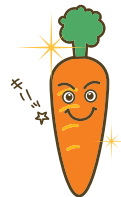


畑と台所をつなぐ



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>

心もカラダもよろこぶ、夏のやさしいひととき

香り高く、すっきりとした味わいの
オーガニック&フェアトレードコーヒー。
ポップコーンヒーズのこだわりの一杯が、
あなたの心と地球にやさしく寄り添います。
この夏は、自然の恵みを感じながら、
素材を厳選したクッキーと一緒にリラックスした時間を。
ほんの少し“いいねいな暮らし”を楽しんでみませんか？

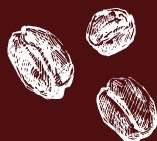


POPCOFFEES(ポップコーンヒーズ)のこだわり

1

オーガニック

化学的に合成された肥料や農薬を使用しないことを基本に、3年以上の堆肥による土作りを行った農場で栽培されています。輸入の際に燻蒸(殺虫ガスによる消毒)も行われていません。



2

フェアトレード

生産者を買叩き、格差や貧困の原因となっているコーヒー豆ではなく、公正な価格や関係で取引した豆を積極的に取り扱っています。



3

フレッシュネス

全てのコーヒーはお届けの1週間前までに焙煎されています。新鮮なコーヒーの味と香りの良さは格別です。



POPCOFFEES!

冷房の中でゆっくりと味わうホットコーヒー

ホットでおいしい爽やかクリーンテイストです。心地よくやさしい酸味とスツクリとした華やかな風味が特徴で、夏でもホットコーヒーを飲まれる方におすすめのブレンドです。

福岡・POPCOFFEES スポット 180日 翌々週配達
原材料:有機コーヒー豆(東ティモール、コロンビア)

有機夏ブレンドコーヒー

30113 中挽 30120 豆

各200g

1,172円⇒
(¥1,266円) **1,080円**(¥1,166円)

コロンビア北部、カリブ海に面したサンタマルタ・シエラネバダ山で栽培されたアラビカ種ティピカ厳守の最高級豆を使用。肥沃な土壌が生んだマイルドなオーガニックインスタントコーヒーです。

福岡・POPCOFFEES スポット 180日 翌々週配達

原材料:有機コーヒー豆(東ティモール、ベルー)

1年

30151 有機インスタント

80g

1,452円⇒
(¥1,568円) **1,300円**(¥1,404円)

30175 有機ドリップ

8g×10袋

1,132円⇒
(¥1,223円) **890円**(¥961円)

30168 カフェインレス

80g

1,452円⇒
(¥1,568円) **1,300円**(¥1,404円)

30182 カフェインレス

8g×10袋

1,400円⇒
(¥1,512円) **1,050円**(¥1,134円)

30212 カフェラテベース

600ml

1,371円⇒
(¥1,481円) **1,100円**(¥1,188円)

30229 メープル

60g

385円⇒
(¥416円) **365円**(¥394円)

30236 かぼちゃ

60g

355円⇒
(¥383円) **335円**(¥362円)

30243 キャロブ&ココア

60g

385円⇒
(¥416円) **365円**(¥394円)

30250 ベリー

60g

375円⇒
(¥405円) **355円**(¥383円)

卵・乳製品・白砂糖・小麦不使用

石川・オーサワジャパン スポット 6ヶ月

寝る前でも安心。天然水を使用した安全性の高い水抽出法で99%のカフェインを除去しています。

カフェインによる作用で眠れない方、肝機能が弱い方、妊娠中・授乳中の方などにオススメ。カフェインレスとは思えない深い味わいをお楽しみください。中深煎りの程よくコクが残るマイルドな焙煎です。

福岡・POPCOFFEES スポット 180日 翌々週配達
原材料:有機コーヒー豆(メキシコ)

カフェインレス有機コーヒー

30137 中挽 30144 豆

各200g

1,371円⇒
(¥1,481円) **1,250円**(¥1,350円)

お湯で溶かすだけで、手間をかけるにマイルドなテイストのコーヒーを楽しめます。

福岡・POPCOFFEES スポット 180日 翌々週配達

原材料:有機コーヒー豆(メキシコ)

1年

30168 カフェインレス

80g

1,452円⇒
(¥1,568円) **1,300円**(¥1,404円)

30182 カフェインレス

8g×10袋

1,400円⇒
(¥1,512円) **1,050円**(¥1,134円)

30212 カフェラテベース

600ml

1,371円⇒
(¥1,481円) **1,100円**(¥1,188円)

30229 メープル

60g

385円⇒
(¥416円) **365円**(¥394円)

30236 かぼちゃ

60g

355円⇒
(¥383円) **335円**(¥362円)

30243 キャロブ&ココア

60g

385円⇒
(¥416円) **365円**(¥394円)

30250 ベリー

60g

375円⇒
(¥405円) **355円**(¥383円)

卵・乳製品・白砂糖・小麦不使用

石川・オーサワジャパン スポット 6ヶ月

米粉クッキー

30229 メープル

60g

385円⇒
(¥416円) **365円**(¥394円)

石川・オーサワジャパン スポット 6ヶ月

暑い日にこそ飲みたい、ひんやり香り立つ、キリッと冷たいアイスコーヒー。

無糖・ストレートタイプです。アイスコーヒーに最適！有機コーヒー豆100%を本格ネルドリップした味わい深い、まろやかな香りです。

福岡・POPCOFFEES スポット 180日 翌々週配達
原材料:有機コーヒー豆(ベルー)

30199 オーガニック リキッドコーヒー

1000ml

966円⇒
(¥1,043円) **800円**(¥864円)

暑い日にぐくぐく飲めるコーヒーをイメージし、コクやクセが少ないやさしい風味のヘルシー深煎豆を使用しました。冷蔵庫で1晩浸けるだけ！

1袋で600ml作れます。

福岡・POPCOFFEES スポット 180日 翌々週配達
原材料:有機コーヒー豆(ベルー)

30205 オーガニック水出しコーヒー

30g×5

950円⇒
(¥1,026円) **780円**(¥842円)

年齢問わず！シーズン問わず！絶大な人気を誇る「カフェラテベース」(4倍希釈)でんさい糖のナチュラルで優しいあまみが特徴。原液を4～5倍の牛乳や豆乳で割ってお飲みください。

約20杯分 翌々週配達

福岡・POPCOFFEES スポット 180日 翌々週配達

原材料:有機コーヒー豆(グアテマラ)、

てんさい糖

30212 カフェラテベース

600ml

1,371円⇒
(¥1,481円) **1,100円**(¥1,188円)

30229 メープル

60g

385円⇒
(¥416円) **365円**(¥394円)

30236 かぼちゃ

60g

355円⇒
(¥383円) **335円**(¥362円)

30243 キャロブ&ココア

60g

385円⇒
(¥416円) **365円**(¥394円)

30250 ベリー

60g

375円⇒
(¥405円) **355円**(¥383円)

卵・乳製品・白砂糖・小麦不使用

石川・オーサワジャパン スポット 6ヶ月

米粉クッキー

30229 メープル

60g

385円⇒
(¥416円) **365円**(¥394円)

30236 かぼちゃ

60g

355円⇒
(¥383円) **335円**(¥362円)

30243 キャロブ&ココア

60g

石川・オーサワジャパン スポット 6ヶ月

コーヒーに、やさしい甘さの米粉クッキーを添えて...



メープルのやさしい甘みが味わえるシンプルなクッキー。

原材料:米粉[米(石川県)],なたね油、オーサワの有機メープルシロップ、アーモンドパウダー、てんさい含蜜糖、食塩

かぼちゃの豊かな風味のクッキー。

原材料:米粉[米(石川県)],なたね油、アーモンドパウダー、てんさい含蜜糖、有機アガベシロップ、かぼちゃ粉末(北海道)、食塩

キャロブとココアの豊かな風味とほろ苦さのクッキー。

原材料:米粉[米(石川県)],オーサワの有機メープルシロップ、なたね油、アーモンドパウダー、てんさい含蜜糖、有機キャロブパウダー、ココアパウダー、食塩

3種のベリーの甘酸っぱい風味のクッキー。

原材料:米粉[米(石川県)],なたね油、アーモンドパウダー、てんさい含蜜糖、有機アガベシロップ、ラズベリー果汁、ストロベリー果汁、アロニア果汁、食塩



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



たっぷり新鮮な野菜とスタミナ肉入りの、ご飯との相性ぴったりのおかずです。
もやしは付属しておりませんのでお好みで用意下さい。

6 生きくらげと豚肉の野菜炒め
2人前 (245g) 1,273円→
(¥1,375円) **1,146円**(¥1,238円)



たっぷり新鮮な野菜とスタミナ肉入りの、ご飯との相性ぴったりのおかずです。
もやしは付属しておりませんのでお好みで用意下さい。

7 チンゲン菜のスタミナ炒め
2人前 (440g) 1,110円→
(¥1,199円) **1,055円**(¥1,139円)



ポリウムたっぷりのチンゲン菜としっかり味のスタミナ肉を炒めて作るスタミナ炒めです。パプリカの赤色が彩りを添えてくれます。ご飯との相性バッチリの一品です。

8 ブイヨン水餃子スープ
2人前 (330g) 1,025円(¥1,107円)



ご家庭では面倒な
酢豚も袋から出して
炒めるだけ！

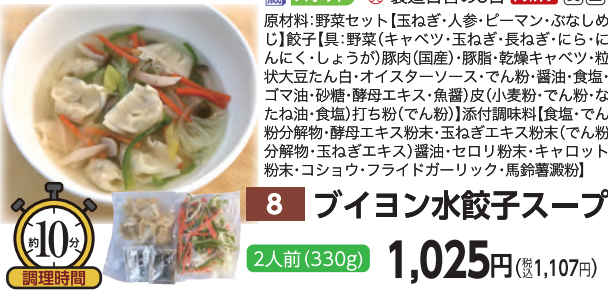
玉ねぎとたけのこの歯ごたえが絶妙な新鮮野菜と本格酢豚ソースのセット。豚肉入りソースには黒酢を使って奥深い味わいに仕上げました。

2 2人前 (410g) 1,040円(¥1,123円)
3 4人前 (820g) 2,080円(¥2,246円) **1,734円**(¥1,873円)

彩り野菜と国産豚の黒酢酢豚

2 2人前 (410g) 1,040円(¥1,123円)
3 4人前 (820g) 2,080円(¥2,246円) **1,734円**(¥1,873円)

すべて国産の原材料を使用した餃子と新鮮野菜、野菜の旨味で美味しく仕上げたスープのセットです。お好みで、こしょう・ラー油を入れても美味しい！



**9 山椒香るにしんと
筍の炊き込みご飯**
3〜4人前 (390g) 1,024円(¥1,106円)



甘辛たれで
ご飯がすすむ〜！

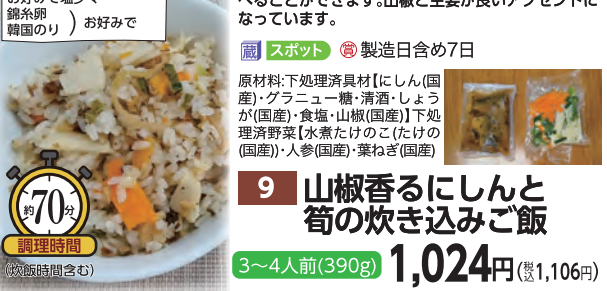
野菜・お肉は全て細切りにしてあります。面倒な手間はいりません！野菜とチンジャオロースたれを炒めるだけで、本格「青椒肉絲」の出来上がりです。

4 2人前 (320g) 1,110円(¥1,199円)
5 4人前 (640g) 2,220円(¥2,398円) **1,804円**(¥1,948円)

青椒肉絲

4 2人前 (320g) 1,110円(¥1,199円)
5 4人前 (640g) 2,220円(¥2,398円) **1,804円**(¥1,948円)

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



12 タカミメロン
1玉 (約650g) 998円(¥1,078円)

13 タカミレッドメロン
1玉 (約650g) 998円(¥1,078円)

14 約1kg前後 644円(¥696円)
15 約3kg前後 1,789円(¥1,932円)

16 セミノール
約1kg 752円(¥812円)

17 500g 472円(¥510円)
18 1kg 944円(¥1,020円) **882円**(¥953円)

19 レモン
約300g (2〜3個) 520円(¥562円)

20 2本 758円(¥819円)
21 4本 1,433円(¥1,548円)

22 約500g 626円(¥676円)
23 約1kg 1,176円(¥1,270円)
24 畑直3.5kg箱 3,998円(¥4,318円)

25 1P 298円(¥322円)
26 2P 554円(¥598円)
27 いんげん 289円(¥312円)
28 いんげん徳用 792円(¥855円)

29 約300g (2〜3個) 520円(¥562円)

30 約300g (2〜3個) 520円(¥562円)

31 約300g (2〜3個) 520円(¥562円)

32 約300g (2〜3個) 520円(¥562円)

33 約300g (2〜3個) 520円(¥562円)

34 約300g (2〜3個) 520円(¥562円)

35 約300g (2〜3個) 520円(¥562円)

36 約300g (2〜3個) 520円(¥562円)

37 約300g (2〜3個) 520円(¥562円)

果物&野菜

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

青果物へ使用予定の「農薬」及び「栽培方法」

順次表記(例)
● 除1植1菌0虫0有機許容1
① ② ③ ④ ⑤

- ①除草剤(不使用の場合は記載を省略)
 - ②植物成長調整剤(不使用の場合は記載を省略)
 - ③殺菌剤
 - ④殺虫剤
 - ⑤JAS法にて有機農産物に使用することを許された農薬(法的には表示義務なし)
- ※基本は化学肥料不使用です。(記載を省略)
※表記の防除は、定植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

みかんの名産地！ 和歌山・有田から池田さんの柑橘

池田鹿蔵みかん農園 和歌山県有田郡



初夏の味わい さわやか甘夏みかん

温州みかんとは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)

16 セミノール
約1kg 752円(¥812円)

17 500g 472円(¥510円)
18 1kg 944円(¥1,020円) **882円**(¥953円)

19 レモン
約300g (2〜3個) 520円(¥562円)

20 2本 758円(¥819円)
21 4本 1,433円(¥1,548円)

22 約500g 626円(¥676円)
23 約1kg 1,176円(¥1,270円)
24 畑直3.5kg箱 3,998円(¥4,318円)

25 1P 298円(¥322円)
26 2P 554円(¥598円)
27 いんげん 289円(¥312円)
28 いんげん徳用 792円(¥855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。



14 約1kg前後 644円(¥696円)
15 約3kg前後 1,789円(¥1,932円)

16 セミノール
約1kg 752円(¥812円)

17 500g 472円(¥510円)
18 1kg 944円(¥1,020円) **882円**(¥953円)

19 レモン
約300g (2〜3個) 520円(¥562円)

20 2本 758円(¥819円)
21 4本 1,433円(¥1,548円)

22 約500g 626円(¥676円)
23 約1kg 1,176円(¥1,270円)
24 畑直3.5kg箱 3,998円(¥4,318円)

25 1P 298円(¥322円)
26 2P 554円(¥598円)
27 いんげん 289円(¥312円)
28 いんげん徳用 792円(¥855円)

完熟パイナップル

沖縄・石垣島の
宝もの★

from沖縄

島のパイナップル！『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、なるべく早くお召上がりください。(カットして冷凍OK)



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

八重山フルーツクラブ (真南風)
沖縄県石垣市
● 除1菌0虫3植1 (肥料の一部に化成を含む) 品種：ボゴール

11 八重山のスナックパイナップル(2S)
1玉(0.8〜1.1kg) 998円(¥1,078円)

12 タカミメロン
1玉 (約650g) 998円(¥1,078円)

13 タカミレッドメロン
1玉 (約650g) 998円(¥1,078円)

14 約1kg前後 644円(¥696円)
15 約3kg前後 1,789円(¥1,932円)

16 セミノール
約1kg 752円(¥812円)

17 500g 472円(¥510円)
18 1kg 944円(¥1,020円) **882円**(¥953円)

19 レモン
約300g (2〜3個) 520円(¥562円)

20 2本 758円(¥819円)
21 4本 1,433円(¥1,548円)

22 約500g 626円(¥676円)
23 約1kg 1,176円(¥1,270円)
24 畑直3.5kg箱 3,998円(¥4,318円)

25 1P 298円(¥322円)
26 2P 554円(¥598円)
27 いんげん 289円(¥312円)
28 いんげん徳用 792円(¥855円)

29 約300g (2〜3個) 520円(¥562円)

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
● 菌2虫1

生産者の長尾泰博さん

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上がりください。



12 タカミメロン
1玉 (約650g) 998円(¥1,078円)

13 タカミレッドメロン
1玉 (約650g) 998円(¥1,078円)

14 約1kg前後 644円(¥696円)
15 約3kg前後 1,789円(¥1,932円)

16 セミノール
約1kg 752円(¥812円)

17 500g 472円(¥510円)
18 1kg 944円(¥1,020円) **882円**(¥953円)

19 レモン
約300g (2〜3個) 520円(¥562円)

20 2本 758円(¥819円)
21 4本 1,433円(¥1,548円)

22 約500g 626円(¥676円)
23 約1kg 1,176円(¥1,270円)
24 畑直3.5kg箱 3,998円(¥4,318円)

25 1P 298円(¥322円)
26 2P 554円(¥598円)
27 いんげん 289円(¥312円)
28 いんげん徳用 792円(¥855円)

29 約300g (2〜3個) 520円(¥562円)

30 約300g (2〜3個) 520円(¥562円)

31 約300g (2〜3個) 520円(¥562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、パターnteーに。



天野グループ
愛知県安城市 産
④菌0虫2肥料の一部に化成含む
品種：エクストリーム他

29 ほうれんそう
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。



寺岡有機農場
広島県世羅町 産
④菌0虫0

35 有機ベビーケール
30g 300円(¥324円)

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



天野グループ
愛知県安城市 産
④菌0虫2肥料の一部に化成含む
品種：夏蒼天他

30 小松菜
200g 276円(¥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 産
④菌0虫0

36 有機サラダ春菊
30g 300円(¥324円)

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



寺岡有機農場
広島県世羅町 産
④菌0虫0

31 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。



寺岡有機農場
広島県世羅町 産
④菌0虫0

37 有機レタスリーフミックス
30g 300円(¥324円)

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



寺岡有機農場
広島県世羅町 産
④菌0虫0

32 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 産
④菌0虫0

38 有機ベビーリーフ
30g 300円(¥324円)

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



寺岡有機農場
広島県世羅町 産
④菌0虫0

33 有機サラダロメイン
30g 300円(¥324円)

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



寺岡有機農場
広島県世羅町 産
④菌0虫0

34 有機ルッコラセルパチカ
30g 320円(¥346円)

南島原の春にんじん！

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



長崎有機農業研究会
長崎県南島原市 産
④菌0虫0
品種：ベータリッチ

にんじん
42 500g (S-2L) 318円(¥354円)

43 1kg (S-2L) 636円→(¥687円) 581円(¥628円)

ふつうの玉ねぎより水分があり辛さ控えめで、生食向き。酢の物・和え物にも。



あすか
奈良県五條市 産
④菌0-2虫0
(奈良県の一般栽培15回)
品種：くれない、湘南レッド

48 赤玉ねぎ
500g 258円(¥279円)

料理の美味しさをぐーんとアップ！栄養豊富で、がん予防に効果のある食材「デザイナーフーズ」のトップ1といわれます。

★乾燥が運れた場合「生」で出荷させていただきます。



生産者グループあすか
奈良県五條市 産
④菌0虫0 (和歌山県産)

56 にんにく
50g (約1〜2玉) 280円(¥302円)

シャキシャキした歯ごたえとほんのりした甘み、独特の風味。

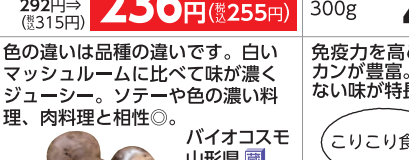


バイオコスモ
長野県南安曇郡 産
④菌0虫0

62 えのき
100g 146円(¥158円)

63 徳用
200g 292円→(¥315円) 236円(¥255円)

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



バイオコスモ
山形県 産
④菌0虫0

71 ブラウンマッシュルーム
100g 367円(¥396円)

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



バイオコスモ
長野県飯田市 産
④菌0虫0

72 はなびらたけ
80g 402円(¥434円)

今の時期、保存は洗ってから冷蔵庫に入れ、早めにお使いください。

天野グループ
愛知県安城市 産
④菌0虫2肥料の一部に化成含む
品種：ベータリッチ



天野さんのにんじん
44 500g 265円(¥286円)

45 1kg 530円→(¥572円) 498円(¥538円)

