つくる人の顔が見える！商品カタログ

畑と台所をつなぐ

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

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

C週 2025年 7 week

お届けカレンダー	月	火	水	木	金
注文用紙提出日	2/3	4	5	6	7
商品のお届け日	10	11	12	13	14
翌々週分のお届け日	17	18	19	20	21



古処鶏(こしょどり)といただく 胡麻どうふ

スタッフイチおし!

禅 ZEN 鍋

スペシャルコラボ企画

会株社式 廣八堂 × 天野商店 AMANOSYOTEN

安全性を重視した自社育成鶏に取り組む『天野商店』

60年ほど前、なにより生産性・効率性を追い求めることが当たり前だったブロイラー事業。
そんな時代の中、先代の末娘が皮膚炎を患い、苦しむ娘の姿を見て「人が食べるものは健康でなければならない」という気付きから、『天野商店』は昭和63年より薬品を投与しない安全性を重視した鶏肉の生産にシフトしました。
しかしそれは容易なことではなく、飼育環境に配慮し鶏のストレスを極力排除する為のプログラムの開発はもちろん、安心安全を追い求めた結果、値段の高い鶏肉となり価格と価値にご理解をいただくまでの営業はとても難しく苦労をしました。

厳選を重ねた独自配合の古処鶏専用の飼料はポストハーベストフリーコーン(収穫後、農薬を散布しないトウモロコシ)を主原料とする全植物性飼料。臭みがなく、ほどよいしまりのある肉質、濃厚な脂肪分が特長の希少な赤鶏はここから育まれます。

——— 福岡・天野商店



※朝倉市秋月にある古処山の麓で開発したことから「古処鶏(こしょけい)」と命名、平成24年新たにブランディングを行い「古処鶏(こしょどり)」に変更し今日に至る。
※諸事情により、古処鶏の産地は朝倉市ではなく熊本と大分に移る。

株式会社 廣八堂
本葛を作り続けて百四十有余年 日本の伝統食文化を守り伝える『廣八堂』

廣八堂が本社を構える福岡県朝倉市秋月は、かつて本葛の大生産地として栄えた風光明媚な城下町です。
ここ秋月の地で明治八年に創業以来、廣八堂「本葛粉」づくりの原点はここにあります。
現在では原料の安定供給の為、日本有数の葛の生産地である鹿児島の地で「寒晒し」と呼ばれる伝統的な製法に基づき、百四十余年の歴史に恥じぬよう、世界に向けて本物の美しい「葛(くず)」作りを追求します。

——— 福岡・廣八堂



翌々週配達 福岡・廣八堂
凍 スポット 賞 90日 アレルゲン 麦 卵 豆

原材料:●古処鶏水炊き:【スープ】鶏ガラ、玉ねぎ【つみれ】鶏肉、山芋、鶏卵、鶏脂、葛粉、醤油、でん粉、玉ねぎ、酒、食塩、生姜【モモ、ムネ切身】鶏肉【赤柚子胡椒】柚子、赤唐辛子、食塩●胡麻どうふ禅:豆乳、ねりごま、麦芽糖、本葛粉、塩、加工でん粉、トレハロース●鍋用葛きり:馬鈴薯でん粉、本葛粉

胡麻どうふ禅鍋セット
30175 1セット(3～4人前)
4,450円⇒(税込4,806円) **4,400円**(税込4,752円)

30182 2セット(3～4人前×2)
8,900円⇒(税込9,612円) **8,500円**(税込9,180円)

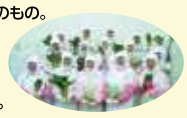
セット内容 スープ(350g)/つみれ(200g)/モモ・ムネ肉切身(各100g)/赤柚子胡椒(15g)/胡麻どうふ禅(480g)/葛きり

翌々週配達 ご注意ください！
この商品はご注文をいただいてから製造いたしますので、お届けまで3週間程お時間をいただくことになります。予めご了承ください。

お届けカレンダー	月	火	水	木	金
注文用紙提出日	2/3	4	5	6	7
翌々週の配達日	2/24	25	26	27	28

惣菜キット　グリンリーフ群馬県利根郡

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



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

お好みの野菜をプラスしてボリュームアップも



野菜・お肉は全て細切りにしてあります。面倒な手間はいりません！野菜とチンジャオロースたれを炒めるだけで、本格「青椒肉絲」の出来上がりです。

蔵 スポット 賞 製造日含め5日 アレルゲン 麦 卵 豆

原材料：野菜セット【ピーマン・赤パプリカ・水煮たけのこ・玉ねぎ】調味肉【豚肉・醤油・鶏卵・酒・オイスターソース・菜種油・馬鈴薯澱粉・砂糖・生姜ペースト・にんにくペースト・食塩・こしょう】



青椒肉絲

2 2人前（320g）　1,110円（税込1,199円）

3 4人前（640g）　2,220円⇒（税込2,398円）　1,804円（税込1,948円）



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

蔵 スポット 賞 製造日含め5日 アレルゲン 麦 豆

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



4 野菜と鶏肉のカシューナッツ炒め

2人前（340g）　1,100円⇒（税込1,188円）　968円（税込1,045円）



ご家庭でご用意いただくもの
・オリーブオイル／大２杯
・卵／３個
・マヨネーズ／大１杯
・塩こしょう／少々
※お好みで粉チーズまたはナチュラルチーズ

じゃが芋の食感が良いアクセントになっているスパニッシュオムレツとあっさりとして美味しいスープが作れるセットです。

蔵 スポット 賞 製造日含め5日 アレルゲン 麦 卵 豆

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（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（でん粉分解物・玉ねぎエキス）・醤油（大豆・小麦を含む）・セロリ粉末・キャロット粉末・ココショウ・フライドガーリック・馬鈴しょでん粉））】下処理済じゃがいも【じゃがいも（国産）】〈人参スープ〉具材セット【玉ねぎ（国産）・人参・添付調味料（欧風だし２袋（食塩・でん粉分解物・酵母エキス粉末・玉ねぎエキ粉末（でん粉分解物・玉ねぎエキス）・醤油（大豆・小麦を含む）・セロリ粉末・キャロット粉末・ココショウ、フライドガーリック・馬鈴しょでん粉））】



7 スパニッシュオムレツ（人参スープ付き）

2人前（375g）　1,007円⇒（税込1,088円）　906円（税込979円）

産直 eco プライス



ご用意いただくもの
・ごま油……大1

食物繊維が豊富で栄養価も高い「だるまれんこん」を、シャキっとした食感を残してピリ辛の味付けにしました。ごはんが進む一品です。フライパンで炒めるだけの簡単調理なのもうれしい。

蔵 スポット 賞 製造日含め5日 アレルゲン 麦 豆

原材料：野菜セット【れんこん（新潟県産）・玉ねぎ（国産）・ピーマン（国産）・人参（国産）・しょうが（国産）】添付調味料【具入りソース】【豚肉・ねりごま・砂糖・みそ・ポークエキス・醤油・すりごま・食塩・香辛料・乾燥きくらげ・でんぷん・香味食用油・酵母エキス・乾しいたけ・かつおエキス・ごま油・醸造酢】添付調味料（かんずり）【唐辛子・糀・柚子・食塩】



5 だるまれんこんの麻婆ピリ辛炒め

2人前（442g）　1,164円（税込1,257円）



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

蔵 スポット 賞 製造日含め5日 アレルゲン 豆

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

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



6 おからのホットサラダ

3～4人前（360g）　716円（税込773円）



ご用意いただくもの
・ごま油……大2
・片栗粉……大1

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

蔵 スポット 賞 製造日含め5日 アレルゲン 麦 卵 豆

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



8 鶏つくねの彩りあんかけ

2人前（480g）　1,040円（税込1,123円）

果物&野菜

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

青果物へ使用予定の「農薬」及び「栽培方法」

順次表記（例）
㊀ 除1植1菌0虫0有機許容1
①　②　③　④　⑤

①除草剤（不使用の場合は記載を省略）
②植物成長調整剤（不使用の場合は記載を省略）
③殺菌剤
④殺虫剤
⑤JAS法にて有機農産物に使用することを許された農薬（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

みかんの名産地！和歌山・有田から池田さんの柑橘始まります

海と山と太陽の恵みいっぱい！日当たりのいい山の斜面、水はけ良く、雨が少なく、日照時間が長い…和歌山・有田は美味しいみかんが育つ条件がそろっています。「今年は猛暑影響によりカメムシが大発生し、かなり被害がありました。厳しい夏秋を生き延びた柑橘たちを味わってください！」と池田さん。

その時いちばん美味しい柑橘を箱につめてお届けします。今回は、はるみ・いよかん・デコポン・はっさくなどから約４品種の予定。

池田鹿蔵みかん農園　和歌山県和有田郡　翌々週配達
㊀植調0-1菌1-2虫5有機許容3-4



10 池田さんの旬の柑橘セット

1箱（4kg箱）　2,352円（税込2,540円）

担当者オススメ！

晩柑人気No.１！甘みが強く酸味は控えめ

晩柑人気No.１！今年のポンカンは池田さんからスタート！インドが原産とされるミカンの仲間。甘みが強く、酸味は控えめ。食物繊維たっぷりの薄皮ごとお召し上がりください♪●7weekまで



池田鹿蔵みかん農園　和歌山県和有田郡
㊀菌1虫5有機許容4（当地比約1/3）

ぽんかん

11 約1kg　今週限り！在庫限り！　756円（税込816円）

12 約3kg　2,268円⇒（税込2,449円）　2,139円（税込2,310円）　お値打ち！

さくさく食感とさっぱりした甘さ

「皮が黒っぽく変色してたり、皮に傷があったり…」見た目は難あり、皮むいて食べたらちゃんと美味しい！「もったいない」規格をお値打ちにお届けします。約4～7玉前後。



あすか　和歌山県海南市
㊀菌0-2虫3-5（有機許容含む）

15 わけありはっさく

3kg箱　1,493円⇒（税込1,612円）　915円（税込988円）

「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。



藤岡有機農園
㊀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

16 キウイフルーツ

400ｇ（約6～10個）　630円（税込680円）

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貫いているため、ご理解お願いします。サンふじは酸味が少なく、ふわーっと甘くてジューシー、美味しさも人気も最高！



斉藤農園（津軽産直組合）
青森県青森市　㊀菌8虫9

17 青森りんご もったいないサンふじ

2玉　739円（税込798円）　価格変更

甘くて食べやすいと人気！

清見オレンジ×ぽんかんの交配種。果肉はやわらかく甘みが強い♪皮は手でむきやすく、薄い内袋ごと食べられる♪食べやすさも人気の秘訣！●9weekまで



池田鹿蔵みかん農園
和歌山県和有田郡
㊀菌1虫5
有機許容4（当地比約1/3）

13 はるみ

約800g（約4玉）　765円（税込826円）

みかんの×オレンジの交配種で、明治時代に誕生。ちょっぴり厚めの皮は手でむきやすく、甘酸っぱくてジューシー♪●9weekまで予定



池田鹿蔵みかん農園　和歌山県和有田郡
㊀菌2虫5 有機許容3（当地比約1/2）

14 いよかん

今週限り！在庫限り！

約1kg（3～4玉）　693円（税込748円）

料理のアクセントに、お酢がわりに手作りドレッシングに、お菓子づくりに。料理がグン！と引き立つ生レモン。ノーワックスで皮ごと使えます。



池田鹿蔵みかん農園
和歌山県和有田郡
㊀菌2虫5有機許容3
（当地比約1/2）　品種：ユーレカ

18 レモン

約300g（2～3個）　349円（税込377円）

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

PTJ　タイ・チュポン県またはペップリ県
㊀菌0虫0　化成使用
品種：グロスミッチェル種ホムトン



タイバナナ

19 500g　462円（税込499円）

20 1kg　924円⇒（税込998円）　859円（税込928円）　お値打ち！

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、伊那谷名産の干し柿「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 蔵
㊀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）
賞 2ヶ月

21 伊那谷の干し柿

150ｇ（約5～8個）　787円（税込850円）

大人気のブロッコリーは、茎もしっかり太く、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 蔵
愛知県田原市
㊀菌0虫1-5
（有機許容）



22 ブロッコリー

1株　369円（税込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！

規格変更
ティエラス
愛知県田原市
㊀菌0虫1-4
（有機許容）



セロリ

23 (小)1/2株　198円（税込214円）

24 (小)1株　396円⇒（税込428円）　342円（税込369円）　お値打ち！

【規格について】今年は大変な不作により大きくならないため、小さめサイズを基本とします。まれに大きいものが入荷した場合は、それぞれ半分に切ってお届けする場合があります。あらかじめご了承ください。

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
㊀菌0虫1-5（有機許容）





キャベツ

25 1/2玉 蔵　226円（税込244円）

26 1玉　452円⇒（税込488円）　394円（税込425円）　お値打ち！

鍋物・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。(今年はやや小ぶり。)

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



欠品カモ

白菜カット
27 1/2玉 蔵
462円(税込499円)
28 1玉
924円⇒(税込998円)
お値打ち 856円(税込924円)

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 蔵
㊎菌0-2虫0-2
品種：冬華、CR花まつり

29 菜の花
150g 238円(税込257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 蔵
㊎菌0虫2肥料の一部に化成含む
品種：エクストリーム他

30 ほうれんそう
200g 276円(税込298円)

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



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

31 小松菜
200g 276円(税込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。



寺岡有機農場 蔵
広島県世羅町
㊎菌0虫0

32 ベビーサラダほうれん草
30g 300円(税込324円)

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



寺岡有機農場
広島県世羅町
蔵 ㊎菌0虫0

33 有機サラダ小松菜
30g 300円(税込324円)

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



寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵
㊎菌0虫0

34 有機サラダ水菜
30g 300円(税込324円)

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



寺岡有機農場 蔵
広島県世羅町
㊎菌0虫0

35 有機サラダロメイン
30g 300円(税込324円)

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



寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵
㊎菌0虫0

36 有機レタスリーフミックス
30g 300円(税込324円)

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



寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵
㊎菌0虫0

37 有機ルッコラセルバチカ
30g 320円(税込346円)

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



寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵
㊎菌0虫0

38 有機ベビールッコラ
30g 298円(税込322円)

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



寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵
㊎菌0虫0

39 有機ベビーケール
30g 300円(税込324円)

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



寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵
㊎菌0虫0

40 有機サラダ春菊
30g 300円(税込324円)

農薬不使用の有機栽培であんしん★
さっと水洗いして水気を切り、お好みのドレッシングでどうぞ。
水菜・ルッコラ・ピノグリーン・レッドマスタード・スイスチャード・レッドオーク・ターサイ・レッドロメイン・ケール・ビート・ほうれん草・コスレタス等の中から5種以上の幼葉をミックス。根をカットしてあるので、水洗いするだけで食べられます。



寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵
㊎菌0虫0

41 有機ベビーリーフ
30g 300円(税込324円)

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

寒くなるにつれ甘みを増します。



ティエラス
愛知県田原市
㊎菌0虫1-5(有機許容)

43 大根
1本 290円(税込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
44 500g
265円(税込286円)
45 1kg
530円⇒(税込572円)
お値打ち 498円(税込538円)

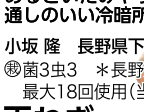
農薬不使用栽培なので、皮はむかず、タワシでこすり洗いしてお使いいただけます。



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
46 500g
324円(税込350円)
47 1kg
648円⇒(税込700円)
お値打ち 611円(税込660円)

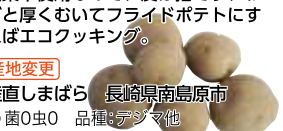
台所に欠かせない定番野菜。湿気があるといたみやすいので、保管は風通しのいい冷暗所で。



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

玉ねぎ
48 500g(S−3L混)
325円(税込351円)
49 1kg(S−3L混)
650円⇒(税込702円)
お値打ち 593円(税込640円)

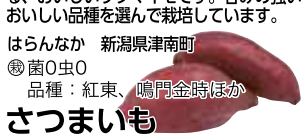
農薬不使用なので、皮は捨てず、わざと厚くむいてフライドポテトにすればエコクッキング。



産地変更
産直しまばら　長崎県南島原市
㊎菌0虫0　品種：デジマ他

じゃがいも
50 500g(S−2L混)
298円(税込322円)
51 1kg(S−2L混)
596円⇒(税込644円)
お値打ち 567円(税込612円)

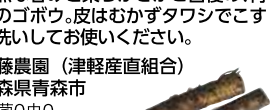
「冷めてもおいしい焼きいも」の原料となる、おいしいサツマイモです。甘みの強いおいしい品種を選んで栽培しています。



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
52 500g
369円(税込399円)
53 1kg
738円⇒(税込797円)
お値打ち 690円(税込745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こすり洗いしてお使いください。



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

54 青森ごぼう
200g 320円(税込346円)

昔ながらの品種「備中」は細長く糸を引き、煮るとほっくり。



加藤幸雄
愛知県愛西市 蔵
㊎殺菌0殺虫3肥料の一部に化成含む
品種：金澄、オオジロ、備中など

55 れんこん(土付き)
500g 616円(税込665円)

薬味に欠かせない土しょうが。洗ってそのまま冷凍保存できます。



あすか　高知県四万十町 蔵
㊎菌0虫0

56 しょうが
100g 238円(税込257円)

美しい緑色、さわやかな香りが食欲をそそります。



あすか　奈良県五條市 蔵
㊎菌2虫3-4

57 大葉
10枚 174円(税込188円)

中部地方で昔からつくられてきた「越津ねぎ」。青い葉の部分も根の白い部分もおいしく食べられます。



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

58 青ねぎ
200g 255円(税込275円)

5種類のキノコが楽しめる、ボリューム満点のパックです！



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

59 きのこいろいろパック５種
1セット 683円(税込738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やわらかく、旨みが強く、栄養価も抜群！脳を活性化し、免疫力を高める成分を含みます。蒸してポン酢、スープ、天ぷらなどに。



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

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

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



バイオコスモ
広島県、熊本県、三重県、
北海道のいづれか 蔵 ㊎無薬剤

原木生しいたけ
61 1P
100g 318円(税込343円)
62 2P
100g×2
636円⇒(税込687円)
お値打ち 600円(税込648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 蔵 ㊎無薬剤

63 えのき
100g 181円(税込195円)
64 徳用
200g
362円⇒(税込391円)
お値打ち 309円(税込334円)

和・中・イタリアンなどどんな料理にも大活躍！



バイオコスモ
長野県上伊那郡 蔵 ㊎無薬剤

65 ぶなしめじ
100g 246円(税込266円)
株がバラバラになっていて、料理に使いやすいお得用。
お値打ち
66 ぶなしめじバラ徳用
300g 420円(税込454円)

旨みの強いキノコ。捨てるところがなくすべて食べられます。



バイオコスモ 蔵
北海道桧山郡または新潟県 ㊎無薬剤

67 まいたけ
100g 392円(税込423円)

アワビに似た独特のシャキッとした歯ごたえと香りが美味。



バイオコスモ
鳥取県八頭郡 蔵
㊎無薬剤

68 エリンギ
100g 346円(税込374円)
規格外(やや小さめ)の増量タイプ。
69 ふぞろいエリンギ
150g 294円(税込318円)

ぬめりと歯ざわりが特徴。味噌汁や、えのきとの和え物、大根おろしに。



バイオコスモ　長野県長野市 蔵
㊎無薬剤

70 完熟なめこ
150g 300円(税込324円)

風味が濃いのでサラダや炒め物にどうぞ。※軸付き



バイオコスモ　岡山県瀬戸内市
または静岡県富士市 蔵
㊎無薬剤

71 ホワイトマッシュルーム
100g 367円(税込396円)

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



バイオコスモ
山形県 蔵
㊎無薬剤

72 ブラウンマッシュルーム
70g 367円(税込396円)

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



バイオコスモ
長野県飯田市 蔵
㊎無薬剤

73 はなびらたけ
80g 402円(税込434円)

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



バイオコスモ
大分県国東市
㊎無薬剤

74 乾燥きくらげ
20g 625円(税込675円)

お米

ザ・日本人の主食！基本のお米は化学肥料＆栽培時の農薬不使用、生産者自ら生産・精米・出荷を手がけたものを扱います。

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

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

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っ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
㊎除1菌0虫0 蔵

価格変更
75 杉浦さんの虹色米(古代米ブレンド)
350g 769円(税込831円)

【お米について お知らせ】

すでにチラシ等でご案内しておりますが、大変申し訳ありませんが、今季のにんじん CLUB 分として育てていただいたお米が在庫わずかとなりました。
（ご注文量が例年の２～４倍と増えてきたため）
◆ご注文はお一人１袋までとさせていただきます。
◆おそれいりますが、お米の管理保管等のために価格改訂させていただきます。
限られたお米をすこしでも多くの会員様と分かち合えるよう、ご理解ご協力のほど何卒よろしくお願いします。

にんじんCLUBの主食！知多半島・美浜町で育ててます。

おつきあいの長い杉浦農園さんは、米づくりを通して地域まるごと環境保全に取り組んでいます。品種は数種をブレンドし、美味しく仕上げています。

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

杉浦さんのお米 価格変更

76 玄米2kg 1,629円（税込1,759円）
78 七分米2kg 1,790円（税込1,933円）
80 白米2kg 1,790円（税込1,933円）

もちもちっとして冷めてもおいしい♪ きみまちこまち

在庫限り！

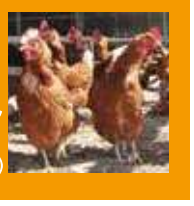
「もちもちっとしていて香りがよく、さめてもおいしい！」と人気！世界遺産である白神山地から湧き出る、ミネラル豊富な冷たい清水とアイガモさんの活躍で、美味しい「有機栽培（農薬不使用）」を実現。玄米も安心して食べていただけます。
白神郷ふたつい有機クラブ
秋田県能代市 毎週
㊗ 有機栽培/菌0虫0（育苗時菌0虫0）
品種：あきたこまち ※2024年産

きみまちこまち 有機栽培（農薬不使用）

82 玄米(有機栽培)2kg 2,016円（税込2,177円）
84 七分米(有機栽培)2kg 2,159円（税込2,332円）
86 白米(有機栽培)2kg 2,159円（税込2,332円）

卵

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



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

会田共同養鶏組合　長野県松本市
蔵 毎週

信州たまご山ランドの自然卵



88 6個 421円⇒（税込455円） 388円（税込419円）
89 10個 698円⇒（税込754円） 555円（税込599円） お値打ち！

「信州たまご山ランドの自然卵」と、「穂高温泉郷」の天然温泉でつくりました。臭みがなく、とろ～ッと美味。
会田共同養鶏組合
長野県松本市 蔵 毎週
平飼卵 賞 11日

温泉卵



90 2個 138円（税込149円）
91 6個 414円⇒（税込447円） 398円（税込430円） お値打ち！

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

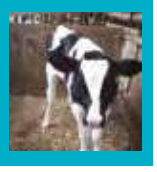


食通U　東京都世田谷区 蔵 毎週
原材料：うずら卵(愛知県産)・食塩
賞 120日 アレルゲン 卵

92 うずらの卵水煮 6個×2連 420円（税込454円）

飛騨牛乳と乳製品

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



飛騨酪農農業協同組合

岐阜県高山市

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

飛騨高山の６軒の限定農家が分別生産流通管理済み飼料で育てた牛のミルク。ビンの上に浮かぶ甘い濃厚なクリームが人気です。コクのある味わい。＊びんの回収・再利用にご協力願います。

