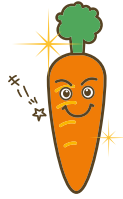


畑と台戸所をつなぐ



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	9/23	24	25	26	27
商品のお届け日	30	10/1	2	3	4
翌々週分のお届け日	7	8	9	10	11

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。



未来に残したい！ 本物のちくわ



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**(税込469円)



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(税込482円)



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 **7/17** ⑩
30199 うろこちゃん
(白かまぼこ)
150g
582円(税込629円)



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**(税込510円)



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(税込565円)



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**(税込824円)



揚げた肉肉のゴクと、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(天日粉碎塩)、味の母、鰹だし ⑩ 10日
30267 ごぼうつまみ
100g
462円(税込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(税込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**(税込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 **7/17** ⑩
30229 味な一口揚げ
150g
578円(税込624円)



桜えびは桜えびです。近年桜えびは不漁が続いており昔のようには手に食われてきた商品ではなくなりましたが、桜えびの味は変わらぬように手際よく仕上げました。
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 **7/17** ⑩
30236 桜えび釜揚げ
3枚
715円⇒**572円**(税込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 **7/17** ⑩
30243 白はんぺん
3枚
671円(税込725円)



お弁当やおでんにもどうぞ。
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**(税込407円)



素材の味を大切に、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 ⑩ 10日
30304 まぐろもろこし
100g
477円(税込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(税込443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



ご家庭では面倒な酢豚も袋から出して炒めるだけ!

6分 調理時間

玉ねぎとたけのこの歯ごたえが絶妙な新鮮野菜と本格酢豚ソースのセット。豚肉入りソースには黒酢を使って奥深い味わいに仕上げました。

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・んにくペースト・食塩】

彩り野菜と国産豚の黒酢酢豚

3 2人前(410g) **1,040円**(¥1,123円)

4 4人前(820g) **1,734円**(¥1,873円)



5分 調理時間

2 2人前(450g) **948円**(¥1,024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。

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・んにくペースト・生姜ペースト・こしょう】

5 国産豚の回鍋肉セット

2人前(360g) **1,040円**(¥1,123円)

国産の豚もつを使用し、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

原材料: 野菜セット【キャベツ・にら・人参・きくらげ】豚もつ【豚小腸(国産)】添付調味料【ガーリックソース】【菜種油・食塩・んにくペースト・砂糖・酵母エキス・馬鈴薯でんぷん・チキンエキス・唐辛子】

6 にんにくもつ炒め

2人前(450g) **963円**(¥1,040円)



10分 調理時間

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。

10分 調理時間

2〜3人前(609g) **1,066円**(¥1,151円)

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。

原材料: 野菜セット【白菜・小松菜・玉ねぎ・人参】具材セット【水煮たけのこ(たけのこ産産)・れんこん・うずら卵水煮(うずら卵産産)・コーン・きくらげ・粉末中華だし・素干しえび】添付調味料(液体塩こうじ)【米こうじ・食塩/酒精】

8 野菜たっぷり! 塩こうじ炒め

2〜3人前(609g) **1,066円**(¥1,151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!

原材料: 野菜セット【玉ねぎ・人参・ピーマン・ぶなしめじ】餃子【具: 野菜(キャベツ・玉ねぎ・長ねぎ・にら・にんこ・しょうが)豚肉(国産)・豚脂・乾燥キャベツ・粒状大豆たん白・オイスターソース・でん粉・醤油・食塩・ゴマ油・砂糖・酵母エキス・魚醤(小麥粉・でん粉・なたね油・食塩)打ち粉(でん粉)】添付調味料【食塩・でん粉分解物・酵母エキス粉末・玉ねぎエキス粉末(でん粉分解物)・玉ねぎエキス・醤油・セリ粉・粉未・キャロト粉末・コショウ・フライドガーリック・馬鈴薯澱粉】

7 ブイヨン水餃子スープ

2人前(330g) **1,025円**(¥1,107円)

果物&野菜

「生産者の顔が見える」国産の無・低農薬栽培が基本です。自然の賜物なので、予告無く産地や防除が変更する場合があります。予めご了承ください。

青果物へ使用予定の「農薬」及び「栽培方法」

順次表記(例)

① 除1種1菌0虫0有機許容1

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

さっぱりした甘さが好評。防カビ・防腐剤不使用。植物検疫法により、入国時、薫蒸処理をする場合があります。

★バナナに貼ってあるシールをHPで調べると、生産者がわかります!

PTJ タイ・チュボン県またはベッリ県 菌0虫0 化成使用 品種: グロスミツヘル種ホムトン

15 500g **462円**(¥499円)

16 1kg **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話しし上りください!

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

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。

北軽井沢有機ファミリー 群馬県吾妻郡長野原町 菌3虫4(有機許容含む) (群馬県的一般栽培14回)

22 高原の玉レタス 1玉 **420円**(¥454円)

25 高原のグリーンリーフレタス 1玉 **362円**(¥391円)

秋の味覚

柿が始まりまーす!

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!

柿は「柿が色づく」と匠者が書く「柿」をいわれるほど栄養価の高い果物。ビタミンCをはじめ、ポリフェノール、カロテン、食物繊維などの健康成分が凝縮されています。コレステロール値を下げる、免疫力の向上や美肌効果、腸内環境の改善、二日酔いの予防などに効果があります。(食べすぎにはご注意ください)

殺虫殺菌あわせて7回以内 品種: 平核無柿 生産者グループあすか 奈良県五條市

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!

★生育具合によって品種(色も)が変わることがあります。ご了承ください。青森県(津軽産直組合) 青森県青森市 菌8虫9

11 3玉 **698円**(¥754円)

12 畑直10kg箱 **5,998円**(¥6,478円)

13 1kg **618円**(¥667円)

北の大地から...渡部さんのカボチャが届きます

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 菌0虫0 品種: くりほまれ

20 1/2玉 **426円**(¥460円)

21 1玉 **737円**(¥796円)

この季節にうれしい、高原のハウレンソウ! 定番葉もので大人気。おひたし、バター炒め、ナムルも美味しい。

北軽井沢有機ファミリー 群馬県吾妻郡長野原町 菌0虫0

26 高原のほうれんそう 200g **329円**(¥355円)

27 有機小松菜 150g **320円**(¥346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〜!

