つくる人の顔が見える！商品カタログ

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

A週 2024年 45week

お届けカレンダー	月	火	水	木	金
注文用紙提出日	10/28	29	30	31	11/1
商品のお届け日	4	5	6	7	8
翌々週分のお届け日	11	12	13	14	15

ギフト お試し

お魚の旨味がギュッと詰まった こだわりの一夜干し

梅のやのこだわり

その一

生魚よりジューシー!?な、一夜干し！

「梅のや」が手がけるのは一夜干しだけ。一夜干しと干物。どちらも魚を開いて干したものだけど、日光を当てる「天日干し」の干物に対し、一夜干しは冷風で乾燥させて旨味を熟成させます。水分が多く残るうえ、魚の脂が酸化しにくいのが、一夜干しのいいところ。まるで生魚のような、やわらかな食感が味わえます。

その二

地元・長崎産の魚を中心に

一夜干しの素材となる魚は地元長崎を中心水揚げされた魚を使用。季節により、旬の食べ頃の魚を厳選して仕入れています。

その三

こだわりの調味料で、魚本来の味をいかした味付け

醤油は、地元・長崎の老舗チョーコー醤油の国産丸大豆本醸造醤油。みりんは、信州産のもち米と中央アルプスの清らかな伏流水で仕込んだ養命酒酒造の家醸本みりん。塩はミネラルを含んだこだわりの自然海塩をブレンド。もちろん合成添加物や化学調味料は一切使いません。

カラダが喜ぶ一夜干し 海産工房 梅のや

長崎県で収穫したサバを自然海塩でうす塩に仕上げました。

産直eco プライス

長崎・海産工房梅のや 凍 スポット 翌々週配達
原材料:さば、塩 賞 90日

10200 長崎のさば塩フィレ
2枚 1,180円⇒(税込1,274円) **914円**(税込987円)

産直eco プライス

甘すぎず、くどすぎない！と定評の「梅のや」のみりん干し。
長崎・海産工房梅のや 凍 スポット 翌々週配達
原材料:真さば、醤油、みりん
賞 90日 アレルゲン 麦 豆

10201 長崎のさばみりんフィレ
2枚 1,273円⇒(税込1,375円) **969円**(税込1,047円)

脂ののったノルウエー産さばの一夜干しを焼き上げて冷凍しました。さばの脂にさっぱりとした塩加減のバランスが絶妙です。
長崎・海産工房梅のや 凍 スポット 翌々週配達
原材料:さば(ノルウエー産)・自然海塩
賞 90日

10203 焼きさば塩
1枚 **844円**(税込912円)

みりん干ししたさばを焼き上げて急速冷凍しました。加熱済みなので温めるだけでお召し上がりいただけます。美味しいみりんの味付けをご賞味下さい。
長崎・海産工房梅のや 凍 スポット 翌々週配達
原材料:さば(ノルウエー産)・醤油・みりん
賞 90日 アレルゲン 麦 豆

10204 焼きさばみりん
1枚 **844円**(税込912円)

梅のや自慢の一品。きんぴらの味付けをした焼きさばです。甘辛い味付けは大人から子どもまで大人気です。
長崎・海産工房梅のや
凍 スポット 翌々週配達
原材料:さば(ノルウエー産)・醤油・みりん・唐辛子・ごぼう 賞 90日 アレルゲン 麦 豆

10205 焼きさばきんぴら
1枚 **844円**(税込912円)

一つ一つ手作業で下処理したアジをこだわりの調味料に漬け込み、一夜干しにしました。頭付。
長崎・海産工房梅のや 凍 スポット 翌々週配達
原材料:あじ(長崎県産)・醤油・みりん
賞 90日 アレルゲン 麦 豆

10206 長崎のあじみりん開き
2枚 **796円**(税込860円)

カリッと揚げても美味しいです。
長崎・海産工房梅のや
凍 スポット 翌々週配達
原材料:真あじ・塩
賞 90日

10207 長崎の真あじ塩開き
2枚 **796円**(税込860円)

甘味みと旨味がたっぷり入った「真あじ」です。たんぱく質、脂肪、ビタミンBやカルシウムが豊富に含まれます。
長崎・海産工房梅のや 凍 スポット 翌々週配達
原材料:あじ・塩 賞 90日

10208 長崎の真あじ塩フィレ
2～3枚 **796円**(税込860円)

身には適度な脂がありますが、飽きのこない味わいで、一年中日本の食事を彩るお馴染みの魚です。
長崎・海産工房梅のや 凍 スポット 翌々週配達
原材料:あじ・塩・醤油・みりん
賞 90日 アレルゲン 麦 豆

10209 長崎の真あじみりんフィレ
2～3枚 **796円**(税込860円)

赤く色鮮やかで小ぶりの鯛。祝い事など宴席に良く用いられる人気の魚です。
長崎・海産工房梅のや
凍 スポット 翌々週配達
原材料:連子鯛・塩 賞 90日

10210 長崎の連子鯛塩開き
2枚 **910円**(税込983円)

長崎で水揚げされた天然ブリ切り身を、国産丸大豆醤油と本みりんの特製タレで漬け込み、一夜干しにしました。
長崎・海産工房梅のや 凍 スポット 翌々週配達
原材料:ぶり・醤油・みりん
賞 90日 アレルゲン 麦 豆

10211 長崎のぶりみりん
70g×2 **796円**(税込860円)

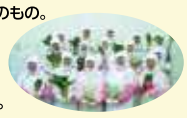
きびな丸ごとです。焼くだけでなく天ぷらにもおすすめ！骨ごと食べられカルシウムたっぷり！
長崎・海産工房梅のや
凍 スポット 翌々週配達
原材料:きびな・塩 賞 90日

10212 長崎のきびな丸干し
150g **829円**(税込895円)

「梅のや」の一夜干しは、凍ったまま焼いてください！
解凍するとドリップ＝うま味成分を含んだ水分が流れ出てしまうため、解凍せずに焼くことをおすすめします。クッキングシートを敷いたフライパン、またはグリルで焼けば、簡単で美味しく仕上がります。

惣菜キット　グリ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。
材料から吟味し、合成添加物・化学調味料不使用です。



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

お好みの野菜をプラスしてボリュームアップも

SALE!

ご用意いただくもの
- 卵 3～4個
- もやし（約200ｇ）

約5分 調理時間

たっぷりの新鮮な野菜とスタミナ肉入りの、ご飯との相性ぴったりのおかずです。

もやしは付属しておりませんのでお好みでご用意下さい。

蔵 スポット 賞 製造日含め5日 アレルゲン 麦 卵 豆

原材料：野菜セット【きくらげ・小松菜・玉ねぎ・人参】調味肉【豚肉・醤油・菜種油・鶏卵・発酵調味料・馬鈴薯澱粉・コチュジャン・にんにくペースト・酒・ごま油・砂糖・生姜ペースト・食塩・こしょう】野菜ブイヨン【食塩・砂糖・酵母エキス・オニオンパウダー・マッシュポテトパウダー・醤油・馬鈴薯澱粉・人参パウダー（人参）・揚げにんにく（にんにく・米油）・こしょう】

4 生きくらげと豚肉の野菜炒め

2人前(245g)　1,273円⇒（税込1,375円）　**1,209円**（税込1,306円）

ご用意いただくもの
- 水 900ml
- ゴマ油　大１
- こしょう　少々

約5分 調理時間

ボリュームたっぷりの白湯水餃子スープです。大きめの水餃子が12個も入って、具沢山！ラーメンを入れて食べると、ちょっとした主食に。

蔵 スポット 賞 製造日含め5日 アレルゲン 麦 豆

原材料：野菜セット【白菜・ねぎ・人参・玉ねぎ・きくらげ】餃子【具（野菜（キャベツ・玉ねぎ・長ねぎ・にら・にんにく・しょうが）豚肉・豚脂・乾燥キャベツ・粒状大豆たんぱく・オイスターソース・でん粉・醤油・食塩・ゴマ油・砂糖・酵母エキス・魚醤）/皮（小麦粉・でん粉・なたね油・食塩）/打ち粉（でん粉）】添付調味料【ポークエキス・食塩・醤油・酵母エキス・砂糖・昆布エキス・でん粉・鰹エキス・玉ねぎ・こしょう粉末・にんにく】

6 白湯水餃子スープ（国産きくらげ入り）

2～3人前(440g)　940円⇒（税込1,015円）　**846円**（税込914円）　産直 eco プライス

ご家庭では面倒な酢豚も袋から出して炒めるだけ！

約6分 調理時間

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

蔵 スポット 賞 製造日含め5日 アレルゲン 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・にんにくペースト・食塩】

彩り野菜と国産豚の黒酢酢豚

2　2人前(410g)　**1,040円**（税込1,123円）

3　4人前(820g)　2,080円⇒（税込2,246円）　**1,734円**（税込1,873円）　お値打ち！

約7分 調理時間

ほうれん草ときのこの旨みを、もっちりとした麺に絡ませて食べる、バター醤油味のパスタです。麺は沸騰したお湯で4分茹でるだけ。後は野菜を炒め、麺と混ぜれば出来上がり！もちもちの麺がみょーにクセになる。

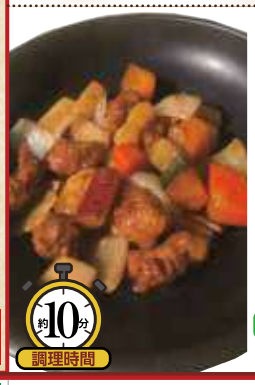
蔵 スポット 賞 製造日含め5日

アレルゲン 麦 豆 乳 卵

原材料：野菜セット【ほうれん草・ぶなしめじ・玉ねぎ】麺【小麦粉・鶏卵・食塩・米粉（打ち粉）/酒精・かん水】たれ【醤油・砂糖・かつおエキス・酵母エキス・醸造酢】バター【生乳・食塩】

5 ほうれん草としめじのバター醤油パスタ

2人前(376g)　**1,148円**（税込1,240円）



約10分 調理時間

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

蔵 スポット 賞 製造日含め5日 アレルゲン 麦 卵 豆

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

7 5種の根菜と豚肉の黒酢あん炒め

2人前(360g)　**1,103円**（税込1,191円）

栄養満点！おからのサラダ

約15分 調理時間

国産大豆100%のおからで作るガーリック風味のホットサラダです。食物繊維やたんぱく質が摂れる栄養満点のおかずです。

蔵 スポット 賞 製造日含め5日 アレルゲン 豆

原材料：野菜セット【玉ねぎ（国産）・ほうれん草（国産）・人参（国産）】おから【大豆（国産）】添付調味料【なたね油・食塩・にんにくペースト・砂糖・酵母エキス・馬鈴薯でんぷん・チキンエキス・唐辛子粉末】

ご用意いただくもの
- オリーブオイル/大さじ１杯
- 卵/２個
- マヨネーズ/大さじ２杯
- 牛乳/７０ｍｌ

8 おからのホットサラダ

3～4人前(360g)　**716円**（税込773円）

果物&野菜

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

青果物へ使用予定の「農薬」及び「栽培方法」

順次表記（例）
㊙ 除1植1菌0虫0 有機許容1
①除草剤（不使用の場合は記載を省略）
②植物成長調整剤（不使用の場合は記載を省略）
③殺菌剤
④殺虫剤
⑤JAS法にて有機農産物に使用することを許された農薬（法的には表示義務なし）
※基本は化学肥料不使用です。（記載を省略）
※表記の防除は、定植前育苗期間中および定植後栽培期間中に使用する殺菌／殺虫剤の使用回数です。（育苗期間中の使用の場合は省略）
※天候などの都合で変更になる場合があります

ジューシーで爽やか♪ 長崎のみかん

「みかん」といったらコレ！皮が薄くてむきやすく、ジューシーで甘みのある、定番みかんです。一番食べやすく人気の品種！【サイズは入荷状況によりかなり大小あります】

長有研
長崎県南島原市
㊙菌2虫3
品種：興津、宮川、他

NEW!

早生みかん(S-2L混)

10　1kg　**538円**（税込581円）

11　畑直：10kg箱　5,380円⇒（税込5,810円）　**4,560円**（税込4,925円）　お値打ち！

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。

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

美味しいだけでなく、身体にイイ

㊙ 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　あすかの富有柿　900g（3～5玉）　**689円**（税込744円）

信州の秋…サクサク食感の黄色いりんご

にんじんCLUBでは、毎年春の花の時期と秋のりんご狩りで、会員さんが「さんさんファーム」を訪ねます。秋は畑にある数種のリンゴを味比べ。今年もお楽しみに！

サクサクとした歯ごたえが楽しめる長野生まれの黄色のリンゴです。甘みが強く、しっかりした酸味もあり、美味しくて貯蔵性も良し◎

さんさんファーム　長野県下伊那郡松川町
㊙菌9虫6（うち有機許容5）
＊長野県の一般栽培34～37回

担当者オススメ！

会員さんとりんご狩り！

NEW!

今週限り！

13　りんご・シナノゴールド　約800g　**759円**（税込820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）

14　約800g（約2～5個）蔵　**743円**（税込802円）

15　畑直：9kg箱（約26～56玉）　8,359円⇒（税込9,028円）　**6,998円**（税込7,558円）　お値打ち！

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 蔵　㊙菌2虫1
品種：ユーレカ　サイズS～2L混

16　島原のレモン　約300g（サイズ混）　**333円**（税込360円）

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

PTJ　タイ・チュポン県またはペップリ県
㊙菌0虫0　化成使用
品種：グロスミッチェル種ホムトン

タイバナナ

17　500g　**462円**（税込499円）

18　1kg　924円⇒（税込998円）　**859円**（税込928円）　お値打ち！

彩りに、メインおかずに。クセがなく食べやすく栄養豊か♪

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 蔵
㊙菌１虫１
品種：ステイヤー他

19　いんげん　100g　**289円**（税込312円）

20　いんげん徳用　300g　867円⇒（税込936円）　**792円**（税込855円）　お値打ち！

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

かぼちゃ

21　1/2玉 蔵　**426円**（税込460円）

22　1玉　852円⇒（税込920円）　**737円**（税込796円）　お値打ち！

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ィ
群馬県吾妻郡長野原町 蔵
㊙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

23　1/2玉　**267円**（税込288円）

24　1玉　534円⇒（税込577円）　**452円**（税込488円）　お値打ち！

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。

北軽井沢有機ファミリィ
群馬県吾妻郡長野原町 蔵
㊙菌3虫5（有機許容含む）
（群馬県の一般栽培25回）

25　ミニ白菜　1玉　**438円**（税込473円）

待ってました～！安城・天野さんの葉もの♪

定番のザ・葉もの野菜。定番のおひたしやゴマ和え、煮びたし、バターソテーに。

天野グループ
愛知県安城市 蔵
㊙菌0虫2肥料の一部に化成含む
品種：エクストリーム他

NEW!

26 ほうれんそう
200g **276円**(税込298円)

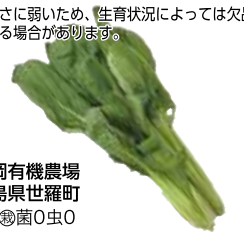
アクが少なく使いやすい万能葉もの。定番のおひたし、油揚げと煮びたし、そのままシャキッと炒め物に。

天野グループ
愛知県安城市 蔵
㊙菌0虫2肥料の一部に化成含む
品種：夏蒼天他

NEW!

27 小松菜
200g **276円**(税込298円)

アクやクセがなく使いやすい定番葉もの。いつもの料理の他スムージーにも。
※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。



寺岡有機農場
広島県世羅町
蔵 ㊙菌0虫0

28 有機小松菜
150g **320円**(税込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。

寺岡有機農場
広島県世羅町
蔵 ㊙菌0虫0

29 有機サラダ小松菜
30g **300円**(税込324円)

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

寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵
㊙菌0虫0

30 有機水菜
150g **320円**(税込346円)

よりサラダ向きにやわらかい幼葉を摘みました。しゃきっとした食感と水菜の風味豊か。

寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵
㊙菌0虫0

31 有機サラダ水菜
30g **300円**(税込324円)

レタス品種のベビーリーフをふんわりミックスしました。サラダに混ぜるだけでボリュームアップ！使いやすさNo.1。

寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵
㊙菌0虫0

32 有機レタスリーフミックス
30g **300円**(税込324円)

原種のルッコラ。通常品種より味が濃く、辛みがあり、葉がぎざぎざしているのが特徴。

寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵
㊙菌0虫0

33 有機ルッコラセルバチカ
30g **320円**(税込346円)

栄養満点のケールを食べやすく！生食向きの苦みの少ない品種です。青汁やスムージー、サラダに。

寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵
㊙菌0虫0

34 有機ベビーケール
30g **300円**(税込324円)

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！

寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵
㊙菌0虫0

35 有機サラダ春菊
30g **300円**(税込324円)

農薬不使用の有機栽培であんしん★
さっと水洗いして水気を切り、お好みのドレッシングでどうぞ。
水菜・ルッコラ・ピノグリーン・レッドマスタード・スイスチャード・レッドオーク・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種以上の幼葉をミックス。根をカットしてあるので、水洗いするだけで食べられます。

寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵
㊙菌0虫0

36 有機ベビーリーフ
30g **300円**(税込324円)

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

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

今週限り！

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

38 高原の大根
1本 **443円**(税込478円)

農薬不使用なので、皮ごと洗って食べられる、美味しくて安全なにんじんです。産地は時期によって変わります。

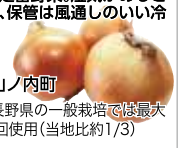
生産者グループあすか
北海道または青森県
㊙菌0虫0

有機にんじん

39 400g
345円(税込373円)

40 800g
690円⇒(税込745円) **646円**(税込698円) お値打ち！

台所に欠かせない定番野菜。湿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。



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

玉ねぎ

41 500g(S−3L混)
325円(税込351円)

42 1kg(S−3L混)
650円⇒(税込702円) **593円**(税込640円) お値打ち！

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

渡部信一　北海道河東郡上士幌町
㊙菌0虫0　品種：男爵、マチルダ他

じゃがいも

43 500g(S−2L混)
255円(税込275円)

44 1kg(S−2L混)
510円⇒(税込551円) **460円**(税込497円) お値打ち！

自然栽培とものわ ご自慢のおイモさん

「農福連携」で、自然栽培に取り組む『とものわ』。特に力を入れて育てているのが、ご自慢のサツマイモです！

新登場

NEW!

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！

自然栽培グループとものわ
愛知県豊田市
㊙菌0虫0
品種：紅はるか

自然栽培さつまいも

45 約350g(約2～3本)
364円(税込393円)

46 ちょっと大きめ！約600g(大2～3本)
624円⇒(税込674円) **545円**(税込589円) お値打ち！

独特のぬめりとホックリ感が美味しい。衣かつぎ、煮っころがし、味噌汁、揚げ物にも。 産地変更

肥後やまと会 蔵
熊本県益城郡山都町
㊙菌0虫0

里いも

47 400g
378円(税込408円)

48 800g
756円⇒(税込816円) **698円**(税込754円) お値打ち！

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

加藤幸雄
愛知県愛西市 蔵
㊙殺菌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

49 れんこん(土付き)
500g **616円**(税込665円)

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

中村農園　福岡県久留米市
㊙菌0虫0　品種：柳川理想

50 ごぼう
200g **329円**(税込355円)

薬味に欠かせない土しょうが。洗ってそのまま冷凍保存できます。

あすか　高知県四万十町 蔵
㊙菌0虫0

51 しょうが
100g **238円**(税込257円)

美しい緑色、さわやかな香りが食欲をそそります。

あすか　奈良県五條市 蔵
㊙菌2虫3-4

52 大葉
10枚 **174円**(税込188円)

いろんなきのこが味わえる♪お楽しみパック！

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

かなり珍しい「さんごヤマブシタケ」は白っぽくフワフワした見た目でやわらかく、旨みが強く、栄養価も抜群！脳を活性化し、免疫力を高める成分を含みます。蒸してポン酢、スープ、天ぷらなどに。

バイオコスモ神奈川県伊勢原市 蔵
㊙無薬剤
【内容】やまぶし茸40g・まいたけ50g・ぶなしめじ約50g・えのき100g

53 さんごヤマブシ茸入きのこ４種セット
1セット **482円**(税込521円)

５種類のキノコが楽しめる、ボリューム満点のパックです！

バイオコスモ神奈川県伊勢原市 蔵
㊙無薬剤
【内容】えのき50g・まいたけ50g・ぶなしめじ100g・生しいたけ3枚・なめこ75g

54 きのこいろいろパック５種
1セット **683円**(税込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。

バイオコスモ
広島県、熊本県、三重県、北海道のいづれか
蔵 ㊙無薬剤

原木生しいたけ

55 1P
100g **318円**(税込343円)

56 2P
100g×2 636円⇒(税込687円) **600円**(税込648円) お値打ち！

シャキシャキした歯ごたえとほんのりした甘み、独特の風味。

バイオコスモ
長野県南安曇郡
蔵 ㊙無薬剤

57 えのき
100g **181円**(税込195円)

58 徳用
200g 362円⇒(税込391円) **309円**(税込334円) お値打ち！

和・中・イタリアンなどどんな料理にも大活躍！

バイオコスモ
長野県上伊那郡
蔵 ㊙無薬剤

59 ぶなしめじ
100g **246円**(税込266円)

株がバラバラになっていて、料理に使いやすいお得用。 お値打ち！

60 ぶなしめじバラ徳用
300g **420円**(税込454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。

バイオコスモ　北海道桧山郡 蔵
㊙無薬剤

61 まいたけ
100g **392円**(税込423円)

アワビに似た独特のシャキッとした歯ごたえと香りが美味。

バイオコスモ
鳥取県八頭郡 蔵
㊙無薬剤

62 エリンギ
100g **346円**(税込374円)

規格外（やや小さめ）の増量タイプ。

バイオコスモ
鳥取県八頭郡 蔵
㊙無薬剤

63 ふぞろいエリンギ
150g **294円**(税込318円)

ぬめりと歯ざわりが特徴。味噌汁や、えのきとの和え物、大根おろしに。

バイオコスモ　長野県長野市 蔵
㊙無薬剤

64 完熟なめこ
150g **300円**(税込324円)

風味が濃いのでサラダや炒め物にどうぞ。※軸付き

バイオコスモ　岡山県瀬戸内市
または静岡県富士市 蔵
㊙無薬剤

65 ホワイトマッシュルーム
100g **367円**(税込396円)

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

バイオコスモ
山形県 蔵
㊙無薬剤

66 ブラウンマッシュルーム
70g **298円**(税込322円)

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

バイオコスモ
長野県飯田市
蔵
㊙無薬剤

67 はなびらたけ
80g **402円**(税込434円)

貴重な国産＆無薬剤きくらげを、天日干し仕上げ。水で戻すと約８倍に！ぷりぷりと柔らかい食感、色は薄めです。炒め物などに。

バイオコスモ
大分県国東市
スポット
㊙無薬剤

68 乾燥きくらげ
20g **625円**(税込675円)

辛みの強い品種「蕃椒ばんしょう」を、有機栽培＆天日乾燥。ヘタごと漬物などに使えるよう、丁寧に仕上げています。

やさか共同農場　島根県浜田市
㊙菌0虫0　品種：蕃椒　㊐365日

69 有機鷹の爪 価格改定
5g **302円**(税込326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。

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

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

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。

松凪農園
愛知県犬山市
㊙除0殺菌0殺虫0
品種：春香

70 犬山の黒米
200g **570円**(税込616円)

にんじんCLUBの主食！知多半島・美浜町で育ててます。

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、ヒトメボレなどのブレンド
※2024年度産

杉浦さんのお米

71 玄米2kg 1,280円（税込1,382円）

72 玄米5kg お値打ち！ 3,046円（税込3,290円） 3,200円⇒（税込3,456円）

73 七分米2kg 1,429円（税込1,543円）

74 七分米5kg お値打ち！ 3,516円（税込3,797円） 3,573円⇒（税込3,859円）

75 白米2kg 1,429円（税込1,543円）

76 白米5kg お値打ち！ 3,516円（税込3,797円） 3,573円⇒（税込3,859円）

もちももちっ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

「もちももちっ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地から湧き出る、ミネラル豊富な冷たい清水とアイガモさんの活躍で、美味しい「有機栽培（農薬不使用）」を実現。玄米も安心して食べていただけます。

白神郷ふたつい有機クラブ
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

77 玄米(有機栽培)2kg 2,016円（税込2,177円）

78 玄米(有機栽培)5kg お値打ち！ 4,735円（税込5,114円） 5,040円⇒（税込5,443円）

79 七分米(有機栽培)2kg 2,159円（税込2,332円）

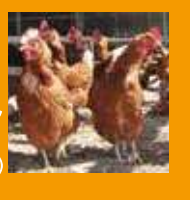
80 七分米(有機栽培)5kg お値打ち！ 4,925円（税込5,319円） 5,398円⇒（税込5,830円）

81 白米(有機栽培)2kg 2,159円（税込2,332円）

82 白米(有機栽培)5kg お値打ち！ 4,925円（税込5,319円） 5,398円⇒（税込5,830円）

卵

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



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

会田共同養鶏組合　長野県松本市 産直 eco プライス
蔵 毎週

信州たまご山ランドの自然卵

83 6個 421円⇒（税込455円） 388円（税込419円）

84 10個 698円⇒（税込754円） 555円（税込599円） お値打ち！

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

会田共同養鶏組合
長野県松本市 蔵 毎週
平飼卵 ㊐ 11日

温泉卵

85 2個 138円（税込149円）

86 6個 お値打ち！ 398円（税込430円） 414円⇒（税込447円）

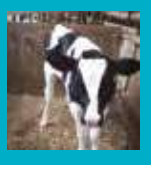
ビタミンや鉄分豊富なうずら卵を、そのまま手軽に使える水煮パックにしました。串にさしておでんの具に、お弁当のおかずに。

食通U　東京都世田谷区 蔵 毎週
原材料：うずら卵(愛知県産)・食塩
㊐ 120日 アレルゲン 卵

87 うずらの卵水煮 6個×2連 420円（税込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餌）：トウモロコシ・マイロ・大麦・小麦粉・加熱処理大豆・大豆油かす・ごま油かす・ふすま・米ぬか・綿実・糖蜜・炭酸カルシウム・食塩

飛騨高山の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
蔵 毎週
65℃30 分殺菌処理 / ノンホモジナイズド / 成分無調整 / 分別生産流通管理済み飼料
㊐ 5日 アレルゲン 乳

