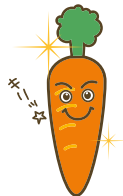


畑と台所をつなぐ



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>秋冬限定</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・アルファード 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 アレルギー 麦 豆</p> <p>10210 笹ちまき・栗 70g×3 770円(¥832円)</p>	<p>秋冬限定</p> <p>九州産のさつまいもを使用し、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・アルファード スポット 凍</p> <p>原材料:もち米(九州産)・さつまいも(九州産)・酒・無塩バター・砂糖・薄口醤油・食塩</p> <p>◎90日 アレルギー 麦 豆 乳</p> <p>10211 笹ちまき・さつまいも 70g×3 770円(¥832円)</p>	<p>具沢山な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・アルファード 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 アレルギー 麦 豆</p> <p>10212 笹ちまき・鶏ごぼう 70g×3 770円(¥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・アルファード 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 アレルギー 麦 豆</p> <p>10213 笹ちまき・穴子 70g×3 770円(¥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・アルファード 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 アレルギー 麦 豆</p> <p>10214 笹ちまき・鯛 70g×3 1,100円(¥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・アルファード スポット 凍</p> <p>原材料:もち米(九州産)・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 アレルギー 麦 豆</p> <p>10215 笹ちまき・和牛 80g×3 1,700円(¥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(九州産)・ささげ・砂糖・酒・食塩</p> <p>【翌々週配達】福岡・アルファード 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(九州産)・ささげ・砂糖・酒・食塩</p> <p>◎90日 アレルギー 麦 豆</p> <p>10216 セット/穴子&赤飯 70g×3×2 1,463円(¥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【さつまいも】もち米(九州産)・さつまいも(九州産)・酒・無塩バター・砂糖・薄口醤油・食塩</p> <p>【翌々週配達】福岡・アルファード 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【さつまいも】もち米(九州産)・さつまいも(九州産)・酒・無塩バター・砂糖・薄口醤油・食塩</p> <p>◎90日 アレルギー 麦 豆 乳</p> <p>10217 セット/鶏ごぼう&さつまいも 70g×3×2 1,463円(¥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・アルファード 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・アルファード スポット 凍

原材料:天然真鯛切身(福岡)・鯛煮だし汁(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)



『竹千寿』安部さんご夫妻。代表・和美さん(右)が商品開発や製造を、ご主人の史哉さんが営業を担っています。

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



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・アルファード スポット 凍

原材料:牛小腸カット(国産)・もつ鍋スープ塩(鶏ガラスープ(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)

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・アルファード 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

3 2人前(410g) 1,040円(¥1,123円)

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

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

4 4人前(820g) 2,080円(¥2,246円) **1,734円(¥1,873円)**

彩り野菜と国産豚の黒酢酢豚

調理時間 約5分

5 2人前(360g) 1,040円(¥1,123円)

SALE!

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

原材料: 野菜セット【玉ねぎ・ピーマン・人参・水煮たけのこ】具入り添付したれ【ケチャップ・砂糖・しょうゆ・馬鈴薯澱粉・食塩・鶏肉・豆腐・玉ねぎ・豚脂・パン粉・揚げ油(なたね油)・鶏卵・長ねぎ・馬鈴薯澱粉・醤油・なたね油・清酒・食塩・生姜・こしょう】

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

調理時間 約10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 野菜たっぷり! 塩こうじ炒め 2〜3人前(609g) 1,184円(¥1,279円) **1,066円(¥1,151円)**

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

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

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

調理時間 約5分

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 ブイヨン水餃子スープ 2人前(330g) 1,025円(¥1,107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。

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

6 野菜と鶏肉のカシューナッツ炒め 2人前(340g) 1,100円(¥1,188円)

調理時間 約6分

このリンゴ、すごく美味しい! フジ×王林

青森りんご2トップの掛け合わせ!

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

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

今週限り! 在庫限り!

12 青森りんご・トキ 3玉 753円(¥813円)

15 梨・南水 約700g 776円(¥838円)

果物&野菜

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

青果物へ使用予定の「農業」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

⑤JAS法にて有機農産物に使用することを許された農業(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良し、とろーっとやわらかくなってからも良し。

◎ 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)

「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)

美味! 身体に良い

◎ 殺虫殺菌あわせて7回以内 品種: 平核無柿

生産者グループあすか 奈良県五條市

*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)

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とした食感も良し、熟してやわらかくなったところも良し。お好みでどうぞ!

今週限り! 在庫限り!

今週限り! 在庫限り!

12 青森りんご・トキ 3玉 753円(¥813円)

15 梨・南水 約700g 776円(¥838円)

今年は「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、代表の齊藤篤寿さん。

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。

齊藤農園(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

13 わけあり紅玉(りんご) 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)**

今週限り! 在庫限り!

16 極早生みかん 1kg(S-2L混) 528円(¥570円)

17 島原のレモン 約300g(サイズ混) 333円(¥360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。

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4(有機許容含む) 品種: 岩崎、日南ほか

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 タイバナナ 500g 462円(¥499円)

19 1kg 924円(¥998円) **859円(¥928円)**

にんじんCLUBの夏野菜といえば、中家さんのトマト! 夏も涼涼な高山にて、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な!

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)**

22 約3kg箱(AB込み) 3,372円(¥3,642円) **2,954円(¥3,190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、彩りも良し。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)

24 いんげん徳用 300g 867円(¥936円) **792円(¥855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 852円(¥920円) **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 産



高原のキャベツ

27 1/2玉 267円(¥288円) 28 1玉 452円(¥488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。

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野菜の風味豊か。



33 有機水菜 150g 320円(¥346円)



34 有機サラダ水菜 30g 300円(¥324円)

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

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！



39 有機ベビーリーフ 30g 300円(¥324円)



40 たっぴり有機ベビーリーフ 100g 537円(¥580円)

糖度と食物繊維豊富なサツマイモ。味噌汁に、煮ものに、おやつにどうぞ！

独特のめめりどっけり感が美味しい。衣かつぎ、煮ころがし、味噌汁、揚げ物にも。



48 500g 378円(¥408円)



50 500g 378円(¥408円)

いろいろなきのこが味わえる♪ お楽しみパック！

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)。ぱりりとした辛みを生かして、大根おろしに。

「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わって！

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ください。産地は時期によって変わります。

56 黒あわび茸入きのこ4種セット 1セット 544円(¥588円)

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

和・中・イタリアンなどどんな料理にも大活躍！

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



62 ぶなしめじ 100g 246円(¥266円)



64 まいたけ 100g 392円(¥423円)

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

生産者グループあすか 北海道または青森県 産

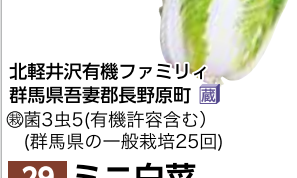


69 ブラウンマッシュルーム 70g 298円(¥322円)



70 はなびらたけ 80g 402円(¥434円)

北軽井沢有機ファミリー 群馬県吾妻郡長野原町 産



29 ミニ白菜 1玉 438円(¥473円)

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(¥355円)

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。

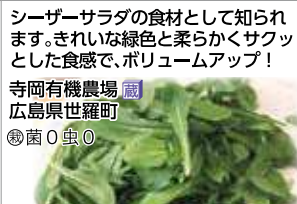


31 有機小松菜 150g 320円(¥346円)

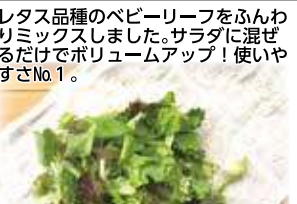
生食しやすい小松菜のベビーリーフ。アクはなく豊かな風味とほのかな辛みがあります。



32 有機サラダ小松菜 30g 300円(¥324円)



