

お届けカレンダー	月	火	水	木	金
注文用紙提出日	2/10	11	12	13	14
商品のお届け日	17	18	19	20	21
翌々週分のお届け日	24	25	26	27	28

畑と台所をつなぐ



はくじん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>

庄内協同ファーム



翌々週配達 山形・庄内協同ファーム スポット

国産ヨモギをたっぷり混ぜた、目にも鮮やかなお餅です。小さく切って揚げて、塩をふって「かきもち」にする絶品!

原材料:もち米(でわのもち)・よもぎ(山形県産・宮城県産) ◎ 60日

30175 よもぎ切り餅

500g(約12~13個)

883円⇒
(¥954円) **869円**(¥939円)

おひな様の飾りに、きれいな彩りができます。着色料は、食べても安全な色素を使用。

原材料:うるち米・砂糖・モロヘイヤ粉末・紅麴色素・水飴・なたね油 ◎ 90日

30168 三色ポンちゃん

100g

408円⇒
(¥441円) **400円**(¥432円)



着色には安全な材料を使用。飾った後は、おしるこや焼餅として。(袋にいれたまま、またはラップに包んで飾ってください。生もちなのでヒビがやすいです。)

原材料:もち米(でわのもち)・よもぎ(生)・紅麴色素

30151 ひしもち ◎ 60日

160g

550円⇒
(¥594円) **540円**(¥583円)

日頃より、様々な加工品をご愛顧頂き、心より感謝御礼申し上げます。私たち庄内協同ファームは、東北地方の日本海側の

『食の都 庄内』と称される山形県庄内地方に位置し、米づくりも非常に盛んなエリアになります。また庄内エリアは、東日本で稀な「丸餅」文化圏で、江戸時代の北前船の食文化交流によるものであると言われています。

さて、庄内協同ファームの紹介をさせていただきます。始まりは約50年前。当時の農家の若者達が集い、農業・農政に対し様々な勉強会や運動を行ったところから始まります。その活動の中で、関東関西の方々と出会い、その繋がりを活かして野菜やお米の産直販売がスタートし、また餅加工が開かれました。現在、法人としては37期目を迎え、20戸の農家が一丸となって、環境保全型農業を中心に農業生産および農産加工を行っています。農地の約40%は、JAS認証を受けた有機栽培を行い、草や害虫との戦いの中で自然の力を尊重し、心を込めて栽培しています。

私たちのテーマは、「**農を育み、食を伝える ~お届けするのは”あたりまえの美味しさ” ~**」です。この理念のもと、庄内の自然に育まれた豊かな食文化を大切に、組合員、職員、パートスタッフが一丸となって、安全で安心できる美味しさを追求しています。そして、品質にこだわり抜いた様々な加工品として姿を変え、皆様にお届けしています。

余談ではありますが、今期の体制より、創設メンバーの次世代が主体となる運営体制となりました。これからの農業は更なる気候変動の影響や農業人口の減少により、5~10年で大きく変化すると予想されます。安心して皆様に愛されるような持続可能な「元気で20年は安心できる産地」を目指して尽力していきます。これからも、どうぞ末永く共栄できるお付き合いのほど、よろしくお願ひ申し上げます。

代表理事 小野寺紀允

コシが強く煮崩れにくい品種「でわのもち」を使用した切り餅です。お米の甘みが違います。杵つきもちならではのコシと伸びを楽しめます。

産直 eco フライス JAS 原材料:もち米(有機栽培) ◎ 90日

30182 有機栽培白切りもち

500g/12~13個

1,036円⇒
(¥1,119円) **834円**(¥901円)

玄米のツブツブがしっかりと残って噛み応えがあり、風味バツグン。お米本来の甘さや旨みがぎゅっと詰まっている、とっておきのお餅です。

産直 eco フライス JAS 原材料:もち米(有機栽培) ◎ 90日

30199 有機玄米切もち

12個500g

1,036円⇒
(¥1,119円) **834円**(¥901円)

ポン菓子機で化学農薬・化学肥料を使用しなし玄米を膨らまし、黒砂糖、水飴で固め、きな粉をまぶしたのも。一度食べたらやめられないお菓子です。

原材料:うるち米、黒砂糖、水飴、なたね油、きな粉 ◎ 90日 **フルフラ** 国

30212 玄米おこし

150g

533円⇒
(¥576円) **525円**(¥567円)

庄内協同ファームの干し柿部会が農薬の使用を5割減し、化学肥料、除草剤は不使用の丹精込めて作った干し柿です。

原材料:干し柿(山形) ◎ 120日

30250 干し柿

180g(4~6個)

847円⇒
(¥915円) **833円**(¥900円)

化学合成農薬や化学肥料を使用しない圃場で育てた赤かぶを漬け込んだ甘酢漬です。ご飯のおかず、お酒のおつまみ等にどうぞ。

産直 eco フライス 原材料:赤かぶ(山形)、砂糖、塩、醸造酢 ◎ 30日

30229 赤かぶ酢漬け

250g

592円⇒
(¥639円) **530円**(¥572円)

庄内地方で収穫した干し大根を桜の木で糠製して糠漬けしました。干して、糠製して、漬けておくと時間をかけてつくっています。

原材料:干し大根(山形)、米ぬか、赤とうがらし、砂糖、食塩 ◎ 40日

30236 いぶしたくあん

250g

592円⇒
(¥639円) **582円**(¥629円)

黒豆の風味を損なわないよう皮ごときな粉にしました。香ばしさと豆の風味が豊かです。

原材料:黒大豆(山形) ◎ 180日 **フルフラ** 国

30298 黒豆きな粉

130g

533円⇒
(¥576円) **525円**(¥567円)

山形県庄内地方の砂丘畑で取れた干し大根をぬか漬けたたくあんです。山形の県花でもある紅花を色付けに使用し、自然の色を出しています。

原材料:干し大根、乾燥紅花、米糠、赤とうがらし、砂糖、食塩 ◎ 30日

30243 紅花たくあん

250g

525円⇒
(¥567円) **516円**(¥557円)

化学農薬、化学肥料を使用しないで栽培した青豆が原料です。

原材料:青大豆(イワデミドリ) ◎ 180日 **フルフラ** 国

30281 青きな粉あおっこちゃん

130g

333円⇒
(¥360円) **326円**(¥352円)

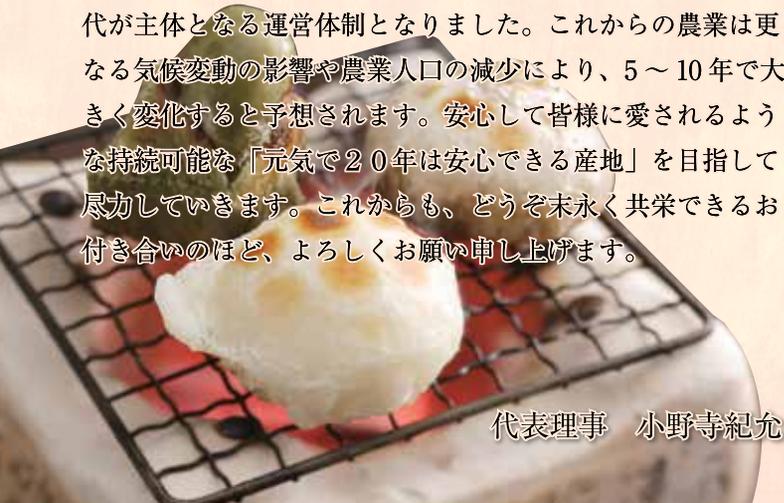
山形県の新品種「雪若丸」と有機黒米を使うことにより栄養価の高いバックご飯にしました。お手軽に玄米ご飯をお召し上がりいただけます。

原材料:うるち玄米(山形)、有機黒米 ◎ 365日

30267 特別栽培玄米パックご飯(黒米入)

160g

325円⇒
(¥351円) **320円**(¥346円)



惣菜キット

グリーンリーフ群馬県利根郡

忙しい時、あと一品ほしい時に助かる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



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

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

2 彩り野菜と国産豚の黒酢豚
2人前(410g) **1,040円**(¥1,123円)

お味見 SALE



調理時間 約70分
調理時間(炊飯時間含む)

お米を炊く前に商品を入れてスイッチを押すだけで簡単に炊き込みご飯が作れるセット。北海道産のしんは、下処理済みなので骨までやわらかく、簡単に食べることができます。山椒と生姜が良いアクセントになっています。

ご家庭でご用意いただくもの
お米・3合
お好みで塩少々
鶏卵
韓国(のり) お好みで



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

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

6 根菜の彩りミルクスープ
2人前(540g) **921円**(¥995円)



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

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

3 国産豚のニラレバ炒め
2人前(280g) **1,070円**(¥1,156円)



山椒香るにしんと筍の炊き込みご飯
3〜4人前(390g) **921円**(¥995円)



ボリュームたっぷりのチンゲン菜としっかり味のスタミナ肉を炒めて作るスタミナ炒めです。パプリカの赤色が彩りを添えてくれます。ご飯との相性パッチリ一品です。

原材料: 野菜セット【チンゲン菜・赤パプリカ・しいたけ】調味肉【豚肉・醤油・菜種油・鶏卵・発酵調味料・馬鈴薯でん粉・コチュジャン・にんにくペースト・酒・ごま油・砂糖・生姜ペースト・食塩・コンヨウ】

4 チンゲン菜のスタミナ炒め
2人前(440g) **1,110円**(¥1,199円)



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

5 白湯水餃子スープ(国産さくらげ入り)
2〜3人前(440g) **940円**(¥1,015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)
① 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
⑤ JAS法にて有機農産物に使用することを許された農薬(法的には表示義務なし)
※基本は化学肥料不使用です。(記載を省略)
※表記の防除は、定植前育苗期間中および定植後栽培期間中に使用する殺菌、殺虫剤の使用回数です。(育苗期間中の使用の場合は省略)
※天候などの都合で変更になる場合があります

今週の外山さんの柑橘

なだらかな山の斜面にあるみかん畑で、30種類以上のみかんを育てる外山さん。1月以後の晩柑各種も毎年人気です。今年は何種類味わえるかな？



最近では作る人が減って希少になってしまった「文旦」ですが、さわやかな独特の香りと酸味、上品な甘さが特長。グレープフルーツのようなさっぱりとした味わい。シーフードとあわせてサラダにもどうぞ。

9 はやさき文旦
約1.2kg〜1.3kg 約2〜3玉 **643円**(¥694円)

10 外山さんのいよかん
約1kg 約3〜4玉 **600円**(¥648円)

11 不知火(しらぬい)
約800g(約2〜3玉) **802円**(¥866円)

12 はるみ
約800g(約4玉) **765円**(¥826円)

16 レモン
約300g(2〜3個) **349円**(¥377円)

甘くて食べやすいと人気!

清見オレンジ×ぼんかんの交配種。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！



13 わけありはっさく
3kg箱 1,493円(¥1,612円) **915円**(¥988円)

17 500g
462円(¥499円)

18 1kg
859円(¥928円)

サクサク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。



14 キウイフルーツ
400g(約6〜10個) **630円**(¥680円)

15 青森りんご(サイズ混)もったいないサンふじ
2玉 **739円**(¥798円)

20 ブロッコリー

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。

20 ブロッコリー
1株 **369円**(¥399円)

「初めて「セロリ」が美味しいと思った!」という方多し。美味しさ違います!

規格変更
ティエラス 愛知県田原市
① 菌0虫1-5(有機許容)

21 (小)1/2株
198円(¥214円)

【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。

ティエラス 愛知県田原市
① 菌0虫1-5(有機許容)

22 (小)1株
342円(¥369円)

渥美半島のみずみずしい冬キャベツ登場!

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。

23 1/2玉
226円(¥244円)

美味で知られる干し柿の名品「市田の柿」

小玉でもっちり、美味しさが詰まった、伊那谷各産の干し柿「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。

25 1/2玉
462円(¥499円)

26 1玉
856円(¥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 ④菌0-2虫0-2 品種：冬華、CR花まつり

27 菜の花 150g 238円(¥257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！



33 有機サラダロメイン 30g 300円(¥324円)

定番のザ・葉もの野菜。定番のおひたしやゴマ和え、煮びたし、バターソテーに。



天野グループ 愛知県安城市 ④菌0虫2肥料の一部に化成含む 品種：エクストリーム他

28 ほうれんそう 200g 276円(¥298円)

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



34 有機レタスリーフミックス 30g 300円(¥324円)

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



天野グループ 愛知県安城市 ④菌0虫2肥料の一部に化成含む 品種：夏蒼天他

29 小松菜 200g 276円(¥298円)

原種のルッコラ。通常品種より味がリミックスしました。サラダに混ぜるだけでボリュームアップ！使いやすさNo.1。



35 有機ルッコラセルパチカ 30g 320円(¥346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 広島県世羅町 ④菌0虫0

30 ベビーサラダほうれん草 30g 300円(¥324円)

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



36 有機ベビールッコラ 30g 298円(¥322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 ④菌0虫0

31 有機サラダ小松菜 30g 300円(¥324円)

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



37 有機ベビーケール 30g 300円(¥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 ④菌0虫0

32 有機サラダ水菜 30g 300円(¥324円)

生食向けの柔らかく食べやすい春菊ベビー。独特の香りは④醤油味の和風ドレッシングがベストマッチ！



38 有機サラダ春菊 30g 300円(¥324円)

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

水菜・ルッコラ・ビノグリーン・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種類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。



39 有機ベビーリーフ 30g 300円(¥324円)

寒くなるにつれ甘みを増します。



40 たっぷり有機ベビーリーフ 100g 537円(¥580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 ④菌0虫2 肥料の一部に化成含む 品種：向陽2号

42 500g 265円(¥286円)

43 1kg 498円(¥538円)

農薬不使用栽培なので、皮はむかずに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 ④菌0虫0

44 500g 324円(¥350円)

45 1kg 611円(¥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 ④菌3虫3 *長野県一般栽培では最大18回使用(当地比約1/3)

46 500g(S-3L混) 325円(¥351円)

47 1kg(S-3L混) 593円(¥640円)

玉ねぎ

④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

53 れんこん(土付き) 500g 616円(¥665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 ④菌0虫0 品種：デジマ他

48 500g(S-2L混) 298円(¥322円)

49 1kg(S-2L混) 567円(¥612円)



焼き芋おすすめ！はらんなかのサツマイモ

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

50 500g 369円(¥399円)

51 1kg 690円(¥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 ④菌0虫0 品種：柳川理想 *端はカット処理あり

52 青森ごぼう 200g 320円(¥346円)

昔ながらの品種「備中」は細長く糸を引く。煮るとほっくり。

加藤幸雄 愛知県愛西市 ④菌0虫0



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 ④菌0虫0

54 しょうが 100g 238円(¥257円)

美しい緑色、さわやかな香りが食欲をそそります。



あすか 奈良県五條市 ④菌2虫3-4

55 大葉 10枚 174円(¥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 ④菌0虫2 肥料の一部に化成含む 品種：越津

56 青ねぎ 200g 255円(¥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 ④菌0虫0 ④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

57 きのこいろいろパック5種 1セット 683円(¥738円)

独特のこりこり食感が美味しい「黒あわび茸」入り(割れ混じり)

バイオコスモ 神奈川県伊勢原市 ④菌0虫0 ④無薬剤

【内容】黒あわび茸30g・まいたけ50g・ぶなしめじ50g・えのき100g

58 黒あわび茸入りのこ4種セット 1セット 544円(¥588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、北海道のいずれか ④菌0虫0 ④無薬剤

59 1P 100g 318円(¥343円)

60 2P 100g×2 636円(¥687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 ④菌0虫0 ④無薬剤

61 えのき 100g 181円(¥195円)

62 徳用 200g 309円(¥334円)

和・中・イタリアンなどどんな料理にも大活躍！

バイオコスモ 長野県上伊那郡 ④菌0虫0 ④無薬剤

63 ぶなしめじ 100g 246円(¥266円)

64 ぶなしめじバラ徳用 300g 420円(¥454円)

旨みの強いキノコ。捨てるところがなくすべて食べられます。

バイオコスモ 北海道松山郡または新潟県 ④菌0虫0 ④無薬剤

65 まいたけ 100g 392円(¥423円)

アワビに似た独特のシャキッとした歯ごたえと香りが美味。

バイオコスモ 鳥取県八頭郡 ④菌0虫0 ④無薬剤

66 エリンギ 100g 346円(¥374円)

67 ふぞろいエリンギ 150g 294円(¥318円)

め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 ④菌0虫0 ④無薬剤

68 完熟なめこ 150g 300円(¥324円)

風味が濃いのでサラダや炒め物にどうぞ。※軸付き



69 ホワイトマッシュルーム 100g 367円(¥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◎。



70 ブラウンマッシュルーム 100g 367円(¥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。



71 はなびらたけ 80g 402円(¥434円)

貴重な国産たけのこを、シンプルに水蒸ししました。風味よくやわらか。お楽しみに！

三恵食品 福岡県八女市 ④菌0虫0 ④無薬剤

72 国産たけのこ水蒸(スライス) 150g 562円(¥607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。

73 国産たけのこ水蒸(ホール) 130g 902円(¥974円)

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

松尾農園 愛知県犬山市 ④除0殺菌0殺虫0 品種：春香

74 犬山の黒米 200g 626円(¥676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。

◆注文多数の場合は欠品と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致します。

にんじんCLUBの主食！知多半島・美浜町で育てています。

予定数が無くなり次第終了

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、ヒトメホシなどのブランド ※2024年産

杉浦さんのお米

- 75 玄米2kg 1,629円(¥1,759円)
76 七分米2kg 1,790円(¥1,933円)
77 白米2kg 1,790円(¥1,933円)

もちもちとして冷めてもおいしい！

無くなり次第終了

きみまちこまち

有機栽培(農薬不使用) 「もちもちとして香りがよく、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。

きみまちこまち

- 81 玄米(有機栽培)2kg 2,016円(¥2,177円)
82 七分米(有機栽培)2kg 2,159円(¥2,332円)
83 白米(有機栽培)2kg 2,159円(¥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(坪羽数15羽) 飼料:トウモロコシ(遺伝子組み換え分別生産流通管理済みPHF)・大豆油かす・コーングルテンミール・米ぬか・魚粉・その他(炭酸カルシウム・動物性油脂・アルファルファミール・リン酸カルシウム・食塩・ファフィア酵母原末・クエン酸・枯草菌・発酵乳粉末)



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

会田共同養鶏組合 長野県松本市 毎週

信州たまご山ランドの自然卵

- 87 6個 421円(¥455円) 388円(¥419円)
88 10個 698円(¥754円) 555円(¥599円)



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

会田共同養鶏組合 長野県松本市 毎週

温泉卵

- 89 2個 138円(¥149円)
90 6個 398円(¥430円)

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

食通U 東京都世田谷区 毎週 原材料:うずら卵(愛知県産)・食塩 120日 7月17日(日)

- 91 うずらの卵水煮 6個×2連 420円(¥454円)

飛騨牛乳と乳製品

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



飛騨酪農 農業協同組合

岐阜県高山市 飛騨酪農農業協同組合 岐阜県高山市 *飛騨牛乳の遺伝子組み換え分別生産流通管理済み飼料内訳(6軒の指定農家にて給飼):トウモロコシ・マイロ・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。ビンの上には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 毎週 65°C30分殺菌処理/ノンホモジナイズ/成分無調整/分別生産流通管理済み飼料 5日 7月17日(日)

- 93 ノンホモ飛騨牛乳・ビン 900ml 432円(¥467円)

手軽な紙パック入り。ホモジナイズ(脂肪球を攪拌)しているのをごさつとしたのでさらさら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 毎週 65°C30分殺菌処理/成分無調整/分別生産流通管理済み飼料 5日 7月17日(日)

- 94 パスチャライズ飛騨・パック 1L 428円(¥462円)

ホモジナイズ(脂肪球を攪拌)しているのをごさつ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 毎週 65°C30分殺菌処理/成分無調整/分別生産流通管理済み飼料 5日 7月17日(日)

- 95 北アルプス厳選牛乳・ミニ瓶 180ml 155円(¥167円)

