つくる人の顔が見える！商品カタログ

畑と台所をつなぐ

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

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

D週 2025年 16 week

お届けカレンダー	月	火	水	木	金
注文用紙提出日	4/7	8	9	10	11
商品のお届け日	14	15	16	17	18
翌々週分のお届け日	21	22	23	24	25

マグロといえばマストミ！

私たち株式会社マストミは、1975年に創業以来、50年マグロを中心とする食品に携わって参りました。創業から半世紀の中で、食品に対する社会の意識も大きく変化いたしました。安心・安全は当たり前、美味しさも味だけでなく、見た目や利便性、環境への配慮など、多岐にわたるものへと変化しています。

私たちは、50年で培った食に対するこだわりを活かしつつ、これからも時代の変化に対応し、常にお客様の求める『美味しさ』を提供できるよう、これからも精進してまいります。

５０周年を迎えることができましたことは、偏にご愛顧くださるお客様のおかげです。心より御礼申し上げます。

マグロの魅力を生かすために「粒」を残しています。
徳島・マストミ 凍 スポット
原材料:まぐろ【メバチマグロ（台湾）、菜種油】、タレ（醤油・砂糖・発酵調味料、食塩、酵母エキス）
賞 最短10日 アレルゲン 麦 豆
つぶつぶまぐろ丼 タレ付き
30137 2食分 50g×2/タレ20g×2 800円⇒(税込864円) 616円(税込665円)
30144 2P/4食分 50g×4/タレ20g×4 1,545円⇒(税込1,669円) 1,190円(税込1,285円)
30151 3P/6食分 50g×6/タレ20g×6 2,273円⇒(税込2,455円) 1,750円(税込1,890円)

マストミ 田中さん

ここが違う！『マストミ』のマグロ

市場に出回る安価なマグロは主に「巻網（まきあみ）漁法」によるもの。網で囲い込み魚群ごとまとめて獲るため、魚同士の接触や圧迫により身が傷んでしまいます。一方、『マストミ』のマグロは日本伝統の「延縄（はえなわ）漁法」で獲れた天然マグロ。マグロを一匹づつ釣り上げるため、巻網漁に比べて傷や打ち身が少なく、極上の鮮度と身質を誇ります。

創業50周年記念 感謝SALE

最安値！

温めるだけで、手軽に夕食やお弁当の一品に
徳島・マストミ 凍 スポット
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 30日 アレルゲン 麦 卵
30212 ひとくちまぐろカツ
150g
600円⇒(税込648円) 480円(税込518円)

食感の良いびん長まぐろを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の進む逸品。
徳島・マストミ 凍 スポット
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、馬鈴薯澱粉、食塩 賞 30日 アレルゲン 麦 豆
30175 まぐろ漬け丼/胡麻ダレ
80g×2
680円⇒(税込734円) 515円(税込556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 スポット
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
30168 まぐろ漬け丼用/びん長
80g×2
680円⇒(税込734円) 515円(税込556円)

「マグロの王様」とも呼ばれる天然本マグロの中トロです。
徳島・マストミ 凍 スポット
原材料:ホンマグロ(大西洋) 賞 最短10日
30199 本まぐろ/中トロ刺身用
100g
2,245円⇒(税込2,425円) 1,818円(税込1,963円)

1尾から僅かしか取れないメバチマグロのカマの部分でも、特に脂ののった可食部の多いところだけを選別し、調理しやすいようにスライスカットしてあります。
徳島・マストミ 凍 スポット
原材料:めばちまぐろ(太平洋) 賞 最短10日
30205 まぐろカマトロ焼物用
200g
541円⇒(税込584円) 417円(税込450円)

鮮やかな赤色が特徴のメバチマグロ。分厚く切って食感を生かしたり、薄く切ってサラダの彩りなどにも○。
徳島・マストミ
凍 スポット
原材料:メバチマグロ(太平洋) 賞 最短10日
30182 メバチマグロ短冊
100g
729円⇒(税込787円) 560円(税込605円)

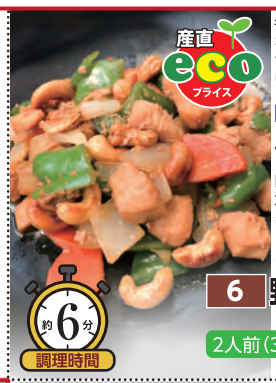
特製甘酢ソースをからめていますので、魚嫌いの方にも抵抗なく栄養価の高いマグロを食していただけます。
徳島・マストミ 凍 スポット
原材料:まぐろ(台湾・日本)、玉ねぎ、砂糖、ケチャップ、馬鈴薯澱粉、豚肉、醤油、菜種油、酢、鶏卵、小麦粉、ねぎ油、酒、天日塩、生姜、ごま油、コショウ、にんにく
賞 90日 アレルゲン 麦 卵 豆 調理済
30229 まぐろ団子甘酢ソース/2食
4個×2
576円⇒(税込622円) 461円(税込498円)

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



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

6 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)　**990円**(税込1,069円)

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

蔵 スポット 賞 製造日含め5日 アレルゲン 麦 卵 豆

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

彩り野菜と国産豚の黒酢酢豚

2 2人前(410g)　**1,040円**(税込1,123円)

3 4人前(820g)　2,080円⇒(税込2,246円)　お値打ち！ **1,734円**(税込1,873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 賞 製造日含め5日 アレルゲン 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・コチュジャン・にんにくペースト・酒・ごま油・砂糖・生姜ペースト・食塩・コショウ】

7 チンゲン菜のスタミナ炒め

2人前(440g)　1,110円⇒(税込1,199円)　**1,055円**(税込1,139円)

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

蔵 スポット 賞 製造日含め5日 アレルゲン 麦 卵 豆

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

青椒肉絲

4 2人前(320g)　**1,110円**(税込1,199円)

5 4人前(640g)　2,220円⇒(税込2,398円)　**1,804円**(税込1,948円)

ご用意いただくもの
・オリーブオイル・・大１
・牛乳・・200ｍｌ
・水・・200ｍｌ
・塩コショウ・・少々
※お好みでバター５ｇ程度

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

蔵 スポット 賞 製造日含め5日 アレルゲン 麦 豆 乳 卵

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

8 根菜の彩りミルクスープ

2人前(540g)　**1,038円**(税込1,121円)

ご用意いただくもの
・油・・・・・・・大１
・水・・・・・・・450ｍｌ
・あたたかいご飯・２～３人前

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

蔵 スポット 賞 製造日含め5日 アレルゲン 麦 乳

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

9 有機ほうれん草を使ったベジタブルカレー

2～3人前(700g)　**1,147円**(税込1,239円)

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

Fair trade フェアトレード

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

タイバナナ

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)

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 蔵
㊙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)

今週の外山さん！

初夏の味わい
さわやか
甘夏みかん

生産者の外山さん

「紅甘夏」はふつうの甘夏に比べて、果皮がほんのり薄い紅色がかっており、酸味もまろやかで甘みがあります（作柄によっては普通の甘夏をお届け）。ナイフで皮に切れ目を入れてからむいてお召し上がりください。

外山輝司
静岡県浜松市
㊙菌3虫2（有機許容含む）

11 外山さんの甘夏（紅または黄）

約1kg　**526円**(税込568円)

甘くてジューシー！人気の「和のオレンジ」

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。

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)

12 セミノール

約1kg　**752円**(税込812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 蔵
㊙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)

山里から、春の息吹をお届けします♪

欠品カモ

【天然のものなので収穫出荷時期がずれた場合欠品または１週遅れとさせていただきます】

春は山菜。ほのかな苦み・えぐみが、冬に溜まった身体の毒素を外に出すはたらきがあります。旬を逃さず食べて、季節の変化に対応できるよう、身体を整えましょう！

あすか
奈良県五條市または
和歌山県橋本市 蔵
㊙菌0虫0＊ぬか付き

ナマからゆでた旬の味は絶品！届いたらすぐ皮付きのまま米ぬかと一緒にゆで、そのままさましてアク抜き。あとは筍ご飯や煮物に。

NEW!

18 たけのこ（ぬか付）

画像はイメージです。

約500g(１～2本)　**750円**(税込810円)

あく抜き不要！クルクルっと渦巻き頭の見た目もかわいいシダ科の山菜。クセもなく食べやすさ№１！おひたし、かつお節＋醤油、マヨネーズなどでシンプルに。天ぷらも美味しい。

あすか
奈良県 蔵
㊙菌0虫0
＊アク抜き用の灰付き

今週限り！　NEW!

19 こごみ

50g　**357円**(税込386円)

島原からアスパラガス！

鮮やかなグリーンと自然な甘みを生かして、シンプルに蒸すほか、ソテーやフライ、パスタ、サラダなどに。＊サイズ混

長有研(長崎有機農業研究会)
長崎県南島原市 蔵
㊙菌0虫0　品種：ウェルカム

グリーンアスパラガス

20 1P　100ｇ(M～2Ｌ混)　**368円**(税込397円)

21 2P　100ｇ×2　736円⇒(税込795円)　お値打ち！ **698円**(税込754円)

あったか～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

22 1P　180g(約2本)　**310円**(税込335円)

23 2P　180g×2　620円⇒(税込670円)　お値打ち！ **581円**(税込627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)

24 1P　150g　**298円**(税込322円)

25 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 蔵
㊙菌0虫1-5(有機許容)

キャベツ

26 1/2玉　**226円**(税込244円)

27 1玉　452円⇒(税込488円)　お値打ち！ **394円**(税込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
㊙菌0虫2肥料の一部に化成含む
品種：エクストリーム他

28 ほうれんそう

200g　**276円**(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

29 小松菜

200ｇ　**276円**(税込298円)

安城発！ 有機農業で「食とココロの居場所づくり」に取り組んでます！

Teranova てらのば

teranova　愛知県安城市

久しぶりに『teranova（てらのば）』のお野菜がカタログに登場！冬も暖かい愛知ならではの農薬不使用栽培。施肥も抑えているので全体に小ぶりですが、安心してお召し上がりください。

βカロテン豊富な緑黄色野菜。ふんわり柔らかくほのかな苦み。サラダの彩りに。さっと茹でてお浸しにも。

㊙菌0虫0 蔵
品種：美味タス

NEW!

30 無農薬リーフレタス
150g　328円(税込354円)

葉先が紫色で彩り良し。サラダはもちろん、葉が広くやわらかいので、焼き肉など「巻いて食べる」料理におすすめ。

㊙ 菌0虫0 蔵
品種：レッドファイヤーまたはパリレッド

NEW!

31 無農薬サニーレタス
150g　328円(税込354円)

出始めは、ふわっと半結球の状態でお届けします。外葉も美味しい品種なので、外葉をつけたまま。ぜひお召し上がりください。★この時期は巻きはゆるくフンワリしています。

㊙菌0虫0 蔵
品種：わわ菜

NEW!

32 ふんわりミニ白菜
1株(約600g)　400円(税込432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。

㊙菌0虫0 蔵
品種：味いちばん

NEW!

33 無農薬ほうれん草
200g　357円(税込386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。

㊙菌0虫0 蔵
品種：優翠

NEW!

34 無農薬小松菜
200g　288円(税込311円)

中国野菜の一種。クセがなく食べ応えあり。炒め物や煮物に。

㊙菌0虫0 蔵
品種：ニイハオ４号

NEW!

35 チンゲン菜
200g　268円(税込289円)

おでんや煮物、炒め物、大根おろしなど、万能！この時期は葉なしでお届け予定。＊基本的に小ぶり、細めの場合があります。

㊙菌0虫0
品種：春神楽ほか

NEW!

36 無農薬大根
1本　340円(税込367円)

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

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

寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵
㊙菌０虫０

37 有機ベビーリーフ
30ｇ　300円(税込324円)

38 たっぷり有機ベビーリーフ
100ｇ　750円⇒(税込810円)　582円(税込629円)

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

寺岡有機農場
広島県世羅町
蔵 ㊙菌０虫０

39 有機ベビーサラダほうれん草
30g　300円(税込324円)

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

寺岡有機農場
広島県世羅町
蔵 ㊙菌０虫０

40 有機サラダ小松菜
30ｇ　300円(税込324円)

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

寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵
㊙菌０虫０

41 有機サラダ水菜
30g　300円(税込324円)

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

寺岡有機農場 蔵
広島県世羅町
㊙菌０虫０

42 有機サラダロメイン
30g　300円(税込324円)

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

寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵
㊙菌０虫０

43 有機レタスリーフミックス
30g　300円(税込324円)

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

寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵
㊙菌０虫０

44 有機ベビールッコラ
30g　298円(税込322円)

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

寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵
㊙菌０虫０

45 有機ベビーケール
30g　300円(税込324円)

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

寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵
㊙菌０虫０

46 有機サラダ春菊
30g　300円(税込324円)

大人気！無農薬雪の下にんじん

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！

「はらんなか」宮崎さんご夫妻

はらんなか（宮崎朗）
新潟県津南町 蔵
㊙菌0虫0
品種:はまべに

今週限り！在庫限り！

雪の下にんじん・はまべに

47 500g　328円(税込354円)

48 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：スーパーアップ

新玉ねぎ

49 500g(S-2L混)　298円(税込322円)

50 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

51 500g(S−2L混)　298円(税込322円)

52 1kg(S−2L混)　596円⇒(税込644円)　567円(税込612円)　お値打ち！

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

53 天野さんの大根
1本　333円(税込360円)

みずみずしい小かぶは、生食・煮る・焼くなど万能。状態が良ければ葉をお付けします。根も葉も栄養満点！

NEW!

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：はくれい

54 小かぶ
1束(約3〜5玉)　333円(税込360円)

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

ケーアイ農産
青森県八戸市
㊙ 菌0虫0
肥料の一部に化成含む

欠品カモ

55 青森ごぼう
200g　320円(税込346円)

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

56 500g　369円(税込399円)

57 1kg　738円⇒(税込797円)　690円(税込745円)　お値打ち！

58 小っちゃなさつまいも
1kg　638円(税込689円)　お値打ち！

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 蔵
㊙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

59 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。★大不作のため値上げさせていただきます。（5月下旬終了予定）

あすか　高知県四万十町 蔵
㊙菌0虫0

60 しょうが
100g　307円(税込332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

61 大葉
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

62 きのこいろいろパック５種
1セット　683円(税込738円)

独特のこりこり食感が美味しい「黒あわび茸」入り（割れ混じり）

バイオコスモ 蔵
神奈川県伊勢原市

㊙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

63 黒あわび茸入きのこ4種セット
1セット　544円(税込588円)

原木栽培ならではの、しっかりした食感と旨み。石づ

バイオコスモ
広島県、熊本県、三重県、北海道のいづれか
蔵 ㊙無薬剤

原木生しいたけ

64 1P　100g　318円(税込343円)

65 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

66 えのき
100g　146円(税込158円)

67 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

68 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。

69 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

70 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

71 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。

72 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

73 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

74 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

75 ブラウンマッシュルーム
70g　367円(税込396円)

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

こりこり食感

バイオコスモ
長野県飯田市
蔵
㊙無薬剤

76 はなびらたけ
80g　402円(税込434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

国産たけのこ水煮

77 スライス　150g　562円(税込607円)

78 ホール　130g　902円(税込974円)

雑穀・豆・粉

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

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

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

松凪農園
愛知県犬山市

㊙除0殺菌0殺虫0
品種：春香

79 犬山の黒米
200g　626円(税込676円)

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

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市
隔週BD
原材料：ひえ（岩手）
品種：達磨
営 1年

80 国産ひえ
150g **736円**(税込795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。 価格改定

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）
営 1年

81 国内産ハトムギ
150g **600円**(税込648円)

農薬や化学肥料を使わずに育てた、国産有機栽培もち米100%の玄米もちです。
愛知・コジマフーズ スポット
原材料：有機水稲もち玄米（国産） 営 1年

82 有機玄米もち
300g(6切) **490円**(税込529円)

100%国内産有機もち玄米使用。有機水稲もち玄米によもぎを混ぜた風味豊かなおもちです。
愛知・コジマフーズ スポット
原材料：有機水稲もち玄米（国産）・よもぎ（国産） 営 1年

83 有機よもぎ玄米餅
300g(6切) **515円**(税込556円)

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
営 1年 アレルゲン 麦

84 長野県産の小麦粉
900g **391円**(税込422円)

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。
営 1年 アレルゲン 麦

85 おいしい強力粉
400g **320円**(税込346円)

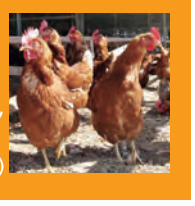
有機栽培のうるち米を細かく紛砕したお米の粉です。通常のお米の1/3程度に細かく挽いています。シフォンケーキやクッキーなどの他、小麦粉の代わりに天ぷらの衣などのお料理にもお使いいただけます。

桜井食品
岐阜県
スポット
原材料：有機うるち米（国産）
営 6ヶ月

86 お菓子をつくるお米の粉
250g **571円**(税込617円)

卵

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



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

産直 eco プライス

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

87 6個
421円⇒(税込455円)
388円(税込419円)

