

| お届けカレンダー | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 |
|-----------|------|----|----|----|----|
| 注文用紙提出日 | 11/4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 商品のお届け日 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| 翌々週分のお届け日 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 |

畑と台戸所をつなぐ



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

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

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

ウシ本来の「健康」がつくる、深い味わい

一般的に市場に出回る和牛は高級になればなるほどサシ(交雑脂肪)が入ります。このサシは人間で言えばメタボ(肥満体)を超える不健康な状態であることはご存知でしょうか？

皮下脂肪がMAX状態に達すると、次に内臓脂肪が付き、その上まだ脂肪が付こうとしても付く場所がなくなり、そこからはじめて筋肉の中に入っていき(サシが入る)事になります。

牛は本来、牧草地で草などを食べて育ってきた草食動物。ところが日本の現在の畜産ではこのサシを作るために、海外から輸入した穀物の濃厚飼料を与え牛を攻め立てます。濃厚飼料の代表的なものは、トウモロコシ、大麦などの穀類、そしてこの穀類から食用部を取り除いたふすまのような糟糖類、さらに脱脂粉乳、魚粉などの動物性飼料や大豆油粕などがあります。

濃厚飼料で攻め立てると同時に、脂肪を真っ白にするために青草などを与えない「ビタミン切り」が行われます。人間でもビタミン不足になればさまざまな病気になります。出荷前の和牛のほとんどは盲目になったり、脂肪肝などの状態になります。しかしながら、このような健康とは言い難い状態の和牛の肉を「高級牛肉」として好んで食するのが現状です。果たして不健康に育ったものを食べて、食べた人は健康になれるのでしょうか？

菊池農場では、牛も人も健康に生を全うできるように、牛を太らせるための濃厚飼料は一般的な餌の半分に減らし、自家産または近隣の農家から購入した牧草をお腹いっぱい食べさせる「粗飼料多給型」の飼育方法で育てています。若干太りは悪いですが、健康に育てています。

草を食む。



46week から「健康あか牛」の精肉加工場が変わります！

さらに今週は全品SALE!



菊池農場で育てた「健康あか牛」は、肉にする加工を経て、初めて私たちの食卓にあがります。現在は「走る豚」「マザービーフ」を加工している『大誠食品』が、46weekより再び「健康あか牛」の加工を手掛けます。これを機に「マザービーフ」とともに価格を見直し、企業努力によりお求めやすい価格でご案内する事が実現しました。健やかに育った「あか牛」のサラリと溶ける脂身と、沢山食べても飽きない深い味わいをご堪能ください。



背中の中中部の肉で、ジューシーで柔らかく肉のうまみも感じられる部位です。



熊本・菊池農場 産 毎週
281 健康あか牛/サーロインステーキ
250g
3,298円⇒(税3,562円) **2,875円(税3,105円)**

さまざまなお料理にお使いいただき、普段のお料理もワンランク上の美味しさへ。



熊本・菊池農場 産 毎週
282 健康あか牛/小間スライス
200g
1,400円⇒(税1,512円) **1,169円(税1,263円)**

ハンバーグやカレー、ミートソースなど様々な料理に活用できる便利な食材です。



熊本・菊池農場 産 毎週
283 健康あか牛/ミンチ
200g
1,038円⇒(税1,121円) **886円(税957円)**

▶その他の商品はカタログ共通2pへGO!▶

惣菜キット

グリーンリーフ群馬県利根郡

忙しい時、あと一品ほしい時に助かる総菜類や下処理済のもの。材料から吟味し、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してから、袋詰めします。安心してそのままお使いください。
- 賞味期限はお届け日を含めて2〜3日となります。あらかじめご了承ください。お好みの野菜をプラスしてボリュームアップも

ご家庭では面倒な酢豚も袋から出して炒めるだけ!



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。

【スポット】 製造日含め5日 【アレルギー】 麦 卵 豆

原材料:野菜セット【玉ねぎ・水煮たけのこ・ピーマン・人参】調味料【豚もも肉・砂糖・黒酢・しょうゆ・馬鈴薯澱粉・なたね油・小麦粉・液卵・酒・ごま油・生姜ペースト・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(¥1,123円)

3 4人前(820g) 1,734円(¥1,873円)

約6分調理時間

果物&野菜

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

青果物へ使用予定の「農業」及び「栽培方法」

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

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さびたのような模様がでる)が多くなっていますが、中身には影響ありません。春の霜や夏の猛暑に負けず生き残ったリンゴの生命力を味わってくださいね!!」と、代表の斉藤篤寿さん。

酸味・香りが強く、果肉は粗め、お菓子づくりや料理に最適。りんご好きには「紅玉が一番好き!」と人気高し。低農薬なので皮ごとジャムにすれば美しい紅色に仕上がります。

15 わけあり紅玉(りんご) 約800g(約2〜5個) 743円(¥802円) **今週限り!** **在庫限り!**

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

PTJ タイ・チュボン県またはペップリ県 ◎菌0虫0 化成使用 品種:グロスミツチル種ホムトン

16 タイバナナ 500g 462円(¥499円)

17 1kg 859円(¥928円) **今週限り!** **在庫限り!**

台所に欠かせないキャベツ。ビタミンCたっぷりの芯もお召しあがりください。

北軽井沢有機ファミリー 群馬県吾妻郡長野原町 ◎菌4虫4(有機許容含む) (群馬県的一般栽培26回)

23 1/2玉 267円(¥288円)

24 1玉 452円(¥488円) **今週限り!** **在庫限り!**

SALE!

キャベツ・玉ねぎ・にんじんと国産の豚肉を炒めて作るセットです。たっぷりの野菜が摂れます。ご飯にピッタリの一品です。

【スポット】 製造日含め5日 【アレルギー】 麦 卵 豆

原材料:野菜セット【キャベツ・玉ねぎ・人参】調味料【豚肉・醤油・菜種油・鶏卵・発酵調味料・馬鈴薯でん粉・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】

6 国産豚の野菜炒め 2人前(510g) 1,065円(¥1,150円)

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

【スポット】 製造日含め5日 【アレルギー】 麦 卵 豆

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

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

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

【スポット】 製造日含め5日 【アレルギー】 麦 豆

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

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

ご利用いただくもの
・オリーブオイル…大1
・牛乳…200ml
・水…200ml
・塩コショウ…少々
※お好みでバター5g程度

約15分調理時間

かぼちゃ、にんじん、じゃがいもなどの国産野菜をたっぷり使用した、心もからだもほっこりスープです。国産鶏むね肉を使用した、しっとり蒸し鶏がうまさをアップ。

【スポット】 製造日含め5日 【アレルギー】 麦 卵 豆 牛乳

原材料:野菜セット【玉ねぎ(国産)・大根(国産)・人参(国産)・かぼちゃ(国産)・じゃがいも(国産)・ふなしめじ(国産)】蒸し鶏スライス【鶏むね肉(国産)・食塩・清酒・乾燥卵白・豆澱粉(えんどう豆)・乳清蛋白濃縮物・コショウ】添付調味料【食塩・でん粉分解物・酵母エキス粉末・玉ねぎエキス粉末(でん粉分解物)・玉ねぎエキス・醤油・セロリ粉末・キャロット粉末・コショウ・フライドガーリック・馬鈴薯でん粉】

7 根菜の彩りミルクスープ 2人前(540g) 934円(¥1,009円)

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

【スポット】 製造日含め5日 【アレルギー】 麦 卵 豆

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

8 鶏つくねの彩りあんかけ 2人前(480g) 1,040円(¥1,123円)

信州の秋…甘〜い香りの洋梨登場!

ギフトでも人気の、さんさんファームの洋梨。季節ごとにさまざまな品種を育てていますが、一番人気がこの「ラ・フランス」です!

あま〜い香り、まったりとした味わい。1つ食べると幸せになっちゃうおいしさ! 追熟させて食べるので、お部屋において毎日ながめて「食べ頃」をお見逃しなく!

さんさんファーム 長野県下伊那郡碓氷川町 ◎菌8虫3(有機許容含む)

洋梨ラフランス 10 2玉 664円(¥717円)

11 畑直:5kg箱 (約18〜22玉) 4,780円(¥5,162円) **今週限り!** **在庫限り!**

ジュシーで爽やか♪ 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

12 1kg 538円(¥581円) **今週限り!** **在庫限り!**

14 あすかの富有柿 900g(3〜5玉) 689円(¥744円)

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

長有研 長崎県南島原市 ◎菌2虫1 品種:ユーレカ サイズS〜2L混

18 島原のレモン 約300g(サイズ混) 333円(¥360円)

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、彩りもよし。和・洋・中どんな味付けもOK!

長崎有機農業研究会 長崎県南島原市 ◎菌1虫1 品種:ステイヤー他

20 いんげん徳用 300g 792円(¥855円) **今週限り!** **在庫限り!**

21 1/2玉 426円(¥460円)

22 1玉 737円(¥796円) **今週限り!** **在庫限り!**

標高 1000M 以上の高原から届きます!

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ー 群馬県吾妻郡長野原町 ◎菌3虫5(有機許容含む) (群馬県的一般栽培25回)

25 ミニ白菜 1玉 438円(¥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 ◎菌0虫2肥料の一部に化成含む 品種:夏蒼天他

26 ほうれん草 200g 276円(¥298円)

27 小松菜 200g 276円(¥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。※暑さに弱いので、生育状況によっては欠品になる場合があります。



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

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



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

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



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

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



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

シーザーサラダの食材として知られます。きれいな緑色と柔らかくサクッとした食感で、ボリュームアップ!



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

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



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

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



寺岡有機農場 広島県世羅町 産 菌0虫0
34 有機ベビールッコラ 30g 298円(¥322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 産 菌0虫0
35 有機サラダ春菊 30g 300円(¥324円)

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



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

寒くなるにつれ甘みを増します。状態がよければ葉っぱをお付けしますので、さっとゆでて塩もみし、菜飯にしておでんのお供に。



天野グループ 愛知県安城市 産 菌0虫2 肥料の一部に化成含む 品種:青蒼
38 大根 1本 333円(¥360円)

みずみずしい小かぶは、生食・煮る・焼くなど万能。状態が良ければ葉をお付けします。根も葉も栄養満点!



天野グループ 愛知県安城市 産 菌0虫2肥料の一部に化成含む 品種:はくれい
39 小かぶ 1束(約3~5玉) 333円(¥360円)

年に2回、春と秋だけのお楽しみ♪ 葉っぱがやわらかいこの季節だけお届けする旬の味。香り高い葉は天ぷら・かき揚げ・ごま和え・炒め物・料理の彩りに。



天野グループ 愛知県安城市 産 菌0虫2 肥料の一部に化成含む 品種:向陽2号
40 葉つきにんじん 1束(4~5本) 230円(¥248円)

農薬不使用なので、皮ごと洗って食べられる、美味しく安全なにんじんです。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 産 菌0虫0
41 400g 345円(¥373円)
42 800g 646円(¥698円)

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す。



小坂 隆 長野県下高井郡山ノ内町 産 菌3虫3 *長野県の一般栽培では最大18回使用(当地比約1/3)
43 500g(S-3L混) 325円(¥351円)
44 1kg(S-3L混) 593円(¥640円)

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



渡部信一 北海道河東郡上士幌町 産 菌0虫0 品種:男爵、マルチダ他
45 500g(S-2L混) 255円(¥275円)
46 1kg(S-2L混) 460円(¥497円)

「農福連携」で、自然栽培に取り組む「ともわ」。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! 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!



天野グループ 愛知県安城市 産 菌0虫2 肥料の一部に化成含む 品種:向陽2号
47 約350g(約2~3本) 364円(¥393円)
48 ちょっと大きめ! 約600g(大2~3本) 545円(¥589円)

自然栽培ともわ 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! 糖度と食物繊維豊富なサツマイモ。味噌汁に、煮ものに、おやつにどうぞ!



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



肥後やまと会 熊本県益城郡山都町 産 菌0虫0
49 400g 378円(¥408円)
50 800g 698円(¥754円)

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



加藤幸雄 愛知県愛西市 産 菌0虫0
51 れんこん(土付き) 500g 616円(¥665円)
52 ごぼう 200g 329円(¥355円)

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



産 菌0虫0
53 しょうが 100g 238円(¥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 産 菌2虫3-4
54 大葉 10枚 174円(¥188円)

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



パイオコスモ 神奈川県伊勢原市 産 菌0虫0
55 黒あわび茸入りきのこ4種セット 1セット 544円(¥588円)
56 きのこのいろいろパック5種 1セット 683円(¥738円)

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



パイオコスモ 広島県、熊本県、三重県、北海道のいづれか 産 菌0虫0
57 1P 100g 318円(¥343円)
58 2P 100g×2 600円(¥648円)
59 えのき 100g 181円(¥195円)
60 徳用 200g 309円(¥334円)

和・中・イタリアンなどどんな料理にも大活躍!



パイオコスモ 長野県上伊那郡 産 菌0虫0
61 ぶなしめじ 100g 246円(¥266円)
62 ぶなしめじバラ徳用 300g 420円(¥454円)

旨みの強いキノコ。捨てるどころがなくすべて食べられます。



パイオコスモ 北海道松山郡 産 菌0虫0
63 まいたけ 100g 392円(¥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。



パイオコスモ 鳥取県八頭郡 産 菌0虫0
64 エリンギ 100g 346円(¥374円)
65 ふぞろいエリンギ 150g 294円(¥318円)

風味が濃いのでサラダや炒め物にどうぞ。※軸付き



パイオコスモ 岡山県瀬戸内市または静岡県富士市 産 菌0虫0
67 ホワイトマッシュルーム 100g 367円(¥396円)
68 ブラウンマッシュルーム 70g 298円(¥322円)

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



パイオコスモ 長野県飯田市 産 菌0虫0
69 はなびらたけ 80g 402円(¥434円)

貴重な国産&無農薬きくらげを、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。



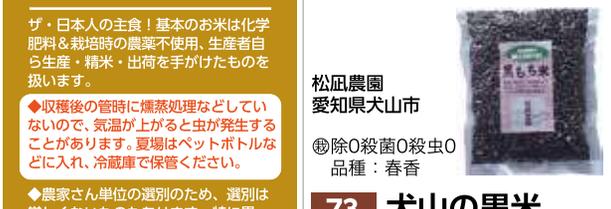
パイオコスモ 大分県国東市 産 菌0虫0
70 乾燥きくらげ 20g 625円(¥675円)

貴重な国産たけのこを、シンプルに水煮にしました。風味よくやわらかく。お煮しめに!



三恵食品 福岡県八女市 産 菌0虫0
71 国産たけのこ水煮(スライス) 150g 562円(¥607円)

特にやわらかい穂先部分をホール状で水煮パックにしました。



三恵食品 福岡県八女市 産 菌0虫0
72 国産たけのこ水煮(ホール) 130g 902円(¥974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・茶色の米が混入することもありますのでご了承ください。

松岡農園 愛知県犬山市 産 菌0殺菌0殺虫0 品種:春香
73 犬山の黒米 200g 570円(¥616円)

にんじんCLUBの主食！知多半島・美浜町で育てています。

おつきあいの長い杉浦農園さんは、米づくりを通して地域まるごと環境安全に取り組んでいます。品種は数種をブレンドし、美味しく仕上げられています。除草剤1回使用でリーズナブルにお届けします。

杉浦農園(杉浦 剛) 愛知県知多郡美浜町 毎週
◎除1菌0虫0(育苗時菌0虫0~1)
品種:コシヒカリ、ヒメボレなどのブレンド
※2024年度産

杉浦さんのお米

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

- 75 玄米5kg 3,046円(税3,290円)
77 七分米5kg 3,516円(税3,797円)
79 白米5kg 3,516円(税3,797円)

もちもちとして冷めてもおいしい♪有機栽培(農薬不使用) きみまちこまち

「もちもちとしていて香りよく、さめてもおいしい!」と人気!世界遺産である白山山地から湧き出る、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

- 80 玄米(有機栽培)2kg 2,016円(税2,177円)
81 玄米(有機栽培)5kg 4,735円(税5,114円)
82 七分米(有機栽培)2kg 2,159円(税2,332円)
83 七分米(有機栽培)5kg 4,925円(税5,319円)
84 白米(有機栽培)2kg 2,159円(税2,332円)
85 白米(有機栽培)5kg 4,925円(税5,319円)

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

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

「信州たまご山ランドの自然卵」と、「穂高温泉郷」の天然温泉でつくりました。臭みがなく、とろ〜と美味。
温泉卵
88 2個 138円(税149円)
89 6個 398円(税430円)

ビタミンや鉄分豊富なうずら卵を、そのまま手軽に使える水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。
90 うずらの卵水煮 420円(税454円)

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

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

飛騨高山の6軒の限定農家が分別生産流通管理済み飼料で育てた牛のミルク。ビンの上に浮かぶ甘い濃厚なクリームが人気です。
92 ノンホモ飛騨牛乳・ビン 432円(税467円)

手軽な紙パック入り。ホモジナイズ(脂肪球を攪拌)しているのだからさらさらとしたのどごしです。
93 パスチャライズ飛騨・パック 428円(税462円)

ホモジナイズ(脂肪球を攪拌)しているのだからさらさらとしたのどごしです。
94 北アルプス厳選牛乳・ミニ瓶 155円(税167円)

ホモジナイズ(脂肪球を攪拌)しているのだからさらさらとしたのどごしです。
95 北アルプス特選牛乳・ビン 483円(税522円)

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

飛騨酪農農業協同組合
岐阜県高山市
97 130ml 158円(税171円)
98 500ml 422円(税456円)

おやつや朝食にぴったりのカップ入りヨーグルト。ノンホモの生乳100%を使用。
99 飛騨ノンホモヨーグルト 369円(税399円)

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

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

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

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

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

表面に植え付けた白カビで熟成させた軟質チーズ。あっさりとしたクリーミーで、ワインにもピッタリ。
105 カマンベールチーズ 662円(税715円)

12mmのダイズ状にカットしたチェダーチーズ。ほのかな酸味がワインによく合います。
106 おつまみチーズチェダー 274円(税296円)

北海道産の生乳100%使用!低脂肪で、たんぱく質やカルシウムが豊富に含まれています。
107 スキムミルク 406円(税438円)

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

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

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

プレマのパン
愛知県小牧市
111 プレマ天然酵母角食パン・ノンスライス 365円(税394円)
112 プレマ天然酵母角食パン・5枚切 356円(税385円)

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

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

甘酸っぱいレーズンとシナモンの香りがベストマッチ。
120 シナモン・レーズン 461円(税498円)

外皮は柔らかく、内側はふんわり焼けたこぼれし太めのバケット。斜めスライスして軽くトーストするとさらにおいしい!
115 バタール 423円(税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。
116 ハイジの白パン 366円(税395円)

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

甘さ控えめのあんこをたっぷり包んだ、シンプルな「あんぱん」。
118 小倉あんぱん 454円(税490円)

野菜の甘みと適度なスパイスささがほどよいオイシサ。
119 カレーパン 523円(税565円)

甘酸っぱいレーズンとシナモンの香りがベストマッチ。
120 シナモン・レーズン 461円(税498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



126 干しいちじくのカンパーニュ 250g 420円(税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。



132 米粉パン 2個 300円(税324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。



138 東白川村の寄せ豆腐 300g 342円(税369円)

大豆ににがりを入れ、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。



144 2枚(約50g×2) 248円(税268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。



151 東白川村の豆乳 500cc 317円(税342円)

こんにゃく section with product images and text: 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。

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



121 湯種食パン 520g 420円(税454円)

さつまいもの自然な甘さが生きたさつまいもあんぱん。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!



127 黒ごまさつま 90g 240円(税259円)

オーガニック克蘭ベリーの甘酸っぱさが美味しいスコーンです。



133 石窯スコーン・克蘭ベリー 3個 360円(税389円)

大豆の甘みがおいしい大人気の絹豆腐。



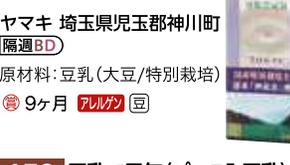
139 東白川村の絹豆腐 300g 257円(税278円)

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!



