

畑と台戸所をつなぐ



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>



友人から頂いたドバイ土産。
それがデーツとの出会いでした。
見た目真っ黒で、ちょっとグロテスク、しかし！食べた途端、口の中に広がる何とも言えない
上質な甘み。その瞬間から私はデーツの虜に…

「これは何？」「デーツ？」「フルーツ？」生まれて初めて聞く名前、干し柿に似た感じ？だけど、もっと癖の
ないすっきりとした甘味。かつて一度も出会ったことのないこのフルーツに私は衝撃を受けました。
数千年に渡り中東の人々と共に生き続け、人々の命を繋いできたフルーツ。「神の与えたフルーツ」「ミネラル
の宝物庫」「奇跡のフルーツ」等、たくさんの称号を持つフルーツ、それがデーツなのです。
そのまま食べても驚くほど美味しい！しかし、それだけでは「もったいない」と思い、お料理やお菓子作り
に活用すると、ますますデーツに入れ込むことになりました。
その後「デーツを多くの方々に知っていただきたい！」という思いは徐々に強くなり、2012年より最も日本
人の味覚に合う UAE 産の**農薬未使用栽培デーツ**を直輸入し販売しています。

デーツオアシス合同会社 諸石 早苗

400種類もあるデーツの中から厳選した、美味しく、食べやすい無添加種
ありデーツにそれぞれピスタチオ、クルミ、マカダミアをサンドしました。

翌々週配達 福岡・デーツオアシス スポット 3ヶ月



デーツサンド

原材料:デーツ・クルミ(アメリカ)

原材料:デーツ・ピスタチオ(アメリカ)

原材料:デーツ・マカダミア(インド)

30106 ピスタチオ

30113 クルミ

30120 マカダミア

各5個入り
600円→
(税648円)

550円(税594円)



そのまま食べてもとても美味しいのですが、ヨーグルトに入れたり、
ナッツやチーズを挟んで一緒に食べるのもおすすめです！

翌々週配達 福岡・デーツオアシス スポット

原材料:デーツ(アラブ首長国連邦) 12ヶ月

※デーツは農産物の為、稀に身の中にカビ等が発生する場合がございます。

ビューティーデーツ

30137 100g

433円(税468円)

30144 200g

667円(税720円)

30151 500g

1,500円→
(税1,620円) 1,384円(税1,495円)



会員様に
人気です

400種類もあるデーツの中から、
美味しさ、食べやすさを厳選して選ばれた
無添加種ありデーツです。
日本人に不足しがちなミネラルを豊富に含み、
特にカリウムと鉄分が多く含まれた
今話題のミラクルフルーツ！

Point2.

無添加なので
安心・安全

デーツオアシスのデーツは
無添加ですので、お子様にも
安心して召し上がりいただ
けます。お菓子としては勿
論、料理に使用してい
だいております。

Point1.

栄養素のバランスが
良い「フルーツ」

デーツは貧血予防に必要な鉄分、骨や
歯を構成しているリン・カルシウム、胎
児の脳の発達に必要な葉酸、便秘やダイ
エットに効果的なマグネシウム・食物纖
維、疲労回復のビタミンB1、抗酸化
作用のあるポリフェノールがバラ
ンスよく含まれています。

デーツの嬉しい3つのポイント

Point3.

砂糖に置き換えられる！

砂糖を控えているという方に最
適！デーツの上品で強い甘みは満
足感があり、素材の美味しさを邪
魔しません。同時に身体に嬉しい
栄養素も摂取することができる
ので罪悪感なくお楽しみ
いただけます。

お菓子作りに、お料理に、紅茶に、何
にでも使えます！！ミネラル(100g
中1.5g)たっぷり、蔗糖0、甘味は砂
糖の1.25倍、カロリー控えめで安心
してお使いいただけます。



まさに
究極の
天然甘味料！

翌々週配達 福岡・デーツオアシス スポット
原材料:デーツ(アラブ首長国連邦) 12ヶ月

デーツシロップ

30168 210g

1,500円(税1,620円)

30175 1kg

3,666円(税3,959円)

30182 2P/デーツシロップ

1kg×2

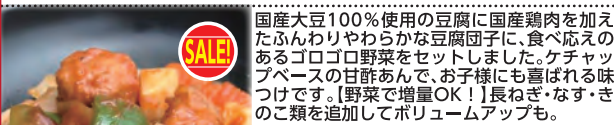
7,333円→
(税7,920円) 6,789円(税7,332円)

惣菜キット

グリーンリーフ群馬県利根郡

忙しい時、あと一品ほしい時に助かる惣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。

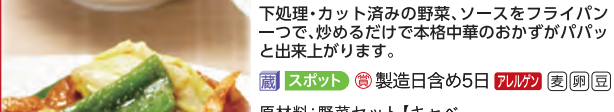


SALE

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

原材料: 野菜セット【玉ねぎ・水煮たけのこ・ピーマン・人参・水煮たけのこ】具入り添付タレ【たけのこ・キャブ・砂糖・酢・しょうゆ・馬鈴薯澱粉・食塩】・鶏肉・豆腐・玉ねぎ・豚脂・パン粉・揚げ油（なたね油）・鶏卵・長ねぎ・馬鈴薯澱粉・醤油・なたね油・清酒・食塩・生姜・こしょう

2 ふんわり豆腐団子と野菜の甘酢炒め
2人前 (450g) 998円⇒
948円(¥1,024円)



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

5 国産豚の回鍋肉セット
2人前 (360g) 1,040円(¥1,123円)



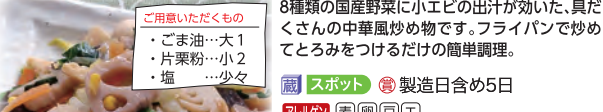
ご家庭では面倒な
酢豚も袋から出して
炒めるだけ!

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。

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

彩り野菜と国産豚の黒酢酢豚

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



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

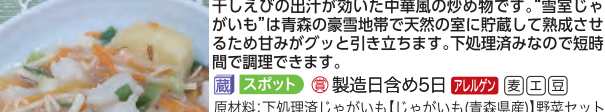
6 野菜たっぷり! 塩こうじ炒め
2〜3人前 (609g) 1,184円(¥1,279円)



国産野菜を使用した野菜のカレーです。有機ほうれん草のペーストとトマトペーストをベースに、4種の国産野菜(玉ねぎ、かぼちゃ、人参、じゃがいも)を具材に使用しています。

原材料: トマトペースト・有機ほうれん草ペースト・野菜セット【かぼちゃ・じゃがいも・人参】スライス玉ねぎ・カレー用食用油(豚脂)・小麦粉・粗糖・カレー粉・食塩・チキンエキスパウダー・酵母エキス・チキンエキス・バター・クリームパウダー・ポークエキス・パプリカパウダー・オニオンパウダー・ガリックパウダー・トマトパウダー・野菜エキスパウダー・ハチミツパウダー・マンゴーパウダー・麦芽エキスパウダー・赤唐辛子

8 有機ほうれん草を使ったベジタブルカレー
2〜3人前 (700g) 1,147円⇒
1,032円(¥1,115円)



干しえびの出汁が効いた中華風の炒め物です。「雪室じゃがいも」は青森の豪雪地帯で天然の室に貯蔵して熟成させるため甘みがグッと引き立ちます。下処理済みなので短時間で調理できます。

7 雪室じゃがいもと干しえびの中華風炒め
2人前 (466g) 1,112円(¥1,201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
⑤ JAS法にて有機農産物に使用することを許された農薬 (法的には表示義務なし)
※基本は化学肥料不使用です。(記載を省略)
※表記の防除は、定植前育苗期間中および定植後栽培期間中に使用する殺菌・殺虫剤の使用回数です。(育苗期間中の使用の場合は省略)
※天候などの都合で変更になる場合があります

初夏を告げる
和のフルーツ



初夏の訪れを告げる和の果物。「茂木」は小ぶりで甘みが強く、「田中」は大ぶりで実がしっかりしていて酸味のある品種です。※27wまで予定
生産者グループあすか(上山富生他)蔵
和歌山県または奈良県
● 菌0虫0
品種: 茂木または田中

10 びわ
250g (約4-8玉) 727円(¥785円)

初夏を先取り!

夏を先取り! 開花から約60日で収穫できる、黄色い果肉の極早生の桃です。小ぶりの極早生品種ながら、桃らしい甘さ、香りが楽しめます!



さんさんファーム
長野県下伊那郡
松川町 蔵
● 菌6虫0有機許容2 (当地比約1/5)

11 小さな桃(ひめこなつ)
1パック (約3〜5玉) 839円(¥906円)

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

PTJ タイ・チュボン県またはベップリ県
● 菌0虫0 化成使用
品種: グロスマッチェル種ホムトン

タイバナナ

17 500g 472円(¥510円)
18 1kg 944円⇒
882円(¥953円)

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

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

トマト (S-2L)

23 約500g 626円(¥676円)
24 約1kg 1,252円⇒
1,176円(¥1,270円)



「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! 畑でじっく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 (肥料の一部に化成含む)
品種: ボゴール ※6月末まで予定

12 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)

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

池田鹿蔵みかん農園
和歌山県有田郡 蔵
● 菌2虫5有機許容3 (当地比約1/2) 品種: ユーレカ

19 レモン
約300g (2〜3個) 520円(¥562円)

ちょっと縦長のミニトマト(品種アイコ)。果肉が厚く、甘みが強い、おいしい品種です。生食だけでなく、加熱調理にも向いています。

長有研(長崎有機農業研究会/中村蔵)
長崎県南島原市 蔵
● 菌3-4虫3-4 (当地比約1/7)

島原のミニトマト(赤)

25 1P 150g 298円(¥322円)
26 2P 150g×2 596円⇒
554円(¥598円)



香り高く
さわやかな甘さ

細かい網目状のメロンです。果肉は緑色で香りが強く、糖度も高め。常温で保存し、お尻の部分がやわらかくなってきたら、冷蔵庫で数時間冷やしてお召し上がりください。

長崎有機農業研究会
長崎県南島原市 蔵
● 菌2虫1
生産者の長尾泰博さん



13 タカミメロン
1玉 (約650g) 998円(¥1,078円)

スーパーではトマトと並んで一年中買えますが、本来は初夏の野菜。農薬・化学肥料・暖房を使わずに育てると、ここ中部地方でキュウリが食べられるのは今からです!

★曲がりきゅうりが混じる場合もあり。ご了承下さい。

池田鹿蔵みかん農園
和歌山県有田郡 蔵
● 菌2虫5有機許容3 (当地比約1/2) 品種: ユーレカ

20 きゅうり
3〜4本 272円(¥294円)



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
生産者の池田隆行さん

初夏の味わい
さわやか甘夏みかん

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



池田鹿蔵みかん農園
和歌山県有田郡 蔵
● 菌2虫5有機許容5 (当地比約1/3)

甘夏

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

農業も化学肥料も不使用で育てました(有機許容のみ使用あり)。1本のサイズは小ぶりですが、自然なおいしさ、すっきりした甘みが詰まっています。

自然栽培グループとものわ
愛知県豊田市 蔵
● 菌0虫0有機許容2 (有機肥料使用)
品種: ゴールドラッシュ

とうもろこし

21 1本 約180g〜 328円(¥354円)
22 2本 656円⇒
630円(¥680円)



定番のザ・葉もの野菜。定番のおひたしやゴマ和え、煮びたし、バターソテーに。



天野グループ
愛知県安城市
産

◎菌0虫2肥料の一部に化成含む
品種：エクストリーム他

27 **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

◎菌0虫0

33 **有機ベビーケール**
30g **300円**(¥324円)

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

長崎有機農業研究会
長崎県南島市
産

◎菌0虫0 品種：ベータリッチ

40 **にんじん**
500g (S-2L) **318円**(¥343円)

41 **1kg (S-2L)**
636円⇒
(¥687円) **581円**(¥628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芋」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

◎菌0虫0 品種：紅東、鳴門金時ほか

50 **さつまいも**
500g **369円**(¥399円)

51 **1kg**
738円⇒
(¥797円) **690円**(¥745円)

5種類のキノコが楽しめる、ボリューム満点のパックです！

バイオコスモ 神奈川県伊勢原市
産

◎無薬剤

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

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

和・中・イタリアンなどどんな料理にも大活躍！

バイオコスモ
長野県上伊那郡
産

63 **ぶなしめじ**
100g **198円**(¥214円)

株がバラバラになっていて、料理に使いやすいお得。

64 **ぶなしめじバラ徳用**
300g **420円**(¥454円)

風味が濃いのでサラダや炒め物にどうぞ。※軸付き



バイオコスモ
岡山県瀬戸内市
または静岡県富士市
産

◎無薬剤

69 **ホワイトマッシュルーム**
100g **367円**(¥396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

◎菌0虫2肥料の一部に化成含む
品種：夏蒼天他

28 **小松菜**
200g **276円**(¥298円)

生食向きの柔らかく食べやすい春菊ペビー。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

◎菌0虫0

34 **有機サラダ春菊**
30g **300円**(¥324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

◎菌0虫2肥料の一部に化成含む
品種：ベータリッチ

42 **天野さんのにんじん**
500g **265円**(¥286円)

43 **1kg**
530円⇒
(¥572円) **498円**(¥538円)



お味は一緒！1本100g未満の小さいお味も、お買い得価格でご提供！

52 **小っちゃなさつまいも**
1kg **638円**(¥689円)

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

バイオコスモ
神奈川県伊勢原市
産

◎無薬剤 隔週AC

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

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

旨みの強いキノコ。捨てることなくすべて食べられます。



バイオコスモ
北海道松山郡または新潟県
産

65 **まいたけ**
100g **338円**(¥365円)

色の違いは品種の違いです。白いマッシュルームに比べて味が濃くジュシー。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

◎無薬剤

70 **ブラウンマッシュルーム**
100g **367円**(¥396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

◎菌0虫0

29 **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

◎菌0虫0

35 **有機レタスリーフミックス**
30g **300円**(¥324円)

台所のTHE定番野菜！湿気があるといったみやすいので、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

◎菌2-6虫0 品種：七宝ほか

44 **玉ねぎ(サイズ混)**
500g **362円**(¥391円)

45 **1kg**
724円⇒
(¥782円) **667円**(¥720円)

水田で育てる、やわらかく香りのいい中村さんのゴボウ。今年は作柄も◎。風味がよく繊維質たっぷり！皮はむかずタワシでこすり洗いしてお使いください。

中村農園 福岡県久留米市
産

◎菌0虫0 品種：柳川理想

53 **ごぼう**
200g **329円**(¥355円)

54 **大葉**
174円(¥188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。生産者グループあすか

奈良県五條市
産

◎菌0虫0 (和歌山県産)

55 **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

◎無薬剤

61 **えのき**
100g **146円**(¥158円)

めりめりと歯ざわりが特徴。味噌汁や、えのきの和え物、大根おろしに。



バイオコスモ
鳥取県八頭郡
産

◎無薬剤

66 **エリンギ**
100g **289円**(¥312円)

規格外(やや小さめ)の増量タイプ。

67 **ふぞろいエリンギ**
150g **271円**(¥293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

◎無薬剤

71 **はなびらたけ**
80g **402円**(¥434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

◎菌0虫0

30 **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

◎菌0虫0

36 **有機ベビーリーフ**
30g **300円**(¥324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、厚くむいてフライにするのもおすすめ。

産直しまばら
長崎県南島市
産

◎菌0虫0 品種：ニシユタカ

47 **じゃがいも**
500g (S-2L混) **298円**(¥322円)

48 **1kg(S-2L混)**
596円⇒
(¥644円) **567円**(¥612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

◎菌2虫3-4

54 **大葉**
174円(¥188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。生産者グループあすか

奈良県五條市
産

◎菌0虫0 (和歌山県産)

55 **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

◎無薬剤

61 **えのき**
100g **146円**(¥158円)

62 **徳用**
200g **236円**(¥255円)

292円⇒
(¥315円)

めりめりと歯ざわりが特徴。味噌汁や、えのきの和え物、大根おろしに。

バイオコスモ
長野県長野市
産

◎無薬剤

68 **完熟なめこ**
150g **245円**(¥265円)

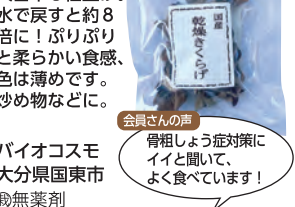


バイオコスモ
長野県長野市
産

◎無薬剤

72 **乾燥きくらげ**
20g **625円**(¥675円)

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



バイオコスモ
大分県国東市
産

◎無薬剤

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ツとした食感で、ボリュームアップ！



寺岡有機農場
広島県世羅町
産

◎菌0虫0

31 **有機サラダロメイン**
30g **300円**(¥324円)

甘みがありほっくりしたおなじみのカボチャ。和・洋・中どんな料理にも合います。

宮崎日向ファーム
宮崎県児湯郡川南町
産

◎菌1-2虫1 品種：栗五郎、えびす、九重栗

38 **1/2玉**
570円(¥616円)

39 **1玉**
(約1.5kg) 1,140円⇒
(¥1,231円) **924円**(¥998円)

★出始めは小さめ中心の予想

49 **自然栽培じゃがいも**
400g **289円**(¥312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いわ

愛知県豊田市

◎菌0虫0 品種：さんじゅう丸

★出始めは小さめ中心の予想

49 **自然栽培じゃがいも**
400g **289円**(¥312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

◎菌0虫0

32 **有機ルッコラセルパチカ**
30g **320円**(¥346円)

甘みがありほっくりしたおなじみのカボチャ。和・洋・中どんな料理にも合います。

宮崎日向ファーム
宮崎県児湯郡川南町
産

◎菌1-2虫1 品種：栗五郎、えびす、九重栗

38 **1/2玉**
570円(¥616円)

39 **1玉**
(約1.5kg) 1,140円⇒
(¥1,231円) **924円**(¥998円)

★出始めは小さめ中心の予想

49 **自然栽培じゃがいも**
400g **289円**(¥312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いわ

愛知県豊田市

◎菌0虫0 品種：さんじゅう丸

★出始めは小さめ中心の予想

49 **自然栽培じゃがいも**
400g **289円**(¥312円)

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

米
わが
project

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

農業・化学肥料不使用、菌ごたえよくほんのり甘い押麦です。米に1〜2割割当てて炊いてください。茹でてサラダのトッピングやスープなどにも。

渡辺商店 熊本県

隔週A

原材料：黒米・緑米・赤米・うるち玄米・もち玄米・押麦・九麦・あわ きび ひえ はと麦 たかきび (全て無農薬・無化学肥料・除草剤不使用・熊本産)

オーサワジャパン 東京都

A週

原材料：特別栽培大麦（宮城・秋田・岩手・熊本産）

77 菊池のみのり12穀

200g **1,075円**(税込1,161円)

78 押し麦・五分搗き

300g **530円**(税込572円)

オーサワジャパン
東京都
A 週

原材料：特別栽培大
麦（宮城・秋田・岩
手・熊本産）

約 1年

78 押し麦・五分搗き

300g 530円(税572円)

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

愛知・コジマフーズ

スポーツ

原材料：有機玄米
(秋田・山形)



79 有機玄米ごはん

160g **258**円(税279円)

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

日穀製粉 長野県長野市
隔週AC

原材料：小麦（長野県産）＊中力粉

賞 1年 アレルゲン 麦

80 長野県産の小麦粉

900g **391** 円(税422円)

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

日穀製粉 長野県長野市

隔週AC

原材料：小麦粉（北海道・長野県産）
※お届け時期により産地が変更する場合があります。ご了承ください。

賞 1年 アレルゲン 麦

81 **おいしい強力粉**

400g **320**円(税346円)

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

喜八
愛知県名古屋市
隔週AC

原材料：そばの
実（ファーム松
野（富山県）/
無農薬）🌱1年

82 そば屋のそば粉

500g **1,050**円(¥1,134円)

卵

安全な卵は、健康に育ったニワトリさんからの贈りもの。
育て方（平飼いが基本）、飼料（自家配合）にこだわっています。

鶏種：ごとうもみじ 平飼い（坪羽数 15 羽）
飼料：トウモロコシ（遺伝子組み換え分別
生産流通管理済み PHF）・大豆油かす・
コーングルテンミール・米ぬか・魚粉・その
他（炭酸カルシウム・動物性油脂・アルファル
ファミール・リン酸カルシウム・食塩・ファ
ィア酵母原末・クエン酸・枯草菌・発酵乳粉末）

A photograph showing several brown chickens standing in a field. The chickens are of various breeds, including some with red combs and others with more muted colors. They are standing on dry, light-colored ground, possibly dirt or straw. The background is slightly blurred, showing more chickens and some greenery.

