つくる人の顔が見える！商品カタログ

畑と台所をつなぐ

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

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

A週 2025年 21 week

お届けカレンダー	月	火	水	木	金
注文用紙提出日	5/12	13	14	15	16
商品のお届け日	19	20	21	22	23
翌々週分のお届け日	26	27	28	29	30

静岡・
フルーツバスケット
スポット

お客様と生産者を繋ぐものづくり フルーツバスケット

毎年大好評の夏季限定商品が今年も登場です。香料・着色料・保存料無添加、果汁と砂糖を主原料に作られたかき氷シロップで、果物本来の風味を冷たい氷とともにお楽しみください。

消費者の健康に寄り添う、安心・安全の加工食品づくり

1. 原材料には「どこ」の「誰」が育てたものかしっかりと確認の取れるもののみを使用します。
2. 添加物を一切使用せず、天然の素材のみを使用します。
3. 原料の旬を逃さない、果物・野菜が一番美味しい時期に収穫し加工します。
4. 手間ひまかけた、こだわりの加工法で原料本来の風味を逃しません。

夏の定番！かき氷シロップ＆シャーベット

国内の契約農家が農薬に頼らず栽培したりんご果汁、有機ぶどう果汁、有機レモン果汁を主原料に着色料、香料、保存料を使わずにつくったフルーツシャーベットです。ぶどう味×4本、りんご味×2本、レモン味×2本、計8本入っています。

原材料:【ぶどう】有機ブドウ(アメリカ)、砂糖、はちみつ、レモン果汁【りんご】りんご(国産)、砂糖、はちみつ、レモン果汁【レモン】有機レモン(イタリア)、砂糖、はちみつ 賞味 120日

30120 フルーツシャーベット
70ml×8
※本製品ははちみつを含みます。1才未満のお子さんはお召し上がりにならないようお気をつけください。
789円⇒(税852円) **700円(税756円)** 産直 eco プライス

原材料:砂糖(鹿児島)、いちご
30137 いちご
647円⇒(税699円) **608円(税657円)**

原材料:砂糖(鹿児島)、有機濃縮ぶどう果汁
30144 ぶどう
617円⇒(税666円) **580円(税626円)**

原材料:砂糖(国産)、りんご果汁、ネクタリン、みかん果汁、レモン果汁
30151 黄金の果実 NEW!
663円⇒(税716円) **617円(税666円)**

原材料:砂糖(北海道)、有機レモン果汁、はちみつ
30168 レモン
588円⇒(税635円) **553円(税597円)**

原材料:砂糖(北海道)、桃、レモン果汁
30175 もも
647円⇒(税699円) **608円(税657円)**

原材料:砂糖(鹿児島)、パインアップル果汁
30182 パイン
663円⇒(税716円) **623円(税673円)**

原材料:砂糖(鹿児島)、マンゴーピューレ、有機レモン果汁
30199 マンゴー
678円⇒(税732円) **637円(税688円)**

原材料:砂糖(北海道)、はちみつ(国産)、有機レモン果汁
30205 みぞれ
492円⇒(税531円) **462円(税499円)**

原材料:砂糖(鹿児島)、有機粉末緑茶
30212 緑茶
517円⇒(税558円) **486円(税525円)**

賞味 1年 各180ml **かき氷シロップ**

夏の暑さにスッキリ爽やか！美肌＆疲労回復にも！

有機レモン果汁と鹿児島県産のさとうきびを使用した粗糖のみを使った希釈タイプのレモネードシロップです。水、炭酸、お湯などお好みで、3倍～5倍に希釈してお飲みください。

原材料:砂糖(鹿児島)、有機レモン果汁 賞味 365日
10200 有機レモンのレモネードシロップ
180ml
577円⇒(税623円) **530円(税572円)**

有機レモン果汁と鹿児島県産のさとうきびを使用した粗糖、国産の生姜汁を使った希釈タイプのジンジャーレモネードシロップです。水、炭酸、お湯などお好みで、3倍～5倍に希釈してお飲みください。

原材料:砂糖(鹿児島)、有機レモン果汁、生姜汁 賞味 365日
10201 ジンジャーレモネードシロップ
180ml
639円⇒(税690円) **580円(税626円)**

フルーツバスケット売れ筋人気商品！

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

原材料:りんご(りんご果汁、砂糖、寒天、レモン果汁、こんにゃく粉)、ぶどう(砂糖、ぶどう濃縮果汁、レモン果汁、寒天、こんにゃく粉) 賞味 180日
10204 お徳用ミニカップゼリーMix2種
22g×45
1,182円⇒(税1,277円) **1,120円(税1,210円)**

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

原材料:りんご果汁、ビートグラニュー糖、寒天、レモン果汁、こんにゃく粉 賞味 1年
10202 3P/飲むこんにゃくゼリー/りんご
130g×3
510円⇒(税551円) **470円(税508円)**

濃厚なぶどうの風味、とろとろな食感の飲むゼリー。有機ぶどう果汁(コンコード)を、寒天とこんにゃく粉で固めました。

原材料:砂糖、ぶどう濃縮果汁、レモン果汁、寒天、こんにゃく粉 賞味 1年
10203 3P/飲むこんにゃくゼリー/ぶどう
130g×3
525円⇒(税567円) **482円(税521円)**

フルーツバスケットでは食品添加物、化学調味料不使用の安心で安全な加工食品作りをモットーにしています。無添加だからこそ、鮮度や素材そのものの味を生かす加工方法にこだわっています。

★その他定番商品などは12Pにてご紹介！

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

4 3種野菜の国産豚の担々ごま炒め

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

蔵 スポット 常 製造日含め5日 アレルゲン 麦 豆

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

3人前(540g)

1,198円（税込1,294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 常 製造日含め5日 アレルゲン 麦 卵 豆

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

彩り野菜と国産豚の黒酢酢豚

2 2人前(410g) 1,040円（税込1,123円）

3 4人前(820g) 2,080円⇒（税込2,246円） 1,734円（税込1,873円） お値打ち！

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

蔵 スポット 常 製造日含め7日

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

8 山椒香るにしんと筍の炊き込みご飯

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

ボリュームたっぷりの白湯水餃子スープです。大きめの水餃子が12個も入って、具沢山！ラーメンを入れて食べると、ちょっとした主食に。

蔵 スポット 常 製造日含め5日 アレルゲン 麦 豆

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

5 白湯水餃子スープ（国産きくらげ入り）

2～3人前(440g) 940円（税込1,015円）

醤油だしをしみこませた車麸を使用したチャンプルーです。食べた時に、じゅわっと醤油だしが口の中に広がります。和風だしで炒めた細切りの青パパイヤや野菜の食感もお楽しみください。

蔵 スポット 常 製造日含め5日 アレルゲン 麦 卵 豆

原材料：野菜セット【キャベツ・青パパイヤ・人参・にら】車麸【車麸・醤油だし（醤油・砂糖・かつおエキス・酵母エキス・醸造酢）添付調味料【かつお節粉末・食塩・甜菜糖・酵母エキス粉末・昆布粉末】

6 車麸のチャンプルー

2人前(376g) 938円⇒（税込1,013円） 891円（税込962円）

8種類の国産野菜に小エビの出汁が効いた、具だくさんの中華風炒め物です。フライパンで炒めてとろみをつけるだけの簡単調理。

蔵 スポット 常 製造日含め5日

アレルゲン 麦 卵 豆 エ

原材料：野菜セット【白菜・小松菜・玉ねぎ・人参】具材セット【水煮たけのこ(たけのこ(国産))・れんこん・うずら卵水煮(うずら卵(国産))・コーン・きくらげ・粉末中華だし・素干しえび】添付調味料(液体塩こうじ)【米こうじ・食塩／酒精】

7 野菜たっぷり！塩こうじ炒め

2～3人前（609ｇ） 1,184円（税込1,279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 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
⑤JAS法にて有機農産物に使用することを許された農薬（法的には表示義務なし）
※基本は化学肥料不使用です。（記載を省略）
※表記の防除は、定植前育苗期間中および定植後栽培期間中に使用する殺菌／殺虫剤の使用回数です。（育苗期間中の使用の場合は省略）
※天候などの都合で変更になる場合があります

今週の外山さん@三ヶ日

なだらかな山の斜面にあるみかん畑で、30種類以上のみかんを育てる外山さん。1月以後の晩柑各種も毎年人気です。今年は何種類味わえるかな？

初夏は酸味のある柑橘がウレシイ！

文旦の仲間でやや大玉のめずらしい晩柑。すがすがしくさわやかな香りと上品な甘さ、ジューシーさが特長。

外山輝司
静岡県浜松市
スポット
㊎菌3虫1
（有機許容含む）

NEW!

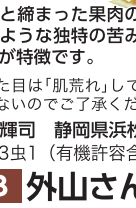
12 外山さんのメイポメロ

約1.2kg（約2～3玉） 698円（税込754円）

夏みかんとはっさくの交配種で、ぷりっと締まった果肉の食感と、はっさくのような独特の苦みと香り、そして酸味が特徴です。

＊見た目は「肌荒れ」していますが品質は問題ないのでご了承ください。

外山輝司　静岡県浜松市 スポット
㊎菌3虫1（有機許容含む）



NEW!

13 外山さんのサマーフレッシュ

約1kg（約3～4玉前後） 530円（税込572円）

今年も 完熟パイナップル 沖縄・石垣島の宝もの★

from沖縄 始まりま～す！

島のパイナップルが今年も始まります！『真南風』では、畑で完熟収穫をおこなうため、甘み・風味は輸入物とは比べ物になりません。お手元に届いたら、なるべく早くお召し上がりください。（カットして冷凍OK）

「ちぎりながら食べられるパイナップル！」と大人気！沖縄の「スナックパイン」ことボゴール種が今季初登場！畑でしっかり熟したものをお届けします（傷みやすいのでご注意ください）。甘～い香り、食物繊維たっぷり★

八重山フルーツクラブ（真南風）
沖縄県石垣市
㊎除1菌0虫1植1（肥料の一部に化成含む） 品種：ボゴール

NEW!

10 八重山のスナックパイン(2S)

1玉(0.8～1.1kg) 998円（税込1,078円）

初夏のはじまり～ さわやかなグリーンのメロン♪

網目模様のないメロンです。ジューシーでさわやかな甘さが特長。常温でおいてお尻の部分が少し弾力が出てきたら食べごろです。

長崎有機農業研究会
長崎県南島原市
㊎菌2虫1

22wまで企画予定

11 ビレンスメロン

1玉（約650g） 998円（税込1,078円）

初夏の味わい さわやか甘夏みかん

温州みかんと並ぶ柑橘の代表品種。さわやかな酸味とほのかな苦味が特徴。皮ごと自家製マーマレードに。★お届け重量に幅があります。あらかじめご了承ください。

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)

甘夏

14 約1kg前後 644円（税込696円）

15 約3kg前後 1,932円⇒（税込2,087円） 1,789円（税込1,932円） お値打ち！

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)

16 セミノール

約1kg 752円（税込812円）

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。

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)

17 さつき八朔

約1kg 868円（税込937円）

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

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

18 タイバナナ 500g 472円（税込510円）

19 1kg 944円⇒（税込1020円） 882円（税込953円） お値打ち！

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
和歌山県和田郡 蔵
㊎菌2虫5有機許容3
（当地比約1/2） 品種：ユーレカ

20 レモン

約300g（2～3個） 520円（税込562円）

爽やかな緑色の実。えんどうグリーンピース！生の豆ならではの香りと風味は初夏の味。豆ごはん、バター炒め、スープなどに。週を追うごとに生育がすすみ、風味も変わります。

ともかわ 今週限り！ 欠品カモ
愛知県豊田市 蔵
㊎菌0虫0　品種：南海緑

＊サヤの色は最初は若く緑色、実が熟すほどサヤが茶色くなるのでご了承ください
★状態によっては「むき実」でお届けする場合があります。あらかじめご了承ください。

21 自然栽培グリーンピース（さや付）

300g 363円（税込392円）

食卓の彩りに、トマトの赤で華やかに。寒い季節は火を通して食べるのもおすすめ。定番の煮込みは、水煮缶よりフレッシュですっきりした仕上がりになります。おでんに入れても美味しい♪

長有研　長崎県南島原市 蔵
㊎菌3-4虫3-4（当地比約1/9）　品種：麗旬

22 トマト（S-2L） 約500g スポット 626円（税込676円）

23 約1kg 1,252円⇒（税込1,352円） 1,176円（税込1,270円） お値打ち！

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（当地比約1/7）

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） 554円（税込598円） お値打ち！

ていねいな土づくりできちんと育てたセロリならではの、豊かな香りと風味。サラダ、ぬか漬け（これ美味しい！）、炒め物などに。

＊この時期はやや細めで小ぶりです。

teranova
愛知県安城市 蔵
㊎菌0虫0
品種：トップセラー

26 夏セロリ 200g（約2～4枚） 344円（税込372円）

温暖な時季に、平地で、無農薬でキャベツを育てるのは至難のわざ！今年もチャレンジします。
★品種によってかなり小ぶりとなる場合があります

teranova　愛知県安城市 蔵
㊙菌0虫0　品種：アーリータイム

27 無農薬キャベツ
1玉　**438円**(税込473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)

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。

欠品カモ
今週限り！
寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵 ㊙菌０虫０

29 有機ベビーサラダほうれん草
30g　**300円**(税込324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

30 小松菜
200ｇ　**276円**(税込298円)

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

寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵 ㊙菌０虫０

31 有機サラダ小松菜
30ｇ　**300円**(税込324円)

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

寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵
㊙菌０虫０

32 有機サラダ水菜
30g　**300円**(税込324円)

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

寺岡有機農場 蔵
広島県世羅町
㊙菌０虫０

33 有機サラダロメイン
30g　**300円**(税込324円)

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

寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵
㊙菌０虫０

34 有機ルッコラセルバチカ
30g　**320円**(税込346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

35 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

36 有機サラダ春菊
30g　**300円**(税込324円)

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

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)

ふさふさの
葉っぱも美味しい！
天野さんの新にんじん
天野さんの春にんじんは、今年も「葉つき」から始まります！！やわらかい葉先を摘み取って、さっとゆでて胡麻和えや炒め物に。かき揚げや天ぷらも美味しい。冷凍してパセリ代わりにも重宝します。

生産者：天野さん
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：ベータリッチ

40 葉つきにんじん
1束(約500ｇ/3～5本)　**230円**(税込248円)

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

寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵
㊙菌0虫0

39 有機レタスリーフミックス
30g　**300円**(税込324円)

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 蔵
㊙菌0虫0　品種：ベーターリッチ

にんじん
41 500g
318円(税込343円)

42 1kg(S-2L)
636円⇒(税687円)　**581円**(税込628円)　お値打ち！

みずみずしい春の玉ねぎ。湿気があるといたみやすいので、保管は風通しのいい冷暗所で。
長崎有機農業研究会　長崎県南島原市
㊙菌0虫0　品種：スーパーアップ他

玉ねぎ
43 500g(S-2L混)
298円(税込322円)

44 1kg(S-2L混)
596円⇒(税644円)　**535円**(税込578円)　お値打ち！

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。

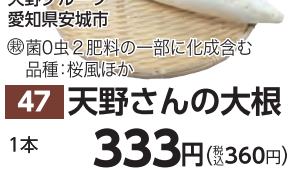
出荷担当の穐山さん（中央）

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

新じゃがいも
45 500g(S-2L混)
318円(税込343円)

46 1kg(S-2L混)
636円⇒(税687円)　**582円**(税込629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

47 天野さんの大根
1本　**333円**(税込360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

48 無農薬大根(葉なし)
1本　**340円**(税込367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。

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

49 青森ごぼう
200g　**320円**(税込346円)

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
50 500ｇ
369円(税込399円)

51 1kg
738円⇒(税797円)　**690円**(税込745円)　お値打ち！

お味は一緒！1本100ｇ未満の小さいおいもをお買い得価格でご提供！

52 小っちゃなさつまいも
1kg　**638円**(税込689円)　お値打ち！

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

54 大葉
10枚　**174円**(税込188円)

５種類のキノコが楽しめる、ボリューム満点のパックです！
バイオコスモ神奈川県伊勢原市 蔵
㊙無薬剤
【内容】えのき50g・まいたけ50g・ぶなしめじ100g・生しいたけ3枚・なめこ75g

55 きのこいろいろパック５種
1セット　**683円**(税込738円)

いろんなきのこが味わえる♪お楽しみパック！
「珍しいきのこのお味見を兼ねられる、お楽しみきのこパック」きのこ専科『バイオコスモ』スタッフによる手書きレシピ付き。この機会にいろんなきのこを味わって！
かなり珍しい「さんごヤマブシタケ」は白っぽくフワフワした見た目でやわらかく、旨みが強く、栄養価も抜群！脳を活性化し、免疫力を高める成分を含みます。蒸してポン酢、スープ、天ぷらなどに。
バイオコスモ神奈川県伊勢原市 蔵
㊙無薬剤
【内容】やまぶし茸40ｇ・まいたけ50ｇ・ぶなしめじ約50ｇ・えのき100ｇ

