

畑と台所をつなぐ

ninjin 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>

C週 2025年 23 week

お届けカレンダー 月 火 水 木 金

注文用紙提出日 5/26 27 28 29 30

商品のお届け日 6/2 3 4 5 6

翌々週分のお届け日 9 10 11 12 13

人気！素材にこだわったザクザクグラノーラ♪ に、スーパーフードを使った新作登場！

自然派グラノーラ専門バルクショップ グラニー by 社会福祉法人トモニプラス（愛知県東郷町）

食物繊維が豊富で
ダイエット効果も
期待できちゃう！と
人気のグラノーラ。

自家製ミントシロップ × オーガニックチョコ

冷たいヨーグルトと一緒にどうぞ♪

New

爽快なミントにカカオが香る、甘ったるくない本格チョコミント味！清涼感&リラックス効果のあるミントとアントシアニン豊富なバタフライピーのエキスと、スーパーフードカカオニブを混ぜて焼き上げました。ミント&バタフライピーは自社で無農薬栽培。

原材料：有機オートミール、有機豆乳、菜種油
●(平田産業)、有機きび砂糖、米粉(国産)、有機バナナチップ、有機アーモンド、有機ピスタチオ、有機チョコドロップ、有機パイナップル、有機ロウカカオニブ、バタフライピー(自社産)、ミント(自社産)、はっか油(北海道産)、シママース

蔵 スポット 90日 アレルゲン 豆 乳 翌々週配達

10210 グラノーラ
チョコミント MIX

100g 556円(税込600円)



極上素材の旨みと自然な甘みがギュッ☆ 定番グラノーラ



翌々週配達
スポット 90日
10202 アレルゲン 豆

素材の味をそのままに、有機オーツ麦に甘みはぜいたくにメープルシロップで焼き上げました。シップ 100%！独特的の香ばしい甘みとナツルながら素材の味がしみじみ美味しい。

原材料：有機オートミール・有機カシュー ナッツ・有機アーモンド・有機クランベリー・有機5種レーズン・有機オーストラリアアカレンジ・米粉(熊本県産)・菜種油●(平田産業)・有機メープルシロップ・シママース

100g 500円(税込540円) 556円⇒ 541円(税込584円)



翌々週配達
スポット 90日
10204 アレルゲン 豆 乳

甘みはぜいたくにメープルシロップで焼き上げました。シップ 100%！独特的の香ばしい甘みとナツルながら素材の味がしみじみ美味しい。

原材料：有機オートミール・有機カシュー ナッツ・有機アーモンド・有機クランベリー・有機6種レーズン・有機オーストラリアアカレンジ・米粉(熊本県産)・菜種油●(平田産業)・有機メープルシロップ・シママース

100g 500円(税込540円) 556円⇒ 541円(税込584円)



翌々週配達
スポット 90日
10205 アレルゲン 豆 乳

グラニー人気No.1！ベルガモット香る上品な味わい。有機ドライベリーの甘酸っぱさと、「Nハーベスト」の極上有機アルグレイ茶葉が相性抜群！

原材料：有機オートミール・有機クランベリー・有機オーストラリアカレンジ・米粉(熊本県産)・菜種油●(平田産業)・有機きび砂糖・有機ストロベリー・有機豆乳・有機アーモンド・有機パンプキンシード・有機ココナッツオイル・有機シママース

100g 500円(税込540円) 556円⇒ 541円(税込584円)

スーパーフードW使い！

まるで草原に吹く風のような爽やかな味わい

New

糖尿病対策やコレステロール低下が期待される日本お来の生葉「桑茶」と、必須アミノ酸すべを含む奇跡の植物「モリンガ」を合わせ、有機ココナッツオイルとはちみつ、ココナッツチップなどでトロピカルに仕上げました。栄養価・美容・健康を兼ね備えたスーパークリー！

原材料：有機オートミール、有機豆乳、有機ココナッツ油、米粉(国産)、有機きび砂糖、はちみつ(カナダ産)、有機カシューなッツ、有機アーモンド、有機くるみ、有機パンプキンシード、有機サンフラワーシード、甘夏(自然栽培/愛知県産)、有機ココナッツチップ、桑茶(自社産)、フェアトレードモリンガ(アフリカ産)、シママース

蔵 スポット 90日 アレルゲン 豆 乳 翌々週配達

10211 グラノーラ
桑茶&モリンガ MIX

100g 648円(税込700円)



翌々週配達
スポット 90日
10203 アレルゲン 豆

有機ココナッツオイルと有機ココナッツチップをせいたくに混ぜ込んで焼き上げました。ココナッツの甘い香りと、こうばしい味わいがたまりません！

原材料：有機オートミール・有機カシュー ナッツ・有機アーモンド・有機クランベリー・有機6種レーズン・有機オーストラリアアカレンジ・米粉(熊本県産)・菜種油●(平田産業)・有機豆乳・有機アーモンド・有機パンプキンシード・有機ココナッツチップ・シママース

100g 500円(税込540円) 556円⇒ 541円(税込584円)



翌々週配達
スポット 90日
10206 アレルゲン 豆 乳

各種ナッツ＆ドライフルーツと、酒粕の風味にメープルシロップの甘みとシナモンが加わって、芳醇な味わい。

原材料：有機オートミール・有機クランベリー・有機オーストラリアカレンジ・有機ダイズドフィグ・米粉(熊本県産)・菜種油●(平田産業)・有機豆乳・酒粕(国産)・有機メープルシロップ・有機パンプキンシード・有機ドライカバリー・有機シママース

100g 500円(税込540円) 556円⇒ 541円(税込584円)



翌々週配達
スポット 90日
10207 アレルゲン 豆 乳

なんじんCLUBおなじみのオキノコーヒーをベースに、酒粕でチーズ風味を、たっぷりりよつ葉のミルクにホワイトチョコでコクをプラス。甘ったるくなく、上質な大人味のティラミスフレーバー！

原材料：有機オートミール・有機ビーカンナッツ・有機5種レーズン・有機カシューなッツ・有機ホワイトチョコ・菜種油(平田産業)・有機黒糖・酒粕(国産)・スキムミルク(よつ葉乳業)・有機ロウカカオニブ・米粉(熊本県)・有機インスタントコーヒーコスク(オキノ)・シママース

100g 500円(税込540円) 556円⇒ 541円(税込584円)

身体の中から健やかに、美しくトドクターズレシピシリーズ

10208 BEAUTY(黒ごま&黒糖きなこ)

翌々週配達 スポット 90日 アレルゲン 豆 乳

【女性特有の不調やアントエイジング】に女性ホルモン作用のあるイソフラボンを多く含む大豆ときなこをメインに、くるみやアーモンドでビタミンEの抗酸化作用をプラス、ソルガムパウダーが軽い食感と血糖値の上昇を抑制します。

原材料：有機オートミール・有機ダイスドデーター・有機アーモンド・有機クランベリー・国産黒大豆・有機ジベリー・有機くるみ・菜種油●(平田産業)・有機豆乳・有機黒糖・有機きなこ・ソルガムパウダー・黒いごま・粗塩

250g 1,722円⇒ 1,688円(税込1,823円)



10209 HEALTH(ハニージンジャー)

翌々週配達 スポット 90日 アレルゲン 豆

【腸内環境をととのえる】やさしい甘みのハニージンジャーフレーーで冷えの改善、水溶性&不溶性の食物繊維の組み合わせで腸胃をととのえます。プレーンに比べて糖質も1/2カットしています。

原材料：有機オートミール・有機アップルスライス・有機アーモンド・有機くるみ・有機ダイスドフィグ・菜種油●(平田産業)・米粉・有機豆乳・有機パンプキンシード・有機サンフラワーシード・有機きび砂糖・はちみつ・有機ジンジャーパウダー・粗塩

250g 1,722円⇒ 1,688円(税込1,823円)



この季節は冷たいヨーグルト × グラノーラで
冷んやりと♪

生乳100%、本来の風味あるシンプルなブ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。

原材料：生乳(四日市酪農)

蔵 毎週 17日 アレルゲン 乳

90 プレーン ヨーグルト(無糖)

450g 366円⇒ 356円(税込384円)



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

原材料：生乳(四日市酪農)・ビートグラニュー糖(北海道)・シード菌(デンマーク)

蔵 每週 18日 アレルゲン 乳

93 のむヨーグルト
プレーン

500ml 422円⇒ 415円(税込448円)



惣菜キット

グリンリーフ群馬県利根郡

忙しい時、あと一品ほしい時に助かる総菜類や下処理済のもの。

材料から吟味し、合成添加物・化学調味料不使用です。

- 合成添加物・化学調味料は一切使いません。
- 野菜は、国産野菜を使用（一般栽培も含む）。
- 劣化防止のために、殺菌剤として低濃度の次亜塩素酸ナトリウムを通した後、仕上げに赤城山麓伏流水で丁寧に水洗いをしてから、袋詰めします。安心してそのままお使いください。

- 賞味期限はお届け日を含めて2~3日となります。あらかじめご了承ください。
- お好みの野菜をプラスしてポリュームアップも



食物繊維が豊富で栄養価も高い「だるまれんこん」を、シャキッとした食感を残してピリ辛の味付けにしました。ごはんが進む一品です。フライパンで炒めるだけの簡単調理のもうれしい。

蔵 スポット 製造日含め5日 アレルゲン 麦卵豆

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

7 だるまれんこんの麻婆ピリ辛炒め

2人前(442g) 1,164円⇒ 1,047円(税込1,131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、予告無く产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。

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。

池田鹿藏みかん農園
和歌山県有田郡
④菌2虫5植調1
有機許容5(当地比約1/3)

15 セミノール

約1kg 752円(税込812円)

チップと甘~いスイートコーン。皮つきで蒸したり焼いたりしてそのままが一番おいしい! どうもろこしご飯・スープ・コロッケにもお使いください。

さっと蒸してパクリ!
とうもろこしの季節

宮崎日向ファーム
宮崎県児湯郡川南町
④菌0虫3-4

品種: ゴールドラッシュ他

スイートコーン

20 2本

758円(税込819円)

21 4本

1,516円⇒ 1,433円(税込1,548円)



国産大豆100%使用の豆腐に国産鶏肉を加えたふんわりやわらかな豆腐団子に、食べ応えのあるゴロゴロ野菜をセツしました。ケチャップベースの甘酢あんで、お子様にも喜ばれる味つけです。【野菜で增量OK!】長ねぎ・なす・きのこ類を追加してポリュームアップも。

蔵 スポット 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・ビーマン・人参・水煮たけのこ】具入り添付タレ【たれ(ケチャップ・砂糖・酢・しょうゆ・馬鈴薯澱粉・食塩)・鶏肉・豆腐・玉ねぎ・豚脂・パン粉・揚げ油(なたね油)・鶏卵・長ねぎ・馬鈴薯澱粉・醤油・なたね油・清酒・食塩・生姜・こしょう】

2 ふんわり豆腐団子と野菜の甘酢炒め

2人前(450g) 998円⇒ 948円(税込1,024円)



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

蔵 スポット 製造日含め5日 アレルゲン 麦卵豆

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

5 3種野菜の国産豚の坦々ごま炒め

3人前(540g) 1,198円(税込1,294円)



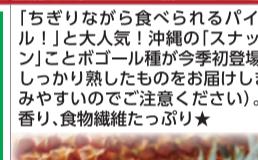
ボリュームたっぷりの白湯水餃子スープです。大きめの水餃子が12個も入って、具沢山! ラーメンを入れて吃ると、ちょっとした主食に。

蔵 スポット 製造日含め5日 アレルゲン 麦卵豆

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・スープ・醤油・食塩・ごま油・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・ごま油・醤油・酵母エキス・砂糖・昆布エキス・でん粉・麺エキス・玉ねぎ・こしょう粉末・にんにく】

6 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)



約15分 調理時間



ご家庭では面倒な
酢豚も袋から出して
炒めるだけ!