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



94 ノンホモ飛騨牛乳・ビン 900ml 432円（税込467円）

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

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



95 パスチャライズ飛騨・パック 1L 428円（税込462円）

ホモジナイズ（脂肪球を撹拌）しているのでさらっとしたのどごしです。クリームは浮きません。＊びんの回収・再利用にご協力願います

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



96 北アルプス厳選牛乳・ミニ瓶 180ml 155円（税込167円）

ホモジナイズ（脂肪球を撹拌）しているのでさらっとしたのどごしです。クリームは浮きません。＊びんの回収・再利用にご協力願います

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



97 北アルプス特選牛乳・ビン 900ml 483円（税込522円）

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

飛騨酪農農業協同組合 蔵 毎週
岐阜県高山市
原材料：生乳（飛騨牛乳）・乳酸菌（ヘルベチクス菌・サーモフィラス菌）
賞 18日 アレルゲン 乳



98 飛騨プレーンヨーグルト（無糖） 400g 412円（税込445円）

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

飛騨酪のむヨーグルト



99 130ml 158円（税込171円）
100 500ml 422円（税込456円）

おやつや朝食にぴったりのカップ入りヨーグルト。ノンホモの生乳100%を使用。クリーミーななめらかさと酸味が生きています。



飛騨酪農農業協同組合
岐阜県高山市 蔵 毎週
原材料：生乳（飛騨牛乳/ノンホモ）・粗製糖（鹿児島県産）・乳酸菌（ヘルベチクス菌・サーモフィラス菌）
賞 18日 アレルゲン 乳

101 飛騨ノンホモヨーグルト 80g×3 369円（税込399円）

10種類の飲む野菜

高知県産の農薬不使用の野菜たちを搾った青汁。青臭さを抑えたスッキリした飲みやすさ。



ひまわり乳業
蔵 毎週
原材料：ケール、小松菜、ブロッコリー、サラダ菜、青ジソ、ミツバ、クレソン、パセリ、チンゲンサイ（高知県産）
賞 8日

102 飛騨 菜食健美 90ml 165円（税込178円）

低温殺菌牛乳と平飼い鶏の卵・粗糖のみで作ったこだわりの無添加プリンです。なめらかな口当たり、ほろ苦いカラメルソースもおいしい。

飛騨酪農農業協同組合　岐阜県高山市 蔵 毎週



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

103 カスタードプリン 90g×3 337円（税込364円）

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



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

104 シュレッドチーズ 250g +50g 882円（税込953円）

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



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

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

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



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

106 クリームチーズ 200g 680円（税込734円）

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



よつ葉乳業
北海道
毎週
原材料：生乳
賞 365日 アレルゲン 乳

107 スキムミルク 150g 406円（税込438円）

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



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

108 よつ葉バター・有塩 150g 500円（税込540円）

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



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

109 パンにおいしいよつばバター 100g 452円（税込488円）

国産小麦&天然酵母のパン

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

プレマのパン

愛知県小牧市

基本材料：
国産小麦粉・粗糖・塩（海の精）

口当たりの良いやわらかいパン中心。「アレルギーのある方にも安心して食べていただきたい」と、基本的に卵と牛乳は使いません。



お子さまからお年寄りまで、おいしく食べられるようソフトに仕上げました。「ミミもパサつきがなく美味しい」と好評です。

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



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

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



112 プレマ天然酵母角食パン・5枚切 270g 365円⇒（税込394円） 356円（税込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。

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



113 テーブルロール 40g×4 345円（税込373円）

ふんわりソフトで小ぶりなパン。朝食やおやつにおすすめです。

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



114 レーズンロール 45g×4 466円（税込503円）

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



スポット
原材料：基本材料・ホシノ天然酵母
賞 4日 アレルゲン 麦

115 バタール 1本 423円（税込457円）

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

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



116 ハイジの白パン 80g×2 366円（税込395円）

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

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



117 玄米ごぱん 280g 592円（税込639円）

フランスパン生地の中にはあんこがぎっしり詰まってます。表面にはあんことの相性ばっちりのゴマをのせてアクセントに。軽くトーストすると香ばしくなります。

スポット
原材料：基本材料・小倉あん（小豆・粗糖）・ホシノ天然酵母・ゴマ
賞 4日 アレルゲン 麦



118 フランスあんパン 110g×2 543円（税込586円）

人気の玄米ごぱんに自家製カレーを包みこみました。辛さ控えめです。

スポット
原材料：基本材料・玄米（愛知県産）・玉ねぎ・キャベツ・にんじん・野菜ジュース・菜種油・りんご・イチゴジャム・セロリ・醤油・ホシノ天然酵母・カレー粉・生姜・にんにく・味噌・黒コショウ
賞 4日 アレルゲン 麦 豆



119 玄米かれーぱん 140g×2 585円⇒（税込632円） 561円（税込606円）

卵もミルクも使用していないので、アレルギーのあるお子様にも安心なお菓子パン♪やわらかな生地とショコラの、誰からも愛される味！

スポット
原材料：基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・ココアパウダー・有機豆乳



賞 4日 アレルゲン 麦 豆

120 白いソフトショコラ 90g×2 485円（税込524円）

豆乳クリームのヘルシーなパン。バニラビーンズを加え、クリームにコクをだしました。普通のクリームパン以上の美味しさです。



スポット
原材料：基本材料・有機ショートニング・有機豆乳・スイートコーン・葛粉・バニラビーンズ
賞 4日 アレルゲン 麦 豆

121 豆乳クリームパン 80g×2 563円（税込608円）

マイスターズ・バックシュトゥーベのパンと焼き菓子

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

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

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



122 湯種食パン
520g **420円**(税込454円)

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



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

123 湯種レーズン食パン
330g **340円**(税込367円)

噛めば噛むほど穀物の旨みや味わいが感じられるシンプルなパンにくるみを加えました。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。



毎週
原材料：基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGくるみ
賞5日 アレルゲン 麦 くるみ

124 田舎パン・くるみ(ドイツパン)
1個 **420円**(税込454円)



2/14
バックシュトゥーベの
バレンタインギフト
大事な人に、自分へのご褒美に、バックシュトゥーベのお菓子をどうぞ。
VALENTINE'S

生クリーム入りの贅沢な味わいのハート型クッキーです。ブランデーに漬かったバニラビーンズの香りが大人の味です。
スポット
原材料：国産小麦粉・自然塩・バター（よつ葉乳業）・粗糖・生クリーム（よつ葉乳業）・カカオマス・自家製バニラビーンズ（ブランデー漬け）
賞30日 アレルゲン 麦 乳

137 ハートチョコクッキー
7枚 **420円**(税込454円)

カカオを贅沢にたっぷりと使ったコクのあるブラウニー。工房イチオシの商品です。お見逃しなくご注文くださいね！



蔵 スポット
原材料：国産小麦粉・自然塩・平飼卵・バター・カカオマス・粗糖・OGプルーン・OGくるみ・ブランデー
賞7日 アレルゲン 麦 乳 卵

134 プルーンのブラウニー
1台 **500円**(税込540円)

ベーキングパウダーを使わず、卵の弾力だけで膨らませた、本格派シフォンケーキ。ふんわりとココアの香りが大人味。



蔵 スポット
原材料：国産小麦粉・自然塩・平飼卵・粗糖・なたね油・ココアパウダー
賞6日 アレルゲン 麦 卵

136 チョコレートシフォンケーキ
1台 **1,360円**(税込1,469円)

完全粉を40%使ったパン。中にアプリコット・くるみ・オレンジピールを練りこみました。



スポット
原材料：基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGアプリコット・OGくるみ・OGオレンジピール・自家製オレンジピール・白けしの実
賞5日 アレルゲン 麦

125 全粒パン・アプリコット
300g **420円**(税込454円)

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



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

126 カンパーニュ・ノア
280g **420円**(税込454円)

カンパーニュ生地に香ばしいローストアーモンドとレーズンを加えた、工房自慢のパンです。



スポット
原材料：基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGアーモンド・OGレーズン
賞5日 アレルゲン 麦

127 レザン&アマンド
250g **420円**(税込454円)

五穀豊穣を願って・・モチモチの生地に栄養たっぷりの雑穀をプラス。好みでチーズやハムなどをはさんでどうぞ。



スポット
原材料：基本材料・なたね油・五穀大黒(雑穀ブレンド/あわ・きび・はとむぎ・大麦・ひえ)・黒いりごま
賞5日 アレルゲン 麦

128 石窯ベーグル・五穀入り
2個 **340円**(税込367円)

バター・ミルク不使用、あっさり味のシンプルなロールパンです。朝食のお供に、オヤツにどうぞ。



スポット
原材料：基本材料・なたね油
賞5日 アレルゲン 麦

129 モーニングロール
2個 **260円**(税込281円)

クランベリーの甘酸っぱさと鮮やかな赤色の実が魅力的な、爽やかなパン。



スポット
原材料：基本材料・平飼卵・バター・粗糖・牛乳・OGクランベリー
賞5日 アレルゲン 麦 乳 卵

130 クランベリーソフト
2個 **320円**(税込346円)

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



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

131 パン・オ・ノア
320g **420円**(税込454円)

完全粉(全粒粉)を40%使ったパンに4種のナッツをぎっしり詰め込んだ人気のパン。シンプルだけど香ばしい！お好みでジャムなどを添えてどうぞ。



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

132 全粒パン・ナッツ
300g **420円**(税込454円)

ほんのりレモン風味。自家製レモンピール入りのスコーンです。



蔵 スポット
原材料：国産小麦粉・自然塩・調整豆乳(とうもろこし含)・ノンアルミベーキングパウダー(アリサン)・バター(よつ葉乳業)・自家製レモンピール・OGレモンピール
賞5日 アレルゲン 麦 豆 乳

133 レモン風味の石窯スコーン
3個 **360円**(税込389円)

玄米粉入りの噛むほどに味が出るステック状の焼き菓子。ロースト玄米の自然な甘さ・旨みが味わえます。



スポット
原材料：基本材料（国産小麦粉・自然塩・天然酵母）・ごまサラダ油・有機玄米粉・粗糖
賞30日 アレルゲン 麦

135 玄米スティック
7本 **420円**(税込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。



原料にこだわり、国産特別栽培大豆と国産の海精にがりで作っています。また、製造水は神泉の名水を使用。

ヤマキ
埼玉県
児玉郡神川町
蔵 隔週AC
原材料：大豆（国産/特別栽培）・海精にがり
賞6日 アレルゲン 豆



139 豆庵豆腐 絹寄せ
300g **359円**(税込387円)

ソフトな食感と豆の甘さをじっくり味わっていただけます。どんなドレッシングにも合わせやすいお豆腐。

ヤマキ
埼玉県
児玉郡神川町
蔵 隔週AC
原材料：大豆（国産/特別栽培）・海精にがり
賞6日 アレルゲン 豆



140 豆庵もめん豆腐
300g **353円**(税込381円)

大豆の濃厚な風味と甘みが美味な、職人が作る温豆乳寄せ豆腐です。加熱調理することで、なめらかな食感と大豆の甘みが際立ち、湯豆腐や麻婆豆腐に最適です。

ヤマキ
埼玉県
児玉郡神川町
蔵 隔週AC
原材料：有機大豆（国産）・凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム(にがり))
賞6日 アレルゲン 豆



141 国産有機湧水豆腐・絹よせ
170g **291円**(税込314円)

大豆のふくよかな風味が広がる柔らかな木綿豆腐。製造後の再加熱はしない新鮮な風味の「生とうふ」です。

ヤマキ
埼玉県
児玉郡神川町
蔵 隔週AC
原材料：有機大豆（国産）・凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム(にがり))
賞6日 アレルゲン 豆



142 国産有機湧水豆腐・もめん
170g **291円**(税込314円)

国産オーガニック大豆を使用した、コク深さと豆庵とうふならではのなめらかな舌触りが特徴の充填豆腐です。



ヤマキ
埼玉県
児玉郡神川町
蔵 隔週AC
原材料：有機大豆（国産）・凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム(にがり))
賞10日 アレルゲン 豆

143 有機コクまめ
200g **269円**(税込291円)

ふわふわのおぼろ豆腐を、搾りたての豆乳に浮かべました。なめらかでプリンみたいな食感。大豆の甘みがつまった出来たてのおいしさです。スプーンで豆乳と一緒にお召し上がり下さい。



ヤマキ　埼玉県児玉郡神川町
蔵 隔週AC
原材料：大豆（国産/有機栽培）・海精にがり・醤油(ヤマキ/大豆・小麦)
賞6日 アレルゲン 豆

144 有機ふんわりやんわり
200g **438円**(税込473円)

豆の甘さと油の良質さが感じられる油揚げ。旨みがつまっているので、少量刻んで入れるだけで、料理の味だしになります♪冷凍しておき、凍ったまま刻んで使えて、本当に重宝します！！

ヤマキ　埼玉県児玉郡神川町
蔵 隔週AC
原材料：大豆（国産/契約栽培）・海精にがり・菜種油
賞18日 アレルゲン 豆



146 2枚（約50g×2）
248円(税込268円)

147 2P(約50g×2×2)
496円⇒(税込536円)
2P Sale
475円(税込513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
蔵 スポット
原材料：大豆（北海道産/トヨムスメ/特別栽培）
賞180日 アレルゲン 豆



148 国産大豆水煮(さわやか)
200g **275円**(税込297円)

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

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市
蔵 スポット
原材料：小豆（北海道産/エリモ種）
賞180日



149 あずきの水煮
150g **386円**(税込417円)

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



ヤマキ　埼玉県児玉郡神川町 蔵 隔週AC
原材料：大豆(国産/特別栽培)・海精にがり・菜種油
賞6日 アレルゲン 豆

150 豆庵厚揚げ
1枚
(約240g) **409円**(税込442円)

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

ヤマキ
埼玉県児玉郡
神川町
蔵 隔週AC



原材料：大豆（国産/特別栽培）・にんじん（埼玉県産）・しめじ（長野県産）・えび（静岡県産）・昆布（北海道産）・塩・山芋・海精にがり・菜種油
賞6日 アレルゲン 豆 エ

151 豆庵の絹ごしがんも
2個
(約75g×2) **412円**(税込445円)

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

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町
隔週AC



原材料：豆乳（大豆/特別栽培）
賞9ヶ月 アレルゲン 豆

152 豆乳で元気（パック入豆乳）
125ml **187円**(税込202円)



153 ケース(125ml×24)
4,488円⇒(税込4,847円)
お値打ち
4,406円(税込4,759円)

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

㈱信濃雪　長野県飯田市
蔵 隔週AC
原材料：油あげ・粗糖・有機丸大豆醤油・風味原料（かつおぶし・そうだかつおぶし・さばぶし・かつおぶしエキス）・食塩・本みりん・いしる・にがり
賞75日 アレルゲン 麦 豆



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

無燐・無塩の新鮮なスケソウタラのすり身に、カニより酵素分解して抽出したエキスを使用したカニ風味カマボコです。
こだわりの味
協同組合静岡県静岡市
蔵 隔週AC
原材料：スケソウタラのすり身（アメリカ産）・馬鈴薯澱粉（北海道産）・卵白（静岡県産）・カニエキス・塩・みりん・砂糖・紅麹色素
賞19日 アレルゲン 卵 力



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

こんにゃく

できるだけ農薬使用の少ない原料を使い、合成添加物は不使用。素材の味が生きています。



積翠食品
瀬川さん

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



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

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

イモをすりおろして作った素朴な糸こんにゃく。やわらかく風味満点。煮物に。



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

158 手造り生芋糸こんにゃく
250g **300円**(税込324円)

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



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

159 板こんにゃく
250g **210円**(税込227円)

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

160 糸こんにゃく(黒)
200g **210円**(税込227円)

原材料：こんにゃく芋精粉（群馬県産いも/有機栽培）・水酸化カルシウム
賞60日

161 糸こんにゃく(白)
200g **210円**(税込227円)

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



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

162 ひと口こんにゃく
220g **310円**(税込335円)

(生・冷凍・乾麺)

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

蔵 隔週AC

原材料：そば粉(北海道産)・小麦粉(長野県産)・塩・小麦タンパク・加工澱粉(サゴ椰子澱粉・馬鈴薯澱粉)　つゆ：醤油(大豆・小麦)・調味原料(かつお節エキス)・てんさい糖・発酵調味料・塩



営 20日 アレルゲン そ 麦 豆

164 季穂・生そば 石臼粗挽きそば つゆ付

(130g+つゆ40g)×2食 **625円**(税込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

蔵 隔週AC



原材料：国産小麦粉・天然かん水(中国産)・塩

営 20日 アレルゲン 麦

165 神名のせいろ麺(ソースなし)

150g×2 **322円**(税込348円)

こしのある食感ともっちり麺が食べ応え抜群！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

蔵 隔週AC



原材料：麺：小麦粉・塩・でん粉　つゆ：醤油・風味原料(いわし節・サバ節・むろあじ節かつお節)・砂糖・発酵調味料・かつお節だし・食塩(原料の一部に小麦含む)

営 20日 アレルゲン 麦 豆

166 季穂・生うどん(太麺)つゆ付

130g×2 **440円**(税込475円)

スープはうつわに入れ熱湯で溶くだけ。麺は約30秒、沸騰した湯でほぐすだけ。あとは作りおきのおかずや冷蔵庫にあるものをちょこちょこのっければ完成！もちもちっとした麺と、コクがありながら後味すっきりのスープが美味しく～い♪

金子製麺　神奈川県足柄上郡

あしがら車屋 ラーメン



蔵 C週
営 20日
アレルゲン 麦 卵 豆
各120g×2

共通原材料/麺【国産小麦粉(一部自家製粉)、卵、塩、でん粉】、スープ【動物油脂(豚)、塩、てんさい糖、酵母エキス(ビール酵母)、香辛料】

原材料：共通原材料、スープ【醤油、ガラスープ(豚、鶏)、肉エキス(豚、鶏)、野菜、ごま油、魚醤】

167 醤油 405円(税込437円)

原材料：共通原材料、スープ【チキンブイヨン、肉エキス(豚、鶏)、魚介エキス、ラー油】

168 塩 441円(税込476円)

原材料：共通原材料、スープ【味噌、醤油、野菜、肉エキス(豚骨)、ごま油、豚肉、ごま】

169 味噌 441円(税込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。そこへ鰹の魚粉を「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

蔵 隔週AC



原材料：麺：小麦粉・天然かんすい・食塩・デンプン(打ち粉)　スープ：ポークエキス・チキンエキス・醤油・豚脂・砂糖・酵母エキス・食塩・にんにく・ごま・いわし煮干・鰹節粉末・澱粉・香辛料

営 20日 アレルゲン 麦 豆

170 鰹醤油つけ麺(生/タレ付)

150g×2 **458円**(税込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 蔵 隔週AC

原材料：小麦粉(カナダ産・国産)・小麦タンパク(カナダ)・塩・卵白・でん粉

営 20日 アレルゲン 麦 卵

171 生スパゲッティー
172 生フェットチーネ

各150g×2 **326円**(税込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った平麺です。小麦の旨みをしっかりかみしめて味わってください。

金子製麺
神奈川県足柄上郡
隔週AC

原材料：国産小麦粉(一部自家製粉)・塩

営 150日 アレルゲン 麦

174 季穂全粒粉きしめん

240g **246円**(税込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。

金子製麺
神奈川県
足柄上郡

蔵 隔週AC



原材料：国産小麦粉塩(室戸沖深層水使用)・でん粉・イオン水

営 14日 アレルゲン 麦

176 地粉ぎょうざの皮

20枚 **234円**(税込253円)

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

蔵 隔週AC



原材料：国産小麦粉・塩(室戸沖深層水使用)・でん粉・イオン水

営 14日 アレルゲン 麦

177 地粉シュウマイの皮

30枚 **179円**(税込193円)

生タイプなので、やわらかい食感に揚がります。18cm角。

金子製麺
神奈川県足柄上郡

蔵 C週



原材料：国産小麦粉・塩(室戸沖深層水使用)・でん粉・イオン水

営 14日 アレルゲン 麦

178 地粉春巻きの皮

10枚 **334円**(税込361円)

国産小麦強力粉で作ったもちもちぷりぷりの厚めの皮。伸びがあり破れにくく包みやすいです。水餃子におすすめ。



金子製麺
神奈川県
足柄上郡

蔵 C週

原材料：国産小麦粉・塩(室戸沖深層水使用)・でん粉・イオン水

営 14日 アレルゲン 麦

179 もちぷり餃子の皮

20枚 **265円**(税込286円)

中山道ハム

岐阜オーガニックフーズ

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



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



凍 毎週

原材料：豚肉(国産)・岩塩(ドイツ)・黒砂糖・醤油・みりん・羊腸(ニュージーランド)・香辛料(マレーシア・インドネシア他)

営 3ヶ月 アレルゲン 麦 豆

中山道プレーンソーセージ

181 1P 80g **476円**(税込514円)

182 2P 80g×2 952円⇒(税込1,028円) **915円**(税込988円) お値打ち！



ナチュラルチーズのコクが美味しいソーセージです。



凍 毎週

原材料：豚肉(国産)・ゴーダチーズ(オランダ)・塩(ドイツ岩塩)・藻塩(国産)・黒砂糖・醤油・みりん・羊腸(ニュージーランド)・香辛料(マレーシア・インドネシア他)

営 3ヶ月 アレルゲン 麦 豆 乳

中山道チーズソーセージ

183 1P 80g **528円**(税込570円)

184 2P 80g×2 1,056円⇒(税込1,140円) **1,019円**(税込1,100円) お値打ち！



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

岐阜　オーガニックフーズ

凍 毎週

原材料：豚肉(国産)・岩塩・黒砂糖・香辛料(マレーシア・インドネシア他)・醤油・みりん・羊腸(ニュージーランド)

営 3ヶ月 アレルゲン 麦 豆

185 中山道ブラートヴルスト

80g **503円**(税込543円)

焼き過ぎず、ジューシーなベーコンを味わってください。

岐阜　オーガニックフーズ

凍 毎週



原材料：豚肉(国産)・岩塩・黒砂糖・香辛料(マレーシア・インドネシア他)

営 3ヶ月

186 中山道生ベーコンスライス

60g **503円**(税込543円)

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

岐阜　オーガニックフーズ

凍 毎週



原材料：豚肉(国産)・塩(ドイツ岩塩)・藻塩(国産)・黒砂糖・香辛料(マレーシア・インドネシア他)

営 3ヶ月

187 中山道ロースハム

60g **503円**(税込543円)

さんさんファーム

長野県下伊那郡松川町

バークシャー × デュロック種　飼育期間 / 平均 210 ～ 240 日　飼料 / 穀類（トウモロコシ、大麦）・大豆油かす・そうこう類（米ぬか、酒かす）・乾燥おから・りんごジュース絞りかす他（飼料は分別生産流通管理済み）



