

にんじんCLUB 所在地:愛知県小牧市中央2-246
TEL:0568-71-4114 FAX:0568-71-1503

◎営業時間:月～金▶9:00～12:30/13:30～17:30 土▶9:00～12:30

ホームページ
<http://www.ninjinclub.co.jp/>
インターネットでのご注文は⇒ネットde注文(要登録)
<http://www.ninjinclub.net>



酢大豆

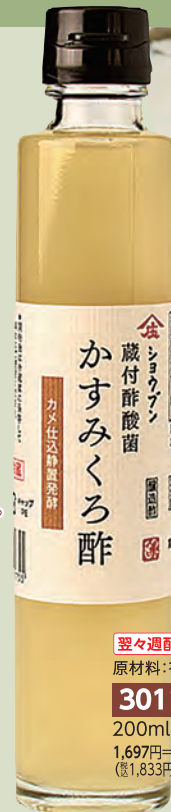
かつて一世を風靡した、**酢大豆**が再来！
そのシンプルな作り方と健康効果から、忙しい現代人の食生活にぴったりのアイテムとして、再評価されています。

大豆は「畑の肉」とも称されるほど高たんぱくで、食物繊維やビタミンB群、イソフラボンなどの栄養素が豊富です。これに発酵食品であるお酢を加えることで、腸内環境を整える効果が期待できます。庄分酢の伝統的な製法で仕上げられた玄米くろ酢に国産大豆を漬け込んでおり、発酵の力で大豆の旨味と栄養が凝縮されています。



そのまま・・・おやつやおつまみとして。
サラダや和え物・・・ドレッシングやマリネに加えて。
炒め物や煮物・・・栄養価をアップさせる「もっちり」食材として。

翌々週配達 福岡・庄分酢 スポット
原材料:漬け調味料(米黒酢、甜菜糖、はちみつ、食塩)、大豆 18ヶ月 アレルギー 豆
30106 酢大豆
240g
760円⇒
700円(税756円)



蔵付酢酸菌 かすみくろ酢

酢の物やドレッシングに。炒め物の仕上げや煮込み料理に。納豆やお味噌汁、中華スープなどにちょい足しがおすすめ。

庄分酢の蔵には300年住み続けている蔵付酢酸菌がいます。この酢酸菌がゆっくりとお酢を育て、まろやかな味を醸します。庄分酢の『かすみくろ酢』は甕から汲みあげたくろ酢を濾過せず詰めた昔ながらの「にごり酢」です。

酢酸菌の本体そのものが残っていて、熟成前の出来立ては独特の香ばしい風味があります。

お酢が苦手な人にも酸味がきつくないと好評で、玄米を多く含むくろ酢はアミノ酸などの栄養素を豊富に含んでいます。創業時のお酢をぜひご賞味ください。



夏を爽やかに！お酢で腸活生活

創業300年の庄分酢が手掛ける、お酢を使った夏にぴったりの商品をご紹介します。

手軽に美味しく美EAN生活



「SOY美EAN」

美人をつくる大豆生活
添加物不使用の豆菓子

庄分酢自慢の有機玄米くろ酢を黒豆にからめ、ミネラル豊富な沖縄産の黒糖をまぶしました。そのままお茶づけやおつまみに、パニライスのトッピングにもおすすめです。

原材料:黒大豆(国内産)、黒糖、砂糖、有機米黒酢、麦芽水飴

30199 黒糖/くろ酢豆 82g

庄分酢自慢の有機玄米くろ酢を黒豆にからめ、九州の有明のり、胡麻油、塩で味付けしました。そのままお茶づけやおつまみとして。

原材料:黒大豆(国内産)、麦芽水飴、海苔、ごま油、有機米黒酢、食塩

30205 有明のり/くろ酢豆 78g

庄分酢自慢の有機玄米くろ酢を黒豆にからめ、長崎佐世保のブルーベリー、砂糖、麦芽水飴で味付けしました。パニライスのトッピングしても美味しいです。

原材料:黒大豆(国内産)、砂糖、ブルーベリーペースト 有機米黒酢、麦芽水飴

30212 ブルーベリー/くろ酢豆 84g

各 607円⇒
578円(税624円)



夏バテ対策に「酢」のチカラ

5倍希釈
純りんご酢をベースに蜂蜜等を加えたお子様からお年寄りにも人気のドリンクです。

原材料:はちみつ、りんご酢、りんご果汁

30120 林檎
200ml
1,061円⇒
1,000円(税1,080円)

5倍希釈
ワインビネガーをベースに、ぶどう果汁等で美味しく仕上げました。

原材料:はちみつ、ぶどう酢、砂糖、ぶどう果汁、醸造酢

30137 葡萄
200ml
1,061円⇒
1,000円(税1,080円)

4～5倍希釈
瀬戸内の太陽をたっぷり浴びて育ったレモン果汁を使用。爽やかな香りとほど良い酸味が特徴です。

原材料:レモン果汁(国内製造)、甜菜糖、蜜、米酢

30144 檸檬
200ml
1,061円⇒
1,000円(税1,080円)

5倍希釈
有機玄米くろ酢にブルーベリー果汁と蜂蜜を加えたスッキリとした飲み口のお酢飲料です。

原材料:米黒酢、ブルーベリー果汁、はちみつ

30151 ブルーベリーくろ酢
200ml
1,273円⇒
1,200円(税1,296円)

素材・発酵・製法にこだわりぬいたプレミアムドレッシング

翌々週配達 福岡・庄分酢 スポット
原材料:人参(国産)、たまねぎ(国産)、醤油、菜種油、はちみつ、橙果汁、りんご酢、食塩 6ヶ月 アレルギー 麦 豆
30168 人参とだいたい/酢ドレッシング
195ml
955円(税1,031円)↓
900円(税972円)

翌々週配達 福岡・庄分酢 スポット
原材料:たまねぎ(国産)、菜種油、醤油、米黒酢、りんご酢、黒糖、黒こしょう 6ヶ月 アレルギー 麦 豆
30175 くる酢玉ねぎ酢ドレッシング
195ml
955円(税1,031円)↓
900円(税972円)

国産のたまねぎを細かく刻み、有機玄米のくろ酢、純りんご酢、国産菜種油、九州産小麦、大豆をつくらした大豆醤油を合わせて、和風テイストに仕上げました。

1瓶を2～3合のごはんに混ぜるだけで
おいしいちらし寿司の出来上がり！



国産のごぼう・にんじん・干し椎茸を国産大豆の丸大豆醤油と、甜菜糖で煮込みれんこんのスライスと合わせずし酢に漬けこみ、仕上げに有機玄米くろ酢を加えた五目ちらしの素です。

原材料:[調味酢]醸造酢、砂糖、食塩、昆布だし(国内製造)
【具材】ごぼう、れんこん、にんじん、干し椎茸(すべて国内産)、醤油、甜菜糖、有機米黒酢 6ヶ月 アレルギー 麦 豆

30182 五目ちらし
190g(具100g/液90g)
1,225円⇒
1,100円(税1,188円)

再登場

惣菜キット

グリーンリーフ群馬県利根郡

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

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



ご家庭では面倒な酢豚も袋から出して炒めるだけ！

調理時間 約6分

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

④ スポット ⑤ 製造日含め5日 ⑦ アレルギー ⑧ 麦 ⑨ 卵 ⑩ 豆

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

彩り野菜と国産豚の黒酢酢豚

2 2人前(410g) 1,040円(¥1,123円)

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

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)
④ 除1植1菌0虫0有機許容1
① ② ③ ④ ⑤

- ① 除草剤(不使用の場合は記載を省略)
- ② 植物成長調整剤(不使用の場合は記載を省略)
- ③ 殺菌剤
- ④ 殺虫剤
- ⑤ JAS法にて有機農産物に使用することを許された農薬(法的には表示義務なし)
- ※基本は化学肥料不使用です。(記載を省略)
- ※表記の防除は、定植前育苗期間中および定植後栽培期間中に使用する殺菌・殺虫剤の使用回数です。(育苗期間中の使用の場合は省略)
- ※天候などの都合で変更になる場合があります

桃の季節、始まりました！

今季応援価格



mebuki farm
山梨県南アルプス市
④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)**

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
長崎県南島原市
④菌0-1虫0 品種：くりゆたか/えびす

かぼちゃ

21 1/2玉 ④ 504円(¥544円)

22 1玉 **924円(¥998円)**



mebuki farm 伊藤ご夫妻

11 畑直・5kg箱

(約16～24玉) 8,504円(¥9,184円) **6,906円(¥7,458円)**



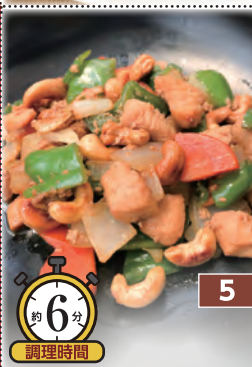
下処理・カット済みの野菜、ソースをフライパン一つで、炒めるだけで本格中華のおかずがパパッと出来上がります。

④ スポット ⑤ 製造日含め5日 ⑦ アレルギー ⑧ 麦 ⑨ 卵 ⑩ 豆

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

4 国産豚の回鍋肉セット

2人前(360g) 1,040円(¥1,123円) **988円(¥1,067円)**



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

④ スポット ⑤ 製造日含め5日 ⑦ アレルギー ⑧ 麦 ⑨ 卵 ⑩ 豆

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

5 野菜と鶏肉のカシューナッツ炒め

2人前(340g) 1,147円(¥1,239円)



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

④ スポット ⑤ 製造日含め5日 ⑦ アレルギー ⑧ 麦 ⑨ 卵 ⑩ 豆

原材料：野菜セット【玉ねぎ・さつまいも・じゃがいも・かぼちゃ・人参】調味料【豚肉・砂糖・米黒酢・醤油・馬鈴薯でん粉・なたね油・小麦粉・液卵・酒・こま油・生姜ペースト・にんにくペースト・食塩】

6 5種の根菜と豚肉の黒酢あん炒め

2人前(360g) 1,141円(¥1,232円)



沖縄で「パイナップル」といえばコレ！

「八重山フルーツクラブ」の皆さん

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」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でご自慢です。

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。こうして絶品の「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！！

★農産物当担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、にんにくCLUBで取り扱います！

★生育が遅れた場合は他品種(ピーチ4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シー。完熟でお届けしますのである程度傷みをご容赦ください。

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
④除1菌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)**

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 ④菌0虫0 品種：黒陽など

17 なす

約300g(2～3本) **311円(¥336円)**

必須アミノ酸、ビタミンB2、βカロテンなど、彩りだけでなく栄養も豊富！免疫機能やカルシウムの吸収を高める、疲労回復、ガン予防などが期待されます！



自然栽培グループとものわ 愛知県豊田市 山梨県北杜市 ④菌0虫0 品種：さくさく玉子

18 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 ④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

23 1/2玉 277円(¥299円) 24 1玉 554円(¥598円) **461円(¥498円)**



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

④ スポット ⑤ 製造日含め5日 ⑦ アレルギー ⑧ 麦 ⑨ 乳 ⑩ 豆

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

8 有機ほうれん草を使ったベジタブルカレー

2～3人前(700g) 1,147円(¥1,239円) **1,032円(¥1,115円)**



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

④ スポット ⑤ 製造日含め5日 ⑦ アレルギー ⑧ 麦 ⑨ 卵 ⑩ 豆

原材料：野菜セット【白菜・小松菜・玉ねぎ・人参】具材セット【水煮たけのこ(たけのこ(国産))・れんこん・うずら卵水煮(うずら卵(国産))・コーン・きくらげ・粉末中華だし・素干しえび】添付調味料(液体塩こうじ)【米こうじ・食塩・酒精】

7 野菜たっぷり！塩こうじ炒め

2～3人前(609g) 1,184円(¥1,279円)

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

PTJ タイ・チュボン県またはペップリ県 ④菌0虫0 化成使用 品種：グロスミッチェル種ホムトン

タイバナナ

13 500g 472円(¥510円) 14 1kg 944円(¥1020円) **882円(¥953円)**

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) ④菌0虫0 品種：千果、アイコ、シンティスイート

15 自然栽培ミニトマト

150g 298円(¥322円)

野菜箱でおなじみ、島田さんのきゅうり。曲がりきゅうりが混じる場合もあり、ご了承ください。

★AB混(曲がり混じり)



島田農園 愛知県稲沢市 ④菌0虫0

16 きゅうり

3～4本(AB混) 311円(¥336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、食物繊維を多く含む、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。最近はまるごと食べるレシピも人気！ツツツツ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 ④菌0虫0

19 ピーマン

200g 311円(¥336円)

パリッとした歯ごたりのレタス。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 ④菌3虫2(有機許容含む) ④菌3虫4(有機許容含む)(群馬県の一般栽培14回)

25 高原の玉レタス

1玉 440円(¥475円)

やわらかくソフトな歯ごたわり、赤紫をおびた葉先、ほのかな苦みが特徴。生食のほか、さつとゆでて胡麻和えも。βカロテン豊富な夏の緑黄色野菜です。



北軽井沢有機ファミリー 群馬県吾妻郡長野原町 ④菌3虫2(有機許容含む) ④菌3虫4(有機許容含む)(群馬県の一般栽培8回) 品種：ディープパープル他

26 高原のサニーレタス

1玉 379円(¥409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

27 有機ベビーリーフ
30g **300円**(¥324円)

28 たっぷり有機ベビーリーフ
100g 750円⇒(¥810円) **582円**(¥629円) お値打ち!

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。

寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵
◎菌0虫0

33 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！生食向きの苦みの少ない品種です。青汁やスムージー、サラダに。

寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵
◎菌0虫0

34 有機ベビーケール
30g **300円**(¥324円)

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
玉ねぎ (S-2L混)
40 700g 315円(¥340円)

41 1.5kg 632円(¥683円) お値打ち!
675円⇒(¥729円)

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

生産者グループあすか
奈良県五條市 蔵
◎菌0虫0(和歌山県産)

48 にんにく
50g (約1〜2玉) **280円**(¥302円)

シャキシャキした歯ごたえとほんのりした甘み、独特の風味。

パイオコスモ
長野県南安曇郡 蔵
◎無薬剤

53 えのき
100g **146円**(¥158円)

54 徳用
200g 292円⇒(¥315円) **236円**(¥255円) お値打ち!

めめりと歯ざわりが特徴。味噌汁や、えのきの和え物、大根おろしに。

パイオコスモ
長野県長野市 蔵
◎無薬剤

59 完熟なめこ
150g **245円**(¥265円)

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

パイオコスモ
大分県国東市 蔵
◎無薬剤

63 乾燥きくらげ
20g **625円**(¥675円)

新しく有機農業を始める人を応援する「肥後やまと会」
熊本県でも山がちな場所にある「山都町」は有機農業が盛んで、新規就農する若者も多数。受け入れ先として誕生したのが「肥後やまと会」です。



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！

パイオコスモ神奈川県伊勢原市 蔵
◎無薬剤

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

49 きのこといろいろパック5種
1セット **683円**(¥738円)

和・中・イタリアンなどどんな料理にも大活躍！

パイオコスモ
長野県上伊那郡 蔵
◎無薬剤

55 ぶなしめじ
100g **198円**(¥214円)

株がバラバラになっていて、料理に使いやすいお得用。

56 ぶなしめじバラ徳用
300g **420円**(¥454円)

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

パイオコスモ
長野県飯田市 蔵
◎無薬剤

60 はなびらたけ
80g **402円**(¥434円)

辛みの強い品種「蕃椒ばんしょう」を、有機栽培・天日乾燥。ヘタごと漬物などに使えるよう、丁寧に仕上げられています。

やさか共同農場
島根県浜田市 蔵
◎菌0虫0 品種：蕃椒 365日

64 有機鷹の爪
5g **302円**(¥326円)

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

寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵
◎菌0虫0

29 有機サラダ小松菜
30g **300円**(¥324円)

生食向きの柔らかく食べやすい春菊ベビー。独特の香りは◎醤油味の和風ドレッシングがベストマッチ！

寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵
◎菌0虫0

35 有機サラダ春菊
30g **300円**(¥324円)

安全な有機栽培ジャガイモだから、皮はむかず、タワシでこすり洗いしてそのままお使いいただけます。

肥後やまと会
熊本県益城郡山都町 蔵
◎菌0虫0 品種：ニシユタカ他

有機じゃがいも

42 500g 343円(¥370円)

43 1kg 652円(¥704円) お値打ち!
686円⇒(¥741円)

いろんなきのこが味わえる♪お楽しみパック！

【珍しいきのこのお味見を兼ねられる。お楽しみきのこパック】きのこ専科「パイオコスモ」スタッフによる手書きレシピ付き。この機会にいろんなきのこを味わって！

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

パイオコスモ神奈川県伊勢原市 蔵
◎無薬剤

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

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

パイオコスモ
北海道松山郡または新潟県 蔵
◎無薬剤

57 まいたけ
100g **338円**(¥365円)

風味が濃いのでサラダや炒め物にどうぞ。※軸付き

パイオコスモ
岡山県瀬戸内市または静岡県富士市 蔵
◎無薬剤

61 ホワイトマッシュルーム
100g **367円**(¥396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

65 国産たけのこ水煮(スライス)
150g **562円**(¥607円)

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

寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵
◎菌0虫0

30 有機サラダ水菜
30g **300円**(¥324円)

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

寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵
◎菌0虫0

36 有機レタスリーフミックス
30g **300円**(¥324円)

メークインは長卵形で粘質系の代表品種。煮崩れしにくいのでカレーや肉じゃが、炒め物がおすすめ！

肥後やまと会
熊本県益城郡山都町 蔵
◎菌0虫0 品種：メークイン

有機じゃがいもメークイン

44 500g 332円(¥359円)

45 1kg 629円(¥679円) お値打ち!
664円⇒(¥717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。

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

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。

パイオコスモ
長野県飯田市 蔵
◎無薬剤

生しいたけ(菌床)
51 1P 100g (約4〜5玉) 310円(¥335円)

52 2P 100g×2 620円⇒(¥670円) 600円(¥648円) お値打ち!

【しその使用量めやす】生しの場合、梅1kgに対して300g。しその20%の粗塩をもみこんで、アツ抜きしてお使いください。しその量はあくまで目安。もっと赤くしたい、あとで干して自家製ゆかりを使いたい方は、もっと増やして大丈夫です！

パイオコスモ
鳥取県八頭郡 蔵
◎無薬剤

58 エリンギ
100g **289円**(¥312円)

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

パイオコスモ
山形県 蔵
◎無薬剤

62 ブラウンマッシュルーム
100g **367円**(¥396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

66 国産たけのこ水煮(ホール)
130g **902円**(¥974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ツとした食感で、ボリュームアップ！

寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵
◎菌0虫0

31 有機サラダロメイン
30g **300円**(¥324円)

夏の大根は、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

37 高原の大根
1本 **461円**(¥498円)

中村農園
福岡県久留米市 蔵
◎菌0虫0 品種：柳川理想

46 ごぼう
200g **340円**(¥367円)

中村農園
福岡県久留米市 蔵
◎菌0虫0 品種：柳川理想

美しい緑色、さわやかな香りが食欲をそそります。

パイオコスモ
長野県飯田市 蔵
◎無薬剤

生しいたけ(菌床)
51 1P 100g (約4〜5玉) 310円(¥335円)

52 2P 100g×2 620円⇒(¥670円) 600円(¥648円) お値打ち!