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

原木栽培ならではの、しっかりした食感と旨み。石づきも捨てずに裂いて炒め物などに。
バイオコスモ
広島県、熊本県、三重県、北海道のいづれか
蔵 ㊙無薬剤

原木生しいたけ
57 1P
100ｇ　**318円**(税込343円)

58 2P
100ｇ×2　636円⇒(税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

59 えのき
100ｇ　**146円**(税込158円)

60 徳用
200ｇ　292円⇒(税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

61 ぶなしめじ
100ｇ　**198円**(税込214円)

株がバラバラになっていて、料理に使いやすいお得用。　お値打ち！

62 ぶなしめじバラ徳用
300ｇ　**420円**(税込454円)

旨みの強いキノコ。捨てるところがなくすべて食べられます。

バイオコスモ 蔵
北海道桧山郡または新潟県 ㊙無薬剤

63 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

64 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。

65 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

66 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

67 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

68 ブラウンマッシュルーム
100ｇ　**367円**(税込396円)

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

こりこり食感

バイオコスモ
長野県飯田市
蔵 ㊙無薬剤

69 はなびらたけ
80g　**402円**(税込434円)

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

会員さんの声
骨粗しょう症対策にイイと聞いて、よく食べています！

バイオコスモ
大分県国東市 蔵
㊙無薬剤

70 乾燥きくらげ
20g　**625円**(税込675円)

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

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

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

72 国産たけのこ水煮(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

73 犬山の黒米
200g　**626円**(税込676円)

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

渡辺商店　熊本県
隔週AC
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）

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

オーサワジャパン　東京都
隔週AC
原材料：特別栽培大麦（宮城・秋田・岩手・熊本産）㊗1年

75 押し麦・五分搗き
300g **530円**(税込572円)

愛知・コジマフーズ
スポット
原材料：有機玄米（秋田・山形）

76 有機玄米ごはん
160g **258円**(税込279円)

企画終了のため在庫限りとなります。今後は豆ちらし企画をご利用ください。

渡部信一　北海道河東郡上士幌町 隔週AC ㊗1年
煮豆にぴったりの大粒大豆
原材料：大豆（ユキホマレ）：北海道河東郡上士幌町/殺菌殺虫なし
アレルゲン 豆

77 大豆
300g **452円**(税込488円)

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

78 小豆
200g **554円**(税込598円)

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

79 金時豆
300g **524円**(税込566円)

日穀製粉　長野県長野市
隔週AC
原材料：小麦（長野県産）＊中力粉
㊗1年 アレルゲン 麦

80 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。
㊗1年 アレルゲン 麦

81 おいしい強力粉
400g **320円**(税込346円)

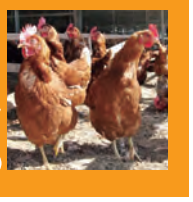
有機栽培のうるち米を細かく粉砕したお米の粉です。通常のお米の1/3程度に細かく挽いています。
企画終了のため在庫限り

桜井食品
岐阜県
スポット
原材料：有機うるち米（国産）
㊗2025.7.6

82 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・アルファファミール・りん酸カルシウム・食塩・ファフィア酵母原末・クエン酸・枯草菌・発酵乳粉末）



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

会田共同養鶏組合　長野県松本市
蔵 毎週

信州たまご山ランドの自然卵

83 6個
421円⇒(税込455円)
388円(税込419円)

84 10個
698円⇒(税込754円)
555円(税込599円) お値打ち!

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

会田共同養鶏組合
長野県松本市 蔵 毎週
平飼卵 ㊗11日

温泉卵

85 2個
138円(税込149円)

86 6個
414円⇒(税込447円)
398円(税込430円) お値打ち!

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

食通U　東京都世田谷区 蔵 毎週
原材料：うずら卵(愛知県産)・食塩
㊗120日 アレルゲン 卵

87 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
㊗6日 アレルゲン 乳

89 低温殺菌ノンホモ牛乳
1000ml **432円**(税込467円)

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

四日市酪農
三重県菰野町
蔵 毎週
原材料：65℃30分殺菌処理/成分無調整/分別生産流通管理済み飼料
㊗5日 アレルゲン 乳

鈴鹿山麓低温殺菌牛乳

90 1000ml
428円(税込462円)

91 500ml
330円(税込356円)

92 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）㊗17日 アレルゲン 乳

93 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）㊗17日 アレルゲン 乳

94 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）
㊗18日 アレルゲン 乳

のむヨーグルトプレーン

95 小(130ml)
158円(税込171円)

96 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）㊗18日 アレルゲン 乳

のむヨーグルトストベリー

97 小(130ml)
194円(税込210円)

98 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）
㊗17日 アレルゲン 乳

99 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）㊗17日 アレルゲン 乳

100 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
㊗7日 アレルゲン 乳

101 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 毎週
原材料：生乳（国産）
㊗9日 アレルゲン 乳

102 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
㊗90日 アレルゲン 乳

103 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
㊗90日 アレルゲン 乳

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

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

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

105 クリームチーズ
200g **680円**(税込734円)

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

よつ葉乳業
北海道
毎週
原材料：生乳
㊗365日 アレルゲン 乳

106 スキムミルク
150g **406円**(税込438円)

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

107 よつ葉バター・有塩
150g **500円**(税込540円)

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

108 パンにおいしいよつばバター
100g **452円**(税込488円)

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

丹那牛乳
静岡県
蔵 A週
原材料：生乳（静岡）・食塩
㊗150日 アレルゲン 乳

109 白いバター
180g **1,114円**(税込1,203円)

国産小麦&天然酵母のパン

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

プレマのパン

愛知県小牧市

基本材料：
国産小麦粉・粗糖・塩(海の精)

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

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

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

111 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
原材料：基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母
㊗4日 アレルゲン 麦

112 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
原材料：基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母
㊗4日 アレルゲン 麦

113 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
原材料：基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・有機レーズン
㊗4日 アレルゲン 麦

114 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!

スポット
原材料：基本材料・ホシノ天然酵母
㊗4日 アレルゲン 麦

115 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。

スポット
原材料：国産小麦粉・有機ショートニング・粗糖・ホシノ天然酵母
㊗4日 アレルゲン 麦

116 ハイジの白パン
80g×2 **422円**(税込456円)

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

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

117 メロンパン
50g×2 **422円**(税込456円)

シナモンが香る干しぶどう入りのしっとり、柔らかな食パン。

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

118 ソフトレーズン
360g **722円**(税込780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

119 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

120 湯種レーズン食パン
330g **340円**(税込367円)

121 湯種レーズン食パン(大)
540g **520円**(税込562円)

くるみ、レーズン、かぼちゃの種、ひまわりの種が入った朝食にぴったりのパンです。

スポット
原材料：基本材料・ライ麦粉（海外有機認定）・OGくるみ・OGレーズン・ひまわりの種・かぼちゃの種・自家製オレンジピール・OGオレンジピール・オートミール 賞 5日 アレルゲン 麦

122 ミューズリーリング
300g **460円**(税込497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

123 カンパーニュ・ノア
280g **420円**(税込454円)

あんずと黒こしょうが意外な相性の良さ！パン工房スタッフイチオシのおススメのパンです。

スポット
原材料：基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGアプリコット・OGくるみ・黒こしょう 賞 5日 アレルゲン 麦

124 杏と黒こしょうのカンパーニュ
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にくるみを加えました。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)・OGくるみ
賞 5日
アレルゲン 麦 くるみ

125 田舎パン・くるみ(ドイツパン)
1個 **420円**(税込454円)

春の香り、よもぎを使ったあんぱんです。ほろ苦さと程良い甘みが人気です。軽くトーストしても美味しいですよ。

蔵 スポット
原材料：基本材料・OG麦芽・国産小麦たん白（オーサワジャパン）・生よもぎ(自家摘み)・よもぎパウダー・小豆・粗糖
賞 5日 アレルゲン 麦

126 よもぎあんぱん
110g **240円**(税込259円)

ヘーゼルナッツとアーモンドでつくるペーストをバター生地で巻き込んだ１品。ドイツのパン屋さんではおなじみのお菓子パンです。

スポット
原材料：基本材料・平飼卵・バター（よつ葉乳業）・粗糖・牛乳・OGアーモンド・OGヘーゼルナッツ 賞 5日 アレルゲン 麦 卵 乳

127 ヘーゼルナッツロール
100g **260円**(税込281円)

ブルーベリーをたっぷり生地に練り込んだベーグルです。もっちりした食感を楽しめます。クリームチーズなどを添えてどうぞ。

スポット
原材料：基本材料・なたね油・OGブルーベリー 賞 5日 アレルゲン 麦

128 石窯ベーグル・ブルーベリー
2個 **340円**(税込367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

129 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

130 全粒パン・ナッツ
300g **420円**(税込454円)

オーガニックアールグレイと自家製オレンジピール入りのスコーンです。

蔵 スポット
原材料：国産小麦粉・自然塩・調整豆乳(とうもろこし含)・ノンアルミベーキングパウダー・バター・紅茶葉(アールグレイ)・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 豆 乳

131 石窯スコーン 紅茶&オレンジ
3個 **360円**(税込389円)

オーガニックココナツ入りのサクッとした食感のクッキー。コーヒーや紅茶のお供に。

スポット
原材料：国産小麦粉・自然塩・片栗粉・なたね油・洗双糖・OGココナツ・調整豆乳(とうもろこし含) 賞 30日 アレルゲン 麦 豆

132 ココナツサブレ
6個 **420円**(税込454円)

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

スポット
原材料: 基本材料・OGレーズン・粗糖・ごま油
賞 30日
アレルゲン 麦

133 レーズンクラッカー
7枚 **420円**(税込454円)

米粉 100％と豆乳で作った、小麦粉・乳製品・卵不使用の米粉マフィンです。温め直してお召し上がり下さい。
※同じ工房で小麦を使用しています。

蔵 スポット
原材料: 米粉・調整豆乳（とうもろこし含）・なたね油・洗双糖・黒ごま・ノンアルミBP・塩
賞 5日 アレルゲン 豆

134 米粉のマフィン(ごま)
2個 **520円**(税込562円)

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 蔵 A 週
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)
賞 13日 アレルゲン 麦 豆 乳

原料と味にこだわったピザ(イギリスパン)

135 1P
50gx3 **619円**(税込669円)

136 2P 50gx3×2p 2P Sale
1,238円⇒(税込1,337円) **1,189円**(税込1,284円)

豆腐・揚げ・大豆製品

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

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

ヤマキ
埼玉県
児玉郡神川町
蔵 毎週
原材料：大豆（国産/特別栽培）・海精にがり
賞 6日 アレルゲン 豆

138 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

139 豆庵もめん豆腐
300g **353円**(税込381円)

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

ヤマキ
埼玉県
児玉郡神川町
蔵 毎週
原材料：有機大豆（国産）・凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム(にがり))
賞 6日 アレルゲン 豆

140 国産有機湧水豆腐・絹よせ
170g **291円**(税込314円)

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

ヤマキ
埼玉県
児玉郡神川町
蔵 毎週
原材料：有機大豆（国産）・凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム(にがり))
賞 6日 アレルゲン 豆

141 国産有機湧水豆腐・もめん
170g **291円**(税込314円)

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

ヤマキ
埼玉県
児玉郡神川町
蔵 隔週AC
原材料：有機大豆（国産）・凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム(にがり))
賞 10日 アレルゲン 豆

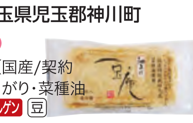
142 有機コクまめ
200g **269円**(税込291円)

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

ヤマキ
埼玉県
児玉郡神川町
蔵 隔週AC
原材料：大豆（国産/有機栽培）・海精にがり・醤油(ヤマキ/大豆・小麦)
賞 6日 アレルゲン 豆

143 有機ふんわりやんわり
200g **438円**(税込473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

144 2枚(約50g×2)
248円(税込268円)

145 2P(約50g×2×2) 2P Sale
496円⇒(税込536円) **475円**(税込513円)

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

こだわりの味
協同組合静岡県静岡市 蔵 隔週AC
原材料：丸大豆(北海道産音更大袖振50%・佐賀県産フクユタカ50%)/凝固剤(伊豆大島海精にがり)/消泡剤 賞 7日

146 網焼豆腐 アレルゲン 豆
200g **316円**(税込341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

147 豆庵厚揚げ
1枚(約240g) **409円**(税込442円)

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

こだわりの味
協同組合静岡県静岡市
蔵 隔週AC

原材料：国産大豆(北海道産秋田キタムスメ大豆50%、佐賀県産フクユタカ50%)、菜種油/凝固剤(伊豆大島海精にがり) 賞 7日 アレルゲン 豆

148 きぬ生揚（油抜不要）
1枚 **402円**(税込434円)

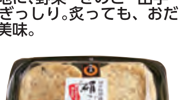
北海道産音更大振袖大豆と北九州フクユタカ大豆をブレンドした国産大豆100%使用のがんもです。コクがあり大変美味しいがんもに仕上がりました。

こだわりの味
協同組合静岡県静岡市
蔵 隔週AC
原材料：国産大豆（北海道産音更大袖振50%・佐賀県産フクユタカ50%）・菜種油・山芋・黒はんぺん（ホッケ・さば・いわし・澱粉・粗糖・食塩・魚介エキス）・人参・ごぼう・しいたけ・たまねぎ・粗糖・食塩・魚介エキス／凝固剤（伊豆大島産海精にがり）
賞 4日 アレルゲン 豆

149 黒はんぺん入がんも
2枚 **491円**(税込530円)

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

ヤマキ
埼玉県児玉郡神川町
蔵 隔週AC



原材料：大豆（国産/特別栽培）・にんじん（埼玉県産）・しめじ（長野県産）・えび（静岡県産）・昆布（北海道産）・塩・山芋・海精にがり・菜種油
賞 6日 アレルゲン 豆 エ

150 豆庵の絹ごしがんも
2個(約75g×2) **412円**(税込445円)

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

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町
隔週AC
原材料：豆乳（大豆/特別栽培）
賞 9ヶ月 アレルゲン 豆

151 豆乳で元気(パック入豆乳)
125ml **187円**(税込202円)

152 ケース(125ml×24) お値打ち!
4,488円⇒(税込4,847円) **4,406円**(税込4,759円)

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

㈱信濃雪　長野県飯田市
蔵 隔週AC
原材料：油あげ・粗糖・有機丸大豆醤油・風味原料（かつおぶし・そうだかつおぶし・さばぶし・かつおぶしエキス）・食塩・本みりん・いしる・にがり
賞 75日 アレルゲン 麦 豆

153 国産大豆のやわらか味付稲荷
4枚(8個分) **461円**(税込498円)

国産野菜を使用。「白たまり」を使用し、優しい味わいに仕上げました。

こだわりの味
協同組合静岡県静岡市
蔵 隔週AC
原材料：おから（国産）・人参・蒟蒻・砂糖・小麦醸造調味料・筍・油揚げ・椎茸・葱・味醂・鰹節 賞 75日 アレルゲン 麦 豆

154 国産大豆100% 味付けうの花
150g **449円**(税込485円)

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

こだわりの味
協同組合静岡県静岡市
蔵 隔週AC

原材料：スケソウタラのすり身(アメリカ産)・馬鈴薯澱粉(北海道産)・卵白(静岡県産)・カニエキス・塩・みりん・砂糖・紅麹色素 賞 19日 アレルゲン 卵 カ

155 無燐すり身のカニ風味カマボコ
75g **391円**(税込422円)

こんにゃく

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

積翠食品
瀬川さん

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

積翠食品　岐阜県各務原市 蔵 毎週
原材料：こんにゃく芋（広島県産/有機栽培）こんにゃく芋精粉（群馬県産いも/有機栽培）・水酸化カルシウム
賞 60日

157 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

158 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

159 板こんにゃく
250g **210円**(税込227円)

積翠食品　岐阜県各務原市 蔵 毎週

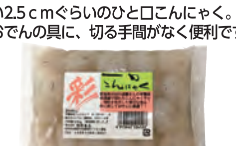
原材料：こんにゃく芋精粉（群馬県産いも/有機栽培）・水酸化カルシウム・海草粉末 賞 60日

160 糸こんにゃく(黒)
200g **210円**(税込227円)

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

161 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

162 ひと口こんにゃく
220g **310円**(税込335円)

青のりの香りと色がさわやか、しこしこの食感、ツルッとした歯触りが美味です。

積翠食品
岐阜県各務原市
蔵 スポット

原材料：こんにゃく芋精粉（群馬・栃木県産）（菌０虫０）・水酸化カルシウム・天然青のり粉（徳島県吉野川産） 賞 30日

163 さしみこんにゃく
80g×2 **233円**(税込252円)

あけたら即！食べられるお豆さん！

うまみと栄養がギュッと詰まった蒸し大豆！

愛知・愛農流通センター
原材料：大豆(国産)、食塩
賞味 2025.7.4 アレルゲン 豆 スポット

NN/蒸し大豆

10100 1P 120g 357円⇒(税込386円) **349円**(税込377円)

