

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>

300年の歴史を織りなす

伝統的な酢造り「庄分酢」

昔ながらの酢造り「静置発酵」

庄分酢では一年中純米酢や醸造酢などの食酢を醸造しています。築八十年余りの土蔵造りの蔵に置かれた二十石の木桶や発酵槽の中に入れられ、発酵・熟成に時間をかけ丁寧に作ります。

一般の速醸酢に比べると、はるかに時間も手間もかかる静置発酵ですが、それでも「この方法を三百年変えていません。急いで多く造ればいい、とは決して思わないからです。むしろ、「庄分酢」はその対極でいることに誇りを持っているのです。

美容にも健康にも役立つ

お酢の効果とは？

食後血糖値の上昇抑制、体脂肪・内臓脂肪の減少、血圧低下作用、疲労回復、便通の改善が期待されています。

アップルビネガー：ビタミンCやリンゴ酸が豊富で、内臓脂肪の減少や疲労回復に効果があります。

玄米黒酢：アミノ酸やミネラルが豊富で、美容効果や筋肉の修復、血圧の調整に効果があります。

料理にももちろん、それぞれの特徴を活かし、朝はアップルサイダーで血糖値の上昇を抑え、夜は玄米黒酢で筋肉回復を促すように飲み分けるのもおすすめです！

手軽に美味しく美EAN生活

美人をつくる大豆生活・添加物不使用の豆菓子



「SOY美EAN」

庄分酢自慢の有機玄米くろ酢を黒豆にからめ、ミネラル豊富な沖縄産の黒糖をまぶしました。そのままお茶請けやおつまみに、パナライスのトッピングにもおすすめです。

原材料：黒大豆(国内産)、黒糖、砂糖、有機米黒酢、麦芽水飴

30199 黒糖/くろ酢豆 82g

庄分酢自慢の有機玄米くろ酢を黒豆にからめ、九州の有明のり、胡麻油、塩で味付けしました。そのままお茶請けやおつまみとして。

原材料：黒大豆(国内産)、麦芽水飴、海苔、ごま油、有機米黒酢、食塩

30205 有明のり/くろ酢豆 78g

庄分酢自慢の有機玄米くろ酢を黒豆にからめ、長崎佐世保のブルーベリー、砂糖、麦芽水飴で味付けしました。パナライスのトッピングしても美味しいです。

原材料：黒大豆(国内産)、砂糖、ブルーベリーペースト、有機米黒酢、麦芽水飴

30212 ブルーベリー/くろ酢豆 84g

各 607円⇒
(¥656円) **578円**(¥624円)

10100 3種セット/くろ酢豆

【内容】黒糖、有明のり、ブルーベリー

1,821円⇒
(¥1,967円) **1,655円**(¥1,787円)

国内産有機玄米を使用。春と秋のお彼岸の時期の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** **産直 eco プライス**
原材料：有機玄米(国産) 24ヵ月

30175 有機玄米くろ酢 300ml
1,779円⇒
(¥1,921円) **1,580円**(¥1,706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) 24ヵ月

30182 アップルビネガー 300ml
955円⇒
(¥1,031円) **875円**(¥945円)



庄分酢はココが違う！

酢の製法のちがい

庄分酢のお酢
静置発酵法
(伝統製法)
まず酒から作って
酢にします。

大量生産
された食酢
全面発酵法
(速醸法)
アルコールを酢酸
発酵させます。

伝統製法の酢は、
全面発酵法の食酢の50倍以上の
日数をかけます。

水浸して蒸す

玄米

仕込み水・種麹を加える

カメ仕込

混ぜて和紙で蓋をし、90日～120日間発酵

発酵

熟成

60日間以上熟成

濾過/殺菌

水浸して蒸す

白米

仕込み水・種麹を加える

タンク仕込

混ぜてタンクで蓋をし、90日～120日間発酵

発酵

熟成

30日間以上熟成

濾過/殺菌

●米酢として売られているものは、品質表示基準で1リットル中最低40g以上のお米を使用していないと米酢として販売できません。庄分酢で醸造している純米酢は1リットル中に120g以上(市販の3倍)のお米を使用し発酵させております。

アルコール

糖化・アルコール発酵 かくはん発酵・熟成 液体調味料・粉調味料

混合液

酢酸発酵

調合

濾過/殺菌

複原料

●米、ぶどう果汁、りんご果汁、麦芽、コーン、酒かすを使用して、3日ほどで製品となります。

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)

庄分純米酢 2年

464 300ml

542円⇒

(¥585円)

480円(¥518円)



465 1L

975円⇒

(¥1,053円)

900円(¥972円)

PBで酢を作るなら、そのまま使える手軽さと、ツンとした酢カドのないまろやかな味わい、野菜や海藻と相性のいいものがほしい。しかも「酢=身体に(美容にも)良いもの」にしたい...このままかけて使う万能合わせ酢「八方美人酢」は、まず名前とイメージが先に決まりました。酢の物、ピクルスやドレッシング、あえ物、炒め物まで色々使える万能合わせ酢です。

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 2年

八方美人酢

491 300ml

786円⇒

(¥849円)

715円(¥772円)

1,442円⇒

(¥1,557円)

1,250円(¥1,350円)

492 たっぷり徳用900ml



第27回 酢蔵開き開催！！(同時開催 小保・榎津藩境祭り)

日程 4月19日(土)9:30～17:00
4月20日(日)9:30～16:30

場所 株式会社庄分酢
(福岡県大川市榎津 548-1)

詳細
・お酢を使った試食・試飲
・新商品発売
・文化財の高橋家 お座敷展示
・明治蔵イベント

・明治蔵イベント
・蔵開き限定特別ランチ
・お酢屋のお弁当販売
・お抹茶ふるまい
ー他にも様々なイベントを開催いたします。



惣菜キット

グリーンリーフ群馬県利根郡

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

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



ご家庭では面倒な
酢豚も袋から出して
炒めるだけ！

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 製造日含め5日 **アレルギー** 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・生麦ペースト・にんにくペースト・食塩】

彩り野菜と国産豚の黒酢酢豚

3 2人前(410g)

1,040円(¥1,123円)

4 4人前(820g)

2,080円→
(¥2,246円) **1,734円**(¥1,873円)

果物&野菜

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

青果物へ使用予定の「農薬」及び「栽培方法」

順次表記(例)
① 除1種1箇0虫0有機許容1
② ③ ④ ⑤

- ① 除草剤 (不使用の場合は記載を省略)
 - ② 植物成長調整剤 (不使用の場合は記載を省略)
 - ③ 殺菌剤
 - ④ 殺虫剤
 - ⑤ JAS法にて有機農産物に使用することを許された農薬 (法的には表示義務なし)
- ※基本は化学肥料不使用です。(記載を省略)
※表記の除菌は、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

あつたか〜い沖縄から、初キュウリ登場！

真南風 沖縄県宮古島市、石垣市 蔵

◎殺菌殺虫あわせて2〜4回 (有機許容含む)

※一般栽培25回
※サイズ混、多少の曲がりあり

島のきゅうり

18 1P

180g (約2本) **310円**(¥335円)

19 2P

180g×2 620円→
(¥670円) **581円**(¥627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！



20 1P

150g **298円**(¥322円)

21 2P

150g×2 596円→
(¥644円) **554円**(¥598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。



小松菜

200g **276円**(¥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。



ベビーサラダほうれん草

30g **300円**(¥324円)



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

蔵 スポット 製造日含め5日 **アレルギー** 麦 卵 豆

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

ふんわり豆腐団子と野菜の甘酢炒め

2人前(450g)

998円→
(¥1,078円) **898円**(¥970円)



新鮮な野菜とごまの風味たっぷりの坦々の素で作る坦々ごま炒めセットです。ピリっとした辛さとごまの風味がやみつきに。

蔵 スポット 製造日含め5日 **アレルギー** 麦 豆

原材料: 野菜セット【キャベツ・ピーマン・人参】坦々の素【豚肉・ごま・砂糖・みそ・ポークエキス・しょうゆ・野菜(きくらげ・しいたけ)・食塩・香辛料・でんぶん・香味食用油・酵母エキス・かつおエキス・ごま油・醸造酢】

3種野菜の国産豚の坦々ごま炒め

3人前(540g)

1,198円(¥1,294円)



ボリュームたっぷりのチンゲン菜としっかり味のスタミナ肉を炒めて作るスタミナ炒めです。パプリカの赤色が彩りを添えてくれます。ご飯との相性バッチリの一品です。

蔵 スポット 製造日含め5日 **アレルギー** 麦 卵 豆

原材料: 野菜セット【チンゲン菜・赤パプリカ・しいたけ】調味肉【豚肉・醤油・菜種油・鶏卵・発酵調味料・馬鈴薯でん粉・コチジャン・にんにくペースト・酒・ごま油・砂糖・生麦ペースト・食塩・コショウ】

チンゲン菜のスタミナ炒め

2人前(440g)

1,110円(¥1,199円)

みかんの名産地！ 和歌山・有田から池田さんの柑橘

池田鹿蔵みかん農園 和歌山県有田郡

グレープフルーツとダンシータンゼリンというオレンジの交雑種。甘くてジューシーな和のオレンジ。見た目はオレンジ色で温州みかんに似ています。果肉がやわらかく果汁が多いので、ナイフでカットしたほうが食べやすい。

◎園2虫5植調1有機許容5(当地比約1/3)

11 セミノール

約1kg **698円**(¥754円)

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

◎園2虫5植調1有機許容5(当地比約1/3)

12 清見オレンジ

約1kg **752円**(¥812円)

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い。サラダや和え物もおすすめ！

◎園2虫5植調1有機許容3(当地比約1/3)

13 はっさく

約1kg **740円**(¥799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買っているため、ご理解をお願いします。サンふじは酸味が少なく、ふわっと甘くてジューシー、美味しさも人気も最高！

温度帯変更



青森農園 (津軽産直組合) 青森県青森市 蔵

◎園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**(¥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！



◎園0虫0 化成使用 品種: クロスミツヘル種ホムトン PTJ タイ・チュボン県 またはベップリ県

タイバナナ

15 500g

472円(¥510円)

16 1kg

944円→
(¥1,020円) **882円**(¥953円)

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



池田鹿蔵みかん農園 和歌山県有田郡 蔵

◎園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**(¥377円)

渾身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 蔵

◎園0虫1-5(有機許容)

キャベツ

温度帯変更

22 1/2玉

226円(¥244円)

23 1玉

452円→
(¥488円) **394円**(¥425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

◎園0虫2肥料の一部に化成含む 品種: エクストリーム他

24 ほうれん草

200g **276円**(¥298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**(¥324円)

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



28 有機サラダ水菜

30g **300円**(¥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ツとした食感で、ボリュームアップ！



29 有機サラダロメイン

30g **300円**(¥324円)

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



30 有機レタスリーフミックス

30g **300円**(¥324円)

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



寺岡有機農場
広島県世羅町 産
⑧菌0虫0

31 有機ルッコラセルパチカ
30g **320円**(¥346円)

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



寺岡有機農場
広島県世羅町 産
⑧菌0虫0

32 有機ベビールッコラ
30g **298円**(¥322円)

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



寺岡有機農場
広島県世羅町 産
⑧菌0虫0

33 有機ベビーケール
30g **300円**(¥324円)

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



寺岡有機農場
広島県世羅町 産
⑧菌0虫0

34 有機サラダ春菊
30g **300円**(¥324円)

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

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



寺岡有機農場
広島県世羅町 産
⑧菌0虫0

35 有機ベビーリーフ
30g **300円**(¥324円)

36 たっぷり有機ベビーリーフ
100g **582円**(¥629円)
750円→(¥810円)

待ってました～！大人気！
無農薬雪の下にんじん



「はらんなか」宮崎さんご夫妻

雪の下にんじん

はらんなか(宮崎朗)新潟県津南町 産
⑧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徴の「ひとみ」は、生食・サラダに！にんじん嫌いの方にもお試しください！美味しさです！
品種：ひとみ

ひとみ
37 500g 343円(¥370円)
38 1kg 623円(¥673円)
686円→(¥741円)

甘さと奥深い味わいの「はまべに」は、生食もよし、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
39 500g 328円(¥354円)
40 1kg 587円(¥634円)
656円→(¥708円)

早生品種「金澄」「オオジロ」は、形はまるっこく、どちらかといえばシャキッとした食感。炒め物やキンピラによく合います。



加藤幸雄
愛知県愛西市 産
⑧殺菌0殺虫3肥料の一部に化成含む
品種：金澄、備中、オオジロ

50 れんこん(土付き)
500g **616円**(¥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 産



⑧菌0虫0

51 しょうが
100g **238円**(¥257円)

いろいろなきのこが味わえる♪お楽しみパック

独特のこりこり食感が美味しい
「黒あわび茸」入り(割れ混じり)

バイオコスモ
神奈川県伊勢原市 産
⑧無薬剤

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

54 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット **544円**(¥588円)



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

バイオコスモ
広島県、熊本県、三重県、北海道のいずれか 産
⑧無薬剤

原木生しいたけ

55 1P
100g **318円**(¥343円)

56 2P
100g×2 **600円**(¥648円)
636円→(¥687円)

風味が濃いのでサラダや炒め物にどうぞ。※軸付き



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 産
⑧無薬剤

65 ホワイトマッシュルーム
100g **367円**(¥396円)

シャキシャキした歯ごたえとほんのりした甘み、独特の風味。



バイオコスモ
長野県南安曇郡 産
⑧無薬剤

57 えのき
100g **146円**(¥158円)

58 徳用
200g **236円**(¥255円)
292円→(¥315円)

和・中・イタリアンなどどんな料理にも大活躍！



バイオコスモ
長野県上伊那郡 産
⑧無薬剤

59 ぶなしめじ
100g **198円**(¥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**(¥454円)

旨みの強いキノコ。捨てるところがなくすべて食べられます。



バイオコスモ
北海道松山郡または新潟県 産
⑧無薬剤

61 まいたけ
100g **338円**(¥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 産
⑧無薬剤

62 エリンギ
100g **289円**(¥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**(¥293円)

めめりと歯ざわりが特徴。味噌汁や、えのきとの和え物、大根おろしに。



バイオコスモ 長野県長野市 産
⑧無薬剤

64 完熟なめこ
150g **245円**(¥265円)

特にやわらかい穂先部分をホール状態で水煮パックにしました。



バイオコスモ 岡山県瀬戸内市または静岡県富士市 産
⑧無薬剤

65 ホワイトマッシュルーム
100g **367円**(¥396円)

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



バイオコスモ
山形県 産

⑧無薬剤

66 ブラウンマッシュルーム
100g **367円**(¥396円)

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

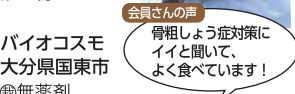


こりこり食感

バイオコスモ
長野県飯田市 産
⑧無薬剤

67 はなびらたけ
80g **402円**(¥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 産
⑧無薬剤

68 乾燥きくらげ
20g **625円**(¥675円)

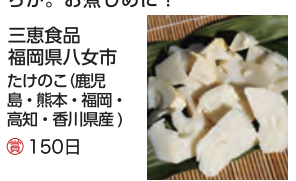
辛みの強い品種「蕃椒ばんしょう」を、有機栽培&天日乾燥。ヘタごと漬物などに使えるよう、丁寧に仕上げています。



バイオコスモ
島根県浜田市 産
⑧菌0虫0 品種：蕃椒 365日

69 有機鷹の爪
5g **302円**(¥326円)

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



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

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

特にやわらかい穂先部分をホール状態で水煮パックにしました。



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

71 国産たけのこ水煮(ホール)
130g **902円**(¥974円)

雑穀・粉類など

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

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

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



松風農園
愛知県犬山市 産
⑧除0殺菌0殺虫0 品種：春香

73 犬山の黒米
200g **626円**(¥676円)

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

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市

B 週

原材料:もちきび (岩手) 品種: 金石16

1年

74 国産もちきび

150g 730円(¥788円)

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

コジマフーズ 愛知県名古屋 B 週

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

75 有機活性発芽玄米

500g 765円(¥826円)

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

日穀製粉 長野県長野市

隔週BD

原材料:小麦(長野県産)＊中力粉

1年

76 長野県産の小麦粉

900g 391円(¥422円)

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

日穀製粉 長野県長野市

隔週BD

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

1年

77 おいしい強力粉

400g 320円(¥346円)

国産米100%。農薬・化学肥料不使用。小麦粉の代わりとして様々なお料理に。

オーサワジャパン 東京都

B 週

原材料:水稲うるち米(国産)

6ヶ月

78 オーサワの国産米粉

500g 920円(¥994円)

MOA自然農法で育てた糯を水に浸し水挽き、水晒ししました。つるっとした喉越しともちもち食感が特徴です。

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市

B 週

原材料:もち米(秋田県大潟村)100%

365日

79 特別栽培の白玉粉

120g 547円(¥591円)

卵

安全な卵は、健康に育ったニワトリさんからの贈りもの。

育て方(平飼いが基本)、飼料(自家配合)にこだわっています。

鶏種:ごとうもみじ 平飼い(坪羽数15羽)

飼料:トウモロコシ(遺伝子組み換え分別生産流通管理済みPHF)・大豆油かす・

コーングルテンミール・米ぬか・魚粉・その他(炭酸カルシウム・動物性油脂・アルファル

ファミール・りん酸カルシウム・食塩・ファ

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

隔週 毎週

信州たまご山ランドの自然卵

80 6個

421円⇒(¥455円)

388円(¥419円)

81 10個

698円⇒(¥754円)

555円(¥599円)



ホモジナイズ(脂肪球を攪拌)しているのですらとした飲み心地で、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

隔週 毎週

原材料:65℃C30分殺菌処理/成分無調整/分別生産流通管理済み飼料

5日

87 低温殺菌牛乳

1000ml 428円(¥462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

隔週 毎週

原材料:生乳(四日市酪農)

17日

88 プレーン

ヨーグルト(無糖)

450g 366円(¥395円)



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

会田共同養鶏組合 長野県松本市

隔週 毎週

平飼卵 11日

温泉卵

82 2個

138円(¥149円)

83 6個

398円(¥430円)



414円⇒(¥447円)

398円(¥430円)

お値打ち!

ほど良い酸味と甘みのバランスが絶妙。とろりとクリーミーな仕上がります。ご家族みんなでどうぞ♪

四日市酪農 三重県菰野町

隔週 毎週

原材料:生乳(四日市酪農)

・ビートグラニュー糖(北海道)

18日

のむヨーグルトプレーン

50407 小(130ml)

158円(¥171円)

50408 大(500ml)

422円(¥456円)

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

食通U 東京都世田谷区

隔週 毎週

原材料:うずら卵(愛知県産)・食塩

120日

84 うずらの卵水煮

6個×2連 420円(¥454円)

6個×2連

420円(¥454円)

お値打ち!

お値打ち!

お値打ち!

