

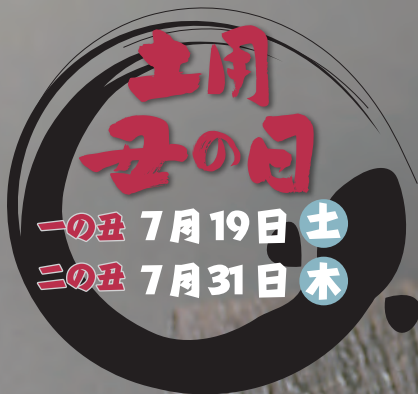
畑と台戸所をつなぐ



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注文は⇒ネットde注文(要登録)
<http://www.ninjinclub.net>



土用の丑の日と言
えば「うなぎ」。
たんぱく質や疲労
回復に効果的なビ
タミンB1、B2、抵
抗力を高めるとさ
れるビタミンAな
ど、暑い夏を元氣
に乗り切るための
栄養が豊富で、夏
バテ防止にはピッ
タリの食材です。
今回は高知県四万
十川の豊かな水と
手間暇を惜しまぬ
育成方法で、市場
にほとんど出回ら
ない希少な加持養
鰻場のうなぎをこ
紹介します。



無投薬・無添加・純国産うなぎ

「ほんの一握り、選ばれし鰻。」

※注文多数の場合は欠品の可能性があります。



最良の環境で育った風味豊かなうなぎを素焼きしました。うなぎ本来の美味しさをご堪能ください。

高知・加持養鰻場 **スポット**
原材料:うなぎ白焼【ニホンウナギ(高知)】、タレ【醤油、発酵調味料、砂糖、さんしょう】
180日 **アレルゲン** 麦(国)
白焼/四万十うなぎ
30151 1P 約130g

2,760円(¥2,981円)

30168 2P 約130g×2
5,520円⇒
(¥5,962円) **5,125円(¥5,535円)**



焼いたうなぎの骨を加えて1時間以上じっくり煮込んだ特性ダレを使い、炭火で香ばしく焼き上げました。定番のうなぎ、うなぎにどうぞ。

高知・加持養鰻場 **スポット**
原材料:うなぎ蒲焼【ニホンウナギ(高知)】、醤油、砂糖、発酵調味料(米、米こうじ、食塩)、水あめ、うなぎの骨エキス、タレ【醤油、発酵調味料、砂糖、さんしょう】
180日 **アレルゲン** 麦(国)
蒲焼/四万十うなぎ
30137 1P 約130g

2,955円(¥3,191円)

30144 2P 約130g×2
5,910円⇒
(¥6,383円) **5,490円(¥5,929円)**



高知・加持養鰻場 **スポット**
180日 **アレルゲン** 麦(国)
30175 四万十うなぎの蒲焼&白焼セット(タレ付き)
約130g×2
5,712円⇒
(¥6,169円) **5,310円(¥5,735円)**

国内産で少量しか収穫できない大粒の山椒の果肉だけを粗挽きし、香り高く仕上げています。蒲焼き、焼き魚、汁物、焼肉、チーズ料理、その他の風味付けに。
大阪・向井珍味堂 **スポット**
原材料:山椒(国産) 1年
30182 向井の香辛料/山椒
5g
633円(¥684円)



加持養鰻場は高知県西部の日本最後の清流といわれる四万十川河口にあり、その伏流水(地下水)を使って一年以上の歳月をかけてゆったりとうなぎの養殖をしています。海で生まれ、川で成長し、その後外洋の産卵場へ戻っていく「うなぎ」。河口付近で夜に海から川へと移動して水面に漂っている『爪楊枝』程のシラスウナギを小さな網で一匹ずつ丁寧にすくい取る地道な漁が行われ、そのシラスウナギを活性炭を施工した養殖池でゆったりと飼育します。一般的な養殖で使用する抗菌剤や抗生物質などは与えず、十分に運動をさせてうなぎは、とって最良の環境を作ること、健康で引き締まった厚い身のうなぎに育てています。一口食べればその違いがわかるほど身が締まり、脂が上品で、養殖のうなぎと違い、天然のウナギに差異の無い美味しさ。このうなぎを選んだあなたに、他の誰かが羨む特別感が宿ります。



惣菜キット

グリーンリーフ群馬県利根郡

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

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



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、お子様に喜ばれる味つけです。【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・ピーマン・人参・水煮たけのこ】具入り添付タレ【ケチャップ・砂糖・酢・しょうゆ・馬鈴薯澱粉・食塩・鶏肉・豆腐・玉ねぎ・馬鈴薯・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・生薬・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) 1,081円(¥1,167円)



たっぷりの新鮮な野菜とスタミナ肉入りの、ご飯との相性ぴったりのおかずです。

【原材料】野菜セット【きくらげ・小松菜・玉ねぎ・人参】調味料【豚肉・醤油・菜種油・鶏卵・発酵調味料・馬鈴薯澱粉・コチュジャン・にんにく・ペースト・酒・ごま油・砂糖・生薬・ペースト・食塩・こしょう】野菜【ブイヨン（食塩・砂糖・酵母エキス・オニオンパウダー・マッシュポテトパウダー・醤油・馬鈴薯澱粉・人参パウダー（人参・揚げにんにく（にんにく・米油）・こしょう】

5 生きくらげと豚肉の野菜炒め
2人前(245g) 1,273円(¥1,375円) 1,209円(¥1,306円)



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

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

8 山椒香るにしんと筍の炊き込みご飯
3〜4人前(390g) 1,024円(¥1,106円) 921円(¥995円)



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

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

6 3種野菜の国産豚の坦々ごま炒め
3人前(540g) 1,253円(¥1,353円)



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

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

3 青椒肉絲
2人前(320g) 1,110円(¥1,199円) 4 4人前(640g) 2,220円(¥2,398円) 1,804円(¥1,948円)



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

【原材料】野菜セット【玉ねぎ・人参・ピーマン・ぶなしめじ】餃子【具：野菜（キャベツ・玉ねぎ・長ねぎ・にら・にんにく・しょうが）豚肉（国産）・豚脂・乾燥キャベツ・粒状大豆たん白・オースターソース・でん粉・醤油・食塩・ゴマ油・砂糖・酵母エキス・魚醤】皮【でん粉・でん粉・なたね油・食塩】打ち粉【でん粉】添付調味料【食塩・でん粉分解物・酵母エキス粉末・玉ねぎエキス粉末（でん粉分解物・玉ねぎエキス）醤油・セロリ粉末・キャロット粉末・コショウ・フライドガーリック・馬鈴薯澱粉】

7 ブイヨン水餃子スープ
2人前(330g) 1,060円(¥1,145円)

果物&野菜

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

青果物へ使用予定の「農薬」及び「栽培方法」
順次表記（例）
① 除1植1箇0虫0有機許容1
① 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

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・チュボン県またはペップリ県
① 菌0虫0 化成使用
品種：グロスミツチル種ホムトン

タイバナナ
13 500g 472円(¥510円)
14 1kg 944円(¥1020円) 882円(¥953円)

みずみずしく香りのあるトマトです。そのまま生食、サラダ、カレー、トマト煮、スープなどに。



あすか 奈良県五條市
① 菌1-3虫2-4 品種：かれん
15 畑直：トマト1.5kg箱 1.5kg 1,300円(¥1,404円)

安心して食べられるミニトマトです。生食のほか、カレーや煮込み料理のアクセントにしても美味しい！



自然栽培グループとものわ 愛知県豊田市（または山梨県）
① 菌0虫0 品種：千果、アイコ、シンディスイート
16 自然栽培ミニトマト 150g 298円(¥322円)

豊かな香りと、豊富な栄養。夏はピーマンもりもり食べよう！
見るからに体に良さそうなピーマン（笑）。各種ビタミン、食物繊維を多く含み、捨てがちな種やワタにもビタミンやカロチノイドが含まれています。最近ではまるごと食べるレシピも人気！ツヤツヤの緑が美しいピーマン。定番の炒め物の他、お好みでサラダにどうぞ。



島田農園 愛知県稲沢市
① 菌0虫0
21 ピーマン 200g 311円(¥336円)
22 徳用ピーマン 300g 467円(¥504円) 429円(¥463円)

桃の季節、始まります！

今年はいくらも大作でカタログに載せられなかった「mebuki farm」ももで挽回しましょう！5月中旬現在、ももは好調です。ギフトもあります。今年の夏も「mebuki farm」の「昔食べておいしかった、桃らしい自然な美味しさ」をたっぷりお楽しみください！★週ごとに品種が変わるので、何度も味わってくださいね★

ギフトでも断トツ人気の美味しい桃。品種は、いぶりがで柔らかな、果汁が多くなかい「日川白鳳」など早生品種の予定です。（生育状況で変わります）



mebuki farm 山梨県南アルプス市
① 菌5虫4（有機許容2含む）
（山梨県の一般栽培29回）
南アルプスの桃
10 2玉 1,063円(¥1,148円) 924円(¥998円)

11 畑直・5kg箱 (約16〜24玉) 8,504円(¥9,184円) 6,906円(¥7,458円)

焼きナスはもちろん、炒め物・煮物・味噌汁・漬物・揚げ物など幅広くお使いください。



島田農園 愛知県稲沢市
① 菌0虫0 品種：黒陽など
17 きゅうり 3〜4本 (AB混) 311円(¥336円)
18 なす 約300g (2〜3本) 311円(¥336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。

長崎有機農業研究会 長崎県南島市
① 菌0-1虫0 品種：くりゆたか/えびす
かぼちゃ
23 1/2玉 504円(¥544円)
24 1玉 1,008円(¥1,089円) 924円(¥998円)



沖縄で「パイナップル」といえばコレ！

沖縄では昔からの伝統的な品種「ハワイ種」。パイナップルと言えばこのハワイ種で、まさにパインの王道！酸味・甘味のバランスが良く、飽きのこない美味しさをご自慢です。

ハワイ種をこよなく愛する生産者・平安名さんは、どうすれば最も美味しく作れるか、熟知しています。肥料は必要最低限だけ入れる。畑で熟度を出来るだけ上げてから、最高の状態で収穫を行う。そうして絶品のハワイ種を長年育ててきました。今年のお味もどうぞお楽しみに！！

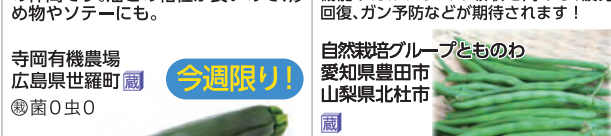
★農産担当おすすめ品種ですが、近年は作付けが減っているそう。平安名さんがつくり続ける限り、にんじんCLUBで取り扱いします！
★生育が遅れた場合は他品種（ポゴール種）などをお届けいたします。

昔から栽培されてきた品種で、適度な甘みと酸味のバランスが良く、香り高くとてもジューシー。完熟でお届けしますのでお楽しみください。

八重山フルーツクラブ（真南風）
沖縄県石垣市・八重山郡竹富町
① 除1箇0虫3 植1（肥料の一部に化成含む）

12 小玉パイナップル・ハワイ 1玉 (約0.6-1.0kg) 792円(¥855円)

クセがなく食べやすい、人気のズッキーニ。見た目はキュウリですがナスの仲間です。油との相性が良いので、炒め物やソテーにも。



寺岡有機農場 広島県世羅町
① 菌0虫0
19 有機ズッキーニ 1本 342円(¥369円)
20 自然栽培いんげん 80g 263円(¥284円)

台所に欠かせないキャベツ。ビタミンCたっぷりの芯もお召しあがりください。

北軽井沢有機ファミリー 群馬県吾妻郡長野原町
① 菌4虫4（有機許容含む）
（群馬県の一般栽培26回） 品種：彩里ほか
高原のキャベツ
25 1/2玉 277円(¥299円)
26 1玉 554円(¥598円) 461円(¥498円)



パリッとした歯ざわりのレタス。サラダ、炒め物、スープにしても美味しい。



北軽井沢有機ファミリー
群馬県吾妻郡長野原町 蔵
◎菌3虫4(有機許容含む)
(群馬県の一般栽培14回)

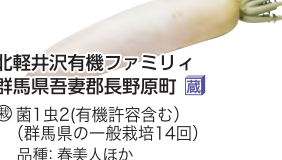
27 高原の玉レタス
1玉 440円(¥475円)

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



33 有機サラダロメイン
30g 300円(¥324円)

夏の太根は、冬と違ってやや細め、肌に虫食い跡がある場合があります(土壌消毒をしていない証なので、ご了承ください)。ぴりりとした辛みを生かして、大根おろしに。



北軽井沢有機ファミリー
群馬県吾妻郡長野原町 蔵
◎菌1虫2(有機許容含む)
(群馬県の一般栽培14回)
品種: 春美人ほか

39 高原の大根
1本 461円(¥498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 蔵
◎菌0虫0
品種: 柳川理想

47 ごぼう
200g 340円(¥367円)

肉厚で風味のいい生しいたけ。石づきも捨てずに裂いて炒め物などに。※夏季取り扱い。



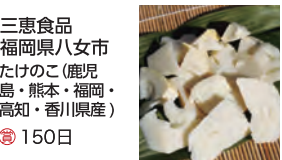
バイオコスモ 長野県飯田市 蔵
◎無薬剤

生しいたけ(菌床)
52 1P
100g (約4〜5玉) 310円(¥335円)



53 2P
100g×2 620円⇒(¥670円) 600円(¥648円)

ぬめりと歯ざわりが特徴。味噌汁や、えのきとの和え物、大根おろしに。



バイオコスモ 長野県長野市 蔵
◎無薬剤

60 完熟なめこ
150g 245円(¥265円)

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

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

66 国産たけのこ水煮(スライス)
150g 562円(¥607円)

みずみずしく広い緑色の葉、やわらかくソフトな歯ざわりが特徴。生食のほか、加熱調理にもお使いください。

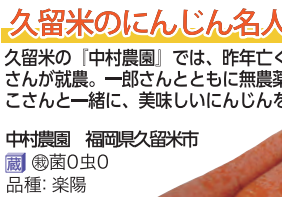


北軽井沢有機ファミリー
群馬県吾妻郡長野原町 蔵
◎菌3虫2(有機許容含む)
(群馬県の一般栽培8回)
品種: グリーンジャケット他

28 高原のグリーンリーフレタス
1玉 379円(¥409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。



34 有機ルッコラセルパチカ
30g 320円(¥346円)

久留米のにんじん名人・中村さんの夏にんじん！
久留米の『中村農園』では、昨年亡くなられた一郎さんにかわって、息子の優太さんが就農。一郎さんとともに無農薬・産直運動に取り組んできたお母様のえみさんと一緒に、美味しいにんじんを育てています。



中村農園 福岡県久留米市 蔵
◎菌0虫0
品種: 楽陽

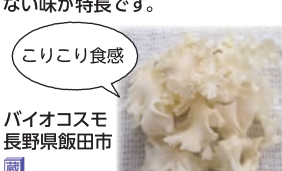
にんじん
40 500g 368円(¥397円)

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 蔵
◎菌2虫3-4

48 大葉
10枚 174円(¥188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 蔵
◎無薬剤

61 はなびらたけ
80g 402円(¥434円)

特にやわらかい穂先部分をホール状で水煮パックにしました。

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

67 国産たけのこ水煮(ホール)
130g 902円(¥974円)

農薬不使用の有機栽培であんしん★
さっと水洗いして水気を切り、お好みのドレッシングでどうぞ。

水菜・ルッコラ・ピノグリーン・レッドマスタード・スイスチャード・レッドオーク・ターサイ・レッドロメイン・ケール・ビート・ほうれん草・コスレタス等の中から5種以上の幼葉をミックス。根をカットしてあるので、水洗いするだけで食べられます。



寺岡有機農場 広島県世羅町 蔵
◎菌0虫0

29 有機ベビーリーフ
30g 300円(¥324円)

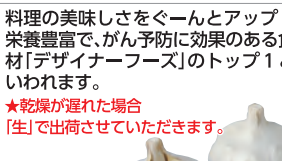


さわやかなゴマの風味がおいしい生食向けのルッコラベビー。料理の彩やサラダに使いやすい。



35 有機ベビールッコラ
30g 298円(¥322円)

栄養満点のケールを食べやすく！生食向けの苦みの少ない品種です。青汁やスムージー、サラダに。



寺岡有機農場 広島県世羅町 蔵
◎菌0虫0

36 有機ベビーケール
30g 300円(¥324円)

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



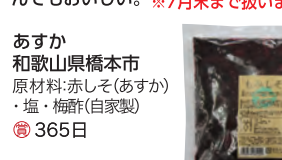
北軽井沢有機ファミリー
群馬県吾妻郡長野原町 蔵
◎菌1虫0(有機許容のみ)
品種: イエロードロップ

42 玉ねぎ(S-2L混)
700g 315円(¥340円)



43 1.5kg 632円(¥683円)

5種類のキノコが楽しめる、ボリューム満点のパックです！



バイオコスモ 神奈川県伊勢原市 蔵
◎無薬剤

50 きのこといろいろパック5種
1セット 683円(¥738円)

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

51 きのこといろいろパック5種
1セット 544円(¥588円)

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

52 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット 544円(¥588円)

きのこと専科「バイオコスモ」スタッフによる手書きレシピ付き

53 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット 544円(¥588円)

54 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット 544円(¥588円)

55 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット 544円(¥588円)

56 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット 544円(¥588円)

57 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット 544円(¥588円)

58 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット 544円(¥588円)

59 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット 544円(¥588円)

60 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット 544円(¥588円)

61 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット 544円(¥588円)

62 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット 544円(¥588円)

63 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット 544円(¥588円)

64 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット 544円(¥588円)

65 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット 544円(¥588円)

66 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット 544円(¥588円)

67 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット 544円(¥588円)

68 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット 544円(¥588円)

69 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット 544円(¥588円)

70 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット 544円(¥588円)

71 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット 544円(¥588円)

72 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット 544円(¥588円)

73 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット 544円(¥588円)

74 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット 544円(¥588円)

75 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット 544円(¥588円)

76 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット 544円(¥588円)

77 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット 544円(¥588円)

78 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット 544円(¥588円)

79 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット 544円(¥588円)

80 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット 544円(¥588円)

81 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット 544円(¥588円)

82 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット 544円(¥588円)

83 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット 544円(¥588円)

84 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット 544円(¥588円)

85 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット 544円(¥588円)

86 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット 544円(¥588円)

87 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット 544円(¥588円)

88 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット 544円(¥588円)

89 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット 544円(¥588円)

90 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット 544円(¥588円)

91 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット 544円(¥588円)

92 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット 544円(¥588円)

93 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット 544円(¥588円)

94 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット 544円(¥588円)

95 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット 544円(¥588円)

96 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット 544円(¥588円)

97 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット 544円(¥588円)

98 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット 544円(¥588円)

99 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット 544円(¥588円)

100 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット 544円(¥588円)

101 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット 544円(¥588円)

102 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット 544円(¥588円)

103 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット 544円(¥588円)

104 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット 544円(¥588円)

105 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット 544円(¥588円)

106 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット 544円(¥588円)

107 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット 544円(¥588円)

108 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット 544円(¥588円)

109 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット 544円(¥588円)

110 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット 544円(¥588円)

111 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット 544円(¥588円)

112 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット 544円(¥588円)

113 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット 544円(¥588円)

114 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット 544円(¥588円)

115 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット 544円(¥588円)

116 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット 544円(¥588円)

117 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット 544円(¥588円)

118 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット 544円(¥588円)

