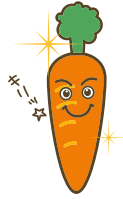


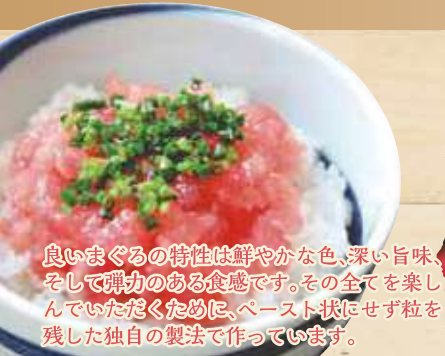
お届けカレンダー	月	火	水	木	金
注文用紙提出日	1/20	21	22	23	24
商品のお届け日	27	28	29	30	31
翌々週分のお届け日	2/3	4	5	6	7

畑と台所をつなぐ



にんじんCLUB 所在地:愛知県小牧市中央2-246
TEL:0568-71-4114 FAX:0568-71-1503
◎営業時間:月～金▶9:00～12:30/13:30～17:30 土▶9:00～12:30

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



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

つづつがまぐろ 丼タレ付き

徳島マストミ 隔週AC
原材料:まぐろ【メバチマグロ(太平洋、大西洋、インド洋)、菜種油】、タレ(醤油、粗糖、発酵調味料、食塩、酵母エキス) ◎最短10日 **7/17** **7/24**

522 2食分
50g×2 800円⇒**720円**(¥778円)
(¥864円)

523 2P/4食分
50g×4 1,545円⇒**1,380円**(¥1,490円)
(¥1,669円)

524 3P/6食分
50g×6 2,273円⇒**1,980円**(¥2,138円)
(¥2,455円)

延縄漁船の漁獲したメバチマグロを使用しています。延縄でとれた魚体は、巻網と比べて傷や打ち身が少なく、漁獲時のストレスが小さいので身が焼けることもなく、極上の鮮度と身質を誇ります。

徳島マストミ スポット
原材料:メバチマグロ(台湾) ◎最短10日

528 めばちまぐろ短冊
100g 729円⇒**580円**(¥626円)
(¥787円)



福呼ぶ 恵方巻



「節分」とは名前の通り「季節を分ける」ということを意味している言葉です。本来は「立春・立夏・立秋・立冬」のそれぞれの前日のことを「節分」と呼んでいましたが、春の訪れである立春はとくに待ち望まれていたことから次第に立春の前日のみをさすようになってきました。「節分」には一年の災いを払い、福を呼び込むとして「豆まき」が行われてきましたが、近年その「節分」に願いを込めて食べる行事食として定着してきたのが「恵方巻」です。「恵方」とは、陰陽道でその年の干支に基づいて定められためでたい方向のこと。食べる方にも特徴があり、その方角に向かって願い事をしながら太巻き寿司を切らずに丸ごと食べるのが良いと言われていきます。巻き寿司を切らずに食べるのは「縁を切らない」という意味があり、七福神にちなんで七種類の具材を海苔でまくことで「福巻き込む」という願いもこめられています。

今年の「恵方は西南西やや西」。節分の夜は西南西に向かい、恵方巻きを食べれば沢山の福を呼び込みましょう！

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

福岡・成清海苔店 毎週
原材料:乾のり(有明海) ◎180日

381 柳川・皿垣開漁協産焼のり
全型10枚 1,382円⇒**1,260円**(¥1,361円)
(¥1,493円)

「寿司はね」は小さな穴が空いている状態をいいますが、味はかわりません！

福岡・成清海苔店 毎週
原材料:乾のり ◎180日

382 寿司はね焼のり
全型10枚 600円⇒**550円**(¥594円)
(¥648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 ◎3年
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

ツナフレーク油漬
393 1P 毎週
80g×3 873円⇒**830円**(¥896円)
(¥943円)

30151 2P スポット
80g×3×2 1,746円⇒**1,550円**(¥1,674円)
(¥1,886円)

原材料:まぐろ(輸入又は国産)、野菜エキス

ツナフレーク水煮/食塩不使用
394 1P 毎週
80g×3 818円⇒**775円**(¥837円)
(¥883円)

30168 2P スポット
80g×3×2 1,636円⇒**1,450円**(¥1,566円)
(¥1,767円)

日本海で水揚げされた鮮魚と、北海道で獲れたスケソウダラを混ぜた、魚本来の旨味がたっぷり楽しめる、保存料・化学調味料不使用の魚肉ソーセージです。

山口・フジミツ 毎週
原材料:魚肉(タラ、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 ◎60日

30175 2P/新鮮おさかなソーセージ
45g×3×2 654円⇒**580円**(¥626円)
(¥706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 ◎菌2虫3-4

56 大葉
10枚 **174円**(¥188円)

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

会田共同養鶏組合 長野県松本市 毎週

89 信州たまご山ランドの自然卵
10個 698円⇒**555円**(¥599円)
(¥754円)

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

こだわりの味 協同組合静岡県静岡市 隔週AC

原材料:スケソウダラのすり身(アメリカ産)・馬鈴薯澱粉(北海道産)・卵白(静岡県産)・カニエキス・塩・みりん・砂糖・紅麴色素 ◎19日 **7/17** **7/24**

157 無燐すり身のカニ風味カマボコ
75g **391円**(¥422円)

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

愛知・あいのう流通センター 毎週

原材料:菜種油(オーストラリア産)、卵黄、りんご酢、食塩、砂糖、香辛料 ◎180日 **7/17** **7/24**

489 aino MAMAマヨネーズ
300g 537円⇒**495円**(¥535円)
(¥580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。

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

八方美人酢
497 300ml 786円⇒**715円**(¥772円)
(¥849円)

498 たっぷり徳用900ml
1,442円⇒**1,315円**(¥1,420円)
(¥1,557円)

惣菜キット

グリーンリーフ群馬県利根郡

忙しい時、あと一品ほしい時に助かる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

3 2人前(410g) 1,040円(¥1,123円)

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

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

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

彩り野菜と国産豚の黒酢酢豚

3 2人前(410g) 1,040円(¥1,123円)

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

2 5分調理時間

2 2人前(450g) 998円(¥1,078円) → **948円(¥1,024円)**

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

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

5 10分調理時間

5 2人前(330g) 1,025円(¥1,107円)

すべて国産の原材料を使用した餃子と新鮮野菜、野菜の旨味で美味しく仕上げたスープのセットです。お好みで、こしょう・ラー油を入れても美味しい!

原材料:野菜セット【玉ねぎ・人参・ピーマン・ぶなしめじ】餃子【具:野菜(キャベツ・玉ねぎ・長ねぎ・にんにく・しょうが)豚肉(国産)・豚脂・乾燥キャベツ・粒大豆たん白・オイスターソース・でん粉・醤油・食塩・ゴマ油・砂糖・酵母エキス・魚醤】皮【小麦粉・でん粉・なたね油】食塩・打ち粉(でん粉) 添付調味料【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・コンジョウ・フライドガーリック・馬鈴薯澱粉】

6 15分調理時間

6 2人前(375g) 1,007円(¥1,088円)

スパニッシュオムレツはじゃが芋の食感が良いアクセントになっています。スープもあっさりとして美味しい。

原材料:(スパニッシュオムレツ)具材セット【野菜(ピーマン・赤パプリカ・ぶなしめじ・玉ねぎ)(国産)・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(大豆を含む)・セロリ粉末・キャロット粉末・コンジョウ・フライドガーリック・馬鈴薯澱粉)】下処理済じゃがいも【じゃがいも(国産)】具材セット【玉ねぎ(国産)・人参・添付調味料(食塩・2食(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(大豆を含む)・セロリ粉末・キャロット粉末・コンジョウ・フライドガーリック・馬鈴薯澱粉)】(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・コンジョウ・フライドガーリック・馬鈴薯澱粉)】

8 15分調理時間

8 2〜3人前(870g) 1,221円(¥1,319円) → **1,099円(¥1,187円)**

オキアミの出汁が効いたスープに生姜風味の鶏つみれを合わせ、大根おろしをたっぷり使ったみぞれ鍋です。えのき茸は香り高く食感の良いブラウンえのき茸を使用しています。スープには、にんにくペーストとチキンエキスをブレンドした風味豊かなガーリックソースと、4種類の国産野菜粉末と香辛料で仕込んだ歐風だしの2種類を使用しています。

原材料:野菜セット【白菜・えのき茸・にら・人参・長ねぎ(大根おろし)】大根(薄つみれ)若鶏むね肉(つみれ)・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(ガーリックソース))なたね油・食塩・にんにくペースト・砂糖・酵母エキス・馬鈴薯澱粉・チキンエキス・唐辛子粉末【(少し)オキアミ(添付調味料(欧風だし))食塩・でん粉分解物・酵母エキス粉末・玉ねぎエキス粉末(炭酸分解物)・玉ねぎエキス】・醤油・セロリ粉末・キャロット粉末・コンジョウ・フライドガーリック・馬鈴薯澱粉

7 15分調理時間

7 2人前(480g) 1,040円(¥1,123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って作り、自分好みに成形できます。

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】

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。

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を、みかんの風景と暮らして育てています。今年は猛暑影響でカメラシガ大発生し、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。

15 今週限り!在庫限り!

15 有機スイーツプリング

約1kg **628円(¥678円)**

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有有機許容1

① ② ③ ④ ⑤

①除草剤(不使用の場合は記載を省略)

②植物成長調整剤(不使用の場合は記載を省略)

③殺菌剤

④殺虫剤

⑤JAS法には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

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!

PT タイ・チュボン県またはペププリ県

◎菌0虫0 化成使用

品種:グロスミツチェル種ホムトン

16 500g

16 500g **462円(¥499円)**

17 1kg **859円(¥928円)**

タイバナナ

21 1/2株

21 1/2株 **329円(¥355円)**

22 1株 **597円(¥645円)**

セロリ

「あんずの藤岡さん」からご自慢のキウイフルーツが久しぶりに登場!

無農薬栽培 20年以上、ビタミンCと食物繊維(ペクチン)豊富なヘルシーフルーツです。そのまま食べるほか、ヨーグルト、ジャムにもどうぞ。

NEW!

今年のリんご狩りの様子

10 キウイフルーツ

400g (約6〜10個) **630円(¥680円)**

藤岡有機農園 ◎菌0虫0

品種:ブルーノほか

*形はやや不揃い混じりとなります

11 3玉 **555円(¥599円)**

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)

12 2玉 **725円(¥783円)**

青森りんご

18 伊那谷の干し柿

150g (約5〜8個) **787円(¥850円)**

美味で知られる干し柿の名品「市田の柿」

小玉もっちり、美味しさが詰まった、伊那谷名産の干し柿「市田の柿」。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

19 あんぽ柿 **728円(¥786円)**

柿(奈良・和歌山県産) 品種:平核無(ヒラタネ)柿、刀根柿 ◎開封前14日

23 1/2玉 **226円(¥244円)**

24 1玉 **394円(¥425円)**

キャベツ

生産者グループあすか 奈良県五條市 ◎今週限り!

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。サビ星、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貫いているため、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!

