

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>

桜えびで有名な由比漁港は、漁獲高豊富な駿河湾で獲れた魚のうち、イワシ、アジ、豆サバなどいわゆる“雑魚”を使って加工する技術が受け継がれてきた地域です。そんな由比漁港のすぐ裏手にある『いちろうこ』は、創業文政元年(1818年頃)！なんと206年も続く、全国の練り物製造業の中でも古く歴史ある練り物屋の一つです。創業当時から「魚そのものの味」を活かし、 unnecessaryな添加物に頼らず、一貫して「手作り」にこだわった製品づくりに励んでいます。

静岡/いちろうこ



「いちろうこ」スタッフ勢ぞろい。
中央が佐野敏夫会長、右隣が佐野俊介社長。



昔ながらの直火にこだわり、食感もプリプリ感が増して良くなったとの評判！いちろうこの一番人気商品！
静岡・いちろうこ 毎週
原材料:すけそうたらすり身(主に北海道)、馬鈴薯でんぷん(北海道)、塩(天日粉碎塩)、味の母、粗糖、鰹だし ⑩ 7日
30175 小ちくわ
30g×5
482円⇒**434円**(税469円)



ぶりっとしたタラすり身の食感と旨みが味わえる、シンプルな小判揚げ。焼いて生醤油、煮物や炒め物の具に重宝します。
静岡・いちろうこ 毎週
原材料:すけそうたらすり身(主に北海道)、味の母、鰹だし、馬鈴薯でんぷん(北海道)、粗糖、塩(天日粉碎塩)、菜種油 ⑩ 10日
30182 小判揚げ
5枚
446円(税482円)



魚肉をたっぷり使ったぶりっとした食感と旨みを出して、本格かまぼこ。バターで炒めても美味。
静岡・いちろうこ 毎週
原材料:魚肉(すけそうたら)、馬鈴薯でんぷん(北海道)、粗糖、卵白、味の母、塩(天日粉碎塩)、鰹だし ⑩ 14日 **7/14** ⑨
30199 うろこちゃん(白かまぼこ)
150g
582円(税629円)



青魚の独特の風味があり、好き嫌いが分かれる商品です。静岡名物と言われます。
静岡・いちろうこ 毎週
原材料:いわし、すけそうたらすり身、ぐち、馬鈴薯澱粉(北海道)、粗糖、塩(天日粉碎塩)、味の母、鰹だし ⑩ 14日
30205 いわしはんぺん
5枚
542円⇒**472円**(税510円)



いかを加えた棒状の揚げお召し上がり下さい。
静岡・いちろうこ 毎週
原材料:すけそうたらすり身(主に北海道)、イカ、馬鈴薯澱粉(北海道)、粗糖、塩(天日粉碎塩)、味の母、鰹だし、菜種油 ⑩ 14日
30212 スティックいか揚
6本
523円(税565円)



未来に残したい！ 本物のちくわ



静岡・いちろうこ スポット ⑩ 10日
原材料:【ちくわ】★、【小判揚げ】★、菜種油、【いわし黒はんぺん】★、いわし、ぐち、【たこボール】★、たこ、菜種油、【ごぼう巻き】★、菜種油、【うずら卵天】★、うずら卵、菜種油、【うずら卵天】★、うずら卵、菜種油
★=共通原材料:すけそうたらすり身、馬鈴薯澱粉、粗糖、食塩(天日粉碎塩)、醗酵調味料、かつおだし
30328 静岡おでん種セット
6種13品
897円⇒**763円**(税824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。
静岡・いちろうこ 毎週
原材料:すけそうたらすり身(アラスカ・北海道)、馬鈴薯でんぷん(北海道)、粗糖、塩、味の母、鰹だし、菜種油、唐辛子、ゴボウ(国産) ⑩ 10日
30267 ごぼうつまみ
100g
462円(税499円)



国産のごぼうを使用し練で巻いた商品です。ごぼうの食感と練との相性は抜群です。
静岡・いちろうこ スポット
原材料:すけそうたらすり身、ごぼう、馬鈴薯澱粉、砂糖、食塩、醗酵調味料、かつおだし、菜種油 ⑩ 10日
30274 ごぼう巻き
100g
474円(税512円)



静岡県浜松産の葉ねぎを使い葱の風味が強く練り物との相性抜群です。
静岡・いちろうこ スポット
原材料:すけそうたらすり身(主に北海道)、葉ねぎ、馬鈴薯澱粉(北海道)、粗糖、塩(天日粉碎塩)、味の母、かつおだし、菜種油 ⑩ 10日
30281 ねぎちぎり揚げ
100g
466円⇒**410円**(税443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ても合います。風味がよく、練どの個性ばっちりのおすすめ商品です。
静岡・いちろうこ スポット
原材料:すけそうたらすり身、馬鈴薯澱粉、粗糖、食塩(天日粉碎塩)、青のり、味の母、鰹だし、菜種油 ⑩ 10日
30298 青のり小判
3枚
386円(税417円)



素材の味を大切にするため、保存料は不使用。コーン、玉ねぎを練りこんだ一口サイズの揚げ物でお弁当にも最適です。
静岡・いちろうこ スポット ⑩ 10日
原材料:まぐろすり身、すけそうたらすり身、玉ねぎ、コーン、馬鈴薯澱粉、砂糖(粗製糖)、食塩(天日粉碎塩)、醗酵調味料、かつおだし、菜種油
30304 まぐろもろこし
100g
477円(税515円)



駿河湾で水揚げされた新鮮ないわしを主原料としています。そのまま醤油やわさび醤油でお召し上がりいただけます。
静岡・いちろうこ 毎週
原材料:いわし、すけそうたらすり身、ぐち、馬鈴薯澱粉、砂糖、食塩、醗酵調味料、ねぎ、かつおだし ⑩ 10日
30311 いわし団子
8個
410円(税443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。
静岡・いちろうこ 毎週
原材料:すけそうたらすり身(主に北海道)、イカ、ピーマン、玉ねぎ、卵焼(いちろうこ)、ニンジン、馬鈴薯澱粉(北海道)、菜種油、粗糖、塩(天日粉碎塩)、味の母 ⑩ 10日 **7/14** ⑨
30229 味な一口揚げ
150g
578円(税624円)



由比と言えは桜えびです。近年桜えびは不漁が続いており昔のようには手軽に食べられる商品ではなくなりましたが、いちろうこは手際よく手配りしています。
静岡・いちろうこ スポット
原材料:すけそうたらすり身(主に北海道)、ぐち、馬鈴薯澱粉(北海道)、粗糖、桜えび、塩(天日粉碎塩)、味の母、かつおだし、菜種油 ⑩ 14日 **7/14** ⑨
30236 桜えび釜揚げ
3枚
715円⇒**572円**(税618円)



発泡させていないので、一般のはしんべ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。
静岡・いちろうこ スポット
原材料:ぐち、すけそうたらすり身、馬鈴薯澱粉(北海道)、粗糖、卵白、味の母、塩(天日粉碎塩)、鰹だし ⑩ 10日 **7/14** ⑨
30243 白はんぺん
3枚
671円(税725円)



ぷちぷちしたタコがアクセント。煮物やおでんに入れたたり、お弁当のおかずにもどうぞ。
静岡・いちろうこ 毎週
原材料:すけそうたらすり身(主に北海道)、タコ、馬鈴薯でんぷん(北海道)、粗糖、塩(天日粉碎塩)、味の母、鰹だし、菜種油 ⑩ 10日
30250 たこボール
8個
428円⇒**377円**(税407円)

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!



国産大豆100%使用の豆腐に国産鶏肉を加えたふんわりやわらかな豆腐団子に、食べ応えのあるゴロゴロ野菜をセットしました。ケチャップベースの甘酢あんで、お子様にも喜ばれる味つけです。

2 ふんわり豆腐団子と野菜の甘酢炒め
2人前(450g) 998円(¥1,078円) **948円(¥1,024円)**

調理時間 約5分

NEW!

お味見 SALE!

調理時間 約10分



8種類の国産野菜に小エビの出汁が効いた、具だくさんの中華風炒め物です。フライパンで炒めてとろみをつけるだけの簡単調理。

8 野菜たっぷり！塩こうじ炒め
2〜3人前(609g) 1,184円(¥1,279円) **1,066円(¥1,151円)**

7 ブイヨン水餃子スープ
2人前(330g) **1,025円(¥1,107円)**

すべて国産の原材料を使用した餃子と新鮮野菜、野菜の旨味で美味しく仕上げたスープのセットです。お好みで、こしょう・ラー油を入れても美味しい！

調理時間 約10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。

3 2人前(410g) **1,040円(¥1,123円)**

彩り野菜と国産豚の黒酢酢豚

4 4人前(820g) **1,734円(¥1,873円)**



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。

5 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



国産の豚もつを使用したもつ炒めです。やわらかくて、味のしみ込んだもつがごはんに、びったり！冷蔵庫にあまっている野菜をプラスしてボリュームアップも

6 にんにくもつ炒め
2人前(450g) **963円(¥1,040円)**

調理時間 約12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。

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・チュボン県またはペップリ県
①菌0虫0 化成使用
品種：グロスミッチェル種ホムトン

15 500g **462円(¥499円)**

16 1kg **859円(¥928円)**

お徳 約1割

にんじんCLUBの夏野菜といえば、中家さんのトマト！夏も涼涼な高山にて、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返しし上りください！

なかや農園 岐阜県高山市
①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 500g(AB込み) **562円(¥607円)**

18 1kg(AB込み) **1,090円(¥1,177円)**

19 約3kg箱(AB込み) **2,954円(¥3,190円)**

パリッとした歯ごたりのレタス。サラダ、炒め物、スープにしても美味しい。



22 高原の玉レタス
1玉 **420円(¥454円)**

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



25 高原のグリーンリーフレタス
1玉 **362円(¥391円)**

秋の味覚



秋の味覚「平核無柿」は、渋抜きして食べる品種で、産地で洗拭き後、お届けします。果肉が緻密で果汁が多く甘い。届いたばかりのさくさくとした食感も良い、熟してやわらかくなったところも良い。お好みどうぞ！

10 あすかの種なし柿
900g(サイズ混) **618円(¥667円)**

11 3玉 **698円(¥754円)**

12 畑直10kg箱 **5,998円(¥6,478円)**

りんご生産日本一！ 青森のりんご

フジに次ぐ生産量第二位の早生りんご。ふんわり甘くジューシー、少し冷やして生食がベスト！



11 3玉 **698円(¥754円)**

12 畑直10kg箱 **5,998円(¥6,478円)**

今年も「外山さんのミカン」

「三日のみかん生産者」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。おいしさで根強い人気！今季もどうぞお楽しみに〜！



13 1kg ★約12玉前後 **618円(¥667円)**

14 すだち **254円(¥274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。



20 1/2玉 **426円(¥460円)**

21 1玉 **737円(¥796円)**

26 高原のほうれんそう
200g **329円(¥355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
①菌4虫4(有機許容含む)
(群馬県の一般栽培26回)



23 1/2玉 **267円(¥288円)**

24 1玉 **452円(¥488円)**

27 有機小松菜
150g **320円(¥346円)**

28 有機サラダ小松菜
30g **300円(¥324円)**



もともとは京野菜のひとつ。しゃきしゃき食感を生かして、サラダや浅漬け、冬はお鍋に。



寺岡有機農場 広島県世羅町 菌0虫0

29 有機水菜 150g 320円(¥346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

30 有機サラダ水菜 30g 300円(¥324円)

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



寺岡有機農場 広島県世羅町 菌0虫0

31 有機サラダロメイン 30g 300円(¥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! 使いやすいNo.1。



寺岡有機農場 広島県世羅町 菌0虫0

32 有機レタスリーフミックス 30g 300円(¥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

33 有機ベビールッコラ 30g 298円(¥322円)

栄養満点のケールを食べやすく! 生食向け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

34 有機ベビーケール 30g 300円(¥324円)

生食向け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

35 有機サラダ春菊 30g 300円(¥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

36 有機ベビーリーフ 30g 300円(¥324円)

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

夏の太根は、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、太根おろしに。



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

38 高原の大根 1本 443円(¥478円)

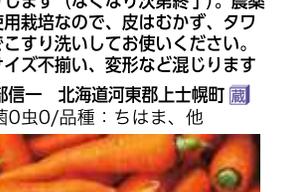
にんじんらしい味がすると評判の夏にんじん。この時期はいたみやすいので、保存は洗ってから冷蔵庫に入れ、早めにお使いください。



中村農園 福岡県久留米市 菌0虫0

39 にんじん 500g 364円(¥393円)

「もったいない」混じりでお値打ち! 「もったいない」混じりでお値打ちにお届けします(なくなり次第終了)。農薬不使用栽培なので、皮はむかず、タワシでこすり洗いしてお使いください。*サイズ不揃い、変形など混じります



渡部信一 北海道河東郡上士幌町 菌0虫0/品種:ちはま、他

40 2P/500gx2 674円(¥728円)

台所に欠かせない定番野菜。温気があるといいたみやすいので、保管は風通しのいい冷蔵庫で。



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

43 500g(S-3L混) 325円(¥351円)

44 1kg(S-3L混) 593円(¥640円)

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



渡部信一 北海道河東郡上士幌町 菌0虫0 品種:男爵、マルチルダ他

じゃがいも 45 500g(S-2L混) 255円(¥275円)

46 1kg(S-2L混) 460円(¥497円)

糖度と食物繊維豊富なサツマイモ。味噌汁に、煮ものに、おやつどうぞ!



あやさち会 宮崎県綾町 菌0虫0 品種:宮崎紅ほか

47 さつまいも 500g 378円(¥408円)

48 1kg 698円(¥754円)

独特のぬめりとホクホク感が美味しい。衣かつぎ、煮ころがし、味噌汁、揚げ物にも。



あやさち会 宮崎県綾町 菌0虫0 品種:石川早生

49 500g 378円(¥408円)

50 1kg 698円(¥754円)

不揃いにんじん NEW! 41 600g(AB混/S-2L) 292円(¥315円)



42 1.2kg(AB混/S-2L) 545円(¥589円)

加藤清夫 愛知県愛西市 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

51 れんこん(土付き) 500g 616円(¥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

52 ごぼう 200g 329円(¥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

53 しょうが 100g 238円(¥257円)

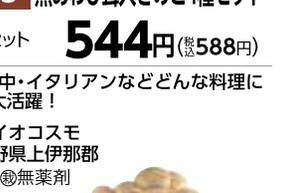
美しい緑色、さわやかな香りが食欲をそそります。



あすか 奈良県五條市 菌2虫3-4

54 大葉 10枚 174円(¥188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虫0

55 黒あわび茸入り4種セット 1セット 544円(¥588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虫0

56 キノコのいろいろパック5種 1セット 683円(¥738円)

肉厚で風味のいい生しいたけ。石づきも捨てずに裂いて炒め物などに。*夏季取り扱い。



バイオコスモ 長野県飯田市 菌0虫0

57 生しいたけ(菌床) 100g(約4~5玉) 310円(¥335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虫0

59 えのき 100g 181円(¥195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虫0

60 えのき徳用 200g 309円(¥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虫0

61 ぶなしめじ 100g 246円(¥266円)

株がバラバラになっていて、料理に使いやすいお得意。



バイオコスモ 長野県千曲市 菌0虫0

62 ぶなしめじバラ徳用 300g 420円(¥454円)

旨みの強いキノコ。捨てる場所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虫0

63 まいたけ 100g 392円(¥423円)

アワビに似た独特のシャキッとした歯ごたえと香りが美味。



バイオコスモ 鳥取県八頭郡 菌0虫0

64 エリンギ 100g 346円(¥374円)

規格外(やや小さめ)の増量タイプ。



バイオコスモ 鳥取県八頭郡 菌0虫0

65 ふぞろいエリンギ 150g 294円(¥318円)

ぬめりと歯ごたえが特徴。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虫0

66 完熟なめこ 150g 300円(¥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虫0

67 ホワイトマッシュルーム 100g 367円(¥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虫0

68 ブラウンマッシュルーム 70g 298円(¥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虫0

69 はなびらたけ 80g 402円(¥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

70 国産たけのこ水煮(スライス) 150g 562円(¥607円)

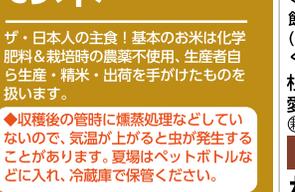
特にやわらかい穂先部分をホール状で水煮パックにしました。



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

71 国産たけのこ水煮(ホール) 130g 902円(¥974円)

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



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

◆農家さん単位の選別のため、選別は厳しくないものもあります。特に黒・茶色の米が混入することもありますのでご了承ください。

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



杉浦 剛 愛知県知多郡美浜町 菌1菌0虫0

72 杉浦さんの虹色米(古代米ブレンド) 350g 500円(¥540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0~1) 品種:コシヒカリ、ヒメホシなどのブレンド ※2024年度産

