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

A週 2025年 13 week

お届けカレンダー	月	火	水	木	金
注文用紙提出日	3/17	18	19	20	21
商品のお届け日	24	25	26	27	28
翌々週分のお届け日	31	4/1	2	3	4

パパッと時短！お弁当おかず特集

お弁当作り

新生活応援！

入学や就職で環境が変わる４月。
新生活のスタートとともに、お弁当づくりを始める人も多いのではないでしょうか？
何かと忙しい朝に「温めるだけ、そのまま入れるだけ」の冷凍惣菜は常備しておくととても便利！
今回は気軽にお弁当生活を続けるためのアイテムを 全品SALE にてご案内です。
安心・安全な食材を上手に活用して春からのお弁当作りを楽しみましょう！





山口・秋川牧園 冷 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
30168 お徳用からあげ
400g
1,316円⇒(税込1,421円)
1,180円(税込1,274円)



卵で包んで手軽にオムライス！とりがらスープを加えて炊き上げているので中まで旨みが染み込んでいます。

山口・秋川牧園 冷 スポット 調理済
原材料:精白米(国産)、トマトケチャップ、野菜(玉ねぎ、とうもろこし、いんげん、にんじん)、鶏肉、砂糖、とりがらスープ、なたね油、食塩 賞 365日
30182 チキンライス
450g
661円⇒(税込714円)
610円(税込659円)

あと１品ほしいときに常備しておくと便利！冷凍のままカップごと詰めるだけ！



福岡・那珂川キッチン 冷 スポット 調理済
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) 賞 180日 アレルゲン 麦 豆
348 2P/和のおかずセットB
3種×2×2
1,124円⇒(税込1,214円)
980円(税込1,058円) 産直 eco プライス



福岡・那珂川キッチン 冷 スポット 調理済
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 賞 180日 アレルゲン 麦
30151 2P/ポテトコロッケ・ミニ
30g×5×2
1,084円⇒(税込1,171円)
980円(税込1,058円)

福岡・大誠食品 冷 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 賞 180日
30212 2P/走る豚のウインナー
200g×2
1,896円⇒(税込2,048円)
1,650円(税込1,782円) 産直 eco プライス



お弁当おかずの定番を無添加で。
毎日食べても飽きないシンプルな味付け。



山口・秋川牧園 冷 隔週BD 調理済
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
30175 お徳用こだわりチキンナゲット
400g
1,141円⇒(税込1,232円)
1,030円(税込1,112円)



フリーズドライ
東京・オーサワジャパン スポット JAS
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 賞 1年半 アレルゲン 豆
30229 5P/有機立科みそ汁
7.5g×5
1,015円⇒(税込1,095円)
970円(税込1,048円)



お湯を注ぐだけで簡単味噌汁！
ランチでほっと一息。

福岡・那珂川キッチン 冷 スポット 調理済
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
賞 180日 アレルゲン 麦 乳
30144 2P/コーンクリームコロッケ
30g×5×2
1,064円⇒(税込1,149円)
980円(税込1,058円)

山口・秋川牧園 冷 スポット 未調理
原材料:鶏肉(国産)、醤油、酒、生姜ペースト、発酵調味料、砂糖、にんにくペースト、塩、レッドペッパー、衣(パン粉、卵、小麦粉、パセリ)
賞 9ヶ月 アレルゲン 麦 卵 豆
30199 お徳用/チキンカツ和風醤油
500g
1,371円⇒(税込1,481円)
1,240円(税込1,339円)
※解凍後フライパンでカラッと焼き揚げてください。

山口・秋川牧園 冷 スポット 調理済
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
30205 3P/ミートボール
100g×3
837円⇒(税込904円)
750円(税込810円) 産直 eco プライス

フリーズドライ
兵庫・オーサワジャパン スポット
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
賞 1年1ヶ月 アレルゲン 豆
30236 5P/赤だしみそ汁
9.2g×5
1,015円⇒(税込1,095円)
970円(税込1,048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



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）
お値打ち！ 1,734円（税込1,873円）



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

蔵 スポット 賞 製造日含め5日 アレルゲン 麦 豆

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



4 野菜と鶏肉のカシューナッツ炒め

2人前（340g）
1,100円（税込1,188円）



たっぷりの新鮮な野菜とスタミナ肉入りの、ご飯との相性ぴったりのおかずです。

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 卵 豆

原材料：野菜セット【きくらげ・小松菜・玉ねぎ・人参】調味肉【豚肉・醤油・菜種油・鶏卵・発酵調味料・馬鈴薯澱粉・コチュジャン・にんにくペースト・酒・ごま油・砂糖・生姜ペースト・食塩・こしょう】野菜プイヨン【食塩・砂糖・酵母エキス・オニオンパウダー・マッシュポテトパウダー・醤油・馬鈴薯澱粉・人参パウダー（人参）・揚げにんにく（にんにく・米油）・こしょう】



5 生きくらげと豚肉の野菜炒め

2人前（245g）
1,273円⇒（税込1,375円）
1,209円（税込1,306円）



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

蔵 スポット 賞 製造日含め5日 アレルゲン 麦 豆

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

6 ブイヨン水餃子スープ

2人前（330g）
1,025円（税込1,107円）



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

蔵 スポット 賞 製造日含め7日

原材料：下処理済具材【にしん（国産）・グラニュー糖・清酒・しょうが（国産）・食塩・山椒（国産）】下処理済野菜【水煮たけのこ（たけの（国産））・人参（国産）・葉ねぎ（国産）



8 山椒香るにしんと筍の炊き込みご飯

3～4人前（390g）
1,024円⇒（税込1,106円）
921円（税込995円）



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

蔵 スポット 賞 製造日含め5日 アレルゲン 麦 卵 豆

原材料：野菜セット【白菜・えのき茸・にら・人参・長ねぎ】大根おろし【大根】鶏つみれ【若鶏肉むね皮つき・玉ねぎ・凍結全卵・パン粉・醤油・おろし生姜・加工酢・砂糖・チキンエキス・食塩・白コショウ】添付調味料（ガーリックソース）【なたね油・食塩・にんにくペースト・砂糖・酵母エキス・馬鈴薯澱粉・チキンエキス・唐辛子粉末】干しあみ【オキアミ】添付調味料（欧風だし）【食塩・でん粉分解物・酵母エキス粉末・玉ねぎエキス粉末（澱粉分解物・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・馬鈴薯澱粉】

7 鶏つみれのみぞれ鍋

2～3人前（870g）
1,221円（税込1,319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

甘くて、ジューシーで、さわやかで…まるで初恋の味!?

スタッフイチおし！ NEW!

ピンポン玉のようなかわいいサイズの黄色いみかん。果汁が多く、さわやかな甘さ、酸味はほとんどなく、香り良し。農産担当スタッフいち推し！！！皮は薄めで、なんとか（笑）手でむけます。

㊗菌3虫2（有機許容含む）



10 黄金柑
約700g（約20玉前後）
689円（税込744円）

まるで和のグレープフルーツ！



NEW!

グレープフルーツからの選抜種。さわやかな酸味とたっぷりの果汁が美味しい！

㊗菌3虫2（有機許容含む）

11 サマーオレンジ
約1kg 2～4玉
526円（税込568円）

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）

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

14 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
またはペッブリ県



タイバナナ

15 500g
472円（税込510円）

16 1kg
944円⇒（税込1020円）
お値打ち！ 882円（税込953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

17 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）

18 1P
150g
298円（税込322円）

19 2P
150g×2
596円⇒（税込644円）
お値打ち！ 554円（税込598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

20 1/2玉 蔵
226円（税込244円）

21 1玉
452円⇒（税込488円）
お値打ち！ 394円（税込425円）

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

欠品カモ

春白菜

22 1/2玉 蔵
390円（税込421円）

23 1玉
780円⇒（税込842円）
お値打ち！ 706円（税込763円）

定番のザ・葉もの野菜。定番のおひたしやゴマ和え、煮びたし、バターソテーに。



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

24 ほうれんそう
200g
276円（税込298円）

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



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

25 小松菜
200g
276円（税込298円）

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

寺岡有機農場 蔵
広島県世羅町
㊗菌0虫0



26 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。



27 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。



28 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！



29 有機サラダロメイン
30ｇ **300円**(税込324円)

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



30 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。



31 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。



32 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。



33 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！



34 有機サラダ春菊
30ｇ **300円**(税込324円)

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



35 有機ベビーリーフ
30ｇ **300円**(税込324円)

36 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)

春大根が出始めます！

状態がよければ葉っぱをお付けしますので、栄養たっぷりの炒め物やふりかけに。
天野グループ
愛知県安城市
㊎菌0虫２肥料の一部に化成含む
品種：桜風ほか



天野さんの大根
37 500ｇ(S-2L混)
1本 **333円**(税込360円)

待ってました～！大人気！無農薬雪の下にんじん





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



ひとみ
38 500ｇ **343円**(税込370円)

39 1ｋｇ 686円⇒(税込741円) **623円**(税込673円) お値打ち！

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



はまべに
40 500ｇ **328円**(税込354円)

41 1ｋｇ 656円⇒(税込708円) **587円**(税込634円) お値打ち！

春を告げる新玉ねぎ。みずみずしく辛味が少ないので、サラダなど生食がおすすめ！スライス後は水にさらさずそのまま15分置くと、「血液さらさら効果」が増すといわれています。

長崎有機農業研究会
長崎県南島原市
㊎菌0虫0　品種：ｽｰﾊﾟｰｱｰﾘｰﾌﾟ

新玉ねぎ
42 500ｇ(S-2L混)
298円(税込322円)



43 1ｋｇ(S-2L混) 596円⇒(税込644円) **535円**(税込578円) お値打ち！

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
44 500ｇ(S−2L混)
298円(税込322円)

45 1ｋｇ(S−2L混) 596円⇒(税込644円) **567円**(税込612円) お値打ち！

「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
46 500ｇ **369円**(税込399円)

47 1ｋｇ 738円⇒(税込797円) **690円**(税込745円) お値打ち！

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

48 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。

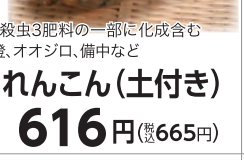
斉藤農園（津軽産直組合）
青森県青森市
㊎菌0虫0
品種：柳川理想
＊端はカット処理あり



49 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

50 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

51 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

52 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

53 きのこいろいろパック５種
1セット **683円**(税込738円)

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



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

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

原木栽培ならではの、しっかりした食感と旨み。石づ

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



55 1P 100ｇ **318円**(税込343円)

56 2P 100ｇ×2 636円⇒(税込687円) **600円**(税込648円) お値打ち！

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



57 えのき
100ｇ **146円**(税込158円)

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

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



59 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。

60 ぶなしめじバラ徳用
300ｇ **420円**(税込454円) お値打ち！

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

61 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

62 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。

63 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

64 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

65 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

66 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。

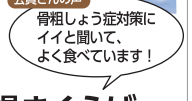


バイオコスモ
長野県飯田市 蔵
㊎無薬剤

67 はなびらたけ
80ｇ **402円**(税込434円)

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





バイオコスモ
大分県国東市 蔵
㊎無薬剤

68 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 賞365日

69 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）
賞 150日



70 国産たけのこ水煮（スライス）
150ｇ **562円**(税込607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。

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

杉浦　剛
愛知県知多郡美浜町
㊎除1菌0虫0 蔵



71 杉浦さんの虹色米（古代米ブレンド）
350ｇ **769円**(税込831円)

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

渡辺商店　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）

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

オーサワジャパン
東京都

隔週AC

原材料：特別栽培大麦（宮城・秋田・岩手・熊本産）

1年



74 押し麦・五分搗き

300g　530円（税込572円）

8種類の穀物をバランス良く、またお米と一緒に炊きやすくブレンドしました。

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市

隔週AC

原材料：もちあわ、もちきび、うるちひえ、アマランサス、はとむぎ、大麦、赤米、黒米（すべて国産）

1年



75 国産八穀ブレンド

150g　742円（税込801円）

生産量の少ない、希少な国産ハトムギ。お米と一緒に炊いたり、スープ・サラダに。

桜井食品
岐阜県美濃加茂市

隔週BD

原材料：ハトムギ（国内産）

1年



76 国内産ハトムギ

150g　580円（税込626円）

渡部信一　北海道河東郡上士幌町　隔週AC　1年

煮豆にぴったりの大粒大豆

原材料：大豆（ユキホマレ）：北海道河東郡上士幌町/殺菌殺虫なし

アレルゲン 豆

77 大豆　300g　452円（税込488円）

ご飯に炊き込んだり、あんを炊いたり。

原材料：小豆（きたろまん）：北海道河東郡上士幌町/殺菌殺虫なし

78 小豆　200g　554円（税込598円）

いんげん豆の代表的な品種。定番煮豆、洋風やエスニックにも◎

原材料：金時豆（大正金時）：北海道河東郡上士幌町/殺菌殺虫なし

79 金時豆　300g　524円（税込566円）



卵

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



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

会田共同養鶏組合　長野県松本市

蔵 毎週

信州たまご山ランドの自然卵

80 6個　421円⇒（税込455円）　388円（税込419円）

81 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 11日

温泉卵

82 2個　138円（税込149円）

83 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

120日　アレルゲン 卵

84 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。



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/ノンホモナイズド/成分無調整/分別生産流通管理済み飼料

6日　アレルゲン 乳　お味見SALE



86 低温殺菌ノンホモ牛乳

1000ml　432円⇒（税込467円）　422円（税込456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

5日　アレルゲン 乳　お味見SALE



87 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

蔵 毎週　お味見SALE

原材料：生乳（四日市酪農）

17日　アレルゲン 乳

88 プレーンヨーグルト（無糖）

450g　366円⇒（税込395円）　356円（税込384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。

今回で増量終了　20%増量中



よつ葉乳業
北海道

蔵 毎週

原材料：生乳・食塩

90日　アレルゲン 乳

89 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

90日　アレルゲン 乳

90 スライスチェダー

100g（25g×4枚入）　584円（税込631円）

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



よつ葉乳業　北海道　蔵 毎週

原材料：生乳・バターミルク・食塩

120日　アレルゲン 乳

91 クリームチーズ

200g　680円（税込734円）

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



よつ葉乳業
北海道

毎週

原材料：生乳

365日　アレルゲン 乳

92 スキムミルク

150g　406円（税込438円）

よつ葉乳業　北海道　蔵 毎週

原材料：生乳・食塩

180日　アレルゲン 乳

93 よつ葉バター・有塩

150g　500円（税込540円）

よつ葉乳業　北海道　蔵 毎週

原材料：生乳

180日　アレルゲン 乳

94 よつ葉バター・無塩

150g　543円（税込586円）

よつ葉乳業　北海道　蔵 毎週

原材料：生乳・食塩　180日　アレルゲン 乳

95 パンにおいしいよつばバター

100g　452円（税込488円）

よつ葉乳業　北海道　蔵 毎週

原材料：生乳・食塩　180日　アレルゲン 乳

96 パンにおいしいよつば発酵バター

100g　494円（税込534円）

新鮮で良質な生乳からつくられた、まろやかでクリーミィーなバターです。乳牛の飼育には、分別生産流通管理済の飼料を与えています。



丹那牛乳
静岡県

蔵 A週

原材料：生乳（静岡）・食塩

150日　アレルゲン 乳

97 白いバター

180g　1,114円（税込1,203円）

国産小麦&天然酵母のパン

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

プレマのパン

愛知県小牧市

基本材料：
国産小麦粉・粗糖・塩(海の精)

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



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

99 プレマ天然酵母角食パン・ノンスライス

270g　365円（税込394円）

100 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

4日　アレルゲン 麦



101 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

4日　アレルゲン 麦



102 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

4日　アレルゲン 麦

103 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

4日　アレルゲン 麦

104 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

4日　米粉パンではありません。　アレルゲン 麦

105 玄米ごぱん

280g　592円（税込639円）

中にはあまーい粒あんがぎっしり!

スポット

原材料：基本材料・国産小倉あん・玄米（にんじんCLUB生産者）・ホシノ天然酵母・黒ごま（ボリビア産）



4日　アレルゲン 麦

106 玄米小倉ぱん

140g×2　574円（税込620円）

軽い口当たりのメロンパン。そのまま食べれば、表面のしっとり感がおいしく、軽くトースターで温めるとカリッ、サクッとしてこれまた美味。

スポット

原材料：基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母

4日　アレルゲン 麦



107 メロンパン

50g×2　366円（税込395円）

シナモンが香る干しぶどう入りのしっとり、柔らかな食パン。



スポット

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

108 ソフトレーズン

360g　628円（税込678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）



5日　アレルゲン 麦

109 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）

5日　アレルゲン 麦

110 湯種レーズン食パン

330g　340円（税込367円）

111 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　5日　アレルゲン 麦



112 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



113 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

114 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

115 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

賞5日

アレルゲン 麦 卵 乳



116 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

賞5日 アレルゲン 麦



117 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

賞5日

アレルゲン 麦



118 パン・オ・ノア

320g **420円**(税込454円)

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



スポット

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

119 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 賞5日

120 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

賞5日

アレルゲン 麦 豆 乳



121 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

賞30日

アレルゲン 麦 乳



122 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)

賞30日 アレルゲン 麦



123 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

賞30日

アレルゲン 麦



124 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

賞6日 アレルゲン 麦 卵

125 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AC

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)

賞13日 アレルゲン 麦 豆 乳



原料と味にこだわったクラストピザ

2P Sale

126 1P 50g×3 **619円**(税込669円)

127 2P 50g×3×2p 1,238円⇒(税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

賞6日 アレルゲン 豆

129 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

賞6日 アレルゲン 豆

130 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))

賞6日 アレルゲン 豆

131 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))

賞6日 アレルゲン 豆

132 国産有機湧水豆腐・もめん

170g **291円**(税込314円)

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

ヤマキ
埼玉県
児玉郡神川町



蔵 隔週AC

原材料:有機大豆(国産)・凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム(にがり))

賞10日 アレルゲン 豆

133 有機コクまめ

200g **269円**(税込291円)

ふわふわのおぼろ豆腐を、搾りたての豆乳に浮かべました。なめらかでプリンみたいな食感。大豆の甘みがつまった出来たてのおいしさです。

ヤマキ
埼玉県
児玉郡神川町



蔵 隔週AC

原材料:大豆(国産/有機栽培)・海精にがり・醤油(ヤマキ/大豆・小麦)

賞6日 アレルゲン 豆

134 有機ふんわりやんわり

200g **438円**(税込473円)

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

ヤマキ　埼玉県児玉郡神川町

蔵 隔週AC

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



豆庵油揚げ

135 2枚(約50g×2) **248円**(税268円)

136 2P(約50g×2×2) 496円⇒(税536円) **475円**(税込513円) 2P Sale

味わい深い甘みとコクが特徴の国産大豆100％を原料に使用した網焼豆腐です。使いやすい２００ｇタイプ。すき焼きや鍋ものに最適！



こだわりの味
協同組合静岡県静岡市

蔵 隔週AC

原材料:丸大豆(北海道産音更大袖振50%・佐賀県産フクユタカ50%)/凝固剤(伊豆大島海精にがり)/消泡剤

賞7日

137 網焼豆腐

200g **288円**(税込311円)

アレルゲン 豆

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



ヤマキ　埼玉県児玉郡神川町 蔵 毎週

原材料:大豆(国産/特別栽培)・海精にがり・菜種油 賞6日 アレルゲン 豆

138 豆庵厚揚げ

1枚(約240g) **409円**(税442円)

