

惣菜キット

グリーンリーフ群馬県利根郡

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

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



- ご利用いただくもの
- ・ごま油 大1
 - ・水 250ml
 - ・塩 小1
 - ・砂糖 小1
 - ・水溶き片栗粉 (片栗粉 大1、水 大3)

SALE!

干しえびの出汁が効いた中華風の炒め物です。雪室じゃがいもは青森の豪雪地帯で天然の室に貯蔵して熟成させるため甘みがグッと引き立ちます。下処理済みなで短時間で調理できます。

【国産】 スポット 製造日含め5日 **アフリカ** (麦) (卵)

原材料: 下処理済じゃがいも【じゃがいも(青森県産)】野菜セット【人参(国産)・葉ねぎ(国産)・水煮たけのこ(たけのこ(国産)・えのき(国産)】とんにやく【とんにやく(群馬県産)】水酸化カルシウム(ごんにやく(国産))】添付調味料(中華だし【唐揚げ用だし】、砂糖、酵母エキス粉末、食塩、アサリエキス粉末、粉末醤油(小麦、大豆を含む)、甜菜糖、オニオン粉末、ゴマ粉末、コショウ、ガーリック粉末、ローレル粉末【干し小えび】アキアミ(国産))

8 2人前(466g)

雪室じゃがいもと干しエビの中華風炒め

1,112円⇒
(¥1,201円) **1,056円**(¥1,141円)

調理時間 約20分

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

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。

【国産】 スポット 製造日含め5日 **アフリカ** (麦) (卵) (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)・ぶなしめじ(国産)】蒸し鶏スライス【鶏むね肉(国産)・食塩・清酒・乾燥卵白・大豆粉(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 2人前(540g)

根菜の彩りミルクスープ

1,038円⇒
(¥1,121円) **934円**(¥1,009円)

調理時間 約15分

ご家庭では面倒な酢豚も袋から出して炒めるだけ!

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。

【国産】 スポット 製造日含め5日 **アフリカ** (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】

2 2人前(410g)

1,040円(¥1,123円)

調理時間 約6分

新鮮な野菜と本格ニラレバソースのセット。小ささを抜いた国産豚のレバーをご飯が進む甘辛ソースで絡めてどうぞ。

【国産】 スポット 製造日含め5日 **アフリカ** (麦) (卵)

原材料: 調味肉【豚レバー・醤油・馬鈴薯澱粉・清酒・長ねぎ・砂糖・オイスターソース(イカを含む)・にんにく・揚げ油(菜種油)・醤油・ごま油・チキンエキス・ポークエキス・こしょう】野菜セット【にら・人参】

5 2人前(280g)

1,070円(¥1,156円)

調理時間 約4分

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。

【国産】 スポット 製造日含め5日 **アフリカ** (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 2人前(360g)

1,040円(¥1,123円)

調理時間 約5分

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

【国産】 スポット 製造日含め5日 **アフリカ** (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】

2 2人前(410g)

1,040円(¥1,123円)

3 4人前(820g)

2,080円⇒
(¥2,246円) **1,734円**(¥1,873円)

お値打ち

新鮮な野菜とごまの風味たっぷりの担々の素に、もっちり麺と濃厚なスープがセットになりました。ご家庭で簡単に本格担々麺をどうぞ。

【国産】 スポット 製造日含め5日 **アフリカ** (麦) (卵) (豆)

原材料: 麺【小麦粉・卵・あら塩・米粉(打ち粉)】/酒糟・かん水 野菜セット【にら・人参】担々の素【豚肉・ごま・砂糖・みそ・ポークエキス・醤油・野菜(きくらげ・しいたけ)食塩・香辛料・でんぷん・香味食用油・酵母エキス・かつおエキス・ごま油・醸造酢】スープ【ポークエキス・食塩・醤油・酵母エキス・砂糖・昆布エキス・でんぷん・かつおエキス・玉ねぎ・こしょう・にんにく】

6 2人前(490g)

1,350円(¥1,458円)

調理時間 約4分

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。

【国産】 スポット 製造日含め5日 **アフリカ** (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 2人前(360g)

1,040円(¥1,123円)

調理時間 約5分

果物&野菜

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

青果物へ使用予定の「農薬」及び「栽培方法」

順次表記(例)

◎ 除1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

甘酸っぱくて美味!小玉なのでカリッとまるかじりおススメ!!

一度聞いたら忘れないインパクト大!の名前と、小ぶりで見つかる赤い見た目、そして食べるとカリッと甘酸っぱく美味!りんごが農家の将来を考えた宮下さんが、「包丁いらすずで丸かじりできる、美味しい!小りんごを探して出会った」という品種ピンクレディー。今年もしっかり味わってください!!

今年のおりんご

もったいない規格で産地応援!お願いします

今季は大変な不作で青森りんご価格高騰のため、今週から「もったいない規格」でお届けします。サビ果、軸割れなど、ある程度中身に影響しないものをお届けします。作況が厳しくとも低農薬を買い取っているため、ご理解をお願いします。サンふじは酸味が少なく、ふわーっと甘くてジュシー、美味しさも人気も最高!不作のため、4&5weekの2週のみ企画です。お見逃しなく!

もったいない規格で産地応援!お願いします

果肉はサクサクした食感で、日本人の好みのさっぱりした甘さとさわやかな酸味がバランス良い。サラダや和え物もおススメ!

*約4〜7玉前後

あすか 和歌山県海南市

◎菌0-2虫3-5(有機許容含む)

みかん名人・佐藤さんの柑橘

「佐藤の佐藤さん」は地元で有名な有機農家。耕作放棄される畑をお世話し、みかん山の風景と暮らしを育んでいます。今年も猛暑影響でカメムシが大発生し、大幅な減収となりました。そんな中生き延びた生命力の強い柑橘をお届けします。

週替わりで楽しめる! 外山さんの晩柑♪

清見オレンジとミネオラオレンジの交配種。ジュシーで香り高く、やわらかな味わい。皮がむきにくいので、カットしてお召し上がりください。

外山輝司 静岡県浜松市 スポット

◎菌3虫2 (有機許容含む)

15 外山さんの清峰

約1kg (約4-6玉) **672円**(¥726円)

「レモンをまるかじりした〜い!」という方におすす。レモンの一種で、ライムのように果汁たっぷり。料理やカクテルにも。

【今週限り!】

外山輝司 静岡県浜松市

◎菌3虫2 (有機許容含む)

16 レモンライム

500g (約3-4玉) **397円**(¥429円)

1月末までの予定

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町

◎菌7虫9

有機許容6(当地比約2/5)

10 3玉

555円(¥599円)

11 2玉

725円(¥783円)

Fair trade フェアトレード

青森りんごもったいないサンふじ

924円⇒
(¥998円) **859円**(¥928円)

NEW!

はっさく

1.2kg (S以上混)

597円(¥645円)

佐藤農場 佐賀県鹿島市

◎菌1虫1(有機許容) *サイズ混

14 有機スイートスプリング

約1kg **628円**(¥678円)

貴重な国産減農薬 ノーワックスのレモン。この時期は特に香りが強いのが特長!

【今週限り!】

外山輝司 静岡県浜松市

◎菌3虫2 (有機許容含む)

17 外山さんのレモン

500g (約3〜6玉) **490円**(¥529円)

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

PTJ タイ・チュボン県またはベップリ県

◎菌0虫0 化成使用

品種:グロスミツチェル種ホムトン

18 500g

462円(¥499円)

渥美半島のみずみずしい冬キャベツ登場! 芯はビタミンCを多く含むので、薄く切って煮物・炒め物にお使いください。

ティエラス 愛知県田原市

◎菌0虫1-5(有機許容)

19 1kg

924円⇒
(¥998円) **859円**(¥928円)

美味で知られる干し柿の名品「市田の柿」

小玉でもっちり、美味しさが詰まった、伊那谷産の干し柿「市田柿」。原料柿の低農薬栽培&加工まですべて「さんさんファーム」のお手製です。

さんさんファーム 長野県松川町

◎柿(菌3虫3 品種:市田柿) *無くん蒸のため茶褐色です/表面に付着した白い粉は糖分です(カビではありません)

◎2ヶ月

20 伊那谷の干し柿

150g (約5〜8個) **787円**(¥850円)

まるで和菓子♪ ぽってりとろける美味しさ

やわらかい干し柿【あんぼ柿】は、薄皮の中にとろける蜜のような果肉、自然の甘さが絶妙です。硫黄燻蒸していません。

生産者グループあすか 奈良県五條市

柿(奈良と和歌山県産) 品種:平核無(ヒラタ本)柿、刀根柿

◎開封前14日

21 あんぼ柿

200g (4〜5玉) **728円**(¥786円)

大人気のブロッコリーは、莖もしっかり太く、甘くておいしいので、絶対に捨てず(笑)、皮をむいてお召し上がりください。

ティエラス 愛知県田原市

◎菌0虫1-5 (有機許容)

22 ブロッコリー

1株 **369円**(¥399円)

「初めて「セロリ」が美味しいと思った!」という方多し。美味しさ違います!

ていねいな土づくりできちんと育てたセロリならではの、豊かな香りと風味は、驚きのおいしさ。サラダ、ぬか漬け(これ美味しい!),炒め物などに。生食だけでなく、火を通してもりもり召し上がり☆

ティエラス 愛知県田原市

◎菌0虫1-4 (有機許容)

23 1/2株

500g (約3〜6玉) **329円**(¥355円)

24 1株

658円⇒
(¥711円) **597円**(¥645円)

お値打ち

キャベツ

25 1/2玉

226円(¥244円)

26 1玉

452円⇒
(¥488円) **394円**(¥425円)

お値打ち

銅物・煮物・漬物・スープにも。中心部の葉先はほんのり黄色くやわらかいので、生でサラダにしてもおいしい。(1玉のサイズは約2kg前後)

宮崎日向ファーム 宮崎県児湯郡川南町

◎菌1-2虫2-3 品種:黄らく他

27 1/2玉

462円(¥499円)

28 1玉

924円⇒
(¥998円) **856円**(¥924円)

お値打ち

白菜カット

27 1/2玉

462円(¥499円)

28 1玉

924円⇒
(¥998円) **856円**(¥924円)

お値打ち

寒い季節に春を思わせる、みずみずしい緑とほろ苦さが美味。彩り、おひたし、ソテーに。



あすか 奈良県五條市 ④菌0-2虫0-2 品種：冬華、CR花まつり

29 菜の花 150g 238円(税257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。



35 有機サラダ水菜 30g 300円(税324円)

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



41 有機サラダ春菊 30g 300円(税324円)

農業不使用なので、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。



50 500g(S-2L混) 255円(税275円)

51 1kg(S-2L混) 460円(税497円)



58 大葉 10枚 174円(税188円)

シャキシャキした歯ごたえとほんのりした甘み、独特の風味。



64 えのき 100g 181円(税195円)

65 徳用 200g 309円(税334円)



73 ブラウンマッシュルーム 70g 298円(税322円)

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 ④菌0虫2肥料の一部に化成含む 品種：エクストリーム他

30 ほうれんそう 200g 276円(税298円)

洗って生食できるほうれん草! アクはほとんどなく風味豊か、やわらかく美味しい。



36 ベビーサラダほうれん草 30g 300円(税324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。



42 大根 1本 290円(税313円)

「冷めてもおいしい焼きいも」の原料となる、おいしいサツマイモです。甘みの強いおいしい品種を選んで栽培しています。



52 500g 369円(税399円)

53 1kg 690円(税745円)



59 青ねぎ 200g 255円(税275円)

和・中・イタリアンなどどんな料理にも大活躍!



66 ぶなしめじ 100g 246円(税266円)

67 ぶなしめじバラ徳用 300g 420円(税454円)



74 はなびらたけ 80g 402円(税434円)

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



天野グループ 愛知県安城市 ④菌0虫2肥料の一部に化成含む 品種：夏蒼天他

31 小松菜 200g 276円(税298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!



37 有機サラダロメイン 30g 300円(税324円)

食べきりサイズのミニ大根が登場! 歯切れのよい食感を生かして、サラダ、漬物、おろし、炒め物などにどうぞ。【菜なしでお届け】 *予定より早く終了の可能性あり



43 自然栽培ミニ大根 1本 236円(税255円)

旬の時期には糖度が20度を超える!? 自然な甘みと柔らかさがご自慢の、青森のゴボウ。皮はむかずタワシですすり洗いしてお使いください。



54 青森ごぼう 200g 320円(税346円)

5種類のキノコが楽しめる、ボリューム満点のパックです!



60 きのこといろいろ パック5種 1セット 683円(税738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。



68 まいたけ 100g 392円(税423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!



75 国産たけのこ水煮 (スライス) 150g 562円(税607円)

農業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 ④菌0虫0

32 有機ベビーリーフ 30g 300円(税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。



38 有機レタスリーフミックス 30g 300円(税324円)

風味しっかり、おいしいニンジン。皮ごと料理やジュースにお使いください。

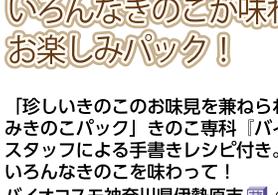


44 天野さんのにんじん 500g 265円(税286円)

45 1kg 498円(税538円)



55 れんこん(土付き) 500g 616円(税665円)



61 黒あわび茸入きのこ4種セット 1セット 544円(税588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。



69 エリンギ 100g 346円(税374円)

70 ふぞろいエリンギ 150g 294円(税318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。



76 国産たけのこ水煮 (ホール) 130g 902円(税974円)

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



寺岡有機農場 広島県世羅町 ④菌0虫0

33 たっぷり有機ベビーリーフ 100g 537円(税580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。料理の彩りやサラダに使いやすい。



39 有機ベビールッコラ 30g 298円(税322円)

農業不使用栽培なので、皮はむかず、タワシですすり洗いしてお使いいただけます。



46 無農薬にんじん 500g 324円(税350円)

47 1kg 611円(税660円)



56 自然栽培 菊芋 約200g 277円(税299円)



62 原木生しいたけ 100g 318円(税343円)

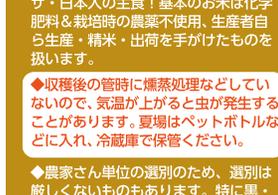
風味が濃いのでサラダや炒め物にどうぞ。 ※軸付き



71 完熟なめこ 150g 300円(税324円)

72 ホワイトマッシュルーム 100g 367円(税396円)

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



77 犬山の黒米 200g 626円(税676円)

小坂 長野県下高井郡山ノ内町 ④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)



寺岡有機農場 広島県世羅町 ④菌0虫0

34 有機小松菜 150g 320円(税346円)

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



40 有機ベビーケール 30g 300円(税324円)

台所に欠かせない定番野菜。湿気があるといったみずみずしいので、保管は風通しのいい冷暗所で。



48 玉ねぎ 500g(S-3L混) 325円(税351円)

49 1kg(S-3L混) 593円(税640円)



57 しょうが 100g 238円(税257円)



63 2P 100g×2 600円(税648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。



62 パイオコスモ 原木生しいたけ

パイオコスモ 岡山県瀬戸内市 または静岡県富士市 ④菌0虫0

パイオコスモ 山形県 ④菌0虫0



松風農園 愛知県犬山市 ④除0殺菌0殺虫0 品種：春香



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。



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保全に取り組んでいます。品種は数種をブレンドし、美味しく仕上げられています。除草剤1回使用でリーズナブルにお届けします。

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

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

- 79 玄米5kg 3,046円(税3,290円)
81 七分米5kg 3,516円(税3,797円)
83 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!世界遺産である白神山地から湧き出る、ミネラル豊富な冷たい清水とアイゴさんの活躍で、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年産

- 84 玄米(有機栽培)2kg 2,016円(税2,177円)
85 玄米(有機栽培)5kg 4,735円(税5,114円)
86 七分米(有機栽培)2kg 2,159円(税2,332円)
87 七分米(有機栽培)5kg 4,925円(税5,319円)
88 白米(有機栽培)2kg 2,159円(税2,332円)
89 白米(有機栽培)5kg 4,925円(税5,319円)

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

信州たまご山ランドの自然卵
会田共同養鶏組合 長野県松本市 毎週
90 6個 388円(税419円)
91 10個 555円(税599円)

温泉卵
会田共同養鶏組合 長野県松本市 毎週
92 2個 138円(税149円)
93 6個 398円(税430円)

うずらの卵水煮
6個×2連 420円(税454円)