119 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット 544円(¥588円)

120 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット 544円(¥588円)

121 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット 544円(¥588円)

122 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット 544円(¥588円)

123 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット 544円(¥588円)

124 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット 544円(¥588円)

125 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット

生産量の少ない、希少な国産ハトムギ。お米と一緒に炊いたり、スープ・サラダに。

桜井食品
岐阜県美濃加茂市
D 週

原材料:ハトムギ
(国内産)
1年

71 国内産ハトムギ
150g 600円(¥648円)

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

愛知・コジマフーズ
スポット
JAS
原材料:有機玄米
(秋田・山形)
1年

72 有機玄米ごはん
160g 258円(¥279円)

愛知・コジマフーズ
D 週
原材料:有機水稻
もち玄米(国産)
1年

73 有機玄米もち
300g(6切) 490円(¥529円)

愛知・コジマフーズ
D 週
原材料:有機水稻もち玄米(国産)・
よもぎ(国産)
1年

74 有機よもぎ玄米餅
300g(6切) 515円(¥556円)

すべすべした手ざわりのきめ細かな小麦粉(自家製粉)。天ぷら衣やお菓子づくりなどに。※製造時の天候により賞味期限が変更になる場合がございます。

金子製麺
神奈川県
足柄上郡中井町
隔週BD

原材料:小麦(農林61号/・群馬県産・栃木県産:農業不使用)
夏期2ヶ月
冬期4ヶ月
アレルギー(麦)

75 地粉 薄力粉
500g 390円(¥421円)

注文ごとには小麦を丸ごと挽いた、フレッシュな小麦の風味豊かな粉。ふすまや胚芽入りで食物繊維やビタミンも含まます。※製造時の天候により賞味期限が変更になる場合がございます。

金子製麺
神奈川県
足柄上郡中井町
隔週BD

原材料:小麦(農林61号/・群馬県産・栃木県産:農業不使用)
夏期2ヶ月
冬期4ヶ月
アレルギー(麦)

76 地粉 全粒粉
500g 390円(¥421円)

MOA自然農法で育てた糯を水に浸し水挽き、水晒ししました。つるっとした喉越しともちもち食感が特徴です。

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市
D 週

原材料:もち米(秋田県大潟村)100%
365日

77 特別栽培の白玉粉
120g 547円(¥591円)

卵

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



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

会田共同養鶏組合 長野県松本市
隔週 毎週

信州たまご山ランドの自然卵

78 6個
421円→
(¥455円) 388円(¥419円)

79 10個
698円→
(¥754円) 555円(¥599円)



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

会田共同養鶏組合
長野県松本市
平飼卵 11日
温泉卵

80 2個
138円(¥149円)

81 6個
414円→
(¥447円) 398円(¥430円)

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



食通U 東京都世田谷区
隔週 毎週
原材料:うずら卵(愛知県産)・食塩
120日
アレルギー(卵)

82 うずらの卵水煮
6個×2連 420円(¥454円)

牛乳・乳製品

「牛と人の顔が見える」安心して飲める牛乳です。質の良い生乳の風味と栄養価を生かす低温殺菌牛乳と、合成添加物不使用の乳製品。



四日市酪農

三重県三重郡菟野町

●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 三重県菟野町
隔週 毎週

原材料:65℃30分殺菌処理/ノンホモジナイズド/成分無調整/分別生産流通管理済み飼料
6日
アレルギー(乳)

84 低温殺菌ノンホモ牛乳
1000ml 432円(¥467円)

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



四日市酪農 三重県菟野町
隔週 毎週

原材料:65℃30分殺菌処理/成分無調整/分別生産流通管理済み飼料
5日
アレルギー(乳)

鈴鹿山麓低温殺菌牛乳

85 1000ml
428円(¥462円)

86 500ml
330円(¥356円)

87 200ml
183円(¥198円)

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



四日市酪農 三重県菟野町
隔週 毎週

原材料:生乳(四日市酪農) 17日
アレルギー(乳)

88 プレーンヨーグルト(無糖)
450g 366円(¥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、「飲んでもおなかでゴロゴロしない」といわれます。そのA2乳牛の生乳で作りました。酸味のカドがなく、まろやかでクリーミーな美味しさ。



四日市酪農 三重県菟野町
隔週 毎週
原材料:生乳(四日市酪農) 17日
アレルギー(乳)

89 JPA2ヨーグルト(無糖)
390g 390円(¥421円)

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

四日市酪農 三重県菟野町
隔週 毎週

原材料:生乳(四日市酪農)・ビートグラニュー糖(北海道)
18日
アレルギー(乳)

のむヨーグルトプレーン

90 小(130ml)
158円(¥171円)

91 大(500ml)
422円(¥456円)

ほんのり自然ないちご味の飲むヨーグルト！かすかなピンク色もかわい。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
隔週 毎週

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

のむヨーグルトストベリー

92 小(130ml)
194円(¥210円)

93 大(500ml)
482円(¥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 三重県菟野町
隔週 毎週
原材料:生乳(四日市酪農)・ビートグラニュー糖(北海道)
17日
アレルギー(乳)

94 やさしい甘さ
鈴鹿山麓ヨーグルト
70g×3 320円(¥346円)

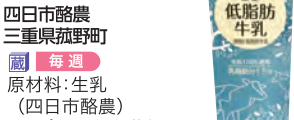
無糖のプレーンヨーグルトを手軽な小分けカップ入りしました。このまま、または好みでジャムやはちみつを加えて、朝食やおやつにどうぞ。



四日市酪農 三重県菟野町
隔週 毎週
原材料:生乳(四日市酪農) 17日
アレルギー(乳)

95 3Pプレーンヨーグルト(無糖)
70g×3 316円(¥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 三重県菟野町
隔週 毎週
原材料:生乳(四日市酪農)
*72℃15秒殺菌処理
7日
アレルギー(乳)

96 低脂肪牛乳
1000ml 398円(¥430円)

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

四日市酪農 三重県菟野町
隔週 毎週



97 生クリーム
200ml 698円(¥754円)

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

よつ葉乳業 北海道
隔週 毎週



98 シュレッドチーズ
250g 924円(¥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
隔週 毎週



99 スライスチェダー
100g(25g×4枚入) 649円(¥701円)

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



よつ葉乳業 北海道
隔週BD
原材料:生乳・食塩
180日
アレルギー(乳)

100 カマンベールチーズ
90g 692円(¥747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。なめらかでほろ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
隔週 毎週
原材料:生乳・バターミルク・食塩
120日
アレルギー(乳)

101 クリームチーズ
200g 713円(¥770円)

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

よつ葉乳業 北海道
隔週BD



102 おつまみチーズチェダー
30g 334円(¥361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



103 スキムミルク
150g 463円(¥500円)

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

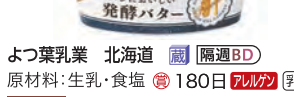
よつ葉乳業 北海道
隔週BD



104 よつ葉バター・無塩
150g 605円(¥653円)

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

よつ葉乳業 北海道
隔週BD



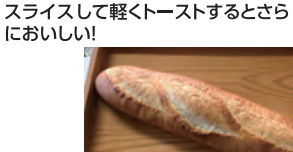
105 パンにいいよつば発酵バター
100g 538円(¥581円)

国産小麦＆天然酵母のパン

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

ふ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。

基本材料:
国産小麦粉・粗糖・塩(海の精)



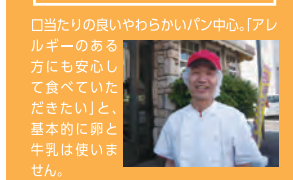
原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母
最短3日
アレルギー(麦)

110 レーズンロール
45g×4 535円(¥578円)

プレマのパン

愛知県小牧市

基本材料:
国産小麦粉・粗糖・塩(海の精)



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
最短3日
アレルギー(麦)

111 バタール
1本 486円(¥525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。

基本材料:
有機ショートニング・ホシノ天然酵母



109 テーブルロール
40g×4 397円(¥429円)

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



原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母
最短3日
アレルギー(麦)

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

原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母
最短3日
アレルギー(麦)



108 プレマ天然酵母角食パン・5枚切
270g 434円→
(¥469円) 421円(¥455円)

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
最短3日
アレルギー(麦)



110 レーズンロール
45g×4 535円(¥578円)

外皮は柔らかく、内側はふんわり焼けたこげ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!



原材料:基本材料・ホシノ天然酵母
最短3日
アレルギー(麦)

111 バタール
1本 486円(¥525円)

ふわふわの柔らかい生地ふわっとした甘みが残る白パン。ジャムなど添えても美味しいですよ。



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
最短3日
アレルギー(麦)

112 ハイジの白パン
80g×2 422円(¥456円)

ふわふわで柔らかく口解けの良いプレマオリジナル塩パン。そのままでも美味しいですが、軽く温めるとより一層美味。



原材料:基本材料・有機バター油・ホシノ天然酵母
最短3日
アレルギー(麦)

113 プレマの塩パン
85g×2 514円(¥555円)

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



【スポット】
原材料：基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・有機豆乳・パニラ・ビーンズ **最短3日** **アレルギー** **麦** **圈** **豆**

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

干しりんごの甘酸っぱさとオーガニックくるみの香ばしさがほどよくマッチ。

【スポット】
原材料：基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OG干りんご・OGくるみ **5日** **アレルギー** **麦**

119 干しりんごのカンパーニュ
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**

125 米粉パン
2個 **300円**(**¥324円**)

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



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

131 豆腐 絹寄せ
300g **359円**(**¥387円**)

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



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**

137 豆腐 厚揚げ
1枚(約240g) **409円**(**¥442円**)

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



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

143 押し豆腐
220g **335円**(**¥362円**)

イモをすりおろして作った素朴な糸こんにゃく。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**

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

マイスターズ・バックシュトゥーベのパンと焼き菓子

愛知県名古屋市千種区
基本材料: 国産小麦粉・自家製天然酵母・自然塩
★規格(g)は焼く前の生地重量です

噛めば噛むほど穀物の旨みや味わいを感じられるシンプルなパンにくるみを加えました。薄くスライスしてバターやチーズをのせてお楽しみください。

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

120 畵パン・くるみ (ドイツパン)
1個 **420円**(**¥454円**)

自家製のラム漬けオーガニックいちじくを使用しました。いちじくの自然な甘さが美味しいスコーンです。

【スポット】
原材料：国産小麦粉・自然塩・調整豆乳(とうもろこし含)・バター・ノンアルミベークンパウダー・OGいちじく・黒煎りごま **5日** **アレルギー** **麦** **豆** **乳**

126 石窯スコーン・いちじくと黒ごま
3個 **360円**(**¥389円**)

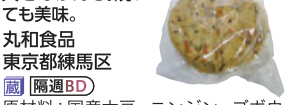
ソフトな食感と豆の甘さをじっくり味わっていただけます。どんなドレッシングにも合わせやすい豆腐。



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

132 豆腐 もめん豆腐
300g **353円**(**¥381円**)

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



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

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

国産大豆の甘さがしっかり出ているおから。煮物などに便利です。



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

144 おから
200g **193円**(**¥208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**

150 板こんにゃく
250g **210円**(**¥227円**)

シンプルな食事パン。もちりした国産小麦&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**

115 湯種食パン
520g **420円**(**¥454円**)

バター・ミルク不使用、あっさり味のシンプルなロールパンです。朝食のお供に、オヤツにどうぞ。

【スポット】
原材料：基本材料・なたね油 **5日** **アレルギー** **麦**

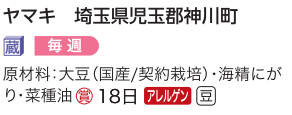
121 モーニングロール
2個 **260円**(**¥281円**)

やさしい甘さのメイプルシュガーの美味しさをパターの風味を生かしたクッキーにとじ込みました。コーヒーや紅茶のお供にどうぞ。

【スポット】
原材料：国産小麦粉・自然塩・メイプルシュガー・バター **30日** **アレルギー** **麦** **乳**

127 メイプル・バタークッキー
15個 **420円**(**¥454円**)

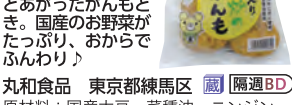
豆の甘さと油の良質さが感じられる油揚げ。旨みがつまっているので、少量刻んで入れるだけで、料理の味だしになります。冷凍しておき、凍ったまま刻んで使えて、本当に重宝します！！



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

豆腐 油揚げ
133 2枚(約50g×2)
248円(**¥268円**)

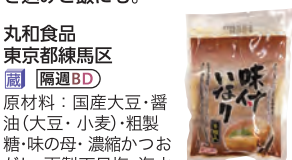
国産丸大豆100%使用、消泡剤無添加。圧搾一番搾りの菜種油でおいしくからつとあがつたがんもどき。国産のお野菜がたっぷり、おからでふんわり♪



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

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

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



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

145 味付いなりあげ
6枚 **342円**(**¥369円**)

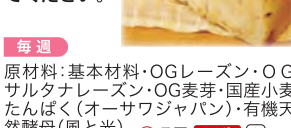
つるんとなめらかな食感、味のしみやすい細め仕立て。銅や煮物、油で炒めてきんぴら煮に。



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**

151 糸こんにゃく(黒)
200g **210円**(**¥227円**)

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



【毎週】
原材料：基本材料・OGレーズン・OGサルタナレーズン・OG麦芽・国産小麦たんばく(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**

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

黒ごまを皮生地に練りこんだ、ちょっと意外な取り合わせが新鮮!黒ごまの香ばしい香りとカリカリのメロン皮が楽しめます。

【スポット】
原材料：基本材料・平飼卵・バター・粗糖・牛乳・きな粉・黒ごま **5日** **アレルギー** **麦** **乳** **卵** **豆**

122 きな粉と黒ごまメロンパン
60g **260円**(**¥281円**)

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

【スポット】
原材料：基本材料・OGレーズン・粗糖・ごま油 **30日** **アレルギー** **麦**

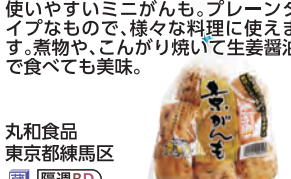
128 レーズンクラッカー
7枚 **420円**(**¥454円**)

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



134 2P(約50g×2×2)
496円→**475円**(**¥513円**)

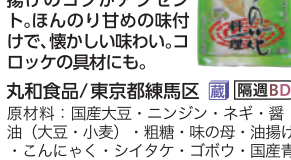
使いやすいミニがんも。ブレンタイプのもので、様々な料理に使えます。煮物や、こんがり焼いて生姜醤油で食べても美味。



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

140 京がんも
7個(約20g×7) **339円**(**¥366円**)

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



丸和食品/東京都練馬区 **【隔週BD】**
原材料：国産大豆・ニンジン・ネギ・醤油(大豆・小麦)・粗糖・味の母・油揚げ・こんにゃく・シタケ・ゴボウ・国産青大豆・塩・だし汁(カツオ・シタケ)・はちみつ・菜種油 **30日** **アレルギー** **麦** **豆**

146 味付うの花料理
150g **349円**(**¥377円**)

つるんとなめらかな食感、味のしみやすい細め仕立て。銅や煮物、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 **60日**

152 糸こんにゃく(白)
200g **210円**(**¥227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・白けの実 **5日** **アレルギー** **麦**

117 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**

123 パン・オ・ノア
320g **420円**(**¥454円**)

オーガニックコーヒーを使用した、ほろ苦いパウンドケーキです。

【スポット】
原材料：国産小麦粉・自然塩・バター・平飼卵・粗糖・オーガニックコーヒー・ラムレーズン **10日** **アレルギー** **麦** **乳** **卵**

129 珈琲のパウンドケーキ
1台 **740円**(**¥799円**)

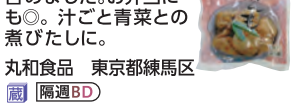
国産大豆 100%で作った充填豆腐です。なめらかな食感が美味。使い切りサイズの150gの豆腐が2パックに分かれているので、使い残しができて便利。



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

135 絹豆腐充填
150g×2 **222円**(**¥240円**)

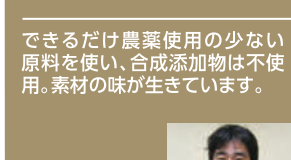
具だくさんでこくのある小ぶりながんもを、たっぷりの煮汁で煮含めました。お弁当にも〇。汁ごと青菜との煮びたしに。



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

141 味付えび入京がんも
10個(220g) **385円**(**¥416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**

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

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



積翠食品 岐阜県各務原市 **【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**

153 ひと口こんにゃく
220g **310円**(**¥335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**

118 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**

124 全粒パン・ナッツ
300g **420円**(**¥454円**)

豆腐・揚げ・大豆製品

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



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



136 手揚げ油揚げ
2枚 **302円**(**¥326円**)

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



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

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

イモをすりおろして作った風味のいいこんにゃく。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**

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

青のりの香りと色がさわやか、しこしの食感、ツルツとした歯触りが美味です。



積翠食品 岐阜県各務原市 **【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**

154 さしみこんにゃく
80g×2 **233円**(**¥252円**)

(生・冷凍・乾麺)

ニホンの風土で育った小麦やソバの風味を生かし、添加物をせずに作りました。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。

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

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD 原材料：麺：小麦粉・塩・でん粉 つゆ：醤油・風味原料(いわし節・サバ節・むろあじ節かつお節)・砂糖・発酵調味料・かつお節だし・食塩(原料の一部に小麦含む) 20日 20日 20日

158 季穂・生うどん(太麺)つゆ付 130g×2 440円(¥475円)

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

金子製麺 神奈川県足柄上郡 あしがら車屋 ラーメン 隔週BD 20日 20日 20日 各120g×2 共通原材料/麺【国産小麦粉(一部自家製粉)、卵、でん粉】、スープ【動物油脂(豚)、塩、てんさい糖、酵母エキス(ビール酵母)、香辛料】

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD 原材料：国産小麦粉(室戸沖深層水使用)・でん粉・イオン水 14日 20日 20日 20日 20枚 234円(¥253円)

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD 原材料：国産小麦粉・塩(室戸沖深層水使用)・でん粉・イオン水 14日 20日 20日 30枚 179円(¥193円)

ローズ肉を、野菜やスパイスを煮出した独自の漬け込み液に20日前後漬け込み、熟成させる事で旨みを引き出しました。 岐阜 オーガニックフーズ 隔週 原材料：豚肉(国産)・塩(ドイツ岩塩)・薬塩(国産)・黒砂糖・香辛料(マレーシア・インドネシア他) 3ヶ月 184 中山道ローズハム 60g 503円(¥543円)

ジュシーでほど良い脂身とかみごたえが楽しめます。焼き肉に最適！ さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 豚バラ肉 60日 191 焼肉用バラカルビ さんさん豚 180g 799円(¥863円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 豚バラ肉 60日 191 焼肉用バラカルビ さんさん豚 180g 799円(¥863円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 スポット 原材料：さんさん豚肉・りんご・粗塩・粗糖・香辛料・天然羊腸 60日 198 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 スポット 原材料：さんさん黒豚肉・粗塩・粗糖・香辛料・バジル・天然羊腸 60日 199 バジルソーセージ 140g(4~5本) 786円(¥849円)

国産そばが持つ香り・風味を最大に引き出せるよう、石臼荒挽き粉を絶妙にブレンドし、「水まわし」重視で作られた、極上の生そば(そば6・小麦4)。そば本来のコシと香りをお楽しみください。 金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD 原材料：そば粉(北海道産)・小麦粉(長野県産)・塩・小麦タンパク・加工澱粉(サゴ椰子澱粉・馬鈴薯澱粉) つゆ：醤油(大豆・小麦)・調味原料(かつお節エキス)・てんさい糖・発酵調味料・塩 20日 20日 20日 20日

