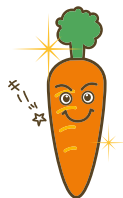


畑と台戸所をつなぐ



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	10/7	8	9	10	11
商品のお届け日	14	15	16	17	18
翌々週分のお届け日	21	22	23	24	25

おでんの季節到来!



竹並社長

別所蒲鉾店・無添加へのこだわり

出雲大社のお膝元、出雲市大社町で、地元で揚がった「前浜の魚」をふんだんに使い無添加にこだわった練り製品を製造する「別所蒲鉾店」。昭和9年に仕出し店として創業し、今年で90周年を迎えます。三代目社長である竹並さんが無添加の練り製品づくりを始めたきっかけは、自分の娘たちに「安心・安全なものを食べさせたい」その思いからでした。原料のすり身は全てこだわりの「無りん」仕様。味付けは、素材の味を壊さないように薄味に仕上げ、調味料は天然素材の物だけを使用しています。徹底的に吟味した材料を伝統的な石臼製法でふわり練り上げた練り製品は魚本来の風味と美味しさが味わえます。毎年人気の「別所蒲鉾店のおでん」を今年もぜひお楽しみください。

別所蒲鉾店(島根県出雲市)

肌寒く感じる目が増えてくると恋しくなるのがあったか～いおでん!

90周年記念特価!

今回はカタログでもお馴染み、「別所蒲鉾店」の無添加おでんを紹介します。

産直 eco フライス

①魚魚ウィンナー×2
②魚ぎょっと骨入りバーグ×2
③あらめボール×2
④おじいちゃんのだらふ×2
⑤ささがきごぼう天×2
⑥ベジタボールかぼちゃ×2
⑦むすび昆布×2

⑧ちくわ
⑨ほうれん草つまみ
●魚屋のおでんだし
●だしパック

30250 アレルギー 農産物 スポット 翌々週配達
だし付おでん種セット(大)
1,142円⇒
(税1,233円) **865円(税934円)**

具材9種16個+濃縮だし30g
+だしパック1袋

産直 eco フライス

①魚魚ウィンナー×2
②ちくわ
③白つまみ
④おじいちゃんのだらふ
⑤あらめボール
⑥魚ぎょっと骨入りバーグ
⑦玉ねぎボール

●魚屋のおでんだし

30267 アレルギー 農産物 スポット 翌々週配達
だし付おでん種セット(小)
745円⇒
(税805円) **565円(税610円)**

具材7種8個+濃縮だし30g

鯛、鰯、カマス、いとより、たら等の季節の魚を使用しています。柔らかく、くせのない食べやすい天ぷらです。

スポット 翌々週配達

原材料: 魚肉すり身、馬鈴薯澱粉、菜種油、魚醤、砂糖、塩、かつおだし、昆布だし、みりん

30274 おじいちゃんのだらふ
6枚
453円⇒
(税489円) **385円(税416円)**

魚肉の旨みを十分に引き出し、イカをたっぷり練り込んだ天ぷらです。

スポット 翌々週配達

原材料: 魚肉すり身、イカ、菜種油、馬鈴薯澱粉、魚醤、砂糖、鹽、昆布だし、みりん

30281 出雲のイカ天
4枚・100g
453円⇒
(税489円) **385円(税416円)**

ふわっとした食感の魚のすり身にえびが上手く絡まって美味。サッとあぶって、ポン酢などでいただくのもおすすめです。

スポット 翌々週配達

原材料: 魚肉すり身、地下水、えび、馬鈴薯澱粉、塩、みりん、魚醤、かつおだし、砂糖、昆布だし

30311 海老つまみ
5個・100g
453円⇒
(税489円) **385円(税416円)**

新鮮な魚肉に昆布だし・鰹だしなどを加え素材本来のうま味を引き出しました。

スポット 翌々週配達

原材料: 魚肉すり身、馬鈴薯澱粉、塩、みりん、魚醤、鰹だし、昆布だし、砂糖

30328 白つまみ
6個120g
453円⇒
(税489円) **385円(税416円)**

ゴボウの歯ごたえと風味がマッチ。ダシにもいい風味がです。じっくり煮込んだゴボウは食べやすく人気です!

スポット 翌々週配達

原材料: 魚肉すり身、ごぼう、馬鈴薯澱粉、菜種油、魚醤、砂糖、塩、かつおだし、昆布だし、みりん

30298 出雲の棒ごぼう天
3本
453円⇒
(税489円) **385円(税416円)**

口に入れた瞬間に玉ねぎの甘みがふわっと広がります。

スポット 翌々週配達

原材料: 魚肉すり身、玉ねぎ、菜種油、馬鈴薯澱粉、魚醤、砂糖、塩、かつおだし、昆布だし、みりん

30304 玉ねぎボール
120g
453円⇒
(税489円) **385円(税416円)**

助宗タラをベースに飛魚を20%以上入れ、アクセントに生姜を加えて皮なしウィンナーに仕上げました。

スポット 翌々週配達

原材料: 魚肉すり身(たら(北海道)、飛魚落とし身、馬鈴薯澱粉、生姜、塩、砂糖、魚醤)

30335 魚魚ウィンナー
5本100g
413円⇒
(税446円) **350円(税378円)**

柚子の香りいっぱいのふわふわの食感のはんぺん。そのままお刺身風に食べても◎

スポット 翌々週配達

原材料: 魚肉すり身、馬鈴薯澱粉、塩、みりん、魚醤、ゆず、かつおだし、昆布だし、砂糖

30342 ゆず入りはんぺん
3枚120g
453円⇒
(税489円) **385円(税416円)**

▶他の練り製品は中面 9p へ!!

惣菜キット

グリーンリーフ群馬県利根郡

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

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



SALE!

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

【産地】 スポット 【製造日含め5日】 **7/14(金)** 要(要)留

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

4 国産豚の回鍋肉セット

2人前(360g)

1,040円⇒(税1,123円) **988円(税1,067円)**

調理時間 約5分

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

【産地】 スポット 【製造日含め5日】 **7/14(金)** 要(要)留

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

5 野菜と鶏肉のカシューナッツ炒め

2人前(340g)

1,100円(税1,188円)

調理時間 約6分

3種の国産きのこが入ったスープ餃子です。花びらやフリルのような形をしたこりこりとした食感が特徴のはなびら茸、通常のえのき茸よりも風味が強く、シャキシャキとした食感が特徴のブラウンえのき茸、そしてぷりぷり食感のきくらげ。もちもちで食べ応えのある餃子とすべりがマッチしたお腹いっぱいスープ餃子です。

【産地】 スポット 【製造日含め5日】 **7/14(金)** 要(要)留

原材料:野菜セット【ほうれん草・はなびら茸・えのき茸・玉ねぎ・人参・きくらげ】餃子【具(野菜(人参・玉ねぎ・長ねぎ・にんにく・しょうゆ)豚肉(国産)豚脂・乾燥キムチ・粒状大豆たん白・水餃子用小麦粉・醤油・食塩・ゴマ油・砂糖・酵母(イースト・魚肝油))皮(小麦粉・でん粉・なたね油・食塩)打ち粉(でん粉)添付調味料(ガーリックソース)】[なたね油・食塩・にんにくペースト・砂糖・酵母エキス・馬鈴薯でんぷん・チキンエキス・唐辛子粉末]

7 3種の茸が入ったガーリックスープ餃子

2人前(380g)

1,085円⇒(税1,172円) **977円(税1,055円)**

調理時間 約15分

ご家庭では面倒な酢豚も袋から出して炒めるだけ!

【産地】 スポット 【製造日含め5日】 **7/14(金)** 要(要)留

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

2 2人前(410g)

1,040円(税1,123円)

調理時間 約6分

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

【産地】 スポット 【製造日含め5日】 **7/14(金)** 要(要)留

原材料:野菜セット【玉ねぎ・さつまいも・じゃがいも・かぼちゃ・人参】調味肉【豚肉・砂糖・米黒酢・醤油・馬鈴薯でん粉・なたね油・小麦粉・液卵・酒・ごま油・生姜ペースト・にんにくペースト・食塩】

6 5種の根菜と豚肉の黒酢あん炒め

2人前(360g)

1,103円(税1,191円)

調理時間 約10分

国産鶏肉使用の鶏つくねと国産野菜を使用した、寒い冬にぴったりなやさしい味わいのあんかけです。鶏つくねはタネを袋から絞り出して作るので、自分好みに成形できます。

【産地】 スポット 【製造日含め5日】 **7/14(金)** 要(要)留

原材料:野菜セット【白菜・ほうれん草・えのき茸・人参】鶏つくね【若鶏肉むね皮つき(国産)・玉ねぎ・凍結全卵・パン粉・醤油・おろし生姜・加工酢・砂糖・チキンエキス・食塩・白コショウ】添付調味料【醤油・砂糖・かつおエキス・酵母エキス・醸造酢】

8 鶏つくねの彩りあんかけ

2人前(480g)

1,040円(税1,123円)

調理時間 約15分

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

【産地】 スポット 【製造日含め5日】 **7/14(金)** 要(要)留

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

3 4人前(820g)

2,080円⇒(税2,246円) **1,734円(税1,873円)**

調理時間 約6分

彩り野菜と国産豚の黒酢酢豚

【産地】 スポット 【製造日含め5日】 **7/14(金)** 要(要)留

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

2 2人前(410g)

1,040円(税1,123円)

調理時間 約6分

ご用意いただくもの
ごま油…大2
片栗粉…大1

【産地】 スポット 【製造日含め5日】 **7/14(金)** 要(要)留

原材料:野菜セット【白菜・ほうれん草・えのき茸・人参】鶏つくね【若鶏肉むね皮つき(国産)・玉ねぎ・凍結全卵・パン粉・醤油・おろし生姜・加工酢・砂糖・チキンエキス・食塩・白コショウ】添付調味料【醤油・砂糖・かつおエキス・酵母エキス・醸造酢】

8 鶏つくねの彩りあんかけ

2人前(480g)

1,040円(税1,123円)

調理時間 約15分

果物&野菜

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

青果物へ使用予定の「農薬」及び「栽培方法」

順次表記(例)

● 除1植1菌0虫0有機許容1

① ② ③ ④ ⑤

①除草剤(不使用の場合は記載を省略)
②植物成長調整剤(不使用の場合は記載を省略)
③殺菌剤
④殺虫剤
⑤JAS法にて有機農産物に使用することを許された農薬(法的には表示義務なし)
※基本は化学肥料不使用です。(記載を省略)
※表記の防除は、定植前育苗期間中および定植後栽培期間中に使用する殺菌・殺虫剤の使用回数です。(育苗期間中の使用の場合は省略)
※天候などの都合で変更になる場合があります

島原の極早生みかん始まります!

今のみかんは、まだ青みがかった「ごく(極)、わせ(早生)」です。あっさりしていてさわやか。そのまま食べるほか、ジュースにしたり、ほぐしてサラダなどに。

生産者の長有研さん

長有研
長崎県南島原市
●菌2虫4(有機許容含む)
品種:岩崎、日南ほか

極早生みかん

15 1kg(S-2L混) **528円(税570円)**

16 3kg(S-2L混) **1,463円(税1,580円)**

このリンゴ、すごく美味しい!

フジ×王林

青森りんご2トップの掛け合わせ!

「なにに?このリンゴ、めっちゃ美味しい〜!」にんじん CLUB 週末朝市やイベント出店で、試食を出したら、次々に手がのびて、あっという間に完売した話題のりんご。今年のお味はどうか〜??

青森りんごを代表する美味しい品種、フジ×王林の2トップの掛け合わせ!甘くて香りが良く、とってもジューシー!酸味はほとんどありません。農家さん自身が「個人的にも一番おいしいと思うのがトキ。だけど育てるのが難しく、あんまり量が無い」という貴重なりんごです!

担当:オズメ

青森農園(津軽産直組合) 青森県青森市
●菌8虫9 要
生産者の齊藤さん

10 青森りんご・トキ

3玉 **753円(税813円)**

さんさんファーム人気No.1!甘〜い長野のりんご

シナノスイートといえは、長野県生まれのりんご人気No.1!!

長野県で生まれた特定新品種。果肉が真っ白で、赤い皮とのコントラストが美しい、信州の甘〜いりんごです!

さんさんファーム 長野県松川町
●菌9虫6(有機許容5含む/当地比約1/3)

11 りんご・シナノスイート

約800g **827円(税893円)**

大人気!甘くてジューシーな梨

長野県で誕生した赤梨。糖度が高く、甘みが強く、酸味はほとんどありません。果汁多め、ジューシーな美味しい梨です。
*サイズ大小あり。多少の変形あり。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町
●菌8虫4(有機許容2含む)
*長野県的一般栽培34〜37回

14 梨・南水

約700g **776円(税838円)**

長有研
長崎県南島原市
●菌2虫4(有機許容含む)
品種:岩崎、日南ほか

極早生みかん

15 1kg(S-2L混) **528円(税570円)**

16 3kg(S-2L混) **1,463円(税1,580円)**

信州松川さんさんファームから、お久しぶりの紅玉登場!

昨年は不作で出荷しただけなかった「さんさんファーム」の紅玉が、今年はカタログ紙面に帰ってきました!恵みの秋に感謝して、美味しく大切にいただきたいですね!

酸味・香りが強く、お菓子づくりや料理に最適で、人気高し。低農薬なので皮ごとジャムにすれば美しい紅色に仕上がります。果肉はやや柔らかめ。

さんさんファーム 長野県松川町
●菌9虫6(有機許容5含む/当地比約1/3)

12 りんご・紅玉

約800g **867円(税936円)**

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

PTJ タイ・チュポン県またはベップリ県
●菌0虫0 化成使用
品種:クロスミツヘル種ホムトン

13 畑直・9kg箱

*箱を含めて約9kgでおおよそ44〜50玉くらい

9,758円⇒(税10,539円) **7,713円(税8,330円)**

18 タイバナナ

500g **462円(税499円)**

Fair trade フェアトレード

PTJ タイ・チュポン県またはベップリ県
●菌0虫0 化成使用
品種:クロスミツヘル種ホムトン

19 1kg

924円⇒(税998円) **859円(税928円)**

にんじんCLUBの夏野菜といえば、中家さんのトマト!夏も涼やかな高山にて、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。1つ1つに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、しっかりと風味のある美味しいトマトを今年もたっぷりお召し上がりください!

なかや農園 岐阜県高山市
●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

甘いだけじゃない!「旨さ」が人気!中家さんのトマト

20 500g(AB込み) **562円(税607円)**

21 1kg(AB込み) **1,090円(税1,177円)**

22 約3kg箱(AB込み) **2,954円(税3,190円)**

秋の味覚・柿

秋の味覚「平核無柿」は、洗って食べる品種で、産地で洗って、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よし、熟してやわらかくなったところもよし。お好みどうぞ!

●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 奈良県五条市
*残量が厳しいと赤くならないため青いものが混じります。ご了承ください。

17 あすかの種なし柿

900g(サイズ混) **618円(税667円)**

柿は「柿が色づくに医者が青くなる」と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、カロチン、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]

美味しい!自分でなく、自然に!