あすか 和歌山県海南市 ◎菌0-2虫3-5(有機許容含む)

13 はっさく

1.2kg (S以上混) **597円(¥645円)**

「皮が黒っぽく変色してたり、皮に傷があったり…」見たい目は難あり、皮むいて食べたらちゃんと美味しい! 「もったいない」規格をお届けに届けます。

14 わけありはっさく **915円(¥988円)**

3kg箱 1,493円(¥1,612円)

20 ブロccoli **369円(¥399円)**

ティエラス ◎菌0虫1-5 (有機許容) 愛知県田原市

もったいない規格で産地応援♪お願いします

もったいない規格で産地応援♪お願いします

もったいない規格で産地応援♪お願いします

25 1/2玉 **462円(¥499円)**

26 1玉 **856円(¥924円)**

白菜カット

鍋物・煮物・漬物・スープにも。中心部の葉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

「初めて「セロリ」が美味しいと思った!」という方多い。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(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れ☆

ティエラス 愛知県田原市 ◎菌0虫1-4 (有機許容)

21 1/2株 **329円(¥355円)**

22 1株 **597円(¥645円)**

23 1/2玉 **226円(¥244円)**

24 1玉 **394円(¥425円)**

キャベツ

生産者グループあすか 奈良県五條市 ◎今週限り!

25 1/2玉 **462円(¥499円)**

26 1玉 **856円(¥924円)**

白菜カット

鍋物・煮物・漬物・スープにも。中心部の葉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

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 菌0虫0-2虫0-2 品種：冬華、CR花まつり

27 菜の花 150g 238円(税257円)

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

水菜・ルッコラ・ピングリーン・レッドマスタード・スイスチャード・レッドオーク・ターサイ・レッドロメイン・ケール・ビード・ほうれん草・コスレタス等のなかから5種以上の幼葉をミックス。根をカットしてあるので、水洗いするだけで食べられます。

寺岡有機農場 広島県世羅町 菌0虫0

35 有機ベビーリーフ 30g 300円(税324円)

生食向きに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 菌0虫0

41 有機サラダ春菊 30g 300円(税324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。

渡部言一 北海道河東郡士幌町 菌0虫0 品種：男爵、マチルダ他

じゃがいも 49 500g(S-2L混) 255円(税275円)

50 1kg(S-2L混) お値打ち! 510円(税551円) 460円(税497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 菌2虫3-4

56 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。



バイオコスモ 長野県南安曇郡 菌0無薬剤

62 えのき 100g 181円(税195円)

63 徳用 200g 362円(税391円) 309円(税334円) お値打ち!

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

バイオコスモ 山形県 菌0無薬剤

71 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 菌0虫2肥料の一部に化成含む 品種：エクストリーム他

28 ほうれんそう 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!

寺岡有機農場 広島県世羅町 菌0虫0

36 たっぷり有機ベビーリーフ 100g 750円(税810円) 537円(税580円)

寒くなるにつれ甘みを増します。

テイエラス 愛知県田原市 菌0虫1-5(有機許容)



42 大根 1本 290円(税313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。

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：向陽2号

天野さんのにんじん 43 500g 265円(税286円)

44 1kg 530円(税572円) 498円(税538円) お値打ち!

焼き芋おすすめ! はらんなかのサツマイモ

「冷めてもおいしい焼き芋」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。

はらんなか 新潟県津南町 菌0虫0 品種：紅東、鳴門金時ほか

さつまいも 51 500g 369円(税399円)

52 1kg 738円(税797円) 690円(税745円) お値打ち!

5種類のキノコが楽しめる、ボリューム満点のパックです!

バイオコスモ 神奈川県伊勢原市 菌0無薬剤

【内容】えのき50g・まいたけ50g・ぶなしめじ100g・生しいたけ3枚・なめこ75g

58 きのこといろいろパック5種 1セット 683円(税738円)

バイオコスモ 北海道松山郡または新潟県 菌0無薬剤

66 まいたけ 100g 392円(税423円)

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

バイオコスモ 大分県国東市 菌0無薬剤

73 乾燥きくらげ 20g 625円(税675円)

72 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 菌0虫2肥料の一部に化成含む 品種：夏蒼天他

29 小松菜 200g 276円(税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。

寺岡有機農場 広島県世羅町 菌0虫0

31 有機サラダ小松菜 30g 300円(税324円)

37 有機サラダロメイン 30g 300円(税324円)

38 有機レタスリーフミックス 30g 300円(税324円)

農薬不使用栽培なので、皮はむかず、タワシでこすり洗いでお使いいただけます。

肥後やまと会 熊本県益城郡山都町 菌0虫0

無農薬にんじん 45 500g 324円(税350円)

46 1kg 648円(税700円) 611円(税660円) お値打ち!

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こすり洗いでお使いください。

斉藤農園 (津軽産直組合) 青森県青森市 菌0虫0 品種：柳川理想 *端はカット処理あり

53 青森ごぼう 200g 320円(税346円)

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

バイオコスモ 神奈川県伊勢原市 菌0無薬剤

【内容】やまぶし茸40g・まいたけ50g・ぶなしめじ約50g・えのき100g

59 さんごヤマブシ茸入りきのこ4種セット 1セット 482円(税521円)

めめりと歯ごたわりが特徴。味噌汁や、えのきとの和え物、大根おろしに。

バイオコスモ 鳥取県八頭郡 菌0無薬剤

67 エリンギ 100g 346円(税374円)

規格外(やや小さめ)の増量タイプ。

68 ふぞろいエリンギ 150g 294円(税318円)

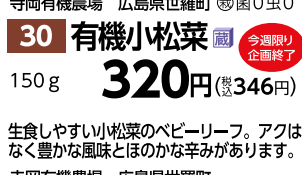
69 完熟なめこ 150g 300円(税324円)

赤・黒・緑・同じ田んぼで育てた古代米のブレンド。白米に少し混ぜて炊くともちり赤っぽいご飯に。(一晩浸水してから炊いてください)

杉浦 剛 愛知県知多郡美浜町 菌1菌0虫0

75 杉浦さんの虹色米(古代米ブレンド) 350g 500円(税540円)

ももとはは京野菜のひとつ。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 菌0虫0

30 有機小松菜 150g 320円(税346円) 今週限り 企業終了

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 菌0虫0

32 有機水菜 150g 320円(税346円) 今週限り 企業終了

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

寺岡有機農場 広島県世羅町 菌0虫0

33 有機サラダ水菜 30g 300円(税324円)

台所に欠かせない定番野菜。湿気があるといたみやすいので、保管は風通しのいい冷暗所。

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

47 500g(S-3L混) 325円(税351円)

48 1kg(S-3L混) お値打ち! 650円(税702円) 593円(税640円)

玉ねぎ 49 500g(S-2L混) 255円(税275円)

50 1kg(S-2L混) お値打ち! 510円(税551円) 460円(税497円)

51 500g 369円(税399円)

52 1kg 738円(税797円) 690円(税745円) お値打ち!

53 青森ごぼう 200g 320円(税346円)

54 れんこん(土付き) 500g 616円(税665円)

55 しょうが 100g 238円(税257円)

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

バイオコスモ 広島県、熊本県、三重県、北海道のいづれか 菌0無薬剤

原木生しいたけ 60 1P 318円(税343円)

61 2P 100g×2 636円(税687円) 600円(税648円) お値打ち!

バイオコスモ 岡山県瀬戸内市または静岡県富士市 菌0無薬剤

70 ホワイトマッシュルーム 100g 367円(税396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。

◆収穫後の管理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。

やさか共同農場 島根県浜田市 菌0虫0 品種：番椒 365日

74 有機鷹の爪 5g 302円(税326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、ヒメホシなどのブレンド ※2024年産

杉浦さんのお米

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

- 77 玄米5kg 3,046円(¥3,290円)
79 七分米5kg 3,516円(¥3,797円)
81 白米5kg 3,516円(¥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年産

- 82 玄米(有機栽培)2kg 2,016円(¥2,177円)
83 玄米(有機栽培)5kg 4,735円(¥5,114円)
84 七分米(有機栽培)2kg 2,159円(¥2,332円)
85 七分米(有機栽培)5kg 4,925円(¥5,319円)
86 白米(有機栽培)2kg 2,159円(¥2,332円)
87 白米(有機栽培)5kg 4,925円(¥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 平飼い(坪羽数15羽) 飼料:トウモロコシ(遺伝子組み換え分別生産流通管理済みPHF)・大豆油かす・コーングルテンミール・米ぬか・魚粉・その他(炭酸カルシウム・動物性油脂・アルファルファミール・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
88 6個 388円(¥419円)
89 10個 555円(¥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〜っと美味。
会田共同養鶏組合 長野県松本市 毎週
90 2個 138円(¥149円)
91 6個 398円(¥430円)
92 うずらの卵水煮 420円(¥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
94 ノンホモ飛驒牛乳・ビン 432円(¥467円)

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

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

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

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

飛驒酪農農業協同組合 岐阜県高山市 毎週
99 130ml 158円(¥171円)
100 500ml 422円(¥456円)

飛驒酪農農業協同組合 岐阜県高山市 毎週
101 飛驒ノンホモヨーグルト 369円(¥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 毎週
102 飛驒 菜食健美 165円(¥178円)

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

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

よつ葉乳業 北海道 毎週
105 スライスチェダー 584円(¥631円)

よつ葉乳業 北海道 隔週AC
106 クリームチーズ 680円(¥734円)

よつ葉乳業 北海道 毎週
107 スキムミルク 406円(¥438円)

よつ葉乳業 北海道 隔週AC
108 よつ葉バター・有塩 500円(¥540円)

よつ葉乳業 北海道 隔週AC
109 パンにうれしいよつ葉バター 452円(¥488円)

丹那牛乳 静岡県 隔週A
110 白いバター 1,114円(¥1,203円)

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

プレマのパン
愛知県小牧市
基本材料:国産小麦粉・粗糖・塩(海の精)
112 プレマ天然酵母角食パン・ノンスライス 365円(¥394円)

113 プレマ天然酵母角食パン・5枚切 356円(¥385円)

114 テーブルロール 345円(¥373円)

115 レーズンロール 466円(¥503円)

116 バターロール 423円(¥457円)

116 バターロール 423円(¥457円)

117 ハイジの白パン 366円(¥395円)

118 玄米ごはん 592円(¥639円)

119 玄米小倉ぱん 551円(¥595円)

120 メロンパン 366円(¥395円)

121 ソフトレーズン 628円(¥678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。

国産そばが持つ香り・風味を最大に引き出せるよう、石臼荒挽き粉を絶妙にブレンドし、「水まわし」重視で作られた、種上の生そば(そば6:小麦4)、そば本来のコシと香りをお楽しみください。

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週A C 20日 166 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)

最近では珍しい「せいろ蒸し」で作った、弾力のある焼きそば麺。たっぷり野菜やシーフード、お肉などを加えてどうぞ。味付けは塩やお好みのソースで、中華あんを絡めて「あんかけ焼きそば」も美味。

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週A C 20日 167 神名のせいろ麺 (ソースなし) 150g x2 322円(税348円)

こしのある食感とモチモチ麺が食べ応え抜群! あっさりだけど旨みの強い添付のツユはたっぷりの具と合わせてちょうど良いくらい。おろしうどんやサラダうどんが美味しくできます...