- 杉浦さんのお米
73 玄米2kg 1,280円(1,382円)
75 七分米2kg 1,429円(1,543円)
77 白米2kg 1,429円(1,543円)

- 74 玄米5kg 2,946円(3,182円)
76 七分米5kg 3,313円(3,578円)
78 白米5kg 3,313円(3,578円)

- 有機栽培(農薬不使用) きみまちこまち
79 玄米(有機栽培)2kg 1,850円(1,998円)
80 玄米(有機栽培)5kg 4,150円(4,482円)
81 七分米(有機栽培)2kg 2,000円(2,160円)
82 七分米(有機栽培)5kg 4,500円(4,860円)
83 白米(有機栽培)2kg 2,000円(2,160円)
84 白米(有機栽培)5kg 4,500円(4,860円)

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

土をふみしめて元気いっぱい育った健康な平飼鶏の卵。臭いがなく、弾力があります。信州たまご山ランドの自然卵
85 6個 388円(419円)
86 10個 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〜っと美味。温泉卵
87 2個 138円(149円)
88 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。食通U 東京都世田谷区 毎週
89 うずらの卵水煮 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

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

手軽な紙パック入り。ホモジナイズ(脂肪球を攪拌)しているのだからとごさつたのどごしです。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
92 パスチャライズ飛驒・パック 428円(462円)

ホモジナイズ(脂肪球を攪拌)しているのだからとごさつたのどごしです。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
93 北アルプス厳選牛乳・ミニ瓶 155円(167円)

ホモジナイズ(脂肪球を攪拌)しているのだからとごさつたのどごしです。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
94 北アルプス特選牛乳・ビン 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
95 飛驒プレーンヨーグルト(無糖) 412円(445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
96 130ml 158円(171円)
97 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
98 飛驒ノンホモヨーグルト 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
99 飛驒 菜食健美 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
100 カスタードプリン 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
101 はちみつバター 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。20%増量中
102 シュレッドチーズ 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
103 スライスチェダー 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
104 カマンベールチーズ 662円(715円)

北海道産の生乳100%使用！低脂肪で、たんぱく質やカルシウムが豊富に含まれています。よつ葉乳業 北海道 毎週
105 スキムミルク 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
106 よつ葉バター・無塩 543円(586円)

発酵バターをホイップし、口どけ良く仕上げました。発酵バター特有の、ヨーグルトのようなすっきりした爽やかな風味。よつ葉乳業 北海道 隔週BD
107 パンにいいよつ葉発酵バター 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)
109 プレマ天然酵母角食パン・ノンスライス 365円(394円)
110 プレマ天然酵母角食パン・5枚切 356円(385円)

お子さまからお年寄りまで、おいしく食べられるようソフトに仕上げました。「ミミもパサつきがなく美味しい」と好評です。
111 テーブルロール 345円(373円)
112 レーズンロール 466円(503円)

ふんわりソフトで小ぶりなパン。朝食やおやつにおすすめです。
113 バターロール 423円(457円)
114 ハイジの白パン 366円(395円)

ふんわりソフトで小ぶりなパン。朝食やおやつにおすすめです。
115 玄米ごぼん 592円(639円)
116 よもぎあんパン 525円(567円)

ふんわりソフトで小ぶりなパン。朝食やおやつにおすすめです。
117 プレマの塩パン 446円(482円)
118 豆乳クリームサンド 500円(540円)

外皮は柔らかく、内側はふんわり焼けたこげばい太めのバケット。斜めスライスして軽くトーストするとさらにおいしい!
113 バターロール 423円(457円)

ふわふわの柔らかい生地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。
114 ハイジの白パン 366円(395円)

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

ぎゅぎゅ詰まったあんのほどよい甘さほんのりよもぎ味が相性バツグン!
116 よもぎあんパン 525円(567円)

ふわふわで柔らかく口解けの良いプレマオリジナル塩パン。そのままでも美味しいですが、軽く温めるとより一層美味。
117 プレマの塩パン 446円(482円)

本物の練乳クリームのような味わいと、生地も自然な甘さ。やさしさいっぱいの逸品です。
118 豆乳クリームサンド 500円(540円)

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

スポット
原材料: 基本材料・玄米(愛知県産)・ホシノ天然酵母・味噌(大豆/愛知県産)・有機レーズン・ごま油・有機白ごま・醤油
◎ 4日 **アレルギ** **農** **国**

119 玄米みそスティック
80g×2
511円⇒
488円(税527円)

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

毎週
原材料: 基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGくるみ・OGレーズン
◎ 5日 **アレルギ** **農**

124 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。
※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 ◎ 5日

130 米粉パン
2個 **300円**(税324円)

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

ヤマサ食品 岐阜県加茂郡 東白川村
原材料: 国産大豆(岐阜県産/菌0虫0)・塩田にがり(兵庫県産)・湧水
◎ 夏3日 冬5日 **アレルギ** **農**

136 東白川村の寄せ豆腐
300g **342円**(税369円)

豆の甘さと油の良質さが感じられる油揚げ。旨みがたっぷりで、少量刻んで入れるだけで、料理の味だしになります。冷凍しておき、凍ったまま刻んで使えて、本当に重宝します!!

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町
原材料: 大豆(国産/契約栽培)・海精にがり・菜種油 ◎ 18日 **アレルギ** **農**

142 2枚(約50g×2)
248円(税268円)

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

ヤマキ 埼玉県児玉郡 神川町
原材料: 大豆(国産/特別栽培)・にんじん(埼玉県産)・しめじ(長野県産)・えび(静岡県産)・昆布(北海道産)・塩・山芋・海精にがり・菜種油
◎ 6日 **アレルギ** **農** **国**

148 豆腐の絹ごしがんも
2個(約75g×2) **412円**(税445円)

マイスターズ・バックシュトゥーベのパンと焼き菓子

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

干しりんごの甘酸っぱさとオーガニックくるみの香ばしさがほどよくマッチ。

スポット
原材料: 基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OG干しりんご・OGくるみ
◎ 5日 **アレルギ** **農**

125 干しりんごのカンパーニュ
250g **420円**(税454円)

ほんのりレモン風味。自家製レモンピール入りのスコーンです。

スポット
原材料: 国産小麦粉・自然塩・調整豆乳(とうもろこし含)・ノンアルミベーキングパウダー(アリサン)・バター(よつ葉乳業)・自家製レモンピール・OGレモンピール
◎ 5日 **アレルギ** **農** **豆** **乳**

131 レモン風味の石窯スコーン
3個 **360円**(税389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
◎ 夏3日 冬5日 **アレルギ** **農**

137 東白川村の絹豆腐
300g
300円⇒
257円(税278円)

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市
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
◎ 5日 **アレルギ** **農**

143 2P(約50g×2×2)
496円⇒
475円(税513円)

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

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町
原材料: 豆乳(大豆/特別栽培)
◎ 9ヶ月 **アレルギ** **農**

149 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。

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

155 手造り生芋こんにやく(板)
280g **300円**(税324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。

毎週
原材料: 基本材料・OG麦芽・国産小麦たんばく(オーサワジャパン)・有機天然酵母(風と光)
◎ 5日 **アレルギ** **農**

120 湯種食パン
520g **420円**(税454円)

しいたけや舞茸を使った、秋の香り&味覚たっぷりのフォカッチャ。軽く温めてどうぞ。

スポット
原材料: 基本材料・オーリーブ・オーリーブオイル・ローズマリー(自家栽培)・きのこ・玉ねぎ(自家栽培)・にんじん(自家栽培)
◎ 5日 **アレルギ** **農**

126 きこのフォカッチャ
110g **260円**(税281円)

オーガニックココナツ入りのサクッとした食感のクッキー。コーヒーや紅茶のお供に。

スポット ◎ 30日 **アレルギ** **農** **豆**
原材料: 国産小麦粉・自然塩・片栗粉・なたね油・洗双糖・OGココナツ・調整豆乳(とうもろこし含)

132 ココナツサブレ
6個 **420円**(税454円)

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

ヤマサ食品 岐阜県加茂郡 東白川村
原材料: 国産大豆(岐阜県産/菌0虫0)・塩田にがり(兵庫県産)・湧水
◎ 夏3日 冬5日 **アレルギ** **農**

138 東白川村のもめん豆腐
300g
293円⇒
251円(税271円)

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市
原材料: 大豆(国産)・菜種油・塩化マグネシウム(にがり) ◎ 4日 **アレルギ** **農**

145 国産浮かし揚げのきざみ
70g **183円**(税198円)

国産特別栽培の大豆をやわらかく茹でました。そのまま、サラダ、スープ、カレーに加えたり、あらゆる料理にすぐ使えます。

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市
原材料: 大豆(北海道産/特別栽培) ◎ 180日 **アレルギ** **農**

152 国産大豆水煮(さわやか)
200g **249円**(税269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ほっとしお。煮物、炒め物に。

精翠食品 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 ◎ 60日

157 板こんにやく
250g **210円**(税227円)

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

毎週
原材料: 基本材料・OGレーズン・OGサルタナレーズン・OG麦芽・国産小麦たんばく(オーサワジャパン)・有機天然酵母(風と光)
◎ 5日 **アレルギ** **農**

121 湯種レーズン食パン
330g **340円**(税367円)

夏の暑い間、たっぷり太陽の光を浴びて育ったさつまいもをたっぷり使用。秋の美味しさいっぱいのおやつパンです。

スポット
原材料: 基本材料・バター・さつまいも・黒ごま・牛乳・平飼卵・粗糖
◎ 5日 **アレルギ** **農** **豆** **乳**

127 さつまいものあんロール
100g **260円**(税281円)

玄米粉入りの噛むほどに味が出るスティック状の焼き菓子。ロースト玄米の自然な甘さ・旨みが味わえます。

スポット
原材料: 基本材料・ごま油・有機玄米粉・粗糖
◎ 30日 **アレルギ** **農**

133 玄米スティック
7本 **420円**(税454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 ◎ 6日 **アレルギ** **農**

140 豆腐もめん豆腐
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。煮てしょうが醤油で...

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 ◎ 6日 **アレルギ** **農**

146 豆腐厚揚げ
1枚(約240g) **409円**(税442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。

精翠食品 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 ◎ 60日

158 糸こんにやく(黒)
200g **210円**(税227円)

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

159 糸こんにやく(白)
200g **210円**(税227円)

160 ひと口こんにやく
220g **310円**(税335円)

完全粉を40%使ったパン。中にアプリコット・くるみ・オレンジピールを練りこみました。

原材料: 基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGアプリコット・OGくるみ・OGオレンジピール・自家製オレンジピール・白けしの実
◎ 5日 **アレルギ** **農**

123 全粒パン・アプリコット
300g **420円**(税454円)

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

スポット
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 ◎ 5日 **アレルギ** **農**

129 全粒パン・ナッツ
300g **420円**(税454円)

パイ生地を使ったカントリースタイルの焼き菓子。自家製のアーモンドクリームのおいしさ抜群。

スポット
原材料: 国産小麦粉・塩・バター(よつ葉乳業)・平飼卵・三温糖(ムソー)・アーモンドフードル・OGアーモンド・ラム酒 ◎ 5日 **アレルギ** **農** **豆** **乳**

134 アーモンドパイ
1台 **960円**(税1,037円)

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

こだわりの味協同組合 静岡県
原材料: 大豆(国産/特別栽培)・海精にがり ◎ 20日 **アレルギ** **農**

141 北海道産大豆の充填豆腐
150g×3 **302円**(税326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)
◎ 夏3日 冬5日 **アレルギ** **農**

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

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

153 国産大豆のやわらか味付稲荷
4枚(8個分) **449円**(税485円)

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

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

157 板こんにやく
250g **210円**(税227円)

159 糸こんにやく(白)
200g **210円**(税227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。

こだわりの味協同組合 静岡県
原材料: 大豆(国産/特別栽培)・海精にがり ◎ 20日 **アレルギ** **農**

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

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。

精翠食品 瀬川さん

155 手造り生芋こんにやく(板)
280g **300円**(税324円)

(生・冷凍・乾麺)

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

国産そばが持つ香り・風味を最大に引き出せるよう、石臼荒挽き粉を絶妙にブレンドし、「水まわし」重視で作られた、極上の生そば(そば6:小麦4)、そば本来のコシと香りをお楽しみください。
金子製麺 神奈川県足柄上郡
162 季穂・生そば 石臼粗挽きそば つゆ付 (130g+つゆ40g) X2食 593円(税640円)

最近では珍しい「せいろ蒸し」で作った、弾力のある焼きそば麺。たっぷり野菜やシーフード、お肉などを加えてどうぞ。味付けは塩やお好みのソースで、中華あんを絡めて「あんかけ焼きそば」も美味。
金子製麺 神奈川県足柄上郡
163 神名のせいろ麺 (ソースなし) 150gX2 313円(税338円)

こしのある食感とモチモチが食べ応え抜群! あっさりだけど旨みの強い添付のツユはたっぷりの具と合わせてちょうど良いくらい。おろしうどんやサラダうどんが美味しくできます。
金子製麺 神奈川県足柄上郡
164 季穂・生うどん (太麺)つゆ付 130gX2 426円(税460円)

スープはうつわに入れ熱湯で溶くだけ。麺は約30秒、沸騰した湯でほぐすだけ。
金子製麺 神奈川県足柄上郡
あしがら車屋 ラーメン 各120gX2 20日 7/11/24 麦卵豆

醤油ベースに、とんこつ白湯エキスをブレンドしたまろやかなコクと風味。そこへ豊の魚粉を「たんまり」入れて香り豊かな逸品に仕上がりました。
金子製麺 神奈川県足柄上郡
168 鯉醤油つけ麺 (生/タレ付) 150gX2 437円(税472円)

風味豊かな小麦の香りとモチモチの食感が美味しさの秘訣! 茹で時間が90秒と短いのも嬉しいポイントです。お好みのソースでお楽しみください。
金子製麺 神奈川県足柄上郡
169 生スパゲッティー 170 生フェットチーネ 各150gX2 317円(税342円)

群馬県の契約農家が無農薬栽培した小麦を自家挽きした、香り豊かな全粒粉を配合して作り、自然乾燥で仕上げました。小麦の風味と栄養価が生きています。
金子製麺 神奈川県足柄上郡
171 田舎うどん(全粒粉) 240g 234円(税253円)

原材料:共通原材料、スープ【醤油、ガラスープ(豚、鶏)、肉エキス(豚、鶏)、野菜、ごま油、魚醤】
165 醤油 387円(税418円)
原材料:共通原材料、スープ【チキンブイヨン、肉エキス(豚、鶏)、魚介エキス、ラー油】
166 塩 420円(税454円)
原材料:共通原材料、スープ【味噌、醤油、野菜、肉エキス(豚骨)、ごま油、豚肉、ごま】
167 味噌 420円(税454円)

群馬県の契約農家が無農薬栽培した小麦を自家挽きした、香り豊かな全粒粉を配合して作った平麺です。小麦の旨みをしっかりかみしめて味わってください。
金子製麺 神奈川県足柄上郡
172 季穂全粒粉きしめん 240g 234円(税253円)

もちもち、プリッととした食べごたえのある本格ギョウザが作れる人気商品! 直径10cm。
金子製麺 神奈川県足柄上郡
173 地粉ぎょうざの皮 20枚 219円(税237円)

蒸すとプリッと透明感があり美味。6.5cm 角。
金子製麺 神奈川県足柄上郡
174 地粉シュウマイの皮 30枚 168円(税181円)

生タイプなので、やわらかい食感に揚がります。18cm 角。
金子製麺 神奈川県足柄上郡
175 地粉春巻きの皮 10枚 319円(税345円)

国産小麦強力粉で作ったもちもちぶりぶりの厚めの皮。伸びがあり破れにくく包みやすいです。水餃子におすすめ。
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。
176 もちぷり餃子の皮 20枚 252円(税272円)

シンプルな材料で作ったソーセージ。焼き過ぎず、ジューシーさを味わってください。
中山道プレーンソーセージ
178 1P 80g 476円(税514円)
179 2P 80gX2 915円(税988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
180 1P 80g 528円(税570円)
181 2P 80gX2 1,019円(税1,100円)

燻煙していないので、柔らかく、あっさりしていますが、スパイスが効いたソーセージです。4~5分焼いてお召し上がりください。粒マスタードとの相性抜群です。
岐阜 オーガニックフーズ
182 中山道ブラートヴルスト 80g 503円(税543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
183 中山道生ベーコンスライス 60g 503円(税543円)