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

産直 eco プライス

会田共同養鶏組合 長野県松本市

毎週

信州たまご山ランドの
自然卵

83	6個	421円→ (税455円)	388円(税419円)
84	10個	698円→ (税754円)	555円(税599円)

お値打ち



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

会田共同養鶏組合
長野県松本市 毎週
平飼卵 11日
温泉卵

85 2個 138円 (税149円)

86 6個 398円 (税430円)

お値打ち

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



食通U 東京都世田谷区 蔵 毎週

原材料：うずら卵（愛知県産）・食塩

🍷 120日 🍷 アレルギー 卵

87 うずらの卵水煮

6個×2連 **420**円(税454円)

牛乳・乳製品

「牛と人の顔が見える」安心して
飲める牛乳です。

質の良い生乳の風味と栄養価を
生かす低温殺菌牛乳と、
合成添加物不
使用の乳製品。

A black and white cow with a distinctive white blaze on its face and white patches on its body, standing in a barn. The cow is looking directly at the camera. The background shows wooden stall dividers and a concrete floor.

四日市酪農
三重県三重郡菟野町
●直営牧場にて一貫生産
＊飼料は非遺伝子組み換え
美味しい牛乳の生産製造を
通して、未来の食と農を守
る取り組みを真摯に続けて
います

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

四日市酪農 三重県栗野町

蔵 毎週

原材料：65℃30分殺菌処理/ノンホモジナイズ/成分無調整/分別生産流通管理済み飼料

期 6日 アルガン 乳

89 低温殺菌ノンホモ牛乳

1000ml **432円**(税467円)



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

四日市酪農
三重県菟野町

毎週

原材料：65℃30分殺菌処理/成分無調整別生産流通管理済み飼料

5日 **アレルゲン** 乳

鈴鹿山麓低温殺菌牛乳

- 90 1000ml**
428円 (税462円)
- 91 500ml**
330円 (税356円)
- 92 200ml**
183円 (税198円)

生乳 100%、本来の風味あるシンプルな
プレーンヨーグルトです。香料・酸味料・
安定剤などには使用しておりません。さわ
やかな酸味、クリーミーでコクのある美
味しさ。

四日市酪農
三重県菟野町

 毎週

原材料：生乳
(四日市酪農)  17日  アレケン  乳

93 プレーン
ヨーグルト (無糖)

450g **366円** (税395円)

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

四日市酪農
三重県菰野町

蔵 毎週

原材料：生乳
(四日市酪農) ㊞ 17日 **アレルギー** 乳

94 JPA 2 ヨーグルト
(無糖)

390g **390**円(税421円)

ほどよい酸味と甘みのバランスが絶妙。とろりとクリーミーな仕上がりです。ご家族みんなでどうぞ♪
 四日市酪農 三重県菟野町 調 毎週
 原材料：生乳（四日市酪農）
 ・ビートグラニュー糖（北海道）
 賞 18日 アレルゲン 乳
のむヨーグルトプレーン
95 小(130ml)
158円 (税171円)
96 大(500ml)
422円 (税456円)

ほんのり自然ないちご味の飲むヨーグルト
 ！あすかなピンク色もかわいい。香料
 や着色料等の添加物は不使用。

四日市酪農 三重県菟野町  毎週

原材料:生乳(四日市酪農)
 ・いちごピューレ (国産いちご、砂糖)
 ・ビートグラニュー糖 (北海道)
 ・乳製品(国産)  18日  

のむヨーグルトストベリー

97 小(130ml)
194円(税210円)

98 大(500ml)
482円(税521円)

手軽な小分けカップ入りヨーグルト。
ほんのり甘くてクリーミーな口
当たりです。おやつや朝食にぴったり。

四日市酪農
三重県加野町

蔵 毎週

原材料：生乳（四日市酪農）
・ ビートグラニュー糖（北海道）

17日 **アレゲン** 乳

99 **やさしい甘さ**
鈴鹿山麓ヨーグルト

70g×3 **320円** (税346円)

無糖のプレーンヨーグルトを手軽な小分けカップ入りになりました。このまま、または好みにジャムやはちみつを加えて、朝食やおやつにどうぞ。

四日市酪農
三重県菟野町

蔵 毎週

原材料：生乳
(四日市酪農) 賞 17日 アレルゲン 乳

100 3Pプレーン
ヨーグルト (無糖)

70g×3 **316**円 (税341円)

牛乳の脂肪分が気になる方におすすめ！フレッシュなミルクの自然な甘み・コクはそのままに、脂肪分を58%カットしました。

四日市酪農
三重県菰野町

蔵 毎週

原材料：生乳
(四日市酪農)
※72℃15秒殺菌処理

賞 7日 **アレルゲン** 乳

101 **低脂肪牛乳**
1000ml **398**円(税430円)

生乳 100%で作ったピュアで濃厚な
ほんものの生クリーム。じっくり味
わって。よ〜くよく振るとバターも
作れますよ。

四日市酪農
三重県孤野町

蔵 毎週

原材料：生乳（国産）
⑤ 9日 **アレルゲン** 乳

102 生クリーム

200ml **698**円(税754円)

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

よつ葉乳業
北海道

蔵 毎週

原材料：生乳・食塩

賞 90日 **アレルゲン** 乳

103 シュレッドチーズ

250g **924円** (税込998円)

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

よつ葉乳業
北海道

 毎週

原材料：生乳・食塩

 90日  乳



104 スライスチェダー

100g
(25g×4枚入) **649**円(税701円)

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



よつ葉乳業 北海道  毎週
原材料: 生乳・バターミルク・食塩
⑤ 120日  乳

105 クリームチーズ

200g **713**円(税770円)

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

よつ葉乳業
北海道
毎週

原材料：生乳

365日 アレルギー 乳

106 スキムミルク

150g 463円 (税500円)



よつ葉乳業 北海道  隔週AC
 原材料:生乳・食塩
 ◎ 180日  乳
107 よつ葉バター・有塩
 150g **568**円(税613円)

よつ葉乳業 北海道  隔週AC
 原材料:生乳・食塩 ◎ 180日  乳
108 パンに美味しい
 よつばバター
 100g **499**円(税539円)

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

価格改定

丹那牛乳
静岡県
蔵 **A 週**

原材料：生乳（静岡）・食塩

賞 150日 **アレルゲン** **乳**

109 **白いバター**

180g **1,183**円(税1,278円)

国産小麦& 天然酵母のパン

プレマのパン

愛知県小牧市

基本材料:
国産小麦粉・粗糖・塩(海の精)

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



原材料：基本材料・有機ショートニング・
ホシノ天然酵母 **賞** 4日 **アレルギー** **麦**

111 **毎週**

プレマ天然酵母
角食パン・ノンスライス
270g **421** 円(税455円)

112

プレマ天然酵母
角食パン・5枚切
270g **434** 円⇒
(税469円)

421 円(税455円)

ふんわりソフトで小ぶりなパン。
朝食やおやつにおすすめです。

ふんわりソフトで小ぶりのパン。
朝食やおやつにおすすめです。

毎週

原材料：基本材料
・有機ショートニ
ング・ホシノ天然
酵母・有機レーズ
ン

賞 4日

アレルギー (麦)

114 レーズンロール

45g×4 **535**円(税578円)



外皮は柔らかく、内側はふんわり焼けたこばしいためのバケット。斜めスライスして軽くトーストするとさらにおいしい!



スポット

原材料：基本材料・ホシノ天然酵母
 ◎4日 **アリガ** 要

115 バタール

1本 **486**円(¥525円)

ふわふわの柔らかな生地になつとした甘みが残る白パン。ジャムなど添えても美味しいですよ。

スポット

原材料：国産小麦粉・有機ショートニング・粗糖・ホシノ天然酵母

🕒 4日

アレルギー 麦

116 ハイジの白パン

80g×2 **422**円(税456円)



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

国産 **スポット**

原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母

④ 4日

アレルギー (麦)

117 **メロンパン**

50g×2 **422**円(税456円)



シナモンが香る干しぶどう入りのしっとり、柔らかな食パン。



スボット

原材料：基本材料・有機レーズン・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・有機シナモン **賞** 4日 **アレルギ** **麦**

118 ソフトレーズン

360g **722**円(税780円)

有機クランベリーと小倉あんのコラボパンです。甘酸っぱいクランベリーとやさしい甘さの小倉餡がなんとも絶妙な美味しさ！ぜひ一度ご賞味ください。

蔵 スポット

原材料：基本材料・有機クランベリー・有機シヨートニング・小倉餡・ホシノ天然酵母

📅 4日 **アグリゲン** 図

119

スイートクランベリー

110gx2 708円→
(¥765円)

684円(¥739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

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



126 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・調整玄乳(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** 麦 豆 乳



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

豆腐・揚げ・大豆製品

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



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

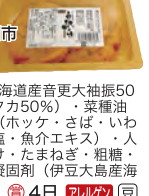
ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町
📅 隔週A
原材料:大豆(国産/有機栽培)・海精にがり・醤油(ヤマキ/大豆・小麦)
📅 6日 **アレルギー** 豆



144 有機ふんわりやんわり
200g **438円**(¥473円)

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

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



150 黒はんぺん入がんも
2枚 **491円**(¥530円)

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

こだわりの味
協同組合静岡県静岡市
📅 隔週A
原材料:スケソウタラのすり身(アメリカ産)・馬鈴薯澱粉(北海道産)・卵白(静岡県産)・カニエキス・塩・みりん・砂糖・紅麴色素
📅 19日 **アレルギー** 卵 力



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

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

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



120 湯種食パン
520g **420円**(¥454円)

愛知県安城市産のフ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/フロレラ入り)
📅 5日 **アレルギー** 麦 乳 卵



127 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。

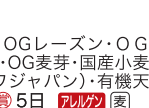
スポット
原材料:国産小麦粉・自然塩・平飼卵・バター・粗糖・紅茶葉(アールグレイ)・かぼちゃの種
📅 30日 **アレルギー** 麦 乳 卵



133 紅茶クッキー
65g **420円**(¥454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・国産小麦たんばく(オーサワジャパン)・有機天然酵母(風と光)
📅 5日 **アレルギー** 麦



121 湯種レーズン食パン
330g **340円**(¥367円)

122 湯種レーズン食パン(大)
540g **520円**(¥562円)

黒胡椒やキャラウェイなど個性的なスパイスを入れた、ワインに良く合う大人のベーグルです。

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** 麦



128 石窯焼きスパイシーベーグル
2個 **340円**(¥367円)

小麦の風味とツブツブした海塩がベストマッチ!ワインのお供にもおすすめ。

スポット
原材料:基本材料(国産小麦粉・天然酵母・自然塩)・ごまサラダ油・湖塩
📅 30日 **アレルギー** 麦



134 塩ブロック
15個 **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** 麦



123 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** 麦



129 パン・オ・ノア
320g **420円**(¥454円)

自家菜園製ルバーブのジャムがたっぷり!甘酸っぱいルバーブの風味はまさに初夏の味♪(約14cm角)

スポット
原材料:国産小麦粉・自然塩・バター(よつ葉乳業)・自家栽培ルバーブ・粗糖・国産レモン汁
📅 5日 **アレルギー** 麦 乳



135 ルバーブパイ
1台 **960円**(¥1,037円)

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

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



141 国産有機湯水豆腐・絹よせ
170g **291円**(¥314円)

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

こだわりの味
協同組合静岡県静岡市
📅 隔週A
原材料:丸大豆(北海道産音更大振袖50%・佐賀県産フクユタカ50%)/凝固剤(伊豆大島海精にがり)/消泡剤
📅 7日 **アレルギー** 豆



147 網焼豆腐
200g **316円**(¥341円)

142 国産有機湯水豆腐・もめん
170g **291円**(¥314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...

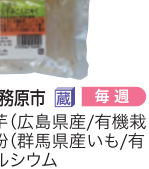
ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町
📅 毎週
原材料:大豆(国産/特別栽培)・海精にがり・菜種油
📅 6日 **アレルギー** 豆



148 豆庵厚揚げ
1枚(約240g) **409円**(¥442円)

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

株価濃雪 長野県飯田市
📅 隔週A
原材料:油あげ・粗糖・有機丸大豆澱粉・風味原料(かつおぶし・そうだかつおぶし・さばぶし・かつおぶしエキス)・食塩・本みりん・いしるにがり
📅 75日 **アレルギー** 麦 豆



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

159 手造り生芋糸こんにゃく
250g **300円**(¥324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** 麦



124 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** 麦



130 全粒パン・ナッツ
300g **420円**(¥454円)

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

静岡・こだわりの味協同組合
📅 A 週
原材料:ミニ山型食パン・ミックスチーズ・ピザソース・ドライサラミ・ホールコーン(北海道産)・ピーマン(国産)
📅 13日 **アレルギー** 麦 豆 乳

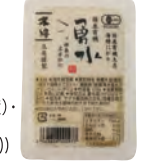


原料と味にこだわったピザ(イギリスパン)

136 1P
50gx3 **619円**(¥669円)

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

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



142 国産有機湯水豆腐・もめん
170g **291円**(¥314円)

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

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町
📅 隔週A
原材料:有機大豆(国産)・凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム(にがり))
📅 10日 **アレルギー** 豆



143 有機コクまめ
200g **269円**(¥291円)

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

こだわりの味
協同組合静岡県静岡市
📅 隔週A
原材料:国産大豆(北海道産秋田キタムスメ大豆50%・佐賀県産フクユタカ50%)・菜種油/凝固剤(伊豆大島海精にがり)
📅 7日 **アレルギー** 豆



149 きめ生揚げ(油抜き不要)
1枚 **402円**(¥434円)

オーガニックのカレンズとくるみ入りのパンです。

スポット
原材料:基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGカレンズ・OGくるみ
📅 5日 **アレルギー** 麦



125 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



131 米粉パン
2個 **300円**(¥324円)

こんにゃく

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

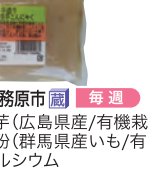
積翠食品 岐阜県各務原市
📅 毎週
原材料:こんにゃく芋(広島県産/有機栽培)こんにゃく芋精粉(群馬県産いも/有機栽培)・水酸化カルシウム
📅 60日



158 手造り生芋こんにゃく(板)
280g **300円**(¥324円)

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

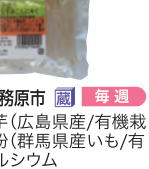
積翠食品 岐阜県各務原市
📅 毎週
原材料:こんにゃく芋(広島県産/有機栽培)こんにゃく芋精粉(群馬県産いも/有機栽培)・水酸化カルシウム
📅 60日



159 手造り生芋糸こんにゃく
250g **300円**(¥324円)

イモをすりおろして作った素朴な糸こんにゃく。やわらかく風味満点。煮物に。

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



160 板こんにゃく
250g **210円**(¥227円)

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

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



161 糸こんにゃく(黒)
200g **210円**(¥227円)

つるんとなめらかな食感、味のしみやすい細め仕立て。鍋や煮物、油で炒めてきんぴら煮に。

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



161 糸こんにゃく(黒)
200g **210円**(¥227円)

つるとなめらかな食感、味のしみやすい細め仕立て。鍋や煮物、油で炒めてきんぴら煮に。



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
◎ 60日

162 糸こんにやく(白)
200g 210円(¥227円)

粉のおいしさが際立つ生うどん。釜揚げ、湯づきでシンプルにいただくのがベスト。標準より約5分長めにゆでて、冷水でしめると、コシの強さが一層引き立ちます。



168 国産小麦の生うどん
300g 349円(¥377円)

国産小麦粉とそばの実の中心部分のみを使用。フセがなく食べやすい仕上がりです。汁そばにしても美味しい。



175 国産小麦粉 国産そば粉使用の生そば
120g×2 577円(¥623円)

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



180 1P 160g 170円(¥184円)
181 2P 160g×2 340円⇒(¥367円) 323円(¥349円) お値打ち!

ナチュラルチーズのkokが美味しいソーセージです。

中山道チーズソーセージ
188 1P 80g 528円(¥570円)
189 2P 80g×2 1,056円⇒(¥1,140円) 1,019円(¥1,100円) お値打ち!