18 500g **462円(税499円)**

タイバナナ

500g **462円(税499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

23 1/2玉 **426円(税460円)**

24 1玉 **737円(税796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)

25 1/2玉 **267円(税288円)**

26 1玉 **452円(税488円)**

高原のミニ白菜が新登場！小ぶりで使いやすい大きさ、クセがないので、あらゆる料理にどうぞ。

この季節にうれしい、高原のほうれんそう！定番菜もので大人気。おひたし、バター炒め、ナムルも美味しい。

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

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

も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。

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。

北軽井沢有機ファミリー 群馬県吾妻郡長野原町 産 ④菌0虫0

北軽井沢有機ファミリー 群馬県吾妻郡長野原町 産 ④菌0虫0

寺岡有機農場 広島県世羅町 産 ④菌0虫0

寺岡有機農場 広島県世羅町 産 ④菌0虫0

寺岡有機農場 広島県世羅町 産 ④菌0虫0

寺岡有機農場 広島県世羅町 産 ④菌0虫0

27 ミニ白菜 1玉 438円(税473円)

28 高原のほうれんそう 200g 329円(税355円)

29 有機小松菜 150g 320円(税346円)

30 有機サラダ小松菜 30g 300円(税324円)

31 有機水菜 150g 320円(税346円)

32 有機サラダ水菜 30g 300円(税324円)

33 有機サラダロメイン 30g 300円(税324円)

34 有機ベビールッコラ 30g 298円(税322円)

35 有機サラダ春菊 30g 300円(税324円)

36 有機ベビーリーフ 30g 300円(税324円)

37 たっぴり有機ベビーリーフ 100g 750円(税810円) 537円(税580円)

38 高原の大根 1本 443円(税478円)

39 にんじん 500g 364円(税393円)

41 600g(AB混/S-2L) 292円(税315円)

43 500g(S-3L混) 325円(税351円)

45 500g(S-2L混) 255円(税275円)

47 500g 378円(税408円)

49 500g 378円(税408円)

40 2P/500gx2 674円(税728円)

42 1.2kg(AB混/S-2L) 545円(税589円)

44 1kg(S-3L混) 593円(税640円)

46 1kg(S-2L混) 460円(税497円)

48 1kg 698円(税754円)

50 1kg 698円(税754円)

51 れんこん(土付き) 500g 616円(税665円)

52 ごぼう 200g 329円(税355円)

53 しょうが 100g 238円(税257円)

54 大葉 10枚 174円(税188円)

55 黒あわび茸入きのこ4種セット 1セット 544円(税588円)

56 きのこいろいろパック5種 1セット 683円(税738円)

57 1P 318円(税343円)

58 2P 600円(税648円)

59 えのき 100g 181円(税195円)

60 徳用 309円(税334円)

61 ぶなしめじ 100g 246円(税266円)

63 まいたけ 100g 392円(税423円)

64 エリンギ 100g 346円(税374円)

66 完熟なめこ 150g 300円(税324円)

67 ホワイトマッシュルーム 100g 367円(税396円)

68 ブラウンマッシュルーム 70g 298円(税322円)

69 はなびらたけ 80g 402円(税434円)

70 乾燥きくらげ 20g 625円(税675円)

71 国産たけのこ水煮(スライス) 150g 562円(税607円)

72 国産たけのこ水煮(ホール) 130g 902円(税974円)

73 有機鷹の爪 5g 250円(税270円)

お米 ザ・日本人の主食！基本のお米は化学肥料と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。

74 杉浦さんの虹色米(古代米ブレンド) 350g 500円(税540円)

75 犬山の黒米 200g 570円(税616円)

いろんなきのこが味わえる！ お楽しみパック！

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

バイオコスモ 北海道松山郡 産 ④菌0虫0

バイオコスモ 長野県飯田市 産 ④菌0虫0

バイオコスモ 大分県国東市 産 ④菌0虫0

にんじんCLUBの主食！知多半島・美浜町で育てています。毎週エコプライスは終了させていただきます

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 ③除1菌0虫0(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

76 玄米2kg 1,280円(税1,382円)

78 七分米2kg 1,429円(税1,543円)

80 白米2kg 1,429円(税1,543円)

77 玄米5kg 3,046円(税3,290円)

3,202円(税3,458円) 3,046円(税3,290円)

79 七分米5kg 3,516円(税3,797円)

3,574円(税3,860円) 3,516円(税3,797円)

もちもちとして冷めてもおいしい！有機栽培(農薬不使用) きみまちこまち

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

白神郷ふたつ有機クラブ 秋田県能代市 毎週 ④有機栽培/菌0虫0(育苗時菌0虫0) 品種:あきたこまち ※2024年度産 天候などにより収穫が遅れた場合はお届けが一週遅れます。ご容赦ください。

きみまちこまち

82 玄米(有機栽培)2kg 2,016円(税2,177円)

84 七分米(有機栽培)2kg 2,159円(税2,332円)

86 白米(有機栽培)2kg 2,159円(税2,332円)

83 玄米(有機栽培)5kg 4,735円(税5,114円)

85 七分米(有機栽培)5kg 4,925円(税5,319円)

87 白米(有機栽培)5kg 4,925円(税5,319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・ファファイ酵母原末・クエン酸・枯草菌・発酵乳粉末)



土をふみしめて元気いっぱい育った健康な平飼鶏の卵。臭みがなく、弾力があります。

会田共同養鶏組合 長野県松本市 毎週 ecoプライス

信州たまご山ランドの自然卵

88 6個 388円(税419円)

89 10個 555円(税599円)



「信州たまご山ランドの自然卵」と、「総高温泉郷」の天然温泉でつくりました。臭みがなく、とろ〜と美味。

会田共同養鶏組合 長野県松本市 毎週 平飼卵 ⑤11日 温泉卵

90 2個 138円(税149円)

91 6個 398円(税430円)



食通U 東京都世田谷区 毎週 原材料:うずら(愛知県産)・食塩 ⑤120日 ④アルゲン ④

92 うずらの卵水煮 420円(税454円)

飛驒牛乳と乳製品

「牛と人の顔が見える」安心して飲める牛乳です。質の良い生乳の風味と栄養価を生かす低温殺菌牛乳と、合成添加物不使用の乳製品。



飛驒酪農農業協同組合

岐阜県高山市 飛驒酪農農業協同組合 岐阜県高山市 ※飛驒牛乳の遺伝子組み換え分別生産流通管理済み飼料内訳(6軒の指定農家にて給飼):トウモロコシ・マイロ・大麦・小麦粉・加熱処理大豆・大豆油かす・ごま油かす・ふすま・米ぬか・綿実・糖蜜・炭酸カルシウム・食塩

飛驒高山の6軒の限定農家が分別生産流通管理済み飼料で育てた牛のミルク。ビンの上に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 毎週

94 ノンホモ飛驒牛乳・ビン 432円(税467円)

手軽な紙パック入り。ホモジナイズ(脂肪球を攪拌)しているのをごさとしたのどごしです。クリームは浮きません。*びんの回収・再利用にご協力願います

飛驒酪農農業協同組合 岐阜県高山市 毎週 65°C30分殺菌処理/成分無調整/分別生産流通管理済み飼料 ⑤5日 ④アルゲン ④

95 パスチャライズ飛驒・パック 428円(税462円)

ホモジナイズ(脂肪球を攪拌)しているのをごさとしたのどごしです。クリームは浮きません。*びんの回収・再利用にご協力願います

飛驒酪農農業協同組合 岐阜県高山市 毎週 65°C30分殺菌処理/成分無調整/分別生産流通管理済み飼料 ⑤5日 ④アルゲン ④

96 北アルプス厳選牛乳・ミニ瓶 155円(税167円)

ホモジナイズ(脂肪球を攪拌)しているのをごさとしたのどごしです。クリームは浮きません。*びんの回収・再利用にご協力願います

飛驒酪農農業協同組合 岐阜県高山市 毎週 65°C30分殺菌処理/成分無調整/分別生産流通管理済み飼料 ⑤5日 ④アルゲン ④

97 北アルプス特選牛乳・ビン 483円(税522円)

生乳だけで作った、無糖のプレーンヨーグルト。まろやかな味わい、砂糖・粘料・香料等一切不使用です。

飛驒酪農農業協同組合 岐阜県高山市 毎週

98 飛驒プレーンヨーグルト(無糖) 412円(税445円)

飛驒酪農農業協同組合 岐阜県高山市 毎週

99 130ml 158円(税171円)

100 500ml 422円(税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とう酸味が生きています。

飛驒酪農農業協同組合 岐阜県高山市 毎週

101 飛驒ノンホモヨーグルト 369円(税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

102 飛驒 菜食健美 165円(税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。なめらかな口当たり、ほろ苦いカラメルソースもおいしい。

飛驒酪農農業協同組合 岐阜県高山市 毎週

103 カスタードプリン 337円(税364円)

良質なバターに天然はちみつを加え丁寧に混ぜ合わせました。トーストやホットケーキとの相性抜群。料理の隠し味にも。

飛驒酪農農業協同組合 岐阜県高山市 毎週

104 はちみつバター 775円(税837円)

ナチュラルチーズのシュレッドタイプです。パンにのせて焼けば、簡単ピザトーストの出来上がり。

よつ葉乳業 北海道 毎週

105 シュレッドチーズ 882円(税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

106 スライスチェダー 584円(税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

107 カマンベールチーズ 662円(税715円)

12mmのダイズ状にカットしたチェダーチーズ。ほのかな酸味がワインによく合います。セルロース(結着防止剤)一切使用していません。

よつ葉乳業 北海道 毎週

108 おつまみチーズチェダー 274円(税296円)

北海道産の生乳100%使用！低脂肪で、たんぱく質やカルシウムが豊富に含まれています。

よつ葉乳業 北海道 毎週

109 スキムミルク 406円(税438円)

添加物を一切加えずに作りあげた本格的なバターです。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 隔週BD

110 よつ葉バター・無塩 543円(税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とした爽やかな後味。

よつ葉乳業 北海道 隔週BD

111 パンにうれしいよつば発酵バター 494円(税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。

スポット 原材料:国産小麦粉・有機ショートニング・粗糖・ホシノ天然酵母 ④4日 ④アルゲン ④

118 ハイジの白パン 366円(税395円)

プレマのパン

愛知県小牧市 基本材料:国産小麦粉・粗糖・塩(海の精)

口当たりの良いやわらかい中心。アレルギーのある方にも安心して食べていただきたい!と、基本的に卵と牛乳は使いません。

スポット 原材料:基本材料・玄米(島田農園/愛知県稲沢市)・ホシノ天然酵母 ④4日 ④アルゲン ④

119 玄米ごぱん 592円(税639円)

原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母 ④4日 ④アルゲン ④

113 プレマ天然酵母角食パン・ノンスライス 365円(税394円)

114 プレマ天然酵母角食パン・5枚切 356円(税385円)

甘さ控えめのおんこをたっぷり包んだ、シンプルなお「あんぱん」。

スポット 原材料:基本材料・国産小豆餡(北海道産)・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・黒ごま ④4日 ④アルゲン ④

120 小倉あんぱん 454円(税490円)

ふわわりソフトで小ぶりなパン。朝食やおやつにおすすめです。

ふわわりソフトで小ぶりなパン。朝食やおやつにおすすめです。

115 テーブルロール 345円(税373円)

野菜の甘みと適度なスパイスさがほどよいオイシサ。

スポット 原材料:基本材料・有機ショートニング・玉ねぎ・キャベツ・ニンジン・野菜ジュース(光食品)・菜種油・りんご・苺ジャム・セロリ・醤油・ホシノ天然酵母・純カレー粉・生姜 ④4日 ④アルゲン ④

121 カレーパン 500円(税540円)

甘酸っぱいレーズンとシナモンの香りがベストマッチ。

スポット 原材料:基本材料・有機レーズン・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・有機シナモン ④4日 ④アルゲン ④

116 レーズンロール 466円(税503円)

122 シナモン・レーズン 485円(税524円)

外皮は柔らかく、内側はふわわり焼けたこぼれしおためのバケット。斜めスライスして軽くトーストするとさらにおいしい!

スポット 原材料:基本材料・ホシノ天然酵母 ④4日 ④アルゲン ④

117 バタール 423円(税457円)

ふわふわの柔らかな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。

スポット 原材料:基本材料・ホシノ天然酵母 ④4日 ④アルゲン ④

118 ハイジの白パン 366円(税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!

スポット 原材料:基本材料・玄米(島田農園/愛知県稲沢市)・ホシノ天然酵母 ④4日 ④アルゲン ④

119 玄米ごぱん 592円(税639円)

甘さ控えめのおんこをたっぷり包んだ、シンプルなお「あんぱん」。

スポット 原材料:基本材料・国産小豆餡(北海道産)・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・黒ごま ④4日 ④アルゲン ④

120 小倉あんぱん 454円(税490円)

ふわわりソフトで小ぶりなパン。朝食やおやつにおすすめです。

スポット 原材料:基本材料・有機ショートニング・玉ねぎ・キャベツ・ニンジン・野菜ジュース(光食品)・菜種油・りんご・苺ジャム・セロリ・醤油・ホシノ天然酵母・純カレー粉・生姜 ④4日 ④アルゲン ④

121 カレーパン 500円(税540円)

甘酸っぱいレーズンとシナモンの香りがベストマッチ。

スポット 原材料:基本材料・有機レーズン・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・有機シナモン ④4日 ④アルゲン ④

122 シナモン・レーズン 485円(税524円)

マイスターズ・バックシュトゥーベのパンと焼き菓子

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

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

123 湯種食パン 520g 420円(税454円)

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

124 湯種レーズン食パン 330g 340円(税367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。

126 全粒パン・アプリコット 300g 420円(税454円)

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

127 カンパーニュ・ノア 280g 420円(税454円)

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。

128 干しりんごのカンパーニュ 250g 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。

129 きこのフォカッチャ 110g 260円(税281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。

130 さつまいものあんロール 100g 260円(税281円)

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

131 パン・オ・ノア 320g 420円(税454円)

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

132 全粒パン・ナッツ 300g 420円(税454円)

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

133 米粉パン 2個 300円(税324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。

134 レモン風味の石窯スコーン 3個 360円(税389円)

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

135 ココナツサブレ 6個 420円(税454円)

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

136 玄米スティック 7本 420円(税454円)

米粉100%と豆乳で作った、小麦粉・乳製品・卵不使用の米粉マフィンです。温め直してお召し上がり下さい。

137 米粉のマフィン(ごま) 2個 520円(税562円)

豆腐・揚げ・大豆製品

140 東白川村の絹豆腐 300g 257円(税278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%を使用しています。

141 東白川村のもめん豆腐 300g 251円(税271円)

豆腐ににがりを入れ、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。

142 東白川村のくみあげ豆腐 300g 350円(税378円)

大豆の甘みがおいしい大人気の絹豆腐。

大豆の甘みをとじ込めた、しっかり固めの木綿豆腐。

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。

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。

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%を使用しています。

こだわりの味協同組合 静岡県 隔週BD

143 豆庵もめん豆腐 300g 353円(税381円)

144 北海道産大豆の充填豆腐 150g×3 302円(税326円)

145 2枚(約50g×2) 248円(税268円)

146 2P(約50g×2×2) 475円(税513円)

147 国産100%浮かし揚げ(油揚げ) 2枚 209円(税226円)

148 国産浮かし揚げのきざみ 70g 183円(税198円)

149 豆庵厚揚げ 1枚(約240g) 409円(税442円)

150 東白川村の厚あげ 1枚(約250g) 300円(税324円)

151 豆庵の絹ごしがんも 2個(約75g×2) 412円(税445円)

152 東白川村の豆乳 500cc 317円(税342円)

153 豆乳で元気(パック入豆乳) 125ml 187円(税202円)

154 ケース(125ml×24) 4,406円(税4,759円)

155 国産大豆水煮(さわやか) 200g 249円(税269円)

156 あずきの水煮 150g 368円(税397円)

157 国産大豆のやわらか味付稲荷 4枚(8個分) 449円(税485円)

158 国産大豆水煮(さわやか) 200g 249円(税269円)

159 手造り生芋こんにやく(板) 280g 300円(税324円)

160 手造り生芋こんにやく 250g 300円(税324円)

161 板こんにやく 250g 210円(税227円)

162 糸こんにやく(黒) 200g 210円(税227円)

163 糸こんにやく(白) 200g 210円(税227円)

164 ひと口こんにやく 220g 310円(税335円)

165 糸こんにやく(黒) 200g 210円(税227円)

166 糸こんにやく(白) 200g 210円(税227円)

167 糸こんにやく(黒) 200g 210円(税227円)

168 糸こんにやく(白) 200g 210円(税227円)

169 糸こんにやく(黒) 200g 210円(税227円)

170 糸こんにやく(白) 200g 210円(税227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しました。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)...

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。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「あなかけ焼きそば」も美味。

こしのある食感ともちもち食感が食べ応え抜群! 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れば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...

コクがあるのに後味スッキリ。原材料: 共通原材料、スープ【醤油、ガラスープ、玉ねぎ、ニンニク、ショウガ、魚醤、ごま油】

169 醤油(生) 387円(税418円) ラー油の効いたさっぱり塩味。原材料: 共通原材料、スープ【チキンブイヨン、魚介エキス、植物油脂】

172 鯉醤油つけ麺(生/タレ付) 150g×2 437円(税472円) 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。

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。

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。

176 季穂全粒粉きしめん 240g 234円(税253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とろかみしめて味わってください。

170 しお(生) 420円(税454円) 上品でコクのある味噌スープ。原材料: 共通原材料、スープ【味噌、醤油、玉ねぎ、ニンニク、ゴマ油、豚肉、ゴマ】

177 地粉シュウマイの皮 30枚 168円(税181円) 蒸すとプリッと透明感があり美味。6.5cm角。

山梨を中心とした地域で食べられている郷土料理「ほうとう」が自宅でお手軽に食べられます! お野菜をたっぷり入れてお召し上がりください。

175 田舎うどん(全粒粉) 240g 234円(税253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。

178 地粉ぎょうざの皮 20枚 219円(税237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。

179 地粉シュウマイの皮 30枚 168円(税181円) 蒸すとプリッと透明感があり美味。6.5cm角。

181 1P 80g 476円(税514円) 182 2P 80g×2 915円(税988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。

173 生スパゲッティ 174 生フェットチーネ 各150g×2 317円(税342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。

187 中山道ロースハム 60g 503円(税543円) ロース肉を、野菜やスパイスを煮出した独自の漬け込み液に20日前後漬け込み、熟成させる事で旨みを引き出しました。

185 中山道ブラートヴルスト 80g 503円(税543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。

186 中山道生ベーコンスライス 60g 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。

189 ローススライス さんさん豚 180g 912円(税985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おすすです。

190 肩ローススライス さんさん豚 180g 860円(税929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。

191 モモスライス さんさん豚 180g 821円(税887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。

192 小間切れ さんさん豚 180g 853円(税921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。

193 バラスライス さんさん豚 180g 821円(税887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。

194 焼肉用バラカルビ さんさん豚 180g 799円(税863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!

