

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>



竹千寿

TAKESENJYU

さくら、しらす、鯛…食卓に春！

もちもち食感のちまきに、
九州の山の幸海の幸を炊き込みました

鶏肉とごぼうを炊き込んだ優しい味付けの「鶏おこわ」は九州で長く親しまれている「かしわおにぎり」をももちもち食感のおこわにしております。朝ごはんはもちろん、小腹が空いた時のおやつにもオススメです。

翌々週配達 福岡・アルファード
冷凍 スポット 90日 冷蔵 麦豆
原材料:もち米(九州産)・鶏肉・ごぼう・料理酒・濃口醤油・砂糖・本みりん・薄口醤油・食塩

10209 鶏おこわ

60g×6
1,408円→
(¥1,521円) **1,366円**(¥1,475円)



豚肉・筍・干し椎茸・人参と具沢山の中華おこわです。

翌々週配達 福岡・アルファード
冷凍 スポット 90日 冷蔵 麦豆
原材料:もち米(九州産)・豚肉・野菜(筍・人参・干し椎茸)・オイスターソース・料理酒・砂糖・醤油・食塩

10210 中華おこわ

60g×6
1,408円→
(¥1,521円) **1,366円**(¥1,475円)



『竹千寿』安部さんご夫妻。
代表・和美美さん(右)が商品開発や製造を、ご主人の史哉さんが営業を担っています。

桜の花の上品な香りが楽しめるちまきです。さっぱり塩味。

翌々週配達 福岡・アルファード
冷凍 スポット 90日 冷蔵 麦豆
原材料:もち米(九州産)・桜花(国産)・料理酒・食塩・梅酢

10200 笹ちまき・桜

70g×3
952円→
(¥1,028円) **924円**(¥998円)



竹千寿 福岡県宮若市

「本格的な味わい」を「ふだんのご家庭で」「忙しくてもきちんと」手軽にいただけます。ぜひ皆さまの冷凍庫にも常備くださいな。

もともとと仕出し屋をしていた現会長(安部代表のお父様)のもとに、「山で増やしてしまった竹を何かに活用できないか」と相談があり、思いついたのが竹にもち米を詰めたちまきでした。そこから、香りが良く扱いやすい笹で包んだオリジナルの「笹ちまき」が誕生。

本来はじっくり蒸して仕上げる本格的なちまきが、温めるだけで食べられる♪しかも添加物や化学調味料は一切不使用！小腹が空いた時やお夜食、忙しい日のランチにぴったりなので、「にんじんCLUB」スタッフも冷凍庫に常備しています(笑)。

福岡「竹千寿」の「笹ちまき」は、ギフトカタログの定番人気商品でおなじみ。福岡県の真ん中に位置する宮若市の山あい、職人さんが一つひとつ手作りしています。もち米や具材などの材料はできる限り九州産。化学調味料や添加物などの「よけいなもの」は加えず、素材の味を大切にしています。

添加物も化学調味料も不使用の「笹ちまき」「おこわ」

磯の風味たっぷりの「しらす」と「わかめ」を具材に、もちりとしたちまきです。

翌々週配達 福岡・アルファード
冷凍 スポット 90日 冷蔵 麦豆
原材料:もち米(九州産)・しらす(九州産)・わかめ(九州産)・かつお昆布だし・料理酒・薄口醤油・食塩

10201 笹ちまき・しらすわかめ

70g×3 **952円**(¥1,028円)



具沢山の九州の鶏めしをイメージした笹ちまきです。

翌々週配達 福岡・アルファード
冷凍 スポット 90日 冷蔵 麦豆
原材料:もち米(九州産)・鶏肉・ごぼう・干し椎茸・人参・椎茸エキス・醤油・砂糖・酒・塩

10202 笹ちまき・鶏ごぼう

70g×3 **952円**(¥1,028円)



しっかり味の穴子。タレも自家製で仕込んだタレを使用しています。

翌々週配達 福岡・アルファード
冷凍 スポット 90日 冷蔵 麦豆
原材料:もち米(九州産)・穴子・醤油・きび砂糖・みりん・酒・昆布だし

10203 笹ちまき・穴子

70g×3 **952円**(¥1,028円)



タコの食感・しょうがの風味が食欲をそそります。

翌々週配達 福岡・アルファード
冷凍 スポット 90日 冷蔵 麦豆
原材料:もち米(九州産)・たこ(九州産)・昆布だし汁(昆布(国産))・料理酒・しょうが(国産)・醤油(小麦・大豆を含む)・みりん・薄口醤油(小麦・大豆を含む)

10204 笹ちまき・たこ

70g×3
1,117円→
(¥1,206円) **1,083円**(¥1,170円)



人気の味がセットでお買い得SALE！

春限定

翌々週配達 福岡・アルファード
冷凍 スポット 90日 冷蔵 麦豆
原材料:【鶏ごぼう】もち米(九州産)・鶏肉・ごぼう・干し椎茸・大豆・人参・椎茸エキス・醤油・砂糖・酒・塩、【桜】もち米(九州産)・桜花(国産)・料理酒・食塩・梅酢

10207 セット/
鶏ごぼう&桜

翌々週配達 福岡・アルファード
冷凍 スポット 90日 冷蔵 麦豆
原材料:【穴子】もち米(九州産)・穴子・醤油・きび砂糖・みりん・酒・昆布だし、【しらすわかめ】もち米(九州産)・しらす(九州産)・わかめ(九州産)・かつお昆布だし・料理酒・薄口醤油・食塩

10208 セット/
穴子&しらすわかめ

70g×3×2 1,904円→
(¥2,056円) **1,808円**(¥1,953円)

70g×3×2 1,904円→
(¥2,056円) **1,808円**(¥1,953円)



九州産の鯛を使用した人気の商品です。

翌々週配達 福岡・アルファード
冷凍 スポット 90日 冷蔵 麦豆
原材料:もち米(九州産)・鯛(九州産)・鯛あらし汁・昆布だし汁(昆布(国産))・薄口醤油(小麦・大豆を含む)・料理酒・みりん

10205 笹ちまき・鯛

70g×3
1,303円→
(¥1,407円) **1,267円**(¥1,368円)



国産の小豆を使用した上品な味の赤飯です。

翌々週配達 福岡・アルファード
冷凍 スポット 90日 冷蔵 麦豆
原材料:もち米(九州)・小豆・砂糖・酒・食塩

10206 笹ちまき・赤飯

70g×3
952円→
(¥1,028円) **924円**(¥998円)



「竹千寿」オリジナルの鯛茶漬。福岡県産の天然真鯛を特製の鯛スープと胡麻だれで味付けしました。

翌々週配達 福岡・アルファード
冷凍 スポット 90日 冷蔵 麦豆
原材料:天然真鯛切身(福岡産)・鯛煮だし汁(鯛煮干し・薄口醤油・みりん・食塩)・ごまだれ(みりん・料理酒・醤油・すりごま・砂糖・練りごま)

10212 天然真鯛/鯛茶漬

1袋(真鯛5〜6切、出汁100g) **918円**(¥991円)



博多和牛と玉ねぎ、干し椎茸を使用。秘伝のすき焼きのタレで柔らかく煮込みました。湯煎をしてあたたかいご飯にかけてお召し上がり下さい。

翌々週配達 福岡・アルファード
冷凍 スポット 90日 冷蔵 麦豆
原材料:牛肉(福岡産)、玉ねぎ、干し椎茸、料理酒、みりん、醤油、砂糖

10211 博多和牛/牛すき丼の具

130g(具90g・たれ40g) **918円**(¥991円)



惣菜キット

グリーンリーフ群馬県利根郡

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

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



ご家庭では面倒な酢豚も袋から出して炒めるだけ！

2 2人前(410g) **1,040円**(¥1,123円)

3 4人前(820g) **1,734円**(¥1,873円)

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】

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。

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**(¥1,123円)

3 4人前(820g) **1,734円**(¥1,873円)

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】

4 野菜と鶏肉のカシューナッツ炒め **1,100円**(¥1,188円)

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・貝エキスを・昆布だし・生姜ペースト・食塩】・カシューナッツ

5 だるまれんこんの麻婆ピリ辛炒め **1,164円**(¥1,257円)

原材料:野菜セット【れんこん(新潟県産)・玉ねぎ(国産)・ピーマン(国産)・人参(国産)・しょうが(国産)】添付調味料(具入りソース)【豚肉・ねりごま・砂糖・みそ・ポークエキス・醤油・すりごま・食塩・香辛料・乾燥きくらげ・でんぷん・香味食用油・酵母エキス・乾しいたけ・かつおエキス・ごま油・醸造酢】添付調味料(かんずり)【唐辛子・粒・柚子・食塩】

6 鶏つくねの彩りあんかけ **1,040円**(¥1,123円)

原材料:野菜セット【白菜・ほうれん草・えのき草・人参・鶏つくね】若鶏肉むね皮つき(国産)・玉ねぎ・凍結全卵・パン粉・醤油・おろし生姜・加工酢・砂糖・チキンエキス・食塩・白コショウ添付調味料【醤油・砂糖・かつおエキス・酵母エキス・醸造酢】

8 栗たっぷり！天日塩で食べる小豆入ごはん **1,234円**(¥1,333円)

原材料:栗(国産)・もち米(国産)・小豆・天日塩・ごま

国産栗を使用した小豆入りの栗ご飯セットです。ほくほくの大きな栗がごろごろと入っています。仕上げには大きめの粒の天日塩をいれたごま塩をかけてお召し上がりください。

7 雪室じゃがいもと干しエビの中華風炒め **1,112円**(¥1,201円)

原材料:下処理済じゃがいも【じゃがいも(青森県産)】野菜セット【人参(国産)・葉ねぎ(国産)・水煮たけのこ(たけのこ(国産))・えのき草(国産)】こんにゃく【こんにゃく精粉(群馬県産)】水酸化カルシウム(こんにゃく用凝固剤)添付調味料(中華だし)【馬鈴しよでん粉・酵母エキス粉末・食塩・アサリエキス粉末・粉末醤油(小麦・大豆を含む)・甜菜糖・オニオン粉末・ゴマ粉末・コショウ・ガーリック粉末・ローレル粉末【素干し小えび】アキアム(国産)】

13 セミノール **752円**(¥812円)

約1kg

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。

順次表記(例)
除1植1菌0虫0有機許容1
① ② ③ ④ ⑤

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

この時期貴重な国産レモン！

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

池田鹿蔵みかん農園
和歌山県和歌山郡
⑩菌2虫5有機許容3
(当地比約1/2) 品種:ユーレカ

16 レモン **520円**(¥562円)

約300g(2〜3個)

みかんの名産地！和歌山・有田から池田さんの柑橘

池田鹿蔵みかん農園 和歌山県有田郡



これはめずらしい！木なり完熟させたはっさくは、濃厚な甘さとほのかな苦みのバランス◎

これはレア！一般の八朔と違い、樹上完熟させてから収穫します。濃厚な甘みと、ほのかな苦みをお楽しみください。

10 さつき八朔 **868円**(¥937円)

約1kg

11 約1kg前後 **644円**(¥696円)

12 約3kg前後 **1,789円**(¥1,932円)

太田清 愛知県蒲郡市
⑩菌2虫5植調1
有機許容5(当地比約1/3)

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
⑩菌2虫5植調1
有機許容5(当地比約1/3)

13 セミノール **752円**(¥812円)

約1kg

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

PTJ タイ・チュボン県またはペヴリ県
⑩菌0虫0 化成使用
品種:グロスミッチェル種ホムトン

14 500g **472円**(¥510円)

15 1kg **882円**(¥953円)

香り高くさわやかな風味の山菜。皮をむいてさっとゆで、サラダや酢味噌和えに。皮は厚めにむいて、きんぴらがおススメ。

17 山うど **427円**(¥461円)

200g束

あすか 奈良県五條市または和歌山県橋本市
⑩菌0虫0

初夏を告げる 緑の莢菜の季節！

大人気のスナップえんどう。ぶくっと豆が熟しても、さがやわらかいので、さやごと食べられます。さっとゆでて塩やマヨネーズでどうぞ。ほんのり甘くて美味です。

自然栽培グループ
ともわ 豊田市
⑩菌0虫0

18 スナップえんどう **273円**(¥295円)

80g

19 徳用 150g **456円**(¥492円)

512円→(¥553円)

島原からミニトマト登場！

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

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います。

長有研(長崎有機農業研究会/中村認)
長崎県南島原市 ⑩菌3-4虫3-4

20 1P **298円**(¥322円)

150g

21 2P **554円**(¥598円)

150g×2
596円→(¥644円)

この時期に、この場所(標高低い)で、無農薬でブロッコリーを育てるのは至難の業！サイズは小ぶりです。

22 無農薬ブロッコリー **398円**(¥430円)

1株

teranova 愛知県安城市
⑩菌0虫0 品種:恵麟

23 1/2玉 **226円**(¥244円)

24 1玉 **394円**(¥425円)

452円→(¥488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 愛知県原市
⑩菌0虫1-5(有機許容)

25 無農薬キャベツ **438円**(¥473円)

1玉

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。

⑩菌0虫0 品種:美味タス

26 無農薬リーフレタス **328円**(¥354円)

150g

27 無農薬サニーレタス **328円**(¥354円)

150g

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。

teranova 愛知県安城市
⑩菌0虫0 品種:レッドファイヤーまたはバリレッド

28 ふんわりミニ白菜 **400円**(¥432円)

1株(約600g)

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ワリしています。

teranova 愛知県安城市
⑩菌0虫0 品種:わわ菜

29 ほうれん草 **276円**(¥298円)

200g

天野グループ 愛知県安城市
⑩菌0虫2肥料の一部に化成を含む 品種:エクストリーム他

30 無農薬ほうれん草 **357円**(¥386円)

200g

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。

teranova 愛知県安城市
⑩菌0虫0 品種:味のいちばん

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
菌0虫0

**31 有機ベビーサラダ
ほうれん草**
30g **300円**(¥324円)

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



寺岡有機農場
広島県世羅町
菌0虫0

37 有機サラダ水菜
30g **300円**(¥324円)

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



寺岡有機農場
広島県世羅町
菌0虫0

43 有機サラダ春菊
30g **300円**(¥324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。



teranova
愛知県安城市
菌0虫0
品種：春神楽ほか

51 無農薬大根(葉なし)
1本 **340円**(¥367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
菌無薬剤

【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

**58
きのこいろいろパック5種**
1セット **683円**(¥738円)

旨みの強いキノコ。捨てるところがなくすべて食べられます。



バイオコスモ
北海道松山郡または新潟県
菌無薬剤

66 まいたけ
100g **338円**(¥365円)

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

バイオコスモ
大分県国東市
菌無薬剤

73 乾燥きくらげ
20g **625円**(¥675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
菌0虫2肥料の一部に化成含む
品種：夏蒼天他

32 小松菜
200g **276円**(¥298円)

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



寺岡有機農場
広島県世羅町
菌0虫0

38 有機サラダロメイン
30g **300円**(¥324円)

南島原の春にんじん！

風味しっかり、おいしいニンジン。皮ごと料理やジュースにお使いください。(土付き)

長崎有機農業研究会
長崎県南島原市
菌0虫0
品種：ベータリッチ

にんじん
44 500g (S-2L)
318円(¥354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。



teranova
愛知県安城市
菌0虫0
品種：優翠

33 無農薬小松菜
200g **288円**(¥311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！使いやすいNo.1。



寺岡有機農場
広島県世羅町
菌0虫0

39 有機レタスリーフミックス
30g **300円**(¥324円)



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！

長崎有機農業研究会 長崎県南島原市
菌0虫0 品種：スパーアップ他

新玉ねぎ
46 500g (S-2L混)
298円(¥322円)

47 1kg (S-2L混)
535円(¥578円)