89 ノンホモ飛騨牛乳・ビン 900ml 432円（税込467円）

手軽な紙パック入り。ホモジナイズ（脂肪球を攪拌）しているのでさらっとしたのどごしです。クリームは浮きません。

飛騨酪農農業協同組合
岐阜県高山市
蔵 毎週
65℃30 分殺菌処理 / 成分無調整 / 分別生産流通管理済み飼料
㊐ 5日 アレルゲン 乳

90 パスチャライズ飛騨・パック 1L 428円（税込462円）

ホモジナイズ（脂肪球を攪拌）しているのでさらっ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
蔵 毎週
65℃30 分殺菌処理 / 成分無調整 / 分別生産流通管理済み飼料
㊐ 5日 アレルゲン 乳

91 北アルプス厳選牛乳・ミニ瓶 180ml 155円（税込167円）

ホモジナイズ（脂肪球を攪拌）しているのでさらっ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
蔵 毎週
65℃30 分殺菌処理 / 成分無調整 / 分別生産流通管理済み飼料
㊐ 5日 アレルゲン 乳

92 北アルプス特選牛乳・ビン 900ml 483円（税込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 蔵 毎週
岐阜県高山市
原材料：生乳（飛騨牛乳）・乳酸菌（ヘルベチクス菌・サーモフィラス菌）
㊐ 18日 アレルゲン 乳

93 飛騨プレーンヨーグルト（無糖） 400g 412円（税込445円）

飛騨酪農農業協同組合
岐阜県高山市 蔵 毎週
原材料：生乳（四日市酪農 / 三重県 / 分別生産流通管理済み飼料）・ビートグラニュー糖（北海道）・シード菌（デンマーク）
㊐ 13日 アレルゲン 乳

飛騨酪のむヨーグルト

94 130㎖ 158円（税込171円）

95 500㎖ 422円（税込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。クリーミーななめらかさ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 蔵 毎週
原材料：生乳（飛騨牛乳/ノンホモ）・粗製糖（鹿児島県産）・乳酸菌（ヘルベチクス菌・サーモフィラス菌）
㊐ 18日 アレルゲン 乳

96 飛騨ノンホモヨーグルト 80g×3 369円（税込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
蔵 毎週
原材料：ケール、小松菜、ブロッコリー、サラダ菜、青ジソ、ミツバ、クレソン、パセリ、チンゲンサイ（高知県産）
㊐ 8日

97 飛騨 菜食健美 90ml 165円（税込178円）

低温殺菌牛乳と平飼い鶏の卵・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 蔵 毎週

原材料：牛乳・卵（国産平飼い鶏）・粗糖・カラメルソース（砂糖・水）
㊐ 14日 アレルゲン 乳 卵

98 カスタードプリン 90g×3 337円（税込364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
蔵 毎週
原材料：生乳・食塩
㊐ 90日 アレルゲン 乳

99 シュレッドチーズ 250g 882円（税込953円）

チェダーチーズを厚めにスライスしました。そのままでサンドイッチやおつまみにどうぞ。

よつ葉乳業
北海道
蔵 毎週
原材料：生乳・食塩
㊐ 90日 アレルゲン 乳

100 スライスチェダー 100g（25g×4枚入） 584円（税込631円）

北海道十勝産の乳原料を100%使用。ミルクの風味が豊かなクリームチーズです。なめらかでほどけるようなやわらかさに仕上げました。安定剤・保存料は使用していません。

よつ葉乳業　北海道 蔵 隔週AC
原材料：生乳・バターミルク・食塩
㊐ 120日 アレルゲン 乳

101 クリームチーズ 200g 680円（税込734円）

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

よつ葉乳業
北海道
毎週
原材料：生乳
㊐ 365日 アレルゲン 乳

102 スキムミルク 150g 406円（税込438円）

牛乳をクリームと脱脂乳に分離し、クリームに塩を加えただけの、バター本来の作り方です。

よつ葉乳業　北海道 蔵 隔週AC
原材料：生乳・食塩
㊐ 180日 アレルゲン 乳

103 よつ葉バター・有塩 150g 500円（税込540円）

バターをホイップし、従来のバターよりも柔らかく、口どけ良く仕上げました。程よい塩味とミルクの優しい風味。

よつ葉乳業　北海道 蔵 隔週AC
原材料：生乳・食塩 ㊐ 180日 アレルゲン 乳

104 パンにおいしいよつばバター 100g 452円（税込488円）

新鮮で良質な生乳からつくられた、まろやかでクリーミィーなバターです。乳牛の飼育には、分別生産流通管理済の飼料を与えています。 価格改定

丹那牛乳
静岡県
蔵 A週
原材料：生乳（静岡）・食塩
㊐ 150日 アレルゲン 乳

105 白いバター 180g 1,114円（税込1,203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。「ミミもパサつきがなく美味しい」と好評です。

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

107 プレマ天然酵母角食パン・ノンスライス 270g 365円（税込394円）

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

産直 eco プライス

108 プレマ天然酵母角食パン・5枚切 270g 356円（税込385円） 365円⇒（税込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。

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

109 テーブルロール 40g×4 345円（税込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。

毎週
原材料：基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・有機レーズン
㊐ 4日
アレルゲン 麦

110 レーズンロール 45g×4 466円（税込503円）

外皮は柔らかく、内側はふんわり焼けたこうばしい太めのバケット。斜めスライスして軽くトーストするとさらにおいしい!

スポット
原材料：基本材料・ホシノ天然酵母
㊐ 4日 アレルゲン 麦

111 バタール 1本 423円（税込457円）

ふわふわの柔らかい生地にふわっとした甘みが残る白パン。ジャムなど添えても美味しいですよ。

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

112 ハイジの白パン 80g×2 366円（税込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！

スポット
原材料：基本材料・玄米（島田農園/愛知県稲沢市）・ホシノ天然酵母
㊐ 4日
アレルゲン 麦
米粉パンではありません。

113 玄米ごぱん 280g 592円（税込639円）

中にはあまーい粒あんがぎっしり!

スポット
原材料：基本材料・国産小倉あん・玄米（にんじんCLUB生産者）・ホシノ天然酵母・黒ごま（ボリビア産）
㊐ 4日 アレルゲン 麦

114 玄米小倉ぱん 140g×2 574円（税込620円）

軽い口当たりのメロンパン。そのまま食べれば、表面のしっとり感がおいしく、軽くトースターで温めるとカリッ、サクッとしてこれまた美味。

スポット
原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母
㊐ 4日
アレルゲン 麦

115 メロンパン 50g×2 344円（税込371円） 366円⇒（税込395円）

シナモンが香る干しぶどう入りのしっとり、柔らかな食パン。

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

116 ソフトレーズン 360g 628円（税込678円）

マイスターズ・バックシュトゥーベのパンと焼き菓子

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

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

毎週
原材料：基本材料・OG麦芽・国産小麦たんぱく（オーサワジャパン）・有機天然酵母（風と光）
賞 5日 アレルゲン 麦

117 湯種食パン
520g **420円**(税込454円)

オーガニックレーズンのおいしさが詰まってます。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） 賞 5日 アレルゲン 麦

118 湯種レーズン食パン
330g **340円**(税込367円)

119 湯種レーズン食パン(大)
540g **520円**(税込562円)

カレンズとは、地中海沿岸で作られる種子のない小粒のぶどうで作る干しぶどうです。人気の『パン・オ・ノア』の全粒粉生地に、カレンズと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カレンズ・自家製オレンジピール・OGオレンジピール 賞 5日 アレルゲン 麦

120 全粒パン・カレンズ
300g **420円**(税込454円)

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

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
賞 5日 アレルゲン 麦

121 カンパーニュ・ノア
280g **420円**(税込454円)

人気のカンパーニュにドライいちじくを入れました。食べやすいお食事パンです。

スポット
原材料：基本材料・OGライ麦粉（海外有機認定）・OGいちじく・OGくるみ
賞 5日
アレルゲン 麦

122 干しいちじくのカンパーニュ
250g **420円**(税込454円)

さつまいもの自然な甘さが生きたさつまあんぱん。卵と乳製品を使わず仕上げました。黒ごまの香りが風味をプラス!

蔵 スポット
原材料:基本材料・なたね油・さつまいも(愛知県知多産)・黒煎り胡麻・調整豆乳(とうもろこし含)・粗糖
賞 5日
アレルゲン 麦 豆

123 黒ごまさつま
90g **240円**(税込259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。

蔵 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)
賞 5日 アレルゲン 麦

124 きのこのフォカッチャ
110g **260円**(税込281円)

ほんのり甘い生地に良質なオーガニックココナツを混ぜ込みました。クセがないので、ココナツはちょっと苦手、という方にもおすすめ。

スポット
原材料:基本材料・バター（よつ葉乳業）・平飼卵・OGココナツ・粗糖・牛乳
賞 5日
アレルゲン 麦 乳 卵

125 ココナツパン
2個 **320円**(税込346円)

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

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
賞 5日
アレルゲン 麦

126 パン・オ・ノア
320g **420円**(税込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 賞 5日 アレルゲン 麦

127 全粒パン・ナッツ
300g **420円**(税込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 賞 5日

128 米粉パン
2個 **300円**(税込324円)

オーガニッククランベリーの甘酸っぱさが美味しいスコーンです。

蔵 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）・バター（よつ葉乳業）・ノンアルミベーキングパウダー（アリサン）・OGクランベリー・ラム酒
賞 5日
アレルゲン 麦 豆 乳

129 石窯スコーン・クランベリー
3個 **360円**(税込389円)

紅茶の葉を生地に混ぜ、かぼちゃの種をトッピングしました。香ばしさが美味しいクッキー。ティータイムにピッタリです。

スポット
原材料:国産小麦粉・自然塩・平飼卵・バター・粗糖・紅茶葉（アールグレイ）・かぼちゃの種
賞 30日
アレルゲン 麦 乳 卵

130 紅茶クッキー
65g **420円**(税込454円)

ツブツブした雑穀のうまみをギュッと閉じ込めた香ばしさが美味しい焼き菓子。

スポット
原材料:国産小麦粉・自然塩・有機玄米粉・オートミール(桜井食品)・OGアーモンド・もちきび(オーサワジャパン)・アマランサス(ネオファーム)・粗糖・メイプルシュガー・なたねサラダ油(鹿北製油) 賞 30日 アレルゲン 麦

131 雑穀バー
6本 **420円**(税込454円)

自家製ラムレーズン入りの本格派シフォンケーキです。ふわふわの食感。

蔵 スポット
原材料: 国産小麦粉・自然塩・平飼卵・粗糖・なたね油・OGレーズン・ラム酒
賞 6日
アレルゲン 麦 卵

132 シフォンケーキ・ラムレーズン
1台 **1,360円**(税込1,469円)

静岡県産小麦を使用したイギリスパンのピザです。ナチュラルチーズ、生野菜、無添加のサラミソーセージをトッピングしました。

価格改定

静岡・こだわりの味協同組合 蔵 A週
原材料：ミニ山型食パン・ミックスチーズ・ピザソース・ドライサラミ・ホールコーン（北海道産）・ピーマン(国産)
賞 13日 アレルゲン 麦 豆 乳

原料と味にこだわったピザ(イギリスパン)

133 1P
50gx3 **563円**(税込608円)

134 2P 50gx3×2 2P Sale
1,126円⇒(税込1,216円) **1,092円**(税込1,179円)

豆腐・揚げ・大豆製品

国産大豆、天然にがり、揚げ油は圧搾一番搾りの菜種油。シンプルで材料に頑固な豆腐・納豆類です。

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

ヤマサ食品
岐阜県加茂郡
東白川村

蔵 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
賞 夏3日 冬5日 アレルゲン 豆

136 東白川村の寄せ豆腐
300g **342円**(税込369円)

大豆の甘みがおいしい大人気の絹豆腐。

産直 eco プライス

ヤマサ食品
岐阜県加茂郡
東白川村

蔵 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
賞 夏3日 冬5日 アレルゲン 豆

137 東白川村の絹豆腐
300g
300円⇒(税込324円) **257円**(税込278円)

大豆の甘みをとじ込めた、しっかり固めの木綿豆腐。

産直 eco プライス

ヤマサ食品
岐阜県加茂郡
東白川村

蔵 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
賞 夏3日 冬5日 アレルゲン 豆

138 東白川村のもめん豆腐
300g
293円⇒(税込316円) **251円**(税込271円)

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

超濃厚で人気です!!

ヤマサ食品
岐阜県加茂郡
東白川村

蔵 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）
賞 夏3日 冬5日 アレルゲン 豆

139 東白川村のくみあげ豆腐
300g **350円**(税込378円)

国産大豆 100%で作った充填豆腐です。なめらかな食感が美味。使い切りサイズの 150gの豆腐が 2 パックに分かれているので、使い残しができて便利。

丸和食品
東京都練馬区

蔵 隔週AC
原材料：大豆（国産）・凝固剤（粗製海水塩化マグネシウム（にがり））
賞 18日 アレルゲン 豆

140 絹豆腐充填
150g×2 **222円**(税込240円)

しっかり水切りした木綿豆腐を薄く切って揚げた、とても美味しい油揚げ。冷凍保存もOK。

丸和食品
東京都練馬区 蔵 隔週AC
原材料：国産大豆・にがり・菜種油
賞 5日 アレルゲン 豆

141 手揚げ油揚げ
2枚 **302円**(税込326円)

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

価格改定

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 蔵 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
賞 5日 アレルゲン 豆

142 国産100%浮かし揚げ(油揚)
2枚 **239円**(税込258円)

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

価格改定

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 蔵 毎週
原材料：大豆（国産）・菜種油・塩化マグネシウム（にがり）
賞 4日 アレルゲン 豆

143 国産浮かし揚げのきざみ
70g **214円**(税込231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て美味。パック入り。

ヤマサ食品
岐阜県加茂郡
東白川村

蔵 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）
賞 夏3日 冬5日 アレルゲン 豆

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

旨みたっぷりの小エビや風味のいいゴボウなど具だくさんの大きながんも。焼いても美味。

丸和食品
東京都練馬区
蔵 隔週AC
原材料：国産大豆・ニンジン・ゴボウ・玉ねぎ・ショウガ・昆布・山芋・黒ごま・小えび・菜種油・海水にがり（長崎県産）・再製天日塩
賞 7日 アレルゲン 豆 エ

145 具だくさんがんも(小えび入)
2個(約80g×2) **511円**(税込552円)

国産丸大豆100%使用、消泡剤無添加。圧搾一番搾りの菜種油でおいしくからっとあがったがんもどき。国産のお野菜がたっぷり、おからでふんわり♪

丸和食品　東京都練馬区 蔵 隔週AC
原材料：国産大豆・菜種油・ニンジン・おから（国産大豆）・ごぼう・玉ねぎ・山芋粉・塩・黒ゴマ・生ショウガ汁・きり昆布・塩　化マグネシウム含有物（にがり）・水 賞 7日 アレルゲン 豆

146 おから入り野菜炒めがんも
100g(5個入) **260円**(税込281円)

使いやすいミニがんも。プレーンタイプなもので、様々な料理に使えます。煮物や、こんがり焼いて生姜醤油で食べても美味。

丸和食品
東京都練馬区

蔵 隔週AC
原材料：国産大豆・海水にがり・ニンジン・ゴボウ・玉ねぎ・ショウガ・切昆布・黒ごま・山芋粉・塩・菜種油
賞 7日 アレルゲン 豆

147 京がんも
7個(約20g×7) **339円**(税込366円)

具だくさんでこくのある小ぶりながんもを、たっぷりの煮汁で煮含めました。お弁当にも◎。汁ごと青菜との煮びたしに。

丸和食品　東京都練馬区
蔵 隔週AC
原材料:国産大豆・ニンジン（茨城県・埼玉県産）・玉ねぎ・ゴボウ・ショウガ・昆布・山芋・黒ごま・小えび・再製天日塩・にがり・粗製糖・濃縮かつおだし・丸大豆醤油（大豆・小麦）・菜種油・味の母 賞 1ヶ月 アレルゲン 麦 豆 エ

148 味付えび入京がんも
10個(220g) **385円**(税込416円)

肉厚の油揚げにお餅が入りました。がんもなどと一緒に煮物にどうぞ。だしがじゅわ～っとしみて、とっても美味。

冬限定

丸和食品　東京都練馬区 蔵 隔週AC
原材料:白切り餅・油揚げ（丸大豆・にがり・菜種油）・かんぴょう（無漂白）
賞 5日 アレルゲン 豆

149 餅入りきんちゃく
3個 **407円**(税込440円)

豆の甘みがじっくり味わえる豆腐屋さんの豆乳。手作り豆腐、料理に。＊濃厚なため日数がたつと固まりやすいのでご注意ください。早めにお召し上がりください。

ヤマサ食品
岐阜県加茂郡
東白川村
蔵 毎週
原材料：国産大豆（岐阜県産/菌0虫0）・湧水 賞 3日 アレルゲン 豆

150 東白川村の豆乳
500cc **317円**(税込342円)

面倒な水切りが不要。和えもの、炒めもの、スープなど、さまざまな料理にお使いいただけます。

丸和食品
東京都練馬区
蔵 隔週AC
原材料：国産大豆・にがり

賞 21日 アレルゲン 豆

151 押し豆腐
220g **335円**(税込362円)

国産大豆の甘さがしっかり出ているおから。煮物などに便利です。

丸和食品
東京都練馬区
蔵 隔週AC
原材料：国産大豆

賞 30日
アレルゲン 豆

152 おから
200g **193円**(税込208円)

正方形の油揚げを甘辛く煮含めました。寿司を詰めればすぐにおいなりさんが完成。細かく刻んで煮物や炊き込みご飯にも。

丸和食品
東京都練馬区
蔵 隔週AC
原材料：国産大豆・醤油（大豆・小麦）・粗製糖・味の母・濃縮かつおだし・再製天日塩・海水

賞 90日 アレルゲン 麦 豆

153 味付いなりあげ
6枚 **342円**(税込369円)

国産大豆のおからと野菜を、しっとり炊きあげました。青大豆の食感と油揚げのコクがアクセント。ほんのり甘めの味付けで、懐かしい味わい。コロッケの具材にも。

丸和食品/東京都練馬区 蔵 隔週AC
原材料：国産大豆・ニンジン・ネギ・醤油（大豆・小麦）・粗糖・味の母・油揚げ・こんにゃく・シイタケ・ゴボウ・国産青大豆・塩・だし汁（カツオ・シイタケ）・はちみつ・菜種油 賞 30日 アレルゲン 麦 豆

154 味付うの花料理
150g **349円**(税込377円)

無燐・無塩の新鮮なスケソウタラのすり身に、カニより酵素分解して抽出したエキスを使用したカニ風味カマボコです。

価格改定

こだわりの味
協同組合静岡県静岡市
蔵 隔週AC
原材料：スケソウタラのすり身（アメリカ産）・馬鈴薯澱粉（北海道産）・卵白（静岡県産）・カニエキス・塩・みりん・砂糖・紅麹色素 賞 19日 アレルゲン 卵 力

155 無燐すり身のカニ風味カマボコ
75g **361円**(税込390円)

こんにゃく

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。

積翠食品
瀬川さん

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

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

157 手造り生芋こんにゃく(板)
280g **300円**(税込324円)

イモをすりおろして作った素朴な糸こんにゃく。やわらかく風味満点。煮物に。

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

158 手造り生芋糸こんにゃく
250g **300円**(税込324円)

こんにゃ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。

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

159 板こんにゃく
250g **210円**(税込227円)

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

160 糸こんにゃく(黒)
200g **210円**(税込227円)

積翠食品 岐阜県各務原市 蔵 毎週
原材料：こんにゃく芋精粉（群馬県産いも/有機栽培）・水酸化カルシウム
賞60日

161 糸こんにゃく(白)
200g **210円**(税込227円)

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

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

162 ひと口こんにゃく
220g **310円**(税込335円)

(生・冷凍・乾麺)

ニホンの風土で育った小麦やソバの風味を生かし、添加物を使わずに作りました。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。

粉のおいしさが際立つ生うどん。釜揚げ、湯づきでシンプルにいただくのがベスト。標準より約５分長めにゆでて、冷水でしめると、コシの強さが一層引き立ちます。 価格改定

＊ゆで時間
約10～12分／約２食分
こだわりの味協同組合
静岡県静岡市
蔵 隔週AC
原材料：小麦粉(静岡・愛知)・塩
賞7日 アレルゲン 麦

164 国産小麦の生うどん
300g **349円**(税込377円)

パスタみたいな食感が新鮮な細麺タイプ。
＊ゆで時間約5～6分／約2食分 価格改定

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市
蔵 隔週AC
原材料：小麦粉(静岡)・塩
賞7日 アレルゲン 麦

165 国産小麦100%の細うどん(生)
250g **307円**(税込332円)

添加物を一切使用せず、小麦粉と塩、富士山の湧き水で作りました。かけ、もり、ざるうどんに。 価格改定

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市
蔵 隔週AC
原材料：国産小麦粉（北海道・他）・塩
賞4日 アレルゲン 麦

国内産小麦粉100%使用 ゆで細うどん

166 1P 210g **167円**(税込180円)

167 2P 210g×2 334円⇒(税込361円) **294円**(税込318円)

添加物を一切使用せず、小麦粉と塩、富士山の湧き水で作りました。焼うどん、鍋焼うどんに。 価格改定

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市
蔵 隔週AC
原材料：国産小麦粉（北海道・他）・塩
賞4日 アレルゲン 麦

国内産小麦粉100%使用 ゆでうどん

168 1P 210g **167円**(税込180円)

169 2P 210g×2 334円⇒(税込361円) **294円**(税込318円)

そば3割のあっさりと食べやすい味わい。15秒間!温めるだけで召しあがれます。やわらかいので、お年寄りやお子さんにも。

こだわりの味協同組合 価格改定
静岡県静岡市

蔵 隔週AC
原材料：小麦粉（北海道産）・そば粉(北海道産)・塩
賞5日 アレルゲン 麦 そ

170 国産100%のゆでそば
160g(1食) **218円**(税込235円)

国産小麦粉とそばの実の中心部分のみを使用。クセがなく食べやすい仕上がりです。汁そばにしても美味しい♪

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市

蔵 隔週AC
原材料：小麦粉(北海道産)・そば粉（北海道産）・塩
賞7日 アレルゲン 麦 そ

171 国産小麦粉 国産そば粉使用の生そば
120g×2 **577円**(税込623円)

国内産そば粉、国産小麦を使用。じっくり丸一日かけて冷風熟成しました。熱に弱い蕎麦に優しい製法で、旨味、風味が豊かです。

価格改定

本田商店　島根県
隔週AC
原材料：小麦粉・そば粉・塩
賞365日 アレルゲン 麦 そ

172 出雲そば
180g **447円**(税込483円)

国産小麦を 100%使用。かん水は炭酸系のみを使用。富士・富士宮地区で製造され、親しまれている、こしの強い蒸し麺です。

こだわりの味協同組合 価格改定
静岡県静岡市

蔵 隔週AC
国内産小麦粉・食塩・油脂（大豆・豚由来）・かん水
賞6日 アレルゲン 麦

173 水を加えて調理する焼きそば
120g **216円**(税込233円)

北海道産小麦、純国産鶏の鶏卵、天然かん水、オーストラリア産圧搾菜種油を使用。麺が太めなので、食べ応え十分。たっぷり2食分。

こだわりの味協同組合/静岡県静岡市 価格改定
蔵 隔週AC

原材料：小麦粉（北海道産）・塩・天然かんすい・卵・菜種油
賞5日 アレルゲン 麦 豆

国産小麦の太焼そば

174 1P 300g(約2食) **291円**(税込314円)

175 2P 300g×2(約2食×2) 582円⇒(税込629円) **565円**(税込610円) お値打ち!

北海道産小麦、純国産鶏の鶏卵、天然かん水、オーストラリア産圧搾菜種油を使用。ツルっとした食感がとても美味。ラーメンとしても代用ＯＫ。 価格改定

こだわりの味協同組合/静岡県静岡市
蔵 隔週AC

原材料：小麦粉（北海道産）・卵・食塩・菜種油・かんすい
賞5日 アレルゲン 麦 豆

国産小麦の細焼そば

176 1P 160g **170円**(税込184円)

177 2P 160g×2 340円⇒(税込367円) **323円**(税込349円) お値打ち!

天然かん水、静岡・北海道産小麦100%を使用。国産有機醤油を使用したごま醤油味のスープ付きです。

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市

蔵 隔週AC
原材料：小麦粉(北海道産・静岡県産)・卵・かんすい・食塩／スープ：有機醤油・かつお節エキス・米発酵調味料・食塩・粗糖・ごま油・味噌・昆布だし・香辛料・酵母エキス
賞7日 アレルゲン 麦 卵 豆

178 国産小麦のラーメン(生) スープ付
120g×2 **613円**(税込662円)

国産小麦と水のみで作りました。食塩不使用。幅広の平打ちもっちり麺です。鉢でたお湯を捨てず、麺とお好きな野菜・肉と一緒にみそ味で煮込んでお召し上がり下さい。 価格改定

有川商事
静岡県静岡市
隔週AC

原材料：小麦粉（国産）・馬鈴薯澱粉（北海道産）
賞 最短24日 アレルゲン 麦

179 国産小麦のほうとう
200g (2人前) **467円**(税込504円)

東海地方では昔から愛食されているもち麩（角麩）。地元愛知県産の小麦に北海道産のグルテンを足した国産にこだわった逸品です。フライパンで焼いて、ごまだれや田楽みそをつけて。 価格改定

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市
蔵 隔週AC
原材料：小麦蛋白（国産小麦）・小麦粉・もち粉 賞75日 アレルゲン 麦

180 国産小麦の生麩
140g **363円**(税込392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。

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。

凍 毎週
原材料：豚肉(国産)・岩塩(ドイツ)・黒砂糖・醤油・みりん・羊腸(ニュージーランド)・香辛料(マレーシア・インドネシア他)
賞3ヶ月 アレルゲン 麦 豆

182 中山道プレーンソーセージ
182 1P 80g **476円**(税込514円)

183 2P 80g×2 952円⇒(税込1,028円) **915円**(税込988円) お値打ち!

ナチュラルチーズのコクが美味しいソーセージです。

凍 毎週
原材料：豚肉(国産)・ゴーダチーズ(オランダ)・塩(ドイツ岩塩)・藻塩(国産)・黒砂糖・醤油・みりん・羊腸(ニュージーランド)・香辛料(マレーシア・インドネシア他)
賞3ヶ月 アレルゲン 麦 豆 乳

184 中山道チーズソーセージ
184 1P 80g **528円**(税込570円)

185 2P 80g×2 1,056円⇒(税込1,140円) **1,019円**(税込1,100円) お値打ち!