35 有機サラダロメイン 30g 300円(¥324円)



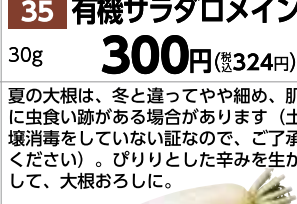
36 有機レタスリーフミックス 30g 300円(¥324円)



37 有機ベビーレッコラ 30g 298円(¥322円)



38 有機サラダ春菊 30g 300円(¥324円)



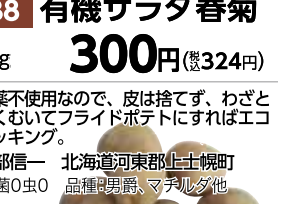
41 高原の大根 1本 443円(¥478円)



42 400g 345円(¥373円)



44 500g (S-3L混) 325円(¥351円)



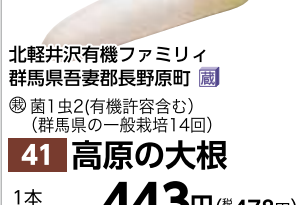
46 500g (S-2L混) 255円(¥275円)



71 国産たけのこ水煮(スライス) 150g 562円(¥607円)



72 国産たけのこ水煮(ホール) 130g 902円(¥974円)



43 800g 646円(¥698円)



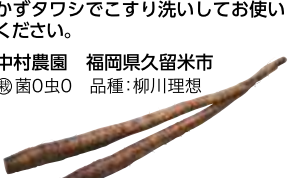
45 1kg (S-3L混) 593円(¥640円)



47 1kg (S-2L混) 460円(¥497円)



52 れんこん(土付き) 500g 616円(¥665円)



53 ごぼう 200g 329円(¥355円)



54 しょうが 100g 238円(¥257円)



55 大葉 10枚 174円(¥188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！



57 きものいろいろパック5種 1セット 683円(¥738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。

パイオコスモ 福岡県久留米市 産

58 1P 100g 318円(¥343円)



美しい緑色、さわやかな香りが食欲をそそります。

パイオコスモ 長野県南安曇郡 産

風味が濃いのでサラダや炒め物にどうぞ。※軸付き



68 ホワイトマッシュルーム 100g 367円(¥396円)

パイオコスモ 長野県上伊那郡 産

63 ぶなしめじバラ徳用 300g 420円(¥454円)

パイオコスモ 北海道松山郡 産

64 まいたけ 100g 392円(¥423円)

パイオコスモ 鳥取県八頭郡 産

65 エリンギ 100g 346円(¥374円)

パイオコスモ 鳥取県八頭郡 産

66 ふぞろいエリンギ 150g 294円(¥318円)

パイオコスモ 長野県長野市 産

67 完熟なめこ 150g 300円(¥324円)

パイオコスモ 岡山県瀬戸内市または静岡県富士市 産

68 ホワイトマッシュルーム 100g 367円(¥396円)

免疫力を高めるといわれるβ-グルカンが豊富。歯ごたえがよく、クセのない味が特長です。

三恵食品 福岡県八女市 産



70 はなびらたけ 80g 402円(¥434円)



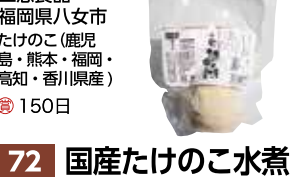
71 国産たけのこ水煮(スライス) 150g 562円(¥607円)

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！



72 国産たけのこ水煮(ホール) 130g 902円(¥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。



73 犬山の黒米 200g 570円(¥616円)

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。

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。



松岡農園 愛知県犬山市 産

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、ヒメボレなどのブレンド ※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。
90 うずらの卵水煮 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。ビンの上には浮かびがたい濃厚なクリームが人気です。コクのある味わい。*びんの回収・再利用にご協力願います。
92 ノンホモ飛騨牛乳・ビン 432円(税467円)

手軽な紙パック入り。ホモジナイズ(脂肪球を攪拌)しているの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
93 パスチャライズ飛騨・パック 428円(税462円)

ホモジナイズ(脂肪球を攪拌)しているの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
94 北アルプス厳選牛乳・ミニ瓶 155円(税167円)

ホモジナイズ(脂肪球を攪拌)しているの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
95 北アルプス特選牛乳・ビン 483円(税522円)

生乳だけで作った、無糖のプレーンヨーグルト。まろやかな味わい、砂糖・粘料・香料等一切不使用です。
96 飛騨プレーンヨーグルト(無糖) 412円(税445円)

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と酸味が生きています。
99 飛騨ノンホモヨーグルト 369円(税399円)

10種類の飲む野菜
高知県産の農薬不使用の野菜たちを搾った青汁。青臭さを抑えたスッキリした飲みやすさ。
100 飛騨 菜食健美 165円(税178円)

低温殺菌牛乳と平飼鶏の卵・粗糖のみで作ったこだわりの無添加プリンです。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。
101 カスタードプリン 337円(税364円)

良質なバターに天然はちみつを加え丁寧に混ぜ合わせました。トーストやホットケーキとの相性抜群。料理の隠し味にも。
102 はちみつバター 775円(税837円)

ナチュラルチーズのシュレッドタイプです。パンにのせて焼けば、簡単ピザトーストの出来上がり。
103 シュレッドチーズ 882円(税953円)

チェダーチーズを厚めにスライスしました。そのままサンドイッチやおつまみにどうぞ。
104 スライスチェダー 584円(税631円)

表面に植え付けた白カビで熟成させた軟質チーズ。あっさりとしたクリーミーで、ワインにもピッタリ。
105 カマンベールチーズ 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。
106 スキムミルク 406円(税438円)

添加物を一切加えずに作りあげた本格的バターです。季節により色が変わる場合があります。
107 よつ葉バター・無塩 543円(税586円)

発酵バターをホイップし、口どけ良く仕上げました。発酵バター特有の、ヨーグルトのようなすっきりした爽やかな後味。
108 パンにいいよつ葉発酵バター 494円(税534円)

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

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)
110 プレマ天然酵母角食パン・ノンスライス 365円(税394円)

お子さまからお年寄りまで、おいしく食べられるようソフトに仕上げました。「ミモバサツがなくて美味しい」と好評です。
111 プレマ天然酵母角食パン・5枚切 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。
112 テーブルロール 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。
113 レーズンロール 466円(税503円)

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

もっ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!
116 玄米ごはん 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!
117 よもぎあんパン 525円(税567円)

ふわふわで柔らかく口解けの良いプレミアムリジナル塩パン。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。
118 プレマの塩パン 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。
119 豆乳クリームサンド 477円(税515円)

ふわふわで柔らかく口解けの良いプレミアムリジナル塩パン。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。
114 バターロール 423円(税457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

ビタミンB1たっぷり!

やまあい村の

走る豚応援 SALE!

買って応援! 食べて応援! ご協力を
お願いいたします。

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

産直 eco フライス

熊本・やまあい村 産 スポット

251 走る豚/肩ロースブロック

400g
2,180円⇒
(¥2,354円) **1,962円**(¥2,119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。

産直 eco フライス

熊本・やまあい村 産 スポット

252 走る豚/ももスライス

200g
857円⇒
(¥926円) **810円**(¥875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。

産直 eco フライス

熊本・やまあい村 産 スポット

253 走る豚/軟骨

200g
760円⇒
(¥821円) **690円**(¥745円)


【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いて、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。



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◎!