156 季穂・生そば 石臼粗挽きそば つゆ付 (130g+つゆ40g)×2 625円(¥675円)

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

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD 原材料：小麦粉・食塩・小麦たんばく 20日 20日 20日 200g×2 159 ふわふわもちもちむっちりうどん(つゆなし) 200g×2 305円(¥329円)

158 季穂・生うどん(太麺)つゆ付 130g×2 440円(¥475円)

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

金子製麺 神奈川県足柄上郡 あしがら車屋 ラーメン 隔週BD 20日 20日 20日 各120g×2 共通原材料/麺【国産小麦粉(一部自家製粉)、卵、でん粉】、スープ【動物油脂(豚)、塩、てんさい糖、酵母エキス(ビール酵母)、香辛料】

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD 原材料：国産小麦粉(室戸沖深層水使用)・でん粉・イオン水 14日 20日 20日 20日 20枚 234円(¥253円)

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD 原材料：国産小麦粉・塩(室戸沖深層水使用)・でん粉・イオン水 14日 20日 20日 30枚 179円(¥193円)

ローズ肉を、野菜やスパイスを煮出した独自の漬け込み液に20日前後漬け込み、熟成させる事で旨みを引き出しました。 岐阜 オーガニックフーズ 隔週 原材料：豚肉(国産)・塩(ドイツ岩塩)・薬塩(国産)・黒砂糖・香辛料(マレーシア・インドネシア他) 3ヶ月 184 中山道ローズハム 60g 503円(¥543円)

ジュシーでほど良い脂身とかみごたえが楽しめます。焼き肉に最適！ さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 豚バラ肉 60日 191 焼肉用バラカルビ さんさん豚 180g 799円(¥863円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 豚バラ肉 60日 191 焼肉用バラカルビ さんさん豚 180g 799円(¥863円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 スポット 原材料：さんさん豚肉・りんご・粗塩・粗糖・香辛料・天然羊腸 60日 198 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 スポット 原材料：さんさん黒豚肉・粗塩・粗糖・香辛料・バジル・天然羊腸 60日 199 バジルソーセージ 140g(4~5本) 786円(¥849円)

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

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD 原材料：国産小麦粉・天然かん水(中国産)・塩 20日 20日 20日 20日 150g×2 157 神名のせいろ麺(ソースなし) 150g×2 322円(¥348円)

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

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD 原材料：麺：小麦粉・天然かんすい・食塩・デンプン(打ち粉) スープ：ポークエキス・チキンエキス・醤油・豚脂・砂糖・酵母エキス・食塩・にんにく・こま・いり煮干・鰹節粉末・澱粉・香辛料 20日 20日 20日 20日 150g×2 163 鰹醤油つけ麺(生/タレ付) 150g×2 458円(¥495円)

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

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD 原材料：小麦粉(カナダ産・国産)・小麦タンパク(カナダ)・塩・卵白・でん粉 20日 20日 20日 20日 各150g×2 164 生スパゲッティー 165 生フェットチーネ 各150g×2 326円(¥352円)

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

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD 原材料：小麦粉(カナダ産・国産)・小麦タンパク(カナダ)・塩・卵白・でん粉 20日 20日 20日 20日 各150g×2 164 生スパゲッティー 165 生フェットチーネ 各150g×2 326円(¥352円)

中山道ハム 岐阜オーガニックフーズ 岐阜県瑞浪市 岐阜県瑞浪市で、親子でハム・ソーセージを手作りしています。国産豚肉100%、食品添加物不使用のウィンナー、ハム、ベーコンです。 20日 20日 20日 20日

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 豚バラ肉 60日 186 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 隔週 豚バラ肉 60日 186 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 隔週 豚バラ肉 60日 186 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 スポット 原材料：さんさん豚肉・りんご・粗塩・粗糖・香辛料・天然羊腸 60日 198 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 スポット 原材料：さんさん黒豚肉・粗塩・粗糖・香辛料・バジル・天然羊腸 60日 199 バジルソーセージ 140g(4~5本) 786円(¥849円)

隔週BD 原材料：国産小麦粉(農林61号・キタホナミ)・再製天日塩 20日 20日 20日 20日 240g 172 季穂 全粒粉すめん 240g 273円(¥295円)

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD 原材料：国産小麦粉・天然かん水(中国産)・塩 20日 20日 20日 20日 240g 173 季穂 全粒粉ひやむぎ 240g 273円(¥295円)

隔週BD 原材料：小麦粉(福岡県産・北海道産・三重県産)・塩・馬鈴薯澱粉・サゴ椰子澱粉 ※つゆは付いておりません 20日 20日 20日 20日 130g×2 174 季穂 涼麺 生ひやむぎ つゆなし 130g×2 289円(¥312円)

D 週 20日 20日 20日 20日 北海道産中力粉に全粒粉をブレンドし、力強い弾力ともちもち感と小麦粉の風味が堪能できるラーメンです。

原材料：麺：小麦粉・食塩・デンプン(打ち粉)/かんすい・スープ：醤油・リンゴ酢・砂糖・ねりごま・植物油脂・ポークエキス・こま・食塩・酵母エキス・澱粉・香辛料 20日 20日 20日 20日 120g×2 175 全粒粉なまラーメン冷やし中華ごまだれ味 120g×2 466円(¥503円)

無添加さっぱり醤油味のスープで食欲がすすみます。 スープ：醤油・リンゴ酢・砂糖・植物油脂・リンゴ果汁・肉エキス・塩・魚介エキス・糖蜜 20日 20日 20日 20日 120g×2 176 全粒粉なまラーメン冷やし中華醤油味 120g×2 457円(¥494円)

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

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD 原材料：国産小麦粉(一部自家製粉)・塩 150日 20日 20日 20日 240g 166 田舎うどん(全粒粉) 240g 246円(¥266円)

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

中山道チーズソーセージ 181 1P 80g 476円(¥514円) 182 2P 80g×2 915円(¥988円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 豚バラ肉 60日 187 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 隔週 豚バラ肉 60日 188 モモスライスさんさん豚 180g 821円(¥887円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 スポット 原材料：さんさん豚肉・羊腸・岩塩(モンゴル産)・洗双糖・ブラックペッパー(マレーシア産)・ナツメグ(インドネシア産)・パジル(地中海沿岸産) 60日 195 ソーセージ 140g(4~5本) 786円(¥849円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 スポット 原材料：さんさん豚肉・りんご・粗塩・粗糖・香辛料・天然羊腸 60日 198 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 スポット 原材料：さんさん黒豚肉・粗塩・粗糖・香辛料・バジル・天然羊腸 60日 199 バジルソーセージ 140g(4~5本) 786円(¥849円)

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

隔週BD 原材料：小麦粉(福岡県産・北海道産・三重県産)・塩・馬鈴薯澱粉・サゴ椰子澱粉 ※つゆは付いておりません 20日 20日 20日 20日 130g×2 174 季穂 涼麺 生ひやむぎ つゆなし 130g×2 289円(¥312円)

D 週 20日 20日 20日 20日 鰹と煮干風味のタレで、さっぱりいただくラーメン。もちもち食感とどごしの良さが、暑い夏にもぴったり。

原材料：麺：小麦粉・かんすい・食塩・デンプン(打ち粉) スープ：醤油(小麦・大豆(国内産))・砂糖・本ミリン・食塩・醸造酢・酵母エキス・かつおぶし・いわし煮干 20日 20日 20日 20日 120g×2 177 日本の中華麺 ざるらーめん(生/スープ付) 120g×2 412円(¥445円)

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

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD 原材料：国産小麦粉(一部自家製粉)・塩 150日 20日 20日 20日 240g 166 田舎うどん(全粒粉) 240g 246円(¥266円)

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

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD 原材料：国産小麦粉(一部自家製粉)・塩 150日 20日 20日 20日 240g 166 田舎うどん(全粒粉) 240g 246円(¥266円)

焼き過ぎず、ジュシーなベーコンを味わってください。

中山道生ベーコンスライス 183 3ヶ月 60g 503円(¥543円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 豚バラ肉 60日 189 小間切れさんさん豚 180g 853円(¥921円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 豚バラ肉 60日 190 バラスライスさんさん豚 180g 821円(¥887円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 スポット 原材料：さんさん豚肉・羊腸・岩塩(モンゴル産)・洗双糖・ブラックペッパー(マレーシア産)・ナツメグ(インドネシア産)・パジル(地中海沿岸産) 60日 195 ソーセージ 140g(4~5本) 786円(¥849円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 スポット 原材料：さんさん豚肉・りんご・粗塩・粗糖・香辛料・天然羊腸 60日 198 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 スポット 原材料：さんさん黒豚肉・粗塩・粗糖・香辛料・バジル・天然羊腸 60日 199 バジルソーセージ 140g(4~5本) 786円(¥849円)

走る豚  熊本県菊池市

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

走る豚応援
natural natural **限定ポイント5倍**

【日本最古の茶樹】

熊本県玉名市天水町竹崎の小さなお堂の裏に、ひっそりと日本最古の茶樹があります。言い伝えではここと京都の高山寺の2箇所にある茶樹は、中国からお茶が入ってきた頃の持ち帰った種から育った800年前から受け継がれるものだとか。

ここから、山茶や色んなお茶の産地に枝分かれていったかと思うとロマンを感じます。

お堂も農家に縁起良さそうだったので稲が無事に実るよう、祈願してきました。



 はれときどきはしるぶた by やまあい村 武藤勝典

柔らかさはもちろんのこと、赤身と脂身のバランスも丁度良い部位です。



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

生姜焼き用に厚めにスライスしてありますので走る豚の旨味が感じられます。



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

さっぱりとした味わいでヘルシーですが旨味はしっかりと感じていただけます。



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

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



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

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 **918円**(¥991円)



産直  プライス

あっさりとした味わいとやわらかい肉質が特徴。どんな食材ともよく合います。



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



産直  プライス

きめ細かな肉質で柔らかい食感です。



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



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



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

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を使いやすくスライスしました。



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)

あっさりとした味わいとやわらかい肉質が甘辛たれと相性◎！



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



産直  プライス

1頭から少量しかとれない希少部位。煮込料理がおすすめです。



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



産直  プライス

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
走る豚/小間スライス
200g **910円**(¥983円)



産直  プライス

たんぱく質が多くて脂肪が少ないヘルシーな部位、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
走る豚/赤身ミンチバラ凍結
200g **972円**(¥1,050円)



産直  プライス

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)

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
270 走る豚/ミンチ
300g **978円**(¥1,056円)

国産牛肉 マザービーフ

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。



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

マザービーフ応援
natural natural **限定ポイント5倍**

柔らかい部位であるロース、肩ロースを使用。旨味絶品です！



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



熊本・菊池農場 マザービーフ

SALE!

マザービーフの旨味を感じられる肩ロース、ランプ、モモを使用。



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

モモ、ウデ、バラなどの部位を小間用にスライスしています。



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

焼きしゃぶやすき焼がおすすめ！旨味たっぷり。



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

低カロリーで高タンパクのヘルシーな部位です。



熊本・菊池農場  毎週
273 マザービーフ/赤身スライス
200g **1,328円**(¥1,434円)

そばろ料理やミートソース、ハンバーグにどうぞ。



熊本・菊池農場  毎週
278 マザービーフ/ミンチ
200g **917円**(¥990円)

マザービーフの本来の美味しさや食感が味わえる粗挽きです。



熊本・菊池農場  スポット
274 マザービーフ/粗びきミンチ
200g **887円**(¥958円)

マザービーフ60%、走る豚40%配合の合挽きミンチです。



熊本・菊池農場  毎週
279 マザービーフ/合挽きミンチ
200g **833円**(¥900円)

国産牛肉【健康あか牛】



菊池農場

熊本県菊池市

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

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

飼料：大麦、とうもろこし、加熱処理とうもろこし、加熱処理大豆、ふすま、コーングルテンフィード、麦ぬか、大豆あぶら粕、炭酸カルシウム、アルファルファミール、食塩、糖蜜、ソーマテン、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)

あか牛のタイ風ビーフン

【材料】2人分

- 牛小間 200g
- 玄米ビーフン 40g×2
- キャベツ 1/6 個
- 玉ねぎ 1/4 個
- にんじん 1/2 本
- きのこ類 お好み
- なたね油 大さじ1
- ☆ココナッツシュガー/大さじ1
- ☆オイスターソース/大さじ1~1.5
- ☆ナンプラー大さじ/1~1.5
- レモン/お好み
- パクチー/お好み

【作り方】

- ①ビーフンは熱湯に1分浸して水けをきる。
- ②牛肉、キャベツ、きのこはひと口太は、玉ねぎはスライス、人参は千切りにする。
- ③油をフライパンにひき、ビーフン、牛肉、野菜の順番に炒める
- ④水150CC(分量外)を加え、蓋をして強火で3分加熱する。
- ⑤☆の調味料を加え、水分を飛ばすように全体を炒め合わせる。
- ⑥お好みでレモン、パクチーを添えてお召し上がりください。

埼玉・オーサワジャパン
スポット
原材料：玄米(タイ)
◎2年

449 玄米ビーフン
40g×3 502円(¥542円)

徳島・光食品 毎週
原材料：カキエキス(カキ(広島県)、食塩)、砂糖、醤油、食塩、みりん、有機ばれいしょでんぶん、魚醤、レモン

495 オイスターソース
115g 469円(¥507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
281 健康あか牛/サーロインステーキ
250g 3,298円→2,875円(¥3,105円)

上質な風味と豊かな旨味はローストビーフやシチューにおすすめ！



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

あか牛の上質な部位をスライスした贅沢なすき焼き用です。



熊本・菊池農場 週 毎週
290 健康あか牛/特選すき焼き用
200g 1,800円(¥1,944円)

脂身の旨味や甘さ、こってり感やジューシー感などを楽しめます。



熊本・菊池農場 週 毎週
282 健康あか牛/パラスライス
200g 1,000円→974円(¥1,052円)

ジューシーで柔らかい食感を味わえます。すき焼やしゃぶしゃぶに！



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

旨味が凝縮されているので肉本来の味を味わうことができます。



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

色々使えて便利！普段のお料理もワンランク上の美味しさへ。



熊本・菊池農場 週 毎週
283 健康あか牛/小間スライス
200g 1,400円→1,348円(¥1,456円)

煮込みから焼き物まで色々な食べ方ができます。



熊本・菊池農場 週 毎週
288 健康あか牛/肩ローススライス
200g 1,800円(¥1,944円)

煮物・焼き物・炒め物など様々な料理に活用できる便利な食材です。



バラ凍結 熊本・菊池農場 週 毎週
292 健康あか牛/ミンチ
200g 1,038円(¥1,121円)

ほどよい歯ごたえと旨味たっぷり！肉本来のおいしさが味わえます。



熊本・菊池農場 週 毎週
284 健康あか牛/赤身ステーキ
200g 2,180円(¥2,354円)

きめ細かい肉質で、程よい食感と濃厚な味がお楽しみいただけます。



熊本・菊池農場 週 毎週
285 健康あか牛/特選サイコロステーキ
200g 2,200円(¥2,376円)

高タンパクで低カロリー！近頃人気の赤身肉です。



熊本・菊池農場 週 毎週
289 健康あか牛/赤身スライス
200g 1,580円(¥1,706円)

高タンパクで低カロリー！脂肪が少なくあっさりとした味わいです。



バラ凍結 熊本・菊池農場 週 毎週
293 健康あか牛/赤身ミンチ
200g 1,200円(¥1,296円)

国産鶏肉【紀州赤地鶏】



小坂農園

和歌山県有田郡有田川町

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

和歌山・小坂農園 週 スポット
◎180日
298 赤地鶏/ぶつ切り
300g 679円→640円(¥691円)

骨付きなので、だしにコクがでます。煮物やから揚げにどうぞ。

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
300 赤地鶏/ささみ
200g 643円(¥694円)

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



和歌山・小坂農園 週 スポット ◎180日
304 赤地鶏/砂ずり
200g 492円→450円(¥486円)

ボリュームがあり肉汁もたっぷり！煮付けや揚げものBBQにもオススメです。



和歌山・小坂農園 週 隔週BD ◎180日
301 赤地鶏/手羽先
300g 591円(¥638円)

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



和歌山・小坂農園 週 毎週 ◎180日
305 赤地鶏/ももミンチ
300g 941円→910円(¥983円)

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



和歌山・小坂農園 週 隔週BD ◎180日
302 赤地鶏/手羽元せせり
200g 702円(¥758円)

ムネ肉100%。鶏の旨味がしっかりとし、脂身の少ないあっさりした味です。



和歌山・小坂農園 週 毎週 ◎180日
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
303 赤地鶏/キモ
200g 492円(¥531円)

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



バラ凍結 和歌山・小坂農園 週 スポット ◎180日
307 赤地鶏/もも肉カット唐揚げ
12切(約300g) 970円(¥1,048円)

国産鶏肉【天草大王】

天草大王公元 熊本県

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

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

賞味期限：180日



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。

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



熊本・天草大王公元 天 毎週

309 天草大王/モモ肉

150g 809円(¥874円)



熊本・天草大王公元 天 毎週

311 天草大王/手羽先&手羽元

2~3本 441円(¥476円)

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

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 天 毎週

310 天草大王/ムネ肉

150g 603円→
(¥651円) 580円(¥626円)

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

天草大王の一羽をまるごと楽しめます。

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

熊本・天草大王公元 天 スポット

313 天草大王/
まるごとセット計700g 1,909円→
(¥2,062円) 1,750円(¥1,890円)

熊本・天草大王公元 天 毎週

317 天草大王/むねミンチ

150g 647円→
(¥699円) 620円(¥670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 天 毎週

317 天草大王/むねミンチ

150g 647円→
(¥699円) 620円(¥670円)

ハム・ソーセージ

共同ミートセンター 熊本県菊池市

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



※商品到着後の賞味期限は最短で25日になります。

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



熊本・共同ミートセンター 天 毎週

原材料：鶏肉(九州産)、豚脂、天日
塩、きび砂糖、香辛料

321 お弁当ウインナー

110g 430円(¥464円)

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



熊本・共同ミートセンター 天 毎週

原材料：豚ロース肉(熊本)、天日塩、
きび砂糖

322 ロースハムスライス

100g 855円(¥923円)

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

塩と砂糖で充分熟成した後スモーク
で仕上げたロースハムの切落しです。



熊本・共同ミートセンター 天 スポット

原材料：豚ロース肉(熊本)、天日塩、
きび砂糖

323 ロースハム切落し

100g 766円(¥827円)

九州産のハーブ鶏のみを使用。豚脂を使用していないので、癖の
ない味わいです。



熊本・共同ミートセンター 天 毎週

原材料：鶏肉(九州産)、天日塩、きび砂
糖、香辛料

319 チキンウインナー

110g 424円→
(¥458円) 368円(¥397円)

熊本・天草大王公元 天 毎週

315 天草大王/スライス

150g 654円(¥706円)

塩、砂糖、香辛料だけでソーセージに
仕上げました。温めてお召し上がり
下さい。



熊本・共同ミートセンター 天 毎週

原材料：豚肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、
香辛料

320 ウインナー

110g 675円→
(¥729円) 654円(¥706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

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



福岡・那珂川キッチン 天 毎週

原材料：鶏肉、タマネギ、レンコン、菜種油、片
栗粉、ゴマ油、醤油、卵、オイスターソース、和
風だし、ホワイトペッパー

チキンレンコンボール

334 1P 200g 853円(¥921円)

335 2P 200g×2 1,620円(¥1,750円)