ローズ肉を、野菜やスパイスを煮出した独自の漬け込み液に20日前後漬け込み、熟成させる事で旨みを引き出しました。
岐阜 オーガニックフーズ
184 中山道ローズハム 60g 503円(税543円)

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町
パークシャー × デュロック種 飼育期間/平均 210~240日 飼料/穀類(トウモロコシ、大麦)・大豆油かす・そうこう類(米ぬか、酒かす)・乾燥おから・りんごジュース絞りかす他(飼料は分別生産流通管理済み)
母豚からの一貫飼育で、兄弟なかく開放豚舎でのびのび育てた豚は、旨みのつまった赤身と、甘みのある脂身のバランスが絶妙。飼料米の自作にも挑戦中。
※豚熱ワクチンを接種しています。

ヒレと並ぶ極上の部位。味噌焼き、ショウガ焼きがこ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
186 ローススライス さんさん豚 180g 912円(税985円)

コクのある濃厚な味わい。ソテー、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
187 肩ローススライス さんさん豚 180g 860円(税929円)

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

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

健康な豚肉ならではの、あっさりしていて甘みのある脂身を味わうならこれ! 絶品です。
さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町
190 バラスライス さんさん豚 180g 821円(税887円)

ジューシーでほど良い脂身とかみごたえが楽しめます。焼き肉に最適!
さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町
191 焼肉用バラカルビ さんさん豚 180g 821円(税887円)

ハンバーグ、ギョウザ、肉団子、炒め物などにも、幅広くお使いください。
さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町
192 ミンチ肉 さんさん豚 180g 780円(税842円)

柔らかい肉質はとってモジューシー。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
193 とんかつ用ロース さんさん豚 2枚(約180g) 971円(税1,049円)

一口サイズの角切り。ことごと蒸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
194 モモ肉カレー・シチュー用 さんさん豚 180g 846円(税914円)

スパイスをきかせた荒挽きタイプで、豚肉の旨みを堪能。長さ12cm前後。
さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町
195 ソーセージ 140g(4~5本) 786円(税849円)

豚の旨みとお米のほのかな甘み、もちっとした食感が美味しい逸品! 長さ12cm前後。
さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町
196 玄米ソーセージ 140g(4~5本) 786円(税849円) 764円(税825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
197 チョリソー (辛口ソーセージ) 140g(4~5本) 786円(税849円) 764円(税825円)

乾燥りんごの果肉が入ったジューシーなソーセージ。ほかにりんごの香りが…。長さ12cm前後。
さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町
198 りんご入りソーセージ 140g(4~5本) 786円(税849円)

自家製バジルがほのかに香るソーセージ。長さ12cm前後。
さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町
199 バジルソーセージ 140g(4~5本) 786円(税849円)

にんじんの野菜が細かく入った大きめのソーセージ。野菜嫌いのお子様もおいしく食べられます。長さ12cm前後。
さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町
200 野菜入りソーセージ 140g(4~5本) 786円(税849円)

さんさんファームの遊休農地で大豆を栽培するというこだわりの味噌で漬けた。焼くと油がじゅわっとでるので野菜を炒めて2度おいしい!
さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町
豚味噌漬 201 180g(3枚) 厚さ約3mm 1,118円(税1,207円)
202 100g 厚さ約5~8mm 706円(税762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

[Type00]

例えば自分が自分の人生の主役じゃなくても、ワクワクしない仕事でも、キラキラした生活じゃなくても、キラキラした野望は無くとも、直接的には誰かの為じゃなくても、無心に、淡々と、或いは嫌嫌でも、

何かをこなして生きている人に敬意を。お陰様で社会が回っています。いつも、ありがとうございます。



はれととききはしるぶた by やまあい村 武藤勝典

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 **261 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いただき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 **262 走る豚/肩ロース生姜焼き用** 200g **1,128円**(¥1,218円)

バラ肉特有の濃厚でジューシーな旨味をお楽しみください。



熊本・やまあい村 スポット **266 走る豚/バラ焼肉用** 200g **948円**(¥1,024円)

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



熊本・やまあい村 スポット **268 走る豚/軟骨** 200g **760円**(¥821円)

きめ細かな肉質で柔らかい食感です。



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



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



熊本・やまあい村 スポット **252 走る豚/肩ロースブロック** 400g **2,136円**(¥2,307円)



柔らかさはもちろんのこと、赤身と脂身のバランスも丁度良い部位です。



熊本・やまあい村 スポット **253 1P 走る豚/ローススライス** 200g **978円**(¥1,056円)



熊本・やまあい村 スポット **254 2P 走る豚/バラスライス** 200g×2 **1,620円**(¥1,750円)



熊本・やまあい村 スポット **257 1P 走る豚/バラスライス** 200g **972円**(¥1,050円)



熊本・やまあい村 スポット **258 2P 走る豚/バラスライス** 200g×2 **1,666円**(¥1,799円)

あっさりとした味わいとやわらかい肉質が甘辛たれと相性◎!



熊本・やまあい村 スポット **255 1P 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 **256 2P 走る豚/もも生姜焼き用** 200g×2 **1,500円**(¥1,620円)



熊本・やまあい村 スポット **259 1P 走る豚/赤身ミンチバラ凍結** 300g **992円**(¥1,071円)



熊本・やまあい村 スポット **260 2P 走る豚/赤身ミンチバラ凍結** 300g×2 **1,680円**(¥1,814円)

脂が多く、走る豚の甘みと旨味を一番感じていただける人気の部位を使いやすくスライスしました。



熊本・やまあい村 スポット **257 1P 走る豚/バラスライス** 200g **982円**(¥1,061円)



熊本・やまあい村 スポット **258 2P 走る豚/バラスライス** 200g×2 **1,666円**(¥1,799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 **259 1P 走る豚/赤身ミンチバラ凍結** 300g **992円**(¥1,071円)



熊本・やまあい村 スポット **260 2P 走る豚/赤身ミンチバラ凍結** 300g×2 **1,680円**(¥1,814円)

あっさりとした味わいとやわらかい肉質が特徴。どんな食材ともよく合います。



熊本・やまあい村 スポット **263 走る豚/ももスライス** 200g **857円**(¥926円)

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



熊本・やまあい村 スポット **264 走る豚/ももしゃぶ** 200g **857円**(¥926円)

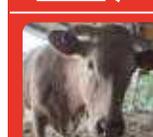
脂が多く、走る豚の甘みと旨味を一番感じていただける人気の部位です。



熊本・やまあい村 スポット **265 走る豚/バラブロック** 300g **1,285円**(¥1,388円)



国産牛肉(マザービーフ)



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

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

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

マザービーフの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 **275 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 毎週 **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 **276 マザービーフ/特選スライス** 200g **1,977円**(¥2,135円)

モモ、ウデ、バラなどの部位を使っています。様々な料理に使用して便利です。



熊本・菊池農場 毎週 **272 マザービーフ/万能小間** 200g **1,107円**(¥1,196円)



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

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 **273 マザービーフ/赤身スライス** 200g **1,590円**(¥1,717円)



熊本・菊池農場 毎週 **278 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 毎週 **274 マザービーフ/粗挽きミンチバラ凍結** 200g **1,008円**(¥1,089円)



福岡・大誠食品 スポット **279 マザービーフのハンバーグ** 120g **633円**(¥684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!

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 週 毎週
281 健康あか牛/すき焼き用
200g
1,893円⇒
1,704円(¥1,840円)

柔らかく、味の濃い部位です。



熊本・菊池農場 週 毎週
282 健康あか牛/ローススライス
200g
2,590円⇒
2,455円(¥2,651円)

濃厚なバラ肉を中心にしました。網焼きで脂肪を落として美味しく食べましょう。



熊本・菊池農場 週 毎週
283 健康あか牛/焼肉用
200g
1,630円⇒
1,580円(¥1,706円)

脂肪が少なくお肉の中で一番柔らかい部位です。



熊本・菊池農場 週 スポット
284 健康あか牛/ヒレステーキ
100g
2,052円(¥2,216円)

サシの入りやすい部位です。肉巻き、すき焼きにどうぞ!



熊本・菊池農場 週 スポット
285 健康あか牛/肩ローススライス
200g
2,290円(¥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(¥2,368円)

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



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

脂肪の多いバラ肉は、野菜など他の具材を美味しくします。



熊本・菊池農場 週 毎週
288 健康あか牛/バラスライス
200g
1,264円(¥1,365円)

モモ、カタなどをしゃぶ用に薄くスライスして、お徳用です。



熊本・菊池農場 週 毎週
289 健康あか牛/しゃぶ用
200g
1,937円(¥2,092円)

国産鶏肉【紀州赤地鶏】



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

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



和歌山・小坂農園 週 毎週 ◎ 180日
291 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 週 毎週 ◎ 180日
292 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。



和歌山・小坂農園 週 毎週 **バラ凍結** ◎ 180日
293 赤地鶏/ももむね一口カット/バラ凍結
200g
684円(¥739円)

骨付きなので、だしにコクがでます。煮物やから揚げにもどうぞ。



和歌山・小坂農園 週 スポット ◎ 180日
294 赤地鶏/ぶつ切り
300g
679円(¥733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 **バラ凍結** ◎ 180日
301 赤地鶏/ももミンチバラ凍結
300g
941円⇒
865円(¥934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
295 赤地鶏/正肉
300g
859円(¥928円)

肉厚でふわっとやわらかく上品な味わい。ダイエットにもおすすめ!



和歌山・小坂農園 週 毎週 ◎ 180日
296 赤地鶏/ささみ
200g
643円(¥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にもおすすめ!



和歌山・小坂農園 週 隔週BD ◎ 180日
297 赤地鶏/手羽先
300g
591円(¥638円)

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



和歌山・小坂農園 週 隔週BD ◎ 180日
298 赤地鶏/手羽元せせり
200g
702円⇒
655円(¥707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
299 赤地鶏/キモ
200g
492円(¥531円)

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



和歌山・小坂農園 週 スポット ◎ 180日
300 赤地鶏/砂ずり
200g
492円(¥531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わいです。



和歌山・小坂農園 週 毎週 ◎ 180日
302 赤地鶏/むねミンチ
200g
596円(¥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 スポット ◎ 180日 **バラ凍結**
303 赤地鶏/もも肉カット唐揚げ用/バラ凍結
12切(約300g)
970円⇒
890円(¥961円)

国産鶏肉【天草大王】



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

鉄分が多く含まれ、コクのある旨味が味わえます。煮物や唐揚げ、照焼などに。



熊本・天草大王 週 毎週
305 天草大王/モモ肉
150g
809円⇒
775円(¥837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 週 毎週
308 天草大王/ささみ
150g
779円⇒
745円(¥805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 週 スポット
309 天草大王/まるごとセット
700g
1,909円⇒
1,730円(¥1,868円)



たんぱく質が豊富で、あっさりとした部位です。チキンカツや蒸し鶏などに。



熊本・天草大王 週 毎週
306 天草大王/ムネ肉
150g
603円(¥651円)

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



熊本・天草大王 週 毎週
307 天草大王/手羽先&手羽元
2~3本
441円(¥476円)

モモ身とムネ身を大き目の一口サイズにカットしています。



熊本・天草大王 週 毎週
310 天草大王/モモ&ムネ一口カット
150g
654円(¥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 週 毎週
311 天草大王/スライス
150g
654円(¥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 週 毎週
312 天草大王/ももミンチ
150g
647円(¥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 週 毎週
313 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「九州産ハム鶏」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** 毎週
原材料: 鶏肉(九州産)、豚脂、天日塩、きび砂糖、香辛料

318 お弁当ウインナー
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ています。肉本来の旨みがお楽しみいただける逸品です。

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

319 ロースハムスライス
100g **855円**(¥923円)



九州産のハム・ソーセージのみ使用。豚脂不使用で癖のない味わいです。



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

315 チキンウインナー
110g **368円**(¥397円)

塩と砂糖で充分熟成した後スモークで仕上げたロースハムの切落しです。

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

320 ロースハム切落し
100g **766円**(¥827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** 毎週
原材料: 豚肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料

316 ウインナー
110g **654円**(¥706円)

極厚ステーキ、炒め物、煮込みなど幅広くご利用いただけます。肉本来の味をお楽しみください。

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

321 ベーコンブロック
200g **1,394円**(¥1,506円)



肉汁たっぷり！赤牛の旨みがいっしょ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

317 健康あか牛生ハンバーグ
100g×2 **773円**(¥835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 **スポット**
原材料: 豚バラ肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料

322 ベーコンスライス
100g **727円**(¥785円)



無添加惣菜



那珂川キッチン 福岡県那珂川
私たちグループの直営お惣菜工場「那珂川キッチン」。本格的な中国点心をはじめ、お弁当にもびっぴりの手軽なお惣菜まで、化学調味料や合成添加物不使用で手作りしています。「牛のおっぱい」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

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

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

328 1P
200g **667円**(¥720円)

329 2P
200g×2 **1,265円**(¥1,366円)



グループ惣菜工場「那珂川キッチン」の自慢中華。完全手づくりで、皮のにおいさも評判です。

福岡・那珂川キッチン **週** 毎週
原材料: 具(豚、たまねぎ、キャベツ、キビ砂糖、オイスターソース、胡麻油、ばれいしょデンプン、食塩、乾燥しいたけ、粉末かつおだし、ホワイトペッパー)、皮(小麦粉、キビ砂糖、牛乳、生イースト)

324 走る豚肉まん
125g×2 **672円**(¥726円)

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



福岡・那珂川キッチン **週** 毎週
原材料: 鶏肉、たまねぎ、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)

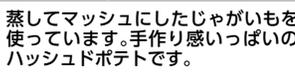
肉汁ジューシーな走る豚がぎっしり詰まったしゅうまいです。ひとつひとつ手作業で丁寧に作っています。



福岡・那珂川キッチン **週** 毎週
原材料: 具(豚肉、たまねぎ、キビ砂糖、オイスターソース、ばれいしょデンプン、ゴマ油、塩、粉末かつおだし、ホワイトペッパー)、皮(小麦粉、食塩、澱粉)

327 走る豚しゅうまい
30g×6 **1,089円**(¥1,176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)

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！



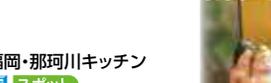
福岡・那珂川キッチン **週** 毎週
原材料: 皮(小麦粉、キビ砂糖、牛乳、生イースト)、カレー粉、具(たまねぎ、豚肉、カレーウ(牛脂、小麦粉、粗糖、カレー粉、食塩、リンゴ果汁、酵母エキス、粉末しょうゆ、魚醤、とうがらし、黒コショウ)、キビ砂糖、食塩、ホワイトペッパー、シュレッドチーズ)

走る豚チーズカレーまん

325 1P 毎週 **775円**(¥837円)

326 2P スポット **1,375円**(¥1,485円)

一つ一つ手作業で作る、秘伝の甘酢で仕上げたいなり寿司です。



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

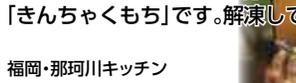
335 1P
60g×3 **362円**(¥391円)



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)

336 2P
60g×3×2 **690円**(¥745円)

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



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

きんちゃくもち

337 1P
35g×3 **471円**(¥509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)

338 2P
35g×3×2 **895円**(¥967円)

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



福岡・那珂川キッチン **スポット**
原材料: チキンカツ: 鶏肉、しょうゆ(薄口)、粉末野菜パイオン(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)

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、天然塩、天然酵母/香料(ひまわり由来)、乳化剤ヒマワリレシチン

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 **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

341 1P 180g **488円**(¥527円)

342 2P 180g×2 **920円**(¥994円)

串

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、大蒜、唐辛子

博多とりかわ巻き

333 1P 5本 **640円**(¥691円)

334 2P 5本×2 **1,215円**(¥1,312円)

国産小麦のマカロニに低殺菌牛乳、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ブルグラタンです。



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)

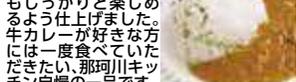
国産特別栽培米の和風バターライスの上に、きのこ入りホワイトソースがかかったドリア。シュレッドチーズをたっぷりのせました。



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

343 きのこドリア
180g×2 **917円**(¥990円)

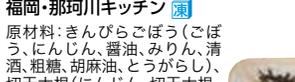
北海道産の牛肉を使い、カレーの風味を味わいながら肉の旨みもしっかりと楽しめるように仕上げました。牛カレーが好きな方には一度食べていただきたい、那珂川キッチン自慢の一品です。



福岡・那珂川キッチン **スポット**
原材料: たまねぎ、牛肉、カレー粉(牛脂、小麦粉、砂糖、純粋カレー粉、酵母エキス、りんご果汁、粉末醤油、魚油、赤唐辛子粉末、黒胡椒)、オリーブ油、しょうが(にんにく)、粉末野菜パイオン(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)