産直 eco フライス

熊本・やまあい村 産 スポット

走る豚/もも生姜焼き用

254 1P

200g
857円⇒
(¥926円) **840円**(¥907円)

255 2P

200g×2
1,714円⇒
(¥1,851円) **1,500円**(¥1,620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。

産直 eco フライス

熊本・やまあい村 産 スポット

走る豚/バラブロック

256 1P

300g
1,285円⇒
(¥1,388円) **1,272円**(¥1,374円)

257 2P

300g×2
2,570円⇒
(¥2,776円) **2,250円**(¥2,430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。

産直 eco フライス

熊本・やまあい村 産 スポット

走る豚/バラスライス

258 1P

200g
982円⇒
(¥1,061円) **972円**(¥1,050円)

259 2P

200g×2
1,964円⇒
(¥2,121円) **1,648円**(¥1,780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。

産直 eco フライス

熊本・やまあい村 産 スポット

走る豚/赤身ミンチバラ凍結

260 1P

300g
992円⇒
(¥1,071円) **972円**(¥1,050円)

261 2P

300g×2
1,984円⇒
(¥2,143円) **1,628円**(¥1,758円)

柔らかさはもちろんのこと、赤身と脂身のバランスも丁度良い部位です。

産直 eco フライス

熊本・やまあい村 産 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。

産直 eco フライス

熊本・やまあい村 産 スポット

267 走る豚/バラ焼肉用

200g **948円**(¥1,024円)

生姜焼き用に厚めにスライスしてありますので走る豚の旨味が感じられます。

産直 eco フライス

熊本・やまあい村 産 スポット

265 走る豚/肩ロース生姜焼き用

200g **1,128円**(¥1,218円)

赤身と脂身が適度に入ったジューシーな味わいです。

産直 eco フライス

熊本・やまあい村 産 スポット

270 走る豚/ミンチバラ凍結

300g **978円**(¥1,056円)

きめ細かな肉質で柔らかい食感です。

産直 eco フライス

熊本・やまあい村 産 スポット

262 走る豚/ロースとんかつ用

200g **1,083円**(¥1,170円)

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

産直 eco フライス

熊本・やまあい村 産 スポット

266 走る豚/ももしゃぶ

200g **857円**(¥926円)

44weekより
小間スライスは使
いやすいバラ凍結に
リニューアル!

適度に赤身と脂身が入った
柔らかい食感です。

産直 eco フライス

熊本・やまあい村 産 スポット

269 走る豚/小間スライス

200g **920円**(¥994円)

国産牛肉(マザービーフ)

菊池農場 熊本県菊池市

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

飼料: 大麦、とうもろこし、加熱処理とうもろこし、加熱処理大豆、苜蓿、コーングルテンフィード、麦ぬか、大豆あぶら粕、炭酸カルシウム、アルファルファミール、食塩、糖蜜、ソーマチン、とうもろこしグルテン、無水ケイ酸粗飼料、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)

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

マザービーフの柔らかい部位ロース、肩ロースを使用。旨味絶品です!

産直 eco フライス

熊本・菊池農場 産 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。

産直 eco フライス

熊本・菊池農場 産 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。

産直 eco フライス

熊本・菊池農場 産 毎週

272 マザービーフ/万能小間

200g
1,230円⇒
(¥1,328円) **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。

産直 eco フライス

熊本・菊池農場 産 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。

産直 eco フライス

熊本・菊池農場 産 毎週

273 マザービーフ/赤身スライス

200g
1,674円⇒
(¥1,808円) **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。

産直 eco フライス

熊本・菊池農場 産 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。

産直 eco フライス

熊本・菊池農場 産 スポット

274 マザービーフ/粗挽きミンチバラ凍結

200g
1,029円⇒
(¥1,111円) **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。

乳製品 & 卵不使用!

福岡・大誠食品 産 スポット

原材料: 牛肉(マザービーフ)、玉葱、パン粉、塩胡椒、ナツメグ、山芋 90日 **フルガク** 産

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。
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)

脂肪が少なくお肉の中で一番柔らかい部位です。

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 肉 スポット
284 健康あか牛/ヒレステーキ
100g 2,052円(税2,216円)



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

熊本・菊池農場 健康あか牛 SALE!

柔らかいブロース、肩ロースが中心になります。



熊本・菊池農場 肉 毎週 プライス
281 健康あか牛/すき焼き用
200g 1,899円(税2,044円) → 1,704円(税1,840円)

柔らかく、味の濃い部位です。



熊本・菊池農場 肉 毎週
282 健康あか牛/ローススライス
200g 2,590円(税2,797円) → 2,455円(税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 肉 毎週
283 健康あか牛/焼肉用
200g 1,630円(税1,760円) → 1,580円(税1,706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。

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



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

国産鶏肉【紀州赤地鶏】



小坂農園 和歌山県有田郡有田川町
鶏種:ロードアイランドレッド系
飼育期間:平均83日以上
飼料:マイロ・とうもろこし・大豆油粕・コーングルテンミール・ごま油粕・苜蓿・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

ブ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 肉 毎週 ◎180日
291 赤地鶏/もも肉
300g 939円(税1,014円)

高たんぱく、低カロリーな部位。唐揚げや、蒸し鶏におすすめ。



和歌山・小坂農園 肉 毎週 ◎180日
292 赤地鶏/むね肉
300g 730円(税788円)

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



和歌山・小坂農園 肉 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(税739円)

骨付きなので、だしにコクがでます。煮物やから揚げにもどうぞ。



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

ムネ肉100%。鶏の旨味がいっぺんにあつさりした味です。
和歌山・小坂農園 肉 毎週 ◎180日
302 赤地鶏/むねミンチ
200g 596円(税644円) → 550円(税594円)

塩焼・ソテーが旨い!もも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 肉 毎週 ◎180日
295 赤地鶏/正肉
300g 859円(税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 肉 毎週 ◎180日
296 赤地鶏/ささみ
200g 643円(税694円)

ボリュームがあり肉汁もたっぷり!煮付けや揚げものBBQにもおすすめです。



和歌山・小坂農園 肉 隔週BD ◎180日
297 赤地鶏/手羽先
300g 591円(税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 肉 隔週BD ◎180日
298 赤地鶏/手羽元せせり
200g 702円(税758円)

鮮度を一番実感していただける部位。鉄分が豊富で女性にオススメです。



和歌山・小坂農園 肉 毎週 ◎180日
299 赤地鶏/キモ
200g 492円(税531円)

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



和歌山・小坂農園 肉 スポット ◎180日
300 赤地鶏/砂ずり
200g 492円(税531円) → 460円(税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!



バラ凍結
和歌山・小坂農園 肉 毎週 ◎180日
301 赤地鶏/ももミンチバラ凍結
300g 941円(税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 肉 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(税1,048円) → 890円(税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、苜蓿など(※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。臍めは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

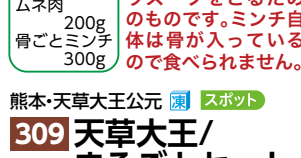
SALE! SALE! SALE! SALE! SALE! SALE! 熊本県 天草大王 SALE! SALE! SALE! SALE! SALE! SALE!