新品種さんじゅう丸は、荷崩れしにくく旨みがあり、しっとりとした食感が特徴。農薬肥料とも不使用でやや小ぶりです。

自然栽培グループとものわ
愛知県豊田市 産
④菌0虫0
品種：さんじゅう丸
★出始めは小さめ中心の予想



51 自然栽培じゃがいも
400g 289円(¥312円)

52 500g 369円(¥399円)

53 1kg 738円→(¥797円) 690円(¥745円)

54 小っちゃんさつまいも
1kg 638円(¥689円)

55 大葉
10枚 174円(¥188円)

56 きのこといろいろパック5種
1セット 683円(¥738円)

57 さんごやまブシ茸入きのこ4種セット
1セット 482円(¥521円)

58 エリンギ
100g 289円(¥312円)

68 ふぞろいエリンギ
150g 271円(¥293円)

69 完熟なめこ
150g 245円(¥265円)

70 ホワイトマッシュルーム
100g 367円(¥396円)

71 ブラウンマッシュルーム
100g 367円(¥396円)

72 はなびらたけ
80g 402円(¥434円)

73 乾燥きくらげ
20g 625円(¥675円)

74 有機鷹の爪
5g 302円(¥326円)

75 犬山の黒米
200g 626円(¥676円)

76 雑穀・豆・粉

77 雑穀・豆・粉

78 雑穀・豆・粉

79 雑穀・豆・粉

80 雑穀・豆・粉

81 雑穀・豆・粉

82 雑穀・豆・粉

83 雑穀・豆・粉

84 雑穀・豆・粉

85 雑穀・豆・粉

86 雑穀・豆・粉

87 雑穀・豆・粉

台所のTHE定番野菜！湿気があるといたみやすいので、保管は風通しのいい冷暗所です。

生産者グループあすか
和歌山県産
④菌2-6虫0
品種：七宝ほか



玉ねぎ(サイズ混)

46 500g 362円(¥391円)

47 1kg 724円→(¥782円) 667円(¥720円)

焼き芋おすすめ！はらんなかのサツマイモ

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

はらんなか 新潟県津南町 産
④菌0虫0 品種：紅東、鳴門金時ほか

さつまいも
52 500g 369円(¥399円)

53 1kg 738円→(¥797円) 690円(¥745円)

54 小っちゃんさつまいも
1kg 638円(¥689円)

55 大葉
10枚 174円(¥188円)

56 きのこといろいろパック5種
1セット 683円(¥738円)

57 さんごやまブシ茸入きのこ4種セット
1セット 482円(¥521円)

58 エリンギ
100g 289円(¥312円)

68 ふぞろいエリンギ
150g 271円(¥293円)

69 完熟なめこ
150g 245円(¥265円)

70 ホワイトマッシュルーム
100g 367円(¥396円)

71 ブラウンマッシュルーム
100g 367円(¥396円)

72 はなびらたけ
80g 402円(¥434円)

73 乾燥きくらげ
20g 625円(¥675円)

74 有機鷹の爪
5g 302円(¥326円)

75 犬山の黒米
200g 626円(¥676円)

76 雑穀・豆・粉

77 雑穀・豆・粉

78 雑穀・豆・粉

79 雑穀・豆・粉

80 雑穀・豆・粉

81 雑穀・豆・粉

82 雑穀・豆・粉

83 雑穀・豆・粉

84 雑穀・豆・粉

85 雑穀・豆・粉

86 雑穀・豆・粉

87 雑穀・豆・粉

88 雑穀・豆・粉

89 雑穀・豆・粉

90 雑穀・豆・粉

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

バイオコスモ
神奈川県伊勢原市 産
④菌0虫0 品種：紅東、鳴門金時ほか



玉ねぎ(サイズ混)

46 500g 362円(¥391円)

47 1kg 724円→(¥782円) 667円(¥720円)

焼き芋おすすめ！はらんなかのサツマイモ

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

はらんなか 新潟県津南町 産
④菌0虫0 品種：紅東、鳴門金時ほか

さつまいも
52 500g 369円(¥399円)

53 1kg 738円→(¥797円) 690円(¥745円)

54 小っちゃんさつまいも
1kg 638円(¥689円)

55 大葉
10枚 174円(¥188円)

56 きのこといろいろパック5種
1セット 683円(¥738円)

57 さんごやまブシ茸入きのこ4種セット
1セット 482円(¥521円)

58 エリンギ
100g 289円(¥312円)

68 ふぞろいエリンギ
150g 271円(¥293円)

69 完熟なめこ
150g 245円(¥265円)

70 ホワイトマッシュルーム
100g 367円(¥396円)

71 ブラウンマッシュルーム
100g 367円(¥396円)

72 はなびらたけ
80g 402円(¥434円)

73 乾燥きくらげ
20g 625円(¥675円)

74 有機鷹の爪
5g 302円(¥326円)

75 犬山の黒米
200g 626円(¥676円)

76 雑穀・豆・粉

77 雑穀・豆・粉

78 雑穀・豆・粉

79 雑穀・豆・粉

80 雑穀・豆・粉

81 雑穀・豆・粉

82 雑穀・豆・粉

83 雑穀・豆・粉

84 雑穀・豆・粉

85 雑穀・豆・粉

86 雑穀・豆・粉

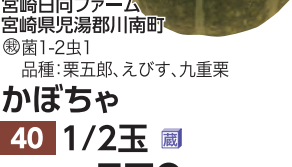
87 雑穀・豆・粉

88 雑穀・豆・粉

89 雑穀・豆・粉

90 雑穀・豆・粉

宮崎日向ファーム
宮崎県児湯郡川南町 産
④菌1-2虫1
品種：栗五郎、えびす、九重栗



かぼちゃ
40 1/2玉 570円(¥616円)

41 1玉 (約1.5kg) 1,140円→(¥1,231円) 924円(¥998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 産
④菌2虫3-4

55 大葉
10枚 174円(¥188円)

56 きのこといろいろパック5種
1セット 683円(¥738円)

57 さんごやまブシ茸入きのこ4種セット
1セット 482円(¥521円)

58 エリンギ
100g 289円(¥312円)

68 ふぞろいエリンギ
150g 271円(¥293円)

69 完熟なめこ
150g 245円(¥265円)

70 ホワイトマッシュルーム
100g 367円(¥396円)

71 ブラウンマッシュルーム
100g 367円(¥396円)

72 はなびらたけ
80g 402円(¥434円)

73 乾燥きくらげ
20g 625円(¥675円)

74 有機鷹の爪
5g 302円(¥326円)

75 犬山の黒米
200g 626円(¥676円)

76 雑穀・豆・粉

77 雑穀・豆・粉

78 雑穀・豆・粉

79 雑穀・豆・粉

80 雑穀・豆・粉

81 雑穀・豆・粉

82 雑穀・豆・粉

83 雑穀・豆・粉

84 雑穀・豆・粉

85 雑穀・豆・粉

86 雑穀・豆・粉

87 雑穀・豆・粉

88 雑穀・豆・粉

89 雑穀・豆・粉

90 雑穀・豆・粉

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



【スポット】
原材料: 基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・有機豆乳・パナラビーンズ **※ 4日** **【アレルギー】** **【国産】**

120 豆乳クリームサンド
85g×2 **575円**(**¥621円**)

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



【毎週】
原材料: 基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGくるみ・OGレーズン **※ 5日** **【アレルギー】** **【国産】**

125 カンパーニュ・ノア
280g **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】** **【国産】**

131 全粒パン・ナッツ
300g **420円**(**¥454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。



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 **【国産 隔週BD】**
原材料: 国産大豆・にがり・菜種油 **※ 5日** **【アレルギー】** **【国産】**

143 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、カレーに加えると、あらゆる料理にすぐ使えます。



149 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 **【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**

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

マイスターズ・バックシュトゥーベのパンと焼き菓子

愛知県名古屋市中千種区
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

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** **【アレルギー】** **【国産】**

126 カンパーニュ・ノアカレンズ
250g **420円**(**¥454円**)

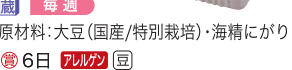
国内産米粉を100%使用したグルテンフリーの米粉パンです。
※同じ工房で小麦を使用しています。



【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**

132 米粉パン
2個 **300円**(**¥324円**)

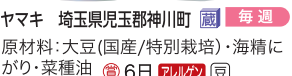
原料にこだわり、国産特別栽培大豆と国産の海精にがりで作っています。また、製造水は神泉の名水を使用。



ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町 **【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】** **【国産】**

138 豆庵豆腐 絹寄せ
300g **359円**(**¥387円**)

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



ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町 **【毎週】**
原材料: 大豆(国産/特別栽培)・海精にがり・菜種油 **※ 6日** **【アレルギー】** **【国産】**

144 豆庵厚揚げ
1枚(約240g) **409円**(**¥442円**)

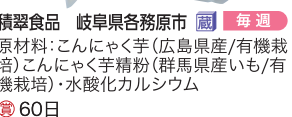
面倒な水切りが不要。和えもの、炒めもの、スープなど、さまざまな料理にお使いいただけます。



丸和食品 東京都練馬区 **【国産 隔週BD】**
原材料: 国産大豆・にがり **※ 21日** **【アレルギー】** **【国産】**

150 押し豆腐
220g **335円**(**¥362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 **【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**

156 手造り生芋糸こんにやく
250g **300円**(**¥324円**)

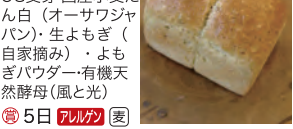
シンプルな食事パン。もっちりした国産小麦&天然酵母ならではの食感とほのかな酸味。



【毎週】
原材料: 基本材料・OG麦芽・国産小麦たんぱく(オーサワジャパン)・有機天然酵母(風と光) **※ 5日** **【アレルギー】** **【国産】**

121 湯種食パン
520g **420円**(**¥454円**)

新緑のよもぎをミニ食パンの中にとじ込みました。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)・生よもぎ(自家摘み)・よもぎパウダー・有機天然酵母(風と光) **※ 5日** **【アレルギー】** **【国産】**

127 よもぎ食パン
200g **340円**(**¥367円**)

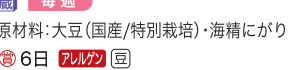
メイプルシロップのナチュラルな甘みと香ばしいくるみがベストマッチ。



【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(アリサン)・バター(よつ葉乳業)・メイプルシュガー・OGくるみ **※ 5日** **【アレルギー】** **【国産】** **【乳】**

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

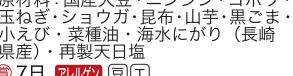
ソフトな食感と豆の甘さをじっくり味わっていただけます。どんなドレッシングにも合わせやすいお豆腐。



ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町 **【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】** **【国産】**

139 豆庵もめん豆腐
300g **353円**(**¥381円**)

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



丸和食品 東京都練馬区 **【国産 隔週BD】**
原材料: 国産大豆・ニンジン・ゴボウ・玉ねぎ・ショウガ・昆布・山芋・黒ごま・小えび・菜種油・海水にがり(長崎県産)・再製天日塩 **※ 7日** **【アレルギー】** **【国産】** **【国産】**

145 具だくさんがんも(小えび入)
2個(約80g×2) **511円**(**¥552円**)

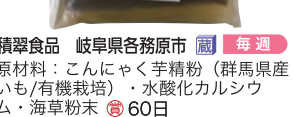
国産大豆の甘さがしっかり出ているおから。煮物などに便利です。



丸和食品 東京都練馬区 **【国産 隔週BD】**
原材料: 国産大豆 **※ 30日** **【アレルギー】** **【国産】**

151 おから
200g **193円**(**¥208円**)

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



積翠食品 岐阜県各務原市 **【毎週】**
原材料: 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・海草粉末 **※ 60日**

157 板こんにやく
250g **210円**(**¥227円**)

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



【毎週】
原材料: 基本材料・OGレーズン・OGサルタナレーズン・OG麦芽・国産小麦たんぱく(オーサワジャパン)・有機天然酵母(風と光) **※ 5日** **【アレルギー】** **【国産】**

122 湯種レーズン食パン
330g **340円**(**¥367円**)

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

愛知県安城市産のクロレラ入りの抹茶をメロンパンの生地に練りこみました。抹茶の香りがたっぷり、カリカリメロン皮が美味。



【スポット】
原材料: 基本材料・平飼卵・バター(よつ葉乳業)・粗糖・牛乳・抹茶(愛知県安城市産/クロレラ入り) **※ 5日** **【アレルギー】** **【卵】** **【乳】**

128 抹茶メロンパン
90g **260円**(**¥281円**)

紅茶の葉を生地に混ぜ、かぼちゃの種をトッピングしました。香ばしさが美味しいクッキー。ティータイムにピッタリです。



【スポット】
原材料: 国産小麦粉・自然塩・平飼卵・バター・粗糖・紅茶葉(アールグレイ)・かぼちゃの種 **※ 30日** **【アレルギー】** **【卵】** **【乳】**

134 紅茶クッキー
65g **420円**(**¥454円**)

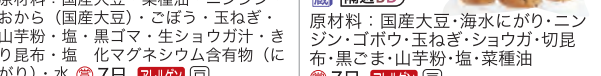
豆の甘さと油の良質さが感じられる油揚げ。旨みがつまっているので、少量刻んで入れるだけで、料理の味だしになります♪冷凍しておき、凍ったまま刻んで使えて、本当に重宝します!!



ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町 **【毎週】**
原材料: 大豆(国産/契約栽培)・海精にがり・菜種油 **※ 18日** **【アレルギー】** **【国産】**

豆庵油揚げ
140 2枚(約50g×2)
248円(**¥268円**)

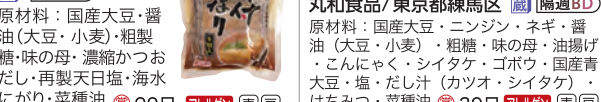
国産丸大豆100%使用、消泡剤無添加。圧搾一番搾りの菜種油でおいしくからつどあがったがんもどき。国産のお野菜がたっぷり、おからでふんわり♪



丸和食品 東京都練馬区 **【国産 隔週BD】**
原材料: 国産大豆・菜種油・ニンジン・おから(国産大豆)・ごぼう・玉ねぎ・山芋粉・塩・黒ごま・生ショウガ汁・きり昆布・塩・化マグネシウム含有物(にがり)・水 **※ 7日** **【アレルギー】** **【国産】**

146 おから入り野菜炒めがんも
100g(5個入) **260円**(**¥281円**)

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



丸和食品 東京都練馬区 **【国産 隔週BD】**
原材料: 国産大豆・醤油(大豆・小麦)・粗糖・味の母・油揚げ・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】** **【国産】**

152 味付いなりあげ
6枚 **342円**(**¥369円**)

積翠食品 岐阜県各務原市 **【毎週】**
原材料: 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・海草粉末 **※ 60日**

158 糸こんにやく(黒)
200g **210円**(**¥227円**)

原材料: 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**

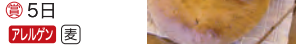
159 糸こんにやく(白)
200g **210円**(**¥227円**)



【スポット】
原材料: 基本材料・なたね油・黒胡椒・黒ごま・白ごま・キャラウェイ **※ 5日** **【アレルギー】** **【国産】**

129 石窯焼きスパイシーベーグル
2個 **340円**(**¥367円**)

玄米粉入りの噛むほどに味が出るステック状の焼き菓子。ロースト玄米の自然な甘さ・旨みが味わえます。



【スポット】
原材料: 基本材料(国産小麦粉・自然塩・天然酵母)・ごまサラダ油・有機玄米粉・粗糖 **※ 30日** **【アレルギー】** **【国産】**

135 玄米スティック
7本 **420円**(**¥454円**)

完全粉を40%使ったパン。中にアプリコット・くるみ・オレンジピールを練りこみました。



【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・OGオレンジピール・自家製オレンジピール・白けしの実 **※ 5日** **【アレルギー】** **【国産】**

124 全粒パン・アプリコット
300g **420円**(**¥454円**)

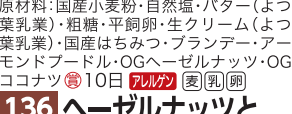
くるみとレーズンがぎっしりと詰まった、ライ麦入りでドイツ風の食べごたえのあるパン。



【毎週】
原材料: 基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGくるみ・OGレーズン **※ 5日** **【アレルギー】** **【国産】**

130 パン・オ・ノア
320g **420円**(**¥454円**)

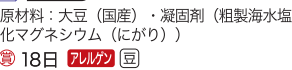
3種のナッツパウダーを使い、しっとり焼き上げたココナツパウンドケーキのバリエーション。不使用のやさしい口当たり、夏は冷蔵庫でよく冷やしてアイスクリームなどを添えて召しあがれ♪



【スポット】
原材料: 国産小麦粉・自然塩・バター(よつ葉乳業)・粗糖・平飼卵・生クリーム(よつ葉乳業)・国産はちみつ・ブランドー・アーモンド・ドール・OGヘーゼルナッツ・OGココナツ **※ 10日** **【アレルギー】** **【卵】** **【乳】**

136 ヘーゼルナッツとココナツのパウンドケーキ
1台 **740円**(**¥799円**)

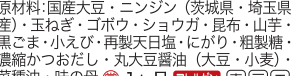
国産大豆 100%で作った充填豆腐です。なめらかな食感が美味。使い切りサイズの150gの豆腐が2パックに分かれているので、使い残しができて便利。



丸和食品 東京都練馬区 **【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】** **【国産】**

142 絹豆腐充填
150g×2 **222円**(**¥240円**)

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



丸和食品 東京都練馬区 **【国産 隔週BD】**
原材料: 国産大豆・ニンジン(茨城県・埼玉県産)・玉ねぎ・ゴボウ・ショウガ・昆布・山芋・黒ごま・小えび・再製天日塩・にがり・粗糖・濃縮かつおだし・丸大豆醤油(大豆・小麦)・菜種油・味の母 **※ 1ヶ月** **【アレルギー】** **【国産】** **【国産】**

148 味付えび入京がんも
10個(220g) **385円**(**¥416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 **【スポット】**
原材料: こんにやく芋精粉(群馬県産)・(国産0虫0)・水酸化カルシウム・天然青のり粉(徳島県吉野川産) **※ 30日**

161 さしみこんにやく
80g×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。

こしのある食感とモチモチ麺が食べ応え抜群！ あっさりだけど旨みの強い添付のツボ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い。おろしうどんやサラダうどんが美味しい。

金子製麺
神奈川県足柄上郡

隔週BD

原材料：麺：小麦粉・塩・でん粉 つゆ：醤油・風味原料(いわし節・サバ節・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

フルガク

麦

国

165 季穂・生うどん(太麺)つゆ付

130g×2

440円

 (¥475円)

スープはうつわに入れ熱湯で溶くだけ。麺は約30秒、沸騰した湯でほぐすだけ。あとは作りおきのおかずや冷蔵庫にあるものをちょこちょこつければ完成！もちもちとした麺と、コクがありながら後味すっきりのスープが美味しい！

金子製麺
神奈川県足柄上郡

隔週BD

原材料：共通原材料、スープ【醤油、ガラスープ(豚、鶏)、肉エキス(豚、鶏)、野菜、ごま油、魚醤】 20日

フルガク

麦

国

あしがら車屋
ラーメン

各120g×2

440円

 (¥475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

フルガク

麦

国

175 地粉ぎょうざの皮

20枚

234円

 (¥253円)

ナチュラルチーズのコクが美味しいソーセージです。

隔週BD

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

フルガク

麦

国

中山道チーズソーセージ

80g

528円

 (¥570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：豚肉(国産)・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

フルガク

麦

国

195 モモスライスさんさん豚

180g

821円

 (¥887円)

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 スポット

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

202 チョリソー(辛口ソーセージ)

140g(4〜5本)

786円

 (¥849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、「氷まわり」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

フルガク

麦

国

163 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)

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・もちもち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んでください。

金子製麺
神奈川県足柄上郡

隔週BD

原材料：小麦粉・食塩・小麦たんぱく 14日

フルガク

麦

国

166 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)

原材料：共通原材料、スープ【味噌、醤油、野菜、肉エキス(豚骨)、ごま油、豚肉、ごま】

167 醤油

405円 (¥437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

フルガク

麦

国

176 地粉シュウマイの皮

30枚

179円

 (¥193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

隔週BD

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)

健康な豚肉ならではの、あっさりしていて甘みのある脂身を味わうならこれ！絶品です。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 隔週BD

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

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 スポット

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

203 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

フルガク

麦

国

164 神名のせいろ麺(ソースなし)

150g×2

322円

 (¥348円)

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。そこへ鰹の魚粉を「たんまり」入れて香り豊かな逸品に仕上がりました。

