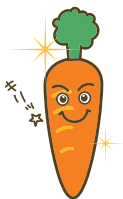


畑と台戸所をつなぐ



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

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

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



食物繊維が豊富でダイエット効果も期待できちゃう！人気のグラノーラ。
名古屋を中心に展開する、障がい者の就労支援施設『社会福祉法人トモニプラス（日本福祉協議機構から社名変更）』が立ち上げた、自然派グラノーラのショップ＆工房『グラニー』では、オーガニック・無農薬の厳選素材を使用。『にんじんCLUB』も材料調達に協力しています。

人気！素材にこだわった

サクサクグラノーラ

全品セール & 人気の3種セットセール！

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

にんじんCLUB週末朝市に月イチ出店中の
グラニー栄店スタッフ。毎回大盛り上がり！

全品セール！

グラニー人気ベスト3
を味比べ！

「アールグレイ」「メープル」「発酵MIX」のちょっぴり
お直打ちな
セットセール！

10200 グラノーラ3種
食べ比べセット

100g×3
1,668円⇒
(¥1,801円) **1,573円**(¥1,699円)

10206 薬膳カレー MIX
『マルカワみそ』の麹使用の自家製塩麹に、『Nハーベスト』の有機カレーパウダーとスパイスを加えた本格カレー味。季節の自家製ドライベジタブルをトッピング。

100g
556円⇒
(¥600円) **542円**(¥585円)

極上素材の旨みと自然な甘みがギュッ☆ 定番グラノーラ

10201 プレーン MIX
素材の味をそのままに、有機オート麦に有機シュガーで焼き上げました。シンプルながら素材の味がしみじみ美味しい。

100g
500円⇒
(¥540円) **490円**(¥529円)

10202 メープル MIX
甘みはぜいたくにメープルシロップ100%！独特の香ばしい甘みとナッツの旨みがギュッ☆

100g
556円⇒
(¥600円) **542円**(¥585円)

10203 アールグレイ MIX
グラニー人気No.1！ベルガモット香る上品な味わい。有機ドライベリーの酸っぱさと、『Nハーベスト』の極上有機アールグレイ茶葉が相性抜群！

100g
556円⇒
(¥600円) **542円**(¥585円)

季節限定

10204 ナッツ&ハニー MIX
3種の有機ナッツ（アーモンド・カシューナッツ・くるみ）とパンプキンシードを生地に混ぜ込んで香ばしく焼き上げました。

100g
556円⇒
(¥600円) **542円**(¥585円)

10205 発酵 MIX
各種ナッツ&ドライフルーツと、酒粕の風味にメープルシロップの甘みとシナモンが加わって、芳醇な味わい。

100g
556円⇒
(¥600円) **542円**(¥585円)

身体の中から健やかに、美しくドクターズレシピシリーズ

10208 BEAUTY(黒ごま&黒糖きなこ)

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

250g
1,722円⇒
(¥1,860円) **1,688円**(¥1,823円)

10209 HEALTH(ハニージンジャー)

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

250g
1,722円⇒
(¥1,860円) **1,688円**(¥1,823円)

NEW スーパーフード 桑茶 に手軽なパウダータイプ新登場！ ～ノンカフェインのスーパーフード 桑の葉茶パウダー～

「私も毎日飲んでます！」という『グラニー栄店』店長・マチコさんからご紹介します。
「抹茶のようにきめ細やかなパウダー状の桑茶は、水でもサッと溶けて簡単に飲めるのが魅力。忙しい朝や外出先でもすぐに楽しめるので、マイボトルに作り、職場や旅行のお供にもぴったりです。」



そのままお茶としてはもちろん、ヨーグルトに混ぜたり、プロテインドリンクに加えたり、パンやお菓子づくりにも幅広く使えますよ。

健康が気になる方、腸内環境を整えたい方、カフェインを控えたい方におすすめです。とにかくお手軽なので、「わかっちゃいるけど時間がとれない～」という忙しい方にも続けていただけます（笑）

「かつて日本で盛んだった養蚕（シルク）を後世に伝えたい」「耕作放棄地を活用し里山を守りたい」と活動するマルベリークラブ（自社）が無農薬栽培した桑の葉100%！ノンカフェインでクセや苦みがなく、爽やかな抹茶のような飲みやすさ。手軽なパウダータイプ。500mlの水または湯に1本を溶いてお飲みください。お菓子づくりにもどうぞ。

原材料:桑の葉(自社栽培/農薬化学肥料不使用)

翌々週配達 スポット 9/1年

桑茶パウダー（スティック）

10210 7本
1g×7
600円⇒
(¥648円) **588円**(¥635円)

10211 15本
1g×15
1,200円⇒
(¥1,296円) **1,176円**(¥1,270円)

10212 30本
1g×30
2,000円⇒
(¥2,160円) **1,960円**(¥2,117円)



お味見 SALE

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



2 ふんわり豆腐団子と野菜の甘酢炒め

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

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

調理時間 約5分

2人前 (450g) 1,081円(¥1,167円)

5 野菜と鶏肉のカシューナッツ炒め

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。

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

調理時間 約6分

2人前 (340g) 1,147円(¥1,239円)

6 半日分の野菜が摂れる担々麺

グリーンリーフ自慢のもちもち麺を使用!