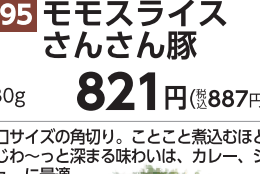
さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 毎週
豚肩ロース肉 ◎ 60日

194 肩ローススライスさんさん豚
180g 860円(¥929円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 毎週
豚モモ肉 ◎ 60日

195 モモスライスさんさん豚
180g 821円(¥887円)

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



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 毎週
豚モモ肉 ◎ 60日

201 モモ肉カレー・シチュー用さんさん豚
180g 846円⇒(¥914円) 820円(¥886円) Sale!

丸い2.5cmぐらいのひと口こんにやく。煮物やおでんの具に、切る手間がなく便利です。



積翠食品 岐阜県各務原市 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

163 ひと口こんにやく
220g 310円(¥335円)

パスタみたいな食感が新鮮な細麺タイプ。*ゆで時間約5〜6分/約2食分



169 国産小麦100%の細うどん(生)
250g 307円(¥332円)

国内産そば粉、国産小麦を使用。じっくり丸一日かけて冷風熟成しました。熱に弱い蕎麦に優しい製法で、旨味、風味が豊かです。



176 出雲そば
180g 447円(¥483円)

本田商店 島根県 毎週
原材料：小麦粉・そば粉・塩
◎ 365日 アレルギー 麦 ◎

青のりの香りと色がさわやか、しこしの食感、ツルっ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・栃木県産)(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

164 さしみこんにやく
80g×2 233円(¥252円)

添加物を一切使用せず、小麦粉と塩、富士山の湧き水で作りました。かけ、もり、ざるうどんに。



170 1P 210g 167円(¥180円)
171 2P 210g×2 334円⇒(¥361円) 328円(¥354円)

国内産小麦粉100%使用 ゆでうどん
172 1P 210g 167円(¥180円)
173 2P 210g×2 334円⇒(¥361円) 328円(¥354円)

国産小麦を100%使用。かん水は炭酸系のみを使用。富士・富士宮地区で製造され、親しまれています。こしの強い蒸し麺です。



177 水を加えて調理する焼きそば
120g 216円(¥233円)

静岡県・北海道産の小麦粉使用。着色料を使用せず、天然カンセイと卵の黄身の色合いだけで仕上げました。こまの風味豊かな味わい深いスープ付き。



183 国産小麦の冷やし中華(生)スープ付
2人前 598円(¥646円)

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



191 中山道ローズハム
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。



197 バラスライスさんさん豚
180g 821円⇒(¥887円) 799円(¥863円) Sale!

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 毎週
豚バラ肉 ◎ 60日

203 りんご入りソーセージ
140g(4〜5本) 786円(¥849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、添加物をせずに作りました。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。

北海道産小麦、純国産鶏の鶏卵、天然かん水、オーストラリア産圧搾菜種油を使用。麺が太めなので、食べ応え十分。たっぷり2食分。

北海道産小麦、純国産鶏の鶏卵、天然かん水、オーストラリア産圧搾菜種油を使用。麺が太めなので、食べ応え十分。たっぷり2食分。

北海道産小麦、純国産鶏の鶏卵、天然かん水、オーストラリア産圧搾菜種油を使用。麺が太めなので、食べ応え十分。たっぷり2食分。

北海道産小麦、純国産鶏の鶏卵、天然かん水、オーストラリア産圧搾菜種油を使用。麺が太めなので、食べ応え十分。たっぷり2食分。

北海道産小麦、純国産鶏の鶏卵、天然かん水、オーストラリア産圧搾菜種油を使用。麺が太めなので、食べ応え十分。たっぷり2食分。

北海道産小麦、純国産鶏の鶏卵、天然かん水、オーストラリア産圧搾菜種油を使用。麺が太めなので、食べ応え十分。たっぷり2食分。

北海道産小麦、純国産鶏の鶏卵、天然かん水、オーストラリア産圧搾菜種油を使用。麺が太めなので、食べ応え十分。たっぷり2食分。

北海道産小麦、純国産鶏の鶏卵、天然かん水、オーストラリア産圧搾菜種油を使用。麺が太めなので、食べ応え十分。たっぷり2食分。

北海道産小麦、純国産鶏の鶏卵、天然かん水、オーストラリア産圧搾菜種油を使用。麺が太めなので、食べ応え十分。たっぷり2食分。

北海道産小麦、純国産鶏の鶏卵、天然かん水、オーストラリア産圧搾菜種油を使用。麺が太めなので、食べ応え十分。たっぷり2食分。

北海道産小麦、純国産鶏の鶏卵、天然かん水、オーストラリア産圧搾菜種油を使用。麺が太めなので、食べ応え十分。たっぷり2食分。

北海道産小麦、純国産鶏の鶏卵、天然かん水、オーストラリア産圧搾菜種油を使用。麺が太めなので、食べ応え十分。たっぷり2食分。

北海道産小麦、純国産鶏の鶏卵、天然かん水、オーストラリア産圧搾菜種油を使用。麺が太めなので、食べ応え十分。たっぷり2食分。

北海道産小麦、純国産鶏の鶏卵、天然かん水、オーストラリア産圧搾菜種油を使用。麺が太めなので、食べ応え十分。たっぷり2食分。

北海道産小麦、純国産鶏の鶏卵、天然かん水、オーストラリア産圧搾菜種油を使用。麺が太めなので、食べ応え十分。たっぷり2食分。

北海道産小麦、純国産鶏の鶏卵、天然かん水、オーストラリア産圧搾菜種油を使用。麺が太めなので、食べ応え十分。たっぷり2食分。

北海道産小麦、純国産鶏の鶏卵、天然かん水、オーストラリア産圧搾菜種油を使用。麺が太めなので、食べ応え十分。たっぷり2食分。

北海道産小麦、純国産鶏の鶏卵、天然かん水、オーストラリア産圧搾菜種油を使用。麺が太めなので、食べ応え十分。たっぷり2食分。

北海道産小麦、純国産鶏の鶏卵、天然かん水、オーストラリア産圧搾菜種油を使用。麺が太めなので、食べ応え十分。たっぷり2食分。

北海道産小麦、純国産鶏の鶏卵、天然かん水、オーストラリア産圧搾菜種油を使用。麺が太めなので、食べ応え十分。たっぷり2食分。

北海道産小麦、純国産鶏の鶏卵、天然かん水、オーストラリア産圧搾菜種油を使用。麺が太めなので、食べ応え十分。たっぷり2食分。

北海道産小麦、純国産鶏の鶏卵、天然かん水、オーストラリア産圧搾菜種油を使用。麺が太めなので、食べ応え十分。たっぷり2食分。

北海道産小麦、純国産鶏の鶏卵、天然かん水、オーストラリア産圧搾菜種油を使用。麺が太めなので、食べ応え十分。たっぷり2食分。

北海道産小麦、純国産鶏の鶏卵、天然かん水、オーストラリア産圧搾菜種油を使用。麺が太めなので、食べ応え十分。たっぷり2食分。

北海道産小麦、純国産鶏の鶏卵、天然かん水、オーストラリア産圧搾菜種油を使用。麺が太めなので、食べ応え十分。たっぷり2食分。

北海道産小麦、純国産鶏の鶏卵、天然かん水、オーストラリア産圧搾菜種油を使用。麺が太めなので、食べ応え十分。たっぷり2食分。

北海道産小麦、純国産鶏の鶏卵、天然かん水、オーストラリア産圧搾菜種油を使用。麺が太めなので、食べ応え十分。たっぷり2食分。

北海道産小麦、純国産鶏の鶏卵、天然かん水、オーストラリア産圧搾菜種油を使用。麺が太めなので、食べ応え十分。たっぷり2食分。

北海道産小麦、純国産鶏の鶏卵、天然かん水、オーストラリア産圧搾菜種油を使用。麺が太めなので、食べ応え十分。たっぷり2食分。

北海道産小麦、純国産鶏の鶏卵、天然かん水、オーストラリア産圧搾菜種油を使用。麺が太めなので、食べ応え十分。たっぷり2食分。

伊豆産天草100%使用。粘り・弾力があり、香りのよいところてんです。



桜井蒔蒔店 静岡県静岡市 毎週
原材料：天草(伊豆産)・純米酢 スープ：国産醤油・ビートグラニュー糖・純米酢・食塩・エキス(鰹節・昆布)・国産みりん
◎ 90日 アレルギー 麦 ◎

166 1P 180g 247円(¥267円)

伊豆天草100%のところてん

伊豆天草100%のところてん

伊豆天草100%のところてん

伊豆天草100%のところてん

伊豆天草100%のところてん

伊豆天草100%のところてん

伊豆天草100%のところてん

伊豆天草100%のところてん

伊豆天草100%のところてん

伊豆天草100%のところてん

伊豆天草100%のところてん

伊豆天草100%のところてん

伊豆天草100%のところてん

伊豆天草100%のところてん

伊豆天草100%のところてん

伊豆天草100%のところてん

伊豆天草100%のところてん

伊豆天草100%のところてん

伊豆天草100%のところてん

伊豆天草100%のところてん

伊豆天草100%のところてん

伊豆天草100%のところてん

伊豆天草100%のところてん

伊豆天草100%のところてん

伊豆天草100%のところてん

伊豆天草100%のところてん

伊豆天草100%のところてん

伊豆天草100%のところてん

伊豆天草100%のところてん

そば3割のあっさり食べやすい味わい。15秒間温めるだけで召しあがれます。やわらかいので、お年寄りやお子さんにも。

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市

原材料：小麦粉(北海道産)・そば粉(北海道産)・塩
◎ 5日 アレルギー 麦 ◎

174 国産100%のゆでそば
160g(1食) 218円(¥235円)

天然かん水、静岡・北海道産小麦100%を使用。国産有機醤油を使用したごま醤油味のスープ付きです。

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市

原材料：小麦粉(北海道産)・卵・かんすい・食塩/スープ：有機醤油・かつお節エキスを、米発酵調味料・食塩・粗糖・ごま油・味噌・昆布だし・香辛料・酵母エキスを

182 国産小麦のラーメン(生)スープ付
120g×2 613円(¥662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・ソーセージを作っています。国産豚肉100%、食品添加物不使用のウィンナー、ハム、ベーコンです。

中山道ブレンソーセージ
186 1P 80g 476円(¥514円)
187 2P 80g×2 952円⇒(¥1,028円) 915円(¥988円) お値打ち!

シンプルで材料で作ったソーセージ。焼き過ぎず、ジューシーさを味わってください。

原材料：豚肉(国産)・岩塩(ドイツ)・黒砂糖・醤油・みりん・羊脂(ニュージーランド)・香辛料(マレーシア・インドネシア他) ◎ 3ヶ月 アレルギー 麦 ◎

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 毎週
豚ロース肉 ◎ 60日

193 ローススライスさんさん豚
180g 912円(¥985円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 毎週
豚ロース肉 ◎ 60日

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

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 毎週
豚モモ肉 ◎ 60日

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 毎週
豚モモ肉 ◎ 60日

201 モモ肉カレー・シチュー用さんさん豚
180g 846円⇒(¥914円) 820円(¥886円) Sale!

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 毎週
豚モモ肉 ◎ 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 毎週
豚モモ肉 ◎ 60日

203 りんご入りソーセージ
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 毎週
豚モモ肉 ◎ 60日

204 さんさん豚ハンバーグ
110g 657円(¥710円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 毎週
豚モモ肉 ◎ 60日

205 甘口
206 辛口

走る豚



熊本県菊池市

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

走る豚応援

natural natural

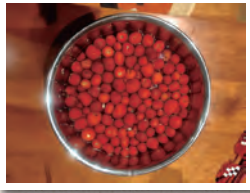
限定ポイント

5倍

【恵み】

今年は本当に野苺が豊作で。
1人で作業の合間に5分でコレです。NHKの某イギリスのお菓子作り番組たまに観ている妻や子たちは、ブリティッシュベイクオフの伝わりにくいモノマネで「あらあら何を作ろうかしら?」と言っています。

けっこう蟻とか入っているので暫く塩水に浸します。



はれときどきはしるぶた

by やまあい村 武藤勝典

きめ細かな肉質で柔らかい食感です。



熊本・やまあい村 スポット

264 走る豚/ロースとんかつ用

200g 1,083円(¥1,170円)

あっさりとした味わいとやわらかい肉質が甘辛たれと相性◎!



熊本・やまあい村 スポット

266 走る豚/もも生姜焼き用

200g 857円(¥926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いただけます。



熊本・やまあい村 スポット

265 走る豚/肩ロースブロック

400g 2,180円(¥2,354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)

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



熊本・やまあい村 スポット

251 走る豚/ロースしゃぶ用

200g 998円(¥1,078円)

産直 eco フライス



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いただけます。



熊本・やまあい村 スポット

252 走る豚/肩ローススライス

200g 1,128円(¥1,218円)

産直 eco フライス



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

253 走る豚/ローススライス

200g 998円(¥1,078円)

産直 eco フライス



厚めのスライスで走る豚の旨味がしっかりと感じられます。



熊本・やまあい村 スポット

254 走る豚/肩ロース生姜焼き用

200g 1,128円(¥1,218円)

産直 eco フライス



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

268 走る豚/バラスライス

200g 982円(¥1,061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

269 走る豚/バラしゃぶ用

200g 982円(¥1,061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

256 走る豚/ももスライス

200g 857円(¥926円)

産直 eco フライス



脂が控えめでヘルシー!! 柔らかく走る豚の旨味をお楽しみいただけます。



熊本・やまあい村 スポット

258 走る豚/ももしゃぶ用

200g 857円(¥926円)

産直 eco フライス



濃厚でジューシーな味わいが特徴の部位です。



熊本・やまあい村 スポット

260 走る豚/スペアリブ

200g 785円(¥848円)

産直 eco フライス



赤身と脂身が適度に入ったジューシーな味わいです。



熊本・やまあい村 スポット

262 走る豚/ミンチ

300g 978円(¥1,056円)

産直 eco フライス



適度に赤身と脂身が入った柔らかい食感です。



熊本・やまあい村 スポット

270 走る豚/小間スライス

200g 920円(¥994円)

高たんぱくで低カロリー、旨味が強く肉本来の味わいをお楽しみいただけます。



熊本・やまあい村 スポット

271 走る豚/赤身ミンチ

300g 992円(¥1,071円)

国産牛肉

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

マザービーフ

菊池農場 熊本県菊池市

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

マザービーフ応援

natural natural

限定ポイント

5倍

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



熊本・菊池農場 毎週

276 マザービーフ/特選スライス

200g 1,618円(¥1,747円)



熊本・菊池農場

マザービーフ

マザービーフ60%、走る豚40%配合の合挽きミンチです。



産直 eco フライス

273 マザービーフ/合挽きミンチ

200g 833円(¥900円)

産直 eco フライス



あっさりとした味わいが特徴。低カロリーで高タンパクのヘルシーな部位です。



熊本・菊池農場 毎週

277 マザービーフ/赤身スライス

200g 1,369円(¥1,479円)

焼きしゃぶやすき焼きがおすすめ! 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

278 マザービーフ/バラしゃぶ用

200g 800円(¥864円)

マザービーフの柔らかい部位ロース、肩ロースを使用。旨味絶品です!



熊本・菊池農場 毎週

274 マザービーフ/特選すき焼き用

200g 1,765円(¥1,906円)

産直 eco フライス



モモ、ウデ、バラなどの部位を使っています。様々な料理に使って便利です。



熊本・菊池農場 毎週

279 マザービーフ/万能小間

200g 968円(¥1,045円)

マザービーフ本来の美味しさや食感を味わえるよう粗挽きにしました。



熊本・菊池農場 スポット

280 マザービーフ/粗びきミンチ

200g 917円(¥990円)

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、ソーマジン、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）

ほどよい歯ごたえと旨味たっぷりな味わいは、肉本来のおいしさを楽しみたいときにピッタリ！



熊本・菊池農場 週 毎週
282 健康あか牛/赤身ステーキ
200g
2,180円→
1,899円(¥2,051円)

ジューシーで柔らかく肉のうまみも感じられる部位です。



熊本・菊池農場 週 毎週
285 健康あか牛/サーロインステーキ
250g **3,298円**(¥3,562円)

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

有機玄米くろ酢であっさり牛しゃぶサラダ



疲労回復に役立つ「有機玄米くろ酢」を毎日取り入れて健康維持に是非役立てください！

【材料】（2～3人分）

- あか牛小間スライス /200g
- サニーレタス /3～4枚
- レタス /5～6枚
- 玉ねぎ /1/4
- トマト /1個
- 有機玄米くろ酢 /小さじ3
- キュウリ /1/2本
- ドレッシング /40cc

【作り方】

- ①牛肉は茹でて氷水で冷やす。
- ②レタス、キュウリ、トマトは食べやすい大きさに切る。玉ねぎはスライスして水にさらす。
- ③有機玄米くろ酢とお好みのドレッシングを混ぜ合わせる。
- ④①と②を器に盛り付け③をかけて完成！お好みでレモンを散らしてお召し上がりください。

熊本・菊池農場 週 毎週
293 健康あか牛/小間スライス
200g **1,400円**(¥1,512円)

JAS 福岡・庄分酢 週 毎週
原材料：有機玄米（国産）
◎ 24ヵ月
466 有機玄米くろ酢
300ml
1,779円→
1,635円(¥1,766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
283 健康あか牛/特選すき焼き用
200g
1,800円→
1,753円(¥1,893円)

ハンバーグやカレー、ミートソース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
284 健康あか牛/ミンチ
200g
1,038円→
1,001円(¥1,081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
291 健康あか牛/赤身スライス
200g **1,580円**(¥1,706円)

旨味が凝縮されているので肉本来の味を味わうことができます。



熊本・菊池農場 週 毎週
292 健康あか牛/赤身すき焼き用
200g **1,650円**(¥1,782円)

上質な風味と豊かな旨味はローストビーフやシチューにおすすめ！



熊本・菊池農場 週 毎週
287 健康あか牛/モモブロック
400g **3,153円**(¥3,405円)

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

ジューシーで柔らかい食感を味わえます。すき焼やしゃぶしゃぶに！



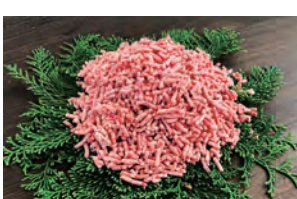
熊本・菊池農場 週 毎週
288 健康あか牛/サーロインスライス
200g **2,890円**(¥3,121円)

バラ肉は脂がのって、脂身の旨味や甘さ、こった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
290 健康あか牛/バラスライス
200g **1,000円**(¥1,080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
294 健康あか牛/赤身ミンチ
200g **1,200円**(¥1,296円)