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週A C 20日 168 季穂・生うどん (太麺) つゆ付 130g x2 440円(税475円)

コクがあるのに後味スッキリ。 原材料: 共通原材料、スープ【醤油、ガラスープ、玉ねぎ、ニンニク、ショウガ、魚醤、ごま油】

169 醤油(生) 405円(税437円) ラー油の効いたさっぱり塩味。 原材料: 共通原材料、スープ【チキンブイヨン、魚介エキス、植物油脂】

日本の中華麺 (生/2食入) 各120g x2 170 しお(生) 441円(税476円) 上品でコクのある味噌スープ。 原材料: 共通原材料、スープ【味噌、醤油、玉ねぎ、ニンニク、ゴマ油、豚肉、ゴマ】

171 味噌(生) 441円(税476円)

醤油ベースに、とんこつ白湯エキスをブレンドしたまろやかなコクと風味。そこへ腥の魚粉を「たんまり」入れて香り豊かな逸品に仕上がりました。

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週A C 20日 172 鯉醤油つけ麺 (生/タレ付) 150g x2 458円(税495円)

風味豊かな小麦の香りとモチモチの食感が美味しさの秘訣! 茹で時間が90秒と短いのも嬉しいポイントです。お好みのソースでお楽しみください。

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週A C 20日 173 生スパゲッティ 174 生フェットチーネ 各150g x2 326円(税352円)

群馬県の契約農家が無農薬栽培した小麦を自家挽きした、香り豊かな全粒粉を配合して作り、自然乾燥で仕上げました。小麦の風味と栄養価が生きています。

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週A C 20日 175 田舎うどん(全粒粉) 240g 246円(税266円)

山梨を中心とした地域で食べられている郷土料理「ほうとう」が自宅でお手軽に食べられます! お野菜をたっぷり入れてお召し上がりください。

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週A C 20日 177 季穂 長ほうとう(生麺) 240g 258円(税279円)

群馬県の契約農家が無農薬栽培した小麦を自家挽きした、香り豊かな全粒粉を配合して作ったパンです。小麦の旨みをしっかりと引き出して味わってください。

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週A C 15日 176 季穂全粒粉きしめん 240g 246円(税266円)

もちもち、プリッとした食べごたえのある本格ギョウザが作れる人気商品! 直径10cm。 蒸すとプリッと透明感があり美味。 6.5cm 角。

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週A C 14日 178 地粉ぎょうざの皮 20枚 234円(税253円) 179 地粉シュウマイの皮 30枚 179円(税193円)

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

185 中山道プレートヴルスト 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)

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

187 中山道ローズハム 60g 503円(税543円)

シンプルな材料で作ったソーセージ。焼き過ぎず、ジューシーさを味わってください。

中山道プレーンソーセージ 181 1P 80g 476円(税514円) 182 2P 80g x2 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。

中山道チーズソーセージ 183 1P 80g 528円(税570円) 184 2P 80g x2 1,056円(税1,140円) 1,019円(税1,100円)

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

187 中山道ローズハム 60g 503円(税543円)

健康な豚肉ならではの、あっさりしていて旨みのある脂身を味わうならこれ! 絶品です。

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 バラスライス 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)

ヒレと並ぶ腹上の部位。味噌焼き、ショウガ焼きがごばしくおすすめ。 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 189 ローススライス さんさん豚 180g 912円(税985円)

コクのある濃厚な味わい。ソテー、煮込み、野菜巻きなどあらゆる料理に。 さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 豚肩ロース肉 60日 190 肩ローススライス さんさん豚 180g 860円(税929円)

最も食べやすい部位で、煮物や炒め物などあらゆる調理にお使いいただけます。 さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 豚モモ肉 60日 191 モモスライス さんさん豚 180g 821円(税887円)

ほんのりとした甘みがあり、使いやすい部位。炒め物や煮物にもどうぞ。 さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 豚各部位 60日 192 小間切れ さんさん豚 180g 853円(税921円)

ハンバーグ、ギョウザ、肉団子、炒め物などにも、幅広くお使いください。 さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 豚肉各部位ミックス 60日 195 ミンチ肉 さんさん豚 180g 780円(税842円)

柔らかい肉質はとってもジューシー。ほのかな甘みも。 さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 豚ロース肉 60日 196 とんかつ用ロース さんさん豚 180g 971円(税1,049円) 943円(税1,018円)

スパイスをきかせた荒挽きタイプで、豚肉の旨みを堪能。長さ12cm前後。 さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 スポット 豚モモ肉 60日 197 モモ肉カレー・シチュー用 さんさん豚 180g 846円(税914円)

豚の旨みとお米のほのかな甘み、もちっとした食感が美味しい逸品! 長さ12cm前後。 さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 スポット 豚ロース肉 60日 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) 764円(税825円)

乾燥りんごの果肉が入ったジューシーなソーセージ。ほのかにりんごの香りが...。長さ12cm前後。 さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 スポット 豚ロース肉 60日 201 りんご入りソーセージ 140g(4~5本) 786円(税849円)

自家製バジルがほのかに香るソーセージ。長さ12cm前後。 さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 スポット 豚ロース肉 60日 202 バジルソーセージ 140g(4~5本) 786円(税849円)

さんさんファームの遊休農地にて大豆を栽培するというこだわりの味噌で漬けました。焼くと油がじゅわ〜とでるので、野菜を炒めて2度おいしい! さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 スポット 豚ロース肉 60日 203 豚味噌漬け 厚さ約3mm 180g(3枚) 1,118円(税1,207円)

健康的な豚肉ならではの、あっさりしていて旨みのある脂身を味わうならこれ! 絶品です。 さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 スポット 豚ロース肉 60日 204 100g 706円(税762円)

じっくりこだわって育てた松川生まれ松川育ちの豚を使用したハンバーグです。あっさりとしているので、お子様から大人まで、大満足いただける商品です。加熱調理済なので、湯煎で温めてお召し上がりください。 さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 スポット 豚ロース肉 60日 205 さんさん豚ハンバーグ 110g 657円(税710円)

もつ鍋や煮込み、上質な部分だけを厳選しているので臭みがありません。一度ボイルしてあるので、このまま調理可。とにかくウマイ! 是非、食べてみてください! さんさんファーム(原産) さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 スポット 豚ロース肉 60日 206 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 スポット 豚ロース肉 60日 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

【隠し撮り】

豚さんたちに気付かれないようにコソッと隠し撮りしていたのですが、気付かれてコチラを向いています。

豚さんたちは目はそこまでよくありませんが、嗅覚や聴覚が優れているのでなかなかコソソソリ近づけません。寝ているときは別ですが…。



はれときどきはしるぶた 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。

柔らかさはもちろんのこと、赤身と脂身のバランスも丁度良い部位です。



熊本・やまあい村 スポット

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



熊本・やまあい村 スポット

264 走る豚/ローススライス
200g **998円**(¥1,078円)

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

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

265 走る豚/肩ロースブロック
400g **2,180円**(¥2,354円)



熊本・やまあい村 スポット

266 走る豚/肩ローススライス
200g **1,128円**(¥1,218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

251 走る豚/もも生姜焼き用
200g **779円**(¥841円)

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



熊本・やまあい村 スポット

252 走る豚/ももしゃぶ
200g **810円**(¥875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。



熊本・やまあい村 スポット

253 走る豚/肩ロース生姜焼き用
200g **1,116円**(¥1,205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

255 走る豚/ももスライス
200g **820円**(¥886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

257 走る豚/バラ焼肉用
200g **939円**(¥1,014円)

濃厚でジューシーな味わいが特徴の部位です。



熊本・やまあい村 スポット

259 走る豚/スペアリブ
200g **777円**(¥839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

261 走る豚/ミンチ
300g **948円**(¥1,024円)

熊本・やまあい村 スポット

258 2P 走る豚/バラ焼肉用
200g×2 **1,600円**(¥1,728円)

熊本・やまあい村 スポット

260 2P 走る豚/スペアリブ
200g×2 **1,375円**(¥1,485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)

走る豚の甘みと旨味が凝縮されたしゃぶしゃぶには欠かせない部位です。



熊本・やまあい村 スポット

268 走る豚/バラしゃぶ用
200g **982円**(¥1,061円)

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)

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
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

275 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 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!

そばろ料理やミートソース、ハンバーグにどうぞ。

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!

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

272 マザービーフ/ミンチ
200g **764円**(¥825円)

熊本・菊池農場 毎週

273 マザービーフ/特選すき焼き用
200g **1,714円**(¥1,851円)

熊本・菊池農場 毎週

274 マザービーフ/合挽きミンチ
200g **806円**(¥870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

277 マザービーフ/万能小間
200g **968円**(¥1,045円)



熊本・菊池農場 スポット

278 マザービーフ/粗びきミンチ
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)

マザービーフ本来の美味しさや食感を味わえるよう粗挽きにしました。



熊本・菊池農場 スポット

278 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、アルファメール、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殺菌剤は米国や豪州産などで、作物や価格によって産地が変動します。精肉加工:(有)大誠食品(福岡県福岡市)

健康あか牛赤身スライスで
プルコギ



- 【材料】(2~3人分)
- ☆醤油……………大さじ3
 - ☆お酒……………大さじ2
 - ☆コチュジャン……………大さじ1
 - ☆おろしにんにく……………大さじ1
 - ☆砂糖……………大さじ1
 - ☆ごま油……………大さじ1
 - ☆白いりごま……………お好みで
- 牛スライス肉……………200g
 - たまねぎ……………1/2
 - ピーマン……………1/2個
 - パプリカ赤……………1/2個
 - パプリカ黄……………1/2個
 - にんじん……………1/3

- ☆の調味料を混ぜておく。
- 牛肉は一口大に、野菜は短冊切り、ニラは5cmに切る。
- ②を①のタレに漬けて10分位おく。
- 強火で全体に火が通るまで炒めて完成！白いりごまをトッピングしてお召し上がりください。

佐賀・まんでん スポット
原材料:白胡麻(パラグアイ)
240日

433 NN 白/3P
70g×3
900円⇒
(8972円)

855円(8923円)

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

510 すりおろしにんにく
60g
564円(609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！

産直 eco プライス

熊本・菊池農場 週 毎週

280 健康あか牛/赤身ステーキ
200g
2,180円⇒
(2,354円) **1,899円(2,051円)**

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

産直 eco プライス

熊本・菊池農場 週 毎週

281 健康あか牛/バラスライス
200g
1,000円⇒
(1,080円) **974円(1,052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。

産直 eco プライス

熊本・菊池農場 週 毎週

282 健康あか牛/赤身すき焼き用
200g
1,650円⇒
(1,782円) **1,529円(1,651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。

バラ凍結

熊本・菊池農場 週 毎週

283 健康あか牛/ミンチ
200g
1,038円⇒
(1,121円) **1,001円(1,081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楽しめます。

産直 eco プライス

熊本・菊池農場 週 毎週

285 健康あか牛/特選サイコロステーキ
200g
2,200円(2,376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。

産直 eco プライス

熊本・菊池農場 週 毎週

286 健康あか牛/モモブロック
400g
3,153円(3,405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！

産直 eco プライス

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)

背中の中央部の肉で、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。

産直 eco プライス

熊本・菊池農場 週 毎週

284 健康あか牛/サーロインステーキ
250g
3,298円(3,562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。

産直 eco プライス

熊本・菊池農場 週 毎週

289 健康あか牛/赤身スライス
200g
1,580円(1,706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。

産直 eco プライス

熊本・菊池農場 週 毎週

290 健康あか牛/特選すき焼き用
200g
1,800円(1,944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。

産直 eco プライス

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)

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。

産直 eco プライス

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)

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。

産直 eco プライス

熊本・菊池農場 週 毎週

292 健康あか牛/赤身ミンチ
200g
1,200円(1,296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。

産直 eco プライス

熊本・菊池農場 週 毎週

296 赤地鶏/ももむね一口カット
200g
684円(739円)