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



熊本・天草大王公元 肉 毎週
308 天草大王/ささみ
150g 779円(税841円) → 745円(税805円)



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



天草大王の一羽をまるごと楽しめます。
※骨ごとミンチは、ガラスープをとるためのものです。ミンチ自体は骨が入っているので食べられません。

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。

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 肉 毎週
305 天草大王/モモ肉
150g 809円(税874円)



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



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



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



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



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

ハム・ソーセージ



共同ミートセンター 熊本県菊池市
豚肉は熊本産、鶏肉は「九州産ハーフ鶏」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)

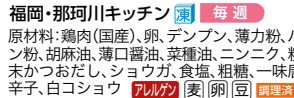
無添加惣菜



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

賞味期限: 180日

国産どりのムネ肉使用で手ごろな価格にリニューアル。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)



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、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、魚醤、とうからし、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)
1,440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、とうからし、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

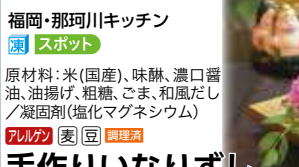
博多とりかわ巻き
336 1P **640円**(¥691円)
337 2P 5本×2
1,280円→**1,215円**(¥1,312円)
(¥1,382円)

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、有機ファットブレッド、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)

一つ一つ手作業で作る、秘伝の甘酢で仕上げたいなり寿司です。



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

手作りいなりずし
338 1P **362円**(¥391円)
339 2P 60g×3×2
724円→**690円**(¥745円)
(¥782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: 米(国産)、油揚げ、味醂、濃口醤油、粗糖、和風だし/凝固剤(塩化マグネシウム)

きのこドリヤ
346 180g×2 **917円**(¥990円)

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



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

きんちゃくもち
340 1P **471円**(¥509円)
341 2P 35g×3×2
942円→**895円**(¥967円)
(¥1,017円)

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

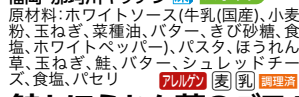


福岡・那珂川キッチン スポット
原材料: 牛乳(熊本)、エルゴバスタ、薄力粉、たまねぎ、菜種油、シュレッドチーズ、バター、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー、乾燥パセリ

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、玉ねぎ、菜種油、バター、きび砂糖、食塩、ホワイトペッパー)、パスタ、ほうれん草、玉ねぎ、鮭、バター、シュレッドチーズ、食塩、パセリ

鮭とほうれん草のグラタン
344 1P **488円**(¥527円)
345 2P 180g×2
976円→**920円**(¥994円)
(¥1,054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、魚醤、赤唐辛子粉末、黒コショウ)、オリーブ油、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)

北海道産ビーフカレー
347 200g **713円**(¥770円)

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、和風だし、キビ砂糖、菜種油、塩、白コショウ、乾燥パセリ

346 180g×2 **917円**(¥990円)



347 200g **713円**(¥770円)

乾物・缶詰・粉製品



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

愛知・節辰商店 毎週 原材料: かつお節、むろあじ節、椎茸、昆布 180日 399 NN かつおだしパック 10g x 10 591円(税638円)

十二種の国産風味原料を使用し、素材のうま味が料理に深い味わいを持たせます。 翌々週配達 兵庫・マエカワテイスト D週 原材料: いわしふし、いわし煮干、とびうお煮干、かつおふし、うるめふし、そうだかつおふし、昆布、椎茸、干しえび、むろあじふし、まぐろふし 1年 401 だしパック十二単 10g x 20 1,217円(税1,314円)

国産の厳選素材にこだわった、食塩・化学調味料一切不使用の天然だしパックです。 翌々週配達 兵庫・マエカワテイスト D週 原材料: いわしふし、いわし煮干、かつおふし、昆布、椎茸 1年 400 天然ダシパック特選 10g x 25 1,035円(税1,118円)

食塩・化学調味料一切不使用。生後5ヶ月頃から大人までご使用いただけます。優しい薄味で素材の風味を引き立てます。 翌々週配達 兵庫・マエカワテイスト D週 原材料: かつおふし(鹿児島)、こんぶ 10ヶ月 402 やさいママのだしパック 8g x 8 680円(税734円)

カビをつけて熟成させていくことで、乾燥が進んで旨味が凝縮していく一方、脂肪分は分解されるので、上品でまろやかな風味のお出汁を取ることができます。 翌々週配達 兵庫・マエカワテイスト スポット 原材料: 鰹枯節(枕筒産) 1年半 404 鰹枯節 1本 2,130円(税2,300円)

マエカワテイスト独自の「煮釜だし製法」の濃縮だしと有機調味料、天然海水塩をブレンドした、味わい深いだし醤油です。 翌々週配達 兵庫・マエカワテイスト D週 原材料: 有機しょうゆ(国産)、有機砂糖、濃縮かつおだし、濃縮こんぶだし、みりん、食塩 10ヶ月 405 有機天然だし醤油 200ml 767円(税828円)

良質なカツオならではの削りたての風味はパツン! だしに。 静岡・新丸正 毎週 原材料: 鰹荒節(国産) 1年 395 鰹平削り 40g 352円(税380円)

おひたしや豆腐、和風サラダにふりかけるだけで、グリーンと旨みが増します。 静岡・新丸正 毎週 原材料: 鰹荒節(国産) 1年 397 鰹ソフト削り 16g 243円(税262円)

コクのあるソウダカツオや濃厚なサバをブレンド。そばつゆなど骨太でこいめのだしに最適。 静岡・新丸正 毎週 原材料: そうだかつお節、さば節、かつお節 1年 396 中厚削り節 100g 574円(税620円)

極上の本枯節ならではの風味と香りが手軽に味わえるパック入り。ソラト削りよりやや厚め。 静岡・新丸正 毎週 原材料: 鰹枯本節(国産) 1年 398 駿河ふぶき 4g x 5 305円(税329円)

有明の味と香りをお届けします 福岡・成清海苔店 血垣漁協が生産した海苔を、成清海苔店が焼き上げました。有明一番摘みのシャキシャキとしながら口どけがよく、甘みのある味をお楽しみ下さい。 毎週 原材料: 乾のり(有明海) 180日 389 柳川・血垣開漁協産焼のり 全型10枚 1,382円(税1,493円)

味は秋芽一番摘みならではの甘味のある海苔でシャキシャキとしながら柔らかく、風味が口に広がります。※小分けチャック袋付き。 毎週 原材料: 乾のり 180日 391 おにぎり用焼海苔 10枚 x 3 1,091円(税1,178円)

「寿司はね」は小さな穴が空いている状態をいいますが、味はかわりません! 毎週 原材料: 乾のり 180日 390 寿司はね焼のり 全型10枚 600円(税648円)

食塩・化学調味料一切不使用。生後7ヶ月頃から大人までご使用いただけます。 翌々週配達 兵庫・マエカワテイスト D週 原材料: うるめふし(熊本、愛媛)、かつおふし、こんぶ 10ヶ月 403 がんばるママのだしパック 8g x 8 600円(税648円)

食塩・化学調味料一切不使用。生後7ヶ月頃から大人までご使用いただけます。 翌々週配達 兵庫・マエカワテイスト D週 原材料: 有機しょうゆ、有機砂糖、有機米酢、有機ゆず果汁、濃縮こんぶだし、濃縮かつおだし、食塩 10ヶ月 407 有機ゆずぼん酢醤油 200ml 730円(税788円)

有明海産秋芽一番摘み。栄養価の高い時期の海苔に限定。国内産原料をもとに、食品添加物・化学調味料は一切使用せず取出した味付用調味液を使用。 毎週 原材料: 乾のり、砂糖、発酵調味料、食塩、醤油、昆布、ムロアジ、かつおふし、干しえび、とうがらし 180日 393 味附おかず海苔 8切20枚 x 3 582円(税629円)

有明海産秋芽一番摘みの海苔の中に青のり風味が美味しさを引き立てます。 隔週BD 原材料: 乾のり(有明海) 180日 394 焼き海苔青のり混り 8切80枚 1,091円(税1,178円)

原材料にこだわりました。和洋中さまざまなお料理にご使用いただけます。化学調味料無添加、酵母エキス、たんぱく加水分解物不使用です。 翌々週配達 兵庫・マエカワテイスト D週 原材料: しょうゆ(小麦・大豆を含む)、うるめふし、砂糖、食塩、みりん、いわし煮干、そうだかつおふし、昆布 1年 410 天然だしのつゆ 500ml 873円(税943円)