88 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～っと美味。

会田共同養鶏組合
長野県松本市 蔵 毎週
平飼卵 営 11日

温泉卵

89 2個
138円(税込149円)

90 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
営 120日 アレルゲン 卵

91 うずらの卵水煮
6個×2連 **420円**(税込454円)

牛乳・乳製品

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

四日市酪農

三重県三重郡菰野町

●直営牧場にて一貫生産
＊飼料は非遺伝子組み換え

美味しい牛乳の生産製造を通して、未来の食と農を守る取り組みを真摯に続けています

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

四日市酪農　三重県菰野町
蔵 毎週
原材料：65℃30分殺菌処理/ノンホモジナイズド/成分無調整/分別生産流通管理済み飼料
営 6日 アレルゲン 乳

93 低温殺菌ノンホモ牛乳
1000ml **432円**(税込467円)

ホモジナイズ（脂肪球を攪拌）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
営 5日 アレルゲン 乳

鈴鹿山麓低温殺菌牛乳

94 1000ml
428円(税込462円)

95 500ml
330円(税込356円)

96 200ml
183円(税込198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
原材料：生乳（四日市酪農） 営 17日 アレルゲン 乳

97 プレーンヨーグルト（無糖）
450g **366円**(税込395円)

これはレア！乳牛の中でもA2という古い遺伝子をもつ個体の牛乳は、「飲んでもおなかがゴロゴロしにくい」といわれます。そのA2乳牛の生乳で作りました。酸味のカドがなく、まろやかでクリーミーな美味しさ。

四日市酪農
三重県菰野町
蔵 毎週
原材料：生乳（四日市酪農） 営 17日 アレルゲン 乳

98 JPA2ヨーグルト（無糖）
390g **390円**(税込421円)

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です。ご家族みんなでどうぞ♪
四日市酪農　三重県菰野町 蔵 毎週
原材料：生乳（四日市酪農）
・ビートグラニュー糖（北海道）
営 18日 アレルゲン 乳

のむヨーグルトプレーン

99 小(130ml)
158円(税込171円)

100 大(500ml)
422円(税込456円)

ほんのり自然ないちご味の飲むヨーグルト！かすかなピンク色もかわいい。香料や着色料等の添加物は不使用。
四日市酪農　三重県菰野町 蔵 毎週
原材料：生乳（四日市酪農）
・いちごピューレ（国産いちご、砂糖）
・ビートグラニュー糖（北海道）
・乳製品（国産） 営 18日 アレルゲン 乳

のむヨーグルトストベリー

101 小(130ml)
194円(税込210円)

102 大(500ml)
482円(税込521円)

手軽な小分けカップ入りヨーグルト。ほんのり甘くてクリーミーな口当たりです。おやつや朝食にぴったり。

四日市酪農
三重県菰野町
蔵 毎週
原材料：生乳（四日市酪農）
・ビートグラニュー糖（北海道）
営 17日 アレルゲン 乳

103 やさしい甘さ 鈴鹿山麓ヨーグルト
70g×3 **320円**(税込346円)

無糖のプレーンヨーグルトを手軽な小分けカップ入りにしました。このまま、または好みでジャムやはちみつを加えて、朝食やおやつにどうぞ。

四日市酪農
三重県菰野町
蔵 毎週
原材料：生乳（四日市酪農） 営 17日 アレルゲン 乳

104 3Pプレーンヨーグルト（無糖）
70g×3 **316円**(税込341円)

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
蔵 毎週
原材料：生乳（四日市酪農）
＊72℃15秒殺菌処理
営 7日 アレルゲン 乳

105 低脂肪牛乳
1000ml **398円**(税込430円)

生乳 100%で作ったピュアで濃厚なほんものの生クリーム。じっくり味わって。よ～くよく振るとバターも作れますよ。
四日市酪農
三重県菰野町
蔵 隔週BD

原材料：生乳（国産）
営 9日 アレルゲン 乳

106 生クリーム
200ml **698円**(税込754円)

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

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

107 シュレッドチーズ
250g **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
営 90日 アレルゲン 乳

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

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

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

109 カマンベールチーズ
90g **662円**(税込715円)

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

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

110 クリームチーズ
200g **680円**(税込734円)

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

原材料：ナチュラルチーズ（生乳（北海道十勝産））・食塩
営 120日
アレルゲン 乳

111 おつまみチーズチェダー
30g **274円**(税込296円)

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

よつ葉乳業
北海道
毎週
原材料：生乳
営 365日 アレルゲン 乳

112 スキムミルク
150g **406円**(税込438円)

よつ葉乳業　北海道 蔵 隔週BD
原材料：生乳
営 180日 アレルゲン 乳

113 よつ葉バター・無塩
150g **543円**(税込586円)

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

114 パンにおいしいよつば発酵バター
100g **494円**(税込534円)

国産小麦&天然酵母のパン

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

プレマのパン

愛知県小牧市

基本材料：
国産小麦粉・粗糖・塩(海の精)

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

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

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

116 プレマ天然酵母角食パン・ノンスライス
270g **421円**(税込455円)

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

産直 eco プライス

117 プレマ天然酵母角食パン・5枚切
270g
434円⇒(税込469円)
421円(税込455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 価格改定
原材料：基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母
営 4日
アレルゲン 麦

118 テーブルロール
40g×4 **397円**(税込429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 価格改定
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
営 4日
アレルゲン 麦

119 レーズンロール
45g×4 **535円**(税込578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!

価格改定
スポット
原材料：基本材料・ホシノ天然酵母
営 4日 アレルゲン 麦

120 バタール
1本 **486円**(税込525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。

価格改定
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
営 4日
アレルゲン 麦

121 ハイジの白パン
80g×2 **422円**(税込456円)

ぎっしり詰まったあんのほどよい甘さとほんのりよもぎ味が相性バツグン！

価格改定
スポット
原材料：基本材料・国産小倉あん・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・国産よもぎパウダー・白ごま
営 4日 アレルゲン 麦

123 よもぎあんパン
85g×2 **603円**(税込651円)

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

価格改定
スポット
原材料：基本材料・有機パーム油・ホシノ天然酵母
営 4日 アレルゲン 麦

124 プレマの塩パン
85g×2 **514円**(税込555円)

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

スポット 価格改定

原材料：基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・有機豆乳・バニラビーンズ 賞4日 アレルゲン 麦 豆

125 豆乳クリームサンド

85g×2 575円⇒(税込621円) **552円**(税込596円)

マイスターズ・バックシュトゥーベのパンと焼き菓子

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

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

毎週

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

賞5日 アレルゲン 麦

126 湯種食パン

520g **420円**(税込454円)

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

毎週

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

賞5日 アレルゲン 麦

127 湯種レーズン食パン

330g **340円**(税込367円)

128 湯種レーズン食パン(大)

540g **520円**(税込562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

賞5日 アレルゲン 麦

129 全粒パン・いちじく

300g **420円**(税込454円)

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

毎週

原材料：基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGくるみ・OGレーズン

賞5日 アレルゲン 麦

130 カンパーニュ・ノア

280g **420円**(税込454円)

干しりんごの甘酸っぱさとオーガニックくるみの香ばしさがほどよくマッチ。

スポット

原材料：基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OG干りんご・OGくるみ

賞5日 アレルゲン 麦

131 干しりんごのカンパーニュ

250g **420円**(税込454円)

噛めば噛むほど穀物の旨みや味わいが感じられるシンプルなパンです。薄くスライスしてバターやチーズをのせてお楽しみください。

スポット

原材料：基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)

賞5日 アレルゲン 麦

132 田舎パン（ドイツパン）

1個 **420円**(税込454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

賞5日 アレルゲン 麦

133 石窯ベーグル・オレンジピール

2個 **340円**(税込367円)

国産桜の塩漬けを入れてつくった、小さなあんぱん。ほのかな桜の香り。

蔵 スポット

原材料：基本材料・粗糖・小豆（北海道産）・国産桜の塩漬け・なたね油

賞5日 アレルゲン 麦

134 さくらあんぱん

80g **220円**(税込238円)

黒岩農園&自家製のWマーマレードと、ココナツのおいしさがギュギュギュッ！

蔵 スポット

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 賞5日

アレルゲン 麦 卵 乳

135 マーマレードココナツ

100g **260円**(税込281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

136 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

137 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

138 米粉パン

2個 **300円**(税込324円)

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

蔵 スポット

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

賞5日 アレルゲン 麦 豆 乳

139 石窯スコーン・桜の塩漬け

3個 **360円**(税込389円)

オートミール、レーズン入り♪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

賞30日 アレルゲン 麦 卵 乳

140 オートミールのロッククッキー

75g **420円**(税込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）・ごまサラダ油・湖塩

賞30日 アレルゲン 麦

141 塩ブロック

15個 **420円**(税込454円)

濃厚なココア生地にチョコチップとラム酒漬けレーズンを加え、大人味に仕上げました。少し冷やして生クリームを添えてどうぞ。

蔵 スポット

原材料：国産小麦粉・自然塩・バター・平飼卵・アーモンドプードル・粗糖・ココアパウダー・自家製ラム酒漬けOGレーズン・三温糖・OGチョコチップ

賞10日 アレルゲン 麦 卵 乳

142 ココアのパウンドケーキ

1台 **720円**(税込778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

144 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

145 豆庵もめん豆腐

300g **353円**(税込381円)

ヤマキ　埼玉県児玉郡神川町

蔵 毎週

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

146 2枚（約50g×2）

248円(税込268円)

147 2P(約50g×2×2)

496円⇒(税込536円) 2P Sale **475円**(税込513円)

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

丸和食品
東京都練馬区

蔵 隔週BD

原材料：大豆（国産）・凝固剤（粗製海水塩化マグネシウム（にがり））

賞18日 アレルゲン 豆

148 絹豆腐充填

150g×2 **222円**(税込240円)

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

丸和食品
東京都練馬区 蔵 隔週BD

原材料：国産大豆・にがり・菜種油

賞5日 アレルゲン 豆

149 手揚げ油揚げ

2枚 **302円**(税込326円)

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

ヤマキ　埼玉県児玉郡神川町 蔵 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

150 豆庵厚揚げ

1枚(約240g) **409円**(税込442円)

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

丸和食品
東京都練馬区

蔵 隔週BD

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

賞7日 アレルゲン 豆 エ

151 具だくさんがんも(小えび入)

2個(約80g×2) **511円**(税込552円)

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

丸和食品　東京都練馬区 蔵 隔週BD

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

152 おから入り野菜炒めがんも

100g(5個入) **260円**(税込281円)

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

丸和食品
東京都練馬区

蔵 隔週BD

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

賞7日 アレルゲン 豆

153 京がんも

7個(約20g×7) **339円**(税込366円)

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

丸和食品　東京都練馬区

蔵 隔週BD

原材料：国産大豆・ニンジン（茨城県・埼玉県産）・玉ねぎ・ゴボウ・ショウガ・昆布・山芋・黒ごま・小えび・再製天日塩・にがり・粗製糖・濃縮かつおだし・丸大豆醤油（大豆・小麦）・菜種油・味の母 賞1ヶ月 アレルゲン 麦 豆 エ

154 味付えび入京がんも

10個(220g) **385円**(税込416円)

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

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市

蔵 隔週BD

原材料：大豆（北海道産/トヨムスメ/特別栽培）賞180日

アレルゲン 豆

155 国産大豆水煮(さわやか)

200g **295円**(税込319円)

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

丸和食品
東京都練馬区

蔵 隔週BD

原材料：国産大豆・にがり

賞21日 アレルゲン 豆

156 押し豆腐

220g **335円**(税込362円)

国産大豆の甘さがしっかり出ているおから。煮物などに便利です。

丸和食品
東京都練馬区

蔵 隔週BD

原材料：国産大豆

賞30日 アレルゲン 豆

157 おから

200g **193円**(税込208円)

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

丸和食品
東京都練馬区

蔵 隔週BD

原材料：国産大豆・醤油（大豆・小麦）・粗製糖・味の母・濃縮かつおだし・再製天日塩・海水にがり・菜種油 賞90日 アレルゲン 麦 豆

158 味付いなりあげ

6枚 **342円**(税込369円)

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

丸和食品/東京都練馬区 蔵 隔週BD

原材料：国産大豆・ニンジン・ネギ・醤油（大豆・小麦）・粗糖・味の母・油揚げ・こんにゃく・シイタケ・ゴボウ・国産青大豆・塩・だし汁（カツオ・シイタケ）・はちみつ・菜種油 賞30日 アレルゲン 麦 豆

159 味付うの花料理

150g **349円**(税込377円)

こんにゃく

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

積翠食品
瀬川さん

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

積翠食品　岐阜県各務原市 蔵 毎週

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

賞60日

161 手造り生芋こんにゃく(板)

280g **300円**(税込324円)

イモをすりおろして作った素朴な糸こんにゃく。やわらかく風味満点。煮物に。

積翠食品　岐阜県各務原市 蔵 毎週

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

賞60日

162 手造り生芋糸こんにゃく

250g **300円**(税込324円)

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

積翠食品　岐阜県各務原市 蔵 毎週

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

163 板こんにゃく

250g **210円**(税込227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

164 糸こんにゃく（黒）

200g **210円**(税込227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

165 糸こんにゃく（白）

200g **210円**(税込227円)

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

積翠食品　岐阜県各務原市 蔵 毎週

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

賞60日

166 ひと口こんにゃく

220g **310円**(税込335円)

(生・冷凍・乾麺)

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

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

＊ゆで時間
約10～12分／約２食分

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市

蔵 隔週BD
原材料：小麦粉(静岡・愛知)・塩
賞 7日 アレルゲン 麦

169 国産小麦の生うどん
300g **349円**(税込377円)

パスタみたいな食感が新鮮な細麺タイプ。
＊ゆで時間約5 ～6 分／約2食分

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市

蔵 隔週BD
原材料：小麦粉(静岡)・塩
賞 7日 アレルゲン 麦

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

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

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市

蔵 隔週BD
原材料：小麦粉（北海道産）・そば粉(北海道産)・塩
賞 5日 アレルゲン 麦 そ

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

伊豆産天草100%使用。粘り・弾力があり、香りのよいところてんです。

今季初

桜井蒟蒻店
静岡県静岡市 蔵 隔週AC
原材料：天草（伊豆産）・純米酢　スープ：国産醤油・ビートグラニュー糖・純米酢・食塩・エキス（鰹節・昆布）・国産みりん
賞 90日 アレルゲン 麦 豆

168 伊豆天草100%のところてん
180g **247円**(税込267円)

10101 2P
180g×2 **375円**(税込405円)

添加物を一切使用せず、小麦粉と塩、富士山の湧き水で作りました。かけ、もり、ざるうどんに。

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市

蔵 隔週BD
原材料：国産小麦粉（北海道・他）・塩
賞 4日 アレルゲン 麦

国内産小麦粉100%使用 ゆで細うどん

171 1P 210g **167円**(税込180円)

172 2P 210g×2 334円⇒(税込361円) **294円**(税込318円)

添加物を一切使用せず、小麦粉と塩、富士山の湧き水で作りました。焼うどん、鍋焼うどんに。

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市

蔵 隔週BD
原材料：国産小麦粉(北海道・他)・塩
賞 4日 アレルゲン 麦

国内産小麦粉100%使用 ゆでうどん

173 1P 210g **167円**(税込180円)

174 2P 210g×2 334円⇒(税込361円) **294円**(税込318円)

国産小麦粉とそばの実の中心部分のみを使用。クセがなく食べやすい仕上がりです。汁そばにしても美味しい♪

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市

蔵 隔週BD
原材料：小麦粉(北海道産)・そば粉（北海道産）・塩
賞 7日 アレルゲン 麦 そ

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

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

本田商店　島根県
隔週BD
原材料：小麦粉・そば粉・塩
賞 365日 アレルゲン 麦 そ

177 出雲そば
180g **447円**(税込483円)

国産小麦を 100%使用。かん水は炭酸系のみを使用。富士・富士宮地区で製造され、親しまれている、こしの強い蒸し麺です。

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市

蔵 隔週BD
国内産小麦粉・食塩・油脂（大豆・豚由来）・かん水
賞 6日 アレルゲン 麦

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

北海道産小麦、純国産鶏の鶏卵、天然かん水、オーストラリア産圧搾菜種油を使用。麺が太めなので、食べ応え十分。たっぷり2食分。

こだわりの味協同組合/静岡県静岡市

蔵 隔週BD
原材料：小麦粉（北海道産）・塩・天然かんすい・卵・菜種油
賞 5日 アレルゲン 麦 豆

国産小麦の太焼そば

179 1P 300g(約2食) **291円**(税込314円)

180 2P 300g×2(約2食×2) 582円⇒(税込629円) **565円**(税込610円) お値打ち!

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

こだわりの味協同組合/静岡県静岡市

蔵 隔週BD
原材料：小麦粉（北海道産）・卵・食塩・菜種油・かんすい
賞 5日 アレルゲン 麦 豆

国産小麦の細焼そば

181 1P 160g **170円**(税込184円)

182 2P 160g×2 340円⇒(税込367円) **323円**(税込349円) お値打ち!