195 ミンチ肉 さんさん豚 180g 780円(税842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。

196 とんかつ用ロース さんさん豚 2枚(約180g) 971円(税1,049円) 柔らかい肉質はとってもジューシー。ほのかな甘みも◎。

197 モモ肉カレー・シチュー用 さんさん豚 180g 820円(税886円) 一口サイズの角切り。ことごと煮込むのにぴったりと深まる味わいは、カレー、シチューに最適。

198 ソーセージ 140g(4~5本) 786円(税849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。

199 玄米ソーセージ 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。

200 チョリソー(辛口ソーセージ) 140g(4~5本) 786円(税849円) ピリッと辛い唐辛子を利かせました。ビールと相性バツグン! レタスなどで巻いて食べるのもおすすめです。長さ12cm前後。

201 りんご入りソーセージ 140g(4~5本) 786円(税849円) 乾燥りんごの果肉が入ったジューシーなソーセージ。ほのかにりんごの香りが... 長さ12cm前後。

202 バジルソーセージ 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。

203 野菜入りソーセージ 140g(4~5本) 786円(税849円) にんじんなどの野菜が細かく入った大きめのソーセージ。野菜嫌いのお子様もおいしく食べられます。長さ12cm前後。

204 甘口 205 辛口 180g 667円(税720円) りんごたっぷり! 焼肉のたれ 原材料: 醤油、りんご、砂糖、酒、玉ねぎ、洋梨、生姜、酢、ごま油、にんにく、唐辛子、胡椒

206 さんさん白もつ(ボイル) 200g 574円(税620円) さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 内臓(小腸・大腸・胃袋) ◎60日

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 豚ロース肉 ◎60日

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、兄弟なかよく開放豚舎でのびのび育てた豚は、旨みのつまった赤身と、甘みのある脂身のバランスが絶妙。飼料米の自作にも挑戦中。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 豚バラ肉 ◎60日

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 豚モモ肉 ◎60日

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 豚モモ肉 ◎60日

走る豚



熊本県菊池市

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

走る豚応援 5倍

natural natural 限定ポイント

赤身と脂身の絶妙なバランスの豚肩ロース。幅広い料理にご活用いただけます。



熊本・やまあい村 スポット

走る豚/肩ローススライス

251 1P 200g 1,128円(1,218円) **1,116円(1,205円)**

252 2P 200g×2 2,256円(2,436円) **2,000円(2,160円)**



あっさりとした味わいとやわらかい肉質が甘辛たれと相性◎!



走る豚/もも生姜焼き用

253 1P 200g 857円(926円) **840円(907円)**

254 2P 200g×2 1,714円(1,851円) **1,500円(1,620円)**



【葛】

写真は葛(くず)の花です。

葛は日本のあちこちに自生し、昔から数年物の太い根は良質のデンプンとして葛粉に、葉は家畜の飼料としても使われてきました。

農場や山地の管理で言えば繁殖力の強い植物なので、放っておくと蔦が絡まり、光合成を邪魔して木々を引き倒し、藪に変えてしまいます。適切な管理が必要になってきますが、繁殖スピードが早く、絡まるので中々に手強い相手です。

農場内に自生する、こういったものも豚さんたちに食べさせるのですが、衛生管理的には加熱加工して保存性を...とか、殺菌を...とか言われたり。そのままでも食べることができて問題ないのに、わざわざ石油を使って?

動物たちは生きる為に必要な能力を持っています。何でもかんでも人が全て完全管理しようというのは傲慢なように思うのです。



走る豚の甘みと旨味が凝縮されたしやおしゃぶりは、欠かさない部位です。

熊本・やまあい村 スポット

走る豚/バラしゃぶ用

255 1P 200g 982円(1,061円) **972円(1,050円)**

256 2P 200g×2 1,964円(2,121円) **1,500円(1,620円)**



適度に赤身と脂身が入った柔らかい食感です。

熊本・やまあい村 スポット

走る豚/小間スライス

257 1P 200g 920円(994円) **910円(983円)**

258 2P 200g×2 1,840円(1,987円) **1,450円(1,566円)**



はれとどきはしるぶた

by やまあい村 武藤勝典

きめ細かな肉質で柔らかい食感です。

柔らかさはもちろんのこと、赤身と脂身のバランスも丁度良い部位です。



バラ凍結 熊本・やまあい村 スポット

259 走る豚/ロースとんかつ用 200g **1,083円(1,170円)**

熊本・やまあい村 スポット

260 走る豚/ローススライス 200g **998円(1,078円)**

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



熊本・やまあい村 スポット

261 走る豚/肩ロースブロック 400g **2,180円(2,354円)**

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)**

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)**

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



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。

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

265 走る豚/バラブロック 300g **1,285円(1,388円)**

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)**

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

267 走る豚/バラスライス 200g **982円(1,061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)**

赤身と脂身が適度に入ったジューシーな味わいです。



バラ凍結 熊本・やまあい村 スポット

269 走る豚/ミンチバラ凍結 300g **978円(1,056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。



バラ凍結 熊本・やまあい村 スポット

270 走る豚/赤身ミンチバラ凍結 300g **992円(1,071円)**

国産牛肉(マザービーフ)



菊池農場

熊本県菊池市

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

飼料:大麦、とうもろこし、加熱処理とうもろこし、加熱処理大豆、苜蓿、コーングルテンフィード、麦ぬか、大豆あぶら粕、炭酸カルシウム、アルファルファミール、食塩、糖蜜、ソーマチン、とうもろこしグルテン、無水ケイ酸粗粉、牧草(熊本産)、稲わら(熊本産) ※配合飼料の大麦やとうもろこし等の穀物類は米国や蒙州産などで、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)

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

マザービーフの柔らかい部位ロース、肩ロースを使用。旨味絶品です!

マザービーフの旨味を感じられる肩ロース、ランプ、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

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!

あっさりとした味わいが特徴。低カロリー、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

277 マザービーフ/赤身スライス 200g **1,674円(1,808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

274 マザービーフのハンバーグ 120g 633円(684円) **552円(596円)**

もも、ウデ、バラなどの部位を使っています。様々な料理に使えて便利です。



熊本・菊池農場 毎週

278 マザービーフ/万能小間 200g **1,230円(1,328円)**

マザービーフ60%、走る豚40%配合の合挽きミンチです。



バラ凍結 熊本・菊池農場

272 1P 毎週 200g 1,047円(1,131円) **996円(1,076円)**

273 2P スポット 200g×2 2,094円(2,262円) **1,830円(1,976円)**

そばろの料理やミートソース、ハンバーグにどうぞ。



バラ凍結 熊本・菊池農場 毎週

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

マザービーフ本来の美味しさや食感を味わえるよう粗挽きにしました。



熊本・菊池農場 スポット バラ凍結

280 マザービーフ/粗びきミンチバラ凍結 200g **1,029円(1,111円)**

国産牛肉【健康あか牛】



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

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

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

熊本・菊池農場
健康あか牛
SALE!

モモ、カタなどをしゃぶ用に薄くスライスしてあります。お徳用です。



熊本・菊池農場 週 毎週
282 健康あか牛/しゃぶ用
200g
1,937円→
(税2,092円) **1,743円**(税1,882円)

「サー」の称号をつけられた、肉のキメが細かく柔らかい旨いお肉です。



熊本・菊池農場 週 スポット
283 健康あか牛/サーロインステーキ
180g
2,864円→
(税3,093円) **2,711円**(税2,928円)

柔らかいブロース、肩ロースが中心ですのでフライパンで美味しく調理できます。



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

サシの入りやすい部位です。肉巻き、すき焼きにどうぞ!



熊本・菊池農場 週 スポット
285 健康あか牛/肩ローススライス
200g **2,290円**(税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と使いやすい容量。



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

柔らかいブロース、肩ロースが中心になります。



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

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



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

濃厚なバラ肉を中心にした。網焼きで脂肪を落として美味しく食べましょう。



熊本・菊池農場 週 毎週
289 健康あか牛/焼肉用
200g **1,630円**(税1,760円)

柔らかい赤身肉を焼肉用にカットしてあります。焼き過ぎないように美味しく食べましょう。



熊本・菊池農場 週 スポット
290 健康あか牛/赤身焼肉用
200g **1,993円**(税2,152円)

国産鶏肉【紀州赤地鶏】



小坂農園 和歌山県有田郡有田川町
鶏種: ロードアイランドレッド系
飼育期間: 平均83日以上
飼料: マイロ、とうもろこし、大豆油粕、コーングルテンミール、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
292 赤地鶏/もも肉
300g **939円**(税1,014円)

高たんぱく、低カロリーな部位。唐揚げや、蒸し鶏にオススメ。



和歌山・小坂農園 週 毎週 180日
293 赤地鶏/むね肉
300g **730円**(税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 180日
294 赤地鶏/ももむね一口カット/バラ凍結
200g **684円**(税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
295 赤地鶏/ぶつ切り
300g **679円**(税733円)

塩焼・シテーが旨い!
モモ肉とムネ肉のおトクなセットです。
色々な料理に活用できます。

和歌山・小坂農園 週 毎週 180日
296 赤地鶏/正肉
300g
859円→
(税928円) **785円**(税848円)

肉厚でふわつとやわらかく上品な味わい。ダイエットにもおすすめ!



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

ポリウムがあり肉汁もたっぷり! 煮付けや揚げものBBQにもオススメです。



和歌山・小坂農園 週 隔週BD 180日
298 赤地鶏/手羽先
300g
591円→
(税638円) **560円**(税605円)

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



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

鮮度を一番実感していただける部位。鉄分が豊富で女性にオススメです。



和歌山・小坂農園 週 毎週 180日
300 赤地鶏/キモ
200g **492円**(税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
301 赤地鶏/砂ずり
200g **492円**(税531円)

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



和歌山・小坂農園 週 毎週 180日
302 赤地鶏/ももミンチバラ凍結
300g **941円**(税1,016円)

ムネ肉100%。鶏の旨味がしっかりとし、脂身の少ないあっさりした味です。



和歌山・小坂農園 週 毎週 180日
303 赤地鶏/むねミンチ
200g
596円→
(税644円) **565円**(税610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 12切(約300g)
304 赤地鶏/もも肉カット唐揚げ用/バラ凍結
970円(税1,048円)

国産鶏肉【天草大王】



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

賞味期限: 180日

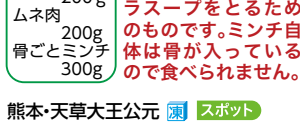
SALE! SALE! SALE! SALE! SALE! 熊本県天草大王 SALE! SALE! SALE! SALE! SALE! SALE!

たんぱく質が豊富で、あっさりした部位です。チキンカツや蒸し鶏などに。



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

天草大王の一羽をまるごと楽しめます。



熊本・天草大王公元 週 スポット
310 天草大王/まるごとセット
計700g
1,909円→
(税2,062円) **1,830円**(税1,976円)

※骨ごとミンチは、ガラスープをとるためのものです。ミンチ自体は骨が入っているので食べられません。



つくねやそばろなどに。ほどよく脂が入り、鶏の旨味をたっぷり味わえます。



熊本・天草大王公元 週 毎週
313 天草大王/ももミンチ
150g
647円→
(税699円) **620円**(税670円)

鉄分が多く含まれ、コクのある旨味が味わえます。煮物や唐揚げ、照焼などに。



熊本・天草大王公元 週 毎週
306 天草大王/モモ肉
150g **809円**(税874円)

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



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

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



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

もも身とムネ身を大き目の一口サイズにカットしています。



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

もも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、時短調理に活躍してくれます。



熊本・天草大王公元 週 毎週
312 天草大王/スライス
150g **654円**(税706円)

脂肪分が少なく、あっさりとしたミンチです。肉団子などに。



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

ハム・ソーセージ



共同ミートセンター 熊本県菊池市
豚肉は熊本産、鶏肉は「九州産ハーブ鶏」を使用し、発色剤、合成保存料や増粘剤、香料、うま味調味料(アミノ酸等)、着色料は一切使用していません。
自然塩、キビ糖、香辛料のみ、じっくり燻製して仕上げました。

※商品到着後の賞味期限は最短で25日になります。

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



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

319 お弁当ウインナー
110g **430円**(¥464円)

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



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

320 ロースハムスライス
100g **855円**(¥923円)

厳選素材でつくる
おいしさと安全を追求した
自立ハム・ソーセージ

SALE!

大人気のベーコンの切り落としです。脂身が少なく使い勝手の良いタイプです。



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

316 ベーコン切落とし
100g **615円**(¥664円)

塩、砂糖、香辛料だけでソーセージに仕上げました。温めてお召し上がり下さい。



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

317 ウインナー
110g **654円**(¥706円)

九州産のハーブ鶏のみ使用。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
原材料: 鶏肉(九州産)、天日塩、きび砂糖、香辛料

318 チキンウインナー
110g **411円**(¥444円)

塩と砂糖で充分熟成した後スモークで仕上げたロースハムの切落としです。



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

321 ロースハム切落とし
100g **766円**(¥827円)

お好みのサイズに切ってお楽しみ下さい。



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

322 ベーコンブロック
200g **1,394円**(¥1,506円)

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



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

323 ベーコンスライス
100g **727円**(¥785円)

肉汁たっぷり！赤牛の旨みがしっかりと味わえる贅沢な一品です。



熊本・共同ミートセンター 週
原材料: 健康あか牛(熊本)、オニオンソテー、パン粉、卵、牛乳、塩麹、香辛料、食塩

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

無添加惣菜



那珂川キッチン 福岡県那珂川
私たちグループの直営お惣菜工場「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。「牛のおっばい」や「走る豚」、「健康あか牛」などを使って、安全でおいしい惣菜を作っています。

賞味期限: 180日

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

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

チキンレンコンボール
332 1P 200g **775円**(¥837円)
333 2P 200g×2 **1,470円**(¥1,588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、たまご、和風だし/凝固剤(塩化マグネシウム)

手作りいなりずし
339 1P 60g×3 **362円**(¥391円)
340 2P 60g×3×2 **690円**(¥745円)

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

福岡・那珂川キッチン スポット
原材料: 牛乳(熊本)、エルゴバスタ、薄力粉、タマネギ、菜種油、シュレッドチーズ、バター、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー、乾燥パセリ

マカロニグラタン
344 180g×2 **878円**(¥948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音殺菌牛乳、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

鮭とほうれん草のグラタン
345 1P 180g **488円**(¥527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、和風だし、キビ砂糖、菜種油、塩、白コショウ、乾燥パセリ

きのこドリア
347 180g×2 **917円**(¥990円)

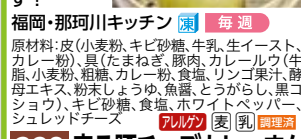
国産鶏胸肉を使用した串カツです。調理済みなのであたためただけで手軽にお召し上がりいただけます。

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、馬鈴しょでん粉)、ホワイトペッパー、衣(小麦粉、パン粉)、揚げ油(菜種油)

チキン串カツ
335 5本 **720円**(¥778円)
336 10本 **1,365円**(¥1,474円)

走る豚の中華惣菜シリーズ

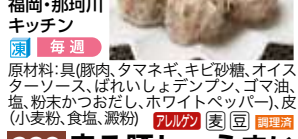
みんな大好きなカレーとチーズの組み合わせが「走る豚の肉まん」とドッキング！ハズレなしの美味さです！



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

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

肉汁ジュ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
原材料: 具(豚肉、タマネギ、キビ砂糖、オイスターソース、はれいしょ、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、蕨粉)

329 走る豚しゅうまい
30g×6 **1,089円**(¥1,176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、皮のおいしきも評判です。



福岡・那珂川キッチン 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、はれいしょ、デンプン、食塩、乾燥しいたけ、粉末かつおだし、ホワイトペッパー)、皮(小麦粉、キビ砂糖、牛乳、生イースト)

走る豚肉まん
326 1P 週 **672円**(¥726円)
327 2P スポット **1,280円**(¥1,382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: 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
337 1P 5本 **640円**(¥691円)
338 2P 5本×2 **1,215円**(¥1,312円)

蒸してマッシュにしたじゃがいもを使って、手作りに感じっぱ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

334 ハッシュドポテト 30g×8 **584円**(¥631円)
343 オーガニックイングリッシュマフィン 80g×4 **987円**(¥1,066円)

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

北海道産ビーフカレー
348 1P 200g **713円**(¥770円)
349 2P 200g×2 **1,305円**(¥1,409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 **和のおかずセットB**
 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)、切り干し大根(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)
350 1P 毎週 3種×2 **510円**(¥551円)
351 2P スポット 3種×2×2 1,020円(¥1,102円) **970円**(¥1,048円)

甘いコーンがたっぷり。お弁当やお子さんが食べるのにちょうどいいサイズです。

福岡・那珂川キッチン **コーンクリームコロッケ**
 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
352 1P 30g×5 **484円**(¥523円)
353 2P 30g×5×2 **915円**(¥988円) 968円(¥1,045円)

甘くてほくほくのカボチャをコロッケにしました。小ぶりで調理済なので、再加熱しただけで手軽にいただけます。

福岡・那珂川キッチン **パンプキンコロッケミニ**
 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
354 1P 30g×5 **426円**(¥460円)
355 2P 30g×5×2 **805円**(¥869円) 852円(¥920円)

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

福岡・那珂川キッチン **ジャガバター醤油コロッケミニ**
 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
356 1P 30g×5 **492円**(¥531円)
357 2P 30g×5×2 **930円**(¥1,004円) 984円(¥1,063円)

小ぶりのサイズでお弁当やおやつに、用途が広がります。

福岡・那珂川キッチン **じゃがバター醤油コロッケミニ**
 原材料: メークイン、薄力粉、パン粉、タマネギ、バター、菜種油、薄力粉、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー
358 1P 30g×5 **496円**(¥536円)
359 2P 30g×5×2 **940円**(¥1,015円) 992円(¥1,071円)

お弁当のおかずの定番のから揚げをあ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 **お弁当用鶏から揚げ醤油風味**
 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
360 150g **716円**(¥773円)
361 **オーガニックホールコーン** 150g **392円**(¥423円) 852円(¥920円)

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

秋川牧園の鶏むね肉で作ったからあげです。漬込んで内部までしっかり下味のついた肉を、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てきました。

山口・秋川牧園 **362 こだわりのからあげ** 150g **579円**(¥625円)
363 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。フライ済みなで温めるだけでOK。
山口・秋川牧園 **364 こだわりのチキンナゲット** 200g **560円**(¥605円) 600円(¥648円)
365 お徳用チキンナゲット 400g **1,065円**(¥1,150円) 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。ほんのリカレー風味。