国産鶏肉【紀州赤地鶏】



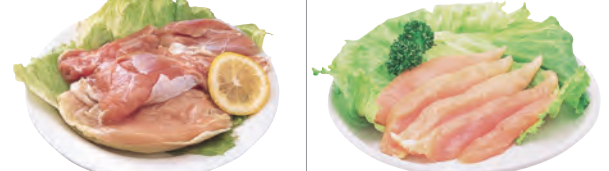
小坂農園 和歌山県有田郡有田川町
鶏種：ロードアイランドレッド系
飼育期間：平均83日以上
飼料：マイロ・とうもろこし・大豆油粕・コーングルテンミール・ごま油粕・ふすま・米ぬか・動物性油脂・塩・その他（炭酸カルシウムなど）+前期のみ：魚粉
※飼料は非遺伝子組み換え
※飼育期間中 抗生物質薬剤等は不使用
加工：（株）シガボートリー 滋賀県甲賀市

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



和歌山・小坂農園 週 隔週A 180日
303 赤地鶏/手羽元
300g
585円→
520円(¥562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/正肉
300g **859円**(¥928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/ささみ
200g **643円**(¥694円)

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



バラ凍結 和歌山・小坂農園 週 毎週 180日
305 赤地鶏/ももミンチ
300g
941円→
895円(¥967円)

唐揚げに便利な手羽中の半割りタイプです。



和歌山・小坂農園 隔週A 180日
302 赤地鶏/手羽中ハーフ
300g **709円**(¥766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
306 赤地鶏/むねミンチ
200g **596円**(¥644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/キモ
200g
492円→
455円(¥491円)

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



バラ凍結 和歌山・小坂農園 スポット 180日
307 赤地鶏/ムネ肉カット唐揚げ
12切
(約300g) **745円**(¥805円)

国産鶏肉【天草大王】



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

賞味期限：180日

鉄分が多く含まれ、コクのある旨味が味わえます。煮物や唐揚げ、照焼などに。



熊本・天草大王公元 隔週 A

309 天草大王/モモ肉
150g **809円**(¥874円)



熊本・天草大王公元 隔週 A

311 天草大王/手羽先&手羽元
2〜3本 **441円**(¥476円)

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

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 隔週 A

310 天草大王/ムネ肉
150g 603円→**580円**(¥626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 隔週 A

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

ムネ肉の中でも上質で柔らかい部位。低脂肪・高タンパクなので、ダイエットや胃腸が弱っているときに。



熊本・天草大王公元 隔週 A

312 天草大王/ささみ
150g 779円→**745円**(¥805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 隔週 A

315 天草大王/スライス
150g **654円**(¥706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

熊本・天草大王公元 隔週 A

313 天草大王/まるごとセット
計700g 1,909円→**1,750円**(¥1,890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 隔週 A

316 天草大王/ももミンチ
150g **647円**(¥699円)



脂肪分が少なく、あっさりとしたミンチです。肉団子などに。



熊本・天草大王公元 隔週 A

317 天草大王/むねミンチ
150g **647円**(¥699円)

ハム・ソーセージ



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

※商品到着後の賞味期限は最短で25日になります。

塩、砂糖、香辛料だけでソーセージに仕上げました。温めてお召し上がり下さい。



熊本・共同ミートセンター 隔週 A

322 ウインナー
110g **675円**(¥729円)

九州産のハーブ鶏のみを使用。豚脂を使用していないので、癖のない味わいです。



熊本・共同ミートセンター 隔週 A

323 チキンウインナー
110g **424円**(¥458円)

厳選素材でつくる
おいしさと安全を追求した
自立ハムソーセージ
SALE!

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



熊本・共同ミートセンター 隔週 A

324 お弁当ウインナー
110g **430円**(¥464円)

バラ肉の甘い脂身とピリッと効いた香辛料が癖になる味わいです。



熊本・共同ミートセンター 隔週 A

319 ベーコンスライス
100g 727円→**628円**(¥678円)

塩と砂糖で充分熟成した後スモークで仕上げたローズハムの切落しです。



熊本・共同ミートセンター 隔週 A

320 ロースハム切落し
100g 766円→**743円**(¥802円)

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



熊本・共同ミートセンター 隔週 A

321 ベーコンブロック
200g 1,394円→**1,352円**(¥1,460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」。本格的な中国点心をはじめ、お弁当にもぴったりの手軽なお惣菜まで、化学調味料や合成添加物不使用で手作りしています。「牛のおっぱい」や「走る豚」、「健康あか牛」などを使って、安全でおいしい惣菜を作っています。

賞味期限：180日

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

福岡・那珂川キッチン 隔週 A

330 1P
200g **735円**(¥794円)
331 2P
200g×2 **1,395円**(¥1,507円)



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

福岡・那珂川キッチン 隔週 A

326 走る豚肉まん
125g×2 **738円**(¥797円)

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

福岡・那珂川キッチン 隔週 A

327 1P
125g×2 **850円**(¥918円)



328 2P 125g×2×2 **1,615円**(¥1,744円)

肉汁ジューシーな走る豚がぎっしり詰まったしゅうまいです。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 隔週 A

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

一つ一つ手作業で作り、秘伝の甘酢で仕上げたいなり寿司です。

福岡・那珂川キッチン 隔週 A

336 1P
60g×3 **398円**(¥430円)



337 2P
60g×3×2 **755円**(¥815円)

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

福岡・那珂川キッチン 隔週 A

338 1P
35g×3 **516円**(¥557円)



339 2P
35g×3×2 **980円**(¥1,058円)

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

福岡・那珂川キッチン 隔週 A

340 1P
180g **538円**(¥581円)



341 2P
180g×2 **1,015円**(¥1,096円)

お弁当のおかずの定番のから揚げをあっさりしたむね肉で作った人気商品。

376 パン粉を使わないチキンカツ
200g 594円(税613円)

乾物・缶詰・粉製品



日本の風土で育った穀物の美味しさを活かしてシンプルに仕立てました。国内産原料を基本とし、見栄えを良くするための合成添加物等などは不使用。海外産の場合は有機を使用しています。

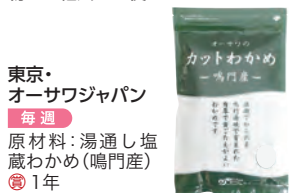
極上の本枯節ならではの風味と香りが手軽に味わえるパック入り。ソフト削りよりやや厚め。



静岡・新丸正 毎週
原材料：鯉枯節（国産）
◎ 1年

387 駿河ふぶき
4g×5
328円→
（354円） **310円**（335円）

渦潮で知られる鳴門海峡はぐくまれた、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

391 鳴門産カットわかめ
40g **962円**（1,039円）

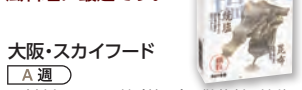
宍道湖産の大和しじみ100%使用しています。砂をはかせる手間がいらず、簡単においしいしじみ汁ができます。



島根・
山光食品
隔週AC

原材料：しじみ（宍道湖産） ◎ 1年
395 宍道湖産大和しじみ
120g **397円**（429円）

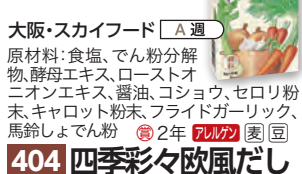
焼津のかつお節、羅臼の昆布、焼き塩等をブレンドした、サツとお湯に溶かすだけの顆粒だしです。みそ汁、うどん、煮炊き物等、和風料理に最適です。



大阪・スカイフード
A週

原材料：かつお節（静岡）、甜菜糖、焼塩、酵母エキス、昆布 ◎ 2年
400 四季彩々和風だし
5.5g×8 **456円**（492円）

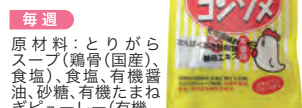
スープの素として最適！にんにく、玉ねぎを主に野菜の旨味を活かした洋風だしです。洋風の煮込み料理、また朝のスープにお使いいただけます。



大阪・スカイフード A週

原材料：食塩、でん粉分解物、酵母エキス、ローズスト、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 ◎ 2年 **404 四季彩々欧風だし**
5g×8 **486円**（525円）

料理になじみやすい液体タイプ。



徳島・光食品
毎週

原材料：とりがらスープ（鶏骨（国産）、食塩）、食塩、有機醤油、砂糖、有機たまねぎピューレ（有機たまねぎ、食塩、有機米酢）、有機濃縮にんじん、有機キャベツピューレ、有機セリピューレ ◎ 8ヶ月 **409 チキンコンソメ・液体タイプ**
10g×8 **521円**（563円）

良質なカツオならではの削りたての風味はバツグン！だしに。



静岡・新丸正 毎週
原材料：鯉荒節（国産） ◎ 1年

385 鯉平削り
40g **352円**（380円）

九州産原木栽培。豊かな香りと旨みで深みのある煮物や汁物などに。規格未選別。



東京・
オーサワジャパン
スポット

原材料：椎茸（大分・宮崎・熊本・鹿児島県） ◎ 1年

389 カケ葉/
九州産乾しいたけ
50g **837円**（904円）

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



在庫限り終了

静岡・新丸正 毎週
原材料：そうだかつお節、さば節、かつお節 ◎ 1年

386 中厚削り節
100g **574円**（620円）



未選別

390 未選別/
九州産乾しいたけ
90g **1,800円**（1,944円）

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



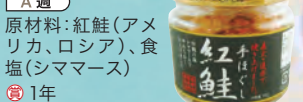
神奈川・三徳
毎週

原材料：あさり（国産） ◎ 2年

394 レトルトあさり
120g **468円**（505円）

ご飯のお供に！アレンジ色々！

ご飯のお供に、おかずに。直火・遠赤で焼き上げた紅鮭フレーク。



大阪・スカイフード
A週

原材料：紅鮭（アメリカ、ロシア）、食塩（シママス） ◎ 1年
397 手ほぐし紅鮭
50g **700円**（756円）

天日干しあごと燻あごを粉末にしてブレンドして沖縄産海水100%の焼塩で仕上げ、旨みと香りを際立たせました。

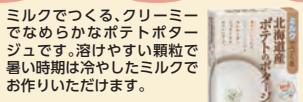


大阪・スカイフード
A週

原材料：飛魚煮干し粉末、食塩、甜菜糖、酵母エキス ◎ 1年

402 四季彩々あごだし
4g×8 **514円**（555円）

ミルクでつくる冷たいポタージュにも！



大阪・スカイフード A週

原材料：じゃがいもパウダー、デキストリン、コーンスターチ、砂糖、野菜フィオンパウダー、脱脂粉乳、食塩、オニオンパウダー、酵母エキス、コショウ、ローレルパウダー、パセリ ◎ 12ヶ月 **407 ポテトのポタージュ**
15.5g×3 **379円**（409円）

406 クリーミーコーンポタージュ
15.5g×3 **379円**（409円）

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

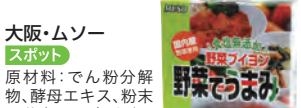


大阪・ムソー 隔週AC

原材料：塩、でん粉分解物、酵母エキス、オニオン粉末、醤油、黒コショウ、白コショウ、セロリ粉末、人参粉末、馬鈴しょでん粉、フライドガーリック ◎ 2年 **410 野菜のおかけ**
5g×8 **433円**（468円）

411 徳用
5g×30 **1,389円**（1,500円）

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



大阪・ムソー
スポット

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

412 野菜でうまみ（食塩無添加）
3.5g×6
371円→
（401円） **360円**（389円）

有明の味と香りをお届けします 福岡・成清海苔店

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

毎週
原材料：乾のり（有明海） ◎ 180日

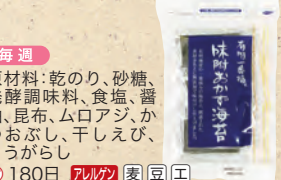
379 柳川・血垣開漁協産焼のり
全型10枚 **1,618円**（1,747円）

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。

毎週
原材料：乾のり ◎ 180日

381 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。



有明海産秋芽一番摘み

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

「寿司はね」は小さな穴が空いている状態をいいますが、味はかわりません！

毎週
原材料：乾のり ◎ 180日

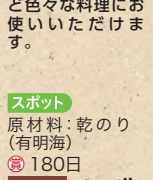
380 寿司はね焼のり
全型10枚 **764円**（825円）

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

毎週
原材料：乾のり（有明海）、ごま油、食塩（天塩） ◎ 90日

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

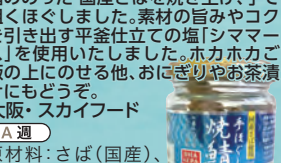


有明海産秋芽一番摘み

原材料：乾のり（有明海） ◎ 180日

384 きざみ焼海苔
20g
627円→
（677円） **595円**（643円）

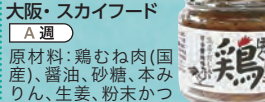
脂ののった 国産さばを焼き上げ、手で粗くほぐしました。素材の旨みやコクを引き出す平釜仕立ての塩「シママス」を使用したしました。ホカホカご飯の上にのせる他、おにぎりやお茶漬けにもどうぞ。



大阪・スカイフード
A週

原材料：さば（国産）、食塩 ◎ 1年
398 手ほぐし焼鯖
50g **571円**（617円）

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



大阪・スカイフード
A週

原材料：鶏むね肉（国産）、醤油、砂糖、本みりん、生姜、粉末かつおだし ◎ 9ヶ月 **399 鶏ほぐし煮**
85g **738円**（797円）

海藻七草アレンジスープ



材料（1人分）
海藻七草スープ …… 1袋
熱湯 …… 160cc
春雨 …… 1個



①海藻とスープの粉末、春雨をカップに入れ、熱湯を注ぐ。
②良くかき混ぜれば出来上がり。

大阪・スカイフード A週

原材料：食塩、砂糖、酵母エキス、玉葱、じゃがいも、醤油、でん粉、人参、ガーリック、コショウ、具（とろろ昆布、ふのり、あおさ、わかめ、のり、めかぶ、もずく） ◎ 1年 **405 海藻七草スープ**
4.8g×3
400円→
（432円） **380円**（410円）

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

432 国内産はるさめ
100g **416円**（449円）

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

東京・オーサワジャパン 隔週AC

原材料:味噌(有機米味噌(国産)、純米料理油、食塩、酵母エキス、たまねぎ粉末、昆布粉末、しいたけエキス、酒糟)、臭(有機ほうれん草、有機豆腐、有機ねぎ/豆腐用凝固剤)

6ヶ月 **アレルギー** 豆

413 有機みそ汁
52.5g/3食分 **262円**(~~283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 **アレルギー**

417 ベーキングパウダー
113g **398円**(~~430円~~)

北海道の農家で契約栽培された馬鈴薯で作りしました。

岐阜・桜井食品 毎週

原材料:馬鈴薯澱粉(北海道)

1年 **アレルギー** 麦

414 契約栽培片栗粉
200g **268円**(~~289円~~)

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

埼玉・みたけ 隔週AC

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

1年 **アレルギー** 豆

418 玄米粉パンケーキミックス
200g **334円**(~~361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 **アレルギー** 麦

415 パン粉
200g **335円**(~~362円~~)

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

埼玉・みたけ 隔週AC

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

1年 **アレルギー** 豆

419 グルテンフリーパンケーキミックス
200g **320円**(~~366円~~→~~395円~~)

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

岐阜・桜井食品 毎週

原材料:玄米(岐阜県)

6ヶ月 **アレルギー**

416 玄米ばんこ
100g **348円**(~~376円~~)

北海道産の大豆100%使用。発芽させた大豆をふくらと蒸し上げました。

兵庫・だいずデイズ 隔週AC

原材料:大豆、食塩、米酢

3ヶ月 **アレルギー** 豆

422 蒸し発芽大豆
100g **237円**(~~256円~~)

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

イタリア・ピオイタリア 在庫限り休止

原材料:有機トマト、有機トマトジュース

2025年12月31日 **eco** **アレルギー** 麦

424 1P 毎週
400g **460円**(~~497円~~)

425 2P スポット
400g×2 **815円**(~~920円~~→~~994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 在庫限り休止

原材料:有機トマト(イタリア)、エキストラヴァージンオリーブオイル、食塩、有機玉ねぎ、有機にんにく、有機バジル、有機オレガノ

2026年1月27日 **アレルギー**

426 ナポリタントマトソース
350g **808円**(~~873円~~)

甘味の強い完熟トマトに有機栽培のバジルの風味が爽やかなトマトソースです。

イタリア・ピオイタリア 在庫限り休止

原材料:有機トマト(イタリア)、エキストラヴァージンオリーブオイル、食塩、有機玉ねぎ、有機バジル、有機にんにく

2026年5月11日 **アレルギー**

427 バジルトマトソース
350g **808円**(~~873円~~)

北海道産の大豆100%使用。発芽させた大豆をふくらと蒸し上げました。

兵庫・だいずデイズ 隔週AC

原材料:黒大豆、食塩、黒酢、米酢

3ヶ月 **アレルギー** 豆

423 蒸し発芽黒豆
70g **237円**(~~256円~~)

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

東京・オーサワジャパン スポット

原材料:大豆(国産)、にがり(塩化マグネシウム)

6ヶ月 **アレルギー** 豆

434 高野豆腐
6枚・50g **481円**(~~519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 **アレルギー**

440 有機グルテンフリースパゲッティ
250g **742円**(~~801円~~)

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

長崎・本村製麺 毎週

原材料:小麦粉(国産)、食塩、食用植物油

1年 **アレルギー** 麦

441 手延べ素麺/水晶の光
50g×5 **496円**(~~536円~~)

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

価格改定 大阪・オルター スポット

原材料:米(ベトナム)、タピオカ澱粉、塩

720日 **アレルギー**

444 オルターフォー
50g×4 **650円**(~~702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】食塩、砂糖、チキンエキス、酵母エキス、ごま、香辛料、乾燥ねぎ、ごま油

6ヶ月 **アレルギー** 麦 豆

448 さくらのラーメン しお
99g **205円**(~~221円~~)

佐賀・まんてん 原材料:白胡麻(パラグアイ) 240日

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

NN すりごま・白
428 1P 毎週 **300円**(~~324円~~)

佐賀・まんてん 原材料:白胡麻(パラグアイ) 240日

429 3P スポット
70g×3 **855円**(~~923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。

佐賀・まんてん 原材料:白胡麻(パラグアイ) 240日

NN いりごま・白
430 1P 毎週 **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。

431 3P スポット
70g×3 **855円**(~~923円~~)