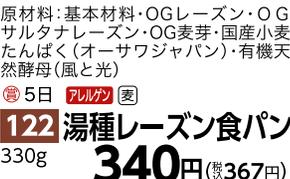
146 国産100%浮かし揚げ(油揚げ) 2枚 239円(税258円)

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



152 豆乳で元気(パック入豆乳) 125ml 187円(税202円)

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



122 湯種レーズン食パン 330g 340円(税367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。



128 きこのこのフォカッチャ 110g 260円(税281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。



134 紅茶クッキー 65g 420円(税454円)

大豆の甘みとよじ合わせた、しっかり固めの木綿豆腐。



140 東白川村のもめん豆腐 300g 251円(税271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。



147 国産浮かし揚げのきざみ 70g 214円(税231円)

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



153 ケース(125ml×24) 4,488円(税4,847円) 4,406円(税4,759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です。



129 ココナツパン 2個 320円(税346円)

甘酸っぱいオーガニックレーズンを、ごまサラダ油仕立てのクラッカーでサンドしました。



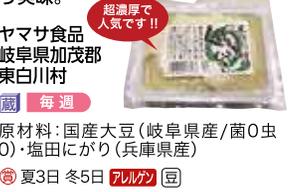
135 レーズンクラッカー 7枚 420円(税454円)

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。



136 シフォンケーキ・ラムレーズン 1台 1,360円(税1,469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味噌・めんつゆをかけて食べるとよりいっそう美味。



141 東白川村のくみあげ豆腐 300g 350円(税378円)

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



148 豆庵厚揚げ 1枚(約240g) 409円(税442円)

北海道産の大豆(エリモ種)を、調理しやすいようやわらかく茹でました。大粒で風味があり美味しい小豆です。赤飯、自家製あんこ作りどうぞ。



154 国産大豆水煮(さわやか) 200g 275円(税297円)

カレーズとは、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、カレーズとオレンジピールを練りこみました。



124 全粒パン・カレーズ 300g 420円(税454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。



130 パン・オ・ノア 320g 420円(税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。



136 シフォンケーキ・ラムレーズン 1台 1,360円(税1,469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。



125 カンパーニュ・ノア 280g 420円(税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。



131 全粒パン・ナッツ 300g 420円(税454円)

豆腐・揚げ・大豆製品 section with product images and text: 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。

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



143 北海道産大豆の充填豆腐 150g×3 325円(税351円)

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



150 豆庵の絹ごしがんも 2個(約75g×2) 412円(税445円)

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



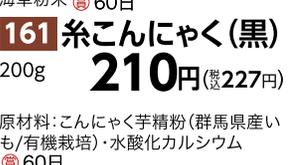
156 国産大豆のやわらか味付稲荷 4枚(8個分) 461円(税498円)

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。



163 ひと口こんにゃく 220g 310円(税335円)

161 糸こんにゃく(黒) 200g 210円(税227円)



162 糸こんにゃく(白) 200g 210円(税227円)

158 手造り生芋こんにゃく(板) 280g 300円(税324円)



159 手造り生芋糸こんにゃく 250g 300円(税324円)

155 あずきの水煮 150g 386円(税417円)



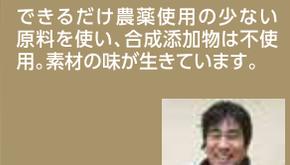
160 板こんにゃく 250g 210円(税227円)

152 豆乳で元気(パック入豆乳) 125ml 187円(税202円)



158 手造り生芋こんにゃく(板) 280g 300円(税324円)

151 東白川村の豆乳 500cc 317円(税342円)



158 手造り生芋こんにゃく(板) 280g 300円(税324円)

(生・冷凍・乾麺)

ニホンの風土で育った小麦やソバの風味を生かし、添加物を使わずに作りました。スープも化学調味料や合成添加物不使用。

165 季穂・生そば 石臼粗挽きそば つゆ付 (130g+つゆ40g) x2食 625円(税675円)

166 神名のせいろ麺 (ソースなし) 150g x2 322円(税348円)

167 季穂・生うどん (太麺) つゆ付 130g x2 440円(税475円)

168 醤油(生) 405円(税437円)

169 しお(生) 441円(税476円)

171 鯉醤油つけ麺 (生/タレ付) 150g x2 458円(税495円)

172 生スパゲッティ 173 生フェットチーネ 各150g x2 326円(税352円)

174 田舎うどん(全粒粉) 240g 246円(税266円)

175 季穂全粒粉きしめん 240g 246円(税266円)

176 季穂 長ほうとう(生麺) 240g 258円(税279円)

177 地粉ぎょうざの皮 20枚 234円(税253円)

178 地粉シュウマイの皮 30枚 179円(税193円)

179 地粉春巻きの皮 10枚 334円(税361円)

中山道ハム 岐阜オーガニックフーズ

185 中山道ブラートヴルスト 80g 503円(税543円)

186 中山道生ベーコンスライス 60g 503円(税543円)

181 1P 80g 476円(税514円)

183 1P 80g 528円(税570円)

184 2P 80g x2 1,019円(税1,100円)

187 中山道ロースハム 60g 503円(税543円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町

189 ローススライス さんさん豚 180g 912円(税985円)

190 肩ローススライス さんさん豚 180g 860円(税929円)

191 モモスライス さんさん豚 180g 821円(税887円)

192 小間切れ さんさん豚 180g 853円(税921円)

193 パラスライス さんさん豚 180g 821円(税887円)

194 焼肉用バラカルビ さんさん豚 180g 821円(税887円)

195 ミンチ肉 さんさん豚 180g 780円(税842円)

196 とんかつ用ロース さんさん豚 180g 943円(税1,018円)

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

198 ソーセージ 140g(4~5本) 786円(税849円)

199 玄米ソーセージ 140g(4~5本) 786円(税849円)

200 チョリソー (辛口ソーセージ) 140g(4~5本) 786円(税849円)

201 りんご入りソーセージ 140g(4~5本) 786円(税849円)

202 バジルソーセージ 140g(4~5本) 786円(税849円)

203 野菜入りソーセージ 140g(4~5本) 786円(税849円)

204 甘口 205 辛口 180g 667円(税720円)

206 さんさん白もつ(ボイル) 200g 574円(税620円)

走る豚



熊本県菊池市

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

走る豚応援 5倍

natural natural 限定ポイント

【長短】

アメリカのハリケーン被害の報道を観て思う。

日本は山が多くて、田畑も世界の穀倉地帯のように広く出来ないし、林業も斜面ばかり、陽当たりも悪い、洪水も起きやすいって思っていた。

山があるから台風の暴風から守られることもあるし、気温差で作物は美味い、農作物を時期をずらして作れる、豊富な地下水や湧き水がある、温泉がある、ジビエや野草等の山の恵がある、夏の暑さを凌ぐ陰や綺麗な流れる川がある。

他所を見て羨むより、土地に合ったことをして生きていこう。一所懸命。あ、ちなみ画像は近所の菊池渓谷です。



はれとどきはしるぶた by やまあい村 武藤勝典

きめ細かな肉質で柔らかい食感です。



バラ凍結 熊本・やまあい村 スポット
260 走る豚/ロースとんかつ用
200g **1,083円**(¥1,170円)

柔らかさはもちろんのこと、赤身と脂身のバランスも丁度良い部位です。



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

バラ肉特有の濃厚でジューシーな旨味をお楽しみください。



熊本・やまあい村 スポット
266 走る豚/バラ焼肉用
200g **948円**(¥1,024円)

脂が多く、走る豚の甘みと旨味を一番感じていただける人気の部位です。



熊本・やまあい村 スポット
267 走る豚/バラスライス
200g **982円**(¥1,061円)

脂が多く、走る豚の甘みと旨味を一番感じていただける人気の部位です。



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

あっさりとした味わいとやわらかい肉質が甘辛たれと相性◎!



熊本・やまあい村 スポット
254 1P 走る豚/もも生姜焼き用
200g **857円**(¥926円)
255 2P
200g×2 **1,500円**(¥1,620円)

走る豚の甘みと旨味が凝縮されたしゃぶしゃぶには欠かせない部位です。



熊本・やまあい村 スポット
256 1P 走る豚/バラしゃぶ用
200g **982円**(¥1,061円)
257 2P
200g×2 **1,643円**(¥1,774円)

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



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

生姜焼き用に厚めにスライスしていただきますので走る豚の旨味が感じられます。



熊本・やまあい村 スポット
263 走る豚/肩ロース生姜焼き用
200g **1,128円**(¥1,218円)

赤身と脂身の絶妙なバランスの豚肩ロース。幅広い料理にご活用いただけます。



熊本・やまあい村 スポット
252 1P 走る豚/肩ローススライス
200g **1,128円**(¥1,218円)
253 2P
200g×2 **2,000円**(¥2,160円)



熊本・やまあい村 スポット
258 1P 走る豚/小間スライス
200g **920円**(¥994円)
259 2P
200g×2 **1,493円**(¥1,612円)

あっさりとした味わいとやわらかい肉質が特徴。どんな食材ともよく合います。



熊本・やまあい村 スポット
264 走る豚/ももスライス
200g **857円**(¥926円)

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



熊本・やまあい村 スポット
265 走る豚/ももしゃぶ
200g **857円**(¥926円)

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



熊本・やまあい村 スポット
270 走る豚/赤身ミンチバラ凍結
300g **992円**(¥1,071円)



国産牛肉(マザービーフ)

※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。

マザービーフ応援 5倍

natural natural 限定ポイント

マザービーフの柔らかい部位ロース、肩ロースを使用。旨味絶品です!



熊本・菊池農場 毎週
275 マザービーフ/特選すき焼き用
200g **1,765円**(¥1,906円)

あっさりとした味わいが特徴。低カロリーで高タンパクのヘルシーな部位です。



熊本・菊池農場 毎週
276 マザービーフ/赤身スライス
200g **1,369円**(¥1,479円)

熊本・菊池農場 マザービーフ

SALE!

モモ、ウデ、バラなどの部位を使っています。様々な料理に使って便利です。



熊本・菊池農場 毎週
277 マザービーフ/万能小間
200g **968円**(¥1,045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 毎週
274 マザービーフ/特選スライス
200g **1,571円**(¥1,697円)

そばろ料理やミートソース、ハンバーグにどうぞ。



熊本・菊池農場 毎週
278 マザービーフ/ミンチバラ凍結
200g **917円**(¥990円)

マザービーフ60%、走る豚40%配合の合挽きミンチです。



熊本・菊池農場 スポット
272 1P マザービーフ/合挽きミンチバラ凍結
毎週 200g **806円**(¥870円)
273 2P スポット 200g×2 **1,389円**(¥1,500円)

マザービーフ本来の美味しさと食感を味わえるよう粗挽きにしました。



熊本・菊池農場 スポット
279 マザービーフ/粗びきミンチバラ凍結
200g **917円**(¥990円)



熊本・菊池農場 スポット
279 マザービーフ/粗びきミンチバラ凍結
200g **917円**(¥990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蒙州産などで、作物や価格によって産地が変動します。
精肉加工: (有)大誠食品(福岡県福岡市)

熊本・菊池農場 健康あか牛



SALE!

背中中央部の肉で、ジューシーで柔らかく肉のうまみも感じられる部位です。



熊本・菊池農場 産直 eco プライス
281 健康あか牛/サーロインステーキ 250g
3,298円⇒(¥3,562円) **2,875円(¥3,105円)**

さまざまなお料理にお使いいただき、普段のお料理もワンランク上の美味しさへ。



熊本・菊池農場 産直 eco プライス
282 健康あか牛/小間スライス 200g
1,400円⇒(¥1,512円) **1,169円(¥1,263円)**

ハンバーグやカレー、ミートソースなど様々な料理に活用できる便利な食材です。



熊本・菊池農場 産直 eco プライス
283 健康あか牛/ミンチ 200g
1,038円⇒(¥1,121円) **886円(¥957円)**

一頭からわずしかとれない希少な部位で、肉質が柔らかく脂肪が少ないのが特長。



熊本・菊池農場 産直 eco
284 健康あか牛/ヒレステーキ 100g
1,720円⇒(¥1,858円) **1,672円(¥1,806円)**

ほどよい歯ごたえと旨味たっぷりの味わいは、肉本来のおいしさを楽しむときにピッタリ!



熊本・菊池農場 産直 eco
285 健康あか牛/赤身ステーキ 200g
2,180円⇒(¥2,354円) **2,113円(¥2,282円)**

きめ細かい肉質に加え、風味が良く、程よい食感と濃厚な味がお楽しみいただけます。



熊本・菊池農場 産直 eco
286 健康あか牛/特選サイコロステーキ 200g
2,200円⇒(¥2,376円) **2,153円(¥2,325円)**

ザブトン、ランイチ、トモ三角、三角バラ等、焼肉に最適な部位の贅沢なアソートセットです。



熊本・菊池農場 産直 eco
287 健康あか牛/焼肉セット 200g
1,800円⇒(¥1,944円) **1,757円(¥1,898円)**

ローストビーフやシチューにおすすめ! 上質な風味と豊かな旨味をお楽しみください。



熊本・菊池農場 産直 eco
288 健康あか牛/モモブロック 400g
3,153円⇒(¥3,405円) **3,060円(¥3,305円)**

ジューシーで柔らかい食感を味わえます。すき焼やしゃぶしゃぶにもおすすめです!



熊本・菊池農場 産直 eco
289 健康あか牛/サーロインスライス 200g
2,890円⇒(¥3,121円) **2,829円(¥3,055円)**

美味しい肉をさらにおいしく!

ビーフステーキはもちろん、ポークステーキやハンバーグにも! 豆腐ステーキや焼き野菜まで美味しくなっちゃう万能ソースです。

【材料】□玉ねぎ 1個、□なのはな畑の菜種油 /50ml

- A
- 醤油 ……120ml □にんにく ……1片
 - 味の母 ……30ml □ブラックペッパー /適量
 - 純米酢 ……20ml □レモン果汁 ……お好み
 - きび砂糖 ……大さじ1

【作り方】

- 玉ねぎ、にんにくはすりおろす。
- Aの調味料と①を鍋に入れて混ぜ合わせる。
- 一度沸騰させ、アクを取り、弱火で5分程煮る。仕上げになのはな畑の菜種油とブラックペッパー、お好みでレモン果汁を加え味を整え、粗熱が取れたら冷蔵庫で保存。和風オニオンソースは冷蔵庫で10日程保存できます。

和風オニオンソース

埼玉・味の一醸造 スポット
原材料: 米、米麹、食塩
◎1年

480 味の母
1.8L
2,092円⇒(¥2,259円) **2,000円(¥2,160円)**

福岡・庄分酢
原材料: 米(福岡)
◎2年

468 庄分純米酢
1L
975円⇒(¥1,053円) **930円(¥1,004円)**

福岡・平田産業 毎週
原材料: 菜種 ◎540日 (オーストラリア)

470 なのはな畑の菜種油
1250g
1,421円⇒(¥1,535円) **1,360円(¥1,469円)**

煮込みから焼き物まで色々な食べ方ができます。旨味をより引き出すためスライスしました。



熊本・菊池農場 産直 eco
290 健康あか牛/肩ローススライス 200g
1,800円⇒(¥1,944円) **1,753円(¥1,893円)**

バラ肉は脂がのって、脂身の旨味や甘さ、こったり感やジューシー感などを楽しめます。



熊本・菊池農場 産直 eco
291 健康あか牛/バラスライス 200g
1,000円⇒(¥1,080円) **974円(¥1,052円)**

高タンパクで低カロリー! 最近人気の赤身肉です。噛むほどにじんわりくる肉の旨みをお楽しみください。



熊本・菊池農場 産直 eco
292 健康あか牛/赤身スライス 200g
1,580円⇒(¥1,706円) **1,529円(¥1,651円)**

あか牛のロース、肩ロース、リブロースなどの上質な部位をスライスした贅沢なすき焼き用です。



熊本・菊池農場 産直 eco
293 健康あか牛/特選すき焼き用 200g
1,800円⇒(¥1,944円) **1,753円(¥1,893円)**

赤身肉は脂身が少ない部位で食べごたえのある肉です。旨味が凝縮されているので肉本来の味を味わうことができます。



熊本・菊池農場 産直 eco
294 健康あか牛/赤身すき焼き用 200g
1,650円⇒(¥1,782円) **1,601円(¥1,729円)**

高タンパクで低カロリー! 脂肪が少なくあっさりとした味わいです。



熊本・菊池農場 産直 eco
295 健康あか牛/赤身ミンチ 200g
1,200円⇒(¥1,296円) **1,159円(¥1,252円)**

国産鶏肉【紀州赤地鶏】



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

ブリット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 産直 eco
297 赤地鶏/もも肉 300g
180日 **939円(¥1,014円)**

モモ肉とムネ肉をバラ凍結した使いやすー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 産直 eco
299 赤地鶏/ももむね一口カット/バラ凍結 200g
180日 **684円(¥739円)**

骨付きなので、だしにコクがでます。煮物やから揚げにもどうぞ。



和歌山・小坂農園 産直 eco
300 赤地鶏/ぶつ切り 300g
180日 **679円(¥733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 産直 eco
301 赤地鶏/正肉 300g
180日 **859円(¥928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。



肉厚でふわつとやわらかく上品な味わい。ダイエットにもおすすめ!



和歌山・小坂農園 産直 eco
302 赤地鶏/ささみ 200g
180日 **643円(¥694円)**

ボリュームがあり肉汁もたっぷり! 煮付けや揚げものBBQにもオススメです。



和歌山・小坂農園 産直 eco
303 赤地鶏/手羽先 300g
180日 **591円(¥638円)**

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



和歌山・小坂農園 産直 eco
304 赤地鶏/手羽元せせり 200g
702円⇒(¥758円) **655円(¥707円)**

鮮度を一番実感していただける部位。鉄分が豊富で女性にオススメです。



和歌山・小坂農園 産直 eco
305 赤地鶏/キモ 200g
180日 **492円(¥531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。



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



和歌山・小坂農園 産直 eco
306 赤地鶏/砂ずり 200g
180日 **492円(¥531円)**

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



和歌山・小坂農園 産直 eco
307 赤地鶏/ももミンチバラ凍結 300g
941円⇒(¥1,016円) **880円(¥950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 産直 eco
308 赤地鶏/むねミンチ 200g
180日 **596円(¥644円)**

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



和歌山・小坂農園 産直 eco
309 赤地鶏/もも肉カット唐揚げ用/バラ凍結 12切(約300g) **970円(¥1,048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。解凍してすぐにご食べられます。



福岡・那珂川キッチン スポット
原材料:もち(国産)、油揚げ、味噌、濃口醤油、粗糖、和風だし/凝固剤(塩化マグネシウム)
345 きんちゃくもち
35g×3 471円(税509円)

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



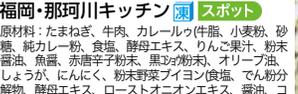
福岡・那珂川キッチン スポット
原材料:牛乳(熊本)、エルゴバスタ、薄力粉、タマネギ、菜種油、シュレッドチーズ、バター、キビ砂糖、塩、ホワイトペーパー、乾燥パセリ
346 マカロニグラタン
180g×2 878円(税948円)

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



福岡・那珂川キッチン スポット
原材料:牛乳(国産)、米、タマネギ、薄力粉、チーズ、バター、シメジ、マッシュルーム、椎茸、薄口醤油、欧風だし、キビ砂糖、菜種油、塩、白コショウ、乾燥パセリ
347 きのごdoria
180g×2 917円(税990円)

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



福岡・那珂川キッチン スポット
原材料:たまねぎ、牛肉、カレー粉(唐、小麦粉、砂糖、純力粉、食塩、酵母エキス、りんご果汁、粉末醤油、魚肝油、赤唐辛子粉末、黒胡椒粉末、オリブ油、しょうが、にんにく、粉末野菜ブイヨン(食塩、でんぷん分解物、酵母エキス、ローストオニオンエキス、醤油、コショウ、セロリ粉末、キャロット粉末、フライドガーリック、馬鈴芋でんぷん、カレー粉)
180日 7月 18日 180日 7月 18日
北海道産ビーフカレー
348 1P
200g 713円(税770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 スポット
原材料:有機スイートコーン(スペイン)
356 オーガニックホールコーン
150g 392円(税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 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、りんご、みりん、粗糖、粉末かつおだし)、豆ひじき(大豆、醤油、乾燥ひじき、粗糖、みりん、粉末かつおだし、塩)
和のおかずセットB
350 1P 毎週
3種×2 510円(税551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 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、ホワイトペーパー
352 1P 30g×5
484円(税523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ク。手作りしたようななつかしい仕上がります。



福岡・那珂川キッチン 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、ホワイトペーパー
354 1P 30g×5
492円(税531円)

無添加惣菜

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

脂肪の少ないささみをミックススパイスで下味をつけ、カツに仕上げました。ほんのりカレー風味。



山口・秋川牧園 隔週BD
原材料:鶏肉(国産)、衣(パン粉、鶏卵、小麦粉、香辛料、ばれいしよでん粉、食塩、砂糖、山芋パウダー)、揚げ油(なたね油)
9ヶ月 7月 18日 7月 18日
361 スパイシーささみカツ
160g 559円(税604円)

