンバーグと野菜の旨みとデミグラスの深いコクが味わえるソースがベストマッチ！徳島・光食品 スポット

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

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あげられます。徳島・光食品 スポット

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

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

国産のごぼう、たけのこ、人参、椎茸を使用しました。炊きたてのご飯に混ぜるだけで本格的な地鶏めしが出来上がります。大阪・ムソー スポット

国内産の人参、椎茸、干瓢、蓮根、油揚げを使用したまるやか仕立てのちらし寿司の素です。大阪・ムソー スポット

お米と一緒に炊くだけで国産さきこの旨みたっぷりのきこのご飯をお召し上がりいただけます。埼玉・オーサワジャパン スポット

お米と一緒に炊くだけで国産野菜と椎茸の旨みたっぷりの五目ごはんをお召し上がりいただけます。埼玉・オーサワジャパン スポット

ユネスコの世界遺産にも登録されている「テキーラ村」を中心に栽培されたブルーアガベを使用。東京・アルマテラ スポット

ユネスコの世界遺産にも登録されている「テキーラ村」を産地に栽培されたブルーアガベを使用。東京・アルマテラ スポット

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。福岡・藤井養蜂場 隔週AC

パクチン不使用の手作りジャム。濃厚なみかんの味わいです。佐賀・佐藤農場 スポット

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

直火二度焼き、スパイス香る本格派です。使いやすいフレック状。東京・食品企画 スポット

たっぴりのフルーツと本格的なスパイスで、辛いけどちゃんとコクのあるカレーです。東京・食品企画 スポット

国産小麦を自家焙煎したルウがベース。すっきりと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

やさしいカレールウ 畑まるごとうけとめます！あっさり中辛 30069 1P 毎週

やさしいカレールウ 畑まるごといただきます！まるやか甘口 30076 2P 毎週

やさしいカレールウ 畑まるごといただきます！まるやか甘口 30083 1P 毎週

やさしいカレールウ 畑まるごといただきます！まるやか甘口 30090 2P 毎週

使いやすいフレック状。スパイシーだけどほんのリマイルドな甘口タイプ。茨木・東京フード スポット

国産小麦を自家焙煎したルウがベース。すっきりと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

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。



山形県産みどり大豆を100%使用した無添加納豆。優しい塩風味納豆なので、たれがなくても美味しく食べられます。

富良野産大豆(山形県産越後みどり大豆)・納豆菌/タレなし

213 経木で包んだ塩味納豆/越後みどり大豆 45g 177円(税191円)

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

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

219 きざみ紅生姜 60g 265円(税286円)

脂ののった。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」を使用しました。

スカイフード 大阪 隔週C 原材料: さば(国産)・食塩

225 手ほぐし焼鯖 50g 571円(税617円)

乾物類

国産の小麦や雑穀、豆類です。できるだけ生産者や農法の確認できるものを優先します。



オーサワジャパン 東京都 隔週C 原材料: 特別栽培大麦(宮城・秋田・岩手・熊本産)

237 押し麦・五分搗き 300g 420円(税454円)

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週C 原材料: ひえ(岩手)品種: 達磨

238 国産ひえ 150g 736円(税795円)

南蔵 青木弥右衛門 愛知県知多郡武豊町 隔週A 隔週C 原材料: 大豆(愛知県産)・天日塩(メキシコ産)

246 本たまり 900ml 952円(税1,028円)

燻炭炭火造りにより、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 隔週C 隔週E 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

207 燻炭炭火造り納豆みちのくカップ 30g×3 334円(税361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 隔週C 隔週E 原材料: 大豆(北海道産/スズメ/特別栽培)

214 国産大豆カップスリー納豆 30g×3 242円(税261円)

国内産のちりめんわかめをブレンドした、ソフトタイプのふりかけ。温かいご飯に混ぜて軽く蒸らすと一層おいしく、口当たりも良いです。

大阪・ムソー 隔週C 原材料: 片口いわし(瀬戸内海産)・わかめ(徳島県産)・砂糖・食塩・発酵調味料

220 ちりめんわかめ 50g 470円(税508円)

丸川 静岡県 隔週C 隔週E 原材料: 金時豆(北海道産)・砂糖(鹿児島産)・塩

226 金時豆(煮豆) 150g 328円(税354円)

日穀製粉 長野県長野市 隔週A 隔週C 原材料: 小麦(長野県産)・中力粉

232 長野県産の小麦粉 900g 391円(税422円)

日穀製粉 長野県長野市 隔週A 隔週C 原材料: 小麦粉(北海道・長野県産)

233 おいしい強力粉 400g 320円(税346円)

渡部信一 北海道河東郡上士幌町 隔週A 隔週C 煮豆にぴったりの大粒大豆

239 大豆 300g 452円(税488円)

240 小豆 300g 582円(税629円)

241 金時豆 300g 524円(税566円)

南蔵 愛知県知多郡武豊町 隔週A 隔週C 原材料: 大豆(愛知県産)・天日塩(メキシコ産)

247 純豆味噌(つぶ) 1kg 1,134円(税1,225円)

登喜和食品 東京都府中市 隔週C 隔週E 原材料: 大豆(北海道十勝産)・納豆菌

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、納豆菌の活動を活発にします。

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

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

215 国産黒豆カップ納豆 30g×2 221円(税239円)

香り高い国内産の鰯節とうま味の強い北海道産の真昆布を合わせ、香ばしい国内産のオキアミを入れて吟味した調味料で炊き上げました。

大阪・ムソー 隔週C 原材料: 鰯節(国内産)・醤油・真昆布(北海道函館産)

221 おかか昆布ふりかけ 35g 390円(税421円)

丸川 静岡県 隔週A 隔週C 原材料: 黒豆(静岡県産)・粗糖・醤油・塩・天然重曹

227 国産黒豆の煮豆 150g 434円(税469円)

日穀製粉 長野県長野市 隔週A 隔週C 原材料: 小麦粉(北海道・長野県産)

233 おいしい強力粉 400g 320円(税346円)

日穀製粉 長野県長野市 隔週A 隔週C 原材料: 小麦粉(北海道・長野県産)

233 おいしい強力粉 400g 320円(税346円)

渡部信一 北海道河東郡上士幌町 隔週A 隔週C 煮豆にぴったりの大粒大豆

239 大豆 300g 452円(税488円)

240 小豆 300g 582円(税629円)

241 金時豆 300g 524円(税566円)

マルクラ 岡山県倉敷市 隔週C 隔週E 原材料: 白米(岡山県産)・大豆(滋賀県産)・塩

248 白みそ 250g 250円(税270円)