母豚からの一貫飼育で、兄弟なかよく開放豚舎でのびのび育てた豚は、旨みのつまった赤身と、甘みのある脂身のバランスが絶妙。飼料米の自作にも挑戦中。

※豚熱ワクチンを接種しています。

ヒレと並ぶ極上の部位。味噌焼き、ショウガ焼きがこうばしくておすすめです。



さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 凍 毎週
豚ロース肉 営 60日

189 ローススライス さんさん豚

180g **912円**(税込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 凍 毎週
豚肩ロース肉 営 60日

190 肩ローススライス さんさん豚

180g **860円**(税込929円)

最も食べやすい部位で、煮物や炒め物などあらゆる調理にお使いいただけます。



さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 凍 毎週
豚モモ肉 営 60日

191 モモスライス さんさん豚

180g **821円**(税込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。



さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 凍 毎週
豚各部位 営 60日

192 小間切れ さんさん豚

180g **853円**(税込921円)

健康な豚肉ならではの、あっさりしていて甘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 凍 毎週
豚バラ肉 営 60日

193 バラスライス さんさん豚

180g **821円**(税込887円)

ジューシーでほど良い脂身とかみごたえが楽しめます。焼き肉に最適！



さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 凍 毎週
豚バラ肉 営 60日

194 焼肉用バラカルビ さんさん豚

180g **821円**(税込887円)

ハンバーグ、ギョウザ、肉団子、炒め物などにも、幅広くお使いください。



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

195 ミンチ肉 さんさん豚

180g **742円**(税込801円)

柔らかい肉質はとってもジューシー。ほのかな甘みも◎。



さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 凍 毎週
豚ロース肉 営 60日

196 とんかつ用ロース さんさん豚

180g 971円⇒(税込1,049円) **943円**(税込1,018円)

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



さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 凍 毎週
豚モモ肉 営 60日

197 モモ肉カレー・シチュー用 さんさん豚

180g **846円**(税込914円)

くさみがなくほのかに甘みのある脂身のおいしさは、健康な豚ならでは。3種類の部位を味くらべできるお得なセットです。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 凍 C週

バラスライス180g+
ももスライス180g+
ローススライス180g

営 60日



198 さんさん豚まとめ買いお得セット

約540g 2,300円⇒(税込2,484円) **2,231円**(税込2,410円) お値打ち！

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

さんさんファーム
長野県下伊那郡
松川町 凍 スポット

原材料：さんさん豚肉・羊腸・岩塩(モンゴル産)・洗双糖・バジル(地中海沿岸産)・ナツメグ(インドネシア産)・唐辛子(中国産)

営 60日



199 チョリソー(辛口ソーセージ)

140g(4～5本) **786円**(税込849円)

乾燥りんごの果肉が入ったジューシーなソーセージ。ほのかにりんごの香りが…。長さ12cm前後。

さんさんファーム
長野県下伊那郡
松川町

凍 スポット

原材料：さんさん豚肉・りんご・粗塩・粗糖・香辛料・天然羊腸

営 60日



200 りんご入りソーセージ

140g(4～5本) **786円**(税込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

凍 スポット

原材料：さんさん黒豚肉・粗塩・粗糖・香辛料・バジル・天然羊腸

営 60日



201 バジルソーセージ

140g(4～5本) **786円**(税込849円)

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



さんさんファーム
長野県下伊那郡
松川町 凍 スポット

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

営 60日

202 野菜入りソーセージ

140g(4～5本) **786円**(税込849円)

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

さんさんファーム
長野県下伊那郡
松川町 凍 隔週AC



原材料：さんさん豚ロース肉・玉ねぎ・牛乳・卵・パン粉・塩・胡椒・ナツメグ

営 60日

アレルゲン 麦 卵 乳

203 さんさん豚ハンバーグ

110g **657円**(税込710円)

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



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

204 さんさん白もつ(ボイル)

200g **574円**(税込620円)

走る豚

熊本県菊池市

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

走る豚応援 natural natural限定 ポイント5倍

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 凍 スポット
251 走る豚/軟骨
200g 760円⇒(税込821円) **722円**(税込780円)

赤身と脂身の絶妙なバランスの豚肩ロース。幅広い料理にご活用いただけます。



熊本・やまあい村 凍 スポット
252 走る豚/肩ローススライス
200g 1,128円⇒(税込1,218円) **1,116円**(税込1,205円)

走る豚のウインナーは肉汁たっぷりパリッと歯ごたえの良い仕上がりです。さらっとしていて甘味があり、とても美味しいと評判の走る豚の脂身を最大限にいかしたしたウインナーは、いくら食べても飽きの来ない美味しさです。



福岡・大誠食品 凍 スポット
走る豚ウインナー NEW!
原材料：豚肉（走る豚）、豚脂（走る豚）、糖類（水飴・砂糖）、海草粉末、食塩、香辛料 賞 180日

272 1P 200g 948円⇒(税込1,024円) **900円**(税込972円)

273 2P 200g×2 1,896円⇒(税込2,048円) **1,690円**(税込1,825円)

「雪」

雪が積もっても小屋に帰ってこない豚さんたちは穴を掘って寄り添って寝ています。豚さんたちがいたところは雪も積もっておらず、ホッカホカです。

人も昔はほぼ裸同然で自然の中で暮らしていたはず。建物の性能が上がり、とても暖かく過ごせるようになったと同時に、生き物としてはちょっと弱くなったように思います。



はれときどきはしるぶた by やまあい村 武藤勝典

あっさりとした味わいとやわらかい肉質が特徴。どんな食材ともよく合います。



熊本・やまあい村 凍 スポット
253 走る豚/ももスライス
200g 857円⇒(税込926円) **820円**(税込886円)



254 2P 200g×2 1,714円⇒(税込1,851円) **1,576円**(税込1,702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 凍 スポット
257 走る豚/バラスライス
200g 982円⇒(税込1,061円) **972円**(税込1,050円)



258 2P 200g×2 1,964円⇒(税込2,121円) **1,666円**(税込1,799円)

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



熊本・やまあい村 凍 スポット
255 走る豚/ももしゃぶ
200g 857円⇒(税込926円) **848円**(税込916円)



256 2P 200g×2 1,714円⇒(税込1,851円) **1,500円**(税込1,620円)

赤身と脂身が適度に入ったジューシーな味わいです。



バラ凍結 熊本・やまあい村 凍 スポット
259 走る豚/ミンチ
300g 978円⇒(税込1,056円) **948円**(税込1,024円)



260 2P 300g×2 1,956円⇒(税込2,112円) **1,667円**(税込1,800円)

きめ細かな肉質で柔らかい食感です。



熊本・やまあい村 凍 スポット
261 走る豚/ロースとんかつ用
200g **1,083円**(税込1,170円)



柔らかさはもちろんのこと、赤身と脂身のバランスも丁度良い部位です。



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

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



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

生姜焼き用に厚めにスライスしていますので走る豚の旨味が感じられます。



熊本・やまあい村 凍 スポット
264 走る豚/肩ロース生姜焼き用
200g **1,128円**(税込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 凍 スポット
265 走る豚/もも生姜焼き用
200g **857円**(税込926円)

脂が多く、走る豚の甘みと旨味を一番感じていただける人気の部位です。



熊本・やまあい村 凍 スポット
266 走る豚/バラブロック
300g **1,285円**(税込1,388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 凍 スポット
267 走る豚/バラ焼肉用
200g **948円**(税込1,024円)

走る豚の甘みと旨味が凝縮されたしゃぶしゃぶには欠かせない部位です。



熊本・やまあい村 凍 スポット
268 走る豚/バラしゃぶ用
200g **982円**(税込1,061円)

濃厚でジューシーな味わいが特徴の部位です。



熊本・やまあい村 凍 スポット
269 走る豚/スペアリブ
200g **785円**(税込848円)

適度に赤身と脂身が入った柔らかい食感です。



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

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



バラ凍結 熊本・やまあい村 凍 スポット
271 走る豚/赤身ミンチ
300g **992円**(税込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 natural natural限定 ポイント5倍

熊本・菊池農場 マザービーフ SALE!

そぼろ料理やミートソース、ハンバーグにどうぞ。



バラ凍結 熊本・菊池農場 凍 毎週
275 マザービーフ/ミンチ
200g 917円⇒(税込990円) **764円**(税込825円)

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



熊本・菊池農場 凍 毎週
276 マザービーフ/特選スライス
200g 1,618円⇒(税込1,747円) **1,571円**(税込1,697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 凍 毎週
277 マザービーフ/バラしゃぶ用
200g 800円⇒(税込864円) **784円**(税込847円)

マザービーフの柔らかい部位ロース、肩ロースを使用。旨味絶品です！



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



あっさりとした味わいが特徴。低カロリーで高タンパクのヘルシーな部位です。



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

モモ、ウデ、バラなどの部位を使っています。様々な料理に使えて便利です。



熊本・菊池農場 凍 毎週
280 マザービーフ/万能小間
200g **968円**(税込1,045円)

マザービーフ60%、走る豚40%配合の合挽きミンチです。



バラ凍結 熊本・菊池農場 凍 毎週
281 マザービーフ/合挽きミンチ
200g **833円**(税込900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。



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

国産牛肉【健康あか牛】



菊池農場　熊本県菊池市

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

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

飼料：大麦、とうもろこし、加熱処理とうもろこし、加熱処理大豆、ふすま、コーングルテンフィード、麦ぬか、大豆あぶら粕、炭酸カルシウム、アルファルファミール、食塩、糖蜜、ソーマチン、とうもろこしグルテン、無水ケイ酸
粗飼料：牧草(熊本産)・稲わら(熊本産)　※配合飼料の大麦やとうもろこし等の穀物類は米国や豪州産などで、作柄や価格によって産地が変動します。
精肉加工：(有)大誠食品(福岡県福岡市)



●材料●
□あか牛小間スライス・200g
□小麦粉 …… 少々
□ピーマン ……3～4個
□水煮たけのこ……100g
□なたね油 …… 少々

★おろしにんにく‥1/2かけ
★おろし生姜 …… 少々
★オイスターソース/大さじ1
★醤油 ……小さじ1
★みりん ……小さじ1
★野菜のおかげ……5g

●ごま油 ……大さじ1

健康あか牛でチンジャオロース

超簡単！

❶牛肉は繊維に沿って細切りにし小麦粉を振る。
❷ピーマンとたけのこは細切りにする。
❸フライパンに油を敷き、 中強火で牛肉を炒める。
❹牛肉に半分火が通ったら、 ピーマンとたけのこを炒める。 半分ぐらい火が通ったら、★の調味料を入れ、絡めながら炒める。
❺最後に、 ごま油を回し入れ全体に絡めて完成！

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



408 野菜のおかげ/徳用
5g×30
1,389円⇒(税込1,500円)
1,325円(税込1,431円)

福岡・平田産業 隔週AC
原材料：ごま(ブルキナファソ、ナイジェリア、タンザニア、他)
賞味 1年6ヶ月



474 純正ごま油・濃口一番しぼり
450g
1,286円⇒(税込1,389円)
1,200円(税込1,296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 凍 毎週
284 健康あか牛/肩ローススライス
200g
1,800円⇒(税込1,944円)
1,573円(税込1,699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 凍 毎週
285 健康あか牛/赤身すき焼き用
200g
1,650円⇒(税込1,782円)
1,601円(税込1,729円)

高タンパクで低カロリー！脂肪が少なくあっさりとした味わいです。



バラ凍結 熊本・菊池農場 凍 毎週
286 健康あか牛/赤身ミンチ
200g
1,200円⇒(税込1,296円)
1,159円(税込1,252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。



熊本・菊池農場 凍 毎週
287 健康あか牛/サーロインステーキ
250g
3,298円(税込3,562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 凍 毎週
288 健康あか牛/赤身ステーキ
200g
2,180円(税込2,354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 凍 毎週
289 健康あか牛/特選サイコロステーキ
200g
2,200円(税込2,376円)

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



熊本・菊池農場 凍 毎週
290 健康あか牛/焼肉セット
200g
1,800円(税込1,944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 凍 毎週
291 健康あか牛/モモブロック
400g
3,153円(税込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！



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

バラ肉は脂がのっていて、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。



熊本・菊池農場 凍 毎週
293 健康あか牛/バラスライス
200g
1,000円(税込1,080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 凍 毎週
294 健康あか牛/赤身スライス
200g
1,580円(税込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。



熊本・菊池農場 凍 毎週
295 健康あか牛/特選すき焼き用
200g
1,800円(税込1,944円)

さまざまなお料理にお使いいただけ、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 凍 毎週
296 健康あか牛/小間スライス
200g
1,400円(税込1,512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 凍 毎週
297 健康あか牛/ミンチ
200g
1,038円(税込1,121円)

国産鶏肉【紀州赤地鶏】



小坂農園　和歌山県有田郡有田川町

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

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



和歌山・小坂農園 凍 毎週 賞180日
299 赤地鶏/もも肉
300g
939円⇒(税込1,014円)
860円(税込929円)

高たんぱく、低カロリーな部位。唐揚げや、蒸し鶏におすすめ。



和歌山・小坂農園 凍 毎週 賞180日
300 赤地鶏/むね肉
300g
730円(税込788円)

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



バラ凍結
和歌山・小坂農園 凍 毎週 賞180日
301 赤地鶏/ももむね一口カット
200g
684円(税込739円)

肉厚でふわっとやわらかく上品な味わい。ダイエットにもおすすめ！



和歌山・小坂農園 凍 賞180日
赤地鶏/ささみ
303 1P 毎週
200g
643円(税込694円)
304 2P スポット
200g×2
1,286円⇒(税込1,389円)
1,200円(税込1,296円)

塩焼・ソテーが旨い！モモ肉とムネ肉のおトクなセットです。色々な料理にどうぞ。



和歌山・小坂農園 凍 毎週 賞180日
302 赤地鶏/正肉
300g
859円(税込928円)

唐揚げに便利な手羽中の半割りタイプです。



和歌山・小坂農園 凍 隔週AC 賞180日
305 赤地鶏/手羽中ハーフ
300g
709円(税込766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。



和歌山・小坂農園 凍 隔週AC 賞180日
306 赤地鶏/手羽元
300g
585円(税込632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 凍 スポット 賞180日
307 赤地鶏/手羽元せせり
200g
702円⇒(税込758円)
655円(税込707円)

鮮度を一番実感していただける部位。鉄分が豊富で女性にオススメです。



和歌山・小坂農園 凍 毎週 賞180日
308 赤地鶏/キモ
200g
492円(税込531円)

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



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

ムネ肉100%。鶏の旨味がしっかりとし、脂身の少ないあっさりした味です。



和歌山・小坂農園 凍 毎週 賞180日
310 赤地鶏/むねミンチ
200g
596円⇒(税込644円)
565円(税込610円)

むね肉を使いやすい大きさにスライスしました。一口カツや鶏天、炒め物などにご使用ください。バラ凍結なので、少しずつ必要分だけご使用いただけます。



バラ凍結
和歌山・小坂農園 凍 スポット 賞180日
311 赤地鶏/ムネ肉スライス・鶏天用
20切(約400g)
953円(税込1,029円)

国産鶏肉【天草大王】



天草大王公元 熊本県

鶏種：天草大王
飼育期間：130日以上
飼料：穀類【とうもろこし、きな粉、マイロ(小麦)】、植物性油かす【大豆油かす、コーングルテンミート、やし油かす、(なたね油かす)】米ぬか、ふすまなど(※とうもろこしは、非遺伝子組み換えです。)
加工：大誠食品(福岡県福岡市)

※天草大王は、オスとメスで部位の大きさに差があります。
企画の都合上、選ぶことはできません。ご了承ください。
オス…弾力があって肉厚。噛めば噛むほど旨味が大きめサイズです。
メス…上品な味わいで小さめ。オスと比べると少し柔らかく感じます。

賞味期限：180日

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

鉄分が多く含まれ、コクのある旨味が味わえます。煮物や唐揚、照焼などに。



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

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

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



熊本・天草大王公元 凍 隔週AC
317 天草大王/まるごとセット
700g 1,909円⇒(税込2,062円) **1,830円**(税込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く、時短料理に活躍してくれます。



熊本・天草大王公元 凍 毎週
319 天草大王/スライス
150g 654円⇒(税込706円) **625円**(税込675円)

たんぱく質が豊富で、あっさりした部位です。チキンカツや蒸し鶏などに。



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

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



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

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



熊本・天草大王公元 凍 毎週
316 天草大王/ささみ
150g **779円**(税込841円)

モモ身とムネ身を大き目の一口サイズにカットしています。



熊本・天草大王公元 凍 毎週
318 天草大王/モモ&ムネ一口カット
150g **654円**(税込706円)

つくねやそぼろなどに。ほどよく脂が入り、鶏の旨味をたっぷり味わえます。



熊本・天草大王公元 凍 毎週
320 天草大王/ももミンチ
150g **647円**(税込699円)

脂肪分が少なく、あっさりとしたミンチです。肉団子などに。



熊本・天草大王公元 凍 毎週
321 天草大王/むねミンチ
150g **647円**(税込699円)

ハム・ソーセージ



共同ミートセンター 熊本県菊池市

豚肉は熊本産、鶏肉は「九州産ハーブ鶏」を使用し、発色剤、合成保存料や増粘剤、香料、うま味調味料(アミノ酸等)、着色料は一切使用しておりません。
自然塩、キビ糖、香辛料のみ、じっくり燻製して仕上げました。

※商品到着後の賞味期限は最短で25日になります。



肉汁たっぷり！赤牛の旨みがしっかりと味わえる贅沢な一品です。



熊本・共同ミートセンター 凍 毎週
原材料：健康あか牛(熊本)、オニオンソテー、パン粉、卵、牛乳、塩麹、香辛料、食塩
アレルゲン 麦 卵 乳 未調理
323 健康あか牛生ハンバーグ
100g×2 814円⇒(税込879円) **732円**(税込791円)

九州産のハーブ鶏のみを使用。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 凍 毎週
原材料：鶏肉(九州産)、天日塩、きび砂糖、香辛料
324 チキンウインナー
110g 424円⇒(税込458円) **411円**(税込444円)

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



熊本・共同ミートセンター 凍 毎週
原材料：豚ロース肉(熊本)、天日塩、きび砂糖
325 ロースハムスライス
100g 855円⇒(税込923円) **829円**(税込895円)

塩、砂糖、香辛料だけでソーセージに仕上げました。温めてお召し上がり下さい。



熊本・共同ミートセンター 凍 毎週
原材料：豚肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料
326 ウインナー
110g **675円**(税込729円)

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



熊本・共同ミートセンター 凍 毎週
原材料：鶏肉(九州産)、豚脂、天日塩、きび砂糖、香辛料
327 お弁当ウインナー
110g **430円**(税込464円)

塩と砂糖で充分熟成した後スモークで仕上げたロースハムの切落しです。



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

お好みのサイズに切ってお楽しみください。



熊本・共同ミートセンター 凍 スポット
原材料：豚肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料
329 ベーコンブロック
200g **1,394円**(税込1,506円)

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



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

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 凍 毎週
原材料：豚肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料
331 ベーコン切落し
100g **711円**(税込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、お弁当にもぴったりの手軽なお惣菜まで、化学調味料や合成添加物不使用で手作りしています。「牛のおっぱい」や「走る豚」、「健康あか牛」などを使って、安全でおいしい惣菜を作っています。

賞味期限：180日

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



福岡・那珂川キッチン 凍 毎週
原材料：鶏肉(国産)、卵、デンプン、薄力粉、パン粉、胡麻油、薄口醤油、菜種油、ニンニク、粉末かつおだし、ショウガ、食塩、粗糖、一味唐辛子、白コショウ
アレルゲン 麦 卵 豆 調理済
国産鶏のキッチンから揚げ
337 1P 200g **667円**(税込720円)
338 2P 200g×2 1,334円⇒(税込1,441円) **1,265円**(税込1,366円)

蒸してマッシュにしたじゃがいもを使っています。手作り感いっぱいのハッシュドポテトです。



福岡・那珂川キッチン 凍 スポット
原材料：ジャガイモ(国産)、パン粉、菜種油、塩、ホワイトペッパー
アレルゲン 麦 調理済
ハッシュドポテト
340 1P 30g×8 **584円**(税込631円)
341 2P 30g×8×2 1,168円⇒(税込1,261円) **1,110円**(税込1,199円)

走る豚の中華惣菜シリーズ



福岡・那珂川キッチン 凍 アレルゲン 麦 乳 調理済
原材料：皮(小麦粉、キビ砂糖、牛乳、生イースト、カレー粉)、具(たまねぎ、豚肉、カレールウ(牛脂、小麦粉、粗糖、カレー粉、食塩、リンゴ果汁、酵母エキス、粉末しょうゆ、魚醤、とうがらし、黒コショウ)、キビ砂糖、食塩、ホワイトペッパー、シュレッドチーズ
走る豚チーズカレーまん
334 1P 毎週 125g×2 **775円**(税込837円)
335 2P スポット 125g×2×2 1,550円⇒(税込1,674円) **1,470円**(税込1,588円)

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



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

肉汁ジューシーな走る豚がぎっしり詰まったしゅうまいです。ひとつひとつ手作業で丁寧に作っています。



福岡・那珂川キッチン 凍 毎週
原材料：具(豚肉、タマネギ、キビ砂糖、オイスターソース、ばれいしょデンプン、ゴマ油、塩、粉末かつおだし、ホワイトペッパー)、皮(小麦粉、食塩、澱粉)
アレルゲン 麦 豆 調理済
336 走る豚しゅうまい
30g×6 **1,089円**(税込1,176円)

一つ一つ手作業で作り、秘伝の甘酢で仕上げたいなり寿司です。



福岡・那珂川キッチン 凍 スポット
原材料：米(国産)、味醂、濃口醤油、油揚げ、粗糖、ごま、和風だし／凝固剤(塩化マグネシウム)
アレルゲン 麦 豆 調理済
手作りいなりずし
343 1P 60g×3 **362円**(税込391円)
344 2P 60g×3×2 724円⇒(税込782円) **690円**(税込745円)

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



福岡・那珂川キッチン 凍 スポット
原材料：もち(国産)、油揚げ、味醂、濃口醤油、粗糖、和風だし／凝固剤(塩化マグネシウム)
アレルゲン 麦 豆 調理済
きんちゃくもち
345 1P 35g×3 **471円**(税込509円)
346 2P 35g×3×2 942円⇒(税込1,017円) **895円**(税込967円)

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



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

国産のモツを使った、那珂川キッチンのもつ鍋です。お好みの野菜や豆腐と一緒に鍋で煮るだけで、本格的なもつ鍋が楽しめます。



福岡・那珂川キッチン 凍 スポット
原材料：牛内臓(国産)、菜種油、にんにく、ねぎ、食塩、粉末かつおだし、醤油、とうがらし、胡麻油、ホワイトペッパー／香辛料
アレルゲン 麦 豆 未調理
342 博多もつ鍋(麺なし)
2人前615g(ﾓﾂ200/ｽｰﾌﾟ400/薬味15)
2,437円(税込2,632円)