ハンバーグ・肉団子・餃子などに。

愛知・かるな スポット

原材料:大豆(国産)

365日 **アレルギー** 豆

420 パラ肉/大豆まるごとミート
80g **620円**(~~670円~~)

国内産小麦粉、グルテンを原料に、一つ一つ、丁寧に手焼きしました。

大阪・ムソー スポット

原材料:小麦粉(国産)、小麦タンパク(グルテン)、山芋粉

1年 **アレルギー** 麦

433 もちふ
25g **338円**(~~365円~~)

有機もち玄米使用。杵つきならではの強い粘りとコシ。

東京・オーサワジャパン スポット

原材料:有機水稲もち玄米(国産)

1年 **アレルギー**

436 有機玄米もち
6個・300g **523円**(~~565円~~)

有機もち玄米使用。杵つきならではの強い粘りとコシ、濃厚なよもぎの風味。

東京・オーサワジャパン スポット

原材料:有機水稲もち玄米(国産)、よもぎ粉

1年 **アレルギー**

437 有機よもぎ入り玄米もち
6個・300g **554円**(~~598円~~)

乾麺

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

南イタリアで栽培された最高品質の有機デュラム小麦から精製したセモリナ小麦100%を使用。しっかりと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 在庫限り休止

原材料:有機デュラム小麦

2026年9月27日 **アレルギー** 麦

439 オーガニックスパゲッティ
500g **549円**(~~593円~~)

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

岐阜・桜井食品 スポット

原材料:めん【小麦粉、馬鈴薯でん粉、小麦たん白、食塩】、添付調味料【しょうゆ、砂糖、醸造酢、食塩、ごま油、かつおエキス、酵母エキス】、添付ふりかけ【紅しょうがチップ(しょうが、食塩、赤梅酢)、ごま、青さ、焼きのり】

6ヶ月 **アレルギー** 麦 豆

451 しょうゆ味/冷しらーめん
123g **185円**(~~200円~~)

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

452 ゆず塩味/冷しらーめん
142g **220円**(~~238円~~)

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

大阪・ムソー スポット

原材料:そば粉(北海道)、小麦粉(国産)

2年 **アレルギー** 麦 豆

443 国内産 二八そば
200g **489円**(~~528円~~)

麺は国内産の小麦粉を使用し、かんすいは不使用です。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】食塩、砂糖、チキンエキス、酵母エキス、ごま、香辛料、乾燥ねぎ、ごま油

6ヶ月 **アレルギー** 麦 豆

447 さくらのラーメン ごま
100g **205円**(~~221円~~)

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

価格改定 大阪・オルター スポット

原材料:米(ベトナム)、タピオカ澱粉、塩

720日 **アレルギー**

444 オルターフォー
50g×4 **650円**(~~702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】食塩、砂糖、チキンエキス、酵母エキス、ごま、香辛料、乾燥ねぎ、ごま油

6ヶ月 **アレルギー** 麦 豆

449 さくらのラーメン みそ
101g **205円**(~~221円~~)

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

価格改定 大阪・オルター スポット

原材料:米(ベトナム)、タピオカ澱粉、塩

720日 **アレルギー**

445 オルターライスパー
45枚 **635円**(~~686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】食塩、砂糖、チキンエキス、酵母エキス、ごま、香辛料、乾燥ねぎ、ごま油

6ヶ月 **アレルギー** 麦 豆

449 さくらのラーメン
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】食塩、砂糖、チキンエキス、酵母エキス、ごま、香辛料、乾燥ねぎ、ごま油

6ヶ月 **アレルギー** 麦 豆

446 さくらのラーメン しょうゆ
99g **205円**(~~221円~~)

麺は国内産の小麦粉を使用し、かんすいは不使用です。魚介の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】食塩、砂糖、チキンエキス、酵母エキス、ごま、香辛料、乾燥ねぎ、ごま油

6ヶ月 **アレルギー** 麦 豆

450 さくらのラーメン とんこつ
103g **215円**(~~232円~~)

種は国内で栽培された十種類の穀物を配合したノンフライ麺です。魚介の旨みがきつった醤油スープが味わい深い十穀麺によく合います。

岐阜・桜井食品

スポット

原材料：めん【小麦粉(国内製造)、小麦たん白、黒米粉、小豆粉、発芽玄米粉、大麦粉、もちぎび粉、もちあわ粉、うるちひえ粉、アマランサス粉、はとむぎ粉、食塩、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、ココアパウダー、はたてエキス、乾燥ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、ごま油、(一部に小麦・そば・大豆・鶏肉・豚肉・ごまを含む)を含む】

453 しょうゆ味/十穀らーめん

89g 235円(税254円)

種は国内で栽培された十種類の穀物を配合したノンフライ麺です。チキンベースにスパイス香るまろやかな旨塩スープが味わい深い十穀麺によく合います。

岐阜・桜井食品

スポット

原材料：めん【小麦粉(国内製造)、小麦たん白、黒米粉、小豆粉、発芽玄米粉、大麦粉、もちぎび粉、もちあわ粉、うるちひえ粉、アマランサス粉、はとむぎ粉、食塩、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、ココアパウダー、はたてエキス、乾燥ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、ごま油、(一部に小麦・そば・大豆・鶏肉・豚肉・ごまを含む)を含む】

454 しょうゆ味/十穀らーめん

89g 235円(税254円)

原材料：油揚げめん【小麦粉(国産100%)、バーム油、そば粉、馬鈴薯でん粉、食塩】、スープ【食塩、粉末しょうゆ(大豆、小麦を含む)、砂糖、酵母エキス、混合節粉末(カツオ節、サバ節)、魚骨粉末、ホタテエキス、椎茸エキス、麦芽エキス、植物油(ごま)、かやく(納豆、ねぎ)】

大阪・ムソー

スポット



5ヶ月 5ヶ月 5ヶ月 5ヶ月 81.5g×4

455 4P・どんぶり麺 納豆そば

1,040円⇒(税1,123円) 990円(税1,069円)

原材料：油揚げめん【小麦粉、そば粉、バーム油、馬鈴薯でん粉、食塩】、スープ【砂糖、食塩、魚骨粉末、酵母エキス、乳糖、混合節粉末、麦芽エキス、ごま油】かやく【山菜ミックス(ワラビ、ゼンマイ、タケノコ、キクラゲ)、その他、ねぎ】

大阪・ムソー

スポット



5ヶ月 5ヶ月 5ヶ月 5ヶ月 78g×4

456 4P・どんぶり麺 山菜そば

1,040円⇒(税1,123円) 990円(税1,069円)

原材料：油揚げめん【小麦粉(国内産)、バーム油、馬鈴薯でん粉、食塩、醤油(大豆、小麦を含む)、オニオンパウダー】、スープ【砂糖、馬鈴薯でん粉、食塩、カレー粉、小麦粉、ラー油(豚を含む)、粉末醤油(大豆、小麦を含む)、酵母エキス、ポークエキス、かつお節粉末、ソテーオニオン(大豆を含む)、はたてエキス、チキンエキス(乳成分を含む)、バーム油、バター、にんにく】かやく【コーン、人参、ねぎ】

大阪・ムソー

スポット



6ヶ月 6ヶ月 6ヶ月 6ヶ月 86.8g×4

457 4P・どんぶり麺 カレーうどん

1,040円⇒(税1,123円) 990円(税1,069円)

原材料：油揚げめん【小麦粉(国産)、バーム油、馬鈴薯でん粉、食塩、しょうゆ、オニオンパウダー】、スープ【食塩、砂糖、粉末しょうゆ、デキストリン、酵母エキス、魚骨粉末、混合節粉末、はたてエキス、ごま油、昆布粉末】かやく【あけぼのわかめ、ねぎ】

大阪・ムソー

スポット



6ヶ月 6ヶ月 6ヶ月 6ヶ月 77.3g×4

458 4P・どんぶり麺 きつねうどん

1,040円⇒(税1,123円) 990円(税1,069円)

調味料



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

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

愛知・アルファフードスタッフ

毎週

原材料：さとうきび(鹿児島) 無期限

460 NN きびさとう

500g 495円(税535円)

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

大阪・ムソー

毎週

原材料：てんさい(北海道)、糖蜜(北海道) 無期限

461 てんさい含蜜糖

500g 509円(税550円)

メキシコまたはオーストラリアの天日塩を沖縄の海水で溶かし、平釜でじっくりと煮つめ、時間をかけてつくりました。

沖縄・青い海

毎週

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

462 シママース

1kg 495円(税535円)

塩のまわりに胡椒の粉末をコーティング、まろやかな塩味と胡椒の香りが引き立つおいしさです。炒め物、揚げ物、ステーキ等、和・洋・中華料理にどうぞ。

兵庫・赤穂化成

スポット

原材料：塩田産天日塩、黒胡椒、ガーリックパウダー、ジンジャーパウダー、でん粉、塩田産にがり 3年

463 塩胡椒

65g 428円(税462円)

国内産有機玄米を使用。春と秋のお彼岸の時期に静置発酵法によるカメ仕込みです。アミノ酸や有機酸が豊富なコクと深みのあるお酢です。



福岡・庄分酢

毎週

原材料：有機玄米(国産) 24ヵ月

466 有機玄米くろ酢

300ml 1,635円(税1,766円)

静置発酵させ熟成した、まろやかでコクのある純米酢です。



福岡・庄分酢

毎週

原材料：米(福岡) 2年

464 300ml 庄分純米酢

542円(税585円)

465 1L 975円(税1,053円)

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

福岡・庄分酢

隔週A

原材料：りんご果汁、りんご果実(国産) 24ヵ月

467 アップルビネガー

300ml 955円(税1,031円)

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

埼玉・かたすみ

毎週

原材料：有機レモン(スペイン) 1年

468 有機レモン果汁(スペイン産)

200ml 523円(税565円)

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



福岡・平田産業

毎週

原材料：菜種(オーストラリア) 540日

469 なのはな畑の菜種油

1250g 1,270円(税1,372円)

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

福岡・平田産業

純正ごま油・淡口

圧搾しぼり

原材料：ごま(ブルキナファソ、ナイジェリア、タンザニア、他) 1年6ヶ月

471 165g 毎週

472 450g 隔週A



696円(税752円)

1,286円(税1,389円)

貴重な国産(主に北海道産)の菜種を使用しています。クセがなく風味豊かで、和洋中どんな料理にも合います。



福岡・平田産業

毎週

原材料：菜種(国産) 1年半

470 一番しぼり 国産なたねサラダ油

450g 1,157円(税1,250円)

現代人に不足しがちなオメガ3脂肪酸(α-リノレン酸)を豊富に含んだえごま油を持ち運びに便利な小袋入りにしました。酸化防止剤は不使用です。

愛知・太田油脂

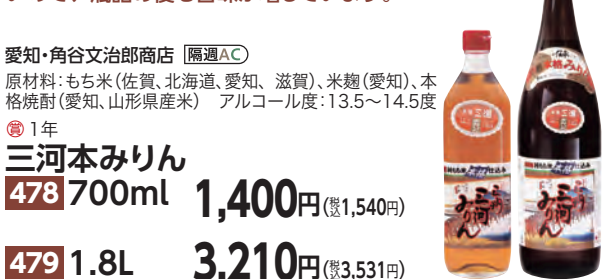
スポット

原材料：食用えごま油(中国産/契約栽培・残留農薬検査済み) 1年

477 毎日えごまオイル

3g×30 1,615円(税1,744円)

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



愛知・角谷文治郎商店

隔週A

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

478 700ml 三河本みりん

1,400円(税1,540円)

479 1.8L 3,210円(税3,531円)

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

福岡・平田産業

純正ごま油・濃口

一番しぼり

原材料：ごま(ブルキナファソ、ナイジェリア、タンザニア、他) 1年6ヶ月

473 165g 毎週

474 450g 隔週A



696円(税752円)

1,286円(税1,389円)



パレスチナ産の肥沃な土地で育ったオリーブを手摘みし、昔ながらの石臼で潰し圧搾、熱をかけずそのまま瓶詰め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

475 1P 毎週

250ml 1,500円(税1,620円)

476 2P スポット

250ml×2 3,000円⇒(税3,240円) 2,800円(税3,024円)

有機栽培の原料で三河本みりんと同じ伝統製法で仕込み・熟成をしました。



愛知・角谷文治郎商店

隔週A

原材料：有機もち米(山形・宮城)、有機米麹、有機米焼酎 アルコール度：13.5~14.5度 1年

480 有機三州味噌

500ml 1,413円(税1,554円)

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



埼玉・味の醸造

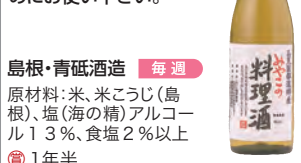
毎週

原材料：米、米麹、食塩 1年

481 味の母

720ml 968円(税1,045円)

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



島根・青砥酒造

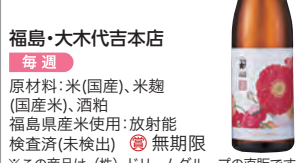
毎週

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

482 みやこの料理酒

500ml 919円(税993円)

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



福島・大木代吉本店

毎週

原材料：米(国産)、米麹(国産産米)、酒粕 福島県産米使用：放射能検査済(未検出) 無期限

483 こんにち料理酒

720ml 1,377円(税1,515円)

煮物やうどん、鍋物、あらゆる料理に重宝する合わせ調味料です。



香川・正金醤油

隔週A

原材料：醤油、洗双糖、かつお節、煮干し、昆布、食塩 18ヶ月

484 360ml 八方だし

614円(税663円)

枕崎産一本釣鰹、道南産真昆布、愛知県下山村の椎茸かつおたじ汁に「三河しろたまり」をあわせ、風味豊かに仕上げました。



愛知・日東醸造

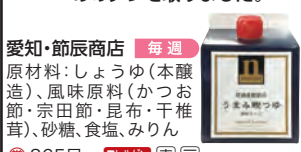
隔週A

原材料：小麦(愛知)、鰹節、食塩(海の精)、本みりん(三河みりん)、粗糖、昆布、米焼酎、椎茸 6ヶ月

485 1000ml 三河白だし

400ml 1,342円(税1,449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て、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

487 NN うまみ鰹つゆ

500ml 698円(税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

アレルギー

488

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(オーストラリア産)、卵、有機りんご酢、果実酢(レモン果汁)、砂糖、食塩、香辛料(からし)

6ヶ月

アレルギー

489

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

490

有機トマトケチャップ

300g

407円(¥440円)

有機野菜・果実が原材料の約半分以上を占めるほど贅沢に使い、有機純リンゴ酢を使用して香辛料をきかせた少し辛口のソースです。

徳島・光食品

毎週

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

2年

アレルギー

491

有機ウスターソース

250ml

438円(¥473円)

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

徳島・光食品

隔週AC

原材料:有機野菜・果実(有機にんにく、有機トマト、有機たまねぎ、その他)、有機醸造酢(有機りんご酢、有機米酢)、糖類(有機糖みつ、有機砂糖)、食塩、有機コーンスターチ、香辛料、有機醤油、こんぶ

1年半

アレルギー

492

有機中濃ソース

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、国内産醸造醤油、食塩はシママース、三河みりん、魚醤などを使い作りました。

徳島・光食品

毎週

原材料:かきエキス、砂糖、醤油、食塩、みりん、でんぷん、魚醤、レモン

1年半

アレルギー

493

オイスターソース

115g

469円(¥507円)

450円(¥486円)

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

徳島・光食品

隔週AC

原材料:有機トマト、有機たまねぎ、有機米酢、有機にんにく、有機しょうが、食塩、有機砂糖、香辛料、有機米酢調味料

1年半

494

有機ピザソース

225g

458円(¥495円)

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

徳島・光食品

毎週

原材料:野菜(有機玉ねぎ、有機人参)、有機トマトペースト、有機牛肉、有機トマトケチャップ、有機フスターソース、馬鈴薯澱粉、食塩、有機砂糖、有機にんにく、有機しょうが、有機オリブオイル、香辛料

2年

アレルギー

495

有機ミートソース

140g

325円(¥351円)

このまま使える美味しい万能合わせ酢。ツンとせず香りやわらかな仕上がります。

福岡・庄分酢

毎週

原材料:純米酢、ビートグラニュー糖(北海道)、純りんご酢、再生天日塩、昆布だし、有機玄米くろ酢、かつおだし

2年

496

300ml

497

たっぷり徳用900ml

786円(¥849円)

715円(¥772円)

1,442円(¥1,557円)

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

福岡・庄分酢

隔週AC

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

12ヶ月

アレルギー

498

万能くろ酢たれ

300ml

636円(¥687円)

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

徳島・光食品

スポット

原材料:有機醤油、有機米酢、有機ゆず、麦芽水飴、食塩、有機ゆこう、有機すだち、有機米酢調味料、昆布、乾しいたけ

1年半

アレルギー

499

有機ぼん酢しょうゆ

250ml

448円(¥484円)

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

徳島・光食品

スポット

原材料:醤油、砂糖、みりん、有機米酢、米味噌、有機にんにく、ごま油、有機生姜、有機たまねぎ、香辛料、有機にんにく

1年6ヶ月

アレルギー

500

ヒカリ 焼肉のたれ

350g

657円(¥710円)

630円(¥680円)

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

大阪・ムソー

毎週

原材料:水あめ、からし、なたね油、食塩、植物繊維、香辛料抽出物

8ヶ月

501

旨味本来からしチューブ

40g

388円(¥419円)

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

埼玉・オーサワジャパン

スポット

原材料:本わさび(国産)、水飴、純米酢、植物油(有機紅花油)、植物繊維(大豆)、食塩、香辛料(辛子種)

9ヶ月

アレルギー

502

生おろしわさびチューブ

40g

426円(¥460円)

熊本県、四国産生姜を使用。おろしたのうな香りと自然な香りで、お刺身などさまざまな料理にお使いいただけます。便利なチューブタイプ。

埼玉・オーサワジャパン

スポット

原材料:生姜(熊本、四国)、水飴、純米酢、食物繊維(大豆)、食塩、植物油(有機紅花油)、香辛料(辛子種)

9ヶ月

アレルギー

503

生おろし生姜チューブ

40g

406円(¥438円)

青森産のにんにく使用。おろしたのうな香りと自然な香りで、お刺身などさまざまな料理にお使いいただけます。便利なチューブタイプ。

埼玉・オーサワジャパン

スポット

原材料:にんにく(青森)、水飴、食塩、植物繊維(大豆)、発酵調味液

9ヶ月

アレルギー

504

おろしにんにくチューブ

40g

447円(¥483円)