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

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

飛驒酪農農業協同組合
岐阜県高山市 毎週
96 ノンホモ飛驒牛乳・ビン 432円(税467円)

飛驒酪農農業協同組合
岐阜県高山市 毎週
97 パスチャライズ飛驒・パック 428円(税462円)

飛驒酪農農業協同組合
岐阜県高山市 毎週
98 北アルプス厳選牛乳・ミニ瓶 155円(税167円)

飛驒酪農農業協同組合
岐阜県高山市 毎週
99 北アルプス特選牛乳・ビン 483円(税522円)

飛驒酪農農業協同組合
岐阜県高山市 毎週
100 飛驒プレーンヨーグルト(無糖) 412円(税445円)

飛驒酪農農業協同組合
岐阜県高山市 毎週
101 130ml 158円(税171円)
102 500ml 422円(税456円)

飛驒酪農農業協同組合
岐阜県高山市 毎週
103 飛驒ノンホモヨーグルト 369円(税399円)

10種類の飲む野菜
高知県産の農薬不使用の野菜たちを搾った青汁。青臭さを抑えたスッキリした飲みやすさ。
ひまわり乳業
原材料:ケール、小松菜、ブロッコリー、サラダ菜、青じょう、ミツバ、クレソン、パセリ、チンゲンサイ(高知県産) 8日

低温殺菌牛乳と平飼鶏の卵・粗糖のみで作ったこだわりの無添加プリンです。なめらかな口当たり、ほろ苦いカラメルソースもおいしい。
飛驒酪農農業協同組合 岐阜県高山市 毎週
105 カスタードプリン 337円(税364円)

良質なバターに天然はちみつを加え丁寧に混ぜ合わせました。トーストやホットケーキとの相性抜群。料理の隠し味にも。
飛驒酪農農業協同組合 岐阜県高山市 隔週BD
106 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。
20%増量中
よつ葉乳業 北海道 毎週
107 シュレッドチーズ 882円(税953円)

よつ葉乳業 北海道 毎週
108 スライスチェダー 584円(税631円)

よつ葉乳業 北海道 隔週BD
109 カマンベールチーズ 662円(税715円)

よつ葉乳業 北海道 毎週
110 おつまみチーズチェダー 274円(税296円)

よつ葉乳業 北海道 毎週
111 スキムミルク 406円(税438円)

よつ葉乳業 北海道 隔週BD
112 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。
よつ葉乳業 北海道 隔週BD
113 パンに美味しいよつば発酵バター 494円(税534円)

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

プレマのパン
愛知県小牧市
基本材料:国産小麦粉・粗糖・塩(海の精)
口当たりの良いやわらかいパン中心。「アレルギーのある方にも安心して食べていただきたい」と、基本的に卵と牛乳は使いません。

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。
117 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。
118 レーズンロール 466円(税503円)

外皮は柔らかく、内側はふんわり焼けたこぼれにくい太めのバケット。斜めスライスして軽くトーストするとさらにおいしい!
119 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。
120 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!
121 玄米ごぱん 592円(税639円)

ぎゅぎゅ詰まったあんのほどよい甘さほんのりよもぎ味が相性バツグン!
122 よもぎあんパン 525円(税567円)

ふわふわで柔らかく口解けの良いプレミアムリジナル塩パン。そのままでも美味しいですが、軽く温めるとより一層美味。
123 プレマの塩パン 423円(税457円)

本物の練乳クリームのような味わいと、生地も自然な甘さ。やさしさいっぱいの逸品です。
124 豆乳クリームサンド 500円(税540円)

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

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

125 玄米みそスティック
80g×2 511円(税552円)

クランベリーとカシューナッツがたっぷり入った、贅沢な田舎パン。

スポット
原材料: 基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGクランベリー・OGカシューナッツ
◎5日 アレルギー 麦

130 クランベリーとカシューナッツのカンパーニュ
250g 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。

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

136 全粒パン・ナッツ
300g 420円(税454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

めめめはめめほど製物の旨みや味わいが感じられるシンプルなパンです。薄くスライスしてバターやチーズをのせてお楽しみください。

スポット
原材料: 基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)
◎5日 アレルギー 麦

131 田舎パン (ドイツパン)
1個 420円(税454円)

きな粉とクルミの相性が抜群のスコーンです。

スポット
原材料: 国産小麦粉・自然塩・調整豆乳(とうもろこし含)・バター(よつ葉乳業)・ノンアルミベーキングパウダー(アリサン)・OGクルミ・メイプルシュガー・国産きな粉
◎5日 アレルギー 麦 豆 乳

137 石窯スコーン・くるみときな粉
3個 360円(税389円)

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

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

126 湯種食パン
520g 420円(税454円)

黒胡椒やキャラウェイなど個性的なスパイスを入れた、ワインに良く合う大人のベーグルです。

スポット
原材料: 基本材料・なたね油・黒胡椒・黒ごま・白ごま・キャラウェイ
◎5日 アレルギー 麦

132 石窯焼きスパイスベーグル
90g×2 340円(税367円)

ざっくり、それでいてアーモンドクランチのおいしさがはじける、傑作フッキーです。

スポット
原材料: 国産小麦粉・自然塩・馬鈴薯でんぷん・なたね油・粗糖・OGアーモンド・調整豆乳(とうもろこし含)(アリサン)
◎30日 アレルギー 麦 豆

138 アーモンドサブレ
6個 420円(税454円)

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

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

127 湯種レーズン食パン
330g 340円(税367円)

きな粉とくるみの香ばしいそぼろを生地に巻き込んだ、卵・乳製品不使用のおやつパンです。

スポット
原材料: 基本材料・なたね油・国内産きな粉・粗糖・OGくるみ・有機玄米粉
◎5日 アレルギー 麦 豆

133 きな粉とくるみのクランブル
110g 260円(税281円)

ツツツした雑穀のうまみをギュッと閉じ込めた香ばしさが美味しい焼き菓子。

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

139 雑穀バー
6本 420円(税454円)

くるみ、レーズン、かぼちゃの種、ひまわりの種が入った朝食にぴったりなパンです。

スポット
原材料: 基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGくるみ・OGレーズン・ひまわりの種・かぼちゃの種・自家製オレンジピール・OGオレンジピール・オートミール ◎5日 アレルギー 麦

128 ミューズリーリング
300g 460円(税497円)

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

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

134 ココナツパン
2個 320円(税346円)

甘酸っぱいりんごを工房で煮込み、香ばしいくみやドライアップルを加えた贅沢なパウンドケーキ。紅茶やコーヒーに添えてどうぞ。

スポット
原材料: 国産小麦粉・自然塩・バター(よつ葉乳業)・三温糖(ムソー)・平飼卵・生クリーム(よつ葉乳業)・国産はちみつ・ラム酒・アーモンド・自家製煮りんご・OGドライアップル・OGくるみ ◎10日 アレルギー 麦 乳 卵

140 りんごとくるみのケーキ
1台 740円(税799円)

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

毎週
原材料: 基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGくるみ・OGレーズン
◎5日 アレルギー 麦

129 カンパーニュ・ノア
280g 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。

毎週
原材料: 基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGくるみ・OGレーズン
◎5日 アレルギー 麦

135 パン・オ・ノア
320g 420円(税454円)

豆腐・揚げ・大豆製品

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

国産大豆 100%で作ったきぬ豆腐です。消化剤無添加。海水にがりを使用しています。大豆の旨味が詰まった一品です。

丸和食品 東京都練馬区
原材料: 大豆(国産)・凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム(にがり))
◎4日 アレルギー 豆

142 きぬ豆腐
300g 267円(税288円)

国産大豆 100%で作った木綿豆腐です。消化剤無添加。海水にがりを使用しています。大豆の旨味が詰まった一品です。

丸和食品 東京都練馬区
原材料: 大豆(国産)・凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム(にがり))
◎4日 アレルギー 豆

143 木綿豆腐
300g 287円(税310円)

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

こだわりの味協同組合 静岡県
原材料: 大豆(国産/分別生産流通管理済み)・豆腐用凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム(にがり))
◎20日 アレルギー 豆

146 北海道産大豆の充填豆腐
150g×3 325円(税351円)

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

丸和食品 東京都練馬区
原材料: 大豆(国産)・凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム(にがり))
◎18日 アレルギー 豆

147 絹豆腐充填
150g×2 222円(税240円)

【お知らせ】
ヤマサ食品のご主人が腰痛のため手術をすることになり、東白川村の豆腐類はしばらくお休みします。

丸和食品 東京都練馬区
原材料: 国産大豆・にがり・菜種油
◎5日 アレルギー 豆

148 手揚げ油揚げ
2枚 302円(税326円)

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

丸和食品 東京都練馬区
原材料: 国産大豆・ニンジン・菜種油・塩化マグネシウム(にがり)サイズ:約18×8cmほど
◎5日 アレルギー 豆

149 国産100%浮かし揚げ(油揚)
2枚 239円(税258円)

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

丸和食品 東京都練馬区
原材料: 国産大豆・海水にがり・ニンジン・ゴボウ・玉ねぎ・ショウガ・切昆布・黒ごま・山芋粉・塩・菜種油
◎7日 アレルギー 豆

154 京がんも
7個(約20g×7) 339円(税366円)

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

丸和食品 東京都練馬区
原材料: 国産大豆・醤油(大豆・小麦)・粗製糖・味の母・濃縮かつおだし・再製天日塩・海水
◎90日 アレルギー 麦 豆

161 味付いなりあげ
6枚 342円(税369円)

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

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

149 国産100%浮かし揚げ(油揚)
2枚 239円(税258円)

出上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。

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

150 国産浮かし揚げのきざみ
70g 214円(税231円)

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

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

155 味付えび入京がんも
10個(220g) 385円(税416円)

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

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

162 味付うの花料理
150g 349円(税377円)

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

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

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

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市
原材料: 大豆(北海道産/トヨムスメ/特別栽培) ◎180日
アレルギー 豆

158 国産大豆水煮(さわやか)
200g 275円(税297円)

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

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

164 手造り生芋こんにやく(板)
280g 300円(税324円)

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

丸和食品 東京都練馬区
原材料: 国産大豆・ニンジン・ネギ・醤油(大豆・小麦)・粗糖・味の母・油揚げ・こんにやく・シイタケ・ゴボウ・国産青大豆・塩・だし汁(カツオ・シイタケ)・はちみつ・菜種油 ◎30日 アレルギー 麦 豆

162 味付うの花料理
150g 349円(税377円)

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

丸和食品 東京都練馬区
原材料: 国産大豆・にがり
◎21日 アレルギー 豆

159 押し豆腐
220g 335円(税362円)

イモをすりおろして作った素朴な糸こんにやく。やわらかく風味満点。煮物に。

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

165 手造り生芋糸こんにやく
250g 300円(税324円)

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

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

166 板こんにやく
250g 210円(税227円)



積翠食品 瀬川さん

つるとなめらかな食感、味のしみやすい細め仕立て。鍋や煮物、油で炒めてきんぴら煮に。



積翠食品 岐阜県各務原市 隔週 原材料: こんにやく芋精粉(群馬県産いも/有機栽培)・水酸化カルシウム・海草粉末 60日 167 糸こんにやく(黒) 220g 210円(税227円)

つるとなめらかな食感、味のしみやすい細め仕立て。鍋や煮物、油で炒めてきんぴら煮に。



積翠食品 岐阜県各務原市 隔週 原材料: こんにやく芋精粉(群馬県産いも/有機栽培)・水酸化カルシウム 60日 168 糸こんにやく(白) 220g 210円(税227円)

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



積翠食品 岐阜県各務原市 隔週 原材料: こんにやく芋(広島県産/有機栽培)・こんにやく芋精粉(群馬県産いも/有機栽培)・水酸化カルシウム 60日 169 ひと口こんにやく 220g 310円(税335円)

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週BD 原材料: 国産小麦粉(北海道・他)・塩 4日 173 国内産小麦粉100%使用 ゆで細うどん 210g 167円(税180円)



174 2P 210g×2 334円⇒(税361円) 294円(税318円)

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週BD 原材料: 国産小麦粉(北海道・他)・塩 4日 175 国内産小麦粉100%使用 ゆでうどん 210g 167円(税180円)



176 2P 210g×2 334円⇒(税361円) 294円(税318円)

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週BD 国内産小麦粉・食塩・油脂(大豆・豚由来)・かん水 6日 180 水を加えて調理する焼きそば 120g 216円(税233円)



181 1P 300g(約2食) 291円(税314円)

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

こだわりの味協同組合/静岡県静岡市 隔週BD 原材料: 小麦粉(北海道産)・塩・天然かん水・卵・菜種油 5日 182 2P 300g×2(約2食×2) 582円⇒(税629円) 565円(税610円)



183 1P 160g 170円(税184円)

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

有川商事 静岡県静岡市 隔週BD 原材料: 小麦粉(国産)・馬鈴薯澱粉(北海道産) 最短24日 186 国産小麦のほうとう 200g(2人前) 467円(税504円)



187 国産小麦の生麩 140g 363円(税392円)

東海地方では昔から愛食されているもち麩(角麩)。地元愛知県産の小麦に北海道産のグルテンを足した国産にこだわった逸品です。フライパンで焼いて、ごまだれや田楽みそをつけて。 188 国産小麦の太焼そば 300g(約2食) 291円(税314円)



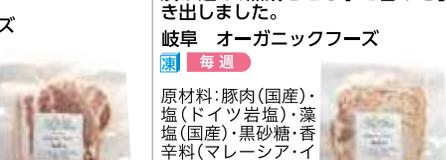
燻煙していないので、柔らかく、あっさりしていますが、スパイスが効いたソーセージです。4~5分焼いてお召し上がりください。粒マスタードとの相性抜群です。

岐阜 オーガニックフーズ 隔週 原材料: 豚肉(国産)・岩塩・黒砂糖・香辛料(マレーシア・インドネシア他)・醤油・みりん・羊腸(ニュージーランド) 3ヶ月 193 中山道ブラートヴルスト 80g 503円(税543円)



194 3ヶ月 中山道生ベーコンスライス 60g 503円(税543円)

焼き過ぎず、ジューシーなベーコンを味わってください。 岐阜 オーガニックフーズ 隔週 原材料: 豚肉(国産)・塩(ドイツ岩塩)・菜塩(国産)・黒砂糖・香辛料(マレーシア・インドネシア他) 3ヶ月 195 中山道ロースハム 60g 503円(税543円)



コクのある濃厚な味わい。ソテー、煮込み、野菜巻きなどあらゆる料理に。



198 肩ローススライスさんさん豚 180g 860円(税929円)

最も食べやすい部位で、煮物や炒め物などあらゆる調理にお使いいただけます。



199 モモスライスさんさん豚 180g 821円(税887円)

ほのかな甘みがあり、使いやすい部位。炒め物や煮物にもどうぞ。



200 小間切れさんさん豚 180g 853円(税921円)

柔らかい肉質はとってもジューシー。ほのかな甘みも◎。



204 とんかつ用ロースさんさん豚 2枚(約180g) 971円(税1,049円)

一口サイズの角切り。ことごと煮込むほどにじわ〜っと深まる味わいは、カレー、シチューに最適。



205 モモ肉カレー・シチュー用さんさん豚 180g 820円(税886円)

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



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

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

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週BD 原材料: 小麦粉(北海道産)・そば粉(北海道産)・塩 5日 177 国産100%のゆでそば 160g(1食) 218円(税235円)

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

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

*ゆで時間 約10~12分/約2食分 こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週BD 原材料: 小麦粉(静岡・愛知)・塩 7日 171 国産小麦の生うどん 300g 349円(税377円)

172 国産小麦100%の細うどん(生) 250g 307円(税332円)

パスタみたいな食感が新鮮な細麺タイプ。 *ゆで時間約5~6分/約2食分

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週BD 原材料: 小麦粉(静岡)・塩 7日 172 国産小麦100%の細うどん(生) 250g 307円(税332円)

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

本田商店 島根県 隔週BD 原材料: 小麦粉・そば粉・塩 365日 179 出雲そば 180g 447円(税483円)

185 7日 185 国産小麦のラーメン(生) スープ付 120g×2 613円(税662円)

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

こだわりの味協同組合/静岡県静岡市 隔週BD 原材料: 小麦粉(北海道産)・卵・食塩・菜種油・かん水 5日 183 1P 160g 170円(税184円)

184 2P 160g×2 340円⇒(税367円) 323円(税349円)

