つくる人の顔が見える！商品カタログ

畑と台所をつなぐ

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

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

D週 2025年 12 week

お届けカレンダー	月	火	水	木	金
注文用紙提出日	3/10	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

生産者や育った環境が見える安心のお肉で

BBQ!

バーベキュー

ようやく暖かくなってきましたね！

桜が咲く頃には、お花見をしながらバーベキューを
計画されている方も多いのではないでしょうか？
バーベキューの食材で外せないのが肉！今回はバーベキューを120%楽しめる
ような『走る豚』と『健康あか牛』、それから大人気の無添加の
『走る豚ウインナー』をご紹介します！

バラ肉特有の濃厚でジューシーな旨味をお楽しみください。

熊本・やまあい村 凍 スポット
263 走る豚/バラ焼肉用 1P
200g
948円⇒(税込1,024円)
939円(税込1,014円)

264 2P 産直eco プライス
200g×2
1,896円⇒(税込2,048円)
1,600円(税込1,728円)

濃厚でジューシーな味わいが特徴の部位です。

熊本・やまあい村 凍 スポット
265 走る豚/スペアリブ 産直eco プライス
200g
785円⇒(税込848円)
746円(税込806円)

脂が多く、走る豚の甘みと旨味を一番感じていただける人気の部位です。

熊本・やまあい村 凍 スポット
255 走る豚/バラブロック 産直eco プライス
300g
1,285円⇒(税込1,388円)
1,220円(税込1,318円)

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

熊本・菊池農場 凍 毎週
285 健康あか牛/焼肉セット 産直eco プライス
200g
1,800円⇒(税込1,944円)
1,625円(税込1,755円)

走る豚のウインナーは肉汁たっぷりパリッと歯ごたえの良い仕上がりです。

福岡・大誠食品 凍 スポット
原材料:豚肉(走る豚)、豚脂(走る豚)、糖類(水飴・砂糖)、海草粉末、食塩、香辛料
走る豚ウインナー 賞 180日
266 1P
200g
948円⇒(税込1,024円)
900円(税込972円)

267 2P 産直eco プライス
200g×2
1,896円⇒(税込2,048円)
1,650円(税込1,782円)

惣菜キット　グリンリーフ群馬県利根郡

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



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

お好みの野菜をプラスしてボリュームアップも



新鮮な野菜と本格ニラレバソースのセット。くさみ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。

もやしは付属しておりませんのでお好みでご用意下さい。

蔵 スポット 賞 製造日含め5日 アレルゲン 麦 豆

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】



4 国産豚のニラレバ炒め

2人前(280g)

1,070円⇒(税込1,156円)

1,017円(税込1,098円)



国産野菜を使用した野菜のカレーです。有機ほうれん草のペーストとトマトペーストをベースに、４種の国産野菜(玉ねぎ、かぼちゃ、人参、じゃがいも)を具材に使用しています。

蔵 スポット 賞 製造日含め5日 アレルゲン 麦 乳

原材料：トマトペースト・有機ほうれん草ペースト・野菜セット【かぼちゃ・じゃがいも・人参】スライス玉ねぎ・カレールウ食用油脂(豚脂)・小麦粉・粗糖・カレー粉・食塩・チキンエキスパウダー・酵母エキス・チキンエキス・バター・クリームパウダー・ポークエキス・パプリカパウダー・オニオンパウダー・ガリックパウダー・トマトパウダー・野菜エキスパウダー・ハチミツパウダー・マンゴーパウダー・麦芽エキスパウダー・赤唐辛子



8 有機ほうれん草を使ったベジタブルカレー

2～3人前(700g)

1,147円⇒(税込1,239円)

1,032円(税込1,115円)



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

蔵 スポット 賞 製造日含め5日 アレルゲン 麦 卵 豆

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



彩り野菜と国産豚の黒酢酢豚

2 2人前(410g)

1,040円(税込1,123円)

3 4人前(820g)

2,080円⇒(税込2,246円)

1,734円(税込1,873円)　お値打ち!



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。

蔵 スポット 賞 製造日含め5日 アレルゲン 麦 豆

原材料：野菜セット【白菜・ねぎ・人参・玉ねぎ・きくらげ】餃子【具（野菜（キャベツ・玉ねぎ・長ねぎ・にら・にんにく・しょうが）豚肉・豚脂・乾燥キャベツ・粒状大豆たんぱく・オイスターソース・でん粉・醤油・食塩・ゴマ油・砂糖・酵母エキス・魚醤）/皮（小麦粉・でん粉・なたね油・食塩）/打ち粉（でん粉）】添付調味料【ポークエキス・食塩・醤油・酵母エキス・砂糖・昆布エキス・でん粉・鰹エキス・玉ねぎ・こしょう粉末・にんにく】

5 白湯水餃子スープ（国産きくらげ入り）

2～3人前(440g)

940円(税込1,015円)



甘酸っぱい黒酢ソースに5種の根菜を合わせました。根菜は下処理済なのでフライパンで炒めるだけで、出来上がり。

蔵 スポット 賞 製造日含め5日 アレルゲン 麦 卵 豆

原材料：野菜セット【玉ねぎ・さつまいも・じゃがいも・かぼちゃ・人参】調味肉【豚肉・砂糖・米黒酢・醤油・馬鈴薯でん粉・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】



6 5種の根菜と豚肉の黒酢あん炒め

2人前(360g)

1,103円(税込1,191円)



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。

蔵 スポット 賞 製造日含め5日 アレルゲン 麦 豆 乳 卵

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・豆澱粉（えんどう豆）・乳清蛋白濃縮物・コショウ】添付調味料【食塩・でん粉分解物・酵母エキス粉末・玉ねぎエキス粉末（でん粉分解物・玉ねぎエキス）・醤油・セロリ粉末・キャロット粉末・コショウ・フライドガーリック・馬鈴薯でん粉】

7 根菜の彩りミルクスープ

2人前(540g)

1,038円(税込1,121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。

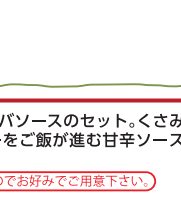
青果物へ使用予定の「農薬」及び「栽培方法」

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

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？

外山輝司
静岡県浜松市 スポット


生産者の外山さん

みかんの甘みとオレンジの香り、１玉で二度おいしい！　今週のみ！

温州みかんとオレンジの交配種。温州みかんの甘みとオレンジの香りを持っていて、１玉で２度おいしい！

㊎菌3虫2（有機許容含む）



10 外山さんの清見オレンジ

約1kg　**740円**(税込799円)

ぶ厚～い皮まで使ってね！　今週限り！



赤ちゃんの頭ぐらいの大きさ！文旦系のあっさりさわやかな味わいの珍しい柑橘です。ぶ厚～い皮は砂糖漬けでおいしくご利用いただけます♪

㊎菌3虫2(有機許容含む)

11 晩白柚（ばんぺいゆ）

約1.2～1.5kg 1玉　**923円**(税込997円)

もったいない規格で産地応援♪お願いします

今季は大変な不作で青森りんご価格高騰のため、「もったいない規格」でお届けします。サビ果、軸割れなど、ある程度中身に影響しないものをお届けします。作況が厳しくとも低農薬を貫いているため、ご理解お願いします。サンふじは酸味が少なく、ふわーっと甘くてジューシー、美味しさも人気も最高！



斉藤農園（津軽産直組合）
青森県青森市
㊎菌8虫9　小ぶりサイズの予定

15 青森りんご(サイズ混) もったいないサンふじ

2玉　**739円**(税込798円)

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



㊎菌0虫0　化成使用
品種：グロスミッチェル種ホムトン

PTJ　タイ・チュポン県
またはペップリ県

タイバナナ



16 500g　**472円**(税込510円)

17 1kg　944円⇒(税込1020円)　**882円**(税込953円)　お値打ち!

みかんの名産地！和歌山・有田から池田さんの柑橘


生産者の池田義行さん

さくさく食感とさっぱりした甘さ

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

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



12 はっさく

約1kg　**740円**(税込799円)

みかんの甘みとオレンジの香り、１玉で二度おいしい！

温州みかんとトロビタオレンジの交配種。果肉は種が少なく柔らかでとてもジューシー。ナイフでクシ切りにしてどうぞ。

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



13 清見オレンジ

約1kg　**752円**(税込812円)

名前も形もかわいくて、美味しいみかん♪　今週限り！

「デコポン」として有名な柑橘・不知火（しらぬい）。清見オレンジ×ポンカン種の掛け合わせで、果汁たっぷり、濃い甘みが特長。皮は手でむきやすいのも嬉しい♪

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



14 不知火(しらぬい)

約800g (約2～3玉)　**802円**(税込866円)

島原からミニトマト登場！

お弁当に、料理の彩りに…。みんな大好き&なにかと便利なミニトマト。冬季はハウスでの加温栽培となりますが、国産&低農薬を優先して扱います。必要な場合は、ぜひこちらをご利用ください！



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



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

18 レモン

約300g (2～3個)　**349円**(税込377円)

ちょっと縦長のミニトマト（品種アイコ）。果肉が厚く、甘みが強い、おいしい品種です。生食だけでなく、加熱調理にも向いてます。

長有研
（長崎有機農業研究会／中村認）
長崎県南島原市 蔵 ㊎菌3-4虫3-4

島原のミニトマト(赤)

19 1P　150g　**298円**(税込322円)

20 2P　150g×2　596円⇒(税込644円)　**554円**(税込598円)　お値打ち!

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

ティエラス 蔵
愛知県田原市
㊎菌0虫1-5
（有機許容）



欠品カモ

21 ブロッコリー

1株　**369円**(税込399円)

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

ティエラス　愛知県田原市
㊎菌0虫1-5(有機許容)

キャベツ



22 1/2玉 蔵　**226円**(税込244円)

23 1玉　452円⇒(税込488円)　**394円**(税込425円)　お値打ち!

クセがなく万能な白菜の春品種。やや巻きはゆるめ、やわらかめ。煮物や浅漬け、鍋、スープやサラダにも。

長有研（長崎有機農業研究会）
長崎県南島原市
㊎菌0虫1-2
品種：春物語

春白菜



24 1/2玉 蔵　**390円**(税込421円)

25 1玉　780円⇒(税込842円)　**706円**(税込763円)　お値打ち!



定番のザ・葉もの野菜。定番のおひたしやゴマ和え、煮びたし、バターソテーに。



天野グループ
愛知県安城市 蔵

㊙菌0虫2肥料の一部に化成含む
品種:エクストリーム他

26 ほうれんそう

200g **276円**(税込298円)

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



天野グループ
愛知県安城市 蔵

㊙菌0虫2肥料の一部に化成含む
品種:夏蒼天他

27 小松菜

200g **276円**(税込298円)

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

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



寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵
㊙菌0虫0

28 有機ベビーリーフ

30g **300円**(税込324円)

29 たっぷり有機ベビーリーフ

100g
750円⇒(税込810円)
582円(税込629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
蔵 ㊙菌0虫0

30 有機ベビーサラダほうれん草

30g **300円**(税込324円)

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



寺岡有機農場
広島県世羅町
蔵 ㊙菌0虫0

31 有機サラダ小松菜

30g **300円**(税込324円)

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



寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵
㊙菌0虫0

32 有機サラダ水菜

30g **300円**(税込324円)

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



寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵
㊙菌0虫0

33 有機サラダロメイン

30g **300円**(税込324円)

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



寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵
㊙菌0虫0

34 有機レタスリーフミックス

30g **300円**(税込324円)

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



寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵
㊙菌0虫0

35 有機ルッコラセルバチカ

30g **320円**(税込346円)

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



寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵
㊙菌0虫0

36 有機ベビールッコラ

30g **298円**(税込322円)

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



寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵
㊙菌0虫0

37 有機ベビーケール

30g **300円**(税込324円)

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



寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵
㊙菌0虫0

38 有機サラダ春菊

30g **300円**(税込324円)

雪の下にんじん はらんなか(宮崎朗)新潟県津南町 蔵 ㊙菌0虫0

豪雪の下でじっくり熟成して旨みを増した「雪の下にんじん」。すっきりした甘さと香りの良さが特長の「ひとみ」は、生食・サラダに！にんじん嫌いの方にもお試しいただきたい美味しさです♪

品種:ひとみ



39 500g **343円**(税込370円)

10200 1kg
686円⇒(税込741円)
お値打ち! **623円**(税込673円)

甘さと奥深い味わいの「はまべに」は、生食も良し、加熱するとコクが増します。にんじん好きの方におすすめ！

品種:はまべに



40 500g **328円**(税込354円)

10201 1kg
656円⇒(税込708円)
お値打ち! **587円**(税込634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。

生産者グループあすか
(大雪を囲む会他)
北海道 ㊙菌0虫0



玉ねぎ

41 500g(サイズ混) **398円**(税込430円)

42 1kg(サイズ混)
796円⇒(税込860円)
お値打ち! **754円**(税込814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。

産直しまばら 長崎県南島原市
㊙菌0虫0 品種:デジマ他



じゃがいも

43 500g(S−2L混) **298円**(税込322円)

44 1kg(S−2L混)
596円⇒(税込644円)
お値打ち! **567円**(税込612円)

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

はらんなか 新潟県津南町
㊙菌0虫0
品種:紅東、鳴門金時ほか



さつまいも

45 500g **369円**(税込399円)

46 1kg
738円⇒(税込797円)
お値打ち! **690円**(税込745円)

お味は一緒！1本100ｇ未満の小さいおいもをお買い得価格でご提供！



はらんなか
新潟県津南町
㊙菌0虫0
品種:紅東、鳴門金時ほか

47 小っちゃなさつまいも

1kg **638円**(税込689円)
お値打ち!

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

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



48 青森ごぼう

200g **320円**(税込346円)

昔ながらの品種「備中」は細長く糸を引き、煮るとほっくり。

加藤幸雄
愛知県愛西市 蔵



㊙殺菌0殺虫3肥料の一部に化成含む
品種:金澄、オオジロ、備中など

49 れんこん(土付き)

500g **616円**(税込665円)



薬味に欠かせない土しょうが。洗ってそのまま冷凍保存できます。

あすか 高知県四万十町 蔵



㊙菌0虫0

50 しょうが

100g **238円**(税込257円)

美しい緑色、さわやかな香りが食欲をそそります。



あすか 奈良県五條市 蔵
㊙菌2虫3-4

51 大葉

10枚 **174円**(税込188円)

５種類のキノコが楽しめる、ボリューム満点のパックです！

バイオコスモ神奈川県伊勢原市 蔵
㊙無薬剤



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

52 きのこいろいろパック５種

1セット **683円**(税込738円)

いろんなきのこが味わえる♪お楽しみパック

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 蔵

㊙無薬剤

【内容】黒あわび茸30ｇ・まいたけ50ｇ・ぶなしめじ約50ｇ・えのき100ｇ



53 黒あわび茸入きのこ4種セット

1セット **544円**(税込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、北海道のいづれか
蔵 ㊙無薬剤

原木生しいたけ

54 1P 100g **318円**(税込343円)

55 2P 100g×2
636円⇒(税込687円)
お値打ち! **600円**(税込648円)



シャキシャキした歯ごたえとほんのりした甘み、独特の風味。

バイオコスモ
長野県南安曇郡
蔵 ㊙無薬剤



56 えのき 100g **146円**(税込158円)

57 徳用 200g
292円⇒(税込315円)
お値打ち! **236円**(税込255円)

和・中・イタリアンなどどんな料理にも大活躍！

バイオコスモ
長野県上伊那郡
蔵 ㊙無薬剤



58 ぶなしめじ 100g **198円**(税込214円)

株がバラバラになっていて、料理に使いやすいお得用。

お値打ち!

59 ぶなしめじバラ徳用 300g **420円**(税込454円)

旨みの強いキノコ。捨てるところがなくすべて食べられます。



バイオコスモ 蔵
北海道桧山郡または新潟県 ㊙無薬剤

60 まいたけ 100g **338円**(税込365円)

アワビに似た独特のシャキッとした歯ごたえと香りが美味。



バイオコスモ
鳥取県八頭郡 蔵
㊙無薬剤

61 エリンギ 100g **289円**(税込312円)

規格外(やや小さめ)の増量タイプ。

62 ふぞろいエリンギ 150g **271円**(税込293円)

ぬめりと歯ざわりが特徴。味噌汁や、えのきとの和え物、大根おろしに。



バイオコスモ 長野県長野市 蔵
㊙無薬剤

63 完熟なめこ 150g **245円**(税込265円)

風味が濃いのでサラダや炒め物にどうぞ。※軸付き



バイオコスモ 岡山県瀬戸内市
または静岡県富士市 蔵
㊙無薬剤

64 ホワイトマッシュルーム 100g **367円**(税込396円)

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

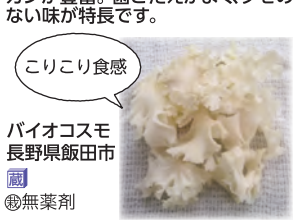
バイオコスモ
山形県 蔵



㊙無薬剤

65 ブラウンマッシュルーム 100g **367円**(税込396円)

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



バイオコスモ
長野県飯田市 蔵
㊙無薬剤

66 はなびらたけ 80g **402円**(税込434円)

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



会員さんの声
骨粗しょう症対策にイイと聞いて、よく食べています！

バイオコスモ
大分県国東市
㊙無薬剤

67 乾燥きくらげ 20g **625円**(税込675円)

辛みの強い品種「蕃椒ばんしょう」を、有機栽培＆天日乾燥。ヘタごと漬物などに使えるよう、丁寧に仕上げています。



やさか共同農場 島根県浜田市
㊙菌0虫0 品種:蕃椒 ㊐365日

68 有機鷹の爪 5g **302円**(税込326円)

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

三恵食品 福岡県八女市
たけのこ(鹿児島・熊本・福岡・高知・香川県産)
㊐ 150日



国産たけのこ水煮

69 スライス 150g **562円**(税込607円)

70 ホール 130g **902円**(税込974円)

雑穀・豆類など

◆日本の風土で食べ継がれ栽培されてきた雑穀類をお届けします。
◆可能な限り無農薬無化学肥料栽培のものを優先。

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

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

松凪農園
愛知県犬山市



㊙除0殺菌0殺虫0
品種:春香

72 犬山の黒米 200g **626円**(税込676円)

ねぜす Project

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

渡辺商店　熊本県

毎週

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



73 菊池のみのり12穀

200g　1,075円（税込1,161円）

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

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市

隔週BD

原材料：もちきび（岩手）　品種：釜石16

賞 1年



74 国産もちきび

150g　730円（税込788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

隔週BD

原材料：ひえ（岩手）
品種：達磨

賞 1年



75 国産ひえ

150g　736円（税込795円）

「おいしい玄米ごはん」のプロ・コジマさん独自の製法により、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。ぷちぷちした歯ごたえ、栄養価もアップ。