牛乳の脂肪分が気になる方におすすめ!フレッシュなミルクの自然な甘み・コクはそのままに、脂肪分を58%カットしました。

四日市酪農 三重県菰野町

隔週 毎週

原材料:生乳(四日市酪農)

＊72℃15秒殺菌処理

6日

50413 低脂肪牛乳

1000ml 398円(¥430円)

1000ml

398円(¥430円)

398円(¥430円)

398円(¥430円)

398円(¥430円)

398円(¥430円)

398円(¥430円)

398円(¥430円)

398円(¥430円)

398円(¥430円)

398円(¥430円)

398円(¥430円)

398円(¥430円)

398円(¥430円)

398円(¥430円)

398円(¥430円)

398円(¥430円)

398円(¥430円)

398円(¥430円)

398円(¥430円)

398円(¥430円)

398円(¥430円)

398円(¥430円)

398円(¥430円)

398円(¥430円)

398円(¥430円)

398円(¥430円)

398円(¥430円)

398円(¥430円)

398円(¥430円)

398円(¥430円)

398円(¥430円)

398円(¥430円)

398円(¥430円)

398円(¥430円)

398円(¥430円)

398円(¥430円)

398円(¥430円)

398円(¥430円)

398円(¥430円)

398円(¥430円)

398円(¥430円)

398円(¥430円)

398円(¥430円)

398円(¥430円)

398円(¥430円)

398円(¥430円)

398円(¥430円)

398円(¥430円)

398円(¥430円)

398円(¥430円)

398円(¥430円)

398円(¥430円)

398円(¥430円)

398円(¥430円)

398円(¥430円)

398円(¥430円)

398円(¥430円)

398円(¥430円)

398円(¥430円)

いちじく、くるみ、オレンジピールが入った完全粉40%使用のパンです。

スポット

原材料：基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGいちじく・OGくるみ・OGオレンジピール・自家製オレンジピール・白けしの実

📅 5日

アレルギー 麦

113 全粒パン・いちじく

300g **420円**(¥454円)

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

毎週

原材料：基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGくるみ・OGレーズン

📅 5日

アレルギー 麦

119 パン・オ・ノア

320g **420円**(¥454円)

小麦の風味とツブツブした海塩がベストマッチ!ワインのお供にもおすすめ。

スポット

原材料：基本材料(国産小麦粉・天然酵母・自然塩)・こまサラダ油・湖塩

📅 30日

アレルギー 麦

125 塩ブロック

15個 **420円**(¥454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

毎週

原材料：大豆(国産/特別栽培)・海精にがり

📅 6日

アレルギー 豆

131 豆庵もめん豆腐

300g **353円**(¥381円)

一番搾りの菜種油で揚げた自信作。煮物に入れば、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

毎週

原材料：大豆(国産/特別栽培)・海精にがり・菜種油

📅 6日

アレルギー 豆

138 豆庵厚揚げ

1枚(約240g) **409円**(¥442円)

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市

隔週BD

原材料：小豆(北海道産/エリモ種)

📅 180日

144 あずきの水煮

150g **386円**(¥417円)

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

毎週

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

📅 60日

151 手造り生芋こんにゃく(板)

280g **300円**(¥324円)

152 手造り生芋糸こんにゃく

250g **300円**(¥324円)

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

毎週

原材料：基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGくるみ・OGレーズン

📅 5日

アレルギー 麦

114 カンパーニュ・ノア

280g **420円**(¥454円)

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

スポット

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

📅 5日

アレルギー 麦

120 全粒パン・ナッツ

300g **420円**(¥454円)

国産産桜の塩漬が入ったシフォンケーキ。春ならではのに大満足♪

春限定

毎週

原材料：国産小麦粉・自然塩・平飼卵・粗糖・なたね油・桜の塩漬

📅 6日

アレルギー 麦 卵

126 桜のシフォンケーキ

1台 **1,360円**(¥1,469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

毎週

原材料：有機大豆(国産)・凝固剤(粗製海水塩化マグネシウムにがり)

📅 6日

アレルギー 豆

132 国産有機湯水豆腐・絹よせ

170g **291円**(¥314円)

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

丸和食品 東京都練馬区

隔週BD

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

📅 7日

アレルギー 豆 玉 麦

139 具だくさんがんも(小えび入)

2個(約80g×2) **511円**(¥552円)

丸和食品 東京都練馬区

隔週BD

原材料：国産大豆・にがり

📅 21日

アレルギー 豆

145 押し豆腐

220g **335円**(¥362円)

丸和食品 東京都練馬区

隔週BD

原材料：国産大豆

📅 30日

アレルギー 豆

146 おから

200g **193円**(¥208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

毎週

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

📅 60日

152 手造り生芋糸こんにゃく

250g **300円**(¥324円)

人気のカンパーニュにドライいちじくを入れました。食べやすいお食事パンです。

スポット

原材料：基本材料・OGライ麦粉(海外有機認定)・OGいちじく・OGくるみ

📅 5日

アレルギー 麦

115 干しいちじくのカンパーニュ

250g **420円**(¥454円)

国産産米粉を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。

スポット

原材料：米粉・片栗粉・洗双糖・菜種油・サイリウムハスク

📅 5日

121 米粉パン

2個 **300円**(¥324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

隔週BD

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

📅 13日

アレルギー 麦 豆 乳

原料と味にこだわったクラストピザ

127 1P

50g×3 **619円**(¥669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

毎週

原材料：有機大豆(国産)・凝固剤(粗製海水塩化マグネシウムにがり)

📅 6日

アレルギー 豆

133 国産有機湯水豆腐・もめん

170g **291円**(¥314円)

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

丸和食品 東京都練馬区

隔週BD

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

📅 7日

アレルギー 豆

140 おから入り野菜炒めがんも

100g(500入) **260円**(¥281円)

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

丸和食品 東京都練馬区

隔週BD

原材料：国産大豆・醤油(大豆・小麦)・粗製糖・味の母・濃縮かつおだし・再製天日塩・海水にがり・菜種油

📅 90日

アレルギー 麦 豆

147 味付いなりあげ

6枚 **342円**(¥369円)

こんにゃくイモを粉にしてから作っているのどプリッ感は一とお。煮物、炒め物に。

積翠食品 岐阜県各務原市

毎週

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

📅 60日

153 板こんにゃく

250g **210円**(¥227円)

154 2P(250g×2)

420円→(¥454円) **407円**(¥440円)

自家製のオレンジピール＆オーガニックオレンジピールの2種類のオレンジピールを使用したさわやかな味わい。

スポット

原材料：基本材料・なたね油・自家製オレンジピール・OGオレンジピール

📅 5日

アレルギー 麦

116 石窯ベーグル・オレンジピール

2個 **340円**(¥367円)

桜の花の塩漬入りリスコーンです。メープルシロップでほんのり甘さを加えています。

スポット

原材料：国産小麦粉・自然塩・調整豆乳(とうもろこし含)・ノンアルミベーキングパウダー・バター・桜の花の塩漬・メープルシュガー

📅 5日

アレルギー 麦 豆 乳

122 石窯スコーン・桜の塩漬

3個 **360円**(¥389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。

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。

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町

隔週BD

原材料：大豆(国産/契約栽培)・海精にがり・菜種油

📅 18日

アレルギー 豆

豆庵油揚げ

134 2枚(約50g×2)

248円(¥268円)

135 2P(約50g×2×2)

496円→(¥536円) **475円**(¥513円)

使いやすいミニがんも。プレントアイ平なもので、様々な料理に使えます。煮物や、こんがり焼いて生姜醤油で食べても美味。

丸和食品 東京都練馬区

隔週BD

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

📅 7日

アレルギー 豆

141 京がんも

7個(約20g×7) **339円**(¥366円)

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

丸和食品/東京都練馬区

隔週BD

原材料：国産大豆・ニンジン・ネギ・醤油(大豆・小麦)・粗糖・味の母・油揚げ・こんにゃく・シイタケ・ゴボウ・国産青大豆・塩・だし汁(カツオ・シイタケ)・はちみつ・菜種油

📅 30日

アレルギー 麦 豆

148 味付うの花料理

150g **349円**(¥377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

毎週

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

📅 60日

155 糸こんにゃく(黒)

200g **210円**(¥227円)

156 2P(200g×2)

420円→(¥454円) **407円**(¥440円)

国産桜の塩漬を入れてつくった、小さなあんぱん。ほのかな桜の香り。

毎週

原材料：基本材料・粗糖・小豆(北海道産)・国産桜の塩漬・なたね油

📅 5日

アレルギー 麦

117 さくらあんぱん

80g **220円**(¥238円)

オートミール、レーズン入りトカリカリのロッククッキーです!

スポット

原材料：国産小麦粉・自然塩・バター(よつ葉乳業)・牛乳・粗糖・平飼卵・OGオートミール(桜井食品)・OGレーズン

📅 30日

アレルギー 麦 卵 乳

123 オートミールのロッククッキー

75g **420円**(¥454円)

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

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。

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

丸和食品 東京都練馬区

隔週BD

原材料：大豆(国産)・凝固剤(粗製海水塩化マグネシウムにがり)

📅 18日

アレルギー 豆

136 絹豆腐充填

150g×2 **222円**(¥240円)

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

丸和食品 東京都練馬区

隔週BD

原材料：国産大豆・ニンジン(茨城県・埼玉県産)・玉ねぎ・ゴボウ・ショウガ・昆布・山芋・黒ごま・小えび・再製天日塩・にがり・粗製糖・濃縮かつおだし・丸大豆醤油(大豆・小麦)・菜種油・味の母

📅 1ヶ月

アレルギー 麦 豆 玉 麦

142 味付えび入京がんも

10個(220g) **385円**(¥416円)

無磷・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を使用したカニ風味カマボコです。

丸和食品/静岡県静岡市

隔週BD

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・紅麴色素

📅 19日

アレルギー 卵 乳

149 無磷すり身のカニ風味カマボコ

75g **391円**(¥422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

毎週

原材料：こんにゃく芋精粉(群馬県産いも/有機栽培)・水酸化カルシウム

📅 60日

157 糸こんにゃく(白)

200g **210円**(¥227円)

158 2P(200g×2)

420円→(¥454円) **407円**(¥440円)

黒岩農園＆自家製のWマーマレード、ココナツのおいしさがギュギュギュッ!

毎週

原材料：基本材料・平飼卵・粗糖・牛乳・バター(よつ葉乳業)・マーマレード(黒岩農園・自家製)・OGココナツ・OGシナモン

📅 5日

アレルギー 麦 卵 乳

118 マーマレードココナツ

100g **260円**(¥281円)

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

スポット

原材料：基本材料(国産小麦粉・自然塩・天然酵母)・こまサラダ油・有機玄米粉・粗糖

📅 30日

アレルギー 麦

124 玄米スティック

7本 **420円**(¥454円)

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

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町

毎週

原材料：大豆(国産/特別栽培)・海精にがり

📅 6日

アレルギー 豆

130 豆庵豆腐 絹寄せ

300g **359円**(¥387円)

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

丸和食品 東京都練馬区

隔週BD

原材料：国産大豆・にがり・菜種油

📅 5日

アレルギー 豆

137 手揚げ油揚げ

2枚 **302円**(¥326円)

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市

隔週BD

原材料：大豆(北海道産/トヨムスメ/特別栽培)

📅 180日

アレルギー 豆

143 国産大豆水煮(さわやか)

200g **295円**(¥319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

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

毎週

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

📅 60日

159 ひと口こんにゃく

220g **310円**(¥335円)

(生・冷凍・乾麺)

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

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市
原材料:小麦粉(北海道産)・そば粉(北海道産)・塩
5日 **アレルギー** (麦) (そば)

167 国産100%のゆでそば
160g(1食) **218円**(¥235円)

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

こだわりの味協同組合/静岡県静岡市
原材料:小麦粉(北海道産)・卵・食塩・菜種油・かんすい
5日 **アレルギー** (麦) (卵)

173 1P 160g **170円**(¥184円)

174 2P 160g×2 **323円**(¥349円)

ナチュラルチーズのコクが美味しいソーセージです。

原材料:豚肉(国産)・ゴーダチーズ(オランダ)・塩(ドイツ岩塩)・薬塩(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)
3ヶ月 **アレルギー** (麦) (卵) (乳)

180 1P 80g **528円**(¥570円)

181 2P 80g×2 **1,019円**(¥1,100円)

ハンバーグ、ギョウザ、肉団子、炒め物などに、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 **冷凍** 毎週
豚ロース肉 60日

186 ローススライスさんさん豚
180g **912円**(¥985円)

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

192 ミンチ肉さんさん豚
180g **780円**(¥842円)

乾燥りんごの果肉が入ったジュシーなソーセージ。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 **冷凍** 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 60日

198 りんご入りソーセージ
140g(4~5本) **786円**(¥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 **冷凍** 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 60日

199 バジルソーセージ
140g(4~5本) **786円**(¥849円)

161 国産小麦の生うどん
300g **349円**(¥377円)

国産小麦粉とそばの実の中心部分のみを使用。クセがなく食べやすい仕上がります。汁そばにしても美味しい！
こだわりの味協同組合 静岡県静岡市
原材料:小麦粉(北海道産)・そば粉(北海道産)・塩
7日 **アレルギー** (麦) (そば)

168 国産小麦粉 国産そば粉使用の生そば
120g×2 **577円**(¥623円)

天然かん水、静岡・北海道産小麦100%を使用。国産有機醤油を使用したごま醤油味のスープ付きです。
こだわりの味協同組合 静岡県静岡市
原材料:小麦粉(北海道産・静岡産)・卵・かんすい・食塩/スープ:有機醤油・かつお節エキス・米発酵調味料・食塩・粗糖・ごま油・味噌・昆布だし・香辛料・酵母エキス
7日 **アレルギー** (麦) (卵) (豆)

175 7日 **アレルギー** (麦) (卵) (豆)

176 国産小麦の生麺
140g **363円**(¥392円)

162 国産小麦100%の細うどん(生)
250g **307円**(¥332円)

国内産そば粉、国産小麦を使用。じっくり丸一日かけて冷風熟成しました。熱に弱い蕎麦に優しい製法で、旨味、風味が豊かです。

本田商店 島根県 **隔週** **BD**
原材料:小麦粉・そば粉・塩
365日 **アレルギー** (麦) (そば)

169 出雲そば
180g **447円**(¥483円)

国内産小麦を100%使用。かん水は炭酸系のみを使用。富士・富士宮地区で製造され、親しまれている、こしの強い蒸し麺です。
こだわりの味協同組合 静岡県静岡市
原材料:国産小麦粉・食塩・油脂(大豆・豚由来)・かん水
6日 **アレルギー** (麦)

170 水を加えて調理する焼きそば
120g **216円**(¥233円)

163 1P 210g **167円**(¥180円)

164 2P 210g×2 **294円**(¥318円)

165 1P 210g **167円**(¥180円)

166 2P 210g×2 **294円**(¥318円)

171 1P 300g(約2食) **291円**(¥314円)

172 2P 300g×2(約2食×2) **565円**(¥610円)

177 国産小麦の太焼そば
171 1P 300g(約2食) **291円**(¥314円)

172 2P 300g×2(約2食×2) **565円**(¥610円)

173 1P 160g **170円**(¥184円)

174 2P 160g×2 **323円**(¥349円)

175 7日 **アレルギー** (麦) (卵) (豆)

176 国産小麦の生麺
140g **363円**(¥392円)

177 国産小麦の太焼そば
171 1P 300g(約2食) **291円**(¥314円)

172 2P 300g×2(約2食×2) **565円**(¥610円)

173 1P 160g **170円**(¥184円)

174 2P 160g×2 **323円**(¥349円)

175 7日 **アレルギー** (麦) (卵) (豆)

176 国産小麦の生麺
140g **363円**(¥392円)

177 国産小麦の太焼そば
171 1P 300g(約2食) **291円**(¥314円)

172 2P 300g×2(約2食×2) **565円**(¥610円)

173 1P 160g **170円**(¥184円)

174 2P 160g×2 **323円**(¥349円)

175 7日 **アレルギー** (麦) (卵) (豆)

176 国産小麦の生麺
140g **363円**(¥392円)

177 国産小麦の太焼そば
171 1P 300g(約2食) **291円**(¥314円)

172 2P 300g×2(約2食×2) **565円**(¥610円)

173 1P 160g **170円**(¥184円)

174 2P 160g×2 **323円**(¥349円)

175 7日 **アレルギー** (麦) (卵) (豆)

176 国産小麦の生麺
140g **363円**(¥392円)

177 国産小麦の太焼そば
171 1P 300g(約2食) **291円**(¥314円)

172 2P 300g×2(約2食×2) **565円**(¥610円)

173 1P 160g **170円**(¥184円)

174 2P 160g×2 **323円**(¥349円)

175 7日 **アレルギー** (麦) (卵) (豆)

176 国産小麦の生麺
140g **363円**(¥392円)

177 国産小麦の太焼そば
171 1P 300g(約2食) **291円**(¥314円)

172 2P 300g×2(約2食×2) **565円**(¥610円)

173 1P 160g **170円**(¥184円)

174 2P 160g×2 **323円**(¥349円)

175 7日 **アレルギー** (麦) (卵) (豆)

176 国産小麦の生麺
140g **363円**(¥392円)

177 国産小麦の太焼そば
171 1P 300g(約2食) **291円**(¥314円)

172 2P 300g×2(約2食×2) **565円**(¥610円)

173 1P 160g **170円**(¥184円)

174 2P 160g×2 **323円**(¥349円)

175 7日 **アレルギー** (麦) (卵) (豆)

176 国産小麦の生麺
140g **363円**(¥392円)

177 国産小麦の太焼そば
171 1P 300g(約2食) **291円**(¥314円)

172 2P 300g×2(約2食×2) **565円**(¥610円)

173 1P 160g **170円**(¥184円)

174 2P 160g×2 **323円**(¥349円)

175 7日 **アレルギー** (麦) (卵) (豆)

176 国産小麦の生麺
140g **363円**(¥392円)

177 国産小麦の太焼そば
171 1P 300g(約2食) **291円**(¥314円)

172 2P 300g×2(約2食×2) **565円**(¥610円)

173 1P 160g **170円**(¥184円)

174 2P 160g×2 **323円**(¥349円)

175 7日 **アレルギー** (麦) (卵) (豆)

176 国産小麦の生麺
140g **363円**(¥392円)

177 国産小麦の太焼そば
171 1P 300g(約2食) **291円**(¥314円)

172 2P 300g×2(約2食×2) **565円**(¥610円)

173 1P 160g **170円**(¥184円)

174 2P 160g×2 **323円**(¥349円)

175 7日 **アレルギー** (麦) (卵) (豆)

176 国産小麦の生麺
140g **363円**(¥392円)

177 国産小麦の太焼そば
171 1P 300g(約2食) **291円**(¥314円)

172 2P 300g×2(約2食×2) **565円**(¥610円)

173 1P 160g **170円**(¥184円)

174 2P 160g×2 **323円**(¥349円)

175 7日 **アレルギー** (麦) (卵) (豆)

176 国産小麦の生麺
140g **363円**(¥392円)

177 国産小麦の太焼そば
171 1P 300g(約2食) **291円**(¥314円)

172 2P 300g×2(約2食×2) **565円**(¥610円)

173 1P 160g **170円**(¥184円)