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)

345 1P 毎週 **510円**(¥551円)

農業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 **週** 毎週
原材料: 有機スイートコーン(スペイン)

346 2P スポット **970円**(¥1,048円)

357 オーガニックホールコーン
150g **392円**(¥423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。



甘くてほくほくのカボチャをコロケにしました。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 **選 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** **選** **選** **選**
パンプキンコロケミニ
 349 1P 30g×5 **426円**(¥460円)



852円⇒(¥920円) **805円**(¥869円)

小ぶりのサイズでお弁当やおやつに、用途が広がります。

福岡・那珂川キッチン **選 スポット**
 原材料: メークイン、薄力粉、パン粉、タマネギ、バター、菜種油、薄口醤油、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー **アレルギー** **選** **選** **選**
じゃがバター醤油コロケミニ
 353 1P 30g×5 **496円**(¥536円)



992円⇒(¥1,071円) **940円**(¥1,015円)

じゃが芋のホクホク感とゴロゴロ感が楽しめるコロケ。手作りしたようなたっかい仕上がりです。

福岡・那珂川キッチン **選 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** **選** **選** **選**
ポテトコロケミニ
 351 1P 30g×5 **492円**(¥531円)
 352 2P 30g×5×2 **930円**(¥1,004円)



お弁当のおかずの定番のから揚げをあっさりしたむね肉で作った人気商品。

福岡・那珂川キッチン **選 スポット**
 原材料: 鶏肉(国産)、菜種油、醤油、デンプン、薄力粉、みりん、ショウガ、塩、ニンニク **アレルギー** **選** **選** **選**
お弁当用鶏から揚げ醤油風味
 355 1P 150g **716円**(¥773円)



1,432円⇒(¥1,547円) **1,350円**(¥1,458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のついた肉を、さらに自家製たれに漬けてから揚げる二段仕込み製法で、やわらかさとおいしさを追求しました。

山口・秋川牧園 **選 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、さつまいもでん粉、小麦粉、もち粉) 揚げ油(なたね油) **アレルギー** **選** **選** **選**
358 こだわりのからあげ
 150g **579円**(¥625円)



992円⇒(¥1,071円) **940円**(¥1,015円)

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

山口・秋川牧園 **選 隔週BD**
 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、ガーリックパウダー、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) **アレルギー** **選** **選** **選**
360 こだわりのチキンナゲット
 200g **600円**(¥648円)



992円⇒(¥1,071円) **940円**(¥1,015円)

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

山口・秋川牧園 **選 隔週BD**
 原材料: 鶏肉(国産)、衣(パン粉、鶏卵、小麦粉、香辛料、ばれいしよでん粉、食塩、砂糖、山芋パウダー)、揚げ油(なたね油) **アレルギー** **選** **選** **選**
362 スパイシーささみカツ
 160g **559円**(¥604円)



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

山口・秋川牧園 **選 スポット**
 原材料: 鶏肉(国産) 玉ねぎ 鶏皮 鶏卵 パン粉 醤油 砂糖 食塩 やまいもパウダー ナツメグ ガーリックパウダー ブラックペッパー 衣(パン粉 小麦粉 鶏卵 食塩 砂糖 ブラックペッパー) 揚げ油(なたね油) **アレルギー** **選** **選** **選**
363 鶏メンチカツ
 150g **420円**(¥454円)

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

山口・秋川牧園 **選 スポット**
 原材料: 鶏肉(国産) 塩麹 食塩 ホワイトペッパー 清酒 衣(小麦粉、ばれいしよでん粉、牛乳、コーンフレーク、パン粉、チキンスープ、鶏卵、食塩、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、パプリカパウダー、ホワイトペッパー、パルメザン、オレガノ、カレー粉) 揚げ油(なたね油) **アレルギー** **選** **選** **選**
364 フライドチキン
 300g **1,195円**(¥1,291円)



992円⇒(¥1,071円) **940円**(¥1,015円)

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

山口・秋川牧園 **選 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、麦みそ、ブラックペッパー、ガーリックパウダー、ナツメグ、衣(小麦粉、鶏卵、チキンスープ、ばれいしよでん粉、砂糖、食塩、食塩、レッドペッパー、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、パプリカ) 揚げ油(なたね油) **アレルギー** **選** **選** **選**
366 プリ辛チキンバー
 150g/8本 **521円**(¥563円)

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

山口・秋川牧園 **選 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 **アレルギー** **選** **選** **選**
367 鶏レバー甘辛焼き
 120g **498円**(¥538円)



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

山口・秋川牧園 **選 D 週**
 原材料: つくね串(鶏肉(国産)、パン粉、玉ねぎ、鶏卵、醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、揚げ油(なたね油))、もも串(鶏肉(国産)、醤油、発酵調味料、砂糖)、タレ(砂糖、醤油、発酵調味料、ばれいしよでん粉、清酒、生姜、にんにくペースト) **アレルギー** **選** **選** **選**
369 やきとりセット
 180g **868円**(¥937円)

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

山口・秋川牧園 **選 隔週BD**
 原材料: 鶏肉(国産)、清酒、食塩、ホワイトペッパー、衣(鶏卵、パン粉、小麦粉)、菜種油、ソース(砂糖、米酢、醤油、生姜ペースト) **アレルギー** **選** **選** **選**
370 甘酢のやわらかチキン南蛮
 150g **502円**(¥542円)

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

山口・秋川牧園 **選 スポット**
 原材料: 皮(小麦粉(国産)、砂糖、菜種油、イースト、食塩)、具(野菜(玉ねぎ、生姜)(国産)、鶏肉、豚脂、たけのこ水煮、つなぎ(パン粉、馬鈴薯でん粉)、醤油、砂糖、ごま油、食塩、ホワイトペッパー粉末)、ベーキングパウダー **アレルギー** **選** **選** **選**
371 とり肉まん
 100g×4 **730円**(¥788円)
372 とりミニ肉まん
 35g×8 **602円**(¥650円)



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

山口・秋川牧園 **選 スポット**
 原材料: 牛乳(国産)、マカロニ、じゃがいも、鶏肉、オニオンソテー、小麦粉、生クリーム、鶏がらスープ、バター、なたね油、チーズ、発酵調味料、ホタテエキス、食塩、ホワイトペッパー **アレルギー** **選** **選** **選**
373 牛乳グラタン鶏肉とポテト
 100g×2 **857円**(¥926円)

にんにくやニラなどの香味野菜を控えめにしているので、女性やお子様にもおすすめです。

山口・秋川牧園 **選 スポット**
 原材料: 鶏肉(国産)、野菜(玉ねぎ、キャベツ、ニラ、生姜)、豚脂、ばれいしよでん粉、醤油、発酵調味料、砂糖、食塩、にんにくペースト、ごま油、ホワイトペッパー粉末、皮(小麦粉、砂糖、食塩) **アレルギー** **選** **選** **選**
374 とり餃子
 195g/15個入 **495円**(¥535円)

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

山口・秋川牧園 **選 スポット**
 原材料: 鶏肉(ささみ)、塩、ホワイトペッパー、衣(パン粉、チーズ、小麦粉、卵、馬鈴薯澱粉、パルメザン、パセリ) **アレルギー** **選** **選** **選**
375 ささみハーブカツ
 200g **609円**(¥658円)

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

山口・秋川牧園 **選 スポット**
 原材料: 鶏肝(国産)、鶏砂肝(国産)、鶏皮(国産)、衣(パン粉、チキンスープ、小麦粉)、菜種油、ソース(砂糖、米酢、醤油、生姜ペースト) **アレルギー** **選** **選** **選**
378 鶏もつにんにく醤油炒め
 160g **411円**(¥444円)

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

山口・秋川牧園 **選 スポット**
 原材料: 鶏肉(国産)、なたね油、食塩、ガーリックパウダー、ブラックペッパー粉末、乾燥パルメザン、乾燥オレガノ、タイム粉末 **アレルギー** **選** **選** **選**
376 ハーブチキングリル
 195g **625円**(¥675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 **選 隔週BD**
 原材料: 鶏骨エキス、水、再製天日塩(沖縄) **アレルギー** **選** **選** **選**
379 とりがらスープ
 50g×5 **536円**(¥579円)

秋川牧園の鶏肉を使用した、お弁当の定番ミートボールです。お子様も食べやすいようにやわらかく仕上げたミートボールに、国産丸大豆醤油を使用して作ったやさしい甘さのタレをたっぷり絡めました。ご飯がすすむ味付けになっています。

山口・秋川牧園 **選 D 週**
 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(砂糖、醤油、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) **アレルギー** **選** **選** **選**
380 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。カレーやチキンなど、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 **選 スポット**
 原材料: 食肉等(鶏肉、鶏肝)(国産)、つなぎ(パン粉、鶏卵、山芋パウダー)、玉ねぎ、醤油、砂糖、食塩、生姜ペースト、清酒、揚げ油(なたね油) **アレルギー** **選** **選** **選**
381 レバー入りミートボール
 400g **875円**(¥945円)

秋川牧園の若鶏のもも肉とむね肉で作った鶏たんこです。細挽きと粗挽きの鶏肉を合わせることで、噛む食感としっかりとした食感が楽しめます。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 **選 スポット**
 原材料: 鶏肉(国産)、つなぎ(鶏卵、パン粉、ばれいしよでん粉)、玉ねぎ、砂糖、塩麹、醤油、食塩、ホワイトペッパー粉末 **アレルギー** **選** **選** **選**
382 鶏たんこ
 175g **463円**(¥500円)



原材料: 鶏肉(国産)、なたね油、醤油、玉ねぎ、食塩、ガーリックパウダー、ブラックペッパー粉末 **アレルギー** **選** **選** **選**
377 ガーリックチキングリル
 195g **625円**(¥675円)

有機八丁味噌使用。お湯を注ぐだけで本格派みそ汁。コクがあり、濃厚な味わい。

冷凍ドライ 兵庫・オーサワジャパン 隔週BD 原材料: 麦味噌(立料 麦みそ)、有機豆味噌、なめこ、ねぎ、酵母エキス、馬鈴薯でん粉、わかめ、昆布粉 1年1ヶ月 7/17(金) 419 オーサワの赤だしみそ汁 9.2g 203円(税219円)

北海道の農家で契約栽培された馬鈴薯で作りました。

岐阜・桜井食品 毎週 原材料: 馬鈴薯澱粉(北海道) 1年 420 契約栽培片栗粉 200g 268円(税289円)

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

岐阜・桜井食品 毎週 原材料: 有機小麦粉(国産)、有機砂糖、有機ショートニング、イースト、食塩 6ヶ月 7/17(金) 421 有機パン粉 100g 272円(税294円)

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

岐阜・桜井食品 毎週 原材料: 小麦粉(岩手)、イースト、塩 6ヶ月 7/17(金) 422 パン粉 200g 324円(税350円)

岐阜産小麦粉・国内産山芋を使用。ふわっとさくつき焼上がりります。

岐阜・桜井食品 隔週BD 原材料: 小麦粉(岐阜)、混合節粉末(かつお、さば)、山芋粉、馬鈴薯でんぷん、昆布パウダー、食塩、椎茸パウダー、膨張剤(重曹) 1年 7/17(金) 423 お好み焼粉 400g 554円(税598円) 515円(税556円)

北海道産と国産玉葱、国産鶏のアイド、自家製ア-ガールにしっかりと炒めて一晩寝かせました。グラブ、バス、ジュなどに風味よく美味しく出まがります。 大阪・スカイフード 隔週BD 原材料: 小麦粉(国産)、脱脂粉乳、玉葱、チキンプラント、食塩、食用こめ油、ア-ガール、砂糖、ア-ガール(食用ア-ゴ油、香草)、生姜パウダー、にんにくペースト、料理パウダー 270日 7/17(金) 424 ホワイトソース 120g 594円(税642円)

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

アメリカ・ラムフォード 毎週 原材料: 第一リン酸カルシウム42%、炭酸水素ナトリウム32%、コーンスターチ26% (遺伝子組み換えでない) 2年 425 ベーキングパウダー 113g 398円(税430円)

小麦を使用していないホットケーキミックス粉です。お米ならではのしっとりもちもちとした食感が特徴のホットケーキが作れます。

岐阜・桜井食品 スポット 原材料: 米粉(岐阜)、砂糖(ビートル糖)、食塩、膨張剤(重曹) 6ヶ月 426 お米のホットケーキミックス 200g 303円(税327円)

有機栽培のうるち米を細かく粉砕したお菓子作り専用のお米の粉です。通常のお米の粉の1/3程度に細かく挽いています。

岐阜・桜井食品 隔週BD 原材料: 有機うるち米(国産) 6ヶ月 427 お菓子をつくるお米の粉 250g 568円(税613円) 540円(税583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 原材料: 大豆(国産)、食塩 180日 7/17(金) 428 NN/蒸し大豆 120g 357円(税386円) 429 3P スポット 120g×3 1,071円(税1,157円) 1,020円(税1,102円)

蒸しているから、食感もやわらかくてホクホク!

兵庫・だいちデイズ 隔週BD 原材料: 有機ひよこ豆、食塩、有機米酢 120日 430 有機蒸しひよこ豆 85g 269円(税291円)

5種の有機豆をミックスした彩り鮮やかなサラダ豆です。蒸しているから水洗い不要。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 7/17(金) 431 有機蒸しミックスビーンズ 85g 269円(税291円)

希少な国産原料にこだわり、十種類の雑穀を蒸してやわらかく仕上げました。彩り鮮やかで、料理のトッピングやごはんにも混ぜても。

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(赤穂の天塩)、米酢 120日 7/17(金) 432 国産10種の蒸し雑穀 70g 215円(税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開始されるため、トマトの香りと豊かな風味がしっかりと残ります。

イタリア・ピオイタリア 毎週 原材料: 有機トマト、有機トマトジュース 24ヶ月 433 1P 毎週 400g 460円(税497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 434 2P スポット 400g×2 920円(税994円) 815円(税880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 435 ナポリタントマトソース 350g 808円(税873円)

九州産甘藷でん粉・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 442 国産はるさめ 100g 314円(税339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。ふっくらとしたすじがりと、種上の香ばしさ、ほんのりと甘くまろやかな味わいが特徴。 437 毎週 NN すりごま・白 70g 300円(税324円)

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

大阪・ムソー 隔週BD 原材料: 有機ごま(ポリビア) 6ヶ月 438 毎週 NN いりごま・白 70g 300円(税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 439 有機いりごま・黒 80g 302円(税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。

大阪・ムソー 隔週BD 原材料: 有機ごま(ポリビア) 6ヶ月 440 有機しっとりすりごま・黒 80g 389円(税420円)

やまあい村の山のクヌギを採採し、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 441 武藤さんの乾し椎茸 100g 1,300円(税1,404円) 1,180円(税1,274円)

本村さんプロデュースのオリジナル手延べうどん。国産小麦100%、塩・油・職人すべて長崎県産で、長さ・太さなど細部までこだわって仕上げました。

長崎・本村製麺 毎週 原材料: 小麦粉(北海道)、食塩、植物油 1年 7/17(金) 442 国産はるさめ 100g 314円(税339円)

乾麺

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

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

イタリア・ピオイタリア 原材料: 有機デュラム小麦 24ヶ月 7/17(金) 444 1P 毎週 500g 549円(税593円) 445 2P スポット eco 500g×2 1,098円(税1,186円) 975円(税1,053円)

北海道で栽培された小麦粉を使用し、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 7/17(金) 446 国内産ロングパスタ 300g 413円(税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 447 有機グルテンフリースパゲッティ 250g 687円(税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のラーメンです。麺の揚げ油には植物油を使用。スープには動物性原料を一切使用していません。

岐阜・桜井食品 スポット 原材料: 油揚げめん(小麦粉(国産)、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、こま、野菜エキス、発酵調味料、椎茸パウダー、香辛料、ピーナッツパウダー、アーモンドパウダー、ねぎ、椎茸エキス、麦芽エキス、こま油、昆布パウダー、メンチパウダー 6ヶ月 7/17(金) 453 純正ラーメン(5食) 98g×5 839円(税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: 油揚げめん(小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩)、トマビュール、食塩、醸造酢、りんごバルブ、こま油、酵母エキス、粉末しょうゆ、香辛料、混合節粉末、こま油、すまめ粉 6ヶ月 7/17(金) 454 純正ラーメン豆乳塩だし味 104g 194円(税210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(金) 448 手延べ素麺/水晶の光 50g×5 496円(税536円) 460円(税497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ため栄養価が高く、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(金) 449 手延べ素麺/旭 50g×5 565円(税610円) 530円(税572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取るために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 7/17(金) 451 国産の十割そば 200g 522円(税564円)

