

# 畑と台所をつなぐ



**にんじん CLUB** 所在地:愛知県小牧市中央2-246  
TEL:0568-71-4114 FAX:0568-71-1503

◎営業時間:月～金▶9:00～12:30/13:30～17:30 土▶9:00～12:30

ホームページ  
<http://www.ninjinclub.co.jp/>  
インターネットでのご注文は⇒ネットde注文(要登録)  
<http://www.ninjinclub.net>

福岡『竹千寿』の「笹ちまき」は、ギフトカタログに欠かせない定番人気商品。福岡県の真ん中に位置する宮若市の山あいで、職人さんが一つひとつ手作りしています。もち米や具材などの材料はできる限り九州産。添加物などの「よけいなもの」は加えず、素材の味を大切にしています。本来はじっくり蒸して仕上げる本格的なちまきが、温めるだけで食べられるとは嬉しい♪小腹が空いた時やお夜食、忙しい日のランチにぴったりなので、『にんじん CLUB』スタッフも冷凍庫に常備しています(笑)。

「博多ならではの味」を『にんじん CLUB』のみなさんにもぜひ味わっていただきたい」と、もつ鍋2種も新登場！食欲の秋を楽しみましょう♪♪♪

実りの秋を楽しもう♪  
もちもち食感のちまきに、九州の山の幸海の幸を炊き込んだ、人気の「笹ちまき」  
竹千寿 福岡県宮若市



<p><b>秋冬限定</b></p> <p>熊本県産のやま栗を使用した栗ちまき。栗のやさしい味わいが特徴です。</p> <p>【翌々週配達】福岡・アルファール スポット 凍</p> <p>原材料:もち米(九州産)・栗(国産)・酒・みりん・砂糖・醤油・食塩</p> <p>◎90日 <b>アレルギー</b> 麦 豆</p> <p><b>10210 笹ちまき・栗</b> 70g×3 <b>770円</b>(¥832円)</p>	<p><b>秋冬限定</b></p> <p>九州産のさつま芋を使用し、バター醤油で味付けをしたやさしい甘さのちまきです。</p> <p>【翌々週配達】福岡・アルファール スポット 凍</p> <p>原材料:もち米(九州産)・さつま芋(九州)・酒・無塩バター・砂糖・薄口醤油・食塩</p> <p>◎90日 <b>アレルギー</b> 麦 豆 乳</p> <p><b>10211 笹ちまき・さつま芋</b> 70g×3 <b>770円</b>(¥832円)</p>	<p>具沢山九州の鶏めしをイメージした笹ちまきです。</p> <p>【翌々週配達】福岡・アルファール スポット 凍</p> <p>原材料:もち米(九州産)・鶏肉・ごぼう・干椎茸・大豆・人参・椎茸エキス・醤油・砂糖・酒・塩</p> <p>◎90日 <b>アレルギー</b> 麦 豆</p> <p><b>10212 笹ちまき・鶏ごぼう</b> 70g×3 <b>770円</b>(¥832円)</p>	<p>しっかり味の穴子。タレも自家製で仕込んだタレを使用しています。</p> <p>【翌々週配達】福岡・アルファール スポット 凍</p> <p>原材料:もち米(九州産)・穴子・醤油・きび砂糖・みりん・酒・昆布だし</p> <p>◎90日 <b>アレルギー</b> 麦 豆</p> <p><b>10213 笹ちまき・穴子</b> 70g×3 <b>770円</b>(¥832円)</p>
--	---	--	---

人気の味が！セットで お買い得 SALE

<p>九州産の鯛を使用した人気の商品です。</p> <p>【翌々週配達】福岡・アルファール スポット 凍</p> <p>原材料:もち米(九州産)・鯛(九州産)・鯛あらだし汁・昆布だし汁(昆布(国産)・薄口醤油(小麦・大豆を含む)・料理酒・みりん</p> <p>◎90日 <b>アレルギー</b> 麦 豆</p> <p><b>10214 笹ちまき・鯛</b> 70g×3 <b>1,100円</b>(¥1,199円)</p>	<p>秘伝のタレで味付けした博多和牛、ごぼう、干し椎茸を使用。かつお出汁と具材の風味、香り豊かな和牛ちまきです。</p> <p>【翌々週配達】福岡・アルファール スポット 凍</p> <p>原材料:もち米(九州)・かつおだし汁・牛肉・ごぼう・干椎茸・料理酒・みりん・醤油・砂糖・食塩</p> <p>◎90日 <b>アレルギー</b> 麦 豆</p> <p><b>10215 笹ちまき・和牛</b> 80g×3 <b>1,700円</b>(¥1,836円)</p>	<p>【穴子】もち米(九州産)・穴子・醤油・きび砂糖・みりん・酒・昆布だし【赤飯】もち米(九州)・ささげ・砂糖・酒・食塩</p> <p>【翌々週配達】福岡・アルファール スポット 凍</p> <p>原材料:【穴子】もち米(九州産)・穴子・醤油・きび砂糖・みりん・酒・昆布だし【赤飯】もち米(九州)・ささげ・砂糖・酒・食塩</p> <p>◎90日 <b>アレルギー</b> 麦 豆</p> <p><b>10216 セット/穴子&amp;赤飯</b> 70g×3×2 <b>1,463円</b>(¥1,580円)</p>	<p>【鶏ごぼう】もち米(九州産)・鶏肉・ごぼう・干椎茸・大豆・人参・椎茸エキス・醤油・砂糖・酒・塩【さつま芋】もち米(九州産)・さつま芋(九州)・酒・無塩バター・砂糖・薄口醤油・食塩</p> <p>【翌々週配達】福岡・アルファール スポット 凍</p> <p>原材料:【鶏ごぼう】もち米(九州産)・鶏肉・ごぼう・干椎茸・大豆・人参・椎茸エキス・醤油・砂糖・酒・塩【さつま芋】もち米(九州産)・さつま芋(九州)・酒・無塩バター・砂糖・薄口醤油・食塩</p> <p>◎90日 <b>アレルギー</b> 麦 豆 乳</p> <p><b>10217 セット/鶏ごぼう&amp;さつま芋</b> 70g×3×2 <b>1,463円</b>(¥1,580円)</p>
---	---	--	--

博多の味も人気です♪

博多和牛と玉ねぎ、干し椎茸を使用。秘伝のすき焼きのタレで柔らかく煮込みました。湯煎してあたたかいご飯にかけてお召し上がり下さい。

【翌々週配達】福岡・アルファール スポット 凍

原材料:牛肉(福岡産)・玉ねぎ・干椎茸・料理酒・みりん・醤油・砂糖

◎90日 **アレルギー** 麦 豆

**10218 博多和牛 / 牛すき丼の具**  
130g(具90g・たれ40g) **850円**(¥918円)

「竹千寿」オリジナルの鯛茶漬。福岡県産の天然真鯛を特製の鯛スープと胡麻だれで味付けしました。

【翌々週配達】福岡・アルファール スポット 凍

原材料:天然真鯛切身(福岡)・鯛煮干し出汁(鯛煮干し・薄口醤油・みりん・食塩)・ごまだれ(みりん・料理酒・醤油・すりごま・砂糖・練りごま)

◎90日 **アレルギー** 麦 豆

**10219 天然真鯛 / 鯛茶漬**  
1袋(真鯛5~6切、出汁100g) **850円**(¥918円)

脂ののった国産黒毛和牛小腸を使用。鶏ガラと和風出汁のブレンドで、「ゆずごしょう」との相性も抜群！キャベツ、ごぼう、ニラ、豆腐など定番の具材にお好みでアレンジください。

【翌々週配達】福岡・アルファール スポット 凍

原材料:牛小腸カット(国産)・もつ鍋スープ塩(鶏がらスープ(鶏骨)・玉ねぎ・白ねぎ・しょうが)・混合だし汁(とびうおの焼干し)・昆布・かつおのふし・料理酒・薄口醤油・食塩・本みりん・しょうが

◎90日 **アレルギー** 麦 豆

**10220 牛もつ鍋セット(塩)**  
2人前(牛小腸カット200g/もつ鍋スープ塩味360g) **2,267円**(¥2,448円)



福岡名物「もつ鍋」をご自宅で簡単に楽しめるセットが新登場



白味噌で上品に仕上げた、ほんのり甘口の味噌もつ鍋。たっぷりキャベツと「ゆずごしょう」が合う！

【翌々週配達】福岡・アルファール スポット 凍

牛小腸カット(国産)・もつ鍋スープ味噌(混合だし汁(とびうおの焼干し)・昆布・かつおのふし・白味噌・料理酒・醤油・本みりん・砂糖・んにく・ねりごま・食塩)

◎90日 **アレルギー** 麦 豆

**10221 牛もつ鍋セット(味噌)**  
2人前(牛小腸カット200g/もつ鍋スープ味噌味380g) **2,267円**(¥2,448円)

【翌々週配達】 スポット ◎1年

こだわりの味協同組合 静岡県 静岡県 ゆず・青唐辛子・塩・甜菜糖

**10222 国産ゆずごしょう**  
50g **558円**(¥603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総菜類や下処理済のもの。材料から調味し、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!**

調理時間 約6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 【アレルギー】 麦(卵)豆

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) 2,080円(¥2,246円) **1,734円(¥1,873円)**



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

調理時間 約5分

2 2人前(450g) 998円(¥1,078円) **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。

調理時間 約5分

5 2人前(360g) 1,040円(¥1,123円)



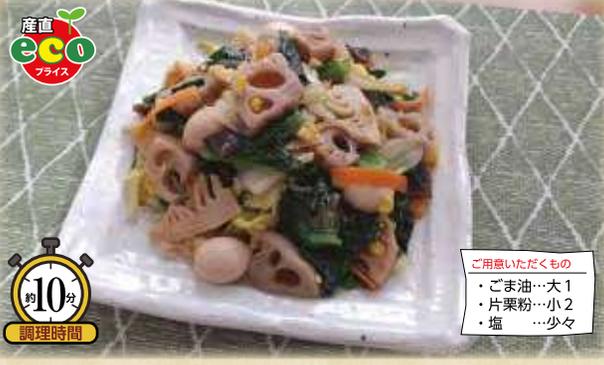
普段ご家庭でなかなか作れないカシューナッツ炒めを、手軽に作っていただけるセットです。カシューナッツの香ばしい風味と食感をお楽しみ下さい。最後にゴマ油をまわしかけるとより風味がアップします。

調理時間 約6分

6 2人前(340g) 1,100円(¥1,188円)



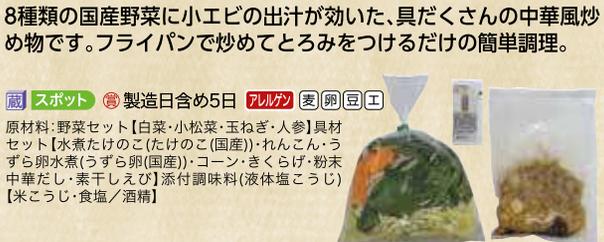
調理時間 約6分



8種類の国産野菜に小エビの汁が効いた、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。

調理時間 約10分

8 2〜3人前(609g) 1,184円(¥1,279円) **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!

調理時間 約10分

7 2人前(330g) 1,025円(¥1,107円)



調理時間 約10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「農業」及び「栽培方法」

順次表記(例)

◎ 除1種1菌0虫0有機許容1

① ② ③ ④ ⑤

① 除草剤(不使用の場合は記載を省略)

② 植物成長調整剤(不使用の場合は記載を省略)

③ 殺菌剤

④ 殺虫剤

⑤ JAS法にて有機農産物に使用することを許された農薬(法的には表示義務なし)

※基本は化学肥料不使用です。(記載を省略)

※表記の防除は、定植前育苗期間中および定植後栽培期間中に使用する殺菌、殺虫剤の使用回数です。(育苗期間中の使用の場合は省略)

※天候などの都合で変更になる場合があります

### 山里の秋、柿の秋。

甘柿の代表品種。果汁が多く、果肉がやわらかく、日持ちします。かたいうちに食べてよし、とろーっとやわらかくなってからもよし。

◎ 菌虫あわせて8回以内(慣行の1/2以下)

生産者グループあすか 奈良県五條市

10 あすかの富有柿 900g(3〜5玉) **689円(¥744円)**

秋の味覚「平核無柿」は、渋抜きして食べる品種で、産地で渋抜き後、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っとした食感もよし、熟してやわらかくなったところもよし。お好みでどうぞ!

◎ 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 奈良県五條市

※残暑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。

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

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。

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

16 極早生みかん 1kg(S-2L混) **528円(¥570円)**

「柿が色づくに匠者が青くなる」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)

◎ 菌虫あわせて8回以内(慣行の1/2以下)

生産者グループあすか 奈良県五條市

12 青森りんご・トキ 3玉 **753円(¥813円)**

秋の味覚「平核無柿」は、渋抜きして食べる品種で、産地で渋抜き後、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っとした食感もよし、熟してやわらかくなったところもよし。お好みでどうぞ!

◎ 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 奈良県五條市

※残暑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 島原のレモン 約300g(サイズ混) **333円(¥360円)**

酸味が強く香りさわやかな、青いレモン(だんだん熟して黄色くなります)。料理のアクセントに、お菓子づくりに。ノーワックスで皮ごと使えます。

長有研 長崎県南島原市 ◎菌2虫1 品種:ユーレカ サイズS〜2L混

18 500g **462円(¥499円)**

19 1kg **859円(¥928円)**

### 今年「もったいない」企画です!

「春先の霜の害で、特に“サビ果”(軸のまわりに茶色いかさぶたのような模様ができる)が多くなっていますが、中身には影響ありません。春の霜や夏の猛暑に負けず生き残ったリンゴの生命力を味わってくださいね!と、代表の斉藤篤寿さん。

酸味・香りが強く、果肉は粗め、お菓子づくりや料理に最適。りんご好きには「紅玉が一番好き!」と人気高し。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。

斉藤農園(津軽産直組合) 青森県青森市 ◎菌8虫9【わけあり】サビ果が多くなります

わけあり紅玉(りんご)

13 約800g(約2〜5個) **743円(¥802円)**

14 畑直:9kg箱(約26〜56玉) 8,359円(¥9,028円) **6,998円(¥7,558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召し上がりください! **今週限り!**

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

20 500g(AB込み) **562円(¥607円)**

21 1kg(AB込み) 1,124円(¥1,214円) **1,090円(¥1,177円)**

彩りに、メインおかずに。クセがなく食べやすく栄養豊富!

やわらかく風味豊かで、彩りもよし。和・洋・中どんな味付けもOK!

長崎有機農業研究会 長崎県南島原市 ◎菌1虫1 品種:ステイヤー他

23 いんげん 100g **289円(¥312円)**

北の大地から…渡部さんのカボチャ届きます

エビス系のほくほくしたカボチャ。和・洋・中どんな料理にも合います。

渡部信一 北海道河東郡上士幌町 ◎菌0虫0 品種:くりほまれ

25 1/2玉 **426円(¥460円)**

26 1玉 **737円(¥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 園 菌4虫4(有機許容含む) (群馬県の一般栽培26回)

高原のキャベツ

27 1/2玉 267円(税288円) 28 1玉 452円(税488円) 534円(税577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。

33 有機水菜 150g 320円(税346円) 寺岡有機農場 広島県世羅町 菌0虫0

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。

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

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。

29 ミニ白菜 1玉 438円(税473円) 北軽井沢有機ファミリー 群馬県吾妻郡長野原町 菌3虫5(有機許容含む) (群馬県の一般栽培25回)

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。

30 高原のほうれんそう 200g 329円(税355円) 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

アクやクセがなく使いやすい定番菜もの。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。

31 有機小松菜 150g 320円(税346円) 寺岡有機農場 広島県世羅町 菌0虫0

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。

32 有機サラダ小松菜 30g 300円(税324円) 寺岡有機農場 広島県世羅町 菌0虫0

35 有機サラダロメイン 30g 300円(税324円) 寺岡有機農場 広島県世羅町 菌0虫0

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

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！

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

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。

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

さわやかなゴマの風味がおいしい生食向けのルッコラベビー。料理の彩やサラダに使いやすい。

39 有機ベビーリーフ 30g 300円(税324円) 寺岡有機農場 広島県世羅町 菌0虫0

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

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

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・ピノグリーン・レッドマスタード・スイスチャード・レッドオーフ・ターサイ・レッドロメイン・ケール・ビート・ほうれん草・コスレタス等の中から5種類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。

41 高原の大根 1本 443円(税478円) 北軽井沢有機ファミリー 群馬県吾妻郡長野原町 菌1虫2(有機許容含む) (群馬県の一般栽培14回)

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

42 有機にんじん 400g 345円(税373円) 690円(税745円) 産地変更 寺岡有機農場 広島県世羅町 菌0虫0

農薬不使用なので、皮ごと洗って食べられる。美味しく安全に楽しんで。産地は時期によって変わります。

43 800g 646円(税698円) 690円(税745円) 寺岡有機農場 広島県世羅町 菌0虫0

農薬不使用なので、皮ごと洗って食べられる。美味しく安全に楽しんで。産地は時期によって変わります。

44 500g(S-3L混) 325円(税351円) 650円(税702円) 小坂 隆 長野県下高井郡山ノ内町 北海道または青森県 菌3虫3 \*長野県の一般栽培で最大18回使用(当地比約1/3)

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暗所です。

45 1kg(S-3L混) 593円(税640円) 650円(税702円) 玉ねぎ

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。

46 500g(S-2L混) 255円(税275円) 渡部信一 北海道河東郡止山町 菌0虫0 品種:鳴門、マッシュルム他

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

49 1kg 698円(税754円) 756円(税816円) 里いも 500g 378円(税408円) 756円(税816円) あやさち会 宮崎県綾町 菌0虫0 品種:石川早生

50 500g 378円(税408円) 756円(税816円) 51 1kg 698円(税754円) 756円(税816円) 加藤幸雄 愛知県愛西市 菌0殺虫2肥料の一部に化成含む 品種:金澄、オオジロ、備中など

52 れんこん(土付き) 500g 616円(税665円) 水田で育てる、やわらかく香りのいい中村さんのゴボウ。今年は作柄も◎。風味がよく繊維質たっぷり！皮はむかずタワシですすい洗いでお使いください。