福岡・那珂川キッチン 凍 スポット アレルゲン 麦 豆 調理済
原材料：鶏肉(国産)、菜種油、醤油、デンプン、薄力粉、みりん、ショウガ、塩、ニンニク
お弁当用鶏から揚げ醤油風味
356 1P 150g 716円(税込773円)
357 2P 150g×2 1,432円⇒(税込1,547円) 1,350円(税込1,458円)

切り干し大根の煮物、豆ひじき、きんぴらごぼうの３種類が、２個ずつお弁当用カップに入っています。
福岡・那珂川キッチン 凍
原材料：きんぴらごぼう(ごぼう、にんじん、醤油、みりん、清酒、粗糖、胡麻油、とうがらし)、切干大根(にんじん、切干大根、しょうゆ、丸天、みりん、粗糖、粉末かつおだし)、豆ひじき(大豆、醤油、乾燥ひじき、粗糖、みりん、粉末かつおだし、塩)
アレルゲン 麦 豆 調理済
和のおかずセットB
350 1P 毎週 3種×2 510円(税込551円)
351 2P スポット 3種×2×2 1,020円⇒(税込1,102円) 970円(税込1,048円)



甘くてほくほくのカボチャをコロッケにしました。小ぶりで調理済なので、再加熱しただけで手軽にいただけます。
福岡・那珂川キッチン 凍 スポット
原材料：かぼちゃ、玉ねぎ、パン粉、小麦粉、菜種油、きび砂糖、食塩、こしょう
アレルゲン 麦 調理済
パンプキンコロッケミニ
352 1P 30g×5 426円(税込460円)
353 2P 30g×5×2 852円⇒(税込920円) 805円(税込869円)



小ぶりのサイズでお弁当用やおやつに、用途が広がります。
福岡・那珂川キッチン 凍 スポット
原材料：メークイン、薄力粉、パン粉、タマネギ、バター、菜種油、薄口醤油、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー
アレルゲン 麦 乳 豆 調理済
じゃがバター醤油コロッケミニ
354 1P 30g×5 496円(税込536円)
355 2P 30g×5×2 992円⇒(税込1,071円) 940円(税込1,015円)



国産鮭と特製ホワイトソースのグラタンです。ホワイトソースにはシリカファームの低温殺菌牛乳、九州産小麦粉、よつ葉バターを使用しています。
福岡・那珂川キッチン 凍 スポット
原材料：ホワイトソース(牛乳(国産)、小麦粉、玉ねぎ、菜種油、バター、きび砂糖、食塩、ホワイトペッパー)、パスタ、ほうれん草、玉ねぎ、鮭、バター、シュレッドチーズ、食塩、パセリ
アレルゲン 麦 乳 調理済
鮭とほうれん草のグラタン
347 1P 180g 488円(税込527円)
348 2P 180g×2 976円⇒(税込1,054円) 920円(税込994円)



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



福岡・那珂川キッチン 凍 スポット
原材料：牛乳(国産)、米、タマネギ、薄力粉、チーズ、バター、シメジ、マッシュルーム、椎茸、薄口醤油、欧風だし、キビ砂糖、菜種油、塩、白コショウ、乾燥パセリ
アレルゲン 麦 乳 豆 調理済
349 きのこドリア
180g×2 917円(税込990円)

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



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

北海道の大地で大切に育てられた有機JAS認証のかぼちゃです。



翌々週配達 大阪・フリゴ 凍 スポット
原材料：有機かぼちゃ(北海道) 2年
359 オーガニックかぼちゃ・北海道産
400g 605円(税込653円)

ヨーロッパの大地で大切に育てられたオーガニックいんげん。いんげん本来の美しい色と味を損なうことなく、収穫から加工までを短期間で一気に急速冷凍しました。



翌々週配達 24ヶ月
オランダ・ムソー 凍 スポット
原材料：有機いんげん(オランダ等)
360 オーガニックいんげん
250g 386円(税込417円)

野菜本来の美しい色と味を損なうことなく、収穫から加工までを短時間で行なっています。下茹でしてあるのでそのまま野菜炒めや料理の彩りに。



翌々週配達
スペイン・ムソー 凍 スポット
原材料：有機グリーンピース 24ヶ月
361 オーガニックグリーンピース
250g 386円(税込417円)

北米の台地で育ったホクホクのじゃがいもをフレンチフライに！凍ったままのポテトを180度の油できつね色になるまで揚げてください。



翌々週配達
大阪・ムソー 凍 スポット
原材料：有機じゃがいも、有機植物油、有機ぶどう糖 24ヶ月 未調理
362 オーガニックフレンチフライポテト
300g 480円(税込518円)



翌々週配達
大阪・フリゴ 凍 スポット
原材料：有機ブルーベリー 720日
363 オーガニックブルーベリー
150g 594円(税込642円)



翌々週配達
大阪・フリゴ 凍 スポット
原材料：有機ストロベリー 720日
364 オーガニックストロベリー
200g 501円(税込541円)



翌々週配達
大阪・フリゴ 凍 スポット
原材料：有機ラズベリー 720日
365 オーガニックラズベリー
150g 720円(税込778円)

色鮮やかで香り・甘みの強いベリー3種をミックスしました。



翌々週配達
大阪・フリゴ 凍 スポット
原材料：有機ストロベリー、有機ブルーベリー、有機ラズベリー 720日
366 オーガニックミックスベリー
200g 688円(税込743円)

沸騰したお湯に「本場さぬきうどん」を入れ約１分間ゆでてください。



翌々週配達
香川・七星食品
凍 スポット
原材料：【麺】小麦粉、食塩
1年 アレルゲン 麦
367 冷凍さぬきうどん/包丁切
200g×3 397円(税込429円)

トマトをふんだんに使用し、放牧豚のミンチを加えたコク深いオリジナルトマトソースがチーズ、ピザ生地の素材の味を引き立てた飽きのこない定番ピザです。
翌々週配達 北海道・ファーマーズファクトリー
凍 スポット

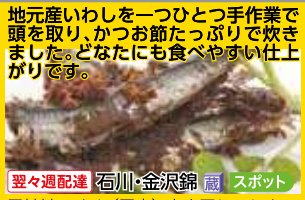


原材料：生地【小麦粉(北海道)、オリーブ油、イースト、食塩、砂糖】、ナチュラルチーズ、トマトピューレ、豚肉、食塩、バジル
365日 アレルゲン 麦 乳 未調理
368 トマトと放牧豚のマルゲリータ
1枚(18㎝) 879円(税込949円)

金沢の海産惣菜
金沢錦 石川県金沢市
金沢錦は創業以来変わらず、おいしくて、安心・安全で、手作りのぬくもりを感じられる惣菜を作り続けています。金沢の食材を中心に食材本来の旨みを大切にしながら製造段階において食品添加物を使用せずに、昔ながらの製法でひとつひとつじっくりと手作りしています。
翌々週配達



地元産いわしを一つひとつ手作業で頭を取り、かつお節たっぷりで炊きました。どなたにも食べやすい仕上がりです。



翌々週配達 石川・金沢錦 蔵 スポット
原材料：いわし(国産)、丸大豆しょうゆ、砂糖、麦芽水あめ、かつおのふし、さばのふし、本みりん、純米酢、純米酒
30日 アレルゲン 麦 豆
369 いわしふぶき煮
100g 564円⇒(税込609円) 535円(税込578円)

一口サイズのいいだこと国産里芋をやわらかく炊き上げました。隠し味の昆布だしが効いた1品です。



翌々週配達 石川・金沢錦 蔵 スポット
原材料：さといも(国産)、いいだこ、丸大豆しょうゆ、砂糖、本みりん、純米酒、だし(昆布) 60日 アレルゲン 麦 豆
370 いいだこと里芋の煮付け
120g 582円⇒(税込629円) 550円(税込594円)

真だらこと昆布をやわらかく炊き上げました。おむすびの具やごはんのお供にピッタリ♪

翌々週配達
石川・金沢錦 蔵 スポット
原材料：昆布(北海道)、真だらこ、丸大豆しょう、砂糖、麦芽水あめ、本みりん、純米酢
60日 アレルゲン 麦 豆
371 たらこ昆布煮
90g 527円⇒(税込569円) 500円(税込540円)



はまぐりの旨みを活かして、醤油と山椒でじっくりと柔らかく炊き上げました。サッパリした中にピリッとした山椒の風味がきいています。



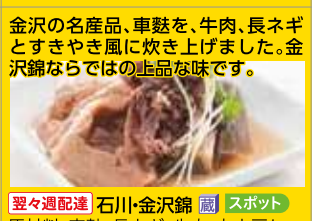
翌々週配達 石川・金沢錦 蔵 スポット
原材料：はまぐり(ベトナム、タイ、ミャンマー)、丸大豆しょうゆ、砂糖、本みりん、山椒 60日 アレルゲン 麦 豆
372 はまぐり山椒煮
75g 582円⇒(税込629円) 550円(税込594円)

国産ぶりを生姜を加えて臭みを取りながらやわらかく炊きあげました。薄味仕上げの大根とのバランスの良い仕上がりです。

翌々週配達
石川・金沢錦 蔵 スポット
原材料：ぶりかま(国産)、大根、丸大豆しょうゆ、砂糖、本みりん、純米酒、麦芽水あめ、生姜 60日 アレルゲン 麦 豆
373 ぶり大根
200g 745円⇒(税込805円) 710円(税込767円)



金沢の名産品、車麸を、牛肉、長ネギとすきやき風に炊き上げました。金沢錦ならではの上品な味です。



翌々週配達 石川・金沢錦 蔵 スポット
原材料：車麸、長ネギ、牛肉、丸大豆しょうゆ、砂糖、本みりん、純米酒、だし(昆布、かつお節) 60日 アレルゲン 麦 豆
374 小車麸のすきやき煮
120g 582円⇒(税込629円) 550円(税込594円)

ごぼうとひき肉の旨みをいかして、丁寧に炊き上げました。



翌々週配達 石川・金沢錦 蔵 スポット
原材料：ごぼう(国産)、鶏ひき肉、人参、丸大豆しょうゆ、砂糖、本みりん、純米酒、唐辛子、だし(昆布、かつお節)
60日 アレルゲン 麦 豆
375 ごぼうのそぼろ煮
120g 582円⇒(税込629円) 550円(税込594円)

甘辛いちりめん炊きに、ピリッと爽やかな山椒が加わり、ご飯との相性ばつぐん。おむすび、おすしにも。



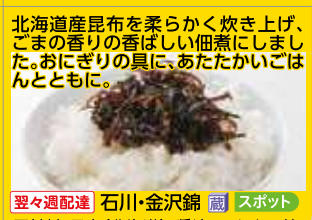
翌々週配達 石川・金沢錦 蔵 スポット
原材料：いわし類稚魚(国産)、丸大豆しょうゆ、砂糖、麦芽水あめ、山椒、本みりん、純米酒、寒天 60日 アレルゲン 麦 豆
376 山椒ちりめん
40g 558円⇒(税込603円) 530円(税込572円)

カリッとこうばしいクルミと、カルシウム豊富ないかなごの炊き合わせ。お弁当に、おつまみに。



翌々週配達 石川・金沢錦 蔵 スポット
原材料：くるみ(アメリカ)、いわし類稚魚(国産)、砂糖、麦芽水あめ、丸大豆しょうゆ、白ごま、本みりん、純米酒、寒天
60日 アレルゲン 麦 豆 ク
377 ちりめんくるみ
45g 558円⇒(税込603円) 530円(税込572円)

北海道産昆布を柔らかく炊き上げ、ごまの香りの香ばしい佃煮にしました。おにぎりの具に、あたたかいごはんとともに。



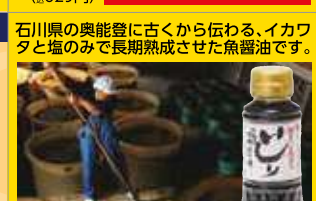
翌々週配達 石川・金沢錦 蔵 スポット
原材料：昆布(北海道)、醤油、てんさい糖、麦芽糖水あめ、本みりん、白ごま
60日 アレルゲン 麦 豆
378 おにぎりの心ごま昆布
80g 509円⇒(税込550円) 485円(税込524円)

翌々週配達 石川・大根音松商店 蔵 スポット 原材料：天然モズク(石川)、塩 20日

波の荒い日本海の外浦で採れます。繊維が太くコリッとした歯ざわりが特長です。
379 能登天然岩もずく
おだやかな湾内で採れる絹もずく。ぬめりと歯ごたえがあり、使いやすい。ワカメの代わりに味噌汁の具にも。
※開封してそのまま召し上がれます！
380 能登天然絹もずく
各100g 356円⇒(税込384円) 335円(税込362円)



石川県の奥能登に古くから伝わる、イカワタと塩のみで長期熟成させた魚醤油です。



翌々週配達 石川・カネイシ スポット
原材料：いか(イカワタ)、食塩 1年
381 いかいしり
150ml 635円⇒(税込686円) 600円(税込648円)

輪島の海水を100％使用し、釜炊きはせず、天日干しと同じような条件を、衛生的な室内で再現して作られた塩です。ミネラルが豊富で、甘みを感じられるお塩です。

翌々週配達
石川・なかみち屋
スポット
原材料：海水(石川)



382 わじまの塩
100g 636円⇒(税込687円) 605円(税込653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。

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

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



393 NN かつおだしパック
10g×10 591円(税込638円)

最高級の銘柄である北海道函館市「白口浜」の真昆布を使用。栄養が凝縮している根昆布粉末30%入れました。旨味だしや隠し味に。



北海道・道南伝統食品協同組合 C週
原材料：真昆布（北海道函館） 賞味期限 1年

394 根昆布入昆布粉末
50g 522円(税込564円)

有明の味と香りをお届けします
福岡・成清海苔店

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



毎週
原材料：乾のり（有明海） 賞味期限 180日

384 柳川・皿垣開漁協産焼のり
全型10枚 1,618円(税込1,747円)

「寿司はね」は小さな穴が空いている状態をいいますが、味はかわりません！



毎週
原材料：乾のり（有明海） 賞味期限 180日

385 寿司はね焼のり
全型10枚 764円(税込825円)

良質なカツオならではの削りたての風味はバツグン！だしに。



静岡・新丸正 毎週
原材料：鰹荒節（国産） 賞味期限 1年

390 鰹平削り
40g 352円(税込380円)

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



静岡・新丸正 毎週
原材料：そうだかつお節、さば節、かつお節 賞味期限 1年

391 中厚削り節
100g 574円⇒(税込620円) 545円(税込589円)

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



静岡・新丸正 毎週
原材料：鰹枯本節（国産） 賞味期限 1年

392 駿河ふぶき
4g×5 328円(税込354円)

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



東京・オーサワジャパン 毎週
原材料：湯通し塩蔵わかめ（鳴門産） 賞味期限 1年

395 鳴門産カットわかめ
40g 962円(税込1,039円)

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



毎週
原材料：乾のり（有明海） 賞味期限 180日

386 おにぎり用焼海苔
10枚×3 1,564円(税込1,689円)

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



毎週
原材料：乾のり（有明海）、ごま油、食塩（天塩） 賞味期限 90日

387 韓国風味付塩焼海苔
4切20枚 782円⇒(税込845円) 740円(税込799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 賞味期限 3年
原材料：まぐろ（輸入又は国産）、菜種油、野菜エキス、赤穂の天塩

ツナフレーク油漬



398 1P 毎週
80g×3 873円(税込943円)

399 2P スポット
80g×3×2 1,746円⇒(税込1,886円) 1,600円(税込1,728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 賞味期限 3年
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



400 1P 毎週
80g×3 818円(税込883円)

401 2P スポット
80g×3×2 1,636円⇒(税込1,767円) 1,500円(税込1,620円)

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

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



賞味期限 180日 アレルゲン 麦 豆 エ

388 味附おかず海苔
8切20枚×3 764円(税込825円)

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



スポット
原材料：乾のり（有明海） 賞味期限 180日

389 きざみ焼海苔
20g 627円⇒(税込677円) 595円(税込643円)

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

神奈川・三徳 毎週
原材料：あさり（国産） 賞味期限 2年



402 レトルトあさり
120g 468円(税込505円)

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

島根・山光食品 隔週AC
原材料：しじみ（宍道湖産） 賞味期限 1年



403 宍道湖産大和しじみ
120g 397円(税込429円)

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

山口・フジミツ 毎週
原材料：魚肉（タラ、えそ、鯛、その他）、馬鈴薯澱粉、植物油脂（菜種油、ごま油）、砂糖、魚介エキス、食塩、ごま油、香辛料、ベニコウジ色素 賞味期限 60日



404 新鮮おさかなソーセージ
45g×3 327円(税込353円)

長崎産片口いわしを使用。程よい塩味で、そのまま食べるほか、サラダ、パスタ、チャーハン、酢の物などに使用できます。酸化防止剤不使用。



福岡・弥永商店 スポット
原材料：片口いわし（長崎県）、食塩（海水） 賞味期限 6ヶ月

405 長崎県産乾燥ちりめん
50g 519円(税込561円)

料理になじみやすい液体タイプ。



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

406 チキンコンソメ・液体タイプ
10g×8 521円(税込563円)

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



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

409 野菜でうまみ(食塩無添加)
3.5g×6 371円(税込401円)

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

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



野菜のおかげ

407 5g×8
5g×8 433円(税込468円)

408 徳用
5g×30 1,389円⇒(税込1,500円) 1,325円(税込1,431円)

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

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



410 有機みそ汁
52.5g/3食分 262円(税込283円)

国内産野菜と雑穀を贅沢に使用した本格ポタージュスープ。砂糖や動物性原料は一切使用していないにもかかわらず、まろやかでコクがあり満足できる美味しさ。

東京・オーサワジャパン C週
原材料：とうもろこし（北海道）、有機玄米、はと麦、天塩、かぼちゃ、玉ねぎ、昆布エキス、有機大麦、有機もちきび、たかきび、ひえ、あわ、有機パセリ、ホワイトペッパー 賞味期限 1年



411 八穀ポタージュ
15g×5 898円(税込970円)

北海道の農家で契約栽培された馬鈴薯で作りました。

岐阜・桜井食品 毎週
原材料：馬鈴薯澱粉（北海道） 賞味期限 1年



412 契約栽培片栗粉
200g 268円(税込289円)

近畿、四国、九州産の野生の葛の根を寒晒ししました。なめらかな舌触りです。

東京・オーサワジャパン スポット
原材料：葛粉（近畿・四国・九州） 賞味期限 2年



413 国産吉野本葛粉
150g 1,149円(税込1,241円)

高野豆腐とひじきの煮物



材料（二人分）
□高野豆腐 ……2枚
□ひじき ……10g
□にんじん …… 1/4本
□ごま油 ……小さじ1
□水煮大豆、こんにゃく/お好みで

合わせ調味料A
○だし汁 …… 150ml
○しょうゆ ……小さじ1.5
○みりん …… 小さじ1
○砂糖 …… 小さじ1
○酒 …… 小さじ1

作り方
①高野豆腐とひじきは水でもどしておく。高野豆腐は1枚を8等分に切り、にんじんは皮をむき細切りにする。
②鍋にごま油を熱し、中火でひじきとにんじんを炒める。
③鍋に高野豆腐と合わせ調味料Aを加え、煮汁が少なくなるまで中火で煮る。器に盛りつけて完成。

point：高野豆腐は煮汁を吸うため、塩分の摂り過ぎにならないよう煮汁は薄味に仕上げましょう。

三重・オーサワジャパン 隔週AC
原材料：ひじき（伊勢志摩産）
賞味期限 1年



396 伊勢志摩産芽ひじき
30g 523円⇒(税込565円) 500円(税込540円)

三重・オーサワジャパン 隔週AC
原材料：ひじき（伊勢志摩産）
賞味期限 1年



397 伊勢志摩産長ひじき
30g 565円⇒(税込610円) 540円(税込583円)

東京・オーサワジャパン スポット 価格改定
原材料：大豆（国産）、にがり（塩化マグネシウム） 賞味期限 6ヶ月 アレルゲン 豆



439 高野豆腐/3P
50g×3 1,443円⇒(税込1,558円) 1,380円(税込1,490円)

粉末寒天は裏ごしの必要もなく手軽に料理やデザートが作れます。

長野・北原産業 スポット
原材料：海藻（オゴ草（チリ）、天草（モロッコ）） 賞味期限 2年



414 粉末寒天
4g×5 334円(税込361円)

国内産の有機認証小麦粉を使用して、一旦パンを焼き上げた後に、粉砕・乾燥して作りました。フライなどの衣をはじめ、ハンバーグ・グラタンなどの料理にもご利用ください。

岐阜・桜井食品 毎週
原材料：有機小麦粉（国産）、有機砂糖、有機ショートニング、イースト、食塩 賞味期限 6ヶ月 アレルゲン 麦



415 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 賞味期限 6ヶ月 アレルゲン 麦



416 パン粉
200g 324円(税込350円)

岐阜県産小麦粉・北海道産契約栽培馬鈴薯でんぷんを使用して作りました。手間なし・簡単にカラッと揚がってサクッと仕上がります。

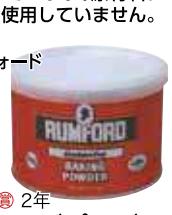
岐阜・桜井食品 スポット
原材料：小麦粉、馬鈴薯でんぷん、食塩/膨張剤（重曹） 賞味期限 1年 アレルゲン 麦



417 天ぷら粉
400g 410円(税込443円)

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

アメリカ・ラムフォード 毎週
原材料：第一リン酸カルシウム42%、炭酸水素ナトリウム32%、コーンスターチ26%（遺伝子組み換えでない） 賞味期限 2年



418 ベーキングパウダー
113g 398円(税込430円)

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

埼玉・みたけ 隔週AC
原材料：玄米（埼玉県、北海道、石川県）、大豆、食塩/ベーキングパウダー（アルミニウム不使用） 賞味期限 1年 アレルゲン 豆



419 玄米粉パンケーキミックス
200g 334円(税込361円)

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

埼玉・みたけ
隔週AC
原材料：米(埼玉県、北海道、石川県)、大豆、食塩/ベーキングパウダー(アルミニウム不使用)
賞味 1年 アレルゲン 豆



420 グルテンフリーパンケーキミックス
200g 334円(税込361円)

国産大豆の大豆ミートと厳選素材から搾った菜種油、こだわりの調味料を使用して、プラントベースのコンビーフ缶を作りました。もちろん牛肉は一切使用しておりません。

愛知・かるなぁ スポット
原材料：大豆加工品(大豆(国産)、遺伝子組換えでない)、食用なたね油、発酵調味料、こいくちしょうゆ、香辛料、洋風だしの素、食塩、粉末寒天、砂糖 賞味 1080日 アレルゲン 麦 豆



421 大豆ミートのコンビーフ
160g 729円(税込787円)

国産大豆の大豆ミートと厳選素材から搾った菜種油、こだわりの調味料を使用して、プラントベースのツナ缶を作りました。もちろん魚は一切使用しておりません。

愛知・かるなぁ スポット
原材料：大豆加工品(大豆(国産)、遺伝子組換えでない)、食用なたね油、発酵調味料、和風だしの素、食塩、砂糖、ホワイトペッパー 賞味 1080日 アレルゲン 麦 豆



422 大豆ミートのツナ
160g 729円(税込787円)

大豆を丸ごと食べるなら蒸し大豆

うまみと栄養がギュッと詰まった蒸し大豆!