ホモジナイズ(脂肪球を攪拌)しているのをごさつ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 毎週 65°C30分殺菌処理/成分無調整/分別生産流通管理済み飼料 5日 7月17日(日)

- 96 北アルプス特選牛乳・ビン 900ml 483円(¥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 岐阜県高山市 毎週 原材料:生乳(飛騨牛乳)・乳酸菌(ヘルベチクス菌・サーモフィラス菌) 18日 7月17日(日)

- 97 飛騨プレーンヨーグルト(無糖) 400g 412円(¥445円)

飛騨酪農農業協同組合 岐阜県高山市 毎週 原材料:生乳(四日市酪農/三重県/分別生産流通管理済み飼料)・ビートグラニュー糖(北海道)・シード菌(デンマーク) 13日 7月17日(日)

飛騨酪農のおヨーグルト 98 130ml 158円(¥171円) 99 500ml 422円(¥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。クリーミーなめらかなさつ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 毎週 原材料:生乳(飛騨牛乳/ノンホモ)・粗製糖(鹿兒島県産)・乳酸菌(ヘルベチクス菌・サーモフィラス菌) 18日 7月17日(日)

- 100 飛騨ノンホモヨーグルト 80g×3 369円(¥399円)

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

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

- 101 飛騨 菜食健美 90ml 165円(¥178円)

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

飛騨酪農農業協同組合 岐阜県高山市 毎週 原材料:牛乳・卵(国産平飼鶏)・粗糖・カラメルソース(砂糖・水) 14日 7月17日(日)

- 102 カスタードプリン 90g×3 337円(¥364円)

良質なバターに天然はちみつを加え丁寧に混ぜ合わせました。トーストやホットケーキとの相性抜群。料理の隠し味にも。

飛騨酪農農業協同組合 岐阜県高山市 隔週BD 原材料:はちみつ(主にミャンマー産)・バター(国産) 6ヶ月 7月17日(日)

- 103 はちみつバター 130g 775円(¥837円)

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

よつ葉乳業 北海道 毎週 原材料:生乳・食塩 90日 7月17日(日)

- 104 シュレッドチーズ 250g +50g 882円(¥953円)

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

よつ葉乳業 北海道 毎週 原材料:生乳・食塩 90日 7月17日(日)

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

表面に植え付けた白カビで熟成させた軟質チーズ。あっさりとしたクリーミーで、ワインにもピッタリ。

よつ葉乳業 北海道 隔週BD 原材料:生乳・食塩 180日 7月17日(日)

- 106 カマンベールチーズ 90g 662円(¥715円)

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

よつ葉乳業 北海道 毎週 原材料:生乳 365日 7月17日(日)

- 107 スキムミルク 150g 406円(¥438円)

添加物を一切加えずに作りあげた本格的なバターです。季節により色がかわる場合があります。

よつ葉乳業 北海道 隔週BD 原材料:生乳 180日 7月17日(日)

- 108 よつ葉バター・無塩 150g 543円(¥586円)

発酵バターをホイップし、口どけ良く仕上げました。発酵バター特有の、ヨーグルトのようなすっきりした爽やかな後味。

よつ葉乳業 北海道 隔週BD 原材料:生乳・食塩 180日 7月17日(日)

- 109 パンにいいよつば発酵バター 100g 494円(¥534円)

国産小麦&天然酵母のパン

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

プレマのパン

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

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。「ミミもバサつきがなく美味しい」と好評です。

原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母 4日 7月17日(日)

- 111 プレマ天然酵母角食パン・ノンライス 270g 365円(¥394円)

原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母 4日 7月17日(日)

原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母 4日 7月17日(日)

- 112 プレマ天然酵母角食パン・5枚切 270g 356円(¥385円)

ふわ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。

原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母 4日 7月17日(日)

- 113 テーブルロール 40g×4 345円(¥373円)

ふわ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。

原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・有機レーズン 4日 7月17日(日)

- 114 レーズンロール 45g×4 466円(¥503円)

外皮は柔らかく、内側はふわわり焼けたこぼれにくい太めのバケット。斜めスライスして軽くトーストするとさらにおいしい!

スポット 原材料:基本材料・ホシノ天然酵母 4日 7月17日(日)

- 115 バターロール 1本 423円(¥457円)

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

スポット 原材料:国産小麦粉・有機ショートニング・粗糖・ホシノ天然酵母 4日 7月17日(日)

- 116 ハイジの白パン 80g×2 366円(¥395円)

もちり甘みのある玄米を生地練り込みました。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/愛知県蒲沢市)・ホシノ天然酵母 4日 7月17日(日)

- 117 玄米ごはん 280g 592円(¥639円)

ぎゅっと詰まったあんのほどよい甘さとほんのりよもぎ味が相性バツグン!

スポット 原材料:基本材料・国産小倉あん・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・国産よもぎパウダー・白ごま 4日 7月17日(日)

- 118 よもぎあんパン 85g×2 502円(¥542円)

ふわふわで柔らかく口解けの良いプレミアムオリジナル塩パン。そのままでも美味しいですが、軽く温めるとより一層美味。

スポット 原材料:基本材料・有機バーム油・ホシノ天然酵母 4日 7月17日(日)

- 119 プレマの塩パン 85g×2 446円(¥482円)

本物の練乳クリームのような味わいと生地も自然な甘さ。やさしさいっぱいの逸品です。

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・有機豆乳・バニラビーンズ 4日 7月17日(日)

- 120 豆乳クリームサンド 85g×2 500円(¥540円)

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



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

121 玄米みそスティック
80g×2 511円(¥552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
◎5日 アレルギー(麦)

126 レザン&アマンド
250g 420円(¥454円)

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



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

132 全粒パン・ナッツ
300g 420円(¥454円)

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
原材料: 大豆(国産/特別栽培)・海精にがり
◎6日 アレルギー(豆)

138 豆庵豆腐 絹寄せ
300g 359円(¥387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
原材料: 大豆(国産/契約栽培)・海精にがり・菜種油
◎18日 アレルギー(豆)

144 2枚(約50g×2)
248円(¥268円)

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



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

150 餅入りきんちゃく
3個 407円(¥440円)

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



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

151 国産大豆水煮(さわやか)
200g 275円(¥297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

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



127 田舎パン・くるみ(ドイツパン)
1個 420円(¥454円)

国内産米粉を100%使用したグルテンフリーの米粉パンです。見た目はかなり小さいですが、ズッシリ重く食べごたえがあります。
※同じ工房で小麦を使用しています。



スポット
原材料: 米粉・片栗粉・洗双糖・菜種油・サイリウムハスク
◎5日

133 米粉パン
2個 300円(¥324円)

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



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

122 湯種食パン
520g 420円(¥454円)

五穀豊穡を願って・・・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ははさんでどうぞ。



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
◎5日 アレルギー(麦)

128 石窯ベーグル・五穀入り
2個 340円(¥367円)

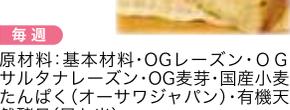
ほんのりレモン風味。自家製レモンピール入りのスコーンです。



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
◎5日 アレルギー(麦)(豆)(乳)

134 レモン風味の石窯スコーン
3個 360円(¥389円)

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



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

123 湯種レーズン食パン
330g 340円(¥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
◎5日 アレルギー(麦)

129 モーニングロール
2個 260円(¥281円)

小麦の風味とツブツブした海塩がベストマッチ!ワインのお供にもおすすめ。



スポット
原材料: 基本材料(国産小麦粉・天然酵母・自然塩)・ごまサラダ油・湖塩
◎30日 アレルギー(麦)

135 塩ブロック
15個 420円(¥454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
◎5日 アレルギー(麦)

124 全粒パン・アプリコット
300g 420円(¥454円)

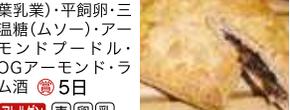
クランベリーの甘酸っぱさと鮮やかな赤色の実が魅力的な、爽やかなパン。



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
◎5日 アレルギー(麦)(卵)

130 クランベリーソフト
2個 320円(¥346円)

パイ生地を使ったカントリースタイルの焼き菓子。自家製のアーモンドクリームのおいしさ抜群。



スポット
原材料: 国産小麦粉・塩・バター(よつ葉乳業)・平飼卵・三温糖(ムソ)・アーモンドプードル・OGアーモンド・ラム酒
◎5日 アレルギー(麦)(卵)(乳)

136 アーモンドパイ
1台 960円(¥1,037円)

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



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

125 カンパーニュ・ノア
280g 420円(¥454円)

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



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

131 パン・オ・ノア
320g 420円(¥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。

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

143 手揚げ油揚げ
2枚 302円(¥326円)

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

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

149 味付えび入京がんも
10個(220g) 385円(¥416円)

国産大豆の甘さがしっかり出ているおから。煮物などに便利です。

丸和食品 東京都練馬区
原材料: 国産大豆
◎30日 アレルギー(豆)

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

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

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

154 味付いなりあげ
6枚 342円(¥369円)

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

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

155 味付うの花料理
150g 349円(¥377円)

こんにやく

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。



精翠食品 岐阜県各務原市
原材料: こんにやく芋(広島県産/有機栽培)
◎60日

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



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

157 手造り生芋こんにやく(板)
280g 300円(¥324円)

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



丸和食品 東京都練馬区
原材料: 国産大豆
◎21日 アレルギー(豆)

152 押し豆腐
220g 335円(¥362円)

こんにやくイモを粉にしてから作っているプリプリ感はひとしお。煮物、炒め物。



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

159 板こんにやく
250g 210円(¥227円)

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

160 糸こんにやく(黒)
200g 210円(¥227円)

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

161 糸こんにやく(白)
200g 210円(¥227円)

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



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

162 ひと口こんにやく
220g 310円(¥335円)

(生・冷凍・乾麺)

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

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

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

パスタみたいな食感が新鮮な細麺タイプ。
*ゆで時間約5~6分/約2食分
こだわりの味協同組合 静岡県静岡市
原材料:小麦粉(静岡)・塩
165 国産小麦100%の細うどん(生) 250g 307円(税332円)

添加物を一切使用せず、小麦粉と塩、富士山の湧き水で作りました。かけ、もり、ざるうどんに。
こだわりの味協同組合 静岡県静岡市
原材料:国産小麦粉(北海道・他)・塩
166 1P 210g 167円(税180円)
167 2P 210g×2 294円(税318円)

添加物を一切使用せず、小麦粉と塩、富士山の湧き水で作りました。焼うどん、鍋焼うどんに。
こだわりの味協同組合 静岡県静岡市
原材料:国産小麦粉(北海道・他)・塩
168 1P 210g 167円(税180円)
169 2P 210g×2 294円(税318円)

そば3割のあっさりとした食感。15秒間温めるだけで召し上がれます。やわらかいので、お年寄りやお子さんに。
こだわりの味協同組合 静岡県静岡市
原材料:小麦粉(北海道産)・そば粉(北海道産)・塩
170 国産100%のゆでそば 160g(1食) 218円(税235円)

国産小麦粉とそばの実の中心部分のみを使用。クセがなく食べやすい仕上がります。汁そばにしても美味しい。
こだわりの味協同組合 静岡県静岡市
原材料:小麦粉(北海道産)・そば粉(北海道産)・塩
171 国産小麦粉 国産そば粉使用の生そば 120g×2 577円(税623円)

国産産そば粉、国産小麦を使用。じっくり丸一日かけて冷風熟成しました。熱に弱い蕎麦に優しい製法で、旨味、風味が豊かです。
本田商店 島根県
原材料:小麦粉・そば粉・塩
172 出雲そば 180g 447円(税483円)

国産小麦を100%使用。かん水は炭酸系のみを使用。富士・富士宮地区で製造され、親しまれている、こしの強い蒸し麺です。
こだわりの味協同組合 静岡県静岡市
原材料:国産小麦粉・食塩・油脂(大豆・豚由来)・かん水
173 水を加えて調理する焼きそば 120g 216円(税233円)

北海道産小麦、純国産鶏の鶏卵、天然かん水、オーストラリア産圧搾菜種油を使用。麺がためなので、食べ応え十分。たっぷり2食分。
こだわりの味協同組合/静岡県静岡市
原材料:小麦粉(北海道産)・塩・天然かんすい・卵・菜種油
174 1P 300g(約2食) 291円(税314円)
175 2P 300g×2(約2食×2) 582円(税610円)

北海道産小麦、純国産鶏の鶏卵、天然かん水、オーストラリア産圧搾菜種油を使用。ツルっとした食感がとても美味。ラーメンとしても代用OK。
こだわりの味協同組合/静岡県静岡市
原材料:小麦粉(北海道産)・卵・食塩・菜種油・かんすい
176 1P 160g 170円(税184円)
177 2P 160g×2 340円(税367円)

天然かん水、静岡・北海道産小麦100%を使用。国産有機醤油を使用したごま醤油味のスープ付きです。
こだわりの味協同組合 静岡県静岡市
原材料:小麦粉(北海道産)・卵・かんすい・食塩/スープ:有機醤油・かつお節エキス・米発酵調味料・食塩・粗糖・ごま油・味噌・昆布だし・香辛料・酵母エキス
178 国産小麦のラーメン(生)スープ付 120g×2 613円(税662円)

国産小麦と水のみで作りました。食塩不使用。幅広い平打ちもちもち麺です。茹でたお湯を捨てず、麺とお好きな野菜・肉と一緒にみそ味で煮込んでお召し上がり下さい。
有川商事 静岡県静岡市
原材料:小麦粉(国産)・馬鈴薯澱粉(北海道産)
179 国産小麦のほうとう 200g(2人前) 467円(税504円)

北海道産小麦、純国産鶏の鶏卵、天然かん水、オーストラリア産圧搾菜種油を使用。ツルっとした食感がとても美味。ラーメンとしても代用OK。
こだわりの味協同組合/静岡県静岡市
原材料:小麦粉(北海道産)・卵・食塩・菜種油・かんすい
180 国産小麦の生麩 140g 363円(税392円)

東海地方では昔から愛食されているもち麩(角麩)。地元愛知県産の小麦に北海道産のグルテンを足した国産にこだわった逸品です。フライパンで焼いて、ごまだれや田楽みそをつけて。
こだわりの味協同組合 静岡県静岡市
原材料:小麦蛋白(国産小麦)・小麦粉・もち粉
180 国産小麦の生麩 140g 363円(税392円)

中山道ハム
岐阜オーガニックフーズ
岐阜県瑞浪市
岐阜県瑞浪市で、親子でハム・ソーセージを手作りしています。国産豚肉100%、食品添加物不使用のウィンナー、ハム、ベーコンです。
188 中山道ローズハム 60g 503円(税543円)

シンプルで材料で作ったソーセージ。焼き過ぎず、ジューシーさを味わってください。
中山道プレーンソーセージ
182 1P 80g 476円(税514円)
183 2P 80g×2 952円(税1,028円)

ナチュラルチーズのkokが美味しいソーセージです。
中山道チーズソーセージ
184 1P 80g 528円(税570円)
185 2P 80g×2 1,056円(税1,140円)

燻煙していないので、柔らかく、あっさりしていますが、スパイスが効いたソーセージです。4~5分焼いてお召し上がりください。粒マスタードとの相性抜群です。
岐阜 オーガニックフーズ
中山道ブラートヴルスト
186 80g 503円(税543円)

焼き過ぎず、ジューシーなベーコンを味わってください。
岐阜 オーガニックフーズ
中山道生ベーコンスライス
187 60g 503円(税543円)

ローズ肉を、野菜やスパイスを煮出した独自の漬込み液に20日前後漬込み、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
188 中山道ローズハム 60g 503円(税543円)

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町
パークシャー × 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がす他(飼料は別生産流通管理済み)
母豚からの一貫飼育で、兄弟なかよく開放豚舎でのびのび育てた豚は、旨みのつまった赤身と、甘みのある脂身のバランスが絶妙。飼料米の自作にも挑戦中。
190 ローススライスさんさん豚 180g 912円(税985円)

ヒシと並ぶ極上の部位。味噌焼き、シウウガ焼きがこぼれやすくおすすめです。
さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町
豚ロース肉
191 肩ローススライスさんさん豚 180g 860円(税929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
豚肩ロース肉
192 モモスライスさんさん豚 180g 821円(税887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
豚モモ肉
198 モモ肉カレー・シチュー用さんさん豚 180g 846円(税914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
豚各部位
193 小間切れさんさん豚 180g 853円(税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
豚バラ肉
194 バラスライスさんさん豚 180g 821円(税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
豚バラ肉
195 焼肉用バラカルビさんさん豚 180g 821円(税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
豚肉各部位ミックス
196 ミンチ肉さんさん豚 180g 780円(税842円)

柔らかい肉質はとってもジューシー。ほのかな甘みも◎。
さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町
豚ロース肉
197 とんかつ用ロースさんさん豚 2枚(約180g) 971円(税1,049円)

一口サイズの角切り。ことごと蒸込むほどにじゅ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
豚モモ肉
198 モモ肉カレー・シチュー用さんさん豚 180g 846円(税914円)

豚の旨みとお米のほのかな甘み、もちっとした食感が美味しい逸品！長さ12cm前後。
さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町
199 玄米ソーセージ 140g(4~5本) 786円(税849円)

ピリッと辛い唐辛子を利かせました。ビールと相性バツグン！レタスなどで巻いて食べるのもおすすめです。長さ12cm前後。
さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町
200 チョリソー(辛口ソーセージ) 140g(4~5本) 786円(税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
201 りんご入りソーセージ 140g(4~5本) 786円(税849円)

さんさんファームの遊休農地にて大豆を栽培するというこだわりの味噌で漬けました。焼くと油がじゅわ〜とでるので、野菜を炒めて2度おいしい！
さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町
202 180g(3枚) 1,086円(税1,173円)
203 100g 686円(税741円)

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町
豚味噌漬け
厚さ約3mm
202 180g(3枚) 1,086円(税1,173円)
厚さ約5~8mm
203 100g 686円(税741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。一度沸かしてあるので、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
204 さんさん白もつ(ポイル) 200g 574円(税620円)

走る豚



熊本県菊池市

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

走る豚応援 5倍

natural natural 限定ポイント

【食べ物の浪漫】

私は山奥の村で生まれ育ち、近くに商業施設が無いところで生活していました。代々農家でしたので、食材もほぼ自給できていました。味噌や梅干しも母や祖母が作っていました。

なので、こどもの頃にテレビや絵本で見た美味しそうな料理に胸をときめかせていました。どんな味がするんだろう。何処で食べられるんだろう。どうやって作れるんだろう。

ナイスミドルになった今でもその憧れは今も残っていて、出てくるとやっぱりテンションが上がります。ましてや自分が育てた食材も使っていただけるなら尚更。

熊本県に来られる際は、熊本市中央区下通りにあるコントロールノ食堂さんへどうぞ。たまに【ルパン三世 カリオストロの城】で出てきたミートボール(ボルベッティ)のバスタがあったりします。



それにしてもこの瓶に入っているワインも美味しそうです。見た目や思い出も食の重要な要素ですね。

はれとどきはしるぶた by やまあい村 武藤勝典

柔らかさはもちろんのこと、赤身と脂身のバランスも丁度良い部位です。



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

赤身と脂身の絶妙なバランスの豚肩ロース。幅広い料理にご活用いただけます。



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

生姜焼き用に厚めにスライスしてありますので走る豚の旨味が感じられます。



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

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



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

走る豚のウインナーは肉汁たっぷりバリッと歯ごたえの良い仕上がります。



福岡・大誠食品 スポット
原材料:豚肉(走る豚)、豚脂(走る豚)、糖類(水飴・砂糖)、海藻粉末、食塩、香辛料 180日
30144 走る豚ウインナー
200g **948円**(¥1,024円) **926円**(¥1,000円)

熊本・やまあい村 スポット
251 走る豚/ももスライス
200g **857円**(¥926円) **810円**(¥875円)

あっさりとした味わいとやわらかい肉質が甘辛たれと相性◎！



熊本・やまあい村 スポット
255 1P 走る豚/もも生姜焼き用
200g **982円**(¥926円) **840円**(¥907円)

産直 eco フライス
256 2P
200g×2 **1,714円**(¥1,851円) **1,500円**(¥1,620円)

バラ肉特有の濃厚でジューシーな旨味をお楽しみください。



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

あっさりとした味わいとやわらかい肉質が特徴。どんな食材ともよく合います。



熊本・やまあい村 スポット
253 走る豚/肩ロースブロック
400g **2,180円**(¥2,354円) **2,136円**(¥2,307円)

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

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



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

産直 eco フライス
258 2P
200g×2 **1,964円**(¥2,121円) **1,666円**(¥1,799円)

走る豚の甘みと旨味が凝縮されたしゃぶしゃぶには欠かせない部位です。



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

きめ細かな肉質で柔らかい食感です。



熊本・やまあい村 スポット
252 走る豚/ロースとんかつ用
200g **1,083円**(¥1,170円) **1,065円**(¥1,150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。

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



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

産直 eco フライス
262 2P
300g×2 **1,984円**(¥2,143円) **1,680円**(¥1,814円)

適度に赤身と脂身が入った柔らかい食感です。



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

脂が多く、走る豚の甘みと旨味を一番感じていただける人気の部位です。



熊本・やまあい村 スポット
254 走る豚/バラブロック
300g **1,285円**(¥1,388円) **1,272円**(¥1,374円)

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

熊本・やまあい村 スポット
261 1P 走る豚/赤身ミンチ
300g **992円**(¥1,071円) **972円**(¥1,050円)



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

産直 eco フライス
262 2P
300g×2 **1,984円**(¥2,143円) **1,680円**(¥1,814円)

赤身と脂身が適度に入ったジューシーな味わいです。



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

国産牛肉(マザービーフ)

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。



菊池農場 熊本県菊池市
マザービーフは出産を終えた母牛を菊池地域の農家から譲り受け、6ヶ月ほど非遺伝子組換え飼料で育てています。「味わいが深い菊池和牛マザービーフ」として独自の価値をつけて世に出す取り組みを進めています。

マザービーフ応援 5倍

natural natural 限定ポイント

マザービーフの柔らかい部位ロース、肩ロースを使用。旨味絶品です！



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



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

熊本・菊池農場 マザービーフ



SALE!