国産大豆100％使用、コクと甘味があります。菜種油は遺伝子組替の無い油を使用した絹(きぬ)生揚げです。油抜き不用ですぐにお使いいただけます。

こだわりの味
協同組合静岡県静岡市

蔵 隔週AC

原材料:国産大豆(北海道産秋田キタムスメ大豆50%、佐賀県産フクユタカ50%)、菜種油/凝固剤(伊豆大島海精にがり)

賞7日 アレルゲン 豆



139 きぬ生揚（油抜不要）

1枚 **363円**(税392円)

北海道産音更大振袖大豆と北九州フクユタカ大豆をブレンドした国産大豆100％使用のがんもです。コクがあり大変美味しいがんもに仕上がりました。

こだわりの味
協同組合静岡県静岡市



蔵 隔週AC

原材料:国産大豆（北海道産音更大袖振50％・佐賀県産フクユタカ50%）・菜種油・山芋・黒はんぺん（ホッケ・さば・いわし・澱粉・粗糖・食塩・魚介エキス）・人参・ごぼう・しいたけ・たまねぎ・粗糖・食塩・魚介エキス／凝固剤（伊豆大島産海精にがり）

賞4日 アレルゲン 豆

140 黒はんぺん入がんも

2枚 **449円**(税485円)

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

ヤマキ
埼玉県児玉郡
神川町



蔵 隔週AC

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

賞6日 アレルゲン 豆 エ

141 豆庵の絹ごしがんも

2個(約75g×2) **412円**(税445円)

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

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町

隔週AC



原材料:豆乳(大豆/特別栽培)

賞9ヶ月 アレルゲン 豆

142 豆乳で元気(パック入豆乳)

125ml **187円**(税202円)



143 ケース(125ml×24)

4,488円⇒(税4,847円) **4,406円**(税込4,759円) お値打ち

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

㈱信濃雪　長野県飯田市

蔵 隔週AC

原材料:油あげ・粗糖・有機丸大豆醤油・風味原料(かつおぶし・そうだかつおぶし・さばぶし・かつおぶしエキス)・食塩・本みりん・いしる・にがり

賞75日 アレルゲン 麦 豆



144 国産大豆のやわらか味付稲荷

4枚(8個分) **461円**(税498円)

国産野菜を使用。「白たまり」を使用し、優しい味わいに仕上げました。



こだわりの味
協同組合静岡県静岡市

蔵 隔週AC

原材料:おから(国産)・人参・蒟蒻・砂糖・小麦醸造調味料・筍・油揚げ・椎茸・葱・味醂・鰹節

賞75日 アレルゲン 麦 豆

145 国産大豆100％味付けうの花

150g **340円**(税367円)

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

こだわりの味
協同組合静岡県静岡市



蔵 隔週AC

原材料:スケソウタラのすり身(アメリカ産)・馬鈴薯澱粉(北海道産)・卵白(静岡県産)・カニエキス・塩・みりん・砂糖・紅麹色素

賞19日 アレルゲン 卵 カ

146 無燐すり身のカニ風味カマボコ

75g **391円**(税422円)

こんにゃく

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



積翠食品
瀬川さん

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



積翠食品　岐阜県各務原市 蔵 毎週

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

賞60日

148 手造り生芋こんにゃく(板)

280g **300円**(税324円)

イモをすりおろして作った素朴な糸こんにゃく。やわらかく風味満点。煮物に。



積翠食品　岐阜県各務原市 蔵 毎週

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

賞60日

149 手造り生芋糸こんにゃく

250g **300円**(税324円)

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

積翠食品　岐阜県各務原市 蔵 毎週

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

賞60日

150 板こんにゃく

250g **210円**(税227円)

151 2P(250g×2)

420円⇒(税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

賞60日

152 糸こんにゃく(黒)

200g **210円**(税227円)

153 2P(200g×2)

420円⇒(税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

賞60日

154 糸こんにゃく(白)

200g **210円**(税227円)

155 2P(200g×2)

420円⇒(税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

賞60日

156 ひと口こんにゃく

220g **310円**(税335円)

(生・冷凍・乾麺)

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

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

金子製麺
神奈川県足柄上郡

蔵 隔週AC

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

賞20日 アレルゲン そ 麦 豆



158 季穂・生そば 石臼粗挽きそば つゆ付

(130g+つゆ40g)×2食 **625円**(税675円)

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

金子製麺
神奈川県
足柄上郡



蔵 隔週AC

原材料：国産小麦粉・天然かん水（中国産）・塩

賞20日 アレルゲン 麦

159 神名のせいろ麺（ソースなし）

150g×2 **322円**(税348円)

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

金子製麺
神奈川県足柄上郡



蔵 隔週AC

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

賞20日 アレルゲン 麦 豆

160 季穂・生うどん（太麺）つゆ付

130g×2 **440円**(税475円)

1分の茹で時間で出来る、簡単調理の本格極太うどん。ふわふわ・もちもち・むっちり食感を楽しめる傑作です。厳選した国産小麦の香りとともにお楽しみください。



NEW!

金子製麺　神奈川県足柄上郡
蔵 隔週AC
原材料：小麦粉・食塩・小麦たんぱく
賞 14日
アレルゲン 麦

161 ふわふわもちもちむっちりうどん（つゆなし）
200g×2 **305円**(税込329円)



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

162 醤油(生) 405円(税込437円)

神奈川・金子製麺 蔵 A週
賞 20日 アレルゲン 麦 豆

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

日本の中華麺（生/2食入） 各120g×2

163 しお(生) 441円(税込476円)

共通原材料：麺【国産小麦粉（一部自家製粉）、天然かんすい（中国）、塩、でん粉】、スープ【肉エキス（ポーク）、動物性油脂（ポーク）、てんさい糖、塩、酵母エキス（ビール酵母）、香辛料】

上品でコクのある味噌スープ。
原材料：共通原材料、スープ【味噌、醤油、玉ねぎ、ニンニク、ゴマ油、豚肉、ゴマ】

164 味噌(生) 441円(税込476円)

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

金子製麺　神奈川県足柄上郡
蔵 隔週AC
原材料：麺：小麦粉・天然かんすい・食塩・デンプン（打ち粉）　スープ：ポークエキス・チキンエキス・醤油・豚脂・砂糖・酵母エキス・食塩・にんにく・ごま・いわし煮干・鰹節粉末・澱粉・香辛料
賞 20日 アレルゲン 麦 豆



165 鰹醤油つけ麺（生/タレ付）
150g×2 **458円**(税込495円)

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

隔週AC
金子製麺
神奈川県足柄上郡
原材料：国産小麦粉（一部自家製粉）・塩
賞 150日 アレルゲン 麦



168 田舎うどん(全粒粉)
240g **246円**(税込266円)

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



金子製麺
神奈川県足柄上郡 蔵 隔週AC
原材料：小麦粉（カナダ産・国産）・小麦タンパク（カナダ）・塩・卵白・でん粉
賞 20日 アレルゲン 麦 卵

166 生スパゲッティー
167 生フェットチーネ
各150g×2 **326円**(税込352円)

群馬県の契約農家が無農薬栽培した小麦を自家焙きした、香り豊かな全粒粉を配合して作った平麺です。小麦の旨みをしっかりかみしめて味わってください。

金子製麺
神奈川県足柄上郡
隔週AC
原材料：国産小麦粉（一部自家製粉）・塩
賞 150日 アレルゲン 麦



169 季穂全粒粉きしめん
240g **246円**(税込266円)

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

金子製麺
神奈川県足柄上郡
蔵 隔週AC
原材料：国産小麦粉・塩・でん粉
賞 20日
アレルゲン 麦



170 季穂 長ほうとう(生麺)
240g **258円**(税込279円)

もちもち、プリッとした食べごたえのある本格ギョウザが作れる人気商品！直径10cm。



金子製麺
神奈川県
足柄上郡
蔵 隔週AC
原材料：国産小麦粉塩（室戸沖深層水使用）・でん粉・イオン水　賞 14日 アレルゲン 麦

171 地粉ぎょうざの皮
20枚 **234円**(税込253円)

蒸すとプリッと透明感があり美味。6.5cm 角。



金子製麺
神奈川県
足柄上郡
蔵 隔週AC
原材料：国産小麦粉・塩（室戸沖深層水使用）・でん粉・イオン水
賞 14日 アレルゲン 麦

172 地粉シュウマイの皮
30枚 **179円**(税込193円)

生タイプなので、やわらかい食感に揚がります。18㎝角。



金子製麺
神奈川県足柄上郡
蔵 スポット
原材料：国産小麦粉・塩（室戸沖深層水使用）・でん粉・イオン水
賞 14日 アレルゲン 麦

173 地粉春巻きの皮
10枚 **334円**(税込361円)

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



金子製麺
神奈川県
足柄上郡
蔵 スポット
原材料：国産小麦粉・塩（室戸沖深層水使用）・でん粉・イオン水　賞 14日 アレルゲン 麦

174 もちぷり餃子の皮
20枚 **265円**(税込286円)

中山道ハム
岐阜オーガニックフーズ

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



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



凍 毎週
原材料：豚肉（国産）・岩塩（ドイツ）・黒砂糖・醤油・みりん・羊腸（ニュージーランド）・香辛料（マレーシア・インドネシア他）　賞 3ヶ月 アレルゲン 麦 豆

176 中山道プレーンソーセージ 1P
80g **476円**(税込514円)



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

ナチュラルチーズのコクが美味しいソーセージです。



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）　賞 3ヶ月 アレルゲン 麦 豆 乳

178 中山道チーズソーセージ 1P
80g **528円**(税込570円)



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

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

岐阜　オーガニックフーズ
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）
賞 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）
賞 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）
賞 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



バークシャー × デュロック種　飼育期間 / 平均 210 ～ 240 日　飼料 / 穀類（トウモロコシ、大麦）・大豆油かす・そうこう類（米ぬか、酒かす）・乾燥おから・りんごジュース絞りかす他（飼料は分別生産流通管理済み）
母豚からの一貫飼育で、兄弟なかよく開放豚舎でのびのび育てた豚は、旨みのつまった赤身と、甘みのある脂身のバランスが絶妙。飼料米の自作にも挑戦中。
※豚熱ワクチンを接種しています。

ヒレと並ぶ極上の部位。味噌焼き、ショウガ焼きがこうばしくておすすめです。



さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 凍 毎週
豚ロース肉 賞 60日

184 ローススライス さんさん豚
180g **912円**(税込985円)

コクのある濃厚な味わい。ソテー、煮込み、野菜巻きなどあらゆる料理に。



さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 凍 毎週
豚肩ロース肉 賞 60日

185 肩ローススライス さんさん豚
180g **860円**(税込929円)

最も食べやすい部位で、煮物や炒め物などあらゆる調理にお使いいただけます。



さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 凍 毎週
豚モモ肉 賞 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 賞 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 賞 60日

188 バラスライス さんさん豚
180g **821円**(税込887円)

ジューシーでほど良い脂身とかみごたえが楽しめます。焼き肉に最適！



さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 凍 毎週
豚バラ肉 賞 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 賞 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 賞 60日

191 とんかつ用ロース さんさん豚
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 賞 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）　賞 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））・玄米（長野県下伊那郡松川町産）
賞 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）　賞 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　賞 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
賞 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
賞 60日



198 野菜入りソーセージ
140g(4～5本) **786円**(税込849円)

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

さんさんファーム
長野県下伊那郡
松川町 凍 隔週AC
原材料：さんさん豚ロース肉・玉ねぎ・牛乳・卵・パン粉・塩・胡椒・ナツメグ　賞 60日
アレルゲン 麦 卵 乳



199 さんさん豚ハンバーグ
110g **657円**(税込710円)

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 スポット
賞 180日 アレルゲン 麦 豆

『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。

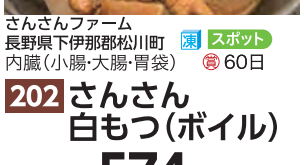
りんごたっぷり！焼肉のたれ
原材料：醤油・りんご・砂糖・酒・玉ねぎ・洋梨・生姜・酢・ごま油・にんにく



200 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

201 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 凍 スポット
内臓（小腸・大腸・胃袋）　賞 60日

202 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

【君たちがいて、僕がいる】

…と聴くと真っ先に浮かぶのは私はチャーリー浜さんのギャグです。

でも本当にそう思います。私たちが豚を育てたり、お米や椎茸を栽培したりできるのも、加工や流通を担ったり、食べてくれる人がいてくれるおかげです。

社会的動物であるヒトの視野をもっと広げれば、植物が酸素を作り、山々は飲める水を生んでくれます。そのサイクルはどんどん広がっていって…。

宇宙スケールまで行くととてもとても極々微小な影響ですが、それでも小さな歯車として意味がきっとあって。

悩んだり、辛かったり、傷付いたり、或いはその逆だったりしても。誰かの役に立っていたとしたら、それはとても素晴らしいことのように思います。宝物のように。



はれときどきはしるぶた by やまあい村 武藤勝典

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
251 走る豚/ももしゃぶ用
200g 857円⇒(税込926円) **810円(税込875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
252 走る豚/バラしゃぶ用
200g 982円⇒(税込1,061円) **933円(税込1,008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 (一) 180日
253 走る豚のウインナー
200g 948円⇒(税込1,024円) **900円(税込972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
走る豚/肩ロース生姜焼き用
254 1P
200g 1,128円⇒(税込1,218円) **1,116円(税込1,205円)**

255 2P
200g×2 2,256円⇒(税込2,436円) **2,000円(税込2,160円)**

あっさりとした味わいとやわらかい肉質が特徴。どんな食材ともよく合います。



熊本・やまあい村 凍 スポット
256 走る豚/ももスライス 1P
200g 926円⇒(税込1,000円) **820円(税込886円)**

257 2P
200g×2 1,851円⇒(税込1,999円) **1,576円(税込1,702円)**

バラ肉特有の濃厚でジューシーな旨味をお楽しみください。



熊本・やまあい村 凍 スポット
走る豚/バラ焼肉用 **258** 1P
200g 1,024円⇒(税込1,106円) **939円(税込1,014円)**

259 2P
200g×2 2,048円⇒(税込2,212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
走る豚/スペアリブ **260** 1P
200g 848円⇒(税込916円) **777円(税込839円)**

261 2P
200g×2 1,696円⇒(税込1,832円) **1,375円(税込1,485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
走る豚/ミンチ **262** 1P
300g 1,056円⇒(税込1,140円) **948円(税込1,024円)**

263 2P
300g×2 2,112円⇒(税込2,281円) **1,667円(税込1,800円)**

きめ細かな肉質で柔らかい食感です。



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

柔らかさはもちろんのこと、赤身と脂身のバランスも丁度良い部位です。



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

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



熊本・やまあい村 凍 スポット
267 走る豚/肩ロースブロック
400g **2,180円(税込2,354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
268 走る豚/肩ロススライス
200g **1,128円(税込1,218円)**

あっさりとした味わいとやわらかい肉質が甘辛たれと相性◎！



熊本・やまあい村 凍 スポット
269 走る豚/もも生姜焼き用
200g **857円(税込926円)**

適度に赤身と脂身が入った柔らかい食感です。



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

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



バラ凍結 熊本・やまあい村 凍 スポット
271 走る豚/赤身ミンチ
300g **992円(税込1,071円)**

国産牛肉【マザービーフ】

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。



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

マザービーフ応援 natural natural限定 ポイント5倍

熊本・菊池農場 マザービーフ SALE!

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
273 マザービーフ/合挽きミンチ
200g 900円⇒(税込972円) **714円(税込771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
274 マザービーフ/特選すき焼き用
200g 1,906円⇒(税込2,058円) **1,714円(税込1,851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
275 マザービーフ/ミンチ
200g 990円⇒(税込1,069円) **887円(税込958円)**

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



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



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)**

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
278 マザービーフ/バラしゃぶ用
200g **800円(税込864円)**

モモ、ウデ、バラなどの部位を使っています。様々な料理に使えて便利です。



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

マザービーフ本来の美味しさや食感を味わえるよう粗挽きにしました。



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

国産牛肉【健康あか牛】



菊池農場　熊本県菊池市

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

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

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



【材料】2人分
□牛肉 …… 200g
□玉ねぎ … 1/4個(約50g)
□にんにく …… 1片
□ごはん …… 300g
□オリーブオイル … 太さじ1
★カレー粉 …… 小さじ1
★トマトケチャップ　太さじ1.5
★ウスターソース … 太さじ1.5
★しょうゆ小さじ …… 1.5
★みりん …… 小さじ1.5
★塩少々
★こしょう少々

【トッピング】
・レタス/1/4個
・トマト/1個
・マヨネーズ/お好み
・シュレッドチーズ/お好み
・タバスコ/お好み

【作り方】
❶レタスは太めの細切りトマトは角切り、にんにくはみじん切りにする。
❷玉ねぎは芯を取ってみじん切り、牛肉も粗くみじん切りする。
❸フライパンにオリーブオイルを熱し、にんにくのみじん切りと玉ねぎを炒める。
❹牛肉を加えてパラパラになるまで炒め、★で味付けする。
❺器にごはんを盛り、レタス、トマトをのせ、お好みでシュレッドチーズやマヨネーズをかける。
辛いものがお好みの方はタバスコをかけるのもおすすめです！



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
282 健康あか牛/赤身ステーキ
200g　2,354円⇒(税込2,542円)　**1,899円**(税込2,051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
283 健康あか牛/バラスライス
200g　1,080円⇒(税込1,166円)　**974円**(税込1,052円)



赤身肉は脂身が少ない部位で食べごたえのある肉です。旨味が凝縮されているので肉本来の味を味わうことができます。

熊本・菊池農場 凍 毎週
284 健康あか牛/赤身すき焼き用
200g　1,782円⇒(税込1,925円)　**1,601円**(税込1,729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
285 健康あか牛/ミンチ
200g　**1,038円**(税込1,121円)



背中の中央部の肉で、ジューシーで柔らかく肉のうまみも感じられる部位です。

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)



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
287 健康あか牛/特選サイコロステーキ
200g　**2,200円**(税込2,376円)



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

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



ジューシーで柔らかい食感を味わえます。すき焼やしゃぶしゃぶにもおすすめ！

熊本・菊池農場 凍 毎週
289 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
290 健康あか牛/肩ローススライス
200g　**1,800円**(税込1,944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
291 健康あか牛/赤身スライス
200g　**1,580円**(税込1,706円)



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

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



さまざまなお料理にお使いいただけ、普段のお料理もワンランク上の美味しさへ。

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





愛知・角谷文治郎商店
隔週AC
原材料：もち米(佐賀、北海道、愛知、滋賀)、米麹(愛知)、本格焼酎(愛知、山形県産米)　アルコール度：13.5～14.5度

482 三河本みりん
700ml　**1,400円**(税込1,540円)

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　アルカン 麦 豆　JAS

495 有機ウスターソース
250ml　**438円**(税込473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



和歌山・小坂農園 凍 隔週AC 賞180日
303 赤地鶏/手羽元
300g　632円⇒(税込683円)　**540円**(税込583円)

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
296 赤地鶏/もも肉
300g　**939円**(税込1,014円)

高たんぱく、低カロリーな部位。唐揚げや、蒸し鶏におすすめ。



和歌山・小坂農園 凍 毎週 賞180日
297 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
298 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
299 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
300 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
301 赤地鶏/ささみ
200g　**643円**(税込694円)

唐揚げに便利な手羽中の半割りタイプです。



和歌山・小坂農園 凍 隔週AC 賞180日
302 赤地鶏/手羽中ハーフ
300g　**709円**(税込766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
304 赤地鶏/キモ
200g　531円⇒(税込573円)　**455円**(税込491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
305 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
306 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ムネ肉が12切れ入っています。お弁当のおかずにも便利です。



バラ凍結
和歌山・小坂農園 凍 スポット 賞180日
307 赤地鶏/ムネ肉カット唐揚用
12切(約300g)　**745円**(税込805円)

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

赤地鶏焼肉用セット内訳
モモ　140g
ムネ　100g
ささみ　40g
砂ずり　20g



和歌山・小坂農園 凍 スポット 賞180日
308 赤地鶏/焼肉用カット
300g　1,223円⇒(税込1,321円)　**1,075円**(税込1,161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!