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

島根・吉田ふるさと村

スポット

原材料:にんにく(国産)、米酢、食塩

6ヶ月

505

すりおろしにんにく

60g

564円(¥609円)

簡単中華の素

麻婆豆腐や麻婆茄子、麻婆春雨などに使える、安心・安全な惣菜の素です。

徳島・光食品

スポット

原材料:有機醤油(大豆・小麦を含む)、有機米味噌(大豆を含む)、有機はれいしょでんぷん、有機米酢、有機砂糖、有機にんにく、有機しょうが、有機しょうが、有機たまねぎ、有機米酢、有機魚(いかを含む)、唐辛子、昆布、オイスターエキス、食塩

1年半

アレルギー

508

有機麻婆の素

100g(2~3人前)

273円(¥295円)

260円(¥281円)

ピーマンや肉と一緒に炒めるだけで手軽に美味しい青椒肉絲ができます。

徳島・光食品

スポット

原材料:有機醤油、有機砂糖、有機にんにく、有機コーンスターチ、有機米酢調味料、食塩、有機しょうが、果汁、有機しょうが、オイスターエキス

1年半

アレルギー

509

有機青椒肉絲の素

100g(2~3人前)

273円(¥295円)

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

Fair trade

フェアトレード

Black Pepper

東京・バイオフーズジャパン

スポット

原材料:有機こしょう(スリランカ)

3年

506

有機黒コショウ(粒)

25g

386円(¥417円)

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

宮崎・道本食品

スポット

原材料:米みそ、麦みそ、いわし煮干し粉末、ごま、ピーナッツ、かつお節粉末、切り干し大根、食塩、酵母エキス、デキストリン

6ヶ月

アレルギー

507

冷やし汁の素

100g

310円(¥335円)

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

大阪・ムソー

スポット

原材料:【具】野菜(人参、れんこん)、砂糖、醸造酢、食塩、油揚げ、かんぴょう、椎茸、かつお節エキス、醤油、発酵調味料/豆腐用凝固剤【小袋】刻み海苔

1年

アレルギー

512

五目ちらし寿司の素

2合用

554円(¥598円)

530円(¥572円)

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

埼玉・オーサワジャパン

スポット

原材料:大豆ミート(国産)、人参、ごぼう、昆布だし、米飴、醤油、発酵調味料、なたね油、食塩、酵母エキス、メープル シュガー

2年

アレルギー

513

ベジ釜めしの素(とり釜めし風)

2合用

418円(¥451円)

肉と野菜を炒めてあわせるだけで簡単に美味しくお召し上がりいただけます。

徳島・光食品

スポット

原材料:有機米味噌、有機砂糖、有機コーンスターチ、有機米酢調味料、食塩、オイスターエキス、有機にんにく、胡麻油、唐辛子、有機醤油

1年半

アレルギー

510

有機回鍋肉の素

100g(2~3人前)

273円(¥295円)

肉と豆腐、野菜を焼いてあわせるだけの簡単調理。

徳島・光食品

スポット

原材料:有機醤油、有機たまねぎ、有機砂糖、有機コーンスターチ、有機米酢調味料、有機ごぼう果汁、食塩

1年半

アレルギー

511

有機肉豆腐の素

100g(2~3人前)

273円(¥295円)

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

埼玉・オーサワジャパン

スポット

原材料:昆布だし(国産)、人参、ごぼう、れんこん、醤油、椎茸、椎茸だし、有機アカベシロップ、油揚げ、米飴、食塩、発酵調味料、米酢、なたね油、酵母エキス、メープル シュガー、昆布粉末

2年

アレルギー

514

五目ごはんの素

2合用

418円(¥451円)

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

福岡・藤井養蜂場

隔週AC

原材料:オヒアレフアはちみつ(アメリカ)

2年

515

ハワイ産オーガニックオヒアレフア蜂蜜

180g

780円(¥842円)

ペクチン不使用の手作りジャム。濃厚なみかんの味わいです。

佐賀・佐藤農場

スポット

原材料:有機みかん(佐賀)、有機砂糖、有機橙果汁

1年

516

有機みかんジャム

140ml

686円(¥741円)

650円(¥702円)

直火二度焼き、スパイス香る本格派です。使いやすいフレーク状。東京・食品企画

東京・食品企画

スポット

原材料:小麦粉(国産)、牛脂、カレー粉、ビートグラニュー糖、食塩、トマトピューレ、ココア、リンゴ、ブルーベリー、味噌、ヨーグルト、酵母エキス、チキンエキス、ポークエキス、玉ねぎ、ニンニク

1年

アレルギー

517

大人ふたりのカレー

120g

527円(¥569円)

490円(¥529円)

国産小麦を自家焙煎したルウがベース。すっきりした辛さとマイルドな口あたり。

茨木・東京フード

スポット

180日

アレルギー

30014

1P

150g

409円(¥442円)

国産小麦を自家焙煎したルウがベース。すっきりした辛さとマイルドな口あたり。

茨木・東京フード

スポット

180日

アレルギー

30021

2P

150g×2

818円(¥883円)

750円(¥810円)

国産小麦を自家焙煎したルウがベース。すっきりした辛さとマイルドな口あたり。

東京・食品企画

スポット

原材料:小麦粉(国産)、牛脂、カレー粉、ビートグラニュー糖、食塩、トマトピューレ、ココア、リンゴ、味噌、ヨーグルト、酵母エキス、チキンエキス、ポークエキス、玉ねぎ、ニンニク、ブルーベリー

1年

アレルギー

518

キッズ本格カレー

120g

467円(¥504円)

スパイスの香りも素材の美味しさもしっかり味わえる、中辛で後味さっぱりなフレークタイプのカレーです。

愛知・愛農流通センター

毎週

原材料:玄米粉(米(九州産))、植物油(有機バニラ油、べに花油)、有機カレー粉、粉末野菜(オニオン、トマト、スイートコーンパウダー、ガーリック、ジンジャー)、メープルシュガー、食塩、果汁(りんご、パイナップル)、粉末味噌(大豆を含む)、有機ココア

1年

アレルギー

519

畑まるごとうけとめす中辛/カレー

100g

758円(¥819円)

720円(¥778円)

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

愛知・愛農流通センター

毎週

原材料:玄米粉(米(九州産))、有機バニラ油、メープルシュガー、有機カレー粉、粉末野菜(オニオン、トマト、スイートコーンパウダー、ガーリック、ジンジャー)、メープルシュガー、食塩、果汁(りんご、パイナップル)、粉末味噌(大豆を含む)、有機ココア

1年

アレルギー

30007

畑まるごといただきます甘口/カレー

100g

758円(¥819円)

720円(¥778円)

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

岐阜・桜井食品

スポット

原材料:国産野菜(玉ねぎ、じゃがいも、人参、れんこん、ごぼう、にんにく)、トマトピューレ、植物油、還元水あめ、小麦粉、昆布だし、食塩、香辛料、ピーナッツペースト、しょうゆ、カレー粉、味噌、オニオンエキス、発酵調味料、酵母エキス、ココアパウダー

18ヶ月

アレルギー

30052

ベジタリアンのための根菜カレー

200g

370円(¥400円)

国産小麦を自家焙煎したルウがベース。すっきりした辛さとマイルドな口あたり。

茨木・東京フード

スポット

180日

アレルギー

30038

1P

150g

409円(¥442円)

国産小麦を自家焙煎したルウがベース。すっきりした辛さとマイルドな口あたり。

茨木・東京フード

スポット

180日

アレルギー

30045

2P

150g×2

818円(¥883円)

750円(¥810円)

鶏もも肉の濃厚なコクに瀬戸内レモンのほどよい酸味が食欲をそそるカレーです。

宮城・秋川牧園

スポット

原材料:鶏肉、炒めたたまねぎ、クリーム、発酵乳、小麦粉、トマトペースト、べにばな油、小麦粉、砂糖、レモンジュース、全粉乳、カレー粉、食塩、おろししょうが

18ヶ月

アレルギー

30069

瀬戸内レモンのチキンカレー

180g

571円(¥617円)

トマトベースに鶏もも肉の旨味とスパイスがきいた食べやすいカレーです。

宮城・秋川牧園

スポット

原材料:鶏肉、炒めたたまねぎ、トマトペースト、クリーム、発酵乳、小麦粉、カシューナッツペースト、砂糖、バター、香辛料、全粉乳、食塩、べにばな油、おろししょうが、カレー粉、シズンズコンソメ

18ヶ月

アレルギー

30076

バターチキンカレー

180g

571円(¥617円)

鶏挽肉の旨味とヨーグルトのコクをいかしたシンプルで食べやすいカレーです。

宮城・秋川牧園

スポット

原材料:鶏肉、炒めたたまねぎ、小麦粉、発酵乳、カレー粉、砂糖、食塩、おろししょうが

18ヶ月

アレルギー

30083

鶏キーマカレー

180g

571円(¥617円)

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

宮城・秋川牧園

スポット

原材料:鶏肉(国産)、鶏がらスープ、野菜(ねぎ、にんにく)、松の実、でん粉、食塩、砂糖、おろししょうが、酵母エキスパウダー、香辛料

1年

アレルギー

30090

参鶏湯風スープ

160g

534円(¥577円)

納豆類

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



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・かつお節・塩・みりん・昆布・りんご酢 からし：マスタードシード・りんご酢・塩・水飴・唐辛子

214 国産大豆カップスリー納豆 30g×3 268円(¥289円)

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



登喜和食品 東京都府中市 毎週

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

208 煙燻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・塩・みりん・昆布・りんご酢 からし：マスタードシード・りんご酢・塩・水飴・唐辛子

215 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

北海道十勝産スズマル大豆を使用。におい控えめデブセのない美味しさの中に、納豆の上品な自然の旨みを感じる逸品です。

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

210 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。

211 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

原材料：大豆(静岡県産)・納豆菌 たれ：醤油(大豆・小麦)・砂糖・鰹節・塩・みりん・昆布・りんご酢・水 からし：マスタードシード(カナダ産)・りんご酢・塩・水飴・唐辛子

216 大粒味わい納豆 45g×2 209円(¥226円)

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

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町

原材料：らっきょう(国産)・砂糖・米酢・はちみつ・塩

222 蜂蜜入らっきょう漬 100g 480円(¥518円)



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

こだわりの味
協同組合
静岡県静岡市

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

217 国産大豆ひきわり納豆 45g×2 218円(¥235円)

さわやかな酸味が食欲をそそります。刻んでタルタルソースに混ぜても！

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市

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

223 しば漬け 120g 432円(¥467円)

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

登喜和食品 東京都府中市 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

212 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。

サラダやカレーに

登喜和食品 東京都府中市 毎週

原材料：大豆(国産) 米酢・米粉・テンペ菌

218 丸大豆テンペ 100g 422円(¥456円)

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

富良食品 静岡県静岡市

原材料：大豆(北海道産光黒大豆)・納豆菌/タレなし

213 経木で包んだ塩味納豆/光黒大豆 45g 209円(¥226円)

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

ごはんとかいて

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

219 黒大豆テンペ 100g 562円(¥607円)

漬物、お惣菜など「あると助かる」もの

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

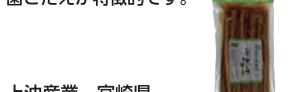
ちらし寿司やラーメンのトッピングに。高知県の生姜を使用。漬原材料は梅酢、しそ、食塩のみ。

あすか 奈良県五條市

原材料：ショウガ(高知)・赤梅酢(自家製/無添加)・再製天日塩

221 きざみ紅生姜 60g 265円(¥286円)

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



上沖産業 宮崎県

原材料：ごぼう(国産)・漬原材料(醤油・砂糖・食塩・昆布だし・米酢)

226 国産若ごぼう醤油漬け 150g 500円(¥540円)

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

ムソー 大阪府

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

230 しそわかめふりかけ 35g 430円(¥464円)

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

ムソー 大阪府

原材料：片口いわし(広島県産)・昆布(北海道産)・醸造酢・白ごま

231 ちりめん昆布 60g 450円(¥486円)

宮崎県産の生姜を刻んで醤油漬けにしました。豆腐に乘せたり、納豆に入れたりレパートリーは無量大。他にも豚肉と一緒に炒めて生妻焼きもおすすめ。

上沖産業 宮崎県

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

225 宮崎産きざみ生姜の醤油漬 130g 405円(¥437円)

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

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

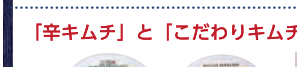
227 信州望月自家農園こだわりキムチ 360g 522円(¥564円)

唐辛子のさわやかな辛味がきいています。

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

228 信州高原辛キムチ 360g 522円(¥564円)

「辛キムチ」と「こだわりキムチ」各1パックのお得なセット。



229 こだわりのキムチ 2種食べ比べセット

こだわりキムチ+辛キムチ各1

1,044円⇒(¥1,128円) 993円(¥1,072円)

カナモト食品 長野県東御市 毎週

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



236 小 720ml 697円(¥753円)

237 大 1.8L 1,408円(¥1,521円)

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

南蔵 愛知県知多郡武豊町

原材料：大豆(愛知県産)・天日塩(メキシコ産)

244 純豆味噌(つぶ) 1kg 1,134円(¥1,225円)

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

丸川 静岡県

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

233 五目豆 150g 437円(¥472円)

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

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市

原材料：小麦粉(北海道産)・オリーブ油・イースト・食塩・甜菜

234 北海道産小麦粉ナン 70g×2 480円(¥518円)

味噌・醤油・こだわり調味料

毎日のように使うものだから、本物を使いたい。厳選した原料を昔ながらの製法で、手間ひまかけて作りました。旨み、香りが違います。



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

弓削多醤油 埼玉県坂戸市 隔週

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

232 国産黒豆の煮豆 150g 482円(¥521円)

238 弓削多 有機しょうゆ 720ml 1,200円(¥1,296円)

許屋茂 長野県立科町 毎週

原材料：大豆(国産)、小麦(国産)、天日塩

239 本たまり 900ml 952円(¥1,028円)

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

南蔵 青木弥右衛門 愛知県知多郡武豊町 隔週

原材料：大豆(愛知県産)・天日塩(メキシコ産)

239 本たまり 900ml 952円(¥1,028円)

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

輸入・企画 オルタトレードジャパン 隔週

原材料：サトウキビ(フィリピン)

246 マスコバド糖 500g 657円(¥710円)

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

無双本舗 奈良県奈良市 毎週

原材料：有機梅(奈良県産)・塩・有機しそ(奈良県産)

240 有機梅酢・赤 200ml 540円(¥583円)

杉樽で熟成。ほんのり甘い麹風味。粒なし。味噌和えにもどうぞ。

原材料：大豆(国産)、米、再製天日塩

241 信州米みそ 650g 775円(¥837円)

玄米麹で仕込んだ素朴で香り高い味噌。粒あり。

原材料：大豆(国産)、玄米(主に長野)、再製天日塩

242 玄米みそ 650g 863円(¥932円)

毎日のお味噌汁におすすめ!米味噌2:麦味噌1の割合で合わせた深みのある味わい。粒あり。

原材料：大豆(国産)、国産米、国産大麦、再製天日塩

243 合わせみそ 650g 775円(¥837円)

許屋茂 長野県立科町 毎週

原材料：大豆(国産)、米、再製天日塩

241 信州米みそ 650g 775円(¥837円)

玄米麹で仕込んだ素朴で香り高い味噌。粒あり。

原材料：大豆(国産)、玄米(主に長野)、再製天日塩

242 玄米みそ 650g 863円(¥932円)

毎日のお味噌汁におすすめ!米味噌2:麦味噌1の割合で合わせた深みのある味わい。粒あり。

原材料：大豆(国産)、国産米、国産大麦、再製天日塩

243 合わせみそ 650g 775円(¥837円)

メープルシロップ生産者組合 カナダ・シタデル

原材料：有機砂糖楓の樹液(カナダ)

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。

247 ナチュラルー有機メープルシロップ/アンバー 165g 808円⇒(¥873円) 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。

248 ナチュラルーメープルシロップ/アンバー 330g 1,481円⇒(¥1,599円) 1,332円(¥1,439円)

香り高い生わさびをすりおろして急速冷凍。使いきりサイズの個包装です。

せいふてい 神奈川県 隔週

原材料：本わさび(長野)・塩・本わさび加工品

249 おろし本わさび 5g×6 683円(¥738円)

魚・水産加工品

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

マストミ

徳島県徳島市

良質なマグロを目利きし、絶品のお刺し身やお手軽なお惣菜加工をしています。



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



徳島・マストミ 凍 隔週AC

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

● 10日 アレルギー 麦 卵 豆

つぶつぶまぐろ丼
タレ付き

522 2食分

50g×2 800円(¥864円)

523 2P/4食分

50g×4 1,545円→ 1,467円(¥1,584円)

524 3P/6食分

50g×6 2,273円→ 2,158円(¥2,331円)

「コクのあるうまみ」と「もっちりとした食感」をお楽しみください。

徳島・マストミ

凍 隔週AC

原材料：メバチマグロ(太平洋)

● 10日

521 メバチマグロ
切落しスライス

100g 700円(¥756円)



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

徳島・マストミ 凍 隔週AC

原材料：ピンチョウマグロ(太平洋) ● 10日

528 びんちょうまぐろ
刺し身用

160g 560円(¥605円)

徳島・マストミ 凍 隔週AC

原材料：キハダマグロ(太平洋) ● 10日

527 刺身用まぐろ角切り

120g 784円(¥847円)

硬い骨があることや加工に手間が掛かることから、市場にあまり流通せず、限られたルートでしか入手できないマグロの頭肉。加熱することで旨味が増し、柔らかな身質が特徴でマグロの隠れた美味しい部位です。小骨が少なく、身離れも良いので魚が苦手な方もお召し上がり頂きます。

徳島・マストミ

凍 隔週AC

原材料：メバチマグロ ● 30日

529 まぐろカブト肉切身

300g 541円(¥584円)

1尾から僅かしか取れないメバチマグロのカマの部分でも、特に脂ののった可食部の多いところだけを選別し、調理しやすいようにスライスカットしてあります。

徳島・マストミ

凍 隔週AC

原材料：めばちまぐろ(太平洋)

● 10日

531 まぐろカマトロ焼物用

200g 541円(¥584円)



530 まぐろつみれ

150g(9~11個) 482円(¥521円)