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



熊本・菊池農場 毎週
277 マザービーフ/バラしゃぶ用
200g **800円**(¥864円)

モモ、ウデ、バラなどの部位を使っています。様々な料理に使用して便利です。



熊本・菊池農場 毎週
272 マザービーフ/万能小間
200g **968円**(¥1,045円) **833円**(¥900円)

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 毎週
273 マザービーフ/赤身スライス
200g **1,369円**(¥1,479円) **1,328円**(¥1,434円)

あっさりとした味わいが特徴。低カロリーで高タンパクのヘルシーな部位です。



熊本・菊池農場 毎週
274 マザービーフ/粗びきミンチ
200g **917円**(¥990円) **887円**(¥958円)

そぼろ料理やミートソース、ハンバーグにどうぞ。



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

マザービーフ本来の美味しさや食感を味わえるよう粗挽きにしました。



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

国産牛肉【健康あか牛】



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

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

飼料:大麦、とうもろこし、加熱処理とうもろこし、加熱処理大豆、苜蓿、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、作物や価格によって産地が変動します。精肉加工:(有)大誠食品(福岡県福岡市)

あか牛の煮込みハンバーグ

材料(小8個分)

A	牛ミンチ.....400g	B	トマトピューレ.....200g
	玉ねぎ(みじん切り) 1/2個分		水.....50cc
	卵.....1個		コンソメ(顆粒).....少々
	パン粉.....大さじ3		とんかつソース.....大さじ5
	牛乳.....50cc		ケチャップ.....大さじ3
	塩・胡椒・ナツメグ.....少々		きび砂糖.....大さじ1
	マヨネーズ.....大さじ1		

recipe

- ①パン粉に牛乳を入れてやわらかくしておく。ボールにAの材料を上から順に入れてよくこねる。
- ②①を8コに分け、フライパンで両面を焼いてお皿にいったん取り出す。(後で煮込むので表面に焼き色がつけばOK)
- ③フライパンにBを入れ火にかけて砂糖が溶けたら取り出しておいたハンバーグを戻し入れ15分ほど煮込む。
※お好みで③のタイミングに、しめじやマッシュルーム等きのこ類を入れると、より美味しく仕上がります。

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

徳島・光食品 JAS D通 原材料:有機トマト、食塩、有機レモン果汁 2年

461 3P/NN きびさとう 有機トマトピューレ
500g×3 1,485円⇒**1,415円**(¥1,528円) 320g 386円⇒**370円**(¥400円)

背中の中身の肉で、ジューシーで柔らかく肉のうまみも感じられる部位です。



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

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



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

脂身が少ない部位で食べごたえのある肉。肉本来の旨味をお楽しみいただけます。



熊本・菊池農場 週 毎週 **290 健康あか牛/赤身すき焼き用**
200g **1,650円**(¥1,782円)

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



熊本・菊池農場 週 毎週 **282 健康あか牛/赤身スライス**
200g 1,580円⇒**1,366円**(¥1,475円)

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



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

さまざまなお料理にお使いいただけます。普段のお料理もワンランク上の美味しさへ。



熊本・菊池農場 週 毎週 **291 健康あか牛/小間スライス**
200g **1,400円**(¥1,512円)

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



熊本・菊池農場 週 毎週 **283 健康あか牛/モモブロック**
400g 3,153円⇒**3,060円**(¥3,305円)

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



熊本・菊池農場 週 毎週 **288 健康あか牛/肩ローススライス**
200g **1,800円**(¥1,944円)

ハンバーグやカレー、ミートソースなど様々な料理に活用できる便利な食材です。



熊本・菊池農場 週 毎週 **292 健康あか牛/ミンチ**
200g **1,038円**(¥1,121円)

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



熊本・菊池農場 週 毎週 **284 健康あか牛/バラスライス**
200g 1,000円⇒**974円**(¥1,052円)

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



熊本・菊池農場 週 毎週 **285 健康あか牛/赤身ステーキ**
200g **2,180円**(¥2,354円)

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



熊本・菊池農場 週 毎週 **289 健康あか牛/特選すき焼き用**
200g **1,800円**(¥1,944円)

高タンパクで低カロリー！脂肪が少なくあっさりとした味わいです。



熊本・菊池農場 週 毎週 **293 健康あか牛/赤身ミンチ**
200g **1,200円**(¥1,296円)

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、苜蓿、米ぬか、動物性油脂、塩、その他(炭酸カルシウムなど) + 前期のみ、魚粉
※飼料は非遺伝子組み換え
※飼育期間中 抗生物質薬剤等は不使用
加工:(株)シガポトリ 滋賀県甲賀市

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



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

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 週 毎週 180日 **296 赤地鶏/むね肉**
300g **730円**(¥788円)

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



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

骨付きなので、だしにコクがでます。煮物やから揚げにもどうぞ。



和歌山・小坂農園 スポット 180日 **298 赤地鶏/ぶつ切り**
300g **679円**(¥733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 週 毎週 180日 **303 赤地鶏/キモ**
200g 492円⇒**455円**(¥491円)

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



和歌山・小坂農園 週 毎週 180日 **299 赤地鶏/正肉**
300g **859円**(¥928円)

肉厚でふわっとやわらかく上品な味わい。ダイエットにもおすすめ！



和歌山・小坂農園 週 毎週 180日 **300 赤地鶏/ささみ**
200g 643円⇒**610円**(¥659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 隔週BD 180日 **301 赤地鶏/手羽先**
300g **591円**(¥638円)

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



和歌山・小坂農園 隔週BD 180日 **302 赤地鶏/手羽元せせり**
200g **702円**(¥758円)

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



和歌山・小坂農園 スポット 180日 **304 赤地鶏/砂ずり**
200g 492円⇒**450円**(¥486円)

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



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

ムネ肉100%。鶏の旨味がしっかりとし、脂身の少ないあっさりした味わいです。



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

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



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

国産鶏肉【天草大王】



天草大王 熊本県
 鶏種:天草大王
 飼育期間:130日以上
 飼料:穀類【とうもろこし、きな粉、マイロ(小麦)】、植物性油かす【大豆油かす、コーングルテンミート、やし油かす、(なたね油かす)】米ぬか、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

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 週 309 天草大王/モモ肉 150g 809円(税874円)



熊本・天草大王 週 311 天草大王/手羽先&手羽元 2~3本 441円(税476円)

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

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 週 310 天草大王/ムネ肉 150g 580円(税626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

熊本・天草大王 週 313 天草大王/まるごとセット 計700g 1,830円(税1,976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 週 316 天草大王/ももミンチ 150g 620円(税670円)

ハム・ソーセージ



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

※商品到着後の賞味期限は最短で25日になります。

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

九州産のハーフ鶏のみを使用。豚脂を使用していないので、癖のない味わいです。

熊本・共同ミートセンター 週 319 チキンウイナー 110g 368円(税397円)

塩、砂糖、香辛料だけでソーセージに仕上げました。温めてお召し上がり下さい。

熊本・共同ミートセンター 週 320 ウイナー 110g 654円(税706円)

肉汁たっぷり! 赤牛の旨みがしっかりと味わえる贅沢な一品です。

熊本・共同ミートセンター 週 321 健康あか牛生ハンバーグ 100g×2 773円(税835円)

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



熊本・共同ミートセンター 週 322 お弁当ウイナー 110g 430円(税464円)

塩と砂糖で熟成した後スモークで仕上げました。肉本来の旨み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 週 323 ロースハムスライス 100g 855円(税923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 週 324 ロースハム切落し 100g 766円(税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 週 325 ベーコンブロック 200g 1,394円(税1,506円)

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



熊本・共同ミートセンター 週 326 ベーコンスライス 100g 727円(税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 週 327 ベーコン切落し 100g 711円(税768円)

無添加惣菜



那珂川キッチン 福岡県那珂川
 私たちグループの直営お惣菜工場「那珂川キッチン」。本格的な中国点心をはじめ、お弁当にもびっぴりの手軽なお惣菜まで、化学調味料や合成添加物不使用で手作りしています。「牛のおっぱい」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ユース可能な特性だれにじっくり漬け込むことでムネ肉特有のぱさついた食感を無くし、モモ肉に近いジューシーな食感に仕上げています。

福岡・那珂川キッチン 週 333 1P 200g 667円(税720円)
 334 2P 200g×2 1,265円(税1,366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 週 335 1P 200g 775円(税837円)
 336 2P 200g×2 1,470円(税1,588円)

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

福岡・那珂川キッチン 週 337 ハッシュドポテト 30g×8 584円(税631円)

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

福岡・那珂川キッチン 週 338 5本 720円(税778円)
 339 10本 1,365円(税1,474円)

走る豚の中華惣菜シリーズ

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 週 331 1P 30g×6 1,089円(税1,176円)
 332 2P スポット 30g×6×2 2,085円(税2,252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 週 329 走る豚肉まん 125g×2 672円(税726円)

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

福岡・那珂川キッチン 週 330 走る豚チーズカレーまん 125g×2 775円(税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 週 340 博多もつ鍋(麺なし) 2人前615g(約200g×3) 2,437円(税2,632円)

国産鶏使用。甘辛い味付けが特徴の博多名物とりかわ巻きを化学調味料不使用で作りました。

福岡・那珂川キッチン 週 341 1P 5本 640円(税691円)
 342 2P 5本×2 1,215円(税1,312円)

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

福岡・那珂川キッチン スポット
原材料:牛乳(熊本)、エルゴバスタ、薄力粉、タマネギ、菜種油、シュレッドチーズ、バター、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー、乾燥パセリ

343 マカロニグラタン
180g×2 878円(税948円)

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

福岡・那珂川キッチン スポット
原材料:牛乳(国産)、米、タマネギ、薄力粉、チーズ、バター、シメジ、マッシュルーム、椎茸、薄力醤油、欧風だし、キビ砂糖、菜種油、塩、白コショウ、乾燥パセリ

344 きこのドリア
180g×2 917円(税990円)



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



福岡・那珂川キッチン スポット
原材料:有機スイートコーン(スペイン)

353 オーガニックホールコーン
150g 392円(税423円)

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

福岡・那珂川キッチン スポット
原材料:たまねぎ、牛肉、カレールウ(片断)、小麦粉、砂糖、純力粉、食塩、酵母エキス、りんご果汁、粉末醤油、魚肝油、赤唐辛子粉末、黒胡椒粉末、オリーブ油、しょうが、にんにく、粉末野菜ブイヨン(食塩、でん粉分解物、酵母エキス、ローストオニオンエキス、醤油、コショウ、セロリ粉末、キャロット粉末、フライドガーリック、馬鈴薯でん粉)、カレー



北海道産ビーフカレー
345 1P
200g 713円(税770円)

346 2P
200g×2 1,305円(税1,409円)

切り干し大根の煮物、豆ひじき、きんぴらごぼうの3種類が、2個ずつお弁当用カップに入っています。

福岡・那珂川キッチン スポット

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



和のおかずセットB
347 1P 毎週
3種×2 510円(税551円)

348 2P スポット
3種×2×2 1,020円(税1,102円)
970円(税1,048円)

甘いコーンがたっぷり。お弁当やお子さんが食べるのにちょうどいいサイズです。

福岡・那珂川キッチン スポット

原材料:牛乳、ホールコーン、タマネギ、パン粉、菜種油、衣(パン粉、小麦粉)、薄力粉、菜種油、バター、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー

コーンクリームコロッケ
349 1P
30g×5 484円(税523円)

350 2P
30g×5×2 968円(税1,045円)
915円(税988円)



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

福岡・那珂川キッチン スポット

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

ポテトコロッケ・ミニ
351 1P
30g×5 492円(税531円)

352 2P
30g×5×2 984円(税1,063円)
930円(税1,004円)



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

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

山口・秋川牧園 隔週BD

原材料:鶏肉(国産)、小麦粉、鶏卵、砂糖、食塩、ばれいしよでん粉、ホワイトペッパー、ガーリックパウダー、衣(パン粉、小麦粉)、鶏卵、ばれいしよでん粉、砂糖、食塩、ブラックペッパー、揚げ油(なたね油)

356 こだわりのチキンナゲット
200g 600円(税648円)



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

山口・秋川牧園 隔週BD

原材料:鶏肉(国産)、衣(パン粉、鶏卵、小麦粉)、香料、ばれいしよでん粉、食塩、砂糖、山芋パウダー、揚げ油(なたね油)

358 スパイシーささみカツ
160g 559円(税604円)

柔らかくジューシーなチキンメンチカツです。調理済みなでオーブントースターで温めるだけでおいしくいただけます。

山口・秋川牧園 スポット

原材料:鶏肉(国産)、玉ねぎ、鶏皮、鶏卵、パン粉、醤油、砂糖、食塩、ばれいしよでん粉、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、衣(パン粉、小麦粉、鶏卵、砂糖、ブラックペッパー)、揚げ油(なたね油)

359 鶏メンチカツ
150g 420円(税454円)

秋川牧園 SALE SALE

山口・秋川牧園 スポット 調理済
原材料:鶏肉(国産) 醤油 玉ねぎ 生姜 ベースト 鶏卵 清酒 砂糖 にんにく ベースト ごま油 塩 塩 塩 ブラックペッパー 粉末 食塩 衣(ばれいしよでん粉、さつまいもでん粉、小麦粉、もち粉) 揚げ油(なたね油)

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

354 こだわりのからあげ
150g 579円(税625円)
550円(税594円)



355 お徳用からあげ
400g 1,316円(税1,421円)
1,230円(税1,328円)



手羽元を持ちやすく食べやすいチュリップのフライドチキンにしました。



山口・秋川牧園 スポット
原材料:鶏肉(国産)、清酒、醤油、食塩、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、(パプリカ、ホワイトペッパー、バジル、オレガノ、カレー粉、衣(小麦粉、ばれいしよでん粉、オレオ)、揚げ油(なたね油)

360 フライドチキンチュリップ
500g 1,371円(税1,481円)

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



山口・秋川牧園 スポット
原材料:鶏肉(国産)、醤油、砂糖、発酵調味料、玉ねぎ、はちみつ、生姜ペースト、にんにくペースト

361 骨付きてりやきチキン
300g 907円(税980円)

胸肉ミンチで作った食べやすいスティック仕立て。ピリッとした辛さが食欲を誘います。



山口・秋川牧園 スポット
原材料:鶏肉(国産)、小麦粉、鶏卵、砂糖、食塩、ばれいしよでん粉、小麦粉、ブラックペッパー、ガーリックパウダー、ナツメグ、衣(小麦粉、鶏卵、チキンスープ、ばれいしよでん粉、醤油、砂糖、小麦粉、食塩、レッドペッパー、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、パプリカ)、揚げ油(なたね油)

362 ピリ辛チキンバー
150g/8本 521円(税563円)

手羽中を唐揚げにした後、秋川牧園特製の甘いタレを絡めました。手羽中は半分にカットしているため食べやすく、お弁当やおつまみにピッタリです。



山口・秋川牧園 スポット
原材料:鶏肉(国産)、醤油、砂糖、発酵調味料、清酒、ばれいしよでん粉、ガーリックパウダー、ブラックペッパー粉末、ホワイトペッパー粉末、衣(鶏卵、ばれいしよでん粉、小麦粉、砂糖、レッドペッパー粉末、揚げ油(なたね油))

363 手羽中の甘辛揚げ
115g 571円(税617円)

若鶏のもも肉に3種のハーブとスパイスを独自に配合したミックススパイスを混ぜ込み、オイルに漬けました。解凍後お好みの野菜と混ぜ合わせることで野菜にも味が付けがき、焼くだけでメインディッシュができます。



山口・秋川牧園 スポット
原材料:鶏肉(国産)、なたね油、食塩、ガーリックパウダー、ブラックペッパー粉末、乾燥パセリ、乾燥オレガノ、タイム粉末

372 ハーブチキングリル
175g 580円(税626円)
550円(税594円)

若鶏のもも肉にガーリックと粗挽きのブラックペッパーが効いた醤油ベースの自家製たれを合わせました。解凍後お好みの野菜と混ぜ合わせることで野菜にも味が付けがき、焼くだけでメインディッシュができます。



山口・秋川牧園 スポット
原材料:鶏肉(国産)、なたね油、醤油、玉ねぎ、食塩、ガーリックパウダー、ブラックペッパー粉末、乾燥パセリ、乾燥オレガノ、タイム粉末

373 ガーリックチキングリル
175g 580円(税626円)
550円(税594円)

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



山口・秋川牧園 スポット
原材料:鶏肝(鶏肝臓、心臓)(国産)、醤油、砂糖、清酒、発酵調味料、ばれいしよでん粉、食塩、生薬、にんにくペースト

364 鶏レバー甘辛焼き
120g 498円(税538円)

ふんわり衣に甘酢たれを染み込ませた、やわらかな食感のチキン南蛮です。タルタルソースと相性抜群です。



山口・秋川牧園 隔週BD
原材料:鶏肉(国産)、鶏肝臓、つなぎ(鶏卵、パン粉、山芋パウダー)、玉ねぎ、醤油、鶏脂、発酵調味料、砂糖、食塩、ソース(醤油、砂糖、発酵調味料、ばれいしよでん粉、清酒、生姜、にんにくペースト)、揚げ油(なたね油)

365 鶏の焼きつくね
180g(つくね160g(4個)・タレ20g) 518円(税559円)

山口・秋川牧園 スポット
原材料:鶏肉(国産)、野菜(玉ねぎ、キャベツ、ニラ、生姜)、豚脂、ばれいしよでん粉、醤油、発酵調味料、砂糖、食塩、にんにくペースト、ごま油、ホワイトペッパー粉末、皮(小麦粉、砂糖、食塩)

366 やきとりセット
180g 868円(税937円)
810円(税875円)

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



山口・秋川牧園 スポット
原材料:牛乳(国産)、マカロニ、じゃがいも、鶏肉、オニオンソテー、小麦粉、生クリーム、鶏がらスープ、バター、なたね油、チーズ、発酵調味料、ホタテエキス、食塩、ホワイトペッパー