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
312 天草大王/手羽先&手羽元
2～3本 476円⇒(税込514円) **425円(税込459円)**

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

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



熊本・天草大王公元 凍 隔週AC
314 天草大王/まるごとセット
計700g 2,062円⇒(税込2,227円) **1,730円(税込1,868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
316 天草大王/スライス
150g 706円⇒(税込762円) **625円(税込675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
310 天草大王/モモ肉
150g **809円(税込874円)**

たんぱく質が豊富で、あっさりした部位です。チキンカツや蒸し鶏などに。



熊本・天草大王公元 凍 毎週
311 天草大王/ムネ肉
150g **603円(税込651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
313 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
315 天草大王/モモ&ムネ一口カット
150g **654円(税込706円)**

つくねやそぼろなどに。ほどよく脂が入り、鶏の旨味をたっぷり味わえます。



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

脂肪分が少なく、あっさりとしたミンチです。肉団子などに。



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

ハム・ソーセージ



共同ミートセンター 熊本県菊池市
豚肉は熊本産、鶏肉は「九州産ハーブ鶏」を使用し、発色剤、合成保存料や増粘剤、香料、うま味調味料(アミノ酸等)、着色料は一切使用しておりません。
自然塩、キビ糖、香辛料のみ、じっくり燻製して仕上げました。
※商品到着後の賞味期限は最短で25日になります。



バラ肉の甘い脂身とピリッと効いた香辛料が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
320 ベーコンスライス
100g 785円⇒(税込848円) **628円(税込678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
321 ロースハム切落し
100g 827円⇒(税込893円) **743円(税込802円)**

極厚ステーキ、炒め物、煮込みなど幅広くご利用いただけます。肉本来の味をお楽しみください。



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
322 ベーコンブロック
200g 1,506円⇒(税込1,626円) **1,352円(税込1,460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
323 ウインナー
110g **675円(税込729円)**

九州産のハーブ鶏のみを使用。豚脂を使用していないので、癖のない味わいです。



熊本・共同ミートセンター 凍 毎週
原材料：鶏肉(九州産)、天日塩、きび砂糖、香辛料
324 チキンウインナー
110g **424円(税込458円)**

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
325 お弁当ウインナー
110g **430円(税込464円)**

塩と砂糖で充分熟成した後スモークで仕上げています。肉本来の旨みが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
326 ロースハムスライス
100g **855円(税込923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
327 ベーコン切落し
100g **711円(税込768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
328 健康あか牛生ハンバーグ
100g×2 **814円(税込879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 毎週
原材料：具(豚、たまねぎ、キャベツ、キビ砂糖、オイスターソース、胡麻油、ばれいしょデンプン、食塩、乾燥しいたけ、粉末かつおだし、ホワイトペッパー)、皮(小麦粉、キビ砂糖、牛乳、生イースト)
アレルゲン 麦 乳 調理済
330 走る豚肉まん
125g×2 **738円(税込797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
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
走る豚チーズカレーまん
331 1P 毎週 125g×2 **850円(税込918円)**
332 2P スポット 125g×2×2 1,836円⇒(税込1,983円) **1,615円(税込1,744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
333 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 スポット
原材料：ジャガイモ(国産)、パン粉、菜種油、塩、ホワイトペッパー アレルゲン 麦 調理済
ハッシュドポテト
337 1P 30g×8 **645円(税込697円)**
338 2P 30g×8×2 1,290円⇒(税込1,393円) **1,220円(税込1,318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
334 1P 200g **735円(税込794円)**
335 2P 200g×2 1,588円⇒(税込1,715円) **1,395円(税込1,507円)**

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



福岡・那珂川キッチン 凍 毎週
原材料：鶏肉、タマネギ、レンコン、菜種油、片栗粉、ゴマ油、醤油、卵、オイスターソース、和風だし、ホワイトペッパー
アレルゲン 麦 卵 豆 調理済
336 チキンレンコンボール
200g **853円(税込921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
339 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)**

一つ一つ手作業で作り、秘伝の甘酢で仕上げたいなり寿司です。



福岡・那珂川キッチン 凍 スポット
原材料：米(国産)、味醂、濃口醤油、油揚げ、粗糖、ごま、和風だし／凝固剤(塩化マグネシウム)
アレルゲン 麦 豆 調理済
手作りいなりずし
340 1P 60g×3 **398円(税込430円)**
341 2P 60g×3×2 796円⇒(税込860円) **755円(税込815円)**

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



福岡・那珂川キッチン 凍 スポット
原材料：もち(国産)、油揚げ、味醂、濃口醤油、粗糖、和風だし／凝固剤(塩化マグネシウム)
アレルゲン 麦 豆 調理済
きんちゃくもち
342 1P 35g×3 **516円(税込557円)**
343 2P 35g×3×2 1,032円⇒(税込1,115円) **980円(税込1,058円)**

国産鮭と特製ホワイトソースのグラタンです。ホワイトソースには低温殺菌牛乳、九州産小麦粉、よつ葉バターを使用しています。

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット
原材料：ホワイトソース(牛乳(国産)、小麦粉、玉ねぎ、菜種油、バター、きび砂糖、食塩、ホワイトペッパー)、パスタ、ほうれん草、玉ねぎ、鮭、バター、シュレッドチーズ、食塩、パセリ
アレルゲン 麦 乳 調理済



344 鮭とほうれん草のグラタン
180g 1P 538円(税込581円)

345 2P
180g×2 1,076円⇒(税込1,162円) 1,015円(税込1,096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

346 きのこドリア
180g×2 1,010円(税込1,091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)

355 オーガニックホールコーン
150g 432円(税込467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



347 和のおかずセットB
3種×2 1P 毎週 562円(税込607円)

348 2P
3種×2×2 1,124円⇒(税込1,214円) スポット 980円(税込1,058円)

甘くてほくほくのカボチャをコロッケにしました。小ぶりで調理済なので、再加熱しただけで手軽にいただけます。

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット
原材料：かぼちゃ、玉ねぎ、パン粉、小麦粉、菜種油、きび砂糖、食塩、こしょう
アレルゲン 麦 調理済

349 パンプキンコロッケミニ
30g×5 1P 470円(税込508円)



350 2P
30g×5×2 940円⇒(税込1,015円) 885円(税込956円)

小ぶりのサイズでお弁当用やおやつに、用途が広がります。

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット
原材料：メークイン、薄力粉、パン粉、タマネギ、バター、菜種油、薄口醤油、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー
アレルゲン 麦 乳 豆 調理済

351 じゃがバター醤油コロッケミニ
30g×5 1P 545円(税込589円)



352 2P
30g×5×2 1,090円⇒(税込1,177円) 1,035円(税込1,118円)

お弁当のおかずの定番のから揚げをあっさりしたむね肉で作った人気商品。

福岡・那珂川キッチン
凍 スポット
原材料：鶏肉(国産)、菜種油、醤油、デンプン、薄力粉、みりん、ショウガ、塩、ニンニク
アレルゲン 麦 豆 調理済

353 お弁当用鶏から揚げ醤油風味
150g 1P 786円(税込849円)



354 2P
150g×2 1,572円⇒(税込1,698円) 1,480円(税込1,598円)

鶏肉・無添加惣菜



シガポートリー
静岡県浜松市

「鶏一番」は愛知県の農場で遺伝子組み換えでない飼料を与え、抗生物質も添加せず、平飼い飼育をしています。静岡県浜松市の処理場で手作業による丁寧な解体作業でお肉にしています。加工品・味付けにもこだわっており、使用する調味液やパン粉は、オリジナルのもの使い、国産原料、無添加で、家庭料理に近い、優しい味付けに仕上げています。

鶏一番の皮なしむね肉の千切りを自家製塩麹に付け込んでスパイスで味付けしました。冷蔵庫で解凍後、フライパンに油を引き、弱火で蓋をして時々裏返しながら、十分に蒸し焼きしてお召し上がりください。



静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏肉(愛知)、塩麹、調合スパイス(食塩、ブラックペッパー、チリーパウダー、オニオン、ガーリック) 冷60日 未調理

356 鶏むね肉の塩麹&スパイス焼き用
220g 610円(税込659円)

鶏むね肉の希少な部位を自家製の塩麹で味付けして国産の柚子皮で香付しました。さわやかな香りと荒挽きの黒胡椒が食欲をさそいます。冷蔵庫内解凍して、フライパンに油をひいて、弱火で時々裏返しながら充分に焼いてください。



静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏肉(国産)、塩麹、柚子皮、黒胡椒 冷60日 未調理

357 鶏むね肉の柚子胡椒焼き
180g 559円(税込604円)

SALE SALE シガポートリー SALE SALE

鶏一番の皮なしむね肉を皮を取り除いて筋切をしてオリジナルの塩麹に漬け込んだ、優しい塩味のステーキです。冷蔵庫内解凍後、フライパンに油をひいて弱火で裏返しながらじっくり焼いてください。

静岡・シガポートリー
凍 スポット
原材料：鶏肉(愛知)、塩麹(米麹、食塩)
冷60日 未調理



362 プレーン/塩麹チキンステーキ
115g×2 678円⇒(税込732円) 630円(税込680円)

鶏一番の皮なしもも肉をカットして、タンドリーチキン風に味付けしました。冷蔵庫内解凍後、フライパンに油をひいて、裏返しながら焼いてください。



静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏肉(愛知)、はっ酵乳【乳、砂糖、乳製品】、中濃ソース、醤油加工品【醤油、砂糖、本味醂、米黒酢、鰹節、食塩、昆布、煮干し、椎茸】、香辛料【香辛料、コーンパウダー、食用油脂】、食塩、ジンジャー、オニオン、ガーリック 冷60日 アレルゲン 麦 乳 豆 未調理

358 鶏もも肉のタンドリーチキン風味
230g 700円(税込756円)

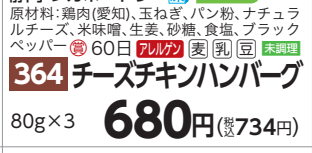
そぎ切りした鶏もも肉をコチュジャンとすりごまベースの調味料やオリジナルのガラスープに漬け込みました。冷蔵庫解凍後、フライパンに油を引いて、弱火で時々裏返しながら十分に焼いてください。



静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏肉(愛知)、コチュジャン(こしみそ、唐辛子、砂糖、醤油)、ガラスープ(鶏骨、玉ねぎ、人参)、醤油、練りごま、砂糖
冷60日 アレルゲン 麦 豆 未調理

359 鶏もも肉のコチュジャン焼き
220g 690円(税込745円)

国産の生乳を使用したチーズを入れてコクをだしたチキンハンバーグです。冷蔵庫内解凍後、弱火で焼いてからお召し上がりください。



静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏肉(愛知)、玉ねぎ、パン粉、ナチュラルチーズ、米味噌、生姜、砂糖、食塩、ブラックペッパー 冷60日 アレルゲン 麦 乳 豆 未調理

364 チーズチキンハンバーグ
80g×3 680円(税込734円)

卵を使用しないつみれの素です。軽く味付けしてありますのでお鍋やハンバーグにして御好みの味付けで召し上がりください。



静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏肉(愛知)、パン粉、やま芋(長いも、大和いも)、ねぎ、米味噌、生姜、砂糖、食塩、ブラックペッパー 冷60日 アレルゲン 麦 豆 未調理

365 生つみれ
220g 614円(税込663円)

鶏一番の皮なしむね肉を皮を取り除いて筋切をしてオリジナルの塩麹に漬け込んでから、オリジナルのスパイスをかけました。冷蔵庫内解凍後、フライパンに油をひいて弱火で裏返しながらじっくり焼いてください。



静岡・シガポートリー
凍 スポット
原材料：鶏むね肉(愛知)、塩麹(米麹、食塩)、調合スパイス(食塩、ブラックペッパー、チリーパウダー、オニオン、ガーリック) 冷60日 未調理

363 スパイス風味/塩麹チキンステーキ
115g×2 700円⇒(税込756円) 650円(税込702円)

卵を使用しないつみれの素です。軽く味付けにしてありますのでお鍋やハンバーグにして御好みの味付けで召し上がりください。



静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏肉(むね肉、もも肉、手羽元肉)(国産)、パン粉、やま芋(長芋、大和芋)、生姜、ねぎ、米味噌、砂糖、食塩、ブラックペッパー
冷60日 アレルゲン 麦 豆 未調理

366 生姜つみれ
220g 614円(税込663円)

シンプルな味付けの一口サイズの生つみれです。冷凍のまま、お鍋に入れて約4分ほど加熱、揚げる場合は160℃の油で約4分揚げてお好みの味付けでお召し上がりください。



静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏肉(愛知)、パン粉、玉ねぎ、鶏卵、やま芋、澱粉、醤油加工品【醤油、砂糖、みりん、食塩】、砂糖、食塩、香辛料
冷60日 アレルゲン 麦 卵 豆 未調理

367 ひとくち鶏つくね
265g 780円(税込842円)

鶏一番のあらびきむねミンチにアジア風にブレンドした調味液を入れました。冷蔵庫内で解凍後、野菜一緒に炒めてお召し上がりください。



静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏むね肉(愛知)、牡蠣味調味液(かき、醤油、水あめ、食塩、砂糖、酒精)、魚醤、醤油、砂糖 冷60日 アレルゲン 麦 豆 未調理

369 ガパオ風ライスの具
225g(2〜3人前) 618円(税込667円)

軟骨の食感を楽しめる卵不使用の手作りつくね串です。冷蔵庫内で解凍後、オーブントースターで焼くかいたり、お鍋の具としてお召し上がりください。



静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏肉(愛知)、鶏軟骨、玉ねぎ、山芋、調味液(たまり醤油、発酵調味料、砂糖、こいくち醤油、澱粉)パン粉、こいくち醤油、砂糖、生姜、食塩 冷60日 アレルゲン 麦 豆 調理済

370 手作りつくね串
30g×5 578円(税込624円)

鶏一番の皮なしむね肉を醤油味ベースのオリジナルのタレで漬け込みました。解凍後、フライパンに油を引き、弱火で時々裏返しながら焼いてください。



静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏むね肉(国産)、調味液【たまり醤油、醗酵調味料、砂糖、こいくち醤油、澱粉】、焼肉たれ【醤油、砂糖、りんご、練りごま、にんにく、ごま油、白すりごま、にんにく皮パウダー】、香辛料
冷60日 アレルゲン 麦 豆 未調理

360 鶏肉の焼肉たれ漬け
200g 633円⇒(税込684円) 585円(税込632円)

鶏一番の皮なしむね肉をカットして醤油味ベースのタレで漬け込みました。お好みでカットキャベツ約200gを位を加えて炒めてもおいしく召し上がれます。冷蔵庫で解凍後、しばらく室温になじませてからフライパンに油を引き、弱火で時々かきまぜながら焼いてください。



静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏むね肉(愛知)、焼肉たれ(醤油、砂糖、りんご、練りごま、にんにく、ごま油、白すりごま、にんにく皮パウダー)発酵調味料、米味噌、はちみつ、醤油、澱粉 冷60日 アレルゲン 麦 豆 未調理

361 鶏甘辛炒め用
235g 635円⇒(税込686円) 575円(税込621円)

鶏一番の手羽元をチューリップにして米黒酢ベースの甘だれを入れました。冷凍のまま外袋から取り出して、袋が隠れる湯量で約15分間湯煎してください。



静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏手羽元(愛知)、砂糖、米黒酢、醤油、澱粉、生姜 冷180日 アレルゲン 麦 豆 調理済

371 鶏手羽元の甘煮
370g 896円(税込968円)

鶏一番のむね肉を無化学調味料液でつけこみ、桜のチップでスモークしました。自然解凍後、スライスしてお召し上がりください。



静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏肉(愛知)、食塩、砂糖、香辛料
冷120日 調理済

372 スモークチキン
100g 567円(税込612円)

鶏一番の手羽元付きのむね肉を化学調味料を使用しないで味付けし焼き上げました。鶏のおいしさを大切にしたシンプルな味付けです。冷凍のまま袋ごと湯煎で約15分間温めてください。



静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏もも肉(愛知)、醤油、発酵調味料、砂糖 冷180日 アレルゲン 麦 豆 調理済

374 骨なしローストチキン
180g 1,155円(税込1,247円)

分別流通管理されたトウモロコシの飼料を与えた牛乳と豆乳を主にしたクリームに鶏肉と道産のとうもろこしを入れたクリームコロッケです。冷凍のまま170〜180℃の油で5〜6分間揚げてください。



価格改定
静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：具【牛乳(国産)、鶏肉、ばれいしょ、玉ねぎ、ホールコーン、豆乳、人参、小麦粉、バター、砂糖、ワイン、白だし(小麦、鰹節、食塩、味醂、砂糖、焼酎、椎茸、昆布)、食塩、香辛料】、衣【パン粉、米粉】 冷120日 アレルゲン 麦 乳 豆 未調理

375 チキンクリームコロッケ
50g×4 686円(税込741円)

鶏一番のもも肉、むね肉のそぎきりとオリジナルの鶏すき焼き用のたれを詰め合わせにしたセットです。



静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏肉(愛知)、鶏すき焼き用たれ(濃縮)【醤油、砂糖、味醂、たまり醤油、米黒酢、鰹節、鶏皮エキス、食塩、昆布、煮干し、椎茸】
冷60日 アレルゲン 麦 豆 未調理

381 鶏すきセット
2〜3人前(もも120g、鶏むね120g、すきタレ100g) 1,124円(税込1,214円)

鶏一番のむね肉を皮を取り除いて筋切をしてオリジナルの塩麹に漬け込んだ、優しい塩味のステーキです。冷蔵庫内解凍後、フライパンに油をひいて弱火で裏返しながらじっくり焼いてください。



静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏肉(愛知)、塩麹(米麹、食塩)
冷60日 未調理

362 プレーン/塩麹チキンステーキ
115g×2 678円⇒(税込732円) 630円(税込680円)

鶏一番の皮なしむね肉をオリジナルの塩麹のみで味付けして、真空調理しました。あっさりとした味付けですので、サラダやオードブル、サンドイッチなど幅広くお使いいただけます。



静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏肉(愛知)、塩麹【米麹、食塩】
冷120日 調理済

373 塩麹で作ったサラダチキン
140g 614円⇒(税込663円) 555円(税込599円)

鶏一番の手羽元をチューリップにして米黒酢ベースの甘だれを入れました。冷凍のまま外袋から取り出して、袋が隠れる湯量で約15分間湯煎してください。

静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏手羽元(愛知)、砂糖、米黒酢、醤油、澱粉、生姜 冷180日 アレルゲン 麦 豆 調理済

371 鶏手羽元の甘煮
370g 896円(税込968円)

鶏一番のむね肉を無化学調味料液でつけこみ、桜のチップでスモークしました。自然解凍後、スライスしてお召し上がりください。

静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏肉(愛知)、食塩、砂糖、香辛料
冷120日 調理済

372 スモークチキン
100g 567円(税込612円)