外山輝司 静岡県浜松市 菌2虫2 (有機許容1含む) 当社比約1/5

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

13 1kg **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、すぐに使えて便利!

外山輝司 静岡県浜松市 菌2虫2 (有機許容1含む) 当社比約1/5

14 すだち 5玉 **254円**(¥274円)

15 5玉 **254円**(¥274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 菌4虫4(有機許容含む) (群馬県的一般栽培26回)

23 1/2玉 **267円**(¥288円)

24 1玉 **452円**(¥488円)


アクやクセがなく使いやすい定番葉もの。いつもの料理の他スムージーにも。※霜さに弱いので、生育状況によっては欠品になる場合があります。

寺岡有機農場 広島県世羅町 菌0虫0

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 産
◎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な。



寺岡有機農場
広島県世羅町 産
◎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 産
◎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 産
◎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 産
◎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 産
◎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 産
◎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。

水菜・ルッコラ・ビノグリーン・レッドマスタード・スイスチャード・レッドオーフ・ターサイ・レッドロメイン・ケール・ピート・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
◎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



寺岡有機農場
広島県世羅町 産
◎菌0虫0

37 たっぷり有機ベビーリーフ
100g **537円**(¥580円)

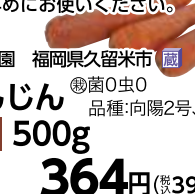
夏の大根は、冬と違ってやや細め、肌に虫食い跡がある場合があります(土壌消毒をしていない証なので、ご了承下さい)。ぴりりとした辛みを生かして、大根おろしに。



北軽井沢有機ファミリー
群馬県吾妻郡長野原町 産
◎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、早くにお使いください。



中村農園 福岡県久留米市 産
◎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でお使いください。
*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 産
◎菌0虫0/品種:ちはま、他

台所に欠かせない定番野菜。温気があるといたみやすいので、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 産
◎菌3虫3 *長野県の一般栽培では最大18回使用(当地比約1/3)

43 500g(S-3L混) **325円**(¥351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 産
◎菌0虫0 品種:男爵、マチルダ他

45 500g(S-2L混) **255円**(¥275円)

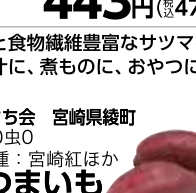
糖度と食物繊維豊富なサツマイモ。味噌汁に、煮ものに、おやつどうぞ!



あやさち会 宮崎県綾町 産
◎菌0虫0
品種:宮崎紅ほか

47 500g **378円**(¥408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 産
◎菌0虫0
品種:石川早生

49 500g **378円**(¥408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でお使いください。
*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 産
◎菌0虫0/品種:ちはま、他

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)

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



加藤清夫 愛知県愛西市 産
◎殺菌0殺虫2肥料の一部に化成を含む
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。今年はお柄も◎。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でお使いください。



中村農園 福岡県久留米市 産
◎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 産
◎菌0虫0

53 しょうが
100g **238円**(¥257円)

シャキシャキした歯ごたえとほんのりした甘み、独特の風味。



バイオコスモ 長野県南安曇郡 産
◎無農薬

59 えのき
100g **181円**(¥195円)

美しい緑色、さわやかな香りが食欲をそそります。



あすか 奈良県五條市 産
◎菌2虫3-4
◎菌0虫0

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 産
スポット 産
◎無農薬

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 産
◎無農薬

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げ。石づきも捨てずに裂いて炒め物などに。※夏季取り扱い。今週限り!



バイオコスモ 長野県飯田市 産
◎無農薬

57 1P 100g (約4~5玉) **310円**(¥335円)

アワビに似た独特のシャキッとした歯ごたえと香りが美味。



バイオコスモ 鳥取県八頭郡 産
◎無農薬

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 産
◎無農薬

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 産
◎無農薬

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 産
◎無農薬

67 ホワイトマッシュルーム
100g **367円**(¥396円)

色が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 産
◎無農薬

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 産
◎無農薬

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 産
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 産
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)

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(一晚浸水してから炊いてください)



杉浦 剛 愛知県知多郡美浜町 産
◎除1菌0虫0 産

72 杉浦さんの虹色米(古代米ブレンド)
350g **500円**(¥540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・茶色の米が混じることもありますのでご了承願います。

お米

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

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

◆農家さん単位の選別のため、選別は厳しくないものもあります。特に黒・茶色の米が混じることもありますのでご了承願います。

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

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
「もちもちとして冷めてもおいしい」
きみまちこまち 2023年度産在庫限り
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(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。臭いがなく、とろ〜っと美味。
会田共同養鶏組合 長野県松本市 平飼卵 11日 温泉卵
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。串にさしておでんの具に、お弁当のおかず。
食通U 東京都世田谷区 毎週
原材料:うずら(愛知県産)・食塩
120日 アレルギー 卵
89 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

飛驒高山の6軒の限定農家が分別生産流通管理済み飼料で育てた牛のミルク。ビンの上には浮かびがたい濃厚なクリームが人気です。
飛驒酪農農業協同組合 岐阜県高山市
65°C30分殺菌処理/ノンホモジナイズ/成分無調整/分別生産流通管理済み飼料
91 ノンホモ飛驒牛乳・ビン 900ml 432円(¥467円)

手軽な紙パック入り。ホモジナイズ(脂肪球を攪拌)しているのだからとごさつたのどごしです。
飛驒酪農農業協同組合 岐阜県高山市
65°C30分殺菌処理/成分無調整/分別生産流通管理済み飼料
92 パスチャライズ飛驒・パック 1L 428円(¥462円)

ホモジナイズ(脂肪球を攪拌)しているのだからとごさつたのどごしです。
飛驒酪農農業協同組合 岐阜県高山市
65°C30分殺菌処理/成分無調整/分別生産流通管理済み飼料
93 北アルプス厳選牛乳・ミニ瓶 180ml 155円(¥167円)