秋川牧園の鶏むね肉で作ったからあげです。漬込んで内部までしっかり下味をついた肉を、さらに自家製たれに漬けてから揚げる二段仕込み製法で、やわらかさとおいしさを追求しました。



山口・秋川牧園 スポット
原材料:鶏肉(国産) 醤油 玉ねぎ 生姜ペースト 鶏卵 清酒 砂糖 にんにくペースト ごま油 塩麹 ブラックペッパー粉末 食塩 衣(ばれいしよでん粉、小麦粉、もち粉) 揚げ油(なたね油)
357 こだわりのからあげ
150g 579円(税625円)

あっさりした胸肉で作ったサクサクのナゲット。フライ済みなので温めるだけでOK。



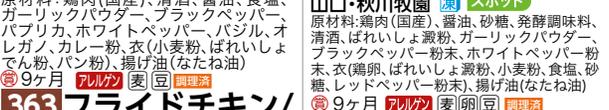
山口・秋川牧園 隔週BD
原材料:鶏肉(国産)、小麦粉、鶏卵、砂糖、食塩、ばれいしよでん粉、ホワイトペーパー、ガーリックパウダー、衣(パン粉、小麦粉、鶏卵、ばれいしよでん粉、砂糖、食塩、ブラックペーパー)、揚げ油(なたね油)
9ヶ月 7月 18日 7月 18日
359 こだわりのチキンナゲット
200g 600円(税648円)

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



山口・秋川牧園 隔週BD
原材料:鶏肉(国産)、食塩、ホワイトペーパー粉末、衣(パン粉、小麦粉、鶏卵、ばれいしよでん粉、食塩)、揚げ油(なたね油)
9ヶ月 7月 18日 7月 18日
362 チキンカツ(のり塩)
150g 513円(税554円)

手羽元を持ちやすく食べやすいチュールリップのフライドチキンにしました。



山口・秋川牧園 スポット
原材料:鶏肉(国産)、清酒、醤油、食塩、ガーリックパウダー、ブラックペーパー、パプリカ、ホワイトペーパー、バジル、オレガノ、カレー粉、衣(小麦粉、ばれいしよでん粉、パン粉)、揚げ油(なたね油)
9ヶ月 7月 18日 7月 18日
363 フライドチキン/チュールリップ
500g 1,371円(税1,481円)

ワクチン以外無投薬の安全なレバーを、ふっくら蒸し焼きし、甘いタレを半分にカットしているため食べやすく、お弁当やおつまみにピッタリです。



山口・秋川牧園 スポット
原材料:鶏肝(鶏肝臓、心臓)(国産)、醤油、砂糖、清酒、発酵調味料、ばれいしよでん粉、生麦、にんにくペースト
9ヶ月 7月 18日 7月 18日
364 手羽中の甘辛揚げ
115g 571円(税617円)

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



山口・秋川牧園 スポット
原材料:鶏肉(国産)、タレ(砂糖、醤油、醃酵調味料、ばれいしよでん粉、清酒、生麦、にんにくペースト)、醤油、醃酵調味料、砂糖
9ヶ月 7月 18日 7月 18日
367 焼き鳥もも串
5本/150g 873円(税943円)

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



山口・秋川牧園 スポット
原材料:鶏肉(国産)、玉ねぎ、オニオンソース、パン粉、食塩、香辛料、ソース(とりがらスープ、砂糖、米酢、醤油、トマトペースト、食塩、こんにゃく粉、生姜ペースト、香辛料、にんにくペースト、玉ねぎエキス、人参エキス)
180日 7月 18日 7月 18日
369 ハンバーグ
115g 457円(税494円)

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



山口・秋川牧園 スポット
原材料:鶏肉(国産)、醤油、酒、生姜ペースト、発酵調味料、砂糖、にんにくペースト、塩、レッドペッパー、衣(パン粉、卵、小麦粉、パセリ)
9ヶ月 7月 18日 7月 18日
372 チキンカツ和風醤油
200g 604円(税652円)

ヨーグルトをベースとしたカレー味のソースを絡めた手羽元です。解凍後オープンまたはフライパンで焼いていただくと、まろやかな味わいのタンドリーチキンができあがります。



山口・秋川牧園 スポット
原材料:鶏肉(国産)、ヨーグルト、玉ねぎ、トマトピューレ、食塩、発酵調味料、カレー粉、なたね油、発酵調味料、ガーリックパウダー、山芋パウダー、ホワイトペーパー粉末、レッドペーパー粉末、オーストリアスライスパウダー(一部に鶏肉、乳成分を含む)
9ヶ月 7月 18日 7月 18日
371 骨付きタンドリーチキン
500g 1,007円(税1,088円)

エサと飼育方法にこだわった健康な自家農園の鶏ガラをことごと煮出したスープです。



山口・秋川牧園 隔週BD
原材料:鶏骨エキス、水、再製天日塩(沖縄)
1年 未調理
375 とりがらスープ
50g×5
536円(税579円) 480円(税518円)

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



山口・秋川牧園 スポット
原材料:鶏肉(国産)、玉ねぎ、つなぎ(パン粉、鶏卵、ばれいしよでん粉、山芋パウダー)、生麦ペースト、砂糖、発酵調味料、食塩、ソース(醤油、砂糖、発酵調味料、ばれいしよでん粉、清酒、りんご酢)、揚げ油(なたね油)
9ヶ月 7月 18日 7月 18日
378 ミートボール
100g 279円(税301円)

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



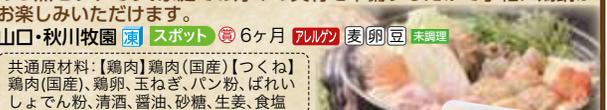
山口・秋川牧園 隔週BD
原材料:食肉等(鶏肉、鶏卵)(国産)、つなぎ(パン粉、鶏卵、山芋パウダー)、玉ねぎ、醤油、砂糖、食塩、生麦ペースト、清酒、揚げ油(なたね油)
9ヶ月 7月 18日 7月 18日
379 レバー入りミートボール
400g 875円(税945円)

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



山口・秋川牧園 スポット
原材料:鶏肉(国産)、チキンスープ、米酢、砂糖、食塩
9ヶ月 未調理
381 サラダチキン(ムネ肉プレーン)
100g 491円(税530円)

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



山口・秋川牧園 スポット
6ヶ月 7月 18日 7月 18日
共通原材料:【鶏肉】鶏肉(国産)【つくね】鶏肉(国産)、鶏卵、玉ねぎ、パン粉、ばれいしよでん粉、清酒、醤油、砂糖、生麦、食塩
鶏だし鍋セット
原材料:【スープ】チキンスープ、昆布だし、発酵調味料、鰹だし、食塩、ガーリックパウダー、醤油、ごま油
383 塩
260g/2合用 621円(税671円)

384 醤油
1,425円(税1,539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。

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

愛知・節辰商店 毎週 原材料: かつお節、むろあじ節、椎茸、昆布 180日 396 NN かつおだしパック 10g×10 591円(税638円)

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

東京・オーサワジャパン 毎週 原材料: 湯通し塩蔵わかめ(鳴門産) 1年 397 鳴門産カットわかめ 40g 962円(税1,039円)

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

北海道・オーサワジャパン スポット 原材料: 昆布(北海道日高) 1年 398 オーサワの日高出し昆布 80g 710円(税767円)

北海道稚内産の天然昆布です。1リットルの水に20〜30分漬け、中火にかけ沸騰直前で昆布を取り出すと澄んだ香りのよい出し汁がとれます。だしをとった後の昆布は佃煮などにお使いいただけます。

北海道・オーサワジャパン スポット 原材料: 昆布(北海道稚内) 1年 399 オーサワの利尻出し昆布 120g 1,750円(税1,890円)

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

神奈川・三徳 毎週 原材料: あさり(国産) 2年 402 レトルトあさり 120g 468円(税505円)

国内産のしじみ。砂抜き・加熱済みで便利です。しっかりと身入りで、汁物やパスタにおすすめです。

神奈川・三徳 隔週BD 原材料: しじみ(国産) 1年 403 レトルとしじみ 110g 359円(税388円)

料理になじみやすい液体タイプ。 徳島・光食品 毎週 原材料: とりがらスープ(鶏骨(国産)、食塩)、食塩、有機醤油、砂糖、有機たまねぎピューレ(有機たまねぎ、食塩、有機米酢)、有機濃縮にんじん、有機キャベツピューレ、有機セリリーピューレ 8ヶ月 406 チキンコンソメ液体タイプ 10g×8 521円(税563円)

立料米みそ使用。天然の旨みと芳醇な香り。お湯を注ぐだけで本格派味噌汁ができます。 フリーズドライ 東京・オーサワジャパン 隔週BD 原材料: 有機立料米みそ、有機小松菜、有機油揚げ、酵母エキス、有機乾燥ねぎ、昆布粉末 1年半 409 有機立料みそ汁 7.5g 203円(税219円)

兵庫・コスモス食品 スポット 原材料: 有機トマトペースト(アメリカ)、有機豆乳、有機にんじんペースト、有機カーネルコーン、有機黒糖、有機ポテトフレーク、食塩、白こしょう、有機発酵野菜粉末、有機でん粉 1年 412 トマト/オーガニックポタージュ 16g 224円(税242円)

兵庫・コスモス食品 スポット 原材料: 有機むきえだまめ(中国)、有機豆乳、有機黒糖、有機でん粉、食塩、有機ポテトフレーク、白こしょう、有機発酵野菜粉末 1年 413 えだまめ/オーガニックポタージュ 17g 224円(税242円)

岩手県産小麦粉で一度パンを焼き上げた後、粉砕・乾燥して作ったパン粉です。イーストフード・ショートニング不使用。 岐阜・桜井食品 毎週 原材料: 小麦粉(岩手)、イースト、塩 6ヶ月 416 パン粉 200g 324円(税350円)

北海道チーズと国産生玉葱など、厳選した原材料を使用した、使いやすい粉末タイプのホワイトソースです。水や牛乳に溶かすだけでシチューやグラタンが簡単にできます。 大阪・スカイフード 隔週BD 原材料: 小麦粉(国内製造)、脱脂粉乳、玉葱、オリーブオイル、食塩、食用こめ油、チキンエキス、砂糖、ブケガルニ(食用オリーブ油、香草)、生姜ペースト、にんにくペースト、ホワイトペッパー 9ヶ月 417 ホワイトソース 120g 594円(税642円)

有機八丁味噌使用。お湯を注ぐだけで本格派みそ汁。コクがあり、濃厚な味わい。 兵庫・オーサワジャパン 隔週BD 原材料: 麦味噌(立料米みそ)、有機豆味噌、なめこ、ねぎ、酵母エキス、馬鈴薯でん粉、わかめ、昆布粉 1年1ヶ月 410 オーサワの赤だしみそ汁 9.2g 203円(税219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・乾燥して作り直しました。フライなどの衣をはじめ、ハンバーグ・グラタンなどの料理にもご利用ください。 岐阜・桜井食品 毎週 原材料: 有機小麦粉(国産)、有機砂糖、有機ショートニング、イースト、食塩 6ヶ月 415 有機パン粉 100g 272円(税294円) 260円(税281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) 2年 418 ベーキングパウダー 113g 398円(税430円)

有機スイーツコーンを使用したフリーズドライの粉末ポタージュ。甘さだけが際立つ単調な味ではなく深みを求めて本来の甘さ、甘さの中にある雑味、そしてコクを引き出すことを素材のかけあわせにより工夫しました。 兵庫・コスモス食品 スポット 原材料: 有機カーネルコーン(ハンガリー)、有機豆乳、有機黒糖、食塩、有機ポテトフレーク、有機でん粉、白こしょう、有機発酵野菜粉末 1年 411 コーン/オーガニックポタージュ 18g 224円(税242円)

環境ホルモンを出さない国産エポキシ樹脂フリー缶。中身はもちろん、缶にも安心・安全の心くばり。 静岡・かもめ屋 毎週 3年 各80g×3 原材料: まぐる(輸入又は国産)、菜種油、野菜エキス、赤糖の天塩 400 ツナフレーク油漬 873円(税943円)

日本海で水揚げされた鮮魚と、北海道で獲れたスケソウダラを混ぜた、魚本来の旨味がたっぷり楽しめる、保存料・化学調味料不使用の魚肉ソーセージです。 山口・フジミツ 毎週 60日 原材料: 魚肉(タラ、エソ、鯛、その他)、馬鈴薯澱粉、植物油(菜種油、ごま油)、砂糖、魚介エキス、食塩、ごま油、香辛料、ベニコウジ色素 新鮮おさかなソーセージ 404 1P 45g×3 327円(税353円) 405 2P 45g×3×2 600円(税648円)

有明の味と香りをお届けします 福岡・成清海苔店 毎週 原材料: 乾のり(有明海) 180日 386 柳川・血垣開漁協産焼のり 全型10枚 1,382円(税1,493円)

味は秋芽一番摘みならではの甘味のある海苔でシャキシャキとしながら柔らかく、風味が口に広がります。※小分けチャック袋付き。 毎週 原材料: 乾のり(有明海) 180日 388 おにぎり用焼海苔 10枚×3 1,091円(税1,178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け調味液を使用。 有明海産秋芽一番摘みの海苔の中に青の風味が美味しさを引き立てます。 隔週BD 原材料: 乾のり(有明海) 180日 391 焼き海苔青のり混り 8切80枚 1,000円(税1,080円)

味は秋芽一番摘みならではの甘味のある海苔でシャキシャキとしながら柔らかく、風味が口に広がります。※小分けチャック袋付き。 毎週 原材料: 乾のり(有明海) 180日 388 おにぎり用焼海苔 10枚×3 1,091円(税1,178円)

味は秋芽一番摘みならではの甘味のある海苔でシャキシャキとしながら柔らかく、風味が口に広がります。※小分けチャック袋付き。 毎週 原材料: 乾のり(有明海) 180日 388 おにぎり用焼海苔 10枚×3 1,091円(税1,178円)

味は秋芽一番摘みならではの甘味のある海苔でシャキシャキとしながら柔らかく、風味が口に広がります。※小分けチャック袋付き。 毎週 原材料: 乾のり(有明海) 180日 388 おにぎり用焼海苔 10枚×3 1,091円(税1,178円)

味は秋芽一番摘みならではの甘味のある海苔でシャキシャキとしながら柔らかく、風味が口に広がります。※小分けチャック袋付き。 毎週 原材料: 乾のり(有明海) 180日 388 おにぎり用焼海苔 10枚×3 1,091円(税1,178円)

味は秋芽一番摘みならではの甘味のある海苔でシャキシャキとしながら柔らかく、風味が口に広がります。※小分けチャック袋付き。 毎週 原材料: 乾のり(有明海) 180日 388 おにぎり用焼海苔 10枚×3 1,091円(税1,178円)

味は秋芽一番摘みならではの甘味のある海苔でシャキシャキとしながら柔らかく、風味が口に広がります。※小分けチャック袋付き。 毎週 原材料: 乾のり(有明海) 180日 388 おにぎり用焼海苔 10枚×3 1,091円(税1,178円)

味は秋芽一番摘みならではの甘味のある海苔でシャキシャキとしながら柔らかく、風味が口に広がります。※小分けチャック袋付き。 毎週 原材料: 乾のり(有明海) 180日 388 おにぎり用焼海苔 10枚×3 1,091円(税1,178円)

味は秋芽一番摘みならではの甘味のある海苔でシャキシャキとしながら柔らかく、風味が口に広がります。※小分けチャック袋付き。 毎週 原材料: 乾のり(有明海) 180日 388 おにぎり用焼海苔 10枚×3 1,091円(税1,178円)

味は秋芽一番摘みならではの甘味のある海苔でシャキシャキとしながら柔らかく、風味が口に広がります。※小分けチャック袋付き。 毎週 原材料: 乾のり(有明海) 180日 388 おにぎり用焼海苔 10枚×3 1,091円(税1,178円)

味は秋芽一番摘みならではの甘味のある海苔でシャキシャキとしながら柔らかく、風味が口に広がります。※小分けチャック袋付き。 毎週 原材料: 乾のり(有明海) 180日 388 おにぎり用焼海苔 10枚×3 1,091円(税1,178円)

味は秋芽一番摘みならではの甘味のある海苔でシャキシャキとしながら柔らかく、風味が口に広がります。※小分けチャック袋付き。 毎週 原材料: 乾のり(有明海) 180日 388 おにぎり用焼海苔 10枚×3 1,091円(税1,178円)

良質なカツオならではの削りたての風味はバツグン! だしに。



静岡・新丸正 毎週 原材料: 鯉荒節(国産) 1年 392 鯉平削り 40g 352円(税380円)

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



静岡・新丸正 毎週 原材料: そうだかつお節、さば節、かつお節 1年 393 中厚削り節 100g 574円(税620円) 540円(税583円)

おひたしや豆腐、和風サラダにふりかけるだけで、グリーンと旨みが増します。 静岡・新丸正 毎週 原材料: 鯉荒節(国産) 1年 394 鯉ソフト削り 16g 243円(税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。ソフット削りよりやや厚め。 静岡・新丸正 毎週 原材料: 鯉枯本節(国産) 1年 395 駿河ふぶき 4g×5 328円(税354円)

環境ホルモンを出さない国産エポキシ樹脂フリー缶。中身はもちろん、缶にも安心・安全の心くばり。 静岡・かもめ屋 毎週 3年 各80g×3 原材料: まぐる(輸入又は国産)、菜種油、野菜エキス、赤糖の天塩 400 ツナフレーク油漬 873円(税943円)

環境ホルモンを出さない国産エポキシ樹脂フリー缶。中身はもちろん、缶にも安心・安全の心くばり。 静岡・かもめ屋 毎週 3年 各80g×3 原材料: まぐる(輸入又は国産)、菜種油、野菜エキス、赤糖の天塩 401 ツナフレーク水煮/食塩不使用 818円(税883円)

環境ホルモンを出さない国産エポキシ樹脂フリー缶。中身はもちろん、缶にも安心・安全の心くばり。 静岡・かもめ屋 毎週 3年 各80g×3 原材料: まぐる(輸入又は国産)、菜種油、野菜エキス、赤糖の天塩 402 ツナフレーク水煮/食塩不使用 818円(税883円)

環境ホルモンを出さない国産エポキシ樹脂フリー缶。中身はもちろん、缶にも安心・安全の心くばり。 静岡・かもめ屋 毎週 3年 各80g×3 原材料: まぐる(輸入又は国産)、菜種油、野菜エキス、赤糖の天塩 403 ツナフレーク水煮/食塩不使用 818円(税883円)

環境ホルモンを出さない国産エポキシ樹脂フリー缶。中身はもちろん、缶にも安心・安全の心くばり。 静岡・かもめ屋 毎週 3年 各80g×3 原材料: まぐる(輸入又は国産)、菜種油、野菜エキス、赤糖の天塩 404 ツナフレーク水煮/食塩不使用 818円(税883円)

環境ホルモンを出さない国産エポキシ樹脂フリー缶。中身はもちろん、缶にも安心・安全の心くばり。 静岡・かもめ屋 毎週 3年 各80g×3 原材料: まぐる(輸入又は国産)、菜種油、野菜エキス、赤糖の天塩 405 ツナフレーク水煮/食塩不使用 818円(税883円)

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

環境ホルモンを出さない国産エポキシ樹脂フリー缶。中身はもちろん、缶にも安心・安全の心くばり。 静岡・かもめ屋 毎週 3年 各80g×3 原材料: まぐる(輸入又は国産)、菜種油、野菜エキス、赤糖の天塩 407 ツナフレーク水煮/食塩不使用 818円(税883円)

環境ホルモンを出さない国産エポキシ樹脂フリー缶。中身はもちろん、缶にも安心・安全の心くばり。 静岡・かもめ屋 毎週 3年 各80g×3 原材料: まぐる(輸入又は国産)、菜種油、野菜エキス、赤糖の天塩 408 ツナフレーク水煮/食塩不使用 818円(税883円)

環境ホルモンを出さない国産エポキシ樹脂フリー缶。中身はもちろん、缶にも安心・安全の心くばり。 静岡・かもめ屋 毎週 3年 各80g×3 原材料: まぐる(輸入又は国産)、菜種油、野菜エキス、赤糖の天塩 409 ツナフレーク水煮/食塩不使用 818円(税883円)