53 ごぼう 200g 329円(税355円) 中村農園 福岡県久留米市 菌0虫0 品種:柳川理想

54 しょうが 100g 238円(税257円) 650円(税702円) 薬味に欠かせない土しょうが。洗ってそのまま冷凍保存できます。あすか 高知県四万十町 菌0虫0

糖度と食物繊維豊富なサツマイモ。味噌汁に、煮ものに、おやつにどうぞ！

55 大葉 10枚 174円(税188円) 美しい緑色、さわやかな香りが食欲をそそります。

独特のめめりとホックリ感が美味しい。衣かつぎ、煮ころがし、味噌汁、揚げ物にも。

56 黒あわび茸入きのこ4種セット 1セット 544円(税588円) 独自のこりこり食感がおいしい「黒あわび茸」入り(割れ混じり)。

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。

57 きのこいろいろパック5種 1セット 683円(税738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！

水田で育てる、やわらかく香りのいい中村さんのゴボウ。今年は作柄も◎。風味がよく繊維質たっぷり！皮はむかずタワシですすい洗いでお使いください。

58 1P 318円(税343円) 100g 59 2P 600円(税648円) 100g×2 636円(税687円) 原木栽培ならではの、しっかりした食感と旨み。石づきも捨てずに裂いて炒め物などに。

薬味に欠かせない土しょうが。洗ってそのまま冷凍保存できます。あすか 高知県四万十町 菌0虫0

60 えのき 100g 181円(税195円) 61 徳用 200g 309円(税334円) 362円(税391円) パイオコスモ 長野県南安曇郡 菌0無薬剤

美しい緑色、さわやかな香りが食欲をそそります。

62 ぶなしめじ 100g 246円(税266円) 株がバラバラになっていて、料理に使いやすいお徳用。

いろいろ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「パイオコスモ」スタッフによる手書きレシピ付き。この機会にいろいろなきのこの味を味わって！

63 ぶなしめじバラ徳用 300g 420円(税454円) 株がバラバラになっていて、料理に使いやすいお徳用。

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)。

64 まいたけ 100g 392円(税423円) 旨みの強いキノコ。捨てるところがなくすべて食べられます。

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！

65 エリンギ 100g 346円(税374円) 貴重な国産たけのこを、シンプルに水煮にしました。風味よくやわらかく。お煮しめに！

原木栽培ならではの、しっかりした食感と旨み。石づきも捨てずに裂いて炒め物などに。

66 ふぞろいエリンギ 150g 294円(税318円) 規格外(やや小さめ)の増量タイプ。

パイオコスモ 広島県、熊本県、三重県、北海道のいづれか 菌0無薬剤

67 完熟なめこ 150g 300円(税324円) 68 ホワイトマッシュルーム 100g 367円(税396円) パイオコスモ 岡山県瀬戸内市または静岡県富士市 菌0無薬剤

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。

69 ブラウンマッシュルーム 70g 298円(税322円) 色の違いは品種の違いです。白いマッシュルームに比べて味が濃くジューシー。ソーヤ色の濃い料理、肉料理と相性◎。

和・中・イタリアンなどどんな料理にも大活躍！

70 はなびらたけ 80g 402円(税434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、クセの少ない味が特長です。

旨みの強いキノコ。捨てるところがなくすべて食べられます。

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

パイオコスモ 鳥取県八頭郡 菌0無薬剤

72 国産たけのこ水煮(ホール) 130g 902円(税974円) 特にやわらかい穂先部分をホール状態で水煮パックにしました。

パイオコスモ 鳥取県八頭郡 菌0無薬剤

73 犬山の黒米 200g 570円(税616円) 古代米の一種「黒米」はポリフェノールをたっぷり含む、もち種です。米に1~2割混ぜて炊けば、きれいな紫色のもちもちご飯になります。おこわやお粥にも。

め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。

74 完熟なめこ 150g 300円(税324円) パイオコスモ 長野県長野市 菌0無薬剤

風味が濃いのでサラダや炒め物にどうぞ。※軸付き

75 完熟なめこ 150g 300円(税324円) パイオコスモ 長野県長野市 菌0無薬剤

色の違いは品種の違いです。白いマッシュルームに比べて味が濃くジューシー。ソーヤ色の濃い料理、肉料理と相性◎。

76 完熟なめこ 150g 300円(税324円) 三恵食品 福岡県八女市 だけのこ(鹿児島・熊本・福岡・高知・香川県産) 150日

こりこり食感

77 完熟なめこ 150g 300円(税324円) 三恵食品 福岡県八女市 だけのこ(鹿児島・熊本・福岡・高知・香川県産) 150日

三恵食品 福岡県八女市 だけのこ(鹿児島・熊本・福岡・高知・香川県産) 150日

78 完熟なめこ 150g 300円(税324円) 三恵食品 福岡県八女市 だけのこ(鹿児島・熊本・福岡・高知・香川県産) 150日

特にやわらかい穂先部分をホール状態で水煮パックにしました。

79 完熟なめこ 150g 300円(税324円) 三恵食品 福岡県八女市 だけのこ(鹿児島・熊本・福岡・高知・香川県産) 150日

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。

80 完熟なめこ 150g 300円(税324円) 三恵食品 福岡県八女市 だけのこ(鹿児島・熊本・福岡・高知・香川県産) 150日

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

81 完熟なめこ 150g 300円(税324円) 三恵食品 福岡県八女市 だけのこ(鹿児島・熊本・福岡・高知・香川県産) 150日

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。

松尾農園 愛知県犬山市 除0殺菌0殺虫0 品種:春香

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保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
74 玄米2kg 1,280円(税1,382円)
76 七分米2kg 1,429円(税1,543円)
78 白米2kg 1,429円(税1,543円)

- 75 玄米5kg 3,046円(税3,290円)
77 七分米5kg 3,516円(税3,797円)
79 白米5kg 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ライモさんの活躍で、美味しい「有機栽培(農薬不使用)」を表現。玄米も安心して食べていただけます。

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

- きみまちこまち
80 玄米(有機栽培)2kg 2,016円(税2,177円)
81 玄米(有機栽培)5kg 4,735円(税5,114円)
82 七分米(有機栽培)2kg 2,159円(税2,332円)
83 七分米(有機栽培)5kg 4,925円(税5,319円)
84 白米(有機栽培)2kg 2,159円(税2,332円)
85 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(坪羽数15羽) 飼料:トウモロコシ(遺伝子組み換え分別生産流通管理済みPHF)・大豆油かす・コーングルテンミール・米ぬか・魚粉・その他(炭酸カルシウム・動物性油脂・アルファルファミール・リン酸カルシウム・食塩・ファッフィア酵母原末・クエン酸・枯草菌・発酵乳粉末)

土をふみしめて元気いっぱいに育った健康な平飼鶏の卵。臭みがなく、弾力があります。信州たまご山ランドの自然卵
86 6個 388円(税419円)
87 10個 555円(税599円)

「信州たまご山ランドの自然卵」と、「穂高温泉郷」の天然温泉でつくりました。臭みがなく、とろ〜と美味。温泉卵
88 2個 138円(税149円)
89 6個 398円(税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炊きパックにしました。串にさしておでんの具に、お弁当のおかず。うずらの卵水煮
90 6個×2連 420円(税454円)

飛騨牛乳と乳製品
「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。

飛騨酪農農業協同組合 岐阜県高山市
●飛騨酪農農業協同組合 岐阜県高山市 \*飛騨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

飛騨高山の6軒の限定農家が分別生産流通管理済み飼料で育てた牛のミルク。ビンの上に浮かぶ甘い濃厚なクリームが人気です。コクのある味わい。\*びんの回収・再利用にご協力願います。飛騨酪農農業協同組合 岐阜県高山市
92 ノンホモ飛騨牛乳・ビン 900ml 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)しているのだからさらさらとしたのでさらさらとしたのどごしです。クリームは浮きません。\*びんの回収・再利用にご協力願います。飛騨酪農農業協同組合 岐阜県高山市
93 パスチャライズ飛騨・パック 1L 428円(税462円)

ホモジナイズ(脂肪球を攪拌)しているのだからさらさらとしたのどごしです。クリームは浮きません。\*びんの回収・再利用にご協力願います。飛騨酪農農業協同組合 岐阜県高山市
94 北アルプス厳選牛乳・ミニ瓶 180ml 155円(税167円)

ホモジナイズ(脂肪球を攪拌)しているのだからさらさらとしたのどごしです。クリームは浮きません。\*びんの回収・再利用にご協力願います。飛騨酪農農業協同組合 岐阜県高山市
95 北アルプス特選牛乳・ビン 900ml 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。飛騨酪農農業協同組合 岐阜県高山市
96 飛騨プレーンヨーグルト(無糖) 400g 412円(税445円)

おやつや朝食にぴったりのカップ入りヨーグルト。ノンホモの生乳100%を使用。クリーミーなめらかなさっぱりと酸味が生きています。飛騨酪農農業協同組合 岐阜県高山市
97 130ml 158円(税171円)
98 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っぱりと酸味が生きています。飛騨酪農農業協同組合 岐阜県高山市
99 飛騨ノンホモヨーグルト 80g×3 369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
100 飛騨 菜食健美 90ml 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添加プリンです。なめらかな口当たり、ほろ苦いカラメルソースもおいしい。飛騨酪農農業協同組合 岐阜県高山市
101 カスタードプリン 90g×3 337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。飛騨酪農農業協同組合 岐阜県高山市
102 はちみつバター 130g 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
103 シュレッドチーズ 250g +50g 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
104 スライスチェダー 100g (25g×4枚入) 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
105 カマンベールチーズ 90g 662円(税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
106 スキムミルク 150g 406円(税438円)

添加物を一切加えずに作りあげた本格的バターです。季節により色が変わる場合があります。よつ葉乳業 北海道
107 よつ葉バター・無塩 150g 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した爽やかな後味。よつ葉乳業 北海道
108 パンにいいよつば発酵バター 100g 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。

プレマのパン
愛知県小牧市
基本材料:国産小麦粉・粗糖・塩(海の精)
口当たりの良いやわらかいパン中心。「アレルギー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。

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。「ミミもバサつきがなく美味しい」と好評です。プレマ天然酵母 角食パン・ノンライス
110 270g 365円(税394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。プレマ天然酵母 角食パン・5枚切
111 270g 356円(税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。プレマ天然酵母 テーブルロール
112 40g×4 345円(税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。プレマ天然酵母 レーズンロール
113 45g×4 466円(税503円)

外皮は柔らかく、内側はふんわり焼けたこげしいためのポケット。斜めスライスして軽くトーストするとさらにおいしい! バタール
114 1本 423円(税457円)

ふわふわの柔らかい生地ふわっとした甘みが残る白パン。ジャムなど添えても美味しいですよ。ハイジの白パン
115 80g×2 366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! 玄米ごはん
116 280g 592円(税639円)

ぎゅっと詰まったあんのほどよい甘さとほんのりよもぎ味が相性バツグン! よもぎあんパン
117 85g×2 525円(税567円)

ふわふわで柔らかく口解けの良いプレマオリジナル塩パン。そのままでも美味しいですが、軽く温めるとより一層美味。プレマの塩パン
118 85g×2 446円(税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。豆乳クリームサンド
119 85g×2 477円(税515円)

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



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

**120 玄米みそスティック**  
80g×2 **511円**(¥552円)

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



毎週  
原材料: 基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGくるみ・OGレーズン  
◎5日 **フルガク** 国産

**125 カンパーニュ・ノア**  
280g **420円**(¥454円)

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



スポット  
原材料: 米粉・片栗粉・洗双糖・菜種油・サイリウムハスク ◎5日

**131 米粉パン**  
2個 **300円**(¥324円)

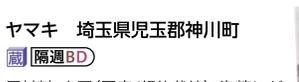
豆乳にがりを入れ、固まり始めたところをすくってパック。豆の甘みがふわっと広がります。



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

**137 東白川村の寄せ豆腐**  
300g **342円**(¥369円)

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



ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町  
隔週BD  
原材料: 大豆(国産/契約栽培)・海精にがり・菜種油 ◎18日 **フルガク** 国産

**143 2枚(約50g×2)**  
**248円**(¥268円)

2P(約50g×2×2) **475円**(¥513円) **2P Sale**

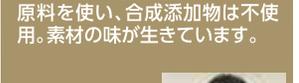
絹ごしのように口当たりよくふんわり仕上げました。ヤマキ自慢の豆腐を贅沢に使ったがんと生地に、野菜・きのこ・山芋・えびなどの具がぎっしり。炙っても、おだしで煮込んで美味。



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

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

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



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

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

干しりんごの甘酸っぱさとオーガニックくるみの香ばしさがほどよくマッチ。



スポット  
原材料: 基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OG干しりんご・OGくるみ  
◎5日 **フルガク** 国産

**126 干しりんごのカンパーニュ**  
250g **420円**(¥454円)

ほんのりレモン風味。自家製レモンピール入りのスコーンです。



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

**132 レモン風味の石窯スコーン**  
3個 **360円**(¥389円)

大豆の甘みをおいしい大人気の絹豆腐。



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

**138 東白川村の絹豆腐**  
300g **257円**(¥278円)

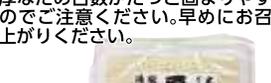
圧搾一番搾りの菜種油で揚げたてあり、ふわっとやわらかくコクのある美味しさ。こんがり焼いて食べても美味!



こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 毎週  
原材料: 大豆(国産)・菜種油・塩化マグネシウム(にがり)サイズ: 約18×8cmほど  
◎5日 **フルガク** 国産

**144 2P(約50g×2×2)**  
**209円**(¥226円)

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



ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町 隔週BD  
原材料: 豆乳(大豆/特別栽培)  
◎9ヶ月 **フルガク** 国産

**151 豆乳で元気(パック入豆乳)**  
125ml **187円**(¥202円)

こんやくイモを粉にしてから作っているのでプリプリ感はひとしお。煮物、炒め物に。



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

**157 手造り生芋糸こんにやく**  
250g **300円**(¥324円)

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



毎週  
原材料: 基本材料・OG麦芽・国産小麦たんぱく(オーサワジャパン)・有機天然酵母(風と光)  
◎5日 **フルガク** 国産

**121 湯種食パン**  
520g **420円**(¥454円)

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



スポット  
原材料: 基本材料・オリーブ・オリーブオイル・ローズマリー(自家栽培)・きのこ・玉ねぎ(自家栽培)・にんじん(自家栽培)  
◎5日 **フルガク** 国産

**127 きこのフォカッチャ**  
110g **260円**(¥281円)

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



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

**133 ココナツサブレ**  
6個 **420円**(¥454円)

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



ヤマサ食品 岐阜県加茂郡 東白川村 超濃厚で人気です!!  
毎週  
原材料: 国産大豆(岐阜県産/菌0虫0)・塩田にがり(兵庫県産)・湧水  
◎夏3日 ◎冬5日 **フルガク** 国産

**140 東白川村のくみあげ豆腐**  
300g **350円**(¥378円)

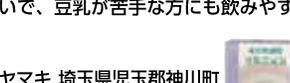
出来上りの形がよくない揚げを使いたいやく刻みました。そのまま、お味噌汁の具や煮物などに使えて重宝します。



こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 毎週  
原材料: 大豆(国産)・菜種油・塩化マグネシウム(にがり)サイズ: 約18×8cmほど  
◎4日 **フルガク** 国産

**146 国産浮かし揚げのきざみ**  
70g **183円**(¥198円)

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



こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週BD  
原材料: 大豆(北海道産/トヨムスメ/特別栽培) ◎180日 **フルガク** 国産

**153 国産大豆水煮(さわやか)**  
200g **249円**(¥269円)

丸い2.5cmぐらいのひと口こんにやく。煮物やおでんの具に、切る手間がなく便利です。

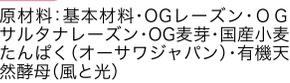


精翠食品 岐阜県各務原市 毎週  
原材料: こんにやく芋精粉(群馬県産いも/有機栽培)・水酸化カルシウム・海草粉末 ◎60日

**159 糸こんにやく(黒)**  
200g **210円**(¥227円)

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

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



毎週  
原材料: 基本材料・OGレーズン・OGサルタナレーズン・OG麦芽・国産小麦たんぱく(オーサワジャパン)・有機天然酵母(風と光)  
◎5日 **フルガク** 国産

**122 湯種レーズン食パン**  
330g **340円**(¥367円)

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



スポット  
原材料: 基本材料・バター・さつまいも・黒ごま・牛乳・平飼卵・粗糖  
◎5日 **フルガク** 国産豆乳

**128 さつまいものあんロール**  
100g **260円**(¥281円)

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



スポット  
原材料: 基本材料(国産小麦粉・自然塩・天然酵母)・ごまサラダ油・有機玄米粉・粗糖  
◎30日 **フルガク** 国産

**134 玄米スティック**  
7本 **420円**(¥454円)

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



ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町 隔週BD  
原材料: 大豆(国産/特別栽培)・海精にがり  
◎6日 **フルガク** 国産

**141 豆腐もめん豆腐**  
300g **353円**(¥381円)

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



ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町 隔週BD  
原材料: 大豆(国産/特別栽培)・海精にがり・菜種油 ◎6日 **フルガク** 国産

**147 豆腐厚揚げ**  
1枚(約240g) **409円**(¥442円)

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



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

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

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

**158 板こんにやく**  
250g **210円**(¥227円)

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

**160 糸こんにやく(白)**  
200g **210円**(¥227円)

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

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。



スポット  
原材料: 基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGくるみ・OGオレンジピール・自家製オレンジピール・白けしの実  
◎5日 **フルガク** 国産

**124 全粒パン・アプリコット**  
300g **420円**(¥454円)

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



スポット  
原材料: 基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGくるみ・OGアーモンド・OGヘーゼルナッツ・OGカシューナッツ・オートミール ◎5日 **フルガク** 国産

**130 全粒パン・ナッツ**  
300g **420円**(¥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。  
※同じ工房で小麦を使用しています。



スポット  
原材料: 米粉・調整豆乳(とうもろこし含)・なたね油・洗双糖・黒ごま・ノンアルミBP・塩  
◎5日 **フルガク** 国産

**135 米粉のマフィン(ごま)**  
2個 **520円**(¥562円)

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



こだわりの味協同組合 静岡県 隔週BD  
原材料: 大豆(国産/分別生産流通管理済み)・豆腐用凝固剤(組製海水塩化マグネシウム(にがり))  
◎20日 **フルガク** 国産

**142 北海道産大豆の充填豆腐**  
150g×3 **302円**(¥326円)

木綿豆腐を水切りして菜種油で揚げました。豆の旨みが詰まっています。美味、パック入り。



ヤマサ食品 岐阜県加茂郡 東白川村 毎週  
原材料: 国産大豆(岐阜県産/菌0虫0)・塩田にがり(兵庫県産)・湧水・菜種油(オーストラリア産)  
◎夏3日 ◎冬5日 **フルガク** 国産

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

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

**152 ケース(125ml×24)**  
4,488円→**4,406円**(¥4,759円)

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

**153 国産大豆水煮(さわやか)**  
200g **249円**(¥269円)

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

**159 糸こんにやく(黒)**  
200g **210円**(¥227円)

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

**161 ひと口こんにやく**  
220g **310円**(¥335円)

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

## こんにやく

できるだけ農薬使用の少ない原料を使い、合成添加物は不使用。素材の味が生きています。

精翠食品 瀬川さん

(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、「水まわり」重視で作られた。種上の生そば(そば6:小麥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 神奈川県足柄上郡 隔週BD 原材料: そば粉(北海道産)・小麦粉(長野県産)・塩・小麦タンパク・加工澱粉(ヤコ椰子澱粉・馬鈴薯澱粉) つゆ: 醤油(大豆・小麦)・調味料(かつお節エキス)・てんさい糖・発酵調味料・塩 20日 7月17日(金) 7月24日(金)

163 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。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「あなか焼きそば」も美味。

金子製麺 神奈川県足柄上郡 神奈川県足柄上郡 隔週BD 原材料: 国産小麦粉・天然かん水(中国産)・塩 20日 7月17日(金) 7月24日(金)

164 神名のせいろ麺 (ソースなし) 150g X2 313円(税338円)

こしのある食感とモチモチ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 神奈川県足柄上郡 隔週BD 原材料: 麺: 小麦粉・塩・でん粉 つゆ: 醤油・風味原料(いわし節・サハ節・むらあじ節かつお節)・砂糖・発酵調味料・かつお節だし・食塩(原料の一部に小麦含む) 20日 7月17日(金) 7月24日(金)

165 季穂・生うどん (太麺)つゆ付 130g X2 426円(税460円)

スープはうたわい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。あとは作り置きのおかずや冷蔵庫にあるものをちょこちょこつければ完成! もちもちとした麺と、コクがありながら後味すっきりのスープが美味しい!