5種のこだわりの国産だし原料から煮出した香り高い天然だしに、本醸造醤油、本みりん等の調味料を加え、だし風味豊かなそばつゆに仕上げました。そばつゆの他、丼のたれ、お刺身等にそのままかけ醤油としてもご使用いただけます。 翌々週配達 兵庫・マエカワテイスト スポット 原材料: 醤油、砂糖、みりん、食塩、いわしふし、かつおふし、いわし煮干、そうだかつおふし、さばふし、昆布、かつおかれふし 1年 411 だしが香るそばの友 500ml 1,044円(税1,128円)

満潮で知られる鳴門海峡ではなく、干潮で歯ごたえの良いわかめです。お味噌汁の具やサラダ、和え物や酢の物など幅広くお使いいただけます。 東京・オーサワジャパン 毎週 原材料: 湯通し塩蔵わかめ(鳴門産) 1年 413 鳴門産カットわかめ 40g 962円(税1,039円)

環境ホルモンを出さない国産エポキシ樹脂フリー缶。中身はもちろん、缶にも安心・安全の心くばり。 静岡・かもめ屋 毎週 3年 各80g x 3 原材料: まぐる(輸入又は国産)、菜種油、野菜エキス、赤穂の天塩 414 ツナフレーク油漬 873円(税943円)

料理になじみやすい液体タイプ。 徳島・光食品 毎週 原材料: とりがらスープ(鶏骨(国産)、食塩、砂糖、有機醤油、砂糖、有機たまねぎ、有機たまねぎ、有機濃縮にんじん、有機キャベツ、有機セルリー) 8ヶ月 420 チキンコンソメ液体タイプ 10g x 8 521円(税563円)

国内産のあさりを洗浄・砂抜き・加熱殺菌した便利なレトルトあさりです。大粒でしっかりとした身が特徴です。みそ汁やパスタなどに。 神奈川・三徳 毎週 原材料: あさり(国産) 2年 416 レトルトあさり 120g 468円(税505円)

国産穀付しじみ。砂抜き・加熱済みで便利です。しっかりとした身入りで、汁物やパスタにおすすめです。 神奈川・三徳 隔週BD 原材料: しじみ(国産) 1年 417 レトルトしじみ 110g 359円(税388円)

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

料理になじみやすい液体タイプ。 徳島・光食品 毎週 原材料: とりがらスープ(鶏骨(国産)、食塩、砂糖、有機醤油、砂糖、有機たまねぎ、有機たまねぎ、有機濃縮にんじん、有機キャベツ、有機セルリー) 8ヶ月 420 チキンコンソメ液体タイプ 10g x 8 521円(税563円)

有機八丁味噌使用。お湯を注ぐだけで本格派みそ汁。コクがあり、濃厚な味わい。 有機フリードライ 毎週 原材料: 小麦味噌(立科、有機大豆味噌)、有機豆味噌、なめこ、ねぎ、酵母エキス、馬鈴薯でん粉、わかめ、昆布粉 1年1ヶ月 424 オーサワの赤だしみそ汁 9.2g 203円(税219円)

だしが香る鍋つゆで寄せ鍋 材料(4人分) □鶏もも肉...1枚(300g) □白菜...1/4株 □にんじん...1/4本 □しいたけ...4枚 □長ねぎ...1本 □油揚げ...1枚 □豆腐...1/2寸 □しめじ...50g □えのき...100g 【A. 鍋つゆ】 ●だしが香る 鍋つゆ...150ml ●水...750ml 作り方 ①鶏もも肉は一口大に切る。野菜をお好みで食べやすい大きさに切る。 ②鍋に【A. 鍋つゆ】を入れて①の材料を加え、蓋をして火にかける。 ③具材に火が通ったら出来上がり。 ★×はご飯、卵、小ねぎを入れて雑炊にするのがおすすめ。

東京・オーサワジャパン 隔週BD 原材料: 食塩、甘藷澱粉、澱粉、酵母エキス、玉ねぎ、しょうゆ、黒胡椒、セロリ、にんじん、ガーリック 1年 421 野菜ブイヨン 5g x 8 449円(税485円) 422 徳用野菜ブイヨン 5g x 30 1,412円(税1,525円)

素材の味をひきかたてて優しい味に仕上げます。 有機フリードライ 毎週 原材料: 有機立科米みそ、有機小松菜、有機油揚げ、酵母エキス、有機乾燥ねぎ、昆布粉末 1年半 423 有機立科みそ汁 7.5g 203円(税219円)

立科米みそ使用。天然の旨みと芳醇な香り。お湯を注ぐだけで本格派味噌汁ができます。 有機フリードライ 毎週 原材料: 小麦味噌(立科、有機大豆味噌)、有機豆味噌、なめこ、ねぎ、酵母エキス、馬鈴薯でん粉、わかめ、昆布粉 1年1ヶ月 424 オーサワの赤だしみそ汁 9.2g 203円(税219円)

有機八丁味噌使用。お湯を注ぐだけで本格派みそ汁。コクがあり、濃厚な味わい。 有機フリードライ 毎週 原材料: 小麦味噌(立科、有機大豆味噌)、有機豆味噌、なめこ、ねぎ、酵母エキス、馬鈴薯でん粉、わかめ、昆布粉 1年1ヶ月 424 オーサワの赤だしみそ汁 9.2g 203円(税219円)

だしが香る鍋つゆ 300ml 917円(税990円) 875円(税945円) 412 だしが香る鍋つゆ

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、国産鶏のアイツ、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、粉状バターの塊
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)

甘い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)

甘い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)

甘い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りとした香ばしさ、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 300円(税324円)

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

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

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

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

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

有機とうもろこし粉、有機玄米粉を使用したグルテンフリーのスパゲッティです。ほんのり甘く、もちっとした食感をお楽しみいただけます。
東京・オーサワジャパン
スポット
原材料:有機とうもろこし(イタリア)、有機玄米粉
451 国内産ロングパスタ
300g 413円(税446円)

有機とうもろこし粉、有機玄米粉を使用したグルテンフリーのスパゲッティです。ほんのり甘く、もちっとした食感をお楽しみいただけます。
東京・オーサワジャパン
スポット
原材料:有機とうもろこし(イタリア)、有機玄米粉
452 有機グルテンフリースパゲッティ
250g 742円(税801円)

国内産小麦粉100%使用。塩は長崎県産。麺に塗布する植物油も地元で作られた菜種油、ごま油を使用しています。
岐阜・桜井食品
スポット
原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】食塩、砂糖、粉末しょうゆ、酵母エキス、魚骨パウダー、香辛料、チキンエキス、コリアンパウダー、ほたてエキス、乾燥ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、ごま油
458 純正ラーメン豆乳塩だし味
104g 194円(税210円) 185円(税200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。つるっ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(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】食塩、砂糖、酵母エキス、粉末たかきび、野菜エキス、発酵調味料、椎茸パウダー、香辛料、キヌックパウダー、アーモンドパウダー、ねぎ、椎茸エキス、麦芽エキス、ごま油、昆布パウダー、メンパルパウダー
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(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】食塩、砂糖、粉末しょうゆ、酵母エキス、魚骨パウダー、香辛料、チキンエキス、コリアンパウダー、ほたてエキス、乾燥ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、ごま油
458 純正ラーメン豆乳塩だし味
104g 194円(税210円) 185円(税200円)

麺は国内産の小麦粉を使用し、かんすいは不使用です。魚介と肉エキスをベースに飽きのこないあっさりとした醤油スープです。
岐阜・桜井食品
スポット
原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】食塩、砂糖、粉末しょうゆ、酵母エキス、魚骨パウダー、香辛料、チキンエキス、コリアンパウダー、ほたてエキス、乾燥ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、ごま油
459 さくらいのラーメンしょうゆ
99g 194円(税210円)