焼き芋おすすめ！はらんなかのサツマイモ

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

はらんなか 新潟県津南町
菌0虫0 品種：紅東、鳴門金時ほか

さつまいも
53 500g
369円(¥399円)

54 1kg
690円(¥745円)

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

バイオコスモ
神奈川県伊勢原市
菌無薬剤 隔週AC

【内容】やまぶし茸40g・まいたけ50g・ぶなしめじ約50g・えのき100g

**59 さんごヤマブシ茸入り
きのこ4種セット**
1セット **482円**(¥521円)

めめりと歯ざわりが特徴。味噌汁や、えのきとの和え物、大根おろしに。



バイオコスモ 長野県長野市
菌無薬剤

69 完熟なめこ
150g **245円**(¥265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)
菌150日

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

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

水菜・ルッコラ・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
菌0虫0

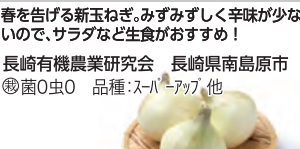
34 有機ベビーリーフ
30g **300円**(¥324円)

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



寺岡有機農場
広島県世羅町
菌0虫0

40 有機ルッコラセルパチカ
30g **320円**(¥346円)



新じゃがいも
48 500g (S-2L混)
318円(¥343円)

49 1kg (S-2L混)
582円(¥629円)

九州から「新じゃが」登場！みずみずしい土のにおいをお楽しみください。

長崎有機農業研究会 長崎県南島原市
菌0虫0 品種：ニシユタカ

56 しょうが
100g **307円**(¥332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、今季5月下旬終了予定



あすか 高知県四万十町
菌0虫0

62 えのき
100g **146円**(¥158円)

シャキシャキした歯ごたえとほんのりした甘み、独特の風味。



バイオコスモ
長野県南安曇郡
菌無薬剤

63 徳用
200g **236円**(¥255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 岡山県瀬戸内市または静岡県富士市
菌無薬剤

70 ホワイトマッシュルーム
100g **367円**(¥396円)

特にやわらかい穂先部分をホール状で水煮パックにしました。

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

**76 国産たけのこ水煮
(ホール)**
130g **902円**(¥974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
菌0虫0

**35 たっぷり有機
ベビーリーフ**
100g **582円**(¥629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
菌0虫0

41 有機ベビーリーフ
30g **298円**(¥322円)

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

50 天野さんの大根
1本 **333円**(¥360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
菌2虫3-4

57 大葉
10枚 **174円**(¥188円)

和・中・イタリアンなどどんな料理にも大活躍！



バイオコスモ
長野県上伊那郡
菌無薬剤

64 ぶなしめじ
100g **198円**(¥214円)

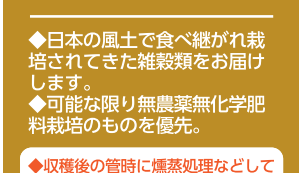
株がバラバラになっていて、料理に使いやすいお得用。



バイオコスモ
長野県飯田市
菌無薬剤

65 ぶなしめじバラ徳用
300g **420円**(¥454円)

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



バイオコスモ
長野県飯田市
菌無薬剤

72 はなびらたけ
80g **402円**(¥434円)

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

杉浦 剛
愛知県知多郡美浜町
菌除1菌0虫0

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

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

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

78 菊池のみのり12穀
200g **1,075円** (¥1,161円)

8種類の穀物をバランス良く、またお米と一緒に炊きやすくブレンドしました。

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市

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

79 国産八穀ブレンド
150g **742円** (¥801円)

渡部信一 北海道河東郡上士幌町 【隔週A】 1年 **企画終了のため在庫限りとなります。**

煮豆にぴったりの大粒大豆
原材料：大豆（ユキホマレ）：北海道河東郡上士幌町/殺菌殺虫なし

80 大豆 300g **452円** (¥488円)

ご飯に炊き込んだり、あんを炊いたり。
原材料：小豆（きたるまん）：北海道河東郡上士幌町/殺菌殺虫なし

81 小豆 200g **554円** (¥598円)

いんげん豆の代表的な品種。定番煮豆、洋風やエスニックにも◎
原材料：金時豆（大正金時）：北海道河東郡上士幌町/殺菌殺虫なし

82 金時豆 300g **524円** (¥566円)

日穀製粉 長野県長野市
【隔週A】
原材料：小麦（長野県産）＊中力粉

83 長野県産の小麦粉
900g **391円** (¥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。

84 おいしい強力粉
400g **320円** (¥346円)

有機栽培のうるち米を細かく粉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。

企画終了のため在庫限りとなります。

桜井食品 岐阜県
【スポット】
原材料：有機うるち米（国産）

85 お菓子をつくるお米の粉
250g **571円** (¥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・リン酸カルシウム・食塩・ファブィア酵母原末・クエン酸・枯草菌・発酵乳粉末）

信州たまご山ランドの自然卵

86 6個 421円⇒ **388円** (¥419円)
87 10個 698円⇒ **555円** (¥599円)

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

会田共同養鶏組合 長野県松本市
【隔週】
原材料：たまご（信州たまご山ランド）

信州たまご山ランドの自然卵

86 6個 421円⇒ **388円** (¥419円)
87 10個 698円⇒ **555円** (¥599円)

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

会田共同養鶏組合 長野県松本市
【隔週】
平飼卵 11日

温泉卵
88 2個 **138円** (¥149円)
89 6個 **398円** (¥430円)

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

食通U 東京都世田谷区
【隔週】
原材料：うずら卵（愛知県産）・食塩

90 うずらの卵水煮
6個×2連 **420円** (¥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 三重県菟田野町
【隔週】
原材料：生乳（四日市酪農）

97 JPA2ヨーグルト（無糖）
390g **390円** (¥421円)

四日市酪農
三重県三重郡菟田野町
●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

四日市酪農 三重県菟田野町
【隔週】
原材料：生乳（四日市酪農）

98 小(130ml) **158円** (¥171円)
99 大(500ml) **422円** (¥456円)

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 三重県菟田野町
【隔週】
原材料：65℃C30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

92 低温殺菌 ノンホモ牛乳
1000ml **432円** (¥467円)

ホモジナイズ（脂肪球を攪拌）しているのだからとした飲み心地で、カフェオレなどブレンドしたり料理にも使いやすい。

四日市酪農 三重県菟田野町
【隔週】
原材料：65℃C30分殺菌処理/成分無調整/分別生産流通管理済み飼料

93 1000ml **428円** (¥462円)
94 500ml **330円** (¥356円)
95 200ml **183円** (¥198円)

鈴鹿山麓低温殺菌牛乳

93 1000ml **428円** (¥462円)
94 500ml **330円** (¥356円)
95 200ml **183円** (¥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いません。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 三重県菟田野町
【隔週】
原材料：生乳（四日市酪農）

96 プレーン ヨーグルト（無糖）
450g **366円** (¥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、「飲んでもおなかゴロゴロしない」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 三重県菟田野町
【隔週】
原材料：生乳（四日市酪農）

97 JPA2ヨーグルト（無糖）
390g **390円** (¥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。ご家族みんなどうぞ！

四日市酪農 三重県菟田野町
【隔週】
原材料：生乳（四日市酪農）

98 小(130ml) **158円** (¥171円)
99 大(500ml) **422円** (¥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 三重県菟田野町
【隔週】
原材料：生乳（四日市酪農）

100 小(130ml) **194円** (¥210円)
101 大(500ml) **482円** (¥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 三重県菟田野町
【隔週】
原材料：生乳（四日市酪農）

102 やさしい甘さ 鈴鹿山麓ヨーグルト
70g×3 **320円** (¥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、または好みに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 三重県菟田野町
【隔週】
原材料：生乳（四日市酪農）

103 3Pプレーン ヨーグルト（無糖）
70g×3 **316円** (¥341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
【スポット】
原材料：ナチュラルチーズ（生乳（北海道十勝産）・食塩）

109 おつまみチーズチェダー
30g **274円** (¥296円)

美味しく、安心して牛乳が飲みたいけど、脂肪分が気になる方にお勧めの、脂肪分を 58%カットした低脂肪牛乳です。原材料は非遺伝子組換え飼料で飼育された乳牛の生乳を 100% 使用。

四日市酪農 三重県
【隔週】
原材料：生乳 100%

104 低脂肪牛乳
1000ml **398円** (¥430円)

生乳 100%で作ったビ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 三重県菟田野町
【隔週】
原材料：生乳（国産）

105 生クリーム
200ml **698円** (¥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
【隔週】
原材料：生乳・食塩

106 シュレッドチーズ
250g **882円** (¥953円)

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

よつ葉乳業 北海道
【隔週】
原材料：生乳・食塩

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

北海道十勝産の乳原料を100%使用。ミルクの風味が豊かなクリームチーズです。なめらかでほどこ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
【隔週】
原材料：生乳・バターミルク・食塩

108 クリームチーズ
200g **680円** (¥734円)

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

丹那牛乳 静岡県
【スポット】
原材料：生乳（静岡県）・食塩

115 白いバター
180g **1,114円** (¥1,203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
【隔週】
原材料：生乳

110 スキムミルク
150g **406円** (¥438円)

バターをホイップし、従来のバターよりも柔らかく、口どけ良く仕上げました。程よい塩味とミルクの優しい風味。

よつ葉乳業 北海道
【隔週】
原材料：生乳・食塩

111 よつ葉バター・有塩
150g **500円** (¥540円)

パンに美味しいよつ葉バター

よつ葉乳業 北海道
【隔週】
原材料：生乳・食塩

112 よつ葉バター・無塩
150g **543円** (¥586円)

パンに美味しいよつ葉発酵バター

よつ葉乳業 北海道
【スポット】
原材料：生乳・食塩

114 パンに美味しいよつ葉発酵バター
100g **494円** (¥534円)

自家栽培小麦と水のみで発酵させる「サワー種」で醸した生地で、ご家庭で手軽に手作りピザが楽しめるプレーンなピザベースです。チーズやピザソース、ソーセージを乗せて焼くだけでももちもちのピザが出来ます。（直径約18 cm）

おへそ 広島県
【C】週
原材料：小麦粉（小麦（熊本県産））・全粒粉（小麦（広島県産））・天日塩（オーストラリア産）

121 ピザクラスト
2枚 **672円** (¥726円)

国産小麦&天然酵母のパン

「ブレマ」「バックシュトゥーベ」のパンはGWのため、お休みです。

静岡県産小麦を使用したイギリスパンのピザです。ナチュラルチーズ、生野菜、無添加のサラミソーセージをトッピングしました。

静岡・こだわりの味協同組合
【スポット】
原材料：ミニ山型食パン・ミックスチーズ・ピザソース・ドライサラミ・ホールコーン（北海道産）・ピーマン（国産）

117 1P 50gx3 **619円** (¥669円)
118 2P 50gx3×2p **1,189円** (¥1,284円)

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

静岡・こだわりの味協同組合
【スポット】
原材料：ミニクラスト・ミックスチーズ・ピザソース・ソフトサラミ・ピーマン（国産）

119 1P 50gx3 **619円** (¥669円)
120 2P 50gx3×2p **1,189円** (¥1,284円)

自家栽培小麦と水のみで発酵させる「サワー種」で醸した生地で、ご家庭で手軽に手作りピザが楽しめるプレーンなピザベースです。チーズやピザソース、ソーセージを乗せて焼くだけでももちもちのピザが出来ます。（直径約18 cm）

おへそ 広島県
【C】週
原材料：小麦粉（小麦（熊本県産））・全粒粉（小麦（広島県産））・天日塩（オーストラリア産）

121 ピザクラスト
2枚 **672円** (¥726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

原材料:小麦粉・そば粉・塩
Ⓢ 365日 **アレルギー** **麦** **そば**

隔週AC

165 出雲そば
180g **447円**(**¥483円**)

天然かん水、静岡・北海道産小麦100%を使用。国産有機醤油を使用したごま醤油味のスープ付きです。こだわりの味協同組合 静岡県静岡市

隔週AC

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・かつお節エキスを・米発酵調味料・食塩・粗糖・ごま油・味噌・昆布だし・香辛料・酵母エキスを

171 Ⓢ 7日 **アレルギー** **麦** **卵** **豆**

国産小麦のラーメン(生)スープ付
120g×2 **613円**(**¥662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、こしの強い蒸し蕎麦です。こだわりの味協同組合 静岡県静岡市

隔週AC

国内産小麦粉・食塩・油脂(大豆・豚由来)・かん水
Ⓢ 6日 **アレルギー** **麦**

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

静岡・北海道産の小麦粉使用。着色料を使用せず、天然カンスイと卵の黄身の色合いだけで仕上げました。ごまの風味豊かな味わい深いスープ付き。こだわりの味協同組合 静岡県静岡市

隔週AC

原材料:【麵】小麦粉(北海道産・静岡県産)・卵・かんすい・食塩【スープ】有機米酢(有機米(国産)・味の母・粗糖・有機醤油・かつお節エキスを・ごま油・食塩・昆布だし・レモン果汁・酵母エキスを

172 Ⓢ 7日 **アレルギー** **麦** **卵** **豆**

国産小麦の冷やし中華(生)スープ付
2人前 **598円**(**¥646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

隔週AC

原材料:小麦粉(北海道産)・塩・天然かんすい・卵・菜種油
Ⓢ 5日 **アレルギー** **麦** **豆**

国産小麦の太焼そば
167 1P 300g(約2食) **291円**(**¥314円**)
168 2P 300g×2(約2食×2) 582円→(**¥629円**) **565円**(**¥610円**) **お徳お買い**

東海地方では昔から愛食されているもち麴(角麴)。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

隔週AC

原材料:小麦蛋白(国産小麦)・小麦粉・もち粉 Ⓢ 75日 **アレルギー** **麦**

173 国産小麦の生麴
140g **363円**(**¥392円**)

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

こだわりの味協同組合/静岡県静岡市

隔週AC

原材料:小麦粉(北海道産)・卵・食塩・菜種油・かんすい
Ⓢ 5日 **アレルギー** **麦** **豆**

国産小麦の細焼そば
169 1P 160g **170円**(**¥184円**)
170 2P 160g×2 340円→(**¥367円**) **323円**(**¥349円**) **お徳お買い**



中山道ハム
岐阜オーガニックフーズ

岐阜県浪浪市

岐阜県浪浪市で、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。ひとつひとつ小さなこだわりの積み重ねで作っています。オーガニックな素材で自然な優しい味わいを楽しんでください。

180 Ⓢ 3ヶ月 **中山道生ベーコンスライス**
60g **503円**(**¥543円**)



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。

隔週 **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) Ⓢ 3ヶ月 **アレルギー** **麦** **豆**

中山道プレーンソーセージ
175 1P 80g **476円**(**¥514円**)
176 2P 80g×2 952円→(**¥1,028円**) **915円**(**¥988円**) **お徳お買い**



ナチュラルチーズのコクが美味しいソーセージです。

隔週 **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)・黒砂糖・醤油・みりん・羊腸(ニュージーランド)・香辛料(マレーシア・インドネシア他) Ⓢ 3ヶ月 **アレルギー** **麦** **豆** **乳**

中山道チーズソーセージ
177 1P 80g **528円**(**¥570円**)
178 2P 80g×2 1,056円→(**¥1,140円**) **1,019円**(**¥1,100円**) **お徳お買い**

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

隔週 **毎週**

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

180 Ⓢ 3ヶ月 **中山道生ベーコンスライス**
60g **503円**(**¥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

隔週 **毎週**

原材料:豚肉(国産)・塩(ドイツ岩塩)・黒砂糖・黒砂糖・香辛料(マレーシア・インドネシア他) Ⓢ 3ヶ月

181 中山道ロースハム
60g **503円**(**¥543円**)



さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町

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

母豚からの一貫飼育で、兄弟なか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。



ヒレと並ぶ凝上の部位。味噌焼き、シウウが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 **隔週** **毎週**

豚ロース肉 Ⓢ 60日

183 ローススライスさんさん豚
180g **912円**(**¥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 **隔週** **毎週**

豚肩ロース肉 Ⓢ 60日

184 肩ローススライスさんさん豚
180g 860円→(**¥829円**) **836円**(**¥903円**) **Sale!**

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 **隔週** **毎週**

豚モモ肉 Ⓢ 60日

185 モモスライスさんさん豚
180g 821円→(**¥887円**) **799円**(**¥836円**) **Sale!**

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 **隔週** **毎週**

豚各部位 Ⓢ 60日

186 小間切れさんさん豚
180g 853円→(**¥921円**) **813円**(**¥878円**) **Sale!**



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 **隔週** **毎週**

豚バラ肉 Ⓢ 60日

187 バラスライスさんさん豚
180g **821円**(**¥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 **隔週** **毎週**

豚バラ肉 Ⓢ 60日

188 焼肉用バラカルビさんさん豚
180g **821円**(**¥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 **隔週** **毎週**

豚肉各部位ミックス Ⓢ 60日

189 ミンチ肉さんさん豚
180g **780円**(**¥842円**)

柔らかい肉質はとってもジューシー。ほのかな甘みも◎。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 **隔週** **毎週**

豚ロース肉 Ⓢ 60日

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

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

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 **隔週** **毎週**

豚モモ肉 Ⓢ 60日

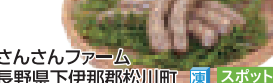
191 モモ肉カレー・シチュー用さんさん豚
180g **846円**(**¥914円**)

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 **隔週** **スポッ**

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) Ⓢ 60日

193 ソーセージ
140g(4~5本) **786円**(**¥849円**)



くさがみがなくほのかに甘みのある脂身のおいしさは、健康な豚ならではの。3種類の部位を味くらべできるお得なセットです。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 **隔週** **毎週**

バラスライス180g+
ももスライス180g+
ローススライス180g
Ⓢ 60日

192 さんさん豚まとめ買いお得セット
約540g 2,300円→(**¥2,484円**) **2,231円**(**¥2,410円**) **お徳お買い**



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 **隔週** **スポッ**

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) Ⓢ 60日

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

ピリッと辛い唐辛子を利かせました。ビールと相性バツグン！レタスなどで巻いて食べるのもおすすめです。長さ12cm前後。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 **隔週** **スポッ**

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

195 チョリソー(辛口ソーセージ)
140g(4~5本) **786円**(**¥849円**)

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

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 **隔週** **スポッ**

原材料:さんさん豚肉・りんご・粗塩・粗糖・香辛料・天然羊腸 Ⓢ 60日

196 りんご入りソーセージ
140g(4~5本) **786円**(**¥849円**)

自家製バジルがほのかに香るソーセージ。長さ12cm前後。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 **隔週** **スポッ**

原材料:さんさん黒豚肉・粗塩・粗糖・香辛料・バジル・天然羊腸 Ⓢ 60日

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



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

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 **隔週** **スポッ**

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

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

さんさんファームの遊休農地にて大豆を栽培するというこだわりの味噌で漬けました。焼くと油がじゅわ〜とるので、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 **隔週** **スポッ**

原材料:さんさん豚ロース肉・味噌(大豆・塩・麹)・醤油・味噌・酒・りんご・砂糖・生薬・にんにく Ⓢ 60日 **アレルギー** **麦** **豆**

豚味噌漬
厚さ約3mm
199 180g(3枚)
厚さ約5~8mm
200 100g
1,118円(**¥1,207円**)
706円(**¥762円**)



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

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 **隔週** **隔週AC**

原材料:さんさん豚ロース肉・玉ねぎ・牛乳・卵・パン粉・塩・胡椒・ナツメグ Ⓢ 60日 **アレルギー** **麦** **卵** **乳**

201 さんさん豚ハンバーグ
110g **657円**(**¥710円**)

「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・生薬・酢・ごま油・にんにく・唐辛子・胡椒

202 甘口
203 辛口
180g 667円(**¥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、薬いらす(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

5倍

限定ポイント

【咲く期間】

アメリカの人が「何で日本人は桜の花が長持ちするように品種改良しなかったんだ?年に一週間しか保たないような花を愛でるのは合理的ではないのでは?」

と言った話を聞いて。
なるほど、そういう見方もあるのかと今更ながら。

でも桜は。蕾は希望で、散る姿も素敵で、人にどんな事情があろうと、サッと散っていく儚さが良いんじゃないかと思っています。桜の方を変えようとは思わないな。満開の花が観られたら嬉しい。観られなくてもそれはそれで。



はれときどきはしるぶた by やまあい村 武藤勝典

きめ細かな肉質で柔らかい食感です。柔らかさはもちろん、赤身と脂身のバランスも丁度良い部位です。



熊本・やまあい村 スポット

259 走る豚/ロースとんかつ用

200g **1,083円**(¥1,170円)

あっさりとした味わいとやわらかい肉質が特徴。



熊本・やまあい村 スポット

264 走る豚/ももスライス

200g **857円**(¥926円)



熊本・やまあい村 スポット

260 走る豚/ローススライス

200g **998円**(¥1,078円)

脂が控えめでヘルシー!柔らかく走る豚の旨味をお楽しみいただけます。



熊本・やまあい村 スポット

265 走る豚/ももしゃぶ用

200g **857円**(¥926円)

あっさりとした味わいとやわらかい肉質が甘辛たれと相性◎!



熊本・やまあい村 スポット

251 走る豚/もも生姜焼き用

200g 857円⇒
(¥926円) **779円**(¥841円)



熊本・やまあい村 スポット

252 走る豚/バラ焼肉用

200g 948円⇒
(¥1,024円) **900円**(¥972円)

バラ肉特有の濃厚でジューシーな旨味をお楽しみください。



熊本・やまあい村 スポット

252 走る豚/バラ焼肉用

200g 948円⇒
(¥1,024円) **900円**(¥972円)



熊本・やまあい村 スポット

253 走る豚/軟骨

200g 760円⇒
(¥821円) **722円**(¥780円)

1頭から少量しかとれない希少部位。煮込料理がおすすめです。



熊本・やまあい村 スポット

253 走る豚/軟骨

200g 760円⇒
(¥821円) **722円**(¥780円)



熊本・やまあい村 スポット

257 走る豚/バラしゃぶ用

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

赤身と脂身が適度に入ったジューシーな味わいです。



熊本・やまあい村 スポット

254 走る豚/ミンチバラ凍結

300g 978円⇒
(¥1,056円) **948円**(¥1,024円)



熊本・やまあい村 スポット

254 走る豚/ミンチバラ凍結

300g 978円⇒
(¥1,056円) **948円**(¥1,024円)

さっぱりとした味わいでヘルシーですが旨味はっきりと感じていただけます。



熊本・やまあい村 スポット

255 1P 走る豚/肩ローススライス

200g 1,128円⇒
(¥1,218円) **1,116円**(¥1,205円)



熊本・やまあい村 スポット

256 2P 走る豚/肩ローススライス

200g×2 2,256円⇒
(¥2,436円) **2,000円**(¥2,160円)

走る豚の甘みと旨味が凝縮された部位です。



熊本・やまあい村 スポット

257 1P 走る豚/バラしゃぶ用

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



熊本・やまあい村 スポット

258 2P 走る豚/バラしゃぶ用

200g×2 1,964円⇒
(¥2,121円) **1,643円**(¥1,774円)

キメが細かく柔らかい肉質で、噛みしめるたびに旨味をお楽しみいただけます。



熊本・やまあい村 スポット

261 走る豚/ロースしゃぶ用

200g **998円**(¥1,078円)



熊本・やまあい村 スポット

262 走る豚/肩ロースブロック

400g **2,180円**(¥2,354円)

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



熊本・やまあい村 スポット

262 走る豚/肩ロースブロック

400g **2,180円**(¥2,354円)



熊本・やまあい村 スポット

267 走る豚/バラスライス

200g **982円**(¥1,061円)

厚めのスライスで走る豚の旨味がしっかりと感じられます。



熊本・やまあい村 スポット

263 走る豚/肩ロース生姜焼き用

200g **1,128円**(¥1,218円)



熊本・やまあい村 スポット

269 走る豚/赤身ミンチ

300g **992円**(¥1,071円)

適度に赤身と脂身が入った柔らかい食感です。



熊本・やまあい村 スポット

268 走る豚/小間スライス

200g **920円**(¥994円)



熊本・やまあい村 スポット

269 走る豚/赤身ミンチ

300g **992円**(¥1,071円)

国産牛肉

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

【マザービーフ】



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

5倍

限定ポイント

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 毎週

274 マザービーフ/特選すき焼き用

200g **1,765円**(¥1,906円)



熊本・菊池農場 毎週

275 マザービーフ/赤身スライス

200g **1,369円**(¥1,479円)

熊本・菊池農場

マザービーフ



SALE!

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 毎週

276 マザービーフ/万能小間

200g **968円**(¥1,045円)



熊本・菊池農場 毎週

277 マザービーフ/ミンチバラ凍結

200g **917円**(¥990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 毎週

271 マザービーフ/バラしゃぶ用

200g 800円⇒
(¥864円) **690円**(¥745円)



熊本・菊池農場 毎週

272 マザービーフ/特選スライス

200g 1,618円⇒
(¥1,747円) **1,571円**(¥1,697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 スポット

278 マザービーフ/粗びきミンチ

200g **917円**(¥990円)



熊本・菊池農場 毎週

273 マザービーフ/合挽きミンチ

200g 833円⇒
(¥900円) **806円**(¥870円)

国産牛肉【健康あか牛】



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

※商品到着後の
賞味期限は、
最短で60日にな
ります。

飼料：大麦、とうもろこし、加熱処理とうもろこし、加熱処理大豆、ふすま、コーングルテンフィード、麦めか、大豆あぶら粕、炭酸カルシウム、アルファルファミール、食塩、糖蜜、ソーマチン、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）

あか牛と玉ねぎの甘辛煮



お好みで胡麻や
干切り唐辛子を
あしらひお召し上
りください。

【材料】（4人分）

□牛肉 …………… 200g
□たまねぎ …………… 2コ
□しょうが …………… 1かけ
□なたね油 …… 大さじ1.5

★
だし …………… 100cc
きび砂糖 …… 大さじ2
酒 …………… 大さじ2
しょうゆ …… 大さじ3

- ①牛肉は食べやすい大きさに、たまねぎはくし形、しょうがは皮をむき薄切りにする。
- ②なべに油大さじを熱し、しょうがと牛肉をいためる。肉の色が変わったら、たまねぎを加え、いため合わせる。
- ③たまねぎがやや透き通ってきたら、★を加え、強めの中火でたまねぎに火が通るまで煮る。汁けが多ければ、木べらなどで混ぜながら、水分をとばすようにして煮詰めて完成！

福岡・平田産業 毎週

原材料：菜種（国産）

465 1年半
一番しぼり国産
なたねサラダ油

450g
1,157円⇒
1,070円(¥1,156円)

島根・青砥酒造 毎週

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

476 みやこの料理酒
500ml 919円(¥993円)

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



熊本・菊池農場 凍 毎週

280 健康あか牛/肩ローススライス

200g
1,800円⇒
1,573円(¥1,699円)



産直
eco
プライス

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

283 健康あか牛/サーロインステーキ

250g 3,298円(¥3,562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(¥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(¥1,706円)



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(¥1,944円)

高たんぱく、低カロリーな部位。唐揚げや、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 180日

296 赤地鶏/むね肉

300g 730円⇒
690円(¥745円)

唐揚げに便利な手羽中の半割りタイプです。



和歌山・小坂農園 凍 隔週A/C 180日

301 赤地鶏/手羽中ハーフ

300g 709円(¥766円)

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



和歌山・小坂農園 凍 毎週 180日

305 赤地鶏/ももミンチ

300g 941円⇒
890円(¥961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

281 健康あか牛/赤身すき焼き用

200g
1,650円⇒
1,601円(¥1,729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(¥2,354円)

ジューシーで柔らかい食感を味わえます。すき焼やしゃぶしゃぶに！



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(¥3,121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

292 健康あか牛/小間スライス

200g 1,400円(¥1,512円)

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



和歌山・小坂農園 凍 毎週 180日

297 赤地鶏/ももむね一口カット

200g 684円(¥739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 スポット 180日

303 赤地鶏/手羽元せせり

200g 702円(¥758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 180日

306 赤地鶏/むねミンチ

200g 596円(¥644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(¥2,376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

289 健康あか牛/バラスライス

200g 1,000円(¥1,080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。



和歌山・小坂農園 凍 毎週 180日

298 赤地鶏/正肉

300g 859円(¥928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 180日

298 赤地鶏/正肉

300g 859円(¥928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 180日

304 赤地鶏/キモ

200g 492円(¥531円)

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



和歌山・小坂農園 凍 スポット 180日

307 赤地鶏/ムネ肉カット唐揚げ用

12切(約300g) 745円(¥805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・米めか・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）シガボートリー 滋賀県甲賀市

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 180日

赤地鶏/ささみ

299 1P 毎週

200g 643円(¥694円)

300 2P スポット

200g×2
1,286円⇒
1,200円(¥1,296円)



和歌山・小坂農園 凍 毎週 180日

305 赤地鶏/ももミンチ

300g 941円⇒
890円(¥961円)



和歌山・小坂農園 凍 毎週 180日

306 赤地鶏/むねミンチ

200g 596円(¥644円)



和歌山・小坂農園 凍 毎週 180日

306 赤地鶏/むねミンチ

200g 596円(¥644円)



和歌山・小坂農園 凍 スポット 180日

307 赤地鶏/ムネ肉カット唐揚げ用

12切(約300g) 745円(¥805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【大豆油、コーングルテンミート、やし油、(なたね油)】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

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

310 天草大王/ムネ肉
150g **603円**(¥651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

311 天草大王/手羽先&手羽元
2〜3本 **441円**(¥476円)

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

鉄分が多く含まれ、コクのある旨味が味わえます。煮物や唐揚げ、照焼などに。



熊本・天草大王公元 凍 毎週

309 天草大王/モモ肉
150g **775円**(¥837円)

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

天草大王の一羽をまるごと楽しめます。

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

熊本・天草大王公元 凍 隔週AC

313 天草大王/まるごとセット
700g **1,750円**(¥1,890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

317 天草大王/むねミンチ
150g **620円**(¥670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

312 天草大王/ささみ
150g **779円**(¥841円)

モモ身とムネ身を大きく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

314 天草大王/モモ&ムネ一口カット
150g **654円**(¥706円)

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



熊本・天草大王公元 凍 毎週

315 天草大王/スライス
150g **654円**(¥706円)

つくねやそぼろなどに。ほどよく脂が入り、鶏の旨味がたっぷり味わえます。



熊本・天草大王公元 凍 毎週

316 天草大王/ももミンチ
150g **647円**(¥699円)

ハム・ソーセージ



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

※商品到着後の賞味期限は最短で25日になります。

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**(¥729円)



厳選素材でつくる
おいしさと安全を追求した
自立ハムソーセージ
SALE!