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
しさを評価です。

福岡・那珂川キッチン 天 毎週
原材料：具(豚、たまねぎ、キャベツ、キ
ビ砂糖、オイスターソース、胡麻油、ばれい
しょデンプン、食塩、乾燥しいたけ、粉末
かつおだし、ホワイトペッパー)、皮(小麦
粉、キビ砂糖、牛乳、生イースト)

328 走る豚肉まん

125g×2 738円(¥797円)

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

福岡・那珂川キッチン 天

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

走る豚チーズカレーまん

329 1P 125g×2 850円(¥918円)

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

天 毎週

原材料：具(豚肉、タ
マネギ、キビ砂糖、
オイスターソース、
ばれいしょデンプン、ゴマ油、塩、粉末かつお
だし、ホワイトペッパー)、皮(小麦粉、食塩、澱
粉)

331 走る豚しゅうまい

30g×6 1,198円(¥1,294円)

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

福岡・那珂川キッチン 天 スポット

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

339 博多もつ鍋(麺なし)

2人前615g(モツ200/スーフ400/薬味15)

2,680円(¥2,894円)

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

福岡・那珂川キッチン 天 毎週

原材料：鶏肉(国産)、卵、デンプン、薄力粉、パン
粉、胡麻油、薄口醤油、菜種油、ニンニク、粉
末かつおだし、ショウガ、食塩、粗糖、一味唐
辛子、白コショウ

国産鶏のキッチンから揚げ

332 1P 200g 735円(¥794円)

333 2P 200g×2 1,395円(¥1,507円)

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

福岡・那珂川キッチン 天 スポット

原材料：チキンカツ、鶏肉、しょうゆ(薄
口)、粉末野菜ブイヨン(食塩、でん粉分解
物、酵母エキス、ローストオニオンエキ
ス、醤油、コショウ、セロリ粉末、キャ
ロット粉末、フライドガーリック、馬鈴
しょでん粉)、ホワイトペッパー、衣(小麦
粉、パン粉)、揚げ油(菜種油)

チキン串カツ

337 5本 1,584円→
(¥1,711円) 1,500円(¥1,620円)蒸してマッシュにしたじゃがいもを
使っています。手作り感いっぱい
のハッシュドポテトです。

福岡・那珂川キッチン 天 スポット

原材料：ジャガイモ(国産)、パン粉、菜種
油、塩、ホワイトペッパー

336 ハッシュドポテト

30g×8 645円(¥697円)

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

福岡・那珂川キッチン

天 スポット

原材料：鶏肉(国産)、濃口醬
油、清酒、粗糖、大蒜、唐辛子

博多とりかわ巻き

340 1P 5本 704円(¥760円)

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

福岡・那珂川キッチン

天 スポット

原材料：鶏肉(国産)、濃口醬
油、清酒、粗糖、大蒜、唐辛子

博多とりかわ巻き

341 2P 5本×2 1,408円→
(¥1,521円) 1,335円(¥1,442円)

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

福岡・那珂川キッチン

スポット

原材料: ジャガイモ(国産)、タマネギ、薄力粉、パン粉、菜種油、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー

アレルギー 調理解済

ポテトコロック・ミニ

348 1P

30g×5

542円(¥585円)

349 2P

30g×5×2

1,084円→
(¥1,171円)

1,020円(¥1,102円)

無添加惣菜

秋川牧園

山口県山口市

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

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

山口・秋川牧園

隔週BD

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

9ヶ月アレルギー 調理解済

355 スパイシーささみカツ

160g

573円(¥619円)

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

山口・秋川牧園

スポット

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

9ヶ月アレルギー 調理解済

361 手羽中の甘辛揚げ

115g

580円→
(¥626円)

550円(¥594円)

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

山口・秋川牧園

隔週BD

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

9ヶ月アレルギー 調理解済

365 甘酢のやわらかチキン南蛮

150g

518円(¥559円)

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

山口・秋川牧園

スポット

原材料: 鶏肉(国産)、ヨーグルト、玉ねぎ、トマトピューレ、食塩、発酵調味料、カレー粉、食用なたね油、米酢、ガーリックパウダー、パプリカ粉末、ホワイトペッパー粉末、レッドペッパー粉末、オールスパイス粉末、(一部に鶏肉・乳成分を含む)

9ヶ月アレルギー 調理解済

373 タンドリーチキン

175g

596円(¥644円)

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

山口・秋川牧園

スポット

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

9ヶ月アレルギー 調理解済

356 鶏メンチカツ

150g

434円(¥469円)

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

山口・秋川牧園

スポット

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

9ヶ月アレルギー 調理解済

362 鶏レバー甘辛焼き

120g

509円(¥550円)

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

山口・秋川牧園

スポット

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

12ヶ月アレルギー 調理解済

368 牛乳グラタン/鶏肉とポテト

100g×2

911円(¥984円)

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

山口・秋川牧園

隔週BD

原材料: 鶏骨エキス、水、再製天日塩(沖縄)

1年未調理

374 とりがらスープ

50g×5

536円(¥579円)

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

福岡・那珂川キッチン

調理解済

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

アレルギー 調理解済

和のおかずセットB

344 1P

3種×2

562円(¥607円)

345 2P

3種×2×2

1,124円→
(¥1,214円)

1,060円(¥1,145円)

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

福岡・那珂川キッチン

スポット

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

アレルギー 調理解済

342 マカロニグラタン

180g×2

965円→
(¥1,042円)

885円(¥956円)

山口・秋川牧園

スポット

調理解済

原材料: 鶏肉(国産) 醤油 玉ねぎ 生姜 ベースト 鶏卵 清酒 砂糖 にんにくペースト ごま油 塩麹 ブラックペッパー粉末 食塩 衣(ばれいしょでん粉、さつまいもでん粉、小麦粉、もち粉) 揚げ油(なたね油)

9ヶ月アレルギー 調理解済

351 こだわりのからあげ

150g

593円(¥640円)

352 お徳用からあげ

400g

1,357円→
(¥1,466円)

1,290円(¥1,393円)

あっさりした胸肉にソースの風味を利かせたチキンカツ。冷めてもしっかり！

山口・秋川牧園

スポット

原材料: 鶏肉(国産)、衣(パン粉、鶏卵、小麦粉、ばれいしょでん粉、食塩、砂糖、山芋パウダー、ブラックペッパー)、揚げ油(なたね油)、ソース(ウスターソース(りんごを含む)、トマトケチャップ、発酵調味料、麦みそ、清酒、砂糖)

9ヶ月アレルギー 調理解済

357 チキンソースカツ

150g

580円(¥626円)

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

山口・秋川牧園

隔週BD

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

9ヶ月アレルギー 調理解済

363 鶏の焼きつくね

180g(つくね160g(4個)・タレ20g)

534円(¥577円)

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

山口・秋川牧園

隔週BD

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

9ヶ月アレルギー 調理解済

363 鶏の焼きつくね

180g(つくね160g(4個)・タレ20g)

534円(¥577円)

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

山口・秋川牧園

隔週BD

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

9ヶ月アレルギー 調理解済

363 鶏の焼きつくね

180g(つくね160g(4個)・タレ20g)

534円(¥577円)

秋川牧園の鶏むね肉で作ったからあげです。漬込んで内部までしっかりと下味のついた肉を、さらに自家製たれに漬けてから揚げ二段仕込み製法で、やわらかさとおいしさを追求しました。

山口・秋川牧園

隔週BD

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

9ヶ月アレルギー 調理解済

363 鶏の焼きつくね

180g(つくね160g(4個)・タレ20g)

534円(¥577円)

むね肉を使った骨なしタイプのフライドチキンです。ランチやオードブルの一品におすすめです。

山口・秋川牧園

スポット

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

9ヶ月アレルギー 調理解済

358 フライドチキン

300g

1,232円(¥1,331円)

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

山口・秋川牧園

スポット

1年アレルギー 調理解済

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

9ヶ月アレルギー 調理解済

366 とり肉まん

100g×4

766円→
(¥827円)

730円(¥788円)

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

山口・秋川牧園

スポット

1年アレルギー 調理解済

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

9ヶ月アレルギー 調理解済

366 とり肉まん

100g×4

766円→
(¥827円)

730円(¥788円)

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

山口・秋川牧園

スポット

1年アレルギー 調理解済

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

9ヶ月アレルギー 調理解済

366 とり肉まん

100g×4

766円→
(¥827円)

730円(¥788円)

甘いコーンがたっぷり。お弁当やお子さんが食べるのにちょうどいいサイズです。

福岡・那珂川キッチン

スポット

原材料: 牛乳、ホー乳コーン、タマネギ、パン粉、菜種油、衣(パン粉、小麦粉)、薄力粉、菜種油、バター、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー

アレルギー 調理解済

コーンクリームコロック

346 1P

30g×5

532円(¥575円)

347 2P

30g×5×2

1,064円→
(¥1,149円)

1,000円(¥1,080円)

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

福岡・那珂川キッチン

スポット

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

アレルギー 調理解済

きのこドリア

180g×2

1,010円(¥1,091円)

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

山口・秋川牧園

隔週BD

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

9ヶ月アレルギー 調理解済

353 こだわりのチキンナゲット

200g

618円→
(¥667円)

570円(¥616円)

354 お徳用チキンナゲット

400g

1,177円→
(¥1,271円)

1,100円(¥1,188円)

鶏肉ミンチで作った食べやすいスティック仕立て。ピリッとした辛さが食欲を誘います。

山口・秋川牧園

スポット

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

9ヶ月アレルギー 調理解済

360 ピリ辛チキンバー

150g/8本

536円→
(¥579円)

510円(¥551円)

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

福岡・那珂川キッチン

隔週

原材料: 有機スイートコーン(スペイン)

350 オーガニックホールコーン

150g

432円(¥467円)

鶏肉ミンチで作った食べやすいスティック仕立て。ピリッとした辛さが食欲を誘います。

山口・秋川牧園

スポット

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

9ヶ月アレルギー 調理解済

360 ピリ辛チキンバー

150g/8本

536円→
(¥579円)

510円(¥551円)

鶏肉ミンチで作った食べやすいスティック仕立て。ピリッとした辛さが食欲を誘います。

山口・秋川牧園

スポット

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

9ヶ月アレルギー 調理解済

360 ピリ辛チキンバー

150g/8本

536円→
(¥579円)

510円(¥551円)

鶏肉ミンチで作った食べやすいスティック仕立て。ピリッとした辛さが食欲を誘います。

山口・秋川牧園

スポット

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

9ヶ月アレルギー 調理解済

360 ピリ辛チキンバー

150g/8本

536円→
(¥579円)

510円(¥551円)

鶏肉ミンチで作った食べやすいスティック仕立て。ピリッとした辛さが食欲を誘います。

山口・秋川牧園

スポット

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

9ヶ月アレルギー 調理解済

360 ピリ辛チキンバー

150g/8本

536円→
(¥579円)

510円(¥551円)

鶏肉ミンチで作った食べやすいスティック仕立て。ピリッとした辛さが食欲を誘います。

山口・秋川牧園

スポット

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

9ヶ月アレルギー 調理解済

360 ピリ辛チキンバー

150g/8本

536円→
(¥579円)

510円(¥551円)

鶏肉ミンチで作った食べやすいスティック仕立て。ピリッとした辛さが食欲を誘います。

山口・秋川牧園

スポット

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

9ヶ月アレルギー 調理解済

360 ピリ辛チキンバー

150g/8本

536円→
(¥579円)

510円(¥551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。

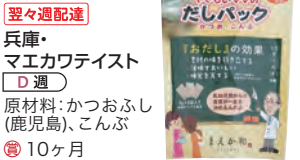
極上の本枯節ならではの風味と香りが手軽に味わえるパック入り。ソフト削りよりやや厚め。



静岡・新丸正 毎週
原材料: 鯉枯節(国産) 1年

388 駿河ふぶき
4g×5 328円(税354円)

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



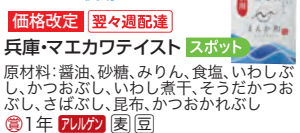
392 やさいママのだしパック
8g×8 717円(税774円) 660円(税713円)

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



395 有機天然だし醤油
200ml 783円(税846円) 730円(税788円)

5種のこだわりの国産だし原料から煮出した香り高い天然だしに、本醸造醤油、本みりん等の調味料を合わせ、だし風味豊かなそばつゆに仕上げました。そばつゆの他、丼のたれ、お刺身等にそのままかけ醤油としてもご使用いただけます。



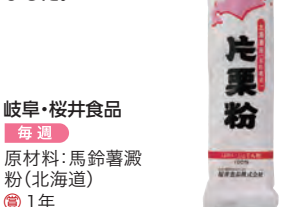
401 だしが香るそばの友
500ml 1,070円(税1,156円)

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



409 レトルトしじみ
110g 359円(税388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。



416 契約栽培片栗粉
200g 268円(税289円)

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



389 NN かつおだしパック
10g×10 591円(税638円)

食塩・化学調味料一切不使用。生後7ヶ月頃から大人までご使用いただけます。

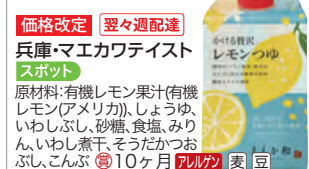


396 有機天然だし甘口醤油
200ml 783円(税846円) 730円(税788円)



397 有機ゆずぼん酢醤油
200ml 783円(税846円) 730円(税788円)

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



402 かける贅沢レモンつゆ
300ml 975円(税1,053円) 930円(税1,004円)

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



406 ツナフレーク油漬
873円(税943円)

407 ツナフレーク水煮/食塩不使用
818円(税883円)



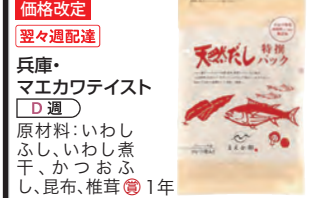
410 1P 45g×3 毎週 398円(税430円)
411 2P 45g×3×2 スポット 778円(税840円)

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。



386 鯉平削り
40g 352円(税380円) 330円(税356円)

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



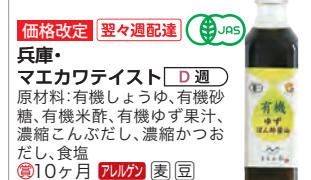
390 天然ダシパック特選
10g×25 1,182円(税1,277円)

食塩・化学調味料一切不使用。生後7ヶ月頃から大人までご使用いただけます。



393 がんばるママのだしパック
8g×8 633円(税684円)

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



398 無添加白だし(しあわせ)
300ml 1,619円(税1,749円)

九州産原木栽培。豊かな香りや旨みで深みのある煮物や汁物などに。規格未選別。



404 未選別/九州産乾しいたけ
90g 1,800円(税1,944円)

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



412 野菜ブイヨン
5g×8 471円(税509円)

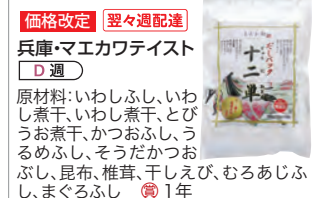
413 徳用野菜ブイヨン
5g×30 1,443円(税1,558円)

厚削りより少し薄く削って、だしが良く出るようにしました。ご家庭で奥行きのあるプロの味に! 新丸正の隠れたヒット商品です。



387 だしせん
80g 704円(税760円)

十二種の国産風味原料を使用し、素材のうま味が料理に深い味わいを持たせます。



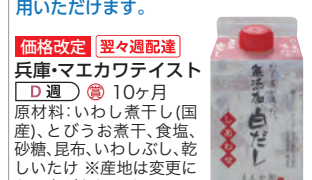
391 だしパック十二単
10g×20 1,317円(税1,422円)

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



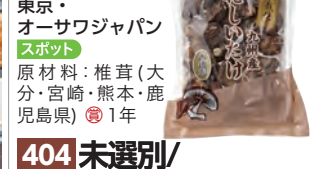
394 鯉枯節
1本 2,455円(税2,651円) 2,250円(税2,430円)

6種類のだし原料を使用した癖のない上品な味わいの濃縮だしです。醤油を使用しておりませんので、料理のベースのおだしやコク付けにご使用いただけます。



399 無添加白だし(六合わせ)
300ml 1,436円(税1,551円)

渦潮で知られる鳴門海峡ではぐくまれた、肉厚で歯ごたえの良いかめです。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。



405 鳴門産カットわかめ
40g 962円(税1,039円)

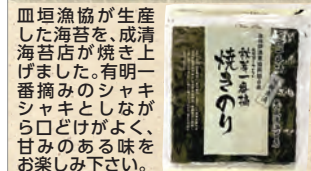
材料: 白米、あさり(砂抜き済み)、えび(中)、パプリカ(赤)、ミニトマト、レモン、にんにく、洋風だし、オリーブオイル、セロリパウダー、ミントマツ。



408 レトルトあさり
120g 468円(税505円)

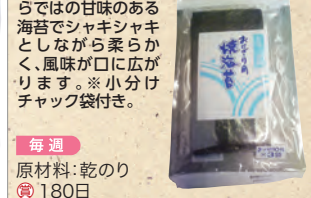
600 鶏と野菜の洋風だし(液体タイプ)
10g×8 495円(税535円) 470円(税508円)

有明の味と香りをお届けします 福岡・成清海苔店



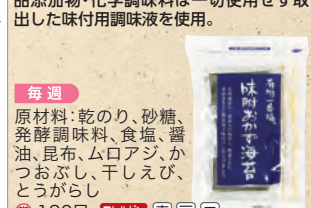
380 柳川・血垣開漁協産焼のり
全型10枚 1,618円(税1,747円)

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。



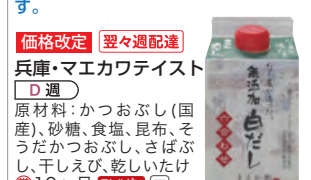
382 おにぎり用焼海苔
10枚×3 1,564円(税1,689円)

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。



384 味附おかず海苔
8切20枚×3 764円(税825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。



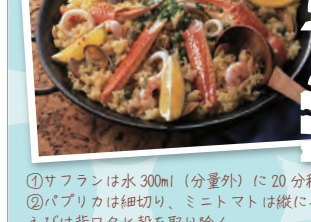
399 無添加白だし(六合わせ)
300ml 1,436円(税1,551円)

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。



405 鳴門産カットわかめ
40g 962円(税1,039円)

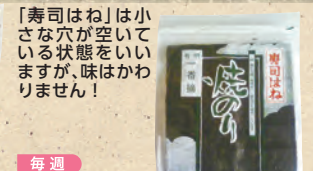
有明海産秋芽一番摘み。栄養価の高い時期の海苔に限定。国内産原料をもとに、食品添加物・化学調味料は一切使用せず取出した味付用調味液を使用。



408 レトルトあさり
120g 468円(税505円)

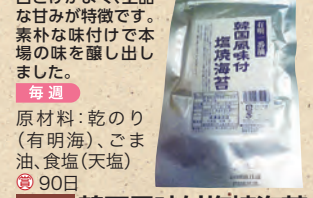
600 鶏と野菜の洋風だし(液体タイプ)
10g×8 495円(税535円) 470円(税508円)

有明の味と香りをお届けします 福岡・成清海苔店



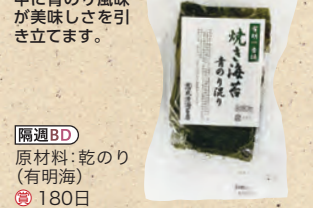
381 寿司はね焼のり
全型10枚 764円(税825円)