天然かん水、静岡・北海道産小麦100%を使用。国産有機醤油を使用したごま醤油味のスープ付きです。

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市

蔵 隔週BD
原材料：小麦粉(北海道産・静岡県産)・卵・かんすい・食塩／スープ：有機醤油・かつお節エキス・米発酵調味料・食塩・粗糖・ごま油・味噌・昆布だし・香辛料・酵母エキス

183 賞 7日 アレルゲン 麦 卵 豆
国産小麦のラーメン(生) スープ付
120g×2 **613円**(税込662円)

東海地方では昔から愛食されているもち麩(角麩)。地元愛知県産の小麦に北海道産のグルテンを足した国産にこだわった逸品です。フライパンで焼いて、ごまだれや田楽みそをつけて。

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市

蔵 隔週BD
原材料：小麦蛋白（国産小麦）・小麦粉・もち粉
賞 75日 アレルゲン 麦

184 国産小麦の生麩
140g **363円**(税込392円)

中山道ハム

岐阜オーガニックフーズ

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

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

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

中山道プレーンソーセージ

186 1P 80g **476円**(税込514円)

187 2P 80g×2 952円⇒(税込1,028円) **915円**(税込988円) お値打ち!

ナチュラルチーズのコクが美味しいソーセージです。

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

中山道チーズソーセージ

188 1P 80g **528円**(税込570円)

189 2P 80g×2 1,056円⇒(税込1,140円) **1,019円**(税込1,100円) お値打ち!

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

岐阜　オーガニックフーズ
凍 毎週
原材料：豚肉(国産)・岩塩・黒砂糖・香辛料(マレーシア・インドネシア他)・醤油・みりん・羊腸(ニュージーランド)
賞 3ヶ月 アレルゲン 麦 豆

190 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

191 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

192 中山道ロースハム
60g **503円**(税込543円)

さんさんファーム

長野県下伊那郡松川町

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

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

ヒレと並ぶ極上の部位。味噌焼き、ショウガ焼きがこうばしくておすすめです。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 凍 毎週
豚ロース肉　賞 60日

194 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

195 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

196 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

197 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

198 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

199 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

200 ミンチ肉 さんさん豚
180g **780円**(税込842円)

柔らかい肉質はとてもジューシー。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

201 とんかつ用ロース さんさん豚
2枚(約180g) **971円**(税込1,049円)

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

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 凍 毎週
豚モモ肉 賞 60日

202 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

203 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

204 玄米ソーセージ
140g(4～5本) **786円**(税込849円)

さんさんファームの遊休農地にて大豆を栽培するというこだわりの味噌で漬けました。焼くと油がじゅわ～っとでるので、野菜を炒めて２度おいしい!

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 凍 D週
原材料：さんさん豚ロース肉・味噌（大豆・塩・麹）・醤油・味醂・酒・りんご・砂糖・生姜・にんにく
賞 60日 アレルゲン 麦 豆

豚味噌漬け

厚さ約３mm
205 180g(３枚) **1,118円**(税込1,207円)

厚さ約５～8 mm
206 100g **706円**(税込762円)

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

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

りんごたっぷり！焼肉のたれ

原材料：醤油・りんご・砂糖・酒・玉ねぎ・洋梨・生姜・酢・ごま油・にんにく

207 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

208 辛口

180g **667円**(税込720円)

走る豚 熊本県菊池市

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

走る豚応援 natural natural 限定 ポイント5倍

【豚の生姜焼き】

数年に一度くらいですが、稀に山から下りて博多に研修に行きます。

今回は大誠食品の黒川さんに連れて行ってもらい、走る豚を食べさせてくれるお店へ。6人がけのカウンターのみで隠れ家的なお店なのですが、海外からのお客さんもよく入ってこられていました。

写真は豚の生姜焼き。
自宅で作る時は薄切りを使用しますが、この時は肩ロースを固まりでしっとり焼いてから生姜醤油ソースを纏わせるやり方です。なるほど、勉強になります！

最終的にどうなるかを実感、考えることは生産の現場へフィードバックされます。け、研修なんだからねっ！

はれときときはしるぶた by やまあい村 武藤勝典

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

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

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
走る豚/ももスライス

251 1P 200g 857円⇒（税込926円） **810円**（税込875円） 産直eco プライス

252 3P 200g×3 2,570円⇒（税込2,776円） **2,280円**（税込2,462円） 産直eco プライス

脂が多く、走る豚の甘みと旨味を一番感じていただける人気の部位です。

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

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

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
走る豚/もも生姜焼き用

256 1P 200g 857円⇒（税込926円） **840円**（税込907円）

257 2P 200g×2 1,714円⇒（税込1,851円） **1,500円**（税込1,620円） 産直eco プライス

脂が多く、走る豚の甘みと旨味を一番感じていただける人気の部位です。

熊本・やまあい村 凍 スポット
走る豚/バラスライス

258 1P 200g 982円⇒（税込1,061円） **972円**（税込1,050円）

259 2P 200g×2 1,964円⇒（税込2,121円） **1,666円**（税込1,799円） 産直eco プライス

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

熊本・やまあい村 凍 スポット
走る豚/軟骨

260 1P 200g 760円⇒（税込821円） **744円**（税込804円）

261 2P 200g×2 1,520円⇒（税込1,642円） **1,250円**（税込1,350円） 産直eco プライス

高たんぱくで定カロリー、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
走る豚/赤身ミンチ

262 1P 300g 992円⇒（税込1,071円） **972円**（税込1,050円）

263 2P 300g×2 1,984円⇒（税込2,143円） **1,680円**（税込1,814円） 産直eco プライス

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
264 走る豚/ロースススライス
200g **998円**（税込1,078円）

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
265 走る豚/肩ロースススライス
200g **1,128円**（税込1,218円）

生姜焼き用に厚めにスライスしていますので走る豚の旨味が感じられます。

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

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

熊本・やまあい村 凍 スポット
267 走る豚/ももしゃぶ用
200g **857円**（税込926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
268 走る豚/バラ焼肉用
200g **948円**（税込1,024円）

走る豚の甘みと旨味が凝縮されたしゃぶしゃぶには欠かせない部位です。

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

適度に赤身と脂身が入った柔らかい食感です。

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

赤身と脂身が適度に入ったジューシーな味わいです。

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

国産牛肉【マザービーフ】

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

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

マザービーフ応援 natural natural 限定 ポイント5倍

熊本・菊池農場 マザービーフ SALE!

モモ、ウデ、バラなどの部位を小間用にスライスしています。

熊本・菊池農場 凍 毎週
273 マザービーフ/万能小間
200g 968円⇒（税込1,045円） **833円**（税込900円） 産直eco プライス

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
274 マザービーフ/赤身スライス
200g 1,369円⇒（税込1,479円） **1,328円**（税込1,434円）

マザービーフの本来の美味しさや食感が味わえる粗挽きです。

バラ凍結 熊本・菊池農場 凍 スポット
275 マザービーフ/粗びきミンチ
200g 917円⇒（税込990円） **887円**（税込958円）

柔らかい部位であるロース、肩ロースを使用。旨味絶品です！

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

マザービーフの旨味を感じられる肩ロース、ランプ、モモを使用。

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

焼きしゃぶやすき焼がおすすめ！旨味たっぷり。

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）

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
279 マザービーフ/ミンチ
200g **917円**（税込990円）

マザービーフ60%、走る豚40%配合の合挽きミンチです。

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

国産牛肉【健康あか牛】

菊池農場　熊本県菊池市

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

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

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

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　産直 eco プライス

282 健康あか牛/サーロインステーキ　250g　3,298円⇒(税込3,562円)　**2,875円**(税込3,105円)

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　1,000円⇒(税込1,080円)　**974円**(税込1,052円)

【材料】2人分

- □牛肉（スライス）200g
- □塩 …… 少々
- □こしょう …… 少々
- □片栗粉 …… 大さじ1
- □ピーマン …… 4個
- □玉ねぎ …… 1/2個
- □ごま油 …… 大さじ1
- ★酒／大さじ1
- ★みりん／大さじ1
- ★オイスターソース／小さじ2

【作り方】

❶牛肉に塩とコショウを振り、片栗粉をまぶす。
❷ピーマンと玉ねぎをくし切りにする。
❸中火で熱したフライパンにごま油をひき、❶を炒め色が変わったら❷入れ炒める。
❹★の調味料を加え、中火でさっと炒めて火から下ろして器に盛り付ける。

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

482 みやこの料理酒　500ml　**919円**(税込993円)

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

491 オイスターソース　115g　**469円**(税込507円)

ほどよい歯ごたえと旨味たっぷり！肉本来のおいしさが味わえます。

熊本・菊池農場　凍　毎週

284 健康あか牛/赤身ステーキ　200g　**2,180円**(税込2,354円)

きめ細かい肉質で、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

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

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

熊本・菊池農場　凍　毎週

286 健康あか牛/焼肉セット　200g　**1,800円**(税込1,944円)

上質な風味と豊かな旨味はローストビーフやシチューにおすすめ！

熊本・菊池農場　凍　毎週

287 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！

熊本・菊池農場　凍　毎週

288 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。

熊本・菊池農場　凍　毎週

289 健康あか牛/肩ロススライス　200g　**1,800円**(税込1,944円)

高タンパクで低カロリー！近頃人気の赤身肉です。

熊本・菊池農場　凍　毎週

290 健康あか牛/赤身スライス　200g　**1,580円**(税込1,706円)

あか牛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

291 健康あか牛/特選すき焼き用　200g　**1,800円**(税込1,944円)

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

292 健康あか牛/赤身すき焼き用　200g　**1,650円**(税込1,782円)

色々使えて便利！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)

煮物・焼き物・炒め物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

294 健康あか牛/ミンチ　200g　**1,038円**(税込1,121円)

高タンパクで低カロリー！脂肪が少なくあっさりとした味わいです。

バラ凍結　熊本・菊池農場　凍　毎週

295 健康あか牛/赤身ミンチ　200g　**1,200円**(税込1,296円)

国産鶏肉【紀州赤地鶏】

小坂農園　和歌山県有田郡有田川町

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

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

和歌山・小坂農園　凍　毎週　賞 180日

297 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

298 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

299 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

300 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

301 赤地鶏/正肉　300g　859円⇒(税込928円)　**785円**(税込848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

302 赤地鶏/ささみ　200g　**643円**(税込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　凍　隔週BD　賞 180日

303 赤地鶏/手羽先　300g　**591円**(税込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　凍　隔週BD　賞 180日

304 赤地鶏/手羽元せせり　200g　**702円**(税込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　凍　毎週　賞 180日

305 赤地鶏/キモ　200g　**492円**(税込531円)

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

和歌山・小坂農園　凍　スポット　賞 180日

306 赤地鶏/砂ずり　200g　**492円**(税込531円)

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

バラ凍結　和歌山・小坂農園　凍　毎週　賞 180日

307 赤地鶏/ももミンチ　300g　941円⇒(税込1,016円)　**880円**(税込950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

308 赤地鶏/むねミンチ　200g　**596円**(税込644円)

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

バラ凍結　和歌山・小坂農園　凍　スポット　賞 180日

309 赤地鶏/もも肉カット唐揚用　12切(約300g)　970円⇒(税込1,048円)　**920円**(税込994円)

国産鶏肉【天草大王】

天草大王公元　熊本県
鶏種：天草大王
飼育期間：130日以上
飼料：穀類【とうもろこし、きな粉、マイロ(小麦)】、植物性油かす【大豆油かす、コーングルテンミート、やし油かす、(なたね油かす)】米ぬか、ふすまなど（※とうもろこしは、非遺伝子組み換えです。）
加工：大誠食品（福岡県福岡市）
※天草大王は、オスとメスで部位の大きさに差があります。
企画の都合上、選ぶことはできません。ご了承ください。
オス…弾力があって肉厚。噛めば噛むほど旨味が大きめサイズです。
メス…上品な味わいで小さめ。オスと比べると少し柔らかく感じます。

賞味期限：180日

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

たんぱく質が豊富で、あっさりした部位です。チキンカツや蒸し鶏などに。

熊本・天草大王公元　凍　毎週
312 天草大王/ムネ肉
150g　603円⇒(税込651円)　**580円**(税込626円)

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

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

熊本・天草大王公元　凍　スポット
315 天草大王/まるごとセット
計700g　1,909円⇒(税込2,062円)　**1,730円**(税込1,868円)　産直 eco プライス

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
317 天草大王/スライス
150g　654円⇒(税込706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
311 天草大王/モモ肉
150g　**809円**(税込874円)

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

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

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

熊本・天草大王公元　凍　毎週
314 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
316 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
318 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
319 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。

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
321 チキンウインナー
110g　424円⇒(税込458円)　**368円**(税込397円)　産直 eco プライス

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
322 ウインナー
110g　675円⇒(税込729円)　**654円**(税込706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
323 お弁当ウインナー
110g　**430円**(税込464円)

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

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

塩と砂糖で充分熟成した後スモークで仕上げたロースハムの切落しです。

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

お好みのサイズに切ってお楽しみください。

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

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

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

大人気のベーコンの切り落としです。様々な料理にお役立てください。

熊本・共同ミートセンター　凍　毎週
原材料：豚肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香料
328 ベーコン切落し
100g　**711円**(税込768円)

無添加惣菜

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

賞味期限：180日

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

福岡・那珂川キッチン　凍　毎週
原材料：鶏肉(国産)、卵、デンプン、薄力粉、パン粉、胡麻油、薄口醤油、菜種油、ニンニク、粉末かつおだし、ショウガ、食塩、粗糖、一味唐辛子、白コショウ　アレルゲン 麦 卵 豆　調理済
国産鶏のキッチンから揚げ
334 1P　200g　**735円**(税込794円)
335 2P　200g×2　1,470円⇒(税込1,588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
チキンレンコンボール
336 1P　200g　**853円**(税込921円)
337 2P　200g×2　1,706円⇒(税込1,842円)　**1,620円**(税込1,750円)

走る豚の中華惣菜シリーズ

福岡・那珂川キッチン　凍　アレルゲン 麦 乳　調理済
原材料：皮(小麦粉、キビ砂糖、牛乳、生イースト、カレー粉)、具(たまねぎ、豚肉、カレールウ(牛脂、小麦粉、粗糖、カレー粉、食塩、リンゴ果汁、酵母エキス、粉末しょうゆ、魚醤、とうがらし、黒コショウ)、キビ砂糖、食塩、ホワイトペッパー、シュレッドチーズ
走る豚チーズカレーまん
331 1P　毎週　125g×2　**850円**(税込918円)
332 2P　スポット　125g×2×2　1,700円⇒(税込1,836円)　**1,615円**(税込1,744円)

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

福岡・那珂川キッチン　凍　毎週
原材料：具(豚、たまねぎ、キャベツ、キビ砂糖、オイスターソース、胡麻油、ばれいしょデンプン、食塩、乾燥しいたけ、粉末かつおだし、ホワイトペッパー)、皮(小麦粉、キビ砂糖、牛乳、生イースト)　アレルゲン 麦 乳　調理済
330 走る豚肉まん
125g×2　**738円**(税込797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)

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

福岡・那珂川キッチン　凍　スポット
原材料：ジャガイモ(国産)、パン粉、菜種油、塩、ホワイトペッパー　アレルゲン 麦　調理済
338 ハッシュドポテト
30g×8　**645円**(税込697円)

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

福岡・那珂川キッチン　凍　スポット
原材料：チキンカツ：鶏肉、しょうゆ(薄口)、粉末野菜ブイヨン(食塩、でん粉分解物、酵母エキス、ローストオニオンエキス、醤油、コショウ、セロリ粉末、キャロット粉末、フライドガーリック、馬鈴しょでん粉)、ホワイトペッパー、衣(小麦粉、パン粉)、揚げ油(菜種油)
アレルゲン 麦 豆　調理済
チキン串カツ
339 5本　**793円**(税込856円)
340 10本　1,584円⇒(税込1,711円)　**1,500円**(税込1,620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
341 博多もつ鍋(麺なし)
2人前615g(ﾓﾂ200/ｽｰﾌﾟ400/薬味15)
2,680円(税込2,894円)

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

福岡・那珂川キッチン
凍　スポット
原材料：鶏肉(国産)、濃口醤油、清酒、粗糖、大蒜、唐辛子
アレルゲン 麦 豆　調理済
博多とりかわ巻き
342 1P　5本　**704円**(税込760円)
343 2P　5本×2　1,408円⇒(税込1,521円)　**1,335円**(税込1,442円)

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット アレルゲン 麦 乳 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

コーンクリームコロッケ

348 1P 30g×5 532円(税込575円)

349 2P 30g×5×2 1,064円⇒(税込1,149円) 1,000円(税込1,080円)

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

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

344 マカロニグラタン

180g×2 965円⇒(税込1,042円) 885円(税込956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

345 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）

352 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

和のおかずセットB

346 1P 毎週 3種×2 562円(税込607円)

347 2P スポット 3種×2×2 1,124円⇒(税込1,214円) 1,060円(税込1,145円)