鶏一番の手羽元付きのむね肉を化学調味料を使用しないで味付けし焼き上げました。鶏のおいしさを大切にしたシンプルな味付けです。冷凍のまま袋ごと湯煎で約15分間温めてください。

静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏もも肉(愛知)、醤油、発酵調味料、砂糖 冷180日 アレルゲン 麦 豆 調理済

374 骨なしローストチキン
180g 1,155円(税込1,247円)

分別流通管理されたトウモロコシの飼料を与えた牛乳と豆乳を主にしたクリームに鶏肉と道産のとうもろこしを入れたクリームコロッケです。冷凍のまま170〜180℃の油で5〜6分間揚げてください。

価格改定
静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：具【牛乳(国産)、鶏肉、ばれいしょ、玉ねぎ、ホールコーン、豆乳、人参、小麦粉、バター、砂糖、ワイン、白だし(小麦、鰹節、食塩、味醂、砂糖、焼酎、椎茸、昆布)、食塩、香辛料】、衣【パン粉、米粉】 冷120日 アレルゲン 麦 乳 豆 未調理

375 チキンクリームコロッケ
50g×4 686円(税込741円)

鶏一番の皮なしもも肉・むね肉の小間切にごぼう、人参を加え無添加調味液を入れた、優しい味付けの鶏ごぼうごはんです。



静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏肉(愛知)、調味液【醤油、砂糖、味醂、たまり醤油、米黒酢、鰹節、鶏皮エキス、食塩、昆布、煮干し、椎茸】、ごぼう、人参 冷60日 アレルゲン 麦 豆 未調理

368 鶏ごぼうごはんの素
180g(2合用) 624円⇒(税込674円) 565円(税込610円)

鶏一番の手羽元をチューリップにして米黒酢ベースの甘だれを入れました。冷凍のまま外袋から取り出して、袋が隠れる湯量で約15分間湯煎してください。

静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏手羽元(愛知)、砂糖、米黒酢、醤油、澱粉、生姜 冷180日 アレルゲン 麦 豆 調理済

371 鶏手羽元の甘煮
370g 896円(税込968円)

鶏一番のむね肉を無化学調味料液でつけこみ、桜のチップでスモークしました。自然解凍後、スライスしてお召し上がりください。

静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏肉(愛知)、食塩、砂糖、香辛料
冷120日 調理済

372 スモークチキン
100g 567円(税込612円)

鶏一番の手羽元付きのむね肉を化学調味料を使用しないで味付けし焼き上げました。鶏のおいしさを大切にしたシンプルな味付けです。冷凍のまま袋ごと湯煎で約15分間温めてください。

静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏もも肉(愛知)、醤油、発酵調味料、砂糖 冷180日 アレルゲン 麦 豆 調理済

374 骨なしローストチキン
180g 1,155円(税込1,247円)

分別流通管理されたトウモロコシの飼料を与えた牛乳と豆乳を主にしたクリームに鶏肉と道産のとうもろこしを入れたクリームコロッケです。冷凍のまま170〜180℃の油で5〜6分間揚げてください。

価格改定
静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：具【牛乳(国産)、鶏肉、ばれいしょ、玉ねぎ、ホールコーン、豆乳、人参、小麦粉、バター、砂糖、ワイン、白だし(小麦、鰹節、食塩、味醂、砂糖、焼酎、椎茸、昆布)、食塩、香辛料】、衣【パン粉、米粉】 冷120日 アレルゲン 麦 乳 豆 未調理

375 チキンクリームコロッケ
50g×4 686円(税込741円)

国産の玉ねぎを使用して作りました。中具は鶏肉のみを入れてシンプルな味付けです。冷凍のまま170-180℃の油で4-5分間揚げてください。



価格改定
静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏肉(国産)、たまねぎ、パン粉、長芋、鶏卵、調味液【こいくち醤油、本みりん、砂糖、たまり醤油】、醤油、砂糖、白だし【小麦、鰹節、食塩、味醂、砂糖、焼酎、椎茸、昆布】、生姜、食塩、香辛料、パン粉、米粉 冷120日 アレルゲン 麦 卵 豆 未調理

377 鶏メンチカツ
40g×4 553円(税込597円)

鶏一番のささみを開き、紀州産の梅肉をいれてオリジナルのパン粉をつけました。冷凍のまま170〜180℃の油で揚げてください。



静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏ささみ(国産)、パン粉、梅肉(梅、食塩)、加工うるち白米粉
冷90日 アレルゲン 麦 未調理

378 鶏ささみカツ(梅肉入り)
220g 900円(税込972円)

鶏一番の皮なしむね肉をカットして、オリジナルの香辛料で味付けして米パフを砕いた衣をつけた、パリッとした食感のグルテンフリーチキンカツです。冷凍のまま約170℃の油で約5分間揚げてください。



静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏むね肉(愛知)、焙煎米、加工うるち白米粉、調合スパイス(食塩、ブラックペッパー、チリーパウダー、オニオン、ガーリック) 冷60日 未調理

380 パン粉を使わないチキンカツ
200g 594円(税込642円)

鶏一番のむね肉を薄くスライスして重ね、国産小麦粉で作ったオリジナルのパン粉をつけたシンプルなチキンカツです。冷凍のまま約180℃の油で揚げてください。



静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏むね肉(愛知)、パン粉、加工うるち白米粉 冷60日 アレルゲン 麦 未調理

379 チキンミルフィーユカツ
220g 663円⇒(税込716円) 600円(税込648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。

良質なカツオならではの削りたての風味はバツグン！だしに。



静岡・新丸正 毎週
原材料：鰹荒節（国産） 賞1年
389 鰹平削り
40g **352円**（税込380円）

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



静岡・新丸正 毎週
原材料：そうだかつお節、さば節、かつお節 賞1年
390 中厚削り節
100g 574円⇒（税込620円） **545円**（税込589円）

有明の味と香りをお届けします
福岡・成清海苔店

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



毎週
原材料：乾のり（有明海） 賞180日
383 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 賞180日
384 寿司はね焼のり
全型10枚 **764円**（税込825円）

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



静岡・新丸正 毎週
原材料：鰹枯本節（国産） 賞1年
391 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 賞180日
392 NN かつおだしパック
10g×10 **591円**（税込638円）

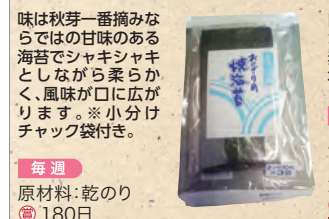
九州産原木栽培。豊かな香りと旨みで深みのある煮物や汁物などに。規格未選別。



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） 賞1年
394 未選別/九州産乾しいたけ
90g **1,578円**（税込1,704円）



393 カケ葉/九州産乾しいたけ
50g **689円**（税込744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。

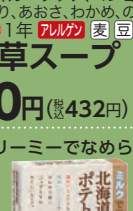
毎週
原材料：乾のり 賞180日
385 おにぎり用焼海苔
10枚×3 **1,564円**（税込1,689円）

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



毎週
原材料：乾のり（有明海）、ごま油、食塩（天塩） 賞90日
386 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）

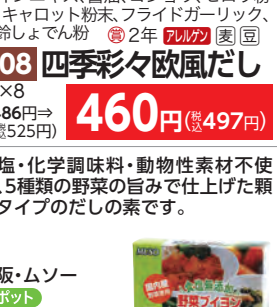
渦潮で知られる鳴門海峡ではぐくまれた、肉厚で歯ごたえの良いわかめです。お味噌汁の具やサラダ、和え物や酢の物など幅広くお使いになれます。



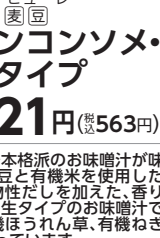
東京・オーサワジャパン 毎週
原材料：湯通し塩蔵わかめ（鳴門産） 賞1年
395 鳴門産カットわかめ
40g **962円**（税込1,039円）

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 賞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
396 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
397 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） 賞2年
398 レトルトあさり
120g **468円**（税込505円）

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

毎週
原材料：乾のり、砂糖、発酵調味料、食塩、醤油、昆布、ムロアジ、かつおぶし、干しえび、とうがらし 賞180日 アレルゲン 麦 豆 エ
387 味附おかず海苔
8切20枚×3 **764円**（税込825円）

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



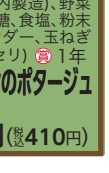
スポット
原材料：乾のり（有明海） 賞180日
388 きざみ焼海苔
20g 627円⇒（税込677円） **595円**（税込643円）

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



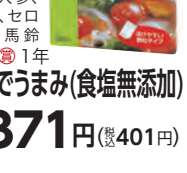
島根・山光食品 隔週AC
原材料：しじみ（宍道湖産） 賞1年
399 宍道湖産大和しじみ
120g **397円**（税込429円）

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。



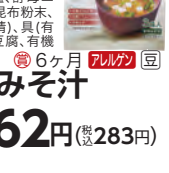
山口・フジミツ 蔵 毎週
原材料：魚肉（国産）、でん粉、植物油脂（ごまを含む）、砂糖、かつお節エキス、食塩、こしょう
賞90日
400 お魚ソーセージ
45g×3 **398円**（税込430円）

ご飯のお供に、おかずに。直火・遠赤で焼き上げた紅鮭フレーク。



大阪・スカイフード A週
原材料：紅鮭（アメリカ、ロシア）、食塩（シママース） 賞1年
401 手ほぐし紅鮭
50g **738円**（税込797円）

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



大阪・スカイフード A週
原材料：鶏むね肉（国産）、醤油、砂糖、本みりん、生姜、粉末かつおだし
賞9ヶ月 アレルゲン 麦 豆
403 鶏ほぐし煮
85g 738円⇒（税込797円） **680円**（税込734円）



A
□手ほぐし焼鯖 ‥ 大さじ2 □食パン 6 枚切 ‥‥ 2 枚
□マヨネーズ ‥‥ 大さじ 1 □サニーレタス ‥ 1/2枚
□マスタード ‥‥ 小さじ 1 □玉ねぎ ‥‥‥ 1/8 個

①サニーレタスを適度な大きさにちぎる。玉ねぎを薄切りにし、水にさらし水気をとる。
②トーストした食パン 2 枚にバターをぬり、サニーレタス、玉ねぎをのせる。
③A を混ぜて、3 にのせる。
④食パンで挟み、半分に切って出来上がり。

大阪・スカイフード A週
原材料：さば（国産）、食塩 賞1年
402 手ほぐし焼鯖
50g **571円**（税込617円）

焼津のかつお節、羅臼の昆布、焼き塩等をブレンドした、サッとお湯に溶かすだけの顆粒だしです。みそ汁、うどん、煮炊き物等和風料理に最適です。



大阪・スカイフード A週
原材料：かつお節（静岡）、甜菜糖、焼塩、酵母エキス、昆布 賞2年
404 四季彩々和風だし
5.5g×8 456円⇒（税込492円） **430円**（税込464円）

焼津のかつお節、羅臼の昆布、国産椎茸等をブレンドしたとても鰹の香り高い和風だしです。塩分が気になる方の為に食塩無添加にしました。



大阪・スカイフード A週
原材料：かつお節（鹿児島、静岡）、甜菜糖、酵母エキス、昆布、椎茸 賞1年
405 四季彩々無塩和風だし
3.5g×8 **479円**（税込517円）

天日干しあごと燻あごを粉末にしてブレンドして沖縄産海水100%の焼塩で仕上げ、旨みと香りを際立たせました。



大阪・スカイフード A週
原材料：飛魚煮干し粉末、食塩、甜菜糖、酵母エキス 賞1年
406 四季彩々あごだし
4g×8 514円⇒（税込555円） **490円**（税込529円）

野菜炒め、チャーハン、中華スープ等に！貝類、野菜、スパイスの旨味を生かし、中華料理の味を引き立てます。



大阪・スカイフード A週
原材料：酵母エキス、澱粉、食塩、アサリエキス、粉末醤油、甜菜糖、オニオン、ごま、白コショウ粉末、ガーリック粉末、ローレル 賞1年 アレルゲン 麦 豆
407 四季彩々中華だし
6g×8 **479円**（税込517円）

食物繊維とミネラル豊富な、7種類の海藻を、動物性素材、化学調味料を使用せず、国産の野菜ブイヨンで洋風に仕上げました。



大阪・スカイフード A週
原材料：食塩、砂糖、酵母エキス、玉葱、じゃがいも、醤油、でんぷん、人参、ガーリック、コショウ、具（とろろ昆布、ふのり、あおさ、わかめ、のり、めかぶ、もずく 賞1年 アレルゲン 麦 豆
409 海藻七草スープ
4.8g×3 **400円**（税込432円）

150mlの牛乳や豆乳に混ぜるだけ。火を使わないのでお子様でも簡単に作れます。



大阪・スカイフード A週
原材料：スイートコーンパウダー、麦芽糖、コーンスターチ、砂糖、デキストリン、食塩、酵母エキスパウダー、食用植物油脂、野菜エキスパウダー、チキンエキスパウダー、玉ねぎエキスパウダー、馬鈴薯でん粉、うきみ（パセリ） 賞10ヶ月
410 クリーミーコーンポタージュ
15.5g×3 379円⇒（税込409円） **360円**（税込389円）

スープの素として最適！にんにく、玉ねぎを主に野菜の旨味を活かした洋風だしです。洋風の煮込み料理、また朝のスープにお使いいただけます。



大阪・スカイフード A週
原材料：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 賞2年 アレルゲン 麦 豆
408 四季彩々欧風だし
5g×8 486円⇒（税込525円） **460円**（税込497円）

料理になじみやすい液体タイプ。



徳島・光食品 毎週
原材料：とりがらスープ（鶏骨（国産）、食塩）、食塩、有機醤油、砂糖、有機たまねぎピューレー（有機たまねぎ、食塩、有機米酢）、有機濃縮にんじん、有機キャベツピューレー、有機セルリーピューレー
賞8ヶ月 アレルゲン 麦 豆
413 チキンコンソメ・液体タイプ
10g×8 **521円**（税込563円）

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



大阪・ムソー 隔週AC
原材料：塩、でん粉分解物、酵母エキス、オニオン粉末、醤油、黒コショウ、白コショウ、セロリ粉末、人参粉末、馬鈴しょでん粉、フライドガーリック 賞2年 アレルゲン 麦 豆
野菜のおかげ
414 5g×8 **433円**（税込468円）
415 徳用 5g×30 **1,389円**（税込1,500円）

ミルクでつくる、クリーミーでなめらかなポテトポタージュです。溶けやすい顆粒で暑い時期は冷やしたミルクでお作りいただけます。



大阪・スカイフード A週
原材料：じゃがいもパウダー、デキストリン、コーンスターチ、砂糖、野菜ブイヨンパウダー、脱脂粉乳、食塩、オニオンパウダー、酵母エキス、コショウ、ローレルパウダー、パセリ 賞12ヶ月 アレルゲン 麦 豆 乳
411 ポテトのポタージュ
15.5g×3 379円⇒（税込409円） **360円**（税込389円）

ミルクでつくる、クリーミーでなめらかなキャロットとコーンのポタージュです。暑い時期は冷したミルクで、寒い時期は温めたミルクでお作りいただけます。



大阪・スカイフード A週
原材料：コーンスターチ（国内製造）、野菜パウダー、でん紛分解物、砂糖、食塩、粉末発酵調味料、野菜エキスパウダー、玉ねぎエキスパウダー、うきみ（パセリ） 賞1年
412 キャロット&コーンのポタージュ
14.8g×3 **380円**（税込410円）

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



大阪・ムソー スポット
原材料：でん粉分解物、酵母エキス、粉末野菜（玉ねぎ、人参、キャベツ、白菜、セロリ）、甜菜糖、馬鈴しょでん粉 賞1年
416 野菜でうまみ(食塩無添加)
3.5g×6 **371円**（税込401円）

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



東京・オーサワジャパン JAS 隔週AC
原材料：味噌（有機米味噌（国産）、純米料理酒、食塩、酵母エキス、たまねぎ粉末、昆布粉末、しいたけエキス、酒精）、具（有機ほうれん草、有機豆腐、有機ねぎ/豆腐用凝固剤） 賞6ヶ月 アレルゲン 豆
417 有機みそ汁
52.5g/3食分 **262円**（税込283円）

北海道の農家で契約栽培された馬鈴薯で作りました。



岐阜・桜井食品 毎週
原材料：馬鈴薯澱粉（北海道） 賞1年
418 契約栽培片栗粉
200g **268円**（税込289円）

国内産の有機認証小麦粉を使用して、一旦パンを焼き上げた後に、粉砕・乾燥して作りました。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
419 有機パン粉
100g **272円**（税込294円）

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



岐阜・桜井食品
毎週
原材料：小麦粉(岩手)、イースト、塩
賞味 6ヶ月
アレルゲン 小麦
420 パン粉
200g **324円**(税込350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）
賞味 2年
421 ベーキングパウダー
113g **398円**(税込430円)

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



埼玉・みたけ 隔週AC
原材料：玄米(埼玉県、北海道、石川県)、大豆、食塩/ベーキングパウダー(アルミニウム不使用)
賞味 1年
アレルゲン 大豆
422 玄米粉パンケーキミックス
200g **334円**(税込361円)

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



埼玉・みたけ 隔週AC
原材料：米(埼玉県、北海道他)、大豆、食塩/ベーキングパウダー(アルミニウム不使用)
賞味 1年
アレルゲン 大豆
423 グルテンフリーパンケーキミックス
200g **320円**(税込346円)

フライ、しょうが焼、ソテーに！



愛知・かるなぁ スポット
原材料：大豆(国産)
賞味 365日
アレルゲン 大豆
424 バラ肉/大豆まるごとミート
80g **620円**⇒(税込670円) **570円**(税込616円)

ハンバーグ、肉団子、餃子などに。



愛知・かるなぁ スポット
原材料：大豆(国産)
賞味 365日
アレルゲン 大豆
425 ミンチ/大豆まるごとミート
100g **620円**⇒(税込670円) **570円**(税込616円)

北海道産有機大豆のおいしさと旨み、栄養をその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 毎週
原材料：有機大豆(北海道)、食塩、有機米酢
賞味 180日
アレルゲン 大豆
426 有機蒸し大豆
100g **250円**(税込270円)

北海道産の大豆100%使用。発芽させた大豆をふっくらと蒸し上げました。



兵庫・だいずデイズ 隔週AC
原材料：大豆、食塩、米酢
賞味 3ヶ月
アレルゲン 大豆
427 蒸し発芽大豆
100g **206円**(税込222円)

北海道産の大豆100%使用。発芽させた大豆をふっくらと蒸し上げました。



兵庫・だいずデイズ 隔週AC
原材料：黒大豆、食塩、黒酢、米酢
賞味 3ヶ月
アレルゲン 大豆
428 蒸し発芽黒豆
70g **206円**(税込222円)

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



イタリア・ビオイタリア
毎週
原材料：有機トマト、有機トマトジュース
賞味 24ヶ月
429 オーガニックチョップドトマト 1P
400g **460円**(税込497円)

430 2P スポット
400g×2 **920円**⇒(税込994円) **815円**(税込880円)

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



イタリア・ビオイタリア
毎週
原材料：有機トマト(イタリア)、エキストラヴァージンオリーブオイル、食塩、有機玉ねぎ、有機にんにく、有機バジル、有機オレガノ
賞味 24ヶ月
431 ナポリタントマトソース
350g **808円**(税込873円)

甘味の強い完熟トマトに有機栽培のバジルの風味が爽やかなトマトソースです。



イタリア・ビオイタリア
毎週
原材料：有機トマト(イタリア)、エキストラヴァージンオリーブオイル、食塩、有機玉ねぎ、有機バジル、有機にんにく
賞味 24ヶ月
432 バジルトマトソース
350g **808円**(税込873円)