ホモジナイズ(脂肪球を攪拌)しているのだからとごさつたのどごしです。
飛驒酪農農業協同組合 岐阜県高山市
65°C30分殺菌処理/成分無調整/分別生産流通管理済み飼料
94 北アルプス特選牛乳・ビン 900ml 483円(¥522円)

生乳だけで作った、無糖のプレーンヨーグルト。まろやかな味わい、砂糖・粘料・香料等一切不使用です。
飛驒酪農農業協同組合 岐阜県高山市
原材料:生乳(飛驒牛乳)・乳酸菌(ヘルベチクス菌・サーモフィラス菌)
95 飛驒プレーンヨーグルト(無糖) 400g 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。
飛驒酪農農業協同組合 岐阜県高山市
原材料:生乳(四日市酪農/三重県/分別生産流通管理済み飼料)・ビートグラニュー糖(北海道)・シード菌(デンマーク)
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。
飛驒酪農農業協同組合 岐阜県高山市
原材料:生乳(飛驒牛乳/ノンホモ)・粗製糖(鹿児島産)・乳酸菌(ヘルベチクス菌・サーモフィラス菌)
98 飛驒ノンホモヨーグルト 80g×3 369円(¥399円)

10種類の飲む野菜
高知県産の農薬不使用の野菜たちを搾った青汁。青臭さを抑えたスッキリした飲みやすさ。
ひまわり乳業
原材料:ケール、小松菜、ブロッコリー、サラダ菜、青じょう、ミツバ、クレソン、パセリ、チンゲンサイ(高知県産)
99 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糖プリンです。
飛驒酪農農業協同組合 岐阜県高山市
原材料:牛乳・卵(国産平飼鶏)・粗糖・カラメルソース(砂糖・水)
100 カスタードプリン 90g×3 337円(¥364円)

良質なバターに天然はちみつを加え丁寧に混ぜ合わせた。トーストやホットケーキとの相性抜群。
飛驒酪農農業協同組合 岐阜県高山市
原材料:はちみつ(主にミャンマー産)・バター(国産)
101 はちみつバター 130g 775円(¥837円)

ナチュラルチーズのシュレッドタイプです。パンにのせて焼けば、簡単ピザトーストの出来上がり。
よつ葉乳業 北海道
原材料:生乳・食塩
102 シュレッドチーズ 250g +50g 882円(¥953円)

チェダーチーズを厚めにスライスしました。そのままサンドイッチやおつまみにどうぞ。
よつ葉乳業 北海道
原材料:生乳・食塩
103 スライスチェダー 100g (25g×4枚入) 584円(¥631円)

表面に植え付けた白カビで熟成させた軟質チーズ。あっさりとしたクリーミーで、ワインにもピッタリ。
よつ葉乳業 北海道
原材料:生乳・食塩
104 カマンベールチーズ 90g 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
原材料:生乳
105 スキムミルク 150g 406円(¥438円)

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

発酵バターをホイップし、口どけ良く仕上げました。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
原材料:生乳・食塩
107 パンにいいよつば発酵バター 100g 494円(¥534円)

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

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

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

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

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

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

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

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

ぎゅっと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 85g×2 525円(¥567円)

ふわふわで柔らかく口解けの良いブ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 85g×2 446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 85g×2 500円(¥540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。そこへ腥の魚粉を「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。
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
173 地粉ぎょうざの皮 20枚 219円(税237円)
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。
金子製麺 神奈川県足柄上郡
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kok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。
中山道ブラートヴルスト
182 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。
中山道生ベーコンスライス
183 3ヶ月 60g 503円(税543円)
184 中山道ロースハム 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)
190 バラスライス さんさん豚 180g 821円(税887円)

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)
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
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)
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)

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
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)
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)
201 豚味噌漬 180g(3枚) 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)
254 2P
200g×2 **1,620円**(¥1,750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 **972円**(¥1,050円)
258 2P
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 **840円**(¥907円)
256 2P
200g×2 **1,500円**(¥1,620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 **972円**(¥1,050円)
260 2P
300g×2 **1,680円**(¥1,814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、モモを使用。肉巻きやブルコギ、煮込み料理にもおすすめです。



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

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

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)

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
279 マザービーフのハンバーグ
120g **633円**(¥684円)

調理済みなので温めるだけで美味しいハンバーグがお召し上がりいただけます。



乳製品 & 卵不使用!
福岡・大誠食品 スポット

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。

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

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

熊本・菊池農場
健康あか牛

SALE!

柔らかいリブロース、肩ロースが中心になります。

熊本・菊池農場 **週** **毎週** プライス

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

柔らかく、味の濃い部位です。

熊本・菊池農場 **週** **毎週** プライス

282 健康あか牛/ローススライス
200g
2,590円⇒ **2,455円**(原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** プライス

283 健康あか牛/焼肉用
200g
1,630円⇒ **1,580円**(原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**(原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**(原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**(原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** プライス

287 健康あか牛/モモスライス
200g **1,850円**(原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** プライス

288 健康あか牛/バラスライス
200g **1,264円**(原1,365円)

モモ、カタなどをしゃぶ用に薄くスライスしてあります、お徳用です。

熊本・菊池農場 **週** **毎週** プライス

289 健康あか牛/しゃぶ用
200g **1,937円**(原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、ごま油粕、ふすま、米ぬか、動物性油脂、塩、その他(炭酸カルシウムなど)+前期のみ:魚粉
※飼料は非遺伝子組み換え
※飼育期間中 抗生物質薬剤等は不使用
加工:(株)シガポトリリー 滋賀県甲賀市

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

和歌山・小坂農園 **週** **毎週** 180日

291 赤地鶏/もも肉
300g **939円**(原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**(原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**(原739円)

骨付きなので、だしにコクがでます。煮物やから揚げにもどうぞ。

和歌山・小坂農園 **週** **毎週** **スポット** 180日

294 赤地鶏/ぶつ切り
300g **679円**(原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**(原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**(原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**(原694円)

ボリュームがあり肉汁もたっぷり! 煮付けや揚げものBBQにもオススメです。

和歌山・小坂農園 **週** **隔週BD** 180日

297 赤地鶏/手羽先
300g **591円**(原638円)

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

和歌山・小坂農園 **週** **隔週BD** 180日

298 赤地鶏/手羽元せせり
200g
702円⇒ **655円**(原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**(原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** **毎週** **スポット** 180日

300 赤地鶏/砂ずり
200g **492円**(原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**(原644円)

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

和歌山・小坂農園 **週** **毎週** **スポット** 180日 **バラ凍結**

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**(原961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、噛めば噛むほど旨味が大きめサイズです。メス:上品な味わいで小ぶり。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!