愛知・愛農流通センター 毎週
原材料：大豆(国産)、食塩
賞味180日 アレルゲン 豆

423 NN/蒸し大豆
120g 357円(税込386円)

北海道産の大豆100%使用。発芽させた大豆をふっくらと蒸し上げました。



兵庫・だいずデイズ 隔週AC
原材料：大豆、食塩、米酢
賞味3ヶ月 アレルゲン 豆

424 蒸し発芽大豆
100g 206円(税込222円)

北海道産の大豆100%使用。発芽させた大豆をふっくらと蒸し上げました。



兵庫・だいずデイズ 隔週AC
原材料：黒大豆、食塩、黒酢、米酢
賞味3ヶ月 アレルゲン 豆

425 蒸し発芽黒豆
70g 206円(税込222円)

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



イタリア・ビオイタリア
原材料：有機トマト、有機トマトジュース
賞味 24ヶ月

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

427 2P スポット 産直 eco プライス
400g×2
920円⇒(税込994円)
815円(税込880円)

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



イタリア・ビオイタリア 毎週
原材料：有機トマト(イタリア)、エキストラヴァージンオリーブオイル、食塩、有機玉ねぎ、有機にんにく、有機バジル、有機オレガノ
賞味 24ヶ月

428 ナポリタントマトソース
350g 808円(税込873円)

甘味の強い完熟トマトに有機栽培のバジルの風味が爽やかなトマトソースです。



イタリア・ビオイタリア 毎週
原材料：有機トマト(イタリア)、エキストラヴァージンオリーブオイル、食塩、有機玉ねぎ、有機バジル、有機にんにく
賞味 24ヶ月

429 バジルトマトソース
350g 808円(税込873円)

佐賀・まんてん
原材料：白胡麻(パラグアイ)
賞味 240日

胡麻の持つ本来の“香り”と“味”を最大限に引き出した逸品。ふっくらとしたすり上がりと、極上の香ばしさ、ほんのりと甘くまろやかな味わいが特徴。



NN すりごま・白
430 1P 毎週
70g 300円(税込324円)

431 5P スポット
70g×5
1,500円⇒(税込1,620円)
1,330円(税込1,436円)

国内産の有機馬鈴薯澱粉を使い、昔ながらの技法「加圧押し出し製法」で作り上げています。



大阪・ムソー
原材料:有機ばれいしょでん粉（ばれいしょ（国産）（遺伝子組み換えでない））、かんしょでん粉 賞味 2年
国内産はるさめ

434 1P 毎週
100g 416円(税込449円)

435 2P スポット
100g×2
832円⇒(税込899円)
780円(税込842円)

佐賀・まんてん
原材料：白胡麻(パラグアイ)
賞味 240日

ほうろくという素焼きの煎り鍋を用いた昔ながらの製法をヒントに、ごまの風味を引き立てました。絶品の香りと味が自慢です。



NN いりごま・白
432 1P 毎週
70g 300円(税込324円)

433 5P スポット
70g×5
1,500円⇒(税込1,620円)
1,330円(税込1,436円)

栃木県産の天日干しした無漂白のかんぴょうです。もどりのよい一等のかんぴょうを使用しており、味・香りともすぐれています。



大阪・ムソー スポット
原材料：かんぴょう(栃木)
賞味 6ヶ月

436 かんぴょう(無漂白)
40g 669円(税込723円)

北海道産小麦粉使用。風味よくしっかりとした食感。



東京・オーサワジャパン スポット
原材料：小麦粉（北海道）、小麦グルテン、天然重曹
賞味 1年 アレルゲン 麦

437 切り板麸
40g 292円(税込315円)

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

東京・オーサワジャパン スポット 価格改定
原材料:大豆(国産)、にがり(塩化マグネシウム)
賞味 6ヶ月 アレルゲン 豆



高野豆腐
438 1P
6枚・50g 481円(税込519円)



439 3P
50g×3
1,443円⇒(税込1,558円)
1,380円(税込1,490円)

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



大阪・ムソー スポット
原材料：玄米(北海道産) 賞味 365日

440 助っ人飯米 玄米ごはん
160g 230円(税込248円)

北海道産なんつぼしを精米し、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(北海道産) 賞味 365日

441 助っ人飯米 白米ごはん
160g 240円(税込259円)

乾麺

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

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



イタリア・ビオイタリア 毎週
原材料：デュラム小麦
賞味 24ヶ月 アレルゲン 麦

443 オーガニックスパゲッティ
500g 549円(税込593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) 賞味 3年



玄米スパゲッティスタイル
444 1P
454g 824円(税込890円)

445 2P
454g×2
1,648円⇒(税込1,780円)
1,580円(税込1,706円)

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



長崎・本村製麺 毎週
原材料:小麦粉(国産)
食塩、食用植物油、
賞味 1年 アレルゲン 麦

446 手延べ素麺/水晶の光
50g×5 496円(税込536円)

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



長崎・本村製麺 毎週
原材料：小麦粉(北海道)、食塩、植物性油
賞味 1年 アレルゲン 麦

447 長崎手延べ㊥うどん
200g 483円(税込522円)

食塩をまったく使用せずに作った、北海道産そば粉80%と国産小麦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)
賞味 2年 アレルゲン 麦 そ

国内産 二八そば
448 1P
200g 489円(税込528円)

449 2P
200g×2
978円⇒(税込1,056円)
935円(税込1,010円)

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



大阪・オルター スポット
原材料：米(ベトナム)、タピオカ澱粉、塩
賞味 720日

450 オルターフォー
50g×4 642円(税込693円)

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



大阪・オルター スポット
原材料：タピオカ澱粉(ベトナム)、米、塩
賞味 720日

451 オルターライスペーパー
45枚 605円(税込653円)

麺は国内産の小麦粉を使用し、かんすいは不使用です。魚介と肉エキスをベースに飽きのこないあっさりとした醤油スープです。



岐阜・桜井食品 スポット
原材料：油揚げ麺【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】食塩、砂糖、粉末しょうゆ、酵母エキス、魚醤パウダー、香辛料、チキンエキス、ポークエキス、ココアパウダー、ほたてエキス、乾燥ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、ごま油
賞味 6ヶ月 アレルゲン 麦 豆

452 さくらいのラーメン しょうゆ
99g 194円(税込210円)

麺は国内産の小麦粉を使用し、かんすいは不使用です。あっさりとした醤油ベースのスープにごまの風味がぴったりのスープです。



岐阜・桜井食品 スポット
原材料：油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】食塩、砂糖、酵母エキス、粉末しょうゆ、ごま、魚醤パウダー、ごま油、デキストリン、チキンエキス、ポークエキス、ココアパウダー、乾燥ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、するめ粉末
賞味 6ヶ月 アレルゲン 麦 豆

453 さくらいのラーメン ごま
100g 194円(税込210円)

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



岐阜・桜井食品 スポット
原材料：油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】食塩、砂糖、チキンエキス、酵母エキス、ごま、香辛料、乾燥ねぎ、ごま油
賞味 6ヶ月 アレルゲン 麦 豆

454 さくらいのラーメン しお
99g 194円(税込210円)

麺は国内産の小麦粉を使用し、かんすいは不使用です。魚介のダシがきいた香りの良いスープでコクと旨みを出しました。



岐阜・桜井食品 スポット
原材料：油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】粉末みそ、食塩、砂糖、酵母エキス、食塩、ほたてエキス、混合節粉末、香辛料、チキンエキス、乾燥ねぎ、ごま油
賞味 6ヶ月 アレルゲン 麦 豆

455 さくらいのラーメン みそ
101g 194円(税込210円)

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



岐阜・桜井食品 スポット
原材料：油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】ポークエキス、食塩、砂糖、酵母エキス、粉末しょうゆ、香辛料、混合節粉末、ごま油、するめ粉
賞味 6ヶ月 アレルゲン 麦 豆

456 さくらいのラーメン とんこつ
103g 205円(税込221円)

国内産の有機栽培小麦を使用した麺を、ノンフライで 乾燥させています。添付のスープも国産有機原料を使用した醤油、味噌を中心にして味を調えています。



岐阜・桜井食品 スポット
原材料：有機めん(有機小麦粉、食塩)、有機しょうゆ、有機醸造調味料、有機ごま油、食塩、有機ココヤシシュガー、有機酵母エキスパウダー、玉ねぎエキス、にんにくエキス、ねぎエキス、昆布粉末、こしょう 賞味 6ヶ月 アレルゲン 麦 豆

457 有機らーめん/醤油味
111g 271円(税込293円)

国内産の有機栽培小麦を使用した麺を、ノンフライで 乾燥させています。添付のスープも国産有機原料を使用した醤油、味噌を中心にして味を調えています。



岐阜・桜井食品 スポット
原材料：有機めん(有機小麦粉、食塩)、有機みそ、有機しょうゆ、有機醸造調味料、有機ごま油、有機ココヤシシュガー、食塩、有機酵母エキスパウダー、にんにく、昆布粉末、生姜、こしょう、唐辛子 賞味 6ヶ月 アレルゲン 麦 豆

458 有機らーめん/味噌味
118g 271円(税込293円)

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



岐阜・桜井食品 スポット
原材料:めん【小麦粉[小麦(国産)]、食塩】、粉末みそ、砂糖、食塩、酵母エキス、馬鈴薯でん粉、チキンエキス、混合節粉末、ごま油 賞味 6ヶ月 アレルゲン 麦 豆

459 味噌煮込みうどん
94g 185円(税込200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。

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

愛知・
アルファフードスタッフ 毎週
原材料：さとうきび（鹿児島） 賞味期限 無期限



461 NN きびさとう
500g **495円**（税込535円）

ペルー産有機さとうきびを使用した粉末タイプの黒糖です。クセのないまろやかな甘みで、コーヒーや紅茶に良く合います。

大阪・健友交易 スポット
原材料：有機さとうきび（ペルー）
賞味期限 2年



462 有機黒糖
500g **842円**（税込909円）

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



大阪・ムソー 毎週
原材料：てんさい（北海道）、糖蜜（北海道）
賞味期限 無期限

463 てんさい含蜜糖
500g **509円**（税込550円）

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

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



464 シママース
1kg **495円**（税込535円）

静置発酵させ熟成した、まろやかでコクのある純米酢です。



福岡・庄分酢 毎週
原材料：米（福岡）
賞味期限 2年

465 庄分純米酢
300ml **542円**（税込585円）

466 1L 975円⇒（税込1,053円） **930円**（税込1,004円）

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



福岡・庄分酢 隔週AC
原材料：りんご果汁、りんご果実（国産）
賞味期限 24ヵ月

467 アップルビネガー
300ml **955円**（税込1,031円）

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



埼玉・かたすみ 毎週
原材料：有機レモン（スペイン）
賞味期限 1年

468 有機レモン果汁（スペイン産）
200ml **523円**（税込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 毎週
原材料：菜種（オーストラリア）
賞味期限 540日

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

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



福岡・平田産業 毎週
原材料：菜種（国産）
賞味期限 1年半

470 一番しぼり国産なたねサラダ油
450g **1,069円**（税込1,155円）

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



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

ギリシャオリーブオイル
475 250ml **1,278円**（税込1,380円）
476 徳用 500ml **2,012円**（税込2,173円）

パレスチナ産の肥沃な土地で育ったオリーブを手摘みし、昔ながらの石臼で潰し圧搾、熱をかけずそのまま瓶詰めした油はフレッシュで風味豊かです。



パレスチナ・パレスチナ
オリーブ生産組合
原材料：食用オリーブ油（パレスチナ） 賞味期限 2026年4月

手摘みオリーブオイル
477 1P 毎週 250ml **1,500円**（税込1,620円）
478 2P スポット 250ml×2 3,000円⇒（税込3,240円） **2,800円**（税込3,024円）



黒ごまあん入り 米粉の中華風おやき

材料（直径約7㎝4個分）
- □オーサワの国産米粉 ‥ 100g
- □絹豆腐 ‥‥‥‥‥‥ 150g
- □ベーキングパウダー ‥‥‥ 2g
- □オーサワの中華だし ‥‥‥‥‥ 1/2包（顆粒 2.5g）
- □小豆あん ‥‥‥‥‥‥‥ 120g
- □黒ごまペースト ‥ 大さじ1
- ★ごま油 ‥‥‥‥‥‥‥‥ 適量
- ★黒いりごま（トッピング用）‥‥‥‥‥ 適量

❶絹豆腐をなめらかになるまでマッシャーやヘラで潰す。
❷米粉を加え生地がまとまるくらいまでヘラで混ぜる。
❸あんこに黒ねりごまを混ぜ、4等分にする。
❹❷を4等分にし、平たく伸ばして3を包む×4。（まな板にラップを貼って綿棒で伸ばすときれいにできます）
❺表面中央に黒ごまトッピング。
❻フライパンにごま油をひき、中火で蓋をして焼く。裏返す時にヘラで押して平たくする。
❼両面焼いていい感じに焦げ色がついたら完成！

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）
賞味期限 1年6ヶ月
471 165g 毎週 **696円**（税込752円）
472 450g 隔週AC 1,286円⇒（税込1,389円） **1,200円**（税込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）
賞味期限 1年6ヶ月
473 165g 毎週 **696円**（税込752円）
474 450g 隔週AC 1,286円⇒（税込1,389円） **1,200円**（税込1,296円）

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



愛知・太田油脂 スポット
原材料：食用えごま油（中国産/契約栽培・残留農薬検査済み）
賞味期限 1年

479 毎日えごまオイル
3g×30 **1,615円**（税込1,744円）

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



愛知・角谷文治郎商店 隔週AC 賞味期限 1年
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

三河本みりん
480 700ml **1,400円**（税込1,540円）
481 1.8L **3,210円**（税込3,531円）
※この商品は（株）ドリームグループの直販です

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。お米がもつ自然な甘さ・旨味・豊かな香りを伝統製法で最大限引き出しました。



愛知・角谷文治郎商店 隔週AC
原材料：有機もち米、有機米麹、有機米焼酎 アルコール度：13.5～14.5度 賞味期限 1年
※この商品は（株）ドリームグループの直販です

482 有機三州味醂
500ml **1,413円**（税込1,554円）

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



埼玉・味の一醸造 毎週
原材料：米、米麹、食塩
賞味期限 1年

483 味の母
720ml **968円**（税込1,045円）

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



島根・青砥酒造 毎週
原材料：米、米こうじ（島根）、塩（海の精）アルコール13％、食塩2％以上
賞味期限 1年半

484 みやこの料理酒
500ml **919円**（税込993円）

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



福島・大木代吉本店 毎週
原材料：米（国産）、米麹（国産米）、酒粕
福島県産米使用：放射能検査済（未検出） 賞味期限 無期限
※この商品は（株）ドリームグループの直販です。

485 こんにちは料理酒
720ml **1,377円**（税込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
賞味期限 18ヶ月
アレルゲン 麦 豆

八方だし
486 360ml **582円**（税込629円）
487 1000ml 1,314円⇒（税込1,419円） **1,255円**（税込1,355円）

枕崎産一本釣鰹、道南産真昆布、愛知県下山村の椎茸からとっただし汁に「三河しろたまり」をあわせ、風味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）、鰹節、食塩（海の精）、本みりん（三河みりん）、粗糖、昆布、米焼酎、椎茸
賞味期限 6ヶ月 アレルゲン 麦

488 三河白だし
400ml **1,342円**（税込1,449円）

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

愛知・節辰商店 毎週
原材料：しょうゆ（本醸造）、風味原料（かつお節・宗田節・昆布・干椎茸）、砂糖、食塩、みりん
賞味期限 365日 アレルゲン 麦 豆



489 NN うまみ鰹つゆ
500ml **698円**（税込754円）

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

愛知・
あいのう流通センター 毎週
原材料：菜種油（オーストラリア産）、卵黄、りんご酢、食塩、砂糖、香辛料
賞味期限 180日 アレルゲン 卵



490 aino MAMAマヨネーズ
300g **537円**（税込580円）

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



大阪・ムソー 毎週
原材料：菜種油（オーストラリア）、卵、有機りんご酢、果実酢（レモン果汁）、砂糖、食塩、香辛料（からし）
賞味期限 6ヶ月 アレルゲン 卵

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

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



徳島・光食品 毎週
原材料：有機トマト、糖類（有機砂糖、麦芽水飴）、有機醸造酢（有機米酢、有機りんご酢）、食塩、有機たまねぎ、有機にんにく、香辛料
賞味期限 1年半

492 有機トマトケチャップ
300g **407円**（税込440円）

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



徳島・光食品 毎週
原材料：有機野菜・果実（有機りんご、有機たまねぎ、有機にんにく、有機レモン、有機トマト、有機みかん）、有機醸造酢（有機米酢、有機りんご酢）、糖類（有機糖みつ、有機砂糖）、食塩、有機醤油、香辛料、こんぶ
賞味期限 2年 アレルゲン 麦 豆

493 有機ウスターソース
250ml **438円**（税込473円）

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



徳島・光食品 隔週AC
原材料：有機野菜・果実（有機にんじん、有機トマト、有機たまねぎ、その他）、有機醸造酢（有機りんご酢、有機米酢）、糖類（有機糖みつ、有機砂糖）、食塩、有機コーンスターチ、香辛料、有機醤油、こんぶ
賞味期限 1年半 アレルゲン 麦 豆

494 有機中濃ソース
250ml **438円**（税込473円）

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



徳島・光食品 隔週AC
原材料：有機トマト、有機醸造酢（米酢）、有機たまねぎ、有機にんにく、有機しょうが、食塩、有機砂糖、香辛料、有機米発酵調味料
賞味期限 1年半

496 有機ピザソース
225g 458円⇒（税込495円） **440円**（税込475円）

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



徳島・光食品 毎週
原材料：野菜（有機玉ねぎ、有機人参、有機トマト）、有機牛肉、有機トマトペースト、有機トマトケチャップ、有機ウスターソース、馬鈴薯澱粉、食塩、有機砂糖、有機にんにく、有機オリーブオイル、香辛料
賞味期限 2年 アレルゲン 麦 豆

レトルト

497 有機ミートソース
140g 325円⇒（税込351円） **310円**（税込335円）

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

徳島・光食品 毎週
原材料：カキエキス（カキ（広島県）、食塩）、砂糖、醤油、食塩、みりん、有機ばれいしょでんぷん、魚醤、レモン
賞味期間 1年半 アレルゲン 麦 豆



495 オイスターソース
115g **469円**（税込507円）

ごまを丹念に練り上げた口当たりまろやかで甘みとコクがあるねりごまです。使いやすいチューブタイプ。

埼玉・みたけ食品工業 隔週AC
白ごま100%
※胡麻ドレッシングレシピ付き
原材料：むき白胡麻（メキシコ・ナイジェリア・パラグアイ・エチオピア）
賞味期間 1年



498 旨みねりごま/白
120g **421円**（税込455円）

ねだす project

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。

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

500 たっぷり徳用900ml
1,442円（税込1,557円）

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



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

福岡・庄分酢 隔週AC
原材料：醤油、醸造酢、米黒酢、甜菜糖、昆布だし、カツオだし、椎茸だし、発酵調味料、米粉
賞味期間 12ヶ月 アレルゲン 麦 豆



501 万能くろ酢たれ
300ml
636円⇒（税込687円） **585円**（税込632円）

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

徳島・光食品 スポット
原材料：有機醤油、有機米酢、有機ゆず、麦芽水飴、食塩、有機ゆこう、有機すだち、有機米醗酵調味料、昆布、乾しいたけ
賞味期間 1年半 アレルゲン 麦 豆



502 有機ぽん酢しょうゆ
250ml **448円**（税込484円）

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

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



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

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

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



505 みそちゃんこ鍋スープ
600g **327円**（税込353円）

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

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



506 キムチ鍋スープ
600g **327円**（税込353円）

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

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



507 ヒカリ 焼肉のたれ
350g **657円**（税込710円）

国内産唐辛子、圧搾法一番搾りごま油使用。香ばしく、深みのある辛さ。餃子やラーメン、料理のかくし味などに。

京都・オーサワジャパン
スポット
原材料：胡麻油（京都）、唐辛子、ねぎ、生姜、山椒、桂皮、八角、みかんの皮
賞味期間 1年



508 オーサワ胡麻ら一油
30g
460円⇒（税込497円） **440円**（税込475円）

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

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



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

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

大阪・ムソー 毎週
原材料：水あめ、からし、なたね油、食塩、植物繊維、香辛料抽出物
賞味期間 8ヶ月



509 旨味本来 からしチューブ
40g **388円**（税込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。

埼玉・オーサワジャパン
スポット
原材料：本わさび（国産）、水飴、純米酢、植物油脂（有機紅花油）、植物繊維（大豆）、食塩、香辛料（辛子種）
賞味期間 9ヶ月 アレルゲン 豆



510 生おろし わさびチューブ
40g **426円**（税込460円）

熊本県、四国産生姜を使用。おろしたてのようなみずみずしさと自然な辛みで、生姜焼きなどさまざまな料理にお使いいただけます。便利なチューブタイプ。

埼玉・オーサワジャパン
スポット
原材料：生姜（熊本、四国）、水飴、純米酢、食物繊維（大豆）、食塩、植物油脂（有機紅花油）、香辛料（辛子種）
賞味期間 9ヶ月 アレルゲン 豆



511 生おろし 生姜チューブ
40g **406円**（税込438円）

青森産にんにく使用。おろしたてのようなみずみずしさと芳醇な香りで、薬味やさまざまな料理にお使いいただけます。便利なチューブタイプ。

埼玉・オーサワジャパン
スポット
原材料：にんにく（青森）、水飴、食塩、植物繊維（大豆）、発酵調味液
賞味期間 9ヶ月 アレルゲン 豆



512 おろし にんにくチューブ
40g **447円**（税込483円）

厳選した七種の和風香辛料を調合し、辛味をおさえ、素材の香りと風味が料理の味を引き立てます。めん類、汁物、鍋物、焼肉、漬物、その他の風味付けに。

大阪・向井珍味堂
スポット
原材料：唐辛子（国産）、金胡麻、山椒、すじ青のり、チンピ、おの実、けしの実
賞味期間 1年



513 向井の香辛料/七味
15g **594円**（税込642円）

厳選したすじ青のりを天然乾燥、火入れし、手もみした極上品で格別の旨味があります。納豆、玄米ご飯、お好み焼き、お餅などの料理の仕上げ用に。

大阪・向井珍味堂
スポット
原材料：すじ青のり（国産）
賞味期間 1年



514 向井の香辛料/すじ青のり
4g **364円**（税込393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
原材料：有機醤油（大豆・小麦を含む）、有機米味噌（大豆を含む）、有機ばれいしょでんぷん、有機米発酵調味料、有機砂糖、有機にんにくピューレー、有機しょうが、有機たまねぎ、有機米酢、魚醤（いかを含む）、唐辛子、昆布、オイスターエキス、食塩
賞味期間 1年半 アレルゲン 麦 豆



