

注文用紙提出日 ^{5/}19 20 21 22 23

商品のお届け日 26 27 28 29 30

翌々週分のお届け日 ^{6/}2 3 4 5 6

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>

梅肉エキスは 日本の伝統的な 健康食品です。

和歌山県南部産
南高梅
100%

企画・販売／黒怒(愛知県尾張旭市)

梅しごとの季節に、健康を支える「自然のおくすり」を。

天然クエン酸を多く
含む食品です！

梅肉エキスは、青梅1kgから僅か30gしか作れない貴重な食品で、その大きな特徴は、強い殺菌力を持つ天然クエン酸を多く含む食品であることです。

ピロリ菌の99.999%
を殺菌する！

国内の有名梅肉エキスメーカーのデータですが、ピロリ菌の99.999%を殺菌する実験結果が報告されています。

梅肉エキスは、
なんとpH 1.4！

食中毒の原因となるO-157は、pH2.5にも耐え増殖するといわれますが、梅肉エキスのpHは、なんと1.4！

有効成分「**梅ムメフラール**」が従来製法の約3倍も！

黒怒の梅肉エキスは、**蒸練**という製法で作られます。

01 和歌山県産の南高梅を手作業で収穫

02 洗 浄

03 果肉と種に分離

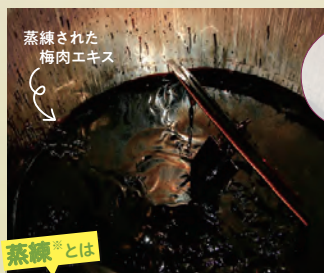
04 果肉をミキサーですり潰し、裏ごし

05 布巾で搾り、果肉と果汁に分離

06 果汁を非加熱で濃縮果汁に加工

07 蒸 練※

08 梅肉エキスとなる



「蒸練機」という圧力と温度制御のできる密閉釜で、直火ではなく高温の蒸気を利用し、攪拌しながら焦がすことなく約48時間かけて煎じる工程です。この最終工程で、水飴のような粘度の高い梅肉エキスが生まれます。

この梅肉エキスは
**殺菌力が
スゴイ!!**

株式会社黒怒
眞田社長

和歌山県産南高梅だけを使用し、
丸2日かけて煮詰めた100%梅エキスです。



1日
約2～3gが
適量です



12001

徳用梅肉エキス
1kg

24,000円(税込25,920円)

原材料:梅(和歌山県産) 賞2年間

限定
なくなり次第
終了

12002

梅肉エキス500g
500g

14,500円(税込15,660円)

原材料:梅(和歌山県産) 賞2年間

甘酸っぱくて
食べやすいと
好評です!!

殺菌力の強い梅肉エキスが、
天然酵母菌が豊富なコーボンとひとつに！



梅肉酵母エキスの原材料は、すべて国産です。全原材料は、天然酵母(りんご・梅・砂糖(てん菜))、梅肉エキス、梅肉です。

梅肉エキスのすっぱさが苦手な方へ。

梅肉エキスの「天然クエン酸」と「天然酵母」をミックスし発酵させた健康食品。甘酸っぱい味で食べやすく、お子様にもおすすめです。梅肉は紀州和歌山県の大自然で育った梅を100%使用しています。

12003

徳用梅肉酵母エキス400g

11,700円(税込12,636円)

原材料:天然酵母(りんご・梅・砂糖)、梅肉エキス、梅肉。賞540日



クーポン入り!
他では真似できない
黒怒オリジナル。

1日
約5gが
適量です



12004

梅肉酵母エキス115g
115g

4,000円(税込4,320円)

原材料:天然酵母(りんご・梅・砂糖)、梅肉エキス、梅肉。賞540日

※115g規格については、瓶の形状等が変更となる場合があります。

惣菜キット

グリーンリーフ群馬県利根郡

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

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



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

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

4 2人前 (320g) **1,110円** (¥1,199円)

5 4人前 (640g) **1,804円** (¥1,948円)



下処理・カット済みの野菜、ソースをフライパン一つで、炒めるだけで本格中華のおかずがパパッと出来上がります。

原材料: 野菜セット【キャベツ・人参・ピーマン】調味肉【豚肉（国産）・赤みそ・砂糖・なたね油・しょうゆ・鶏卵・酒・コチュジャン・馬鈴薯澱粉・食塩・にんにくペースト・生姜ペースト・こしょう】

6 国産豚の回鍋肉セット

2人前 (360g) **936円** (¥1,011円)



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

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

7 野菜と鶏肉のカシューナッツ炒め

2人前 (340g) **1,045円** (¥1,129円)



甘酸っぱい黒酢ソースに5種の根菜を合わせました。根菜は下処理済なのでフライパンで炒めるだけで、出来上がり。

原材料: 野菜セット【玉ねぎ・さつまいも・じゃがいも・かぼちゃ・人参】調味肉【豚肉・砂糖・米黒酢・醤油・馬鈴薯でん粉・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】

8 5種の根菜と豚肉の黒酢あん炒め

2人前 (360g) **1,103円** (¥1,191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。

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】

9 スパニッシュオムレツ(人参スープ付き)

2人前 (410g) **1,040円** (¥1,123円)

4人前 (820g) **1,734円** (¥1,873円)

果物&野菜

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

青果物へ使用予定の「農薬」及び「栽培方法」

順次表記(例)

① 除1植1箇0虫0有機許容1

① 除草剤 (不使用の場合は記載を省略)

② 植物成長調整剤 (不使用の場合は記載を省略)

③ 殺菌剤

④ 殺虫剤

⑤ JAS法にて有機農産物に使用することを許された農薬(法的には表示義務なし)

※基本は化学肥料不使用です。(記載を省略)

※表記の防除は、定植前育苗期間中および定植後栽培期間中に使用する殺菌・殺虫剤の使用回数です。(育苗期間中の使用の場合は省略)

※天候などの都合で変更になる場合があります

さわやかな甘さと香り 赤&グリーンのメロン

長崎有機農業研究会 長崎県南島原市
⑩ 菌2虫1



香り高く さわやかな甘さ

人気のタカミメロンの赤肉タイプが初登場！糖度が高く、皮が薄くて可食部が多いのも嬉しい！常温で保存し、お尻の部分がやわらかくなってきたら、冷蔵庫で数時間冷やしてお召し上がりください。

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。ジュシーでさわやかな甘さが特長。常温でおいとお尻の部分が少し弾力が出てきたら食べごろです。



12 タカミレッドメロン

1玉 (約650g) **998円** (¥1,078円)



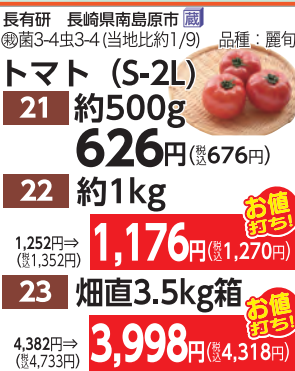
13 ビレンスメロン

1玉 (約650g) **998円** (¥1,078円)



20 レモン

約300g (2〜3個) **520円** (¥562円)



21 トマト (S-2L)

約500g **626円** (¥676円)

22 約1kg **1,176円** (¥1,270円)

23 畑直3.5kg箱 **3,998円** (¥4,318円)

今年も 完熟パイナップル

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)



11 八重山のスナックパイン(2S)

1玉(0.8〜1.1kg) **998円** (¥1,078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◎



17 さつき八朔

約1kg **868円** (¥937円)



25 1P **298円** (¥322円)

26 2P **554円** (¥598円)

27 夏セロリ **344円** (¥372円)

甘くてジューシー！ 人気の「和のオレンジ」

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



16 セミノール

約1kg **752円** (¥812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。



14 約1kg前後 **644円** (¥696円)

15 約3kg前後 **1,789円** (¥1,932円)

18 500g **472円** (¥510円)

19 1kg **882円** (¥953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・チュボン県またはベッブリ県
⑩ 菌0虫0 化成使用
品種: グロスマットチェル種ホムトン

28 いんげん **289円** (¥312円)



29 いんげん徳用 **792円** (¥855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 無農薬キャベツ
⑩菌0虫0 品種：アーリータイム
1玉 **438円**(¥473円)

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



36 有機ベビールッコラ
30g **298円**(¥322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にも重宝します。



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

美しい緑色、さわやかな香りが食欲をそそります。



あすか 奈良県五條市 大葉
⑩菌2虫3-4
10枚 **174円**(¥188円)

和・中・イタリアンなどどんな料理にも大活躍！



64 ぶなしめじ
100g **198円**(¥214円)

株がバラバラになっていて、料理に使いやすいお得価格！
65 ぶなしめじバラ徳用
300g **420円**(¥454円)

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



72 はなびらたけ
80g **402円**(¥434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 ほうれんそう
⑩菌0虫2肥料の一部に化成含む 品種：エクストリーム他
200g **276円**(¥298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。



37 有機ベビーケール
30g **300円**(¥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 ⑩菌0虫0 品種：ベータリッチ

にんじん

43 500g **318円**(¥343円)

44 1kg(S-2L) **581円**(¥628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でお使いください。

青森農園(津軽産直組合) 青森県青森市 ⑩菌0虫0 品種：柳川理想 ※端はカット処理あり

今週限り!在庫限り!

51 青森ごぼう
200g **320円**(¥346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 神奈川伊勢原市 ⑩無薬剤

【内容】えのき50g・まいたけ50g・ぶなしめじ100g・生しいたけ3枚・なめこ75g

58 きのこいろいろパック5種
1セット **683円**(¥738円)

旨みの強いキノコ。捨てるところがなくすべて食べられます。



バイオコスモ 北海道松山郡または新潟県 ⑩無薬剤

66 まいたけ
100g **338円**(¥365円)

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

バイオコスモ 大分県国東市 ⑩無薬剤

73 乾燥きくらげ
20g **625円**(¥675円)

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



天野グループ 愛知県安城市 小松菜
⑩菌0虫2肥料の一部に化成含む 品種：夏蒼天他
200g **276円**(¥298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！



38 有機サラダ春菊
30g **300円**(¥324円)

みずみずしい春の玉ねぎ。湿気があるといいたみやすいので、保管は風通しのいい冷暗所です。

長崎有機農業研究会 長崎県南島原市 ⑩菌0虫0 品種：スーパー7他

玉ねぎ

45 500g(S-2L混) **298円**(¥322円)

46 1kg(S-2L混) **535円**(¥578円)

九州から「新じゃが」登場！みずみずしい土のおいをお楽しみください。

長崎有機農業研究会 長崎県南島原市 ⑩菌0虫0 品種：ニジユタカ

新じゃがいも

47 500g(S-2L混) **318円**(¥343円)

48 1kg(S-2L混) **582円**(¥629円)

いろいろなきのこが味わえる♪お楽しみパック

独特のこりこり食感が美味しい「黒あわび茸」入り(割れ混じり)

バイオコスモ 神奈川伊勢原市 ⑩無薬剤

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

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



67 エリンギ
100g **289円**(¥312円)

規格外(やや小さめ)の増量タイプ。

68 ふぞろいエリンギ
150g **271円**(¥293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 ⑩無薬剤 150日

74 国産たけのこ水煮(スライス)
150g **562円**(¥607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。



33 有機サラダ小松菜
30g **300円**(¥324円)

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



39 有機レタスリーフミックス
30g **300円**(¥324円)

九州から「新じゃが」登場！みずみずしい土のおいをお楽しみください。

長崎有機農業研究会 長崎県南島原市 ⑩菌0虫0 品種：ニジユタカ

新じゃがいも

47 500g(S-2L混) **318円**(¥343円)

48 1kg(S-2L混) **582円**(¥629円)

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！

54 小っちゃなさつまいも
1kg **638円**(¥689円)

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



めめりと歯ごたわりが特徴。味噌汁や、えのきとの和え物、大根おろしに。



69 完熟なめこ
150g **245円**(¥265円)

特にやわらかい穂先部分をホール状態で水煮パックにしました。

三恵食品 福岡県八女市 ⑩無薬剤 150日

75 国産たけのこ水煮(ホール)
130g **902円**(¥974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。



34 有機サラダ水菜
30g **300円**(¥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 ⑩菌0虫0

40 有機ベビーリーフ
30g **300円**(¥324円)

41 たっぷり有機ベビーリーフ
100g **582円**(¥629円)

状態で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。

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、細め場合があります。

teranova 愛知県安城市 ⑩菌0虫0 品種：春神楽ほか

天野グループ 愛知県安城市 ⑩菌0虫2肥料の一部に化成含む 品種：桜風ほか

49 天野さんの大根
1本 **333円**(¥360円)

50 無農薬大根(葉なし)
1本 **340円**(¥367円)

初夏のさわやかなジャパニーズ・スパイス。ゆでてアク抜きし、冷凍して薬味に・塩漬け・醤油漬け・ちりめんとの佃煮などに。加工しておけば日持ちしますよ。

あすか 奈良県五條市 ⑩菌0虫0

57 若山椒の実(生)
40g **363円**(¥392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 ⑩無薬剤

原木生しいたけ

60 1P **318円**(¥343円)

61 2P **600円**(¥648円)

風味が濃いのでサラダや炒め物にどうぞ。※軸付き



70 ホワイトマッシュルーム
100g **367円**(¥396円)

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

バイオコスモ 山形県 ⑩無薬剤

71 ブラウンマッシュルーム
100g **367円**(¥396円)

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

杉浦 剛 愛知県知多郡美浜町 ⑩除1菌0虫0

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

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

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市

B 週

原材料:もちきび(岩手) 品種: 金石16

1年

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市

B 週

原材料:ひえ(岩手) 品種: 達磨

1年

77 国産もちきび

150g 730円(¥788円)

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

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市

B 週

原材料:ひえ(岩手) 品種: 達磨

1年

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市

B 週

原材料:もちきび(岩手) 品種: 金石16

1年

78 国産ひえ

150g 736円(¥795円)

有機玄米使用、圧力鍋で一つ一つ丁寧に炊き上げました。ふっくら、もちもちとした食感で玄米の甘味と旨みがいきています。

愛知・コジマフーズ

スポット

原材料:有機玄米(秋田・山形)

有機玄米ごはん

160g 258円(¥279円)

金子製麺 神奈川県足柄上郡中井町
【隔週BD】
原材料:小麦(農林61号)・群馬県産・栃木県産:農業不使用)

夏期2ヶ月
冬期4ヶ月

7月17日(土)

80 地粉 薄力粉

500g 390円(¥421円)

81 地粉 全粒粉

500g 390円(¥421円)

国産米100%。農薬・化学肥料不使用。小麦粉の代わりとして様々なお料理に。

オーサワジャパン
東京都

B 週

原材料:水稻うるち米(国産)

6ヶ月

82 オーサワの国産米粉

500g 1,000円(¥1,080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。今週限り!