鉄分が多く含まれ、コクのある旨味が味わえます。煮物や唐揚げ、照焼などに。

熊本・天草大王公元 **週** **毎週**

305 天草大王/モモ肉
150g
809円⇒ **775円**(原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・天草大王公元 **週** **毎週**

308 天草大王/ささみ
150g
779円⇒ **745円**(原805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。

熊本・天草大王公元 **週** **スポット**

309 天草大王/まるごとセット
700g
1,909円⇒ **1,730円**(原1,868円)

天草大王の一羽をまるごと楽しめます。

産直 eco プライス

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・天草大王公元 **週** **毎週**

306 天草大王/ムネ肉
150g **603円**(原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・天草大王公元 **週** **毎週**

307 天草大王/手羽先&手羽元
2~3本 **441円**(原476円)

モモ身とムネ身を大き目の一口サイズにカットしています。

熊本・天草大王公元 **週** **毎週**

310 天草大王/モモ&ムネ一口カット
150g **654円**(原706円)

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

熊本・天草大王公元 **週** **毎週**

311 天草大王/スライス
150g **654円**(原706円)

つくねやそぼろなどに。ほどよく脂が入り、鶏の旨味をたっぷり味わえます。

熊本・天草大王公元 **週** **毎週**

312 天草大王/ももミンチ
150g **647円**(原699円)

脂肪分が少なく、あっさりとしたミンチです。肉団子などに。

熊本・天草大王公元 **週** **毎週**

313 天草大王/むねミンチ
150g **647円**(原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(税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(税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。
産直 eco プライス
熊本・共同ミートセンター 週週
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 424円(税458円) 368円(税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(税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 675円(税729円) 654円(税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(税1,506円)

肉汁たっぷり！赤牛の旨みがいっぴかりと味わえる贅沢な一品です。
熊本・共同ミートセンター 週週
原材料:健康あか牛(熊本)、オニオンソテー、パン粉、卵、牛乳、塩麹、香辛料、食塩
317 健康あか牛生ハンバーグ
100g×2 814円(税879円) 773円(税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(税785円)

無添加惣菜



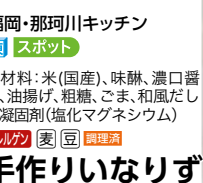
那珂川キッチン 福岡県那珂川
私たちグループの直営お惣菜工場「那珂川キッチン」。本格的な中国点心をはじめ、お弁当にもびったりの手軽なお惣菜まで、化学調味料や合成添加物不使用で手作りしています。「牛のおっぱい」や「走る豚」、「健康あか牛」などを使って、安全でおいしい惣菜を作っています。

賞味期限:180日

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(税720円)
329 2P
200g×2 1,334円(税1,441円) 1,265円(税1,366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(税391円)
336 2P
60g×3×2 724円(税782円) 690円(税745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(よく乾燥)、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(税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(税1,066円)

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

福岡・那珂川キッチン 週週
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(税726円)

肉汁ジューシーな走る豚がぎゅ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(税1,176円)

蒸してマッシュにしたじゃがいもを使って、手作り感いっぴいの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(税631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(税837円)

みんな大好きなカレーとチーズの組み合わせが「走る豚の肉まん」とドッキング！ハズレなしの美味さです！

福岡・那珂川キッチン 週週
原材料:皮(小麦粉、キビ砂糖、牛乳、生イースト)、カレー粉、具(たまねぎ、豚肉、カレールー(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
325 1P
125g×2 775円(税837円)
326 2P
125g×2×2 1,550円(税1,674円) 1,375円(税1,485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)
337 1P
35g×3 471円(税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×3×2 942円(税1,017円) 895円(税967円)

国産鮭と特製ホワイトソースのグラタンです。ホワイトソースには低温殺菌牛乳、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(税527円)
342 2P 180g×2 976円(税1,054円) 920円(税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(税691円)
334 2P 5本×2 1,280円(税1,382円) 1,215円(税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(税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(税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食感を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(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(よく乾燥)、カレー粉)
344 北海道産ビーフカレー
200g 713円(税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
3種×2 1,020円(税1,102円) 970円(税1,048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(税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ッケにしました。小ぶりで調理済なので、再加熱しただけで手軽にいただけます。

福岡・那珂川キッチン スポット
原材料:かぼちゃ、玉ねぎ、パン粉、小麦粉、菜種油、きび砂糖、食塩、こしょう
パンプキンコロッケミニ
349 1P 30g×5
426円(¥460円)



350 2P 30g×5×2
852円(¥920円) 805円(¥869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。手作りしたようなたっかい仕上がりです。

福岡・那珂川キッチン スポット
原材料:ジャガイモ(国産)、タマネギ、薄力粉、パン粉、菜種油、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー
ポテトコロッケ・ミニ
351 1P 30g×5
492円(¥531円)
352 2P 30g×5×2
984円(¥1,063円) 930円(¥1,004円)



福岡・那珂川キッチン スポット アレルギー 調理済
原材料:牛乳、ホールコーン、タマネギ、パン粉、菜種油、衣(パン粉、小麦粉)、薄力粉、菜種油、バター、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー
コーンクリームコロッケ
347 1P 30g×5
484円(¥523円)
348 2P 30g×5×2
968円(¥1,045円) 915円(¥988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 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
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
992円(¥1,071円) 940円(¥1,015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 スポット
原材料:鶏肉(国産)、菜種油、醤油、デンプン、薄力粉、みりん、ショウガ、塩、ニンニク
お弁当用鶏から揚げ醤油風味
355 1P 150g
716円(¥773円)