金子製麺 神奈川県足柄上郡 神奈川県足柄上郡 隔週BD 原材料: 麺: 小麦粉・塩・でん粉 つゆ: 醤油・風味原料(いわし節・サハ節・むらあじ節かつお節)・砂糖・発酵調味料・かつお節だし・食塩(原料の一部に小麦含む) 20日 7月17日(金) 7月24日(金)

166 醤油 387円(税418円) 167 塩 420円(税454円) 168 味噌 420円(税454円)

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。

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 神奈川県足柄上郡 隔週BD 原材料: 麺: 小麦粉・天然かん水・食塩・デンプン(打ち粉) スープ: ポークエキス・チキンエキス・醤油・豚脂・砂糖・酵母エキス・食塩・にんにく・ごま・いわし煮干・鰹節粉末・濃縮香辛料 20日 7月17日(金) 7月24日(金)

169 鯉醤油つけ麺 (生/タレ付) 150g X2 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 神奈川県足柄上郡 隔週BD 原材料: 小麦粉(カナダ産)・小麦タンパク(カナダ)・塩・卵白・でん粉 20日 7月17日(金) 7月24日(金)

170 生スパゲッティ 171 生フェットチーネ 各150g X2 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 神奈川県足柄上郡 隔週BD 原材料: 国産小麦粉(一部自家製粉)・塩 150日 7月17日(金) 7月24日(金)

172 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。

金子製麺 神奈川県足柄上郡 神奈川県足柄上郡 隔週BD 原材料: 国産小麦粉(一部自家製粉)・塩 150日 7月17日(金) 7月24日(金)

173 季穂全粒粉きしめん 240g 234円(税253円)

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。

金子製麺 神奈川県足柄上郡 神奈川県足柄上郡 隔週BD 原材料: 国産小麦粉・塩・でん粉 20日 7月17日(金) 7月24日(金)

174 季穂 長ほうとう(生麺) 240g 247円(税267円)

もちもち、プリッととした食べごたえのある本格ギョウザが作れる人気商品! 直径10cm。

金子製麺 神奈川県足柄上郡 神奈川県足柄上郡 隔週BD 原材料: 国産小麦粉(室戸沖深層水使用)・でん粉・イオン水 14日 7月17日(金) 7月24日(金)

175 地粉ぎょうざの皮 20枚 219円(税237円)

国産小麦強力粉で作ったもちもちぷりぷりの厚めの皮。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 神奈川県足柄上郡 隔週BD 原材料: 国産小麦粉・塩(室戸沖深層水使用)・でん粉・イオン水 14日 7月17日(金) 7月24日(金)

176 地粉シューマイの皮 30枚 168円(税181円) 177 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ぷりぷりの厚めの皮。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 神奈川県足柄上郡 隔週BD 原材料: 国産小麦粉・塩(室戸沖深層水使用)・でん粉・イオン水 14日 7月17日(金) 7月24日(金)

178 もちぷり餃子の皮 20枚 252円(税272円)

中山道ハム 岐阜オーガニックフーズ 岐阜県瑞浪市 岐阜県瑞浪市で、親子でハム・ソーセージを手作りしています。国産豚肉100%、食品添加物不使用のウィンナー、ハム、ベーコンです。

中山道ハム 岐阜オーガニックフーズ 岐阜県瑞浪市 岐阜県瑞浪市で、親子でハム・ソーセージを手作りしています。国産豚肉100%、食品添加物不使用のウィンナー、ハム、ベーコンです。

186 中山道ロースハム 60g 503円(税543円)

燻煙していないので、柔らかく、あっさりしていますが、スパイスが効いたソーセージです。4~5分焼いてお召し上がりください。粒マスタードとの相性抜群です。

中山道ハム 岐阜オーガニックフーズ 岐阜県瑞浪市 岐阜県瑞浪市で、親子でハム・ソーセージを手作りしています。国産豚肉100%、食品添加物不使用のウィンナー、ハム、ベーコンです。

184 中山道ブラートヴルスト 80g 503円(税543円)

焼き過ぎず、ジューシーなベーコンを味わってください。

中山道ハム 岐阜オーガニックフーズ 岐阜県瑞浪市 岐阜県瑞浪市で、親子でハム・ソーセージを手作りしています。国産豚肉100%、食品添加物不使用のウィンナー、ハム、ベーコンです。

185 中山道生ベーコンスライス 60g 503円(税543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。

中山道ハム 岐阜オーガニックフーズ 岐阜県瑞浪市 岐阜県瑞浪市で、親子でハム・ソーセージを手作りしています。国産豚肉100%、食品添加物不使用のウィンナー、ハム、ベーコンです。

中山道ハム 岐阜オーガニックフーズ 岐阜県瑞浪市 岐阜県瑞浪市で、親子でハム・ソーセージを手作りしています。国産豚肉100%、食品添加物不使用のウィンナー、ハム、ベーコンです。

180 1P 80g 476円(税514円) 181 2P 80g X2 915円(税988円)

ナチュラルチーズのコクが美味しいソーセージです。

中山道ハム 岐阜オーガニックフーズ 岐阜県瑞浪市 岐阜県瑞浪市で、親子でハム・ソーセージを手作りしています。国産豚肉100%、食品添加物不使用のウィンナー、ハム、ベーコンです。

中山道ハム 岐阜オーガニックフーズ 岐阜県瑞浪市 岐阜県瑞浪市で、親子でハム・ソーセージを手作りしています。国産豚肉100%、食品添加物不使用のウィンナー、ハム、ベーコンです。

182 1P 80g 528円(税570円) 183 2P 80g X2 1,019円(税1,100円)

ナチュラルチーズのコクが美味しいソーセージです。

中山道ハム 岐阜オーガニックフーズ 岐阜県瑞浪市 岐阜県瑞浪市で、親子でハム・ソーセージを手作りしています。国産豚肉100%、食品添加物不使用のウィンナー、ハム、ベーコンです。

中山道ハム 岐阜オーガニックフーズ 岐阜県瑞浪市 岐阜県瑞浪市で、親子でハム・ソーセージを手作りしています。国産豚肉100%、食品添加物不使用のウィンナー、ハム、ベーコンです。

182 1P 80g 528円(税570円) 183 2P 80g X2 1,019円(税1,100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。

中山道ハム 岐阜オーガニックフーズ 岐阜県瑞浪市 岐阜県瑞浪市で、親子でハム・ソーセージを手作りしています。国産豚肉100%、食品添加物不使用のウィンナー、ハム、ベーコンです。

中山道ハム 岐阜オーガニックフーズ 岐阜県瑞浪市 岐阜県瑞浪市で、親子でハム・ソーセージを手作りしています。国産豚肉100%、食品添加物不使用のウィンナー、ハム、ベーコンです。

186 中山道ロースハム 60g 503円(税543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。

中山道ハム 岐阜オーガニックフーズ 岐阜県瑞浪市 岐阜県瑞浪市で、親子でハム・ソーセージを手作りしています。国産豚肉100%、食品添加物不使用のウィンナー、ハム、ベーコンです。

中山道ハム 岐阜オーガニックフーズ 岐阜県瑞浪市 岐阜県瑞浪市で、親子でハム・ソーセージを手作りしています。国産豚肉100%、食品添加物不使用のウィンナー、ハム、ベーコンです。

186 中山道ロースハム 60g 503円(税543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。

中山道ハム 岐阜オーガニックフーズ 岐阜県瑞浪市 岐阜県瑞浪市で、親子でハム・ソーセージを手作りしています。国産豚肉100%、食品添加物不使用のウィンナー、ハム、ベーコンです。

中山道ハム 岐阜オーガニックフーズ 岐阜県瑞浪市 岐阜県瑞浪市で、親子でハム・ソーセージを手作りしています。国産豚肉100%、食品添加物不使用のウィンナー、ハム、ベーコンです。

186 中山道ロースハム 60g 503円(税543円)

ヒレと並ぶ腹上の部位。味噌焼き、ショウガ焼きがこばしくておすすめです。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 豚ロース肉 60日

188 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 隔週 豚肩ロース肉 60日

189 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 隔週 豚モモ肉 60日

190 モモスライス さんさん豚 180g 821円(税887円)

ほのかな甘みがあり、使いやすい部位。炒め物や煮物にもどうぞ。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 豚各部位 60日

191 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 隔週 豚バラ肉 60日

192 バラスライス さんさん豚 180g 821円(税887円)

ジューシーでほど良い脂身とかみごたえが楽しめます。焼き肉に最適!

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 豚バラ肉 60日

193 焼肉用バラカルビ さんさん豚 180g 799円(税863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 隔週 豚肉各部位ミックス 60日

194 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もジューシー。ほのかな甘みも◎。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 豚ロース肉 60日

195 とんかつ用ロース さんさん豚 180g 943円(税1,018円)

一口サイズの角切り。ことごと煮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 隔週 豚モモ肉 60日

196 モモ肉カレー・シチュー用 さんさん豚 180g 846円(税914円)

スパイスをきかせた荒挽きタイプで、豚肉の旨みを堪能。長さ12cm前後。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 豚モモ肉 60日

197 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 スポット 原材料: さんさん豚肉・羊腸・岩塩(モンゴル産)・洗双糖・ブラックペッパー(マレーシア産)・ナツメグ(インドネシア産)・玄米(長野県下伊那郡松川町産) 60日

198 玄米ソーセージ 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。ビールと相性バグン! レタスなどで巻いて食べるのもおすすめです。長さ12cm前後。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 スポット 原材料: さんさん豚肉・羊腸・岩塩(モンゴル産)・洗双糖・バジル(地中海沿岸産)・ナツメグ(インドネシア産)・唐辛子(中国産) 60日

199 チョリソー (辛口ソーセージ) 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。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 スポット 原材料: さんさん豚肉・りんご・粗塩・粗糖・香辛料・天然羊腸 60日

200 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 スポット 原材料: さんさん豚肉・粗塩・粗糖・香辛料・バジル・天然羊腸 60日

201 バジルソーセージ 140g(4~5本) 786円(税849円)

にんじんだ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 スポット 原材料: さんさん豚肉・粗塩・粗糖・香辛料・天然羊腸 60日

202 野菜入りソーセージ 140g(4~5本) 786円(税849円)

さんさんファームの遊休農地にて大豆を栽培するというこだわりの味噌で漬けました。焼くと油がじゅわっとするので、野菜を炒めて2度おいしい!

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 原材料: さんさん豚ロース肉・味噌(大豆・塩・麴)・醤油・味醂・酒・りんご・砂糖・生姜・にんにく 60日 7月17日(金) 7月24日(金)

203 180g(3枚) 1,118円(税1,207円) 204 100g 706円(税762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 スポット 原材料: さんさん豚肉・粗塩・粗糖・香辛料・天然羊腸 60日

205 さんさん白もつ(ボイル) 200g 574円(税620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 スポット 原材料: さんさん豚肉・粗塩・粗糖・香辛料・天然羊腸 60日

205 さんさん白もつ(ボイル) 200g 574円(税620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

### 【穴があったら…】

画像のように、色んなものの穴に色んなものが詰まっていることがあります。これは藁や枯れ草。刈払機の排気口にも土が詰まっていたり。

犯人は虫。  
巣作りをしています。

刈払機を暫く放置して、エンジンがかからないことがあると、プラグの汚れか、だいたいコレ。

水道の蛇口も使わないと詰まっている時があります。



はれとどきはしるぶた by やまあい村 武藤勝典

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  
**263 走る豚/ローススライス**  
200g **998円**(¥1,078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  
**267 走る豚/バラ焼肉用**  
200g **948円**(¥1,024円)

赤身と脂身の絶妙なバランスの豚肩ロース。幅広い料理にご活用いただけます。



熊本・やまあい村 スポット  
**264 走る豚/肩ローススライス**  
200g **1,128円**(¥1,218円)

走る豚の甘みと旨味が凝縮されたしゃぶしゃぶには欠かせない部位です。



熊本・やまあい村 スポット  
**268 走る豚/バラしゃぶ用**  
200g **982円**(¥1,061円)

### ビタミンB1たっぷり!

## 走る豚応援 SALE!

やまあい村の

買って応援! 食べて応援! ご協力をよろしくお願いいたします。

あっさりとした味わいとやわらかい肉質が旨辛たれと相性◎!



熊本・やまあい村 スポット  
**254 1P 走る豚/もも生姜焼き用**  
200g **840円**(¥907円)

255 2P  
200g×2 **1,500円**(¥1,620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  
**251 走る豚/肩ロースブロック**  
400g **1,962円**(¥2,119円)

脂が多く、走る豚の甘みと旨味を一番感じていただける人気の部位です。



熊本・やまあい村 スポット  
**256 1P 走る豚/バラブロック**  
300g **1,272円**(¥1,374円)

257 2P  
300g×2 **2,250円**(¥2,430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  
**252 走る豚/ももスライス**  
200g **810円**(¥875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  
**258 1P 走る豚/バラスライス**  
200g **972円**(¥1,050円)

259 2P  
200g×2 **1,648円**(¥1,780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  
**253 走る豚/軟骨**  
200g **690円**(¥745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  
**260 1P 走る豚/赤身ミンチバラ凍結**  
300g **972円**(¥1,050円)

261 2P  
300g×2 **1,628円**(¥1,758円)

# 国産牛肉 [マザービーフ]



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

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

飼料: 大麦、とうもろこし、加熱処理とうもろこし、加熱処理大豆、苜蓿、コーングルテンフィード、麦ぬか、大豆あぶら粕、炭酸カルシウム、アルファルファミール、食塩、糖蜜、ソーマチン、とうもろこしグルテン、無水ケイ酸粗飼料、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 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  
**276 マザービーフ/特選スライス**  
200g **1,977円**(¥2,135円)

モモ、ウデ、バラなどの部位を使っています。様々な料理に使って便利です。



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

あっさりとした味わいが特徴。低カロリーで高タンパクのヘルシーな部位です。



熊本・菊池農場 毎週  
**273 マザービーフ/赤身スライス**  
200g **1,590円**(¥1,717円)

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

マザービーフ本来の美味しさや食感を味わえるよう粗挽きにしました。



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

調理済みなので温めるだけで美味しいハンバーグがお召し上がりいただけます。



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

# 国産牛肉【健康あか牛】



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

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

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

**熊本・菊池農場**  
**健康あか牛**  
**SALE!**

柔らかいリブロース、肩ロースが中心になります。



熊本・菊池農場 **週** 毎週 **産直 eco プライス**  
**281 健康あか牛/すき焼き用**  
200g  
1,893円⇒ **1,704円**(¥1,840円)

柔らかく、味の濃い部位です。



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

濃厚なバラ肉を中心にしました。網焼きで脂肪を落として美味しく食べましょう。



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

脂肪が少なくお肉の中で一番柔らかい部位です。



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

サシの入りやすい部位です。肉巻き、すき焼きにどうぞ!



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

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



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

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



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

脂肪の多いバラ肉は、野菜など他の具材を美味しくします。



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

モモ、カタなどをしゃぶ用に薄くスライスして、お徳用です。



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

# 国産鶏肉【紀州赤地鶏】



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

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



和歌山・小坂農園 **週** 毎週 180日  
**291 赤地鶏/もも肉**  
300g **939円**(¥1,014円)

高たんぱく、低カロリーな部位。唐揚げや、蒸し鶏におすすめ。



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

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



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

骨付きなので、だしにコクがでます。煮物やから揚げにもどうぞ。



和歌山・小坂農園 **週** スポット 180日  
**294 赤地鶏/ぶつ切り**  
300g **679円**(¥733円)

**ムネ肉100%。鶏の旨味がいっしょに、脂身の少ないあっさりとした味です。**

和歌山・小坂農園 **週** 毎週 180日  
**302 赤地鶏/むねミンチ**  
200g  
596円⇒ **550円**(¥594円)

塩焼・ソテーが旨い! モモ肉とムネ肉のおトクなセットです。色々な料理にどうぞ。



和歌山・小坂農園 **週** 毎週 180日  
**295 赤地鶏/正肉**  
300g **859円**(¥928円)

肉厚でふわっとやわらかく上品な味わい。ダイエットにもおすすめ!