企画終了のため
在庫限りとなります。

桜井食品
岐阜県

スポット

原材料:有機うるち米(国産)

2025.7.6

83 お菓子をつくるお米の粉

250g 571円(¥617円)

543円(¥586円)

卵

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

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。

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

四日市酪農
三重県菟野町

毎週

原材料:生乳(四日市酪農)

17日 7月17日(土)

95 JPA2ヨーグルト(無糖)

390g 390円(¥421円)

四日市酪農

三重県三重郡菟野町
●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

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

四日市酪農
三重県菟野町

毎週

原材料:生乳(四日市酪農)

18日 7月18日(日)

のむヨーグルトプレーン

96 小(130ml) 158円(¥171円)

97 大(500ml) 422円(¥456円)

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

会田共同養鶏組合
長野県松本市

毎週

信州たまご山ランドの自然卵

84 6個 421円(¥455円)

85 10個 698円(¥754円)

388円(¥419円)

555円(¥599円)

乳牛の飼育から一貫生産の「四日市酪農」にて、分別生産流通管理済み飼料で育てた牛のミルク。低温殺菌＆ノンホモジナイズで、搾りたてに近い自然な味わいです。四日市酪農 三重県菟野町

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 7月6日(土)

90 低温殺菌ノンホモ牛乳

1000ml 432円(¥467円)

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

四日市酪農
三重県菟野町

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 7月5日(金)

91 1000ml 428円(¥462円)

92 500ml 330円(¥356円)

93 200ml 183円(¥198円)

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

会田共同養鶏組合
長野県松本市

毎週

温泉卵

86 2個 138円(¥149円)

87 6個 414円(¥447円)

398円(¥430円)

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

食通U
東京都世田谷区

毎週

原材料:うずら卵(愛知県産)・食塩

120日 7月12日(土)

88 うずらの卵水煮

6個×2連 420円(¥454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
三重県菟野町

毎週

原材料:生乳(四日市酪農)

17日 7月17日(土)

94 プレーンヨーグルト(無糖)

450g 366円(¥395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
三重県菟野町

毎週

原材料:生乳(四日市酪農)

7日 7月7日(日)

102 低脂肪牛乳

1000ml 398円(¥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
三重県菟野町

毎週

原材料:生乳(国産)

9日 7月9日(土)

103 生クリーム

200ml 698円(¥754円)

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

よつ葉乳業
北海道

毎週

原材料:生乳・食塩

90日 7月90日(土)

104 シュレッドチーズ

250g 882円(¥953円)

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

よつ葉乳業
北海道

毎週

原材料:生乳・食塩

90日 7月90日(土)

105 スライスチェダー

100g (25g×4枚入) 584円(¥631円)

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

よつ葉乳業
北海道

隔週BD

原材料:生乳・食塩

180日 7月180日(土)

106 カマンベールチーズ

90g 662円(¥715円)

北海道十勝産の乳原料を100%使用。ミルクの風味が豊かなクリームチーズです。なめらかでほじ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

毎週

原材料:生乳・バターミルク・食塩

120日 7月120日(土)

107 クリームチーズ

200g 680円(¥734円)

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

よつ葉乳業
北海道

隔週BD

原材料:ナチュラルチーズ(生乳(北海道十勝産)・食塩)

120日 7月120日(土)

108 おつまみチーズチェダー

30g 274円(¥296円)

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

よつ葉乳業
北海道

毎週

原材料:生乳

365日 7月365日(土)

109 スキムミルク

150g 406円(¥438円)

添加物を一切加えずに作りあげた本格的なバターです。季節により色が変わる場合があります。

よつ葉乳業
北海道

隔週BD

原材料:生乳

180日 7月180日(土)

110 よつ葉バター・無塩

150g 543円(¥586円)

発酵バターをホイップし、口どけ良く仕上げました。発酵バター特有の、ヨーグルトのようなすっきりした爽やかな後味。

よつ葉乳業
北海道

隔週BD

原材料:生乳・食塩

180日 7月180日(土)

111 パンにいいよつば発酵バター

100g 494円(¥534円)

国産小麦&天然酵母のパン

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

ふわふわの柔らかい生地になつ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 7月4日(土)

118 ハイジの白パン

80g×2 422円(¥456円)

プレマのパン

愛知県小牧市

基本材料:
国産小麦粉・粗糖・塩(塩の精)

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

原材料:基本材料・国産小豆餡(北海道産)・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・黒ごま

4日 7月4日(土)

119 小倉あんパン

85g×2 522円(¥564円)

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 7月4日(土)

113 プレマ天然酵母角食パン・ノンスライス

270g 421円(¥455円)

114 プレマ天然酵母角食パン・5枚切

270g 434円(¥469円)

421円(¥455円)

野菜の甘みと適度なスパイシーさがほどよいオイシサ。

スポット

原材料:基本材料・有機ショートニング・玉ねぎ・キャベツ・ニンジン・野菜ジュース(光食品)・菜種油・りんご・苺ジャム・セロリ・醤油・ホシノ天然酵母・純カレー粉・生姜

4日 7月4日(土)

120 カレーパン

85g×2 602円(¥650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 7月4日(土)

115 テーブルロール

40g×4 397円(¥429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・有機レーズン

4日 7月4日(土)

116 レーズンロール

45g×4 535円(¥578円)

スポット

原材料:基本材料・ホシノ天然酵母

4日 7月4日(土)

117 バターロール

1本 486円(¥525円)

プレマさんご自慢の自家製チョコクリームをたっぷりと使いました。甘すぎないチョコクリームは大人もお子様も大満足。

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・有機ココアパウダー・豆乳
📅 4日 **アレルギー** 関

122 ワイルドチョコレート
100g x 2 **597円** (¥645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
📅 5日 **アレルギー** 関

126 ミューズリーリング
300g **460円** (¥497円)

ブルーベリーをたっぷり生地に練り込んだベグルです。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
📅 5日 **アレルギー** 関

132 石窯ベグル・ブルーベリー
2個 **340円** (¥367円)

ブルーベリーをたっぷり生地に練り込んだベグルです。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
📅 5日 **アレルギー** 関

132 石窯ベグル・ブルーベリー
2個 **340円** (¥367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。

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
📅 5日 **アレルギー** 関

138 米粉のマフィン(ごま)
2個 **520円** (¥562円)

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

丸和食品 東京都練馬区 **関** **隔週BD**
原材料: 国産大豆・にがり・菜種油
📅 5日 **アレルギー** 関

145 手揚げ油揚げ
2枚 **302円** (¥326円)

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

こたわりの味協同組合 静岡県静岡市 **関** **隔週BD**
原材料: 大豆(北海道産/トヨムスメ/特別栽培) **📅 180日**
アレルギー 関

151 国産大豆水煮(さわやか)
200g **295円** (¥319円)

イモをすりおろして作った風味のいいこんにやく。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 **関** **毎週**
原材料: こんにやく芋(広島県産/有機栽培)こんにやく芋精粉(群馬県産いも/有機栽培)・水酸化カルシウム
📅 60日

157 手造り生芋こんにやく(板)
280g **300円** (¥324円)

イモをすりおろして作った素朴な糸こんにやく。やわらかく風味満点。煮物に。

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

158 手造り生芋糸こんにやく
250g **300円** (¥324円)

イモをすりおろして作った素朴な糸こんにやく。やわらかく風味満点。煮物に。

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

158 手造り生芋糸こんにやく
250g **300円** (¥324円)

甘酸っぱいレーズンとシナモンの香りがベストマッチ。

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 **アレルギー** 関

121 シナモン・レーズン
100g x 2 **557円** (¥602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
📅 5日 **アレルギー** 関

128 杏と黒こしょうのカンパーニュ
250g **420円** (¥454円)

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

スポット
原材料: 基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGくるみ・OGアーモンド・OGヘーゼルナッツ・OGカシューナッツ・オートミール
📅 5日 **アレルギー** 関

134 全粒パン・ナッツ
300g **420円** (¥454円)

オーガニックと自家製オレンジピール入りのスコーンです。

スポット
原材料: 国産小麦粉・自然塩・調整豆乳(とうもろこし含)・ノンアルミベーキングパウダー・バター・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
📅 5日 **アレルギー** 関 **関乳**

135 石窯スコーン 紅茶&オレンジ
3個 **360円** (¥389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 **関** **毎週**
原材料: 大豆(国産/特別栽培)・海精にがり
📅 6日 **アレルギー** 関

141 豆庵もめん豆腐
300g **353円** (¥381円)

国産大豆の甘さがしっかり出ているおから。煮物などに便利です。

丸和食品 東京都練馬区 **関** **隔週BD**
原材料: 国産大豆・醤油(大豆・小麦)・粗製糖・味の母・濃縮かつおだし・再製天日塩・海水にがり・菜種油
📅 90日 **アレルギー** 関 **関豆**

154 味付いなりあげ
6枚 **342円** (¥369円)

国産大豆の甘さがしっかり出ているおから。煮物などに便利です。

丸和食品 東京都練馬区 **関** **隔週BD**
原材料: 国産大豆・醤油(大豆・小麦)・粗製糖・味の母・濃縮かつおだし・再製天日塩・海水にがり・菜種油
📅 90日 **アレルギー** 関 **関豆**

154 味付いなりあげ
6枚 **342円** (¥369円)

国産大豆の甘さがしっかり出ているおから。煮物などに便利です。

丸和食品 東京都練馬区 **関** **隔週BD**
原材料: 国産大豆・醤油(大豆・小麦)・粗製糖・味の母・濃縮かつおだし・再製天日塩・海水にがり・菜種油
📅 90日 **アレルギー** 関 **関豆**

154 味付いなりあげ
6枚 **342円** (¥369円)

国産大豆の甘さがしっかり出ているおから。煮物などに便利です。

丸和食品 東京都練馬区 **関** **隔週BD**
原材料: 国産大豆・醤油(大豆・小麦)・粗製糖・味の母・濃縮かつおだし・再製天日塩・海水にがり・菜種油
📅 90日 **アレルギー** 関 **関豆**

154 味付いなりあげ
6枚 **342円** (¥369円)

国産大豆の甘さがしっかり出ているおから。煮物などに便利です。

丸和食品 東京都練馬区 **関** **隔週BD**
原材料: 国産大豆・醤油(大豆・小麦)・粗製糖・味の母・濃縮かつおだし・再製天日塩・海水にがり・菜種油
📅 90日 **アレルギー** 関 **関豆**

154 味付いなりあげ
6枚 **342円** (¥369円)

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・国産小麦たんばく(オーサワジャパン)・有機天然酵母(風と光) **📅 5日** **アレルギー** 関

123 湯種食パン
520g **420円** (¥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。

関 **スポット**
原材料: 基本材料・OG麦芽・国産小麦たんばく(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
📅 5日 **アレルギー** 関

130 よもぎあんぱん
110g **240円** (¥259円)

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

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)
📅 30日 **アレルギー** 関 **関豆**

136 ココナツサブレ
6個 **420円** (¥454円)

ツツツした雑穀のうまみをギュッと閉じ込めた香ばしさが美味しい焼き菓子。

スポット
原材料: 国産小麦粉・自然塩・有機玄米粉・オートミール(桜食品)・OGアーモンド・もちきび(オーサワジャパン)・アラサン(ネオファーム)・粗糖・メイプルシュガー・なたねサラダ油(鹿北製油)
📅 30日 **アレルギー** 関

137 雑穀バー
6本 **420円** (¥454円)

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

丸和食品 東京都練馬区 **関** **隔週BD**
原材料: 大豆(国産)・凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム(にがり))
📅 18日 **アレルギー** 関

144 絹豆腐充填
150g x 2 **222円** (¥240円)

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

丸和食品 東京都練馬区 **関** **隔週BD**
原材料: 国産大豆・海水にがり・ニンジン・ゴボウ・玉ねぎ・ショウガ・切昆布・黒ごま・山芋粉・塩・菜種油
📅 7日 **アレルギー** 関

149 京がんも
7個(約20g x 7) **339円** (¥366円)

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

丸和食品/東京都練馬区 **関** **隔週BD**
原材料: 国産大豆・ニンジン・ネギ・醤油(大豆・小麦)・粗糖・味の母・油揚げ・こんにやく・シイタケ・ゴボウ・国産青大豆・塩・だし汁(カツオ・シイタケ)・はちみつ・菜種油
📅 30日 **アレルギー** 関 **関豆**

155 味付うの花料理
150g **349円** (¥377円)

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

丸和食品/東京都練馬区 **関** **隔週BD**
原材料: 国産大豆・ニンジン・ネギ・醤油(大豆・小麦)・粗糖・味の母・油揚げ・こんにやく・シイタケ・ゴボウ・国産青大豆・塩・だし汁(カツオ・シイタケ)・はちみつ・菜種油
📅 30日 **アレルギー** 関 **関豆**

155 味付うの花料理
150g **349円** (¥377円)

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

丸和食品/東京都練馬区 **関** **隔週BD**
原材料: 国産大豆・ニンジン・ネギ・醤油(大豆・小麦)・粗糖・味の母・油揚げ・こんにやく・シイタケ・ゴボウ・国産青大豆・塩・だし汁(カツオ・シイタケ)・はちみつ・菜種油
📅 30日 **アレルギー** 関 **関豆**

155 味付うの花料理
150g **349円** (¥377円)

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

丸和食品/東京都練馬区 **関** **隔週BD**
原材料: 国産大豆・ニンジン・ネギ・醤油(大豆・小麦)・粗糖・味の母・油揚げ・こんにやく・シイタケ・ゴボウ・国産青大豆・塩・だし汁(カツオ・シイタケ)・はちみつ・菜種油
📅 30日 **アレルギー** 関 **関豆**

155 味付うの花料理
150g **349円** (¥377円)

こんにやく

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。



青のりの香りと色がさわやか、しこしの食感、ツルツとした歯触りが美味です。

積翠食品 岐阜県各務原市 **関** **スポット**
原材料: こんにやく芋(群馬県産)・水酸化カルシウム・天然青のり粉(徳島県吉野川産)
📅 30日

163 さしみこんにやく
80g x 2 **233円** (¥252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。

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

金子製麺 神奈川県足柄上郡

隔週BD

原材料：種：小麦粉・塩・でん粉 つゆ：醤油・風味原料(いわし節・サハ節・むろあじ節かつお節)・砂糖・発酵調味料・かつお節だし・食塩(原料の一部に小麦含む) 20日 **フルゲン** 麦豆

167 季穂・生うどん (太麺) つゆ付

130g×2 **440円**(~~475円~~)

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

金子製麺 神奈川県足柄上郡

隔週BD

原材料：小麦粉・食塩・小麦たんばく **フルゲン** 麦豆 14日

168 ふわふわもちもち むっちりうどん (つゆなし)

200g×2 **305円**(~~329円~~)

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

金子製麺 神奈川県足柄上郡

隔週BD

原材料：国産小麦粉(室戸沖深層水使用)・でん粉・イオン水 14日 **フルゲン** 麦豆

177 地粉ぎょうざの皮

20枚 **234円**(~~253円~~)

焼き過ぎず、ジューシーなベーコンを味わってください。

岐阜 オーガニックフーズ

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) 3ヶ月

190 中山道生ベーコンスライス

60g **503円**(~~543円~~)

最も食べやすい部位で、煮物や炒め物などあらゆる調理にお使いいただけます。



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 豚モモ肉 60日

195 モモスライス さんさん豚

180g **821円**(~~887円~~)

一口サイズの角切り。ことごと煮込むほどにじゅわ～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 豚モモ肉 60日

201 モモ肉カレー・シチュー用 さんさん豚

180g **846円**(~~914円~~)

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

金子製麺 神奈川県足柄上郡

隔週BD

原材料：そば粉(北海道産)・小麦粉(長野県産)・塩・小麦タンパク・加工澱粉(サゴ椰子澱粉・馬鈴薯澱粉) つゆ：醤油(大豆・小麦)・調味原料(かつお節エキス)・てんさい糖・発酵調味料・塩 20日 **フルゲン** 麦豆

165 季穂・生そば 石臼粗挽きそば つゆ付

(130g+つゆ40g)×2食 **625円**(~~675円~~)

コクがあるのには後味スツキリ。

神奈川・金子製麺

隔週BD

20日 **フルゲン** 麦豆

日本の中華麺 (生/2食入)

各120g×2

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

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

金子製麺 神奈川県足柄上郡

隔週BD

原材料：種：小麦粉・天然かんすい・食塩・デンプン(打ち粉) スープ：ポークエキス・チキンエキス・醤油・豚脂・砂糖・酵母エキス・食塩・にんにく・ごま・いわし煮干・鰹節粉末・濃粉・香辛料 20日 **フルゲン** 麦豆

172 鰹醤油つけ麺 (生/ダレ付)

150g×2 **458円**(~~495円~~)

蒸すとプリッと透明感があり美味。6.5cm 角。

金子製麺 神奈川県足柄上郡

隔週BD

原材料：国産小麦粉・塩(室戸沖深層水使用)・でん粉・イオン水 14日 **フルゲン** 麦豆

178 地粉シュウマイの皮

30枚 円 **179円**(~~193円~~)

ローズ肉を、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

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) 3ヶ月

191 中山道ローズハム

60g **503円**(~~543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 豚各部位 60日

196 小間切れ さんさん豚

180g **853円**(~~921円~~)

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

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町

隔週BD

原材料：さんさん豚肉・りんご・粗塩・粗糖・香辛料・天然羊腸 60日

202 りんご入りソーセージ

140g(4~5本) **786円**(~~849円~~)

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

金子製麺 神奈川県足柄上郡

隔週BD

原材料：国産小麦粉・天然かん水(中国産)・塩 20日 **フルゲン** 麦豆

166 神名のせいろ麺 (ソースなし)

150g×2 **322円**(~~348円~~)

原材料：共通原材料、スープ【醤油、ガラスープ、玉ねぎ、ニンニク、ショウガ、魚醤、ごま油】

ラー油の効いたさっぱり塩味。

原材料：共通原材料、スープ【チキンブイヨン、魚介エキス、植物油脂】

170 しお(生) 441円(~~476円~~)

上品でコクのある味噌スープ。

171 味噌(生) 441円(~~476円~~)

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

金子製麺 神奈川県足柄上郡

隔週BD

原材料：小麦粉(カナダ産・国産)・小麦タンパク(カナダ)・塩・卵白・でん粉 20日 **フルゲン** 麦豆

173 生スパゲッティー

各150g×2 **326円**(~~352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ナー、ハム、ベーコンです。

中山道プレーンソーセージ

80g **186 1P** **476円**(~~514円~~)

80g×2 **187 2P** **915円**(~~988円~~)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町

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

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

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 豚バラ肉 60日

197 バラスライス さんさん豚

180g **821円**(~~887円~~)

自家製バジルがほのかに香るソーセージ。長さ12cm前後。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町

隔週BD

原材料：さんさん黒豚肉・粗塩・粗糖・香辛料・バジル・天然羊腸 60日

203 バジルソーセージ

140g(4~5本) **786円**(~~849円~~)

隔週BD

原材料：国産小麦粉(農林61号・キタホナミ)・再製天日塩 365日 **フルゲン** 麦豆

179 季穂 全粒粉うめん

250g **273円**(~~295円~~)

180 季穂 全粒粉ひやむぎ

250g **273円**(~~295円~~)



原材料：種：小麦粉・でん粉・小麦たんばく・食塩・デンプン(打ち粉)・天然かんすい スープ：砂糖・醤油・リンゴ酢・食塩・ビーフエキス・濃粉・牛脂・香辛料 20日 **フルゲン** 麦豆