356 2P 150g×2
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 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(ばれいしょでん粉、さつまいもでん粉、小麦粉、もち粉) 揚げ油(なたね油)



358 こだわりのからあげ
150g
579円(¥625円)

359 お徳用からあげ
400g
1,316円(¥1,421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 隔週BD
原材料:鶏肉(国産)、小麦粉、鶏卵、砂糖、食塩、ばれいしょでん粉、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、ばれいしょでん粉、砂糖、食塩、ブラックペッパー)、揚げ油(なたね油)



360 こだわりのチキンナゲット
200g
600円(¥648円)

361 お徳用チキンナゲット
400g
1,141円(¥1,232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 隔週BD
原材料:鶏肉(国産)、衣(パン粉、鶏卵、小麦粉、香辛料、ばれいしょでん粉、食塩、砂糖、山芋パウダー)、揚げ油(なたね油)



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。



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。



364 フライドチキン
300g
1,195円(¥1,291円)

国産大豆醤油をベースに蜂蜜やたまねぎを使い、コクのあるてりやきに仕上げました。骨付き肉なのでボリューム満点で夕食のおかず、パーティーやお弁当にもオススメです！

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。



365 骨付きてりやきチキン
300g
907円(¥980円)

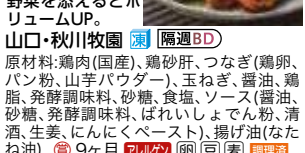
366 プリ辛チキンバー
150g/8本
521円(¥563円)

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！



367 鶏レバー甘辛焼き
120g
498円(¥538円)

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



368 鶏の焼きつくね
180g(つくね160g(4個)・タレ20g)
518円(¥559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。



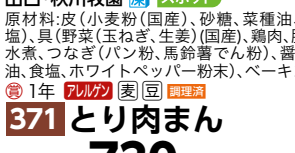
369 やきとりセット
180g
868円(¥937円)

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。



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。

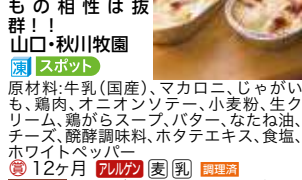


371 とり肉まん
100g×4
730円(¥788円)



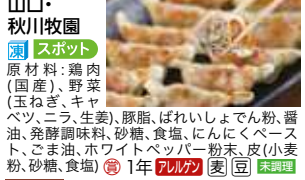
372 とりミニ肉まん
35g×8
602円(¥650円)

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は抜群！！



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。



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。



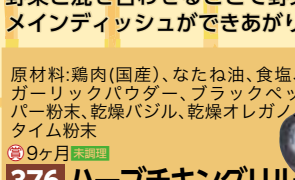
375 ささみハーブカツ
200g
609円(¥658円)

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。



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。



376 ハーブチキングリル
195g
670円(¥724円) 625円(¥675円)

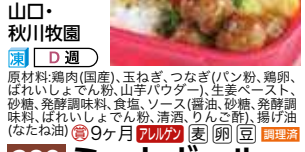


エサと飼育にこだわった健康な自家農園の鶏ガラをことごと煮出したスープストック。



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。



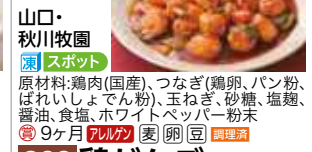
380 ミートボール
100g
279円(¥301円)

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。カレーやチューなど、いろいろな料理に幅広くご利用いただけます。



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。

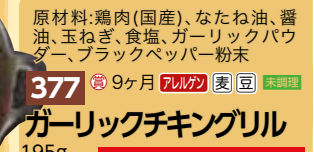


382 鶏たんこ
175g
463円(¥500円)

若鶏のもも肉にガーリックと粗挽きのブラックペッパーが効いた醤油ベースの自家製たれを合わせました。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。



377 ガーリックチキングリル
195g
670円(¥724円) 625円(¥675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

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 203円(219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% 2年 425 ベーキングパウダー 113g 398円(430円)

5種の有機豆をミックスした彩り鮮やかなサラダです。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 431 有機蒸しミックスビーンズ 85g 269円(291円)

佐賀・まんてん 原材料: 白胡麻(パラグアイ) 240日 437 NN すりごま・白 70g 300円(324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 419 オーサワの赤だしみそ汁 9.2g 203円(219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っ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(327円)

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

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 432 国産10種の蒸し雑穀 70g 215円(232円)

438 NN いるりごま・白 70g 300円(324円)

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

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 421 有機パン粉 100g 272円(294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 540円(583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 400g 460円(497円)

439 有機いるりごま・黒 80g 302円(326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 422 パン粉 200g 324円(350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 428 1P 120g 357円(386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 435 ナポリタントマトソース 350g 808円(873円)

440 有機しっとりすりごま・黒 80g 389円(420円)

岐阜産小麦粉・国内産山芋を使用。ふわっとさくつき焼き上がります。

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 423 お好み焼粉 400g 515円(556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(291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 436 バジルトマトソース 350g 808円(873円)

441 武藤さんの乾し椎茸 100g 1,180円(1,274円)

北海道産小麦粉・国内産山芋を使用。ふわっとさくつき焼き上がります。

424 ホワイトソース 120g 594円(642円)

蒸しているから、食感もやわらかくてホクホク!