環境ホルモンを出さない国産エポキシ樹脂フリー缶。中身はもちろん、缶にも安心・安全の心くばり。 静岡・かもめ屋 毎週 3年 各80g×3 原材料: まぐる(輸入又は国産)、菜種油、野菜エキス、赤糖の天塩 410 ツナフレーク水煮/食塩不使用 818円(税883円)

環境ホルモンを出さない国産エポキシ樹脂フリー缶。中身はもちろん、缶にも安心・安全の心くばり。 静岡・かもめ屋 毎週 3年 各80g×3 原材料: まぐる(輸入又は国産)、菜種油、野菜エキス、赤糖の天塩 411 ツナフレーク水煮/食塩不使用 818円(税883円)

環境ホルモンを出さない国産エポキシ樹脂フリー缶。中身はもちろん、缶にも安心・安全の心くばり。 静岡・かもめ屋 毎週 3年 各80g×3 原材料: まぐる(輸入又は国産)、菜種油、野菜エキス、赤糖の天塩 412 ツナフレーク水煮/食塩不使用 818円(税883円)

環境ホルモンを出さない国産エポキシ樹脂フリー缶。中身はもちろん、缶にも安心・安全の心くばり。 静岡・かもめ屋 毎週 3年 各80g×3 原材料: まぐる(輸入又は国産)、菜種油、野菜エキス、赤糖の天塩 413 ツナフレーク水煮/食塩不使用 818円(税883円)

環境ホルモンを出さない国産エポキシ樹脂フリー缶。中身はもちろん、缶にも安心・安全の心くばり。 静岡・かもめ屋 毎週 3年 各80g×3 原材料: まぐる(輸入又は国産)、菜種油、野菜エキス、赤糖の天塩 414 ツナフレーク水煮/食塩不使用 818円(税883円)

環境ホルモンを出さない国産エポキシ樹脂フリー缶。中身はもちろん、缶にも安心・安全の心くばり。 静岡・かもめ屋 毎週 3年 各80g×3 原材料: まぐる(輸入又は国産)、菜種油、野菜エキス、赤糖の天塩 415 ツナフレーク水煮/食塩不使用 818円(税883円)

環境ホルモンを出さない国産エポキシ樹脂フリー缶。中身はもちろん、缶にも安心・安全の心くばり。 静岡・かもめ屋 毎週 3年 各80g×3 原材料: まぐる(輸入又は国産)、菜種油、野菜エキス、赤糖の天塩 416 ツナフレーク水煮/食塩不使用 818円(税883円)

環境ホルモンを出さない国産エポキシ樹脂フリー缶。中身はもちろん、缶にも安心・安全の心くばり。 静岡・かもめ屋 毎週 3年 各80g×3 原材料: まぐる(輸入又は国産)、菜種油、野菜エキス、赤糖の天塩 417 ツナフレーク水煮/食塩不使用 818円(税883円)

環境ホルモンを出さない国産エポキシ樹脂フリー缶。中身はもちろん、缶にも安心・安全の心くばり。 静岡・かもめ屋 毎週 3年 各80g×3 原材料: まぐる(輸入又は国産)、菜種油、野菜エキス、赤糖の天塩 418 ツナフレーク水煮/食塩不使用 818円(税883円)

環境ホルモンを出さない国産エポキシ樹脂フリー缶。中身はもちろん、缶にも安心・安全の心くばり。 静岡・かもめ屋 毎週 3年 各80g×3 原材料: まぐる(輸入又は国産)、菜種油、野菜エキス、赤糖の天塩 419 ツナフレーク水煮/食塩不使用 818円(税883円)

環境ホルモンを出さない国産エポキシ樹脂フリー缶。中身はもちろん、缶にも安心・安全の心くばり。 静岡・かもめ屋 毎週 3年 各80g×3 原材料: まぐる(輸入又は国産)、菜種油、野菜エキス、赤糖の天塩 420 ツナフレーク水煮/食塩不使用 818円(税883円)

環境ホルモンを出さない国産エポキシ樹脂フリー缶。中身はもちろん、缶にも安心・安全の心くばり。 静岡・かもめ屋 毎週 3年 各80g×3 原材料: まぐる(輸入又は国産)、菜種油、野菜エキス、赤糖の天塩 421 ツナフレーク水煮/食塩不使用 818円(税883円)

環境ホルモンを出さない国産エポキシ樹脂フリー缶。中身はもちろん、缶にも安心・安全の心くばり。 静岡・かもめ屋 毎週 3年 各80g×3 原材料: まぐる(輸入又は国産)、菜種油、野菜エキス、赤糖の天塩 422 ツナフレーク水煮/食塩不使用 818円(税883円)

環境ホルモンを出さない国産エポキシ樹脂フリー缶。中身はもちろん、缶にも安心・安全の心くばり。 静岡・かもめ屋 毎週 3年 各80g×3 原材料: まぐる(輸入又は国産)、菜種油、野菜エキス、赤糖の天塩 423 ツナフレーク水煮/食塩不使用 818円(税883円)

環境ホルモンを出さない国産エポキシ樹脂フリー缶。中身はもちろん、缶にも安心・安全の心くばり。 静岡・かもめ屋 毎週 3年 各80g×3 原材料: まぐる(輸入又は国産)、菜種油、野菜エキス、赤糖の天塩 424 ツナフレーク水煮/食塩不使用 818円(税883円)

環境ホルモンを出さない国産エポキシ樹脂フリー缶。中身はもちろん、缶にも安心・安全の心くばり。 静岡・かもめ屋 毎週 3年 各80g×3 原材料: まぐる(輸入又は国産)、菜種油、野菜エキス、赤糖の天塩 425 ツナフレーク水煮/食塩不使用 818円(税883円)

環境ホルモンを出さない国産エポキシ樹脂フリー缶。中身はもちろん、缶にも安心・安全の心くばり。 静岡・かもめ屋 毎週 3年 各80g×3 原材料: まぐる(輸入又は国産)、菜種油、野菜エキス、赤糖の天塩 426 ツナフレーク水煮/食塩不使用 818円(税883円)

環境ホルモンを出さない国産エポキシ樹脂フリー缶。中身はもちろん、缶にも安心・安全の心くばり。 静岡・かもめ屋 毎週 3年 各80g×3 原材料: まぐる(輸入又は国産)、菜種油、野菜エキス、赤糖の天塩 427 ツナフレーク水煮/食塩不使用 818円(税883円)

環境ホルモンを出さない国産エポキシ樹脂フリー缶。中身はもちろん、缶にも安心・安全の心くばり。 静岡・かもめ屋 毎週 3年 各80g×3 原材料: まぐる(輸入又は国産)、菜種油、野菜エキス、赤糖の天塩 428 ツナフレーク水煮/食塩不使用 818円(税883円)

環境ホルモンを出さない国産エポキシ樹脂フリー缶。中身はもちろん、缶にも安心・安全の心くばり。 静岡・かもめ屋 毎週 3年 各80g×3 原材料: まぐる(輸入又は国産)、菜種油、野菜エキス、赤糖の天塩 429 ツナフレーク水煮/食塩不使用 818円(税883円)

環境ホルモンを出さない国産エポキシ樹脂フリー缶。中身はもちろん、缶にも安心・安全の心くばり。 静岡・かもめ屋 毎週 3年 各80g×3 原材料: まぐる(輸入又は国産)、菜種油、野菜エキス、赤糖の天塩 430 ツナフレーク水煮/食塩不使用 818円(税883円)

環境ホルモンを出さない国産エポキシ樹脂フリー缶。中身はもちろん、缶にも安心・安全の心くばり。 静岡・かもめ屋 毎週 3年 各80g×3 原材料: まぐる(輸入又は国産)、菜種油、野菜エキス、赤糖の天塩 431 ツナフレーク水煮/食塩不使用 818円(税883円)

環境ホルモンを出さない国産エポキシ樹脂フリー缶。中身はもちろん、缶にも安心・安全の心くばり。 静岡・かもめ屋 毎週 3年 各80g×3 原材料: まぐる(輸入又は国産)、菜種油、野菜エキス、赤糖の天塩 432 ツナフレーク水煮/食塩不使用 818円(税883円)

環境ホルモンを出さない国産エポキシ樹脂フリー缶。中身はもちろん、缶にも安心・安全の心くばり。 静岡・かもめ屋 毎週 3年 各80g×3 原材料: まぐる(輸入又は国産)、菜種油、野菜エキス、赤糖の天塩 433 ツナフレーク水煮/食塩不使用 818円(税883円)

環境ホルモンを出さない国産エポキシ樹脂フリー缶。中身はもちろん、缶にも安心・安全の心くばり。 静岡・かもめ屋 毎週 3年 各80g×3 原材料: まぐる(輸入又は国産)、菜種油、野菜エキス、赤糖の天塩 434 ツナフレーク水煮/食塩不使用 818円(税883円)

環境ホルモンを出さない国産エポキシ樹脂フリー缶。中身はもちろん、缶にも安心・安全の心くばり。 静岡・かもめ屋 毎週 3年 各80g×3 原材料: まぐる(輸入又は国産)、菜種油、野菜エキス、赤糖の天塩 435 ツナフレーク水煮/食塩不使用 818円(税883円)

環境ホルモンを出さない国産エポキシ樹脂フリー缶。中身はもちろん、缶にも安心・安全の心くばり。 静岡・かもめ屋 毎週 3年 各80g×3 原材料: まぐる(輸入又は国産)、菜種油、野菜エキス、赤糖の天塩 436 ツナフレーク水煮/食塩不使用 818円(税883円)

環境ホルモンを出さない国産エポキシ樹脂フリー缶。中身はもちろん、缶にも安心・安全の心くばり。 静岡・かもめ屋 毎週 3年 各80g×3 原材料: まぐる(輸入又は国産)、菜種油、野菜エキス、赤糖の天塩 437 ツナフレーク水煮/食塩不使用 818円(税883円)

有明の味と香りをお届けします 福岡・成清海苔店

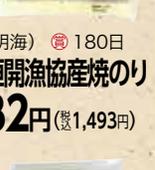
味は秋芽一番摘みならではの甘味のある海苔でシャキシャキとしながら柔らかく、風味が口に広がります。※小分けチャック袋付き。 毎週 原材料: 乾のり(有明海) 180日 386 柳川・血垣開漁協産焼のり 全型10枚 1,382円(税1,493円)



味は秋芽一番摘みならではの甘味のある海苔でシャキシャキとしながら柔らかく、風味が口に広がります。※小分けチャック袋付き。 毎週 原材料: 乾のり(有明海) 180日 388 おにぎり用焼海苔 10枚×3 1,091円(税1,178円)



味は秋芽一番摘みならではの甘味のある海苔でシャキシャキとしながら柔らかく、風味が口に広がります。※小分けチャック袋付き。 毎週 原材料: 乾のり(有明海) 180日 386 柳川・血垣開漁協産焼のり 全型10枚 1,382円(税1,493円)



味は秋芽一番摘みならではの甘味のある海苔でシャキシャキとしながら柔らかく、風味が口に広がります。※小分けチャック袋付き。 毎週 原材料: 乾のり(有明海) 180日 388 おにぎり用焼海苔 10枚×3 1,091円(税1,178円)



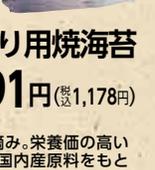
味は秋芽一番摘みならではの甘味のある海苔でシャキシャキとしながら柔らかく、風味が口に広がります。※小分けチャック袋付き。 毎週 原材料: 乾のり(有明海) 180日 386 柳川・血垣開漁協産焼のり 全型10枚 1,382円(税1,493円)



味は秋芽一番摘みならではの甘味のある海苔でシャキシャキとしながら柔らかく、風味が口に広がります。※小分けチャック袋付き。 毎週 原材料: 乾のり(有明海) 180日 388 おにぎり用焼海苔 10枚×3 1,091円(税1,178円)



味は秋芽一番摘みならではの甘味のある海苔でシャキシャキとしながら柔らかく、風味が口に広がります。※小分けチャック袋付き。 毎週 原材料: 乾のり(有明海) 180日 386 柳川・血垣開漁協産焼のり 全型10枚 1,382円(税1,493円)



味は秋芽一番摘みならではの甘味のある海苔でシャキシャキとしながら柔らかく、風味が口に広がります。※小分けチャック袋付き。 毎週 原材料: 乾のり(有明海) 180日 388 おにぎり用焼海苔 10枚×3 1,091円(税1,178円)



味は秋芽一番摘みならではの甘味のある海苔でシャキシャキとしながら柔らかく、風味が口に広がります。※小分けチャック袋付き。 毎週 原材料: 乾のり(有明海) 180日 386 柳川・血垣開漁協産焼のり 全型10枚 1,382円(税1,493円)



味は秋芽一番摘みならではの甘味のある海苔でシャキシャキとしながら柔らかく、風味が口に広がります。※小分けチャック袋付き。 毎週 原材料: 乾のり(有明海) 180日 388 おにぎり用焼海苔 10枚×3 1,091円(税1,178円)



味は秋芽一番摘みならではの甘味のある海苔でシャキシャキとしながら柔らかく、風味が口に広がります。※小分けチャック袋付き。 毎週 原材料: 乾のり(有明海) 180日 386 柳川・血垣開漁協産焼のり 全型10枚 1,382円(税1,493円)



味は秋芽一番摘みならではの甘味のある海苔でシャキシャキとしながら柔らかく、風味が口に広がります。※小分けチャック袋付き。 毎週 原材料: 乾のり(有明海) 180日 388 おにぎり用焼海苔 10枚×3 1,091円(税1,178円)



味は秋芽一番摘みならではの甘味のある海苔でシャキシャキとしながら柔らかく、風味が口に広がります。※小分けチャック袋付き。 毎週 原材料: 乾のり(有明海) 180日 386 柳川・血垣開漁協産焼のり 全型10枚 1,382

岐阜県産の小麦粉を使用したミックス粉。砂糖を使用しておりませんので、お好みで甘みを加えてください。
原材料:小麦粉、食塩、膨張剤(重曹)
419 無糖

岐阜県産の小麦、膨張剤には国内産の重曹を使用しています。お菓子作りにもご利用いただけます。
原材料:小麦粉(岐阜)、砂糖(ビート糖)、食塩、膨張剤(重曹)
420 有糖

岐阜・桜井食品 隔週BD 1年 アレルギー 麦
ホットケーキミックス 各400g 428円(税462円)

5種の有機豆をミックスした彩り鮮やかなサラダ豆です。蒸しているから水洗い不要。そのままサラダやお料理に。
兵庫・だいちデイズ 隔週BD
原材料:有機ひよこ豆、有機大豆、有機青えんどう、有機赤いんげん、有機黒いんげん、食塩、有機米酢
120日 アレルギー 豆
426 有機蒸しミックスビーンズ 85g 269円(税291円)

希少な国産原料にこだわり、十種類の雑穀を蒸してやわらかく仕上げました。彩り鮮やかで、料理のトッピングやごはんにも混ぜても。
兵庫・だいちデイズ 隔週BD
原材料:もち大麦、大豆、小豆、黒米、発芽玄米、たかきび、黒大豆、赤米、はと麦、緑米、食塩(赤穂の天塩)、米酢
120日 アレルギー 豆
427 国産10種の蒸し雑穀 70g 215円(税232円)

有機栽培のうるち米を細かく粉碎したお菓子作り専用のお米の粉です。通常のお米の粉の1/3程度に細かく挽いています。
岐阜・桜井食品 隔週BD
原材料:有機うるち米(国産)
6ヶ月
422 お菓子をつくるお米の粉 250g 540円(税583円)

スープやパスタや鍋! どんな料理にも万能に使えるトマト缶。収穫からわずか数時間後に製造が開始されるため、トマトの香りと豊かな風味がしっかり残ります。
イタリア・ピオイタリア 隔週BD
原材料:有機トマト、有機トマトジュース
24ヶ月
428 1P 460円(税497円)

オーガニックチョップドトマト
429 2P スポット eco プライス 400g x 2 815円(税880円)

大豆を丸ごと食べるなら蒸し大豆
うまみと栄養がギュッと詰まった蒸し大豆!
愛知・愛農流通センター
原材料:大豆(国産)、食塩
180日 アレルギー 豆
423 1P 毎週 120g 357円(税386円)

424 3P スポット 120g x 3 1,020円(税1,102円)

甘味の強い完熟トマトに有機栽培のニンニク、玉ねぎ、バジル、オレガノを加えて作ったトマトソースです。
イタリア・ピオイタリア 毎週
原材料:有機トマト(イタリア)、エキストラヴァージンオリーブオイル、食塩、有機玉ねぎ、有機にんにく、有機バジル、有機オレガノ
24ヶ月
430 ナポリタマトソース 350g 808円(税873円)

甘味の強い完熟トマトに有機栽培のバジルの風味が爽やかなトマトソースです。
イタリア・ピオイタリア 毎週
原材料:有機トマト(イタリア)、エキストラヴァージンオリーブオイル、食塩、有機玉ねぎ、有機にんにく
24ヶ月
431 バジルトマトソース 350g 808円(税873円)

佐賀・まんてん 原材料:白胡麻(パラグアイ) 240日
胡麻の持つ本来の“香り”と“味”を最大限に引き出した逸品。ふっくらとしたすり上がり、極上の香ばしさ、ほんのりと甘くまろやかな味わいが特徴。
432 毎週 NN すりごま・白 70g 300円(税324円)

ほうろくという素焼きの煎り鍋を用いた昔ながらの製法をヒントに、ごまの風味を引き立てました。絶品の香りと味が自慢です。
大阪・ムソー 隔週BD
原材料:有機ごま(ポリビア)
6ヶ月
433 毎週 NN いりごま・白 70g 300円(税324円)

良質な有機黒ごまを丹念に焙煎しました。口の中で黒ごまの香りが広がります。
大阪・ムソー 隔週BD
原材料:有機ごま(ポリビア)
6ヶ月
434 有機いりごま・黒 80g 302円(税326円)

香ばしく炒った有機黒ごまを杵つき製法でごまの旨味が出るまで丹念にすりつぶしました。しっとりとした食感とごまの風味をお楽しみいただけます。
大阪・ムソー 隔週BD
原材料:有機ごま(ポリビア)
6ヶ月
435 有機しっとりすりごま・黒 80g 389円(税420円)

やまあい村の山のクヌギを採り、山の中で育てた原木しいたけです。全てやまあい村産で、しっかりダシが出る評判です。
熊本・やまあい村 毎週
原材料:しいたけ(にくまる)
1年
436 武藤さんの乾し椎茸 100g 1,180円(税1,274円)

九州産甘藷でん粉・北海道産馬鈴薯でん粉使用。サラダや酢の物、炒め物などにお使いください。
奈良・金正食品 毎週
原材料:甘藷でん粉(国産)、馬鈴薯でん粉
2年
437 国産はるさめ 100g 314円(税339円)

国内産小麦粉、グルテンを原料に、一つ一つ、丁寧に手焼きしました。
大阪・ムソー 隔週BD
原材料:小麦粉(国産)、小麦タンパク(グルテン)、山芋粉
1年 アレルギー 麦
438 もちふ 25g 290円(税313円)

北海道産にこだわった全粒粉使用の車麴です。すき焼きや寄せ鍋、味噌汁、スープの美、酢の物、お煮しめ、揚げ物などにどうぞ。
大阪・ムソー スポット
原材料:小麦グルテン(北海道)、全粒小麦粉
1年 アレルギー 麦
439 全粒小麦粉使用くるまふ 6枚・55g 474円(税512円)

有機玄米使用、圧力鍋で一つ一つ丁寧に炊きあげました。ふっくら、もちもちとした食感で玄米の甘味と旨みがいきています。
愛知・コジマフーズ 隔週BD
原材料:有機玄米(秋田、山形)
1年
440 有機玄米ごはん 160g 258円(税279円)

有機発芽玄米使用、圧力鍋で一つ一つ丁寧に炊きあげました。ふっくら、もちもちとした食感で玄米の甘味と旨みがいきています。
愛知・コジマフーズ 隔週BD
原材料:有機発芽玄米(秋田)
1年
441 有機発芽玄米ごはん 160g 283円(税306円)

かくし味に塩を使用することで、玄米の風味や味わいが引き立っており、穀物の味わいをお楽しみいただけます。
愛知・コジマフーズ B 週
原材料:有機玄米(秋田)、食塩
1年
442 有機玄米粥 200g 219円(税237円)

国内産有機栽培玄米に国内産有機小豆を加え、圧力釜でじっくり炊き上げた、トロリとした食感の玄米粥です。
愛知・コジマフーズ B 週
原材料:有機玄米(秋田)、有機小豆、食塩
1年
443 有機玄米小豆粥 200g 243円(税262円)