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週BD 原材料: 小麦粉(北海道産・静岡県産)・卵・かん水・食塩・有機醤油・かつお節エキス・米発酵調味料・食塩・粗糖・ごま油・味噌・昆布だし・香辛料・酵母エキス 7日 185 7日 185 国産小麦のラーメン(生) スープ付 120g×2 613円(税662円)

189 1P 80g 476円(税514円)

190 2P 80g×2 952円⇒(税1,028円) 915円(税988円)

ナチュラルチーズのコクが美味しいソーセージです。

隔週 原材料: 豚肉(国産)・ゴーダチーズ(オランダ)・塩(ドイツ岩塩)・菜塩(国産)・黒砂糖・醤油・みりん・羊腸(ニュージーランド)・香辛料(マレーシア・インドネシア他) 3ヶ月 191 1P 80g 528円(税570円)

192 2P 80g×2 1,056円⇒(税1,140円) 1,019円(税1,100円)

シンプルで材料で作ったソーセージ。焼き過ぎず、ジューシーさを味わってください。 隔週 原材料: 豚肉(国産)・岩塩(ドイツ)・黒砂糖・醤油・みりん・羊腸(ニュージーランド)・香辛料(マレーシア・インドネシア他) 3ヶ月 189 1P 80g 476円(税514円)

中山道チーズソーセージ 191 1P 80g 528円(税570円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 飼育期間/平均210~240日 飼料/穀類(トウモロコシ、大麦)・大豆油かす・そうこう類(米ぬか、酒かす)・乾燥おから・りんごジュース絞りかす他(飼料は別生産流通管理済み) 母豚からの一貫飼育で、兄弟なかよく開放豚舎でのびのび育てた豚は、旨みのつまった赤身と、甘みのある脂身のバランスが絶妙。飼料米の自作にも挑戦中。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 豚バラ肉 60日 201 バラスライスさんさん豚 180g 821円(税887円) 799円(税863円)

ヒレと並ぶ極上の部位。味噌焼き、シヨウガ焼きがごほうびくおすすめですよ。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 豚ロース肉 60日 197 ローススライスさんさん豚 180g 912円(税985円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 豚ロース肉 60日 198 肩ローススライスさんさん豚 180g 860円(税929円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 豚モモ肉 60日 199 モモスライスさんさん豚 180g 821円(税887円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 豚各部位 60日 200 小間切れさんさん豚 180g 853円(税921円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 豚バラ肉 60日 201 バラスライスさんさん豚 180g 821円(税887円) 799円(税863円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 豚バラ肉 60日 202 焼肉用バラカルビさんさん豚 180g 821円(税887円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 豚肉各部位ミックス 60日 203 ミンチ肉さんさん豚 180g 780円(税842円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 豚ロース肉 60日 204 とんかつ用ロースさんさん豚 2枚(約180g) 971円(税1,049円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 豚モモ肉 60日 205 モモ肉カレー・シチュー用さんさん豚 180g 820円(税886円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 スポット 原材料: さんさん豚肉・味噌(大豆)・塩・糖(モンゴル産)・洗双糖・バジル(地中海沿岸産)・ナツメグ(インドネシア産)・唐辛子(中国産) 60日 206 チョリソー(辛口ソーセージ) 140g(4~5本) 786円(税849円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 D通 原材料: さんさん豚ロース肉・味噌(大豆)・塩・糖・醤油・味噌・酒・りんご・砂糖・生姜・んにく 60日 207 180g(3枚) 1,118円(税1,207円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 スポット 内臓(小腸・大腸・胃袋) 60日 209 さんさん白もつ(ボイル) 200g 574円(税620円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 スポット 内臓(小腸・大腸・胃袋) 60日 209 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

【新年明けましておめでとうございます!】

昨年も暑い日が多かったですが、冬は冬でしっかり寒いことにちょっと安堵しています。

気候変動が人の活動の影響なのか、地球自体の周期なのか、またはその両方なのか分かりませんが、毎日外で作業をしている身としてはやはり日中暑い日が多く、11月になっても夏日(気温30℃越え)の日があり紅葉もかなり遅れて12月に見頃を迎えました。

体感としては

12月、1月、2月…冬

3月、4月…春

5月、6月、7月、8月、9月…夏

10月、11月…秋

だと感じています。



農家としては、気温が上がろうが、豪雨がやってくようが、季節外れの台風が起きようが、干魃が起きようが、食べ物を生産する者として時代に合った品種や工夫を追求していかねばと、決意を新たに新年を農場で迎えております。

本年もどうぞよろしくをお願いします。

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。

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



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

生姜焼き用に厚めにスライスしてありますので走る豚の旨味が感じられます。

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



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



熊本・やまあい村 スポット
266 走る豚/ももしゃぶ用
200g **857円**(¥926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
251 走る豚/ももスライス
200g **857円**(¥926円) **810円**(¥875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
255 1P 走る豚/もも生姜焼き用
200g **857円**(¥926円) **840円**(¥907円)

熊本・やまあい村 スポット
256 2P 走る豚/もも生姜焼き用
200g×2 **1,714円**(¥1,851円) **1,500円**(¥1,620円)

脂が多く、走る豚の甘みと旨味を一番感じていただける人気の部位です。



熊本・やまあい村 スポット
267 走る豚/バラブロック
300g **1,285円**(¥1,388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
252 走る豚/ローススライス
200g **998円**(¥1,078円) **978円**(¥1,056円)

脂が多く、走る豚の甘みと旨味を一番感じていただける人気の部位を使いやすくスライスしました。



熊本・やまあい村 スポット
257 1P 走る豚/バラスライス
200g **982円**(¥1,061円) **972円**(¥1,050円)

熊本・やまあい村 スポット
258 2P 走る豚/バラスライス
200g×2 **1,694円**(¥1,830円) **1,666円**(¥1,799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
268 走る豚/バラ焼肉用
200g **948円**(¥1,024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
253 走る豚/肩ロースブロック
400g **2,180円**(¥2,354円) **2,136円**(¥2,307円)

豚のあばらの先にある豚1頭から少量しかとれない希少部位。煮込料理がおすすめです。



熊本・やまあい村 スポット
259 1P 走る豚/軟骨
200g **760円**(¥821円) **744円**(¥804円)

熊本・やまあい村 スポット
260 2P 走る豚/軟骨
200g×2 **1,520円**(¥1,642円) **1,250円**(¥1,350円)

適度に赤身と脂身が入った柔らかい食感です。



熊本・やまあい村 スポット
269 走る豚/小間スライス
200g **920円**(¥994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
254 走る豚/バラしゃぶ用
200g **982円**(¥1,061円) **972円**(¥1,050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
261 1P 走る豚/赤身ミンチ
300g **992円**(¥1,071円) **972円**(¥1,050円)

熊本・やまあい村 スポット
262 2P 走る豚/赤身ミンチ
300g×2 **1,984円**(¥2,143円) **1,680円**(¥1,814円)

赤身と脂身が適度に入ったジューシーな味わいです。



熊本・やまあい村 スポット
270 走る豚/ミンチ
300g **978円**(¥1,056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)



熊本・菊池農場 スポット
276 マザービーフ/特選スライス
200g **1,618円**(¥1,747円)

熊本・菊池農場 マザービーフ



SALE!

マザービーフの旨味を感じられる肩ロース、ランプ、モモを使用。肉巻きやブルコギ、煮込み料理にもおすすめです。



熊本・菊池農場 毎週
277 マザービーフ/ミンチ
200g **917円**(¥990円)

モモ、ウデ、バラなどの部位を使っています。様々な料理に使えて便利です。



熊本・菊池農場 毎週
272 マザービーフ/万能小間
200g **968円**(¥1,045円) **833円**(¥900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
273 マザービーフ/赤身スライス
200g **1,369円**(¥1,479円) **1,328円**(¥1,434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
274 マザービーフ/バラしゃぶ用
200g **800円**(¥864円) **784円**(¥847円)

マザービーフ60%、走る豚40%配合の合挽きミンチです。



熊本・菊池農場 毎週
278 マザービーフ/合挽きミンチ
200g **833円**(¥900円)

焼きしゃぶやすき焼きがおすすめ! 肉の旨味がギュッと詰まったバラ肉のしゃぶ用です。



熊本・菊池農場 スポット
279 マザービーフ/粗びきミンチ
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。赤身の上質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、ソーミン、とうもろこしグルテン、無水ケイ酸粗飼料、牧草(熊本産)、稲わら(熊本産) ※配合飼料の大麦やとうもろこし等の穀物類は米田や豪州産などで、作物や価格によって産地が変動します。精肉加工:(有)大誠食品(福岡県福岡市)

背中の中中央部の肉で、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 週 毎週 **281 健康あか牛/サーロインステーキ** 250g 3,298円⇒ **2,875円**(¥3,105円) (¥3,562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 週 毎週 **286 健康あか牛/特選サイコロステーキ** 200g **2,200円**(¥2,376円)

脂身が少ない部位で食べごたえのある肉。肉本来の旨味をお楽しみいただけます。



熊本・菊池農場 週 毎週 **290 健康あか牛/赤身すき焼き用** 200g **1,650円**(¥1,782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 週 毎週 **282 健康あか牛/赤身スライス** 200g 1,580円⇒ **1,366円**(¥1,475円) (¥1,706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！



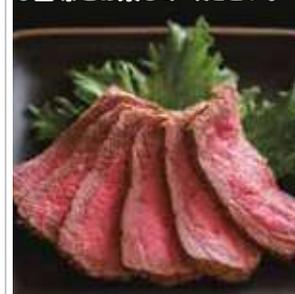
熊本・菊池農場 週 毎週 **287 健康あか牛/サーロインスライス** 200g **2,890円**(¥3,121円)

さまざまなお料理にお使いいただけます。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 週 毎週 **291 健康あか牛/小間スライス** 200g **1,400円**(¥1,512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 週 毎週 **283 健康あか牛/モモブロック** 400g 3,153円⇒ **3,060円**(¥3,305円) (¥3,405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 週 毎週 **288 健康あか牛/肩ローススライス** 200g **1,800円**(¥1,944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 週 毎週 **292 健康あか牛/ミンチ** 200g **1,038円**(¥1,121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 週 毎週 **284 健康あか牛/バラスライス** 200g 1,000円⇒ **974円**(¥1,052円) (¥1,080円)

ほどよい歯ごたえと旨味たっぷりな味わいは、肉本来のおいしさを楽しみたいときにピッタリ！



熊本・菊池農場 週 毎週 **285 健康あか牛/赤身ステーキ** 200g **2,180円**(¥2,354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 週 毎週 **289 健康あか牛/特選すき焼き用** 200g **1,800円**(¥1,944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 週 毎週 **293 健康あか牛/赤身ミンチ** 200g **1,200円**(¥1,296円)

健康あか牛のポロネーゼソース

フライパンひとつで作れるポロネーゼソースのレシピ！スパゲティやリングイネ、ペンネといったパスタはもちろん、ごはんにかけてトリアなどアレンジもお楽しみいただけます。



材料(2人前)

- あか牛ミンチ …… 200g
- 玉ねぎ …… 1/2個
- にんじん …… 50g
- セロリ …… 25g
- ニンニク …… 1片
- オリーブオイル大さじ1
- 塩こしょう …… 適量
- ナツメグ …… 適量
- 赤ワイン …… 60ml

- ★チョップドトマト缶/200g
- ★ローリエ/1枚
- ★野菜のおかげ(スープの素)/1包
- ★お好みのパスタ 適量

Recipe

- 玉ねぎ、にんじん、セロリをみじん切りにする。
- フライパンに①とオリーブオイル大さじ1/2を入れて中火で温め、しんなりして甘味が出るまで炒め火からおろす。
- ニンニクをみじん切りにし、フライパンにオリーブオイル大さじ1/2とともに入れ、弱火で香りを立たせたら、肉を入れて広げ、塩こしょう、ナツメグをふって強火で加熱する。
- 肉がある程度固まったら裏返して粗くほぐし、赤ワインを加える。
- ②と★を加えて蓋をし、弱火で20分ほど煮込んだら完成！お好みのパスタに添えてお召し上がりください。

バラ凍結

熊本・菊池農場 週 毎週

292 健康あか牛/ミンチ 200g **1,038円**(¥1,121円) 400g **460円**(¥497円)

イタリア・ピオイタリア 週 毎週
原材料:有機トマト、有機トマトジュース
431 (¥) 24ヶ月



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

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



和歌山・小坂農園 週 毎週 (¥) 180日 **295 赤地鶏/もも肉** 300g **939円**(¥1,014円)

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



和歌山・小坂農園 週 毎週 (¥) 180日 **297 赤地鶏/ももむね一口カット** 200g **684円**(¥739円)

骨付きなので、だしにコクがでます。煮物やから揚げにもどうぞ。



和歌山・小坂農園 週 スポット (¥) 180日 **298 赤地鶏/ぶつ切り** 300g **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 週 毎週 (¥) 180日 **299 赤地鶏/正肉** 300g 859円⇒ **815円**(¥880円) (¥928円)

高たんぱく、低カロリーな部位。唐揚げや、蒸し鶏、シチューなどにもおすすめ。

肉厚でふわっとやわらかく上品な味わい。ダイエットにもおすすめ！



和歌山・小坂農園 週 毎週 (¥) 180日 **300 赤地鶏/ささみ** 200g **643円**(¥694円)

ボリュームがたっぷり肉汁もたっぷり！煮付けや揚げものBBQにもおすすめです。



和歌山・小坂農園 週 隔週BD (¥) 180日 **301 赤地鶏/手羽先** 300g 591円⇒ **560円**(¥605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 週 隔週BD (¥) 180日 **302 赤地鶏/手羽元せせり** 200g **702円**(¥758円)

鮮度が一番実感していただける部位。鉄分が豊富で女性にオススメです。



和歌山・小坂農園 週 毎週 (¥) 180日 **303 赤地鶏/キモ** 200g **492円**(¥531円)

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



和歌山・小坂農園 週 スポット (¥) 180日 **304 赤地鶏/砂ずり** 200g **492円**(¥531円)

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



和歌山・小坂農園 週 毎週 (¥) 180日 **305 赤地鶏/ももミンチ** 300g **941円**(¥1,016円)

ムネ肉100%。鶏の旨味がしっかりとし、脂身の少ないあっさりした味です。



和歌山・小坂農園 週 毎週 (¥) 180日 **306 赤地鶏/むねミンチ** 200g **596円**(¥644円)

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



バラ凍結 和歌山・小坂農園 週 スポット (¥) 180日 **307 赤地鶏/もも肉カット唐揚げ** 12切(約300g) **970円**(¥1,048円)

和歌山・小坂農園 週 毎週 (¥) 180日

296 赤地鶏/むね肉 300g 730円⇒ **690円**(¥745円) (¥788円)