430 有機蒸しひよこ豆 85g 269円(291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。

436 バジルトマトソース 350g 808円(873円)

442 国産はるさめ 100g 314円(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。

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 448 手延べ素麺/水晶の光 50g×5 460円(497円)

455 さくらのラーメンしょうゆ 99g 194円(210円)

南イタリアで栽培された最高品質の有機デュラム小麦から精製したセモリナ粉100%を使用。しっかりと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 444 1P 500g 549円(593円)

449 手延べ素麺/旭 50g×5 530円(572円)

456 さくらのラーメンごま 100g 194円(210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(ボリビア) 6ヶ月 439 有機いるりごま・黒 80g 302円(326円)

451 国産の十割そば 200g 522円(564円)

457 さくらのラーメンしお 99g 194円(210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 446 国内産ロングパスタ 300g 413円(446円)

452 玄米ビーフン 40g×3 480円(518円)

458 さくらのラーメンみそ 101g 194円(210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(742円)

453 純正ラーメン(5食) 98g×5 839円(906円)

459 さくらのラーメンとんこつ 103g 205円(221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。

長崎・本村製麺 毎週 原材料: 小麦粉(北海道)、食塩、植物油 1年 450 長崎手延べうどん 200g 483円(522円)

454 純正ラーメン豆乳塩だし味 104g 194円(210円)

460 さくらの焼そば 114g 205円(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

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力で濃縮し、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

1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・レスヴォス島農産協同組合 **毎週**

原材料: 食用オリーブ油 (ギリシャ)

1年

483 ギリシャオリーブオイル

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 **アレルギー** 麦 豆

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 **アレルギー** 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 **372円**(¥402円) **毎週**

500g

463 3P **1,060円**(¥1,145円) **スポット**

500g×3 **1,116円**(¥1,205円)

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

大阪・ムソー **毎週**

原材料: てんさい (北海道)、糖蜜 (北海道)

無期限

464 てんさい含蜜糖

500g **509円**(¥550円)

有機シナモンにココナッツシュガーをバランスよくブレンド。トーストや果物にかけると、カプチーノや菓子作りにおすすめです。

岐阜・桜井食品 **スポット**

原材料: 有機ココナッツシュガー (インドネシア)、有機シナモンパウダー

2年

465 有機シナモンココナッツシュガー

35g **558円**(¥613円) **550円**(¥594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 **480円**(¥518円)

501円⇒(¥541円)

469 詰替

55g **333円**(¥360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 **480円**(¥518円)

501円⇒(¥541円)

471 詰替

55g **333円**(¥360円)

静置発酵させ熟成した、まろやかでコクのある純米酢です。

福岡・庄分酢 **毎週**

原材料: 米 (福岡)

2年

庄分純米酢

474 300ml **542円**(¥585円)

475 1L **975円**(¥1,053円)

遺伝子組み換えをしていないオーストラリア産の菜種の压榨一番搾りです。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 **1,220円**(¥1,318円)

1,421円⇒(¥1,535円)

1250g

478 ケース **9,485円**(¥10,244円)

11,368円⇒(¥12,277円)

1250g×8

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)

【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に切り、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。

上質のかつお節をたっぷりを使用し、土佐清水産の宗田かつお節を組み合わせ、北海道産昆布と国産椎茸で、濃いめのダシを取りました。

愛知・節辰商店 **毎週**

原材料: しょうゆ (本醸造)、風味原料 (かつお節・宗田節・昆布・干椎茸)、砂糖、食塩、みりん

365日 **アレルギー** 麦 豆

489 NN うまみ鰹つゆ

500ml **698円**(¥754円)

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 **アレルギー** 卵

490 aino MAMAマヨネーズ

300g **537円**(¥580円)

海外産有機トマトと国内産有機トマトから作ったトマトピューレーです。トマトソース・煮込み料理等、料理のベースとしてご利用下さい。

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 **アレルギー** 麦 豆

494 有機ウスターソース

250ml **438円**(¥473円)

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)

1,377円⇒(¥1,515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)

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
原材料:丸大豆(茨城県産/丸0虫0)・納豆菌
204 燻炭炭火造り納豆みちのくカップ
30g×3 334円(税361円)

原材料:大豆(北海道十勝産)・納豆菌
205 北海道産直納豆/小粒(タレなし)
206 北海道産直納豆/大粒(タレなし)
210円(税227円)
207 北海道産直納豆/ひきわり(タレなし)
30g×2 216円(税233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。
208 ひきわり納豆カップ2
30g×2 260円(税281円)

北海道産特別栽培鈴丸大豆を100%使用した無添加納豆。優しい塩味納豆なので、たれがなくても美味しく食べられます。天然素材の梱包で包んでいます。
209 柵木で包んだ塩味納豆/北海道産特別栽培鈴丸大豆
45g 166円(税179円)

小粒で食べやすく、朝食に便利なカップ入り。天ぷらやお好み焼きのトッピングにもおすすめです。
210 国産大豆カップスリー納豆
30g×3 242円(税261円)

黒豆ならではの甘み・旨みがつまっています。
211 国産黒豆カップ納豆
30g×2 221円(税239円)

静岡産大豆使用。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!
212 大粒味わい納豆
45g×2 177円(税191円)

国産大豆をひき割りにしました。同封のタレ・カラシも含め添加物は全く使っていません。
213 国産大豆ひきわり納豆
45g×2 187円(税202円)

皮付の大豆を丸ごと無塩発酵させた発酵食品で、食物繊維を多く含みます!
214 丸大豆テンペ
100g 398円(税430円)

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

あつ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。

あすか 奈良県五條市 隔週BD
217 梅干し
120g 467円(税504円)

お弁当にぴったりのミニサイズの梅干しです。手作りの味わい。塩分約18%
218 小梅干し
100g 544円(税588円)

ぷりぷりのラッキョウが美味しい! 柔らかい風味の甘酢に漬かっただけのラッキョウは風味も食感も抜群の味!
219 蜂蜜入らっきょう漬
100g 480円(税518円)

国内産のオキアミ・片いわし・あおさのり・青のりで作った、カルシウムたっぷりのふりかけ。カリカリとした食感でおいしさアップ!
220 海鮮小魚ふりかけ
35g 390円(税421円)

北海道産昆布を天然醸造醤油、鹿児島産の粗糖、沖縄の塩シママスで炊き上げました。そのまま温かいご飯にのせたり、浅漬、炊き込みごはん等に使用し万能調味料としても。
221 塩吹昆布
35g 390円(税421円)

きな粉をもぶしたごまと味のりの相性で風味豊かな仕上がります。
222 味のりふりかけ
50g 367円(税396円)

国産鶏むね肉をほぐし、醤油や本みりんで甘辛く味付けした、ご飯にぴったりの一品です。
223 鶏ほぐし煮
85g 673円(税727円)