コジマフーズ　愛知県名古屋市　隔週BD

玄米（秋田県サンライス有機の会／有機栽培）＊お届け時期により産地は変更しますのでご了承ください。　賞 6ヶ月

76 有機活性発芽玄米

500g　765円（税込826円）

農薬や化学肥料を使わずに育てた、国産有機栽培もち米100%の玄米もちです。

愛知・コジマフーズ　スポット

原材料：有機水稲
もち玄米（国産）

賞 1年



77 有機玄米もち

300g(6切)　490円（税込529円）

100%国内産有機もち玄米使用。有機水稲もち玄米によもぎを混ぜた風味豊かなおもちです。

愛知・コジマフーズ　スポット



原材料：有機水稲もち玄米（国産）・よもぎ（国産）　賞 1年

78 有機よもぎ玄米餅

300g(6切)　515円（税込556円）

卵

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

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

会田共同養鶏組合　長野県松本市

蔵 毎週



信州たまご山ランドの自然卵

79 6個　421円⇒（税込455円）　388円（税込419円）

80 10個　698円⇒（税込754円）　555円（税込599円）　お値打ち！

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

会田共同養鶏組合
長野県松本市　蔵 毎週

平飼卵 賞 11日



温泉卵

81 2個　138円（税込149円）

82 6個　414円⇒（税込447円）　398円（税込430円）　お値打ち！

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



食通U　東京都世田谷区　蔵 毎週

原材料：うずら卵（愛知県産）・食塩

賞 120日　アレルゲン 卵

83 うずらの卵水煮

6個×2連　420円（税込454円）

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。



「四日市酪農」の牛乳＆乳製品は、今週配布のチラシでも紹介しているのでご利用ください！



乳牛の飼育から一貫生産の「四日市酪農」にて、分別生産流通管理済み飼料で育てた牛のミルク。低温殺菌＆ノンホモジナイズで、搾りたてに近い自然な味わいです。



四日市酪農　三重県菰野町

蔵 毎週

原材料：65℃30分殺菌処理/ノンホモジナイズド/成分無調整/分別生産流通管理済み飼料

賞 5日　アレルゲン 乳　お味見SALE

85 低温殺菌ノンホモ牛乳

1000ml　432円⇒（税込467円）　422円（税込456円）

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

20%増量中



よつ葉乳業
北海道

蔵 毎週

原材料：生乳・食塩

賞 90日　アレルゲン 乳

88 シュレッドチーズ

250g +50g　882円（税込953円）

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



よつ葉乳業
北海道

蔵 毎週

原材料：生乳・食塩

賞 90日　アレルゲン 乳

89 スライスチェダー

100g（25g×4枚入）　584円（税込631円）

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



よつ葉乳業　北海道　蔵 隔週BD

原材料：生乳・食塩

賞 180日　アレルゲン 乳

90 カマンベールチーズ

90g　662円（税込715円）

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



よつ葉乳業　北海道　蔵 毎週

原材料：生乳・バターミルク・食塩

賞 120日　アレルゲン 乳

91 クリームチーズ

200g　680円（税込734円）

ホモジナイズ（脂肪球を撹拌）しているのでさらっとした飲み心地で、カフェオレなどブレンドしたり料理にも使いやすい。



四日市酪農　三重県菰野町

蔵 毎週

原材料：65℃30分殺菌処理/成分無調整/分別生産流通管理済み飼料

賞 5日　アレルゲン 乳　お味見SALE

86 低温殺菌牛乳

1000ml　428円⇒（税込462円）　404円（税込436円）

生乳100%、本来の風味あるシンプルなプレーンヨーグルトです。香料・酸味料・安定剤などは使用しておりません。さわやかな酸味、クリーミーでコクのある美味しさ。



四日市酪農　三重県菰野町　お味見SALE

蔵 毎週

原材料：生乳（四日市酪農）

賞 15日　アレルゲン 乳

87 鈴鹿山麓プレーンヨーグルト（無糖）

450g　366円⇒（税込395円）　356円（税込384円）

12mmのダイズ状にカットしたチェダーチーズ。ほのかな酸味がワインによく合います。セルロース（結着防止剤）一切使用していません。

よつ葉乳業
北海道



蔵 隔週BD

原材料：ナチュラルチーズ（生乳（北海道十勝産）・食塩）

賞 120日　アレルゲン 乳

92 おつまみチーズチェダー

30g　274円（税込296円）

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



よつ葉乳業
北海道

毎週

原材料：生乳

賞 365日　アレルゲン 乳

93 スキムミルク

150g　406円（税込438円）

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



よつ葉乳業　北海道　蔵 隔週BD

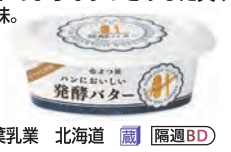
原材料：生乳

賞 180日　アレルゲン 乳

94 よつ葉バター・無塩

150g　543円（税込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　蔵 隔週BD

原材料：生乳・食塩

賞 180日　アレルゲン 乳

95 パンにおいしいよつば発酵バター

100g　494円（税込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）



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

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

毎週

原材料：基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母

賞 4日　アレルゲン 麦



97 プレマ天然酵母角食パン・ノンスライス

270g　365円（税込394円）

毎週

原材料：基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母

賞 4日　アレルゲン 麦



98 プレマ天然酵母角食パン・5枚切

270g　365円⇒（税込394円）　356円（税込385円）

ふんわりソフトで小ぶりなパン。朝食やおやつにおすすめです。

毎週

原材料：基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母

賞 4日　アレルゲン 麦



99 テーブルロール

40g×4　345円（税込373円）

ふんわりソフトで小ぶりなパン。朝食やおやつにおすすめです。

毎週

原材料：基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・有機レーズン

賞 4日　アレルゲン 麦



100 レーズンロール

45g×4　466円（税込503円）

外皮は柔らかく、内側はふんわり焼けたこうばしい太めのバケット。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

賞 4日　アレルゲン 麦

101 バタール

1本　423円（税込457円）

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



スポット

原材料：国産小麦粉・有機ショートニング・粗糖・ホシノ天然酵母

賞 4日　アレルゲン 麦

102 ハイジの白パン

80g×2　366円（税込395円）

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

スポット

原材料：基本材料・玄米（島田農園/愛知県稲沢市）・ホシノ天然酵母

賞 4日　アレルゲン 麦　米粉パンではありません。



103 玄米ごぱん

280g　592円（税込639円）

ぎっしり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

賞 4日　アレルゲン 麦



104 よもぎあんパン

85g×2　525円（税込567円）

ふわふわで柔らかく口解けの良いプレマオリジナル塩パン。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

賞 4日　アレルゲン 麦



105 プレマの塩パン

85g×2　446円（税込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

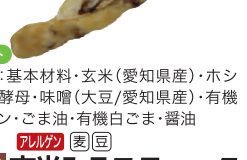
原材料：基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・有機豆乳・バニラビーンズ

賞 4日　アレルゲン 麦 豆

106 豆乳クリームサンド

85g×2　500円（税込540円）

甘辛く味付けした豆味噌を玄米ごぱんの生地に巻き込みスティック状にしました。おやきや五平餅を思い出すような味です。オーブンで軽く焼いていただくと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

賞 4日　アレルゲン 麦 豆

107 玄米みそスティック

80g×2　511円⇒（税込552円）　488円（税込527円）

マイスターズ・バックシュトゥーベのパンと焼き菓子

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

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

毎週

原材料：基本材料・OG麦芽・国産小麦たんぱく（オーサワジャパン）・有機天然酵母（風と光）

賞 5日　アレルゲン 麦



108 湯種食パン

520g　420円（税込454円）

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

毎週

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

賞 5日　アレルゲン 麦

109 湯種レーズン食パン

330g　340円（税込367円）

110 湯種レーズン食パン（大）

540g　520円（税込562円）



カレンズとは、地中海沿岸で作られる種子のない小粒のぶどうで作る干しぶどうです。人気の『パン・オ・ノア』の全粒粉生地に、カレンズと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カレンズ・自家製オレンジピール・OGオレンジピール

賞 5日　アレルゲン 麦



111 全粒パン・カレンズ

300g　420円（税込454円）

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

毎週

原材料：基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGくるみ・OGレーズン

㊗5日 アレルゲン 麦



112 カンパーニュ・ノア

280g **420円**(税込454円)

ちぎっておやつ感覚でお召し上がり下さい。甘酸っぱいサルタナレーズンとこんがり焼けたオートミールがよく合います。



スポット

原材料：基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGサルタナレーズン・OGオートミール ㊗5日 アレルゲン 麦

113 サルタナレーズンスティック

200g **320円**(税込346円)

黒糖入りベーグルの仕上げにきな粉を振りました。



スポット

原材料：基本材料・なたね油・黒糖・きな粉

㊗5日 アレルゲン 麦 豆

114 黒糖ときな粉の石窯ベーグル

2個 **340円**(税込367円)

ココア風味のメロン皮をのせて焼いた、香ばしいメロンパン。



蔵 スポット

原材料：基本材料・平飼卵・バター・粗糖・牛乳・ココアパウダー・チョコチップ

㊗5日 アレルゲン 麦 卵 乳

115 ココアメロンパン

90g **260円**(税込281円)

ローストした五穀入りのプチパンです。薄くバターを塗って食べるのがおススメ。



スポット

原材料：基本材料（国産小麦粉・自然塩・天然酵母）・なたね油・五穀大黒（雑穀ブレンド）・黒ごま

㊗5日 アレルゲン 麦

116 五穀プチ

3個 **280円**(税込302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 アレルゲン 麦

117 パン・オ・ノア

320g **420円**(税込454円)

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



スポット

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

118 全粒パン・ナッツ

300g **420円**(税込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

119 米粉パン

2個 **300円**(税込324円)

オーガニッククランベリーの甘酸っぱさが美味しいスコーンです。



蔵 スポット

原材料：国産小麦粉・自然塩・調整豆乳（とうもろこし含）・バター（よつ葉乳業）・ノンアルミベーキングパウダー（アリサン）・OGクランベリー・ラム酒

㊗5日 アレルゲン 麦 豆 乳

120 石窯スコーン・クランベリー

3個 **360円**(税込389円)

やさしい甘さのメイプルシュガーの美味しさをバターの風味を生かしたクッキーにとじ込めました。コーヒーや紅茶のお供にどうぞ。



スポット

原材料：国産小麦粉・自然塩・メイプルシュガー・バター

㊗30日 アレルゲン 麦 乳

121 メイプル・バタークッキー

15個 **420円**(税込454円)

ツブツブした雑穀のうまみをギュッと閉じ込めた香ばしさが美味しい焼き菓子。



スポット

原材料：国産小麦粉・自然塩・有機玄米粉・オートミール（桜井食品）・OGアーモンド・もちきび（オーサワジャパン）・アマランサス（ネオファーム）・粗糖・メイプルシュガー・なたねサラダ油（鹿北製油）

㊗30日 アレルゲン 麦

122 雑穀バー

6本 **420円**(税込454円)

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



スポット

原材料：基本材料・OGレーズン・粗糖・ごま油

㊗30日 アレルゲン 麦

123 レーズンクラッカー

7枚 **420円**(税込454円)

国内産桜の塩漬けが入ったシフォンケーキ。春ならではの味に大満足♪

春限定



蔵 スポット

原材料：国産小麦粉・自然塩・平飼卵・粗糖・なたね油・桜の塩漬け

㊗6日 アレルゲン 麦 卵

124 桜のシフォンケーキ

1台 **1,360円**(税込1,469円)

北海道産小麦を100%使ったクラストと静岡県産小麦のイギリスパンに、発酵調整剤・乳化剤不使用のナチュラルチーズとオーガニックトマトのピザソース、無添加のサラミをトッピング。素材に誠実で美味しいお手軽ピザです！

静岡・こだわりの味協同組合 蔵 隔週BD



原材料：ミニクラスト・ミックスチーズ・ピザソース・ソフトサラミ・ピーマン(国産)

㊗13日 アレルゲン 麦 豆 乳

2P Sale

原料と味にこだわったクラストピザ

125 1P

50g×3 **619円**(税込669円)

126 2P 50g×3×2p

1,238円⇒(税込1,337円) **1,189円**(税込1,284円)

豆腐・揚げ・大豆製品

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



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

ヤマキ
埼玉県
児玉郡神川町



蔵 毎週

原材料：大豆(国産/特別栽培)・海精にがり

㊗6日 アレルゲン 豆

128 豆庵豆腐 絹寄せ

300g **359円**(税込387円)

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

ヤマキ
埼玉県
児玉郡神川町



蔵 毎週

原材料：大豆(国産/特別栽培)・海精にがり

㊗6日 アレルゲン 豆

129 豆庵もめん豆腐

300g **353円**(税込381円)

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

ヤマキ
埼玉県
児玉郡神川町



蔵 毎週

原材料：有機大豆(国産)・凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム(にがり))

㊗6日 アレルゲン 豆

130 国産有機湧水豆腐・絹よせ

170g **291円**(税込314円)

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

ヤマキ
埼玉県
児玉郡神川町



蔵 毎週

原材料：有機大豆(国産)・凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム(にがり))

㊗6日 アレルゲン 豆

131 国産有機湧水豆腐・もめん

170g **291円**(税込314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

大人気!



蔵 毎週

原材料：大豆(国産/契約栽培)・海精にがり・菜種油 ㊗18日 アレルゲン 豆

豆庵油揚げ

132 2枚(約50g×2)

248円(税込268円)

133 2P(約50g×2×2)

496円⇒(税込536円) **475円**(税込513円)

2P Sale

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

丸和食品
東京都練馬区



蔵 隔週BD

原材料：大豆（国産）・凝固剤（粗製海水塩化マグネシウム（にがり））

㊗18日 アレルゲン 豆

134 絹豆腐充填

150g×2 **222円**(税込240円)

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



丸和食品
東京都練馬区

蔵 隔週BD

原材料：国産大豆・にがり・菜種油

㊗5日 アレルゲン 豆

135 手揚げ油揚げ

2枚 **302円**(税込326円)

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

丸和食品
東京都練馬区



蔵 隔週BD

原材料：国産大豆・ニンジン・ゴボウ・玉ねぎ・ショウガ・昆布・山芋・黒ごま・小えび・菜種油・海水にがり（長崎県産）・再製天日塩

㊗7日 アレルゲン 豆 エ

136 具だくさんがんも(小えび入)

2個(約80g×2) **511円**(税込552円)

国産丸大豆100%使用、消泡剤無添加。圧搾一番搾りの菜種油でおいしくからっとあがったがんもどき。国産のお野菜がたっぷり、おからでふんわり♪



丸和食品　東京都練馬区 蔵 隔週BD

原材料：国産大豆・菜種油・ニンジン・おから（国産大豆）・ごぼう・玉ねぎ・山芋粉・塩・黒ゴマ・生ショウガ汁・きり昆布・塩　化マグネシウム含有物（にがり）・水 ㊗7日 アレルゲン 豆

137 おから入り野菜炒めがんも

100g(5個入) **260円**(税込281円)

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

丸和食品
東京都練馬区



蔵 隔週BD

原材料：国産大豆・海水にがり・ニンジン・ゴボウ・玉ねぎ・ショウガ・切昆布・黒ごま・山芋粉・塩・菜種油

㊗7日 アレルゲン 豆

138 京がんも

7個(約20g×7) **339円**(税込366円)

具だくさんでこく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



蔵 隔週BD

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 アレルゲン 麦 豆 エ

139 味付えび入京がんも

10個(220g) **385円**(税込416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〜っとしみて、とっても美味。



今季最終

丸和食品　東京都練馬区 蔵 隔週BD

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 アレルゲン 豆

140 餅入りきんちゃく

3個 **407円**(税込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



蔵 隔週BD

原材料：大豆（北海道産/トヨムスメ/特別栽培）㊗180日

アレルゲン 豆

141 国産大豆水煮(さわやか)

200g **275円**(税込297円)

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

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市



蔵 隔週BD

原材料：小豆(北海道/エリモ種)

㊗180日

142 あずきの水煮

150g **386円**(税込417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



蔵 隔週BD

原材料：国産大豆・にがり

㊗21日 アレルゲン 豆

143 押し豆腐

220g **335円**(税込362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



蔵 隔週BD

原材料：国産大豆

㊗30日 アレルゲン 豆

144 おから

200g **193円**(税込208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



蔵 隔週BD

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 アレルゲン 麦 豆

145 味付いなりあげ

6枚 **342円**(税込369円)

国産大豆のおからと野菜を、しっとり炊きあげました。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 蔵 隔週BD

原材料：国産大豆・ニンジン・ネギ・醤油（大豆・小麦）・粗糖・味の母・油揚げ・こんにゃく・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 アレルゲン 麦 豆

146 味付うの花料理

150g **349円**(税込377円)

こんにゃく

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



積翠食品
瀬川さん

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



積翠食品　岐阜県各務原市 蔵 毎週

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

㊗60日

148 手造り生芋こんにゃく(板)

280g **300円**(税込324円)

イモをすりおろして作った素朴な糸こんにゃく。やわらかく風味満点。煮物に。



積翠食品　岐阜県各務原市 蔵 毎週

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

㊗60日

149 手造り生芋糸こんにゃく

250g **300円**(税込324円)

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

積翠食品　岐阜県各務原市 蔵 毎週

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

150 板こんにゃく

250g **210円**(税込227円)

151 2P(250g×2)

420円⇒(税込454円) **407円**(税込440円)

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

積翠食品 岐阜県各務原市 蔵 毎週

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

㊗60日

152 糸こんにゃく(黒)

200g **210円**(税込227円)

153 2P(200g×2)

420円⇒(税込454円) **407円**(税込440円)

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

積翠食品 岐阜県各務原市 蔵 毎週

原材料：こんにゃく芋精粉(群馬県産いも/有機栽培)・水酸化カルシウム

㊗60日

154 糸こんにゃく(白)

200g **210円**(税込227円)

155 2P(200g×2)

420円⇒(税込454円) **407円**(税込440円)

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



積翠食品　岐阜県各務原市 蔵 毎週

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

㊗60日

156 ひと口こんにゃく

220g **310円**(税込335円)

(生・冷凍・乾麺)

ニホンの風土で育った小麦やソバの風味を生かし、添加物を使わずに作りました。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生うどん。釜揚げ、湯づきでシンプルにいただくのがベスト。標準より約５分長めにゆでて、冷水でしめると、コシの強さが一層引き立ちます。

＊ゆで時間
約10～12分／約２食分

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市

蔵 隔週BD

原材料：小麦粉(静岡・愛知)・塩

営 7日 アレルゲン 麦



158 国産小麦の生うどん

300g **349円**(税込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

蔵 隔週BD

原材料：小麦粉(静岡)・塩

営 7日 アレルゲン 麦



159 国産小麦100%の細うどん(生)

250g **307円**(税込332円)

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市

蔵 隔週BD

原材料：国産小麦粉（北海道・他）・塩

営 4日 アレルゲン 麦

国内産小麦粉100%使用ゆで細うどん

160 1P 210g **167円**(税込180円)

161 2P 210g×2 334円⇒(税込361円) **294円**(税込318円)

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市

蔵 隔週BD

原材料：国産小麦粉（北海道・他）・塩

営 4日 アレルゲン 麦

国内産小麦粉100%使用ゆでうどん

162 1P 210g **167円**(税込180円)

163 2P 210g×2 334円⇒(税込361円) **294円**(税込318円)

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

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市



蔵 隔週BD

原材料：小麦粉（北海道産）・そば粉(北海道産)・塩

営 5日 アレルゲン 麦 そ

164 国産100%のゆでそば

160g(1食) **218円**(税込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です。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

蔵 隔週BD

原材料：小麦粉(北海道産)・そば粉（北海道産）・塩

営 7日 アレルゲン 麦 そ



165 国産小麦粉 国産そば粉使用の生そば

120g×2 **577円**(税込623円)

国内産そば粉、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

隔週BD

原材料：小麦粉・そば粉・塩

営 365日 アレルゲン 麦 そ



166 出雲そば

180g **447円**(税込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

蔵 隔週BD

国内産小麦粉・食塩・油脂（大豆・豚由来）・かん水

営 6日 アレルゲン 麦



167 水を加えて調理する焼きそば

120g **216円**(税込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。麺が太めなので、食べ応え十分。たっぷり2食分。

こだわりの味協同組合/静岡県静岡市

蔵 隔週BD

原材料：小麦粉(北海道産)・塩・天然かんすい・卵・菜種油

営 5日 アレルゲン 麦 豆



国産小麦の太焼そば

168 1P 300g(約2食) **291円**(税込314円)

169 2P 300g×2(約2食×2) 582円⇒(税込629円) **565円**(税込610円) お値打ち!



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

蔵 隔週BD

原材料：小麦粉(北海道産・静岡県産)・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



営 7日 アレルゲン 麦 卵 豆

172 国産小麦のラーメン(生) スープ付

120g×2 **613円**(税込662円)

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

こだわりの味協同組合/静岡県静岡市

蔵 隔週BD

原材料：小麦粉（北海道産）・卵・食塩・菜種油・かんすい

営 5日 アレルゲン 麦 豆



国産小麦の細焼そば

170 1P 160g **170円**(税込184円)

171 2P 160g×2 340円⇒(税込367円) **323円**(税込349円) お値打ち!

国産小麦と水のみで作りました。食塩不使用。幅広の平打ちもっちり麺です。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。

今季最終

有川商事
静岡県静岡市

隔週BD

原材料：小麦粉（国産）・馬鈴薯澱粉（北海道産）

営 最短24日 アレルゲン 麦



173 国産小麦のほうとう

200g (2人前) **467円**(税込504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

蔵 隔週BD

原材料：小麦蛋白（国産小麦）・小麦粉・もち粉

営 75日 アレルゲン 麦



174 国産小麦の生麩

140g **363円**(税込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。



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

凍 毎週

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

営 3ヶ月 アレルゲン 麦 豆

中山道プレーンソーセージ

176 1P 80g **476円**(税込514円)

177 2P 80g×2 952円⇒(税込1,028) **915円**(税込988円) お値打ち!

ナチュラルチーズのコクが美味しいソーセージです。

凍 毎週

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

営 3ヶ月 アレルゲン 麦 豆 乳

中山道チーズソーセージ

178 1P 80g **528円**(税込570円)

179 2P 80g×2 1,056円⇒(税込1,140円) **1,019円**(税込1,100円) お値打ち!