国産鶏肉【天草大王】



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

賞味期限:180日

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

天草大王の一羽をまるごと楽しめます。

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

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

熊本・天草大王 天 天草大王/まるごとセット
 計700g
 1,909円(税2,062円) **1,830円(税1,976円)**

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

熊本・天草大王 天 天草大王/スライス
 150g
 654円(税706円) **625円(税675円)**

つくねやそぼろなどに、ほどよく脂が入り、鶏の旨味をたっぷり味わえます。

熊本・天草大王 天 天草大王/ももミンチ
 150g
 647円(税699円) **620円(税670円)**

脂肪分が少なく、あっさりとしたミンチです。肉団子などに。

熊本・天草大王 天 天草大王/むねミンチ
 150g
 647円(税699円) **647円(税699円)**

鉄分が多く含まれ、コクのある旨味が味わえます。煮物や唐揚、照焼などに。

たんぱく質が豊富で、あっさりした部位です。チキンカツや蒸し鶏などに。

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

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

モモ身とムネ身を大き目の一口サイズにカットしています。

肉汁たっぷり! 赤牛の旨みがしっかりと味わえる贅沢な一品です。

熊本・天草大王 天 天草大王/モモ肉
 150g **809円(税874円)**

熊本・天草大王 天 天草大王/ムネ肉
 150g **603円(税651円)**

熊本・天草大王 天 天草大王/手羽先&手羽元
 2~3本 **441円(税476円)**

熊本・天草大王 天 天草大王/ささみ
 150g **779円(税841円)**

熊本・天草大王 天 天草大王/モモ&ムネ一口カット
 150g **654円(税706円)**

熊本・天草大王 天 天草大王/むねミンチ
 150g **647円(税699円)**

ハム・ソーセージ



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

※商品到着後の賞味期限は最短で25日になります。

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

九州産のハーフ鶏のみを使用。豚脂を使用していないので、癖のない味わいです。

熊本・共同ミートセンター 天 天草大王/チキンウインナー
 110g
 424円(税458円) **368円(税397円)**

塩、砂糖、香辛料だけでソーセージに仕上げました。温めてお召し上がり下さい。

熊本・共同ミートセンター 天 天草大王/ウインナー
 110g
 675円(税729円) **654円(税706円)**

肉汁たっぷり! 赤牛の旨みがしっかりと味わえる贅沢な一品です。

熊本・共同ミートセンター 天 健康あか牛生ハンバーグ
 100g×2
 814円(税879円) **773円(税835円)**

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

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

塩と砂糖で充分熟成した後スモークで仕上げたロースハムの切落しです。

お好みのサイズに切ってお楽しみください。

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

大人気のベーコンの切り落としです。様々な料理にお役立てください。

熊本・共同ミートセンター 天 天草大王/お弁当ウインナー
 110g **430円(税464円)**

熊本・共同ミートセンター 天 天草大王/ロースハムスライス
 100g **855円(税923円)**

熊本・共同ミートセンター 天 天草大王/ロースハム切落し
 100g **766円(税827円)**

熊本・共同ミートセンター 天 天草大王/ベーコンブロック
 200g **1,394円(税1,506円)**

熊本・共同ミートセンター 天 天草大王/ベーコンスライス
 100g **727円(税785円)**

熊本・共同ミートセンター 天 天草大王/ベーコン切落し
 100g **711円(税768円)**

無添加惣菜



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

賞味期限:180日

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

福岡・那珂川キッチン 天 天草大王/走る豚肉まん
 125g×2 **672円(税726円)**

肉汁ジューシーな走る豚がぎゅっと詰まったしょうまいです。ひとつひとつ手作業で丁寧に作っています。

福岡・那珂川キッチン 天 天草大王/走る豚しょうまい
 30g×6 **1,089円(税1,176円)**

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

cheese curry

福岡・那珂川キッチン 天 天草大王/走る豚チーズカレーまん
 125g×2 **775円(税837円)**

国産どりのムネ肉使用で手ごろな価格にリニュー=アル。特性だれにじっくり漬け込むことでムネ肉特有のぱさついた食感を無くし、モモ肉に近いジューシーな食感に上げています。

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

福岡・那珂川キッチン 天 天草大王/チキンレンコンボール
 200g **775円(税837円)**

福岡・那珂川キッチン 天 天草大王/博多もつ鍋(麺なし)
 2人前615g(卵200g/スープ400g/薬味15g) **2,437円(税2,632円)**

福岡・那珂川キッチン 天 天草大王/国産鶏のキッチンから揚げ
 333 1P 200g **667円(税720円)**
 334 2P 200g×2 **1,265円(税1,366円)**

福岡・那珂川キッチン 天 天草大王/チキン串カツ
 337 5本 **720円(税778円)**

福岡・那珂川キッチン 天 天草大王/ハッシュドポテト
 30g×8 **584円(税631円)**

福岡・那珂川キッチン 天 天草大王/チキン串カツ
 338 5本 **720円(税778円)**

福岡・那珂川キッチン 天 天草大王/チキン串カツ
 339 10本 **1,365円(税1,474円)**

福岡・那珂川キッチン 天 天草大王/博多もつ鍋(麺なし)
 2人前615g(卵200g/スープ400g/薬味15g) **2,437円(税2,632円)**

福岡・那珂川キッチン 天 天草大王/博多とりかわ巻き
 341 1P 5本 **640円(税691円)**

福岡・那珂川キッチン 天 天草大王/博多とりかわ巻き
 342 2P 5本×2 **1,215円(税1,312円)**

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

福岡・那珂川キッチン スポット
原材料:牛乳(熊本)、エルゴバスタ、薄力粉、タマネギ、菜種油、シュレッドチーズ、バター、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー、乾燥パセリ
343 マカロニグラタン
180g×2 878円⇒(8948円) 830円(896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
344 きのごドリア
180g×2 917円(990円)

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

福岡・那珂川キッチン スポット
原材料:たまねぎ、牛肉、カレー粉(牛脂、小麦粉、砂糖、純カレー粉、食塩、酵母エキス、りんご果汁、粉末醤油、魚肝油、赤唐辛子粉末、黒胡椒粉末)、オリーブ油、しょうが、にんにく、粉末野菜(ブイヨン(食塩、でんぷん分解物、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 アレルギー 国産
北海道産ビーフカレー
345 1P
200g 713円(770円)

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

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)
353 オーガニックホールコーン
150g 392円(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、丸天、みりん、粗糖、粉末かつおだし)、豆ひじき(大豆、醤油、乾燥ひじき、粗糖、みりん、粉末かつおだし、塩)
和のおかずセットB
347 1P 毎週
3種×2 510円(551円)
348 2P スポット
3種×2×2 1,020円⇒(1,102円) 970円(1,048円)

甘いコーンがたっぷり。お弁当やお子さんが食べるのにちょうどいいサイズです。

福岡・那珂川キッチン スポット
原材料:牛乳、ホールコーン、タマネギ、パン粉、菜種油、衣(パン粉、小麦粉)、薄力粉、菜種油、バター、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー
コーンクリームコロッケ
349 1P
30g×5 484円(523円)
350 2P
30g×5×2 968円⇒(1,045円) 915円(988円)

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

福岡・那珂川キッチン スポット
原材料:ジャガイモ(国産)、タマネギ、薄力粉、パン粉、菜種油、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー
ポテトコロッケ・ミニ
351 1P
30g×5 492円(531円)
352 2P
30g×5×2 984円⇒(1,063円) 930円(1,004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。

SALE! SALE! SALE! SALE! SALE! 山口県秋川牧園 SALE! SALE! SALE! SALE! SALE!

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、ばれいしょでんぷん、ホワイトペッパー、ガーリックパウダー、衣(パン粉、小麦粉)、鶏卵、ばれいしょでんぷん、砂糖、食塩、ブラックペッパー、揚げ油(なたね油)
9ヶ月 アレルギー 国産 未調理
356 こだわりのチキンナゲット
200g 600円⇒(648円) 560円(605円)
357 お徳用チキンナゲット
400g 1,141円⇒(1,232円) 1,060円(1,145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)、鶏砂肝、つなぎ(鶏卵、パン粉、山芋パウダー)、玉ねぎ、醤油、鶏脂、発酵調味料、砂糖、食塩、ソース(醤油、砂糖、発酵調味料、ばれいしょでんぷん、清酒、生姜、にんにくペースト)、揚げ油(なたね油)
9ヶ月 アレルギー 国産 未調理
364 鶏の焼きつくね
180g(つくね160g(4個)・タレ20g)
518円⇒(559円) 500円(540円)

若鶏の鶏肝・砂肝・鶏皮を、自家製にんにく醤油たれに漬け込み、甘辛く仕上げました。
山口・秋川牧園 スポット 未調理
原材料:鶏肝(国産)、鶏砂肝(国産)、鶏皮(国産)、醤油、発酵調味料、砂糖、にんにくペースト、ごま油
9ヶ月 アレルギー 国産
374 鶏もつにんにく醤油炒め
160g 411円⇒(444円) 390円(421円)

山口・秋川牧園 スポット 未調理
原材料:鶏肉(国産)、鶏卵、鶏皮、パン粉、山芋パウダー、玉ねぎ、醤油、鶏脂、発酵調味料、砂糖、食塩、ソース(醤油、砂糖、発酵調味料、ばれいしょでんぷん、清酒、生姜、にんにくペースト)、揚げ油(なたね油)
9ヶ月 アレルギー 国産 未調理
354 こだわりのからあげ
150g 579円(625円)
355 お徳用からあげ
400g 1,316円(1,421円)

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

山口・秋川牧園 スポット 未調理
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 塩麹 ブラックペッパー 粉末 食塩 衣(ばれいしょでんぷん、小麦粉、小麦粉、小麦粉、小麦粉) 揚げ油(なたね油)
9ヶ月 アレルギー 国産 未調理
354 こだわりのからあげ
150g 579円(625円)
355 お徳用からあげ
400g 1,316円(1,421円)

若鶏のもも肉に3種のハーブとスパイスを独自に配合したミックススパイスを混ぜ込み、オイルに漬けました。解凍後お好みの野菜と混ぜ合わせることで野菜にも味が付けができて、焼くだけでメインディッシュができてしまいます。
山口・秋川牧園 スポット
原材料:鶏肉(国産)、なたね油、食塩、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、乾燥パセリ、乾燥オレガノ、タイム粉末
9ヶ月 未調理
372 ハーブチキンブリラ
195g 670円⇒(724円) 635円(686円)

若鶏のもも肉にガーリックと粗挽きのブラックペッパーが効いた醤油ベースの自家製たれを合わせました。解凍後お好みの野菜と混ぜ合わせることで野菜にも味が付けができて、焼くだけでメインディッシュができてしまいます。
山口・秋川牧園 スポット
原材料:鶏肉(国産)、なたね油、醤油、玉ねぎ、食塩、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、粉末
9ヶ月 アレルギー 国産 未調理
373 ガーリックチキンブリラ
195g 670円⇒(724円) 635円(686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みたいいただけます。
山口・秋川牧園 スポット 6ヶ月 アレルギー 国産 未調理
共通原材料:[鶏肉]鶏肉(国産)[つくね]鶏肉(国産)、鶏卵、玉ねぎ、パン粉、ばれいしょでんぷん、清酒、醤油、砂糖、生姜、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
380 塩
381 醤油
各500g 1,527円⇒(1,649円) 1,450円(1,566円)

山口・秋川牧園 スポット
原材料:鶏肉(国産)、小麦粉、鶏卵、砂糖、食塩、ばれいしょでんぷん、小麦粉、山芋パウダー、パン粉、山芋パウダー、玉ねぎ、醤油、鶏脂、発酵調味料、砂糖、食塩、ソース(醤油、砂糖、発酵調味料、ばれいしょでんぷん、清酒、生姜、にんにくペースト)、揚げ油(なたね油)
9ヶ月 アレルギー 国産 未調理
358 スパイシーささみカツ
160g 559円(604円)
359 鶏メンチカツ
150g 420円(454円)

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

山口・秋川牧園 隔週BD
原材料:鶏肉(国産)、衣(パン粉、鶏卵、小麦粉、香辛料、ばれいしょでんぷん、食塩、砂糖、山芋パウダー)、揚げ油(なたね油)
9ヶ月 アレルギー 国産 未調理
358 スパイシーささみカツ
160g 559円(604円)
359 鶏メンチカツ
150g 420円(454円)

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

山口・秋川牧園 スポット
原材料:鶏肉(国産)、塩麹、食塩、ホワイトペッパー、衣(小麦粉、鶏卵、砂糖、食塩、玉ねぎ、小麦粉)、ナツメグ、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、パン粉、衣(パン粉、小麦粉、鶏卵、食塩、砂糖、ブラックペッパー)、揚げ油(なたね油)
9ヶ月 アレルギー 国産 未調理
360 フライドチキン
300g 1,195円(1,291円)

国産大豆醤油をベースに蜂蜜やたまねぎを使い、コクのあるタレに仕上げました。骨付き肉なのでボリューム満点で夕飯のおかず、パーティーやお弁当にもオススメです。

山口・秋川牧園 スポット
原材料:鶏肉(国産)、醤油、砂糖、発酵調味料、玉ねぎ、はちみつ、生姜ペースト、にんにくペースト
9ヶ月 アレルギー 国産 未調理
361 骨付きてりやきチキン
300g 907円(980円)

胸肉ミンチで作った食べやすいスティック状に仕上げました。ピリッとした辛さが食欲を誘います。

山口・秋川牧園 スポット
原材料:鶏肉(国産)、小麦粉、鶏卵、砂糖、食塩、ばれいしょでんぷん、小麦粉、山芋パウダー、パン粉、山芋パウダー、玉ねぎ、醤油、鶏脂、発酵調味料、砂糖、食塩、ソース(醤油、砂糖、発酵調味料、ばれいしょでんぷん、清酒、生姜、にんにくペースト)、揚げ油(なたね油)
9ヶ月 アレルギー 国産 未調理
362 ピリ辛チキンバー
150g/8本 521円(563円)

ワクチン以外無投薬の安全なレバーを、ふっくらと蒸し焼きし、甘辛いタレをからめて仕上げました。臭みがなく、やわらかく、美味しい!

山口・秋川牧園 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、ばれいしょでんぷん、小麦粉、生姜、にんにくペースト
9ヶ月 アレルギー 国産 未調理
363 鶏レバー甘辛焼き
120g 498円(538円)

もも串3本・つくね串3本のやきとりセットです。そのまま湯で調理、または開封して電子レンジで温めるだけでお召し上がりいただけます。

山口・秋川牧園 D 週
原材料:つくね串(鶏肉(国産)、パン粉、玉ねぎ、鶏卵、醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、揚げ油(なたね油))、もも串(鶏肉(国産)、醤油、発酵調味料、砂糖)、タレ(砂糖、醤油、発酵調味料、ばれいしょでんぷん、清酒、生姜、にんにくペースト)
9ヶ月 アレルギー 国産 未調理
365 やきとりセット
180g 868円(937円)

鶏肉に黒豚の旨みのある脂が絶妙に合わさった、食べ応えのあるジューシーな肉まんです。皮はほんのり甘くすることで餡との相性を良くし、ショートニングの代わりに菜種油を使用し、ふっくら柔らかい食感をです。

山口・秋川牧園 スポット
原材料:皮(小麦粉(国産)、砂糖、菜種油、イースト、食塩)、具(野菜(玉ねぎ、生姜)(国産)、鶏肉、豚脂、たけのこ水煮、つなぎ(パン粉、馬鈴薯でんぷん)、醤油、砂糖、ごま油、食塩、ホワイトペッパー粉末)、ベーキングパウダー
1年 アレルギー 国産 未調理
367 とり肉まん
100g×4 730円(788円)
368 とりミニ肉まん
35g×8 602円(650円)

秋川牧園の牛乳と鶏肉を使用しました。コクのあるホワイトソースとホクホクのじゃがいもの相性は抜群!!