金子製麺
神奈川県足柄上郡

隔週BD

原材料：麺：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

フルガク

麦

国

170 鰹醤油つけ麺(生/タレ付)

150g×2

458円

 (¥495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

フルガク

麦

国

171 生スパゲッティー

172 生フェットチーネ

各150g×2

326円

 (¥352円)

生タイプなので、やわらかい食感に揚がります。18cm角。

金子製麺
神奈川県足柄上郡 スポット

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

フルガク

麦

国

177 地粉春巻きの皮

10枚

334円

 (¥361円)

ロース肉を、野菜やスパイスを煮出した独自の漬け込み液に20日前後漬け込み、熟成させる事で旨みを引き出しました。

岐阜
オーガニックフーズ

隔週BD

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 中山道ロースハム

60g

503円

 (¥543円)

ジューシーでほど良い脂身とかがみごたえが楽しめます。焼き肉に最適！

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 隔週BD

原材料：さんさん豚ロース肉・味噌(大豆・塩・麴)・醤油・味噌・酒・りんご・砂糖・生姜・にんにく 60日

フルガク

麦

国

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 D 週

原材料：さんさん豚ロース肉・味噌(大豆・塩・麴)・醤油・味噌・酒・りんご・砂糖・生姜・にんにく 60日

フルガク

麦

国

204 180g(3枚)

厚さ約5〜8mm

205 100g

厚さ約3mm

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 150日

フルガク

麦

国

金子製麺

240g

273円

 (¥295円)

D 週

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 150日

フルガク

麦

国

金子製麺

240g

273円

 (¥295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。

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

フルガク

麦

国

173 田舎うどん(全粒粉)

240g

246円

 (¥266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。

178 もちぷり餃子の皮

20枚

265円

 (¥286円)

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町

パークシャー × デュロック種 飼育期間 / 平均 210 〜 240 日 飼料 / 穀類 (トウモロコシ、大麦)・大豆油かす・そうこう類 (米ぬか、酒かす)・乾燥おから・りんごジュース絞りがす他 (飼料は分別生産流通管理済み) 母豚からの一貫飼育で、兄弟なか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。

199 ミンチ肉さんさん豚

180g

780円

 (¥842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：さんさん豚ロース肉・味噌(大豆・塩・麴)・醤油・味噌・酒・りんご・砂糖・生姜・にんにく 60日

フルガク

麦

国

200 とんかつ用ロースさんさん豚

2枚(約180g)

943円

 (¥1,018円)

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 スポット

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

206 甘口

180g

667円

 (¥720円)

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 20日

フルガク

麦

国

181 季穂 涼麺 生ひやむぎ つゆなし

130g×2

289円

 (¥312円)

D 週

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 20日

フルガク

麦

国

金子製麺

240g

273円

 (¥295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

フルガク

麦

国

174 季穂全粒粉きしめん

240g

246円

 (¥266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。

178 もちぷり餃子の皮

20枚

265円

 (¥286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・羊腸・岩塩(モンゴル産)・洗双糖・バニリン(地中海沿岸産)・ナツメグ(インドネシア産)・唐辛子(中国産) 60日

202 チョリソー(辛口ソーセージ)

140g(4〜5本)

786円

 (¥849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・羊腸・岩塩(モンゴル産)・洗双糖・バニリン(地中海沿岸産)・ナツメグ(インドネシア産)・唐辛子(中国産) 60日

202 チョリソー(辛口ソーセージ)

140g(4〜5本)

786円

 (¥849円)

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 スポット

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

202 チョリソー(辛口ソーセージ)

140g(4〜5本)

786円

 (¥849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

フルガク

麦

国

174 季穂全粒粉きしめん

240g

246円

 (¥266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

フルガク

麦

国

174 季穂全粒粉きしめん

240g

246円

 (¥266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

フルガク

麦

国

174 季穂全粒粉きしめん

240g

246円

 (¥266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

フルガク

麦

国

174 季穂全粒粉きしめん

240g

246円

 (¥266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・羊腸・岩塩(モンゴル産)・洗双糖・バニリン(地中海沿岸産)・ナツメグ(インドネシア産)・唐辛子(中国産) 60日

202 チョリソー(辛口ソーセージ)

140g(4〜5本)

786円

 (¥849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・羊腸・岩塩(モンゴル産)・洗双糖・バニリン(地中海沿岸産)・ナツメグ(インドネシア産)・唐辛子(中国産) 60日

202 チョリソー(辛口ソーセージ)

140g(4〜5本)

786円

 (¥849円)

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 スポット

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

202 チョリソー(辛口ソーセージ)

140g(4〜5本)

786円

 (¥849円)

走る豚  熊本県菊池市

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

走る豚応援  限定ポイント5倍

【藤の花】

私の姓は武藤です。【藤】の字がつくのでやはり気になる植物です。林業的には木々に絡みつき、放って置くと木を引き倒してしまうこともある厄介な植物ですが、日本各地の藤棚はやはり見応えがありますね。天ぷらにすると食べられるとか。

天ぷらにするとだいたいのものはおいしいです。
天ぷら優秀！



 はれとどきはしるぶた by やまあい村 武藤勝典

柔らかさはもちろんのこと、赤身と脂身のバランスも丁度良い部位です。



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

さっぱりとした味わいでヘルシーですが旨味はしっかりと感じていただけます。



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

生姜焼き用に厚めにスライスしていますので走る豚の旨味が感じられます。



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

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



熊本・やまあい村  スポット
266 走る豚/ももしゃぶ用
200g **857円**(¥926円)

あっさりとした味わいとやわらかい肉質が特徴。



熊本・やまあい村  スポット
251 走る豚/ももスライス
200g **857円**⇒**810円**(¥875円)

あっさりとした味わいとやわらかい肉質が甘辛たれと相性◎！



熊本・やまあい村  スポット
走る豚/もも生姜焼き用
255 1P
200g **857円**⇒**840円**(¥907円)

産直  フライス
256 2P
200g×2 **1,714円**⇒**1,500円**(¥1,620円)

バラ肉特有の濃厚でジューシーな旨味をお楽しみください。



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

きめ細かな肉質で柔らかい食感です。



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

脂が多く、走る豚の甘みと旨味を一番感じていただける人気の部位です。



熊本・やまあい村  スポット
走る豚/バラスライス
257 1P
200g **982円**⇒**972円**(¥1,050円)

産直  フライス
258 2P
200g×2 **1,964円**⇒**1,666円**(¥1,799円)

走る豚の甘みと旨味が凝縮されたしゃぶしゃぶには欠かせない部位です。



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

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



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

1頭から少量しかとれない希少部位。煮込料理がおすすめです。



熊本・やまあい村  スポット
走る豚/軟骨
259 1P
200g **760円**⇒**744円**(¥804円)

産直  フライス
260 2P
200g×2 **1,520円**⇒**1,250円**(¥1,350円)

適度に赤身と脂身が入った柔らかい食感です。



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

脂が多く、走る豚の甘みと旨味を一番感じていただける人気の部位です。



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

高たんぱくで定カロリー、旨味が強く肉本来の味わいをお楽しみいただけます。



バラ凍結 熊本・やまあい村  スポット
走る豚/赤身ミンチ
261 1P
300g **992円**⇒**972円**(¥1,050円)

産直  フライス
262 2P
300g×2 **1,984円**⇒**1,680円**(¥1,814円)

赤身と脂身が適度に入ったジューシーな味わいです。



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

国産牛肉(マザービーフ)

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。



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

マザービーフ応援  限定ポイント5倍

柔らかい部位であるロース、肩ロースを使用。旨味絶品です！



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



熊本・菊池農場 マザービーフ



SALE!

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  毎週
276 マザービーフ/特選スライス
200g **1,618円**(¥1,747円)

モモ、ウデ、バラなどの部位を小間用にスライスしています。



熊本・菊池農場  毎週
272 マザービーフ/万能小間
200g **968円**⇒**833円**(¥900円)

焼きしゃぶやすき焼きがおすすめ！旨味たっぷり。



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

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  毎週
273 マザービーフ/赤身スライス
200g **1,369円**⇒**1,328円**(¥1,434円)

そぼろ料理やミートソース、ハンバーグにどうぞ。



バラ凍結 熊本・菊池農場  毎週
278 マザービーフ/ミンチ
200g **917円**(¥990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
274 マザービーフ/粗びきミンチ
200g **917円**⇒**887円**(¥958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  毎週
279 マザービーフ/合挽きミンチ
200g **833円**(¥900円)

国産牛肉【健康あか牛】



菊池農場

熊本県菊池市

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

※商品到着後の
賞味期限は、
最短で60日に
なります。

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

ジューシーで柔らかく肉のう
まみも感じられる部位です。



熊本・菊池農場 週 毎週

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

286 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

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

282 健康あか牛/バラスライス
200g
1,000円→
(¥1,080円) **974円**(¥1,052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

287 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

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

色々使えて便利！普段のお料
理もワンランク上の美味しさ
へ。



熊本・菊池農場 週 毎週

283 健康あか牛/小間スライス
200g
1,400円→
(¥1,512円) **1,348円**(¥1,456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

288 健康あか牛/肩ローススライス
200g **1,800円**(¥1,944円)

煮物・焼き物・炒め物など様々な料理
に活用できる便利な食材です。



バラ凍結 熊本・菊池農場 週 毎週

292 健康あか牛/ミンチ
200g **1,038円**(¥1,121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

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

きめ細かい肉質で、程よい食感と濃
厚な味がお楽しみいただけます。



熊本・菊池農場 週 毎週

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

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

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

高タンパクで低カロリー！脂肪が少
なくあっさりとした味わいです。



バラ凍結 熊本・菊池農場 週 毎週

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

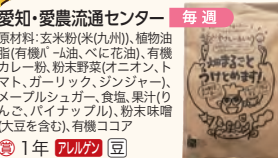


【材料】 4 皿分

□牛肉……………200g □玉ねぎ……………2 個
□畑まるごとうけとめす /1 袋 □じゃがいも……………2 個
□チョップドトマト缶…200g □にんじん……………1 本
□菜種油……………少々

【作り方】

①厚手の鍋に油を熱し、一口大に切った肉と野菜を炒める。
②水 300 ccとチョップドトマトを加え沸騰したら弱火にし具が柔らかくなるまで煮込む。
③いったん火を止めルウを入れ溶かす。
④再び火をつけ弱火で焦げ付かないようにかき混ぜながら 10 ～ 15 分煮込んで完成！



愛知・愛農流通センター 毎週

515 畑まるごとうけとめす
中辛/カレー用
100g
758円→
(¥819円) **650円**(¥702円)



イタリア・ピオイタリア JAS

2P・オーガニックチョップドトマト
400g×2
920円→
(¥994円) **815円**(¥880円)

国産鶏肉【紀州赤地鶏】



小坂農園

和歌山県有田郡有田川町

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

和歌山・小坂農園 週 毎週 180日

295 赤地鶏/もも肉
300g **939円**(¥1,014円)

ブリット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

296 赤地鶏/むね肉
300g **730円**(¥788円)

高たんぱく、低カロリーな部位。唐揚
げや、蒸し鶏におすすめ。



和歌山・小坂農園 週 毎週 180日

297 赤地鶏/ももむね一口カット
200g **684円**(¥739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/正肉
300g **859円**(¥928円)

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



和歌山・小坂農園 週 毎週 180日

300 赤地鶏/ささみ
200g **580円**(¥626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

301 赤地鶏/手羽先
300g **591円**(¥638円)

ボリュームがあり肉汁もたっぷり！
煮付けや揚げものBBQにもオスス
メです。



和歌山・小坂農園 週 毎週 180日

302 赤地鶏/手羽元せせり
200g **655円**(¥707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 毎週 180日

303 赤地鶏/キモ
200g **492円**(¥531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

304 赤地鶏/砂ずり
200g **492円**(¥531円)

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



和歌山・小坂農園 週 毎週 180日

305 赤地鶏/ももミンチ
300g **941円**(¥1,016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

306 赤地鶏/むねミンチ
200g **596円**(¥644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

307 赤地鶏/もも肉カット唐揚げ
12切
(約300g) **970円**(¥1,048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 毎週 180日

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



和歌山・小坂農園 週 毎週 180日

298 赤地鶏/ぶつ切り
300g **640円**(¥691円)

国産鶏肉【天草大王】



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

賞味期限：180日

たんぱく質が豊富で、あっさりした部位です。チキンカツや蒸し鶏などに。



熊本・天草大王公元  毎週

310 天草大王/ムネ肉
150g **603円**(¥651円)

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



熊本・天草大王公元  毎週

311 天草大王/手羽先&手羽元
2〜3本 **441円**(¥476円)

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

鉄分が多く含まれ、コクのある旨味が味わえます。煮物や唐揚げ、照焼などに。



熊本・天草大王公元  毎週

309 天草大王/モモ肉
150g **775円**(¥837円)

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

天草大王の一羽をまるごと楽しめます。

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



熊本・天草大王公元  スポット

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

モモ身とムネ身を大き目の一口サイズにカットしています。



熊本・天草大王公元  毎週

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

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



熊本・天草大王公元  毎週

315 天草大王/スライス
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・天草大王公元  毎週

317 天草大王/むねミンチ
150g **620円**(¥670円)

つくねやそぼろなどに。ほどよく脂が入り、鶏の旨味をたっぷり味わえます。



熊本・天草大王公元  毎週

316 天草大王/ももミンチ
150g **647円**(¥699円)

ハム・ソーセージ



共同ミートセンター 熊本県菊池市
豚肉は熊本産、鶏肉は「九州産ハーブ鶏」を使用し、発色剤、合成保存料や増粘剤、香料、うま味調味料(アミノ酸等)、着色料は一切使用していません。
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  毎週

原材料：鶏肉(九州産)、豚脂、天日塩、きび砂糖、香辛料

321 お弁当ウインナー
110g **430円**(¥464円)

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



熊本・共同ミートセンター  毎週

原材料：豚ロース肉(熊本)、天日塩、きび砂糖

322 ロースハムスライス
100g **855円**(¥923円)

厳選素材でつくる
おいさと安全を追求した
自立ハム・ソーセージ
SALE!

塩と砂糖で充分熟成した後スモークで仕上げたロースハムの切落しです。



熊本・共同ミートセンター  スポット

原材料：豚ロース肉(熊本)、天日塩、きび砂糖

323 ロースハム切落し
100g **766円**(¥827円)

九州産のハーブ鶏のみを使用。豚脂を使用していないので、癖のない味わいです。



熊本・共同ミートセンター  毎週

原材料：鶏肉(九州産)、天日塩、きび砂糖、香辛料

319 チキンウインナー
110g **368円**(¥397円)



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



熊本・共同ミートセンター  スポット

原材料：豚バラ肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料

325 ベーコンスライス
100g **727円**(¥785円)

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  毎週

原材料：豚肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料

320 ウインナー
110g **654円**(¥706円)

大人気のベーコンの切り落としです。様々な料理にお役立てください。



熊本・共同ミートセンター  毎週

原材料：豚肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料

326 ベーコン切落し
100g **711円**(¥768円)

無添加惣菜



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

賞味期限：180日

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  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、ホワイトベーパー)、皮(小麦粉、キビ砂糖、牛乳、生イースト)    

走る豚肉まん
328 1P 毎週

125g×2 **738円**(¥797円)



329 2P スポット

125g×2×2 **1,405円**(¥1,517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  毎週
原材料：皮(小麦粉、キビ砂糖、牛乳、生イースト、カレー粉)、具(たまねぎ、豚肉、カレールウ(牛脂、小麦粉、粗糖、カレー粉、食塩、リンゴ果汁、酵母エキス、粉末しょうゆ、魚露、とうがらし、黒コショウ)、キビ砂糖、食塩、ホワイトベーパー、シュレッドチーズ)    

330 走る豚チーズカレーまん

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ゅうまいです。ひとつひとつ手作業で丁寧に作っています。

福岡・那珂川キッチン  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、ホワイトベーパー)、皮(小麦粉、食塩、澱粉)    

331 走る豚しゅうまい

30g×6 **1,198円**(¥1,294円)

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

福岡・那珂川キッチン  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    

国産鶏のキッチンから揚げ

332 1P

200g **735円**(¥794円)

333 2P

200g×2 **1,395円**(¥1,507円)



九州産の厳選した低脂肪高たんぱくな鶏ミンチ使用。食感のアクセントに国産の蓮根を使いシャキシャキ食感であっさりとした味に上げています。

福岡・那珂川キッチン  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、ホワイトベーパー    

チキンレンコンボール

334 1P

200g **853円**(¥921円)

335 2P

200g×2 **1,620円**(¥1,750円)



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



福岡・那珂川キッチン  スポット

原材料：ジャガイモ(国産)、パン粉、菜種油、塩、ホワイトベーパー   

336 ハッシュドポテト

30g×8 **645円**(¥697円)

国産鶏胸肉を使用した串カツです。調理済みなのであたためた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  スポット

原材料：チキンカツ：鶏肉、しょうゆ(薄口)、粉末野菜フイオン(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)、ホワイトベーパー、衣(小麦粉、パン粉)、揚げ油(菜種油)   

チキン串カツ

337 5本

793円(¥856円)



338 10本

1,584円⇒ **1,500円**(¥1,620円)

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



福岡・那珂川キッチン  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、ホワイトベーパー/香辛料   

339 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)

串

国産鶏使用。甘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  スポット

原材料：鶏肉(国産)、濃口醤油、清酒、粗糖、大蒜、唐辛子   

博多とりかわ巻き

340 1P 5本

704円(¥760円)

341 2P 5本×2

1,408円⇒ **1,335円**(¥1,442円)

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



福岡・那珂川キッチン  スポット

原材料：ジャガイモ(国産)、パン粉、菜種油、塩、ホワイトベーパー   

336 ハッシュドポテト

30g×8 **645円**(¥697円)



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

福岡・那珂川キッチン **スポン**

原材料:牛乳(熊本)、エルゴバスタ、薄力粉、タマネギ、菜種油、シュレッドチーズ、バター、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー、乾燥パセリ **アレルギー** **麦** **乳** **調理済**

342 マカロニグラタン
180g×2 **965円**⇒**885円**(**¥956円**)

無添加惣菜



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

SALE・SALE 秋川牧園 SALE・SALE

山口・秋川牧園 **スポン** **調理済**

原材料:鶏肉(国産) 醤油 玉ねぎ 生姜ペースト 鶏卵 清酒 砂糖 にんにくペースト ごま油 塩麹 ブラックペッパー粉末 食塩 衣(ばれいしょでん粉、山芋パウダー)、トマテチャップ、発酵調味料、麦みそ、清酒、砂糖

9ヶ月 **アレルギー** **麦** **卵** **調理済**

351 こだわりのからあげ
150g **593円**⇒**540円**(**¥583円**)

352 お徳用からあげ
400g **1,357円**⇒**1,290円**(**¥1,393円**)

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

山口・秋川牧園 **スポン** **調理済**

原材料:鶏肉(国産)、小麦粉、鶏卵、砂糖、食塩、ばれいしょでん粉、ホワイトペッパー、ガーリックパウダー、衣(山芋パウダー、小麦粉、鶏卵、ばれいしょでん粉、砂糖、食塩、ブラックペッパー)、揚げ油(なたね油)

9ヶ月 **アレルギー** **麦** **卵** **調理済**

353 こだわりのチキンナゲット
200g **618円**(**¥667円**)

354 お徳用チキンナゲット
400g **1,177円**⇒**1,065円**(**¥1,150円**)

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

山口・秋川牧園 **スポン**

原材料:鶏肉(国産)、玉ねぎ、鶏皮、鶏卵、パン粉、醤油、砂糖、食塩、やまいもパウダー、ナツメグ、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、衣(山芋パウダー、小麦粉、鶏卵、食塩、砂糖、ブラックペッパー)、揚げ油(なたね油)

9ヶ月 **アレルギー** **麦** **卵** **調理済**

356 鶏メンチカツ
150g **434円**⇒**415円**(**¥448円**)

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

山口・秋川牧園 **スポン** **調理済**

原材料:つくね串(鶏肉(国産)、パン粉、玉ねぎ、鶏卵、醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、揚げ油(なたね油))、もも串(鶏肉(国産)、醤油、発酵調味料、砂糖)、タレ(砂糖、醤油、発酵調味料、ばれいしょでん粉、清酒、生姜、にんにくペースト)

9ヶ月 **アレルギー** **麦** **卵** **麦** **調理済**

364 やきとりセット
180g **884円**⇒**825円**(**¥891円**)

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

福岡・那珂川キッチン **スポン**

原材料:牛乳(国産)、米、タマネギ、薄力粉、チーズ、バター、シメジ、マッシュルーム、椎茸、薄口醤油、欧風だし、キビ砂糖、菜種油、塩、白コショウ、乾燥パセリ **アレルギー** **麦** **乳** **調理済**