10101 3P 120g×3 1,071円⇒(税込1,157円) **1,018円**(税込1,099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AC
原材料：小麦粉(静岡・愛知)・塩
賞味 7日 アレルゲン 麦

167 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AC
原材料：小麦粉(静岡)・塩
賞味 7日 アレルゲン 麦

168 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AC
原材料：小麦粉（北海道産）・そば粉(北海道産)・塩
賞味 5日 アレルゲン 麦 そ

173 国産100%のゆでそば

160g(1食) **218円**(税込235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AC
原材料：国産小麦粉（北海道・他）・塩
賞味 4日 アレルゲン 麦

169 国内産小麦粉100%使用 ゆで細うどん

1P 210g **167円**(税込180円)

170 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AC
原材料：国産小麦粉(北海道・他)・塩
賞味 4日 アレルゲン 麦

171 国内産小麦粉100%使用 ゆでうどん

1P 210g **167円**(税込180円)

172 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AC
原材料：小麦粉(北海道産)・そば粉（北海道産）・塩
賞味 7日 アレルゲン 麦 そ

174 国産小麦粉 国産そば粉使用の生そば

120g×2 **577円**(税込623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。

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
賞味 90日 アレルゲン 麦 豆

165 1P 伊豆天草100%のところてん

180g **247円**(税込267円)

166 2P 180g×2 **375円**(税込405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AC
原材料：小麦粉・そば粉・塩
賞味 365日 アレルゲン 麦 そ

175 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AC
国内産小麦粉・食塩・油脂（大豆・豚由来）・かん水
賞味 6日 アレルゲン 麦

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

177 1P 国産小麦の太焼そば

300g(約2食) **291円**(税込314円)

178 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AC
原材料：小麦粉（北海道産）・卵・食塩・菜種油・かんすい
賞味 5日 アレルゲン 麦 豆

179 1P 国産小麦の細焼そば

160g **170円**(税込184円)

180 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・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
賞味 7日 アレルゲン 麦 卵 豆

181 国産小麦のラーメン(生)スープ付

120g×2 **613円**(税込662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
蔵 隔週AC
原材料：【麺】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・ごま油・食塩・昆布だし・レモン果汁・酵母エキス
賞味 7日 アレルゲン 麦 卵 豆

182 国産小麦の冷やし中華(生)スープ付

2人前 **598円**(税込646円)

東海地方では昔から愛食されているもち麸(角麸)。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AC
原材料：小麦蛋白（国産小麦）・小麦粉・もち粉
賞味 75日 アレルゲン 麦

183 国産小麦の生麸

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。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。

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）
賞味 3ヶ月

190 中山道生ベーコンスライス

60g **503円**(税込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。

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）
賞味 3ヶ月 アレルゲン 麦 豆

185 1P 中山道プレーンソーセージ

80g **476円**(税込514円)

186 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）
賞味 3ヶ月 アレルゲン 麦 豆 乳

187 1P 中山道チーズソーセージ

80g **528円**(税込570円)

188 2P 80g×2 1,056円⇒(税込1,140円) **1,019円**(税込1,100円) お値打ち!

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）
賞味 3ヶ月

191 中山道ロースハム

60g **503円**(税込543円)

さんさんファーム

長野県下伊那郡松川町

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

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 賞味 60日

193 ローススライスさんさん豚

180g **912円**(税込985円)

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 凍 毎週
豚肩ロース肉 賞味 60日

194 肩ローススライスさんさん豚

180g **860円**(税込929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 賞味 60日

196 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 賞味 60日

197 バラスライスさんさん豚

180g 821円⇒(税込887円) **799円**(税込863円) Sale!

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 賞味 60日

198 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 賞味 60日

199 ミンチ肉さんさん豚

180g **780円**(税込842円)

柔らかい肉質はとってもジューシー。ほのかな甘みも◎。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 凍 毎週
豚ロース肉 賞味 60日

200 とんかつ用ロースさんさん豚

2枚(約180g) 971円⇒(税込1,049円) **943円**(税込1,018円) Sale!

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 賞味 60日

201 モモ肉カレー・シチュー用さんさん豚

180g **846円**(税込914円)

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

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 凍 スポット
原材料：さんさん豚肉・トウモロコシ・ニンジン・インゲン・粗塩・粗糖・香辛料・天然羊腸
賞味 60日

202 野菜入りソーセージ

140g(4～5本) **786円**(税込849円)

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

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

203 さんさん豚ハンバーグ

110g **657円**(税込710円)

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町
賞味 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

204 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

205 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

【田んぼの風景】

春先のやまあい村の田んぼです。
毎年、蓮華の花が咲いています。
蓮華はマメ科の植物なので、大気中の窒素分を土中に固定してくれます。農薬や肥料を使わずにお米を育てているやまあい村では、ありがたい存在です。

里山では人が減り続けたため、人の生息域が減り、獣が増えています。九州に野性の熊は今は居ませんが、猪、鹿、猿、アライグマ等の農作物への被害がかなり大きくなってきました。

昔は段々畑や棚田だったところもフェンスだらけになってきました。あと数年もしたら、段々と平野や都市部にも獣たちが出てくるかと思います。

ヒトと獣たち、お互いが不幸にならないよう、境界線になりたかったのですが…。

はれときどきはしるぶた by やまあい村 武藤勝典

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

熊本・やまあい村 凍 スポット
251 走る豚/ロースしゃぶ用 200g
998円⇒(税込1,078円)
918円(税込991円) 産直 eco プライス

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
252 走る豚/バラ焼肉用 200g
948円⇒(税込1,024円)
900円(税込972円) 産直 eco プライス

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 凍 スポット
253 走る豚/バラしゃぶ用 200g
982円⇒(税込1,061円)
972円(税込1,050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 凍 スポット
走る豚/肩ロース生姜焼き用
254 1P 200g
1,128円⇒(税込1,218円)
1,116円(税込1,205円)
255 2P 200g×2
2,256円⇒(税込2,436円)
2,000円(税込2,160円) 産直 eco プライス

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 凍 スポット
走る豚/ももスライス
256 1P 200g
857円⇒(税込926円)
820円(税込886円)
257 2P 200g×2
1,714円⇒(税込1,851円)
1,576円(税込1,702円) 産直 eco プライス

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 凍 スポット
走る豚/ももしゃぶ用
258 1P 200g
857円⇒(税込926円)
848円(税込916円)
259 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

きめ細かな肉質で柔らかい食感です。

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

柔らかさはもちろんのこと、赤身と脂身のバランスも丁度良い部位です。

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

濃厚でジューシーな味わいが特徴の部位です。

熊本・やまあい村 凍 スポット
走る豚/スペアリブ
260 1P 200g
785円⇒(税込848円)
777円(税込839円)
261 2P 200g×2
1,570円⇒(税込1,696円)
1,375円(税込1,485円) 産直 eco プライス

赤身と脂身が適度に入ったジューシーな味わいです。

バラ凍結 熊本・やまあい村 凍 スポット
走る豚/ミンチ
262 1P 300g
978円⇒(税込1,056円)
948円(税込1,024円)
263 2P 300g×2
1,956円⇒(税込2,112円)
1,667円(税込1,800円) 産直 eco プライス

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
266 走る豚/肩ロースブロック 400g
2,180円(税込2,354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
267 走る豚/肩ローススライス 200g
1,128円(税込1,218円)

あっさりとした味わいとやわらかい肉質が甘辛たれと相性◎！

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

脂が多く、走る豚の甘みと旨味を一番感じていただける人気の部位です。

熊本・やまあい村 凍 スポット
269 走る豚/バラスライス 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)

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
271 走る豚/赤身ミンチ 300g
992円(税込1,071円)

国産牛肉【マザービーフ】

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

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

マザービーフ応援 natural natural限定ポイント5倍

熊本・菊池農場 マザービーフ SALE!

マザービーフ60%、走る豚40%配合の合挽きミンチです。

バラ凍結 熊本・菊池農場 凍 毎週
273 マザービーフ/合挽きミンチ 200g
833円⇒(税込900円)
714円(税込771円) 産直 eco プライス

マザービーフの柔らかい部位ロース、肩ロースを使用。旨味絶品です！

熊本・菊池農場 凍 毎週
274 マザービーフ/特選すき焼き用 200g
1,714円(税込1,851円)

そぼろ料理やミートソース、ハンバーグにどうぞ。

バラ凍結 熊本・菊池農場 凍 毎週
275 マザービーフ/ミンチ 200g
887円(税込958円)

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

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

あっさりとした味わいが特徴。低カロリーで高タンパクのヘルシーな部位です。

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

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

熊本・菊池農場 凍 毎週
278 マザービーフ/バラしゃぶ用 200g
800円(税込864円)

モモ、ウデ、バラなどの部位を使っています。様々な料理に使えて便利です。

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

マザービーフ本来の美味しさや食感を味わえるよう粗挽きにしました。

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

国産牛肉【健康あか牛】

菊池農場　熊本県菊池市

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

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

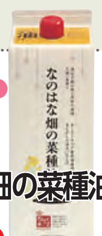
飼料：大麦、とうもろこし、加熱処理とうもろこし、加熱処理大豆、ふすま、コーングルテンフィード、麦ぬか、大豆あぶら粕、炭酸カルシウム、アルファルファミール、食塩、糖蜜、ソーマチン、とうもろこしグルテン、無水ケイ酸
粗飼料：牧草（熊本産）・稲わら（熊本産）　※配合飼料の大麦やとうもろこし等の穀物類は米国や豪州産などで、作柄や価格によって産地が変動します。
精肉加工：（有）大誠食品（福岡県福岡市）

アスパラの牛肉巻き

【材料】
□牛肉 / 200g
□グリーンアスパラガス / 約10本
□なたね油 / 小さじ1
★しょうゆ / 大さじ2
★酒 / 大さじ2
★みりん / 大さじ2
★砂糖 / 大さじ2/3

【作り方】
①アスパラは根元1～2cmを切り落とし、根元側の固い皮をむく。
②牛肉を広げ、アスパラをクルクル巻く。
③★の調味料を混ぜておく。
④フライパンに油を熱し、②の巻き終わりを下にして入れて中火で焼く。巻き終わりに焼き目がついたら、転がしながら焼いて全体に焼き色をつける。
⑤④に合わせ調味料を加え、ときどき返しながら強めの中火で3～4分煮る。煮汁が少なくなったら、フライパンをゆすって煮からめながら照りよく仕上げる。お好みでネギを散らしてお召し上がりください。

愛知・アルファフードスタッフ　毎週
原材料：さとうきび（鹿児島）　賞 無期限
463 NN きびさとう
500g　**495円**（税込535円）



福岡・平田産業　毎週
原材料：菜種（オーストラリア）
賞 540日
472 なのはな畑の菜種油
1250g　1,421円⇒（税込1,535円）　**1,360円**（税込1,469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。

産直 eco プライス
熊本・菊池農場　凍　毎週
282 健康あか牛/赤身ステーキ
200g　2,180円⇒（税込2,354円）　**1,899円**（税込2,051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
283 健康あか牛/特選すき焼き用
200g　1,800円⇒（税込1,944円）　**1,753円**（税込1,893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
284 健康あか牛/ミンチ
200g　1,038円⇒（税込1,121円）　**1,001円**（税込1,081円）

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

きめ細かい肉質で、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
286 健康あか牛/特選サイコロステーキ
200g　**2,200円**（税込2,376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/肩ローススライス
200g　**1,800円**（税込1,944円）

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

熊本・菊池農場　凍　毎週
290 健康あか牛/バラスライス
200g　**1,000円**（税込1,080円）

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

高タンパクで低カロリー！脂肪が少なくあっさりとした味わいです。

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

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
296 赤地鶏/もも肉
300g　**939円**（税込1,014円）

高たんぱく、低カロリーな部位。唐揚げや、蒸し鶏におすすめ。

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

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

バラ凍結
和歌山・小坂農園　凍　毎週　賞 180日
298 赤地鶏/ももむね一口カット
200g　**684円**（税込739円）

骨付きなので、だしにコクがでます。煮物やから揚げにもどうぞ。

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

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

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

唐揚げに便利な手羽中の半割りタイプです。

和歌山・小坂農園　凍　隔週AC　賞 180日
302 赤地鶏/手羽中ハーフ
300g　**709円**（税込766円）

骨付部位。脂がのって旨みがあり、ゼラチン質も豊富です。唐揚げや煮込み料理に。

和歌山・小坂農園　凍　隔週AC　賞 180日
303 赤地鶏/手羽元
300g　**585円**（税込632円）

鮮度を一番実感していただける部位。鉄分が豊富で女性にオススメです。

和歌山・小坂農園　凍　毎週　賞 180日
304 赤地鶏/キモ
200g　**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
305 赤地鶏/ももミンチ
300g　**941円**（税込1,016円）

ムネ肉100%。鶏の旨味がしっかりとし、脂身の少ないあっさりした味です。

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

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

バラ凍結
和歌山・小坂農園　凍　スポット　賞 180日
307 赤地鶏/ムネ肉カット唐揚用
12切（約300g）　745円⇒（税込805円）　**700円**（税込756円）

国産鶏肉【天草大王】

天草大王公元 熊本県

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

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

賞味期限：180日

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

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

熊本・天草大王公元 凍 毎週

311 天草大王/手羽先&手羽元

2～3本 441円⇒(税込476円) **425円**(税込459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⇒(税込841円) **745円**(税込805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

計700g 1,909円⇒(税込2,062円) **1,750円**(税込1,890円)

産直 eco プライス

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

309 天草大王/モモ肉

150g **809円**(税込874円)

たんぱく質が豊富で、あっさりした部位です。チキンカツや蒸し鶏などに。

熊本・天草大王公元 凍 毎週

310 天草大王/ムネ肉

150g **603円**(税込651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

314 天草大王/モモ&ムネ一口カット

150g **654円**(税込706円)

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

熊本・天草大王公元 凍 毎週

315 天草大王/スライス

150g **654円**(税込706円)

つくねやそぼろなどに。ほどよく脂が入り、鶏の旨味をたっぷり味わえます。

熊本・天草大王公元 凍 毎週

316 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

317 天草大王/むねミンチ

150g **647円**(税込699円)

ハム・ソーセージ

共同ミートセンター 熊本県菊池市

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

※商品到着後の賞味期限は最短で25日になります。

バラ肉の甘い脂身とピリッと効いた香辛料が癖になる味わいです。

熊本・共同ミートセンター 凍 スポット

原材料：豚バラ肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料

319 ベーコンスライス

100g 727円⇒(税込785円) **628円**(税込678円)

塩と砂糖で充分熟成した後スモークで仕上げたロースハムの切落しです。

熊本・共同ミートセンター 凍 スポット

原材料：豚ロース肉(熊本)、天日塩、きび砂糖

320 ロースハム切落し

100g 766円⇒(税込827円) **743円**(税込802円)

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

熊本・共同ミートセンター 凍 スポット

原材料：豚肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料

321 ベーコンブロック

200g 1,394円⇒(税込1,506円) **1,352円**(税込1,460円)

塩、砂糖、香辛料だけでソーセージに仕上げました。温めてお召し上がり下さい。

熊本・共同ミートセンター 凍 毎週

原材料：豚肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料

322 ウインナー

110g **675円**(税込729円)

九州産のハーブ鶏のみを使用。豚脂を使用していないので、癖のない味わいです。

熊本・共同ミートセンター 凍 毎週

原材料：鶏肉(九州産)、天日塩、きび砂糖、香辛料

323 チキンウインナー

110g **424円**(税込458円)

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

熊本・共同ミートセンター 凍 毎週

原材料：鶏肉(九州産)、豚脂、天日塩、きび砂糖、香辛料

324 お弁当ウインナー

110g **430円**(税込464円)

塩と砂糖で充分熟成した後スモークで仕上げています。肉本来の旨みがお楽しみいただける逸品です。

熊本・共同ミートセンター 凍 毎週

原材料：豚ロース肉(熊本)、天日塩、きび砂糖

325 ロースハムスライス

100g **855円**(税込923円)

大人気のベーコンの切り落としです。様々な料理にお役立てください。

熊本・共同ミートセンター 凍 毎週

原材料：豚肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料

326 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

332 1P 200g **735円**(税込794円)

333 2P 200g×2 1,470円⇒(税込1,588円) **1,395円**(税込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

ハッシュドポテト

335 1P 30g×8 **645円**(税込697円)

336 2P 30g×8×2 1,290円⇒(税込1,393円) **1,220円**(税込1,318円)

走る豚の中華惣菜シリーズ

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

産直おすすめ 太鼓判

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

福岡・那珂川キッチン 凍 毎週

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

330 走る豚チーズカレーまん

125g×2 **850円**(税込918円)

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

福岡・那珂川キッチン 凍 毎週

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

331 走る豚しゅうまい

30g×6 **1,198円**(税込1,294円)