新鮮な野菜とごまの風味たっぷりの担々の素に、もちもち麺と濃厚なスープがセットになりました。ご家庭で簡単に本格担々麺をどうぞ。

もやしは付属していませんのでお好みでご用意下さい。

原材料：麺【小麦粉・鶏卵・あら塩・米粉（打ち粉）/酒糟・かん水】野菜セット【にら・人参】担々の素【豚肉・ごま・砂糖・みそ・ポークエキス・醤油・野菜（きくらげ・しいたけ）食塩・香辛料・でんぷん・香味食用油・酵母エキス・かつおエキス・ごま油・醸造酢】スープ【ポークエキス・食塩・醤油・酵母エキス・砂糖・昆布エキス・でんぷん・かつおエキス・玉ねぎ・こしょう・にんにく】

調理時間 約5分

2人前 (490g) 1,257円(¥1,358円)

3 2人前 (410g) 1,040円(¥1,123円)

4 4人前 (820g) 1,734円(¥1,873円)

ご家庭では面倒な酢豚も袋から出して炒めるだけ!

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

原材料：野菜セット【玉ねぎ・水菜たけのこ・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・ごま油・生姜ペースト・にんにくペースト・食塩】

調理時間 約6分

7 白湯水餃子スープ (国産きくらげ入り)

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

原材料：野菜セット【白菜・ねぎ・人参・玉ねぎ・きくらげ】餃子【具（野菜・キャベツ・玉ねぎ・長ねぎ・にら・にんにく・しょうが）豚肉・豚脂・乾燥キャベツ・粒状大豆たんぱく・オイスターソース・でん粉・醤油・食塩・ゴマ油・砂糖・酵母エキス・魚醤】皮【小麦粉・でん粉・なたね油・食塩】/打ち粉（でん粉）添付調味料【ポークエキス・食塩・醤油・酵母エキス・砂糖・昆布エキス・でん粉・鶏エキス・玉ねぎ・こしょう・にんにく】

調理時間 約5分

2〜3人前 (440g) 1,000円(¥1,080円)

9 スパニッシュオムレツ(人参スープ付き)

じゃが芋の食感が良いアクセントになっているスパニッシュオムレツとあっさりとした美味しいスープが作れるセットです。

原材料：(スパニッシュオムレツ)具材セット【野菜（ピーマン・赤パプリカ・ぶなしめじ・玉ねぎ）(国産)・添付調味料（欧風だし（食塩・でん粉分解物・酵母エキス粉末・玉ねぎエキス粉末）（でん粉分解物・玉ねぎエキス）・醤油（大豆・小麦を含む）・セロリ粉末・キャロット粉末・コショウ・フライドガーリック・馬鈴しょでん粉）】下処理済じゃがいも【じゃがいも（国産）】（人参スープ）具材セット【玉ねぎ（国産）・人参・添付調味料（欧風だし2袋（食塩・でん粉分解物・酵母エキス粉末・玉ねぎエキス粉末）（でん粉分解物・玉ねぎエキス）・醤油（大豆・小麦を含む）・セロリ粉末・キャロット粉末・コショウ、フライドガーリック・馬鈴しょでん粉）】

調理時間 約20分

2人前 (375g) 1,007円(¥1,088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)

裁	除1	植1	菌0	虫0	有機許容1
	①	②	③	④	⑤

①除草剤 (不使用の場合は記載を省略)

②植物成長調整剤 (不使用の場合は記載を省略)

③殺菌剤

④殺虫剤

⑤JAS法にて有機農産物に使用することを許された農薬 (法的には表示義務なし)

※基本は化学肥料不使用です。(記載を省略)

※表記の防除は、定植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

高山・中家さんのトマト 始まりまーす!!

にんじんCLUBの夏野菜といえば、中家さんのトマト! 夏も涼涼な高山にて、アスリートのごとく美味しいトマト栽培に取り組んでいます。【やっばりトマトは中家さんでなくちゃ!】と根強いファン多数。ただ甘いだけでなく、しっかりとした風味のある美味しいトマトを今年もたっぷりお召し上がりくださいな!

酸味・甘みのバランスがよく皮がしっかりしていて食べごたえのある、人気のトマトです。なかや農園 岐阜県高山市 産

⑩菌0虫0 品種：麗夏他 ※サイズは大小あり不揃い、多少の傷あり

中家さんのトマト

16 500g (AB込み) 562円(¥607円)

17 1kg (AB込み) 1,090円(¥1,177円)

18 約3kg箱 (AB込み) 2,954円(¥3,190円)

プーッ! と種を飛ばして食べたい♪

蒸し暑い時期に嬉しいみずみずしい「小玉すいか」。

黒い皮とシャリッとした食感、甘みが特長の品種「なつここあ」を、主にお届け予定です。

あすか 奈良県 産

⑩菌0-2虫0-2 品種：なつここあ (奈良県の一般栽培15回)

11 小玉すいか(黒皮) 1,207円(¥1,304円)

12 ちいさめ小玉すいか(黒皮) 930円(¥1,004円)

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

★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。

八重山フルーツクラブ (真南風) 沖縄県石垣市 産

⑩除1菌0虫3植1 (肥料の一部に化成含む)

19 小玉パイナップル・ハワイ 792円(¥855円)

PTJ タイ・チュボン県またはベップリ県 産

⑩菌0虫0 化成使用 品種：グロスミツチル種ホムトン

20 500g 472円(¥510円)

とっても希少♪ 甘酸っぱいフレッシュプルーン!