静岡県産大豆使用。味も食感もしっかりしており、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 隔週C 隔週E

216 大粒味わい納豆 45g×2 177円(税191円)

原材料: 大豆(静岡県産)・納豆菌 たれ: 醤油(大豆・小麦)・砂糖・鰯節・塩・みりん・昆布・リンゴ酢・水

217 国産大豆ひきわり納豆 45g×2 187円(税202円)

有明海産の一番摘み焼きのり。瀬戸内産のあみえび、秋崎産のかつおぶし、鹿児島産の胡麻がたっぷり入ったふりかけです。

成清海苔店 福岡県柳川市 隔週A 隔週C 原材料: アミエビ・乾海苔・かつおぶし・ごま・発酵調味料

222 えびふりかけ 50g 367円(税396円)

丸川 静岡県 隔週A 隔週C 原材料: 大豆(国産/分別生産流通管理済み)

228 五目豆 150g 423円(税457円)

日穀製粉 長野県長野市 隔週A 隔週C 原材料: 小麦粉(北海道・長野県産)

233 おいしい強力粉 400g 320円(税346円)

日穀製粉 長野県長野市 隔週A 隔週C 原材料: 小麦粉(北海道・長野県産)

233 おいしい強力粉 400g 320円(税346円)

渡部信一 北海道河東郡上士幌町 隔週A 隔週C 煮豆にぴったりの大粒大豆

239 大豆 300g 452円(税488円)

240 小豆 300g 582円(税629円)

241 金時豆 300g 524円(税566円)

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

249 マスコバド糖 500g 646円(税698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。

登喜和食品 東京都府中市 隔週C 隔週E 原材料: 大豆(北海道産/トヨホマレ/特別栽培)

211 ひきわり納豆カップ2 30g×2 260円(税281円)

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週C 隔週E 原材料: 丸大豆(国産フクユタカ大豆)

217 国産大豆ひきわり納豆 45g×2 187円(税202円)

なめ茸開発元祖が造る本格派。歯ごたえがよく、シャキッとした食感を楽しめます。自然のおいしさです。

小林農園 長野県 隔週C 隔週E 原材料: えのき茸(長野)・本醸造醤油

223 元祖の本造りなめ茸 200g 400円(税432円)

北海道産の真タラコの皮を1つ1つ手で剥き、直火炊き製法でじっくり時間をかけて、一釜一釜味付けしました。

229 鱈子と昆布の旨煮 100g 792円(税855円)

タカハシ食品 東京都 隔週C 隔週E 原材料: たらこ(北海道)・ビーツグラ

229 鱈子と昆布の旨煮 100g 792円(税855円)

日穀製粉 長野県長野市 隔週A 隔週C 原材料: 小麦粉(北海道・長野県産)

233 おいしい強力粉 400g 320円(税346円)

渡部信一 北海道河東郡上士幌町 隔週A 隔週C 煮豆にぴったりの大粒大豆

239 大豆 300g 452円(税488円)

240 小豆 300g 582円(税629円)

241 金時豆 300g 524円(税566円)

せいふてい 神奈川 隔週A 隔週C 原材料: 本わさび(長野)・塩・本わさび加工品

10100 おろし本わさび 5g×6 595円(税643円)

豆の旨みがいっしょに味わえる大粒タイプ。松の殻木包みで見た目も香りも納豆を引き立てます。納豆好きにおすすめの一品!

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週C 隔週E 原材料: 大豆(北海道産/音更大振袖)

212 手造り納豆 100g 251円(税271円)

「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。

スカイフード 大阪 隔週C 隔週E 原材料: 鶏むね肉(国産)・醤油・砂糖

224 鶏ほぐし煮 85g 673円(税727円)

厳選した柔らかく、癖がないピンチョウマグロを生のまま炊き上げ、醤油と砂糖で甘辛く煮付けた最高のごはんのお供です。

カネハチ 静岡県牧之原市 隔週C 隔週E 原材料: まぐる(国産)・日高昆布

230 生炊きまぐるほぐし 60g 398円(税430円)

米一合につき「菊池のみり」12穀(大さじ一杯約15gを加えて炊飯します。玄米に加え場合は、一度水に浸した玄米を炊き上げる直前に加えてください。

236 菊池のみり12穀 200g 1,075円(税1,161円)

渡部商店 熊本県 隔週A 隔週C 原材料: 黒米・緑米・赤米

236 菊池のみり12穀 200g 1,075円(税1,161円)

日穀製粉 長野県長野市 隔週A 隔週C 原材料: 小麦粉(北海道・長野県産)

233 おいしい強力粉 400g 320円(税346円)

渡部信一 北海道河東郡上士幌町 隔週A 隔週C 煮豆にぴったりの大粒大豆

239 大豆 300g 452円(税488円)

240 小豆 300g 582円(税629円)

241 金時豆 300g 524円(税566円)

日穀製粉 長野県長野市 隔週A 隔週C 原材料: 小麦粉(北海道・長野県産)

10101 国産ゆずこしょう 50g 558円(税603円)

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週C 隔週E 原材料: ゆず・青唐辛子

魚・水産加工品

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

マストミ

徳島県徳島市

良質なマグロを目利きし、絶品のお刺し身やお手軽なお惣菜加工をしています。



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

徳島・マストミ 隔週AC

原材料:ピンチョウマグロ(太平洋)、醤油、米発酵調味料
◎30日 **7/17(火)** **8/1(土)**

524 まぐろ漬け丼用びん長

80g×2 **680円**⇒**646円**(¥698円)



鮮度の良いキハダマグロを、サイコロ状にカットしました。そのままお刺身の一部として、また山芋を添えて山かけ丼としても美味しくお召し上がりいただけます。



徳島・マストミ 隔週AC
原材料:キハダマグロ(太平洋) ◎10日

527 刺身用まぐろ角切り

120g **760円**(¥821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 隔週AC
原材料:南マグロ(インド洋) ◎15日

528 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)

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



徳島・マストミ 隔週AC
原材料:めん(スパゲッティ(デュラム小麦のセモリナ/イタリア製造)、食塩)、有機トマトピューレ、豚肉(放牧豚)・牛肉(未来とかち牛)、玉ねぎ、人参、トマトケチャップ、砂糖、食塩、ニンニク、馬鈴薯澱粉、菜種油
◎90日 **7/17(火)** **8/1(土)** **調理済**

538 放牧豚と未来とかち牛のミートソースパスタ

220g×2 **850円**⇒**807円**(¥872円)