515 有機麻婆の素
100g(2~3人前)
273円⇒（税込295円） **260円**（税込281円）

ピーマンや肉と一緒に炒めるだけで手軽に美味しい青椒肉絲ができあがります。

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



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

肉と野菜を炒めてあわせるだけで簡単に美味しくお召し上がりいただけます。

徳島・光食品 スポット
原材料：有機米味噌、有機砂糖、有機コーンスターチ、有機米発酵調味料、食塩、オイスターエキス、有機にんにく、胡麻油、唐辛子、有機醤油
賞味期間 1年半 アレルゲン 麦 豆



517 有機回鍋肉の素
100g(2~3人前) **273円**（税込295円）

肉と豆腐、野菜を焼いてあわせるだけの簡単調理。

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



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

国産のごぼう、たけのこ、人参、椎茸を使用しました。炊きたてのご飯に混ぜるだけで本格的な地鶏めしが出来上がります。

大阪・ムソー
スポット
原材料：野菜（国産：ごぼう、たけのこ、人参、椎茸）、鶏肉、醤油、砂糖、鶏脂、清酒、発酵調味料、食塩
賞味期間 2年 アレルゲン 麦 豆



519 地鶏めしの素
2合用 **532円**（税込575円）

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

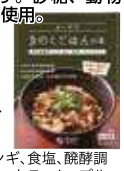
大阪・ムソー スポット
原材料：【具】野菜（人参、れんこん）、砂糖、醸造酢、食塩、油揚げ、かんぴょう、椎茸、かつお節エキス、醤油、発酵調味料/豆腐用凝固剤【小袋】刻み海苔
賞味期間 1年 アレルゲン 麦 豆



30007 五目ちらしずしの素
2合用 **554円**（税込598円）

お米と一緒に炊くだけで国産きのこの旨みたっぷりのきのこご飯をお召し上がりいただけます。砂糖、動物性原料、化学調味料不使用。

埼玉・オーサワジャパン
スポット
原材料：昆布だし（国産）、舞茸、醤油、ぶなしめじ、人参、椎茸、椎茸だし、有機アカペシロップ、米飴、エリンギ、食塩、醗酵調味料、米酢、なたね油、酵母エキス、メープルシュガー、昆布粉末
賞味期間 2年 アレルゲン 麦 豆



30014 きのこごはんの素
2合用
418円⇒（税込451円） **400円**（税込432円）

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

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



30021 五目ごはんの素
2合用 **418円**（税込451円）

ユネスコの世界遺産にも登録されている「テキーラ村」を中心に栽培されたブルーアガベを使用。しっかり甘いのにクセもなくすっきりとした後味です。アガベシロップが初めての方にもおすすめです。

原材料：有機ブルーアガベ（メキシコ）



30045 有機アガベシロップGOLD

ユネスコの世界遺産にも登録されている「テキーラ村」を中心に栽培されたブルーアガベを使用。低温加熱処理でコクと深みのある味わいに仕上げています。

原材料：有機ブルーアガベ（メキシコ）



30052 有機アガベシロップRAW DARK

東京・アルマテラ
賞味期間 3年 スポット
各330g **628円**（税込678円）

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

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



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

ペクチン不使用の手作りジャム。濃厚なみかんの味わいです。

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



30069 有機みかんジャム
140ml
686円⇒（税込741円） **650円**（税込702円）

直火二度焼き、スパイス香る本格派です。使いやすいフレーク状。

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



30076 大人ふたりのカレールゥ
120g
527円⇒（税込569円） **490円**（税込529円）

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

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



30083 キッズ本格カレールゥ
120g **467円**（税込504円）

ねだす project

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

やさしいカレールゥ 畑まるごとうけとめます! あっさり中辛



30090 1P 毎週
100g
758円⇒（税込819円） **720円**（税込778円）

30106 2P C週
100g×2
1,516円⇒（税込1,637円） **1,390円**（税込1,501円）

ねだす project

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

やさしいカレールゥ 畑まるごといただきます! まろやか甘口



30113 1P 毎週
100g
758円⇒（税込819円） **720円**（税込778円）

30120 2P C週
100g×2
1,516円⇒（税込1,637円） **1,390円**（税込1,501円）

使いやすいフレーク状。スパイシーだけどほんのりマイルドな甘口タイプ。
原材料：牛脂、小麦粉、砂糖、カレー粉、食塩、酵母エキス、リンゴ果汁、粉末醤油、魚醤



30137 甘口

国産小麦を自家焙煎したルゥがベース。すっきりした辛さとマイルドな口あたり。
原材料：牛脂、小麦粉、砂糖、カレー粉、食塩、酵母エキス、リンゴ果汁、粉末醤油、魚醤、唐辛子、胡椒



30144 辛口

茨木・東京フード スポット
賞味期間 180日 アレルゲン 麦 豆
カレールゥ
各150g **409円**（税込442円）

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

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



30151 ベジタリアンのための根菜カレー
200g **370円**（税込400円）

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

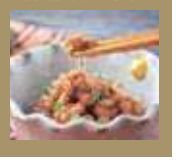
岐阜・桜井食品 スポット
原材料：小麦粉、パーム油、メープルシュガー、食塩、粉末豆乳、ピーナッツペースト、酵母エキス、野菜エキス、発酵調味料、ココナッツパウダー、昆布、こしょう
賞味期間 6ヶ月 アレルゲン 麦 豆 落



30168 ベジタリアンのためのシチュー
120g **550円**（税込594円）

納豆類

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



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



登喜和食品　東京都府中市 蔵 毎週

原材料：丸大豆（茨城県産/菌0虫0）・納豆菌、タレ：醤油（大豆・小麦）・砂糖・塩・魚醤・かつお節エキス・米酢・純米酒・酵母エキス　マスタード：マスタード・醸造酢・塩・砂糖・りんご果汁・酵母エキス　営 8日 アレルゲン 豆 麦

206 薫煙炭火造り納豆みちのくカップ

30g×3　**334円**（税込361円）

登喜和食品　東京都府中市 蔵 毎週

原材料：大豆（北海道十勝産）・納豆菌 営 8日 アレルゲン 豆

北海道十勝産スズマル大豆を使用。におい控えめでクセのない美味しさの中に、納豆の上品な自然の旨みを感じる逸品です。



207 北海道産直納豆/小粒(タレなし)

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

208 北海道産直納豆/大粒(タレなし)

各30g×2　**210円**（税込227円）

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

209 北海道産直納豆/ひきわり(タレなし)

30g×2　**216円**（税込233円）

臼で挽き割った無農薬大豆を納豆にしました。小さなお子様やご高齢の方にも食べやすく、消化に良いひきわり納豆。料理の素材としても扱いやすいのでおすすめです。

登喜和食品
東京都府中市 蔵 毎週



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

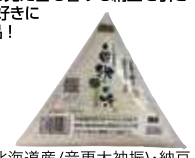
営 8日 アレルゲン 豆 麦

210 ひきわり納豆カップ2

30g×2　**260円**（税込281円）

豆の旨みがしっかり味わえる大粒タイプ。松の経木包みで見た目も香りも納豆を引き立てます。納豆好きにおすすめの一品！

こだわりの味
協同組合
静岡県静岡市 蔵 C週



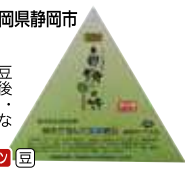
原材料：大豆（北海道産/音更大袖振）・納豆菌　たれ：醤油（国産大豆・国産小麦）・砂糖・かつお節・塩・みりん・昆布・りんご酢　からし：マスタードシード・りんご酢・塩・水飴・唐辛子　営 8日 アレルゲン 豆 麦

211 手造り納豆

100g　**277円**（税込299円）

山形県産みどり大豆を100%使用した無添加納豆。優しい塩風味納豆なので、たれがなくても美味しく食べられます。天然素材の経木で包んでいます。

冨良食品　静岡県静岡市 蔵 C週



原材料：大豆（山形県産越後みどり大豆）・納豆菌/タレなし　営 8日 アレルゲン 豆

212 経木で包んだ塩味納豆/越後みどり大豆

45g　**209円**（税込226円）

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

こだわりの味
協同組合
静岡県静岡市 蔵 毎週



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

213 国産大豆カップスリー納豆

30g×3　**268円**（税込289円）

黒豆ならではの甘み・旨みがつまっています。

こだわりの味
協同組合
静岡県静岡市 蔵 毎週



原材料：黒大豆（北海道産/いわい黒）・納豆菌　たれ：醤油（大豆・小麦）・砂糖・かつお節・塩・みりん・昆布・りんご酢　からし：マスタードシード・りんご酢・塩・水飴・唐辛子　営 8日 アレルゲン 豆 麦

214 国産黒豆カップ納豆

30g×2　**249円**（税込269円）

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

こだわりの味
協同組合
静岡県静岡市 蔵 毎週



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

215 大粒味わい納豆

45g×2　**209円**（税込226円）

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

こだわりの味
協同組合
静岡県静岡市 蔵 毎週



原材料：丸大豆（国産フクユタカ大豆）・納豆菌　たれ：醤油・砂糖・鰹節・食塩・みりん・昆布・りんご酢　からし：マスタードシード・りんご酢・食塩・水飴・唐辛子　営 8日 アレルゲン 豆 麦

216 国産大豆ひきわり納豆

45g×2　**218円**（税込235円）

漬物、ふりかけなど「あると助かる」もの

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

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

あすか
奈良県五條市 蔵 隔週AC



原材料：ショウガ（高知）・赤梅酢（自家製/無添加）・再製天日塩　営 90日

218 きざみ紅生姜

60g　**265円**（税込286円）

ぷりぷりのラッキョウが美味しい！柔らかい風味の甘酢に漬かったこりこりのラッキョウは風味も食感も抜群の味！

ヤマキ
埼玉県児玉郡神川町 蔵 隔週AC



原材料：らっきょう(国産)・砂糖・米酢・はちみつ・塩　営 6ヶ月

219 蜂蜜入らっきょう漬

100g　**480円**（税込518円）

国内産のちりめんとわかめをブレンドした、ソフトタイプのふりかけ。温かいご飯に混ぜて軽く蒸らすと一層おいしく、口当たりも良いです。



大阪・ムソー C週

原材料：片口いわし（瀬戸内海産）・わかめ（徳島県産）・砂糖・食塩・発酵調味料・白ごま（中南米産他）・赤しそ（三重県・静岡県産他）　営 6ヶ月

220 ちりめんわかめ

50g　**470円**（税込508円）

香り高い国内産の鰹節とうま味の強い北海道産の真昆布を合わせ、香ばしい国内産のオキアミを入れて吟味した調味料で炊き上げました。しっとり美味しいやや甘口のおかかと昆布のふりかけです。



大阪・ムソー C週

原材料：鰹節（国内製造）・醤油・真昆布（北海道函館産）・有機白ごま・オキアミ（国内産）・砂糖・発酵調味料・食塩・米酢・菜種油（菜種(国産)）　営 6ヶ月 アレルゲン 麦 豆 エ

221 おかか昆布ふりかけ

35g　**430円**（税込464円）

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



スカイフード 大阪 C週

原材料：鶏むね肉(国産)、醤油、砂糖、本みりん、生姜、粉末かつおだし　営 9ヶ月 アレルゲン 豆 麦

222 鶏ほぐし煮

85g　**673円**（税込727円）

脂ののった、国産さばを焼き上げ、手で粗くほぐしました。素材の旨みやコクを引き出す平釜仕立ての塩「シママース」を使用しました。

スカイフード 大阪 C週



原材料：さば(国産)・食塩　営 1年

223 手ほぐし焼鯖

50g　**571円**（税込617円）

北海道産金時豆を、砂糖と塩だけで、あっさり味に仕上げました。豆の風味が生きています。

丸川　静岡県 蔵 C週



原材料：金時豆(北海道産)・砂糖(鹿児島県産)・塩　営 120日 アレルゲン 豆

224 金時豆（煮豆）

150g　**349円**（税込377円）

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

丸川　静岡県 蔵 隔週AC



原材料：黒豆（静岡県産）・粗糖・醤油・塩・天然重曹　営 120日 アレルゲン 豆 麦

225 国産黒豆の煮豆

150g　**482円**（税込521円）

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

丸川　静岡県 蔵 隔週AC



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

226 五目豆

150g　**437円**（税込472円）

北海道産の真タラコの皮を1つ1つ手で剥き、直火炊き製法でじっくり時間をかけて、一釜一釜味付けしました。

タカハシ食品
東京都 C週



原材料：たらこ（北海道）・ビートグラニュー糖・醤油・昆布・本みりん　営 90日 アレルゲン 麦 豆

227 鱈子と昆布の旨煮

100g　**792円**（税込855円）

厳選した柔らかく、癖がないビンチョウマグロを生のまま炊き上げ、醤油と砂糖で甘辛く煮付けた最高のごはんのお供です。魚の生臭さを感じさせないので、お子様も美味しく食べていただけます。

カネハチ・
静岡県牧之原市 蔵 C週



原材料：まぐろ（国産）・日高昆布・粗製糖・醤油（小麦を含む）・本みりん・葱・ニンニク　営 90日 アレルゲン 麦 豆

228 生炊きまぐろほぐし

60g　**414円**（税込447円）

乾物類

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



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

金子製麺
神奈川県
足柄上郡中井町 蔵 隔週AC



原材料：小麦（農林61号/・群馬県産・栃木県産：農薬不使用）　営 夏期2ヶ月 冬期4ヶ月 アレルゲン 麦

230 地粉 薄力粉

500g　**390円**（税込421円）

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

金子製麺
神奈川県
足柄上郡中井町 蔵 隔週AC



原材料：小麦（農林61号/・群馬県産・栃木県産：農薬不使用）　営 夏期2ヶ月 冬期4ヶ月 アレルゲン 麦

231 地粉 全粒粉

500g　**390円**（税込421円）

国産米100%。農薬・化学肥料不使用。小麦粉の代わりとして様々なお料理に。



オーサワジャパン
東京都 毎週

原材料：水稲うるち米（国産）　営 6ヶ月

232 オーサワの国産米粉

500g　**920円**（税込994円）

北海道産特別栽培大豆100%使用のきな粉です。お茶の熟練した焙煎技術を用いて、大豆を香ばしく焙煎しました。



こだわりの味
協同組合
静岡県静岡市 C週

原材料：大豆（北海道産）　営 365日 アレルゲン 豆

233 国産特別栽培大豆の黄粉

100g　**289円**（税込312円）

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

喜八
愛知県名古屋市 隔週AC



原材料：そばの実（ファーム松野（富山県）/無農薬）　営 1年

234 そば屋のそば粉

500g　**1,050円**（税込1,134円）

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



渡部商店　熊本県 隔週AC

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

235 菊池のみのり12穀

200g　**1,075円**（税込1,161円）

農薬・化学肥料不使用、歯ごたえよくほんのり甘い押麦です。米に1～2割混ぜて炊いてください。茹でてサラダのトッピングやスープなどにも。

オーサワジャパン
東京都 C週



原材料：特別栽培大麦（宮城・秋田・岩手・熊本産）　営 1年

236 押し麦・五分搗き

300g　**480円**（税込518円）

味噌・醤油・こだわり調味料

毎日のように使うものだから、本物を使いたい。厳選した原料を昔ながらの製法で、手間ひまかけて作りました。旨み、香りが違います。



国産大豆と小麦を原料にじっくりと熟成された醤油です。さらりとした口あたりの、大豆の旨みと甘さが生きる醤油。あらゆる料理に。

酢屋茂　長野県立科町 毎週



原材料：大豆（国産）、小麦（国産）、天日塩　営 1年 アレルゲン 豆 麦

241 本格天然醸造醤油(小)

720ml　**697円**（税込753円）

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

弓削多醤油
埼玉県坂戸市 隔週AC



原材料：大豆（栃木産/有機栽培）・小麦（栃木産/有機栽培）・天日塩（メキシコ産）・井戸水（秩父連山）　営 2年 アレルゲン 麦 豆

243 弓削多 有機しょうゆ

720ml　**1,100円**（税込1,188円）

渡部信一　北海道河東郡上士幌町 隔週AC 営 1年

煮豆にぴったりの大粒大豆

原材料：大豆（ユキホマレ）：北海道河東郡上士幌町/殺菌殺虫なし

アレルゲン 豆

237 大豆　300g　**452円**（税込488円）



ご飯に炊き込んだり、あんを炊いたり。

原材料：小豆（きたろまん）：北海道河東郡上士幌町/殺菌殺虫なし

238 小豆　規格変更 200g　**582円**（税込629円）



いんげん豆の代表的な品種。定番煮豆、洋風やエスニックにも◎

原材料：金時豆（大正金時）：北海道河東郡上士幌町/殺菌殺虫なし

239 金時豆　300g　**524円**（税込566円）



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

南蔵　青木弥右衛門
愛知県知多郡武豊町 隔週AC



原材料：大豆（愛知県産）・天日塩（メキシコ産）　営 1年 アレルゲン 豆

244 本たまり

900ml　**952円**（税込1,028円）

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

南蔵
愛知県知多郡武豊町 蔵 隔週AC



原材料：大豆（愛知県産）・天日塩（メキシコ産）　営 1年 アレルゲン 豆

245 純豆味噌(つぶ)

1kg　**1,134円**（税込1,225円）

国産の米と大豆と塩だけで作りました。色が薄く、米麹の自然な甘みたっぷり。味噌汁に、料理に。

マルクラ
岡山県倉敷市 C週



原材料：白米（岡山県産）、大豆（滋賀県産）、塩　営 180年 アレルゲン 豆

246 白みそ

250g　**250円**（税込270円）

万能調味料塩糀。塩の代わりに調味料として、魚・肉にそのまま塗って、野菜を漬けてお使いいただけます。保存しやすいキャップ付きに。

ヤマキ
埼玉県児玉郡神川町 蔵 C週



原材料：有機米（国産/有機栽培）・天日塩　営 365日

247 生塩糀

170g　**607円**（税込656円）

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

輸入・企画
オルタ
トレードジャパン 隔週AC



原材料：サトウキビ（フィリピン）　営 無期限

248 マスコバド糖

500g　**646円**（税込698円）

香り高い生わさびをすりおろして急速冷凍。使いきりサイズの個包装です。

せいふてい 神奈川 冷 隔週AC



原材料：本わさび（長野）・塩・本わさび加工品　営 180日

249 おろし本わさび

5g×6　**595円**（税込643円）

魚・水産加工品

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

マストミ
徳島県徳島市

良質なマグロを目利きし、絶品のお刺し身やお手軽なお惣菜加工をしています。



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

徳島・マストミ 凍 隔週AC
原材料：キハダマグロ（太平洋） 賞 10日



521 刺身用まぐろ角切り
120g **760円**(税込821円)

柔らかな身質と、あっさりとした味わいが特徴のびんちょうまぐろのお刺身用です。お刺身にしてわさび醤油でお召し上がり頂いたり、サイノメにカットしてお好みのお野菜と合わせたサラダもオススメです。



徳島・マストミ 凍 隔週AC
原材料：びんちょうまぐろ
賞 10日

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

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



徳島・マストミ 凍 隔週AC
原材料：メバチマグロ（太平洋） 賞 15日

523 メバチマグロ短冊
100g **729円**(税込787円)



つぶつぶまぐろ丼 タレ付き

524 2食分
50g×2 **800円**(税込864円)

525 2P/4食分
50g×4 1,545円⇒(税込1,669円) **1,444円**(税込1,560円)

526 3P/6食分
50g×6 2,273円⇒(税込2,455円) **2,046円**(税込2,210円)

徳島・マストミ 凍 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、砂糖、発酵調味料、食塩、酵母エキス) 賞 10日 アレルゲン 麦 豆

「コクのあるうまみ」と「もっちりとした食感」をお楽しみください。

徳島・マストミ 凍 隔週AC
原材料：メバチマグロ（太平洋）
賞 10日



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

１尾から僅かしか取れないメバチマグロのカマの部分でも、特に脂ののった可食部の多いところだけを選別し、調理しやすいようにスライスカットしてあります。

徳島・マストミ 凍 隔週AC
原材料：めばちまぐろ（太平洋）
賞 10日



530 まぐろカマトロ焼物用
200g **541円**(税込584円)

メバチマグロのカマの部分を、調理しやすい大きさにカットしました。加熱することで旨味が増し、マグロの隠れた美味しい部位です。照り焼き風に漬け込んでバーベキューの具材にもおすすめです。

徳島・マストミ 凍 隔週AC
原材料：メバチマグロ（太平洋）
賞 30日



531 メバチマグロのカマぶつ切り
300g **410円**(税込443円)

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

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



532 黒酢の酢豚
330g **800円**(税込864円)

加熱するとパサつくマグロの悩みを解決するため、自家製の塩麹に一晩じっくり漬け込むことでしっとりとした食感に仕上げました。調理済みですので、温めるだけで手軽にご利用いただけます。

徳島・マストミ 凍 隔週AC
原材料：ビンチョウマグロ（太平洋）、塩麹、小麦粉、菜種油、鶏卵、醤油（小麦・大豆を含む）、酒、ニンニク、砂糖、食塩
賞 90日 アレルゲン 麦 卵 豆 調理済



533 まぐろの塩麹竜田
150g **600円**(税込648円)

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

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



534 まぐろ団子 甘酢ソース・2食
4個×2 558円⇒(税込603円) **531円**(税込573円)



原材料：ビンチョウマグロ（太平洋）、醤油、米発酵調味料
賞 30日 アレルゲン 麦 豆

527 びん長
80g×2 680円⇒(税込734円) **645円**(税込697円)

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

528 胡麻ダレ
80g×2 680円⇒(税込734円) **645円**(税込697円)

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

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



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

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

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



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

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



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

537 ひとくちまぐろカツ
150g **600円**(税込648円)

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



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

538 野菜で仕上げる回鍋肉
110g **482円**(税込521円)

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

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



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

タカショク
石川県金沢市 翌々週配達

タカショクでは指定漁船から厳選された天然ものを選び、すぐに加工・急速加工し美味しさを閉じこめます。「海の恵みそのままの味」を大切にしています。



お雛祭りにオススメ

新鮮なレンコダイ（キダイ）を塩と米酢のみでさっぱり漬けました。冷蔵庫で一晩解凍し、そのまワサビ醤油で。



翌々週配達
石川・タカショク
凍 C週
原材料：キダイ（国産）・米酢・塩 賞 180日

541 小鯛ささ漬け
65g 837円⇒(税込904円) **737円**(税込796円)

焼津港に水揚げされた日本船の巻き網船の鮮度の良いきはだまぐろを使用し、ＮＯＮ－ＧＭＯの丸大豆醤油をベースにしたタレに漬け込みました。きはだまぐろの薄い赤色とシンプルなタレがうまく調和し、大変美味しい漬け丼の具に仕上がりました。



翌々週配達
石川・タカショク 凍 C週
原材料：キハダマグロ（太平洋）・タレ：醤油・砂糖・米酢
賞 30日 アレルゲン 麦 豆

542 きはだまぐろ漬け丼の具
80g×2 **634円**(税込685円)