唐揚げに便利な手羽中の半割りタイプです。

産直 eco プライス

和歌山・小坂農園 週 毎週 180日

300 赤地鶏/手羽中半分
300g
709円(766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。

産直 eco スポット

和歌山・小坂農園 週 毎週 180日

297 赤地鶏/ぶつ切り
300g
679円⇒
(733円) **645円(697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 抗生物質薬等は不使用
加工:(株)シガポトリ 滋賀県甲賀市

鮮度を一番実感していただける部位。鉄分が豊富で女性にオススメです。

和歌山・小坂農園 週 毎週 180日

302 赤地鶏/キモ
200g
492円⇒
(531円) **455円(491円)**

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！

産直 eco スポット

和歌山・小坂農園 週 毎週 180日

294 赤地鶏/もも肉
300g
939円(1,014円)

高たんぱく、低カロリーな部位。唐揚げや、蒸し鶏におすすめ。

産直 eco スポット

和歌山・小坂農園 週 毎週 180日

295 赤地鶏/むね肉
300g
730円(788円)

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。

産直 eco スポット

和歌山・小坂農園 週 毎週 180日

296 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。

産直 eco スポット

和歌山・小坂農園 週 毎週 180日

297 赤地鶏/ぶつ切り
300g
679円⇒
(733円) **645円(697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。

産直 eco スポット

和歌山・小坂農園 週 毎週 180日

298 赤地鶏/正肉
300g
859円(928円)

肉厚でふわっとやわらかく上品な味わい。ダイエットにもおすすめ！

産直 eco スポット

和歌山・小坂農園 週 毎週 180日

299 赤地鶏/ささみ
200g
643円(694円)

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

産直 eco スポット

和歌山・小坂農園 週 毎週 180日

304 赤地鶏/むねミンチ
200g
596円(644円)

骨付部位。脂がのって旨みがあり、ゼラチン質も豊富です。唐揚げや煮込み料理に。

産直 eco スポット

和歌山・小坂農園 週 毎週 180日

301 赤地鶏/手羽元
300g
585円(632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！

産直 eco スポット

和歌山・小坂農園 週 毎週 180日

303 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。

産直 eco スポット

和歌山・小坂農園 週 毎週 180日

305 赤地鶏/ムネ肉カット唐揚げ用
12切(約300g)
745円⇒
(805円) **700円(756円)**

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。

産直 eco スポット

和歌山・小坂農園 週 毎週 180日

306 赤地鶏/焼肉用カット
300g
1,132円(1,223円)

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

産直 eco スポット

和歌山・小坂農園 週 毎週 180日

306 赤地鶏/焼肉用カット
300g
1,132円(1,223円)

チョコバナナケーキ
材料(マフィン型6個分)
オーサワの玄米粉パンケーキミックス1袋(200g)
純ココア15g
自然塩少々
バナナ1本(約160g)
レモン汁/小さじ1
牛乳/200g
米油/50g
メープルシロップ/50g
お好みのチョコレート/30g
トッピング用チョコレート/適量

1.<A>の粉類をよく混ぜておく。ナイロン袋に全部入れフリフリしても。
2.バナナは、分量からトッピング用に輪切り12個をとりわけ。残りはフォークで潰して、レモン汁を入れる。
3.別のボウルに、ライスマルク、米油、メープルシロップをハンドミキサーで混ぜて乳化させる。
4.2の潰したバナナ、3を混ぜ合わせる。
5.4の液体に、1の粉類を入れて、艶が出るまでよく混ぜる。砕いたチョコレートを入れて、ざっくり混ぜる。
6.型に流して、トッピングの輪切りバナナとお好きなチョコを乗せる。180度に予熱したオーブンで、約23分焼いて出来上がり。

埼玉・みたち 隔週AC
原材料:玄米(埼玉県、北海道、石川県)、大豆、食塩/ベーキングパウダー(アルミニウム不使用)
200g
334円⇒(336円)
419 玄米粉パンケーキミックス 320円(346円)

佐賀・まんてん 原材料:白胡麻(パラグアイ) 240g
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。

NN すりごま・白 430 1P 毎週 70g 300円(324円)
431 3P スポット 70g×3 900円⇒(972円) 855円(923円)
NN いりごま・白 432 1P 毎週 70g 300円(324円)
433 3P スポット 70g×3 900円⇒(972円) 855円(923円)

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

オーガニック認証のお米とタピオカ澱粉の原料をハラール認証を取得した工場で作ったフォーです。うどんと同様にお使いください。喉越しの良い麺なのでいろんなスープによく合います。
大阪・オルター スポット
原材料:米(ベトナム)、タピオカ澱粉、塩
720日
446 オルターフォー 50g×4 642円(693円)

大阪・オルター スポット
原材料:タピオカ澱粉(ベトナム)、米、塩
720日
447 オルターライスパー 45枚 605円(653円)
448 さくらのラーメンしょうゆ 99g 194円(210円)
449 さくらのラーメンごま 100g 194円(210円)
450 さくらのラーメンしお 99g 194円(210円)
451 さくらのラーメンみそ 101g 194円(210円)

フライ、しょうがが焼、ソテーに!
愛知・かるな スポット
原材料:大豆(国産)
365日(7/17) 国
421 豚肉/大豆まるごとミート 80g 620円(670円)

北海道産の大豆100%使用。発芽させた大豆をふっくらと蒸し上げました。
兵庫・だいちデイズ 隔週AC
原材料:黒大豆、食塩、黒酢、米酢
3ヶ月(7/17) 国
425 蒸し発芽黒豆 70g 206円(222円)

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

北海道産にこだわった全粒粉使用の車麩です。すき焼きや寄せ鍋、味噌汁、スープの具、酢の物、お煮しめ、揚げ物などにどうぞ。
大阪・ムソー A通
原材料:小麦グルテン(北海道)、全粒小麦粉
1年(7/17) 国
436 全粒小麦粉使用くるまふ 6枚・55g 474円⇒(512円) 450円(486円)

石臼挽き玄米使用。もちもちとした食感で玄米の甘みをお楽しみいただけます。
カナダ・ティンカイダ スポット
原材料:玄米(アメリカ) 3年
442 1P 454g 824円(890円)
443 2P 454g×2 1,648円⇒(1,780円) 1,580円(1,706円)

種は国内産の小麦粉を使用し、かんすいは不使用です。あっさりとした醤油ベースのスープにごまの風味がぴったりのスープです。
岐阜・桜井食品 スポット
原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】食塩、砂糖、粉末しょうゆ、酵母エキス、魚醤パウダー、香辛料、チキンエキス、ポークエキス、ココアパウダー、ほたてエキス、乾燥ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、こま油
6ヶ月(7/17) 国(乳)
448 さくらのラーメンしょうゆ 99g 194円(210円)
449 さくらのラーメンごま 100g 194円(210円)

種は国内産の小麦粉を使用し、かんすいは不使用です。天日塩のまろやかな味にチキンエキスを加え、あっさり軽く仕上げました。
岐阜・桜井食品 スポット
原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】食塩、砂糖、チキンエキス、酵母エキス、こま、香辛料、乾燥ねぎ、こま油
6ヶ月(7/17) 国(乳)
450 さくらのラーメンしお 99g 194円(210円)
451 さくらのラーメンみそ 101g 194円(210円)

大豆を丸ごと食べるなら 蒸し大豆
うまみと栄養がギュッと詰まった蒸し大豆!
愛知・愛農流通センター 毎週
原材料:大豆(国産)、食塩
180日(7/17) 国
423 NN/蒸し大豆 120g 357円(386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、有機トマトジュース
24ヶ月
427 2P スポット 400g×2 920円⇒(994円) 815円(880円)

消泡剤・膨脹剤不使用。大豆を生のまま絞った「生絞製法」で大豆の風味がきいています。
東京・オーサワジャパン スポット
原材料:大豆(国産)、にがり(塩化マグネシウム)
6ヶ月(7/17) 国
437 高野豆腐 6枚・50g 470円(508円)

北海道産あやひめを圧力鍋でじっくり炊き上げた、やわらかい食感が特徴の玄米ごはんです。
大阪・ムソー スポット
原材料:玄米(北海道)
365日
438 助っ人飯米玄米ごはん 160g 230円(248円)

食塩をまったく使用せずには作った、北海道産そば粉80%と国内産小麦20%を使用!
大阪・ムソー スポット
原材料:そば粉(北海道)、小麦粉(国産)
2年(7/17) 国(乳)
445 国内産 二八そば 200g 489円(528円)

種は国内産の小麦粉を使用し、かんすいは不使用です。魚介の旨みができる香り高いスープでコクと旨みを出しました。
岐阜・桜井食品 スポット
原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】粉末しょうゆ、チキンエキス、魚醤パウダー、香辛料、チキンエキス、ポークエキス、ココアパウダー、ほたてエキス、乾燥ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、こま油
6ヶ月(7/17) 国(乳)
452 さくらのラーメンとんこつ 103g 205円(221円)

種は国内産の小麦粉を使用し、かんすいは不使用です。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)、食塩】、粉末しょうゆ、砂糖、食塩、酵母エキス、馬鈴薯でん粉、チキンエキス、混合節粉末、こま油
6ヶ月(7/17) 国(乳)
453 味噌煮込みうどん 94g 185円(200円)

種は国内産の小麦粉を使用し、かんすいは不使用です。あっさりとした醤油ベースのスープにごまの風味がぴったりのスープです。
岐阜・桜井食品 スポット
原材料:油揚げめん【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、香辛料、乾燥ねぎ、こま油
6ヶ月(7/17) 国(乳)
454 4P・どんぶり麺納豆そば 972円⇒(1,050円) 930円(1,004円)
455 4P・どんぶり麺山菜そば 972円⇒(1,050円) 930円(1,004円)
456 4P・どんぶり麺カレーうどん 972円⇒(1,050円) 930円(1,004円)
457 4P・どんぶり麺きつねうどん 972円⇒(1,050円) 930円(1,004円)

北海道産の大豆100%使用。発芽させた大豆をふっくらと蒸し上げました。
兵庫・だいちデイズ 隔週AC
原材料:大豆、食塩、米酢
3ヶ月(7/17) 国
424 蒸し発芽大豆 100g 206円(222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 スポット
原材料:小麦粉(国産)、小麦タンパク(グルテン)、山芋粉
1年(7/17) 国
435 もちふ 25g 305円(329円)
北海道産なつぽしを精米し、炊き上げたごはんを便利なパックご飯にしました。
大阪・ムソー スポット
原材料:うるち米(北海道)
365日
439 助っ人飯米白米ごはん 160g 240円(259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、まる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
463 300ml **542円**(¥585円)
464 1L **975円**(¥1,053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 毎週
原材料:さとうぎ(鹿児島)
◎無期限
459 NN きびさとう
500g **495円**(¥535円)

国内産有機玄米を使用。春と秋のお彼岸の時期に静置発酵法によるカメ仕込みです。アミノ酸や有機酸が豊富なコクと深みのあるお酢です。
JAS
福岡・庄分酢 A週
原材料:有機玄米(国産)
◎24か月
465 有機玄米くろ酢
300ml **1,635円**(¥1,766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。まるやかな風味があり、すっきりとした甘みの特長。
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
460 てんさい含蜜糖
500g **509円**(¥550円)

国内産りんご果汁と国内産減農薬栽培りんご果実を静置発酵させた風味豊かなりんご酢です。
福岡・庄分酢 隔週A
原材料:りんご果汁、りんご果実(国産)
◎24か月
466 アップルピネガー
300ml **955円**(¥1,031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。
沖繩・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
461 シママース
1kg **495円**(¥535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) ◎1年
467 有機レモン果汁(スペイン産)
200ml **523円**(¥565円)