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**(¥464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

319 ロースハム切落し
100g **664円**(¥717円)

九州産のハーブ鶏のみを使用。豚脂を使用していないので、癖のない味わいです。



熊本・共同ミートセンター 凍 毎週

原材料：鶏肉(九州産)、天日塩、きび砂糖、香辛料

320 チキンウインナー
110g **411円**(¥444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

321 ロースハムスライス
100g **829円**(¥895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

325 ベーコンスライス
100g **727円**(¥785円)

大人気のベーコンの切り落としです。様々な料理にお役立てください。



熊本・共同ミートセンター 凍 毎週

原材料：豚肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料

326 ベーコン切落し
100g **711円**(¥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ぱさついた食感を無くし、モモ肉に近いジューシーな食感に仕上げています。

福岡・那珂川キッチン 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

332 1P
200g **735円**(¥794円)

333 2P
200g×2 **1,395円**(¥1,507円)

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

福岡・那珂川キッチン 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

ハッシュドポテト
335 1P
30g×8 **645円**(¥697円)

336 2P
30g×8×2 **1,220円**(¥1,318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、オースターソース、和風だし、ホワイトペッパー

334 チキンレンコンボール
200g **853円**(¥921円)

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

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット

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

337 博多もつ鍋(麺なし)
2人前615g(¥200/7人 400/薬味15) **2,680円**(¥2,894円)

走る豚の中華惣菜シリーズ

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



福岡・那珂川キッチン 凍 アレルギー 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
329 1P 毎週 **810円**(¥875円)
330 2P スポット **1,510円**(¥1,631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、オースターソース、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)

328 走る豚肉まん
125g×2 **738円**(¥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、オースターソース、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)

331 走る豚しゅうまい
30g×6 **1,198円**(¥1,294円)

一つ一つ手作業で作り、秘伝の甘酢で仕上げたいなり寿司です。

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット

原材料：米(国産)、味醂、濃口醤油、油揚げ、粗糖、ごま、和風だし/凝固剤(塩化マグネシウム)

手作りいなりずし
338 1P
60g×3 **398円**(¥430円)

339 2P
60g×3×2 **755円**(¥815円)

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

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット

原材料：もち(国産)、油揚げ、味醂、濃口醤油、粗糖、和風だし/凝固剤(塩化マグネシウム)

きんちゃくもち
340 1P
35g×3 **516円**(¥557円)

341 2P
35g×3×2 **980円**(¥1,058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、オースターソース、和風だし、ホワイトペッパー

334 チキンレンコンボール
200g **853円**(¥921円)

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

福岡・那珂川キッチン 薬 スポット

原材料: かぼちゃ、玉ねぎ、パン粉、小麦粉、菜種油、きび砂糖、食塩、こしょう

アレルギー 麦 調理済

パンプキンコロケミニ

347 1P 30g×5

348 2P 30g×5×2

470円(¥508円)

940円⇒(¥1,015円)

885円(¥956円)

国産特別栽培米の和風バターライスの上に、きのこホワイトソースがかったドリリア。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 薬 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

アレルギー 麦 卵 乳 調理済

344 きのこドリリア

180g×2

1,010円(¥1,091円)

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

福岡・那珂川キッチン 薬 毎週

原材料: 有機スイートコーン(スペイン)

353 オーガニックホールコーン

150g

432円(¥467円)

ORGANIC BLUEBERRY

オーガニックブルーベリー

翌々週配達

大阪・フリゴ 薬 スポット

原材料: 有機ブルーベリー

720日

358 オーガニックブルーベリー

150g

594円(¥642円)

ORGANIC STRAWBERRY

オーガニックストロベリー

翌々週配達

大阪・フリゴ 薬 スポット

原材料: 有機ストロベリー

720日

359 オーガニックストロベリー

200g

501円(¥541円)

金沢の海産惣菜

金沢錦 石川県金沢市

金沢錦は創業以来変わらず、おいしくて、安心・安全で、手作りのぬくもりを感じられる惣菜を作り続けています。金沢の食材を中心に食材本来の旨みを大切にしながら製造段階において食品添加物を使用せずに、昔ながらの製法でひとつひとつじっくりと手作りにしています。

翌々週配達

金沢錦 能登応援

SALE!

真だらこ昆布をやわらかく炊き上げました。おむすびの具やごはんのお供にピッタリ。

翌々週配達 石川・金沢錦 蔵 スポット

原材料: 昆布(北海道)、真だらこ、丸大豆しょうゆ、砂糖、麦芽水あめ、本みりん、純米酢

60日

アレルギー 麦 豆

368 たらこ昆布煮

90g

527円⇒(¥569円)

500円(¥540円)

甘辛いいちりめん炊きに、ピリッと爽やかな山椒が加わり、ご飯との相性は抜群。おむすび、おすしにも。

翌々週配達 石川・金沢錦 蔵 スポット

原材料: いわし類稚魚(国産)、丸大豆しょうゆ、砂糖、麦芽水あめ、山椒、本みりん、純米酒、寒天

60日

アレルギー 麦 豆

370 山椒ちりめん

40g

558円⇒(¥603円)

520円(¥562円)

3年かけて熟成させた自家製のいしるを使った「ほたるいかの素干し」。直火であぶって食べるのがウマイ!

翌々週配達 石川・タマタニ 蔵 スポット

原材料: ほたるいか、魚醤油(アジ、サバ)

60日

374 ほたるいか素干し

17g

538円⇒(¥581円)

509円(¥550円)

奥能登に古くから伝わる魚醤です。前浜で獲れた新鮮なアジとサバに塩を加えて約3年かけて熟成させました。

翌々週配達 石川・タマタニ スポット

原材料: サバ(石川)、アジ(石川)、食塩

540日

375 能登いしり

200ml

750円⇒(¥810円)

700円(¥756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 薬

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

アレルギー 麦 豆 調理済

和のおかずセットB

345 1P 3種×2

346 2P 3種×2×2

1,124円⇒(¥1,214円)

562円(¥607円)

1,060円(¥1,145円)

お弁当のおかずの定番のから揚げをあっさりしたむね肉で作った人気商品。

福岡・那珂川キッチン 薬 スポット

原材料: 鶏肉(国産)、菜種油、醤油、テンパン、薄力粉、みりん、ショウガ、塩、ニンニク

アレルギー 麦 卵 調理済

お弁当用鶏から揚げ醤油風味

351 1P 150g

352 2P 150g×2

1,572円⇒(¥1,698円)

786円(¥849円)

1,480円(¥1,598円)

北海道の大地で大切に育てられた有機JAS認証のかぼちゃです。

翌々週配達 大阪・フリゴ 薬 スポット

原材料: 有機かぼちゃ(北海道)

2年

354 オーガニックかぼちゃ北海道産

400g

605円(¥653円)

ヨーロッパの大地で大切に育てられたオーガニックいんげん。いんげん本来の美しい色と味を損なうことなく、収穫から加工までを短期間で一気に急速冷凍しました。

翌々週配達 24ヶ月

オランダ・ムソー 薬 スポット

原材料: 有機いんげん(オランダ等)

355 オーガニックいんげん

250g

386円(¥417円)

野菜本来の美しい色と味を損なうことなく、収穫から加工までを短時間で行なっています。下茹でしてあるのでそのまま野菜炒めや料理の彩りに。

翌々週配達

スペイン・ムソー 薬 スポット

原材料: 有機グリーンピース

24ヶ月

356 オーガニックグリーンピース

250g

386円(¥417円)

北米の台地で育ったホクホクのじゃがいもをフレンチフライに! 凍ったままのポテトを180度の油できつね色になるまで揚げてください。

翌々週配達

大阪・ムソー 薬 スポット

原材料: 有機じゃがいも、有機植物油、有機ぶどう糖

24ヶ月

357 オーガニックフレンチフライポテト

300g

480円(¥518円)

色鮮やかで香り・甘みの強いベリー3種をミックスしました。

翌々週配達

大阪・フリゴ 薬 スポット

原材料: 有機ストロベリー、有機ブルーベリー、有機ラズベリー

720日

361 オーガニックミックスベリー

200g

688円(¥743円)

沸騰したお湯に「本場さめきうどん」を入れ約1分間ゆでてください。

翌々週配達

香川・七星食品 薬 スポット

原材料: 小麦粉、食塩

1年

362 冷凍さめきうどん/包丁切

200g×3

397円(¥429円)

伊ワシの頭をひとつひとつ手作業でカットして炊きました。※小梅には種が入っています。お召しあがりの際はご注意ください。

翌々週配達 石川・金沢錦 蔵 スポット

原材料: 小あゆ(国産)、丸大豆しょうゆ、砂糖、麦芽水あめ、本みりん、小梅、純米酢、寒天

60日

アレルギー 麦 豆

364 若あゆ姿煮

50g

673円⇒(¥727円)

640円(¥691円)

イワシの頭をひとつひとつ手作業でカットして炊きました。※小梅には種が入っています。お召しあがりの際はご注意ください。

翌々週配達 石川・金沢錦 蔵 スポット

原材料: いわし(国産)、丸大豆しょうゆ、砂糖、麦芽水あめ、本みりん、小梅、純米酢、寒天

60日

アレルギー 麦 豆

365 いわし田舎煮・小梅入り

85g

491円⇒(¥530円)

465円(¥502円)

滋賀県琵琶湖で採れる若鮎を甘露煮風に炊き上げました。あゆ独特の苦味としょうゆベースの味付けでちょうどよい仕上がりになっています。

翌々週配達 石川・金沢錦 蔵 スポット

原材料: 小あゆ(国産)、丸大豆しょうゆ、砂糖、麦芽水あめ、本みりん、純米酒、純米酢、寒天

60日

アレルギー 麦 豆

366 若あゆ姿煮

50g

673円⇒(¥727円)

640円(¥691円)

北海道産昆布を柔らかく炊き上げ、ごまの香りの香ばしい佃煮にしました。おにぎりの具に、あたたがいごはんとともに。

翌々週配達 石川・金沢錦 蔵 スポット

原材料: 昆布(北海道)、醤油、てんさい糖、麦芽糖水あめ、本みりん、白ごま

60日

アレルギー 麦 豆

367 おにぎりの心ごま昆布

80g

509円⇒(¥550円)

483円(¥522円)

輪島の海水を100%使用し、釜炊きせず、天日干しと同じような条件で、衛生的な室内で再処理して作られた塩です。ミネラルが豊富で、甘みを感じられるお塩です。

翌々週配達 石川・なかみち屋 スポット

原材料: 海水(石川)

377 わじまの塩

100g

636円⇒(¥687円)

600円(¥648円)

価格改定

翌々週配達 石川・カネイシ スポット

原材料: いか(イカワタ)、食塩

1年

376 いかいしり

150ml

712円⇒(¥769円)

670円(¥724円)

小ぶりのサイズでお弁当用やおやつに、用途が広がります。

福岡・那珂川キッチン 薬 スポット

原材料: メークイン、薄力粉、パン粉、タマネギ、バター、菜種油、薄口醤油、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー

アレルギー 麦 卵 調理済

じゃがバター醤油コロケミニ

349 1P 30g×5

350 2P 30g×5×2

1,090円⇒(¥1,177円)

545円(¥589円)

1,035円(¥1,118円)

国産鮭と特製ホワイトソースのグラタンです。ホワイトソースには九州産小麦粉、よつ葉バターを使用しています。

福岡・那珂川キッチン 薬 スポット

原材料: ホワイトソース(牛乳(国産)、小麦粉、玉ねぎ、菜種油、バター、きび砂糖、食塩、ホワイトペッパー)、パスタ、ほうれん草、玉ねぎ、鮭、バター、シュレッドチーズ、食塩、パセリ

アレルギー 麦 乳 調理済

鮭とほうれん草のグラタン

342 1P 180g

343 2P 180g×2

1,076円⇒(¥1,162円)

538円(¥581円)

1,015円(¥1,096円)

トマトをふんだんに使用し、放牧豚のミンチを加えたコク深いオリジナルトマトソースがチーズ、ビザ生地の素材の味を引き立てた飽きのこない定番ビザです。

翌々週配達 北海道・ファーマーズファクトリー 薬 スポット

原材料: 生地(小麦粉(北海道)、オリーブ油、イースト、食塩、砂糖)、ナチュラルチーズ、トマトピューレ、豚肉、食塩、バジル

365日

アレルギー 麦 乳 未調理

363 トマトと放牧豚のマルゲリータ

1枚(18cm)

949円(¥1,025円)

旬の竹の子とワカメをあわせて炊き上げ、あっさりとした仕上げました。春の味覚をお楽しみください。

翌々週配達 石川・金沢錦 蔵 スポット

原材料: 竹の子(この国産)、わかめ、丸大豆しょうゆ、砂糖、本みりん、純米酒、だし(昆布、かつお節)

60日

アレルギー 麦 豆

367 若竹煮

100g

582円⇒(¥629円)

550円(¥594円)

柔らかな身のしんと竹の子のサクとした食感をだし、風味豊かに炊き上げました。

翌々週配達 石川・金沢錦 蔵 スポット

原材料: 身欠きにしん(アメリカまたはロシア)、たけのこ(国産)、砂糖、丸大豆しょうゆ、本みりん、麦芽水あめ、純米酢

60日

アレルギー 麦 豆

366 にしん竹の子煮

100g

545円⇒(¥589円)

510円(¥551円)

国産たこと国産ひじきに国産の原木しいたけを炊き合わせ、炊込みご飯用にしました。さっぱりとした後味の炊き込みご飯をご賞味いただけます。

価格改定

翌々週配達 石川・金沢錦 蔵 スポット

原材料: ひじき、丸大豆しょうゆ、たけのこ、乾しいたけ、人参、砂糖、本みりん、純米酒、食塩

60日

アレルギー 麦 豆

373 ひじきとたこの炊き込みご飯の素

160g/2合用

942円⇒(¥1,017円)

880円(¥950円)

北海道・青森海域で獲れたベビーほたては、たんぱく質が多くうまみ成分を多く含んでいます。ほたての柔らかさ・うまみを保ちながらじっくり丁寧に生姜を隠し味に炊き上げました。

翌々週配達 石川・金沢錦 蔵 スポット

原材料: ほたて貝(国産)、丸大豆しょうゆ、砂糖、本みりん、生姜、純米酒

60日

アレルギー 麦 豆

369 ほたて旨煮

90g

655円⇒(¥707円)

620円(¥670円)

価格改定

翌々週配達 石川・金沢錦 蔵 スポット

原材料: ひじき、丸大豆しょうゆ、たけのこ、乾しいたけ、人参、砂糖、本みりん、純米酒、食塩

60日

アレルギー 麦 豆

373 ひじきとたこの炊き込みご飯の素

160g/2合用

942円⇒(¥1,017円)

880円(¥950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。

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 3年
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

ツナフレーク油漬

394 1P 毎週
80g×3 873円(税943円)

395 2P スポット
80g×3×2 1,746円(税1,886円) → 1,600円(税1,728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 3年
原材料：まぐろ（輸入又は国産）、野菜エキス

ツナフレーク水煮 食塩不使用

396 1P 毎週
80g×3 818円(税883円)

397 2P スポット
80g×3×2 1,636円(税1,767円) → 1,500円(税1,620円)



渦潮で知られる鳴門海峡ではくまれた、肉厚で歯ごたえのいいわかめです。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いただけます。

東京・オーサワジャパン 毎週
原材料：湯通し塩蔵わかめ（鳴門産） 1年

391 鳴門産カットわかめ 40g 962円(税1,039円)

三重・オーサワジャパン 隔週AC
原材料：ひじき（伊勢志摩産） 1年

392 伊勢志摩産芽ひじき 30g 523円(税565円)

長崎産片口いわしを使用。程よい塩味で、そのまま食べるほか、サラダ、パスタ、チャーハン、酢の物などに使用できます。酸化防止剤不使用。

福岡・弥永商店 スポット
原材料：片口いわし（長崎県）、食塩（海水） 6ヶ月

401 長崎県産乾燥ちりめん 50g 519円(税561円)

料理になじみやすい液体タイプ。

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

402 チキンコンソメ・液体タイプ 10g×8 521円(税563円)