麺は国内産の小麦粉を使用し、かんすいは不使用です。あっさりとした醤油ベースのスープに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(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】食塩、砂糖、酵母エキス、粉末しょうゆ、ごま、魚骨パウダー、ごま油、デキストリン、チキンエキス、ポーリエキス、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 さくらいのラーメンごま
100g 194円(税210円)

麺は国内産の小麦粉を使用し、かんすいは不使用です。天日塩のまろやかな味にチキンエキスを加え、あっさり軽く仕上げました。
岐阜・桜井食品
スポット
原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】食塩、砂糖、チキンエキス、酵母エキス、ごま、香辛料、乾燥ねぎ、ごま油
461 さくらいのラーメンしお
99g 194円(税210円)

麺は国内産の小麦粉を使用し、かんすいは不使用です。魚介の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(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】粉末たかきび、酵母エキス、食塩、ほたてエキス、混合節粉末、香辛料、チキンエキス、乾燥ねぎ、ごま油、するめ粉
462 さくらいのラーメンみそ
101g 194円(税210円)

麺は国内産の小麦粉を使用し、かんすいは不使用です。魚介の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(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】粉末たかきび、酵母エキス、食塩、ほたてエキス、混合節粉末、香辛料、チキンエキス、乾燥ねぎ、ごま油、するめ粉
463 さくらい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】、粉末たかきび、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、ごま油
464 味噌煮込みうどん
94g 185円(税200円)

認証された持続可能なパーム油の生産に貢献しています。麺は国産小麦を使用し、かんすいは不使用です。特製の液体ソース付きです。
岐阜・桜井食品
隔週BD
原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】ソース【砂糖、トマトピューレ、食塩、醸造酢、りんごバルブ、ごま油、酵母エキス、香辛料、麦芽エキス】、ふりかけ【あおさ、乾燥しんじょう菜】
465 さくらいの焼そば
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)

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)

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)

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。

福岡・平田産業

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

原材料：菜種(オーストラリア)

540日

なのはな畑の菜種油

479 1P 1250g **1,220円**(¥1,318円)

480 ケース 1250g×8 **9,485円**(¥10,244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 圧搾しぼり

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。深い香りとおこが特徴です。従来のごま油の用途に限らず、フレンチやイタリアン、和食などにも合います。

福岡・平田産業 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)

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、最高級エク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

487 ギリシャオリーブオイル

250ml **1,095円**(¥1,183円)

488 500ml **2,012円**(¥2,173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、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 250ml **1,500円**(¥1,620円)

490 2P 250ml×2 **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。

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 みやこの調理酒

500ml **919円**(¥993円)

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

愛知・オーサワジャパン 隔週BD

原材料：合わせだし(国産：乾しいたけ、昆布)、有機白醤油、食塩、本みりん、焼酎

1年1ヵ月

494 オーサワの白だし

360ml **962円**(¥1,039円)

平飼いで飼育された健康な鶏から産まれた有精卵を使用し、原材料を徹底して「自然」を追及したカラダにやさしいマヨネーズです。

大阪・ムソー 毎週

原材料：菜種油(オーストラリア産)、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

497 平飼いの鶏の有精卵マヨネーズ

290g **715円**(¥772円)

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

徳島・光食品 毎週

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

1年半

498 有機トマトケチャップ

300g **407円**(¥440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、有機かかん)、有機醸造酢(有機米酢、有機りんご酢)、糖類(有機糖みつ、有機砂糖)、食塩、有機醤油、香辛料、こんぶ

2年

500 有機ウスターソース

250ml **438円**(¥473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飼った「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

503 有機ミートソース

140g **325円**(¥351円)

このまま使える美味しい万能合わせ酢。ツンとせず香りやらかな仕上がりです。

福岡・庄分酢 毎週

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

2年

505 たっぷり 徳用900ml

1,442円(¥1,557円)

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, 白いりごま 小さじ2, ごま油 小さじ2, メープルシロップ 小さじ1, おろし生姜 小さじ1, コチュジャン 小さじ2, ねぎのみじん切り, 豆板醤 小さじ1弱

作り方: 1.調味料をよく混ぜてピリ辛だれを作っておく。2.豆腐は2等分して、厚みも半分にする。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。3.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。4.蓋を取って再び中火にし、豆腐の表面がカリッととなったら火を止め、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 アレルギー 豆

510 オーサワの豆板醤 85g 465円(502円) 445円(481円)

511 オーサワのコチュジャン 85g 543円(586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。

506 有機ぼん酢しょうゆ 250ml 448円(484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。

512 有機生姜末アルミパック 45g 736円(795円) 700円(756円)

513 旨味本来からしチューブ 40g 388円(419円)

516 山椒 5g 633円(684円)

大阪・向井珍味堂 スポット 1年

517 白コショウ 20g 333円(360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。

507 十四代目一精のだいだいぼん酢 300ml 831円(897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。

514 生おろしわさびチューブ 40g 426円(460円)

519 有機青肉絲の素 100g(2~3人前) 273円(295円)

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

508 ベジ担担鍋つゆ 150g(2~3人前) 491円(530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。

518 有機麻婆の素 100g(2~3人前) 273円(295円)

519 有機青肉絲の素 100g(2~3人前) 273円(295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。

509 ベジごま豆乳鍋つゆ 150g(2~3人前) 491円(530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。

515 生おろし生姜チューブ 40g 406円(438円)

ピーマンや肉と一緒に炒めるだけで手軽に美味しい青椒肉絲ができてくれます。

519 有機青肉絲の素 100g(2~3人前) 273円(295円)

肉と野菜を炒めてあわせるだけで簡単に美味しくお召し上がりいただけます。

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。

30014 有機もやし味噌炒めの素 100g(2~3人前) 273円(295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。

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。

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。

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!!

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。

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。

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。

30069 大人ふたりのカレールウ 120g 527円(569円) 490円(529円)

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

30083 畑まるごとうけとめます 中辛/カレールウ 100g 758円(819円) 720円(778円)

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

30090 畑まるごといただきます 甘口/カレールウ 100g 758円(819円) 720円(778円)

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。

30106 1P 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。

30113 2P 180g×2 1,054円(1,138円) 980円(1,058円)

宮城・秋川牧園 スポット

30120 1P 180g 527円(569円)

宮城・秋川牧園 スポット

30137 2P 180g×2 1,054円(1,138円) 980円(1,058円)

宮城・秋川牧園 スポット

30144 1P 180g 527円(569円)

宮城・秋川牧園 スポット

30151 2P 180g×2 1,054円(1,138円) 980円(1,058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。

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。

30175 中辛 各210g 397円(429円)

トマトとにんじんをベースに、甘味料をつかわずに有機野菜の旨みと甘みを引き出しました。埼玉・オーサワジャパン

30182 トマト&ゴボウ1/2日分の野菜を使った有機ポタージュ 140g 366円(395円)

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

30199 柿&ゴボウ1/2日分の野菜を使った有機ポタージュ 140g 366円(395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。

30205 1P 160g 516円(557円)

宮城・秋川牧園 スポット

30212 2P 160g×2 1,032円(1,115円) 965円(1,042円)

納豆類

昔ながらの自然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
207 燻煙炭火造り納豆みちのくカップ
30g×3 334円(税361円)

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

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)
211 ひきわり納豆カップ2
30g×2 260円(税281円)

登喜和食品 東京都府中市 毎週
212 終木で包んだ塩味納豆/北海道産特別栽培鈴丸大豆
45g 166円(税179円)

富良野食品 静岡県静岡市
原材料:大豆(特別栽培)
212 終木で包んだ塩味納豆/北海道産特別栽培鈴丸大豆
45g 166円(税179円)

小粒で食べやすく、朝食に便利なカップ入り。天ぷらやお好み焼きのトッピングにもおすすめです。
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。
214 国産黒豆カップ納豆
30g×2 221円(税239円)