山口・秋川牧園 スポット
原材料:牛乳(国産)、マカロニ、じゃがいも、鶏肉、オニオンソテー、小麦粉、生クリーム、鶏がらスープ、バター、なたね油、チーズ、発酵調味料、ホタテエキス、食塩、ホワイトペッパー
12ヶ月 アレルギー 国産 未調理
369 牛乳グラタン/鶏肉とポテト
100g×2 857円(926円)

山口・秋川牧園 スポット
原材料:鶏肉(国産)、野菜(玉ねぎ、キャベツ、ニラ、生姜)、豚脂、ばれいしょでんぷん、醤油、発酵調味料、砂糖、食塩、にんにくペースト、ごま油、ホワイトペッパー粉末、皮(小麦粉、砂糖、食塩)
1年 アレルギー 国産 未調理
370 とり餃子
195g/15個入 495円(535円)

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

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

山口・秋川牧園 スポット
原材料:鶏肉(ささみ)、塩、ホワイトペッパー、衣(パン粉、チーズ、小麦粉、卵、馬鈴薯澱粉、パセリ、オレガノ、パセリ)
9ヶ月 アレルギー 国産 未調理
371 ささみハーブカツ
200g 609円(658円)

秋川牧園の鶏肉を使用した、お弁当の定番ミートボールです。やわらかく仕上げたミートボールに、国産大豆醤油を使用して作ったやさしい甘さのタレをたっぷり絡めました。

山口・秋川牧園 D 週
原材料:鶏肉(国産)、玉ねぎ、つなぎ(パン粉、鶏卵、ばれいしょでんぷん、山芋パウダー)、生姜ペースト、砂糖、発酵調味料、食塩、ソース(醤油、砂糖、発酵調味料、ばれいしょでんぷん、清酒、りんご酢)、揚げ油(なたね油)
9ヶ月 アレルギー 国産 未調理
375 ミートボール
100g 279円(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 スポット
原材料:鶏肉(国産)、鶏肝(国産)、つなぎ(パン粉、鶏卵、山芋パウダー)、玉ねぎ、醤油、砂糖、食塩、生姜ペースト、清酒、揚げ油(なたね油)
9ヶ月 アレルギー 国産 未調理
377 レバー入りミートボール
400g 875円(945円)

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

山口・秋川牧園 スポット
原材料:鶏肉(国産)、つなぎ(鶏卵、パン粉、ばれいしょでんぷん)、玉ねぎ、砂糖、塩麹、醤油、食塩、ホワイトペッパー粉末
9ヶ月 アレルギー 国産 未調理
378 鶏だんご
175g 463円(500円)

生姜をきかせ、鶏の旨味を引き立たせたみぞれです。味付けしてあるので、解凍後そのまま丸めて鍋やスープ、やきつくねにご利用下さい。

山口・秋川牧園 スポット
原材料:鶏肉(国産)、鶏卵(国産)、玉ねぎ(国産)、パン粉、ばれいしょでんぷん、清酒、醤油、砂糖、生姜、食塩
9ヶ月 アレルギー 国産 未調理
379 いろいろ使える鶏つみれ
200g 496円(536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。

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

原材料: かつお節、むらあじ節、椎茸、昆布 180日

394 天然ダシパック特選
10g×25 **1,090円**(¥1,177円)

原材料: いわしふし、いわし煮干、かつおふし、昆布、椎茸 1年

395 だしパック十二単
10g×20 **1,217円**(¥1,314円)

原材料: いわしふし、いわし煮干、いわし煮干、とびろお煮干、かつおふし、うるめふし、そうだかつおふし、昆布、椎茸、干しえび、むらあじふし、まぐろふし 1年

396 やさしいママのだしパック
8g×8 **680円**(¥734円)

原材料: かつおぶし(鹿児島)、こんぶ 10ヶ月

399 有機天然だし醤油
200ml **767円**(¥828円)

原材料: 有機しょうゆ(国産)、有機砂糖、濃縮かつおだし、濃縮さばだし、みりん、濃縮こんぶだし、食塩 10ヶ月

400 有機天然だし甘口醤油
200ml **767円**(¥828円)

原材料: 有機しょうゆ(国産)、有機砂糖、濃縮かつおだし、濃縮こんぶだし、みりん、食塩 10ヶ月

389 鯉平削り
40g **352円**(¥380円)

原材料: 鯉荒節(国産) 1年

391 鯉ソフト削り
16g **230円**(¥248円)

原材料: 鯉荒節(国産) 1年

392 駿河ふぶき
4g×5 **328円**(¥354円)

原材料: 鯉枯本節(国産) 1年

390 中厚削り節
100g **574円**(¥620円)

原材料: そうだかつお節、さば節、かつお節 1年

398 鯉枯節
1本 **2,130円**(¥2,300円)

原材料: 鯉枯節(枕崎産) 1年半

402 無添加白だし(しあわせ)
300ml **1,509円**(¥1,630円)

原材料: いわし煮干(国産)、とびろお煮干、食塩、砂糖、昆布、いわしふし、乾しだけ ※産地は変更になる事があります。

有明の味と香りをお届けします 福岡・成清海苔店

383 柳川・血垣開漁協産焼のり
全型10枚 **1,382円**(¥1,493円)

原材料: 乾のり(有明海) 180日

384 寿司はね焼のり
全型10枚 **600円**(¥648円)

原材料: 乾のり(有明海)、ごま油、食塩(天塩) 90日

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

原材料: 乾のり、砂糖、発酵調味料、食塩、醤油、昆布、ムロアジ、かつおぶし、干しえび、とうがらし 180日

388 焼き海苔青のり混り
8切80枚 **1,000円**(¥1,080円)

原材料: 乾のり(有明海) 180日

387 味附おかず海苔
8切20枚×3 **582円**(¥629円)

原材料: 乾のり、砂糖、発酵調味料、食塩、醤油、昆布、ムロアジ、かつおぶし、干しえび、とうがらし 180日

404 天然だしのつゆ
500ml **830円**(¥896円)

原材料: しょうゆ(小麦・大豆を含む)、うるめふし、砂糖、食塩、みりん、いわし煮干、そうだかつおふし、昆布 1年

406 だしが香る鍋つゆ
300ml **917円**(¥990円)

原材料: しょうゆ、鶏がらスープ、砂糖、いわしふし、食塩、みりん、いわし煮干、そうだかつおふし、昆布 10ヶ月

407 鳴門産カットわかめ
40g **962円**(¥1,039円)

原材料: 湯通し塩蔵わかめ(鳴門産) 1年

408 ツナフレーク油漬
80g×3 **873円**(¥943円)

原材料: まぐろ(輸入又は国産)、菜種油、野菜エキス、赤糖の天塩

409 ツナフレーク水煮/食塩不使用
80g×3 **818円**(¥883円)

原材料: まぐろ(輸入又は国産)、野菜エキス

410 レトルトあさり
120g **468円**(¥505円)

原材料: あさり(国産) 2年

411 レトルトしじみ
110g **359円**(¥388円)

原材料: しじみ(国産) 1年

412 新鮮おさかなソーセージ
45g×3 **327円**(¥353円)

原材料: 魚肉(タラ、えそ、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、ペニコウジ色素 60日

414 野菜ブイヨン
5g×8 **449円**(¥485円)

原材料: 食塩、甘藷澱粉、澱粉、酵母エキス、玉ねぎ、しょうゆ、黒胡椒、セロリ、にんじん、ガーリック 1年

415 徳用野菜ブイヨン
5g×30 **1,412円**(¥1,525円)

原材料: 食塩、甘藷澱粉、澱粉、酵母エキス、玉ねぎ、しょうゆ、黒胡椒、セロリ、にんじん、ガーリック 1年

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

原材料: とりがら(鶏骨(国産)、食塩)、食塩、有機醤油、砂糖、有機たまねぎピューレ(有機たまねぎ、食塩、有機米酢)、有機濃縮にんじん、有機キャベツピューレ、有機セルリーピューレ 8ヶ月

416 有機立科みそ汁
7.5g **203円**(¥219円)

原材料: 有機立科米みそ、有機小松菜、有機油揚げ、酵母エキス、有機乾燥ねぎ、昆布粉末 1年半

417 オーサワの赤だしみそ汁
9.2g **203円**(¥219円)

原材料: 麦味噌(立科麦みそ)、有機豆味噌、なめこ、ねぎ、酵母エキス、馬鈴薯でんぷん粉、わかめ、昆布粉 1年

鶏肉ときのこの炊き込みご飯

295 赤地鶏/もも肉
300g **939円**(¥1,014円)

原材料: 醤油、砂糖、みりん、食塩、いわしふし、かつおぶし、いわし煮干、そうだかつおふし、さばふし、昆布、かつおかれふし 1年

材料 (4人分)
□米 …………… 2合
□水 …… 炊飯器のメモリまで
□鶏もも肉 …………… 150g
□にんじん …………… 50g
□しめじ …………… 50g
□えのき …………… 50g
□油揚げ …………… 1枚(30g)
□そばの友 …………… 80m

【下準備】
●鶏肉は1cm角に切る。●油揚げは、油抜きをして、短冊切りにする。●人参は千切りに、しめじ、えのきは3cmの長さに切る。

【作り方】
①米をとき、水気を切る。
②炊飯器に米、そばの友を入れ、水を炊飯器のメモリまで入れる。軽く混ぜ、下準備した材料を入れて炊いて出来上がり。

北海道の農家で契約栽培された馬鈴薯で作りしました。

岐阜・桜井食品
毎週

原材料:馬鈴薯澱粉(北海道)
◎1年

418 契約栽培片栗粉
200g **268円**(税込289円)

国内産の有機認証小麦粉を使用して、一旦パンを焼き上げた後に、粉砕・乾燥して作りしました。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

419 有機パン粉

100g **272円**(税込294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

420 パン粉
200g **324円**(税込350円)

岐阜産小麦粉・国内産山芋を使用。ふわっとさっくり焼き上がります。

岐阜・桜井食品
D週

原材料:小麦粉(岐阜)、混合節粉末(かつお、さば)、山芋粉、馬鈴薯でんぷん、昆布パウダー、食塩、椎茸パウダー、膨張剤(重曹) ◎1年

421 お好み焼粉
400g **554円**(税込598円)

北海道産「ア」と国産玉葱、国産鶏の「ア」、自家製「ア」にしっかりと炒めて一晩寝かせました。ケチャ、パスタ、ジュなどに風味よく美味しく出来上がりです。

大阪・スカイフード 隔週BD

原材料:小麦粉(国産)、脱脂粉乳、玉葱、ナリケル、食塩、食用こめ油、ケチャ、砂糖、アガリ(食用)、香辛料、生薬、にんにくペースト、オリーブオイル ◎270日

422 ホワイトソース
120g
594円⇒
(税込642円) **570円**(税込616円)

天然の鉱物から採られた2つの成分と、遺伝子組み換えでないトウモロコシから作られています。原材料にアルミニウムを使用していません。

アメリカ・ラムフォード
毎週

原材料:第一リン酸カルシウム42%、炭酸水素ナトリウム32%、コーンスターチ26%(遺伝子組み換えでない) ◎2年

423 パーキングパウダー
113g **398円**(税込430円)

小麦を使用していないホットケーキミックス粉です。お米ならではのしっとりもちもちとした食感が特徴のホットケーキが作れます。

岐阜・桜井食品
スポット

原材料:米粉(岐阜)、砂糖(ビート糖)、食塩、膨張剤(重曹) ◎6ヶ月

424 お米のホットケーキミックス
200g **303円**(税込327円)

有機栽培のうるち米を細かく粉砕したお菓子作り専用のお米の粉です。通常のお米の粉の1/3程度に細かく挽いています。

岐阜・桜井食品
隔週BD

原材料:有機うるち米(国産) ◎6ヶ月

425 お菓子をつくるお米の粉
250g **568円**(税込613円)

大豆を丸ごと食べるなら蒸し大豆
うまみと栄養がギュッと詰まった蒸し大豆!

愛知・愛農流通センター
原材料:大豆(国産)、食塩 ◎180日

NN/蒸し大豆
426 1P 毎週
120g **357円**(税込386円)

蒸しているから、食感もやわらかくてホクホク!

兵庫・だいちデイズ 隔週BD

原材料:有機ひよこ豆、食塩、有機米酢 ◎120日

428 有機蒸しひよこ豆
85g **269円**(税込291円)

5種の有機豆をミックスした彩り鮮やかなサラダ豆です。蒸しているから水洗い不要。そのままサラダやお料理に。

兵庫・だいちデイズ 隔週BD

原材料:有機ひよこ豆、有機大豆、有機青えんどう、有機いんげん、有機黒いんげん、食塩、有機米酢 ◎120日

429 有機蒸しミックスビーンズ
85g **269円**(税込291円)

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

イタリア・ピオイタリア
毎週

原材料:有機トマト(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、有機パセリ、有機オレガノ ◎24ヶ月

オーガニックチョップドトマト
431 1P 毎週
400g **460円**(税込497円)

432 2P スポット
400g×2
920円⇒
(税込994円) **815円**(税込880円)

希少な国産原料にこだわり、十種類の雑穀を蒸してやわらかく仕上げました。彩り鮮やかで、料理のトッピングやごはんに入れても。

兵庫・だいちデイズ 隔週BD

原材料:もち大麦、大豆、小豆、黒米、発芽玄米、たかきび、黒大豆、赤米、はと麦、緑米、食塩(赤穂の天塩)、米酢 ◎120日

430 国産10種の蒸し雑穀
70g **215円**(税込232円)

甘味の強い完熟トマトに有機栽培のニンニク、玉ねぎ、パセリ、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、有機パセリ、有機オレガノ ◎24ヶ月

433 ナポリタントマトソース
350g **808円**(税込873円)

甘味の強い完熟トマトに有機栽培のバジルの風味が爽やかなトマトソースです。

イタリア・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、有機パセリ、有機バジル、有機オレガノ ◎24ヶ月

434 バジルトマトソース
350g **808円**(税込873円)

九州産甘蔗でんぷん・北海道産馬鈴薯でんぷん使用。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:甘藷でんぷん(国産)、馬鈴薯でんぷん ◎2年

439 国産はるさめ
100g **314円**(税込339円)

胡麻の持つ本来の「香り」と「味」を最大限に引き出した逸品。ふくらとしたすり上がり、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。

佐賀・まんてん 原材料:白胡麻(パラグアイ) ◎240日

435 毎週
NN すりごま・白
70g **300円**(税込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。

436 毎週
NN いらごま・白
70g **300円**(税込324円)

品質の有機黒ごまを丹念に焙煎しました。口の中で黒ごまの香りが広がります。

大阪・ムソー 隔週BD

原材料:有機ごま(ボリビア) ◎6ヶ月

437 有機いらごま・黒
80g **302円**(税込326円)

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

大阪・ムソー 隔週BD

原材料:有機ごま(ボリビア) ◎6ヶ月

438 有機しっとりすりごま・黒
80g **389円**(税込420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。

イタリア・ピオイタリア
原材料:デュラム小麦 ◎24ヶ月

オーガニックスパゲッティ
441 1P 毎週
500g **549円**(税込593円)

442 2P スポット
500g×2
1,098円⇒
(税込1,186円) **1,010円**(税込1,091円)

北海道で栽培された小麦粉を使用し作りしました。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

443 国内産ロングパスタ
300g
413円⇒
(税込446円) **390円**(税込421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

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

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

長崎・本村製麺 毎週

原材料:小麦粉(国産) 食塩、食用植物油 ◎1年

445 手延べ素麺/水晶の光
50g×5
496円⇒
(税込536円) **460円**(税込497円)

本村さんプロデュースのオリジナル手延べうどん。国産小麦100%、塩・油・職人すべて長崎県産で、長さ・太さなど細部までこだわって仕上げました。

長崎・本村製麺 毎週

原材料:小麦粉(北海道)、食塩、植物油 ◎1年

446 長崎手延べうどん
200g **483円**(税込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

447 国産の十割そば
200g **522円**(税込564円)

厳選された品質の国内産小麦粉を使用した無かんすいのラーメンです。麺の揚げ油には植物油を使用。スープには動物性原料を一切使用していません。

岐阜・桜井食品 スポット

原材料:油揚げめん[小麦粉(国産)、小麦たん白、食塩]、食塩、粉末しょうゆ、砂糖、酵母エキス、粉末たみそ、野菜エキス、発酵調味料、椎茸パウダー、香辛料、ビーナッツパウダー、アモンドパウダー、ねぎ、椎茸エキス、麦芽エキス、こま油、昆布パウダー、メンマパウダー ◎6ヶ月

448 2P
200g×2
1,044円⇒
(税込1,128円) **1,000円**(税込1,080円)

植物性原料のみを使用した、桜井食品こだわりのラーメンです。純正ラーメン発売から50周年企画「限定スープを決める投票」にて、多くの方から選んでいただきました「豆乳塩だし」味です。

岐阜・桜井食品 スポット

原材料:油揚げめん[小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩]、食塩、砂糖、酵母エキス、魚骨パウダー、香辛料、チキンエキス、コーンエキス、コーンパウダー、ほたてエキス、乾燥ねぎ、混合粉、麦芽エキス、こま油 ◎6ヶ月

449 純正ラーメン(5食)
98g×5 **839円**(税込906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(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩]、食塩、醸造酢、りんごバルブ、こま油、酵母エキス、香辛料、麦芽エキス、ふりかけ[あおさ、乾燥紅生姜] ◎6ヶ月

450 純正ラーメン 豆乳塩だし味
104g **194円**(税込210円)

認定された持続可能なパーム油の生産に貢献しています。麺は国内産小麦を使用し、かんすいは不使用です。特製の液体ソース付きです。

岐阜・桜井食品 隔週BD

原材料:油揚げめん[小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩]、食塩、砂糖、酵母エキス、魚骨パウダー、香辛料、チキンエキス、コーンエキス、コーンパウダー、ほたてエキス、乾燥ねぎ、混合粉、麦芽エキス、こま油 ◎6ヶ月

451 さくらいのラーメン しょうゆ
99g **194円**(税込210円)

麺は国内産の小麦粉を使用し、かんすいは不使用です。あつさりとした醤油ベースのスープに、ごまの風味がたっぷりのスープです。

岐阜・桜井食品 スポット

原材料:油揚げめん[小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩]、食塩、砂糖、酵母エキス、粉末しょうゆ、こま油、魚骨パウダー、こま油、デキストリン、チキンエキス、コーンエキス、コーンパウダー、乾燥ねぎ、混合粉、麦芽エキス、するめ粉末 ◎6ヶ月

452 さくらいのラーメン ごま
100g **194円**(税込210円)

麺は国内産の小麦粉を使用し、かんすいは不使用です。天日塩のまろやかな味にチキンエキスを加え、あつさり軽く仕上げました。

岐阜・桜井食品 スポット

原材料:油揚げめん[小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩]、食塩、砂糖、チキンエキス、酵母エキス、こま油、香辛料、乾燥ねぎ、こま油 ◎6ヶ月