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

ボリュームがあり肉汁もたっぷり! 煮付けや揚げものBBQにもオススメです。



和歌山・小坂農園 **週** 隔週BD 180日  
**297 赤地鶏/手羽先**  
300g **591円**(¥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**(¥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  
**299 赤地鶏/キモ**  
200g **492円**(¥531円)

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



和歌山・小坂農園 **週** スポット 180日  
**300 赤地鶏/砂ずり**  
200g  
492円⇒ **460円**(¥497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  
**301 赤地鶏/ももミンチバラ凍結**  
300g **941円**(¥1,016円)

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



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

# 国産鶏肉【天草大王】



**天草大王公元** 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!

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。



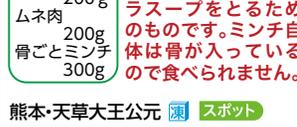
熊本・天草大王公元 **週** 毎週  
**306 天草大王/ムネ肉**  
150g  
603円⇒ **580円**(¥626円)

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**(¥805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  
**309 天草大王/まるごとセット**  
700g  
1,909円⇒ **1,830円**(¥1,976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  
**305 天草大王/モモ肉**  
150g **809円**(¥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  
**307 天草大王/手羽先&手羽元**  
2~3本 **441円**(¥476円)

モモ身とムネ身を大き目の一口サイズにカットしています。



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

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



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

つくねやそぼろなどに。ほどよく脂が入り、鶏の旨味をたっぷり味わえます。



熊本・天草大王公元 **週** 毎週  
**312 天草大王/ももミンチ**  
150g **647円**(¥699円)

脂肪分が少なく、あっさりとしたミンチです。肉団子などに。



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

# ハム・ソーセージ



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

※商品到着後の賞味期限は最短で25日になります。

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



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

**318 お弁当ウインナー**  
110g **430円**(¥464円)



**厳選素材でつくる  
おいしさと安全を追求した  
自立ハム・ソーセージ**

**SALE!**

九州産のハーフ鶏のみ使用。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

**315 チキンウインナー**  
110g  
424円→**368円**(¥397円)  
(¥458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

**316 ウインナー**  
110g  
675円→**654円**(¥706円)  
(¥729円)

肉汁たっぷり! 赤牛の旨みがいっしょりと味わえる贅沢な一品です。



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

**317 健康あか牛生ハンバーグ**  
100g×2  
814円→**773円**(¥835円)  
(¥879円)

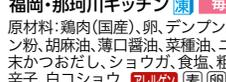
# 無添加惣菜



**那珂川キッチン** 福岡県那珂川  
私たちグループの直営惣菜工場「那珂川キッチン」。本格的な中国点心をはじめ、お弁当にもびっ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ニューアル。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。

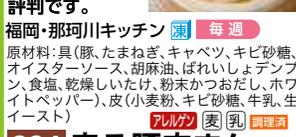


**福岡・那珂川キッチン** 週  
原材料: 鶏肉(国産)、卵、デンプン、薄力粉、パン粉、胡麻油、薄口醤油、菜種油、ニンニク、粉末かつおだし、ショウガ、食塩、粗糖、一味唐辛子、白コショウ

**国産鶏のキッチンから揚げ**  
**328 1P**  
200g **667円**(¥720円)  
**329 2P**  
200g×2  
1,334円→**1,265円**(¥1,366円)  
(¥1,441円)



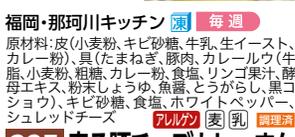
**グループ惣菜工場「那珂川キッチン」の自慢中華。完全手づくりで、皮のおいしさも評判です。**



**福岡・那珂川キッチン** 週  
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、乾燥したけい、粉末かつおだし、ホワイトペッパー)、皮(小麦粉、キビ砂糖、牛乳、生イースト)

**324 走る豚肉まん**  
125g×2 **672円**(¥726円)

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、カレー肉(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、魚露、とうらし、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 走る豚チーズカレーまん**  
125g×2 **775円**(¥837円)

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

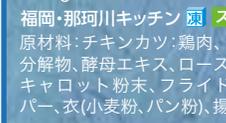


**福岡・那珂川キッチン** 週  
原材料: 具(豚肉、たまねぎ、キビ砂糖、オイスターソース、ばれいしょデンプン、ゴマ油、塩、粉末かつおだし、ホワイトペッパー)、皮(小麦粉、食塩、澱粉)

**走る豚しゅうまい**  
**326 1P** 週 30g×6 **1,089円**(¥1,176円)  
**327 2P** スポット 30g×6×2  
2,178円→**2,085円**(¥2,252円)  
(¥2,352円)

調理済みなので、お召し上がりいただけます。

国産鶏胸肉を使用した串カツです。



**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)、粉末野菜ブイヨン(食塩、でん粉分解物、酵母エキス、ローストオニオンエキス、醤油、コショウ、セロリ粉末、キャロット粉末、フライドガーリック、馬鈴しょでん粉)、ホワイトペッパー、衣(小麦粉、パン粉)、揚げ油(菜種油)

**チキン串カツ**  
**333 5本** **720円**(¥778円)  
**334 10本** **1,320円**(¥1,426円)  
(¥1,555円)



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



**福岡・那珂川キッチン** 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

**332 ハッシュドポテト**  
30g×8 **584円**(¥631円)

国産のモツを使った、那珂川キッチンのもつ鍋です。お好みの野菜や豆腐と一緒に鍋で煮るだけで、本格的なもつ鍋が楽しめます。



**福岡・那珂川キッチン** スポット  
原材料: 牛内臓(国産)、菜種油、にんにく、ねぎ、食塩、粉末かつおだし、醤油、とうらし、胡麻油、ホワイトペッパー/香辛料

**335 博多もつ鍋(麺なし)**  
2人前615g(¥200/スプ400/薬味15) **2,437円**(¥2,632円)

国産鶏使用。甘辛い味付けが特徴の博多名物とりかわ巻きを化学調味料不使用で作りました。



**福岡・那珂川キッチン** スポット  
原材料: 鶏肉(国産)、濃口醤油、清酒、粗糖、大蒜、唐辛子

**博多とりかわ巻き**  
**336 1P** **640円**(¥691円)  
**337 2P** 5本×2  
1,280円→**1,215円**(¥1,312円)  
(¥1,382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(ヒマワリシテン)

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



**福岡・那珂川キッチン** スポット  
原材料: 牛乳(熊本)、エルゴバスタ、薄力粉、たまねぎ、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

**343 マカロニグラタン**  
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、たまねぎ、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、たまねぎ、鮭、バター、シュレッドチーズ、食塩、パセリ

**344 鮭とほうれん草のグラタン**  
180g **488円**(¥527円)  
**345 2P**  
180g×2  
976円→**920円**(¥994円)  
(¥1,054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ヤ。シュレッドチーズをたっぷりかけた。



**福岡・那珂川キッチン** スポット  
原材料: 牛乳(国産)、米、たまねぎ、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

**346 きのこドリヤ**  
180g×2 **917円**(¥990円)

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



**福岡・那珂川キッチン** スポット  
原材料: たまねぎ、牛肉、カレー粉(牛脂、小麦粉、砂糖、純カレー粉、食塩、酵母エキス、りんご果汁、粉末醤油、魚露、赤唐辛子粉末、黒コショウ)、オリブ油、しょうがにんにく、粉末野菜ブイヨン(食塩、でん粉分解物、酵母エキス、ローストオニオンエキス、醤油、コショウ、セロリ粉末、キャロット粉末、フライドガーリック、馬鈴しょでん粉、カレー粉)

**347 北海道産ビーフカレー**  
200g **713円**(¥770円)

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

福岡・那珂川キッチン 画

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、切り干し大根、しょうゆ、丸天、みりん、粗糖、粉末かつおだし)、豆ひじき(大豆、醤油、乾燥ひじき、粗糖、みりん、粉末かつおだし、塩)



和のおかずセットB

348 1P 毎週 3種×2 510円(税551円)

349 2P スポット 3種×2×2 1,020円(税1,102円)

970円(税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 画 スポット

原材料: 牛乳、ホールコーン、タマネギ、パン粉、菜種油、衣(パン粉、小麦粉)、薄力粉、菜種油、バター、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー



コーンクリームコロッケ

350 1P 30g×5 484円(税523円)

351 2P 30g×5×2 968円(税1,045円)

915円(税988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 画 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

352 1P 30g×5 426円(税460円)

353 2P 30g×5×2 852円(税920円)

805円(税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。手作りしたようななつかしい仕上がります。

福岡・那珂川キッチン 画 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



じゃがバター醤油コロッケミニ

354 1P 30g×5 492円(税531円)

355 2P 30g×5×2 984円(税1,063円)

930円(税1,004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 画 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

356 1P 30g×5 496円(税536円)

357 2P 30g×5×2 992円(税1,071円)

940円(税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お肉で作った人気商品。

福岡・那珂川キッチン 画 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

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。



お弁当用から揚げ醤油風味

358 150g 716円(税773円)

オーガニックホールコーン

359 150g 392円(税423円)

無添加惣菜



秋川牧園 山口県山口市 開放鶏舎でしっかり運動、鶏たちを開放鶏舎で育てるのも、こだわりのひとつです。一般の養鶏は一坪あたり50羽以上をウインドレス鶏舎で育てますが、秋川牧園では一坪あたり35羽程度に制限。日光と自然の風が入る鶏舎の中で、鶏たちはのびのびと育ちます。ストレスを与えない健康的な飼育方によって、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。漬り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 画 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(はれいしょでん粉、さつまいもでん粉、小麦粉、もち粉) 揚げ油(なたね油)

360 こだわりのからあげ 150g 579円(税625円)

361 お徳用からあげ 400g 1,316円(税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 画 隔週BD

原材料: 鶏肉(国産)、小麦粉、鶏卵、砂糖、食塩、はれいしょでん粉、ホワイトペッパー、ガーリックパウダー、衣(小麦粉、鶏卵、チキンスープ、はれいしょでん粉、砂糖、食塩、ブラックペッパー)、揚げ油(なたね油)

362 こだわりのチキンナゲット 200g 600円(税648円)

363 お徳用チキンナゲット 400g 1,141円(税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 画 隔週BD

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

364 スパイシーささみカツ 160g 559円(税604円)

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



山口・秋川牧園 画 スポット

原材料: 鶏肉(国産)、玉ねぎ、鶏皮、鶏卵、パン粉、醤油、砂糖、食塩、やまいもパウダー、ナツメグ、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、衣(パン粉、小麦粉、鶏卵、砂糖、ブラックペッパー)、揚げ油(なたね油)

365 鶏メンチカツ 150g 420円(税454円)

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



山口・秋川牧園 画 スポット

原材料: 鶏肉(国産) 塩麹 食塩 ホワイトペッパー 清酒 衣(小麦粉、はれいしょでん粉、牛乳、コーンフレーク、パン粉、チキンスープ、鶏卵、食塩、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、パプリカパウダー、ホワイトペッパー、バジル、オレガノ、カレー粉) 揚げ油(なたね油)

366 フライドチキン 300g 1,195円(税1,291円)

国産丸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!



山口・秋川牧園 画 スポット

原材料: 鶏肉(国産) 醤油 砂糖 発酵調味料 玉ねぎ、はちみつ、生姜ペースト、にんにくペースト

367 骨付きてりやきチキン 300g 907円(税980円)

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



山口・秋川牧園 画 スポット

原材料: 鶏肉(国産)、小麦粉、鶏卵、砂糖、食塩、はれいしょでん粉、小麦粉、衣(小麦粉、鶏卵、チキンスープ、はれいしょでん粉、砂糖、食塩、ブラックペッパー)、揚げ油(なたね油)

368 ピリ辛チキンバー 150g/8本 521円(税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 画 スポット

原材料: 鶏肝(鶏肝臓、心臓)(国産)、醤油、砂糖、清酒、発酵調味料、はれいしょでん粉、生麦、にんにくペースト

369 鶏レバー甘辛焼き 120g 498円(税538円)

柔らかく香ばしいつくねに甘いタレを絡め、コウ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 画 隔週BD

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

370 鶏の焼きつくね 180g(つくね160g(4個)・タレ20g) 518円(税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。



山口・秋川牧園 画 D 週

原材料: つくね(鶏肉(国産)、パン粉、玉ねぎ、鶏卵、醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、揚げ油(なたね油))、もも串(鶏肉(国産)、醤油、発酵調味料、砂糖)、タレ(砂糖、醤油、発酵調味料、はれいしょでん粉、清酒、生麦、にんにくペースト)

371 やきとりセット 180g 868円(税937円)

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

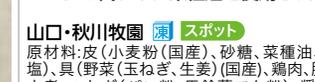


山口・秋川牧園 画 隔週BD

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

372 甘酢のやわらかチキン南蛮 150g 502円(税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、ふっくら柔らかい食感をです。



山口・秋川牧園 画 スポット

原材料: 皮(小麦粉(国産)、砂糖、菜種油、イースト、食塩)、具(野菜(玉ねぎ、生姜)(国産)、鶏肉、豚脂、たけのこ水煮、つなぎ(パン粉、馬鈴薯でん粉)、醤油、砂糖、ごま油、食塩、ホワイトペッパー粉末)、ベーキングパウダー

373 とり肉まん 100g×4 730円(税788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、ふっくら柔らかい食感をです。



山口・秋川牧園 画 スポット

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

374 とりミニ肉まん 35g×8 602円(税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!!



山口・秋川牧園 画 スポット

原材料: 牛乳(国産)、マカロニ、じゃがいも、鶏肉、オニオンソテー、小麦粉、生クリーム、鶏がらスープ、バター、なたね油、チーズ、発酵調味料、ホタテエキス、食塩、ホワイトペッパー

375 牛乳グラタン/鶏肉とポテト 100g×2 857円(税926円)

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



山口・秋川牧園 画 スポット

原材料: 鶏肉(国産)、野菜(玉ねぎ、キャベツ、ニラ、生姜)、豚脂、はれいしょでん粉、醤油、発酵調味料、砂糖、食塩、にんにくペースト、ごま油、ホワイトペッパー粉末、皮(小麦粉、砂糖、食塩)

376 とり餃子 195g/15個入 495円(税535円)

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



山口・秋川牧園 画 スポット

原材料: 鶏肉(ささみ)、塩、ホワイトペッパー、衣(パン粉、チーズ、小麦粉、卵、馬鈴薯澱粉、バジル、オレガノ、パセリ)

377 ささみハーブカツ 200g 609円(税658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がけがき、焼くだけで美味しくいただけます。



山口・秋川牧園 画 スポット

原材料: 鶏肉(国産)、なたね油、食塩、ガーリックパウダー、ブラックペッパー粉末、乾燥バジル、乾燥オレガノ、タイム粉末

378 ハーブチキンブリラ 195g 670円(税724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がけがき、焼くだけでメインディッシュができあがります。

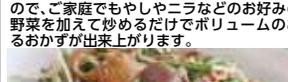


山口・秋川牧園 画 スポット

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

379 ガーリックチキンブリラ 195g 670円(税724円)

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



山口・秋川牧園 画 隔週BD

原材料: 鶏骨エキス、水、再製天日塩(沖縄) 1年 未調理

380 鶏もつにんにく醤油炒め 160g 411円(税444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 画 スポット 6ヶ月 7月 麦 卵 豆 未調理

共通原材料: 【鶏肉】鶏肉(国産) 【つくね】鶏肉(国産)、鶏卵、玉ねぎ、パン粉、はれいしょでん粉、清酒、醤油、砂糖、生麦、食塩

381 とりがらスープ 50g×5 536円(税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。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。



山口・秋川牧園 画 D 週

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

382 ミートボール 100g 279円(税301円)

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



山口・秋川牧園 画 スポット

原材料: 食肉等(鶏肉、鶏肝)(国産)、つなぎ(パン粉、鶏卵、山芋パウダー)、玉ねぎ、醤油、砂糖、食塩、生姜ペースト、清酒、揚げ油(なたね油)

383 レバー入りミートボール 400g 875円(税945円)

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

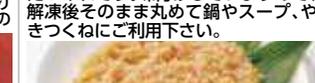


山口・秋川牧園 画 スポット

原材料: 鶏肉(国産)、つなぎ(鶏卵、パン粉)、はれいしょでん粉、玉ねぎ、砂糖、塩麹、醤油、食塩、ホワイトペッパー粉末

384 鶏だんご 175g 463円(税500円)

生姜をきかせ、鶏の旨味を引き立たせたつみれです。味付けしていますので、解凍後そのまま丸めて鍋やスープ、やきつくねにご利用下さい。



山口・秋川牧園 画 スポット

原材料: 鶏肉(国産)、玉ねぎ(国産)、パン粉、はれいしょでん粉、清酒、醤油、砂糖、生麦、食塩

385 いろいろ使える鶏つみれ 200g 496円(税536円)

鶏だし鍋セット

原材料: 【スープ】チキンスープ、昆布だし、発酵調味料、鰹だし、食塩、ガーリックパウダー、醤油、ごま油

386 塩 各500g 1,527円(税1,649円)

387 醤油



北海道の農家で契約栽培された馬鈴薯で作りしました。
岐阜・桜井食品 毎週
原材料:馬鈴薯澱粉(北海道)
425 契約栽培片栗粉
200g 268円(税289円)

国内産の有機認証小麦粉を使用して、一旦パンを焼き上げた後に、粉碎・乾燥して作りしました。フライなどの衣をはじめ、ハンバーグ・グラタンなどの料理にもご利用ください。
岐阜・桜井食品 毎週
原材料:有機小麦粉(国産)、有機砂糖、有機ショートニング、イースト、食塩
426 有機パン粉
100g 272円(税294円)

岩手県産小麦粉で一度パンを焼き上げた後、粉碎・乾燥して作ったパン粉です。イーストフード・ショートニング不使用。
岐阜・桜井食品 毎週
原材料:小麦粉(岩手)、イースト、塩
427 パン粉
200g 324円(税350円)

岐阜産小麦粉・国内産山芋を使用。ふわっとさっくり焼き上がります。
岐阜・桜井食品 D週
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)
428 お好み焼粉
400g 554円(税598円)