佐賀・まんてん
原材料：白胡麻(パラグアイ)
賞味 240日

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



NN すりごま・白
433 1P 毎週
70g **300円**(税込324円)

434 3P スポット
70g×3 **900円**⇒(税込972円) **855円**(税込923円)

佐賀・まんてん
原材料：白胡麻(パラグアイ)
賞味 240日

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



NN いりごま・白
435 1P 毎週
70g **300円**(税込324円)

436 3P スポット
70g×3 **900円**⇒(税込972円) **855円**(税込923円)

九州産甘蔗でん粉・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
賞味 2年
437 国産はるさめ
100g **314円**(税込339円)

国内産小麦粉、グルテンを原料に、一つ一つ、丁寧に手焼きしました。



大阪・ムソー
スポット
原材料：小麦粉(国産)、小麦タンパク(グルテン)、山芋粉
賞味 1年
アレルゲン 小麦
438 もちふ
25g **338円**(税込365円)

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



東京・オーサワジャパン
スポット
原材料：大豆(国産)、にがり(塩化マグネシウム)
賞味 6ヶ月
アレルゲン 大豆
439 高野豆腐
6枚・50g **481円**(税込519円)

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



大阪・ムソー スポット
原材料：玄米(北海道産)
賞味 365日
440 助っ人飯米 玄米ごはん
160g **230円**(税込248円)

北海道産なんつぼしを精米し、炊き上げたごはんを便利なパックご飯にしました。



大阪・ムソー スポット
原材料：うるち米(北海道産)
賞味 365日
441 助っ人飯米 白米ごはん
160g **240円**(税込259円)

有機もち玄米使用。杵づきならではの強い粘りとコシ。



東京・オーサワジャパン スポット
原材料：有機水稲もち玄米（国産）
賞味 1年
442 有機玄米もち
6個・300g **523円**(税込565円)

有機もち玄米使用。杵づきならではの強い粘りとコシ、濃厚なよもぎの風味。



東京・オーサワジャパン スポット
原材料：有機水稲もち玄米（国産）、よもぎ粉
賞味 1年
443 有機よもぎ入り玄米もち
6個・300g **554円**(税込598円)

乾麺

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

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



イタリア・ビオイタリア
毎週
原材料：有機デュラム小麦
賞味 24ヶ月
アレルゲン 小麦
445 オーガニックスパゲッティ
500g **549円**(税込593円)

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



長崎・本村製麺 毎週
原材料：小麦粉(北海道)、食塩、植物性油
賞味 1年
アレルゲン 小麦
449 長崎手延べ㊥うどん
200g **483円**(税込522円)

食塩をまったく使用せずに作った、北海道産そば粉80%と国産小麦20%を使用！



大阪・ムソー
スポット
原材料：そば粉(北海道)、小麦粉(国産)
賞味 2年
アレルゲン 小麦 そ
450 国内産 二八そば
200g **489円**(税込528円)



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

長崎・本村製麺 毎週
原材料：小麦粉(国産)、食塩、食用植物油
賞味 1年
アレルゲン 小麦
448 手延べ素麺/水晶の光
50g×5 **496円**⇒(税込536円) **440円**(税込475円)

煮物やうどん、鍋物、あらゆる料理に重宝する合わせ調味料です。

香川・正金醤油 隔週AC
原材料：醤油、洗双糖、かつお節、煮干し、昆布、食塩
賞味 18ヶ月
アレルゲン 小麦 大豆
489 八方だし
1000ml **1,379円**⇒(税込1,489円) **1,315円**(税込1,420円)

グルテンフリー界の救世主！



カナダ・ティンカイダ
スポット
原材料：玄米(アメリカ)
賞味 3年
玄米スパゲッティスタイル
446 1P
454g **824円**(税込890円)

447 2P
454g×2 **1,648円**⇒(税込1,780円) **1,580円**(税込1,706円)

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



大阪・オルター
スポット
原材料：タピオカ澱粉(ベトナム)、米、塩
賞味 720日
451 オルターライスペーパー
45枚 **605円**(税込653円)

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



岐阜・桜井食品
スポット
原材料：油揚げ麺【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】食塩、砂糖、粉末しょうゆ、酵母エキス、魚醤パウダー、香辛料、チキンエキス、ポークエキス、ココアパウダー、ほたてエキス、乾燥ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、ごま油
賞味 6ヶ月
アレルゲン 小麦 豆
452 さくらいのラーメン しょうゆ
99g **194円**(税込210円)

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



岐阜・桜井食品
スポット
原材料：油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】食塩、砂糖、酵母エキス、魚醤パウダー、ごま油、デキストリン、チキンエキス、ポークエキス、ココアパウダー、乾燥ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、するめ粉末
賞味 6ヶ月
アレルゲン 小麦 豆
453 さくらいのラーメン ごま
100g **194円**(税込210円)

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



岐阜・桜井食品
スポット
原材料：油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】食塩、砂糖、酵母エキス、チキンエキス、酵母エキス、ごま、香辛料、乾燥ねぎ、ごま油
賞味 6ヶ月
アレルゲン 小麦 豆
454 さくらいのラーメン しお
99g **194円**(税込210円)

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



岐阜・桜井食品
スポット
原材料：油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】粉末みそ、食塩、砂糖、酵母エキス、食塩、ほたてエキス、混合節粉末、香辛料、チキンエキス、乾燥ねぎ、ごま油
賞味 6ヶ月
アレルゲン 小麦 豆
455 さくらいのラーメン みそ
101g **194円**(税込210円)

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



岐阜・桜井食品
スポット
原材料：油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】ポークエキス、食塩、砂糖、酵母エキス、粉末しょうゆ、香辛料、混合節粉末、ごま油、するめ粉
賞味 6ヶ月
アレルゲン 小麦 豆
456 さくらいのラーメン とんこつ
103g **205円**(税込221円)

麺は国内で栽培された十種類の穀物を配合したノンフライ麺です。魚介の旨みがひきたつ醤油スープが味わい深い十穀麺によく合います。
岐阜・桜井食品
スポット
原材料：めん[小麦粉(国内製造)、小麦たん白、黒米粉、小豆粉、発芽玄米粉、大麦粉、もちきび粉、もちあわ粉、うるちひえ粉、アマランサス粉、はとむぎ粉、食塩]、食塩、砂糖、粉末しょうゆ、酵母エキス、魚醤パウダー、香辛料、チキンエキス、ポークエキス、ココアパウダー、ほたてエキス、乾燥ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、ごま油、(一部に小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ごまを含む)を含む) アレルゲン 麦 豆

457 しょうゆ味/十穀らーめん 賞味 6ヶ月
89g 230円(税込248円)

麺は国内で栽培された十種類の穀物を配合したノンフライ麺です。チキンベースにスパイス香るまろやかな旨塩スープが味わい深い十穀麺によく合います。
岐阜・桜井食品
スポット
原材料：めん[小麦粉(国内製造)、小麦たん白、黒米粉、小豆粉、発芽玄米粉、大麦粉、もちきび粉、もちあわ粉、うるちひえ粉、アマランサス粉、はとむぎ粉、食塩]、食塩、砂糖、チキンエキス、酵母エキス、ごま、香辛料、乾燥ねぎ、ごま油、(一部に小麦・大豆・鶏肉・ごまを含む) 賞味 6ヶ月 アレルゲン 麦 豆

458 しお味/十穀らーめん
89g 230円(税込248円)

原材料：油揚げめん(小麦粉(国産100%)、パーム油、そば粉、馬鈴薯でん粉、食塩)、スープ(食塩、粉末しょうゆ(大豆、小麦を含む)、砂糖、酵母エキス、混合節粉末(カツオ節、サバ節)、魚醤粉末、ホタテエキス、椎茸エキス、麦芽エキス、植物油脂(ごま))、かやく(納豆、ねぎ)
大阪・ムソー スポット
賞味 5ヶ月 アレルゲン 麦 豆 そ 81.5g×4

459 4P・どんぶり麺 納豆そば
972円⇒(税込1,050円) 930円(税込1,004円)

原材料：油揚げめん【小麦粉、そば粉、パーム油、馬鈴薯でん粉、食塩】スープ【砂糖、食塩、魚醤粉末、酵母エキス、乳糖、混合節粉末、麦芽エキス、ごま油】かやく【山菜ミックス(ワラビ、ゼンマイ、タケノコ、キクラゲ)、その他、ねぎ】
大阪・ムソー スポット
賞味 5ヶ月 アレルゲン 麦 乳 豆 そ 78g×4

460 4P・どんぶり麺 山菜そば
972円⇒(税込1,050円) 930円(税込1,004円)

原材料：油揚げ麺【小麦粉(国内産)、パーム油、馬鈴薯でん粉、食塩、醤油(大豆、小麦を含む)、オニオンパウダー】、スープ【砂糖、馬鈴薯でん粉、食塩、カレー粉、小麦粉、ラード(豚を含む)、粉末醤油(大豆、小麦を含む)、酵母エキス、ポークエキス、かつお節粉末、ソテーオニオン(大豆を含む)、ほたてエキス、チキンエキス(乳成分を含む)、パーム油、バター、にんにく】かやく【コーン、人参、ねぎ】
大阪・ムソー スポット
賞味 6ヶ月 アレルゲン 麦 乳 豆 86.8g×4

461 4P・どんぶり麺 カレーうどん
972円⇒(税込1,050円) 930円(税込1,004円)

原材料：油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、馬鈴薯でん粉、食塩、しょうゆ、オニオンパウダー】、スープ【食塩、砂糖、粉末しょうゆ、デキストリン、酵母エキス、魚醤粉末、混合節粉末、ほたてエキス、ごま油、昆布粉末】、かやく【油あげ、わかめ、ねぎ】
大阪・ムソー スポット
賞味 6ヶ月 アレルゲン 麦 乳 豆 77.3g×4

462 4P・どんぶり麺 きつねうどん
972円⇒(税込1,050円) 930円(税込1,004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
毎週
原材料：さとうきび(鹿児島)
賞味 無期限

464 NN きびさとう
500g 495円(税込535円)

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

465 てんさい含蜜糖
500g 509円(税込550円)

メキシコまたはオーストラリアの天日塩を沖縄の海水で溶かし、平釜でじっくりと煮つめ、時間をかけてつくりました。
沖縄・青い海
毎週
原材料：天日塩(89.3%メキシコまたはオーストラリア)、海水(10.7%沖縄)
賞味 無期限

466 シママース
1kg 495円(税込535円)

塩のまわりに胡椒の粉末をコーティング、まろやかな塩味と胡椒の香りが引き立つおいしさです。炒め物、揚物、ステーキ等、和・洋・中華料理にどうぞ。
兵庫・赤穂化成
スポット
原材料：塩田産天日塩、黒胡椒、ガーリックパウダー、ジンジャーパウダー、でん粉、塩田産にがり
賞味 3年

467 塩胡椒
65g 428円(税込462円)

静置発酵させ熟成した、まろやかでコクのある純米酢です。
福岡・庄分酢
毎週
原材料：米(福岡)
賞味 2年

庄分純米酢
468 300ml 542円(税込585円)
469 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 A週
原材料：有機玄米(国産)
賞味 24ヵ月

470 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
隔週AC
原材料：りんご果汁、りんご果実(国産)
賞味 24ヵ月

471 アップルビネガー
300ml 955円(税込1,031円)

スペイン産有機レモン100%使用。ストレート果汁、濃厚なレモンの味わい。焼き物や鍋物、紅茶などに。
埼玉・かたすみ
毎週
原材料：有機レモン(スペイン)
賞味 1年

472 有機レモン果汁(スペイン産)
200ml 523円(税込565円)

ねぎ project 遺伝子組み換えをしていないオーストラリア産の菜種の圧搾一番搾りです。酢と湯洗いで精製。薬剤処理していません。
福岡・平田産業
毎週
原材料：菜種(オーストラリア)
賞味 540日

473 なのはな畑の菜種油
1250g 1,421円⇒(税込1,520円) 1,360円(税込1,469円)

貴重な国産(主に北海道産)の菜種を使用しています。クセがなく風味豊かで、和洋中どんな料理にも合います。
福岡・平田産業
毎週
原材料：菜種(国産)
賞味 1年半

474 一番しぼり国産なたねサラダ油
450g 1,157円(税込1,250円)

ごまを軽く煎って低温で搾りました。ほんのりとしたごまの風味が特徴です。あらゆる料理に合い、幅広くご愛用頂けます。
福岡・平田産業
純正ごま油・淡口 圧搾しぼり
原材料：ごま(ブルキナファソ、ナイジェリア、タンザニア、他)
賞味 1年6ヶ月

475 165g 毎週 696円(税込752円)
476 450g 隔週AC 1,286円⇒(税込1,389円) 1,200円(税込1,296円)

ごまを焙煎してから搾った香ばしい油です。深い香りとこくが特徴です。従来のごま油の用途に限らず、フレンチやイタリアン、和食などにも合います。
福岡・平田産業
純正ごま油・濃口 一番しぼり
原材料：ごま(ブルキナファソ、ナイジェリア、タンザニア、他)
賞味 1年6ヶ月

477 165g 毎週 696円(税込752円)
478 450g 隔週AC 1,286円⇒(税込1,389円) 1,200円(税込1,296円)

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

481 毎日えごまオイル
3g×30 1,615円(税込1,744円)

みょうがイカ墨パスタ

材料（1人分）
- □パスタ ……90g
- □手摘みオリーブオイル / 大さじ2
- □トマト缶 …… 150g
- □みょうが ……1個
- □イカ墨ペースト ….小さじ1
- □にんにく ……1片
- □アンチョビ …… 1枚
- □唐辛子 …… お好み
- □パセリ …… お好み
- ※塩 お好みパスタを茹でる用

❶パスタを茹でる。
❷フライパンにオリーブオイルとにんにく、アンチョビ、唐辛子を入れて弱火で炒める。
❸香りが出たらトマト缶をいれ混ぜたら、イカ墨ペーストをいれ、ゆで汁を少量加えてなじませる。
❹❸パスタを投入し、ソースに絡ませたら千切りした茗荷を入れ、さっと炒めたら完成。

減農薬栽培のもち米、米、米麹と高濃度の米焼酎を桶に仕込んで1年以上発酵させました。加熱殺菌していないので、瓶詰め後も旨味が増しています。
愛知・角谷文治郎商店 隔週AC
原材料：もち米(佐賀、北海道、愛知、滋賀)、米麹(愛知)、本格焼酎(愛知、山形県産米) アルコール度：13.5～14.5度
賞味 1年

三河本みりん
482 700ml 1,400円(税込1,540円)
483 1.8L 3,210円(税込3,531円)

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

484 有機三州味醂
500ml 1,413円(税込1,554円)

米麹を原料に、二段式糖化工程でつくられた、料理酒と味醂の性質を併せ持つ発酵調味料です。
埼玉・味の一醸造
毎週
原材料：米、米麹、食塩
賞味 1年

485 味の母
720ml 968円(税込1,045円)

無農薬契約栽培の五百万石を原料にした自然酒に、「海の精」を添加した調理酒です。開封後はお早めにお使い下さい。
島根・青砥酒造 毎週
原材料：米、米こうじ(島根)、塩(海の精)アルコール13%、食塩2%以上
賞味 1年半

486 みやこの料理酒
500ml 919円(税込993円)

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

487 こんにちは料理酒
720ml 1,377円(税込1,515円)

煮物やうどん、鍋物、あらゆる料理に重宝する合わせ調味料です。
香川・正金醤油
隔週AC
原材料：醤油、洗双糖、かつお節、煮干し、昆布、食塩
賞味 18ヶ月
アレルゲン 麦 豆

八方だし
488 360ml 614円(税込663円)
489 1000ml 1,379円⇒(税込1,489円) 1,315円(税込1,420円)

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

430 2P/オーガニックチョップドトマト
400g×2 920円⇒(税込994円) 815円(税込880円)

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

手摘みオリーブオイル
479 1P 毎週 250ml 1,500円(税込1,620円)
480 2P スポット 250ml×2 3,000円⇒(税込3,240円) 2,800円(税込3,024円)

枕崎産一本釣鰹、道南産真昆布、愛知県下山村の椎茸からとっただし汁に「三河しろたまり」をあわせ、風味豊かに仕上げました。
愛知・日東醸造 隔週AC
原材料：小麦(愛知)、鰹節、食塩(海の精)、本みりん(三河みりん)、粗糖、昆布、米焼酎、椎茸
賞味 6ヶ月 アレルゲン 麦

490 三河白だし
400ml 1,342円(税込1,449円)

上質のかつお節をたっぷりと使用し、土佐清水産の宗田かつお節を組み合わせ、北海道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
賞味 365日 アレルゲン 麦 豆

491 NN うまみ鰹つゆ
500ml 698円(税込754円)

非遺伝子組み換え飼料と光と風を取り入れた開放鶏舎で育てた健康な鶏の卵と非遺伝子組み換え菜種の圧搾油、国産りんご酢で作りました。
愛知・あいのう流通センター
毎週
原材料：菜種油(オーストラリア産)、卵黄、りんご酢、食塩、砂糖、香辛料
賞味 180日 アレルゲン 卵

492 aino MAMAマヨネーズ
300g 537円(税込580円)

平飼いで飼育された健康な鶏から産まれた有精卵を使用し、原材料を徹底して「自然」を追及したカラダにやさしいマヨネーズです。
大阪・ムソー 毎週
原材料：菜種油(オーストラリア)、卵、有機りんご酢、果実酢(レモン果汁)、砂糖、食塩、香辛料(からし)
賞味 6ヶ月 アレルゲン 卵

493 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

494 有機トマトケチャップ
300g **407円**(税込440円)

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



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

495 有機ウスターソース
250ml **438円**(税込473円)

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



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

496 有機中濃ソース
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：かきエキス、砂糖、醤油、食塩、みりん、でんぷん、魚醤、レモン
賞 1年半 アレルゲン 麦 豆

497 オイスターソース
115g **469円**(税込507円)

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



徳島・光食品 隔週AC
原材料：有機トマト、有機たまねぎ、有機米酢、有機にんにく、有機しょうが、食塩、有機砂糖、香辛料、有機米醗酵調味料
賞 1年半

498 有機ピザソース
225g **458円**(税込495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 2年 アレルゲン 麦 豆
レトルト

499 有機ミートソース
140g **325円**(税込351円)



ねせす project
このまま使える美味しい万能合わせ酢。ツンとせず香りやわらかな仕上がりです。

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

八方美人酢
500 300ml 786円⇒(税込841円) **715円**(税込772円)
501 たっぷり徳用900ml **1,442円**(税込1,557円)

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



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

502 万能くろ酢たれ
300ml **636円**(税込687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 1年半 アレルゲン 麦 豆

503 有機ぽん酢しょうゆ
250ml **448円**(税込484円)

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



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

504 ヒカリ 焼肉のたれ
350g 657円⇒(税込710円) **630円**(税込680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 8ヶ月

505 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 9ヶ月 アレルゲン 豆

506 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 9ヶ月 アレルゲン 豆

507 生おろし 生姜チューブ
40g **406円**(税込438円)

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



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

508 おろし にんにくチューブ
40g **447円**(税込483円)

国産生にんにくを使用したすりおろしにんにくです。餃子やラーメン、料理の隠し味など様々な場面でご利用いただける「つけてよし！混ぜてよし！」の万能調味料です。



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

509 すりおろしにんにく
60g **564円**(税込609円)