福岡・那珂川キッチン 凍 アレルゲン 麦 乳 調理済

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)

走る豚肉まん

328 1P 毎週 125g×2 **738円**(税込797円)

329 2P スポット 125g×2×2 1,476円⇒(税込1,594円) **1,405円**(税込1,517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

334 チキンレンコンボール

200g **853円**(税込921円)

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

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット

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

337 博多もつ鍋(麺なし)

2人前615g(ﾓﾂ200/ｽｰﾌﾟ400/薬味15) **2,680円**(税込2,894円)

一つ一つ手作業で作り、秘伝の甘酢で仕上げたいなり寿司です。

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット

原材料：米(国産)、味醂、濃口醤油、油揚げ、粗糖、ごま、和風だし／凝固剤(塩化マグネシウム) アレルゲン 麦 豆 調理済

手作りいなりずし

338 1P 60g×3 **398円**(税込430円)

339 2P 60g×3×2 796円⇒(税込860円) **755円**(税込815円)

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

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット

原材料：もち(国産)、油揚げ、味醂、濃口醤油、粗糖、和風だし／凝固剤(塩化マグネシウム) アレルゲン 麦 豆 調理済

きんちゃくもち

340 1P 35g×3 **516円**(税込557円)

341 2P 35g×3×2 1,032円⇒(税込1,115円) **980円**(税込1,058円)

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

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

342 鮭とほうれん草のグラタン 1P
180g　538円(税込581円)

343 2P
180g×2　1,076円⇒(税込1,162円)　1,015円(税込1,096円)

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

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット
原材料：牛乳(国産)、米、タマネギ、薄力粉、チーズ、バター、シメジ、マッシュルーム、椎茸、薄口醤油、欧風だし、キビ砂糖、菜種油、塩、白コショウ、乾燥パセリ
アレルゲン 麦 乳 豆 調理済

344 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)

353 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

345 和のおかずセットB 1P
毎週
3種×2　562円(税込607円)

346 2P
スポット
3種×2×2　1,124円⇒(税込1,214円)　1,060円(税込1,145円)

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

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

347 パンプキンコロッケミニ 1P
30g×5　470円(税込508円)

348 2P
30g×5×2　940円⇒(税込1,015円)　885円(税込956円)

小ぶりのサイズでお弁当用やおやつに、用途が広がります。

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

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

350 2P
30g×5×2　1,090円⇒(税込1,177円)　1,035円(税込1,118円)

お弁当のおかずの定番のから揚げをあっさりしたむね肉で作った人気商品。

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

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

352 2P
150g×2　1,572円⇒(税込1,698円)　1,480円(税込1,598円)

鶏肉・無添加惣菜

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

信州産の大豆と米を温度調節なしで熟成させた味噌と国産蜂蜜を混ぜ合わせ、皮なしのそぎ切りしたむね肉につけました。冷蔵庫内解凍後、フライパンに油をひき、弱火で時々裏返しながら焼いてください。

静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏肉(愛知)、米味噌、米飴、発酵調味料、ガーリック、ジンジャー
賞味期限 60日 アレルゲン 麦 豆 未調理

354 鶏むね肉の味噌漬け
200g　633円(税込684円)

鶏一番のむね肉を千切りして、オリジナルのタレと自家製の塩麹で味付けしました。お好みの野菜を加えて焼いてからお召し上がりください。

静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏肉(愛知)、タレ【濃口醤油、砂糖、味醂、たまり醤油】、生姜、塩麹
賞味期限 60日 アレルゲン 麦 豆 未調理

355 鶏むね肉の生姜焼き用
295g　633円(税込684円)

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

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

356 鶏むね肉の柚子胡椒焼き
180g　559円(税込604円)

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

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

358 鶏もも肉のコチュジャン焼き
220g　690円(税込745円)

SALE SALE シガポートリー SALE SALE

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

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

362 チーズチキンハンバーグ
80g×3　680円⇒(税込734円)　580円(税込626円)

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

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

372 骨なしローストチキン
180g　1,155円⇒(税込1,247円)　990円(税込1,069円)

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

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

359 鶏肉の焼肉たれ漬け
200g　633円(税込684円)

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

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

360 鶏甘辛炒め用
235g　635円(税込686円)

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

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

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

卵を使用しないつみれの素です。軽く味付けしてありますのでお鍋やハンバーグにしてお好みの味付けでお召し上がりください。冷蔵庫で解凍後、お好みのサイズで煮たり、焼いたりしてください。

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

363 生つみれ
220g　614円(税込663円)

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

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

364 生姜つみれ
220g　614円(税込663円)

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

静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏肉(国産)、パン粉、玉ねぎ、鶏卵、やま芋、澱粉、白だし(醤油、粗糖、食塩、みりん、かつお節エキス、鰹節、にぼし、むろあじ節、昆布、乾椎茸、醸造酢)、砂糖、食塩、香辛料
賞味期限 60日 アレルゲン 麦 卵 豆 未調理

365 ひとくち鶏つくね
265g　780円(税込842円)

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

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

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

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

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

368 手作りつくね串
30g×5　578円(税込624円)

鶏一番も肉を一口カットして、タンドリーチキン風に味付けしました。冷蔵庫内解凍後、フライパンに油をひいて、裏返しながら焼いてください。

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

357 鶏もも肉のタンドリーチキン風味
230g　700円⇒(税込756円)　600円(税込648円)

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

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

366 鶏ごぼうごはんの素
180g(2合用)　624円⇒(税込674円)　535円(税込578円)

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

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

369 鶏手羽元の甘煮
370g　896円(税込968円)

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

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

370 スモークチキン
100g　567円(税込612円)

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

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

371 塩麹で作ったサラダチキン
140g　614円(税込663円)

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

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

373 チキンクリームコロッケ
50g×4　686円(税込741円)

鶏一番のむね肉を自社製造の塩麹で漬け込みました。千切り状にむね肉をカットしてありますので、簡単に天ぷらで上がります。冷蔵庫内解凍後、天ぷら粉をつけて揚げてください。

静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏むね肉(国産)、塩麹(米麹、食塩)、食塩、胡椒
賞味期限 90日 未調理

374 鶏細切りてんぷら用塩麹漬け
220g　539円⇒(税込582円)　460円(税込497円)

鶏一番の皮なしむね肉を一口サイズにカットして、オリジナルの香辛料で味付けして米パフを砕いた衣をつけた、パリッとした食感のグルテンフリーチキンカツです。冷凍のまま約170℃の油で約5分間揚げてください。

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

378 パン粉を使わないチキンカツ
200g　594円⇒(税込642円)　500円(税込540円)

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

静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：具/鶏肉(国産)、玉ねぎ、パン粉、長芋、鶏卵、調味液(こいくち醤油、みりん、砂糖、たまり醤油)、醤油、砂糖、白だし(醤油、粗糖、食塩、みりん、かつお節エキス、鰹節、にぼし、むろあじ節、昆布、乾椎茸、米酢)、生姜、食塩、香辛料、衣/パン粉、米粉
賞味期限 120日 アレルゲン 麦 卵 豆 未調理

375 鶏メンチカツ
40g×4　553円(税込597円)

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

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

376 鶏ささみカツ(梅肉入り)
220g　900円(税込972円)

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

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

377 チキンミルフィーユカツ
220g　663円(税込716円)

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

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

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

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
387 鰹平削り
40g 352円⇒(税込380円) **330円(税込356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
388 中厚削り節
100g **574円(税込620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
389 駿河ふぶき
4g×5 **328円(税込354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 賞180日
390 NN かつおだしパック
10g×10 **591円(税込638円)**

九州産原木栽培。豊かな香りと旨みで深みのある煮物や汁物などに。規格未選別。

東京・オーサワジャパン スポット
原材料：椎茸(大分・宮崎・熊本・鹿児島県) 賞1年
391 カケ葉/九州産乾しいたけ
50g **689円(税込744円)**

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

有明の味と香りをお届けします
福岡・成清海苔店

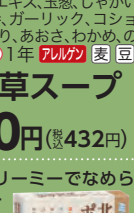
皿垣漁協が生産した海苔を、成清海苔店が焼き上げました。有明一番摘みのシャキシャキとしながら口どけがよく、甘みのある味をお楽しみ下さい。
毎週
原材料：乾のり（有明海） 賞180日
381 柳川・皿垣開漁協産焼のり
全型10枚 **1,618円(税込1,747円)**

「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
382 寿司はね焼のり
全型10枚 **764円(税込825円)**

味は秋芽一番摘みならではの甘味のある海苔でシャキシャキとしながら柔らかく、風味が口に広がります。※小分けチャック袋付き。
毎週
原材料：乾のり 賞180日
383 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
384 韓国風味付塩焼海苔
4切20枚 782円⇒(税込845円) **740円(税込799円)**

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

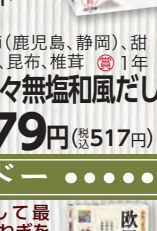


東京・オーサワジャパン 毎週
原材料：湯通し塩蔵わかめ（鳴門産） 賞1年
393 鳴門産カットわかめ
40g **962円(税込1,039円)**

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・安全のこだわり。

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
394 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
395 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
396 レトルトあさり
120g **468円(税込505円)**

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

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

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

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

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

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

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

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

ご飯のお供に、おかずに。直火・遠赤で焼き上げた紅鮭フレーク。

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

脂ののった 国産さばを焼き上げ、手で粗くほぐしました。素材の旨みやコクを引き出す平釜仕立ての塩「シママース」を使用いたしました。ホカホカご飯の上にのせる他、おにぎりやお茶漬けにもどうぞ。

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

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

大阪・スカイフード A週
原材料：鶏むね肉（国産）、醤油、砂糖、本みりん、生姜、粉末かつおだし
賞9ヶ月 アレルゲン 麦 豆
401 鶏ほぐし煮
85g 738円⇒(税込797円) **680円(税込734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
411 チキンコンソメ・液体タイプ
10g×8 **521円(税込563円)**

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

大阪・ムソー 隔週AC
原材料：塩、でん粉分解物、酵母エキス、オニオン粉末、醤油、黒コショウ、白コショウ、セロリ粉末、人参粉末、馬鈴しょでん粉、フライドガーリック 賞2年 アレルゲン 麦 豆
野菜のおかけ
412 5g×8 5g×8 **433円(税込468円)**
413 徳用 5g×30 **1,389円(税込1,500円)**

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

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

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

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

北海道の農家で契約栽培された馬鈴薯で作りました。

岐阜・桜井食品 毎週
原材料：馬鈴薯澱粉（北海道） 賞1年
416 契約栽培片栗粉
200g **268円(税込289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
417 パン粉
200g **335円(税込362円)**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

●●●●● 四季彩々 スカイフード ●●●●●

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

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

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

大阪・スカイフード A週
原材料：食塩、でん粉分解物、酵母エキス、ローストオニオンエキス、醤油、コショウ、セロリ粉末、キャロット粉末、フライドガーリック、馬鈴しょでん粉 賞2年 アレルゲン 麦 豆
406 四季彩々欧風だし
5g×8 486円⇒(税込525円) **460円(税込497円)**

上品なあごだしの香り ー だし巻き玉子

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

材料（2人分）
- □あごだし 適量
- □卵 ……3個
- □水 ……80cc

①全ての材料を混ぜ合わせる。
②熱したフライパンに油をひき、
③5回ほどに分けて巻いていく。形を整えれば出来上がり。

岐阜産玄米100%使用。特殊製法でサクサクとした食感、カラッと香ばしく仕上げました。

岐阜・桜井食品
毎週
原材料：玄米(岐阜県) 賞味期限 6ヶ月
418 玄米ぱんこ
100g 348円⇒(税込376円) **330円(税込356円)**

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

アメリカ・ラムフォード
毎週
原材料：第一リン酸カルシウム42%、炭酸水素ナトリウム32%、コーンスターチ26%(遺伝子組み換えでない) 賞味期限 2年
419 ベーキングパウダー
113g **398円(税込430円)**

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

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

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

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

427 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)**

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

埼玉・みたけ 隔週AC
原材料：米(埼玉県、北海道他)、大豆、食塩/ベーキングパウダー(アルミニウム不使用)
賞味期限 1年 アレルゲン 豆
421 グルテンフリーパンケーキミックス
200g 334円⇒(税込361円) **320円(税込346円)**

フライ、しょうが焼、ソテーに！

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

ハンバーグ、肉団子、餃子などに。

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

北海道産の大豆100%使用。発芽させた大豆をふっくらと蒸し上げました。

兵庫・だいずデイズ 隔週AC
原材料：大豆、食塩、米酢
賞味期限 3ヶ月 アレルゲン 豆
424 蒸し発芽大豆
100g **237円(税込256円)**

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

イタリア・ビオイタリア
毎週
原材料：有機トマト(イタリア)、エキストラヴァージンオリーブオイル、食塩、有機玉ねぎ、有機にんにく、有機バジル、有機オレガノ
賞味期限 24ヶ月
428 ナポリタントマトソース
350g 808円⇒(税込873円) **745円(税込805円)**

甘味の強い完熟トマトに有機栽培のバジルの風味が爽やかなトマトソースです。

イタリア・ビオイタリア
毎週
原材料：有機トマト(イタリア)、エキストラヴァージンオリーブオイル、食塩、有機玉ねぎ、有機バジル、有機にんにく
賞味期限 24ヶ月
429 バジルトマトソース
350g 808円⇒(税込873円) **745円(税込805円)**

佐賀・まんてん
原材料：白胡麻(パラグアイ)
賞味期限 240日

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

NN すりごま・白
430 1P 毎週
70g **300円(税込324円)**

431 3P スポット
70g×3 900円⇒(税込972円) **855円(税込923円)**

北海道産の大豆100%使用。発芽させた大豆をふっくらと蒸し上げました。

兵庫・だいずデイズ 隔週AC
原材料：黒大豆、食塩、黒酢、米酢
賞味期限 3ヶ月 アレルゲン 豆
425 蒸し発芽黒豆
70g **237円(税込256円)**

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

奈良・金正食品
毎週
原材料：甘藷でん粉(国産)、馬鈴薯でん粉
賞味期限 2年
434 国産はるさめ
100g **416円(税込449円)**

国内産小麦粉、グルテンを原料に、一つ一つ、丁寧に手焼きしました。

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

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

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

佐賀・まんてん
原材料：白胡麻(パラグアイ)
賞味期限 240日

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

NN いりごま・白
432 1P 毎週
70g **300円(税込324円)**

433 3P スポット
70g×3 900円⇒(税込972円) **855円(税込923円)**

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

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

北海道産なんつぼしを精米し、炊き上げたごはんを便利なパックご飯にしました。

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

有機もち玄米使用。杵づきならではの強い粘りとコシ。

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

有機もち玄米使用。杵づきならではの強い粘りとコシ、濃厚なよもぎの風味。

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

乾麺

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

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

イタリア・ビオイタリア
毎週
原材料：有機デュラム小麦
賞味期限 24ヶ月 アレルゲン 麦
442 オーガニックスパゲッティ
500g **549円(税込593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 賞味期限 3年
443 有機グルテンフリースパゲッティ
250g **742円(税込801円)**

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

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

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

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

オーガニック認証のお米とタピオカ澱粉の原料をハラル認証を取得した工場でつくったフォーです。うどんと同様にお使いください。喉越しの良い麺なのでいろんなスープによく合います。

大阪・オルター
スポット
原材料：米(ベトナム)、タピオカ澱粉、塩
賞味期限 720日
447 オルターフォー
50g×4 **642円(税込693円)**

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

長崎・本村製麺 毎週
原材料：小麦粉(国産)、食塩、食用植物油
賞味期限 1年 アレルゲン 麦
444 手延べ素麺/水晶の光
50g×5 496円⇒(税込536円) **460円(税込497円)**

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

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

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

岐阜・桜井食品
スポット
原材料：油揚げ麺【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】食塩、砂糖、粉末しょうゆ、酵母エキス、魚醤パウダー、香辛料、チキンエキス、ポークエキス、ココアパウダー、ほたてエキス、乾燥ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、ごま油
賞味期限 6ヶ月 アレルゲン 麦 豆
449 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、すりつぶし粉末
賞味期限 6ヶ月 アレルゲン 麦 豆
450 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
賞味期限 6ヶ月 アレルゲン 麦 豆
451 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
賞味期限 6ヶ月 アレルゲン 麦 豆
452 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、すりつぶし粉末
賞味期限 6ヶ月 アレルゲン 麦 豆
453 さくらいのラーメン とんこつ
103g **215円(税込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 賞味期限 6ヶ月 アレルゲン 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、ごま油、かつおエキス、酵母エキス)、添付ふりかけ【紅しょうがチップ(しょうが、食塩、赤梅酢)、ごま、青さ、焼きのり】
454 しょうゆ味/冷しらーめん
123g **195円(税込211円)**

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【砂糖、調味酢(ゆず果汁、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、食用植物油脂、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)
455 ゆず塩味/冷しらーめん
142g **230円(税込248円)**