182 歯切れのイイ、中華冷麺 (生/スープ付)

120g×2 **448円**(~~484円~~)

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

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

金子製麺 神奈川県足柄上郡

隔週BD

原材料：国産小麦粉(一部自家製粉)・塩 150日 **フルゲン** 麦豆

175 田舎うどん(全粒粉)

240g **246円**(~~266円~~)

ナチュラルチーズのコクが美味しいソーセージです。

原材料：豚肉(国産)・ゴダチーズ(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) 3ヶ月 **フルゲン** 麦豆

中山道チーズソーセージ

80g **188 1P** **528円**(~~570円~~)

80g×2 **189 2P** **1,019円**(~~1,100円~~)

ヒレと並ぶ極上の部位。味噌焼き、シヨウガ焼きがご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 豚ロース肉 60日

193 ローススライスさんさん豚

180g **912円**(~~985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 豚バラ肉 60日

198 焼肉用バラカルビ さんさん豚

180g **821円**(~~887円~~)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町

隔週BD

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

204 野菜入りソーセージ

140g(4~5本) **786円**(~~849円~~)

205 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

206 辛口

自家製粉地粉を使った、「生ひやむぎ」。こだわりの職人が作り上げた麺は、コシのある美味しさです。茹であがったあと冷水にさらすとコシがさらに増します。

隔週BD

原材料：小麦粉(福岡県産・北海道産・三重県産)・塩・馬鈴薯澱粉・サゴ椰子澱粉 ※つゆは付いておりません 20日 **フルゲン** 麦豆

181 季穂 涼麺 生ひやむぎ つゆなし

130g×2 **289円**(~~312円~~)

原材料：種：国産小麦粉・食塩・天然かん水(中国産)・水・デンプン(打ち粉) スープ：醤油(大豆・小麦)・りんご酢・砂糖・植物油脂(菜種油・ゴマ油)・りんご果汁・食塩・糖蜜(てんさい糖)・ポークエキス・チキンエキス・魚介エキス

183 日本の中華麺/冷やし中華醤油味(生/スープ付)

120g×2 **448円**(~~484円~~)

原材料：種：小麦粉・食塩・デンプン(打ち粉)/かん水 スープ：醤油・リンゴ酢・砂糖・ねりごま・植物油脂(なたね油・ポークエキス・ごま) 食塩

184 日本の中華麺/冷やし中華ごまだれ味(生/スープ付)

120g×2 **466円**(~~503円~~)

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

金子製麺 神奈川県足柄上郡

隔週BD

原材料：国産小麦粉(一部自家製粉)・塩 150日 **フルゲン** 麦豆

176 季穂全粒粉きしめん

240g **246円**(~~266円~~)

ナチュラルチーズのコクが美味しいソーセージです。

原材料：豚肉(国産)・ゴダチーズ(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) 3ヶ月 **フルゲン** 麦豆

中山道チーズソーセージ

80g **188 1P** **528円**(~~570円~~)

80g×2 **189 2P** **1,019円**(~~1,100円~~)

ヒレと並ぶ極上の部位。味噌焼き、シヨウガ焼きがご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 豚ロース肉 60日

194 肩ローススライスさんさん豚

180g **860円**(~~929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 豚ロース肉 60日

200 とんかつ用ロース さんさん豚

2枚 (約180g) **943円**(~~1,018円~~)

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

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町

隔週BD

原材料：さんさん豚肉・りんご・粗塩・粗糖・香辛料・バジル・天然羊腸 60日

205 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

206 辛口

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。

natural natural 走る豚応援 5倍 限定ポイント

【豊作】

今年は気候が良かったのか、野苺の花が沢山咲いています。本当は草刈りしてしまわなきゃならないですが、ちょっと先延ばしして楽しみにしています。

今年はジャム作るくらい採れそう♡



 はれときどきはしるぶた by やまいい村 武藤勝典



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



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



熊本・やまいい村  スポット
267 走る豚/肩ロース生姜焼き用
200g **1,128円**(¥1,218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・やまいい村  スポット
251 走る豚/ローススライス
200g **918円**(¥991円)



熊本・やまいい村  スポット
257 走る豚/もも生姜焼き用
200g **840円**(¥907円)

産直 eco フライス
258 2P 走る豚/肩ローススライス
200g×2 **1,500円**(¥1,620円)



熊本・やまいい村  スポット
268 走る豚/バラ焼肉用
200g **948円**(¥1,024円)

あっさりとした味わいとやわらかい肉質が特徴。



熊本・やまいい村  スポット
252 走る豚/ももスライス
200g **810円**(¥875円)



熊本・やまいい村  スポット
259 1P 走る豚/バラブロック
300g **1,272円**(¥1,374円)

産直 eco フライス
260 2P 走る豚/バラブロック
300g×2 **2,250円**(¥2,430円)



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

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



熊本・やまいい村  スポット
253 走る豚/ももしゃぶ用
200g **848円**(¥916円)



熊本・やまいい村  スポット
254 走る豚/バラスライス
200g **972円**(¥1,050円)



熊本・やまいい村  スポット
261 1P 走る豚/軟骨
200g **744円**(¥804円)

産直 eco フライス
262 2P 走る豚/軟骨
200g×2 **1,250円**(¥1,350円)



熊本・やまいい村  スポット
270 走る豚/ミンチ
300g **978円**(¥1,056円)

キメが細かく柔らかい肉質で、噛みしめるたびに旨味をお楽しみいただけます。



熊本・やまいい村  スポット
255 1P 走る豚/ロースしゃぶ用
200g **978円**(¥1,056円)

産直 eco フライス
256 2P 走る豚/ロースしゃぶ用
200g×2 **1,620円**(¥1,750円)



バラ凍結 熊本・やまいい村  スポット
263 1P 走る豚/小間スライス
200g **910円**(¥983円)

産直 eco フライス
264 2P 走る豚/小間スライス
200g×2 **1,493円**(¥1,612円)



バラ凍結 熊本・やまいい村  スポット
271 走る豚/赤身ミンチ
300g **992円**(¥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 5倍 限定ポイント

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  スポット
276 マザービーフ/赤身スライス
200g **1,369円**(¥1,479円)

焼きしゃぶやすき焼がおすすめ！旨味たっぷり。



熊本・菊池農場  スポット
277 マザービーフ/バラしゃぶ用
200g **800円**(¥864円)

熊本・菊池農場
マザービーフ

SALE!

モモ、ウデ、バラなどの部位を小間用にスライスしています。



熊本・菊池農場  スポット
278 マザービーフ/万能小間
200g **968円**(¥1,045円)

柔らかい部位であるロース、肩ロースを使用。旨味絶品です！



熊本・菊池農場  スポット
273 マザービーフ/特選すき焼き用
200g **1,538円**(¥1,661円)

そば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  スポット
279 マザービーフ/ミンチ
200g **917円**(¥990円)

マザービーフの旨味を感じられる肩ロース、ランプ、モモを使用。



熊本・菊池農場  スポット
274 マザービーフ/特選スライス
200g **1,571円**(¥1,697円)

マザービーフの本来の美味しさや食感が味わえる粗挽きです。



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

マザービーフ60%、走る豚40%配合の合挽きミンチです。



バラ凍結 熊本・菊池農場  スポット
275 マザービーフ/合挽きミンチ
200g **806円**(¥870円)



国産牛肉【健康あか牛】



菊池農場 熊本県菊池市
あか牛は褐毛（あかげ）和種という四大和牛の一種で、やわらかいブラウンの毛色。良質なたんぱく質が豊富で、脂肪もさらさらとしています。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）

きめ細かい肉質に加え、風味が良く、程よい食感と濃厚な味がお楽しみいただけます。



熊本・菊池農場 週 毎週

282 健康あか牛/特選サイコロステーキ
200g
2,200円→
1,938円(¥2,093円)



熊本・菊池農場 週 毎週

283 健康あか牛/肩ローススライス
200g
1,800円→
1,753円(¥1,893円)

煮込みから焼き物まで色々な食べ方ができます。



熊本・菊池農場 週 毎週

283 健康あか牛/肩ローススライス
200g
1,800円→
1,753円(¥1,893円)



熊本・菊池農場 週 毎週

283 健康あか牛/肩ローススライス
200g
1,800円→
1,753円(¥1,893円)

あか牛のプルコギ丼

焼肉のたれで簡単！

【材料ー2杯分】

- 健康あか牛肩ローススライス200g
- たまねぎ 1/2個
- にんじん 1/4本
- ピーマン 1個
- ごま油 小さじ2
- 焼肉のたれ 大さじ3
- コチュジャン 小さじ1

【作り方】

- 玉ねぎ、にんじん、ピーマンは細切り、牛肉は食べやすい大きさに切る。
- フライパンにごま油を熱し、牛肉、にんじん、玉ねぎ、ピーマンの順に入れて炒める。
- 焼肉のたれ、コチュジャンを加えて炒める。
- ご飯を盛り付け③を乗せ、お好みで炒りごまを振ってお召し上がりください。

岡山・倉敷銘泉 週 B週

原材料：砂糖、本醸造醤油【大豆、小麦】、酒みりん、コチュジャン、酵母エキス、玉ねぎ、ごま油、にんにく、塩、しょうが、ビーフエキス、赤ワイン、ごま、唐辛子、増粘多糖類 1年 **アレルギー** 大豆

焼肉のたれ 508 甘口 509 辛口

各360ml

1,077円→
1,000円(¥1,080円)

肉質が柔らかく脂肪が少ないのが特長。※希少な部位



熊本・菊池農場 週 毎週

284 健康あか牛/ヒレステーキ
100g
1,720円(¥1,858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 週 毎週

288 健康あか牛/サーロインスライス
200g
2,890円(¥3,121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 週 毎週

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

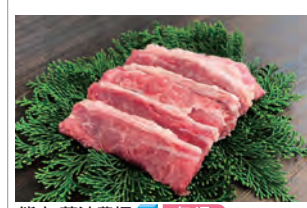
ジューシーで柔らかく肉のうまみも感じられる部位です。



熊本・菊池農場 週 毎週

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

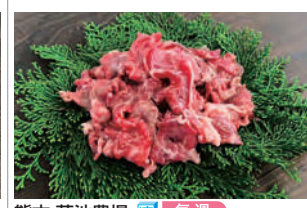
脂身の旨味や甘さ、こってり感やジューシー感などを楽しめます。



熊本・菊池農場 週 毎週

289 健康あか牛/バラスライス
200g
1,000円(¥1,080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 週 毎週

293 健康あか牛/小間スライス
200g
1,400円(¥1,512円)

ほどよい歯ごたえと旨味たっぷり！肉本来のおいしさが味わえます。



熊本・菊池農場 週 毎週

286 健康あか牛/赤身ステーキ
200g
2,180円(¥2,354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 週 毎週

290 健康あか牛/赤身スライス
200g
1,580円(¥1,706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。



熊本・菊池農場 週 毎週

294 健康あか牛/ミンチ
200g
1,038円(¥1,121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 週 毎週

287 健康あか牛/モモブロック
400g
3,153円(¥3,405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 週 毎週

291 健康あか牛/特選すき焼き用
200g
1,800円(¥1,944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。



熊本・菊池農場 週 毎週

295 健康あか牛/赤身ミンチ
200g
1,200円(¥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）シガポトリリー 滋賀県甲賀市

高たんぱく、低カロリーな部位。唐揚げや、蒸し鶏におすすめ。



和歌山・小坂農園 週 毎週 180日

298 赤地鶏/むね肉
300g
730円(¥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。



和歌山・小坂農園 週 毎週 180日

299 赤地鶏/ももむね一口カット
200g
684円(¥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 週 毎週 180日

300 赤地鶏/ぶつ切り
300g
679円(¥733円)

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



和歌山・小坂農園 週 毎週 180日

301 赤地鶏/正肉
300g
859円(¥928円)

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

和歌山・小坂農園 週 毎週 180日

297 赤地鶏/もも肉

300g

939円→
860円(¥929円)

肉厚でふわっとやわらかく上品な味わい。ダイエットにもおすすめ！



和歌山・小坂農園 週 毎週 180日

302 赤地鶏/ささみ
200g
643円(¥694円)

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



和歌山・小坂農園 週 スポット 180日

306 赤地鶏/砂ずり
200g
492円(¥531円)

ボリュームがあり肉汁もたっぷり！煮付けや揚げものBBQにもおすすめです。



和歌山・小坂農園 週 隔週BD 180日

303 赤地鶏/手羽先
300g
591円→
560円(¥605円)

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



和歌山・小坂農園 週 毎週 180日

307 赤地鶏/ももミンチ
300g
941円(¥1,016円)

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



和歌山・小坂農園 週 隔週BD 180日

304 赤地鶏/手羽元せせり
200g
702円(¥758円)

ムネ肉100%。鶏の旨味がしっかりとし、脂身の少ないあっさりした味です。



和歌山・小坂農園 週 毎週 180日

308 赤地鶏/むねミンチ
200g
596円→
550円(¥594円)

鮮度を一番実感していただける部位。鉄分が豊富で女性にオススメです。



和歌山・小坂農園 週 毎週 180日

305 赤地鶏/キモ
200g
492円(¥531円)

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



和歌山・小坂農園 週 スポット 180日

309 赤地鶏/もも肉カット唐揚げ
12切(約300g)
970円(¥1,048円)

国産鶏肉【天草大王】



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

賞味期限：180日

鉄分が多く含まれ、コクのある旨味が
味わえます。煮物や唐揚げ、照焼など
に。



熊本・天草大王 天 毎週
311 天草大王/モモ肉
150g **809円**(¥874円)

たんぱく質が豊富で、あっさりした
部位です。チキンカツや蒸し鶏など
に。



熊本・天草大王 天 毎週
312 天草大王/ムネ肉
150g **603円**(¥651円)

ハム・ソーセージ



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

※商品到着後の賞味期限は最短で25日になります。

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



熊本・共同ミートセンター 天 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**(¥464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、お弁当にもび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
手作りにしています。「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

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 天 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 **アレルギー 麦 卵 豆 調理済**
チキンレンコンボール
336 1P
200g **853円**(¥921円)
337 2P
200g×2 **1,620円**(¥1,750円)

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

天草大王の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 天 スポット
**315 天草大王/
まるごとセット**
計700g
1,909円⇒
(¥2,062円) **1,750円**(¥1,890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 天 毎週
314 天草大王/ささみ
150g **779円**(¥841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 天 毎週
317 天草大王/スライス
150g
654円⇒
(¥706円) **625円**(¥675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 天 毎週
318 天草大王/ももミンチ
150g
647円⇒
(¥699円) **620円**(¥670円)

脂肪のバランスがよく、濃厚でコクあ
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 天 毎週
313 天草大王/手羽先&手羽元
2〜3本 **441円**(¥476円)

モモ身とムネ身を大きく目の一口サイ
ズにカットしています。



熊本・天草大王 天 毎週
316 天草大王/モモ&ムネ一口カット
150g **654円**(¥706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 天 毎週
319 天草大王/むねミンチ
150g **647円**(¥699円)

九州産のハーブ鶏のみ使用。豚脂不
使用で癖のない味わいです。



熊本・共同ミートセンター 天 毎週
323 チキンウインナー
110g
424円⇒
(¥458円) **411円**(¥444円)

厳選素材でつくる
おいしさと安全を追求した
自立ハム・ソーセージ
SALE!