343 きのことドリア
180g×2 **1,010円**(**¥1,091円**)

甘いコーンがたっぷり。お弁当やお子さんが食べるのにちょうどいいサイズです。

福岡・那珂川キッチン **スポン**

原材料:牛乳、ホールコーン、タマネギ、パン粉、菜種油、衣(パン粉、小麦粉)、薄力粉、菜種油、バター、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー **アレルギー** **麦** **乳** **調理済**

コーンクリームコロッケ
346 1P
30g×5 **532円**(**¥575円**)
347 2P
30g×5×2 **1,064円**⇒**1,000円**(**¥1,080円**)

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

山口・秋川牧園 **スポン** **調理済**

原材料:鶏肉(国産)、衣(パン粉、鶏卵、小麦粉、山芋パウダー)、揚げ油(なたね油)、ソース【ウスターソース(りんごを含む)、トマテチャップ、発酵調味料、麦みそ、清酒、砂糖】

9ヶ月 **アレルギー** **麦** **卵** **調理済**

355 スパイシーささみカツ
160g **573円**(**¥619円**)

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

山口・秋川牧園 **スポン**

原材料:鶏肉(国産)、醤油、砂糖、発酵調味料、清酒、ばれいしょでん粉、ガーリックパウダー、ブラックペッパー粉末、ホワイトペッパー粉末、衣(鶏卵、ばれいしょでん粉、小麦粉、食塩、砂糖、レッドペッパー粉末)、揚げ油(なたね油)

9ヶ月 **アレルギー** **麦** **卵** **調理済**

361 手羽中の甘辛揚げ
115g **580円**(**¥626円**)

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

山口・秋川牧園 **スポン** **1年** **アレルギー** **麦** **調理済**

原材料:皮(小麦粉(国産)、砂糖、菜種油、イースト、食塩)、具(野菜(玉ねぎ、生姜)(国産)、鶏肉、豚脂、たけのこ水煮、つなぎ(パン粉、馬鈴薯でん粉)、醤油、砂糖、ごま油、食塩、ホワイトペッパー粉末)、ベーキングパウダー

366 とり肉まん
100g×4 **766円**(**¥827円**)

367 とりミニ肉まん
35g×8 **627円**(**¥677円**)

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

山口・秋川牧園 **スポン**

原材料:鶏肉(国産)、塩麹、食塩、ホワイトペッパー、清酒、衣(小麦粉、ばれいしょでん粉、牛乳、コーンフレーク、パン粉、チキンスープ、鶏卵、食塩、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、パプリカパウダー、ホワイトペッパー、バジル、オレガノ、カレー粉)、揚げ油(なたね油)

9ヶ月 **アレルギー** **麦** **卵** **乳** **調理済**

358 フライドチキン
300g **1,232円**⇒**1,150円**(**¥1,242円**)

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

山口・秋川牧園 **スポン** **調理済**

原材料:鶏骨エキス、水、再製天日塩(沖縄) **1年** **未調理**

374 とりがらスープ
50g×5 **536円**(**¥579円**)

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

福岡・那珂川キッチン **スポン** **毎週**

原材料:有機スイートコーン(スペイン)

350 オーガニックホールコーン
150g **432円**(**¥467円**)

あっさりした胸肉にソースの風味を利かせたチキンカツ。冷めてもしっかりと。

山口・秋川牧園 **スポン**

原材料:鶏肉(国産)、衣(パン粉、鶏卵、小麦粉、山芋パウダー)、揚げ油(なたね油)、ソース【ウスターソース(りんごを含む)、トマテチャップ、発酵調味料、麦みそ、清酒、砂糖】

9ヶ月 **アレルギー** **麦** **卵** **調理済**

357 チキンソースカツ
150g **580円**(**¥626円**)

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

山口・秋川牧園 **スポン**

原材料:鶏肝臓、心臓(国産)、醤油、砂糖、清酒、発酵調味料、ばれいしょでん粉、生姜、にんにくペースト

9ヶ月 **アレルギー** **麦** **卵** **調理済**

362 鶏レバー甘辛焼き
120g **509円**(**¥550円**)

鶏肉の鶏肉と鶏肉を使用した、あっさりした胸肉にソースの風味を利かせたチキンカツ。冷めてもしっかりと。

山口・秋川牧園 **スポン** **毎週**

原材料:鶏肉(国産)、鶏砂肝、つなぎ(鶏卵、パン粉、山芋パウダー)、玉ねぎ、醤油、鶏脂、発酵調味料、砂糖、食塩、ソース(醤油、砂糖、清酒、発酵調味料、ばれいしょでん粉、清酒、生姜、にんにくペースト)、揚げ油(なたね油)

9ヶ月 **アレルギー** **麦** **卵** **調理済**

363 鶏の焼きつくね
180g(つくね160g(4個)・タレ20g) **534円**(**¥577円**)

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

山口・秋川牧園 **スポン**

原材料:牛乳(国産)、マカロニ、じゃがいも、鶏肉、オニオンソテー、小麦粉、生クリーム、鶏がらスープ、バター、なたね油、チーズ、酸味調味料、ホタテエキス、食塩、ホワイトペッパー

12ヶ月 **アレルギー** **麦** **乳** **調理済**

368 牛乳グラタン/鶏肉とポテト
100g×2 **911円**(**¥984円**)

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

山口・秋川牧園 **スポン**

原材料:鶏肉(国産)、なたね油、食塩、ガーリックパウダー、ブラックペッパー粉末、乾燥バジル、乾燥オレガノ、タイム粉末 **9ヶ月** **未調理**

371 ハーブチキングリル
175g **596円**(**¥644円**)

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

山口・秋川牧園 **スポン** **毎週**

原材料:鶏肉(国産)、玉ねぎ、つなぎ(パン粉、鶏卵、ばれいしょでん粉、山芋パウダー)、生姜ペースト、砂糖、発酵調味料、食塩、ソース(醤油、砂糖、発酵調味料、ばれいしょでん粉、清酒、りんご酢)、揚げ油(なたね油) **9ヶ月** **アレルギー** **麦** **卵** **調理済**

375 ミートボール
100g **288円**(**¥311円**)

切り干し大根の煮物、豆ひじき、きんぴらごぼうの3種類が、2個ずつお弁当用カップに入っています。

福岡・那珂川キッチン **スポン**

原材料:きんぴらごぼう(ごぼう、にんじん、醤油、みりん、清酒、粗糖、胡麻油、とうがらし)、切干大根(にんじん、切干大根、しょうゆ、九太、みりん、粗糖、粉末かつおだし)、豆ひじき(大豆、醤油、乾燥ひじき、粗糖、みりん、粉末かつおだし、塩)

アレルギー **麦** **調理済**

和のおかずセットB
344 1P **345 2P** **3種×2×2**
3種×2 **562円**(**¥607円**) **1,124円**⇒**1,060円**(**¥1,145円**)

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

福岡・那珂川キッチン **スポン**

原材料:ジャガイモ(国産)、タマネギ、薄力粉、パン粉、菜種油、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー **アレルギー** **麦** **調理済**

ポテトコロッケミニ
348 1P
30g×5 **542円**(**¥585円**)
349 2P
30g×5×2 **1,084円**⇒**1,020円**(**¥1,102円**)

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

山口・秋川牧園 **スポン**

原材料:鶏肉(国産)、醤油、砂糖、発酵調味料、玉ねぎ、はちみつ、生姜ペースト、にんにくペースト **9ヶ月** **アレルギー** **麦** **卵** **調理済**

359 骨付きてりやきチキン
300g **945円**(**¥1,021円**)

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

山口・秋川牧園 **スポン** **調理済**

原材料:鶏肉(国産)、小麦粉、鶏卵、砂糖、食塩、ばれいしょでん粉、麦みそ、ブラックペッパー、ガーリックパウダー、ナツメグ、衣(小麦粉、鶏卵、チキンスープ、ばれいしょでん粉、醤油、砂糖、麦みそ、食塩、レッドペッパー、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、パプリカ)、揚げ油(なたね油)

9ヶ月 **アレルギー** **麦** **卵** **調理済**

360 ピリ辛チキンバー
150g/8本 **536円**(**¥579円**)

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

山口・秋川牧園 **スポン** **調理済**

原材料:鶏肉(国産)、清酒、食塩、ホワイトペッパー、衣(鶏卵、パン粉、小麦粉)、菜種油、ソース(砂糖、米酢、醤油、生姜ペースト)

9ヶ月 **アレルギー** **麦** **卵** **調理済**

365 甘酢のやわらかチキン南蛮
150g **518円**(**¥559円**)

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

山口・秋川牧園 **スポン**

原材料:鶏肉(国産)、野菜(玉ねぎ、キャベツ、ニラ、生姜)、豚脂、ばれいしょでん粉、醤油、発酵調味料、砂糖、食塩、にんにくペースト、ごま油、ホワイトペッパー粉末、皮(小麦粉、砂糖、食塩) **1年** **アレルギー** **麦** **乳** **未調理**

369 とり餃子
195g/15個入 **513円**(**¥554円**)

若鶏のムネ肉を使用し柔らかく仕上げたサラダチキンです。サラダはもちろんお好みのお料理にアレンジしてお使いいただけます。

山口・秋川牧園 **スポン** **調理済**

原材料:鶏肉(国産)、チキンスープ、米酢、砂糖、食塩 **9ヶ月** **調理済**

378 サラダチキン(ムネ肉プレーン)
100g **500円**(**¥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。

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

食塩・化学調味料一切不使用。生後7ヶ月頃から大人までご使用いただけます。

愛知・節辰商店 毎週
原材料：うるめふし(熊本・愛媛)、かつおふし、こんぶ 10ヶ月
393 がんばるママのだしパック
8g×8 **560円**(¥605円)

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

愛知・節辰商店 毎週
原材料：有機しょうゆ、有機砂糖、有機米酢、有機ゆず果汁、濃縮こんぶだし、濃縮かつおだし、食塩 10ヶ月
397 有機ゆずばる酢醤油
200ml **767円**(¥828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。

愛知・節辰商店 毎週
原材料：椎茸(大分・宮崎・熊本・鹿児島県) 1年
404 未選別/九州産乾しいたけ
90g **1,800円**(¥1,944円)

国内産のあさり洗浄・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
408 レトルトあさり
120g **468円**(¥505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
412 野菜バイオン
5g×8 **471円**(¥509円)
413 徳用野菜バイオン
5g×30 **1,443円**(¥1,558円)

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

兵庫・マエカワテイスティ 隔週D
原材料：いわし、いわし煮干、かつおふし、いわし煮干、かつおふし、昆布、椎茸 1年
390 天然ダシパック特選
10g×25 **1,035円**(¥1,118円)

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

兵庫・マエカワテイスティ スポット
原材料：鰹枯節(枕崎産) 1年半
394 鰹枯節
1本 **2,327円**(¥2,513円)

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

兵庫・マエカワテイスティ 隔週D
原材料：いわし煮干(国産)、とびう煮干、食塩、砂糖、昆布、いわし、乾しいたけ ※産地は変更になることがあります。
398 無添加白だし(しあわせ)
300ml **1,430円**(¥1,544円)

満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
405 鳴門産カットわかめ
40g **962円**(¥1,039円)

国産殻付きしじみ。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
409 レトルトしじみ
110g **359円**(¥388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**(¥620円)

十二種の国産風味原料を使用し、素材のうま味が料理に深い味わいを持たせます。

愛知・節辰商店 隔週D
原材料：いわしふし、いわし煮干、かつおふし、うめふし、そうだかつおふし、昆布、椎茸、干しえび、むろあじふし、まぐろふし 1年
391 だしパック十二単
10g×20 **1,160円**(¥1,253円)

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

兵庫・マエカワテイスティ 隔週D
原材料：有機しょうゆ(国産)、有機砂糖、濃縮かつおだし、濃縮こんぶだし、食塩 10ヶ月
395 有機天然だし醤油
200ml **767円**(¥828円)

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

兵庫・マエカワテイスティ 隔週D
原材料：しょうゆ(小麦・大豆を含む)、うるめふし、砂糖、食塩、みりん、いわし煮干、そうだかつおふし、昆布 1年
399 無添加白だし(六合わせ)
300ml **1,275円**(¥1,377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、赤糖の天塩
406 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
407 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
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
お魚ソーセージ
410 1P 45g×3 **398円**(¥430円)
411 2P 45g×3×2 **778円**(¥840円)

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

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

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

静岡・新丸正 毎週
原材料：鰹枯節(国産) 1年
388 駿河ふぶき
4g×5 **328円**(¥354円)

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

愛知・節辰商店 隔週D
原材料：かつおふし(鹿児島)、こんぶ 10ヶ月
392 やさしいママのだしパック
8g×8 **717円**(¥774円)

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

兵庫・マエカワテイスティ 隔週D
原材料：有機しょうゆ(国産)、有機砂糖、濃縮かつおだし、濃縮こんぶだし、みりん、食塩 10ヶ月
396 有機天然だし甘口醤油
200ml **767円**(¥828円)

原材料にこだわりました。和洋中さまざまなお料理にご使用いただけます。化学調味料無添加、酵母エキス、たんぱく加水分解物不使用です。

愛知・節辰商店 隔週D
原材料：しょうゆ(小麦・大豆を含む)、うるめふし、砂糖、食塩、みりん、いわし煮干、そうだかつおふし、昆布 1年
400 天然だしのつゆ
500ml **830円**(¥896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。有明一番海苔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。

「寿司はね」は小さな穴が空いている状態ですが、味はかわりません!

原材料：乾のり(有明海) 180日
380 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柔らかく、風味が口に広がります。※小分けチャック袋付き。

原材料：乾のり(鹿児島)、こんぶ 10ヶ月
382 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。

愛知・節辰商店 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、かつおふし、干しえび、とうがらし 180日
384 味附おかず海苔

8切20枚×3 **764円**(¥825円)

約2.5個分の有機レモン果汁を配合。レモンを除く原材料はすべて国産原料を使用しております。レモン果汁のさわやかな酸味とだしのうま味が融合しています。ぼん酢の代わりとして様々な料理で活躍します。

兵庫・マエカワテイスティ スポット
原材料：有機レモン果汁(有機レモン(アメリカ)、しょうゆ、いわしふし、砂糖、食塩、みりん、いわし煮干、そうだかつおふし、こんぶ 10ヶ月
402 かける贅沢レモンつゆ
300ml **950円**(¥1,026円)

原材料：乾のり 180日
381 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。

原材料：乾のり(有明海)、ごま油、食塩(天塩) 90日
383 韓国風味付塩焼海苔

4切20枚 **782円**(¥845円)
740円(¥799円)

有明海産秋芽一番摘み。国内産原料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
385 焼き海苔青のり混り

8切80枚 **1,165円**(¥1,258円)

秋川牧園の鶏ガラスープをたっぷり使用し、国産野菜の旨味、柔らかな甘みのある昆布を加えた風味豊かなチキンコンソメです。砂糖不使用。

愛知・節辰商店 毎週
原材料：とりがスープ(鶏骨(国産))、食塩、有機醤油(小麦・大豆を含む)、オニオンピューレー、人参エキス、有機米酢、玉ねぎエキス、昆布、ローレル 10ヶ月
403 鶏と野菜の洋風だし(液体)
10g×8 **495円**(¥535円)



材料(2人分)
□そば …… 2玉
□大根 …… 10cm
□青ねぎ …… 適量
□天かす …… 大さじ2
□天かす …… 大さじ2
□水 …… 280ml

①大根は皮をむき、すりおろし、水気を切る。青ねぎは小口切りに切る。
②そばは袋の表示時間茹で、流水で洗い水気を切る。
③そばの友と水を混ぜ合わせる。
④器にそばを盛り、③をかけて混ぜ、花かつお、天かす、中央にすりおろした大根をのせ、刻んだねぎをかける。
※大根のしぼり汁は捨てずに、一部を水の代わりに使用すると、だいこんのうま味がさらに広がります。

静岡・新丸正 毎週
原材料：鰹荒節(国産) 1年
386 鰹平削り
40g **330円**(¥356円)
401 だしが香るそばの友
500ml **990円**(¥1,069円)

北海道の農家で契約栽培された馬鈴薯で作りました。

岐阜・桜井食品
毎週

原材料:馬鈴薯澱粉(北海道)
◎1年

416 契約栽培片栗粉
200g **268円**(¥289円)

国内産の有機認証小麦粉を使用して、一旦パンを焼き上げた後に、粉砕・乾燥して作りしました。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

417 有機パン粉
100g 272円⇒(¥294円) **260円**(¥281円)

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

岐阜・桜井食品
毎週

原材料:小麦粉(岩手)、イースト、塩 ◎6ヶ月

418 パン粉
200g **335円**(¥362円)

岐阜産小麦粉・国内産山芋を使用。ふわっとさっくり焼き上がります。

岐阜・桜井食品
D週

原材料:小麦粉(岐阜)、混合節粉末(かつお、さば)、山芋粉、馬鈴薯でんぶん、昆布パウダー、食塩、椎茸パウダー、膨張剤(重曹)
◎1年

419 お好み焼粉
400g **580円**(¥626円)

北海道「ス」と国産玉葱、国産鶏の「イ」、自家製「ア」をしっかりと炒めて一晩寝かせました。ケツァ、パスタ、チリなどに風味よく美味しく出来上がります。

大阪・スカイフード 隔週BD

原材料:小麦粉(国産)、脱脂粉乳、玉葱、チリ、食塩、食用こめ油、チリパウダー、砂糖、アールグレイ(食用チリパウダー、香草)、生薑ペースト、にんにくペースト、和イペパ
◎270日

420 ホワイトソース
120g **594円**(¥642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

421 베이킹パウダー
113g **398円**(¥430円)

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

岐阜・桜井食品
スポット

原材料:米粉(岐阜)、砂糖(ビート糖)、食塩、膨張剤(重曹) ◎6ヶ月

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

大豆を丸ごと食べるなら蒸し大豆

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

兵庫・だいちデイズ
毎週

原材料:有機大豆(北海道)、食塩、有機米酢 ◎180日

423 有機蒸し大豆 1P
100g **302円**(¥326円)

蒸しているから、食感もやわらかくてホクホク!