国産野菜、国産大豆の油揚げを使用した、根菜たっぷりの滋味あふれる味わいの煮物です。



埼玉・オーサワジャパン スポット
原材料：人参(国産)、ごぼう、れんこん、たけのこ、油揚げ、醤油、醗酵調味料、メープル シュガー、昆布粉末、玄米醗酵調味料、食塩
賞 2年 アレルゲン 豆 麦
レトルト

510 野菜煮物
100g **366円**(税込395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)、有機ぱれいしょでんぷん、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 1年半 アレルゲン 麦 豆

511 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 1年半 アレルゲン 麦 豆

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

肉と野菜を炒めてあわせるだけで簡単に美味しくお召し上がりいただけます。



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

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

肉と豆腐、野菜を焼いてあわせるだけの簡単調理。



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

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

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



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

515 五目ちらしずしの素
2合用 **554円**(税込598円)

お米と一緒に炊くだけで美味しい釜めしがお召し上がりいただけます。大豆ミートの程よい食感と昆布出汁の上品な旨みが味わえます。砂糖、動物性原料、化学調味料不使用。



埼玉・オーサワジャパン スポット
原材料：大豆ミート（国産）、人参、ごぼう、昆布だし、米飴、醤油、醗酵調味料、なたね油、食塩、酵母エキス、メープル シュガー
賞 2年 アレルゲン 麦 豆

516 ベジ釜めしの素（とり釜めし風）
2合用 **418円**(税込451円)

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



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

517 五目ごはんの素
2合用 **418円**(税込451円)

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



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

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

ペクチン不使用の手作りジャム。濃厚なみかんの味わいです。



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

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

直火二度焼き、スパイス香る本格派です。使いやすいフレーク状。



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

30007 大人ふたりのカレールゥ
120g **527円**(税込569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 1年 アレルゲン 麦 乳 豆

30014 キッズ本格カレールゥ
120g **467円**(税込504円)

茨木・東京フード スポット 賞180日 アレルゲン 麦 豆

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



カレールゥ甘口
30045 1P 150g **409円**(税込442円)
30052 2P 150g×2 818円⇒(税込883円) **750円**(税込810円)
甘口



愛知・愛農流通センター 毎週
ねせす project
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 1年 アレルゲン 豆

30021 やさしいカレールゥ 畑まるごとうけとめます! あっさり中辛

茨木・東京フード スポット 賞180日 アレルゲン 麦 豆

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

カレールゥ辛口
30069 1P 150g **409円**(税込442円)
30076 2P 150g×2 818円⇒(税込883円) **750円**(税込810円)
辛口

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



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

30083 ベジタリアンのための根菜カレー
200g **370円**(税込400円)

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



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

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



原材料：玄米粉(米(九州))、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 1年 アレルゲン 豆

30038 やさしいカレールゥ 畑まるごといただきます! まろやか甘口
各100g 758円⇒(税込811円) **720円**(税込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 18ヶ月 アレルゲン 麦 乳
レトルト

30090 瀬戸内レモンのチキンカレー
180g **527円**(税込569円)

トマトベースに鶏もも肉の旨味とスパイスがきいた食べやすいカレーです。



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18ヶ月 アレルゲン 麦 乳
レトルト

30106 バターチキンカレー
180g **527円**(税込569円)

鶏挽肉の旨味とヨーグルトのコクをいかしたシンプルで食べやすいカレーです。



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 18ヶ月 アレルゲン 麦 乳
レトルト

30113 鶏キーマカレー
180g **527円**(税込569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 1年
レトルト

30120 参鶏湯風スープ
160g **516円**(税込557円)

納豆類

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



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



登喜和食品　東京都府中市 蔵 毎週

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

204 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（北海道産）・納豆菌 営8日 アレルゲン 豆

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

205 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。

206 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。

207 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

営8日 アレルゲン 豆 麦

208 ひきわり納豆カップ2

30g×2 **279円**（税込301円）

北海道産光黒豆大豆を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 A週



原材料：大豆（北海道産光黒豆大豆）・納豆菌/タレなし

営8日 アレルゲン 豆

209 経木で包んだ塩味納豆/光黒大豆

45g **209円**（税込226円）

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

こだわりの味
協同組合
静岡県静岡市 蔵 毎週



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

210 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 営8日 アレルゲン 豆 麦

211 国産黒豆カップ納豆

30g×2 **249円**（税込269円）

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



こだわりの味
協同組合
静岡県静岡市 蔵 毎週

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

212 大粒味わい納豆

45g×2 **209円**（税込226円）

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



こだわりの味
協同組合
静岡県静岡市 蔵 毎週

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

213 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においはなく、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。



登喜和食品　東京都府中市 蔵 毎週 営30日 アレルゲン 豆 麦

原材料：大豆（国産）米酢・米粉・テンペ菌

214 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。



登喜和食品　東京都府中市 蔵 毎週 営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

215 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。

小梅の中で一番小さい甲州小梅を使用。とても肉厚で食べごたえ◎

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市



蔵 A週

原材料：小梅（山梨県産）・紫蘇・食塩

営180日 アレルゲン 麦

217 しそ漬昔ながらの小梅干し

90g **460円**（税込497円）

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

あすか
奈良県五條市 蔵 隔週AC



原材料：ショウガ（高知）・赤梅酢（自家製/無添加）・再製天日塩

営90日

218 きざみ紅生姜

60g **265円**（税込286円）

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

ヤマキ
埼玉県児玉郡神川町 蔵 隔週AC



原材料：らっきょう（国産）・砂糖・米酢・はちみつ・塩

営6ヶ月

219 蜂蜜入らっきょう漬

100g **480円**（税込518円）

さわやかな酸味が食欲をそそります。刻んでタルタルソースに混ぜても！

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市 隔週AC



原材料：きゅうり・なす・みょうが・砂糖・小麦醸造調味料・純米酢・りんご酢・梅酢・食塩 / しそ色素

営150日 アレルゲン 麦

220 しば漬け

120g **432円**（税込467円）

北海道産わかめを旨味溢れる美味しいだし（かつお、こんぶ、椎茸、帆立貝柱）で味付けし、しその香りをつけて美味しいふりかけにしました。根昆布入りでさらに美味しく仕立てております。

ムソー　大阪府 A週



原材料：わかめ（北海道）・だし（鰹節・真昆布・椎茸・乾帆立貝柱）・砂糖・有機白ごま・根昆布（北海道）・醤油・食塩・発酵調味料・赤しそふりかけ・米酢・菜種油（菜種（国産））

営6ヶ月 アレルゲン 麦 豆

224 しそわかめふりかけ

35g **430円**（税込464円）

信州の望月農園で自家栽培した白菜を使用。酸味と辛味がマイルドで日本人にも食べやすい仕上がりです。



原材料：(白菜・ビートグラニュー糖・ニンニク・リンゴ・玉ねぎ・生姜・ニラ・水飴・昆布だし・もち米粉・あみ海老・塩・唐辛子・いわし塩辛・塩・ゴマ)のみ

221 信州望月自家農園こだわりキムチ

360g **522円**（税込564円）

唐辛子のさわやかな辛味がきいています。



原材料：(白菜・ビートグラニュー糖・ニンニク・リンゴ・玉ねぎ・生姜・ニラ・水飴・昆布だし・もち米粉・あみ海老・塩・唐辛子・いわし塩辛・塩・ゴマ)・辛唐辛子

222 信州高原辛キムチ

360g **522円**（税込564円）

「辛キムチ」と「こだわりキムチ」各1パックのお得なセット。

2種セット Sale

223 こだわりのキムチ 2種食べ比べセット

こだわりキムチ+辛キムチ各1

1,044円⇒（税込1,128円） **993円**（税込1,072円）

カナモト食品　長野県東御市 蔵 A週 営14日 アレルゲン エ

国内産の片口いわしと昆布を主原料に使用した、ソフトタイプのふりかけ。昆布とちりめんの豊富な栄養素が手軽に摂れちゃうスグレモノ。

規格変更

ムソー　大阪府 A週



原材料：片口いわし（広島県産）・昆布（北海道産）・醸造酢・白ごま

営3ヶ月

225 ちりめん昆布

60g **450円**（税込486円）

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

丸川
静岡県 蔵 隔週AC



原材料：黒豆（静岡県産）・粗糖・醤油・塩・天然重曹

営120日 アレルゲン 豆 麦

226 国産黒豆の煮豆

150g **482円**（税込521円）

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

丸川
静岡県 蔵 隔週AC



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

営75日 アレルゲン 麦 豆

227 五目豆

150g **437円**（税込472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。



北海道噴火湾産のベビーホタテを使用した甘露煮。そのまま召し上がることはもちろん、炊き込みご飯やおにぎりの具としても。

タカハシ食品
東京都 A週



原材料：ほたて（北海道）・ビートグラニュー糖・醤油・本みりん

営90日 アレルゲン 麦 豆

228 ホタテしぐれ煮

70g **660円**（税込713円）

冷凍しない新鮮な生のまぐろを醤油と砂糖で甘辛く味付け、そのまま炊きました。しっかり味のしみこんだこんにゃく入り。ごはんのおかずやお弁当に。



カネハチ・
静岡県牧之原市 蔵 A週

原材料：まぐろ（国産）・蒟蒻・粗製糖・醤油（小麦を含む）・本みりん・鰹節粉・葱・ニンニク 営150日 アレルゲン 麦 豆

229 生炊きまぐろ角煮

140g **674円**（税込728円）

北海道産小麦粉とエキストラバージンオリーブが主原料。ナンを焼く為の特殊なオーブンで高温短時間で焼き上げ、もっちり食感に仕上げました。



こだわりの味協同組合
静岡県静岡市 蔵 A週

原材料：小麦粉（北海道産）・オリーブ油・イースト・食塩・甜菜糖・菜種油

営29日 アレルゲン 麦

230 北海道産小麦粉ナン

70g×2 **480円**（税込518円）

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

金子製麺
神奈川県
足柄上郡中井町 蔵 隔週AC



原材料：小麦（農林61号/・群馬県産・栃木県産：農薬不使用）

営夏期2ヶ月
冬期4ヶ月 アレルゲン 麦

232 地粉 薄力粉

500g **390円**（税込421円）

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

金子製麺
神奈川県
足柄上郡中井町 蔵 隔週AC



原材料：小麦（農林61号/・群馬県産・栃木県産：農薬不使用）

営夏期2ヶ月
冬期4ヶ月 アレルゲン 麦

233 地粉 全粒粉

500g **390円**（税込421円）

国産米100%。農薬・化学肥料不使用。小麦粉の代わりとして様々なお料理に。



オーサワジャパン
東京都 A週

原材料：水稲うるち米（国産）

営6ヶ月

234 オーサワの国産米粉

500g **920円**（税込994円）

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

喜八
愛知県名古屋市 隔週AC



原材料：そばの実（ファーム松野（富山県））/無農薬 営1年

235 そば屋のそば粉

500g **1,050円**（税込1,134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）

営1年 毎週

在庫限り！

237 ギリシャオリーブオイル

250ml **1,278円**（税込1,380円）

238 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

営1年

アレルゲン 豆 麦

239 本格天然醸造醤油(小)

720ml **697円**（税込753円）

240 大

1.8L **1,408円**（税込1,521円）

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

弓削多醤油
埼玉県坂戸市 隔週AC



原材料：大豆（栃木産/有機栽培）・小麦（栃木産/有機栽培）・天日塩（メキシコ産）・井戸水（秩父連山）

営2年 アレルゲン 麦 豆

241 弓削多 有機しょうゆ

720ml **1,100円**（税込1,188円）

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

南蔵　青木弥右衛門
愛知県知多郡武豊町 隔週AC



原材料：大豆（愛知県産）・天日塩（メキシコ産）

営1年 アレルゲン 豆

242 本たまり

900ml **952円**（税込1,028円）

しその香り豊かな梅酢。アクの強い野菜、煮魚、炒め物などに使うと、クセ（アク）を和らげ、野菜等の旨みを味わえます。

無双本舗
奈良県奈良市 A週



原材料：有機梅（奈良県産）・塩・有機しそ（奈良県産）

営8ヶ月

243 有機梅酢・赤

200ml **540円**（税込583円）

酢屋茂　長野県立科町 蔵 毎週 営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

244 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

245 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

246 合わせみそ 650g **775円**（税込837円）

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

南蔵
愛知県知多郡武豊町 蔵 隔週AC



原材料：大豆（愛知県産）・天日塩（メキシコ産）

営1年 アレルゲン 豆

247 純豆味噌(つぶ)

1kg **1,134円**（税込1,225円）

輸入・企画 オルタトレードジャパン
隔週AC

原材料：サトウキビ（フィリピン）

営無期限

248 マスコバド糖

500g **646円**（税込698円）

せいふてい 神奈川
凍 隔週AC

原材料：本わさび（長野）・塩・本わさび加工品 営360日

249 おろし本わさび

5g×6 **595円**（税込643円）

魚・水産加工品

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

マストミ

徳島県徳島市

良質なマグロを目利きし、絶品のお刺し身やお手軽なお惣菜加工をしています。



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



徳島・マストミ
凍 隔週AC
原材料：キハダマグロ(太平洋) 賞10日

521 刺身用まぐろ角切り
120g **784円**(税込847円)

マグロハラミのごちそうおにぎり



今年の春は
おにぎり持って
お出かけしたいなあ...
と願いを込めて...

材　料（おにぎり４つ分）

まぐろ腹身焼物用	1切		
ごはん	1合	◎しょうゆ	小さじ1/2
卵	1個	◎ごま油	小さじ1/2
大葉	2枚	◎塩	少々
のり	適量	◎すりごま	適量

作り方

①表面を流水で洗い冷蔵庫で解凍後、魚焼きグリルにて両面を弱火で10分程焼いてください。
※焼き時間は目安です。グリルの種類によって調整してください。
②卵は、炒り卵にしておきます。大葉は千切りにしておきます。
③マグロが焼けたら、皮・骨を除き、身をほぐします。
※大きめにほぐすと「ごちそう感」がでます♬
④温かいご飯②、③、◎の調味料を加えて、混ぜ合わせます。
⑤４等分でおにぎりを握り、のりを巻けば完成です。

「コクのあるうまみ」と「もっちりとした食感」をお楽しみください。



徳島・マストミ
凍 隔週AC
原材料：メバチマグロ(太平洋)
賞10日

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

「マグロの女王」と称される南マグロの赤身を手軽に食べやすくカットしてあります。



徳島・マストミ
凍 隔週AC
原材料：南マグロ(インド洋) 賞15日

523 天然南マグロ切り落としスライス（中トロ）
70g **1,350円**(税込1,458円)

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



つぶつぶまぐろ丼 タレ付き

524 2食分
50g×2
800円⇒(税込864円)
760円(税込821円)

525 2P/4食分
50g×4
1,545円⇒(税込1,669円)
1,468円(税込1,585円)

526 3P/6食分
50g×6
2,273円⇒(税込2,455円)
2,158円(税込2,331円)

徳島・マストミ 凍 隔週AC
原材料：まぐろ【メバチマグロ(太平洋、大西洋、インド洋)、菜種油】、タレ(醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、酵母エキス) 賞10日 アレルゲン 麦 豆

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



徳島・マストミ 凍 隔週AC
原材料：ビンチョウマグロ(太平洋) 賞10日

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

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



徳島・マストミ 凍 隔週AC
原材料：メバチマグロ(台湾) 賞10日

528 メバチマグロ短冊
100g **729円**(税込787円)

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



徳島・マストミ
凍 隔週AC
原材料：メバチマグロ(太平洋)
賞30日

529 メバチマグロのカマぶつ切り
300g **422円**(税込456円)

解凍後、10分程度グリルで焼いて召し上がれます。1尾のビンチョウマグロからわずかしか取れない腹身です。



徳島・マストミ
凍 隔週AC
原材料：ビンチョウマグロ(太平洋)
賞30日

530 まぐろ腹身(焼き物用)
170g（2切れ）
541円⇒(税584円)
514円(税555円)

鮮度の良いビンチョウマグロをオリジナルのタレに漬け込みました。マグロの食感とタレの味がご飯に良く合います。





徳島・マストミ
凍 隔週AC
原材料：ビンチョウマグロ(太平洋)・醤油・米発酵調味料
賞30日 アレルゲン 麦 豆

531 まぐろ漬け丼(びん長)
80g×2 **680円**(税込734円)

食感の良いびん長まぐろを適度な厚みでスライスし、ごまの風味の効いた特製だれで漬け丼にしました。これまでの醤油味とは一味違う、ご飯が進む漬け丼です。仕上げに、胡麻油やラー油をちょっぴりたらして、香りとともに召し上がれ！





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

532 まぐろ漬け丼(胡麻ダレ)
80g×2 **680円**(税込734円)

マストミさんちの台所でつくるお惣菜シリーズ

無添加の美味しい惣菜をマストミが作ってくれました。
お弁当や夕食でももう1品ほしい時に、温めるだけの惣菜です。冷凍庫にいつもストックしておくと助かりますね～！

天然エビなのでエビ本来のプリっとした食感をお楽しみいただけます。辛さ控えめの味付けでお弁当や夕食の一品にもどうぞ。



徳島・マストミ 凍 隔週AC
原材料：揚げエビ【エビ(ミャンマー)、卵白、馬鈴薯澱粉、菜種油、食塩】、チリソース【トマトケチャップ、鶏ガラスープ、白ネギ(国産)、チュウニャン、ニンニク、生姜、砂糖、コチュジャン、馬鈴薯澱粉、菜種油、酢、酒】
賞90日 アレルゲン 麦 卵 豆 エ 調理済

533 天然エビのチリソース
150g **634円**(税込685円)

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



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

535 まぐろ団子 甘酢ソース・2食
4個×2 **576円**(税込622円)

甘みと旨みが出るまでじっくり炒めた香味野菜とホタテのエキスをベースに、旨みがたっぷり染み込んだアクアパッツァソースを仕上げました。



徳島・マストミ
凍 隔週AC
原材料：玉ねぎ、ニンジン、セロリ、ニンニク、酒、魚醤、菜種油、黒酢、塩、馬鈴薯澱粉、ほたてエキス粉末、コショウ、オレガノ、バジル、タイム、唐辛子 賞90日

536 アクアパッツアソース
100g **291円**(税込314円)

手やお箸でつまみやすい「小さめサイズ」のエビフライです。しっぽを取り除いているので、まるごとパクパク食べられます。無保水の天然エビを使用しており、エビ本来の旨味とぷりっとした食感をお楽しみ頂けます。お弁当やもう少しおかずが欲しい時など、電子レンジやトースターで簡単に調理が出来ます。ケチャップやタルタル、オーロラソースなど「ディップ」で楽しくお召し上がりください！



徳島・マストミ
凍 隔週AC 調理済
原材料：エビ(インドネシア又はミャンマー)、食塩、酒、衣(パン粉(小麦を含む)、小麦粉、液卵、コショウ)、揚げ油(菜種油)
賞90日 アレルゲン 麦 卵 エ

534 ひとくちエビフライ
100g
593円⇒(税640円)
569円(税614円)

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



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

537 まぐろの塩麹竜田
150g
600円⇒(税648円)
572円(税618円)

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



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

538 ひとくちまぐろカツ
150g **600円**(税込648円)

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



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

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

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



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

540 黒酢の酢豚
330g
800円⇒(税864円)
760円(税821円)

ピーマンや玉ねぎなどはご用意ください。野菜を炒めて、からめるだけで、簡単手軽に本格「青椒肉絲」が出来上がります。豚肉は下処理・下味付けをして半日寝かすことで旨味を引き出し、調理後硬くならないように油通しをしています。オイスターソースのコクのある風味に薬味の香ばしい香りが加わり、豚肉と野菜の旨味をいっそう引き立てます。