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 天 毎週
原材料：豚肉(熊本)、天日塩、きび砂
糖、香辛料
321 ベーコン切落とし
100g
711円⇒
(¥768円) **584円**(¥631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 天 毎週
原材料：豚肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、
香辛料
322 ウインナー
110g
675円⇒
(¥729円) **654円**(¥706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 天 スポット
原材料：豚肉(熊本)、天日塩、きび砂
糖、香辛料
326 ロースハム切落とし
100g **766円**(¥827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 天 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**(¥923円)

塩と砂糖で充分熟成した後スモーク
で仕上げたロースハムの切落としです。



熊本・共同ミートセンター 天 スポット
原材料：豚ロース肉(熊本)、天日塩、
きび砂糖
326 ロースハム切落とし
100g **766円**(¥827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 天 スポット
原材料：豚肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、
香辛料
327 ベーコンブロック
200g **1,394円**(¥1,506円)

バラ肉の甘い脂身とピリッと効いた
香辛料が癖になる味わいです。



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

走る豚の中華惣菜シリーズ

グループ惣菜工場
「那珂川キッチン」
の自慢中華。完全手
づくりで、皮のおい
しさも評判です。
福岡・那珂川キッチン 天 毎週
原材料：具(豚、たまねぎ、キャベツ、キ
ビ砂糖、オイスターソース、胡麻油、ばれい
しょデンプン、食塩、乾燥しいたけ、粉末
かつおだし、ホワイトペッパー)、皮(小麦
粉、キビ砂糖、牛乳、生イースト)
アレルギー 麦 乳 調理済

330 走る豚肉まん
125g×2 **738円**(¥797円)

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

福岡・那珂川キッチン 天
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、魚露、とうがらし、黒コ
ショウ)、キビ砂糖、食塩、ホワイトペッパー、
シュレッドチーズ **アレルギー 麦 乳 調理済**

走る豚チーズカレーまん
331 1P 毎週
125g×2 **850円**(¥918円)

肉汁ジューシーな走る豚がぎっしり
詰まったしょうまいです。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 天 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、鶏粉) **アレルギー 麦 卵 調理済**

332 2P 125g×2×2 スポット
1,700円⇒
(¥1,836円) **1,615円**(¥1,744円)

肉汁ジューシーな走る豚がぎっしり
詰まったしょうまいです。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 天 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、鶏粉) **アレルギー 麦 卵 調理済**

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

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

福岡・那珂川キッチン 天 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 **アレルギー 麦 卵 豆 調理済**

国産鶏のキッチンから揚げ
334 1P
200g **735円**(¥794円)
335 2P
200g×2 **1,395円**(¥1,507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 天 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 **アレルギー 麦 豆 未調理**

341 博多もつ鍋(麺なし)
2人前615g(¥200/スプ 400/薬味15)
2,680円⇒
(¥2,894円) **2,560円**(¥2,765円)

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

福岡・那珂川キッチン 天 スポット
原材料：チキンカツ：鶏肉、しょうゆ(薄
口)、粉末野菜ブイヨン(食塩、でん粉分解
物、酵母エキス、ローストオニオンエキ
ス、醤油、コショウ、セロリ粉末、キャ
ロット粉末、フライドガーリック、馬鈴
しょでん粉)、ホワイトペッパー、衣(小麦
粉、パン粉)、揚げ油(菜種油) **アレルギー 麦 卵 調理済**

チキン串カツ
339 5本
793円(¥856円)



340 10本
1,584円⇒
(¥1,711円) **1,500円**(¥1,620円)

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

福岡・那珂川キッチン 天 スポット
原材料：鶏肉(国産)、濃口醬
油、清酒、粗糖、大蒜、唐辛子 **アレルギー 麦 卵 調理済**

博多とりかわ巻き
342 1P
5本 **704円**(¥760円)



343 2P
5本×2 **1,335円**(¥1,442円)

100g **500円**(税込540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。

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



静岡・新丸正 毎週
原材料：鯉枯本節（国産）
◎1年
390 駿河ふぶき
4g×5 **328円**（¥354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）
◎1年
395 鳴門産カットわかめ
40g **962円**（¥1,039円）

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



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

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



東京・オーサワジャパン 隔週BD
原材料：有機立料米みそ、有機小松菜、有機油揚げ、酵母エキス、有機乾燥ねぎ、昆布粉末
◎1年半 **フリル** **豆**
405 有機立料みそ汁
7.5g **203円**（¥219円）

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



岐阜・桜井食品 毎週
原材料：有機小麦粉（国産）、有機砂糖、有機ショートニング、イースト、食塩
◎6ヶ月 **フリル** **麦**
411 有機パン粉
100g **272円**（¥294円）

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



原材料：小麦粉、食塩、膨張剤（重曹）
415 無糖

岐阜・桜井食品 隔週BD ◎1年 **フリル** **麦** 各400g
ホットケーキミックス **440円**（¥475円）

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



愛知・節辰商店 毎週
原材料：かつお節、むろあじ節、椎茸、昆布
◎180日
391 NN かつおだしパック
10g×10 **591円**（¥638円）

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



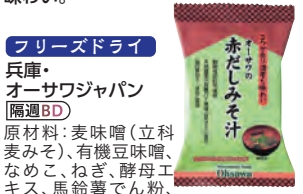
静岡・かもめ屋 毎週 ◎3年 各80g×3
原材料：まぐろ（輸入又は国産）、菜種油、野菜エキス、赤穂の天塩
396 ツナフレーク油漬
873円（¥943円）
原材料：まぐろ（輸入又は国産）、野菜エキス
397 ツナフレーク水煮/食塩不使用
818円（¥883円）

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



山口・フジミツ 隔週
原材料：魚肉（国産）、でん粉、植物油（ごまを含む）、砂糖、かつお節エキス、食塩、こしょう
◎90日
400 1P 45g×3 **398円**（¥430円）
401 2P 45g×3×2 **778円**（¥840円）

有機8丁味噌使用。お湯を注ぐだけで本格派みそ汁。コクがあり、濃厚な味わい。



兵庫・コスモス食品 スポット
原材料：有機カーネルコーン（ハンガリー）、有機豆乳、有機黒糖、食塩、有機ポテトフレーク、有機でん粉、白こしょう、有機発酵野菜粉末
◎1年 **フリル** **豆**
406 オーサワの赤だしみそ汁
9.2g **203円**（¥219円）

岩手県産小麦粉で一度パンを焼き上げた後、粉砕・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
◎6ヶ月 **フリル** **麦**
412 パン粉
200g **335円**（¥362円）

岐阜県産の小麦、膨張剤には内モンゴル産の重曹を使用しています。お菓子作りにもご利用いただけます。



原材料：小麦粉（岐阜）、砂糖（ビート糖）、食塩、膨張剤（重曹）
◎6ヶ月
416 有糖

岐阜・桜井食品 隔週BD ◎1年 **フリル** **麦** 各400g
ホットケーキミックス **440円**（¥475円）

良質なカツオならではの削りたての風味はバツグン！だしに。



静岡・新丸正 毎週
原材料：鯉荒節（国産）
◎1年
388 鯉平削り
40g **352円**（¥380円）

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



北海道・オーサワジャパン スポット
原材料：昆布（北海道日高）
◎1年
392 オーサワの日高出し昆布
80g **867円**（¥936円）

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



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

料理になじみやすい液体タイプ。



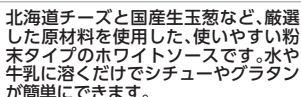
徳島・光食品 毎週
原材料：とりがらスープ（鶏骨（国産）、食塩）、食塩、有機醤油、砂糖、有機たまねぎピューレ（有機たまねぎ、食塩、有機米酢）、有機濃縮にんじん、有機キャベツピューレ、有機セルリーピューレ
◎8ヶ月 **フリル** **豆**
402 チキンコンソメ 液体タイプ
10g×8 **521円**（¥563円）

有機スイートコーンを使用したフリーズドライの粉末ポタージュ。甘さだけが際立つ単調な味ではなく深みを求めている甘さ、甘さの中にある雑味、そしてコクを引き出すことを素材のかけあわせにより工夫しました。



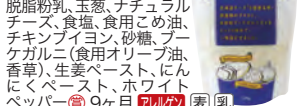
兵庫・コスモス食品 スポット
原材料：有機カーネルコーン（ハンガリー）、有機豆乳、有機黒糖、食塩、有機ポテトフレーク、有機でん粉、白こしょう、有機発酵野菜粉末
◎1年 **フリル** **豆**
407 コーン/オーガニックポタージュ
18g **224円**（¥242円）

トマト本来の旨味と酸味を楽しんでいただけるように、有機にんじんペーストと有機コーンを絶妙なバランスで加えることで優しい甘さをプラスし、食べやすいように工夫しました。



兵庫・コスモス食品 スポット
原材料：有機トマトペースト（アメリカ）、有機豆乳、有機にんじんペースト、有機カーネルコーン、有機黒糖、有機ポテトフレーク、食塩、白こしょう、有機発酵野菜粉末、有機でん粉
◎1年 **フリル** **豆**
408 トマト/オーガニックポタージュ
16g **224円**（¥242円）

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



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

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



兵庫・だいずデイズ 毎週 **JAS**
原材料：有機大豆（北海道）、食塩、有機米酢
◎180日 **フリル** **豆**
418 有機蒸し大豆
100g **302円**（¥326円）

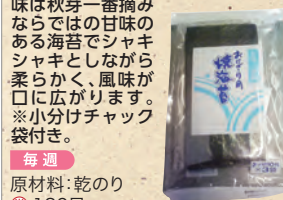
岐阜・桜井食品 スポット
原材料：米粉（岐阜）、砂糖（ビート糖）、食塩、膨張剤（重曹）
◎6ヶ月
417 お米のホットケーキミックス
200g **320円**（¥346円）

有明の味と香りをお届けします
福岡・成清海苔店

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

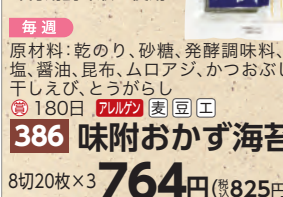
毎週
原材料：乾のり（有明海）
◎180日
382 柳川・血垣開漁協産焼のり
全型10枚 **1,618円**（¥1,747円）

味は秋芽一番摘みならではの甘味のある海苔でシャキシャキとしながら口どけがよく、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
◎180日
384 おにぎり用焼海苔
10枚×3 **1,564円**（¥1,689円）

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



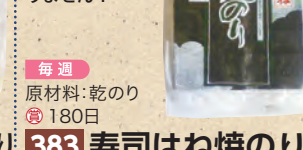
毎週
原材料：乾のり、砂糖、発酵調味料、食塩、醤油、昆布、ムロアジ、かつおぶし、干しえび、とうがらし
◎180日 **フリル** **豆** **豆** **豆**
386 味付おかず海苔
8切20枚×3 **764円**（¥825円）

有明海産秋芽一番摘みの海苔の中に青のり風味が美味しさを引き立てます。



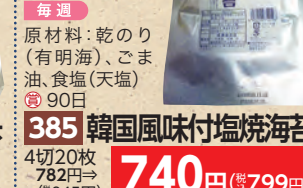
隔週BD
原材料：乾のり（有明海）
◎180日
387 焼き海苔青のり混り
8切80枚 **1,165円**（¥1,258円）

「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
◎180日
383 寿司はね焼のり
全型10枚 **764円**（¥825円）

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



毎週
原材料：乾のり（有明海）、ごま油、食塩（天塩）
◎90日
385 韓国風味付塩焼海苔
4切20枚 **740円**（¥799円）

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



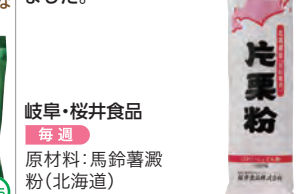
東京・オーサワジャパン 隔週BD
原材料：食塩、甘藷澱粉、澱粉、酵母エキス、玉ねぎ、しょうゆ、黒胡椒、セロリ、にんじん、ガーリック
◎1年 **フリル** **豆** **豆**
403 野菜ブイヨン
5g×8 **471円**（¥509円）
404 徳用野菜ブイヨン
5g×30 **1,380円**（¥1,490円）

調理時間に熱を加えず煮込みすぎてもうと、えだまめが持つ豊かな風味が弱くなってしまうため、火加減や煮込み時間を研究し、素材の美味しさを余すことなく残すように工夫しました。



兵庫・コスモス食品 スポット
原材料：有機えだまめ（中国）、有機豆乳、有機黒糖、有機でん粉、食塩、有機ポテトフレーク、白こしょう、有機発酵野菜粉末
◎1年 **フリル** **豆**
409 えだまめ/オーガニックポタージュ
17g **224円**（¥242円）

北海道の農家で契約栽培された馬鈴薯で作りしました。



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

玉ねぎの味噌煮



北海道・オーサワジャパン スポット
原材料：昆布（北海道産）
◎1年
393 オーサワの利尻出し昆布
120g **1,980円**（¥2,138円）

- 材料（4人分）
□玉ねぎ/2個
□麦みそ/小さじ4
□だし昆布（5×10cm）2枚
※ごく細い千切りにし、土鍋の底に敷く。
□刻みパセリ/小さじ1
- 玉ねぎは、皮をむいて縦半分に切る。断面をまな板につけ、味を浸み込みやすくなるために上部4ヶ所に切り込みを入れる。
 - 1の切り込みの中に、麦みそ小さじ1ずつ詰める。入りきらない場合、小山のように盛りあげておく。
 - 土鍋などの厚手の鍋に敷き込んだ千切り昆布の上に平らに並べる。玉ねぎの高さの半分まで水を注ぐ（決して多めにしないこと）。蓋をして中火にかけ、沸騰したらごく弱火にし、玉ねぎが透きとおり、煮汁がほとんどなくなるまで煮る。
 - まず器に昆布を敷き、その上に玉ねぎを並べ、その上に細かく刻んだパセリを散らし彩りを添える。

蒸しているから、食感もやわらかくてホクホク!



兵庫・だいずデイズ 隔週BD
原材料:有機ひよこ豆、食塩、有機米酢
120日
419 有機蒸しひよこ豆
85g **302円**(¥326円)

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



兵庫・だいずデイズ 隔週BD
原材料:有機ひよこ豆、有機大豆、有機青えんどう、有機赤いんげん、有機黒いんげん、食塩、有機米酢
120日
420 有機蒸しミックスビーンズ
85g **302円**(¥326円)

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



兵庫・だいずデイズ 隔週BD
原材料:もち大麦、大豆、小豆、黒米、発芽玄米、たかきび、黒大豆、赤米、はと麦、緑米、食塩(赤穂の天塩)、米酢
120日
421 国産10種の蒸し雑穀
70g **248円**(¥268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と残ります。



イタリア・ピオイタリア
原材料:有機トマト、有機トマトジュース
24ヶ月
オーガニックチョップドトマト
422 1P 毎週 400g **460円**(¥497円)
423 2P スポット 400g×2 920円→(¥994円) **815円**(¥880円)

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



イタリア・ピオイタリア
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
24ヶ月
424 ナポリタントマトソース
350g **808円**(¥873円)

甘味の強い完熟トマトに有機栽培のバジルの風味が爽やかなトマトソースです。



イタリア・ピオイタリア
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
24ヶ月
425 バジルトマトソース
350g **808円**(¥873円)

佐賀・まんてん 原材料:白胡麻(パラグアイ) 240日



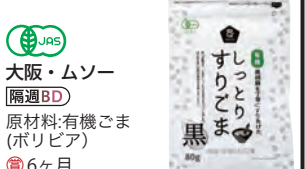
胡麻の持つ本来の“香り”と“味”を最大限に引き出した逸品。ふっくらとしたすり上がり、極上の香ばしさ、ほんのりと甘くまろやかな味わいが特徴。
426 毎週 NN すりごま・白 70g **300円**(¥324円)
ほうろくという素焼きの煎り鍋を用いた昔ながらの製法をヒントに、ごまの風味を引き立てました。絶品の香りと味が自慢です。
427 毎週 NN いりごま・白 70g **300円**(¥324円)

良質な有機黒ごまを丹念に焙煎しました。口の中で黒ごまの香りが広がります。



大阪・ムソー 隔週BD
原材料:有機ごま(ボリビア)
6ヶ月
428 有機いりごま・黒
80g **302円**(¥326円)

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



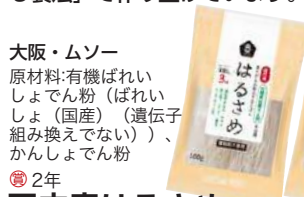
大阪・ムソー 隔週BD
原材料:有機ごま(ボリビア)
6ヶ月
429 有機しっとりすりごま・黒
80g **389円**(¥420円)

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



東京・オーサワジャパン スポット
原材料:有機大根(長崎) 6ヶ月
430 有機切干大根・長崎産
100g **439円**(¥474円)

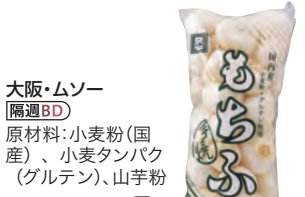
国内産の有機馬鈴薯澱粉を使い、昔ながらの技法「加圧押し出し製法」で作り上げています。



大阪・ムソー
原材料:有機ばれいしょでん粉(ばれいしょ(国産)(遺伝子組み換えでない))、かんしよでん粉
2年
国内産はるさめ
431 1P 毎週 100g **416円**(¥449円)
432 2P スポット 100g×2 832円→(¥899円) **780円**(¥842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 隔週BD
原材料:小麦粉(国産)、小麦タンパク(グルテン)、山芋粉
1年
433 もちふ
25g **338円**(¥365円)

北海道産にこだわった全粒粉使用の車麴です。すき焼きや寄せ鍋、味噌汁、スープの実、酢の物、お煮しめ、揚げ物などにどうぞ。



大阪・ムソー スポット
原材料:小麦グルテン(北海道)、全粒小麦粉
1年
434 全粒小麦粉使用くるまふ
6枚・55g **474円**(¥512円)

有機発芽玄米使用、圧力鍋で一つ一つ丁寧に炊きあげました。ふっくら、もちもちとした食感で玄米の甘味と旨みがいきています。



愛知・コジマフーズ B週
原材料:有機玄米(秋田、山形) 1年
435 有機玄米ごはん
160g **258円**(¥279円)

有機発芽玄米使用、圧力鍋で一つ一つ丁寧に炊きあげました。ふっくら、もちもちとした食感で玄米の甘味と旨みがいきています。



愛知・コジマフーズ B週
原材料:有機発芽玄米(秋田) 1年
436 有機発芽玄米ごはん
160g **283円**(¥306円)