生しそを塩もみして使うと香りが違います。しそジュースの材料としても。(自家採種のため葉裏が緑がっているものもあります)

生産者グループあすか奈良県・和歌山県

◎菌0-2虫0-2 ※30weekまで扱い予定

67 赤しそ(生)
300g **667円**(¥720円)

梅干しを赤く染め独特の香り付けをするシソ。漬ける梅の重量の20〜30%を目安にお使いください。このまま刻んでシソとえいたり、おにぎりで包んでもおいしい。※7月末まで扱います

あすか 和歌山県橋本市

原材料:赤しそ(あすか)・塩・梅酢(自家製) ◎365日

もみしそ
68 300g 483円(¥522円)

69 徳用 500g 805円⇒(¥869円) 733円(¥792円) お値打ち!

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

杉浦 剛
愛知県知多郡美浜町 蔵
◎除1菌0虫0

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

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

寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵
◎菌0虫0

32 有機ルッコラセルパチカ
30g **320円**(¥346円)

にんじんらしい味がすると評判の夏ににんじん。この時期はいたみやすいので、保存は洗ってから冷蔵庫に入れ、早めにお使いください。

中村農園
福岡県久留米市 蔵
◎菌0虫0 品種：楽陽

にんじん
38 500g 368円(¥397円)

39 500g×2 706円(¥762円) お値打ち!
736円⇒(¥795円)

あすか 奈良県五條市 蔵
◎菌2虫3-4

47 大葉
10枚 **174円**(¥188円)

あすか 奈良県五條市 蔵
◎菌2虫3-4

梅仕事 季節

パイオコスモ
長野県飯田市 蔵
◎無薬剤

生しいたけ(菌床)
51 1P 100g (約4〜5玉) 310円(¥335円)

52 2P 100g×2 620円⇒(¥670円) 600円(¥648円) お値打ち!

生しそを塩もみして使うと香りが違います。しそジュースの材料としても。(自家採種のため葉裏が緑がっているものもあります)

生産者グループあすか奈良県・和歌山県

◎菌0-2虫0-2 ※30weekまで扱い予定

67 赤しそ(生)
300g **667円**(¥720円)

梅干しを赤く染め独特の香り付けをするシソ。漬ける梅の重量の20〜30%を目安にお使いください。このまま刻んでシソとえいたり、おにぎりで包んでもおいしい。※7月末まで扱います

あすか 和歌山県橋本市

原材料:赤しそ(あすか)・塩・梅酢(自家製) ◎365日

もみしそ
68 300g 483円(¥522円)

69 徳用 500g 805円⇒(¥869円) 733円(¥792円) お値打ち!

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

杉浦 剛
愛知県知多郡美浜町 蔵
◎除1菌0虫0

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

菊池のみのり12穀

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

渡辺商店 熊本県

隔週A

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

71 菊池のみのり12穀

200g **1,075円** (¥1,161円)

オーサワジャパン 東京都

A 週

原材料：特別栽培大麦（宮城・秋田・岩手・熊本産）

72 押し麦・五分搗き

300g **530円** (¥572円)

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

愛知・コジマフーズ

スゴット 

原材料：有機玄米
(秋田・山形)

賞 1年



73 有機玄米ごはん

160g **258**円(税279円)

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

日穀製粉 長野県長野市
隔週A

原材料：小麦（長野県産）＊中力粉

賞 1年 **アレルギー** 麦

74 長野県産の小麦粉

900g **391**円(税422円)

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

日穀製粉 長野県長野市

隔週AC

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

1年 **アレルギー** 麦

75 おいしい強力粉

400g **320**円(税346円)



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

喜八
愛知県名古屋市
隔週A

原材料: そばの
実 (ファーム松
野 (富山県) /
無農薬) ①1年

76 そば屋のそば粉

500g **1,050**円 (税1,134円)

卵

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

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

A photograph showing several brown chickens standing in a field. The chickens are of various breeds, some with darker feathers and others with lighter, more mottled patterns. They are standing on dry, light-colored ground, possibly dirt or straw. The background is slightly blurred, showing more of the field and some greenery in the distance.

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

信州たまご山ランドの
自然卵

77 6個
421円⇒
(¥455円)

388円(税419円)

78 10個
698円⇒
(¥754円)

555円(税599円)

お健
ごち



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

会田共同養鶏組合
長野県松本市 蔵 毎週
平飼卵 ㊦ 11日

温泉卵

79 2個

138円(税149円)

80 6個

414円⇒
(税447円)

398円(税430円)

お値
打ち



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



食通U 東京都世田谷区  毎週
原材料：うずら卵(愛知県産)・食塩
 120円  アレゲン  卵

81 うずらの卵水煮
6個×2連 **420**円(税454円)

牛乳・乳製品

「牛と人の顔が見える」安心して
飲める牛乳です。

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

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

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

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

四日市酪農
三重県菟野町

蔵 毎週

原材料：生乳
(四日市酪農) **※** 17日 **アリゲン** 乳

88 JPA2 ヨーグルト
(無糖)

390g **390**円(税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 三重県菟田野町  毎週

原材料: 生乳 (四日市酪農)
・ビートグラニュー糖 (北海道)

 18日  

のむヨーグルトプレーン

89	小(130ml)	158 円(税171円)
90	大(500ml)	422 円(税456円)

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

四日市酪農 三重県鈴鹿市 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

91 小(130ml) **194**円(¥210円)

92 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

蔵 毎週

原材料：生乳（四日市酪農）
・ ビートグラニュー糖（北海道）

蔵 17日 **アレゲン** 乳

93 やさしい甘さ
鈴鹿山麓ヨーグルト

70g×3 **320**円(税346円)

無糖のプレーンヨーグルトを手軽な小分けカップ入りにしました。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

 毎週

原材料：生乳
(四日市酪農)  17日 **アレルギー** (乳)

94 **3Pプレーン**
ヨーグルト (無糖)

70g×3 **316**円(税341円)



牛乳の脂肪分が気になる方におすすり！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

蔵 毎週

原材料：生乳
(四日市酪農)
*72℃15秒殺菌処理

7日 **アレナゲ** 乳

95 **低脂肪牛乳**
1000ml **398**円(税430円)



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

四日市酪農
三重県菰野町

蔵 毎週

原材料：生乳（国産）
賞 9日 **アレルゲン** 乳

96 生クリーム

200ml **698**円(税754円)

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

よつ葉乳業
北海道

蔵 毎週

原材料：生乳・食塩

賞 90日 **アレルゲン** 乳

97 シュレッドチーズ

250g **924円** (税別998円)



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

よつ葉乳業
北海道

蔵 毎週

原材料：生乳・食塩

98 アレゲン 乳

90 スライスチェダー

100g
(25g×4枚入)

649 円 (税701円)



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

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

99 クリームチーズ

200g **713**円(税770円)

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

よつ葉乳業
北海道
毎週
原材料：生乳
365日 **アレルゲン** 乳
100 スキムミルク
150g **463**円(税500円)



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

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

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



丹那牛乳
静岡県
蔵 A 週

原材料：生乳（静岡）・食塩

賞 150日 **乳** **アレルゲン**

103 白いバター

180g **1,183**円(税1,278円)

国産小麦& 天然酵母のパン

プレマのパン

愛知県小牧市

基本材料:
国産小麦粉・粗糖・塩(海の精)

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



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。

毎週

原材料：基本材料・
有機ショートニング・
ホシノ天然酵母

最短3日

アレルギー 麦

105

**プレマ天然酵母
角食パン・ノンスライス**

270g

421円(税455円)

毎週

原材料：基本材料・
有機ショートニング・
ホシノ天然酵母

最短3日

アレルギー 麦

106

**プレマ天然酵母
角食パン・5枚切**

270g

434円→
(税469円)

421円(税455円)

ふわわりソフトで小ぶりのパン。
朝食やおやつにおすすめです。

毎週

原材料：基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母

最短3日

アレルギー 麦

107 テーブルロール

40g×4 **397**円(税429円)

ふわわりソフトで小ぶりのパン。
朝食やおやつにおすすめです。

毎週

原材料：基本材料
・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・有機レーズン

最短3日

アレルギー 麦

108 レーズンロール

45g×4

535円(税578円)

外皮は柔らかく、内側はふんわり焼けたこ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!



スポット

原材料: 基本材料・ホシノ天然酵母

最短3日 **アレルギー** **麦**

109 **バタール**

1本 **486**円(税525円)

ふわふわの柔らかな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。

スポット

原材料:国産小麦粉・有機ショートニング・粗糖・ホシノ天然酵母

最短3日

アレルギー (麦)

110 **ハイジの白パン**

80g×2 **422**円(税456円)



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

産地 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

賞状 最短3日

アレルギー 麦

111 メロンパン

50g×2 **422**円(税456円)

シナモンが香る干しぶどう入りのしっとり、柔らかな食パン。



スボット

原材料：基本材料・有機レーズン
有機ショートニング・ホシノ天然酵母・有機シナモン

Ⓜ 最短3日 **アリゲン** 実

112 ソフトレーズン

360g **722**円(税780円)

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

【レシピ】
 原材料：基本材料
 ・有機クランベリー
 ・有機ショートニング・小倉餡・ホシノ天然酵母

【賞味期限】 最短3日 **【アレルギー】** 小麦

11g スイートクランベリー

110gx2 **708円** (税別765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 | くるみ



120 田舎パン・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いました。いちじくの自然な甘さが美味しいスコーンです。

蔵 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・ノンアルミベーキングパウダー・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)

豆腐・揚げ・大豆製品

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



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

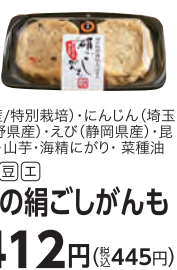
ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町
蔵 隔週A
原材料: 大豆(国産/有機栽培)・海精にがり・醤油(ヤマキ/大豆・小麦)
📅 6日 **アレルギー** 豆



138 有機ふんわりやんわり
200g **438円**(¥473円)

絹ごしのように口当たりよくふんわり仕上げました。ヤマキ自慢の豆腐を賢活に使ったがんも生地に、野菜・きのこ・山芋・えびなどの具がぎっしり。炙っても、おだしで煮込んでも美味。

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町
蔵 隔週A
原材料: 大豆(国産/特別栽培)・にんじん(埼玉県産)・しめじ(長野県産)・えび(静岡県産)・昆布(北海道産)・塩・山芋・海精にがり・菜種油
📅 6日 **アレルギー** 豆 | 牛乳



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



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

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

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

毎週
原材料: 基本材料・OG麦芽・国産小麦たんばく(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



114 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バ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)

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
蔵 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



133 豆庵豆腐 絹寄せ
300g **359円**(¥387円)

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町
蔵 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

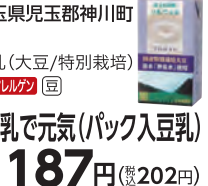


139 2枚(約50g×2)
248円(¥268円)

140 2P(約50g×2×2)
496円→(¥536円) **475円**(¥513円) **2P Sale**

国内産特別栽培の大豆と「神泉水」で作った豆乳。濃厚ながらすっきりとした味わいで、豆乳が苦手な方にも飲みやすい。

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町
蔵 隔週A
原材料: 豆乳(大豆/特別栽培)
📅 9ヶ月 **アレルギー** 豆



146 豆乳で元気(パック入豆乳)
125ml **187円**(¥202円)

147 ケース(125ml×24)
4,488円→(¥4,847円) **4,406円**(¥4,759円) **お買得**

イモをすりおろして作った素朴な糸こんにやく。やわらかく風味満点。煮物に。

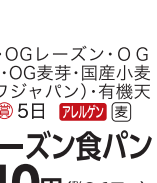


精翠食品 岐阜県各務原市 **蔵 毎週**
原材料: こんにやく芋(広島県産/有機栽培)こんにやく芋精粉(群馬県産いも/有機栽培)・水酸化カルシウム
📅 60日

153 手造り生芋糸こんにやく
250g **300円**(¥324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



115 湯種レーズン食パン
330g **340円**(¥367円)

116 湯種レーズン食パン(大)
540g **520円**(¥562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。

蔵 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)

ツブツブした雑穀のうまみをギュッと閉じ込めた香ばしさが美味しい焼き菓子。

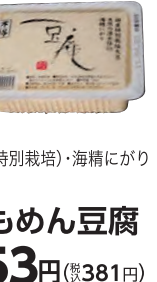
スポット
原材料: 国産小麦粉・自然塩・有機玄米粉・オートミール(桜井食品)・OGアーモンド・もちぎび(オーサワジャパン)・アマランサス(ネオファーム)・粗糖・メイプルシュガー・なたねサラダ油(鹿北製油)
📅 30日 **アレルギー** 麦



128 雑穀バー
6本 **420円**(¥454円)

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

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町
蔵 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



134 豆庵もめん豆腐
300g **353円**(¥381円)

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

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



141 網焼豆腐
200g **316円**(¥341円)

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

㈱信濃雪 長野県飯田市
蔵 隔週A
原材料: 油あげ・粗糖・有機乳大豆・醤油・風味原料(かつおぶし・さばぶし・かつおぶしエキス)・食塩・本みりん・いしる・にがり
📅 75日 **アレルギー** 麦 | 豆



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

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



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

154 板こんにやく
250g **210円**(¥227円)

カレンズとは、地中海沿岸で作られる種子のない1粒のぶどうで作る干しぶどうです。人気の「パン・オ・ノア」の全粒粉生地に、カレンズと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カレンズ・自家製オレンジピール
📅 5日 **アレルギー** 麦



117 全粒パン・カレンズ
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)

フレッシュな自家製ブルーベリーをジャムにして、サクサクのバイ生地にとじ込みました。夏季限定でお届けいたします♪(約14cm)

蔵 スポット
原材料: 国産小麦粉・自然塩・バター(よつ葉乳業)・粗糖・ブルーベリー(自家栽培)
📅 5日 **アレルギー** 麦 | 乳



129 ブルーベリーパイ
1台 **1,200円**(¥1,296円)

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

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



135 国産有機湯水豆腐・絹よせ
170g **291円**(¥314円)

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

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町 **蔵 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



142 豆庵厚揚げ
1枚(約240g) **409円**(¥442円)

国産野菜を使用。「白たまり」を使用し、優しい味わいに仕上げました。

こだわりの味
協同組合静岡県静岡市 **蔵 隔週A**
原材料: おから(国産)・人参・蒟蒻・砂糖・小麦醸造調味料・菊・油揚げ・椎茸・葱・味醂・経節
📅 75日 **アレルギー** 麦 | 豆



149 国産大豆100% 味付けうの花
150g **449円**(¥485円)

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

155 糸こんにやく(黒)
200g **210円**(¥227円)

原材料: こんにやく芋精粉(群馬県産いも/有機栽培)・水酸化カルシウム
📅 60日

156 糸こんにやく(白)
200g **210円**(¥227円)

2種類的全粒粉に、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)

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

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



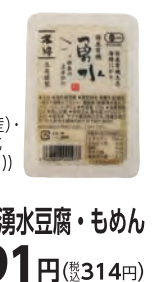
原料と味にこだわったピザ(イギリスパン)

130 1P
50gx3 **619円**(¥669円)

131 2P 50gx3×2p
1,238円→(¥1,337円) **1,189円**(¥1,284円) **2P Sale**

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

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



136 国産有機湯水豆腐・もめん
170g **291円**(¥314円)

国産大豆100%使用、コクと甘味があります。菜種油は遺伝子組替の無い油を使用した絹(きぬ)生揚げです。油抜き不用ですぐにお使いいただけます。こだわりの味 協同組合静岡県静岡市 **蔵 隔週A**

原材料: 国産大豆(北海道産音更大豆振50%・佐賀県産フクユタカ50%)・菜種油・山芋・黒はんぺん(ホッケー・さば・いわし・鰾粉・粗糖・食塩・魚介エキス)・人参・ごぼう・しいたけ・たまねぎ・粗糖・食塩・魚介エキス/凝固剤(伊豆大島海精にがり)
📅 7日 **アレルギー** 豆



143 きぬ生揚(油抜き不要)
1枚 **402円**(¥434円)

無燐・無塩の新鮮なスケソウタラのすり身に、カニより酵素分解して抽出したエキスをを使用したカニ風味カマボコです。こだわりの味 協同組合静岡県静岡市 **蔵 隔週A**

原材料: スケソウタラのすり身(アメリカ産)・馬鈴薯澱粉(北海道産)・卵白(静岡県産)・カニエキス・塩・みりん・砂糖・紅麴色料
📅 19日 **アレルギー** 卵 | 牛乳



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

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



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

157 ひと口こんにやく
220g **310円**(¥335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干しりんご・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)

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

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



137 有機コクまめ
200g **269円**(¥291円)

北海道産音更大豆と北九州フクユタカ大豆をブレンドした国産大豆100%使用のがんもです。コクがあり大変美味しいがんもに仕上がりました。こだわりの味 協同組合静岡県静岡市 **蔵 隔週A**

原材料: 国産大豆(北海道産音更大豆振50%・佐賀県産フクユタカ50%)・菜種油・山芋・黒はんぺん(ホッケー・さば・いわし・鰾粉・粗糖・食塩・魚介エキス)・人参・ごぼう・しいたけ・たまねぎ・粗糖・食塩・魚介エキス/凝固剤(伊豆大島海精にがり)
📅 4日 **アレルギー** 豆



144 黒はんぺん入がんも
2枚 **491円**(¥530円)

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

精翠食品 岐阜県各務原市 **蔵 スポット**

158 さしみこんにやく
80g×2 **233円**(¥252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。

精翠食品 岐阜県各務原市 **蔵 スポット**
原材料: こんにやく芋精粉(群馬県産いも/有機栽培)・水酸化カルシウム・天然青のり粉(徳島県吉野川産)
📅 30日

159 手造り生芋こんにやく
250g **300円**(¥324円)

イモをすりおろして作った素朴な糸こんにやく。やわらかく風味満点。煮物に。



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

160 手造り生芋こんにやく
250g **300円**(¥324円)

(生・冷凍・乾麺)

ニホンの風土で育った小麦やソバの風味を生かし、添加物を使わずに作りました。使わずに作りました。スープも化学調味料や合成添加物不使用。

伊豆産天草100%使用。粘り・弾力があり、香りのよいところてんです。

桜井蒔蒔店
静岡県静岡市  隔週AC

原材料：天草(伊豆産)・純米酢 スープ：国産醤油・ビートグラニュー糖・純米酢・食塩・エキス(鰹節・昆布)・国産みりん

90日  

伊豆天草100%の
ところてん

160 1P 150g 247円(¥267円)

161 2P 150g×2 375円(¥405円)

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

*ゆで時間
約10～12分／約2食分

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市  隔週AC

原材料：小麦粉(静岡・愛知)・塩

7日  

162 国産小麦の生うどん

300g 349円(¥377円)

パスタみたいな食感が新鮮な細麺タイプ。
*ゆで時間約5～6分／約2食分

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市  隔週AC

原材料：小麦粉(静岡)・塩

7日  

163 国産小麦100%の細うどん(生)

250g 307円(¥332円)

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

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市  隔週AC

原材料：小麦粉(北海道産)・そば粉(北海道産)・塩

5日  

168 国産100%のゆでそば

160g(1食) 218円(¥235円)

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

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市  隔週AC

原材料：国産小麦粉(北海道・他)・塩

4日  

国内産小麦粉100%使用
ゆで細うどん

164 1P 210g 167円(¥180円)