370 牛乳グラタン/鶏肉とポテト
100g×2 857円(税926円)

秋川牧園の若鶏のもも肉をヨーグルトを加えたまろやかなカレーソースに漬け込みました。解凍後お好みの野菜と炒めるだけでメインディッシュができます。



山口・秋川牧園 スポット
原材料:鶏肉(国産)、ヨーグルト、玉ねぎ、トマトピューレ、食塩、発酵調味料、カレー粉、食用なたね油、米粉、ガーリックパウダー、パプリカ粉末、ホワイトペッパー粉末、レッドペッパー粉末、オリーブオイル粉末、(一部に鶏肉・乳成分を含む)

374 タンドリーチキン
175g 580円(税626円)
550円(税594円)

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



山口・秋川牧園 D 通
原材料:つくね串(鶏肉(国産)、パン粉、玉ねぎ、鶏卵、醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、揚げ油(なたね油))、もも串(鶏肉(国産)、醤油、発酵調味料、砂糖)、タレ(砂糖、醤油、発酵調味料、ばれいしよでん粉、清酒、生姜、にんにくペースト)

366 やきとりセット
180g 868円(税937円)
810円(税875円)

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



山口・秋川牧園 スポット
原材料:皮(小麦粉(国産)、砂糖、菜種油、イースト、食塩)、具(野菜(玉ねぎ、生姜)(国産)、鶏肉、豚脂、たけのこ水煮、つなぎ(パン粉、馬鈴薯でん粉)、醤油、砂糖、ごま油、食塩、ホワイトペッパー粉末)、ベーキングパウダー

368 とり肉まん
100g×4 730円(税788円)

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



山口・秋川牧園 スポット
原材料:食肉等(鶏肉、鶏肝)(国産)、つなぎ(パン粉、鶏卵、山芋パウダー)、玉ねぎ、醤油、砂糖、食塩、生姜ペースト、清酒、揚げ油(なたね油)

369 とりミニ肉まん
35g×8 602円(税650円)

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



山口・秋川牧園 スポット
原材料:鶏肉(国産)、野菜(玉ねぎ、キャベツ、ニラ、生姜)、豚脂、ばれいしよでん粉、醤油、発酵調味料、砂糖、食塩、にんにくペースト、ごま油、ホワイトペッパー粉末、皮(小麦粉、砂糖、食塩)

371 とり餃子
195g/15個入 495円(税535円)

エサと飼育方にこだわった健康な自家農園の鶏ガラをことごとく煮出したスープストック。



山口・秋川牧園 隔週BD
原材料:鶏骨エキス、水、再製天日塩(沖縄)

375 とりがらスープ
50g×5 536円(税579円)

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

山口・秋川牧園 スポット
共通原材料:【鶏肉】鶏肉(国産)【つくね】鶏肉(国産)、鶏卵、玉ねぎ、パン粉、ばれいしよでん粉、清酒、醤油、砂糖、生姜、食塩

鶏だし鍋セット
380 塩
原材料:【スープ】チキンスープ、昆布だし、発酵調味料、鰹だし、食塩、ガーリックパウダー、醤油、ごま油

381 醤油
各500g 1,527円(税1,649円)
1,380円(税1,490円)



山口・秋川牧園 D 通
原材料:鶏肉(国産)、玉ねぎ、つなぎ(パン粉、鶏卵、山芋パウダー)、玉ねぎ、醤油、砂糖、食塩、生姜ペースト、清酒、揚げ油(なたね油)

376 ミートボール
100g 279円(税301円)

山口・秋川牧園 スポット
原材料:鶏肉(国産)、鶏肝(国産)、つなぎ(パン粉、鶏卵、山芋パウダー)、玉ねぎ、醤油、砂糖、食塩、生姜ペースト、清酒、揚げ油(なたね油)

377 レバー入りミートボール
400g 875円(税945円)

山口・秋川牧園 スポット
原材料:鶏肉(国産)、鶏卵(国産)、玉ねぎ、砂糖、食塩、にんにくペースト、ごま油、ホワイトペッパー粉末

378 鶏だんご
175g 463円(税500円)

山口・秋川牧園 スポット
原材料:鶏肉(国産)、鶏卵(国産)、玉ねぎ(国産)、パン粉、ばれいしよでん粉、清酒、醤油、砂糖、生姜、食塩

379 いろいろ使える鶏つみれ
200g 496円(税536円)

乾物・缶詰・粉製品



日本の風土で育った穀物の美味しさを活かしてシンプルに仕立てました。国内産原料を基本とし、見栄えを良くするための合成添加物等などは不使用。海外産の場合は有機を使用しています。



4種類のだし原料を長時間ゆっくりに煮詰めて旨みを凝縮させた白だしです。醤油を使用しておりませんので、料理のベースのおだしやコク付けにご使用いただけます。

国産だし原料を使用した癖のない上品な味わいの濃縮だしです。醤油を使用しておりませんので、料理のベースのおだしやコク付けにご使用いただけます。

翌々週配達
兵庫・マエカワテイスト
D 週 10ヶ月
原材料：いわし煮干し(国産)、とびうお煮干、食塩、砂糖、昆布、いわし、乾しいたけ ※産地は変更になる事があります。

401 無添加白だし(しあわせ)
300ml
1,509円⇒**1,430円**(¥1,544円)

翌々週配達
兵庫・マエカワテイスト
D 週 10ヶ月
原材料：かつおぶし(国産)、砂糖、食塩、昆布、そうだかつおぶし、さばぶし、干しえび、乾しいたけ

402 無添加白だし(六合わせ)
300ml
1,345円⇒**1,275円**(¥1,377円)

食塩・化学調味料一切不使用。生後5ヶ月頃から大人までご使用いただけます。優しい薄味で素材の風味を引き立てます。

食塩・化学調味料一切不使用。生後7ヶ月頃から大人までご使用いただけます。

翌々週配達
兵庫・マエカワテイスト
D 週 10ヶ月
原材料：かつおぶし(鹿児島)、こんぶ

395 やさしいママのだしパック
8g×8
600円⇒**717円**(¥774円)

翌々週配達
兵庫・マエカワテイスト
D 週 10ヶ月
原材料：うるめふし(熊本、愛媛)、かつおぶし、こんぶ

396 がんばるママのだしパック
8g×8
600円⇒**570円**(¥616円)

原材料にこだわりました。和洋中さまざまなお料理にご使用いただけます。化学調味料無添加、酵母エキス、たんぱく加水分解物不使用です。

5種のこだわりの国産だし原料から煮出した香り高い天然だしに、本醸造醤油、本みりん等の調味料を合わせ、だし風味豊かなそばつゆに仕上げました。そばつゆの他、丼のたれ、お刺身等にそのままかき醤油としてもご使用いただけます。

翌々週配達
兵庫・マエカワテイスト
D 週 1年
原材料：しょうゆ(小麦・大豆を含む)、うるめふし、砂糖、食塩、みりん、いわし煮干、そうだかつおぶし、昆布

403 天然だしのつゆ
500ml
873円(¥943円)

翌々週配達
兵庫・マエカワテイスト
D 週 1年
原材料：醤油、砂糖、みりん、食塩、いわしぶし、かつおぶし、いわし煮干、そうだかつおぶし、さばぶし、昆布、かつおかれぶし

404 だしが香るそばの友
500ml
1,044円(¥1,128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。大粒でしっかりと身が特徴です。みそ汁やパスタなどに。

国産殻付きしじみ。砂抜き・加熱済みで便利です。しっかりと身入りで、汁物やパスタにおすすめです。

神奈川・三徳
毎週
原材料：あさり(国産) 2年

409 レトルトあさり
120g
468円(¥505円)

神奈川・三徳
隔週BD
原材料：しじみ(国産) 1年

410 レトルトしじみ
110g
359円(¥388円)

料理になじみやすい液体タイプ。
徳島・光食品
毎週
原材料：とりがらスープ(鶏骨(国産)、食塩)、食塩、有機醤油、砂糖、有機たまねぎピューレ(有機たまねぎ、食塩、有機米酢)、有機濃縮にんじん、有機キャベツピューレ、有機セルリーピューレ

413 チキンコンソメ液体タイプ
10g×8
521円(¥563円)

立科米みそ使用。天然の旨みと芳醇な香り。お湯を注ぐだけで本格派味噌汁ができます。

416 有機立科みそ汁
7.5g
203円(¥219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：鰹節(国産) 1年

389 鰹平削り
40g
352円(¥380円)

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



静岡・新丸正 毎週
原材料：そうだかつお節、さば節、かつお節 1年

390 中厚削り節
100g
574円(¥620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) 1年

391 駿河ふぶき
4g×5
328円⇒**310円**(¥335円)

国産の厳選素材にこだわった、食塩・化学調味料一切不使用の天然だしパックです。

翌々週配達
兵庫・マエカワテイスト
D 週 1年
原材料：いわし、いわし煮干、かつおぶし、うるめふし、そうだかつおぶし、昆布、椎茸、干しえび、むろあじふし、まぐろふし 1年

393 天然ダシパック特選
10g×25
1,090円⇒**1,035円**(¥1,118円)

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



愛知・節辰商店 毎週
原材料：かつお節、むろあじ節、椎茸、昆布 180日

392 NN かつおだしパック
10g×10
591円(¥638円)

十二種の国産風味原料を使用し、素材のうま味が料理に深い味わいを持たせます。

翌々週配達
兵庫・マエカワテイスト
D 週 1年
原材料：有機しょうゆ(国産)、有機砂糖、濃縮かつおだし、濃縮さばだし、みりん、濃縮こんぶだし、食塩

394 だしパック十二単
10g×20
1,217円⇒**1,160円**(¥1,253円)



翌々週配達
兵庫・マエカワテイスト
D 週 1年半
原材料：鰹節(枕崎産)

397 鰹枯節
1本
2,327円(¥2,513円)



翌々週配達
兵庫・マエカワテイスト
D 週 10ヶ月
原材料：有機しょうゆ(国産)、有機砂糖、濃縮かつおだし、濃縮さばだし、みりん、濃縮こんぶだし、食塩

398 有機天然だし醤油
200ml
767円(¥828円)



翌々週配達
兵庫・マエカワテイスト
D 週 10ヶ月
原材料：しょうゆ、鶏がらスープ、砂糖、いわしぶし、食塩、みりん、いわし煮干、そうだかつおぶし、昆布

405 だしが香る鍋つゆ
300ml
917円(¥990円)



東京・オーサワジャパン 毎週
原材料：湯通し塩蔵わかめ(鳴門産) 1年

406 鳴門産カットわかめ
40g
962円(¥1,039円)

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

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

新鮮おさかなソーセージ
411 1P 45g×3
327円(¥353円)

412 2P 45g×3×2
654円⇒**600円**(¥648円)

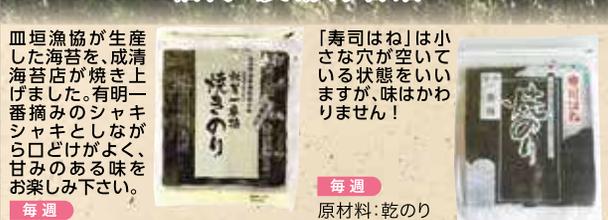


北海道の農家で契約栽培された馬鈴薯で作りました。

岐阜・桜井食品 毎週
原材料：馬鈴薯澱粉(北海道) 1年

418 契約栽培片栗粉
200g
268円(¥289円)

有明の味と香りをお届けします 福岡・成清海苔店



血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) 180日

383 柳川・血垣開漁協産乾のり
全型10枚
1,618円(¥1,747円)

「寿司はね」は小さな穴が空いている状態ではありますが、味はかわりません!

毎週
原材料：乾のり 180日

384 寿司はね焼のり
全型10枚
764円(¥825円)

味は秋芽一番摘みならではの旨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 180日

385 おにぎり用焼海苔
10枚×3
1,564円(¥1,689円)

口どけがよく、上品な甘み特徴です。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) 90日

386 韓国風味付塩焼海苔
4切20枚
782円⇒**740円**(¥799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

387 味附おかず海苔
8切20枚×3
764円(¥825円)

有明海産秋芽一番摘みの海苔の中に青のり風味が美味しさを引き立てます。

隔週BD
原材料：乾のり(有明海) 180日

388 焼き海苔青のり混り
8切80枚
1,273円⇒**1,165円**(¥1,258円)

マエカワテイスト独自の「煮釜だし製法」の濃縮だしと有機調味料、天然海水塩をブレンドした、味わい深いだし醤油です。



翌々週配達
兵庫・マエカワテイスト
D 週 10ヶ月
原材料：有機しょうゆ(国産)、有機砂糖、濃縮かつおだし、濃縮こんぶだし、みりん、食塩

399 有機天然だし甘口醤油
200ml
767円(¥828円)

マエカワテイスト独自の「煮釜だし製法」の濃縮だしと有機調味料、天然海水塩をブレンドした、味わい深いだし醤油です。



翌々週配達
兵庫・マエカワテイスト
D 週 10ヶ月
原材料：有機しょうゆ、有機砂糖、有機米酢、有機ゆず果汁、濃縮こんぶだし、濃縮かつおだし、食塩

400 有機ゆずぱん酢醤油
200ml
767円(¥828円)

環境ホルモンを出さない国産エポキシ樹脂フリー缶。中身はもちろん、缶にも安心・安全の心くばり。

静岡・かもめ屋 毎週 3年 各80g×3
原材料：まぐる(輸入又は国産)、菜種油、野菜エキス、赤穂の天塩

407 ツナフレーク油漬
873円(¥943円)

408 ツナフレーク水煮/食塩不使用
818円(¥883円)



野菜の旨みが凝縮した顆粒タイプの洋風だしの素。動物性原料や化学調味料・砂糖類を使わず、植物性素材でつくりました。

東京・オーサワジャパン 隔週BD
原材料：食塩、甘藷澱粉、澱粉、酵母エキス、玉ねぎ、しょうゆ、黒胡椒、セロリ、にんじん、ガーリック

414 野菜ブイヨン
5g×8
449円(¥485円)

415 徳用野菜ブイヨン
5g×30
1,412円(¥1,525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、粉碎・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 6ヶ月

419 有機パン粉
100g
272円⇒**260円**(¥281円)

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

岐阜・桜井食品 毎週
原材料：小麦粉(岩手)、イースト、塩 6ヶ月

420 パン粉
200g
324円(¥350円)



材料 (4~5人分)

- 春雨 80g
- 牛肉薄切り 250g
- 人参 1/2本
- ニラ 1/2束
- 玉ねぎ 1/2個
- しめじ お好み
- サラダ油 (炒め用) / 大さじ1
- 塩こしょう 少々
- ごま 少々

合わせ調味料

- 醤油 さじ2と1/2
- 酒 大さじ2
- 水 大さじ2
- 砂糖 大さじ1
- みりん 大さじ1
- ごま油 大さじ1
- コチュジャン 大さじ1/2
- 鶏ガラスープのもと / 小さじ1
- にんにく生薑すりおろし / 少々

①春雨は表示通りにもどす。ニラを切り、人参は細切り、玉ねぎは薄くスライス。牛肉は食べやすい大きさに切る。◎は合わせる。

②フライパンにサラダ油と肉を入れ、中火で熱し肉の色が変わるまで炒める。

③野菜を固いものから順に加えて炒め、野菜がしんなりしたら春雨と合わせて調味料を加える。

④全体をよく炒め合わせ塩・こしょうで味をととのえ、ごまをかけたら完成。

奈良・金正食品 毎週
 原材料:甘藷でん粉(国産)、馬鈴薯でん粉 2年

国産はるさめ

439 1P 100g **314円**(¥339円)

440 2P 100g×2 **440円**(¥628円)

600円(¥648円)

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

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

433 ナポリタントマトソース
 350g **770円**(¥808円)

434 バジルトマトソース
 350g **770円**(¥808円)

乾麺

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

イタリア・ピオイタリア 毎週
 原材料:デュラム小麦 24ヶ月

オーガニックスパゲッティ

442 1P 500g **549円**(¥593円)

443 2P 500g×2 **1,010円**(¥1,091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・職人すべてが長崎県産で、長さ・太さなど細部までこだわって仕上げました。

長崎・本村製麺 毎週
 原材料:小麦粉(北海道)、食塩、植物油 1年

447 長崎手延べうどん
 200g **483円**(¥522円)

そばの実の中心部から表面層、甘皮に至るまで全部挽きぐるみにした最も理想的なそば粉を使用し、そば本来の味と香りを追求しました。

長野・山本かじの スポット
 原材料:そば粉(北海道) 2年

448 国産の十割そば
 200g **522円**(¥564円)

そば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、ごまの風味がたっぷりのスープです。

岐阜・桜井食品 スポット
 原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】食塩、砂糖、酵母エキス、粉末しょうゆ、ごま、魚肝油パウダー、こま油、デキストリン、チキンエキス、ボーケエキス、ココアパウダー、乾燥ねぎ、混合粉、粉末、麦芽エキス、するめ粉末 6ヶ月

453 さくらのラーメンごま
 100g **194円**(¥210円)

454 さくらのラーメンしお
 99g **194円**(¥210円)

岐阜産小麦粉・国内産山芋を使用。ふわっとさっくり焼き上がります。

岐阜・桜井食品 D 週
 原材料:小麦粉(岐阜)、混合粉(国産)、さば、山芋粉、馬鈴薯でん粉、昆布パウダー、食塩、椎茸パウダー、膨張剤(重曹) 1年

421 お好み焼粉
 400g **525円**(¥598円)

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

岐阜・桜井食品 隔週BD
 原材料:有機うるち米(国産) 6ヶ月

425 お菓子をつくるお米の粉
 250g **568円**(¥613円)

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

兵庫・だいざいデイズ 隔週BD
 原材料:有機ひよこ豆、有機えんどう、有機あひんげん、有機黒いんげん、食塩、有機米酢 120日

429 有機蒸しミックスビーンズ
 85g **269円**(¥291円)

北海道産小麦粉と国産玉葱、国産鶏のアイツ、自家製「ア-カ」にしっかりと炒めて一晩寝かせました。ケラツ、バツ、チユなどに風味よく美味しく出来ます。

大阪・スカイフード 隔週BD
 原材料:小麦粉(国産)、脱脂粉乳、玉葱、チユ、チユ、食塩、食用こめ油、チユ、砂糖、ア-カ(食用ア-カ油、香草)、生麦芽、にんにくペースト、初イバツ 270日

422 ホワイトソース
 120g **594円**(¥642円)

ほうろくという素焼きの煎り銅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。

佐賀・まんてん 原材料:白胡麻(パラグアイ) 240日

435 NN すりごま・白
 70g **300円**(¥324円)

北海道で栽培された小麦粉を使用し作りました。ソフトな麺質で、和風パスタにぴったりです。

岐阜・桜井食品 スポット
 原材料:小麦粉、小麦グルテン 3年

444 国内産ロングパスタ
 300g **413円**(¥446円)

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

岐阜・桜井食品 スポット
 原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、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、野菜エキス、発酵調味料、椎茸パウダー、香辛料、味ナツパウダー、ア-モンドパウダー、ねぎ、椎茸エキス、麦芽エキス、こま油、昆布パウダー、メンマパウダー 6ヶ月

450 純正ラーメン(5食)
 98g×5 **839円**(¥906円)

国内産の小麦粉を使用し、かんすいは不使用です。濃厚な味噌が麺によくからみ、深い香りとお楽しみいただけます。

岐阜・桜井食品 スポット
 原材料:めん【小麦粉(国産)、食塩】、粉末みそ、砂糖、食塩、酵母エキス、馬鈴薯でん粉、チキンエキス、混合粉、こま油 6ヶ月

456 さくらのラーメンとんこつ
 103g **205円**(¥221円)

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

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

423 ベーキングパウダー
 113g **398円**(¥430円)

大豆を丸ごと食べるなら蒸し大豆

うまみと栄養がギュッと詰まった蒸し大豆!