山口・秋川牧園 **366 スパイシーささみカツ** 160g **559円**(¥604円)

手羽元を持ちやすく食べやすいチューリップのフライドチキンにしました。

山口・秋川牧園 **368 フライドチキン/チューリップ** 500g **1,371円**(¥1,481円)

ワクチン以外無投薬の安全なレバーを、ふくら蒸し焼きし、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 **370 鶏レバー甘辛焼き** 120g **498円**(¥538円)

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

山口・秋川牧園 **367 チキンカツ(のり塩)** 150g **513円**(¥554円)

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

山口・秋川牧園 **369 手羽中の甘辛揚げ** 115g **571円**(¥617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。

山口・秋川牧園 **371 鶏の焼きつくね** 180g(つくね160g(4個)・タレ20g) **518円**(¥559円)

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

山口・秋川牧園 **372 焼き鳥もも串** 5本/150g **873円**(¥943円)

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

山口・秋川牧園 **374 ハンバーグ** 115g **430円**(¥464円) 457円(¥494円)

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

山口・秋川牧園 **377 チキンカツ和風醤油** 200g **604円**(¥652円)
378 お徳用/チキンカツ和風醤油 500g **1,371円**(¥1,481円)

ヨーグルトをベースとしたカレー味のソースを絡めた手羽元です。解凍後オープンまたはフライパンで焼いてください。まろやかな味わいの Tandriy チキンがおすすめです。

山口・秋川牧園 **376 骨付きTandriyチキン** 500g **1,007円**(¥1,088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 **380 とりがらスープ** 50g×5 **536円**(¥579円)

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

山口・秋川牧園 **381 ふんわり卵の親子丼の具** 180g **502円**(¥542円)

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

山口・秋川牧園 **373 甘酢のやわらかチキン南蛮** 150g **502円**(¥542円)

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

山口・秋川牧園 **382 手羽めしの素** 260g/2合用 **621円**(¥671円)

鶏肉の旨味をしっかりと味わえるようにお米を鶏がらスープで炊き上げ、お子様に人気のトマトケチャップで味付けをしました。

山口・秋川牧園 **375 チキンライス** 450g **661円**(¥714円)

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

山口・秋川牧園 **384 レバー入りミートボール** 400g **875円**(¥945円)

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

山口・秋川牧園 **385 鶏だんご** 175g **463円**(¥500円)

つくね(200g)・鶏もも肉切り身(150g)・自社オリジナル塩スープ(150g)の3点セットです。家庭でお好みの具材を準備するだけで手軽に鶏鍋が楽しめます。

山口・秋川牧園 **388 塩** 各500g **1,425円**(¥1,539円) 1,527円(¥1,649円)
389 醤油

乾物・缶詰・粉製品



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

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

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

北海道・オーサワジャパン
原材料：昆布(北海道日高) 1年
403 オーサワの日高出し昆布
80g **680円**(税734円)

北海道日高産の天然昆布です。使いやすいよう短くカットされています。だしとして使うほか、昆布巻きなどの食用としてもおすすめです。

北海道・オーサワジャパン
原材料：昆布(北海道日高) 1年
404 オーサワの利尻出し昆布
120g **1,828円**(税1,974円)

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

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

神奈川・三徳 隔週BD
原材料：しじみ(国産) 1年
408 レトルトしじみ
110g **359円**(税388円)

料理になじみやすい液体タイプ。
徳島・光食品 毎週
原材料：とりがらスープ(鶏骨(国産)、食塩)、食塩、有機醤油、砂糖、有機たまねぎピューレ、有機たまねぎ、食塩、有機米酢、有機濃縮にんじん、有機キャベツピューレ、有機セルリーピューレ
8ヶ月 **411 チキンコンソメ・液体タイプ**
10g×8 **521円**(税563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 契約栽培片栗粉
200g **268円**(税289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%、コンスタート26%(遺伝子組み換えでない) 2年
422 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。
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 **420 有機パン粉**
100g **260円**(税281円)

満潮で知られる鳴門海峡ではぐまれた、肉厚で歯ごたえの良いわかめです。お味噌汁の具やサラダ、和え物や酢の物など幅広くお使いいただけます。

東京・オーサワジャパン 毎週
原材料：湯通し塩蔵わかめ(鳴門産) 1年
402 鳴門産カットわかめ
40g **962円**(税1,039円)

静岡・新丸正 毎週
原材料：鯉荒節(国産) 1年
397 鯉平削り
40g **352円**(税380円)

静岡・新丸正 毎週
原材料：鯉荒節(国産) 1年
399 鯉ソフト削り
16g **243円**(税262円)

静岡・かもめ屋 毎週 3年 各80g×3
原材料：まぐろ(輸入又は国産)、菜種油、野菜エキス、赤糖の天塩
405 ツナフレーク油漬
873円(税943円)

静岡・かもめ屋 毎週 3年 各80g×3
原材料：まぐろ(輸入又は国産)、野菜エキス
406 ツナフレーク水煮/食塩不使用
818円(税883円)

日本海で水揚げされた鮮魚と、北海道で獲れたスケソウダラを混ぜた、魚本来の旨味がたっぷり楽しめる、保存料・化学調味料不使用の魚肉ソーセージです。
山口・フジミツ 毎週 60日
原材料：魚肉(タラ、エソ、鯛、その他)、馬鈴薯澱粉、植物油(菜種油、ごま油)、砂糖、魚介エキス、食塩、ごま油、香辛料、ベニコウジ色素
新鮮おさかなソーセージ
409 1P 45g×3 **327円**(税353円)
410 2P 45g×3×2 **600円**(税648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。
兵庫・コスモス食品 スポット 1年 **416 コーン** 18g **224円**(税242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。
兵庫・コスモス食品 スポット 1年 **417 トマト** 16g **224円**(税242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。
兵庫・コスモス食品 スポット 1年 **418 えだまめ** 17g **224円**(税242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。
兵庫・コスモス食品 スポット 1年 **419 コーン** 18g **224円**(税242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。
兵庫・コスモス食品 スポット 1年 **420 トマト** 16g **224円**(税242円)

良質なカツオならではの削りたての風味はバツグン!だしに。



静岡・新丸正 毎週
原材料：そうだかつお節、さば節、かつお節 1年
398 中厚削り節
100g **545円**(税589円)

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

静岡・新丸正 毎週
原材料：鯉枯本節(国産) 1年
400 駿河ふぶき
4g×5 **328円**(税354円)

環境ホルモンを出さない国産エポキシ樹脂フリー缶。中身はもちろん、缶にも安心・安全の心くばり。
静岡・かもめ屋 毎週 3年 各80g×3
原材料：まぐろ(輸入又は国産)、菜種油、野菜エキス、赤糖の天塩
405 ツナフレーク油漬
873円(税943円)

環境ホルモンを出さない国産エポキシ樹脂フリー缶。中身はもちろん、缶にも安心・安全の心くばり。
静岡・かもめ屋 毎週 3年 各80g×3
原材料：まぐろ(輸入又は国産)、野菜エキス
406 ツナフレーク水煮/食塩不使用
818円(税883円)

環境ホルモンを出さない国産エポキシ樹脂フリー缶。中身はもちろん、缶にも安心・安全の心くばり。
静岡・かもめ屋 毎週 3年 各80g×3
原材料：まぐろ(輸入又は国産)、野菜エキス
406 ツナフレーク水煮/食塩不使用
818円(税883円)

環境ホルモンを出さない国産エポキシ樹脂フリー缶。中身はもちろん、缶にも安心・安全の心くばり。
静岡・かもめ屋 毎週 3年 各80g×3
原材料：まぐろ(輸入又は国産)、野菜エキス
406 ツナフレーク水煮/食塩不使用
818円(税883円)

環境ホルモンを出さない国産エポキシ樹脂フリー缶。中身はもちろん、缶にも安心・安全の心くばり。
静岡・かもめ屋 毎週 3年 各80g×3
原材料：まぐろ(輸入又は国産)、野菜エキス
406 ツナフレーク水煮/食塩不使用
818円(税883円)

環境ホルモンを出さない国産エポキシ樹脂フリー缶。中身はもちろん、缶にも安心・安全の心くばり。
静岡・かもめ屋 毎週 3年 各80g×3
原材料：まぐろ(輸入又は国産)、野菜エキス
406 ツナフレーク水煮/食塩不使用
818円(税883円)

環境ホルモンを出さない国産エポキシ樹脂フリー缶。中身はもちろん、缶にも安心・安全の心くばり。
静岡・かもめ屋 毎週 3年 各80g×3
原材料：まぐろ(輸入又は国産)、野菜エキス
406 ツナフレーク水煮/食塩不使用
818円(税883円)

環境ホルモンを出さない国産エポキシ樹脂フリー缶。中身はもちろん、缶にも安心・安全の心くばり。
静岡・かもめ屋 毎週 3年 各80g×3
原材料：まぐろ(輸入又は国産)、野菜エキス
406 ツナフレーク水煮/食塩不使用
818円(税883円)

環境ホルモンを出さない国産エポキシ樹脂フリー缶。中身はもちろん、缶にも安心・安全の心くばり。
静岡・かもめ屋 毎週 3年 各80g×3
原材料：まぐろ(輸入又は国産)、野菜エキス
406 ツナフレーク水煮/食塩不使用
818円(税883円)

環境ホルモンを出さない国産エポキシ樹脂フリー缶。中身はもちろん、缶にも安心・安全の心くばり。
静岡・かもめ屋 毎週 3年 各80g×3
原材料：まぐろ(輸入又は国産)、野菜エキス
406 ツナフレーク水煮/食塩不使用
818円(税883円)

コクのあるソウダカツオや濃厚なサバをブレンド。そばつゆなど骨太でこいめのだしに最適。



静岡・新丸正 毎週
原材料：そうだかつお節、さば節、かつお節 1年
398 中厚削り節
100g **545円**(税589円)

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

静岡・新丸正 毎週
原材料：鯉枯本節(国産) 1年
400 駿河ふぶき
4g×5 **328円**(税354円)

環境ホルモンを出さない国産エポキシ樹脂フリー缶。中身はもちろん、缶にも安心・安全の心くばり。
静岡・かもめ屋 毎週 3年 各80g×3
原材料：まぐろ(輸入又は国産)、菜種油、野菜エキス、赤糖の天塩
405 ツナフレーク油漬
873円(税943円)

環境ホルモンを出さない国産エポキシ樹脂フリー缶。中身はもちろん、缶にも安心・安全の心くばり。
静岡・かもめ屋 毎週 3年 各80g×3
原材料：まぐろ(輸入又は国産)、野菜エキス
406 ツナフレーク水煮/食塩不使用
818円(税883円)

環境ホルモンを出さない国産エポキシ樹脂フリー缶。中身はもちろん、缶にも安心・安全の心くばり。
静岡・かもめ屋 毎週 3年 各80g×3
原材料：まぐろ(輸入又は国産)、野菜エキス
406 ツナフレーク水煮/食塩不使用
818円(税883円)

環境ホルモンを出さない国産エポキシ樹脂フリー缶。中身はもちろん、缶にも安心・安全の心くばり。
静岡・かもめ屋 毎週 3年 各80g×3
原材料：まぐろ(輸入又は国産)、野菜エキス
406 ツナフレーク水煮/食塩不使用
818円(税883円)

環境ホルモンを出さない国産エポキシ樹脂フリー缶。中身はもちろん、缶にも安心・安全の心くばり。
静岡・かもめ屋 毎週 3年 各80g×3
原材料：まぐろ(輸入又は国産)、野菜エキス
406 ツナフレーク水煮/食塩不使用
818円(税883円)

環境ホルモンを出さない国産エポキシ樹脂フリー缶。中身はもちろん、缶にも安心・安全の心くばり。
静岡・かもめ屋 毎週 3年 各80g×3
原材料：まぐろ(輸入又は国産)、野菜エキス
406 ツナフレーク水煮/食塩不使用
818円(税883円)

環境ホルモンを出さない国産エポキシ樹脂フリー缶。中身はもちろん、缶にも安心・安全の心くばり。
静岡・かもめ屋 毎週 3年 各80g×3
原材料：まぐろ(輸入又は国産)、野菜エキス
406 ツナフレーク水煮/食塩不使用
818円(税883円)

環境ホルモンを出さない国産エポキシ樹脂フリー缶。中身はもちろん、缶にも安心・安全の心くばり。
静岡・かもめ屋 毎週 3年 各80g×3
原材料：まぐろ(輸入又は国産)、野菜エキス
406 ツナフレーク水煮/食塩不使用
818円(税883円)

環境ホルモンを出さない国産エポキシ樹脂フリー缶。中身はもちろん、缶にも安心・安全の心くばり。
静岡・かもめ屋 毎週 3年 各80g×3
原材料：まぐろ(輸入又は国産)、野菜エキス
406 ツナフレーク水煮/食塩不使用
818円(税883円)

環境ホルモンを出さない国産エポキシ樹脂フリー缶。中身はもちろん、缶にも安心・安全の心くばり。
静岡・かもめ屋 毎週 3年 各80g×3
原材料：まぐろ(輸入又は国産)、野菜エキス
406 ツナフレーク水煮/食塩不使用
818円(税883円)

有明の味と香りをお届けします 福岡・成清海苔店

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

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

味は秋芽一番摘みならではの甘味のある海苔でシャキシャキとしながら柔らかく、風味が口に広がります。※小分けチャック袋付き。
毎週
原材料：乾のり(有明海) 180日
393 おにぎり用焼海苔
10枚×3 **1,091円**(税1,178円)

口どけがよく、上品な甘み特徴です。素朴な味付けで本場の味を醸し出しました。
毎週 90日
原材料：乾のり(有明海)、ごま油、食塩(天塩)
394 韓国風味付塩焼海苔
4切20枚 **655円**(税707円)

有明海産秋芽一番摘み。栄養価の高い時期の海苔に限定。国内産原料をもとに、食品添加物・化学調味料は一切使用せず取出した味付用調味液を使用。
毎週
原材料：乾のり、砂糖、発酵調味料、食塩、醤油、昆布、ムロアジ、かつおぶし、干しえび、とうがらし 180日 **395 味附おかず海苔**
8切20枚×3 **582円**(税629円)

有明海産秋芽一番摘みの海苔の中に青の風味が美味しさを引き立てます。
隔週BD
原材料：乾のり(有明海) 180日
396 焼き海苔青のり混り
8切80枚 **1,035円**(税1,118円)

野菜の旨みが凝縮した顆粒タイプの洋風だしの素。動物性原料や化学調味料・砂糖類を使わず、植物性素材でつくりました。
東京・オーサワジャパン 隔週BD
原材料：食塩、甘藷澱粉、澱粉、酵母エキス、玉ねぎ、しょうゆ、黒胡椒、セロリ、にんじん、ガーリック 1年 **412 野菜ブイヨン**
5g×8 **449円**(税485円)

東京・オーサワジャパン 隔週BD
原材料：食塩、甘藷澱粉、澱粉、酵母エキス、玉ねぎ、しょうゆ、黒胡椒、セロリ、にんじん、ガーリック 1年 **413 徳用野菜ブイヨン**
5g×30 **1,350円**(税1,458円)

トマト本来の旨味と酸味を楽しんでいただけるように、有機にんじんペーストと有機コーンを絶妙なバランスで加えることで優しい甘さをプラスし、食べやすいように工夫しました。
原材料：有機トマトペースト(アメリカ)、有機豆乳、有機にんじんペースト、有機ネールコーン、有機黒糖、有機ポテトフレーク、食塩、白こしょう、有機発酵野菜粉末、有機でん粉
417 トマト 16g **224円**(税242円)

調理時間に熱を加え煮込みすぎずしてしまうと、えだまめが持つ豊かな風味が弱くなってしまいます。火加減や煮込み時間を研究し、素材の美味しさを余すことなく残すように工夫しました。
原材料：有機むきえだまめ(中国)、有機豆乳、有機黒糖、有機ポテトフレーク、白こしょう、有機発酵野菜粉末、有機でん粉
418 えだまめ 17g **224円**(税242円)

米粉のホットケーキミックスで簡単グルテンフリードーナツ
岐阜・桜井食品 スポット
原材料：米粉(岐阜)、砂糖(ビート糖)、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 **290円**(税313円)



<作り方>
①ボールに常温に戻したバターを入れ、クリーム状になるまで混ぜる。
②①に砂糖を入れすり混ぜ、溶き卵を入れよく混ぜ合わせる。
③②に牛乳を入れよく混ぜ、米粉ホットケーキミックスを入れ全体によく混ぜ合わせる。
④③を9等分に丸め、中心に指を入れ穴を開けてリング状にする。
⑤170°Cに熱した油で④を何度か返しながらきつね色になるまで揚げたら出来上がり。

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**(¥613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 **フルタケ** 国

NN/蒸し大豆
428 1P 毎週
 120g **357円**(¥386円)

429 3P スポット
 120g×3
 1,071円→
 (¥1,157円) **1,020円**(¥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、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 **フルタケ** 国

430 有機蒸しひよこ豆
 85g **269円**(¥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 **フルタケ** 国

431 有機蒸しミックスビーンズ
 85g **269円**(¥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入れても。

兵庫・だいちデイズ **隔週BD**
 原材料:もち大麦、大豆、小豆、黒米、発芽玄米、たかきび、黒大豆、赤米、はと麦、緑米、食塩(赤穂の天塩)、米酢
 ◎120日 **フルタケ** 国

432 国産10種の蒸し雑穀
 70g **215円**(¥232円)