北海道チーズと国産玉葱、国産鶏のアイド、自家製アールグレイをしっかりと炒めて一晩寝かせました。ケチャ、バター、シュウなどに風味よく美味しく出来上がります。
大阪・スカイフード 隔週BD
原材料:小麦粉(国産)、脱脂粉乳、玉葱、チリパウダー、食塩、食用こめ油、種アールグレイ、砂糖、アールグレイ(食用アールグレイ油、香草)、生姜ペースト、にんにくペースト、粉状バター
429 ホワイトソース
120g 594円(税642円) 570円(税616円)

天然の鉱物から採られた2つの成分と、遺伝子組み換えでないトウモロコシから作られています。原材料にアルミニウムを使用していません。
アメリカ・ラムフォード 毎週
原材料:第一リン酸カルシウム42%、炭酸水素ナトリウム32%、コーンスターチ26%(遺伝子組み換えでない)
430 ベーキングパウダー
113g 398円(税430円)

小麦を使用していないホットケーキミックス粉です。お米ならではのしっとりもちり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(ビート糖)、食塩、膨張剤(重曹)
431 お米のホットケーキミックス
200g 303円(税327円)

有機栽培のうるち米を細かく粉碎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)
432 お菓子をつくるお米の粉
250g 568円(税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
433 NN/蒸し大豆
120g 357円(税386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
434 3P
120g×3 1,071円(税1,157円) 1,020円(税1,102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
435 有機蒸しひよこ豆
85g 269円(税291円)

希少な国産原料にこだわり、十種類の雑穀を蒸してやわらかく仕上げました。彩り鮮やかで、料理のトッピングやごはんに入れても。
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
437 国産10種の蒸し雑穀
70g 215円(税232円) 205円(税221円)

スープやパスタや鍋!どんな料理にも万能に使えるトマト缶。収穫からわずか数時間後に製造が開始されるため、トマトの香りと豊かな風味がしっかり残ります。
イタリア・ピオイタリア
原材料:有機トマト、有機トマトジュース
438 1P
400g 460円(税497円)

甘味の強い完熟トマトに有機栽培のニンニク、玉ねぎ、バジル、オレガノを加えて作ったトマトソースです。
イタリア・ピオイタリア 毎週
原材料:有機トマト(イタリア)、エキストラヴァージンオリーブオイル、食塩、有機玉ねぎ、有機にんにく、有機バジル、有機オレガノ
439 2P
400g×2 920円(税994円) 815円(税880円)

甘味の強い完熟トマトに有機栽培のバジルの風味が爽やかなトマトソースです。
イタリア・ピオイタリア 毎週
原材料:有機トマト(イタリア)、エキストラヴァージンオリーブオイル、食塩、有機玉ねぎ、有機バジル、有機にんにく
440 ナポリタントマトソース
350g 808円(税873円)

甘味の強い完熟トマトに有機栽培のバジルの風味が爽やかなトマトソースです。
イタリア・ピオイタリア 毎週
原材料:有機トマト(イタリア)、エキストラヴァージンオリーブオイル、食塩、有機玉ねぎ、有機バジル、有機にんにく
441 バジルトマトソース
350g 808円(税873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
447 国産はるさめ
100g 314円(税339円)

佐賀・まんてん 原材料:白胡麻(パラグアイ)
胡麻の持つ本来の「香り」と「味」を最大限に引き出した逸品。ふくらみとしたすり上げと、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。
442 NN すりごま・白
70g 215円(税232円) 300円(税324円)

ほうろくという素焼きの煎り鍋を用いた昔ながらの製法をヒントに、ごまの風味を引き立てました。絶品の香りと味が自慢です。
大阪・ムソー 隔週BD
原材料:有機ごま(ボリビア)
443 NN いらりごま・白
70g 300円(税324円)

良質な有機黒ごまを丹念に焙煎しました。口の中で黒ごまの香りが広がります。
大阪・ムソー 隔週BD
原材料:有機ごま(ボリビア)
444 有機いらりごま・黒
80g 302円(税326円)

香ばしく炒った有機黒ごまを杵つき製法でごまの旨味が出るまで丹念にすりつぶしました。しっとりとした食感とごまの風味をお楽しみいただけます。
大阪・ムソー 隔週BD
原材料:有機ごま(ボリビア)
445 有機しっとりすりごま・黒
80g 389円(税420円)

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

長崎・本村製麺 毎週
原材料:小麦粉(国産)、食塩、食用植物油
453 手延べ素麺/水晶の光
50g×5 496円(税536円) 460円(税497円)

南イタリアで栽培された最高品質の有機デュラム小麦から精製したセモリナ粉100%を使用。しっかりとしたコシが特徴のオーガニックスパゲッティです。
イタリア・ピオイタリア
原材料:有機デュラム小麦
449 1P
500g 549円(税593円)

北海道で栽培された小麦粉を使用して作りしました。ソフトな麺質で、和風パスタにぴったりです。
岐阜・桜井食品 スポット
原材料:小麦粉、小麦グルテン
450 2P
500g×2 1,098円(税1,186円) 1,010円(税1,091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)、植物油(バーム油)、小麦たん白、食塩、食塩、粉末しょうゆ、砂糖、酵母エキス、粉末みそ、こま、野菜エキス、発酵調味料、椎茸パウダー、香辛料、キヌツブパウダー、アーモンドパウダー、ねぎ、椎茸エキス、麦芽エキス、こま油、昆布パウダー、メンマパウダー
451 国内産ロングパスタ
300g 413円(税446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)、バーム油、小麦たん白、食塩、食塩、砂糖、酵母エキス、こま油、小麦たん白パウダー、玉ねぎエキスパウダー、キャベツエキスパウダー、野菜エキスパウダー、香辛料、乾燥ねぎ
452 有機グルテンフリースパゲッティ
250g 742円(税801円)

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
452 有機グルテンフリースパゲッティ
250g 742円(税801円)

長崎・本村製麺 毎週
原材料:小麦粉(国産)、食塩、食用植物油
453 手延べ素麺/水晶の光
50g×5 496円(税536円) 460円(税497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
454 長崎手延べうどん
200g 483円(税522円)

そばの実の中心部から表層粉、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)
455 国産の十割そば
200g 522円(税564円)

玄米100%を使用したグルテンフリーのビーフンです。つるつるとした食感と軽くてクセのない味が特徴です。小分けタイプで大変便利です。炒め物、汁物、サラダなどに。
埼玉・オーサワジャパン スポット
原材料:玄米(タイ)
456 玄米ビーフン
40g×3 502円(税542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)、バーム油、小麦たん白、食塩、食塩、粉末しょうゆ、砂糖、酵母エキス、粉末みそ、こま、野菜エキス、発酵調味料、椎茸パウダー、香辛料、キヌツブパウダー、アーモンドパウダー、ねぎ、椎茸エキス、麦芽エキス、こま油、昆布パウダー、メンマパウダー
457 純正ラーメン(5食)
98g×5 839円(税906円)

植物性原料のみを使用した、桜井食品こだわりのラーメンです。純正ラーメン発売から50周年企画「限定スープを決める投票」にて、多くの方から選んでいただきました「豆乳塩だし」味です。
岐阜・桜井食品 スポット
原材料:油揚げめん(小麦粉)、バーム油、小麦たん白、食塩、食塩、砂糖、酵母エキス、こま油、小麦たん白パウダー、玉ねぎエキスパウダー、キャベツエキスパウダー、野菜エキスパウダー、香辛料、乾燥ねぎ
458 純正ラーメン豆乳塩だし味
104g 194円(税210円) 185円(税200円)

長崎・本村製麺 毎週
原材料:小麦粉(国産)、食塩、食用植物油
453 手延べ素麺/水晶の光
50g×5 496円(税536円) 460円(税497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
454 長崎手延べうどん
200g 483円(税522円)

そばの実の中心部から表層粉、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)
455 国産の十割そば
200g 522円(税564円)

玄米100%を使用したグルテンフリーのビーフンです。つるつるとした食感と軽くてクセのない味が特徴です。小分けタイプで大変便利です。炒め物、汁物、サラダなどに。
埼玉・オーサワジャパン スポット
原材料:玄米(タイ)
456 玄米ビーフン
40g×3 502円(税542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)、バーム油、小麦たん白、食塩、食塩、粉末しょうゆ、砂糖、酵母エキス、粉末みそ、こま、野菜エキス、発酵調味料、椎茸パウダー、香辛料、キヌツブパウダー、アーモンドパウダー、ねぎ、椎茸エキス、麦芽エキス、こま油、昆布パウダー、メンマパウダー
457 純正ラーメン(5食)
98g×5 839円(税906円)

植物性原料のみを使用した、桜井食品こだわりのラーメンです。純正ラーメン発売から50周年企画「限定スープを決める投票」にて、多くの方から選んでいただきました「豆乳塩だし」味です。
岐阜・桜井食品 スポット
原材料:油揚げめん(小麦粉)、バーム油、小麦たん白、食塩、食塩、砂糖、酵母エキス、こま油、小麦たん白パウダー、玉ねぎエキスパウダー、キャベツエキスパウダー、野菜エキスパウダー、香辛料、乾燥ねぎ
458 純正ラーメン豆乳塩だし味
104g 194円(税210円) 185円(税200円)

長崎・本村製麺 毎週
原材料:小麦粉(国産)、食塩、食用植物油
453 手延べ素麺/水晶の光
50g×5 496円(税536円) 460円(税497円)

国産小麦粉を使用した、かんすいは不使用です。あっさりとした醤油ベースのスープにのびた風味がぴったりのスープです。
岐阜・桜井食品 スポット
原材料:油揚げめん(小麦粉)、バーム油、小麦たん白、食塩、砂糖、酵母エキス、粉末しょうゆ、こま、発酵調味料、砂糖、デキストリン、チキンエキス、ポークエキス、ココアパウダー、乾燥ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、するめ粉末
460 さくらのラーメンごま
100g 194円(税210円)

国産小麦粉を使用した、かんすいは不使用です。あつた風味がぴったりのスープです。
岐阜・桜井食品 スポット
原材料:油揚げめん(小麦粉)、バーム油、小麦たん白、食塩、砂糖、チキンエキス、酵母エキス、こま、香辛料、乾燥ねぎ、こま油
461 さくらのラーメンしお
99g 194円(税210円)

国産小麦粉を使用した、かんすいは不使用です。魚介の風味ある和風とんこつスープは、コクがあり麺によく合う仕上がります。
岐阜・桜井食品 スポット
原材料:油揚げめん(小麦粉)、バーム油、小麦たん白、食塩、粉末しょうゆ、香辛料、混合節粉末、こま油、するめ粉
462 さくらのラーメンみそ
101g 194円(税210円)

国産小麦粉を使用した、かんすいは不使用です。魚介の風味ある和風とんこつスープは、コクがあり麺によく合う仕上がります。
岐阜・桜井食品 スポット
原材料:油揚げめん(小麦粉)、バーム油、小麦たん白、食塩、粉末しょうゆ、香辛料、混合節粉末、こま油、するめ粉
463 さくらのラーメンとんこつ
103g 205円(税221円)

国内産小麦粉を使用したノンフライ麺の味噌煮込みうどんです。濃厚な味噌味が麺によくからみ、深い香りとコクをお楽しみいただけます。
岐阜・桜井食品 スポット
原材料:めん(小麦粉)、小麦(国産)、食塩、粉未みそ、砂糖、食塩、酵母エキス、馬鈴薯でん粉、チキンエキス、混合節粉末、こま油
464 味噌煮込みうどん
94g 185円(税200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。国産小麦を使用し、かんすいは不使用です。特製の液体ソース付きです。
岐阜・桜井食品 隔週BD
原材料:油揚げめん(小麦粉)、バーム油、小麦たん白、食塩、砂糖、トマトピューレ、粉未みそ、砂糖、食塩、酵母エキス、馬鈴薯でん粉、チキンエキス、香辛料、麦芽エキス、ふりかけ(あおさ、乾燥紅生姜)
465 さくらの焼そば
114g 205円(税221円)

# 調味料

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

メキシコまたはオーストラリアの天日塩を沖縄の海水で溶かし、平釜でじっくりと煮つめ、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

**471 シママース**

1kg **495円**(¥535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/農業不使用栽培) 2年

無期限

**472 純米富士酢**

500ml **875円**(¥945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**

500g **372円**(¥402円)

467 1P 毎週

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

**469 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 JAS

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

**470 有機シナモンココナッツシュガー**

35g **568円**(¥613円)

540円(¥583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通

原材料：米酢、砂糖(粗糖)、蜂蜜、塩

1年

**473 富士すし酢**

360ml **766円**(¥827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)

国内産りんご果汁と国内産減農薬栽培りんご果実を静置発酵させた風味豊かなりんご酢です。

福岡・庄分酢 スポット

原材料：りんご果汁、りんご果実(国産)

24ヵ月

**477 アップルビネガー**

300ml **955円**(¥1,031円)

貴重な国産(主に北海道産)の菜種を使用した。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

**481 一番しぼり 国産なたねサラダ油**

450g **1,069円**(¥1,155円)

国内産有機玄米を使用。春と秋のお彼岸の時期に静置発酵法によるカメ仕込みです。アミノ酸や有機酸が豊富なコクと深みのあるお酢です。

福岡・庄分酢 スポット

原材料：有機玄米(国産)

24ヵ月

**476 有機玄米くろ酢**

300ml **1,630円**(¥1,760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

**478 有機レモン果汁(スペイン産)**

200ml **523円**(¥565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圧搾一番搾りです。酢と湯洗いで精製。薬剤処理していません。

福岡・平田産業 毎週

原材料：菜種(オーストラリア)

540日

**なののはな畑の菜種油**

479 1P 毎週 **1,220円**(¥1,318円)

480 ケース スポット **9,485円**(¥10,244円)

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

ギリシャ・レスヴォス島 農業協同組合 毎週

原材料：食用オリーブ(ギリシャ) 1年

2025年3月25日

**487 ギリシャオリーブオイル**

250ml **1,095円**(¥1,183円)

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

福島・大木代吉本店 毎週

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

※この商品は(株)ドリームグループの直販です。

**493 こんにちは料理酒**

720ml **1,310円**(¥1,441円)

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

福岡・平田産業 順次パッケージ変更

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

**純正ごま油・淡口 一番しぼり**

482 165g 毎週 **652円**(¥704円)

483 450g スポット **1,275円**(¥1,377円)

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

福岡・平田産業 順次パッケージ変更

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

**純正ごま油・濃口 一番しぼり**

484 165g 毎週 **652円**(¥704円)

485 450g スポット **1,275円**(¥1,377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

**486 国産こめ油 圧搾一番搾り**

600g **1,250円**(¥1,350円)

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

島根・青砥酒造 毎週

原材料：米、米こうじ(島根)、塩(海の精)アルコール13%、食塩2%以上

1年半

**492 みやこの料理酒**

500ml **919円**(¥993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

**498 有機トマトケチャップ**

300g **407円**(¥440円)

パレスチナ産の肥沃な土地で育ったオリーブを手摘みし、昔ながらの石臼で潰し圧搾、熱をかけずそのまま瓶詰めした油はフレッシュで風味豊かです。

パレスチナ・パレスチナ オリーブ生産組合

原材料：食用オリーブ油(パレスチナ) 2024年6月

**手摘みオリーブオイル**

489 1P 毎週 **1,500円**(¥1,620円)

490 2P スポット **2,800円**(¥3,024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。

埼玉・味の一醸造 毎週

原材料：米、米麹、食塩

1年

**491 味の母**

720ml **968円**(¥1,045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(オーストラリア産)、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 7月1日 卵

**497 平飼鶏の有精卵マヨネーズ**

290g **715円**(¥772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 JAS D通

原材料：有機トマト、食塩、有機レモン果汁 2年

**499 有機トマトピューレー**

320g **370円**(¥400円)

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

愛知・節辰商店 毎週

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

365日 7月1日 7月1日 7月1日

**495 NN うまみ鰹つゆ**

500ml **698円**(¥754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 7月1日 7月1日

**494 オーサワの白だし**

360ml **962円**(¥1,039円)

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

愛知・あいのう流通センター 毎週

原材料：菜種油(オーストラリア産)、卵黄、りんご酢、食塩、砂糖、香辛料

180日 7月1日 7月1日

**496 aino MAMAマヨネーズ**

300g **537円**(¥580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 7月1日 7月1日

**503 有機ミートソース**

140g **325円**(¥351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

**498 有機トマトケチャップ**

300g **407円**(¥440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)、糖類(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、魚醤、こんぶ、香辛料、みりん、かつお節

1年半 7月1日 7月1日

**502 お好みソース関西風**

300ml **354円**(¥382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、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、有機トマト、有機みかん)、有機醸造酢(有機米酢、有機りんご酢)、糖類(有機糖みつ、有機砂糖)、食塩、有機醤油、香辛料、こんぶ

2年 7月1日 7月1日

**500 有機ウスターソース**

250ml **438円**(¥473円)

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

徳島・光食品 毎週

原材料：かきエキス、砂糖、醤油、食塩、みりん、でんぷん、魚醤、レモン

1年半 7月1日 7月1日

**501 オイスターソース**

115g **469円**(¥507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 7月1日 7月1日

**504 八方美人酢**

300ml **715円**(¥772円)

**505 たっぷり 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、有機玄米くろ酢、かつおだし

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、有機玄米くろ酢、かつおだし

### ピリ辛だれで豆腐ステーキ



**材料**

- 水切り木綿豆腐 1丁
- ピーマン 1〜2個
- 生しいたけ 2枚
- 塩、こしょう、地粉 適量

**調味料**

- 醤油 大さじ2
- ごま油 小さじ2
- おろし生姜 小さじ1
- ねぎのみじん切り 大さじ3〜4(10cm分くらい)
- 白いりごま 小さじ2
- メープルシロップ 小さじ1
- コチュジャン 小さじ2
- 豆板醤 小さじ1弱

**作り方**

- 調味料をよく混ぜてピリ辛だれを作っておく。
- 豆腐は2等分して、厚さも半分にする。それぞれ両面に軽く塩、こしょうして、地粉をはたく。ピーマン、しいたけは食べやすい大きさに切る。
- フライパンに多めの油をしき、温まったら豆腐を並べて中火で焼く。キツネ色に焦げ目がついたら裏返して、ピーマン、しいたけも並べて蓋をする。中弱火で全体に火が通るまで蒸し焼きにする。
- 蓋を取って再び中火にし、豆腐の表面がカリッとになったら火を止め、器に盛り付けながら出来上がり。ピリ辛だれをかけながら召し上がってください。