愛知・愛農流通センター 原材料:大豆(国産)、食塩 180日

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

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

兵庫・だいざいデイズ 隔週BD
 原材料:もち大麦、大豆、小豆、黒米、発芽玄米、たかきび、黒大豆、赤米、はと麦、緑米、食塩(赤穂の天塩)、米酢 120日

430 国産10種の蒸し雑穀
 70g **205円**(¥221円)

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

イタリア・ピオイタリア 原材料:有機トマト、有機トマトジュース 24ヶ月

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

品質な有機黒ごまを丹念に焙煎しました。口の中で黒ごまの香りが広がります。

大阪・ムソー 隔週BD
 原材料:有機ごま(ボリビア) 6ヶ月

437 有機いりごま・黒
 80g **302円**(¥326円)

有機とうもろこし粉、米粉を使用したグルテンフリーのパンです。通常のパンと同様にパスタソースと和えたり、グラタンなどの調理にご利用ください。

東京・オーサワジャパン スポット
 原材料:有機とうもろこし(イタリア)、有機玄米粉 3年

445 有機グルテンフリーパン
 250g **742円**(¥801円)

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

長崎・本村製麺 毎週
 原材料:小麦粉(国産) 食塩、食用植物油 1年

446 手延べ素麺/水晶の光
 50g×5 **460円**(¥497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、深い香りとお楽しみいただけます。

岐阜・桜井食品 スポット
 原材料:めん【小麦粉(国産)、食塩】、粉末みそ、砂糖、食塩、酵母エキス、馬鈴薯でん粉、チキンエキス、混合粉、こま油 6ヶ月

457 味噌煮込みうどん
 94g **185円**(¥200円)

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

岐阜・桜井食品 スポット
 原材料:米粉(岐阜)、砂糖(ビーエム)、膨張剤(重曹) 6ヶ月

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

蒸しているから、食感もやわらかくてホクホク!

兵庫・だいざいデイズ 隔週BD
 原材料:有機ひよこ豆、食塩、有機米酢 120日

428 有機蒸しひよこ豆
 85g **269円**(¥291円)

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

イタリア・ピオイタリア 原材料:有機トマト、有機トマトジュース 24ヶ月

432 オーガニックチョップドトマト 2P スポット
 400g×2 **815円**(¥880円)

品質な有機黒ごまを丹念に焙煎しました。口の中で黒ごまの香りが広がります。

大阪・ムソー 隔週BD
 原材料:有機ごま(ボリビア) 6ヶ月

438 有機しっとりすりごま・黒
 80g **389円**(¥420円)

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

長崎・本村製麺 毎週
 原材料:小麦粉(国産) 食塩、食用植物油 1年

446 手延べ素麺/水晶の光
 50g×5 **460円**(¥497円)

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、ごまの風味がたっぷりのスープです。

岐阜・桜井食品 スポット
 原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】食塩、砂糖、酵母エキス、粉末しょうゆ、ごま、魚肝油パウダー、こま油、デキストリン、チキンエキス、ボーケエキス、ココアパウダー、乾燥ねぎ、混合粉、粉末、麦芽エキス、するめ粉末 6ヶ月

453 さくらのラーメンごま
 100g **194円**(¥210円)

国内産の小麦粉を使用し、かんすいは不使用です。濃厚な味噌が麺によくからみ、深い香りとお楽しみいただけます。

岐阜・桜井食品 スポット
 原材料:めん【小麦粉(国産)、食塩】、粉末みそ、砂糖、食塩、酵母エキス、馬鈴薯でん粉、チキンエキス、混合粉、こま油 6ヶ月

456 さくらのラーメンとんこつ
 103g **205円**(¥221円)

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

岐阜・桜井食品 スポット
 原材料:めん【小麦粉(国産)、食塩】、粉末みそ、砂糖、食塩、酵母エキス、馬鈴薯でん粉、チキンエキス、混合粉、こま油 6ヶ月

457 味噌煮込みうどん
 94g **185円**(¥200円)

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

長崎・本村製麺 毎週
 原材料:小麦粉(国産) 食塩、食用植物油 1年

446 手延べ素麺/水晶の光
 50g×5 **460円**(¥497円)

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、ごまの風味がたっぷりのスープです。

岐阜・桜井食品 スポット
 原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】食塩、砂糖、酵母エキス、粉末しょうゆ、ごま、魚肝油パウダー、こま油、デキストリン、チキンエキス、ボーケエキス、ココアパウダー、乾燥ねぎ、混合粉、粉末、麦芽エキス、するめ粉末 6ヶ月

453 さくらのラーメンごま
 100g **194円**(¥210円)

国内産の小麦粉を使用し、かんすいは不使用です。濃厚な味噌が麺によくからみ、深い香りとお楽しみいただけます。

岐阜・桜井食品 スポット
 原材料:めん【小麦粉(国産)、食塩】、粉末みそ、砂糖、食塩、酵母エキス、馬鈴薯でん粉、チキンエキス、混合粉、こま油 6ヶ月

456 さくらのラーメンとんこつ
 103g **205円**(¥221円)

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

長崎・本村製麺 毎週
 原材料:小麦粉(国産) 食塩、食用植物油 1年

446 手延べ素麺/水晶の光
 50g×5 **460円**(¥497円)

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、ごまの風味がたっぷりのスープです。

岐阜・桜井食品 スポット
 原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】食塩、砂糖、酵母エキス、粉末しょうゆ、ごま、魚肝油パウダー、こま油、デキストリン、チキンエキス、ボーケエキス、ココアパウダー、乾燥ねぎ、混合粉、粉末、麦芽エキス、するめ粉末 6ヶ月

453 さくらのラーメンごま
 100g **194円**(¥210円)

国内産の小麦粉を使用し、かんすいは不使用です。濃厚な味噌が麺によくからみ、深い香りとお楽しみいただけます。

岐阜・桜井食品 スポット
 原材料:めん【小麦粉(国産)、食塩】、粉末みそ、砂糖、食塩、酵母エキス、馬鈴薯でん粉、チキンエキス、混合粉、こま油 6ヶ月

456 さくらのラーメンとんこつ
 103g **205円**(¥221円)

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

長崎・本村製麺 毎週
 原材料:小麦粉(国産) 食塩、食用植物油 1年

446 手延べ素麺/水晶の光
 50g×5 **460円**(¥497円)

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、ごまの風味がたっぷりのスープです。

岐阜・桜井食品 スポット
 原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】食塩、砂糖、酵母エキス、粉末しょうゆ、ごま、魚肝油パウダー、こま油、デキストリン、チキンエキス、ボーケエキス、ココアパウダー、乾燥ねぎ、混合粉、粉末、麦芽エキス、するめ粉末 6ヶ月

453 さくらのラーメンごま
 100g **194円**(¥210円)

調味料

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

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

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

464 シママース
1kg **495円**(¥535円)

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

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

465 純米富士酢
500ml **840円**(¥907円)

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

愛知・アルファフードスタッフ

原材料：さとうきび(鹿児島) 無期限

NN きびさとう

460 1P 毎週
500g **495円**(¥535円)



461 3P スポット
500g×3 **1,415円**(¥1,528円)

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

大阪・ムソー 毎週

原材料：でんさい(北海道)、糖蜜(北海道) 無期限

462 てんさい含蜜糖

500g **509円**(¥550円)

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

岐阜・桜井食品 JAS スポット

原材料：有機ココナッツシュガー(インドネシア)、有機シナモンパウダー

463 2年

有機シナモンココナッツシュガー
35g **568円**(¥613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 スポット
原材料：りんご果汁、りんご果実(国産)
24ヵ月

470 アップルビネガー
300ml **955円**(¥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) 1年

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

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

福岡・平田産業 毎週
原材料：菜種(国産) 1年半

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

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

和歌山・築野食品 スポット
原材料：食用こめ油

477 国産こめ油 圧搾一番搾り
600g **1,250円**(¥1,350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) 540日

472 1P 毎週
1250g **1,360円**(¥1,469円)

473 ケース スポット
1250g×8 **10,720円**(¥11,578円)

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

475 純正ごま油・淡口
476 純正ごま油・濃口
各165g **696円**(¥752円)

カラダがキレイになる美容と健康のオイル！?

— インカグリーンナッツオイルに含まれるオメガ3・ビタミンEにはどんな効果があるの? —

オメガ3は、血液の流れをよくし、体内の悪玉コレステロールの数を減らしてくれるほか、肌の代謝をアップさせたり、炎症やニキビを押さえてくれるなどの効果があります。さらに、ビタミンEは体内の脂肪を洗い流してくれるため、ダイエットにも良いオイルとも言われています。

— 加熱できる唯一のオメガ3オイル —

オメガ3オイルといえば「アマニ油」や「エゴマ油」が有名ですが、いずれも加熱調理に適していないのが難点でした。しかしこの「インカグリーンナッツオイル」は、5分ほどなら炒め物にも使用できます。その上、天然の抗酸化成分ビタミンEがけた外れに豊富で酸化しにくい優れたもの。

千葉・アルコイリス スポット
原材料：有機サチャインチ種子(ペルー) 1年6ヶ月

482 オーガニックインカグリーンナッツオイル
180g **1,862円**(¥2,011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。ライドな口当たりでクセがないと評判です。

在庫限りでしばらく休止

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

478 ギリシャオリーブオイル
250ml **1,278円**(¥1,380円)

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

福岡・平田産業 毎週
原材料：食用オリーブ油(ギリシャ) 1年

479 徳用 500ml
2,012円(¥2,173円)
1,855円(¥2,003円)

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

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

480 1P 毎週
250ml **1,500円**(¥1,620円)

481 2P スポット
250ml×2 **2,800円**(¥3,024円)

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

埼玉・味の醸造
原材料：米、米麴、食塩 1年

483 味の母
720ml **968円**(¥1,045円)

484 1.8L スポット
2,092円(¥2,259円)
2,000円(¥2,160円)

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

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

485 みやこの料理酒
500ml **919円**(¥993円)

米と米麴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)、米麴(国産)、酒粕(国産)、福島県産米使用・放射能検査済(未検出) 無期限 ※この商品は(株)ドリームグループの直販です。

486 こんにちは料理酒
720ml **1,310円**(¥1,441円)

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

愛知・オーサワジャパン 隔週BD
原材料：合わせだし(国産)：乾しいたけ、昆布、有機白醤油、食塩、本みりん、焼酎 1年1ヵ月

487 オーサワの白だし
360ml **962円**(¥1,039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・あいの流通センター 毎週
原材料：菜種油(オーストラリア産)、卵黄、りんご酢、食塩、砂糖、香辛料 180日

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

平飼いで飼育された健康な鶏から産まれた有精卵を使用し、原材料を徹底して「自然」を追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：野菜(有機玉ねぎ、有機人参、有機トマト)、有機肉、有機りんご酢、果実酢(レモン果汁)、砂糖、食塩、香辛料(からし) 6ヶ月

490 平飼いたまご 有精卵マヨネーズ
290g **715円**(¥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 1年半

491 有機トマトケチャップ
300g **407円**(¥440円)

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

徳島・光食品 隔週BD
原材料：有機トマト、食塩、有機レモン果汁 2年

492 有機トマトピューレー
320g **370円**(¥400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、有機純りんご酢を使用したさっぱり、まるやかなソースです。

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 2年

493 有機ウスターソース
250ml **438円**(¥473円)

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

徳島・光食品 隔週BD
原材料：有機野菜・果実(有機たまねぎ、有機にんにく、有機みかん、有機トマト、有機レモン、有機にんにく、有機ゆず、有機しいたけ)、糖類(砂糖、有機糖みつ)、醸造酢、食塩、でん粉、醤油、オイスターエキス、魚醤、こんぶ、香辛料、みりん、かつお節 1年半

494 オイスターソース
115g **469円**(¥507円)

495 お好みソース関西風
300ml **354円**(¥382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)、有機肉、有機りんご酢、有機レモン、有機にんにく、有機ゆず、有機しいたけ、糖類(砂糖、有機糖みつ)、醸造酢、食塩、でん粉、醤油、オイスターエキス、魚醤、こんぶ、香辛料、みりん、かつお節 1年半

496 有機ミートソース
140g **325円**(¥351円)



ハチミツジンジャークッキー

材料 (12枚分位)
 ◎バター 50g
 ◎ハチミツ ... 大さじ2
 ◎生姜粉末 ... 大さじ1
 小麦粉 150g

- 1 バターを溶かし◎を混ぜ合わせる。
- 2 ①に小麦粉を混ぜ合わせ練る。
- 3 棒状にしてラップにくるみ、冷凍庫で1時間位かため、切りやすいようにする。
- 4 5mmくらいに切り分け180℃のオーブンで15分位焼く。

奈良・無双本舗 スポット
 原材料: 有機生姜
 ◎1年

503 有機生姜末アルミパック
 45g
 736円⇒
700円(¥756円)

福岡・藤井養蜂場 隔週BD
 原材料: はちみつ(カナダ) ◎2年

513 カナダ産オーガニック蜂蜜
 180g **830円**(¥896円)

カナダ・シタデル 生産者組合 隔週BD
 原材料: 砂糖楓の樹液(カナダ) ◎1440日

514 ナチュラリー **メープルシロップ/アンバー**
 250g **1,545円**(¥1,669円)

カナダ・プレステージ 隔週BD
 原材料: 有機メープルシロップ(カナダ) ◎720日

515 有機メープルシロップ/アンバー
 132g **891円**(¥962円)

スパイスの香りも素材の美味しさも しつかり味をえる。中辛で後味さっぱりなフレックタイプのカレールウです。

愛知・愛農流通センター 毎週
 原材料: 玄米粉(九州産)、有機パーム油、メープルシュガー、有機カレールウ、粉末野菜(オニオン、トマト、スイートコーンパウダー、ガーリック、ジンジャー)、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 ◎1年

519 畑まるごとうけとめます **中辛/カレールウ**
 100g
 758円⇒
720円(¥778円)

エスパーベスト オリジナルブレンドの有機カレールウと九州産の無農薬玄米を使用した。甘口でお子様でも食べられるフレックタイプの玄米カレールウです。

愛知・愛農流通センター 毎週
 原材料: 玄米粉(九州産)、有機パーム油、メープルシュガー、有機カレールウ、粉末野菜(オニオン、トマト、スイートコーンパウダー、ガーリック、ジンジャー)、食塩、ペに花油、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 ◎1年

30007 畑まるごといただきます **甘口/カレールウ**
 100g
 758円⇒
720円(¥778円)

トマトベースに鶏もも肉の旨味とスパイスがきいた食べやすいカレーです。

宮城・秋川牧園 スポット
 原材料: 鶏肉、炒めたまねぎ、トマトペースト、クリーム、発酵乳、小麦粉、カシューナッツペースト、砂糖、バター、香辛料、全粉乳、食塩、ペにばな油、おろししょうが、カレー粉、シーズニングスパイス ◎18ヶ月

30038 1P **バターチキンカレー**
 180g **527円**(¥569円)

30045 2P **レトルト**
 180g×2
 1,054円⇒
980円(¥1,058円)

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

宮城・秋川牧園 スポット
 原材料: 野菜(かぼちゃ、じゃがいも、にんじん)、ローストオニオン(たまねぎ)、食用植物油(なたね油)、りんごジュース、はれいしよでん粉、メープルシュガー、小麦粉、しょうゆ、香辛料、酵母エキス、トマトペースト、食塩、白菜エキス、おろししょうが、おろしにんにく、みそ ◎2年

30076 甘口
 各210g **397円**(¥429円)

30083 中辛
 各210g **397円**(¥429円)

このまま使える美味しい万能合わせ酢。ツンとせず香りやわらかな仕上がりです。

八方美人酢
 497 300ml
 786円⇒
715円(¥772円)

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

498 たっぶり **徳用900ml**
1,442円(¥1,557円)

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

徳島・光食品 スポット
 原材料: 有機醤油、有機米酢、有機ゆず、麦芽水飴、食塩、有機ゆこう、有機すだち、有機米醸造調味料、昆布、乾しいたけ ◎1年半

499 有機ぼん酢しょうゆ
 250ml **448円**(¥484円)

埼玉・オーサワジャパン スポット
 原材料: 味噌、大豆、唐辛子、食塩、清酒 ◎6ヶ月

501 オーサワの豆板醤
 85g **465円**(¥502円)

国産ホソバ使用。おろしたてのような香りと自然な香りに、お刺身などさまざまな料理に使用いただけます。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(有機紅花油)、植物繊維(大豆)、食塩、香辛料(辛子種) ◎9ヶ月

505 生おろしわさびチューブ
 40g **426円**(¥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使用いただけます。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(有機紅花油)、香辛料(辛子種) ◎9ヶ月

506 生おろし生姜チューブ
 40g **406円**(¥438円)

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

東京・リブ スポット
 原材料: ピーナッツペースト(千葉)、食用油(加工油脂、砂糖、乳糖、ねりごま、脱脂粉乳)、食塩 ◎9ヶ月

516 ピーナッツバター
 225g **563円**(¥608円)

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

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 ◎6ヶ月

30137 ベジタリアンのためのシチュー
 120g **550円**(¥594円)

鶏もも肉の濃厚なココに瀬戸内レモンのほどよい酸味が食欲をそそるカレーです。

宮城・秋川牧園 スポット
 原材料: 鶏肉、炒めたまねぎ、クリーム、発酵乳、トマトペースト、ペにばな油、小麦粉、砂糖、レモンジュース、全粉乳、カレー粉、食塩、おろししょうが ◎18ヶ月

瀬戸内レモンのチキンカレー

30014 1P
 180g **527円**(¥569円)

30021 2P **レトルト**
 180g×2
 1,054円⇒
980円(¥1,058円)

鶏挽肉の旨味とヨーグルトのコクをいかしたシンプルで食べやすいカレーです。

宮城・秋川牧園 スポット
 原材料: 鶏肉、炒めたまねぎ、トマトペースト、ペにばな油、小麦粉、発酵乳、カレー粉、砂糖、食塩、おろししょうが ◎18ヶ月

鶏キーマカレー

30052 1P
 180g **527円**(¥569円)

30069 2P **レトルト**
 180g×2
 1,054円⇒
980円(¥1,058円)

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

埼玉・オーサワジャパン スポット ◎1年6ヶ月
 原材料: 有機にんじんピューレ(有機にんじん、かぼちゃ)、有機トマトペースト(有機トマト)、有機にんじん濃縮汁、有機野菜汁(有機小松菜・有機エンサイ・有機つるむらさき・有機モロヘイヤ・有機すだち果汁・有機玉ねぎ・有機青じそ)、食塩、有機オリブオイル、こしょう

30090 トマト&コンニャク1/2日分の野菜を使った有機ポタージュ
 140g **366円**(¥395円)

埼玉・オーサワジャパン スポット ◎1年6ヶ月
 原材料: 有機かぼちゃピューレ(有機かぼちゃ)、有機にんじん濃縮汁(有機にんじん)、有機馬鈴薯でん粉、食塩

30106 柿&コンニャク1/2日分の野菜を使った有機ポタージュ
 140g **366円**(¥395円)

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

福岡・庄分酢 隔週BD
 原材料: 醤油(本醸造)、橙果汁、醸造酢、穀物酢、風味原料(こんぶ、かつお)、はちみつ、ゆず果汁 ◎1年

500 十四代目一精のだいたいぼん酢
 300ml
 831円⇒
790円(¥853円)

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

埼玉・オーサワジャパン スポット
 原材料: 味噌、麦芽水飴、有機甘酒、唐辛子、りんご酢 ◎6ヶ月

502 オーサワのコチュジャン
 85g **543円**(¥586円)

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 ◎8ヶ月

504 旨味本来からしチューブ
 40g **388円**(¥419円)

国内産で少量しか収穫できない大粒の山椒の果肉だけを粗挽きし、香り高く仕上げられています。蒲焼き、焼き魚、汁物、焼肉、チーズ料理、その他の風味付けに。

大阪・向井珍味堂 スポット
 原材料: 山椒(国産) ◎1年

507 山椒
 5g **633円**(¥684円)

完熟したコショウの果皮を取り除き粉末にしたもので刺激が少なく、独特の旨味や風味をお楽しみいただけます。とくに魚介類や卵料理の仕上げ用に最適です。

大阪・向井珍味堂 スポット
 原材料: 白コショウ(マレーシア) ◎1年

508 白コショウ
 20g **333円**(¥360円)