兵庫・だいちデイズ
隔週BD

原材料:有機ひよこ豆、食塩、有機米酢 ◎120日

425 有機蒸しひよこ豆
85g 302円⇒(¥326円) **285円**(¥308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。そのままサラダやお料理に。

兵庫・だいちデイズ 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

426 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。彩り鮮やかに、料理のトッピングやごはんに入れても。

兵庫・だいちデイズ 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(赤穂の塩)、米酢 ◎120日

427 国産10種の蒸し雑穀
70g **248円**(¥268円)

長崎産有機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

436 有機切干大根・長崎産
100g **439円**(¥474円)

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

イタリア・ピオイタリア
毎週

原材料:有機トマト、有機トマトジュース ◎24ヶ月

428 1P 400g **460円**(¥497円)

429 2P 400g×2 920円⇒(¥994円) **815円**(¥880円)

胡麻の持つ本来の「香り」と「味」を最大限に引き出した逸品。ふくらとしたすり上げりと、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。

佐賀・まんてん 原材料:白胡麻(パラグアイ) ◎240日

432 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。

価格改定
大阪・ムソー 隔週BD

原材料:有機ごま(ポリビア) ◎6ヶ月

433 NN いりごま・白
70g **300円**(¥324円)

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

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

437 1P 100g **416円**(¥449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

444 手延べ素麺/水晶の光
50g×5 **496円**(¥536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)、エキストラバ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

430 ナポリタントマトソース
350g 808円⇒(¥873円) **745円**(¥805円)

甘味の強い完熟トマトに有機栽培のバジルの風味が爽やかなトマトソースです。

イタリア・ピオイタリア
毎週

原材料:有機トマト(イタリア)、エキストラバ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

431 バジルトマトソース
350g 808円⇒(¥873円) **745円**(¥805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。

価格改定
大阪・ムソー 隔週BD

原材料:有機ごま(ポリビア) ◎6ヶ月

434 有機いりごま・黒
80g **324円**(¥350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。

価格改定
大阪・ムソー 隔週BD

原材料:有機ごま(ポリビア) ◎6ヶ月

435 有機しっとりすりごま・黒
80g **410円**(¥443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

442 1P 250g×2 1,484円⇒(¥1,603円) **742円**(¥801円)

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

埼玉・オーサワジャパン
スポット

原材料:玄米(タイ) ◎2年

449 玄米ビーフン
40g×3 **502円**(¥542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

445 手延べ素麺/旭
50g×5 565円⇒(¥610円) **530円**(¥572円)

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
毎週

原材料:デュラム小麦 ◎24ヶ月

440 1P 500g **549円**(¥593円)

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

長崎・本村製麺 毎週

原材料:小麦粉(北海道)、食塩、植物油 ◎1年

446 長崎手延べうどん
200g **483円**(¥522円)

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

長野・山本かじの
スポット

原材料:そば粉(北海道) ◎2年

447 1P 200g **522円**(¥564円)

「純正ラーメン」から想像の夏にぴったり! 純正ラーメン

岐阜・桜井食品
スポット

原材料:油揚げめん(小麦粉、植物油(パーム油、小麦たん白)、食塩)、食塩、粉末しょう油、砂糖、酵母エキス、粉末みそ、ごま、野菜エキス、発酵調味料、椎茸パウダー、香辛料、ピーナッツパウダー、アーモンドパウダー、ねぎ、椎茸エキス、麦芽エキス、ごま油、昆布パウダー、メンマパウダー ◎6ヶ月

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

厳選された良質の国内産小麦粉を使用した無かんすいのラーメンです。麺の揚げ油には植物油を使用。スープには動物性原料は一切使用していません。

原材料:油揚げめん(小麦粉、植物油(パーム油、小麦たん白)、食塩)、食塩、粉末しょう油、砂糖、酵母エキス、粉末みそ、ごま、野菜エキス、発酵調味料、椎茸パウダー、香辛料、ピーナッツパウダー、アーモンドパウダー、ねぎ、椎茸エキス、麦芽エキス、ごま油、昆布パウダー、メンマパウダー ◎6ヶ月

451 純正ラーメン豆乳塩だし味
104g 205円⇒(¥221円) **195円**(¥211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

445 手延べ素麺/旭
50g×5 565円⇒(¥610円) **530円**(¥572円)

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

長崎・本村製麺 毎週

原材料:小麦粉(北海道)、食塩、植物油 ◎1年

446 長崎手延べうどん
200g **483円**(¥522円)

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

埼玉・オーサワジャパン
スポット

原材料:玄米(タイ) ◎2年

449 玄米ビーフン
40g×3 **502円**(¥542円)

「純正ラーメン」から想像の夏にぴったり! 純正ラーメン

岐阜・桜井食品
スポット

原材料:油揚げめん(小麦粉、植物油(パーム油、小麦たん白)、食塩)、食塩、粉末しょう油、砂糖、酵母エキス、粉末みそ、ごま、野菜エキス、発酵調味料、椎茸パウダー、香辛料、ピーナッツパウダー、アーモンドパウダー、ねぎ、椎茸エキス、麦芽エキス、ごま油、昆布パウダー、メンマパウダー ◎6ヶ月

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

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

原材料:油揚げめん(小麦粉、植物油(パーム油、小麦たん白)、食塩)、食塩、粉末しょう油、砂糖、酵母エキス、粉末みそ、ごま、野菜エキス、発酵調味料、椎茸パウダー、香辛料、ピーナッツパウダー、アーモンドパウダー、ねぎ、椎茸エキス、麦芽エキス、ごま油、昆布パウダー、メンマパウダー ◎6ヶ月

451 純正ラーメン豆乳塩だし味
104g 205円⇒(¥221円) **195円**(¥211円)

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

岐阜・桜井食品 スポット

原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】食塩、砂糖、粉末しょうゆ、酵母エキス、魚骨パウダー、香辛料、チキンエキス、ポークエキス、コブエクス、コブパウダー、乾燥ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、ごま油

452 さくらのラーメン
しょうゆ
99g 205円(¥221円)

麺は国内産の小麦粉を使用し、かんすいは不使用です。あっさりとした醤油ベースのスープに、ごまの風味がびっぴ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)、パーム油、小麦たん白、食塩】食塩、砂糖、酵母エキス、粉末しょうゆ、ごま、魚骨パウダー、ごま油、デキストリン、チキンエキス、ポークエキス、コブパウダー、乾燥ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、するめ粉末

453 さくらのラーメン
ごま
100g 205円(¥221円)

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

岐阜・桜井食品 スポット

原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】食塩、砂糖、チキンエキス、酵母エキス、ごま、香辛料、乾燥ねぎ、ごま油

454 さくらのラーメン
しお
99g 205円(¥221円)

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

岐阜・桜井食品 スポット

原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】粉末みそ、食塩、砂糖、酵母エキス、食塩、粉末しょうゆ、香辛料、混合節粉末、ごま油、するめ粉

455 さくらのラーメン
みそ
101g 205円(¥221円)

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

岐阜・桜井食品 スポット

原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】ポークエキス、食塩、砂糖、酵母エキス、粉末しょうゆ、香辛料、混合節粉末、ごま油、するめ粉

456 さくらのラーメン
とんこつ
103g 215円(¥232円)

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

岐阜・桜井食品 隔週BD

原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】ソース【砂糖、トマトピューレ、食塩、醸造酢、りんごパルプ、ごま油、酵母エキス、香辛料、麦芽エキス】、ふりかけ【あおさ、乾燥紅生薬】

457 さくらの焼そば
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。

鶏の甘ずっぱ煮

<材料(2~3人分)>

- 鶏もも肉/2枚
- ネギ/1本
- 生姜/【薄切りにしておく】1片
- ニンニク/【包丁の腹でつぶしておく】1かけ
- <煮汁の材料>
- 純米富士酢/大さじ1
- 醤油/大さじ3
- 酒/大さじ2
- 砂糖/大さじ1.5

京都・飯尾醸造 隔週BD

原材料:米(京都府宮津市/農業不使用栽培) 2年

464 純米富士酢

500ml

875円→

(¥945円)

840円(¥907円)

- ①鶏もも肉の余分な脂肪を取り除き、皮をフォークでプスプスと突き刺し穴をあける。
- ②鍋に煮汁の材料と鶏もも肉、ネギの青い部分、生姜、ニンニクを入れ、強火にかける。
- ③沸騰したら弱火にし、蓋をしてときどき裏返ししながら20分程煮る。
- ④白髪ネギを作る。ネギの白い部分を4センチくらいの長さに切り、軸をとりのぞいてから細い千切りにする。氷水にさらし、ペーパータオルなどで水気を切っておく。
- ⑤鶏をひと口大に切り、上に白髪ネギをたっぷり盛る。

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

福岡・平田産業

原材料:菜種

(オーストラリア)

540日

なのはな畑の菜種油

471 1P 毎週

1250g

1,421円→

(¥1,535円)

1,360円(¥1,469円)

472 ケース スポット

1250g×8

11,368円→

(¥12,277円)

10,720円(¥11,578円)

米めかにはわずかに20%の油しか含まれず、溶剤を使わずに圧力だけで搾れるのはわずかに半分。自然な製法で搾った国産の米め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

原材料:食用こめ油

1年

476 国産こめ油

圧搾一番搾り

600g

1,250円(¥1,350円)

米麴を原料に、二段式糖化工程でつくられた、料理酒と味醂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

479 720ml 毎週

968円(¥1,045円)

480 1.8L スポット

2,092円→

(¥2,259円)

2,000円(¥2,160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

474 純正ごま油・淡口

475 純正ごま油・濃口

各165g

696円(¥752円)

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

福岡・庄分酢 スポット

原材料:りんご果汁、りんご果実(国産)

24ヵ月

469 アップルビネガー

300ml

955円(¥1,031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」を添加した料理酒です。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

481 みやこの料理酒

500ml

919円(¥993円)

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

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

487 有機トマトケチャップ

300g

407円(¥440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、熱をかげ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

477 1P 毎週

250ml

1,500円(¥1,620円)

478 2P スポット

250ml×2

3,000円→

(¥3,240円)

2,800円(¥3,024円)

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

福島・大木代吉本店 毎週

原材料:米(国産)、米麴(国産米)、酒粕

福島県産米使用:放射能検査済(未検出) 無期限 ※この商品は(株)ドリームグループの直販です。

482 こんにちは料理酒

720ml

1,377円(¥1,515円)

昆布と乾椎茸でとっただしと有機白醤油をブレンドした植物性素材100%でつくった白だしです。やさしい旨みが素材の味を引き立てます。家計にもやさしい、14倍濃縮タイプ。

愛知・オーサワジャパン 隔週BD

原材料:合わせだし(国産:乾しいたけ、昆布、有機白醤油、食塩、本みりん、焼酎)

1年1ヵ月

483 オーサワの白だし

360ml

962円(¥1,039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

484 NN うまみ鰹つゆ

500ml

698円(¥754円)

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

愛知・あいのう流通センター 毎週

原材料:菜種油(オーストラリア産)、卵黄、りんご酢、食塩、砂糖、香辛料

180日

485 aino MAMAマヨネーズ

300g

537円(¥580円)

平飼いで飼育された健康な鶏から産まれた有精卵を使用し、原材料を徹底して「自然」を追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

486 平飼鶏の有精卵マヨネーズ

290g

715円(¥772円)

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

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

487 有機トマトケチャップ

300g

407円(¥440円)

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

徳島・光食品 毎週

原材料:有機トマト、食塩、有機レモン果汁

2年

488 有機トマトピューレ

320g

386円→

(¥417円)

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

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、有機かんかん)、有機醸造酢(有機米酢、有機りんご酢)、糖類(有機砂糖、有機砂糖)、食塩、有機醤油、香辛料、こんぶ

2年

489 有機ウスターソース

250ml

438円(¥473円)