**埼玉・オーサワジャパン スポット** 6ヶ月 **アレルギ** 園

**510 オーサワの豆板醤** 85g 465円⇒**445円**(~~481円~~)

**511 オーサワのコチュジャン** 85g 543円⇒**520円**(~~562円~~)

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

**徳島・光食品 スポット**

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

1年半 **アレルギ** 園

**506 有機ぼん酢しょうゆ** 250ml **448円**(~~484円~~)

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

**福岡・庄分酢 隔週BD**

原材料:醤油(本醸造)、橙果汁、醸造酢、穀物酢、風味原料(こんぶ、かつお)、はちみつ、ゆず果汁

1年 **アレルギ** 園

**507 十四代目一精のだいだいぼん酢** 300ml **831円**(~~897円~~)

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

**埼玉・オーサワジャパン スポット**

原材料:昆布だし(昆布(国産)、ねぎごま、しょうゆ、ラー油、食塩、有機アガベシロップ、酵母エキス、おろしにんにく、中華だし、食用植物油(ごま油)、醸造調味料、清酒、ばれいしょでん粉、白菜エキス、豆板醤、おろししょうが、唐辛子、山椒、こしょう

2年 **アレルギ** 園

**508 ベジ担担鍋つゆ** 150g(2〜3人前) **491円**(~~530円~~)

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

**埼玉・オーサワジャパン スポット**

原材料:豆乳[大豆(国産)]、昆布だし、ねりごま、すりごま、メープルシロップ、食塩、醸造調味料、しょうゆ、中華だし、酵母エキス、ばれいしょでん粉、白菜エキス、みそ

2年 **アレルギ** 園

**509 ベジごま豆乳鍋つゆ** 150g(2〜3人前) **491円**(~~530円~~)

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

**奈良・無双本舗 スポット**

原材料:有機生姜

1年

**512 有機生姜末アルミパック** 45g 736円⇒**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

**513 旨味本来からしチューブ** 40g **388円**(~~419円~~)

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

**埼玉・オーサワジャパン スポット**

原材料:本わさび(国産)、水飴、純米酢、植物油(有機紅花油)、植物繊維(大豆)、食塩、香辛料(辛子種)

9ヶ月 **アレルギ** 園

**514 生おろしわさびチューブ** 40g **426円**(~~460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 **アレルギ** 園

**515 生おろし生姜チューブ** 40g **406円**(~~438円~~)

肉と野菜を炒めてあわせるだけで簡単に美味しくお召し上がりいただけます。

**徳島・光食品 スポット**

原材料:有機米味噌、有機砂糖、有機コーンスターチ、有機米発酵調味料、食塩、オイスターエキス、有機にんにく、胡麻油、唐辛子、有機醤油

1年半 **アレルギ** 園

**30007 有機回鍋肉の素** 100g(2〜3人前) **273円**(~~295円~~)

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

**徳島・光食品 スポット**

原材料:有機米味噌、有機たまねぎ、有機砂糖、有機にんにく、ばれいしょでん粉、有機醤油、有機にんにくピューレ、有機しょうが、食塩

1年半 **アレルギ** 園

**30014 有機もやし味噌炒めの素** 100g(2〜3人前) 273円⇒**260円**(~~281円~~)

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

**福岡・藤井養蜂場 隔週BD**

原材料:はちみつ(カナダ)

2年

**30021 カナダ産オーガニック蜂蜜** 180g **830円**(~~896円~~)

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

**カナダ・シタデル 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

**30038 ナチュラルーメープルシロップ/アンバー** 330g **1,481円**(~~1,599円~~)

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

**カナダ・シタデル メープルシロップ 生産者組合 隔週BD**

原材料:有機砂糖楓の樹液(カナダ)

720日

**30045 ナチュラルー有機メープルシロップ/アンバー** 165g **808円**(~~873円~~)

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

**東京・リブ スポット**

原材料:ピーナッツペースト(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 **アレルギ** 園

**30052 ピーナッツバター** 225g **563円**(~~608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、パーム油、メープルシロップ、食塩、粉末豆乳、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 **アレルギ** 園

**30229 ベジタリアンのためのシチュー** 120g **550円**(~~594円~~)

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

**東京・食品企画 スポット**

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

1年 **アレルギ** 園

**30076 キッズ本格カレー** 120g **467円**(~~504円~~)

直火二度焼き、スパイス香る本格派です。使いやすいフレーク状。

**東京・食品企画 スポット**

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

1年 **アレルギ** 園

**30069 大人ふたりのカレールウ** 120g 527円⇒**490円**(~~529円~~)

鶏肉の旨味とヨーグルトのコクをいかしたシンプルで食べやすいカレーです。

**宮城・秋川牧園 スポット**

原材料:鶏肉、炒めたまねぎ、トマトペースト、クリーム、発酵乳、小麦粉、カシューナッツペースト、砂糖、バター、香辛料、全粉乳、食塩、べにばな油、おろししょうが、カレー粉、シーズニングスパイス

18ヶ月 **アレルギ** 園

**30120 バターチキンカレー** 180g **527円**(~~569円~~)

スパイスの香りも素材の美味しさもよく味わえる、中辛で後味さっぱりなフレークタイプのカレールウです。

**愛知・愛農流通センター 毎週**

原材料:玄米粉(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)、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 **アレルギ** 園

**30083 畑まるごとうけとめます 中辛/カレールウ** 100g 758円⇒**720円**(~~778円~~)

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

**愛知・愛農流通センター 毎週**

原材料:玄米粉(九州産)、有機バーム油、メープルシロップ、有機カレー粉、粉末野菜(オニオン、トマト、スイートコーンパウダー、ガーリック、ジンジャー)、食塩、べにばな油、果汁(りんご、パイナップル)、粉末味噌(大豆を含む)、有機ココア

1年 **アレルギ** 園

**30090 畑まるごといただきます 甘口/カレールウ** 100g 758円⇒**720円**(~~778円~~)

鶏もも肉の濃厚なコクに瀬戸内レモンのほどよい酸味が食欲をそそるカレーです。

**宮城・秋川牧園 スポット**

原材料:鶏肉、炒めたまねぎ、クリーム、発酵乳、トマトペースト、べにばな油、小麦粉、砂糖、レモンジュース、全粉乳、カレー粉、食塩、おろししょうが

18ヶ月 **アレルギ** 園

**30106 1P 瀬戸内レモンのチキンカレー** 180g **527円**(~~569円~~)

トマトベースに鶏もも肉の旨味とスパイスがきいた食べやすいカレーです。

**宮城・秋川牧園 スポット**

原材料:鶏肉、炒めたまねぎ、トマトペースト、クリーム、発酵乳、小麦粉、カシューナッツペースト、砂糖、バター、香辛料、全粉乳、食塩、べにばな油、おろししょうが、カレー粉、シーズニングスパイス

18ヶ月 **アレルギ** 園

**30113 2P バターチキンカレー** 180g×2 1,054円⇒**980円**(~~1,058円~~)

国産有機野菜でつくったこだわりポタージュです。かぼちゃとにんじんをベースに、甘味料をつかわずに有機野菜の旨みと甘みを引き出しました。

**埼玉・オーサワジャパン スポット** 1年6ヶ月

原材料:有機にんじんピューレ(有機にんじん、かぼちゃ)、有機トマトペースト(有機トマト)、有機にんじん濃縮汁、有機野菜汁(有機小松菜・有機エンサイ・有機つるむらさき・有機モロヘイヤ・有機すだち果汁・有機玉ねぎ・有機青じそ)、食塩、有機オリブオイル、こしょう

1年 **アレルギ** 園

**30182 トマト&コンニャク1/2日分の野菜を使った有機ポタージュ** 140g **366円**(~~395円~~)

鶏挽肉の旨味とヨーグルトのコクをいかしたシンプルで食べやすいカレーです。

**宮城・秋川牧園 スポット**

原材料:鶏肉、炒めたまねぎ、トマトペースト、べにばな油、小麦粉、発酵乳、カレー粉、砂糖、食塩、おろししょうが

18ヶ月 **アレルギ** 園

**30137 2P 鶏キーマカレー** 180g×2 1,054円⇒**980円**(~~1,058円~~)

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

**宮城・秋川牧園 スポット**

原材料:鶏肉(国産)、鶏がらスープ、野菜(ねぎ、にんにく)、松の実、でん粉、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 **アレルギ** 園

**30205 1P 参鶏湯風スープ** 160g **516円**(~~557円~~)

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

**宮城・秋川牧園 スポット**

原材料:鶏肉(国産)、鶏がらスープ、野菜(ねぎ、にんにく)、松の実、でん粉、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 **アレルギ** 園

**30212 2P 参鶏湯風スープ** 160g×2 1,032円⇒**965円**(~~1,042円~~)

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

原材料:野菜(かぼちゃ、じゃがいも、にんじん)、ローストオニオン(たまねぎ)、食用植物油(なたね油)、りんごジュース、ばれいしょでん粉、メープルシロップ、小麦粉、しょうゆ、香辛料、酵母エキス、トマトペースト、食塩、白菜エキス、おろししょうが、おろしにんにく、みそ

**埼玉・オーサワジャパン スポット** レトルト 2年 **アレルギ** 園

**30168 甘口** 各210g **397円**(~~429円~~)

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

原材料:野菜(かぼちゃ、じゃがいも、にんじん)、ローストオニオン(たまねぎ)、食用植物油(なたね油)、有機トマトペースト、ばれいしょでん粉、りんごジュース、小麦粉、しょうゆ、香辛料、酵母エキス、食塩、メープルシロップ、白菜エキス、おろししょうが、おろしにんにく、カレー粉、クミン、みそ、コリアンダー、赤唐辛子

**埼玉・オーサワジャパン スポット** レトルト 2年 **アレルギ** 園

**30175 中辛** 各210g **397円**(~~429円~~)

国産有機野菜でつくったこだわりポタージュです。かぼちゃとにんじんをベースに、甘味料をつかわずに有機野菜の旨みと甘みを引き出しました。

**埼玉・オーサワジャパン スポット** 1年6ヶ月

原材料:有機にんじんピューレ(有機にんじん、かぼちゃ)、有機トマトペースト(有機トマト)、有機にんじん濃縮汁、有機野菜汁(有機小松菜・有機エンサイ・有機つるむらさき・有機モロヘイヤ・有機すだち果汁・有機玉ねぎ・有機青じそ)、食塩、有機オリブオイル、こしょう

1年 **アレルギ** 園

**30199 かぼちゃ&コンニャク1/2日分の野菜を使った有機ポタージュ** 140g **366円**(~~395円~~)

鶏挽肉の旨味とヨーグルトのコクをいかしたシンプルで食べやすいカレーです。

**宮城・秋川牧園 スポット**

原材料:鶏肉、炒めたまねぎ、トマトペースト、べにばな油、小麦粉、発酵乳、カレー粉、砂糖、食塩、おろししょうが

18ヶ月 **アレルギ** 園

**30144 1P 鶏キーマカレー** 180g **527円**(~~569円~~)

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

**宮城・秋川牧園 スポット**

原材料:鶏肉(国産)、鶏がらスープ、野菜(ねぎ、にんにく)、松の実、でん粉、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 **アレルギ** 園

**30205 1P 参鶏湯風スープ** 160g **516円**(~~557円~~)

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

**宮城・秋川牧園 スポット**

原材料:鶏肉(国産)、鶏がらスープ、野菜(ねぎ、にんにく)、松の実、でん粉、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 **アレルギ** 園

**30212 2P 参鶏湯風スープ** 160g×2 1,032円⇒**965円**(~~1,042円~~)

納豆類

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

燻煙炭火造りにより、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:丸大豆(茨城県産/丸0虫0)・納豆菌
タレ:醤油(大豆・小麦)・砂糖・塩・魚醤・かつお節エキス・米酢・純米酒・酵母エキス

207 燻煙炭火造り納豆みちのくカップ
30g×3 334円(税361円)

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

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市
原材料:丸大豆(北海道産/スズマル/特別栽培)

213 国産大豆カップスリー納豆
30g×3 242円(税261円)

黒豆ならではの甘み・旨みがつまっています。

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市
原材料:黒大豆(北海道産/いわい黒)・納豆菌

214 国産黒豆カップ納豆
30g×2 221円(税239円)

原材料:大豆(北海道十勝産)・納豆菌
登喜和食品 東京都府中市 毎週
北海道十勝産スズマル大豆を使用。におい控えめでクセのない美味しさの中に、納豆の上品な自然の旨みを感じる逸品です。

208 北海道産直納豆/小粒(タレなし)
210円(税227円)
209 北海道産直納豆/大粒(タレなし)
216円(税233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!

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市
原材料:大豆(静岡県産)・納豆菌

215 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・カラシも含まれ添加物は全く使っていません。

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市
原材料:丸大豆(国産フクユタカ大豆)・納豆菌

216 国産大豆ひきわり納豆
45g×2 187円(税202円)

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

登喜和食品 東京都府中市 毎週
原材料:大豆(北海道産/トヨホマレ/特別栽培)・納豆菌

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!

登喜和食品 東京都府中市 隔週5D
原材料:大豆(国産)米酢・米粉・テンペ菌

217 丸大豆テンペ
100g 398円(税430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。天然素材の絡めで包んでいます。

富良野食品 静岡県静岡市
原材料:大豆(特別栽培 北海道産鈴丸大豆)・納豆菌

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。

原材料:黒大豆(国産)米酢・米粉・テンペ菌

218 黒大豆テンペ
100g 527円(税569円)

漬物、ふりかけなど「あると助かる」もの

あと一品ほしい時に助かる漬物、ふりかけなど。材料から吟味し、合成添加物・化学調味料不使用です。

あすか 奈良県五條市 隔週5D
原材料:梅(奈良・和歌山・三重)・シソ・再製天日塩

220 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%

221 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!

222 蜂蜜入らっきょう漬
100g 480円(税518円)

一本一本手剥きした大根をゆっくりと低温で漬け込み、絞って、蒸した契約栽培の米を合わせ、再度熟成。歯切れの良さとざっぱり感が◎

223 べったら漬
100g 658円(税711円)

国内産のオキアミ・片口いわし・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!

224 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、鹿児島県産の粗糖、沖縄の塩シママースで炊き上げました。そのまま温かいご飯にのせたり、浅漬け、炊き込みごはん等に使用し万能調味料としても。

225 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。

226 味のりふりかけ
50g 367円(税396円)

国産原料を使用し、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。

227 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!

228 国産ごま昆布の佃煮
60g 387円(税418円)

北海道噴火湾産のタコを、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。

229 たこやわらか煮
70g 806円(税870円)

北海道産小麦粉とエキストラバージンオリーブが主原料。ナンを焼く為の特殊なオーブンで高温短時間で焼き上げ、もちっと食感に仕上げました。

230 北海道産小麦粉ナン
70g×2 445円(税481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。

すべすべした手ざわりのきめ細かい小麦粉(自家製粉)。天ぷら衣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。

232 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。※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)

乳酸菌と酵素を多く含んだ発酵した手ざわりのきめ細かい小麦粉。優しい甘さで、体調不良のときや腸を元気にしたいときに助かる1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
500g 1,083円(税1,170円)

ハトムギは「ヨクイニン」という名前が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。酸味がさわやかで、すっきりしていて、美味しい!ハトムギは、独特の食感が楽しいです。※下記原材料のほかに、はとむぎ(島根県産)

236 はとむぎミキ
500g 1,137円(税1,228円)

ポリフェノールを多く含む黒米を使用。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。粘りもちもち感があり、甘みは少なめ。酸味に独特の風味があります。※下記原材料のほかに、黒米(岐阜県産)

237 黒米ミキ
500g 1,298円(税1,402円)

「おいしい玄米ごはん」のプロ・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。白米に2割ほど混ぜて普通に炊いてください。ぶちぶちした歯ごたえ、栄養価もアップ。

234 有機活性発芽玄米
500g 765円(税826円)

味噌・醤油・こだわり調味料

毎日のように使うものだから、本物を使いたい。厳選した原料を昔ながらの製法で、手問ひまかけて作りました。旨み、香りが違います。

239 小
720ml 697円(税753円)

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。

240 大
1.8L 1,408円(税1,521円)

Q、「ミキ」ってどうやって食べるの? A.解凍後、まずはそのまま。(ヨーグルトと甘酒の間のようなテイストです)あとはお料理に入れたり、ドレッシングに加えたり、野菜に和えたり!