165 2P 210g×2 328円(¥354円)

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

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市  隔週AC

原材料：国産小麦粉(北海道・他)・塩

4日  

国内産小麦粉100%使用
ゆでうどん

166 1P 210g 167円(¥180円)

167 2P 210g×2 328円(¥354円)

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

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市  隔週AC

原材料：小麦粉(北海道産)・そば粉(北海道産)・塩

7日  

169 国産小麦粉
国産そば粉使用の
生そば

120g×2 577円(¥623円)

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

本田商店 島根県
 隔週AC

原材料：小麦粉・そば粉・塩

365日  

170 出雲そば

180g 447円(¥483円)

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

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市  隔週AC

原材料：小麦粉・食塩・油脂(大豆・豚由来)・かん水

6日  

171 水を加えて
調理する焼きそば

120g 216円(¥233円)

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

こだわりの味協同組合/静岡県静岡市  隔週AC

原材料：小麦粉(北海道産)・塩・天然かんすい・卵・菜種油

5日  

国産小麦の太焼そば

172 1P 300g(約2食) 291円(¥314円)

173 2P 300g×2(約2食×2) 582円(¥629円)

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

こだわりの味協同組合/静岡県静岡市  隔週AC

原材料：小麦粉(北海道産)・卵・食塩・菜種油・かんすい

5日  

国産小麦の細焼そば

174 1P 160g 170円(¥184円)

175 2P 160g×2 323円(¥349円)

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

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市  隔週AC

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

7日  

176 国産小麦のラーメン(生)
スープ付

120g×2 613円(¥662円)

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

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市  隔週AC

原材料：【麵】小麦粉(北海道産・静岡県産)・卵・かんすい・食塩【スープ】有機米酢(有機米(国産))・味の母・粗糖・有機醤油・かつお節エキス・ごま油・食塩・昆布だし・レモン果汁・酵母エキス

7日  

177 国産小麦の冷やし
中華(生)スープ付

2人前 598円(¥646円)

東海地方では昔から愛食されているもち麩(角麩)。地元愛知県産の小麦に北海道産のグルテンを足した国産にこだわった逸品です。フライパンで焼いて、ごまだれや田楽みそをつけて。

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市  隔週AC

原材料：小麦蛋白(国産小麦)・小麦粉・もち粉

75日  

178 国産小麦の生麩

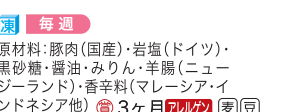
140g 363円(¥392円)

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。



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

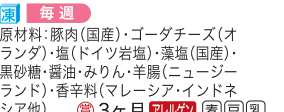
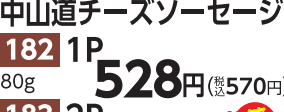
 

中山道プレーンソーセージ

180 1P 80g 476円(¥514円)

181 2P 80g×2 915円(¥988円)

ナチュラルチーズのコクが美味しいソーセージです。

中山道チーズソーセージ

182 1P 80g 528円(¥570円)

183 2P 80g×2 1,019円(¥1,100円)

焼き過ぎず、ジューシーなベーコンを味わってください。

岐阜
オーガニックフーズ



中山道生ベーコンスライス

60g 503円(¥543円)

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

岐阜
オーガニックフーズ



185 中山道ロースハム

60g 503円(¥543円)

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町

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



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

ヒレと並ぶ極上の部位。味噌焼き、シヨウガ焼きがごばしくておすすめです。



さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町  毎週

豚ロース肉 60日

187 ローススライスさんさん豚

180g 886円(¥957円)

コクのある濃厚な味わい。ソテー、煮込み、野菜巻きなどあらゆる料理に。



さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町  毎週

豚肩ロース肉 60日

188 肩ローススライスさんさん豚

180g 860円(¥929円)

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町  毎週

豚モモ肉 60日

189 モモスライスさんさん豚

180g 821円(¥887円)

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町  毎週

豚各部位 60日

190 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  毎週

豚バラ肉 60日

191 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  毎週

豚バラ肉 60日

192 焼肉用バラカルビさんさん豚

180g 821円(¥887円)

ハンバーグ、ギョウザ、肉団子、炒め物などにも、幅広くお使いください。



さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町  毎週

豚肉各部位ミックス 60日

193 ミンチ肉さんさん豚

180g 780円(¥842円)

柔らかい肉質はとってもジューシー。ほのかな甘みも◎。



さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町  毎週

豚ロース肉 60日

194 とんかつ用ロースさんさん豚

2枚(約180g) 943円(¥1,018円)

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



さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町  毎週

豚モモ肉 60日

195 モモ肉カレー・シチュー用さんさん豚

180g 846円(¥914円)

スパイスをきかせた荒挽きタイプで、豚肉の旨みを堪能。長さ12cm前後。



さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町  スポット

原材料：さんさん豚肉・羊腸(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)・玄米(長野県下伊那郡松川町産) 60日

196 ソーセージ

140g(4～5本) 786円(¥849円)

豚の旨みとお米のほのかな甘み、もちっとした食感が美味しい逸品！長さ12cm前後。



さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町  スポット

原材料：(さんさん豚肉・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))・玄米(長野県下伊那郡松川町産) 60日

197 玄米ソーセージ

140g(4～5本) 786円(¥849円)

ピリッと辛い唐辛子を利かせました。ビールと相性バツグン！レタスなどで巻いて食べるのもおすすめです。長さ12cm前後。



さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町  スポット

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

198 チョリソー(辛口ソーセージ)

140g(4～5本) 786円(¥849円)

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



さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町  スポット

原材料：さんさん豚肉・りんご・粗塩・粗糖・香辛料・天然羊腸 60日

199 りんご入りソーセージ

140g(4～5本) 786円(¥849円)

自家製バジルがほのかに香るソーセージ。長さ12cm前後。



さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町  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

200 バジルソーセージ

140g(4～5本) 786円(¥849円)

にんじんなどの野菜が細かく入った大きめのソーセージ。野菜嫌いのお子様もおいしく食べられます。長さ12cm前後。



さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町  スポット

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

201 野菜入りソーセージ

140g(4～5本) 786円(¥849円)

じっくりこだわって育てた松川生まれ松川育ちの豚を使用したハンバーグです。あっさりとしているので、お子様から大人まで、大満足いただける商品です。加熱調理済なので、湯煎で温めてお召し上がりください。



さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町  隔週AC

原材料：さんさん豚ロース肉・玉ねぎ・牛乳・卵・パン粉・塩・胡椒・ナツメグ 60日

202 さんさん豚ハンバーグ

110g 657円(¥710円)

りんごたっぷり！焼肉のたれ

原材料：醤油・りんご・砂糖・酒・玉ねぎ・洋梨・生姜・酢・ごま油・にんにく

203 甘口

204 辛口

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



180g 667円(¥720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。

natural natural

限定ポイント

5倍

【梅雨の合間に】

梅雨入りして1週間豪雨続き。そして晴れると真夏の日射し。こう…もうちょっと…手心というか…痩せてしまいそう(嘘)です。

あ、豚さんたちは元気です。土を身体に塗ったり、水浴びしたりで絶好調です！



 はれときどきはしるぶた by やまあい村 武藤勝典

きめ細かな肉質で柔らかい食感です。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  **264 走る豚/ロースとんかつ用**
200g **1,083円**(¥1,170円)



熊本・やまあい村  **265 走る豚/肩ロースブロック**
400g **2,180円**(¥2,354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  **266 走る豚/もも生姜焼き用**
200g **857円**(¥926円)



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

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



熊本・やまあい村  **251 走る豚/ロースしゃぶ用**
200g 998円→(¥1,078円) **918円**(¥991円)



産直  **252 走る豚/ももしゃぶ用**
200g 1,128円→(¥1,218円) **1,070円**(¥1,156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  **252 走る豚/肩ローススライス**
200g 1,128円→(¥1,218円) **1,070円**(¥1,156円)



産直  **253 走る豚/ローススライス**
200g 998円→(¥1,078円) **978円**(¥1,056円)

厚めのスライスで走る豚の旨味がしっかりと感じられます。



熊本・やまあい村  **254 走る豚/肩ロース生姜焼き用**
200g 1,128円→(¥1,218円) **1,116円**(¥1,205円)



産直  **255 走る豚/バラスライス**
200g×2 2,166円→(¥2,339円) **2,000円**(¥2,160円)

脂が多く、走る豚の甘みと旨味を一番感じていただける人気の部位です。



熊本・やまあい村  **268 走る豚/バラスライス**
200g **982円**(¥1,061円)

走る豚の甘みと旨味が凝縮されたしゃぶしゃぶには欠かせない部位です。



熊本・やまあい村  **269 走る豚/バラしゃぶ用**
200g **982円**(¥1,061円)

あっさりとした味わいとやわらかい肉質が特徴。



熊本・やまあい村  **256 走る豚/ももスライス**
200g 857円→(¥926円) **820円**(¥886円)



産直  **257 走る豚/ももスライス**
200g×2 1,714円→(¥1,851円) **1,576円**(¥1,702円)

脂が控えてヘルシー！柔らかく走る豚の旨味をお楽しみいただけます。



熊本・やまあい村  **258 走る豚/ももしゃぶ用**
200g 857円→(¥926円) **848円**(¥916円)



産直  **259 走る豚/ももしゃぶ用**
200g×2 1,714円→(¥1,851円) **1,500円**(¥1,620円)

濃厚でジューシーな味わいが特徴の部位です。



熊本・やまあい村  **260 走る豚/スペアリブ**
200g 785円→(¥848円) **777円**(¥839円)



産直  **261 走る豚/スペアリブ**
200g×2 1,570円→(¥1,696円) **1,375円**(¥1,485円)

赤身と脂身が適度に入ったジューシーな味わいです。



バラ凍結 熊本・やまあい村  **262 走る豚/ミンチ**
300g 978円→(¥1,056円) **948円**(¥1,024円)



産直  **263 走る豚/ミンチ**
300g×2 1,956円→(¥2,112円) **1,667円**(¥1,800円)

適度に赤身と脂身が入った柔らかい食感です。



バラ凍結 熊本・やまあい村  **270 走る豚/小間スライス**
200g **920円**(¥994円)



バラ凍結 熊本・やまあい村  **271 走る豚/赤身ミンチ**
300g **992円**(¥1,071円)

国産牛肉

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

マザービーフ

菊池農場 熊本県菊池市

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

natural natural

限定ポイント

5倍

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



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



熊本・菊池農場

マザービーフ

SALE!

あっさりとした味わいが特徴。低カロリーで高タンパクのヘルシーな部位です。



熊本・菊池農場  **277 マザービーフ/赤身スライス**
200g **1,369円**(¥1,479円)



熊本・菊池農場  **278 マザービーフ/赤身スライス**
200g **800円**(¥864円)

マザービーフ60%、走る豚40%配合の合挽きミンチです。



バラ凍結 熊本・菊池農場  **273 マザービーフ/合挽きミンチ**
200g 833円→(¥900円) **714円**(¥771円)



産直  **274 マザービーフ/合挽きミンチ**
200g 1,765円→(¥1,906円) **1,714円**(¥1,851円)

マザービーフの柔らかい部位ロース、肩ロースを使用。旨味絶品です！



熊本・菊池農場  **274 マザービーフ/特選すき焼き用**
200g 1,765円→(¥1,906円) **1,714円**(¥1,851円)



産直  **275 マザービーフ/特選すき焼き用**
200g 917円→(¥990円) **887円**(¥958円)

モモ、ウデ、バラなどの部位を使っています。様々な料理に使って便利です。



熊本・菊池農場  **279 マザービーフ/万能小間**
200g **968円**(¥1,045円)



バラ凍結 熊本・菊池農場  **280 マザービーフ/万能小間**
200g **917円**(¥990円)



福岡・平田産業 隔週AC 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 475 純正ごま油・濃口一番しぼり 450g 2,286円⇒ (¥1,389円) 1,200円(¥1,296円)	徳島・光食品 毎週 原材料: かきエキス、砂糖、醤油、食塩、みりん、でんぷん、魚醤、レモン 1年半 アールタン 奥国 493 オイスターソース 115g 469円⇒ (¥507円) 450円(¥486円)
--	---

小坂農園 と歌山県有田郡有田川町

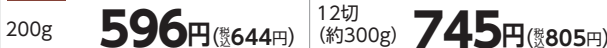
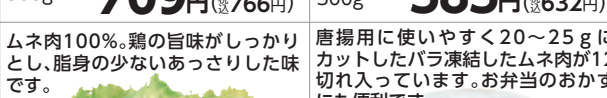
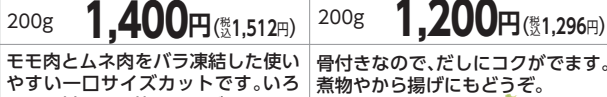
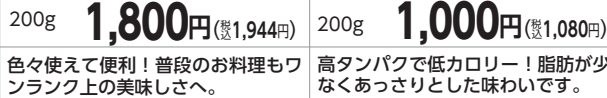
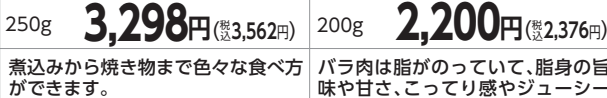
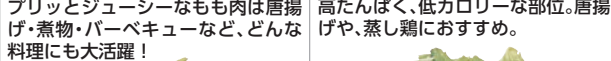
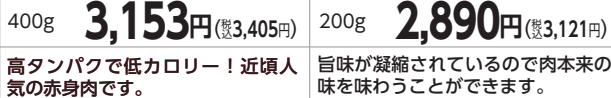
鶏種：ロードアイランドレッド系
飼育期間：平均83日以上

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・ひすま・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)中江ブロッリー 滋賀県甲賀市



国産鶏肉【天草大王】



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

賞味期限：180日

鉄分が多く含まれ、コクのある旨味が味わえます。煮物や唐揚げ、照焼などに。



熊本・天草大王 天 毎週

309 天草大王/モモ肉
150g **809円**(¥874円)



熊本・天草大王 天 毎週

310 天草大王/ムネ肉
150g **603円**(¥651円)

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

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 天 毎週

311 天草大王/手羽先&手羽元
2〜3本
441円⇒
(¥476円) **425円**(¥459円)

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

天草大王の一羽をまるごと楽しめます。

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

熊本・天草大王 天 隔週AC

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)



産直 eco フライス

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



熊本・天草大王 天 毎週

315 天草大王/スライス
150g
654円⇒
(¥706円) **625円**(¥675円)

ハム・ソーセージ



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

※商品到着後の賞味期限は最短で25日になります。

塩、砂糖、香辛料だけでソーセージに仕上げました。温めてお召し上がり下さい。



熊本・共同ミートセンター 天 毎週

原材料：豚肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料

322 ウインナー
110g **675円**(¥729円)



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!

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

323 チキンウインナー
110g **424円**(¥458円)



熊本・共同ミートセンター 天 スポット

原材料：豚バラ肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料

319 ベーコンスライス
100g
727円⇒
(¥785円) **628円**(¥678円)

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



熊本・共同ミートセンター 天 毎週

原材料：鶏肉(九州産)、豚脂、天日塩、きび砂糖、香辛料

324 お弁当ウインナー
110g **430円**(¥464円)



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

320 ロースハム切落し
100g
766円⇒
(¥827円) **743円**(¥802円)

塩と砂糖で充分熟成した後スモークで仕上げたローズハムの切落しです。



熊本・共同ミートセンター 天 毎週

原材料：豚ロース肉(熊本)、天日塩、きび砂糖

325 ロースハムスライス
100g **855円**(¥923円)

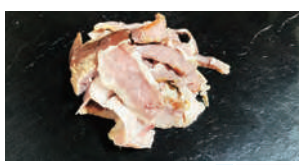


熊本・共同ミートセンター 天 スポット

原材料：豚肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料

321 ベーコンブロック
200g
1,394円⇒
(¥1,506円) **1,352円**(¥1,460円)

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



熊本・共同ミートセンター 天 毎週

原材料：豚肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料

326 ベーコン切落し
100g **711円**(¥768円)

無添加惣菜



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

賞味期限：180日

特性だれにじっくり漬け込むことでムネ肉特有のパサついた食感を無くし、モモ肉に近いジューシーな食感に仕上げています。



福岡・那珂川キッチン 天 毎週 アレルギー 麦 卵 豆 調理済

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
1,470円⇒
(¥1,588円) **1,395円**(¥1,507円)

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



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、オースターソース、和風だし、ホワイトペッパー

334 チキンレンコンボール
200g
853円⇒
(¥921円) **810円**(¥875円)

一つ一つ手作業で作り、秘伝の甘酢で仕上げたいなり寿司です。



福岡・那珂川キッチン 天 スポット

原材料：米(国産)、味噌、濃口醤油、油揚げ、粗糖、ごま、和風だし/凝固剤(塩化マグネシウム)

手作りいなりずし
337 1P
60g×3 **398円**(¥430円)
338 2P
60g×3×2
796円⇒
(¥860円) **755円**(¥815円)

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



福岡・那珂川キッチン 天 毎週

原材料：具(豚肉、タマネギ、キビ砂糖、オースターソース、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)

走る豚しゅうまい
330 1P 毎週
30g×6 **1,198円**(¥1,294円)
331 2P スポット
30g×6×2
2,396円⇒
(¥2,588円) **2,290円**(¥2,473円)

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



福岡・那珂川キッチン 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

ハッシュドポテト
335 1P
30g×8 **645円**(¥697円)
336 2P
30g×8×2
1,290円⇒
(¥1,393円) **1,220円**(¥1,318円)

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



福岡・那珂川キッチン 天 スポット

原材料：もち(国産)、油揚げ、味噌、濃口醤油、粗糖、和風だし/凝固剤(塩化マグネシウム)

きんちゃくもち
339 1P
35g×3 **516円**(¥557円)
340 2P
35g×3×2
1,032円⇒
(¥1,115円) **980円**(¥1,058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。

本枯節ならではの風味と香りに味をバック入り。ソフトで厚み。



新丸正 毎週
原料: 鯉枯節 (国産) 1年

3 駿河ふぶき
50g
310円(税335円)

知られる鳴門海峡はぐくまれ厚で歯ごたえの良いわかめです。汁の具やサラダ、和え物や酢の幅広くお使いになれます。



2 鳴門産カットわかめ
50g
962円(税1,039円)

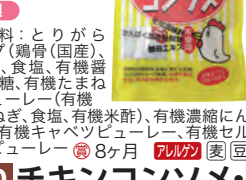
産の大和しじみ100%使用します。砂をはかせる手間がいらない。単においしいしじみ汁ができて。



大和しじみ (大和湖産) 1年

6 大和湖産大和しじみ
45g
397円(税429円)

なじみやす
タイプ。
光食品



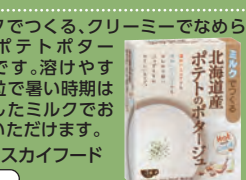
チキンコンソメ
液体タイプ
8
521円(税563円)

繊維とミネラル豊富な、7種類の野菜を、動物性素化学調味料を使わず、国産の野菜で洋風にしました。



海藻七草スープ
3
400円(税432円)

でつくる、クリーミーでなめらかなポタージュです。溶けやすくて暑い時期は冷たいミルクで、寒い時期は温めたミルクでお作りいただけます。



ポタージュ
3
360円(税389円)