ニシンを干物にしてから桜チップで軽く燻製にしました。パスタ、アヒージョ、サンドイッチなどに合います。



翌々週配達
島根・渡邊水産 **隔週**
原材料:ニシン(山陰沖)・食塩
◎90日

540 薫にしん干物

100g(3~5枚) **667円**(¥720円)

朝食にぴったりサイズのカマスの開きです。癖がなく食べやすい干物の定番です。



翌々週配達 価格改定
島根・渡邊水産 **隔週**
原材料:カマス(三重県熊野灘)天日干し岩塩 ◎90日

541 かます開き

1尾(170g) **650円**(¥702円)

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

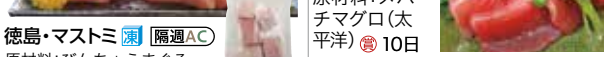


徳島・マストミ 隔週AC
原材料:ピンチョウマグロ(太平洋)・醤油・発酵調味料・砂糖・ねりごま・白ごま・馬鈴薯でんぷん・食塩
◎30日 **7/17(火)** **8/1(土)**

521 まぐろ漬け丼(胡麻ダレ)

80g×2 **680円**(¥734円)

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



徳島・マストミ 隔週AC
原材料:びんちょうまぐろ ◎15日

525 びんちょうまぐろ刺し身用

160g **560円**⇒**532円**(¥575円)

「コクのあるうまみ」と「もっちりとした食感」をお楽しみください。

徳島・マストミ 隔週AC

原材料:メバチマグロ(太平洋) ◎10日

526 メバチマグロ切落しスライス

100g **700円**(¥756円)

解凍後、10分程度グリルで焼いて召し上げられます。1尾のピンチョウマグロからわずかしが取れない腹身です。



徳島・マストミ 隔週AC
原材料:ピンチョウマグロ(太平洋) ◎30日

529 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を加熱することで旨味が押し出され、柔らかい食感が特徴で、マグロの隠れた美味しい部位です。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ます。



徳島・マストミ 隔週AC
原材料:メバチマグロ ◎30日

530 まぐろカブト肉切身

300g **540円**(¥584円)

天然エビなのでエビ本来のプリッとした食感をお楽しみいただけます。辛さ控えめの味付けでお弁当や夕食の一品にもどうぞ！

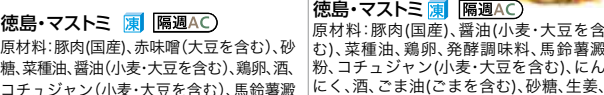


徳島・マストミ 隔週AC
原材料:揚げエビ[エビ(ミャンマー)、卵白、馬鈴薯澱粉、菜種油、食塩]、チリソース[トマトケチャップ、鶏ガラスープ、白ネギ(国産)、チュウニャン、ニンニク、生姜、砂糖、コチュジャン、馬鈴薯澱粉、菜種油、酢、酒]
◎90日 **7/17(火)** **8/1(土)** **調理済**

533 天然エビのチリソース

150g **634円**(¥685円)

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

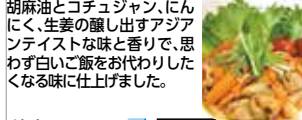


徳島・マストミ 隔週AC
原材料:豚肉(国産)、赤味噌(大豆を含む)、砂糖、菜種油、醤油(小麦・大豆を含む)、鶏卵、酒、コチュジャン(小麦・大豆を含む)、馬鈴薯澱粉、食塩、ニンニク、コショウ、生姜
◎90日 **7/17(火)** **8/1(土)**

536 野菜で仕上げる回鍋肉

110g **482円**(¥521円)

胡麻油とコチュジャン、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。



徳島・マストミ 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 **7/17(火)** **8/1(土)**

537 野菜で仕上げる国産豚のスタミナ焼き

120g **518円**(¥560円)

山陰のマサバを、室戸海洋深層水のお塩で漬け込み、干しあげました。程よい脂乗りの国産サバの旨みをお楽しみください。



翌々週配達
島根・渡邊水産 **隔週**
原材料:マサバ(山陰沖)・食塩 ◎90日

542 さば塩干し

2枚(280g) **680円**(¥735円)

干物の定番。鮮度がいいから背開きで開いてあります。



翌々週配達
島根・渡邊水産 **隔週**
原材料:真アジ(山陰沖)、食塩 ◎90日

543 あじ開き

2尾(160g) **567円**(¥613円)

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



つぶつぶまぐろ丼

タレ付き **522 2食分**

50g×2 **800円**⇒**768円**(¥829円)

523 2P/4食分

50g×4 **1,545円**⇒**1,462円**(¥1,579円)

◎10日 **7/17(火)** **8/1(土)**

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



徳島・マストミ 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) ◎10日

526 まぐろ団子 甘酢ソース・2食

4個×2 **558円**(¥603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さく作られた自家製と、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 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、ウ、カレー粉、唐辛子 ◎30日 **7/17(火)** **8/1(土)** **調理済**

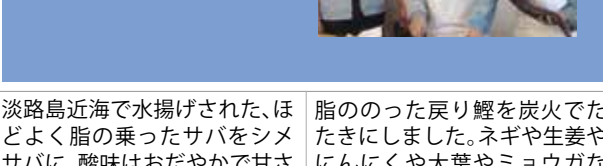
535 阿波のフィッシュカツ

2枚(130g) **436円**(¥471円)

タカシヨク

石川県金沢市 翌々週配達

タカシヨクでは指定漁船から厳選された天然ものを選び、すぐに加工・急速加工し美味しさを閉じこめます。「海の恵みそのままの味」を大切にしています。



淡路島近海で水揚げされた、ほどよく脂の乗ったサバをシメサバに。酸味はおだやかで甘さ控えめ。



翌々週配達
石川・タカシヨク **隔週**
原材料:サバ(淡路島)、米酢、砂糖、みりん ◎60日

544 しめさば

1枚 **638円**(¥689円)

脂ののった戻り鰹を炭火でたたきにしました。ネギや生姜やにんにくや大葉やミョウガなどを添えてポン酢でどうぞ！



翌々週配達
石川・タカシヨク **隔週**
原材料:かつお(日本、太平洋沖北部) ◎30日

545 ところかつお炭火焼き

240g(2個) **850円**(¥918円)

脂ののったビンナガマグロを炭火焼きでたたくにしました。



翌々週配達
石川・タカシヨク
原材料:ビンナガマグロ(太平洋)
30日

546 ころびんちょうのたたき
240g(2個) 867円(税937円)