脂ののった戻り鰹を炭火でたたきにしました。ネギや生姜やにんにくや大葉やミョウガなどを添えてポン酢でどうぞ！



翌々週配達
石川・タカショク 凍 C週
原材料：かつお（日本、太平洋沖合北部） 賞 30日

543 とろかつお炭火焼き
240g(2個) **884円**(税込955円)

ひな祭り用におススメ。冷蔵庫で６時間以上かけてゆっくり解凍し、封を開けお召し上がりいただけます。昆布の旨みが甘えびの刺身をより一層ひきたたてます。昆布もこまかく刻みお召し上がりいただけます。開封時に昆布が糸を引くことがあります。



翌々週配達
石川・タカショク 凍 C週
原材料：甘エビ（日本海）・昆布（北海道）・純米酢（石川県）・食塩 賞 30日

544 甘えび昆布〆め
80g 980円⇒(税込1,059円) **931円**(税込1,006円)

淡路島近海で水揚げされた、ほどよく脂の乗ったサバをシメサバに。酸味はおだやかで甘さ控えめ。



翌々週配達
石川・タカショク 凍 C週
原材料：サバ（淡路島）、米酢、砂糖、みりん 賞 60日

545 しめさば
1枚 **673円**(税込727円)

ハタハタの内臓と頭を取り除き、一夜干しに。小ぶりで骨まで食べられて、適度にのった脂が美味。



翌々週配達
石川・金沢錦
凍 C週
原材料：ハタハタ（山陰沖）・塩
賞 150日

546 まるごとハタハタ丸干し(無頭)
100g (10～12尾) **467円**(税込505円)

いわしフィレのマリネです。骨無しのフィレなので、食べやすいです。

翌々週配達
石川・金沢錦
凍 C週
原材料：イワシ・玉ねぎ・米酢・醤油・なたね油・てんさい糖・本みりん・小麦粉・ごま油・日本酒・唐辛子
賞180日 アレルゲン 麦 豆



547 いわしマリネ
140g **598円**(税込646円)

下処理済の小ぶりなイワシ。煮付けにピッタリのサイズです。旨味のある脂があり、生姜煮や梅煮、唐揚げにおススメ。一括表示に生姜煮レシピを付けました。

翌々週配達
石川・タカショク
凍 C週
原材料：真イワシ（鳥取）
賞90日



548 いわし調理用
270g (20尾前後) **455円**(税込492円)

タイとシイラを昔ながらの製法ですり身にしました。お鍋や煮物、天ぷらにどうぞ。

翌々週配達
石川・タカショク
凍 C週
原材料：魚肉（タイ・シイラ）・砂糖・山芋・卵・馬鈴薯澱粉・塩・発酵調味料・清酒・純米酒・鰹だし 賞120日 アレルゲン 卵



549 手造りすり身/甘鯛
120g **472円**(税込510円)

国産のシラサエビ、タイ、シイラを調味料で味付けすり身にしました。

翌々週配達
石川・タカショク
凍 C週
原材料：魚肉(エビ、タイ、シイラ)、砂糖、山芋、卵、馬鈴薯澱粉、塩、発酵調味料、清酒、純米酒、鰹だし 賞120日 アレルゲン 卵 エ



550 手造りすり身/えび
120g **490円**(税込529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。

臭みは一切なく、水煮の煮汁にも栄養たっぷり。骨も気にせずまるごと食べられます。



千葉・千葉産直サービス C週
原材料：マイワシ（銚子港）・塩・純米酢 賞3年

552 とろイワシ水煮
150g **495円**(税込535円)

実力派の本格イワシ缶詰。最盛期に千葉銚子港で水揚げされる鮮度のよいマイワシの中から脂の乗った良質なサイズだけを厳選し、煮込みました。



千葉・千葉産直サービス C週
原材料：マイワシ（銚子港）、醤油、砂糖（喜界島粗糖）
賞3年 アレルゲン 豆

553 ミニとろイワシ味付
100g **405円**(税込437円)

脂ののったサバを海水に漬けてメめる「うしお造り」が大人気の『ヤママサ』の漬け魚。冷凍魚とは思えないふっくらしていて実に美味な仕上がりです。



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

559 ヤママサの甘塩サバ
60g×2 **350円**(税込378円)

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



ヤママサ
宮城県塩竈市 凍
原材料：さんま（国内産）・醤油（小麦・大豆を含む）・砂糖・酒・つゆ・生姜（国内産）・みりん
賞90日 アレルゲン 麦 豆

三陸産さんま佃煮
561 1P 毎週
70g **316円**(税込341円)

562 3P C週
70g×3 948円⇒(税込1,024円) **901円**(税込973円) お値打ち!

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



ヤママサ
宮城県塩竈市 凍
原材料：真さば（宮城県産）・みそ（大豆を含む）・酒・砂糖・生姜（国内産）・みりん
賞90日 アレルゲン 豆

金華さば仙台みそ煮
563 1P 毎週
60g **335円**(税込362円)

564 3P C週
60g×3 1,005円⇒(税込1,085円) **955円**(税込1,031円)

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



ヤママサ
宮城県塩竈市 凍
原材料：銀鱈（アメリカ産）・つゆ・砂糖・醤油（小麦・大豆を含む）・みりん・酒・生姜（国内産）・片栗粉・米酢
賞90日 アレルゲン 麦 豆

銀だらコク煮
565 1P 毎週
50g **460円**(税込497円)

566 2P C週
50g×2 920円⇒(税込994円) **874円**(税込944円) お値打ち!

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



ヤママサ　宮城県塩竈市 凍 毎週
原材料：白米（宮城県産）・玄米（国内産）・黒豆（北海道産）・黒米（宮城県産）
賞90日 アレルゲン 豆

560 黒豆と玄米の炊き込みご飯
80g **292円**(税込315円)

瀬戸内海で獲れたかたくちいわしを無添加で煮あげました。とても美味しい上にカルシウムが手軽にとれます。そのままお召し上がりください。



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

567 無添加食べる小魚
60g **511円**(税込552円)

骨までおいしい！北海道のお魚レトルトシリーズ

常温保存OKで常備しておくと便利！ 兼由 北海道 スポット

北海道産天然いわしを使用。素材の風味を活かした味噌仕立て。



原材料：いわし（北海道）、てんさい糖、味噌、本みりん
賞1年6ヶ月 アレルゲン 麦 豆

554 北海道産いわしの味噌煮
95g (固形量70g) **237円**(税込256円)

北海道産天然さんまを使用。素材の風味を活かした味噌仕立て。



原材料：さんま（北海道産）、てんさい糖、味噌、本みりん
賞1年6ヶ月 アレルゲン 麦 豆

555 北海道産さんまの味噌煮
95g (固形量70g) **279円**(税込301円)

北海道産天然さばを使用。素材の風味を活かした味噌仕立て。



原材料：さんま（北海道産）、てんさい糖、味噌、本みりん
賞1年6ヶ月 アレルゲン 麦 豆

556 北海道産さばの味噌煮
120g (固形量90g) **279円**(税込301円)

北海道産天然さばを使用。あっさりとしたさばの旨み。食べやすいように骨まで柔らか。



原材料：さば（北海道産）、食塩
賞1年6ヶ月

557 北海道産さばの水煮
120g (固形量90g) **279円**(税込301円)

北海道産ベビーほたてを使用。身がふっくら柔らかく、しっかりとした旨み。サラダやパスタに和えても美味しい。



原材料：ほたて（北海道産）、食塩
賞1年6ヶ月

558 北海道産ほたての水煮
65g (固形量40g) **367円**(税込396円)

いちうろこ（南伊豆水産）

静岡県静岡市

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



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

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



小竹輪
569 1P
30g×5 **482円**(税込521円)

570 2P
30g×5×2 964円⇒(税込1,041円) **912円**(税込985円) お値打ち!

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



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

571 小判揚
5枚(150g) **446円**(税込482円)

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



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

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

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



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

573 うろこちゃん(紅かまぼこ)
150g 582円⇒(税込629円) **554円**(税込598円)

「いちうろこ」自慢のおでん種セット

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





いちうろこ　静岡県静岡市清水区
蔵 スポット 賞10日 アレルゲン 卵
【いわしはんぺん】共通原材料・魚肉（いわし・ぐち・スケトウダラ）・馬鈴薯澱粉・粗糖・塩・発酵調味料・鰹だし 【うずら天】共通原材料・スケトウダラすり身・うずら卵・馬鈴薯澱粉・粗糖・塩・発酵調味料・鰹だし・菜種油 【たこボール】共通原材料・スケトウダラすり身タコ・馬鈴薯澱粉・粗糖・塩・発酵調味料・鰹だし・菜種油 【ごぼう巻】共通原材料・スケトウダラすり身・ごぼう・馬鈴薯澱粉・粗糖・塩・発酵調味料・鰹だし

共通原材料：スケトウダラすり身・馬鈴薯澱粉・粗糖・塩・発酵調味料・鰹だし

582 静岡おでん種セット
6種13品 **897円**(税込969円)

583 2P
1,794円⇒(税込1,938円) **1,705円**(税込1,841円)

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



いちうろこ
静岡県静岡市清水区
蔵 毎週
原材料：魚肉（すけとうだら）・タコ（ベトナム）・馬鈴薯でんぷん（北海道）・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油 賞10日

574 たこボール
8個 **428円**(税込462円)

しっとり美味しいうずらの卵をすり身で包んだ、ボリューム満点の一品。おでんにもぴったり♪



いちうろこ
静岡県静岡市清水区
蔵 毎週
原材料：すけとうだら全糖すり身・うずら卵・馬鈴薯でんぷん（北海道産）・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油
賞10日 アレルゲン 卵

575 うずら卵天
4個 **502円**(税込542円)

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



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

576 ねぎちぎり揚
100g **466円**(税込503円)

「もったいない！」精神の塊からできた「まぐろもろこし」。廃棄されるまぐろのしっぽを使用した練り物です。まぐろとタラを一緒に練り上げモチモチ食感に。とうもろこし・玉ねぎの甘みが美味しさ倍増です。



いちうろこ
静岡県静岡市清水区
蔵 毎週
原材料：まぐろすり身・すけそうだらすり身・玉ねぎ（国産）・コーン（国産）・馬鈴薯澱粉（北海道）・粗糖・食塩・発酵調味料・鰹だし・菜種油 賞10日

577 まぐろもろこし
100g **477円**(税込515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しまったのですが…桜えびはやっぱりうまい！



いちうろこ
静岡県静岡市清水区
蔵 毎週
原材料：すけそうたらすり身（主に北海道）、ぐち、馬鈴薯澱粉(北海道)、粗糖、桜えび、塩(天日粉砕塩)、味の母、かつおだし、菜種油
賞14日 アレルゲン エ

578 桜えび釜揚げ
3枚 **715円**(税込772円)

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



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

579 白はんぺん
3枚 671円⇒(税込725円) **638円**(税込689円)

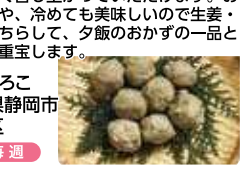
国産のごぼうを使用し練で巻いた商品です。ごぼうの食感と練との相性は抜群です。



いちうろこ
静岡県静岡市清水区
蔵 毎週
原材料：すけそうたらすり身、ごぼう、馬鈴薯澱粉、砂糖、食塩、醗酵調味料、かつおだし、菜種油 賞14日

580 ごぼう巻き
100g **474円**(税込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お弁・ネギをちらして、夕飯のおかずの一品としても重宝します。



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

581 いわし団子
8個 **410円**(税込443円)

飲料

国産もしくは有機の
原材料にこだわりました。
酸化防止剤・酸味料・
香料・人工甘味料など
不使用

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

京都・ほった園
毎週
原材料：緑茶（京都府／有機栽培）
賞 1年



585 有機栽培熟成三年番茶
150g **415円**（税込448円）

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

京都・ほった園
毎週
原材料：緑茶（京都府／有機栽培）
賞 180日



586 宇治の松印煎茶
100g **1,000円**（税込1,080円）

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

京都・ほった園
毎週
原材料：緑茶・抹茶（京都府／有機栽培）
賞 180日



587 宇治の抹茶入りくき茶
100g **600円**（税込648円）

静岡県産一番茶100%。やぶきたを中心に、石原園自慢の少量限定生産茶のみで造りました。栽培期間中、農薬や化学肥料不使用。

静岡県　石原園
C週
原材料：有機緑茶（静岡県産）
賞 365日



588 有機栽培茶
100g **981円**（税込1,059円）

有機栽培で製造したお茶を、胴体摩擦粉砕装置でパウダー状にしました。飲み易く、使い易く、熱変性が殆どないのが特徴です。

静岡県　石原園
C週
原材料：有機緑茶（静岡県産）
賞 365日



589 有機栽培/食葉茶パウダー
50g **698円**（税込754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）



590 ほうじ茶入麦茶ティーバッグ
賞 1年
10g×32 **600円**（税込648円）

有機栽培の成熟した茶の枝葉を使用した番茶です。カフェイン、タンニン等の刺激成分が少なく、生後1ヶ月の赤ちゃんからお飲みいただけます。



大阪・ムソー C週
原材料：有機緑茶(国産)　賞 1年

591 赤ちゃん番茶ティーバッグ
2g×18 **380円**（税込410円）

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



愛知県名古屋市・喜八
隔週AC
原材料：蕎麦（富山県産）
賞 1年

592 そば屋のそば茶
180g **1,230円**（税込1,328円）



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

福岡・POPCOFFEES
毎週
賞 6ヶ月
原材料：東ティモール・ブラジル・グアテマラ・ペルー産のオーガニックコーヒー豆



OGこだわりブレンド
593 中挽　594 豆
各150g
1,050円⇒（税込1,134円）
964円（税込1,041円）

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

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



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

有機コーヒー豆を使用したインスタントコーヒー。
インスタント臭がなく、飲みごたえがあります。

愛知県長久手市
オキノ C週
原材料：有機コーヒー豆



有機インスタントコーヒー クスコ
596 瓶 80g **1,660円**（税込1,793円）
賞 3年
597 詰替
賞 1年半 75g **1,500円**（税込1,620円）

有機栽培カカオ豆100%のアルカリ処理をしていないココアです。カカオ豆本来の風味や酸味をお楽しみいただけます。お菓子作りやビーフシチューなどの煮込み料理にも。

価格改定
岐阜・
桜井食品株式会社
C週
原材料：オーガニックカカオ豆（ペルー）
賞 365日



598 有機ココア
100g **779円**（税込841円）

黒ごまときなこの香ばしい風味ときなこの優しい甘みのラテです。牛乳と混ぜてお召し上がりください。ホットでも、アイスでも美味しい。

九鬼産業・三重県
C週
原材料：黒ごまパウダー（国内製造）・砂糖（さとうきび（国産））・きなこ（大豆（国産））・食塩　賞 1年



599 黒ごまラテ
150g **429円**（税込463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
原材料：大豆（国産）
賞 120日　アレルゲン 豆



国産大豆の無調整豆乳
600 1P 毎週
1000ml **388円**（税込419円）

りんごそのものの風味がお楽しみいただけるりんご果汁100%のストレートりんごジュースです。季節によってりんごの品種がかわります。

青森・斉藤農園（津軽産直組合）
毎週
原材料：りんご（津軽産直組合）
賞 1年



601 津軽のかおり（びん）
862円（税込931円）



お湯を注いでそのまま飲める生姜入り梅干番茶です。

奈良県奥吉野で栽培した有機青梅を梅干にし、有機醤油を合わせました。番茶を注いで梅醤番茶でどうぞ。

無双本舗
奈良県奈良市
スポット
原材料：有機醤油・有機梅肉（梅/奈良県産）



賞 1年　アレルゲン 豆 麦

610 有機梅醤 陽寿
250g **1,900円**（税込2,052円）

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

茨城・ベルファーム
凍 隔週AC
原材料：ニンジン（自社産/菌０虫０）
賞 1年



602 1P
100ml **226円**（税込244円）
603 10P
100ml×10 2,263円⇒（税込2,444円）
2,180円（税込2,354円）

静岡県産一番茶100%。やぶきたを中心に、石原園自慢の少量限定生産茶のみで造りました。栽培期間中、農薬や化学肥料不使用。

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



有機ベルファーム青汁
604 1P
100ml **204円**（税込220円）
605 10P 10パック
100ml×10 2,036円⇒（税込2,199円）
1,961円（税込2,118円）

お湯を注いでそのまま飲める、生姜入り梅醤です。梅醤に加えて、生姜でポカポカ。

無双本舗
奈良県奈良市
スポット
原材料：梅肉（梅/奈良県産）・淡口醤油・有機番茶（国産）・有機番茶粉末（国産）・有機生姜粉末（中国産）



賞 1年　アレルゲン 豆 麦

611 生姜・番茶入り梅醤
250g **1,500円**（税込1,620円）

携帯に便利なお湯を注いでそのまま飲めるスティックタイプの生姜がよく効いた梅醤番茶です。

無双本舗　奈良県奈良市
スポット
梅肉（梅/奈良県産・和歌山県産）・淡口醤油・有機番茶（国産）・有機番茶粉末（国産）・生姜粉末（高知産）　賞 1年　アレルゲン 豆 麦



612 国産生姜入り梅干番茶スティック
8g×20 **1,500円**（税込1,620円）

濃縮タイプです、約2倍にうすめて飲むほか、甘味料としてもお使いください。

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



濃縮タイプ

606 有機玄米甘酒(粒)
250g **350円**（税込378円）

有機小豆100%使用したお茶です。ほんのり小豆の味がします。

東京・遠藤製餡
C週
原材料：有機小豆（中国）
賞 9ヶ月



607 有機あずき美人茶
500ml **200円**（税込216円）

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

岐阜・奥長良川名水 隔週AC
原材料：水（岐阜）　賞 2年



森のコエ
608 3本
460ml×3 **420円**（税込454円）
609 ケース
460ml×24 3,360円⇒（税込3,629円）
3,200円（税込3,456円）



お菓子

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

「静岡県産紅はるか」を使用。低温熟成・天日乾燥で仕上げました。食べやすい一口サイズです。

静岡・
福田商店
スポット
原材料：さつま芋（静岡県産）
賞 100日



614 紅はるか ひとくち干し芋
65g **511円**（税込552円）

熊本県産さつま芋とキビ砂糖を使用しています。自然解凍でお召し上がり下さい。半解凍も意外な美味しさです。

福岡・
那珂川キッチン
凍 スポット
原材料：さつまいも(熊本)、きび砂糖、菜種油
賞 180日　調理済



615 大学芋
150g **657円**（税込710円）

さつま芋ペーストをよつ葉バターで練りこんで焼き上げたスイートポテトです。自然解凍もしくはトースターで軽く温めてお召し上がりください。

福岡・那珂川キッチン
凍 スポット
原材料：さつまいも(国産)、加塩バター、鶏卵
賞 180日　アレルゲン 卵 乳



616 スイートポテト
40g×3 **451円**（税込487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
617 うすしお 55g
原材料：じゃがいも(国産)・こめ油・食塩・焼きのり
618 のり塩 53g
原材料：じゃがいも(国産)、こめ油、食塩、柚子粉末、昆布、鰹節
619 柚子 53g



北海道・ノースカラーズ 隔週AC　賞 4ヶ月
ポテトチップス 各**215円**（税込232円）

北海道産じゃがいも使用。あおさの香りとほのかな塩味の、サクッとしたソフトせんべい風お菓子です。

岩手・穀の蔵
C週
原材料：馬鈴薯澱粉・マッシュポテト（北海道）、あおさ、食塩(伯方の塩)　賞 6ヶ月



620 じゃがいもぽん
2枚×6 **290円**（税込313円）

鹿児島産さつまいも使用。さつまいもの自然な甘みがおいしいソフトせんべい風お菓子です。

岩手・穀の蔵
C週
原材料：甘藷澱粉・さつまいもの粉、黒ごま、食塩(伯方の塩)　賞 6ヶ月



621 さつまいもぽん
2枚×6 **290円**（税込313円）

玄米、はと麦、ひえ、アマランス、ごま入り。菜種油とごま油で作った秘伝のたれで味付けしたサラダせんべい風、サックリとした歯応えです。

岩手・味泉 C週
原材料：玄米（国産）・はと麦・ひえ・有機アマランサス・ごま・菜種油・ごま油・食塩（赤穂の塩）
賞 3ヶ月



622 自然風味の五穀せんべい
100g **380円**（税込410円）

もっちもちで柔らかい、米粉と砂糖を練った一口サイズの食べやすい和菓子です。みたらしのタレをかけてお召し上がりください。そのままはもちろん、温めても美味しい。

愛知・サンコー C週
原材料：【餅】米粉（うるち米（国産））・砂糖（てん菜（国産））・食塩・小麦粉（小麦（国産））【タレ】砂糖・醤油・みりん・でん粉・醸造酢
賞 90日　アレルゲン 麦 豆



623 みたらし餅
8個（タレ20g） **370円**（税込400円）

生産者が少なくなりほとんど市場に出回ることのない北海道産紫花豆を使用。職人が3日かけて造った程よい甘さと、一粒一粒の艶、ふっくら感をお楽しみ下さい。

静岡県・小沼製餡
C週
原材料：ビートグラニュー糖（北海道）・紫花豆（北海道）
賞 150日



624 国産紫花豆のつややか甘納豆
100g **570円**（税込616円）

原材料に小麦粉不使用。米粉主原料の生地に有機オートミールを加え、スティック状に焼き上げました。カリッと香ばしい食感で歯応えのよさが特徴のクッキーです。

愛知・サンコー
C週
原材料：米粉（国内産）・有機オートミール・米飴・植物油脂（菜種）・甜菜糖・馬鈴薯澱粉・食塩・膨張剤（重曹）　賞 120日



625 米粉クッキー
6本 **320円**（税込346円）

～バレンタイン
スペシャルパッケージです！～

人気のミルク味がバレンタイン向きギフトパッケージに。
笑顔をつなぐフェアトレードチョコのバレンタイン。

東京・フェアトレードカンパニー スポット



640 FTチョコ・オーガニックミルクスペシャルパッケージ 数量限定

原材料：黒糖・ココアバター・全粉乳・カカオマス・粉状ヘーゼルナッツ

14ヶ月 アレルゲン 乳

50g **440円**(税込475円)

フェアトレードチョコのバレンタイン

東京フェアトレードカンパニー スポット



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 アレルゲン 乳

641 オーガニックヘーゼルナッツ

50g **440円**(税込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 アレルゲン 乳

642 オーガニックラズベリー

50g **440円**(税込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でコクのある甘みに、いちじくの濃厚なアクセント。



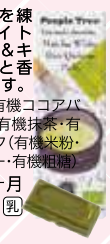
原材料：有機デーツパウダー・有機ココアバター・有機全粉乳・有機いちじく加工品(有機いちじく・有機リンゴ果汁・有機米粉)・有機カカオマス・有機乳脂肪/増粘剤(ベクチン)

14ヶ月 アレルゲン 乳

643 オーガニックデーツ&フィグ

50g **440円**(税込475円)

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。



原材料：有機粗糖・有機ココアバター・有機全粉乳・有機抹茶・有機ライスキノアパフ(有機米粉・有機キノアパウダー・有機粗糖)