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

埼玉・オーサワジャパン スポット 原材料: 玄米(タイ) 2年 452 玄米ビーフン 40g×3 502円(税542円) 480円(税518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のラーメンです。麺の揚げ油には植物油を使用。スープには動物性原料を一切使用していません。

岐阜・桜井食品 スポット 原材料: 油揚げめん(小麦粉(国産)、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、こま、野菜エキス、発酵調味料、椎茸パウダー、香辛料、ピーナッツパウダー、アーモンドパウダー、ねぎ、椎茸エキス、麦芽エキス、こま油、昆布パウダー、メンチパウダー 6ヶ月 7/17(金) 453 純正ラーメン(5食) 98g×5 839円(税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: 油揚げめん(小麦粉(国産)、パーム油)、小麦たん白、食塩)、トマビュール、食塩、醸造酢、りんごバルブ、こま油、酵母エキス、粉末しょうゆ、香辛料、混合節粉末、こま油、すまめ粉 6ヶ月 7/17(金) 454 純正ラーメン豆乳塩だし味 104g 194円(税210円)

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

岐阜・桜井食品 隔週AC 原材料: 油揚げめん(小麦粉(国産)、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、こま、野菜エキス、発酵調味料、椎茸パウダー、香辛料、ピーナッツパウダー、アーモンドパウダー、ねぎ、椎茸エキス、麦芽エキス、こま油、昆布パウダー、メンチパウダー 6ヶ月 7/17(金) 455 さくらのラーメンしょうゆ 99g 194円(税210円)

麺は国内産の小麦粉を使用し、かんすいは不使用です。あっさりとした醤油ベースのスープにこまの風味がたっぷりのスープです。

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、粉末しょうゆ、砂糖、酵母エキス、粉末みそ、こま、野菜エキス、発酵調味料、椎茸パウダー、香辛料、ピーナッツパウダー、アーモンドパウダー、ねぎ、椎茸エキス、麦芽エキス、こま油、昆布パウダー、メンチパウダー 6ヶ月 7/17(金) 456 さくらのラーメンごま 100g 194円(税210円)

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

岐阜・桜井食品 隔週AC 原材料: 油揚げめん(小麦粉(国産)、パーム油)、小麦たん白、食塩、食塩、粉末しょうゆ、砂糖、酵母エキス、粉末みそ、こま、野菜エキス、発酵調味料、椎茸パウダー、香辛料、ピーナッツパウダー、アーモンドパウダー、ねぎ、椎茸エキス、麦芽エキス、こま油、昆布パウダー、メンチパウダー 6ヶ月 7/17(金) 457 さくらのラーメンしお 99g 194円(税210円)

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

岐阜・桜井食品 隔週AC 原材料: 油揚げめん(小麦粉(国産)、パーム油)、小麦たん白、食塩、食塩、粉末しょうゆ、砂糖、酵母エキス、粉末みそ、こま、野菜エキス、発酵調味料、椎茸パウダー、香辛料、ピーナッツパウダー、アーモンドパウダー、ねぎ、椎茸エキス、麦芽エキス、こま油、昆布パウダー、メンチパウダー 6ヶ月 7/17(金) 458 さくらのラーメンみそ 101g 194円(税210円)

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

岐阜・桜井食品 隔週AC 原材料: 油揚げめん(小麦粉(国産)、パーム油)、小麦たん白、食塩、食塩、粉末しょうゆ、砂糖、酵母エキス、粉末みそ、こま、野菜エキス、発酵調味料、椎茸パウダー、香辛料、ピーナッツパウダー、アーモンドパウダー、ねぎ、椎茸エキス、麦芽エキス、こま油、昆布パウダー、メンチパウダー 6ヶ月 7/17(金) 459 さくらのラーメンとんこつ 103g 205円(税221円)

認証された持続可能なパーム油の生産に貢献しています。麺は国産小麦を使用し、かんすいは不使用です。特製の液体ソース付きです。

岐阜・桜井食品 隔週BD 原材料: 油揚げめん(小麦粉(国産)、パーム油)、小麦たん白、食塩)、トマビュール、食塩、醸造酢、りんごバルブ、こま油、酵母エキス、粉末しょうゆ、香辛料、混合節粉末、こま油、すまめ粉 6ヶ月 7/17(金) 460 さくらの焼そば 114g 205円(税221円)

調味料

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

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詰め、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

466 シママース
1kg **495円**(¥535円)

伊豆大島の海水を太陽と風のかきで濃縮し、平釜で煮詰めた塩です。

伊豆大島・海の精 隔週BD
原材料：海水(伊豆大島近海)
◎無期限

467 海の精あらしお
240g **627円**(¥677円)

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

472 純米富士酢
500ml **875円**(¥945円)

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

京都・飯尾醸造 D週
原材料：米酢、砂糖(粗糖)、蜂蜜、塩
◎1年

473 富士すし酢
360ml **730円**(¥788円)

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

埼玉・かたすみ 毎週
原材料：有機レモン(スペイン)◎1年

476 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

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

482 国産こめ油 压榨一番搾り
600g **1,250円**(¥1,350円)

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

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

ギリシャオリーブオイル
483 250ml 1,278円(¥1,380円)
484 徳用 500ml 2,012円(¥2,173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1.3%、食塩2%以上
◎1年半

486 みやこの料理酒
500ml **919円**(¥993円)

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

愛知・オーサワジャパン 隔週BD
原材料：合わせだし(国産)：乾しいたけ、昆布、有機白醤油、食塩、本みりん、焼酎
◎1年1ヵ月 **アレルギ** **オー**

488 オーサワの白だし
360ml **962円**(¥1,039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 **アレルギ** **卵**

491 平飼いで鶏の有精卵マヨネーズ
290g **715円**(¥772円)

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

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

492 有機トマトケチャップ
300g **407円**(¥440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
原材料：さとうきび(鹿児島)
◎無期限

NN きびさとう
462 1P 毎週
500g **372円**(¥402円)

463 3P スポット
500g×3 **1,060円**(¥1,145円)

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

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

海の精 ハーブソルト
468 55g
501円⇒**480円**(¥518円)

469 詰替
55g **333円**(¥360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

庄分純米酢
474 300ml 542円(¥585円)

475 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

480 純正ごま油・淡口
481 純正ごま油・濃口
各165g **652円**(¥704円)

米麴を原料に、二段式糖化工程でつくられた、料理酒と味醂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

485 味の母
720ml **968円**(¥1,045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压榨油、国産りんご酢で作りました。

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

490 aino MAMAマヨネーズ
300g **537円**(¥580円)

有機野菜、果実が原材料の約半分を占めるほど贅沢に使い、有機純りんご酢を使用したさっぱり、まるやかなソースです。

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

494 有機ウスターソース
250ml **438円**(¥473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。まるやかな風味があり、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

464 てんさい含蜜糖
500g **509円**(¥550円)

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

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

海の精 ペッパーソルト
470 55g
501円⇒**480円**(¥518円)

471 詰替
55g **333円**(¥360円)

Project 遺伝子組み換えをしていないオーストラリア産の菜種の压榨一番搾りです。酢と湯洗いで精製。薬剤処理していません。

福岡・平田産業
原材料：菜種(オーストラリア)◎540日

なのはな畑の菜種油
477 1本
1,421円⇒**1,220円**(¥1,318円)

478 ケース スポット
1250g×8 **9,485円**(¥10,244円)

焼きパプリカのマリネ

【材料(4人分)】
□パプリカ(赤・黄・オレンジ)・・・各1個
【調味料】
□こんにちは料理酒 ……大さじ1/2
□調味酢 ……大さじ1
□オリーブオイル ……小さじ1

作り方
①パプリカは洗って半分切り、種をとっておく。
②パプリカを皮目を上にしてグリルに並べ、18～20分強火で焼く。皮が真っ黒になったらボウルに取り出し、ラップをかけて冷蔵庫で15分休ませる。※オープンの場合は200℃に余熱し30分間(途中で10分おきにパプリカを転がす)焼く。
③荒熱がとれたら皮を丁寧に剥き、【調味料】で味をなじませたら出来上がり。

福島・大木代吉本店 毎週
原材料：米(国産)、米麴(国産米)、酒粕(福島県産米使用・放射能検査済(未検出))◎無期限

487 こんにちは料理酒
720ml **1,310円**(¥1,441円)

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

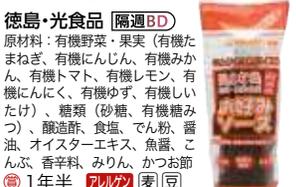
499 八方美人酢たっぷり 徳用900ml
1,442円(¥1,557円)

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



徳島・光食品 毎週
原材料:かきエキス、砂糖、醤油、食塩、みりん、でんぷん、魚醤、レモン
1年半 7月17日(要)
495 オイスターソース
115g 469円(税507円)

お好み焼きやたこ焼きだけでなく、焼きそばやうどんなどにもご使用いただけます。よく振ってお使いください。



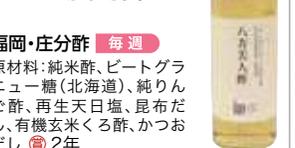
徳島・光食品 (隔週BD)
原材料:有機野菜・果実(有機たまねぎ、有機にんじん、有機みかん、有機トマト、有機しもじ、有機にんにく、有機ゆず、有機しいたけ)、糖類(砂糖、有機糖みつ)、醸造酢、食塩、でんぷん、醤油、オイスターエキス、魚醤、こしあじ、香辛料、みりん、かつお節
1年半 7月17日(要)
496 お好みソース関西風
300ml 354円(税382円) 340円(税367円)

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



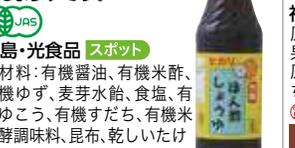
徳島・光食品 毎週
原材料:野菜(有機玉ねぎ、有機人参、有機トマト)、有機牛肉、有機トマトペースト、有機トマトケチャップ、有機ウスターソース、馬鈴薯澱粉、食塩、有機砂糖、有機にんにく、有機オリブオイル、香辛料
2年 7月17日(要)
497 有機ミートソース
140g 325円(税351円)

このまま使える美味しい万能合わせ酢。ツンとせず香りやわらかな仕上がります。



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、有機玄米くず酢、かつおだし
2年
498 八方美人酢
300ml 786円(税849円) 715円(税772円)

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



徳島・光食品 スポット
原材料:有機醤油、有機米酢、有機ゆず、麦芽水飴、食塩、有機ゆこう、有機すだち、有機米醸造調味料、昆布、乾しいたけ
1年半 7月17日(要)
500 有機ぼん酢しょうゆ
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酢です。



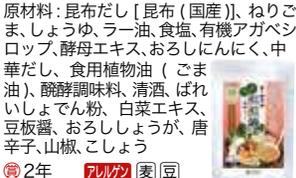
福岡・庄分酢 (隔週BD)
原材料:醤油(本醸造)、橙果汁、醸造酢、穀物酢、風味原料(こんぶ、かつお)、はちみつ、ゆず果汁
1年 7月17日(要)
501 十四代目一精のだいたいぼん酢
300ml 831円(税897円) 790円(税853円)

昆布と野菜の旨みを合わせた醤油ベースのあっさりとした味わいの寄せ鍋つゆです。シメはうどんや雑炊でお楽しみください。



東京・オーサワジャパン スポット
原材料:醤油、米発酵調味料、米飴、でんぷん(馬鈴薯)、キャロットエキス、食塩、昆布パウダー、オニオンパウダー、酵母エキス、香辛料
1年 7月17日(要)
502 ベジ寄せ鍋つゆ
150g(2~3人前) 449円(税485円)

ごまの旨みと豆板醤の程よい辛みが効いたコクのある味わいの担担鍋つゆです。シメは中華麺で担担麺としてお楽しみください。



埼玉・オーサワジャパン スポット
原材料:昆布だし[昆布(国産)]、ねりごま、しょうゆ、ラー油、食塩、有機アガベシロップ、酵母エキス、おろしにんにく、中華だし、食用植物油(ごま油)、醸造調味料、清酒、ばれいしよでん粉、白菜エキス、豆板醤、おろししょうが、唐辛子、山椒、こしょう
2年 7月17日(要)
503 ベジ担担鍋つゆ
150g(2~3人前) 491円(税530円)

ねりごまと豆乳を昆布だしに合わせた、まろやかな味わいのごま豆乳鍋つゆです。シメはうどんや雑炊でお楽しみください。



埼玉・オーサワジャパン スポット
原材料:豆乳[大豆(国産)]、昆布だし、ねりごま、すりごま、メープルシロップ、食塩、醸造調味料、しょうゆ、中華だし、酵母エキス、ばれいしよでん粉、白菜エキス、みそ
2年 7月17日(要)
504 ベジごま豆乳鍋つゆ
150g(2~3人前) 491円(税530円)

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



埼玉・オーサワジャパン スポット
原材料:味噌、大豆、唐辛子、食塩、清酒
6ヶ月 7月17日(要)
505 オーサワの豆板醤
85g 465円(税502円)

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



埼玉・オーサワジャパン スポット
原材料:味噌、麦芽水飴、有機甘酒、唐辛子、りんご酢
6ヶ月 7月17日(要)
506 オーサワのコチュジャン
85g 543円(税586円)

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



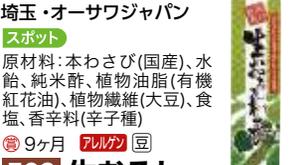
奈良・無双本舗 スポット
原材料:有機生姜
1年
507 有機生姜末アルミパック
45g 736円(税795円)

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



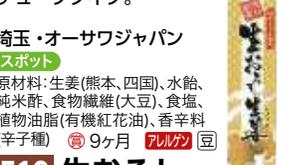
大阪・ムソー 毎週
原材料:水あめ、からし、なたね油、食塩、植物繊維、香辛料抽出物
8ヶ月
508 旨味本来からしチューブ
40g 388円(税419円)

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



埼玉・オーサワジャパン スポット
原材料:本わさび(国産)、水飴、純米酢、植物油(有機紅花油)、植物繊維(大豆)、食塩、香辛料(辛子種)
9ヶ月 7月17日(要)
509 生おろしわさびチューブ
40g 426円(税460円)

熊本県、四国産生姜を使用。おろしたてのような香りや自然な辛みで、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 7月17日(要)
510 生おろし生姜チューブ
40g 406円(税438円)

大阪・向井珍味堂 スポット 向井の香辛料 1年



国内産で少量しか収穫できない大粒の山椒の果肉だけを粗挽きし、香り高く仕上げられています。蒲焼き、焼き魚、汁物、焼肉、チーズ料理、その他の風味付けに。
原材料:山椒(国産)
511 山椒
5g 633円(税684円)

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



原材料:白コショウ(マレーシア)
512 白コショウ
20g 333円(税360円)

麻婆豆腐や麻婆茄子、麻婆春雨などに使える、安心・安全な葱菜の素です。



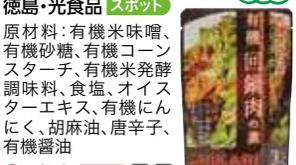
徳島・光食品 スポット
原材料:有機醤油(大豆・小麦を含む)、有機味噌(大豆を含む)、有機ばれいしよでんぷん、有機米発酵調味料、有機砂糖、有機にんにく、ビューレー、有機しょうが、有機たまねぎ、有機米酢、魚醤(いかを含む)、唐辛子、昆布、オニオンエキス、食塩
1年半 7月17日(要)
513 有機麻婆の素
100g(2~3人前) 273円(税295円)

ピーマンや肉と一緒に炒めるだけで手軽に美味しい青椒肉絲ができあがります。



徳島・光食品 スポット
原材料:有機醤油、有機砂糖、有機にんにく、有機コーンスターチ、有機米発酵調味料、食塩、有機オニオンエキス、有機しょうが、有機オニオンエキス
1年半 7月17日(要)
514 有機青椒肉絲の素
100g(2~3人前) 273円(税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。



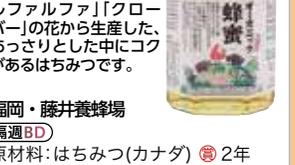
徳島・光食品 スポット
原材料:有機米味噌、有機砂糖、有機コーンスターチ、有機米発酵調味料、食塩、オニオンエキス、有機にんにく、胡麻油、唐辛子、有機醤油
1年半 7月17日(要)
515 有機回鍋肉の素
100g(2~3人前) 273円(税295円)

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、有機しょうが、有機オニオンエキス、有機しょうが、有機オニオンエキス
1年半 7月17日(要)
516 有機もやし味噌炒めの素
100g(2~3人前) 273円(税295円)

カナダのPro-Cert認定のオーガニックはちみつを日本産瓶詰めしました。短い夏の期間に咲く「アルファルファ」[クロバ]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
517 カナダ産オーガニック蜂蜜
180g 830円(税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・シタデルメープルシロップ生産者組合 (隔週BD)
原材料:砂糖楓の樹液(カナダ)
1440日
518 ナチュラルメープルシロップ/アンバー
330g 1,481円(税1,599円) 1,350円(税1,458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・シタデルメープルシロップ生産者組合 (隔週BD)
原材料:砂糖楓の樹液(カナダ)
720日
519 ナチュラル有機メープルシロップ/アンバー
165g 808円(税873円) 740円(税799円)

優れた原料、素材を用いて作られた、舌触りなめらかなプレートタイプのごともおいしいピーナッツバターです。お和え物にもおすすめです!!