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

徳島・光食品 毎週
原材料: カキエキス (カキ (広島県)、食塩)、砂糖、醤油、食塩、みりん、有機ばれいしょでんぶん、魚醤、レモン
① 1年半 **フレグ** ② ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿ ㏁ ㏂ ㏃ ㏄ ㏅ ㏆ ㏇ ㏈ ㏉ ㏊ ㏋ ㏌ ㏍ ㏎ ㏏ ㏐ ㏑ ㏒ ㏓ ㏔ ㏕ ㏖ ㏗ ㏘ ㏙ ㏚ ㏛ ㏜ ㏝ ㏞ ㏟ ㏠ ㏡ ㏢ ㏣ ㏤ ㏥ ㏦ ㏧ ㏨ ㏩ ㏪ ㏫ ㏬ ㏭ ㏮ ㏯ ㏰ ㏱ ㏲ ㏳ ㏴ ㏵ ㏶ ㏷ ㏸ ㏹ ㏺ ㏻ ㏼ ㏽ ㏾ ㏿ 㐁 㐂 㐃 㐄 㐅 㐆 㐇 㐈 㐉 㐊 㐋 㐌 㐍 㐎 㐏 㐐 㐑 㐒 㐓 㐔 㐕 㐖 㐗 㐘 㐙 㐚 㐛 㐜 㐝 㐞 㐟 㐠 㐡 㐢 㐣 㐤 㐥 㐦 㐧 㐨 㐩 㐪 㐫 㐬 㐭 㐮 㐯 㐰 㐱 㐲 㐳 㐴 㐵 㐶 㐷 㐸 㐹 㐺 㐻 㐼 㐽 㐾 㐿 㑀 㑁 㑂 㑃 㑄 㑅 㑆 㑇 㑈 㑉 㑊 㑋 㑌 㑍 㑎 㑏 㑐 㑑 㑒 㑓 㑔 㑕 㑖 㑗 㑘 㑙 㑚 㑛 㑜 㑝 㑞 㑟 㑠 㑡 㑢 㑣 㑤 㑥 㑦 㑧 㑨 㑩 㑪 㑫 㑬 㑭 㑮 㑯 㑰 㑱 㑲 㑳 㑴 㑵 㑶 㑷 㑸 㑹 㑺 㑻 㑼 㑽 㑾 㑿 㒀 㒁 㒂 㒃 㒄 㒅 㒆 㒇 㒈 㒉 㒊 㒋 㒌 㒍 㒎 㒏 㒐 㒑 㒒 㒓 㒔 㒕 㒖 㒗 㒘 㒙 㒚 㒛 㒜 㒝 㒞 㒟 㒠 㒡 㒢 㒣 㒤 㒥 㒦 㒧 㒨 㒩 㒪 㒫 㒬 㒭 㒮 㒯 㒰 㒱 㒲 㒳 㒴 㒵 㒶 㒷 㒸 㒹 㒺 㒻 㒼 㒽 㒾 㒿 㓀 㓁 㓂 㓃 㓄 㓅 㓆 㓇 㓈 㓉 㓊 㓋 㓌 㓍 㓎 㓏 㓐 㓑 㓒 㓓 㓔 㓕 㓖 㓗 㓘 㓙 㓚 㓛 㓜 㓝 㓞 㓟 㓠 㓡 㓢 㓣 㓤 㓥 㓦 㓧 㓨 㓩 㓪 㓫 㓬 㓭 㓮 㓯 㓰 㓱 㓲 㓳 㓴 㓵 㓶 㓷 㓸 㓹 㓺 㓻 㓼 㓽 㓾 㓿 㔀 㔁 㔂 㔃 㔄 㔅 㔆 㔇 㔈 㔉 㔊 㔋 㔌 㔍 㔎 㔏 㔐 㔑 㔒 㔓 㔔 㔕 㔖 㔗 㔘 㔙 㔚 㔛 㔜 㔝 㔞 㔟 㔠 㔡 㔢 㔣 㔤 㔥 㔦 㔧 㔨 㔩 㔪 㔫 㔬 㔭 㔮 㔯 㔰 㔱 㔲 㔳 㔴 㔵 㔶 㔷 㔸 㔹 㔺 㔻 㔼 㔽 㔾 㔿 㕀 㕁 㕂 㕃 㕄 㕅 㕆 㕇 㕈 㕉 㕊 㕋 㕌 㕍 㕎 㕏 㕐 㕑 㕒 㕓 㕔 㕕 㕖 㕗 㕘 㕙 㕚 㕛 㕜 㕝 㕞 㕟 㕠 㕡 㕢 㕣 㕤 㕥 㕦 㕧 㕨 㕩 㕪 㕫 㕬 㕭 㕮 㕯 㕰 㕱 㕲 㕳 㕴 㕵 㕶 㕷 㕸 㕹 㕺 㕻 㕼 㕽 㕾 㕿 㖀 㖁 㖂 㖃 㖄 㖅 㖆 㖇 㖈 㖉 㖊 㖋 㖌 㖍 㖎 㖏 㖐 㖑 㖒 㖓 㖔 㖕 㖖 㖗 㖘 㖙 㖚 㖛 㖜 㖝 㖞 㖟 㖠 㖡 㖢 㖣 㖤 㖥 㖦 㖧 㖨 㖩 㖪 㖫 㖬 㖭 㖮 㖯 㖰 㖱 㖲 㖳 㖴 㖵 㖶 㖷 㖸 㖹 㖺 㖻 㖼 㖽 㖾 㖿 㗀 㗁 㗂 㗃 㗄 㗅 㗆 㗇 㗈 㗉 㗊 㗋 㗌 㗍 㗎 㗏 㗐 㗑 㗒 㗓 㗔 㗕 㗖 㗗 㗘 㗙 㗚 㗛 㗜 㗝 㗞 㗟 㗠 㗡 㗢 㗣 㗤 㗥 㗦 㗧 㗨 㗩 㗪 㗫 㗬 㗭 㗮 㗯 㗰 㗱 㗲 㗳 㗴 㗵 㗶 㗷 㗸 㗹 㗺 㗻 㗼 㗽 㗾 㗿 㘀 㘁 㘂 㘃 㘄 㘅 㘆 㘇 㘈 㘉 㘊 㘋 㘌 㘍 㘎 㘏 㘐 㘑 㘒 㘓 㘔 㘕 㘖 㘗 㘘 㘙 㘚 㘛 㘜 㘝 㘞 㘟 㘠 㘡 㘢 㘣 㘤 㘥 㘦 㘧 㘨 㘩 㘪 㘫 㘬 㘭 㘮 㘯 㘰 㘱 㘲 㘳 㘴 㘵 㘶 㘷 㘸 㘹 㘺 㘻 㘼 㘽 㘾 㘿 㙀 㙁 㙂 㙃 㙄 㙅 㙆 㙇 㙈 㙉 㙊 㙋 㙌 㙍 㙎 㙏 㙐 㙑 㙒 㙓 㙔 㙕 㙖 㙗 㙘 㙙 㙚 㙛 㙜 㙝 㙞 㙟 㙠 㙡 㙢 㙣 㙤 㙥 㙦 㙧 㙨 㙩 㙪 㙫 㙬 㙭 㙮 㙯 㙰 㙱 㙲 㙳 㙴 㙵 㙶 㙷 㙸 㙹 㙺 㙻 㙼 㙽 㙾 㙿 㚀 㚁 㚂 㚃 㚄 㚅 㚆 㚇 㚈 㚉 㚊 㚋 㚌 㚍 㚎 㚏 㚐 㚑 㚒 㚓 㚔 㚕 㚖 㚗 㚘 㚙 㚚 㚛 㚜 㚝 㚞 㚟 㚠 㚡 㚢 㚣 㚤 㚥 㚦 㚧 㚨 㚩 㚪 㚫 㚬 㚭 㚮 㚯 㚰 㚱 㚲 㚳 㚴 㚵 㚶 㚷 㚸 㚹 㚺 㚻 㚼 㚽 㚾 㚿 㜀 㜁 㜂 㜃 㜄 㜅 㜆 㜇 㜈 㜉 㜊 㜋 㜌 㜍 㜎 㜏 㜐 㜑 㜒 㜓 㜔 㜕 㜖 㜗 㜘 㜙 㜚 㜛 㜜 㜝 㜞 㜟 㜠 㜡 㜢 㜣 㜤 㜥 㜦 㜧 㜨 㜩 㜪 㜫 㜬 㜭 㜮 㜯 㜰 㜱 㜲 㜳 㜴 㜵 㜶 㜷 㜸 㜹 㜺 㜻 㜼 㜽 㜾 㜿 㝀 㝁 㝂 㝃 㝄 㝅 㝆 㝇 㝈 㝉 㝊 㝋 㝌 㝍 㝎 㝏 㝐 㝑 㝒 㝓 㝔 㝕 㝖 㝗 㝘 㝙 㝚 㝛 㝜 㝝 㝞 㝟 㝠 㝡 㝢 㝣 㝤 㝥 㝦 㝧 㝨 㝩 㝪 㝫 㝬 㝭 㝮 㝯 㝰 㝱 㝲 㝳 㝴 㝵 㝶 㝷 㝸 㝹 㝺 㝻 㝼 㝽 㝾 㝿 㞀 㞁 㞂 㞃 㞄 㞅 㞆 㞇 㞈 㞉 㞊 㞋 㞌 㞍 㞎 㞏 㞐 㞑 㞒 㞓 㞔 㞕 㞖 㞗 㞘 㞙 㞚 㞛 㞜 㞝 㞞 㞟 㞠 㞡 㞢 㞣 㞤 㞥 㞦 㞧 㞨 㞩 㞪 㞫 㞬 㞭 㞮 㞯 㞰 㞱 㞲 㞳 㞴 㞵 㞶 㞷 㞸 㞹 㞺 㞻 㞼 㞽 㞾 㞿 㟀 㟁 㟂 㟃 㟄 㟅 㟆 㟇 㟈 㟉 㟊 㟋 㟌 㟍 㟎 㟏 㟐 㟑 㟒 㟓 㟔 㟕 㟖 㟗 㟘 㟙 㟚 㟛 㟜 㟝 㟞 㟟 㟠 㟡 㟢 㟣 㟤 㟥 㟦 㟧 㟨 㟩 㟪 㟫 㟬 㟭 㟮 㟯 㟰 㟱 㟲 㟳 㟴 㟵 㟶 㟷 㟸 㟹 㟺 㟻 㟼 㟽 㟾 㟿 㠀 㠁 㠂 㠃 㠄 㠅 㠆 㠇 㠈 㠉 㠊 㠋 㠌 㠍 㠎 㠏 㠐 㠑 㠒 㠓 㠔 㠕 㠖 㠗 㠘 㠙 㠚 㠛 㠜 㠝 㠞 㠟 㠠 㠡 㠢 㠣 㠤 㠥 㠦 㠧 㠨 㠩 㠪 㠫 㠬 㠭 㠮 㠯 㠰 㠱 㠲 㠳 㠴 㠵 㠶 㠷 㠸 㠹 㠺 㠻 㠼 㠽 㠾 㠿 㡀 㡁 㡂 㡃 㡄 㡅 㡆 㡇 㡈 㡉 㡊 㡋 㡌 㡍 㡎 㡏 㡐 㡑 㡒 㡓 㡔 㡕 㡖 㡗 㡘 㡙 㡚 㡛 㡜 㡝 㡞 㡟 㡠 㡡 㡢 㡣 㡤 㡥 㡦 㡧 㡨 㡩 㡪 㡫 㡬 㡭 㡮 㡯 㡰 㡱 㡲 㡳 㡴 㡵 㡶 㡷 㡸 㡹 㡺 㡻 㡼 㡽 㡾 㡿 㢀 㢁 㢂 㢃 㢄 㢅 㢆 㢇 㢈 㢉 㢊 㢋 㢌 㢍 㢎 㢏 㢐 㢑 㢒 㢓 㢔 㢕 㢖 㢗 㢘 㢙 㢚 㢛 㢜 㢝 㢞 㢟 㢠 㢡 㢢 㢣 㢤 㢥 㢦 㢧 㢨 㢩 㢪 㢫 㢬 㢭 㢮 㢯 㢰 㢱 㢲 㢳 㢴 㢵 㢶 㢷 㢸 㢹 㢺 㢻 㢼 㢽 㢾 㢿 㣀 㣁 㣂 㣃 㣄 㣅 㣆 㣇 㣈 㣉 㣊 㣋 㣌 㣍 㣎 㣏 㣐 㣑 㣒 㣓 㣔 㣕 㣖 㣗 㣘 㣙 㣚 㣛 㣜 㣝 㣞 㣟 㣠 㣡 㣢 㣣 㣤 㣥 㣦 㣧 㣨 㣩 㣪 㣫 㣬 㣭 㣮 㣯 㣰 㣱 㣲 㣳 㣴 㣵 㣶 㣷 㣸 㣹 㣺 㣻 㣼 㣽 㣾 㣿 㤀 㤁 㤂 㤃 㤄 㤅 㤆 㤇 㤈 㤉 㤊 㤋 㤌 㤍 㤎 㤏 㤐 㤑 㤒 㤓 㤔 㤕 㤖 㤗 㤘 㤙 㤚 㤛 㤜 㤝 㤞 㤟 㤠 㤡 㤢 㤣 㤤 㤥 㤦 㤧 㤨 㤩 㤪 㤫 㤬 㤭 㤮 㤯 㤰 㤱 㤲 㤳 㤴 㤵 㤶 㤷 㤸 㤹 㤺 㤻 㤼 㤽 㤾 㤿 㥀 㥁 㥂 㥃 㥄 㥅 㥆 㥇 㥈 㥉 㥊 㥋 㥌 㥍 㥎 㥏 㥐 㥑 㥒 㥓 㥔 㥕 㥖 㥗 㥘 㥙 㥚 㥛 㥜 㥝 㥞 㥟 㥠 㥡 㥢 㥣 㥤 㥥 㥦 㥧 㥨 㥩 㥪 㥫 㥬 㥭 㥮 㥯 㥰 㥱 㥲 㥳 㥴 㥵 㥶 㥷 㥸 㥹 㥺 㥻 㥼 㥽 㥾 㥿 㦀 㦁 㦂 㦃 㦄 㦅 㦆 㦇 㦈 㦉 㦊 㦋 㦌 㦍 㦎 㦏 㦐 㦑 㦒 㦓 㦔 㦕 㦖 㦗 㦘 㦙 㦚 㦛 㦜 㦝 㦞 㦟 㦠 㦡 㦢 㦣 㦤 㦥 㦦 㦧 㦨 㦩 㦪 㦫 㦬 㦭 㦮 㦯 㦰 㦱 㦲 㦳 㦴 㦵 㦶 㦷 㦸 㦹 㦺 㦻 㦼 㦽 㦾 㦿 㧀 㧁 㧂 㧃 㧄 㧅 㧆 㧇 㧈 㧉 㧊 㧋 㧌 㧍 㧎 㧏 㧐 㧑 㧒 㧓 㧔 㧕 㧖 㧗 㧘 㧙 㧚 㧛 㧜 㧝 㧞 㧟 㧠 㧡 㧢 㧣 㧤 㧥 㧦 㧧 㧨 㧩 㧪 㧫 㧬 㧭 㧮 㧯 㧰 㧱 㧲 㧳 㧴 㧵 㧶 㧷 㧸 㧹 㧺 㧻 㧼 㧽 㧾 㧿 㨀 㨁 㨂 㨃 㨄 㨅 㨆 㨇 㨈 㨉 㨊 㨋 㨌 㨍 㨎 㨏 㨐 㨑 㨒 㨓 㨔 㨕 㨖 㨗 㨘 㨙 㨚 㨛 㨜 㨝 㨞 㨟 㨠 㨡 㨢 㨣 㨤 㨥 㨦 㨧 㨨 㨩 㨪 㨫 㨬 㨭 㨮 㨯 㨰 㨱 㨲 㨳 㨴 㨵 㨶 㨷 㨸 㨹 㨺 㨻 㨼 㨽 㨾 㨿 㩀 㩁 㩂 㩃 㩄 㩅 㩆 㩇 㩈 㩉 㩊 㩋 㩌 㩍 㩎 㩏 㩐 㩑 㩒 㩓 㩔 㩕 㩖 㩗 㩘 㩙 㩚 㩛 㩜 㩝 㩞 㩟 㩠 㩡 㩢 㩣 㩤 㩥 㩦 㩧 㩨 㩩 㩪 㩫 㩬 㩭 㩮 㩯 㩰 㩱 㩲 㩳 㩴 㩵 㩶 㩷 㩸 㩹 㩺 㩻 㩼 㩽 㩾 㩿 㪀 㪁 㪂 㪃 㪄 㪅 㪆 㪇 㪈 㪉 㪊 㪋 㪌 㪍 㪎 㪏 㪐 㪑 㪒 㪓 㪔 㪕 㪖 㪗 㪘 㪙 㪚 㪛 㪜 㪝 㪞 㪟 㪠 㪡 㪢 㪣 㪤 㪥 㪦 㪧 㪨 㪩 㪪 㪫 㪬 㪭 㪮 㪯 㪰 㪱 㪲 㪳 㪴 㪵 㪶 㪷 㪸 㪹 㪺 㪻 㪼 㪽 㪾 㪿 㫀 㫁 㫂 㫃 㫄 㫅 㫆 㫇 㫈 㫉 㫊 㫋 㫌 㫍 㫎 㫏 㫐 㫑 㫒 㫓 㫔 㫕 㫖 㫗 㫘 㫙 㫚 㫛 㫜 㫝 㫞 㫟 㫠 㫡 㫢 㫣 㫤 㫥 㫦 㫧 㫨 㫩 㫪 㫫 㫬 㫭 㫮 㫯 㫰 㫱 㫲 㫳 㫴 㫵 㫶 㫷 㫸 㫹 㫺 㫻 㫼 㫽 㫾 㫿 㬀 㬁 㬂 㬃 㬄 㬅 㬆 㬇 㬈 㬉 㬊 㬋 㬌 㬍 㬎 㬏 㬐 㬑 㬒 㬓 㬔 㬕 㬖 㬗 㬘 㬙 㬚 㬛 㬜 㬝 㬞 㬟 㬠 㬡 㬢 㬣 㬤 㬥 㬦 㬧 㬨 㬩 㬪 㬫 㬬 㬭 㬮 㬯 㬰 㬱 㬲 㬳 㬴 㬵 㬶 㬷 㬸 㬹 㬺 㬻 㬼 㬽 㬾 㬿 㭀 㭁 㭂 㭃 㭄 㭅 㭆 㭇 㭈 㭉 㭊 㭋 㭌 㭍 㭎 㭏 㭐 㭑 㭒 㭓 㭔 㭕 㭖 㭗 㭘 㭙 㭚 㭛 㭜 㭝 㭞 㭟 㭠 㭡 㭢 㭣 㭤 㭥 㭦 㭧 㭨 㭩 㭪 㭫 㭬 㭭 㭮 㭯 㭰 㭱 㭲 㭳 㭴 㭵 㭶 㭷 㭸 㭹 㭺 㭻 㭼 㭽 㭾 㭿 㮀 㮁 㮂 㮃 㮄 㮅 㮆 㮇 㮈 㮉 㮊 㮋 㮌 㮍 㮎 㮏 㮐 㮑 㮒 㮓 㮔 㮕 㮖 㮗 㮘 㮙 㮚 㮛 㮜 㮝 㮞 㮟 㮠 㮡 㮢 㮣 㮤 㮥 㮦 㮧 㮨 㮩 㮪 㮫 㮬 㮭 㮮 㮯 㮰 㮱 㮲 㮳 㮴 㮵 㮶 㮷 㮸 㮹 㮺 㮻 㮼 㮽 㮾 㮿 㯀 㯁 㯂 㯃 㯄 㯅 㯆 㯇 㯈 㯉 㯊 㯋 㯌 㯍 㯎 㯏 㯐 㯑 㯒 㯓 㯔 㯕 㯖 㯗 㯘 㯙 㯚 㯛 㯜 㯝 㯞 㯟 㯠 㯡 㯢 㯣 㯤 㯥 㯦 㯧 㯨 㯩 㯪 㯫 㯬 㯭 㯮 㯯 㯰 㯱 㯲 㯳 㯴 㯵 㯶 㯷 㯸 㯹 㯺 㯻 㯼 㯽 㯾 㯿 㰀 㰁 㰂 㰃 㰄 㰅 㰆 㰇 㰈 㰉 㰊 㰋 㰌 㰍 㰎 㰏 㰐 㰑 㰒 㰓 㰔 㰕 㰖 㰗 㰘 㰙 㰚 㰛 㰜 㰝 㰞 㰟 㰠 㰡 㰢 㰣 㰤 㰥 㰦 㰧 㰨 㰩 㰪 㰫 㰬 㰭 㰮 㰯 㰰 㰱 㰲 㰳 㰴 㰵 㰶 㰷 㰸 㰹 㰺 㰻 㰼 㰽 㰾 㰿 㱀 㱁 㱂 㱃 㱄 㱅 㱆 㱇 㱈 㱉 㱊 㱋 㱌 㱍 㱎 㱏 㱐 㱑 㱒 㱓 㱔 㱕 㱖 㱗 㱘 㱙 㱚 㱛 㱜 㱝 㱞 㱟 㱠 㱡 㱢 㱣 㱤 㱥 㱦 㱧 㱨 㱩 㱪 㱫 㱬 㱭 㱮 㱯 㱰 㱱 㱲 㱳 㱴 㱵 㱶 㱷 㱸 㱹 㱺 㱻 㱼 㱽 㱾 㱿 㲀 㲁 㲂 㲃 㲄 㲅 㲆 㲇 㲈 㲉 㲊 㲋 㲌 㲍 㲎 㲏 㲐 㲑 㲒 㲓 㲔 㲕 㲖 㲗 㲘 㲙 㲚 㲛 㲜 㲝 㲞 㲟 㲠 㲡 㲢 㲣 㲤 㲥 㲦 㲧 㲨 㲩 㲪 㲫 㲬 㲭 㲮 㲯 㲰 㲱 㲲 㲳 㲴 㲵 㲶 㲷 㲸 㲹 㲺 㲻 㲼 㲽 㲾 㲿 㳀 㳁 㳂 㳃 㳄 㳅 㳆 㳇 㳈 㳉 㳊 㳋 㳌 㳍 㳎 㳏 㳐 㳑 㳒 㳓 㳔 㳕 㳖 㳗 㳘 㳙 㳚 㳛 㳜 㳝 㳞 㳟 㳠 㳡 㳢 㳣 㳤 㳥 㳦 㳧 㳨 㳩 㳪 㳫 㳬 㳭 㳮 㳯 㳰 㳱 㳲 㳳 㳴 㳵 㳶 㳷 㳸 㳹 㳺 㳻 㳼 㳽 㳾 㳿 㴀 㴁 㴂 㴃 㴄 㴅 㴆 㴇 㴈 㴉 㴊 㴋 㴌 㴍 㴎 㴏 㴐 㴑 㴒 㴓 㴔 㴕 㴖 㴗 㴘 㴙 㴚 㴛 㴜 㴝 㴞 㴟 㴠 㴡 㴢 㴣 㴤 㴥 㴦 㴧 㴨 㴩 㴪 㴫 㴬 㴭 㴮 㴯 㴰 㴱 㴲 㴳 㴴 㴵 㴶 㴷 㴸 㴹 㴺 㴻 㴼 㴽 㴾 㴿 㵀 㵁 㵂 㵃 㵄 㵅 㵆 㵇 㵈 㵉 㵊 㵋 㵌 㵍 㵎 㵏 㵐 㵑 㵒 㵓 㵔 㵕 㵖 㵗 㵘 㵙 㵚 㵛 㵜 㵝 㵞 㵟 㵠 㵡 㵢 㵣 㵤 㵥 㵦 㵧 㵨 㵩 㵪 㵫 㵬 㵭 㵮 㵯 㵰 㵱 㵲 㵳 㵴 㵵 㵶 㵷 㵸 㵹 㵺 㵻 㵼 㵽 㵾 㵿 㶀 㶁 㶂 㶃 㶄 㶅 㶆 㶇 㶈 㶉 㶊 㶋 㶌 㶍 㶎 㶏 㶐 㶑 㶒 㶓 㶔 㶕 㶖 㶗 㶘 㶙 㶚 㶛 㶜 㶝 㶞 㶟 㶠 㶡 㶢 㶣 㶤 㶥 㶦 㶧 㶨 㶩 㶪 㶫 㶬 㶭 㶮 㶯 㶰 㶱 㶲 㶳 㶴 㶵 㶶 㶷 㶸 㶹 㶺 㶻 㶼 㶽 㶾 㶿 㷀 㷁 㷂 㷃 㷄 㷅 㷆 㷇 㷈 㷉 㷊 㷋 㷌 㷍 㷎 㷏 㷐 㷑 㷒 㷓 㷔 㷕 㷖 㷗 㷘 㷙 㷚 㷛 㷜 㷝 㷞 㷟 㷠 㷡 㷢 㷣 㷤 㷥 㷦 㷧 㷨 㷩 㷪 㷫 㷬 㷭 㷮 㷯 㷰 㷱 㷲 㷳 㷴 㷵 㷶 㷷 㷸 㷹 㷺 㷻 㷼 㷽 㷾 㷿 㸀 㸁 㸂 㸃 㸄 㸅 㸆 㸇 㸈 㸉 㸊 㸋 㸌 㸍 㸎 㸏 㸐 㸑 㸒 㸓 㸔 㸕 㸖 㸗 㸘 㸙 㸚 㸛 㸜 㸝 㸞 㸟 㸠 㸡 㸢 㸣 㸤 㸥 㸦 㸧 㸨 㸩 㸪 㸫 㸬 㸭 㸮 㸯 㸰 㸱 㸲 㸳 㸴 㸵 㸶 㸷 㸸 㸹 㸺 㸻 㸼 㸽 㸾 㸿 㹀 㹁 㹂 㹃 㹄 㹅 㹆 㹇 㹈 㹉 㹊 㹋 㹌 㹍 㹎 㹏 㹐 㹑 㹒 㹓 㹔 㹕 㹖 㹗 㹘 㹙 㹚 㹛 㹜 㹝 㹞 㹟 㹠 㹡 㹢 㹣 㹤 㹥 㹦 㹧 㹨 㹩 㹪 㹫 㹬 㹭 㹮 㹯 㹰 㹱 㹲 㹳 㹴 㹵 㹶 㹷 㹸 㹹 㹺 㹻 㹼 㹽 㹾 㹿 㺀 㺁 㺂 㺃 㺄 㺅 㺆 㺇 㺈 㺉 㺊 㺋 㺌 㺍 㺎 㺏 㺐 㺑 㺒 㺓 㺔 㺕 㺖 㺗 㺘 㺙 㺚 㺛 㺜 㺝 㺞 㺟 㺠 㺡 㺢 㺣 㺤 㺥 㺦 㺧 㺨 㺩 㺪 㺫 㺬 㺭 㺮 㺯 㺰 㺱 㺲 㺳 㺴 㺵 㺶 㺷 㺸 㺹 㺺 㺻 㺼 㺽 㺾 㺿 㻀 㻁 㻂 㻃 㻄 㻅 㻆 㻇 㻈 㻉 㻊 㻋 㻌 㻍 㻎 㻏 㻐 㻑 㻒 㻓 㻔 㻕 㻖 㻗 㻘 㻙 㻚 㻛 㻜 㻝 㻞 㻟 㻠 㻡 㻢 㻣 㻤 㻥 㻦 㻧 㻨 㻩 㻪 㻫 㻬 㻭 㻮 㻯 㻰 㻱 㻲 㻳 㻴 㻵 㻶 㻷 㻸 㻹 㻺 㻻 㻼 㻽 㻾 㻿 㼀 㼁 㼂 㼃 㼄 㼅 㼆 㼇 㼈 㼉 㼊 㼋 㼌 㼍 㼎 㼏 㼐 㼑 㼒 㼓 㼔 㼕 㼖 㼗 㼘 㼙 㼚 㼛 㼜 㼝 㼞 㼟 㼠 㼡 㼢 㼣 㼤 㼥 㼦 㼧 㼨 㼩 㼪 㼫 㼬 㼭 㼮 㼯 㼰 㼱 㼲 㼳 㼴 㼵 㼶 㼷 㼸 㼹 㼺 㼻 㼼 㼽 㼾 㼿 㽀 㽁 㽂 㽃 㽄 㽅 㽆 㽇 㽈 㽉 㽊 㽋 㽌 㽍 㽎 㽏 㽐 㽑 㽒 㽓 㽔 㽕 㽖 㽗 㽘 㽙 㽚 㽛 㽜 㽝 㽞 㽟 㽠 㽡 㽢 㽣 㽤 㽥 㽦 㽧 㽨 㽩 㽪 㽫 㽬 㽭 㽮 㽯 㽰 㽱 㽲 㽳 㽴 㽵 㽶 㽷 㽸 㽹 㽺 㽻 㽼 㽽 㽾 㽿 㿀 㿁 㿂 㿃 㿄 㿅 㿆 㿇 㿈 㿉 㿊 㿋 㿌 㿍 㿎 㿏 㿐 㿑 㿒 㿓 㿔 㿕 㿖 㿗 㿘 㿙 㿚 㿛 㿜 㿝 㿞 㿟 㿠 㿡 㿢 㿣 㿤 㿥 㿦 㿧 㿨 㿩 㿪 㿫 㿬 㿭 㿮 㿯 㿰 㿱 㿲 㿳 㿴 㿵 㿶

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。



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

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・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・りんご酢・塩・砂糖・りんご果汁・酵母エキス 8日 **7月17日** (国) (麦)

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

燻煙炭火造りにより、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：大豆(北海道十勝産)・納豆菌 9日 **7月17日** (国)
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 燻煙炭火造り納豆みちのくカップ
30g×3 **358円**(**387円**)

黒豆ならではの甘み・旨みがつまっています。

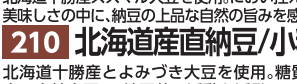


こだわりの味
協同組合
静岡県静岡市

原材料：黒大豆(北海道産/いわい黒)・納豆菌 たれ：醤油(大豆・小麦)・砂糖・かつお節・塩・みりん・昆布・りんご酢 からし：マスタード・りんご酢・塩・水飴・唐辛子 8日 **7月17日** (国) (麦)

216 国産黒豆カップ納豆
30g×2 **249円**(**269円**)

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 **7月17日** (国)
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。



210 北海道産直納豆/小粒(タレなし)
北海道十勝産とよづき大豆を使用。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。

211 北海道産直納豆/大粒(タレなし)
各30g×2 **224円**(**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。

212 北海道産直納豆/ひきわり(タレなし)
30g×2 **233円**(**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 **毎週**
原材料：大豆(静岡県産)・納豆菌 たれ：醤油(大豆・小麦)・砂糖・塩・みりん・昆布・リンゴ酢・水 からし：マスタード・シード(カナダ産)・りんご酢・塩・水飴・唐辛子 8日 **7月17日** (国) (麦)

217 大粒味わい納豆
45g×2 **209円**(**226円**)

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



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



原材料：丸大豆(国産フクユタカ大豆)・納豆菌 たれ：醤油・砂糖・塩・みりん・昆布・りんご酢 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** (国) (麦)

218 国産大豆ひきわり納豆
45g×2 **218円**(**235円**)

白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(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** (国) (麦)

213 ひきわり納豆カップ2
30g×2 **279円**(**301円**)

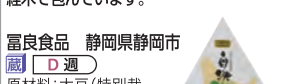
北海道産トヨミズキ大豆を使用。納豆のような粘りや独特なおいにはなく、食べやすくなっています。そのままでも、料理の素材としてもおいしくいただけます。



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

219 丸大豆テンペ
100g **422円**(**456円**)

北海道産特別栽培鈴丸大豆を100%使用した無添加納豆。僅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。天然素材の結束で包んでいます。