もちもちとした食感と小豆のほのかな甘みが特徴のおこわです。圧力鍋で丁寧に炊き上げられており、温めるだけで手軽に食べられます。



愛知・オーサワジャパン 隔週BD
原材料:有機玄米(秋田・山形)、有機もち玄米、有機小豆、食塩
1年
437 有機小豆入り玄米おこわ
160g **303円**(¥327円)

かくし味に塩を使用することで、玄米の風味や味わいが引き立っており、穀物の味わいをお楽しみいただけます。



愛知・コジマフーズ B週
原材料:有機玄米(秋田)、食塩
1年
438 有機玄米粥
200g **219円**(¥237円)

国内産有機栽培玄米に国内産有機小豆を加え、圧力釜でじっくり炊き上げた、トロリとした食感の玄米です。



愛知・コジマフーズ B週
原材料:有機玄米(秋田)、有機小豆、食塩
1年
439 有機玄米小豆粥
200g **243円**(¥262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・ピオイタリア
原材料:有機デュラム小麦
24ヶ月
オーガニックスパゲッティ
441 1P 毎週 500g **549円**(¥593円)
442 2P スポット 500g×2 1,098円→(¥1,186円) **1,010円**(¥1,091円)

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



岐阜・桜井食品 スポット
原材料:小麦粉、小麦グルテン
3年
443 国内産ロングパスタ
300g **424円**(¥458円)

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



東京・オーサワジャパン スポット
原材料:有機とうもろこし(イタリア)、有機玄米粉
3年
有機グルテンフリースパゲッティ
444 1P 250g **742円**(¥801円)

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



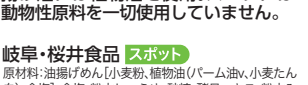
長崎・本村製麺 毎週
原材料:小麦粉(国産)、食塩、食用植物油
1年
446 手延べ素麺/水晶の光
50g×5 **496円**(¥536円)

自家栽培による島原産小麦粉使用。小麦のふすまを残しているため栄養価が高く、小麦の香りが強いのが特徴です。



長崎・本村製麺 スポット
原材料:小麦粉(南島原)、食塩(雲仙)、食用植物油(島原)
1年
447 手延べ素麺/旭
50g×5 **565円**(¥610円)

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



岐阜・桜井食品 スポット
原材料:油揚げめん(小麦粉、植物油(バーモ油、小麦たん白)、食塩、粉末しょうゆ、砂糖、酵母エキス、粉末みそ、こまめ、野菜エキス、発酵調味料、椎茸パウダー、香辛料、ビーフカツパウダー、アーモンドパウダー、ねぎ、椎茸エキス、麦芽エキス、ごま油、昆布パウダー、メンマパウダー)
6ヶ月
452 純正ラーメン(5食)
98g×5 **880円**(¥950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。



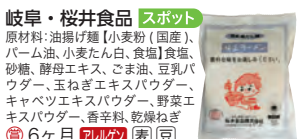
長崎・本村製麺
原材料:小麦粉(北海道)、食塩、植物性油
1年
長崎手延べうどん
448 1P 毎週 200g **483円**(¥522円)
449 5P スポット 200g×5 2,415円→(¥2,608円) **2,140円**(¥2,311円)

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



長野・山本かじの スポット
原材料:そば粉(北海道)
2年
国産の十割そば
450 1P 200g **522円**(¥564円)
451 2P 200g×2 1,044円→(¥1,128円) **1,000円**(¥1,080円)

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



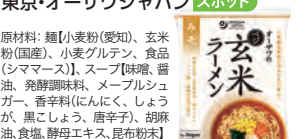
岐阜・桜井食品 スポット
原材料:油揚げ麺(小麦粉(国産)、バーモ油、小麦たん白、食塩)、食塩、砂糖、酵母エキス、ごま油、豆乳パウダー、玉ねぎエキスパウダー、キャベツエキスパウダー、野菜エキスパウダー、香辛料、乾燥ねぎ
6ヶ月
453 純正ラーメン 豆乳塩だし味
104g **205円**(¥221円)

国内産丸大豆を使った本醸造醤油を使用した化学調味料不使用のkokのある醤油スープをお楽しみください。



東京・オーサワジャパン スポット
原材料:麺(小麦粉(愛知)、玄米粉(国産)、小麦グルテン、食品(シママース))、スープ(醤油、食塩、発酵調味料、香辛料(玉ねぎ、にんにく、ねぎ、しょうゆ(白・黒))、ごま油、食塩、メープルシュガー、酵母エキス、馬鈴薯でんぷん、昆布粉末)
6ヶ月
454 ベジ玄米ラーメン/しょうゆ
112g 229円→(¥247円) **220円**(¥238円)

植物性素材でつくったこだわりのみそラーメン(インスタント)です。麺は、国内産小麦粉に国内産玄米粉を配合して作ったかんすいのノンフライ乾麺。



東京・オーサワジャパン スポット
原材料:麺(小麦粉(愛知)、玄米粉(国産)、小麦グルテン、食品(シママース))、スープ(味噌、醤油、発酵調味料、メープルシュガー、香辛料(にんにく、しょうゆ、黒しょうゆ、唐辛子)、胡麻油、食塩、酵母エキス、昆布粉末)
6ヶ月
455 ベジ玄米ラーメン/みそ
118g 240円→(¥259円) **230円**(¥248円)

国内産小麦粉に玄米粉を配合した無かんすいのノンフライ麺と動物性原料不使用、ごまの旨みとkok、程よい辛さが特徴の担担麺スープです。



東京・オーサワジャパン スポット
原材料:麺(小麦粉(愛知)、玄米粉(国産)、小麦グルテン、食品(シママース))、スープ(胡麻油、パプリカ、清酒、醤油、味噌、メープルシュガー、酵母エキス、香辛料(にんにく、生姜、唐辛子、胡椒)、馬鈴薯でんぷん)
6ヶ月
458 ベジ玄米ラーメン/担担麺
132g **303円**(¥327円)

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



岐阜・桜井食品 隔週BD
原材料:油揚げめん(小麦粉(国産)、バーモ油、小麦たん白、食塩)、食塩、砂糖、酵母エキス、粉末みそ、こまめ、野菜エキス、発酵調味料、椎茸パウダー、香辛料、ビーフカツパウダー、アーモンドパウダー、ねぎ、椎茸エキス、麦芽エキス、ごま油、昆布パウダー、メンマパウダー)
6ヶ月
459 さくらの焼そば
114g **215円**(¥232円)

調味料

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

静置発酵させ熟成した、まろやかでコクのある純米酢です。

福岡・庄分酢 毎週 原材料:米(福岡) 2年

庄分純米酢

465 300ml 542円(税585円)

466 1L 975円(税1,053円)

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

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

470 純正ごま油・淡口

471 純正ごま油・濃口

各165g 696円(税752円)

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

和歌山・築野食品 スポット 原材料:食用こめ油 1年

472 国産こめ油 圧搾一番搾り

600g 1,250円(税1,350円)

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

愛知・節辰商店 毎週 原材料:しょうゆ(本醸造)、風味原料(かつお節・宗田節・昆布・干椎茸)、砂糖、食塩、みりん 365日 フリタ 関国

482 NN うまみ鰹つゆ

500ml 698円(税754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 1年半 フリタ 関国

488 オイスターソース

115g 469円(税507円)

このまま使える美味しい万能合わせ酢。ツンとせず香りやわらかな仕上がりです。

八方美人酢 492 300ml 786円(税849円) 715円(税772円)

493 たっぷり 徳用900ml 1,442円(税1,557円)

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) 無期限

461 NN きびさとう

500g 495円(税535円)

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

埼玉・かたすみ 毎週 原材料:有機レモン(スペイン) 1年

467 有機レモン果汁(スペイン産)

200ml 523円(税565円)

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

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

手摘みオリーブオイル

473 1P 毎週 250ml 1,500円(税1,620円)

474 2P スポット 250ml×2 3,000円(税3,240円) 2,800円(税3,024円)

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

埼玉・味の醸造 原材料:米、米麴、食塩 1年

味の母

477 720ml 毎週 968円(税1,045円)

478 1.8L スポット 2,092円(税2,259円) 2,000円(税2,160円)

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

大阪・ムソー 毎週 原材料:菜種油(オーストラリア)、卵、有機りんご酢、果実酢(レモン果汁)、砂糖、食塩、香辛料(からし) 6ヶ月 フリタ 関

484 平飼いたまごの有精卵マヨネーズ

290g 715円(税772円)

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

徳島・光食品 毎週 原材料:野菜(有機玉ねぎ、有機人参、有機トマト、有機にんにく)、有機牛肉、有機トマトペースト、有機トマトケチャップ、有機ウスターソース、馬鈴薯澱粉、食塩、有機砂糖、有機オリーブオイル、香辛料 2年 フリタ 関国 レトルト

490 有機ミートソース

140g 325円(税351円)

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

徳島・光食品 スポット 原材料:有機醤油、有機米酢、有機ゆず、麦芽水飴、食塩、有機ゆこう、有機すだち、有機米酢調味料、昆布、乾しいたけ 1年半 フリタ 関国

494 有機ぼん酢しょうゆ

250ml 448円(税484円)

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

大阪・ムソー 毎週 原材料:てんさい(北海道)、糖蜜(北海道) 無期限

462 てんさい含蜜糖

500g 509円(税550円)

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

福岡・平田産業 毎週 原材料:菜種(オーストラリア) 540日

468 なのはな畑の菜種油

1250g 1,421円(税1,535円) 1,250円(税1,350円)

加熱できる唯一のオメガ3オイル

オメガ3オイルといえば「アマニ油」や「エゴマ油」が有名ですが、いずれも加熱調理に適していないのが難点でした。しかしこの「インカグリーンナッツオイル」は、5分ほどなら炒め物にも使用できます。その上、天然の抗酸化成分ビタミンEがけた外れに豊富で酸化しにくい優れたオイルです。

千葉・アルコイリス スポット 原材料:有機サチャインチ種子(ペルー) 1年6ヶ月

オーガニックインカグリーンナッツオイル

475 1P 180g 1,862円(税2,011円)

476 2P 180g×2 3,724円(税4,022円) 3,550円(税3,834円)

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

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

479 みやこの料理酒

500ml 919円(税993円)

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

埼玉・オーサワジャパン 隔週BD 原材料:なたね油、豆乳、りんご酢(国内産)、有機白味噌、食塩(海の精)、メープルシュガー(カナダ産)、マスタード(カナダ産他)、白こしょう(インドネシア産) 常温で6ヶ月 フリタ 関

485 オーサワの豆乳マヨ

150g 457円(税494円)

本格的なデミグラスソースがご家庭で簡単に！

岡山・倉敷銘泉 B週 原材料:牛すじ肉、野菜(たまねぎ、にんにく、セロリ、にんにく)、トマトペースト、砂糖、赤ワイン、赤ワインビネガー、小麦粉、バター、塩、チキンエキス、ブーフエキス、香辛料 1年 フリタ 関乳国

491 デミグラスソース

360ml 1,077円(税1,163円)

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

岡山・倉敷銘泉 B週 原材料:本醸造醤油(大豆、小麦)、砂糖、ゆず果汁、かつお、しいたけ、醸造酢、酒みりん、唐辛子、ごま 1年 フリタ 関国

495 ゆずぼん酢・ピリ辛

360ml 646円(税698円) 598円(税646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詰め、時間をかけてつくりました。

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

463 シママース

1kg 495円(税535円)

無農薬米を通常の5倍使用し、伝統製法で長期熟成させた純米酢です。旨みが強く、濃厚な味わいです。

京都・飯尾醸造 隔週BD 原材料:米(京都府宮津市/農薬不使用栽培) 2年

464 純米富士酢

500ml 875円(税945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) 1年半

469 一番しぼり 国産なたねサラダ油

450g 1,157円(税1,250円)

米と米麴と酒粕のみを使用し、添加物は一切せず、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)、米麴(国産)、酒粕 福島県産米使用・放射能検査済(未検出) 無期限

480 こんにちは料理酒

720ml 1,377円(税1,515円)

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

徳島・光食品 毎週 原材料:有機トマト、糖類(有機砂糖、麦芽水飴)、有機醸造酢(有機米酢、有機りんご酢)、食塩、有機たまねぎ、有機にんにく、香辛料 1年半

486 有機トマトケチャップ

300g 407円(税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、有機純りんご酢を使用したさっぱり、まろやかなソースです。

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

487 有機ウスターソース

250ml 438円(税473円) 420円(税454円)

いかとねぎの味噌ポン酢あえ

材料(2人分)
□いか/1パイ(使用するのは胴のみ)
□長ねぎ/1本
□味噌ぽん酢/大さじ3

1. いかはゲソとわた、軟骨を取り出し、えんべらも取りのぞく。胴の部分の中もしっかりと洗い8mmぐらいの輪切りにする。

2. 長ねぎは5mmぐらいの斜め切りにし、沸騰した湯で15秒ほどさっと茹でザルにあげ水気を切りそのまま冷ます。

3. 1の輪切りにしたいかも沸騰した湯で10秒ほど茹で冷水にとり冷ます。

4. しっかと水気を切った②と③をあわせ、味噌ぽん酢を加え和えたら器に盛る。

岡山・倉敷銘泉 B週 原材料:味噌【大豆(遺伝子組み換えでない)、小麦、米】ゆず果汁、砂糖、風味原料(かつお、こんぶ)、醸造酢、酒みりん、塩、にんにく、すりごま、酵母エキス 1年 フリタ 関国

497 味噌ぽんず

360ml 862円(税931円) 798円(税862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

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 1年



参鶏湯風スープ レトルト

30175 1P B 週 160g×2 534円 (¥577円)	30182 2P スポット 160g×2 1,068円 (¥1,153円) 995円 (¥1,075円)
--	--

納豆類

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



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



登喜和食品 東京都府中市 隔週 毎週
原材料: 丸大豆(茨城県産/唐0虫0)・納豆菌 タレ: 醤油(大豆・小麦)・砂糖・塩・魚醤・かつお節エキス・米酢・純米酒・酵母エキス マスタード: マスタード・醸造酢・塩・砂糖・りんご果汁・酵母エキス 8日 7月17日(金) 7月24日(金)

208 燻煙炭火造り納豆みちのくカップ 30g×3 358円(税387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 隔週 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・りんご酢・塩・砂糖・りんご果汁・唐辛子 8日 7月17日(金) 7月24日(金)

214 国産大豆カップスリー納豆 30g×3 268円(税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 隔週 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・砂糖・りんご果汁・唐辛子 8日 7月17日(金) 7月24日(金)

215 国産黒豆カップ納豆 30g×2 249円(税269円)

登喜和食品 東京都府中市 隔週 毎週
原材料: 大豆(北海道十勝産)・納豆菌 9日 7月18日(土) 7月25日(土)
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。

209 北海道産直納豆/小粒(タレなし) 北海道十勝産とよみつき大豆を使用。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。

210 北海道産直納豆/大粒(タレなし) 各30g×2 224円(税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。

211 北海道産直納豆/ひきわり(タレなし) 30g×2 233円(税252円)



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



こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 隔週 毎週
原材料: 大豆(静岡県産)・納豆菌 たれ: 醤油(大豆・小麦)・砂糖・鰹節・塩・みりん・昆布・りんご酢・水 からし: マスタードシード(カナダ産)・りんご酢・塩・水飴・唐辛子 8日 7月17日(金) 7月24日(金)

216 大粒味わい納豆 45g×2 209円(税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ない。



こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 隔週 毎週
原材料: 丸大豆(国産フクユタカ大豆)・納豆菌 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 8日 7月17日(金) 7月24日(金)

217 国産大豆ひきわり納豆 45g×2 218円(税235円)

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



こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 隔週 毎週
原材料: 生姜・梅酢 最短1ヶ月 7月17日(金) 7月24日(金)

223 紅生姜 120g 432円(税467円)

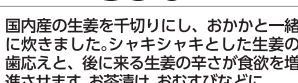
漬物、お惣菜など「あると助かる」もの

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。

無添加・無着色の福神漬です。甘味あっさり、カレーによく合います。砂糖、添加物不使用。オーサワジャパン 東京都 隔週 毎週
原材料: 有機大根(宮崎)・きゅうり・なす・有機にんじん・しょうが・なた豆・しそ葉・昆布・漬け原材料【有機ぶどう果汁・しょうゆ・みりん・梅酢・昆布だし・食塩】 8ヶ月 7月17日(金) 7月24日(金)

226 オーサワの福神漬 120g 390円(税421円)

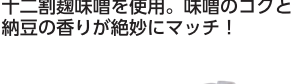
国内産の生姜を千切りにし、おかかと一緒に炊きました。シャキシャキとした生姜の歯応えと、後に来る生姜の辛さが食欲を増進させます。お茶漬、おむすびなどに。



マルシマ 広島県尾道市 隔週 毎週
原材料: 生姜・醤油・粗糖・水飴・鰹削り節・みりん・醸造酢・食塩・酵母エキス 1年 7月17日(金) 7月24日(金)

232 生姜でごはん 70g 526円(税568円)

十二割麹味噌を使用。味噌のコクと納豆の香りが絶妙にマッチ!



こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 隔週 毎週
原材料: 納豆(国産)・粗糖・みりん・味噌・醤油・生姜・胡麻 20日 7月17日(金) 7月24日(金)

236 国産大豆納豆の佃煮 70g 360円(税389円)

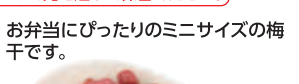
あすか 奈良県五條市 隔週 毎週
原材料: 梅(奈良・和歌山・三重)・シン・再製天日塩 180日 無着色のため、色が変わりやすいので光を避けて保管ください。

大ぶりでやわらかくジューシーな梅干しです。手作りの味わい。塩分約18%



221 梅干し 120g 467円(税504円)

お弁当にぴったりのミニサイズの梅干しです。



222 小梅干し 100g 544円(税588円)

国内産のひじきを自家製だしとこだわりの調味料でふくら炊き上げ、さわやかな梅しそ風味に仕立てました。有機白ごまが香ばしくアクセントに。

ムソー 大阪府 隔週 毎週
原材料: ひじき(国産)・だし(鰹節・真昆布・椎茸・乾帆立貝柱)・砂糖・有機白ごま・根昆布(北海道産)・醤油・乾燥梅肉・食塩・発酵調味料・赤しそ・ふりかけ・米酢・菜種油(韓国産) 6ヶ月 7月17日(金) 7月24日(金)

228 梅しそひじきふりかけ 35g 430円(税464円)

きな粉をもがしたごまと味のりの相性で風味豊かな仕上がります。

成清海苔店 福岡県柳川市 隔週 毎週
原材料: 乾海苔(有明海)・ごま・大豆・粗糖・発酵調味料・しょうゆ・食塩・ごんぶ・むるあじ・かつおぶし・とうがらし 6ヶ月 7月17日(金) 7月24日(金)

229 味のりふりかけ 50g 367円(税396円)

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

タカハシ食品 東京都 隔週 毎週
原材料: 昆布(北海道)・ビートグラニュー糖・醤油・本みりん 90日 7月17日(金) 7月24日(金)

235 日高産根昆布佃煮 100g 591円(税638円)

北海道産金時豆を、砂糖と塩だけで、あっさり味に仕上げました。豆の風味が生きています。



丸川 静岡県 隔週 毎週
原材料: 金時豆(北海道産)・砂糖(鹿児島県産)・塩 120日 7月17日(金) 7月24日(金)

233 金時豆(煮豆) 150g 407円(税440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。



236 国産大豆納豆の佃煮 70g 360円(税389円)

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

丸川 静岡県焼津市 隔週 毎週
原材料: ひじき(国産)・大豆(国産)・鰹節・人参・砂糖・醤油・油揚げ・鰹節・貝殻焼成カルシウム(新潟県産)・豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム) 120日 7月17日(金) 7月24日(金)

234 ひじき豆 150g 416円(税449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た醤油。あらゆる料理に。

酢屋茂 長野県立科町 隔週 毎週
原材料: 大豆(国産)・小麦(国産)・天日塩 1年 7月17日(金) 7月24日(金)

本格天然醸造醤油 240 小 720ml 697円(税753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) 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) 1年 7月17日(金) 7月24日(金)

248 東白川のお味噌 1kg 1,000円(税1,080円)

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

登喜和食品 東京都府中市 隔週 毎週
原材料: 大豆(北海道産/トヨホマレ/特別栽培)・納豆菌 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 8日 7月17日(金) 7月24日(金)

212 ひきわり納豆カップ2 30g×2 279円(税301円)

北海道産トヨミズキ大豆を使用。納豆のような粘りや独特なおいはなく、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 隔週 毎週 30日 7月17日(金) 7月24日(金)
原材料: 大豆(国産) 米酢・米粉・テンペ菌

218 丸大豆テンペ 100g 422円(税456円)

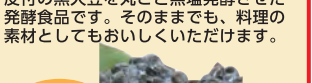
静岡県産大粒(フクユタカ)大豆を100%使用した無添加納豆。優しい塩風味納豆なので、たれがなくても美味しく食べられます。天然素材の経木で包んでいます。

富良食品 静岡県静岡市 隔週 毎週
原材料: 大豆(静岡県産フクユタカ大粒)・納豆菌/タレなし 8日 7月17日(金) 7月24日(金)

213 経木で包んだ塩味納豆/静岡県産大豆 45g 198円(税214円)



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



登喜和食品 東京都府中市 隔週 毎週 30日 7月17日(金) 7月24日(金)
原材料: 黒大豆(国産) 米酢・米粉・テンペ菌

219 黒大豆テンペ 100g 562円(税607円)

ピリッと辛い唐辛子の存在感。シャキシャキとした食感を楽しくみください。



こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 隔週 毎週
原材料: らっきょう(宮崎県産)・砂糖・純米酢・食塩・唐辛子 120日 7月17日(金) 7月24日(金)

224 ピリ辛らっきょう 80g 430円(税464円)

きゅうりのパリパリ感と唐辛子のピリッと感がクセになる!



こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 隔週 毎週
原材料: きゅうり・青唐辛子・生姜・しそ(美・醤油・砂糖・みりん・純米酢) 最短1ヶ月 7月17日(金) 7月24日(金)

225 きゅうり南蛮 120g 432円(税467円)

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

小林農園 長野県 隔週 毎週
原材料: えのき茸(長野)・本醸造醤油・麦芽水飴・本みりん・海の精・昆布エキス・酵母エキス・玄米酢 1年 7月17日(金) 7月24日(金)

230 元祖の本造りなめ茸 200g 400円(税432円)

荒縄の香り豊かな岩のりをじっくり熟成させた丸大豆醤油で炊き込みました。あつたご飯の上に承せてお召し上がりください。

マルシマ 広島県尾道市 隔週 毎週
原材料: 醤油・粗糖・麦芽水飴・のり(岩のり) 50%・あまのり25%・ひとぐく25% みりん・鰹節エキス 1年 7月17日(金) 7月24日(金)

231 岩のり入り のり佃煮 150g 676円(税730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 2025.7.4 7月17日(金) スポット

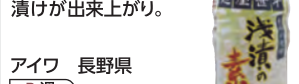
NN/蒸し大豆 237 1P 120g 357円(税386円) 349円(税377円)

企画終了の為に在庫限り!



238 3P 120g×3 1,071円(税1,157円) 1,018円(税1,099円)

野菜を刻んでビニール袋に入れ、浅漬の素を入れてもみ込み後は簡単に美味しい浅漬が出来上がり。



アイワ 長野県 隔週 毎週
原材料: 米ぬか・花・米麹・食塩(シマース)・酵母菌・乳酸菌 1年 7月17日(金) 7月24日(金)

242 麹屋甚平/浅漬の素 500ml 490円(税529円)

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

まるや 愛知県岡崎市 隔週 毎週
原材料: 大豆(三河)・食塩 18ヶ月 7月17日(金) 7月24日(金)

246 三河産大豆の八丁味噌 300g 567円(税612円)

酢屋茂 長野県立科町 隔週 毎週 6ヶ月 7月17日(金) 7月24日(金)
杉樽で熟成。ほんのり甘い麹風味。粒なし。味噌とえにもどうぞ。

原材料: 大豆(国産)・米・再製天日塩 243 信州米みそ 650g 775円(税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 244 玄米みそ 650g 863円(税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 245 合わせみそ 650g 775円(税837円)

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

チョコー醤油 長崎県長崎市 隔週 毎週
原材料: はだか麦(国産)・大豆(国産)・塩 6ヶ月 7月17日(金) 7月24日(金)

247 麦みそ・輝麦 500g 762円(税823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) 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) 1年 7月17日(金) 7月24日(金)

248 東白川のお味噌 1kg 1,000円(税1,080円)

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



新光糖業 鹿児島県 隔週 毎週
原材料: さとうきび(鹿児島) 249 南国糖 1kg 637円(税688円)

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

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 スポット
原材料: ゆず・青唐辛子・塩・甜菜糖 1年 7月17日(金) 7月24日(金)

10100 国産ゆずごしょう 50g 605円(税653円)

土佐佐賀産直出荷組合

高知県黒潮町

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



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

高知・土佐佐賀産直出荷組合

原材料: アジ(高知)・パン粉・小麦粉・食塩

90日

アレルギー 麦 未調理

524 土佐のアジフライ

100g

538円(¥581円)

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合

原材料: アジ・澱粉(馬鈴薯)・酢・酒・醤油・砂糖・みりん・菜種油

90日

アレルギー 麦 豆 調理済

528 豆アジ南蛮漬け

130g

556円(¥600円)

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

高知・土佐佐賀産直出荷組合

原材料: サバ(高知県)・パン粉・小麦粉・食塩・コショウ

90日

アレルギー 麦

525 フライパンでサバフライ

150g

525円(¥567円)

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合

原材料: さば(高知)・馬鈴薯澱粉・酢・酒・醤油・砂糖・みりん・菜種油

90日

アレルギー 麦 豆 調理済

529 さばの南蛮漬け

140g

563円(¥608円)

土佐沖で取れたカツオを薫焼きにしました。袋のまま流水で解凍してから召し上がれます。

高知・土佐佐賀産直出荷組合

原材料: 鰹(太平洋・土佐沖)

90日

521 土佐沖一本釣り・薫焼き鰹たたき

たれなし130g

900円(¥972円)

522 土佐沖一本釣り・薫焼き鰹たたき

たれなし200g

1,267円(¥1,368円)

三陸沖産の鰹を甘辛く味付けしました。濃い目の味付けでお弁当におすすめです。

高知・土佐佐賀産直出荷組合

原材料: かつお(太平洋)・醤油・みりん・砂糖・ゆず

90日

アレルギー 麦 豆 調理済

526 かつおの角煮

110g

582円(¥629円)

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合

原材料: カツオ(高知県)・醤油・みりん・砂糖

90日

アレルギー 麦 豆

530 土佐のかつお丼

80g

528円(¥570円)

調味液に漬けてあるので半解凍後、液ごと鍋に移して煮るだけ！お好みの野菜と一緒に煮ても美味しく召

高知・土佐佐賀産直出荷組合

原材料: ぶり(高知)・醤油・味醂

90日

527 土佐のぶり煮付用

200g(+130ml)

818円(¥883円)

土佐沖で捕れたゴマサバを三枚おろしにしました。煮付けや竜田揚げにどうぞ。

高知・土佐佐賀産直出荷組合

原材料: さば(高知)

90日

531 土佐の生さばフィーレ

約250g

630円(¥680円)

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

高知・土佐佐賀産直出荷組合

原材料: ぶり(高知)

90日

534 もったいない天然ぶりかま

250g

528円(¥570円)

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

高知・土佐佐賀産直出荷組合

原材料: アジ(高知県)・パン粉・小麦粉・梅・しそ・食塩

90日

アレルギー 麦 未調理

523 梅シソ風味のあじフライ

140g

570円(¥616円)

豆あじを食べやすくから揚げ用にしました。水揚げ当日に加工していますので、鮮度抜群です。

高知・土佐佐賀産直出荷組合

原材料: あじ(高知)・馬鈴薯澱粉・塩・こしょう

90日

532 豆アジの唐揚げ

100g

510円(¥551円)

お弁当にぴったりサイズの冷めても美味しいです。

高知・土佐佐賀産直出荷組合

原材料: サバ・馬鈴薯澱粉・醤油・みりん・酒

90日

アレルギー 麦 豆

533 さば竜田揚げ

150g

525円(¥567円)

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

高知・土佐佐賀産直出荷組合

原材料: 鰹(太平洋・土佐沖)

90日

535 土佐の前浜セット

約600g

1,406円(¥1,518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。

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

千葉・千葉産直サービス

原材料: マイワシ(銚子港)・塩・純米酢

3年

537 とろイワシ水煮

150g

495円(¥535円)

宮城のブランドさば「金華さば」を使用。脂のりが抜群で柔らか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 宮城県塩電市

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

90日

アレルギー 麦 豆

548 1P 毎週

60g

335円(¥362円)

実力派の本格イワシ缶詰。最盛期に千葉銚子港で水揚げされる鮮度のよいマイワシの中から脂の乗った良質なサイズだけを厳選し、煮込みました。

千葉・千葉産直サービス

原材料: マイワシ(銚子港)・醤油・砂糖(喜界島粗糖)

3年

アレルギー 麦 豆

538 ミニとろイワシ味付

100g

405円(¥437円)

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

ヤママサ 宮城県塩電市

原材料: サバ(ノルウエー産)・深層海塩(インドネシア産)

90日

545 ヤママサの甘塩サバ

60g×2

583円(¥630円)

適度に脂ののった銚子産マイワシを菜種一番搾り油と、塩田の天日塩、国産ローリエに漬け素材の美味しさにこだわりました。

千葉・千葉産直サービス

原材料: まいわし(銚子港)・なたね油・ローリエエキス・食塩

3年

539 オイルサーディン

100g

410円(¥443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 宮城県塩電市

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

90日

アレルギー 麦 豆

三陸産さんま佃煮

70g

316円(¥341円)

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

ヤママサ 宮城県塩電市

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

90日

アレルギー 麦 豆

550 1P 毎週

50g

460円(¥497円)

547 3P B週

70g×3

948円(¥1,024円)

901円(¥973円)

549 3P B週

60g×3

1,005円(¥1,085円)

955円(¥1,031円)

551 2P B週

50g×2

920円(¥994円)

874円(¥944円)

骨までおいしい！北海道のお魚レトルトシリーズ

常温保存OKで常備しておくで便利！ 兼田 北海道 B週

北海道産天然いわしを使用。素材の風味を活かした味噌仕立て。

原材料: いわし(北海道)、てんさい糖、味噌、本みりん

1年6ヶ月

アレルギー 麦 豆

540 北海道産いわしの味噌煮

95g(固形量70g)

237円(¥256円)

北海道産天然さんまを使用。素材の風味を活かした味噌仕立て。

原材料: さんま(北海道産)、てんさい糖、味噌、本みりん

1年6ヶ月

アレルギー 麦 豆

541 北海道産さんまの味噌煮

95g(固形量70g)

279円(¥301円)

北海道産天然さばを使用。素材の風味を活かした味噌仕立て。

原材料: さんま(北海道産)、てんさい糖、味噌、本みりん

1年6ヶ月

アレルギー 麦 豆

542 北海道産さばの味噌煮

120g(固形量90g)

279円(¥301円)

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

原材料: さば(北海道産)、食塩

1年6ヶ月

543 北海道産さばの水煮

120g(固形量90g)

279円(¥301円)

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

原材料: ほたて(北海道産)、食塩

1年6ヶ月

544 北海道産ほたての水煮

65g(固形量40g)

367円(¥396円)

パンタレ
福岡県糸島市

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



※エビやカニが混ざる漁法で捕獲しています。長期保存は冷凍できます。

翌々週配達
福岡・パンタレ
蔵 隔週BD
原材料: カタクチイワシの稚魚、食塩
4週間
553 無漂白ちりめん
70g **778円**(¥840円)



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

翌々週配達
福岡・パンタレ
蔵 隔週BD
原材料: カタクチイワシ、食塩
3ヶ月
554 特選いりこ
100g **575円**(¥621円)



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

翌々週配達
福岡・パンタレ
蔵 隔週BD
原材料: カタクチイワシ、食塩
3ヶ月
555 いりこ
100g **525円**(¥567円)



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

翌々週配達
福岡・パンタレ
蔵 隔週BD
原材料: わかめ、食塩
6ヶ月
556 生わかめ玄海育ち(塩蔵)
200g **525円**(¥567円)



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

翌々週配達
福岡・パンタレ
蔵 隔週BD
原材料: もずく、自然塩
6ヶ月
557 天然もずく
200g **433円**(¥468円)



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

翌々週配達
福岡・パンタレ
蔵 隔週BD
原材料: かつおのふし(枕崎)
6ヶ月
558 枕崎のだしかつお
80g **708円**(¥765円)



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

翌々週配達
福岡・パンタレ
蔵 隔週BD
原材料: かつおのふし(枕崎)
3ヶ月
559 花かつお
60g **592円**(¥639円)



天然塩と天然だしで味付けした化学調味料不使用の辛子明太子です。
*辛口は「甘口」より唐辛子を効かせてあります。
翌々週配達 福岡・パンタレ 蔵 隔週BD
原材料: すけとうだらの卵巣(アリューシャン海城・ロシア)清酒、本みりん、こんぶ、かつおぶし、自然塩、とうがらし、ゆず
2ヶ月
辛子明太子
560 甘口 561 辛口
各100g **1,205円**(¥1,301円)



別所かまぼこ店
島根県出雲市 **翌々週配達**

リン酸塩や化学調味料を使わない魚のすり身の美味しさを生かして、合成添加物不使用、手間暇かけて作っています。揚げ煎は、圧搾一番搾りの菜種油です。月1回の取扱いです。
賞味期限: 180日



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

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
蔵 B 週
原材料: 魚肉すり身、菜種油、馬鈴薯澱粉、砂糖、魚醤、塩、かつおだし、昆布だし、みりん
180日
563 のどぐろ入り天ぷら
5枚/100g
453円⇒
(¥489円) **439円**(¥474円)