大阪・ムソー 隔週BD
原材料:小麦粉(国産)、小麦タンパク(グルテン)、山芋粉
1年 アレルギー 麦
438 もちふ 25g 290円(税313円)

大阪・ムソー スポット
原材料:小麦グルテン(北海道)、全粒小麦粉
1年 アレルギー 麦
439 全粒小麦粉使用くるまふ 6枚・55g 474円(税512円)

愛知・コジマフーズ 隔週BD
原材料:有機玄米(秋田、山形)
1年
440 有機玄米ごはん 160g 258円(税279円)

愛知・コジマフーズ 隔週BD
原材料:有機発芽玄米(秋田)
1年
441 有機発芽玄米ごはん 160g 283円(税306円)

愛知・コジマフーズ B 週
原材料:有機玄米(秋田)、食塩
1年
442 有機玄米粥 200g 219円(税237円)

愛知・コジマフーズ B 週
原材料:有機玄米(秋田)、有機小豆、食塩
1年
443 有機玄米小豆粥 200g 243円(税262円)

乾麺
麺類に使われる小麦は国内産を基本とし、海外産の場合は有機を使用しています。スープにもこだわり、化学調味料・合成着色料などは不使用です。
445 1P 毎週 500g 549円(税593円)

南イタリアで栽培された最高品質の有機デュラム小麦から精製したセモリナ粉100%を使用。しっかりとしたコシが特徴のオーガニックスパゲッティです。
イタリア・ピオイタリア 24ヶ月 アレルギー 麦
446 2P スポット eco プライス 500g x 2 1,010円(税1,091円)

北海道で栽培された小麦粉を使用して作りしました。ソフトな麺質で、和風パスタにぴったりです。
岐阜・桜井食品 スポット
原材料:小麦粉、小麦グルテン
3年 アレルギー 麦
447 国内産ロングパスタ 300g 413円(税446円)

有機とうもろこし粉、有機玄米粉を使用したグルテンフリーのスパゲッティです。ほんのり甘く、もちっとした食感をお楽しみいただけます。
東京・オーサワジャパン スポット
原材料:有機とうもろこし(イタリア)、有機玄米粉
3年
448 有機グルテンフリースパゲッティ 250g 742円(税801円)

有機とうもろこし粉、米粉を使用したグルテンフリーのペンネです。通常のパスタと同様にパスタソースと和えたり、グラタンなどの調理にご利用ください。
東京・オーサワジャパン スポット
原材料:有機とうもろこし(イタリア)、有機玄米粉
3年
449 有機グルテンフリーペンネ 250g 742円(税801円)

植物性原料のみを使用した、桜井食品こだわりのラーメンです。純正ラーメン発売から50周年企画「限定スープを決める投票」にて、多くの方から選んでいただきました!豆乳塩だし味です。
岐阜・桜井食品 スポット
原材料:油揚げめん(小麦粉(国産)、パーム油、小麦たんぱく、食塩)、小麦たんぱく、食塩、食塩、しょうゆ、オニオンパウダー、スープ(砂糖、馬鈴薯でん粉、食塩、カレー粉、小麦粉、ライオン(豚を含む)、粉末醤油(大豆、小麦を含む)、酵母エキス、ポークエキス、かつお節粉末、ソテーオニオン(大豆含む)、はたてエキス、チキンエキス(乳成分を含む)、パーム油、バター)にんにく)かやく(コーン、人参、ねぎ)
6ヶ月 アレルギー 麦 乳 豆
455 純正ラーメン 豆乳塩だし味 104g 194円(税210円)

国内産小麦粉100%使用。塩は長崎県産。麺に塗布する植物油も地元で作られた菜種油、ごま油を使用しています。
長崎・本村製麺 毎週
原材料:小麦粉(国産)、食塩、食用植物油
1年 アレルギー 麦
450 手延べ素麺/水晶の光 50g x 5 460円(税497円)

本村さんプロデュースのオリジナル手延べうどん。国産小麦100%、塩・油・職人すべて長崎県産で、長さ・太さなど細部までこだわって仕上げました。
長崎・本村製麺 原材料:小麦粉(北海道)、食塩、植物性油
1年 アレルギー 麦
451 1P 毎週 200g 483円(税522円)

そばの実の中心部から表層粉、甘皮に至るまで全部挽きぐるみにした最も理想的なそば粉を使用し、そば本来の味と香りを追求しました。
長野・山本かじの スポット
原材料:そば粉(北海道)
2年 アレルギー 麦
452 5P スポット eco プライス 200g x 5 2,140円(税2,311円)

厳選された良質な国内産小麦粉を使用した無かんすいのラーメンです。麺の揚げ油には植物油を使用。スープには動物性原料を一切使用していません。
岐阜・桜井食品 スポット
原材料:油揚げめん(小麦粉、植物油(パーム油、小麦たんぱく、食塩)、食塩、粉末しょうゆ、砂糖、酵母エキス、粉末みそ、ごま、野菜エキス、発酵調味料、椎茸パウダー、香辛料、ピーナッツパウダー、アーモンドパウダー、ねぎ、椎茸エキス、麦芽エキス、ごま油、昆布パウダー、メンマパウダー
6ヶ月 アレルギー 麦 豆 卵
454 純正らーめん(5食) 98g x 5 839円(税906円)

植物性原料のみを使用した、桜井食品こだわりのラーメンです。純正ラーメン発売から50周年企画「限定スープを決める投票」にて、多くの方から選んでいただきました!豆乳塩だし味です。
岐阜・桜井食品 スポット
原材料:油揚げめん(小麦粉(国産)、パーム油、小麦たんぱく、食塩)、小麦たんぱく、食塩、しょうゆ、オニオンパウダー、スープ(砂糖、馬鈴薯でん粉、食塩、カレー粉、小麦粉、ライオン(豚を含む)、粉末醤油(大豆、小麦を含む)、酵母エキス、ポークエキス、かつお節粉末、ソテーオニオン(大豆含む)、はたてエキス、チキンエキス(乳成分を含む)、パーム油、バター)にんにく)かやく(コーン、人参、ねぎ)
6ヶ月 アレルギー 麦 乳 豆
455 純正ラーメン 豆乳塩だし味 104g 194円(税210円)

植物性原料のみを使用した、桜井食品こだわりのラーメンです。純正ラーメン発売から50周年企画「限定スープを決める投票」にて、多くの方から選んでいただきました!豆乳塩だし味です。
岐阜・桜井食品 スポット
原材料:油揚げめん(小麦粉(国産)、パーム油、小麦たんぱく、食塩)、小麦たんぱく、食塩、しょうゆ、オニオンパウダー、スープ(砂糖、馬鈴薯でん粉、食塩、カレー粉、小麦粉、ライオン(豚を含む)、粉末醤油(大豆、小麦を含む)、酵母エキス、ポークエキス、かつお節粉末、ソテーオニオン(大豆含む)、はたてエキス、チキンエキス(乳成分を含む)、パーム油、バター)にんにく)かやく(コーン、人参、ねぎ)
6ヶ月 アレルギー 麦 乳 豆
455 純正ラーメン 豆乳塩だし味 104g 194円(税210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
6ヶ月 アレルギー 麦 豆
456 味噌煮込みうどん 94g 185円(税200円)

認証された持続可能なパーム油の生産に貢献しています。麺は国産小麦を使用し、かんすいは不使用です。特製の液体ソース付きです。
岐阜・桜井食品 隔週BD
原材料:油揚げめん(小麦粉(国産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(ごま)、かやく(納豆、ねぎ)
6ヶ月 アレルギー 麦 豆
457 さくらの焼そば 114g 195円(税211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(ごま)、かやく(納豆、ねぎ)
5ヶ月 アレルギー 麦 豆
458 納豆そば 81.5g 239円(税258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、センマイ、タケノコ、キクラゲ)、その他、ねぎ)
5ヶ月 アレルギー 麦 乳 豆
459 山菜そば 78g 239円(税258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)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、センマイ、タケノコ、キクラゲ)、その他、ねぎ)
6ヶ月 アレルギー 麦 乳 豆
460 カレーうどん 86.8g 239円(税258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、はたてエキス、ごま油、昆布粉末)、かやく【油あげ、わかめ、ねぎ】
6ヶ月 アレルギー 麦 乳 豆
461 きつねうどん 77.3g 239円(税258円)

調味料

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

静置発酵させ熟成した、まろやかでコクのある純米酢です。

福岡・庄分酢 毎週
原材料:米(福岡) ◎2年
庄分純米酢
467 300ml 542円(¥585円)
468 1L 975円→**930円**(¥1,004円)

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

ごまを焙煎してから搾った香ばしい油です。深い香りこくが特徴です。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。

472 淡口 **473 濃口**

福岡・平田産業 毎週 ◎1年6ヶ月 **価格改定**
原材料:ごま(ブルキナファソ、ナイジェリア、タンザニア、他)
純正ごま油 各165g **696円**(¥752円)

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・味の醸造
原材料:米、米麹、食塩 ◎1年
味の母
479 720ml 968円(¥1,045円)
480 1.8L 2,000円(¥2,160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庄分搾油、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、香料 ◎180日 **アレルギー** **国産**
485 aino MAMAマヨネーズ 300g **537円**(¥580円)

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

大阪・ムソー 毎週
原材料:菜種油(オーストラリア産)、卵、有機りんご酢、果実酢(レモン果汁)、砂糖、食塩、香料(からし) ◎6ヶ月 **アレルギー** **国産**
486 平飼いの鶏の有精卵マヨネーズ 290g **715円**(¥772円)

お好み焼きやたこ焼きだけでなく、焼きそばやどんかつなどにもご利用いただけます。よく振ってお使いください。

徳島・光食品 隔週BD
原材料:有機野菜・果実(有機たまねぎ、有機にんじん、有機みかん、有機トマト、有機レモン、有機にんにく、有機ゆず、有機しいたけ)、有機類(砂糖、有機糖みつ)、醸造酢、食塩、でん粉、醤油、オイスターエキス、魚露、こんぶ、香料、みりん、かつお節 ◎1年半 **アレルギー** **国産**
491 お好みソース関西風 300ml **340円**(¥367円)

このまま使える美味しい万能合わせ酢。ツンとせず香りやわらかな仕上がります。

八方美人酢 **494 300ml 786円**→**715円**(¥772円)
495 たっぷり 徳用900ml 1,442円(¥1,557円)

福岡・庄分酢 毎週 ◎2年
原材料:純米酢、ピートグラニュー糖(北海道)、純りんご酢、再生天日塩、昆布だし、有機玄米くる餅、かつおだし

種子島産の絞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) ◎無期限
463 NN きびさとう 500g **372円**(¥402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(スペイン産) ◎1年
469 有機レモン果汁(スペイン産) 200ml **523円**(¥565円)

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

ギリシャ・レスヴォス島農業協同組合 毎週
原材料:食用オリーブ油(ギリシャ) **エコ** **プライス**
◎2025年3月25日
475 ギリシャオリーブオイル 250ml **1,278円**→**1,095円**(¥1,183円)

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

島根・青砥酒造 毎週
原材料:米、米こうじ(島根)、塩(海の精)アルコール13%、食塩2%以上 ◎1年半
481 みやこの料理酒 500ml **919円**(¥993円)

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

埼玉・オーサワジャパン 隔週BD
原材料:なたね油、豆乳、りんご酢(国内産)、有機白味噌、食塩(海の精)、メープルシロップ(カナダ産)、マスタード(カナダ産)、白こしょう(インドネシア産) ◎常温で6ヶ月 **アレルギー** **国産**
487 オーサワの豆乳マヨ 150g **457円**(¥494円)

日本初、有機JAS認定のミートソース。北海道で有機飼料を餌に育った「有機牛」を使用しています。

徳島・光食品 毎週
原材料:野菜(有機玉ねぎ、有機人参、有機トマト、有機にんにく)、有機牛肉、有機トマトペースト、有機ウスターソース、有機砂糖、有機オリーブオイル、香料 ◎2年 **アレルギー** **国産** **レトルト**
492 有機ミートソース 140g **325円**(¥351円)

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

岡山・倉敷銘泉 B週
原材料:玉ねぎ(国産)、本醸造醤油、なたね油、酒みりん、醸造酢、砂糖、かつお節エキス、レモン果汁 ◎5ヶ月 **アレルギー** **国産**
497 おにおンドレッシング 280ml **646円**(¥698円)

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

大阪・ムソー 毎週
原材料:てんさい(北海道)、糖蜜(北海道) ◎無期限
464 てんさい含蜜糖 500g **509円**(¥550円)

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) ◎1年半
471 なのはな畑の菜種油 1250g **1,421円**→**1,360円**(¥1,469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) ◎1年
476 ギリシャオリーブオイル徳用 500ml **2,012円**(¥2,173円)

米と米麹と酒粕のみを使用して、添加物は一切せず、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) ◎無期限 ※この商品は(株)ドリームグループの直販です。
482 こんにちほ料理酒 720ml **1,377円**(¥1,515円)

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

徳島・光食品 毎週
原材料:有機トマト、糖類(有機砂糖、麦芽水飴)、有機醸造酢(有機米酢、有機りんご酢)、食塩、有機たまねぎ、有機にんにく、香料 ◎1年半
488 有機トマトケチャップ 300g **407円**(¥440円)

本格的なデミグラスソースがご家庭で簡単に!

岡山・倉敷銘泉 B週
原材料:牛すじ肉、野菜(たまねぎ、にんじん、セロリ、にんにく)、トマトペースト、砂糖、赤ワイン、赤ワインペネガー、小麦粉、バター、塩、チキンエキス、ビーフエキス、香料 ◎1年 **アレルギー** **国産** **国産**
493 デミグラスソース 360ml **1,077円**→**1,030円**(¥1,112円)

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

岡山・倉敷銘泉 B週
原材料:なたね油、人参、酒みりん、玉ねぎ、りんご果汁、醸造酢、砂糖、マスタード ◎5ヶ月
498 にんにんどレッシング 280ml **646円**→**620円**(¥670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) ◎無期限
465 シママース 1kg **495円**(¥535円)

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

福岡・平田産業 毎週
原材料:菜種(国産) ◎1年半
471 一番しばり 国産なたねサラダ油 450g **1,069円**(¥1,155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) ◎2026年4月
477 1P 250ml **1,500円**(¥1,620円)
478 2P 250ml×2 **2,800円**(¥3,024円)

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

愛知・オーサワジャパン 隔週BD
原材料:合わせだし(国産:乾しいたけ、昆布)、有機白醤油、食塩、本みりん、焼酎 ◎1年1ヵ月 **アレルギー** **国産** **JAS**
483 オーサワの白だし 360ml **962円**→**920円**(¥994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、有機りんご酢を使用したさっぱり、まろやかなソースです。

徳島・光食品 毎週
原材料:有機野菜・果実(有機りんご、有機たまねぎ、有機にんにく、有機しょうが、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、香料、こんぶ ◎2年 **アレルギー** **国産**
489 有機ウスターソース 250ml **438円**(¥473円)

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

徳島・光食品 スポット
原材料:有機醤油、有機米酢、有機ゆず、麦芽水飴、食塩、有機ゆこう、有機すだち、有機米醸造調味料、昆布、乾しいたけ ◎1年半 **アレルギー** **国産**
496 有機ぼん酢しょうゆ 250ml **448円**(¥484円)

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

岡山・倉敷銘泉 B週
原材料:なたね油、胡麻、本醸造醤油、醸造酢、砂糖、酒みりん、卵黄、かつお ◎5ヶ月 **アレルギー** **国産**
499 すりごまドレッシング 280ml **646円**(¥698円)

無農薬米を通常の5倍使用し、伝統製法で長期熟成させた純米酢です。旨みが強く、濃厚な味わいです。

京都・飯尾醸造 隔週BD
原材料:米(京都府宮津市/農薬不使用栽培) ◎2年
466 純米富士酢 500ml **875円**(¥945円)

米ぬかにはわずかに20%の油分しか含まれず、溶剤を使わずに圧力だけで搾れるのはわずかその半分。自然な製法で搾った国産の米ぬかと米胚芽の豊富な栄養成分が凝縮された貴重な食用油です。

和歌山・築野食品 スポット
原材料:食用こめ油 ◎1年
474 国産こめ油 圧搾一番搾り 600g **1,250円**(¥1,350円)

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

愛知・節辰商店 毎週
原材料:しょうゆ(本醸造)、風味原料(かつお節・宗田節・昆布・干椎茸)、砂糖、食塩、みりん ◎365日 **アレルギー** **国産**
484 NN うまみ鰹つゆ 500ml **698円**(¥754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ぶん、魚露、レモン ◎1年半 **アレルギー** **国産**
490 オイスターソース 115g **469円**(¥507円)

海鮮トマト鍋 材料(4~5人分) 1 えびは尾の部分を残し殻をむき、背わたを取る。たらは2~3等分に切る。いかは内臓を取り除いて胴は輪切り、足は2本ずつに切り分ける。スロウコリーは小房に分け、かぶは皮をむきくし切り、パプリカは種を取り除き一口大に切る。 2 鍋に水とトマト鍋の素を加え中火にかけ、煮立ったらかぶを加え3分ほど煮る。スロウコリー・パプリカ・たら・えび・いかと順に加えアクを取りながら4~5分ほど具材に火が通るまで煮たら出来上がり。

505 トマト鍋の素 360ml 754円(税814円) 原材料: トマト(イタリア)、玉ねぎ、砂糖、エキストラヴァージンオリーブオイル、塩、味噌、醤油、にんにく、レモン果汁、酵母エキス、バジル、醸造酢、カラメル、香辛料

508 きんごましゃぶしゃぶのたれ 360ml 700円(税756円) 原材料: なたね油、本醸造醤油、金ごま、砂糖、酒みりん、醸造酢、卵黄、にんにく、しょうが、ゆず果汁、酵母エキス、かつお節エキス、香辛料

510 甘口 511 辛口 焼肉のたれ 各360ml 1,077円(税1,163円) 1,000円(税1,080円) 原材料: 砂糖、本醸造醤油[大豆、小麦]、酒みりん、コチジャン、酵母エキス、玉ねぎ、ごま油、にんにく、塩、しょうが、ピープエキス、赤ワイン、ごま、唐辛子、増粘多糖類

515 ゆず七味 10g 375円(税405円) 原材料: ゆず(国産)、唐辛子、胡麻、すじ青のり、おの実、けしの実、山椒

516 和七味 10g 559円(税604円) 原材料: 金胡麻(国産)、唐辛子、山椒、チンピ、すじ青のり、黒胡麻、生姜

30014 カナダ産オーガニック蜂蜜 180g 830円(税896円) 30021 ピーナッツバター 225g 563円(税608円) 原材料: はちみつ(カナダ) 2年

30090 1P B週 180g 527円(税569円) 30106 2P スポット レトルト 180g×2 1,054円(税1,138円) 980円(税1,058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。

30038 大人ふたりのカレールウ 120g 527円(税569円) 490円(税529円) 原材料: 小麦粉(国産)、牛脂、カレー粉、ビーツグラニュー糖、食塩、トマトピューレ、ココア、リンゴ、ブルーベリー、味噌、ヨーグルト、酵母エキス、チキンエキス、ポークエキス、玉ねぎ、ニンニク

501 ゆずドレッシング 300g 592円(税639円) 原材料: 本醸造醤油、ゆず果汁、醸造酢、砂糖、塩、酒みりん、かつお節エキス、酵母エキス、香辛料

506 鶏塩鍋の素 360ml 700円(税756円) 原材料: 鶏ガラ、酒みりん、塩、砂糖、にんにく、魚介エキス、酵母エキス、ゆず果汁、香辛料

507 酒粕鍋の素 360ml 754円(税814円) 原材料: 酒粕、味噌、酒みりん、かつお節エキス、こんぶエキス、塩、生姜、ゆず果汁、酵母エキス

512 旨味本来からしチューブ 40g 388円(税419円) 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

517 有機麻婆の素 100g(2~3人前) 260円(税281円) 273円(税295円) 原材料: 有機醤油(大豆・小麦を含む)、有機味噌(大豆を含む)、有機ばれいしよでんぶん、有機米発酵調味料、有機砂糖、有機にんにくピュアレー、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

30052 畑まるごとうけとめます 中辛/カレールウ 100g 758円(税819円) 720円(税778円) 30069 畑まるごといただきます 甘口/カレールウ 100g 758円(税819円) 720円(税778円) スパイスの香りも素材の美味しさもたっぷり味わえる、中辛で後味さらさらなフレークタイプのカレールウです。