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

岐阜　オーガニックフーズ

凍 毎週

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

営 3ヶ月 アレルゲン 麦 豆



180 中山道ブラートヴルスト

80g **503円**(税込543円)

焼き過ぎず、ジューシーなベーコンを味わってください。

岐阜
オーガニックフーズ

凍 毎週

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

営 3ヶ月



181 中山道生ベーコンスライス

60g **503円**(税込543円)

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

岐阜　オーガニックフーズ

凍 毎週

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

営 3ヶ月



182 中山道ロースハム

60g **503円**(税込543円)

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町

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かす他（飼料は分別生産流通管理済み）



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

ヒレと並ぶ極上の部位。味噌焼き、ショウガ焼きがこうばしくておすすめです。



さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町

凍 毎週

豚ロース肉　営 60日

184 ローススライスさんさん豚

180g 912円⇒(税込985円) **886円**(税込957円)

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町

凍 毎週

豚肩ロース肉　営 60日

185 肩ローススライスさんさん豚

180g **860円**(税込929円)

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町

凍 毎週

豚モモ肉　営 60日

186 モモスライス さんさん豚

180g **821円**(税込887円)

ほのかな甘みがあり、使いやすい部位。炒め物や煮物にもどうぞ。



さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町

凍 毎週

豚各部位　営 60日

187 小間切れ さんさん豚

180g **853円**(税込921円)

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



さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町

凍 毎週

豚バラ肉　営 60日

188 バラスライス さんさん豚

180g 821円⇒(税込887円) **799円**(税込863円)

ジューシーでほど良い脂身とかみごたえが楽しめます。焼き肉に最適！



さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町

凍 毎週

豚バラ肉　営 60日

189 焼肉用バラカルビ さんさん豚

180g **821円**(税込887円)

ハンバーグ、ギョウザ、肉団子、炒め物などにも、幅広くお使いください。



さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町

凍 毎週

豚肉各部位ミックス　営 60日

190 ミンチ肉 さんさん豚

180g **780円**(税込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

凍 毎週

豚ロース肉　営 60日

191 とんかつ用ロース さんさん豚

2枚 (約180g) **971円**(税込1,049円)

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



さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町

凍 毎週

豚モモ肉　営 60日

192 モモ肉カレー・シチュー用 さんさん豚

180g **846円**(税込914円)

スパイスをきかせた荒挽きタイプで、豚肉の旨みを堪能。長さ12cm前後。



さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町

凍 スポット

原材料：さんさん豚肉・羊腸・岩塩(モンゴル産)・洗双糖・ブラックペッパー(マレーシア産)・ナツメグ(インドネシア産)・バジル(地中海沿岸産)　営 60日

193 ソーセージ

140g(4～5本) **786円**(税込849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

凍 スポット

原材料：(さんさん豚肉・羊腸・岩塩（モンゴル産）・洗双糖・ブラックペッパー（マレーシア産）・ナツメグ（インドネシア産）・バジル（地中海沿岸産）・玄米（長野県下伊那郡松川町産）　営 60日

194 玄米ソーセージ

140g(4～5本) **786円**(税込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

凍 スポット

原材料：さんさん豚肉・羊腸・岩塩（モンゴル産）・洗双糖・バジル（地中海沿岸産）・ナツメグ（インドネシア産）・唐辛子（中国産）　営 60日



195 チョリソー(辛口ソーセージ)

140g(4～5本) **786円**(税込849円)

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



さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町

凍 スポット

原材料：さんさん豚肉・りんご・粗塩・粗糖・香辛料・天然羊腸　営 60日

196 りんご入りソーセージ

140g(4～5本) **786円**(税込849円)

自家製バジルがほのかに香るソーセージ。長さ12cm前後。



さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町

凍 スポット

原材料：さんさん黒豚肉・粗塩・粗糖・香辛料・バジル・天然羊腸　営 60日

197 バジルソーセージ

140g(4～5本) **786円**(税込849円)

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



さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町

凍 スポット

原材料：さんさん豚肉・トウモロコシ・ニンジン・インゲン・粗塩・粗糖・香辛料・天然羊腸　営 60日

198 野菜入りソーセージ

140g(4～5本) **786円**(税込849円)

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町

凍 D週

原材料：さんさん豚ロース肉・味噌（大豆・塩・麹）・醤油・味醂・酒・りんご・砂糖・生姜・にんにく　営 60日 アレルゲン 麦 豆

豚味噌漬け

199 180g(３枚) 厚さ約３mm **1,118円**(税込1,207円)

200 100g 厚さ約５～８mm **706円**(税込762円)

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町

営 180日 アレルゲン 麦 豆 スポット

『さんさん豚』にあわせるならコレ！さんさんファームのりんごと洋梨をたっぷり配合した、フルーティーで美味しい焼肉のたれです。

りんごたっぷり！焼肉のたれ

原材料：醤油・りんご・砂糖・酒・玉ねぎ・洋梨・生姜・酢・ごま油・にんにく

201 甘口

スパイスがピリリときいた大人の味。

原材料：醤油・りんご・砂糖・酒・玉ねぎ・洋梨・生姜・酢・ごま油・にんにく・唐辛子・胡椒

202 辛口



180g **667円**(税込720円)

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



さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町
内臓(小腸・大腸・胃袋)

凍 スポット

営 60日

203 さんさん白もつ(ボイル)

200g **574円**(税込620円)

走る豚

熊本県菊池市

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

走る豚応援 natural natural限定 ポイント5倍

【奥義】

技や生業の奥義とか極意と呼ばれるものは、基礎の中にあると思っています。何千回何万回と繰り返す基礎に飽きて、奇を衒ってみたり、横道に逸れてみたりしても結局は原点回帰する。

農業で言えば、その土地や気候に沿って栽培や生産を繰り返す。イレギュラーやブレも繰り返して、対応しつつ、精度を上げる。

気の遠くなる程の基礎の繰り返しと試行錯誤の末に身に付くその精度の高さが極意であり、信頼なのかと。野球のキャッチボールのように、剣道の素振りのように、書道の練習のように、人の日常の生活のように。マクロで視るものと、ミクロで視えるものはとても似ています。



はれときどきはしるぶた by やまあい村 武藤勝典

あっさりとした味わいとやわらかい肉質が特徴。どんな食材ともよく合います。





熊本・やまあい村 凍 スポット

251 走る豚/ももスライス

200g 857円⇒(税込926円) **810円**(税込875円)

きめ細かな肉質で柔らかい食感です。





熊本・やまあい村 凍 スポット

252 走る豚/ロースとんかつ用

200g 1,083円⇒(税込1,170円) **1,065円**(税込1,150円)

キメが細かく柔らかい肉質で、表面の脂身は噛みしめる度に旨みをお楽しみいただけます。





熊本・やまあい村 凍 スポット

253 走る豚/ロースしゃぶ用

200g 998円⇒(税込1,078円) **978円**(税込1,056円)

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





熊本・やまあい村 凍 スポット

254 走る豚/肩ロースブロック

400g 2,180円⇒(税込2,354円) **2,136円**(税込2,307円)

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





熊本・やまあい村 凍 スポット

256 走る豚/軟骨

200g 760円⇒(税込821円) **744円**(税込804円)

あっさりとした味わいとやわらかい肉質が甘辛たれと相性◎！



熊本・やまあい村 凍 スポット

257 走る豚/もも生姜焼き用 1P

200g 857円⇒(税込926円) **840円**(税込907円)

258 2P

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

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



熊本・やまあい村 凍 スポット

259 走る豚/バラスライス 1P

200g 982円⇒(税込1,061円) **972円**(税込1,050円)

260 2P

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

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



バラ凍結 熊本・やまあい村 凍 スポット

261 走る豚/赤身ミンチ 1P

300g 992円⇒(税込1,071円) **972円**(税込1,050円)

262 2P

300g×2 1,984円⇒(税込2,143円) **1,680円**(税込1,814円)

柔らかさはもちろんのこと、赤身と脂身のバランスも丁度良い部位です。



熊本・やまあい村 凍 スポット

268 走る豚/ローススライス

200g **998円**(税込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 凍 スポット

269 走る豚/肩ローススライス

200g **1,128円**(税込1,218円)

生姜焼き用に厚めにスライスしていますので走る豚の旨味が感じられます。



熊本・やまあい村 凍 スポット

270 走る豚/肩ロース生姜焼き用

200g **1,128円**(税込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 凍 スポット

271 走る豚/ももしゃぶ用

200g **857円**(税込926円)

走る豚の甘みと旨味が凝縮されたしゃぶしゃぶには欠かせない部位です。



熊本・やまあい村 凍 スポット

272 走る豚/バラしゃぶ用

200g **982円**(税込1,061円)

適度に赤身と脂身が入った柔らかい食感です。



バラ凍結 熊本・やまあい村 凍 スポット

273 走る豚/小間スライス

200g **920円**(税込994円)

赤身と脂身が適度に入ったジューシーな味わいです。



バラ凍結 熊本・やまあい村 凍 スポット

274 走る豚/ミンチ

300g **978円**(税込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 natural natural限定 ポイント5倍

熊本・菊池農場 マザービーフ SALE!

モモ、ウデ、バラなどの部位を使っています。様々な料理に使えて便利です。



熊本・菊池農場 凍 毎週

276 マザービーフ/万能小間

200g 968円⇒(税込1,045円) **833円**(税込900円)

あっさりとした味わいが特徴。低カロリーで高タンパクのヘルシーな部位です。



熊本・菊池農場 凍 毎週

277 マザービーフ/赤身スライス

200g 1,369円⇒(税込1,479円) **1,328円**(税込1,434円)

マザービーフ本来の美味しさや食感を味わえるよう粗挽きにしました。



バラ凍結 熊本・菊池農場 凍 スポット

278 マザービーフ/粗びきミンチ

200g 917円⇒(税込990円) **887円**(税込958円)

マザービーフの柔らかい部位ロース、肩ロースを使用。旨味絶品です！



熊本・菊池農場 凍 毎週

279 マザービーフ/特選すき焼き用

200g **1,765円**(税込1,906円)

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



熊本・菊池農場 凍 毎週

280 マザービーフ/特選スライス

200g **1,618円**(税込1,747円)

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



熊本・菊池農場 凍 毎週

281 マザービーフ/バラしゃぶ用

200g **800円**(税込864円)

そぼろ料理やミートソース、ハンバーグにどうぞ。



バラ凍結 熊本・菊池農場 凍 毎週

282 マザービーフ/ミンチ

200g **917円**(税込990円)

マザービーフ60%、走る豚40%配合の合挽きミンチです。



バラ凍結 熊本・菊池農場 凍 毎週

283 マザービーフ/合挽きミンチ

200g **833円**(税込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。赤身の上品な味わいが特長です。

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

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



瓦そば

【材料】(4人分)
□健康あか牛小間スライス/200g
■国産の十割そば/2袋(400g)
□卵/2個
☆酒/大さじ1
☆醤油/大さじ1
☆みりん/大さじ1
★NNかつおだし/100cc
★水/200cc

【作り方】
❶フライパンに薄く油(分量外)を熱し、溶きタマゴを流し入れ薄焼きにして、細く切り錦糸卵にする。
❷同じフライパンに油大さじ1(分量外)を熱し、牛肉を炒め、色が変わってきたら☆を加えて、汁気がなくなるまで煮詰める。
❸鍋に★を入れて火にかけて温め、つゆを作る。
❹ホットプレートに油大さじ1(分量外)を熱し、そばを4～5分炒め温まったら、そばをホットプレートに広げ、焼き焼き目をつける。(パリパリする程度)
❺そばに❶の錦糸卵と❷の牛肉を盛り付ける。
❻❸のつゆを器に入れる。
❼お好みで刻みのりや七味唐辛子やねぎ、大根おろしやレモンなど散らし、つゆに付けながらお召し上がりください。

長野・山本かじの　スポット
原材料：そば粉(北海道)
賞2年　アレルゲン そ
455 2P/国産の十割そば
200g×2
1,044円⇒(税込1,128円)
1,000円(税込1,080円)



愛知・節辰商店　毎週
原材料：しょうゆ(本醸造)、風味原料(かつお節・宗田節・昆布・干椎茸)、砂糖、食塩、みりん
賞365日　アレルゲン 麦 豆
492 NN うまみ鰹つゆ
500ml
698円(税込754円)



国産鶏肉【紀州赤地鶏】



小坂農園　和歌山県有田郡有田川町

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

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



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

背中の中央部の肉で、ジューシーで柔らかく肉のうまみも感じられる部位です。



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

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



熊本・菊池農場 凍 毎週
287 健康あか牛/赤身スライス
200g
1,580円⇒(税込1,706円)
1,366円(税込1,475円)

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



熊本・菊池農場 凍 毎週
288 健康あか牛/特選サイコロステーキ
200g
2,200円⇒(税込2,376円)
2,153円(税込2,325円)

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



熊本・菊池農場 凍 毎週
289 健康あか牛/モモブロック
400g
3,153円⇒(税込3,405円)
3,060円(税込3,305円)

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



熊本・菊池農場 凍 毎週
290 健康あか牛/バラスライス
200g
1,000円⇒(税込1,080円)
974円(税込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 凍 毎週
291 健康あか牛/赤身ステーキ
200g
2,180円(税込2,354円)

ジューシーで柔らかい食感を味わえます。すき焼やしゃぶしゃぶにもおすすめ！



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

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 凍 毎週
293 健康あか牛/肩ローススライス
200g
1,800円(税込1,944円)

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



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

脂身が少ない部位で食べごたえのある肉。肉本来の旨味をお楽しみいただけます。



熊本・菊池農場 凍 毎週
295 健康あか牛/赤身すき焼き用
200g
1,650円(税込1,782円)

さまざまなお料理にお使いいただけ、普段のお料理もワンランク上の美味しさへ。



熊本・菊池農場 凍 毎週
296 健康あか牛/小間スライス
200g
1,400円(税込1,512円)

ハンバーグやカレー、ミートソースなど様々な料理に活用できる便利な食材です。



バラ凍結 熊本・菊池農場 凍 毎週
297 健康あか牛/ミンチ
200g
1,038円(税込1,121円)

高タンパクで低カロリー！脂肪が少なくあっさりとした味わいです。



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

高たんぱく、低カロリーな部位。唐揚げや、蒸し鶏におすすめ。



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

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



バラ凍結
和歌山・小坂農園 凍 毎週 賞180日
302 赤地鶏/ももむね一口カット
200g
684円(税込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 凍 スポット 賞180日
303 赤地鶏/ぶつ切り
300g
679円(税込733円)

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



和歌山・小坂農園 凍 毎週 賞180日
304 赤地鶏/正肉
300g
859円(税込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 凍 毎週 賞180日
305 赤地鶏/ささみ
200g
643円⇒(税込694円)
610円(税込659円)

ボリュームがあり肉汁もたっぷり！煮付けや揚げものBBQにもオススメです。



和歌山・小坂農園 凍 隔週BD 賞180日
306 赤地鶏/手羽先
300g
591円⇒(税込638円)
560円(税込605円)

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



和歌山・小坂農園 凍 隔週BD 賞180日
307 赤地鶏/手羽元せせり
200g
702円⇒(税込758円)
655円(税込707円)

鮮度を一番実感していただける部位。鉄分が豊富で女性にオススメです。



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

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 凍 スポット 賞180日
309 赤地鶏/砂ずり
200g
492円(税込531円)

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



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

ムネ肉100%。鶏の旨味がしっかりとし、脂身の少ないあっさりした味です。



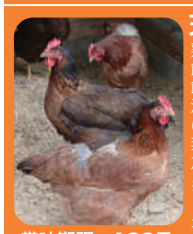
和歌山・小坂農園 凍 毎週 賞180日
311 赤地鶏/むねミンチ
200g
596円(税込644円)

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



バラ凍結
和歌山・小坂農園 凍 スポット 賞180日
312 赤地鶏/もも肉カット唐揚用
12切(約300g)
970円(税込1,048円)

国産鶏肉【天草大王】



天草大王公元 熊本県

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

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

賞味期限：180日

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

たんぱく質が豊富で、あっさりした部位です。チキンカツや蒸し鶏などに。



熊本・天草大王公元 凍 毎週

315 天草大王/ムネ肉

150g 603円⇒(税込651円) **580円**(税込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

天草大王の一羽をまるごと楽しめます。

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



熊本・天草大王公元 凍 スポット

318 天草大王/まるごとセット

計700g 1,909円⇒(税込2,062円) **1,730円**(税込1,868円)

脂肪分が少なく、あっさりとしたミンチです。肉団子などに。



熊本・天草大王公元 凍 毎週

322 天草大王/むねミンチ

150g 647円⇒(税込699円) **620円**(税込670円)

鉄分が多く含まれ、コクのある旨味が味わえます。煮物や唐揚、照焼などに。



熊本・天草大王公元 凍 毎週

314 天草大王/モモ肉

150g **809円**(税込874円)

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



熊本・天草大王公元 凍 毎週

316 天草大王/手羽先&手羽元

2～3本 **441円**(税込476円)

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



熊本・天草大王公元 凍 毎週

317 天草大王/ささみ

150g **779円**(税込841円)

モモ身とムネ身を大き目の一口サイズにカットしています。



熊本・天草大王公元 凍 毎週

319 天草大王/モモ&ムネ一口カット

150g **654円**(税込706円)

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



熊本・天草大王公元 凍 毎週

320 天草大王/スライス

150g **654円**(税込706円)

つくねやそぼろなどに。ほどよく脂が入り、鶏の旨味をたっぷり味わえます。



熊本・天草大王公元 凍 毎週

321 天草大王/ももミンチ

150g **647円**(税込699円)

ハム・ソーセージ



共同ミートセンター 熊本県菊池市

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

※商品到着後の賞味期限は最短で25日になります。



九州産のハーブ鶏のみを使用。豚脂を使用していないので、癖のない味わいです。



熊本・共同ミートセンター 凍 毎週

原材料：鶏肉(九州産)、天日塩、きび砂糖、香辛料

324 チキンウインナー

110g 424円⇒(税込458円) **368円**(税込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 凍 毎週

原材料：豚肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料

325 ウインナー

110g 675円⇒(税込729円) **654円**(税込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 凍 毎週

原材料：健康あか牛(熊本)、オニオンソテー、パン粉、卵、牛乳、塩麹、香辛料、食塩

アレルゲン 麦 卵 乳 未調理

326 健康あか牛生ハンバーグ

100g×2 814円⇒(税込879円) **773円**(税込835円)

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



熊本・共同ミートセンター 凍 毎週

原材料：鶏肉(九州産)、豚脂、天日塩、きび砂糖、香辛料

327 お弁当ウインナー

110g **430円**(税込464円)

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



熊本・共同ミートセンター 凍 毎週

原材料：豚ロース肉(熊本)、天日塩、きび砂糖

328 ロースハムスライス

100g **855円**(税込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 凍 スポット

原材料：豚ロース肉(熊本)、天日塩、きび砂糖

329 ロースハム切落し

100g **766円**(税込827円)

お好みのサイズに切ってお楽しみください。



熊本・共同ミートセンター 凍 スポット

原材料：豚肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料

330 ベーコンブロック

200g **1,394円**(税込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 凍 スポット

原材料：豚バラ肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料

331 ベーコンスライス

100g **727円**(税込785円)

大人気のベーコンの切り落としです。様々な料理にお役立てください。



熊本・共同ミートセンター 凍 毎週

原材料：豚肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料

332 ベーコン切落し

100g **711円**(税込768円)

無添加惣菜



那珂川キッチン 福岡県那珂川

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

賞味期限：180日

走る豚の中華惣菜シリーズ

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



福岡・那珂川キッチン 凍

原材料：具(豚、たまねぎ、キャベツ、キビ砂糖、オイスターソース、胡麻油、ばれいしょデンプン、食塩、乾燥しいたけ、粉末かつおだし、ホワイトペッパー)、皮(小麦粉、キビ砂糖、牛乳、生イースト)

アレルゲン 麦 乳 調理済

334 走る豚肉まん 1P 毎週

125g×2 **738円**(税込797円)

335 2P スポット

125g×2×2 1,476円⇒(税込1,594円) **1,405円**(税込1,517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 凍 毎週

原材料：皮(小麦粉、キビ砂糖、牛乳、生イースト、カレー粉)、具(たまねぎ、豚肉、カレールウ(牛脂、小麦粉、粗糖、カレー粉、食塩、リンゴ果汁、酵母エキス、粉末しょうゆ、魚醤、とうがらし、黒コショウ)、キビ砂糖、食塩、ホワイトペッパー、シュレッドチーズ

アレルゲン 麦 乳 調理済

336 走る豚チーズカレーまん

125g×2 **850円**(税込918円)

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



福岡・那珂川キッチン 凍 毎週

原材料：具(豚肉、タマネギ、キビ砂糖、オイスターソース、ばれいしょデンプン、ゴマ油、塩、粉末かつおだし、ホワイトペッパー)、皮(小麦粉、食塩、澱粉)

アレルゲン 麦 豆 調理済

337 走る豚しゅうまい

30g×6 **1,198円**(税込1,294円)



福岡・那珂川キッチン 凍 毎週

原材料：鶏肉、タマネギ、レンコン、菜種油、片栗粉、ゴマ油、醤油、卵、オイスターソース、和風だし、ホワイトペッパー

アレルゲン 麦 卵 豆 調理済

チキンレンコンボール

340 1P 200g **853円**(税込921円)

341 2P 200g×2 1,706円⇒(税込1,842円) **1,620円**(税込1,750円)