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

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット
原材料：ジャガイモ(国産)、タマネギ、薄力粉、パン粉、菜種油、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー アレルゲン 麦 調理済

ポテトコロッケ・ミニ

350 1P 30g×5 542円(税込585円)

351 2P 30g×5×2 1,084円⇒(税込1,171円) 1,020円(税込1,102円)

無添加惣菜

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

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

山口・秋川牧園 凍 隔週BD
原材料:鶏肉(国産)、衣[パン粉、鶏卵、小麦粉、香辛料、ばれいしょでん粉、食塩、砂糖、山芋パウダー]、揚げ油(なたね油)
賞 9ヶ月 アレルゲン 麦 卵 調理済

357 スパイシーささみカツ

160g 559円(税込604円)

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

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

358 鶏メンチカツ

150g 420円(税込454円)

SALE・SALE 秋川牧園 SALE・SALE

山口・秋川牧園 凍 スポット 調理済
原材料:鶏肉(国産) 醤油 玉ねぎ 生姜ペースト 鶏卵 清酒 砂糖 にんにくペースト ごま油 塩麹 ブラックペッパー粉末 食塩 衣(ばれいしょでん粉、さつまいもでん粉、小麦粉、もち粉) 揚げ油(なたね油)
賞 9ヶ月 アレルゲン 麦 卵 豆

353 こだわりのからあげ

150g 579円(税込625円)

354 お徳用からあげ

400g 1,316円⇒(税込1,421円) 1,230円(税込1,328円)

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

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

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

360 フライドチキン

300g 1,195円(税込1,291円)

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

山口・秋川牧園 凍 スポット
原材料:鶏肉(国産)、醤油、砂糖、発酵調味料、玉ねぎ、はちみつ、生姜ペースト、にんにくペースト
賞 9ヶ月 アレルゲン 麦 豆 調理済

361 骨付きてりやきチキン

300g 907円(税込980円)

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

山口・秋川牧園 凍 スポット
原材料:鶏肉(国産)、小麦粉、鶏卵、砂糖、食塩、ばれいしょでん粉、麦みそ、ブラックペッパー、ガーリックパウダー、ナツメグ、衣[小麦粉、鶏卵、チキンスープ、ばれいしょでん粉、醤油、砂糖、麦みそ、食塩、レッドペッパー、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、パプリカ]、揚げ油(なたね油)
賞 9ヶ月 アレルゲン 麦 卵 豆 調理済

362 ピリ辛チキンバー

150g/8本 521円(税込563円)

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

山口・秋川牧園 凍 スポット
原材料:鶏肉(国産)、醤油、砂糖、発酵調味料、清酒、ばれいしょ澱粉、ガーリックパウダー、ブラックペッパー粉末、ホワイトペッパー粉末、衣(鶏卵、ばれいしょ澱粉、小麦粉、食塩、砂糖、レッドペッパー粉末)、揚げ油(なたね油)
賞 9ヶ月 アレルゲン 麦 卵 豆 調理済

363 手羽中の甘辛揚げ

115g 571円(税込617円)

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

山口・秋川牧園 凍 隔週BD
原材料:鶏肉(国産)、小麦粉、鶏卵、砂糖、食塩、ばれいしょでん粉、ホワイトペッパー、ガーリックパウダー、衣(パン粉、小麦粉、鶏卵、ばれいしょでん粉、砂糖、食塩、ブラックペッパー)、揚げ油(なたね油)
賞 9ヶ月 アレルゲン 麦 卵 調理済

355 こだわりのチキンナゲット

200g 600円(税込648円)

356 お徳用チキンナゲット

400g 1,141円⇒(税込1,232円) 1,065円(税込1,150円)

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

山口・秋川牧園 凍 スポット
原材料:鶏肝（鶏肝臓、心臓）(国産)、醤油、砂糖、清酒、発酵調味料、ばれいしょでん粉、生姜、にんにくペースト
賞 9ヶ月 アレルゲン 麦 豆 調理済

364 鶏レバー甘辛焼き

120g 498円(税込538円)

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

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

366 やきとりセット

180g 868円(税込937円)

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

山口・秋川牧園 凍 隔週BD
原材料鶏肉（国産）、清酒、食塩、ホワイトペッパー、衣（鶏卵、パン粉、小麦粉）、菜種油、ソース（砂糖、米酢、醤油、生姜ペースト）
賞 9ヶ月 アレルゲン 卵 麦 豆 調理済

367 甘酢のやわらかチキン南蛮

150g 502円(税込542円)

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

山口・秋川牧園 凍 スポット
原材料:鶏肉(国産)、野菜(玉ねぎ、キャベツ、ニラ、生姜)、豚脂、ばれいしょでん粉、醤油、発酵調味料、砂糖、食塩、にんにくペースト、ごま油、ホワイトペッパー粉末、皮(小麦粉、砂糖、食塩)
賞 1年 アレルゲン 麦 豆 未調理

371 とり餃子

195g/15個入 495円(税込535円)

あっさりした胸肉にソースの風味を利かせたチキンカツ。冷めてもしっとり！

山口・秋川牧園 凍 スポット
原材料:鶏肉(国産)、衣(パン粉、鶏卵、小麦粉、ばれいしょでん粉、食塩、砂糖、山芋パウダー、ブラックペッパー)、揚げ油(なたね油)、ソース[ウスターソース(りんごを含む)、トマトケチャップ、発酵調味料、麦みそ、清酒、砂糖]
賞 9ヶ月 アレルゲン 麦 卵 豆 調理済

359 チキンソースカツ

150g 563円⇒(税込608円) 525円(税込567円)

山口・秋川牧園 凍 隔週BD
原材料:鶏肉(国産)、つなぎ(鶏卵、パン粉、山芋パウダー)、玉ねぎ、醤油、鶏脂、発酵調味料、砂糖、食塩、ソース(醤油、砂糖、発酵調味料、ばれいしょでん粉、清酒、生姜、にんにくペースト)、揚げ油(なたね油)
賞 9ヶ月 アレルゲン 卵 豆 麦 調理済

365 鶏の焼きつくね

180g(つくね160g(4個)・タレ20g)

518円⇒(税込559円) 468円(税込505円)

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

山口・秋川牧園 凍 スポット 賞 1年 アレルゲン 麦 豆 調理済
原材料:皮（小麦粉（国産）、砂糖、菜種油、イースト、食塩）、具（野菜（玉ねぎ、生姜）(国産)、鶏肉、豚脂、たけのこ水煮、つなぎ（パン粉、馬鈴薯でん粉）、醤油、砂糖、ごま油、食塩、ホワイトペッパー粉末）、ベーキングパウダー

368 とり肉まん

100g×4 730円(税込788円)

369 とりミニ肉まん

35g×8 602円(税込650円)

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

山口・秋川牧園 凍 スポット
原材料:鶏肉(国産)、なたね油、食塩、ガーリックパウダー、ブラックペッパー粉末、乾燥バジル、乾燥オレガノ、タイム粉末
賞 9ヶ月 未調理

373 ハーブチキングリル

175g 580円(税込626円)

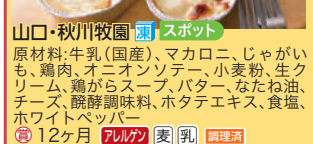
若鶏のもも肉にガーリックと粗挽きのブラックペッパーが効いた醤油ベースの自家製たれを合わせました。解凍後お好みの野菜と混ぜ合わせることで野菜にも味付けができ、焼くだけでメインディッシュができあがります。

山口・秋川牧園 凍 スポット
原材料:鶏肉(国産)、なたね油、醤油、玉ねぎ、食塩、ガーリックパウダー、ブラックペッパー粉末
賞 9ヶ月 アレルゲン 麦 豆 未調理

374 ガーリックチキングリル

175g 580円(税込626円)

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



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

370 牛乳グラタン/鶏肉とポテト

100g×2 857円⇒(税込926円) 800円(税込864円)

若鶏むね肉のスライスを生姜がきいた特製だれに漬け込んでいます！解凍後炒めるだけで、甘辛生姜焼きの完成です。

山口・秋川牧園 凍 D週
原材料:鶏肉（国産）、醤油、砂糖、生姜ペースト、発酵調味料、清酒、ホワイトペッパー 賞 9ヶ月 アレルゲン 麦 豆 未調理

372 鶏の生姜焼き用

200g 498円⇒(税込538円) 465円(税込502円)

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

山口・秋川牧園 凍 隔週BD
原材料:鶏骨エキス、水、再製天日塩（沖縄）
賞 1年 未調理

376 とりがらスープ

50g×5 536円(税込579円)

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

山口・秋川牧園 凍 スポット
原材料:食肉等(鶏肉、鶏肝)(国産)、つなぎ(パン粉、鶏卵、山芋パウダー)、玉ねぎ、醤油、砂糖、食塩、生姜ペースト、清酒、揚げ油(なたね油)
賞 9ヶ月 アレルゲン 麦 卵 豆 調理済

378 レバー入りミートボール

400g 875円(税込945円)

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

山口・秋川牧園 凍 スポット
原材料:鶏肉(国産)、つなぎ(鶏卵、パン粉、ばれいしょでん粉)、玉ねぎ、砂糖、塩麹、醤油、食塩、ホワイトペッパー粉末
賞 9ヶ月 アレルゲン 麦 卵 豆 調理済

379 鶏だんご

175g 463円(税込500円)

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

山口・秋川牧園 凍 スポット
原材料:鶏肉(国産)、鶏卵(国産)、玉ねぎ(国産)、パン粉、ばれいしょでん粉、清酒、醤油、砂糖、生姜、食塩
賞 9ヶ月 アレルゲン 麦 卵 豆 未調理

380 いろいろ使える鶏つみれ

200g 496円(税込536円)

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

山口・秋川牧園 凍 スポット
原材料:鶏肉(国産)、ヨーグルト、玉ねぎ、トマトピューレ、食塩、発酵調味料、カレー粉、食用なたね油、米酢、ガーリックパウダー、パプリカ粉末、ホワイトペッパー粉末、レッドペッパー粉末、オールスパイス粉末、(一部に鶏肉・乳成分を含む)
賞 9ヶ月 アレルゲン 乳 未調理

375 タンドリーチキン

175g 580円⇒(税込626円) 540円(税込583円)

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

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

377 ミートボール

100g 279円⇒(税込301円) 250円(税込270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
388 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
389 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
382 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
383 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
390 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。

水500mlにティーパック1袋

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
391 NN かつおだしパック
10g×10 **591円**（税込638円）

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

翌々週配達
兵庫・マエカワテイスト D週
原材料：いわしふし、いわし煮干、かつおふし、昆布、椎茸 賞1年

392 天然ダシパック特選
10g×25 1,090円⇒（税込1,177円） **1,035円**（税込1,118円）

十二種の国産風味原料を使用し、素材のうま味が料理に深い味わいを持たせます。

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

393 だしパック十二単
10g×20 1,217円⇒（税込1,314円） **1,160円**（税込1,253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
384 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
385 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）

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

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

食塩・化学調味料一切不使用。生後7ヶ月頃から大人までご使用いただけます。

翌々週配達
兵庫・マエカワテイスト D週
原材料：うるめふし（熊本、愛媛）、かつおふし、こんぶ
賞10ヶ月
395 がんばるママのだしパック
8g×8 600円⇒（税込648円） **560円**（税込605円）

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

翌々週配達
兵庫・マエカワテイスト スポット
原材料：鰹枯節（枕崎産）賞1年半
396 鰹枯節
1本 **2,327円**（税込2,513円）

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

翌々週配達 JAS
兵庫・マエカワテイスト D週
原材料：有機しょうゆ（国産）、有機砂糖、濃縮かつおだし、濃縮さばだし、みりん、濃縮こんぶだし、食塩
賞10ヶ月 アレルゲン 麦 豆
397 有機天然だし醤油
200ml **767円**（税込828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
386 味附おかず海苔
8切20枚×3 **764円**（税込825円）

有明海産秋芽一番摘みの海苔の中に青のり風味が美味しさを引き立てます。

隔週BD
原材料：乾のり（有明海）
賞180日
387 焼き海苔青のり混り
8切80枚 1,273円⇒（税込1,375円） **1,165円**（税込1,258円）

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

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

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

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

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

翌々週配達
兵庫・マエカワテイスト D週 賞10ヶ月
原材料：いわし煮干し（国産）、とびうお煮干、食塩、砂糖、昆布、いわしぶし、乾しいたけ ※産地は変更になる事があります。
400 無添加白だし（しあわせ）
300ml 1,509円⇒（税込1,630円） **1,430円**（税込1,544円）

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

翌々週配達
兵庫・マエカワテイスト D週
原材料：かつおぶし（国産）、砂糖、食塩、昆布、そうだかつおぶし、さばぶし、干しえび、乾しいたけ
賞10ヶ月 アレルゲン エ
401 無添加白だし（六合わせ）
300ml 1,345円⇒（税込1,453円） **1,275円**（税込1,377円）

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

翌々週配達 スポット
兵庫・マエカワテイスト
原材料：醤油、砂糖、みりん、食塩、いわしぶし、かつおぶし、いわし煮干、そうだかつおぶし、さばぶし、昆布、かつおかれぶし
賞1年 アレルゲン 麦 豆
403 だしが香るそばの友
500ml 1,044円⇒（税込1,128円） **990円**（税込1,069円）

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

翌々週配達 スポット
兵庫・マエカワテイスト
原材料：しょうゆ、鶏がらスープ、砂糖、いわしぶし、食塩、みりん、いわし煮干、そうだかつおぶし、昆布
賞10ヶ月 アレルゲン 麦 豆
404 だしが香る鍋つゆ
300ml **917円**（税込990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
405 未選別/九州産乾しいたけ
90g **1,578円**（税込1,704円）

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

東京・オーサワジャパン 毎週
原材料：湯通し塩蔵わかめ（鳴門産）
賞1年
406 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
407 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
408 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
409 レトルトあさり
120g **468円**（税込505円）

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

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

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

山口・フジミツ 蔵
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
お魚ソーセージ
411 1P 45g×3 毎週
398円（税込430円）
412 2P 45g×3×2 スポット
796円⇒（税込860円） **778円**（税込840円）

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

東京・オーサワジャパン 隔週BD
原材料：食塩、甘藷澱粉、澱粉、酵母エキス、玉ねぎ、しょうゆ、黒胡椒、セロリ、にんじん、ガーリック
賞1年 アレルゲン 麦 豆
414 野菜ブイヨン
5g×8 **471円**（税込509円）
415 徳用野菜ブイヨン
5g×30 **1,443円**（税込1,558円）

肉団子の甘酢あん

材料（3～4人分）
- □豚ひき肉/400g
- □塩小さじ/1/2
- □酒/大さじ1
- □しょうゆ/小さじ1/2
- □水/大さじ2
- □卵/1個
- □片栗粉/大さじ2
- □揚げ油適量

甘酢あんの材料
- ★純米富士酢/大さじ2
- ★しょうゆ/大さじ2
- ★トマトケチャップ/大さじ2
- ★砂糖/大さじ1と1/2
- ★水溶き片栗粉（片栗粉小さじ1、水大さじ2）

❶豚ひき肉をボウルに入れ、塩、酒、しょうゆを加えて手でよく混ぜる。
❷水を加え、肉に吸わせるように時計回りによく練りまぜ、卵も同じように混ぜる。
❸片栗粉を加えて、耳たぶくらいの固さにする。
❹たっぷりの揚げ油を170℃くらいに熱し、肉団子をカリッと揚げる。（最後は180℃くらいになるように）
❺フライパンに甘酢あんの材料（水溶き片栗粉以外）を入れて中火で煮立て、肉団子を入れてからめる。最後に様子を見ながら水溶き片栗粉でとろみをつける。

翌々週配達
兵庫・マエカワテイスト D週
原材料：しょうゆ（小麦・大豆を含む）、うるめぶし、砂糖、食塩、みりん、いわし煮干、そうだかつおぶし、昆布 賞1年 アレルゲン 麦 豆
402 天然だしのつゆ
500ml 873円⇒（税込943円） **830円**（税込896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）

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

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

有機八丁味噌使用。お湯を注ぐだけで本格派みそ汁。コクがあり、濃厚な味わい。

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

北海道の農家で契約栽培された馬鈴薯で作りました。

岐阜・桜井食品 毎週
原材料：馬鈴薯澱粉（北海道）
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　JAS
100g　272円⇒(税込294円)　**260円**(税込281円)

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

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

420 パン粉
200g　**335円**(税込362円)

岐阜産小麦粉・国内産山芋を使用。ふわっとさっくり焼き上がります。

岐阜・桜井食品　D週
原材料：小麦粉(岐阜)、混合節粉末(かつお、さば)、山芋粉、馬鈴薯でんぷん、昆布パウダー、食塩、椎茸パウダー、膨張剤(重曹)　賞 1年
アレルゲン 麦

421 お好み焼粉
400g　**580円**(税込626円)

北海道チーズと国産玉葱、国産鶏のブイヨン、自家製ブーケガルニをしっかり炒めて一晩寝かせました。グラタン、パスタ、シチューなどに風味よく美味しく出来上がります。

大阪・スカイフード　隔週BD
原材料：小麦粉(国産)、脱脂粉乳、玉葱、チェダルチーズ、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、香草)、生姜ペースト、にんにくペースト、ホワイトペッパー
賞 270日　アレルゲン 乳 麦

422 ホワイトソース
120g　594円⇒(税込642円)　**570円**(税込616円)

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

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

423 ベーキングパウダー
113g　**398円**(税込430円)

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

岐阜・桜井食品　スポット
原材料：米粉(岐阜)、砂糖(ビート糖)、食塩、膨張剤(重曹)　賞 6ヶ月

424 お米のホットケーキミックス
200g　**335円**(税込362円)

大豆を丸ごと食べるなら蒸し大豆

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

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

有機蒸し大豆　毎週

425 1P
100g　**302円**(税込326円)

426 3P
100g×3　905円⇒(税込977円)　**865円**(税込934円)

蒸しているから、食感もやわらかくてホクホク!