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

蔵 スポット 製造日含め5日 アレルゲン 麦卵豆

原材料: 野菜セット【玉ねぎ・水煮たけのこ・ビーマン・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】

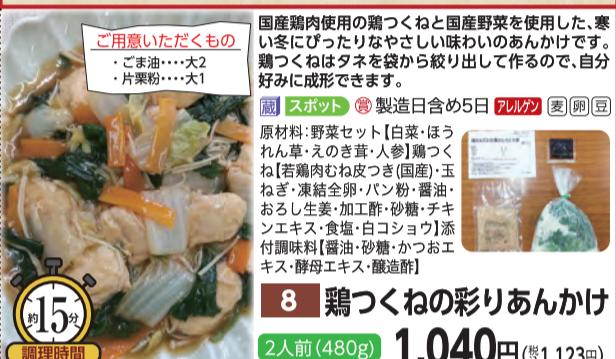
彩り野菜と国産豚の黒酢豚

3 2人前(410g)

1,040円(税込1,123円)

4 4人前(820g)

2,080円⇒ 1,734円(税込1,873円)



国産鶏肉使用の鶏つくねと国産野菜を使用した、寒い冬にぴったりなやさしい味わいのあんかけです。鶏つくねはネズミ袋から絞り出して作るので、自分で好みに成形できます。

蔵 スポット 製造日含め5日 アレルゲン 麦卵豆

原材料: 野菜セット【白菜・ほうれん草・えのき・人参】鶏つくね【若鶏肉むね皮付き(国産)・玉ねぎ・凍結全卵・パン粉・醤油・おりし生姜・加工酢・砂糖・チキンエキス・味噌・食塩・醤油・酵母エキス・砂糖・昆布エキス・でん粉・麺エキス・玉ねぎ・こしょう粉末・にんにく】

8 鶏つくねの彩りあんかけ

2人前(480g)

1,040円(税込1,123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。

池田鹿藏みかん農園
和歌山県有田郡④菌2虫5植調1
有機許容5(当地比約1/3)

甘夏

13 約1kg前後

644円(税込696円)

14 約3kg前後

1,789円(税込1,932円)

1,932円⇒ 1,789円(税込1,932円)

NEW!

さわやかな甘さと香り
赤&グリーンのメロン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

④菌2虫1

香り高く
さわやかな甘さ

細かい網目状のメロンです。果肉は緑色で香りが強く、糖度も高め。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。



11 タカミメロン

1玉(約650g) 998円(税込1,078円)

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



12 タカミレッドメロン

1玉(約650g) 998円(税込1,078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さっぱ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

④菌3-4虫3-4(当地比約1/9) 品種: 麗匂

トマト(S-2L)

22 約500g 626円(税込676円)

1,252円⇒ 1,176円(税込1,270円)

10105 煙直3.5kg箱

4,382円⇒ 3,998円(税込4,318円)

NEW!

甘夏

13 約1kg前後

644円(税込696円)

1,932円⇒ 1,789円(税込1,932円)

NEW!

さわやかな甘さと香り
赤&グリーンのメロン

NEW!

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



今週限り！

teranova 愛知県安城市 藏
菌0虫0 品種:アーダータイム

29 無農薬キャベツ
1玉 438円(税込473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 藏
菌0虫0

35 有機ルッコラセルバチカ

30g 320円(税込346円)

風味しつかり、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 藏

菌0虫1品種:ベータリッチ

にんじん

41 500g (S-2L)

318円(税込343円)

42 1kg (S-2L)

お値打ち 581円(税込628円)

636円⇒
(税687円)

636円⇒
(税687円)

九州から「新じゃが」登場！みずみずしい

土のにおいをお楽しみください。



長崎有機農業研究会
長崎県南島原市

菌0虫0 品種:ニシユタカ

新じゃがいも

48 500g(S-2L混)

318円(税込343円)

636円⇒
(税687円)

636円⇒
(税687円)

初夏のさわやかなジャパニーズ・スパイス。ゆでてアグ抜きし、冷凍して調味に・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。



今週限り！

あすか 奈良県五條市 藏

菌0虫0

55 若山椒の実(生)

40g 363円(税込392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 藏

北海道桧山郡または新潟県 藏

菌0虫0 無薬剤

64 まいたけ

100g 338円(税込365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 藏

菌0虫0

69 ブラウンマッシュルーム

100g 367円(税込396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、バターンティーに。



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

30 ほうれんそう

200g 276円(税込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。



寺岡有機農場
広島県世羅町 藏
菌0虫0

35 有機ルッコラセルバチカ

30g 320円(税込346円)

風味しつかり、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 藏

菌0虫1品種:ベータリッチ

にんじん

41 500g (S-2L)

318円(税込343円)

42 1kg (S-2L)

お値打ち 581円(税込628円)

636円⇒
(税687円)

636円⇒
(税687円)

九州から「新じゃが」登場！みずみずしい

土のにおいをお楽しみください。



長崎有機農業研究会
長崎県南島原市

菌0虫0 品種:ニシユタカ

新じゃがいも

48 500g(S-2L混)

318円(税込343円)

636円⇒
(税687円)

636円⇒
(税687円)

初夏のさわやかなジャパニーズ・スパイス。ゆでてアグ抜きし、冷凍して調味に・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。



今週限り！

あすか 奈良県五條市 藏

菌0虫0

55 若山椒の実(生)

40g 363円(税込392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 藏

北海道桧山郡または新潟県 藏

菌0虫0 無薬剤

64 まいたけ

100g 338円(税込365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 藏

菌0虫0

69 ブラウンマッシュルーム

100g 367円(税込396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、バターンティーに。



天野グループ
愛知県安城市 藏
菌0虫2肥料の一部に化成含む
品種:夏蒼天他

31 小松菜

200g 276円(税込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！

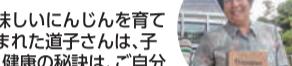


寺岡有機農場
広島県世羅町 藏
菌0虫0

36 有機ベビーケール

30g 300円(税込324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。

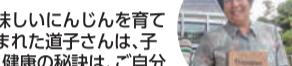


寺岡有機農場
広島県世羅町 藏
菌0虫0

37 有機サラダ春菊

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！

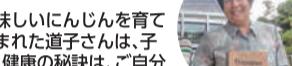


寺岡有機農場
広島県世羅町 藏
菌0虫0

38 有機レタスリーフミックス

30g 300円(税込324円)

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

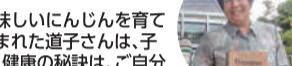


寺岡有機農場
広島県世羅町 藏
菌0虫0

39 有機ベビーリーフ

30g 300円(税込324円)

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

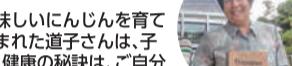


寺岡有機農場
広島県世羅町 藏
菌0虫0

40 たっぷり有機ベビーリーフ

100g 582円(税込629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 藏
菌0虫0

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



天野グループ
愛知県安城市 藏
菌0虫0

32 有機サラダ小松菜

30g 300円(税込324円)

生食しやすい小松菜のベビーリーフ。アグで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 藏
菌0虫0

33 有機サラダ水菜

30g 300円(税込324円)

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



寺岡有機農場
広島県世羅町 藏
菌0虫0

34 有機サラダロメイン

30g 300円(税込324円)

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



寺岡有機農場
広島県世羅町 藏
菌0虫0

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 藏
菌0虫0

35 有機サラダロメイン

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 藏
菌0虫0

40 たっぷり有機ベビーリーフ

100g 582円(税込629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 藏
菌0虫0

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



寺岡有機農場
広島県世羅町 藏
菌0虫0

41 無農薬大根(葉なし)

1本 340円(税込367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。

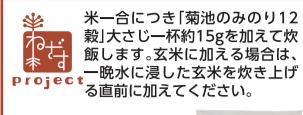


teranova
愛知県安城市
菌0虫0
品種:春神楽ほか

今週限り！

47 無農薬大根(葉なし)

1本 340円(税込367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・たかひび(全て無農薬・無化学肥料・除草剤不使用・熊本産)

75 菊池のみのり12穀

200g 1,075円(税込1,161円)

8種類の穀物をバランス良く、またお米と一緒に炊きやすくブレンドしました。

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市



C週

原材料:もちあわ、もちきび、うるちひえ、アマランサス、はとむぎ、大麦、赤米、黒米(すべて国産)
1年

76 国産八穀ブレンド

150g 742円(税込801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)

77 有機玄米ごはん
160g 258円(税込279円)

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

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 アルゲン(麦)

78 長野県産の小麦粉
900g 391円(税込422円)

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

日穀製粉 長野県長野市
隔週AC)

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 アルゲン(麦)

79 おいしい強力粉
400g 320円(税込346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



C週

原材料:大豆(北海道産)
365日 アルゲン(豆)

10110 国産特別栽培大豆の黄粉
100g 289円(税込312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・

コーングレインミール・米ぬか・魚粉・その

他(炭酸カルシウム・動物性油脂・アルファル

ファミール・リン酸カルシウム・食塩・ファフ

イア酵母原末・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
毎週

信州たまご山ランドの
自然卵

80 6個
421円⇒
(税込455円)

81 10個
698円⇒
(税込754円)

388円(税込419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
「穗高温泉郷」の天然温泉でつくりました。臭みがなく、とろ~っ

と美味。

会田共同養鶏組合
長野県松本市
毎週
平飼卵 11日

温泉卵
82 2個
138円(税込149円)

83 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
毎週
原材料:うずら卵(愛知県産)・食塩
120日 アルゲン(卵)

84 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

牛乳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
毎週

原材料:65°C30分殺菌処理/
ノンホモジナイズド/成分無
調整/分別生産流通管理済み飼料
6日 アルゲン(乳)

86 低温殺菌ノンホモ牛乳
1000ml 432円(税込467円)

ホモジナイズ(脂肪球を攪拌)し
てい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
毎週

原材料:65°C30分殺菌処理/成分無調整/
分別生産流通管理済み飼料
5日 アルゲン(乳)

87 鈴鹿山麓低温殺菌牛乳
1000ml 428円(税込462円)

88 500ml 330円(税込356円)

89 200ml 183円(税込198円)

牛乳 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
しさ。

四日市酪農 三重県菰野町
毎週

原材料:生乳(四日市酪農)
90 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。
酸味の力がなく、まるやかでクリーミー
な美味しさ。

四日市酪農
三重県菰野町
毎週

原材料:生乳
(四日市酪農) 17日 アルゲン(乳)

91 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
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 アルゲン(乳)

92 のむヨーグルトプレーン
小(130ml) 158円(税込171円)

93 大(500ml) 422円(税込456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
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 アルゲン(乳)

94 のむヨーグルトストベリー
小(130ml) 194円(税込210円)

95 大(500ml) 482円(税込521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
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 アルゲン(乳)

96 やさしい甘さ
鈴鹿山麓ヨーグルト
70g×3 320円(税込346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
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 アルゲン(乳)

97 3Pプレーン
ヨーグルト(無糖)
70g×3 316円(税込341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
毎週

原材料:生乳(四日市酪農)
・ビートグラニュー糖(北海道)
7日 アルゲン(乳)

98 低脂肪牛乳
1000ml 398円(税込430円)

牛乳 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。

四日市酪農
三重県菰野町
毎週

原材料:生乳(国産) 9日 アルゲン(乳)

99 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
毎週

原材料:生乳・食塩
90日 アルゲン(乳)

100 シュレッドチーズ
250g 924円(税込998円)

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 アルゲン(乳)

101 スライスチーズ
100g(25g×4枚入) 649円(税込701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
毎週

原材料:生乳(北海道十勝)
・バターミルク・食塩
120日 アルゲン(乳)

102 クリームチーズ
200g 713円(税込770円)

北海道の生乳 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(北海道十勝)
・バターミルク・食塩
7日 アルゲン(乳)

103 スキムミルク
150g 463円(税込500円)

牛乳をクリームと脱脂乳に分離し、
クリームに塩を加えただけの、バ
ター本来の作り方です。

よつ葉乳業 北海道
毎週

原材料:生乳(北海道十勝)
・バターミルク・食塩
180日 アルゲン(乳)

104 よつ葉バター・有塩
150g 568円(税込613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。

よつ葉乳業 北海道
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 アルゲン(麦)

105 パンにおいしい
よつ葉バター
100g 499円(税込539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。

よつ葉乳業 北海道
毎週

原材料:基本材料・ホシノ天然酵母
4日 アルゲン(麦)

111 バタール
1本 486円(税込525円)

フランスパン生地の中にはあんこがぎっしり詰まっています。表面にはあんこの相性ばっちりのゴマのせてアクセントに。軽くトーストすると香ばしくなります。

よつ葉乳業 北海道
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・木シノ天然酵母
4日 アルゲン(麦)

112 ハイジの白パン
80g×2 422円(税込456円)

フランスパン生地の中にはあんこがぎっしり詰まっています。表面にはあんこの相性ばっちりのゴマのせてアクセントに。軽くトーストすると香ばしくなります。

よつ葉乳業 北海道
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・木シノ天然酵母
4日 アルゲン(麦)

113 フランスあんパン
110g×2 625円(税込675円)</

豆乳クリームのヘルシーなパン。バニラビーンズを加え、クリームにコクをだしました。普通のクリームパン以上の美味しさです。



【スポット】
原材料: 基本材料・有機ショートニング・
有機豆乳・スイートコーン・葛粉・バニラビーンズ
④日 アレルゲン (麦)

116 豆乳クリームパン
80g×2 648円(税込700円)

オーガニックのカレンズとくるみ入りのパンです。



【スポット】
原材料: 基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGカレンズ・OGくるみ
⑤日
アレルゲン (麦)

122 カンパニー・ノアカレンズ
250g 420円(税込454円)

国内産米粉を100%使用したグルテンフリーの米粉パンです。
※同じ工房で小麦を使用しています。



【スポット】
原材料: 米粉・片栗粉・洗双糖・菜種油・
サイリウムハスク
⑤日
128 米粉パン
2個 300円(税込324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。