めずらしいフレッシュ(生)プルーン。カリウムや鉄分、繊維質が豊富。さわやかな酸味と果汁が美味です。ジャムにも。しっかり熟すと柔らかくいただけますが、とても美味なので、ある程度で容赦ください。

★生育状況によりお届けが1週遅れる場合があります。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 産

⑩菌7虫4 品種：アーリーリバー

13 1P 740円(¥799円)

14 2P 1,387円(¥1,498円)

「桃のホントの味がする」南アルプスの桃

ギフトでも断トツ人気の美味しい桃。

mebuki farm 伊東ご夫妻

mebuki farm 山梨県南アルプス市 産

⑩菌5虫4 (有機許容2含む) (山梨県の一般栽培29回)

15 2玉 924円(¥998円)

10250 畑直・5kg箱 6,906円(¥7,458円)

※玉数は品種によってサイズが異なります。

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 産

⑩菌0虫0

23 きゅうり 311円(¥336円)

島田農園 愛知県稲沢市 産

⑩菌0虫0 品種：黒陽など

24 なす 311円(¥336円)

自然栽培グループとものわ 愛知県豊田市 山梨県北杜市 産

⑩菌0虫0 品種：さくさく玉子

25 自然栽培いんげん 263円(¥284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 産

⑩菌0虫0 品種：さくさく玉子

26 ピーマン 311円(¥336円)

27 徳用ピーマン 429円(¥463円)

ツヤツヤの緑が美しいピーマン。定番の炒め物の他、お好みでサラダにどうぞ。

島田農園 愛知県稲沢市 産

⑩菌0虫0

28 甘長とうがらし 250円(¥270円)

Fair trade フェアトレード

京野菜のひとつで、別名・伏見甘長とうがらし。焼いて醤油をかけるだけで、箸がとまらないおいしさ!

teranova 愛知県安城市 産

⑩菌0虫0 品種：甘とう美人または万願寺唐辛子

29 角オクラ 270円(¥292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) 産

⑩菌0虫0 品種：千果、アイコ、シンデイスート

22 自然栽培ミニトマト 298円(¥322円)

夏は粘りのあるもので元氣をつけよう! ポリッと食感を生かして生食、天ぷら、炒め物、カレーなどに。

teranova 愛知県安城市 産

⑩菌0虫0 品種：スターライト他

29 角オクラ 270円(¥292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 産 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

30 1/2玉 277円(税299円)

31 1玉 461円(税498円)

554円⇒(税598円)

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

寺岡有機農場 広島県世羅町 産 ④菌0虫0

38 有機サラダ水菜

30g 300円(税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 産 ④菌0虫0

42 有機サラダ春菊

30g 300円(税324円)

にんじんらしい味がすると評判の夏にんじん。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 産 ④菌0虫0 品種:楽陽

にんじん

49 500g 368円(税397円)

50 500g×2 706円(税762円)

736円⇒(税795円)

美しい緑色、さわやかな香りが食欲をそそります。あすか 奈良県五條市 産 ④菌2虫3-4

59 大葉

10枚 174円(税188円)

料理の美味しさをぐーんとアップ！栄養豊富で、がん予防に効果のある食材「デザイナーフーズ」のトップ1といわれます。生産者グループあすか 奈良県五條市 産 ④菌0虫0 (和歌山県産)

60 にんにく

50g (約1〜2玉) 280円(税302円)

シャキシャキした歯ごたえとほんのりした甘み、独特の風味。

バイオコスモ 長野県南安曇郡 産 ④菌無薬剤

65 えのき

100g 146円(税158円)

66 徳用

200g 236円(税255円)

292円⇒(税315円)

めめりと歯ごたえが特徴。味噌汁や、えのきの和え物、大根おろしに。

バイオコスモ 長野県長野市 産 ④菌無薬剤

71 完熟なめこ

150g 245円(税265円)

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

32 高原の玉レタス

1玉 440円(税475円)

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

寺岡有機農場 広島県世羅町 産 ④菌0虫0

39 有機サラダロメイン

30g 300円(税324円)

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

寺岡有機農場 広島県世羅町 産 ④菌0虫0

43 有機レタスリーフミックス

30g 300円(税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で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 産 ④菌0虫0 品種:ニシユタカ他

有機じゃがいも

51 500g 343円(税370円)

52 1kg 652円(税704円)

686円⇒(税741円)

5種類のキノコが楽しめる、ボリューム満点のパックです！

バイオコスモ 神奈川県伊勢原市 産 ④菌無薬剤

61 きのこいろいろパック5種

1セット 683円(税738円)

和・中・イタリアンなどどんな料理にも大活躍！

バイオコスモ 長野県上伊那郡 産 ④菌無薬剤

67 ぶなしめじ

100g 198円(税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。

68 ぶなしめじバラ徳用

300g 420円(税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。

こりこり食感

バイオコスモ 長野県飯田市 産 ④菌無薬剤

72 はなびらたけ

80g 402円(税434円)