453 さくらいのラーメン しお
99g **194円**(税込210円)

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

岐阜・桜井食品 スポット

原材料:油揚げめん[小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩]、粉末たみそ、食塩、砂糖、酵母エキス、食塩、ほたてエキス、混合粉、香辛料、チキンエキス、乾燥ねぎ、こま油 ◎6ヶ月

454 さくらいのラーメン みそ
101g **194円**(税込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(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩]、食塩、醸造酢、りんごバルブ、こま油、酵母エキス、香辛料、麦芽エキス、ふりかけ[あおさ、乾燥紅生姜] ◎6ヶ月

455 さくらいのラーメン とんこつ
103g **205円**(税込221円)

国内産小麦粉を使用したノンフライ麺の味噌煮込みうどんです。濃厚な味噌が麺によくからみ、深い香りとコクをお楽しみいただけます。

岐阜・桜井食品 スポット

原材料:めん[小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩]、食塩、醸造酢、りんごバルブ、こま油、酵母エキス、香辛料、麦芽エキス、ふりかけ[あおさ、乾燥紅生姜] ◎6ヶ月

456 味噌煮込みうどん
94g **185円**(税込200円)

認定された持続可能なパーム油の生産に貢献しています。麺は国内産小麦を使用し、かんすいは不使用です。特製の液体ソース付きです。

岐阜・桜井食品 隔週BD

原材料:油揚げめん[小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩]、食塩、砂糖、酵母エキス、魚骨パウダー、香辛料、チキンエキス、コーンエキス、コーンパウダー、ほたてエキス、乾燥ねぎ、混合粉、麦芽エキス、こま油 ◎6ヶ月

457 さくらいの焼そば
114g
205円⇒
(税込221円) **195円**(税込211円)

調味料

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

メキシコまたはオーストラリアの天日塩を沖縄の海水で溶かし、平釜でじっくりと煮つめ、時間をかけてつくりました。

沖縄・青い海
毎週
原材料：天日塩(89.3%メキシコまたはオーストラリア)、海水(10.7%沖縄)
無期限

463 シママース
1kg **495円**(税535円)

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

京都・飯尾醸造 隔週BD
原材料：米(京都府宮津市/農薬不使用栽培) 2年
無期限

464 純米富士酢
500ml **875円**(税945円)

種子島産の絞り汁の上澄みだけの水分を蒸発させてクセのないしっとりキラキラの結晶にしました。クセのない甘さで、お料理全般にお使い頂けます。

愛知・アルファフードスタッフ

原材料：さとうきび(鹿児島) 無期限

NN きびさとう
500g **459円** 1P 毎週 **495円**(税535円) **460円** 3P スポット **1,415円**(税1,528円)

「富士酢」をベースに、はちみつと天塩で調味。酢のものや、浅漬けにもお使いください。

京都・飯尾醸造

原材料：米酢、砂糖(粗糖)、蜂蜜、塩

465 富士すし酢
360ml **766円** 1P 毎週 **730円**(税788円)

北海道産でんさい原料から作られた、蜜分・オリゴ糖を含んだ「でんさい含蜜糖」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：でんさい(北海道)、糖蜜(北海道) 無期限

461 でんさい含蜜糖
500g **509円**(税550円)

有機シナモンにココナッツシュガーをバランスよくブレンド。トーストや果物にかけると、カプチーノや菓子作りにおすすめです。

岐阜・桜井食品 スポット
原材料：有機ココナッツシュガー(インドネシア)、有機シナモンパウダー

462 有機シナモンココナッツシュガー
35g **568円** 1P 毎週 **540円**(税583円)

静置発酵させ熟成した、まろやかでコクのある純米酢です。

福岡・庄分酢

原材料：米(福岡) 2年

庄分純米酢
466 300ml 542円(税585円) **467 1L 975円**(税1,053円)

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

福岡・庄分酢 スポット
原材料：有機玄米(国産) 24ヵ月

468 有機玄米くろ酢
300ml **1,779円**(税1,921円)

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

福岡・庄分酢

原材料：りんご果汁、りんご果実(国産)

469 アップルビネガー
300ml **955円** 1P 毎週 **905円**(税977円)

スペイン産有機レモン100%使用。ストレート果汁、濃厚なレモンの味わい。焼き物や鍋物、紅茶などに。

埼玉・かたすみ 毎週
原材料：有機レモン(スペイン) 1年

470 有機レモン果汁(スペイン産)
200ml **523円**(税565円)

遺伝子組み換えをしていないオーストラリア産の菜種の圧搾一番搾りです。酢と湯洗いで精製。薬剤処理していません。

福岡・平田産業
原材料：菜種(オーストラリア) 540日

なのはな畑の菜種油
471 1本 1,220円(税1,318円) **472 ケース 9,485円**(税10,244円)

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

福岡・平田産業
純正ごま油・淡口 一番搾り

原材料：ごま(ブルキナファソ、ナイジェリア、タンザニア、他) 1年6ヶ月

474 165g 696円(税752円) **475 450g 1,200円**(税1,296円)

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

福岡・平田産業
純正ごま油・濃口 一番搾り

原材料：ごま(ブルキナファソ、ナイジェリア、タンザニア、他) 1年6ヶ月

476 165g 696円(税752円) **477 450g 1,200円**(税1,296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

473 一番搾り 国産なたねサラダ油
450g **1,069円**(税1,155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

478 国産こめ油 圧搾一番搾り
600g **1,250円**(税1,350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、熟を一切加えない「コールドプレス製法」で絞った、最高級エキストラバージンオリーブオイルです。ライトな口当たりでクセがないと評判です。

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

ギリシャオリーブオイル
479 250ml 1,215円(税1,312円)

480 徳用 500ml 1,855円(税2,003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。熱をあげ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

手摘みオリーブオイル
481 1P 1,500円(税1,620円) **482 2P 2,800円**(税3,024円)

フライパンで簡単♪ **茶碗蒸し**

材料(2人分)
口巾(Mサイズ) 1個
口椎茸・えび・三つ葉・さやえんどうなどお好みの具材

A: 白だし(11倍濃縮) 大さじ1.5~2、水1カップ

- お好みの具材を一口大に切り、浅めの器に入れます。
- 卵をしっかりと溶き、Aと混ぜ合わせます。
- ②をザルでこし、①の器の8分目まで注ぎ入れ、アルミはくでフタをします。
- 深めのフライパンに③を並べて器の半分程の高さまで水を張り、火にかけます。沸騰したら、フタをして弱火で7分。その後火を止めてそのまま6~7分蒸らして完成。(さやえんどうを添える場合、5~6分蒸らして後からのせませ)

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

486 オーサワの白だし
360ml **920円**(税994円)

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

埼玉・味の一醸造

原材料：米、米麴、食塩

483 味の母
720ml **968円**(税1,045円)

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

愛知・あいのう流通センター

原材料：菜種油(オーストラリア産)、卵黄、りんご酢、食塩、砂糖、香辛料

488 aino MAMAマヨネーズ
300g **537円**(税580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

484 みやこの料理酒
500ml **919円**(税993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)、卵、有機りんご酢、果実酢(レモン果汁)、砂糖、食塩、香辛料(からし)

489 平飼い鶏の有精卵マヨネーズ
290g **715円**(税772円)

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

福島・大木代吉本店

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

485 こんにちは料理酒
720ml **1,377円**(税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、麦芽糖)、有機醸造酢(有機米酢、有機りんご酢)、食塩、有機たまご、有機にんにく、香辛料

490 有機トマトケチャップ
300g **407円**(税440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

487 NN うまみ鰹つゆ
500ml **689円** 1P 毎週 **645円**(税697円)

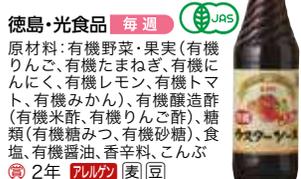
海外産有機トマトと国内産有機トマトから作ったトマトピューレーです。トマトソース・煮込み料理等、料理のベースとしてご利用下さい。

徳島・光食品

原材料：有機トマト、食塩、有機レモン果汁 2年

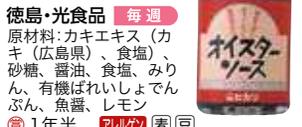
491 有機トマトピューレー
320g **386円**(税417円)

有機野菜、果実が原材料の約半分を占めるほど贅沢に使い、有機純リンゴ酢を使用したさっぱり、まろやかなソースです。



徳島・光食品 毎週 492 有機ウスターソース 250ml 438円(税473円)

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



徳島・光食品 毎週 493 オイスターソース 115g 469円(税507円)

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



徳島・光食品 毎週 494 お好みソース関西風 300ml 354円(税382円) 340円(税367円)

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



徳島・光食品 毎週 495 有機ミートソース 140g 325円(税351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 498 有機ぼん酢しょうゆ 250ml 448円(税484円) 430円(税464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です。



八方美人酢 496 300ml 786円(税849円) 715円(税772円)

497 たっぴり徳用900ml 1,442円(税1,557円)

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



福岡・庄分酢 毎週 499 十四代目一精のだいたいぼん酢 300ml 831円(税897円)

まろやかな辛みと甘みでコクのある味わいです。ピビンパなどの韓国料理のほか、鍋物や炒め物など様々な料理にお使いいただけます。



埼玉・オーサワジャパン スポット 501 オーサワのコチュジャン 85g 543円(税586円)

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



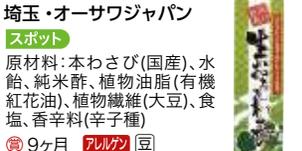
奈良・無双本舗 スポット 502 有機生姜末アルミパック 45g 736円(税795円)

着色料、保存料、香料、化学調味料は使わず仕上げた、からし本来の風味が味わえます。



503 旨味本来からしチューブ 40g 388円(税419円)

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



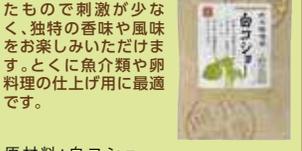
504 生おろしわさびチューブ 40g 426円(税460円)

熊本県、四国産生姜を使用。おろしたてのような香りと自然な香りで、お刺身などさまざまな料理にお使いいただけます。便利なチューブタイプ。



505 生おろし生姜チューブ 40g 406円(税438円)

国内産大豆・唐辛子を使用。熟成された辛みと旨みがあり、中華料理や、炒め物などの万能調味料としてお使いいただけます。



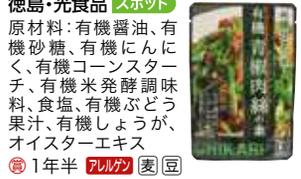
500 オーサワの豆板醤 85g 465円(税502円)

麻婆豆腐や麻婆茄子、麻婆春雨などに使える、安心・安全な惣菜の素です。



徳島・光食品 スポット 508 有機麻婆の素 100g(2-3人前) 273円(税295円)

ピーマンや肉と一緒に炒めるだけで手軽に美味しい青椒肉絲ができていきます。



509 有機青椒肉絲の素 100g(2-3人前) 273円(税295円)

肉と野菜を炒めてあわせるだけで簡単に美味しくお召し上がりいただけます。



510 有機回鍋肉の素 100g(2-3人前) 273円(税295円)

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



511 有機もやし味噌炒めの素 100g(2-3人前) 273円(税295円) 260円(税281円)

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



513 ナチュラルーメープルシロップ/アンバー 250g 1,545円(税1,669円)

採収時期の初期収穫〜中期に採取される樹液からつくられるのが、アンバーリッチテイストのメープルシロップ。琥珀色のラム酒のような色味が特徴です。



514 有機メープルシロップ/アンバー 132g 891円(税962円)

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



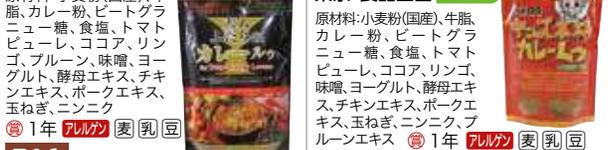
515 ピーナッツバター 225g 563円(税608円)

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



30120 ベジタリアンのためのシチュー 120g 550円(税594円)

直火二度焼き、スパイス香る本格派です。使いやすいフレック状。



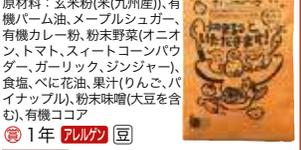
516 キッズ本格カレー 120g 527円(税569円)

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



517 キッズ本格カレー 120g 467円(税504円)

スパイスの香りも素材の美味しさもしっかり味わえる、中辛で後味さらばりなフレックタイプのカレールーです。



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

鶏もも肉の濃厚なコクに瀬戸内レモンのほどよい酸味が食欲をそそるカレーです。



30007 1P 180g 527円(税569円)

トマトベースに鶏もも肉の旨味とスパイスがきいた食べやすいカレーです。



30021 1P 180g 527円(税569円)

鶏挽肉の旨味とヨーグルトのコクをいかしたシンプルで食べやすいカレーです。



30045 1P 180g 527円(税569円)

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



30069 甘口 各210g 397円(税429円)

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



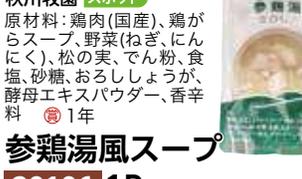
30076 中辛 各210g 397円(税429円)

トマトとにんじんをベースに、甘味料をつかわずに有機野菜の旨みと甘みを引き出しました。埼玉・オーサワジャパン スポット 1年6ヶ月



30083 トマト&ニンジン1/2日分の野菜を使った有機ポタージュ 140g 366円(税395円)

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



30090 かぼちゃ&ニンジン1/2日分の野菜を使った有機ポタージュ 140g 366円(税395円)

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



30106 1P 160g 516円(税557円)

ベジカレー 各210g 397円(税429円)

30106 1P 160g 516円(税557円)

30113 2P 160g×2 1,032円(税1,115円) 965円(税1,042円)

魚・水産加工品

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

鮮度の良い大型のサワラを切身にしました。身が柔らかくクセがないので煮付け、塩焼き、ムニエル等、手軽に幅広い料理にご利用いただけます。



三重・芦浜産直出荷組合
原材料:金目鯛(三重県熊野)・天日塩
523 沖サワラ切身
2~3切(約200g) **788円**(¥851円)

芦浜産直出荷組合

三重県度会郡大紀町

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



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



三重・芦浜産直出荷組合
原材料:鯛(熊野灘産)・天日塩(粉碎塩) **30日**

524 鯛一夜干し
2~3枚 **638円**(¥689円)

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

三重・芦浜産直出荷組合

原材料:しらす(三重県熊野)、天日干し岩塩 **30日**

521 釜揚げちりめん
50g **466円**(¥503円)



熊野灘で獲れた新鮮な金目鯛を一枚一枚、丁寧に手開きをして天日干ししました。小ぶりですが、程よく脂が乗って甘みがあります。



三重・芦浜産直出荷組合
原材料:金目鯛(三重県熊野灘)・天日塩 **15日**
525 金目鯛開き
2~3枚 **721円**(¥779円)

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



三重・芦浜産直出荷組合
原材料:ぶり(三重県熊野灘)、岩塩 **30日**
526 ぶり一夜干し
2~3枚 **770円**(¥832円)

手間いらずで必要な量がA調理できます。ほどよくのった脂が美味な白身魚。塩焼きやバター焼きで。

三重・芦浜産直出荷組合

原材料:太刀魚(三重県熊野灘)

1ヶ月

527 たちうおの切身

2~3枚 **672円**→**639円**(¥726円)



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



三重・芦浜産直出荷組合
原材料:真イカ(三重県) **1ヶ月**

528 カットイカ
100g **527円**(¥569円)

新鮮なのでそのまま酢でめてしめさばもお造りになれます。



三重・芦浜産直出荷組合
原材料:サバ(三重県熊野灘) **30日**

522 芦浜の塩サバ
半身×2 **609円**(¥658円)

さば本来のおいしさを生かすため、国産丸大豆醤油、粗糖、三河みりんの調味液に漬けて天日干しにしました。



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

532 さば味噌干し
2枚 **517円**(¥558円)

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



三重・芦浜産直出荷組合
原材料:ひじき(三重県熊野) **15日**

533 釜炊きひじき
120g **474円**→**450円**(¥512円)