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

427 有機蒸しひよこ豆
85g　**302円**(税込326円)

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

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

428 有機蒸しミックスビーンズ
85g　**302円**(税込326円)

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

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

オーガニックチョップドトマト

430 1P　毎週
400g　**460円**(税込497円)

431 2P　スポット　産直eco プライス
400g×2　920円⇒(税込994円)　**815円**(税込880円)

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

兵庫・だいずデイズ　隔週BD
原材料：もち大麦、大豆、小豆、黒米、発芽玄米、たかきび、黒大豆、赤米、はと麦、緑米、食塩(赤穂の天塩)、米酢　賞 120日　アレルゲン 豆

429 国産10種の蒸し雑穀
70g　**248円**(税込268円)

natural natural　佐賀・まんてん　原材料：白胡麻(パラグアイ)　賞 240日

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

434　毎週
NN すりごま・白
70g　**300円**(税込324円)

ほうろくという素焼きの煎り鍋か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。

435　毎週
NN いりごま・白
70g　**300円**(税込324円)

良質な有機黒ごまを丹念に焙煎しました。口の中で黒ごまの香りが広がります。

JAS
大阪・ムソー　隔週BD
原材料：有機ごま(ボリビア)
賞 6ヶ月

436 有機いりごま・黒
80g　**302円**(税込326円)

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

JAS
大阪・ムソー　隔週BD
原材料：有機ごま(ボリビア)
賞 6ヶ月

437 有機しっとりすりごま・黒
80g　**389円**(税込420円)

長崎産有機大根を天日乾燥した切干大根です。甘味が強く、しっかりとした歯ごたえが特徴です。煮物やサラダなどに。

JAS
東京・オーサワジャパン　スポット
原材料：有機大根(長崎)
賞 6ヶ月

438 有機切干大根・長崎産
100g　**439円**(税込474円)

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

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

国内産はるさめ

439 1P　毎週
100g　**416円**(税込449円)

440 2P　スポット
100g×2　832円⇒(税込899円)　**780円**(税込842円)

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

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

432 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。

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

433 バジルトマトソース
350g　**808円**(税込873円)

乾麺

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

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

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

オーガニックスパゲッティ

442 1P　毎週
500g　**549円**(税込593円)

443 2P　スポット
500g×2　1,098円⇒(税込1,186円)　**1,010円**(税込1,091円)

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

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

444 有機グルテンフリースパゲッティ
250g　**742円**(税込801円)

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

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

445 有機グルテンフリーペンネ
250g　**742円**(税込801円)

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

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

446 手延べ素麺/水晶の光
50g×5　**496円**(税込536円)

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

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

447 長崎手延べ㊥うどん
200g　**483円**(税込522円)

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

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

国産の十割そば

448 1P
200g　**522円**(税込564円)

449 2P
200g×2　1,044円⇒(税込1,128円)　**1,000円**(税込1,080円)

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

埼玉・オーサワジャパン　スポット
原材料：玄米(タイ)
賞 2年

450 玄米ビーフン
40g×3　**502円**(税込542円)

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

岐阜・桜井食品　スポット　価格改定
原材料：油揚げめん【小麦粉、植物油(パーム油、小麦たんぱく)、食塩】、食塩、粉末しょうゆ、砂糖、酵母エキス、粉末みそ、ごま、野菜エキス、発酵調味料、椎茸パウダー、香辛料、ピーナッツパウダー、アーモンドパウダー、ねぎ、椎茸エキス、麦芽エキス、ごま油、昆布パウダー、メンマパウダー

賞 6ヶ月　アレルゲン 麦 豆 落

451 純正ラーメン(5食)
98g×5　880円⇒(税込950円)　**840円**(税込907円)

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

岐阜・桜井食品　スポット
原材料：油揚げ麺【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】食塩、砂糖、酵母エキス、ごま油、豆乳パウダー、玉ねぎエキスパウダー、キャベツエキスパウダー、野菜エキスパウダー、香辛料、乾燥ねぎ

賞 6ヶ月　アレルゲン 麦 豆

452 純正ラーメン 豆乳塩だし味
104g　205円⇒(税込221円)　**195円**(税込211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 6ヶ月　アレルゲン 麦 豆

453 さくらいのラーメン しょうゆ
99g　**205円**(税込221円)

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

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

454 さくらいのラーメン ごま
100g　**205円**(税込221円)

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

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

455 さくらいのラーメン しお
99g　**205円**(税込221円)

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

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

456 さくらいのラーメン みそ
101g　**205円**(税込221円)

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

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

457 さくらいのラーメン とんこつ
103g　**215円**(税込232円)

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

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

458 さくらいの焼そば
114g　**215円**(税込232円)

調味料

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

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

愛知・
アルファフードスタッフ
原材料：さとうきび（鹿児島）賞 無期限

NN きびさとう

460 1P 毎週
500g **495円**(税込535円)

461 3P スポット
500g×3
1,485円⇒(税込1,604円) **1,415円**(税込1,528円)

□天然だしのつゆ …… 180ml
□ベーコン …… 160g
□アスパラ …… 6～8本
□焼きそば麺 …… 4玉
□こしょう …… 少々
□油 …… 少々

だし焼きそば

1. ベーコン、アスパラは一口大に切る。
2. 熱したフライパンに油をひき、ベーコン、アスパラを炒める。
3. 火が通ったら焼きそば麺を加えて炒め、天然だしのつゆとこしょうを加えて調味する。
4. お皿に盛り付けて出来上がり。

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

大阪・ムソー 毎週
原材料：てんさい(北海道)、糖蜜(北海道)
賞 無期限

462 てんさい含蜜糖
500g **509円**(税込550円)

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

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

463 有機シナモンココナッツシュガー
35g
568円⇒(税込613円) **540円**(税込583円)

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

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

464 シママース
1kg **495円**(税込535円)

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

京都・飯尾醸造
D週
原材料：米酢、砂糖（粗糖）、蜂蜜、塩
賞1年

466 富士すし酢
360ml **766円**(税込827円)

静置発酵させ熟成した、まろやかでコクのある純米酢です。

福岡・庄分酢
毎週
原材料：米（福岡）
賞 2年

庄分純米酢
467 300ml **542円**(税込585円)
468 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。

JAS
福岡・庄分酢
スポット
原材料：有機玄米（国産）
賞 24ヵ月

469 有機玄米くろ酢
300ml **1,779円**(税込1,921円)

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

福岡・庄分酢
スポット
原材料：りんご果汁、りんご果実（国産）
賞 24ヵ月

470 アップルビネガー
300ml **955円**(税込1,031円)

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)

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

465 純米富士酢
500ml
875円⇒(税込945円) **840円**(税込907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 2026年4月

手摘みオリーブオイル
478 1P 毎週
250ml **1,500円**(税込1,620円)
479 2P スポット
250ml×2
3,000円⇒(税込3,240円) **2,800円**(税込3,024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） 賞 1年

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

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

福岡・平田産業
原材料：菜種（オーストラリア）
賞 540日

なのはな畑の菜種油
472 1P 毎週
1250g
1,421円⇒(税込1,535円) **1,360円**(税込1,469円)
473 ケース スポット
1250g×8
11,368円⇒(税込12,277円) **10,720円**(税込11,578円)

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

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

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

和歌山・築野食品
スポット
原材料：食用こめ油
賞 1年

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

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

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

482 みやこの料理酒
500ml **919円**(税込993円)

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

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

483 こんにちは料理酒
720ml **1,377円**(税込1,515円)

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

埼玉・味の一醸造
原材料：米、米麹、食塩
賞 1年

味の母
480 720ml 毎週
968円(税込1,045円)
481 1.8L スポット
2,092円⇒(税込2,259円) **2,000円**(税込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。

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

484 オーサワの白だし
360ml **962円**(税込1,039円)

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

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

485 NN うまみ鰹つゆ
500ml **698円**(税込754円)

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

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

486 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 6ヶ月 アレルゲン 卵

487 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。

JAS
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

488 有機トマトケチャップ
300g **407円**(税込440円)

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

徳島・光食品 JAS
D週
原材料：有機トマト、食塩、有機レモン果汁 賞 2年

489 有機トマトピューレー
320g **386円**(税込417円)

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

JAS 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

490 有機ウスターソース
250ml **438円**(税込473円)

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

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

491 オイスターソース
115g **469円**(税込507円)

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

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

492 お好みソース関西風
300ml **354円**(税込382円)

韓国の万能調味料

埼玉・オーサワジャパン スポット
賞6ヶ月 アレルゲン 豆

原材料：味噌、大豆、唐辛子、食塩、清酒
498 オーサワの豆板醤 85g **465円**(税込502円)

原材料：味噌、麦芽水飴、有機甘酒、唐辛子、りんご酢
499 オーサワのコチュジャン 85g **543円**(税込586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
493 有機ミートソース 140g 325円⇒(税込351円) **310円**(税込335円)

このまま使える美味しい万能合わせ酢。ツンとせず香りやわらかな仕上がりです。

八方美人酢
494 300ml 786円⇒(税込849円) **715円**(税込772円)
495 たっぷり徳用900ml **1,442円**(税込1,557円)
福岡・庄分酢 毎週 賞2年
原材料：純米酢、ビートグラニュー糖(北海道)、純りんご酢、再生天日塩、昆布だし、有機玄米くろ酢、かつおだし

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
496 有機ぽん酢しょうゆ 250ml **448円**(税込484円)

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

原材料：醤油(本醸造)、橙果汁、醸造酢、穀物酢、風味原料(こんぶ、かつお)、はちみつ、ゆず果汁
賞1年 アレルゲン 麦 豆
497 十四代目一精のだいだいぽん酢 300ml 831円⇒(税込897円) **790円**(税込853円)

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

奈良・無双本舗 スポット
原材料：有機生姜
賞1年
500 有機生姜末アルミパック 45g **736円**(税込795円)

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

原材料：水あめ、からし、なたね油、食塩、植物繊維、香辛料抽出物
賞8ヶ月
501 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
502 生おろしわさびチューブ 40g **426円**(税込460円)

簡単中華の素 徳島・光食品 スポット

麻婆豆腐や麻婆茄子、麻婆春雨などに使える、安心・安全な惣菜の素です。

原材料：有機醤油(大豆・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
506 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。

原材料：有機醤油、有機砂糖、有機にんにく、有機コーンスターチ、有機米発酵調味料、食塩、有機ぶどう果汁、有機しょうが、オイスターエキス 賞1年半 アレルゲン 麦 豆
507 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。

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

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

原材料：有機米味噌、有機たまねぎ、有機砂糖、有機にんじん、有機しょうがんぶん、有機醤油、有機にんにくピューレー、有機しょうが、食塩
賞1年半 アレルゲン 麦 豆
509 有機もやし味噌炒めの素 100g(2~3人前) 273円⇒(税込295円) **260円**(税込281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
503 生おろし生姜チューブ 40g **406円**(税込438円)

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

大阪・向井珍味堂 スポット
原材料：山椒(国産)
賞1年
504 山椒 5g **633円**(税込684円)

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

大阪・向井珍味堂 スポット
原材料：白コショー(マレーシア)
賞1年
505 白コショー 20g **333円**(税込360円)

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

福岡・藤井養蜂場 隔週BD
原材料：はちみつ(カナダ) 賞2年
510 カナダ産オーガニック蜂蜜 180g **830円**(税込896円)

カナダの雪解けの頃に採取される、新鮮なサトウカエデの樹液だけを煮詰めて作る自然の甘味料です。
カナダ・シタデールメープルシロップ生産者組合 隔週BD

原材料：砂糖楓の樹液(カナダ) 賞1440日
511 ナチュラリーメープルシロップ/アンバー 250g **1,545円**(税込1,669円)

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

原材料：有機メープルシロップ(カナダ)
賞720日
512 有機メープルシロップ/アンバー 132g **891円**(税込962円)

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

東京・リブ スポット
原材料：ピーナッツペースト(千葉)、食用油脂(加工油脂、砂糖、乳糖、ねりごま、脱脂粉乳、食塩 賞9ヶ月 アレルゲン 乳 落
513 ピーナッツバター 225g **563円**(税込608円)

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

原材料：小麦粉、パーム油、メープルシュガー、食塩、粉末豆乳、ピーナッツペースト、酵母エキス、野菜エキス、発酵調味料、ココナッツパウダー、昆布、こしょう
賞6ヶ月 アレルゲン 麦 豆 落
30120 ベジタリアンのためのシチュー 120g 550円⇒(税込594円) **525円**(税込567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
514 大人ふたりのカレールゥ 120g 527円⇒(税込569円) **490円**(税込529円)

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

東京・食品企画 スポット
原材料：小麦粉(国産)、牛脂、カレー粉、ビートグラニュー糖、食塩、トマトピューレ、ココア、リンゴ、味噌、ヨーグルト、酵母エキス、チキンエキス、ポークエキス、玉ねぎ、ニンニク、プルーンエキス 賞1年 アレルゲン 麦 乳 豆
515 キッズ本格カレールゥ 120g **467円**(税込504円)

スパイスの香りも素材の美味しさもしっかり味わえる、中辛で後味さっぱりなフレークタイプのカレールウです。
愛知・愛農流通センター 毎週

原材料：玄米粉(米(九州))、植物油脂(有機パーム油、べに花油)、有機カレー粉、粉末野菜(オニオン、トマト、ガーリック、ジンジャー)、メープルシュガー、食塩、果汁(りんご、パイナップル)、粉末味噌(大豆を含む)、有機ココア
賞1年 アレルゲン 豆
516 畑まるごとうけとめます 中辛/カレールウ 100g 758円⇒(税込819円) **720円**(税込778円)

エヌハーベスト製オリジナルブレンドの有機カレー粉と九州産の無農薬玄米を使用した、甘口でお子様でも食べられるフレークタイプの玄米カレールゥです。
愛知・愛農流通センター 毎週

原材料：玄米粉(米(九州産))、有機パーム油、メープルシュガー、有機カレー粉、粉末野菜(オニオン、トマト、スイートコーンパウダー、ガーリック、ジンジャー)、食塩、べに花油、果汁(りんご、パイナップル)、粉末味噌(大豆を含む)、有機ココア
賞1年 アレルゲン 豆
517 畑まるごといただきます 甘口/カレールウ 100g 758円⇒(税込819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
瀬戸内レモンのチキンカレー
518 1P 180g **527円**(税込569円)
519 2P 180g×2 1,054円⇒(税込1,138円) **980円**(税込1,058円) レトルト

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
バターチキンカレー
30007 1P 180g **527円**(税込569円)
30014 2P 180g×2 1,054円⇒(税込1,138円) **980円**(税込1,058円) レトルト

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
鶏キーマカレー
30021 1P 180g **527円**(税込569円)
30038 2P 180g×2 1,054円⇒(税込1,138円) **980円**(税込1,058円) レトルト

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

原材料：野菜(かぼちゃ、じゃがいも、にんじん)、ローストオニオン(たまねぎ)、食用植物油脂(なたね油)、りんごジュース、ばれいしょでん粉、メープルシュガー、小麦粉、しょうゆ、香辛料、酵母エキス、トマトペースト、食塩、白菜エキス、おろししょうが、おろしにんにく、みそ
30045 甘口

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

原材料：野菜(かぼちゃ、じゃがいも、にんじん)、ローストオニオン(たまねぎ)、食用植物油脂(なたね油)、有機トマトペースト、ばれいしょでん粉、りんごジュース、小麦粉、しょうゆ、香辛料、酵母エキス、食塩、メープルシュガー、白菜エキス、おろししょうが、おろしにんにく、カレー粉、クミン、みそ、コリアンダー、赤唐辛子
30052 中辛

埼玉・オーサワジャパン スポット レトルト 賞2年 アレルゲン 麦 豆
ベジカレー 各210g **397円**(税込429円)

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

原材料：ローストオニオン、特別栽培じゃがいも、にんじん、とうもろこし、かぼちゃペースト、なたね油、馬鈴薯でん粉、有機アガベシロップ、有機トマトペースト、レーズン、酵母エキス、食塩、おろし生姜、おろしにんにく、白菜エキス、カレー粉、クミン、コリアンダー、シナモン
30069 こどものベジカレー