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

北軽井沢有機ファミリー群馬県吾妻郡長野原町 産 ④菌3虫2(有機許容含む) (群馬県の一般栽培8回) 品種:グリーンジャケット他

33 高原のグリーンリーフレタス

1玉 379円(税409円)

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

寺岡有機農場 広島県世羅町 産 ④菌0虫0

40 有機ルッコラセルパチカ

30g 320円(税346円)

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

寺岡有機農場 広島県世羅町 産 ④菌0虫0

45 たっぷり有機ベビーリーフ

100g 582円(税629円)

750円⇒(税810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、炒め物がおすすり！

肥後やまと会 熊本県益城郡山都町 産 ④菌0虫0 品種:メークイン

有機じゃがいもメークイン

53 500g 332円(税359円)

54 1kg 629円(税679円)

664円⇒(税717円)

独特のこりこり食感が美味しい「黒あわび茸」入り(割れ混ぜり)

バイオコスモ 神奈川県伊勢原市 産 ④菌無薬剤

62 黒あわび茸入りきのこ4種セット

1セット 544円(税588円)

旨みの強いキノコ。捨てるところがなくすべて食べられます。

バイオコスモ 北海道松山郡または新潟県 産 ④菌無薬剤

69 まいたけ

100g 338円(税365円)

風味が濃いのでサラダや炒め物にどうぞ。※軸付き

バイオコスモ 岡山県瀬戸内市または静岡県富士市 産 ④菌無薬剤

73 ホワイトマッシュルーム

100g 367円(税396円)

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

バイオコスモ 山形県 産 ④菌無薬剤

74 ブラウンマッシュルーム

100g 367円(税396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 産 ④菌0虫0

37 有機サラダ小松菜

30g 300円(税324円)

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

寺岡有機農場 広島県世羅町 産 ④菌0虫0

41 有機ベビーケール

30g 300円(税324円)

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

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

かぼちゃ

46 1/2玉 570円(税616円)

47 1玉 924円(税998円)

1,140円⇒(税1,231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でお使いください。

中村農園 福岡県久留米市 産 ④菌0虫0 品種:柳川理想

ごぼう

57 200g 340円(税367円)

肉厚で風味のいい生しいたけ。石づきも捨てずに裂いて炒め物などに。

バイオコスモ 長野県飯田市 産 ④菌無薬剤

生しいたけ(菌床)

63 1P 310円(税335円)

100g (約4〜5玉)

64 2P 600円(税648円)

100g×2 620円⇒(税670円)

アワビに似た独特のシャキッとした歯ごたえと香りが美味。

バイオコスモ 鳥取県八頭郡 産 ④菌無薬剤

70 エリンギ

100g 289円(税312円)

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

三恵食品 福岡県八女市 産 たけのこ(鹿児島・熊本・福岡・高知・香川県産) ④菌150日

国産たけのこ水煮

75 スライス 150g 562円(税607円)

76 ホール 130g 902円(税974円)

野性味あふれる夏の葉野菜で暑さにカツ！

猛暑のもとで元気に育つ夏の葉野菜は、栄養価が高く、生命力が強く、個性派揃い！

パワーフードで夏を乗り切りましょう！

ビタミンA、カルシウムなどが豊富で、古代エジプトでも珍重されました。クセがなくぬめりあり。おひたし、スープなどに。さっと茹でて細かくたたき、めんつゆとあわせた「縁のとうろろ」は、ごはんや茶碗に合います！

島田農園 愛知県稲沢市 産 ④菌0虫0

34 モロヘイヤ 80g

茎は空洞、加熱するとぬめりが出ます。クセがなく炒め物・汁の実になどに。カルシウムや鉄分などミネラルやカロテン豊富。

teranoba 愛知県安城市 産 ④菌0虫0

35 エンサイ(空芯菜) 150g

独特の風味と高い栄養価で、「ビタミンACE」とも呼ばれます。各種ビタミン、葉酸、カルシウム、マグネシウム、リン、鉄分などを豊富に含み、特にカルシウム含有量はほうれん草の約3倍！

teranoba 愛知県安城市 産 ④菌0虫0

36 つるむらさき 150g 各 250円(税270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)。び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 産 ④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

48 高原の大根

1本 461円(税498円)

スタンダードな長ねぎ。特有の香り成分「硫化アリル」は、ビタミンB1の吸収を助け、血行を良くし、肩こりや疲労回復に役立つといわれます。

teranova 愛知県安城市 産 ④菌0虫0 品種:MSI-856

58 長ねぎ

200g 345円(税373円)

【しその使用量めやす】生しその場合、梅1kgに対して300g。しその20%の粗塩をもみこんで、アク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！

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かったりし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 産 ④菌0-2虫0-2

77 赤しそ(生)

300g 667円(税720円)

梅干しを赤く染め独特の香り付けをするシン。漬ける梅の重量の20〜30%を目安にお使いください。そのまま刻んでシンとおにしたり、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) ④菌365日

もみしそ

78 300g 483円(税522円)

79 徳用 500g 733円(税792円)

805円⇒(税869円)