じゃがいもパウダー、デキストリン、スターチ、砂糖、野菜フィオンパウダー、脂粉乳、食塩、オニオンパウダー、酵母、コショウ、ローレルパウダー、バネックス、馬鈴しょでん粉、うきみ(バネックス) 1年

3 ポタージュ
3
360円(税389円)

良質なカツオならではの削りたての風味はバツグン! だしに。



静岡・新丸正 毎週
原料: 鰹荒節 (国産) 1年

386 鰹平削り
40g
352円(税380円)

九州産原木栽培。豊かな香りと旨みで深みのある煮物や汁物などに。規格未選別。



東京・オーサワジャパン スポット
原料: 椎茸 (大分・宮崎・熊本・鹿児島) 1年

390 カケ葉/九州産乾しいたけ
50g
837円(税904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ブコの味に! 新丸正の隠れたヒット商品です。



静岡・新丸正 毎週
原料: そうだかつお節、さば節、かつお節 1年

387 だしせん
80g
704円(税760円)

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



神奈川・三徳 毎週
原料: あさり (国産) 2年

395 レトルトあさり
120g
468円(税505円)

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



神奈川・三徳 毎週
原料: あさり (国産) 2年

395 レトルトあさり
120g
468円(税505円)

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



大阪・スカイフード A週
原料: さば (国産) 1年

399 手ほぐし焼鯖
50g
571円(税617円)

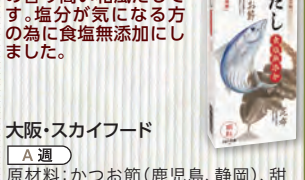
食塩・化学調味料・動物性素材不使用、5種類の野菜の旨みで仕上げた顆粒タイプのだし素です。



大阪・ムソー スポット
原料: でん粉分解物、酵母エキス、粉末野菜 (玉ねぎ、人参、キャベツ、白菜、セロリ)、甜菜糖、馬鈴しょでん粉 1年

413 野菜でうまみ(食塩無添加)
3.5g×6
371円(税401円)

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



大阪・スカイフード A週
原料: かつお節 (静岡)、甜菜糖、焼塩、酵母エキス、昆布 2年

401 四季彩々和風だし
5.5g×8
430円(税464円)

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



大阪・スカイフード A週
原料: 飛魚煮干し粉末、食塩、甜菜糖、酵母エキス 1年

403 四季彩々あごだし
4g×8
400円(税432円)

有明の味と香りをお届けします 福岡・成清海苔店

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

毎週
原料: 乾のり (有明海) 180日

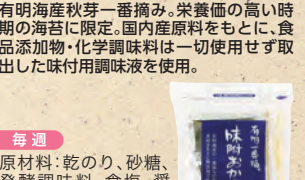
380 柳川・血垣開漁協産焼のり
全型10枚
1,618円(税1,747円)

味は秋芽一番摘みならではの甘みのある海苔でシャキシャキとしながら柔らかく、風味が口に広がります。※小分けチャック袋付き。

毎週
原料: 乾のり (有明海) 180日

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抽出した味付用調味液を使用。



毎週
原料: 乾のり、砂糖、発酵調味料、食塩、醤油、昆布、ムロアジ、かつおぶし、干しえび、とうがらし 180日

384 味附おかず海苔
8切20枚×3
764円(税825円)

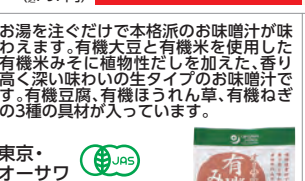
有明海産秋芽一番摘みの海苔を焼く、使いやすいきざみタイプに仕上げました。ちらし寿司や蕎麦、パスタなど色々な料理にお使いいただけます。



大阪・スカイフード A週
原料: 鶏むね肉 (国産)、醤油、砂糖、本みりん、生姜、粉末かつおだし 9ヶ月

400 鶏ほぐし煮
85g
680円(税734円)

お湯を注ぐだけで本格派のお味噌汁が味わえます。有機大豆と有機米を使用した有機米みそに植物性だしを加えた、香り高く深い味わいの生タイプのお味噌汁です。3種類の具材が入っています。



東京・オーサワジャパン 隔週A週
原料: 味噌 (有機米味噌 (国産)、純米料理用、食塩、酵母エキス、たまねぎ粉末、昆布粉末、しいたけエキス、酒糟)、具 (有機ほうれん草、有機豆腐、有機ねぎ/豆腐用凝固剤) 6ヶ月

414 有機みそ汁
52.5g/3食分
262円(税283円)

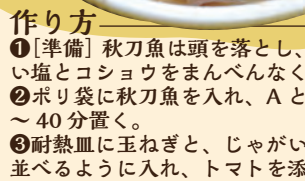
北海道の農家で契約栽培された馬鈴薯で作りしました。



岐阜・桜井食品 毎週
原料: 馬鈴薯澱粉 (北海道) 1年

415 契約栽培片栗粉
200g
268円(税289円)

秋刀魚のオープン焼き



作り方
① [準備] 秋刀魚は頭を落とし、3等分に切り、内臓を取り出し塩とコショウをまんべんなく振る。
② ポリ袋に秋刀魚を入れ、Aと玉ねぎを加え混ぜ合わせ30～40分置く。
③ 耐熱皿に玉ねぎと、じゃがいもを敷き、その上に秋刀魚を並べるように入れ、トマトを添える。
④ 220～230度のオーブンで約15分、秋刀魚に美味しそうな焼き色がつくまで焼いて完成。

大阪・スカイフード A週
原料: 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 2年

405 四季彩々欧風だし
4g×8
400円(税432円)

新鮮なトマトからつくった、
裏ごしタイプのトマトピューレー。
1パックにトマト約8個分。

PASSATA VELLUTATA
DI POMODORO
アルチェネロ 有機トマトピューレー

イタリア産
有機トマト
100%

1,085円→
1,035円(¥1,118円)

佐賀・まんてん
原材料:白胡麻(パラグアイ)
240日

持つ本来の“香り”と“味”
大限に引き出した逸品。
くらとしたすり上がり、
の香ばしさ、ほんのりと甘
やかな味わいが特徴。

すりごま・白
1P 毎週

300円(¥324円)

佐賀・まんてん
原材料:白胡麻(パラグアイ)
240日

くという素焼きの煎
を用いた昔ながらの製
に、ごまの風味
き立てました。絶品の
味が自慢です。

すりごま・白
1P 毎週

300円(¥324円)

乾麺

類に使われる小麦は
内産を基本とし、海
産の場合は有機を
用いています。スー
にもこだわり、化学
調味料・合成着色料な
は不使用です。

イタリア・
オーサワジャパン
スポット

原材料:有機デュラム小麦
セモリナ(イタリア)
3年 アレルギー 麦

437 有機スパゲッティ

500g 370円(¥400円)

本村製麺 毎週

原材料:小麦粉(北海道)、
植物油

7月 アレルギー 麦

奇手延べ(麦)うどん

483円(¥522円)

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

岐阜・桜井食品
スポット

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

6ヶ月 アレルギー 麦 豆

448 さくらのラーメン
みそ

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

岐阜・桜井食品
毎週

原材料:小麦粉(岩
手)、イースト、塩

6ヶ月 アレルギー 麦

416 パン粉

200g 335円(¥362円)

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

価格改定

埼玉・みたけ 隔週AC

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

1年 アレルギー 豆

420 グルテンフリーパンケーキミックス

200g 366円(¥395円)

国内産小麦粉、グルテンを原料に、
一つ一つ、丁寧に手焼きしました。

大阪・ムソー
スポット

原材料:小麦粉(国
産)、小麦タンパク
(グルテン)、山芋粉

1年 アレルギー 麦

429 もちふ

25g 338円(¥365円)

ふくら炊いた有機発
芽玄米に鳴門産のわか
めを混ぜたおにぎりで
す。ほのかなわかめの塩
味と磯の香りが食欲を
そそります。

愛知・コジマフーズ
スポット

原材料:有機玄米
(国産)、わかめ、
食塩

1年

433 わかめ/有機
発芽玄米おにぎり

90g×2 450円(¥486円)

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

東京・オーサワジャパン
スポット

原材料:有機とうもろこし
(イタリア)、有機玄米粉

3年

438 有機グルテンフリースパゲッティ

250g 742円(¥801円)

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

大阪・オルター
スポット

原材料:米(ベトナム)、
タピオカ澱粉、塩

720日

443 オルターフォー

50g×4
650円→
(¥702円)

620円(¥670円)

麺は国内産小麦粉を
使用し、かんすいは不
使用です。魚介の旨み
ある和風とんこつスープは、
コクが深い麺によく合
う仕上げです。

岐阜・桜井食品
スポット

原材料:めん【小麦粉(国内製造)、小麦たん白、黒米
粉、小豆粉、発芽玄米粉、大麦粉、もちぎ粉、もち
あわ粉、うるちひえ粉、アマランサス粉、はとむぎ
粉、食塩、砂糖、粉末しょうゆ、酵母エキス、魚
骨パウダー、香辛料、チキンエキス、ポークエキス、コ
コアパウダー、はたてエキス、乾燥ねぎ、混合節粉
末、麦芽エキス、ごま油、(一部に小麦・そば・大豆・鶏
肉・豚肉・ごまを含む)】

6ヶ月 アレルギー 麦 豆

449 さくらのラーメン
とんこつ

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

岐阜・桜井食品
毎週

原材料:玄米(岐阜県)

6ヶ月

417 玄米ばんこ

100g 348円(¥376円)

北海道産大豆100%使用。発芽させ
た大豆をふくらと蒸し上げました。

兵庫・だいずデイズ 隔週AC

原材料:大豆、食塩、米酢

3ヶ月 アレルギー 豆

421 蒸し発芽大豆

100g 237円(¥256円)

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

東京・オーサワジャパン
スポット

原材料:大豆(国産)、
にがり(塩化マグネシ
ウム)

6ヶ月 アレルギー 豆

430 高野豆腐

6枚・50g 481円(¥519円)

有機もち玄米使用。杵づきならではの強い粘りとコシ。

原材料:有機水稲もち玄米(国産)

6個・300g

523円→
(¥565円)

500円(¥540円)

有機もち玄米使用。杵づきならではの強い粘りとコシ、濃厚
なよもぎの風味。

原材料:有機水稲もち玄米(国産)、よもぎ粉

6個・300g

554円→
(¥598円)

530円(¥572円)

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

大阪・オルター
スポット

原材料:タピオカ澱粉
(ベトナム)、米、塩

720日

444 オルターライスペー

45枚
635円→
(¥686円)

610円(¥659円)

麺は国内で栽培された十種類の穀物を
配合したノンフライ麺です。魚介の旨
みがひきたつ醤油スープが味わい深い
十穀麺によく合います。

岐阜・桜井食品 スポット

原材料:めん【小麦粉(国内製造)、小麦たん白、黒米
粉、小豆粉、発芽玄米粉、大麦粉、もちぎ粉、もち
あわ粉、うるちひえ粉、アマランサス粉、はとむぎ
粉、食塩、砂糖、チキンエキス、酵母エキス、
ごま、香辛料、乾燥ねぎ、ごま油、(一部に小麦・大
豆・鶏肉・ごまを含む)】

6ヶ月 アレルギー 麦 豆

452 しょうゆ味/
十穀らーめん

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

418 ベーキングパウダー

113g 398円(¥430円)

北海道産大豆100%使用。発芽させ
た大豆をふくらと蒸し上げました。

兵庫・だいずデイズ 隔週AC

原材料:黒大豆、食塩、黒酢、米酢

3ヶ月 アレルギー 豆

422 蒸し発芽黒豆

70g 237円(¥256円)

有機発芽玄米に、和歌山
産無農薬無化学肥料栽
培のしそで作ったゆかり
を混ぜて、おにぎりを
作りました。しその香り
と酸味が玄米の甘みを
引き立てます。

愛知・コジマフーズ
スポット

原材料:有機玄米
(国産)、しそ、
食塩

1年

431 しそ/有機
発芽玄米おにぎり

90g×2 450円(¥486円)

自家栽培による島原産小麦粉で
小麦のふすまを残しているの
で高く、小麦の香りが強い
ので微です。

長崎・本村製麺
毎週

原材料:小麦粉(南島
原)、食塩(雲仙)、食用
植物油(島原)

1年 アレルギー 麦

440 手延べ素麺/旭

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

岐阜・桜井食品
スポット

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

6ヶ月 アレルギー 麦 豆

445 さくらのラーメン
しょうゆ

麺は国内産小麦粉を
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】食塩、砂糖、粉末しょうゆ、酵母エキス、魚
骨パウダー、香辛料、チキンエキス、ポークエキス、コ
コアパウダー、はたてエキス、乾燥ねぎ、混合節粉末、
麦芽エキス、ごま油

6ヶ月 アレルギー 麦 豆

446 さくらのラーメン
ごま

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

岐阜・桜井食品 スポット

原材料:めん【小麦粉(国内製造)、小麦たん白、黒米
粉、小豆粉、発芽玄米粉、大麦粉、もちぎ粉、もち
あわ粉、うるちひえ粉、アマランサス粉、はとむぎ
粉、食塩、砂糖、チキンエキス、酵母エキス、
ごま、香辛料、乾燥ねぎ、ごま油、(一部に小麦・大
豆・鶏肉・ごまを含む)】

6ヶ月 アレルギー 麦 豆

453 しお味/
十穀らーめん

北海道産大豆・国産玄米粉
ふくらとやさしい味わいのグル
テンフリーパンケーキが簡単につく
れます。

価格改定

埼玉・みたけ 隔週AC

原材料:玄米(埼玉
県、北海道他)、大
豆、食塩/ベーキン
グパウダー(アルミ
ニウム不使用)

1年 アレルギー 豆

419 玄米粉パンケーキミックス

200g 366円(¥395円)

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

大阪・ムソー
毎週

原材料:有機ばれいし
よでん粉(ばれいしよ
(国産)(遺伝子組み
換えでない))、かん
しょでん粉

2年

428 国内産はるさめ

100g 416円(¥444円)

有機発芽玄米を炊きあ
げ、かつお節と本醸造
醤油を混ぜて作ったお
にぎりに。かつお節の香
ばしさと醤油の香りが
食欲をそそります。

愛知・コジマフーズ
スポット

原材料:有機玄米
(国産)、鰹節、醬
油(大豆、小麦を
含む)、食塩

1年

432 おかか/有機
発芽玄米おにぎり

90g×2 450円(¥486円)

東京・オーサワジャ
スポット

原材料:有機水稲もち玄米(国産)

6個・300g

523円→
(¥565円)

500円(¥540円)

自家栽培による島原産小麦粉で
小麦のふすまを残しているの
で高く、小麦の香りが強い
ので微です。

長崎・本村製麺
毎週

原材料:小麦粉(南島
原)、食塩(雲仙)、食用
植物油(島原)

1年 アレルギー 麦

440 手延べ素麺/旭

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

岐阜・桜井食品
スポット

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

6ヶ月 アレルギー 麦 豆

445 さくらのラーメン
しょうゆ

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

岐阜・桜井食品 スポット

原材料:めん【小麦粉(国内製造)、小麦たん白、黒米
粉、小豆粉、発芽玄米粉、大麦粉、もちぎ粉、もち
あわ粉、うるちひえ粉、アマランサス粉、はとむぎ
粉、食塩、砂糖、チキンエキス、酵母エキス、
ごま、香辛料、乾燥ねぎ、ごま油、(一部に小麦・大
豆・鶏肉・ごまを含む)】

6ヶ月 アレルギー 麦 豆

453 しお味/
十穀らーめん

にんじん、有機トマト、有機たまご、その他、有機醸造酢、有機りんご酢、有機米酢、糖類(有機糖みつ、有機砂糖)、食塩、有機コーンスターチ、香辛料、有機醤油、こんぶ

賞 1年半 **アレルゲン** 麦 豆

492 有機中濃ソー

夏にさっぱり!
とろろ酢和え

材料
□山芋・・・100g
□おくら・・・4本
□ミニとまと・・・8個
□八方美人酢・・・大さじ2

recipe

①山芋は皮をむき、すりおろす。またはみじん切りにする。
②オクラは茹でてななめに切る。ミニトマトは半分に切る。
③①の山芋に八方美人酢を加えよく混ぜ、②と和えて完成。

このまま使える美味しい万能合わせ酢。ツンとせず香りやわらかな仕上がります。
福岡・庄分酢 毎週
原材料:純米酢、ビートグラニュー糖(北海道)、純りんご酢、再生天日塩、昆布だし、有機玄米くろ酢、かつおだし

八方美人酢 2年
496 300ml 786円→715円(¥772円)
497 たっぷり徳用900ml 1,442円→1,300円(¥1,404円)

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

徳島・光食品 毎週
原材料:かきエキス、砂糖、醤油、食塩、みりん、でんぷん、魚醤、レモン
1年半 アルゲン 麦 豆

493 オイスターソース 115g 469円→450円(¥486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、有機米麹調味料、昆布、乾しいたけ
1年半 アルゲン 麦 豆

499 有機ぼん酢しょうゆ 250ml 448円(¥484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しさと自然な辛みで、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(有機紅花油)、香辛料(辛子種)
9ヶ月 アルゲン 麦 豆

503 生おろし生姜チューブ 40g 406円(¥438円)

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

徳島・光食品 隔週AC
原材料:有機トマト、有機たまねぎ、有機米酢、有機にんにく、有機しょうが、食塩、有機砂糖、香辛料、有機米麹調味料
1年半

494 有機ピザソース 225g 458円→440円(¥475円)

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

徳島・光食品 スポット
原材料:醤油、砂糖、みりん、有機米酢、米味噌、有機にんにく、ごま油、有機生姜、有機たまねぎ、香辛料、有機にんじん
1年6ヶ月 アルゲン 麦 豆

500 ヒカリ 焼肉のたれ 350g 657円(¥710円)

青森産にんにく使用。おろしたてのようなみずみずしさと芳醇な香りで、薬味やさまざまな料理にお使いいただけます。便利なチューブタイプ。

埼玉・オーサワジャパン スポット
原材料:にんにく(青森)、水飴、食塩、植物繊維(大豆)、発酵調味液
9ヶ月 アルゲン 麦 豆

504 おろしにんにくチューブ 40g 447円(¥483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飼った「有機牛」を使用しています。

徳島・光食品 毎週
原材料:野菜(有機玉ねぎ、有機人参)、有機トマトペースト、有機牛肉、有機トマトケチャップ、有機ブスターソース、馬鈴薯澱粉、食塩、有機砂糖、有機にんにくビュール、有機オリーブオイル、香辛料
2年 アルゲン 麦 豆

495 有機ミートソース 140g 325円(¥351円)

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

大阪・ムソー 毎週
原材料:水あめ、からし、なたね油、食塩、植物繊維、香辛料抽出物
8ヶ月

501 旨味本来からしチューブ 40g 388円(¥419円)

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

島根・吉田ふるさと村 スポット
原材料:にんにく(国産)、米酢、食塩
6ヶ月

505 すりおろしにんにく 60g 564円(¥609円)

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

福岡・庄分酢 隔週AC
原材料:醤油、醸造酢、米果酢、甜菜糖、昆布だし、カツオだし、椎茸だし、発酵調味料、米粉
12ヶ月 アルゲン 麦 豆

498 万能くろ酢たれ 300ml 636円(¥687円)