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

岐阜　オーガニックフーズ
凍 毎週
原材料：豚肉(国産)・岩塩・黒砂糖・香辛料(マレーシア・インドネシア他)・醤油・みりん・羊腸(ニュージ- ランド)

賞3ヶ月 アレルゲン 麦 豆

186 中山道ブラートヴルスト
80g **503円**(税込543円)

焼き過ぎず、ジューシーなベーコンを味わってください。

岐阜
オーガニックフーズ
凍 毎週
原材料：豚肉（国産）・塩（ドイツ岩塩）・藻塩（国産）・黒砂糖・香辛料（マレーシア・インドネシア他）

賞3ヶ月

187 中山道生ベーコンスライス
60g **503円**(税込543円)

ロース肉を、野菜やスパイスを煮出した独自の漬け込み液に20日前後漬け込み、熟成させる事で旨みを引き出しました。

岐阜　オーガニックフーズ
凍 毎週
原材料：豚肉(国産)・塩（ドイツ岩塩）・藻塩(国産)・黒砂糖・香辛料(マレーシア・インドネシア他)
賞3ヶ月

188 中山道ロースハム
60g **503円**(税込543円)

さんさんファーム

長野県下伊那郡松川町

バークシャー × デュロック種　飼育期間 / 平均 210 ～ 240 日　飼料 / 穀類（トウモロコシ、大麦）・大豆油かす・そうこう類（米ぬか、酒かす）・乾燥おから・りんごジュース絞りかす他（飼料は分別生産流通管理済み）
母豚からの一貫飼育で、兄弟なかよく開放豚舎でのびのび育てた豚は、旨みのつまった赤身と、甘みのある脂身のバランスが絶妙。飼料米の自作にも挑戦中。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 凍 毎週
豚ロース肉 賞60日

190 ローススライス さんさん豚
180g **912円**(税込985円)

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 凍 毎週
豚肩ロース肉 賞60日

191 肩ローススライス さんさん豚
180g **860円**(税込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 凍 毎週
豚モモ肉 賞60日

192 モモスライス さんさん豚
180g **821円**(税込887円)

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 凍 毎週
豚各部位 賞60日

193 小間切れ さんさん豚
180g **853円**(税込921円)

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 凍 毎週
豚バラ肉 賞60日

194 バラスライス さんさん豚
180g **821円**(税込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 凍 毎週
豚バラ肉 賞60日

195 焼肉用バラカルビ さんさん豚
180g **821円**(税込887円)

ハンバーグ、ギョウザ、肉団子、炒め物などにも、幅広くお使いください。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 凍 毎週
豚肉各部位ミックス 賞60日

196 ミンチ肉 さんさん豚
180g **780円**(税込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 凍 毎週
豚ロース肉 賞60日

197 とんかつ用ロース さんさん豚
2枚 (約180g) **971円**(税込1,049円)

一口サイズの角切り。ことこと煮込むほどにじわ～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 凍 毎週
豚モモ肉 賞60日

198 モモ肉カレー・シチュー用 さんさん豚
180g **846円**(税込914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 凍 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）
賞60日

199 玄米ソーセージ
140g(4～5本) **786円**(税込849円)

ピリッと辛い唐辛子を利かせました。ビールと相性バツグン！レタスなどで巻いて食べるのもおすすめです。長さ12cm前後。

さんさんファーム
長野県下伊那郡
松川町 凍 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）賞60日

200 チョリソー (辛口ソーセージ)
140g(4～5本) 786円⇒(税込849円) **764円**(税込825円)

乾燥りんごの果肉が入ったジューシーなソーセージ。ほ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
凍 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 賞60日

201 りんご入りソーセージ
140g(4～5本) 786円⇒(税込849円) **764円**(税込825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
凍 スポット

原材料：さんさん黒豚肉・粗塩・粗糖・香辛料・バジル・天然羊腸
賞60日

202 バジルソーセージ
140g(4～5本) **786円**(税込849円)

にんじんなどの野菜が細かく入った大きめのソーセージ。野菜嫌いのお子様もおいしく食べられます。長さ12cm前後。

さんさんファーム
長野県下伊那郡
松川町 凍 スポット

原材料：さんさん豚肉・トウモロコシ・ニンジン・インゲン・粗塩・粗糖・香辛料・天然羊腸
賞60日

203 野菜入りソーセージ
140g(4～5本) **786円**(税込849円)

じっくりこだわって育てた松川生まれ松川育ちの豚を使用したハンバーグです。あっさりとしているので、お子様から大人まで、大満足していただける商品です。加熱調理済なので、湯煎で温めてお召し上がりください。

さんさんファーム
長野県下伊那郡
松川町 凍 隔週AC

原材料：さんさん豚ロース肉・玉ねぎ・牛乳・卵・パン粉・塩・胡椒・ナツメグ賞60日
アレルゲン 麦 卵 乳

204 さんさん豚ハンバーグ
110g **657円**(税込710円)

もつ鍋や煮込みに。上質な部分だけを厳選しているので臭みがありません。一度ボイルしてあるので、このまま料理可。「とにかくウマイ！是非、食べてみてください！」と、「さんさんファーム」原さん。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 凍 スポット
内臓（小腸・大腸・胃袋）賞60日

205 さんさん白もつ(ボイル)
200g **574円**(税込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 natural natural 限定 ポイント5倍

あっさりとした味わいとやわらかい肉質が甘辛たれと相性◎！

熊本・やまあい村 凍 スポット
251 走る豚/もも生姜焼き用 200g 857円⇒（税込926円） **840円**（税込907円）

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

熊本・やまあい村 凍 スポット
252 走る豚/ももしゃぶ用 200g 857円⇒（税込926円） **847円**（税込915円）

生姜焼き用に厚めにスライスしていますので走る豚の旨味が感じられます。

熊本・やまあい村 凍 スポット
走る豚/肩ロース生姜焼き用
253 1P 200g 1,128円⇒（税込1,218円） **1,116円**（税込1,205円）
254 2P 200g×2 2,256円⇒（税込2,436円） **2,000円**（税込2,160円） 産直eco プライス

【こんにゃく芋】

やまあい村では栗林の間にこんにゃく芋を植えています。栗もこんにゃく芋も無農薬無肥料。数年物の大きな芋を中心に掘って干します。

ここからこんにゃくにするまでなかなか手間がかかるのですが、今は忙しいご家庭も多く、直接的に生きること、食べること、生活することに時間をかけられないですね。

時短も良いですが、たまには集まって外で煮炊きするのも素敵です。出来立てのこんにゃくの刺身は最高なのです。酢味噌や山椒味噌でいただきますが、個人的には柚子胡椒一択！！

はれときどきはしるぶた by やまあい村 武藤勝典

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。

バラ凍結 熊本・やまあい村 凍 スポット
走る豚/もも スライス
255 1P 200g 857円⇒（税込926円） **848円**（税込916円）
256 2P 200g×2 1,714円⇒（税込1,851円） **1,576円**（税込1,702円） 産直eco プライス

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 凍 スポット
走る豚/バラ焼肉用
257 1P 200g 948円⇒（税込1,024円） **939円**（税込1,014円）
258 2P 200g×2 1,896円⇒（税込2,048円） **1,600円**（税込1,728円） 産直eco プライス

濃厚でジューシーな味わいが特徴の部位です。

熊本・やまあい村 凍 スポット
走る豚/スペアリブ
259 1P 200g 785円⇒（税込848円） **777円**（税込839円）
260 2P 200g×2 1,570円⇒（税込1,696円） **1,375円**（税込1,485円） 産直eco プライス

赤身と脂身が適度に入ったジューシーな味わいです。

バラ凍結 熊本・やまあい村 凍 スポット
走る豚/ミンチバラ凍結
261 1P 300g 978円⇒（税込1,056円） **948円**（税込1,024円）
262 2P 300g×2 1,956円⇒（税込2,112円） **1,667円**（税込1,800円） 産直eco プライス

きめ細かな肉質で柔らかい食感です。

熊本・やまあい村 凍 スポット
263 走る豚/ロースとんかつ用 200g **1,083円**（税込1,170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 凍 スポット
266 走る豚/肩ロース スライス 200g **1,128円**（税込1,218円）

柔らかさはもちろんのこと、赤身と脂身のバランスも丁度良い部位です。

熊本・やまあい村 凍 スポット
264 走る豚/ロース スライス 200g **998円**（税込1,078円）

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

熊本・やまあい村 凍 スポット
265 走る豚/肩ロースブロック 400g **2,180円**（税込2,354円）

適度に赤身と脂身が入った柔らかい食感です。

バラ凍結 熊本・やまあい村 凍 スポット
269 走る豚/小間スライス 200g **920円**（税込994円）

たんぱく質が多くて脂肪が少ないヘルシーな部位、旨味が強く肉本来の味わいをお楽しみいただけます。

バラ凍結 熊本・やまあい村 凍 スポット
270 走る豚/赤身ミンチバラ凍結 300g **992円**（税込1,071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 凍 スポット
267 走る豚/バラブロック 300g **1,285円**（税込1,388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 凍 スポット
268 走る豚/バラしゃぶ用 200g **982円**（税込1,061円）

国産牛肉【マザービーフ】

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

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、ふすま、コーングルテンフィード、麦ぬか、大豆あぶら粕、炭酸カルシウム、アルファルファミール、食塩、糖蜜、ソーマチン、とうもろこしグルテン、無水ケイ酸
粗飼料：牧草（熊本産）・稲わら（熊本産）　※配合飼料の大麦やとうもろこし等の穀物類は米国や豪州産などで、作柄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 マザービーフ SALE!

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 凍 毎週 バラ凍結
272 マザービーフ/合挽きミンチバラ凍結 200g 833円⇒（税込900円） **942円**（税込1,017円）

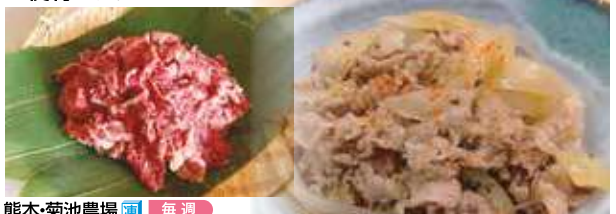
マザービーフの柔らかい部位ロース、肩ロースを使用。旨味絶品です！

熊本・菊池農場 凍 毎週
273 マザービーフ/特選すき焼き用 200g 1,765円⇒（税込1,906円） **1,878円**（税込2,028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 凍 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 賞 90日 アレルゲン 麦
274 マザービーフのハンバーグ 120g 633円⇒（税込684円） **600円**（税込648円）

モモ、ウデ、バラなどの部位を使っています。様々な料理に使えて便利です。



熊本・菊池農場 凍 毎週
277 マザービーフ/万能小間 200g **1,230円**（税込1,328円）

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。肉巻きやプルコギ、煮込み料理にもおすすめです。

熊本・菊池農場 凍 毎週
275 マザービーフ/特選スライス 200g **1,977円**（税込2,135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 凍 毎週
276 マザービーフ/赤身スライス 200g **1,674円**（税込1,808円）

そぼろ料理やミートソース、ハンバーグにどうぞ。

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

マザービーフ本来の美味しさや食感を味わえるよう粗挽きにしました。

熊本・菊池農場 凍 スポット バラ凍結
279 マザービーフ/粗びきミンチバラ凍結 200g **1,029円**（税込1,111円）

国産牛肉【健康あか牛】

菊池農場　熊本県菊池市

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

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

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

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　凍　スポット　産直eco プライス
281 健康あか牛/サイコロステーキ
200g　2,193円⇒(税込2,368円)　**1,974円(税込2,132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　凍　毎週
282 健康あか牛/モモスライス
200g　1,850円⇒(税込1,998円)　**1,779円(税込1,921円)**

モモ、カタなどをしゃぶ用に薄くスライスしてます、お徳用です。

熊本・菊池農場　凍　毎週
283 健康あか牛/しゃぶ用
200g　1,937円⇒(税込2,092円)　**1,889円(税込2,040円)**

柔らかく、味の濃い部位です。

熊本・菊池農場　凍　毎週
284 健康あか牛/ロススライス
200g　**2,590円(税込2,797円)**

「サー」の称号をつけられた、肉のキメが細かく柔らかい旨いお肉です。

熊本・菊池農場　凍　スポット
285 健康あか牛/サーロインステーキ
180g　**2,864円(税込3,093円)**

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　凍　毎週
286 健康あか牛/すき焼き用
200g　**1,893円(税込2,044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　凍　毎週
287 健康あか牛/バラスライス
200g　**1,264円(税込1,365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　凍　毎週
288 健康あか牛/焼肉用
200g　**1,630円(税込1,760円)**

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

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

国産鶏肉【紀州赤地鶏】

小坂農園　和歌山県有田郡有田川町

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

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

和歌山・小坂農園　凍　毎週　賞 180日
291 赤地鶏/もも肉
300g　**939円(税込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　凍　毎週　賞 180日
292 赤地鶏/むね肉
300g　**730円(税込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　凍　毎週　バラ凍結　賞 180日
293 赤地鶏/ももむね一口カット/バラ凍結
200g　**684円(税込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　凍　スポット　賞 180日
294 赤地鶏/ぶつ切り
300g　679円⇒(税込733円)　**635円(税込686円)**

和歌山・小坂農園　凍　隔週AC　賞 180日
298 赤地鶏/手羽元
300g　585円⇒(税込632円)　**540円(税込583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　凍　毎週　賞 180日
295 赤地鶏/正肉
300g　**859円(税込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　凍　毎週　賞 180日
296 赤地鶏/ささみ
200g　**643円(税込694円)**

唐揚げに便利な手羽中の半割りタイプです。

和歌山・小坂農園　凍　隔週AC　賞 180日
297 赤地鶏/手羽中ハーフ
300g　**709円(税込766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　凍　毎週　賞 180日
299 赤地鶏/キモ
200g　**492円(税込531円)**

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

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

ムネ肉100%。鶏の旨味がしっかりとし、脂身の少ないあっさりした味です。

和歌山・小坂農園　凍　毎週　賞 180日
301 赤地鶏/むねミンチ
200g　**596円(税込644円)**

唐揚用に使いやすく20～25ｇにカットしたバラ凍結したムネ肉が12切れ入っています。お弁当のおかずにも便利です。

バラ凍結　和歌山・小坂農園　凍　スポット　賞 180日
302 赤地鶏/ムネ肉カット 唐揚用/バラ凍結
12切(約300g)　**745円(税込805円)**

赤地鶏の各部位をカットしてセットにしました。解凍後、そのまま焼肉や鍋の食材としてご使用いただけます。

赤地鶏焼肉用セット内訳
モモ　140g
ムネ　100g
ささみ　40g
砂ずり　20g

和歌山・小坂農園　凍　スポット　賞 180日
303 赤地鶏/焼肉用カット
300g　1,132円⇒(税込1,223円)　**1,075円(税込1,161円)**

国産鶏肉【天草大王】

賞味期限：180日

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、選ぶことはできません。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。

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

鉄分が多く含まれ、コクのある旨味が味わえます。煮物や唐揚、照焼などに。

熊本・天草大王公元　凍　毎週
305 天草大王/モモ肉
150g　809円⇒(税込874円)　**775円(税込837円)**

まるごとセット内訳
モモ肉　200ｇ
ムネ肉　200g
骨ごとミンチ　300g

天草大王の一羽をまるごと楽しめます。

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

熊本・天草大王公元　凍　隔週AC
309 天草大王/まるごとセット
計700g　1,909円⇒(税込2,062円)　**1,830円(税込1,976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　凍　毎週
313 天草大王/むねミンチ
150g　647円⇒(税込699円)　**620円(税込670円)**

たんぱく質が豊富で、あっさりした部位です。チキンカツや蒸し鶏などに。

熊本・天草大王公元　凍　毎週
306 天草大王/ムネ肉
150g　**603円(税込651円)**

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

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

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

熊本・天草大王公元　凍　毎週
308 天草大王/ささみ
150g　**779円(税込841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　凍　毎週
310 天草大王/モモ&ムネ一口カット
150g　**654円(税込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　凍　毎週
311 天草大王/スライス
150g　**654円(税込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　凍　毎週
312 天草大王/ももミンチ
150g　**647円(税込699円)**

ハム・ソーセージ

共同ミートセンター 熊本県菊池市

豚肉は熊本産、鶏肉は「九州産ハーブ鶏」を使用し、発色剤、合成保存料や増粘剤、香料、うま味調味料(アミノ酸等)、着色料は一切使用しておりません。
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。

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!

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

熊本・共同ミートセンター 凍 スポット
原材料：豚肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料
315 ベーコンスライス
100g 727円⇒(税込785円) **628円**(税込678円)

塩と砂糖で充分熟成した後スモークで仕上げたロースハムの切落しです。

熊本・共同ミートセンター 凍 スポット
原材料：豚ロース肉(熊本)、天日塩、きび砂糖
316 ロースハム切落し
100g 766円⇒(税込827円) **743円**(税込802円)

お好みのサイズに切ってお楽しみ下さい。

熊本・共同ミートセンター 凍 スポット
原材料：豚肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料
317 ベーコンブロック
200g 1,394円⇒(税込1,506円) **1,352円**(税込1,460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 凍 毎週
原材料：豚肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料
318 ウインナー
110g **675円**(税込729円)

九州産のハーブ鶏のみ使用。豚脂不使用で癖のない味わいです。

熊本・共同ミートセンター 凍 毎週
原材料：鶏肉(九州産)、天日塩、きび砂糖、香辛料
319 チキンウインナー
110g **424円**(税込458円)

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 凍 毎週
原材料：鶏肉(九州産)、豚脂、天日塩、きび砂糖、香辛料
320 お弁当ウインナー
110g **430円**(税込464円)

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

熊本・共同ミートセンター 凍 毎週
原材料：豚ロース肉(熊本)、天日塩、きび砂糖
321 ロースハムスライス
100g **855円**(税込923円)

大人気のベーコンの切り落としです。脂身が少なく使い勝手の良いタイプです。

熊本・共同ミートセンター 凍 毎週
原材料：豚肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料
322 ベーコン切落し
100g **711円**(税込768円)

肉汁たっぷり！赤牛の旨みがしっかりと味わえる贅沢な一品です。

熊本・共同ミートセンター 凍 毎週
原材料：健康あか牛(熊本)、オニオンソテー、パン粉、卵、牛乳、塩麹、香辛料、食塩
アレルゲン 麦 卵 乳 未調理
323 健康あか牛生ハンバーグ
100g×2 **814円**(税込879円)

無添加惣菜

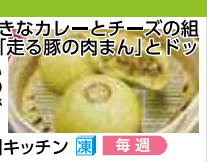
那珂川キッチン 福岡県那珂川

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、お弁当にもぴ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

走る豚の中華惣菜シリーズ

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



福岡・那珂川キッチン 凍 毎週
原材料：皮(小麦粉、キビ砂糖、牛乳、生イースト、カレー粉)、具(たまねぎ、豚肉、カレールウ(牛脂、小麦粉、粗糖、カレー粉、食塩、リンゴ果汁、酵母エキス、粉末しょうゆ、魚醤、とうがらし、黒コショウ)、キビ砂糖、食塩、ホワイトペッパー、シュレッドチーズ
アレルゲン 麦 乳 調理済
327 走る豚チーズカレーまん
125g×2 **775円**(税込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 凍 毎週
原材料：具(豚肉、タマネギ、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)
アレルゲン 麦 豆 調理済
328 走る豚しゅうまい
30g×6 **1,089円**(税込1,176円)

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

産直おすすめ 大鼓判

福岡・那珂川キッチン 凍 アレルゲン 麦 乳 調理済
原材料：具(豚、たまねぎ、キャベツ、キビ砂糖、オイスターソース、胡麻油、ばれいしょデンプン、食塩、乾燥しいたけ、粉末かつおだし、ホワイトペッパー)、皮(小麦粉、キビ砂糖、牛乳、生イースト)
走る豚肉まん
325 1P 毎週 125g×2 **672円**(税込726円)
326 2P スポット 125g×2×2 1,344円⇒(税込1,452円) **1,280円**(税込1,382円)

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パサついた食感を無くし、モモ肉に近いジューシーな食感に仕上げています。

福岡・那珂川キッチン 凍 毎週
原材料：鶏肉(国産)、卵、デンプン、薄力粉、パン粉、胡麻油、薄口醤油、菜種油、ニンニク、粉末かつおだし、ショウガ、食塩、粗糖、一味唐辛子、白コショウ
アレルゲン 麦 卵 豆 調理済
国産鶏のキッチンから揚げ
329 1P 200g **667円**(税込720円)
330 2P 200g×2 1,334円⇒(税込1,441円) **1,265円**(税込1,366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
凍 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、とうがらし、胡麻油、ホワイトペッパー／香辛料
アレルゲン 麦 豆 未調理
336 博多もつ鍋(麺なし)
2人前615g(ﾓﾂ200/ｽｰﾌﾟ400/薬味15) **2,437円**(税込2,632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 凍 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
アレルゲン 麦 調理済
ハッシュドポテト
332 1P 30g×8 **584円**(税込631円)
333 2P 30g×8×2 1,168円⇒(税込1,261円) **1,110円**(税込1,199円)

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

福岡・那珂川キッチン 凍 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)
アレルゲン 麦 豆 調理済
チキン串カツ
334 5本 **720円**(税込778円)
335 10本 1,440円⇒(税込1,555円) **1,365円**(税込1,474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
凍 スポット
原材料：鶏肉(国産)、濃口醤油、清酒、粗糖、大蒜、唐辛子
アレルゲン 麦 豆 調理済
博多とりかわ巻き
337 1P 5本 **640円**(税込691円)
338 2P 5本×2 1,280円⇒(税込1,382円) **1,215円**(税込1,312円)

一つ一つ手作業で作り、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
凍 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)
アレルゲン 麦 豆 調理済
手作りいなりずし
339 1P 60g×3 **362円**(税込391円)
340 2P 60g×3×2 724円⇒(税込782円) **690円**(税込745円)

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

福岡・那珂川キッチン
凍 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)
アレルゲン 麦 豆 調理済
きんちゃくもち
341 1P 35g×3 **471円**(税込509円)
342 2P 35g×3×2 942円⇒(税込1,017円) **895円**(税込967円)

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

福岡・那珂川キッチン 凍 毎週
原材料：鶏肉、タマネギ、レンコン、菜種油、片栗粉、ゴマ油、醤油、卵、オイスターソース、和風だし、ホワイトペッパー
アレルゲン 麦 卵 豆 調理済
331 チキンレンコンボール
200g **775円**(税込837円)

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

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット
原材料：牛乳(熊本)、エルゴパスタ、薄力粉、タマネギ、菜種油、シュレッドチーズ、バター、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー、乾燥パセリ
アレルゲン 麦 乳 調理済
343 マカロニグラタン
180g×2 **878円**(税込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 凍 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
アレルゲン 麦 乳 調理済
鮭とほうれん草のグラタン
344 1P 180g **488円**(税込527円)
345 2P 180g×2 976円⇒(税込1,054円) **920円**(税込994円)

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

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット
原材料：牛乳(国産)、米、タマネギ、薄力粉、チーズ、バター、シメジ、マッシュルーム、椎茸、薄口醤油、欧風だし、キビ砂糖、菜種油、塩、白コショウ、乾燥パセリ
アレルゲン 麦 乳 豆 調理済
346 きのこドリア
180g×2 **917円**(税込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 凍 スポット
原材料：たまねぎ、牛肉、カレールゥ(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、黒ｺｼｮｳ粉末)、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 賞 180日 アレルゲン 麦 豆
北海道産ビーフカレー
347 1P 200g **713円**(税込770円)

348 2P 200g×2 1,426円⇒(税込1,540円) **1,305円**(税込1,409円)

農薬や化学肥料に頼らずヨーロッパの大地で大切に育てられたオーガニックコーン。

福岡・那珂川キッチン 凍 毎週
原材料：有機スイートコーン(スペイン)
361 オーガニックホールコーン
150g **392円**(税込423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 凍 スポット

原材料：きんぴらごぼう（ごぼう、にんじん、醤油、みりん、清酒、粗糖、胡麻油、とうがらし）、切干大根（にんじん、切干大根、しょうゆ、丸天、みりん、粗糖、粉末かつおだし）、豆ひじき（大豆、醤油、乾燥ひじき、粗糖、みりん、粉末かつおだし、塩）

アレルゲン 麦 豆 調理済

和のおかずセットB

349 1P 3種×2　510円（税込551円）

350 2P 3種×2×2　1,020円⇒（税込1,102円）　970円（税込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 凍 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

アレルゲン 麦 乳 調理済

コーンクリームコロッケ

351 1P 30g×5　484円（税込523円）

352 2P 30g×5×2　968円⇒（税込1,045円）　915円（税込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 凍 スポット

原材料：かぼちゃ、玉ねぎ、パン粉、小麦粉、菜種油、きび砂糖、食塩、こしょう　アレルゲン 麦 調理済

パンプキンコロッケミニ

353 1P 30g×5　426円（税込460円）

354 2P 30g×5×2　852円⇒（税込920円）　805円（税込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です。

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット

原材料：ジャガイモ（国産）、タマネギ、薄力粉、パン粉、菜種油、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー

アレルゲン 麦 調理済

ポテトコロッケ・ミニ

355 1P 30g×5　492円（税込531円）

356 2P 30g×5×2　984円⇒（税込1,063円）　930円（税込1,004円）

小ぶりのサイズでお弁当用やおやつに、用途が広がります。

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット

原材料：メークイン、薄力粉、パン粉、タマネギ、バター、菜種油、薄口醤油、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー

アレルゲン 麦 乳 豆 調理済

じゃがバター醤油コロッケミニ

357 1P 30g×5　496円（税込536円）

358 2P 30g×5×2　992円⇒（税込1,071円）　940円（税込1,015円）

お弁当のおかずの定番のから揚げをあっさりしたむね肉で作った人気商品。

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット

原材料：鶏肉（国産）、菜種油、醤油、デンプン、薄力粉、みりん、ショウガ、塩、ニンニク

アレルゲン 麦 豆 調理済

お弁当用鶏から揚げ醤油風味

359 1P 150g　716円（税込773円）

360 2P 150g×2　1,432円⇒（税込1,547円）　1,350円（税込1,458円）

鶏肉・無添加惣菜

シガポートリー　静岡県浜松市

「鶏一番」は愛知県の農場で遺伝子組み換えでない飼料を与え、抗生物質も添加せず、平飼い飼育をしています。静岡県浜松市の処理場で手作業による丁寧な解体作業でお肉にしています。加工品・味付けにもこだわっており、使用する調味液やパン粉は、オリジナルのもの使い、国産原料、無添加で、家庭料理に近い、優しい味付けに仕上げています。

信州産の大豆と米を温度調節なしで熟成させた味噌と国産蜂蜜を混ぜ合わせ、皮なしのそぎ切りしたむね肉につけました。冷蔵庫内解凍後、フライパンに油をひき、弱火で時々裏返しながら焼いてください。