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

イタリア・ピオイタリア **毎週**
 原材料:有機トマト、有機トマト
 ジュース◎24ヶ月

オーガニックチョップドトマト
433 1P 毎週
 400g **460円**(¥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 **eco**
 400g×2
 920円→
 (¥994円) **815円**(¥880円)

甘味の強い完熟トマトに有機栽培の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)

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

436 バジルトマトソース
 350g **808円**(¥873円)

佐賀・まんてん 原材料:白胡麻(パラグアイ) ◎240日

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

437 毎週
NN すりごま・白
 70g **300円**(¥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。

438 毎週
NN いりごま・白
 70g **300円**(¥324円)

良質な有機黒ごまを丹念に焙煎しました。口の中で黒ごまの香りが広がります。

大阪・ムソー **隔週BD**
 原材料:有機ごま(ポリビア)
 ◎6ヶ月

439 有機いりごま・黒
 80g **302円**(¥326円)

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

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**(¥420円)

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

熊本・やまあい村 **毎週**
 原材料:しいたけ(にくまる) ◎1年

441 武藤さんの乾し椎茸
 100g
 1,300円→
 (¥1,404円) **1,180円**(¥1,274円)

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

奈良・金正食品 **毎週**
 原材料:甘藷でん粉(国産)、馬鈴薯でん粉
 ◎2年

442 国産はるさめ
 100g **314円**(¥339円)

国内産小麦粉、グルテンを原料に、一つ一つ、丁寧に手焼きしました。

大阪・ムソー **隔週BD**
 原材料:小麦粉(国産)、小麦タンパク(グルテン)、山芋粉
 ◎1年 **フルタケ** 国

443 もちふ
 25g **305円**(¥329円)

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

愛知・コジマフーズ **B** **隔週BD**
 原材料:有機玄米(秋田)、有機小豆、食塩 ◎1年

449 有機玄米小豆粥
 200g
 243円→
 (¥262円) **230円**(¥248円)

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

大阪・ムソー **スポット**
 原材料:小麦グルテン(北海道)、全粒小麦粉
 ◎1年 **フルタケ** 国

444 全粒小麦粉使用くるまふ
 6枚・55g **474円**(¥512円)

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

愛知・コジマフーズ **隔週BD**
 原材料:有機玄米(秋田、山形) ◎1年

445 有機玄米ごはん
 160g **258円**(¥279円)

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

愛知・コジマフーズ **隔週BD**
 原材料:有機発芽玄米(秋田) ◎1年

446 有機発芽玄米ごはん
 160g **283円**(¥306円)

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

愛知・オーサワジャパン **隔週BD**
 原材料:有機玄米(秋田・山形)、有機もち玄米、有機小豆、食塩 ◎1年

447 有機小豆入り玄米おこわ
 160g **303円**(¥327円)

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

愛知・コジマフーズ **B** **隔週BD**
 原材料:有機玄米(秋田)、食塩 ◎1年

448 有機玄米粥
 200g
 219円→
 (¥237円) **210円**(¥227円)

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

愛知・コジマフーズ **B** **隔週BD**
 原材料:有機玄米(秋田)、有機小豆、食塩 ◎1年

449 有機玄米小豆粥
 200g
 243円→
 (¥262円) **230円**(¥248円)

乾麺

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

南イタリアで栽培された最高品質の有機デュラム小麦から精製したセモリナ粉100%を使用。しっかりとした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 **毎週**
 原材料:有機デュラム小麦
 ◎24ヶ月 **フルタケ** 国

オーガニックスパゲッティ
451 1P 毎週
 500g **549円**(¥593円)

北海道で栽培された小麦粉を使用して作りました。ソフトな質感で、和風パスタにぴったりです。

岐阜・桜井食品 **スポット**
 原材料:小麦粉、小麦グルテン
 ◎3年 **フルタケ** 国

453 国内産ロングパスタ
 300g **413円**(¥446円)

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

東京・オーサワジャパン **スポット**
 原材料:有機とうもろこし(イタリア)、有機玄米粉 ◎3年

454 有機グルテンフリースパゲッティ
 250g **742円**(¥801円)

有機とうもろこし粉、米粉を使用したグルテンフリーのペンネです。通常のパスタと同様にパスタソースと和えたり、グラタンなどの調理にご利用ください。

東京・オーサワジャパン **スポット**
 原材料:有機とうもろこし(イタリア)、有機玄米粉 ◎3年

455 有機グルテンフリーペンネ
 250g **742円**(¥801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 **フルタケ** 国

456 手延べ素麺/水晶の光
 50g×5 **496円**(¥536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 **フルタケ** 国

長崎手延べうどん
457 1P 毎週
 200g **483円**(¥522円)

そばの実の中心部から表面層、甘皮に至るまで全部挽きぐるみにした最も理想的なそば粉を使用し、そば本来の味と香りを追求しました。

長野・山本かじの **スポット**
 原材料:そば粉(北海道)
 ◎2年 **フルタケ** 国

459 国産の十割そば
 200g **522円**(¥564円)

厳選された良質な国内産小麦粉を使用した無かんすいのラーメンです。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、ごま油、豆乳パウダー、香辛料、ビーナッツパウダー、アーモンドパウダー、ねぎ、椎茸エキス、麦芽エキス、ごま油、昆布パウダー、メンマパウダー ◎6ヶ月 **フルタケ** 国 国

460 純正らーめん(5食)
 98g×5
 839円→
 (¥906円) **800円**(¥864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】、食塩、砂糖、酵母エキス、ごま油、豆乳パウダー、香辛料、ビーナッツパウダー、アーモンドパウダー、ねぎ、椎茸エキス、麦芽エキス、ごま油、昆布パウダー、メンマパウダー ◎6ヶ月 **フルタケ** 国 国

461 純正らーめん豆乳塩だし味
 104g **194円**(¥210円)

認定された持続可能なパーム油の生産に貢献しています。麺は国産小麦から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 **隔週BD**
 原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】、食塩、砂糖、酵母エキス、ごま油、豆乳パウダー、香辛料、ビーナッツパウダー、アーモンドパウダー、ねぎ、椎茸エキス、麦芽エキス、ごま油、昆布パウダー、メンマパウダー ◎6ヶ月 **フルタケ** 国 国

462 さくらの焼そば
 114g **205円**(¥221円)

原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)100%】、パーム油、馬鈴薯でん粉、食塩、スープ【砂糖、食塩、魚醤粉末、酵母エキス、乳糖、混合粉、麦芽エキス、ごま油】、かやく【山菜ミックス(ワラビ、センマイ、タケノコ、キクラゲ)、その他、ねぎ】

463 納豆そば
 81.5g **239円**(¥258円)

原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)100%】、パーム油、馬鈴薯でん粉、食塩、スープ【砂糖、食塩、魚醤粉末、酵母エキス、乳糖、混合粉、麦芽エキス、ごま油】、かやく【山菜ミックス(ワラビ、センマイ、タケノコ、キクラゲ)、その他、ねぎ】

464 山菜そば
 78g **239円**(¥258円)

原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)100%】、パーム油、馬鈴薯でん粉、食塩、スープ【砂糖、食塩、魚醤粉末、酵母エキス、乳糖、混合粉、麦芽エキス、ごま油】、かやく【山菜ミックス(ワラビ、センマイ、タケノコ、キクラゲ)、その他、ねぎ】

465 カレーうどん
 86.8g **239円**(¥258円)

原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)100%】、パーム油、馬鈴薯でん粉、食塩、しょうゆ、オニオンパウダー、スープ【砂糖、馬鈴薯でん粉、食塩、カレー粉、小麦粉、乳糖(豚を含む)、粉末醤油(大豆、小麦を含む)、酵母エキス、ポークエキス、かつお節粉末、ソテーオニオン(大豆含む)、はたてエキス、チキンエキス(乳成分を含む)、パーム油、バター、にんにく】、かやく【コーン、人参、ねぎ】

466 きつねうどん
 77.3g **239円**(¥258円)

原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)100%】、パーム油、馬鈴薯でん粉、食塩、しょうゆ、オニオンパウダー、スープ【砂糖、馬鈴薯でん粉、食塩、カレー粉、小麦粉、乳糖(豚を含む)、粉末醤油(大豆、小麦を含む)、酵母エキス、ポークエキス、かつお節粉末、ソテーオニオン(大豆含む)、はたてエキス、チキンエキス(乳成分を含む)、パーム油、バター、にんにく】、かやく【コーン、人参、ねぎ】

466 きつねうどん
 77.3g **239円**(¥258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。

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)

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

473 300ml 542円(¥585円)

474 1L 975円(¥1,053円) **930円**(¥1,004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。



478 淡口

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

ごまを焙煎してから搾った香ばしい油です。深い香りとおこげが特徴です。従来のごま油の用途に限らず、フレンチやイタリアン、和食などにも合います。

479 濃口

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

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

ギリシャオリーブオイル

481 250ml 1,278円(¥1,380円)

482 徳用 500ml 2,012円(¥2,173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

480 国産こめ油 压榨一番搾り

600g **1,250円**(¥1,350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・味の一醸造

原材料:米、米麴、食塩

1年

味の母

485 720ml 968円(¥1,045円)

486 1.8L 2,092円(¥2,259円) **2,000円**(¥2,160円)



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

島根・青砥酒造 毎週

原材料:米、米こうじ(島根)、塩(海の精)アルコール13%、食塩2%以上

1年半

487 みやこの料理酒

500ml **919円**(¥993円)

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

福島・大木代吉本店 毎週

原材料:米(国産)、米麴(国産米)、酒粕 福島県産米使用:放射能検査済(未検出) 無期限

488 こんにちは料理酒

720ml **1,377円**(¥1,515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カ月 **489 オーサワの白だし**

360ml **962円**(¥1,039円)

上質のかつお節をたっぷり使用し、土佐清水産の宗田かつお節を組み合わせ、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

490 NN うまみ鰹つゆ

500ml **698円**(¥754円)

非遺伝子組み換え飼料と光と風を取り入れた開放鶏舎で育てた健康な鶏の卵と非遺伝子組み換え菜種の圧搾油、国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

491 aino MAMAマヨネーズ

300g **537円**(¥580円)

平飼いで飼育された健康な鶏から産まれた有精卵を使用し、原材料を徹底して「自然」に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(オーストラリア産)、卵、有機りんご酢、果実酢(レモン果汁)、砂糖、食塩、砂糖、香辛料(からし)

6ヶ月

492 平飼鶏の 有精卵マヨネーズ

290g **715円**(¥772円)

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

埼玉・オーサワジャパン 隔週BD

原材料:なたね油、豆乳、りんご酢(国内産)、有機白味噌、食塩(海の精)、メープルシロップ(カナダ産)、マスタード(カナダ産他)、白こしょう(インドネシア産)

常温で6ヶ月

493 オーサワの豆乳マヨ

150g **457円**(¥494円)

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

徳島・光食品 毎週

原材料:有機トマト、糊類(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

494 有機トマトケチャップ

300g **407円**(¥440円)

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

徳島・光食品 毎週

原材料:カキエキス(カキ(広島県)、食塩)、砂糖、醤油、食塩、みりん、有機ばれいし、みりん、魚醤、レモン

1年半

496 オイスターソース

115g **469円**(¥507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っぷり、まろやかなソースです。

徳島・光食品 毎週

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

2年

495 有機ウスターソース

250ml **420円**(¥454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、有機にんにく、有機みかん、有機トマト、有機レモン、有機にんにく、有機ゆず、有機しいたけ)、糊類(砂糖、有機糖みつ)、醸造酢、食塩、でん粉、醤油、オイスターエキス、魚露、こんぶ、香辛料、みりん、かつお節

1年半

497 お好みソース関西風

300ml **354円**(¥382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、有機にんにく)、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、有機オリーブオイル、香辛料

2年

498 有機ミートソース

140g **325円**(¥351円)

本格的なデミグラスソースがご家庭で簡単に!

岡山・倉敷銘泉 B週

原材料:牛すじ肉、野菜(たまねぎ、にんにく、セロリ、にんにく)、トマトペースト、砂糖、赤ワイン、赤ワインビネガー、小麦粉、バター、塩、チキンエキス、ビーフエキス、香辛料

1年

499 デミグラスソース

360ml **1,077円**(¥1,163円)

このまま使える美味しい万能合わせ酢。ツンとせず香りやらかな仕上がりです。

八方美人酢

500 300ml

786円(¥849円) **715円**(¥772円)

501 たっぴり 徳用900ml

1,442円(¥1,557円)

福岡・庄分酢 毎週 2年

原材料:純米酢、ビートグラニュー糖(北海道)、純りんご酢、再生天日塩、昆布だし、有機玄米くろくろ酢、かつおだし

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

徳島・光食品 スポット

原材料:有機醤油、有機米酢、有機ゆず、麦芽水飴、食塩、有機ゆこう、有機すだち、有機米酢調味料、昆布、乾しいたけ

1年半

502 有機ぼん酢しょうゆ

250ml **448円**(¥484円)

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

岡山・倉敷銘泉 価格改定 B週

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

5ヶ月

503 おにおンドレッシング

280ml **646円**(¥698円)

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

岡山・倉敷銘泉 価格改定 B週

原材料:なたね油、人参、酒みりん、玉ねぎ、りんご果汁、醸造酢、塩、砂糖、マスタード

5ヶ月

504 にんにくドレッシング

280ml **646円**(¥698円)

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

岡山・倉敷銘泉 価格改定 B週

原材料:なたね油、胡麻、本醸造醤油、醸造酢、砂糖、酒みりん、卵黄、かつお

5ヶ月

505 すりごまドレッシング

280ml **646円**(¥698円)

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

岡山・倉敷銘泉 価格改定 B週

原材料:なたね油、醸造酢、玉ねぎ、砂糖、鶏卵、塩、レモン果汁、マスタード、胡椒

5ヶ月

506 フレンチドレッシング

280ml **646円**(¥698円)

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

岡山・倉敷銘泉 価格改定 B週

原材料:本醸造醤油、ゆず果汁、醸造酢、砂糖、塩、酒みりん、かつお節エキス、酵母エキス、香辛料

1年

507 ゆずドレッシング

300g **592円**(¥639円)



ポークジンジャーカレー鍋

材料 (4~5人分)

□ 豚しゃぶしゃぶ用肉 .. 400g	□ 長ねぎ .. 1本
□ 厚揚げ .. 1枚	□ しめじ .. 1パック
□ にんじん .. 1/2本	□ 生姜カレー鍋の素 .. 1本
□ キャベツ .. 1/2個	□ 水 .. 400cc

作り方

- 1 キャベツは一口大に切り、長ねぎは斜め薄切りに、にんじん1.5cm幅の短冊切りにする。しめじは根元を切り落とし小房に分ける。厚揚げは食べやすい大きさに8等分に切る。
- 2 鍋に水と生姜カレー鍋の素を加え中火にかけて、煮立ったらキャベツ・にんじん・厚揚げを加える。再び沸騰したら豚肉・しめじ・長ねぎを加え具材に火が通るまで煮る。

熊本・やまあい村 **産直 eco** **スプレッド**

256 2P/走る豚パラしゃぶ用

200g×2
1,964円⇒
(¥2,121円) **1,500円**(¥1,620円)

510 生姜カレー鍋の素

360ml
754円⇒
(¥814円) **720円**(¥778円)

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

原材料：ゆず(国産)、唐辛子、胡麻、すじ青のり、おの実、けしの実、山椒

30014 ゆず七味

10g **375円**(¥405円)

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

原材料：金胡麻(国産)、唐辛子、山椒、チンピ、すじ青のり、黒胡麻、生姜

30021 和七味

10g **559円**(¥604円)

大阪・向井珍味堂 **スプレッド** 1年 **向井の香辛料**

カナダのPro-Cert認定のオーガニックはちみつを日本で瓶詰めしました。短い夏の間に咲く「アールフレッシュ」クロウバの花から生産された、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

30076 カナダ産オーガニック蜂蜜

180g **830円**(¥896円)

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

カナダ・シタデ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

30083 ナチュラリーメープルシロップ/アンバー

330g **1,481円**(¥1,599円)

スパイスの香りも素材の美味しさもたっぷり味わえる、中辛で後味さっぱりなフレックタイプのカレールウです。

愛知・愛農流通センター **毎週**

原材料：玄米粉(米九州産)、植物油脂(有機)、植物油(花油)、有機カレー粉、粉末野菜(オニオン、トマト、ガーリック、ジンジャー)、メープルシロップ、食塩、果汁(りんご、パイナップル)、粉末味噌(大豆を含む)、有機ココア

1年 **30137 畑まるごとうけとめます 中辛/カレールウ**

100g
758円⇒
(¥819円) **720円**(¥778円)

エヌハーベスト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、甘口でお子様も食べられるフレックタイプの玄米カレールウです。

愛知・愛農流通センター **毎週**

原材料：玄米粉(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、ペナヒョウ、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 **30144 畑まるごといただきます 甘口/カレールウ**

100g
758円⇒
(¥819円) **720円**(¥778円)

トマトベースに鶏もも肉の旨味とスパイスがきいた食べやすいカレーです。

宮城・秋川牧園

原材料：鶏肉、炒めたまねぎ、トマトベース、クリーム、発酵乳、小麦粉、ガッシュナッツペースト、砂糖、バター、香辛料、全粉乳、食塩、ペナヒョウ、おろししょうが、カレー粉、シーズニングスパイス

18ヶ月 **30199 1P** **527円**(¥569円)

バターチキンカレー

30205 2P **980円**(¥1,058円)

180g×2
1,054円⇒
(¥1,138円)

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

価格改定

岡山・倉敷銘泉 **B週**

原材料：砂糖、唐辛子、塩、風味原料(かつお、こんぶ)、にんにく、ゆず果汁、ごま、酵母エキス 1年

508 とうがらしドレッシング

300g **646円**(¥698円)

酒粕に醗酵を二度繰り返し仕込む風味豊かな無添加味噌を合わせた味わい深い酒粕鍋の素です。

岡山・倉敷銘泉 **B週**

原材料：酒粕、味噌、酒みりん、かつお節エキス、こんぶエキス、塩、生姜、ゆず果汁、酵母エキス

1年 **513 酒粕鍋の素**

360ml
754円⇒
(¥814円) **720円**(¥778円)

塩田の采えた瀬戸内のまろやかな海塩がベースです。

価格改定

岡山・倉敷銘泉 **B週**

原材料：砂糖、塩、ゆず果汁、醸造酢、コーンスターチ、にんにく、ごま、酵母エキス、唐辛子

1年 **515 塩だれ**

360ml **592円**(¥639円)

麻婆豆腐や麻婆茄子、麻婆春雨などに使える、安心・安全な惣菜の素です。

徳島・光食品 **スポット**

原材料：有機醤油(大豆・小麦を含む)、有機味噌(大豆を含む)、有機バレイシ、有機カレー粉、有機調味料、有機砂糖、有機にんにく、有機ピュアレー、有機しょうが、有機たまねぎ、有機唐辛子、魚卵(いかに含む)、唐辛子、昆布、オイスターエキス、食塩

1年半 **30038 有機麻婆の素**

100g(2~3人前)
273円⇒
(¥295円) **260円**(¥281円)

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

東京・リップ **スポット**

原材料：ピーナッツペースト(干葉)、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 **30106 ピーナッツバター**

225g **563円**(¥608円)

添付のガラムマサラを仕上げに加えて香り高く。ハチミツを加えてマイルドに!