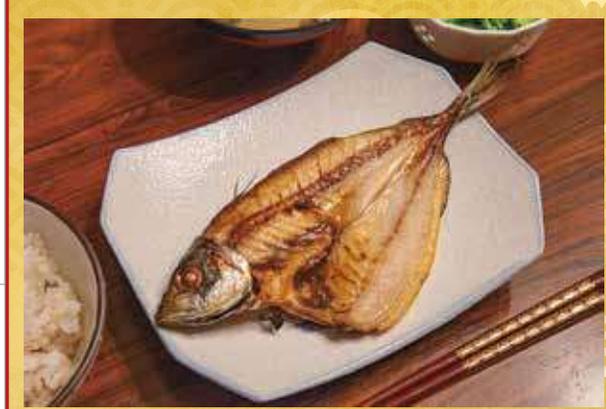
サッと炙って頭から丸カブリ。フライパンやグリルでも美味しく焼けます。



三重・芦浜産直出荷組合
原材料:マイワシ(熊野灘産)・天日塩(粉碎塩) **15日**

534 いわし丸干し
150g **585円**(¥632円)

熊野灘産の新鮮なあじを手開きし岩塩で薄塩をして天日干ししました。



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

529 あじ開き
2~3枚 **527円**→**501円**(¥541円)

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



三重・芦浜産直出荷組合
原材料:真いわし(三重県熊野灘) **30日**

530 いわしミンチ
250g **518円**(¥559円)

小ぶりの新鮮なイワシを丁寧に開きました。フライや天ぷらに最適です。



三重・芦浜産直出荷組合
原材料:真いわし(三重県熊野灘) **30日**

531 いわしフライ用
3~4枚 **440円**(¥475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。



調味液に漬けて入っているの、半解凍後、液ごと鍋に移して煮るだけ！お好みの野菜と一緒に煮ても美味しく召し上がれます。



高知・土佐佐賀産直出荷組合
原材料:ぶり(高知)・醤油・味噌 **90日**

538 土佐のぶり煮付用
200g(+130ml) **818円**(¥883円)

土佐沖で獲れた魚をその日のうちに下処理、凍結。下処理済みなので、解凍後の調理が簡単です。何が届くかはお楽しみ。



高知・土佐佐賀産直出荷組合
原材料:鯉(太平洋・土佐沖) **90日**

539 土佐の前浜セット
約600g **1,480円**→**1,333円**(¥1,440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:鯉(太平洋・土佐沖) **90日**

541 土佐沖一本釣り・薫焼き鯉たたき
たれなし130g **900円**(¥972円)

原材料:鯉(太平洋・土佐沖)

542 土佐沖一本釣り・薫焼き鯉たたき
たれなし200g **1,333円**→**1,267円**(¥1,368円)



土佐沖で獲れたさばを丁寧に下処理しました。半解凍して添付の調味液でサッと煮るだけ！お好みの野菜と一緒に煮てもおいしく召し上がれます。



540 さば三枚おろし煮付用(調味液付き)

高知・土佐佐賀産直出荷組合
原材料:さば(高知)・調味液(醤油・味噌・砂糖・酒) **90日**

240g +タレ150ml **872円**→**828円**(¥894円)

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合
原材料:ぶり(高知) **90日**

543 土佐薫焼き天然ぶりタタキ
120g **808円**(¥873円)

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合
原材料:あじ(高知)・パン粉・小麦粉・梅・しそ・食塩 **90日**

544 梅シソ風味のあじフライ
140g **600円**(¥648円)

高知県に水揚げされたアジを3枚におろし、衣をつけました。お弁当のおかず、夕食の1品に。



高知・土佐佐賀産直出荷組合
原材料:アジ(高知)・パン粉・小麦粉・食塩 **90日**

545 土佐のアジフライ
100g **538円**(¥581円)

180度に熱した油で揚げてください。フライパンに少量の油でOKです。



高知・土佐佐賀産直出荷組合
原材料:サバ(高知)・パン粉・小麦粉・食塩・コシユウ **90日**

546 フライパンでサバフライ
150g **525円**(¥567円)

1尾から2個しかとれない希少部位です。定番の塩焼きはもちろん、ぶり大根にもお勧め。



高知・土佐佐賀産直出荷組合
原材料:ぶり(高知) **90日**

547 もったいない天然ぶりかま
250g **528円**(¥570円)

土佐沖で捕れたゴマサバを三枚おろしにしました。煮付けや竜田揚げにどうぞ。



高知・土佐佐賀産直出荷組合
原材料:さば(高知) **90日**

548 土佐の生さばフィーレ
約250g **630円**(¥680円)

高知県の揚げた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**

549 豆アジ南蛮漬け
130g **556円**(¥600円)

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合
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**

550 さばの南蛮漬け
140g **563円**(¥608円)

パンタレ

福岡県糸島市

もともと漁師だった杉さんが目利きした、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されています。長期保存は冷凍できます。

翌々週配達

福岡・パンタレ
隔週BD

原材料:カタクチイワシの稚魚、食塩

4週間

552 無漂白ちりめん
70g **778円**(¥840円)

翌々週配達

福岡・パンタレ
隔週BD

原材料:カタクチイワシ、食塩

3ヶ月

553 特選いりこ
100g **575円**(¥621円)

翌々週配達

福岡・パンタレ
隔週BD

原材料:カタクチイワシ、食塩

3ヶ月

554 いりこ
100g **525円**(¥567円)

翌々週配達

福岡・パンタレ
隔週BD

原材料:わかめ、食塩

6ヶ月

555 生わかめ玄海育ち(塩蔵)
200g **525円**(¥567円)

翌々週配達

福岡・パンタレ
隔週BD

原材料:もずく、自然塩

6ヶ月

556 天然もずく
200g **433円**(¥468円)

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(アリユーション海域・ロシア)清酒、本みりん、こぶ、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)

お惣菜・おいしい魚

シンプルな調味料で、こだわり加工の逸品。
●化学調味料、保存料、合成着色料不使用。

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

ヤマサ 宮城県塩電市 隔週

原材料:さんま(国内産)・醤油(小麦・大豆を含む)・砂糖・酒・つゆ・生姜(国内産)・みりん

90日 **7/11/7/11** 隔週

564 三陸産さんま佃煮
70g **316円**(¥341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「ヤマサ」の漬け魚。冷凍魚とは思えないふくらんでいて実に美味な仕上がります。

ヤマサ 宮城県塩電市 隔週

原材料:サバ(ノルウエー産)・深層海塩(インドネシア産)

90日

ヤマサの甘塩サバ

562 1P 毎週
60g×2 **337円**(¥364円)

563 3P D週
60g×2×3 **970円**(¥1,048円)

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

ヤマサ 宮城県塩電市 隔週

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 **7/11/7/11** 隔週

565 金華さば仙台みそ煮
60g **335円**(¥362円)

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

ヤマサ 宮城県塩電市 隔週

原材料:銀だら(アメリカ産)・つゆ・砂糖・醤油(小麦・大豆を含む)・みりん・酒・生姜(国内産)・片栗粉・米粉

90日 **7/11/7/11** 隔週

566 銀だらコク煮
50g **460円**(¥497円)

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

ヤマサ 宮城県塩電市 隔週

原材料:白米(宮城県産)・玄米(国内産)・黒豆(北海道産)・黒米(宮城県産)

90日 **7/11/7/11** 隔週

黒豆と玄米の炊き込みご飯

567 1P 毎週
80g **292円**(¥315円)

568 3P D週
80g×3 **832円**(¥899円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 隔週

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・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・塩・菜種油

10日

573 小判揚
5枚(150g) **446円**(¥482円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 隔週

原材料:魚肉(スケトウダラ)・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・卵白・味の母・塩・鰹だし

14日 **7/11/7/11** 隔週

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

一度も冷凍されていない、北海道産の昆布を一度茹でて乾燥させました。昆布本来の食感を楽しんでいただけます。サラサラはもちろんだ、種類の具や和え物、鍋物に。5分ほど水戻しするだけでご使用いただけます。

東京都 タカハシ食品 D週

原材料:真昆布(北海道)

360日

569 サラダ昆布
2枚 **418円**(¥451円)

いちろうこ(南伊豆水産) 静岡県静岡市

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

571 小竹輪
30g×5 **482円**(¥521円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 隔週

原材料:タラ全糖すり身・馬鈴薯でんぶん(北海道)・塩・味の母・粗糖・かつおだし・水

7日

572 2P
30g×5×2 **912円**(¥985円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 隔週

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・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・塩・菜種油

10日

573 小判揚
5枚(150g) **446円**(¥482円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 隔週

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

14日

577 いわしはんぺん
5枚(150g) **542円**(¥585円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 隔週

原材料:すけとうだらすり身・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油

10日

578 たこボール
8個 **406円**(¥439円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 隔週

原材料:魚肉(スケトウダラ)・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・卵白・味の母・塩・鰹だし・紅花色素

14日 **7/11/7/11** 隔週

575 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 隔週

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

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

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 隔週

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

10日

580 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 隔週

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

581 ねぎちぎり揚
100g **466円**(¥503円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 隔週

原材料:すけとうだらすり身・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・発酵調味料・鰹だし・菜種油

10日

582 青のり小判
3枚 **386円**(¥417円)

まぐろとタラと一緒に練り上げモチモチ食感にしました。とうもろこし・玉ねぎの旨みが美味しさを倍増してくれます。お弁当のおかずや、おやつにも。

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 隔週

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

579 味なひとくち揚
150g **578円**(¥624円)

「いちろうこ」自慢のおでん種セット

静岡おでんを代表する「いわしはんぺん」「うずら天」「たこボール」「げそ巻」「小判揚げ」「ごぼう巻」「小竹輪」の6種13品をセットにしました。りん酸塩を使用しないすり身で仕上げました。*つゆはついていません。

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 **スポット** 隔週

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

10日

588 静岡おでん種セット
6種13品 **897円**(¥969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ってきたのですが、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 隔週

原材料:すけとうだらすり身(主に北海道)・ぐち・馬鈴薯澱粉(北海道)・粗糖・桜えび、塩(天日粉砕)、味の母、かつおだし、菜種油

14日 **7/11/7/11** 隔週

584 桜えび釜揚げ
3枚 **679円**(¥733円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 隔週

原材料:ぐち、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(天日粉砕)、鰹だし

14日 **7/11/7/11** 隔週

585 白はんぺん
3枚 **671円**(¥725円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 隔週

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

586 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醤油をちらして、夕飯のおかずの一品としても重宝します。

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 隔週

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

587 いわし団子
8個 **410円**(¥443円)

飲料

国産もしくは有機の原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

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



591 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。日常飲んでも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



592 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



593 宇治の松印煎茶 100g 1,000円(¥1,080円)

遠赤外線火入れで仕上げ、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



594 宇治の抹茶入りきき茶 100g 600円(¥648円)

静岡県産一番茶100%。濃厚な香気が特徴の「さやまかおり種」を30%以上使用。栽培期間中、農薬や化学肥料不使用。

静岡県 石原園 D 週 原材料:有機緑茶(静岡県産) 365日



595 品種にこだわった有機栽培茶 100g 1,388円(¥1,499円)

有機栽培した静岡県御前崎市で作られたお茶です。自園・自製・自社仕上げの香りを楽しむほうじ茶です。

静岡県 石原園 D 週 原材料:有機緑茶 365日



596 有機栽培のほうじ茶 100g 628円(¥678円)

香ばしく焙煎した麦茶にほうじ茶をプラス。風味・香ばしさも絶品。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/園0虫0)



597 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



598 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



599 天の紅茶TB 2g×16 500円(¥540円)

渋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



600 生姜紅茶TB 2.5g×10 650円(¥702円)

独自の焙煎にこだわる珈琲実験室のおすすめブレンド。炒りが深くこぼばしい風味。

東京・珈琲実験室 毎週



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

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



福岡・POPCOFFEES 毎週

原材料:東ティモール・ブラジル・グアテマラ・ペルー産のオーガニックコーヒー豆 6ヶ月 OGこだわりブレンド 601 中挽 602 豆 各150g 1,050円⇒(¥1,134円) 964円(¥1,041円)

Wローストにより、酸味の少ないマイルドな味わいを作り出しています。

愛知県長久手市・オキノ D 週



原材料:有機コーヒー豆 360日 604 有機ドリップオンバッグコーヒー(スペシャル) 8g×8 1,124円(¥1,214円)

有機栽培のココアと黒糖、そして沖縄産のサンゴカルシウムをブレンドした、調整ココアです。

沖縄・海邦商事 規格変更 D 週

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

愛知・マルサン 毎週



原材料:大豆(国産) 120日 7月17日 606 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%のストレートりんごジュースです。季節によってりんごの品種が変わります。

青森・斉藤農園(津軽産直組合) 毎週



原材料:りんご(津軽産直組合) 1年 607 津軽のかおり(びん) 1L 862円(¥931円)

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

徳島・光食品 隔週BD 原材料:有機濃縮にんじん、有機レモン 2年



608 有機にんじんジュース 2本 160g×2 370円(¥400円)

国産有機しょうがを使用。着色料や香料等にたよらず、素材本来の風味を生かしたジンジャーエールに仕上がってます。

徳島・光食品 D 週

原材料:有機砂糖、有機りんご果汁、有機しょうが、有機レモン果汁、有機すだち果汁、炭酸 1年半



OGジンジャーエール 610 3本 250ml×3 450円(¥486円) 611 ケース 30本入 250ml×30 4,500円⇒(¥4,860円) 4,350円(¥4,698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 612 有機みかんジュース缶(2本) 190ml×2 400円(¥432円)

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

東京・オーサワジャパン 隔週BD



原材料:有機玄米、玄米 6ヶ月 613 オーサワの有機玄米甘酒(なめらか) 200g 350円(¥378円)

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

岐阜・奥長良川水 隔週BD



5年保存水 614 2L×6本 1,920円(¥2,074円) 615 500ml×24 4,320円(¥4,666円) 24本入

寒い時期や、風邪を引いてしまった時、ポカポカ身体の中からあたたまりたい時にオススメ。生姜のピリッとした風味が、クセになります。

616 生姜 原材料:本葛粉、砂糖、麦芽糖、生姜粉末



福岡・廣八堂 D 週 本くず湯 6ヶ月

オススメ商品の、5種類(各1袋)をセットにしました。色んな味を少しずつ楽しみたい方に。

617 詰合せ(生姜・小豆・抹茶・ゆず・白)



原材料:本葛粉、砂糖、麦芽糖、晒あん(小豆)、柚子粉末、生姜粉末、抹茶 各23g×5 600円(¥648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。

国産の紅あずま100%使用。スイートポテトのような甘さで、コーヒーや紅茶によく合います。食べ切りサイズです。

静岡・こだわりの味協同組合 スポット



原材料:さつまいも(国産)・バター(国産)・ビートグラニュー糖(北海道産)・澱粉(北海道産) 6日 7月17日 619 いもようかん 1個 242円(¥261円)

国産白玉粉、国産の餡を使用しています。自然解凍、または、オープン、レンジなどで加熱して熱々をお召し上がり下さい。

福岡・那珂川キッチン スポット



原材料:白玉粉、餡、小麦澱粉、さび砂糖、菜種油、ごま 180日 7月17日 620 ごまだんご 3個100g 657円(¥710円)

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

静岡・白帆たんぱく D 週



原材料:国産大豆(北海道・九州)、生クリーム、ビートグラニュー糖、海水生にかり 7日 7月17日 621 1P 80g 312円(¥337円) 622 3P 80g×3 936円⇒(¥1,011円) 889円(¥960円)

むきやすいように皮が割れています。そのままでも、電子レンジ・オープン・湯煎等であたためたり、冷やしても美味しく召し上がれます。

福島・丸成商事 D 週



原材料:有機栗(中国河北省) 9ヶ月 623 有機楽笑栗 125g 420円(¥454円)

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

兵庫・だいちデイズ D 週



原材料:有機小豆(北海道)、有機きび糖 120日 624 1袋 55g 220円(¥238円) 625 3袋 55g×3 660円⇒(¥713円) 647円(¥699円)

ほのかに小豆が香る



楽しく食べられるかぼちゃ・ほうれん草・ミルクの3色ほー。水あめ以外は全て北海道原料使用。

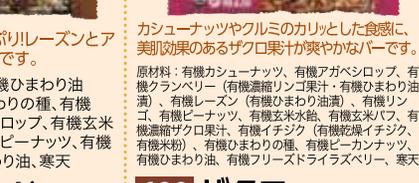
北海道・ノースカラーズ D 週



原材料:馬鈴薯澱粉・甜菜糖・水あめ・卵・脱脂粉乳・全粉乳・かぼちゃ粉末・ほうれん草粉末 180日 7月17日 626 純国産北海道ほーろ 100g 210円(¥226円)