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



福岡・那珂川キッチン 凍 毎週

原材料：鶏肉(国産)、卵、デンプン、薄力粉、パン粉、胡麻油、薄口醤油、菜種油、ニンニク、粉末かつおだし、ショウガ、食塩、粗糖、一味唐辛子、白コショウ

アレルゲン 麦 卵 豆 調理済

国産鶏のキッチンから揚げ

338 1P 200g **735円**(税込794円)

339 2P 200g×2 1,470円⇒(税込1,588円) **1,395円**(税込1,507円)

国産鶏胸肉を使用した串カツです。調理済みなのであたため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 凍 スポット

原材料：チキンカツ：鶏肉、しょうゆ(薄口)、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、馬鈴しょでん粉)、ホワイトペッパー、衣(小麦粉、パン粉)、揚げ油(菜種油)

アレルゲン 麦 豆 調理済

チキン串カツ

343 5本 **793円**(税込856円)

344 10本 1,584円⇒(税込1,711円) **1,500円**(税込1,620円)

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



福岡・那珂川キッチン 凍 スポット

原材料：ジャガイモ(国産)、パン粉、菜種油、塩、ホワイトペッパー

アレルゲン 麦 調理済

342 ハッシュドポテト

30g×8 **645円**(税込697円)

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



福岡・那珂川キッチン 凍 スポット

原材料：牛内臓(国産)、菜種油、にんにく、ねぎ、食塩、粉末かつおだし、醤油、とうがらし、胡麻油、ホワイトペッパー／香辛料

アレルゲン 麦 豆 未調理

345 博多もつ鍋(麺なし)

2人前615g(ﾓﾂ200/ｽｰﾌﾟ400/薬味15)

2,680円(税込2,894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 凍 スポット

原材料：鶏肉(国産)、濃口醤油、清酒、粗糖、大蒜、唐辛子

アレルゲン 麦 豆 調理済

博多とりかわ巻き

346 1P 5本 **704円**(税込760円)

347 2P 5本×2 1,408円⇒(税込1,521円) **1,335円**(税込1,442円)

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



福岡・那珂川キッチン 凍 スポット
原材料：牛乳(熊本)、エルゴパスタ、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　アレルゲン 麦 乳 調理済
348 マカロニグラタン
180g×2　**965円**(税込1,042円)

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



福岡・那珂川キッチン 凍 スポット
原材料：牛乳(国産)、米、タマネギ、薄力粉、チーズ、バター、シメジ、マッシュルーム、椎茸、薄口醤油、欧風だし、キビ砂糖、菜種油、塩、白コショウ、乾燥パセリ　アレルゲン 麦 乳 豆 調理済
349 きのこドリア
180g×2　**1,010円**(税込1,091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 凍 スポット
原材料：たまねぎ、牛肉、カレールゥ(牛脂、小麦粉、砂糖、純カレー粉、食塩、酵母エキス、りんご果汁、粉末醤油、魚醤、赤唐辛子粉末、黒コショウ粉末)、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、馬鈴しょでん粉、カレー粉
賞 180日　アレルゲン 麦 豆
北海道産ビーフカレー
350 1P
200g　**784円**(税込847円)
351 2P
200g×2　1,568円⇒(税込1,693円)　**1,485円**(税込1,604円)

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



福岡・那珂川キッチン 凍
原材料：きんぴらごぼう(ごぼう、にんじん、醤油、みりん、清酒、粗糖、胡麻油、とうがらし)、切干大根(にんじん、切干大根、しょうゆ、丸天、みりん、粗糖、粉末かつおだし)、豆ひじき(大豆、醤油、乾燥ひじき、粗糖、みりん、粉末かつおだし、塩)　アレルゲン 麦 豆 調理済
和のおかずセットB
352 1P　毎週
3種×2　**562円**(税込607円)
353 2P　スポット
3種×2×2　1,124円⇒(税込1,214円)　**1,060円**(税込1,145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 凍 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　アレルゲン 麦 乳 調理済
コーンクリームコロッケ
354 1P
30g×5　**532円**(税込575円)
355 2P
30g×5×2　1,064円⇒(税込1,149円)　**1,000円**(税込1,080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です。



福岡・那珂川キッチン 凍 スポット
原材料：ジャガイモ(国産)、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　アレルゲン 麦 調理済
ポテトコロッケ・ミニ
356 1P
30g×5　**542円**(税込585円)
357 2P
30g×5×2　1,084円⇒(税込1,171円)　**1,020円**(税込1,102円)

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





福岡・那珂川キッチン 凍 毎週
原材料：有機スイートコーン(スペイン)
358 オーガニックホールコーン
150g　**432円**(税込467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い方によって、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。

山口・秋川牧園 凍 スポット 調理済
原材料:鶏肉(国産) 醤油 玉ねぎ 生姜ペースト 鶏卵 清酒 砂糖 にんにくペースト ごま油 塩麹 ブラックペッパー粉末 食塩 衣(ばれいしょでん粉、さつまいもでん粉、小麦粉、もち粉) 揚げ油(なたね油)
賞 9ヶ月 アレルゲン 麦 卵 豆
359 こだわりのからあげ
150g　579円⇒(税込625円)　**550円**(税込594円)
360 お徳用からあげ
400g　1,316円⇒(税込1,421円)　**1,230円**(税込1,328円)

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

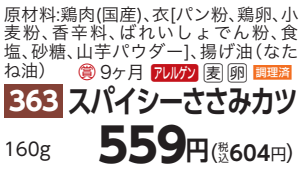


あっさりした胸肉で作ったサクサクのナゲット。フライ済みなので温めるだけでOK。



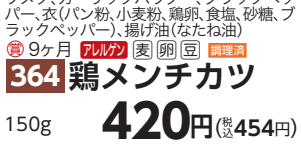
山口・秋川牧園 凍 隔週BD
原材料:鶏肉(国産)、小麦粉、鶏卵、砂糖、食塩、ばれいしょでん粉、ホワイトペッパー、ガーリックパウダー、衣(パン粉、小麦粉、鶏卵、ばれいしょでん粉、砂糖、食塩、ブラックペッパー)、揚げ油(なたね油)
賞 9ヶ月 アレルゲン 麦 卵 調理済
361 こだわりのチキンナゲット
200g　**600円**(税込648円)
362 お徳用チキンナゲット
400g　1,141円⇒(税込1,232円)　**1,080円**(税込1,166円)

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 凍 隔週BD
原材料:鶏肉(国産)、衣[パン粉、鶏卵、小麦粉、香辛料、ばれいしょでん粉、食塩、砂糖、山芋パウダー]、揚げ油(なたね油)　賞 9ヶ月 アレルゲン 麦 卵 調理済
363 スパイシーささみカツ
160g　**559円**(税込604円)

柔らかジューシーなチキンメンチカツです。調理済みなの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。



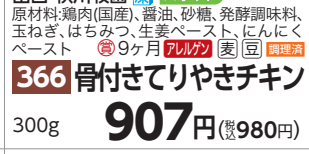
山口・秋川牧園 凍 スポット
原材料:鶏肉(国産)、玉ねぎ、鶏皮、鶏卵、パン粉、醤油、砂糖、食塩、やまいもパウダー、ナツメグ、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、衣(パン粉、小麦粉、鶏卵、食塩、砂糖、ブラックペッパー)、揚げ油(なたね油)
賞 9ヶ月 アレルゲン 麦 卵 豆 調理済
364 鶏メンチカツ
150g　**420円**(税込454円)

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



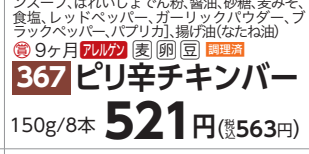
山口・秋川牧園 凍 スポット
原材料：鶏肉(国産)、塩麹、食塩、ホワイトペッパー、清酒、衣(小麦粉、ばれいしょでん粉、牛乳、コーンフレーク、パン粉、チキンスープ、鶏卵、食塩、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、パプリカパウダー、ホワイトペッパー、バジル、オレガノ、カレー粉)、揚げ油(なたね油)
賞 9ヶ月 アレルゲン 麦 卵 乳 調理済
365 フライドチキン
300g　**1,195円**(税込1,291円)

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！



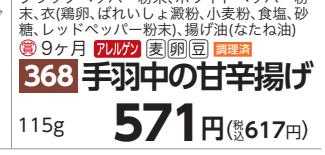
山口・秋川牧園 凍 スポット
原材料:鶏肉(国産)、醤油、砂糖、発酵調味料、玉ねぎ、はちみつ、生姜ペースト、にんにくペースト　賞 9ヶ月 アレルゲン 麦 豆 調理済
366 骨付きてりやきチキン
300g　**907円**(税込980円)

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 凍 スポット
原材料:鶏肉(国産)、小麦粉、鶏卵、砂糖、食塩、ばれいしょでん粉、麦みそ、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、ばれいしょでん粉、醤油、砂糖、麦みそ、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)
賞 9ヶ月 アレルゲン 麦 卵 豆 調理済
367 ピリ辛チキンバー
150g/8本　**521円**(税込563円)

手羽中を唐揚げにした後、秋川牧園特製の甘辛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 凍 スポット
原材料:鶏肉(国産)、醤油、砂糖、発酵調味料、清酒、ばれいしょ澱粉、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、ばれいしょ澱粉、小麦粉、食塩、砂糖、レッドペッパー粉末)、揚げ油(なたね油)
賞 9ヶ月 アレルゲン 麦 卵 豆 調理済
368 手羽中の甘辛揚げ
115g　**571円**(税込617円)

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



山口・秋川牧園 凍 スポット
原材料:鶏肝(鶏肝臓、心臓)(国産)、醤油、砂糖、清酒、発酵調味料、ばれいしょでん粉、生姜、にんにくペースト
賞 9ヶ月 アレルゲン 麦 豆 調理済
369 鶏レバー甘辛焼き
120g　498円⇒(税込538円)　**465円**(税込502円)



山口・秋川牧園 凍 隔週BD
原材料:鶏肉(国産)、鶏砂肝、つなぎ(鶏卵、パン粉、山芋パウダー)、玉ねぎ、醤油、鶏脂、発酵調味料、砂糖、食塩、ソース(醤油、砂糖、発酵調味料、ばれいしょでん粉、清酒、生姜、にんにくペースト)、揚げ油(なたね油)　賞 9ヶ月 アレルゲン 卵 豆 麦 調理済
370 鶏の焼きつくね
180g(つくね160g(4個)・タレ20g)
518円(税込559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。



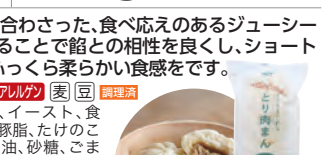
山口・秋川牧園 凍 D週
原材料:つくね串(鶏肉(国産)、パン粉、玉ねぎ、鶏卵、醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、揚げ油(なたね油))、もも串(鶏肉(国産)、醤油、発酵調味料、砂糖)、タレ(砂糖、醤油、発酵調味料、ばれいしょでん粉、清酒、生姜、にんにくペースト)
賞 9ヶ月 アレルゲン 卵 豆 麦 調理済
371 やきとりセット
180g　**868円**(税込937円)

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 凍 隔週BD
原材料鶏肉 (国産) 、清酒、食塩、ホワイトペッパー、衣 (鶏卵、パン粉、小麦粉) 、菜種油、ソース (砂糖、米酢、醤油、生姜ペースト)
賞 9ヶ月 アレルゲン 卵 麦 豆 調理済
372 甘酢のやわらかチキン南蛮
150g　**502円**(税込542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。



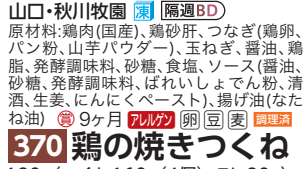
山口・秋川牧園 凍 スポット 賞 1年 アレルゲン 麦 豆 調理済
原材料:皮(小麦粉(国産)、砂糖、菜種油、イースト、食塩)、具(野菜(玉ねぎ、生姜)(国産)、鶏肉、豚脂、たけのこ水煮、つなぎ(パン粉、馬鈴薯でん粉)、醤油、砂糖、ごま油、食塩、ホワイトペッパー粉末)、ベーキングパウダー
373 とり肉まん
100g×4　730円⇒(税788円)　**690円**(税込745円)
374 とりミニ肉まん
35g×8　602円⇒(税650円)　**570円**(税込616円)

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！！



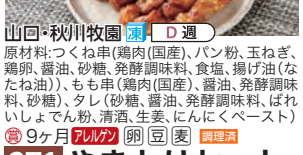
山口・秋川牧園 凍 スポット
原材料:牛乳(国産)、マカロニ、じゃがいも、鶏肉、オニオンソテー、小麦粉、生クリーム、鶏がらスープ、バター、なたね油、チーズ、醗酵調味料、ホタテエキス、食塩、ホワイトペッパー
賞 12ヶ月 アレルゲン 麦 乳 調理済
375 牛乳グラタン/鶏肉とポテト
100g×2　**857円**(税込926円)

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



山口・秋川牧園 凍 スポット
原材料:鶏肉(国産)、野菜(玉ねぎ、キャベツ、ニラ、生姜)、豚脂、ばれいしょでん粉、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)　賞 1年 アレルゲン 麦 豆 未調理
376 とり餃子
195g/15個入　**495円**(税込535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付けができ、焼くだけでメインディッシュができあがります。



山口・秋川牧園 凍 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、乾燥バジル、乾燥オレガノ、タイム粉末　賞 9ヶ月 アレルゲン 麦 豆 未調理
377 ハーブチキングリル
175g　**580円**(税込626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付けができ、焼くだけでメインディッシュができあがります。



山口・秋川牧園 凍 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　賞 9ヶ月 アレルゲン 麦 豆 未調理
378 ガーリックチキングリル
175g　**580円**(税込626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あがります。



山口・秋川牧園 凍 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、米酢、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、オールスパイス粉末、(一部に鶏肉・乳成分を含む)　賞 9ヶ月 アレルゲン 乳 未調理
379 タンドリーチキン
175g　**580円**(税込626円)

エサと飼い方にこだわった健康な自家農園の鶏ガラをことこと煮出したスープストック。



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

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



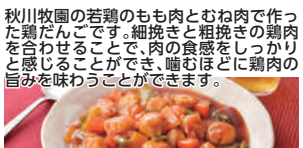
山口・秋川牧園 凍 D週
原材料:鶏肉(国産)、玉ねぎ、つなぎ(パン粉、鶏卵、ばれいしょでん粉、山芋パウダー)、生姜ペースト、砂糖、発酵調味料、食塩、ソース(醤油、砂糖、発酵調味料、ばれいしょでん粉、清酒、りんご酢)、揚げ油(なたね油)　賞 9ヶ月 アレルゲン 麦 卵 豆
381 ミートボール 調理済
100g　**279円**(税込301円)

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



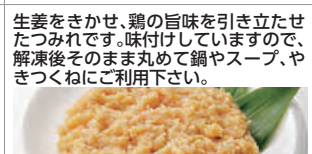
山口・秋川牧園 凍 スポット
原材料:食肉等(鶏肉、鶏肝)(国産)、つなぎ(パン粉、鶏卵、山芋パウダー)、玉ねぎ、醤油、砂糖、食塩、生姜ペースト、清酒、揚げ油(なたね油)
賞 9ヶ月 アレルゲン 麦 卵 豆 調理済
382 レバー入りミートボール
400g　**875円**(税込945円)

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



山口・秋川牧園 凍 スポット
原材料:鶏肉(国産)、つなぎ(鶏卵、パン粉、ばれいしょでん粉)、玉ねぎ、砂糖、塩麹、醤油、食塩、ホワイトペッパー粉末
賞 9ヶ月 アレルゲン 麦 卵 豆 乳 未調理
383 鶏だんご
175g　**463円**(税込500円)

生姜をきかせ、鶏の旨味を引き立たせたつみれです。味付けしていますので、解凍後そのまま丸めて鍋やスープ、やきつくねにご利用下さい。



山口・秋川牧園 凍 スポット
原材料:鶏肉(国産)、鶏卵(国産)、玉ねぎ(国産)、パン粉、ばれいしょでん粉、清酒、醤油、砂糖、生姜、食塩
賞 9ヶ月 アレルゲン 麦 卵 豆 未調理
384 いろいろ使える鶏つみれ
200g　**496円**(税込536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お楽しみいただけます。



山口・秋川牧園 凍 スポット 賞 6ヶ月 アレルゲン 麦 卵 豆 未調理
共通原材料：【鶏肉】鶏肉(国産)【つくね】鶏肉(国産)、鶏卵、玉ねぎ、パン粉、ばれいしょでん粉、清酒、醤油、砂糖、生姜、食塩
鶏だし鍋セット
原材料：【スープ】チキンスープ、昆布だし、発酵調味料、鰹だし、食塩、ガーリックパウダー、醤油、ごま油
385 塩
原材料：【スープ】チキンスープ、醤油、鰹だし、発酵調味料、砂糖、清酒、食塩、米酢、ごま油
386 醤油
各500g　1,527円⇒(税込1,649円)　**1,450円**(税込1,566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。

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
396 駿河ふぶき
4g×5 **328円**（税込354円）

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



愛知・節辰商店 毎週
原材料：かつお節、むろあじ節、椎茸、昆布 ㊫180日
397 NN かつおだしパック
10g×10 **591円**（税込638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
原材料：いわし ふし、いわし煮干、かつおぶし、昆布、椎茸 ㊫1年
398 天然ダシパック特選
10g×25 **1,090円**（税込1,177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
原材料：いわしふし、いわし煮干、いわし煮干、とびうお煮干、かつおふし、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
399 だしパック十二単
10g×20 **1,217円**（税込1,314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。



翌々週配達
兵庫・マエカワテイスト D週
原材料：かつおふし（鹿児島）、こんぶ ㊫10ヶ月
400 やさしいママのだしパック
8g×8 717円⇒（税込774円） **680円**（税込734円）

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
原材料：うるめふし（熊本、愛媛）、かつおふし、こんぶ ㊫10ヶ月
401 がんばるママのだしパック
8g×8 **600円**（税込648円）

カビをつけて熟成させていくことで、乾燥が進んで旨味が凝縮していく一方、脂肪分は分解されるので、上品でまろやかな風味のお出汁を取ることができます。



翌々週配達
兵庫・マエカワテイスト スポット
原材料：鰹枯節（枕崎産）㊫1年半
402 鰹枯節
1本 2,327円⇒（税込2,513円） **2,130円**（税込2,300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 JAS
兵庫・マエカワテイスト D週
原材料：有機しょうゆ（国産）、有機砂糖、濃縮かつおだし、濃縮さばだし、みりん、濃縮こんぶだし、食塩 ㊫10ヶ月 アレルゲン 麦 豆
403 有機天然だし醤油
200ml 767円⇒（税込828円） **730円**（税込788円）

有明の味と香りをお届けします
福岡・成清海苔店

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



毎週
原材料：乾のり（有明海） ㊫180日
388 柳川・皿垣開漁協産焼のり
全型10枚 **1,618円**（税込1,747円）

「寿司はね」は小さな穴が空いている状態をいいますが、味はかわりません！



毎週
原材料：乾のり ㊫180日
389 寿司はね焼のり
全型10枚 **764円**（税込825円）

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



毎週
原材料：乾のり ㊫180日
390 おにぎり用焼海苔
10枚×3 **1,564円**（税込1,689円）

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



毎週
原材料：乾のり（有明海）、ごま油、食塩（天塩） ㊫90日
391 韓国風味付塩焼海苔
4切20枚 782円⇒（税込845円） **740円**（税込799円）

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 ㊫180日 アレルゲン 麦 豆 エ
392 味附おかず海苔
8切20枚×3 **764円**（税込825円）

有明海産秋芽一番摘みの海苔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
393 焼き海苔青のり混り
8切80枚 1,273円⇒（税込1,375円） **1,165円**（税込1,258円）

マエカワテイスト独自「煮釜だし製法」の濃縮だしと有機原材料等を配合したまろやかなうま味と酸味が特長のゆずぽん酢醤油です。



翌々週配達 JAS
兵庫・マエカワテイスト D週
原材料：有機砂糖、有機米酢、有機醤油、食塩、有機ゆず果汁、濃縮こんぶだし、濃縮かつおだし、食塩 ㊫10ヶ月 アレルゲン 麦 豆
405 有機ゆずぽん酢醤油
200ml 767円⇒（税込828円） **730円**（税込788円）

4種類のだし原料を長時間ゆっくりと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。



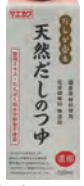
翌々週配達
兵庫・マエカワテイスト D週 ㊫10ヶ月
原材料：いわし煮干し（国産）、とびうお煮干、食塩、砂糖、昆布、いわしぶし、乾しいたけ ※産地は変更になる事があります。
406 無添加白だし（しあわせ）
300ml **1,509円**（税込1,630円）

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
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 ㊫10ヶ月 アレルゲン エ
407 無添加白だし（六合わせ）
300ml **1,345円**（税込1,453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。