174 2P 160g×2 **323円**(¥349円)

175 7日 **アレルギー** (麦) (卵) (豆)

176 国産小麦の生麺
140g **363円**(¥392円)

177 国産小麦の太焼そば
171 1P 300g(約2食) **291円**(¥314円)

172 2P 300g×2(約2食×2) **565円**(¥610円)

173 1P 160g **170円**(¥184円)

174 2P 160g×2 **323円**(¥349円)

175 7日 **アレルギー** (麦) (卵) (豆)

176 国産小麦の生麺
140g **363円**(¥392円)

177 国産小麦の太焼そば
171 1P 300g(約2食) **291円**(¥314円)

172 2P 300g×2(約2食×2) **565円**(¥610円)

173 1P 160g **170円**(¥184円)

174 2P 160g×2 **323円**(¥349円)

175 7日 **アレルギー** (麦) (卵) (豆)

176 国産小麦の生麺
140g **363円**(¥392円)

177 国産小麦の太焼そば
171 1P 300g(約2食) **291円**(¥314円)

172 2P 300g×2(約2食×2) **565円**(¥610円)

173 1P 160g **170円**(¥184円)

174 2P 160g×2 **323円**(¥349円)

175 7日 **アレルギー** (麦) (卵) (豆)

176 国産小麦の生麺
140g **363円**(¥392円)

177 国産小麦の太焼そば
171 1P 300g(約2食) **291円**(¥314円)

172 2P 300g×2(約2食×2) **565円**(¥610円)

173 1P 160g **170円**(¥184円)

174 2P 160g×2 **323円**(¥349円)

175 7日 **アレルギー** (麦) (卵) (豆)

176 国産小麦の生麺
140g **363円**(¥392円)

177 国産小麦の太焼そば
171 1P 300g(約2食) **291円**(¥314円)

172 2P 300g×2(約2食×2) **565円**(¥610円)

173 1P 160g **170円**(¥184円)

174 2P 160g×2 **323円**(¥349円)

175 7日 **アレルギー** (麦) (卵) (豆)

176 国産小麦の生麺
140g **363円**(¥392円)

177 国産小麦の太焼そば
171 1P 300g(約2食) **291円**(¥314円)

172 2P 300g×2(約2食×2) **565円**(¥610円)

173 1P 160g **170円**(¥184円)

174 2P 160g×2 **323円**(¥349円)

175 7日 **アレルギー** (麦) (卵) (豆)

176 国産小麦の生麺
140g **363円**(¥392円)

177 国産小麦の太焼そば
171 1P 300g(約2食) **291円**(¥314円)

172 2P 300g×2(約2食×2) **565円**(¥610円)

173 1P 160g **170円**(¥184円)

174 2P 160g×2 **323円**(¥349円)

175 7日 **アレルギー** (麦) (卵) (豆)

176 国産小麦の生麺
140g **363円**(¥392円)

177 国産小麦の太焼そば
171 1P 300g(約2食) **291円**(¥314円)

172 2P 300g×2(約2食×2) **565円**(¥610円)

173 1P 160g **170円**(¥184円)

174 2P 160g×2 **323円**(¥349円)

175 7日 **アレルギー** (麦) (卵) (豆)

176 国産小麦の生麺
140g **363円**(¥392円)

177 国産小麦の太焼そば
171 1P 300g(約2食) **291円**(¥314円)

172 2P 300g×2(約2食×2) **565円**(¥610円)

173 1P 160g **170円**(¥184円)

174 2P 160g×2 **323円**(¥349円)

175 7日 **アレルギー** (麦) (卵) (豆)

176 国産小麦の生麺
140g **363円**(¥392円)

177 国産小麦の太焼そば
171 1P 300g(約2食) **291円**(¥314円)

172 2P 300g×2(約2食×2) **565円**(¥610円)

173 1P 160g **170円**(¥184円)

174 2P 160g×2 **323円**(¥349円)

175 7日 **アレルギー** (麦) (卵) (豆)

176 国産小麦の生麺
140g **363円**(¥392円)

177 国産小麦の太焼そば
171 1P 300g(約2食) **291円**(¥314円)

172 2P 300g×2(約2食×2) **565円**(¥610円)

173 1P 160g **170円**(¥184円)

174 2P 160g×2 **323円**(¥349円)

175 7日 **アレルギー** (麦) (卵) (豆)

176 国産小麦の生麺
140g **363円**(¥392円)

177 国産小麦の太焼そば
171 1P 300g(約2食) **291円**(¥314円)

172 2P 300g×2(約2食×2) **565円**(¥610円)

173 1P 160g **170円**(¥184円)

174 2P 160g×2 **323円**(¥349円)

175 7日 **アレルギー** (麦) (卵) (豆)

176 国産小麦の生麺
140g **363円**(¥392円)

走る豚



熊本県菊池市

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

走る豚応援 5倍
natural natural 限定 ポイント

【鬼灯】

とあるイベントで知り合った農家さんのところへ見学に。有機食用ホオズキを見せてもらいました。

殻を剥いたら現れる橙色。マンゴーとパイナップルと林檎を足して割ったような甘みと豊かな香り。

…お、おいしい。

人を感動させる、心に直接作用する物事を作り出す方々を私はとても尊敬しています。それだけで人を幸せにできるのだから。



はれときどきはしるぶた by やまあい村 武藤勝典

きめ細かな肉質で柔らかい食感です。



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

赤身と脂身の絶妙なバランスの豚肩ロース。幅広い料理にご活用いただけます。



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

生姜焼き用に厚めにスライスしてありますので走る豚の旨味が感じられます。



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

バラ肉特有の濃厚でジューシーな旨味をお楽しみください。



熊本・やまあい村 スポット
266 走る豚/バラ焼肉用
200g **948円**(¥1,024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 スポット
251 走る豚/ローススライス
200g **918円**(¥991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 スポット
255 1P 走る豚/ロースしゃぶ用
200g **998円**(¥1,078円)

熊本・やまあい村 スポット
256 2P 走る豚/ロースしゃぶ用
200g×2 **1,996円**(¥2,156円)

走る豚の甘みと旨味が凝縮されたしゃぶしゃぶには欠かせない部位です。



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

あっさりとした味わいとやわらかい肉質が特徴。どんな食材ともよく合います。



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

あっさりとした味わいとやわらかい肉質が甘辛たれと相性◎！



熊本・やまあい村 スポット
257 1P 走る豚/もも生姜焼き用
200g **857円**(¥926円)

熊本・やまあい村 スポット
258 2P 走る豚/もも生姜焼き用
200g×2 **1,714円**(¥1,851円)

赤身と脂身が適度に入ったジューシーな味わいです。



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

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



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

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



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

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

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



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

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



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

適度に赤身と脂身が入った柔らかい食感です。



熊本・やまあい村 スポット
261 1P 走る豚/小間スライス
200g **920円**(¥994円)

熊本・やまあい村 スポット
262 2P 走る豚/小間スライス
200g×2 **1,840円**(¥1,987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がです。



福岡・大誠食品 スポット
270 走る豚のウインナー
200g **948円**(¥1,024円)

国産牛肉【マザービーフ】

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。



菊池農場 熊本県菊池市

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

マザービーフ応援 5倍
natural natural 限定 ポイント

あっさりとした味わいが特徴。低カロリーで高タンパクのヘルシーな部位です。



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



熊本・菊池農場 マザービーフ



SALE!

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



熊本・菊池農場 毎週
276 マザービーフ/バラしゃぶ用
200g **800円**(¥864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 毎週
272 マザービーフ/特選すき焼き用
200g **1,765円**(¥1,906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 毎週
277 マザービーフ/万能小間
200g **968円**(¥1,045円)

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



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

そばろ料理やミートソース、ハンバーグにどうぞ。



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

マザービーフ60%、走る豚40%配合の合挽きミンチです。



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

マザービーフ本来の美味しさや食感を味わえるよう粗挽きにしました。



熊本・菊池農場 スポット
279 マザービーフ/粗びきミンチ
200g **917円**(¥990円)

国産牛肉【健康あか牛】



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

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

飼料：大麦、とうもろこし、加熱処理とうもろこし、加熱処理大豆、ふすま、コーングルテンフィード、麦めか、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、ソーマテン、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田や豪州産などで、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(福岡福岡市)

きめ細かい肉質に加え、風味が良く、程よい食感と濃厚な味が楽しめます。



熊本・菊池農場 週 週
281 健康あか牛/特選サイコロステーキ
200g
2,200円→
(¥2,376円) **1,938円**(¥2,093円)



熊本・菊池農場 週 週
282 健康あか牛/肩ローススライス
200g
1,800円→
(¥1,944円) **1,753円**(¥1,893円)

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



熊本・菊池農場 週 週
282 健康あか牛/肩ローススライス
200g
1,800円→
(¥1,944円) **1,753円**(¥1,893円)



熊本・菊池農場 週 週
282 健康あか牛/肩ローススライス
200g
1,800円→
(¥1,944円) **1,753円**(¥1,893円)



【材料】(2〜3人分)

- サイコロステーキ・・200g □塩……………少々
□じゃがいも……………2個 □なたね油・・大さじ1/2
□にんにく……………1/2片分 □バター……………10g
□しょうゆ……………小さじ2 □パセリ……………お好み

【作り方】

- ①解凍したサイコロステーキは水けをふき。じゃがいもは食べやすい大きさに切る。
- ②フライパンに油を熱し、じゃがいもを入れ塩をふりカリッとするとまで3〜4分焼く。
- ③サイコロステーキを加え、乾かしながら全面を焼く。余分な脂はペーパータオルでふき取る。肉に軽く火が通ったら、空いたところににんにくとバターを入れて炒める。
- ④にんにくの香りが立ったらしょうゆを加え、全体をざっと炒め合わせる。
- ⑤器に盛りつけ、お好みでパセリをちらす。

沖縄・青い海 週 週

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

無期限

462 シママース

1kg **495円**(¥535円)

福岡・平田産業 週 週

原材料：菜種(オーストラリア) 540日

467 なのはな畑の菜種油

1250g 1,421円→
(¥1,535円) **1,360円**(¥1,469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・大豆豆粕・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



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

和歌山・小坂農園 週 スポット 180日

305 赤地鶏/砂ずり

200g 492円→
(¥531円) **432円**(¥467円)

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



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



和歌山・小坂農園 週 週 180日
297 赤地鶏/むね肉
300g **730円**(¥788円)

高たんぱく、低カロリーな部位。唐揚げや、蒸し鶏におすすめ。



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

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



和歌山・小坂農園 週 スポット 180日
299 赤地鶏/ぶつ切り
300g 679円→
(¥733円) **645円**(¥697円)

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



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

肉厚でふわっとやわらかく上品な味わい。ダイエットにもおすすめ！



和歌山・小坂農園 週 週 180日
301 赤地鶏/ささみ
200g **643円**(¥694円)

ボリュームがあり肉汁もたっぷり！煮付けや揚げものBBQにもオススメです。



和歌山・小坂農園 週 隔週BD 180日
302 赤地鶏/手羽先
300g **591円**(¥638円)

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



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

鮮度を一番実感していただける部位。鉄分が豊富で女性にオススメです。



和歌山・小坂農園 週 週 180日
304 赤地鶏/キモ
200g 492円→
(¥531円) **432円**(¥467円)



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

ムネ肉100%。鶏の旨味がしっかりとし、脂身の少ないあっさりした味です。



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



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

国産鶏肉【天草大王】



天草大王 熊本県

鶏種:天草大王
飼育期間:180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…上品な味わいで小め。オスと比べると少し柔らかく感じます。

賞味期限:180日

鉄分が多く含まれ、コクのある旨味が味わえます。煮物や唐揚げ、照焼などに。



熊本・天草大王公元 週 毎週

310 天草大王/モモ肉

150g **809円**(¥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 週 毎週

311 天草大王/ムネ肉

150g **603円**(¥651円)

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

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 週 毎週

313 天草大王/ささみ

150g 779円⇒**745円**(¥805円)

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



熊本・天草大王公元 週 毎週

312 天草大王/手羽先&手羽元

2〜3本 **441円**(¥476円)

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 週 スポット

314 天草大王/まるごとセット

計700g 1,909円⇒**1,830円**(¥1,976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 週 毎週

315 天草大王/モモ&ムネ一口カット

150g **654円**(¥706円)



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

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、短時料理に活躍してくれます。



熊本・天草大王公元 週 毎週

316 天草大王/スライス

150g **654円**(¥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 週 毎週

317 天草大王/ももミンチ

150g 647円⇒**620円**(¥670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 週 毎週

318 天草大王/むねミンチ

150g **647円**(¥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。

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 週 毎週

原材料:鶏肉(九州産)、豚脂、天日塩、きび砂糖、香辛料

323 お弁当ウインナー

110g **430円**(¥464円)



厳選素材でつくるおいしさと安全を追求した自立ハム・ソーセージ

SALE!

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 週 毎週

原材料:豚ロース肉(熊本)、天日塩、きび砂糖

324 ロースハムスライス

100g **855円**(¥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。

産直 eco プライス

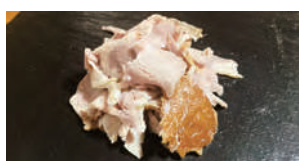
熊本・共同ミートセンター 週 毎週

原材料:豚肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料

320 ベーコン切落とし

100g 711円⇒**615円**(¥664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としです。



熊本・共同ミートセンター 週 スポット

原材料:豚ロース肉(熊本)、天日塩、きび砂糖

325 ロースハム切落とし

100g **766円**(¥827円)

塩、砂糖、香辛料だけでソーセージに仕上げました。温めてお召し上がり下さい。



熊本・共同ミートセンター 週 毎週

原材料:豚肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料

321 ウインナー

110g 675円⇒**654円**(¥706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 週 スポット

原材料:豚肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料

326 ベーコンブロック

200g **1,394円**(¥1,506円)

九州産のハーブ鶏のみ使用。豚脂不使用で癖のない味わいです。



熊本・共同ミートセンター 週 毎週

原材料:鶏肉(九州産)、天日塩、きび砂糖、香辛料

322 チキンウインナー

110g 424円⇒**411円**(¥444円)

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 週 スポット

原材料:豚バラ肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料

327 ベーコンスライス

100g **727円**(¥785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

特性だれにじっくり漬け込むことでムネ肉特有の帕ザついた食感を無くし、モモ肉に近いジューシーな食感に仕上げています。



福岡・那珂川キッチン 週 毎週 アレルギー 国産 調理済

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

国産鶏のキッチンから揚げ

333 1P

200g **735円**(¥794円)

334 2P

200g×2 1,470円⇒**1,395円**(¥1,507円)

.....🐷 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 週 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、ばいれいしょデンプン、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)

329 走る豚肉まん

125g×2 **738円**(¥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 週 毎週

原材料:皮(小麦粉、キビ砂糖、牛乳、生イースト、カレー粉)、具(たまねぎ、豚肉、カレールー(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、魚露、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)

330 走る豚チーズカレーまん

125g×2 **850円**(¥918円)

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

福岡・那珂川キッチン 週 毎週

原材料:具(豚肉、タマネギ、キビ砂糖、オイスターソース、ばいれいしょデンプン、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)

走る豚しゅうまい

331 1P

30g×6 **1,198円**(¥1,294円)

332 2P

30g×6×2 2,396円⇒**2,290円**(¥2,473円)



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

福岡・那珂川キッチン 週 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

チキンレンコンボール

335 1P

200g **853円**(¥921円)

336 2P

200g×2 1,706円⇒**1,620円**(¥1,750円)



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

福岡・那珂川キッチン 週 スポット

原材料:チキンカツ:鶏肉、しょうゆ(薄口)、粉末野菜ブイヨン(食塩、でん粉分解物、酵母エキス、ローストオニオンエキス、醤油、コショウ、セロリ粉末、キャロット粉末、フライドガーリック、馬鈴しょでん粉)、ホワイトペッパー、衣(小麦粉、パン粉)、揚げ油(菜種油)

チキン串カツ

338 5本

1,584円⇒**1,500円**(¥1,620円)



339 10本

1,584円⇒**1,500円**(¥1,620円)

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



福岡・那珂川キッチン 週 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

337 ハッシュドポテト

30g×8 **645円**(¥697円)

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



福岡・那珂川キッチン 週 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

340 博多もつ鍋(麺なし)

2人前615g(モツ200g/ズ740g/薬味15)

2,680円⇒**2,560円**(¥2,765円)

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

福岡・那珂川キッチン 週 スポット

原材料:鶏肉(国産)、濃口醤油、清酒、粗糖、大蒜、唐辛子

博多とりかわ巻き

341 1P

5本 **704円**(¥760円)



342 2P

5本×2 1,408円⇒**1,335円**(¥1,442円)



●大豆ひじき



●きんぴらごぼう



●切り干し大根の煮物

福岡・那珂川キッチン 

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)

アレルギー  麦  調理済

和のおかずセットB

347 1P 3種×2 毎週

562円 (¥607円)

348 2P 3種×2×2 スポット

1,124円⇒
(¥1,214円)

1,060円 (¥1,145円)



国産小麦のマカロニに低音殺菌牛乳、シュレッドチーズ、小麦と玉ねぎをじっくりと練って作ったホワイトソースを和えたシブリアルグラタンです。

福岡・那珂川キッチン 

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

アレルギー  麦  調理済

343 マカロニグラタン

180g×2 **965円 (¥1,042円)**



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

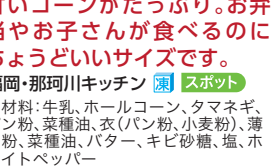
福岡・那珂川キッチン 

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

アレルギー  麦  調理済

344 きのこドリア

180g×2 **1,010円 (¥1,091円)**



甘いコーンがたっぷり。お弁当やお子さんが食べるのにちょうどいいサイズです。

福岡・那珂川キッチン 

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

アレルギー  麦  調理済

コーンクリームコロッケ

349 1P

30g×5 **532円 (¥575円)**



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

福岡・那珂川キッチン 

原材料: 有機スイートコーン (スペイン)

350 2P

30g×5×2
1,064円⇒
(¥1,149円)

1,000円 (¥1,080円)



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

山口・秋川牧園 

手羽元を持ちやすく食べやすいチュリップのフライドチキンにしました。

山口・秋川牧園 

原材料: 鶏肉 (国産)、清酒、醤油、食塩、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、パプリカ、ホワイトペッパー、衣 (鶏卵、パン粉、小麦粉、衣 (小麦粉、ばいれいしょでん粉、パン粉)、揚げ油 (なたね油)

9ヶ月 アレルギー  麦  調理済

361 フライドチキン/チュリップ

500g **1,371円 (¥1,481円)**



手羽元を持ちやすく食べやすいチュリップのフライドチキンにしました。

山口・秋川牧園 

原材料: 鶏肉 (国産)、清酒、醤油、食塩、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、パプリカ、ホワイトペッパー、衣 (鶏卵、パン粉、小麦粉、衣 (小麦粉、ばいれいしょでん粉、パン粉)、揚げ油 (なたね油)