静岡・シガポートリー 凍 スポット

原材料：鶏肉(愛知)、米味噌、米飴、発酵調味料、ガーリック、ジンジャー

賞 60日 アレルゲン 麦 豆 未調理

362 鶏むね肉の味噌漬け

200g　633円（税込684円）

鶏一番のむね肉を千切りして、オリジナルのタレと自家製の塩麹で味付けしました。お好みの野菜を加えて焼いてからお召し上がりください。

静岡・シガポートリー 凍 スポット

原材料：鶏肉(愛知)、タレ【濃口醤油、砂糖、味醂、たまり醤油】、生姜、塩麹

賞 60日 アレルゲン 麦 豆 未調理

363 鶏むね肉の生姜焼き用

295g　633円⇒（税込684円）　555円（税込599円）

産直 eco プライス

希少な部位を自家製の塩麹で味付けして国産の柚子皮で香付けしました。冷蔵庫内解凍して、フライパンに油をひいて、弱火で時々裏返しながら充分に焼いてください。

静岡・シガポートリー 凍 スポット

原材料：鶏肉(国産)、塩麹、柚子皮、黒胡椒　賞 60日 未調理

364 鶏むね肉の柚子胡椒焼き

180g　559円（税込604円）

そぎ切りした鶏もも肉をコチュジャンとすりごまベースの調味料やオリジナルのガラスープに漬け込みました。冷蔵庫解凍後、フライパンに油を引いて、弱火で時々裏返しながら十分に焼いてください。

静岡・シガポートリー 凍 スポット

原材料：鶏肉(愛知)、コチュジャン(こしみそ、唐辛子、砂糖、醤油)、ガラスープ(鶏骨、玉ねぎ、人参)、醤油、練りごま、砂糖

賞 60日 アレルゲン 麦 豆 未調理

365 鶏もも肉のコチュジャン焼き

220g　690円（税込745円）

鶏一番の皮なしむね肉を醤油味ベースのオリジナルのタレで漬け込みました。解凍後、フライパンに油を引き、弱火で時々裏返しながら焼いてください。

静岡・シガポートリー 凍 スポット

原材料：鶏むね肉(国産)、調味液【たまり醤油、醗酵調味料、砂糖、こいくち醤油、澱粉】、焼肉たれ【醤油、砂糖、りんご、練りごま、にんにく、ごま油、白すりごま、にんにく皮パウダー】、香辛料　賞 60日 アレルゲン 麦 豆 未調理

366 鶏肉の焼肉たれ漬け

200g　633円（税込684円）

国産の生乳を使用したチーズを入れてコクをだしたチキンハンバーグです。冷蔵庫内解凍後、弱火で焼いてからお召し上がりください。

静岡・シガポートリー 凍 スポット

原材料：鶏肉(愛知)、玉ねぎ、パン粉、ナチュラルチーズ、米味噌、生姜、砂糖、食塩、ブラックペッパー　賞 60日 アレルゲン 麦 乳 豆 未調理

367 チーズチキンハンバーグ

80g×3　680円（税込734円）

卵を使用しないつみれの素です。軽く味付けしてありますのでお鍋やハンバーグにしてお好みの味付けでお召し上がりください。冷蔵庫で解凍後、お好みのサイズで煮たり、焼いたりしてください。

静岡・シガポートリー 凍 スポット

原材料：鶏肉(愛知)、パン粉、やま芋(長いも、大和いも)、ねぎ、米味噌、生姜、砂糖、食塩、ブラックペッパー

賞 60日 アレルゲン 麦 豆 未調理

368 生つみれ

220g　614円⇒（税込663円）　535円（税込578円）

産直 eco プライス

卵を使用しないつみれの素です。軽く味付けしてありますのでお鍋やハンバーグにして御好みの味付けで召し上がりください。

静岡・シガポートリー 凍 スポット

原材料：鶏肉(むね肉、もも肉、手羽元肉)(国産)、パン粉、やま芋(長芋、大和芋)、生姜、ねぎ、米味噌、砂糖、食塩、ブラックペッパー

賞 60日 アレルゲン 麦 豆 未調理　産直

369 生姜つみれ eco プライス

220g　614円⇒（税込663円）　535円（税込578円）

シンプルな味付けの一口サイズの生つみれです。冷凍のまま、お鍋に入れて約4分ほど加熱、揚げる場合は160℃の油で約4分揚げてお好みの味付けでお召し上がりください。

静岡・シガポートリー 凍 スポット

原材料：鶏肉(愛知)、パン粉、玉ねぎ、鶏卵、やま芋、澱粉、醤油加工品【醤油、砂糖、みりん、米黒酢、だし(鰹節、昆布、煮干し、乾し椎茸)、食塩】、砂糖、食塩、香辛料

賞 60日 アレルゲン 麦 卵 豆 未調理

370 ひとくち鶏つくね

265g　780円（税込842円）

鶏一番の皮なしもも肉・むね肉の小間切と国産大豆で作った油揚げを「シガポートリー」オリジナルの調味液で味付けした、優しい風味の炊込みご飯の素です。

静岡・シガポートリー 凍 スポット

原材料：鶏肉(愛知)、調味液(醤油、砂糖、味醂、たまり醤油、米黒酢、鰹節、鶏皮エキス、食塩、昆布、煮干し、椎茸)、油揚げ/豆腐凝固剤(塩化マグネシウム)

賞 60日 アレルゲン 麦 豆 未調理

371 鶏肉と油揚げの炊込みご飯の素

170g(2合用)　573円（税込619円）

鶏一番のあらびきむねミンチにアジア風にブレンドした調味液を入れました。冷蔵庫内で解凍後、野菜一緒に炒めてお召し上がりください。

静岡・シガポートリー 凍 スポット

原材料：鶏むね肉(愛知)、牡蠣味調味液(かき、醤油、水あめ、食塩、砂糖、酒精)、魚醤、醤油、砂糖　賞 60日 アレルゲン 麦 豆 未調理

372 ガパオ風ライスの具

225g(2～3人前)　618円（税込667円）

軟骨の食感を楽しめる卵不使用の手作りつくね串です。冷蔵庫内で解凍後、オーブントースターで焼くかいたり、お鍋の具としてお召し上がりください。

静岡・シガポートリー 凍 スポット

原材料：鶏肉(愛知)、鶏軟骨、玉ねぎ、山芋、調味液(たまり醤油、発酵調味料、砂糖、こいくち醤油、澱粉)パン粉、こいくち醤油、砂糖、生姜、食塩　賞 60日 アレルゲン 麦 豆 調理済

373 手作りつくね串

30g×5　578円（税込624円）

鶏一番の肩肉をオリジナルの焼き鶏たれで味付けして、焦がし油で香り付けしました。

静岡・シガポートリー 凍 スポット

原材料：鶏肉(愛知)、調味液【たまり醤油、発酵調味料、砂糖、濃口醤油、澱粉】、澱粉、植物油脂　賞 120日 アレルゲン 麦 豆 調理済

374 炭火焼き風やき鳥

230g　820円（税込886円）

鶏一番のむね肉を無化学調味料液でつけこみ、桜のチップでスモークしました。自然解凍後、スライスしてお召し上がりください。

静岡・シガポートリー 凍 スポット

原材料：鶏肉(愛知)、食塩、砂糖、香辛料

賞 120日 調理済

375 スモークチキン

100g　567円（税込612円）

鶏一番の皮なしむね肉をオリジナルの塩麹のみで味付けして、真空調理しました。あっさりとした味付けですので、サラダやオードブル、サンドイッチなど幅広くお使いいただけます。

静岡・シガポートリー 凍 スポット

原材料：鶏肉(愛知)、塩麹【米麹、食塩】

賞 120日 調理済

376 塩麹で作ったサラダチキン

140g　614円（税込663円）

鶏一番の手羽元付きのむね肉を化学調味料を使用しないで味付けし焼き上げました。鶏のおいしさを大切にしたシンプルな味付けです。冷凍のまま袋ごと湯煎で約15分間温めてください。

静岡・シガポートリー 凍 スポット

原材料：鶏もも肉(愛知)、醤油、発酵調味料、砂糖　賞 180日 アレルゲン 麦 豆 調理済

377 骨なしローストチキン

180g　1,155円⇒（税込1,247円）　1,070円（税込1,156円）

分別流通管理されたトウモロコシの飼料を与えた牛乳と豆乳を主にしたクリームに鶏肉と道産のとうもろこしを入れたクリームコロッケです。冷凍のまま170～180℃の油で5～6分間揚げてください。

静岡・シガポートリー 凍 スポット

原材料：具【牛乳(国産)、鶏肉、ばれいしょ、玉ねぎ、ホールコーン、豆乳、人参、小麦粉、バター、砂糖、ワイン、白だし(小麦、鰹節、食塩、味醂、砂糖、焼酎、椎茸、昆布)、食塩、香辛料】、衣【パン粉、米粉】　賞 120日 アレルゲン 麦 乳 豆 未調理

378 チキンクリームコロッケ

50g×4　655円（税込707円）

鶏一番のむね肉を手社製造の塩麹で漬け込みました。千切り状にむね肉をカットしてありますので、簡単に天ぷらで上がります。冷蔵庫内解凍後、天ぷら粉をつけて揚げてください。

静岡・シガポートリー 凍 スポット

原材料：鶏むね肉(国産)、塩麹(米麹、食塩)、食塩、胡椒

賞 90日 未調理

379 鶏細切りてんぷら用塩麹漬け

220g　539円⇒（税込582円）　470円（税込508円）

産直 eco プライス

国産の玉ねぎを使用して作りました。中具は鶏肉のみを入れてシンプルな味付けです。冷凍のまま170-180℃の油で4-5分間揚げてください。

静岡・シガポートリー 凍 スポット

原材料：鶏肉(国産)、たまねぎ、パン粉、長芋、鶏卵、調味液【こいくち醤油、本みりん、砂糖、たまり醤油】、醤油、砂糖、白だし【小麦、鰹節、食塩、味醂、砂糖、焼酎、椎茸、昆布】、生姜、食塩、香辛料、パン粉、米粉　賞 120日 アレルゲン 麦 卵 豆 未調理

380 鶏メンチカツ

40g×4　525円（税込567円）

鶏一番のささみを開き、紀州産の梅肉をいれてオリジナルのパン粉をつけました。冷凍のまま170～180℃の油で揚げてください。

静岡・シガポートリー 凍 スポット

原材料：鶏ささみ(国産)、パン粉、梅肉(梅、食塩)、加工うるち白米粉

賞 90日 アレルゲン 麦 未調理

381 鶏ささみカツ(梅肉入り)

220g　900円（税込972円）

鶏一番の皮なしむね肉を薄くスライスして重ね、国産小麦粉で作ったオリジナルのパン粉をつけたシンプルなチキンカツです。冷凍のまま約180℃の油で揚げてください。

静岡・シガポートリー 凍 スポット

原材料：鶏むね肉(愛知)、パン粉、加工うるち白米粉　賞 60日 アレルゲン 麦 未調理

382 チキンミルフィーユカツ

220g　663円（税込716円）

鶏一番の皮なしむね肉を一口サイズにカットして、オリジナルの香辛料で味付けして米パフを砕いた衣をつけた、パリッとした食感のグルテンフリーチキンカツです。冷凍のまま約170℃の油で約5分間揚げてください。

静岡・シガポートリー 凍 スポット

原材料：鶏むね肉(愛知)、焙煎米、加工うるち白米粉、調合スパイス(食塩、ブラックペッパー、チリーパウダー、オニオン、ガーリック)　賞 60日 未調理

383 パン粉を使わないチキンカツ

200g　594円（税込642円）

2時間煮込んだ鶏ガラスープをベースにしてたれを作り、皮なし鶏むね肉の小間切をチャーシュー風に煮込みました。冷蔵庫内解凍後、ラーメンや炒飯の具などにお使いください。

静岡・シガポートリー 凍 スポット

原材料：鶏むね肉(愛知)、ガラスープ(鶏骨、玉ねぎ、人参)、調味液(たまり醤油、発酵調味料、砂糖、濃い口醤油、澱粉)、醤油加工品(醤油、砂糖、本みりん、米黒酢、だし[鰹節、昆布、煮干し、椎茸]、食塩)、澱粉、にんにく、生姜

賞 60日 アレルゲン 麦 豆 未調理

384 チキンチャーシュー/小間切

200g　820円⇒（税込886円）　715円（税込772円）

産直 eco プライス

鶏一番のもも肉、むね肉のそぎきりとオリジナルの鶏すき焼き用のたれを詰め合わせにしたセットです。

静岡・シガポートリー 凍 スポット

原材料：鶏肉(愛知)、鶏すき焼き用たれ(濃縮)【醤油、砂糖、味醂、たまり醤油、米黒酢、鰹節、鶏皮エキス、食塩、昆布、煮干し、椎茸】

賞 60日 アレルゲン 麦 豆 未調理

385 鶏すきセット

2～3人前(もも120g、鶏むね120g、すきタレ100g)

1,124円（税込1,214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。

良質なカツオならではの削りたての風味はバツグン！だしに。

静岡・新丸正 毎週
原材料：鰹荒節（国産） 賞1年

393 鰹平削り
40g 352円⇒(税込380円) **330円**(税込356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
賞1年

394 中厚削り節
100g **574円**(税込620円)

おひたしや豆腐、和風サラダにふりかけるだけで、グ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）
賞1年

395 鰹ソフト削り
16g **243円**(税込262円)

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

静岡・新丸正 毎週
原材料：鰹枯本節（国産）
賞1年

396 駿河ふぶき
4g×5 **328円**(税込354円)

有明の味と香りをお届けします
福岡・成清海苔店

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

毎週
原材料：乾のり（有明海） 賞180日

387 柳川・皿垣開漁協産焼のり
全型10枚 **1,382円**(税込1,493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（有明海）
賞180日

388 寿司はね焼のり
全型10枚 **600円**(税込648円)

味は秋芽一番摘みならではの甘味のある海苔でシャキシャキとしながら柔らかく、風味が口に広がります。※小分けチャック袋付き。

毎週
原材料：乾のり（有明海） 賞180日

389 おにぎり用焼海苔
10枚×3 **1,091円**(税込1,178円)

口どけがよく、上品な甘みが特徴です。素朴な味付けで本場の味を醸し出しました。

毎週
原材料：乾のり（有明海）、ごま油、食塩（天塩）
賞90日

390 韓国風味付塩焼海苔
4切20枚 **655円**(税込707円)

有明海産秋芽一番摘み。栄養価の高い時期の海苔に限定。国内産原料をもとに、食品添加物・化学調味料は一切使用せず取出した味付用調味液を使用。

毎週
原材料：乾のり、砂糖、発酵調味料、食塩、醤油、昆布、ムロアジ、かつおぶし、干しえび、とうがらし
賞180日 アレルゲン 麦 豆 エ

391 味付おかず海苔
8切20枚×3 **582円**(税込629円)

有明海産秋芽一番摘みの海苔を焼き上げ、使いやすいきざみタイプに仕上げました。ちらし寿司や蕎麦、パスタなど色々な料理にお使いいただけます。

スポット
原材料：乾のり（有明海）
賞180日

392 きざみ焼海苔
20g 545円⇒(税込589円) **500円**(税込540円)

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

愛知・節辰商店 毎週
水500mlにティーパック1袋
原材料：かつお節、むろあじ節、椎茸、昆布
賞180日

397 NN かつおだしパック
10g×10 **591円**(税込638円)

渦潮で知られる鳴門海峡ではぐくまれた、肉厚で歯ごたえの良いわかめです。お味噌汁の具やサラダ、和え物や酢の物など幅広くお使いになれます。

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）
賞1年

398 鳴門産カットわかめ
40g **962円**(税込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 賞3年 各80g×3
原材料：まぐろ（輸入又は国産）、菜種油、野菜エキス、赤穂の天塩

399 ツナフレーク油漬
873円(税込943円)

原材料：まぐろ（輸入又は国産）、野菜エキス

400 ツナフレーク水煮/食塩不使用
818円(税込883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） 賞2年

401 レトルトあさり
120g **468円**(税込505円)

宍道湖産の大和しじみ100％使用しています。砂をはかせる手間がいらず、簡単においしいしじみ汁ができます。

島根・山光食品 隔週AC
原材料：しじみ（宍道湖産） 賞1年

402 宍道湖産大和しじみ
120g **397円**(税込429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
原材料：魚肉（タラ、えそ、鯛、その他）、馬鈴薯澱粉、植物油脂（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 賞60日

403 新鮮おさかなソーセージ
45g×3 **327円**(税込353円)

ご飯のお供に、おかずに。直火・遠赤で焼き上げた紅鮭フレーク。

大阪・スカイフード A週
原材料：紅鮭（アメリカ、ロシア）、食塩（シママース）
賞1年

404 手ほぐし紅鮭
50g 738円⇒(税込797円) **700円**(税込756円)

脂ののった 国産さばを焼き上げ、手で粗くほぐしました。素材の旨みやコクを引き出す平釜仕立ての塩「シママース」を使用いたしました。ホカホカご飯の上にのせる他、おにぎりやお茶漬けにもどうぞ。

大阪・スカイフード A週
原材料：さば（国産）、食塩
賞1年

405 手ほぐし焼鯖
50g **571円**(税込617円)

国産鶏むね肉をほぐし、醤油や本みりんで甘辛く味付けした、ご飯にぴったりの1品です。

価格改定

大阪・スカイフード A週
原材料：鶏むね肉（国産）、醤油、砂糖、本みりん、生姜、粉末かつおだし
賞9ヶ月 アレルゲン 麦 豆

406 鶏ほぐし煮
85g **738円**(税込797円)

料理になじみやすい液体タイプ。

徳島・光食品 毎週
原材料：とりがらスープ（鶏骨（国産）、食塩）、食塩、有機醤油、砂糖、有機たまねぎピューレー（有機たまねぎ、食塩、有機米酢）、有機濃縮にんじん、有機キャベツピューレー、有機セルリーピューレー
賞8ヶ月 アレルゲン 麦 豆

416 チキンコンソメ・液体タイプ
10g×8 **521円**(税込563円)

動物性素材を使わず、野菜が持っているコクと旨みを引き出した洋風だしの素です。スープ以外にも洋風煮込みや鍋料理のベースにもお使いいただけます。

大阪・ムソー 隔週AC
原材料：塩、でん粉分解物、酵母エキス、オニオン粉末、醤油、黒コショウ、白コショウ、セロリ粉末、人参粉末、馬鈴しょでん粉、フライドガーリック 賞2年 アレルゲン 麦 豆

野菜のおかげ

417 5g×8
5g×8 **433円**(税込468円)

418 徳用
5g×30 **1,389円**(税込1,500円)

食塩・化学調味料・動物性素材不使用、5種類の野菜の旨みで仕上げた顆粒タイプのだしの素です。

大阪・ムソー スポット
原材料：でん粉分解物、酵母エキス、粉末野菜（玉ねぎ、人参、キャベツ、白菜、セロリ）、甜菜糖、馬鈴しょでん粉 賞1年

419 野菜でうまみ（食塩無添加）
3.5g×6 371円⇒(税込401円) **355円**(税込383円)

お湯を注ぐだけで本格派のお味噌汁が味わえます。有機大豆と有機米を使用した有機米みそに植物性だしを加えた、香り高く深い味わいの生タイプのお味噌汁です。有機豆腐、有機ほうれん草、有機ねぎの3種の具材が入っています。

東京・オーサワジャパン JAS 隔週AC
原材料：味噌（有機米味噌（国産）、純米料理酒、食塩、酵母エキス、たまねぎ粉末、昆布粉末、しいたけエキス、酒精）、具（有機ほうれん草、有機豆腐、有機ねぎ/豆腐用凝固剤） 賞6ヶ月 アレルゲン 豆

420 有機みそ汁
52.5g/3食分 **262円**(税込283円)

北海道の農家で契約栽培された馬鈴薯で作りました。

岐阜・桜井食品 毎週
原材料：馬鈴薯澱粉（北海道）
賞1年

421 契約栽培片栗粉
200g **268円**(税込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、粉砕・乾燥して作りました。フライなどの衣をはじめ、ハンバーグ・グラタンなどの料理にもご利用ください。

JAS
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
賞6ヶ月 アレルゲン 麦

422 有機パン粉
100g **272円**(税込294円)

食物繊維とミネラル豊富な、7種類の海藻を、動物性素材、化学調味料を使用せず、国産の野菜ブイヨンで洋風に仕上げました。

大阪・スカイフード A週
原材料：食塩、砂糖、酵母エキス、玉葱、じゃがいも、醤油、でんぷん、人参、ガーリック、コショウ、具（とろろ昆布、ふのり、あおさ、わかめ、のり、めかぶ、もずく 賞1年 アレルゲン 麦 豆

412 海藻七草スープ
4.8g×3 400円⇒(税込432円) **385円**(税込416円)

150mlの牛乳や豆乳に混ぜるだけ。火を使わないのでお子様でも簡単に作れます。

大阪・スカイフード A週
原材料：スイートコーンパウダー、麦芽糖、コーンスターチ、砂糖、デキストリン、食塩、酵母エキスパウダー、食用植物油脂、野菜エキスパウダー、チキンエキスパウダー、玉ねぎエキスパウダー、馬鈴薯でん粉、うきみ（パセリ） 賞10ヶ月

413 クリーミーコーンポタージュ
15.5g×3 **379円**(税込409円)

ミルクでつくる、クリーミーでなめらかなポテトポタージュです。溶けやすい顆粒で暑い時期は冷やしたミルクでお作りいただけます。

大阪・スカイフード A週
原材料：じゃがいもパウダー、デキストリン、コーンスターチ、砂糖、野菜ブイヨンパウダー、脱脂粉乳、食塩、オニオンパウダー、酵母エキス、コショウ、ローレルパウダー、パセリ 賞12ヶ月 アレルゲン 麦 豆 乳

414 ポテトのポタージュ
15.5g×3 **379円**(税込409円)

ミルクでつくる、クリーミーでなめらかなキャロットとコーンのポタージュです。暑い時期は冷したミルクで、寒い時期は温めたミルクでお作りいただけます。

大阪・スカイフード A週
原材料：コーンスターチ（国内製造）、野菜パウダー、でん紛分解物、砂糖、食塩、粉末発酵調味料、野菜エキスパウダー、玉ねぎエキスパウダー、うきみ（パセリ） 賞1年

415 キャロット&コーンのポタージュ
14.8g×3 380円⇒(税込410円) **360円**(税込389円)

焼津のかつお節、羅臼の昆布、焼き塩等をブレンドした、サッとお湯に溶かすだけの顆粒だしです。みそ汁、うどん、煮炊き物等和風料理に最適です。

大阪・スカイフード A週
原材料：かつお節（静岡）、甜菜糖、焼塩、酵母エキス、昆布 賞2年

407 四季彩々和風だし
5.5g×8 **456円**(税込492円)

焼津のかつお節、羅臼の昆布、国産椎茸等をブレンドしたとても鰹の香り高い和風だしです。塩分が気になる方の為に食塩無添加にしました。

大阪・スカイフード A週
原材料：かつお節（鹿児島、静岡）、甜菜糖、酵母エキス、昆布、椎茸 賞1年

408 四季彩々無塩和風だし
3.5g×8 479円⇒(税込517円) **455円**(税込491円)

天日干しあごと燻あごを粉末にしてブレンドして沖縄産海水100％の焼塩で仕上げ、旨みと香りを際立たせました。

大阪・スカイフード A週
原材料：飛魚煮干し粉末、食塩、甜菜糖、酵母エキス 賞1年

409 四季彩々あごだし
4g×8 **514円**(税込555円)

スープの素として最適！にんにく、玉ねぎを主に野菜の旨味を活かした洋風だしです。洋風の煮込み料理、また朝のスープにお使いいただけます。

大阪・スカイフード A週
原材料：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 賞2年 アレルゲン 麦 豆

411 四季彩々欧風だし
5g×8 **486円**(税込525円)

鶏と卵の中華スープ

大阪・スカイフード A週
原材料：酵母エキス、澱粉、食塩、アサリエキス、粉末醤油、甜菜糖、オニオン、ごま、白コショウ粉末、ガーリック粉末、ローレル
賞1年 アレルゲン 麦 豆

410 四季彩々中華だし
6g×8 479円⇒(税込517円) **455円**(税込491円)

【材料（2人分）】
- □枝豆 …… 60g
- □鶏ひき肉 ‥ 30g
- □椎茸 …… 1枚
- □ゴマ油 小さじ1
- □醤油 小さじ2/3
- □コショウ ‥少々

【A. 卵液】
- □中華だし 1/2袋
- □卵 ……1個
- □水 ……300cc
- □塩 ……少々

❶枝豆は茹でて、さやから出す。椎茸は粗みじん切りにする。
❷フライパンにゴマ油を熱して、椎茸を炒め香りが出たらひき肉も加えて炒める。ひき肉に火が通ったら醤油とコショウで味を付けて枝豆を混ぜ合わせる。
❸炒めた材料を2等分して器に入れる。
❹【A. 卵液】を合わせてよく混ぜて器に注ぐ。
※一度ザルで漉すと口当たりが滑らかになります。

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

岐阜・桜井食品　毎週
原材料：小麦粉(岩手)、イースト、塩
賞 6ヶ月
アレルゲン 麦
423 パン粉
200g　**324円**(税込350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）賞 2年
424 ベーキングパウダー
113g　**398円**(税込430円)

北海道産大豆粉・国産玄米粉使用。ふっくらやさしい味わいのグルテンフリーパンケーキが簡単につくれます。

埼玉・みたけ 隔週AC
原材料：玄米（埼玉県、北海道、石川県）、大豆、食塩/ベーキングパウダー（アルミニウム不使用）
賞 1年 アレルゲン 豆
425 玄米粉パンケーキミックス
200g　334円⇒(税込361円)　**320円**(税込346円)

北海道産大豆粉・国産米粉使用。もっちりとした食感のグルテンフリーパンケーキが簡単につくれます。

埼玉・みたけ 隔週AC
原材料：米（埼玉県、北海道、石川県）、大豆、食塩/ベーキングパウダー（アルミニウム不使用）
賞 1年 アレルゲン 豆
426 グルテンフリーパンケーキミックス
200g　**334円**(税込361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・ビオイタリア　毎週
原材料：有機トマト、有機トマトジュース
賞 24ヶ月
オーガニックチョップドトマト
432 1P　400g　**460円**(税込497円)
433 2P　400g×2　920円⇒(税込994円)　**815円**(税込880円)　産直 eco プライス

フライ、しょうが焼、ソテーに！　価格改定

愛知・かるなぁ スポット
原材料：大豆(国産)
賞 365日 アレルゲン 豆
427 バラ肉/大豆まるごとミート
80g　**620円**(税込670円)

ハンバーグ、肉団子、餃子などに。　価格改定

愛知・かるなぁ スポット
原材料：大豆(国産)
賞 365日 アレルゲン 豆
428 ミンチ/大豆まるごとミート
100g　**620円**(税込670円)