古代米の一種「黒米」はポリフェノールをたっぷり含む、もち種です。米に1〜2割混ぜて炊けば、きれいな紫色のもちもちご飯になります。おこわやお粥にも。

松風農園 愛知県犬山市 産 ④菌0殺菌0殺虫0 品種:春香

80 犬山の黒米

200g 626円(税676円)

きびに含まれているタンパク質には、血液中の善玉コレステロールの濃度を顕著に高める効果があるといわれています。

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市

B 週

原材料:もちきび (岩手) 品種: 金石16

81 年

81 国産もちきび
150g 814円(¥879円)

栄養価が高く、精白しても多くのビタミンB1を含み、タンパク質や脂肪も豊富です。粘りけが少しあるので、おかゆやコロッケに混ぜても美味です。

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市

隔週BD

原材料:ひえ(岩手) 品種: 達磨

81 年

82 国産ひえ
150g 814円(¥879円)

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

桜井食品
岐阜県美濃加茂市

スポット

原材料:ハトムギ (国内産)

81 年

83 国内産ハトムギ
150g 600円(¥648円)

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

金子製麺
神奈川県
足柄上郡中井町

隔週BD

原材料:小麦(農林61号)/群馬県産・栃木県産・農薬不使用)

夏期2ヶ月 冬期4ヶ月

84 地粉 薄力粉
500g 390円(¥421円)

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

金子製麺
神奈川県
足柄上郡中井町

隔週BD

原材料:小麦(農林61号)/群馬県産・栃木県産・農薬不使用)

夏期2ヶ月 冬期4ヶ月

85 地粉 全粒粉
500g 390円(¥421円)

国産米100%。農薬・化学肥料不使用。小麦粉の代わりとして様々な料理に。 **価格改定**

オーサワジャパン
東京都

B 週

原材料:水稻うるち米 (国産)

86 6ヶ月

86 オーサワの国産米粉
500g 1,600円(¥1,728円)

卵

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



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

会田共同養鶏組合 長野県松本市

隔週

信州たまご山ランドの自然卵

87 6個 421円→(¥455円) 388円(¥419円)

88 10個 698円→(¥754円) 555円(¥599円)

お値打ち

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

会田共同養鶏組合 長野県松本市

隔週

温泉卵

89 2個 414円→(¥447円) 138円(¥149円)

90 6個 398円(¥430円)

お値打ち

牛乳・乳製品

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



四日市酪農

三重県三重郡菟野町

●直営牧場にて一貫生産
※飼料は非遺伝子組み換え

美味しい牛乳の生産製造を通して、未来の食と農を守る取り組みを真摯に続けています

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

四日市酪農 三重県菟野町

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

6日

93 低温殺菌 ノンホモ牛乳

1000ml 432円(¥467円)

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



四日市酪農 三重県菟野町

原材料:65℃30分殺菌処理/成分無調整/分別生産流通管理済み飼料

5日

鈴鹿山麓低温殺菌牛乳

94 1000ml 428円(¥462円)

95 500ml 330円(¥356円)

96 200ml 183円(¥198円)

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



四日市酪農 三重県菟野町

原材料:生乳 (四日市酪農) 17日

97 プレーン ヨーグルト (無糖)

450g 366円(¥395円)

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

四日市酪農 三重県菟野町

原材料:生乳 (四日市酪農) 17日

98 JPA2 ヨーグルト (無糖)

390g 390円(¥421円)

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

四日市酪農 三重県菟野町

原材料:生乳 (四日市酪農) ・ビートグラニュー糖 (北海道)

18日

99 のむヨーグルトプレーン

100 小(130ml) 158円(¥171円)

100 大(500ml) 422円(¥456円)

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

四日市酪農 三重県菟野町

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

101 のむヨーグルトストベリー

102 小(130ml) 194円(¥210円)

102 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

原材料:生乳 (四日市酪農) ・ビートグラニュー糖 (北海道)

17日

103 やさしい甘さ 鈴鹿山麓ヨーグルト

70g×3 320円(¥346円)

無糖のプレーンヨーグルトを手軽な小分けカップ入りにしました。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

原材料:生乳 (四日市酪農) 17日

104 3Pプレーン ヨーグルト (無糖)

70g×3 316円(¥341円)

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

四日市酪農 三重県菟野町

原材料:生乳 (四日市酪農)

*72℃15秒殺菌処理

7日

105 低脂肪牛乳

1000ml 398円(¥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 三重県菟野町

原材料:生乳 (国産)

9日

106 生クリーム

200ml 698円(¥754円)

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

よつ葉乳業 北海道

原材料:生乳・食塩

90日

107 シュレッドチーズ

250g 924円(¥998円)

よつ葉乳業 北海道

原材料:生乳・食塩

90日

108 スライスチェダー

100g (25g×4枚入) 649円(¥701円)

よつ葉乳業 北海道

原材料:生乳・食塩

180日

109 よつ葉バター・有塩

150g 568円(¥613円)

北海道十勝産の乳原料を100%使用。ミルクの風味が豊かなクリームチーズです。なめらかでほろりす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

原材料:生乳・バターミルク・食塩

120日

110 クリームチーズ

200g 713円(¥770円)

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

よつ葉乳業 北海道

原材料:ナチュラルチーズ(生乳(北海道十勝産)・食塩)