9ヶ月 アレルギー  麦  調理済

361 フライドチキン/チュリップ

500g **1,371円 (¥1,481円)**



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

山口・秋川牧園 

原材料: 鶏肝 (鶏肝臓、心臓) (国産)、醤油、砂糖、清酒、発酵調味料、ばいれいしょでん粉、生姜、にんにくペースト

9ヶ月 アレルギー  麦  調理済

363 鶏レバー甘辛焼き

120g **498円 (¥538円)**



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

山口・秋川牧園 

原材料: 鶏肉 (国産)、清酒、食塩、ホワイトペッパー、衣 (鶏卵、パン粉、小麦粉)、菜種油、ソース (砂糖、米酢、醤油、生姜ペースト)

9ヶ月 アレルギー  麦  調理済

366 甘酢のやわらかチキン南蛮

150g **502円 (¥542円)**



秋川牧園の鶏肉で作ったジューシーなハンバーグに、とりがらスープを使用したオリジナルのソースを絡めました。ふっくらとした厚みのハンバーグは玉ねぎの程よい食感とともに肉のやわらかさと旨みを存分に楽しめます。

山口・秋川牧園 

原材料: 鶏肉 (国産)、玉ねぎ、オニオンソーデー、パン粉、食塩、香辛料、ソース (とりがらスープ、砂糖、米酢、醤油、トマトペースト、食塩、こんにゃく粉、生姜ペースト、香辛料、にんにくペースト、玉ねぎエキス、人参エキス)

180日 アレルギー  麦  調理済

367 ハンバーグ

115g **457円 (¥494円)**



塩麹に漬けることで、肉の旨みを引き出しました。ごま油の香りもアクセントになっています。冷蔵庫で解凍後、フライパンで焼くだけです。

山口・秋川牧園 

原材料: 鶏肉 (むね)、塩麹、純米酒、生姜ペースト、ごま油

未調理

372 鶏の塩麹漬け

150g **432円 (¥467円)**



湯煎にかけ温かいご飯にのせるだけで、卵たっぷり親子丼の出来上がり。秋川牧園の卵と鶏肉を使った親子丼。

山口・秋川牧園 

原材料: 鶏肉、鶏卵、玉ねぎ、発酵調味料、醤油、砂糖、青ねぎ、鰹だし

1年 アレルギー  麦  調理済

375 ふんわり卵の親子丼の具

180g **502円 (¥542円)**



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

山口・秋川牧園 

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

9ヶ月 アレルギー  麦  調理済

378 レバー入りミートボール

400g **875円 (¥945円)**



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

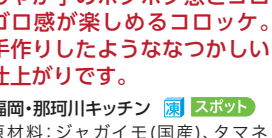
山口・秋川牧園 

原材料: 鶏肉 (国産)、つなぎ (鶏卵、パン粉、ばいれいしょでん粉)、玉ねぎ、砂糖、塩麹、醤油、食塩、ホワイトペッパー粉末

9ヶ月 アレルギー  麦  調理済

379 鶏だんご

175g **463円 (¥500円)**



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

福岡・那珂川キッチン 

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

アレルギー  麦  調理済

ポテトコロッケ・ミニ

351 1P

30g×5 **542円 (¥585円)**



細長く切ったささみをのり塩風味のチキンカツにしました。お弁当におつまみに温めるだけで手軽にご利用いただけます。

山口・秋川牧園 

原材料: 鶏肉 (国産)、食塩、ホワイトペッパー粉末、衣 (パン粉、小麦粉、鶏卵、ばいれいしょでん粉、あおき粉末、食塩)、揚げ油 (なたね油)

9ヶ月 アレルギー  麦  調理済

352 2P

30g×5×2
1,084円⇒
(¥1,171円)

1,020円 (¥1,102円)



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

福岡・那珂川キッチン 

原材料: 有機スイートコーン (スペイン)

353

150g **432円 (¥467円)**



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

福岡・那珂川キッチン 

原材料: 有機スイートコーン (スペイン)

353

150g **432円 (¥467円)**



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

山口・秋川牧園 

原材料: 鶏肉 (国産)、衣 (パン粉、鶏卵、小麦粉、香辛料、ばいれいしょでん粉、食塩、砂糖、山芋パウダー)、揚げ油 (なたね油)

9ヶ月 アレルギー  麦  調理済

358 スパイシーささみカツ

160g **559円 (¥604円)**



細長く切ったささみをのり塩風味のチキンカツにしました。お弁当におつまみに温めるだけで手軽にご利用いただけます。

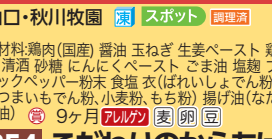
山口・秋川牧園 

原材料: 鶏肉 (国産)、食塩、ホワイトペッパー粉末、衣 (パン粉、小麦粉、鶏卵、ばいれいしょでん粉、あおき粉末、食塩)、揚げ油 (なたね油)

9ヶ月 アレルギー  麦  調理済

359 チキンカツ (のり塩)

150g **513円 (¥554円)**



細長く切ったささみをのり塩風味のチキンカツにしました。お弁当におつまみに温めるだけで手軽にご利用いただけます。

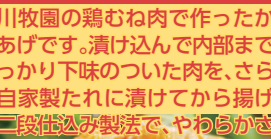
山口・秋川牧園 

原材料: 鶏肉 (国産)、食塩、ホワイトペッパー粉末、衣 (パン粉、小麦粉、鶏卵、ばいれいしょでん粉、あおき粉末、食塩)、揚げ油 (なたね油)

9ヶ月 アレルギー  麦  調理済

359 チキンカツ (のり塩)

150g **513円 (¥554円)**



細長く切ったささみをのり塩風味のチキンカツにしました。お弁当におつまみに温めるだけで手軽にご利用いただけます。

山口・秋川牧園 

原材料: 鶏肉 (国産)、食塩、ホワイトペッパー粉末、衣 (パン粉、小麦粉、鶏卵、ばいれいしょでん粉、あおき粉末、食塩)、揚げ油 (なたね油)

9ヶ月 アレルギー  麦  調理済

359 チキンカツ (のり塩)

150g **513円 (¥554円)**



手羽元を持ちやすく食べやすいチュリップのフライドチキンにしました。

山口・秋川牧園 

原材料: 鶏肉 (国産)、清酒、醤油、食塩、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、パプリカ、ホワイトペッパー、衣 (鶏卵、パン粉、小麦粉、衣 (小麦粉、ばいれいしょでん粉、パン粉)、揚げ油 (なたね油)

9ヶ月 アレルギー  麦  調理済

361 フライドチキン/チュリップ

500g **1,371円 (¥1,481円)**



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

山口・秋川牧園 

原材料: 鶏肝 (鶏肝臓、心臓) (国産)、醤油、砂糖、清酒、発酵調味料、ばいれいしょでん粉、生姜、にんにくペースト

9ヶ月 アレルギー  麦  調理済

363 鶏レバー甘辛焼き

120g **498円 (¥538円)**



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

山口・秋川牧園 

原材料: 鶏肉 (国産)、清酒、食塩、ホワイトペッパー、衣 (鶏卵、パン粉、小麦粉)、菜種油、ソース (砂糖、米酢、醤油、生姜ペースト)

9ヶ月 アレルギー  麦  調理済

366 甘酢のやわらかチキン南蛮

150g **502円 (¥542円)**



秋川牧園の鶏肉で作ったジューシーなハンバーグに、とりがらスープを使用したオリジナルのソースを絡めました。ふっくらとした厚みのハンバーグは玉ねぎの程よい食感とともに肉のやわらかさと旨みを存分に楽しめます。

山口・秋川牧園 

原材料: 鶏肉 (国産)、玉ねぎ、オニオンソーデー、パン粉、食塩、香辛料、ソース (とりがらスープ、砂糖、米酢、醤油、トマトペースト、食塩、こんにゃく粉、生姜ペースト、香辛料、にんにくペースト、玉ねぎエキス、人参エキス)

180日 アレルギー  麦  調理済

367 ハンバーグ

115g **457円 (¥494円)**



塩麹に漬けることで、肉の旨みを引き出しました。ごま油の香りもアクセントになっています。冷蔵庫で解凍後、フライパンで焼くだけです。

山口・秋川牧園 

原材料: 鶏肉 (むね)、塩麹、純米酒、生姜ペースト、ごま油

未調理

372 鶏の塩麹漬け

150g **432円 (¥467円)**



湯煎にかけ温かいご飯にのせるだけで、卵たっぷり親子丼の出来上がり。秋川牧園の卵と鶏肉を使った親子丼。

山口・秋川牧園 

原材料: 鶏肉、鶏卵、玉ねぎ、発酵調味料、醤油、砂糖、青ねぎ、鰹だし

1年 アレルギー  麦  調理済

375 ふんわり卵の親子丼の具

180g **502円 (¥542円)**



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

山口・秋川牧園 

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

9ヶ月 アレルギー  麦  調理済

378 レバー入りミートボール

400g **875円 (¥945円)**



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

山口・秋川牧園 

原材料: 鶏肉 (国産)、つなぎ (鶏卵、パン粉、ばいれいしょでん粉)、玉ねぎ、砂糖、塩麹、醤油、食塩、ホワイトペッパー粉末

9ヶ月 アレルギー  麦  調理済

379 鶏だんご

175g **463円 (¥500円)**



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

山口・秋川牧園 

原材料: 鶏肉 (国産)、衣 (パン粉、鶏卵、小麦粉、香辛料、ばいれいしょでん粉、食塩、砂糖、山芋パウダー)、揚げ油 (なたね油)

9ヶ月 アレルギー  麦  調理済

358 スパイシーささみカツ

160g **559円 (¥604円)**



細長く切ったささみをのり塩風味のチキンカツにしました。お弁当におつまみに温めるだけで手軽にご利用いただけます。

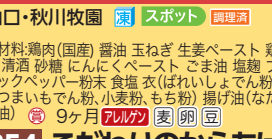
山口・秋川牧園 

原材料: 鶏肉 (国産)、食塩、ホワイトペッパー粉末、衣 (パン粉、小麦粉、鶏卵、ばいれいしょでん粉、あおき粉末、食塩)、揚げ油 (なたね油)

9ヶ月 アレルギー  麦  調理済

359 チキンカツ (のり塩)

150g **513円 (¥554円)**



細長く切ったささみをのり塩風味のチキンカツにしました。お弁当におつまみに温めるだけで手軽にご利用いただけます。

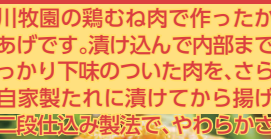
山口・秋川牧園 

原材料: 鶏肉 (国産)、食塩、ホワイトペッパー粉末、衣 (パン粉、小麦粉、鶏卵、ばいれいしょでん粉、あおき粉末、食塩)、揚げ油 (なたね油)

9ヶ月 アレルギー  麦  調理済

359 チキンカツ (のり塩)

150g **513円 (¥554円)**



細長く切ったささみをのり塩風味のチキンカツにしました。お弁当におつまみに温めるだけで手軽にご利用いただけます。

山口・秋川牧園 

原材料: 鶏肉 (国産)、食塩、ホワイトペッパー粉末、衣 (パン粉、小麦粉、鶏卵、ばいれいしょでん粉、あおき粉末、食塩)、揚げ油 (なたね油)

9ヶ月 アレルギー  麦  調理済

359 チキンカツ (のり塩)

150g **513円 (¥554円)**



手羽元を持ちやすく食べやすいチュリップのフライドチキンにしました。

山口・秋川牧園 

原材料: 鶏肉 (国産)、清酒、醤油、食塩、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、パプリカ、ホワイトペッパー、衣 (鶏卵、パン粉、小麦粉、衣 (小麦粉、ばいれいしょでん粉、パン粉)、揚げ油 (なたね油)

9ヶ月 アレルギー  麦  調理済

361 フライドチキン/チュリップ

500g **1,371円 (¥1,481円)**



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

山口・秋川牧園 

原材料: 鶏肝 (鶏肝臓、心臓) (国産)、醤油、砂糖、清酒、発酵調味料、ばいれいしょでん粉、生姜、にんにくペースト

9ヶ月 アレルギー  麦  調理済

363 鶏レバー甘辛焼き

120g **498円 (¥538円)**



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

山口・秋川牧園 

原材料: 鶏肉 (国産)、清酒、食塩、ホワイトペッパー、衣 (鶏卵、パン粉、小麦粉)、菜種油、ソース (砂糖、米酢、醤油、生姜ペースト)

9ヶ月 アレルギー  麦  調理済

366 甘酢のやわらかチキン南蛮

150g **502円 (¥542円)**



秋川牧園の鶏肉で作ったジューシーなハンバーグに、とりがらスープを使用したオリジナルのソースを絡めました。ふっくらとした厚みのハンバーグは玉ねぎの程よい食感とともに肉のやわらかさと旨みを存分に楽しめます。

山口・秋川牧園 

原材料: 鶏肉 (国産)、玉ねぎ、オニオンソーデー、パン粉、食塩、香辛料、ソース (とりがらスープ、砂糖、米酢、醤油、トマトペースト、食塩、こんにゃく粉、生姜ペースト、香辛料、にんにくペースト、玉ねぎエキス、人参エキス)

180日 アレルギー  麦  調理済

367 ハンバーグ

115g **457円 (¥494円)**



塩麹に漬けることで、肉の旨みを引き出しました。ごま油の香りもアクセントになっています。冷蔵庫で解凍後、フライパンで焼くだけです。

山口・秋川牧園

乾物・缶詰・粉製品



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

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



静岡・新丸正 毎週
原材料：鯉枯節(国産) 1年

391 駿河ふぶき
4g×5
328円⇒
310円(¥335円)

九州産原木栽培。豊かな香りと旨みで深みのある煮物や汁物などに。規格未選別。



東京・オーサワジャパン スポット
原材料：椎茸(大分・宮崎・熊本・鹿児島県) 1年

395 未選別/九州産乾しいたけ
90g 1,578円(¥1,704円)

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



神奈川・三徳 毎週
原材料：あさり(国産) 2年

399 レトルトあさり
120g 468円(¥505円)

有機ハミ味噌使用。お湯を注ぐだけで本格派みそ汁。コクがあり、濃厚な味わい。



兵庫・オーサワジャパン 隔週BD
原材料：麦味噌(立科麦みそ)、有機豆味噌、なめこ、ねぎ、酵母エキス、馬鈴薯でん粉、わかめ、昆布粉 1年1ヶ月

407 オーサワの赤だしみそ汁
9.2g 203円(¥219円)

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



岐阜・桜井食品 毎週
原材料：小麦粉(岩手)、イースト、塩 6ヶ月

413 パン粉
200g 324円(¥350円)

岐阜県産の小麦粉を使用したミックス粉。砂糖を使用しておりませんので、お好みで甘みを加えてください。



岐阜・桜井食品 隔週BD 1年
原材料：小麦粉、食塩、膨張剤(重曹)

416 無糖
440円⇒
410円(¥443円)

417 有糖
440円⇒
410円(¥443円)

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



愛知・節辰商店 毎週
原材料：かつお節、むろあじ節、椎茸、昆布 180日

392 NN かつおだしパック
10g×10 591円(¥638円)

大潮で知られる鳴門海峡ではぐまれた、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 スポット
原材料：湯通し塩蔵わかめ(鳴門産) 1年

396 鳴門産カットわかめ
40g 962円(¥1,039円)

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



神奈川・三徳 隔週BD
原材料：しじみ(国産) 1年

400 レトルとしじみ
110g 359円(¥388円)

有機スイートコーンを使用したフリーズドライの粉末ポタージュ。甘さだけでなく深みを求めて本来の甘さ、甘さの中にある雑味、そしてコクを引き出すことを素材のかけあわせにより工夫しました。



兵庫・コスモス食品 スポット
原材料：有機カーネルコーン(ハンガリー)、有機豆乳、有機黒糖、食塩、有機ポテトフレーク、有機でん粉、白こしょう、有機発酵野菜粉末 1年

408 コーン/オーガニックポタージュ
18g 224円(¥242円)

北海道チーズと国産生玉葱など、厳選した原材料を使用した、使いやすい粉末タイプのホワイトソースです。水や牛乳に溶くだけでシチューやグラタンが簡単にできます。



大阪・スカイフード 隔週BD
原材料：小麦粉(国内製造)、脱脂粉乳、玉葱、ナチュラルチーズ、食塩、食用こめ油、チキンブイヨン、砂糖、ブーケガルニ(食用オリーブ油、香辛料、生食ペースト、にんにくペースト、ホワイトペッパー) 9ヶ月

414 ホワイトソース
120g 594円(¥642円)

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



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

415 ベーキングパウダー
113g 398円(¥430円)

418 お米のホットケーキミックス
200g 303円(¥327円)

良質なカツオならではの削りたての風味はバツグン！だしに。



静岡・新丸正 毎週
原材料：鯉荒節(国産) 1年

389 鯉平削り
40g 352円(¥380円)

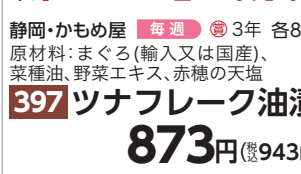
北海道日高産の天然昆布です。使いやすいよう短くカットされています。だしとして使うほか、昆布巻きなどの食用としてもおすすめです。



北海道・オーサワジャパン スポット
原材料：昆布(北海道日高) 1年

393 オーサワの日高し昆布
80g 867円⇒
680円(¥734円)

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



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

397 ツナフレーク油漬
873円(¥943円)

原材料：まぐろ(輸入又は国産)、野菜エキス

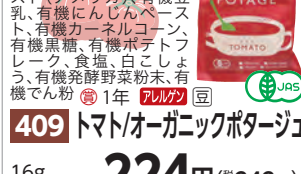
398 ツナフレーク水煮/食塩不使用
818円(¥883円)



山口・フジミツ 蔵
原材料：魚肉(国産)、でん粉、植物油(ごまを含む)、砂糖、かつお節エキス、食塩、こしょう 90日

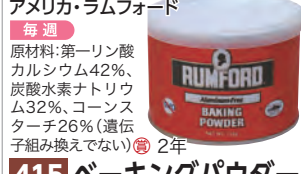
お魚ソーセージ
401 1P 45g×3 398円(¥430円)

402 2P 45g×3×2 796円⇒
778円(¥840円)



兵庫・コスモス食品 スポット
原材料：有機トマトペースト(アメリカ)、有機豆乳、有機にんじんペースト、有機カーネルコーン、有機黒糖、有機ポテトフレーク、食塩、白こしょう、有機発酵野菜粉末、有機でん粉 1年

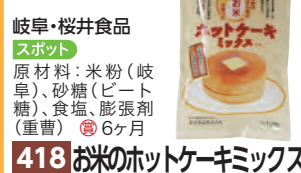
409 トマト/オーガニックポタージュ
16g 224円(¥242円)



兵庫・コスモス食品 スポット
原材料：有機むきえだまめ(中国)、有機豆乳、有機黒糖、有機でん粉、食塩、有機ポテトフレーク、白こしょう、有機発酵野菜粉末 1年

410 えだまめ/オーガニックポタージュ
17g 224円(¥242円)