麺は国内で栽培された十種類の穀物を配合したノンフライ麺です。魚介の旨みがひきたつ醤油スープが味わい深い十穀麺によく合います。
岐阜・桜井食品
スポット
原材料：めん[小麦粉(国内製造)、小麦たん白、黒米粉、小豆粉、発芽玄米粉、大麦粉、もちきび粉、もちあわ粉、うるちひえ粉、アマランサス粉、はとむぎ粉、食塩]、食塩、砂糖、粉末しょうゆ、酵母エキス、魚醤パウダー、香辛料、チキンエキス、ポークエキス、ココアパウダー、ほたてエキス、乾燥ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、ごま油、(一部に小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ごまを含む)を含む)
アレルゲン 麦 豆
456 しょうゆ味/十穀らーめん
賞味期限 6ヶ月
89g **235円**(税込254円)

麺は国内で栽培された十種類の穀物を配合したノンフライ麺です。チキンベースにスパイス香るまろやかな旨塩スープが味わい深い十穀麺によく合います。
岐阜・桜井食品
スポット
原材料：めん[小麦粉(国内製造)、小麦たん白、黒米粉、小豆粉、発芽玄米粉、大麦粉、もちきび粉、もちあわ粉、うるちひえ粉、アマランサス粉、はとむぎ粉、食塩]、食塩、砂糖、チキンエキス、酵母エキス、ごま、香辛料、乾燥ねぎ、ごま油、(一部に小麦・大豆・鶏肉・ごまを含む)
賞味期限 6ヶ月
アレルゲン 麦 豆
457 しお味/十穀らーめん
89g **235円**(税込254円)

原材料：油揚げめん(小麦粉(国産100%)、パーム油、そば粉、馬鈴薯でん粉、食塩)、スープ(食塩、粉末しょうゆ(大豆、小麦を含む)、砂糖、酵母エキス、混合節粉末(カツオ節、サバ節)、魚醤粉末、ホタテエキス、椎茸エキス、麦芽エキス、植物油脂(ごま))、かやく(納豆、ねぎ)
大阪・ムソー スポット
賞味期限 5ヶ月
アレルゲン 麦 豆 そ
458 4P・どんぶり麺 納豆そば 81.5g×4
1,040円⇒(税込1,123円) **990円**(税込1,069円)

原材料：油揚げめん【小麦粉、そば粉、パーム油、馬鈴薯でん粉、食塩】スープ【砂糖、食塩、魚醤粉末、酵母エキス、乳糖、混合節粉末、麦芽エキス、ごま油】かやく【山菜ミックス(ワラビ、ゼンマイ、タケノコ、キクラゲ)、その他、ねぎ】
大阪・ムソー スポット
賞味期限 5ヶ月
アレルゲン 麦 乳 豆 そ
459 4P・どんぶり麺 山菜そば 78g×4
1,040円⇒(税込1,123円) **990円**(税込1,069円)

原材料：油揚げ麺【小麦粉(国内産)、パーム油、馬鈴薯でん粉、食塩、醤油(大豆、小麦を含む)、オニオンパウダー】、スープ【砂糖、馬鈴薯でん粉、食塩、カレー粉、小麦粉、ラード(豚を含む)、粉末醤油(大豆、小麦を含む)、酵母エキス、ポークエキス、かつお節粉末、ソテーオニオン(大豆含む)、ほたてエキス、チキンエキス(乳成分を含む)、パーム油、バター、にんにく】かやく【コーン、人参、ねぎ】
大阪・ムソー スポット
賞味期限 6ヶ月
アレルゲン 麦 乳 豆
460 4P・どんぶり麺 カレーうどん 86.8g×4
1,040円⇒(税込1,123円) **990円**(税込1,069円)

原材料：油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、馬鈴薯でん粉、食塩、しょうゆ、オニオンパウダー】、スープ【食塩、砂糖、粉末しょうゆ、デキストリン、酵母エキス、魚醤粉末、混合節粉末、ほたてエキス、ごま油、昆布粉末】、かやく【油あげ、わかめ、ねぎ】
大阪・ムソー スポット
賞味期限 6ヶ月
アレルゲン 麦 乳 豆
461 4P・どんぶり麺 きつねうどん 77.3g×4
1,040円⇒(税込1,123円) **990円**(税込1,069円)

調味料

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

種子島産の絞り汁の上澄みだけの水分を蒸発させてクセのないしっとりキラキラの結晶にしました。クセのない甘さで、お料理全般にお使い頂けます。
愛知・アルファフードスタッフ
毎週
原材料：さとうきび(鹿児島)
賞味期限 無期限
463 NN きびさとう
500g **495円**(税込535円)

北海道産てんさい原料から作られた、蜜分・オリゴ糖を含んだ「てんさい含蜜糖」です。まろやかな風味があり、すっきりとした甘みが特長。
大阪・ムソー 毎週
原材料：てんさい(北海道)、糖蜜(北海道)
賞味期限 無期限
464 てんさい含蜜糖
500g **509円**(税込550円)

メキシコまたはオーストラリアの天日塩を沖縄の海水で溶かし、平釜でじっくりと煮つめ、時間をかけてつくりました。
沖縄・青い海
毎週
原材料：天日塩(89.3%メキシコまたはオーストラリア)、海水(10.7%沖縄)
賞味期限 無期限
465 シママース
1kg **495円**(税込535円)

塩のまわりに胡椒の粉末をコーティング、まろやかな塩味と胡椒の香りが引き立つおいしさです。炒め物、揚物、ステーキ等、和・洋・中華料理にどうぞ。
兵庫・赤穂化成
スポット
原材料：塩田産天日塩、黒胡椒、ガーリックパウダー、ジンジャーパウダー、でん粉、塩田産にがり
賞味期限 3年
466 塩胡椒
65g **428円**(税込462円)

静置発酵させ熟成した、まろやかでコクのある純米酢です。
福岡・庄分酢
毎週
原材料：米(福岡)
賞味期限 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 A週
原材料：有機玄米(国産)
賞味期限 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
隔週AC
原材料：りんご果汁、りんご果実(国産)
賞味期限 24ヵ月
470 アップルビネガー
300ml 955円⇒(税込1,031円) **905円**(税込977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)
賞味期限 1年
471 有機レモン果汁(スペイン産)
200ml **523円**(税込565円)

ねぎぼうず project
遺伝子組み換えをしていないオーストラリア産の菜種の圧搾一番搾りです。酢と湯洗いで精製。薬剤処理していません。
福岡・平田産業
毎週
原材料：菜種(オーストラリア)
賞味期限 540日
472 なのはな畑の菜種油
1250g 1,421円⇒(税込1,535円) **1,360円**(税込1,469円)

貴重な国産(主に北海道産)の菜種を使用しています。クセがなく風味豊かで、和洋中どんな料理にも合います。
福岡・平田産業
毎週
原材料：菜種(国産)
賞味期限 1年半
473 一番しぼり国産なたねサラダ油
450g **1,157円**(税込1,250円)

ごまを軽く煎って低温で搾りました。ほんのりとしたごまの風味が特徴です。あらゆる料理に合い、幅広くご愛用頂けます。
福岡・平田産業
純正ごま油・淡口 圧搾しぼり
原材料：ごま(ブルキナファソ、ナイジェリア、タンザニア、他)
賞味期限 1年6ヶ月
474 165g 毎週 **696円**(税込752円)
475 450g 隔週AC 1,286円⇒(税込1,389円) **1,200円**(税込1,296円)

ごまを焙煎してから搾った香ばしい油です。深い香りとこくが特徴です。従来のごま油の用途に限らず、フレンチやイタリアン、和食などにも合います。
福岡・平田産業
純正ごま油・濃口 一番しぼり
原材料：ごま(ブルキナファソ、ナイジェリア、タンザニア、他)
賞味期限 1年6ヶ月
476 165g 毎週 **696円**(税込752円)
477 450g 隔週AC 1,286円⇒(税込1,389円) **1,200円**(税込1,296円)

現代人に不足しがちなオメガ3脂肪酸(α-リノレン酸)を豊富に含んだえごま油を持ち運びに便利な小袋入りにしました。酸化防止剤は不使用です。
愛知・太田油脂
スポット
原材料：食用えごま油(中国産/契約栽培・残留農薬検査済み)
賞味期限 1年
480 毎日えごまオイル
3g×30 1,615円⇒(税込1,744円) **1,500円**(税込1,620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しています。
愛知・角谷文治郎商店 隔週AC
原材料：もち米(佐賀、北海道、愛知、滋賀)、米麹(愛知)、本格焼酎(愛知、山形県産米)　アルコール度：13.5～14.5度
賞味期限 1年
三河本みりん
481 700ml **1,400円**(税込1,540円)
482 1.8L **3,210円**(税込3,531円)

有機栽培の原料で三河本みりんと同じ伝統製法で仕込み・熟成をしました。
愛知・角谷文治郎商店
隔週AC
原材料：有機もち米(山形・宮城)、有機米麹、有機米焼酎　アルコール度：13.5～14.5度
賞味期限 1年
※この商品は(株)ドリームグループの直販です。
483 有機三州味醂
500ml **1,413円**(税込1,554円)

米麹を原料に、二段式糖化工程でつくられた、料理酒と味醂の性質を併せ持つ発酵調味料です。
埼玉・味の一醸造
毎週
原材料：米、米麹、食塩
賞味期限 1年
484 味の母
720ml **968円**(税込1,045円)

無農薬契約栽培の五百万石を原料にした自然酒に、「海の精」を添加した調理酒です。開封後はお早めにお使い下さい。
島根・青砥酒造 毎週
原材料：米、米こうじ(島根)、塩(海の精)アルコール13%、食塩2%以上
賞味期限 1年半
485 みやこの料理酒
500ml **919円**(税込993円)

米と米麹と酒粕のみを使用して、添加物は一切使わず、調味料として特別に醸造された料理酒です。料理の早い段階でお使いください。
福島・大木代吉本店
毎週
原材料：米(国産)、米麹(国産米)、酒粕
福島県産米使用：放射能検査済(未検出)
賞味期限 無期限
※この商品は(株)ドリームグループの直販です。
486 こんにちは料理酒
720ml **1,377円**(税込1,515円)

枕崎産一本釣鰹、道南産真昆布、愛知県下山村の椎茸からとっただし汁に「三河しろたまり」をあわせ、風味豊かに仕上げました。
愛知・日東醸造 隔週AC
原材料：小麦(愛知)、鰹節、食塩(海の精)、本みりん(三河みりん)、粗糖、昆布、米焼酎、椎茸
賞味期限 6ヶ月
アレルゲン 麦
489 三河白だし
400ml **1,342円**(税込1,449円)

上質のかつお節をたっぷりと使用し、土佐清水産の宗田かつお節を組み合わせ、北海道産昆布と国産椎茸で、濃いめのダシを取りました。
愛知・節辰商店 毎週
原材料：しょうゆ(本醸造)、風味原料(かつお節・宗田節・昆布・干椎茸)、砂糖、食塩、みりん
賞味期限 365日
アレルゲン 麦 豆
490 NN うまみ鰹つゆ
500ml **698円**(税込754円)

非遺伝子組み換え飼料と光と風を取り入れた開放鶏舎で育てた健康な鶏の卵と非遺伝子組み換え菜種の圧搾油、国産りんご酢で作りました。
愛知・あいのう流通センター
毎週
原材料：菜種油(オーストラリア産)、卵黄、りんご酢、食塩、砂糖、香辛料
賞味期限 180日
アレルゲン 卵
491 aino MAMAマヨネーズ
300g **537円**(税込580円)

和

めんつゆとは異なり圧倒的に出汁の味が濃い！簡単に料理に深い奥行きを出してくれます。

香川・正金醤油 隔週AC
原材料：醤油、洗双糖、かつお節、煮干し、昆布、食塩
賞味期限 18ヶ月
アレルゲン 麦 豆
八方だし
487 360ml **614円**(税込663円)
488 1000ml 1,379円⇒(税込1,489円) **1,315円**(税込1,420円)

洋

オリーブオイル100ccに対して塩小さじ1/3、鷹の爪1本、にんにくひとかけ、お好みの具材

お好きな具材で簡単アヒージョ！

パレスチナ・パレスチナオリーブ生産組合
原材料：食用オリーブ油(パレスチナ)
賞味期限 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)

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

大阪・ムソー 毎週
原材料：菜種油(オーストラリア)、卵、有機りんご酢、果実酢(レモン果汁)、砂糖、食塩、香辛料(からし)
賞味期限 6ヶ月 アレルゲン 卵
492 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
賞味期限 1年半
493 有機トマトケチャップ
300g **407円**(税込440円)

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

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
賞味期限 2年 アレルゲン 小麦 大豆
494 有機ウスターソース
250ml **438円**(税込473円)

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

JAS 徳島・光食品 隔週AC
原材料：有機野菜・果実(有機にんじん、有機トマト、有機たまねぎ、その他)、有機醸造酢(有機りんご酢、有機米酢)、糖類(有機糖みつ、有機砂糖)、食塩、有機コーンスターチ、香辛料、有機醤油、こんぶ
賞味期限 1年半 アレルゲン 小麦 大豆
495 有機中濃ソース
250ml **438円**(税込473円)

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

徳島・光食品 毎週
原材料：かきエキス、砂糖、醤油、食塩、みりん、でんぷん、魚醤、レモン
賞味期限 1年半 アレルゲン 小麦 大豆
496 オイスターソース
115g
469円⇒(税507円) **450円**(税込486円)

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

JAS 徳島・光食品 隔週AC
原材料：有機トマト、有機たまねぎ、有機米酢、有機にんにく、有機しょうが、食塩、有機砂糖、香辛料、有機米醗酵調味料
賞味期限 1年半
497 有機ピザソース
225g **458円**(税込495円)

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

JAS 徳島・光食品 毎週
原材料：野菜(有機玉ねぎ、有機人参)、有機トマトペースト、有機牛肉、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、有機にんにくピューレ、有機オリーブオイル、香辛料
賞味期限 2年 アレルゲン 小麦 大豆
レトルト
498 有機ミートソース
140g **325円**(税込351円)

福岡・庄分酢 毎週
原材料：純米酢、ビートグラニュー糖(北海道)、純りんご酢、再生天日塩、昆布だし、有機玄米くろ酢、かつおだし
賞味期限 2年
499 八方美人酢 300ml
786円⇒(税849円) **715円**(税772円)

500 たっぷり徳用900ml
1,442円(税込1,557円)

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

福岡・庄分酢 隔週AC
原材料：醤油、醸造酢、米黒酢、甜菜糖、昆布だし、カツオだし、椎茸だし、発酵調味料、米粉
賞味期限 12ヶ月 アレルゲン 小麦 大豆
501 万能くろ酢たれ
300ml **636円**(税込687円)

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

JAS 徳島・光食品 スポット
原材料：有機醤油、有機米酢、有機ゆず、麦芽水飴、食塩、有機ゆこう、有機すだち、有機米醗酵調味料、昆布、乾しいたけ
賞味期限 1年半 アレルゲン 小麦 大豆
502 有機ぽん酢しょうゆ
250ml **448円**(税込484円)

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

徳島・光食品 スポット
原材料：醤油、砂糖、みりん、有機米酢、米味噌、有機にんにく、ごま油、有機生姜、有機たまねぎ、香辛料、有機にんじん
賞味期限 1年6ヶ月 アレルゲン 小麦 大豆
503 ヒカリ 焼肉のたれ
350g **657円**(税込710円)

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

大阪・ムソー 毎週
原材料：水あめ、からし、なたね油、食塩、植物繊維、香辛料抽出物
賞味期限 8ヶ月
504 旨味本来 からしチューブ
40g **388円**(税込419円)

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

埼玉・オーサワジャパン スポット
原材料：本わさび(国産)、水飴、純米酢、植物油脂(有機紅花油)、植物繊維(大豆)、食塩、香辛料(辛子種)
賞味期限 9ヶ月 アレルゲン 大豆
505 生おろし わさびチューブ
40g **426円**(税込460円)

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

埼玉・オーサワジャパン スポット
原材料：生姜(熊本、四国)、水飴、純米酢、食物繊維(大豆)、食塩、植物油脂(有機紅花油)、香辛料(辛子種)
賞味期限 9ヶ月 アレルゲン 大豆
506 生おろし 生姜チューブ
40g **406円**(税込438円)

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

埼玉・オーサワジャパン スポット
原材料：にんにく(青森)、水飴、食塩、植物繊維(大豆)、発酵調味液
賞味期限 9ヶ月 アレルゲン 大豆
507 おろし にんにくチューブ
40g **447円**(税込483円)

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

島根・吉田ふるさと村 スポット
原材料：にんにく(国産)、米酢、食塩
賞味期限 6ヶ月
508 すりおろしにんにく
60g **564円**(税込609円)

爽やかな香りを楽しむ有機こしょう100％。ピリッとした辛みが炒め物からパスタなどさまざまな料理に。(バイオ・ダイナミック農法)