北海道産の大豆100%使用。発芽させた大豆をふっくらと蒸し上げました。

兵庫・だいずデイズ 隔週AC
原材料：大豆、食塩、米酢
賞 3ヶ月 アレルゲン 豆
430 蒸し発芽大豆
100g　**206円**(税込222円)

北海道産の大豆100%使用。発芽させた大豆をふっくらと蒸し上げました。

兵庫・だいずデイズ 隔週AC
原材料：黒大豆、食塩、黒酢、米酢
賞 3ヶ月 アレルゲン 豆
431 蒸し発芽黒豆
70g　**206円**(税込222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　毎週
原材料：大豆(国産)、食塩
賞 180日 アレルゲン 豆
429 NN/蒸し大豆
120g　**357円**(税込386円)

甘味の強い完熟トマトに有機栽培のニンニク、玉ねぎ、バジル、オレガノを加えて作ったトマトソースです。

イタリア・ビオイタリア　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
賞 24ヶ月
434 ナポリタントマトソース
350g　**808円**(税込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・ビオイタリア　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
賞 24ヶ月
435 バジルトマトソース
350g　**808円**(税込873円)

長崎産有機大根を天日乾燥した切干大根です。甘味が強く、しっかりとした歯ごたえが特徴です。煮物やサラダなどに。

東京・オーサワジャパン　スポット
原材料：有機大根(長崎)
賞 6ヶ月
440 有機切干大根・長崎産
100g　**439円**(税込474円)

佐賀・まんてん
原材料：白胡麻(パラグアイ)
賞 240日

胡麻の持つ本来の“香り”と“味”を最大限に引き出した逸品。ふっくらとしたすり上がりと、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。

NN すりごま・白
436 1P　毎週　70g　**300円**(税込324円)
437 3P　スポット　70g×3　900円⇒(税込972円)　**855円**(税込923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）
賞 1年
441 武藤さんの乾し椎茸
100g　1,300円⇒(税込1,404円)　**1,180円**(税込1,274円)

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

奈良・金正食品　毎週
原材料：甘藷でん粉(国産)、馬鈴薯でん粉
賞 2年
442 国産はるさめ
100g　**314円**(税込339円)

消泡剤・膨軟剤不使用。大豆を生のまま絞った「生絞り製法」で大豆の風味がきいています。

東京・オーサワジャパン　スポット
原材料：大豆(国産)、にがり(塩化マグネシウム)
賞 6ヶ月 アレルゲン 豆
443 高野豆腐
6枚・50g　**470円**(税込508円)

北海道産あやひめを圧力鍋でじっくり炊き上げた、やわらかい食感が特徴の玄米ごはんです。

大阪・ムソー　スポット
原材料：玄米(北海道産)　賞 365日
444 助っ人飯米 玄米ごはん
160g　**219円**(税込237円)

佐賀・まんてん
原材料：白胡麻(パラグアイ)
賞 240日

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。

NN いりごま・白
438 1P　毎週　70g　**300円**(税込324円)
439 3P　スポット　70g×3　900円⇒(税込972円)　**855円**(税込923円)

乾麺

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

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

イタリア・ビオイタリア　毎週
原材料：有機デュラム小麦
賞 24ヶ月 アレルゲン 麦
446 オーガニックスパゲッティ
500g　**549円**(税込593円)

北海道で栽培された小麦粉を使用して作りました。ソフトな麺質で、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
賞 3年 アレルゲン 麦
447 国内産ロングパスタ
300g　**413円**(税込446円)

国内産小麦粉100%使用。塩は長崎県産。麺に塗布する植物油も地元で作られた菜種油、ごま油を使用しています。

長崎・本村製麺　毎週
原材料：小麦粉（国産）、食塩、食用植物油
賞 1年 アレルゲン 麦
448 手延べ素麺/水晶の光
50g×5　496円⇒(税込536円)　**465円**(税込502円)

オーガニック認証のお米とタピオカ澱粉の原料をハラル認証を取得した工場でつくったフォーです。うどんと同様にお使いください。喉越しの良い麺なのでいろんなスープによく合います。

大阪・オルター　スポット
原材料：米（ベトナム）、タピオカ澱粉、塩
賞 720日
450 オルターフォー
50g×4　**642円**(税込693円)

オーガニック認証のお米とタピオカ澱粉の原料をハラル認証を取得した工場でつくったライスペーパーです。ベトナムの伝統食品で生春巻きや揚げ物として使用するとパリッとサクサクに仕上がります。

大阪・オルター　スポット
原材料：タピオカ澱粉（ベトナム）、米、塩
賞 720日
451 オルターライスペーパー
45枚　**605円**(税込653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、植物性油
賞 1年 アレルゲン 麦
449 長崎手延べ㊥うどん
200g　**483円**(税込522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：油揚げ麺【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、魚醤パウダー、香辛料、チキンエキス、ポークエキス、ココアパウダー、ほたてエキス、乾燥ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、ごま油
賞 6ヶ月 アレルゲン 麦 豆
452 さくらいのラーメン しょうゆ
99g　**194円**(税込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ごまの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：油揚げ麺【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、魚醤パウダー、ごま油、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
賞 6ヶ月 アレルゲン 麦 豆
453 さくらいのラーメン ごま
100g　**194円**(税込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
賞 6ヶ月 アレルゲン 麦 豆
454 さくらいのラーメン しお
99g　**194円**(税込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。魚介のダシがきいた香りの良いスープでコクと旨みを出しました。

岐阜・桜井食品　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】粉末みそ、食塩、砂糖、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
賞 6ヶ月 アレルゲン 麦 豆
455 さくらいのラーメン みそ
101g　**194円**(税込210円)

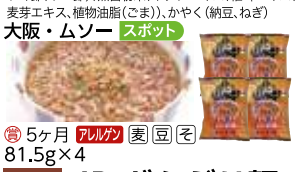
麺は国内産の小麦粉を使用し、かんすいは不使用です。魚介の風味ある和風とんこつスープは、コクがあり麺によく合う仕上がりです。

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】粉末しょうゆ、香辛料、混合節粉末、ごま油、するめ粉
賞 6ヶ月 アレルゲン 麦 豆
456 さくらいのラーメン とんこつ
103g　**205円**(税込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、ごま油
賞 6ヶ月 アレルゲン 麦 豆
457 味噌煮込みうどん
94g　185円⇒(税込200円)　**175円**(税込189円)

原材料：油揚げめん（小麦粉(国産100%)、パーム油、そば粉、馬鈴薯でん粉、食塩）、スープ（食塩、粉末しょうゆ（大豆、小麦を含む）、砂糖、酵母エキス、混合節粉末（カツオ節、サバ節）、魚醤粉末、ホタテエキス、椎茸エキス、麦芽エキス、植物油脂（ごま））、かやく（納豆、ねぎ）



大阪・ムソー　スポット
賞 5ヶ月 アレルゲン 麦 豆 そ
81.5g×4
458 4P・どんぶり麺 納豆そば
972円⇒(税込1,050円)　**930円**(税込1,004円)

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

大阪・ムソー　スポット
賞 5ヶ月 アレルゲン 麦 乳 豆 そ
78g×4
459 4P・どんぶり麺 山菜そば
972円⇒(税込1,050円)　**930円**(税込1,004円)

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

大阪・ムソー　スポット
賞 6ヶ月 アレルゲン 麦 乳 豆
86.8g×4
460 4P・どんぶり麺 カレーうどん
972円⇒(税込1,050円)　**930円**(税込1,004円)

原材料：油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、馬鈴薯でん粉、食塩、しょうゆ、オニオンパウダー】、スープ【食塩、砂糖、粉末しょうゆ、デキストリン、酵母エキス、魚醤粉末、混合節粉末、ほたてエキス、ごま油、昆布粉末】、かやく【油あげ、わかめ、ねぎ】

大阪・ムソー　スポット
賞 6ヶ月 アレルゲン 麦 乳 豆
77.3g×4
461 4P・どんぶり麺 きつねうどん
972円⇒(税込1,050円)　**930円**(税込1,004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。

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　毎週
原材料：さとうきび（鹿児島）
賞 無期限
463 NN きびさとう
500g　**372円**（税込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）
賞 無期限
464 てんさい含蜜糖
500g　**509円**（税込550円）

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）
賞 無期限
465 シママース
1kg　**495円**（税込535円）

塩のまわりに胡椒の粉末をコーティング、まろやかな塩味と胡椒の香りが引き立つおいしさです。炒め物、揚物、ステーキ等、和・洋・中華料理にどうぞ。

兵庫・赤穂化成　スポット
原材料：塩田産天日塩、黒胡椒、ガーリックパウダー、ジンジャーパウダー、でん粉、塩田産にがり
賞 3年
466 塩胡椒
65g　**428円**（税込462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）
賞 2年
庄分純米酢
467 300ml　**542円**（税込585円）
468 1L　**975円**（税込1,053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。

JAS
福岡・庄分酢　A週
原材料：有機玄米（国産）
賞 24ヵ月
469 有機玄米くろ酢
300ml　1,779円⇒（税込1,921円）　**1,630円**（税込1,760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　隔週AC
原材料：りんご果汁、りんご果実（国産）
賞 24ヵ月
470 アップルビネガー
300ml　**955円**（税込1,031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。

JAS
埼玉・かたすみ　毎週
原材料：有機レモン（スペイン）賞 1年
471 有機レモン果汁（スペイン産）
200ml　**523円**（税込565円）

ねぎす Project
遺伝子組み換えをしていないオーストラリア産の菜種の圧搾一番搾りです。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）
賞 540日
472 なのはな畑の菜種油
1250g　1,421円⇒（税込1,535円）　**1,360円**（税込1,469円）

貴重な国産（主に北海道産）の菜種を使用しています。
クセがなく風味豊かで、和洋中どんな料理にも合います。

福岡・平田産業　毎週
原材料：菜種（国産）
賞 1年半
473 一番しぼり国産なたねサラダ油
450g　**1,069円**（税込1,155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
原材料：ごま（ブルキナファソ、ナイジェリア、タンザニア、他）
賞 1年6ヶ月
純正ごま油・淡口 圧搾しぼり
474 165g　毎週　**652円**（税込704円）
475 450g　隔週AC　**1,275円**（税込1,377円）

ごまを焙煎してから搾った香ばしい油です。深い香りとこくが特徴です。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
原材料：ごま（ブルキナファソ、ナイジェリア、タンザニア、他）
賞 1年6ヶ月
純正ごま油・濃口 一番しぼり
476 165g　毎週　**652円**（税込704円）
477 450g　隔週AC　**1,275円**（税込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、最高級エキストラバージンオリーブオイルです。ライトな口当たりでクセがないと評判です。

ギリシャ・レスヴォス島農業協同組合　毎週
原材料：食用オリーブ油（ギリシャ）
賞 2025年3月25日
478 ギリシャオリーブオイル
250ml　1,278円⇒（税込1,380円）　**1,095円**（税込1,183円）

ギリシャ・レスヴォス島農業協同組合　毎週
原材料：食用オリーブ油（ギリシャ）賞 1年
479 ギリシャオリーブオイル徳用
500ml　**2,012円**（税込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）賞 2026年4月
手摘みオリーブオイル
480 1P　毎週　**1,500円**（税込1,620円）
481 2P　スポット　250ml×2　3,000円⇒（税込3,240円）　**2,800円**（税込3,024円）

現代人に不足しがちなオメガ３脂肪酸（α-リノレン酸）を豊富に含んだえごま油を持ち運びに便利な小袋入りにしました。酸化防止剤は不使用です。

愛知・太田油脂　スポット
原材料：食用えごま油（中国産/契約栽培・残留農薬検査済み）
賞 1年
482 毎日えごまオイル
3g×30　**1,615円**（税込1,744円）

有機栽培の原料で三河本みりんと同じ伝統製法で仕込み・熟成をしました。

価格改定
愛知・角谷文治郎商店　隔週AC
原材料：有機もち米（山形・宮城）、有機米麹、有機米焼酎　アルコール度：13.5～14.5度　賞 1年
※この商品は（株）ドリームグループの直販です。
485 有機三州味醂
500ml　**1,413円**（税込1,554円）

減農薬栽培のもち米、米、米麹と高濃度の米焼酎を桶に仕込んで1年以上発酵させました。加熱殺菌していないので、瓶詰め後も旨味が増しています。

愛知・角谷文治郎商店　隔週AC　価格改定
原材料：もち米（佐賀、北海道、愛知、滋賀）、米麹（愛知）、本格焼酎（愛知、山形県産米）　アルコール度：13.5～14.5度
賞 1年
三河本みりん
483 700ml　**1,400円**（税込1,540円）
484 1.8L　**3,210円**（税込3,531円）
※この商品は（株）ドリームグループの直販です。

米麹を原料に、二段式糖化工程でつくられた、料理酒と味醂の性質を併せ持つ発酵調味料です。

埼玉・味の一醸造　毎週
原材料：米、米麹、食塩
賞 1年
486 味の母
720ml　**968円**（税込1,045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（国内産）、米こうじ（島根）、塩（海の精）
アルコール１３％、食塩２％以上　賞 1年半
487 みやこの料理酒
500ml　**919円**（税込993円）

米と米麹と酒粕のみを使用して、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（国産米）、酒粕
福島県産米使用：放射能検査済（未検出）　賞 無期限
※この商品は（株）ドリームグループの直販です。
488 こんにちは料理酒
720ml　**1,377円**（税込1,515円）

枕崎産一本釣鰹、道南産真昆布、愛知県下山村の椎茸からとっただし汁に「三河しろたまり」をあわせ、風味豐かに仕上げました。

愛知・日東醸造　隔週AC
原材料：小麦（愛知）、鰹節、食塩（海の精）、本みりん（三河みりん）、粗糖、昆布、米焼酎、椎茸
賞 6ヶ月　アレルゲン 麦
491 三河白だし
400ml　**1,342円**（税込1,449円）

煮物やうどん、鍋物、あらゆる料理に重宝する合わせ調味料です。

香川・正金醤油　隔週AC
原材料：醤油、洗双糖、かつお節、煮干し、昆布、食塩
賞 18ヶ月
アレルゲン 麦 豆
八方だし
489 360ml　**582円**（税込629円）
490 1000ml　1,314円⇒（税込1,419円）　**1,255円**（税込1,355円）

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

愛知・節辰商店　毎週
原材料：しょうゆ（本醸造）、風味原料（かつお節・宗田節・昆布・干椎茸）、砂糖、食塩、みりん　賞 365日　アレルゲン 麦 豆
492 NN うまみ鰹つゆ
500ml　**698円**（税込754円）

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

愛知・あいのう流通センター　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　賞 180日　アレルゲン 卵
493 aino MAMA マヨネーズ
300g　**537円**（税込580円）

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

大阪・ムソー　毎週
原材料：菜種油（オーストラリア）、卵、有機りんご酢、果実酢（レモン果汁）、砂糖、食塩、香辛料（からし）　賞 6ヶ月　アレルゲン 卵
494 平飼い鶏の有精卵マヨネーズ
290g　**715円**（税込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。

JAS
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
賞 1年半
495 有機トマトケチャップ
300g　**407円**（税込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、有機純リンゴ酢を使用したさっぱり、まろやかなソースです。

JAS 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
賞 2年　アレルゲン 麦 豆
496 有機ウスターソース
250ml　**438円**（税込473円）

有機野菜、果実と有機純リンゴ酢を使用して香辛料をきかせた少し辛口のソースです。

徳島・光食品　隔週AC　JAS
原材料：有機野菜・果実（有機たまねぎ、その他）、有機醸造酢（有機りんご酢、有機米酢）、糖類（有機糖みつ、有機砂糖）、食塩、有機コーンスターチ、香辛料、有機醤油、こんぶ
賞 1年半　アレルゲン 麦 豆
497 有機中濃ソース
250ml　438円⇒（税込473円）　**420円**（税込454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：カキエキス（カキ（広島県）、食塩）、砂糖、醤油、食塩、みりん、有機ばれいしょでんぷん、魚醤、レモン
賞 1年半　アレルゲン 麦 豆
498 オイスターソース
115g　**469円**（税込507円）

有機トマトと有機野菜の甘みにスパイスの香りと辛さをきかせた有機JAS認証のピザソースです。パンにぬってお好みの具材をのせて焼くだけピザトーストができます。

JAS
徳島・光食品　隔週AC
原材料：有機トマト、有機たまねぎ、有機米酢、有機にんにく、有機しょうが、食塩、有機砂糖、香辛料、有機米醗酵調味料
賞 1年半
499 有機ピザソース
225g　**458円**（税込495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。

JAS
徳島・光食品　毎週
原材料：野菜（有機玉ねぎ、有機人参、有機トマト）、有機牛肉、有機トマトペースト、有機トマトケチャップ、有機ウスターソース、馬鈴薯澱粉、食塩、有機砂糖、有機にんにく、有機オリーブオイル、香辛料
賞 2年　アレルゲン 麦 豆
レトルト
500 有機ミートソース
140g　**325円**（税込351円）

煮る・焼く・炒める・漬ける・かけるに使える万能調味料。庄分酢自慢の有機玄米くろ酢を使っています。

福岡・庄分酢　隔週AC
原材料：醤油、醸造酢、米黒酢、甜菜糖、昆布だし、カツオだし、椎茸だし、発酵調味料、米粉
賞 12ヶ月　アレルゲン 麦 豆
503 万能くろ酢たれ
300ml　**636円**（税込687円）

八方美人酢でキンピラ

材料(2人分)

- □レンコン ‥‥ 80g
- □人参 ‥‥‥ 1/2本

【A】

- □八方美人酢 ‥‥‥ 大さじ2
- □薄口醤油 ‥‥‥ 大さじ1/2
- □みりん ‥‥‥‥ 大さじ1
- □タカのツメ ‥‥‥ お好み
- □すりゴマ ‥‥‥‥ お好み

作り方

①レンコンと人参は薄切りする。
②火が通ったら【A】を入れ、汁気がなくなるまで炒める。
③すりゴマをかけて出来上がり。

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　賞2年

八方美人酢
501 300ml
786円⇒(税込849円)　**715円**(税込772円)

502 たっぷり徳用900ml
1,442円⇒(税込1,557円)　**1,365円**(税込1,474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、芳醇な味と香りのぽん酢しょうゆです。

徳島・光食品　スポット　JAS
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
賞1年半　アレルゲン 麦 豆

504 有機ぽん酢しょうゆ
250ml
448円⇒(税込484円)　**430円**(税込464円)

有機大豆の豆乳と有機栽培ごまを使用しています。ごまと豆乳の風味豊かな鍋スープです。

愛知・マルサン　スポット
原材料：豆乳、砂糖、食塩、有機すりごま、かつお節エキス、昆布エキス、煮干いわし粉、重曹
賞540日　アレルゲン 豆

505 ごま豆乳鍋スープ
600g
327円⇒(税込353円)　**310円**(税込335円)

風味豊かな国産鶏がらスープをベースに沖縄海水塩「青い海」を加えた自然食品です。玄米黒酢を隠し味に仕上げたとり塩鍋スープです。※ストレートタイプ

愛知・マルサン　スポット
原材料：チキンエキス、食塩、白だし(小麦発酵調味料、かつお節、みりん、食塩、砂糖、昆布、しいたけ)、砂糖、米黒酢、かつお節エキス、昆布エキス
賞540日　アレルゲン 麦 豆

506 とり塩鍋スープ
600g
327円⇒(税込353円)　**310円**(税込335円)

国産素材で作った味噌に、風味豊かな鰹、昆布、煮干のだしが効いた、コクとうま味のみそちゃんこ鍋スープです。

愛知・マルサン　スポット
原材料：米味噌、みりん、砂糖、食塩、かつお節粉、昆布エキス、唐辛子、酵母エキスパウダー、煮干いわし粉
賞540日　アレルゲン 豆

507 みそちゃんこ鍋スープ
600g
327円⇒(税込353円)　**310円**(税込335円)

豆板醤の辛みとうま味を、ほどよい酸味の玄米黒酢で仕上げたキムチ鍋スープです。

愛知・マルサン　スポット
原材料：米味噌、水あめ、魚醤、米黒酢、豆板醤、おろしにんにく、昆布エキス、煮干いわし粉、唐辛子、パプリカ色素
賞540日　アレルゲン 豆

508 キムチ鍋スープ
600g
327円⇒(税込353円)　**310円**(税込335円)

国産有機100%使用のにんにく、しょうが、たまねぎ、にんじん使用。本格熟成された調味料を使用しています。保存料、着色料、化学調味料は使用していません。

徳島・光食品　スポット
原材料：醤油、砂糖、みりん、有機米酢、米味噌、有機にんにく、ごま油、有機生姜、有機たまねぎ、香辛料、有機にんじん
賞1年6ヶ月　アレルゲン 麦 豆

509 ヒカリ 焼肉のたれ
350g　**657円**(税込710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
賞8ヶ月

510 旨味本来からしチューブ
40g　**388円**(税込419円)

国産本わさび使用。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、植物油脂(有機紅花油)、植物繊維(大豆)、食塩、香辛料(辛子種)
賞9ヶ月　アレルゲン 豆

511 生おろしわさびチューブ
40g　**426円**(税込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と自然な辛みで、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、植物油脂(有機紅花油)、香辛料(辛子種)
賞9ヶ月　アレルゲン 豆

512 生おろし生姜チューブ
40g　**406円**(税込438円)

青森産にんにく使用。おろしたてのようなみずみずしさと芳醇な香りで、薬味や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：にんにく(青森)、水飴、食塩、植物繊維(大豆)、発酵調味液
賞9ヶ月　アレルゲン 豆

513 おろしにんにくチューブ
40g　**447円**(税込483円)

国産生にんにくを使用したすりおろしにんにくです。餃子やラーメン、料理の隠し味など様々な場面でご利用いただける「つけてよし！混ぜてよし！」の万能調味料です。

島根・吉田ふるさと村　スポット
原材料：にんにく(国産)、米酢、食塩
賞6ヶ月

514 すりおろしにんにく
60g
564円⇒(税込609円)　**540円**(税込583円)

国産野菜、国産大豆の油揚げを使用した、根菜たっぷりの滋味あふれる味わいの煮物です。

埼玉・オーサワジャパン　スポット
原材料：人参(国産)、ごぼう、れんこん、たけのこ、油揚げ、醤油、醗酵調味料、メープル シュガー、昆布粉末、玄米醗酵調味料、食塩
賞2年　アレルゲン 豆 麦　レトルト

515 野菜煮物
100g　**366円**(税込395円)

麻婆豆腐や麻婆茄子、麻婆春雨などに使える、安心・安全な惣菜の素です。

徳島・光食品　スポット　JAS
原材料：有機醤油(大豆・小麦を含む)、有機米味噌(大豆を含む)、有機ばれいしょでんぷん、有機米発酵調味料、有機砂糖、有機にんにくピューレー、有機しょうが、有機たまねぎ、有機米酢、魚醤(いかを含む)、唐辛子、昆布、オイスターエキス、食塩　賞1年半　アレルゲン 麦 豆

516 有機麻婆の素
100g(2~3人前)　**273円**(税込295円)

ピーマンや肉と一緒に炒めるだけで手軽に美味しい青椒肉絲ができあがります。

徳島・光食品　スポット　JAS
原材料：有機醤油、有機砂糖、有機にんにく、有機コーンスターチ、有機米発酵調味料、食塩、有機ぶどう果汁、有機しょうが、オイスターエキス
賞1年半　アレルゲン 麦 豆

517 有機青椒肉絲の素
100g(2~3人前)　**273円**(税込295円)

肉と野菜を炒めてあわせるだけで簡単に美味しくお召し上がりいただけます。

徳島・光食品　スポット　JAS
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
賞1年半　アレルゲン 麦 豆

518 有機回鍋肉の素
100g(2~3人前)
273円⇒(税込295円)　**260円**(税込281円)

肉と豆腐、野菜を焼いてあわせるだけの簡単調理。

徳島・光食品　スポット　JAS
原材料：有機醤油、有機たまねぎ、有機砂糖、有機コーンスターチ、有機米醗酵調味料、有機ぶどう果汁、食塩
賞1年半　アレルゲン 麦 豆

519 有機肉豆腐の素
100g(2~3人前)　**273円**(税込295円)

国内産の人参、椎茸、干瓢、蓮根、油揚げを使用したまろやか仕立てのちらし寿司の素です。※2合用　※刻み海苔が別添で付属しています。

大阪・ムソー　スポット
原材料：【具】野菜(人参、れんこん)、砂糖、醸造酢、食塩、油揚げ、かんぴょう、椎茸、かつお節エキス、醤油、発酵調味料/豆腐用凝固剤【小袋】刻み海苔
賞1年　アレルゲン 麦 豆

30007 五目ちらしずしの素
2合用
554円⇒(税込598円)　**530円**(税込572円)

お米と一緒に炊くだけで美味しい釜めしがお召し上がりいただけます。大豆ミートの程よい食感と昆布出汁の上品な旨みが味わえます。砂糖、動物性原料、化学調味料不使用。

埼玉・オーサワジャパン　スポット
原材料：大豆ミート(国産)、人参、ごぼう、昆布だし、米飴、醤油、醗酵調味料、なたね油、食塩、酵母エキス、メープル シュガー
賞2年　アレルゲン 麦 豆

30014 ベジ釜めしの素(とり釜めし風)
2合用　**418円**(税込451円)

お米と一緒に炊くだけで国産野菜と椎茸の美味しさたっぷりの五目ごはんをお召し上がりいただけます。砂糖、動物性原料、化学調味料不使用。

埼玉・オーサワジャパン　スポット
原材料：昆布だし(国産)、人参、ごぼう、れんこん、醤油、椎茸、椎茸だし、有機アカベシロップ、油揚げ、米飴、食塩、醗酵調味料、米酢、なたね油、酵母エキス、メープル シュガー、昆布粉末　賞2年　アレルゲン 麦 豆

30021 五目ごはんの素
2合用　**418円**(税込451円)

キラウェア火山の台地に最初に根付いたといわれている真紅の花「オヒアレフア」から生産されるはちみつ。広がる香りと濃厚な味わいが特徴です。
※冬季は結晶する恐れがございます。

福岡・藤井養蜂場　隔週AC
原材料：オヒアレフアはちみつ(アメリカ)
賞2年

30038 ハワイ産オーガニックオヒアレフア蜂蜜
180g　**780円**(税込842円)

ペクチン不使用の手作りジャム。濃厚なみかんの味わいです。

佐賀・佐藤農場　スポット　JAS
原材料：有機みかん(佐賀)、有機砂糖、有機橙果汁　賞1年

30045 有機みかんジャム
140ml
686円⇒(税込741円)　**650円**(税込702円)