10ヶ月 アレルゲン 乳

644 オーガニック抹茶ホワイト・ライスキノアパフ

45g **440円**(税込475円)

黒糖の深い甘みとカカオの味わい。濃厚な甘いアロマがやわらかにひろがる、スイートなビターチョコ。

原材料：有機カカオマス・有機黒糖・有機粗糖・有機ココアバター

24ヶ月 アレルゲン 乳

645 オーガニックビター

50g **440円**(税込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・有機バニラ/増粘剤(ベクチン)

18ヶ月 アレルゲン 乳

646 オーガニックビター・ザクロ

50g **440円**(税込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。



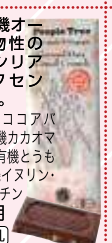
原材料：有機粗糖・有機ココアバター・有機粉状ヘーゼルナッツ・有機イヌリン・食塩・有機バニラ

12ヶ月 アレルゲン 乳

647 オーガニックホワイトウィズグラウンドヘーゼルナッツ

50g **440円**(税込475円)

牛乳の代わりに有機オーツ麦を使った植物性のチョコに、コーンシリアルが香ばしいアクセント。グルテンフリー。



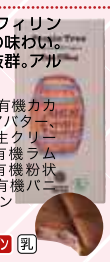
原材料：有機粗糖・有機ココアバター・有機オーツ麦粉・有機カカオマス・有機コーンフレーク(有機ともろこし・有機粗糖・塩)有機イヌリン・有機バニラ/ひまわりレシチン

12ヶ月 アレルゲン 乳

648 オーガニックグラウンドオーツ・シリアルクランチ

50g **440円**(税込475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、有機ココアバター、有機全粉乳、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、有機バニラ/ひまわりレシチン

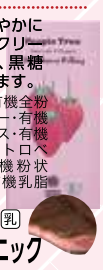
※アルコール分4%

10ヶ月 アレルゲン 乳

649 オーガニックラムフィリング

85g **840円**(税込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・有機バニラ

12ヶ月 アレルゲン 乳

650 オーガニックストロベリーフィリング

85g **840円**(税込907円)

よりすぐりの原料を使い、バニラとブランデーをきかせた、まるでマロングラッセのような味わいの甘納豆。

兵庫・丹波わらしべ屋 C週



原材料：黒大豆(北海道産/無農薬無化学肥料)・粗糖(種子島産)・ブランデー(大分県産)・塩(海の精)・バニラエキス

300日 アレルゲン 豆

630 黒豆こんふぃ

150g **780円**(税込842円)

沖縄県産原料100%。そのまま食べられるおいしい黒糖菓子です。個包装のキャンディタイプなので持ち歩きにも便利な大きさです♪

北海道・ノースカラーズ スポット



原材料：粗糖（さとうきび（沖縄県産）・黒糖（さとうきび（沖縄県産）・糖蜜（さとうきび（沖縄県産）・食塩（石垣の塩）

365日

631 純国産そのまま食べられる黒糖

75g (約15個) **269円**(税込291円)

1日1回は玄米食習慣。有機玄米100%のおせんべいです。
1袋(30g)に使用している玄米は、およそ茶わん半分の玄米ごはんの量です。





原材料：有機玄米、有機黒ゴマ、塩(海の精)

626 素焼き

150円(税込162円)



原材料：有機玄米、有機黒ゴマ、有機たまり醤油

アレルゲン 豆

627 黒胡麻

170円(税込184円)



原材料：有機玄米、有機白ゴマ、有機たまり醤油

アレルゲン 豆

628 白胡麻

170円(税込184円)



原材料：有機玄米（国産）・有機たまり醤油・有機黒ゴマ

アレルゲン 豆

629 たまり醤油

150円(税込162円)

兵庫・アリモト C週 4ヶ月

玄米セラピー 各30g

有機ローストアーモンドの香ばしさがたまらない！

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)・砂糖・有機パーム油・なたね油・有機アーモンド・塩

120日 アレルゲン 麦

632 国産小麦のアーモンドクッキー

80g **482円**(税込521円)

さつまいもから作った麦芽水飴と蓮根粉末などから作った砂糖不使用、甘さ控えめのなつかしい飴です。のど飴としてはもちろん、おやつにもどうぞ。

大阪・無双本舗 A週



原材料：麦芽水飴（国内製造）・蓮根粉末（国産）・本くず粉（国産）・生姜粉末（国産）・食塩・さつまいも澱粉

1年

633 節れんこんのど飴

70g **490円**(税込529円)

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



東京・五月堂 隔週AC

原材料：小麦粉(国産)・黒糖(沖縄)・玄米粉(国産)・パーム油(コロンビア)・パン酵母・麦芽水あめ・食塩(オーストラリア)

40日 アレルゲン 麦

634 玄米パン(あんなし)

3個 **481円**(税込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)・有機パーム油(コロンビア)・焙煎玄米粉(国産)・パン酵母・水あめ・食塩(オーストラリア)

40日 アレルゲン 麦

635 玄米パン(あん入り)

3個 **500円**(税込540円)

主原料は本次のパスチャライズ牛乳と平飼いの有精卵・国産のビートグラニュー糖・香料は天然のバニラだけ。1カップに約7カップの生乳を使い、美味しさを濃縮しました。

なめらかな仕上がりで天然バニラ香料がお口に豊かな香りを広げます



原材料：クリーム、生乳、脱脂濃縮乳、砂糖、卵黄、香料(原材料の一部に卵白を含む)

636 バニラ

120ml **430円**(税込464円)

主原料は、奥出雲の新鮮な牛乳、なめらかなクリームと果肉を残した新鮮いちごの出会いが、新しい美味しさを提案

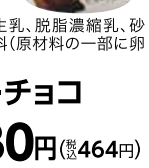


原材料：クリーム、脱脂濃縮乳、生乳、砂糖、いちご果肉果汁、卵黄(原材料の一部に卵白を含む)

637 いちご

120ml **430円**(税込464円)

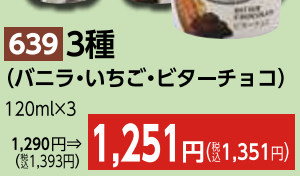
甘さを抑えた大人の風味のプレミアムアイスクリーム
カカオの香りがお口いっぱいに



原材料：クリーム、生乳、脱脂濃縮乳、砂糖、ココア、卵黄、香料(原材料の一部に卵白を含む)

638 ビターチョコ

120ml **430円**(税込464円)



639 3種(バニラ・いちご・ビターチョコ)

120ml×3

1,290円⇒(税込1,393円) **1,251円**(税込1,351円)

島根・木次乳業 凍 隔週AC

1年 アレルゲン 卵 乳

VANAGAのアイス

雑貨

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

ナチュロン洗濯用液体せっけんがリニューアルしました。100%自然由来成分。ハグしたくなる肌触り。純石けんなので日々の洗濯だけでなく、デリケート素材も手洗いできます。

神奈川・太陽油脂 隔週AC

成分：純石けん分(36%・脂肪酸カリウム)



パックス 洗濯用石けんソフト

652 詰替 1000ml **750円**(税込825円)

653 詰替(大) 4000ml **2,950円**(税込3,245円)

クエン酸の力でなめらかで心地よい風合いに仕上げ、すすぎ残しによる保管中の変色・変臭を防ぎます。
フローラルな自然の優しい香りです。

神奈川・太陽油脂

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



パックス衣類のリンス

654 本体 C週 600ml **850円**(税込935円)

655 詰替 隔週AC 550ml **500円**(税込550円)

衣類・キッチンの両方に使用できます。

神奈川・太陽油脂 C週

成分：過炭酸ナトリウム(酸素系)



656 酸素系漂白剤・詰替 500g **550円**(税込605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 隔週AC

成分：水・カリ石ケン素地・グリセリン・スクワラン・ムクロジェキス・モツヤクジュ油・ローズ水・ニュウコウジュ油・ウイキョウ果実エキス・エタノール・クエン酸



657 オリーフェイスフォーム詰替 140ml **660円**(税込726円)

手肌への負担が少なく、直接お口に触れる食器の洗浄に安心な台所用液体石けんです。

神奈川・太陽油脂

成分：純石けん分（25%　脂肪酸カリウム）



658 ボトル C週 500ml **520円**(税込572円)

659 詰替 隔週AC 450ml **400円**(税込440円)

「オレンジオイル」で洗浄力アップ! 植物性原料だけで作られたお風呂用せっけんです。

神奈川・太陽油脂

成分：純石けん分(10%　脂肪酸カリウム)、オレンジオイル



ナチュロンお風呂洗いせっけん

10001 ボトル C週 500ml **680円**(税込748円)

10002 詰替 隔週AC 450ml **450円**(税込495円)

天然ビタミンEを配合した、シンプルでお肌に優しい石けんです。



神奈川・太陽油脂 C週

成分：石ケン素地、グリセリン、トコフェロール

10005 パックス化粧石けんE 95g×3 **420円**(税込462円)

便器の裏、奥まで泡を吹きつけ、すみずみまできれいにします。

神奈川・太陽油脂

成分：脂肪酸カリウム、ユーカリ油、レモングラス油、グレープフルーツ油、ハッカ油、炭酸カリウム、キサンタンガム



トイレ洗いせっけん

10003 ボトル C週 400ml **580円**(税込638円)

10004 詰替 隔週AC 350ml **350円**(税込385円)

しっかり巻いたロールで通常のトイレットペーパーと同じ大きさなのに長さは約2枚(130m)。

埼玉・山田洋治商店 毎週



10006 ワンタッチ芯なしシングル 130m×6 **730円**(税込803円)

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

埼玉・山田洋治商店 毎週



10007 ピュアブラウン・ダブル 37.5m×8 **672円**(税込739円)

香りやべたつきを気にせずに使えますので、水仕事や料理時におすすめ。
無香料・無着色

神奈川・太陽油脂 C週

成分：水・グリセリン・プロパンジオール・ホホバ種子油・スクワラン・ステアリン酸・パルミチン酸・カリ石けん素地・ハイブリッドヒマワリ油・ベヘン酸・キダチアロエエキス-2・ベヘニルアルコール・トコフェロール・ヒノキチオール・エタノール



10008 ナチュロンハンドクリーム無香料 70g **850円**(税込935円)

天然保湿成分シアバターを配合したリップクリームです。
無着色タイプ。

神奈川・太陽油脂 C週

成分：ハイブリッドヒマワリ油・ミツロウ・ヒマシ油・シア脂・カルナウバロウ・ダイウイキョウ油・ユーカリ葉油・トコフェロール



10009 ナチュロンリップクリーム 4g **650円**(税込715円)

芽吹き屋 岩手県花巻市

自然が育てた素材を、豊かな味わいの和菓子に…

翌々週配達

解凍するだけで作りたての味が楽しめると好評の「芽吹き屋」の冷凍和菓子。保管がきくので食べたいときに食べられ、急な来客にも対応できて便利。香料や着色料、保存料などを使用せず、素材本来の味を大切にした製品づくりに取り組んでいます。
※放射能検査済(未検出)

国産もち米を使用した生地を国産の枝豆を使用した『ずんだあん』で包みました。切り分けできるトレイなので2個ずつ解凍できて便利！



翌々週配達
岩手・芽吹き屋
凍 スポット
原材料：ずんだ(枝豆(国産)砂糖・いんげん豆・食塩)・もち粉・砂糖・山芋加工品(還元水あめ・大麦粉・食塩・山芋粉)
賞味期間 1年 アレルゲン 豆

10013 国産枝豆のずんだ餅
30g×4個 **640円**(税込691円)

北海道産小豆と自社製無漂白道明寺粉使用の無着色桜餅です。桜葉は昔ながらの食塩のみで漬けた芽吹き屋オリジナル品です。



翌々週配達
岩手・芽吹き屋
凍 スポット
原材料:道明寺粉(国産もち米)、てん菜糖、桜葉の塩漬け、粒あん(小豆、砂糖、還元水あめ、食塩) 賞味期間 1年

10011 桜餅
50g×4個 **665円**(税込718円)

紅麹色素でほんのり桜色に染められたお餅はもっちもちの弾力！桜葉は巻かずに、練り込んだいんげんの白餡は桜の風味豊かで春を感じさせてくれます。



翌々週配達
岩手・芽吹き屋 凍 スポット
原材料:うるち米(上新粉)・砂糖・山芋加工品・紅麹色素・桜あん(いんげん豆・砂糖・桜葉・食塩)
賞味期間 1年

10012 桜だんご
45g×4本 **558円**(税込603円)

地元岩手の酒蔵「あさ開」さんの特別吟醸酒粕を使用したこしあんが包まれています。香り高くしっとりとした味わいを堪能できる酒まんじゅうです。



翌々週配達
岩手・芽吹き屋
凍 スポット
原材料:こしあん(小豆、砂糖、還元水あめ、食塩)、砂糖、上新粉、酒粕、山芋粉、ばれいしょでん粉
賞味期間 1年

10014 酒まんじゅう
40g×4個 **665円**(税込718円)

北海道産小豆と国産(主に東北産)うるち米を主原料とした上新粉使用のよもぎだんごです。香りよいよもぎの新芽を使用しております。



翌々週配達
岩手・芽吹き屋 凍 スポット
原材料:うるち米・甜菜糖・よもぎ・山芋加工品・粒あん(小豆・砂糖・還元水あめ・食塩)
賞味期間 1年

10015 よもぎだんご
45g×4本 **541円**(税込584円)

国産うるち米を自社製粉した上新粉生地のおだんごです。コシのある生地に、2種類の醤油を使いコクと香りをひき立たせたタレを付けました。



翌々週配達
岩手・芽吹き屋
凍 スポット
原材料：上新粉(米(国産))・甜菜糖・還元水あめ・醤油・でん粉・山芋加工品・みりん
賞味期間 1年 アレルゲン 麦 豆

10016 みたらしだんご
70g×3本 **570円**(税込616円)

北海道産小豆と国産もち米を使用した大福です。よもぎは農薬の影響の少ない地域から残雪の頃に手摘みした早春の香り豊かな新芽を使用しています。



翌々週配達
岩手・芽吹き屋
凍 スポット
原材料：ももち米(国産)・甜菜糖・よもぎ・山芋加工品・粒あん【小豆・砂糖・還元水あめ・食塩】・馬鈴薯澱粉
賞味期間 1年

10017 よもぎ大福
55g×4個 **579円**(税込625円)

上品な甘さの中にくるみの香ばしさがただよう人気の大福餅。くるみ・ごま・大豆をたっぷり使っています。



翌々週配達
岩手・芽吹き屋
凍 スポット
原材料：もち米(国産)・甜菜糖・山芋加工品・ごま・みそあん【いんげん豆・砂糖・みそ】・くるみ・馬鈴薯澱粉
賞味期間 1年 アレルゲン 麦 豆

10018 くるみ大福
45g×6個 **825円**(税込891円)

鮮やかな色はよもぎと人参からの自然のままのものです。人参生地には黒ごまあん、白にはくるみあん、よもぎだんごには小豆あんが入っています。



翌々週配達
岩手・芽吹き屋
凍 スポット
原材料：うるち米(国産)・甜菜糖・山芋加工品/白：みそあん・くるみ/緑：よもぎ・粒あん/黄：人参・白あん・ごま
賞味期間 1年 アレルゲン 麦 豆

10019 三色だんご
45g×4本 **639円**(税込690円)

フルーツバスケット

日本の有機農業を「加工」で応援!

「顔の見える」生産者が育てた、「元気いっぱい！」の安心安全素材でつくった、ジャムやジュースなどの加工食品。「どこのだれが」「どんなふうに」育てたかわかる、「フルーツや野菜そのものが美味しくて新鮮で元気いっぱい」の材料を、自然そのもののおだやかな味わいに仕上げています。

りんご23個＆ぶどう22個入りのお徳用ミックス。寒天とこんにゃく粉を使い、ふるふるの食感に仕上げました。



静岡・フルーツバスケット
スポット
原材料:りんご(りんご果汁、砂糖、寒天、レモン果汁、こんにゃく粉)ぶどう(てんさい糖、ぶどう濃縮果汁、レモン果汁、寒天、こんにゃく粉)温州みかん(長崎・静岡)、砂糖、レモン果汁、寒天、こんにゃく粉
賞味期間 180日

10021 2種/お徳用 ミニカップゼリー
22g×45(りんご23、ぶどう22)
1,182円(税込1,277円)

おうちごはんには、これ。オラッチェのルゥシリーズ！

静岡・フルーツバスケット スポット

味の決め手となるビーフエキスは、国産牛を原料に使用しています。固形のルウは、ご家族の人数やお食事の量に合わせて、使いたい分だけカットして使えるのでとっても便利。



原材料:小麦粉、食用油脂(牛脂、菜種油)、砂糖、トマトペースト、ビーフエキス、食塩、赤ワイン、チキンエキス、香辛料、全脂粉乳、しょうゆ
賞味期間 730日 アレルゲン 麦 乳 豆

10022 デミグラスソースルウ
115g×2 **790円**(税込853円)

国産の小麦粉に、国産牛の牛脂、山形県産の鶏ガラから作ったチキンエキスなど、シンプルな原料で、素材が持つうま味を活かして作りました。



原材料:小麦粉・牛脂・全脂粉乳・食塩・チキンエキス・香辛料
賞味期間 730日
アレルゲン 乳 麦

10023 クリームシチュー
115g×2 **732円**(税込791円)

国産原料にこだわり、化学調味料等は一切使わずに自然の味を追求しました。静岡産の全脂粉乳を加え、お子様でも食べやすいまろやかな味に仕上げました。



原材料:小麦粉(国産)・植物性油脂(パーム油・菜種油)・砂糖・食塩・ポークエキス・リンゴピューレ・トマトペースト・カレー粉・マサラ・チキンエキス・ウスターソース・醤油・オイスターソース・全粉乳・香辛料
賞味期間 730日 アレルゲン 麦 乳 豆

10024 お子様カレールウ
115g×2 **790円**(税込853円)

化学調味料等は一切加えずに、数種類の香辛料を絶妙な加減でブレンドしたこだわりのカレールー。味の決め手となるウコンは沖縄県産100%



原材料:小麦粉(国産)、植物性油脂(パーム油・なたね油)、砂糖、食塩、カレー粉、ポークエキス、トマトペースト、リンゴピューレ、醤油、マサラ、チキンエキス、オイスターソース、ウスターソース、香辛料
賞味期間 730日 アレルゲン 麦 豆

10025 中辛
115g×2 **790円**(税込853円)

化学調味料等は一切加えずに、数種類の香辛料を絶妙な加減でブレンドしたこだわりのカレールー。味の決め手となるウコンは沖縄県産100%



原材料:小麦粉(国産)・植物性油脂(パーム油・菜種油)・砂糖・食塩・カレー粉・ポークエキス・トマトペースト・リンゴピューレ・醤油・マサラ・チキンエキス・オイスターソース・ワイン・ウスターソース・香辛料
賞味期間 730日 アレルゲン 麦 豆

10026 辛口
115g×2 **790円**(税込853円)

極力農薬に頼らずに育てた完熟桃(白桃)を贅沢に使用したジャムです。まるで生の桃のような果肉感と芳醇な香りがお口いっぱいに広がる逸品です。パンに塗ってももちろん美味しく召し上がっていただけますが、たっぷり詰まった桃の果肉、上品な甘さがヨーグルトの酸味と非常に良く合います。



静岡・フルーツバスケット
スポット
原材料：もも(山梨県産)、砂糖、りんご果汁、レモン果汁、寒天
賞味期間 1年

10027 桃ジャム
140g **635円**(税込686円)

原料の鮮度を重視し、生のみかんから製造。みかんの皮を一つひとつ手で剥いたみかん丸ごとジャムです。



静岡・フルーツバスケット
スポット
原材料：うんしゅうみかん(国産)、砂糖、レモン果汁、寒天
賞味期間 1年

10028 温州みかんジャム
140g **493円**(税込532円)

甘みたっぷりなめらかクリームにつぶつぶ食感が楽しいホールコーンを加えました。北海道産契約栽培コーンを100%使用、スイートコーンと食塩のみで仕上げ、甘さ調節の砂糖や、クリーム状に加工するためのコーンスターチは一切加えておりません。



原材料:スイートコーン(北海道)・食塩
スポット 賞味期間 3年

もろこし畑・クリーム(粒入り)



10035 1P 190g **229円**(税込247円)
10036 3P 190g×3P 687円⇒(税込742円) **659円**(税込712円)

北海道で契約栽培されたスイートコーンを100%使用。最も旬の時期に収穫されたとうもろこしを水煮加工しているのでおいしさが違います!(固形量125g)



原材料:スイートコーン(北海道産)、天然塩
スポット 賞味期間 3年

もろこし畑・ホールカーネル



10039 1P 180g **262円**(税込283円)
10040 3P 180g×3P 786円⇒(税込849円) **760円**(税込821円)

りんごの美味しさ凝縮、とろとろな食感の飲むゼリー。青森県の契約農家が育てた元気なりんごの果汁を搾り、寒天とこんにゃく粉で固めました。



原材料:りんご果汁・ビートグラニュー糖・寒天・レモン果汁・こんにゃく粉

10029 3P・リンゴ
130g×3 510円⇒(税込551円) **498円**(税込538円)

濃厚なぶどうの風味、とろとろな食感の飲むゼリー。有機ぶどう果汁(コンコード)を、寒天とこんにゃく粉で固めました。自然の素材だけでつくったとろとろした食感のゼリーです。



原材料:砂糖・ぶどう濃縮果汁・レモン果汁・寒天・こんにゃく粉

10030 3P・葡萄
130g×3 525円⇒(税込567円) **513円**(税込554円)

静岡・フルーツバスケット スポット 賞味期間 1年 **飲むこんにゃくゼリー**

ヘルシーな一口サイズのミニカップゼリーです。



原材料:りんご果汁、砂糖、寒天、レモン果汁、こんにゃく粉

10037 りんご 22g×12 **368円**(税込397円)

原材料:てんさい糖・ぶどう濃縮果汁・レモン果汁・寒天・こんにゃく粉

10038 ぶどう 22g×12 **388円**(税込419円)

静岡・フルーツバスケット スポット 賞味期間 180日 **ミニカップゼリー**

フェアトレードの有機コーヒー生豆100%使用のすっきりとした本格的な味わいをご家庭で簡単に、そしてエコに、お楽しみください。

静岡・フルーツバスケット
スポット 賞味期間 9ヶ月
原材料:有機コーヒー生豆(メキシコ、エクアドル)



カートンコーヒー・エコブラック
10031 1本 195g **171円**(税込185円)
10032 ケース 30本入 195g×30 5,130円⇒(税込5,540円) **4,924円**(税込5,318円)

静岡・フルーツバスケット スポット
原材料：りんご(青森)、人参汁(北海道)、レモン果汁(広島)
賞味期間 365日

アップル&キャロット



10033 1本 195g **184円**(税込199円)
10034 ケース 30本入 195g×30 5,520円⇒(税込5,962円) **5,300円**(税込5,724円)

りんご果汁が68%入っているので、飲みやすく仕上がっています。