241 すだち生ぽん酢
360ml 648円(税700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。湯豆腐・しゃぶしゃぶ・焼き魚・鉄板焼などにおすすめです。

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

『足助仕込三河しろたまり』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。

243 信州米みそ
650g 775円(税837円)

杉樽で熟成。ほんのり甘い麹風味。粒なし。味噌和えにもどうぞ。

244 玄米みそ
650g 863円(税932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をかけて水分を抜きつつ熟成させました。

245 合わせみそ
650g 775円(税837円)

まるや 愛知県岡崎市 隔週5D
原材料:大豆(三河)・食塩

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麦「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)

万能調味料塩麹。塩の代わりに調味料として、魚・肉にそのまま塗って、野菜を漬けてお使いいただけます。保存しやすいキャップ付きに。

248 生塩麹
170g 607円(税656円)

伝統海塩「海の精」をつくる過程で生まれる天然にがり(液状)。手作り豆腐や健康づくりに役立てください。

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。

新鮮なのでそのまま酢でメてしめさばもお造りになります。



三重・芦浜産直出荷組合 隔週D週  
原材料: サバ(三重県熊野灘) 30日

**523 芦浜の塩サバ**  
半身×2 **609円**(税658円)

### 芦浜産直出荷組合

三重県度会郡大紀町

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



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



三重・芦浜産直出荷組合 隔週BD  
原材料: 鯛(熊野灘産)・天日塩(粉砕塩) 30日

**524 鯛一夜干し**  
2~3枚 **638円**(税689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ため、人気商品です。

三重・芦浜産直出荷組合 隔週D週

原材料: しらす(三重県熊野灘)、天日干し岩塩 30日

**521 釜揚げちりめん**  
50g **452円**(税488円)



小ぶりの新鮮なイワシを丁寧に開きました。フライや天ぷらに最適です。



三重・芦浜産直出荷組合 隔週D週  
原材料: 真いわし(三重県熊野灘) 30日

**525 いわしフライ用**  
3~4枚 **440円**(税475円)

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

三重・芦浜産直出荷組合 隔週D週

原材料: 真いわし(三重県熊野灘) 30日

**526 いわしミンチ**  
250g **518円**(税559円)



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

三重・芦浜産直出荷組合 隔週D週

**522 ぶり一夜干し**  
2~3枚 **731円**(税790円)

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

三重・芦浜産直出荷組合 隔週D週

原材料: 太刀魚(三重県熊野灘) 1ヶ月

**530 たちうおの切身**  
2~3枚 **672円**(税707円)

熊野灘産アジ。熊野灘で獲れたアジを手開きし、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しました。

三重・芦浜産直出荷組合 隔週D週

原材料: あじ(三重県熊野灘)、国産丸大豆醤油、粗糖、三河本味酢、ごま 15日

**531 あじ味醂干し**  
4~7枚 **591円**(税638円)

熊野灘産の新鮮なあじを手開きし岩塩で薄塩をして天日干ししました。



三重・芦浜産直出荷組合 隔週D週  
原材料: まあじ(三重県熊野灘)、天日干し岩塩 15日

**527 あじ開き**  
2~3枚 **501円**(税541円)



栄養価の高いいわしの美味しいみりん干し。



三重・芦浜産直出荷組合 隔週D週  
原材料: いわし(三重県熊野灘)、国産丸大豆醤油、粗糖、三河本味酢、ごま 15日

**528 いわし味醂干し**  
3~5枚 **504円**(税544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 隔週D週  
原材料: さんま(北海道)、天日干し岩塩 15日

**529 さんま開き**  
2枚 **655円**(税707円)

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



三重・芦浜産直出荷組合 隔週D週  
原材料: カマス(三重県熊野灘)天日干し岩塩 15日

**534 かます開き**  
2~3枚 **664円**(税717円)

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



三重・芦浜産直出荷組合 隔週D週  
原材料: ひじき(三重県熊野灘) 15日

**535 釜炊きひじき**  
120g **474円**(税512円)



北海道の脂ののったさんまです。



※画像はイメージです。  
三重・芦浜産直出荷組合 隔週D週  
原材料: さんま(北海道産)、国産丸大豆醤油、砂糖、三河味酢、ごま 15日

**532 さんま味醂干し**  
2枚 **681円**(税735円)

熊野灘で獲れた新鮮な金目鯛を調理しやすい切身にしました。柔らかく、旨味たっぷり。煮付けや塩焼きにどうぞ。



三重・芦浜産直出荷組合 隔週D週  
原材料: 金目鯛(三重県熊野灘産) 1か月

**533 金目鯛切身**  
4~5切(約200g) **752円**(税812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 隔週BD

原材料: ぶり(高知県) 90日

**537 土佐薫焼き天然ぶりタタキ**

120g **808円**(税873円)



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

高知・土佐佐賀産直出荷組合 隔週BD

**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)

**539 土佐沖一本釣り・薫焼き鰹たたき**

たれなし200g **1,200円**(税1,296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!

土佐沖で獲れたさばを新鮮なうちに加工し、フライ用に使います。魚の鮮度が抜群なのでふっくらとして身が柔らかく臭みもありません。お弁当のおかずにも。



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 未調理

**540 フライパンでサバフライ**  
150g **499円**(税539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 隔週BD

原材料: カツオ(高知県)・醤油・みりん・砂糖 90日

**541 土佐のかつお丼**  
80g **556円**(税600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使いました。



高知・土佐佐賀産直出荷組合 隔週BD

原材料: あじ(高知)・パン粉・小麦粉・梅・しそ・食塩 90日

**542 梅シソ風味のあじフライ**  
140g **600円**(税648円)

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合 隔週BD

原材料: アジ(高知)・パン粉・小麦粉・ガーリックパウダー・食塩 90日

**543 アジガーリックフライ**  
150g **625円**(税675円)

お弁当にぴったりのサイズで冷めても美味しいです。



高知・土佐佐賀産直出荷組合 隔週BD

原材料: サバ・馬鈴薯澱粉・醤油・みりん・酒 90日

**544 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 隔週BD

原材料: アジ・澱粉(馬鈴薯)・酢・酒・醤油・砂糖・みりん・菜種油 90日

**545 豆アジ南蛮漬け**  
130g **528円**(税570円)

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合 隔週BD

原材料: さば(高知)・馬鈴薯澱粉・酢・酒・醤油・砂糖・みりん・菜種油 90日

**546 さばの南蛮漬け**  
140g **563円**(税603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  
凍 隔週BD  
原材料:あじ(高知)、馬鈴薯澱粉、塩、こしょう  
90日 未調理  
547 豆アジの唐揚げ 100g 510円(税551円)

高知県の天然ぶりを菜種油で揚げた1品。流水解凍をして、好みの野菜と合わせて、お召し上がりください。



高知・土佐佐賀産直出荷組合  
凍 隔週BD  
原材料:ブリ(高知県)、馬鈴薯澱粉、米酢、酒、醤油、砂糖、菜種油  
90日 アレルギー 薬 調理済  
548 ブリ甘酢あんかけ 140g 556円(税600円) 528円(税570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  
凍 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 アレルギー 薬 調理済  
549 白身魚ケチャップ煮 140g 556円(税600円)

土佐沖で捕れたゴマサバを三枚おろしにしました。煮付けや竜田揚げにどうぞ。



高知・土佐佐賀産直出荷組合  
凍 隔週BD  
原材料:さば(高知)  
90日  
550 土佐の生サバフィール 約250g 630円(税680円)

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。



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)

※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。



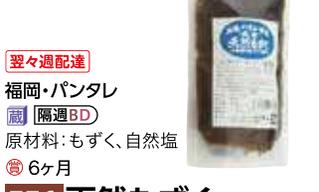
福岡・パンタレ 隔週BD  
原材料:カタクチイワシ、食塩  
3ヶ月  
553 特選いりこ 100g 575円(税621円)

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



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)

沖縄の天然もずくです。シママースを使用。養殖物にないぬめりとうまみが違います。



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。



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。



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)

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



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、とうからし、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。

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」の漬け魚。冷凍魚とは思えないふっくらし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 60g×2 350円(税378円)  
564 3P 60g×2×3 1,050円(税1,134円) 997円(税1,077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、ご飯が進み美味しさです。



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 アレルギー 薬 豆  
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。脂ののりが抜群で柔らかな身に本場仙台みそが風味よ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 アレルギー 豆  
566 金華さば仙台みそ煮 60g 335円(税362円)

無農薬玄米と米ぬ宮城の「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 アレルギー 豆  
568 1P 80g 292円(税315円)  
569 3P 80g×3 876円(税946円) 832円(税899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:銀鱈(アメリカ産)・つゆ・砂糖・醤油(小麦・大豆を含む)・みりん・酒・生姜(国内産)・片栗粉・米酢  
90日 アレルギー 薬 豆  
567 銀だらコク煮 50g 460円(税497円)

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、麺類の具や和え物、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 通  
原材料:真昆布(北海道)  
360日  
570 サラダ昆布 2枚 402円(税434円)

タラの自然な甘さが美味な竹輪。おやつにぴったり。卵は不使用です。中にチーズ、キュウリを入れてもおいしい。



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 隔週BD  
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  
572 1P 30g×5 482円(税521円)  
573 2P 30g×5×2 964円(税1,041円) 912円(税985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。焼いて生醤油、煮物や炒め物の具に重宝します。



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 隔週BD  
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  
574 小判揚 5枚(150g) 446円(税482円)

「いちろうこ」自慢のおでん種セット



静岡おでんを代表する「いわしはんぺん」「うずら天」「たこボール」「げそ巻」「小判揚げ」「ごぼう巻」「小竹輪」の6種13品をセットにしました。りん酸塩を使用しないすり身で仕上げました。\*つゆはついていません。  
いちろうこ 静岡県静岡市清水区 スポット 90日 アレルギー 卵  
【いわしはんぺん】共通原材料:魚肉(いわし・くち)・スケトウダラ)馬鈴薯澱粉・粗糖・塩・発酵調味料・鰹だし 【うずら天】共通原材料:スケトウダラすり身・うずら卵・馬鈴薯澱粉・粗糖・塩・発酵調味料・鰹だし・菜種油 【たこボール】共通原材料:スケトウダラすり身・タコ馬鈴薯澱粉・粗糖・塩・発酵調味料・鰹だし・菜種油 【ごぼう巻】共通原材料:スケトウダラすり身・ごぼう・馬鈴薯澱粉・粗糖・塩・発酵調味料・鰹だし  
583 静岡おでん種セット 6種13品 897円(税969円)  
584 2P 1,794円(税1,938円) 1,705円(税1,841円)

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



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 隔週BD  
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 アレルギー 卵  
575 うろこちゃん(白かまぼこ) 150g 582円(税629円)

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



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 隔週BD  
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・紅麴色素  
14日 アレルギー 卵  
576 うろこちゃん(紅かまぼこ) 150g 582円(税629円) 554円(税598円)

イカを小さく刻んですり身に混ぜました。



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 隔週BD  
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  
577 スティック揚イカ 6枚(150g) 523円(税565円)

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



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 隔週BD  
原材料:魚肉(いわし・たらこ)・馬鈴薯でんぷん(北海道産)・粗糖・塩・味の母・鰹だし  
14日  
578 いわしはんぺん 5枚(150g) 542円(税585円)

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



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 隔週BD  
原材料:魚肉(すけとうだら)・タコ(ベトナム)・馬鈴薯でんぷん(北海道)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油  
10日  
579 たこボール 8個 428円(税462円)

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



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 隔週BD  
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  
580 ごぼうつまみ 100g 462円(税499円)

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



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 隔週BD  
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)・粗糖・塩・味の母・鰹だし  
10日 アレルギー 卵  
581 味なひとくち揚 150g 578円(税624円) 549円(税593円)

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



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 隔週BD  
原材料:すけとうだらすり身・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  
582 ねぎちぎり揚 100g 466円(税503円) 443円(税478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ても合います。フライパンに少量の油で少し焦げ目をつけて香ばしくすると美味しさアップ!



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

585 青のり小判 3枚 386円(税417円)

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



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

586 まぐろもろこし 100g 477円(税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!



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 隔週 毎週 原材料:すけそうたらすり身(主に北海道)・くち、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 14日 7/11(乳)

587 桜えび釜揚げ 3枚 715円(税772円)

発泡させていないので、一般のはんぺんのようにふわふわでなく、しっとりとしたはんぺんです。



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 隔週 毎週 原材料:くち、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 14日 7/11(乳)

588 白はんぺん 3枚 671円(税725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。



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 隔週 毎週 原材料:すけそうたらすり身・ごぼう・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・発酵調味料・かつおだし・菜種油 14日

589 ごぼう巻 100g 474円(税512円)

くせがなく食べやすいので、お子様でも美味しく召し上がっていただけます。お吸い物や、冷めても美味しいので生姜・ネギをちらして、夕飯のおかずの一品としても重宝します。



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 隔週 毎週 原材料:いわし・すけそうたらすり身・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・発酵調味料・ねぎ・かつおだし 10日

590 いわし団子 8個 410円(税443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

京都・ほった園 隔週BD 原材料:緑茶(京都府/有機栽培) 6ヶ月 592 宇治の有機抹茶 30g 1,127円(税1,217円)

有機栽培した静岡県御前崎で作られたお茶です。自園・自製・自社仕上げの香りを楽しむほうじ茶です。 静岡県 石原園 D 週 原材料:有機緑茶 365日 597 有機栽培のほうじ茶 100g 628円(税678円)

香ばしく焙煎した麦茶にほうじ茶をプラス。風味・香ばしさとも絶品。意外にホットも美味。甘み・風味が一層生きてます。 滋賀・かたぎ古香園 毎週 原材料:大麦(石川県産/特別栽培)・ほうじ茶(かたぎ古香園/菌0虫0) 1年 598 ほうじ茶入麦茶ティーバッグ 10g×32 600円(税648円)

日本茶の風味を持った飲みやすい紅茶で、ほのかな甘みがあり、砂糖無しで楽しめます。 熊本・天の製茶園 隔週BD 原材料:無農薬栽培茶葉(水産産/品種:やぶきた、さやまかおり、在来) 1年 599 天の紅茶 リーフ 40g 500円(税540円)

使いやすい天の紅茶のティーバッグ。 熊本・天の製茶園 隔週BD 原材料:無農薬栽培茶葉(水産産/品種:やぶきた、さやまかおり、在来) 1年 600 天の紅茶TB 2g×16 500円(税540円)

渋みがなくほんのり甘い天の紅茶に身体を冷えから守る働きを持つ熊本産しょうがをプラス。香り高く、まろやかでとても美味しい国産ジンジャーティーです。 熊本・天の製茶園 隔週BD 原材料:無農薬栽培茶葉(水産産/品種:やぶきた、さやまかおり、在来) 1年 601 生姜紅茶TB 2.5g×10 650円(税702円)

独自の焙煎にこだわった珈琲実験室のおすすりブレンド。炒りが深くこうばしい風味。 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 604 有機栽培ソフトブレンド・粉 300g 1,388円(税1,499円)

有機栽培した静岡県御前崎で作られたお茶です。自園・自製・自社仕上げの香りを楽しむほうじ茶です。 静岡県 石原園 D 週 原材料:有機緑茶 365日 597 有機栽培のほうじ茶 100g 628円(税678円)

オーガニック豆を4種類ブレンド。東ティモール・ブラジル・グアテマラ・ペルー産のオーガニック豆をブレンドしています。 福岡・POPCOFFEES 毎週 原材料:東ティモール・ブラジル・グアテマラ・ペルー産のオーガニックコーヒー豆 6ヶ月 OGこだわりブレンド 602 中挽 603 豆 各150g 1,050円⇒(税1,134円) 964円(税1,041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 609 2本 160g×2 370円(税400円)

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

国産有機しょうがを使用。着色料や香料等にたよらず、素材本来の風味を生かしたジンジャーエールに仕上がっています。 徳島・光食品 D 週 原材料:有機砂糖、有機りんご果汁、有機しょうが、有機レモン果汁、有機すだち果汁、炭酸 1年半 OGジンジャーエール 611 3本 250ml×3 450円(税486円)

612 ケース 30本入 250ml×30 4,500円⇒(税4,860円) 4,350円(税4,698円)

口を含むとやわらかですーっとからだに馴染もう。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 615 2L×6本 1,920円(税2,074円)

616 500ml×24 4,320円(税4,666円) 24本入

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。 静岡・こだわりの味協同組合 隔週 スポット 原材料:さつまいも(国産)・バター(国産)・ビートグラニュー糖(北海道産)・澱粉(北海道産) 6日 7/11(乳) 621 いもようかん 1個 213円(税230円)

国産白玉粉、国産の餡を使用しています。自然解凍、または、オーブン、レンジなどで加熱して熱々をお召し上がり下さい。 福岡・那珂川キッチン 隔週 スポット 原材料:白玉粉、餡、小麦澱粉、きび砂糖、菜種油、ごま 180日 7/11(乳) 622 ごまだんご 3個100g 657円(税710円)

有機栽培のココアと黒糖、そして沖縄産のサンゴカルシウムをブレンドした、調整ココアです。 沖縄・海邦商事 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 606 黒糖ココア 180g 721円(税779円)

原料は貴重な国産大豆と水だけ。大豆の味そのままのさらっと飲みやすい豆乳です。 愛知・マルサン 毎週 原材料:大豆(国産) 120日 7/11(乳) 607 国産大豆の無調整豆乳 1000ml 388円(税419円)

りんごそのものの風味がお楽しみいただけるりんご果汁100%のストレートりんごジュースです。季節によってりんごの品種が変わります。 青森・青森農園(津軽産直組合) 毎週 原材料:りんご(津軽産直組合) 1年 608 津軽のかおり(びん) 1L 862円(税931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。濃であるのでさらさら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 614 オーサワの有機玄米甘酒(なめらか) 200g 350円(税378円)

寒い時期や、風邪を引いてしまった時、ボカボカ身体の中からあたたまりたい時にオススメ。生姜のピリツとした風味が、クセになります。 今季初 617 生姜 原材料:本葛粉、砂糖、麦芽糖、生姜粉末 618 詰合せ(生姜・小豆・抹茶・ゆず・白) 原材料:本葛粉、砂糖、麦芽糖、晒あん(小豆)、柚子粉末、生姜粉末、抹茶 619 マヌカ&プロポリススプレー 30ml 3,400円(税3,672円)

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

福島・丸成商事 隔週BD 原材料:有機栗(中国河北省) 9ヶ月 623 有機栗楽栗 125g 420円(税454円)

621 いもようかん 1個 213円(税230円)

622 ごまだんご 3個100g 657円(税710円)

623 有機栗楽栗 125g 420円(税454円)

617 生姜 原材料:本葛粉、砂糖、麦芽糖、生姜粉末

618 詰合せ(生姜・小豆・抹茶・ゆず・白) 原材料:本葛粉、砂糖、麦芽糖、晒あん(小豆)、柚子粉末、生姜粉末、抹茶

619 マヌカ&プロポリススプレー 30ml 3,400円(税3,672円)

621 いもようかん 1個 213円(税230円)

622 ごまだんご 3個100g 657円(税710円)

熊本・天の製茶園 隔週BD 原材料:無農薬栽培茶葉(水産産/品種:やぶきた、さやまかおり、在来) 1年 599 天の紅茶 リーフ 40g 500円(税540円)

熊本・天の製茶園 隔週BD 原材料:無農薬栽培茶葉(水産産/品種:やぶきた、さやまかおり、在来) 1年 600 天の紅茶TB 2g×16 500円(税540円)

熊本・天の製茶園 隔週BD 原材料:無農薬栽培茶葉(水産産/品種:やぶきた、さやまかおり、在来) 1年 601 生姜紅茶TB 2.5g×10 650円(税702円)

愛知・マルサン 毎週 原材料:大豆(国産) 120日 7/11(乳) 607 国産大豆の無調整豆乳 1000ml 388円(税419円)

青森・青森農園(津軽産直組合) 毎週 原材料:りんご(津軽産直組合) 1年 608 津軽のかおり(びん) 1L 862円(税931円)

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

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 609 2本 160g×2 370円(税400円)