北海道産金時豆を、砂糖と塩だけで、あっさり味に仕上げました。豆の風味が生きています。
224 金時豆(煮豆)
150g 328円(税354円)

国産原料を使用して、原料の風味を生かすために、薄味で炊きました。お弁当のおかず、稲荷ずしの具としても重宝します。
225 ひじき豆
150g 400円(税432円)

北海道産昆布と国産のいり胡麻、国産醤油、北海道産砂糖だけで作りました。香ばしくて甘じょっぱい風味が特徴です。お米との相性抜群!
226 国産ごま昆布の佃煮
60g 387円(税418円)

北海道産火燗のタコを、ビートグラニュー糖・醤油・本みりんでシンプルに仕上げました。タコの触感を残しつつ、柔らかく炊き上げています。
227 たこやわらか煮
70g 806円(税870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。

自家製小麦(自家製粉)。天ぷらやお菓子づくりになどに。製造時の天候により賞味期限が変更になる場合がございます。
229 地粉 薄力粉
500g 372円(税402円)

注文ごとに小麦を丸ごと挽いた、フレッシュな小麦の風味豊かな粉。ふすまや胚芽入りで食物繊維やビタミンも含まれます。
230 地粉 全粒粉
500g 372円(税402円)

「おいしい玄米ごはん」のフロ・コジマさん独自の製法により、米の生命を断つことなく、発芽処理をしました。
231 有機活性発芽玄米
500g 765円(税826円)

煮豆にぴったりの大粒大豆
232 大豆
300g 452円(税488円)

ご飯に炊き込んだり、あんを炊いたり。
233 小豆
300g 582円(税629円)

乳酸菌と酵素を多く含んだ発酵した手かゆテイスト。優しい甘さで、体調不良のときに腸を元気にしたいときに助かる一品。爽やかな酸味、強めの甘み。誰にでも食べやすく、夏はデザート感覚で食べられます。
235 白米ミキ
1,083円(税1,170円)

ハトムギは「ヨクイニン」という名前で生薬として利用されていることが知られています。白米の2倍の食物繊維、ビタミンB1、鉄、マグネシウムも含まれています。
236 はとむぎミキ
1,137円(税1,228円)

ポリフェノールを多くふんだ黒米を使用。白米よりも抗酸化作用に優れ、メラニン色素の生成を抑えます。
237 黒米ミキ
1,298円(税1,402円)

ミキで腸活!!

各500g 基本原材料:米(愛知県または岐阜県)・サツマイモ(岐阜県または愛知県)
陽だまり堂・名古屋北區 隔週BD 冷蔵6ヶ月・解凍後冷蔵で4週間

『足助仕込三河ろたまり』など極上の調味料を使用。冷めても美味しく色の美しい卵焼きが出来ます。
242 うまいしろろたまりで作った卵焼きのもと
150ml 525円(税567円)

許屋茂 長野県立科町 隔週BD
243 信州米みそ
650g 775円(税837円)

三河大豆と塩だけを原料として豆麹を作り、杉材の大桶で、天然醸造でふた夏以上の長期間をかけて水分を抜きつつ熟成させました。
246 三河産大豆の八丁味噌
300g 567円(税612円)

味噌・醤油・こだわり調味料
239 小
720ml 697円(税753円)

240 大
1.8L 1,408円(税1,521円)

すだちの爽やかな香りと酸味、だしの風味が料理の味を引き立てます。
241 すだち生ぼん酢
360ml 648円(税700円)

244 玄米みそ
650g 863円(税932円)

245 合わせみそ
650g 775円(税837円)

248 生塩花
170g 607円(税656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)

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。

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。



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 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**(税717円)

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 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**(税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が、人気商品です。



三重・芦浜産直出荷組合 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 **444円**(税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 原材料:まあい(三重県熊野灘)、天日干し岩塩 15日

525 あじ開き 2~3枚 **527円**(税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 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**(税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 原材料:真イカ(三重県) 1ヶ月

521 カットイカ 100g **501円**(税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 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 **418円**(税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 原材料:さば(三重県熊野灘)、醤油、砂糖、三河味醂、ごま 15日

528 さば味醂干し 2枚 **517円**(税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 原材料:いわし(三重県熊野灘)、国産丸大豆醤油、粗糖、三河味醂、ごま 15日

529 いわし味醂干し 3~5枚 **504円**(税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 原材料:さんま(北海道道東)、国産丸大豆醤油、粗糖、三河味醂、ごま 15日

530 さんま味醂干し 2枚 **681円**(税735円)

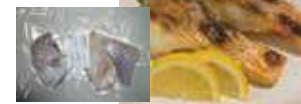
脂ののった天然ぶりの切身を塩水に漬け込み、天日干しにしました。ぶりの風味と旨みがたっぷり味わえる一夜干しです。



三重・芦浜産直出荷組合 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**(税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 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**(税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 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**(税726円)



529 さば味醂干し 2枚 **517円**(税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 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**(税559円)

※画像はイメージです。



530 さんま味醂干し 2枚 **681円**(税735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 原材料:ひじき(三重県熊野灘) 15日

535 釜炊きひじき 120g **474円**(税512円)

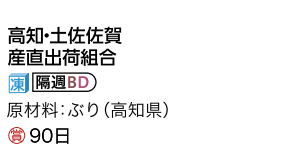
土佐佐賀産直出荷組合

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。



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

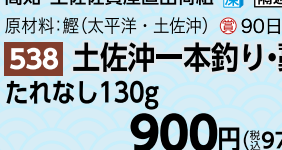


高知・土佐佐賀産直出荷組合 原材料:ぶり(高知県) 90日

537 土佐薫焼き天然ぶりタタキ 120g **768円**(税829円)



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



高知・土佐佐賀産直出荷組合 原材料:鰹(太平洋・土佐沖) 90日

538 土佐沖一本釣り・薫焼き鰹たたき たれなし130g **900円**(税972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！

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合 原材料:カツオ(高知県)・醤油・みりん・砂糖 90日

540 土佐のかつお丼 80g **556円**(税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 原材料:アジ(高知県)・パン粉・小麦粉・梅・しそ・食塩 90日

541 梅シソ風味のあじフライ 140g **600円**(税648円)