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。大豆の甘みがつまつた出来たてのおいしさです。

ヤマキ
埼玉県
児玉郡神川町
隔週AC
原材料: 大豆(国産/特別栽培)・海精にがり・醤油(ヤマキ)・大豆・小麦
⑥日 アレルゲン (豆)
140 有機ふんわりやんわり
200g 438円(税込473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。煮ても、おだしで煮込んで美味。



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
⑥日 アレルゲン (豆)
147 豆腐の絹ごしがんも

2個(約75g×2) 412円(税込445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 濑川さん

マイスターズ・ バックシトウベの 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

【スポット】
原材料: 基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGカレンズ・OGくるみ
⑤日
アレルゲン (麦)

123 よもぎ食パン
200g 340円(税込367円)

新緑のよもぎをミニ食パンの中に入じ込めました。もっちりとした食感と春の香り♪

【スポット】
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)
⑤日 アレルゲン (麦)

**129 石釜スコーン・
メイプル&くるみ**
3個 360円(税込389円)

メイプルシロップのナチュラルな甘みと香ばしいくるみがベストマッチ。

【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(アーリサン)・バター(よつ葉乳業)・メイプルシロップ
⑤日 ガーOGくるみ
アレルゲン (麦) 乳

135 豆腐豆腐 緞寄せ
300g 359円(税込387円)

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

【スポット】
原材料: 大豆(国産/特別栽培)・海精にがり
⑥日 アレルゲン (豆)

136 豆腐もめん豆腐
300g 353円(税込381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。

【スポット】
原材料: 大豆(国産/特別栽培)・海精にがり
⑥日 アレルゲン (豆)

141 2枚(約50g×2)
248円(税込268円)

142 2P(約50g×2×2)

496円⇒ 475円(税込513円)

2P Sale

V

4.536円⇒ 4.536円(税込513円)

青のりの香りと色がさわやか、しここの食感、ツルッとした歯触りが美味です。

精翠食品
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）・水酸化カルシウム・天然青のり粉（徳島県吉野川産） 30日

161 さしみこんにゃく

80g×2 233円(税込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。

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

90日 アレルゲン [麦] [豆]

伊豆天草100%のところてん

163 1P

150g

247円(税込267円)



164 2P

150g×2

375円(税込405円)

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けるのがベスト。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

7日 アレルゲン [麦]

国産小麦の生うどん

165 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

7日 アレルゲン [麦]

国産小麦100%の細うどん(生)

166 250g

307円(税込332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

4日 アレルゲン [麦]

国内産小麦粉100%使用 ゆで細うどん

167 1P 210g 167円(税込180円)

168 2P 210g×2 334円⇒ 328円(税込354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

6日 アレルゲン [麦]

175 水を加えて 調理する焼きそば

176 1P 300g(約2食) 291円(税込314円)

177 2P 300g×2(約2食×2) 582円⇒ 565円(税込610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

5日 アレルゲン [麦] [豆]

国産小麦の太焼そば

178 1P 160g 170円(税込184円)

179 2P 160g×2 340円⇒ 323円(税込349円)

東海地方では昔から愛食されているもち麺（角麺）。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

75日 アレルゲン [麦]

181 国産小麦の冷やし 中華(生)スープ付

2人前 598円(税込646円)

静岡・北海道産の小麦粉使用。着色料を使わず、天然カヌン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・味噌・昆布だし・香辛料・酵母エキス

7日 アレルゲン [麦] [豆]

182 国産小麦の生麩

140g 363円(税込392円)

中山道ハム

岐阜オーガニックフーズ 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）

3ヶ月 アレルゲン [麦] [豆]

184 中山道ロースハム

60g 503円(税込543円)

岐阜・オーガニックフーズ 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）

3ヶ月 アレルゲン [麦] [豆]

185 中山道ロースハム

60g 503円(税込543円)

岐阜・オーガニックフーズ 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）

3ヶ月 アレルゲン [麦] [豆]

186 中山道ロースハム

60g 503円(税込543円)

岐阜・オーガニックフーズ 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）

3ヶ月 アレルゲン [麦] [豆]

187 中山道ロースハム

60g 503円(税込543円)

岐阜・オーガニックフーズ 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）

3ヶ月 アレルゲン [麦] [豆]

188 中山道ロースハム

60g 503円(税込543円)

岐阜・オーガニックフーズ 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）

3ヶ月 アレルゲン [麦] [豆]

189 中山道ロースハム

60g 503円(税込543円)

岐阜・オーガニックフーズ 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）

3ヶ月 アレルゲン [麦] [豆]

190 中山道ロースハム

60g 503円(税込543円)

岐阜・オーガニックフーズ 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）

3ヶ月 アレルゲン [麦] [豆]

191 中山道ロースハム

60g 503円(税込543円)

岐阜・オーガニックフーズ 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）

3ヶ月 アレルゲン [麦] [豆]

192 中山道ロースハム

60g 503円(税込543円)

岐阜・オーガニックフーズ 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）

3ヶ月 アレルゲン [麦] [豆]

193 中山道ロースハム

60g 503円(税込543円)

岐阜・オーガニックフーズ 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）

3ヶ月 アレルゲン [麦] [豆]

194 中山道ロースハム

60g 503円(税込543円)

岐阜・オーガニックフーズ 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）

3ヶ月 アレルゲン [麦] [豆]

195 中山道ロースハム

60g 503円(税込543円)

岐阜・オーガニックフーズ 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）

3ヶ月 アレルゲン [麦] [豆]

196 中山道ロースハム

60g 503円(税込543円)

岐阜・オーガニックフーズ 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）

3ヶ月 アレルゲン [麦] [豆]

197 中山道ロースハム

60g 503円(税込543円)

岐阜・オーガニックフーズ 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）

3ヶ月 アレルゲン [麦] [豆]

198 中山道ロースハム

60g 503円(税込543円)

岐阜・オーガニックフーズ 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）

3ヶ月 アレルゲン [麦] [豆]

199 中山道ロースハム

60g 503円(税込543円)

岐阜・オーガニックフーズ 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）

3ヶ月 アレルゲン [麦] [豆]

200 中山道ロースハム

60g 503円(税込543円)

岐阜・オーガニックフーズ 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）

3ヶ月 アレルゲン [麦] [豆]

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(抗生素質・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

【はちく】

中学生の娘が、毎朝ジョギングに出かけて淡竹の筍を取ってくれます。孟宗竹の筍に比べればかなり細く小さいとはいえ、筍握って走る娘を想像するとなかなかシュールです。

まだ小さな頃に一度教えたきりなのに覚えていてくれることを嬉しく思います。味噌汁の具に困らない田舎の春です。



はねどきどきはしるぶた by やまいい村 武藤勝典

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



259 走る豚/ロースとんかつ用
200g 1,083円(税込1,170円)



260 走る豚/ローススライス
200g 998円(税込1,078円)

あっさりとした味わいとやわらかい肉質が特徴。



264 走る豚/ももスライス
200g 857円(税込926円)



265 走る豚/ももししゃぶ用
200g 857円(税込926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。



261 走る豚/ロースしゃぶ用
200g 998円(税込1,078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。

266 走る豚/バラプロック
300g 1,285円(税込1,388円)

比較的脂肪が少なく赤身が多い部位。あっさ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。



262 走る豚/肩ロースプロック
400g 2,180円(税込2,354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。

267 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。



263 走る豚/肩ロース生姜焼き用
200g 1,128円(税込1,218円)



高たんぱくで低カロリー、旨味が強く肉本来の味わいをお楽しみいただけます。

268 走る豚/小間スライス
200g 920円(税込994円)



269 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

マザービーフ60%、走る豚40%配合の合挽きミンチです。



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！



低カロリーで高タンパクのヘルシーな部位です。



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。



そぼろ料理やミートソース、ハンバーグにどうぞ。



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。



273 マザービーフ/合挽きミンチ
200g 833円(税込900円)

274 マザービーフ/特選すき焼き用
200g 1,765円(税込1,906円)

200g 1,369円(税込1,479円)

275 マザービーフ/赤身スライス
200g 968円(税込1,045円)

276 マザービーフ/万能小間
200g 917円(税込990円)

277 マザービーフ/ミンチバラ凍結
200g 917円(税込990円)

278 マザービーフ/粗びきミンチ
200g 917円(税込990円)

熊本・菊池農場
マザービーフ

SALE!

焼きしゃぶやすき焼がおすすめ！



271 マザービーフ/バラしゃぶ用
200g 690円(税込745円)

旨味たっぷり。



272 マザービーフ/特選スライス
200g 1,571円(税込1,697円)

275 マザービーフ/赤身スライス
200g 968円(税込1,045円)

276 マザービーフ/万能小間
200g 917円(税込990円)

277 マザービーフ/ミンチバラ凍結
200g 917円(税込990円)

278 マザービーフ/粗びきミンチ
200g 917円(税込990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】、コーングレインミート、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

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 楽 毎週

309 天草大王/モモ肉

150g 809円(税込874円)

150g 603円(税込651円)

150g 625円(税込675円)

150g 620円(税込670円)

150g 647円(税込699円)

甘くてほくほくのかぼちゃ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、さとうきび砂糖、食塩、こしょう **アレルギー** **麦** **調理済**

パンプキン コロッケミニ

347 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)

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

福岡・那珂川キッチン **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、さとうきび砂糖、食塩、ホワイトペッパー)、パスタ、ほうれん草、玉ねぎ、鮭、バター、シュレッドチーズ、食塩、パセリ **アレルギー** **麦** **乳** **調理済**

鮭とほうれん草のグラタン

342 1P

180g **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)

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、さとうきび砂糖、塩、ホワイトペッパー

アレルギー **麦** **乳** **豆** **調理済**
**じゃがバター醤油
コロッケミニ**

349 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じ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

アレルギー **麦** **豆** **調理済**
**お弁当用鶏
から揚げ醤油風味**

351 1P

150g **786円** (税込849円)
1,572円⇒
(税込1,698円) **1,480円** (税込1,598円)



北海道の大地で大切に育てられた有機JAS認証のかばちゃです。



翌々週配達 **大阪・フリゴ** **凍** スポット

原材料:有機かばちゃ(北海道) **2年**

354 オーガニックかばちゃ 北海道産

400g **605円** (税込653円)

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



翌々週配達 **24ヶ月**

オランダ・ムソー **凍** スポット

原材料:有機いんげん(オランダ等)

355 オーガニックいんげん

250g **386円** (税込417円)



翌々週配達 **大阪・ムソー** **凍** スポット

原材料:秋鮭(北海道産)、食塩 **365日**

364 秋鮭スモークサーモン

40g×2

940円⇒
(税込1,015円) **910円** (税込983円)

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

翌々週配達 **スペイン・ムソー** **凍** スポット

原材料:有機グリーンピース **24ヶ月**

356 オーガニックグリーンピース

250g **386円** (税込417円)



翌々週配達 **大阪・ムソー** **凍** スポット

原材料:有機じがいも、有機植物油、有機ぶどう糖 **24ヶ月 未調理**

357 オーガニックフレンチフライポテト

300g **480円** (税込518円)

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

翌々週配達 **大阪・ムソー** **凍** スポット

原材料:有機じがいも、有機植物油、有機ぶどう糖 **24ヶ月 未調理**

358 オーガニックブルーベリー

150g **594円** (税込642円)



翌々週配達 **大阪・ムソー** **凍** スポット

原材料:有機ストロベリー **720日**

359 オーガニックストロベリー

200g **501円** (税込541円)

翌々週配達 **大阪・ムソー** **凍** スポット

原材料:有機ラズベリー **720日**

360 オーガニックラズベリー

150g **720円** (税込778円)



翌々週配達 **香川・七星** **凍** スポット

原材料:【麵】小麦粉、食塩 **1年**

361 オーガニックミックスベリー

200g **688円** (税込743円)

色鮮やかで香り・甘みの強いベリー3種をミックスしました。

翌々週配達 **大阪・フリゴ** **凍** スポット

原材料:有機ストロベリー、有機ブルーベリー、有機ラズベリー **720日**

362 冷凍さぬきうどん/包丁切

200g×3 **397円** (税込429円)

沸騰したお湯に「本場さぬきうどん」を入れ約1分間ゆでてください。

翌々週配達 **香川・七星** **凍** スポット

原材料:【麵】小麦粉、食塩 **1年**

363 トマトと放牧豚のマルゲリータ

1枚(18cm) **949円** (税込1,025円)

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

翌々週配達 **北海道・ファーマーズファクトリー** **凍** スポット

原材料:生地【小麦粉(北海道)、オリーブ油、イースト、食塩、砂糖、ナチュラルチーズ、トマトピューレ、豚肉、食塩、バジル **365日**

363 トマトと放牧豚のマルゲリータ

1枚(18cm) **949円** (税込1,025円)

..... 大特価! 在庫 SALE

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



翌々週配達 **石川・金沢錦** **藏** スポット

原材料:小あゆ(国産)、丸大豆しようゆ、砂糖、麦芽水あめ、本みりん、純米酢、純米酒 **60日**

365 若あゆ姿煮

50g **673円** (税込727円) **430円** (税込464円)

能登で獲れたかき貝を地元加賀味噌に独自の味付けをしたオリジナル合わせ味噌で仕上げました。温めるとより一層美味しくお召し上がり頂けます。



翌々週配達 **石川・金沢錦** **藏** スポット

原材料:かき貝むき身(石川)、みそ、本みりん、砂糖、丸大豆しようゆ、一味唐辛子 **60日**

368 能登がき味噌煮

110g **764円** (税込825円) **430円** (税込464円)

柔らかい身のにしんと竹の子のサクッとした食感をだし、風味豊かに炊き上げました。



翌々週配達 **石川・金沢錦** **藏** スポット

原材料:身欠きにしん(アメリカまたはロシア)、たけのこの(国産)、砂糖、丸大豆しようゆ、本みりん、麦芽水あめ、純米酢 **60日**

369 にしん竹の子煮

100g **527円** (税込569円) **430円** (税込464円)

金沢の海産惣菜

金沢錦 石川県金沢市

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

翌々週配達

はまぐりの旨みを活かして、醤油と山椒でじっくりと柔らかく炊き上げました。サッパリした中にビリッとした山椒の風味がきいています。

翌々週配達 **石川・金沢錦** **藏** スポット
原材料:はまぐり(ベトナム、タイ、ミャンマー)、丸大豆しようゆ、砂糖、本みりん、山椒 **60日** **アレルギー** **麦** **豆**

371 はまぐり山椒煮

75g **582円** (税込629円)

550円 (税込594円)

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

翌々週配達

おだやかな湾内で採れる網もずく。ぬめりと歯ごたえがあり、使いやすい。ワカメの代わりに味噌汁の具にも。
※開封してそのまま召し上がれます!