※画像はイメージです。

いわしフィレのマリネです。骨無しのフィレなので、食べやすいです。

翌々週配達
石川・金沢錦

原材料:イワシ・玉ねぎ・米酢・醤油・なたね油・てんさい糖・本みりん・小麦粉・ごま油・日本酒・唐辛子
180日

547 いわしまりネ
140g 550円(税594円)



焼津港に水揚げされた日本船の巻き網魚の鮮度の良いきはだまぐろを使用し、NON-GMOの丸大豆醤油をベースにしたタレに漬け込みました。きはだまぐろの濃い赤色とシンプルなタレがうまく調和し、大変美味しい漬け丼の具に仕上がりました。

翌々週配達
石川・タカシヨク
原材料:キハダマグロ(太平洋)・タレ:醤油・砂糖・米酢
30日

548 きはだまぐろ漬け丼の具
80g×2 600円(税648円)

下処理済の小ぶりなイワシ。煮付けにピッタリのサイズです。旨味のある脂があり、生姜煮や梅煮、唐揚げにおススメ。一括表示に生姜煮レシビを付けました。

翌々週配達
石川・タカシヨク
原材料:真イワシ(鳥取)
90日

549 いわし調理用
270g(20尾前後) 455円(税492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。

臭みは一切なく、水煮の煮汁にも栄養たっぷり。骨も気にせずまるごと食べられます。



干葉・干葉産直サービス
原材料:マイワシ(銚子港)・塩・純米酢
3年

551 とうりワシ水煮
150g 495円(税535円)

実力派の本格イワシ缶詰。最盛期に千葉銚子港で水揚げされる鮮度のよいマイワシの中から脂の乗った良質なサイズだけを厳選し、煮込みました。



干葉・干葉産直サービス
原材料:マイワシ(銚子港)、醤油、砂糖(喜界島粗糖)
3年

552 ミニとろイワシ味噌付
100g 405円(税437円)

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
原材料:サバ(ノルウエー産)・深層海塩(インドネシア産)

558 ヤママサの甘塩サバ
60g×2 350円(税378円)

何までおいしい! 北海道のお魚レトルトシリーズ

常温保存OKで常備しておくで便利! 兼由 北海道 スポット

北海道産天然いわしを使用。素材の風味を活かした味噌仕立て。



原材料:いわし(北海道)、てんさい糖、味噌、本みりん
1年6ヶ月

553 北海道産いわしの味噌煮
95g(固形量70g) 237円(税256円)

北海道産天然さんまを使用。素材の風味を活かした味噌仕立て。



原材料:さんま(北海道産)、てんさい糖、味噌、本みりん
1年6ヶ月

554 北海道産さんまの味噌煮
95g(固形量70g) 279円(税301円)

北海道産天然さばを使用。素材の風味を活かした味噌仕立て。



原材料:さんま(北海道産)、てんさい糖、味噌、本みりん
1年6ヶ月

555 北海道産さばの味噌煮
120g(固形量90g) 279円(税301円)

北海道産天然さばを使用。あっさりとしたさばの旨み。食べやすいように骨まで柔らか。



原材料:さば(北海道産)、食塩
1年6ヶ月

556 北海道産さばの水煮
120g(固形量90g) 279円(税301円)

北海道産ベビーほたてを使用。身がふっくら柔らかく、しっかりとした旨み。サラダやパスタに和えても美味しい。



原材料:ほたて(北海道産)、食塩
1年6ヶ月

557 北海道産ほたての水煮
65g(固形量40g) 367円(税396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。骨まで柔らかくに炊き上げました。醤油とみりん、生姜を利かせて、ご飯が進む美味しさです。



ヤママサ 宮城県塩竈市

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

560 1P 70g 316円(税341円)

561 3P 70g×3 948円(税1,024円) 901円(税973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かな身に本場仙台みそが風味良く香る。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

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

562 1P 60g 335円(税362円)

563 3P 60g×3 1,005円(税1,085円) 955円(税1,031円)

コクがあり、濃厚な旨みの特徴の銀だら。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

原材料:銀鱈(アメリカ産)・つゆ・砂糖・醤油(小麦・大豆を含む)・みりん・酒・生姜(国内産)・片栗粉・米酢
90日

564 1P 50g 460円(税497円)

565 2P 50g×2 920円(税994円) 874円(税944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実感。(1パック1人前)

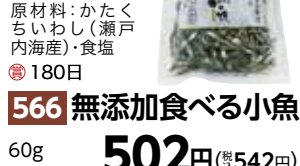


ヤママサ 宮城県塩竈市

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

559 黒豆と玄米の炊き込みご飯
80g 292円(税315円)

瀬戸内海で獲れたかたくちいわしを無添加で煮あげました。とても美味し上にカルシウムが手軽にとれます。そのままお召し上がりください。



566 無添加食べる小魚
60g 502円(税542円)

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



571 うろこちゃん(白かまぼこ)
150g 582円(税629円) 554円(税598円)

イカを小さく刻んですり身に混ぜました。



572 スティック揚げイカ
6枚(150g) 523円(税565円)

いちろうこ(南伊豆水産)

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

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。



573 いわしはんぺん
5枚(150g) 542円(税585円)

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
原材料:タラ全糖すり身・馬鈴薯でんぶん(北海道)・塩・味の母・粗糖・かつおだし・水
7日

568 1P 30g×5 482円(税521円)



569 2P 30g×5×2 964円(税1,041円) 912円(税985円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区
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

570 小判揚
5枚(150g) 446円(税482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。おでんにぴったり♪

いちろうこ 静岡県静岡市清水区
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

577 うずら卵天
4個 502円(税542円)

静岡県浜松産の葉ねぎを使用し、葱の風味が強いの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
原材料:すけとうたらすり身・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

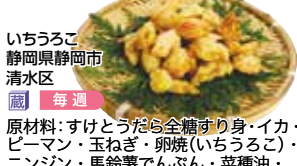
578 ねぎちぎり揚
100g 466円(税503円)

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。



574 たこボール
8個 428円(税462円)

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



575 味なひとくち揚
150g 578円(税624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。



576 ごぼうつまみ
100g 562円(税599円) 439円(税474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。



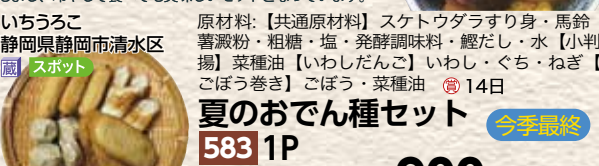
581 桜えび釜揚げ
3枚 715円(税772円)

いちろうこ 静岡県静岡市清水区
原材料:すけとうたらすり身(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



582 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。癖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。熱々を食べたいたくのもよし、冷やして食べても美味しいセットとなっています。



583 1P 4種14品 900円(税972円)

584 2P 4種14品×2 1,800円(税1,944円) 1,710円(税1,847円)

青のりの風味がとも強くとろろもちももち食感とも合います。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くアツアツ!