120日

111 おつまみチーズチェダー

30g 334円(¥361円)

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

よつ葉乳業 北海道

原材料:生乳

365日

112 スキムミルク

150g 463円(¥500円)

国産小麦&天然酵母のパン

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

ふわふわの柔らかな生地

にふわっとした甘みが残る白パン。ジャムなど添えても美味しいですよ。

ふわふわの柔らかな生地

にふわっとした甘みが残る白パン。ジャムなど添えても美味しいですよ。

ふわふわの柔らかな生地

にふわっとした甘みが残る白パン。ジャムなど添えても美味しいですよ。

ふわふわの柔らかな生地

にふわっとした甘みが残る白パン。ジャムなど添えても美味しいですよ。

ふわふわの柔らかな生地

にふわっとした甘みが残る白パン。ジャムなど添えても美味しいですよ。

プレマのパン

愛知県小牧市

基本材料: 国産小麦粉・粗糖・塩(海の高)

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

原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母

270g 421円(¥455円)

117 プレマ天然酵母 角食パン・5枚切

270g 434円→(¥469円) 421円(¥455円)

ふんわりソフトで小ぶりなパン。朝食やおやつにおすすめです。

原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母

270g 421円(¥455円)

116 プレマ天然酵母 角食パン・ノンスライス

270g 421円(¥455円)

117 プレマ天然酵母 角食パン・5枚切

270g 434円→(¥469円) 421円(¥455円)

野菜の甘みと適度なスパイシーさがほどよいオイシサ。

原材料:基本材料・有機ショートニング・玉ねぎ・キャベツ・ニンジン・野菜ジュース(光食品)・菜種油・りんご・苺ジャム・セロリ・醤油・ホシノ天然酵母・純カレー粉・生姜

4日

123 カレーパン

85g×2 602円(¥650円)

ふんわりソフトで小ぶりなパン。朝食やおやつにおすすめです。

原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母

270g 421円(¥455円)

116 プレマ天然酵母 角食パン・ノンスライス

270g 421円(¥455円)

117 プレマ天然酵母 角食パン・5枚切

270g 434円→(¥469円) 421円(¥455円)

野菜の甘みと適度なスパイシーさがほどよいオイシサ。

原材料:基本材料・有機ショートニング・玉ねぎ・キャベツ・ニンジン・野菜ジュース(光食品)・菜種油・りんご・苺ジャム・セロリ・醤油・ホシノ天然酵母・純カレー粉・生姜

4日

123 カレーパン

85g×2 602円(¥650円)

ふんわりソフトで小ぶりなパン。朝食やおやつにおすすめです。

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

270g 421円(¥455円)

116 プレマ天然酵母 角食パン・ノンスライス

270g 421円(¥455円)

117 プレマ天然酵母 角食パン・5枚切

270g 434円→(¥469円) 421円(¥455円)

野菜の甘みと適度なスパイシーさがほどよいオイシサ。

原材料:基本材料・有機ショートニング・玉ねぎ・キャベツ・ニンジン・野菜ジュース(光食品)・菜種油・りんご・苺ジャム・セロリ・醤油・ホシノ天然酵母・純カレー粉・生姜

4日

123 カレーパン

85g×2 602円(¥650円)

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

原材料:基本材料・ホシノ天然酵母

最短3日

120 バターロール

1本 486円(¥525円)

ふわふわの柔らかな生地

にふわっとした甘みが残る白パン。ジャムなど添えても美味しいですよ。

ふわふわの柔らかな生地

にふわっとした甘みが残る白パン。ジャムなど添えても美味しいですよ。

ふわふわの柔らかな生地

にふわっとした甘みが残る白パン。ジャムなど添えても美味しいですよ。

ふわふわの柔らかな生地

にふわっとした甘みが残る白パン。ジャムなど添えても美味しいですよ。

ふわふわの柔らかな生地

にふわっとした甘みが残る白パン。ジャムなど添えても美味しいですよ。

甘さ控えめのあんこをたっぷり包んだ、シンプルな「あんパン」。

原材料:基本材料・国産小豆餡(北海道産)・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・黒ごま

4日

122 小倉あんパン

85g×2 522円(¥564円)

ふんわりソフトで小ぶりなパン。朝食やおやつにおすすめです。

原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母

270g 421円(¥455円)

116 プレマ天然酵母 角食パン・ノンスライス

270g 421円(¥455円)

117 プレマ天然酵母 角食パン・5枚切

270g 434円→(¥469円) 421円(¥455円)

野菜の甘みと適度なスパイシーさがほどよいオイシサ。

原材料:基本材料・有機ショートニング・玉ねぎ・キャベツ・ニンジン・野菜ジュース(光食品)・菜種油・りんご・苺ジャム・セロリ・醤油・ホシノ天然酵母・純カレー粉・生姜

4日

123 カレーパン

85g×2 602円(¥650円)

甘酸っぱいレーズンとシナモンの香りがベストマッチ。

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

4日

124 シナモン・レーズン

マイスターズ・
バックシュトゥーベの
パンと焼き菓子

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

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

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

**132 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
ルミベークンガバ
ウダー・OGいち
じく・黒煎りごま
📅 5日 **アレルギー** 麦 **豆** **乳**

138 石黒スコーン・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。

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

しっかり水切りした木綿豆腐を薄く
切って揚げた、とても美味しい油揚げ。
冷凍保存もOK。

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

150 手揚げ油揚げ
2枚 **302円**(¥326円)