徳島・マストミ 凍 隔週AC
原材料：豚肉(国産)、醤油(小麦・大豆を含む)、鶏卵、酒・オイスターソース、菜種油、馬鈴薯澱粉、砂糖、ショウガ、ニンニク、塩、コショウ
賞90日 アレルゲン 麦 卵 豆

541 野菜で仕上げる チンジャオロースの素
120g **529円**(税込571円)

胡麻油とコチュジャン、にんにく、生姜の醸し出すアジアンテイストな味と香りで、思わず白いご飯をお代わりしたくなる味に仕上げました。優しくパンチのきいたソースは、しっとり柔らかい豚肉と相まって、野菜本来の持つ甘みをグッと引き出します。



徳島・マストミ 凍 隔週AC
原材料：豚肉(国産)、醤油(小麦・大豆を含む)、菜種油、鶏卵、発酵調味料、馬鈴薯澱粉、コチュジャン(小麦・大豆を含む)、にんにく、酒、ごま油(ごまを含む)、砂糖、生姜、食塩、コショウ 賞90日 アレルゲン 麦 卵 豆

542 野菜で仕上げる 国産豚のスタミナ焼き
120g **518円**(税込560円)

奥寅商店

静岡県沼津市



全国一の干物生産地沼津において三代にわたり無添加の干物のみを製造。（奥寅商店の工場では一切、添加物を使用しておりません！）各魚の旬な時期に一括仕入。1枚1枚手開きで丁寧に加工しています。食の安全性が危惧される昨今「安心」「安全」「おいしい」をコンセプトに、どなたにも自信をもってお届けできる商品づくりを目指しています。

冷凍の商品を解凍してお届けしますので、霜が解けて袋がべたついている場合がありますが、品質には問題ございませんので、安心してお召し上がりください。

富士山からの湧き水と、沖縄の自然塩だけで味付けをしました。素材の鮮度が美味しさの秘訣です。



静岡・奥寅商店

蔵 A週

原材料：真あじ（対馬）・塩（沖縄）

営4日

544 真あじのひもの

3枚 **666円**（税込719円）

天然エビ

パプアニューギニア海産

大阪府茨木市 翌々週配達

パプアニューギニアの海で地元の漁師とともに「天然エビ漁&加工」に取り組んでいます。
保水剤など一切不使用。自然な風味が生きています！

天然えび（バナナ・タイガー・エンデバー海老）のミックス。サイズミックスです。

翌々週配達

大阪・パプアニューギニア海産

凍 A週

原材料：バナナ海老、タイガー海老、エンデバー海老（種類ミックス・無頭／パプアニューギニア） 営6ヶ月 アレルゲン エ

550 天然エビ殻付 1P

200g **1,265円**（税込1,366円）



551 2P

200g×2 2,530円⇒（税込2,732円） **2,471円**（税込2,669円）

九州近海で漁獲され、長崎港に水揚げされた「アカカマス」。一枚一枚手開きされ、時間をかけて加工しています。



静岡・奥寅商店

蔵 A週

原材料：かます（長崎）・塩（沖縄）

営4日

546 かますひもの

2枚 **745円**（税込805円）

北海道沖で漁獲され、根室港に水揚げされたさんまです。三陸産のさんまに比べ肉厚で、脂も多くジューシー。



静岡・奥寅商店

蔵 A週

原材料：さんま（根室）・塩（沖縄） 営4日

545 さんまひもの

2枚 **683円**（税込738円）

天然えび（バナナ・タイガー・エンデバー海老）の尻尾も殻もむいた海老。すぐに使えて便利です。

翌々週配達

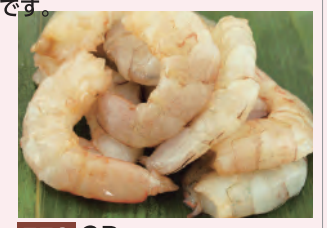
大阪・パプアニューギニア海産

凍 A週

原材料：天然エビ（パプアニューギニア） 営6ヶ月 アレルゲン エ

552 簡単便利なむきえび 1P

120g **1,080円**（税込1,166円）



553 2P

120g×2 2,160円⇒（税込2,333円） **2,084円**（税込2,251円）

卵不使用。薬品・添加物を一切使用していません。海老の食感・味が強く、パン粉は薄く仕上げています。

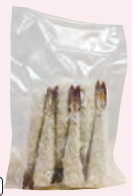
翌々週配達

大阪・パプアニューギニア海産

凍 A週

原材料：船凍天然エビ（パプアニューギニア）、小麦粉、パン粉

営6ヶ月 アレルゲン 麦 エ



554 天然海老フライ1L

120g **1,142円**（税込1,233円）

九州近海で、11月前半に漁獲された「真さば」を原料に使用し、富士山からの伏流水と沖縄産天然にがりの自然塩だけの漬け汁で味をつけています。



静岡・奥寅商店

蔵 A週

原材料：真さば（長崎）・塩（沖縄）

営4日

547 真さばの干物

1枚 525円⇒（税込567円） **499円**（税込539円）

北海道産礼文島の真ほっけを富士山からの伏流水と沖縄産天然にがりの自然塩だけの漬け汁で味をつけています。



静岡・奥寅商店

蔵 A週

原材料：真ほっけ（北海道）・塩（沖縄）

営4日

548 真ほっけひもの

2枚 **830円**（税込896円）

薄い衣に海老がぎっしり入って食べ応えがあります。漁獲してすぐに船上凍結した天然エビのみ使用で鮮度抜群。

翌々週配達

大阪・パプアニューギニア海産

凍 A週



原材料：天然エビ（パプアニューギニア）、小麦粉、パン粉

営6ヶ月 アレルゲン 麦 エ 未調理

555 天然海老フライ2L

5尾 **1,757円**（税込1,898円）

特大サイズの海老を大きなぶつ切りにして食感を残し、エビフライと同じ要領で仕上げました。新しい形の”エビフライ“です。

翌々週配達

大阪・パプアニューギニア海産

凍 A週

原材料：天然海老（パプアニューギニア産）、パン粉、小麦粉

営6ヶ月 アレルゲン 麦 エ 未調理



556 エビコロフライ

100g **1,188円**（税込1,283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） 営90日

558 ヤママサの甘塩サバ 1P 毎週

60g×2 **583円**（税込630円）

脂の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 営90日 アレルゲン 麦 豆

559 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 営90日 アレルゲン 豆

560 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 営90日 アレルゲン 麦 豆

561 銀だらコク煮

50g **460円**（税込497円）

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



ヤママサ　宮城県塩竈市 凍 毎週

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

営90日 アレルゲン 豆

562 黒豆と玄米の炊き込みご飯

80g **292円**（税込315円）

いちうろこ（南伊豆水産）

静岡県静岡市

スケトウダラすり身は無添加で、リン酸塩は不使用。鶏卵は冷凍液卵ではなく、生のものを1個1個使用し、“だし”も化学調味料ではなく鰹節のだし。油は圧搾一番搾りの菜種油。昔ながらの攪拌・すり上げは石臼で行い、温度が上がりすぎて風味を損ねない昔ながらの製法です。



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



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 営7日

564 小竹輪 1P 毎週

30g×5 **482円**（税込521円）

565 2P スポット

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 営10日

566 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 営14日 アレルゲン 卵

567 うろこちゃん（白かまぼこ）

150g **582円**（税込629円）

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



いちうろこ
静岡県静岡市清水区

蔵 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・紅麹色素 営14日 アレルゲン 卵

568 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 営14日

569 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 営14日

570 いわしはんぺん

5枚（150g） 542円⇒（税込585円） **515円**（税込556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 営10日

571 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

営10日 アレルゲン 卵

572 味なひとくち揚

150g **578円**（税込624円）

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



いちうろこ
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） 営10日

573 ごぼうつまみ

100g **462円**（税込499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

営10日 アレルゲン 卵

574 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 営10日

575 ねぎちぎり揚

100g 466円⇒（税込503円） **443円**（税込478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 営10日

576 青のり小判

3枚 **386円**（税込417円）

まぐろとタラを一緒に練り上げモチモチ食感にしました。とうもろこし・玉ねぎの甘みが美味しさを倍増してくれます。お弁当やおつまみ、おやつにも。



いちうろこ
静岡県静岡市
清水区

蔵 スポット

原材料：まぐろすり身・すけそうだらすり身・玉ねぎ（国産）・コーン（国産）・馬鈴薯澱粉（北海道）・粗糖・食塩・発酵調味料・鰹だし・菜種油 営10日

577 まぐろもろこし

100g **477円**（税込515円）

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



いちうろこ
静岡県静岡市
清水区

蔵 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

営14日 アレルゲン エ

578 桜えび釜揚げ

3枚 **715円**（税込772円）

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



いちうろこ
静岡県静岡市
清水区

蔵 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 営14日 アレルゲン 卵

579 白はんぺん

3枚 **671円**（税込725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・すけそうたらすり身・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・発酵調味料・ねぎ・かつおだし 営10日

580 いわし団子

8個 410円⇒（税込443円） **390円**（税込421円）

飲料

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

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



京都・ほった園
毎週
原材料：茶（京都府／有機栽培）
賞味期間 1年

582 有機栽培熟成三年番茶
150g **415円**（税込448円）

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



京都・ほった園
毎週
原材料：緑茶（京都府／有機栽培）
賞味期間 180日

583 宇治の松印煎茶
100g **1,000円**（税込1,080円）

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



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

584 宇治の抹茶入りくき茶
100g **600円**（税込648円）

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



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

585 ほうじ茶入麦茶ティーバッグ
10g×32 **600円**（税込648円）

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



愛知県名古屋市・喜八
隔週AC
原材料：蕎麦（富山県産）
賞味期間 1年

586 そば屋のそば茶
180g **1,230円**（税込1,328円）

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

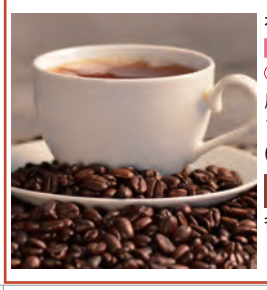


香川・エモーション
A週
原材料：オーガニックルイボスティー（有機アスパラサスリネアリス）
賞味期間 5年

587 ルイボススタンドパック
4g×30 **1,950円**（税込2,106円）

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





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

OGこだわりブレンド
588 中挽 **589 豆**
各150g
1,050円⇒（税込1,134円）
964円（税込1,041円）

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



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

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

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



大阪・ムソー
A週
原材料：有機ココアパウダー（ドミニカ共和国）
賞味期間 1年

591 オーガニックブラックココア
120g **650円**（税込702円）

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



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

592 こめこうじ和紅茶ＴＢ
2g×15包 **877円**（税込947円）

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



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

593 柑橘紅茶ＴＢ
2g×15包 **877円**（税込947円）

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



愛知・マルサン
原材料：大豆（国産）
賞味期間 120日 アレルゲン 豆

594 国産大豆の無調整豆乳
1P 毎週
1000ml **388円**（税込419円）



595 3P A週
1000ml×3
1,164円⇒（税込1,257円）
1,129円（税込1,219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

596 津軽のかおり（びん）
1L **862円**（税込931円）

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



茨城・ベルファーム
凍 隔週AC
原材料：ニンジン（自社産/菌０虫０）
賞味期間 1年

有機ベルファームのにんじんジュース
597 1P
100ml **226円**（税込244円）
598 10P
100ml×10 2,263円⇒（税込2,444円）
2,180円（税込2,354円）



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



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

有機ベルファーム青汁
599 1P
100ml **204円**（税込220円）
600 10P 10パック
100ml×10 2,036円⇒（税込2,199円）
1,961円（税込2,118円）

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



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

有機野菜飲むならこれ!
601 2本
190g×2 **360円**（税込389円）
602 ケース 30本入
190g×30 5,400円⇒（税込5,832円）
5,238円（税込5,657円）

有機赤ぶどう果汁と有機白ぶどう果汁をブレンドした、飲みやすくすっきりとした味わいの香料・酸味料不使用の有機ぶどうジュースです。白ぶどう果汁とブレンドすることにより、赤ぶどう果汁の渋みを抑えて、大人だけでなく、お子様にも飲みやすい味に仕上げました。



徳島・光食品 A週
賞味期間 1年6ヶ月
原材料：有機ブドウ（アメリカ・アルゼンチン）

OGブドウジュース
603 3本
160g×3 **525円**（税込567円）
604 ケース 30本入
160g×30 5,250円⇒（税込5,670円）
5,093円（税込5,500円）

濃縮タイプです、約2倍にうすめて飲むほか、甘味料としてもお使いください。



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

605 有機玄米甘酒(粒)
250g **350円**（税込378円）

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



愛知県・福光屋 A週
原材料：米・米麹（国産）
賞味期間 1年

シルキー糀甘酒
606 200ml
200円（税込216円）
607 1L
650円（税込702円）

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



大阪・ムソー A週
原材料：有機緑茶（国産）
賞味期間 8ヶ月

608 さらつや美人番茶
500ml **160円**（税込173円）

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



13w で終了



岐阜・奥長良川名水 隔週AC
原材料：水（岐阜）
賞味期間 2年

森のコエ
609 3本
460ml×3 **420円**（税込454円）
610 ケース
460ml×24 3,360円⇒（税込3,629円）
3,200円（税込3,456円）

お菓子

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

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



東京・丸成商事
A週
原材料：有機栗（中国河北省）
賞味期間 1年

612 有機むき栗
80g **350円**（税込378円）

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



大阪・むそう A週
原材料：有機えんどう、塩
賞味期間 9ヶ月

613 有機グリーンピースチップス
45g **276円**（税込298円）

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



大阪・むそう
A週
原材料：有機緑豆（中国）、塩
賞味期間 9ヶ月

614 有機緑豆チップス
50g **276円**（税込298円）

魚肉すり身は100％国産魚のスナック菓子

勿論、酸化防止剤・リン酸塩・うま味調味料・香料は使用せず、納得のいく原料のみを使用しています。



島根・別所蒲鉾店
A週
賞味期間 120日
原材料：魚肉すり身、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、かぼちゃペースト、米粉、砂糖、食塩、魚粉、魚醤、昆布だし、かつおだし

615 かぼちゃ

原材料：魚肉すり身、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、ほうれん草ペースト、米粉、砂糖、食塩、魚粉、魚醤、昆布だし、かつおだし

616 ほうれん草

各40g **265円**（税込286円）

国内産の紫いもが入ったお米のせんべいです。



愛知・サンコー
A週
原材料：うるち米（国産）・三温糖・紫さつまいも粉末・食塩
賞味期間 4カ月

617 さくふわせんべい 紫いも味
21g(1枚×12袋) **320円**（税込346円）

旨みが凝縮された藻塩をつかったおせんべい。



埼玉・松崎米菓
A週
原材料：うるち米（国産）・なたねサラダ油・藻塩（長崎産）
賞味期間 4ヶ月

618 藻塩サラダせんべい
88g **400円**（税込432円）

さっぱりとしたサラダ味のあられ。国産のもち米とひじきの相性もぴったり!



大阪・ムソー A週
原材料：もち米（三重）・植物油脂（パーム油）・ひじき・食塩
賞味期間 120日

619 ひじきあられ
55g **260円**（税込281円）

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



スポット
東京・オーサワジャパン
原材料：菊芋（熊本県産）
賞味期間 1年

620 菊芋ポリポリ
20ｇ **352円**（税込380円）

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



静岡・こだわりの味協同組合 蔵
A週
原材料：粗糖（さとうきび（鹿児島））・小豆（北海道十勝）・米粉（うるち米（長野県））・粉末山芋
賞味期間 30日

621 薯蕷饅頭(じょうよまんじゅう)
3個 **547円**（税込591円）

栄養満点！今日のおやつにおさかなソーセージ♪



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

山口・フジミツ スポット

原材料：魚肉（タラ・えそ・鯛・その他）・馬鈴薯澱粉・植物油脂（菜種油・ごま油）・砂糖・魚介エキス・食塩・ごま油・香辛料・ベニコウジ色素

賞味期間 60日

ホットケーキミックスを使って手軽にアメリカンドッグにも

10200 新鮮おさかなソーセージ 1P
45g x 3
327円（税込353円）

10201 新鮮おさかなソーセージ 2P
45g x 3 x2
654円⇒（税込706円）
600円（税込648円） お値打ち！

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



静岡県・小沼製餡 A週

原材料：ビートグラニュー糖（北海道）・大納言小豆（北海道） 賞味期間 150日

625 大納言つややか甘納豆
120g
532円（税込574円）

風味豊かに蒸しあげたふわふわの玄米パン。



米粉パンではありません。

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

東京・五月堂 隔週AC

原材料：小麦粉（国産）・黒糖（沖縄）・玄米粉（国産）・パーム油（コロンビア）・パン酵母・麦芽水あめ・食塩（オーストラリア）

賞味期間 40日 アレルゲン 麦

626 玄米パン（あんなし）
3個
481円（税込519円）

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

東京・五月堂 隔週AC

原材料：つぶあん（小豆・てんさい糖（北海道）・水あめ）・小麦粉（国産）・黒糖（沖縄）・有機パーム油（コロンビア）・焙煎玄米粉（国産）・パン酵母・水あめ・食塩（オーストラリア）

賞味期間 40日 アレルゲン 麦

627 玄米パン（あん入り）
3個
500円（税込540円）

子供が大好きなゼリーを無添加で。国産原料にこだわった、つるんとした食感の一口ゼリー。ゲル化剤、酸味料、pH調整剤、香料無添加です。 北海道・ノースカラーズ スポット