沖縄・風と光 **スポット** 1年 **島おこし奄美カレー**

原材料：小麦粉(国産)、植物油、玉ねぎ・トマト・にんにく、食塩、カレー粉、砂糖、香辛料、生ウコン、ポークエキス、酵母エキス、ハチミツ

30151 甘口

無農薬栽培されたうこんを生のまますりつぶしてたっぷり使用。使いやすいフレックタイプです。

原材料：小麦粉(国産)、植物油、玉ねぎ、トマト・にんにく、食塩、カレー粉、砂糖、香辛料、生ウコン、ポークエキス、酵母エキス

30168 中辛

各180g **500円**(¥540円)

鶏挽肉の旨味とヨーグルトのコクをいかしたシンプルで食べやすいカレーです。

宮城・秋川牧園

原材料：鶏肉、炒めたまねぎ、トマトベース、ペナヒョウ、小麦粉、発酵乳、カレー粉、砂糖、おろししょうが

18ヶ月 **30212 1P** **527円**(¥569円)

鶏キーマカレー

30229 2P **980円**(¥1,058円)

180g×2
1,054円⇒
(¥1,138円)

無添加の味噌、醤油に魚介とチキンの旨味がきいた、濃厚でしっかりとした味わいです。韓国産赤唐辛子のマイルドな辛さと色と香りが絶品のチゲ鍋の素です。

岡山・倉敷銘泉 **B週**

原材料：味噌、砂糖、酒みりん、野菜(たまねぎ、にんにく、生姜)、なたね油、醤油、コチジャン、唐辛子、塩、エキス(魚介、チキン、ビーフ)、ごま油、酵母エキス 1年

509 チゲ鍋の素

360ml
754円⇒
(¥814円) **720円**(¥778円)

ごまの中で特段に香りと味の優れた最高品質のきんごまをたっぷり使いました。

価格改定

岡山・倉敷銘泉 **B週**

原材料：なたね油、本醸造醤油、金ごま、砂糖、酒みりん、醸造酢、卵黄、にんにく、しょうが、ゆず果汁、酵母エキス、かつお節エキス、香辛料

1年 **514 きんごましゃぶしゃぶのたれ**

360ml **700円**(¥756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 **518 旨味本来からしチューブ**

40g **388円**(¥419円)

国産ホンわかび使用。おろしたてのような香りと自然な香りで、お刺身などさまざまな料理にお使いいただけます。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：本わかび(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 **519 生おろしわさびチューブ**

40g **426円**(¥460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：有機味噌、有機砂糖、有機コーンスターチ、有機米発酵調味料、食塩、オイスターエキス、有機にんにく、胡麻油、唐辛子、有機醤油

1年半 **30052 有機回鍋肉の素**

100g(2~3人前) **273円**(¥295円)

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

原材料：小麦粉(国産)、牛脂、カレー粉、ビーツグラニュー糖、食塩、トマトピューレ、ココア、リンゴ、ブルーベリー、味噌、ヨーグルト、酵母エキス、チキンエキス、ポークエキス、玉ねぎ、ニンニク

1年 **30113 大人ふたりのカレールウ**

120g
527円⇒
(¥569円) **490円**(¥529円)

鶏もも肉の濃厚なコクに瀬戸内レモンのほどよい酸味が食欲をそそるカレーです。

宮城・秋川牧園

原材料：鶏肉、炒めたまねぎ、クリーム、発酵乳、トマトベース、ペナヒョウ、小麦粉、砂糖、レモンジュース、全粉乳、カレー粉、食塩、おろししょうが

18ヶ月 **30175 1P** **527円**(¥569円)

瀬戸内レモンのチキンカレー

30182 2P **980円**(¥1,058円)

180g×2
1,054円⇒
(¥1,138円)

エキストラヴァージンオリーブ油で丁寧に炒めた玉ねぎとにんにくにイタリア産トマト、広島産レモン果汁を合わせてフレッシュな本格的な味と香りです。

岡山・倉敷銘泉 **B週**

原材料：トマト(イタリア)、玉ねぎ、砂糖、エキストラヴァージンオリーブオイル、塩、味噌、醤油、にんにく、レモン果汁、酵母エキス、パルメザン、カラメル、香辛料

1年 **511 トマト鍋の素**

360ml
754円⇒
(¥814円) **720円**(¥778円)

辛口は焼きそばや焼うどん等の辛味付けにもご利用いただけます。

価格改定

岡山・倉敷銘泉 **B週**

原材料：砂糖、本醸造醤油[大豆、小麦]、酒みりん、コチジャン、酵母エキス、玉ねぎ、ごま油、にんにく、塩、しょうが、ビーフエキス、赤ワイン、ごま、唐辛子、増粘多糖類

1年 **516 甘口** **517 辛口**

各360ml **1,077円**(¥1,163円)

熊本県、四国産生姜を使用。おろしたてのようなみずみずしさで自然な辛みで、生姜焼きなどさまざまな料理にお使いいただけます。便利なチューブタイプ。

埼玉・オーサワジャパン **スポット**

原材料：生姜(熊本、四国)、水飴、純米酢、食物繊維(大豆)、食塩、植物油(有機紅花油)、香辛料(辛子種)

9ヶ月 **30007 生おろし生姜チューブ**

40g **406円**(¥438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、有機しょうが、有機しょうが、有機しょうが

1年半 **30069 有機もやし味噌炒めの素**

100g(2~3人前) **273円**(¥295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したコクのあるカレーです。

東京・食品企画 **スポット**

原材料：小麦粉(国産)、牛脂、カレー粉、ビーツグラニュー糖、食塩、トマトピューレ、ココア、リンゴ、ブルーベリー、味噌、ヨーグルト、酵母エキス、チキンエキス、ポークエキス、玉ねぎ、ニンニク、ブルーベリーエキス

1年 **30120 キッズ本格カレールウ**

120g **467円**(¥504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 **レトルト**

原材料：鶏肉(国産)、鶏がらスープ、野菜(ねぎ、にんにく)、松の実、でん粉、食塩、砂糖、おろししょうが、酵母エキスパウダー、香辛料 1年

30236 参鶏湯風スープ

160g **516円**(¥557円)

動物性の原材料は一切使用せず、コクのあるマイルドなシチューをお作りいただけます。

岐阜・桜井食品 **スポット**

原材料：小麦粉、バーム油、メープルシロップ、食塩、粉末大豆、ピーナッツペースト、酵母エキス、野菜エキス、発酵調味料、ココナッツパウダー、昆布、こしょう

6ヶ月 **30243 ベジタリアンのためのシチュー**

120g **550円**(¥594円)

瀬戸内の海塩と丁寧にとった鶏の出汁を合わせて、にんにく、ゆず胡椒で爽やかに仕上げました。鶏の出汁の旨みと風味が具材に浸み込みで野菜を美味しくたくさん食べられる旨みたっぷりの塩鍋の素です。

岡山・倉敷銘泉 **B週**

原材料：鶏がら、酒みりん、塩、砂糖、にんにく、魚介エキス、酵母エキス、ゆず果汁、香辛料

1年 **512 鶏塩鍋の素**

360ml
700円⇒
(¥756円) **670円**(¥724円)

焼肉のたれ

516 甘口 517 辛口

各360ml **1,077円**(¥1,163円)

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 **30007 生おろし生姜チューブ**

40g **406円**(¥438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、有機しょうが、有機しょうが

1年半 **30069 有機もやし味噌炒めの素**

100g(2~3人前) **273円**(¥295円)

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

原材料：小麦粉(国産)、牛脂、カレー粉、ビーツグラニュー糖、食塩、トマトピューレ、ココア、リンゴ、ブルーベリー、味噌、ヨーグルト、酵母エキス、チキンエキス、ポークエキス、玉ねぎ、ニンニク

1年 **30113 大人ふたりのカレールウ**

120g
527円⇒
(¥569円) **490円**(¥529円)

鶏もも肉の濃厚なコクに瀬戸内レモンのほどよい酸味が食欲をそそるカレーです。

宮城・秋川牧園

原材料：鶏肉、炒めたまねぎ、クリーム、発酵乳、トマトベース、ペナヒョウ、小麦粉、砂糖、レモンジュース、全粉乳、カレー粉、食塩、おろししょうが

18ヶ月 **30175 1P** **527円**(¥569円)

瀬戸内レモンのチキンカレー

30182 2P **980円**(¥1,058円)

180g×2
1,054円⇒
(¥1,138円)

動物性の原材料は一切使用せず、コクのあるマイルドなシチューをお作りいただけます。

岐阜・桜井食品 **スポット**

原材料：小麦粉、バーム油、メープルシロップ、食塩、粉末大豆、ピーナッツペースト、酵母エキス、野菜エキス、発酵調味料、ココナッツパウダー、昆布、こしょう

6ヶ月 **30243 ベジタリアンのためのシチュー**

120g **550円**(¥594円)

納豆類

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

登喜和食品 東京都府中市 毎週 原材料:大豆(北海道十勝産)・納豆菌 9日 209 北海道産直納豆/小粒(タレなし)

210 北海道産直納豆/大粒(タレなし) 各30g×2 210円(税227円) 大粒大豆で使用する良質大豆を、自社で挽き割るため、雑味の無いフレッシュ感を得ることができました。

212 ひきわり納豆カップ2 30g×2 260円(税281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。

213 経木で包んだ塩味納豆/静岡県産大豆 45g 166円(税179円) 静岡県産大豆(フクユタカ)大豆を100%使用した無添加納豆。優しい塩味納豆なので、たれがなくても美味しく食べられます。天然素材の経木で包んでいます。

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。 214 国産大豆カップスリー納豆 30g×3 242円(税261円)

黒豆ならではの甘み・旨みがつまっています。 215 国産黒豆カップ納豆 30g×2 221円(税239円)

静岡県産大豆使用。味も食感もしっかりとしており、大豆そのものの味が楽しめます! 216 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。 217 国産大豆ひきわり納豆 45g×2 187円(税202円)

北海道産トヨミズキ大豆を使用。納豆のような粘りや独特なおいにはなく、食べやすくもなっています。そのままでも、料理の素材としてもおいしくいただけます。 218 丸大豆テンペ 100g 398円(税430円)

皮付の黒大豆を丸ごと無塩発酵させた発酵食品です。そのままでも、料理の素材としてもおいしくいただけます。 219 黒大豆テンペ 100g 527円(税569円)

漬物、ふりかけなど「あると助かる」もの

あすか 奈良県五條市 隔週BD 原材料:梅(奈良・和歌山・三重)・シソ・再製天日塩 180日 (無着色のため、色が変わりやすいので光を避けて保管ください。) 221 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% 222 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ごりごりのラッキョウは風味も食感も抜群の味! 223 蜂蜜入らっきょう漬 100g 480円(税518円)

無添加・無着色の福神漬です。甘味あつさり、カレーによく合います。砂糖、添加物不使用。オーサワジャパン 東京都 224 オーサワの福神漬 120g 390円(税421円)

丹念に炒ったポリビア産の有機黒胡麻を丁寧にすりつぶし、海の精やきしおをブレンドしています。塩分が約10%のまろやかなごま塩です。有機JAS認証商品。すりごまを使用していますので、しっかりと、胡麻の風味・香り豊かなごま塩です。 225 有機ごま塩 50g 280円(税302円)

国内産のひじきを自家製だしとこだわり抜いた調味料でふっくら炊き上げ、さわやかな梅しそ風味に仕立てました。有機白ごまが香ばしくアクセントに。 226 梅しそひじきふりかけ 35g 430円(税464円)

きな粉をもぶしたごま味のりの相性で風味豊かな仕上がります。 227 味のりふりかけ 50g 367円(税396円)

荒磯の香り豊かな岩のりをじっくり熟成させた丸大豆醤油で炊き込みました。あつあつご飯の上に載せてお召し上がりください。 228 岩のり入り のり佃煮 150g 676円(税730円)

国内産の生姜を千切りにし、おかかと一緒に炊きました。シャキシャキとした生姜の歯応えと、後に来る生姜の辛さが食欲を増進させます。お茶漬、おむすびなどに。 229 生姜でごはん 70g 526円(税568円)

丸川 静岡県焼津市 隔週BD 原材料:ひじき(国産)・大豆(国産)・蒟蒻・人参・砂糖・醤油・油揚げ・鰹節・貝殻焼成カルシウム(蒟蒻用凝固剤)・豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム) 120日 230 ひじき豆 150g 400円(税432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。お弁当のおかずや、稲荷ずしの具としても重宝します。 231 日高産根昆布佃煮 100g 591円(税638円)

北海道日高産のミネラルが多く含まれている根の部分のみを佃煮にしました。長時間燻炭火造りで味付けする事によりとろみがある佃煮に。 232 地粉 薄力粉 500g 372円(税402円)

乾物類

すべすべした手ざわりのきめ細かい小麦粉(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。 233 地粉 全粒粉 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。※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。 234 地粉 全粒粉 500g 372円(税402円)

MOA自然農法で育てた糯を水に浸し水洗、水晒ししました。つるつとした喉越しともちもち食感が特徴です。 235 特別栽培の白玉粉 120g 542円(税585円)

きびに含まれているタンパク質には、血液中の善玉コレステロールの濃度を顕著に高める効果があるといわれています。 236 国産もちきび 150g 730円(税788円)

生産量の少ない、希少な国産ハトムギ。お米と一緒に炊いたり、スープ・サラダに。 237 国内産ハトムギ 150g 580円(税626円)

味噌・醤油・こだわり調味料

国産大豆と小麦を原料にじっくりと熟成された醤油です。さらりとした口あたりの、大豆の旨みと甘さが生きる醤油。あらゆる料理に。 239 小 720ml 697円(税753円)

愛知県産小麦と、伊豆大島の自然海塩「海の精」を原料に、木の樽で天然醸造している生の白醤油です。 240 大 1.8L 1,408円(税1,521円)

野島産小麦と、伊豆大島の自然海塩「海の精」を原料に、木の樽で天然醸造している生の白醤油です。 241 足助仕込三河しろたまり 300ml 721円(税779円)

アイワ 長野県 原材料:米ぬか糶・米麹・食塩(シママース)・酵母菌・乳酸菌 1年 242 翅屋甚平/浅漬の素 500ml 490円(税529円)

桜井食品 岐阜県美濃加茂市 毎週 原材料:ハトムギ(国内産) 1年 243 信州米みそ 650g 775円(税837円)

毎日のお味噌汁におすすめ!米味噌2:麦味噌1の割合で合わせた深みのある味わい。粒あり。 244 玄米みそ 650g 863円(税932円)

三河産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)

全国で唯一、長崎のみで栽培している標本「御島はだか」と筑後・佐賀平野から収穫した「大豆」【むらゆたか】国産大豆・九州産塩で醸した麦みそ。甘みと旨み・香りを生かして、ドレッシングなど調理に。 247 麦みそ・輝麦 500g 762円(税823円)

種子島産のミネラル豊富な粗糖です。天然成分を多く含んでいますので、自然の素材な風味があります。 248 南国糖 1kg 598円(税646円)

りんねしや 愛知県津島市 隔週BD 製造工場:くまの屋(愛知県西尾市) 原材料:菜種(国産) 2年 249 ほうろく菜種油 460g 2,200円(税2,376円)

土佐佐賀産直出荷組合

高知県黒潮町

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



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

524 土佐薫焼き天然ぶりタタキ

120g **808円**(¥873円)

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

高知・土佐佐賀産直出荷組合

原材料: あじ(高知)・パン粉・小麦粉・梅・しそ・食塩 90日

525 梅シソ風味のあじフライ

140g **600円**(¥648円)

三陸沖産の鰹を甘辛く味付けしました。濃い目の味付けでお弁当におすすめです。

高知・土佐佐賀産直出荷組合

原材料: かつお(太平洋)・醤油・みりん・砂糖・ゆず 90日

528 かつおの角煮

110g **582円**(¥629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

529 さば竜田揚げ

150g **525円**(¥567円)

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

高知・土佐佐賀産直出荷組合

原材料: カツオ(高知県)・醤油・みりん・砂糖 90日

521 土佐のかつお丼

80g **528円**(¥570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

原材料: サバ(高知県)・パン粉・小麦粉・食塩・コショウ 90日

527 フライパンでサバフライ

150g **499円**(¥539円)

高知県で採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

526 アジガーリックフライ

150g **625円**(¥675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

531 さばの南蛮漬け

140g **563円**(¥603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

530 豆アジ南蛮漬け

130g **556円**(¥600円)

お好みの好きなマヨネーズ味です。個包装になっていますので、お弁当のおかずにごどうぞ。

高知・土佐佐賀産直出荷組合

原材料: しいら(高知県)・馬鈴薯澱粉・ケチャップ・砂糖・塩・こしょう 90日

532 白身魚のペッパーマヨネーズ焼

120g(4個) **609円**(¥658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!