ホタテとイカをたっぷり練りこみ、海鮮の旨みとネギの風味に加え島根県産の唐辛子でピリ辛に仕上げました。

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
蔵 B 週
原材料: 魚肉すり身、地下水・イカ・ホタテ・カット葱・菜種油・馬鈴薯澱粉・魚醤・砂糖・塩・唐辛子・鰹だし・昆布だし・みりん
180日
564 ピリ辛海鮮揚げ
100g
453円⇒
(¥489円) **439円**(¥474円)



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

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
蔵 B 週
原材料: 魚肉すり身、地下水、馬鈴薯澱粉、菜種油、みりん、塩、砂糖、おろし、かつおだし、魚醤、昆布だし
180日
565 出雲のちくわ磯辺揚げ
120g **453円**(¥489円)



鯛、鰯、カマス、いといより、たら等の季節の魚を使用しています。柔らかく、くせのない食べやすい天ぷらです。

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
蔵 B 週
原材料: 魚肉すり身、地下水、馬鈴薯澱粉、菜種油、魚醤、砂糖、塩、かつおだし、昆布だし、みりん
180日
566 おじいちゃんのだんご
6枚 **453円**(¥489円)



島根県出雲市で栽培されている椎茸の軸のみを使用したボール天です。椎茸本来の旨味と風味が活きた商品です。

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
蔵 B 週
原材料: 魚肉すり身、椎茸軸、菜種油、馬鈴薯澱粉、砂糖、魚醤、塩、かつおだし、昆布だし、みりん
180日
567 しいたけ丸
5個・100g **396円**(¥428円)



ホタテとイカをたっぷり練りこみ、海鮮の旨みとネギの風味が活きています。

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
蔵 B 週
原材料: 魚肉すり身、地下水・イカ・ホタテ・馬鈴薯澱粉・カットネギ・砂糖・塩・魚醤・みりん・鰹だし・昆布だし・菜種油
180日
568 海鮮ちぎり天
100g **453円**(¥489円)



練り物から出る旨味タップリのダシで美味しい煮物の出来上がり！

季節のお野菜をお好みの大きさにカットして練り物と一緒に煮込んで下さい。大根、かぶなどの根菜類のほか、青菜とも相性抜群です。

島根・別所蒲鉾店 蔵 B 週
原材料: 【ねり物】魚肉すり身、椎茸軸、馬鈴薯澱粉、菜種油、ごぼう、砂糖、玉ねぎ、人参、魚醤、食塩、みりん、かつおだし、昆布だし、【液体濃縮だし】醤油、食塩、かつおだし、昆布だし、発酵調味料、砂糖
180日 **フルゲン** 麦 **翌々週配達**
569 出雲の煮物セット 和風だし付
5種8個+液体だし30g **745円**(¥805円)

- 野菜天
- ささがきごぼう天x2
- しいたけ丸x2
- あこべタン
- 白つみれx2
- 液体和風濃縮だし



魚肉の旨みを十分に引き出し、甘みたっぷりの玉ねぎを練りこみました。

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
蔵 B 週
原材料: 魚肉すり身、地下水・カット玉葱・菜種油・馬鈴薯澱粉・魚醤・砂糖・塩・鰹だし・昆布だし・みりん
180日
570 出雲の玉ねぎ天
120g **453円**(¥489円)



新鮮野菜のたまねぎ、ごぼう、にんじんをたっぷり練り込んだ天ぷらです。

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
蔵 B 週
原材料: 魚肉すり身、地下水・菜種油・馬鈴薯澱粉・カットごぼう・カット人参・カット玉葱・魚醤・砂糖・塩・鰹だし・昆布だし・みりん
180日
571 出雲の野菜天
120g **453円**(¥489円)



魚肉の旨みを十分に引き出し、イカをたっぷり練り込んだ天ぷらです。

翌々週配達
別所蒲鉾店
蔵 B 週
原材料: 魚肉すり身、地下水・イカ・菜種油・馬鈴薯澱粉・魚醤・砂糖・塩・鰹だし・昆布だし・みりん
180日
572 出雲のイカ天
100g **453円**(¥489円)



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

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
蔵 B 週
原材料: 魚肉すり身、地下水・棒ごぼう・馬鈴薯澱粉・菜種油・魚醤・砂糖・塩・鰹だし・昆布だし・みりん
180日
573 出雲の棒ごぼう天
3本 **453円**(¥489円)



柚子の香りいっぱいのふわふわの食感のはんぺん。そのままお刺身風に食べても◎

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
蔵 B 週
原材料: 魚肉すり身、地下水・馬鈴薯澱粉・塩・みりん・魚醤・ゆず・鰹だし・昆布だし・砂糖
180日
574 ゆず入りはんぺん
120g **453円**(¥489円)



口に入れた瞬間に玉ねぎの甘みがふわっと広がります。

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
蔵 B 週
原材料: 魚肉すり身、地下水・カット玉葱・菜種油・馬鈴薯澱粉・魚醤・砂糖・塩・鰹だし・昆布だし・みりん
180日
575 玉ねぎボール
120g **453円**(¥489円)



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

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
蔵 B 週
原材料: 魚肉すり身、地下水・えび・馬鈴薯澱粉・塩・みりん・魚醤・鰹だし・砂糖・昆布だし
180日 **フルゲン** 玉 **576 海老つみれ**
5個・100g **453円**(¥489円)



新鮮な魚肉に昆布だし・鰹だしなどを加え素材本来のうま味を引き出しました。

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
蔵 B 週
原材料: 魚肉すり身、地下水・馬鈴薯澱粉・塩・みりん・魚醤・鰹だし・昆布だし・砂糖
180日
577 地魚・白つみれ
6個・120g **453円**(¥489円)



いちうろこ(南伊豆水産)
静岡県静岡市

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



いちうろこ 静岡県静岡市清水区
蔵 スポット
原材料: タラ全糖すり身・馬鈴薯でんぶ(北海道)・糖・味の母・粗糖・かつおだし・水
7日
579 小竹輪 1P 毎週
30g×5 **482円**(¥521円)
580 小竹輪 2P スポット
30g×5×2 **912円**(¥985円)
964円⇒
(¥1,041円) **お徳** **お値** **お値** **お値**



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。焼いて生薑醤油、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・馬鈴薯でんぶ(北海道)・粗糖・塩・菜種油
10日
581 小判揚げ
5枚(150g) **446円**(¥482円)



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

いちうろこ 静岡県静岡市清水区
蔵 スポット
原材料: 魚肉(スケトウダラ)・馬鈴薯でんぶ(北海道)・粗糖・卵白・味の母・塩・鰹だし
14日 **フルゲン** 網
582 うろこちゃん(白かまぼこ)
150g **582円**(¥629円)



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

いちうろこ 静岡県静岡市清水区
蔵 スポット
原材料: 魚肉(スケトウダラ)・馬鈴薯でんぶ(北海道)・粗糖・卵白・味の母・塩・鰹だし・紅色素
14日 **フルゲン** 網
583 うろこちゃん(紅かまぼこ)
150g **582円**(¥629円)



イカを小さく刻んですり身に混ぜました。

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



ご存知・静岡の黒はんぺん。意外にふんわりやわらかく、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)・馬鈴薯でんぶ(北海道産)・粗糖・塩・味の母・鰹だし
14日
585 いわしはんぺん
5枚(150g) **542円**(¥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)・馬鈴薯でんぶ(北海道)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油
10日
586 たこボール
8個 **428円**(¥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・馬鈴薯でんぶ(北海道)・菜種油・粗糖・塩・味の母・鰹だし
10日 **フルゲン** 網
587 味なひとくち揚げ
150g **578円**(¥624円)



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

いちうろこ 静岡県静岡市清水区
蔵 スポット
原材料: すけとうだらすり身(アラスカ・北海道)・馬鈴薯でんぶ(北海道)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油・唐辛子・ゴボウ(国産)
10日
588 ごぼうつまみ
100g **462円**(¥499円)



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

いちうろこ 静岡県静岡市清水区
蔵 スポット
原材料: すけとうだら全糖すり身・うずら卵・馬鈴薯でんぶ(北海道産)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油
10日 **フルゲン** 網
589 うずら卵天
4個
502円⇒
(¥542円) **477円**(¥515円)



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

いちうろこ 静岡県静岡市清水区
蔵 スポット
原材料: すけとうだらすり身・葉ねぎ(静岡県産)・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・発酵調味料・鰹だし・菜種油
10日
590 ねぎちぎり揚げ
100g **466円**(¥503円)



青のりの風味がとて強く小判揚げのモチモチ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!



いちろうこ 静岡県静岡市清水区
【産地】 スポット
原材料: すけそうたらすり身・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・青のり(静岡・愛知県産)・発酵調味料・鰹だし・菜種油 10日

591 青のり小判 3枚 386円(税417円)

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



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

592 まぐろもろこし 100g 477円(税515円)

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



いちろうこ 静岡県静岡市清水区
【産地】 スポット
原材料: すけそうたらすり身(主に北海道)、ぐち、馬鈴薯澱粉(北海道)、粗糖、桜えび、塩(天日粉砕塩)、味の母、かつおだし、菜種油 14日

593 桜えび釜揚げ 3枚 679円(税733円)

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



いちろうこ 静岡県静岡市清水区
【産地】 スポット
原材料: ぐち、すけそうたらすり身、馬鈴薯澱粉(北海道)、粗糖、卵白、味の母、塩(天日粉砕塩)、鰹だし 14日

594 白はんぺん 3枚 671円(税725円)

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



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

595 ごぼう巻き 100g 474円(税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薬・ネギをちらして、夕飯のおかずの一品としても重宝します。



いちろうこ 静岡県静岡市清水区
【産地】 スポット
原材料: いわし・すけそうたらすり身・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・発酵調味料・ねぎ・かつおだし 10日

596 いわし団子 8個 410円(税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。

いちろうこ 静岡県静岡市清水区
【産地】 スポット
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【小判揚げ】 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 14日

夏のおでん種セット 597 1P 4種14品 900円(税972円)

598 2P 4種14品×2 1,710円(税1,847円)

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

京都・ほった園 毎週
原材料: 緑茶・抹茶(京都府/有機栽培) 180日

603 宇治の抹茶入りくき茶 100g 600円(税648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

国産有機大麦 100% 使用。香ばしく甘みがあり、すっきりとした味わい。水出しも OK

東京・オーサワジャパン 隔週 BD
原材料: 有機大麦(国産) 2年

605 オーサワの有機麦茶 7g×24包 532円(税575円)

まろやかで苦味は控えめ。有機栽培なので安心です。

京都・ほった園 隔週 BD
原材料: 緑茶(京都府/有機栽培) 6ヶ月

600 宇治の有機抹茶 30g 1,127円(税1,217円)

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

京都・ほった園 毎週
原材料: 茶(京都府/有機栽培) 1年

601 有機栽培熟成三年番茶 150g 415円(税448円)

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

京都・ほった園 毎週
原材料: 緑茶(京都府/有機栽培) 180日

602 宇治の松印煎茶 100g 1,000円(税1,080円)

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

京都・ほった園 毎週
原材料: 緑茶・抹茶(京都府/有機栽培) 180日

603 宇治の抹茶入りくき茶 100g 600円(税648円)

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

大阪・ムソー B 週
原材料: 有機緑茶(国産) 1年

604 有機無双番茶ティーバッグ 5g×40 1,150円(税1,242円)

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

熊本・天の製茶園 隔週 BD
原材料: 無農薬栽培茶葉(水産産/品種: やぶきた、さやまかおり、在来) 1年

606 天の紅茶 リーフ 40g 500円(税540円)

使いやすい天の紅茶のティーバッグ。

熊本・天の製茶園 隔週 BD
原材料: 無農薬栽培茶葉(水産産/品種: やぶきた、さやまかおり、在来) 1年

607 天の紅茶 TB 2g×16 500円(税540円)

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

熊本・天の製茶園 隔週 BD
原材料: 無農薬栽培茶葉(水産産/品種: やぶきた、さやまかおり、在来)、無農薬乾燥しょうが(熊本) 1年

608 生姜紅茶 TB 2.5g×10 650円(税702円)

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

福岡・POPCOFFEES 毎週
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 609 中挽 610 豆 各150g 964円(税1,041円)

大幅値上げにより、今週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) 12ヶ月

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

おうちで最上級の1杯を

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

原材料: 有機栽培コーヒー豆(ペルー60%・マンドリン20%・グアテマラ20%)

612 有機スペシャルブレンド・豆 613 有機スペシャルブレンド・粉 各200g 1,421円(税1,535円)

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

原材料: 有機栽培コーヒー豆(マンドリン40%・ペルー35%・グアテマラ25%)

614 有機ロイヤルブレンド・豆 615 有機ロイヤルブレンド・粉 各200g 1,609円(税1,738円)

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

原材料: 有機栽培コーヒー(ペルー(中煎り)70%・ペルー(深煎り)30%)

616 有機アメリカンブレンド・豆 617 有機アメリカンブレンド・粉 各200g 1,421円(税1,535円)

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

愛知・マルサン 毎週
原材料: 大豆(国産) 120日

618 国産大豆の無調整豆乳 1000ml 388円(税419円)

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

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

619 津軽のかおり(びん) 1L 862円(税931円)

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

東京・オーサワジャパン 隔週 BD
原材料: 有機玄米麹・玄米 6ヶ月

624 オーサワの有機玄米甘酒(なめらか) 200g 390円(税421円)

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

岐阜・奥長良川名水 隔週 BD
原材料: 水(岐阜) 5年6ヶ月

5年保存水 625 2L×6本 1,920円(税2,074円)

風味豊かな国産のきなこをたっぷり使用し、素朴な味わいに仕上げました。

東京・エムケイ・アンド・アソシエイツ スポット
原材料: 小麦粉(国産)・有機パー油・きなこ・砂糖・黒糖 120日

630 国産小麦のきなこクッキー 80g 535円(税578円)

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

北海道・ノースカラース B 週
原材料: 大豆(北海道十勝産)・甜菜糖(北海道) 90日

631 純国産北海道黒豆の甘納豆 80g 340円(税367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。

東京・オーサワジャパン スポット
原材料: りんご味: りんご濃縮果汁(りんご(長野・青森県)) ぶどう味: りんご濃縮果汁(りんご(長野・青森県))・有機ぶどう濃縮果汁(有機ぶどう(アメリカ))

628 オーサワのチューチュージュース(りんご&ぶどう) 450ml(90ml×5本) 620円(税670円)

国産りんご・有機ぶどう果汁 100%使用。果汁本来の自然な甘みです。そのままでももちろん、凍らせてシャーベットにもできます。

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

福岡・那珂川キッチン 氷 スポット
原材料: クリームチーズ、生クリーム、鶏卵、ビスケット、きび砂糖、無塩バター、小麦粉(薄力粉)、レモンジュース 180日

629 バイクドチーズケーキ 1/8カット×2 800円(税864円)

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

福岡・那珂川キッチン 氷 スポット
原材料: クリームチーズ、生クリーム、鶏卵、ビスケット、きび砂糖、無塩バター、小麦粉(薄力粉)、レモンジュース 180日

629 バイクドチーズケーキ 1/8カット×2 800円(税864円)

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

北海道・ノースカラース B 週
原材料: 大豆(北海道十勝産)・甜菜糖(北海道) 90日

631 純国産北海道黒豆の甘納豆 80g 340円(税367円)

本葛使用のくず餅です。なめらかな口あたりで、雪のような本葛粉の自然の甘味が奏でるやさしい味わいです。

福岡・廣八堂 **今季初**
スポット
原材料：砂糖・さつまいもでん粉・麦芽糖（アメリカ他）・本葛粉【黒みつ】黒糖【きな粉】大豆
賞 3ヶ月 **フレグ** **豆**

632 廣八堂 本くず餅
73g×3 **660円**(¥713円)

本わらび使用のわらび餅です。藤の根から採れるわらび粉は早春の野の息吹を醸すところのような味わいです。

福岡・廣八堂 **今季初**
スポット
原材料：砂糖・さつまいもでん粉・麦芽糖（アメリカ他）・本葛粉【黒みつ】黒糖【きな粉】大豆
賞 3ヶ月 **フレグ** **豆**

633 廣八堂 本わらび餅
73g×3 **660円**(¥713円)

本葛とろり 寒天ふるふる本葛粉と寒天のお豆でろろゼリー

おいしいだけじゃない、体への気遣いもプラスしたスイーツで「こっそりきれいに」。とろとろふるり！お豆を豆わら寒天デザートを召し上られ。

ふるふるの寒天にふっくらやわらかな北海道産黒豆を合わせ、沖縄産黒糖と本葛を使用した、コクのある味わいのヘルシーデザートです。

原材料：有機きび糖（ブラジル産）、黒大豆、寒天、本葛粉、黒糖、食塩 **フレグ** **豆**

本くず粉入り寒天ゼリーとろふる **スポット**

634 黒豆
兵庫・だいずデイズ 賞 90日
各110g **280円**(¥302円)

ふるふるの寒天に甘みのある北海道産あずきを合わせ、有機きび砂糖と本葛を使用した、やさしい甘さのヘルシーデザートです。

原材料：有機きび糖（ブラジル産）、小豆、寒天、本葛粉、アセロラ果汁、食塩

635 あずき **スポット**

各110g **280円**(¥302円)