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

埼玉・オーサワジャパン スポット
原材料:本わさび(国産)、水飴、純米酢、植物油(有機紅花油)、植物繊維(大豆)、食塩、香辛料(辛子種)
9ヶ月 アルゲン 麦 豆

502 生おろしわさびチューブ 40g 426円(¥460円)

厳選した和風香辛料をほどよく調合し、辛味を抑えた独自の風味です。国産ゆずを乾燥させ、たっぷり配合しました。色々な料理の風味付けに。

大阪・向井珍味堂 スポット
原材料:ゆず(国産)、唐辛子、胡麻、すじ青のり、おの実、けしの実、山椒
1年

506 向井の香辛料/ゆず七味 10g 375円(¥405円)

極上品七種の国産素材を独自に配合しました。辛味を抑え料理を引き立てる香りと風味があります。種類、汁物、鍋物、漬物、唐揚げ、その他の風味付けに。

大阪・向井珍味堂 スポット
原材料:金胡麻(国産)、唐辛子、山椒、チンピ、すじ青のり、黒胡椒、生姜
1年

507 向井の香辛料/和七味 10g 559円(¥604円)

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

Fair trade フェアトレード
JAS
東京・バイオフーズジャパン スポット
原材料:有機しょうゆ(スリランカ)
3年

508 有機黒コショウ(粒) 25g 386円(¥417円)

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

宮崎・道本食品 スポット
原材料:米みそ、麦みそ、いわし煮干し粉末、ごま、ピーナッツ、かつお節粉末、切り干し大根、食塩、酵母エキス、デキストリン
6ヶ月 アルゲン 麦 豆

509 冷や汁の素 100g 310円(¥335円)

麻婆豆腐や麻婆茄子、麻婆春雨などに使える、安心・安全な惣菜の素です。

徳島・光食品 スポット
原材料:有機醤油(大豆、小麦を含む)、有機米味噌(大豆を含む)、有機ばれいしょでんぷん、有機米発酵調味料、有機砂糖、有機にんにくビュール、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 アルゲン 麦 豆

510 有機麻婆の素 100g(2~3人前) 273円(¥295円)

ピーマンや肉と一緒に炒めるだけで手軽に美味しい青椒肉絲ができてあがりります。

徳島・光食品 スポット
原材料:有機醤油、有機砂糖、有機にんにく、有機コンスターク、有機米発酵調味料、食塩、有機ぶどう果汁、有機しょうが、オイスターエキス
1年半 アルゲン 麦 豆

511 有機青椒肉絲の素 100g(2~3人前) 273円(¥295円)

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

大阪・ムソー スポット
原材料:【具】野菜(人参、れんこん)、砂糖、醸造酢、食塩、油揚げ、かんぴょう、椎茸、かつお節エキス、醤油、発酵調味料/豆腐凝固剤(小袋)刻み海苔
1年 アルゲン 麦 豆

512 五目ちらしずしの素 2合用 554円(¥598円)

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

埼玉・オーサワジャパン スポット
原材料:大豆ミート(国産)、人参、ごぼう、昆布だし、米飴、醤油、醸酵調味料、なたね油、食塩、酵母エキス、メープルシュガー
2年 アルゲン 麦 豆

513 ベジ釜めしの素(とり釜めし風) 2合用 418円→400円(¥432円)

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

埼玉・オーサワジャパン スポット
原材料:昆布だし(国産)、人参、ごぼう、れんこん、醤油、椎茸、椎茸だし、有機アカペシロップ、油揚げ、米飴、食塩、醸酵調味料、米酢、なたね油、酵母エキス、メープルシュガー、昆布粉末
2年 アルゲン 麦 豆

514 五目ごはんの素 2合用 418円(¥451円)

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

福岡・藤井養蜂場 隔週AC
原材料:オヒアレファはちみつ(アメリカ)
2年

515 ハワイ産オーガニックオヒアレファ蜂蜜 180g 780円(¥842円)

ペクチン不使用の手作りジャム。濃厚なみかんの味わいです。

佐賀・佐藤農場 スポット
原材料:有機みかん(佐賀)、有機砂糖、有機橙果汁
1年

516 有機みかんジャム 140ml 686円→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ルーです。

愛知・愛農流通センター 毎週
原材料:玄米(九州産)、有機パーラム油、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)、食塩、べに花油、果汁(りんご、パイナップル)、粉末味噌(大豆を含む)、有機ココア
1年 アルゲン 麦 豆

517 1P 100g 758円→720円(¥778円)
518 2P 100g×2 1,516円→1,390円(¥1,501円)

炊まるごといただきます甘口/カレールー

517 1P 100g 758円→720円(¥778円)
518 2P 100g×2 1,516円→1,390円(¥1,501円)

直火二度焼き、スパイス香る本格派です。使いやすいフレック状。

東京・食品企画 スポット
原材料:小麦粉(国産)、牛脂、カレー粉、ビートグラニュー糖、食塩、トマトピューレ、ココア、リンゴ、ブルーベリー、味噌、ヨーグルト、酵母エキス、チキンエキス、ポークエキス、玉ねぎ、ニンニク
1年 アルゲン 麦 乳 豆

519 大人ふたりのカレールー 120g 527円(¥569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、ビートグラニュー糖、食塩、トマトピューレ、ココア、リンゴ、味噌、ヨーグルト、酵母エキス、チキンエキス、ポークエキス、玉ねぎ、ニンニク、ブルーベリー
1年 アルゲン 麦 乳 豆

30007 キッズ本格カレールー 120g 467円(¥504円)

使いやすいフレック状。スパイシーだけどほんのりマイルドな甘口タイプ。

原材料:牛脂、小麦粉、砂糖、カレー粉、食塩、酵母エキス、リンゴ果汁、粉末醤油、魚醤

カレールー甘口 30014 1P 150g 409円(¥442円)

鶏挽肉の旨味とヨーグルトのコクをいかしたシンプルで食べやすいカレーです。

宮城・秋川牧園 スポット
原材料:鶏肉、炒めたたまねぎ、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、シーズンズスパイス
18ヶ月 アルゲン 麦 乳

30021 2P 150g×2 818円→750円(¥810円)

国産小麦を自家焙煎したルーがベース。すっきりした辛さとマイルドな口あたり。

原材料:牛脂、小麦粉、砂糖、カレー粉、食塩、酵母エキス、リンゴ果汁、粉末醤油、魚醤、唐辛子、胡椒

カレールー辛口 30038 1P 150g 409円(¥442円)

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

宮城・秋川牧園 スポット
原材料:鶏肉(国産)、鶏がらスープ、野菜(ねぎ、にんにく)、松の実、でん粉、食塩、砂糖、おろししょうが、酵母エキスパウダー、香辛料
1年

30045 2P 150g×2 818円→750円(¥810円)

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

岐阜・桜井食品 スポット
原材料:国内産野菜(玉ねぎ、じゃがいも、人参、れんこん、ごぼう、にんにく)、トマトピューレ、植物油、還元水あめ、小麦粉、昆布だし、食塩、香辛料、ビーンズペースト、しょうゆ、カレー粉、味噌、オニオンエキス、発酵調味料、酵母エキス、ココアパウダー
18ヶ月 アルゲン 麦 豆 国産 レトルト

30052 ベジタリアンのための根菜カレー 200g 370円(¥400円)

鶏もも肉の濃厚なコクに瀬戸内レモンのほどよい酸味が食欲をそそるカレーです。

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

30069 瀬戸内レモンのチキンカレー 180g 571円→540円(¥583円)

トマトベースに鶏もも肉の旨味とスパイスがきいた食べやすいカレーです。

宮城・秋川牧園 スポット
原材料:鶏肉、炒めたたまねぎ、トマトペースト、クリーム、発酵乳、小麦粉、カシューナッツペースト、砂糖、バター、香辛料、全粉乳、食塩、べにばな油、おろししょうが、カレー粉、シーズンズスパイス
18ヶ月 アルゲン 麦 乳

30076 バターチキンカレー 180g 571円→540円(¥583円)

鶏挽肉の旨味とヨーグルトのコクをいかしたシンプルで食べやすいカレーです。

宮城・秋川牧園 スポット
原材料:鶏肉、炒めたたまねぎ、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 アルゲン 麦 乳

30083 鶏キーマカレー 180g 571円→540円(¥583円)

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

宮城・秋川牧園 スポット
原材料:鶏肉(国産)、鶏がらスープ、野菜(ねぎ、にんにく)、松の実、でん粉、食塩、砂糖、おろししょうが、酵母エキスパウダー、香辛料
1年

30090 参鶏湯風スープ 160g 534円→500円(¥540円)

炊まるごといただきます甘口/カレールー

517 1P 100g 758円→720円(¥778円)
518 2P 100g×2 1,516円→1,390円(¥1,501円)

納豆類

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



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



登喜和食品 東京都府中市 隔週 毎週

原材料:丸大豆(茨城県産/菌0虫0)・納豆菌、タレ:醤油(大豆・小麦)・砂糖・塩・魚醤・かつお節エキス・米酢・純米酒・酵母エキス マスタード:マスタード・醸造酢・塩・砂糖・りんご果汁・酵母エキス 8日 アレルギー 国産

206 燻煙炭火造り納豆みちのくカップ 30g×3 358円(¥387円)

黒豆ならではの甘み・旨みがつまっています。



こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 隔週 毎週

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・りんご酢・塩・水飴・唐辛子 8日 アレルギー 国産

213 国産黒豆カップ納豆 30g×2 249円(¥269円)

212 国産大豆カップスリー納豆 30g×3 268円(¥289円)

登喜和食品 東京都府中市 隔週 毎週

原材料:大豆(北海道十勝産)・納豆菌 9日 アレルギー 国産

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

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)

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



こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 隔週 毎週

原材料:大豆(静岡県産)・納豆菌、タレ:醤油(大豆・小麦)・砂糖・鰹節・塩・みりん・昆布・りんご酢・水 からし:マスタード・りんご酢・塩・水飴・唐辛子 8日 アレルギー 国産

214 大粒味わい納豆 45g×2 209円(¥226円)



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

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 隔週 毎週

原材料:丸大豆(国産フクユタカ大豆)・納豆菌、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・シード(カナダ産)・りんご酢・食塩・水飴・唐辛子 8日 アレルギー 国産

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 隔週 毎週

原材料:大豆(北海道産/トヨホマレ/特別栽培)・納豆菌、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:ブラウナムスタード・塩・醸造酢・砂糖・りんご果汁・酵母エキス 8日 アレルギー 国産

210 ひきわり納豆カップ2 30g×2 279円(¥301円)

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



登喜和食品 東京都府中市 隔週 毎週 30日 アレルギー 国産

216 丸大豆テンペ 100g 422円(¥456円)

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

富良食品 静岡県静岡市 隔週 毎週

原材料:大豆(北海道産光黒大豆)・納豆菌/タレなし 8日 アレルギー 国産

211 経木で包んだ塩味納豆/光黒大豆 45g 209円(¥226円)

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



登喜和食品 東京都府中市 隔週 毎週 30日 アレルギー 国産

217 黒大豆テンペ 100g 562円(¥607円)

漬物、お惣菜など「あると助かる」もの

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

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

あすか 奈良県五條市 隔週 AC

原材料:ショウガ(高知)・赤梅酢(自家製/無添加)・再製天日塩 90日

219 きざみ紅生姜 60g 265円(¥286円)

ぷりぷりのラッキョウが美味しい!柔らかな風味の甘酢に漬かったごりごりのラッキョウは風味も食感も抜群の味!

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町 隔週 AC

原材料:らっきょう(国産)・砂糖・米酢・はちみつ・塩 6ヶ月

220 蜂蜜入らっきょう漬 100g 480円(¥518円)

さわやかな酸味が食欲をそそります。刻んでタルタルソースに混ぜても!

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 A 週

原材料:大豆(国産)・米酢・米粉・テンペ菌 30日

221 しば漬け 120g 432円(¥467円)

国産の大根を甘めの酢漬けに仕上げました。刻んでおにぎりの具としてもどうぞ。

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 A 週

原材料:大根・生姜・昆布・ごま・砂糖・小麦醸造調味料・醤油・食塩・純米酢・りんご酢・みりん 最短1か月

222 自然色たくあん 120g 432円(¥467円)

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

上沖産業 宮崎県 A 週

原材料:片口いわし(広島県産)・昆布(北海道産)・醸造酢・白ごま 3ヶ月

223 宮崎産きざみ生姜の醤油漬 130g 405円(¥437円)

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

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

225 信州望月自家農園こだわりキムチ 360g 522円(¥564円)

唐辛子のさわやかな辛味がきいています。

原材料:(白菜・ビートグラニュー糖・ニンニク・リンゴ・玉ねぎ・生姜・ニラ・水飴・昆布だし・もち米粉・あま海老・塩・唐辛子・いわし塩辛・塩・ゴマ)・唐辛子 360g

226 信州高原辛キムチ 360g 522円(¥564円)

「辛キムチ」と「こだわりキムチ」各1パックのお得なセット。

2種セット Sale

227 こだわりのキムチ 2種食べ比べセット こだわりキムチ+辛キムチ各1

1,044円→(¥1,128円) 993円(¥1,072円)

一本一本手剥きした大根をゆっくりと低温で漬け込み、絞りを、蒸した契約栽培の米を合わせ、再度熟成。歯切れの良さとさっぱり感が◎

小田原 福島県 スポット

原材料:大根(国産)・砂糖・純米酢・食塩・米・みりん 最短9日

224 べったら漬け ハーフ 2本入 746円(¥806円)

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

ムソー 大阪府 A 週

原材料:わかめ(北海道)・だし(鰹節・真昆布・椎茸・乾帆立貝柱)・砂糖・有鹽白ごま・根昆布(北海道)・醤油・食塩・発酵調味料・赤しそふりかけ・米酢・菜種油(菜種(国産)) 6ヶ月

228 しそわかめふりかけ 35g 430円(¥464円)

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

ムソー 大阪府 A 週

原材料:片口いわし(広島県産)・昆布(北海道産)・醸造酢・白ごま 3ヶ月

229 ちりめん昆布 60g 450円(¥486円)

静岡県産の黒豆を使用して、甘さ控えめな煮豆に仕上げました。お食事のお供の他、お茶請けやお弁当のおかずにおすすめです。

丸川 静岡県 隔週 AC

原材料:黒豆(静岡県産)・粗糖・醤油・塩・天然重曹 120日

230 国産黒豆の煮豆 150g 482円(¥521円)

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

丸川 静岡県 隔週 AC

原材料:大豆(国産/分別生産流通管理済み)・蒟蒻・砂糖・人参・竹の子・牛蒡・通根・醤油・昆布・鰹節・水酸化Ca(蒟蒻凝固用の貝殻焼成Ca) 75日

231 五目豆 150g 437円(¥472円)

北海道産の昆布の旨みにさらに椎茸の旨みを加えた最強の佃煮です。

NEW! 広島・北洋本多フーズ

原材料:昆布(北海道)・椎茸・醤油・砂糖・水飴 90日

232 椎茸昆布佃煮 60g 324円(¥350円)

北海道産の昆布に、香ばしい香りの胡麻を加えた佃煮です。

NEW! 広島・北洋本多フーズ

原材料:昆布(北海道)・醤油・砂糖・水飴・胡麻糖 90日

233 胡麻昆布佃煮 75g 324円(¥350円)

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

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 隔週 AC

29日

234 北海道産小麦粉ナン 70g×2 480円(¥518円)

味噌・醤油・こだわり調味料

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



許屋茂 長野県立科町 毎週

原材料:大豆(国産)、小麦(国産)、天日塩 1年

236 本格天然醸造醤油(小) 720ml 697円(¥753円)

237 大 1.8L 1,408円(¥1,521円)

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

弓削多 醤油 埼玉県坂戸市 隔週 AC

原材料:大豆(栃木産/有機栽培)・小麦(栃木産/有機栽培)・天日塩(メキシコ産)・井戸水(秩父連山) 2年

238 弓削多 有機しょうゆ 720ml 1,200円(¥1,296円)

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

南蔵 青木弥右衛門 愛知県知多郡武豊町 隔週 AC

原材料:大豆(愛知県産)・天日塩(メキシコ産) 1年

239 本たまり 900ml 952円(¥1,028円)

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

無双本舗 奈良県奈良市 A 週

原材料:有機梅(奈良県産)・塩・有機しそ(奈良県産) 1年

240 有機梅酢・赤 200ml 540円(¥583円)

杉梅で熟成。ほんのり甘い麹風味。粒なし。味噌和えにもどうぞ。

原材料:大豆(国産)、米、再製天日塩 6ヶ月

241 信州米みそ 650g 775円(¥837円)

玄米麹で仕込んだ素朴で香り高い味噌。粒あり。原材料:大豆(国産)、玄米(主に長野)、再製天日塩

242 玄米みそ 650g 863円(¥932円)

毎日のお味噌汁におすすめ!米味噌2:麦味噌1の割合で合わせた深みのある味わい。粒あり。原材料:大豆(国産)、国産米、国産大麦、再製天日塩

243 合わせみそ 650g 775円(¥837円)

香り高い生わさびをすりおろして急速冷凍。使いきりサイズの個包装です。

せいふてい 神奈川県 隔週 AC

原材料:本わさび(長野)・塩・本わさび加工品 360日

249 おろし本わさび 5g×6 683円(¥738円)

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

南蔵 愛知県知多郡武豊町 隔週 AC

原材料:大豆(愛知県産)・天日塩(メキシコ産) 1年

244 純豆味噌(つぶ) 1kg 1,134円(¥1,225円)

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

東白川生産組合(岐阜県加茂郡) スポット

原材料:大豆(岐阜県東白川村産)・食塩・丸麦(国産)・麹菌(国産) 1年

245 東白川のお味噌 1kg 1,000円(¥1,080円)

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

輸入・企画 オルタトレードジャパン 隔週 AC

原材料:サトウキビ(フィリピン) 無期限

246 マスコバド糖 500g 657円(¥710円)

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蒸留した、自然そのものの甘味料。

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蒸留した、自然そのものの甘味料。

2025.11.3

247 ナチュラルー有機メープルシロップ/アンバー 165g 808円→(¥873円) 726円(¥784円)

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

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蒸留した、自然そのものの甘味料。

2027.11.17

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

魚・水産加工品

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

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



徳島・マストミ 凍 隔週AC
原材料:ビンチョウマグロ(太平洋) 10日

525 びんちょうまぐろ 刺し身用

160g 560円⇒(¥605円) 534円(¥577円)

ご飯との相性抜群な甘辛タレに漬け込んだマグロ丼の素。食感の良いビンチョウまぐろを適度な厚みでスライスし、コチュジャンと胡麻油、香味野菜を効かせたタレに漬け込みました。

徳島・マストミ

凍 隔週AC

原材料:ビンチョウマグロ(太平洋)・醤油・米発酵調味料・コチュジャン・ごま油・砂糖・馬鈴薯澱粉・ニンニク・生姜 30日 冷蔵(要) 冷蔵(要)

529 韓国風まぐろ漬け丼用

80g×2 709円(¥766円)

マストミ

徳島県徳島市

良質なマグロを目利きし、絶品のお刺身やお手軽なお惣菜加工をしています。



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



徳島・マストミ 凍 隔週AC

原材料:メバチマグロ(台湾) 10日

526 メバチマグロ短冊

100g 729円(¥787円)