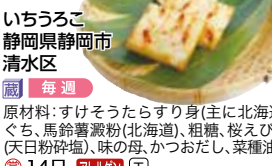
579 青のり小判
3枚 386円(税417円)

まぐろとタラと一緒に練り上げモチモチ食感にしました。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。



580 まぐろもろこし
100g 477円(税515円)

いちろうこ 静岡県静岡市清水区
原材料:すけとうたらすり身(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



581 桜えび釜揚げ
3枚 715円(税772円)

いちろうこ 静岡県静岡市清水区
原材料:すけとうたらすり身(主に北海道産)、くち、馬鈴薯澱粉(北海道産)、粗糖、卵白、味の母、塩(天日粉砕塩)、鰹だし
14日



582 白はんぺん 3枚
671円(税725円) 638円(税689円)

飲料

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

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:緑茶(京都府/有機栽培) 1年

586 有機栽培熟成三年番茶 150g 415円(¥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。苦味を抑えたりまろやかな味。

京都・ほった園 毎週 原材料:緑茶(京都府/有機栽培) 180日

587 宇治の松印煎茶 100g 1,000円(¥1,080円)



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

京都・ほった園 毎週 原材料:緑茶・抹茶(京都府/有機栽培) 180日

588 宇治の抹茶入りくき茶 100g 600円(¥648円)



静岡県産一番茶100%。やぶきたを中心に、石原園自慢の少量限定生産茶のみで造りました。栽培期間中、農薬や化学肥料不使用。

静岡県 石原園 毎週 原材料:有機緑茶(静岡県産) 365日

589 有機栽培茶 100g 981円(¥1,059円)



有機栽培で製造したお茶を、胴体摩擦粉砕装置でパウダー状にしました。飲みやすく、使いやすく、熱変性が殆どないのが特徴です。

静岡県 石原園 毎週 原材料:有機緑茶(静岡県産) 365日

590 有機栽培/食葉茶パウダー 50g 698円(¥754円)



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

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

591 ほうじ茶入 麦茶ティーバッグ 10g×32 600円(¥648円)



有機栽培の成熟した茶の枝葉を使用した番茶です。カフェイン、タンニン等の刺激成分が少なく、生後1ヶ月の赤ちゃんからお飲みいただけます。

大阪・ムソー 隔週C 原材料:有機緑茶(国産) 1年

592 赤ちゃん番茶ティーバッグ 2g×18 380円(¥410円)



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

愛知県名古屋市・喜八 隔週AC 原材料:蕎麦(富山県産) 1年

593 そば屋のそば茶 180g 1,070円(¥1,156円)

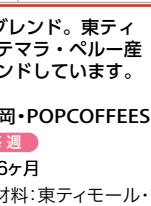


オーガニック豆を4種類ブレンド。東ティモール・ブラジル・グアテマラ・ペルー産のオーガニック豆をブレンドしています。

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 594 中挽 595 豆 各150g 1,050円(¥1,134円)

964円(¥1,041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。

大阪・ムソー 隔週BD 原材料:有機コーヒー(国内製造) 9ヶ月 スポット

596 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。炒りが深くこまごま風味。

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

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



有機コーヒー豆を使用したインスタントコーヒー。インスタント臭がなく、飲みごたえがあります。

愛知県長久手市 オキノ 隔週C 原材料:有機コーヒー豆

598 瓶 80g 1,660円(¥1,793円)

599 詰替 75g 1,500円(¥1,620円)



有機栽培カカオ豆100%のアルカリ処理をしていないココアです。カカオ豆本来の風味や酸味をお楽しみいただけます。お菓子作りやビフシチューなどの煮込み料理にも。

岐阜・桜井食品株式会社 隔週C 原材料:オーガニックカカオ豆(ペルー) 365日

600 有機ココア 100g 740円(¥799円)

黒ごまときなこの香ばしい風味ときなこの優しい甘みのラテです。牛乳と混ぜてお召し上がりください。ホットでも、アイスでも美味しい。

九鬼産業・三重県 隔週C 原材料:黒ごまパウダー(国内製造)・砂糖(さとうきび(国産))・きなこ(大豆(国産))・食塩 1年

601 黒ごまラテ 150g 429円(¥463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 アリケン 国

602 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変わります。

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

603 津軽のかおり(びん) 1L 862円(¥931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、活性酸素を抑えるペクチンなど栄養成分もパッチリです。*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

604 1P 100ml 226円(¥244円)

605 10P 100ml×10 2,263円(¥2,354円)



原種に近い自家採種ケールを、農薬不使用で栽培し、栄養価を壊さないように低速搾りで仕上げた「青汁」。流水で解凍後、袋の上から手でよくもんでコップに移し、冷水で割って飲みください。好みに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に相当する。*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

606 1P 100ml 204円(¥220円)

607 10P 100ml×10 1,961円(¥2,118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

610 有機玄米甘酒(粒) 250g 350円(¥378円)

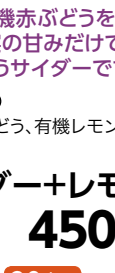


有機白ぶどうと有機赤ぶどうをブレンドし、砂糖不使用で有機果実の甘みだけで後味すっきり有機JAS認定ぶどうサイダーです。

徳島・光食品 隔週C 原材料:果実(有機ぶどう、有機レモン)、炭酸 1年6ヶ月

608 3本 250ml×3 450円(¥486円)

609 ケース 30本入 250ml×30 4,350円(¥4,698円)



今季最終

有機小豆100%使用したお茶です。ほんのり小豆の味がします。

東京・遠藤製酪 隔週C 原材料:有機小豆(中国) 9ヶ月

611 有機あずき美人茶 500ml 180円(¥194円)



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

岐阜・奥長良川名水 隔週AC 原材料:水(岐阜) 2年

612 3本 460ml×3 420円(¥454円)

613 ケース 460ml×24 3,360円(¥3,456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。

岩手・味泉 隔週C 原材料:玄米(国産)・はと麦・ひえ・有機アマランサス・ごま・菜種油・ごま油・食塩(赤穂の塩) 3ヶ月

627 自然風味の五穀せんべい 100g 380円(¥410円)