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

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

156 国産大豆水煮(さわやか)
200g **295円**(¥319円)

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

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

162 手造り生芋こんにゃく(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

126 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

133 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**

139 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

145 豆庵豆腐 絹寄せ
300g **359円**(¥387円)

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

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町 **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

151 豆庵厚揚げ
1枚
(約240g) **409円**(¥442円)

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

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

157 押し豆腐
220g **335円**(¥362円)

イモをすりおろして作った素朴な糸
こんにゃく。やわらかく風味満点。煮
物に。

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

163 手造り生芋糸こんにゃく
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

127 湯種レーズン食パン
330g **340円**(¥367円)

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

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**

134 きな粉と黒ごまメロンパン
60g **260円**(¥281円)

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

スポット
原材料: 基本材
料・OGレーズ
ン・粗糖・ごま油
📅 30日 **アレルギー** 麦

140 レーズンクラッカー
7枚 **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

146 豆庵もめん豆腐
300g **353円**(¥381円)

旨みたっぷりの小エ
ビや風味のいいゴボ
ウなど具だくさんの
大きながんも。焼い
ても美味。
丸和食品
東京都練馬区 **蔵** **隔週BD**

原材料: 国産大豆・ニンジン・ゴボウ・
玉ねぎ・ショウガ・昆布・山芋・黒ごま・
小えび・菜種油・海水にがり(長崎
県産)・再製天日塩
📅 7日 **アレルギー** 豆 **エ**

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

国産大豆の甘さがしっかり出ている
おから。煮物などに便利です。

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

158 おから
200g **193円**(¥208円)

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

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

164 板こんにゃく
250g **210円**(¥227円)

カレンズとは、地中海沿岸で作られ
る種子のない小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・OG
オレンジピール
📅 5日 **アレルギー** 麦

129 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

135 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、サクサクのパイ生地
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**

141 ブルーベリーパイ
1台 **1,200円**(¥1,296円)

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

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町
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

豆庵油揚げ
147 2枚(約50g×2)
248円(¥268円)

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

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

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

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

丸和食品
東京都練馬区 **蔵** **隔週BD**
原材料: 国産大豆・醬
油(大豆・小麦)・粗
糖・味の母・濃縮かつ
おだし・再製天日塩・海
水にがり・菜種油 📅 90日 **アレルギー** 麦 **豆**

159 味付いなりあげ
6枚 **342円**(¥369円)

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

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

160 味付うの花料理
150g **349円**(¥377円)

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

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

165 糸こんにゃく(黒)
200g **210円**(¥227円)

166 糸こんにゃく(白)
200g **210円**(¥227円)

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

毎週
原材料: 基本材
料・ライ麦粉(海外
有機認定)・OGく
るみ・OG
レーズン
📅 5日 **アレルギー** 麦

130 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
! お好みに
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

136 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・ホル
コーン(北海道産)・ピーマン(国産)
📅 13日 **アレルギー** 麦 **豆** **乳**

原料と味にこだわったピザ(イギリスパン)
142 1P
50gx3 **619円**(¥669円)

143 2P 50gx3×2p **1,189円**(¥1,284円)

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

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

148 2P(約50g×2×2)
496円⇒
(¥536円) **475円**(¥513円)

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

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

154 京がんも
7個
(約20g×7) **339円**(¥366円)

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

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

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

131 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

137 米粉パン
2個 **300円**(¥324円)

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・ホル
コーン(北海道産)・ピーマン(国産)
📅 13日 **アレルギー** 麦 **豆** **乳**

原料と味にこだわったピザ(イギリスパン)
142 1P
50gx3 **619円**(¥669円)

143 2P 50gx3×2p **1,189円**(¥1,284円)

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

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

149 絹豆腐充填
150g×2 **222円**(¥240円)

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

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

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

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

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

160 味付うの花料理
150g **349円**(¥377円)

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

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

165 糸こんにゃく(黒)
200g **210円**(¥227円)

166 糸こんにゃく(白)
200g **210円**(¥227円)

青のりの香りと色がさわやか、しこ
しの食感、ツルツとした歯触りが美
味です。

積翠食品
岐阜県各務原市 **蔵** **スポット**
原材料: こんにゃく芋(広島県産/有機栽
培)・こんにゃく芋精粉(群馬県産いも/有
機栽培)・水酸化カルシウム
📅 30日

168 さしみこんにゃく
80g×2 **233円**(¥252円)

(生・冷凍・乾麺)

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

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

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

172 季穂・生うどん(太麺)つゆ付 130gx2 440円(¥475円)

国産そばが持つ香り・風味を最大に引き出せるよう、石臼荒挽き粉を絶妙にブレンドし、「氷まわし」重視で作られた、極上の生そば(そば6・小麦4)。そば本来のコシと香りをお楽しみください。

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD 原材料: そば粉(北海道産)・小麦粉(長野県産)・塩・小麦タンパク・加工澱粉(サゴ椰子澱粉・馬鈴薯澱粉) つゆ:醤油(大豆・小麦)・調味原料(かつお節エキス)・てんさい糖・発酵調味料・塩 20日 フリガ 麦 国