鮮度の良いキハダマグロをサイコロ状にカットしました。そのままお刺身の1品として、また山芋を添えて山かけ丼としても美味しくお召し上がりいただけます。

徳島・マストミ

凍 隔週AC

原材料:キハダマグロ(太平洋) 10日

521 刺身用まぐろ角切り

120g 784円(¥847円)



メバチマグロのカマの部分で、調理しやすい大きさにカットしました。加熱することで旨味が増し、マグロの隠れた美味しい部位です。照り焼き風にも漬け込んでバーベキューの具材にもおすすめです。

徳島・マストミ

凍 隔週AC

原材料:メバチマグロ(太平洋)

30日

528 メバチマグロのカマぶつ切り

300g 422円(¥456円)



「コクのあるうまみ」と「もっちりとした食感」をお楽しみください。

527 メバチマグロ 切落しスライス

100g 700円(¥756円)

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



徳島・マストミ 凍 隔週AC

原材料:メバチマグロ 30日

530 まぐろカブト肉切身

300g 541円(¥584円)

高タンパク・低カロリーのマグロに山芋を加えた、ヘルシーで柔らかい「まぐろつみれ」です。スープの味を活かせるように、自然な味に仕上げています。



徳島・マストミ 凍 隔週AC

原材料:メバチマグロ(台湾)、鶏卵、山芋、馬鈴薯澱粉、玉ねぎ、長ねぎ、醤油、生姜 90日 冷蔵(要) 冷蔵(要)

531 まぐろつみれ

150g(9~11個) 482円(¥521円)

マストミさんちの台所でつくるお惣菜シリーズ

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

加熱するとパサつくマグロの悩みを解決するため、自家製の塩麹に一晩じっくり漬け込むことでしっかりと食感に仕上げました。調理済みですので、温めるだけで手軽にご利用いただけます。



徳島・マストミ

凍 隔週AC

原材料:ビンチョウマグロ(太平洋)、塩麹、小麦粉、菜種油、鶏卵、醤油(小麦・大豆を含む)、酒、ニンニク、砂糖、食塩

90日 冷蔵(要) 冷蔵(要) 調理済

536 まぐろの塩麹竜田

150g 600円(¥648円)

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

徳島・マストミ 凍 隔週AC

原材料:揚げエビ【エビ(ミャンマー)、卵白、馬鈴薯澱粉、菜種油、食塩】、チリソース【トマケチャップ、鶏ガラスープ、白ネギ(国産)、チュウニヤン、ニンニク、生姜、砂糖、コチュジャン、馬鈴薯澱粉、菜種油、酢、酒】 90日 冷蔵(要) 冷蔵(要) 調理済

534 天然エビのチリソース

150g 634円⇒(¥685円) 602円(¥650円)



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



徳島・マストミ 凍 隔週AC

原材料:エビ(インドネシア又はミャンマー)、食塩、酒、衣(パン粉(小麦を含む)、小麦粉、液卵、コンショウ)、揚げ油(菜種油) 90日 冷蔵(要) 冷蔵(要) 調理済

535 ひとくちエビフライ

100g 593円⇒(¥640円) 562円(¥607円)

特製甘酢ソースをからめていますので、魚嫌いの方にも抵抗なく栄養価の高いマグロを食していただけます。湯煎してお召し上がりください。



調理済

徳島・マストミ

凍 隔週AC

原材料:まぐろ・玉ねぎ・砂糖・ケチャップ・馬鈴薯澱粉・豚肉・醤油・菜種油・酢・鶏卵・小麦粉・ねぎ油・酒・天日塩・生姜・ごま油・コンショウ・にんにく 90日 冷蔵(要) 冷蔵(要) 調理済

537 まぐろ団子 甘酢ソース・2食

4個×2 576円(¥622円)

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



徳島・マストミ 凍 隔週AC

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

538 阿波のフィッシュカツ

2枚(130g) 436円(¥471円)

3種類の野菜をアミノ酸が豊富で健康に良い黒酢で、まろやかな酸味と風味豊かな酢豚に仕上げました。



徳島・マストミ 凍 隔週AC

原材料:豚肉(北海道)、砂糖、黒酢、玉ねぎ、醤油、にんにく、ピーマン、馬鈴薯澱粉、菜種油、小麦粉、鶏卵、酒、胡麻油、生姜、ニンニク、食塩 90日 冷蔵(要) 冷蔵(要) 調理済

539 黒酢の酢豚

330g 800円(¥864円)

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

つぶつぶまぐろ 丼タレ付き

522 2食分 50g×2 800円(¥864円)

523 2P/4食分 50g×4 1,545円⇒(¥1,669円) 1,467円(¥1,584円)

524 3P/6食分 50g×6 2,273円⇒(¥2,455円) 2,158円(¥2,331円)

徳島・マストミ 凍 隔週AC

原材料:まぐろ【メバチマグロ(太平洋、大西洋、インド洋)、菜種油】、タレ(醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、酵母エキス) 10日 冷蔵(要) 冷蔵(要)

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

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



原材料:ビンチョウマグロ(太平洋)、醤油、米発酵調味料 30日 冷蔵(要) 冷蔵(要)

532 まぐろ漬け丼用びん長

80g×2 680円⇒(¥734円) 647円(¥699円)

533 まぐろ漬け丼用胡麻ダレ

80g×2 680円⇒(¥734円) 647円(¥699円)

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



徳島・マストミ 凍 隔週AC

原材料:豚レバー(国産)、馬鈴薯澱粉、醤油、オイスターソース、菜種油、砂糖、酒、生姜、にんにく、食塩、コンショウ 90日 冷蔵(要) 冷蔵(要)

540 国産豚のレバニラ炒めの素

200g 552円(¥596円)

有機バスタと有機トマトピューレを贅沢に使用したミートソースバググティは、湯せんするだけで完成！じっくり炒めた玉ねぎの甘みと合いびき肉(放牧豚と未来とかち牛)の深い旨味が口の中で広がります。忙しい日でも、冷凍庫にあると安心のストック必須アイテムです。



徳島・マストミ 凍 隔週AC

原材料:めん(スバゲッティ(デュラム小麦のセモリナ/イタリア製造)、食塩)、有機トマトピューレ、豚肉(放牧豚)・牛肉(未来とかち牛)、玉ねぎ、人参、トマケチャップ、砂糖、食塩、ニンニク、馬鈴薯澱粉、菜種油 90日 冷蔵(要) 冷蔵(要) 調理済

541 放牧豚と未来とかち牛のミートソースバスタ

220g×2 900円(¥972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。

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



ヤマサ 宮城県塩竈市 凍 毎週

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

543 1P 毎週 60g×2 583円(¥630円)

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



ヤマサ 宮城県塩竈市 凍 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 冷蔵(要) 冷蔵(要)

544 三陸産さんま佃煮

70g 316円(¥341円)

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



ヤマサ 宮城県塩竈市 凍 毎週

原材料:真さば(宮城県産)・みそ(大豆を含む)・酒・砂糖・生姜(国内産)・みりん 90日 冷蔵(要) 冷蔵(要)

545 金華さば仙台みそ煮

60g 335円(¥362円)



ヤマサ 宮城県塩竈市 凍 毎週

原材料:銀鯧(アメリカ産)・つゆ・砂糖・醤油(小麦・大豆を含む)・みりん・酒・生姜(国内産)・片栗粉・米粉 90日 冷蔵(要) 冷蔵(要)

546 銀だらコク煮

50g 460円(¥497円)

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



カネハチ 静岡県牧之原市 凍 A 週

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

547 生炊きまぐろ角煮

140g 695円(¥751円)

奥寅商店

静岡県沼津市



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

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

静岡・奥寅商店

蔵 A 週

原材料: かます(長崎)・塩(沖縄) 6ヶ月

551 かますひもの 2枚 745円(¥805円)

静岡・奥寅商店

蔵 A 週

原材料: 真あじ(対馬)・塩(沖縄) 6ヶ月

549 真あじのひもの 3枚 666円(¥719円)

静岡・奥寅商店

蔵 A 週

原材料: 真ほっけ(北海道)・塩(沖縄) 6ヶ月

553 真ほっけひもの 1枚 830円(¥896円)

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

価格改定

静岡・奥寅商店

蔵 A 週

原材料: さんま(根室)・塩(沖縄) 6ヶ月

550 さんまひもの 2枚 826円(¥892円)



天然エビ

パプアニューギニア海産

大阪府茨木市

翌々週配達

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

翌々週配達

大阪・パプアニューギニア海産

蔵 A 週

原材料: 天然エビ(パプアニューギニア) 6ヶ月

簡単便利なむきえび 557 1P 120g 1,080円(¥1,166円)

翌々週配達

大阪・パプアニューギニア海産

蔵 A 週

原材料: 天然エビ(パプアニューギニア)・小麦粉・パン粉 6ヶ月

560 天然海老フライ2L 5尾 1,757円(¥1,898円)

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



いちうろこ 静岡県静岡市清水区 蔵 スポット

原材料: すけとうだらすり身(アラスカ・北海道)・味の母・かつおだし・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・塩・菜種油 10日

565 小判揚 5枚(150g) 446円(¥482円)

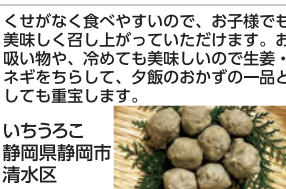


いちうろこ 静岡県静岡市清水区 蔵 スポット

原材料: まぐろすり身・すけとうだらすり身・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・鰹だし・菜種油 10日

576 まぐろもろこし 100g 477円(¥515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・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。



いちうろこ 静岡県静岡市清水区 蔵 スポット

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

580 いわし団子 8個 410円(¥443円)

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

翌々週配達

大阪・パプアニューギニア海産

蔵 A 週

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

天然エビ殻付 555 1P 200g 1,265円(¥1,366円)



558 2P 120g×2 2,160円(¥2,333円)

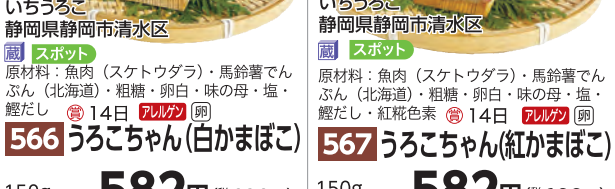
特大サイズの海老を大きなぶつ切りにして食感を残し、エビフライと同じ要領で仕上げました。新しい形の”エビフライ”です。



いちうろこ 静岡県静岡市清水区 蔵 スポット

原材料: 天然海老(パプアニューギニア産)・パン粉・小麦粉 6ヶ月

561 エビコロフライ 100g 1,188円(¥1,283円)



いちうろこ 静岡県静岡市清水区 蔵 スポット

原材料: 魚肉(スケトウダラ)・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・卵白・味の母・塩・鰹だし・紅麴色素 14日

566 うろこちゃん(白かまぼこ) 150g 582円(¥629円)

いちうろこ 静岡県静岡市清水区 蔵 スポット

原材料: 魚肉(スケトウダラ)・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・卵白・味の母・塩・鰹だし・紅麴色素 14日

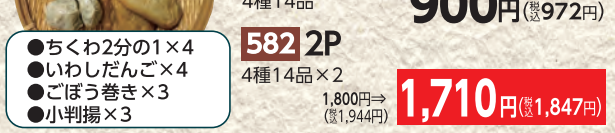
567 うろこちゃん(紅かまぼこ) 150g 582円(¥629円)



いちうろこ 静岡県静岡市清水区 蔵 スポット

原材料: 魚肉(スケトウダラ)・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・卵白・味の母・塩・鰹だし・紅麴色素 14日

572 ごぼうつまみ 100g 462円(¥499円)



いちうろこ 静岡県静岡市清水区 蔵 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】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 581 1P 4種14品 900円(¥972円)

582 2P 4種14品×2 1,800円(¥1,944円)

●ちくわ2分の1×4 ●いわしだんご×4 ●ごぼう巻き×3 ●小判揚×3

いちうろこ(南伊豆水産)

静岡県静岡市

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

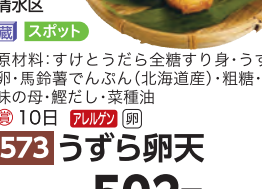
イカを小さく刻んですり身に混ぜました。



いちうろこ 静岡県静岡市清水区 蔵 スポット

原材料: スケトウダラすり身・イカ・馬鈴薯澱粉・砂糖・塩・味の母・かつおだし・菜種油 14日

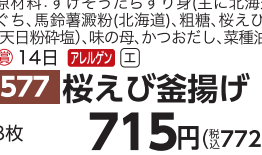
568 スティック揚げイカ 6枚(150g) 523円(¥565円)



いちうろこ 静岡県静岡市清水区 蔵 スポット

原材料: すけとうだら全糖すり身・うずら卵・馬鈴薯でんぶん(北海道産)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油 10日

573 うずら卵天 4個 502円(¥542円)



いちうろこ 静岡県静岡市清水区 蔵 スポット

原材料: すけとうだらすり身(主に北海道産)・ぐち・馬鈴薯澱粉(北海道産)・粗糖・桜えび・塩(天日粉碎塩)・味の母・かつおだし・菜種油 14日

577 桜えび釜揚げ 3枚 715円(¥772円)

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



いちうろこ 静岡県静岡市清水区 蔵 スポット

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

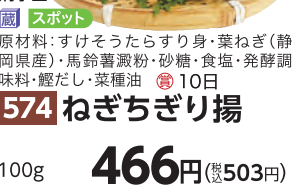
小竹輪 563 1P 30g×5 482円(¥521円)



いちうろこ 静岡県静岡市清水区 蔵 スポット

原材料: 魚肉(いわし・たら・ぐち)・馬鈴薯でんぶん(北海道産)・粗糖・塩・味の母・鰹だし 14日

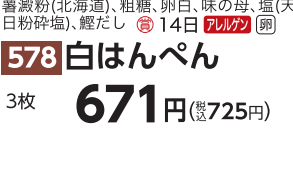
569 いわしはんぺん 5枚(150g) 542円(¥585円)



いちうろこ 静岡県静岡市清水区 蔵 スポット

原材料: 魚肉(いわし・たら・ぐち)・馬鈴薯でんぶん(北海道産)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油 10日

574 ねぎちぎり揚 100g 466円(¥503円)



いちうろこ 静岡県静岡市清水区 蔵 スポット

原材料: ぐち・すけとうだらすり身・馬鈴薯澱粉(北海道産)・粗糖・卵白・味の母・塩(天日粉碎塩)・鰹だし 14日

578 白はんぺん 3枚 671円(¥725円)

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



価格改定 静岡・奥寅商店 蔵 A 週

原材料: 真さば(長崎)・塩(沖縄) 6ヶ月

552 真さばの干物 1枚 553円(¥597円)



いちうろこ 静岡県静岡市清水区 蔵 スポット

原材料: 魚肉(すけとうだら)・タコ(ベトナム)・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油 10日

570 たこボール 8個 428円(¥462円)



いちうろこ 静岡県静岡市清水区 蔵 スポット

原材料: まぐろすり身・すけとうだらすり身・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・鰹だし・菜種油 10日

575 青のり小判 3枚 386円(¥417円)



いちうろこ 静岡県静岡市清水区 蔵 スポット

原材料: 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。

579 ごぼう巻き 100g 474円(¥512円)



いちうろこ 静岡県静岡市清水区 蔵 スポット

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

580 いわし団子 8個 410円(¥443円)

飲料

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

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

香川・エモーション **A 週**
原材料:オーガニックルイボスティー(有機アスパラサスリネアリス) **5年**

589 ルイボススタンドパック
4g×30 **1,950円**(**¥2,106円**)

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

宮崎県 白玄堂 **A 週**
原材料:有機紅茶(宮崎県産)・有機米糴(島根県産) **365日**

595 こめこうじ和紅茶T B
2g×15包 **877円**(**¥947円**)

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

茨城・ベルファーム **隔週AC**
原材料:ニンジン(自社産/菌0虫0) **1年**

**有機ベルファームの
にんじんジュース**

600 1P
100ml **226円**(**¥244円**)

601 10P
100ml×10 **2,180円**(**¥2,354円**)

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

徳島・光食品 **A 週** **1年6ヶ月**
原材料:有機ブドウ(アメリカ・アルゼンチン)

OGブドウジュース

606 3本
160g×3 **525円**(**¥567円**)

607 ケース **30本入**
160g×30 **5,093円**(**¥5,500円**)

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

大阪・ムソー **A 週**
原材料:有機緑茶(国産) **8ヶ月**

613 さらつや美人番茶
500ml **177円**(**¥191円**)

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

東京・丸成商事 **A 週**
原材料:有機栗(中国河北省) **1年**

619 有機むき栗
80g **350円**(**¥378円**)

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

京都・ほった園 **毎週**
原材料:茶(国産/有機栽培) **1年**

584 有機栽培熟成三年番茶
150g **415円**(**¥448円**)

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

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

OGこだわりブレンド

590 中挽 **591** 豆
各150g **964円**(**¥1,041円**)

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

宮崎県 白玄堂 **A 週**
原材料:有機紅茶(宮崎県産)・有機八朔(宮崎県産)・有機檸檬(宮崎県産)・有機橙(宮崎県産) **730日**

596 柑橘紅茶T B
2g×15包 **877円**(**¥947円**)

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

茨城・ベルファーム **隔週AC**
原材料:ケール(菌0虫0/自家採種)
*製品は放射能検査済みのものです。 **1年**

有機ベルファーム青汁

602 1P
100ml **204円**(**¥220円**)

603 10P
100ml×10 **1,961円**(**¥2,118円**)

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

徳島・光食品 **隔週AC** **1年6ヶ月**
原材料:有機果実[りんご、レモン]、炭酸

OGアップルサイダー+レモン

608 3本
250ml×3 **450円**(**¥486円**)

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

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

岐阜・奥長良川名水 **隔週AC**
原材料:水(岐阜県) **2年**

高賀の森水

614 ケース
500ml×24 **3,600円**(**¥3,888円**)

615 ケース
2L×6 **1,740円**(**¥1,879円**)

魚肉すり身は100%国産魚のスナック菓子

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

島根・別所蒲井店 **価格改定** **A 週**
120日

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

621 ほうれん草
原材料:魚肉すり身、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、ほうれん草ペースト、米粉、砂糖、食塩、魚粉、魚醤、昆布だし、かつおだし

各40g **301円**(**¥325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**

585 松印煎茶
100g **1,000円**(**¥1,080円**)

大阪・ムソー **スポット** **9ヶ月**
やわらかな苦みとコク、フルーティな甘みがバランスよく、スッパリとした味わいのオーガニックアイスコーヒーです。

原材料:有機コーヒー(国内製造)

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

原材料:有機コーヒー(国内製造)・有機砂糖

593 オーガニックアイスコーヒー/微糖
各1000ml **560円**(**¥605円**)

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

国産大豆の無調整豆乳

597 1P **毎週**
1000ml **388円**(**¥419円**)

徳島・光食品 **隔週AC** **1年6ヶ月**
原材料:有機果実[りんご、レモン]、炭酸

OGアップルサイダー+レモン

608 3本
250ml×3 **450円**(**¥486円**)

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

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

徳島・光食品 **隔週AC** **1年6ヶ月**
原材料:有機果実[りんご、レモン]、炭酸

OGアップルサイダー+レモン

608 3本
250ml×3 **450円**(**¥486円**)

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

子どもも大人も大好きなお菓子。着色料や保存料などの合成添加物不使用、国産原材料を優先して使用しています。素材を選び、自然な味わいに仕上げました。

大阪・むそう **A 週**
原材料:有機えんどう、塩 **9ヶ月**

617 有機グリーンピースチップス
45g **276円**(**¥298円**)

原材料の産地にこだわった、じゃがいも本来の美味しさを味わえるポテトチップスです。

原材料:じゃがいも(国産)、こめ油、食塩

622 うすしお 55g

原材料:じゃがいも(国産)、こめ油、食塩、焼きのり

623 のり塩 53g

原材料:じゃがいも(国産)、こめ油、食塩、柚子粉

624 柚子 53g

北海道・ノースカラーズ **隔週AC** **4ヶ月**

ポテトチップス
各 **228円**(**¥246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**

586 抹茶入りくき茶
100g **600円**(**¥648円**)

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

滋賀・かたぎ古香園 **隔週AC**
原材料:大麦(石川県産/特別栽培)・ほうじ茶(かたぎ古香園/菌0虫0) **1年**

587 ほうじ茶入麦茶ティーバッグ
10g×32 **600円**(**¥648円**)

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

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

599 津軽のかおり(びん)
1L **862円**(**¥931円**)

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

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

有機野菜飲むならこれ!