Fair trade フェアトレード JAS 東京・バイオフーズジャパン スポット
原材料：有機こしょう(スリランカ)
賞味期限 3年
509 有機黒コショウ(粒)
25g **386円**(税込417円)

宮崎を代表する郷土料理「冷や汁」が手軽につくれる！水で溶いて豆腐やきゅうりを足すだけの簡単料理。うどんやそうめんのかけ汁としても。(2～3人前)

宮崎・道本食品 スポット
原材料：米みそ、麦みそ、いわし煮干し粉末、ごま、ピーナッツ、かつお節粉末、切り干し大根、食塩、酵母エキス、デキストリン
賞味期限 6ヶ月 アレルゲン 大豆 落
510 冷や汁の素
100g **310円**(税込335円)

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

大阪・ムソー スポット
原材料：【具】野菜(人参、れんこん)、砂糖、醸造酢、食塩、油揚げ、かんぴょう、椎茸、かつお節エキス、醤油、発酵調味料/豆腐用凝固剤【小袋】刻み海苔
賞味期限 1年 アレルゲン 小麦 大豆
515 五目ちらしずしの素
2合用 **554円**(税込598円)

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

埼玉・オーサワジャパン スポット
原材料：大豆ミート(国産)、人参、ごぼう、昆布だし、米飴、醤油、醗酵調味料、なたね油、食塩、酵母エキス、メープル シュガー
賞味期限 2年 アレルゲン 小麦 大豆
516 ベジ釜めしの素 (とり釜めし風)
2合用 **418円**(税込451円)

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

埼玉・オーサワジャパン スポット
原材料：昆布だし(国産)、人参、ごぼう、れんこん、醤油、椎茸、椎茸だし、有機アカペシロップ、油揚げ、米飴、食塩、醗酵調味料、米酢、なたね油、酵母エキス、メープル シュガー、昆布粉末
賞味期限 2年 アレルゲン 小麦 大豆
517 五目ごはんの素
2合用
418円⇒(税451円) **400円**(税込432円)

簡単中華の素 …… 徳島・光食品 スポット JAS

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)、有機ばれいしょでんぷん、有機米発酵調味料、有機砂糖、有機にんにくピューレー、有機しょうが、有機たまねぎ、有機米酢、魚醤(いかを含む)、唐辛子、昆布、オイスターエキス、食塩
賞味期限 1年半 アレルゲン 小麦 大豆
511 有機麻婆の素
100g(2～3人前) **273円**(税込295円)

ピーマンや肉と一緒に炒めるだけで手軽に美味しい青椒肉絲ができあがります。

原材料：有機醤油、有機砂糖、有機にんにく、有機しょうが、食塩、有機砂糖、香辛料、有機米醗酵調味料
賞味期限 1年半 アレルゲン 小麦 大豆
512 有機青椒肉絲の素
100g(2～3人前)
273円⇒(税295円) **260円**(税込281円)

肉と野菜を炒めてあわせるだけで簡単に美味しくお召し上がりいただけます。

原材料：有機米味噌、有機砂糖、有機コーンスターチ、有機米発酵調味料、食塩、オイスターエキス、有機にんにく、胡麻油、唐辛子、有機醤油
賞味期限 1年半 アレルゲン 小麦 大豆
513 有機回鍋肉の素
100g(2～3人前)
273円⇒(税295円) **260円**(税込281円)

肉と豆腐、野菜を焼いてあわせるだけの簡単調理。

原材料：有機醤油、有機たまねぎ、有機砂糖、有機コーンスターチ、有機米醗酵調味料、有機ぶどう果汁、食塩
賞味期限 1年半 アレルゲン 小麦 大豆
514 有機肉豆腐の素
100g(2～3人前) **273円**(税込295円)

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

福岡・藤井養蜂場 隔週AC
原材料：オヒアレフアはちみつ(アメリカ)
賞味期限 2年
518 ハワイ産 オーガニックオヒアレフア蜂蜜
180g **780円**(税込842円)

ペクチン不使用の手作りジャム。濃厚なみかんの味わいです。

佐賀・佐藤農場 スポット
原材料：有機みかん(佐賀)、有機砂糖、有機橙果汁
賞味期限 1年
519 有機みかんジャム
140ml
686円⇒(税741円) **650円**(税込702円)

直火二度焼き、スパイス香る本格派です。使いやすいフレーク状。

東京・食品企画 スポット
原材料：小麦粉(国産)、牛脂、カレー粉、ビートグラニュー糖、食塩、トマトピューレ、ココア、リンゴ、プルーン、味噌、ヨーグルト、酵母エキス、チキンエキス、ポークエキス、玉ねぎ、ニンニク
賞味期限 1年 アレルゲン 小麦 乳 大豆
30007 大人ふたりのカレールゥ
120g **527円**(税込569円)

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

東京・食品企画 スポット
原材料：小麦粉(国産)、牛脂、カレー粉、ビートグラニュー糖、食塩、トマトピューレ、ココア、リンゴ、味噌、ヨーグルト、酵母エキス、チキンエキス、ポークエキス、玉ねぎ、ニンニク、プルーンエキス
賞味期限 1年 アレルゲン 小麦 乳 大豆
30014 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ゥです。

愛知・愛農流通センター 毎週
原材料：玄米粉(米(九州))、植物油脂(有機パーム油、べに花油)、有機カレー粉、粉末野菜(オニオン、トマト、ガーリック、ジンジャー)、メープルシュガー、食塩、果汁(りんご、パイナップル)、粉末味噌(大豆を含む)、有機ココア
賞味期限 1年 アレルゲン 大豆
30021 畑まるごとうけとめます 中辛/カレールゥ
100g
758円⇒(税819円) **720円**(税778円)

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

愛知・愛農流通センター 毎週
原材料：玄米粉(米(九州産))、有機パーム油、メープルシュガー、有機カレー粉、粉末野菜(オニオン、トマト、スイートコーンパウダー、ガーリック、ジンジャー)、食塩、べに花油、果汁(りんご、パイナップル)、粉末味噌(大豆を含む)、有機ココア
賞味期限 1年 アレルゲン 大豆
30038 畑まるごといただきます 甘口/カレールゥ
100g
758円⇒(税819円) **720円**(税778円)

茨木・東京フード スポット 賞味期限 180日 アレルゲン 小麦 大豆

使いやすいフレーク状。スパイシーだけどほんのりマイルドな甘口タイプ。

原材料：牛脂、小麦粉、砂糖、カレー粉、食塩、酵母エキス、リンゴ果汁、粉末醤油、魚醤
カレールゥ甘口
30045 1P
150g **409円**(税込442円)

30052 2P
150g×2
818円⇒(税883円) **750円**(税込810円)

甘口

茨木・東京フード スポット 賞味期限 180日 アレルゲン 小麦 大豆

国産小麦を自家焙煎したルゥがベース。すっきりした辛さとマイルドな口あたり。

原材料：牛脂、小麦粉、砂糖、カレー粉、食塩、酵母エキス、リンゴ果汁、粉末醤油、魚醤、唐辛子、胡椒
カレールゥ辛口
30069 1P
150g **409円**(税込442円)

30076 2P
150g×2
818円⇒(税883円) **750円**(税込810円)

辛口

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

岐阜・桜井食品 スポット
原材料：国内産野菜(玉ねぎ、じゃがいも、人参、れんこん、ごぼう、にんにく)、トマトピューレ、植物油脂、還元水あめ、小麦粉、昆布だし、食塩、香辛料、ピーナッツペースト、しょうゆ、カレー粉、味噌、オニオンエキス、発酵調味料、酵母エキス、ココアパウダー
賞味期限 18ヶ月 アレルゲン 小麦 大豆 落 レトルト
30083 ベジタリアンのための根菜カレー
200g **370円**(税込400円)

鶏もも肉の濃厚なコクに瀬戸内レモンのほどよい酸味が食欲をそそるカレーです。

宮城・秋川牧園 スポット
原材料：鶏肉、炒めたまねぎ、クリーム、発酵乳、トマトペースト、べにばな油、小麦粉、砂糖、レモンジュース、全粉乳、カレー粉、食塩、おろししょうが
賞味期限 18ヶ月 アレルゲン 小麦 乳 レトルト
30090 瀬戸内レモンのチキンカレー
180g **571円**(税込617円)

トマトベースに鶏もも肉の旨味とスパイスがきいた食べやすいカレーです。

宮城・秋川牧園 スポット
原材料：鶏肉、炒めたまねぎ、トマトペースト、クリーム、発酵乳、小麦粉、カシューナッツペースト、砂糖、バター、香辛料、全粉乳、食塩、べにばな油、おろししょうが、カレー粉、シーズニングスパイス
賞味期限 18ヶ月 アレルゲン 小麦 乳 レトルト
30106 バターチキンカレー
180g **571円**(税込617円)

鶏挽肉の旨味とヨーグルトのコクをいかしたシンプルで食べやすいカレーです。

宮城・秋川牧園 スポット
原材料：鶏肉、炒めたまねぎ、トマトペースト、べにばな油、小麦粉、発酵乳、カレー粉、砂糖、食塩、おろししょうが
賞味期限 18ヶ月 アレルゲン 小麦 乳 レトルト
30113 鶏キーマカレー
180g **571円**(税込617円)

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

宮城・秋川牧園 スポット
原材料：鶏肉(国産)、鶏がらスープ、野菜(ねぎ、にんにく)、松の実、でん粉、食塩、砂糖、おろししょうが、酵母エキスパウダー、香辛料 賞味期限 1年
30120 参鶏湯風スープ レトルト
160g **534円**(税込577円)

納豆類

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

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

登喜和食品　東京都府中市 蔵 毎週

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

207 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　営 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。

208 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。

209 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。

210 北海道産直納豆/ひきわり（タレなし）

30g×2　**233円**（税込252円）

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

登喜和食品
東京都府中市 蔵 毎週

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

営 8日　アレルゲン 豆 麦

211 ひきわり納豆カップ2

30g×2　**279円**（税込301円）

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

冨良食品　静岡県静岡市 蔵 A週

原材料：大豆（北海道産光黒豆大豆）・納豆菌/タレなし

営 8日　アレルゲン 豆

212 経木で包んだ塩味納豆/光黒大豆

45g　**209円**（税込226円）

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

こだわりの味
協同組合
静岡県静岡市 蔵 毎週

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

213 国産大豆カップスリー納豆

30g×3　**268円**（税込289円）

黒豆ならではの甘み・旨みがつまっています。

こだわりの味
協同組合
静岡県静岡市 蔵 毎週

原材料：黒大豆（北海道産/いわい黒）・納豆菌　たれ：醤油（大豆・小麦）・砂糖・かつお節・塩・みりん・昆布・りんご酢　からし：マスタード・りんご酢・塩・水飴・唐辛子　営 8日　アレルゲン 豆 麦

214 国産黒豆カップ納豆

30g×2　**249円**（税込269円）

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

こだわりの味
協同組合
静岡県静岡市 蔵 毎週

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

215 大粒味わい納豆

45g×2　**209円**（税込226円）

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

こだわりの味
協同組合
静岡県静岡市 蔵 毎週

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

216 国産大豆ひきわり納豆

45g×2　**218円**（税込235円）

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

登喜和食品　東京都府中市 蔵 毎週　営 30日　アレルゲン 豆 麦

原材料：大豆（国産）米酢・米粉・テンペ菌

217 丸大豆テンペ

100g　**422円**（税込456円）

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

登喜和食品　東京都府中市 蔵 毎週　営 30日　アレルゲン 豆 麦

原材料：黒大豆（国産）米酢・米粉・テンペ菌

218 黒大豆テンペ

100g　**562円**（税込607円）

漬物、お惣菜など「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。

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

小田原屋　福島県 蔵 スポット

原材料：大根（国産）・砂糖・純米酢・食塩・米・みりん

価格改定

営 最短9日

220 べったら漬け

ハーフ2本入　**746円**（税込806円）

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

あすか
奈良県五條市 蔵 隔週AC

原材料：ショウガ（高知）・赤梅酢（自家製/無添加）・再製天日塩

営 90日

221 きざみ紅生姜

60g　**265円**（税込286円）

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

ヤマキ
埼玉県児玉郡神川町 蔵 隔週AC

原材料：らっきょう（国産）・砂糖・米酢・はちみつ・塩

営 6ヶ月

222 蜂蜜入らっきょう漬

100g　**480円**（税込518円）

さわやかな酸味が食欲をそそります。刻んでタルタルソースに混ぜても！

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市 A週

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

営 最短1か月

223 しば漬け

120g　**432円**（税込467円）

国産の大根を甘めの酢漬けに仕上げました。刻んでおにぎりの具としてもどうぞ。

こだわりの味
協同組合
静岡県静岡市 A週

原材料：大根・生姜・昆布・ごま・砂糖・小麦醸造調味料・醤油・食塩・純米酢・りんご酢・みりん　営 最短1か月

224 自然色たくあん

120g　**432円**（税込467円）

宮崎県産の生姜を刻んで醤油漬けにしました。豆腐に乗せたり、納豆に入れたりとレパートリーは無限大。他にも豚肉と一緒に炒めて生姜焼きもおすすめ。

上沖産業　宮崎県 A週

原材料：しょうが（宮崎県産）・漬原材料（醤油・食塩・砂糖・米酢・昆布だし・米黒酢）

営 120日　アレルゲン 麦 豆

225 宮崎県産きざみ生姜の醤油漬

130g　**405円**（税込437円）

国産の若いごぼうを醤油漬けにしました。固いスジがなく、カリっとした歯ごたえが特徴的です。

上沖産業　宮崎県 A週

原材料：ごぼう（国産）・漬原材料（醤油・砂糖・食塩・昆布だし・米酢）

営 120日　アレルゲン 麦 豆

226 国産若ごぼう醤油漬け

150g　**500円**（税込540円）

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

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

営 120日　アレルゲン 麦 豆

227 信州望月自家農園こだわりキムチ

360g　**522円**（税込564円）

唐辛子のさわやかな辛味がきいています。

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

228 信州高原辛キムチ

360g　**522円**（税込564円）

「辛キムチ」と「こだわりキムチ」各1パックのお得なセット。

2種セット Sale

229 こだわりのキムチ 2種食べ比べセット

こだわりキムチ+辛キムチ各1

1,044円⇒（税込1,128円）　**993円**（税込1,072円）

カナモト食品　長野県東御市 蔵 A週　営 14日　アレルゲン エ

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

ムソー　大阪府 A週

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

営 6ヶ月　アレルゲン 麦 豆

230 しそわかめふりかけ

35g　**430円**（税込464円）

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

ムソー　大阪府 A週

原材料：片口いわし（広島県産）・昆布（北海道産）・醸造酢・白ごま

営 3ヶ月

231 ちりめん昆布

60g　**450円**（税込486円）

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

丸川
静岡県 蔵 隔週AC

原材料：黒豆（静岡県産）・粗糖・醤油・塩・天然重曹

営 120日　アレルゲン 豆 麦

232 国産黒豆の煮豆

150g　**482円**（税込521円）

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

丸川
静岡県 蔵 隔週AC

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

営 75日　アレルゲン 麦 豆

233 五目豆

150g　**437円**（税込472円）

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

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市 蔵 A週

原材料：小麦粉（北海道産）・オリーブ油・イースト・食塩・甜菜

営 29日　アレルゲン 麦

234 北海道産小麦粉ナン

70g×2　**480円**（税込518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。

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

弓削多醤油
埼玉県坂戸市 隔週AC

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

営 2年　アレルゲン 麦 豆

238 弓削多 有機しょうゆ

720ml　**1,200円**（税込1,296円）

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

酢屋茂　長野県立科町 毎週

原材料：大豆（国産）、小麦（国産）、天日塩

営 1年　アレルゲン 麦 豆

本格天然醸造醤油

236 小

720ml　**697円**（税込753円）

237 大

1.8L　**1,408円**（税込1,521円）

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

南蔵　青木弥右衛門
愛知県知多郡武豊町
隔週AC

原材料：大豆（愛知県産）・天日塩（メキシコ産）

営 1年　アレルゲン 豆

239 本たまり

900ml　**952円**（税込1,028円）

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

無双本舗
奈良県奈良市 A週

原材料：有機梅（奈良県産）・塩・有機しそ（奈良県産）

営 1年

240 有機梅酢・赤

200ml　**540円**（税込583円）

酢屋茂　長野県立科町 蔵 毎週　営 6ヶ月　アレルゲン 豆

杉樽で熟成。ほんのり甘い麹風味。粒なし。味噌和えにもどうぞ。

原材料：大豆（国産）、米、再製天日塩

241 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

242 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

243 合わせみそ 650g　**775円**（税込837円）

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

南蔵
愛知県知多郡武豊町 蔵 隔週AC

原材料：大豆（愛知県産）・天日塩（メキシコ産）

営 1年　アレルゲン 豆

244 純豆味噌(つぶ)