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

原材料：玉ねぎ、粒状大豆たんぱく、ローストオニオン、小麦粉、有機トマトペースト、野菜エキス、なたね油、メープルシュガー、酵母エキス、赤ワイン、デミグラスルウ、馬鈴薯でん粉、食塩、スイートコーンパウダー、有機豆味噌、ココアパウダー、黒こしょう、ナツメッグ、セロリーシード、オレガノ アレルゲン 麦 豆
30076 ベジハヤシ

埼玉・オーサワジャパン スポット レトルト 賞2年
200g **512円**(税込553円) 180g **418円**(税込451円)

トマトとにんじんをベースに、甘味料をつかわずに有機野菜の旨みと甘みを引き出しました。埼玉・オーサワジャパン
スポット 賞1年6ヶ月

原材料：有機にんじんピューレー(有機にんじん、かぼす)、有機トマトペースト(有機トマト)、有機にんじん濃縮汁、有機野菜汁(有機小松菜・有機エンサイ・有機つるむらさき・有機モロヘイヤ・有機すだち果汁・有機玉ねぎ・有機青じそ)、食塩、有機オリーブオイル、こしょう
30083 ﾄﾏﾄ&ﾆﾝｼﾞﾝ1/2日分の野菜を使った有機ポタージュ 140g 366円⇒(税込395円) **350円**(税込378円)

国産有機野菜でつくったこだわりポタージュです。かぼちゃとにんじんをベースに、甘味料をつかわずに有機野菜の旨みと甘みを引き出しました。
埼玉・オーサワジャパン
スポット 賞1年6ヶ月

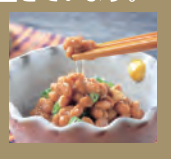
原材料：有機かぼちゃピューレー(有機かぼちゃ)、有機にんじん濃縮汁(有機にんじん)、有機馬鈴薯でん粉、食塩
30090 ｶﾎﾞﾁｬ&ﾆﾝｼﾞﾝ1/2日分の野菜を使った有機ポタージュ 140g 366円⇒(税込395円) **350円**(税込378円)

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
参鶏湯風スープ
30106 1P 160g **516円**(税込557円)
30113 2P 160g×2 1,032円⇒(税込1,115円) **965円**(税込1,042円) レトルト

納豆類

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。



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

登喜和食品　東京都府中市 蔵 毎週
原材料：丸大豆（茨城県産/菌0虫0）・納豆菌　タレ：醤油（大豆・小麦）・砂糖・塩・魚醤・かつお節エキス・米酢・純米酒・酵母エキス　マスタード：マスタード・醸造酢・塩・砂糖・りんご果汁・酵母エキス
賞 8日 アレルゲン 豆麦

210 薫煙炭火造り納豆みちのくカップ
30g×3 **358円**(税込387円)

登喜和食品　東京都府中市 蔵 毎週
原材料：大豆（北海道十勝産）・納豆菌　賞 9日 アレルゲン 豆
北海道十勝産スズマル大豆を使用。におい控えめでクセのない美味しさの中に、納豆の上品な自然の旨みを感じる逸品です。

211 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。
212 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。
213 北海道産直納豆/ひきわり(タレなし)
30g×2 **233円**(税込252円)

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

登喜和食品
東京都府中市
蔵 毎週
原材料：大豆（北海道産/トヨホマレ/特別栽培）・納豆菌　たれ：醤油・砂糖・塩・魚醤・かつおエキス・酒・米酢・酵母エキス　からし：ブラウンマスタード・塩・醸造酢・砂糖・りんご果汁・酵母エキス
賞 8日 アレルゲン 豆麦

214 ひきわり納豆カップ2
30g×2 **279円**(税込301円)

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

冨良食品　静岡県静岡市
蔵 D週
原材料：大豆（特別栽培北海道産鈴丸大豆）・納豆菌/タレなし
賞 8日 アレルゲン 豆

215 経木で包んだ塩味納豆/北海道産特別栽培鈴丸大豆
45g **198円**(税込214円)

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

こだわりの味
協同組合
静岡県静岡市
蔵 毎週 賞 8日 アレルゲン 豆麦
原材料：大豆(北海道産/スズマル/特別栽培：菌1虫3除2)・納豆菌　たれ：醤油（大豆・小麦）・砂糖・かつお節・塩・みりん・昆布・りんご酢　からし：マスタードシード・りんご酢・塩・水飴・唐辛子

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

黒豆ならではの甘み・旨みがつまっています。

こだわりの味
協同組合
静岡県静岡市
蔵 毎週
原材料：黒大豆(北海道産/いわい黒)・納豆菌　たれ：醤油（大豆・小麦）・砂糖・かつお節・塩・みりん・昆布・りんご酢　からし：マスタード・りんご酢・塩・水飴・唐辛子
賞 8日 アレルゲン 豆麦

217 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

218 大粒味わい納豆
45g×2 **209円**(税込226円)

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

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市 蔵 毎週
原材料：丸大豆（国産フクユタカ大豆）・納豆菌　たれ：醤油・砂糖・鰹節・食塩・みりん・昆布・りんご酢 からし：マスタードシード・りんご酢・食塩・水飴・唐辛子
賞 8日 アレルゲン 豆麦

219 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 賞 30日 アレルゲン 豆麦
原材料：大豆（国産）米酢・米粉・テンペ菌

220 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 賞 30日 アレルゲン 豆麦
原材料：黒大豆（国産）米酢・米粉・テンペ菌

221 黒大豆テンペ
100g **562円**(税込607円)

漬物、ふりかけなど「あると助かる」もの

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

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

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%

223 梅干し
120g **467円**(税込504円)

お弁当にぴったりのミニサイズの梅干です。

224 小梅干し
100g **544円**(税込588円)

宮崎県は日本一のらっきょう生産量を誇る大産地です。大粒でカリっとうまい。

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市
蔵 D週
原材料：らっきょう（宮崎県産）・砂糖・純米酢・食塩　賞 120日

225 宮崎県産らっきょう甘酢漬
80g **430円**(税込464円)

程よい甘さでカレーが進む！マヨネーズとの相性も◎

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市
D週
原材料：大根・きゅうり・なす・生姜・しその実・なた豆・ごま・醤油・砂糖・みりん・純米酢　賞 150日 アレルゲン 豆麦

226 福神漬け
120g **432円**(税込467円)

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

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市
スポット
原材料：かつおぶし（国内製造）・昆布
賞 365日

227 かつおと昆布のふりかけ
3g×5袋 **344円**(税込372円)

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

ムソー　大阪府
D週
原材料：オキアミ（国内産）・だし（鰹節・真昆布）・有機白ごま・砂糖・片口いわし（国内産）・食塩・醤油・乾燥あおさのり・乾燥青のり・発酵調味料・米酢
賞 6ヶ月 アレルゲン 麦豆

228 海鮮小魚ふりかけ
35g **430円**(税込464円)

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

ムソー　大阪府
D週
原材料：昆布（北海道産）・醤油・砂糖・食塩
賞 8ヶ月 アレルゲン 麦豆

229 塩吹昆布 価格改定
35g **460円**(税込497円)

きな粉をもぶしたごまと味のりの相性で風味豊かな仕上がりです。

成清海苔店
福岡県柳川市
隔週BD
原材料:乾海苔（有明海）・ごま・大豆・粗糖・発酵調味料・しょうゆ・食塩・こんぶ・むろあじ・かつおぶし・とうがらし
賞 6ヶ月 アレルゲン 麦豆

230 味のりふりかけ
50g **367円**(税込396円)

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

小林農園　長野県
隔週BD
原材料：えのき茸（長野）・本醸造醤油・麦芽水飴・本みりん・海の精・昆布エキス・酵母エキス・玄米酢
賞 1年 アレルゲン 豆麦

231 元祖の本造りなめ茸
200g **400円**(税込432円)

ねぎの食感とピリ辛味噌が合う！野菜炒めの味付けにもおすすめ。

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市
D週
原材料：味噌（国産）・砂糖・ねぎ・米発酵調味料・醸造酢・赤唐辛子塩蔵・寒天
賞 540日 アレルゲン 豆麦

232 国産ねぎみそ
140g **707円**(税込764円)

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

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市
D週
原材料：味噌（国産）・砂糖・にんにく・米発酵調味料・鰹節・清酒・赤唐辛子塩蔵・寒天
賞 365日 アレルゲン 豆麦

233 国産にんにくみそ
150g **667円**(税込720円)

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

丸川　静岡県
蔵 隔週BD
原材料：ひじき（国産）・大豆（国産）・蒟蒻・人参・砂糖・醤油・油揚げ・鰹節・/貝殻焼成カルシウム（蒟蒻用凝固剤）・豆腐用凝固剤（塩化マグネシウム）
賞 120日 アレルゲン 麦豆

234 ひじき豆
150g **416円**(税込449円)

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

マルハチ食品
静岡県
蔵 D週
原材料:昆布（北海道産）・醤油（国内産丸大豆・国産小麦）・ビートグラニュー糖・ごま（国産）
賞 30日 アレルゲン 麦豆 価格改定

235 国産ごま昆布の佃煮
60g **470円**(税込508円)

味噌・醤油・こだわり調味料

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

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

酢屋茂　長野県立科町 毎週
原材料：大豆（国産）、小麦（国産）、天日塩
賞 1年 アレルゲン 麦豆

本格天然醸造醤油
237 小 720ml **697円**(税込753円)
238 大 1.8L **1,408円**(税込1,521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
D週
原材料：小麦（愛知）・食塩・焼酎
賞 6ヶ月 アレルゲン 麦

239 足助仕込三河しろたまり
300ml **721円**(税込779円)

酢屋茂　長野県立科町 蔵 毎週　賞 6ヶ月 アレルゲン 豆

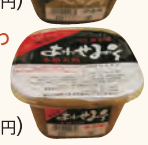
杉樽で熟成。ほんのり甘い麹風味。粒なし。味噌和えにもどうぞ。
原材料：大豆(国産)、米、再製天日塩

240 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

241 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



242 合わせみそ 650g **775円**(税込837円)

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

まるや
愛知県岡崎市
隔週BD
原材料：大豆（三河）・食塩
賞 18ヶ月 アレルゲン 豆

243 三河産大豆の八丁味噌
300g **567円**(税込612円)

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

チョーコー醤油
長崎県長崎市
蔵 隔週BD
原材料：はだか麦（国産）・大豆（国産）・塩
賞 6ヶ月 アレルゲン 麦豆

244 麦みそ・輝麦
500g **762円**(税込823円)

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

新光糖業
鹿児島県
隔週BD
原材料：さとうきび（鹿児島）

245 南国糖
1kg **637円**(税込688円)

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

海の精
東京都大島町
D週
原材料:海水（伊豆大島産）

246 海精にがり
200ml **400円**(税込432円)

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

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市
D週
原材料：ゆず・青唐辛子・塩・甜菜糖
賞 1年

247 国産ゆずこしょう
50g **605円**(税込653円)

Q.「ミキ」ってどうやって食べるの？
A.解凍後、まずはそのまま。(ヨーグルトと甘酒の中間のようなテイストです)

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

248 白米ミキ **1,083円**(税込1,170円)

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

249 はとむぎミキ **1,137円**(税込1,228円)

ポリフェノールを多くふくんだ黒米を使用。
白米よりも抗酸化作用に優れ、メラニン色素の生成を押さえます。粘りともっちり感があり、甘みは少なめ。酸味に独特の風味があります。
※下記原材料のほかに、黒米(岐阜県産)

10100 黒米ミキ **1,298円**(税込1,402円)

ミキで腸活！！ 陽だまり堂・名古屋市北区

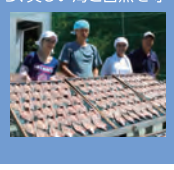
各500g 凍 D週 賞 冷凍6ヶ月・解凍後冷蔵で4週間
基本原材料：米(愛知県または岐阜県)・サツマイモ(岐阜県または愛知県)

魚・水産加工品

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

芦浜産直出荷組合
三重県度会郡大紀町

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



熊野灘産の新鮮なあじを手開きし岩塩で薄塩をして天日干ししました。

三重・芦浜産直出荷組合
凍 D週

原材料：まあじ（三重県熊野灘）、天日干し岩塩

賞 15日

521 あじ開き
2～3枚 527円⇒(税込569円) **506円**(税込546円)

脂ののった鮮度の良いイワシです。急速冷凍にかけ鮮度と旨味が落ちないようにしました。半解凍で刺身、煮付け、塩焼き、フライなどに。

NEW!

三重・芦浜産直出荷組合
凍 D週
原材料：イワシ（三重県熊野灘 賞 1ヶ月

522 大イワシ
3～4尾 594円⇒(税込642円) **565円**(税込610円)

新鮮なのでそのまま酢でメてしめさばもお造りになれます。

三重・芦浜産直出荷組合 凍 D週
原材料：サバ（三重県熊野灘） 賞 30日

523 芦浜の塩サバ
半身×2 **609円**(税込658円)

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

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

524 さば味醂干し
2枚 **517円**(税込558円)

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

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

525 ぶり一夜干し
2～3枚 **770円**(税込832円)

北海道産のさんま開き天日干しにしました。

三重・芦浜産直出荷組合 凍 D週
原材料：さんま（北海道）、天日干し岩塩
賞 15日

526 さんま開き
2枚 **655円**(税込707円)

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

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

527 沖サワラ味醂干し
2～3切(約170g) **817円**(税込882円)

骨の少ない魚なので、お子様から大人まで美味しく召し上がっていただけます。

三重・芦浜産直出荷組合
凍 D週
原材料：カワハギ（又はウマズラハギ（三重県熊野灘産）・国産丸大豆醤油・三河味醂・ごま・粗糖
賞 15日 アレルゲン 麦 豆

528 かわはぎ味醂干し
2～4枚 **713円**(税込770円)

栄養価の高いいわしの美味しいみりん干し。

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

529 いわし味醂干し
3～5枚 **504円**(税込544円)

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

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

530 あじ味醂干し
4～7枚 **591円**(税込638円)

小ぶりの新鮮なイワシを丁寧に開きました。フライや天ぷらに最適です。

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

531 いわしフライ用
3～4枚 **440円**(税込475円)

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

三重・芦浜産直出荷組合 凍 D週
原材料：ダルマイカ（熊野灘産） 賞 30日

532 ダルマイカ
200g **785円**(税込848円)

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

三重・芦浜産直出荷組合
凍 D週
原材料：しらす（三重県熊野）、天日干し岩塩 賞 30日

533 釜揚げちりめん
50g 466円⇒(税込503円) **444円**(税込479円)

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

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

534 いわしミンチ
250g **518円**(税込559円)

カツオ、サバ、ムロアジの削り節を作るときにできる削り粉です。焼そばやお好み焼きに、そのままふりかけとしてもどうぞ。

三重・芦浜産直出荷組合
蔵 D週
原材料：カツオ、サバ、ムロアジ（三重県熊野灘）
賞 20日

535 削り粉
45g **291円**(税込314円)

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

三重・芦浜産直出荷組合
蔵 D週
原材料：ひじき（三重県熊野）
賞 15日

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

土佐佐賀産直出荷組合
高知県黒潮町

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

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

高知・土佐佐賀産直出荷組合
凍 隔週BD
原材料：ぶり（高知） 賞 90日

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

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

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

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

原材料：鰹（太平洋・土佐沖）

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

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

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

541 土佐のかつお丼
80g 556円⇒(税込600円) **528円**(税込570円)

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

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

542 土佐藁焼き天然ぶりタタキ
120g **808円**(税込873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・味醂・砂糖・酒）
賞 90日 アレルゲン 麦 豆

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

お弁当にぴったりのサイズで冷めても美味しいです。

高知・土佐佐賀産直出荷組合
凍 隔週BD
原材料：サバ・馬鈴薯澱粉・醤油・みりん・酒 賞 90日 アレルゲン 麦 豆

544 さば竜田揚げ
150g **525円**(税込567円)

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

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

545 土佐のアジフライ
100g **538円**(税込581円)

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

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

546 梅シソ風味のあじフライ
140g **600円**(税込648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）
賞 90日

547 土佐の生さばフィーレ
約250g **630円**(税込680円)

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

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

548 めひかり南蛮漬け
130g **556円**(税込600円)

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

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

549 豆アジ南蛮漬け
130g **556円**(税込600円)

パンタレ
福岡県糸島市

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

※エビやカニが混ざる漁法で捕獲しています。長期保存は冷凍できます。

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

551 無漂白ちりめん
70g **778円**(税込840円)

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

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

552 特選いりこ
100g **575円**(税込621円)

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

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

553 いりこ
100g **525円**(税込567円)

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

翌々週配達
福岡・パンタレ
蔵 隔週BD
原材料：わかめ、食塩
賞 6ヶ月

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

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

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

555 天然もずく
200g **433円**(税込468円)

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

翌々週配達
福岡・パンタレ
隔週BD
原材料：かつおのふし(枕崎)
賞 6ヶ月

556 枕崎のだしかつお
80g **708円**(税込765円)

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

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

557 花かつお
60g **592円**(税込639円)