塩のまわりに胡椒の粉末をコーティング、まるやかな塩味と胡椒の香りが引き立つおいしさです。炒め物、揚げ物、ステーキ等、和・洋・中華料理にどうぞ。
兵庫・赤穂化成 スポット
原材料:塩田産天日塩、黒胡椒、ガーリックパウダー、ジンジャーパウダー、でん粉、塩田産にがり
◎3年
462 塩胡椒
65g **428円**(¥462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(精製)薬剤処理していません。
福岡・平田産業 毎週
原材料:菜種(オーストラリア)
◎540日
468 なのはな畑の菜種油
1250g **1,360円**(¥1,469円)

貴重な国産(主に北海道産)の菜種を使用した。クセがなく風味豊かで、和洋中どんな料理にも合います。
福岡・平田産業 毎週
原材料:菜種(国産)
◎1年半
469 一番しぼり 国産なたねサラダ油
450g **1,069円**(¥1,155円)

ごまを軽く煎って低温で搾りました。ほんのりとしたごまの風味が特徴です。あらゆる料理に合い、幅広くご愛用頂けます。
福岡・平田産業
純正ごま油・淡口 圧搾しぼり
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
470 165g 毎週 **696円**(¥752円)
471 450g 隔週AC **1,286円**(¥1,389円)

ごまを焙煎してから搾った香ばしい油です。深い香りとかくが特徴です。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 一番しぼり
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
472 165g 毎週 **696円**(¥752円)
473 450g 隔週AC **1,286円**(¥1,389円)

減農薬栽培のもち米、米、米麹と高濃度の米焼酎を桶に仕込んで1年以上発酵させました。加熱殺菌してないので、瓶詰め後も旨味が増えています。
愛知・角谷文治郎商店 隔週AC
原材料:もち米(佐賀、北海道、愛知、滋賀)、米麹(愛知)、本格焼酎(愛知、山形県産米) アルコール度:13.5~14.5度
◎1年
三河本みりん
479 700ml **1,400円**(¥1,540円)
480 1.8L **3,210円**(¥3,531円)

現代人に不足しがちなオメガ3脂肪酸(α-リノレン酸)を豊富に含んだえごま油を持ち運びに便利な小袋入りにしました。酸化防止剤は不使用です。
愛知・太田油脂 スポット
原材料:食用えごま油(中国産/契約栽培/残留農薬検査済み)
◎1年
478 毎日えごまオイル
3g×30 **1,615円**(¥1,744円)

地中海の東端にあるレスヴォス島で獲れたオリーブを、熱を一切加えない「コールドプレス製法」で絞った、最高級エキストラバージンオリーブオイルです。ライトな口当たりでクセがないと評判です。
ギリシャ・レスヴォス島農業協同組合 毎週
原材料:食用オリーブ油(ギリシャ)
◎1年
ギリシャオリーブオイル
474 250ml **1,278円**(¥1,380円)
475 徳用 500ml **2,012円**(¥2,173円)

パレスチナ産の肥沃な土地で育ったオリーブを手摘みし、昔ながらの石臼で潰し圧搾、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
手摘みオリーブオイル
476 1P 毎週 **1,500円**(¥1,620円)
477 2P スポット **2,800円**(¥3,024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
483 みやこの料理酒
500ml **919円**(¥993円)

米と米麹と酒粕のみを使用し、添加物は一切使わず、調味料として特別に醸造された料理酒です。料理の早い段階でお使いください。
福島・大木代吉本店 毎週
原材料:米(国産)、米麹(国産)、酒粕(福島県産米使用・放射能検査済(未検出)) ◎無期限
※この商品は(株)ドリームグループの直販です。
484 こんにちは料理酒
720ml **1,377円**(¥1,515円)

煮物やうどん、鍋物、あらゆる料理に重宝する合わせ調味料です。
香川・正金醤油 隔週AC
原材料:醤油、洗双糖、かつお節、煮干し、昆布、食塩
◎18ヶ月
JAS 愛国
八方だし
485 360ml **582円**(¥629円)
486 1000ml **1,255円**(¥1,355円)

枕崎産一本釣鯉、道産産真昆布、愛知県下山村の椎茸からとっただし汁に「三河しろたまり」をあわせ、風味豊かに仕上げました。
愛知・日東醸造 隔週AC
原材料:小麦(愛知)、鯉節、食塩(海の精)、本みりん(三河みりん)、粗糖、昆布、米焼酎、椎茸
◎6ヶ月 JAS 愛国
487 三河白だし
400ml **1,280円**(¥1,382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、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 JAS 愛国
488 NN うまみ鰹つゆ
500ml **698円**(¥754円)

有機栽培の原料で三河本みりんと同じ伝統製法で仕込み・熟成をしました。
愛知・角谷文治郎商店 隔週AC
原材料:有機もち米(山形・宮城)、有機米麹、有機米焼酎 アルコール度:13.5~14.5度 ◎1年
※この商品は(株)ドリームグループの直販です。
481 有機三州味噌
500ml **1,413円**(¥1,554円)

米麹を原料に、二段式糖化工程でつくられた、料理酒と味噌の性質を併せ持つ発酵調味料です。
埼玉・味の醸造 毎週
原材料:米、米麹、食塩
◎1年
482 味の母
720ml **968円**(¥1,045円)

有機野菜、果実と有機純リンゴ酢を使用して香辛料をきかせた少し辛口のソースです。
徳島・光食品 隔週AC
原材料:有機野菜・果実(有機りんご、有機たまねぎ、有機にんにく、有機レモン、有機トマト、有機みかん)、有機醸造酢(有機米酢、有機りんご酢)、糖類(有機糖みつ、有機砂糖)、食塩、有機醤油、香辛料、こんぶ
◎2年 JAS 愛国
492 有機ウスターソース
250ml **420円**(¥454円)

有機野菜、果実と有機純リンゴ酢を使用して香辛料をきかせた少し辛口のソースです。
徳島・光食品 毎週
原材料:有機トマト、糖類(有機砂糖、麦芽芽糖)、有機醸造酢(有機米酢、有機りんご酢)、食塩、有機たまねぎ、有機にんにく、香辛料 ◎1年半
491 有機トマトケチャップ
300g **407円**(¥440円)

非遺伝子組み換え飼料と光と風を取り入れた開放鶏舎で育てた健康な鶏の卵と非遺伝子組み換え菜種の圧搾油、国産りんご酢で作りました。
愛知・あいのう流通センター 毎週
原材料:菜種油(オーストラリア産)、卵黄、りんご酢、食塩、砂糖、香辛料
◎180日 JAS 愛国
489 aino MAMAマヨネーズ
300g **495円**(¥535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た、原材料を徹底して「自然」を追及したカラダにやさしいマヨネーズです。
大阪・ムソー 毎週
原材料:菜種油(オーストラリア産)、卵、有機りんご酢、果実酢(レモン果汁)、砂糖、食塩、香辛料(からし)
◎6ヶ月 JAS 愛国
490 平飼鶏の有精卵マヨネーズ
290g **715円**(¥772円)

有機野菜、果実と有機純リンゴ酢を使用して香辛料をきかせた少し辛口のソースです。
徳島・光食品 隔週AC
原材料:有機野菜・果実(有機にんにく、有機たまねぎ、その他)、有機醸造酢(有機りんご酢、有機米酢)、糖類(有機糖みつ、有機砂糖)、食塩、有機コンスタート、香辛料、有機醤油、こんぶ
◎1年半 JAS 愛国
493 有機中濃ソース
250ml **438円**(¥473円)

【材料(4人分)】
□合い挽き肉… 350g
□ナス… 1本
□玉ねぎ… 1/2個
□しいたけ… 5個
【作り方】
①ナス、玉ねぎ、しいたけをみじん切りする。
②オリーブオイルで合い挽き肉と玉ねぎを先に炒める。
③肉に火が通ってきたら、しいたけとナスも入れる。Aを全て入れ味をととのえる。
④レタスを細く切り、ご飯に乗せる。その上にミートソース、トマト、スライスチーズ(細く切る)をのせて完成。

【材料(4人分)】
□コンソメ… 大さじ2
□ケチャップ… 大さじ3
□ウスターソース… 大さじ3
□にんにくチューブ… 小さじ1
□しょうがチューブ… 大さじ1
□オリーブオイル… 適量
□ご飯… 茶碗1
□レタス… 1枚
□トマト… 1個
□スライスチーズ… 1枚

ウスターソースで タコライス

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。

208 薫煙炭火造り納豆みちのくカップ 30g×3 334円(税361円)

209 北海道産直納豆/小粒(タレなし) 210円(税227円) 210 北海道産直納豆/大粒(タレなし) 210円(税227円) 211 北海道産直納豆/ひきわり(タレなし) 216円(税233円)

212 ひきわり納豆カップ2 30g×2 260円(税281円)

212 ひきわり納豆カップ2 30g×2 260円(税281円)

213 終木で包んだ塩味納豆/越後みどり大豆 45g 209円(税226円)

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

214 国産大豆カップスリー納豆 30g×3 268円(税289円)

215 国産黒豆カップ納豆 30g×2 249円(税269円)

216 大粒味わい納豆 45g×2 209円(税226円)

217 国産大豆ひきわり納豆 45g×2 218円(税235円)

219 きざみ紅生姜 60g 265円(税286円)

214 国産大豆カップスリー納豆 30g×3 268円(税289円)

215 国産黒豆カップ納豆 30g×2 249円(税269円)

216 大粒味わい納豆 45g×2 209円(税226円)

217 国産大豆ひきわり納豆 45g×2 218円(税235円)

漬物、ふりかけなど「あとと助かる」もの

219 きざみ紅生姜 60g 265円(税286円)

220 蜂蜜入らっきょう漬 100g 480円(税518円)

222 信州望月自家農園こだわりキムチ 360g 522円(税564円) 222 信州高原辛キムチ 360g 522円(税564円)

223 こだわりのキムチ 2種食べ比べセット 1,044円(税1,128円) → 993円(税1,072円)

224 しそわかめふりかけ 35g 430円(税464円)

225 ちりめん昆布 65g 450円(税486円)

226 塩吹昆布 35g 390円(税421円)

227 元祖の本造りなめ茸 200g 400円(税432円)

228 国産黒豆の煮豆 150g 447円(税483円)

229 五目豆 150g 437円(税472円)

230 ホタテしぐれ煮 70g 660円(税713円)

231 生炊きまぐろ角煮 140g 674円(税728円)

232 北海道産小麦粉ナン 70g×2 480円(税518円)

乾物類

233 北海道産小麦粉ナン 70g×2 480円(税518円) 234 地粉 薄力粉 500g 390円(税421円) 235 地粉 全粒粉 500g 390円(税421円) 236 オーサワの国産米粉 500g 920円(税994円) 237 そば屋のそば粉 500g 1,050円(税1,134円)

238 菊池のみのり12穀 200g 1,075円(税1,161円)

239 大豆 300g 452円(税488円) 240 小豆 300g 582円(税629円) 241 金時豆 300g 524円(税566円)

味噌・醤油・こだわり調味料

243 小 720ml 697円(税753円) 244 大 1.8L 1,408円(税1,521円)

249 マスコバド糖 500g 646円(税698円)

245 弓削多 有機しょうゆ 720ml 1,100円(税1,188円)

246 本たまり 900ml 952円(税1,028円)