富良野食品 静岡県静岡市 **毎週**
原材料：大豆(特別栽培北海道産鈴丸大豆)・納豆菌/タレなし 8日 **7月17日** (国) (麦)

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

皮付の黒大豆を丸ごと無塩発酵させたような粘りや独特なおいにはなく、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 **毎週**
原材料：黒大豆(国産) 米酢・米粉・テンペ菌 30日 **7月17日** (国) (麦)

220 黒大豆テンペ
100g **562円**(**607円**)

漬物、ふりかけなど「あると助かる」もの

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

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

ムソー 大阪府 **D 週**

原材料：オキアミ(国内産)・だし(鰹節・真昆布)・有機白ごま・砂糖・片口いわし(国内産)・食塩・醤油・乾燥あおさのり・乾燥青のり・発酵調味料・米酢 6ヶ月 **7月17日** (国) (麦)

227 海鮮小魚ふりかけ
35g **430円**(**464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BD**

原材料：金時豆(北海道産)・砂糖(鹿児島県産)・塩 120日 **7月17日** (国)

233 金時豆(煮豆)
150g **407円**(**440円**)

あすか 奈良県五条市 **隔週BD**
原材料：梅(奈良・和歌山・三重)・シソ・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%



222 梅干し
120g **467円**(**504円**)

お弁当にぴったりのミニサイズの梅干しです。



成清海苔店 福岡県柳川市 **隔週BD**
原材料：乾海苔(有明海)・ごま・大豆・粗糖・発酵調味料・しょうゆ・食塩・こんぶ・むろあじ・かつおぶし・とうがらし 6ヶ月 **7月17日** (麦) (豆)

223 小梅干し
100g **544円**(**588円**)

宮崎県は日本一のらっきょう生産量を誇る大産地です。大粒でカリッとウまい。



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

224 宮崎県産らっきょう甘酢漬
80g **430円**(**464円**)

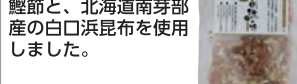
程よい甘さでカレーが進む！マヨネーズとの相性も◎



こだわりの味協同組合
静岡県静岡市 **D 週**
原材料：大根・きゅうり・なす・生姜・しその実・なた豆・ごま・醤油・砂糖・みりん・純米酢 最短1ヶ月 **7月17日** (国) (麦)

225 福神漬け
120g **432円**(**467円**)

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



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

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

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

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

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

248 白米ミキ
1,083円(**1,170円**)

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

249 はとむぎミキ
1,137円(**1,228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」「むらたか」国産大豆・九州産塩で醸した麦みそ。甘みと旨み・香りを生かして、ドレッシングなど調理に。

10101 黒米ミキ
1,298円(**1,402円**)

ミキで腸活！！ 各500g 基本原材料：米(愛知県または岐阜県)・サツマイモ(岐阜県または愛知県) 陽だまり堂・名古屋市中区 **凍** **D 週** 冷凍6ヶ月・解凍後冷蔵で4週間

メープルシロップ生産者組合 カナダ・シタデール
原材料：有機砂糖楓の樹液(カナダ) **スポット**

カナダの雪解けの頃に採取した新鮮な有機サトウカエデの樹液だけを煮詰めた、自然そのものの甘味料。 2025.11.3

10105 ナチュラルー有機メープルシロップ/アンバー
165g **726円**(**784円**)

カナダの雪解けの頃に採取した新鮮なサトウカエデの樹液だけを煮詰めた、自然そのものの甘味料。 2027.11.17

10106 ナチュラルーメープルシロップ/アンバー
330g **1,332円**(**1,439円**)

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)・麴菌(国産) 1年 **7月17日** (国) (豆)

244 麦みそ・輝麦
500g **762円**(**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。

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

新光糖業 鹿児島県 **隔週BD**
原材料：さとうきび(鹿児島) 1kg **637円**(**688円**)

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)・麴菌(国産) 1年 **7月17日** (国) (豆)

245 東白川のお味噌
1kg **1,000円**(**1,080円**)

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

海の精 東京都大島町 **D 週**
原材料：海水(伊豆大島産)

247 海精にがり
200ml **400円**(**432円**)

魚・水産加工品

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

新鮮なのでそのまま酢でメてしめさばもお造りに使えます。



三重・芦浜産直出荷組合 凍 D 通
原材料: サバ(三重県熊野灘) 30日

523 芦浜の塩サバ
半身×2 609円(¥658円)

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



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

527 あじ味噌干し
4〜7枚 591円(¥638円)

熊野灘で獲れた新鮮な金目鯛を調理しやすい切身にしました。柔らかく、旨味たっぷり。煮付けや塩焼きにどうぞ。



三重・芦浜産直出荷組合 凍 D 通
原材料: 金目鯛(三重県熊野灘産) 1か月

532 金目鯛切身
4〜5切(約200g) 792円(¥855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。



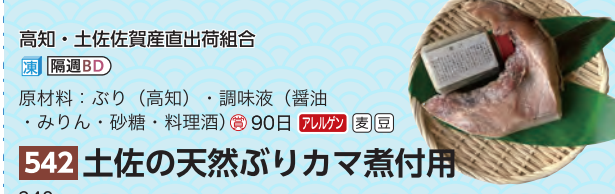


NEW!

たれと合わせて煮るだけでメインの魚料理が完成! ご飯のおかず、お酒のお供に。

高知・土佐佐賀産直出荷組合 凍 隔週BD
原材料: ぶり(高知)・調味液(醤油・みりん・砂糖・料理酒) 90日 アレルギー 麦 豆

542 土佐の天然ぶりカマ煮付用
240g +タレ150ml 667円⇒(¥720円) 633円(¥684円)



芦浜産直出荷組合 三重県会郡大紀町

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



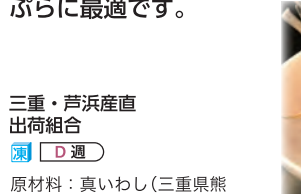
熊野灘産の新鮮なあじを手開きし岩塩で薄塩をして天日干ししました。



三重・芦浜産直出荷組合 凍 D 通
原材料: まあじ(三重県熊野灘) 15日

524 あじ開き
2〜3枚 527円(¥569円)

小ぶりの新鮮なイワシを丁寧に開きました。フライや天ぷらに最適です。



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

528 いわしフライ用
3〜4枚 440円⇒(¥475円) 418円(¥451円)

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



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

533 ぶり一夜干し
2〜3枚 770円(¥832円)

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



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

521 釜揚げちりめん
50g 466円(¥503円)

熊野灘で獲れた新鮮な金目鯛を一枚一枚、丁寧に手開きをして天日干ししました。小ぶりですが、程よく脂が乗って甘みがあります。



三重・芦浜産直出荷組合 凍 D 通
原材料: 金目鯛(三重県熊野灘)・天日塩 15日

525 金目鯛開き
2枚 721円(¥779円)

良質な北海道産のさんまを鮮度よくお届けします。



三重・芦浜産直出荷組合 凍 D 通
原材料: さんま(北海道) 30日

526 芦浜の生さんま
3尾 850円(¥918円)

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



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

529 いわしミンチ
250g 518円(¥559円)

サッと炙って頭から丸カブリ。フライパンやグリルでも美味しく焼けます。



三重・芦浜産直出荷組合 凍 D 通
原材料: マイワシ(熊野灘産)・天日塩(粉碎塩) 15日

535 いわし丸干し
150g 585円(¥632円)

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



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

538 土佐の前浜セット
約600g 1,480円(¥1,598円)

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

539 土佐のかつお丼
80g 556円(¥600円)

土佐沖で捕れたゴマサバを三枚おろしにしました。煮付けや竜田揚げにどうぞ。



高知・土佐佐賀産直出荷組合 凍 隔週BD
原材料: さば(高知) 90日 アレルギー 麦 未調理

543 土佐の生さばフィーレ
約250g 630円(¥680円)

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



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

544 土佐のアジフライ
100g 538円(¥581円)

初夏だけに水揚げされる、脂ののったきびなごに、でん粉をつけてから揚げ用に使いました。



高知・土佐佐賀産直出荷組合 凍 隔週BD
原材料: きびなご・でん粉・塩・コショウ 90日

547 きびなごのから揚げ
110g 543円(¥587円)

高知県で振れた真アジを使ったアジフライです。ニンニクの香りが食欲をそそります。



高知・土佐佐賀産直出荷組合 凍 隔週BD
原材料: アジ(高知県)・パン粉・小麦粉・ガーリックパウダー・食塩 90日 アレルギー 麦

548 アジガーリックフライ
150g 625円(¥675円)



鮮度のいい真イカを食べやすい大きさに切りました。炒め物や煮物、お好み焼き等にどうぞ。



三重・芦浜産直出荷組合 凍 D 通
原材料: 真イカ(三重) 1ヶ月

522 カットイカ(真イカ)
100g 559円⇒(¥604円) 531円(¥574円)

鮮度の良い大型のサワラを切身にしました。身が柔らかくクセがないので煮付け、塩焼き、ムニエル等、手軽に幅広い料理にご利用いただけます。



三重・芦浜産直出荷組合 凍 D 通
原材料: 沖サワラ(熊野灘) 15日 アレルギー 麦 豆

530 沖サワラ切身
2〜3切(約200g) 788円(¥851円)

骨の少ない魚なので、お子様から大人まで美味しく召し上がっていただけます。



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

531 かわはぎ味噌干し
2〜4枚 713円(¥770円)

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



三重・芦浜産直出荷組合 凍 D 通
原材料: ひじき(三重県熊野) 15日

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

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



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

540 土佐沖一本釣り・炭焼き鰹たたき
たれなし130g 900円(¥972円)

高知・土佐佐賀産直出荷組合 凍 隔週BD
原材料: 鰹(太平洋・土佐沖) 1,333円⇒(¥1,440円) 1,267円(¥1,368円)

541 土佐沖一本釣り・炭焼き鰹たたき
たれなし200g

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



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

545 梅シソ風味のあじフライ
140g 600円(¥648円)

180度に熱した油で揚げてください。フライパンに少量の油でOKです。



高知・土佐佐賀産直出荷組合 凍 隔週BD
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 未調理

546 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 凍 隔週BD
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

549 豆アジ南蛮漬
130g 556円⇒(¥600円) 528円(¥570円)

高知・土佐佐賀産直出荷組合 凍 隔週BD
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

550 さばの南蛮漬
140g 563円(¥608円)

パンタレ

福岡県糸島市

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



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



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

556 天然もずく
200g 467円(¥504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。



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

557 枕崎のだしかつお
80g 725円(¥783円)

※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。



価格改定
翌々週配達
福岡・パンタレ
隔週BD
原材料:カタクチワシの椎魚、食塩
4週間

552 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。



価格改定
翌々週配達
福岡・パンタレ
隔週BD
原材料:カタクチワシ、食塩
3ヶ月

553 特選いりこ
100g 592円(¥639円)

四国や瀬戸内海のきれいな海で採れたカタクチワシを煮て、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。



価格改定
翌々週配達
福岡・パンタレ
隔週BD
原材料:カタクチワシ、食塩
3ヶ月

554 いりこ
100g 558円(¥603円)

水洗いした生わかめに塩パ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。



価格改定
翌々週配達
福岡・パンタレ
隔週BD
原材料:わかめ、食塩
6ヶ月

555 生わかめ玄海育ち(塩蔵)
200g 575円(¥621円)

お惣菜・おいしい魚

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

脂ののったサバを海水に漬けてめめる「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 宮城県塩竈市

原材料:サバ(ノルウェー産)・深層海塩(インドネシア産) 90日

ヤママサの甘塩サバ

562 1P 毎週
60g×2 583円(¥630円)



563 3P D週
60g×2×3 1,615円(¥1,744円)
お値打ち!



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ためらかな食感を味わっていただけます。



ヤママサ 宮城県塩竈市 毎週
原材料:銀鱈(アメリカ産)・つゆ・砂糖・醤油(小麦・大豆を含む)・みりん・酒・生姜(国内産)・片栗粉・米酢
90日 アレルギー 麦 豆

566 銀だらコク煮
50g 460円(¥497円)

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

タカハシ食品

東京都

D週

原材料:たこ(北海道)・ビートグラニュー糖・醤油・昆布だし・塩・本みりん



569 たこやわらか煮
70g 867円(¥936円)

ぷりっとしたタラすり身の食感と旨みが味わえる、シンプルな小判揚げ。焼いて生醤油、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
原材料:スケトウダラすり身(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

574 小判揚
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。パターで焼いても美味。



いちうろこ 静岡県静岡市清水区
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 アレルギー 卵

575 うろこちゃん(白かまぼこ)
150g 582円(¥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
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 アレルギー 卵

580 うずら卵天
4個 502円(¥542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りましたが、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
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 アレルギー 豆

584 桜えび釜揚げ
3枚 715円(¥772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
原材料:すけそうたらすり身・葉ねぎ(静岡県産)・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・発酵調味料・鰹だし・菜種油 10日

581 ねぎちぎり揚
100g 466円(¥503円)

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



いちうろこ 静岡県静岡市清水区
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 アレルギー 卵

585 白はんぺん
3枚 671円(¥725円)

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



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

558 花かつお
60g 608円(¥657円)

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



ヤママサ 宮城県塩竈市 毎週
原材料:さんま(国内産)・醤油(小麦・大豆を含む)・砂糖・酒・つゆ・生姜(国内産)・みりん 90日 アレルギー 麦 豆

564 三陸産さんま佃煮
70g 316円(¥341円)

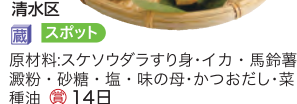
一度も冷凍されていない、北海道産の昆布を一度茹でて乾燥させました。昆布本来の食感を楽しんでいただけます。サラダはもちろん、種類の具や和え物、鍋物に。5分ほど水戻しするだけでご使用いただけます。



東京都
タカハシ食品
D週
原材料:真昆布(北海道)
360日 価格改定

570 サラダ昆布
2枚 467円(¥504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
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

576 スティック揚げイカ
6枚(150g) 523円(¥565円)



いちうろこ 静岡県静岡市清水区
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

582 青のり小判
3枚 386円(¥417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
原材料:すけそうたらすり身、ごぼう、馬鈴薯澱粉、砂糖、食塩、発酵調味料、かつおだし、菜種油 14日

586 ごぼう巻き
100g 474円(¥512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 隔週BD

原材料:すけとうだらの卵巣(アリユーション海域・ロシア)清酒、本みりん、こんぶ、かつおぶし、自然塩、とうがらし、ゆず

2ヶ月

辛子明太子

559 甘口 560 辛口
各100g 1,205円(¥1,301円)

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

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 豆



565 金華さば仙台みそ煮
60g 335円(¥362円)

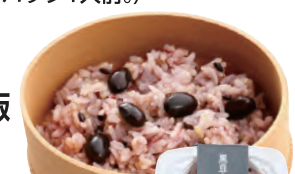
無農薬玄米と米処宮城の「ひとめぼれ」で炊き上げた黒豆がごろごろと入ったもちもち自然派ご飯。噛みしめるほどにほのかな甘みと素朴な美味しさを実感。(1パック1人前。)

ヤママサ 宮城県塩竈市

原材料:白米(宮城県産)・玄米(国内産)・黒豆(北海道産)・黒米(宮城県産) 90日 アレルギー 豆

黒豆と玄米の炊き込みご飯

567 1P 毎週
80g 292円(¥315円)



568 3P D週
80g×3 876円⇒832円(¥899円)
お値打ち!

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

水産区

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

7日

小竹輪

572 1P 毎週

30g×5 482円(¥521円)



573 2P スポット

30g×5×2 964円⇒912円(¥985円)
お値打ち!



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



いちうろこ 静岡県静岡市清水区
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

578 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
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)・粗糖・塩・味の母・鰹だし 10日 アレルギー 卵

579 味なひとくち揚
150g 578円(¥624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。熱々を食べたいだけでなく、冷やして食べても美味しいセットとなっています。

いちうろこ 静岡県静岡市清水区

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

夏のおでん種セット

588 1P
4種14品 900円(¥972円)

589 2P
4種14品×2 1,800円⇒1,710円(¥1,847円)
お値打ち!

●ちくわ2分の1×4
●いわしだんご×4
●ごぼう巻き×3
●小判揚×3

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

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

熊本・天の製茶園

隔週BD

原材料:無農薬栽培茶
葉(水俣産/品種:やぶ
きた、さやまかおり、在
来) 1年

596 天の紅茶 リーフ
40g 500円(¥540円)

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

沖縄・海邦商事

D 週

原材料:黒糖、
ココアパウ
ダー、サンゴカ
ルシウム
1年

602 黒糖ココア
150g 721円(¥779円)

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

徳島・光食品

D 週

原材料:有機砂糖、有機りんご果
汁、有機しょうが、有機レモン果
汁、有機すだち果汁、炭酸 1年半

OGジンジャーエール
608 3本 450円(¥486円)

609 ケース 30本入
250ml×30 4,500円⇒
(¥4,860円) 4,350円(¥4,698円)

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

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

612 有機玄米甘酒(なめらか)
200g 390円(¥421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

591 宇治の有機抹茶
30g 1,127円(¥1,217円)

使いやすい天の紅茶のティーバッグ。

熊本・天の製茶園

隔週BD

原材料:無農薬栽培茶
葉(水俣産/品種:やぶ
きた、さやまかおり、在
来) 1年

597 天の紅茶TB
2g×16 500円(¥540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 7月14日 日

603 国産大豆の無調整豆乳
1000ml 388円(¥419円)

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

京都・ほった園

毎週

原材料:茶(京都
府/有機栽培)
1年

592 有機栽培熟成三年番茶
150g 415円(¥448円)

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

熊本・天の製茶園

隔週BD

原材料:無農薬栽培茶
葉(水俣産/品種:やぶ
きた、さやまかおり、
在来)、無農薬乾燥し
ょうが(熊本)
1年

598 生姜紅茶TB
2.5g×10 650円(¥702円)

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

青森・斉藤農園

(津軽産直組合)

毎週

原材料:りんご
(津軽産直組合)
1年

604 津軽のかおり(びん)
1L 862円(¥931円)

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

徳島・光食品

隔週BD

原材料:果実(有機ぶどう、有機レモン)、炭酸

1年6ヶ月

ぶどうサイダー+レモン
610 3本 450円(¥486円)

611 ケース 30本入
250ml×30 4,500円⇒
(¥4,860円) 4,350円(¥4,698円)

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

静岡・

こだわりの味協同組合

園 スポット

原材料:さつまいも(国
産)・バター(国産)・
ビートグラニュー糖
(北海道産)・澱粉(北
海道産) 6日 7月14日 乳

620 いもようかん
1個 242円(¥261円)

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

福島・丸成商事

D 週

原材料:有機栗
(中国河北省) 9ヶ月

624 有機楽笑栗
125g 420円(¥454円)

アーモンドと胡麻がたっぷりレーズンとア
ガベの優しい甘みのバーです。

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

628 アーモンド
大阪・むそう D 週 14ヶ月

OGフルーツ&ナッツバー 各40g 300円(¥324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

593 宇治の松印煎茶
100g 1,000円(¥1,080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
6ヶ月

OGこだわりブレンド
599 中挽 600豆

各150g 1,050円⇒
(¥1,134円) 964円(¥1,041円)

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

徳島・光食品

D 週

原材料:有機トマ
(北海道)
2年

605 国産有機トマトジュース
160g×2 350円(¥378円)

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

福岡・

那珂川キッチン

園 スポット

原材料:白玉粉、
餡、小麦澱粉、きび
砂糖、菜種油、こま
180日

621 ごまだんご
3個100g 724円(¥782円)

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

兵庫・だいちデイズ

D 週

原材料:有機小豆(北海道)、
有機きび糖 120日

有機ほの甘あずき
625 1袋 250円(¥270円)

626 3袋 735円(¥794円)

ほのかに小豆が香る

《調理例》

629 ザクロ

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

原材料:有機カシューナッツ、有機アガベシロップ、有
機クランベリー(有機濃縮リンゴ果汁・有機ひまわり油
漬)、有機レーズン(有機ひまわり油漬)、有機リン
ゴ、有機ビーナッツ、有機玄米水飴、有機玄米パフ、有
機濃縮ザクロ果汁、有機イチジク(有機乾燥イチジク、
有機米粉)、有機ひまわりの種、有機ビーカンナッツ、
有機ひまわり油、有機フリーズドライスズベリー、寒天

629 ザクロ

各40g 300円(¥324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

594 宇治の抹茶入りくき茶
100g 600円(¥648円)

W ローストによ
り、酸味の少ない
マイルドな味わ
いを作り出して
います。

愛知県長久手市・

オキノ

D 週

原材料:有機
コーヒー豆
360日

601 有機ドリップオン
バッグコーヒー(スペシャル)