直火二度焼き、スパイス香る本格派です。使いやすいフレーク状。

東京・食品企画　スポット
原材料：小麦粉(国産)、牛脂、カレー粉、ビートグラニュー糖、食塩、トマトピューレ、ココア、リンゴ、プルーン、味噌、ヨーグルト、酵母エキス、チキンエキス、ポークエキス、玉ねぎ、ニンニク　賞1年
アレルゲン 麦 乳 豆

30052 大人ふたりのカレールゥ
120g　**527円**(税込569円)

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

東京・食品企画　スポット
原材料：小麦粉(国産)、牛脂、カレー粉、ビートグラニュー糖、食塩、トマトピューレ、ココア、リンゴ、味噌、ヨーグルト、酵母エキス、チキンエキス、ポークエキス、玉ねぎ、ニンニク、プルーンエキス　賞1年　アレルゲン 麦 乳 豆

30069 キッズ本格カレールゥ
120g　**467円**(税込504円)

スパイスの香りも素材の美味しさもしっかり味わえる、中辛で後味さっぱりなフレークタイプのカレールゥです。

愛知・愛農流通センター　毎週
原材料：玄米粉(米(九州))、植物油脂(有機パーム油、べに花油)、有機カレー粉、粉末野菜(オニオン、トマト、ガーリック、ジンジャー)、メープルシュガー、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
賞1年　アレルゲン 豆

30076 畑まるごとうけとめます 中辛/カレールゥ
100g
758円⇒(税込819円)　**720円**(税込778円)

エヌ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ゥです。

愛知・愛農流通センター　毎週
原材料：玄米粉(米(九州産))、有機パーム油、メープルシュガー、有機カレー粉、粉末野菜(オニオン、トマト、スイートコーンパウダー、ガーリック、ジンジャー)、食塩、べに花油、果汁(りんご、パイナップル)、粉末味噌(大豆を含む)、有機ココア
賞1年　アレルゲン 豆

30083 畑まるごといただきます 甘口/カレールゥ
100g
758円⇒(税込819円)　**720円**(税込778円)

茨木・東京フード　スポット　賞180日　アレルゲン 麦 豆

使いやすいフレーク状。スパイシーだけどほんのりマイルドな甘口タイプ。

原材料：牛脂、小麦粉、砂糖、カレー粉、食塩、酵母エキス、リンゴ果汁、粉末醤油、魚醤

カレールゥ甘口
30090 1P
150g　**409円**(税込442円)

甘口
30106 2P
150g×2
818円⇒(税込883円)　**750円**(税込810円)

茨木・東京フード　スポット　賞180日　アレルゲン 麦 豆

国産小麦を自家焙煎したルゥがベース。すっきりした辛さとマイルドな口あたり。

原材料：牛脂、小麦粉、砂糖、カレー粉、食塩、酵母エキス、リンゴ果汁、粉末醤油、魚醤、唐辛子、胡椒

カレールゥ辛口
30113 1P
150g　**409円**(税込442円)

辛口
30120 2P
150g×2
818円⇒(税込883円)　**750円**(税込810円)

動物性原料を使用しないルゥに大きめにカットした国内産野菜を具に加えた酸味と味に深みのあるレトルトカレーです。

岐阜・桜井食品　スポット
原材料：国内産野菜(玉ねぎ、じゃがいも、人参、れんこん、ごぼう、にんにく)、トマトピューレ、植物油脂、還元水あめ、小麦粉、昆布だし、食塩、香辛料、ピーナッツペースト、しょうゆ、カレー粉、味噌、オニオンエキス、発酵調味料、酵母エキス、ココアパウダー
賞18ヶ月　アレルゲン 麦 豆 落　レトルト

30137 ベジタリアンのための根菜カレー
200g　**370円**(税込400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、カレー粉、シーズニングスパイス
賞18ヶ月　アレルゲン 麦 乳　レトルト

30144 瀬戸内レモンのチキンカレー
180g　**527円**(税込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
賞18ヶ月　アレルゲン 麦 乳　レトルト

30151 バターチキンカレー
180g　**527円**(税込569円)

鶏挽肉の旨味とヨーグルトのコクをいかしたシンプルで食べやすいカレーです。

宮城・秋川牧園　スポット
原材料：鶏肉、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
賞18ヶ月　アレルゲン 麦 乳　レトルト

30168 鶏キーマカレー
180g　**527円**(税込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　賞1年　レトルト

30175 参鶏湯風スープ
160g　**516円**(税込557円)

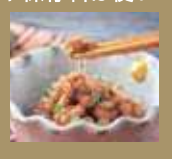
動物性の原材料を一切使用せず、コクのあるマイルドなシチューをお作りいただけます。

岐阜・桜井食品　スポット
原材料：小麦粉、パーム油、メープルシュガー、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
賞6ヶ月　アレルゲン 麦 豆 落

30182 ベジタリアンのためのシチュー
120g　**550円**(税込594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、納豆のにおいが苦手な方にも食べやすい。使いやすい小分けタイプ。タレも極上の原料使用で美味です。

登喜和食品　東京都府中市 蔵 毎週

原材料：丸大豆（茨城県産/菌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　マスタード：マスタード・醸造酢・塩・砂糖・りんご果汁・酵母エキス　賞 8日 アレルゲン 豆麦

207 薫煙炭火造り納豆みちのくカップ
30g×3 **334円**（税込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 蔵 毎週 賞 9日 アレルゲン 豆

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)

北海道十勝産とよみづき大豆を使用。糖質が豊富な十勝産の大粒大豆は、納豆菌の活動を活発にします。

209 北海道産直納豆/大粒(タレなし)
各30g×2 **210円**（税込227円）

大粒大豆で使用する良質大豆を、自社で挽き割るため、雑味の無いフレッシュ感を得ることができました。

210 北海道産直納豆/ひきわり(タレなし)
30g×2 **216円**（税込233円）

臼で挽き割った無農薬大豆を納豆にしました。小さなお子様やご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 蔵 毎週

原材料：大豆（北海道産/トヨホマレ/特別栽培）・納豆菌　たれ：醤油・砂糖・塩・魚醤・かつおエキス・酒・米酢・酵母エキス　からし：ブラウンマスタード・塩・醸造酢・砂糖・りんご果汁・酵母エキス

賞 8日 アレルゲン 豆麦

211 ひきわり納豆カップ2
30g×2 **260円**（税込281円）

北海道産光黒豆大豆を100%使用した無添加納豆。優しい塩風味納豆なので、たれがなくても美味しく食べられます。天然素材の経木で包んでいます。

冨良食品　静岡県静岡市 価格改定

蔵 A週

原材料：大豆（北海道産光黒豆大豆）・納豆菌/タレなし

賞 8日 アレルゲン 豆

212 経木で包んだ塩味納豆/光黒大豆
45g **209円**（税込226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。 価格改定

こだわりの味
協同組合
静岡県静岡市

蔵 毎週

原材料：大豆（北海道産/スズマル/特別栽培：菌1虫3除2）・納豆菌　たれ：醤油（大豆・小麦）・砂糖・かつお節・塩・みりん・昆布・りんご酢　からし：マスタードシード・りんご酢・塩・水飴・唐辛子　賞 8日 アレルゲン 豆麦

213 国産大豆カップスリー納豆
30g×3 **268円**（税込289円）

黒豆ならではの甘み・旨みがつまっています。 価格改定

こだわりの味
協同組合
静岡県静岡市

蔵 毎週

原材料：黒大豆（北海道産/いわい黒）・納豆菌　たれ：醤油（大豆・小麦）・砂糖・かつお節・塩・みりん・昆布・りんご酢　からし：マスタードシード・りんご酢・塩・水飴・唐辛子

賞 8日 アレルゲン 豆麦

214 国産黒豆カップ納豆
30g×2 **249円**（税込269円）

静岡県産大豆使用。味も食感もしっかりとしており、大豆そのものの食味が楽しめます！ 価格改定

こだわりの味
協同組合
静岡県静岡市

蔵 毎週

原材料：大豆（静岡県産）・納豆菌　たれ：醤油（大豆・小麦）・砂糖・鰹節・塩・みりん・昆布・リンゴ酢・水　からし：マスタードシード（カナダ産）・りんご酢・塩・水飴・唐辛子　賞 8日 アレルゲン 豆麦

215 大粒味わい納豆
45g×2 **209円**（税込226円）

国産大豆をひき割りにしました。同封のタレ・カラシも含め添加物は全く使っていません。 価格改定

こだわりの味
協同組合
静岡県静岡市 蔵 毎週

原材料：丸大豆（国産フクユタカ大豆）・納豆菌　たれ：醤油・砂糖・鰹節・食塩・みりん・昆布・りんご酢　からし：マスタードシード・りんご酢・食塩・水飴・唐辛子

賞 8日 アレルゲン 豆麦

216 国産大豆ひきわり納豆
45g×2 **218円**（税込235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。

ちらし寿司やラーメンのトッピングに。高知県の生姜を使用。漬原材料は梅酢、しそ、食塩のみ。

あすか
奈良県五條市 蔵 隔週AC

原材料：ショウガ（高知）・赤梅酢（自家製/無添加）・再製天日塩

賞 90日

218 きざみ紅生姜
60g **265円**（税込286円）

信州の望月農園で自家栽培した白菜を使用。酸味と辛味がマイルドで日本人にも食べやすい仕上がりです。

大人気！

原材料：（白菜・ビートグラニュー糖・ニンニク・リンゴ・玉ねぎ・生姜・ニラ・水飴・昆布だし・もち米粉・あみ海老・塩・唐辛子・いわし塩辛・塩・ゴマ）のみ

219 信州望月自家農園こだわりキムチ
360g **522円**（税込564円）

唐辛子のさわやかな辛味がきいています。

原材料：（白菜・ビートグラニュー糖・ニンニク・リンゴ・玉ねぎ・生姜・ニラ・水飴・昆布だし・もち米粉・あみ海老・塩・唐辛子・いわし塩辛・塩・ゴマ）・辛唐辛子

220 信州高原辛キムチ
360g **522円**（税込564円）

「辛キムチ」と「こだわりキムチ」各1パックのお得なセット。

2種セット Sale

221 こだわりのキムチ 2種食べ比べセット
こだわりキムチ+辛キムチ各1
1,044円→（税込1,128円） **993円**（税込1,072円）

カナモト食品　長野県東御市 蔵 A週 賞 14日 アレルゲン エ

北海道産わかめを旨味溢れる美味しいだし（かつお、こんぶ、椎茸、帆立貝柱）で味付けし、しその香りをつけて美味しいふりかけにしました。根昆布入りでさらに美味しく仕立てております。

ムソー　大阪府
A週

原材料：わかめ（北海道）・だし（鰹節・真昆布・椎茸・乾帆立貝柱）・砂糖・有機白ごま・根昆布（北海道）・醤油・食塩・発酵調味料・赤しそふりかけ・米酢・菜種油（菜種（国産））

賞 6ヶ月 アレルゲン 麦豆

222 しそわかめふりかけ
35g **430円**（税込464円）

国内産の片口いわしと昆布を主原料に使用した、ソフトタイプのふりかけ。昆布とちりめんの豊富な栄養素が手軽に摂れちゃうスグレモノ。

ムソー　大阪府
A週

原材料：片口いわし（広島県産）・昆布（北海道産）・醸造酢・白ごま

賞 3ヶ月

223 ちりめん昆布
65g **450円**（税込486円）

有明海産の一番摘み焼きのり。瀬戸内産のあみえび、枕崎産のかつおぶし、鹿児島産の胡麻がたっぷり入ったふりかけです。

成清海苔店
福岡県柳川市
隔週AC

原材料：アミエビ・乾海苔・かつおぶし・ごま・発酵調味料・醤油・砂糖・塩・昆布

賞 6ヶ月 アレルゲン 麦豆エ

224 えびふりかけ
50g **367円**（税込396円）

瀬戸内産のひじきをやわらかなふりかけにしました。国産カリカリ梅の食感が食欲をそそります。＊開封後要冷蔵

マルシマ
広島県尾道市
A週

原材料：ひじき（瀬戸内海産）・てんさい糖・梅肉・塩・みりん・赤しそ・酢・昆布粉末・かつおエキス

賞 6ヶ月

225 しっとりふりかけ梅ひじき
40g **500円**（税込540円）

静岡県産の黒豆を使用して、甘さ控えめな煮豆に仕上げました。お食事のお供の他、お茶請けやお弁当のおかずにおすすめです。 価格改定

丸川
静岡県
蔵 隔週AC

原材料：黒豆（静岡県産）・粗糖・醤油・塩・天然重曹

賞 75日 アレルゲン 豆麦

226 国産黒豆の煮豆
150g **447円**（税込469円）

国産原料を使用して、原料の風味を生かすために、薄味で炊きました。お弁当のおかずや、夕飯の後一品に。

丸川
静岡県 蔵 隔週AC 価格改定

原材料：大豆（国産/分別生産流通管理済み）・蒟蒻・砂糖・人参・竹の子・牛蒡・蓮根・醤油・昆布・鰹節・水酸化Ca（蒟蒻凝固用の貝殻焼成Ca）　賞 75日 アレルゲン 麦豆

227 五目豆
150g **437円**（税込457円）

北海道噴火湾産のベビーホタテを使用した甘露煮。そのまま召し上がることはもちろん、炊き込みご飯やおにぎりの具としても。

タカハシ食品
東京都 A週

原材料：ほたて（北海道）・ビートグラニュー糖・醤油・本みりん

賞 90日 アレルゲン 麦豆

228 ホタテしぐれ煮
70g **660円**（税込713円）

冷凍しない新鮮な生のまぐろを醤油と砂糖で甘辛く味付け、そのまま炊きました。しっかり味のしみこんだこんにゃく入り。ごはんのおかずやお弁当に。

カネハチ・
静岡県牧之原市
蔵 A週

原材料：まぐろ（国産）・蒟蒻・粗製糖・醤油（小麦を含む）・本みりん・鰹節粉・葱・ニンニク　賞 150日 アレルゲン 麦豆

229 生炊きまぐろ角煮
140g **674円**（税込728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、もっちり食感に仕上げました。

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市 価格改定

蔵 A週

原材料：小麦粉（北海道産）・オリーブ油・イースト・食塩・甜菜糖・菜種油

賞 29日 アレルゲン 麦

230 北海道産小麦粉ナン
70g×2 **458円**（税込495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。

長野県産小麦"しらね"100%。手打ちうどんやお焼きなど、地元の「粉食」文化を育んできた"地粉"の美味しさ。ナンをつくってカレーに添えても。

日穀製粉　長野県長野市
隔週AC

原材料：小麦（長野県産）＊中力粉

賞 1年 アレルゲン 麦

232 長野県産の小麦粉
900g **391円**（税込422円）

100%国内産の強力粉。パンやお菓子作りに。モチモチとした柔らかな食感が楽しめます。

日穀製粉　長野県長野市
隔週AC

原材料：小麦粉（北海道・長野県産）＊お届け時期により産地が変更する場合があります。ご了承ください。

賞 1年 アレルゲン 麦

233 おいしい強力粉
400g **320円**（税込346円）

国産米100%。農薬・化学肥料不使用。小麦粉の代わりとして様々なお料理に。

オーサワジャパン
東京都
A週

原材料：水稲うるち米（国産）

賞 6ヶ月

234 オーサワの国産米粉
500g **810円**（税込875円）

粗挽きなので、香りが良いそば粉です。ガレットなど軽食、天ぷら粉や小麦粉の代わりにお菓子の生地としても使用できます。

喜八
愛知県名古屋市
隔週AC

原材料：そばの実（ファーム松野（富山県）/無農薬）　賞 1年

235 そば屋のそば粉
500g **910円**（税込983円）

米一合につき「菊池のみのり12穀」大さじ一杯約15gを加えて炊飯します。玄米に加える場合は、一晩水に浸した玄米を炊き上げる直前に加えてください。

渡部商店　熊本県
隔週AC

原材料：黒米・緑米・赤米・うるち玄米・もち玄米・押麦・丸麦・あわ・きび・ひえ・はと麦・たかきび（全て無農薬・無化学肥料・除草剤不使用・熊本産）

236 菊池のみのり12穀
200g **1,075円**（税込1,161円）

8種類の穀物をバランス良く、またお米と一緒に炊きやすくブレンドしました。

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市
A週

原材料：もちあわ、もちきび、うるちひえ、アマランサス、はとむぎ、大麦、赤米、黒米（すべて国産）

賞 1年

237 国産八穀ブレンド
150g **742円**（税込801円）

渡部信一　北海道河東郡上士幌町 隔週AC

煮豆にぴったりの大粒大豆
原材料：大豆（ユキホマレ）：北海道河東郡上士幌町/殺菌殺虫なし
賞 1年 アレルゲン 豆

238 大豆
300g **452円**（税込488円）

ご飯に炊き込んだり、あんを炊いたり。
原材料：小豆（きたろまん）：北海道河東郡上士幌町/殺菌殺虫なし

239 小豆
300g **582円**（税込629円）

いんげん豆の代表的な品種。定番煮豆、洋風やエスニックにも◎
原材料：金時豆（大正金時）：北海道河東郡上士幌町/殺菌殺虫なし

240 金時豆
300g **524円**（税込566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、手間ひまかけて作りました。旨み、香りが違います。

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。

酢屋茂　長野県立科町 毎週

原材料：大豆（国産）、小麦（国産）、天日塩

賞 1年 アレルゲン 豆麦

本格天然醸造醤油

242 小
720ml **697円**（税込753円）

243 大
1.8L **1,408円**（税込1,521円）

木桶醤油専用仕込み蔵での天然醸造により１年以上の時間をかけているため、醗酵もよく旨みの多い醤油です。塩からさが少ないのも特長。つけ醤油にも煮物にも適しています。

弓削多醤油
埼玉県坂戸市 隔週AC

原材料：大豆（栃木産/有機栽培）・小麦（栃木産/有機栽培）・天日塩（メキシコ産）・井戸水（秩父連山）

賞 2年 アレルゲン 麦豆

244 弓削多 有機しょうゆ
720ml **1,100円**（税込1,188円）

中部地方の醤油といえば、豆100%の「たまり」!大豆の旨みを塩で引き出した、昔造りの「本物」のたまりです。旨みたっぷりで濃厚な美味しさ!

南蔵　青木弥右衛門
愛知県知多郡武豊町
隔週AC

原材料：大豆（愛知県産）・天日塩（メキシコ産）

賞 1年 アレルゲン 豆

245 本たまり
900ml **952円**（税込1,028円）

しその香り豊かな梅酢。アクの強い野菜、煮魚、炒め物などに使うと、クセ（アク）を和らげ、野菜等の旨みを味わえます。

無双本舗
奈良県奈良市
A週

原材料：有機梅（奈良県産）・塩・有機しそ（奈良県産）

賞 8ヶ月

246 有機梅酢・赤
200ml **500円**（税込540円）

国産大豆と塩だけを原料に、木桶に仕込んで石を積み、３年かけて熟成した豆麹味噌です。濃い赤褐色の辛口/粒あり/塩分10.5%

南蔵　愛知県知多郡武豊町
蔵 隔週AC

原材料：大豆（愛知県産）・天日塩（メキシコ産）　賞 12ヶ月 アレルゲン 豆

247 純豆味噌(つぶ)
1kg **1,134円**（税込1,225円）

一般的な黒糖と比較すると、独特なクセが無いため「白いお砂糖は控えたいけど、黒糖は風味が強すぎる・・・」といったときはマスコバド糖がおすすめ！

輸入・企画
オルタ
トレードジャパン
隔週AC

原材料：サトウキビ（フィリピン）

賞 無期限

248 マスコバド糖
500g **646円**（税込698円）

香り高い生わさびをすりおろして急速冷凍。使いきりサイズの個包装です。

せいふてぃ 神奈川
凍 隔週AC

原材料：本わさび（長野）・塩・本わさび加工品

賞 180日

249 おろし本わさび
5g×6 **595円**（税込643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。

マストミ
徳島県徳島市

良質なマグロを目利きし、絶品のお刺し身やお手軽なお惣菜加工をしています。

「コクのあるうまみ」と「もっちりとた食感」をお楽しみください。

お刺身、漬け、サラダなど

徳島・マストミ
凍 隔週AC
原材料：メバチマグロ（太平洋）
賞 10日

521 メバチマグロ切落しスライス
100g **700円**(税込756円)

良いまぐろの特性は鮮やかな色、深い旨味、そして弾力のある食感です。その全てを楽しんでいただくために、ペースト状にせず粒を残した独自の製法で作っています。

つぶつぶまぐろ丼 タレ付き

522 2食分
50g×2 **800円**(税込864円)

523 2P/4食分
50g×4 1,545円⇒(税込1,669円) **1,481円**(税込1,600円)

徳島・マストミ 凍 隔週AC
原材料：まぐろ【メバチマグロ(台湾)、菜種油】、タレ(醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、酵母エキス)
賞 10日 アレルゲン 麦 豆

11.22 夫婦であったかグラタン

まぐろつみれとナスのトマトグラタン

材料（2 皿分）

まぐろつみれ	1 袋 (10 個)
ナス	1 本
トマト缶	1 缶
砂糖	大さじ 1
塩	小さじ 1/2
コンソメキューブ	1 個
スライスチーズ（とろけるチーズ）	2 枚
乾燥パセリ	適量

作り方

① まぐろつみれは冷蔵庫又は常温で解凍しておきます
② ナスは約 1.5 ㎝の半月切りにし、水にさらしておきます
③ フライパンを熱し、水気を切ったナスを入れて焼きます
④ 焼き目がついたらトマト缶と調味料を入れて中火で 5 分程煮込みます
⑤ ①を加え、トマトソースを全体に絡めます
⑥ 耐熱容器に⑤を入れてチーズをのせ、トースターで約 5 分焼きます
⑦ チーズに少し焦げ目がついたら出来上がりです！
⑧ お好みでパセリを振りかけてお召し上がりください♬

柔らかな身質と、あっさりとした味わいが特徴のびんちょうまぐろのお刺身用です。

徳島・マストミ
凍 隔週AC
原材料：びんちょうまぐろ 賞 10日

524 びんちょうまぐろ刺し身用
160g **560円**(税込605円)

鮮度の良いキハダマグロをサイコロ状にカットしました。そのままお刺身の1 品として、また山芋を添えて山かけ丼としても美味しくお召し上がりいただけます。

徳島・マストミ
凍 隔週AC
原材料：キハダマグロ（太平洋） 賞 10日

525 刺身用まぐろ角切り
120g **760円**(税込821円)

硬い骨があることや加工に手間が掛かることから、市場にあまり流通せず、限られたルートでしか入手できないマグロの頭肉。加熱することで旨味が増し、柔らかな身質が特徴でマグロの隠れた美味しい部位です。小骨が少なく、身離れも良いので、魚が苦手な方もお召し上がり頂きやすいです。

徳島・マストミ 凍 隔週AC
原材料：メバチマグロ 賞 30日

526 まぐろカブト肉切身
300g 540円⇒(税込584円) **514円**(税込555円)

鮮やかな赤色が特徴のメバチマグロの中でも、延縄漁船の漁獲した、鮮度・色目の良いものを選別して使用しています。刺身、サラダ等に。

徳島・マストミ 凍 隔週AC
原材料：メバチマグロ（太平洋） 賞 15日

527 メバチマグロ短冊
100g **728円**(税込787円)

高タンパク・低カロリーのマグロに山芋を加えた、ヘルシーで柔らかい「まぐろつみれ」です。スープの味を活かせるように、自然な味に仕上げています。

徳島・マストミ
凍 隔週AC
原材料：メバチマグロ（台湾）、鶏卵、山芋、馬鈴薯澱粉、玉ねぎ、長ねぎ、醤油、生姜 賞 90日
アレルゲン 麦 卵 豆 レシピ協賛 SALE!!