天然塩と天然だしで味付けした化学調味料不使用の辛子明太子です。
＊辛口は「甘口」より唐辛子を効かせてあります。
翌々週配達 福岡・パンタレ 凍 隔週BD
原材料：すけとうだらの卵巣（アリューシャン海域・ロシア）清酒、本みりん、こんぶ、かつおぶし、自然塩、とうがらし、ゆず
賞 2ヶ月

辛子明太子
558 甘口 559 辛口
各100g **1,205円**(税込1,301円)

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

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

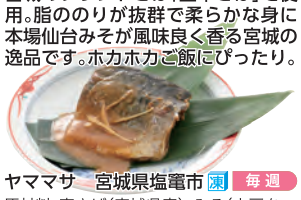
ヤママサ　宮城県塩竈市 凍
原材料：サバ（ノルウエー産）・深層海塩（インドネシア産）賞 90日

ヤママサの甘塩サバ
561 1P 毎週
60g×2 **583円**(税込630円)
562 3P D週 お値打ち!
60g×2 ×3
1,750円⇒(税込1,890円) **1,615円**(税込1,744円)

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

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

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



ヤママサ　宮城県塩竈市 凍 毎週
原材料：真さば（宮城県産）・みそ（大豆を含む）・酒・砂糖・生姜（国内産）・みりん
賞 90日 アレルゲン 豆
564 金華さば仙台みそ煮
60g **335円**(税込362円)

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

ヤママサ　宮城県塩竈市 凍 毎週
原材料：銀鱈（アメリカ産）・つゆ・砂糖・醤油（小麦・大豆を含む）・みりん・酒・生姜（国内産）・片栗粉・米酢
賞 90日 アレルゲン 麦 豆
565 銀だらコク煮
50g **460円**(税込497円)

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

タカハシ食品
東京都
D週
原材料：たこ（北海道）・ビートグラニュー糖・醤油・昆布だし・塩・本みりん

賞 90日 アレルゲン 麦 豆
568 たこやわらか煮
70g **806円**(税込870円)

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

ヤママサ　宮城県塩竈市 凍
原材料：白米（宮城県産）・玄米（国内産）・黒豆（北海道産）・黒米（宮城県産）
賞 90日 アレルゲン 豆
黒豆と玄米の炊き込みご飯
566 1P 毎週
80g **292円**(税込315円)
567 3P D週 お値打ち!
80g×3
876円⇒(税込946円) **832円**(税込899円)

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

東京都
タカハシ食品
D週
原材料：真昆布（北海道）
賞 360日

569 サラダ昆布
2枚 **418円**(税込451円)

いちうろこ（南伊豆水産）
静岡県静岡市

スケトウダラすり身は無添加で、リン酸塩は不使用。鶏卵は冷凍液卵ではなく、生のものを1個1個使用し、“だし”も化学調味料ではなく鰹節のだし。油はNON-GMOの菜種油。昔ながらの攪拌・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 スポット
原材料：タラ全糖すり身・馬鈴薯でんぷん（北海道）・塩・味の母・粗糖・かつおだし・水 賞 7日

小竹輪
571 1P
30g×5 **482円**(税込521円)
572 2P お値打ち!
30g×5×2
964円⇒(税込1,041円) **912円**(税込985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。焼いて生姜醤油、煮物や炒め物の具に重宝します。

いちうろこ　静岡県静岡市清水区
蔵 スポット
原材料：すけとうだらすり身（アラスカ・北海道）・味の母・かつおだし・馬鈴薯でんぷん（北海道）・粗糖・塩・菜種油 賞 10日
573 小判揚
5枚（150g） **446円**(税込482円)

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

いちうろこ
静岡県静岡市清水区
蔵 スポット
原材料：魚肉（スケトウダラ）・馬鈴薯でんぷん（北海道）・粗糖・卵白・味の母・塩・鰹だし 賞 14日 アレルゲン 卵
574 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・紅糀色素 賞 14日 アレルゲン 卵
575 うろこちゃん（紅かまぼこ）
150g **582円**(税込629円)

イカを小さく刻んですり身に混ぜました。

いちうろこ
静岡県静岡市
清水区
蔵 スポット
原材料：スケソウダラすり身・イカ・馬鈴薯澱粉・砂糖・塩・味の母・かつおだし・菜種油 賞 14日
576 スティック揚イカ
6枚（150g） **523円**(税込565円)

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

いちうろこ
静岡県静岡市
清水区
蔵 スポット
原材料：魚肉（いわし・たら・ぐち）・馬鈴薯でんぷん（北海道産）・粗糖・塩・味の母・鰹だし 賞 14日
577 いわしはんぺん
5枚（150g） **542円**(税込585円)

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

いちうろこ
静岡県静岡市
清水区
蔵 スポット
原材料：魚肉（すけとうだら）・タコ（ベトナム）・馬鈴薯でんぷん（北海道）・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油 賞 10日
578 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・ビーマン・玉ねぎ・卵焼（いちうろこ）・ニンジン・馬鈴薯でんぷん・菜種油・粗糖・塩・味の母・鰹だし
賞 10日 アレルゲン 卵
579 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）賞 10日
580 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
賞 10日 アレルゲン 卵
581 うずら卵天
4個
502円⇒(税込542円) **477円**(税込515円)

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

いちうろこ
静岡県静岡市
清水区
蔵 スポット
原材料：すけそうたらすり身・葉ねぎ（静岡県産）・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・発酵調味料・鰹だし・菜種油 賞 10日
582 ねぎちぎり揚
100g **466円**(税込503円)

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

いちうろこ
静岡県静岡市
清水区
蔵 スポット
原材料：すけそうたらすり身・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・青のり（静岡・愛知県産）・発酵調味料・鰹だし・菜種油 賞 10日
583 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 毎週
原材料：まぐろすり身・すけそうだらすり身・玉ねぎ（国産）・コーン（国産）・馬鈴薯澱粉（北海道）・粗糖・食塩・発酵調味料・鰹だし・菜種油 賞 10日
584 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
賞 14日 アレルゲン エ
585 桜えび釜揚げ
3枚
715円⇒(税込772円) **679円**(税込733円)

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

いちうろこ
静岡県静岡市
清水区
蔵 スポット
原材料：ぐち、すけそうたらすり身、馬鈴薯澱粉（北海道）、粗糖、卵白、味の母、塩（天日粉砕塩）、鰹だし 賞 14日 アレルゲン 卵
586 白はんぺん
3枚 **671円**(税込725円)

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

いちうろこ
静岡県静岡市
清水区
蔵 スポット
原材料：すけそうたらすり身、ごぼう、馬鈴薯澱粉、砂糖、食塩、醗酵調味料、かつおだし、菜種油 賞 14日
587 ごぼう巻き
100g **474円**(税込512円)

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

いちうろこ
静岡県静岡市
清水区
蔵 スポット
原材料：いわし・すけそうたらすり身・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・発酵調味料・ねぎ・かつおだし 賞 10日
588 いわし団子
8個 **410円**(税込443円)

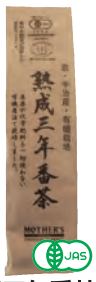
飲料

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

まろやかで苦味は控えめ。有機栽培なので安心です。

京都・ほったの園 隔週BD
原材料：緑茶（京都府／有機栽培）
賞6ヶ月
JAS
590 宇治の有機抹茶 30g **1,127円**(税込1,217円)

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



京都・ほった園 毎週
原材料：茶（京都府／有機栽培）
賞1年
JAS
591 有機栽培熟成三年番茶 150g **415円**(税込448円)

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

京都・ほった園 毎週
原材料：緑茶（京都府／有機栽培）
賞180日
JAS
592 宇治の松印煎茶 100g **1,000円**(税込1,080円)

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

京都・ほった園 毎週
原材料：緑茶・抹茶（京都府／有機栽培）
賞180日
JAS
593 宇治の抹茶入りくき茶 100g **600円**(税込648円)

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

静岡県　石原園 D週
原材料：有機緑茶（静岡県産）
賞365日
594 品種にこだわった有機栽培茶 100g **1,388円**(税込1,499円)

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

静岡県　石原園 D週
原材料：有機緑茶
賞365日
595 有機栽培のほうじ茶 100g **628円**(税込678円)

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

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

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

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

使いやすい天の紅茶のティーバッグ。

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

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

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

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

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

ねぎす 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
原材料：東ティモール・ブラジル・グアテマラ・ペルー産のオーガニックコーヒー豆
賞6ヶ月
JAS
OGこだわりブレンド
600 中挽　601 豆
各150g 1,050円⇒(税込1,134円) **964円**(税込1,041円)

Wローストにより、酸味の少ないマイルドな味わいを作り出しています。

愛知県長久手市・オキノ D週
原材料：有機コーヒー豆
賞360日
JAS
603 有機ドリップオンバッグコーヒー(スペシャル) 8g×8 **1,209円**(税込1,306円)

大阪・ムソー スポット 賞9ヶ月
JAS
価格改定
やわらかな苦みとコク、フルーティな甘みがバランスよくスッキリとした味わいのオーガニックアイスコーヒーです。
原材料：有機コーヒー（国内製造）
今季初
605 オーガニックアイスコーヒー/無糖
有機ＪＡＳ認証のコロンビア産豆使用。南アルプスの伏流水を使用し、ネルドリップ方式で抽出したアイスコーヒーです。自然の恵みを最大限に活かし、香り高い深い味わいに仕上がりました。
原材料：有機コーヒー（国内製造）・有機砂糖

604 オーガニックアイスコーヒー/微糖 各1000ml **560円**(税込605円)

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

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

606 黒糖ココア 150g **721円**(税込779円)

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

愛知・マルサン 毎週
原材料：大豆（国産）
賞120日 アレルゲン 豆
607 国産大豆の無調整豆乳 1000ml **388円**(税込419円)

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

青森・斉藤農園（津軽産直組合） 毎週
原材料：りんご（津軽産直組合）
賞1年
608 津軽のかおり（びん） 1L **862円**(税込931円)

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

徳島・光食品 D週
原材料：有機トマト（北海道）
賞2年

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

610 ケース 30本入 160g×30 5,250円⇒(税込5,670円) **5,093円**(税込5,500円)

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

徳島・光食品 隔週BD
原材料：有機濃縮にんじん、有機レモン
賞2年

611 有機にんじんジュース 2本 160g×2 **370円**(税込400円)

612 ケース 30本入 160g×30 5,550円⇒(税込5,994円) **5,383円**(税込5,814円)

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

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

OGジンジャーエール
613 3本 250ml×3 **450円**(税込486円)
614 ケース 30本入 250ml×30 4,500円⇒(税込4,860円) **4,350円**(税込4,698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。
JAS

徳島・光食品 隔週BD
原材料：有機うんしゅうみかん
賞2年

615 有機みかんジュース缶(2本) 190ml×2 **400円**(税込432円)

有機白ぶどうと有機赤ぶどうをブレンドし、砂糖不使用で有機果実の甘みだけで後味すっきりの有機JAS認定ぶどうサイダーです。
今季初

徳島・光食品 隔週BD
原材料：果実（有機ぶどう、有機レモン）、炭酸
賞1年6ヶ月
JAS

ぶどうサイダー+レモン
616 3本 250ml×3 **450円**(税込486円)
617 ケース 30本入 250ml×30 4,500円⇒(税込4,860円) **4,350円**(税込4,698円)

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

東京・オーサワジャパン 隔週BD
原材料：有機玄米麹・玄米
賞6ヶ月

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

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

岐阜・奥長良川名水 隔週BD
原材料：水（岐阜）賞5年6ヶ月

5年保存水
619 2l×6本 **1,920円**(税込2,074円)
620 500ml×24 **4,320円**(税込4,666円) 24本入

お菓子

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

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

静岡・こだわりの味協同組合 蔵 スポット
原材料：さつまいも（国産）・バター（国産）・ビートグラニュー糖（北海道産）・澱粉（北海道産）賞6日 アレルゲン 乳
626 いもようかん 1個 **242円**(税込261円)

ちゅるるん♪スッキリ美味しくてヘルシーな新感覚デザート！

西伊豆の天草を安部川の天然水地下水で煮溶かし、出来上がったところてんをサイコロ状にカットし、黒蜜ときなこをかけて食べるところてんデザートです。

桜井蒟蒻店　静岡県 スポット
原材料：ところてん（天草/西伊豆産）・りんご酢・黒蜜（砂糖・水飴）・きな粉（大豆/国産）
賞90日 アレルゲン 豆
価格改定 今季初
ところろん黒蜜＆きなこ
622 1P 120g **311円**(税込336円)
623 3P 120g×3 933円⇒(税込1,008円) **906円**(税込978円)

無添加・無着色のところてんに、黒蜜とあんこをかけて食べるところてんデザートです。
桜井蒟蒻店　静岡県 スポット
原材料：ところてん（天草/西伊豆産）・りんご酢・小倉餡（小豆・砂糖・水飴・食塩・寒天）・黒蜜（砂糖・水飴）賞90日

ところろん黒蜜＆あんこ
624 1P 120g **325円**(税込351円)
625 3P 120g×3 975円⇒(税込1,053円) **945円**(税込1,021円)
価格改定 今季初

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

福岡・那珂川キッチン 価格改定
凍 スポット
原材料：白玉粉、餡、小麦澱粉、きび砂糖、菜種油、ごま
賞180日
アレルゲン 麦

627 ごまだんご 3個100g **724円**(税込782円)

豆腐やさんが作る豆乳プリン

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

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

国産大豆100%豆腐プリン
628 1P 80g **312円**(税込337円)
629 3P 80g×3 936円⇒(税込1,011円) **889円**(税込960円)

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

福島・丸成商事 D週
原材料：有機栗（中国河北省）賞9ヶ月
630 有機楽笑栗 125g **420円**(税込454円)

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

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

アレルゲン 麦 豆

631 道長の地粉かれんとう

高知県の天日塩を使ったかたいかりんとう、海の味がします。

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

アレルゲン 麦 豆

632 道長の粒塩がりんとう

愛知・漬物本舗　道長　スポット　賞 120日　各80g **321円**（税込347円）

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

価格改定

兵庫・だいずデイズ　D週

原材料：有機小豆（北海道）、有機きび糖　賞 120日

有機ほの甘あずき

ほのかに小豆が香る ほの甘あずき

633 1袋 55g **250円**（税込270円）

634 3袋 55g×3 750円⇒（税込810円） **735円**（税込794円）

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

北海道・ノースカラーズ　D週

原材料：馬鈴薯澱粉・甜菜糖・水あめ・卵・脱脂粉乳・全粉乳・かぼちゃ粉末・ほうれん草粉末

賞 180日　アレルゲン 乳 卵

635 純国産北海道ぼーろ　100g **210円**（税込226円）

たまり醤油を使用し、あまかも味に仕上げた昔なつかしいポン菓子です。

静岡・こだわりの味協同組合　D週

原材料：うるち米（岐阜）、麦芽糖、てんさい糖、たまり醤油、圧搾菜種油

賞 150日　アレルゲン 麦 豆

636 特別栽培のたまりポン菓子　90g **495円**（税込535円）

愛知県産小麦100％の小麦粉と北海道産小麦のグルテンで生麩を作り、焼いて沖縄県産黒糖を塗りました。栄養豊富で消化吸収も良く、おやつに最適。

静岡・こだわりの味協同組合　D週

原材料：黒砂糖、小麦グルテン、小麦粉、ビートグラニュー糖（以上全て国産）　賞 90日　アレルゲン 麦

637 国産小麦の麩菓子　5本 **411円**（税込444円）

アーモンドと胡麻がたっぷり！レーズンとアガベの優しい甘みのバーです。

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

638 アーモンド

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

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

639 ザクロ

大阪・むそう　D週　賞 14ヶ月

OGフルーツ&ナッツバー　各40g **300円**（税込324円）

魚のうま味が詰まったチップスです。　島根・別所蒲鉾店　D週

塩味ベースの優しい味！　賞 120日

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

640 プレーン

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

641 あおさ

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

642 国産えび　アレルゲン エ

お魚チップス　各40g **265円**（税込286円）

高知県産生姜の絞り汁で蜜を作り、小粒のたまごせんべいにつけた、風味の良い生姜せんべいです。口どけのよい生地で焼き上げていますので、幅広い年齢層にお召し上がりいただけます。

岡山・鈴木屋　D週

原材料：小麦粉（小麦（岡山））・上白糖（てんさい（北海道））・鶏卵（岡山）・グラニュー糖・生姜（高知）・はちみつ（国産）

賞 120日　アレルゲン 麦 卵

643 国産原料のしょうがせんべい　120g **425円**（税込459円）

カシューナッツ、鶏卵、国産豆乳を使用し一口サイズのヨーロッパ風のお菓子です。ナッツの香ばしさとサクサクした口どけの良い後を引く美味しさです。

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

644 カシューナッツコロン　70g

カシューナッツをベースにして、有機コーヒーを加えました。

原材料：カシューナッツパウダー・甜菜糖・鶏卵・有機インスタントコーヒー/膨張剤（重曹）　アレルゲン 卵

645 有機コーヒーのカシューナッツコロン　65g

東京・志村菓生堂　D週　賞 120日　各 **280円**（税込302円）

信州産特別栽培のりんごを食べやすくスティック状にカットしました。砂糖を一切加えていないため、リンゴの自然な甘さをお楽しみいただけます。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町　D週