東京・リブ スポット
原材料:ピーナッツペースト(千葉)、食用油脂(加工油脂)、砂糖、乳糖、ねりごま、脱脂粉乳、食塩
9ヶ月 7月17日(要)
30007 ピーナッツバター
225g 563円(税608円)

直火二度焼き、スパイス香る本格派です。使いやすいフレーク状。



東京・食品企画 スポット
原材料:小麦粉(国産)、牛脂、カレー粉、ビートグラニュー糖、食塩、トマトピューレ、ココア、リンゴ、プルーン、味噌、ヨーグルト、酵母エキス、チキンエキス、ポークエキス、玉ねぎ、ニンニク
1年 7月17日(要)
30014 大人ふたりのカレールウ
120g 527円(税569円) 490円(税529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。



東京・食品企画 スポット
原材料:小麦粉(国産)、牛脂、カレー粉、ビートグラニュー糖、食塩、トマトピューレ、ココア、リンゴ、味噌、ヨーグルト、酵母エキス、チキンエキス、ポークエキス、玉ねぎ、ニンニク、プルーンエキス
1年 7月17日(要)
30021 キッズ本格カレールウ
120g 467円(税504円)

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



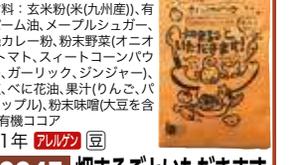
東京・食品企画 スポット
原材料:小麦粉(国産)、牛脂、カレー粉、ビートグラニュー糖、食塩、トマトピューレ、ココア、リンゴ、味噌、ヨーグルト、酵母エキス、チキンエキス、ポークエキス、玉ねぎ、ニンニク、プルーンエキス
1年 7月17日(要)
30021 キッズ本格カレールウ
120g 467円(税504円)

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



愛知・愛農流通センター 毎週
原材料:安曇野産(九州)、植物油(有機バーム油、べに花油)、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)、メープルシロップ、食塩、果汁(りんご、パイナップル)、粉末味噌(大豆を含む)、有機ココア
1年 7月17日(要)
30038 畑まるごとうけとめます 中辛/カレールウ
100g 758円(税819円) 720円(税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を使用した、甘口でお子様でも食べられるフレークタイプの玄米カレールウです。愛知・愛農流通センター 毎週



原材料:玄米粉(米(九州産))、有機バーム油、メープルシロップ、有機カレー粉、粉末野菜(オニオン、トマト、スイートコーンパウダー、ガーリック、ジンジャー)、食塩、べに花油、果汁(りんご、パイナップル)、粉末味噌(大豆を含む)、有機ココア
1年 7月17日(要)
30045 畑まるごといただきます 甘口/カレールウ
100g 758円(税819円) 720円(税778円)

鶏もも肉の濃厚なコクに瀬戸内レモンのほどよい酸味が食欲をそそるカレーです。



宮城・秋川牧園 スポット
原材料:鶏肉、炒めたまねぎ、クリーム、発酵乳、トマトペースト、べにばな油、小麦粉、砂糖、レモンジュース、全粉乳、カレー粉、食塩、おろししょうが
18ヶ月 7月17日(要)
30052 1P
180g 527円(税569円)

トマトベースに鶏もも肉の旨味とスパイスがきいた食べやすいカレーです。



宮城・秋川牧園 スポット
原材料:鶏肉、炒めたまねぎ、トマトペースト、クリーム、発酵乳、小麦粉、カシューナッツペースト、砂糖、バター、香辛料、全粉乳、食塩、べにばな油、おろししょうが、カレー粉、シーズニングスパイス
18ヶ月 7月17日(要)
30069 2P
180g×2 1,054円(税1,138円) 980円(税1,058円)

鶏挽肉の旨味とヨーグルトのコクをいかしたシンプルで食べやすいカレーです。



宮城・秋川牧園 スポット
原材料:鶏肉、炒めたまねぎ、トマトペースト、べにばな油、小麦粉、発酵乳、カレー粉、砂糖、食塩、おろししょうが
18ヶ月 7月17日(要)
30090 1P
180g 527円(税569円)

鶏挽肉の旨味とヨーグルトのコクをいかしたシンプルで食べやすいカレーです。



宮城・秋川牧園 スポット
原材料:鶏肉(国産)、鶏がらスープ、野菜(ねぎ、にんにく)、松の実、でんぷん、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
30106 2P
180g×2 1,054円(税1,138円) 980円(税1,058円)

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



宮城・秋川牧園 スポット
原材料:鶏肉(国産)、鶏がらスープ、野菜(ねぎ、にんにく)、松の実、でんぷん、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
30151 1P
160g 516円(税557円)

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



宮城・秋川牧園 スポット
原材料:鶏肉(国産)、鶏がらスープ、野菜(ねぎ、にんにく)、松の実、でんぷん、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
30168 2P
160g×2 1,032円(税1,115円) 965円(税1,042円)

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



原材料:野菜(かぼちゃ、じゃがいも、にんじん)、ローストオニオン(たまねぎ)、食用植物油(なたね油)、りんごジュース、ばれいしよでん粉、メープルシロップ、小麦粉、しょうゆ、香辛料、酵母エキス、トマトペースト、食塩、白菜エキス、おろししょうが、おろしにんにく、みそ
埼玉・オーサワジャパン スポット
30113 甘口
各210g 397円(税429円)

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



原材料:野菜(かぼちゃ、じゃがいも、にんじん)、ローストオニオン(たまねぎ)、食用植物油(なたね油)、有機トマトペースト、ばれいしよでん粉、りんごジュース、小麦粉、しょうゆ、香辛料、酵母エキス、食塩、メープルシロップ、白菜エキス、おろししょうが、おろしにんにく、カレー粉、クミン、みそ、コリアンダー、赤唐辛子
埼玉・オーサワジャパン スポット
30120 中辛
各210g 397円(税429円)

トマトとにんじんをベースに、甘味料をつかわずに有機野菜の旨みと甘みを引き出しました。埼玉・オーサワジャパン スポット
1年6ヶ月
原材料:有機にんじんピューレ(有機にんじん、かぼちゃ)、有機トマトペースト(有機トマト)、有機にんじん濃縮汁、有機野菜汁(有機小松菜・有機エンサイ・有機つるむらさき・有機モロヘイヤ・有機すだち果汁・有機玉ねぎ・有機青じそ)、食塩、有機オリブオイル、こしょう
30137 トマト&コンニャク1/2日分の野菜を使った有機ポタージュ
140g 366円(税395円)

国産有機野菜でつくったこだわりポタージュです。かぼちゃとにんじんをベースに、甘味料をつかわずに有機野菜の旨みと甘みを引き出しました。埼玉・オーサワジャパン スポット
1年6ヶ月
原材料:有機かぼちゃピューレ(有機かぼちゃ)、有機にんじん濃縮汁(有機にんじん)、有機馬鈴薯でん粉、食塩
30144 柿&コンニャク1/2日分の野菜を使った有機ポタージュ
140g 366円(税395円)

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



宮城・秋川牧園 スポット
原材料:鶏肉(国産)、鶏がらスープ、野菜(ねぎ、にんにく)、松の実、でんぷん、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
30151 1P
160g 516円(税557円)

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



宮城・秋川牧園 スポット
原材料:鶏肉(国産)、鶏がらスープ、野菜(ねぎ、にんにく)、松の実、でんぷん、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
30168 2P
160g×2 1,032円(税1,115円) 965円(税1,042円)

納豆類

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

燻炭炭火造りにより、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 毎週 204 燻炭炭火造り納豆みちのくカップ 30g×3 334円(税361円)

205 北海道産直納豆/小粒(タレなし) 210円(税227円) 206 北海道産直納豆/大粒(タレなし) 216円(税233円) 207 北海道産直納豆/ひきわり(タレなし) 216円(税233円)

208 ひきわり納豆カップ2 260円(税281円)

209 終木で包んだ塩味納豆/北海道産特別栽培鈴丸大豆 166円(税179円)

210 国産大豆カップスリー納豆 30g×3 242円(税261円)

211 国産黒豆カップ納豆 30g×2 221円(税239円)

212 大粒味わい納豆 45g×2 177円(税191円)

213 国産大豆ひきわり納豆 45g×2 187円(税202円)

214 丸大豆テンペ 100g 398円(税430円)

215 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

217 梅干し 120g 467円(税504円)

218 小梅干し 100g 544円(税588円)

219 蜂蜜入らっきょう漬 100g 480円(税518円)

220 海鮮小魚ふりかけ 35g 390円(税421円)

221 塩吹昆布 35g 390円(税421円)

222 味のりふりかけ 50g 367円(税396円)

223 鶏ほぐし煮 85g 673円(税727円)

224 金時豆(煮豆) 150g 328円(税354円)

225 ひじき豆 150g 400円(税432円)

226 国産ごま昆布の佃煮 60g 387円(税418円)

227 たこやわらか煮 70g 806円(税870円)

229 地粉 薄力粉 500g 372円(税402円)

230 地粉 全粒粉 500g 372円(税402円)

231 有機活性発芽玄米 500g 765円(税826円)

232 大豆 300g 452円(税488円)

233 小豆 300g 582円(税629円)

234 金時豆 300g 524円(税566円)

235 白米ミキ 1,083円(税1,170円)

236 はとむぎミキ 1,137円(税1,228円)

237 黒米ミキ 1,298円(税1,402円)

239 小 697円(税753円) 240 大 1,408円(税1,521円)

241 すだち生ぼん酢 360ml 648円(税700円)

248 生塩花 170g 607円(税656円)

242 うまいしろたまりで作った卵焼きのもと 150ml 525円(税567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)

249 海精にがり 200ml 400円(税432円)

248 生塩花 170g 607円(税656円)

魚・水産加工品

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

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

三重・芦浜産直出荷組合 **隔週** **D** 週

原材料:カマス(三重県熊野灘)天日干し岩塩 **15日**

523 かます開き

2~3枚 **664円**(**717円**)

芦浜産直出荷組合

三重県度会郡大紀町

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



北海道産のさんま開き天日干しにしました。



三重・芦浜産直出荷組合 **隔週** **D** 週

原材料:さんま(北海道)、天日干し岩塩 **15日**

524 さんま開き

2枚 **655円**(**707円**)

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

三重・芦浜産直出荷組合 **隔週** **D** 週

原材料:しらす(三重県熊野灘)、天日干し岩塩 **30日**

522 釜揚げちりめん

50g **466円**→(**503円**) **444円**(**479円**)



熊野灘産の新鮮なあじを手開きし岩塩で薄塩をして天日干ししました。



三重・芦浜産直出荷組合 **隔週** **D** 週

原材料:まあじ(三重県熊野灘)、天日干し岩塩 **15日**

525 あじ開き

2~3枚 **527円**(**569円**)

新鮮なのでそのまま酢でめてしめさばもお造りになれます。



三重・芦浜産直出荷組合 **隔週** **D** 週

原材料:サバ(三重県熊野灘) **30日**

526 芦浜の塩サバ

半身×2 **609円**(**658円**)



鮮度のよい真イカを食べやすい大きさに切りました。炒め物や煮物、お好み焼き等にどうぞ。

三重・芦浜産直出荷組合 **隔週** **D** 週

原材料:真イカ(三重県) **1ヶ月**

521 カットイカ

100g **527円**→(**569円**) **501円**(**541円**)



小ぶりの新鮮なイワシを丁寧に開きました。フライや天ぷらに最適です。



三重・芦浜産直出荷組合 **隔週** **D** 週

原材料:真いわし(三重県熊野灘) **30日**

527 いわしフライ用

3~4枚 **440円**→(**475円**) **418円**(**451円**)

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



三重・芦浜産直出荷組合 **隔週** **D** 週

原材料:さば(三重県熊野灘)、醤油、砂糖、三河味噌、ごま **15日** **7/11** **丸** **国**

528 さば味噌干し

2枚 **517円**(**558円**)

栄養価の高いいわしの美味しいみりん干し。



三重・芦浜産直出荷組合 **隔週** **D** 週

原材料:いわし(三重県熊野灘)、国産丸大豆醤油、粗糖、三河味噌、ごま **15日** **7/11** **丸** **国**

529 いわし味噌干し

3~5枚 **504円**(**544円**)

北海道の脂ののったさんまです。



三重・芦浜産直出荷組合 **隔週** **D** 週

原材料:さんま(北海道道東)、国産丸大豆醤油、砂糖、三河味噌、ごま **15日** **7/11** **丸** **国**

530 さんま味噌干し

2枚 **681円**(**735円**)

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



三重・芦浜産直出荷組合 **隔週** **D** 週

原材料:ぶり(三重県熊野灘)、岩塩 **30日**

531 ぶり一夜干し

2~3枚 **770円**(**832円**)

熊野灘で水揚げされた鯛を新鮮なうちに捌き、しっかりとした食感を残しながら絶妙な塩加減と干し加減で仕上げました。



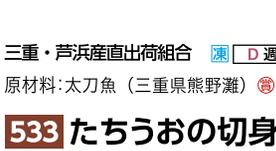
三重・芦浜産直出荷組合 **隔週** **BD**

原材料:鯛(熊野灘産)・天日塩(粉碎塩) **30日**

532 鯛一夜干し

2~3枚 **638円**(**689円**)

鮮度のよいタチウオを内蔵処理済みで切り身にしました。手間いらずで必要な量が調理できます。ほどよくのった脂が美味な白身魚。塩焼き、ムニエル、唐揚げなど美味しくいただけます。



三重・芦浜産直出荷組合 **隔週** **D** 週

原材料:太刀魚(三重県熊野灘) **1ヶ月**

533 たちうおの切身

2~3枚 **672円**→(**726円**) **638円**(**689円**)



528 さば味噌干し

2枚 **517円**(**558円**)

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



三重・芦浜産直出荷組合 **隔週** **D** 週

原材料:真いわし(三重県熊野灘) **30日**

534 いわしミンチ

250g **518円**(**559円**)

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



三重・芦浜産直出荷組合 **隔週** **D** 週

原材料:ひじき(三重県熊野灘) **15日**

535 釜炊きひじき

120g **474円**(**512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。



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 **隔週** **BD**

原材料:カツオ(高知県)・醤油・みりん・砂糖 **90日** **7/11** **丸** **国**

540 土佐のかつお丼

80g **556円**(**600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 **隔週** **BD**

原材料:アジ(高知県)・パン粉・小麦粉・梅・しそ・食塩 **90日** **7/11** **丸** **未調理**

541 梅シソ風味のあじフライ

140g **600円**(**648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 **隔週** **BD**

原材料:ぶり(高知県) **90日**

537 土佐薫焼き天然ぶりタタキ

120g **808円**→(**873円**) **768円**(**829円**)

高知県で獲れた真アジを使ったアジフライです。ニンニクの香りが食欲をそそります。



高知・土佐佐賀産直出荷組合 **隔週** **BD**

原材料:アジ(高知県)・パン粉・小麦粉・ガーリックパウダー・食塩 **90日** **7/11** **丸** **未調理**

542 アジガーリックフライ

150g **625円**→(**675円**) **594円**(**641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 **隔週** **BD**

原材料:サバ馬鈴薯澱粉・醤油・みりん・酒 **90日** **7/11** **丸** **国**

543 さば竜田揚げ

150g **525円**(**567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 **隔週** **BD**

原材料:鯉(太平洋・土佐沖) **90日**

538 土佐沖一本釣り・薫焼き鯉たたき

たれなし130g **900円**(**972円**)

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 **隔週** **BD**

原材料:アジ・澱粉(馬鈴薯)・酢・酒・醤油・砂糖・みりん・菜種油 **90日** **7/11** **丸** **国** **調理済**

544 豆アジ南蛮漬け

130g **556円**(**600円**)

玉ねぎと合わせて野菜も一緒にモリモリ食べましょう!