北海道の農家で契約栽培された馬鈴薯で作りしました。



岐阜・桜井食品 毎週
原材料：馬鈴薯澱粉(北海道) 1年

411 契約栽培片栗粉
200g 268円(¥289円)

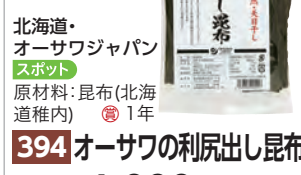
コクのあるソウダカツオや濃厚なサバをブレンド。そばつゆなど骨太でこいめのだしに最適。



静岡・新丸正 毎週
原材料：そうだかつお節、さば節、かつお節 1年

390 中厚削り節
100g 574円(¥620円)

北海道稚内産の天然昆布です。1リットルの水に20～30分漬け、中火にかけ沸騰直前で昆布を取り出すと澄んだ香りのよい出し汁がとれます。だしをとった後の昆布は佃煮などにお使いいただけます。



北海道・オーサワジャパン スポット
原材料：昆布(北海道稚内) 1年

394 オーサワの利尻出し昆布
120g 1,828円(¥1,974円)



味附おかず海苔
8切20枚×3 764円(¥825円)

料理になじみやすい液体タイプ。



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

403 チキンコンソメ・液体タイプ
10g×8 521円(¥563円)

北海道の農家で契約栽培された馬鈴薯で作りしました。



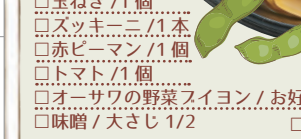
岐阜・桜井食品 毎週
原材料：馬鈴薯澱粉(北海道) 1年

412 有機パン粉
100g 272円⇒
260円(¥281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) 2026年4月

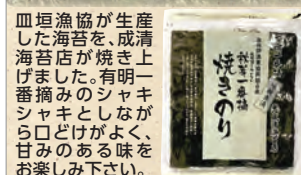
473 2P/手摘みオリーブオイル
250ml×2 3,000円⇒
2,800円(¥3,024円)



東京・オーサワジャパン 隔週BD
原材料：食塩、甘藷澱粉、澱粉、酵母エキス、玉ねぎ、しょうゆ、黒胡椒、セロリ、にんじん、ガーリック 1年

404 野菜ブイヨン
5g×8 449円(¥485円)

405 徳用野菜ブイヨン
5g×30 1,443円⇒
1,350円(¥1,458円)

有明の味と香りをお届けします
福岡・成清海苔店

血垣漁協が生産した海苔を、成清海苔店が焼き上げた。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。

原材料：乾のり(有明海) 180日

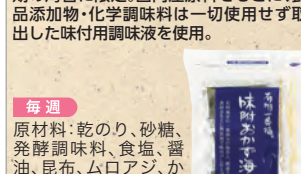
383 柳川・血垣開漁協産焼のり
全型10枚 1,618円(¥1,747円)

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かく、風味が口に広がります。※小分けチャック袋付き。

原材料：乾のり(有明海)、ごま油、食塩(天塩) 90日

385 おにぎり用焼海苔
10枚×3 1,564円(¥1,689円)

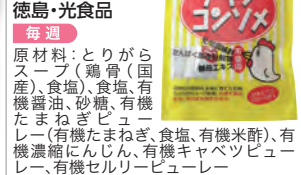
有明海産秋芽一番摘み。栄養価の高い時期の海苔に限定。国内産原料をもとに、食品添加物・化学調味料は一切使用せず取出した味付用調味液を使用。



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。

原材料：乾のり、砂糖、発酵調味料、食塩、醤油、昆布、ムロアジ、かつおぶし、干しえび、とうがらし 180日

387 味附おかず海苔
8切20枚×3 764円(¥825円)



味附おかず海苔
8切20枚×3 764円(¥825円)

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



フリーズドライ 東京・オーサワジャパン 隔週BD
原材料：有機立料米みそ、有機小松菜、有機油揚げ、酵母エキス、有機乾燥ねぎ、昆布粉末 1年半

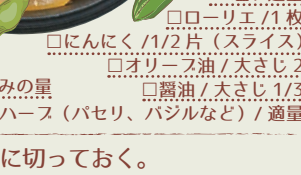
406 有機立料米みそ汁
7.5g 203円(¥219円)

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



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

412 有機パン粉
100g 272円⇒
260円(¥281円)

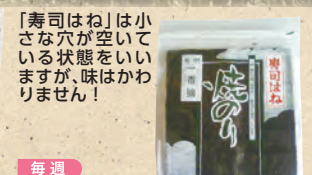


パレスチナ・パレスチナオリーブ生産組合
原材料：食用オリーブ油(パレスチナ) 2026年4月

473 2P/手摘みオリーブオイル
250ml×2 3,000円⇒
2,800円(¥3,024円)



東京・オーサワジャパン 隔週BD
原材料：食塩、甘藷澱粉、澱粉、酵母エキス、玉ねぎ、しょうゆ、黒胡椒、セロリ、にんじん、ガーリック 1年



「寿司はね焼のり」は小さな穴が空いている状態ですが、味はかわりません！

原材料：乾のり 180日

384 寿司はね焼のり
全型10枚 764円(¥825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。

原材料：乾のり(有明海)、ごま油、食塩(天塩) 90日

386 韓国風味付塩焼海苔
4切20枚 782円⇒
740円(¥799円)

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



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。

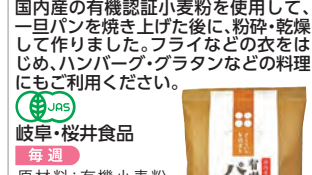
原材料：乾のり(有明海) 180日

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



フリーズドライ 東京・オーサワジャパン 隔週BD
原材料：有機立料米みそ、有機小松菜、有機油揚げ、酵母エキス、有機乾燥ねぎ、昆布粉末 1年半

406 有機立料米みそ汁
7.5g 203円(¥219円)



フリーズドライ 東京・オーサワジャパン 隔週BD
原材料：有機立料米みそ、有機小松菜、有機油揚げ、酵母エキス、有機乾燥ねぎ、昆布粉末 1年半

406 有機立料米みそ汁
7.5g 203円(¥219円)

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



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

412 有機パン粉
100g 272円⇒
260円(¥281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) 2026年4月

473 2P/手摘みオリーブオイル
250ml×2 3,000円⇒
2,800円(¥3,024円)



東京・オーサワジャパン 隔週BD
原材料：食塩、甘藷澱粉、澱粉、酵母エキス、玉ねぎ、しょうゆ、黒胡椒、セロリ、にんじん、ガーリック 1年

86.8g	239円 (税258円)	77.3g	239円 (税258円)
-------	---------------------	-------	---------------------

調味料

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

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

沖縄・青い海

毎週

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

無期限

462 シママース

1kg 495円(¥535円)

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

JAS

埼玉・かたすみ

毎週

原材料：有機レモン
(スペイン) 1年

466 有機レモン果汁
(スペイン産)

200ml 523円(¥565円)

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

パレスチナ・パレスチナオリーブ生産組合

原材料：食用オリーブ油(パレスチナ) 2026年4月

手摘みオリーブオイル

472 1P 毎週

250ml 1,500円(¥1,620円)

473 2P スポット

250ml×2 2,800円(¥3,024円)



本醸造醤油にかつお、しいたけの旨みを加えたゆずの香り高いぽん酢です。たっぷりのピリ辛もみじおろしを加え、後味をきりりとさわやかに仕上げました。

原材料：本醸造醤油(大豆、小麦)、砂糖、ゆず果汁、かつお、しいたけ、醸造酢、酒みりん、唐辛子、こま 1年 フルフラ 国産

494 ゆずぽん酢・ピリ辛

360ml 598円(¥646円)

瀬戸内の海塩をベースに高知県産のゆず果汁・徳島産のすだち果汁をたっぷり使用。まろやかな塩味とさわやかな果汁の酸味が料理の味を引き立てます。

原材料：柑橘果汁(ゆず、すだち)、砂糖、醸造酢、塩、風味原料、(かつお、こんぶ)、酒、みりん、酵母エキス 1年 フルフラ 国産

495 塩ぽんず

360ml 754円(¥814円)

国産の大豆、米、麦を原料に、製法にこだわった無添加の味噌を使用しました。コクのある味噌の風味と高知産のゆずの香りが絶妙にマッチした新調味料。

原材料：味噌【大豆(遺伝子組み換えでない)、小麦、米】ゆず果汁、砂糖、風味原料(かつお、こんぶ)、醸造酢、酒みりん、塩、にんにく、すりごま、酵母エキス 1年 フルフラ 国産

496 味噌ぽんず

360ml 798円(¥862円)

全国の98%が生産される徳島県の香味柑橘を使用。その香りと酸味は爽やかで醤油との相性は抜群！和食に良くあうぽんずです。

原材料：本醸造醤油、すだち果汁、砂糖、醸造酢、風味原料、酒みりん、酵母エキス 1年 フルフラ 国産

497 すだちぽんず

300ml 940円(¥1,015円)

レモンの酸味の爽やかなあっさり味のぽん酢です。素材の味を引き立てますので、上質の牛肉新鮮な魚介類、野菜に押すめです。

原材料：レモン果汁、砂糖、醸造酢、塩、風味原料(かつお、しいたけ)、酒みりん、酵母エキス 1年

498 レモン塩ぽんず

300ml 898円(¥970円)

natural natural

種子島産の絞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：さとうび
(鹿児島) 無期限

460 NN きびさとう

500g 495円(¥535円)

静置発酵させ熟成した、まろやかでコクのある純米酢です。

福岡・庄分酢

毎週

原材料：米(福岡)

2年

庄分純米酢

464 300ml

542円(¥585円) 480円(¥518円)

465 1L

975円(¥1,053円) 900円(¥972円)

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

福岡・平田産業

毎週

原材料：菜種(国産)

1年半

468 一番しぼり

国産なたねサラダ油

450g 1,157円(¥1,250円)

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

埼玉・味の醸造

原材料：米、米麴、食塩

1年

味の母

476 720ml 毎週

968円(¥1,045円)

477 1.8L スポット

2,092円(¥2,259円) 2,000円(¥2,160円)

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

愛知・オーサワジャパン

隔週BD

原材料：合わせだし(国産：乾しいたけ、昆布、有機白醤油、食塩、本みりん、焼酎) 1年1ヵ月 フルフラ 国産

480 オーサワの白だし

360ml 962円(¥994円) 920円(¥994円)

卵を使わず、植物性素材だけで作ったマヨネーズ風味調味料です。マヨネーズやドレッシングと同様野菜、サラダにかけて。また調味料やソースとしてご使用ください。※ダブルキャップではありません

埼玉・オーサワジャパン

隔週BD

原材料：なたね油、豆乳、りんご酢(国産)、有機白味噌、食塩(海の精)、メープルシュガー(カナダ産)、マスタード(カナダ産)、白しょう油(インドネシア産) 常温で6ヶ月 フルフラ 国産

484 オーサワの豆乳マヨ

150g 457円(¥494円)

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

徳島・光食品 隔週BD

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

488 お好みソース関西風

300ml 354円(¥382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) 無期限

461 てんさい含蜜糖

500g 509円(¥550円)

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

福岡・平田産業 毎週

原材料：ごま(ブルキナファソ、ナイジェリア、タンザニア、他) 1年6ヶ月

469 純正ごま油・淡口

470 純正ごま油・濃口

各165g 696円(¥752円)

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

島根・青砥酒造 毎週

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

478 みやこの料理酒

500ml 919円(¥993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。

愛知・あいの流通センター

毎週

原材料：菜種油(オーストラリア産)、卵黄、りんご酢、食塩、砂糖、香辛料 180日 フルフラ 国産

482 aino MAMAマヨネーズ

300g 537円(¥580円)

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

岐阜・桜井食品

スポット

原材料：有機ココナッツシュガー(インドネシア)、有機シナモンパウダー 2年

486 有機シナモンココナッツシュガー

35g 568円(¥613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、有機にんにく)、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、有機オリーブオイル、香辛料 2年 フルフラ 国産

489 有機ミートソース

140g 325円(¥351円)

本格なデミグラスソースがご家庭で簡単に！

岡山・倉敷銘泉 B週

原材料：牛すじ肉、野菜(たまねぎ、にんじん、セロリ、にんにく)、トマトペースト、砂糖、赤ワイン、赤ワインペーパー、小麦粉、バター、塩、チキンエキス、ビーフエキス、香辛料 1年 フルフラ 国産

490 デミグラスソース

360ml 1,077円(¥1,163円)

わさび風味
豚しゃぶ

オメガ3が
たっぷり！

材料(2〜3人分)

豚薄切り肉……………6枚

キャベツの千切り……………適量

わさび……………適量

作り方

①豚肉は熱湯にさっとくぐらせて冷水にとり、水気をよく切る。

②豚肉にわさびを塗り、キャベツの千切りを乗せてくるっと巻く。

③よく混ぜ合わせた「A」を②の上にかける。

オーガニックインカグリーンナッツオイル

干葉・アルコイリス

180g 474 1P

475 2P

180g×2 3,724円(¥4,022円) 1,862円(¥2,011円) 3,550円(¥3,834円)

1年6ヶ月

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

和歌山・築野食品 スポット

原材料：食用こめ油

1年

471 国産こめ油

圧搾一番搾り

600g 1,250円(¥1,350円)

福島・大木代吉本店 毎週

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

479 こんにちは料理酒

720ml 1,377円(¥1,515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) 6ヶ月 フルフラ 国産

483 平飼鶏の

有精卵マヨネーズ

290g 715円(¥772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、でんぶん、魚醤、レモン 1年半 フルフラ 国産

487 オイスターソース

115g 450円(¥486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、芳醇な味と香りのぼんずしょうゆです。

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、有機米酢調味料、昆布、乾しいたけ 1年半 フルフラ 国産

493 有機ぼんずしょうゆ

250ml 448円(¥484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 隔週 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 8日 7月17日 国 関

205 燻煙炭火造り納豆みちのかップ 30g×3 358円(¥387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 隔週 毎週
原材料：黒大豆（北海道産・いわい黒）・納豆菌 タレ：醤油（大豆・小麦）・砂糖・塩・魚醤・かつお節・塩・みりん・昆布・りんご酢 からし：マスタード・りんご酢・塩・水飴・唐辛子 8日 7月17日 国 関

212 国産黒豆カップ納豆 30g×2 249円(¥269円)

登喜和食品 東京都府中市 隔週 毎週
原材料：大豆（北海道十勝産）・納豆菌 9日 7月17日 国 関
北海道十勝産スズメ大豆を使用。におい控えめでクセのない美味しさの中に、納豆の上品な自然の旨みを感じる逸品です。

206 北海道産直納豆/小粒(タレなし) 北海道十勝産とよづき大豆を使用。糖質が豊富な十勝産の大粒大豆は、納豆菌の活動を活発にします。

207 北海道産直納豆/大粒(タレなし) 各30g×2 224円(¥242円)

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

208 北海道産直納豆/ひきわり(タレなし) 30g×2 233円(¥252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 隔週 毎週
原材料：大豆（静岡県産）・納豆菌 タレ：醤油（大豆・小麦）・砂糖・鰹節・塩・みりん・昆布・りんご酢・水 からし：マスタード・シード（カナダ産）・りんご酢・塩・水飴・唐辛子 8日 7月17日 国 関

213 大粒味わい納豆 45g×2 209円(¥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 隔週 毎週
原材料：丸大豆（国産フクユタカ大豆）・納豆菌 タレ：醤油・砂糖・鰹節・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 8日 7月17日 国 関

214 国産大豆ひきわり納豆 45g×2 218円(¥235円)

国産の生薑を、梅干し製造時に出来る梅酢を使って色づけた風味豊かなお漬物です。



こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週 毎週
原材料：生薑・梅酢 120日 220 紅生姜 120g 432円(¥467円)

220 紅生姜 120g 432円(¥467円)

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

ムソー 大阪府 隔週 毎週
原材料：有機黒ごま（ポリビア産）・食塩 6ヶ月 226 有機ごま塩 50g 280円(¥302円)

226 有機ごま塩 50g 280円(¥302円)

国産原料を使用して、原料の風味を生かすために、薄味で炊きました。お弁当のおかずや、稲荷ずしの具としても重宝します。

九川 静岡県焼津市 隔週 隔週BD
原材料：ひじき（国産）・大豆（国産）・蒟蒻・人参・砂糖・醤油・油揚げ・鰹節・貝殻焼成カルシウム（蒟蒻用凝固剤）・豆腐用凝固剤（塩化マグネシウム） 120日 232 ひじき豆 150g 416円(¥449円)

232 ひじき豆 150g 416円(¥449円)

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

マルハチ食品 静岡県静岡市 隔週 隔週BD
原材料：長布（北海道産）・醤油（国産）丸大豆・国産小麦・ビートグラニュー糖・ごま（国産） 30日 233 国産ごま昆布の佃煮 60g 404円(¥436円)

233 国産ごま昆布の佃煮 60g 404円(¥436円)

愛知県産小麦と、伊豆大島の自然海塩「海の精」を原料に、木の樽で天然醸造している生の白醤油です。

日東醸造 愛知県碧南市 隔週 隔週BD
原材料：小麦（愛知）・食塩・焼酎 6ヶ月 241 足助仕込三河しろたまり 300ml 721円(¥779円)

241 足助仕込三河しろたまり 300ml 721円(¥779円)

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

新光糖業 鹿児島県 隔週 隔週BD
原材料：さとうきび（鹿児島） 6ヶ月 248 南国糖 1kg 637円(¥688円)

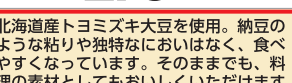
248 南国糖 1kg 637円(¥688円)

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

登喜和食品 東京都府中市 隔週 毎週
原材料：大豆（北海道産/トヨホマレ/特別栽培）・納豆菌 タレ：醤油・砂糖・塩・魚醤・かつおエキス・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 8日 7月17日 国 関

209 ひきわり納豆カップ2 30g×2 279円(¥301円)

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



サラダやカレーに ごはんとして 炊いて

登喜和食品 東京都府中市 隔週 毎週
原材料：大豆（国産）米酢・米粉・テンペ菌 30日 7月17日 国 関

215 丸大豆テンペ 100g 422円(¥456円)

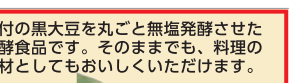
216 黒大豆テンペ 100g 562円(¥607円)

静岡県産大粒（フクユタカ）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。

富良食品 静岡県静岡市 隔週 隔週BD
原材料：大豆（静岡県産フクユタカ大粒）・納豆菌/タレなし 8日 7月17日 国 関

210 経木で包んだ塩味納豆/静岡県産大豆 45g 198円(¥214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 隔週 毎週
原材料：黒大豆（国産）米酢・米粉・テンペ菌 30日 7月17日 国 関

216 黒大豆テンペ 100g 562円(¥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。材料が吟味し、合成添加物・化学調味料不使用です。

一本一本手剥きした大根をゆっくりと低温で漬け込み、絞って、蒸した契約栽培の漬を合わせ、再度熟成。歯切れの良さとさっぱり感が◎

小田原屋 福島県 隔週 隔週BD
原材料：大根（国産）・砂糖・純米酢・食塩・米・みりん 27日 223 べったら漬 120g 658円(¥711円)