247 有機梅酢・赤 200ml 540円(税583円)

248 純豆味噌(つぶ) 1kg 1,134円(税1,225円)

249 マスコバド糖 500g 646円(税698円)

10100 おろし本わさび 5g×6 595円(税643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・人工甘味料など不使用

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

京都・ほった園 毎週 原材料:茶(京都府/有機栽培) 1年

579 有機栽培熟成三年番茶 150g 415円(税448円)

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

京都・ほった園 毎週 原材料:緑茶(京都府/有機栽培) 180日

580 宇治の松印煎茶 100g 1,000円(税1,080円)

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

京都・ほった園 毎週 原材料:緑茶・抹茶(京都府/有機栽培) 180日

581 宇治の抹茶入りくき茶 100g 600円(税648円)

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

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

582 ほうじ茶入麦茶ティーバッグ 10g×32 600円(税648円)

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

愛知県名古屋・喜八 隔週AC 原材料:蕎麦(富山県産) 1年

583 そば屋のそば茶 180g 1,230円(税1,328円)

オーガニック認定契約農場で収穫された高級品茶葉を使用。新鮮な茶葉だけを直接輸入し、作り置きせず出荷分だけパックしています。

香川・エモーション A週

原材料:オーガニックルイボスティー(有機アスパラサスリネアリス) 5年

584 ルイボススタンドパック 4g×30 1,950円(税2,106円)

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

福岡・POPCOFFEES 毎週 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 585 中挽 586 豆 各150g 1,050円(税1,134円) 964円(税1,041円)

独自の焙煎にこだわった珈琲実験室のおすすめブレンド。炒りが深くこまかい風味。

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

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

オーガニックココアビーンズで作った砂糖不使用タイプのココアです。乳製品・香料不使用。ホットココアのお菓子づくりに。

大阪・ムソー A週 原材料:有機ココアパウダー(ドミニカ共和国) 1年

588 オーガニックブラックココア 120g 650円(税702円)

宮崎県産の有機紅茶と、島根県産の有機米糀を使用。米糀がお茶の渋みを和らげて優しい味に仕上がっています。水出しもOK。

宮崎県白玄堂 A週 原材料:有機紅茶(宮崎県産)・有機米糀(島根県産) 365日

589 こめこうじ和紅茶TB 2g×15包 877円(税947円)

宮崎県産の有機紅茶と、宮崎県産の有機のレモン、はっさく、だいだいをブレンドしました。保温性の水筒などに入れたままにしても、渋みが出ず、柑橘の風味がやわらかく出てきます。

宮崎県白玄堂 A週 原材料:有機紅茶(宮崎県)・有機八朔(宮崎県産)・有機檸檬(宮崎県産)・有機橙(宮崎県産) 730日

590 柑橘紅茶TB 2g×15包 877円(税947円)

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

愛知・マルサン 毎週 120日 原材料:大豆(国産)

591 1P 1000ml 388円(税419円)

りんごそのものの風味が楽しめるだけりんご果汁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

593 津軽のかおり(びん) 1L 862円(税931円)

サラリとした甘み、えぐみのなさが特徴です。加熱殺菌していないので、風味が生きているだけでなく、活性酸素を抑えるベータカロテンなど栄養成分もパッチリですよ。*風味の劣化を防ぐため、解凍後の再凍結はおやめください。

茨城・ベルファーム 隔週AC 原材料:ニンジン(自社産/菌0虫0) 1年

594 1P 100ml 226円(税244円)

595 10P 100ml×10 2,263円(税2,444円) 2,180円(税2,354円)

原種に近い自家採種ケールを、農薬不使用で栽培し、栄養価を壊さないように低速搾りて仕上げた「青汁」。流水で解凍後、袋の上から手でよくもんでコップに移し、冷水で割ってお飲みください。好みに蜂蜜などをプラスして。ビタミンCは何とみかん3個分、カルシウムはミルク100cc分と同等か。*風味の劣化を防ぐため、解凍後の再凍結はおやめください。

茨城・ベルファーム 隔週AC 原材料:ケール(菌0虫0/自家採種) *製品は放射能検査済みものです。 1年

596 1P 100ml 204円(税220円)

1本に1日分の野菜。20種類、350gの有機野菜を濃縮!不足しがちな野菜類をサポート。

徳島・光食品 A週 原材料:有機トマトジュース、野菜ジュース(有機にんじん、セリ、有機かぼちゃ、だいこん、はくさい、小松菜、ピーマン、ピーツ、ケール、赤ピーマン、野沢菜、ブロッコリー、キャベツ、ほうれん草、アスパラガス、かぶ、レタス、クレンソ、パセリ)、有機レモン果汁、有機ゆづ果汁 1年半

598 2本 190g×2 360円(税389円)

599 ケース 190g×30 5,400円(税5,832円) 5,238円(税5,657円)

国産米100%使用。すっきりとした甘さ、滑らかな口当たりです。ストレートタイプなので、そのままお召しあがりください。砂糖不使用。

愛知県・福光屋 A週 原材料:米・米麹(国産) 1年

601 200ml 200円(税216円)

602 1L 650円(税702円)

濃縮タイプです。約2倍にうすめて飲むほか、甘味料としてもお使いください。

東京・オーサワジャパン 隔週AC 原材料:有機玄米・玄米(秋田・滋賀) 6ヶ月

600 有機玄米甘酒(粒) 250g 350円(税378円)

有機無双番茶を、手軽に飲めるPETボトル飲料に! 原料茶葉・水にこだわり、すっきりした味わいのお茶に仕上げました。

大阪・ムソー A週 原材料:有機緑茶(国産) 8ヶ月

603 さらつや美人番茶 500ml 160円(税173円)

iTi(国際味覚審査機構)で10年連続優秀味覚賞3つ星受賞した「高質の森水」を使用。1本当たりの売上げの一部を約1kgのCO2を吸収可能な森林面積の整備費用として森林組合に寄付しています。

岐阜・奥長良川名水 隔週AC 原材料:水(岐阜) 2年

604 3本 460ml×3 420円(税454円)

605 ケース 460ml×24 3,360円(税3,629円) 3,200円(税3,456円)

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

北海道産の小豆をたっぷり使用し、添加物は一切使用せずてんさい糖と塩のみで仕上げました。甘さ控えめです。アイスの上のせたり、白玉を添えてどうぞ。

静岡・こだわりの味協同組合 D週 原材料:小豆(北海道産)・てんさい糖(北海道産)・食塩(中国(内モンゴル自治区)) 365日

609 ぜんざい 180g 360円(税389円)

「昔ながら」のあんまん「ジューシー」なチキンまん サンショク・愛知県 隔週AC 5日 原材料:あん(小豆・砂糖)・国産小麦粉・グラニュー糖・ラード・イースト菌・食塩・膨張剤(アルミフリー)

607 国産原料のあんまん 大 150g 323円(税349円)

粒が大きいむき栗。ホクホクとして、自然な甘みがおいしい甘味料、保存料一切不使用です。

東京・丸成商事 A週 原材料:有機栗(中国河北省) 1年

610 有機むき栗 80g 350円(税378円)

有機グリーンピースを、薄く軽い味わいに焼き上げ「伯方の塩」で味付けしました。ノンフライのヘルシーなチップスです。

大阪・むそう A週 原材料:有機えんどう、塩 9ヶ月

611 有機グリーンピースチップス 45g 276円(税298円)

春雨やもやしの原料の緑豆を、ノンフライで軽い味わいに焼き上げた野菜チップスです。豆を炒った時の香ばしさをそのまま封じ込めました。

大阪・むそう A週 原材料:有機緑豆(中国)・塩 9ヶ月

612 有機緑豆チップス 50g 276円(税298円)

北海道産大納言小豆を100%使用。加工しても粒残りがよいので幅広い用途にお使いいただけます。そのままもちろん、ヨーグルトやアイスのトッピングにも。

静岡県・小沼製糖 A週 原材料:ビートグラニュー糖(北海道)・大納言小豆(北海道) 150日

615 大納言つややか甘納豆 120g 532円(税574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。あんは糖度控えめの粒あんがぎゅー。蒸していただくとうまももちのあんまんが出来上がり。

国産小麦粉・国産鶏肉・国産野菜を主原料とした、中華まんです。1cm角にカットされた国産鶏肉(錦炙り)を照焼き風味に味付けした、食感豊かな具材がたっぷり詰まっています。

原材料:小麦粉(国産)・鶏肉・野菜(玉ねぎ・葉ねぎ・生姜)・グラニュー糖・醤油・酒・澱粉・ラード・植物性油脂・イースト菌・みりん・ゼラチン・食塩・膨張剤(アルミフリー)

608 国産原料の照り焼きチキンまん 150g 347円(税375円)

魚肉すり身は100%国産魚のスナック菓子 勿論、酸化防止剤・リン酸塩・うま味調味料・香料は使用せず、納得のいく原料のみを使用しています。

島根・別所蒲鉾店 A週 原材料:魚肉すり身、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、かぼちゃペースト、米粉、砂糖、食塩、魚粉、魚鱗、昆布だし、かつおだし

613 かぼちゃ 40g 265円(税286円)

原材料の産地にこだわった、じゃがいも本来の美味しさを味わえるポテトチップスです。

原材料:じゃがいも(国産)、こめ油、食塩 616 うすしお 55g

617 のり塩 53g

618 柚子 53g

北海道・ノースカラース 隔週AC 4ヶ月 616 うすしお 各 215円(税232円)

旨みが凝縮された藻塩をつかったおせんべい。

埼玉・松崎米菓
A通
原材料:うるち米(国産)・なたねサラダ油・藻塩(長崎産)
4ヶ月
619 藻塩サラダせんべい
88g 400円(税432円)

さっぱりとしたサラダ味のあられ。国産のもち米とひじきの相性もびつたり!

大阪・ムソー A通
原材料:もち米(三重)・植物油(バーム油)・ひじき・食塩
120日
620 ひじきあられ
55g 260円(税281円)

食物繊維豊富な農薬・化学肥料不使用の熊本県産菊芋100%使用。焙煎した菊芋が香ばしく、ほのかな甘みです。

スポット
東京・オーサワジャパン
原材料:菊芋(熊本県産)
1年
621 菊芋ポリポリ
20g 352円(税380円)

くちどけの良い、しっとりした食感のお饅頭です。こだわりの国産原料を使用し、上品な味わいに仕上げました。しっとりした薄皮にあんこがぎゅっと詰まっています。

静岡・こだわりの味協同組合 A通
原材料:粗糖(さとうきび(鹿児島))・小豆(北海道十勝)・米粉(うるち米(長野県))・粉末山芋
30日
622 薯蕷饅頭(じょうよまんじゅう)
3個 547円(税591円)

国内産小麦粉と玄米粉、沖縄産黒糖を加えた風味豊かな玄米パンです。ふわふわとした食感で、温めるとより美味しく召し上がれます。お好みで、ジャムを付けたり具を挟んだりして楽しんでください。

東京・五月堂 隔週AC
原材料:小麦粉(国産)・黒糖(沖縄)・玄米粉(国産)・バーム油(コロンビア)・パン酵母・麦芽水あめ・食塩(オーストラリア)
40日
623 玄米パン(あんなし)
3個 481円(税519円)

北海道産小豆を使用したつぶあんを包みました。黒糖の風味が感じられる生地につぶあんの甘みがとてもよく合っています。

東京・五月堂 隔週AC
原材料:つぶあん(小豆・てんさい糖(北海道)・水あめ)・小麦粉(国産)・黒糖(沖縄)・有機バーム油(コロンビア)・焙煎玄米粉(国産)・パン酵母・水あめ・食塩(オーストラリア)
40日
624 玄米パン(あん入り)
3個 500円(税540円)