604 2本
190g×2 **360円**(**¥389円**)

605 ケース **30本入**
190g×30 **5,238円**(**¥5,657円**)

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

愛知県・福光屋 **A 週**
原材料:米・米麴(国産) **1年**

シルキー粋甘酒

611 200ml **200円**(**¥216円**)

612 1L **650円**(**¥702円**)

有機グリーンピースを、薄く軽い味わいに焼き上げ[伯方の塩]で味付けしました。ノンフライのヘルシースナックです。

大阪・むそう **A 週**
原材料:有機えんどう、塩 **9ヶ月**

617 有機グリーンピースチップス
45g **276円**(**¥298円**)

国内産の紫いもが入ったお米のせんべいです。

愛知・サンコー **A 週**
原材料:うるち米(国産)・三温糖・紫さつまいも粉末・食塩 **4ヶ月**

625 さくふわせんべい 紫いも味
21g(1枚×12袋) **320円**(**¥346円**)

無農薬・無化学肥料栽培のそばを国内の焙煎工場ですば茶にしました。風味豊かで美味しく、そのまま食べてもザクザクと香ばしいそば茶です。茶がらにも栄養が残っているので、ご飯に混ぜても◎。

愛知県名古屋市・喜八 **隔週AC**
原材料:蕎麦(富山県産) **1年**

588 そば屋のそば茶
180g **1,230円**(**¥1,328円**)

オーガニックココアビーンズで作った砂糖不使用タイプのココアです。乳製品・香料不使用。ホットココアのお菓子づくりにも。

大阪・ムソー **A 週**
原材料:有機ココアパウダー(ドミニカ共和国) **1年**

594 オーガニックブラックココア
120g **650円**(**¥702円**)

濃縮タイプです。約2倍にうすめて飲むほか、甘味料としてもお使いください。

東京・オーサワジャパン **隔週AC**
原材料:有機玄米麹・玄米(秋田・滋賀) **6ヶ月**

610 有機玄米甘酒(粒)
250g **390円**(**¥421円**)

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

大阪・ムソー **A 週**
原材料:有機緑茶(国産) **8ヶ月**

613 さらつや美人番茶
500ml **177円**(**¥191円**)

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

東京・丸成商事 **A 週**
原材料:有機栗(中国河北省) **1年**

619 有機むき栗
80g **350円**(**¥378円**)

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

岐阜・奥長良川名水 **隔週AC**
原材料:水(岐阜県) **2年**

高賀の森水

614 ケース
500ml×24 **3,600円**(**¥3,888円**)

615 ケース
2L×6 **1,740円**(**¥1,879円**)

魚肉すり身は100%国産魚のスナック菓子

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

島根・別所蒲井店 **価格改定** **A 週**
120日

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

621 ほうれん草
原材料:魚肉すり身、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、ほうれん草ペースト、米粉、砂糖、食塩、魚粉、魚醤、昆布だし、かつおだし

各40g **301円**(**¥325円**)

子どもも大人も大好きなお菓子。着色料や保存料などの合成添加物不使用、国産原材料を優先して使用しています。素材を選び、自然な味わいに仕上げました。

大阪・むそう **A 週**
原材料:有機えんどう、塩 **9ヶ月**

617 有機グリーンピースチップス
45g **276円**(**¥298円**)

原材料の産地にこだわった、じゃがいも本来の美味しさを味わえるポテトチップスです。

原材料:じゃがいも(国産)、こめ油、食塩

622 うすしお 55g

原材料:じゃがいも(国産)、こめ油、食塩、焼きのり

623 のり塩 53g

原材料:じゃがいも(国産)、こめ油、食塩、柚子粉

624 柚子 53g

北海道・ノースカラーズ **隔週AC** **4ヶ月**

ポテトチップス
各 **228円**(**¥246円**)

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

滋賀・かたぎ古香園 **隔週AC**
原材料:大麦(石川県産/特別栽培)・ほうじ茶(かたぎ古香園/菌0虫0) **1年**

587 ほうじ茶入麦茶ティーバッグ
10g×32 **600円**(**¥648円**)

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

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

599 津軽のかおり(びん)
1L **862円**(**¥931円**)

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

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

有機野菜飲むならこれ!

604 2本
190g×2 **360円**(**¥389円**)

605 ケース **30本入**
190g×30 **5,238円**(**¥5,657円**)

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

愛知県・福光屋 **A 週**
原材料:米・米麴(国産) **1年**

シルキー粋甘酒

611 200ml **200円**(**¥216円**)

612 1L **650円**(**¥702円**)

有機グリーンピースを、薄く軽い味わいに焼き上げ[伯方の塩]で味付けしました。ノンフライのヘルシースナックです。

大阪・むそう **A 週**
原材料:有機えんどう、塩 **9ヶ月**

617 有機グリーンピースチップス
45g **276円**(**¥298円**)

国内産の紫いもが入ったお米のせんべいです。

愛知・サンコー **A 週**
原材料:うるち米(国産)・三温糖・紫さつまいも粉末・食塩 **4ヶ月**

625 さくふわせんべい 紫いも味
21g(1枚×12袋) **320円**(**¥346円**)

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

大阪・ムソー **A 週**
原材料:有機緑茶(国産) **8ヶ月**

613 さらつや美人番茶
500ml **177円**(**¥191円**)

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

東京・丸成商事 **A 週**
原材料:有機栗(中国河北省) **1年**

619 有機むき栗
80g **350円**(**¥378円**)

つくった
水ようかん

あんこ屋さんが

有機水羊羹

270日

東京・通製菓館

スポット

JAS

甘さ控えめで、小豆の風味がきわだつ水羊羹。小豆の食感を残しています。

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

626 小倉

有機小豆と有機砂糖を使用した水羊羹です。上品な甘さでなめらかな食感。

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

627 こし

有機栽培のいんげん豆、抹茶、砂糖を使用。さわやかな風味。

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

628 抹茶

各1個

180円

(¥194円)

旨みが凝縮された藻塩をつかったおせんべい。

価格改定

埼玉・松崎米菓

A 週

原材料:うるち米(国産)・なたねサラダ油・藻塩(長崎産)

4ヶ月

631 藻塩サラダせんべい

88g

428円

(¥462円)

さっぱりとしたサラダ味のあられ。国産のもち米とひじきの相性もぴったり!

大阪・ムソー

A 週

原材料:もち米(三重)・植物油脂(バーム油)・ひじき・食塩

120日

632 ひじきあられ

55g

260円

(¥281円)

香ばしく煎った黒大豆が風味と食感のアクセントに。

岡山県・鈴木屋

スポット

小麦粉(国産)・ビート上白糖・黒大豆・卵・蜂蜜・塩

120日

633 国産原料の黒大豆せんべい

15枚

425円

(¥459円)

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

福岡・廣八堂

スポット

原材料:ビートグラニュー糖・小豆(北海道産)・本葛粉(宮崎・鹿児島県産)・寒天

180日

629 本葛仕立水ようかん

78g

291円

(¥314円)

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

価格改定

東京・オーサワジャパン

原材料:菊芋(熊本県産)

1年

634 菊芋ポリポリ

20g

372円

(¥402円)

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

北海道・ノースカラス

スポット

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

180日

630 純国産りんごゼリー

11個

310円

(¥335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。

ノンホモパスタライズ牛乳と、濃縮乳(よつば乳業)のアイスキャンデーです。北海道産ビート糖を使用しています。

原材料:牛乳、濃縮乳、ビート糖

642 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こ、有機栽培の粉末緑茶を使用したアイスキャンデーです。

原材料:粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶

643 小豆

北海道産小豆で作った無添加粒あん入りで、粒の食感と自然な小豆の味わいが楽しめます。

原材料:粒あん(北海道産小豆、種子島甘藷分蜜糖、赤穂の天塩)、砂糖(種子島産甘藷分蜜糖)、赤穂の天塩

644 みかん

無茶々園の柑橘果汁そのままのさわやかな酸味と風味です。すっきりした後口。

原材料:柑橘果汁(いよかん)、ビート糖

645 宇治金時

大阪・ネージュ

毎週

1年

ネージュのアイスクャンディー

1箱

65ml×6

912円

(¥985円)

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

神奈川・太陽油脂

成分:純石けん分(36%・脂肪酸カリウム)

パックス洗濯用石けんソフト

649 本体

A 週

1200ml

1,100円

(¥1,210円)

フレッシュなオリーブオイルを配合した、100%自然由来成分で肌にやさしい弱酸性ボディコンディショナー。メロウトワイライトの香り。

神奈川・太陽油脂

A 週

成分:水・グリセリン・プロパンジオール・ドコサン・水添ナタネ油アルコール・ベンチレンジグリコール・水添フェルナセン・キサンタンガム・水添レシチン・スクワラン・オリーブ果実油・オリーブ葉エキス・オリーブ枝エキス・オリーブ果実エキス・香料・エタノール・クエン酸

650 オリー

ボディコンディショナー(詰替)

400ml

1,000円

(¥1,100円)

フレッシュなオリーブオイルを配合した、100%自然由来成分で肌にやさしい弱酸性ボディコンディショナー。メロウトワイライトの香り。

神奈川・太陽油脂

A 週

成分:水・グリセリン・プロパンジオール・ドコサン・水添ナタネ油アルコール・ベンチレンジグリコール・水添フェルナセン・キサンタンガム・水添レシチン・スクワラン・オリーブ果実油・オリーブ葉エキス・オリーブ枝エキス・オリーブ果実エキス・香料・エタノール・クエン酸

651 オリー

ボディコンディショナー(詰替)

400ml

1,000円

(¥1,100円)

フレッシュなオリーブオイルを配合した、100%自然由来成分で肌にやさしい弱酸性ボディコンディショナー。メロウトワイライトの香り。

神奈川・太陽油脂

A 週

成分:水・グリセリン・プロパンジオール・ドコサン・水添ナタネ油アルコール・ベンチレンジグリコール・水添フェルナセン・キサンタンガム・水添レシチン・スクワラン・オリーブ果実油・オリーブ葉エキス・オリーブ枝エキス・オリーブ果実エキス・香料・エタノール・クエン酸

652 オリー

ボディコンディショナー(詰替)

400ml

1,000円

(¥1,100円)

フレッシュなオリーブオイルを配合した、100%自然由来成分で肌にやさしい弱酸性ボディコンディショナー。メロウトワイライトの香り。

神奈川・太陽油脂

A 週

成分:水・グリセリン・プロパンジオール・ドコサン・水添ナタネ油アルコール・ベンチレンジグリコール・水添フェルナセン・キサンタンガム・水添レシチン・スクワラン・オリーブ果実油・オリーブ葉エキス・オリーブ枝エキス・オリーブ果実エキス・香料・エタノール・クエン酸

653 オリー

ボディコンディショナー(詰替)

400ml

1,000円

(¥1,100円)

フレッシュなオリーブオイルを配合した、100%自然由来成分で肌にやさしい弱酸性ボディコンディショナー。メロウトワイライトの香り。

神奈川・太陽油脂

A 週

成分:水・グリセリン・プロパンジオール・ドコサン・水添ナタネ油アルコール・ベンチレンジグリコール・水添フェルナセン・キサンタンガム・水添レシチン・スクワラン・オリーブ果実油・オリーブ葉エキス・オリーブ枝エキス・オリーブ果実エキス・香料・エタノール・クエン酸

654 オリー

ボディコンディショナー(詰替)

400ml

1,000円

(¥1,100円)

フレッシュなオリーブオイルを配合した、100%自然由来成分で肌にやさしい弱酸性ボディコンディショナー。メロウトワイライトの香り。

神奈川・太陽油脂

A 週

成分:水・グリセリン・プロパンジオール・ドコサン・水添ナタネ油アルコール・ベンチレンジグリコール・水添フェルナセン・キサンタンガム・水添レシチン・スクワラン・オリーブ果実油・オリーブ葉エキス・オリーブ枝エキス・オリーブ果実エキス・香料・エタノール・クエン酸

655 オリー

ボディコンディショナー(詰替)

400ml

1,000円

(¥1,100円)

島根・木次乳業

隔週AC

639 バニラ

120ml

450円

(¥486円)

主原料は、奥出雲の新鮮な牛乳。なめらかなクリームと果肉を残した新鮮いちごの出会いが、新しい美味しさを提案

原材料:クリーム、生乳、脱脂濃縮乳、砂糖、卵黄、香料(原材料の一部に卵白を含む)

640 いちご

120ml

450円

(¥486円)

主原料は、奥出雲の新鮮な牛乳。なめらかなクリームと果肉を残した新鮮いちごの出会いが、新しい美味しさを提案

原材料:クリーム、生乳、脱脂濃縮乳、砂糖、卵黄、香料(原材料の一部に卵白を含む)

641 ビターチョコ

120ml

450円

(¥486円)

主原料は、奥出雲の新鮮な牛乳。なめらかなクリームと果肉を残した新鮮いちごの出会いが、新しい美味しさを提案

原材料:クリーム、生乳、脱脂濃縮乳、砂糖、卵黄、香料(原材料の一部に卵白を含む)

642 バニラ

120ml

450円

(¥486円)

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

東京部・シモセン株式会社

A 週

原材料:水飴・砂糖・プロボリスエキス(ブラジル産)

2年

638 プロボリスキャンディー

20粒

600円

(¥648円)

オレイン酸リッチのフレッシュなオリーブオイルを配合した、100%自然由来成分で肌にやさしいヘアコンディショナー。スパイシートワイライトの香り。

神奈川・太陽油脂

A 週

成分:水・グリセリン・プロパンジオール・ドコサン・水添ナタネ油アルコール・ベンチレンジグリコール・水添フェルナセン・キサンタンガム・水添レシチン・スクワラン・オリーブ果実油・オリーブ葉エキス・オリーブ枝エキス・オリーブ果実エキス・香料・エタノール・クエン酸

656 オリー

ボディコンディショナー(詰替)

400ml

1,000円

(¥1,100円)

オレイン酸リッチのフレッシュなオリーブオイルを配合した、100%自然由来成分で肌にやさしいヘアコンディショナー。スパイシートワイライトの香り。

神奈川・太陽油脂

A 週

成分:水・グリセリン・プロパンジオール・ドコサン・水添ナタネ油アルコール・ベンチレンジグリコール・水添フェルナセン・キサンタンガム・水添レシチン・スクワラン・オリーブ果実油・オリーブ葉エキス・オリーブ枝エキス・オリーブ果実エキス・香料・エタノール・クエン酸

657 オリー

ボディコンディショナー(詰替)

400ml

1,000円

(¥1,100円)

オレイン酸リッチのフレッシュなオリーブオイルを配合した、100%自然由来成分で肌にやさしいヘアコンディショナー。スパイシートワイライトの香り。

神奈川・太陽油脂

A 週

成分:水・グリセリン・プロパンジオール・ドコサン・水添ナタネ油アルコール・ベンチレンジグリコール・水添フェルナセン・キサンタンガム・水添レシチン・スクワラン・オリーブ果実油・オリーブ葉エキス・オリーブ枝エキス・オリーブ果実エキス・香料・エタノール・クエン酸

658 オリー

ボディコンディショナー(詰替)

400ml

1,000円

(¥1,100円)

オレイン酸リッチのフレッシュなオリーブオイルを配合した、100%自然由来成分で肌にやさしいヘアコンディショナー。スパイシートワイライトの香り。

神奈川・太陽油脂

A 週

成分:水・グリセリン・プロパンジオール・ドコサン・水添ナタネ油アルコール・ベンチレンジグリコール・水添フェルナセン・キサンタンガム・水添レシチン・スクワラン・オリーブ果実油・オリーブ葉エキス・オリーブ枝エキス・オリーブ果実エキス・香料・エタノール・クエン酸

659 オリー

ボディコンディショナー(詰替)

400ml

1,000円

(¥1,100円)

大阪・ネージュ

毎週

1年

ネージュのアイスクャンディー

1箱

65ml×6

912円

(¥985円)

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

神奈川・太陽油脂

隔週AC

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

650 パックス

衣類のリンス詰替

550ml

500円

(¥550円)

フレッシュなオリーブオイルを配合した、100%自然由来成分で肌にやさしい弱酸性ボディコンディショナー。メロウトワイライトの香り。

神奈川・太陽油脂

A 週

成分:水・グリセリン・プロパンジオール・ドコサン・水添ナタネ油アルコール・ベンチレンジグリコール・水添フェルナセン・キサンタンガム・水添レシチン・スクワラン・オリーブ果実油・オリーブ葉エキス・オリーブ枝エキス・オリーブ果実エキス・香料・エタノール・クエン酸

651 オリー

ボディコンディショナー(詰替)

400ml

1,000円

(¥1,100円)

フレッシュなオリーブオイルを配合した、100%自然由来成分で肌にやさしい弱酸性ボディコンディショナー。メロウトワイライトの香り。

神奈川・太陽油脂

A 週

成分:水・グリセリン・プロパンジオール・ドコサン・水添ナタネ油アルコール・ベンチレンジグリコール・水添フェルナセン・キサンタンガム・水添レシチン・スクワラン・オリーブ果実油・オリーブ葉エキス・オリーブ枝エキス・オリーブ果実エキス・香料・エタノール・クエン酸

652 オリー

ボディコンディショナー(詰替)

400ml

1,000円

(¥1,100円)

フレッシュなオリーブオイルを配合した、100%自然由来成分で肌にやさしい弱酸性ボディコンディショナー。メロウトワイライトの香り。

神奈川・太陽油脂

A 週

成分:水・グリセリン・プロパンジオール・ドコサン・水添ナタネ油アルコール・ベンチレンジグリコール・水添フェルナセン・キサンタンガム・水添レシチン・スクワラン・オリーブ果実油・オリーブ葉エキス・オリーブ枝エキス・オリーブ果実エキス・香料・エタノール・クエン酸

653 オリー

ボディコンディショナー(詰替)

400ml

1,000円

(¥1,100円)

フレッシュなオリーブオイルを配合した、100%自然由来成分で肌にやさしい弱酸性ボディコンディショナー。メロウトワイライトの香り。

神奈川・太陽油脂

A 週

成分:水・グリセリン・プロパンジオール・ドコサン・水添ナタネ油アルコール・ベンチレンジグリコール・水添フェルナセン・キサンタンガム・水添レシチン・スクワラン・オリーブ果実油・オリーブ葉エキス・オリーブ枝エキス・オリーブ果実エキス・香料・エタノール・クエン酸