30113 1P B週 180g 527円(税569円) 30120 2P スポット レトルト 180g×2 1,054円(税1,138円) 980円(税1,058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。

30045 キッズ本格カレールウ 120g 467円(税504円) 30151 1P B週 160g 516円(税557円) 30168 2P スポット レトルト 160g×2 1,032円(税1,115円) 965円(税1,042円) 30175 ベジタリアンのためのシチュー 120g 550円(税594円) たっぷり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。

502 とうがらしドレッシング 300g 646円(税698円) 620円(税670円) 原材料: 砂糖、唐辛子、塩、風味原料(かつお、こんぶ)、にんにく、ゆず果汁、ごま、酵母エキス

503 チゲ鍋の素 360ml 754円(税814円) 原材料: 味噌、砂糖、酒みりん、野菜(たまねぎ、にんにく、生姜)、なたね油、醤油、コチジャン、唐辛子、塩、エキス(魚介、チキン、ビーフ)、ごま油、酵母エキス

509 塩だれ 360ml 592円(税639円) 565円(税610円) 原材料: 本わさび(国産)、水飴、純米酢、植物油(有機紅花油)、植物繊維(大豆)、食塩、香辛料(辛子種)

513 生おろしわさびチューブ 40g 426円(税460円) 518 有機青椒肉絲の素 100g(2~3人前) 273円(税295円) 519 有機回鍋肉の素 100g(2~3人前) 273円(税295円) 国産ホンわさび使用。おろした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。

30076 甘口 30083 中辛 30077 有機もやし味噌炒めの素 100g(2~3人前) 273円(税295円) 30083 中辛 各180g 500円(税540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上がりいただけます。

30076 甘口 30083 中辛 30077 有機もやし味噌炒めの素 100g(2~3人前) 273円(税295円) 30083 中辛 各180g 500円(税540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上がりいただけます。

30137 1P B週 180g 527円(税569円) 30144 2P スポット レトルト 180g×2 1,054円(税1,138円) 980円(税1,058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。

30168 2P スポット レトルト 160g×2 1,032円(税1,115円) 965円(税1,042円) 30175 ベジタリアンのためのシチュー 120g 550円(税594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。

504 生姜カレー鍋の素 360ml 754円(税814円) 原材料: 生姜(国内産)、砂糖、酒みりん、塩、醤油、たまねぎ、香辛料、かつお節エキス、こんぶエキス、しいたけエキス、りんご果汁、にんにく、酵母エキス、醸造酢、増粘多糖類

509 塩だれ 360ml 592円(税639円) 565円(税610円) 原材料: 本わさび(国産)、水飴、純米酢、植物油(有機紅花油)、植物繊維(大豆)、食塩、香辛料(辛子種)

513 生おろしわさびチューブ 40g 426円(税460円) 518 有機青椒肉絲の素 100g(2~3人前) 273円(税295円) 519 有機回鍋肉の素 100g(2~3人前) 273円(税295円) 国産ホンわさび使用。おろした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。

513 生おろしわさびチューブ 40g 426円(税460円) 518 有機青椒肉絲の素 100g(2~3人前) 273円(税295円) 519 有機回鍋肉の素 100g(2~3人前) 273円(税295円) 国産ホンわさび使用。おろした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。

513 生おろしわさびチューブ 40g 426円(税460円) 518 有機青椒肉絲の素 100g(2~3人前) 273円(税295円) 519 有機回鍋肉の素 100g(2~3人前) 273円(税295円) 国産ホンわさび使用。おろした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。

30076 甘口 30083 中辛 30077 有機もやし味噌炒めの素 100g(2~3人前) 273円(税295円) 30083 中辛 各180g 500円(税540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上がりいただけます。

30137 1P B週 180g 527円(税569円) 30144 2P スポット レトルト 180g×2 1,054円(税1,138円) 980円(税1,058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。

30168 2P スポット レトルト 160g×2 1,032円(税1,115円) 965円(税1,042円) 30175 ベジタリアンのためのシチュー 120g 550円(税594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。

504 生姜カレー鍋の素 360ml 754円(税814円) 原材料: 生姜(国内産)、砂糖、酒みりん、塩、醤油、たまねぎ、香辛料、かつお節エキス、こんぶエキス、しいたけエキス、りんご果汁、にんにく、酵母エキス、醸造酢、増粘多糖類

509 塩だれ 360ml 592円(税639円) 565円(税610円) 原材料: 本わさび(国産)、水飴、純米酢、植物油(有機紅花油)、植物繊維(大豆)、食塩、香辛料(辛子種)

513 生おろしわさびチューブ 40g 426円(税460円) 518 有機青椒肉絲の素 100g(2~3人前) 273円(税295円) 519 有機回鍋肉の素 100g(2~3人前) 273円(税295円) 国産ホンわさび使用。おろした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。

513 生おろしわさびチューブ 40g 426円(税460円) 518 有機青椒肉絲の素 100g(2~3人前) 273円(税295円) 519 有機回鍋肉の素 100g(2~3人前) 273円(税295円) 国産ホンわさび使用。おろした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。

513 生おろしわさびチューブ 40g 426円(税460円) 518 有機青椒肉絲の素 100g(2~3人前) 273円(税295円) 519 有機回鍋肉の素 100g(2~3人前) 273円(税295円) 国産ホンわさび使用。おろした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。

30076 甘口 30083 中辛 30077 有機もやし味噌炒めの素 100g(2~3人前) 273円(税295円) 30083 中辛 各180g 500円(税540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上がりいただけます。

30137 1P B週 180g 527円(税569円) 30144 2P スポット レトルト 180g×2 1,054円(税1,138円) 980円(税1,058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。

30168 2P スポット レトルト 160g×2 1,032円(税1,115円) 965円(税1,042円) 30175 ベジタリアンのためのシチュー 120g 550円(税594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。

納豆類

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

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

登喜和食品 東京都府中市 毎週

原材料: 丸大豆(茨城県産/菌0虫0)・納豆菌・たれ: 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・スタード・醸造酢・塩・砂糖・りんご果汁・酵母エキス 8日 **7/17** 国産

208 燻炭炭火造り納豆みちのくカップ
30g×3 **334円**(¥361円)

登喜和食品 東京都府中市 毎週

原材料: 大豆(北海道十勝産)・納豆菌 9日 **7/17** 国産

北海道十勝産スマル大豆を使用。におい控えて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。

209 北海道産直納豆/小粒(タレなし)
北海道十勝産とよづき大豆を使用。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。

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

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

登喜和食品 東京都府中市 毎週

原材料: 大豆(北海道産/トヨホマレ/特別栽培)・納豆菌・たれ: 醤油・砂糖・塩・魚醤・かつお節エキス・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 8日 **7/17** 国産

212 ひきわり納豆カップ2
30g×2 **260円**(¥281円)

登喜和食品 東京都府中市 毎週

原材料: 大豆(北海道産/菌0虫0)・納豆菌・たれ: 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・スタード・醸造酢・塩・砂糖・りんご果汁・酵母エキス 8日 **7/17** 国産

213 終木で包んだ塩味納豆/静岡県産大豆
45g **198円**(¥214円)

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

富士食品 静岡県静岡市 毎週

原材料: 大豆(静岡県産フクユタカ大豆)・納豆菌 /タレなし 8日 **7/17** 国産

218 丸大豆テンペ
100g **398円**(¥430円)

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

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 毎週

原材料: 丸大豆(国産フクユタカ大豆)・納豆菌・たれ: 醤油(大豆・小麦)・砂糖・塩・魚醤・みりん・昆布・りんご酢・からし: マスタード・スタード・りんご酢・塩・水飴・唐辛子 8日 **7/17** 国産

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

黒豆ならではの甘み・旨みがつまっています。

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 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・塩・魚醤・みりん・昆布・りんご酢・からし: マスタード・スタード・りんご酢・塩・水飴・唐辛子 8日 **7/17** 国産

215 国産黒豆カップ納豆
30g×2 **249円**(¥269円)

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

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 毎週

原材料: 大豆(静岡県産)・納豆菌・たれ: 醤油(大豆・小麦)・砂糖・塩・魚醤・みりん・昆布・りんご酢・からし: マスタード・スタード・りんご酢・塩・水飴・唐辛子 8日 **7/17** 国産

216 大粒味わい納豆
45g×2 **209円**(¥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。

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 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・塩・魚醤・みりん・昆布・りんご酢・からし: マスタード・スタード・りんご酢・塩・水飴・唐辛子 8日 **7/17** 国産

217 国産大豆ひきわり納豆
45g×2 **218円**(¥235円)

北海道産トヨミズキ大豆を使用。納豆のような粘りや独特なおいにはなく、食べやすくなっています。そのままでも、料理の素材としてもおいしくいただけます。

登喜和食品 東京都府中市 隔週BD 30日 **7/17** 国産

原材料: 大豆(国産) 米酢・米粉・テンペ菌

218 丸大豆テンペ
100g **398円**(¥430円)

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

登喜和食品 東京都府中市 隔週BD 30日 **7/17** 国産

原材料: 黒大豆(国産) 米酢・米粉・テンペ菌

219 黒大豆テンペ
100g **527円**(¥569円)

漬物、ふりかけなど「あると助かる」もの

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

あすか 奈良県五條市 隔週BD

原材料: 梅(奈良・和歌山・三重)・シソ・再製天日塩 180日

(無着色のため、色が変わりやすいので光を避けて保管ください。)

大ぶりでやわらかくジューシーな梅干しです。手作りの味わい。塩分約18%

221 梅干し
120g **467円**(¥504円)

お弁当にぴったりのミニサイズの梅干しです。

あすか 奈良県五條市 隔週BD

原材料: 梅(奈良・和歌山・三重)・シソ・再製天日塩 180日

(無着色のため、色が変わりやすいので光を避けて保管ください。)

222 小梅干し
100g **544円**(¥588円)

ぷりぷりのラッキョウが美味しい! 柔らかい風味の甘酢に漬かたごりごりのラッキョウは風味も食感も抜群の味!

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町 隔週BD

原材料: らっきょう(国産)・砂糖・米酢・はちみつ・塩 6ヶ月

223 蜂蜜入らっきょう漬
100g **480円**(¥518円)

無添加・無着色の福神漬です。甘味あつさり、カレーによく合います。砂糖、添加物不使用。オーサワジャパン 東京都 隔週BD

原材料: 有機大根(宮崎)・きゅうり・なす・有機にんじん・しょうが・なた豆・しそ葉・昆布・漬け原材料【有機どう果汁・しょうゆ・みりん・梅酢・昆布だし・食塩】 8ヶ月 **7/17** 国産

224 オーサワの福神漬
120g **390円**(¥421円)

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

ムソー 大阪府 隔週BD

原材料: 有機黒ごま(ポリビア産)・食塩 6ヶ月

225 有機ごま塩
50g **280円**(¥302円)

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

ムソー 大阪府 隔週BD

原材料: ひじき(国内産)・だし(鰹節・真昆布・椎茸・乾帆立貝柱)・砂糖・有機白ごま・根昆布(北海道産)・醤油・乾燥梅肉・食塩・発酵調味料・赤しそふりかけ・米酢・菜種油(菜種(国産)) 6ヶ月 **7/17** 国産

226 梅しそひじきふりかけ
35g **430円**(¥464円)

きな粉をもぶしたごま味のりの相性で風味豊かな仕上がります。

成清海苔店 福岡県柳川市 隔週BD

原材料: 乾海苔(有明海)・ごま・大豆・粗糖・発酵調味料・しょうゆ・食塩・こんぶ・むらあじ・かつおぶし・とうがらし 6ヶ月 **7/17** 国産

227 味のりふりかけ
50g **367円**(¥396円)

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

マルシマ 広島県尾道市 隔週BD

原材料: 醤油・粗糖・麦芽水飴・のり(岩のり) 50%・あまのり25%・ひとえぎ25% 1年 **7/17** 国産

228 岩のり入りのり佃煮
150g **676円**(¥730円)

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

マルシマ 広島県尾道市 隔週BD

原材料: 生姜・醤油・粗糖・水飴・鰹節・のり・みりん・醸造酢・食塩・酵母エキス 1年 **7/17** 国産

229 生姜でごはん
70g **526円**(¥568円)

国産原料を使用し、原料の風味を生かすために、薄味で炊きました。お弁当のおかずや、稲荷ずしの具としても重宝します。

丸川 静岡県焼津市 隔週BD

原材料: ひじき(国産)・大豆(国産)・蒟蒻・人参・砂糖・醤油・油揚げ・鰹節・貝殻焼成カルシウム(鈣弱用凝固剤)・豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム) 120日 **7/17** 国産

230 ひじき豆
150g **416円**(¥449円)

北海道日産のミネラルが多く含まれている根本の部分のみを佃煮にしました。長時間直火炊きで味付けする事によりとろろがある佃煮に。

タカハシ食品 東京都 隔週BD

原材料: 昆布(北海道産)・ピート糖・ニュー糖・醤油・本みりん 90日 **7/17** 国産

231 日高産根昆布佃煮
100g **591円**(¥638円)

乾物類

国産の小麦や雑穀、豆類です。できるだけ生産者や農法の確認できるものを優先します。

すべすべした手ざわりのきめ細かな小麦粉(自家製)。天ぷらやお菓子づくりなどに。※製造時の天候により賞味期限が変更になる場合がございます。価格改定

金子製粉 神奈川県 足柄上郡中井町 隔週BD

原材料: 小麦(農林61号/群馬県産・栃木県産: 農薬不使用) 夏期2ヶ月 冬期4ヶ月 **7/17** 国産

233 地粉 薄力粉
500g **390円**(¥421円)

注文ごとに小麦を丸ごと挽いた、フレッシュな小麦の風味豊かな粉。ふすまや胚芽入りで食物繊維やビタミンも含まれます。※製造時の天候により賞味期限が変更になる場合がございます。価格改定

金子製粉 神奈川県 足柄上郡中井町 隔週BD

原材料: 小麦(農林61号/群馬県産・栃木県産: 農薬不使用) 夏期2ヶ月 冬期4ヶ月 **7/17** 国産

234 地粉 全粒粉
500g **390円**(¥421円)

MOA自然農法で育てた糯を水に浸し水洗き、水晒ししました。つるつるとした喉越しともちもち食感が特徴です。価格改定

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 隔週BD

原材料: もち米(秋田県大潟村)100% 365日

235 特別栽培の白玉粉
120g **547円**(¥591円)

きびに含まれているタンパク質には、血液中の善玉コレステロールの濃度を顕著に高める効果があるといわれています。

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 隔週BD

原材料: もちきび(岩手) 品種: 釜石16 1年

236 国産もちきび
150g **730円**(¥788円)

生産量の少ない、希少な国産ハトムギ。お米と一緒に炊いたり、スープ・サラダに。

桜井食品 岐阜県美濃加茂市 隔週BD

原材料: ハトムギ(国内産) 1年

237 国内産ハトムギ
150g **580円**(¥626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 1年 **7/17** 国産

本格天然醸造醤油

239 小
720ml **697円**(¥753円)

愛知県産小麦と、伊豆大島の自然海塩「海の精」を原料に、木の樽で天然醸造している生の白醤油です。

日東醸造 愛知県碧南市 隔週BD

原材料: 小麦(愛知)・食塩・焼酎 6ヶ月 **7/17** 国産

241 足助仕込三河しろたまり
300ml **721円**(¥779円)

愛知県産小麦と、伊豆大島の自然海塩「海の精」を原料に、木の樽で天然醸造している生の白醤油です。

日東醸造 愛知県碧南市 隔週BD

原材料: 小麦(愛知)・食塩・焼酎 6ヶ月 **7/17** 国産

242 麴屋甚平/浅漬の素
500ml **490円**(¥529円)

野菜を刻んでビニール袋に入れ、浅漬の素を入れてもみ込めば簡単に美味しい浅漬けが出来上がり。

アイワ 長野県 隔週BD

原材料: 米ぬか糶・米麹・食塩(シママース)・酵母菌・乳酸菌 1年

246 三河産大豆の八丁味噌
300g **567円**(¥612円)

本当に良いものづくりが実現していた昔ながらの伝統技術を受け継ぎ、地元産中心に国産菜種100%を使用。天日干し、薪の炭で焙煎、ていねいな圧搾絞りで、湯洗いさせず仕上げたので、香りがよくコシが強いのが特長。揚げ物が最高に美味しく仕上がります。ほんのり草のような、くるみなど渋皮のついたナッツのような、独特の風味とくっのある強い味わいなので、オリブオイルのようにドレッシングやソースがわりにも使えます。

りんねしや 愛知県津島市 隔週BD

製造: ほうろく屋(愛知県西尾市) 原材料: 菜種(国産) 2年

249 ほうろく菜種油
460g **2,200円**(¥2,376円)

杉樽で熟成。ほんのり甘い麹風味。粒なし。味噌和えにもどうぞ。

原材料: 大豆(国産)、米、再製天日塩

243 信州米みそ 650g **775円**(¥837円)

玄米麹で仕込んだ素朴で香り高い味噌。粒あり。

原材料: 大豆(国産)、玄米(主に長野)、再製天日塩

244 玄米みそ 650g **863円**(¥932円)

毎日のお味噌汁におすすめ! 米味噌2: 麦味噌1の割合で合わせた深みのある味わい。粒あり。

原材料: 大豆(国産)、国産米、国産大麦、再製天日塩

245 合わせみそ 650g **775円**(¥837円)

全国で唯一、長崎のみで栽培している標葉「御島はだか」と筑後・佐賀平野から収穫した「大麥」[むらゆたか]国産大豆・九州産で醸した麦みそ。甘みと旨み・香りを生かして、ドレッシングなど調理に。

チョーコー醤油 長崎県長崎市 隔週BD

原材料: はだか麦(国産)・大豆(国産)・塩 6ヶ月 **7/17** 国産

247 麦みそ・輝麦
500g **762円**(¥823円)

種子島産のミネラル豊富な粗糖です。天然成分を多く含んでいますので、自然の素朴な風味があります。

新光糖業 鹿児島県 隔週BD

原材料: さとうきび(鹿児島) 1年

248 南国糖
1kg **598円**(¥646円)

本当に良いものづくりが実現していた昔ながらの伝統技術を受け継ぎ、地元産中心に国産菜種100%を使用。天日干し、薪の炭で焙煎、ていねいな圧搾絞りで、湯洗いさせず仕上げたので、香りがよくコシが強いのが特長。揚げ物が最高に美味しく仕上がります。ほんのり草のような、くるみなど渋皮のついたナッツのような、独特の風味とくっのある強い味わいなので、オリブオイルのようにドレッシングやソースがわりにも使えます。

りんねしや 愛知県津島市 隔週BD

製造: ほうろく屋(愛知県西尾市) 原材料: 菜種(国産) 2年

249 ほうろく菜種油
460g **2,200円**(¥2,376円)

土佐佐賀産直出荷組合

高知県黒潮町

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



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



521 土佐のかつお丼
80g
556円⇒**500円**(税540円)

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

札幌中一

北海道札幌市

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



538 紅鮭と帆立のマリネ
120g **899円**(税971円)

北海道・札幌中一
原材料: 紅鮭(ロシア産)、玉ねぎ、帆立貝柱、カルパッチョソース
90日

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

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

539 生鮭切り身
80g×3 **750円**(税810円)

北海道・札幌中一
原材料: 鮭(オホーツク)
90日

北海道厚岸で水揚げされたサンマです。脂があって焼き魚に最適です。



534 厚岸サンマ
3尾
982円⇒**933円**(税1008円)

北海道・札幌中一
原材料: サンマ(北海道) 90日

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

高知・土佐佐賀産直出荷組合
原材料: ぶり(高知県)
90日

522 土佐薫焼き天然ぶりタタキ
120g
808円⇒**768円**(税829円)

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

高知・土佐佐賀産直出荷組合
原材料: サバ(高知県)・パン粉・小麦粉・食塩・コショウ
90日 冷蔵(未調理)

525 フライパンでサバフライ
150g
525円⇒**499円**(税539円)

お弁当にぴったりのサイズで冷めても美味しいです。

高知の揚げた豆アジを調味液に漬けてあります。タマネギやキュウリなどを添えてお召し上がりください。

高知・土佐佐賀産直出荷組合
原材料: アジ・澱粉(馬鈴薯)・酢・酒・醤油・砂糖・みりん・菜種油
90日 冷蔵(調理解)

529 さば竜田揚げ
150g **525円**(税567円)

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

北海道・札幌中一
原材料: 秋鮭(北海道)・米発酵調味料・醤油・清酒・食塩・白いりごま
180日 冷蔵(調理解)