528 まぐろつみれ
150g (9～11個) 482円⇒(税込521円) **458円**(税込495円)

食感の良いびん長まぐろを適度な厚みでスライスし、ごまの風味の効いた特製だれで漬け丼にしました。これまでの醤油味とは一味違う、ご飯が進む漬け丼です。仕上げに、胡麻油やラー油をちょっぴりたらして、香りとともに召し上がれ！

徳島・マストミ
凍 隔週AC
原材料：ビンチョウマグロ（太平洋）・醤油・発酵調味料・砂糖・ねりごま・白ごま・馬鈴薯でんぷん・食塩
賞 30日 アレルゲン 麦 豆

529 まぐろ漬け丼(胡麻ダレ)
80g×2 **680円**(税込734円)

鮮度の良いビンチョウマグロをオリジナルのタレに漬け込みました。マグロの食感とタレの味がご飯に良く合います。

徳島・マストミ
凍 隔週AC
原材料：ビンチョウマグロ（太平洋）・醤油・米発酵調味料
賞 30日 アレルゲン 麦 豆

530 まぐろ漬け丼(びん長)
80g×2 **680円**(税込734円)

マストミさんちの台所でつくるお惣菜シリーズ

無添加の美味しい惣菜をマストミが作ってくれました。
お弁当や夕食でももう1品ほしい時に、温めるだけの惣菜です。冷凍庫にいつもストックしておくと助かりますね～！

徳島のローカルフード「フィッシュカツ」。すり身は徳島近海の小魚で作った自家製と、旨味が際立つ北海道産スケトウダラの無リンすり身を合わせて作ったオリジナル。

徳島・マストミ
凍 隔週AC
原材料：魚肉すり身(スケトウダラ(北海道産)、砂糖、食塩)、魚肉(国産)、馬鈴薯澱粉、砂糖、菜種油、パン粉(小麦を含む)、みりん、食塩、コショウ、カレー粉、唐辛子
賞 30日 アレルゲン 麦 調理済

531 阿波のフィッシュカツ
2枚(130g) **436円**(税込471円)

手やお箸でつまみやすい「小さめサイズ」のエビフライです。無保水の天然エビを使用しており、エビ本来の旨味とぷりっとした食感をお楽しみ頂けます。お弁当やもう少しおかずが欲しい時など。

徳島・マストミ
凍 隔週AC 調理済
原材料：エビ(インドネシア又はミャンマー)、食塩、酒、衣(パン粉(小麦を含む)、小麦粉、液卵、コショウ)、揚げ油(菜種油)
賞 90日 アレルゲン 麦 卵 エ

532 ひとくちエビフライ
100g **592円**(税込640円)

沸騰したお湯で約７分間温めるだけの本格派「エビチリ」です！

徳島・マストミ
凍 隔週AC
原材料：揚げエビ【エビ(ミャンマー)、卵白、馬鈴薯澱粉、菜種油、食塩】、チリソース【トマトケチャップ、鶏ガラスープ、白ネギ(国産)、チュウニャン、ニンニク、生姜、砂糖、コチュジャン、馬鈴薯澱粉、菜種油、酢、酒】
賞 90日 アレルゲン 麦 卵 豆 エ 調理済

533 天然エビのチリソース
150g **634円**(税込685円)

有機パスタと有機トマトピューレを贅沢に使用したミートソーススパゲッティは、湯せんするだけで完成！じっくり炒めた玉ねぎの甘みと合いびき肉(放牧豚と未来とかち牛)の深い旨味が口の中で広がります。忙しい日でも、冷凍庫にあると安心のストック必須アイテムです。

徳島・マストミ 凍 隔週AC
原材料：めん(スパゲッティ(デュラム小麦のセモリナ/イタリア製造)、食塩)、有機トマトピューレー、豚肉(放牧豚)・牛肉(未来とかち牛)、玉ねぎ、人参、トマトケチャップ、砂糖、食塩、ニンニク、馬鈴薯澱粉、菜種油
賞 90日 アレルゲン 麦 牛 調理済

534 放牧豚と未来とかち牛のミートソースパスタ
220g×2 850円⇒(税込918円) **807円**(税込872円)

特製甘酢ソースをからめていますので、魚嫌いの方にも抵抗なく栄養価の高いマグロを食していただけます。湯煎してお召し上がりください。

徳島・マストミ 凍 隔週AC
原材料：まぐろ、玉ねぎ、砂糖、ケチャップ、馬鈴薯澱粉、豚肉、醤油、菜種油、酢、鶏卵、小麦粉、ねぎ油、酒、天日塩、生姜、ごま油、コショウ、にんにく
賞 90日 アレルゲン 麦 卵 豆 調理済

535 まぐろ団子 甘酢ソース・2食
4個×2 **558円**(税込603円)

絶妙にブレンドされたコチジャンのほのかな辛さと、天然醸造味噌の濃厚なコクと風味が、豚肉と野菜のうまみを引き立てます。

徳島・マストミ 凍 隔週AC
原材料：豚肉(国産)、赤味噌(大豆を含む)、砂糖、菜種油、醤油(小麦・大豆を含む)、鶏卵、酒、コチュジャン(小麦・大豆を含む)、馬鈴薯澱粉、食塩、ニンニク、コショウ、生姜
賞 90日 アレルゲン 麦 卵 豆

536 野菜で仕上げる回鍋肉
110g **482円**(税込521円)

下ごしらえ済みの豚レバー唐揚げと、オイスターソースをベースに天然醸造濃口醤油で深いコクを追求した特製ダレを合わせました。お好みの野菜と一緒に炒めて、スタミナたっぷりの一皿をお楽しみください。

徳島・マストミ 凍 隔週AC
原材料：豚レバー（国産）・馬鈴薯澱粉・醤油・オイスターソース・菜種油・砂糖・酒・生姜・にんにく・食塩・コショウ
賞 90日 アレルゲン 麦 豆

537 国産豚のレバニラ炒めの素
200g **552円**(税込596円)

3種類の野菜をアミノ酸が豊富で健康に良い黒酢で、まろやかな酸味と風味豊かな酢豚に仕上げました。

徳島・マストミ 凍 隔週AC
原材料：豚肉(北海道)、砂糖、黒酢、玉ねぎ、醤油、にんじん、ピーマン、馬鈴薯澱粉、菜種油、小麦粉、鶏卵、酒、胡麻油、生姜、ニンニク、食塩
賞 90日 アレルゲン 麦 卵 豆 調理済

538 黒酢の酢豚
330g 800円⇒(税込864円) **760円**(税込821円)

「魚を手軽に食べてほしい」そんな願いから、クセのないビンチョウマグロを使用し、ひとくちカツを作りました。マグロを調味液にじっくりと漬け込むことで、冷めても柔らかく食べやすい商品です。調理済みですので、温めるだけで手軽にご利用いただけます。夕食やお弁当の一品にどうぞ！

徳島・マストミ
凍 隔週AC
原材料：ビンチョウマグロ（太平洋）、衣(パン粉(小麦を含む)、小麦粉、液卵)、揚げ油(菜種油)、魚醤、砂糖、食塩、コショウ
賞 365日 アレルゲン 麦 卵 調理済

539 ひとくちまぐろカツ
150g **600円**(税込648円)

甘みと旨みが出るまでじっくり炒めた香味野菜とホタテのエキスをベースに、旨みがたっぷり染み込んだアクアパッツァソースを仕上げました。3種のハーブ(バジル・オレガノ・タイム)をブレンドすることにより、魚介の旨み、風味をより引き立たせる味わいです。
<ご用意いただくもの>白身魚切身約80ｇ、アサリ約120ｇ、ブロッコリー約80ｇなど。

徳島・マストミ
凍 隔週AC
原材料：玉ねぎ、ニンジン、セロリ、ニンニク、酒、魚醤、菜種油、黒酢、塩、馬鈴薯澱粉、ほたてエキス粉末、コショウ、オレガノ、バジル、タイム、唐辛子 賞 90日

540 アクアパッツアソース
100g **290円**(税込314円)

奥寅商店

静岡県沼津市

全国一の干物生産地沼津において三代にわたり無添加の干物のみを製造。（奥寅商店の工場では一切、添加物を使用しておりません！）各魚の旬な時期に一括仕入。1枚1枚手開きで丁寧に加工しています。食の安全性が危惧される昨今「安心」「安全」「おいしい」をコンセプトに、どなたにも自信をもってお届けできる商品づくりを目指しています。

冷凍の商品を解凍してお届けしますので、霜が解けて袋がべたついている場合がありますが、品質には問題ございませんので、安心してお召し上がりください。

北海道沖で漁獲され、根室港に水揚げされたさんまです。三陸産のさんまに比べ肉厚で、脂も多くジューシー。

静岡・奥寅商店 蔵 A週
原材料：さんま（根室）・塩（沖縄） 賞 4日

543 さんまひもの
2枚 683円（税込738円）

天然エビ

パプアニューギニア海産

大阪府茨木市 翌々週配達

パプアニューギニアの海で地元の漁師とともに「天然エビ漁&加工」に取り組んでいます。
保水剤など一切不使用。自然な風味が生きています！

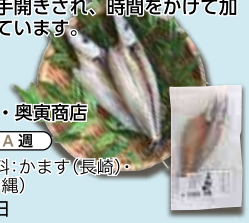
天然えび（バナナ・タイガー・エンデバー海老）のミックス。サイズミックスです。

翌々週配達
大阪・パプアニューギニア海産
凍 A週
原材料：バナナ海老、タイガー海老、エンデバー海老（種類ミックス・無頭／パプアニューギニア） 賞 6ヶ月 アレルゲン エ

天然エビ殻付
548 1P
200g 1,265円（税込1,366円）

549 2P
200g×2
2,530円⇒（税込2,732円）
2,471円（税込2,669円）

九州近海で漁獲され、長崎港に水揚げされた「アカカマス」。一枚一枚手開きされ、時間をかけて加工しています。



静岡・奥寅商店
蔵 A週
原材料：かます（長崎）・塩（沖縄）
賞 4日

544 かますひもの
2枚 745円（税込805円）

富士山からの湧き水と、沖縄の自然塩だけで味付けをしました。素材の鮮度が美味しさの秘訣です。

静岡・奥寅商店
蔵 A週
原材料：真あじ（対馬）・塩（沖縄）
賞 4日

542 真あじのひもの
3枚 666円（税込719円）

天然えび（バナナ・タイガー・エンデバー海老）の尻尾も殻もむいた海老。すぐに使えて便利です。

翌々週配達
大阪・パプアニューギニア海産
凍 A週
原材料：天然エビ（パプアニューギニア） 賞 6ヶ月 アレルゲン エ

簡単便利なむきえび
550 1P
120g 1,080円（税込1,166円）

551 2P
120g×2
2,160円⇒（税込2,333円）
2,084円（税込2,251円）

卵不使用。薬品・添加物を一切使用していません。海老の食感・味が強く、パン粉は薄く仕上げています。

翌々週配達
大阪・パプアニューギニア海産
凍 A週
原材料：船凍天然エビ（パプアニューギニア）、小麦粉、パン粉
賞 6ヶ月 アレルゲン 麦 エ

552 天然海老フライ1L
120g 1,142円（税込1,233円）

九州近海で、11月前半に漁獲された「真さば」を原料に使用し、富士山からの伏流水と沖縄産天然にがりの自然塩だけの漬け汁で味をつけています。

静岡・奥寅商店
蔵 A週
原材料：真さば（長崎）・塩（沖縄）
賞 4日

545 真さばの干物
1枚 525円（税込567円）

北海道産礼文島の真ほっけを富士山からの伏流水と沖縄産天然にがりの自然塩だけの漬け汁で味をつけています。

静岡・奥寅商店
蔵 A週
原材料：真ほっけ（北海道）・塩（沖縄）
賞 4日

546 真ほっけひもの
2枚 830円（税込896円）

薄い衣に海老がぎっしり入って食べ応えがあります。漁獲してすぐに船上凍結した天然エビのみ使用で鮮度抜群。

翌々週配達
大阪・パプアニューギニア海産
凍 A週
原材料：天然エビ（パプアニューギニア）、小麦粉、パン粉
賞 6ヶ月 アレルゲン 麦 エ 未調理

553 天然海老フライ2L
5尾 1,757円（税込1,898円）

特大サイズの海老を大きなぶつ切りにして食感を残し、エビフライと同じ要領で仕上げました。新しい形の"エビフライ"です。

翌々週配達
大阪・パプアニューギニア海産
凍 A週
原材料：天然海老（パプアニューギニア産）、パン粉、小麦粉
賞 6ヶ月 アレルゲン 麦 エ 未調理

554 エビコロフライ
100g 1,188円（税込1,283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メめる「うしお造り」が大人気の『ヤママサ』の漬け魚。冷凍魚とは思えないふっくらしていて実に美味な仕上がりです。

ヤママサ
宮城県塩竈市
凍
原材料：サバ（ノルウエー産）・深層海塩（インドネシア産） 賞 90日

ヤママサの甘塩サバ
556 1P 毎週
60g×2 350円（税込378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。骨まで柔らかに炊き上げました。醤油とみりん、生姜を利かせて、ご飯が進む美味しさです。

ヤママサ　宮城県塩竈市 凍 毎週
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
賞 90日 アレルゲン 麦 豆

557 三陸産さんま佃煮
70g 316円（税込341円）

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

ヤママサ
宮城県塩竈市
凍 毎週
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 賞 90日 アレルゲン 豆

558 金華さば仙台みそ煮
60g 335円（税込362円）

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

ヤママサ　宮城県塩竈市 凍 毎週
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 賞 90日 アレルゲン 麦 豆

559 銀だらコク煮
50g 460円（税込497円）

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

ヤママサ　宮城県塩竈市 凍 毎週
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）
賞 90日 アレルゲン 豆

560 黒豆と玄米の炊き込みご飯
80g 292円（税込315円）

いちうろこ（南伊豆水産）

静岡県静岡市

スケトウダラすり身は無添加で、リン酸塩は不使用。鶏卵は冷凍液卵ではなく、生のものを1個1個使用し、"だし"も化学調味料ではなく鰹節のだし。油はNON-GMOの菜種油。昔ながらの擂拌・すり上げは石臼で行い、温度が上がりすぎて風味を損ねない昔ながらの製法です。

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。

いちうろこ
静岡県静岡市
清水区
蔵 毎週
原材料：タラ全糖すり身・馬鈴薯でんぷん（北海道）・塩・味の母・粗糖・かつおだし・水 賞 7日

小竹輪
562 1P
30g×5 482円（税込521円）

563 2P
30g×5×2
964円⇒（税込1,041円）
912円（税込985円） お値打ち！

ぷりっとしたタラすり身の食感と旨みが味わえる、シンプルな小判揚げ。焼いて生姜醤油、煮物や炒め物の具に重宝します。

いちうろこ　静岡県静岡市清水区
蔵 毎週
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 賞 10日

564 小判揚
5枚（150g） 446円（税込482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。

いちうろこ
静岡県静岡市清水区
蔵 毎週
原材料：魚肉（スケトウダラ）・馬鈴薯でんぷん（北海道）・粗糖・卵白・味の母・塩・鰹だし 賞 14日 アレルゲン 卵

565 うろこちゃん（白かまぼこ）
150g 582円（税込629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、フライもお試しください。

いちうろこ
静岡県静岡市
清水区
蔵 毎週
原材料：魚肉（いわし・たら・ぐち）・馬鈴薯でんぷん（北海道産）・粗糖・塩・味の母・鰹だし 賞 14日

566 いわしはんぺん
5枚（150g） 542円（税込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。

いちうろこ
静岡県静岡市
清水区
蔵 毎週
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・唐辛子・ゴボウ（国産） 賞 10日

567 たこボール
8個 428円（税込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。

いちうろこ
静岡県静岡市
清水区
蔵 毎週
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）・粗精糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油・唐辛子・ゴボウ（国産） 賞 10日

568 ごぼうつまみ
100g
462円⇒（税込499円）
439円（税込474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。

いちうろこ
静岡県静岡市
清水区
蔵 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、醗酵調味料、かつおだし、菜種油 賞 14日

569 ごぼう巻き
100g 474円（税込512円）

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

いちうろこ
静岡県静岡市
清水区
蔵 毎週
原材料：すけそうたらすり身・葉ねぎ（静岡県産）・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・発酵調味料・鰹だし・菜種油 賞 10日

570 ねぎちぎり揚
100g 466円（税込503円）

「いちうろこ」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。

いちうろこ　静岡県静岡市清水区
蔵 スポット 賞 10日 アレルゲン 卵

【いわしはんぺん】共通原材料・魚肉（いわし・ぐち・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

575 静岡おでん種セット
6種13品 897円（税込969円）

共通原材料：スケトウダラすり身・馬鈴薯澱粉・粗糖・塩・発酵調味料・鰹だし

576 2P
1,794円⇒（税込1,938円）
1,705円（税込1,841円） お値打ち！

青のりの風味がとても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！

いちうろこ
静岡県静岡市
清水区
蔵 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 賞 10日

571 青のり小判
3枚 386円（税込417円）

まぐろとタラを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。

いちうろこ
静岡県静岡市
清水区
蔵 毎週
原材料：まぐろすり身・すけそうだらすり身・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 賞 10日

572 まぐろもろこし
100g 477円（税込515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。

いちうろこ
静岡県静岡市
清水区
蔵 毎週
原材料：ぐち、すけそうたらすり身、馬鈴薯澱粉（北海道）、粗糖、卵白、味の母、塩（天日粉砕塩）、鰹だし 賞 14日 アレルゲン 卵

573 白はんぺん
3枚
671円⇒（税込725円）
638円（税込689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。

いちうろこ
静岡県静岡市
清水区
蔵 毎週
原材料：いわし・すけそうだらすり身・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・発酵調味料・ねぎ・かつおだし 賞 10日

574 いわし団子
8個 410円（税込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・人工甘味料など不使用

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

京都・ほった園　毎週
原材料：茶（京都府／有機栽培）
賞 1年
578 有機栽培熟成三年番茶
150g **415円**(税込448円)

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

京都・ほった園　毎週
原材料：緑茶（京都府／有機栽培）
賞 180日
579 宇治の松印煎茶
100g **1,000円**(税込1,080円)

遠赤外焙煎でくき茶の独特な香りに仕上げ、有機抹茶特有の甘味を加えました。さっぱりとした美味しさ。抹茶入り。

京都・ほった園　毎週
原材料：緑茶・抹茶（京都府／有機栽培）
賞 180日
580 宇治の抹茶入りくき茶
100g **600円**(税込648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・風味が一層生きます。

滋賀・かたぎ古香園　隔週AC
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）
賞 1年
581 ほうじ茶入麦茶ティーバッグ
10g×32 **600円**(税込648円)

無農薬・無化学肥料栽培のそばを国内の焙煎工場でそば茶にしました。風味豊かで美味しく、そのまま食べてもザクザクと香ばしいそば茶です。茶がらにも栄養が残っているので、ご飯に混ぜても◎。

愛知県名古屋市・喜八　隔週AC
原材料：蕎麦（富山県産）
賞 1年
582 そば屋のそば茶
180g **1,070円**(税込1,156円)

オーガニック認定契約農場で収穫された高級品茶葉を使用。新鮮な茶葉だけを直接輸入し、作り置きせず出荷分だけパックしています。

香川・エモーション　A週
原材料：オーガニックルイボスティー（有機アスパラサスリネアリス）
賞 5年
583 ルイボススタンドパック
4g×30 **1,950円**(税込2,106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
賞 6ヶ月
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
OGこだわりブレンド
584 中挽　585 豆
各150g
1,050円⇒(税込1,134円) **964円**(税込1,041円)

独自の焙煎にこだわる珈琲実験室のおすすめブレンド。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（グァテマラ・ペルー・メキシコ）
賞 12ヶ月
586 有機栽培ソフトブレンド・粉
300g **1,200円**(税込1,296円)

オーガニックココアビーンズで作った砂糖不使用タイプのココアです。乳製品・香料不使用。ホットココアの他お菓子づくりにも。

大阪・ムソー　A週
原材料：有機ココアパウダー（ドミニカ共和国）
賞 1年
587 オーガニックブラックココア
120g **590円**(税込637円)

宮崎県産の有機紅茶と、島根県産の有機米糀を使用。米糀がお茶の渋みを和らげて優しい味に仕上がっています。水出しもOK。

ほのかに甘い

宮崎県白玄堂　A週
原材料：有機紅茶（宮崎県産）・有機米糀（島根県産）
賞 365日
588 こめこうじ和紅茶ＴＢ
2g×15包 **877円**(税込947円)

宮崎県産の有機紅茶と、宮崎県産の有機のレモン、はっさく、だいだいをブレンドしました。保温性の水筒などに入れたままにしても、渋みが出ず、柑橘の風味がやわらかく出てきます。

ほんのり柑橘

宮崎県白玄堂　A週
原材料：有機紅茶（宮崎県）・有機八朔（宮崎県産）・有機檸檬（宮崎県産）・有機橙（宮崎県産）
賞 730日
589 柑橘紅茶ＴＢ
2g×15包 **877円**(税込947円)

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

愛知・マルサン　毎週
原材料：大豆（国産）
賞 120日
アレルゲン 豆
590 国産大豆の無調整豆乳
1000ml **388円**(税込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かわります。

青森・斉藤農園（津軽産直組合）　毎週
原材料：りんご（津軽産直組合）
賞 1年
591 津軽のかおり（びん）
1L **862円**(税込931円)

濃縮タイプです、約2倍にうすめて飲むほか、甘味料としてもお使いください。

東京・オーサワジャパン　隔週AC
原材料：有機玄米麹・玄米（秋田・滋賀）
賞 6ヶ月
濃縮タイプ
600 有機玄米甘酒(粒)
250g **350円**(税込378円)

サラリとした甘み、えぐみのなさが特徴です。加熱殺菌していないので、風味が生きているだけでなく、活性酸素を抑えるベータカロテンなど栄養成分もバッチリですよ。＊風味の劣化を防ぐため、解凍後の再凍結はおやめください。

茨城・ベルファーム　凍 隔週AC
原材料：ニンジン（自社産/菌０虫０）
賞 1年
有機ベルファームのにんじんジュース
592 1P
100ml **226円**(税込244円)
593 10P
100ml×10 2,263円⇒(税込2,444円) **2,180円**(税込2,354円)

原種に近い自家採種ケールを、農薬不使用で栽培し、栄養価を壊さないように低速搾りで仕上げた“青汁”。流水で解凍後、袋の上から手でよくもんでコップに移し、冷水で割ってお飲みください。好みで蜂蜜などをプラスして。ビタミンＣは何とみかん３個分、カルシウムはミルク100ｃｃ分あるとか。＊風味の劣化を防ぐため、解凍後の再凍結はおやめください。

茨城・ベルファーム　凍 隔週AC
原材料：ケール（菌０虫０/自家採種）
＊製品は放射能検査済みのものです。
賞 1年
有機ベルファーム青汁
594 1P
100ml **204円**(税込220円)
595 10P　10パック
100ml×10 2,036円⇒(税込2,199円) **1,961円**(税込2,118円)

1本に1日分の野菜。20種類、350ｇの有機野菜を濃縮！不足しがちな野菜類をサポート。

徳島・光食品　A週
原材料：有機トマトジュース、野菜ジュース（有機にんじん、セルリー、有機かぼちゃ、だいこん、はくさい、小松菜、ピーマン、ビーツ、ケール、赤ピーマン、野沢菜、ブロッコリー、キャベツ、ほうれん草、アスパラガス、かぶ、レタス、クレソン、パセリ）、有機レモン果汁、有機ゆこう果汁　賞 1年半
有機野菜飲むならこれ!
596 2本
190g×2 **360円**(税込389円)
597 ケース　30本入
190g×30 5,400円⇒(税込5,832円) **5,238円**(税込5,657円)

有機赤ぶどう果汁と有機白ぶどう果汁をブレンドした、飲みやすくすっきりとした味わいの香料・酸味料不使用の有機ぶどうジュースです。白ぶどう果汁とブレンドすることにより、赤ぶどう果汁の渋みを抑えて、大人だけでなく、お子様にも飲みやすい味に仕上げました。

徳島・光食品　A週　賞 1年6ヶ月
原材料：有機ブドウ（アメリカ・アルゼンチン）
OGブドウジュース
598 3本
160g×3 **525円**(税込567円)
599 ケース　30本入
160g×30 5,250円⇒(税込5,670円) **5,093円**(税込5,500円)

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

愛知県・福光屋　A週
原材料：米・米麹（国産）
賞 1年
シルキー糀甘酒
601 200ml
200円(税込216円)
602 1L
650円(税込702円)

有機無双番茶を、手軽に飲めるPETボトル飲料に！原料茶葉・水にこだわり、すっきりした味わいのお茶に仕上げました。

大阪・ムソー　A週
原材料：有機緑茶（国産）
賞 8ヶ月
603 さらつや美人番茶
500ml **160円**(税込173円)

iTi（国際味覚審査機構）で10年連続優秀味覚賞３つ星受賞した「高賀の森水」を使用。１本当たりの売上げの一部を約1kgのCO2を吸収可能な森林面積の整備費用として森林組合に寄付しています。

岐阜・奥長良川名水　隔週AC
原材料：水（岐阜）　賞 2年
森のコエ
604 3本
460ml×3 **420円**(税込454円)
605 ケース
460ml×24 3,360円⇒(税込3,629円) **3,200円**(税込3,456円)

お菓子

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

北海道産の小豆をたっぷりと使用し、添加物は一切使用せずてんさい糖と塩のみで味付けしました。甘さ控えめです。アイスの上にのせたり、白玉を添えてどうぞ。

価格改定

静岡・こだわりの味協同組合　スポット
原材料：小豆（北海道産）・てん菜糖（北海道産）・食塩（中国（内モンゴル自治区））
賞 365日
609 ぜんざい
180g **360円**(税込389円)

粒が大きめのむき栗。ホクホクとして、自然な甘みがおいしい甘味料、保存料一切不使用です。

東京・丸成商事　A週
原材料：有機栗（中国河北省）　賞 1年
610 有機むき栗
80g **350円**(税込378円)

有機グリーンピースを、薄く軽い味わいに焼き上げ「伯方の塩」で味付けしました。ノンフライのヘルシースナックです。

大阪・むそう　A週
原材料：有機えんどう、塩　賞 9ヶ月
611 有機グリーンピースチップス
45g **276円**(税込298円)

春雨やもやしの原料の緑豆を、ノンフライで軽い味わいに焼き上げた野菜チップスです。豆を炒った時の香ばしさをそのまま封じ込めました。

大阪・むそう　A週
原材料：有機緑豆（中国）、塩
賞 9ヶ月
612 有機緑豆チップス
50g **276円**(税込298円)

「昔ながら」のあんまん「ジューシー」なチキンまん

サンショク・愛知県　凍 A週　賞 5日　アレルゲン 麦 豆　価格改定
※冷凍されたものを解凍してお届けしていますので、再凍結はしないで下さい。

国産小麦粉で皮を作り、北海道産あずきを使用した昔ながらのあんまんです。あんこは糖度控えめの粒あんがぎっしり。蒸していただくとふかふかもちもちのあんまんが出来上がり。

原材料：あん（小豆・砂糖）・国産小麦粉・グラニュー糖・ラード・イースト菌・食塩・膨張剤（アルミフリー）
607 国産原料のあんまん　大
150g **323円**(税込349円)

国産小麦粉・国産鶏肉・国産野菜を主原料とした、中華まんです。1ｃｍ角にカットされた国産鶏肉（錦爽どり）を照焼き風味に味付けした、食感豊かな具材がたっぷり詰まっています。

原材料：小麦粉（国産）・鶏肉・野菜（玉ねぎ・葉ねぎ・生姜）・グラニュー糖・醤油・酒・澱粉・ラード・植物性油脂・イースト菌・みりん・ゼラチン・食塩・膨張剤（アルミフリー）
608 国産原料の照り焼きチキンまん
150g **347円**(税込375円)

魚肉すり身は100%国産魚のスナック菓子

勿論、酸化防止剤・リン酸塩・うま味調味料・香料は使用せず、納得のいく原料のみを使用しています。

島根・別所蒲鉾店　A週
賞 120日

原材料：魚肉すり身、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、かぼちゃペースト、米粉、砂糖、食塩、魚粉、魚醤、昆布だし、かつおだし
613 かぼちゃ

原材料：魚肉すり身、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、ほうれん草ペースト、米粉、砂糖、食塩、魚粉、魚醤、昆布だし、かつおだし
614 ほうれん草

各40g **265円**(税込286円)

原材料の産地にこだわった、じゃがいも本来の美味しさを味わえるポテトチップスです。

原材料：じゃがいも(国産)、こめ油、食塩
615 うすしお　55g

原材料：じゃがいも(国産)・こめ油・食塩・焼きのり
616 のり塩　53g

原材料：じゃがいも(国産)、こめ油、食塩、柚子粉末、昆布、鰹節
617 柚子　53g

北海道・ノースカラーズ　隔週AC　賞 4ヶ月
ポテトチップス
各 **205円**(税込221円)

国内産の紫いもが入ったお米のせんべいです。

愛知・サンコー
A週

原材料:うるち米(国産)・三温糖・紫さつまいも粉末・食塩　賞 4ヵ月

618 さくふわせんべい 紫いも味
21g(1枚×12袋) **280円**(税込302円)

旨みが凝縮された藻塩をつかったおせんべい。

埼玉・松崎米菓
A週
原材料:うるち米(国産)・なたねサラダ油・藻塩(長崎産)
賞 4ヶ月

619 藻塩サラダせんべい
88g **400円**(税込432円)

さっぱりとしたサラダ味のあられ。国産のもち米とひじきの相性もぴったり!