お湯を注いでそのまま飲める、生姜入り梅干番茶です。

無双本舗 奈良県奈良市 スポット 原材料:有機醤油・有機梅肉(梅/奈良県産) 1年 アリケン 国 国

614 有機梅醤 陽寿 250g 1,900円(¥2,052円)



熊本県産さつま芋とキビ砂糖を使用しています。自然解凍でお召し上がり下さい。半解凍も意外な美味しさです。

福岡・那珂川キッチン 隔週 スポット 原材料:さつまいも(熊本)、キビ砂糖、菜種油 180日 調理済

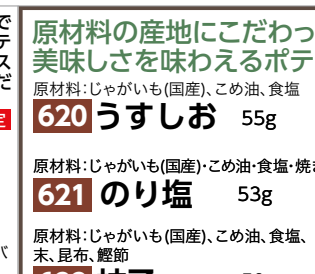
618 大学芋 150g 657円(¥710円)



さつま芋ペーストをよつ葉バターで練りこんで焼き上げたスイーツポテトです。自然解凍もしくはトースターで軽く温めてお召し上がりください。

福岡・那珂川キッチン 隔週 スポット 原材料:さつまいも(国産)、加塩バター、鶏卵 180日 アリケン 国 国

619 スイートポテト 40g×3 451円(¥487円)



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

原材料:じゃがいも(国産)、こめ油、食塩 620 うすしお 55g

621 のり塩 53g

622 柚子 53g

北海道・ノースカローズ 隔週AC 4ヶ月 205円(¥221円)



お湯を注いでそのまま飲める、生姜入り梅醤です。梅醤に加えて、生姜でポカポカ。

無双本舗 奈良県奈良市 スポット 原材料:梅肉(梅/奈良県産)・淡口醤油・有機番茶(国産)・有機番茶粉末(国産)・有機生姜粉末(中国産) 1年 アリケン 国 国

615 生姜・番茶入り梅醤 250g 1,500円(¥1,620円)



携帯に便利なお湯を注いでそのまま飲めるスティックタイプの生姜がよく効いた梅醤番茶です。

無双本舗 奈良県奈良市 スポット 原材料:梅肉(梅/奈良県産)・和歌山県産・淡口醤油・有機番茶(国産)・有機番茶粉末(国産)・生姜粉末(高知産) 1年 アリケン 国 国

616 国産生姜入り梅干番茶スティック 8g×20 1,500円(¥1,620円)



「玄米セラピー」で手軽にはじめるマクロビオティック 1日1回は玄米食習慣。有機玄米100%のおせんべいです。1袋(30g)に使用している玄米は、およそ茶わん半分の玄米ごはんの量です。

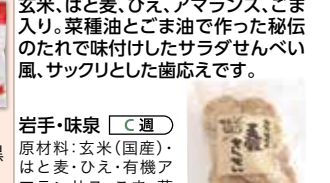
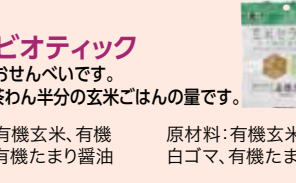
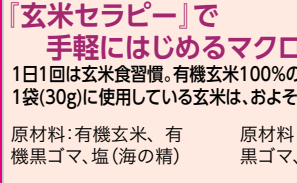
原材料:有機玄米、有機黒ゴマ、塩(海の精) 原材料:有機玄米、有機黒ゴマ、有機たまり醤油 原材料:有機玄米、有機白ゴマ、有機たまり醤油 原材料:有機玄米(国産)・有機たまり醤油・有機黒ゴマ

623 素焼き 150円(¥162円)

624 黒胡麻 170円(¥184円)

625 白胡麻 170円(¥184円)

626 たまり醤油 150円(¥162円)



兵庫・アリモト 隔週C 4ヶ月 玄米セラピー 各30g 380円(¥410円)

音羽産小麦粉と黒糖、菜種油、ゴマを使用した。カリッとした歯ごたえと地粉の風味が他にはない味わいです。



628 道のり 地粉かれんとう 80g 321円(税347円) 306円(税330円)

高知県の天日塩を使ったかたいかりんとう、海の味がします。



629 道のり 粒塩がりんとう 80g 321円(税347円) 306円(税330円)

北海道産じゃがいもも使用。あおさの香りとほのかな塩味の、サクッとしたソフトせんべい風お菓子です。



630 じゃがいもぼん 2枚x6 290円(税313円)

もちもちで柔らかい、米粉と砂糖を練った一口サイズの食べやすい和菓子です。



632 みたらし餅 8個(タレ20g) 350円(税378円)

鹿児島産さつまいもも使用。さつまいもの自然な甘みがおいしいソフトせんべい風お菓子です。



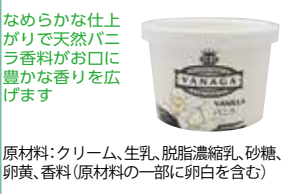
631 さつまいもぼん 2枚x6 290円(税313円)

生産者が少なくなくなりほとんど市場に出回ることのない北海道産紫花豆を使用。



633 国産紫花豆のつややか甘納豆 100g 566円(税611円)

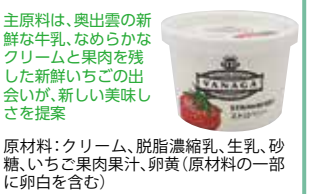
主原料は本次のパスチャライズ牛乳と平飼いの有精卵・国産のビートグラニュー糖・香料は天然のバニラだけ。



639 バニラ 120ml 430円(税464円)

甘さを抑えた大人の風味のプレミアムアイスクリール

641 ビターチョコ 120ml 430円(税464円)



640 いちご 120ml 430円(税464円)

3種 (バニラ・いちご・ビターチョコ)

642 3種 (バニラ・いちご・ビターチョコ) 120mlx3 1,290円(税1,393円) 1,251円(税1,351円)

島根・木次乳業 隔週AC 1年 7/17付(乳)

国産小麦粉と玄米粉、沖縄産黒糖を加えた風味豊かな玄米パンです。



637 玄米パン(あんなし) 3個 463円(税500円)

638 玄米パン(あん入り) 3個 463円(税500円)