口だけがよく、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。



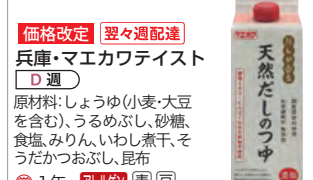
383 韓国風味付塩焼海苔
4切20枚 782円(税845円) 740円(税799円)

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。



385 焼き海苔青のり混り
8切80枚 1,273円(税1,375円) 1,165円(税1,258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。



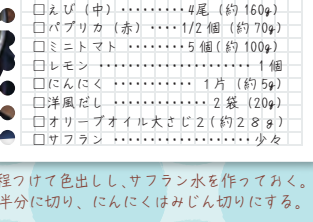
400 天然だしのつゆ
500ml 889円(税960円)

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す。大粒でしっかりととした身が特徴です。みそ汁やパスタなどに。



408 レトルトあさり
120g 468円(税505円)

材料: 白米、あさり(砂抜き済み)、えび(中)、パプリカ(赤)、ミニトマト、レモン、にんにく、洋風だし、オリーブオイル、セロリパウダー、ミントマツ。



408 レトルトあさり
120g 468円(税505円)

600 鶏と野菜の洋風だし(液体タイプ)
10g×8 495円(税535円) 470円(税508円)



408 レトルトあさり
120g 468円(税505円)

佐賀・まんてん 原材料:白胡麻(パラグアイ) ㊦ 240日

胡麻の持つ本来の“香り”と“味”を最大限に引き出した逸品。ぷくぷくとしたすり上がり、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。

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。

432 毎週 NN すりごま・白 70g 300円(¥324円)

433 毎週 NN いりごま・白 70g 300円(¥324円)

良質な有機黒ごまを丹念に焙煎しました。口の中で黒ごまの香りが広がります。

大阪・ムソー 隔週BD 原材料:有機ごま(ポリビア) ㊦ 6ヶ月

434 有機いりごま・黒 80g 324円(¥350円)

435 有機しっとりすりごま・黒 80g 410円(¥443円)

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

兵庫・だいちデイズ 毎週 原材料:有機大豆(北海道)、食塩、有機米酢 ㊦ 180日 ㊦ ㊦ ㊦

有機蒸し大豆 423 1P 100g 302円(¥326円)

424 3P 100g×3 905円→(¥977円) 865円(¥934円)

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

兵庫・だいちデイズ 隔週BD 原材料:もち大麦、大豆、小豆、黒米、発芽玄米、たかきび、黒大豆、赤米、はと麦、緑米、食塩(赤穂の天塩)、米酢 ㊦ 120日 ㊦ ㊦ ㊦

427 国産10種の蒸し雑穀 70g 248円(¥268円)

436 有機切干大根・長崎産 100g 439円(¥474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。

東京・オーサワジャパン スポット ㊦ 3年 原材料:有機とうもろこし(イタリア)、有機玄米粉 ㊦ 3年

有機グルテンフリースパゲッティ 442 1P 250g 742円(¥801円)

443 2P 250g×2 1,484円→(¥1,603円) 1,420円(¥1,534円)

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

在庫限り休止

イタリア・ピオイタリア 原材料:デュラム小麦 ㊦ 2026年9月27日 ㊦ ㊦ ㊦

オーガニックスパゲッティ 440 1P 毎週 500g 549円(¥593円)

441 2P スポット 500g×2 1,098円→(¥1,186円) 1,010円(¥1,091円)

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

東京・オーサワジャパン 隔週BD 原材料:有機立科米みそ、有機小松菜、有機油揚げ、酵母エキス、有機乾燥ねぎ、昆布粉末 ㊦ 1年半 ㊦ ㊦ ㊦

414 有機立科米みそ汁 7.5g 203円(¥219円)

岐阜産小麦粉・国内産山芋を使用。ふわっとさっくり焼き上がります。

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

419 お好み焼粉 400g 580円→(¥626円) 545円(¥589円)

蒸しているから、食感もやわらかくてホクホク!

兵庫・だいちデイズ 隔週BD 原材料:有機ひよこ豆、食塩、有機米酢 ㊦ 120日 ㊦ ㊦ ㊦

425 有機蒸しひよこ豆 85g 302円(¥326円)

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

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

国内産はるさめ 437 1P 毎週 100g 416円(¥449円)

438 2P スポット 100g×2 832円→(¥899円) 780円(¥842円)

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

長崎・本村製麺 毎週 原材料:小麦粉(国産) 食塩、食用植物油、㊦ 1年 ㊦ ㊦ ㊦

444 手延べ素麺/水晶の光 50g×5 496円(¥536円)

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

長野・山本かじの スポット 原材料:そば粉(北海道) ㊦ 2年 ㊦ ㊦ ㊦

国産の十割そば 447 1P 200g 522円(¥564円)

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

岐阜・桜井食品 スポット 原材料:油揚げ麺(小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩)食塩、砂糖、酵母エキス、ごま油、豆乳パウダー、玉ねぎエキスパウダー、キャベツエキスパウダー、野菜エキスパウダー、香辛料、乾燥ねぎ ㊦ 6ヶ月 ㊦ ㊦ ㊦

451 純正ラーメン豆乳塩だし味 104g 205円(¥221円)

有機八丁味噌使用。お湯を注ぐだけで本格派みそ汁。コクがあり、濃厚な味わい。

兵庫・オーサワジャパン 隔週BD 原材料:麦味噌(立科麦みそ)、有機豆味噌、なめこ、ねぎ、酵母エキス、馬鈴薯でん粉、わかめ、昆布粉 ㊦ 1年1ヶ月 ㊦ ㊦ ㊦

415 オーサワの赤だしみそ汁 9.2g 203円(¥219円)

北海道「アズ」と国産玉葱、国産鶏の「アズ」、自家製「アズ」をしっかりと炒めて一晩寝かせました。グラス、パスタ、ジュなどに風味よく美味しく出来ます。

大阪・スカイフード 隔週BD 原材料:小麦粉(国産)、脱脂粉乳、玉葱、チリペス、食塩、食用こめ油、チリペス、砂糖、アザラシ(食用)油、香草、生オリーブオイル、にんにくペースト、お好み焼きパウダー ㊦ 270日 ㊦ ㊦ ㊦

420 ホワイトソース 120g 594円(¥642円)

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

兵庫・だいちデイズ 隔週BD 原材料:有機ひよこ豆、有機大豆、有機青えんどう、有機赤いんげん、有機黒いんげん、食塩、有機米酢 ㊦ 120日 ㊦ ㊦ ㊦

426 有機蒸しミックスビーンズ 85g 302円(¥326円)

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

長崎・本村製麺 スポット 原材料:小麦粉(南島原)、食塩(雲仙)、食用植物油(島原) ㊦ 1年 ㊦ ㊦ ㊦

445 手延べ素麺/旭 50g×5 565円(¥610円)

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

埼玉・オーサワジャパン スポット 原材料:玄米(タイ) ㊦ 2年

449 玄米ビーフン 40g×3 502円(¥542円)

植物性素材でつくったこだわりの冷し中華。つるつとした食感、風味豊かなごまだれです。ノンフライ麺。

東京・オーサワジャパン スポット 原材料:めん【小麦粉(小麦(愛知県))、馬鈴薯でん粉、食塩(シママース)】、スープ【醤油、麦芽糖、メープルシロップ、米粉、食塩(シママース)、胡麻油、昆布粉末、酵母エキス】、ふりかけ【紅生(生(中国)、食塩、赤梅酢(国産))、胡麻油、アフリカ他)、青さ・焼海苔(国産)】 ㊦ 6ヶ月 ㊦ ㊦ ㊦

457 ベジ冷し中華(しょうゆ) 121g(うち麺80g) 229円(¥247円)

植物性素材でつくったこだわりの冷し中華。つるつとした食感、風味豊かなごまだれです。ノンフライ麺。

東京・オーサワジャパン スポット 原材料:めん【小麦粉(小麦(愛知県))、馬鈴薯でん粉、食塩(シママース)】、スープ【醤油、麦芽糖、メープルシロップ、米粉、食塩(シママース)、胡麻油、昆布粉末、酵母エキス】、ふりかけ【紅生(生(中国)、食塩、赤梅酢(国産))、胡麻油、アフリカ他)、青さ・焼海苔(国産)】 ㊦ 6ヶ月 ㊦ ㊦ ㊦

458 ベジ冷し中華(ごま) 130g(うち麺80g) 270円(¥292円)

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

岐阜・桜井食品 毎週 原材料:有機小麦粉(国産)、有機砂糖、有機ショートニング、イースト、食塩 ㊦ 6ヶ月 ㊦ ㊦ ㊦

417 有機パン粉 100g 272円(¥294円)

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

アメリカ・ラムフォード 毎週 原材料:第一リン酸カルシウム42%、炭酸水素ナトリウム32%、コーンスターチ26%(遺伝子組み換えでない) ㊦ 2年

421 ベーキングパウダー 113g 398円(¥430円)

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

イタリア・ピオイタリア 毎週 原材料:有機トマト、有機トマトジュース ㊦ 2025年12月31日 在庫限り休止

オーガニック チョップドトマト 428 1P 毎週 400g 460円(¥497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 毎週 原材料:有機トマト(イタリア)、エキストラヴァージンオリーブオイル、食塩、有機玉ねぎ、有機バジル、有機オレガノ ㊦ 2026年1月27日

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

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

長崎・本村製麺 スポット 原材料:小麦粉(南島原)、食塩(雲仙)、食用植物油(島原) ㊦ 1年 ㊦ ㊦ ㊦

445 手延べ素麺/旭 50g×5 565円(¥610円)

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

埼玉・オーサワジャパン スポット 原材料:玄米(タイ) ㊦ 2年

449 玄米ビーフン 40g×3 502円(¥542円)

植物性素材でつくったこだわりの冷し中華。つるつとした食感、風味豊かなごまだれです。ノンフライ麺。

東京・オーサワジャパン スポット 原材料:めん【小麦粉(小麦(愛知県))、馬鈴薯でん粉、食塩(シママース)】、スープ【醤油、麦芽糖、メープルシロップ、米粉、食塩(シママース)、胡麻油、昆布粉末、酵母エキス】、ふりかけ【紅生(生(中国)、食塩、赤梅酢(国産))、胡麻油、アフリカ他)、青さ・焼海苔(国産)】 ㊦ 6ヶ月 ㊦ ㊦ ㊦

457 ベジ冷し中華(しょうゆ) 121g(うち麺80g) 229円(¥247円)

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

岐阜・桜井食品 毎週 原材料:小麦粉(岩手)、イースト、塩 ㊦ 6ヶ月 ㊦ ㊦ ㊦

418 パン粉 200g 335円(¥362円)

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

岐阜・桜井食品 スポット 原材料:米粉(岐阜)、砂糖(ビート糖)、食塩、膨張剤(重曹) ㊦ 6ヶ月

422 お米のホットケーキミックス 200g 335円(¥362円)

イタリア・ピオイタリア 毎週 原材料:有機トマト、有機トマトジュース ㊦ 2025年12月31日 在庫限り休止

オーガニック チョップドトマト 428 1P 毎週 400g 460円(¥497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 毎週 原材料:有機トマト(イタリア)、エキストラヴァージンオリーブオイル、食塩、有機玉ねぎ、有機バジル、有機オレガノ ㊦ 2026年5月11日

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

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

長崎・本村製麺 毎週 原材料:小麦粉(北海道)、食塩、植物油 ㊦ 1年 ㊦ ㊦ ㊦

446 長崎手延べ(㊦)うどん 200g 483円(¥522円)

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

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

450 純正ラーメン(5食) 98g×5 880円(¥950円)

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

岐阜・桜井食品 隔週BD 原材料:油揚げめん(小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白)、食塩(雲仙)、食塩、醸造酢、りんごバルブ、ごま油、酵母エキス、香辛料、麦芽エキス、ふりかけ【おさ、乾燥紅生(生)】 ㊦ 6ヶ月 ㊦ ㊦ ㊦

459 さくらの焼そば 114g 215円(¥232円)

**お得な
3パック
SALE**

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

岐阜・桜井食品 スポット

原材料: 油揚げ麺【小麦粉(国産)】、パーム油、小麦たん白、食塩、砂糖、粉末しょうゆ、酵母エキス、魚醤(バウダー)、香辛料、チキンエキス、ポークエキス、ココアパウダー、ほたてエキス、乾燥ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、ごま油

6ヶ月 **7月7日** 要 図

452 さくらのラーメンしょうゆ

99g×3
615円⇒
(¥664円) **590円**(¥637円)

麺は国内産の小麦粉を使用し、かんすいは不使用です。あっさりとした醤油ベースのスープにごまの風味がびったりのスープです。

岐阜・桜井食品 スポット

原材料: 油揚げめん【小麦粉(国産)】、パーム油、小麦たん白、食塩、砂糖、酵母エキス、粉末しょうゆ、ごま、魚醤(バウダー)、ごま油、デキストリン、チキンエキス、ポークエキス、ココアパウダー、乾燥ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、するめ粉末

6ヶ月 **7月7日** 要 図

453 さくらのラーメンごま

100g×3
615円⇒
(¥664円) **590円**(¥637円)

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

岐阜・桜井食品 スポット

原材料: 油揚げめん【小麦粉(国産)】、パーム油、小麦たん白、食塩、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 **7月7日** 要 図

454 さくらのラーメンしお

99g×3
615円⇒
(¥664円) **590円**(¥637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、砂糖、酵母エキス、食塩、ほたてエキス、混合節粉末、香辛料、チキンエキス、乾燥ねぎ、ごま油

6ヶ月 **7月7日** 要 図

455 さくらのラーメンみそ

101g×3
615円⇒
(¥664円) **590円**(¥637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にです。

岐阜・桜井食品 スポット

原材料: 油揚げめん【小麦粉(国産)】、パーム油、小麦たん白、食塩、砂糖、酵母エキス、食塩、ほたてエキス、混合節粉末、香辛料、チキンエキス、乾燥ねぎ、ごま油、するめ粉

6ヶ月 **7月7日** 要 図

456 さくらのラーメンとんこつ

103g×3
645円⇒
(¥697円) **610円**(¥659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。

「海の精 やきしお」に、有機ハーブをプラス！

海の精のやき塩とは、伊豆大島海水を使用し、釜焚き製法でつくられた自然海塩を高温で焼いた古式本格焼き塩です。粒子が細かくサラサラしています。塩味が強く甘みがあります。

伊豆大島・海の精 スポット 2年

原材料: 焼き塩(伊豆大島)、有機バジル、有機オレガノ、有機パセリ、タイム

海の精 ハーブソルト

465 55g

501円(¥541円)

466 詰替

55g **333円**(¥360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 スポット

原材料: 米(福岡)

2年

庄分純米酢

471 300ml **542円**(¥585円)

472 1L **975円**(¥1,053円)

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

愛知・アルファフードスタッフ

原材料: さとうきび(鹿児島) 無期限

NN きびざと

461 1P 毎週

500g **495円**(¥535円)

462 3P スポット

500g×3
1,485円⇒
(¥1,604円) **1,415円**(¥1,528円)

「海の精 やきしお」に、有機ペッパーをプラス！

海の精のやき塩とは、伊豆大島海水を使用し、釜焚き製法でつくられた自然海塩を高温で焼いた古式本格焼き塩です。粒子が細かくサラサラしています。塩味が強く甘みがあります。

伊豆大島・海の精 スポット 2年

原材料: 焼き塩(伊豆大島)、有機黒胡椒・白胡椒

海の精 ペッパーソルト

467 55g

501円(¥541円)

468 詰替

55g **333円**(¥360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 スポット

原材料: 有機玄米(国産)

24ヵ月

有機玄米くろ酢

473 300ml **1,779円**(¥1,921円)

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

福岡・庄分酢 スポット

原材料: りんご果汁、りんご果実(国産)

24ヵ月

474 アップルビネガー

300ml
955円⇒
(¥1,031円) **905円**(¥977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

463 てんさい含蜜糖

500g **509円**(¥550円)

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

京都・飯尾醸造 隔週BD

原材料: 米(京都府宮津市/農業不使用栽培) 2年

469 純米富士酢

500ml **875円**(¥945円)

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

埼玉・かたすみ 毎週

原材料: 有機レモン(スペイン) 1年

475 有機レモン果汁(スペイン産)

200ml **523円**(¥565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

464 シママース

1kg **495円**(¥535円)

「富士酢」をベースに、はちみつと天塩で調味。酢のものや、浅漬けにもお使いください。

京都・飯尾醸造 D 週

原材料: 米酢、砂糖(粗糖)、蜂蜜、塩

1年

470 富士すし酢

360ml **766円**(¥827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

478 一番しばり 国産なたねサラダ油

450g **1,157円**(¥1,250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

原材料: 菜種(オーストラリア)

540日

なのはな畑の菜種油

476 1P 毎週

1,250g
1,421円⇒
(¥1,535円) **1,270円**(¥1,372円)

477 ケース スポット

1,250g×8
11,368円⇒
(¥12,277円) **9,980円**(¥10,778円)

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

福岡・平田産業 毎週

原材料: ごま(ブルキナファソ、ナイジェリア、タンザニア、他)

1年6ヶ月

479 純正ごま油・淡口

480 純正ごま油・濃口

各165g **696円**(¥752円)

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

和歌山・築野食品 スポット

原材料: 食用こめ油

1年

481 国産こめ油 圧搾一番搾り

600g **1,250円**(¥1,350円)

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

パレスチナ・パレスチナオリーブ生産組合

原材料: 食用オリーブ油(パレスチナ) 2026年4月

手摘みオリーブオイル

482 1P 毎週

250ml **1,500円**(¥1,620円)

483 2P スポット

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

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

愛知・オーサワジャパン 隔週BD

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

1年1ヵ月 **7月7日** 要 図

488 オーサワの白だし

360ml **962円**(¥1,039円)

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

愛知・節辰商店 毎週

原材料: しょうゆ(本醸造)、風味原料(かつお節・宗田節・昆布・干椎茸)、砂糖、食塩、みりん

365日 **7月7日** 要 図

489 NN うまみ鰹つゆ

500ml **698円**(¥754円)

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

埼玉・味の醸造

原材料: 米、米麴、食塩

1年

味の母

484 720ml 毎週 **968円**(¥1,045円)

485 1.8L スポット

2,092円⇒
(¥2,259円) **2,000円**(¥2,160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 **7月7日** 要 図

490 aino MAMAマヨネーズ

300g **537円**(¥580円)

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

大阪・ムソー 毎週

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

6ヶ月 **7月7日** 要 図

491 平飼いの有精卵マヨネーズ

290g **715円**(¥772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

486 みやこの料理酒

500ml **919円**(¥993円)

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

徳島・光食品 毎週

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

1年半

492 有機トマトケチャップ

300g **407円**(¥440円)

米と米麴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)、米麴(国産米)、酒粕(福島県産米使用:放射能検査済(未検出)) 無期限

※この商品は(株)ドリームグループの直販です。

487 こんにちは料理酒

720ml **1,377円**(¥1,515円)

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

徳島・光食品 D 週

原材料: 有機トマト、食塩、有機レモン果汁

2年

493 有機トマトピューレー

320g **386円**(¥417円)

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

徳島・光食品 毎週
原材料:有機野菜・果実(有機りんご、有機たまねぎ、有機にんにく、有機レモン、有機トマト、有機みかん)、有機醸造酢(有機米酢、有機りんご酢)、糖類(有機糖みつ、有機砂糖)、食塩、有機醤油、香辛料、こんぶ
◎2年 **7月** **ア** **国**

494 有機ウスターソース
250ml **438円**(¥473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、有機米麹醸調味料、昆布、乾しいたけ
◎1年半 **7月** **ア** **国**

500 有機ぼん酢しょうゆ
250ml **448円**(¥484円)

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

埼玉・オーサワジャパン スポット
原材料:本わさび(国産)、水飴、純米酢、植物油脂(有機紅花油)、植物油脂(大豆)、食塩、香辛料(辛子種)
◎9ヶ月 **7月** **ア** **国**

506 生おろし わさびチューブ
40g **426円**(¥460円)

ワンポイント / アドバイス
●発酵に最適な温度は30℃前後です。夏場は10日間くらいで出来上がります。
●お好みの味になりましたら、冷蔵庫で保管してください。

材料(出来上がり 840g分)
□ひしおこうじ.....1袋300g
□醤油.....360ml
□水.....180ml
□保存容器(1.2L以上のもの)
□混ぜ棒

1. 保存容器と混ぜ棒をアルコールなどで消毒します。
2. 本品1袋(300g)に対して醤油360ml、水180mlを清潔な容器に入れ、底から全体が混ざるようにしっかりと混ぜ合わせて密閉します。
3. 常温で保存し、毎日1回、清潔な混ぜ棒を使ってよく混ぜ合わせます。2週間ほどで出来上がります。

国産原料100%。味噌や醤油の原点といわれる日本古来の発酵調味料「ひしお味噌」が手軽に作れます。醤油と水を混ぜて発酵させるだけ!