中華の素 徳島・光食品 スポット

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。

原材料: 有機醤油(大豆を含む)、有機味噌(大豆を含む)、有機はれいしよでん粉、有機米発酵調味料、有機砂糖、有機にんにくピューレ、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、オスターエキス、食塩 ◎1年半

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

ピーマンや肉と一緒に炒めるだけで手軽に美味しい青椒肉絲ができあがります。

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、有機はれいしよでん粉、有機しょうが、有機オスターエキス ◎1年半

510 有機青椒肉絲の素
 100g(2~3人前) **260円**(¥281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。

原材料: 有機味噌、有機砂糖、有機コーンスターチ、有機米発酵調味料、食塩、オスターエキス、有機にんにく、胡麻油、唐辛子、有機醤油 ◎1年半

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

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

原材料: 有機味噌、有機たまねぎ、有機砂糖、有機にんにく、はれいしよでん粉、有機しょうが、有機にんにくピューレ、有機しょうが、食塩 ◎1年半

512 有機もやし味噌炒めの素
 100g(2~3人前) **273円**(¥295円)

直火二度焼き、スパイス香る本格派です。使いやすいフレック状。

東京・食品企画 スポット
 原材料: 小麦粉(国産)、牛脂、カレー粉、ピートグラニュー糖、食塩、トマトピューレ、ココア、リンゴ、ブルーベリー、味噌、ヨーグルト、酵母エキス、チキンエキス、ポークエキス、玉ねぎ、ニンニク ◎1年

517 大人ふたりのカレールウ
 120g **527円**(¥569円)

東京・食品企画 スポット
 原材料: 小麦粉(国産)、牛脂、カレー粉、ピートグラニュー糖、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、ブルーベリー ◎1年

518 キッズ本格カレールウ
 120g **467円**(¥504円)

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

宮城・秋川牧園 スポット
 原材料: 鶏肉(国産)、鶏がらスープ、野菜(ねぎ、にんにく)、松の実、でん粉、食塩、砂糖、おろししょうが、酵母エキスパウダー、香辛料 ◎1年

参鶏湯風スープ

30113 1P
 160g **516円**(¥557円)

30120 2P **レトルト**
 160g×2
 1,032円⇒
965円(¥1,042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。

燻炭炭火造りにより、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。

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

登喜和食品 東京都府中市 隔週 毎週

原材料:丸大豆(茨城県産/丸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・りんご酢・醸造酢・塩・砂糖・りんご果汁・酵母エキス 8日 **7/17** **7/24**

原材料:大豆(北海道十勝産)・納豆菌

登喜和食品 東京都府中市 隔週 毎週

北海道十勝産スズメ大豆を使用。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つき大豆を使用。糖質が豊富な十勝産の大粒大豆は、納豆菌の活動を活性化します。

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

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

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

白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 隔週 毎週

原材料:大豆(北海道産/トヨホマレ/特別栽培)・納豆菌・タレ:醤油・砂糖・塩・魚醤・かつお節エキス・米酢・酵母エキス・からし・ブラウンマスタード・塩・醸造酢・砂糖・りんご果汁・酵母エキス 8日 **7/17** **7/24**

210 ひきわり納豆カップ2
30g×2 **260円**(¥281円)

皮付の大豆を丸ごと無塩発酵させた発酵食品で、食物繊維を多く含みます!

登喜和食品 東京都府中市 隔週 毎週

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

210 ひきわり納豆カップ2
30g×2 **260円**(¥281円)

北海道産特別栽培鈴丸大豆を100%使用した無添加納豆。優しい塩味納豆なので、たれがなくても美味しく食べられます。天然素材の絡で包んでいます。

富良野食品 静岡県静岡市 隔週 毎週

原材料:大豆(特別栽培 北海道産鈴丸大豆)・納豆菌/タレなし 8日 **7/17** **7/24**

211 絡木で包んだ塩味納豆/北海道産特別栽培鈴丸大豆
45g **198円**(¥214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。

黒豆ならではの甘み・旨みがつまっています。

静岡産大豆使用。味も食感もしっかりしており、大豆そのものの味が楽しめます!

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。

皮付の大豆を丸ごと無塩発酵させた発酵食品で、食物繊維を多く含みます!

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

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市

原材料:大豆(北海道産/スズメ)・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・りんご酢・塩・水飴・唐辛子 8日 **7/17** **7/24**

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

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・りんご酢・塩・水飴・唐辛子 8日 **7/17** **7/24**

213 国産黒豆カップ納豆
30g×2 **249円**(¥269円)

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 8日 **7/17** **7/24**

214 大粒味わい納豆
45g×2 **209円**(¥226円)

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 8日 **7/17** **7/24**

215 国産大豆ひきわり納豆
45g×2 **218円**(¥235円)

原材料:大豆(国産)米酢・米粉・テンペ菌

216 丸大豆テンペ
100g **398円**(¥430円)

原材料:黒大豆(国産)米酢・米粉・テンペ菌

217 黒大豆テンペ
100g **527円**(¥569円)

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

213 国産黒豆カップ納豆
30g×2 **249円**(¥269円)

214 大粒味わい納豆
45g×2 **209円**(¥226円)

215 国産大豆ひきわり納豆
45g×2 **218円**(¥235円)

216 丸大豆テンペ
100g **398円**(¥430円)

217 黒大豆テンペ
100g **527円**(¥569円)

漬物、ふりかけなど「あると助かる」もの

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

219 梅干し
120g **467円**(¥504円)

220 小梅干し
100g **544円**(¥588円)

221 有機ごま塩
50g **280円**(¥302円)

222 海鮮小魚ふりかけ
35g **430円**(¥464円)

223 塩吹昆布
35g **390円**(¥421円)

あすか 奈良県五條市 隔週 毎週

原材料:梅(奈良・和歌山・三重)・シソ・再製天日塩 180日

無着色のため、色が変わりやすいので光を避けて保管ください。

大ぶりでやわらかくジューシーな梅干しです。手作りの味わい。塩分約18%

お弁当にぴったりのミニサイズの梅干しです。

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

ムソー 大阪府 スポット

原材料:有機黒ごま(ポリビア産)・食塩 6ヶ月 **7/17** **7/24**

221 有機ごま塩
50g **280円**(¥302円)

国内産のオキアミ・片口いわし・あおさのり・青のりで作った、カルシウムたっぷりのふりかけ。カリカリとした食感でおいしさアップ!

ムソー 大阪府 価格改定

原材料:オキアミ(国内産)・だし(鰹節・真昆布)・有機白ごま・砂糖・片口いわし(国内産)・食塩・醤油・乾燥あおさのり・乾燥青のり・発酵調味料・米酢 6ヶ月 **7/17** **7/24**

222 海鮮小魚ふりかけ
35g **430円**(¥464円)

北海道産昆布を天然醸造醤油、鹿児島県産の粗糖、沖縄の塩シママスで炊き上げました。そのまま温かいご飯にのせたり、浅漬け、炊き込みごはん等に使用し万能調味料としても。

ムソー 大阪府

原材料:昆布(北海道産)・醤油・砂糖・食塩 8ヶ月 **7/17** **7/24**

223 塩吹昆布
35g **390円**(¥421円)

北海道産昆布を天然醸造醤油、鹿児島県産の粗糖、沖縄の塩シママスで炊き上げました。そのまま温かいご飯にのせたり、浅漬け、炊き込みごはん等に使用し万能調味料としても。

ムソー 大阪府

原材料:昆布(北海道産)・醤油・砂糖・食塩 8ヶ月 **7/17** **7/24**

223 塩吹昆布
35g **390円**(¥421円)

きな粉をもぶしたごまと味のりの相性で風味豊かな仕上がります。

成清海苔店 福岡県柳川市 隔週 毎週

原材料:乾海苔(有明海)・ごま・大豆・粗糖・発酵調味料・しょうゆ・食塩・こんぶ・むらぎ・かつおぶし・とうがらし 6ヶ月 **7/17** **7/24**

224 味のりふりかけ
50g **367円**(¥396円)

なめ茸開発元祖が造る本格派。歯ごたえがよく、シャキッとした食感を楽しめます。自然のおいしさです。

小林農園 長野県 隔週 毎週

原材料:えのき茸(長野)・本醸造醤油・麦芽水飴・本みりん・海苔の精・昆布エキス・酵母エキス・玄米酢 1年 **7/17** **7/24**

225 元祖の本造りなめ茸
200g **400円**(¥432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、稲荷ずしの具としても重宝します。

丸川 静岡県 隔週 毎週

原材料:ひじき(国産)・大豆(国産)・蒟蒻・人参・砂糖・醤油・油揚げ・鰹節・/貝殻焼成カルシウム(蒟蒻用凝固剤)・豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム) 120日 **7/17** **7/24**

226 ひじき豆腐
150g **416円**(¥449円)

北海道産昆布と国産のいり胡麻、国産醤油、北海道産砂糖だけで作りました。香ばしくて甘じょっぱい風味が特徴です。お米との相性抜群!

タカハシ食品 東京都 隔週 毎週

原材料:昆布(北海道産)・醤油(国産)・大豆(国産)・砂糖・こま(国産) 30日 **7/17** **7/24**

227 国産ごま昆布の佃煮
60g **404円**(¥436円)

北海道噴火湾産のタコを、ビートグラニュー糖・醤油・本みりんでシンプルに仕上げました。タコの触感を残しつつ、柔らかく炊き上げられています。

タカハシ食品 東京都 隔週 毎週

原材料:たこ(北海道産)・ビートグラニュー糖・醤油・昆布だし・塩・本みりん 90日 **7/17** **7/24**

228 たこやわらか煮
70g **806円**(¥870円)

乾物類

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

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

日穀製粉 長野県長野市 隔週 毎週

原材料:小麦(長野県産)・中力粉 1年 **7/17** **7/24**

230 長野県産の小麦粉
900g **391円**(¥422円)

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

日穀製粉 長野県長野市 隔週 毎週

原材料:小麦粉(北海道・長野県産)・お届け時期により産地が変更する場合があります。ご了承ください。 6ヶ月

231 おいしい強力粉
400g **320円**(¥346円)

国産米100%。農薬・化学肥料不使用。小麦粉の代わりとして様々な料理に。

オーサワジャパン 東京都 毎週

原材料:水稲うるち米(国産) 6ヶ月

232 オーサワの国産米粉
500g **920円**(¥994円)

Q、「ミキ」ってどうやって食べる? A.解凍後、まずはそのまま。(ヨーグルトと甘酒の間のようなテイストです)あとはお料理に入れたり、ドレッシングに加えたり、野菜に和えたり!

乳酸菌と酵素を多く含んだ発酵した手かゆテイスト。優しい甘さで、体調不良のときや腸を元気にしたいときに助かる1品。爽やかな酸味、強めの甘み。誰にでも食べやすく、夏はデザート感覚で食べられます。

235 白米ミキ
500g **1,083円**(¥1,170円)

ハトムギは「ヨクイニン」という名前が由来として利用されていることが知られています。白米の2倍の食物繊維、ビタミンB1、鉄、マグネシウムも含まれています。酸味がさわやかですっきりして、美味しい!ハトムギは、独特の食感が楽しいです。*下記原材料のほかに、ほとむぎ(鳥根県産)

236 はとむぎミキ
500g **1,137円**(¥1,228円)

ポリフェノールを多く含む黒米を使用。白米よりも抗酸化作用に優れ、メラニン色素の生成を抑えます。粘りももちもち感があり、甘みは少なめ。酸味に独特の風味があります。*下記原材料のほかに、黒米(岐阜県産)

237 黒米ミキ
500g **1,298円**(¥1,402円)

栄養価が高く、精白しても多くのビタミンB1を含み、タンパク質や脂肪も豊富です。粘りけが少しあるので、おかゆやコロッケに混ぜても美味です。

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 D 週

原材料:ひえ(岩手) 品種:達磨 1年

233 国産ひえ
150g **736円**(¥795円)

「おいしい玄米ごはん」のプロ・コジマ豊年独自の製法により、米の生命を断つことなく、発芽処理をしました。白米に2割ほど混ぜて普通に炊いてください。ぶちぶちしたごたえ、栄養価もアップ。

コジマフーズ 愛知県名古屋市中区 D 週

玄米(秋田県サンライズ有機の会/有機栽培)・お届け時期により産地は変更します。ご了承ください。 6ヶ月

234 有機活性発芽玄米
500g **765円**(¥826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。

新栄糖業 鹿児島県 スポット

原材料:さとうきび(鹿児島) 6ヶ月

245 麦みそ・輝麦
500g **762円**(¥823円)

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。さらさらとした口あたりの、大豆の旨みと甘さが生かされる醤油。あらゆる料理に。

酢屋茂 長野県立科町 隔週 毎週

原材料:大豆(国産)、小麦(国産)、天日塩 1年 **7/17** **7/24**

239 小 720ml **697円**(¥753円)

240 大 1.8L **1,408円**(¥1,521円)

酢屋茂 長野県立科町 隔週 毎週

杉樽で熟成。ほんのり甘い風味。粒なし。味噌とえにもどうぞ。

原材料:大豆(国産)、米、再製天日塩

241 信州米みそ 650g **775円**(¥837円)

玄米麹で仕込んだ素朴で香り高い味噌。粒あり。

原材料:大豆(国産)、玄米(主に長野)、再製天日塩

242 玄米みそ 650g **863円**(¥932円)

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

原材料:大豆(国産)、国産米、国産大麦、再製天日塩

243 合わせみそ 650g **775円**(¥837円)

富山県産ゆず、大分県産青唐辛子・北海道産甜菜糖・国産塩を原料としています。塩度11%以下と低塩タイプ。鍋料理、汁物の薬味として、焼き魚やお肉等の様々な料理にご利用ください。開封後は、冷蔵庫で保管ください。

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 D 週

原材料:ゆず・青唐辛子・塩・甜菜糖 1年

249 国産ゆずこしょう
50g **567円**(¥612円)

三河大豆と塩だけを原料として豆麹を作り、杉材の大桶で、天然醸造でふた夏以上の長期間をかけて水分を抜きつつ熟成させました。

まるや 愛知県岡崎市 隔週 毎週

原材料:大豆(三河)・食塩 18ヶ月 **7/17** **7/24**

244 三河産大豆の八丁味噌
300g **567円**(¥612円)

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

チョーコー醤油 長崎県長崎市 隔週 毎週

原材料:はだか麦(国産)・大豆(国産)・塩 6ヶ月 **7/17** **7/24**

245 麦みそ・輝麦
500g **762円**(¥823円)

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

新光糖業 鹿児島県 スポット

原材料:さとうきび(鹿児島) 6ヶ月

246 南国糖
1kg **598円**(¥646円)

伝統海塩「海の精」をつくる過程で生まれる天然にがり(液状)。手作り豆腐や健康づくりにお役にたください。

海の精 東京都大島町 D 週

原材料:海水(伊豆大島産) 180日

247 海精にがり
200ml **400円**(¥432円)

せいふてい 神奈川県 スポット

原材料:本わさび(長野)・塩・本わさび加工品 180日

248 おろし本わさび
5g×6 **595円**(¥643円)

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 D 週

原材料:ゆず・青唐辛子・塩・甜菜糖 1年

249 国産ゆずこしょう
50g **567円**(¥612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

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



三重・芦浜産直出荷組合
凍 D 週
原材料: 太刀魚 (三重県熊野灘) 30日
524 たちうおの切身
2~3枚 **672円**(¥726円)

芦浜産直出荷組合

三重県東会郡大紀町

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



熊野灘産の新鮮なあじを手開きし岩塩で薄塩をして天日干ししました。



三重・芦浜産直出荷組合
凍 D 週
原材料: まあじ (三重県熊野灘)、天日干し岩塩 15日
525 あじ開き
2~3枚 **527円**(¥569円)

新鮮なのでそのまま酢でめてしめさばもお造りになれます。



三重・芦浜産直出荷組合
凍 D 週
原材料: サバ (三重県熊野灘) 30日
521 芦浜の塩サバ
半身×2 **609円**(¥658円)

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



三重・芦浜産直出荷組合
凍 隔週BD
原材料: 鯛 (熊野灘産)・天日塩 (粉碎塩) 30日
526 鯛一夜干し
2~3枚 **638円**(¥689円)

熊野灘で獲れた新鮮な金目鯛を調理しやすい切身にしました。柔らかく、旨味たっぷり。煮付けや塩焼きにどうぞ。



三重・芦浜産直出荷組合
凍 D 週
原材料: 金目鯛 (三重県熊野灘産) 1か月
522 金目鯛切身
4~5切 (約200g) **792円**(¥855円)

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



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

定置網で獲れた小サイズのダルマイカ。柔らかく甘みのあるイカです。煮付けがオススメです。刺身もおいしく召し上がっていただけます。



三重・芦浜産直出荷組合
凍 D 週
原材料: ダルマイカ (熊野灘産) 30日
523 ダルマイカ
200g 785円→
(¥848円) **738円**(¥797円)

骨の少ない魚なので、お子様から大人まで美味しく召し上がっていただけます。



三重・芦浜産直出荷組合
凍 D 週
原材料: カワハギ (又はウマズラハギ) (三重県熊野灘産)・国産丸大豆醤油・三河味噌・ごま・粗糖 15日
531 かわはぎ味噌干し
2~4枚 **713円**(¥770円)

栄養価の高いいわしの美味しいみりん干し。



三重・芦浜産直出荷組合
凍 D 週
原材料: いわし (三重県熊野灘)、国産丸大豆醤油、粗糖、三河本味噌、ごま 15日
532 いわし味噌干し
3~5枚 **504円**(¥544円)

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



三重・芦浜産直出荷組合
凍 D 週
原材料: ひじき (三重県熊野灘) 15日
537 釜炊きひじき
120g 474円→
(¥512円) **460円**(¥497円)

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合
凍 隔週BD
原材料: アジ・澱粉 (馬鈴薯)・酢・酒・醤油・砂糖・みりん・菜種油 90日
541 豆アジ南蛮漬け
130g **556円**(¥600円)

お弁当にぴったりのサイズで冷めても美味しいです。



高知・土佐佐賀産直出荷組合
凍 隔週BD
原材料: サバ・馬鈴薯澱粉・醤油・みりん・酒 90日
547 さば竜田揚げ
150g **525円**(¥567円)

高知・土佐佐賀産直出荷組合
凍 隔週BD
原材料: 鯉 (太平洋・土佐沖) 90日
551 土佐の前浜セット
約600g 1,480円→
(¥1,598円) **1,387円**(¥1,498円)

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



三重・芦浜産直出荷組合
凍 D 週
原材料: しらす (三重県熊野灘)、天日干し岩塩 30日
528 釜揚げちりめん
50g **466円**(¥503円)

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



三重・芦浜産直出荷組合
凍 D 週
原材料: 真いわし (三重県熊野灘) 30日
534 いわしミンチ
250g **518円**(¥559円)

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



三重・芦浜産直出荷組合
凍 D 週
原材料: 真いわし (三重県熊野灘) 30日
535 いわしフライ用
3~4枚 **440円**(¥475円)

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



三重・芦浜産直出荷組合
凍 D 週
原材料: さば (三重県熊野灘)・国産丸大豆醤油・粗糖・三河味噌・ごま 15日
529 さば味噌干し
2枚 **517円**(¥558円)

小ぶりの新鮮なイワシを丁寧に開きました。フライや天ぷらに最適です。



三重・芦浜産直出荷組合
凍 D 週
原材料: 真いわし (三重県熊野灘) 30日
536 いわし丸干し
150g **585円**(¥632円)

180度に熱した油で揚げてください。フライパンに少量の油でOKです。



高知・土佐佐賀産直出荷組合
凍 隔週BD
原材料: サバ (高知県)・パン粉・小麦粉・食塩・コショウ 90日
539 フライパンでサバフライ
150g **525円**(¥567円)

大型の脂ののったサワラを味噌たれに漬けて、天日干ししました。白身でくせがないサワラは干すことにより旨味が増し、より美味しく仕上がっています。



三重・芦浜産直出荷組合
凍 D 週
原材料: 金目鯛 (三重県熊野灘)・国産丸大豆醤油・三河味噌・粗糖 15日
530 沖サワラ味噌干し
2~3切 (約170g) **817円**(¥882円)