翌々週配達
兵庫・マエカワテイスト D週
原材料：しょうゆ（小麦・大豆を含む）、うるめぶし、砂糖、食塩、みりん、いわし煮干、そうだかつおぶし、昆布 ㊫1年 アレルゲン 麦 豆
408 天然だしのつゆ
500ml **873円**（税込943円）

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、だしの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け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 スポット
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 ㊫1年 アレルゲン 麦 豆
409 だしが香るそばの友
500ml **1,044円**（税込1,128円）

国産丸大豆と国産小麦を使用し、1年3ヶ月以上熟成されたうすくち醤油をベースに、4種の国産だしと飼育方法にこだわった国産鶏がらスープを使用した、風味豊かな寄せ鍋つゆです。鍋以外にも炒飯やスープ、唐揚げの下味にもご利用できます。※6倍希釈



翌々週配達 スポット
兵庫・マエカワテイスト
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 ㊫10ヶ月 アレルゲン 麦 豆
410 だしが香る鍋つゆ
300ml 917円⇒（税込990円） **870円**（税込940円）

九州産原木栽培。豊かな香りと旨みで深みのある煮物や汁物などに。規格未選別。



東京・オーサワジャパン スポット
原材料：椎茸（大分・宮崎・熊本・鹿児島県） ㊫1年
411 未選別/九州産乾しいたけ NEW!
90g **1,578円**（税込1,704円）

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



東京・オーサワジャパン 毎週
原材料：湯通し塩蔵わかめ（鳴門産） ㊫1年
412 鳴門産カットわかめ
40g **962円**（税込1,039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：まぐろ（輸入又は国産）、菜種油、野菜エキス、赤穂の天塩
413 ツナフレーク油漬
873円（税込943円）
原材料：まぐろ（輸入又は国産）、野菜エキス
414 ツナフレーク水煮/食塩不使用
818円（税込883円）



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



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

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



神奈川・三徳 隔週BD
原材料：しじみ（国産） ㊫1年
416 レトルトしじみ
110g **359円**（税込388円）

日本海近海の新鮮な小魚を使用し、素材の風味を大切にしています。添加物・保存料・着色料も使用していませんので、お子様のおやつとしても安心です。

山口・フジミツ 蔵 毎週
原材料：魚肉（国産）、でん粉、植物油脂（ごまを含む）、砂糖、かつお節エキス、食塩、こしょう ㊫90日
規格変更：冷蔵品になりましたので保管温度にご注意ください。
お魚ソーセージ
417 1P 45g×3 **398円**（税込430円）
418 2P 45g×3×2 796円⇒（税込860円） **778円**（税込840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 ㊫1年 アレルゲン 麦 豆
420 野菜ブイヨン
5g×8 **449円**（税込485円）
421 徳用野菜ブイヨン
5g×30 **1,412円**（税込1,525円）



翌々週配達 JAS
兵庫・マエカワテイスト D週
原材料：有機しょうゆ（国産）、有機砂糖、濃縮かつおだし、濃縮こんぶだし、みりん、食塩 ㊫10ヶ月
404 有機天然だし甘口醤油 アレルゲン 麦 豆
200ml 767円⇒（税込828円） **730円**（税込788円）



料理になじみやすい液体タイプ。

徳島・光食品 毎週
原材料：とりがらスープ（鶏骨（国産）、食塩）、食塩、有機醤油、砂糖、有機たまねぎピューレー（有機たまねぎ、食塩、有機米酢）、有機濃縮にんじん、有機キャベツピューレー、有機セルリーピューレー ㊫8ヶ月 アレルゲン 麦 豆
419 チキンコンソメ・液体タイプ
10g×8 **521円**（税込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。

フリーズドライ
東京・オーサワジャパン 隔週BD
原材料：有機立科米みそ、有機小松菜、有機油揚げ、酵母エキス、有機乾燥ねぎ、昆布粉末 ㊫1年半 アレルゲン 豆
422 有機立科みそ汁
7.5g **203円**（税込219円）



有機八丁味噌使用。お湯を注ぐだけで本格派みそ汁。コクがあり、濃厚な味わい。

フリーズドライ
兵庫・オーサワジャパン 隔週BD
原材料：麦味噌（立科麦みそ）、有機豆味噌、なめこ、ねぎ、酵母エキス、馬鈴薯でん粉、わかめ、昆布粉 ㊫1年1ヶ月 アレルゲン 豆
423 オーサワの赤だしみそ汁
9.2g **203円**（税込219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
424 契約栽培片栗粉
200g **268円**（税込289円）



<材料（4人分）>
□豚肩ロース肉ブロック500g
□にんにく……1かけ
□しょうが……1かけ
□油……適量
□有機天然だし甘口醤油50ml

焼豚

❶豚肩ロースブロックはフォークで数ヵ所に穴を開ける。にんにくとしょうがは薄くスライスする。
❷フライパンに油をひいて、中火で焼き、表面に焼き色をつける。
❸にんにく、しょうがを加えて中火にして蓋をして20分程焼く。
❹❸に有機天然だし甘口醤油を入れて中火で煮絡める。
❺食べやすい大きさに切り、盛りつける。

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

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



425 有機パン粉 JAS
100g
272円⇒(税込294円)
260円(税込281円)

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

岐阜・桜井食品
毎週
原材料：小麦粉(岩手)、イースト、塩
賞6ヶ月
アレルゲン 麦



426 パン粉
200g
324円(税込350円)

岐阜産小麦粉・国内産山芋を使用。ふわっとさっくり焼き上がります。

岐阜・桜井食品
D週
原材料：小麦粉(岐阜)、混合節粉末(かつお、さば)、山芋粉、馬鈴薯でんぷん、昆布パウダー、食塩、椎茸パウダー、膨張剤(重曹)



賞1年 アレルゲン 麦

427 お好み焼粉
400g
554円(税込598円)

北海道ﾁｰｽﾞと国産玉葱、国産鶏のﾌﾞｲﾖﾝ、自家製ﾌﾞｰｶﾞﾙにをしっかくり炒めて一晩寝かせました。ｸﾞﾗﾀﾝ、ﾊﾟｽﾀ、ｼﾁｭｰなどに風味よく美味しく出来上がります。



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、ﾁﾅｰﾙﾁｰｽﾞ、食塩、食用こめ油、ﾁｷﾝﾌﾞｲﾖﾝ、砂糖、ﾌﾞｰｶﾞﾙ(食用ｵﾘｰﾌﾞ油、香草)、生姜ﾍﾟｰｽﾄ、にんにくﾍﾟｰｽﾄ、ﾎﾜｲﾄﾍﾟｯﾊﾟｰ
賞270日 アレルゲン 乳 麦

428 ホワイトソース
120g
594円(税込642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) 賞2年



429 ベーキングパウダー
113g
398円(税込430円)

小麦を使用していないホットケーキミックス粉です。お米ならではのしっとりもっ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(ビート糖)、食塩、膨張剤(重曹) 賞6ヶ月



430 お米のホットケーキミックス
200g
303円⇒(税込327円)
290円(税込313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。

JAS
岐阜・桜井食品
隔週BD
原材料：有機うるち米(国産) 賞6ヶ月



在庫限りで販売休止

431 お菓子をつくるお米の粉
250g
568円(税込613円)

大豆を丸ごと食べるなら蒸し大豆

北海道産有機大豆のおいしさと旨み、栄養をそのまま、まぎゅっと閉じ込めた蒸し大豆です。このままサラダやお料理にお使いください。

兵庫・だいずデイズ JAS
原材料：有機大豆(北海道)、食塩、有機米酢
賞180日 アレルゲン 豆



432 有機蒸し大豆 1P 毎週
100g
250円(税込270円)



433 3P スポット
100g×3
750円⇒(税込810円)
730円(税込788円)

蒸しているから、食感もやわらかくてホクホク！



兵庫・だいずデイズ 隔週BD
原材料：有機ひよこ豆、食塩、有機米酢
賞120日

434 有機蒸しひよこ豆
85g
269円(税込291円)

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



兵庫・だいずデイズ 隔週BD
原材料：有機ひよこ豆、有機大豆、有機青えんどう、有機赤いんげん、有機黒いんげん、食塩、有機米酢 賞120日 アレルゲン 豆

435 有機蒸しミックスビーンズ
85g
269円(税込291円)

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



兵庫・だいずデイズ 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 賞120日 アレルゲン 豆

436 国産10種の蒸し雑穀
70g
215円(税込232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。

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



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

438 2P スポット 産直 eco プライス
400g×2
845円⇒(税込913円)
815円(税込880円)

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

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



439 ナポリタントマトソース
350g
808円⇒(税込873円)
770円(税込832円)

甘味の強い完熟トマトに有機栽培のバジルの風味が爽やかなトマトソースです。

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



440 バジルトマトソース
350g
808円⇒(税込873円)
770円(税込832円)

佐賀・まんてん 原材料：白胡麻(パラグアイ) 賞240日

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



441 NN すりごま・白 毎週
70g
300円(税込324円)

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



442 NN いりごま・白 毎週
70g
300円(税込324円)

良質な有機黒ごまを丹念に焙煎しました。口の中で黒ごまの香りが広がります。

JAS
大阪・ムソー
隔週BD
原材料：有機ごま(ボリビア)
賞6ヶ月



443 有機いりごま・黒
80g
302円(税込326円)

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

JAS
大阪・ムソー
隔週BD
原材料：有機ごま(ボリビア)
賞6ヶ月



444 有機しっとりすりごま・黒
80g
389円(税込420円)

九州産甘藷でん粉・北海道産馬鈴薯でん粉使用。サラダや酢の物、炒め物などにお使いください。

奈良・金正食品
毎週
原材料：甘藷でん粉(国産)、馬鈴薯でん粉
賞2年



445 国産はるさめ
100g
314円(税込339円)

乾麺

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

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

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



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



448 2P スポット
500g×2
1,098円⇒(税込1,186円)
1,010円(税込1,091円)

北海道で栽培された小麦粉を使用して作りました。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
賞3年 アレルゲン 麦

449 国内産ロングパスタ
300g
413円(税込446円)

有機とうもろこし粉、有機玄米粉を使用したグルテンフリーのスパゲッティです。ほんのり甘く、もちっとした食感をお楽しみいただけます。

JAS
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 賞3年



450 有機グルテンフリースパゲッティ
250g
742円(税込801円)

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

JAS
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
賞3年



451 有機グルテンフリーペンネ
250g
742円(税込801円)

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

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



452 手延べ素麺/水晶の光
50g×5
496円(税込536円)

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

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



453 長崎手延べ㊥うどん
200g
483円(税込522円)

玄米100%使用したグルテンフリーのビーフンです。つるっとした食感と軽くてクセのない味が特徴です。小分けタイプで大変便利です。炒め物、汁物、サラダなどに。

埼玉・オーサワジャパン
スポット
原材料：玄米(タイ)
賞2年



456 玄米ビーフン
40g×3
502円(税込542円)



長野・山本かじの スポット
原材料：そば粉(北海道) 賞2年 アレルゲン そ

454 国産の十割そば 1P
200g
522円(税込564円)

455 2P
200g×2
1,044円⇒(税込1,128円)
1,000円(税込1,080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、植物油(パーム油、小麦たん白)、食塩、粉末しょうゆ、砂糖、酵母エキス、粉末みそ、ごま、野菜エキス、発酵調味料、椎茸パウダー、香辛料、ピーナッツパウダー、アーモンドパウダー、ねぎ、椎茸エキス、麦芽エキス、ごま油、昆布パウダー、メンマパウダー



賞6ヶ月 アレルゲン 麦 豆 落

457 純正ラーメン(5食)
98g×5
839円(税込906円)

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

岐阜・桜井食品 スポット
原材料：油揚げ麺【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、ごま油、豆乳パウダー、玉ねぎエキスパウダー、キャベツエキスパウダー、野菜エキスパウダー、香辛料、乾燥ねぎ



賞6ヶ月 アレルゲン 麦 豆

458 純正ラーメン 豆乳塩だし味
104g
194円(税込210円)

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

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



460 さくらいのラーメン ごま
100g
194円(税込210円)

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

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



賞6ヶ月 アレルゲン 麦 豆

461 さくらいのラーメン しお
99g
194円(税込210円)

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

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



賞6ヶ月 アレルゲン 麦 豆

462 さくらいのラーメン みそ
101g
194円(税込210円)

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

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



賞6ヶ月 アレルゲン 麦 豆

463 さくらいのラーメン とんこつ
103g
205円(税込221円)

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

岐阜・桜井食品 隔週BD
原材料：油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】ソース【砂糖、トマトピューレ、食塩、醸造酢、りんごパルプ、ごま油、酵母エキス、香辛料、麦芽エキス】、ふりかけ【あおさ、乾燥紅生姜】賞6ヶ月 アレルゲン 麦 豆



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

調味料



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

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）賞 無期限





466 NN きびさとう 1P 毎週

500g **495円**（税込535円）

467 3P スポット

500g×3
1,485円⇒（税込1,604円）
1,415円（税込1,528円）



岐阜・桜井食品 スポット
原材料：有機ココナッツシュガー（インドネシア）、有機シナモンパウダー 賞2年

469 有機シナモンココナッツシュガー

35g
568円⇒（税込613円）
540円（税込583円）

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





大阪・ムソー 毎週
原材料：てんさい(北海道)、糖蜜(北海道)
賞無期限

468 てんさい含蜜糖

500g **509円**（税込550円）

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



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

470 シママース

1kg **495円**（税込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）賞2年

471 純米富士酢

500ml **875円**（税込945円）

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



京都・飯尾醸造 D週
原材料：米酢、砂糖（粗糖）、蜂蜜、塩
賞1年

472 富士すし酢

360ml **766円**（税込827円）

静置発酵させ熟成した、まろやかでコクのある純米酢です。



福岡・庄分酢 毎週
原材料：米（福岡）
賞2年

473 庄分純米酢 300ml

542円（税込585円）

474 1L

975円（税込1,053円）

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



福岡・庄分酢 スポット
原材料：有機玄米（国産）
賞24ヵ月

475 有機玄米くろ酢

300ml **1,779円**（税込1,921円）

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



福岡・庄分酢 スポット
原材料：りんご果汁、りんご果実（国産）
賞24ヵ月

476 アップルビネガー

300ml **955円**（税込1,031円）

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



埼玉・かたすみ 毎週
原材料：有機レモン（スペイン）賞1年

477 有機レモン果汁（スペイン産）

200ml **523円**（税込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。

価格改定



福岡・平田産業 毎週
原材料：菜種（国産）
賞1年半

480 一番しぼり 国産なたねサラダ油

450g **1,157円**（税込1,250円）

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





福岡・平田産業
原材料：菜種（オーストラリア）
賞540日

478 なのはな畑の菜種油 1P 毎週

1250g
1,421円⇒（税込1,535円）
1,360円（税込1,469円）

479 ケース スポット

1250g×8
11,368円⇒（税込12,277円）
10,720円（税込11,578円）

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



福岡・平田産業 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）
賞1年6ヶ月

481 純正ごま油・淡口

482 純正ごま油・濃口

各165g **696円**（税込752円）

パレスチナ産の肥沃な土地で育ったオリーブを手摘みし、昔ながらの石臼で潰し圧搾、熱をかけずそのまま瓶詰めしたフレッシュなエキストラヴァージンオリーブオイルです。

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



484 手摘みオリーブオイル 1P 毎週

250ml **1,500円**（税込1,620円）

485 2P スポット

250ml×2
3,000円⇒（税込3,240円）
2,800円（税込3,024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
賞1年

483 国産こめ油 圧搾一番搾り

600g **1,250円**（税込1,350円）

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



埼玉・味の一醸造
原材料：米、米麹、食塩
賞1年

487 味の母 720ml 毎週

968円（税込1,045円）

488 1.8L スポット

2,092円⇒（税込2,259円）
2,000円（税込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
賞1年半

489 みやこの料理酒

500ml **919円**（税込993円）

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



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

490 こんにちは料理酒

720ml **1,377円**（税込1,515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。家計にもやさしい、14倍濃縮タイプ。



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

491 オーサワの白だし

360ml **962円**（税込1,039円）



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)
賞1年6ヶ月

486 オーガニックインカグリーンナッツオイル

180g **1,862円**（税込2,011円）

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

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

492 NN うまみ鰹つゆ

500ml **698円**（税込754円）

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



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

493 aino MAMAマヨネーズ

300g **537円**（税込580円）

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



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

494 平飼い鶏の有精卵マヨネーズ

290g **715円**（税込772円）

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



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

495 有機トマトケチャップ

300g **407円**（税込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 D週
原材料：有機トマト、食塩、有機レモン果汁
賞2年

496 有機トマトピューレー

320g **386円**（税込417円）

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



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

497 有機ウスターソース

250ml **438円**（税込473円）

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



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

498 オイスターソース

115g **469円**（税込507円）

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



徳島・光食品 隔週BD
原材料：有機野菜・果実（有機たまねぎ、有機にんじん、有機みかん、有機トマト、有機レモン、有機にんにく、有機ゆず、有機しいたけ）、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 賞1年半 アレルゲン 麦 豆

499 お好みソース関西風

300ml
354円⇒（税込382円）
340円（税込367円）

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



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

500 有機ミートソース

140g **325円**(税込351円)



501 八方美人酢 300ml

786円⇒(税849円) **715円**(税772円)

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

502 たっぷり徳用900ml

1,442円(税1,557円)

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



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

503 有機ぽん酢しょうゆ

250ml 448円⇒(税484円) **430円**(税464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ぽん酢です。



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
賞味期間 1年 アレルゲン 麦 豆

504 十四代目一精のだいだいぽん酢

300ml **831円**(税込897円)

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



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
賞味期間 6ヶ月 アレルゲン 豆

505 オーサワの豆板醤

85g **465円**(税込502円)

まろやかな辛みと甘みでコクのある味わいです。ビビンバ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
賞味期間 6ヶ月 アレルゲン 豆

506 オーサワのコチュジャン

85g **543円**(税込586円)

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



奈良・無双本舗 スポット
原材料：有機生姜
賞味期間 1年

507 有機生姜末アルミパック

45g **736円**(税込795円)

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



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

508 旨味本来からしチューブ

40g **388円**(税込419円)

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



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

509 生おろしわさびチューブ

40g **426円**(税込460円)

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



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

510 生おろし生姜チューブ

40g **406円**(税込438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)
賞味期間 1年

511 山椒

5g **633円**(税込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、独特の香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：白コショー(マレーシア)
賞味期間 1年

512 白コショー

20g **333円**(税込360円)

麻婆豆腐や麻婆茄子、麻婆春雨などに使える、安心・安全な惣菜の素です。



徳島・光食品 スポット
原材料：有機醤油(大豆・小麦を含む)、有機米味噌(大豆を含む)、有機ばれいしょでんぷん、有機米発酵調味料、有機砂糖、有機にんにくピューレー、有機しょうが、有機たまねぎ、有機米酢、魚醤(いかを含む)、唐辛子、昆布、オイスターエキス、食塩
賞味期間 1年半 アレルゲン 麦 豆

513 有機麻婆の素

100g(2~3人前) **273円**(税込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。



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

514 有機青椒肉絲の素

100g(2~3人前) 273円⇒(税295円) **260円**(税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。



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

515 有機回鍋肉の素

100g(2~3人前) **273円**(税込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。



徳島・光食品 スポット
原材料：有機米味噌、有機たまねぎ、有機砂糖、有機にんじん、ばれいしょでんぷん、有機醤油、有機にんにくピューレー、有機しょうが、食塩
賞味期間 1年半 アレルゲン 麦 豆

516 有機もやし味噌炒めの素

100g(2~3人前) **273円**(税込295円)

カナダのPro-Cert認定のオーガニックはちみつを日本で瓶詰めしました。短い夏の期間に咲く「アルファルファ」「クローバー」の花から生産した、あっさりとした中にコクがあるはちみつです。



福岡・藤井養蜂場 隔週BD
原材料：はちみつ(カナダ) 賞味期間 2年

517 カナダ産オーガニック蜂蜜

180g **830円**(税込896円)

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



カナダ・シタデール メープルシロップ生産者組合 隔週BD
原材料：砂糖楓の樹液(カナダ) 賞味期間 1440日

518 ナチュラリーメープルシロップ/アンバー

250g **1,545円**(税込1,669円)

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



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)
賞味期間 720日

519 有機メープルシロップ/アンバー

132g **891円**(税込962円)

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



東京・リブ スポット
原材料：ピーナッツペースト(千葉)、食用油脂(加工油脂、砂糖、乳糖、ねりごま、脱脂粉乳、食塩
賞味期間 9ヶ月 アレルゲン 乳 落

30007 ピーナッツバター

225g **563円**(税込608円)

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



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

30199 ベジタリアンのためのシチュー

120g **550円**(税込594円)

直火二度焼き、スパイス香る本格派です。使いやすいフレーク状。



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

30014 大人ふたりのカレールゥ

120g 527円⇒(税569円) **490円**(税529円)