岡山・まるみ麺本店 スポット
原材料:大豆(岡山県)、丸大豆(北海道) ◎6ヶ月 **7月** **ア** **国**

509 ひしおこうじ 300g **900円**(¥972円)

宮城・秋川牧園 スポット
原材料:鶏肉、炒めたまねぎ、クリーム、発酵乳、トマトペースト、べにばな油、小麦粉、砂糖、レモンジュース、全粉乳、カレー粉、食塩、おろししょうが
◎18ヶ月 **7月** **ア** **国**

瀬戸内レモンのチキンカレー

30014 1P 180g **571円**(¥617円)
30021 2P 180g×2 **1,065円**(¥1,150円)

植物性素材でつくったこだわりカレー。野菜の旨みたっぷり。マイルドな甘口タイプ。

原材料:野菜(かぼちゃ、じゃがいも、にんじん)、ローストオニオン(たまねぎ)、食用植物油脂(なたね油)、りんごジュース、ばれいしょでん粉、メープルシュガー、小麦粉、しょうゆ、香辛料、酵母エキス、トマトペースト、食塩、白菜エキス、おろししょうが、おろしにんにく、みそ

30076 甘口

埼玉・オーサワジャパン スポット
◎2年 **7月** **ア** **国**

ベジカレー

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

徳島・光食品 毎週
原材料:カキエキス(カキ(広島県)、食塩)、砂糖、醤油、食塩、みりん、有機ばれいしょでんぶん、魚醤、レモン
◎1年半 **7月** **ア** **国**

495 オイスターソース
115g **469円**(¥507円)

本醸造醤油に新鮮な橙果汁、醸造酢、大豆酢、こんぶだし、はちみつ、ゆず果汁、かつおだしを調合した、柔らかな風味豊かな万能ぼん酢です。

福岡・庄分酢 隔週BD
原材料:醤油(本醸造)、橙果汁、醸造酢、穀物酢、風味原料(こんぶ、かつお)、はちみつ、ゆず果汁
◎1年 **7月** **ア** **国**

501 十四日目一精のだいだいぼん酢
300ml **740円**(¥799円)

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

埼玉・オーサワジャパン スポット
原材料:生姜(熊本、四国)、水飴、純米酢、食物繊維(大豆)、食塩、植物油脂(有機紅花油)、香辛料(辛子種)
◎9ヶ月 **7月** **ア** **国**

507 生おろし 生姜チューブ
40g **406円**(¥438円)

お好み焼きやたこ焼きだけでなく、焼きそばやうどんなどにもご利用いただけます。よく振ってお使いください。

徳島・光食品 隔週BD
原材料:有機野菜・果実(有機たまねぎ、有機にんにく、有機みかん、有機トマト、有機レモン、有機にんにく)、有機ゆず、有機しいたけ、糖類(砂糖、有機糖みつ)、醸造酢、食塩、でん粉、醤油、オイスターエキス、魚醤、こんぶ、香辛料、みりん、かつお節
◎1年半 **7月** **ア** **国**

496 お好みソース関西風
300ml **354円**(¥382円)

国産大豆・唐辛子を使用。熟成された辛みと旨みがあり、中華料理や、炒め物などの万能調味料としてお使いいただけます。

埼玉・オーサワジャパン スポット
原材料:味噌、大豆、唐辛子、食塩、清酒
◎6ヶ月 **7月** **ア** **国**

502 オーサワの豆板醤
85g **465円**(¥502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。

原材料:有機醤油(大豆・小麦を含む)、有機味噌(大豆を含む)、有機ばれいしょでんぶん、有機米発酵調味料、有機砂糖、有機にんにく・ビュレー、有機しょうが、有機たまねぎ、有機米酢、魚醤(いかを含む)、唐辛子、昆布、オイスターエキス、食塩
◎1年半 **7月** **ア** **国**

510 有機麻婆の素
100g(2~3人前) **260円**(¥281円)

カナダの雪解けの頃に採取される、新鮮なサトウカエデの樹液だけを煮詰めて作る自然の甘味料です。

カナダ・シタデル メープルシロップ 生産者組合 隔週BD
原材料:砂糖樹の樹液(カナダ) ◎1440日
◎5ヶ月

508 有機乾燥米こうじ
500g **1,510円**(¥1,631円)

直火二度焼き、スパイス香る本格派です。使用しやすいフレックタイプ。

東京・食品企画 スポット
原材料:小麦粉(国産)、牛脂、カレー粉、ビーツグラニュー糖、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 **7月** **ア** **国**

517 大人ふたりのカレールウ
120g **490円**(¥529円)

トマトベースに鶏もも肉の旨味とスパイスがきいた食べやすいカレーです。

宮城・秋川牧園 スポット
原材料:鶏肉、炒めたまねぎ、トマトペースト、クリーム、発酵乳、小麦粉、カシューナッツペースト、砂糖、バター、香辛料、全粉乳、食塩、べにばな油、おろししょうが、カレー粉、シーズニングスパイス
◎18ヶ月 **7月** **ア** **国**

バターチキンカレー

30038 1P 180g **571円**(¥617円)

トマトとにんにくをベースに、甘味料をつかわずに有機野菜の旨みと甘みを引き出しました。埼玉・オーサワジャパン

埼玉・オーサワジャパン スポット
原材料:有機にんにく・ビュレー(有機にんにく、かぼちゃ)、有機トマトペースト(有機トマト)、有機にんにく濃縮汁、有機野菜汁(有機小松菜・有機エンサイ・有機つむらぎ・有機モロヘイヤ・有機すだち果汁・有機玉ねぎ・有機青じそ)、食塩、有機オリーブオイル、こしょう
◎1年6ヶ月

30090 トマト&ニンニク1/2日分の野菜を使った有機ポタージュ
140g **350円**(¥378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、有機トマトペースト、有機キャベツ、有機ウスターソース、馬鈴薯澱粉、食塩、有機砂糖、有機にんにく・ビュレー、有機オリーブオイル、香辛料
◎2年 **7月** **ア** **国**

497 有機ミートソース
140g **310円**(¥335円)

まろやかな辛みと甘みでコクのある味わい。ピビンパなどの韓国料理のほか、鍋物や炒め物など様々な料理にお使いいただけます。

埼玉・オーサワジャパン スポット
原材料:味噌、麦芽水飴、有機甘酒、唐辛子、りんご酢
◎6ヶ月 **7月** **ア** **国**

503 オーサワのコチュジャン
85g **543円**(¥586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。

ピーマンや肉と一緒に炒めるだけで手軽に美味しい青椒肉絲ができあがります。

原材料:有機醤油、有機砂糖、有機にんにく、有機コンソメ、有機米発酵調味料、食塩、有機しょうが、有機とうもろこし、有機しょうが、有機オリーブオイル、香辛料
◎1年半 **7月** **ア** **国**

511 有機青椒肉絲の素
100g(2~3人前) **260円**(¥281円)

カナダの雪解けの頃に採取される、新鮮なサトウカエデの樹液だけを煮詰めて作る自然の甘味料です。

カナダ・シタデル メープルシロップ 生産者組合 隔週BD
原材料:砂糖樹の樹液(カナダ) ◎1440日
◎5ヶ月

514 ナチュラリー メープルシロップ/アンバー
250g **1,545円**(¥1,669円)

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

東京・食品企画 スポット
原材料:小麦粉(国産)、牛脂、カレー粉、ビーツグラニュー糖、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、ブルーベリー
◎1年 **7月** **ア** **国**

518 キッズ本格 カレールウ
120g **467円**(¥504円)

鶏挽肉の旨味とヨーグルトのコクをいかしたシンプルで食べやすいカレーです。

宮城・秋川牧園 スポット
原材料:鶏肉、炒めたまねぎ、トマトペースト、べにばな油、小麦粉、発酵乳、カレー粉、砂糖、食塩、おろししょうが
◎18ヶ月 **7月** **ア** **国**

鶏キーマカレー

30052 1P 180g **571円**(¥617円)

国産有機野菜でつくったこだわりポタージュです。かぼちゃとにんにくをベースに、甘味料をつかわずに有機野菜の旨みと甘みを引き出しました。

埼玉・オーサワジャパン スポット
原材料:有機かぼちゃ・ビュレー(有機かぼちゃ)、有機にんにく濃縮汁(有機にんにく)、有機馬鈴薯でん粉、食塩
◎1年6ヶ月

30106 城ヶ丘&ニンニク1/2日分の野菜を使った有機ポタージュ
140g **350円**(¥378円)

このまま使える美味しい万能合わせ酢。ツンとせず香りやわらかな仕上がりです。

八方美人酢
498 300ml **715円**(¥772円)

499 たっぴり 徳用900ml
1,442円(¥1,557円)

有機栽培された生姜を熟成乾燥し、微粉末にしたものです。有機生姜以外にも加えていません。香辛料(薬味)として各種お料理などにご利用いただけます。

奈良・無双本舗 スポット
原材料:有機生姜
◎1年

504 有機生姜末アルミパック
45g **736円**(¥795円)

カナダのPro-Cert認定のオーガニックはちみつを日本で瓶詰めしました。短い夏の期間に咲く「アルファルファ」「クローバー」の花から生産した、あっさりとした中にコクがあるはちみつです。

福岡・藤井養蜂場 隔週BD
原材料:はちみつ(カナダ) ◎2年

513 カナダ産オーガニック蜂蜜
180g **830円**(¥896円)

優れた原料、素材を用いて作られた、舌触りなめらかなスプレッドタイプのとてもおいしいピーナッツバターです。和え物にもおすすめです!!

カナダ・プレステージ 隔週BD
原材料:有機メープルシロップ(カナダ)
◎720日

515 有機メープルシロップ/アンバー
132g **891円**(¥962円)

エヌハーベスト製オリジナルブレンドの有機カレー粉と九州産の無農薬玄米を使用した、甘口でお子様でも食べられるフレッ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(九州産)、有機バーム油、メープルシュガー、有機カレー粉、粉末野菜(オニオン、トマト、スイートコーンパウダー、ガーリック、ジンジャー)、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
◎2025年11月5日 **7月** **ア** **国**

519 畑まるごとうけとめす 中辛/カレールウ
100g **650円**(¥702円)

エヌハーベスト製オリジナルブレンドの有機カレー粉と九州産の無農薬玄米を使用した、甘口でお子様でも食べられるフレッ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(九州産)、有機バーム油、メープルシュガー、有機カレー粉、粉末野菜(オニオン、トマト、スイートコーンパウダー、ガーリック、ジンジャー)、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 **7月** **ア** **国**

30007 畑まるごといただきます 甘口/カレールウ
100g **650円**(¥702円)

秋川牧園の鶏肉を使用。じっくりと煮出した鶏がらスープに香野菜を合わせた、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

30113 参鶏湯風スープ
160g **534円**(¥577円)

30120 2P 160g×2 **995円**(¥1,075円)

納豆類

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



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

こだわりの味
協同組合
静岡県静岡市

原材料：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・純味噌・酵母エキス マスタード：マスタード・醸造酢・塩・砂糖・りんご果汁・酵母エキス
8日 **7月** **全** **日**

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

燻煙炭火造りにより、納豆の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（北海道十勝産）・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・純味噌・酵母エキス マスタード：マスタード・醸造酢・塩・砂糖・りんご果汁・酵母エキス
8日 **7月** **全** **日**

206 燻煙炭火造り納豆みちのかップ
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
タレ：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・醸造酢・塩・水飴・唐辛子
8日 **7月** **全** **日**

213 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
北海道十勝産スマル大豆を使用。におい控えめでクセのない美味しさの中に、納豆の上品な自然の旨みを感じる逸品です。

207 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。

208 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。

209 北海道産直納豆/ひきわり(タレなし)
30g×2 **233円** (¥252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 **毎週**

原材料：丸大豆（国産フクユタカ大豆）・納豆菌
タレ：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・醸造酢・塩・水飴・唐辛子
8日 **7月** **全** **日**

215 国産大豆ひきわり納豆
45g×2 **218円** (¥235円)

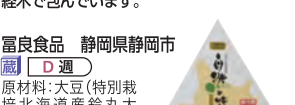
臼で挽き割った無農薬大豆を納豆にしました。小さなお子様や高齢の方にも食べやすく、消化に良いひきわり納豆。料理の素材としても扱いやすいのでおすすめです。



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
タレ：醤油・砂糖・塩・魚醤・かつおエキス・酒・米酢・酵母エキス からし：ブラウンマスタード・塩・醸造酢・砂糖・りんご果汁・酵母エキス
8日 **7月** **全** **日**

210 ひきわり納豆カップ2
30g×2 **279円** (¥301円)

北海道産特別栽培鈴丸大豆を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。天然素材の結実で包んでいます。



富良良食品 静岡県静岡市 **D 週**
原材料：大豆（特別栽培北海道産鈴丸大豆）・納豆菌/タレなし
8日 **7月** **全** **日**

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

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



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

216 丸大豆テンペ
100g **422円** (¥456円)

皮付の黒大豆を丸ごと無塩発酵させたうな粘りや独特なおいはなく、食べやすくなっています。そのままでも、料理の素材としてもおいしくいただけます。



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

217 黒大豆テンペ
100g **562円** (¥607円)

漬物、ふりかけなど「あると助かる」もの

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

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

大ぶりでやわらかくジューシーな梅干しです。手作りの味わい。塩分約18%



219 梅干し
120g **467円** (¥504円)

220 小梅干し
100g **544円** (¥588円)

宮崎県は日本一のらっきょう生産量を誇る大産地です。大粒でカリッとうまい。



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

221 宮崎県産らっきょう甘酢漬
80g **430円** (¥464円)

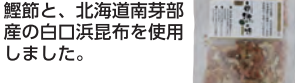
程よい甘さでカレーが進む！マヨネーズとの相性も◎



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

222 福神漬け
120g **432円** (¥467円)

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



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

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

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

ムソー 大阪府 **D 週**
原材料：オキアミ（国内産）・だし（鰹節・真昆布）・有機ごま・砂糖・片口いわし（国内産）・食塩・醤油・乾燥あおさのり・乾燥青のり・発酵調味料・米酢
6ヶ月 **7月** **全** **日**

224 海鮮小魚ふりかけ
35g **430円** (¥464円)

北海道産昆布を天然醸造醤油、鹿児島産の粗糖、沖縄の塩シマモースで炊き上げました。そのまま温かいご飯にのせたり、浅漬け、炊き込みごはん等に使用し万能調味料としても。



ムソー 大阪府 **D 週**
原材料：昆布（北海道産）・醤油・砂糖・食塩
8ヶ月 **7月** **全** **日**

225 塩吹昆布
35g **460円** (¥497円)

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



ムソー 大阪府 **スポット**
原材料：ひじき（国内産）・だし（鰹節・真昆布・椎茸・乾帆立貝柱）・砂糖・有機白ごま・根昆布（北海道産）・醤油・乾燥梅肉・食塩・発酵調味料・赤しそふりかけ・米酢・菜種油（菜種（国産））
6ヶ月 **7月** **全** **日**

226 梅しそひじきふりかけ
35g **430円** (¥464円)

なめ茸開発元祖が造る本格派。菌ごたえがよく、シャキッとした食感を楽しめます。自然のおいしさです。



小林農園 長野県 **隔週BD**
原材料：えのき茸（長野）・本醸造醤油・麦芽芽飴・本みりん・海苔の精・昆布エキス・酵母エキス・玄米酢
1年 **7月** **全** **日**

227 元祖の本造りなめ茸
200g **400円** (¥432円)

ねぎの食感とピリ辛味噌が合う！野菜炒めの味付けにもおすすめ。



こだわりの味協同組合
静岡県静岡市 **D 週**
原材料：味噌（国産）・砂糖・ねぎ・米発酵調味料・醸造酢・赤唐辛子塩蔵・寒天
540日 **7月** **全** **日**

228 国産ねぎみそ
140g **707円** (¥764円)

国産にんにくを使用。ご飯に乗せるのはもちろん、焼きおにぎりにして香ばしさを楽しむのもアリ！



こだわりの味協同組合
静岡県静岡市 **D 週**
原材料：味噌（国産）・砂糖・にんにく・米発酵調味料・鰹節・清酒・赤唐辛子塩蔵・寒天
365日 **7月** **全** **日**

229 国産にんにくみそ
150g **667円** (¥720円)

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



丸川 静岡県 **隔週BD**
原材料：金時豆（北海道産）・砂糖（鹿児島県産）・塩
120日 **7月** **全** **日**

230 金時豆(煮豆)
150g **407円** (¥440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、稲荷ずしの具としても重宝します。



丸川 静岡県 **隔週BD**
原材料：ひじき（国産）・大豆（国産）・蒟蒻・人参・砂糖・醤油・油揚げ・鰹節・ノ貝殻焼成カルシウム（蒟蒻用凝固剤）・豆腐用凝固剤（塩化マグネシウム）
120日 **7月** **全** **日**

231 ひじき豆
150g **416円** (¥449円)

北海道産昆布と国産のいり胡麻、国産醤油、北海道産砂糖だけで作りしました。香ばしくて甘じょっぱい風味が特徴です。お米との相性抜群！



マルハチ食品 静岡県 **D 週**
原材料：昆布（北海道産）・醤油（国内産）丸大豆・国産小麦・ヒトグラニュー糖・ごま（国産）
30日 **7月** **全** **日**

232 国産ごま昆布の佃煮
60g **470円** (¥508円)

青森県産天然真昆布・北海道・青森県産天然がごめ昆布をお使用した香り高く粘りがあるところ昆布です。おにぎりやお味噌汁などに。



東京・オーサワジャパン **スポット**
原材料：真昆布（青森県）・かごめ昆布（北海道・青森県）
4ヶ月

247 とろろ昆布
40g **543円** (¥586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。



愛知県産小麦と、伊豆大島の自然海塩「海の精」を原料に、木の樽で天然醸造している生の白醤油です。



日東醸造 愛知県碧南市 **D 週**
原材料：小麦（愛知）・食塩・焼酎
6ヶ月 **7月** **全** **日**

236 足助仕込三河しろたまり
300ml **721円** (¥779円)

酢屋茂 長野県立科町 **毎週** 6ヶ月 **7月** **全** **日**
杉樽で熟成。ほんのり甘い麴風味。粒なし。味噌和えにもどうぞ。

237 信州米みそ 650g **775円** (¥837円)
玄米麴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
238 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
239 合わせみそ 650g **775円** (¥837円)

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



まるや 愛知県岡崎市 **隔週BD**
原材料：大豆（三河）・食塩
18ヶ月 **7月** **全** **日**

240 三河産大豆の八丁味噌
300g **567円** (¥612円)

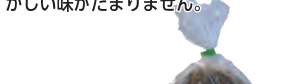
全国で唯一、長崎のみで栽培している裸麦「御島はだか」と筑後・佐賀平野から収穫した「大豆」「むらゆたか」国産大豆・九州産塩で醸した麦みそ。甘みと旨み・香りを生かして、ドレッシングなど調理に。



チョーコー醤油 長崎県長崎市 **隔週BD**
原材料：はだか麦（国産）・大豆（国産）・塩
6ヶ月 **7月** **全** **日**

241 麦みそ・輝麦
500g **762円** (¥823円)

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



東白川生産組合（岐阜県加茂郡） **スポット**
原材料：大豆（岐阜県東白川村産）・食塩・丸麦（国産）・麴菌（国産）
1年 **7月** **全** **日**

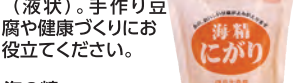
242 東白川のお味噌
1kg **1,000円** (¥1,080円)

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



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

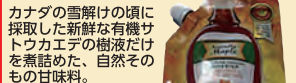
伝統海塩「海の精」をつくる過程で生まれる天然にがり（液状）。手作り豆腐や健康づくりにお役立てください。



海の精 東京都大島町 **D 週**
原材料：海水（伊豆大島産）

244 海精にがり
200ml **400円** (¥432円)

メーブルシロップ生産者組合 カナダ・シタデル **スポット**
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。
2025.11.3

245 ナチュラリー有機メーブルシロップ/アンバー
165g **726円** (¥784円)

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



246 ナチュラリーメーブルシロップ/アンバー
330g **1,332円** (¥1,439円)

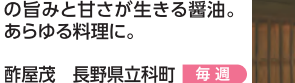
現代人に不足しがちなオメガ3 脂肪酸（α-リノレン酸）を豊富に含んだえごま油を持ち運びに便利なお袋入りになりました。酸化防止剤は不使用です。



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）
1年

248 毎日えごまオイル
3g×30 **1,615円** (¥1,744円)

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



酢屋茂 長野県立科町 **毎週**
原材料：大豆（国産）、小麦（国産）、天日塩
1年 **7月** **全** **日**

234 小
720ml **697円** (¥753円)

本格天然醸造醤油



235 大
1.8L **1,408円** (¥1,521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

そのまま唐揚げや天ぷら、南蛮漬けなどに。煮付もオススメ。手開きして刺身で食べても美味しい!