サッと炙って頭から丸カブリ。フライパンやグリルでも美味しく焼けます。



高知・土佐佐賀産直出荷組合
凍 D 週
原材料: マイワシ (熊野灘産)・天日塩 (粉碎塩) 15日
533 沖サワラ切身
2~3切 (約200g) 788円→
(¥851円) **748円**(¥808円)

高知県の揚げたアジを3枚におろし、衣をつまました。お弁当のおかずに、夕食の1品に。



高知・土佐佐賀産直出荷組合
凍 隔週BD
原材料: アジ (高知県)・パン粉・小麦粉・食塩 90日
540 土佐のアジフライ
100g **538円**(¥581円)

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合
凍 隔週BD
原材料: ぶり (高知県) 90日
546 土佐薫焼き天然ぶりタタキ
120g **808円**(¥873円)

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合
凍 隔週BD
原材料: ぶり (高知県) 90日
550 もったいない天然ぶりかま
250g **528円**(¥570円)

土佐佐賀産直出荷組合

高知県黒潮町

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合
凍 隔週BD
原材料: 鯉 (太平洋・土佐沖) 90日
543 土佐沖一本釣り・薫焼き鯉たたくたれなし130g
900円(¥972円)

高知・土佐佐賀産直出荷組合
凍 隔週BD
原材料: 鯉 (太平洋・土佐沖) 90日
544 土佐沖一本釣り・薫焼き鯉たたくたれなし200g
1,333円→
(¥1,440円) **1,267円**(¥1,368円)

土佐沖で捕れたゴマサバを三枚おろしにしました。煮付けや竜田揚げにどうぞ。



高知・土佐佐賀産直出荷組合
凍 隔週BD
原材料: さば (高知県) 90日
545 土佐の生さばフィーレ
約250g **630円**(¥680円)



高知・土佐佐賀産直出荷組合
凍 隔週BD
原材料: ぶり (高知県)・醤油・味噌 90日
549 土佐のぶり煮付用
200g (+130ml) **818円**(¥883円)

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合
凍 隔週BD
原材料: サバ・馬鈴薯澱粉・醤油・みりん・酒 90日
547 さば竜田揚げ
150g **525円**(¥567円)

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合
凍 隔週BD
原材料: 鯉 (太平洋・土佐沖) 90日
551 土佐の前浜セット
約600g 1,480円→
(¥1,598円) **1,387円**(¥1,498円)

初夏だけに水揚げされる、脂ののったきびなごに、でん粉をつけてから揚げ用にしました。



高知・土佐佐賀産直出荷組合
凍 隔週BD
原材料: きびなご・でん粉・塩・コショウ 90日
548 きびなごのから揚げ
110g **543円**(¥587円)



高知・土佐佐賀産直出荷組合
凍 隔週BD
原材料: 鯉 (太平洋・土佐沖) 90日
551 土佐の前浜セット
約600g 1,480円→
(¥1,598円) **1,387円**(¥1,498円)

お届け例

パンタレ

福岡県糸島市

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

※エビやカニが混ざる漁法で捕獲されています。長期保存は冷凍できます。

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

553 無漂白ちりめん
70g **778円**(¥840円)

翌々週配達
福岡・パンタレ
隔週BD
原材料:カタクチイワシ、食塩
3ヶ月

554 特選いりこ
100g **575円**(¥621円)

翌々週配達
福岡・パンタレ
隔週BD
原材料:カタクチイワシ、食塩
3ヶ月

555 いりこ
100g **525円**(¥567円)

翌々週配達
福岡・パンタレ
隔週BD
原材料:わかめ、食塩
6ヶ月

556 生わかめ玄海育ち(塩蔵)
200g **525円**(¥567円)

翌々週配達
福岡・パンタレ
隔週BD
原材料:もずく、自然塩
6ヶ月

557 天然もずく
200g **433円**(¥468円)

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

翌々週配達
福岡・パンタレ
隔週BD
原材料:かつおのふし(枕崎)
6ヶ月

558 枕崎のだしかつお
80g **708円**(¥765円)

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

翌々週配達
福岡・パンタレ
隔週BD
原材料:かつおのふし(枕崎)
3ヶ月

559 花かつお
60g **592円**(¥639円)

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

翌々週配達 福岡・パンタレ 隔週BD
原材料:すけとうだらの卵巣(アリユーション海域・ロシア)清酒、本みりん、こぶぶ、かつおぶし、自然塩、とうがらし、ゆず
2ヶ月

辛子明太子
560 甘口 561 辛口
各100g **1,205円**(¥1,301円)

お惣菜・おいしい魚

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

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

ヤママサ 宮城県塩電市 隔週
原材料:さんま(国内産)・醤油(小麦・大豆を含む)・砂糖・酒・つゆ・生姜(国内産)・みりん
90日 **7/11/7/11** 隔週

565 三陸産さんま佃煮
70g **316円**(¥341円)

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

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

ヤママサの甘塩サバ
563 1P 毎週
60g×2 **350円**(¥378円)

564 3P D週
60g×2×3 1,050円⇒
(¥1,134円) **997円**(¥1,077円)

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

ヤママサ 宮城県塩電市 隔週
原材料:真さば(宮城県産)・みそ(大豆を含む)・酒・砂糖・生姜(国内産)・みりん
90日 **7/11/7/11** 隔週

566 金華さば仙台みそ煮
60g **335円**(¥362円)

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

ヤママサ 宮城県塩電市 隔週
原材料:銀だら(アメリカ産)・つゆ・砂糖・醤油(小麦・大豆を含む)・みりん・酒・生姜(国内産)・片栗粉・米粉
90日 **7/11/7/11** 隔週

567 銀だらコク煮
50g **460円**(¥497円)

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

ヤママサ 宮城県塩電市 隔週
原材料:白米(宮城県産)・玄米(国内産)・黒豆(北海道産)・黒米(宮城県産)
90日 **7/11/7/11** 隔週

黒豆と玄米の炊き込みご飯
568 1P 毎週
80g **292円**(¥315円)

569 3P D週
80g×3 876円⇒
(¥946円) **832円**(¥899円)

ぶ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。焼いて生醤油、煮物や炒め物の具に重宝します。

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

574 小判揚
5枚(150g) **446円**(¥482円)

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

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

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

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

東京都 タカハシ食品 D週
原材料:真昆布(北海道)
360日

570 サラダ昆布
2枚 **418円**(¥451円)

いちろうこ(南伊豆水産) 静岡県静岡市

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 隔週
原材料:魚肉(スケトウダラ)・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・卵白・味の母・塩・鰹だし・紅花色素 14日 **7/11/7/11** 隔週

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

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 隔週
原材料:タラ全糖すり身・馬鈴薯でんぶん(北海道)・塩・味の母・粗糖・かつおだし・水 7日

小竹輪 572 1P
30g×5 **482円**(¥521円)

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

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

578 いわしはんぺん
5枚(150g) **542円**(¥585円)

ぶ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。焼いて生醤油、煮物や炒め物の具に重宝します。

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 隔週
原材料:すけとうだらすり身・イカ・ピーマン・玉ねぎ・卵焼(いちろうこ)・タコ(ベトナム)・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油 10日

579 たこボール
8個 **428円**(¥462円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 隔週
原材料:すけとうだらすり身(アラスカ・北海道)・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油・唐辛子・ゴボウ(国産) 10日

581 ごぼうつまみ
100g **462円**(¥499円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 隔週
原材料:魚肉(スケトウダラ)・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・卵白・味の母・塩・鰹だし・紅花色素 14日 **7/11/7/11** 隔週

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

いちろうこ(南伊豆水産) 静岡県静岡市清水区

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

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

578 いわしはんぺん
5枚(150g) **542円**(¥585円)

ぶちぶ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。

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 隔週
原材料:魚肉(すけとうだら)・タコ(ベトナム)・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油 10日

579 たこボール
8個 **428円**(¥462円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 隔週
原材料:すけとうだらすり身・イカ・ピーマン・玉ねぎ・卵焼(いちろうこ)・ニンジン・馬鈴薯でんぶん・菜種油・粗糖・塩・味の母・鰹だし 10日 **7/11/7/11** 隔週

580 味なひとくち揚
150g **578円**(¥624円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 隔週
原材料:すけとうだらすり身(アラスカ・北海道)・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油・唐辛子・ゴボウ(国産) 10日

581 ごぼうつまみ
100g **462円**(¥499円)

まぐろとタラと一緒に練り上げモチモチ食感にしました。とうもろこし・玉ねぎの甘みが美味しさを倍増してくれます。お弁当やおつまみ、おやつにも。

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 隔週
原材料:まぐろすり身・すけとうだらすり身・玉ねぎ(国産)・コーン(国産)・馬鈴薯澱粉(北海道)・粗糖・食塩・発酵調味料・鰹だし・菜種油 10日

582 うずら卵天
4個 **502円**(¥542円)

「いちろうこ」自慢のおでん種セット

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 隔週
原材料:すけとうだらすり身・うずら卵・馬鈴薯でんぶん(北海道産)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油 10日 **7/11/7/11** 隔週

582 うずら卵天
4個 **502円**(¥542円)

590 静岡おでん種セット
6種13品 **897円**(¥969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!

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 隔週
原材料:すけとうだらすり身・うずら卵・馬鈴薯でんぶん(北海道産)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油 10日 **7/11/7/11** 隔週

582 うずら卵天
4個 **502円**(¥542円)

586 桜えび釜揚げ
3枚 **715円**(¥772円)

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

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

583 ねぎちぎり揚
100g **466円**(¥503円)

587 白はんぺん
3枚 **671円**(¥725円)

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

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

584 青のり小判
3枚 **386円**(¥417円)

588 ごぼう巻き
100g **474円**(¥512円)

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

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

589 いわし団子
8個 **410円**(¥443円)

飲料

国産もしくは有機の原料にこだわりました。酸化防止剤・酸味料・香料・人工甘味料など

まろやかで苦味は控えめ。有機栽培なので安心です。

京都・ほった園 隔週BD 原材料:緑茶(京都府/有機栽培) 6ヶ月



593 宇治の有機抹茶 30g 1,127円(¥1,217円)

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

京都・ほった園 毎週 原材料:茶(京都府/有機栽培) 1年



594 有機栽培熟成三年番茶 150g 415円(¥448円)

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

京都・ほった園 毎週 原材料:緑茶(京都府/有機栽培) 180日



595 宇治の松印煎茶 100g 1,000円(¥1,080円)

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

京都・ほった園 毎週 原材料:緑茶・抹茶(京都府/有機栽培) 180日



596 宇治の抹茶入りくき茶 100g 600円(¥648円)

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

静岡県 石原園 D 週 原材料:有機緑茶(静岡県産) 365日



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

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

静岡県 石原園 D 週 原材料:有機緑茶 365日

598 有機栽培のほうじ茶 100g 628円(¥678円)

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

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

599 ほうじ茶入麦茶ティーバッグ 10g×32 600円(¥648円)

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

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



600 天の紅茶 リーフ 40g 500円(¥540円)

使いやすい天の紅茶のティーバッグ。

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



601 天の紅茶TB 2g×16 500円(¥540円)

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

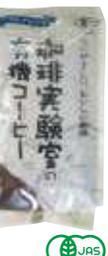
熊本・天の製茶園 隔週BD 原材料:無農薬栽培茶葉(水産産/品種:やぶきた、さやまかおり、在来)、無農薬乾燥しょうが(熊本) 1年



602 生姜紅茶TB 2.5g×10 650円(¥702円)

独自の焙煎にこだわる珈琲実験室のおすすめブレンド。炒りが深くこぼしい風味。

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



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

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

福岡・POPCOFFEES 毎週 原材料:東ティモール・ブラジル・グアテマラ・ペルー産のオーガニックコーヒー豆 6ヶ月



OGこだわりブレンド 603 中挽 604 豆 各150g 1,050円(¥1,134円) 964円(¥1,041円)

Wローストにより、酸味の少ないマイルドな味わいを作り出しています。

愛知県長久手市・オキノ D 週 原材料:有機コーヒー豆 360日



606 有機ドリッポンバッグコーヒー(スペシャル) 8g×8 1,124円(¥1,214円)

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

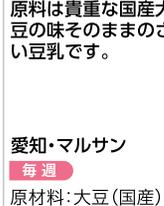
沖縄・海邦商事 規格変更 D 週 原材料:黒糖、ココアパウダー、サンゴカルシウム 1年



607 黒糖ココア 150g 721円(¥779円)

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

愛知・マルサン 毎週 原材料:大豆(国産) 120日



608 国産大豆の無調整豆乳 1000ml 388円(¥419円)

りんごそのものの風味がお楽しみいただけるりんご果汁100%のストレートりんごジュースです。季節によってりんごの品種が変わります。

青森・斉藤農園(津軽産直組合) 毎週 原材料:りんご(津軽産直組合) 1年



609 津軽のかおり(びん) 1L 862円(¥931円)

北海道でとれた有機トマトを100%使用。真っ赤に完熟した有機トマトのストレートトマトジュースです。(食塩無添加)

徳島・光食品 D 週 原材料:有機トマト(北海道) 2年



610 国産有機トマトジュース 2本 160g×2 350円(¥378円)

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

徳島・光食品 隔週BD 原材料:有機濃縮にんじん、有機レモン 2年



611 ケース 30本入 160g×30 5,250円(¥5,670円) 5,093円(¥5,500円)

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

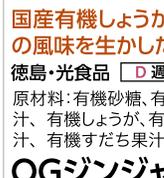
徳島・光食品 隔週BD 原材料:本葛粉、砂糖、麦芽糖、生姜粉末



619 生姜 150g 721円(¥779円)

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

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



614 3本 250ml×3 450円(¥486円)

615 ケース 30本入 250ml×30 4,500円(¥4,860円) 4,350円(¥4,698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。

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

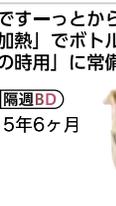
東京・オーサワジャパン 隔週BD 原材料:有機玄米、玄米 6ヶ月



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

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

岐阜・奥長良川名水 隔週BD 原材料:水(岐阜) 5年6ヶ月



617 5年保存水 2L×6本 1,920円(¥2,074円)

豆腐やさんが作る豆乳プリン

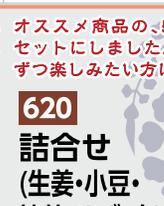
原料の豆乳は、北海道産十勝秋田大豆と九州産フクユタカ大豆を使用。北海道産のビートグラニュー糖・生クリームを使ってなめらかに仕上げました。



624 1P 80g 312円(¥337円)

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

福岡・廣八堂 D 週 原材料:本葛粉、砂糖、麦芽糖、生姜粉末



620 詰合せ(生姜・小豆・抹茶・ゆず・白) 各23g×5 600円(¥648円)

福島・丸成商事 D 週 原材料:有機栗(中国河北省) 9ヶ月



626 有機栗笑栗 125g 420円(¥454円)

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

北海道・ノースカラーズ D 週 原材料:馬鈴薯澱粉・甜菜糖・水あめ・卵・脱脂粉乳・全粉乳・かぼちゃ粉末・ほうれん草粉末 180日



629 純国産北海道ぼーろ 100g 210円(¥226円)

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

静岡・こだわりの味協同組合 スポット 原材料:さつまいも(国産)・バター(国産)・ビートグラニュー糖(北海道産)・澱粉(北海道産) 6日



622 いもようかん 1個 242円(¥261円)

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

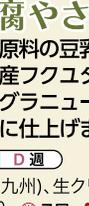
福岡・那珂川キッチン スポット 原材料:白玉粉、餡、小麦澱粉、きび砂糖、菜種油、ごま 180日



623 ごまだんご 3個100g 657円(¥710円)

アーモンドと胡麻がたっぷりリレーズンとアガベの優しい甘みのパーです。

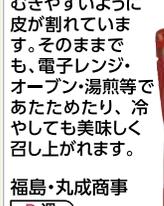
原材料:有機レーズン(有機ひまわり油漬)、有機胡麻、有機ひまわりの種、有機アーモンド、有機アガベシロップ、有機玄米パウダー、有機玄米水飴、有機ビーナッツ、有機かぼちゃの種、有機ひまわり油、寒天



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

カシュナッツやアルミのカリッと食感に、爽やかな果実のあるザクロ果汁が爽やかなパーです。

原材料:有機カシュナッツ、有機アガベシロップ、有機クランベリー(有機濃縮リンゴ果汁・有機ひまわり油漬)、有機レーズン(有機ひまわり油漬)、有機リンゴ、有機ビーナッツ、有機玄米水飴、有機玄米パウダー、有機カシュナッツ、有機ザクロ果汁、有機イチジク(有機乾燥イチジク、有機米粉)、有機ひまわりの種、有機ビーナッツ、有機ひまわり油、有機フリーズドライラズベリー、寒天



631 ザクロ 80g×3 889円(¥960円)

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

福島・丸成商事 D 週 原材料:有機栗(中国河北省) 9ヶ月



626 有機栗笑栗 125g 420円(¥454円)

魚のうま味が詰まったチップスです。島根・別所蒲鉾店

塩味ベースの優しい味！ 120日 原材料:魚肉すりみ、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、砂糖、食塩、魚粉、魚醤、昆布だし、かつおだし



632 プレーン 原材料:魚肉すりみ、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、砂糖、あおさ、食塩、魚粉、魚醤、昆布だし、かつおだし

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

兵庫・だいでイズ D 週 原材料:有機小豆(北海道)、有機きび糖 120日



627 1袋 55g 220円(¥238円) 628 3袋 55g×3 660円(¥713円) 647円(¥699円)

ほのかに小豆が香る

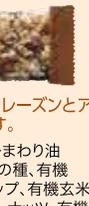


627 1袋 55g 220円(¥238円) 628 3袋 55g×3 660円(¥713円) 647円(¥699円)

ほのかに小豆が香る

魚のうま味が詰まったチップスです。島根・別所蒲鉾店

塩味ベースの優しい味！ 120日 原材料:魚肉すりみ、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、砂糖、食塩、魚粉、魚醤、昆布だし、かつおだし



632 プレーン 原材料:魚肉すりみ、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、砂糖、あおさ、食塩、魚粉、魚醤、昆布だし、かつおだし

魚のうま味が詰まったチップスです。島根・別所蒲鉾店

塩味ベースの優しい味！ 120日 原材料:魚肉すりみ、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、砂糖、食塩、魚粉、魚醤、昆布だし、かつおだし



632 プレーン 原材料:魚肉すりみ、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、砂糖、あおさ、食塩、魚粉、魚醤、昆布だし、かつおだし

魚のうま味が詰まったチップスです。島根・別所蒲鉾店

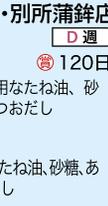
塩味ベースの優しい味！ 120日 原材料:魚肉すりみ、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、砂糖、食塩、魚粉、魚醤、昆布だし、かつおだし



632 プレーン 原材料:魚肉すりみ、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、砂糖、あおさ、食塩、魚粉、魚醤、昆布だし、かつおだし

魚のうま味が詰まったチップスです。島根・別所蒲鉾店

塩味ベースの優しい味！ 120日 原材料:魚肉すりみ、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、砂糖、食塩、魚粉、魚醤、昆布だし、かつおだし



632 プレーン 原材料:魚肉すりみ、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、砂糖、あおさ、食塩、魚粉、魚醤、昆布だし、かつおだし

松田商店・静岡県 **スポット** **9日** **アレルギー** **麦** **卵**

利き茶日本一のお茶屋が作るどら焼き。ほのかに抹茶が香る、上品な味です。

ほくほくのあんことしっとり生地がどら焼きのイメージを変えます。

原材料:砂糖・小麦粉・卵・小豆・なたね油・抹茶・クローラ・食塩/重曹

635 国産原料にこだわった抹茶どら焼き

原材料:砂糖・小麦粉・卵・小豆・なたね油・食塩/重曹

636 国産原料にこだわったどら焼き

1個 **265円**(¥286円)