濃厚で純粋な美味しさ 初夏〜夏の定番人気おやつ、無添加ネージュのアイスキャンディー

643 ミルク 644 小豆 645 みかん 646 宇治金時 647 ブルーベリー

648 チョコ 634 米粉クッキー 635 黒豆こんふい

634 米粉クッキー 635 黒豆こんふい

636 純国産そのまま食べられる黒糖

636 純国産そのまま食べられる黒糖

654 酸素系漂白剤・詰替 655 オリーフェイスフォーム詰替

ネージュのアイスキャンデー

650 詰替 651 詰替(大)

クエン酸の力でなめらかで心地よい風合いに仕上げ、すすぎ残しによる保管中の変色・変臭を防ぎます。

652 本体 653 詰替

656 ボトル 657 詰替

656 ボトル 657 詰替 658 ボトル 659 詰替

658 ボトル 659 詰替

658 ボトル 659 詰替

654 酸素系漂白剤・詰替 655 オリーフェイスフォーム詰替

654 酸素系漂白剤・詰替 655 オリーフェイスフォーム詰替

654 酸素系漂白剤・詰替 655 オリーフェイスフォーム詰替

10001 ボトル 10002 詰替 10003 パックス化粧石けんE 10004 ワンタッチ芯なしシングル 10005 ピュアブラウン・ダブル 10006 ナチュロンハンドクリーム無香料 10007 ナチュロンリップクリーム 10008 菊花せんこう・標準

10003 パックス化粧石けんE 95g x 3 420円(税462円)

10004 ワンタッチ芯なしシングル 130m x 6 730円(税803円)

10005 ピュアブラウン・ダブル 37.5m x 8 672円(税739円)

10006 ナチュロンハンドクリーム無香料 70g 850円(税935円)

10007 ナチュロンリップクリーム 4g 650円(税715円)

10008 菊花せんこう・標準 10巻 x 3 1,136円(税1,250円)

今年最終 在庫限り!

芽吹き屋 岩手県花巻市

自然が育てた素材を、豊かな味わいの和菓子に...

翌々週配達
 解凍するだけで作りたての味が楽しめる好評の「芽吹き屋」の冷凍和菓子。保管がさくので食べたいときに食べられ、急な来客にも対応できて便利。香料や着色料、保存料などを使用せず、素材本来の味を大切に製品づくりに取り組んでいます。
 ※放射能検査済(未検出)



翌々週配達
 岩手・芽吹き屋
凍 スポット

原材料:ずんだ(枝豆(国産)・砂糖・いんげん豆・食塩)・もち粉・砂糖・山芋加工品(還元水あめ・大麦粉・食塩・山芋粉)
 ◎1年 **7月** **国産**

10012 国産枝豆のずんだ餅
 30g×4個 **640円**(税691円)



翌々週配達
 岩手・芽吹き屋
凍 スポット

原材料:上新粉(米(国産))・甜菜糖・還元水あめ・醤油・でん粉・山芋加工品・みりん
 ◎1年 **7月** **国産**

10013 みたらしだんご
 70g×3本 **570円**(税616円)

地元岩手の酒蔵「あさ開」さんの特別吟醸酒粕を使用したこしあんが包まれています。香り高くしっとりとした味わいを堪能できる酒まんじゅうです。

翌々週配達
 岩手・芽吹き屋
凍 スポット
 原材料:こしあん(小豆・砂糖・還元水あめ・食塩)、砂糖、上新粉、酒粕、山芋粉、ばれいしよでん粉
 ◎1年
10010 酒まんじゅう
 40g×4個
 665円⇒
631円(税682円)



上品な甘さの中にくるみの香ばしさがただよう人気の大福餅。くるみ・ごま・大豆をたっぷり使っています。

翌々週配達
 岩手・芽吹き屋
凍 スポット
 原材料:もち米(国産)・甜菜糖・山芋加工品・ごま・みそあん(いんげん豆・砂糖・みそ)・くるみ・馬鈴薯澱粉
 ◎1年 **7月** **国産**
10011 くるみ大福
 45g×6個
 825円⇒
744円(税804円)



国産もち米を使用した生地を国産の枝豆を使用した『ずんだあん』で包みました。切り分けできるトレイなので2個ずつ解凍できて便利!

国産うるち米を自社製粉した上新粉生地のおだんごです。コシのある生地に、2種類の醤油を使いコクと香りをひき立たせたタレを付けました。

北海道産小豆と国産もち米を使用した大福です。よもぎは農薬の影響の少ない地域から残雪の頃に手摘みした早春の香り豊かな新芽を使用しています。



翌々週配達
 岩手・芽吹き屋
凍 スポット

原材料:もち米(国産)・甜菜糖・よもぎ・山芋加工品・粒あん【小豆・砂糖・還元水あめ・食塩】・馬鈴薯澱粉
 ◎1年

10014 よもぎ大福
 55g×4個 **579円**(税625円)

新茶とともに味わいたい抹茶だんご。宇治抹茶を生地に練りこみ、抹茶餡を包んでいます。着色料不使用なので生地が黄緑色です。



翌々週配達
 岩手・芽吹き屋
凍 スポット

原材料:上新粉・抹茶あん(いんげん豆・砂糖・抹茶・寒天加工品・食塩)・砂糖・山芋加工品
 ◎1年

10015 餡入り抹茶だんご
 45g×4本 **567円**(税612円)

契約栽培の岩手県産ひら豆を主原料のひとつとしました。素材な風味を引き立てる塩味です。

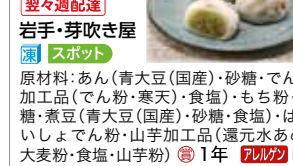


翌々週配達
 岩手・芽吹き屋
凍 スポット

原材料:もち米(国産)、てん菜糖、黒豆、山芋加工品、塩粒あん【小豆、砂糖、還元水あめ、食塩】◎1年 **7月** **国産**

10016 黒豆塩大福
 55g×4個 **579円**(税625円)

自社製粉したもち粉生地で青大豆あんを包みました。岩手県産の青大豆の自然な甘さが美味しい大福です。室温で自然解凍してお召し上がり下さい。



翌々週配達
 岩手・芽吹き屋
凍 スポット

原材料:あん(青大豆(国産)・砂糖・でん粉加工品(でん粉・寒天)・食塩)・もち粉・砂糖・煮豆(青大豆(国産)・砂糖・食塩)・ばれいしよでん粉・山芋加工品(還元水あめ・大麦粉・食塩・山芋粉)◎1年 **7月** **国産**

10017 青大豆大福
 55g×4個 **579円**(税625円)