原材料：りんご（長野県松川町）

賞 365日

646 かめばかむほどりんご　30g **465円**（税込502円）

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

大阪・ムソー　D週

原材料：有機玄米（国産）　賞 10ヶ月

647 有機玄米フレーク/プレーン　150g **520円**（税込562円）

発酵バターの香りが高く、飽きのこないオーソドックスなバタービスケット。

大阪・むそう商事　D週

原材料：小麦粉・砂糖・バター・全卵粉末・食塩・脱脂粉乳・バニラ香料・膨張剤

賞 12ヶ月　アレルゲン 麦 卵 乳

648 バタービスケット・プレーン　5枚×4袋 **500円**（税込540円）

香ばしさとバターのコクがふんわり広がるサクッと軽い甘さ控えめビスケット

大阪・むそう商事　D週

原材料：そば粉・小麦粉・砂糖・バター・全卵粉末・食塩・脱脂粉乳・膨張剤

賞 12ヶ月　アレルゲン 麦 卵 乳 そば

649 バタービスケット・そば粉　5枚×3袋 **500円**（税込540円）

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

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市　蔵 スポット

原材料：粗製糖・小麦粉・牛乳・卵・米粉・味噌・蜂蜜・黒酢・重曹

賞 4日　アレルゲン 麦 卵 乳

650 ふっくらふくれ みそ　1個 **446円**（税込482円）

有機栽培カカオ豆100％のナチュラルココアを使用。カットして生クリームを添えると至高のデザートに。

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市　蔵 D週

原材料：粗製糖・小麦粉・牛乳・卵・米粉・ココア・蜂蜜・黒酢・重曹　賞 4日

アレルゲン 麦 卵 乳

651 ふっくらふくれココア　1個 **446円**（税込482円）

雑貨

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

ヒマワリ油を使用した髪にやさしい植物性石けんシャンプーです。

神奈川・太陽油脂　D週

成分：カリ石ケン素地、グリセリン、トコフェロール香料、クエン酸

653 ナチュロンシャンプー・詰替　500ml **780円**（税込858円）

手に取りやすく、やさしい使い心地のリンスです。

神奈川・太陽油脂　D週

成分：エタノール、グリセリン、クエン酸、キサンタンガム、ホホバ種子油、香料、クエン酸Na

654 ナチュロンリンス・詰替　500ml **780円**（税込858円）

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

神奈川・太陽油脂　D週

成分：水、カリ石ケン素地、グリセリン、トコフェロール、ビワ葉エキス、エタノール、香料、クエン酸

655 ナチュロンボディソープ・詰替　500ml **780円**（税込858円）

酸素系漂白剤・重曹・石けんの3つの相乗効果で、隠れた汚れ、お掃除のしにくい部分の汚れを落とします。

神奈川・太陽油脂　D週

成分：過炭酸ナトリウム（酸素系）、アルカリ剤（重曹）、界面活性剤（純石けん分）

656 ナチュロン洗濯槽&排水パイプクリーナー　300g×3 **1,000円**（税込1,100円）

歯槽膿漏・歯肉炎を防ぐ、安心・安全な塩入り薬用はみがき。

神奈川・太陽油脂　D週

成分：重質炭酸カルシウム・無水ケイ酸（研磨剤）、精製水（基材）、濃グリセリン（湿潤剤）、塩化ナトリウム（有効成分）、石けん用素地（清掃剤）、キサンタンガム（粘結剤）、ハッカ油・ユーカリ油（清涼剤）、塩化マグネシウム（矯味剤）

657 パックス ソルティー石けんハミガキ　120g **460円**（税込506円）

神奈川・太陽油脂　D週

成分：ソルビトール・グリセリン（湿潤剤）、アルギン酸Na（粘結剤）、キシリトール（甘味剤）、カンゾウエキス・クマザサエキス（矯味剤）、ハッカ油・オレンジ油・グレープフルーツ果皮油・ラベンダー油（清涼剤）、ローカストビーンガム（粘結剤）、エタノール溶剤）、ベニバナ黄（着色剤）

658 パックスこどもジェルはみがき　50g **340円**（税込374円）

ヒマワリ油を使用した植物性石けんのハンドソープです。ぬるぬるせずさっぱりと洗えます。

神奈川・太陽油脂　D週

成分：カリ石ケン素地、グリセリン、トコフエロール（天然ビタミンE）ヒノキチオール、エタノール、香料、クエン酸

659 ナチュロンハンドソープ ボトル　260ml **520円**（税込572円）

10001 詰替　450ml **680円**（税込748円）

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

埼玉・山田洋治商店　毎週

10002 ワンタッチ芯なしシングル　130m×6 **740円**（税込814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

10003 ピュアブラウン・ダブル　37.5m×8 **672円**（税込739円）

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

埼玉・山田洋治商店　隔週BD

成分：紙パック55％・古紙45％（無漂白）

10004 ピュアティッシュペーパー　5箱 **672円**（税込739円）

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

おもちゃ箱　ニュージーランド

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

スポット　賞 3年

10013 マヌカ&プロポリススプレー　30ml **3,400円**（税込3,672円）

デリケートな悩みにコットン100％の温かみを
～布のやさしさと快適さをお手軽に～

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

10007 昼用羽なし　24個 **530円**（税込583円）

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

10008 昼用羽付き　16個 **530円**（税込583円）

235mm×85mmと通常の昼用より一回り大きいサイズ。コットン100％だからお肌にやさしく、とても温かな肌触り。通気性もいいので敏感肌の方にもやさしいナプキンです。

10009 多い日昼用羽なし　18個 **530円**（税込583円）

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

10010 夜用羽なし　12個 **530円**（税込583円）

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

10011 多い日夜用羽つき　10個 **530円**（税込583円）

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

10012 おりものシート　40個 **660円**（税込726円）

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

京都・日本グリーンパックス　隔週BD

ナチュラムーン・ナプキン

ペーパーは安心の無漂白。古紙混入のないバージンパルプ100％。接合部分には接着剤等を一切使用していません。
★フィルターは立体的に折ってご使用ください。（横と底を折った後、底を立体的にすると、ドリッパーにフィットして安定した抽出ができます。）

愛知県長久手市・オキノ　D週

原材料：紙（無漂白）

オキノコーヒーフィルター

10005 1～2杯用　40枚 **160円**（税込176円）

10006 3～4杯用　40枚 **180円**（税込198円）

人やペットにやさしい天然成分で作られているから安心！昔ながらの除虫菊を使用。

今季初

愛知・りんねしゃ　毎週

成分：原料：除虫草、ハッカ（北海道産）、除虫菊末、白樺木粉、タブ粉、でんぷん

10014 菊花せんこう・標準　10巻×3 **1,136円**（税込1,250円）

漬物本舗 道長 愛知県豊川市

季節の野菜を使った無添加のお漬け物を作っています。

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

道長：石川豊久さん

新鮮なアロエベラを加工し、シロップ漬けにしました。一袋を500gのプレーンヨーグルトに混ぜ込むだけで、おいしくヘルシーなアロエヨーグルトができます。

ヘルシーでおいしいアロエヨーグルトができます！

愛知・漬物本舗道長
蔵 スポット
原材料:アロエベラ、ビートグラニュー糖
賞 15日

10016 ヨーグルトのともだち
150g　460円⇒(税込497円)　**422円**(税込456円)

愛知県渥美半島の伊奈農園さんの減農薬摘果メロンを奈良漬けにしました。ソフトな食感が特徴です。

愛知・漬物本舗 道長
蔵 スポット
原材料:摘果メロン(アールス)・酒粕・粗糖・塩
賞 180日

10017 メロン奈良漬
100g　**490円**(税込529円)

国産無農薬大根(季節によって産地変更)と愛知県産レモンを使って、スッキリ風味満点に仕上げました！暑い時期にオススメです♪

愛知・漬物本舗 道長
蔵 スポット
原材料：大根（国産）・粗糖・米酢・三河みりん・塩・レモン(愛知県産)
賞 30日

10018 レモン大根
150g　**402円**(税込434円)

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

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

10019 野菜たっぷり金山寺
150g　**518円**(税込559円)

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

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

10020 古式一丁漬
100g　**385円**(税込416円)

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

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

10021 甘口しぼり
100g　**385円**(税込416円)

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

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

10022 寒干たくあん
120g　**442円**(税込477円)

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

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

10023 あとひきだいちゃん
150g　**402円**(税込434円)

福神漬は、今ではカレーライスなどの名脇役の漬物です。いろんな料理と一緒に並べていただける食べやすい味に仕上げました。厳選した原料ばかりの逸品です。

愛知・漬物本舗 道長
蔵 スポット
原材料：大根・なす・人参・米酢・白たまり・みりん・たまり醤油・しょうが・粗糖・梅酢・塩
賞 90日 アレルゲン 麦 豆

10024 福神漬け
110g　**423円**(税込457円)

北海道産の極上昆布、するめと地元豊川市産人参をしょうゆ風味で漬け込みました。

愛知・漬物本舗 道長
蔵 スポット
原材料:昆布・するめ・にんじん・白たまり・みりん・溜り醤油・粗糖
賞 90日

10025 松前漬
100g　**538円**(税込581円)

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

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

10026 道長の塩こうじ
120g　**462円**(税込499円)

野菜をぬか漬けにして、腸の調子を整えよう！

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

愛知・漬物本舗 道長 蔵 スポット

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

10027 つけ太郎ぬか
1kg　1,907円⇒(税込2,060円)　**1,747円**(税込1,887円)

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

10029 補充用
500g　**462円**(税込499円)

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

10028 補充用・ミニ
300g　**385円**(税込416円)

あいのう流通センター 愛知県名古屋市

育てて、つくる。農家の加工グループ@東海地方の山・里・海から

翌々週配達

「農」を「愛」する生産者グループ「愛農食品生産組合」の農産物を加工販売するために生まれた「愛農流通センター」。主に愛知・岐阜・三重の、山・里・海で大切に育まれた田畑の恵みを余さず生かすために、知恵をしぼったシンプルで美味しいあれこれをお届けします。

北海道産特別栽培小豆を100％使用し、北海道産ビートグラニュー糖、国産水飴、寒天まで国産にこだわったようかんです。甘さも控えました。

翌々週配達
愛知・あいのう流通センター
スポット
原材料：砂糖・生餡・水飴・寒天
賞 180日

10031 ainoMAMA 羊羹
380g　1,243円⇒(税込1,342円)　**1,181円**(税込1,275円)

有機栽培の北海道産の赤生餡を使用。すべての原料に国産のものを使用。昔ながらの製法でじっくり火を通すことで、あんの風味を最大限に生かしています。

翌々週配達
愛知・あいのう流通センター
スポット
原材料：砂糖（北海道）・生餡・水飴・小豆・寒天
賞 180日

10032 一口羊羹・小倉
58g　**221円**(税込239円)

10033 3P/一口羊羹・小倉
58g x 3　663円⇒(税込716円)　**630円**(税込680円)

愛農生産組合の大豆を原料からこだわって作ったきな粉です。焙煎も香りが一番良い状態を考え、仕上げました。

翌々週配達
愛知・あいのう流通センター
スポット
原材料：大豆（愛知/フクユタカ）
賞 6ヶ月 アレルゲン 豆

10034 ainoMAMAきな粉
150g　**290円**(税込313円)

180～200度の熱風焙煎でローストしているので、豆の膨らみが良く風味も良い炒り大豆です。

翌々週配達
愛知・あいのう流通センター
スポット
原材料：大豆(愛知)
賞 90日 アレルゲン 豆

10035 煎り豆
100g　**359円**(税込388円)

農薬や化学肥料を使わず栽培したレモンを手搾りで搾汁しました。搾りすぎていないので苦みもなくレモンの爽やかな香りが味わえます。

翌々週配達
愛知・あいのう流通センター スポット
原材料：レモン（愛知県・広島県）賞 9ヶ月

10036 手搾り国産レモン果汁
100ml　**714円**(税込771円)

あいのう醤油とたっぷりの鰹節で作りました。鰹節の豊かな風味と味わいをお楽しみ下さい。3倍濃縮タイプです。色々な料理にお使いいただけます。

翌々週配達 スポット
愛知・あいのう流通センター
原材料：濃口醤油・粗糖・食塩・鰹節・自家製鰹節エキス・宗田節・本みりん（国産）・日高昆布（北海道）・干し椎茸
賞 1年 アレルゲン 麦 豆

10037 ainoMAMAかつおたっぷりのだしつゆ
900ml　1,443円⇒(税込1,558円)　**1,370円**(税込1,480円)

愛知・岐阜県産生食用トマト使用。甘さ控えめなので、素材を生かし料理を引き立てます。

翌々週配達
愛知・あいのう流通センター
スポット
原材料：トマト（愛知・岐阜県産）・粗糖・りんご酢・塩・たまねぎ（国産）・香辛料 賞 547日

10038 国産トマトのトマトケチャップ
290g　**537円**(税込580円)

小麦粉の代わりに国産の玄米を使いました。安心安全のルウです。

小麦粉の代わりに国産の玄米粉を主原料にしています。牛乳を使用しなくても、水だけで美味しく作れます。クリームシチューやグラタン等に。

翌々週配達 スポット
愛知・あいのう流通センター
原材料：粉乳（脱脂粉乳・全脂粉乳）・玄米粉・植物油脂（パーム油・べに花油）・豚脂・食塩・香辛料加工品（オニオンパウダー・ホワイトペッパー）・砂糖・粉末味噌・椎茸エキスパウダー・粉末昆布・馬鈴薯澱粉 賞 300日 アレルゲン 乳

10043 ainoMAMA玄米ホワイトソースルウ
150g　**559円**(税込604円)

本格的なだしが簡単にとれるだしパック。むろあじ・さば・いわし以外は使用していません。無漂白パック使用。

翌々週配達
愛知・あいのう流通センター
スポット
原材料：むろあじ節・さば節・いわし煮干　賞 6ヶ月

10039 ainoMAMAおだしさん
8g×10　**391円**(税込422円)

小麦粉の代わりに国産の玄米粉を主原料にしています。ハヤシライスやビーフシチューのルゥとしてご使用頂ける他、ハンバーグやオムライスのデミグラスソースとしてもご使用できます。

翌々週配達 スポット
愛知・あいのう流通センター
原材料：植物油脂（パーム油・べに花油）・玄米粉（あいのう）・野菜原料（トマト粉末・粉末パプリカ）・砂糖・酵母エキス・食塩（天日塩）・馬鈴薯澱粉・りんご果汁・麦芽エキス・ブラックペッパー 賞 300日

10044 ainoMAMA玄米ハヤシライスルウ
150g　609円⇒(税込658円)　**579円**(税込625円)

小麦粉ではなく国産の有機玄米粉で作ったカレールゥ。日本人の好む和食のカレーを追求した、ご飯にもうどんにもあう、さっぱりした仕上がりです。動物性原料不使用。

翌々週配達 スポット
愛知・あいのう流通センター
原材料：植物油脂（パーム油・べに花油）・玄米粉・砂糖・カレー粉・食塩・果汁（パイナップル・パパイヤ・マンゴー・リンゴ）味噌・醤油・カカオマス・粉末トマト・オニオンパウダー・麦芽エキス・粉末昆布

10045 ainoMAMA玄米カレー・甘口
150g　**550円**(税込594円)

小麦粉の代わりにあいのう玄米粉を使ったルゥシリーズ。

翌々週配達 スポット
愛知・あいのう流通センター
原材料:植物油脂（パーム油・べに花油）・玄米粉・カレー粉・砂糖・食塩・味噌・果汁（パイナップル・マンゴー・パパイヤ）醤油・カカオマス・粉末トマト・麦芽エキス・昆布粉末・ガラムマサラ

10046 ainoMAMA玄米カレー・中辛
150g　**550円**(税込594円)

瀬戸内産の牡蠣を使ったソースです。夏野菜の炒め物にどうぞ。増粘剤は不使用です。

翌々週配達
愛知・あいのう流通センター
スポット
原材料：牡蠣・水飴・醤油・砂糖・塩
賞 365日 アレルゲン 麦 豆

10040 ainoMAMAオイスターソース
140g　**495円**(税込535円)

7食入

有機のお茶っ葉が直接入った、お茶を食べるお茶漬けの素です。椎茸と昆布のダシでやさしい味付け。もちろん化学調味料・添加物不使用。

愛知・あいのう流通センター スポット 翌々週配達
原材料：食塩、あられ、小麦発酵調味料、粉茶、のり、椎茸エキスパウダー、粉末醤油、昆布パウダー
賞 1年 アレルゲン 麦 豆

10041 本物茶葉のお茶漬け
7食分(4.5g×7)　**439円**(税込474円)

10042 2P/本物茶葉のお茶漬け
7食分(4.5g×7) x 2　878円⇒(税込948円)　**834円**(税込901円)