376 能登天然岩もずく

波の荒い日本海の外浦で採れます。繊維が太くコリッとした歯ざわりが特長です。

377 能登天然絹もずく

各100g **356円** (税込384円)

320円 (税込346円)

翌々週配達 **石川・金沢錦** **藏** スポット
原材料:昆布(北海道)、醤油、てんさい糖、麦芽水あめ、本みりん、白ごま **60日** **アレルギー** **麦** **豆**

375 おにぎりの心ごま昆布

80g **509円** (税込550円)

480円 (税込518円)

翌々週配達 **石川・金沢錦** **藏** スポット
原材料:昆布(北海道)、醤油、てんさい糖、麦芽水あめ、本みりん、白ごま **60日** **アレルギー** **麦** **豆**

376 能登天然岩もずく

波の荒い日本海の外浦で採れます。繊維が太くコリッとした歯ざわりが特長です。

377 能登天然絹もずく

各100g **356円** (税込384円)

320円 (税込346円)

翌々週配達 **石川・金沢錦** **藏** スポット
原材料:昆布(北海道)、醤油、てんさい糖、麦芽水あめ、本みりん、白ごま **60日** **アレルギー** **麦** **豆**

378 国産ひじき大豆煮

90g **582円** (税込629円)

550円 (税込594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: 鰹枯本節(国産)

1年

388 駿河ふぶき

4g×5 328円(税込354円)

切らばずに使えて便利な芽ひじき。磯の香高く、ふっくらと柔らかな食感です。水で戻して煮物や炒め煮などにご利用下さい。

三重・オーサワジャパン

隔週AC

原材料: ひじき(伊勢志摩産)

1年

393 伊勢志摩産芽ひじき

30g 523円(税込565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。大粒でしっかりと身が特徴です。みそ汁やパスタなどに。



神奈川・三徳

毎週

原材料: あさり(国産)

2年

399 レトルトあさり

120g 468円(税込505円)

料理に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、食油、有機醤油、砂糖、有機まねぎピューレー(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)

8ヶ月

アレルギー(豆)

403 チキンコンソメ・液体タイプ

10g×8 521円(税込563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。



407 有機みそ汁

52.5g/3食分 262円(税込283円)

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



岐阜・桜井食品

毎週

原材料: 有機小麦粉(国産)、有機砂糖、有機ショートニング、イースト、食塩

6ヶ月

アレルギー(麦)

412 有機パン粉

100g 272円(税込294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: 鰹荒節(国産)

1年

386 鰹平削り

40g 352円(税込380円)

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



静岡・新丸正 毎週

原材料: そうだかつお節、さば節、かつお節

1年

387 中厚削り節

100g 574円⇒ 545円(税込589円)

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



北海道・道南伝統食品協同組合 C週

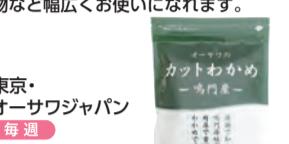
原材料: 真昆布(北海道函館)

1年

390 根昆布入昆布粉末

50g 543円(税込586円)

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



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

392 鳴門産カットわかめ

40g 962円(税込1,039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。



391 未選別/九州産乾しいたけ

90g 1,800円⇒ 1,500円(税込1,620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。



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



福岡・弥永商店

スポット

原材料: 片口いわし(長崎県)、食塩(海水)

6ヶ月

402 長崎県産乾燥ちりめん

50g 519円(税込561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。



401 お魚ソーセージ

45g×3 398円(税込430円)

山口・フジミツ

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

90日

403 未選別/九州産乾しいたけ

90g 1,800円⇒ 1,500円(税込1,620円)

島根・山光食品

隔週AC

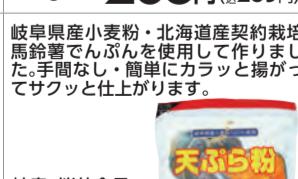
原材料: しじみ(宍道湖産)

1年

400 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。



405 徳用

5g×30 1,389円⇒ 1,325円(税込1,431円)

大阪・ムソー

毎週

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

1年

404 5g×8

5g×8 433円(税込468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。

406 野菜でうまい(食塩無添加)

3.5g×6 371円(税込401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

1年

407 チキンコンソメ・液体タイプ

10g×8 521円(税込563円)

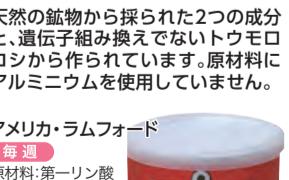
国内産のあさりを洗浄・砂抜き・加熱殺菌した便利なレトルトあさりです。大粒でしっかりと身が特徴です。みそ汁やパスタなどに。



408 八穀ポタージュ

15g×5 898円(税込970円)

北海道の農家で契約栽培された馬鈴薯で作りました。



409 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、粉碎・乾燥して作ったパン粉です。イーストフード・ショートニング不使用。



410 天ぷら粉

400g 420円(税込454円)

岐阜・桜井食品

毎週

原材料: 小麦粉(岩手)、イースト、塩

6ヶ月

411 ベーキングパウダー

113g 398円(税込430円)

岐阜・桜井食品

毎週

原材料: 小麦粉(岩手)、イースト、塩

6ヶ月

412 有機パン粉

100g 272円(税込294円)

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

413 パン粉

200g 335円(税込362円)

岩手県産小麦粉で一度パンを焼き上げた後、粉碎・乾燥して作ったパン粉です。イースト、塩

6ヶ月

414 天ぷら粉

400g 420円(税込454円)

岐阜・桜井食品

毎週

原材料: 小麦粉(岩手)、イースト

6ヶ月

415 ベーキングパウダー

113g 398円(税込430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。

416 玄米粉パンケーキミックス

200g 320円(税込346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。

417 グルテンフリーパンケーキミックス

200g 334円(税込361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。

有明一一番摘みのシャキシャキとしなが

く、甘み

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
④3ヶ月 アレルギー豆

418 蒸し発芽大豆

100g 237円(税込256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
④3ヶ月 アレルギー豆

419 蒸し発芽黒豆

70g 237円(税込256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・
ビオイタリア

原材料:有機トマト、有機トマト
ジュース ④24ヶ月

オーガニック チョップドトマト

420 1P 毎週

400g 460円(税込497円)

JAS
ECO



スポット
421 2P

400g×2 920円⇒ 815円(税込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。

JAS
イタリア・ビオイタリア

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

④24ヶ月

422 ナポリタントマトソース

350g 808円(税込873円)

JAS
イタリア・ビオイタリア

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、有機オレガノ

④24ヶ月

423 バジルトマトソース

350g 808円(税込873円)

材料(作りやすい量)

- 高野豆腐 2枚
- <A>
- はちみつ 大さじ2
- 水 大さじ1・1/3
- ココナッツオイル / 適量(温めて液体にしておく)
- メープルシュガー / 適量
- シナモンパウダー / 適量

高野豆腐ラスク

1. <A>を鍋に入れて温めたら火を止め、高野豆腐を入れて均等に浸み込ませる、Aの液が全て浸み込むまで待つ。
2. スティック状になるように3等分くらいに切り、さらに厚みが半分になるように切る。ココナッツオイルをつけ、はちみつをまぶし、天板に並べる。
3. 170度に予熱したオーブンで13分焼く。焼き上がったらそのまま扉を開けずに3分置く。取り出してお皿にならべて冷ます。



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)
④6ヶ月 アレルギー豆

高野豆腐

432 1P

6枚・50g 481円(税込519円)

433 3P

50g×3 1,443円⇒ 1,380円(税込1,490円)

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)
④2年

514 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)

佐賀・まんてん
原材料:白胡麻(パラグアイ)

④240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

424 1P 毎週

70g 300円(税込324円)

産直 eco プライス

スポット

425 5P

70g×5 1,500円⇒ 1,330円(税込1,436円)

佐賀・まんてん
原材料:白胡麻(パラグアイ)

④240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

426 1P 毎週

70g 300円(税込324円)

産直 eco プライス

スポット

427 5P

70g×5 1,500円⇒ 1,330円(税込1,436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)
④6ヶ月

428 有機切干大根・長崎産

100g 439円(税込474円)

国内産の有機馬鈴薯粉を使い、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
毎週

原材料:有機ばれいしょ
よんでん粉(ばれいしょ
よんでん粉)(国産)
遺伝子組み換
えでない)、かん
しょでん粉(木
2年

429 国内産はるさめ

100g 416円(税込449円)

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

大阪・ムソー
スポット

原材料:かんぴょう
(栃木)
④6ヶ月

430 かんぴょう(無漂白)

40g 669円(税込723円)

北海道産小麦粉使用。風味よくしきりとした食感。

東京・
オーサワジャパン
スポット

原材料:小麦粉(北海道)、小麦グル
テン、天然重曹
④1年 アレルギー麦

431 切り板麩

40g 292円(税込315円)

東京・
オーサワジャパン
スポット

原材料:小麦粉(北海道)、小麦グル
テン、天然重曹
④1年 アレルギー麦

432 切り板麩

40g 292円(税込315円)

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

大阪・ムソー
スポット

原材料:玄米(北海道産)
④365日

433 助っ人飯米 玄米ごはん

160g 230円(税込248円)

有機もち玄米使用。杵づきならではの強い粘りとコシ。

原材料:有機水稻もち玄米(国産)

434 有機玄米もち

6個・300g 523円⇒ 500円(税込540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。

原材料:有機水稻もち玄米(国産)、よもぎ粉

435 有機よもぎ入り玄米もち

6個・300g 554円⇒ 530円(税込572円)

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

東京・
オーサワジャパン
スポット

原材料:有機とうもろこし
(イタリア)、有機玄米粉
④3年

436 有機玄米もち

6個・300g 523円⇒ 500円(税込540円)

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

東京・
オーサワジャパン
スポット

原材料:有機とうもろこし
(イタリア)、有機玄米粉
④3年

437 有機よもぎ入り玄米もち

6個・300g 554円⇒ 530円(税込572円)

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

東京・
オーサワジャパン
スポット

原材料:有機とうもろこし
(イタリア)、有機玄米粉
④3年

438 有機グルテンフリーペニンゲ

250g 742円(税込801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

玄米100%を使用したグルテンフリーのビーフンです。つるつとした食感と軽くてクリスピーのいい味が特徴です。小分けタイプで大変便利です。炒め物、汁物、サラダなどに。