たまり醤油を使用し、あまから味に仕上げた昔ながらのポン菓子です。

静岡・こだわりの味協同組合 **D** **週**

原材料:うるち米(岐阜)、麦芽糖、てんさい糖、たまり醤油、圧搾菜種油

150日 **アレルギー** **麦** **豆**

637 特別栽培のたまりポン菓子

90g **495円**(¥535円)

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

カシューナッツをベースにして、有機コーヒーを加えました。

原材料:カシューナッツパウダー・甜菜糖・鶏卵・有機インスタントコーヒー/膨張剤(重曹)

7日 **アレルギー** **卵** **麦**

638 カシューナッツコロ

70g **280円**(¥302円)

原材料:カシューナッツパウダー・甜菜糖・鶏卵・有機インスタントコーヒー/膨張剤(重曹)

7日 **アレルギー** **卵** **麦**

639 有機コーヒーのカシューナッツコロ

65g **280円**(¥302円)

東京・志村菓生堂 **D** **週** **120日**

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

静岡・こだわりの味協同組合 **D** **週**

原材料:黒砂糖、小麦グルテン、小麦粉、ビートグラニューロ(以上全て国産)

90日 **アレルギー** **麦**

640 国産小麦の麩菓子

5本 **411円**(¥444円)

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

岡山・鈴木屋 **D** **週**

原材料:小麦粉(小麦)・上白糖(てんさい(北海道))・鶏卵(岡山)・グラニュー糖・生姜(高知)・はちみつ(国産)

120日 **アレルギー** **麦** **卵**

641 国産原料のしょうがせんべい

120g **425円**(¥459円)

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

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 **D** **週**

原材料:りんご(長野県松川町)

365日

642 かめばかむほどりんご

30g **465円**(¥502円)

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

大阪・ムソー **D** **週**

原材料:有機玄米(国産)

10ヶ月 **アレルギー** **麦**

643 有機玄米フレーク/プレーン

150g **520円**(¥562円)

発酵バターが香りが高く、飽きのこないオーンドクッスなバタービスケット。

大阪・むそう商事 **D** **週**

原材料:小麦粉・砂糖・バター・全卵粉末・食塩・脱脂粉乳・バニラ香料・膨張剤

12ヶ月 **アレルギー** **麦** **卵** **乳**

644 バタービスケット・プレーン

5枚×4袋 **500円**(¥540円)

香ばしさとバターのコクがふんわり広がるサクッと軽い甘さ控えめビスケット

大阪・むそう商事 **D** **週**

原材料:そば粉・小麦粉・砂糖・バター・全卵粉末・食塩・脱脂粉乳・膨張剤

12ヶ月 **アレルギー** **麦** **卵** **乳** **そば**

645 バタービスケット・そば粉

5枚×3袋 **500円**(¥540円)

マーガリンを使わず、さっくりとした食感のミニビスケットに仕上げました。国産のおからを使用しています。

愛知県・扶桑堂製菓 **スポット**

原材料:小麦粉(国産)・ビートグラニュー糖・卵・加糖練乳・おから粉末・脱脂粉乳/重曹

180日 **アレルギー** **麦** **卵** **乳**

646 国産小麦のミニビスケット おから入り

130g **556円**(¥600円)

フェアトレードチョコレート各種 **スポット** **JAS**

東京フェアトレードカンパニー

口あたりまるやかで、子どもたちにも大人気！看板チョコです。

原材料:有機黒糖・有機ココアバター・有機全粉乳・有機カカオマス・有機粉状ヘーゼルナッツ

14ヶ月 **アレルギー** **乳**

648 オーガニックミルク

50g **440円**(¥475円)

甘酸っぱいラズベリーのつづが果肉がたっぷり、まる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 **アレルギー** **乳**

649 オーガニックラズベリー

50g **440円**(¥475円)

ドイツの甘みだけで作ったチョコ。ドイツならではのあたたかたでココのある甘みに、いちじくの濃厚なアクセント。

原材料:有機ドイツパウダー・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・有機りんご果汁・有機米粉)有機カカオマス・有機乳脂肪/増粘剤(ペクチン)

14ヶ月 **アレルギー** **乳**

651 オーガニック デーツ&フィグ

50g **440円**(¥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 **アレルギー** **乳**

652 オーガニック 抹茶ホワイト・ライスキノアパフ

45g **440円**(¥475円)

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 **週**

原材料:粗製黒糖・小麦粉・牛乳・卵・米粉・ココア・蜂蜜・黒酢・重曹

4日 **アレルギー** **麦** **卵** **乳**

647 ふっくらふくれココア

1個 **446円**(¥482円)

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

神奈川・太陽油脂 **D** **週**

成分:カリ石ケン素地、グリセリン、トコフェロール、香料、クエン酸

659 ナチュロンシャンプー・詰替

500ml **780円**(¥858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 **アレルギー** **乳**

653 オーガニックビター

50g **440円**(¥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・有機りんご果汁・有機米粉)有機ココアバター・有機バナラ/増粘剤(ペクチン)

18ヶ月 **アレルギー** **乳**

654 オーガニック ビター・ザクロ

50g **440円**(¥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(有機とうもろこし・有機粗糖)有機イヌリン・有機バナラ/ひまわりレシチン

12ヶ月 **アレルギー** **乳**

655 オーガニック グラウンドオーツ・シリアルランチ

85g **840円**(¥907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・有機酸化糖・有機ラム酒・有機乳脂肪・有機粉状ヘーゼルナッツ・有機バナラ/ひまわりレシチン

10ヶ月 **アレルギー** **乳**

656 オーガニックラムフィリング

85g **840円**(¥907円)

ストロベリーが華やかに甘く香るリッチなクリームフィリングが、黒糖チョコと溶け合います。

原材料:有機黒糖・有機全粉乳・有機ココアバター・有機粗糖・有機カカオマス・有機ひまわり油・有機ストロベリーパウダー・有機粉状ヘーゼルナッツ・有機乳脂肪・有機バナラ

12ヶ月 **アレルギー** **乳**

657 オーガニック ストロベリーフィリング

85g **840円**(¥907円)

雑貨

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

神奈川・太陽油脂 **D** **週**

成分:ソルビトール・グリセリン(湿潤剤)、アルギン酸Na(粘結剤)、キシリトール(甘味剤)、カンゾウエキス・クマザサエキス(矯味剤)、ハッカ油・オレンジ油・グレープフルーツ果皮油・ラベンダー油(清涼剤)、ローカストビーンガム(粘結剤)、エタノール溶剤、ペニナ黄(着色剤)

10005 パックス どもジェルはみがき

50g **340円**(¥374円)

手に取りやすく、やさしい使い心地のリンズです。

神奈川・太陽油脂 **D** **週**

成分:エタノール、グリセリン、クエン酸、キシタンガム、ホホバ種子油、香料、クエン酸Na

10001 ナチュロンリンズ・詰替

500ml **780円**(¥858円)

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

神奈川・太陽油脂 **D** **週**

成分:水、カリ石ケン素地、グリセリン、トコフェロール、ピロエキス、エタノール、香料、クエン酸

10002 ナチュロンボディソープ・詰替

500ml **780円**(¥858円)

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

神奈川・太陽油脂 **D** **週**

成分:過炭酸ナトリウム(酸素系)、アルカリ剤(重曹)、界面活性剤(純石けん分)

10003 ナチュロン洗濯槽&排水パイプクリーナー

300g×3 **1,000円**(¥1,100円)

歯槽膿漏・歯肉炎を防ぐ、安心・安全な歯入り薬用はみがき。

神奈川・太陽油脂 **D** **週**

成分:重質炭酸カルシウム・無水ケイ酸(研磨剤)、精製水(基材)、濃グリセリン(湿潤剤)、塩化ナトリウム(有効成分)、石けん用薬地(清涼剤)、キシタンガム(粘結剤)、ハッカ油・ユーカリ油(清涼剤)、塩化マグネシウム(矯味剤)

10004 パックス ソルティー石けんハミガキ

120g **460円**(¥506円)

しっと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**

10008 ワンタッチ芯なしシングル

130m×6 **730円**(¥803円)

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

神奈川・太陽油脂 **D** **週**

成分:カリ石ケン素地、グリセリン、トコフェロール(天然ビタミンE)ピロエキス、エタノール、香料、クエン酸

10006 ナチュロンハンドソープ ボトル

260ml **520円**(¥572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**

10009 ピュアブラウン・ダブル

37.5m×8 **672円**(¥739円)

デリケートな悩みにコットン100%の温かみを ~布のやさしさと快適さをお手軽に~

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

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

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

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

10013 昼用羽なし

24個 **530円**(¥583円)

10014 昼用羽付き

16個 **530円**(¥583円)

10015 多い日昼用羽なし

18個 **530円**(¥583円)

10016 夜用羽なし

12個 **530円**(¥583円)

10017 多い日夜用羽付き

10個 **530円**(¥583円)

10018 おりものシート

40個 **660円**(¥726円)

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

ナチュラムーン・ナプキン

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

埼玉・山田洋治商店 **隔週BD**

成分:紙パック55%・古紙45%(無漂白)

10010 ピュアティッシュペーパー

5箱 **672円**(¥739円)

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

★フィルターは立体的に折ってご使用ください。(横と底を折った後、底を立体的にすると、ドリッパーにフィットして安定した抽出ができます。)

愛知県長久手市・オキノ **D** **週**

原材料:紙(無漂白)

10011 オキノコーヒーフィルター 1~2杯用

40枚 **160円**(¥176円)

愛知県長久手市・オキノ **D** **週**

原材料:紙(無漂白)

10012 オキノコーヒーフィルター 3~4杯用

40枚 **180円**(¥198円)

みらい 手作り韓国ごはん

愛知県稲沢市

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



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

愛知・みらい スポット

届いたらすぐに食べてね

原材料:白菜(愛知県)・切干大根・りんご・セリ・昆布・食塩(漬物用)・唐辛子・アミエビ塩辛・粗糖・鶏エキス・人参・葱・米粉・にんにく・昆布・生姜

10日 **10023 極旨白菜キムチ** 200g **800円**(864円)

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

愛知・みらい スポット

届いたらすぐに食べてね

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

10日 **10024 なが芋キムチ** 130g **658円**(711円)

ご家庭で簡単にできたてのキムチが作れます。お好みの野菜を軽く塩もみし(生でも可)、水分をふきとりたれを適量からめるだけ!炒め物の仕上げにも。

愛知・みらい スポット

原材料:有機にんじん・ネギ(島田産/無農薬)・唐辛子・アミエビ塩辛・粗糖・いわしエキス・米粉・昆布・にんにく・生姜・みそ・発酵調味料

20日 **10025 即席キムチの素** 100g **717円**(774円)

あさり、豆腐、葱を準備するだけで簡単時短料理。2人前の使い切りサイズです。サバ缶やお好みの切り身(さんま・たら・カレー・ひらめ)などでもおいしい!

愛知・みらい スポット

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

30日 **10026 スントゥブチゲの素** 70g(2人分) **458円**(495円)

白菜の甘みや食感を生かし、一夜漬け風に仕上げた“つくりたてキムチ”。酸味控えめ、爽やかな辛さが大人気です。

愛知・みらい スポット

届いたらすぐに食べてね

原材料:白菜、ニンジン、唐辛子(韓国産/低農薬)、ねぎ、アミエビ塩辛、粗糖、鶏エキス、米粉、昆布、にんにく、しょうが、塩

10日 **10020 つくりたて白菜キムチ** 120g **615円**(664円)



原材料:白菜・塩・唐辛子・アミエビ塩辛・粗糖・鶏エキス・米粉・にんにく・生姜・昆布

10021 200g 782円⇒ **741円**(800円)

10022 400g 1,385円⇒ **1,346円**(1,454円)

鍋だけじゃなく、炒めて醤油や味噌味にしたり、おやつ感覚でトースターで焼いて、オカキのように食べても美味しい。

愛知・みらい スポット

原材料:うるち米(米粉/茨城、新潟)、塩

20日 **10027 国産米トッポッキ** 15ヶ **764円**(825円)

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

愛知・みらい スポット

原材料:トッポギ、たれ【自家製コチュジャン】※レンジ付

20日 **10028 たれ付国産米トッポッキセット** たれ70g/トッポッキ12ヶ **750円**(810円)

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

愛知・みらい スポット

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

20日 **10031 時短豆腐チゲの素** 150g **850円**(918円)

チヂミのたれ、冷奴のたれ、大豆ごはんのかけだれに。そのままお使いいただく他に、刻みねぎ(白い部分)、みょうが、すりにんにくなどを加えても。

愛知・みらい スポット

原材料:醤油・酢・粗糖・発酵調味料・唐辛子・にんにく・ごま油・ごま

30日 **10029 薬念醬(ヤンニョンジャン)** 200ml **800円**(864円)

あいのう流通センター 愛知県名古屋

育てて、つくる。農家の加工グループ@東海地方の山・里・海から

「農」を「愛」する生産者グループ「愛農食品生産組合」の農産物を加工販売するために生まれた「愛農流通センター」。主に愛知・岐阜・三重の、山・里・海で大切に育まれた田畑の恵みを余さず生かすために、知恵をこらしたシンプルで美味しいあれこれをお届けします。

北海道産特別栽培小豆を100%使用し、北海道産ビートグラニュー糖、国産水飴、寒天まで国産にこだわったようかんです。甘さも控えめました。

愛知・あいのう流通センター スポット

原材料:砂糖・生餡・水飴・寒天

180日 **10033 ainoMAMA 羊羹** 380g 1,243円⇒ **1,181円**(1,275円)

有機栽培の北海道産の赤生餡を使用。すべての原料に国産のものを使用。昔ながらの製法でじっくり火を通すことで、あんの風味を最大限に生かしています。

愛知・あいのう流通センター スポット

原材料:砂糖(北海道)・生餡・水飴・小豆・寒天

180日 **10034 一口羊羹/小倉** 58g **221円**(239円)

愛農生産組合の大豆を原料からこだわって作ったきな粉です。焙煎も香りが一番良い状態を考え、仕上げました。

愛知・あいのう流通センター スポット

原材料:大豆(愛知/フクユタカ)

6ヶ月 **10035 ainoMAMA きな粉** 150g **290円**(313円)

180~200度の熱風焙煎でローストしているため、豆の膨らみが良く風味も良い炒り大豆です。

愛知・あいのう流通センター スポット

原材料:大豆(愛知)

90日 **10036 煎り豆** 100g **359円**(388円)

大きさは不揃いですが、味は安定した甘さとなっています。温めるとより一層柔らかくなり甘さも増します。

愛知・あいのう流通センター スポット

原材料:有機さつまいも(紅はるか、京都府)

180日 **10037 手作りほし芋** 100g 722円⇒ **686円**(741円)

あいのう醤油とたっぷりの鰹節で作りました。鰹節の豊かな風味と味わいをお楽しみ下さい。3倍濃縮タイプです。色々な料理にお使いいただけます。

愛知・あいのう流通センター スポット

原材料:濃口醤油・粗糖・食塩・鰹節・自家製鰹節エキス・宗田節・本みりん(国産)・日高昆布(北海道)・干し椎茸

1年 **10039 かつおたっぷりのだしつゆ** 900ml **1,265円**(1,366円)

農業や化学肥料を使わず栽培したレモンを手搾りで搾汁しました。搾りすぎでないのでも苦みもなくレモンの爽やかな香りが味わえます。

愛知・あいのう流通センター スポット

原材料:レモン(愛知県・広島県)

9ヶ月 **10040 手搾り国産レモン果汁** 100ml **714円**(771円)

だしをきかせたつゆに国産のかんきつを加えたポン酢です。米酢で酢っぱさを柔らかくまめました。果汁をそのまま加えてありますので僅かに濁りがあります。

愛知・あいのう流通センター スポット

原材料:醤油・風味原料(鰹節・鰹節エキス・宗田節・昆布・干椎茸)粗糖・みりん・果汁(ゆず・橙)食塩・米酢

365日 **10041 ainoMAMA ゆずポン酢** 330g **743円**(802円)

小麦粉の代わりに国産の玄米粉を主原料にしています。牛乳を使用しなくても、水だけで美味しく作れます。クリームシチューやグラタン等に。

愛知・あいのう流通センター スポット

原材料:乳粉(脱脂乳粉・全脂乳粉)・玄米粉・植物油(パーム油・べに花油)・豚脂・食塩・香辛料加工品(オニオンパウダー・ホワイトペッパー)・砂糖・粉末味噌・椎茸エキスパウダー・粉末昆布・馬鈴薯澱粉

300日 **10046 ainoMAMA 玄米ホワイトソース** 150g **559円**(604円)

小麦粉の代わりに国産の玄米粉を主原料にしています。ハヤシライスやビーフシチューのルーとしてご使用頂ける他、ハンバーグやオムライスのデミグラスソースとしてもご使用できます。

愛知・あいのう流通センター スポット

原材料:植物油(パーム油・べに花油)・玄米粉(あいのう)・野菜原料(トマト粉末・粉末パプリカ)・砂糖・酵母エキス・食塩(天日塩)・馬鈴薯澱粉・りんご果汁・麦芽エキス・ブラックペッパー

300日 **10047 ainoMAMA 玄米ハヤシライス** 150g **609円**(658円)

愛知・岐阜県産食用トマト使用。甘さ控えめなので、素材を生かした料理を引き立てます。

愛知・あいのう流通センター スポット

原材料:トマト(愛知・岐阜県産)・粗糖・りんご酢・塩・たまねぎ(国産)・香辛料

547日 **10042 国産トマトのトマトケチャップ** 290g **537円**(580円)

本格的なだしが簡単にとれるだしパック。おろあじ・さば・いわし以外は使用していません。無漂白パック使用。

愛知・あいのう流通センター スポット

原材料:むろあじ節・さば節・いわし煮干

6ヶ月 **10043 ainoMAMA おだしさん** 8g×10 **354円**(382円)

香熱有り湯機高を裁りか培いおる茶だりなので、お茶漬けに!



小麦粉ではなく国産の有機玄米粉で作ったカレールー。日本人の好む和食のカレーを追求した、ご飯にもうどんにもあう、さっぱりとした仕上がりにです。動物性原料不使用。

愛知・あいのう流通センター スポット

原材料:植物油(パーム油・べに花油)・玄米粉・砂糖・カレー粉・食塩・果汁(パイナップル・パパイヤ・マンゴ・リンゴ)・味噌・醤油・カカオマス・粉末トマト・オニオンパウダー・麦芽エキス・粉末昆布

300日 **10048 ainoMAMA 玄米カレー・甘口** 150g **550円**(594円)

小麦粉の代わりにあいのう玄米粉を使ったルーシリーズ。

愛知・あいのう流通センター スポット

原材料:植物油(パーム油・べに花油)・玄米粉・カレー粉・砂糖・味噌・果汁(パイナップル・マンゴ・パパイヤ)・醤油・カカオマス・粉末トマト・麦芽エキス・昆布粉末・ガラムマサラ

300日 **10049 ainoMAMA 玄米カレー・中辛** 150g **550円**(594円)

愛農会の生産者が無農薬で育てた大豆・小麦を、島根の醤油蔵・森田さんが木桶で仕込みました。旨みたっぷり、豊富なお醤油です。

愛知・あいのう流通センター スポット

原材料:大豆・小麦・塩

2年 **10044 木桶仕込みあいのう醤油** 900ml **1,445円**(1,561円)

瀬戸内産の牡蠣を使ったソースです。夏野菜の炒め物にどうぞ。増粘剤は不使用です。

愛知・あいのう流通センター スポット

原材料:牡蠣・水飴・醤油・砂糖・塩

365日 **10045 ainoMAMA オイスターソース** 140g **495円**(535円)

7食入 有機のお茶っ葉が直接入った、お茶を食べるお茶漬けの素です。椎茸と昆布のダシでやさしい味付け。もちろん化学調味料・添加物不使用。

愛知・あいのう流通センター スポット

原材料:食塩・あらね、小麦発酵調味料、粉茶、のり、椎茸エキスパウダー、粉末醤油、昆布パウダー

1年 **10038 本物茶葉のお茶漬け** 7食分(4.5g×7) **439円**(474円)