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



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

30021 キッズ本格カレールゥ

120g **467円**(税込504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。

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)、食用植物油脂(なたね油)、りんごジュース、ばれいしょでん粉、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

30113 甘口

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

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)、食用植物油脂(なたね油)、有機トマトペースト、ばれいしょでん粉、りんごジュース、小麦粉、しょうゆ、香辛料、酵母エキス、食塩、メープルシュガー、白菜エキス、おろししょうが、おろしにんにく、カレー粉、クミン、みそ、コリアンダー、赤唐辛子

30120 中辛

埼玉・オーサワジャパン スポット レトルト 賞味期間 2年 アレルゲン 麦 豆

ベジカレー 各210g **397円**(税込429円)

植物性素材でつくったこだわりカレーです。野菜の旨みをいかした甘口タイプでアレルゲン27品目不使用です。

原材料：ローストオニオン、特別栽培じゃがいも、にんじん、とうもろこし、かぼちゃペースト、なたね油、馬鈴薯でん粉、有機アガベシロップ、有機トマトペースト、レーズン、酵母エキス、食塩、おろし生姜、おろしにんにく、白菜エキス、カレー粉、クミン、コリアンダー、シナモン

30137 こどものベジカレー

植物性素材でつくったこだわりカレーです。トマトの程よい酸味とデミグラスのコクをお楽しみいただけます。

原材料：玉ねぎ、粒状大豆たんぱく、ローストオニオン、小麦粉、有機トマトペースト、野菜エキス、なたね油、メープルシュガー、酵母エキス、赤ワイン、デミグラスルウ、馬鈴薯でん粉、食塩、スイートコーンパウダー、有機豆味噌、ココアパウダー、黒こしょう、ナツメッグ、セロリーシード、オレガノ アレルゲン 麦 豆

30144 ベジハヤシ

埼玉・オーサワジャパン スポット レトルト 賞味期間 2年

こどものベジカレー 200g 512円⇒(税553円) **490円**(税529円)
ベジハヤシ 180g 418円⇒(税451円) **400円**(税432円)

スパイスの香りも素材の美味しさもしっかり味わえる、中辛で後味さっぱりなフレー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(米(九州))、植物油脂(有機パーム油、べに花油)、有機カレー粉、粉末野菜(オニオン、トマト、ガーリック、ジンジャー)、メープルシュガー、食塩、果汁(りんご、パイナップル)、粉末味噌(大豆を含む)、有機ココア
賞味期間 1年 アレルゲン 豆

30038 畑まるごとうけとめます 中辛/カレールウ

100g 758円⇒(税819円) **720円**(税778円)

エヌハーベスト製オリジナルブレンドの有機カレー粉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ークタイプの玄米カレールゥです。



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

30045 畑まるごといただきます 甘口/カレールウ

100g 758円⇒(税819円) **720円**(税778円)

鶏もも肉の濃厚なコクに瀬戸内レモンのほどよい酸味が食欲をそそるカレーです。



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、べにばな油、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
賞味期間 18ヶ月 アレルゲン 麦 乳

瀬戸内レモンのチキンカレー

30052 1P 180g **527円**(税込569円)

30069 2P レトルト 180g×2 1,054円⇒(税1,138円) **980円**(税1,058円)

トマトベースに鶏もも肉の旨味とスパイスがきいた食べやすいカレーです。



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、べにばな油、おろししょうが、カレー粉、シーズニングスパイス
賞味期間 18ヶ月 アレルゲン 麦 乳

バターチキンカレー

30076 1P 180g **527円**(税込569円)

30083 2P レトルト 180g×2 1,054円⇒(税1,138円) **980円**(税1,058円)

鶏挽肉の旨味とヨーグルトのコクをいかしたシンプルで食べやすいカレーです。



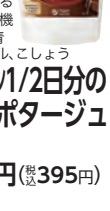
宮城・秋川牧園 スポット
原材料：鶏肉、炒めたまねぎ、トマトペースト、べにばな油、小麦粉、発酵乳、カレー粉、砂糖、食塩、おろししょうが
賞味期間 18ヶ月 アレルゲン 麦 乳

鶏キーマカレー

30090 1P 180g **527円**(税込569円)

30106 2P レトルト 180g×2 1,054円⇒(税1,138円) **980円**(税1,058円)

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

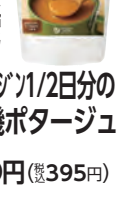


スポット 賞味期間 1年6ヶ月
原材料：有機にんじんピューレー(有機にんじん、かぼす)、有機トマトペースト(有機トマト)、有機にんじん濃縮汁、有機野菜汁(有機小松菜・有機エンサイ・有機つるむらさき・有機モロヘイヤ・有機すだち果汁・有機玉ねぎ・有機青じそ)、食塩、有機オリーブオイル、こしょう

30151 トマト&ニンジン1/2日分の野菜を使った有機ポタージュ

140g **366円**(税込395円)

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



埼玉・オーサワジャパン スポット 賞味期間 1年6ヶ月
原材料：有機かぼちゃピューレー(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

30168 カボチャ&ニンジン1/2日分の野菜を使った有機ポタージュ

140g **366円**(税込395円)

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



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 賞味期間 1年

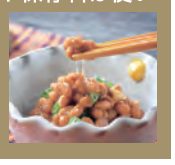
参鶏湯風スープ

30175 1P 160g **516円**(税込557円)

30182 2P レトルト 160g×2 1,032円⇒(税1,115円) **965円**(税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。



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



登喜和食品　東京都府中市 蔵 毎週

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

205 薫煙炭火造り納豆みちのくカップ

30g×3　**358円**（税込387円）

登喜和食品　東京都府中市 蔵 毎週

原材料：大豆（北海道十勝産）・納豆菌　賞9日 アレルゲン 豆

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

206 北海道産直納豆/小粒(タレなし)

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

207 北海道産直納豆/大粒(タレなし)

各30g×2　**224円**（税込242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。

208 北海道産直納豆/ひきわり(タレなし)

30g×2　**233円**（税込252円）



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

登喜和食品
東京都府中市
蔵 毎週



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

賞8日 アレルゲン 豆 麦

209 ひきわり納豆カップ2

30g×2　**279円**（税込301円）

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

冨良食品　静岡県静岡市
蔵 D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

賞8日 アレルゲン 豆

210 経木で包んだ塩味納豆/北海道産特別栽培鈴丸大豆

45g　**198円**（税込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。

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市



蔵 毎週　賞8日 アレルゲン 豆 麦

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

211 国産大豆カップスリー納豆

30g×3　**268円**（税込289円）

黒豆ならではの甘み・旨みがつまっています。



こだわりの味
協同組合
静岡県静岡市

蔵 毎週

原材料：黒大豆(北海道産/いわい黒)・納豆菌　たれ：醤油(大豆・小麦)・砂糖・かつお節・塩・みりん・昆布・りんご酢　からし：マスタード・りんご酢・塩・水飴・唐辛子

賞8日 アレルゲン 豆 麦

212 国産黒豆カップ納豆

30g×2　**249円**（税込269円）

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



こだわりの味協同組合
静岡県静岡市 蔵 毎週

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

賞8日 アレルゲン 豆 麦

213 大粒味わい納豆

45g×2　**209円**（税込226円）

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



こだわりの味協同組合
静岡県静岡市 蔵 毎週

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

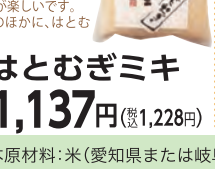
賞8日 アレルゲン 豆 麦

214 国産大豆ひきわり納豆

45g×2　**218円**（税込235円）

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

サラダやカレーに



登喜和食品　東京都府中市
蔵 毎週　賞30日 アレルゲン 豆 麦

原材料：大豆（国産）米酢・米粉・テンペ菌

215 丸大豆テンペ

100g　**422円**（税込456円）

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

ごはんと炊いて



登喜和食品　東京都府中市
蔵 毎週　賞30日 アレルゲン 豆 麦

原材料：黒大豆(国産)米酢・米粉・テンペ菌

216 黒大豆テンペ

100g　**562円**（税込607円）

漬物、ふりかけなど「あると助かる」もの

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

あすか　奈良県五條市 隔週BD

原材料：梅（奈良・和歌山・三重）・シソ・再製天日塩　賞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。

218 梅干し

120g　**467円**（税込504円）

219 小梅干し

100g　**544円**（税込588円）

宮崎県は日本一のらっきょう生産量を誇る大産地です。大粒でカリっとうまい。



こだわりの味協同組合
静岡県静岡市
蔵 D週

原材料：らっきょう（宮崎県産）・砂糖・純米酢・食塩　賞120日

220 宮崎県産らっきょう甘酢漬

80g　**430円**（税込464円）

程よい甘さでカレーが進む！マヨネーズとの相性も◎



こだわりの味協同組合
静岡県静岡市
D週

原材料：大根・きゅうり・なす・生姜・しその実・なた豆・ごま・醤油・砂糖・みりん・純米酢　賞150日 アレルゲン 豆 麦

221 福神漬け

120g　**432円**（税込467円）

調味料は一切使用していない、素材そのままのふりかけ。焼津産の鰹節と、北海道南芽部産の白口浜昆布を使用しました。



こだわりの味協同組合
静岡県静岡市
スポット

原材料：かつおぶし（国内製造）・昆布

賞365日

222 かつおと昆布のふりかけ

3g×5袋　**344円**（税込372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。カリカリっとした食感でおいしさアップ！

ムソー　大阪府
D週

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

賞6ヶ月 アレルゲン 麦 豆

223 海鮮小魚ふりかけ

35g　**430円**（税込464円）

北海道産昆布を天然醸造醤油、鹿児島県産の粗糖、沖縄の塩シママー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
D週

原材料：昆布（北海道産）・醤油・砂糖・食塩

賞8ヶ月

アレルゲン 麦 豆

224 塩吹昆布

35g　**390円**（税込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です。

成清海苔店
福岡県柳川市
隔週BD



原材料:乾海苔（有明海）・ごま・大豆・粗糖・発酵調味料・しょうゆ・食塩・こんぶ・むろあじ・かつおぶし・とうがらし

賞6ヶ月 アレルゲン 麦 豆

225 味のりふりかけ

50g　**367円**（税込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BD



原材料：えのき茸（長野）・本醸造醤油・麦芽水飴・本みりん・海の精・昆布エキス・酵母エキス・玄米酢

賞1年 アレルゲン 豆 麦

226 元祖の本造りなめ茸

200g　**400円**（税込432円）

ねぎの食感とピリ辛味噌が合う！野菜炒めの味付けにもおすすめ。



こだわりの味協同組合
静岡県静岡市
D週

原材料：味噌（国産）・砂糖・ねぎ・米発酵調味料・醸造酢・赤唐辛子塩蔵・寒天

賞540日 アレルゲン 豆 麦

227 国産ねぎみそ

140g　**707円**（税込764円）

国産にんにくを使用。ご飯に乗せるのはもちろん、焼きおにぎりにして香ばしさを楽しむのもアリ！



こだわりの味協同組合
静岡県静岡市
D週

原材料：味噌（国産）・砂糖・にんにく・米発酵調味料・鰹節・清酒・赤唐辛子塩蔵・寒天

賞365日 アレルゲン 豆 麦

228 国産にんにくみそ

150g　**667円**（税込720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
蔵 隔週BD



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

賞120日 アレルゲン 麦 豆

229 ひじき豆

150g　**416円**（税込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！

マルハチ食品
静岡県



蔵 D週

原材料:昆布（北海道産）・醤油（国内産丸大豆・国産小麦）・ビートグラニュー糖・ごま（国産）

賞30日 アレルゲン 麦 豆

230 国産ごま昆布の佃煮

60g　**404円**（税込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、柔らかく炊き上げています。

タカハシ食品
東京都

D週

原材料:たこ（北海道）・ビートグラニュー糖・醤油・昆布だし・塩・本みりん

賞90日 アレルゲン 麦 豆

231 たこやわらか煮

70g　**806円**（税込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。



Q.「ミキ」ってどうやって食べるの？　A.解凍後、まずはそのまま。(ヨーグルトと甘酒の中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芋かゆテイスト。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

1,083円（税込1,170円）

ハトムギは「ヨクイニン」という名前で生薬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、すっきりしていて、美味しい。ハト麦は、独特の食感が楽しいです。
※下記原材料のほかに、はとむぎ(島根県産)



236 はとむぎミキ

1,137円（税込1,228円）

ポリフェノールを多くふくんだ黒米を使用。
白米よりも抗酸化作用に優れ、メラニン色素の生成を押さえます。粘りともっちり感があり、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

1,298円（税込1,402円）

ミキで腸活！！　各500g　基本原材料：米（愛知県または岐阜県）・サツマイモ（岐阜県または愛知県）

陽だまり堂・名古屋市北区 凍 D週　賞冷凍6ヶ月・解凍後冷蔵で4週間

日穀製粉　長野県長野市 隔週BD

原材料：小麦（長野県産）＊中力粉

賞1年 アレルゲン 麦

233 長野県産の小麦粉

900g　**391円**（税込422円）

日穀製粉　長野県長野市 隔週BD

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。

賞1年 アレルゲン 麦

234 おいしい強力粉

400g　**320円**（税込346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。



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



ギリシャ・レスヴォス
島農業協同組合

原材料：食用オリーブ油（ギリシャ）

賞1年 スポット

在庫限り！

239 ギリシャオリーブオイル

250ml　**1,278円**（税込1,380円）

240 徳用

500ml　**2,012円**（税込2,173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。さらりとした口あたりの、大豆の旨みと甘さが生きる醤油。あらゆる料理に。



酢屋茂　長野県立科町 毎週

原材料：大豆（国産）、小麦（国産）、天日塩

賞1年 アレルゲン 麦 豆

241 本格天然醸造醤油 小

720ml　**697円**（税込753円）

242 大

1.8L　**1,408円**（税込1,521円）

酢屋茂　長野県立科町 蔵 隔週BD　賞6ヶ月 アレルゲン 豆

杉樽で熟成。ほんのり甘い麹風味。粒なし。味噌和えにもどうぞ。

原材料：大豆(国産)、米、再製天日塩

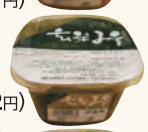
243 信州米みそ 650g　**775円**（税込837円）



玄米麹で仕込んだ素朴で香り高い味噌。粒あり。

原材料：大豆（国産）、玄米(主に長野)、再製天日塩

244 玄米みそ 650g　**863円**（税込932円）



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

原材料：大豆（国産）、国産米、国産大麦、再製天日塩

245 合わせみそ 650g　**775円**（税込837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BD



原材料：大豆（三河）・食塩

賞18ヶ月 アレルゲン 豆

246 三河産大豆の八丁味噌

300g　**567円**（税込612円）

全国で唯一、長崎のみで栽培している裸麦「御島はだか」と筑後・佐賀平野から収穫した“大豆”「むらゆたか」国産大豆・九州産塩で醸した麦みそ。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
蔵 隔週BD



原材料：はだか麦（国産）・大豆（国産）・塩

賞6ヶ月 アレルゲン 麦 豆

247 麦みそ・輝麦

500g　**762円**（税込823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立てください。

海の精
東京都大島町
D週



原材料：海水（伊豆大島産）

248 海精にがり

200ml　**400円**（税込432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

賞1年　価格改定

249 国産ゆずこしょう

50g　**605円**（税込653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

芦浜産直出荷組合

三重県度会郡大紀町

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



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・三河本味醂・ごま
賞15日 アレルゲン 麦 豆



521 さば味醂干し
2枚 **517円**(税込558円)



新鮮なのでそのまま酢で〆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）賞30日

522 芦浜の塩サバ
半身×2
609円⇒(税込658円)
579円(税込625円)



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

三重・芦浜産直出荷組合
凍 D週



原材料：金目鯛（三重県熊野灘）・天日塩 賞15日

523 金目鯛開き
2枚 **721円**(税込779円)

白身の上品な魚カマスを鮮度の良いうちに、開きにしました。くせのない旨みで柔らかな仕上がりを味わってください。

三重・芦浜産直出荷組合
凍 D週



原材料：カマス（三重県熊野灘）天日干し岩塩 賞15日

524 かます開き
2～3枚 **664円**(税込717円)

熊野灘産の新鮮なあじを手開きし岩塩で薄塩をして天日干ししました。



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

525 あじ開き
2～3枚 **527円**(税込569円)

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



三重・芦浜産直出荷組合
凍 D週
原材料：太刀魚（三重県熊野灘）賞1ヶ月

526 たちうおの切身
2～3枚 **672円**(税込726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。煮付がオススメですが、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）
賞30日

527 ダルマイカ
200g
785円⇒(税込848円)
746円(税込806円)

大型の脂がのったサワラを味醂たれに漬け、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・三河味醂・粗糖 賞15日 アレルゲン 麦 豆

528 沖サワラ味醂干し
2～3切(約170g) **817円**(税込882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・三河味醂・ごま・粗糖
賞15日 アレルゲン 麦 豆

529 かわはぎ味醂干し
2～4枚 **713円**(税込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、三河本味醂、ごま
賞15日 アレルゲン 麦 豆

530 いわし味醂干し
3～5枚 **504円**(税込544円)

熊野灘産アジ。熊野灘で獲れたアジを手開きし、国産丸大豆醤油、粗糖、三河みりんの調味液に漬け天日干ししました。



三重・芦浜産直出荷組合
凍 D週
原材料：あじ（三重県熊野灘）、国産丸大豆醤油、粗糖、三河本味醂、ごま
賞15日 アレルゲン 麦 豆

531 あじ味醂干し
4～7枚 **591円**(税込638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)
賞30日

532 いわしフライ用
3～4枚 **440円**(税込475円)

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

三重・芦浜産直出荷組合 凍 D週
原材料：真いわし(三重県熊野灘) 賞30日

533 いわしミンチ
250g **518円**(税込559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で、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 賞30日

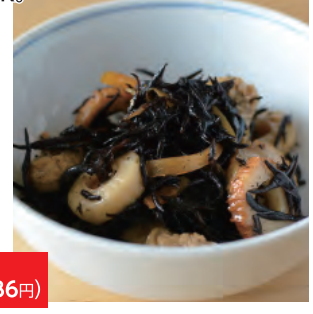
534 釜揚げちりめん
50g **466円**(税込503円)

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 蔵 D週
原材料：ひじき（三重県熊野）
賞15日

535 釜炊きひじき
120g 474円⇒(税込512円) **450円**(税込486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。



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：鰹（太平洋・土佐沖）
賞90日

537 土佐の前浜セット
約600g
1,480円⇒(税込1,598円)
1,406円(税込1,518円)
お届け例



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

高知・土佐佐賀産直出荷組合
凍 隔週BD
原材料：さば（高知）・調味液（醤油・味醂・砂糖・酒）
賞90日 アレルゲン 麦 豆



538 さば三枚おろし煮付用(調味液付き)
240g +タレ150ml **872円**(税込942円)

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

高知・土佐佐賀産直出荷組合
凍 隔週BD
原材料：カツオ（高知県）・醤油・みりん・砂糖
賞90日 アレルゲン 麦 豆



539 土佐のかつお丼
80g **556円**(税込600円)

土佐近海で獲れた鮮度抜群のカツオを、伝統の藁焼きでカツオの表面だけ瞬時に焼き上げました。香ばしさと美味しさをギュっと閉じ込めた身は、食べ始めたら止まらない逸品です。



高知・土佐佐賀産直出荷組合
凍 隔週BD
原材料：鰹（太平洋・土佐沖）賞90日

540 土佐沖一本釣り・藁焼き鰹たたき たれなし130g
900円(税込972円)

原材料：鰹（太平洋・土佐沖）賞90日

541 土佐沖一本釣り・藁焼き鰹たたき たれなし200g
1,333円⇒(税込1,440円)
1,267円(税込1,368円)

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合
凍 隔週BD
原材料：あじ（高知）・パン粉・小麦粉・梅・しそ・食塩
賞90日 アレルゲン 麦 未調理

542 梅シソ風味のあじフライ
140g **600円**(税込648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
賞90日 アレルゲン 麦 未調理

543 フライパンでサバフライ
150g **525円**(税込567円)

高知県に水揚げされたアジを3枚におろし、衣をつけました。お弁当のおかずに、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）・パン粉・小麦粉・食塩
賞90日 アレルゲン 麦 未調理

544 土佐のアジフライ
100g **538円**(税込581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 賞90日 アレルゲン 麦 豆

545 さば竜田揚げ
150g **525円**(税込567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
賞90日 アレルゲン 麦 豆 調理済

546 豆アジ南蛮漬け
130g **556円**(税込600円)

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合
凍 隔週BD
原材料：めひかり（高知県）・馬鈴薯澱粉・米酢・酒・醤油・砂糖・みりん・菜種油
賞90日 アレルゲン 麦 豆 調理済