加熱するとパサつくマグロの悩みを解決するため、自家製の塩麹に一晚じっくり漬け込むことでしっとりとした食感に仕上げました。調理済みですので、温めるだけで手軽にご利用いただけます。

徳島・マストミ

凍 隔週AC

原材料：ピンチョウマグロ(太平洋)、塩麹、小麦粉、菜種油、鶏卵、醤油(小麦・大豆を含む)、酒、ニンニク、砂糖、食塩 ● 90日 アレルギー 麦 卵 豆 調理済

535 まぐろの塩麹竜田

150g 600円(¥648円)

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



イカたたき丼用

525 2食分

50g×2 600円→ 527円(¥569円)

526 2P/4食分

50g×4 1,200円→ 1,138円(¥1,229円)

徳島・マストミ 凍 隔週AC

原材料：イカミンチ(ソデイカ(沖縄)・菜種油)・タレ(醤油・発酵調味料・食塩・酵母エキス) ● 30日 アレルギー 麦 卵 豆

まぐろ漬け丼

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

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



簡単どんぶり



原材料：ピンチョウマグロ(太平洋)、醤油、米発酵調味料

● 30日 アレルギー 麦 卵 豆



原材料：ピンチョウマグロ(太平洋)、醤油、米発酵調味料

● 30日 アレルギー 麦 卵 豆

532 まぐろ漬け丼用胡麻ダレ

80g×2 680円→ 647円(¥699円)

533 まぐろ漬け丼用びん長

80g×2 680円→ 647円(¥699円)

マストミさんちの
台所でつくるお惣菜
シリーズ

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

手やお箸でつまみやすい「小さめサイズ」のエビフライです。無保水の天然エビを使用しており、エビ本来の旨味とぷりっとした食感をお楽しみ頂けます。お弁当やもう少しおかずが欲しい時など。

徳島・マストミ

凍 隔週AC

原材料：エビ(インドネシア又はミャンマー)、食塩、酒、衣(パン粉(小麦を含む)、小麦粉、液卵、コショウ)、揚げ油(菜種油) ● 90日 アレルギー 麦 卵 豆 調理済

534 ひとくちエビフライ

100g 593円(¥640円)



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



徳島・マストミ 凍 隔週AC

原材料：魚肉すり身(スケトウダラ(北海道産)、砂糖、食塩)、魚肉(国産)、馬鈴薯澱粉、砂糖、菜種油、パン粉(小麦を含む)、みりん、食塩、コショウ、カレー粉、唐辛子 ● 30日 アレルギー 麦 調理済

537 阿波のフィッシュカツ

2枚(130g) 436円(¥471円)

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



徳島・マストミ 凍 隔週AC

原材料：揚げエビ【エビ(ミャンマー)、卵白、馬鈴薯澱粉、菜種油、食塩】、チリソース【マトケチャップ、鶏ガラスープ、白ネギ(国産)、チュウニャン、ニンニク、生姜、砂糖、コショウ、馬鈴薯澱粉、菜種油、酢、酒】 ● 90日 アレルギー 麦 卵 豆 調理済

538 天然エビのチリソース

150g 634円(¥685円)

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



徳島・マストミ 凍 隔週AC

原材料：豚肉(国産)、赤味噌(大豆を含む)、砂糖、菜種油、醤油(小麦・大豆を含む)、鶏卵、酒、コチジャン(小麦・大豆を含む)、馬鈴薯澱粉、食塩、ニンニク、コショウ、生姜 ● 90日 アレルギー 麦 卵 豆

539 野菜で仕上げる
回鍋肉

110g 500円(¥540円)

ピーマンや玉ねぎなどはご用意ください。野菜を炒めて、からめるだけで、簡単手軽に本格「青椒肉絲」が出来上がります。豚肉は下処理・下味付けをして半日寝かすことで旨味を引き出し、調理後硬くならないように油通しをしています。オイスターソースのコクのある風味に薬味の香ばしい香りが加わり、豚肉と野菜の旨味をいっそう引き立てます。



徳島・マストミ 凍 隔週AC

原材料：豚肉(国産)、醤油(小麦・大豆を含む)、鶏卵、酒、オイスターソース、菜種油、馬鈴薯澱粉、砂糖、ショウガ、ニンニク、塩、コショウ ● 90日 アレルギー 麦 卵 豆

540 野菜で仕上げる
チンジャオロースの素

120g 529円→ 502円(¥542円)

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



徳島・マストミ 凍 隔週AC

原材料：豚レバー(国産)、馬鈴薯澱粉、醤油、オイスターソース、菜種油、砂糖、酒、生姜、にんにく、食塩、コショウ ● 90日 アレルギー 麦 卵 豆

541 国産豚の
レバニラ炒めの素

200g 552円→ 524円(¥566円)

胡麻油とコチジャン、にんにく、生姜の醸し出すアジアンテイストな味と香りで、思わず白いご飯をお代わりしたくなる味に仕上げました。優しくパンチのきいたソースは、しっとり柔らかな豚肉と相まって、野菜本来の持つ甘みをグッと引き出します。



徳島・マストミ 凍 隔週AC

原材料：豚肉(国産)、醤油(小麦・大豆を含む)、菜種油、鶏卵、発酵調味料、馬鈴薯澱粉、コチジャン(小麦・大豆を含む)、にんにく、酒、ごま油(ごまを含む)、砂糖、生姜、食塩、コショウ ● 90日 アレルギー 麦 卵 豆

542 野菜で仕上げる
国産豚のスタミナ焼き

120g 518円(¥559円)

奥寅商店

静岡県沼津市



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

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

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

静岡・奥寅商店

原材料: かます(長崎)・塩(沖縄) 6ヶ月 4日

546 かますひもの 2枚 745円(¥805円)

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

静岡・奥寅商店

原材料: 真あじ(対馬)・塩(沖縄) 6ヶ月 4日

544 真あじのひもの 3枚 666円(¥719円)

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

静岡・奥寅商店

原材料: 真さば(長崎)・塩(沖縄) 6ヶ月 4日

547 真さばの干物 1枚 525円→(¥567円) 499円(¥539円)

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

静岡・奥寅商店

原材料: さんま(根室)・塩(沖縄) 6ヶ月 4日

545 さんまひもの 2枚 683円(¥738円)

天然エビ

パプアニューギニア海産

大阪府茨木市

翌々週配達

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

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

翌々週配達

大阪・パプアニューギニア海産

原材料: 天然エビ(パプアニューギニア) 6ヶ月 7日

簡単便利なむきえび 552 1P 120g 1,080円(¥1,166円)

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

翌々週配達

大阪・パプアニューギニア海産

原材料: バナナ海老、タイガー海老、エンデバー海老(種類ミックス・無頭/パプアニューギニア) 6ヶ月 7日

天然エビ殻付

550 1P

200g 1,265円(¥1,366円)



551 2P

200g×2 2,530円→(¥2,732円) 2,471円(¥2,669円)

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

翌々週配達

大阪・パプアニューギニア海産

原材料: 船凍天然エビ(パプアニューギニア)、小麦粉、パン粉 6ヶ月 7日

554 天然海老フライ 120g 1,142円(¥1,233円)



553 2P

120g×2 2,160円→(¥2,333円) 2,084円(¥2,251円)

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

翌々週配達

大阪・パプアニューギニア海産

原材料: 天然エビ(パプアニューギニア)、小麦粉、パン粉 6ヶ月 7日

555 天然海老フライ2L 5尾 1,757円(¥1,898円)

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

翌々週配達

大阪・パプアニューギニア海産

原材料: 天然海老(パプアニューギニア産)、パン粉、小麦粉 6ヶ月 7日

556 エビコロフライ 100g 1,188円(¥1,283円)



お惣菜・おいしい魚

シンプルな調味料で、こだわり加工の逸品。

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

カネハチ・静岡県牧之原市

原材料: まぐろ(国産)・蒟蒻・粗製糖・醤油(小麦を含む)・本みりん・鰹節粉・葱・ニンニク 6ヶ月 300日 7日

563 生炊きまぐろ角煮 140g 695円(¥751円)

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

ヤママサ宮城県塩電市

原材料: サバ(ノルウエー産)・深層海塩(インドネシア産) 90日

ヤママサの甘塩サバ 558 1P 60g×2 583円(¥630円)

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

ヤママサ 宮城県塩電市 原材料: さんま(国内産)・醤油(小麦・大豆を含む)・砂糖・酒・つゆ・生姜(国内産)・みりん 90日 7日

559 三陸産さんま佃煮 70g 316円(¥341円)

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

ヤママサ 宮城県塩電市 原材料: 真さば(宮城県産)・みそ(大豆を含む)・酒・砂糖・生姜(国内産)・みりん 90日 7日

560 金華さば仙台みそ煮 60g 335円(¥362円)

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

ヤママサ 宮城県塩電市 原材料: 銀鯉(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・米粉 90日 7日

561 銀だらコク煮 50g 460円(¥497円)

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

ヤママサ 宮城県塩電市 原材料: 白米(宮城県産)・玄米(国内産)・黒豆(北海道産)・黒米(宮城県産) 90日 7日

562 黒豆と玄米の炊き込みご飯 80g 292円(¥315円)

ご存知・静岡の黒はんぺん。意外にふんわりやわらかく、イワシの風味が広がります。軽く焼いたり、フライもお試ください。

いちうろこ 静岡県静岡市清水区 原材料: 魚肉(いわし・たら・ぐち)・馬鈴薯でんぶん(北海道産)・粗糖・塩・味の母・鰹だし 14日

570 いわしはんぺん 5枚(150g) 542円(¥585円)

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(すけそうたら)・タコ(ベトナム)・馬鈴薯でんぶん(北海道産)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油 10日

571 たこボール 8個 428円(¥462円)

揚げた魚肉のkokと、国産ゴボウの旨みが出るとマッチして美味!お弁当のおかずにも。

いちうろこ 静岡県静岡市清水区 原材料: すけそうたらすり身(アラスカ・北海道)・馬鈴薯でんぶん(北海道産)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油・唐辛子・ゴボウ(国産) 10日

572 ごぼうつまみ 100g 462円→(¥499円) 439円(¥474円)

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

いちうろこ 静岡県静岡市清水区 原材料: すけそうたら全糖すり身・うずら卵・馬鈴薯でんぶん(北海道産)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油 10日 7日

573 うずら卵天 4個 502円(¥542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

574 ねぎちぎり揚げ 100g 466円(¥503円)

青のりの風味がとてもしっかり小判揚げのもちもち食感ととても合います。フライパンに少量の油で少し焦げ目をつけて香ばしくすると美味しさアップ!

いちうろこ 静岡県静岡市清水区 原材料: すけそうたらすり身・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・青のり(静岡県・愛知県産)・発酵調味料・鰹だし・菜種油 10日

575 青のり小判 3枚 386円(¥417円)

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

いちうろこ 静岡県静岡市清水区 原材料: まぐろすり身・すけそうたらすり身・玉ねぎ(国産)・コーン(国産)・馬鈴薯澱粉(北海道産)・粗糖・食塩・発酵調味料・鰹だし・菜種油 10日

576 まぐろもろこし 100g 477円(¥515円)

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

いちうろこ 静岡県静岡市清水区 原材料: すけそうたらすり身(主に北海道)・ぐち・馬鈴薯澱粉(北海道産)・粗糖・桜えび・塩(天日粉砕塩)・味の母・かつおだし・菜種油 14日 7日

577 桜えび釜揚げ 3枚 715円(¥772円)

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

いちうろこ 静岡県静岡市清水区 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

578 ごぼう巻き 100g 474円(¥512円)

くせがなく食べやすいので、お子様でも美味しく召し上がっていただけます。お味噌汁や、冷めても美味しいので生・ネギを添えて、夕飯のおかずの一品としても重宝します。

いちうろこ 静岡県静岡市清水区 原材料: いわし・すけそうたらすり身・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・発酵調味料・ねぎ・かつおだし 10日

579 いわし団子 8個 410円→(¥443円) 398円(¥430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。癖なくお子様でも食べやすい「いわし団子」の4種セットです。熱々を食べていただくのもよし、冷やして食べても美味しいセットとなっています。

いちうろこ 静岡県静岡市清水区 原材料: 【共通原材料】 スケトウダラすり身・馬鈴薯澱粉・粗糖・塩・発酵調味料・鰹だし・水【小判揚げ】 菜種油【いわしだんご】 いわし・ぐち・ねぎ【ごぼう巻き】 ごぼう・菜種油 14日

夏のおでん種セット 580 1P 4種14品 581 2P 4種14品×2 1,800円→(¥1,944円) 1,710円(¥1,847円)

●ちくわ2分の1×4 ●いわしだんご×4 ●ごぼう巻き×3 ●小判揚げ×3

夏のおでん種セット 580 1P 4種14品 581 2P 4種14品×2 1,800円→(¥1,944円) 1,710円(¥1,847円)

飲料

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

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

香川・エモーション
A 週

原材料:オーガニックル
イボステイ(有機アス
パラサスリネアリス)

5年

588 ルイボススタンドパック

4g×30 1,950円(¥2,106円)

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

宮崎県
白玄堂
A 週

原材料:有機紅茶(宮崎県産)・有機米糲
(島根県産) 365日

594 こめこうじ和紅茶T B

2g×15包 877円(¥947円)

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

茨城・ベルファーム
A 週

原材料:ニンジン
(自社産/菌0虫0)

1年

599 1P

100ml 226円(¥244円)

600 10P

100ml×10 2,263円→
(¥2,444円) 2,180円(¥2,354円)

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

徳島・光食品
A 週

原材料:有機ブドウ(アメリカ・アルゼンチン)

OGブドウジュース

605 3本

160g×3 525円(¥567円)

606 ケース 30本入

160g×30 5,250円→
(¥5,670円) 5,093円(¥5,500円)

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

価格改定

大阪・ムソー
A 週

原材料:有機緑茶(国産)

8ヶ月

612 さらつや美人番茶

500ml 177円(¥191円)

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

東京・丸成商事
A 週

原材料:有機栗
(中国河北省) 1年

618 有機むき栗

80g 350円(¥378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

583 有機栽培熟成三年番茶

150g 415円(¥448円)

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

福岡・POPCOFFEES
毎週

6ヶ月

原材料:東ティモール・ブラジル・グアテマ
ラ・ペルー産のオーガニックコーヒー豆

OGこだわりブレンド

589 中挽 590 豆

各150g 1,050円→
(¥1,134円) 964円(¥1,041円)

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

宮崎県
白玄堂
A 週

原材料:有機紅茶(宮崎県産)・有機八朔(宮
崎県産)・有機檸檬(宮崎県産)・有機
橙(宮崎県産) 730日

595 柑橘紅茶T B

2g×15包 877円(¥947円)

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

茨城・ベルファーム
A 週

原材料:ケール(菌0虫0/自家採種)

*製品は放射能検査済みのものです。

1年

有機ベルファーム青汁

601 1P

100ml 204円(¥220円)

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

徳島・光食品
A 週

原材料:有機果実(りんご、レモン)、炭酸

OGアップルサイダー+レモン

607 3本

250ml×3 450円(¥486円)

608 ケース 30本入

250ml×30 4,500円→
(¥4,860円) 4,350円(¥4,698円)

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

岐阜・奥長良川名水
A 週

原材料:水(岐阜県) 2年

高賀の森水

613 ケース

500ml×24 3,600円(¥3,888円)

614 ケース

2L×6 1,740円(¥1,879円)

魚肉すり身は100%国産魚のスナック菓子

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

島根・別所蒲鉾店
A 週

120日

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

619 かぼちゃ

各40g 265円(¥286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

584 宇治の松印煎茶

100g 1,000円(¥1,080円)

大阪・ムソー
A 週

原材料:緑茶・抹茶
(京都府/有機栽培)

585 宇治の抹茶入りきき茶

100g 600円(¥648円)

遠赤外焙煎でく
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:有機コーヒー(国内製造)

591 オーガニックアイスコーヒー/無糖

有機 J A S 認証のコロンビア産豆使用。南アルプスの
伏流水を使用し、ネルドリップ方式で抽出したアイス
コーヒーです。自然の恵みを最大限に活かし、香り高
い深い味わいに仕上がりました。

原材料:有機コーヒー(国内製造)・有機砂糖

592 オーガニックアイスコーヒー/微糖

各1000ml 560円(¥605円)

愛知・マルサン
A 週

原材料:大豆(国産)

120日

国産大豆の無調整豆乳

596 1P

1000ml 388円(¥419円)

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

茨城・ベルファーム
A 週

原材料:ケール(菌0虫0/自家採種)

*製品は放射能検査済みのものです。

1年

有機ベルファーム青汁

601 1P

100ml 204円(¥220円)

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

徳島・光食品
A 週

原材料:有機果実(りんご、レモン)、炭酸

OGアップルサイダー+レモン

607 3本

250ml×3 450円(¥486円)

608 ケース 30本入

250ml×30 4,500円→
(¥4,860円) 4,350円(¥4,698円)

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

岐阜・奥長良川名水
A 週

原材料:水(岐阜県) 2年

高賀の森水

613 ケース

500ml×24 3,600円(¥3,888円)

614 ケース

2L×6 1,740円(¥1,879円)

魚肉すり身は100%国産魚のスナック菓子

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

島根・別所蒲鉾店
A 週

120日

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

619 かぼちゃ

各40g 265円(¥286円)

遠赤外焙煎でく
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

585 宇治の抹茶入りきき茶

100g 600円(¥648円)

大阪・ムソー
A 週

原材料:緑茶・抹茶
(京都府/有機栽培)

585 宇治の抹茶入りきき茶

100g 600円(¥648円)

遠赤外焙煎でく
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:有機コーヒー(国内製造)

591 オーガニックアイスコーヒー/無糖

有機 J A S 認証のコロンビア産豆使用。南アルプスの
伏流水を使用し、ネルドリップ方式で抽出したアイス
コーヒーです。自然の恵みを最大限に活かし、香り高
い深い味わいに仕上がりました。

原材料:有機コーヒー(国内製造)・有機砂糖

592 オーガニックアイスコーヒー/微糖

各1000ml 560円(¥605円)

愛知・マルサン
A 週

原材料:大豆(国産)

120日

国産大豆の無調整豆乳

596 1P

1000ml 388円(¥419円)

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

茨城・ベルファーム
A 週

原材料:ケール(菌0虫0/自家採種)

*製品は放射能検査済みのものです。

1年

有機ベルファーム青汁

601 1P

100ml 204円(¥220円)

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

徳島・光食品
A 週

原材料:有機果実(りんご、レモン)、炭酸

OGアップルサイダー+レモン

607 3本

250ml×3 450円(¥486円)

608 ケース 30本入

250ml×30 4,500円→
(¥4,860円) 4,350円(¥4,698円)

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

岐阜・奥長良川名水
A 週

原材料:水(岐阜県) 2年

高賀の森水

613 ケース

500ml×24 3,600円(¥3,888円)

614 ケース

2L×6 1,740円(¥1,879円)

魚肉すり身は100%国産魚のスナック菓子

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

島根・別所蒲鉾店
A 週

120日

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

619 かぼちゃ

各40g 265円(¥286円)

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

滋賀・かたぎ古香園
A 週

原材料:大麦(石川
県産/特別栽培)・
ほうじ茶(かたぎ
古香園/菌0虫0)

1年

586 ほうじ茶入
麦茶ティーバッグ

10g×32 600円(¥648円)

大阪・ムソー
A 週

原材料:有機コーヒー(国内製造)

591 オーガニックアイスコーヒー/無糖

有機 J A S 認証のコロンビア産豆使用。南アルプスの
伏流水を使用し、ネルドリップ方式で抽出したアイス
コーヒーです。自然の恵みを最大限に活かし、香り高
い深い味わいに仕上がりました。

原材料:有機コーヒー(国内製造)・有機砂糖

592 オーガニックアイスコーヒー/微糖

各1000ml 560円(¥605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)
A 週

原材料:りんご
(津軽産直組合)

1年

598

津軽のかおり(びん)

1L 862円(¥931円)

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

東京・
オーサワジャパン
A 週

原材料:有機
玄米麹・玄米
(秋田・滋賀)

6ヶ月

609 有機玄米甘酒(粒)

250g 390円(¥421円)

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

徳島・光食品
A 週

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

1年半

有機野菜飲むならこれ!