223 べったら漬 120g 658円(¥711円)

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

小林農園 長野県 隔週 隔週BD
原材料：えのき茸（長野）・本醸造醤油・麦芽水飴・本みりん・海の精・昆布エキス・酵母エキス・玄米酢 1年 229 元祖の本造りなめ茸 200g 400円(¥432円)

229 元祖の本造りなめ茸 200g 400円(¥432円)

十二割味噌味噌を使用。味噌のコクと納豆の香りが絶妙にマッチ！

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週 隔週BD
原材料：納豆（国産）・粗製糖・みりん・味噌・醤油・生薑・胡麻 20日 235 国産大豆納豆の佃煮 70g 360円(¥389円)

235 国産大豆納豆の佃煮 70g 360円(¥389円)

あすか 奈良県五條市 隔週 隔週BD
原材料：梅（奈良・和歌山・三重）・シソ・再製天日塩 180日 無着色のため、色が変わりやすいので光を避けて保管ください。

大ぶりでやわらかくジューシーな梅干しです。手作りの味わい。塩分約18%

218 梅干し 120g 467円(¥504円)

お弁当にぴったりのミニサイズの梅干しです。

219 小梅干し 100g 544円(¥588円)

化学調味料に頼らず、厳選した調味料で昆布のうまみを引き出しました。サラダに和えるのもアリ。

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週 隔週BD
原材料：真昆布（国産）・醤油・砂糖・食塩 365日 225 北海道産真昆布の塩昆布 30g 660円(¥713円)

225 北海道産真昆布の塩昆布 30g 660円(¥713円)

国産の生薑を千切りにし、おかかと一緒に炊きました。シャキシャキとした生薑の歯応えと、後に来る生薑の辛さが食欲を増進させます。お茶漬け、おむすびなどに。

マルシマ 広島県尾道市 隔週 隔週BD
原材料：生薑・醤油・粗糖・麦芽水飴・のり（岩のり）50%・あまのり25%・ひとえぐさ25%）みりん・鰹節エキス 1年 230 岩のり入り のり佃煮 150g 676円(¥730円)

230 岩のり入り のり佃煮 150g 676円(¥730円)

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

ギリシャ・レスヴォス島農業協同組合 原材料：食用オリーブ油（ギリシャ） 1年 237 ギリシャオリーブオイル 250ml 1,278円(¥1,380円)

237 ギリシャオリーブオイル 250ml 1,278円(¥1,380円)

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

まるや 愛知県岡崎市 隔週 隔週BD
原材料：大豆（三河）・食塩 18ヶ月 246 三河産大豆の八丁味噌 300g 567円(¥612円)

246 三河産大豆の八丁味噌 300g 567円(¥612円)

国産の生薑を、梅干し製造時に出来る梅酢を使って色づけた風味豊かなお漬物です。

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週 隔週BD
原材料：らっきょう（宮崎県産）・砂糖・純米酢・食塩・唐辛子 120日 221 ピリ辛らっきょう 80g 430円(¥464円)

221 ピリ辛らっきょう 80g 430円(¥464円)

きゅうりのパリパリ感と唐辛子のピリッと感がクセになる！

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週 隔週BD
原材料：きゅうり・青唐辛子・生薑・その実・醤油・砂糖・みりん・純米酢 150日 222 きゅうり南蛮 120g 432円(¥467円)

222 きゅうり南蛮 120g 432円(¥467円)

きな粉をもぎたごま味のりの相性で風味豊かな仕上がります。

成清海苔店 福岡県柳川市 隔週 隔週BD
原材料：乾燥海苔（有明海）・ごま・大豆・粗糖・発酵調味料・しょうゆ・食塩・こんぶ・むろあじ・かつおぶし・とうがらし 6ヶ月 228 味のりふりかけ 50g 367円(¥396円)

228 味のりふりかけ 50g 367円(¥396円)

北海道日高産のミネラルが多く含まれている根本の部分のみを佃煮にしました。長時間直火炊きで味付けする事によりとろみがある佃煮に。

タカハシ食品 東京都 隔週 隔週BD
原材料：昆布（北海道）・ビートグラニュー糖・醤油・本みりん 90日 234 日高産根昆布佃煮 100g 591円(¥638円)

234 日高産根昆布佃煮 100g 591円(¥638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。



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

原材料：大豆（国産）、国産米、国産大麦、再製天日塩 245 合わせみそ 650g 775円(¥837円)

245 合わせみそ 650g 775円(¥837円)

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

チョコー醤油 長崎県長崎市 隔週 隔週BD
原材料：はだか麦（国産）・大豆（国産）・塩 6ヶ月 247 麦みそ・輝麦 500g 762円(¥823円)

247 麦みそ・輝麦 500g 762円(¥823円)

地元産中心に国産菜種を100%使用・香りがよくコシが強いのが特徴。

りんねじや 愛知県津島市 隔週 隔週BD
製造はうるく屋（愛知県西尾市） 原材料：菜種（国産） 2年 249 ほうろく菜種油 460g 2,200円(¥2,376円)

249 ほうろく菜種油 460g 2,200円(¥2,376円)

土佐佐賀産直出荷組合

高知県黒潮町

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



土佐沖で取れた天然ぶりを鮮魚から加工し、薫焼きにしました。薫の強い火力で瞬時に焼き上げることでプリの旨みとじこめ、香ばしい薫の風味が生きています。袋のまま流水で解凍してから召し上がれます。

高知・土佐佐賀産直出荷組合
凍 隔週BD
原材料: プリ (高知県)
90日

524 土佐薫焼き天然ぶりタタキ
120g 808円(873円)

土佐沖で捕れたゴマサバを三枚おろしにしました。煮付けや竜田揚げにどうぞ。



高知・土佐佐賀産直出荷組合
凍 隔週BD
原材料: さば(高知)
90日

525 土佐の生さばフィーレ
約250g 630円(680円)

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合
凍 隔週BD
原材料: アジ・澱粉(馬鈴薯)・酢・酒・醤油・砂糖・みりん・菜種油
90日 アレルギー 麦 国 調理済

531 豆アジ南蛮漬け
130g 528円(570円)

袋のまま冷蔵庫で解凍後、お好みの野菜と合わせるだけでさばの南蛮漬けができます。冷やして食べても美味しい。



高知・土佐佐賀産直出荷組合
凍 隔週BD
原材料: さば(高知)・馬鈴薯澱粉・酢・酒・醤油・砂糖・みりん・菜種油
90日 アレルギー 麦 国 調理済

532 さばの南蛮漬け
140g 535円(578円)

土佐沖で獲れた魚をその日のうちに下処理、凍結。下処理済みなので、解凍後の調理が簡単です。何が届くかはお楽しみ。(3~4種)

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

521 土佐の前浜セット

約600g 1,480円(1,598円)



お届け例

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

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

526 土佐のかつお丼
80g 556円(600円)

高知県で摂れた真アジを使ったアジフライです。ニンニクの香りが食欲をそそります。



高知・土佐佐賀産直出荷組合
凍 隔週BD
原材料: アジ(高知県)・パン粉・小麦粉・ガーリックパウダー・食塩
90日 アレルギー 麦 未調理

533 アジガーリックフライ
150g 594円(641円)

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合
凍 隔週BD
原材料: ぶり(高知)
90日

527 もったいない天然ぶりがかま
250g 528円(570円)

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

高知・土佐佐賀産直出荷組合
凍 隔週BD
原材料: さば(高知)・調味液(醤油・味酢・砂糖・酒)
90日 アレルギー 麦 国

528 さば三枚おろし煮付け(調味液付き)
240g +タレ150ml 872円(942円)

高知県に水揚げされたアジを3枚におろし、衣をつけました。お弁当のおかず、夕食の1品に。

高知・土佐佐賀産直出荷組合
凍 隔週BD
原材料: アジ(高知)・パン粉・小麦粉・食塩
90日 アレルギー 麦 未調理

534 土佐のアジフライ
100g 538円(581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。

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



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

545 ヤママサの甘塩サバ
60g×2 583円(630円)

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



ヤママサ 宮城県塩電市 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)
90日 アレルギー 国

546 黒豆と玄米の炊き込みご飯
80g 292円(315円)

料理に最適！万能おさかな缶です。魚が良いので臭みは一切なく、水煮の煮汁にも栄養たっぷり。骨も気にせずまるごと食べられます。



干葉・干葉産直サービス B 週
原材料: マイワシ(銚子港)・塩・純米酢 3年

538 とろイワシ水煮
150g 495円(535円)

実力派の本格イワシ缶詰。最盛期に干葉銚子港で水揚げされる鮮度のよいマイワシの中から脂の乗った良質なサイズだけを厳選し、煮込みました。

干葉・干葉産直サービス B 週
原材料: マイワシ(銚子港)・醤油・砂糖(喜界島粗糖)
3年 アレルギー 国

539 ミニとろイワシ味付
100g 405円(437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からに炊き上げました。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 宮城県塩電市 凍
原材料: 真さば(宮城県産)・みそ(大豆を含む)・酒・砂糖・生姜(国内産)・みりん
90日 アレルギー 国

金華さば仙台みそ煮
60g 335円(362円)

547 1P 毎週
70g 316円(341円)

549 1P 毎週
60g 335円(362円)

550 3P B 週
60g×3 1,005円(1,085円)

901円(973円)

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



ヤママサ 宮城県塩電市 凍
原材料: 銀鱈(アメリカ産)・つゆ・砂糖・醤油(小麦・大豆を含む)・みりん・酒・生姜(国内産)・片栗粉・米酢
90日 アレルギー 麦 国

銀だらコク煮
50g 460円(497円)

551 1P 毎週
50g 460円(497円)

552 2P B 週
50g×2 920円(994円)

874円(944円)



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

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

土佐沖一本釣り・薫焼き鰹たたき

522 たれなし 130g 900円(972円)

523 たれなし 200g 1,267円(1,368円)



われ焼きは香ばしさが違います

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

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

529 梅シソ風味のあじフライ
140g 600円(648円)

お弁当にぴったりのサイズで冷めても美味しいです。



高知・土佐佐賀産直出荷組合
凍 隔週BD
原材料: サバ 馬鈴薯澱粉・醤油・みりん・酒
90日 アレルギー 麦 国 調理済

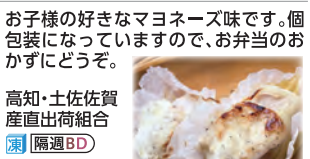
535 さば竜田揚げ
150g 525円(567円)

土佐沖で獲れたさばを新鮮なうちに加工し、フライ用にします。魚の鮮度が抜群なのでふっくらとして身が柔らかく臭みありません。お弁当のおかずにも。

高知・土佐佐賀産直出荷組合
凍 隔週BD
原材料: サバ(高知県)・パン粉・小麦粉・食塩・コシヨウ
90日 アレルギー 麦 未調理

530 フライパンでサバフライ
150g 525円(567円)

お子様の好きなマヨネーズ味です。個包装になっていますので、お弁当のおかずどうぞ。



高知・土佐佐賀産直出荷組合
凍 隔週BD
原材料: しいら・玉ねぎ・マヨネーズ・パン粉・塩・こしょう
90日 アレルギー 麦 国 調理済

536 白身魚のペッパーマヨネーズ焼
120g 609円(658円)

骨までおいしい！北海道のお魚レトルトシリーズ 常温保存OKで常備しておくで便利！ 兼由 北海道 B 週

北海道産天然いわしを使用。素材の風味を活かした味噌仕立て。



原材料: いわし(北海道)、てんさい糖、味噌、本みりん
1年6ヶ月 アレルギー 麦 国
540 北海道産いわしの味噌煮 95g (固形量70g) 237円(256円)

北海道産天然さんまを使用。素材の風味を活かした味噌仕立て。



原材料: さんま(北海道産)、てんさい糖、味噌、本みりん
1年6ヶ月 アレルギー 麦 国
541 北海道産さんまの味噌煮 95g (固形量70g) 279円(301円)

北海道産天然さばを使用。素材の風味を活かした味噌仕立て。



原材料: さんま(北海道産)、てんさい糖、味噌、本みりん
1年6ヶ月 アレルギー 麦 国
542 北海道産さばの味噌煮 120g (固形量90g) 279円(301円)

北海道産天然さばを使用。あっさりとしたさばの旨み。食べやすいように骨まで柔らか。



原材料: さば(北海道産)、食塩
1年6ヶ月
543 北海道産さばの水煮 120g (固形量90g) 279円(301円)

北海道産ベビーはたてを使用。身がふっくら柔らかく、じつがりとした旨み。サラダやパスタに和えても美味しい。



原材料: はたて(北海道産)、食塩
1年6ヶ月
544 北海道産はたての水煮 65g (固形量40g) 367円(396円)

パンタレ

福岡県糸島市

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



翌々週配達

福岡・パンタレ

隔週BD

原材料:わかめ、食塩

6ヶ月

557 生わかめ玄海育ち(塩蔵)

200g 525円(¥567円)

翌々週配達

福岡・パンタレ

隔週BD

原材料:もずく、自然塩

6ヶ月

558 天然もずく

200g 433円(¥468円)

別所かまぼこ店

島根県出雲市 翌々週配達

リン酸塩や化学調味料を使わない魚のすり身の美味しさを生かして、合成動物性不使用、手間暇かけて作っています。揚げ出し、田舎一番搾りの菜種油です。月1回の取扱いです。賞味期限：180日



翌々週配達

島根・別所蒲鉾店

隔週B週

原材料:魚肉すり身・地下水・イカ・ホタテ・カット葱・菜種油・馬鈴薯澱粉・魚醤・砂糖・塩・唐辛子・鰹だし・昆布だし・みりん 180日

567 ピリ辛海鮮揚げ

100g 453円(¥489円)

口に入れた瞬間に玉ねぎの甘みがふわっと広がります。

翌々週配達

島根・別所蒲鉾店

隔週B週

原材料:魚肉すり身・地下水・カット玉葱・菜種油・馬鈴薯澱粉・魚醤・砂糖・塩・鰹だし・昆布だし・みりん 180日

573 玉ねぎボール

120g 453円(¥489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・すり上げは石で行い、温度が上がらずに風味を損ねない昔ながらの製法です。

いちうろこ

静岡県静岡市清水区

隔週

原材料:タラ全糖すり身・馬鈴薯でんぶん(北海道)・塩・味の母・粗糖・かつおだし・水 7日

小竹輪

580 1P 毎週

30g×5

482円(¥521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

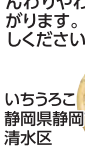
隔週 スポット

原材料:スケトウダラすり身・イカ・馬鈴薯澱粉・砂糖・塩・味の母・かつおだし・菜種油 14日

585 スティック揚げイカ

6枚(150g) 523円(¥565円)

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



いちうろこ 静岡県静岡市清水区

隔週 スポット

原材料:魚肉(いわし・たら・ぐち)・馬鈴薯でんぶん(北海道産)・粗糖・塩・味の母・鰹だし 14日

586 いわしはんぺん

5枚(150g) 542円(¥585円)

※エビやカニが混ざる漁法で捕獲しています。長期保存は冷凍できます。

翌々週配達

福岡・パンタレ

隔週BD

原材料:カタクチイワシの稚魚、食塩

4週間

554 無漂白ちりめん

70g 778円(¥840円)



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

翌々週配達

福岡・パンタレ

隔週BD

原材料:かつおのふし(枕崎)

3ヶ月

560 花かつお

60g 592円(¥639円)

翌々週配達

福岡・パンタレ

隔週BD

原材料:かつおのふし(枕崎)

6ヶ月

559 枕崎のだしかつお

80g 708円(¥765円)

スタンダードな磯辺揚げ。磯の香りがちくわのうま味を引き立てます。シンプルだからこそ堪能できる素材本来の味！

翌々週配達

島根・別所蒲鉾店

隔週B週

原材料:魚肉すり身・地下水・馬鈴薯澱粉・菜種油・みりん・塩・砂糖・あおさ粉・かつおだし・魚醤・昆布だし 180日

564 出雲のちくわ磯辺揚げ

120g 453円(¥489円)

翌々週配達

島根・別所蒲鉾店

隔週B週

原材料:魚肉すり身・地下水・菜種油・馬鈴薯澱粉・カットごぼう・カット人参・カット玉葱・魚醤・砂糖・塩・鰹だし・昆布だし・みりん 180日

565 出雲の野菜天

120g 453円(¥489円)

魚肉の旨みを十分に引き出し、甘みたっぷりの玉ねぎを練りこみました。

翌々週配達

島根・別所蒲鉾店

隔週B週

原材料:魚肉すり身・地下水・カット玉葱・菜種油・馬鈴薯澱粉・魚醤・砂糖・塩・鰹だし・昆布だし・みりん 180日

570 出雲の玉ねぎ天

120g 453円(¥489円)

ゴボウの歯ごたえと風味がマッチ。ダシにもいい風味がでます。じっくり煮込んだゴボウは食べやすく人気です！

翌々週配達

島根・別所蒲鉾店

隔週B週

原材料:魚肉すり身・地下水・棒ごぼう・馬鈴薯澱粉・菜種油・魚醤・砂糖・塩・鰹だし・昆布だし・みりん 180日

576 出雲の棒ごぼう天

3本 453円(¥489円)

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

翌々週配達

福岡・パンタレ

隔週BD

原材料:カタクチイワシ、食塩

3ヶ月

555 特選いりこ

100g 575円(¥621円)



翌々週配達

福岡・パンタレ

隔週BD

原材料:カタクチイワシ、食塩

3ヶ月

556 いりこ

100g 525円(¥567円)



天然塩と天然だしで味付けした化学調味料不使用の辛子明太子です。

*辛口は「甘口」より唐辛子を効かせてあります。

翌々週配達 福岡・パンタレ 隔週BD

原材料:すけとうだらの卵巣(アリュシャン海域・ロシア)清酒、本みりん、こんぶ、かつおぶし、自然塩、とうがらし、ゆず

2ヶ月

辛子明太子

561 甘口 562 辛口

各100g 1,205円(¥1,301円)



練り物から出る旨味タップリのダシで美味しい煮物の出来上がり！季節のお野菜をお好みの大きさにカットして練り物と一緒に煮込んで下さい。大根、かぶなどの根菜類のほか、青菜とも相性抜群です。

島根・別所蒲鉾店

隔週B週

原材料:【ねり物】魚肉すり身・椎茸軸・馬鈴薯澱粉・菜種油・ごぼう・砂糖・玉ねぎ・人参・魚醤・食塩・みりん・かつおだし・昆布だし/【液体濃縮だし】醤油、食塩、かつおだし、昆布だし、発酵調味料、砂糖

566 出雲の煮物セット

和風だし付

5種8個+液体だし30g 745円(¥805円)

- 野菜天
- ささがきごぼう天×2
- しいたけ丸×2
- あごベッタン
- 白つみれ×2
- 液体和風濃縮だし

魚肉の旨みを十分に引き出し、イカをたっぷり練り込んだ天ぷらです。

翌々週配達

別所蒲鉾店

隔週B週

原材料:魚肉すり身・地下水・イカ・菜種油・馬鈴薯澱粉・魚醤・砂糖・塩・鰹だし・昆布だし・みりん 180日

571 出雲のイカ天

100g 453円(¥489円)

ふわっとした食感の魚のすり身にえびが上手く絡まって美味。サツとあぶって、ポン酢などでいただくのもおすすめ。

翌々週配達

島根・別所蒲鉾店

隔週B週

原材料:魚肉すり身・地下水・えび・馬鈴薯澱粉・塩・みりん・魚醤・鰹だし・砂糖・昆布だし 180日

572 海老つみれ

5個・100g 453円(¥489円)

山陰地方で水揚げされた高級地魚「のどぐろ」の落とし身をスケトウダラのすり身に練りこみ、吟味した調味料で味付けしてから丹念にひとつひとつを菜種油で揚げています。

翌々週配達

島根・別所蒲鉾店

隔週B週

原材料:魚肉すり身、菜種油、馬鈴薯澱粉、砂糖、魚醤、塩、かつおだし、昆布だし、みりん 180日

577 のどぐろ入り天ぷら

5枚/100g 453円(¥489円)

魚肉の旨味を十分に引き出した出雲風のちくわをカットし、バジルとブラックペッパーの効いた衣を付け、菜種油で揚げました。

翌々週配達

島根・別所蒲鉾店

隔週B週

原材料:魚肉すり身、地下水、馬鈴薯澱粉、食用菜種油、砂糖、味醂、食塩、黒コンヨウ、鰹だし、バジル、魚醤、昆布だし 180日

578 出雲のちくわ

バジル&黒こしょう

120g 453円(¥489円)

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

隔週 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・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・塩・菜種油 10日

582 小判揚

5枚(150g) 446円(¥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

隔週 スポット

原材料:魚肉(スケトウダラ)・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・卵白・味の母・塩・鰹だし 14日

583 うろこちゃん(白かまぼこ)

150g 582円(¥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

隔週 スポット

原材料:魚肉(スケトウダラ)・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・卵白・味の母・塩・鰹だし・紅花色素 14日

584 うろこちゃん(紅かまぼこ)

150g 582円(¥629円)

554円(¥598円) Sale!