漬物本舗 道長

愛知県豊川市

季節の野菜を使った無添加のお漬物を作っています。

漬物本舗・道長 季節の野菜を使った無添加のお漬物を作っています。原料の野菜も誰がどこで、どんなふうで作った野菜か、道長さんが確認している野菜を使用しています。

道長:石川久志さん

年末から干し始めて甘みを引き出した、風味豊かな大根をぬか漬けし、さらに甘酢漬けにした贅沢たくあん。ほんのり甘く、ポリポリとした歯ごたえが◎

愛知・漬物本舗 道長 **凍 スポット**

原材料:大根、粗糖、米酢、みりん、塩、米ぬか
 ◎90日

10021 寒干たくあん
 120g 442円⇒
398円(税430円)

子どもにも食べやすい甘口のたくあん。「甘口しぼり」とは、大根を干すかわりに、塩・塩・砂糖の順に3回下漬けしてから本漬ける手の込んだ漬物です。

愛知・漬物本舗 道長 **凍 スポット**

原材料:大根、米ぬか、粗糖、食塩
 ◎90日

10022 甘口しぼり
 100g **385円**(税416円)

愛知県渥美半島の伊奈農園さんの減農薬摘果メロンを奈良漬けにしました。ソフトな食感が特徴です。

愛知・漬物本舗 道長 **凍 スポット**

原材料:摘果メロン(アールスメロン)・酒粕・粗糖・塩
 ◎180日

10023 メロン奈良漬
 100g **490円**(税529円)

渥美半島に伝わる昔ながらのたくあん漬。昔ながらの塩枯れた、独特の深い香りと味わい。延々と続く大根のはざ掛け...そんな情景が思い浮かぶ、風土が育んだ傑作!

愛知・漬物本舗 道長 **凍 スポット**

原材料:大根、米ぬか、原塩、なすの葉、柿の皮
 ◎90日

10024 古式一丁漬
 100g **385円**(税416円)

大豆とはだか麦の麴を道長で製造。あえてみりんを使わずに麴本来の旨みと野菜の風味がきいています。

愛知・漬物本舗 道長 **凍 スポット**

原材料:大根、なす、きゅうり、人参、漬け原材料(大麦麴、大豆麴、溜り醤油、粗糖、しょうが、塩)
 ◎90日 **7月** **国産**

10025 野菜たっぷり金山寺
 150g **518円**(税559円)

甘口のソフトなたくあん。リンゴジュースが隠し味。歯ごたえパリッ♪と後引く美味しさです。

愛知・漬物本舗 道長 **凍 スポット**

原材料:大根(国産)・粗糖・米酢・三河みりん・リンゴジュース(長野県産)・塩(ベトナム産)
 ◎30日

10026 あとひきだいちゃん
 150g **402円**(税434円)

国産無農薬大根(季節によって産地変更)と愛知県産レモンを使って、スッキリ風味満点に仕上げました!暑い時期にオススメです♪

愛知・漬物本舗 道長 **凍 スポット**

原材料:大根(国産)・粗糖・米酢・三河みりん・塩・レモン(愛知県産)
 ◎30日

10027 レモン大根
 150g **402円**(税434円)

捨て漬け不要。届いたその日から漬けられるフルーティーなぬか床です。ジッパー付の口の広いぬか漬けパック。塩ざりした野菜をそのまま漬け込むことができます。ぬか床が水っぽくなったなら、水切りをして「補充用」を足せば長くお楽しみいただけます。

道長特製!オリジナルのヤンニョム(キムチベース)と小笠原さんの切干大根がベストマッチ!しゃきしゃきつのお漬物と、ウマ辛〜いキムチの個性的な味わい。

愛知・漬物本舗 道長 **凍 スポット**

原材料:切干大根(愛知県田原市)・有機トマトピューレ(光食品)・白梅酢(和歌山県)・たまり醤油・足助仕込三河しるたまり・三河みりん・リンゴ・ニンジン・塩・にんにく・唐辛子(韓国産)・粗糖・生姜・かつお節・だし昆布
 ◎180日 **7月** **国産**

10028 はりはりキムチ
 110g **423円**(税457円)

北海道産の極上昆布、すめと地元豊川市産人参をしょうゆ風味で漬け込みました。

愛知・漬物本舗 道長 **凍 スポット**

原材料:昆布・すめ・にんじん・白たまり・みりん・溜り醤油・粗糖
 ◎90日

10029 松前漬
 100g **538円**(税581円)

野菜をぬか漬けにして、腸の調子を整えよう!

「つけ太郎ぬか」の補充用。ぬかが減ったり、水っぽくなった時には、補充してぬかをリフレッシュ。

原材料:米ぬか・塩
 ◎60日

10034 補充用
 500g **462円**(税499円)

福神漬は、今ではカレーライスなどの名脇役の漬物です。いろんな料理と一緒に食べていただける食べやすい味に仕上げました。厳選した原料ばかりの逸品です。

愛知・漬物本舗 道長 **凍 スポット**

原材料:大根・なす・人参・米酢・白たまり・みりん・たまり醤油・しょうが・粗糖・梅酢・塩
 ◎90日 **7月** **国産**

10030 福神漬け
 110g **423円**(税457円)

厳選した調味料だけで作った、簡単な一品。原料の米こうじから道長お手製。減農薬で育てた地元の美味しいお米「羽羽米」と、高知県の天日塩だけで作りました。さらっとしていて塩分控えめ、使いやすい仕上がりに。

愛知・漬物本舗 道長 **凍 スポット**

原材料:塩(高知県産)・足助仕込三河しるたまり・三河みりん・粗糖・米酢・たまり醤油・かつおだし・だし昆布
 ◎60日

10031 浅漬けのもと
 420g **852円**(税920円)

原料の米こうじから道長お手製。減農薬で育てた地元の美味しいお米「羽羽米」と、高知県の天日塩だけで作りました。さらっとしていて塩分控えめ、使いやすい仕上がりに。

愛知・漬物本舗 道長 **凍 スポット**

原材料:米麴(道長)・塩(高知県産)
 ◎50日

10032 道長の塩こうじ
 120g **462円**(税499円)

野菜をぬか漬けにして、毎日食べることで、腸の調子を整えましょう!

原材料:米ぬか、白たまり(小麦を含む)、みりん、粗糖
 ◎90日 **7月** **国産**

10033 つけ太郎ぬか
 1kg 1,907円⇒
1,745円(税1,885円)

便利な補充用。ご使用に無駄のないサイズです。米こうじ・昆布入り。

原材料:米ぬか・塩・米こうじ・昆布
 ◎60日

10035 補充用・ミニ
 300g **385円**(税416円)