まろやかな甘さと生姜のピリッとした辛味が美味しい。昔ながらの製法で作られたのにやさしい飴です。合成着色料一切不使用で、携帯に便利な個包装。

茨城・神谷製菓
スポット
原材料:麦芽水飴、てんさい糖、大根汁、黒糖、生姜粉、末、桂皮末
1年
625 大根生姜のど飴
80g 260円(税281円)

世界最高レベル品質の「本物」のプロポリスエキスを使った天然・無添加のキャンディーです。

東京都・シモセン株式会社 A通
原材料:水飴・砂糖・プロポリスエキス(ブラジル産)
2年
626 プロポリスキャンディー
20粒 600円(税648円)

川野屋 埼玉県川越市 翌々週配達 今季最終
川野さんのどら焼き

餡と皮も手作りのどら焼き。しっとりとした食感の手作りの皮と上品な甘さのあんを、もっちり焼き上げた川野さんのどら焼き。今季最後の取り扱いです。冷凍でのお届けとなります。解凍してお召しあがりください。

共通原材料(卵・ピーナツ・小麦粉(埼玉県産)・蜂蜜(埼玉県産)・醤油(大豆・小麦)・重曹(糸寒天))

厳選された国産の原料でこしらえた大きめのどら焼き。ほど良い甘さの北海道十勝産小豆がたっぷり入っています。(1個ずつ個包装されています)
翌々週配達 埼玉・川野屋
A通
原材料:共通原材料、小豆(北海道十勝産)
60日
636 1個 417円(税450円)
637 3個 1,213円(税1,310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

口あたりまろやかで、子どもたちにも大人気!看板チョコです。
原材料:有機黒糖・有機ココアバター・有機全粉乳・有機カカオマス・有機粉状ヘーゼルナッツ
14ヶ月
627 オーガニックミルク
50g 440円(税475円)

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。
原材料:有機黒糖・有機ココアバター・有機全粉乳・有機ヘーゼルナッツ・有機カカオマス
10ヶ月
628 オーガニックヘーゼルナッツ
50g 440円(税475円)

甘酸っぱいラズベリーのつぶつぶ果肉がたっぷり、まろやかな黒糖のミルクチョコ。
原材料:有機黒糖・有機ココアバター・有機全粉乳・有機カカオマス・有機粉状ヘーゼルナッツ・有機乾燥ラズベリー・有機レモンパウダー
12ヶ月
629 オーガニックラズベリー
50g 440円(税475円)

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みのある甘みに、いちじくの濃厚なアクセント。
原材料:有機デーツパウダー・有機ココアバター・有機全粉乳・有機いちじく加工品(有機いちじく・有機リンゴ果汁・有機米粉)・有機カカオマス・有機乳脂肪/増粘剤(ベクチン)
14ヶ月
630 オーガニックデーツ&フィグ
50g 440円(税475円)

ビターチョコに甘酸っぱいザクロゼリーのフルーティーなアクセント。
原材料:有機カカオマス・有機粗糖・有機ザクロゼリー(有機ザクロ果汁・有機リンゴ果汁・有機米粉)・有機ココアバター・有機バナラ/増粘剤(ベクチン)
18ヶ月
631 オーガニックビター・ザクロ
50g 440円(税475円)

牛乳の代わりにヘーゼルナッツを絞った植物ミルクを使用。濃厚な満足感とさっぱりとした後味のヴィーガンチョコです。
原材料:有機粗糖・有機ココアバター・有機粉状ヘーゼルナッツ・有機イソリン・食塩・有機バナラ
12ヶ月
632 オーガニックホワイトウィズグラウンヘーゼルナッツ
50g 440円(税457円)

ラム酒の効いたフィリングは大人のための味わい。お酒との相性も抜群。アルコール分4%
原材料:有機黒糖・有機カカオマス・有機粗糖・有機ココアバター・有機生クリーム・有機転化糖・有機ラム酒・有機乳脂肪・有機粉状ヘーゼルナッツ・有機バナラ/ひまわりレシチン
10ヶ月
633 オーガニックラムフィリング
85g 840円(税907円)

ストロベリーが華やかに甘く香るリッチなクリームフィリングが、黒糖チョコと溶け合います。
原材料:有機黒糖・有機全粉乳・有機ココアバター・有機粗糖・有機カカオマス・有機ひまわり油・有機ストロベリーパウダー・有機粉状ヘーゼルナッツ・有機乳脂肪・有機バナラ
12ヶ月
634 オーガニックストロベリーフィリング
85g 840円(税907円)

皮はひと手間かけて、ふんわりやわらか虎しま模様。あんはさっぱりとした甘味の白あんが詰まっています。(1個ずつ個包装されています)

翌々週配達 埼玉・川野屋
A通
原材料:共通原材料、大手亡(カナダ産)
60日
638 1個 466円(税503円)
639 3個 1,356円(税1,464円)

どら焼きとトラ焼き 各3個ずつのお値打ちセット!

翌々週配達 埼玉・川野屋
A通
640 トラ焼きとどら焼き2種セット
計6個
2,649円(税2,861円)
2,517円(税2,718円)

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

ナチュラルン洗濯用液体せっけんがリニューアルしました。100%自然由来成分。ハグしたくなる肌触り。純石けんなので日々の洗濯だけでなく、デリケート素材も手洗いができます。
神奈川・太陽油脂 成分:純石けん分(36% 脂肪酸カリウム)
642 本体 A通
1200ml 1,100円(税1,210円)
643 詰替 隔週AC
1000ml 750円(税825円)

クエン酸の力でなめらかで心地よい風合いに仕上げ、すざき残しによる保管中の変色・変臭を防ぎます。フローラルな自然の優しい香りです。
神奈川・太陽油脂
隔週AC
成分:クエン酸・天然ガム・エチルアルコール・緑茶エキス・ヒノキチオール・天然香料
645 パックス衣類のリンス詰替
550ml 500円(税550円)

フレッシュなオリブオイルを配合した、100%自然由来成分でお肌にやさしいヘアコンディショナー。メロウトワイライトの香り。
神奈川・太陽油脂 A通
成分:水・グリセリン・プロパンジオール・グリセリン・クエン酸・オリーブ果実油・オリーブ葉エキス・オリーブ枝エキス・オリーブ果実エキス・α-グルコニド・トリ(カプリル酸/カプリン酸)グリセリル・香料・トコフェロール・塩化Na・エタノール
646 オリーヘアソープ(詰替)
400ml 1,250円(税1,375円)

フレッシュなオリブオイルを配合した、100%自然由来成分でお肌にやさしいヘアコンディショナー。メロウトワイライトの香り。
神奈川・太陽油脂 A通
成分:水・グリセリン・プロパンジオール・ドコサン・水添チタネ油アルコール・ベンチレングリコール・テトラデカン・キサンタンガム・水添シチン・スクワラン・オリーブ果実油・オリーブ葉エキス・オリーブ枝エキス・オリーブ果実エキス・香料・エタノール・クエン酸
647 オリーヘアコンディショナー(詰替)
400ml 1,250円(税1,375円)

オレイン酸リッチのフレッシュなオリーブオイルを使用し、100%自然由来成分でお肌にやさしい。メロウトワイライトの香り。
神奈川・太陽油脂 A通
成分:水・カリ石ケン素地・プロパンジオール・グリセリン・オリーブ果実油・オリーブ葉エキス・オリーブ枝エキス・オリーブ果実エキス・α-グルコニド・トリ(カプリル酸/カプリン酸)グリセリル・香料・トコフェロール・塩化Na・エタノール
648 オリーボディーソープ(詰替)
400ml 1,000円(税1,100円)

フレッシュなオリブオイルを配合した、100%自然由来成分でお肌にやさしい弱酸性ボディコンディショナー。メロウトワイライトの香り。
神奈川・太陽油脂 A通
成分:水・グリセリン・プロパンジオール・ドコサン・水添チタネ油アルコール・ベンチレングリコール・水添シチン・キサンタンガム・水添シチン・スクワラン・オリーブ果実油・オリーブ葉エキス・オリーブ枝エキス・オリーブ果実エキス・香料・エタノール・クエン酸
649 オリーボディコンディショナー(詰替)
400ml 1,000円(税1,100円)

お肌になじみやすいオレイン酸を多く含む、オリーブオイルから生まれた植物性洗顔料です。
神奈川・太陽油脂
成分:水・カリ石ケン素地・グリセリン・スクワラン・ムクコジェキス・モツヤクジュ油・ローズ水・ニューコウジュ油・ウイキョウ果実エキス・エタノール・クエン酸
650 泡ボトル A通
150ml 880円(税968円)

しっかり巻いたロールで通常のトリートペーパーと同じ大きさなのに長さは約2枚(130m)。
埼玉・山田洋治商店
毎週
651 詰替 隔週AC
140ml 660円(税726円)

肌への負担が少なく、直接お口に触れる食器の洗浄に安心な台所用液体石けんです。
神奈川・太陽油脂
隔週AC
成分:純石けん分(25%脂肪酸カリウム)
652 詰替
450ml 400円(税440円)

トイレ洗いせっけん
654 詰替
350ml 350円(税385円)

100%自然由来成分使用。石けん成分は口腔内の粘膜や舌に吸着しにくく、口をゆすぐとサッと洗い流せるので、直後に飲食しても後味に違和感が残りません。爽快ハッカタイプです。
神奈川・太陽油脂 A通
成分:炭酸Ca(研磨剤)・水・グリセリン(湿潤剤)・シリカ(基剤)・石ケン素地(清涼剤)・ハッカ油・ユーカリ油(清涼剤)・トコフェロール・チャ葉エキス・カンゾウ根エキス・カラギーナン(粘結剤)
655 パックス石けんはみがき
120g 420円(税462円)

緑茶エキス配合で口臭を予防します。味がマイルドなので、石けんはみがき初心者の方にもオススメです。
神奈川・太陽油脂 A通
成分:炭酸Ca(研磨剤)・水・グリセリン(湿潤剤)・シリカ(基剤)・石ケン素地(清涼剤)・スベアミント油・ハッカ油・ユーカリ油(清涼剤)・トコフェロール・チャ葉エキス・カンゾウ根エキス・カラギーナン(粘結剤)
656 緑茶石けんはみがき
120g 860円(税946円)

無漂白の牛乳パックを配合しています。「リーフエンボス」加工でいちだんとふっくら、ソフトな肌ざわりを実現しています。
埼玉・山田洋治商店
毎週
657 ワンタッチ芯なしシングル
130m×6 730円(税803円)

お化粧の下地としても一年中お使いいただけます。伸びが良くてさらさらとした仕上がりです。
神奈川・太陽油脂 A通 SPF30
成分:水・プロパンジオール・スクワラン・酸化チタン・グリセリン・カリ石けん素地・シリカ・ステアリン酸・パルミチン酸・ペナニル・ベヘニルアルコール・シア脂・ローズ水・加水分解シルク・カミツレ花エキス・カラヨモギエキス・コマカエキス・グリチルリチン酸2K・ヒノキチオール・エタノール
658 ピュアブラウン・ダブル
37.5m×8 672円(税739円)
659 ナチュロンUVクリーム
45g 1,300円(税1,430円)