国内産野菜と雑穀を贅沢に使用した本格ポタージュスープ。砂糖や動物性原料は一切使用していないにもかかわらず、まろやかでコクがあり満足できる美味しさ。

東京・オーサワジャパン 隔週C
原材料：とうもろこし（北海道）、有機玄米、はと麦、天塩、かぼちゃ、玉ねぎ、昆布エキス、有機大豆、有機もちきび、たかきび、ひえ、あわ、有機バセリ、ホワイトベツパー 1年

407 八穀ポタージュ 15g×5 898円(税970円)

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

岐阜・桜井食品 毎週
原材料：小麦粉（岩手）、イースト、塩 6ヶ月 アルゲン 関

412 パン粉 200g 335円(税362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 スポット
原材料：小麦粉、馬鈴薯でんぷん、食塩（膨張剤（重曹）） 1年 アルゲン 関

413 天ぷら粉 400g 420円(税454円)

良質なカツオならではの削りたての風味はパツン！だしに。



静岡・新丸正 毎週
原材料：鰹荒節（国産） 1年
385 鰹平削り 40g 352円(税380円)

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

静岡・新丸正 毎週
原材料：鰹枯本節（国産） 1年
387 駿河ふぶき 4g×5 328円(税354円)



最高級の銘柄である北海道函館市「白口浜」の真昆布を使用。栄養が凝縮している根昆布粉末 30%入れました。旨味だしや隠し味に。

北海道・道南伝統食品協同組合 隔週C
原材料：真昆布（北海道函館） 1年
389 根昆布入昆布粉末 50g 543円(税586円)

太い茎の部分を使用し、食感のよい長ひじき。水で戻して煮物やサラダにご利用ください。

三重・オーサワジャパン 隔週AC
原材料：ひじき（伊勢志摩産） 1年
393 伊勢志摩産長ひじき 30g 565円(税610円)

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

大阪・ムソー 隔週AC
原材料：塩、でん粉分解物、酵母エキス、オニオン粉末、醤油、黒コショウ、白コショウ、セロリ粉末、人参粉末、馬鈴しょでん粉、フライドガーリック 2年 アルゲン 関国

野菜のおかけ 403 5g×8 433円(税468円)

粉末寒天は裏ごしの必要もなく手軽に料理やデザートが作れます。

長野・北原産業 スポット
原材料：海藻（オゴ草（チリ）、天草（モロコ）） 2年

410 粉末寒天 4g×5 334円(税361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%、コンスタートチ26%（遺伝子組み換えでない） 2年

414 ベーキングパウダー 113g 398円(税430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めのだしに最適。



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

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

愛知・節辰商店 毎週
原材料：かつお節、むろあじ節、椎茸、昆布 180日

388 NN かつおだしパック 10g×10 591円(税638円)

九州産原木栽培。豊かな香りと旨みで深みのある煮物や汁物などに。規格未選別。

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

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

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

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

大阪・ムソー スポット
原材料：でん粉分解物、酵母エキス、粉末野菜（玉ねぎ、人参、キャベツ、白菜、セロリ）、甜菜糖、馬鈴しょでん粉 1年

405 野菜でうまみ（食塩無添加） 3.5g×6 371円(税401円)

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

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

411 有機パン粉 100g 272円(税294円)

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

埼玉・みたけ 隔週AC
原材料：玄米（埼玉県）、北海道、石川県）、大豆、食塩、ベーキングパウダー（アルミニウム不使用） 1年 アルゲン 関

415 玄米粉パンケーキミックス 200g 334円(税361円) → 320円(税346円)

有明の味と香りをお届けします 福岡・成清海苔店

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

毎週
原材料：乾のり（有明海） 180日
379 柳川・血垣開漁協産焼のり 全型10枚 1,618円(税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（有明海） 180日
380 寿司はね焼のり 全型10枚 764円(税825円)

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

毎週
原材料：乾のり（有明海） 180日
381 おにぎり用焼海苔 10枚×3 1,564円(税1,689円)

口どけがよく、上品な甘み特徴です。素朴な味付けで本場の味を醸し出しました。

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

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

毎週
原材料：乾のり、砂糖、発酵調味料、食塩、醤油、昆布、ムロアジ、かつおぶし、干しえび、とうがらし 180日 アルゲン 関国国
383 味附おかず海苔 8切20枚×3 764円(税825円)

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

スポット
原材料：乾のり（有明海） 180日
384 きざみ焼海苔 20g 627円(税677円) → 595円(税643円)

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

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

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

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

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

大阪・ムソー スポット
原材料：でん粉分解物、酵母エキス、粉末野菜（玉ねぎ、人参、キャベツ、白菜、セロリ）、甜菜糖、馬鈴しょでん粉 1年

405 野菜でうまみ（食塩無添加） 3.5g×6 371円(税401円)

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

東京・オーサワジャパン 隔週AC
原材料：味噌（有機味噌（国産）、純米料理用、食塩、酵母エキス、たまねぎ粉末、昆布粉末、しいたけエキス、酒粕）、具（有機ほうれん草、有機豆腐、有機ねぎ/豆腐用凝固剤） 6ヶ月 アルゲン 関

406 有機みそ汁 52.5g/3食分 262円(税283円)

おぼろ汁

材料（4人分）
□かぶ / (小) 4〜5個
□里芋 / 8個
□人参 / 1本
□ふりのり / 適量
□だし汁 / 3カップ〜
□柚子 / 少々
□塩 / 適量
□醤油 / 適量

（A）
・葛粉 / 大さじ3
・水 / 大さじ3

- かぶの葉は塩茹でをして3cmの長さに切る。実はすりおろす。
- 里芋は皮をむき、塩でもんでぬめりができたら洗い流す。人参は2cmの輪切りにし、花型で抜いておく。
- 鍋にだし汁と2を入れ、柔らかくなるまで弱火で煮る。そこにかぶのすりおろしを加え、さらにしばらく煮たら塩、醤油で味付けをし、Aを加えてとろみをつける。
- お椀に里芋、人参、かぶの葉、ふのりを入れ、やさしく3の汁を注ぎ、柚子をのせる。

東京・オーサワジャパン スポット
原材料：葛粉（近畿・四国・九州） 2年
409 国産吉野本葛粉 150g 1,149円(税1,241円) → 1,100円(税1,188円)



北海道産大豆粉・国産米粉使用。もちもちとした食感のグルテンフリーパンケーキが簡単に作れます。

埼玉・みたち
隔週AC

原材料:米(埼玉県、北海道他)、大豆、食塩/ベーキングパウダー(アルミニウム不使用)

1年 **アレルギー** 豆

416

グルテンフリーパンケーキミックス

200g **334円**(¥361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。

東京・オーサワジャパン
スポット

原材料:有機大根(長崎)

6ヶ月

427

有機切干大根・長崎産

100g **439円**(¥474円)

北海道産の大豆100%使用。発芽させた大豆をふっくらと蒸し上げました。

兵庫・だいずデイズ 隔週AC

原材料:大豆、食塩、米酢

3ヶ月 **アレルギー** 豆

417

蒸し発芽大豆

100g **237円**(¥256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」で作られています。

大阪・ムソー
毎週

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

2年

428

国内産はるさめ

100g **416円**(¥449円)

北海道産の大豆100%使用。発芽させた大豆をふっくらと蒸し上げました。

兵庫・だいずデイズ 隔週AC

原材料:黒大豆、食塩、黒酢、米酢

3ヶ月 **アレルギー** 豆

418

蒸し発芽黒豆

70g **237円**(¥256円)

栃木県産の天日干した無漂白のかんぴょうです。もどりのよい一等のかんぴょうを使用しており、味・香りともすぐれています。

大阪・ムソー
スポット

原材料:かんぴょう(栃木)

6ヶ月

429

かんぴょう(無漂白)

40g **669円**(¥723円)

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

イタリア・バイオタリア
毎週

原材料:有機トマト、有機トマトジュース

24ヶ月

419

オーガニック
チョップドトマト

400g **460円**(¥497円)

420

2P

400g×2 **815円**(¥880円)

イタリア・バイオタリア
毎週

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

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、有機パプリカ、有機オレガノ

24ヶ月

421

ナポリタントマトソース

350g **745円**(¥805円)

422

バジルトマトソース

350g **745円**(¥805円)

佐賀・まんてん
原材料:白胡麻(パラグアイ)

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、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。

423

1P

毎週

70g **300円**(¥324円)

424

5P

スポット

70g×5 **1,330円**(¥1,436円)

佐賀・まんてん
原材料:白胡麻(パラグアイ)

240日

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

425

1P

毎週

70g **300円**(¥324円)

426

5P

スポット

70g×5 **1,330円**(¥1,436円)

北海道産小麦粉使用。風味よくしっかりとした食感。

東京・オーサワジャパン
スポット

原材料:小麦粉(北海道)、小麦グルテン、天然重曹

1年 **アレルギー** 麦

430

切り板麩

40g **292円**(¥315円)

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

大阪・ムソー
スポット

原材料:玄米(北海道産)

365日

433

助っ人飯米
玄米ごはん

160g **230円**(¥248円)

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

東京・オーサワジャパン
スポット

原材料:大豆(国産)、にがり(塩化マグネシウム)

6ヶ月 **アレルギー** 豆

431

1P

6枚・50g **481円**(¥519円)

432

3P

50g×3 **1,380円**(¥1,490円)

北海道産なんつぼしを精米し、炊き上げたごはんを便利なパックご飯にしました。

大阪・ムソー
スポット

原材料:うるち米(北海道産)

365日

434

助っ人飯米
白米ごはん

160g **240円**(¥259円)

有機もち玄米使用。杵つきならではの強い粘りとコシ。

東京・オーサワジャパン
スポット

原材料:有機水稲もち玄米(国産)

1年

435

有機玄米もち

6個・300g **505円**(¥545円)

有機もち玄米使用。杵つきならではの強い粘りとコシ、濃厚なよもぎの風味。

東京・オーサワジャパン
スポット

原材料:有機水稲もち玄米(国産)、よもぎ粉

1年

436

有機よもぎ入り玄米もち

6個・300g **535円**(¥578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ます。化学調味料・合成着色料などは不使用です。

438

オーガニック
スパゲッティ

500g **549円**(¥593円)

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

岐阜・桜井食品
スポット

原材料:小麦粉、小麦グルテン

3年 **アレルギー** 麦

439

国内産ロングパスタ

300g **390円**(¥421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。

東京・オーサワジャパン
スポット

原材料:有機とうもろこし(イタリア)、有機玄米粉

3年

440

有機グルテンフリースパゲッティ

250g **742円**(¥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。

東京・オーサワジャパン
スポット

原材料:有機とうもろこし(イタリア)、有機玄米粉

3年

441

有機グルテンフリーペンネ

250g **742円**(¥801円)

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

長崎・本村製麺
毎週

原材料:小麦粉(国産)、食塩、食用植物油

1年 **アレルギー** 麦

442

手延べ素麺/水晶の光

50g×5 **460円**(¥497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)

2年

446

玄米ビーフン

40g×3 **480円**(¥518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、植物油

1年 **アレルギー** 麦

443

長崎手延べうどん

200g **483円**(¥522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)、砂糖、酵母エキス、粉末しょうゆ、ごま、魚油パウダー、ごま油、デキストリン、チキンエキス、ポークエキス、コリアンダー、乾燥ねぎ、混合粉末、麦芽エキス、すまめ粉末

6ヶ月 **アレルギー** 麦

448

さくらのラーメン
ごま

100g **205円**(¥221円)

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

大阪・ムソー
スポット

原材料:そば粉(北海道)、小麦粉(国産)

2年 **アレルギー** 麦

444

1P

200g **489円**(¥528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)、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

6ヶ月 **アレルギー** 麦

449

さくらのラーメン
しお

99g **205円**(¥221円)

445

2P

200g×2 **935円**(¥1,010円)

447

さくらのラーメン
しょうゆ

99g **205円**(¥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。魚介の旨味とコクがあり麺によく合う仕上げです。

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、粉末しょうゆ、香辛料、混合粉末、ごま油、すまめ粉

6ヶ月 **アレルギー** 麦

450

さくらのラーメン
みそ

101g **205円**(¥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、混合粉末、ごま油、すまめ粉

6ヶ月 **アレルギー** 麦

451

さくらのラーメン
とんこつ

103g **215円**(¥232円)

夏季限定ラーメンです。無かんすいで作られた麺を熱風乾燥させています。スープは蛋白加水分解物・合成食品添加物不使用の甘みをおさえたさっぱり味です。

岐阜・桜井食品 スポット 6ヶ月 **アレルギー** 麦・豆

原材料:めん(小麦粉、馬鈴薯でん粉、小麦たん白、食塩)、添付調味料(しょうゆ、砂糖、醸造酢、食塩)、清酒、食塩、チキンエキス、酵母エキス、米黒酢、ごま油、食用植物油、ブラックペッパー、おろしにんにく、添付ふりかけ(ゆず皮粉末、いりごま)

452 しょうゆ味/冷しらーめん
123g 195円⇒(¥211円) **185円**(¥200円)

453 ゆず塩味/冷しらーめん
142g 230円⇒(¥248円) **220円**(¥238円)



国内産の有機栽培小麦を使用した麺を、ノンフライで乾燥させています。添付のスープも国産有機原料を使用した醤油、味噌を中心にして味を調整しています。

岐阜・桜井食品 スポット **JAS**

原材料:有機めん(有機小麦粉、食塩)、有機しょうゆ、有機醸造調味料、有機ごま油、食塩、有機ココヤシシュガー、有機酵母エキスパウダー、玉ねぎエキス、にんにくエキス、ねぎエキス、昆布粉末、こしょう

454 有機らーめん/醤油味
111g **284円**(¥307円)

国内産の有機栽培小麦を使用した麺を、ノンフライで乾燥させています。添付のスープも国産有機原料を使用した醤油、味噌を中心にして味を調整しています。

岐阜・桜井食品 スポット **JAS**

原材料:有機めん(有機小麦粉、食塩)、有機みそ、有機しょうゆ、有機醸造調味料、有機ごま油、食塩、有機ココヤシシュガー、食塩、有機酵母エキスパウダー、にんにく、昆布粉末、生薬、こしょう、唐辛子

455 有機らーめん/味噌味
118g **284円**(¥307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。

静岡発酵させ熟成した、まろやかでコクのある純米酢です。

福岡・庄分酢 毎週 原材料:米(福岡) 2年

庄分純米酢

461 300ml 542円(¥585円)

462 1L 975円(¥1,053円)

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

愛知・アルファフードスタッフ 毎週

原材料:さとうきび(鹿児島) 無期限

457 NN きびさとう
500g **495円**(¥535円)

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

JAS

埼玉・かたすみ 毎週

原材料:有機レモン(スペイン) 1年

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

パル一産有機さとうきびを使用した粉末タイプの黒糖です。クセのないまろやかな甘みで、コーヒーや紅茶に良く合います。

JAS

大阪・健友交 毎週 スポット

原材料:有機さとうきび(パル一) 2年

458 有機黒糖
500g **842円**(¥909円)

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

福岡・平田産業 毎週

原材料:菜種(オーストラリア) 540日

464 なのはな畑の菜種油
1250g 1,421円⇒(¥1,535円) **1,360円**(¥1,469円)

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

大阪・ムソー 毎週

原材料:てんさい(北海道)、糖蜜(北海道) 無期限

459 てんさい含糖蜜糖
500g **509円**(¥550円)

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

福岡・平田産業 毎週

純正ごま油・淡口圧搾しぼり

原材料:ごま(ブルキナファソ、ナイジェリア、タンザニア、他) 1年6ヶ月

466 165g 696円(¥752円)

467 450g 1,286円(¥1,389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) 無期限

460 シママース
1kg **495円**(¥535円)