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

隔週 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・馬鈴薯でんぶん・菜種油・粗糖・塩・味の母・鰹だし 10日

588 味なひとくち揚

150g 578円(¥624円)

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



いちうろこ 静岡県静岡市清水区

隔週 スポット

原材料:すけとうだらすり身(アラスカ・北海道)・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油・唐辛子・ゴボウ(国産) 10日

589 ごぼうつまみ

100g 462円(¥499円)

しっとり美味しいうずらの卵をすり身で包んで、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

隔週 スポット

原材料:すけとうだら全糖すり身・うずら卵・馬鈴薯でんぶん(北海道産)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油 10日

590 うずら卵天

4個 502円(¥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！



いちろうこ
静岡県静岡市清水区
【産地】 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 10日

591 ねぎちぎり揚げ
100g 466円 (¥503円)

青のりの風味がとても強く小判揚げのもちもち食感ととても合います。フライパンで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！



いちろうこ
静岡県静岡市清水区
【産地】 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 (静岡県・愛知県産)・発酵調味料・鰹だし・菜種油 10日

592 青のり小判
3枚 386円 (¥417円)

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



いちろうこ
静岡県静岡市清水区
【産地】 スポット
原材料: まぐろすり身・すけそうたらすり身・玉ねぎ (国産)・コーン (国産)・馬鈴薯澱粉 (北海道)・粗糖・食塩・発酵調味料・鰹だし・菜種油 10日

593 まぐろもろこし
100g 477円 (¥515円)

由此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！



いちろうこ
静岡県静岡市清水区
【産地】 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)、味の母、かつおだし、菜種油 14日

594 桜えび釜揚げ
3枚 715円→ (¥772円) 679円 (¥733円) Sale!

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



いちろうこ
静岡県静岡市清水区
【産地】 スポット
原材料: すけそうたらすり身、ごぼう、馬鈴薯澱粉、砂糖、食塩、醗酵調味料、かつおだし、菜種油 14日

595 ごぼう巻き
100g 474円 (¥512円)

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



いちろうこ
静岡県静岡市清水区
【産地】 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 10日

596 いわし団子
8個 410円 (¥443円)

飲料

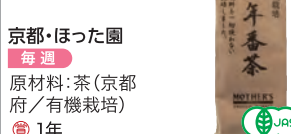
国産もしくは有機の原材料にこだわりました。酸化防止剤・酸味料・香料・人工甘味料など不使用

まろやかで苦味は控えめ。有機栽培なので安心です。



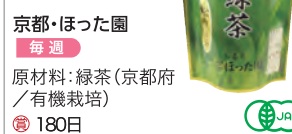
京都・ほった園
【隔週BD】
原材料: 緑茶 (京都府／有機栽培)
6ヶ月
598 宇治の有機抹茶
30g 1,127円 (¥1,217円)

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



京都・ほった園
【毎週】
原材料: 茶 (京都府／有機栽培)
1年
599 有機栽培熟成三年番茶
150g 415円 (¥448円)

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



京都・ほった園
【毎週】
原材料: 緑茶 (京都府／有機栽培)
180日
600 宇治の松印煎茶
100g 1,000円 (¥1,080円)

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



熊本・天の製茶園
【隔週BD】
原材料: 無農薬栽培茶葉 (水俣産/品種: やぶきた、さやまかおり、在来) 1年
604 天の紅茶 リーフ
40g 500円 (¥540円)



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



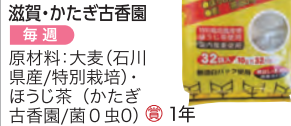
京都・ほった園
【毎週】
原材料: 緑茶・抹茶 (京都府／有機栽培)
180日
601 宇治の抹茶入りくき茶
100g 600円 (¥648円)

三年番茶をティーバックにしました。急須でも、冷水からもOK。チャック付き袋入りです。



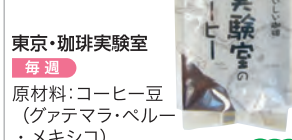
大阪・ムソー
【B週】
原材料: 有機緑茶 (国産)
1年
602 有機無双番茶ティーバッグ
5g×40 1,150円 (¥1,242円)

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



滋賀・かたぎ古香園
【毎週】
原材料: 大麦 (石川県産/特別栽培)・ほうじ茶 (かたぎ古香園/菌0虫0) 1年
603 ほうじ茶入麦茶ティーバッグ
10g×32 600円 (¥648円)

独自の焙煎にこだわる珈琲実験室のおすすめブレンド。炒りが深くこぼし風味。



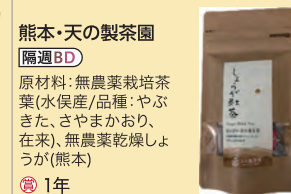
東京・珈琲実験室
【毎週】
原材料: コーヒー豆 (グアテマラ・ペルー・メキシコ) 12ヶ月
609 有機栽培ソフトブレンド・粉
300g 1,200円 (¥1,296円)

使いやすい天の紅茶のティーバッグ。



熊本・天の製茶園
【隔週BD】
原材料: 無農薬栽培茶葉 (水俣産/品種: やぶきた、さやまかおり、在来) 1年
605 天の紅茶TB
2g×16 500円 (¥540円)

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



熊本・天の製茶園
【隔週BD】
原材料: 無農薬栽培茶葉 (水俣産/品種: やぶきた、さやまかおり、在来)、無農薬乾燥しょうが (熊本) 1年
606 生姜紅茶TB
2.5g×10 650円 (¥702円)

おうちで最上級の1杯を

シーンを問わない好バランス
飲み口は軽く、苦味・酸味・渋み・香りは程よくブレンド。薄めに淹れても味や香りがあり、濃く淹れても嫌みや雑味は感じません。朝昼晩も問わず愛されるロングセラー。

原材料: 有機栽培コーヒー豆 (ペルー60%・マンドリン20%・グアテマラ20%)
610 有機スペシャルブレンド・豆
611 有機スペシャルブレンド・粉
各200g 1,421円 (¥1,535円)

どっしりとしたボディと旨み
「より深みのある珈琲を」との要望から誕生。苦みはありながらも渋みはなく、スイーツや食事に合う味わいです。砂糖やミルクを入れなくても負けない深みを楽しめます。

原材料: 有機栽培コーヒー豆 (マンドリン40%・ペルー35%・グアテマラ25%)
612 有機ロイヤルブレンド・豆
613 有機ロイヤルブレンド・粉
各200g 1,609円 (¥1,738円)

ライトでやさしい味わい
ペルー産の最上級品質の豆を100%使用。中煎りと深煎りという、焙煎度の異なるものを配合することで、苦みも酸味もまろやかに仕上げました。

原材料: 有機栽培コーヒー (ペルー (中煎り) 70%・ペルー (深煎り) 30%)
614 有機アメリカンブレンド・豆
615 有機アメリカンブレンド・粉
各200g 1,421円 (¥1,535円)

豆はすべて最上級品質かつ有機栽培。収穫後農薬や、くん蒸処理の心配はなく、焙煎工場も有機 JAS 認定をえているので安全・安心。独自の W ロースト (二度焙煎) とアフターブレンドで、おいしさも追及しています。

要々配達 愛知県長久手市・オキノ 冬場は常温 夏場は冷蔵 B週 6ヶ月

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

福岡・POPCOFFEES
【毎週】
6ヶ月
原材料: 東ティモール・ブラジル・グアテマラ・ペルー産のオーガニックコーヒー豆
OGこだわりブレンド
607 中挽 608 豆
各150g 1,050円→ (¥1,134円) 964円 (¥1,041円)

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

愛知・マルサン
【毎週】
原材料: 大豆 (国産)
120日
616 国産大豆の無調整豆乳
1000ml 388円 (¥419円)

国産有機温州みかんを搾った果汁100%の有機JAS認定のフレッシュみかんジュースです。

徳島・光食品
【隔週BD】
原材料: 有機うんしゅうみかん
2年
620 有機みかんジュース缶(2本)
190ml×2 400円 (¥432円)

東京・オーサワジャパン
【隔週BD】
原材料: 有機玄米麹・玄米
6ヶ月
621 オーサワの有機玄米甘酒(なめらか)
200g 350円 (¥378円)

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

岐阜・奥長良川名水
【隔週BD】
原材料: 水 (岐阜) 5年6ヶ月
5年保存水
622 2L×6本 1,920円 (¥2,074円)
623 500ml×24 4,320円 (¥4,666円) 24本入

りんごそのものの風味が楽しみたいだけりんご果汁100%のストレートりんごジュースです。季節によってりんごの品種かわります。

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)
1年
617 津軽のかおり(びん)
1L 862円 (¥931円)

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

徳島・光食品
【隔週BD】
原材料: 有機濃縮にんじん、有機レモン
2年
有機にんじんジュース
618 2本
160g×2 370円 (¥400円)

ポリポリとした食感とさつまいも本来の甘みが美味しい！

静岡・ヨコノ食品
【B週】
原材料: さつまいも(国産)、粗糖、菜種油
4ヶ月
626 芋せん・千本
78g 440円 (¥475円)

北海道生まれのリュクス贅沢クリームチーズをふんだんに使用したバイクドチーズケーキです。上品で滑らかな口どけが癖になります。

福岡・那珂川キッチン
【産地】 スポット
原材料: クリームチーズ、生クリーム、鶏卵、ビスケット、きび砂糖、無塩バター、小麦粉(薄力粉)、レモンジュース
180日
625 バイクドチーズケーキ
1/8カット×2 800円 (¥864円)

北海道産黒大豆の風味にこだわった無添加の甘納豆です。あえて薄い砂糖蜜を漬け込み、豆の風味を最大限に引き立てています。

北海道・ノースカラーズ
【B週】
規格変更
原材料: 大豆 (北海道十勝産)・甜菜糖 (北海道)
90日
627 純国産北海道黒豆の甘納豆
80g 340円 (¥367円)

バターをたっぷり、20.8%使用。マーガリン・ショートニング不使用のバターの香り豊かなクッキーです。

北海道・ノースカラーズ
【B週】
原材料: 小麦粉、バター、てん菜糖、卵、食塩
180日
628 純国産北海道バタークッキー
8枚 300円 (¥324円)

国産有機玄米100%使用。軽い食感と程よい塩味がクセになります。朝食やおやつ、栄養補給にお湯を注いで玄米粥や、ジャム等お好みの味で召し上がれます。

オーサワジャパン・東京
【B週】
原材料: 有機玄米 (国産)・食塩
6ヶ月
629 玄米ポンセン
8枚 400円 (¥432円)

オーサワジャパン・東京
【B週】
原材料: 有機玄米 (国産)・黒豆・食塩
6ヶ月
630 玄米ポンセン黒豆入り
8枚 410円 (¥443円)

出てくるスティックタイプのゼリー 安心の国内産果汁使用

個包装になっているのでお出かけにも便利です。
小さなお子様でも安心して召し上がっていただけます。

原材料:砂糖(てんさい糖)・濃縮ブドウ果汁・ゲル化剤(増粘多糖類)・酸味料

631
ぶどう



原材料:砂糖(てんさい糖)・濃縮みかん果汁・ゲル化剤(増粘多糖類)・酸味料

632
みかん



原材料:砂糖(てんさい糖)・濃縮もも果汁・ゲル化剤(増粘多糖類)・酸味料

633
もも



ぷるっとゼリー

愛知・太田油脂 スポット 180日 各16g×8 310円(¥335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 在庫限り・絶売

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

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

10201 新鮮おさかなソーセージ 2P 45g×3×2 654円→(¥706円) 600円(¥648円)

オーガニックコーングリッツを使用し、オーガニックシュガーと天塩で薄味に仕上げたプレーンタイプのシリアル食品です。

大阪・ムソー B 週

原材料:有機コーングリッツ(有機とうもろこし(アルゼンチン又はイタリア)・有機砂糖・食塩 10ヶ月

642 OGコーンフレーク/プレーン 150g 500円(¥540円)

有機ブドウ果汁使用のゼリー。砂糖は不使用です。

〆お子様のおやつにおすすめ!〆



埼玉・オーサワジャパン B 週

原材料:有機ぶどう果汁(アルゼンチン、アメリカ産他)、寒天 5ヶ月

645 有機ぶどう使用のゼリー 60g 135円(¥146円)

雑貨

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

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・山田洋行商店 毎週

657

ピュアブラウン・ダブル 37.5m×8 672円(¥739円)

回収ペットボトルから作られた再生原料を約65%使用

細かいゴミもしっかりキャッチし、台所からの排水による河川や海の汚染を軽減します。焼却しても有毒ガスは発生しないので、環境に優しい!

10001 三角コーナー用

10002 排水口用

高知・金星製紙株式会社 B 週

水切りゴミ袋 各60枚入 350円(¥385円)



手軽に食べれるサクサク食感のおせんべいに仕上げました。うるち米・かぼちゃ・にんじんは100%国内産を使用しています。

愛知・サンコー B 週

原材料:うるち米(愛知・岐阜県)・甜菜糖(北海道)・かぼちゃペースト(国産)・にんじんペースト(国産)・食塩

634 6ヶ月 おこめせん・にんじん&かぼちゃ味 20g(1枚×12袋) 290円(¥313円)

バターに代わりに有機パーム油を使用した優しい甘さがクセになるオーガニックビスケット。有機オーツ麦フレークのザクザク食感が美味。

大阪・おそう商事 B 週

原材料:有機オーツ麦フレーク・有機小麦粉・有機砂糖・有機パーム油・有機小麦でん粉・食塩/膨張剤・バニラ香料

638 オーガニックビスケット・オーツ麦 5枚×3袋 514円(¥555円)

静岡県産の有機栽培茶パウダーと京都産抹茶(クロレア入り)を使用。抹茶風味のしっとりふっくらモチモチ食感の蒸し菓子です。

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市

原材料:粗製糖・小麦粉・牛乳・卵・米粉・蜂蜜・黒酢・重曹

643 ふっくらふくれプレーン 1個 405円(¥437円)

北海道産のほたてを、添加物を一切使わずに、国産原料からとった天然だしで上品に味付けした、やわらか食感の貝ひもです。

北海道・ノースカラーズ スポット

原材料:ボイルホタテ貝ひも(ホタテ(北海道産))・甜菜糖(てん菜(北海道))・食塩・昆布だし・かつおだし・しいたけだし・さんま魚醤 120日

646 純国産北海道ホタテ貝ひも 45g 563円(¥608円)

健康に、お掃除に、暮らしに役立つクエン酸です。

岐阜・木曽路物産 B 週

成分:クエン酸(さといも、とうもろこし、タピオカ由来:中国)

653 クエン酸 300g 560円(¥605円)

富士山の天然水で仕上げ、無香料、無漂白、無染料仕様、100%牛乳パック類のキッチンペーパーです。

埼玉・山田洋行商店 価格改定 B 週

高圧エンボス加工により高い吸収力を実現しました。超厚口タイプです。

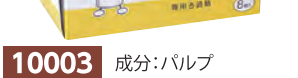
659 吸収名人キッチンペーパー 3箱 570円(¥627円)

200枚も重ねた特殊フィルターがゆっくり時間をかけて油の汚れを取り除き酸化を防ぎます。

静岡・丸五産業 B 週

成分:パルプ

10003 コスロン交換用フィルター 8個 380円(¥418円)



七分つき米を主原料に、甜菜糖・食塩・ハトムギ粉末を混ぜて焼き上げた、口溶けの良い幼児向けのせんべいです。

愛知・サンコー B 週

原材料:うるち米(埼玉・長野・島根県産)・甜菜糖(北海道産)・食塩・ハトムギ粉末 120日

635 赤ちゃんせんべい 25g(1枚×14袋) 310円(¥335円)

バターの風味とレモンの爽やかな酸味を感じる甘さ控えめなビスケットです。素材の美味しさが最大限に生かされています。

大阪・おそう商事 B 週

原材料:小麦粉・砂糖・バター・大麦麦芽エキス・濃縮レモン果汁・食塩

639 パタービスケット・レモン 4枚×3袋 550円(¥594円)

静岡産茶葉を使用した風味高い羊かんです。余計なものを使わず茶葉の風味を最大限に活かし、インゲン豆を使用することで舌触りの良い羊かんに仕上げました。

648 お茶

原材料:てんさい糖(北海道)、手亡飴、水飴、寒天、抹茶、緑茶

649 塩

原材料:てんさい糖(北海道)、大納言小豆、水飴、寒天、塩

奥の山産の直火釜でじっくり煮つめた羊かん生地に塩味を利かせて甘さを引き立てました。

649 塩

原材料:てんさい糖(北海道)、大納言小豆、水飴、寒天、塩

650 黒ごま

原材料:てんさい糖(北海道)、大納言小豆、黒糖、水飴、寒天、黒ごま

内モンゴル奥地のシリング高原から採掘したトロナ鉱石を100%原料に仕つくった高品質の重曹です。

岐阜・木曽路物産 B 週

成分:炭酸水素ナトリウム99%以上(モンゴル産)