1kg　**1,134円**（税込1,225円）

寒い東白川の蔵で、1年寝かせたお味噌です。独特の豊かな風味、香りで懐かしい味がたまりません。

東白川生産組合
（岐阜県加茂郡）蔵 スポット

原材料：大豆（岐阜県東白川村産）・食塩・丸麦（国産）・麹菌（国産）　営 1年　アレルゲン 麦 豆

245 東白川のお味噌

1kg　**1,000円**（税込1,080円）

一般的な黒糖と比較すると、独特なクセが無いため「白いお砂糖は控えたいけど、黒糖は風味が強すぎる・・・」といったときはマスコバド糖がおすすめ！

輸入・企画
オルタ
トレードジャパン
隔週AC

原材料：サトウキビ（フィリピン）

営 無期限

246 マスコバド糖

500g　**657円**（税込710円）

北海道産特別栽培大豆100%使用のきな粉です。お茶の熟練した焙煎技術を用いて、大豆を香ばしく焙煎しました。

こだわりの味
協同組合
静岡県静岡市
スポット

原材料：大豆（北海道産）

営 365日　アレルゲン 豆

247 国産特別栽培大豆の黄粉

100g　**289円**（税込312円）

香り高い生わさびをすりおろして急速冷凍。使いきりサイズの個包装です。

価格改定

せいふてい 神奈川
冷 隔週AC

原材料：本わさび（長野）・塩・本わさび加工品

営 360日

248 おろし本わさび

5g×6　**683円**（税込738円）

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

喜八
愛知県名古屋市
隔週AC

原材料：そばの実（ファーム松野（富山県）/無農薬）　営 1年

249 そば屋のそば粉

500g　**1,050円**（税込1,134円）

魚・水産加工品

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

マストミ

徳島県徳島市

良質なマグロを目利きし、絶品のお刺し身やお手軽なお惣菜加工をしています。

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

徳島・マストミ
凍 隔週AC
原材料：キハダマグロ（太平洋） 賞 10日

521 刺身用まぐろ角切り
120ｇ **784円**（税込847円）

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

つぶつぶまぐろ丼 タレ付き

524 2食分
50g×2 **800円**（税込864円）

525 2P/4食分
50g×4 1,545円⇒（税込1,669円） **1,467円**（税込1,584円）

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

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

カマの味噌マヨ ガーリック焼き

● 材料（２人前）

メバチマグロのカマぶつ切り ３００ｇ
●味噌 大さじ３
●マヨネーズ 大さじ３
●おろしにんにく 一かけ分
ガーリックチップ 適量

漬けておけば朝ご飯でも夜ご飯でもあとは焼くだけ◎パパっと出来ちゃう漬け置きレシピ！

● 作り方

①カマは冷凍のまま表面を水で洗います。水気を拭き取りジッパー付きの保存袋に入れます。
②●の調味料を合わせて①に入れ、３時間以上冷蔵庫で寝かせます。
※お時間がある場合は一晩寝かせると味が良くなじみます。
③袋から取り出し、表面をキッチンペーパーなどで軽く拭き取り、アルミホイルに並べます。
④トースター（220℃・1000w）で 10 ～ 15 分、途中で返しながら焼きます。
⑤焼きあがったらお皿に盛り付けて完成です。

「コクのあるうまみ」と「もっちりとした食感」をお楽しみください。

徳島・マストミ
凍 隔週AC
原材料：メバチマグロ（太平洋）
賞 10日

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

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

徳島・マストミ 凍 隔週AC
原材料：ビンチョウマグロ（太平洋） 賞 10日

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

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

徳島・マストミ
凍 隔週AC
原材料：ビンチョウマグロ（太平洋）
賞 30日

527 まぐろ腹身（焼き物用）
170ｇ（２切れ） **541円**（税込584円）

高タンパク・低カロリーのマグロに山芋を加えた、ヘルシーで柔らかい「まぐろつみれ」です。スープの味を活かせるように、自然な味に仕上げています。

徳島・マストミ
凍 隔週AC
原材料：メバチマグロ（台湾）、鶏卵、山芋、馬鈴薯澱粉、玉ねぎ、長ねぎ、醤油、生姜
賞 90日 アレルゲン 麦 卵 豆

528 まぐろつみれ
150g（9~11個） **482円**（税込521円）

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

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

529 まぐろ漬け丼（びん長）
80g×2 680円⇒（税込734円） **645円**（税込697円）

食感の良いびん長まぐろを適度な厚みでスライスし、ごまの風味の効いた特製ダレ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逸品。

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

530 まぐろ漬け丼（胡麻ダレ）
80g×2 680円⇒（税込734円） **645円**（税込697円）

モチモチとした食感と実の柔らかさを併せ持つ、沖縄県産で天然のソデイカを使用しました。程よい叩き身にすることで、ソデイカの甘味と食感を生かしました。

イカたたき丼用

531 2食分
50g×2 600円⇒（税込648円） **570円**（税込616円）

532 2P/4食分
50g×4 1,200円⇒（税込1,296円） **1,128円**（税込1,218円）

徳島・マストミ 凍 隔週AC
原材料：イカミンチ（ソデイカ（沖縄）・菜種油）・タレ（醤油・発酵調味料・食塩・酵母エキス）
賞 30日 アレルゲン 麦 豆

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

徳島・マストミ
凍 隔週AC
原材料：メバチマグロ（太平洋）
賞 30日

533 メバチマグロのカマぶつ切り
300g 422円⇒（税込456円） **401円**（税込433円）

マストミさんちの台所でつくるお惣菜シリーズ

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

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

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

534 天然エビのチリソース
150g **634円**（税込685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。無保水の天然エビを使用しており、エビ本来の旨味とぷりっとした食感をお楽しみ頂けます。お弁当やもう少しおかずが欲しい時など。

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）
賞 90日 アレルゲン 麦 卵 エ 調理済

535 ひとくちエビフライ
100g **593円**（税込640円）

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

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

536 まぐろの塩麹竜田
150g **600円**（税込648円）

有機パスタと有機トマトピューレを贅沢に使用したミートソーススパゲッティは、湯せんするだけで完成！じっくり炒めた玉ねぎの甘みと合いびき肉（放牧豚と未来とかち牛）の深い旨味が口の中で広がります。忙しい日でも、冷凍庫にあると安心のストック必須アイテムです。

徳島・マストミ 凍 隔週AC 調理済
原材料：めん（スパゲッティ（デュラム小麦のセモリナ/イタリア製造）・食塩）・有機トマトピューレー・豚肉（放牧豚）・牛肉（未来とかち牛）・玉ねぎ・人参・トマトケチャップ・砂糖・食塩・ニンニク・馬鈴薯澱粉・菜種油
賞 90日 アレルゲン 麦 牛肉

537 放牧豚と未来とかち牛のミートソースパスタ
220g×２ 900円⇒（税込972円） **855円**（税込923円）

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

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

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

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

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

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

下ごしらえ済みの豚レバー唐揚げと、オイスターソースをベースに天然醸造濃口醤油で深いコクを追求した特製ダレを合わせました。お好みの野菜と一緒に炒めて、スタミナたっぷりの一皿をお楽しみください。

徳島・マストミ 凍 隔週AC
原材料：豚レバー（国産）・馬鈴薯澱粉・醤油・オイスターソース・菜種油・砂糖・酒・生姜・にんにく・食塩・コショウ
賞 90日 アレルゲン 麦 豆

540 国産豚のレバニラ炒めの素
200g **552円**（税込596円）

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

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

541 黒酢の酢豚
330g **800円**（税込864円）

奥寅商店

静岡県沼津市

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

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

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

静岡・奥寅商店

蔵 A週

原材料：さんま（根室）・塩（沖縄） 賞4日

544 さんまひもの

2枚 683円（税込738円）

天然エビ

パプアニューギニア海産

大阪府茨木市 翌々週配達

パプアニューギニアの海で地元の漁師とともに「天然エビ漁&加工」に取り組んでいます。

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

翌々週配達

大阪・パプアニューギニア海産

凍 A週

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

天然エビ殻付

549 1P

200g 1,265円（税込1,366円）

550 2P

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

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

静岡・奥寅商店

蔵 A週

原材料：かます（長崎）・塩（沖縄）

賞4日

545 かますひもの

2枚 745円（税込805円）

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

静岡・奥寅商店

蔵 A週

原材料：真あじ（対馬）・塩（沖縄）

賞4日

543 真あじのひもの

3枚 666円（税込719円）

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

翌々週配達

大阪・パプアニューギニア海産

凍 A週

原材料：天然エビ（パプアニューギニア） 賞6ヶ月 アレルゲン エ

簡単便利なむきえび

551 1P

120g 1,080円（税込1,166円）

552 2P

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

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

翌々週配達

大阪・パプアニューギニア海産

凍 A週

原材料：船凍天然エビ（パプアニューギニア）、小麦粉、パン粉

賞6ヶ月 アレルゲン 麦 エ

553 天然海老フライL

120g 1,142円（税込1,233円）

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

静岡・奥寅商店

蔵 A週

原材料：真ほっけ（北海道）・塩（沖縄）

賞4日

547 真ほっけひもの

2枚 830円（税込896円）

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

静岡・奥寅商店

蔵 A週

原材料：真さば（長崎）・塩（沖縄）

賞4日

546 真さばの干物

1枚 525円（税込567円）

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

翌々週配達

大阪・パプアニューギニア海産

凍 A週

原材料：天然エビ（パプアニューギニア）、小麦粉、パン粉

賞6ヶ月 アレルゲン 麦 エ 未調理

554 天然海老フライ2L

5尾 1,757円（税込1,898円）

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

翌々週配達

大阪・パプアニューギニア海産

凍 A週

原材料：天然海老（パプアニューギニア産）、パン粉、小麦粉

賞6ヶ月 アレルゲン 麦 エ 未調理

555 エビコロフライ

100g 1,188円（税込1,283円）

お惣菜・おいしい魚

シンプルな調味料で、こだわり加工の逸品。

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

557 ヤママサの甘塩サバ

1P 毎週

60g×2 583円（税込630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

558 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

559 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

560 銀だらコク煮

50g 460円（税込497円）

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

ヤママサ　宮城県塩竈市 凍 毎週

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

賞90日 アレルゲン 豆

561 黒豆と玄米の炊き込みご飯

80g 292円（税込315円）

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

価格改定

温度帯変更

カネハチ・
静岡県牧之原市

A週

原材料：まぐろ（国産）・蒟蒻・粗製糖・醤油（小麦を含む）・本みりん・鰹節粉・葱・ニンニク 賞300日 アレルゲン 麦 豆

562 生炊きまぐろ角煮

140g 695円（税込751円）

いちうろこ（南伊豆水産）

静岡県静岡市

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

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

いちうろこ
静岡県静岡市
清水区

蔵

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

小竹輪

564 1P 毎週

30g×5 482円（税込521円）

565 2P スポット

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

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

いちうろこ　静岡県静岡市清水区

蔵 スポット

原材料：すけとうだらすり身（アラスカ・北海道）・味の母・かつおだし・馬鈴薯でんぷん（北海道）・粗糖・塩・菜種油 賞10日

566 小判揚

5枚（150g） 446円（税込482円）

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

いちうろこ
静岡県静岡市清水区

蔵 スポット

原材料：魚肉（スケトウダラ）・馬鈴薯でんぷん（北海道）・粗糖・卵白・味の母・塩・鰹だし 賞14日 アレルゲン 卵

567 うろこちゃん（白かまぼこ）

150g 582円⇒（税629円） 554円（税込598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

568 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

569 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

570 たこボール

8個 428円（税込462円）

玉ねぎ、ニンジンなどのきざみ野菜たっぷり。お弁当のおかずやお酒のおつまみに。

いちうろこ
静岡県静岡市
清水区

蔵 スポット

原材料：すけとうだら全糖すり身・イカ・ピーマン・玉ねぎ・卵焼（いちうろこ）・ニンジン・馬鈴薯でんぷん・菜種油・粗糖・塩・味の母・鰹だし

賞10日 アレルゲン 卵

571 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

572 ごぼうつまみ

100g 462円⇒（税499円） 439円（税込474円）

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

いちうろこ
静岡県静岡市
清水区

蔵 スポット

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

賞10日 アレルゲン 卵

573 うずら卵天

4個 502円（税込542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

574 青のり小判

3枚 386円（税込417円）

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

いちうろこ
静岡県静岡市
清水区

蔵 スポット

原材料：すけそうたらすり身（主に北海道）、ぐち、馬鈴薯澱粉（北海道）、粗糖、桜えび、塩（天日粉砕塩）、味の母、かつおだし、菜種油

賞14日 アレルゲン エ

575 桜えび釜揚げ

3枚 715円（税込772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

576 ごぼう巻き

100g 474円（税込512円）

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

いちうろこ
静岡県静岡市
清水区

蔵 スポット

原材料：いわし・すけそうだらすり身・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・発酵調味料・ねぎ・かつおだし 賞10日

577 いわし団子

8個 410円（税込443円）

夏でもやっぱり「おでん」が食べたい！そんな声にお応えして夏おでん種セットができました。一番人気のちくわと冷やして食べても美味しいごぼう巻き、小判揚げ。癖がなくお子様でも食べやすい「いわし団子」の4種セットです。熱々を食べていただくのもよし、冷やして食べても美味しいセットとなっています。

いちうろこ
静岡県静岡市清水区

蔵 スポット

●ちくわ2分の1×4
●いわしだんご×4
●ごぼう巻き×3
●小判揚×3

原材料：【共通原材料】スケトウダラすり身・馬鈴薯澱粉・粗糖・塩・発酵調味料・鰹だし・水【小判揚】菜種油【いわしだんご】いわし・ぐち・ねぎ【ごぼう巻き】ごぼう・菜種油 賞14日

夏のおでん種セット

578 1P

4種14品 900円（税込972円）

579 2P

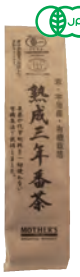
4種14品×2 1,800円⇒（税1,944円） 1,710円（税込1,847円）

飲料

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

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

京都・ほった園
毎週
原材料：茶（京都府／有機栽培）
賞 1年



581 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

582 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

583 宇治の抹茶入りくき茶
100g **600円**（税込648円）

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

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

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

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

愛知県名古屋市・喜八
隔週AC
原材料：蕎麦（富山県産）
賞 1年

585 そば屋のそば茶
180g **1,230円**（税込1,328円）

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

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

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

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

福岡・POPCOFFEES
毎週
賞 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
587 中挽 588 豆
各150g
1,050円⇒（税込1,134円）
964円（税込1,041円）

大幅値上げにより、22wで企画終了とさせていただきます。今後は定期スポット品（ジーニアス・第３世界ショップ・POP COFFEES）や毎週掲載の「OGこだわりブレンド」をご利用ください。

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

在庫限り！

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

大阪・ムソー スポット
賞 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）

590 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

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

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

大阪・ムソー
A週
原材料：有機ココアパウダー（ドミニカ共和国）
賞 1年

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

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

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

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

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

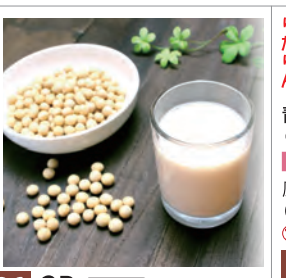
宮崎県 白玄堂
A週
原材料：有機紅茶（宮崎県）・有機八朔（宮崎県産）・有機檸檬（宮崎県産）・有機橙（宮崎県産）
賞 730日

594 柑橘紅茶ＴＢ
2g×15包 **877円**（税込947円）

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

愛知・マルサン
原材料：大豆（国産）
賞 120日 アレルゲン 豆

国産大豆の無調整豆乳
595 1P 毎週
1000ml **388円**（税込419円）



596 3P A週
1000ml×3
1,164円⇒（税込1,257円）
1,129円（税込1,219円）

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

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

597 津軽のかおり（びん）
1L **862円**（税込931円）

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

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

有機ベルファームのにんじんジュース

598 1P
100ml **226円**（税込244円）

599 10P
100ml×10 2,263円⇒（税込2,444円）
2,180円（税込2,354円）

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

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

有機ベルファーム青汁

600 1P
100ml **204円**（税込220円）

601 10P 10パック
100ml×10 2,036円⇒（税込2,199円）
1,961円（税込2,118円）

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

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

有機野菜飲むならこれ!