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

徳島・光食品 D 週 原材料:有機砂糖、有機りんご果汁、有機しょうが、有機レモン果汁、有機すだち果汁、炭酸 1年半 OGジンジャーエール 611 3本 250ml×3 450円(税486円)

612 ケース 30本入 250ml×30 4,500円⇒(税4,860円) 4,350円(税4,698円)

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 615 2L×6本 1,920円(税2,074円)

616 500ml×24 4,320円(税4,666円) 24本入

静岡・こだわりの味協同組合 隔週 スポット 原材料:さつまいも(国産)・バター(国産)・ビートグラニュー糖(北海道産)・澱粉(北海道産) 6日 7/11(乳) 621 いもようかん 1個 213円(税230円)

福岡・那珂川キッチン 隔週 スポット 原材料:白玉粉、餡、小麦澱粉、きび砂糖、菜種油、ごま 180日 7/11(乳) 622 ごまだんご 3個100g 657円(税710円)

福島・丸成商事 隔週BD 原材料:有機栗(中国河北省) 9ヶ月 623 有機栗楽栗 125g 420円(税454円)

621 いもようかん 1個 213円(税230円)

622 ごまだんご 3個100g 657円(税710円)

熊本・天の製茶園 隔週BD 原材料:無農薬栽培茶葉(水産産/品種:やぶきた、さやまかおり、在来) 1年 599 天の紅茶 リーフ 40g 500円(税540円)

熊本・天の製茶園 隔週BD 原材料:無農薬栽培茶葉(水産産/品種:やぶきた、さやまかおり、在来) 1年 600 天の紅茶TB 2g×16 500円(税540円)

熊本・天の製茶園 隔週BD 原材料:無農薬栽培茶葉(水産産/品種:やぶきた、さやまかおり、在来) 1年 601 生姜紅茶TB 2.5g×10 650円(税702円)

愛知・マルサン 毎週 原材料:大豆(国産) 120日 7/11(乳) 607 国産大豆の無調整豆乳 1000ml 388円(税419円)

青森・青森農園(津軽産直組合) 毎週 原材料:りんご(津軽産直組合) 1年 608 津軽のかおり(びん) 1L 862円(税931円)

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

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 609 2本 160g×2 370円(税400円)

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

徳島・光食品 D 週 原材料:有機砂糖、有機りんご果汁、有機しょうが、有機レモン果汁、有機すだち果汁、炭酸 1年半 OGジンジャーエール 611 3本 250ml×3 450円(税486円)

612 ケース 30本入 250ml×30 4,500円⇒(税4,860円) 4,350円(税4,698円)

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 615 2L×6本 1,920円(税2,074円)

616 500ml×24 4,320円(税4,666円) 24本入

静岡・こだわりの味協同組合 隔週 スポット 原材料:さつまいも(国産)・バター(国産)・ビートグラニュー糖(北海道産)・澱粉(北海道産) 6日 7/11(乳) 621 いもようかん 1個 213円(税230円)

福岡・那珂川キッチン 隔週 スポット 原材料:白玉粉、餡、小麦澱粉、きび砂糖、菜種油、ごま 180日 7/11(乳) 622 ごまだんご 3個100g 657円(税710円)

福島・丸成商事 隔週BD 原材料:有機栗(中国河北省) 9ヶ月 623 有機栗楽栗 125g 420円(税454円)

621 いもようかん 1個 213円(税230円)

622 ごまだんご 3個100g 657円(税710円)

熊本・天の製茶園 隔週BD 原材料:無農薬栽培茶葉(水産産/品種:やぶきた、さやまかおり、在来) 1年 599 天の紅茶 リーフ 40g 500円(税540円)

熊本・天の製茶園 隔週BD 原材料:無農薬栽培茶葉(水産産/品種:やぶきた、さやまかおり、在来) 1年 600 天の紅茶TB 2g×16 500円(税540円)

熊本・天の製茶園 隔週BD 原材料:無農薬栽培茶葉(水産産/品種:やぶきた、さやまかおり、在来) 1年 601 生姜紅茶TB 2.5g×10 650円(税702円)

愛知・マルサン 毎週 原材料:大豆(国産) 120日 7/11(乳) 607 国産大豆の無調整豆乳 1000ml 388円(税419円)

青森・青森農園(津軽産直組合) 毎週 原材料:りんご(津軽産直組合) 1年 608 津軽のかおり(びん) 1L 862円(税931円)

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

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 609 2本 160g×2 370円(税400円)

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

徳島・光食品 D 週 原材料:有機砂糖、有機りんご果汁、有機しょうが、有機レモン果汁、有機すだち果汁、炭酸 1年半 OGジンジャーエール 611 3本 250ml×3 450円(税486円)

612 ケース 30本入 250ml×30 4,500円⇒(税4,860円) 4,350円(税4,698円)

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 615 2L×6本 1,920円(税2,074円)

616 500ml×24 4,320円(税4,666円) 24本入

静岡・こだわりの味協同組合 隔週 スポット 原材料:さつまいも(国産)・バター(国産)・ビートグラニュー糖(北海道産)・澱粉(北海道産) 6日 7/11(乳) 621 いもようかん 1個 213円(税230円)

福岡・那珂川キッチン 隔週 スポット 原材料:白玉粉、餡、小麦澱粉、きび砂糖、菜種油、ごま 180日 7/11(乳) 622 ごまだんご 3個100g 657円(税710円)

福島・丸成商事 隔週BD 原材料:有機栗(中国河北省) 9ヶ月 623 有機栗楽栗 125g 420円(税454円)

621 いもようかん 1個 213円(税230円)

622 ごまだんご 3個100g 657円(税710円)

熊本・天の製茶園 隔週BD 原材料:無農薬栽培茶葉(水産産/品種:やぶきた、さやまかおり、在来) 1年 599 天の紅茶 リーフ 40g 500円(税540円)

熊本・天の製茶園 隔週BD 原材料:無農薬栽培茶葉(水産産/品種:やぶきた、さやまかおり、在来) 1年 600 天の紅茶TB 2g×16 500円(税540円)

熊本・天の製茶園 隔週BD 原材料:無農薬栽培茶葉(水産産/品種:やぶきた、さやまかおり、在来) 1年 601 生姜紅茶TB 2.5g×10 650円(税702円)

愛知・マルサン 毎週 原材料:大豆(国産) 120日 7/11(乳) 607 国産大豆の無調整豆乳 1000ml 388円(税419円)

青森・青森農園(津軽産直組合) 毎週 原材料:りんご(津軽産直組合) 1年 608 津軽のかおり(びん) 1L 862円(税931円)

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

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 609 2本 160g×2 370円(税400円)

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

徳島・光食品 D 週 原材料:有機砂糖、有機りんご果汁、有機しょうが、有機レモン果汁、有機すだち果汁、炭酸 1年半 OGジンジャーエール 611 3本 250ml×3 450円(税486円)

612 ケース 30本入 250ml×30 4,500円⇒(税4,860円) 4,350円(税4,698円)

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 615 2L×6本 1,920円(税2,074円)

616 500ml×24 4,320円(税4,666円) 24本入

静岡・こだわりの味協同組合 隔週 スポット 原材料:さつまいも(国産)・バター(国産)・ビートグラニュー糖(北海道産)・澱粉(北海道産) 6日 7/11(乳) 621 いもようかん 1個 213円(税230円)

福岡・那珂川キッチン 隔週 スポット 原材料:白玉粉、餡、小麦澱粉、きび砂糖、菜種油、ごま 180日 7/11(乳) 622 ごまだんご 3個100g 657円(税710円)

福島・丸成商事 隔週BD 原材料:有機栗(中国河北省) 9ヶ月 623 有機栗楽栗 125g 420円(税454円)

621 いもようかん 1個 213円(税230円)

622 ごまだんご 3個100g 657円(税710円)



# フルーツバスケット

## 日本の有機農業を「加工」で応援!

「顔の見える」生産者が育てた、「元気いっぱい!」の安心安全素材でつくった、ジャムやジュースなどの加工食品。「どこのだれか」「どんなふう」に育てたかわかる、「フルーツや野菜そのものが美味しく新鮮で元気いっぱい」の材料を、自然そのもののおだやかな味わいに仕上げています。

国内の契約農家がこだわりの栽培方法で育てたブルーベリーをジャムに仕上げました。熱負担が少ない真空二重釜を使って煮込んでいます。果物の風味が残っています。

静岡・フルーツバスケット スポット 1年  
原材料:ブルーベリー・砂糖

**10014 ブルーベリージャム**  
140g **725円**(¥783円)

りんご23個&ぶどう22個入りのお徳用ミックス。寒天とこんにゃく粉を使い、ふるふるの食感に仕上げました。

静岡・フルーツバスケット スポット  
原材料:りんご(りんご果汁、砂糖、寒天、レモン果汁、こんにゃく粉)ぶどう(てんさい糖、ぶどう濃縮果汁、レモン果汁、寒天、こんにゃく粉)温州みかん(長崎・静岡)、砂糖、レモン果汁、寒天、こんにゃく粉

180日

**10015 2種/お徳用ミニカップゼリー**

22g×45(りんご23、ぶどう22) **1,182円**(¥1,277円)

極力農薬に頼らず育てた完熟桃(白桃)を製法に使用したジャムです。まるで生の桃のような果肉感と芳醇な香りがお口いっぱいに広がる逸品です。パンに塗ってももちろん美味しく召し上がっていただけますが、たっぷり詰まった桃の果肉、上品な甘さがヨーグルトの酸味と非常に良く合います。

静岡・フルーツバスケット スポット  
原材料:もも(山梨県産)、砂糖、りんご果汁、レモン果汁、寒天 1年

**10008 桃ジャム**  
140g **635円**(¥686円)

おうちごはんには、これ。オラッチェのルウシリーズ!

静岡・フルーツバスケット スポット

味の決め手となるビーフエキスは、国産牛を原料に使用しています。固形のルウは、ご家族の人数やお食事の量に合わせて、使いたい分だけカットして使えるのでとっても便利です。

原材料:小麦粉、食用油脂(牛脂、菜種油)、砂糖、トマトペースト、ビーフエキス、食塩、赤ワイン、チキンエキス、香辛料、全脂粉乳、しょうゆ  
730日 **730円** **790円**(¥853円)

国産の小麦粉に、国産の牛脂、山形県産の鶏ガラから作ったチキンエキスなど、シンプルな原料で、素材が持つうま味を活かして作りました。

原材料:小麦粉・牛脂・全脂粉乳・食塩・チキンエキス・香辛料  
730日 **730円** **732円**(¥791円)

**10009 デミグラスソースルウ**

115gx2 **790円**(¥853円)

**10010 クリームシチュー**

115gx2 **732円**(¥791円)

国産原料にこだわり、化学調味料等は一切使わずに自然の味を追求しました。静岡産の全脂粉乳を加え、お子様でも食べやすいまろやかな味に仕上げました。

原材料:小麦粉(国産)、植物性油脂(パーム油・菜種油)、砂糖、食塩、カレー粉、ポークエキス、トマトペースト、リンゴピューレ、醤油、マサラ、チキンエキス、オイスターソース、ウイスターソース、全粉乳、香辛料  
730日 **730円** **790円**(¥853円)

化学調味料等は一切加えずに、数種類の香辛料を絶妙な加減でブレンドしたこだわりのカレールー。味の決め手となるウコンは沖縄県産100%

原材料:小麦粉(国産)、植物性油脂(パーム油・菜種油)、砂糖、食塩、カレー粉、ポークエキス、トマトペースト、リンゴピューレ、醤油、マサラ、チキンエキス、オイスターソース、ウイスターソース、香辛料  
730日 **730円** **790円**(¥853円)

化学調味料等は一切加えずに、数種類の香辛料を絶妙な加減でブレンドしたこだわりのカレールー。味の決め手となるウコンは沖縄県産100%

原材料:小麦粉(国産)、植物性油脂(パーム油・菜種油)、砂糖、食塩、カレー粉、ポークエキス、トマトペースト、リンゴピューレ、醤油、マサラ、チキンエキス、オイスターソース、ウイスターソース、香辛料  
730日 **730円** **790円**(¥853円)

**10011 お子様カレールー**

115gx2 **790円**(¥853円)

**10012 中辛**

115gx2 **790円**(¥853円)

**10013 辛口**

115gx2 **790円**(¥853円)

フェアトレードの有機コーヒー生豆100%使用のすっきりとした本格的な味わいをご家庭で簡単に、そしてエコに、お楽しみください。

静岡・フルーツバスケット スポット 9ヶ月  
原材料:有機コーヒー生豆(メキシコ、エクアドル)

**10016 カートンコーヒー・エコブラック**  
195g **158円**(¥171円)

**10017 ケース 30本入**  
195g×30 **4,570円**(¥4,936円)

りんごの美味しさ凝縮、とろとろな食感の飲むゼリー。青森県の契約農家が育てた元気がりんごの果汁を搾り、寒天とこんにゃく粉で固めました。

原材料:りんご果汁・ピーチグラニュー糖・寒天・レモン果汁・こんにゃく粉

**10024 3P・リンゴ**

130g×3 **498円**(¥538円)

濃厚なぶどうの風味、とろとろな食感の飲むゼリー。有機ぶどう果汁(コンコード)を、寒天とこんにゃく粉で固めました。自然の素材だけでつくったとろとろとした食感のゼリーです。

原材料:砂糖、ぶどう濃縮果汁・レモン果汁・寒天・こんにゃく粉

**10025 3P・葡萄**

130g×3 **513円**(¥554円)

甘みたっぷりなめらかなクリームにつぶつぶ食感が楽しいホールコーンを加えました。北海道産契約栽培コーンを100%使用、スイートコーンと食塩のみで仕上げ、甘さ調節の砂糖や、クリーム状に加工するためのコーンスターチは一切加えておりません。

原材料:スイートコーン(北海道)・食塩  
3年

**10020 もろこし畑・クリーム(粒入り)**

190g **212円**(¥229円)

**10021 3P** 190g×3P **615円**(¥664円)

静岡・フルーツバスケット スポット  
原材料:りんご(青森)、人参汁(北海道)、レモン果汁(広島)  
365日

**10018 アップル&キャロット**  
195g **180円**(¥194円)

りんご果汁が68%入っているので、飲みやすく仕上がっています。

**10019 ケース 30本入**  
195g×30 **5,292円**(¥5,715円)

ヘルシーな一回サイズのミニカップゼリーです。

原材料:りんご果汁、砂糖、寒天、レモン果汁、こんにゃく粉

**10026 りんご**

22g×12 **368円**(¥397円)

原材料:てんさい糖・ぶどう濃縮果汁・レモン果汁・寒天・こんにゃく粉

**10027 ぶどう**

22g×12 **388円**(¥419円)

濃縮ぶどうの風味、とろとろな食感の飲むゼリー。有機ぶどう果汁(コンコード)を、寒天とこんにゃく粉で固めました。自然の素材だけでつくったとろとろとした食感のゼリーです。

原材料:砂糖、ぶどう濃縮果汁・レモン果汁・寒天・こんにゃく粉

**10029 つくりたて白菜キムチ**

120g **615円**(¥664円)

北海道で契約栽培されたスイートコーンを100%使用。最も旬の時期に収穫されたとうもろこしを水煮加工しているののでおいしさが違います!(固形量125g)

原材料:スイートコーン(北海道産)、天然塩  
3年

**10022 もろこし畑・ホールカーネル**

180g **242円**(¥261円)

**10023 3P** 180g×3P **702円**(¥758円)

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

愛知県稲沢市

**10031 なが芋キムチ**

130g **658円**(¥711円)

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

1年を通して楽しむことができる「なが芋」をキムチに仕上げました。なが芋のシャキシャキ感が何とも美味。そのままでももちろん、ご飯にタレごと乗せてなが芋キムチ丼としても美味しくお召し上がりいただけます。

愛知・みらい スポット  
原材料:長芋(青森)・干し甘えび・唐辛子・アミエビ塩辛・粗糖・鰹エキス・人参・玉ねぎ・米粉・昆布・にんにく・生姜  
10日 **730円** **790円**(¥853円)

**10032 蓮根キムチ**

100g **600円**(¥648円)

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

愛知・みらい スポット  
原材料:醤油・味の母・味噌・粗糖・唐辛子(韓国産/無・低農薬)・ニンニク・ごま油・ゴマ  
30日 **730円** **790円**(¥853円)

**10033 プルコギのたれ**

200g **858円**(¥927円)

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

愛知・みらい スポット  
原材料:もち(うるち米/新潟)・味噌・味の母・粗糖・唐辛子(韓国産/無・低農薬)  
30日 **730円** **790円**(¥853円)

**10034 みらいの手作りコチュジャン**

100g **700円**(¥756円)

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

愛知・みらい スポット  
原材料:うるち米(米粉/茨城)・澱粉・塩  
20日

**10035 国産米トポッキ**

150g **764円**(¥825円)

あさり、豆腐、葱を準備するだけで簡単時短料理。2人前の使い切りサイズが2袋入。辛み調節用の粉唐辛子もついています。

愛知・みらい スポット  
原材料:唐辛子(韓国)・アミエビ塩辛・粗糖・鰹エキス・米粉・昆布・にんにく・生姜・みそ・発酵調味料  
30日 **730円** **790円**(¥853円)

**10036 スントウチゲのたれ**

140g(70g×2) **767円**(¥828円)

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

愛知・みらい スポット  
原材料:蓮根・セロリ・昆布【漬け原材料】唐辛子・アミエビ塩辛・粗糖・鰹エキス・人参・玉ねぎ・米粉・昆布・にんにく・生姜  
30日 **730円** **790円**(¥853円)

**10037 ダッカルビの素**

約170g **825円**(¥891円) **783円**(¥846円)

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

愛知・みらい スポット  
原材料:米/調味料:味噌・発酵調味料・粗糖・唐辛子  
20日 **730円** **790円**(¥853円)

**10038 時短豆腐チゲの素**

150g **850円**(¥918円) **807円**(¥872円)

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

愛知・みらい スポット  
原材料:[タレ]麦みそ、味の母、唐辛子、鰹エキス、にんにく[トポッキ]国産うるち米、食塩[キムチだれ]唐辛子、アミエビ塩辛、鰹エキス、米粉、にんにく、昆布、生姜、粗糖  
20日 **730円** **790円**(¥853円)

**10039 時短豆腐チゲの素**

150g **850円**(¥918円) **807円**(¥872円)