603 2本

190g×2 360円(¥389円)

604 ケース 30本入

190g×30 5,400円→
(¥5,832円) 5,238円(¥5,657円)

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

愛知県・福光屋
A 週

原材料:米・米麹(国産)

1年

シルキー粒甘酒

610 200ml



甘さ控えめで、小豆の風味がきわだつ美味しい水ようかんです。小豆の食感を残しています。

原材料:有機砂糖(ブラジル)・有機小豆(中国・アルゼンチン・アメリカ)・寒天・本葛・食塩

625 小倉

有機栽培のいんげん豆、抹茶、砂糖を使用しています。抹茶のさわやかな風味とほどよい甘さがおいしい水羊羹です。

原材料:有機砂糖(ブラジル)・有機インゲン豆(中国他)・有機抹茶・寒天・本葛・食塩

627 抹茶

東京・遠藤製菓 スポット
270日

有機水羊羹

各1個 180円(税194円)

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

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

628 本葛仕立水ようかん

85g 291円(税314円)

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

スポット
東京・オーサワジャパン
原材料:菊芋(熊本県産)
1年

632 菊芋ポリポリ

20g 352円(税380円)

旨みが凝縮された藻塩をつかったおせんべい。

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

629 藻塩サラダせんべい

88g 428円(税462円)

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

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

633 薯蕷饅頭(じょうよまんじゅう)

3個 547円(税591円)

さっぱりとしたサラダ味のあられ。国産のもち米とひじきの相性もぴったり!

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

630 ひじきあられ

55g 260円(税281円)

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

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

634 大納言つややか甘納豆

120g 532円(税574円)

香ばしく煎った黒大豆が風味と食感のアクセントに。

岡山県・鈴木屋
スポット
小麦粉(国産)・ビート上白糖・黒大豆・卵・蜂蜜・塩
120日

631 国産原料の黒大豆せんべい

15枚 425円(税459円)

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

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

637 プロポリスキャンディー

20粒 600円(税648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。

ノンホモバスターライズ牛乳と、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

641 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、有機栽培の粉末緑茶を使用したアイスキャンデーです。

原材料:粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶

644 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ー

1箱 65ml×6 912円(税985円)

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

神奈川・太陽油脂
成分:純石けん分(36%・脂肪酸カリウム)

648 本体

1200ml 1,100円(税1,210円)

649 詰替

1000ml 750円(税825円)

650 詰替(大)

4000ml 2,950円(税3,245円)

651 パックス

550ml 500円(税550円)

652 パックス

衣類のリンス詰替

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

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

651 パックス

衣類のリンス詰替

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

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

652 オリー

ヘアソープ(詰替)

400ml 1,250円(税1,375円)

653 オリー

ヘアコンディショナー(詰替)

400ml 1,250円(税1,375円)

子供が大好きなゼリーを無添加で。国産原料にこだわった、つるんとした食感の一口ゼリー。ゲル化剤、酸味料、pH調整剤、香料無添加です。

北海道・ノースカラース
スポット

原材料:てん菜含蜜糖(北海道)、レモン果汁、りんご濃縮果汁、寒天、こんにゃく粉

635 純国産りんごゼリー

11個 310円(税335円)

原材料:てん菜含蜜糖(北海道)、みかん濃縮果汁、レモン果汁、寒天、こんにゃく粉

636 純国産みかんゼリー

11個 310円(税335円)

637 純国産みかんゼリー

11個 310円(税335円)

638 バニラ

120ml 430円(税464円)

639 いちご

120ml 430円(税464円)

640 ビターチョコ

120ml 430円(税464円)

641 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、有機栽培の粉末緑茶を使用したアイスキャンデーです。

原材料:粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶

644 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ー

1箱 65ml×6 912円(税985円)

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

神奈川・太陽油脂
成分:純石けん分(36%・脂肪酸カリウム)

648 本体

1200ml 1,100円(税1,210円)

649 詰替

1000ml 750円(税825円)

650 詰替(大)

4000ml 2,950円(税3,245円)

651 パックス

衣類のリンス詰替

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

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

651 パックス

衣類のリンス詰替

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

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

652 オリー

ヘアソープ(詰替)

400ml 1,250円(税1,375円)

653 オリー

ヘアコンディショナー(詰替)

400ml 1,250円(税1,375円)

654 オリー

ボディソープ(詰替)

400ml 1,000円(税1,100円)

655 オリー

ボディコンディショナー(詰替)

400ml 1,000円(税1,100円)

656 泡ボトル

150ml 880円(税968円)

657 詰替

140ml 660円(税726円)

658 詰替

450ml 400円(税440円)

659 詰替

450ml 450円(税495円)

660 詰替

450ml 450円(税495円)

661 詰替

450ml 450円(税495円)

662 詰替

450ml 450円(税495円)

663 詰替

450ml 450円(税495円)

664 詰替

450ml 450円(税495円)

665 詰替

450ml 450円(税495円)

666 詰替

450ml 450円(税495円)

667 詰替

450ml 450円(税495円)

668 詰替

450ml 450円(税495円)

669 詰替

450ml 450円(税495円)

670 詰替

450ml 450円(税495円)

671 詰替

450ml 450円(税495円)

672 詰替

450ml 450円(税495円)

673 詰替

450ml 450円(税495円)

674 詰替

450ml 450円(税495円)

675 詰替

450ml 450円(税495円)

676 詰替

450ml 450円(税495円)

677 詰替

450ml 450円(税495円)

678 詰替

450ml 450円(税495円)

679 詰替

450ml 450円(税495円)

680 詰替

450ml 450円(税495円)

681 詰替

450ml 450円(税495円)

682 詰替

450ml 450円(税495円)

683 詰替

450ml 450円(税495円)

684 詰替

450ml 450円(税495円)

685 詰替

450ml 450円(税495円)

686 詰替

450ml 450円(税495円)

687 詰替

450ml 450円(税495円)

688 詰替

450ml 450円(税495円)

689 詰替

450ml 450円(税495円)

690 詰替

450ml 450円(税495円)

691 詰替

450ml 450円(税495円)

692 詰替

450ml 450円(税495円)

693 詰替

450ml 450円(税495円)

694 詰替

450ml 450円(税495円)

695 詰替

450ml 450円(税495円)

696 詰替

450ml 450円(税495円)

697 詰替

450ml 450円(税495円)

698 詰替

450ml 450円(税495円)

699 詰替

450ml 450円(税495円)

700 詰替

450ml 450円(税495円)

701 詰替

450ml 450円(税495円)

702 詰替

450ml 450円(税495円)

703 詰替

450ml 450円(税495円)

704 詰替

450ml 450円(税495円)

705 詰替

450ml 450円(税495円)

706 詰替

450ml 450円(税495円)

707 詰替

450ml 450円(税495円)

708 詰替

450ml 450円(税495円)

709 詰替

450ml 450円(税495円)

710 詰替

450ml 450円(税495円)

711 詰替

450ml 450円(税495円)

712 詰替

450ml 450円(税495円)

713 詰替

450ml 450円(税495円)

714 詰替

450ml 450円(税495円)

ミトク 東京都港区

自然とともに、伝統とともに

日々週配達

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

オーガニック果実100%の
ビューティースムージー



日々週配達 東京・ミトク

スーパーフルーツ

スポット

12ヶ月 各120g

320円→
(¥346円)

310円(¥335円)

オーツ麦、発芽そば、アーモンドの粉などをベースとしたグルテンフリーのパンケーキミックス。2種の植物由来のタンパク質をバランスよく配合しました。美味しく、簡単に、ナチュラルな素材からたんぱくチャージできます。

日々週配達 東京・ミトク

スポット

12ヶ月 各120g

320円→
(¥346円)

310円(¥335円)

オーツ麦、発芽そば、アーモンドの粉などをベースとしたグルテンフリーのパンケーキミックス。2種の植物由来のタンパク質をバランスよく配合しました。美味しく、簡単に、ナチュラルな素材からたんぱくチャージできます。

日々週配達 東京・ミトク

スポット

12ヶ月 各120g

320円→
(¥346円)

310円(¥335円)

オーツ麦、発芽そば、アーモンドの粉などをベースとしたグルテンフリーのパンケーキミックス。2種の植物由来のタンパク質をバランスよく配合しました。美味しく、簡単に、ナチュラルな素材からたんぱくチャージできます。

粉砕したライ麦にビタミン・ミネラル豊富なひまわり種子を混ぜ込み、高温で焼き上げました。軽くトーストすると酸味が抜けて、より食べやすく、美味しくなります。

原材料:有機全粒ライ麦、酵母、食塩

10024

プンパーニッケル

375g(6枚入)

520円(¥562円)

有機全粒ライ麦にオーツ麦、大麦、全粒小麦など穀類を加えて焼き上げたドイツのライ麦パンです。

原材料:有機全粒ライ麦、有機オーツ麦、有機大麦、有機全粒小麦、食塩、酵母

10026

マルチグレインブロート

375g(6枚入)

560円(¥605円)

全粒ライ麦パン

日々週配達 東京・ミトク

スポット

12ヶ月

イタリア生まれのフルーツスプレッド
“フルッティーナ”



有機ストロベリー本来の自然な甘さと酸味のバランスが良いスプレッドの定番。いちごの粒がしっかりと感じられます。

原材料:有機いちご・有機濃縮りんご果汁・有機りんごピューレ/ゲル化剤(ペクチン)

10036

ブルーベリースプレッド

220g

780円(¥842円)

有機オレンジの爽やかな酸味とほのかな苦みを生かした、すっきりとした味わいのスプレッド。シリアルとあわせて朝食に。ヨーグルトに加えてスムージーにも。

原材料:有機オレンジ・有機濃縮りんご果汁・有機りんごピューレ/ゲル化剤(ペクチン)

10038

オレンジスプレッド

220g

760円(¥821円)

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

日々週配達

東京・ミトク

スポット

15ヶ月

10009

バイオピュール有機穀物コーヒー

100g

1,300円(¥1,404円)

ビタミンCを含む“スーパーフード” マンゴー・アセロラをブレンドしました。

原材料:有機果実(有機りんご・有機マンゴー・有機アセロラ)

10019

アップル・マンゴー・アセロラ

100g

310円(¥335円)

抗酸化成分を含む“スーパーフード” ラズベリー・ブルーベリーをブレンド。

原材料:有機果実(有機りんご・有機グアバ・有機クランベリー)

10020

アップル・ラズベリー・ブルーベリー

100g

310円(¥335円)

女性にうれしい“スーパーフード” ザクロにストロベリーをブレンド。

原材料:有機果実(有機りんご・有機イチゴ・有機ザクロ)

10021

アップル・ストロベリー・ザクロ

100g

310円(¥335円)

有機栽培されたサトウカエデから採れる樹液を煮詰めただけの、純粋メープルシロップです。濃い琥珀色で味わい深い風味です。醤油や味噌との相性も良く、料理全般に使えます。

日々週配達 東京・ミトク

スポット

24ヶ月

10023

メープルシロップ

132g

700円(¥756円)

ほのかに甘く、クリーミー。メニューが広がります！

スリランカ産オーガニックココナッツを原料にした、増粘剤不使用のココナッツミルク。デザートやタイカレーなどのお料理にお使いいただけます。

日々週配達 東京・ミトク

スポット

24ヶ月

10028

ココナッツミルク

200ml

339円(¥366円)

有機栽培ザクロ果汁を醸造したザクロのにごり酢です。無濾過・非加熱法の酢酸菌(マザー)入り。

原材料:有機ザクロ果汁

10033

ザクロビネガー(マザー入り)

250ml

980円(¥1,058円)

マイルドな酸味で飲みやすく、調理酢としてドレッシングやソース作りにはもちろん、炭酸水で割るなど、飲む酢としてもおすすめです。

日々週配達 東京・ミトク

スポット

24ヶ月

10028

ココナッツミルク

200ml

339円(¥366円)

有機栽培ザクロ果汁を醸造したザクロのにごり酢です。無濾過・非加熱法の酢酸菌(マザー)入り。

原材料:有機ザクロ果汁

10033

ザクロビネガー(マザー入り)

250ml

980円(¥1,058円)

有機栽培のカラシナの種と、有機りんご酢・食塩のみの無添加マスタード!酸味の後にマイルドな風味が残ります。ドレッシングなどに♪

日々週配達 東京・ミトク

スポット

18ヶ月

10039

有機粒マスタード

200g

880円(¥950円)

カラダの細胞膜やホルモンを作るうえで重要な「必須脂肪酸・オメガ3(αリノレン酸)」が豊富な亜麻仁油。肌の再生を助けます。ドレッシングなどに♪

日々週配達 東京・ミトク

スポット

18ヶ月

10040

有機アマニ油

230g

2,400円(¥2,592円)

バイオダイナミック農法で栽培されたギリシャ産オリーブのみを手摘みで収穫し、風味・栄養価を損なうことなく低温圧搾法で丁寧に搾油しました。果実を思わせるフルーティーな香りとバランスの良い柔らかな口当たりのオイルです。

日々週配達 東京・ミトク

スポット

18ヶ月

10041

エキロス
エキストラバージンオリーブオイル

92g(100ml)

920円(¥994円)

クールフルーツに新しい仲間が新登場！美味しいオーガニックフルーツを手軽にお楽しみいただけます。

有機りんごをベースにラズベリーを使用しました。甘酸っぱさがりんごと相性抜群です。

原材料:有機りんご・有機ラズベリー・有機バナナ・有機レモン

10011

アップル・ラズベリー

各90g

261円(¥282円)

有機りんごをベースにパッションフルーツを使用しました。豊かな香りが口に広がります。

原材料:有機りんご・有機パッションフルーツ・有機バナナ・有機レモン

10012

アップル・パッションフルーツ

各90g

270円(¥292円)

パンケーキのソースにしても美味！

りんごをベースにオーガニックフルーツで作ったスムージー

いつも手軽に飲めるスムージー。飽きのこないスッキリとした甘さです。

日々週配達 東京・ミトク

スポット

15ヶ月

10013

アップル

各90g

270円(¥292円)

爽やかなあんずの酸味にももの甘さがよくあいます。

原材料:有機果実(有機りんご・有機もも・有機あんず・有機レモン)

10014

アップル・ピーチ・アプリコット

各90g

270円(¥292円)

南国の香り豊かなマンゴーとパインアップルの甘酸っぱさが口の中に広がります。

原材料:有機果実(有機りんご・有機マンゴー・有機パインアップル・有機レモン)

10015

アップル・マンゴー・パインアップル

各90g

270円(¥292円)

洋なしのほんのりとした酸味とりんごのすっきりとした甘味がクセになります。

原材料:有機果実(有機りんご・有機洋なし・有機レモン)

10017

アップル・洋なし

各90g

270円(¥292円)

バナナの優しい甘みと風味が、りんごとよく合います。

原材料:有機果実(有機バナナ・有機りんご・有機レモン)

10018

アップル・バナナ

各90g

270円(¥292円)

良質な有機アーモンドを使用した、風味豊かな有機アーモンドドリンクです。牛乳・豆乳の代替としてもオススメ。牛乳と比べて、カロリーが低い&コレステロールゼロなのに、コクがあります。

日々週配達 東京・ミトク

スポット

14ヶ月

10030

アーモンドドリンク

200ml

300円(¥324円)

手摘みで丁寧に収穫した、グリーンオリーブ。程よい硬さで、フレッシュな果実感と自然な甘みが広がります。ぜひそのままサラダやアペリティフとしてどうぞ。

日々週配達 東京・ミトク

スポット

30ヶ月

10034

オリーブ粒(グリーン)

315g

1,045円(¥1,129円)

世界中で人気の高いカラマツ産ブラックオリーブ。グリーンオリーブよりもやわらかい食感と、フルーティーで濃い味わいです。パスタ・ピザ・煮込み料理に♪

日々週配達 東京・ミトク

スポット

23ヶ月

10035

オリーブ粒(ブラック)

315g

1,239円(¥1,338円)

有機栽培デュラム小麦が原料のマカロニ。モチモチ食感で、グルタンはもちろん、サラダやスープとも相性抜群です。

日々週配達 東京・ミトク

スポット

36ヶ月

10042

フェリチェッティ
マカロニ

300g

400円(¥432円)

表面に細かいスジがついている「ペンネリガーテ」で、トマトソースやチーズが絡みやすいタイプです。モチモチとしたコシのある食感♪

日々週配達 東京・ミトク

スポット

36ヶ月

10043

フェリチェッティ
ペンネ

300g

400円(¥432円)

伝統的な「低温乾燥法」にてじっくりと時間と手間をかけて仕上げました。小麦の風味とコシのあるモチモチの食感が美味。ソースがよく絡みます。

日々週配達 東京・ミトク

スポット

36ヶ月

10044

フェリチェッティ
スパゲティ

500g

540円(¥583円)