602 2本
190g×2 **360円**（税込389円）

603 ケース 30本入
190g×30
5,400円⇒（税込5,832円）
5,238円（税込5,657円）

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

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

OGブドウジュース

604 3本
160g×3 **525円**（税込567円）

605 ケース 30本入
160g×30
5,250円⇒（税込5,670円）
5,093円（税込5,500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、有機レモンをプラスしているので、後味がすっきりしています。

徳島・光食品 隔週AC 賞 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

606 3本
250ml×3 **450円**（税込486円）

607 ケース 30本入
250ml×30
4,500円⇒（税込4,860円）
4,350円（税込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。

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

濃縮タイプ

608 有機玄米甘酒(粒)
250g **390円**（税込421円）

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

愛知県・福光屋 A週
原材料：米・米麹（国産）
賞 1年

609 シルキー糀甘酒 200ml
200円（税込216円）

610 1L
650円（税込702円）

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

大阪・ムソー A週
原材料：有機緑茶（国産）
賞 8ヶ月

611 さらつや美人番茶
500ml **160円**（税込173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）
賞 2年

高賀の森水

612 ケース
500ml×24 **3,600円**（税込3,888円）

613 ケース
2L×6 **1,740円**（税込1,879円）

お菓子

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

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

東京・丸成商事
A週
原材料：有機栗（中国河北省）
賞 1年

615 有機むき栗
80g **350円**（税込378円）

国内産の紫いもが入ったお米のせんべいです。

愛知・サンコー
A週

原材料：うるち米（国産）・三温糖・紫さつまいも粉末・食塩 賞 4カ月

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

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

大阪・むそう A週
原材料：有機えんどう、塩 賞 9ヶ月

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

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

大阪・むそう A週
原材料：有機緑豆（中国）、塩
賞 9ヶ月

618 有機緑豆チップス
50g **276円**（税込298円）

魚肉すり身は100％国産魚のスナック菓子

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

島根・別所蒲鉾店 A週 賞 120日

原材料：魚肉すり身、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、かぼちゃペースト、米粉、砂糖、食塩、魚粉、魚醤、昆布だし、かつおだし

619 かぼちゃ

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

620 ほうれん草

各40g **265円**（税込286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

621 うすしお 55g

原材料：じゃがいも（国産）・こめ油・食塩・焼きのり

622 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

623 柚子 53g

北海道・ノースカラーズ 隔週AC 賞 4ヶ月
ポテトチップス 各**215円**（税込232円）

甘さ控えめで、小豆の風味がきわだつ水羊羹。小豆の食感を残しています。
原材料：有機砂糖（ブラジル）・有機小豆（中国・アルゼンチン・アメリカ）・寒天・本葛・食塩

624 小倉

有機小豆と有機砂糖を使用した水羊羹です。上品な甘さでなめらかな食感。
原材料：有機砂糖（ブラジル）・有機小豆（中国・アルゼンチン・アメリカ）・寒天・本葛・食塩

625 こし

有機栽培のいんげん豆、抹茶、砂糖を使用。さわやかな風味。
原材料：有機砂糖（ブラジル）・有機インゲン豆（中国他）・有機抹茶・寒天・本葛・食塩

626 抹茶

有機水羊羹

賞270日 JAS
東京・遠藤製餡 スポット
各1個 180円（税込194円）

本葛を使用し、口あたりなめらかで甘みを抑えた水ようかんです。とろりなめらかなのど越しをお楽しみ下さい。

福岡・廣八堂 スポット
原材料：ビートグラニュー糖・小豆（北海道産）・本葛粉（宮崎・鹿児島県産）・寒天
賞180日 アレルゲン 豆

627 本葛仕立水ようかん

85g 291円（税込314円）

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

岡山県・鈴木屋 スポット
原材料：水水あめ（国産）・小麦粉・卵
賞120日 アレルゲン 麦 卵

628 甘さをおさえたこどものたまごせんべい

60g 437円（税込472円）

旨みが凝縮された藻塩をつかったおせんべい。

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

629 藻塩サラダせんべい

88g 400円（税込432円）

さっぱりとしたサラダ味のあられ。国産のもち米とひじきの相性もぴったり！

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

630 ひじきあられ

55g 260円（税込281円）

香ばしく煎った黒大豆が風味と食感のアクセントに。

岡山県・鈴木屋 スポット
小麦粉（国産）・ビート上白糖・黒大豆・卵・蜂蜜・塩
賞120日 アレルゲン 麦 卵 豆

631 国産原料の黒大豆せんべい

15枚 425円（税込459円）

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

スポット
東京・オーサワジャパン
原材料：菊芋（熊本県産）
賞1年

632 菊芋ポリポリ

20g 352円（税込380円）

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

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

633 薯蕷饅頭（じょうよまんじゅう）

3個 547円（税込591円）

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

静岡県・小沼製餡 A週
原材料：ビートグラニュー糖（北海道）・大納言小豆（北海道）
賞150日

634 大納言つややか甘納豆

120g 532円（税込574円）

松田商店・静岡県 蔵 スポット
賞9日 アレルゲン 麦 卵

利き茶日本一のお茶屋がつくるどら焼き。ほのかに抹茶が香る、上品な味です。

原材料：砂糖・小麦粉・卵・小豆・なたね油・抹茶・クロレラ・食塩/重曹

635 国産原料にこだわった抹茶どら焼き

1個 265円（税込286円）

ほくほくのあんことしっとり生地がどら焼きのイメージを変えます。

原材料：砂糖・小麦粉・卵・小豆・なたね油・食塩/重曹

636 国産原料にこだわったどら焼き

1個 265円（税込286円）

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。

ノンホモパスチャライズ牛乳と、濃縮乳（よつば乳業）のアイスキャンデーです。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
アレルゲン 乳

642 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ーです。
原材料：粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶
アレルゲン 乳

645 宇治金時

北海道産小豆で作った無添加粒あん入りで、粒の食感と自然な小豆の味わいが楽しめます。
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（種子島産甘蔗分蜜糖）、赤穂の天塩

643 小豆

貴重な野生のブルーベリーでソースを作り、アイスにしました。ベリーの粒も入ったさっぱり味。
原材料：ビート糖（北海道）、ブルーベリー（農薬不使用）、国産レモン果汁

646 ブルーベリー

無茶々園の柑橘果汁そのままのさわやかな酸味と風味です。すっきりした後口。
原材料：柑橘果汁（いよかん）、ビート糖

644 みかん

アルカリ処理をしていないココアパウダーを使用した、甘さ控えめのチョコミルク味のアイスキャンデーです。
原材料：濃縮乳・牛乳、ビート糖、ココアパウダー
アレルゲン 乳

647 チョコ

大阪・ネージュ 凍 毎週 賞1年

ネージュのアイスキャンデー

1箱 65ml×6 878円（税込948円）

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

なめらかな仕上がりで天然バニラ香料がお口に豊かな香りを広げます

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

638 バニラ

120ml 430円（税込464円）

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

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

639 いちご

120ml 430円（税込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に

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

640 ビターチョコ

120ml 430円（税込464円）

641 3種（バニラ・いちご・ビターチョコ）

120ml×3 1,290円⇒（税込1,393円） 1,251円（税込1,351円）

島根・木次乳業 凍 隔週AC アレルゲン 乳 卵 賞1年

VANAGAのアイス

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

東京都・シモセン株式会社 A週
原材料：水飴・砂糖・プロポリスエキス（ブラジル産）
賞2年

637 プロポリスキャンディー

20粒 600円（税込648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。

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

神奈川・太陽油脂
成分：純石けん分（36%・脂肪酸カリウム）

パックス 洗濯用石けんソフト

649 本体 A週

1200ml 1,100円（税込1,210円）

650 詰替 隔週AC

1000ml 750円（税込825円）

651 詰替（大） 隔週AC

4000ml 2,950円（税込3,245円）

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

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

652 パックス 衣類のリンス詰替

550ml 500円（税込550円）

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

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

653 オリー ヘアソープ（詰替）

400ml 1,250円（税込1,375円）

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

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

654 オリー ヘアコンディショナー（詰替）

400ml 1,250円（税込1,375円）

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

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

655 オリー ボディーソープ（詰替）

400ml 1,000円（税込1,100円）

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

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

656 オリー ボディコンディショナー（詰替）

400ml 1,000円（税込1,100円）

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

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

オリーフェイスフォーム

657 泡ボトル A週

150ml 880円（税込968円）

658 詰替 隔週AC

140ml 660円（税込726円）

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

神奈川・太陽油脂 隔週AC
成分：純石けん分（25%脂肪酸カリウム）

ナチュロン台所のせっけん

659 詰替

450ml 400円（税込440円）

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

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

ナチュロン お風呂洗いせっけん

10001 詰替

450ml 450円（税込495円）

便器の裏、奥まで泡を吹きつけ、すみずみまできれいにします。

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

トイレ洗いせっけん

10002 詰替

350ml 350円（税込385円）

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

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

10003 パックス 石けんはみがき

120g 420円（税込462円）

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

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

10004 緑茶石けんはみがき

120g 860円（税込946円）

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

埼玉・山田洋治商店 毎週

10005 ワンタッチ芯なしシングル

130m×6 740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

10006 ピュアブラウン・ダブル

37.5m×8 672円（税込739円）

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

神奈川・太陽油脂 A週 SPF30
成分：水・プロパンジオール・スクワラン・酸化チタン・グリセリン・カリ石けん素地・シリカ・ステアリン酸・パルミチン酸・ベヘン酸・ベヘニルアルコール・シア脂・ローズ水・加水分解シルク・カミツレ花エキス・カワラヨモギエキス・コメヌカエキス・グリチルリチン酸2K・ヒノキチオール・エタノール

10007 ナチュロンUVクリーム

45g 1,300円（税込1,430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：除虫草、ハッカ（北海道産）、除虫菊末、白樺木粉、タブ粉、でんぷん

10008 菊花せんこう・標準

10巻×3 1,136円（税込1,250円）

ミトク 東京都港区
翌々週配達

自然とともに、伝統とともに

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

苦味の少ない穀物コーヒー。なのに香りは良くて、優しい口当たり。穀物の恵が詰まっています。カフェインが気になる方に、おすすめです。

翌々週配達 JAS 東京・ミトク スポット
原材料:ライ麦・大麦麦芽・大麦・チコリ・いちじく（以上、有機）
賞味 36ヶ月 アレルゲン 麦

10016 ビオピュール有機穀物コーヒー
100g **1,300円**(税込1,404円)

ビタミンCを含む”スーパーフード”マンゴー・アセロラをブレンドしました。
原材料：有機果実（有機りんご・有機マンゴー・有機アセロラ）

10017 アップル・マンゴー・アセロラ

抗酸化成分を含む”スーパーフード”ラズベリー・ブルーベリーをブレンド。
原材料:有機果実（有機りんご・有機グアバ・有機クランベリー）

10018 アップル・ラズベリー・ブルーベリー

女性にうれしい”スーパーフード”ザクロにストロベリーをブレンド。
原材料:有機果実（有機りんご・有機イチゴ・有機ザクロ）

10019 アップル・ストロベリー・ザクロ

翌々週配達 東京・ミトク スポット 賞味 12ヶ月
JAS **スーパーフルーツ** 各120g **320円**(税込346円)

イタリア生まれのフルーツスプレッド“フルッティーナ”

翌々週配達 JAS 東京・ミトク スポット 賞味 36ヶ月

有機ブルーベリー本来の甘さと、濃厚な果実感が味わえるスプレッド。相性の良いメープルシロップとあわせてパンケーキにたっぷりのせれば贅沢デザートに。
原材料:有機ブルーベリー・有機濃縮りんご果汁・有機りんごピューレ/ゲル化剤（ペクチン）

10013 ブルーベリースプレッド
220g 780円⇒(税込842円) **755円**(税込815円)

有機ストロベリー本来の自然な甘さと酸味のバランスが良いスプレッドの定番。いちごの粒がしっかりと感じられます。
原材料:有機いちご・有機濃縮りんご果汁・有機りんごピューレ/ゲル化剤（ペクチン）

10014 ストロベリースプレッド
220g 760円⇒(税込821円) **735円**(税込794円)

有機オレンジの爽やかな酸味とほのかな苦みを生かした、すっきりとした味わいのスプレッド。シリアルとあわせて朝食に。ヨーグルトに加えてスムージーにも。
原材料:有機オレンジ・有機濃縮りんご果汁・有機りんごピューレ/ゲル化剤（ペクチン）

10015 オレンジスプレッド
220g 760円⇒(税込821円) **735円**(税込794円)

良質な有機アーモンドを使用した、風味豊かな有機アーモンドドリンクです。

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

アーモンドドリンク
10011 200ml
300円(税込324円)
10012 1000ml
840円(税込907円)

有機栽培されたサトウカエデから採れる樹液を煮詰めただけの、純粋メープルシロップです。濃い琥珀色で味わい深い風味です。醤油や味噌との相性も良く、料理全般に使えます。

翌々週配達 東京・ミトク スポット JAS
原材料: 有機カエデ樹液
賞味 24ヶ月

メープルシロップ
10021 132g
700円(税込756円)

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

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

10022 プロテイン/パンケーキミックス 200g(100g×2袋)
1,200円(税込1,296円)

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

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

10023 有機アマニ油
230g **2,400円**(税込2,592円)

翌々週配達 東京・ミトク スポット

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

有機栽培りんご果汁を醸造したりんごのにごり酢です。無濾過・非加熱法の酢酸菌（マザー）入り。
原材料:有機りんご果汁
賞味 36ヶ月

10024 アップルサイダービネガー(マザー入り)
250ml 820円⇒(税886円) **794円**(税858円)

有機栽培ザクロ果汁を醸造したザクロのにごり酢です。無濾過・非加熱法の酢酸菌（マザー）入り。
原材料:有機ザクロ果汁
賞味 36ヶ月

10025 ザクロビネガー(マザー入り)
250ml 980円⇒(税1,058円) **948円**(税1,024円)

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

東京・ミトク スポット JAS
原材料:有機食用オリーブ油 賞味 18ヶ月

エピクロス エキストラバージンオリーブオイル デメター
10026 92g(100ml) **920円**(税込994円)
10027 229g(250ml) **1,800円**(税込1,944円)
10028 458g(500ml) **2,800円**(税込3,024円)

フルーツバスケット

日本の有機農業を「加工」で応援!

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

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

静岡・フルーツバスケット スポット

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

10045 デミグラスソースルウ
115g×2 **790円**(税853円)

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

アップル&キャロット
10048 1本
195g **184円**(税199円)

りんご果汁が68%入っているので、飲みやすく仕上がっています。

10049 ケース 30本入
195g×30 5,520円⇒(税5,962円) **5,300円**(税5,724円)

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

静岡・フルーツバスケット スポット
原材料:小麦粉・牛脂・全脂粉乳・食塩・チキンエキス・香辛料
賞味 730日 アレルゲン 乳 麦

10046 クリームシチュー
115g×2 **732円**(税791円)

「無茶々園」で契約栽培され、丁寧に収穫された完熟甘夏を100%使用したマーマレードです。ナチュラルで後味の爽やかさが特徴です。

静岡・フルーツバスケット スポット 賞味 1年
原材料：甘夏・砂糖・寒天

10047 甘夏マーマレード
140g **503円**(税543円)

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

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

カートンコーヒー・エコブラック
10050 1本
195g **171円**(税185円)

10051 ケース 30本入
195g×30 5,130円⇒(税5,540円) **4,924円**(税5,318円)

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

翌々週配達 JAS 東京・ミトク スポット

10033 有機粒マスタード
200g **880円**(税950円)

スリランカ産オーガニックココナッツを原料にした、増粘剤不使用のココナッツミルク。デザートやタイカレーなどのお料理にお使いいただけます。

翌々週配達 JAS 東京・ミトク スポット
原材料:有機ココナッツ
賞味 24ヶ月

10034 ココナッツミルク
200ml **350円**(税378円)

粉砕したライ麦にビタミン・ミネラル豊富なひまわり種子を混ぜ込み、高温で焼き上げました。軽くトーストすると酸味が抜けて、より食べやすく、美味しくなります。
原材料：有機全粒ライ麦、酵母、食塩

10029 プンパーニッケル
375g(6枚入) **520円**(税562円)

スーパーフード「チアシード」のつぶつぶした食感がクセになります。
原材料:有機全粒ライ麦・有機チアシード・酵母・塩

10030 フォルコンブロート&チアシード
375g(6枚入) **580円**(税626円)

有機全粒ライ麦にオーツ麦、大麦、全粒小麦など穀類を加えて焼き上げたドイツのライ麦パンです。
原材料：有機全粒ライ麦・有機オーツ麦・有機大麦・有機全粒小麦・食塩・酵母

10031 マルチグレインブロート
375g(6枚入) **560円**(税605円)

ドイツでポピュラーなタイプ。ライ麦黒パン独特のシンプルな味と酸味が楽しめます。チーズとの相性も抜群！
原材料：有機全粒ライ麦・塩・酵母

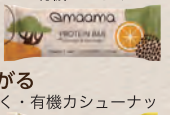
10032 フォルコンブロート
375g(6枚入) **520円**(税562円)

全粒ライ麦パン
翌々週配達 東京・ミトク スポット 賞味 12ヶ月

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

10041 キャロブ 35g

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



10042 オレンジ&バオバブ 35g

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

10043 レモン&クルミ 35g

プロテインバー
翌々週配達 スポット 賞味 12ヶ月 JAS **420円**(税454円)

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

スポット 賞味 3年

もろこし畑・クリーム（粒入り）
10052 1P 190g **229円**(税247円)
10053 3P 190g×3P 687円⇒(税742円) **659円**(税712円)

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

スポット 賞味 3年

もろこし畑・ホールカーネル
10054 1P 180g **262円**(税283円)
10055 3P 180g×3P 786円⇒(税849円) **760円**(税821円)