埼玉・
オーサワジャパン
スポット

原材料:有機とうもろこし
(イタリア)、有機玄米粉
④3年

439 玄米ビーフン

40g×3 502円(税込542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

玄米100%を使用したグルテンフリーのビーフンです。つるつとした食感と軽くてクリスピーのいい味が特徴です。小分け

タイプで大変便利です。炒め物、汁物、サラダなどに。

埼玉・
オーサワジャパン
スポット

原材料:有機とうもろこし
(イタリア)、有機玄米粉
④3年

440 国内産ロングパスタ

300g 424円(税込458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

玄米100%を使用したグルテンフリーのビーフンです。つるつとした食感と軽くてクリスピーのいい味が特徴です。小分け

タイプで大変便利です。炒め物、汁物、サラダなどに。

埼玉・
オーサワジャパン
スポット

原材料:有機とうもろこし
(イタリア)、有機玄米粉
④3年

441 玄米ビーフン

250g 742円(税込801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

玄米100%を使用したグルテンフリーのビーフンです。つるつとした食感と軽くてクリスピーのいい味が特徴です。小分け

タイプで大変便利です。炒め物、汁物、サラダなどに。

埼玉・
オーサワジャパン
スポット

原材料:有機とうもろこし
(イタリア)、有機玄米粉
④3年

442 有機玄米ビーフン

250g 742円(税込801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

玄米100%を使用したグルテンフリーのビーフンです。つるつとした食感と軽くてクリスピーのいい味が特徴です。小分け

タイプで大変便利です。炒め物、汁物、サラダなどに。

埼玉・
オーサワジャパン
スポット

原材料:有機とうもろこし
(イタリア)、有機玄米粉
④3年

443 手延べ素麩/水晶の光

50g×5 496円(税込536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としたスープです。

岐阜・
桜井食品
スポット

原材料:油揚げめん(小麦粉(国産)、バーム油、小麦たん白、食塩)食糖、砂糖、酵母エキス、粉末しょうゆ、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、ほたてエキス、乾燥ねぎ、混合節粉末



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

493 300ml

786円⇒ 715円(税772円)

494 たっぷり
徳用900ml

1,442円(税1,557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。



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

⑩12ヶ月 アルゲン 麦豆

495 万能くろ酢たれ

300ml 636円(税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ようゆです。

徳島・光食品 [スポット]

原材料:有機醤油、有機米酢、有機ゆず、麦芽食塩、食塩、有機ゆこう、有機すだち、有機米醸酢調味料、昆布、乾しあげ

⑩1年半 アルゲン 麦豆

496 有機ぽん酢しょうゆ

250ml 448円(税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

⑩1年6ヶ月 アルゲン 麦豆

497 ヒカリ 焼肉のたれ

350g 657円(税710円)

国内産唐辛子、圧搾法一番搾りごま油使用。香ばしく、深みのある辛さ。餃子やラーメン、料理のかくし味などに。

京都・オーサワジャパン [スポット]

原材料:胡麻油(京都)、唐辛子、ねぎ、生姜、山椒、桂皮、八角、みかんの皮

⑩1年

498 オーサワ胡麻ラー油

30g 460円(税497円)



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

⑩8ヶ月

499 旨味本来
からしチューブ

40g 388円(税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)

⑩9ヶ月 アルゲン 麦豆

500 生おろし
わさびチューブ

40g 426円(税460円)

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)

⑩9ヶ月 アルゲン 麦豆

501 生おろし
生姜チューブ

40g 406円(税438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。



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

⑩6ヶ月 アルゲン 麦豆

505 冷や汁の素

100g 310円⇒ 290円(税313円)

落

506 有機麻婆の素

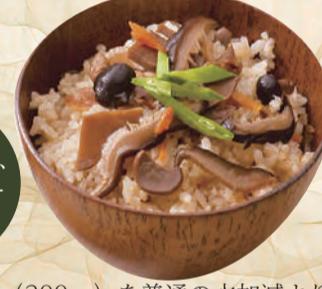
100g(2~3人前) 273円⇒ 260円(税281円)

落

507 有機青椒肉絲の素

100g(2~3人前) 273円(税295円)

砂糖、
動物性原料、
化学調味料
不使用



お米と一緒に炊くだけ!
国産きのこの旨みたっぷり

1、お米2合を(300g)を普通の水加減よりカップ1/3杯(60cc)少なくしてください。
2、本品は具と調味液が一緒に入っていますので開封してからそのまま入れてください。
3、普通に炊いて、炊き上がったら軽くかき混ぜてください。
4、湯葉、三ツ葉等を加えて頂きますと、より一層おいしくお召し上がり頂けます。

埼玉・オーサワジャパン [スポット]

原材料:昆布だし(国産)、舞茸、醤油、ぶなしめじ、人参、椎茸、椎茸だし、有機アカベシロップ、米飴、エリンギ、食塩、醸酵調味料、米酢、なたね油、酵母エキス、メールル シュガー、昆布粉末

⑩2年 アルゲン 麦豆

512 きのこごはんの素

2合用 418円⇒ 400円(税432円)

落

513 五目ごはんの素

2合用 418円(税451円)

落



お米と一緒に炊くだけで!
国産きのこの旨みたっぷり

直火二度焼き、スペ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、ビートグリューニュ、トマト、ピューレ、ココア、リンドウ、ブルー、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、ブルーンエキス

⑩1年 アルゲン 麦豆

518 大人ふたりの
カレールウ

120g 527円⇒ 490円(税529円)



たっぷりのフルーツと本格的なスペイスで、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、ビートグリューニュ、トマト、ピューレ、ココア、リンドウ、ブルー、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、ブルーンエキス

⑩1年 アルゲン 麦豆

519 キッズ本格
カレールウ

120g 467円(税504円)



やさしいカレールウ
畑まるごといただきます!

使いやすいフレーク状。スペイスだけどほんのりマイルドな甘口タイプ。

茨木・東京フード [スポット]

原材料:牛脂、小麦粉、砂糖、カレー粉、食塩、酵母エキス、リンドゴー、粉末醤油、粉末胡椒、粉末醤油、唐辛子、糊粉

⑩180日 アルゲン 麦豆

50045 甘口
カレールウ

各 150g 409円(税442円)

国産小麦を自家焙煎したルウがベース。
すっきりした辛さとマイルドな口あたり。

カレールウ

原材料:牛脂、小麦粉、砂糖、カレー粉、食塩、酵母エキス、リンドゴー、粉末醤油、粉末胡椒、唐辛子、糊粉

30052 辛口
カレールウ

各 150g 409円(税442円)

愛知・愛農流通センター
原材料:玄米粉(米(九州産))、有機バーム油、メールル シュガー、粉末野菜(オニオン、トマト、ガーリック)、ピューレ、植物油、食塩、トマトピューレ、ココア、リンドウ、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、ブルーンエキス

⑩1年 アルゲン 麦豆

50021 1P [毎週]

100g 758円⇒ 720円(税778円)

落

50038 2P [C週]

100g×2 1,516円⇒ 1,390円(税1,501円)

落

動物性原料を使用しないルウ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、還元水あめ、小麦粉、昆布だし、食塩、香辛料、ビーナップベースト、酵母エキス、野菜エキス、発酵調味料、酵母エキス、ココナッツパウダー、昆布、こしょよう

⑩18ヶ月 アルゲン 麦豆

30069 ベジタリアンのための根菜カレー

200g 370円(税400円)

岐阜・桜井食品 [スポット]

原材料:小麦粉(米(九州産))、植物油(有機バーム油、ペニンギニアバーム油)、有機カレー粉、粉末野菜(オニオン、トマト、ガーリック)、ピューレ、植物油、食塩、トマトピューレ、ココア、リンドウ、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、ブルーンエキス

⑩6ヶ月 アルゲン 麦豆

30076 ベジタリアンのためのシチュー

120g 550円(税594円)

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

岐阜・桜井食品 [スポット]

原材料:小麦粉、バーム油、メールル シュガー、食塩、粉末豆乳、ビーナップベースト、酵母エキス、野菜エキス、発酵調味料、ココナッツパウダー、昆布、こしょよう

⑩6ヶ月 アルゲン 麦豆

30007 1P [毎週]

100g 758円⇒ 680円(税734円)

落

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

岐阜・桜井食品 [スポット]

原材料:玄米粉(米(九州産))、植物油(有機バーム油、ペニンギニアバーム油)、有機カレー粉、粉末野菜(オニオン、トマト、ガーリック)、ピューレ、植物油、食塩、トマトピューレ、ココア、リンドウ、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、ブルーンエキス

⑩6ヶ月 アルゲン 麦豆

30014 2P [C週]

100g×2 1,516円⇒ 1,300円(税1,404円)

落

動物性原料を一切使用せず、コクのあるマイルドなシチューをお作りいただけます。

岐阜・桜井食品 [スポット]

原材料:玄米粉(米(九州産))、植物油(有機バーム油、ペニンギニアバーム油)、有機カレー粉、粉末野菜(オニオン、トマト、ガーリック)、ピューレ、植物油、食塩、トマトピューレ、ココア、リンドウ、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、ブルーンエキス

⑩6ヶ月 アルゲン 麦豆

30007 1P [毎週]

100g 758円⇒ 680円(税734円)

落

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

岐阜・桜井食品 [スポット]

原材料:玄米粉(米(九州産))、植物油(有機バーム油、ペニンギニアバーム油)、有機カレー粉、粉末野菜(オニオン、トマト、ガーリック)、ピューレ、植物油、食塩、トマトピューレ、ココア、リンドウ、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、ブルーンエキス

⑩6ヶ月 アルゲン 麦豆

30014 2P [C週]

100g×2 1,516円⇒ 1,300円(税1,404円)

落

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

岐阜・桜井食品 [スポット]

原材料:玄米粉(米(九州産))、植物油(有機バーム油、ペニンギニアバーム油)、有機カレー粉、粉末野菜(オニオン、トマト、ガーリック)、ピューレ、植物油、食塩、トマトピューレ、ココア、リンドウ、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、ブルーンエキス

⑩6ヶ月 アルゲン 麦豆

30014 2P [C週]

100g×2 1,516円⇒ 1,300円(税1,404円)

落

動物性の原材料を一切

納豆類

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



燃煙炭火造りにより、納豆の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 **毎週**

原材料: 丸大豆(茨城県産/菌O虫O)・納豆菌、タレ: 醤油(大豆・小麦・砂糖・塩・魚醤・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 アレルゲン (豆) (麦)**

210 北海道産直納豆/小粒(タレなし)

登喜和食品 東京都府中市 **毎週**
原材料: 大豆(北海道十勝産)・納豆菌 **9日 アレルゲン (豆)**
北海道十勝産スマル大豆を使用。ににおいて、納豆の上品な自然の旨みを感じる逸品です。

211 北海道産直納豆/大粒(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。

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に、雑味の無いフレッシュ感を得ることができました。

212 北海道産直納豆/ひきわり(タレなし)

30g×2 **233円 (税込252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。



登喜和食品 東京都府中市 **毎週**

原材料: 大豆(北海道産/スマル/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 **8日 アレルゲン (豆) (麦)**

213 ひきわり納豆カップ2

30g×2 **279円 (税込301円)**

黒豆ならではの甘み・旨みがつまっています。



登喜和食品 東京都府中市 **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・鰹節・塩・みりん・昆布・りんご酢・からし: マスタードシード・りんご酢・塩・水飴・唐辛子 **8日 アレルゲン (豆) (麦)**

214 手造り納豆

100g **277円 (税込299円)**

豆の旨みがしっかり味わえる大粒タイプ。私の経木組みで見た目も香りも納豆を引き立てます。おなじみの豆の旨みがしっかりと味わえる一品!



こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 **毎週**
原材料: 大豆(北海道産/音更大抽振)・納豆菌 たれ: 醤油(国産大豆・国産小麦)・砂糖・かつお節・みりん・昆布・りんご酢・からし: マスタードシード・りんご酢・塩・水飴・唐辛子 **8日 アレルゲン (豆) (麦)**

215 組木で包んだ塩味納豆/越後みどり大豆

45g **209円 (税込226円)**

山形県産みどり大豆を100%使用した無添納豆。優しい塩風味納豆なので、たれがなくても美味しい食べられます。天然素材の経木で包んでいます。



富良食品 静岡県静岡市 **毎週**

原材料: 大豆(山形県産後みどり大豆)・納豆菌/タレなし **8日 アレルゲン (豆)**

216 国産大豆カップスリー納豆

30g×3 **268円 (税込289円)**

豆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 **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・からし: マスタードシード・りんご酢・塩・水飴・唐辛子 **8日 アレルゲン (豆) (麦)**

217 国産黒豆カップ納豆

30g×2 **249円 (税込269円)**

豆がそのまま味わえる。味も食感もしっかりとおり、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 **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: マスタードシード・りんご酢・塩・水飴・唐辛子 **8日 アレルゲン (豆) (麦)**

218 大粒味わい納豆

45g×2 **209円 (税込226円)**

豆の旨みがしっかりと残ります。味も食感もしっかりとあります。



登喜和食品 東京都府中市 **毎週**

原材料: 大豆(国産)・米酢・米粉・テンペ菌 **8日 アレルゲン (豆) (麦)**

219 国産大豆ひきわり納豆

45g×2 **218円 (税込235円)**

豆の旨みがしっかりと残ります。味も食感もしっかりとあります。



こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 **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・からし: マスタードシード・りんご酢・塩・水飴・唐辛子 **8日 アレルゲン (豆) (麦)**

220 丸大豆テンペ

100g **422円 (税込456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いくだけます。



サラダや カレーに

登喜和食品 東京都府中市 **毎週**

原材料: 大豆(国産)・米酢・米粉・テンペ菌 **8日 アレルゲン (豆) (麦)**

221 黒大豆テンペ

100g **562円 (税込607円)**

豆の旨みがしっかりと残ります。味も食感もしっかりとあります。



こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 **毎週**

原材料: 乾のり(国産)・砂糖・醸造調味料・濃口醤油(原料に大豆・小麦含む)・水飴・かつおエキス・干しエビエキス・あさり貝・昆布・唐辛子・食塩 **240日 アレルゲン (豆) (麦)**

222 減塩味付けのり

8切48枚 **847円 (税込915円)**

豆の旨みがしっかりと残ります。味も食感もしっかりとあります。



こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 **毎週**

原材料: 乾のり(国産)・砂糖・醸造調味料・濃口醤油(原料に大豆・小麦含む)・水飴・かつおエキス・干しエビエキス・あさり貝・昆布・唐辛子・食塩 **240日 アレルゲン (豆) (麦)**

223 大容量タイプ

8切110枚 **1,672円 (税込1,806円)**

豆の旨みがしっかりと残ります。味も食感もしっかりとあります。



こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 **毎週**

原材料: 乾のり(国産)・砂糖・醸造調味料・濃口醤油(原料に大豆・小麦含む)・水飴・かつおエキス・干しエビエキス・あさり貝・昆布・唐辛子・食塩 **240日 アレルゲン (豆) (麦)**

224 塩吹昆布

35g **460円 (税込497円)**

豆の旨みがしっかりと残ります。味も食感もしっかりとあります。



こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 **毎週**

原材料: 乾のり(国産)・砂糖・醸造調味料・濃口醤油(原料に大豆・小麦含む)・水飴・かつおエキス・干しエビエキス・あさり貝・昆布・唐辛子・食塩 **240日 アレルゲン (豆) (麦)**

225 きざみ紅生姜

60g **265円 (税込286円)**

豆の旨みがしっかりと残ります。味も食感もしっかりとあります。



こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 **毎週**

原材料: 乾のり(国産)・砂糖・醸造調味料・濃口醤油(原料に大豆・小麦含む)・水飴・かつおエキス・干しエビエキス・あさり貝・昆布・唐辛子・食塩 **240日 アレルゲン (豆) (麦)**

226 おかか昆布ふりかけ

100g **480円 (税込518円)**

豆の旨みがしっかりと残ります。味も食感もしっかりとあります。



こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 **毎週**

原材料: 乾のり(国産)・砂糖・醸造調味料・濃口醤油(原料に大豆・小麦含む)・水飴・かつおエキス・干しエビエキス・あさり貝・昆布・唐辛子・食塩 **240日 アレルゲン (豆) (麦)**

227 五目豆

150g **437円 (税込472円)**

豆の旨みがしっかりと残ります。味も食感もしっかりとあります。



こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 **毎週**

原材料: 乾のり(国産)・砂糖・醸造調味料・濃口醤油(原料に大豆・小麦含む)・水飴・かつおエキス・干しエビエキス・あさり貝・昆布・唐辛子・食塩 **240日 アレルゲン (豆) (麦)**

228 丸大豆テナ

100g **506円 (税込546円)**

豆の旨みがしっかりと残ります。味も食感もしっかりとあります。



こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 **毎週**

原材料: 乾のり(国産)・砂糖・醸造調味料・濃口醤油(原料に大豆・小麦含む)・水飴・かつおエキス・干しエビエキス・あさり貝・昆布・唐辛子・食塩 **240日 アレルゲン (豆) (麦)**

229 信州米みそ

650g **775円 (税込837円)**

豆の旨みがしっかりと残ります。味も食感もしっかりとあります。



こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 **毎週**

原材料: 大豆(信州産)・米・再製天日塩 **6ヶ月 アレルゲン (豆) (麦)**

230 信州玄米みそ

650g **863円 (税込932円)**

豆の旨みがしっかりと残ります。味も食感もしっかりとあります。



こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 **毎週**

原材料: 大豆(信州産)・玄米(主に長野)・再製天日塩 **6ヶ月 アレルゲン (豆) (麦)**

231 信州玄米みそ

650g **673円 (税込727円)**

豆の旨みがしっかりと残ります。味も食感もしっかりとあります。



こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 **毎週**

原材料: 大豆(信州産)・米・再製天日塩 **6ヶ月 アレルゲン (豆) (麦)**

232 手ほぐし焼鮭

50g **571円 (税込617円)**

豆の旨みがしっかりと残ります。味も食感もしっかりとあります。



こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 **毎週**

原材料: 乾のり(国産)・砂糖・醸造調味料・濃口醤油(原料に大豆・小麦含む)・水飴・かつおエキス・干しエビエキス・あさり貝・昆布・唐辛子・食塩 **240日 アレルゲン (豆) (麦)**

233 おろ

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) 10日
524 刺身用まぐろ角切り
120g 784円⇒ 744円(税込804円)

鮮度の良いヒラ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:ヒラマグロ(太平洋) 30日
528 まぐろ漬け丼用ひん長
80g×2 680円(税込734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、エビ本来の旨味とぶり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(インドネシア又はヤンマー)、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)
535 ひとつちエビフライ
100g 593円(税込640円)

天然エビなのでエビ本来のプリッ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(ミヤンマー)、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)、チュニヤン・ニンニク、生姜、砂糖、コチュジャン、馬鈴薯澱粉、菜種油、酢】
90日 アルゲン 麦豆工 調理済
539 天然エビのチリソース
150g 634円(税込685円)

上品な白身で、関西以西で好まれ、割烹料理店で刺身などで食べられる魚です。ウロコが細かく皮が非常に薄く、骨は柔らかい。熱を通して硬くならず、身離れがよいのが特徴。



NEW!

翌々週配達

島根・渡邊水産 凍 C週
原材料:マナカツオ(山陰沖)・食塩
90日
543 マナカツオ丸干し
2尾(160g) 636円⇒ 627円(税込677円)

「コクのあるうまみ」と「もっちりとした食感」をお楽しみください。

お刺身、漬け
サラダなど

徳島・マストミ

凍 隔週AC

原材料:メバチマグロ(太平洋)

10日

521 メバチマグロ 切落しスライス

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、サイズにカットしてお好みのお野菜と合わせたサラダもオススメです。



徳島・マストミ 凍 隔週AC

原材料:びんちょうまぐろ

10日

525 びんちょうまぐろ刺身用

160g 560円(税込605円)

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



徳島・マストミ 凍 隔週AC

原材料:メバチマグロ(太平洋)

15日

526 メバチマグロ短冊

100g 729円(税込787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

90日 アルゲン 麦豆

527 まぐろつみれ

150g(9~11個) 482円(税込521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ィカを使用しました。程よい叩き身にすることで、ソディカの甘味と食感を生かしました。



イカたたき丼用

522 2食分

50g×2 600円(税込648円)

523 2P/4食分

50g×4 1,200円⇒ 1,138円(税込1,229円)

徳島・マストミ 凍 隔週AC

原材料:イカミンチ(ソディカ(沖縄)・菜種油)・タレ(醤油・発酵調味料・食塩・酵母エキス)

30日 アルゲン 麦豆

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



つぶつぶまぐろ丼 タレ付き

532 2食分

50g×2 800円(税込864円)

533 2P/4食分

50g×4 1,545円⇒ 1,467円(税込1,584円)

534 3P/6食分

50g×6 2,273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)

10日 アルゲン 麦豆

タカショク

石川県金沢市 翌々週配達

初夏を代表する高級魚の一種マナカツオ! 渡邉水産さんの「マナカツオ丸干し」が新商品です。マナカツオなるものは馴染みのない魚です。見た目が南方系の感じですよね。この年になって、だんだんと「初めて」の経験が減ってきますから、新しいものを見ると絶対試したい。今回小ぶりだけど、マナカツオなるものを試して人生の経験値をイチ上げたいと思っています。なので、食べた感想もなくてごめんなさい。皆さんも一回一緒に試してみましょう! タカショク中尾



冷蔵庫で6時間以上かけてゆっくり解凍し、封を開けお召し上がりいただけます。昆布の旨みがたっぷり漬け込まれたマナカツオ丸干しです。昆布もこまかく刻みお召し上がりいただけます。開封時に昆布が糸を引くことがあります。

原材料:甘エビ(日本海)・昆布(北海道)・純米酢(石川県)

90日

541 アクアパツツアソース

100g 291円⇒ 262円(税込283円)

新鮮なレンコダイ(キダイ)を塩を米酢のみでさっぱり漬けました。冷蔵庫で一晩解凍し、そのままワサビ醤油で。

原材料:甘エビ(日本海)・昆布(北海道)・純米酢(石川県)

90日

544 甘えび昆布〆

80g 1,017円⇒ 972円(税込1,050円)

淡路島近海で水揚げされた、ほどよく脂の乗ったサバをシメサバに。酸味はおだやかで甘さ控えめ。

原材料:サバ(淡路島)・米酢・砂糖・みりん

90日

545 小鯛ささ漬け

65g 837円⇒ 818円(税込883円)

石川県産のスルメイカに能登産の生ゆずを使用した添加物を使わない塩辛。じっくり熟成させることで、素材本来の味を楽しめます。

原材料:スルメイカ(石川)・イカ(石川)・食塩(能登海岸深層水)・柚子(石川)・唐辛子

90日

549 いかの塩辛「潮」

80g 693円⇒ 679円(税込733円)

島根・渡邊水産 凍 C週

原材料:マナカツオ(山陰沖)・食塩

90日

543 マナカツオ丸干し

2尾(160g) 636円⇒ 627円(税込677円)

NEW!

翌々週配達

島根・渡邊水産 凍 C週

原材料:マナカツオ(山陰沖)・食塩

90日

544 マナカツオ丸干し

2尾(160g) 636円⇒ 627円(税込677円)

NEW!

翌々週配達

島根・渡邊水産 凍 C週

原材料:マナカツオ(山陰沖)・食塩

90日

545 マナカツオ丸干し

2尾(160g) 636円⇒ 627円(税込677円)

NEW!

翌々週配達

島根・渡邊水産 凍 C週

原材料:マナカツオ(山陰沖)・食塩

90日

546 とろびんちょうのたたき

240g(2個) 884円⇒ 870円(税込940円)

NEW!

翌々週配達

島根・渡邊水産 凍 C週

原材料:ビンチャンマグロ(太平洋)

30日

547 とろかつお炭火焼たたき

240g(2個) 930円⇒ 916円(税込989円)

NEW!

翌々週配達

島根・渡邊水産 凍 C週

原材料:かつお(日本/太平洋沖合北部)

30日

548 しめさば

1枚 673円⇒ 668円(税込721円)

NEW!

翌々週配達

島根・渡邊水産 凍 C週

原材料:サバ(淡路島)・米酢・砂糖・みりん

90日

549 いかの塩辛「潮」

80g 693円⇒ 679円(税込733円)

NEW!