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

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

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

213 国産大豆カップスリー納豆
30g×3 242円(税261円)

214 国産黒豆カップ納豆
30g×2 221円(税239円)

215 大粒味わい納豆
45g×2 177円(税191円)

216 国産大豆ひきわり納豆
45g×2 187円(税202円)

217 丸大豆テンペ
100g 398円(税430円)

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
あとお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。
220 梅干し
120g 467円(税504円)

あすか 奈良県五條市 隔週BD
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、絞りと、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)

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。
224 海鮮小魚ふりかけ
35g 390円(税421円)

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。
229 たこやわらか煮
70g 806円(税870円)

229 たこやわらか煮
70g 806円(税870円)

乾物類
国産の小麦や雑穀、豆類です。できるだけ生産者や農法の確認できるものを優先します。
232 地粉 薄力粉
500g 372円(税402円)

232 地粉 薄力粉
500g 372円(税402円)

233 地粉 全粒粉
500g 372円(税402円)

235 白米ミキ
500g 1,083円(税1,170円)

236 はとむぎミキ
500g 1,137円(税1,228円)

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。
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
239 小
720ml 697円(税753円)

240 大
1.8L 1,408円(税1,521円)

241 すだち生ぽん酢
360ml 648円(税700円)

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

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

243 信州米みそ
650g 775円(税837円)

244 玄米みそ
650g 863円(税932円)

246 三河産大豆の八丁味噌
300g 567円(税612円)

247 麦みそ・輝麦
500g 762円(税823円)

248 生塩糀
170g 607円(税656円)

249 海精にがり
200ml 400円(税432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中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!

魚・水産加工品

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

芦浜産直出荷組合

三重県度会郡大紀町

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



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

三重・芦浜産直出荷組合

原材料: しらす (三重県熊野)、天日干し岩塩 30日

521 釜揚げちりめん
50g
466円⇒
(¥503円) **452円**(¥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BD)
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**(¥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BD)
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**(¥559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BD)
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**(¥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BD)
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**(¥717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BD)
原材料: ぶり (三重県熊野灘)、岩塩 30日

522 ぶり一夜干し
2~3枚 **731円**(¥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BD)
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**(¥707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BD)
原材料: ひじき (三重県熊野灘) 15日

535 釜炊きひじき
120g **474円**(¥512円)

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

高知・土佐佐賀産直出荷組合 (隔週BD)
原材料: 鰹 (太平洋・土佐沖) 90日

538 土佐沖一本釣り・薫焼き鰹たたき
たれなし130g **900円**(¥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**(¥1,296円)

高知県で取れた真アジを使ったアジフライです。ニジニクの香りが食欲をそそります。



高知・土佐佐賀産直出荷組合 (隔週BD)
原材料: アジ (高知県)・パン粉・小麦粉・ガーリックパウダー・食塩 90日

543 アジガーリックフライ
150g **625円**(¥675円)

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合 (隔週BD)
原材料: さば (高知県)・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**(¥603円)

新鮮なのでそのまま酢でめ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BD)
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**(¥658円)

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**(¥689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BD)
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**(¥541円)

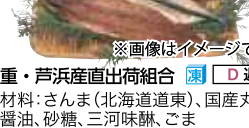
栄養価の高いいわしの美味しいみりん干し。



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

528 いわし味醂干し
3~5枚 **504円**(¥544円)

北海道の脂ののったさんまです。



三重・芦浜産直出荷組合 (隔週BD)
原材料: さんま (北海道産)、国産丸大豆醤油、砂糖、三河味醂、ごま 15日

532 さんま味醂干し
2枚 **681円**(¥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BD)
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**(¥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。



土佐沖で獲れたさばを新鮮なうちに加工し、フライ用にします。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

540 フライパンでサバフライ
150g **499円**(¥539円)

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

高知・土佐佐賀産直出荷組合 (隔週BD)
原材料: ぶり (高知県) 90日

537 土佐薫焼き天然ぶりタタキ
120g **808円**(¥873円)

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**(¥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しました。



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**(¥648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**(¥570円)

野菜も一緒にもりもり食べましょう!



高知県で取れた真アジを使ったアジフライです。ニジ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: 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**(¥567円)

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合 (隔週BD)
原材料: さば (高知県)・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**(¥603円)

豆あじを食べやすく揚げ用... 高知県の天然ぶりを菜種油で揚げた1品...

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、お好みの野菜と合わせて、お召し上がりください。

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。

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・土佐産直出荷組合... 豆アジの唐揚げ

高知・土佐産直出荷組合... ブリ甘酢あんかけ

高知・土佐産直出荷組合... 白身魚ケチャップ煮

高知・土佐産直出荷組合... 土佐の生サバフィーレ

547 豆アジの唐揚げ 100g 510円(税551円)

548 ブリ甘酢あんかけ 140g 556円(税600円) 528円(税570円)

549 白身魚ケチャップ煮 140g 556円(税600円)

550 土佐の生サバフィーレ 約250g 630円(税680円)

パンタレ 福岡県糸島市... もともと漁師だった杉本さんが目利きした、極上の海産物。

552 無漂白ちりめん 70g 778円(税840円) 553 特選いりこ 100g 575円(税621円)

554 いりこ 100g 525円(税567円) 555 生わかめ玄海育ち(塩蔵) 200g 525円(税567円)

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。

片口いわしが主な原料で、天日及び機械乾燥しただけのものです。酸化防止剤などの添加物は一切使用しておりません。

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。特選りやりや小ぶりのいりこです。

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やうまみが違います。

557 天然天日干し玄海ひじき 50g 808円(税873円)

558 枕崎のだしかつお 80g 708円(税765円)

559 花かつお 60g 592円(税639円)

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くらんで実に美味な仕上がります。

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、ご飯が進み美味しくいただけます。

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い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。

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

563 1P ヤマサの甘塩サバ 60g x 2 350円(税378円) 564 3P 60g x 2 x 3 1,050円(税1,134円) 997円(税1,077円)

565 三陸産さんま佃煮 70g 316円(税341円)

566 金華さば仙台みそ煮 60g 335円(税362円)

567 銀だらコク煮 50g 460円(税497円) 568 1P 黒豆と玄米の炊き込みご飯 80g 292円(税315円) 569 3P 80g x 3 876円(税946円) 832円(税899円)

570 サラダ昆布 2枚 402円(税434円) 571 小判揚 5枚(150g) 446円(税482円)

コクがあり、濃厚な旨み特徴の銀だら。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。

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。

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。

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。焼いて生醤油、煮物や炒め物の具に重宝します。

567 銀だらコク煮 50g 460円(税497円)

570 サラダ昆布 2枚 402円(税434円)

572 1P 小竹輪 30g x 5 482円(税521円)

573 2P 30g x 5 x 2 964円(税1,041円) 912円(税985円)

574 小判揚 5枚(150g) 446円(税482円)

567 銀だらコク煮 50g 460円(税497円)

570 サラダ昆布 2枚 402円(税434円)

572 1P 小竹輪 30g x 5 482円(税521円)

573 2P 30g x 5 x 2 964円(税1,041円) 912円(税985円)

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。 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。

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。

イカを小さく刻んですり身に混ぜました。

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います。

575 うろこちゃん(白かまぼこ) 150g 582円(税629円)

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

577 スティック揚イカ 6枚(150g) 523円(税565円)

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。

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。

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

静岡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!