三重・芦浜産直出荷組合 凍 D 週
原材料: きびなご (三重県熊野灘) 30日

523 きびなご
150g **404円**(¥436円)

小ぶりの新鮮なイワシを丁寧に開きました。フライや天ぷらに最適です。



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

527 いわしフライ用
3~4枚 **440円**(¥475円)

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



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

533 金目鯛開き
2枚 **721円**(¥779円)

芦浜産直出荷組合

三重県度会郡大紀町

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



小さく食べやすいアジです。そのまま唐揚げや南蛮漬けに。中火でゆっくり揚げてください。



三重・芦浜産直出荷組合 凍 D 週
原材料: あじ (三重県熊野灘) 30日

524 豆あじ
200g **433円**(¥468円)

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



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

528 いわしミンチ
250g **518円**(¥559円)

骨の少ない魚なので、お子様から大人まで美味しく召し上がっていただけます。



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

534 かわはぎ味噌干し
2~4枚 **713円**(¥770円)

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



三重・芦浜産直出荷組合 凍 D 週

原材料: しらす (三重県熊野)、天日干し岩塩 30日

521 釜揚げちりめん

50g **443円**(¥478円) (¥503円)

新鮮なのでそのまま酢でメてしめさばもお造りになります。



三重・芦浜産直出荷組合 凍 D 週
原材料: サバ (三重県熊野灘) 30日

525 芦浜の塩サバ
半身×2 **609円**(¥658円)

栄養価の高いわしの美味しいみりん干し。



三重・芦浜産直出荷組合 凍 D 週
原材料: いわし (三重県熊野灘)・国産丸大豆醤油・粗糖・三河味噌・ごま 15日 **アレルギー** **麦** **豆**

529 いわし味噌干し
3~5枚 **504円**(¥544円)

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



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

535 あじ味噌干し
4~7枚 **591円**(¥638円)

さば本来のおいしさを生かすため、国産丸大豆醤油、粗糖、三河みりんの調味液に漬けて天日干しにしました。



三重・芦浜産直出荷組合 凍 D 週
原材料: さば (三重県熊野灘)・国産丸大豆醤油・粗糖・三河味噌・ごま **アレルギー** **麦** **豆** 15日

526 さば味噌干し
2枚 **529円**(¥571円)

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



三重・芦浜産直出荷組合 凍 D 週
原材料: 真イカ (三重) 1か月 **アレルギー** **麦** **豆**

530 カットイカ (真イカ)
100g **559円**(¥604円)

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



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

536 ぶり一夜干し
2~3枚 **770円**(¥832円)



熊野灘産の新鮮なあじを手開きし岩塩で薄塩をして天日干ししました。



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

522 あじ開き
2~3枚 **500円**(¥540円) (527円→¥569円) **Sale!**

良質な北海道産のさんまを鮮度よくお届けします。



三重・芦浜産直出荷組合 凍 D 週
原材料: さんま (北海道) 30日

531 芦浜の生さんま
3尾 **850円**(¥918円)

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



三重・芦浜産直出荷組合 凍 D 週
原材料: ひじき (三重県熊野) 15日

537 釜炊きひじき
120g **474円**(¥512円)

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



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

541 梅シソ風味のあじフライ
120g **612円**(¥661円)

土佐佐賀産直出荷組合

高知県黒潮町

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合 凍 隔週BD

原材料: 鰹 (太平洋・土佐沖) 90日

542 土佐沖一本釣り・薫焼き鰹たたき たれなし130g
981円(¥1,059円)

原材料: 鰹 (太平洋・土佐沖) 90日

543 土佐沖一本釣り・薫焼き鰹たたき たれなし200g
1,343円(¥1,450円) (1,429円→¥1,543円)

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

土佐沖で取れた天然ぶりを鮮魚から加工し、薫焼きにしました。薫の強い火力で瞬時に焼き上げることのできるプリの旨みとじこめ、香ばしい薫の風味が生きています。袋のまま流水で解凍してから召し上がれます。



高知・土佐佐賀産直出荷組合 凍 隔週BD
原材料: プリ (高知県) 90日

539 土佐薫焼き 天然ぶりタタキ
120g **868円**(¥937円) (914円→¥987円)

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



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

544 アジガーリックフライ
150g **718円**(¥775円)

土佐沖で捕れたゴマサバを三枚おろしにしました。煮付けや竜田揚げにどうぞ。



高知・土佐佐賀産直出荷組合 凍 隔週BD
原材料: さば (高知) 90日

548 土佐の生さばフィーレ
約200g **682円**(¥737円)

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合 凍 隔週BD
原材料: ぶり (高知) 90日

545 もったいない 天然ぶりかま
250g **560円**(¥605円)

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



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

549 土佐のかつお丼
80g **607円**(¥656円)

180度に熱した油で揚げてください。フライパンに少量の油でOKです。



高知・土佐佐賀産直出荷組合 凍 隔週BD
原材料: サバ (高知県)・パン粉・小麦粉・食塩・コショウ 90日 **アレルギー** **麦**

546 フライパンでサバフライ
150g **525円**(¥567円)

冷蔵庫で4~5時間解凍後、お好みの野菜と合わせてください。2~3人前の量になります。お急ぎの場合は、流水で解凍してください。



高知・土佐佐賀産直出荷組合 凍 隔週BD
原材料: めひかり (高知県)・馬鈴薯澱粉・米酢・酒・醤油・砂糖・みりん・菜種油 90日 **アレルギー** **麦** **豆**

550 めひかり南蛮漬け
130g **602円**(¥650円)

お弁当にぴったりのサイズで冷めても美味しいです。



高知・土佐佐賀産直出荷組合 凍 隔週BD
原材料: サバ・馬鈴薯澱粉・醤油・みりん・酒 90日 **アレルギー** **麦** **豆**

547 さば竜田揚げ
120g **602円**(¥650円)

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合 凍 隔週BD
原材料: アジ・澱粉 (馬鈴薯)・酢・酒・醤油・砂糖・みりん・菜種油 90日 **アレルギー** **麦** **豆** **調理済**

551 豆アジ南蛮漬け
130g **602円**(¥650円)

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

※エビやカニが混ざる漁法で捕獲しています。長期保存は冷凍できます。

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

翌々週配達
福岡・パンタレ
隔週BD
原材料:カタクチイワシ、食塩
3ヶ月
554 特選いりこ
100g **592円**(¥639円)

翌々週配達
福岡・パンタレ
隔週BD
原材料:カタクチイワシ、食塩
3ヶ月
555 いりこ
100g **558円**(¥603円)

翌々週配達
福岡・パンタレ
隔週BD
原材料:わかめ、食塩
6ヶ月
556 生わかめ玄海育ち(塩蔵)
200g **575円**(¥621円)

翌々週配達
福岡・パンタレ
隔週BD
原材料:もずく、自然塩
6ヶ月
557 天然もずく
200g **467円**(¥504円)

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

翌々週配達
福岡・パンタレ
隔週BD
原材料:かつおのふし(枕崎)
6ヶ月
558 枕崎のだしかつお
80g **725円**(¥783円)

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

翌々週配達
福岡・パンタレ
隔週BD
原材料:かつおのふし(枕崎)
3ヶ月
559 花かつお
60g **608円**(¥657円)

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

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

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

ヤマサ 宮城県塩電市 毎週
原材料:さんま(国内産)・醤油(小麦・大豆を含む)・砂糖・酒・つゆ・生姜(国内産)・みりん
90日 **711円**(¥740円)
565 三陸産さんま佃煮
70g **316円**(¥341円)

脂ののったサバを海水に漬けてみえる「うしお造り」が大人気の「ヤマサ」の漬け魚。冷凍魚とは思えないふくらしてて実に美味な仕上がります。

ヤマサ 宮城県塩電市 隔週
原材料:サバ(ノルウエー産)・深層海塩(インドネシア産) 90日
ヤマサの甘塩サバ
563 1P 毎週
60g×2 **583円**(¥630円)
564 3P D週
60g×2×3 **1,615円**(¥1,744円)

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

ヤマサ 宮城県塩電市 毎週
原材料:真さば(宮城県産)・みそ(大豆を含む)・酒・砂糖・生姜(国内産)・みりん
90日 **711円**(¥740円)
566 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。

ヤマサ 宮城県塩電市 毎週
原材料:銀鱈(アメリカ産)・つゆ・砂糖・醤油(小麦・大豆を含む)・みりん・酒・生姜(国内産)・片栗粉・米酢
90日 **711円**(¥740円)
567 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。)

ヤマサ 宮城県塩電市 隔週
原材料:白米(宮城県産)・玄米(国内産)・黒豆(北海道産)・黒米(宮城県産)
90日 **711円**(¥740円)
黒豆と玄米の炊き込みご飯
568 1P 毎週
80g **292円**(¥315円)
569 3P D週
80g×3 **832円**(¥899円)

いちうろこ(南伊豆水産)
静岡県静岡市
スケトウダラすり身は無添加で、リン酸塩は不使用。鶏卵は冷凍液卵ではなく、生のものを1個1個使用し、「だし」も化学調味料ではなく鰹節のだし。油はNON-GMOの菜種油。昔ながらの攪拌・すり上げは石臼で行い、温度が上がりすぎて風味を損ねない昔ながらの製法です。

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

タカハシ食品 東京都 D週
原材料:たこ(北海道)・ビートグラニュー糖・醤油・昆布だし・塩・本みりん
90日 **711円**(¥740円)
570 たこやわらか煮
70g **867円**(¥936円)

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

東京都 タカハシ食品 D週
原材料:真昆布(北海道)
360日
571 サラダ昆布
2枚 **467円**(¥504円)

高知県産の天然青のりをブレンド。色合いよく風味豊かな青のりです。焼きそばやお好み焼き、たぶらの衣などに。

高知県四万十市・加用物産 D週
原材料:青のり(国内産)
6ヶ月
572 青のり粉
6g **380円**(¥410円)

岡山県・アマノ
D週
原材料:エビ(国産・アキアミ)
90日
573 小えび
12g **231円**(¥249円)

いちうろこ(南伊豆水産)
静岡県静岡市清水区
原材料:タラ全糖すり身・馬鈴薯でんぶ(北海道)・塩・味の母・粗糖・かつおだし・水 7日
小竹輪
575 1P 毎週
30g×5 **482円**(¥521円)
576 2P スポット
30g×5×2 **912円**(¥985円)

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

いちうろこ 静岡県静岡市清水区 スポット
原材料:タラ全糖すり身・馬鈴薯でんぶ(北海道)・塩・味の母・粗糖・かつおだし・水 7日
小竹輪
575 1P 毎週
30g×5 **482円**(¥521円)
576 2P スポット
30g×5×2 **912円**(¥985円)

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

いちうろこ 静岡県静岡市清水区 スポット
原材料:すけとうだらすり身(アラスカ・北海道)・味の母・かつおだし・馬鈴薯でんぶ(北海道)・粗糖・塩・菜種油
10日
577 小判揚げ
5枚(150g) **446円**(¥482円)

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

いちうろこ 静岡県静岡市清水区 スポット
原材料:魚肉(スケトウダラ)・馬鈴薯でんぶ(北海道)・粗糖・卵白・味の母・塩・鰹だし 14日 **711円**(¥740円)
578 うろこちゃん(白かまぼこ)
150g **582円**(¥629円)

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

いちうろこ 静岡県静岡市清水区 スポット
原材料:魚肉(スケトウダラ)・馬鈴薯でんぶ(北海道)・粗糖・卵白・味の母・塩・鰹だし・紅花色素 14日 **711円**(¥740円)
579 うろこちゃん(紅かまぼこ)
150g **582円**(¥629円)

イカを小さく刻んですり身に混ぜました。

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

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

いちうろこ 静岡県静岡市清水区 スポット
原材料:【共通原材料】スケトウダラすり身・馬鈴薯澱粉・粗糖・塩・発酵調味料・鰹だし・水【小判揚げ】菜種油【いわしだんご】いわし・ぐち・ねぎ【ごぼう巻き】ごぼう・菜種油 14日
夏のおでん種セット
593 1P
4種14品 **900円**(¥972円)
594 2P
4種14品×2 **1,710円**(¥1,847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 スポット
原材料:魚肉(いわし・たらこ・ぐち)・馬鈴薯でんぶ(北海道産)・粗糖・塩・味の母・鰹だし 14日
581 いわしはんぺん
5枚(150g) **542円**(¥585円)

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

いちうろこ 静岡県静岡市清水区 スポット
原材料:魚肉(すけとうだら)・タコ(ベトナム)・馬鈴薯でんぶ(北海道産)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油 10日
582 たこボール
8個 **428円**(¥462円)

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

いちうろこ 静岡県静岡市清水区 スポット
原材料:すけとうだら全糖すり身・イカ・ピーマン・玉ねぎ・卵焼(いちうろこ)・ニンジン・馬鈴薯でんぶ(北海道産)・菜種油・粗糖・塩・味の母・鰹だし 10日 **711円**(¥740円)
583 味なひとくち揚げ
150g **578円**(¥624円)

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

いちうろこ 静岡県静岡市清水区 スポット
原材料:すけとうだらすり身(アラスカ・北海道産)・馬鈴薯でんぶ(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
584 ごぼうつまみ
100g **462円**(¥499円)

しっとり美味しいうずらの卵をすり身で包んだ、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 スポット
原材料:すけとうだら全糖すり身・うずら卵・馬鈴薯でんぶ(北海道産)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油 10日 **711円**(¥740円)
585 うずら卵天
4個 **477円**(¥515円)

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

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

青のりの風味がとて強く小判揚げの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 スポット
原材料:すけとうだらすり身・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・青のり(静岡・愛知県産)・発酵調味料・鰹だし・菜種油 10日
587 青のり小判
3枚 **386円**(¥417円)

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

いちろうこ
静岡県静岡市清水区

スポット
原材料: まぐろすり身・すけそうだらすり身・玉ねぎ (国産)・コーン (国産)・馬鈴薯澱粉 (北海道)・粗糖・食塩・発酵調味料・経だし・菜種油 10日

588 まぐろもろこし
100g **477円**(¥515円)

由比と言えば桜えびです。近年桜えびは不漁が続いており昔のように手軽に食べられる商品ではなくなりましたが…桜えびはやっぱりうまい！

いちろうこ
静岡県静岡市清水区

スポット
原材料: すけそうたらすり身(主に北海道)・ぐち・馬鈴薯澱粉(北海道)・粗糖・桜えび・塩(天日粉砕塩)・味の母・かつおだし・菜種油 14日 **アレルギー** 国

589 桜えび釜揚げ
3枚 715円⇒**679円**(¥733円) **Sale!**



まろやかで苦味は控えめ。有機栽培なので安心です。



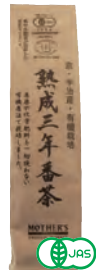
京都・ほった園 **隔週BD**
原材料: 緑茶 (国産／有機栽培) 6ヶ月

596 有機抹茶
30g **1,127円**(¥1,217円)

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

京都・ほった園 **毎週**
原材料: 茶 (国産／有機栽培) 1年

597 有機栽培熟成三年番茶
150g **415円**(¥448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

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

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

601 天の紅茶 リーフ
40g **500円**(¥540円)

使いやすい天の紅茶のティーバッグ。

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

602 天の紅茶TB
2g×16 **500円**(¥540円)

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

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

603 生姜紅茶TB
2.5g×10 **650円**(¥702円)

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

沖縄・海邦商事 **国産**
D 週
原材料: 黒糖、ココアパウダー、サンゴカルシウム 1年

607 黒糖ココア
150g **721円**(¥779円)

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

愛知・マルサン **毎週**
原材料: 大豆 (国産) 120日 **アレルギー** 国

608 国産大豆の無調整豆乳
1000ml **388円**(¥419円)

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

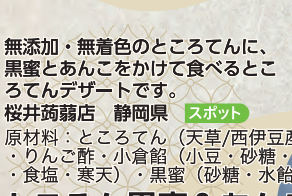
徳島・光食品 **隔週BD**
原材料: 果実(有機ぶどう、有機レモン)、炭酸 1年6ヶ月

ぶどうサイダー+レモン
613 3本 250ml×3 **450円**(¥486円)
614 ケース 30本入 250ml×30 4,500円⇒**4,350円**(¥4,698円)

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

桜井蒔蒔店 静岡県 **スポット**
原材料: ところん(天草/西伊豆産)・りんご酢・小倉餡(小豆・砂糖・水飴)・食塩・寒天)・黒蜜(砂糖・水飴) 90日

とろろん黒蜜&きなこ
621 1P 120g **325円**(¥351円)
622 3P 120g×3 975円⇒**945円**(¥1,021円)



りんごそのものの風味が楽しみたいだけりんご果汁100%のストレートりんごジュースです。季節によってりんごの品種が変わります。

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

609 津軽のかおり(びん)
1L **862円**(¥931円)

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

東京・オーサワジャパン **隔週BD**
原材料: 有機玄米麴・玄米 6ヶ月

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

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

静岡・こだわりの味協同組合 **スポット**
原材料: さつまいも(国産)・バター(国産)・ビートグラニュー糖(北海道産)・澱粉(北海道産) 6日 **アレルギー** 乳