654 天然重曹 600g 570円(¥616円)

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

埼玉・山田洋行商店 価格改定 毎週

655 ワンタッチ芯なしシングル 130m×6 740円(¥814円)

サイズは210mm×80mmの普通の日用です。厚みが2.5mmなので、少し分厚いと感じるかもしれません。

10004 昼用羽なし 24個 530円(¥583円)

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

10007 夜用羽なし 12個 530円(¥583円)

トップシートはコットン100%不織布。吸収材はふかふか素材の綿状パルプを使用し、石油由来の高分子吸収材は不使用です。

京都・日本グリーンパックス 隔週BD

ナチュラムーン・ナプキン

農薬不使用のうるち米のおせんべい。香ばしい醤油味です。

岩手・味泉 B 週

原材料:うるち米(国産)・醤油・玄米水あめ・馬鈴薯でんぶん(北海道)

636 みちのくせんべい(小丸しょうゆ) 110g 400円(¥432円)

国産有機玄米100%使用。有機玄米のみでシンブルに仕上げました。お茶碗1杯分の玄米ごはんの量は「玄米ごはん」14～15枚に相当します。保存に便利なチャック袋。

兵庫・アリモト B 週

原材料:玄米 4ヶ月

640 玄米このは/プレーン 80g 360円(¥389円)

北海道産小麦粉に、国産大豆から作った豆乳を加えて揚げたドーナツです。

愛知・サンコー B 週

原材料:国産小麦粉・てんさい糖・豆乳・パーム油・脱脂粉乳・水飴・食塩・ベーキングパウダー 60日

641 豆乳どーなつつ 72g 220円(¥238円)

北海道産大豆をたっぷり使用したしっとりとした羊かんです。お豆の風味をお楽しみ下さい。

647 小倉

原材料:てんさい糖(北海道)、大納言小豆、小豆、水飴、寒天、塩

650 黒ごま

原材料:てんさい糖(北海道)、大納言小豆、黒糖、水飴、寒天、黒ごま

奥の山産の直火釜でじっくり煮つめた羊かん生地に塩味を利かせて甘さを引き立てました。

奥の山産の直火釜でじっくり煮つめた羊かん生地に塩味を利かせて甘さを引き立てました。

奥の山産の直火釜でじっくり煮つめた羊かん生地に塩味を利かせて甘さを引き立てました。

奥の山産の直火釜でじっくり煮つめた羊かん生地に塩味を利かせて甘さを引き立てました。

奥の山産の直火釜でじっくり煮つめた羊かん生地に塩味を利かせて甘さを引き立てました。

奥の山産の直火釜でじっくり煮つめた羊かん生地に塩味を利かせて甘さを引き立てました。

奥の山産の直火釜でじっくり煮つめた羊かん生地に塩味を利かせて甘さを引き立てました。

奥の山産の直火釜でじっくり煮つめた羊かん生地に塩味を利かせて甘さを引き立てました。

奥の山産の直火釜でじっくり煮つめた羊かん生地に塩味を利かせて甘さを引き立てました。

奥の山産の直火釜でじっくり煮つめた羊かん生地に塩味を利かせて甘さを引き立てました。

奥の山産の直火釜でじっくり煮つめた羊かん生地に塩味を利かせて甘さを引き立てました。

奥の山産の直火釜でじっくり煮つめた羊かん生地に塩味を利かせて甘さを引き立てました。

奥の山産の直火釜でじっくり煮つめた羊かん生地に塩味を利かせて甘さを引き立てました。

奥の山産の直火釜でじっくり煮つめた羊かん生地に塩味を利かせて甘さを引き立てました。

奥の山産の直火釜でじっくり煮つめた羊かん生地に塩味を利かせて甘さを引き立てました。

杵でついた国産もち米で丁寧に焼き上げた柿の種です。ピリッと辛口で仕上げています。

大阪・ムソー B 週

原材料:【もち米(国産)・ピーナッツ(アメリカ産)・有機たまり醤油・植物油(パーム油)・麦芽水飴・食塩・香辛料(唐辛子・陳皮・白ごま・黒ゴマ・山椒)・青のり・ケシノ実・麻の実・カツオ粉末・シイタケ粉末・昆布粉末

637 柿の種 80g 310円(¥335円)

国産の小麦粉に、国産大豆から作った豆乳を加えて揚げたドーナツです。

愛知・サンコー B 週

原材料:国産小麦粉・てんさい糖・豆乳・パーム油・脱脂粉乳・水飴・食塩・ベーキングパウダー 60日

641 豆乳どーなつつ 72g 220円(¥238円)

北海道産大豆をたっぷり使用したしっとりとした羊かんです。お豆の風味をお楽しみ下さい。

647 小倉

原材料:てんさい糖(北海道)、大納言小豆、小豆、水飴、寒天、塩

650 黒ごま

原材料:てんさい糖(北海道)、大納言小豆、黒糖、水飴、寒天、黒ごま

奥の山産の直火釜でじっくり煮つめた羊かん生地に塩味を利かせて甘さを引き立てました。

奥の山産の直火釜でじっくり煮つめた羊かん生地に塩味を利かせて甘さを引き立てました。

奥の山産の直火釜でじっくり煮つめた羊かん生地に塩味を利かせて甘さを引き立てました。

奥の山産の直火釜でじっくり煮つめた羊かん生地に塩味を利かせて甘さを引き立てました。

奥の山産の直火釜でじっくり煮つめた羊かん生地に塩味を利かせて甘さを引き立てました。

奥の山産の直火釜でじっくり煮つめた羊かん生地に塩味を利かせて甘さを引き立てました。

奥の山産の直火釜でじっくり煮つめた羊かん生地に塩味を利かせて甘さを引き立てました。

奥の山産の直火釜でじっくり煮つめた羊かん生地に塩味を利かせて甘さを引き立てました。

奥の山産の直火釜でじっくり煮つめた羊かん生地に塩味を利かせて甘さを引き立てました。

奥の山産の直火釜でじっくり煮つめた羊かん生地に塩味を利かせて甘さを引き立てました。

奥の山産の直火釜でじっくり煮つめた羊かん生地に塩味を利かせて甘さを引き立てました。

奥の山産の直火釜でじっくり煮つめた羊かん生地に塩味を利かせて甘さを引き立てました。

奥の山産の直火釜でじっくり煮つめた羊かん生地に塩味を利かせて甘さを引き立てました。

奥の山産の直火釜でじっくり煮つめた羊かん生地に塩味を利かせて甘さを引き立てました。

奥の山産の直火釜でじっくり煮つめた羊かん生地に塩味を利かせて甘さを引き立てました。

奥の山産の直火釜でじっくり煮つめた羊かん生地に塩味を利かせて甘さを引き立てました。

奥の山産の直火釜でじっくり煮つめた羊かん生地に塩味を利かせて甘さを引き立てました。

奥の山産の直火釜でじっくり煮つめた羊かん生地に塩味を利かせて甘さを引き立てました。

奥の山産の直火釜でじっくり煮つめた羊かん生地に塩味を利かせて甘さを引き立てました。

第3世界ショップ 東京都目黒区 フェアトレードからコミュニティトレードへ

「フェアトレード（国際産直）」商品。世界各地で自然と共生しながら育まれてきた食文化を楽しみながら、持続可能な農業と生産製造者（地域）の自立した応援をすることに役立ちます。※「コミュニティトレード」とは、環境との調和や持続可能な生産、過疎、後継者難、伝統の消失といった、地域の課題を解決していこうとする貿易のあり方のことです。

たんぱく質や食物繊維、鉄分、ビタミンB1が豊富でコレステロールゼロ！豊かな自然の中で栽培されたピスタチオを、日本で油を使わずにローストしました。



東京・第3世界ショップ スポット
原材料：ピスタチオ（アメリカ） 180日

10015 ピスタチオ（食塩不使用）
70g 689円（¥744円）

海外の有機認証を受けた干しいちじくです。食物繊維、カルシウムが豊富で天然の整腸作用が女性に人気です。



東京・第3世界ショップ スポット
原材料：干しいちじく（アメリカ） 120日

10018 干しいちじく
120g 740円（¥799円）

毎日飲んでも飽きのこないすっきりとした香ばしい味わいです。丁寧に卓越した烏龍茶作りの技術で、茶葉の香りと味を最大限に引き出すことで、何煎出しても豊かな味わいが持続します。



東京・第3世界ショップ スポット 1年
原材料：茶（半発酵茶）

林農園の烏龍茶
10024 リーフ
70g 948円（¥1,024円）

ネパールの人々にとって特別な木である「チウリ」からとれた花の蜜を中心としたはちみつです。澄んだ黄金色、軽やかな花の香り、クセの少ないさわやかな甘さが特徴です。



東京・第3世界ショップ スポット
原材料：はちみつ（ネパール産） 2年

10029 ネパールヒマラヤ山麓はちみつ
300g 1,938円（¥2,093円）

丸ごとのスパイスと粉末スパイスをセットにした、本格カレー用スパイスセットです。スパイスの良い香りが生きています。



東京・第3世界ショップ スポット
原材料：コリアンダー、クミン、フェスグリーク、シナモン、唐辛子、カレーリース、クロープ、スクリュエバイン、カルダモン、レモングラス、ターメリック 3年

10033 スリカレー
34g 520円（¥562円）

オイルコーティングをしておらず、味が濃く美味しいプルーンです。国際的有機栽培認定団体の基準に従って栽培されています。



東京・第3世界ショップ スポット
原材料：プルーン（種なし） 180日

10016 プルーン（種めき）
120g 689円（¥744円） 669円（¥723円）

瑞々しく熟したマンゴーの実をひとつずつハンドカットして乾燥させています。砂糖不使用とは思えない甘さにビックリです。



東京・第3世界ショップ スポット
原材料：ドライマンゴー（メキシコ） 180日

10019 ドライマンゴー（無加糖）
65g 625円（¥675円）

「カレーの壺」生産者スリランカのマリオスリランカのマリオさん秘伝の16種類のスパイスを、カシュナッツにブレンド。



東京・第3世界ショップ スポット
原材料：カシュナッツ、小麦粉、砂糖、コーンスターチ、食塩、菜種油、ターメリック、カレー粉 6ヶ月 180日

10020 カシュナッツカレー味
60g 592円（¥639円）

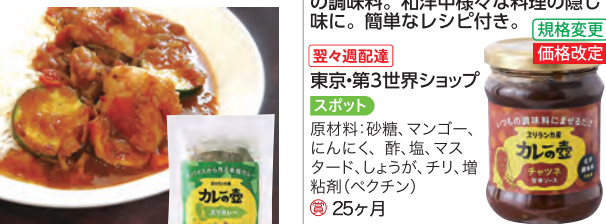
水出しできるバッグ入りコーヒーです。一晩、水にコーヒーバッグを入れておくだけで本格コーヒーの出来上がり。温めてホットでもおいしくいただけます。



東京・第3世界ショップ スポット
原材料：コーヒー粉（グアテマラ） 1年

10026 Artisan水出しアイスコーヒー
15g×6包 680円（¥734円）

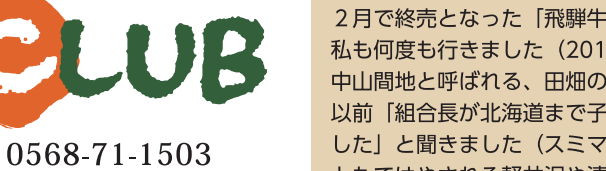
ふっくらしたひよこ豆をメインにした優しい辛さのレトルトカレーです。



原材料：ココナッツミルク、ひよこめ、ココナッツオイル、たまねぎ、香辛料、トマトペースト、醸造酢、食塩、乾燥米 24ヶ月

10031 辛さ控えめひよこ豆カレー
180g 520円（¥562円） 504円（¥544円）

マンゴーの果肉を、スパイスや酢、砂糖と一緒に煮込んで作った甘辛味の調味料。和洋中様々な料理の隠し味に。簡単なレシピ付き。



東京・第3世界ショップ スポット
原材料：砂糖、マンゴー、にんにく、酢、塩、マスタード、しょうが、チリ、増粘剤（ペクチン） 25ヶ月

10034 チャツネ
240g 680円（¥734円）

4種のナッツをバランス良くミックスしました。油を使用していないので、おつまみとしてはもちろん、手軽に栄養がとれるヘルシーなおやつとしてもオススメです。



東京・第3世界ショップ スポット
原材料：くるみ（アメリカ）・アーモンド（アメリカ）・ピスタチオ（アメリカ）・カシュナッツ 180日

10011 よくばりナッツ（食塩不使用）
80g 689円（¥744円）

太陽の下で約3週間天日干しした、味の濃い美味しいレーズンです。皮が薄く、甘いのが特徴です。鉄分が豊富で食物繊維を含みコレステロールゼロです。



東京・第3世界ショップ スポット
原材料：レーズン 180日

10017 レーズン
165g 495円（¥535円）

油を使わずカリッと香ばしローズトしたアーモンドをメープルシロップで衣がけした自然派スナック。



東京・第3世界ショップ スポット
原材料：ローストアーモンド、メープルシロップ、食塩 180日

10021 メープルアーモンド
40g 520円（¥562円）

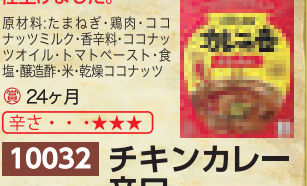
黒糖の樹液を約40分の1まで煮詰めて作られます。ゴールデンは大変希少価値がある一番搾りのシロップです。色が淡くメープル本来の繊細な風味が特徴です。



東京・第3世界ショップ スポット
原材料：メープルシロップ（カナダ） 3年

10027 リックさんのメープルシロップ
330g 1,480円（¥1,598円）

平飼い鶏にたまねぎとココナッツミルクを合わせ、パンチのあるスパイスで仕上げました。



原材料：たまねぎ、鶏肉、ココナッツミルク、香辛料、ココナッツオイル、トマトペースト、食塩、醸造酢、米、乾燥ココナッツ 24ヶ月

10032 チキンカレー 辛口
180g 520円（¥562円）

「カレーの壺」生産者スリランカのマリオさん作。カレーやお菓子づくりに。クセがなく濃厚な味わい。



東京・第3世界ショップ スポット
原材料：ココナッツ（農業不使用）、グアガム 2年

10035 ココナッツミルク
200ml 360円（¥389円）

毎日の食事の中に、自然が作り出すミネラルを丸ごとどうぞ。 翌々週配達

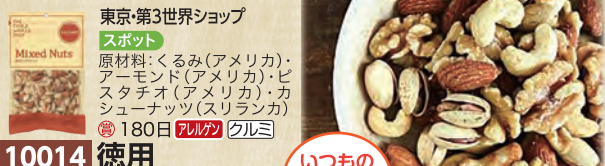
アーモンドには10種類以上の栄養素がバランスよく含まれています。食塩は使用していません。



東京・第3世界ショップ スポット
原材料：アーモンド（アメリカ） 180日

10012 徳用アーモンド（食塩不使用）
230g 1,594円（¥1,722円）

ピスタチオ・アーモンド・くるみはアメリカ産の有機栽培、カシュナッツはスリランカのフェアトレードのものです。



東京・第3世界ショップ スポット
原材料：くるみ（アメリカ）・アーモンド（アメリカ）・ピスタチオ（アメリカ）・カシュナッツ（スリランカ） 180日 180日

10014 徳用ミックスナッツ
200g 1,486円（¥1,605円） 1,442円（¥1,557円）

くるみは有機栽培認定団体の基準に従って栽培、黒糖は沖縄産。黒糖のコーティングは手作業でしています。



東京・第3世界ショップ スポット
原材料：くるみ、加工黒糖、砂糖 180日

10022 黒糖くるみ
65g 495円（¥535円）

メープルシロップを煮詰めて水分を飛ばして作られるメープルシュガーは希少価値が高く、上品でまろやか、かつ深みとコクのある甘さと、芳醇な香りが特徴です。



東京・第3世界ショップ スポット
原材料：メープルシロップ（カナダ） 3年

10028 リックさんのメープルシュガー
125g 1,086円（¥1,173円）

22皿分
『誰でも、おいしく簡単に』
本場のスリランカカレーが作れます！

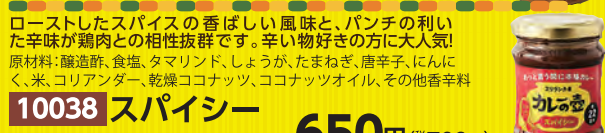
たっぷりのトマトとレモングラスが素材の旨味を引き出します。程よい辛さと、爽やかな風味です。



原材料：トマトペースト、醸造酢、レモングラス、食塩、たまねぎ、米、にんにく、しょうが、ココナッツオイル、乾燥ココナッツ、ガランガル、その他香辛料

10036 オリジナル
650g（¥702円） 630円（¥680円）

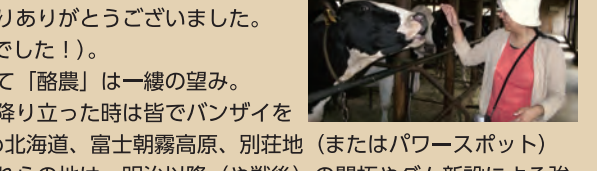
辛味を抑え、スパイス本来の香りを楽しめる配合。コクのあるペーストが野菜の旨味と甘さを引き出します。



原材料：醸造酢、食塩、コリアンダー、砂糖、米、にんにく、ターメリック、クミン、たまねぎ、タマリンド、ココナッツオイル、乾燥ココナッツ、しょうが、その他香辛料

10037 マイルド
650円（¥702円）

ローストしたスパイスの香ばしい風味と、パンチの利いた辛味が鶏肉との相性抜群です。辛い物好きの方に大人気！



原材料：醸造酢、食塩、タマリンド、しょうが、たまねぎ、唐辛子、にんにく、米、コリアンダー、乾燥ココナッツ、ココナッツオイル、その他香辛料

10038 スパイシー
650円（¥702円）

翌々週配達 25ヶ月 規格変更 価格改定

カレーの壺 各200g

有機農業を応援する情報公開マーケット

にんじんCLUB

tel 0568-71-4114 fax 0568-71-1503
https://www.ninjinclub.co.jp

編集後記

2月で終売となった「飛騨牛乳」さん、長きに渡りお世話になりました。私も何度も行きました（2011年3月11日も牧場視察で高山でした！）。中山間地と呼ばれる、田畑の少ないこの地で暮らす方々にとって「酪農」は一縷の望み。以前「組合長が北海道まで子牛を迎えに行き、子牛と共に駅に降り立った時は皆でバンザイをした」と聞きました（スミマセンうろ覚え）。飛騨高山をはじめ北海道、富士朝霧高原、別荘地（またはパワースポット）ともてはやされる軽井沢や清里…。山深く霧深く寒さ厳しいこれらの地は、明治以降（や戦後）の開拓やダム新設による強制移住で開拓された場所。寒さに強い乳牛を飼い、ふんを堆肥にして野菜を作り、生きてこられた歴史があるので。飲む飲まない以前に、日本の食と生業の歴史を知っておきたいです。（森）