539 土佐沖一本釣り・薫焼き鯉たたき

たれなし200g **1,230円**→(**1,328円**) **1,200円**(**1,296円**)

袋のまま冷蔵庫で解凍後、お好みの野菜と合わせるだけでさばの南蛮漬けができます。冷やして食べても美味しい。



高知・土佐佐賀産直出荷組合 **隔週** **BD**

原材料:さば(高知)・馬鈴薯澱粉・酢・酒・醤油・砂糖・みりん・菜種油 **90日** **7/11** **丸** **国** **調理済**

545 さばの南蛮漬け

140g **563円**(**603円**)

お子様の好きなマヨネーズ味です。個包装になっていますので、お弁当のおかずどうぞ。

高知・土佐佐賀産直出荷組合 隔週BD 原材料: しいら・玉ねぎ・マヨネーズ・パン粉・塩・こしょう 調理済 90日 冷蔵 要卵

546 白身魚のペッパーマヨネーズ焼き 120g 609円(税658円)

解凍して用意した野菜と合わせるだけで、簡単に出来上がります。

高知・土佐佐賀産直出荷組合 隔週BD 原材料: シイラ(高知県)・馬鈴薯澱粉・ケチャップ・砂糖・醤油・菜種油 90日 冷蔵 要卵 調理済

547 白身魚ケチャップ煮 140g 556円(税600円)

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

高知・土佐佐賀産直出荷組合 隔週BD 原材料: しいら(高知県)・マヨネーズ・玉ねぎ・パン粉・バジル・食塩 90日 冷蔵 要卵 調理済

548 白身魚のバジルマヨチーズ焼 120g(4個) 609円(税658円)

豆あじを食べやすくから揚げ用にしました。水揚げ当日に加工していますので、鮮度抜群です。

高知・土佐佐賀産直出荷組合 隔週BD 原材料: あじ(高知県)・馬鈴薯澱粉・塩・こしょう 90日 未調理

549 豆アジの唐揚げ 100g 510円(税551円)

180度に熱した油で揚げてください。フライパンに少量の油でOKです。

高知・土佐佐賀産直出荷組合 隔週BD 原材料: サバ(高知県)・パン粉・小麦粉・食塩・コショウ 90日 冷蔵 要卵 未調理

550 フライパンでサバフライ 150g 525円(税567円) 498円(税538円)

沖縄の天然もずくです。シママースを使用。養殖物にないぬめりとうまみが違います。 隔週配達 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(税468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。 隔週配達 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(税840円)

片口いわしが主な原料で、天日及び機械乾燥しただけのものです。酸化防止剤などの添加物は一切使用しておりませんので、冷蔵庫での保管をお勧めします。 隔週配達 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(税621円)

四国や瀬戸内海のきれいな海で採れたカタクチイワシを煮て、天日及び機械乾燥しました。特選よりやや小ぶりのいりこです。 隔週配達 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(税567円)

水洗いした生わかめに塩酢やポン酢に少し醤油をたらして食べると、コリコリの食感とわかめの甘さと香りがかみの中に広がり、美味しくいただけます。 隔週配達 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(税567円)

昔ながらに漁師がてまひまかけて洗い、鉄釜を用いて薪で蒸し上げ、天日乾燥させたものです。 隔週配達 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(税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。 隔週配達 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(税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。 隔週配達 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(税639円)

天然塩と天然だしで味付けした化学調味料不使用の辛子明太子です。 *辛口は「甘口」より唐辛子を効かせてあります。 隔週配達 福岡・パンタレ 隔週BD 原材料: すけとうだらの卵巣(アリューシャン海域・ロシア)清酒、本みりん、こんぶ、かつおぶし、自然塩、とうがらし、ゆず 2ヶ月 辛子明太子 560 甘口 561 辛口 各100g 1,205円(税1,301円)

宮城のブランドさば「金華さば」を使用。脂のりが抜群で柔らかく身に本場仙台みそが風味良く香る宮城の逸品です。ホカホカご飯にぴったり。 隔週配達 宮城・金華さば 隔週BD 原材料: 銀鯧(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 冷蔵 要卵 569 銀だらコク煮 50g 460円(税497円)

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

一度も冷凍されていない、北海道産の昆布を一度茹でて乾燥させました。昆布本来の食感を楽しんでいただけます。サラサラはもちろん、種類の具や和え物、鍋物に。5分ほど水戻しするだけでご使用いただけます。 東京都 タカハシ食品 D 週 原材料: 真昆布(北海道) 360日 573 サラダ昆布 2枚 402円(税434円)

脂ののった時期に限定して獲った国内産の旬さんまを使用。骨まで柔らかく炊き上げました。醤油とみりん、生姜を利かせて、ご飯が進む美味しさです。 ヤマサ 宮城県塩竈市 隔週配達 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 冷蔵 要卵 565 三陸産さんま佃煮 70g 316円(税341円)

宮城のブランドさば「金華さば」を使用。脂のりが抜群で柔らかく身に本場仙台みそが風味良く香る宮城の逸品です。ホカホカご飯にぴったり。 ヤマサ 宮城県塩竈市 隔週配達 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 冷蔵 要卵 567 金華さば仙台みそ煮 60g 335円(税362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。 ヤマサ 宮城県塩竈市 隔週配達 原材料: 銀鯧(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 冷蔵 要卵 570 銀だらコク煮 50g 460円(税497円)

無農薬玄米と米処宮城の「ひとめぼれ」で炊き上げた黒豆がごろごろと入ったもちもち自然派ご飯。噛みしめるほどにほのかな甘みと素朴な美味しさを実感。(1パック1人前) ヤマサ 宮城県塩竈市 隔週配達 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 冷蔵 要卵 571 黒豆と玄米の炊き込みご飯 80g 292円(税315円)

脂ののったサバを海水に漬けてめる「うしお造り」が大人気の「ヤマササ」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 宮城県塩竈市 隔週配達 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 1P 毎週 60g x 2 350円(税378円) 564 3P D 週 60g x 3 1,050円(税1,134円) 997円(税1,077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。とても美味しい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。 静岡県静岡市 小倉食品 スポット 原材料: かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩 180日 574 無添加食べる小魚 60g 502円(税542円)

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。 静岡県静岡市 小倉食品 スポット 原材料: 干葉・干葉産直サービス(スポット) 3年 576 とろイワシ水煮 150g 495円(税535円)

実力派の本格イワシ缶詰。最盛期に干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。 いちろうこ 静岡県静岡市清水区 隔週配達 原材料: 干葉・干葉産直サービス(スポット) 3年 577 ミネとろイワシ味付 100g 405円(税437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 隔週配達 原材料: すけとうだら全糖すり身・イカ・ニンジン・玉ねぎ・卵焼(いちろうこ)・ニンジン・馬鈴薯でんぷん(北海道)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油・唐辛子・ゴボウ(国産) 10日 583 味なひとくち揚2P 150g x 2 1,156円(税1,248円) 1,040円(税1,123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 隔週配達 原材料: タラ全糖すり身・馬鈴薯でんぷん(北海道)・塩・味の母・粗糖・かつおだし・水 7日 579 小竹輪2P 30g x 5 x 2 964円(税1,041円) 848円(税916円)

魚肉をたっぷり使ってぷりぷり感と旨みを出した本格かまぼこ。バターで炒めても美味。 いちろうこ 静岡県静岡市清水区 隔週配達 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 冷蔵 要卵 580 うろこちゃん(紅かまぼこ) 150g 582円(税629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 隔週配達 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 冷蔵 要卵 581 うずら卵天 4個 502円(税542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 隔週配達 原材料: すけとうだら全糖すり身・イカ・ニンジン・玉ねぎ・卵焼(いちろうこ)・ニンジン・馬鈴薯でんぷん(北海道)・粗糖・塩・味の母・鰹だし 10日 冷蔵 要卵 582 2P 4個 x 2 1,004円(税1,084円) 904円(税976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 隔週配達 原材料: すけとうだらすり身(アラスカ)・ニンジン・玉ねぎ・卵焼(いちろうこ)・ニンジン・馬鈴薯でんぷん(北海道)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油・唐辛子・ゴボウ(国産) 10日 584 ごぼうつまみ2P 100g x 2 924円(税998円) 832円(税899円)

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 隔週配達 原材料: タラ全糖すり身・馬鈴薯でんぷん(北海道)・塩・味の母・粗糖・かつおだし・水 7日 579 小竹輪2P 30g x 5 x 2 964円(税1,041円) 848円(税916円)

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 隔週配達 原材料: すけとうだらすり身(アラスカ)・ニンジン・玉ねぎ・卵焼(いちろうこ)・ニンジン・馬鈴薯でんぷん(北海道)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油・唐辛子・ゴボウ(国産) 10日 584 ごぼうつまみ2P 100g x 2 924円(税998円) 832円(税899円)

魚肉をたっぷり使ってぷりぷり感と旨みを出した本格かまぼこ。バターで炒めても美味。 いちろうこ 静岡県静岡市清水区 隔週配達 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 冷蔵 要卵 580 うろこちゃん(紅かまぼこ) 150g 582円(税629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 隔週配達 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 冷蔵 要卵 581 うずら卵天 4個 502円(税542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 隔週配達 原材料: すけとうだら全糖すり身・イカ・ニンジン・玉ねぎ・卵焼(いちろうこ)・ニンジン・馬鈴薯でんぷん(北海道)・粗糖・塩・味の母・鰹だし 10日 冷蔵 要卵 582 2P 4個 x 2 1,004円(税1,084円) 904円(税976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 隔週配達 原材料: すけとうだらすり身(アラスカ)・ニンジン・玉ねぎ・卵焼(いちろうこ)・ニンジン・馬鈴薯でんぷん(北海道)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油・唐辛子・ゴボウ(国産) 10日 584 ごぼうつまみ2P 100g x 2 924円(税998円) 832円(税899円)

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 隔週配達 原材料: タラ全糖すり身・馬鈴薯でんぷん(北海道)・塩・味の母・粗糖・かつおだし・水 7日 579 小竹輪2P 30g x 5 x 2 964円(税1,041円) 848円(税916円)

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 隔週配達 原材料: すけとうだらすり身(アラスカ)・ニンジン・玉ねぎ・卵焼(いちろうこ)・ニンジン・馬鈴薯でんぷん(北海道)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油・唐辛子・ゴボウ(国産) 10日 584 ごぼうつまみ2P 100g x 2 924円(税998円) 832円(税899円)

飲料

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

まる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

587 宇治の有機抹茶 30g 1,127円(税1,217円)



有機茶葉を三年熟成させ、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

588 有機栽培熟成三年番茶 150g 415円(税448円)



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

京都・ほった園 毎週

原材料:緑茶(京都府/有機栽培) 180日

589 宇治の松印煎茶 100g 1,000円(税1,080円)



遠赤外焙煎でくき茶の独特な香りに仕上げ、有機抹茶特有の甘味を加えました。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

590 宇治の抹茶入りくき茶 100g 600円(税648円)



静岡県産一番茶100%。濃厚な香気が特徴の「さやまかおり種」を30%以上使用。栽培期間中、農薬や化学肥料不使用。

静岡県 石原園 D 週

原材料:有機緑茶(静岡県産) 365日

591 品種にこだわった有機栽培茶 100g 1,388円(税1,499円)



有機栽培した静岡県御前崎市で作られたお茶です。自園・自製・自社仕上げの香りを楽しむほうじ茶です。

静岡県 石原園 D 週

原材料:有機緑茶 365日

592 有機栽培のほうじ茶 100g 628円(税678円)



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

滋賀・かたぎ古香園 毎週

原材料:大麦(石川県産/特別栽培)・ほうじ茶(かたぎ古香園/菌0虫)

593 ほうじ茶入麦茶ティーバッグ 10g×32 600円(税648円)



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

熊本・天の製茶園 隔週BD

原材料:無農薬栽培茶葉(水俣産/品種:やぶきた、さやまかおり、在来) 1年

594 天の紅茶 リーフ 40g 500円(税540円)



使いやすい天の紅茶のティーバッグ。

熊本・天の製茶園 隔週BD

原材料:無農薬栽培茶葉(水俣産/品種:やぶきた、さやまかおり、在来) 1年

595 天の紅茶TB 2g×16 500円(税540円)



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

熊本・天の製茶園 隔週BD

原材料:無農薬栽培茶葉(水俣産/品種:やぶきた、さやまかおり、在来)、無農薬乾燥しょうが(熊本) 1年

596 生姜紅茶TB 2.5g×10 650円(税702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。炒りが深くごぼしい風味。

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

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



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



福岡・POPCOFFEES 毎週

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

OGこだわりブレンド 597 中挽 598 豆 各150g 1,050円(税1,134円) 964円(税1,041円)



W ローストにより、酸味の少ないマイルドな味わいを作り出しています。

愛知県長久手市・オキノ D 週

原材料:有機コーヒー豆 360日

600 有機ドリップオンバッグコーヒー(スペシャル) 8g×8 1,100円(税1,188円)



有機栽培のココアと黒糖、そして沖縄産のサンゴカルシウムをブレンドした、調整ココアです。

沖縄・海邦商事 D 週

原材料:黒糖、ココアパウダー、サンゴカルシウム 1年

601 黒糖ココア 180g 721円(税779円)



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

愛知・マルサン 毎週

原材料:大豆(国産) 120日 7月1日 国

602 国産大豆の無調整豆乳 1000ml 388円(税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(税931円)



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

徳島・光食品 隔週BD 原材料:有機濃縮にんじん、有機レモン 2年

604 2本 有機にんじんジュース 160g×2 370円(税400円)



有機玄米の甘酒です。濃縮タイプなので2~3倍に薄めてください。濾してあるのでさらっとして飲みやすいです。

東京・オーサワジャパン 隔週BD

原材料:有機玄米麹・玄米 6ヶ月

605 ケース 30本入 160g×30 5,550円(税5,994円) 5,383円(税5,814円)

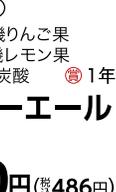


国産有機しょうがを使用。着色料や香料等にたよらず、素材本来の風味を生かしたジンジャーエールに仕上がってます。

徳島・光食品 D 週

原材料:有機砂糖、有機りんご果汁、有機しょうが、有機レモン果汁、有機すだち果汁、炭酸 1年半

606 3本 OGジンジャーエール 250ml×3 450円(税486円)



口には含むとやわらかですー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・奥長良川水 隔週BD

原材料:水(岐阜) 5年6ヶ月

610 5年保存水 2L×6本 1,920円(税2,074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 スポット

原材料:有機コーヒー(国内製造) 9ヶ月

612 オーガニックアイスコーヒー/無糖 1000ml 556円(税600円)



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

愛知県・福光屋 スポット

原材料:米・米麹(国産) 1年

613 シルキー花甘酒 200ml 200円(税216円) 10150 1L 650円(税702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。

兵庫・だいちデイズ D 週

原材料:有機小豆(北海道)、有機きび糖 120日

620 1袋 55g 220円(税238円)

621 3袋 55g×3 660円(税713円) 647円(税699円)



豆腐やさんが作る豆乳プリン

原料の豆乳は、北海道産十勝秋田大豆と九州産フクユタカ大豆を使用。北海道産のビートグラニュー糖・生クリームを使ってなめらかに仕上げました。

静岡・白帆たんぱく D 週

原材料:国産大豆(北海道・九州)、生クリーム、ビートグラニュー糖、海水生にがり 7日 7月1日 国

616 1P 80g 289円(税312円)

617 3P 80g×3 841円(税908円)

618 有機楽笑栗 125g 420円(税454円)

619 おこめせん・にんじん&かぼちゃ味 20g (1枚×12袋) 290円(税313円)

622 アーモンド 大阪・むそう D 週 14ヶ月

623 ザクロ OGフルーツ&ナッツバー 各40g 300円(税324円)

624 プレーン 原材料:魚肉すりみ、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、砂糖、食塩、魚粉、魚醤、昆布だし、かつおだし

625 あおさ 原材料:魚肉すりみ、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、甘えび(頭・殻粉末)、砂糖、食塩、魚粉、魚醤、昆布だし、かつおだし

626 国産えび 7月1日 国 各40g 265円(税286円)

北海道産有機小豆を100%使用。あずきを、きび糖でほんのり甘く味付けしました。そのままおやつはもちろん、スイーツのトッピングにも。

兵庫・だいちデイズ D 週 原材料:有機小豆(北海道)、有機きび糖 120日

620 1袋 55g 220円(税238円)

621 3袋 55g×3 660円(税713円) 647円(税699円)



ほのかに小豆が香る ほの甘あずき



アーモンドと胡麻がたっぷりリーズンとアガベの優しい甘みのバーです。

原材料:有機リーズン(有機ひまわり油漬)、有機胡麻、有機ひまわりの種、有機アーモンド、有機アガベシロップ、有機玄米パフ、有機玄米水飴、有機ビーナッツ、有機かぼちゃの種、有機ひまわり油、寒天

622 アーモンド 867円(税936円) 841円(税908円)