貴重な国産(主に北海道産)の菜種を使用しています。

一般的な化学溶剤を用いる抽出法ではなく、圧力を加えて搾る「圧搾一番搾り」です。クセがなく風味豊かで、和洋中どんな料理にも合います。

福岡・平田産業 毎週 原材料:菜種(国産) 1年半

465 一番しぼり国産なたねサラダ油
450g 1,157円⇒(¥1,250円) **1,070円**(¥1,156円)

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

パレスチナ・パレスチナオリーブ生産組合 2026年4月

原材料:食用オリーブ油(パレスチナ)

470 1P 250ml 1,500円(¥1,620円)

471 2P 250ml×2 3,000円⇒(¥3,240円) 2,800円(¥3,024円)

有機栽培の原料で三河本みりんと同じ伝統製法で仕込み・熟成をしました。お米がもつ自然な甘さ・旨味・豊かな香りを伝統製法で最大限引き出しました。

愛知・角谷文治郎商店 隔週AC 1年

原材料:有機もち米、有機米麹、有機米焼酎 アルコール度:13.5~14.5度

474 有機三州味醂
500ml **1,413円**(¥1,554円)

減農薬栽培のもち米、米、米麹と高濃度の米焼酎を桶に仕込んで1年以上発酵させました。加熱殺菌していないので、瓶詰め後も旨味が増えています。

愛知・角谷文治郎商店 隔週AC 1年

原材料:もち米(佐賀、北海道、愛知、滋賀)、米麹(愛知)、本格焼酎(愛知、山形県産米) アルコール度:13.5~14.5度

三河本みりん

472 700ml 1,400円(¥1,540円)

473 1.8L 3,210円(¥3,531円)

※この商品は(株)ドリームグループの直販です

ごまを焙煎してから搾った香ばしい油です。深い香りとしこくが特徴です。従来のごま油の用途に限らず、フレンチやイタリアン、和食などにも合います。

福岡・平田産業 毎週

純正ごま油・濃口一番しぼり

原材料:ごま(ブルキナファソ、ナイジェリア、タンザニア、他) 1年6ヶ月

468 165g 696円(¥752円)

469 450g 1,286円(¥1,389円)

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

埼玉・味の一醸造 毎週

原材料:米、米麹、食塩 1年

475 味の母
720ml **968円**(¥1,045円)

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

島根・青砥酒造 毎週

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

476 みやこの料理酒
500ml **919円**(¥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(国産米)使用:放射能検査済(未検出) 無期限

※この商品は(株)ドリームグループの直販です。

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

上質のかつお節をたっぷり使用し、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

365日 **アレルギー** 麦・豆

478 NN うまみ鰹つゆ
500ml **698円**(¥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・あいの流通センター 毎週

原材料:菜種油(オーストラリア産)、卵黄、りんご酢、食塩、砂糖、香辛料 180日 **アレルギー** 卵

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

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

大阪・ムソー 毎週

原材料:菜種油(オーストラリア)、卵、有機りんご酢、果実酢(レモン果汁)、砂糖、食塩、香辛料(からし) 6ヶ月 **アレルギー** 卵

480 平飼いたまごの有精卵マヨネーズ
290g **715円**(¥772円)

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

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 1年半

481 有機トマトケチャップ
300g **407円**(¥440円)

万能くろ酢たれでカオマンガイ風鶏の炊き込みご飯

材料

- 米 …… 2合 (研いで浸水しておく)
- 鶏もも肉 …… 1枚(250g位)
- 塩・こしょう …… 適量
- 酒 …… 大さじ1
- 万能くろ酢たれ …… 大さじ2

(タレ)

- ◆長ネギ / みじん切り …… 50g
- ◆万能くろ酢たれ …… 100cc
- ◆オイスターソース …… 大さじ1
- ◆おろし生姜 …… 5g
- ◆みそ …… お好みで

①炊飯器に研いだ米と酒と万能くろ酢たれ大さじ2を入れ、水を2合の目盛りまで入れ炊飯コショウを合した鶏肉を上のにせて炊く。

②(タレ)の材料を混ぜ合わせ、電子レンジ600Wに約1分かける。

③炊きあがったら鶏肉を取り出し、食べやすい大きさに切る。器にご飯を盛り、鶏肉のをせタレをかけて出来上がり。

福岡・庄分酢 隔週AC

原材料:醤油、醸造酢、米黒酢、甜菜糖、昆布だし、カツオだし、椎茸だし、発酵調味料、米粉

2ヶ月 **アレルギー** 麦・豆

490 万能くろ酢たれ
300ml 636円⇒(¥687円) **585円**(¥632円)

484 オイスターソース
115g **469円**(¥507円)

魚・水産加工品

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

徳島・マストミ

凍 隔週AC

原材料:キハダマグロ(太平洋) 10日

525 刺身用まぐろ角切り

120g 784円(¥847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 隔週AC

原材料:めばちまぐろ(太平洋)

10日

529 まぐろカマトロ焼物用

200g 541円(¥584円)

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

徳島・マストミ

凍 隔週AC

原材料:魚肉すり身(スケトウダラ(北海道産)、砂糖、食塩)、魚肉(国産)、馬鈴薯澱粉、砂糖、食塩、パン粉(小麦を含む)、みりん、食塩、コショウ、カレー粉、唐辛子 30日 7月17日(要) 調理済

534 阿波のフィッシュカツ

2枚(130g) 436円(¥471円)

絶妙にブレンドされたコチジャンのほのかな辛さと、天然醸造味噌の濃厚なコクと風味が、豚肉と野菜のうまみを引き立てます。

徳島・マストミ

凍 隔週AC

原材料:豚肉(国産)、赤味噌(大豆を含む)、砂糖、菜種油、醤油(小麦・大豆を含む)、鶏卵、酒、コチュジャン(小麦・大豆を含む)、馬鈴薯澱粉、食塩、ニンニク、コショウ、生姜 90日 7月17日(要) 隔週

537 野菜で仕上げる回鍋肉

110g 500円→ 474円(¥512円)

日本海に春を告げるホタルイカをボイルしてあります。解凍してそのまま酢味噌で。ヌタや、マリネ、アヒージョにも。



翌々週配達

石川・タカシヨク 凍 7月17日(要) 隔週

原材料:ホタルイカ(山陰)、食塩 90日

540 ボイルほたるいか

150g 613円(¥662円)

マストミ

徳島県徳島市

良質なマグロを目利きし、絶品のお刺身やお手軽なお惣菜加工をしています。



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

徳島・マストミ 凍 隔週AC

原材料:びんちょうまぐろ

10日

526 びんちょうまぐろ刺身用

160g 560円(¥605円)

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



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

徳島・マストミ 凍 隔週AC

原材料:揚げエビ(エビ(ミャンマー)、卵白、馬鈴薯澱粉、菜種油、食塩)、チリソース【トマトケチャップ、鶏ガラスープ、白ネギ(国産)、チュウニヤン、ニンニク、生姜、砂糖、コチュジャン、馬鈴薯澱粉、菜種油、酢、酒】 90日 7月17日(要) 隔週 調理済

535 天然エビのチリソース

150g 634円(¥685円)

「コクのあるうまみ」と「もっちりとした食感」をお楽しみください。

お刺身、漬け、サラダなど

徳島・マストミ

凍 隔週AC

原材料:メバチマグロ(太平洋)

10日

521 メバチマグロ切落としスライス

100g 700円→ 661円(¥714円)

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



徳島・マストミ 凍 隔週AC

原材料:メバチマグロ(太平洋) 15日

527 メバチマグロ短冊

100g 729円(¥787円)

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

徳島・マストミ

凍 隔週AC

原材料:ピンチョウマグロ(太平洋)、塩麹、小麦粉、菜種油、鶏卵、醤油(小麦・大豆を含む)、酒、ニンニク、砂糖、食塩 90日 7月17日(要) 隔週 調理済

532 まぐろの塩麹竜田

150g 600円(¥648円)



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

徳島・マストミ

凍 隔週AC

原材料:豚肉(北海道)、砂糖、黒酢、玉ねぎ、醤油、にんじん、ピーマン、馬鈴薯澱粉、菜種油、小麦粉、鶏卵、酒、胡麻油、生姜、ニンニク、食塩 90日 7月17日(要) 隔週 調理済

538 黒酢の酢豚

330g 800円(¥864円)

人気のマリネシリーズ。さっぱりとした味付けが食欲をそそります。



翌々週配達

石川・金沢錦 凍 7月17日(要) 隔週

原材料:アジ・玉ねぎ・米酢・醤油・なたね油・てんさい糖・本みりん・小麦粉・ごま油・日本酒・唐辛子 180日 7月17日(要) 隔週

542 小アジマリネ

140g 550円(¥594円)



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

徳島・マストミ

凍 隔週AC

原材料:メバチマグロ(太平洋)

30日

528 メバチマグロのカマぶつ切り

300g 422円(¥456円)

手やお箸でつまみやすい「小さめサイズ」のエビフライです。無塩の天然エビを使用しており、エビ本来の旨味とがしっかりと食感をお楽しみ頂けます。お弁当やもう少しおかずが欲しい時など。

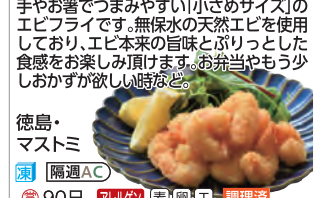
徳島・マストミ

凍 隔週AC

原材料:まぐろ、玉ねぎ、砂糖、ケチャップ、馬鈴薯澱粉、豚肉、醤油、菜種油、酢、鶏卵、小麦粉、ねぎ油、酒、天日塩、生姜、ごま油、コショウ、にんにく 90日 7月17日(要) 隔週 調理済

533 まぐろ団子甘酢ソース・2食

4個×2 576円(¥622円)



徳島・マストミ

凍 隔週AC

原材料:エビ(インドネシア又はミャンマー)、食塩、酒、衣(パン粉(小麦を含む)、小麦粉、液卵、コショウ)、揚げ油(菜種油) 90日 7月17日(要) 隔週 調理済

536 ひとくちエビフライ

100g 593円(¥640円)



いわしフィレのマリネです。骨無しのフィレなので、食べやすいです。



翌々週配達

石川・金沢錦 凍 7月17日(要) 隔週

原材料:イワシ・玉ねぎ・米酢・醤油・なたね油・てんさい糖・本みりん・小麦粉・ごま油・日本酒・唐辛子 180日 7月17日(要) 隔週

543 いわしマリネ

140g 598円(¥646円)

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

つぶつぶまぐろ丼タレ付き

522 2食分

50g×2 800円→ 760円(¥821円)

523 2P/4食分

50g×4 1,545円→ 1,467円(¥1,584円)

524 3P/6食分

50g×6 2,273円→ 2,158円(¥2,331円)

徳島・マストミ 凍 隔週AC

原材料:まぐろ【メバチマグロ(太平洋、大西洋、インド洋)、菜種油】、タレ(醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、酵母エキス) 10日 7月17日(要) 隔週

まぐろ漬け丼

徳島・マストミ 凍 隔週AC
袋ごと流水で解凍してご飯にのせるだけ！

鮮度の良いピ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。

食感の良いびん長まぐろを適度な厚みでスライスし、ごまの風味の効いた特製だれで漬け丼にしました。これまでの醤油味とは一味違うご飯の進む逸品。



簡単どんぶり

原材料:ピンチョウマグロ(太平洋)、醤油、米発酵調味料 30日 7月17日(要) 隔週

530 びん長

80g×2 680円(¥734円)

原材料:ピンチョウマグロ(太平洋)、醤油、米発酵調味料、砂糖、ねりごま・白ごま・馬鈴薯でんぷん・食塩 30日 7月17日(要) 隔週

531 胡麻ダレ

80g×2 680円(¥734円)

タカシヨク

石川県金沢市 翌々週配達

タカシヨクでは指定漁船から厳選された天然ものを選び、すぐに加工・急速加工し美味しさを閉じこめます。「海の恵みそのままの味」を大切にしています。



焼津港に水揚げされた日本船の巻き網船の鮮度の良いきはだまぐろを使用し、NON-GMOの丸大豆醤油をベースにしたタレに漬け込みました。きはだまぐろの薄い赤色とシンプルなタレがうま味調和し、大変美味しい漬け丼の具に仕上がりました。



翌々週配達

石川・タカシヨク 凍 7月17日(要) 隔週

原材料:キハダマグロ(太平洋)・タレ:醤油・砂糖・米酢 30日 7月17日(要) 隔週

544 きはだまぐろ漬け丼の具

80g×2 655円(¥707円)

ハタハタの内臓と頭を取り除き、一夜干しに。小ぶりで骨まで食べられて、適度にのった脂が美味。



翌々週配達

石川・タカシヨク 凍 7月17日(要) 隔週

原材料:ハタハタ(山陰沖)・塩 150日

545 まるごとハタハタ丸干し(無頭)

100g(10~12尾) 483円(¥522円)

シングルフローズンのサバのフィレです。無塩ですので、味噌煮や生姜煮、電田揚げにおすすめ。



翌々週配達
石川・タカシヨク

凍 **冷蔵** **常温**

原材料: サバ(山陰) 90日

546 サバフィレ
210g (2〜3枚) **560円**(税605円)

下処理済の小ぶりのイワシ。煮付けにピッタリのサイズです。旨味のある脂があり、生姜煮や梅煮、唐揚げにオススメ。一括表示に生姜煮レシピを付けました。



翌々週配達
石川・タカシヨク

凍 **冷蔵** **常温**

原材料: 真イワシ(鳥取) 90日

547 いわし調理用
270g (20尾前後) **456円**(税492円)

山陰のイワシをシングルフローズンでフィレにしました。衣をつけてフライやかば焼きにどうぞ。



翌々週配達
石川・タカシヨク

凍 **冷蔵** **常温**

原材料: 真イワシ(山陰) 90日

548 いわしフィレ
220g **518円**(税559円)

夏のお魚トビウオのフィレです。海の上をびよーんと飛ぶので、無駄な脂肪がなく、たんぱく質が豊富でカロリーの低いお魚です。フライや天ぷらにするとフワフワです。蒲焼にもオススメ。暑い夏は夏のお魚で乗り切りましょう！



翌々週配達
石川・タカシヨク

凍 **冷蔵** **常温**

原材料: トビウオ(福井県) 90日

549 フライ用トビウオフィレ
8枚 **556円**(税600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。

北海道近海の代表的な魚分類(甘えび・スルメイカ・水たこ・帆立貝、各50g)をカットし、シーフードミックスを作りました。パスタやカレー、ピラフなどに。



翌々週配達
札幌中一 北海道

凍 **冷蔵** **常温**

原材料: 甘えび・スルメイカ・水タコ・帆立貝(すべて北海道) 180日

551 北海道のシーフードミックス4種
200g **1,619円**(税1,749円)

北海道噴火湾産の小ぶりのサイズの帆立をボイルして加熱用に処理しました。ご使用になる分だけ冷蔵庫で解凍後、加熱してお召し上がりください。



翌々週配達
札幌中一 北海道

凍 **冷蔵** **常温**

原材料: 帆立貝(北海道) 180日

552 北海道のベビー帆立
200g **1,286円**(税1,389円)

秋鮭の最も旬の時期の、魚体が良いとされる時に漁獲された鮭の中からさらに身色・肉質・脂のりなど基準をクリアしたオス鮭のみを、水揚げ当日に加工しています。じっくり燻製し香り高く色鮮やかに仕上げた自信作です。



翌々週配達
ムソー 大阪府

凍 **冷蔵** **常温**

原材料: 秋鮭(北海道)・食塩 365日

553 秋鮭スモークサーモン
40g×2 **900円**(税972円)

北海道近海噴火湾胆振地方で水揚げされた新鮮なスケソウタラの卵を生そのまま平釜造りのシママースの塩のみで漬け込みました。生から漬けることによりさらっとした粒子感が楽しめます。