高知県で取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 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

542 アジガーリックフライ 150g **594円**(税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 原材料:サバ・馬鈴薯澱粉・醤油・みりん・酒 90日

543 さば竜田揚げ 150g **525円**(税567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 原材料:アジ・澱粉(馬鈴薯)・酢・酒・醤油・砂糖・みりん・菜種油 90日

544 豆アジ南蛮漬け 130g **556円**(税600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 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

545 さばの南蛮漬け 140g **563円**(税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(夏) 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(夏) 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(夏) 調理済 548 白身魚のバジロマヨチーズ焼 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(夏) 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)



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。

翌々週配達 福岡・パンタレ 隔週BD 原材料: カタクチイワシの稚魚、食塩 4週間 552 無漂白ちりめん 70g 778円(税840円)

翌々週配達 福岡・パンタレ 隔週BD 原材料: カタクチイワシ、食塩 3ヶ月 553 特選いりこ 100g 575円(税621円)

翌々週配達 福岡・パンタレ 隔週BD 原材料: カタクチイワシ、食塩 3ヶ月 554 いりこ 100g 525円(税567円)

翌々週配達 福岡・パンタレ 隔週BD 原材料: わかめ、食塩 6ヶ月 555 生わかめ玄海育ち(塩蔵) 200g 525円(税567円)

翌々週配達 福岡・パンタレ 隔週BD 原材料: もずく、自然塩 6ヶ月 556 天然もずく 200g 433円(税468円)

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

翌々週配達 福岡・パンタレ 隔週BD 原材料: ひじき(玄海) 6ヶ月 557 天然天日干し玄海ひじき 50g 808円(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。

翌々週配達 福岡・パンタレ 隔週BD 原材料: かつおのふし(枕崎) 6ヶ月 558 枕崎のだしかつお 80g 708円(税765円)

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

翌々週配達 福岡・パンタレ 隔週BD 原材料: かつおのふし(枕崎) 3ヶ月 559 花かつお 60g 592円(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。

翌々週配達 福岡・パンタレ 隔週BD 原材料: すけとうだらの卵巣(アリューシャン海域・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)



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。サラダはもちろんです。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BD 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(夏) 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BD 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(夏) 567 金華さば仙台みそ煮 60g 335円(税362円)

コクがあり、濃厚な旨みが特徴の銀だら。脂がほどよく乗ったなめらかな食感を味わっていただけます。 ヤマサ 宮城県塩竈市 隔週BD 原材料: 銀鰯(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(夏) 569 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BD 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(夏) 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BD 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×2 350円(税378円) 564 3P D 週 お値打ち! 60g×2×3 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: マイワシ(銚子港)・塩・純米酢 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。 静岡県静岡市 清水区 スポット 原材料: 干葉・干葉産直サービス スポット 原材料: マイワシ(銚子港)・醤油・砂糖(喜界島粗糖) 3年 冷蔵(夏) 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。 静岡県静岡市 清水区 毎週 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×5×2 964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。 静岡県静岡市 清水区 毎週 原材料: 魚肉(スケトウダラ)・馬鈴薯でんぷん(北海道)・粗糖・卵白・味の母・塩・鰹だし・紅花色素 14日 冷蔵(夏) 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♪ 静岡県静岡市 清水区 毎週 原材料: すけとうだら全糖すり身・うずら卵・馬鈴薯でんぷん(北海道産)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油 10日 冷蔵(夏) 581 1P うずら卵天 4個 502円(税542円)

いちろうこ(南伊豆水産) 静岡県静岡市 清水区 毎週 原材料: すけとうだら全糖すり身・イカ・ピーマン・玉ねぎ・卵焼(いちろうこ)・ニンジン・馬鈴薯でんぷん(北海道)・菜種油・粗糖・塩・味の母・鰹だし 10日 冷蔵(夏) 582 2P 4個×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。 静岡県静岡市 清水区 毎週 原材料: すけとうだらすり身(アラスカ)・ピーマン・玉ねぎ・卵焼(いちろうこ)・ニンジン・馬鈴薯でんぷん(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×2 1,156円(税1,248円) 1,040円(税1,123円)

いちろうこ(南伊豆水産) 静岡県静岡市 清水区 スポット 原材料: すけとうだらすり身(アラスカ)・ピーマン・玉ねぎ・卵焼(いちろうこ)・ニンジン・馬鈴薯でんぷん(北海道)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油 10日 584 ごぼうつまみ2P 100g×2 924円(税998円) 832円(税899円)

いちろうこ(南伊豆水産) 静岡県静岡市 清水区 スポット 6種13品×2 1,794円(税1,938円) 1,507円(税1,628円)

いちろうこ(南伊豆水産) 静岡県静岡市 清水区 スポット 6種13品×2 1,794円(税1,938円) 1,507円(税1,628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。砂糖は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

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町
636 有機玄米フレークプレーン
637 有機玄米フレークプレーン

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

静岡・こだわりの味協同組合
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

大阪・むそう商事
638 パタービスケット・そば粉

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

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。
640 お茶

沖縄産黒糖と長野県駒ヶ根産黒ごまをたっぷり使った風味豊かな羊かんです。黒ごまの粒々感が楽しい羊かんです。
641 塩

静岡・こだわりの味協同組合
642 黒ごま

うるおいを保つビワ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

神奈川・太陽油脂
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。
654 ボトル
655 詰替

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

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

茨城・神谷製菓
644 大根生姜のど飴

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。
657 ピュアブラウン・ダブル

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。
10002 昼用羽なし
10003 昼用羽付き
10004 多い日用用羽なし
10005 夜用羽なし
10006 多い日夜用羽付き
10007 おりものシート

木桶仕込みの十二割麹味噌を使用。味噌とのコラボが甘じょっぱい絶妙なバランスを作り出しました。あんこの相性も◎
645 ふっくらふくれみそ

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

手に取りやすく、やさしい使い心地のリンズです。
649 ナチュロンリンズ・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~
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。通気性も高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 多い日用用羽なし
10005 夜用羽なし
10006 多い日夜用羽付き
10007 おりものシート