翌々週配達

島根・渡邊水産 凍 C週

原材料:イカ(石川)・食塩

90日

白イカは、身が柔らかく甘みがあるいからです。釣りで獲れた白いかに薄めの塩をし、生干しに仕上げました。



翌々週配達

島根・渡邊水産

凍 C週

原材料:白イカ(山陰沖)・食塩

⑨90日

550 白イカ一夜干し

1枚/100g 891円(税込962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。

翌々週配達

カネキ南波商店 北海道

凍 C週

原材料:すけとうだらの卵巣(北海道)・食塩

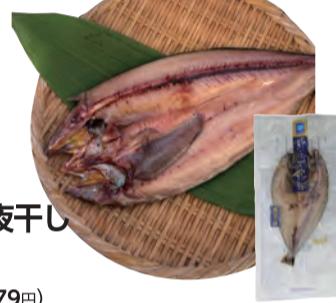


⑥ヶ月

554 無着色たらこ

60g 697円(税込753円)

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



翌々週配達

丸共水産 北海道

凍 C週

原材料:ほっけ(北海道)・食塩

⑥ヶ月

**558 開きほっけ一夜干し
(真ほっけ)**

1枚 814円(税込879円)

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と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

原材料:サバ(ノルウエー産)・深層海塩(インドネシア産) ⑨90日

ヤママサの甘塩サバ

560 1P 毎週

60g×2 583円(税込630円)

561 3P C週

60g×2×3 1,615円(税込1,744円)
1,750円⇒(税込1,890円)

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

規格変更

タカハシ食品 東京都

C週

原材料:ほたて(北海道)・ピート

グラニュー糖・醤油・本みりん

⑨90日 アレルギー 菓子

568 ホタテしぐれ煮

60g 660円(税込713円)

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:タラ全糖入り身・

馬鈴薯でんぶん(北海道)・塩・味の母・粗糖・

かつおだし・水 ⑦日

小竹輪

573 1P 毎週

30g×5 482円(税込521円)

ふちびちしたタコがアクセント。煮物やおでんに入れたり、お弁当のあかずにもどうぞ。



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(ペ

トナム)・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗

糖・味の母・鰹だし・葉種油 ⑩日



いちうろこ 静岡県静岡市 清水区

蔵 スポット

原材料:すけとうだら全糖入り身・イカ・

ピーマン・玉ねぎ・卵焼(いちうろこ)・

ニンジン・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・

塩・味の母・鰹だし・葉種油 ⑩日

580 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:魚肉(すけとうだら)・タコ(ペ

トナム)・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗

糖・味の母・鰹だし・葉種油 ⑩日

581 味なひとくち揚

150g 578円(税込624円)

山陰のマサバを、室戸海洋深層水のお塩で漬け込み、干しあげました。程よい脂乗りの国産サバの旨みをお楽しみください。



翌々週配達

島根・渡邊水産

凍 C週

原材料:マサバ(山陰沖)・食塩

⑨90日

551 さば塩干し

2枚(220g) 727円(税込785円)

北海道近海の代表的な魚介類(甘えび・スルメイカ・水たこ)帆立貝、各50g)をカットし、シーフードミックスを作りました。

パスタやカレー、ピラフなどに。

翌々週配達

札幌中一 北海道

凍 C週

原材料:甘えび・スルメイカ・水タコ・帆立貝(すべて北海道) ⑪180日

555 北海道のシーフードミックス4種

200g 1,619円(税込1,749円)

鳥取県境港産のアジを使用。衣付けも生パン粉一枚一枚手作業で

仕上げし、冷めてもサクサク感を味わえる商品です。たっぷりの油で4~5分揚げてお召し上がりください。



翌々週配達

角屋食品 鳥取県

凍 C週

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

⑪180日

559 やさしい日本のアジフライ

4枚(200g) 771円(税込833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。



翌々週配達

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

⑨90日 アレルギー 菓子

564 金華さば仙台みそ煮

60g 335円(税込362円)

瀬戸内で獲れたかたうちいわしを添

加物を一切使用しないで煮あげました。素晴らしい上にカルシウムが手軽に

とれます。そのまま召し上がりください。



静岡市小倉食品

C週

原材料:かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩

⑪180日

570 無添加にぼし(片口いわし)

120g 660円(税込713円)

魚肉をたっぷり使ってぱりぱり感と

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)・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・卵白・味の母・塩・鰹だし・紅花色素 ⑪14日 アレルギー 菓子

571 無添加食べる小魚

60g 511円(税込552円)

魚肉をたっぷり使ってぱりぱり感と

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)・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・卵白・味の母・塩・鰹だし・紅花色素 ⑪14日 アレルギー 菓子

577 うろこちゃん(紅かまぼこ)

150g 582円(税込629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:すけとうだら全糖入り身・うずら卵・馬鈴薯でんぶん(北海道産)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油 ⑪10日 アレルギー 菓子

582 ごぼうつまみ

100g 439円(税込474円)

魚肉をたっぷり使ってぱりぱり感と

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:すけとうだら全糖入り身・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 ⑪10日 アレルギー 菓子

583 うずら卵天

4個 502円(税込542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:すけとうだら全糖入り身・葉ねぎ(静岡県産)・馬鈴薯澱粉・砂糖・青のり(静岡・愛知県産)・発酵調味料・鰹だし・菜種油 ⑪10日 アレルギー 菓子

584 ねぎちぎり揚

100g 466円(税込503円)

青のりの風味がとても強く小判揚げのも

ちも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:すけとうだら全糖入り身・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 ⑪10日 アレルギー 菓子

585 青のり小判

3枚 386円(税込417円)

ニシンを干物にしてから桜チップで軽く燻製にしました。パスタ、アヒージョ、サンドイッチなどに合います。



いちうろこ 静岡県静岡市 清水区

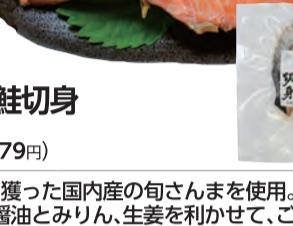
蔵 スポット

原材料:ニシン(山陰沖)・食塩 ⑪90日

552 薫にしん干物

100g(約4枚) 727円(税込785円)

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



いちうろこ 静岡県静岡市 清水区

蔵 スポット

「もったいない！」精神の塊からできた「まぐろもろこし」。廃棄されるままのしづかに使った練り物です。まぐろとラズと一緒に練り上げモチ食感に。とうもろこし・玉ねぎの甘みが美味しい倍増です。

いちうろこ
静岡県静岡市
清水区

【スポット】

原材料:まぐろさすり身・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・桜えび・塩(天日粉碎塩)・味の母・かつおだし・菜種油

10日

586 まぐろもろこし

100g 477円(税込515円)

由比と言えば桜えびです。近年桜えびは不漁が続いている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

【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(天日粉碎塩)・味の母・かつおだし・菜種油

14日 アルケン(豆)

587 桜えび釜揚げ

3枚 715円(税込772円)

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

いちうろこ
静岡県静岡市
清水区

【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(天日粉碎塩)・鰹だし

14日 アルケン(豆)

588 白はんぺん

3枚 671円⇒ 638円(税込689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

【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・醸酵調味料・かつおだし・菜種油

14日

589 ごぼう巻き

100g 474円(税込512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セットができました。一人気のちくわと冷やしてても美味しいごぼう巻き・小判揚げ。癖がないお子様でも食べやすい「いわし団子」の4種セットです。熟々を食べていただくのもよし。冷やし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

【スポット】

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

【アルケン】

夏のおでん種セット

590 1P 900円(税込972円)

4種14品

591 2P 1,710円(税込1,847円)

4種14品×2

1,800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ます。



京都・ほった園

毎週

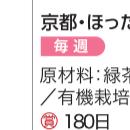
原材料:緑茶(京都府) / 有機栽培

1年

593 有機栽培熟成三年番茶

150g 415円(税込448円)

新茶時期の匂を見分け、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

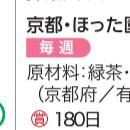
原材料:緑茶(京都府) / 有機栽培

180日

594 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、有機抹茶特有的甘味を加えました。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

595 宇治の抹茶入りくき茶

100g 600円(税込648円)

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



静岡県 石原園

C週

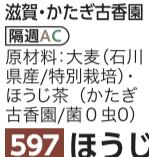
原材料:有機緑茶(静岡県産)

365日

596 有機栽培/食葉茶パウダー

50g 698円(税込754円)

香ばしく焙煎した麦茶にはじめ茶をプラス。風味・香ばしさとも絶品。意外にホットも美味。甘み・風味が一層生きています。



滋賀・かたぎ古香園

隔週AC

原材料:大麦(石川県産) / 特別栽培・ほうじ茶(かたぎ古香園/菌O虫O)

1年

597 ほうじ茶入 麦茶ティーバッグ

10g×32 600円(税込648円)

有機栽培の成熟した茶の枝葉を使用した番茶です。カフェイン・タンニン等の刺激成分が少なく、生後1ヶ月の赤ちゃんからお飲みいただけます。



大阪・ムソー C週

原材料:有機緑茶(国産) 1年

598 赤ちゃん番茶ティーバッグ

2g×18 380円(税込410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。風味豊かで美味しい、そのまま食べてもサクサクと香ばしいそばです。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)

1年

599 そば屋のそば茶

180g 1,230円(税込1,328円)

大阪・ムソー スポット

9ヶ月

やわらかな苦みとコク、フルーティな甘みがバランスよくスッキリとした味わいのオーガニックアイスコーヒーです。

原材料:有機コーヒー(国内製造)

604 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。南アフ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

605 オーガニックアイスコーヒー/微糖

各1000ml 560円(税込605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

隔週AC

原材料:ニンジン(自社産/菌O虫O)

1年

有機ベルファームのにんじんジュース

610 1P

100ml 226円(税込244円)



611 10P

100ml×10 2,263円⇒ 2,180円(税込2,354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

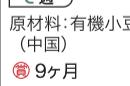
隔週AC

原材料:有機玄米・玄米(秋田・滋賀)

6ヶ月

616 有機玄米甘酒(粒)

250g 390円(税込421円)



濃縮タイプ

原材料: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・玄米(秋田・滋賀)

6ヶ月

616 有機玄米甘酒(粒)

250g 390円(税込421円)



濃縮タイプ

原材料: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・玄米(秋田・滋賀)

6ヶ月

616 有機玄米甘酒(粒)

250g 390円(税込421円)

濃縮タイプ

原材料: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・玄米(秋田・滋賀)

6ヶ月

616 有機玄米甘酒(粒)

250g 390円(税込421円)

濃縮タイプ

原材料: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・玄米(秋田・滋賀)

6ヶ月

616 有機玄米甘酒(粒)

250g 390円(税込421円)

濃縮タイプ

原材料: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・玄米(秋田・滋賀)

6ヶ月

616 有機玄米甘酒(粒)

250g 390円(税込421円)

濃縮タイプ

原材料: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・玄米(秋田・滋賀)

6ヶ月

616 有機玄米甘酒(粒)

250g 390円(税込421円)

濃縮タイプ

原材料: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

有機濃縮果汁とてん菜糖だけで作ったくだものドリンク。

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

原材料: 果実【有機ぶどう(アルゼンチン)、アメリカ、有機レモン】、てん菜糖



629 ぶどう

大阪・旭屋製菓 スポット 6ヶ月

果実でちゅーちゅー

630 りんご

45ml×5本 380円(税込410円)

もっちもちで柔らかい、米粉と砂糖を練った一口サイズの食べやすい和菓子です。みたらしのタレをかけてお召し上がりください。そのままはもちろん、温めても美味しい。

愛知・サンコー C週

原材料: 【餅】米粉(うるち米(国産)・砂糖(てん菜(国産))・食塩・小麦粉(小麦(国産))・タレ)砂糖・醤油・みりん・でん粉・醸造酢

賞 90日 アルゲン 麦豆

愛知・サンコー C週

原材料: 米粉(国内産)・有機オートミール・米飴・植物油脂(種類)・甜菜糖・馬鈴薯澱粉・食塩・膨張剤(重曹)

賞 120日 アルゲン 麦豆

637 みたらし餅

8個(タレ20g) 370円(税込400円)

よりすぐりの原料を使い、バニラとプランナーをきかせた、まるでマロングラッセのような味わいの甘納豆。

兵庫・丹波わらしへ屋 C週

原材料: 黒大豆(北海道産/無農薬無化学肥料)・粗糖(種子島産)・プランナー(大分県産)・塩(海の精)・バニラエキス 賞 300日 アルゲン 麦豆

639 黒豆こんふい

150g 780円(税込842円)

沖縄県産原料100%。そのまま食べられるおいしい黒糖菓子です。個包装のキャンディタイプなので持ち歩きにも便利な大きさです♪

北海道・ノースカラーズ スポット

原材料: 粗糖(さとうきび(沖縄県産)・黒糖(さとうきび(沖縄県産)・糖蜜(さとうきび(沖縄県産)・食塩(石垣の塩) 賞 365日

640 純国産そのまま食べられる黒糖

75g(約15個) 269円(税込291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、石鹼を中心とした洗浄成分です。

お肌にやさしいオレイン酸が多く含む、オリーブオイルから生まれた植物性洗顔料です。

神奈川・太陽油脂 隔週AC

成分: 水・カリ石鹼素地・グリセリン・スクワラン・ムクロジエキス・モツヤクシユ油・ローズ水・ニュウコウジユ油・ウイキョウ果実エキス・エタノール・クエン酸

659

オリーフェイスフォーム詰替

140ml 660円(税込726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。

原材料: 果実【有機りんご(アルゼンチン)、有機レモン】、てん菜糖



630 りんご

45ml×5本 380円(税込410円)

もっちもちで柔らかい、米粉と砂糖を練った一口サイズの食べやすい和菓子です。みたらしのタレをかけてお召し上がりください。そのままもちろん、温めても美味しい。

愛知・サンコー C週

原材料: 米粉(国内産)・有機オートミール・米飴・植物油脂(種類)・甜菜糖・馬鈴薯澱粉・食塩・膨張剤(重曹)

賞 120日 アルゲン 麦豆

637 みたらし餅

8個(タレ20g) 370円(税込400円)

よりすぐりの原料を使い、バニラとプランナーをきかせた、まるでマロングラッセのような味わいの甘納豆。

兵庫・丹波わらしへ屋 C週

原材料: 黒大豆(北海道産/無農薬無化学肥料)・粗糖(種子島産)・プランナー(大分県産)・塩(海の精)・バニラエキス 賞 300日 アルゲン 麦豆

639 黒豆こんふい

150g 780円(税込842円)