547 めひかり南蛮漬け
130g **556円**(税込600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、ブリ大根にもお勧め。



高知・土佐佐賀産直出荷組合
凍 隔週BD
原材料：ぶり（高知）賞90日

548 もったいない天然ぶりかま
250g 528円⇒(税込570円) **502円**(税込542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 賞90日

549 きびなごのから揚げ
110g **543円**(税込587円)

パンタレ
福岡県糸島市



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

※エビやカニが混ざる漁法で捕獲しています。長期保存は冷凍できます。

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



551 無漂白ちりめん
70g **778円**(税込840円)

片口いわしが主な原料で、天日及び機械乾燥しただけのものです。酸化防止剤などの添加物は一切使用しておりませんので、冷蔵庫での保管をお勧めします。

翌々週配達
福岡・パンタレ
蔵 隔週BD
原材料：カタクチイワシ、食塩
賞 3ヶ月



552 特選いりこ
100g **575円**(税込621円)

四国や瀬戸内海のきれいな海で採れたカタクチイワシを煮て、天日及び機械乾燥しました。特選よりやや小ぶりのいりこです。

翌々週配達
福岡・パンタレ
蔵 隔週BD
原材料：カタクチイワシ、食塩
賞 3ヶ月



553 いりこ
100g **525円**(税込567円)

水洗いした生わかめに塩ポン酢やポン酢に少し醤油をたらして食べると、コリコリの食感とわかめの甘さと香りが口の中に広がり、美味しくいただけます。

翌々週配達
福岡・パンタレ
蔵 隔週BD
原材料：わかめ、食塩
賞 6ヶ月



554 生わかめ玄海育ち(塩蔵)
200g **525円**(税込567円)

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

翌々週配達
福岡・パンタレ
蔵 隔週BD
原材料：もずく、自然塩
賞 6ヶ月



555 天然もずく
200g **433円**(税込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)
賞 6ヶ月



556 枕崎のだしかつお
80g **708円**(税込765円)

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

翌々週配達
福岡・パンタレ
隔週BD
原材料：かつおのふし(枕崎)
賞 3ヶ月



557 花かつお
60g **592円**(税込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 凍 隔週BD
原材料：すけとうだらの卵巣（アリューシャン海域・ロシア）清酒、本みりん、こんぶ、かつおぶし、自然塩、とうがらし、ゆず
賞 2ヶ月

辛子明太子
558 甘口 559 辛口
各100g **1,205円**(税込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。

脂ののったサバを海水に漬けてメめる「うしお造り」が大人気の『ヤママサ』の漬け魚。冷凍魚とは思えないふっくらしていて実に美味な仕上がりです。

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

ヤママサの甘塩サバ



561 1P 毎週
60g×2 **583円**(税込630円)

562 3P D週 お値打ち!
60g×2×3
1,750円⇒(税込1,890円)
1,615円(税込1,744円)



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



ヤママサ　宮城県塩竈市 凍 毎週
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
賞 90日 アレルゲン 麦 豆

563 三陸産さんま佃煮
70g **316円**(税込341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　宮城県塩竈市 凍 毎週
原材料：真さば（宮城県産）・みそ（大豆を含む）・酒・砂糖・生姜（国内産）・みりん
賞 90日 アレルゲン 豆

564 金華さば仙台みそ煮
60g **335円**(税込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　宮城県塩竈市 凍 毎週
原材料：銀鱈（アメリカ産）・つゆ・砂糖・醤油（小麦・大豆を含む）・みりん・酒・生姜（国内産）・片栗粉・米酢
賞 90日 アレルゲン 麦 豆

565 銀だらコク煮
50g **460円**(税込497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、麺類の具や和え物、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）
賞 360日



568 サラダ昆布
2枚 **418円**(税込451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　宮城県塩竈市 凍
原材料：白米（宮城県産）・玄米（国内産）・黒豆（北海道産）・黒米（宮城県産）
賞 90日 アレルゲン 豆

黒豆と玄米の炊き込みご飯



566 1P 毎週
80g **292円**(税込315円)

567 3P D週
80g×3
876円⇒(税込946円)
832円(税込899円) お値打ち!

いちうろこ(南伊豆水産)
静岡県静岡市

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



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

いちうろこ
静岡県静岡市清水区
蔵 スポット
原材料：タラ全糖すり身・馬鈴薯でんぷん（北海道）・塩・味の母・粗糖・かつおだし・水 賞 7日



小竹輪
570 1P
30g×5 **482円**(税込521円)

571 2P
30g×5×2
964円⇒(税込1,041円)
912円(税込985円) お値打ち!

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



いちうろこ　静岡県静岡市清水区
蔵 スポット
原材料：すけとうだらすり身(アラスカ・北海道)・味の母・かつおだし・馬鈴薯でんぷん(北海道)・粗糖・塩・菜種油 賞 10日

572 小判揚
5枚(150g) **446円**(税込482円)

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



いちうろこ
静岡県静岡市清水区
蔵 スポット
原材料：魚肉（スケトウダラ）・馬鈴薯でんぷん（北海道）・粗糖・卵白・味の母・塩・鰹だし 賞 14日 アレルゲン 卵

573 うろこちゃん(白かまぼこ)
150g
582円⇒(税込629円)
554円(税込598円)

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



いちうろこ
静岡県静岡市清水区
蔵 スポット
原材料：魚肉（スケトウダラ）・馬鈴薯でんぷん（北海道）・粗糖・卵白・味の母・塩・鰹だし・紅糀色素 賞 14日 アレルゲン 卵

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

イカを小さく刻んですり身に混ぜました。



いちうろこ
静岡県静岡市清水区
蔵 スポット
原材料：スケソウダラすり身・イカ・馬鈴薯澱粉・砂糖・塩・味の母・かつおだし・菜種油 賞 14日

575 スティック揚イカ
6枚（150g） **523円**(税込565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、フライもお試しください。



いちうろこ
静岡県静岡市清水区
蔵 スポット
原材料：魚肉（いわし・たら・ぐち）・馬鈴薯でんぷん（北海道産）・粗糖・塩・味の母・鰹だし 賞 14日

576 いわしはんぺん
5枚（150g） **542円**(税込585円)

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



いちうろこ
静岡県静岡市清水区
蔵 スポット
原材料：魚肉（すけとうだら）・タコ（ベトナム）・馬鈴薯でんぷん（北海道）・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油 賞 10日

577 たこボール
8個 **428円**(税込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。



いちうろこ
静岡県静岡市清水区
蔵 スポット
原材料：すけとうだら全糖すり身・イカ・ピーマン・玉ねぎ・卵焼(いちうろこ)・ニンジン・馬鈴薯でんぷん・菜種油・粗糖・塩・味の母・鰹だし
賞 10日 アレルゲン 卵

578 味なひとくち揚
150g **578円**(税込624円)

「いちうろこ」自慢のおでん種セット

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



いちうろこ　静岡県静岡市清水区
蔵 スポット 賞 10日 アレルゲン 卵
【いわしはんぺん】共通原材料・魚肉(いわし・ぐち・スケトウダラ)・馬鈴薯澱粉・粗糖・塩・発酵調味料・鰹だし 【うずら天】共通原材料・スケトウダラすり身・うずら卵・馬鈴薯澱粉・粗糖・塩・発酵調味料・鰹だし・菜種油 【たこボール】共通原材料・スケトウダラすり身タコ・馬鈴薯澱粉・粗糖・塩・発酵調味料・鰹だし・菜種油 【ごぼう巻】共通原材料・スケトウダラすり身・ごぼう・馬鈴薯澱粉・粗糖・塩・発酵調味料・鰹だし

587 静岡おでん種セット
6種13品 **897円**(税込969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。



いちうろこ
静岡県静岡市清水区
蔵 スポット
原材料：すけとうだらすり身（アラスカ・北海道）・馬鈴薯でんぷん（北海道）・粗精糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油・唐辛子・ゴボウ（国産） 賞 10日

579 ごぼうつまみ
100g
462円⇒(税込499円)
439円(税込474円)

しっとり美味しいうずらの卵をすり身で包んだ、ボリューム満点の一品。おでんにもぴったり♪



いちうろこ
静岡県静岡市清水区
蔵 スポット
原材料：すけとうだら全糖すり身・うずら卵・馬鈴薯でんぷん（北海道産）・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油
賞 10日 アレルゲン 卵

580 うずら卵天
4個 **502円**(税込542円)

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



いちうろこ
静岡県静岡市清水区
蔵 スポット
原材料：すけそうたらすり身・葉ねぎ（静岡県産）・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・発酵調味料・鰹だし・菜種油 賞 10日

581 ねぎちぎり揚
100g **466円**(税込503円)

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



いちうろこ
静岡県静岡市清水区
蔵 スポット
原材料：すけそうたらすり身・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・青のり（静岡・愛知県産）・発酵調味料・鰹だし・菜種油 賞 10日

582 青のり小判
3枚 **386円**(税込417円)

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



いちうろこ
静岡県静岡市清水区
蔵 スポット
原材料：すけそうたらすり身(主に北海道)、ぐち、馬鈴薯澱粉(北海道)、粗糖、桜えび、塩(天日粉砕塩)、味の母、かつおだし、菜種油
賞 14日 アレルゲン エ

583 桜えび釜揚げ
3枚 **715円**(税込772円)

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



いちうろこ
静岡県静岡市清水区
蔵 スポット
原材料：ぐち、すけそうたらすり身、馬鈴薯澱粉(北海道)、粗糖、卵白、味の母、塩(天日粉砕塩)、鰹だし 賞 14日 アレルゲン 卵

584 白はんぺん
3枚
671円⇒(税込725円)
648円(税込689円)

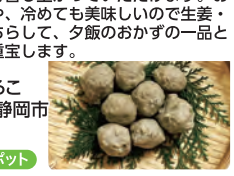
国産のごぼうを使用し練で巻いた商品です。ごぼうの食感と練との相性は抜群です。



いちうろこ
静岡県静岡市清水区
蔵 スポット
原材料：すけそうたらすり身、ごぼう、馬鈴薯澱粉、砂糖、食塩、醗酵調味料、かつおだし、菜種油 賞 14日

585 ごぼう巻き
100g **474円**(税込512円)

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



いちうろこ
静岡県静岡市清水区
蔵 スポット
原材料：いわし・すけそうだらすり身・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・発酵調味料・ねぎ・かつおだし 賞 10日

586 いわし団子
8個 **410円**(税込443円)

共通原材料：スケトウダラすり身・馬鈴薯澱粉・粗糖・塩・発酵調味料・鰹だし

588 2P
1,794円⇒(税込1,938円)
1,705円(税込1,841円) お値打ち!

飲料

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

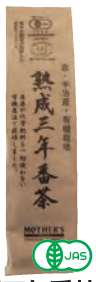
まろやかで苦味は控えめ。有機栽培なので安心です。



京都・ほったの園
隔週BD
原材料：緑茶（京都府／有機栽培）
賞味期間 6ヶ月

590 宇治の有機抹茶
30g 1,127円（税込1,217円）

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



京都・ほったの園
毎週
原材料：茶（京都府／有機栽培）
賞味期間 1年

591 有機栽培熟成三年番茶
150g 415円（税込448円）

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



京都・ほったの園
毎週
原材料：緑茶（京都府／有機栽培）
賞味期間 180日

592 宇治の松印煎茶
100g 1,000円（税込1,080円）

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



京都・ほったの園
毎週
原材料：緑茶・抹茶（京都府／有機栽培）
賞味期間 180日

593 宇治の抹茶入りくき茶
100g 600円（税込648円）

静岡県産一番茶100%。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）
賞味期間 365日

594 品種にこだわった有機栽培茶
100g 1,388円（税込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
賞味期間 365日

595 有機栽培のほうじ茶
100g 628円（税込678円）

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



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

596 ほうじ茶入麦茶ティーバッグ
10g×32 600円（税込648円）

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



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

597 天の紅茶 リーフ
40g 500円（税込540円）

使いやすい天の紅茶のティーバッグ。



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

598 天の紅茶TB
2g×16 500円（税込540円）

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



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

599 生姜紅茶TB
2.5g×10 650円（税込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。炒りが深くこうばしい風味。



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）
賞味期間 12ヶ月

602 有機栽培ソフトブレンド・粉
300g 1,200円（税込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
賞味期間 6ヶ月

600 中挽 601 豆
各150g 1,050円⇒（税込1,134円） 964円（税込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
賞味期間 360日
価格改定

603 有機ドリップオンバッグコーヒー(スペシャル)
8g×8 1,209円（税込1,306円）

有機栽培のココアと黒糖、そして沖縄県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
D週
原材料：黒糖、ココアパウダー、サンゴカルシウム
賞味期間 1年
規格変更



604 黒糖ココア
150g 721円（税込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）
賞味期間 120日
アレルゲン 豆

605 国産大豆の無調整豆乳
1000ml 388円（税込419円）

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



青森・斉藤農園（津軽産直組合）
毎週
原材料：りんご（津軽産直組合）
賞味期間 1年

606 津軽のかおり（びん）
1L 862円（税込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）
賞味期間 2年

607 国産有機トマトジュース 2本
160g×2 350円（税込378円）



608 ケース 30本入
160g×30 5,250円⇒（税込5,670円） 5,093円（税込5,500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
賞味期間 2年

609 有機にんじんジュース 2本
160g×2 370円（税込400円）

610 ケース 30本入
160g×30 5,550円⇒（税込5,994円） 5,383円（税込5,814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
賞味期間 1年半



611 3本 612 ケース 30本入
250ml×3 450円（税込486円）
250ml×30 4,500円⇒（税込4,860円） 4,350円（税込4,698円）

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



東京・オーサワジャパン
隔週BD
原材料：有機玄米麹・玄米
賞味期間 6ヶ月

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

口に含むとやわらかですーっとからだに馴染むよう。万全の衛生管理のもと、「除菌」「非加熱」でボトルに詰めました。常温で長期保存が可能なため、「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）
賞味期間 5年6ヶ月

5年保存水

614 2l×6本 1,920円（税込2,074円）

615 500ml×24 4,320円（税込4,666円） 24本入



お菓子

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

国産の紅あずま100%使用。スイートポテトのような甘さで、コ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
蔵 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）
賞味期間 6日 アレルゲン 乳

617 いもようかん
1個 242円（税込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、オーブン、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
凍 スポット
原材料：白玉粉、餡、小麦澱粉、きび砂糖、菜種油、ごま
賞味期間 180日 アレルゲン 麦

618 ごまだんご
3個100g 724円（税込782円）

豆腐やさんが作る豆乳プリン

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



静岡・白帆たんぱく 蔵 D週
原材料：国産大豆(北海道・九州)、生クリーム、ビートグラニュー糖、海水生にがり
賞味期間 7日 アレルゲン 乳 豆

619 国産大豆100%豆腐プリン 1P
80g 312円（税込337円）

620 3P
80g×3 936円⇒（税込1,011円） 889円（税込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・オーブン・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）
賞味期間 9ヶ月

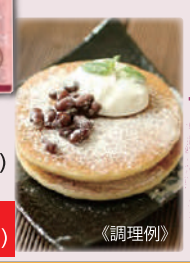
621 有機楽笑栗
125g 420円（税込454円）

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



兵庫・だいずデイズ
D週
原材料：有機小豆（北海道）、有機きび糖
賞味期間 120日

有機ほの甘あずき
622 1袋 55g 220円（税込238円）
623 3袋 55g×3 660円⇒（税込713円） 647円（税込699円）



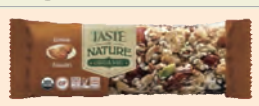
楽しく食べられるかぼちゃ・ほうれん草・ミルクの3色ぼーろ。水あめ以外は全て北海道原料使用。



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
賞味期間 180日 アレルゲン 乳 卵



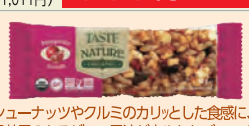
624 純国産北海道ぼーろ
100g 210円（税込226円）



アーモンドと胡麻がたっぷり!!レーズンとアガベの優しい甘みのバーです。

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

625 アーモンド



カシューナッツやクルミのカリッとした食感に、美肌効果のあるザクロ果汁が爽やかなバーです。

原材料：有機カシューナッツ、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、有機ピーナッツ、有機玄米水飴、有機玄米パフ、有機濃縮ザクロ果汁、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、有機ピーカンナッツ、有機ひまわり油、有機フリーズドライラズベリー、寒天

626 ザクロ

大阪・むそう D週
賞味期間 14ヶ月

OGフルーツ&ナッツバー 各40g 300円（税込324円）

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

627 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

628 あおさ

原材料：魚肉すりみ、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、甘えび(頭・殻粉末)、砂糖、食塩、魚粉、魚醤、昆布だし、かつおだし

629 国産えび アレルゲン エ
各40g 265円（税込286円）

お魚チップス

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。



原材料：カシューナッツパウダー・甜菜糖・鶏卵・豆乳/膨張剤(重曹)
アレルゲン 卵 豆

630 カシューナッツコロン 70g



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)
アレルゲン 卵

631 有機コーヒーのカシューナッツコロン 65g

東京・志村菓生堂 D週
賞味期間 120日
各 280円（税込302円）

音羽産小麦粉と黒糖、菜種油、ゴマを使用しています。カリッとした歯ごたえと地粉の風味が他にはない味わいです。



原材料：小麦粉（愛知）、黒糖、菜種油（非遺伝子組換）、ごま（愛知）、天然酵母、食塩

アレルゲン 麦 豆

632 道長の地粉かれんとう

80g **321円**（税込347円）

高知県の天日塩を使ったかたいかりんとう、海の味がします。



原材料：小麦粉(愛知)、菜種油(非遺伝子組換)、てんさい糖、食塩、ごま(愛知)、大豆粉、重曹

アレルゲン 麦 豆

633 道長の粒塩がりんとう

80g **321円**（税込347円）

愛知・漬物本舗　道長　スポット　賞 120日

たまり醤油を使用し、あまから味に仕上げた昔なつかしいポン菓子です。



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

賞 150日 アレルゲン 麦 豆

634 特別栽培のたまりポン菓子

90g **495円**（税込535円）

愛知県産小麦100%の小麦粉と北海道産小麦のグルテンで生麩を作り、焼いて沖縄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、ビートグラニュー糖(以上全て国産)

賞 90日 アレルゲン 麦

635 国産小麦の麩菓子

5本 **411円**（税込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（岡山））・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）

賞 120日 アレルゲン 麦 卵

636 国産原料のしょうがせんべい

120g **425円**（税込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、リンゴ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）

賞 365日

637 かめばかむほどりんご

30g **465円**（税込502円）

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



大阪・ムソー D週

原材料：有機玄米（国産）

賞 10ヶ月

638 有機玄米フレーク/プレーン

150g **520円**（税込562円）

発酵バターの香りが高く、飽きのこないオーソドックスなバタービスケット。



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

賞 12ヶ月 アレルゲン 麦 卵 乳

639 バタービスケット・プレーン

5枚×4袋 **500円**（税込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

賞 12ヶ月 アレルゲン 麦 卵 乳 そば

640 バタービスケット・そば粉

5枚×3袋 **500円**（税込540円）

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

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市

蔵 スポット



原材料：粗製糖・小麦粉・牛乳・卵・米粉・味噌・蜂蜜・黒酢・重曹

賞 4日

アレルゲン 麦 卵 乳

641 ふっくらふくれ みそ

1個 **446円**（税込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。

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市

蔵 D週



原材料：粗製糖・小麦粉・牛乳・卵・米粉・ココア・蜂蜜・黒酢・重曹

賞 4日

アレルゲン 麦 卵 乳

642 ふっくらふくれココア

1個 **446円**（税込482円）

フェアトレードチョコレート各種

蔵 今季最終 在庫限り！ スポット

口あたりまろやかで、子どもたちにも大人気！看板チョコです。



原材料：有機黒糖・有機ココアバター・有機全粉乳・有機カカオマス・有機粉状ヘーゼルナッツ

賞 14ヶ月 アレルゲン 乳

50g

643 オーガニックミルク

440円（税込475円）

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



原材料：有機黒糖・有機ココアバター・有機全粉乳・有機ヘーゼルナッツ・有機カカオマス

賞 10ヶ月 アレルゲン 乳

50g

644 オーガニックヘーゼルナッツ

440円（税込475円）

甘酸っぱいラズベリーのつぶつぶ果肉がたっぷり、まろやかな黒糖のミルクチョコ



原材料：有機黒糖・有機ココアバター・有機全粉乳・有機カカオマス・有機粉状ヘーゼルナッツ・有機乾燥ラズベリー・有機レモンパウダー

賞 12ヶ月 アレルゲン 乳

50g

645 オーガニックラズベリー

440円（税込475円）

オレンジのさわやかな風味とミルクのまろやかさが絶妙のコンビネーション。



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/オレンジ香料

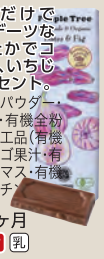
賞 12ヶ月 アレルゲン 乳

50g

646 オーガニックオレンジ

440円（税込475円）

デーツの甘みだけで作ったチョコ。デーツならではのあたたかでコクのある甘みに、いちじくの濃厚なアクセント。



原材料：有機デーツパウダー・有機ココアバター・有機全粉乳・有機いちじく加工品(有機いちじく・有機リンゴ果汁・有機米粉)・有機カカオマス・有機乳脂肪/増粘剤(ベクチン)