高知・土佐佐賀産直出荷組合

原材料: 鰹(太平洋・土佐沖) 90日

522 土佐沖一本釣り・薫焼き鰹たたき たれなし130g 900円(¥972円)

原材料: 鰹(太平洋・土佐沖) 90日

523 土佐沖一本釣り・薫焼き鰹たたき たれなし200g 1,200円(¥1,296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

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

533 白身魚ケチャップ煮

140g **528円**(¥570円)

札幌中一

北海道札幌市

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



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

北海道・札幌中一

原材料: 鮭(オホーツク) 90日

539 生鮭切り身

80g×3 **750円**(¥810円)

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

北海道・札幌中一

原材料: 紅鮭(ロシア産)・白味噌・酒粕・昆布・発酵調味料・てんさい糖・食塩 90日

540 紅鮭西京漬

70g×3切 **1,035円**(¥1,118円)

北海道厚岸で水揚げされたサンマです。脂があって焼き魚に最適です。

北海道・札幌中一

原材料: サンマ(北海道) 90日

535 厚岸サンマ

3尾 **870円**(¥940円)

シーフードカレーや中華料理の具材にピッタリ!

北海道・札幌中一

原材料: 帆立、タコ、イカ、甘エビ 90日

536 北海道シーフードミックス

200g **1,133円**(¥1,224円)

札幌中一さんの商品の中でも、特に会員様に人気のアイテムです!

北海道・札幌中一

原材料: 帆立貝(北海道) 90日

537 ベビー帆立加熱用

200g **727円**(¥785円)

香りと風味にこだわったオリーブオイルを使用したオリーブオイル漬けです。ほどよい塩味とオリーブオイルの相性も良く、フライパンで手軽に調理できます。

北海道・札幌中一

原材料: 秋鮭(北海道)、オリーブオイル、食塩 90日

542 鮭オリーブオイル漬け

180g **690円**(¥745円)

北海道の秋鮭を厳選された調味料で漬け込みました。冷蔵庫で自然解凍し、温かいごはんのせだけで、手軽に美味しい漬け丼が味わえます。

北海道・札幌中一

原材料: 秋鮭(北海道)・米発酵調味料・醤油・清酒・食塩・白いりごま 180日

538 秋鮭の漬け丼

80g×2 **933円**(¥1,008円)

昆布だしの独自タレで煮上げました。湯煎して、ご飯に乗せるだけでいわしの蒲焼丼が楽しめます。

北海道・札幌中一

原材料: いわし(北海道)・昆布ダシ・馬鈴薯澱粉・醤油・米発酵調味料・なたね油・料理酒・てんさい糖・長ねぎ・生姜・食塩 90日

544 北海道産真いわし蒲焼

75g **527円**(¥569円)

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

北海道・札幌中一

原材料: 紅鮭(ロシア産)、玉ねぎ、帆立貝柱、カルパッチョソース【オリーブオイル、りんご酢、玉ねぎ、赤ワイン、トマトピューレ、かつおだし、食塩、んにくペースト、黒胡椒、てんさい糖、生薬ペースト】、人参、食塩、パセリ(一部に鮭・サバを含む) 90日

545 網走産帆立貝柱刺し身用

100g **744円**(¥803円)

食べやすい切り身です。煮つけやグリルで焼いてお召し上がりください。

北海道・札幌中一

原材料: 赤かれい(北海道) 90日

546 赤かれい切身

3~4枚 **618円**(¥667円)

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

北海道・札幌中一

原材料: 帆立貝柱(北海道)・パン粉・小麦粉・なたね油・魚介ブイヨン・玉ねぎ・バター・にんじん・鶏卵・生クリーム・全脂粉乳・食塩・オリーブオイル・カツオエキス・ホワイトペッパー・ローリエ 90日

547 レンジで帆立クリームコロッケ

130g/5個 **650円**(¥702円)

ムニエルやホイル焼き、お鍋にどうぞ。淡泊な味のタラは離乳食や介護食にも適しています。

北海道・札幌中一

原材料: 真タラ(北海道) 90日

548 北海道産真鱈切身(骨取)

240g(3切) **691円**(¥746円)

オホーツク産のオス鮭に衣をつけ、無添加菜種油で揚げ、急速冷凍しました。フランス料理人が試作しています。

北海道・札幌中一

原材料: 鮭(北海道)、サラダ油、生パン粉、小麦粉、平飼卵、全脂粉乳、食塩 90日

549 紅鮭と帆立のマリネ

120g **899円**(¥971円)

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

北海道・札幌中一


原材料: 紅鮭(ロシア産)、玉ねぎ、帆立貝柱、カルパッチョソース【オリーブオイル、りんご酢、玉ねぎ、赤ワイン、トマトピューレ、かつおだし、食塩、んにくペースト、黒胡椒、てんさい糖、生薬ペースト】、人参、食塩、パセリ(一部に鮭・サバを含む) 90日

550 お弁当用鮭フライ

150g **817円**(¥882円)

パンタレ

福岡県糸島市



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

※エビやカニが混ざる漁法で捕獲しています。長期保存は冷凍できます。

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

552 無漂白ちりめん
70g **778円**(¥840円)

翌々週配達
福岡・パンタレ
隔週BD
原材料:カタクチイワシ、食塩
3ヶ月

553 特選いりこ
100g **575円**(¥621円)

翌々週配達
福岡・パンタレ
隔週BD
原材料:カタクチイワシ、食塩
3ヶ月

554 いりこ
100g **525円**(¥567円)

翌々週配達
福岡・パンタレ
隔週BD
原材料:わかめ、食塩
6ヶ月

555 生わかめ玄海育ち(塩蔵)
200g **525円**(¥567円)

翌々週配達
福岡・パンタレ
隔週BD
原材料:もずく、自然塩
6ヶ月

556 天然もずく
200g **433円**(¥468円)

昔ながらに漁師がてまひまかけて洗い、鉄釜を用いて薪で蒸し上げ、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**(¥873円)

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

翌々週配達
福岡・パンタレ
隔週BD
原材料:かつおのふし(枕崎)
6ヶ月

558 枕崎のだしかつお
80g **708円**(¥765円)

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

翌々週配達
福岡・パンタレ
隔週BD
原材料:かつおのふし(枕崎)
3ヶ月

559 花かつお
60g **592円**(¥639円)

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

原材料:すけとうだらの卵巣(アリューシャン海域・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**(¥1,301円)

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

原材料:白米(宮城県産)・玄米(国内産)・黒豆(北海道産)・黒米(宮城県産)
90日 **フリック** 国

567 黒豆と玄米の炊き込みご飯
80g **292円**(¥315円)

お惣菜・おいしい魚

シンプルな調味料で、こだわり加工の逸品。

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

原材料:サバ(ノルウエー産)・深層海塩(インドネシア産) 90日

563 ヤママサの甘塩サバ
60g×2 **350円**(¥378円)

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

原材料:さんま(国内産)・醤油(小豆・大豆を含む)・砂糖・酒・つゆ・生姜(国内産)・みりん
90日 **フリック** 国

564 三陸産さんま佃煮
70g **316円**(¥341円)

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

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 **フリック** 国

565 金華さば仙台みそ煮
60g **335円**(¥362円)

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

原材料:銀鱈(アメリカ産)・つゆ・砂糖・醤油(小豆・大豆を含む)・みりん・酒・生姜(国内産)・片栗粉・米粉
90日 **フリック** 国

566 銀だらコク煮
50g **460円**(¥497円)

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

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 **フリック** 国

567 黒豆と玄米の炊き込みご飯
80g **292円**(¥315円)

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

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

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

いちろうこ(南伊豆水産)

静岡県静岡市
スケトウダラすり身は無添加で、リン酸塩は不使用。鶏卵は冷凍卵ではなく、生のものを1個1個使用し、「だし」も化学調味料ではなく鰹節のだし。油は圧搾一番搾りの菜種油。昔ながらの揚げすり上げは白でいい、温度が上がらずに風味を損ねない昔ながらの製法です。

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

小竹輪
30g×5 **482円**(¥521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。

原材料:すけとうだらすり身(アラスカ・北海道)・味の母・かつおだし・馬鈴薯でんぷん(北海道)・粗糖・塩・菜種油
10日

572 小判揚
5枚(150g) **446円**(¥482円)

ぷ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。焼いて生姜醤油、煮物や炒め物の具に重宝します。

原材料:すけとうだらすり身(アラスカ・北海道)・味の母・かつおだし・馬鈴薯でんぷん(北海道)・粗糖・塩・菜種油
10日

571 2P
30g×5×2 **912円**(¥985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。

原材料:すけとうだらすり身(アラスカ・北海道)・馬鈴薯でんぷん(北海道)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油・唐辛子・ゴボウ(国産)
10日

578 ごぼうつまみ
100g **439円**(¥474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。

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
14日 **フリック** 国

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

イカを小さく刻んですり身に混ぜました。

原材料:スケトウダラすり身・イカ・馬鈴薯澱粉・砂糖・塩・味の母・かつおだし・菜種油
14日

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

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

原材料:魚肉(いわし・たら・ぐち)・馬鈴薯でんぷん(北海道産)・粗糖・塩・味の母・鰹だし
14日

575 いわしはんぺん
5枚(150g) **542円**(¥585円)

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

原材料:魚肉(すけとうだら)・タコ(パトナム)・馬鈴薯でんぷん(北海道)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油
10日

576 たこボール
8個 **428円**(¥462円)

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

原材料:すけとうだらすり身(アラスカ・北海道)・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 **フリック** 国

577 味なひとくち揚
150g **578円**(¥624円)

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

原材料:すけとうだらすり身・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 **フリック** 国

579 うずら卵天
4個 **502円**(¥542円)

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

原材料:すけそうたらすり身・葉ねぎ(静岡県産)・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・発酵調味料・鰹だし・菜種油
10日

580 ねぎちぎり揚
100g **466円**(¥503円)

泡立てしていないので、一般のはんぺんのようにふわふわでなく、しっとりしたはんぺんです。

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(天日粉砕)、鰹だし
14日 **フリック** 国

584 白はんぺん
3枚 **671円**(¥725円)

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

原材料:すけそうたらすり身・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・青のり(静岡県・愛知県産)・発酵調味料・鰹だし・菜種油
10日

581 青のり小判
3枚 **386円**(¥417円)

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

原材料:まぐろすり身(主に北海道)、ぐち、馬鈴薯澱粉(北海道)、粗糖、桜えび、塩(天日粉砕)、味の母、かつおだし、菜種油
14日 **フリック** 国

582 まぐろもろこし
100g **477円**(¥515円)

由比と言えば桜えびです。近年桜えびは不漁が続いており昔のように手軽に食べられる商品ではなくなりましたが、桜えびはやっぱりうまい!

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(天日粉砕)、味の母、かつおだし、菜種油
14日 **フリック** 国

583 桜えび釜揚げ
3枚 **679円**(¥733円)

静岡県静岡市清水区

585 静岡おでん種セット
6種13品 **897円**(¥969円)

静岡県静岡市清水区

586 2P
1,794円⇒
(¥1,938円) **1,705円**(¥1,841円)

静岡県静岡市清水区

587 味なひとくち揚
150g **578円**(¥624円)

別所かまぼこ店

島根県出雲市 翌々週配達

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

スタンダードな磯辺揚げ。磯の香りがちくわのうま味を引き立てます。シンプルだからこそ堪能できる素材本来の味!

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

588 出雲のちくわ磯辺揚げ
120g **453円**(¥489円)

島根・別所蒲鉾店

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

589 出雲のちくわ
2本/120g **453円**(¥489円)

魚の旨味を十分に引き出し、野焼きに近い肉厚に仕上げた出雲風ちくわです。歯応えが抜群で定番の人気アイテムです。

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

589 出雲のちくわ
2本/120g **453円**(¥489円)

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

原材料:魚肉すり身、椎茸軸、菜種油、馬鈴薯澱粉、砂糖、食塩、かつおだし、昆布だし、みりん
180日

590 しいたけ丸
5個・100g **396円**(¥428円)

島根・別所蒲鉾店

原材料:魚肉すり身、椎茸軸、菜種油、馬鈴薯澱粉、砂糖、食塩、かつおだし、昆布だし、みりん
180日

590 しいたけ丸
5個・100g **396円**(¥428円)

ホタテとイカをたっぷり練りこみ、海鮮の旨みとネギの風味が活きています。

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
週 B 週

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



591 海鮮ちぎり天
100g **453円**(¥489円)

大粒の枝豆がごろごろ入ったちぎり揚げ。解凍後、軽く温めてお召上がりください。

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
週 B 週

原材料: 魚肉すり身・地下水・青大豆・食用菜種油・馬鈴薯澱粉・砂糖・魚醤・食塩・鰹だし・昆布だし・味醂 180日

ホタテとイカをたっぷり練りこみ、海鮮の旨みとネギの風味に加え島根県産の唐辛子でピリ辛に仕上げました。

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
週 B 週

原材料: 魚肉すり身・地下水・イカ・ホタテ・カット葱・菜種油・馬鈴薯澱粉・魚醤・砂糖・塩・唐辛子・鰹だし・昆布だし・みりん 180日

596 青大豆ちぎり天
120g **453円**(¥489円)

島根県隠岐産のあらめを賢沢に練り込みました。そのままでも美味しくお召上がり頂けますが、特においしに最適です。煮込みや焼き物にも。

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
週 B 週

原材料: 魚肉すり身・地下水・人参・ごぼう・馬鈴薯澱粉・葱・みりん・塩・魚醤・干しあらめ・鰹だし・昆布だし・砂糖 180日

592 あらめボール
6個・120g **453円**(¥489円)

新鮮野菜のたまねぎ、ごぼう、にんじんをたっぷり練り込んだ天ぷらです。

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
週 B 週

原材料: 魚肉すり身・地下水・菜種油・馬鈴薯澱粉・カットごぼう・カット人参・カット玉葱・魚醤・砂糖・塩・鰹だし・昆布だし・みりん 180日

593 出雲の野菜天
120g **453円**(¥489円)

魚肉の旨みを十分に引き出し、甘みたっぷりの玉ねぎを練りこみました。

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
週 スポット

原材料: 魚肉すり身・地下水・カット玉葱・菜種油・馬鈴薯澱粉・魚醤・砂糖・塩・鰹だし・昆布だし・みりん 180日

598 出雲の玉ねぎ天
120g **453円**(¥489円)

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

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
週 B 週

原材料: 魚肉すり身・地下水・馬鈴薯澱粉・砂糖・魚醤・塩・かつおだし・昆布だし・みりん 180日

594 のどぐろ入り天ぷら
5枚/100g **453円**(¥489円)

魚肉に国内産の大葉を練り込み、しその香りはんぺんに仕上げました。香りを生かしておいしくいただくか、フライパンで軽く焼き色を付けて大根おろしとポン酢をかけても美味しくいただけます。

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
週 B 週

原材料: 魚肉すり身・地下水・馬鈴薯澱粉・大葉・塩・みりん・魚醤・かつおだし・昆布だし・砂糖 180日

595 しそ入りはんぺん
3枚120g **453円**(¥489円)

魚肉の旨みを十分に引き出した出雲風のちくわをカットし、バジルとブラックペッパーの効いた衣を付け、菜種油で揚げました。

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
週 B 週

原材料: 魚肉すり身・地下水・馬鈴薯澱粉・食用菜種油・砂糖・味醂・食塩・黒コショウ・鰹だし・バジル・魚醤・昆布だし 180日

600 出雲のちくわバジル&黒こしょう
120g **453円**(¥489円)

飲料

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

京都・ほった園
隔週BD

原材料: 緑茶(京都府/有機栽培) 6ヶ月

602 宇治の有機抹茶
30g **1,127円**(¥1,217円)

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

京都・ほった園
毎週

原材料: 茶(京都府/有機栽培) 1年

603 有機栽培熟成三年番茶
150g **415円**(¥448円)

新茶時期の旬を見分け、摘んだ一番茶を遠赤外線加熱して仕上げました。苦味を抑えたまろやかな味。

京都・ほった園
毎週

原材料: 緑茶(京都府/有機栽培) 180日

604 宇治の松印煎茶
100g **1,000円**(¥1,080円)

遠赤外線加熱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

605 宇治の抹茶入りくき茶
100g **600円**(¥648円)

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

大阪・ムソー
隔週BD

原材料: 有機緑茶(国産) 1年

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

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

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/園0虫0) 1年

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

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

熊本・天の製茶園
隔週BD

原材料: 無農薬栽培茶葉(水俣産/品種: やぶきた、さやまかおり、在来) 1年

608 天の紅茶 リーフ
40g **500円**(¥540円)