535 秋鮭の漬け丼
80g×2
982円⇒**933円**(税1,008円)

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

北海道産の秋鮭をお弁当用に一切れ30gサイズで焼き上げました。お弁当にとっても便利です。

北海道・札幌中一
原材料: 鮭(北海道)、天日塩
45日 調理済

541 お弁当用焼鮭
150g(5切) **850円**(税918円)

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

北海道・札幌中一
原材料: いわたし(北海道)・昆布ダシ・馬鈴薯澱粉・醤油・米発酵調味料・なたね油・料理酒・てんさい糖・長ねぎ・生姜・食塩
90日 冷蔵(調理解)

543 北海道産真いわし蒲焼
75g
527円⇒**501円**(税541円)

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

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

北海道・札幌中一
原材料: 真タラ(北海道) 90日

547 北海道産真鱈切身(骨取)
240g(3切) **727円**(税785円)

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

高知・土佐佐賀産直出荷組合
原材料: 鰹(太平洋・土佐沖) 90日

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

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

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

527 アジガーリックフライ
150g **625円**(税675円)

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

冷蔵庫で4~5時間解凍後、お好みの野菜と合わせてください。2~3人前の量になります。お急ぎの場合は、流水で解凍してください。

高知・土佐佐賀産直出荷組合
原材料: さば(高知)・馬鈴薯澱粉・酢・酒・醤油・砂糖・みりん・菜種油
90日 冷蔵(調理解)

531 さばの南蛮漬け
140g **563円**(税603円)

ピザやグラタンの具材にピッタリ！

札幌中一さんの商品の中でも、特に会員様に人気のアイテムです！

北海道・札幌中一
原材料: 帆立貝(北海道) 90日

536 ベビー帆立加熱用
200g **727円**(税785円)

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

北海道・札幌中一
原材料: 秋鮭(北海道)、オリーブオイル、食塩
90日

542 鮭オリーブオイル漬け
180g **690円**(税745円)

食べやすい切り身です。煮つけやグリルで焼いてお召し上がりください。

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

北海道・札幌中一
原材料: 帆立貝柱(北海道)・パン粉・小麦粉・なたね油・魚介ブイヨン・玉ねぎ・バター・にんじん・鶏卵・生クリーム・全脂粉乳・食塩・オリーブオイル・カツオエキス・ホワイトペッパー・ローリエ
90日 冷蔵(調理解)

546 北海道・札幌中一
レンジで帆立クリームコロッケ
130g/5個 **650円**(税702円)

北海道近海の代表的な魚介類をカットしシーフードミックスを作りました。パラ凍結なので食べたい分だけ使用することができます。加熱してお召し上がりください。

北海道・札幌中一
原材料: 帆立、タコ、イカ、甘エビ
90日 冷蔵(調理解)

549 北海道シーフードミックス
200g 1,133円⇒**1,066円**(税1,151円)

パンタレ

福岡県糸島市

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

※エビやカニが混ざる漁法で捕獲しています。長期保存は冷凍できます。

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

551 無漂白ちりめん
70g **778円**(¥840円)

翌々週配達
福岡・パンタレ
隔週BD
原材料:カタクチイワシ、食塩
3ヶ月

552 特選いりこ
100g **575円**(¥621円)

翌々週配達
福岡・パンタレ
隔週BD
原材料:カタクチイワシ、食塩
3ヶ月

553 いりこ
100g **525円**(¥567円)

翌々週配達
福岡・パンタレ
隔週BD
原材料:わかめ、食塩
6ヶ月

554 生わかめ玄海育ち(塩蔵)
200g **525円**(¥567円)

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

翌々週配達
福岡・パンタレ
隔週BD
原材料:もずく、自然塩
6ヶ月

555 天然もずく
200g **433円**(¥468円)

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

翌々週配達
福岡・パンタレ
隔週BD
原材料:ひじき(玄海)
6ヶ月

556 天然天日干し玄海ひじき
50g **808円**(¥873円)

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

翌々週配達
福岡・パンタレ
隔週BD
原材料:かつおのふし(枕崎)
6ヶ月

557 枕崎のだしかつお
80g **708円**(¥765円)

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

翌々週配達
福岡・パンタレ
隔週BD
原材料:かつおのふし(枕崎)
3ヶ月

558 花かつお
60g **592円**(¥639円)

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

翌々週配達 福岡・パンタレ 隔週BD
原材料:すけとうだらの卵巣(アリューシャン海域・ロシア)清酒、本みりん、こんぶ、かつおぶし、自然塩、とうがらし、ゆず
2ヶ月

辛子明太子
559 甘口 560 辛口
各100g **1,205円**(¥1,301円)

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

原材料:白米(宮城県産)・玄米(国内産)・黒豆(北海道産)・黒米(宮城県産)
90日 **7/17** 国

566 黒豆と玄米の炊き込みご飯
80g **292円**(¥315円)

お惣菜・おいしい魚

シンプルな調味料で、こだわり加工の逸品。

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

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

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

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

ヤママサ 宮城県塩電市
隔週 毎週
原材料:サバ(ノルウエー産)・深層海塩(インドネシア産) 90日

562 ヤママサの甘塩サバ
60g×2 **350円**(¥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。骨まで柔らかく炊き上げました。醤油とみりん、生姜を利かせて、ご飯が進む美味しさです。

ヤママサ 宮城県塩電市 隔週 毎週
原材料:さんま(国内産)・醤油(小麥・大豆を含む)・砂糖・酒・つゆ・生姜(国内産)・みりん
90日 **7/17** 国

563 三陸産さんま佃煮
70g **316円**(¥341円)

宮城のブランドさば「金華さば」を使用。脂のりが抜群で柔らかい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 宮城県塩電市 隔週 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
90日 **7/17** 国

564 金華さば仙台みそ煮
60g **335円**(¥362円)

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

ヤママサ 宮城県塩電市 隔週 毎週
原材料:銀鱈(アメリカ産)・つゆ・砂糖・醤油(小麥・大豆を含む)・みりん・酒・生姜(国内産)・片栗粉・米粉 90日 **7/17** 国

565 銀だらコク煮
50g **460円**(¥497円)

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

原材料:白米(宮城県産)・玄米(国内産)・黒豆(北海道産)・黒米(宮城県産)
90日 **7/17** 国

566 黒豆と玄米の炊き込みご飯
80g **292円**(¥315円)

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

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

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

別所かまぼこ店

島根県出雲市 翌々週配達

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

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

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
隔週 BD
原材料:魚肉すり身、地下水、馬鈴薯澱粉、菜種油、みりん、塩、砂糖、あおさ粉、かつおだし、魚醤、昆布だし
180日

571 出雲のちくわ磯辺揚げ
120g **439円**(¥474円)

柚子の香りいっぱいふわふわの食感のはんぺん。そのままお刺身風に食べても◎

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
隔週 BD
原材料:魚肉すり身・地下水・馬鈴薯澱粉・塩・みりん・魚醤・ゆず・鰹だし・昆布だし・砂糖
180日

572 出雲のゆず入りはんぺん
120g **453円**(¥489円)

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

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
隔週 BD
原材料:魚肉すり身、菜種油、馬鈴薯澱粉、砂糖、魚醤、塩、かつおだし、昆布だし、みりん
180日

576 のどぐろ入り天ぷら
5枚/100g **439円**(¥474円)

別所蒲鉾店の「だし付おでん種セット」

～ご家庭で本格派の味わいをお手軽に!～

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店 隔週 BD
7/17 国

おでん種セット
569 大 9種16個 **1,142円**(¥1,233円)
570 小 7種8個 **745円**(¥805円)

セット内容(大)
●魚肉ウィンナー×2
●魚ぎょっと
●骨入りバーグ×2
●あらめボール×2
●おじいちゃんのおでん天ぷら×2
●ささぎごぼう天×2
●ベジタボール
●かぼちゃ×2
●むすび昆布×2
●ちくわ
●ほうれん草つまみれ
●だしパック
●魚屋のおでんだし

セット内容(小)
●魚肉ウィンナー×2
●ちくわ
●白つまみれ
●おじいちゃんのおでん天ぷら
●あらめボール
●魚ぎょっと
●骨入りバーグ
●玉ねぎボール
●魚屋のおでんだし

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

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
隔週 BD
原材料:魚肉すり身、椎茸軸、菜種油、馬鈴薯澱粉、砂糖、魚醤、塩、かつおだし、昆布だし、みりん
180日

573 しいたけ丸
5個/100g **396円**(¥428円)

新鮮野菜のたまねぎ、ごぼう、にんじんの軸のみを使用したボール天です。椎茸本来の旨味や風味が活きた商品です。

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
隔週 BD
原材料:魚肉すり身、地下水、菜種油、馬鈴薯澱粉、カットごぼう、カット人参、カット玉葱、魚醬、砂糖、塩、鰹だし、昆布だし、みりん
180日

574 出雲の野菜天
120g **453円**(¥489円)

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

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
隔週 BD
原材料:魚肉すり身、地下水、馬鈴薯澱粉、菜種油、魚醬、砂糖、塩、かつおだし、昆布だし、みりん
180日

575 おじいちゃんのおでん天ぷら
6枚 **453円**(¥489円)

口に入れた瞬間に玉ねぎの甘みがふわっと広がります。

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
隔週 BD
原材料:魚肉すり身、玉ねぎ、菜種油、馬鈴薯澱粉、魚醬、砂糖、塩、かつおだし、昆布だし、みりん
180日

580 玉ねぎボール
120g **453円**(¥489円)

国産鰯の落とし身を魚肉の50%以上使用。魚の旨味が濃厚です。保存料・リン酸塩・うま味調味料は不使用。

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
隔週 BD
原材料:魚肉すり身・地下水・馬鈴薯澱粉・砂糖・みりん・塩・魚醬・鰹だし・昆布だし
180日

581 アジはんぺん
4枚/120g **453円**(¥489円)

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

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
隔週 BD
原材料:魚肉すり身・地下水・えび・馬鈴薯澱粉・塩・みりん・魚醬・鰹だし・砂糖・昆布だし
180日 **7/17** 国

582 海老つまみれ
5個・100g **453円**(¥489円)

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

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
隔週 BD
原材料:魚肉すり身・地下水・馬鈴薯澱粉・大葉・塩・みりん・魚醬・かつおだし・昆布だし・砂糖
180日

577 しそ入りはんぺん
3枚120g **453円**(¥489円)

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

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
隔週 BD
原材料:魚肉すり身、地下水、青大豆、食用菜種油、馬鈴薯澱粉、砂糖、魚醬、食塩、鰹だし、昆布だし、味噌
180日 **7/17** 国

578 青大豆ちぎり天
120g **453円**(¥489円)

魚肉の旨みを十分に引き出し、甘みたっぷりの玉ねぎを練りこみました。

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
隔週 BD
原材料:魚肉すり身・地下水・カット玉葱・菜種油・馬鈴薯澱粉・魚醬・砂糖・塩・鰹だし・昆布だし・みりん
180日

579 出雲の玉ねぎ天
120g **453円**(¥489円)

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。油は圧搾一番搾りの菜種油。昔ながらの揚げすりは石臼で行い、温度が上がりにくい風味を損ねない昔ながらの製法です。

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
隔週 BD
原材料:魚肉すり身・地下水・イカ・菜種油・馬鈴薯澱粉・魚醬・砂糖・塩・鰹だし・昆布だし・みりん
180日

585 出雲のイカ天
100g **439円**(¥474円)

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

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

小竹輪
587 1P
30g×5 **482円**(¥521円)

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

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
隔週 BD
原材料:魚肉すり身・地下水・えび・馬鈴薯澱粉・塩・みりん・魚醬・鰹だし・砂糖・昆布だし
180日 **7/17** 国

582 海老つまみれ
5個・100g **453円**(¥489円)

新鮮な魚肉に昆布だし・鰹だしなどを加え素材本来のうま味を引き出しました。

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
隔週 BD
原材料:魚肉すり身・地下水・馬鈴薯澱粉・塩・みりん・魚醬・鰹だし・昆布だし・砂糖
180日

583 地魚・白つまみれ
6個/120g **453円**(¥489円)

ホタテとイカをたっぷり練りこみ、海鮮の旨みとネギの風味が活きています。

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
隔週 BD
原材料:魚肉すり身・地下水・イカ・ホタテ・馬鈴薯澱粉・カットネギ・砂糖・塩・魚醬・みりん・鰹だし・昆布だし・菜種油
180日

584 海鮮ちぎり天
100g **453円**(¥489円)

魚肉の旨みを十分に引き出し、イカをたっぷり練り込んだ天ぷらです。

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
隔週 BD
原材料:魚肉すり身・地下水・イカ・菜種油・馬鈴薯澱粉・魚醬・砂糖・塩・鰹だし・昆布だし・みりん
180日

585 出雲のイカ天
100g **439円**(¥474円)

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。油は圧搾一番搾りの菜種油。昔ながらの揚げすりは石臼で行い、温度が上がりにくい風味を損ねない昔ながらの製法です。

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
隔週 BD
原材料:魚肉すり身・地下水・イカ・ホタテ・馬鈴薯澱粉・カットネギ・砂糖・塩・魚醬・みりん・鰹だし・昆布だし・菜種油
180日

584 海鮮ちぎり天
100g **453円**(¥489円)

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

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

小竹輪
587 1P
30g×5 **482円**(¥521円)

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

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
隔週 BD
原材料:魚肉すり身・地下水・えび・馬鈴薯澱粉・塩・みりん・魚醬・鰹だし・砂糖・昆布だし
180日 **7/17** 国

582 海老つまみれ
5個・100g **453円**(¥489円)

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



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 毎週 原材料:すけとうだらすり身(アラスカ・北海道)・味の母・かつおだし・馬鈴薯でんぷん(北海道)・粗糖・塩・菜種油 10日

589 小判揚 5枚(150g) 446円(¥482円)

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



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 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 14日

590 うろこちゃん(白かまぼこ) 150g 582円(¥629円) 554円(¥598円)

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



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 毎週 原材料:魚肉(スケトウダラ)・馬鈴薯でんぷん(北海道)・粗糖・卵白・味の母・塩・鰹だし(紅花色素) 14日

591 うろこちゃん(紅かまぼこ) 150g 582円(¥629円)

イカを小さく刻んですり身に混ぜました。



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 毎週 原材料:スケトウダラすり身・イカ・馬鈴薯澱粉・砂糖・塩・味の母・かつおだし・菜種油 14日

592 スティック揚イカ 6枚(150g) 523円(¥565円)

ご存知・静岡の黒はんぺん。意外にふわわりやわらかく、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。



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 毎週 原材料:魚肉(いわし・たらこ)・馬鈴薯でんぷん(北海道産)・粗糖・塩・味の母・鰹だし 14日

593 いわしはんぺん 5枚(150g) 542円(¥585円)

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



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 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 10日

594 たこボール 8個 428円(¥462円)

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



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 毎週 原材料:すけとうだら全糖すり身・イカ・ピーマン・玉ねぎ・卵焼(いちろうこ)・ニンジン・馬鈴薯でんぷん・菜種油・粗糖・塩・味の母・鰹だし 10日

595 味なひとくち揚 150g 578円(¥624円)

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



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 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)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油・唐辛子・ゴボウ(国産) 10日

596 ごぼうつまみ 100g 462円(¥499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!



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 毎週 原材料:すけとうだらすり身・葉ねぎ(静岡県産)・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・発酵調味料・鰹だし・菜種油 10日

597 ねぎちぎり揚 100g 466円(¥503円)

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



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

598 青のり小判 3枚 386円(¥417円)

「もったいない!」精神の塊からできた「まぐろもろこし」。廃棄されるまぐろのしっぽを使用した練り物です。まぐろとタラと一緒に練り上げモチモチ食感に、とうもろこし・玉ねぎの甘みが美味しさ倍増です。



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 毎週 原材料:まぐろすり身・すけとうだらすり身・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 10日

599 まぐろもろこし 100g 477円(¥515円) 453円(¥489円)

由比と言えば桜えびです。近年桜えびは不漁が続いており昔のように手軽に食べられる商品ではなくなくなってしまったのですが、桜えびはやっぱりうまい!



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 毎週 原材料:すけとうだらすり身(主に北海道産)・くち、馬鈴薯澱粉(北海道)・粗糖・桜えび、塩(天日粉碎)、味の母、かつおだし、菜種油 14日

600 桜えび釜揚げ 3枚 715円(¥772円)

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



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 毎週 原材料:くち、すけとうだらすり身、馬鈴薯澱粉(北海道)・粗糖・卵白、味の母、塩(天日粉碎)、鰹だし 14日

601 白はんぺん 3枚 671円(¥725円) 638円(¥689円)

国産のごぼうを使用し練で巻いた商品です。ごぼうの食感と練との相性は抜群です。



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 毎週 原材料:すけとうだらすり身、ごぼう、馬鈴薯澱粉、砂糖、食塩、発酵調味料、かつおだし、菜種油 14日

602 ごぼう巻き 100g 474円(¥512円)

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



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 毎週 原材料:いわし、すけとうだらすり身、馬鈴薯澱粉、砂糖、食塩、発酵調味料、ねぎ、かつおだし 10日

603 いわし団子 8個 410円(¥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

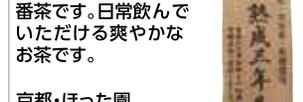
まろやかで苦味は控えめ。有機栽培なので安心です。



京都・ほった園 隔週BD 原材料:緑茶(京都府/有機栽培) 6ヶ月

605 宇治の有機抹茶 30g 1,127円(¥1,217円)

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



京都・ほった園 毎週 原材料:茶(京都府/有機栽培) 1年

606 有機栽培熟成三年番茶 150g 415円(¥448円)

新茶時期の旬を見分け、摘んだ一番茶を遠赤外線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) 180日

607 宇治の松印煎茶 100g 1,000円(¥1,080円)

遠赤外線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) 180日

608 宇治の抹茶入りくき茶 100g 600円(¥648円)

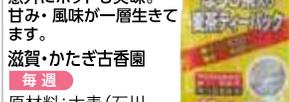
三年番茶をティーバックにしました。急須でも、冷水からもOK。チャック付き袋入りです。



大阪・ムソー B週 原材料:有機緑茶(国産) 1年

609 有機無双番茶ティーバッグ 5g×40 1,150円(¥1,242円)

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



滋賀・かたぎ古香園 毎週 原材料:大麦(石川県産/特別栽培)・ほうじ茶(かたぎ古香園/菌0虫0) 1年

610 ほうじ茶入麦茶ティーバッグ 10g×32 600円(¥648円)

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



熊本・天の製茶園 隔週BD 原材料:無農薬栽培茶葉(水俣産/品種:やぶきた、さやまかおり、在来) 1年

611 天の紅茶 リーフ 40g 500円(¥540円)

使いやすい天の紅茶のティーバッグ。



熊本・天の製茶園 隔週BD 原材料:無農薬栽培茶葉(水俣産/品種:やぶきた、さやまかおり、在来) 1年

612 天の紅茶 TB 2g×16 500円(¥540円)

洗みがなくほんのり甘い「天の紅茶」に身体を冷やから守る働きを持つ熊本産しょうがをプラス。香り高く、まろやかでとても美味しい国産ジンジャーティーです。



熊本・天の製茶園 隔週BD 原材料:無農薬栽培茶葉(水俣産/品種:やぶきた、さやまかおり、在来)、無農薬乾燥しょうが(熊本) 1年

613 生姜紅茶TB 2.5g×10 650円(¥702円)

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



福岡・POPCOFFEES 毎週 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 614 中挽 615 豆 各150g 1,050円(¥1,134円) 964円(¥1,041円)

独自の焙煎にこだわる珈琲実験室のおすすりブレンド。炒りが深くこぼしい風味。



東京・珈琲実験室 毎週 原材料:コーヒー豆(グアテマラ・ペルー・メキシコ) 12ヶ月

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

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



愛知・マルサン 毎週 原材料:大豆(国産) 120日

623 国産大豆の無調整豆乳 1000ml 388円(¥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%のストロベリーりんごジュースです。季節によってりんごの品種が変わります。



青森・斉藤農園(津軽産直組合) 毎週 原材料:りんご(津軽産直組合) 1年

624 津軽のかおり(びん) 1L 862円(¥931円)

おうちで最上級の1杯を

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

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

617 有機スペシャルブレンド・豆 618 有機スペシャルブレンド・粉 各200g 1,300円(¥1,404円)

豆はすべて最上級品質かつ有機栽培。収穫後農薬や、くん蒸処理の心配はなく、焙煎工場も有機 JAS 認定を受けているので安全・あんしん。独自の W ロースト(二度焙煎)とアフターブレンドで、おいしさも通じています。



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

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

621 有機アメリカンブレンド・豆 622 有機アメリカンブレンド・粉 各200g 1,260円(¥1,361円)

「より深みのある珈琲を」との要望から誕生。苦みはありながらも渋みはなく、スイーツや食事にも合う味わいです。砂糖やミルクを入れても負けない深みを楽しめます。価格改定

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

619 有機ロイヤルブレンド・豆 620 有機ロイヤルブレンド・粉 各200g 1,480円(¥1,598円)

自然の甘味が生きている!有機にんじんと有機レモン果汁だけを使用した無加塩・無加糖のジュースです。



徳島・光食品 隔週BD 原材料:有機濃縮にんじん、有機レモン 2年

625 2本 160g×2 370円(¥400円)

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



徳島・光食品 隔週BD 原材料:有機うんしゅうみかん 2年

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

翌々週配達 愛知県長久手市・オキノ B週 6ヶ月

有機玄米の甘酒です。濃縮タイプなので2~3倍に薄めてください。濾してあるのでさらっとして飲みやすいです。



東京・オーサワジャパン 隔週BD 原材料:有機玄米麹・玄米 6ヶ月

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

口に含むとやわらかですーつとからだに馴染むよう。万全の衛生管理のもと、「除菌」「非加熱」でボトルに詰めました。常温で長期保存が可能のため、「もしもの時用」に常備をおすすめします。



岐阜・奥長良川水 隔週BD 原材料:水(岐阜) 5年6ヶ月

629 5年保存水 2L×6本 1,920円(¥2,074円)

630 24本入 500ml×24 4,320円(¥4,666円)

お菓子

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

北海道生まれのリュクス贅沢クリームチーズをふんだんに使用したバイクドチーズケーキです。上品で滑らかなくちどけが癖になります。

福岡・那珂川キッチン スポット

原材料: クリームチーズ、生クリーム、鶏卵、ビスケット、さび砂糖、無塩バター、小麦粉(薄力粉)、レモンジュース

180日 アレルギー 麦 卵 乳 調理済



632 バイクドチーズケーキ 1/8カット×2 729円(税787円)

ポリポリとした食感とさつまいも本来の甘みが美味しい!