50g 賞 14ヶ月 アレルゲン 乳

647 オーガニックデーツ&フィグ

440円（税込475円）

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



原材料：有機粗糖・有機ココアバター・有機全粉乳・有機抹茶・有機ライスクリスピー・有機キノアパフ・有機米粉・有機キノアパウダー・有機粗糖)

賞 10ヶ月 アレルゲン 乳

45g

648 オーガニック抹茶ホワイト・ライスクリスピーアパフ

440円（税込475円）

黒糖の深い甘みとカカオの味わい。濃厚な甘いアロマがやわらかにひろがる、スイートなビターチョコ。



原材料：有機カカオマス・有機黒糖・有機粗糖・有機ココアバター

賞 24ヶ月 アレルゲン 乳

50g

649 オーガニックビター

440円（税込475円）

アマゾン川源流域の有機カカオ使用。ごくシンプルな原材料を丁寧に練り上げたフルーティーでまろやか、おいしい75%ハイカカオ



原材料：有機カカオマス・有機粗糖・有機ココアバター・有機バニラ

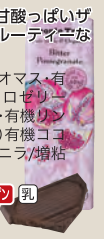
賞 24ヶ月 アレルゲン 乳

50g

650 オーガニックペルー75

440円（税込475円）

ビターチョコに甘酸っぱいザクロゼリーのフルーティーなアクセント。



原材料：有機カカオマス・有機粗糖・有機ザクロゼリー(有機ザクロ果汁・有機リンゴ果汁・有機米粉)・有機ココアバター・有機バニラ/増粘剤(ベクチン)

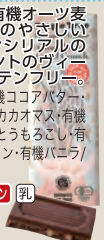
賞 18ヶ月 アレルゲン 乳

50g

651 オーガニックビター・ザクロ

440円（税込475円）

牛乳の代わりに有機オーツ麦を使った植物性のやさしいチョコに、コーンシリアルの香ばしいアクセントのヴィーガンチョコ。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・塩)有機イヌリン・有機バニラ/ひまわりレシチン

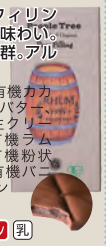
賞 12ヶ月 アレルゲン 乳

50g

652 オーガニックグラウンドオーツ・シリアルクランチ

440円（税込475円）

ラム酒の効いたフィリングは大人のための味わい。お酒との相性も抜群。アルコール分4%



原材料：有機黒糖、有機カカオマス、有機ココアバター、有機全粉乳、有機生クリーム、有機転化糖、有機ラム酒、有機乳脂肪、有機粉状ヘーゼルナッツ、有機バニラ/ひまわりレシチン

※アルコール分4%

賞 10ヶ月 アレルゲン 乳

85g

653 オーガニックラムフィリング

840円（税込907円）

ストロベリーが華やかに甘く香るリッチなクリーム フィリングが、黒糖チョコと溶け合います。



原材料：有機黒糖・有機全粉乳・有機ココアバター・有機粗糖・有機カカオマス・有機ひまわり油・有機ストロベリーパウダー・有機粉状ヘーゼルナッツ・有機乳脂肪・有機バニラ

賞 12ヶ月 アレルゲン 乳

85g

654 オーガニックストロベリーフィリング

840円（税込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。

ヒマワリ油を使用した髪にやさしい植物性石けんシャンプーです。

神奈川・太陽油脂 D週



成分：カリ石ケン素地、グリセリン、トコフェロール香料、クエン酸

656 ナチュロンシャンプー・詰替

500ml **780円**（税込858円）

手に取りやすく、やさしい使い心地のリンスです。

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、キサンタンガム、ホホバ種子油、香料、クエン酸Na

657 ナチュロンリンス・詰替

500ml **780円**（税込858円）

うるおいを保つビワ葉エキスを使用した、さっぱりとした洗い上がりのボディーソープです。

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、ビワ葉エキス、エタノール、香料、クエン酸

658 ナチュロンボディソープ・詰替

500ml **780円**（税込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）

659 ナチュロン洗濯槽&排水パイプクリーナー

300g×3 **1,000円**（税込1,100円）

歯槽膿漏・歯肉炎を防ぐ、安心・安全な塩入り薬用はみがき。

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）、石けん用素地（清掃剤）、キサンタンガム（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）

10001 パックス ソルティー石けんハミガキ

120g **460円**（税込506円）

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）、ベニバナ黄（着色剤）



10002 パックスこどもジェルはみがき

50g **340円**（税込374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、トコフエロール（天然ビタミンE）ヒノキチオール、エタノール、香料、クエン酸



ナチュロンハンドソープ

10003 ボトル 260ml **520円**（税込572円）

10004 詰替 450ml **680円**（税込748円）

しっかり巻いたロールで通常のトイレットペーパーと同じ大きさなのに長さは約２枚（130m）。



埼玉・山田洋治商店 毎週

10005 ワンタッチ芯なしシングル

130m×6 **730円**（税込803円）

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



埼玉・山田洋治商店 毎週

10006 ピュアブラウン・ダブル

37.5m×8 **672円**（税込739円）

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



埼玉・山田洋治商店 隔週BD

成分：紙パック55%・古紙45%（無漂白）

10007 ピュアティッシュペーパー

5箱 **672円**（税込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。



10010 昼用羽なし

24個 **530円**（税込583円）

高分子吸収剤不使用、トップシートにコットンを100%使用。この2点を両立させたナプキンは日本でナチュラムーンだけ。※23.5cm(羽付き)昼用羽付き



10011 昼用羽付き

16個 **530円**（税込583円）

235mm×85mmと通常の昼用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。通気性もいいので敏感肌の方にもやさしいナプキンです。



10012 多い日昼用羽なし

18個 **530円**（税込583円）

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



10013 夜用羽なし

12個 **530円**（税込583円）

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



10014 多い日夜用羽つき

10個 **530円**（税込583円）

成分：1層目：オーガニックコットン不織布（無漂白）、2層目：パルプ（エアーレイド）、3層目：PE（ポリエチレン）、4層目：剥離フィルム（ポリエステル）



10015 おりものシート

40個 **660円**（税込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BD

ナチュラムーン・ナプキン

ペーパーは安心の無漂白。古紙混入のないバージンパルプ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）

オキノコーヒーフィルター

10008 1～2杯用 40枚 **160円**（税込176円）

10009 3～4杯用 40枚 **180円**（税込198円）

オーガニック認証原料を使用。マヌカハニーMG850+、プロポリス、ハーブなどをブレンドしています。爽やかな風味。口内に1～5プッシュ吹き付けてお召し上がりください。

おもちゃ箱　ニュージーランド



原材料：マヌカフラワーウォーター・マヌカはちみつ・ハニーデューはちみつ・プロポリス（ニュージーランド）・アニスシード油・クローブ油・セイヨウハッカ油（オーストリア）

スポット 賞 3年

10016 マヌカ&プロポリススプレー

30ml **3,400円**（税込3,672円）

漬物本舗 道長

愛知県豊川市


道長：石川壮久さん

季節の野菜を使った無添加のお漬け物を作っています。

漬物本舗・道長　季節の野菜を使った無添加のお漬け物を作っています。原料の野菜も誰がどこで、どんなふうに作った野菜か、道長さんが確認している野菜を使用しています。

子どもにも食べやすい甘口のたくあん。「甘口しぼり」とは、大根を干すかわりに、塩・塩・砂糖の順に３回下漬けしてから本漬けする手の込んだ漬物です。

愛知・漬物本舗 道長
蔵 スポット
原材料：大根、米ぬか、粗糖、食塩
営 90日



10018 甘口しぼり
100g 385円⇒(税込416円) **350円**(税込378円)

年末から干し始めて甘みを引き出した、風味豊かな大根をぬか漬けし、さらに甘酢漬けにした贅沢たくあん。ほんのり甘く、ポリポリっとした歯ごたえが◎

愛知・漬物本舗 道長
蔵 スポット
原材料:大根、粗糖、米酢、みりん、塩、米ぬか
営 90日



10019 寒干たくあん
120g **442円**(税込477円)

国産無農薬大根（季節によって産地変更）と道長さんのお庭になっているゆずを使って、スッキリと仕上げました。季節の風味をご堪能ください。

愛知・漬物本舗 道長
蔵 スポット
原材料：大根（国産）・粗糖・米酢・三河みりん・塩・ゆず（自家製）・出し昆布（北海道産） 営 90日



10020 ゆず大根
150g **402円**(税込434円)

渥美半島に伝わる昔ながらのたくあん漬け。昔ながらの塩枯れた、独特の深い香りと味わい。延々と続く大根のはざ掛け…そんな情景が思い浮かぶ、風土が育んだ傑作！

愛知・漬物本舗 道長
蔵 スポット
原材料：大根、米ぬか、原塩、なすの葉、柿の皮
営 90日



10021 古式一丁漬
100g **385円**(税込416円)

大豆とはだか麦の麹を道長で製造、あえてみりんを使わずに麹本来の旨みと野菜の風味がきいています。

愛知・漬物本舗 道長
蔵 スポット
原材料：大根、なす、きゅうり、人参、漬け原材料（大麦麹、大豆麹、溜り醤油、粗糖、しょうが、塩）
営 90日 アレルゲン 豆



10022 野菜たっぷり金山寺
150g **518円**(税込559円)

甘口のソフトなたくあん。リンゴジュースが隠し味。歯ごたえパリッ♪と後引く美味しさです。

愛知・漬物本舗 道長
蔵 スポット
原材料：大根（国産）・粗糖・米酢・三河みりん・リンゴジュース（長野県産）・塩（ベトナム産）
営 30日



10023 あとひきだいちゃん
150g **402円**(税込434円)

道長特製！オリジナルのヤンニョム（キムチベース）と小笠原さんの切干大根がベストマッチ！しゃきっしゃきっの歯ごたえと、ウマ辛〜いキムチの個性的な味わい。

愛知・漬物本舗 道長
蔵 スポット
原材料：切干大根（愛知県田原市）・有機トマトピューレ（光食品）・白梅酢（和歌山県）・たまり醤油・足助仕込三河しろたまり・三河みりん・リンゴ・ニンジン・塩・にんにく・唐辛子（韓国産）・粗糖・生姜・かつお節・だし昆布
営 180日 アレルゲン 麦 豆



10024 はりはりキムチ
110g **423円**(税込457円)

野菜をぬか漬けにして、腸の調子を整えよう！

捨て漬け不要。届いたその日から漬けられるフルーティーなぬか床です。ジッパー付の口の広いぬか漬けパック。塩ずりした野菜をそのまま漬け込むことができます。ぬか床が水っぽくなったら、水切りをして「補充用」を足せば長くお楽しみいただけます。

愛知・漬物本舗 道長 蔵 スポット



野菜をぬか漬けにして、毎日食べることで、腸の調子を整えましょう！
原材料:米ぬか、白たまり（小麦を含む）、みりん、粗糖
営 90日
アレルゲン 麦



10028 つけ太郎ぬか
1kg **1,907円**(税込2,060円)

「つけ太郎ぬか」の補充用。ぬかが減ったり、水っぽくなった時には、補充してぬかをリフレッシュ。
原材料:米ぬか・塩
営 60日



10030 補充用
500g **462円**(税込499円)

便利な補充用。ご使用に無駄のないサイズです。米こうじ・昆布入り。
原材料:米ぬか・塩・米こうじ・昆布
営 60日



10029 補充用・ミニ
300g **385円**(税込416円)

岡崎市愛恵協会ステップやまなかで青うりの作付けから製品までのすべてをお願いしました。刻んでお茶漬けなどにしてもおいしい。

愛知・漬物本舗 道長
蔵 スポット
原材料：青うり（愛知）・酒粕・粗糖・塩
営 180日



10025 奈良漬うり
100g **490円**(税込529円)

3合の炊きたてごはんに混ぜるだけで風味満点色鮮やかな寿司ごはんが出来上がります。

愛知・漬物本舗 道長
蔵 スポット
原材料：赤しそ（豊川市産）・粗糖・米酢・三河みりん・梅酢（和歌山県産梅・塩）・塩
営 90日



10026 紅梅寿司のもと
110g 402円⇒(税込434円) **370円**(税込400円)



原料の米こうじから道長お手製。減農薬で育てた地元の美味しいお米「音羽米」と、高知県の天日塩だけで作りました。さらっとしていて塩分控えめ、使いやすい仕上がり。

愛知・漬物本舗 道長
蔵 スポット
原材料:米麹（道長）・塩（高知県産）
営 50日



10027 道長の塩こうじ
120g **462円**(税込499円)

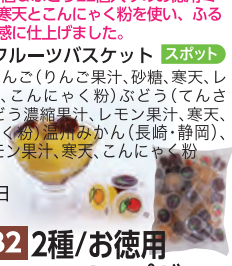
フルーツバスケット

日本の有機農業を「加工」で応援!

「顔の見える」生産者が育てた、「元気いっぱい！」の安心安全素材でつくった、ジャムやジュースなどの加工食品。「どこのだれが」「どんなふうに」育てたかわかる、「フルーツや野菜そのものが美味しくて新鮮で元気いっぱい」の材料を、自然そのもののおだやかな味わいに仕上げています。

りんご23個＆ぶどう22個入りのお徳用ミックス。寒天とこんにゃく粉を使い、ふるふるの食感に仕上げました。

静岡・フルーツバスケット スポット
原材料:りんご（りんご果汁、砂糖、寒天、レモン果汁、こんにゃく粉）ぶどう（てんさい糖、ぶどう濃縮果汁、レモン果汁、寒天、こんにゃく粉）温州みかん（長崎・静岡）、砂糖、レモン果汁、寒天、こんにゃく粉
営 180日



10032 2種/お徳用ミニカップゼリー
22g×45 りんご23、ぶどう22 **1,182円**(税込1,277円)

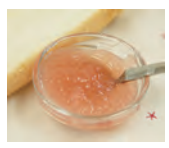
原料の鮮度を重視し、生のみかんから製造。みかんの皮を一つひとつ手で剥いたみかん丸ごとジャムです。

静岡・フルーツバスケット
スポット
原材料：うんしゅうみかん（国産）、砂糖、レモン果汁、寒天
営 1年



10033 温州みかんジャム
140g **493円**(税込532円)

静岡・フルーツバスケット
スポット
原材料：りんご（国産）、砂糖、レモン果汁
営 1年



10034 紅玉ジャム
140g **493円**(税込532円)

トルコで有機栽培されたミニストロベリーを使用。国産のいちごに比べ、色も鮮やかで酸味の効いた風味をお楽しみ下さい。

静岡・フルーツバスケット
スポット
原材料：有機いちご（トルコ）、砂糖、レモン果汁、寒天 営 1年



10035 いちごジャム
140g **603円**(税込651円)

りんごの美味しさ凝縮、とろとろな食感の飲むゼリー。青森県の契約農家が育てた元気なりんごの果汁を搾り、寒天とこんにゃく粉で固めました。

原材料:りんご果汁・ビートグラニュー糖・寒天・レモン果汁・こんにゃく粉



10041 3P・リンゴ
130g×3 510円⇒(税込551円) **498円**(税込538円)

濃厚なぶどうの風味、とろとろな食感の飲むゼリー。有機ぶどう果汁（コンコード）を、寒天とこんにゃく粉で固めました。自然の素材だけでつくったとろとろした食感のゼリーです。

原材料:砂糖・ぶどう濃縮果汁・レモン果汁・寒天・こんにゃく粉



10042 3P・葡萄
130g×3 525円⇒(税込567円) **513円**(税込554円)

静岡・フルーツバスケット スポット 営 1年 **飲むこんにゃくゼリー**

ヘルシーな一口サイズのミニカップゼリーです。

原材料:りんご果汁、砂糖、寒天、レモン果汁、こんにゃく粉



10043 りんご
22g×12 **368円**(税込397円)

原材料：てんさい糖・ぶどう濃縮果汁・レモン果汁・寒天・こんにゃく粉



10044 ぶどう
22g×12 **388円**(税込419円)

静岡・フルーツバスケット スポット 営 180日 **ミニカップゼリー**

フェアトレードの有機コーヒー生豆100%使用のすっきりとした本格的な味わいをご家庭で簡単に、そしてエコに、お楽しみください。

静岡・フルーツバスケット
スポット 営 9ヶ月
原材料:有機コーヒー生豆（メキシコ、エクアドル）



カートンコーヒー・エコブラック
10045 1本
195g **171円**(税込185円)
10046 ケース 30本入
195g×30 5,130円⇒(税込5,540円) **4,924円**(税込5,318円)

おうちごはんには、これ。オラッチェのルゥシリーズ！

静岡・フルーツバスケット スポット

味の決め手となるビーフエキスは、国産牛を原料に使用しています。固形のルウは、ご家族の人数やお食事の量に合わせて、使いたい分だけカットして使えるのでとっても便利。

原材料:小麦粉、食用油脂（牛脂、菜種油）、砂糖、トマトペースト、ビーフエキス、食塩、赤ワイン、チキンエキス、香辛料、全脂粉乳、しょうゆ
営 730日 アレルゲン 麦 豆 乳



10036 デミグラスソースルウ
115g×2 **790円**(税込853円)

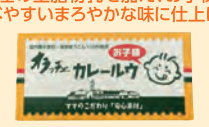
国産の小麦粉に、国産牛の牛脂、山形県産の鶏ガラから作ったチキンエキスなど、シンプルな原料で、素材が持つうま味を活かして作りました。

原材料:小麦粉・牛脂・全脂粉乳・食塩・チキンエキス・香辛料
営 730日
アレルゲン 乳 麦



10037 クリームシチュー
115g×2 **732円**(税込791円)

国産原料にこだわり、化学調味料等は一切使わずに自然の味を追求しました。静岡産の全脂粉乳を加え、お子様でも食べやすいまろやかな味に仕上げました。



原材料:小麦粉（国産）・植物性油脂（パーム油・菜種油）・砂糖・食塩・ポークエキス・リンゴピューレ・トマトペースト・カレー粉・マサラ・チキンエキス・ウスターソース・醤油・オイスターソース・全粉乳・香辛料
営 730日 アレルゲン 麦 豆 乳

10038 お子様カレールウ
115g×2 **790円**(税込853円)

化学調味料等は一切加えずに、数種類の香辛料を絶妙な加減でブレンドしたこだわりのカレールー。味の決め手となるウコンは沖縄県産100%



原材料:小麦粉(国産)、植物性油脂(パーム油・なたね油)、砂糖、食塩、カレー粉、ポークエキス、トマトペースト、リンゴピューレ、醤油、マサラ、チキンエキス、オイスターソース、ウスターソース、香辛料
営 730日 アレルゲン 麦 豆

10039 中辛
115g×2 **790円**(税込853円)

化学調味料等は一切加えずに、数種類の香辛料を絶妙な加減でブレンドしたこだわりのカレールー。味の決め手となるウコンは沖縄県産100%



原材料：小麦粉（国産）・植物性油脂（パーム油・菜種油）・砂糖・食塩・カレー粉・ポークエキス・トマトペースト・リンゴピューレ・醤油・マサラ・チキンエキス・オイスターソース・ワイン・ウスターソース・香辛料
営 730日 アレルゲン 麦 豆

10040 辛口
115g×2 **790円**(税込853円)

静岡・フルーツバスケット スポット
原材料：りんご（青森）、人参汁（北海道）、レモン果汁（広島）
営 365日



りんご果汁が68%入っているので、飲みやすく仕上がっています。



アップル&キャロット
10047 1本
195g **184円**(税込199円)
10048 ケース 30本入
195g×30 5,520円⇒(税込5,962円) **5,300円**(税込5,724円)



甘みたっぷりなめらかクリームにつぶつぶ食感が楽しいホールコーンを加えました。北海道産契約栽培コーンを100%使用、スイートコーンと食塩のみで仕上げ、甘さ調節の砂糖や、クリーム状に加工するためのコーンスターチは一切加えておりません。

原材料:スイートコーン（北海道）・食塩
スポット 営 3年



もろこし畑・クリーム（粒入り）
10049 1P 190g **229円**(税込247円)
10050 3P 190g×3P 687円⇒(税込742円) **659円**(税込712円)

北海道で契約栽培されたスイートコーンを100%使用。最も旬の時期に収穫されたとうもろこしを水煮加工しているのでおいしさが違います!(固形量125g)

原材料:スイートコーン（北海道産）、天然塩
スポット 営 3年



もろこし畑・ホールカーネル
10051 1P 180g **262円**(税込283円)
10052 3P 180g×3P 786円⇒(税込849円) **760円**(税込821円)