翌々週配達
カネキ南波商店 北海道

凍 **冷蔵** **常温**

原材料: すけとうだら
の卵巣(北海道)・食塩

6ヶ月

554 無着色たらこ
60g **697円**(税753円)

北海道の北東に位置する枝幸で水揚げされた旬の秋鮭(オス)の新巻鮭です。赤穂の天塩を腹を取りだした鮮度の良い秋鮭に塗り込み熟成させました。素材を活かす薄塩仕立てです。



翌々週配達
ムソー 大阪府

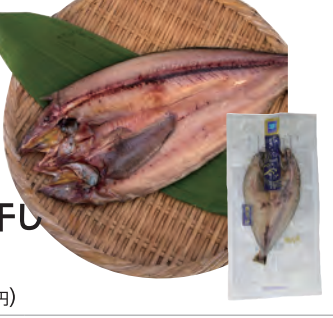
凍 **冷蔵** **常温**

原材料: 秋鮭(北海道)・食塩

180日

555 北海道産新巻鮭切身
120g(2切) **814円**(税879円)

稚内前浜産の新鮮なほっけを塩のみで乾燥した無添加の干し物です。素材を活かすため薄塩で仕上げました。



翌々週配達
丸共水産 北海道

凍 **冷蔵** **常温**

原材料: ほっけ(北海道)・食塩

6ヶ月

556 開きほっけ一夜干し(真ほっけ)
1枚 **814円**(税879円)

鳥取県境港産のアジを使用。衣付けも生パン粉を一枚一枚手作業で仕上げ、冷めてもサクサク感を味わえる商品です。たっぷり油で4〜5分揚げてお召し上がりください。



翌々週配達
角屋食品 鳥取県

凍 **冷蔵** **常温**

原材料: アジ・衣(パン粉・小麦粉・馬鈴薯でん粉・食塩・コショウ・白・小麦たん白)

180日

557 やさしい日本のアジフライ
4枚(200g) **771円**(税833円)

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



ヤママサ 宮城県塩電市

原材料: サバ(ノルウエー産)・深層海塩(インドネシア産) 90日

ヤママサの甘塩サバ

558 1P 毎週
60g×2 **583円**(税630円)

559 3P 冷蔵
60g×2×3 **1,615円**(税1,744円)
1,750円⇒
(税1,890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。骨まで柔らかく炊き上げました。醤油とみりん、生姜を利かせて、ご飯が進む美味しさです。レンジ加熱してお召し上がりください。



ヤママサ 宮城県塩電市

原材料: さんま(国内産)・醤油(小麦・大豆を含む)・砂糖・酒・つゆ・生姜(国内産)・みりん

90日 **7月17日** **要** **要**

三陸産さんま佃煮

560 1P 毎週
70g **316円**(税341円)

561 3P スポット
70g×3 **901円**(税973円)
948円⇒
(税1,024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。レンジ加熱してお召し上がりください。



ヤママサ 宮城県塩電市

原材料: 真さば(宮城県産)・みそ(大豆を含む)・酒・砂糖・生姜(国内産)・みりん

90日 **7月17日** **要**

金華さば仙台みそ煮

562 1P 毎週
60g **335円**(税362円)

563 3P スポット
60g×3 **955円**(税1,031円)
1,005円⇒
(税1,085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。レンジ加熱してお召し上がりください。



ヤママサ 宮城県塩電市

原材料: 銀鱈(アメリカ産)・つゆ・砂糖・醤油(小麦・大豆を含む)・みりん・酒・生姜(国内産)・片栗粉・米酢

90日 **7月17日** **要** **要**

銀だらコク煮

564 1P 毎週
50g **460円**(税497円)

565 2P スポット
50g×3 **874円**(税944円)
920円⇒
(税994円)

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



ヤママサ 宮城県塩電市

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

90日 **7月17日** **要**

黒豆と玄米の炊き込みご飯

566 1P 毎週
80g **292円**(税315円)

567 3P スポット
80g×3 **832円**(税899円)
876円⇒
(税946円)

北海道産の真タラコの皮を1つ1つ手で剥き、直火炊き製法でじっくり時間をかけて、一釜一釜味付けしました。



タカハシ食品 東京都

冷蔵 **常温**

原材料: たらこ(北海道)・ビートグラニュー糖・醤油・昆布・本みりん

90日 **7月17日** **要** **要**

568 鱈子と昆布の旨煮
100g **792円**(税855円)

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



タカハシ食品 東京都

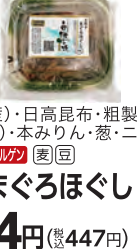
冷蔵 **常温**

原材料: ほたて(北海道)・ビートグラニュー糖・醤油・本みりん

90日 **7月17日** **要** **要**

569 ホタテしぐれ煮
70g **660円**(税713円)

厳選した柔らかく、癖がないピンチョウマングロを生そのまま炊き上げ、醤油と砂糖で甘辛く煮付けた最高のごはんのお供です。魚の生臭さを感じさせないので、お子様も美味しく食べていただけます。



カネハチ・静岡県牧之原市

冷蔵 **常温**

原材料: まぐろ(国産)・日高昆布・粗製糖・醤油(小麦を含む)・本みりん・葱・ニンニク

90日 **7月17日** **要** **要**

570 生炊きまぐろほぐし
60g **414円**(税447円)

瀬戸内で獲れたかたくちいわしを添加物を一切使用しないで煮あげました。素晴らしいだしがとれます。



静岡県静岡市小倉食品

冷蔵 **常温**

原材料: かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩

180日

571 無添加にぼし(片口いわし)
120g **660円**(税713円)

瀬戸内海で獲れたかたくちいわしを無添加で煮あげました。とても美味しい上にカルシウムが手軽にとれます。そのままお召し上がりください。



静岡県静岡市小倉食品

冷蔵 **常温**

原材料: かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩

180日

572 無添加食べる小魚
60g **511円**(税552円)

いちろうこ(南伊豆水産)
静岡県静岡市

【お知らせ】
いちろうこの練り物はGWでお休みです。

飲料

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

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



京都・ほった園

毎週

原材料: 緑茶(京都府/有機栽培)

1年

574 有機栽培熟成三年番茶
150g **415円**(税448円)

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



京都・ほった園

毎週

原材料: 緑茶(京都府/有機栽培)

180日

575 宇治の松印煎茶
100g **1,000円**(税1,080円)

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



京都・ほった園

毎週

原材料: 緑茶・抹茶(京都府/有機栽培)

180日

576 宇治の抹茶入りくき茶
100g **600円**(税648円)

静岡県産一番茶100%。やぶきたを中心に、石原園自慢の少量限定生産茶のみで造りました。栽培期間中、農業や化学肥料不使用。



静岡県 石原園

冷蔵 **常温**

原材料: 有機緑茶(静岡県産)

365日

577 有機栽培茶
100g **981円**(税1,059円)

有機栽培で製造したお茶を、胴体摩擦粉碎装置でパウダー状にしました。飲み易く、使い易く、熱変性が殆どないのが特徴です。



静岡県 石原園

冷蔵 **常温**

原材料: 有機緑茶(静岡県産)

365日

578 有機栽培/食葉茶パウダー
50g **698円**(税754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・かたぎ香園
毎週
原材料:大麦(石川
県産/特別栽培)
ほうじ茶(かたぎ
香園/菌0虫0)

579 ほうじ茶入 麦茶ティーバッグ 1年
10g×32 **600円**(¥648円)

有機栽培の成熟
した茶の枝葉を
使用した番茶で
す。カフェイン、タ
ンニン等の刺激
成分が少なく、生
後1ヶ月の赤ちゃ
んからお飲みい
ただけます。

大阪・ムソー C通
原材料:有機緑茶(国産)
毎週

580 赤ちゃん番茶ティーバッグ 1年
2g×18 **380円**(¥410円)

有機コーヒー豆を使用したインスタントコーヒー。
インスタント臭がなく、飲みごたえがあります。

愛知県長久手市
オキノ C通
原材料:有機コーヒー豆

有機インスタントコーヒークスコ

585 瓶 80g **1,660円**(¥1,793円)
毎週 3年

586 詰替 1年半
75g **1,500円**(¥1,620円)

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

愛知・マルサン
原材料:大豆(国産)
毎週 120日
国産大豆の無調整豆乳

591 1P 毎週
1000ml **388円**(¥419円)

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

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

592 津軽のかおり(びん) 1L
862円(¥931円)

お湯を注いでそのまま飲める
生姜入り梅干番茶です。

無双本舗
奈良県奈良市
スポット
原材料:有機醤油・有機梅肉
(梅/奈良県産)
毎週 1年
603 有機梅醤 陽寿
250g **1,900円**(¥2,052円)

奈良県奥吉野で栽培した有機青梅を
梅干にし、有機醤油を合わせまし
た。番茶を注いで梅醤番茶でど
うぞ。

無双本舗
奈良県奈良市
スポット
原材料:有機醤油・有機梅肉
(梅/奈良県産)
毎週 1年
603 有機梅醤 陽寿
250g **1,900円**(¥2,052円)

お湯を注いでそのまま飲める、生姜
入り梅醤です。梅醤に加えて、生姜で
ポカポカ。

無双本舗
奈良県奈良市
スポット
原材料:梅肉(梅/奈良県産)・淡口醬
油・有機番茶(国産)・有機番茶粉末
(国産)・有機生姜粉末(中国産)
毎週 1年
604 生姜・番茶入り梅醤
250g **1,500円**(¥1,620円)

携帯に便利なお湯を注いでそのまま
飲めるスティックタイプの生姜がよく
効いた梅醤番茶です。

無双本舗
奈良県奈良市
スポット
原材料:梅肉(梅/奈良県産)・和歌
山県産)・淡口醬油・有機
番茶(国産)・有機番
茶粉末(国産)・生薑粉
末(高知産)
毎週 1年
605 国産生姜入り
梅干番茶スティック
8g×20 **1,500円**(¥1,620円)

さつま芋ペーストをよつ葉バターで練り
こんで焼き上げたスイートポテトです。
自然解凍もしくはトースターで軽く温め
てお召し上がりください。

福岡・那珂川キッチン
凍 スポット
原材料:さつまいも(国産)、
加塩バター、鶏卵
毎週 180日
610 スイートポテト
40g×3 **495円**(¥535円)

玄米、はと麦、ひえ、アマランス、ごま
入り。菜種油とごま油で作った秘伝
のたれで味付けしたサラダせんべい
風、サクリとした歯応えです。

岩手・味泉 C通
原材料:玄米(国産)・
はと麦・ひえ・有機ア
マランス・ごま・菜
種油・ごま油・食塩(赤
穂の塩)
毎週 3ヶ月
611 自然風味の五穀せんべい
100g **420円**(¥454円)

北海道産じゃがい
も使用。あおさの
香りとほのかな塩
味の、サクとした
ソフトせんべい風
お菓子です。

岩手・穀の蔵
C通
原材料:馬鈴薯澱粉・マッシュポテト(北
海道産)、あおさ、食塩(伯方の塩)
毎週 6ヶ月
615 じゃがいもぼん
2枚×6 **290円**(¥313円)

鹿児島産さつまい
も使用。さつまい
もの自然な甘み
がおいしいソフト
せんべい風お菓
子です。

岩手・穀の蔵
C通
原材料:甘藷澱粉・さつまいもの粉、
黒ごま、食塩(伯方の塩)
毎週 6ヶ月
616 さつまいもぼん
2枚×6 **290円**(¥313円)

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

愛知県名古屋・喜八
隔週AC
原材料:蕎麦
(富山県産)
毎週 1年
581 そば屋のそば茶
180g **1,230円**(¥1,328円)

大阪・ムソー スポット 9ヶ月
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)

587 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

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

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

福岡・POPCOFFEES
毎週
6ヶ月
原材料:東ティモール・ブラジル・グアテマ
ラ・ペルー産のオーガニックコーヒー豆
OGこだわりブレンド
582 中挽 **583** 豆
各150g
1,050円→
(¥1,134円) **964円**(¥1,041円)

有機栽培カカオ豆100%のアルカリ処理
をしていないココアです。カカオ豆本来
の風味や酸味をお楽しみいただけます。
お菓子作りやビーフシチューなどの煮込
み料理にも。

岐阜・
桜井食品株式会社
C通
原材料:オーガニック
カカオ豆(ペルー)
毎週 365日
589 有機ココア
100g **779円**(¥841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)
毎週 12ヶ月
584 有機栽培ソフトブレンド・粉
300g **1,200円**(¥1,296円)

黒ごまときなこの香ばしい風味とき
なこの優しい甘みのラテです。牛乳
と混ぜてお召し上がりください。
ホットでも、アイスでも美味しい。

九鬼産業・三重県
C通
原材料:黒ごまパウ
ダー(国内製造)・
砂糖(さとうきび
(国産))・きなこ
(大豆(国産))・
食塩
毎週 1年
590 黒ごまラテ
150g **429円**(¥463円)

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

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

**有機ベルファームの
にんじんジュース**

593 1P 100ml **226円**(¥244円)
594 10P 100ml×10 **2,180円**(¥2,354円)

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

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

有機ベルファーム青汁
595 1P 100ml **204円**(¥220円)
596 10P 100ml×10 **1,961円**(¥2,118円)

有機りんご、レモンを85%使用。砂糖不使用。
果汁本来の甘みを生かし、有機レモンをプ
ラしているため、後味がすっきりしています。

徳島・光食品 隔週AC 1年6ヶ月
原材料:有機果実【りんご、レモン】、炭酸
OGアップルサイダー+レモン
597 3本 250ml×3 **450円**(¥486円)
598 ケース 250ml×30 **4,350円**(¥4,698円)

濃縮タイプです、約2倍
にうすめて飲むほか、
甘味料としてもお使い
ください。

価格改定
東京・
オーサワジャパン
隔週AC
原材料:有機
玄米麹・玄米
(秋田・滋賀)
毎週 6ヶ月
599 有機玄米甘酒(粒)
250g **390円**(¥421円)

有機小豆100%使用し
たお茶です。ほんのり小
豆の味がします。

東京・遠藤製酪
C通
原材料:有機小豆
(中国)
毎週 9ヶ月
600 有機あずき美人茶
500ml **200円**(¥216円)

無菌充填設備によりペットボトル内に残る空気まで殺菌された、
完全無菌のミネラルバランスの良い安心・安全な国産天然軟水
です。

岐阜・奥長良川名水 隔週AC
原材料:水(岐阜)
毎週 2年
高賀の森水
601 ケース 500ml×24 **3,600円**(¥3,888円)
602 ケース 2L×6 **1,740円**(¥1,879円)

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

原材料:じゃがいも(国産)、こめ油、食塩
612 うすしお 55g
原材料:じゃがいも(国産)・こめ油・食塩・焼きのり
613 のり塩 53g
原材料:じゃがいも(国産)、こめ油、食塩、柚子粉
末、昆布、鰹節
614 柚子 53g
北海道・ノースカラース 隔週AC 4ヶ月
ポテトチップス 各 **215円**(¥232円)

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。

熊本県産さつま芋とキビ砂糖を使用
しています。自然解凍でお召し上
がり下さい。半解凍も意外な美味し
さです。
福岡・
那珂川キッチン
凍 スポット
原材料:さつまいも(熊本)、きび砂糖、菜種油
毎週 180日
609 大学芋
150g **724円**(¥782円)

つるんと涼しいヘルシーデザート 今季初

しなやかな食感でコシのある国内産寒天と、
北海道産赤えんどう使用の豆かんとんです。
黒蜜をかけてお召し上がりください。

原材料:天草、黒糖みつ
(沖縄)、赤えんどう
(北海道)、醸造酢
607 豆かんとん
黒蜜 155g

国産天草を煮出して作った寒天、沖縄産黒砂糖
で作った黒蜜、国産大豆きな粉等こだわり原料
の和風デザートです。

原材料:天草、黒糖みつ
(沖縄)、きな粉(国産
大豆)、醸造酢、醸造酢
毎週 3ヶ月
608 きな粉
黒みつ寒天 160g

神奈川・太陽 スポット 3ヶ月 各 **310円**(¥335円)