579 たこボール 8個 428円(税462円)

580 ごぼうつまみ 100g 462円(税499円)

581 味なひとくち揚 150g 578円(税624円) 549円(税593円)

582 ねぎちぎり揚 100g 466円(税503円) 443円(税478円)

豆腐やさんが作る豆乳プリン

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

静岡・白帆たんぱく **D**週

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

国産大豆100%豆腐プリン

624 1P **625 3P**

80g **289円**(**312円**) 80g×3 **841円**(**908円**)

867円→(936円) 660円→(713円)

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

兵庫・だいでイズ **D**週

原材料:有機小豆(北海道)、有機きび糖 **120**日

有機ほの甘あずき

626 1袋 **220円**(**238円**)

55g **627 3袋** **647円**(**699円**)

55g×3 660円→(713円)

《調理例》

ほのかに小豆が香る
ほの甘あずき

アーモンドと胡麻がたっぷり入ったアガベの優しい甘みのバーです。

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

628 アーモンド **629 ザクロ**

大阪・むそう **D**週 **14**ヶ月

OGフルーツ&ナッツバー 各40g **300円**(**324円**)

魚のうま味が詰まったチップスです。島根・別所蒲鉾店

塩味ベースの優しい味! **D**週

原材料:魚肉すりみ、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、砂糖、食塩、魚粉、魚醤、昆布だし、かつおだし **120**日

630 プレーン

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

631 あおさ

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

632 国産えび **アレルギー** **E**

お魚チップス 各40g **265円**(**286円**)

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

原材料:カシューナッツパウダー・甜菜糖・鶏卵・豆乳/膨張剤(重曹) **アレルギー** **国産**

634 カシューナッツコロ **635 有機コーヒーのカシューナッツコロ**

70g **65g**

東京・志村菓生堂 **D**週 **120**日

各 **260円**(**281円**)

愛知県産小麦100%の小麦粉と北海道産小麦のグルテンで生熟を作り、焼いて沖縄県産黒糖を塗りました。栄養豊富で消化吸収も良く、おやつに最適。

静岡・こだわりの味協同組合 **D**週

原材料:黒砂糖、小麦グルテン、小麦粉、ビートグラニュー糖(以上全て国産) **90**日 **アレルギー** **麦**

636 国産小麦の麩菓子

5本 **394円**(**426円**)

高知県産生姜の絞り汁で蜜を作り、小粒のたまごせんべいにつけた、風味の良い生姜せんべいです。口どけのよい生地で焼き上げていますので、幅広い年齢層にお召し上がりいただけます。

岡山・鈴木屋 **D**週

原材料:小麦粉(小麦(岡山))・上白糖(てんさい(北海道))・鶏卵(岡山)・グラニュー糖・生姜(高知)・はちみつ(国産) **120**日 **アレルギー** **麦** **卵**

637 国産原料のしょうがせんべい

120g **409円**(**442円**)

発酵バターが香りが高く、飽きのこないオーソドックスなバタービスケット。

大阪・むそう商事 **D**週

原材料:小麦粉・砂糖・バター・全卵粉末・食塩・脱脂粉乳・バニラ香料・膨張剤 **12**ヶ月 **アレルギー** **麦** **卵** **乳**

640 バタービスケット・プレーン

5枚×4袋 **500円**(**540円**)

香ばしさとバターのコクがふんわり広がるサクッと軽い甘さ控えめビスケット

大阪・むそう商事 **D**週

原材料:そば粉・小麦粉・砂糖・バター・全卵粉末・食塩・脱脂粉乳・膨張剤 **12**ヶ月 **アレルギー** **麦** **卵** **乳** **そば**

641 バタービスケット・そば粉

5枚×3袋 **500円**(**540円**)

松田商店・静岡県 **アレルギー** **麦** **卵** **9**日

利き茶日本一のお茶屋がつくるとら焼き。ほのかに抹茶が香る、上品な味です。

ほくほくのあんことしっとり生地がどら焼きのイメージを変えます。

原材料:砂糖・小麦粉・卵・小豆・なたね油・食塩/重曹

642 国産原料にこだわった抹茶どら焼き **643 国産原料にこだわったどら焼き**

1個 **238円**(**257円**)

栄養価の高い「国産有機玄米」を、どなたにも手軽に召し上がれるよう加工した、有機JAS認定のシリアル食品です。

大阪・ムソー **D**週

原材料:有機玄米(国産) **10**ヶ月 **JAS**

639 有機玄米フレーク/プレーン

150g **520円**(**562円**)

有機栽培カカオ豆100%のナチュラルココアを使用。カットして生クリームを添えると至高のデザートに。

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 **D**週

原材料:粗製糖・小麦粉・牛乳・卵・米粉・味噌・蜂蜜・黒酢・重曹 **4**日 **アレルギー** **麦** **卵** **乳**

644 ふっくらふくれみそ **645 ふっくらふくれココア**

1個 **432円**(**467円**)

雑貨

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

ヒマワリ油を使用した髪にやさしい植物性石けんシャンプーです。

神奈川・太陽油脂 **D**週

成分:カリ石ケン素地、グリセリン、トコフェロール香料、クエン酸

647 ナチュロンシャンプー・詰替

500ml **780円**(**858円**)

手に取りやすく、やさしい使い心地のリンスです。

神奈川・太陽油脂 **D**週

成分:エタノール、グリセリン、クエン酸、キサンタンガム、ホホバ種子油、香料、クエン酸Na

648 ナチュロンリンス・詰替

500ml **780円**(**858円**)

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

埼玉・山田洋治商店 **毎週**

652 パックスこどもジェルはみがき **655 ワンタッチ芯なしシングル** **656 ピュアブラウン・ダブル**

50g **340円**(**374円**) 130m×6 **730円**(**803円**) 37.5m×8 **672円**(**739円**)

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

神奈川・太陽油脂 **D**週

成分:カリ石ケン素地、グリセリン、トコフェロール(天然ビタミンE)ヒノキチオール、エタノール、香料、クエン酸

653 ナチュロンハンドソープ ボトル **654 詰替**

260ml **520円**(**572円**) 450ml **680円**(**748円**)

紙パック55%、古紙45%を再利用した無漂白、無香料、無染料のティッシュペーパーです。

埼玉・山田洋治商店 **隔週** **B**

成分:紙パック55%・古紙45%(無漂白)

657 ピュアティッシュペーパー

5箱 **672円**(**739円**)

デリケートな悩みにコットン100%の温かみを。布のやさしさと快適さをお手軽に。

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

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

10001 昼用羽なし **10002 昼用羽付き** **10003 多い日昼用羽なし**

24個 **530円**(**583円**) 16個 **530円**(**583円**) 18個 **530円**(**583円**)

紙パック55%、古紙45%を再利用した無漂白、無香料、無染料のティッシュペーパーです。

埼玉・山田洋治商店 **隔週** **B**

成分:紙パック55%・古紙45%(無漂白)

657 ピュアティッシュペーパー

5箱 **672円**(**739円**)

ペーパーは安心の無漂白。古紙混入のないバージョンパルプ100%。接合部分には接着剤等を一切使用していません。★フィルターは立体的に折ってご使用ください。(横と底を折った後、底を立体的にすると、ドリッパーにフィットして安定した抽出ができます。)

愛知県長久手市・オキノ **D**週

原材料:紙(無漂白)

658 オキノコーヒーフィルター **659 3~4杯用**

1~2杯用 **160円**(**176円**) 3~4杯用 **180円**(**198円**)

40枚 40枚

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

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

10004 夜用羽なし **10005 多い日夜用羽付き** **10006 おりものシート**

12個 **530円**(**583円**) 10個 **530円**(**583円**) 40個 **660円**(**726円**)

トップシートはコットン100%不織布、吸収材はふかふか素材の綿状パルプを使用し、石油由来の高分子吸収材は不使用です。 **京都・日本グリーンパックス 隔週** **B** **ナチュラルムーン・ナプキン**

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

京都・日本グリーンパックス **隔週** **B**

10006 おりものシート

40個 **660円**(**726円**)