623 いもようかん
1個 **242円**(¥261円)

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

福島・丸成商事 **D 週**
原材料: 有機栗(中国河北省) 9ヶ月

627 有機楽笑栗
125g **420円**(¥454円)

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



いちろうこ
静岡県静岡市清水区

590 白はんぺん
3枚 **671円**(¥725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(国産／有機栽培) 180日

598 松印煎茶
100g **1,000円**(¥1,080円)

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

福岡・POPCOFFEES **毎週**
原材料: 東ティモール・ブラジル・グアテマラ・ペルー産のオーガニックコーヒー豆 6ヶ月

OGこだわりブレンド
604 中挽 **605 豆**
各150g 1,050円⇒**964円**(¥1,041円)

徳島・光食品 **D 週**
原材料: 有機トマト(北海道) 2年

610 国産有機トマトジュース
160g×2 **350円**(¥378円)

口に含むとやわらかです。一つとからだに馴染むよう。万全の衛生管理のもと、「除菌」「非加熱」でボトルに詰めました。常温で長期保存が可能ですため、「もしもの時用」に常備をおすすめします。

岐阜・奥長良川名水 **隔週BD**
原材料: 水(岐阜) 5年6ヶ月

5年保存水
616 2L×6本 **1,920円**(¥2,074円)
617 500ml×24 **4,320円**(¥4,666円) **24本入**

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

福岡・那珂川キッチン **スポット**
原材料: 白玉粉、餡、小麦澱粉、きび砂糖、菜種油、ごま 180日 **アレルギー** 麦

624 ごまだんご
3個100g **724円**(¥782円)

北海道産じゃがいも使用。あおさの香りとほのかな塩味の、サクッとしたソフトせんべい風お菓子です。

岩手・穀の蔵 **D 週**
原材料: 馬鈴薯澱粉・マッシュポテト(北海道)、あおさ、食塩(伯方の塩) 6ヶ月

628 じゃがいもぼん
2枚×6 **290円**(¥313円)

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



いちろうこ
静岡県静岡市清水区

591 ごぼう巻き
100g **474円**(¥512円)

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

京都・ほった園 **毎週**
原材料: 緑茶・抹茶(国産／有機栽培) 180日

599 抹茶入りくき茶
100g **600円**(¥648円)

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

いちろうこ
静岡県静岡市清水区

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

592 いわし団子
8個 **410円**(¥443円)

国産有機大麦100%使用。香ばしく甘みがあり、すっきりとした味わい。漂白をしていないティーバッグ使用。煮出し・お湯出し・水出し両用。

東京・オーサワジャパン **隔週BD**
原材料: 有機大麦(国産) 2年

600 オーサワの有機麦茶
7g×24包 **532円**(¥575円)

W ローストにより、酸味の少ないマイルドな味わいを作り出しています。

愛知県長久手市・オキノ **D 週**
原材料: 有機コーヒー豆 360日

606 有機ドリップオン
8g×8 **1,209円**(¥1,306円)

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

徳島・光食品 **D 週**
原材料: 有機砂糖、有機りんご果汁、有機しょうが、有機レモン果汁、有機すだち果汁、炭酸 1年半

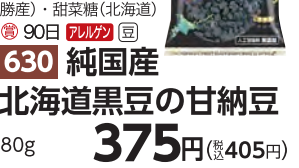
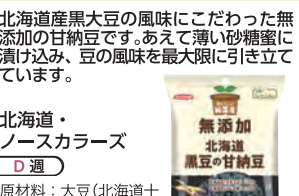
OGジンジャーエール
611 3本 250ml×3 **450円**(¥486円)
612 ケース 30本入 250ml×30 4,500円⇒**4,350円**(¥4,698円)

豆腐やさんが作る豆乳プリン

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

北海道・ノースカラース **D 週**
原材料: 大豆(北海道十勝産)・甜菜糖(北海道) 90日 **アレルギー** 豆

630 純国産
北海道黒豆の甘納豆 80g **375円**(¥405円)



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

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

631 道長の地粉かれんとう
80g **345円** (¥373円)



高知県の天日塩を使ったかたいかりんとう、海の味がします。

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

632 道長の粒塩がりんとう
80g **345円** (¥373円)



魚のうま味が詰まったチップスです。島根・別所蒲鉾店

塩味ベースの優しい味！



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

636 プレーン

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

637 あおさ

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

638 国産えび

お魚チップス 各40g **265円** (¥286円)

たまり醤油を使用し、あまから味に仕上げた昔ながらのぽん菓子です。



静岡県・こだわりの味協同組合

原材料：うるち米（岐阜）、麦芽糖、てんさい糖、たまり醤油、圧搾菜種油

639 特別栽培のたまりポン菓子

90g **495円** (¥535円)

濃厚で純粋な美味しさ

初夏～夏の定番人気おやつ、無添加ネージュのアイスクャンディー

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

ノンホモバスターライズ牛乳と、濃縮乳（よつ葉乳業）のアイスクャンディーです。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

646 ミルク

北海道産小豆と種子島甘藷分蜜糖で作った粒あんと、有機栽培の粉末緑茶を使用したアイスクャンディーです。

原材料：粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶

649 宇治金時

647 小豆

貴重な野生のブルーベリーでソースを作り、アイスにしました。ベリーの粒も入ったさっぱり味。

原材料：ビート糖（北海道）、ブルーベリー（農業不使用）、国産レモン果汁

650 ブルーベリー

648 みかん

アルカリ処理をしていないココアパウダーを使用した、甘さ控えめのチョコミルク味のアイスクャンディーです。

原材料：濃縮乳・牛乳、ビート糖、ココアパウダー

651 チョコ

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

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町

原材料：りんご（長野県松川町）

643 かめばかむほどりんご

30g **465円** (¥502円)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



北海道産小豆で作った無添加粒あん入りで、粒の食感と自然な小豆の味わいが楽しめます。

原材料：粒あん（北海道産小豆、種子島甘藷分蜜糖、赤穂の天塩）、砂糖（種子島産甘蔗分蜜糖）、赤穂の天塩

647 小豆

貴重な野生のブルーベリーでソースを作り、アイスにしました。ベリーの粒も入ったさっぱり味。

原材料：ビート糖（北海道）、ブルーベリー（農業不使用）、国産レモン果汁

650 ブルーベリー

648 みかん

アルカリ処理をしていないココアパウダーを使用した、甘さ控えめのチョコミルク味のアイスクャンディーです。

原材料：濃縮乳・牛乳、ビート糖、ココアパウダー

651 チョコ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

楽しく食べられるかぼちゃ・ほうれん草・ミルクの3色ぼーろ。水あめ以外は全て北海道原料使用。

北海道・ノースカラース

原材料：馬鈴薯澱粉・甜菜糖・水あめ・卵・脱脂粉乳・全粉乳・かぼちゃ粉末・ほうれん草粉末

633 純国産北海道ぼーろ

100g **210円** (¥226円)

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

カシューナッツをベースにして、有機コーヒーを加えました。

カシューナッツ

原材料：カシューナッツパウダー・甜菜糖・鶏卵・豆乳/膨張剤（重曹）

640 カシューナッツコロ

70g

641 有機コーヒーのカシューナッツコロ

65g

東京・村菓生堂

大阪・むそう商事

大阪・むそう商事

大阪・むそう商事

大阪・むそう商事

大阪・むそう商事

大阪・むそう商事

大阪・むそう商事

大阪・むそう商事

大阪・むそう商事

大阪・むそう商事

大阪・むそう商事

大阪・むそう商事

大阪・むそう商事

大阪・むそう商事

大阪・むそう商事

大阪・むそう商事

大阪・むそう商事

大阪・むそう商事

大阪・むそう商事

大阪・むそう商事

大阪・むそう商事

大阪・むそう商事

大阪・むそう商事

大阪・むそう商事

大阪・むそう商事

大阪・むそう商事

大阪・むそう商事

大阪・むそう商事

大阪・むそう商事

大阪・むそう商事

大阪・むそう商事

大阪・むそう商事

大阪・むそう商事

大阪・むそう商事

大阪・むそう商事

大阪・むそう商事

大阪・むそう商事

大阪・むそう商事

大阪・むそう商事

大阪・むそう商事

大阪・むそう商事

大阪・むそう商事

大阪・むそう商事

大阪・むそう商事

大阪・むそう商事

大阪・むそう商事

大阪・むそう商事

大阪・むそう商事

大阪・むそう商事



アーモンドと胡麻がたっぷりレーズンとアガベの優しい甘みのバーです。

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

634 アーモンド

大阪・むそう

OGフルーツ&ナッツバー

各40g **300円** (¥324円)



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

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

635 ザクロ

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

静岡・こだわりの味協同組合

原材料：黒砂糖、小麦グルテン、小麦粉、ビートグラニュー糖（以上全て国産）

642 国産小麦の麺菓子

5本 **411円** (¥444円)

香ばしさとバターのコクがふんわり広がるサクッと軽い甘さ控えめビスケット

大阪・むそう商事

原材料：そば粉・小麦粉・砂糖・バター・全卵粉末・食塩・脱脂粉乳・膨張剤

645 バタービスケット・そば粉

5枚×3袋 **500円** (¥540円)

手に取りやすく、やさしい使い心地のリンズです。

神奈川・太陽油脂

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

654 ナチュロンリンズ・詰替

500ml **780円** (¥858円)

ヒマワリ油を使用した髪にやさしい植物性石けんシャンプーです。

神奈川・太陽油脂

成分：カリ石ケン素地、グリセリン、トコフェロール香料、クエン酸

653 ナチュロンシャンプー・詰替

500ml **780円** (¥858円)

ヒマワリ油を使用した髪にやさしい植物性石けんのハンドソープです。

神奈川・太陽油脂

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

659 ナチュロンハンドソープ

260ml **520円** (¥572円)

環境と人に優しい生活雑貨を取り扱います。

合成の界面活性剤は取り扱いません。敏感肌への影響が少なく、自然界に流れ出たときに、分解されやすい、石鹸を中心とした洗浄成分です。

神奈川・太陽油脂

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

658 パックス

パックスこどもジェルはみがき

50g **340円** (¥374円)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

信州産特別栽培のりんごを食べやすくスティック

フルーツバスケット

日本の有機農業を「加工」で応援!

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

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

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

原材料:【共通原材料】砂糖・はちみつ・レモン果汁/りんご:りんご(国産)/ぶどう:有機ぶどう(アメリカ)/れもん:有機れもん(イタリア)
◎ 120日

10016 お徳用フルーツシャーベット
70ml×8 **789円**(¥852円)



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

静岡・フルーツバスケット

スポット

原材料:砂糖(さとうきび(鹿児島県産))・有機レモン果汁・生生姜
◎ 365日

10026 ジンジャーレモネードシロップ
180ml **639円**(¥690円)



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

原材料:りんご果汁・ビートグラニュー糖・寒天・レモン果汁・こんにゃく粉

10028 3P・リンゴ
130g×3 **498円**(¥538円)



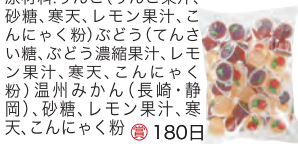
りんご23個&ぶどう22個入りのお徳用ミックス。寒天とこんにゃく粉を使い、ふるふるの食感に仕上げました。

静岡・フルーツバスケット

スポット

原材料:りんご(りんご果汁、砂糖、寒天、レモン果汁、こんにゃく粉)ぶどう(てんさい糖、ぶどう濃縮果汁、レモン果汁、寒天、こんにゃく粉)温州みかん(長崎・静岡)、砂糖、レモン果汁、寒天、こんにゃく粉
◎ 180日

10027 2種/お徳用ミニカップゼリー
22g×45
りんご23、ぶどう22 **1,182円**(¥1,277円)



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

原材料:砂糖・ぶどう濃縮果汁・レモン果汁・寒天・こんにゃく粉

10029 3P・葡萄
130g×3 **513円**(¥554円)



静岡・フルーツバスケット スポット ◎ 1年 飲むこんにゃくゼリー

漬物本舗 道長

愛知県豊川市

季節の野菜を使った無添加のお漬け物を作っています。

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



道長:石川 久幸さん

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

愛知・漬物本舗 道長

スポット

原材料:大根(国産)・粗糖・米酢・三河みりん・塩・レモン(愛知県産)
◎ 30日

10042 レモン大根
150g **402円**(¥434円)



渥美半島に伝わる昔ながらのたくあん漬け、昔ながらの塩梅だ、独特の深い香りと味わい。延々と続く大根のはざ掛け…そんな情景が思い浮かぶか、風土が育んだ傑作!

愛知・漬物本舗 道長

スポット

原材料:大根、米ぬか、原塩、なすの葉、柿の皮
◎ 90日

10046 古式一丁漬
100g **385円**(¥416円)



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

愛知・漬物本舗 道長

スポット

原材料:摘果メロン(アールスメロン)・酒粕・粗糖・塩
◎ 180日

10043 メロン奈良漬
100g **490円**(¥529円)



原料の米こうじから道長お手製。減農薬で育てた地元の美味しいお米「音羽米」と、高知県の天日塩だけで作りました。さらっとしていて塩分控えめ、使いやすい仕上がり。

愛知・漬物本舗 道長

スポット

原材料:米麹(道長)・塩(高知県産)
◎ 50日

10047 道長の塩こうじ
120g **462円**(¥499円)



日向夏を使ったマーマレード。爽やかな酸味で、苦みが無いので甘夏や夏みかんで作られたマーマレードが苦手な方にも楽しんでいただけます。ヨーグルトとの相性も抜群。

静岡・フルーツバスケット

スポット

原材料:ニューサマーオレンジ(国産)・砂糖・寒天
◎ 1年

10015 ニューサマーオレンジマーマレード
140g **605円**(¥653円)



極力農薬に頼らずに育てた完熟桃(白桃)を漬沢に使用したジャムです。まるで生の桃のような果肉感と芳醇な香りがお口いっぱいに広がる逸品です。パンに塗ってももちろん美味しく召し上がっていただけますが、たっぷり詰まった桃の果肉、上品な甘さがヨーグルトの酸味と非常に良く合います。

静岡・フルーツバスケット

スポット

原材料:もも(山梨県産)、砂糖、りんご果汁、レモン果汁、寒天
◎ 1年

10017 桃ジャム
140g **688円**(¥743円)



静岡・フルーツバスケット

原材料:りんご(青森)、人参汁(北海道)、レモン果汁(広島)
◎ 365日

アップル&キャロット
10030 1本

195g **184円**(¥199円)

10031 ケース 30本入
195g×30 **5,300円**(¥5,724円)



フェアトレードの有機コーヒー生豆100%使用のすっきりとした本格的な味わいをご家庭で簡単に、そしてエコに、お楽しみください。

静岡・フルーツバスケット

スポット ◎ 9ヶ月

原材料:有機コーヒー生豆(メキシコ、エクアドル)

10032 1本
195g **171円**(¥185円)



新鮮なアロエベラを加工し、シロップ漬けにしました。一袋を500gのプレーンヨーグルトに混ぜ込むだけで、おいしくヘルシーなアロエヨーグルトができます。

愛知・漬物本舗道長

スポット

原材料:アロエベラ、ビートグラニュー糖
◎ 15日

10039 ヨーグルトのともだち
150g **422円**(¥456円)



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

愛知・漬物本舗 道長

スポット

原材料:大根(国産)・粗糖・米酢・三河みりん・リンゴジュース(長野県産)・塩(ベトナム産)
◎ 30日

10044 あとひきだいち
150g **402円**(¥434円)



おなじみ、あとひきだいちやんに有機カレースパイスを加え、スパイシーな風味に仕上げました。

愛知・漬物本舗 道長

スポット

原材料:大根(国産)・粗糖・米酢・三河みりん・りんごジュース・塩・カレー粉
◎ 30日

10045 スパイスだいち
150g **442円**(¥477円)



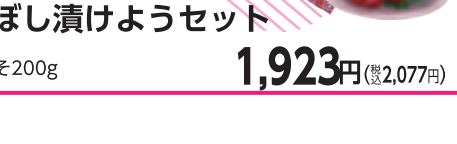
「自分で梅干しを漬けたい!」でも実際に挑戦してみるとカビてしまったり、塩辛くなったり...大量にはいらない...なども安心して下さい。ジップ袋で簡単に作れる梅ぼしセットなんです。

愛知・漬物本舗 道長

スポット

原材料:梅・塩・赤しそ
◎ 365日

10048 梅ぼし漬けようセット
梅500g・もみしそ200g **1,923円**(¥2,077円)



天然素材のみで
作ったかき氷シロップ

無添加



10018 いちご
原材料:砂糖(鹿児島)・いちご(国産)
647円(¥699円)

10021 レモン
原材料:砂糖(北海道)・有機レモン果汁・はちみつ
588円(¥635円)

10024 みぞれ
原材料:砂糖(北海道)・有機れもみ果汁・はちみつ
492円(¥531円)

静岡・フルーツバスケット

スポット ◎ 1年 各180ml

10019 有機ぶどう
原材料:砂糖(鹿児島)・有機ぶどう果汁(海外・アメリカ産)
617円(¥666円)

10022 もも
原材料:砂糖(北海道)、桃、レモン果汁
647円(¥699円)

10025 緑茶
原材料:砂糖(鹿児島)・有機粉末緑茶
517円(¥558円)

静岡・フルーツバスケット

スポット ◎ 1年 各180ml

10020 黄金の果実ミックス
原材料:砂糖(北海道)・りんご果汁・ネクター・みかん果汁・レモン果汁
663円(¥716円)

10023 マンゴー
原材料:砂糖(鹿児島)・マンゴーピューレ・有機レモン果汁
678円(¥732円)

静岡・フルーツバスケット

スポット ◎ 1年 各180ml

かき氷しろっぴ

◎ 1年 各180ml

◎ 1年 各180ml

◎ 1年 各180ml

◎ 1年 各180ml

◎ 1年 各180ml

◎ 1年 各180ml

◎ 1年 各180ml

◎ 1年 各180ml

◎ 1年 各180ml

◎ 1年 各180ml

◎ 1年 各180ml

◎ 1年 各180ml

◎ 1年 各180ml

◎ 1年 各180ml

◎ 1年 各180ml

◎ 1年 各180ml

◎ 1年 各180ml

◎ 1年 各180ml

◎ 1年 各180ml

◎ 1年 各180ml

◎ 1年 各180ml

◎ 1年 各180ml

◎ 1年 各180ml

◎ 1年 各180ml

◎ 1年 各180ml

◎ 1年 各180ml

◎ 1年 各180ml

◎ 1年 各180ml

◎ 1年 各180ml

◎ 1年 各180ml

◎ 1年 各180ml

◎ 1年 各180ml

◎ 1年 各180ml

◎ 1年 各180ml

◎ 1年 各180ml

◎ 1年 各180ml

◎ 1年 各180ml

◎ 1年 各180ml

◎ 1年 各180ml

◎ 1年 各180ml

◎ 1年 各180ml

◎ 1年 各180ml

◎ 1年 各180ml

◎ 1年 各180ml

◎ 1年 各180ml

◎ 1年 各180ml

◎ 1年 各180ml

◎ 1年 各180ml

◎ 1年 各180ml

◎ 1年 各180ml

◎ 1年 各180ml

◎ 1年 各180ml

◎ 1年 各180ml

◎ 1年 各180ml

◎ 1年 各180ml

◎ 1年 各180ml

◎ 1年 各180ml

◎ 1年 各180ml

◎ 1年 各180ml

◎ 1年 各180ml