使いやすい天の紅茶のティーバッグ。

熊本・天の製茶園
隔週BD

原材料: 無農薬栽培茶葉(水俣産/品種: やぶきた、さやまかおり、在来) 1年

609 天の紅茶 TB
2g×16 **500円**(¥540円)

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

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

610 生姜紅茶 TB
2.5g×10 **650円**(¥702円)

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

福岡・POPCOFFEES
毎週

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豆

OGこだわりのブレンド

611 中挽 **612 豆**
各150g **964円**(¥1,041円)

おうちで最上級の1杯を

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

原材料: 有機栽培コーヒー豆(ペルー60%・マンドリン20%・グアテマラ20%)

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

どしどしとしたボディと旨み
「より深みのある珈琲を」との要望から誕生。苦みはありながらも渋みはなく、スイーツや食事にも合う味わいです。砂糖やミルクを入れなくても負けない深みを楽しめます。

原材料: 有機栽培コーヒー豆(マンドリン40%・ペルー35%・グアテマラ25%)

616 有機ロイヤルブレンド・豆
617 有機ロイヤルブレンド・粉
各200g **1,400円**(¥1,512円)

ライトでやさしい味わい
ペルー産の最上級品質の豆を100%使用。中煎りと深煎りという、焙煎度の異なるものを配合することで、苦みも酸味もまろやかに仕上げました。

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

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

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

東京・珈琲実験室
毎週

原材料: コーヒー豆(グアテマラ・ペルー・メキシコ) 12ヶ月

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

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

愛知・マルサン
原材料: 大豆(国産) 120日

国産大豆の無調整豆乳

620 1P 毎週 **621 3P** スポット
1000ml **388円**(¥419円)

有機栽培のココアと黒糖、そして沖縄県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
隔週BD

原材料: 黒糖、ココアパウダー、サンゴカルシウム 1年

622 黒糖ココア
180g **721円**(¥779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

623 津軽のかおり(びん)
1L **862円**(¥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

有機にんじんジュース

624 2本
160g×2 **370円**(¥400円)

625 ケース 30本入
160g×30 **5,383円**(¥5,814円)

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

徳島・光食品
隔週BD

原材料: 有機うんしゅうみかん 2年

626 有機みかんジュース缶(2本)
190ml×2 **400円**(¥432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

627 オーサワの有機玄米甘酒(なめらか)
200g **350円**(¥378円)

口に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・奥長良川名水
隔週BD

原材料: 水(岐阜) 5年6ヶ月

5年保存水

628
2L×6本 **1,920円**(¥2,074円)

629
500ml×24 **4,320円**(¥4,666円)

お菓子

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

北海道生まれのリュクス贅沢クリームチーズをふんだんに使用したバイクドチーズケーキです。上品で滑らかなくちどけが癖になります。
福岡・那珂川キッチン スポット
原材料: クリームチーズ、生クリーム、鶏卵、ビスケット、きび砂糖、無塩バター、小麦粉(薄力粉)、レモンジュース
180日 アレルギー 麦 卵 乳 調理済

631 バイクドチーズケーキ 1/8カット×2 729円(税787円)

国産小麦粉で皮を作り、北海道産あずきを使用した昔ながらのあんまんです。
※冷凍されたものを解凍してお届けしていますので、再凍結はしないで下さい。
サンシヨク
愛知県
スポット
原材料: あん(小豆・砂糖)、国産小麦粉・グラニュー糖・ラード・イースト菌・食塩・膨張剤(アルミフリー)
5日 アレルギー 麦 豆

632 あん入りまんとう 50g×4 492円(税531円)

ポリポリとした食感とさつまいも本来の甘みが美味しい!
静岡・ココノ食品
B 週
原材料: さつまい(国産)、粗糖、菜種油
4ヶ月

633 芋せん・千本 78g 440円(税475円)

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

北海道・ノースカラース
B 週
原材料: 大豆(北海道十勝産)・甜菜糖(北海道)
90日 アレルギー 豆

634 純国産 北海道黒豆の甘納豆 95g 340円(税367円)

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

北海道・ノースカラース
B 週
原材料: 小麦粉、バター、てん菜糖、卵、食塩
180日 アレルギー 麦 卵 乳

635 純国産北海道バタークッキー 8枚 300円(税324円)

国産有機玄米100%使用。軽い食感と程よい塩味がクセになります。朝食やおやつ、栄養補給にお湯を注いで玄米粥や、ジャム等お好みの味で召し上がれます。

オーサワジャパン・東京
B 週
原材料: 有機玄米(国産)・食塩
6ヶ月

636 玄米ポンセン 8枚 370円(税400円)

砂糖七つ米を主原料に、甜菜糖・食塩・ハトムギ粉末を混ぜて焼き上げた、口溶けの良い幼児向けのせんべいです。

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

637 玄米ポンセン黒豆入り 8枚 370円(税400円)

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

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

638 赤ちゃんせんべい 25g(1枚×14袋) 290円(税313円)

農業不使用のうるち米のおせんべい。香ばしい醤油味です。

岩手・味泉
B 週
原材料: うるち米(国産)・醤油・玄米水あめ・馬鈴薯・玄米水あめ・馬鈴薯でんぷん(北海道)
4ヶ月 アレルギー 麦 豆

639 みちのくせんべい(小丸しょうゆ) 110g 400円(税432円)

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

大阪・ムソー
B 週
原材料: もち米(国産)・ピーナッツ(アメリカ産)・有機たまり醤油・植物油(パーム油)・麦芽子飴・食塩・香辛料(唐辛子・陳皮・白こま・黒こま・山椒)青のり・ケシノ実・麻の実・カツオ粉末・シタケ粉末・昆布粉末
3ヶ月 アレルギー 麦 豆 卵

640 柿の種 80g 310円(税335円)

本醸造たまり醤油と石臼で手挽きした滋賀・朝倉山椒で仕上げました。たまり醤油と山椒の香ばしさを味わってください。お好きなクリームチーズを上のにのせたおつまみは、ワインとの相性が抜群です!

静岡・こだわりの味協同組合
スポット
原材料: もち米(佐賀県産)・たまり醤油・本みりん・清酒
180日 アレルギー 豆

641 京あられ本たまり 65g 538円(税581円)

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

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

642 本たまり山椒 65g 538円(税581円)

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

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

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

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

大阪・むそう商事
B 週
原材料: 小麦粉・砂糖・バター・大麦麦芽エキス・濃縮しモン果汁・食塩
12ヶ月 アレルギー 乳 麦

644 バタービスケット・レモン 4枚×3袋 550円(税594円)

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

兵庫・アリモト
B 週
原材料: 玄米
4ヶ月

645 玄米ごはん/プレーン 80g 300円(税324円)

国産の小麦粉に、国産大豆から作った豆乳を加えて揚げたドーナツです。

愛知・サンコー
B 週
原材料: 国産小麦粉・てんさい糖・豆乳・パーム油・脱脂粉乳・水飴・食塩・ベーキングパウダー
60日 アレルギー 麦 豆 卵 乳

646 豆乳ドーナツ 72g 220円(税238円)

オーガニックコーングリッツを使用し、オーガニックシュガーと天塩で薄味に仕上げたプレーンタイプのシリアル食品です。

大阪・ムソー
B 週
原材料: 有機コーングリッツ(有機とうもろこし(アルゼンチン又はイタリア)・有機砂糖・食塩
10ヶ月

647 OGコーンフレーク/プレーン 150g 500円(税540円)

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市
B 週
原材料: 粗製糖・小麦粉・牛乳・卵・米粉・蜂蜜・黒酢・重曹
4日 アレルギー 麦 卵 乳

648 ふくらふくれプレーン 1個 389円(税420円)

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市
B 週
原材料: 粗製糖・小麦粉・牛乳・卵・米粉・蜂蜜・黒酢・重曹・有機緑茶・クロレラ
4日 アレルギー 麦 卵 乳

649 ふくらふくれ抹茶 1個 432円(税467円)

有機ブドウ果汁使用のゼリー。砂糖は不使用です。お子様のおやつにおすすめ!

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

650 有機ぶどう使用のゼリー 60g 135円(税146円)

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

北海道・ノースカラース
スポット
原材料: ボイルホタテ貝ひも(ホタテ(北海道産))・甜菜糖(てん菜(北海道))・食塩・昆布だし・かつおだし・しいたけだし・さつま魚露
120日

651 純国産北海道ホタテ貝ひも 45g 563円(税608円)

雑貨

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

北海道・ノースカラース
スポット
原材料: 水飴・てんさい糖・はちみつ・レモンパウダー
1年

652 北海道はちみつレモンのど飴 57g 240円(税259円)

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

東京・日本グリーンパックス
B 週
成分: セスキ炭酸ソーダ100%

654 アルカリウオッシュ 1kg 650円(税715円)

健康に、お掃除に、暮らしに役立つクエン酸です。

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

655 クエン酸 300g 520円(税562円)

内モンゴル奥地のシリルゴル高原から採掘したトロナ鉱石を100%原料に生かした高品質の重曹です。

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

656 天然重曹 600g 490円(税529円)

しっかりと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)。

埼玉・山田洋治商店
毎週

657 ワンタッチ芯なしシングル 130m×6 730円(税803円)

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

埼玉・山田洋治商店
毎週
成分: 紙パック55%・古紙45%(無漂白)

658 ピュアブラウン・ダブル 37.5m×8 672円(税739円)

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。

埼玉・山田洋治商店
毎週
成分: 紙パック55%・古紙45%(無漂白)

659 ピュアティッシュペーパー 5箱 672円(税739円)

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

埼玉・山田洋治商店
B 週
高圧エンボス加工により高い吸収力を実現しました。超厚口タイプです。

10001 吸収名人キッチンペーパー 3箱 557円(税613円)

デリケートな悩みにコットン100%の温かみを

~布のやさしさと快適さをお手軽に~

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

10005 昼用羽なし 24個 530円(税583円)

高分子吸収剤不使用、トップシートにコットンを100%使用。この2点を両立させたナプキンは日本でナチュラルムーンだけ。※23.5cm(羽付き)厚用羽付き

10006 昼用羽付き 16個 530円(税583円)

235mm×85mmと通常の厚用より一回り大きいサイズ。100%だからお肌にやさしく、とても温かな肌触り。通気性もいいで敏感肌の方にもやさしいナプキンです。

10007 多い日昼用羽なし 18個 530円(税583円)

細かいゴミもしっかりキャッチし、台所からの排水による河川や海の汚染を軽減します。焼却しても有毒ガスは発生しないので、環境に優しい!

高知・金星製紙株式会社
B 週

10002 三角コーナー用 10003 排水口用 水切りゴミ袋 各60枚入 350円(税385円)

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

静岡・丸五産業
B 週

10004 コスロン交換用フィルター 8個 380円(税418円)

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

高分子吸収剤不使用、トップシートにコットンを100%使用。今までの紙ナプキンになかった心地良さを体験してみてください。※29cm(羽付き)・多い日の夜用

10008 夜用羽なし 12個 530円(税583円)

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

京都・日本グリーンパックス
B 週

10009 多い日夜用羽付き 10個 530円(税583円)

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

京都・日本グリーンパックス
B 週

10010 おりものシート 40個 660円(税726円)

ナチュラムーン・ナプキン

第3世界ショップ 東京都目黒区

フェアトレードからコミュニティトレードへ

「フェアトレード（国際産直）」商品。世界各地で自然と共生しながら育まれてきた食文化を楽しみながら、持続可能な農業と生産製造者（地域）の自立した応援をすることに役立ちます。※「コミュニティトレード」とは、環境との調和や持続可能な生産、過疎、後継者難、伝統の消失といった、地域の課題を解決していくとす貿易のあり方のことです。

カリフォルニアで農業や化学肥料に頼らずに栽培された、素材のコクと甘みを生かしたノンローストのクルミです。

10014 くるみ(生)
65g **689円**(¥744円)

健康を気にする女性にうれしい栄養素がたくさん詰まっています。食塩不使用なので料理やお菓子にも幅広くご利用いただけます。

10015 アーモンド(食塩不使用)
70g **689円**(¥744円)

4種のナッツをバランス良くミックスしました。油を使用していないので、おつまみとしてはもちろん、手軽に栄養がとれるヘルシーなおやつとしてもオススメです。

10011 よくばりナッツ(食塩不使用)
80g **669円**(¥723円)



ほっと一息。お湯を注ぐだけ。

ほうじ茶は「僕らが作ったお茶」の生産者の学生耕作隊から届いたものを使用。甘さ控えめのやさしい味で、ほっと一息できる一杯です。

10012 Stickほうじ茶ラテ



フェアトレードにより調達されたココア・黒糖のみを使用して作りしました。牛乳やお湯を入れていただくだけで、お飲みいただけます。ふんわりココアの濃厚さが広がる一杯です。

10013 Stick黒糖ココア



各65g(13g×5包) **646円**(¥698円)

毎日の食事の中に、自然が作り出すミネラルを丸ごとどうぞ。

アーモンドには10種類以上の栄養素がバランスよく含まれています。食塩は使用していません。

10020 徳用アーモンド(食塩不使用)
230g **1,594円**(¥1,722円)

パンやお菓子作り、毎日の料理にも幅広くお使いいただけます。

10021 徳用くるみ(生)
200g **1,486円**(¥1,605円)

ビスタチオ・アーモンド・くるみはアメリカ産の有機栽培、カシューナッツはスリランカのフェアトレードのものです。

10022 徳用ミックスナッツ
200g **1,442円**(¥1,557円)



「カレーの壺」生産者スリランカのマリオスリランカのマリオさん秘伝の16種類のスパイスを、カシューナッツにブレンド。

10018 カシューナッツカレー味
60g **592円**(¥639円)

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

10019 メープルアーモンド
40g **495円**(¥535円)

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

10023 チャイパック
3g×12 **460円**(¥497円)

豊かなココクと香りはそのままに、脂肪分を抑えたココアパウダーです。通常の脂肪分を46%カットし口当たりをまろやかにしました。砂糖と乳製品は使用していません。

10024 ココア
110g **646円**(¥698円)

ネパールの人々にとって特別な木である「チウリ」からとれた花の蜜を中心としたはちみつです。澄んだ黄金色、軽やかな花の香り、クセの少ないさわやかな甘さが特徴です。

10029 ネパールヒマラヤ山麓はちみつ
300g **1,880円**(¥2,030円)

厚みがあり、歯ごたえが残るように仕上げたオートミールです。いろいろな料理に活用できます。

10030 オートミール
450g **920円**(¥994円)

オイルコーティングをしておらず、味が濃く美味しいプルーンです。国際的有機栽培認定団体の基準に従って栽培されています。

10025 プルーン(種ぬき)
120g **689円**(¥744円)

太陽の下で約3週間天日干しした、味の濃い美味しいレーズンです。皮が薄く、甘いのが特徴です。鉄分が豊富で食物繊維を含みコレステロールゼロです。

10026 レーズン
165g **480円**(¥518円)

瑞々しく熟したマンゴーの実をひとつずつハンドカットして乾燥させています。砂糖不使用とは思えない甘さにビックリです。

10027 ドライマンゴー(無加糖)
65g **625円**(¥675円)

しっかり甘味が感じられる、ドライマンゴー・ドライクランベリー・レーズン・ドライパイナップルの4種をミックスしました。製品1袋で、ヨーグルト(400g入り)2パック分使えます。

10028 ヨーグルトと食べるドライフルーツ
100g **689円**(¥744円)

丸ごとのスパイスと粉末スパイスをセットにした、本格カレー用スパイスセットです。スパイスの良い香りが生きています。

10033 スリカレー
34g **506円**(¥546円)

マンゴーの果肉を、スパイスや酢、砂糖と一緒に煮込んで作った甘辛味の調味料。和洋中様々な料理の隠し味に。簡単なレシピ付き。

10031 チャツネ
260g **606円**(¥654円)

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

10032 ココナッツミルク
200ml **320円**(¥346円)

平飼いにたまねぎとココナッツミルクを合わせ、パンチのあるスパイスで仕上げました。

10034 辛さ控えめひよこ豆カレー
180g **504円**(¥544円)

「誰でも、おいしく簡単に」本場のスリランカカレーが作れます!

たっぷりのトマトとレモンが素材の旨味を引き出します。程よい辛さと、爽やかな風味です。

10036 オリジナル
625円(¥675円)

辛味を抑え、スパイス本来の香りを楽しめる配合。コクのあるペーストが野菜の旨味と甘さを引き出します。

10037 マイルド
606円(¥654円)

ローストしたスパイスの香ばしい風味と、パンチの利いた辛味が鶏肉との相性抜群です。辛い物好きの方に大人気。

10038 スパイシー
625円(¥675円)

有機農業を応援する情報公開マーケット

にんじんCLUB

tel 0568-71-4114 fax 0568-71-1503
https://www.ninjinclub.co.jp

編集後記

◆一昨年から「畑と台所をつなぐ野菜箱」にだけ入れている、自然栽培みょうがの収穫お手伝いに行ってきた。美しい星空で知られる長野県阿智村にある『森田自然農園』には、JAZZミュージシャンでもある森田さんのもとに、全国から収穫の助っ人が集まります。参加2年目の今年は、自給農をしている会員さんと一緒に、持ち寄りランチも段取りして、準備万端。時期的に出荷のピークで、みょうがのコンディション最高!ぼこぼこ顔出すどの子もA品ばかり。かわいくてテンション上がる~!もう今から来年が楽しみです(笑)(森)