静岡・ココノ食品

B 週

原材料: さつまいも(国産)、粗糖、菜種油

633 芋せん・千本 78g 440円(税475円)



北海道産大豆をたっぷり使用したしっとりとした羊かんです。お豆の風味をお楽しみ下さい。原材料: てんさい糖(北海道)、大納言小豆、小豆、水飴、寒天、塩

634 小倉 静岡産茶葉を使用した風味高い羊かんです。余計なものをせず茶葉の風味を最大限に活かして、インゲン豆を使用することで舌触りの良い羊かんに仕上げました。原材料: てんさい糖(北海道)、手亡飴、水飴、寒天、抹茶、緑茶

635 お茶 昔ながらの直火釜でじっくり煮つめた羊かん生地に塩味を利かせて甘さを引き立てました。原材料: てんさい糖(北海道)、大納言小豆、水飴、寒天、塩

636 塩 沖縄産黒糖と長野県駒ヶ根産黒ごまをたっぷり使った風味豊かな羊かんです。黒ごまの粒々感が楽しい羊かんです。原材料: てんさい糖(北海道)、大納言小豆、黒糖、水飴、寒天、黒ごま

637 黒ごま 静岡・こだわりの味協同組合 スポット 180日 羊かん 各38g×2 381円(税411円)

七分つき米を主原料に、甜菜糖・食塩・ハトムギ粉末を混ぜて焼き上げた、口溶けの良い幼児向けのせんべいです。

647 赤ちゃんせんべい 25g (1枚×14袋) 290円(税313円)

648 みちのくせんべい(小丸しょうゆ) 110g 400円(税432円)

649 柿の種 80g 310円(税335円)

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

651 パタービスケット・レモン 4枚×3袋 550円(税594円)

652 玄米このは/プレーン 80g 300円(税324円)

653 豆乳どーナっつ 72g 220円(税238円)

654 OGコーンフレーク/プレーン 150g 500円(税540円)

655 ふっくらふくれプレーン 1個 405円(税437円)

656 ふっくらふくれ抹茶 1個 446円(税482円)

657 有機ぶどう使用のゼリー 60g 135円(税146円)

658 純国産北海道ホタテ貝ひも 45g 563円(税608円)

国産小麦粉で皮を作り、北海道産あずきを使用した昔ながらのあんまんです。※冷凍されたものを解凍してお届けしていますので、再凍結はしないで下さい。

638 あん入りまんとう 50g×4 502円(税542円)

639 純国産北海道黒豆の甘納豆 80g 340円(税367円)

640 純国産北海道バタークッキー 8枚 300円(税324円)

641 国産小麦のきなこクッキー 6枚 290円(税313円)

642 国産小麦のかぼちゃクッキー 6枚 290円(税313円)

643 国産小麦のアーモンドクッキー 6枚 290円(税313円)

644 国産小麦の島レモンクッキー 6枚 290円(税313円)

645 玄米ポンセン 8枚 370円(税400円)

646 玄米ポンセン黒豆入り 8枚 370円(税400円)

647 赤ちゃんせんべい 25g (1枚×14袋) 290円(税313円)

648 みちのくせんべい(小丸しょうゆ) 110g 400円(税432円)

649 柿の種 80g 310円(税335円)

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

651 パタービスケット・レモン 4枚×3袋 550円(税594円)

652 玄米このは/プレーン 80g 300円(税324円)

653 豆乳どーナっつ 72g 220円(税238円)

654 OGコーンフレーク/プレーン 150g 500円(税540円)

655 ふっくらふくれプレーン 1個 405円(税437円)

656 ふっくらふくれ抹茶 1個 446円(税482円)

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

639 純国産北海道黒豆の甘納豆 80g 340円(税367円)

640 純国産北海道バタークッキー 8枚 300円(税324円)

641 国産小麦のきなこクッキー 6枚 290円(税313円)

642 国産小麦のかぼちゃクッキー 6枚 290円(税313円)

643 国産小麦のアーモンドクッキー 6枚 290円(税313円)

644 国産小麦の島レモンクッキー 6枚 290円(税313円)

645 玄米ポンセン 8枚 370円(税400円)

646 玄米ポンセン黒豆入り 8枚 370円(税400円)

647 赤ちゃんせんべい 25g (1枚×14袋) 290円(税313円)

648 みちのくせんべい(小丸しょうゆ) 110g 400円(税432円)

649 柿の種 80g 310円(税335円)

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

651 パタービスケット・レモン 4枚×3袋 550円(税594円)

652 玄米このは/プレーン 80g 300円(税324円)

653 豆乳どーナっつ 72g 220円(税238円)

654 OGコーンフレーク/プレーン 150g 500円(税540円)

655 ふっくらふくれプレーン 1個 405円(税437円)

656 ふっくらふくれ抹茶 1個 446円(税482円)

バターをたっぷり、20.8%使用。マーガリン・ショートニング不使用のバターの香り豊かなクッキーです。

640 純国産北海道バタークッキー 8枚 300円(税324円)

641 国産小麦のきなこクッキー 6枚 290円(税313円)

642 国産小麦のかぼちゃクッキー 6枚 290円(税313円)

643 国産小麦のアーモンドクッキー 6枚 290円(税313円)

644 国産小麦の島レモンクッキー 6枚 290円(税313円)

645 玄米ポンセン 8枚 370円(税400円)

646 玄米ポンセン黒豆入り 8枚 370円(税400円)

647 赤ちゃんせんべい 25g (1枚×14袋) 290円(税313円)

648 みちのくせんべい(小丸しょうゆ) 110g 400円(税432円)

649 柿の種 80g 310円(税335円)

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

651 パタービスケット・レモン 4枚×3袋 550円(税594円)

652 玄米このは/プレーン 80g 300円(税324円)

653 豆乳どーナっつ 72g 220円(税238円)

654 OGコーンフレーク/プレーン 150g 500円(税540円)

655 ふっくらふくれプレーン 1個 405円(税437円)

656 ふっくらふくれ抹茶 1個 446円(税482円)

静岡産茶葉を使用した風味高い羊かんです。余計なものをせず茶葉の風味を最大限に活かして、インゲン豆を使用することで舌触りの良い羊かんに仕上げました。原材料: てんさい糖(北海道)、手亡飴、水飴、寒天、抹茶、緑茶

634 小倉 静岡産茶葉を使用した風味高い羊かんです。余計なものをせず茶葉の風味を最大限に活かして、インゲン豆を使用することで舌触りの良い羊かんに仕上げました。原材料: てんさい糖(北海道)、手亡飴、水飴、寒天、抹茶、緑茶

635 お茶 昔ながらの直火釜でじっくり煮つめた羊かん生地に塩味を利かせて甘さを引き立てました。原材料: てんさい糖(北海道)、大納言小豆、水飴、寒天、塩

636 塩 沖縄産黒糖と長野県駒ヶ根産黒ごまをたっぷり使った風味豊かな羊かんです。黒ごまの粒々感が楽しい羊かんです。原材料: てんさい糖(北海道)、大納言小豆、黒糖、水飴、寒天、黒ごま

637 黒ごま 静岡・こだわりの味協同組合 スポット 180日 羊かん 各38g×2 381円(税411円)

638 あん入りまんとう 50g×4 502円(税542円)

639 純国産北海道黒豆の甘納豆 80g 340円(税367円)

640 純国産北海道バタークッキー 8枚 300円(税324円)

641 国産小麦のきなこクッキー 6枚 290円(税313円)

642 国産小麦のかぼちゃクッキー 6枚 290円(税313円)

643 国産小麦のアーモンドクッキー 6枚 290円(税313円)

644 国産小麦の島レモンクッキー 6枚 290円(税313円)

645 玄米ポンセン 8枚 370円(税400円)

646 玄米ポンセン黒豆入り 8枚 370円(税400円)

647 赤ちゃんせんべい 25g (1枚×14袋) 290円(税313円)

648 みちのくせんべい(小丸しょうゆ) 110g 400円(税432円)

649 柿の種 80g 310円(税335円)

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

651 パタービスケット・レモン 4枚×3袋 550円(税594円)

風味豊かな国産のきなこをたっぷり使用し、素朴な味わいに仕上げました。

638 あん入りまんとう 50g×4 502円(税542円)

639 純国産北海道黒豆の甘納豆 80g 340円(税367円)

640 純国産北海道バタークッキー 8枚 300円(税324円)

641 国産小麦のきなこクッキー 6枚 290円(税313円)

642 国産小麦のかぼちゃクッキー 6枚 290円(税313円)

643 国産小麦のアーモンドクッキー 6枚 290円(税313円)

644 国産小麦の島レモンクッキー 6枚 290円(税313円)

645 玄米ポンセン 8枚 370円(税400円)

646 玄米ポンセン黒豆入り 8枚 370円(税400円)

647 赤ちゃんせんべい 25g (1枚×14袋) 290円(税313円)

648 みちのくせんべい(小丸しょうゆ) 110g 400円(税432円)

649 柿の種 80g 310円(税335円)

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

651 パタービスケット・レモン 4枚×3袋 550円(税594円)

652 玄米このは/プレーン 80g 300円(税324円)

653 豆乳どーナっつ 72g 220円(税238円)

654 OGコーンフレーク/プレーン 150g 500円(税540円)

655 ふっくらふくれプレーン 1個 405円(税437円)

656 ふっくらふくれ抹茶 1個 446円(税482円)

生の有機かぼちゃのペーストを生地にたっぷり混ぜ込みました。

642 国産小麦のかぼちゃクッキー 6枚 290円(税313円)

643 国産小麦のアーモンドクッキー 6枚 290円(税313円)

644 国産小麦の島レモンクッキー 6枚 290円(税313円)

645 玄米ポンセン 8枚 370円(税400円)

646 玄米ポンセン黒豆入り 8枚 370円(税400円)

647 赤ちゃんせんべい 25g (1枚×14袋) 290円(税313円)

648 みちのくせんべい(小丸しょうゆ) 110g 400円(税432円)

649 柿の種 80g 310円(税335円)

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

651 パタービスケット・レモン 4枚×3袋 550円(税594円)

652 玄米このは/プレーン 80g 300円(税324円)

653 豆乳どーナっつ 72g 220円(税238円)

654 OGコーンフレーク/プレーン 150g 500円(税540円)

655 ふっくらふくれプレーン 1個 405円(税437円)

656 ふっくらふくれ抹茶 1個 446円(税482円)

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

645 玄米ポンセン 8枚 370円(税400円)

646 玄米ポンセン黒豆入り 8枚 370円(税400円)

647 赤ちゃんせんべい 25g (1枚×14袋) 290円(税313円)

648 みちのくせんべい(小丸しょうゆ) 110g 400円(税432円)

649 柿の種 80g 310円(税335円)

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

651 パタービスケット・レモン 4枚×3袋 550円(税594円)

652 玄米このは/プレーン 80g 300円(税324円)

653 豆乳どーナっつ 72g 220円(税238円)

654 OGコーンフレーク/プレーン 150g 500円(税540円)

655 ふっくらふくれプレーン 1個 405円(税437円)

656 ふっくらふくれ抹茶 1個 446円(税482円)

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

646 玄米ポンセン黒豆入り 8枚 370円(税400円)

647 赤ちゃんせんべい 25g (1枚×14袋) 290円(税313円)

648 みちのくせんべい(小丸しょうゆ) 110g 400円(税432円)

649 柿の種 80g 310円(税335円)

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

651 パタービスケット・レモン 4枚×3袋 550円(税594円)

652 玄米このは/プレーン 80g 300円(税324円)

653 豆乳どーナっつ 72g 220円(税238円)

654 OGコーンフレーク/プレーン 150g 500円(税540円)

655 ふっくらふくれプレーン 1個 405円(税437円)

656 ふっくらふくれ抹茶 1個 446円(税482円)

農薬不使用のうるち米(国産)・醤油・玄米水あめ・馬鈴薯でんぶん(北海道)

647 赤ちゃんせんべい 25g (1枚×14袋) 290円(税313円)

648 みちのくせんべい(小丸しょうゆ) 110g 400円(税432円)

649 柿の種 80g 310円(税335円)

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

651 パタービスケット・レモン 4枚×3袋 550円(税594円)

652 玄米このは/プレーン 80g 300円(税324円)

653 豆乳どーナっつ 72g 220円(税238円)

654 OGコーンフレーク/プレーン 150g 500円(税540円)

655 ふっくらふくれプレーン 1個 405円(税437円)

656 ふっくらふくれ抹茶 1個 446円(税482円)

657 有機ぶどう使用のゼリー 60g 135円(税146円)

658 純国産北海道ホタテ貝ひも 45g 563円(税608円)

雑貨

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

10002 アルカリウオッシュ 1kg 650円(税715円)

10003 クエン酸 300g 520円(税562円)

10004 天然重曹 600g 490円(税529円)

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

10002 アルカリウオッシュ 1kg 650円(税715円)

10003 クエン酸 300g 520円(税562円)

10004 天然重曹 600g 490円(税529円)

10005 ワンタッチ芯なしシングル 130m×6 730円(税803円)

デリケートな悩みにコットン100%の温かみを

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

10006 昼用羽なし 24個 530円(税583円)

10007 昼用羽付き 16個 530円(税583円)

10009 夜用羽なし 12個 530円(税583円)

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

10007 昼用羽付き 16個 530円(税583円)

10010 多い日夜用羽つき 10個 530円(税583円)

成分: 1

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。

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



10012 ピュアブラウン・ダブル 37.5m×8 672円(税739円)



10013 ピュアティッシュペーパー 5箱 672円(税739円)

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



10014 吸収名人キッチンペーパー 3箱 557円(税613円)

回収ペットボトルから作られた再生原料を約65%使用

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



10015 三角コーナー用 10016 排水口用

10015 三角コーナー用 10016 排水口用 高知・金星製紙株式会社 B 週 水切りゴミ袋 各60枚入 350円(税385円)

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



10017 成分:パルプ コスロン交換用フィルター 8個 380円(税418円)

第3世界ショップ 東京都目黒区 フェアトレードからコミュニティトレードへ

「フェアトレード(国際産直)」商品。世界各地で自然と共生しながら育まれてきた食文化を楽しみながら、持続可能な農業と生産製造者(地域)の自立した応援をすることに役立ちます。*

毎日の食事の中に、自然が作り出すミネラルを丸ごとどうぞ。

10030 徳用アーモンド (食塩不使用) 230g 1,546円(税1,670円) 10031 徳用くるみ(生) 200g 1,486円(税1,605円)

10032 徳用ミックスナッツ 200g 1,486円(税1,605円)

10033 ドライパイナップル 60g 560円(税605円) 10034 プルーン(種ぬき) 120g 669円(税723円)

メキシコの太陽を浴びた完熟パイナップルをカットして乾燥させました。凝縮された甘みと香りをお楽しみください。

10035 レーズン 165g 495円(税535円) 10036 ネパールヒマラヤ山麓はちみつ 300g 1,938円(税2,093円)

10037 ココア 110g 626円(税676円)

「誰でも、おいしく簡単に」本場のスリランカカレーが作れます!

10038 オリジナル 625円(税675円)

10039 マイルド 625円(税675円) 10040 スパイシー 625円(税675円)

10041 Stickほうじ茶ラテ 365日 10042 Stick黒糖ココア 1年

10043 チャイパック 365日 10044 スリカレー 34g 506円(税546円)

10045 チャツネ 260g 625円(税675円) 10046 ココナッツミルク 200ml 320円(税346円)

有機チョコレート

10019 有機オーツチョコレート オリジナル 80g 780円(税842円) 10020 有機オーツチョコレート ヘーゼルランチ 80g 780円(税842円)

10022 有機ビターチョコレート 100g 780円(税842円) 10023 有機ヘーゼルナッツチョコレート 100g 854円(税922円)

10026 有機ホワイトチョコレート 100g 840円(税907円) 10027 有機カカオニブチョコレート 100g 820円(税886円)

10028 有機ウインターチョコレート 100g 920円(税994円) 10029 有機オレンジビター 50g 480円(税518円)

10035 レーズン 165g 495円(税535円) 10036 ネパールヒマラヤ山麓はちみつ 300g 1,938円(税2,093円)

10037 ココア 110g 626円(税676円)

10038 オリジナル 625円(税675円) 10039 マイルド 625円(税675円) 10040 スパイシー 625円(税675円)

10041 Stickほうじ茶ラテ 365日 10042 Stick黒糖ココア 1年

10043 チャイパック 365日 10044 スリカレー 34g 506円(税546円)

10045 チャツネ 260g 625円(税675円) 10046 ココナッツミルク 200ml 320円(税346円)

10019 有機オーツチョコレート オリジナル 80g 780円(税842円)

10020 有機オーツチョコレート ヘーゼルランチ 80g 780円(税842円)

10022 有機ビターチョコレート 100g 780円(税842円)

10023 有機ヘーゼルナッツチョコレート 100g 854円(税922円)

10026 有機ホワイトチョコレート 100g 840円(税907円)

10027 有機カカオニブチョコレート 100g 820円(税886円)

10028 有機ウインターチョコレート 100g 920円(税994円)

10029 有機オレンジビター 50g 480円(税518円)

10035 レーズン 165g 495円(税535円)

10036 ネパールヒマラヤ山麓はちみつ 300g 1,938円(税2,093円)

10037 ココア 110g 626円(税676円)

10038 オリジナル 625円(税675円)

10039 マイルド 625円(税675円)

10040 スパイシー 625円(税675円)

10041 Stickほうじ茶ラテ 365日

10042 Stick黒糖ココア 1年

10043 チャイパック 365日

10044 スリカレー 34g 506円(税546円)

10045 チャツネ 260g 625円(税675円)

10046 ココナッツミルク 200ml 320円(税346円)

10019 有機オーツチョコレート オリジナル 80g 780円(税842円)

10020 有機オーツチョコレート ヘーゼルランチ 80g 780円(税842円)

10022 有機ビターチョコレート 100g 780円(税842円)

10023 有機ヘーゼルナッツチョコレート 100g 854円(税922円)

10026 有機ホワイトチョコレート 100g 840円(税907円)

10027 有機カカオニブチョコレート 100g 820円(税886円)

10028 有機ウインターチョコレート 100g 920円(税994円)

10029 有機オレンジビター 50g 480円(税518円)

10035 レーズン 165g 495円(税535円)

10036 ネパールヒマラヤ山麓はちみつ 300g 1,938円(税2,093円)