有機濃縮果汁とてん菜糖だけで作ったくだものドリンク。

香料や着色料を使用していないため、フルーツ本来の味が楽しめます。冷凍庫で凍らせてアイスキャンディーに。そのまま冷やしてジュースとして。

今季初



原材料:果実【有機ぶどう(アルゼンチン、アメリカ)、有機レモン】、てん菜糖

619 ぶどう

原材料:果実【有機りんご(アルゼンチン)、有機レモン】、てん菜糖

620 りんご

大阪・旭屋製菓 スポット 6ヶ月
果実でちゅーちゅー 45ml×5本 **380円**(¥410円)

1日1回は玄米食習慣。有機玄米100%のおせんべいです。1袋(30g)に使用している玄米は、およそ茶わん半分の玄米ごはんの量です。



原材料:有機玄米、有機黒ゴマ、塩(海の精)

621 素焼き

175円(¥189円)

原材料:有機玄米、有機黒ゴマ、有機たまり醤油

622 黒胡麻

200円(¥216円)

原材料:有機玄米、有機白ゴマ、有機たまり醤油

623 白胡麻

200円(¥216円)

原材料:有機玄米(国産)、有機たまり醤油、有機黒ゴマ

624 たまり醤油

175円(¥189円)

兵庫・アリモト C 週 4ヶ月
玄米セラピー 各30g

濃厚で純粋な美味しさ

初夏～夏の定番人気おやつ、無添加ネージュのアイスキャンディー
ネージュのアイスキャンディーはよつ葉のミルクや無農薬緑茶・純ココア等、こだわりの原料を使用。それぞれの持ち味を生かすため、材料の殺菌もできるだけせず、フレッシュな風味をそのまま残すよう工夫しています。子供も大好きなおやつだからこそ、ぜひ、本物の美味しさを味わってほしいですね。

ノンホモパステライズ牛乳と、濃縮乳(よつ葉乳業)のアイスキャンディーです。北海道産ビート糖を使用しています。

原材料:牛乳、濃縮乳、ビート糖

633 ミルク

北海道産小豆と種子島甘藷分蜜糖で作った粒あんと、有機栽培の粉末緑茶を使用したアイスキャンディーです。

634 小豆

原材料:粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶

636 宇治金時

原材料:粒あん(北海道産小豆、種子島甘藷分蜜糖、赤穂の天塩)、砂糖(種子島産甘藷分蜜糖)、赤穂の天塩

637 ブルーベリー

大阪・ネージュ 隔週 1年
ネージュのアイスキャンデー

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

神奈川・太陽油脂 隔週AC
成分:純石けん分(36%・脂肪酸カリウム)

パックス洗濯用石けんソフト

640 詰替

1000ml **750円**(¥825円)

641 詰替(大)

4000ml **2,950円**(¥3,245円)

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

神奈川・太陽油脂
成分:純石けん分(25% 脂肪酸カリウム)

ナチュロン台所のせっけん

647 ボトル C 週

500ml **520円**(¥572円)

648 詰替 隔週AC

450ml **400円**(¥440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

653 ワンタッチ芯なしシングル

130m×6 **740円**(¥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

654 ピュアブラウン・ダブル

37.5m×8 **672円**(¥739円)

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

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

パックス衣類のリンス

642 本体 C 週

600ml **850円**(¥935円)

643 詰替 隔週AC

550ml **500円**(¥550円)

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

神奈川・太陽油脂
成分:純石けん分(10% 脂肪酸カリウム)、オレンジオイル

ナチュロンお風呂洗いせっけん

649 ボトル C 週

500ml **680円**(¥748円)

650 詰替 隔週AC

450ml **450円**(¥495円)

香りやべたつきを気にせずに使えますので、水仕事や料理時におすすめ。無香料・無着色

神奈川・太陽油脂 C 週

成分:水・グリセリン・プロパンジオール・ホホバ種子油・スクワラン・ステアリン酸・バルミチン酸・カリ石けん素地・ハイブリッドヒマワリ油・ペン酸・キダチアロエエキス-2・ベヘニルアルコール・トコフェロール・ヒノキチオール・エタノール

655 ナチュロンハンドクリーム無香料

70g **850円**(¥935円)

天然保湿成分シアバターを配合したリップクリームです。無着色タイプ。

神奈川・太陽油脂 C 週

成分:ハイブリッドヒマワリ油・ミツロウ・ヒマシ油・シア脂・カルナウバロウ・ダイウイキョウ油・ユーカリ葉油・トコフェロール

656 ナチュロンリップクリーム

4g **650円**(¥715円)

主原料は本次のパスチャライズ牛乳と平飼いの有精卵・国産のビートグラニュー糖・香料は天然のパナラだけ。1カップに約7カップの生乳を使い、美味しさを濃縮しました。

なめらかな仕上がりで天然パナラ香料がお口に豊かな香りを広げます

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

629 バニラ

120ml **430円**(¥464円)

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

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

630 いちご

120ml **430円**(¥464円)

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

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

631 ビターチョコ

120ml **430円**(¥464円)

632 3種
(バニラ・いちご・ビターチョコ)

120ml×3

1,290円→(¥1,393円) **1,251円**(¥1,351円)

島根・木次乳業 隔週AC
1年 **VANAGAのアイス**

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

東京・五月堂 C 週

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

40日 **627 玄米パン(あんなし)**

3個 **481円**(¥519円)

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

東京・五月堂 C 週

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

40日 **628 玄米パン(あん入り)**

3個 **500円**(¥540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。

衣類・キッチン
の両方に使用
できます。

神奈川・太陽油脂 C 週

成分:過炭酸ナトリウム(酸素系)

644 酸素系漂白剤・詰替

500g **550円**(¥605円)

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

神奈川・太陽油脂 隔週AC

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

645 オリーフェイスフォーム詰替

140ml **660円**(¥726円)

天然ビタミンEを配合した、シンプルでお肌に優しい石けんです。

神奈川・太陽油脂 C 週

成分:石ケン素地、グリセリン、トコフェロール

646 パックス化粧石けんE

95g×3 **420円**(¥462円)

便器の裏、奥まで泡を吹きつけ、すみずみまできれいにします。

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

トイレ洗いせっけん

651 ボトル C 週

400ml **580円**(¥638円)

652 詰替 隔週AC

350ml **350円**(¥385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。

愛知・りんねしゃ 毎週

成分:原料:除虫菊、ハッカ(北海道産)、除虫菊末、白樺木粉、タブ粉、でんぶん

657 菊花せんこう・標準

10巻×3 **1,136円**(¥1,250円)

芽吹き屋

岩手県花巻市

自然が育てた素材を、豊かな味わいの和菓子に…

翌々週配達

解凍するだけで作りたての味が楽しめる好評の「芽吹き屋」の冷凍和菓子。保管がさくので食べたいときに食べられ、急な来客にも対応できて便利。香料や着色料、保存料などを使用せず、素材本来の味を大切にした製品づくりに取り組んでいます。
※放射能検査済（未検出）



翌々週配達

岩手・芽吹き屋
凍 スポット

原材料：うるち米（国産）・甜菜糖・山芋加工品/白：みそあん・くるみ/緑：よもぎ・粒あん/黄：人参・白あん・ごま

賞 1年 アレルギー 麦 豆

10001 三色だんご

45g×4本 639円(税690円)



翌々週配達

岩手・芽吹き屋
凍 スポット

原材料：もち米(国産)、てん菜糖、黒豆、食塩、山芋加工品、塩粒あん【小豆、砂糖、還元水あめ、食塩】

賞 1年 アレルギー 麦 豆

10002 黒豆塩大福

55g×4個 579円(税625円)

国産もち米を使用した生地を国産の枝豆を使用した『ずんだあん』で包みました。切り分けできるトレイなので2個ずつ解凍できて便利！

翌々週配達

岩手・芽吹き屋
凍 スポット

原材料：ずんだ(枝豆(国産)砂糖・いんげん豆・食塩)・もち粉・砂糖・山芋加工品(還元水あめ・大麦粉・食塩・山芋粉)

賞 1年 アレルギー 麦 豆

658 国産枝豆のずんだ餅

30g×4個 640円(税691円)



国産うるち米を自社製粉した上新粉生地のおだんごです。コシのある生地に、2種類の醤油を使いコクと香りをひき立たせたタレを付けました。



翌々週配達

岩手・芽吹き屋
凍 スポット

原材料：上新粉(米(国産))・甜菜糖・還元水あめ・醤油・でん粉・山芋加工品・みりん

賞 1年 アレルギー 麦 豆

10003 みたらしだんご

70g×3本 570円(税616円)

北海道産小豆と国産もち米を使用した大福です。よもぎは農薬の影響の少ない地域から残雪の頃に手摘みした早春の香り豊かな新芽を使用しています。



翌々週配達

岩手・芽吹き屋
凍 スポット

原材料：もち米（国産）・甜菜糖・よもぎ・山芋加工品・粒あん【小豆・砂糖・還元水あめ・食塩】・馬鈴薯澱粉

賞 1年

10004 よもぎ大福

55g×4個 579円(税625円)

自社製粉したもち粉生地で青大豆あんを包みました。岩手県産の青大豆の自然な甘さが美味しい大福です。室温で自然解凍してお召し上がり下さい。

翌々週配達

岩手・芽吹き屋
凍 スポット

原材料：あん(青大豆(国産)・砂糖・でん粉加工品(でん粉・寒天)・食塩)・もち粉・砂糖・煮豆(青大豆(国産)・砂糖・食塩)・ばれいしょでん粉・山芋加工品(還元水あめ・大麦粉・食塩・山芋粉)

賞 1年 アレルギー 麦 豆

659 青大豆大福

55g×4個 579円(税625円)



北海道産小豆と国産(主に東北産)うるち米を主原料とした上新粉使用のよもぎだんごです。香りよいよもぎの新芽を使用しております。



翌々週配達

岩手・芽吹き屋
凍 スポット

原材料：うるち米・甜菜糖・よもぎ・山芋加工品・粒あん(小豆・砂糖・還元水あめ・食塩)

賞 1年

10005 よもぎだんご

45g×4本 541円(税584円)

自社製上新粉でつくったコシとツヤのある一口サイズのお餅です。お口に入れると中からごまが溢れ出し、お口いっぱいにごまの風味が広がります。

翌々週配達

岩手・芽吹き屋
凍 スポット

原材料：うるち米(国産)・ビートグラニュー糖・山芋加工品/タレ：ビートグラニュー糖ねりごま・こしあん・醤油・うるち澱粉

賞 6ヶ月 アレルギー 麦 豆

10006 ごまとろり

12個 733円(税792円)

国産うるち米を主原料とした自社製上新粉を使用。上品な甘さの中にくるみの香ばしさが人気のくるみだんごです。

翌々週配達

岩手・芽吹き屋
凍 スポット

原材料：うるち米（国産）・甜菜糖・山芋加工品・みそあん(いんげん豆・砂糖・みそ)・くるみ

賞 1年 アレルギー 麦 豆

10007 くるみだんご

45g×4本 577円(税623円)

みらい

手作り韓国ごはん

愛知県稲沢市

キムチはフレッシュが一番おいしい、と注文をもらってから、ひとつひとつ手作りをします。賞味期限が短いのは添加物など使用していないから。味と素材にとことんこだわった「韓国ごはん」をどうぞ。



サラダ感覚で食べられるように爽やかな風味に仕上げました。

愛知・みらい

賞 スポット

原材料：白菜・大根・人参・セロリ・唐辛子・アミエビ塩辛・粗糖・鰯エキス・米粉・にんにく・昆布・生姜・葱・酢

賞 10日 アレルギー 麦 豆

10010 サラダキムチ

200g 727円(税785円)



ご家庭で手軽に作れる豆腐チゲをお子様でもいただけるよう味付けしました。麦みそを使用することでマイルドに仕上げています。人気のトッポッキを添付。

愛知・みらい

賞 スポット

原材料：【タレ】麦みそ、味の母、唐辛子、鰯エキス、にんにく【トッポッキ】国産うるち米、食塩【キムチだれ】唐辛子、アミエビ塩辛、鰯エキス、米粉、にんにく、昆布、生姜、粗糖

賞 20日 アレルギー 麦 豆 豆 豆

10014 時短豆腐チゲの素

150g 850円(税918円)



ダッカルビを作るソースです。鶏肉、キャベツを用意していただき、たれ、トッポッキ、粉唐辛子を入れて炒めれば、出来上がりです。



愛知・みらい

賞 スポット

原材料：米／調味料：味噌・発酵調味料・粗糖・唐辛子

賞 20日 アレルギー 麦 豆

10018 ダッカルビの素

約170g 825円(税891円)



白菜の甘みや食感を生かし、一夜漬け風に仕上げた“つくりたてキムチ”。酸味控えめ、爽やかな辛さが大人気です。

愛知・みらい

賞 スポット

原材料：白菜、ニンジン、唐辛子(韓国産/低農薬)、ねぎ、アミエビ塩辛、粗糖、鰯エキス、米粉、昆布、にんにく、しょうが、塩

賞 10日 アレルギー 麦 豆

10012 つくりたて白菜キムチ

120g 615円(税664円)



10013 つくりたて白菜キムチ

200g 782円(税845円)

国産米100%トッポッキを使用。もっちりした食感を楽しめます。添付の特性コチュジャンソースにからめて調理します。やみつきになる一品です。

愛知・みらい

賞 スポット

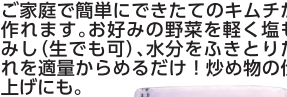
原材料：トッポギ、たれ【自家製コチュジャン】※レシピ付

賞 20日 アレルギー 麦 豆

10017 たれ付国産米トッポッキセット

たれ70g/トッポッキ12ヶ

750円(税810円)



愛知・みらい

賞 スポット

原材料：有機にんじん・冬芋(島田陸文/無農薬)・唐辛子・アミエビ塩辛・粗糖・いわしエキス・米粉・昆布・ニンニク・生姜

賞 20日

10019 即席キムチの素

100g 717円(税774円)

あさり、豆腐、葱を準備するだけで簡単時短料理。2人前の使い切りサイズ。

愛知・みらい

賞 スポット

原材料：唐辛子(韓国)・アミエビ塩辛・粗糖・鰯エキス・米粉・昆布・にんにく・生姜・みそ・発酵調味料

賞 20日 アレルギー 麦 豆

10020 スントウブチゲの素

70g(2人分) 458円(税495円)



ほんのり甘く、じわじわホットな味わい。トッポッキのたれとして、また、ナムル・ビビンバ・チャーハン・煮魚の仕上げなどにもお使いください。

愛知・みらい

賞 スポット

原材料：もち(うるち米/新湯)・味噌・味の母・粗糖・唐辛子(韓国産/無・低農薬)

賞 30日 アレルギー 麦 豆

10021 みらいの手作りコチュジャン

100g 717円(税774円)



大人気「マイルドなビビン冷麺のたれ」と広島産玄米を使用した玄米麺のセットです。玄米麺のもっちり感がなんとも美味！身近な野菜と絡めて混ぜ麺としてお召上がり下さい。



愛知・みらい

賞 スポット

原材料：麺(玄米・馬鈴薯澱粉)たれ(味噌・発酵調味料・粗糖・米酢・唐辛子・ごま油・にんにく)

賞 30日 アレルギー 麦 豆

10009 マイルドなビビン冷麺セット

1人前(170g) 663円(税716円)