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

北海道・ノースカース **B 週**
原材料：小麦粉、バター、てん菜糖、卵、食塩
賞 180日 **フレグ** **麦** **卵** **乳**

636 純国産北海道バタークッキー
8枚 **300円**(¥324円)

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

愛知・サンコー **B 週**
原材料：うるち米（愛知・岐阜県）・甜菜糖（北海道）・かぼちゃペースト（国産）・にんじんペースト（国産）・食塩
賞 6ヶ月 **フレグ** **麦** **豆**

639 おこめせん・にんじん&かぼちゃ味
20g（1枚×12袋） **330円**(¥356円)

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

オーサワジャパン・東京 **B 週**
原材料：有機玄米（国産）・食塩
賞 6ヶ月

637 玄米ポンセン
8枚 **400円**(¥432円)

オーサワジャパン・東京 **B 週**
原材料：有機玄米（国産）・黒豆・食塩
賞 6ヶ月

638 玄米ポンセン黒豆入り
8枚 **410円**(¥443円)

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

愛知・サンコー **B 週**
原材料：うるち米（埼玉・長野・島根県産）・甜菜糖（北海道産）・食塩・ハトムギ粉末
賞 120日

640 赤ちゃんせんべい
25g（1枚×14袋） **310円**(¥335円)

農薬不使用のうるち米のおせんべい。香ばしい醤油味です。

岩手・味泉 **B 週**
原材料：うるち米（国産）・醤油・玄米水あめ・馬鈴油・玄米水あめ・馬鈴薯でんぷん（北海道産）
賞 4ヶ月 **フレグ** **麦** **豆**

641 みちのくせんべい（小丸しょうゆ）
110g **440円**(¥475円)

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

大阪・ムソー **B 週**
原材料：【もち米（国産）・ピーナッツ（アメリカ産）・有機たまり醤油・植物油（パーム油）・麦芽水飴・食塩・香辛料（唐辛子・陳皮・白ごま・黒ゴマ・山椒）の育のり・ケシノ実・麻の実・カツオ粉末・シタケ粉末・昆布粉末】
賞 3ヶ月 **フレグ** **麦** **豆** **鶏**

642 柿の種
80g **310円**(¥335円)

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

大阪・むそう商事 **B 週**
原材料：有機オーツ麦フレーク・有機小麦粉・有機砂糖・有機パーム油・有機小豆でん粉・食塩/膨張剤・バニラ香料
賞 12ヶ月 **フレグ** **麦**

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

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

大阪・むそう商事 **B 週**
原材料：小麦粉・砂糖・バター・大麦芽芽エキス・濃縮レモン果汁・食塩
賞 12ヶ月 **フレグ** **乳** **麦**

644 バタービスケット・レモン
4枚×3袋 **550円**(¥594円)

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

兵庫・アリモト **B 週**
原材料：玄米
賞 4ヶ月

645 玄米このは/プレーン
80g **360円**(¥389円)

国産の小麦粉に、国産大豆から作った豆乳を加えて揚げたドーナツです。

愛知・サンコー **B 週**
原材料：国産小麦粉・てんさい糖・豆乳・パーム油・脱脂粉乳・水飴・食塩・ベーキングパウダー
賞 60日 **フレグ** **麦** **豆** **乳**

646 豆乳ドーナツ
72g **220円**(¥238円)

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

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

647 OGコーンフレーク/プレーン
150g **500円**(¥540円)

鹿児島県で作られる郷土菓子「ふくれ」は、原材料に酢が使用されたお菓子です。しっとりしてふくらもちもち食感、甘すぎず添加物不使用のなつかしい蒸し菓子です。

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 **B 週**
原材料：粗製糖・小麦粉・牛乳・卵・米粉・蜂蜜・黒酢・重曹
賞 4日 **フレグ** **麦** **卵** **乳**

648 ふくらふくれプレーン
1個 **405円**(¥437円)

静岡県の有機栽培茶パウダーと京都産抹茶（クロレア入り）を使用。抹茶風味のしっとりふくらもちもち食感の蒸し菓子です。

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 **スポット**
原材料：粗製糖・小麦粉・牛乳・卵・米粉・蜂蜜・黒酢・重曹・有機緑茶・クロレア
賞 4日 **フレグ** **麦** **卵** **乳**

649 ふくらふくれ抹茶
1個 **446円**(¥482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クャンディー
ネージュのアイスク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。

ノンホモバスタライズ牛乳と、濃縮乳（よつ葉乳業）のアイスクャンデーです。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
フレグ **乳**

655 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クャンデーです。

原材料：粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶
フレグ **乳**

658 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（種子島産甘藷分蜜糖）、赤穂の天塩

656 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

659 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

657 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クャンデーです。

原材料：濃縮乳・牛乳、ビート糖、ココアパウダー
フレグ **乳**

10001 チョコ

大阪・ネージュ **麦** **毎週** **賞 1年**
ネージュのアイスクャンデー
1箱 65ml×6 **878円**(¥948円)

重曹と炭酸塩の中間物質の無機物です。脂汚れやタンパク汚れ、手垢や血液などをすっきり落としてくれます。

東京・日本グリーンパックス **B 週**
成分：セスキ炭酸ソーダ100%

10003 アルカリウオッシュ
1kg **650円**(¥715円)

健康に、お掃除に、暮らしに役立つクエン酸です。

岐阜・木曽路物産 **B 週**
成分：クエン酸（さといも、とうもろこし、タピオカ由来：中国）

10004 クエン酸
300g **560円**(¥605円)

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

岐阜・木曽路物産 **B 週**
成分：炭酸水素ナトリウム99%以上（モンゴル産）

10005 天然重曹
600g **570円**(¥616円)

しっかりと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（130mm）。

埼玉・山田洋治商店 **毎週**

10006 ワンタッチ芯なしシングル
130m×6 **740円**(¥814円)

無漂白の牛乳パックを配合しています。「リーフエンボス」加工でいちだんとふっくら、ソフトな肌ざわりを実現しています。

埼玉・山田洋治商店 **毎週**

10007 ピュアブラウン・ダブル
37.5m×8 **672円**(¥739円)

紙パック 55%、古紙 45%を再利用した無漂白、無香料、無染料のティッシュペーパーです。

埼玉・山田洋治商店 **隔週BD**
成分：紙パック 55%・古紙45%（無漂白）

10008 ピュアティッシュペーパー
5箱 **672円**(¥739円)

出てくるスティックタイプのゼリー 安心の国内産果汁使用

原材料：砂糖（てんさい糖）・濃縮ブドウ果汁・ゲル化剤（増粘多糖類）・酸味料

652 ぶどう
愛知・太田油脂 **スポット** **賞 180日**

原材料：砂糖（てんさい糖）・濃縮みかん果汁・ゲル化剤（増粘多糖類）・酸味料

653 みかん
各16g×8 **310円**(¥335円)

原材料：砂糖（てんさい糖）・濃縮もも果汁・ゲル化剤（増粘多糖類）・酸味料

654 もも
各16g×8 **310円**(¥335円)

有機ぶどう使用のゼリー。
砂糖は不使用です。
「お子様のおやつにおすすめ！」

埼玉・オーサワジャパン **B 週**
原材料：有機ぶどう果汁（アルゼンチン、アメリカ産他）、寒天
賞 5ヶ月

650 有機ぶどう使用のゼリー
60g **135円**(¥146円)

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

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

651 純国産北海道ホタテ貝ひも
45g **563円**(¥608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。

デリケートな悩みにコットン100%の温かみを～布のやさしさと快適さをお手軽に～

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

10009 昼用羽なし
24個 **530円**(¥583円)

高分子吸収剤不使用、トップシートにコットンを100%使用。この2点を両立させたナプキン（日本）でナチュラルムーンだけ。※23.5cm（羽付き）昼用羽付き

10010 昼用羽付き
16個 **530円**(¥583円)

235mm×85mmと通常の昼用より一回り大きいサイズ。コットン100%だからお肌にやさしく、とても温かな肌触り。通気性もいので敏感肌の方にもやさしいナプキンです。

10011 多い日昼用羽なし
18個 **530円**(¥583円)

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

10012 夜用羽なし
12個 **530円**(¥583円)

高分子吸収剤不使用、トップシートにコットンを100%使用。今までの紙ナプキンになかった心地良さを体験してみてください。※29cm（羽付き）・多い日の夜用

10013 多い日夜用羽付き
10個 **530円**(¥583円)

成分：1層目：オーガニックコットン不織布（無漂白）、2層目：バルブ（エアレイド）、3層目：PE（ポリエチレン）、4層目：剥離フィルム（ポリエステル）

10014 おりものシート
40個 **660円**(¥726円)

トップシートはコットン100%不織布、吸収材はふかふか素材の綿状バルブを使用し、石油由来の高分子吸収剤は不使用です。 **京都・日本グリーンパックス 隔週BD** **ナチュラルムーン・ナプキン**

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

埼玉・山田洋商店

B 週

高圧エンボス加工により高い吸収力を実現しました。超厚口タイプです。

10015

吸収名人キッチンペーパー

3箱 **570円**(¥627円)

回収ペットボトルから作られた再生原料を約65%使用

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

10016 三角コーナー用

10017 排水口用

高知・金星製紙株式会社 **B 週**

水切りゴミ袋

各60枚入 **350円**(¥385円)

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

静岡・丸五産業 **B 週**

成分:パルプ

10018 コスロン交換用フィルター

8個 **380円**(¥418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、でんぶん

10019 菊花せんこう・標準

10巻×3 **1,136円**(¥1,250円)

第3世界ショップ 東京都目黒区

フェアトレードからコミュニティトレードへ

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

翌々週配達

東京・第3世界ショップ **スポット**

原材料:アーモンド(アメリカ)

◎180日

10024 アーモンド(食塩不使用)

70g **689円**(¥744円)

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

翌々週配達

東京・第3世界ショップ **スポット**

原材料:ピスタチオ(アメリカ) ◎180日

10021 ピスタチオ(食塩不使用)

70g 689円⇒**669円**(¥723円)

渋みの少ないくるみに香ばしいきな粉をかため、素朴で優しい味わいに仕上げました。くるみ・粗糖・きな粉の絶妙なバランスをお楽しみ下さい。

翌々週配達

東京・第3世界ショップ **スポット**

原材料:くるみ・きな粉・砂糖・食塩 ◎180日 **フルガン** **クルミ** ◎

10022 きな粉くるみ

65g 495円⇒**480円**(¥518円)

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

翌々週配達

東京・第3世界ショップ **スポット**

原材料:くるみ、加工黒糖、砂糖 ◎180日 **フルガン** **クルミ** ◎

10023 黒糖くるみ

65g **495円**(¥535円)

健康を気にする女性にうれしい栄養素がたくさん詰まっています。食塩不使用なので料理やお菓子にも幅広くご使用になれます。

翌々週配達

東京・第3世界ショップ **スポット**

原材料:ピーカンナッツ(アメリカ) ◎180日

10025 ピーカンナッツ(ロースト)

65g **689円**(¥744円)

不飽和脂肪酸を含みアンチエイジング効果が期待できるマカダミアナッツ。油を使わずローストしています。

翌々週配達

東京・第3世界ショップ **スポット**

原材料:マカダミアナッツ(マラウイ共和国) ◎180日

10026 マカダミアナッツ(食塩不使用)

65g **689円**(¥744円)

インド産のカシューナッツを、国内で香ばしくローストしました。

翌々週配達

東京・第3世界ショップ **スポット**

原材料:カシューナッツ(インド) ◎180日

10027 カシューナッツ(食塩不使用)

70g **689円**(¥744円)

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

翌々週配達

東京・第3世界ショップ **スポット**

原材料:カシューナッツ、小麦粉、砂糖、コーンスターチ、食塩、菜種油、ターメリック、カレー粉 ◎6ヶ月 **フルガン** ◎

10028 カシューナッツカレー味

60g **592円**(¥639円)

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

翌々週配達

東京・第3世界ショップ **スポット**

原材料:くるみ(アメリカ)・アーモンド(アメリカ)・ピスタチオ(アメリカ)・カシューナッツ ◎180日 **フルガン** **クルミ** ◎

10029 よくばりナッツ(食塩不使用)

80g **689円**(¥744円)

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

翌々週配達

東京・第3世界ショップ **スポット**

原材料:ローストアーモンド、メープルシロップ、食塩 ◎180日

10030 メープルアーモンド

40g **520円**(¥562円)

アーモンドをあおさと焼き塩で味付けし、ローストしたちりめんをミックスしました。おつまみやおやつに。

原材料:アーモンド(アメリカ)・ちりめん(しらす(静岡県産)・食塩)・なたね油・食塩・あおさのみ

10031 アーモンドミックスちりめんのり塩

30g **517円**(¥558円)

「スナックナッツシリーズ」

アーモンドを、ガーリックと唐辛子を効かせたペペロンチーノ風味に味付けし、香ばしく炒った桜えびとミックスしました。おつまみにオススメ。

原材料:アーモンド(アメリカ)・素干しさくらえび(さくらえび(静岡県産))なたね油・食塩・ガーリックパウダー・とうがらし **フルガン** **E**

10032 アーモンドミックス桜えびペペロンチーノ

30g **517円**(¥558円)

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

翌々週配達

東京・第3世界ショップ **スポット**

原材料:プルーン(種なし) ◎180日

10033 プルーン(種めき)

120g **689円**(¥744円)

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

翌々週配達

東京・第3世界ショップ **スポット**

原材料:レーズン ◎180日

10034 レーズン

165g **495円**(¥535円)

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

翌々週配達

東京・第3世界ショップ **スポット**

原材料:干しいちじく(アメリカ) ◎120日

10035 干しいちじく

120g 740円⇒**718円**(¥775円)

クランベリーはポリフェノールの供給源として知られ、膀胱炎予防や肌の老化防止、歯周病予防などに効果があるといわれています。

翌々週配達

東京・第3世界ショップ **スポット**

原材料:クランベリー(アメリカ)・粗糖・ひまわり油 ◎180日

10036 ドライクランベリー

80g **560円**(¥605円)

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

翌々週配達

東京・第3世界ショップ **スポット**

原材料:ドライマンゴー(メキシコ) ◎180日

10037 ドライマンゴー(無加糖)

65g **625円**(¥675円)

メキシコの太陽を浴びた完熟パイナップルをカットして乾燥させました。凝縮された甘みと香りをお楽しみください。

翌々週配達

東京・第3世界ショップ **スポット**

原材料:ドライパイナップル(メキシコ) ◎180日

10038 ドライパイナップル

60g **560円**(¥605円)

チャイをご家庭で気軽に楽しめるよう、一人分の紅茶とスパイスをパックにしました。

翌々週配達

東京・第3世界ショップ **スポット**

原材料:紅茶(インド)、生薬、シナモン、ナツメグ、レモングラス、クローブ、カルダモン(スリランカ) ◎365日

10039 チャイパック

3g×12 474円⇒**460円**(¥497円)

シンガンパティ農園の茶葉にイタリア産のベルガモット精油で香りづけしています。

翌々週配達

東京・第3世界ショップ **スポット**

原材料:紅茶・ベルガモット香料 ◎1年

10040 アールグレイ紅茶

80g **800円**(¥864円)

「誰でも、おいしく簡単に!」本場のスリランカカレーが作れます!

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

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

10043 オリジナル

650円(¥702円)

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

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

10042 マイルド

650円⇒**630円**(¥680円)

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

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

10044 スパイシー

650円(¥702円)

翌々週配達

◎25ヶ月

カレーの壺 各200g

ふっくらしたひよこ豆をメインにした優しい辛さのレトルトカレーです。

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

◎24ヶ月

辛さ・・・★

10045 辛さ控えめひよこ豆カレー

180g **520円**(¥562円)

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

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

◎24ヶ月

辛さ・・・★★★★

10046 辛口/チキンカレー

180g 520円⇒**505円**(¥545円)

翌々週配達 東京・第3世界ショップ **スポット** ※すべて小麦粉・化学調味料・保存料不使用

しっかり甘味が感じられる、ドライマンゴー・ドライクランベリー・レーズン・ドライパイナップルの4種をミックスしました。製品1袋で、ヨーグルト(400g入り) 2パック分使えます。

翌々週配達

東京・第3世界ショップ **スポット**

原材料:ドライマンゴー(メキシコ)・ドライクランベリー(クランベリー・粗糖・ひまわり油)(アメリカ)・レーズン(アメリカ)・ドライパイナップル(メキシコ) ◎180日

10041 ヨーグルトと食べるドライフルーツ

100g **689円**(¥744円)

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

翌々週配達

東京・第3世界ショップ **スポット**

原材料:砂糖、マンゴー、にんにく、酢、塩、マスタード、しょうが、チリ、増粘剤(ベクチン) ◎25ヶ月

10047 チャツネ

240g **680円**(¥734円)

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

翌々週配達

東京・第3世界ショップ **スポット**

原材料:ココナッツ(農業不使用)、グアーガム ◎2年

10048 ココナッツミルク

200ml **360円**(¥389円)