カシューナッツやワカメのカリッとした食感に、美肌効果のあるザクロ果汁が爽やかなバーです。

原材料:有機カシューナッツ、有機アガベシロップ、有機クランベリー(有機濃縮リンゴ果汁・有機ひまわり油漬)、有機リーズン(有機ひまわり油漬)、有機ビーナッツ、有機玄米水飴、有機玄米パフ、有機濃縮ザクロ果汁、有機イチジク(有機乾燥イチジク、有機米粉)、有機ひまわりの種、有機ビーナッツ、有機ひまわり油、有機フリーズドライスベリ、寒天

623 ザクロ 867円(税936円) 841円(税908円)

624 プレーン 原材料:魚肉すりみ、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、砂糖、あおさ、食塩、魚粉、魚醤、昆布だし、かつおだし

625 あおさ 原材料:魚肉すりみ、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、甘えび(頭・殻粉末)、砂糖、食塩、魚粉、魚醤、昆布だし、かつおだし

626 国産えび 7月1日 国 各40g 265円(税286円)

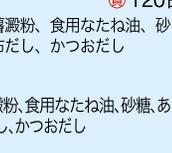
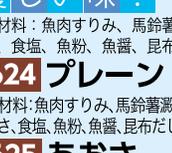
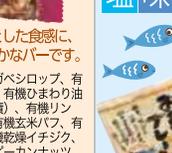
魚のうま味が詰まったチップスです。島根・別所蒲津店 D 週

塩味ベースの優しい味！ 120日

624 プレーン 原材料:魚肉すりみ、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、砂糖、あおさ、食塩、魚粉、魚醤、昆布だし、かつおだし

625 あおさ 原材料:魚肉すりみ、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、甘えび(頭・殻粉末)、砂糖、食塩、魚粉、魚醤、昆布だし、かつおだし

626 国産えび 7月1日 国 各40g 265円(税286円)



風味豊かな国産のきなこをたっぷり使用し、素朴な味わいに仕上げました。
生の有機かぼちゃのペーストを生地にたっぷり混ぜ込みました。
627 国産小麦のきなこクッキー
628 国産小麦のかぼちゃクッキー

有機ローストアーモンドの香ばしさがたまらない！
愛媛県大島産のレモンを丸ごと使用し、酸味と苦みのバランスが良い甘さ控えめのクッキーに仕上げました。
629 国産小麦のアーモンドクッキー
630 国産小麦の島レモンクッキー

東京・エムケイ・アンド・アソシエイツ スポット
120日 各80g 472円(税510円)

カシューナッツ、鶏卵、国産豆乳を使用し一口サイズのヨーロッパ風のお菓子です。
ナッツの香ばしさとサクサクした口どけの良い後を引く美味しさです。
631 カシューナッツコロロン
632 有機コーヒーのカシューナッツコロロン

信州産特別栽培のりんごを食べやすくスティック状にカットしました。砂糖を一切加えていないため、りんごの自然な甘さをお楽しみいただけます。
635 かめばかほどりんご
636 有機玄米フレーク/プレーン
637 パタービスケット・プレーン

愛知県産小麦100%の小麦粉と北海道産小麦のグルテンで生麺を作り、焼いて沖縄県産黒糖を塗りました。栄養豊富で消化吸収も良く、おやつに最適。
633 国産小麦の麩菓子
634 国産原料のしょうがせんべい

北海道産小豆をたっぷり使用したしっとりとした羊かんです。お豆の風味をお楽しみ下さい。
639 小倉
640 お茶
641 塩
642 黒ごま

国産の紅あずま100%使用。スイートポテトのような甘さで、コーヒーや紅茶によく合います。食べ切りサイズです。
643 いもようかん
644 大根生姜のど飴
645 ふっくらふくれみそ

発酵バターが香りが高く、飽きのこないオーソドックスなバタービスケット。
638 パタービスケット・そば粉
646 ふっくらふくれココア

静岡産茶葉を使用した風味高い羊かんです。余計なものをせず茶葉の風味を最大限に活かし、インゲン豆を使用することで舌触りの良い羊かんに仕上げました。
643 小倉
644 大根生姜のど飴
645 ふっくらふくれみそ

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

雑貨
647 パタービスケット・プレーン
648 ナチュロンシャンプー・詰替
649 ナチュロンリンス・詰替

うるおいを保つピロ葉エキスを使用した、さっぱりとした洗い上がりのボディソープです。
650 ナチュロンボディソープ・詰替
651 ナチュロン洗濯槽&排水パイプクリーナー

無漂白の牛乳パックを配合しています。「リーフエンボス」加工でいちだんとふっくら、ソフトな肌ざわりを実現しています。
652 パックスソルティー石けんハミガキ
653 パックスこどもジェルはみがき

手に取りやすく、やさしい使い心地のリンスです。
649 ナチュロンリンス・詰替
650 ナチュロンボディソープ・詰替
651 ナチュロン洗濯槽&排水パイプクリーナー

ヒマワリ油を使用した植物性石けんのハンドソープです。ぬるぬるせずさっぱりと洗えます。
654 ボトル
655 詰替

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。
10002 昼用羽なし
10003 昼用羽付き
10004 多い日昼用羽なし

しっかり巻いたロールで通常のトイレトーパーと同じ大きさなのに長さは約2枚(130m)。
656 ワンタッチ芯なしシングル

紙パック55%、古紙45%を再利用した無漂白、無香料、無染料のティッシュペーパーです。
658 ピュアティッシュペーパー
659 オキノコーヒーフィルター

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が。
10005 夜用羽なし
10006 多い日夜用羽付き
10007 おりものシート

235mm×85mmと通常の厚みより一回り大きいサイズ。コットン100%だからお肌にやさしく、とても温かな肌触り。通気性もいいので敏感肌の方にもやさしいナプキンです。
10002 昼用羽なし
10003 昼用羽付き
10004 多い日昼用羽なし

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)
10005 夜用羽なし
10006 多い日夜用羽付き
10007 おりものシート

和歌山県田辺市

熊野鼓動

熊野の山里から美味をお届けします

翌々週配達

しそ、梅、ゆず…。和歌山県熊野で採れる産物を原料に、飲み物や調味料を作っている「小さな食の工房」です。熊野のおばあちゃんたちが昔から作って食べてきた懐かしい季節ごとの行事食。食べることで山間地の熊野の人たちを元気にしたい、という願いも込められています。

食物繊維豊富な小豆と夏獲り青みかんのさわやかな酸味との出会いが、つやつやとほどよいとろみのなめらかなジャムを作り上げています。

翌々週配達

和歌山・熊野鼓動 スポット

原材料: ビートグラニュー糖(北海道)、小豆、みかん果汁、寒天、天日海水塩
◎ 9ヶ月

10015 小豆ジャム

140g **865円**(¥934円)

農業で栽培した柚子だけを使用し作りしました。酢の物やゆずドリンクに。

翌々週配達

和歌山・熊野鼓動 スポット

原材料: ゆず
◎ 10ヶ月

10017 柚子100%ストレート果汁

100ml **840円**(¥907円)

熊野の山あい自然の恵みをいっぱい受けて育った梅を、北海道産てんさい糖から作られた氷砂糖にひと夏漬け込んで作った梅シロップです。4〜5倍に薄めて、お好みの濃さでお召し上がりください。5倍希釈で梅果汁が約12%。梅自身が持つフルーティさを実感ください。

翌々週配達

和歌山・熊野鼓動 スポット

原材料: 青梅(和歌山県・奈良県・三重県)、砂糖(てんさい) ◎ 1年

10018 梅しらっぶ(希釈タイプ)

275ml **1,528円**(¥1,650円)

個性的な味わいをお楽しみ下さい。ユズやスタチとは違った風味がありまるやかさが特徴です。冷やしてそのまま飲むのもよし、焼酎やお酒などサワーが手軽に出来ます。原材料: 砂糖(てんさい(北海道))、じゃばら果汁、レモン果汁、食塩/炭酸ガス

10020 じゃばらサイダー

484円(¥523円)

フルーティな梅の風味に、甘酸っぱい夏獲りみかんの香りがプラスされた、爽やかさとほのかに懐かしい甘さが特徴のサイダーです。原材料: 砂糖(てんさい(北海道))、梅果汁、みかん果汁/炭酸ガス

10021 熊野サイダーうめみかん

411円(¥444円)

紀州・熊野古道沿いの農家丁寧に栽培した赤しそを使用した炭酸飲料です。グラスに注ぐと赤しそ本来の美しいルビー色が印象的です。原材料: 砂糖(てんさい(北海道))、しそ、はちみつ、梅果汁/炭酸ガス

10022 熊野しそサイダー

411円(¥444円)

梅の風味に、甘酸っぱい夏獲りみかんの香りがプラスされた、爽やかなドリンク。水や炭酸水などで3倍程度に薄めてお召し上がりください。

翌々週配達

和歌山・熊野鼓動 スポット

原材料: てんさい糖、梅、みかん ◎ 1年

10009 梅みかンドリンク希釈用

500ml **1,626円**(¥1,756円)

じゃばらの香りがする七味液。柑橘風味の中に辛味と旨味を楽しむソースに仕上げました。和・洋問わず使用できます。七味やタバスコのようにお使いください。

翌々週配達

和歌山・熊野鼓動 スポット

原材料: じゃばら果実(和歌山)・てんさい糖(北海道)・米酢・塩・羅臼昆布・唐辛子(和歌山) ◎ 10ヶ月

10016 じゃばすこ

110g **865円**(¥934円)

熊野鼓動添いの農家が農業に頼らずに大切に栽培した赤しそエキスの熊野の水を使い、すっきりとした甘さと程よい酸味の飲み物に仕上げました。3〜4倍に薄めてどうぞ。

翌々週配達

和歌山・熊野鼓動 スポット

原材料: 梅・甜菜糖・赤しそ・みかん果汁 ◎ 1年

10019 赤しそドリンク希釈用

500ml **1,626円**(¥1,756円)

他に無い鮮烈な味わいとまろやかな酸味が特徴の稀少柑橘「じゃばら」のドリンクです。抗アレルギー作用が期待されるフラボノイド成分が含まれています。3〜4倍に希釈してお飲み下さい。

翌々週配達

和歌山・熊野鼓動 スポット

原材料: じゃばら果汁(和歌山)、ビートグラニュー糖(北海道) ◎ 1年

10023 じゃばらドリンク希釈タイプ

275ml **1,651円**(¥1,783円)

ふんわりとやわらかい独特の食感のお餅です。一口サイズなので、少し食べたいときにぴったり。「あとひとつ、あとひとつ」と止まらないおいしさです。1個は約28gの一口サイズです。

翌々週配達

和歌山・熊野鼓動 スポット

原材料: もち米(国産)・小豆・ビートグラニュー糖(北海道)・もぎ・天日塩 ◎ 6ヶ月 **フルガ** **豆**

10010 よもぎ釜小餅

6個(28g×6) **905円**(¥977円)

もち米を釜で炊いて、すりこぎで搗いてできた餅にもぎをたっぷり加え、北海道産小豆を使った甘さ控えめのつぶあんをくるみました。

翌々週配達

和歌山・熊野鼓動 スポット

※別添のきな粉は無しになります。原材料: もち米、小豆、てんさい糖、よもぎ、水飴、きな粉、塩 ◎ 6ヶ月 **フルガ** **豆**

10011 よもぎ釜餅

4個 **954円**(¥1,030円)

もち米に自家栽培の黒米を加えました。赤飯のような色合いと、つぶつぶとした歯触りに、古代米特有の粘りが加わり、一層おいしさが増しました。

※別添のきな粉は無しになります。

原材料: もち米、小豆、てんさい糖、水飴、古代米、きな粉、塩 ◎ 6ヶ月 **フルガ** **豆**

10012 古代米釜餅

4個 **954円**(¥1,030円)

おはぎとも大福とも違う、ふんわりとした独特の食感にくるみの歯ごたえと香ばしさ、それに釜炒り茶の香りが漂う贅沢な一品です。

原材料: もち米(国産)、小豆、甜菜糖、くるみ、釜炒り茶、塩、きな粉、醤油 ◎ 6ヶ月 **フルガ** **豆** **フルミ**

10013 くるみ釜餅

4個 **954円**(¥1,030円)

人気の3種類(よもぎ・古代米・くるみ)の釜餅をセットにしました。

◎ 6ヶ月 **フルガ** **豆** **フルミ**

10014 釜餅6個セット

6個(3種各2個) **1,390円**(¥1,501円)

みらい

愛知県稲沢市

手作り韓国ごはん

キムチはフレッシュが一番おいしい、と注文をもらってから、ひとつひとつ手作りをします。賞味期限が短いのは添加物など使用していないから。味と素材にとことんこだわった「韓国ごはん」をどうぞ。



白菜の甘みや食感を生かし、一夜漬け風に仕上げた“つくりたてキムチ”。酸味控えめ、爽やかな辛さが大人気です。

愛知・みらい スポット

原材料: 白菜、ニンジン、唐辛子(韓国産/低農薬)、ねぎ、アミエビ塩辛・粗糖、鰹エキス、米粉、昆布、にんにく、しょうが、塩 ◎ 10日 **フルガ** **豆**

つくりたて白菜キムチ

10025 120g **615円**(¥664円)



10026 増量 220g **782円**(¥845円)

昔ながらの沼地で育てた農業、化学肥料不使用の蓮根とセロリ、昆布の食感を活かして濃い目のキムチだれで仕上げました。ごはんのおかずにはもちろん、お酒のおつまみにも。

愛知・みらい スポット

原材料: 蓮根・セロリ・昆布【漬け原材料】唐辛子・アミエビ塩辛・粗糖・鰹エキス・人参・玉ねぎ・米粉・昆布・にんにく・生姜 ◎ 30日 **フルガ** **豆**

10027 蓮根キムチ

100g **600円**(¥648円)



10028 サラダキムチ **727円**(¥785円)

大人気「ビビン冷麺のたれ」と広島産玄米を使用した玄米麺のセットです。



愛知・みらい スポット
原材料: 麺(玄米・馬鈴薯澱粉)たれ(味噌・発酵調味料・粗糖・米酢・唐辛子・ごま油・にんにく) ◎ 30日 **フルガ** **豆**

10035 マイルドなビビン冷麺セット

1人前(170g) **663円**(¥716円)

ご飯にくるんで食べる他、刻んで素焼きした肉・魚のトッピングや冷奴・素麺のつけだれのアクセントにお使いください。

愛知・みらい スポット

原材料: えごまの葉(愛知)・漬け原材料【醤油・発酵調味料・粗糖・味噌・唐辛子】 ◎ 30日 **フルガ** **豆**

10029 えごまの葉の韓国漬

8枚/50g **664円**(¥717円)

醤油ベースの甘辛だれ。肉120gに対して本品大さじ3と新玉ねぎで簡単に調理できます。

愛知・みらい スポット

原材料: 醤油・味の母・味噌・粗糖・唐辛子(韓国産/無・低農薬)・ニンニク・ごま油・ゴマ ◎ 30日 **フルガ** **豆**

10030 プルコギのたれ

200g **858円**(¥927円)

ほんのり甘く、じわじわホットな味わい。トポッキのたれとして、また、ナムル・ビビンバ・チャーハン・煮魚の仕上げなどにもお使いください。

愛知・みらい スポット

原材料: もち(うるち米/新潟)・味噌・味の母・粗糖・唐辛子(韓国産/無・低農薬) ◎ 30日 **フルガ** **豆**

10031 みらいの手作りコチュジャン

100g **700円**(¥756円)

鍋だけじゃなく、炒めて醤油や味噌味にしたり、おやつ感覚でトースターで焼いて、オカキのように食べても美味しい。

愛知・みらい スポット

原材料: うるち米(米粉/茨城)・澱粉・塩 ◎ 20日

10032 国産米トポッキ

150g **764円**(¥825円)

ダッカルビを作るソースです。鶏肉、キャベツを用意していただき、たれ、トポッキ、粉唐辛子を入れて炒めれば、出来上がりです。

愛知・みらい スポット

原材料: 米/調味料: 味噌・発酵調味料・粗糖・唐辛子 ◎ 20日 **フルガ** **豆**

10033 ダッカルビの素

約170g **825円**(¥891円)



ご家庭で手軽に作れる豆腐チゲをお子様でもいただけるよう味付けしました。麦みそを使用することでマイルドに仕上げられています。人気のトポッキを添付。

愛知・みらい スポット

原材料: 【タレ】麦みそ、味の母、唐辛子、鰹エキス、にんにく【トポッキ】国産うるち米、食塩【キムチだれ】唐辛子、アミエビ塩辛、鰹エキス、米粉、にんにく、昆布、生姜、粗糖 ◎ 20日 **フルガ** **豆** **フルミ**

10034 時短豆腐チゲの素

150g **850円**(¥918円)