アーモンドと胡麻がたっぷり!レーズンとアガベの優しい甘みのバーです。

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



627 アーモンド 大阪・むそう D 週 14ヶ月 OGフルーツ&ナッツバー 各40g 300円(¥324円)

魚のうま味が詰まったチップスです。島根・別所蒲鉾店 塩味ベースの優しい味! 120日



原材料:魚肉すりみ、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、砂糖、食塩、魚粉、魚醤、昆布だし、かつおだし 629 プレーン 原材料:魚肉すりみ、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、砂糖、あおさ、食塩、魚粉、魚醤、昆布だし、かつおだし 630 あおさ 原材料:魚肉すりみ、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、甘えび(頭・殻粉末)、砂糖、食塩、魚粉、魚醤、昆布だし、かつおだし 631 国産えび 各40g 265円(¥286円)

風味豊かな国産のきなこをたっぷり使用し、素材な味わいに仕上げました。

東京・エムケイ・アンド・アソシエイツ スポット



原材料:小麦粉(国産)・有機バター・きなこ・砂糖・黒糖 120日 7月17日 632 国産小麦のきなこクッキー 80g 482円(¥521円)

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



633 カシューナッツ コロン 70g



634 有機コーヒーのカシューナッツコロン 65g

東京・志村菓生堂 D 週 120日 各 280円(税302円)

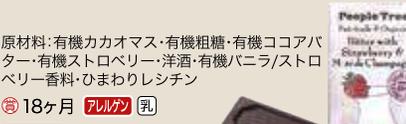
愛知県産小麦100%の小麦粉と北海道産小麦のグルテンで生麩を作り、焼いて沖縄産黒糖を塗りました。栄養豊富で消化吸収も良く、おやつに最適。



635 国産小麦の麩菓子 5本 411円(税444円)

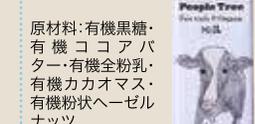
東京フェアトレードカンパニー スポット フェアトレードチョコレート各種

マール・ド・シャンパーニュ(シャンパーニュ地方で作られるぶどうの蒸留酒)を練り込んだビターチョコに甘酸っぱい有機ストロベリーのアクセント。(アルコール分約2%)



645 50g オーガニック ビターウィズストロベリー&マール・ド・シャンパーニュ

口あたりまるやかで、子どもたちにも大人気！看板チョコです。



646 オーガニックミルク 14ヶ月 50g

砕いたナッツがたっぷり。サクサクした食感とナッツのコク、黒糖のミルクチョコで満足感大。いつも人気のロングセラーです。



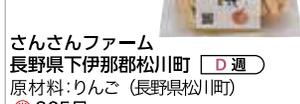
647 50g オーガニックヘーゼルナッツ

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



636 国産原料のしょうがせんべい 120g 425円(税459円)

信州産特別栽培のりんごを食べやすくスティック状にカットしました。砂糖を一切加えていないため、りんごの自然な甘さをお楽しみいただけます。



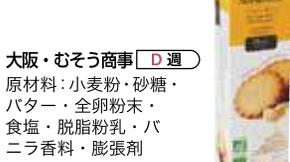
637 かめばかむほどりんご 30g 465円(税502円)

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



638 有機玄米フレーク/プレーン 150g 520円(税562円)

発酵バターが香りが高く、飽きのこないオーソドックスなバタービスケット。



639 バタービスケット・プレーン 5枚×4袋 500円(税540円)

香ばしさとバターのコクがふんわり広がるサクッと軽い甘さ控えめビスケット



640 パタービスケット・そば粉 5枚×3袋 500円(税540円)

香ばしく煎った黒大豆が風味と食感のアクセントに。



641 国産原料の黒大豆せんべい 15枚 425円(税459円)

甘酸っぱいラズベリーのつぶつぶ果肉がたっぷり、まるやかな黒糖のミルクチョコレート



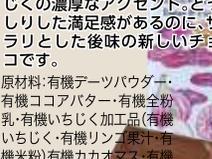
648 オーガニックラズベリー 12ヶ月 50g

オレンジのさわやかな風味とミルクのまるやかさが絶妙なコンビネーション。



649 オーガニックオレンジ 12ヶ月 50g

デーツの甘みだけで作ったチョコ。デーツならではのあたたかたかたの甘みに、いちじくの濃厚なアクセント。どしどしとした満足感があるのに、サラリとした後味の新しいチョコです。



650 オーガニックデーツ&フイグ 14ヶ月 50g

九州産本格抹茶を練り込んだホワイトチョコに、ライス&キノアパフの食感と香ばしさが広がります。



651 45g オーガニック抹茶ホワイト・ライスキノアパフ

木桶仕込みの十二割麹味噌を使用。味噌とのコラボが甘じょっぱい絶妙なバランスを作り出しました。あんこの相性も◎



643 ふっくらふくれみそ 1個 446円(税482円)

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



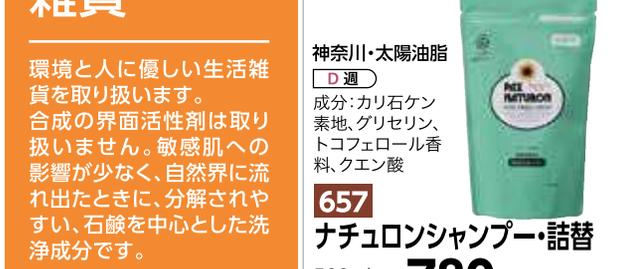
644 ふっくらふくれココア 1個 446円(税482円)

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。



642 あん入りまんとう 50g×4 502円(税542円)

雑貨 環境と人に優しい生活雑貨を取り扱います。



657 ナチュロンシャンプー・詰替 500ml 780円(税858円)

手に取りやすく、やさしい使い心地のリンズです。



658 ナチュロンリンズ・詰替 500ml 780円(税858円)

うるおいを保つピロ葉エキスを使用した、さっぱりとした洗い上がりのボディソープです。



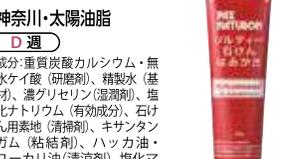
659 ナチュロンボディソープ・詰替 500ml 780円(税858円)

酸素系漂白剤・重曹・石けんの3つの相乗効果で、隠れた汚れ、お掃除のしにくい部分の汚れを落とします。



10001 ナチュロン洗濯槽&排水パイプクリーナー 300g×3 1,000円(税1,100円)

歯槽膿漏・歯肉炎を防ぐ、安心・安全な歯入り薬用はみがき。



10002 パックス ソルティー石けんハミガキ 120g 460円(税506円)

神奈川・太陽油脂 D 週



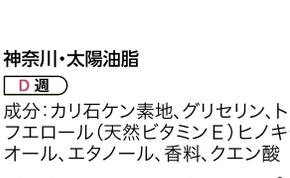
10003 パックスこどもジェルはみがき 50g 340円(税374円)

しっとり巻いたロールで通常のトイレトーパーと同じ大きさなのに長さは約2枚(130m)。



10006 ワンタッチ芯なしシングル 130m×6 730円(税803円)

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



10004 ナチュロンハンドソープ ボトル 260ml 520円(税572円)



10005 詰替 450ml 680円(税748円)

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



10007 ピュアブラウン・ダブル 37.5m×8 672円(税739円)

デリケートな悩みにコットン100%の温かみを

～布のやさしさと快適さをお手軽に～



10011 昼用羽なし 24個 530円(税583円)



10012 昼用羽付き 16個 530円(税583円)



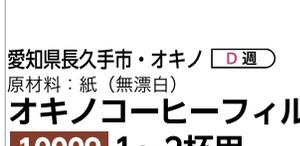
10013 多い日昼用羽なし 18個 530円(税583円)

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



10008 ピュアティッシュペーパー 5箱 672円(税739円)

ペーパーは安心の無漂白。古紙混入のないバージョンパルプ100%。接合部分には接着剤等を一切使用していません。



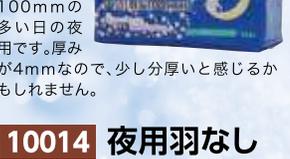
10009 オキノコーヒーフィルター 1~2杯用 40枚 160円(税176円)

愛知県長久手市・オキノ



10010 オキノコーヒーフィルター 3~4杯用 40枚 180円(税198円)

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



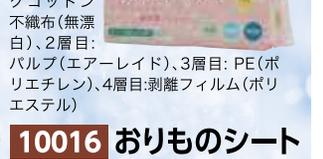
10014 夜用羽なし 12個 530円(税583円)

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



10015 多い日夜用羽付き 10個 530円(税583円)

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



10016 おりものシート 40個 660円(税726円)

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

あすか 奈良県五條市

翌々週配達

農家の加工グループ

奈良吉野・紀州の山あいで、梅や柿を世話し、野菜をつくる「生産者グループあすか」。農家自身が育てたものを、昔のままに素朴に加工し、お届けします。なつかしくて新しい「ほんもの」の味をお楽しみください。

干し柿を寒天で練り上げたゼリー菓子です。干し柿の風味をお楽しみいただけます。

翌々週配達

奈良・あすか スポット

原材料：麦芽糖水あめ、干し柿ペースト、てん菜糖、寒天、こんにやく粉、食用なたね油、オブラート

◎ 180日

10020 干し柿ゼリー

130g **421円**(¥455円)



歯応えが、もっちり不思議な食感。

翌々週配達

奈良・あすか スポット

原材料：たねなし柿(奈良・和歌山)

◎ 90日

10023 柿のしずく

70g **455円**(¥491円)



香り高いゆずとほどよく甘い砂糖が絶妙。お茶のお供やおやつにどうぞ。

翌々週配達

奈良・あすか スポット

原材料：ゆず(あすか)・ビートグラニュー糖

◎ 90日

10024 ゆずピール

50g **368円**(¥397円)



口の中に広がる柚子の香りをお楽しみください。

翌々週配達

奈良・あすか スポット

原材料：干し柿(たねなし柿)、柚子の皮の砂糖漬(柚子、砂糖)

◎ 30日

10018 ゆず巻き柿

190g **947円**(¥1,023円)



黄色く熟した梅の果肉をペースト状にし、寒天で昔懐かしい一口サイズのゼリーにしました。

翌々週配達

奈良・あすか スポット

原材料：麦芽糖水、梅ペースト、てん菜糖、梅果汁、寒天、オブラート

◎ 180日

10021 完熟梅ゼリー

100g **421円**(¥455円)



甘露梅がまるごと入っている贅沢なゼリーです。こんにやく粉と寒天を使っていますので、おなかにも優しい。

翌々週配達

奈良・あすか スポット

原材料：梅甘露煮(梅・砂糖)・梅シロップ(梅・粗糖)・粗糖・こんにやく粉・寒天・酸味料(クエン酸)

◎ 300日

10022 青梅ゼリー

80g×4 **639円**(¥690円)



華やかな梅の香りと風味！白梅干から作った、すし酢です。

翌々週配達

奈良・あすか スポット

原材料：梅酢(あすか)・梅・塩

◎ 90日

10028 すし梅酢

200ml **421円**(¥455円)



梅肉に赤しそを練りこみました。ご飯に、おにぎりに便利。

翌々週配達

奈良・あすか スポット

原材料：梅(あすか)・しそ(あすか)・塩

◎ 90日

10029 梅びしお

100g **474円**(¥512円)



お茶請けにもぴったりのお品です。紅茶との相性が抜群。

翌々週配達

奈良・あすか スポット

原材料：しょうが(高知)・ビートグラニュー糖

◎ 90日

10025 生姜しずれ

70g **403円**(¥435円)



梅の実のほどよい酸味と上質な塩でできた梅酢です。

翌々週配達

奈良・あすか スポット

原材料：梅(あすか)・しそ・食塩

◎ 90日

10030 赤梅酢

200ml **386円**(¥417円)



当地で農業を最小限に抑えて栽培された吉野本カリンを蜂蜜漬けに加工しました。蜂蜜は、天然の純度100%蜂蜜を使用しています。

翌々週配達

奈良・あすか スポット

原材料：はちみつ(アルゼンチン)・かりん(奈良)

◎ 365日

10031 かりん蜂蜜漬

350g **1,193円**(¥1,288円)



梅干しに漬け込んだ赤しそをそのままふりかけにしました。ごはんのお供に、お弁当に。

翌々週配達

奈良・あすか スポット

原材料：しそ(奈良、和歌山、三重、滋賀、愛媛)、梅酢(奈良、和歌山、三重)、食塩(沖縄)

◎ 90日

10026 しその葉ふりかけ

50g **263円**(¥284円)



生姜本来の辛味が生きたしよが湯です。体がほかほか温まります。

翌々週配達

奈良・あすか スポット

原材料：粗糖・生姜・でんぷん粉・吉野本葛・黒砂糖

◎ 1年半

10032 しょうが湯

20g×5 **467円**(¥504円)



みらい 愛知県稲沢市

手作り韓国ごはん

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



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

翌々週配達

愛知・みらい スポット

原材料：蓮根・セロリ・昆布【漬け原材料】唐辛子・アミエビ塩辛・粗糖・鰹エキス・人参・玉ねぎ・米粉・昆布・にんにく・生姜

◎ 30日

10037 蓮根キムチ

100g **600円**(¥648円)



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

翌々週配達

愛知・みらい スポット

原材料：長芋(青森)・干し甘えび・唐辛子・アミエビ塩辛・粗糖・鰹エキス・人参・玉ねぎ・米粉・昆布・にんにく・生姜

◎ 10日

10038 なが芋キムチ

130g **658円**(¥711円)



本場韓国のお祝いの席に登場するお餅菓子「薬飯」(ヤツパ)。黒糖と醤油、ドライフルーツや木の実をあしらった自然な甘さの仕上げです。

翌々週配達

愛知・みらい スポット

原材料：もち米・ぎんなん・カレンツ・くるみ・いちじく・黒砂糖・シナモン・醤油・ごま油

◎ 6日

10034 薬飯(韓国祝い餅)

60g×2 **953円**(¥1,029円)



当店で農業を最小限に抑えて栽培された吉野本カリンを蜂蜜漬けに加工しました。蜂蜜は、天然の純度100%蜂蜜を使用しています。

翌々週配達

奈良・あすか スポット

原材料：唐辛子(韓国)・アミエビ塩辛・粗糖・鰹エキス・米粉・昆布・にんにく・生姜・みそ・発酵調味料

◎ 30日

10040 スントゥブチゲの素

70g(2人分) **458円**(¥495円)



白菜の甘みや食感を生かし、一夜漬けた風にした「つくりたて白菜キムチ」。酸味控えめ、爽やかな辛さが大人気です。

翌々週配達

愛知・みらい スポット

原材料：白菜(愛知県)・切干大根・りんご・セロリ・昆布・食塩【漬け原材料】唐辛子・アミエビ塩辛・粗糖・鰹エキス・人参・玉ねぎ・米粉・昆布・にんにく・生姜

◎ 10日

10035 つくりたて白菜キムチ

120g **615円**(¥664円)



りんご・切干大根・セロリ・昆布の旨みを活かした季節限定の濃い特別白菜キムチです。白菜の甘みが美味。

翌々週配達

愛知・みらい スポット

原材料：うるち米(米粉/茨城、新潟)、塩

◎ 20日

10041 国産米トッポッキ

15ヶ **764円**(¥825円)



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

翌々週配達

愛知・みらい スポット

原材料：米/調味料：味噌・発酵調味料・粗糖・唐辛子

◎ 20日

10042 ダッカルビの素

約170g **825円**(¥891円)



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

翌々週配達

愛知・みらい スポット

原材料：【タレ】麦みそ、味の母、唐辛子、鰹エキス、にんにく【トッポッキ】国産うるち米、食塩【キムチだれ】唐辛子、アミエビ塩辛、鰹エキス、米粉、にんにく、昆布、生姜、粗糖

◎ 20日

10043 時短豆腐チゲの素

150g **850円**(¥918円)



国産米100%トッポッキを使用。もっちりした食感を楽しめます。添付の特性コチュジャンソースからめて調理します。やみつきになる一品です。

翌々週配達

愛知・みらい スポット

原材料：トッポギ、たれ【自家製コチュジャン】※シシ付

◎ 20日

10044 たれ付国産米トッポッキセット

たれ70g/トッポッキ12ヶ **750円**(¥810円)