8g×8 1,209円(¥1,306円)

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

徳島・光食品

スポット

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

606 2本 360円(¥389円)

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

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

岐阜・奥長良川名水

隔週BD

原材料:水(岐阜) 5年6ヶ月

5年保存水
613 2L×6本 1,920円(¥2,074円)

614 500ml×24 4,320円(¥4,666円)

豆腐やさんが作る豆乳プリン

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

静岡・白帆たんぱく

園 D 週

原材料:国産大豆(北海道・九州)、生クリーム、ビー
トグラニュー糖、海水生にがり 7日 7月14日 乳 豆

622 1P 340円(¥367円)

623 3P 969円(¥1,047円)

北海道・

ノースカラース

D 週

原材料:馬鈴薯澱粉・甜
菜糖・水あめ・卵・脱脂
粉末・全粉乳・かぼちゃ
粉末・ほうれん草粉末
180日 7月14日 乳 卵

627 純国産北海道ばーろ
100g 210円(¥226円)

魚のうま味が詰まったチップスです。島根・別所蒲鉾店

D 週

塩味ベースの優しい味！ 120日

原材料:魚肉すりみ、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、砂
糖、食塩、魚粉、魚鰾、昆布だし、かつおだし

630 プレーン

原材料:魚肉すりみ、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、砂糖、あ
おさ、食塩、魚粉、魚鰾、昆布だし、かつおだし

631 あおさ

原材料:魚肉すりみ、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、甘えび
(頭・殻粉末)、砂糖、食塩、魚粉、魚鰾、昆布だし、かつおだし

632 国産えび 265円(¥286円)

ちゅるるん♪スッキリ美味しくてヘルシーな
新感覚デザート！

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

桜井蒔蒔店 静岡県

スポット

原材料:ところてん(天草/西伊豆産)
・りんご酢・小倉餡(小豆・砂糖・水飴
・食塩・寒天)・黒蜜(砂糖・水飴) 90日

とろろん黒蜜&あんに
616 1P 311円(¥336円)

617 3P 906円(¥978円)

618 1P 325円(¥351円)

619 3P 945円(¥1,021円)

120g×3 975円⇒
(¥1,053円)

地元愛知県産の小麦粉「ゆめあかり」で作った
ちょうどいい歯ごたえのかりんとう〜ひとつお口
に入れたらもう止まりません!!〜

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

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

アレルギー 麦 豆

633 道長の
地粉かれんとう

80g
345円→
(税373円) **314円** (税339円)



高知県の天日塩を使ったかたいかりんとう、海の味がします。

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

アレルギー 麦 豆

634 道長の
粒塩がりんとう

80g
345円→
(税373円) **314円** (税339円)



愛知・漬物本舗 道長 スポット 120日

たまり醤油を使用し、あまから味に仕上げた音なつかしいポン菓子です。



静岡・こだわりの味協同組合 D 週

原材料:うるち米(岐阜)、麦芽糖、てんさい糖、たまり醤油、圧搾菜種油

150日 アレルギー 麦 豆

635 特別栽培のたまりポン菓子

90g **495円** (税535円)

高知県産生姜の絞り汁で蜜を作り、小粒のたまごせんべいにつけた、風味の良い生姜せんべい。口だけのよい生地で焼き上げていますので、幅広い年齢層にお召し上がりいただけます。

岡山・鈴木屋

D 週

原材料:小麦粉(小麦(岡山))・上白糖(てんさい(北海道))・鶏卵(岡山)・グラニュー糖・生姜(高知)・はちみつ(国産)

120日 アレルギー 麦 卵

639 国産原料のしょうがせんべい

120g **425円** (税459円)

カシューナッツ、鶏卵、国産豆乳を使用し一口サイズのヨーロッパ風のお菓子です。
ナッツの香ばしさとサクサクした口どけの良い後を引く美味しさです。



原材料:カシューナッツパウダー・甜菜糖・鶏卵・豆乳/膨張剤(重曹)

アレルギー 卵 豆

636 カシューナッツコロ

70g



原材料:カシューナッツパウダー・甜菜糖・鶏卵・有機インスタントコーヒー/膨張剤(重曹)

アレルギー 卵

637 有機コーヒーのカシューナッツコロ

65g

信州産特別栽培のりんごを食べやすくスティック状にカットしました。砂糖を一切加えていないため、りんごの自然な甘さをお楽しみいただけます。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 D 週

原材料:りんご(長野県松川町)

365日

640 かめばかむほどりんご

30g **465円** (税502円)

香ばしさとバターのコクがふんわり広がるサクッと軽い甘さ控えめビスケット

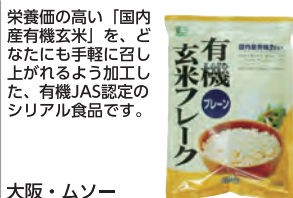
大阪・むそう商事 D 週

原材料:そば粉・小麦粉・砂糖・バター・全卵粉末・食塩・脱脂粉乳・膨張剤

12ヶ月 アレルギー 麦 卵 乳 そば

643 バタービスケット・そば粉

5枚×3袋 **500円** (税540円)



大阪・ムソー D 週

原材料:有機玄米(国産) 10ヶ月

641 有機玄米フレーク/プレーン

150g **520円** (税562円)

木桶仕込みの十二割味噌を使用。味噌とのコラボが甘じょっぱい絶妙なバランスを作り出しました。あんことの相性も◎

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市

蔵 スポット

原材料:粗製糖・小麦粉・牛乳・卵・米粉・味噌・蜂蜜・黒酢・重曹

4日 アレルギー 麦 卵 乳

644 ふっくらふくれみそ

1個 **446円** (税482円)

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



静岡・こだわりの味協同組合 D 週

原材料:黒砂糖、小麦グルテン、小麦粉、ビートグラニュー糖(以上全て国産)

90日 アレルギー 麦

638 国産小麦の麩菓子

5本 **411円** (税444円)

大阪・むそう商事 D 週

原材料:小麦粉・砂糖・バター・全卵粉末・食塩・脱脂粉乳・バニラ香料・膨張剤

12ヶ月 アレルギー 麦 卵 乳

642 バタービスケット・プレーン

5枚×4袋 **500円** (税540円)

有機栽培カカオ豆 100%のナチュラルココアを使用。カットして生クリームを添えると至高のデザートに。

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市

蔵 D 週

原材料:粗製糖・小麦粉・牛乳・卵・米粉・ココア・蜂蜜・黒酢・重曹

4日 アレルギー 麦 卵 乳

645 ふっくらふくれココア

1個 **446円** (税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キャンディー

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

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

原材料:牛乳、濃縮乳、ビート糖

アレルギー 乳

646 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、有糖栽培の粉末緑茶を使用したアイスキャンディーです。

原材料:粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶

アレルギー 乳

649 宇治金時

大阪・ネージュ 毎週 1年

ネージュのアイスキャンディー

1箱 65ml×6 **912円** (税985円)

うるおいを保つビワ葉エキスを利用した、さっぱりとした洗い上がりのボディソープです。

神奈川・太陽油脂 D 週

成分:水、カリ石ケン素地、グリセリン、トコフェロール、ビワ葉エキス、エタノール、香料、クエン酸

655 ナチュロンボディソープ・詰替

500ml **780円** (税858円)

酸素系漂白剤・重曹・石けんの3つの相乗効果で、隠れた汚れ、お掃除のしにくい部分の汚れを落とします。

神奈川・太陽油脂 D 週

成分:過炭酸ナトリウム(酸素系)、アルカリ剤(重曹)、界面活性剤(純石けん分)

656 ナチュロン洗濯槽&排水パイプクリーナー

300g×3 **1,000円** (税1,100円)

歯槽膿漏・歯肉炎を防ぐ、安心・安全な塩入り薬用はみがき。

神奈川・太陽油脂 D 週

成分:重質炭酸カルシウム・無水ケイ酸(研磨剤)、精製水(基材)、濃グリセリン(湿潤剤)、塩化ナトリウム(有効成分)、石けん用素地(清濁剤)、キサンタンガム(粘結剤)、ハッカ油・ユーカリ油(清涼剤)、塩化マグネシウム(矯味剤)

657 パックスソルティー石けんハミガキ

120g **460円** (税506円)

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

埼玉・山田洋行商店 毎週

10002 ワンタッチ芯なしシングル

130m×6 **740円** (税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・山田洋行商店 毎週

10003 ピュアブラウン・ダブル

37.5m×8 **672円** (税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・山田洋行商店 隔週BD

成分:紙パック 55%・古紙45%(無漂白)

10004 ピュアティッシュペーパー

5箱 **672円** (税739円)

ペーパーは安心の無漂白。古紙混入のないバージョンパルプ100%。接合部分には接着剤等を一切使用していません。
★フィルターは立体的に折ってご使用ください。(横と底を折った後、底を立体的にすると、ドリッパーにフィットして安定した抽出ができます。)

愛知県長久手市・オキノ D 週

原材料:紙(無漂白)

10005 1〜2杯用

40枚 **160円** (税176円)



10006 3〜4杯用

40枚 **180円** (税198円)

人やペットにやさしい天然成分で作られているから安心! 音ながらの除虫菊を使用。



愛知・りんねしゃ 毎週

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

10013 菊花せんこう・標準

10巻×3 **1,136円** (税1,250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。

神奈川・太陽油脂 D 週

成分:ソルビトール・グリセリン(湿潤剤)、アルギン酸Na(粘結剤)、キシリトール(甘味剤)、カンゾウエキス・クマザサエキス(矯味剤)、ハッカ油・オレンジ油・グレープフルーツ果皮油・ラベンダー油(清涼剤)、ローカストビーンガム(粘結剤)、エタノール(溶剤)、ペニシナ黄(着色剤)

658 パックスこどもジェルはみがき

50g **340円** (税374円)

ヒマワリ油を使用した髪にやさしい植物性石けんシャンプーです。

神奈川・太陽油脂 D 週

成分:カリ石ケン素地、グリセリン、トコフェロール香料、クエン酸

653 ナチュロンシャンプー・詰替

500ml **780円** (税858円)

手に取りやすく、やさしい使い心地のリンスです。

神奈川・太陽油脂 D 週

成分:エタノール、グリセリン、クエン酸、キサンタンガム、ホホバ種子油、香料、クエン酸Na

654 ナチュロンリンス・詰替

500ml **780円** (税858円)

ヒマワリ油を使用した植物性石けんのハンドソープです。ぬるぬるせずさっぱりと洗えます。

神奈川・太陽油脂 D 週

成分:カリ石ケン素地、グリセリン、トコフェロール(天然ビタミンE)ヒノキチオール、エタノール、香料、クエン酸

659 ナチュロンハンドソープ

260ml **520円** (税572円)

10001 詰替

450ml **680円** (税748円)

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

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

10007 昼用羽なし

24個 **569円** (税626円)

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

10008 昼用羽付き

16個 **569円** (税626円)

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

10009 多い日昼用羽なし

18個 **569円** (税626円)

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

10010 夜用羽なし

12個 **569円** (税626円)

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

10011 多い日夜用羽付き

10個 **569円** (税626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)

10012 おりものシート

40個 **707円** (税778円)

トップシートはコットン100%不織布、吸収材はふかふか素材の綿状パルプを使用し、石油由来の高分子吸収材は不使用です。 **ナチュラムーン・ナプキン**

フルーツバスケット

日本の有機農業を「加工」で応援!

「顔の見える」生産者が育てた、「元気いっぱい!」の安心安全素材でつくった、ジャムやジュースなどの加工食品。「どこのだれが」「どんなふうに」育てたかわかる、「フルーツや野菜そのものが美味しくて新鮮で元気いっぱい」の材料を、自然そのもののおだやかな味わいに仕上げています。

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

静岡・フルーツバスケット

スポット

原材料: 砂糖 (さとうきび (鹿児島県産))・有機レモン果汁

365日

10026

有機レモンのレモネードシロップ

180ml **577円**(¥623円)

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

静岡・フルーツバスケット

スポット

原材料: 砂糖 (さとうきび (鹿児島県産))・有機レモン果汁・生姜

365日

10027

ジンジャーレモネードシロップ

180ml **639円**(¥690円)

甘みたっぷりなめらかクリームにつぶつぶ食感が楽しいホールコーンを加えました。北海道産契約栽培コーンを100%使用、スイートコーンと食塩のみで仕上げ、甘さ調節の砂糖や、クリーム状に加工するためのコーンスターチは一切加えておりません。

原材料: スイートコーン (北海道)・食塩

スポット 3年

10035 1P 190g **229円**(¥247円)

10036 3P 190g×3P 687円⇒(¥742円) **659円**(¥712円)

北海道で契約栽培されたスイートコーンを100%使用。最も旬の時期に収穫されたとうもろこしを水煮加工しているのでおいしさが違います!(固形量125g)

原材料: スイートコーン(北海道産)、天然塩

スポット 3年

10037 1P 180g **262円**(¥283円)

10038 3P 180g×3P 786円⇒(¥849円) **760円**(¥821円)

甘みたっぷりなめらかクリームにつぶつぶ食感が楽しいホールコーンを加えました。北海道産契約栽培コーンを100%使用、スイートコーンと食塩のみで仕上げ、甘さ調節の砂糖や、クリーム状に加工するためのコーンスターチは一切加えておりません。

原材料: スイートコーン (北海道)・食塩

スポット 3年

10035 1P 190g **229円**(¥247円)

10036 3P 190g×3P 687円⇒(¥742円) **659円**(¥712円)

北海道で契約栽培されたスイートコーンを100%使用。最も旬の時期に収穫されたとうもろこしを水煮加工しているのでおいしさが違います!(固形量125g)

原材料: スイートコーン(北海道産)、天然塩

スポット 3年

10037 1P 180g **262円**(¥283円)

10038 3P 180g×3P 786円⇒(¥849円) **760円**(¥821円)

りんご (2本)、レモン (2本)、ぶどう (4本) を詰め合わせにしたフルーツシャーベットです。

※本品にはちみつを使用していますので、1歳未満の乳児には与えないでください。

原材料: 【共通原材料】砂糖・はちみつ・レモン果汁/りんご: りんご (国産)/ぶどう: 有機ぶどう (アメリカ)/れもん: 有機れもん (イタリア)

120日

10015 お徳用フルーツシャーベット

70ml×8 **789円**(¥852円)

「無茶々園」で契約栽培され、丁寧に収穫された完熟甘夏を100%使用したマーマレードです。ナチュラルで後味の爽やかさが特徴です。

静岡・フルーツバスケット

スポット

原材料: 甘夏・砂糖・寒天 1年

10016 甘夏マーマレード

140g **503円**(¥543円)

天然素材のみで 作ったかき氷シロップ

無添加

10017 いちご

原材料: 砂糖 (鹿児島)・いちご (国産)

647円(¥699円)

10020 レモン

原材料: 砂糖 (北海道)・有機レモン果汁・はちみつ

588円(¥635円)

10023 マンゴー

原材料: 砂糖 (鹿児島)・マンゴーピューレ・有機レモン果汁

678円(¥732円)

静岡・フルーツバスケット **スポット**

1年 各180ml

10018 有機ぶどう

原材料: 砂糖 (鹿児島)・有機ぶどう果汁 (海外・アメリカ産)

617円(¥666円)

10021 もも

原材料: 砂糖 (北海道)・桃・レモン果汁

647円(¥699円)

10024 みぞれ

原材料: 砂糖 (北海道)・有機れもみ果汁・はちみつ

492円(¥531円)

10019 黄金の果実ミックス

原材料: 砂糖 (北海道)・りんご果汁・ネクタリン・みかん果汁・レモン果汁

663円(¥716円)

10022 パイン

原材料: 砂糖 (鹿児島)・パイン果汁

663円(¥716円)

10025 緑茶

原材料: 砂糖 (鹿児島)・有機粉末緑茶

517円(¥558円)

かき氷しろっぴ

りんごの美味しさ凝縮、とろとろな食感の飲むゼリー。青森県の契約農家が育てた元気なりんごの果汁を搾り、寒天とこんにゃく粉で固めました。自然の素材だけでつくったとろとろした食感のゼリーです。

原材料: りんご果汁・ビートグラニュー糖・寒天・レモン果汁・こんにゃく粉

10028 3P・リンゴ

130g×3 510円⇒(¥551円) **498円**(¥538円)

静岡・フルーツバスケット **スポット** 1年

10029 3P・葡萄

130g×3 525円⇒(¥567円) **513円**(¥554円)

飲むこんにゃくゼリー

濃厚なぶどうの風味、とろとろな食感の飲むゼリー。有機ぶどう果汁 (コンコード) を、寒天とこんにゃく粉で固めました。自然の素材だけでつくったとろとろした食感のゼリーです。

原材料: 砂糖・ぶどう濃縮果汁・レモン果汁・寒天・こんにゃく粉

静岡・フルーツバスケット

原材料: りんご (青森)、人参汁 (北海道)、レモン果汁 (広島)

365日

アップル&キャロット

10031 1本

195g **184円**(¥199円)

10032 ケース 30本入

195g×30 5,520円⇒(¥5,962円) **5,300円**(¥5,724円)

りんご果汁が68%入っているので、飲みやすく仕上がっています。

漬物本舗 道長

愛知県豊川市

季節の野菜を使った無添加のお漬け物を作っています。

漬物本舗・道長 季節の野菜を使った無添加のお漬け物を作っています。原料の野菜も誰がどこで、どんなふうにした野菜か、道長さんが確認している野菜を使用しています。

道長: 石川豊久さん

甘口のソフトなたくあん。リンゴジュースが隠し味。歯ごたえパリッ♪と後引く美味しさです。

愛知・漬物本舗 道長 **スポット**

原材料: 大根 (国産)・粗糖・米酢・三河みりん・リンゴジュース (長野県産)・塩 (ベトナム産)

30日

10040 あとひきだいちゃん

150g 402円⇒(¥434円) **370円**(¥400円)

子どもにも食べやすい甘口のたくあん。「甘口しぼり」とは、大根を干すかわりに、塩・塩・砂糖の順に3回下漬してから本漬ける手の込んだ漬物です。

愛知・漬物本舗 道長 **スポット**

原材料: 大根、米ぬか、原塩、なすの葉、柿の皮

90日

10041 甘口しぼり

100g **385円**(¥416円)

10042 古式一丁漬

100g **385円**(¥416円)

国産無農薬大根(季節によって産地変更)と愛知県産レモンを使って、スッキリ風味満点に仕上げました! 暑い時期にオススメですよ!

愛知・漬物本舗 道長 **スポット**

原材料: 大根 (国産)・粗糖・米酢・三河みりん・塩・レモン (愛知県産)

30日

10043 レモン大根

150g **402円**(¥434円)

年末から干し始めて甘みを引き出した、風味豊かな大根をぬか漬けし、さらに甘酢漬けにした贅沢たくあん。ほんのり甘く、ポリポリとした歯ごたえが◎

愛知・漬物本舗 道長 **スポット**

原材料: 大根 (国産)・粗糖・米酢・三河みりん・リンゴジュース (長野県産)・塩 (ベトナム産)

30日

10040 あとひきだいちゃん

150g 402円⇒(¥434円) **370円**(¥400円)

愛知県渥美半島の伊奈農園さんの減農薬摘果メロンを奈良漬にしました。ソフトな食感が特徴です。

愛知・漬物本舗 道長 **スポット**

原材料: 摘果メロン (アールスメロン)・酒粕・粗糖・塩

180日

10045 メロン奈良漬

100g **490円**(¥529円)

大豆とはだか麦の麹を道長で製造、あえてみりんを使わずに麹本来の旨みと野菜の風味がきいています。

愛知・漬物本舗 道長 **スポット**

原材料: 大根、なす、きゅうり、人参、漬け原材料 (大麦麹、大豆麹、溜り醤油、粗糖、しょうが、塩)

90日 **アレルゲン** 豆

10046 野菜たっぷり金山寺

150g **518円**(¥559円)

塩と赤シソだけで漬け込んだ本物の小梅の風味・歯ごたえが味わえます。きゅっとしゅっぱく、梅とシソの風味が凝縮された、昔ながらの味わい。お弁当にどうぞ。

愛知・漬物本舗 道長 **スポット**

原材料: 小梅 (愛知県新城市)・赤シソ (愛知県豊川市)・塩

90日

10048 小梅漬

120g **482円**(¥521円)

「つけ太郎ぬか」の補充用。ぬかが減ったり、水っぽくなった時には、補充してぬかをリフレッシュ。

原材料: 米ぬか・塩

60日

10052 補充用

500g **462円**(¥499円)

10051 補充用・ミニ

300g **385円**(¥416円)