沖縄県産原料100%。そのまま食べられるおいしい黒糖菓子です。個包装のキャンディタイプなので持ち歩きにも便利な大きさです♪

北海道・ノースカラーズ スポット

原材料: 粗糖(さとうきび(沖縄県産)・黒糖(さとうきび(沖縄県産)・糖蜜(さとうきび(沖縄県産)・食塩(石垣の塩) 賞 365日

640 純国産そのまま食べられる黒糖

75g(約15個) 269円(税込291円)

原材料: 本日のバスチャライズ牛乳と平飼いの有精卵・国産のピートグラニュー糖・香料は天然のバニラだけ。1カップに約7カップの生乳を使い、美味しさを濃縮しました。

なめらかな仕上がりで天然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)

643 バニラ

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

原材料: 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)

645 ビターチョコ

120ml 430円(税込464円)

島根・木次乳业 涼 隔週AC

原材料: 牛乳、濃縮乳、ビート糖

賞 1年 アルゲン 麦豆

VANAGAのアイス

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。純石けんなのに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 隔週AC

成分: 純石けん分(36%・脂肪酸カリウム)

パックス洗濯用石けんソフト

654 詰替

1000ml 750円(税込825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

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

10001 ボトル

500ml 520円(税込572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

成分: 純石けん分(10%・脂肪酸カリウム)、オレンジオイル

ナチュロン台所のせっけん

10002 詰替

450ml 400円(税込440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。

埼玉・山田洋治商店

毎週

10008 ワンタッチ芯なしシングル

130m×6 740円(税込814円)

しっかり巻いたロールで通常のトレ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

10009 ピュアブラウン・ダブル

37.5m×8 672円(税込739円)

しっかり巻いたロールで通常のトレ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

10010 ナチュロンリップクリーム

4g 650円(税込715円)

しっかり巻いたロールで通常のトレ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

10011 菊花せんこう・標準

10巻×3 1,136円(税込1,250円)

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

原材料: 天草、黒糖みつ(沖縄)、赤えんどう(北海道)、醸造酢

631 豆かんてん黒蜜 155g

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

原材料: 天草、黒糖みつ(沖縄)、きな粉(国産大豆)、醸造酢、醸造酢

632 きな粉 アルゲン豆 黒みつ寒天 160g

神奈川・太陽 スポット 3ヶ月

各 310円(税込335円)

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

東京・五月堂 C週

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

賞 40日 アルゲン 麦豆

641 玄米パン(あんなし)

3個 481円(税込519円)

北海道産小麦粉と玄米粉、沖縄産黒糖を加えた風味豊かな玄米パンです。ふわふわとした食感で、温めるとより美味しい召上上がります。好みで、ジャムをかけてお召し上がりください。

東京・五月堂 C週

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

賞 40日 アルゲン 麦豆

642 玄米パン(あん入り)

3個 500円(税込540円)

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

東京・五月堂 C週

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

賞 40日 アルゲン 麦豆

643 素焼き

175円(税込189円)

原材料: 有機玄米、有機黒ゴマ、塩(海の精)

アルゲン豆

634 黒胡麻

200円(税込216円)

原材料: 有機玄米(国産)・有機黒ゴマ・有機たまり醤油

アルゲン豆

635 白胡麻

200円(税込216円)

原材料: 有機玄米(国産)・有機たまり醤油・有機黒ゴマ

アルゲン豆

636 たまり醤油

175円(税込189円)

原材料: 有機玄米(国産)・有機たまり醤油・有機黒ゴマ

アルゲン豆

649 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ィーです。

原材料: 濃縮乳・牛乳、ビート糖、ココアパウダー

アルゲン乳

652 チョコ

天然ビタミンEを配合した、シンプルでお肌に優しい石鹼です。

神奈川・太陽油脂 C週

成分: 過炭酸ナトリウム(酸素系)

658 酸素系漂白剤・詰替

500g 550円(税込605円)

天然ビタミンEを配合した、シンプルでお肌に優しい石鹼です。

神奈川・太陽油脂 C週

成分: 石鹼素地、グリセリン、トコフェロール

あすか 農家の加工グループ

奈良県五條市

翌々週配達

奈良吉野・紀州の山あいで、梅や柿を世話し、野菜をつくる「生産者グループあすか」。農家自身が育てたものを、昔のままに素朴に加工し、お届けします。なつかしくて新しい「ほんもの」の味をお楽しみください。

梅の実のほどよい酸味と上質な塩で
できた梅酢です。



翌々週配達
奈良・あすか
スポット
原材料: 梅(あすか)・しそ(あすか)・食塩
⑨0日

10015 赤梅酢

200ml 386円(税込417円)

甘露梅がまるごと入っている贊
沢なゼリーです。こんにゃく粉と
寒天を使っていますので、おなか
にも優しい。

翌々週配達 奈良・あすか スポット

原材料: 梅甘露煮(梅・砂糖)・梅シロップ
(梅・粗糖)・粗糖・こんにゃく粉・寒天・酸
味料(クエン酸)

⑨300日



10019 青梅ゼリー

80g×4
790円⇒
750円(税込810円)

みらい 手作り韓国ごはん

愛知県稻沢市

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



塩、生姜、にんにくをベースにした「水
キムチ」スープに大根、人参をはさみこ
んだ胡瓜の浸し汁をいただきながら召
し上がるさっぱりとした「水キムチ」の
一つです。さわやかな乳酸発酵をお楽
しみいただけます。半分に切って盛り
付けます。

届いたらすぐ
食べてね
■ スポット

原材料: 胡瓜・大根・糸唐辛子・ミネラ
ルウォーター・食塩・生姜・酢・発酵調
味料(味の母)・粗糖・にんにく
⑨7日

10032 胡瓜の水キムチ

160g 717円(税込774円)

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

愛知・みらい
■ スポット

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

⑨30日 アルゲン 国

10033 マイルドなビビン冷麺セット

1人前(170g) 663円(税込716円)

梅肉に赤しそを練り
こみました。ご飯に、
おにぎりに便利。



価格改定

翌々週配達

奈良・あすか
スポット

原材料: 梅(あすか)・しそ(あすか)・塩

⑨90日

10013 梅びしお

100g 491円(税込530円)

梅干しに漬け込んだ赤しそをそのまま
まかりかけにしました。ごはんのお供に、お弁当に。

規格変更 価格変更

翌々週配達

奈良・あすか
スポット

原材料: 梅酢(あすか/梅・塩)・砂糖

⑨90日

10015 赤梅酢

200ml 386円(税込417円)

華やかな梅の香りと風味! 白梅干か
ら作った、すし酢です。

翌々週配達

奈良・あすか
スポット

原材料: 梅酢(あすか/梅・塩)・砂糖

⑨90日

10016 すし梅酢

200ml 421円(税込455円)

梅干しに漬け込んだ赤しそをそのまま
まかりかけにしました。ごはんのお供に、お弁当に。

規格変更 価格変更

翌々週配達

奈良・あすか
スポット

原材料: しそ(奈良・和歌山・三重)・滋賀・愛媛・梅酢(奈良・和歌山・三重)・食塩(沖縄)

⑨90日

10017 しその葉ふりかけ

40g 281円(税込303円)

かりかりの歯ごたえを楽しんでいた
だくために、梅を少し大きめにカット
しています。

価格変更

翌々週配達

奈良・あすか
スポット

原材料: 梅(あすか)・しそ抽出液(あすか)・梅酢・塩・ホタテエキス

⑨30日

10018 きざみかりかり梅

60g 412円(税込445円)

かりかりの歯ごたえを楽しんでいた
だくために、梅を少し大きめにカット
しています。

価格改定

翌々週配達

奈良・あすか
スポット

原材料: 梅(あすか)・しそ抽出液(あすか)・梅酢・塩・ホタテエキス

⑨30日

10019 青梅ゼリー

80g×4 750円(税込810円)

干し柿を寒天で練り上げたゼ
リー菓子です。干し柿の風味を
お楽しみいただけます。

翌々週配達

奈良・あすか
スポット原材料: 麦芽糖水飴・干柿ペースト・
てん菜糖・寒天・こんにゃく粉・食用な
たね油・オブラー

⑨180日

10020 干し柿ゼリー

130g 421円(税込455円)

干し柿を寒天で練り上げたゼ
リー菓子です。干し柿の風味を
お楽しみいただけます。

翌々週配達

奈良・あすか
スポット原材料: 麦芽糖水飴・黄梅ペースト・
てん菜糖・梅果汁・寒天・オブラー

⑨180日

10021 完熟梅ゼリー

100g 421円(税込455円)

黄色く熟した梅の果肉をペー
スト状にし、寒天で昔懐かしい
一口サイズのゼリーにしました。

翌々週配達

奈良・あすか
スポット原材料: 麦芽糖水飴・黄梅ペースト・
てん菜糖・梅果汁・寒天・オブラー

⑨180日

10022 しょうが佃煮

100g 544円(税込588円)

高知県産しょうがを有機しょうゆを
中心としたこだわりの調味料で甘辛く
煮上げました。ごはんやおにぎり、
お茶漬けなどによく合います。

翌々週配達

奈良・あすか
スポット原材料: ショウガ(高知・あすか)・ビートグラ
ニューコーヒー・有機醤油・発
酵調味料・酒・鰹節

⑨90日

10023 生姜しぐれ

70g 403円(税込435円)

お茶請けにもぴったりの一品
です。紅茶との相性が抜群。

翌々週配達

奈良・あすか
スポット原材料: ショウガ(高
知)・ビートグラ
ニューコーヒー

⑨90日

10024 柿のしづく

70g 455円(税込491円)

お茶請けにもぴったりの一品
です。紅茶との相性が抜群。

翌々週配達

奈良・あすか
スポット原材料: たねなし柿(奈良・
和歌山)

⑨90日

10025 ゆずピール

50g 368円(税込397円)

香り高いゆずとほどよく甘い砂糖が
絶妙。お茶のお供やおやつにどうぞ

翌々週配達

奈良・あすか
スポット原材料: ゆず(あすか)・ビートグラ
ニューコーヒー

⑨90日

10026 かりん蜂蜜漬

350g 1,133円(税込1,224円)

当地で農葉を最小限に抑えて栽培さ
れた吉野本カリンを蜂蜜漬けに加工
しました。蜂蜜は、天然の純度100
%蜂蜜を使用しています。

翌々週配達

奈良・あすか
スポット原材料: はちみつ(ア
ルゼンチン)・かりん
(奈良)

⑨365日

10027 韓国ごはん

80g×4 750円(税込810円)

サラダ感覚で食べられるように爽や
かな風味に仕上げました。

翌々週配達

愛知・みらい
■ スポット原材料: 白菜・大根・
人参・セロリ・唐辛子・アミエビ塩辛・粗
糖・鰯エキス・米粉・昆布・にんにく・
生姜・葱・酢

⑨10日 アルゲン 国

10028 サラダキムチ

200g 705円(税込761円)

白菜有機栽培の大葉を丁寧に1枚ずつキムチだれに漬け込みました。ご飯にくる
んでお召し上がりいただいたり、刻んで
冷奴などの葉物にも香り高く食欲をそそ
ります。

翌々週配達

愛知・みらい
■ スポット原材料: 大葉(千葉)・唐辛子・ア
ミエビ塩辛・粗
糖・鰯エキス・米
粉・昆布・にんにく・
生姜・葱・酢

⑨20日 アルゲン 国

10029 大葉キムチ

10枚50g 658円(税込711円)

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

翌々週配達

愛知・みらい
■ スポット原材料: 白菜・ニンジン・唐辛子(韓國
産/低農薬)・ねぎ・アミエビ塩辛・粗
糖・鰯エキス・米粉・昆布・にんにく・
生姜・葱・酢

⑨10日 アルゲン 国

10030 つくりたて白菜キムチ

200g 782円(税込845円)

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

翌々週配達

愛知・みらい
■ スポット原材料: トッポギ、たれ
【自家製コチュジャン】
※レシピ付

⑨20日 アルゲン 国

10031 ビビン冷麺のたれ

200ml 900円⇒
(税込972円)

夏に1本ほしい調味料です。市販の激辛
タイプとは違い、マイドフルな仕上がりで
す。冷麺のたれの他に、ドレッシングと
して、冷奴、焼きナス、韓国風サラダなど
にも合います。

翌々週配達

愛知・みらい
■ スポット原材料: 味噌・発酵調味料
(味の母)・粗糖・酢・唐辛子・すりごま・ごま油・にんにく

⑨20日 アルゲン 国

10032 胡瓜の水キムチ

160g 717円(税込774円)

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

翌々週配達

愛知・みらい
■ スポット原材料: 米/調味料: 味噌・発酵調味
料・粗糖・唐辛子 ⑨20日 アルゲン 国

10033 マイルドなビビン冷麺セット

1人前(170g) 663円(税込716円)

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

翌々週配達

愛知・みらい
■ スポット原材料: 麦(玄米・馬鈴薯澱粉)たれ
(味噌・発酵調味料・粗糖・米酢・唐辛子・ごま油・にんにく)

⑨30日 アルゲン 国

10034 時短豆腐チゲの素