原材料：てん菜含蜜糖（北海道）、レモン果汁、りんご濃縮果汁、寒天、こんにゃく粉

賞味期間 180日

628 純国産りんごゼリー
11個
310円（税込335円）



原材料：てん菜含蜜糖（北海道）、みかん濃縮果汁、レモン果汁、寒天、こんにゃく粉

賞味期間 180日

629 純国産みかんゼリー
11個
310円（税込335円）

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

茨城・神谷製菓 スポット

原材料：麦芽水飴、てんさい含蜜糖、大根汁、黒糖、生姜粉末、桂皮末

賞味期間 1年



630 大根生姜のど飴
80g
260円（税込281円）

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



原材料：じゃがいも（国産）、こめ油、食塩

622 うすしお 55g

原材料：じゃがいも（国産）・こめ油・食塩・焼きのり

623 のり塩 53g

原材料：じゃがいも（国産）、こめ油、食塩、柚子粉末、昆布、鰹節

624 柚子 53g

北海道・ノースカラーズ 隔週AC 賞味期間 4ヶ月

ポテトチップス
各215円（税込232円）

純国産鶏種「岡崎おうはん」の卵と国産小麦、さつま芋のでんぷんから作った水あめで作りました。

岡山県・鈴木屋 スポット



原材料：水水あめ（国産）・小麦粉・卵

賞味期間 120日 アレルゲン 麦 卵

631 甘さをおさえたこどものたまごせんべい
60g
437円（税込472円）

主原料は本次のパスチャライズ牛乳と平飼いの有精卵、国産のビートグラニュー糖、香料は天然のバニラだけ。1カップに約5カップの生乳を使い、美味しさを凝縮しました。

なめらかな仕上がりで天然バニラ香料がお口に豊かな香りを広げます



原材料：クリーム、生乳、脱脂濃縮乳、砂糖、卵黄、香料（原材料の一部に卵白を含む）

636 バニラ
120ml
430円（税込464円）

主原料は、奥出雲の新鮮な牛乳
なめらかなクリームと果肉を残した新鮮いちごの出会いが、新しい美味しさを提案



原材料：クリーム、脱脂濃縮乳、生乳、砂糖、いちご果肉果汁、卵黄（原材料の一部に卵白を含む）

637 いちご
120ml
430円（税込464円）

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

東京都・シモセン株式会社 A週

原材料：水飴・砂糖・プロポリスエキス（ブラジル産）

賞味期間 2年



633 プロポリスキャンディー
20粒
600円（税込648円）

松田商店・静岡県 蔵 スポット 賞味期間 9日 アレルゲン 麦 卵

利き茶日本一のお茶屋がつくるどら焼き。ほのかに抹茶が香る、上品な味です。



原材料：砂糖・小麦粉・卵・小豆・なたね油・抹茶・クロレラ・食塩/重曹

634 国産原料にこだわった抹茶どら焼き
1個
265円（税込286円）

ほくほくのあんことしっとり生地がどら焼きのイメージを変えます。



原材料：砂糖・小麦粉・卵・小豆・なたね油・食塩/重曹

635 国産原料にこだわったどら焼き
1個
265円（税込286円）

香ばしく煎った黒大豆が風味と食感のアクセントに。

岡山県・鈴木屋 スポット



小麦粉（国産）・ビート上白糖・黒大豆・卵・蜂蜜・塩

賞味期間 120日 アレルゲン 麦 卵 豆

632 国産原料の黒大豆せんべい
15枚
425円（税込459円）

甘さを抑えた大人の風味のプレミアムアイスクリーム
カカオの香りがお口いっぱいに



原材料：クリーム、生乳、脱脂濃縮乳、砂糖、ココア、卵黄、香料（原材料の一部に卵白を含む）

638 ビターチョコ
120ml
430円（税込464円）



639 3種（バニラ・いちご・ビターチョコ）
120ml×3
1,290円⇒（税込1,393円）
1,251円（税込1,351円）

島根・木次乳業 凍 隔週AC アレルゲン 乳 卵 賞味期間 1年

VANAGAのアイス

雑貨

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

ナチュロン洗濯用液体せっけんがリニューアルしました。100％自然由来成分。ハグしたくなる肌触り。純石けんなので日々の洗濯だけでなく、デリケート素材も手洗いできます。

神奈川・太陽油脂 成分：純石けん分（36％・脂肪酸カリウム）

パックス 洗濯用石けんソフト

641 本体 A週
1200ml 1,100円（税込1,210円）



642 詰替 隔週AC
1000ml 750円（税込825円）



643 詰替（大） 隔週AC
4000ml 2,950円（税込3,245円）

クエン酸の力でなめらかで心地よい風合いに仕上げ、すすぎ残しによる保管中の変色・変臭を防ぎます。フローラルな自然の優しい香りです。

神奈川・太陽油脂 隔週AC

成分：クエン酸・天然ガム・エチルアルコール・緑茶エキス・ヒノキチオール・天然香料



644 パックス 衣類のリンス詰替
550ml
500円（税込550円）

オレイン酸リッチのフレッシュなオリーブオイルを使用し、100％自然由来成分でお肌にやさしいヘアケアソープです。スパイシートワイライトの香り。

神奈川・太陽油脂 A週

成分：水・カリ石ケン素地・プロパンジオール・グリセリン・クエン酸・オリーブ果実油・オリーブ葉エキス・オリーブ枝エキス・オリーブ果実エキス・α-グルカン・ペタイン・トリ（カプリル酸/カプリン酸）グリセリル・香料・トコフェロール・塩化Na・エタノール



645 オリー ヘアソープ（詰替）
400ml 1,250円（税込1,375円）

フレッシュなオリーブオイルを配合した、100％自然由来成分で肌にやさしいヘアコンディショナー。スパイシートワイライトの香り

神奈川・太陽油脂 A週

成分：水・グリセリン・プロパンジオール・ドコサン・水添ナタネ油アルコール・ベンチレングリコール・テトラデカン・キサンタンガム・水添レシチン・スクワラン・オリーブ果実油・オリーブ葉エキス・オリーブ枝エキス・オリーブ果実エキス・香料・エタノール・クエン酸



646 オリー ヘアコンディショナー（詰替）
400ml 1,250円（税込1,375円）

オレイン酸リッチのフレッシュなオリーブオイルを使用し、100％自然由来成分でお肌にやさしい。メロウトワイライトの香り。

神奈川・太陽油脂 A週

成分：水・カリ石ケン素地・プロパンジオール・グリセリン・オリーブ果実油・オリーブ葉エキス・オリーブ枝エキス・オリーブ果実エキス・α-グルカンクエン酸・香料・トコフェロール・エタノール



647 オリー ボディーソープ（詰替）
400ml 1,000円（税込1,100円）

フレッシュなオリーブオイルを配合した、100％自然由来成分で肌にやさしい弱酸性ボディコンディショナー。メロウトワイライトの香り

神奈川・太陽油脂 A週

成分：水・グリセリン・プロパンジオール・ドコサン・水添ナタネ油アルコール・ベンチレングリコール・水添ファルネセン・キサンタンガム・水添レシチン・スクワラン・オリーブ果実油・オリーブ葉エキス・オリーブ枝エキス・オリーブ果実エキス・香料・エタノール・クエン酸



648 オリー ボディコンディショナー（詰替）
400ml 1,000円（税込1,100円）

お肌になじみやすいオレイン酸を多く含む、オリーブオイルから生まれた植物性洗顔料です。

神奈川・太陽油脂

成分：水・カリ石ケン素地・グリセリン・スクワラン・ムクロジェキス・モツヤクジュ油・ローズ水・ニュウコウジュ油・ウイキョウ果実エキス・エタノール・クエン酸



オリーフェイスフォーム

649 泡ボトル A週
150ml 880円（税込968円）

650 詰替 隔週AC
140ml 660円（税込726円）

手肌への負担が少なく、直接お口に触れる食器の洗浄に安心な台所用液体石けんです。

神奈川・太陽油脂 隔週AC

成分：純石けん分（25%脂肪酸カリウム）



ナチュロン台所のせっけん

651 詰替
450ml 400円（税込440円）

「オレンジオイル」で洗浄力アップ！植物性原料だけで作られたお風呂用せっけんです。

神奈川・太陽油脂 隔週AC

成分：純石けん分（10%　脂肪酸カリウム）、オレンジオイル



ナチュロン お風呂洗いせっけん

652 詰替
450ml 450円（税込495円）

便器の裏、奥まで泡を吹きつけ、すみずみまできれいにします。

神奈川・太陽油脂 隔週AC

成分：脂肪酸カリウム、ユーカリ油、レモングラス油、グレープフルーツ油、ハッカ油、炭酸カリウム、キサンタンガム



トイレ洗いせっけん

653 詰替
350ml 350円（税込385円）

100％自然由来成分使用。石けん成分は口腔内の粘膜や舌に吸着しにくく、口をゆすぐとサッと洗い流せるので、直後に飲食しても後味に違和感が残りません。爽快ハッカタイプです。

神奈川・太陽油脂 A週

成分：炭酸Ca（研磨剤）、水、グリセリン（湿潤剤）、シリカ（基剤）、石ケン素地（清浄剤）、ハッカ油・ユーカリ油（清涼剤）、カラギーナン（粘結剤）



654 パックス 石けんはみがき
120g 420円（税込462円）

緑茶エキス配合で口臭を予防します。味がマイルドなので、石けんはみがき初心者の方にもオススメです。

神奈川・太陽油脂 A週

成分：炭酸Ca（研磨剤）・水・グリセリン（湿潤剤）・シリカ（基剤）・石ケン素地（清浄剤）・スペアミント油・ハッカ油・ユーカリ油（清涼剤）・トコフェロール・チャ葉エキス・カンゾウ根エキス・カラギーナン（粘結剤）



655 緑茶石けんはみがき
120g 860円（税込946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倍（130m）。

埼玉・山田洋治商店 毎週



656 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



657 ピュアブラウン・ダブル
37.5m×8 672円（税込739円）

お化粧の下地としても一年中お使いいただけます。伸びが良くてさらっとした仕上がりです。

神奈川・太陽油脂 A週 SPF30

成分：水・プロパンジオール・スクワラン・酸化チタン・グリセリン・カリ石けん素地・シリカ・ステアリン酸・パルミチン酸・ベヘン酸・ベヘニルアルコール・シア脂・ローズ水・加水分解シルク・カミツレ花エキス・カワラヨモギエキス・コメヌカエキス・グリチルリチン酸2K・ヒノキチオール・エタノール

658 ナチュロンUVクリーム
45g 1,300円（税込1,430円）



ミトク 東京都港区
自然とともに、伝統とともに



翌々週配達

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

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

JAS
翌々週配達 スポット
東京・ミトク
原材料:有機食用アマニ油
賞 18ヶ月



659 有機アマニ油
230g **2,400円**(税込2,592円)



果実を思わせるフルーティーな香りのオリーブオイル新登場！

バイオダイナミック農法で栽培されたギリシャ産オリーブのみを手摘みで収穫し、風味・栄養価を損なうことなく低温圧搾法で丁寧に搾油しました。果実を思わせるフルーティーな香りとバランスの良い柔らかな口当たりのオイルです。

東京・ミトク スポット JAS
原材料:有機食用オリーブ油
賞 18ヶ月

NEW!

エピクロス エキストラバージンオリーブオイル デメター

10001 92g(100ml)
920円⇒(税込994円) **919円**(税込993円)

10002 229g(250ml)
1,800円⇒(税込1,944円) **1,742円**(税込1,881円)

10003 458g(500ml)
2,800円⇒(税込3,024円) **2,710円**(税込2,927円)



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

賞 18ヶ月
翌々週配達 JAS
東京・ミトク スポット
原材料:有機りんご酢(フランス)有機マスタード(フランス)・食塩(フランス)



10004 有機粒マスタード
200g **880円**(税込950円)

イタリア産の有機栽培ぶどうの果もろみと、熟成状態が様々なビネガーから得られたバルサミコ酢。肉・魚料理、煮込み料理の隠し味やソースに使えば、濃厚なコクと旨味が増します。

翌々週配達
東京・ミトク スポット JAS
原材料:有機ワインビネガー・有機濃縮ぶどう果汁 賞 60ヶ月



10005 メンガツォーリ バルサミコ酢(赤)
250ml **1,480円**(税込1,598円)

イタリア産の有機栽培ぶどうの果もろみと、熟成状態が様々なビネガーから得られた白バルサミコ酢。色彩はまろやかなシャンパンイエローなので、料理の彩りを左右せずにお楽しみいただけます。

翌々週配達
東京・ミトク スポット JAS
原材料:有機ワインビネガー・有機濃縮ぶどう果汁 賞 60ヶ月



10006 メンガツォーリ バルサミコ酢(白)
250ml **1,480円**(税込1,598円)

有機栽培ぶどうから作られたオーガニックワインを、木製の大樽の中で自然にゆっくりと熟成させたビネガーです。煮込み料理の隠し味や煮詰めて酸味をとばし、ソースとしてお使いください。

翌々週配達 JAS
東京・ミトク スポット
原材料:有機ぶどう 賞 36ヶ月



10007 メンガツォーリ ワインビネガー(赤)
250ml **820円**(税込886円)

翌々週配達 東京・ミトク スポット
マイルドな酸味で飲みやすく、調理酢としてドレッシングやソース作りにはもちろん、炭酸水で割るなど、飲む酢としてもおすすめです。

有機栽培りんご果汁を醸造したりんごのにごり酢です。無濾過・非加熱法の酢酸菌(マザー)入り。

原材料:有機りんご果汁
賞 36ヶ月



10008 アップルサイダービネガー(マザー入り)
250ml **820円**(税込886円)

有機栽培ザクロ果汁を醸造したザクロのにごり酢です。無濾過・非加熱法の酢酸菌(マザー)入り。

原材料:有機ザクロ果汁
賞 36ヶ月



10009 ザクロビネガー(マザー入り)
250ml **980円**(税込1,058円)

有機栽培されたオーツ麦100%使用のオーガニックオートミール。素材そのままのほのかな甘みが特徴です。

翌々週配達 東京・ミトク スポット
14ヶ月 JAS 賞
原材料:有機オーツ麦



10010 オートミール
500g **900円**(税込972円)

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

翌々週配達 東京・ミトク スポット 賞 12ヶ月 JAS
そのままお飲みいただいても美味しいですが、ラテやカフェオレにお使いいただくとクセが無いのにコクが出て美味しくお召し上がりいただけます。風味豊かなアーモンドの味わい。
原材料:有機アーモンド・食塩/安定剤(ローカストビーンガム)



10011 アーモンドドリンク・バリスタ
1000ml **780円**(税込842円)

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

10012 オーツドリンク・バリスタ
1000ml **720円**(税込778円)

くせがなく使いやすいので、お料理・お菓子作りから、コーヒー等の甘味料まで、幅広くお使いいただけます。

翌々週配達 JAS
東京・ミトク スポット
原材料:有機ブルーアガベ
賞 36ヶ月



10013 有機アガベシロップ
140g
600円⇒(税込648円) **538円**(税込581円)

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

翌々週配達 東京・ミトク スポット
原材料:有機アーモンド(イタリア) 賞 14ヶ月 JAS



アーモンドドリンク
10014 200ml
300円(税込324円)
10015 1000ml
840円(税込907円)

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

翌々週配達 東京・ミトク JAS
スポット
原材料:有機オーツ麦・有機発芽そば・有機玄米粉・有機アーモンド粉・有機玄米粉プロテイン・有機チアシード・有機アーモンドプロテイン・有機コーンスターチ/膨張剤 賞 14ヶ月

小麦粉を使わずに、おいしくナチュラルに仕上げました。



10018 プロテイン/パンケーキミックス
200g (100g×2袋) 1,200円⇒(税込1,296円) **1,161円**(税込1,254円)

プロテインバー
東京・ミトク JAS
賞 12ヶ月

スーパーフードキャロブが入ったフルーティなやさしい甘さ
原材料:有機デーツ、有機パンプキンシードプロテイン、有機いちじく、有機キャロブ、有機カシューナッツ、有機レーズン



10021 キャロブ
35g **420円**(税込454円)

栄養満点"バオバブの実"とオレンジの爽やかな味わい
原材料:有機デーツ・有機くるみ・有機レーズン・有機ココアバター・有機いちじく・有機バオバブ・有機オレンジ果皮末・有機オレンジ果皮油



10022 オレンジ&バオバブ
35g **420円**(税込454円)

くるみといちじくの食べ応えとレモンの風味が広がる
原材料:有機デーツ・有機くるみ・有機レーズン・有機いちじく・有機カシューナッツ・有機レモンエキス末・有機レモン果皮油



10023 レモン&クルミ
35g **420円**(税込454円)

フルーツ&ナッツバー
ヘーゼルナッツとカカオニブのクランチ食感がアクセント。
コク深い味わいのチョコブラウニー風バー。



10024 カカオ&ヘーゼルナッツ
35g **380円**(税込410円)

翌々週配達 東京・ミトク スポット 賞 15ヶ月 JAS

有機オーツ麦をベースにアーモンドとヘーゼルナッツ、ドライフルーツが贅沢に入ったオーガニックグラノーラ。

原材料:有機オーツ麦・有機デーツ・有機アーモンド・有機エンドウ豆プロテイン・有機玄米プロテイン・有機ヘーゼルナッツ・有機レーズン・有機ココナッツオイル・有機アーモンドプロテイン・有機ひまわり種子・有機アーモンドペースト・有機ヘーゼルナッツペースト



10016 プロテイングラノーラ ヘーゼルナッツ&アーモンド
250g 1,330円⇒(税込1,490円) **1,335円**(税込1,442円)

有機オーツ麦をベースに、3種ベリーをはじめ、フルーツやナッツがたっぷり入ったオーガニックグラノーラ。甘酸っぱいベリーがアクセントに。

原材料:有機オーツ麦・有機ひまわり種子・有機アーモンド・有機りんご・有機食用ひまわり油・有機アーモンドプロテイン・有機クランベリー・有機エンドウ豆プロテイン・有機デーツ・有機マルベリー・有機玄米プロテイン・有機ブルーベリー・有機レモン果汁・有機レモン果皮・食塩



10017 プロテイングラノーラ アーモンド&ベリー
250g 1,330円⇒(税込1,490円) **1,335円**(税込1,442円)

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

翌々週配達 東京・ミトク スポット JAS
原材料: 有機カエデ樹液

メープルシロップ
10019 132g 賞 24ヶ月 **700円**(税込756円)
10020 330g 賞 36ヶ月 **1,300円**(税込1,404円)



パンケーキのソースにしても美味！
りんごをベースにオーガニックフルーツで作ったスムージー

翌々週配達 東京・ミトク スポット 賞 15ヶ月

いつも手軽に飲めるスムージー。飽きのこないスッキリとした甘さです。



原材料:有機果実(有機りんご・有機レモン)
10025 アップル

爽やかなあんずの酸味にももの甘さがよくあいます。



原材料:有機果実(有機りんご・有機もも・有機あんず・有機レモン)
10026 アップル・ピーチ・アプリコット

南国の香り豊かなマンゴーとパイナップルの甘酸っぱさが口の中に広がります。



原材料:有機果実(有機りんご・有機マンゴー・有機パイナップル・有機レモン)
10027 アップル・マンゴー・パイナップル

2種類のベリーを贅沢にくわえました。ベリー系の優しい甘さです。



原材料:有機果実(有機りんご・有機いちご・有機ブルーベリー・有機レモン)
10028 アップル・ストロベリー・ブルーベリー

洋なしのほんのりとした酸味とりんごのすっきりとした甘味がクセになります。



原材料:有機果実(有機りんご・有機洋なし・有機レモン)
10029 アップル・洋なし

バナナの優しい甘みと風味が、りんごとよく合います。



原材料:有機果実(有機バナナ・有機りんご・有機レモン)
10030 アップル・バナナ

JAS **クールフルーツ** 各90g 270円⇒(税込292円) **261円**(税込282円)

アールグレイの美味しさはそのままに、脱カフェイン処理。爽やか香りが引き立ちます。

翌々週配達
東京・ミトク スポット
原材料:有機紅茶・有機ベルガモットオイル



JAS 賞 36ヶ月
10031 チョイス デカフェ アールグレイティー
16袋入 **1,380円**(税込1,490円)

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

翌々週配達 JAS
東京・ミトク スポット
原材料:ライ麦・大麦麦芽・大麦・チコリ・いちじく(以上、有機)
賞 36ヶ月 アレルゲン 麦



10032 ビオピュール有機穀物コーヒー
100g **1,300円**(税込1,404円)

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

原材料:有機全粒ライ麦、酵母、食塩



10033 プンパーニッケル
375g(6枚入) **520円**(税込562円)

スーパーフード「チアシード」のつぶつぶした食感がクセになります。

原材料:有機全粒ライ麦・有機チアシード・酵母・塩



10034 フォルコンブロート&チアシード
375g(6枚入) **580円**(税込626円)

有機全粒ライ麦にオーツ麦、大麦、全粒小麦など穀類を加えて焼き上げたドイツのライ麦パンです。

原材料:有機全粒ライ麦・有機オーツ麦・有機大麦・有機全粒小麦・食塩・酵母



10035 マルチグレインブロート
375g(6枚入) **560円**(税込605円)

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

原材料:有機全粒ライ麦・塩・酵母



10036 フォルコンブロート
375g(6枚入) **520円**(税込562円)

全粒ライ麦パン
翌々週配達 東京・ミトク スポット 賞 12ヶ月