654 オリー

ボディコンディショナー(詰替)

400ml

1,000円

(¥1,100円)

フレッシュなオリーブオイルを配合した、100%自然由来成分で肌にやさしい弱酸性ボディコンディショナー。メロウトワイライトの香り。

神奈川・太陽油脂

A 週

成分:水・グリセリン・プロパンジオール・ドコサン・水添ナタネ油アルコール・ベンチレンジグリコール・水添フェルナセン・キサンタンガム・水添レシチン・スクワラン・オリーブ果実油・オリーブ葉エキス・オリーブ枝エキス・オリーブ果実エキス・香料・エタノール・クエン酸

655 オリー

ボディコンディショナー(詰替)

400ml

1,000円

(¥1,100円)

フレッシュなオリーブオイルを配合した、100%自然由来成分で肌にやさしい弱酸性ボディコンディショナー。メロウトワイライトの香り。

神奈川・太陽油脂

A 週

成分:水・グリセリン・プロパンジオール・ドコサン・水添ナタネ油アルコール・ベンチレンジグリコール・水添フェルナセン・キサンタンガム・水添レシチン・スクワラン・オリーブ果実油・オリーブ葉エキス・オリーブ枝エキス・オリーブ果実エキス・香料・エタノール・クエン酸

656 オリー

ボディコンディショナー(詰替)

400ml

1,000円

(¥1,100円)

フレッシュなオリーブオイルを配合した、100%自然由来成分で肌にやさしい弱酸性ボディコンディショナー。メロウトワイライトの香り。

神奈川・太陽油脂

A 週

成分:水・グリセリン・プロパンジオール・ドコサン・水添ナタネ油アルコール・ベンチレンジグリコール・水添フェルナセン・キサンタンガム・水添レシチン・スクワラン・オリーブ果実油・オリーブ葉エキス・オリーブ枝エキス・オリーブ果実エキス・香料・エタノール・クエン酸

657 オリー

ボディコンディショナー(詰替)

400ml

1,000円

(¥1,100円)

フレッシュなオリーブオイルを配合した、100%自然由来成分で肌にやさしい弱酸性ボディコンディショナー。メロウトワイライトの香り。

神奈川・太陽油脂

A 週

成分:水・グリセリン・プロパンジオール・ドコサン・水添ナタネ油アルコール・ベンチレンジグリコール・水添フェルナセン・キサンタンガム・水添レシチン・スクワラン・オリーブ果実油・オリーブ葉エキス・オリーブ枝エキス・オリーブ果実エキス・香料・エタノール・クエン酸

658 オリー

ボディコンディショナー(詰替)

400ml

1,000円

(¥1,100円)

フレッシュなオリーブオイルを配合した、100%自然由来成分で肌にやさしい弱酸性ボディコンディショナー。メロウトワイライトの香り。

神奈川・太陽油脂

A 週

成分:水・グリセリン・プロパンジオール・ドコサン・水添ナタネ油アルコール・ベンチレンジグリコール・水添フェルナセン・キサンタンガム・水添レシチン・スクワラン・オリーブ果実油・オリーブ葉エキス・オリーブ枝エキス・オリーブ果実エキス・香料・エタノール・クエン酸

659 オリー

ボディコンディショナー(詰替)

400ml

1,000円

(¥1,100円)

フレッシュなオリーブオイルを配合した、100%自然由来成分で肌にやさしい弱酸性ボディコンディショナー。メロウトワイライトの香り。

神奈川・太陽油脂

A 週

成分:水・グリセリン・プロパンジオール・ドコサン・水添ナタネ油アルコール・ベンチレンジグリコール・水添フェルナセン・キサンタンガム・水添レシチン・スクワラン・オリーブ果実油・オリーブ葉エキス・オリーブ枝エキス・オリーブ果実エキス・香料・エタノール・クエン酸

660 オリー

ボディコンディショナー(詰替)

400ml

1,000円

(¥1,100円)

フレッシュなオリーブオイルを配合した、100%自然由来成分で肌にやさしい弱酸性ボディコンディショナー。メロウトワイライトの香り。

神奈川・太陽油脂

A 週

成分:水・グリセリン・プロパンジオール・ドコサン・水添ナタネ油アルコール・ベンチレンジグリコール・水添フェルナセン・キサンタンガム・水添レシチン・スクワラン・オリーブ果実油・オリーブ葉エキス・オリーブ枝エキス・オリーブ果実エキス・香料・エタノール・クエン酸

661 オリー

ボディコンディショナー(詰替)

400ml

1,000円

(¥1,100円)

フレッシュなオリーブオイルを配合した、100%自然由来成分で肌にやさしい弱酸性ボディコンディショナー。メロウトワイライトの香り。

神奈川・太陽油脂

A 週

成分:水・グリセリン・プロパンジオール・ドコサン・水添ナタネ油アルコール・ベンチレンジグリコール・水添フェルナセン・キサンタンガム・水添レシチン・スクワラン・オリーブ果実油・オリーブ葉エキス・オリーブ枝エキス・オリーブ果実エキス・香料・エタノール・クエン酸

662 オリー

ボディコンディショナー(詰替)

400ml

1,000円

(¥1,100円)

フレッシュなオリーブオイルを配合した、100%自然由来成分で肌にやさしい弱酸性ボディコンディショナー。メロウトワイライトの香り。

神奈川・太陽油脂

A 週

成分:水・グリセリン・プロパンジオール・ドコサン・水添ナタネ油アルコール・ベンチレンジグリコール・水添フェルナセン・キサンタンガム・水添レシチン・スクワラン・オリーブ果実油・オリーブ葉エキス・オリーブ枝エキス・オリーブ果実エキス・香料・エタノール・クエン酸

663 オリー

ボディコンディショナー(詰替)

400ml

1,000円

(¥1,100円)

フレッシュなオリーブオイルを配合した、100%自然由来成分で肌にやさしい弱酸性ボディコンディショナー。メロウトワイライトの香り。

神奈川・太陽油脂

A 週

成分:水・グリセリン・プロパンジオール・ドコサン・水添ナタネ油アルコール・ベンチレンジグリコール・水添フェルナセン・キサンタンガム・水添レシチン・スクワラン・オリーブ果実油・オリーブ葉エキス・オリーブ枝エキス・オリーブ果実エキス・香料・エタノール・クエン酸

664 オリー

ボディコンディショナー(詰替)

400ml

1,000円

(¥1,100円)

フレッシュなオリーブオイルを配合した、100%自然由来成分で肌にやさしい弱酸性ボディコンディショナー。メロウトワイライトの香り。

神奈川・太陽油脂

A 週

成分:水・グリセリン・プロパンジオール・ドコサン・水添ナタネ油アルコール・ベンチレンジグリコール・水添フェルナセン・キサンタンガム・水添レシチン・スクワラン・オリーブ果実油・オリーブ葉エキス・オリーブ枝エキス・オリーブ果実エキス・香料・エタノール・クエン酸

665 オリー

ボディコンディショナー(詰替)

400ml

1,000円

(¥1,100円)

フレッシュなオリーブオイルを配合した、100%自然由来成分で肌にやさしい弱酸性ボディコンディショナー。メロウトワイライトの香り。

神奈川・太陽油脂

A 週

成分:水・グリセリン・プロパンジオール・ドコサン・水添ナタネ油アルコール・ベンチレンジグリコール・水添フェルナセン・キサンタンガム・水添レシチン・スクワラン・オリーブ果実油・オリーブ葉エキス・オリーブ枝エキス・オリーブ果実エキス・香料・エタノール・クエン酸

666 オリー

ボディコンディショナー(詰替)

400ml

1,000円

(¥1,100円)

フレッシュなオリーブオイルを配合した、100%自然由来成分で肌にやさしい弱酸性ボディコンディショナー。メロウトワイライトの香り。

神奈川・太陽油脂

A 週

成分:水・グリセリン・プロパンジオール・ドコサン・水添ナタネ油アルコール・ベンチレンジグリコール・水添フェルナセン・キサンタンガム・水添レシチン・スクワラン・オリーブ果実油・オリーブ葉エキス・オリーブ枝エキス・オリーブ果実エキス・香料・エタノール・クエン酸

667 オリー

ボディコンディショナー(詰替)

400ml

1,000円

(¥1,100円)

フレッシュなオリーブオイルを配合した、100%自然由来成分で肌にやさしい弱酸性ボディコンディショナー。メロウトワイライトの香り。

神奈川・太陽油脂

A 週

成分:水・グリセリン・プロパンジオール・ドコサン・水添ナタネ油アルコール・ベンチレンジグリコール・水添フェルナセン・キサンタンガム・水添レシチン・スクワラン・オリーブ果実油・オリーブ葉エキス・オリーブ枝エキス・オリーブ果実エキス・香料・エタノール・クエン酸

668 オリー

ボディコンディショナー(詰替)

400ml

1,000円

(¥1,100円)

フレッシュなオリーブオイルを配合した、100%自然由来成分で肌にやさしい弱酸性ボディコンディショナー。メロウトワイライトの香り。

神奈川・太陽油脂

A 週

成分:水・グリセリン・プロパンジオール・ドコサン・水添ナタネ油アルコール・ベンチレンジグリコール・水添フェルナセン・キサンタンガム・水添レシチン・スクワラン・オリーブ果実油・オリーブ葉エキス・オリーブ枝エキス・オリーブ果実エキス・香料・エタノール・クエン酸

669 オリー

ボディコンディショナー(詰替)

400ml

1,000円

(¥1,100円)

100%自然由来成分使用。石けん成分は口腔内の粘膜や舌に吸着しにくく、口をゆすぐとサッと洗い流せるので、直後に飲食しても後味に違和感が残りません。爽快ハッカタイプです。

神奈川・太陽油脂

A 週

成分:炭酸Ca(研磨剤)・水、グリセリン(湿潤剤)、シリカ(基剤)、石ケン素地(清浄剤)、スベアミント油、ハッカ油・ユーカリ油(清涼剤)、トコフェロール・チャ葉エキス・カンゾウ根エキス・カラギーナン(粘結剤)

10003 パックス

石けんはみがき

120g

420円

(¥462円)

緑茶エキス配合で口臭を予防します。味がマイルドなので、石けんはみがき初心者の方にもオススメです。神奈川・太陽油脂

A 週

成分:炭酸Ca(研磨剤)・水、グリセリン(湿潤剤)、シリカ(基剤)、石ケン素地(清浄剤)、スベアミント油、ハッカ油・ユーカリ油(清涼剤)、トコフェロール・チャ葉エキス・カンゾウ根エキス・カラギーナン(粘結剤)

10004 パックス

石けんはみがき

120g

860円

(¥946円)

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

埼玉・山田洋治商店

毎週

10005 ワンタッチ芯なしシングル

130m×6

740円

(¥814円)

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

埼玉・山田洋治商店

毎週

10006 ピュアブラウン・ダブル

37.5m×8

672円

(¥739円)

お化粧の下地としても一年中お使いいただけます。伸びが良くてさらっとした仕上がります。

神奈川・太陽油脂

A 週

成分:水・プロパンジオール・スクワラン・酸化チタン・グリセリン・カリ石けん素地・シリカ・ステアリン酸・パルミチン酸・ペヘン酸・ヘニアルコール・シア脂・ローズ水・加水分解シルク・カミツレ花エキス・カワヨモギエキス・コメヌカエキス・グリチルリチン酸2K・ヒノキチオール・エタノール

10007 ナチュロンUVクリーム

45g

1,300円

(¥1,430円)

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

愛知・りんねしゃ

毎週

10008 菊花せんこう・標準

10巻×3

1,136円

(¥1,250円)

ミトク 東京都港区

自然とともに、伝統とともに

翌々週配達

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

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

翌々週配達

東京・ミトク スポット

原材料:有機りんご酢(フランス)有機マスタード(フランス)・食塩(フランス)

18ヶ月

10011 有機粒マスタード

200g 880円(税950円)

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

翌々週配達

東京・ミトク スポット

原材料:有機アーモンド(イタリア) 14ヶ月

10017 アーモンドドリンク

200ml 300円(税324円)

10018 アーモンドドリンク

1000ml 840円(税907円)

有機ブルーベリー本来の甘さと、濃厚な果実感が味わえるスプレッド。相性の良いメープルシロップとあわせてパンケーキにたっぷりのせれば贅沢デザートに。

翌々週配達

東京・ミトク スポット

原材料:有機ブルーベリー・有機濃縮りんご果汁・有機りんごピューレ/ゲル化剤(ペクチン)

36ヶ月

10024 ブルーベリースプレッド

220g 780円(税842円)

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

翌々週配達

東京・ミトク スポット

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

36ヶ月

10025 ストロベリースプレッド

220g 760円(税821円)

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

翌々週配達

東京・ミトク スポット

原材料:有機食用アマニ油

18ヶ月

10010 有機アマニ油

230g 2,400円(税2,592円)

選別した良質の完熟トマトだけを使用。トマトの甘みと旨味が凝縮した濃厚な味わいです。そのままシンプルにパンと食べるだけでも!パスタやサラダには、エスきたっぷりのオイルも使って。

翌々週配達

東京・ミトク スポット

原材料:トマト(ギリシャ)・ひまわり油・バジル・ローリエ・ワインビネガー(以上有機)・塩

23ヶ月

10014 ドライトマト(オイル漬け)

235g(150g) 1,280円(税1,382円)

コーヒーを美味しく飲む為に特別に作ったバリスタ専用のオーツドリンク。オーツ麦の香ばしい風味と穀物の甘み。そのまま飲みたいだけでも、ラテやカフェオレにお使いいただいても美味しい。

翌々週配達

東京・ミトク スポット

原材料:有機オーツ麦・有機食用ひまわり油・有機食用紅花油・食塩

12ヶ月

10019 オーツドリンク・バリスタ

1000ml 720円(税778円)

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

翌々週配達

東京・ミトク スポット

原材料:有機オーモンド・食塩/安定剤(ローカストビーンガム)

12ヶ月

10020 アーモンドドリンク・バリスタ

1000ml 780円(税842円)

10026 オレンジスプレッド

220g 760円(税821円)

10027 メープルシロップ

132g 700円(税756円)

有機栽培りんご果汁を醸造したりんごのにごり酢です。無濾過・非加熱法の酢酸菌(マザー)入り。マイルドな酸味で飲みやすく、調理酢としてドレッシングやソース作りにはもちろん、炭酸水で割るなど、飲む酢としてもおすすめです。

原材料:有機りんご果汁

36ヶ月

10015 アップルサイダービネガー(マザー入り)

250ml 820円⇒(税886円) 794円(税853円)

有機栽培ザクロ果汁を醸造したザクロのにごり酢です。無濾過・非加熱法の酢酸菌(マザー)入り。マイルドな酸味で飲みやすく、調理酢としてドレッシングやソース作りにはもちろん、炭酸水で割るなど、飲む酢としてもおすすめです。

原材料:有機ザクロ果汁

36ヶ月

10016 ザクロビネガー(マザー入り)

250ml 980円⇒(税1,058円) 948円(税1,024円)

スーパーフードキャロブが入ったフルーティなやさしい甘さ

原材料:有機デーツ、有機バンブキンシードプロテイン、有機いちじく、有機キャロブ、有機カシューナッツ、有機レーズン

12ヶ月

10021 キャロブ

35g

栄養満点”バオバブの実”とオレンジの爽やかな味わい

原材料:有機デーツ・有機くるみ・有機レーズン・有機ココアバター・有機いちじく・有機バオバブ・有機オレンジエキスを末・有機オレンジ果皮油

10022 オレンジ&バオバブ

35g

くるみといちじくの食べ応えとレモンの風味が広がる

原材料:有機デーツ・有機くるみ・有機レーズン・有機いちじく・有機カシューナッツ・有機レモンエキスを末・有機レモン果皮油

10023 レモン&クルミ

35g

各35g 420円(税454円)

パンケーキのソースにしても美味!

りんごをベースにオーガニックフルーツで作ったスムージー

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

翌々週配達

東京・ミトク スポット

15ヶ月

10031 アップル・ラズベリー

いつも手軽に飲めるスムージー。飽きのこないスッキリとした甘さです。

一番人気

10033 アップル

2種類のベリーを贅沢にくわえました。ベリー系の優しい甘さです。

10036 アップル・ストロベリー・ブルーベリー

爽やかなあんずの酸味にももの甘さがよくあいます。

10034 アップル・ピーチ・アプリコット

南国の香り豊かなマンゴーとパイナップルの甘酸っぱさが口の中に広がります。

10035 アップル・マンゴー・パイナップル

バナナの優しい甘みと風味が、りんごとよく合います。

10038 アップル・バナナ

クールフルーツ

各90g 270円⇒(税292円) 261円(税282円)

小麦粉を使用しない玄米せんべい

玄米をベースに、独自の火加減で丹念に焼き上げ、たまり醤油と玄米水飴で味付けしました。小麦粉・酵母・保存料は一切使用していません。

キノアは南アメリカの米に似た、鉄分、食物繊維、タンパク質が豊富な、現在注目の穀物。噛むほどに穀物の味わいがじゅっり広がります。

原材料:キノア・玄米・黒ゴマ・タピオカ・たまり醤油(丸大豆・水・海塩・葛粉)・玄米水飴

10030 キノア

デトックス効果があるゴマたっぷり、カラダにも美味しいおせんべい。白ゴマそのままの香ばしさが生きています!黒ゴマよりちよっぴり薄味。

原材料:玄米・たまり醤油(丸大豆・水・海塩・葛粉)・玄米水飴・白ゴマ

10029 白ゴマ

玄米・たっぷりの黒ゴマ・たまり醤油&玄米水飴の甘からい香ばしさ…。すべてが絶妙のバランスで、香ばしさが引き立つ逸品です!

原材料:玄米・たまり醤油(丸大豆・水・海塩・葛粉)・玄米水飴・黒ゴマ

10028 黒ゴマ

玄米せんべい

翌々週配達

東京・ミトク スポット

12ヶ月

7月17日(日)

オーガニック果実100%のビューティースムージー

ビタミンCを含む”スーパーフード”マンゴー・アセロラをブレンドしました。

原材料:有機果実(有機りんご・有機マンゴー・有機アセロラ)

10039 アップル・マンゴー・アセロラ

抗酸化成分を含む”スーパーフード”ラズベリー・ブルーベリーをブレンド。

原材料:有機果実(有機りんご・有機クアバ・有機クランベリー)

10040 アップル・ラズベリー・ブルーベリー

女性にうれしい”スーパーフード”ザクロにストロベリーをブレンド。

原材料:有機果実(有機りんご・有機イチゴ・有機ザクロ)

10041 アップル・ストロベリー・ザクロ

翌々週配達

東京・ミトク スポット

2025.11.28

各120g

在庫限り!

スーパーフルーツ

320円⇒(税346円) 298円(税322円)

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

翌々週配達

東京・ミトク スポット

10042 ビオピュール有機穀物コーヒー

100g 1,300円(税1,404円)

アールグレイの美味しさはそのままに、脱カフェイン処理。爽やか香りが引き立ちます。

翌々週配達

東京・ミトク スポット

10043 チョイス デカフェアールグレイティー

16袋入 1,380円(税1,490円)