ミトク 東京都港区

自然とともに、伝統とともに

翌々週配達

昔ながらの日本の伝統食材を海外へ紹介し、本物のオーガニックフードを日本へ届けます。添加物や化学調味料不使用。遺伝子組み換えは使わない・無農薬有機栽培または野生の原料を選ぶことにこだわり、昔ながらの伝統製法・環境保護・フェアトレードを大切にしています。



苦味の少ない穀物コーヒー。なのに香りは良く、優しい口当たり。穀物の恵が詰まっています。カフェインが気になる方に、おすすめです。

10002 **ビオピュール有機穀物コーヒー**
100g **1,300円**(¥1,404円)

東京・ミトク スポット
原材料:ライ麦・大麦芽・大麦・チコリ・いちじく(以上、有機)
36ヶ月 **7/11** **丸**

アーモンドドリンク・オーツドリンクに「バリスタ」専用が登場! 珈琲や紅茶に相性のいい、香りや味わいを引き立てる配合を考え、作られました。



そのままお飲みいただいても美味しいですが、ラテやカフェオレにお使いいただくくとクセが無いのにコクが出て美味しくお召し上がりいただけます。風味豊かなアーモンドの味わい。

原材料:有機アーモンド / 安定剤(ローカストベインガム)

10016 **アーモンドドリンク・バリスタ**
1000ml **755円**(¥815円)

東京・ミトク スポット 12ヶ月 **丸**

オーツ麦の香ばしい風味と穀物の甘み。原材料:有機オーツ麦・有機食用ひまわり油・有機食用紅花油・食塩

10017 **オーツドリンク・バリスタ**
1000ml **696円**(¥752円)

東京・ミトク スポット 12ヶ月 **丸**

人気の米水飴を、有機原料で作りました。上品な甘さで、他の材料の風味や色合いを損ないません。お料理やお菓子作りにも幅広い用途でお使いいただける万能な甘味料です。

10015 **有機米水飴**
300g **980円**(¥1,058円)

東京・ミトク スポット
原材料:有機米(国産)・有機大麦麦芽
36ヶ月 **丸**

有機米から作られたライスドリンク。お米の甘味とサラッとした飲み口です。牛乳の代わりにコーヒーや紅茶、料理作りに。

10013 **ライスドリンク(オリジナル)**
250ml **300円**(¥324円)

東京・ミトク スポット
原材料:有機米・有機食用ひまわり油・有機食用紅花油・塩
14ヶ月 **丸**



有機栽培されたサトウカエデから採れる樹液を煮詰めただけの、純粋メープルシロップです。濃い琥珀色で味わい深い風味です。醬油や味噌との相性も良く、料理全般に使えます。

原材料:有機カエデ樹液 24ヶ月

10014 **メープルシロップ**
132g **677円**(¥731円)

東京・ミトク スポット 24ヶ月 **丸**

10019 **メープルシロップ**
330g **1,258円**(¥1,359円)

東京・ミトク スポット 24ヶ月 **丸**

10020 **メープルシロップ**
1320g **4,355円**(¥4,703円)

東京・ミトク スポット 24ヶ月 **丸**

オーツ麦、発芽そば、アーモンドの粉などをベースとしたグルテンフリーのパンケーキミックス。2種の植物由来のタンパク質をバランスよく配合しました。美味しく、簡単に、ナチュラルな素材からたんぱくチャージできます。

10018 **プロテイン/パンケーキミックス**
200g(100g×2袋) **1,200円**(¥1,296円)

東京・ミトク スポット 14ヶ月 **丸**

粉砕したライ麦にビタミン・ミネラル豊富なひまわり種子を混ぜ込み、高温で焼き上げました。軽くトーストすると酸味が抜けて、より食べやすく、美味しくなります。

原材料:有機全粒ライ麦、酵母、食塩

10032 **パンパーニッケル**
375g(6枚入) **520円**(¥562円)

東京・ミトク スポット 12ヶ月 **丸**

スーパーフード「チアシード」のつぶつぶした食感がクセになります。

原材料:有機全粒ライ麦・有機チアシード・酵母・塩

10033 **フォルコンブロート & チアシード**
375g(6枚入) **580円**(¥626円)

東京・ミトク スポット 12ヶ月 **丸**

玄米を麦芽で糖化させた昔ながらの水飴に、ペパーミントフレーバーを加え、すっきりとした味のキャンディーに仕上げました。

10021 **玄米キャンディーペパーミント**
50g **240円**(¥259円)

東京・ミトク スポット
原材料:玄米水あめ(玄米(国産)・麦芽)・ペパーミントフレーバー
18ヶ月 **丸**

10022 **玄米キャンディー・ジンジャー**
50g **240円**(¥259円)

東京・ミトク スポット
原材料:玄米水あめ(玄米(国産)・麦芽)・生姜
18ヶ月 **丸**

有機栽培のカラシナの種と、有機りんご酢・食塩のみ無添加マスタード。酸味の後にマイルドな風味が残ります。ドレッシングなどに♪

10024 **有機粒マスタード**
200g **880円**(¥950円)

東京・ミトク スポット
原材料:有機りんご酢(フランス)有機マスタード(フランス)・食塩(フランス)
18ヶ月 **丸**

10025 **EXVオリーブオイル**
230g **2,000円**(¥2,160円)

東京・ミトク スポット
原材料:有機食用オリーブ油(イタリア産)
18ヶ月 **丸**

良質な有機アーモンドを使用した、風味豊かな有機アーモンドドリンクです。牛乳・豆乳の代替としてもおすすめ。牛乳と比べて、カロリーが低い&コレステロールゼロなのに、コクがあります。

10028 **アーモンドドリンク**
200ml **300円**(¥324円)

東京・ミトク スポット 14ヶ月 **丸**

ドイツでポピュラーなタイプ。ライ麦黒パン独特のシンプルな味と酸味が楽しめます。チーズとの相性も抜群!

原材料:有機全粒ライ麦・塩・酵母

10034 **マルチグレインブロート**
375g(6枚入) **560円**(¥605円)

東京・ミトク スポット 12ヶ月 **丸**

厳選されたカカオ豆を使用し、自然そのままの美味しいオーガニックチョコレートを作りました。

10003 **ダークチョコレート100%**
90g **1,239円**(¥1,338円)

東京・ミトク スポット 24ヶ月 **丸**

10004 **ダークチョコレート100%**
25g **350円**(¥378円)

東京・ミトク スポット 24ヶ月 **丸**

天然甘味料のアガベシロップを使用しています。

10007 **ダークチョコレート73%アガベ**
100g **1,045円**(¥1,129円)

東京・ミトク スポット 24ヶ月 **丸**

10008 **ダークチョコレート73%アガベ**
25g **320円**(¥346円)

東京・ミトク スポット 24ヶ月 **丸**

爽やかなパッションフルーツの味わいが特徴的な濃厚でビターな香りが口に広がるダークチョコレートです。

10011 **ダークチョコレート56%パッションフルーツ**
100g **1,239円**(¥1,338円)

東京・ミトク スポット 24ヶ月 **丸**

カラダの細胞膜やホルモンを作るうえで重要な「必須脂肪酸・オメガ3(αリノレン酸)」が豊富な亜麻仁油。肌の再生を助けます。ドレッシングなどに♪

10023 **有機アマニ油**
230g **2,400円**(¥2,592円)

東京・ミトク スポット 18ヶ月 **丸**

有機栽培デユラム小麦が原料のマカロニ。モチモチ食感で、グルテンはもちろん、サラダやスープとも相性抜群です。

10027 **フェリチエッティマカロニ**
300g **400円**(¥432円)

東京・ミトク スポット 36ヶ月 **丸**

濃厚でビターな香りが口に広がる、カカオ100%のダークチョコレートです。

10005 **ダークチョコレート86%**
100g **1,045円**(¥1,129円)

東京・ミトク スポット 24ヶ月 **丸**

濃厚でビターな香りが口に広がる、カカオ86%のダークチョコレートです。

10006 **ダークチョコレート86%**
25g **320円**(¥346円)

東京・ミトク スポット 24ヶ月 **丸**

贅沢にアーモンドを使用した、食べ応えのあるダークチョコレートです。

10010 **ダークチョコレート73%アーモンド**
150g **1,432円**(¥1,547円)

東京・ミトク スポット 18ヶ月 **丸**

爽やかなパッションフルーツの味わいが特徴的な濃厚でビターな香りが口に広がるダークチョコレートです。

10012 **ダークチョコレート56%オレンジ**
100g **948円**(¥1,024円)

東京・ミトク スポット 24ヶ月 **丸**

オレンジの風味の味わいが特徴です。

10011 **ダークチョコレート56%パッションフルーツ**
100g **1,239円**(¥1,338円)

東京・ミトク スポット 24ヶ月 **丸**

カラダの細胞膜やホルモンを作るうえで重要な「必須脂肪酸・オメガ3(αリノレン酸)」が豊富な亜麻仁油。肌の再生を助けます。ドレッシングなどに♪

10023 **有機アマニ油**
230g **2,400円**(¥2,592円)

東京・ミトク スポット 18ヶ月 **丸**

有機栽培デユラム小麦が原料のマカロニ。モチモチ食感で、グルテンはもちろん、サラダやスープとも相性抜群です。

10027 **フェリチエッティマカロニ**
300g **400円**(¥432円)

東京・ミトク スポット 36ヶ月 **丸**

濃厚でビターな香りが口に広がる、カカオ100%のダークチョコレートです。

10003 **ダークチョコレート100%**
90g **1,239円**(¥1,338円)

東京・ミトク スポット 24ヶ月 **丸**

濃厚でビターな香りが口に広がる、カカオ86%のダークチョコレートです。

10006 **ダークチョコレート86%**
25g **320円**(¥346円)

東京・ミトク スポット 24ヶ月 **丸**

贅沢にアーモンドを使用した、食べ応えのあるダークチョコレートです。

10010 **ダークチョコレート73%アーモンド**
150g **1,432円**(¥1,547円)

東京・ミトク スポット 18ヶ月 **丸**

爽やかなパッションフルーツの味わいが特徴的な濃厚でビターな香りが口に広がるダークチョコレートです。

10012 **ダークチョコレート56%オレンジ**
100g **948円**(¥1,024円)

東京・ミトク スポット 24ヶ月 **丸**

オレンジの風味の味わいが特徴です。

10011 **ダークチョコレート56%パッションフルーツ**
100g **1,239円**(¥1,338円)

東京・ミトク スポット 24ヶ月 **丸**

カラダの細胞膜やホルモンを作るうえで重要な「必須脂肪酸・オメガ3(αリノレン酸)」が豊富な亜麻仁油。肌の再生を助けます。ドレッシングなどに♪

10023 **有機アマニ油**
230g **2,400円**(¥2,592円)

東京・ミトク スポット 18ヶ月 **丸**

有機栽培デユラム小麦が原料のマカロニ。モチモチ食感で、グルテンはもちろん、サラダやスープとも相性抜群です。

10027 **フェリチエッティマカロニ**
300g **400円**(¥432円)

東京・ミトク スポット 36ヶ月 **丸**

全粒ライ麦パン 翌々週配達 東京・ミトク スポット 12ヶ月

有機栽培ザクロ果汁を醸造したザクロのにごり酢です。無濾過・非加熱法の酢酸(マザー)入り。マイルドな酸味で飲みやすく、調理酢としてドレッシングやソース作りにはもちろん、炭酸水で割るなど、飲む酢としてもおすすめです。

10031 **ザクロビネガー(マザー入り)**
250ml **980円**(¥1,058円)

東京・ミトク スポット 36ヶ月 **丸**