大阪・ムソー　A週
原材料:もち米(三重)・植物油脂(パーム油)・ひじき・食塩
賞 120日

620 ひじきあられ
55g **260円**(税込281円)

食物繊維豊富な農薬・化学肥料不使用の熊本県産菊芋100%使用。焙煎した菊芋が香ばしく、ほのかな甘みです。

スポット
東京・オーサワジャパン
原材料:菊芋(熊本県産)
賞 1年

621 菊芋ポリポリ
20g **352円**(税込380円)

川野屋　埼玉県川越市

今季初

川野さんのどら焼き

餡と皮も手作りのどら焼き。しっとりとした食感の手作りの皮と上品な甘さのあんを、もっちり焼き上げた川野さんのどらやき。期間限定販売です。冷凍でのお届けとなります。解凍してお召しあがりください。

ギフトお試し

翌々週配達　埼玉・川野屋　凍　スポット　賞 60日　アレルゲン 麦 卵
共通原材料(卵・ビートグラニュー糖・小麦粉(埼玉県産)・蜂蜜(埼玉県産/権田養蜂)・醤油(大豆・小麦)・重曹・糸寒天)

厳選された国産の原料でこしらえた大きめのどら焼き。ほど良い甘さの北海道十勝産小豆がたっぷり入っています。(1個ずつ個包装されています。)

原材料: 共通原材料・小麦粉(北海道産)

どら焼き(粒あん)

635 1個
110g **417円**(税込450円)

636 3個
110g×3 1,251円⇒(税込1,351円) **1,213円**(税込1,310円)

皮はひと手間かけて、ふんわりやわらか虎しま模様。あんはさっぱりとした甘味の白あんが詰まっています。(1個ずつ個包装されています。)

原材料: 共通原材料・大手亡(カナダ産)(北海道の豆の不作等が続き、手に入らない為、今季よりカナダ産となります。)

トラ焼き(白あん)

637 1個
110g **466円**(税込503円)

638 3個
110g×3 1,398円⇒(税込1,510円) **1,356円**(税込1,464円)

どら焼きとトラ焼き 各3個ずつのお値打ちセット!

原材料: 共通原材料・小豆(北海道)・大手亡(カナダ産)(北海道の豆の不作等が続き、手に入らない為、今季よりカナダ産となります。)

639 どら焼き2種セット

セット内容
- どら焼き×3
- トラ焼き×3

計6個 2,649円⇒(税込2,861円) **2,517円**(税込2,718円)

くちどけの良い、しっとりした食感のお饅頭です。こだわりの国産原料を使用し、上品な味わいに仕上げました。しっとりした薄皮にあんこがぎっしり詰まっています。

価格改定

静岡・こだわりの味協同組合　蔵
A週
原材料:粗糖(さとうきび(鹿児島))・小豆(北海道十勝)・米粉(うるち米(長野県))・粉末山芋　賞 30日

622 薯蕷饅頭(じょうよまんじゅう)
3個 **547円**(税込591円)

北海道産大納言小豆を100%使用。加工しても粒残りがよいので幅広い用途にお使いいただけます。そのままはもちろん、ヨーグルトやアイスのトッピングにも。

価格改定

静岡県・小沼製餡　A週
原材料:ビートグラニュー糖(北海道)・大納言小豆(北海道)　賞 150日

623 大納言つややか甘納豆
120g **532円**(税込575円)

国内産小麦粉と玄米粉、沖縄産黒糖を加えた風味豊かな玄米パンです。ふわふわとした食感で、温めるとより美味しく召し上がれます。お好みで、ジャムを付けたり具を挟んだりしてお楽しみください。

東京・五月堂　隔週AC
原材料:小麦粉(国産)・黒糖(沖縄)・玄米粉(国産)・パーム油(コロンビア)・パン酵母・麦芽水あめ・食塩(オーストラリア)
賞 40日　アレルゲン 麦

624 玄米パン(あんなし)
463円(税込500円)

北海道産小豆を使用したつぶあんを包みました。黒糖の風味が感じられる生地につぶあんの甘みがとてもよく合っています。

東京・五月堂　隔週AC
原材料:つぶあん(小豆・てんさい糖(北海道)・水あめ)・小麦粉(国産)・黒糖(沖縄)・有機パーム油(コロンビア)・焙煎玄米粉(国産)・パン酵母・水あめ・食塩(オーストラリア)
賞 40日　アレルゲン 麦

625 玄米パン(あん入り)
3個 **463円**(税込500円)

主原料は木次のパスチャライズ牛乳と平飼いの有精卵、国産のビートグラニュー糖、香料は天然のバニラだけ。1カップに約5カップの生乳を使い、美味しさを凝縮しました。

なめらかな仕上がりで天然バニラ香料がお口に豊かな香りを広げます

原材料:クリーム、生乳、脱脂濃縮乳、砂糖、卵黄、香料(原材料の一部に卵白を含む)

630 バニラ
120ml **430円**(税込464円)

主原料は、奥出雲の新鮮な牛乳
なめらかなクリームと果肉を残した新鮮いちごの出会いが、新しい美味しさを提案

原材料:クリーム、脱脂濃縮乳、生乳、砂糖、いちご果肉果汁、卵黄(原材料の一部に卵白を含む)

631 いちご
120ml **430円**(税込464円)

甘さを抑えた大人の風味のプレミアムアイスクリーム
カカオの香りがお口いっぱいに

原材料:クリーム、生乳、脱脂濃縮乳、砂糖、ココア、卵黄、香料(原材料の一部に卵白を含む)

632 ビターチョコ
120ml **430円**(税込464円)

633 3種(バニラ・いちご・ビターチョコ)
120ml×3 1,290円⇒(税込1,393円) **1,251円**(税込1,351円)

島根・木次乳業　凍　隔週AC
アレルゲン 乳 卵　賞 1年

VANAGAのアイス

子供が大好きなゼリーを無添加で。国産原料にこだわった、つるんとした食感の一口ゼリー。ゲル化剤、酸味料、pH調整剤、香料無添加です。

北海道・ノースカラーズ　スポット

原材料:てん菜含蜜糖(北海道)、レモン果汁、りんご濃縮果汁、寒天、こんにゃく粉
賞 180日

626 純国産りんごゼリー
11個 **310円**(税込335円)

原材料:てん菜含蜜糖(北海道)、みかん濃縮果汁、レモン果汁、寒天、こんにゃく粉
賞 180日

627 純国産みかんゼリー
11個 **310円**(税込335円)

まろやかな甘さと生姜のピリッとした辛味が美味しい、昔ながらの製法で作られたのどにやさしい飴です。合成着色料一切不使用で、携帯に便利な個包装。

茨城・神谷製菓
スポット
原材料:麦芽水飴、てんさい含蜜糖、大根汁、黒糖、生姜粉末、桂皮末
賞 1年

628 大根生姜のど飴
80g **260円**(税込281円)

世界最高レベル品質の「本物」のプロポリスエキスを使った天然・無添加のキャンディーです。

東京都・シモセン株式会社
A週
原材料:水飴・砂糖・プロポリスエキス(ブラジル産)
賞 2年

629 プロポリスキャンディー
20粒 **600円**(税込648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。

ナチュロン洗濯用液体せっけんがリニューアルしました。100%自然由来成分。ハグしたくなる肌触り。純石けんなので日々の洗濯だけでなく、デリケート素材も手洗いできます。

神奈川・太陽油脂　成分:純石けん分(36%・脂肪酸カリウム)

パックス 洗濯用石けんソフト

641 本体　A週
1200ml **1,100円**(税込1,210円)

642 詰替　隔週AC
1000ml **750円**(税込825円)

643 詰替(大)　隔週AC
4000ml **2,950円**(税込3,245円)

クエン酸の力でなめらかで心地よい風合いに仕上げ、すすぎ残しによる保管中の変色・変臭を防ぎます。フローラルな自然の優しい香りです。

神奈川・太陽油脂
隔週AC
成分:クエン酸・天然ガム・エチルアルコール・緑茶エキス・ヒノキチオール・天然香料

644 パックス 衣類のリンス詰替
550ml **500円**(税込550円)

オレイン酸リッチのフレッシュなオリーブオイルを使用し、100%自然由来成分でお肌にやさしいヘアケアソープです。スパイシートワイライトの香り。

神奈川・太陽油脂　A週
成分:水・カリ石鹸素地・プロパンジオール・グリセリン・クエン酸・オリーブ果実油・オリーブ葉エキス・オリーブ枝エキス・オリーブ果実エキス・α-グルカン・ベタイン・トリ(カプリル酸/カプリン酸)グリセリル・香料・トコフェロール・塩化Na・エタノール

645 オリー ヘアソープ(詰替)
400ml **1,250円**(税込1,375円)

フレッシュなオリーブオイルを配合した、100%自然由来成分で肌にやさしいヘアコンディショナー。スパイシートワイライトの香り

神奈川・太陽油脂　A週
成分:水・グリセリン・プロパンジオール・ドコサン・水添ナタネ油アルコール・ペンチレングリコール・テトラデカン・キサンタンガム・水添レシチン・スクワラン・オリーブ果実油・オリーブ葉エキス・オリーブ枝エキス・オリーブ果実エキス・香料・エタノール・クエン酸

646 オリー ヘアコンディショナー(詰替)
400ml **1,250円**(税込1,375円)

オレイン酸リッチのフレッシュなオリーブオイルを使用し、100%自然由来成分でお肌にやさしい。メロウトワイライトの香り。

神奈川・太陽油脂　A週
成分:水・カリ石鹸素地・プロパンジオール・グリセリン・オリーブ果実油・オリーブ葉エキス・オリーブ枝エキス・オリーブ果実エキス・α-グルカンクエン酸・香料・トコフェロール・エタノール

647 オリー ボディーソープ(詰替)
400ml **1,000円**(税込1,100円)

フレッシュなオリーブオイルを配合した、100%自然由来成分で肌にやさしい弱酸性ボディコンディショナー。メロウトワイライトの香り

神奈川・太陽油脂　A週
成分:水・グリセリン・プロパンジオール・ドコサン・水添ナタネ油アルコール・ペンチレングリコール・水添ファルネセン・キサンタンガム・水添レシチン・スクワラン・オリーブ果実油・オリーブ葉エキス・オリーブ枝エキス・オリーブ果実エキス・香料・エタノール・クエン酸

648 オリー ボディコンディショナー(詰替)
400ml **1,000円**(税込1,100円)

お肌になじみやすいオレイン酸を多く含む、オリーブオイルから生まれた植物性洗顔料です。

神奈川・太陽油脂
成分:水・カリ石鹸素地・グリセリン・スクワラン・ムクロジェキス・モツヤクジュ油・ローズ水・ニュウコウジュ油・ウイキョウ果実エキス・エタノール・クエン酸

オリーフェイスフォーム

649 泡ボトル　A週
150ml **880円**(税込968円)

650 詰替　隔週AC
140ml **660円**(税込726円)

手肌への負担が少なく、直接お口に触れる食器の洗浄に安心な台所用液体石けんです。

神奈川・太陽油脂
隔週AC
成分:純石けん分(25%脂肪酸カリウム)

ナチュロン台所のせっけん

651 詰替
450ml **400円**(税込440円)

「オレンジオイル」で洗浄力アップ!植物性原料だけで作られたお風呂用せっけんです。

神奈川・太陽油脂
隔週AC
成分:純石けん分(10%　脂肪酸カリウム)、オレンジオイル

ナチュロン お風呂洗いせっけん

652 詰替
450ml **450円**(税込495円)

便器の裏、奥まで泡を吹きつけ、すみずみまできれいにします。

神奈川・太陽油脂
隔週AC
成分:脂肪酸カリウム、ユーカリ油、レモングラス油、グレープフルーツ油、ハッカ油、炭酸カリウム、キサンタンガム

トイレ洗いせっけん

653 詰替
350ml **350円**(税込385円)

100%自然由来成分使用。石けん成分は口腔内の粘膜や舌に吸着しにくく、口をゆすぐとサッと洗い流せるので、直後に飲食しても後味に違和感が残りません。爽快ハッカタイプです。

神奈川・太陽油脂
A週
成分:炭酸Ca(研磨剤)、水、グリセリン(湿潤剤)、シリカ(基剤)、石ケン素地(清浄剤)、ハッカ油・ユーカリ油(清涼剤)、カラギーナン(粘結剤)

654 パックス 石けんはみがき
120g **420円**(税込462円)

緑茶エキス配合で口臭を予防します。味がマイルドなので、石けんはみがき初心者の方にもオススメです。

神奈川・太陽油脂
A週
成分:炭酸Ca(研磨剤)・水・グリセリン(湿潤剤)・シリカ(基剤)・石ケン素地(清浄剤)・スペアミント油・ハッカ油・ユーカリ油(清涼剤)・トコフェロール・チャ葉エキス・カンゾウ根エキス・カラギーナン(粘結剤)

655 緑茶石けんはみがき
120g **860円**(税込946円)

しっかり巻いたロールで通常のトイレットペーパーと同じ大きさなのに長さは約2枚(130m)。

埼玉・山田洋治商店
毎週

656 ワンタッチ芯なしシングル
130m×6 **730円**(税込803円)

無漂白の牛乳パックを配合しています。「リーフエンボス」加工でいちだんとふっくら、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

657 ピュアブラウン・ダブル
37.5m×8 **672円**(税込739円)

お化粧の下地としても一年中お使いいただけます。伸びが良くてさらっとした仕上がりです。

神奈川・太陽油脂　A週　SPF30
成分:水・プロパンジオール・スクワラン・酸化チタン・グリセリン・カリ石けん素地・シリカ・ステアリン酸・パルミチン酸・ベヘン酸・ベヘニルアルコール・シア脂・ローズ水・加水分解シルク・カミツレ花エキス・カワラヨモギエキス・コメヌカエキス・グリチルリチン酸2K・ヒノキチオール・エタノール

658 ナチュロンUVクリーム
45g **1,300円**(税込1,430円)

ミトク 東京都港区
自然とともに、伝統とともに

翌々週配達

昔ながらの日本の伝統食材を海外へ紹介し、本物のオーガニックフードを日本へ届けます。添加物や化学調味料不使用。遺伝子組み換えは使わない・無農薬有機栽培または野生の原料を選ぶことにこだわり、昔ながらの伝統製法・環境保護・フェアトレードを大切にしています。

玄米を麦芽で糖化させた昔ながらの水飴に、ペパーミントフレーバーを加え、すっきりとした味のキャンディーに仕上げました。

翌々週配達 東京・ミトク スポット
原材料：玄米水あめ（玄米（国産）・麦芽）・ペパーミントフレーバー
賞味 18ヶ月

10004 玄米キャンディー ペパーミント
50g **240円**(税込259円)

玄米を麦芽で糖化させた昔ながらの水飴に、生姜を加えてキャンディーに仕上げました。

翌々週配達 東京・ミトク スポット
原材料：玄米水あめ（玄米（国産）・麦芽）・生姜
賞味 18ヶ月

10005 玄米キャンディー・ジンジャー
50g **240円**(税込259円)

小麦粉を使用しない玄米せんべい

玄米をベースに、独自の火加減で丹念に焼き上げ、たまり醤油と玄米水飴で味付けしました。小麦粉・酵母・保存料は一切使用していません。

三陸産わかめと昆布を加えた新鮮な美味しさ！お米・醤油・海藻それぞれの風味が程よくあわさった、ちょっぴり軽い食感も食べやすい。

原材料：玄米・昆布・わかめ・たまり醤油（丸大豆・水・海塩・葛粉）・玄米水飴

659 海藻

キノアは南アメリカの米に似た、鉄分、食物繊維、タンパク質が豊富な、現在注目の穀物。噛むほどに穀物の味わいがじっくり広がります。

原材料：キノア・玄米・黒ゴマ・タピオカ・たまり醤油（丸大豆・水・海塩・葛粉）・玄米水飴

10001 キノア

デトックス効果があるゴマたっぷり、カラダにも美味しいおせんべい。白ゴマそのままの香ばしさが生きています！黒ゴマよりちょっぴり薄味。

原材料：玄米・たまり醤油（丸大豆・水・海塩・葛粉）・玄米水飴・白ゴマ

10002 白ゴマ

玄米・たっぷりの黒ゴマ・たまり醤油＆玄米水飴の甘からい香ばしさ・・・。すべてが絶妙のバランスで、香ばしさが引き立つ逸品です！

原材料：玄米・たまり醤油（丸大豆・水・海塩・葛粉）・玄米水飴・黒ゴマ

10003 黒ゴマ

翌々週配達 東京・ミトク スポット 賞味 12ヶ月 アレルゲン 豆

玄米せんべい 各60g **300円**(税込324円)

苦味の少ない穀物コーヒー。なのに香りは良くて、優しい口当たり。穀物の恵が詰まっています。カフェインが気になる方に、おすすめです。

翌々週配達 JAS
東京・ミトク スポット
原材料：ライ麦・大麦麦芽・大麦・チコリ・いちじく（以上、有機）
賞味 36ヶ月 アレルゲン 麦

10006 ビオピュール有機穀物コーヒー
100g **1,300円**(税込1,404円)

すっきりとクセのない味わいです。どんな料理にもよく合います。

翌々週配達
東京・ミトク スポット
原材料：有機ルイボス
JAS
賞味 36ヶ月

10007 チョイス 有機ルイボス
16袋入
1,380円⇒(税込1,490円)
1,335円(税込1,442円)

有機大豆で、美味しく飲みやすい豆乳を作りました。外皮を取り除いているので、雑味のないマイルドな豆乳です。そのままでも、料理等にもご使用いただけます。

翌々週配達
東京・ミトク スポット
原材料：有機大豆・食塩
JAS
賞味 36ヶ月

10008 ソイドリンク
1000ml **660円**(税込713円)

有機栽培されたサトウカエデから採れる樹液を煮詰めただけの、純粋メープルシロップです。濃い琥珀色で味わい深い風味です。醤油や味噌との相性も良く、料理全般に使えます。

翌々週配達 東京・ミトク スポット
原材料：有機カエデ樹液 賞味 36ヶ月 JAS

メープルシロップ
10010 330g **1,300円**(税込1,404円)
10011 1320g **4,500円**(税込4,860円)

オーツ麦、発芽そば、アーモンドの粉などをベースとしたグルテンフリーのパンケーキミックス。2種の植物由来のプロテインをバランスよく配合しました。美味しく、簡単に、ナチュラルな素材からたんぱくチャージできます。

翌々週配達 東京・ミトク JAS
スポット
原材料：有機オーツ麦・有機発芽そば・有機玄米粉・有機アーモンド粉・有機玄米粉プロテイン・有機チアシード・有機アーモンドプロテイン・有機コーンスターチ/膨張剤 賞味 14ヶ月

10009 プロテイン/パンケーキミックス
200g(100g×2袋)
1,200円(税込1,296円)

良質な有機アーモンドを使用した、風味豊かな有機アーモンドドリンクです。牛乳・豆乳の代替としてもオススメ。牛乳と比べて、カロリーが低い＆コレステロールゼロなのに、コクがあります。

翌々週配達 東京・ミトク スポット
原材料：有機アーモンド（イタリア）賞味 14ヶ月 JAS

アーモンドドリンク
10012 200ml **300円**(税込324円)
10013 1000ml **840円**(税込907円)

アーモンドドリンク・オーツドリンクに「バリスタ」専用が登場！珈琲や紅茶に相性のいい、香りや味わいを引き立てる配合を考え、作られました。

翌々週配達 東京・ミトク スポット 賞味 12ヶ月 JAS

そのままお飲みいただいても美味しいですが、ラテやカフェオレにお使いいただくとクセが無いのにコクが出て美味しくお召し上がりいただけます。
風味豊かなアーモンドの味わい。
原材料：有機アーモンド / 安定剤（ローカストビーンガム）

10014 アーモンドドリンク・バリスタ
1000ml **780円**(税込842円)

オーツ麦の香ばしい風味と穀物の甘み。
原材料：有機オーツ麦・有機食用ひまわり油・有機食用紅花油・食塩

10015 オーツドリンク・バリスタ
1000ml **720円**(税込778円)

翌々週配達 東京・ミトク スポット 賞味 15ヶ月 JAS

有機オーツ麦をベースにアーモンドとヘーゼルナッツ、ドライフルーツが贅沢に入ったオーガニックグラノーラ。

原材料：有機オーツ麦・有機デーツ・有機アーモンド・有機エンドウ豆プロテイン・有機玄米プロテイン・有機ヘーゼルナッツ・有機レーズン・有機ココナッツオイル・有機アーモンドプロテイン・有機ひまわり種子・有機アーモンドペースト・有機ヘーゼルナッツペースト

10019 プロテイングラノーラ ヘーゼルナッツ＆アーモンド
250g **1,380円**(税込1,490円)

有機オーツ麦をベースに、3種ベリーをはじめ、フルーツやナッツがたっぷり入ったオーガニックグラノーラ。甘酸っぱいベリーがアクセントに。

原材料：有機オーツ麦・有機ひまわり種子・有機アーモンド・有機りんご・有機食用ひまわり油・有機アーモンドプロテイン・有機クランベリー・有機エンドウ豆プロテイン・有機デーツ・有機マルベリー・有機玄米プロテイン・有機ブルーベリー・有機レモン果汁・有機レモン果皮・食塩

10020 プロテイングラノーラ アーモンド＆ベリー
250g **1,380円**(税込1,490円)

翌々週配達 東京・ミトク スポット 賞味 36ヶ月

有機栽培りんご果汁を醸造したりんごのにごり酢です。無濾過・非加熱法の酢酸菌（マザー）入り。マイルドな酸味で飲みやすく、調理酢としてドレッシングやソース作りにはもちろん、炭酸水で割るなど、飲む酢としてもおすすめです。

原材料：有機りんご果汁

10021 アップルサイダービネガー(マザー入り)
250ml **820円**(税込886円)

有機栽培ザクロ果汁を醸造したザクロのにごり酢です。無濾過・非加熱法の酢酸菌（マザー）入り。マイルドな酸味で飲みやすく、調理酢としてドレッシングやソース作りにはもちろん、炭酸水で割るなど、飲む酢としてもおすすめです。

原材料：有機ザクロ果汁

10022 ザクロビネガー(マザー入り)
250ml **980円**(税込1,058円)

プロテインバー

翌々週配達 東京・ミトク スポット
賞味 12ヶ月 JAS

スーパーフードキャロブが入ったフルーティなやさしい甘さ

原材料：有機デーツ、有機パンプキンシードプロテイン、有機いちじく、有機キャロブ、有機カシューナッツ、有機レーズン

10016 キャロブ

栄養満点"バオバブの実"とオレンジの爽やかな味わい

原材料：有機デーツ・有機くるみ・有機レーズン・有機ココアバター・有機いちじく・有機バオバブ・有機オレンジエキス末・有機オレンジ果皮油

10017 オレンジ&バオバブ

くるみといちじくの食べ応えとレモンの風味が広がる

原材料：有機デーツ・有機くるみ・有機レーズン・有機いちじく・有機カシューナッツ・有機レモンエキス末・有機レモン果皮油

10018 レモン&クルミ

各35g **420円**(税込454円)

カラダの細胞膜やホルモンを作るうえで重要な「必須脂肪酸・オメガ3（αリノレン酸）」が豊富な亜麻仁油。肌の再生を助けます。ドレッシングなどに♪

JAS
翌々週配達 スポット
東京・ミトク
原材料：有機食用アマニ油
賞味 18ヶ月

10023 有機アマニ油
230g
2,400円⇒(税込2,592円)
2,324円(税込2,510円)

有機栽培のカラシナの種と、有機りんご酢・食塩のみの無添加マスタード!酸味の後にマイルドな風味が残ります。ドレッシングなどに♪

賞味 18ヶ月
翌々週配達 JAS
東京・ミトク スポット
原材料：有機りんご酢（フランス）有機マスタード（フランス）・食塩（フランス）

10024 有機粒マスタード
200g **880円**(税込950円)

有機栽培オリーブを、風味・栄養価を壊さない低温圧縮法（コールドプレス）により丁寧に搾油しました。フルーティな香りで軽い口当たりです。

翌々週配達
東京・ミトク スポット JAS
原材料：有機食用オリーブ油（イタリア産）
賞味 18ヶ月

EXVオリーブオイル
10025 230g 2,000円⇒(税込2,090円) **1,935円**(税込2,090円)
10026 460g 3,200円⇒(税込3,456円) **3,097円**(税込3,345円)

有機栽培デュラム小麦が原料のマカロニ。モチモチ食感で、グラタンはもちろん、サラダやスープとも相性抜群です。

翌々週配達 JAS
東京・ミトク スポット
原材料：有機栽培デュラム小麦セモリナ（イタリア産）
賞味 36ヶ月 アレルゲン 麦

10027 フェリチェッティマカロニ
300g **400円**(税込432円)

表面に細かいスジがついている「ペンネ・リガーテ」で、トマトソースやチーズが絡みやすいタイプです。モチモチとしたコシのある食感♪

翌々週配達 JAS
東京・ミトク
原材料：有機栽培デュラム小麦のセモリナ（イタリア産）
賞味 36ヶ月 アレルゲン 麦

10028 フェリチェッティペンネ
300g **400円**(税込432円)

イタリア産の有機栽培ぶどうの果もろみと、熟成状態が様々なビネガーから得られたバルサミコ酢。肉・魚料理、煮込み料理の隠し味やソースに使えば、濃厚なコクと旨味が増します。

翌々週配達
東京・ミトク スポット JAS
原材料：有機ワインビネガー・有機濃縮ぶどう果汁 賞味 60ヶ月

10029 メンガツォーリ バルサミコ酢(赤)
250ml
1,480円⇒(税込1,598円)
1,432円(税込1,547円)

イタリア産の有機栽培ぶどうの果もろみと、熟成状態が様々なビネガーから得られた白バルサミコ酢。色彩はまろやかなシャンパンイエローなので、料理の彩りを左右せずにお楽しみいただけます。

翌々週配達
東京・ミトク スポット JAS
原材料：有機ワインビネガー・有機濃縮ぶどう果汁 賞味 60ヶ月

10030 メンガツォーリ バルサミコ酢(白)
250ml
1,480円⇒(税込1,598円)
1,432円(税込1,547円)

有機栽培ぶどうから作られたオーガニック白ワインを、木製の大樽の中で自然にゆっくりと熟成させたビネガーです。魚介のマリネや魚料理に良く合います。ドレッシングやマヨネーズにもおすすめ。

翌々週配達 JAS
東京・ミトク スポット
原材料：有機ぶどう 賞味 36ヶ月

10031 メンガツォーリ ワインビネガー(白)
250ml
820円⇒(税込886円)
794円(税込858円)

有機栽培ぶどうから作られたオーガニックワインを、木製の大樽の中で自然にゆっくりと熟成させたビネガーです。煮込み料理の隠し味や煮詰めて酸味をとばし、ソースとしてお使いください。

翌々週配達 JAS
東京・ミトク スポット
原材料：有機ぶどう 賞味 36ヶ月

10032 メンガツォーリ ワインビネガー(赤)
250ml
820円⇒(税込886円)
794円(税込858円)