170 季穂・生そば 石臼粗挽きそば つゆ付 (130g+つゆ40g) X2食 625円(¥675円)

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

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

173 ふわふわもちもち むっちりうどん(つゆなし) 200gx2 305円(¥329円)

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

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD 原材料: 国産小麦粉・天然かん水(中国産)・塩 20日 フリガ 麦 国

171 神名のせいろ麺(ソースなし) 150gx2 322円(¥348円)

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

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD 原材料: 麵:小麦粉・天然かんすい・食塩・デンプン(打ち粉) スープ:ポークエキス・チキンエキス・醤油・豚脂・砂糖・酵母エキス・食塩・にんにく・こま・いわし煮干・鰹節粉末・濃糖・香辛料 20日 フリガ 麦 国

177 鰹醤油つけ麺(生/タレ付) 150gx2 458円(¥495円)

コクがあるのに後味スッキリ。 原材料: 共通原材料、スープ【醤油、ガラスープ、玉ねぎ、ニンニク、ショウガ、魚醤、ごま油】

174 醤油(生) 405円(¥437円) ラー油の効いたさっぱり塩味。 原材料: 共通原材料、スープ【チキンブイヨン、魚介エキス、植物油脂】

日本の中華麺(生/2食入) 120gx2 441円(¥476円)

175 しお(生) 441円(¥476円) 上品でコクのある味噌スープ。 原材料: 共通原材料、スープ【味噌、醤油、玉ねぎ、ニンニク、ゴマ油、豚肉、ゴマ】

176 味噌(生) 441円(¥476円) 原材料: 共通原材料、スープ【味噌、醤油、玉ねぎ、ニンニク、ゴマ油、豚肉、ゴマ】

もちもち、プリッとした食べごたえのある本格ギョウザが作れる人気商品！直径10cm。

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD 原材料: 国産小麦粉(室戸沖深層水使用)・でん粉・イオン水 14日 フリガ 麦 国

182 地粉ぎょうざの皮 20枚 234円(¥253円)

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD 原材料: 国産小麦粉・塩(室戸沖深層水使用)・でん粉・イオン水 14日 フリガ 麦 国

183 地粉シュウマイの皮 30枚 179円(¥193円)

焼き過ぎず、ジューシーなベーコンを味わってください。 岐阜 オーガニックフーズ

195 中山道生ベーコンスライス 60g 503円(¥543円)

196 中山道ロースハム 60g 503円(¥543円)

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

生スパゲッティ 生フェットチーネ 各150g X2 326円(¥352円)

178 生スパゲッティ 179 生フェットチーネ 各150g X2 326円(¥352円)

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

中山道プレーンソーセージ 191 1P 80g 476円(¥514円) 192 2P 80g X2 952円(¥1,028円) 915円(¥988円)

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 191 1P 80g 476円(¥514円) 192 2P 80g X2 952円(¥1,028円) 915円(¥988円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 パークシャー × デュロック種 飼育期間 / 平均 210 ~ 240 日 飼料 / 穀類 (トウモロコシ、大麦)・大豆油かす・そうこう類 (米ぬか、酒かす)・乾燥おから・りんごジュース絞りかす他 (飼料は分別生産流通管理済み)

198 ローススライスさんさん豚 180g 912円(¥985円)

199 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 豚もも肉 60日 200 モモスライスさんさん豚 180g 821円(¥887円) 799円(¥863円)

201 小間切れさんさん豚 180g 853円(¥921円)

202 バラスライスさんさん豚 180g 821円(¥887円)

203 焼肉用バラカルビさんさん豚 180g 821円(¥887円)

204 ミンチ肉さんさん豚 180g 780円(¥842円)

205 とんかつ用ロースさんさん豚 2枚(約180g) 971円(¥1,049円) 943円(¥1,018円)

206 モモ肉カレー・シチュー用さんさん豚 180g 846円(¥914円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 豚もも肉 60日 200 モモスライスさんさん豚 180g 821円(¥887円) 799円(¥863円)

201 小間切れさんさん豚 180g 853円(¥921円)

202 バラスライスさんさん豚 180g 821円(¥887円)

203 焼肉用バラカルビさんさん豚 180g 821円(¥887円)

204 ミンチ肉さんさん豚 180g 780円(¥842円)

205 とんかつ用ロースさんさん豚 2枚(約180g) 971円(¥1,049円) 943円(¥1,018円)

206 モモ肉カレー・シチュー用さんさん豚 180g 846円(¥914円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 豚もも肉 60日 200 モモスライスさんさん豚 180g 821円(¥887円) 799円(¥863円)

201 小間切れさんさん豚 180g 853円(¥921円)

202 バラスライスさんさん豚 180g 821円(¥887円)

203 焼肉用バラカルビさんさん豚 180g 821円(¥887円)

204 ミンチ肉さんさん豚 180g 780円(¥842円)

205 とんかつ用ロースさんさん豚 2枚(約180g) 971円(¥1,049円) 943円(¥1,018円)

206 モモ肉カレー・シチュー用さんさん豚 180g 846円(¥914円)

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

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD 原材料: 小麦粉(福岡県産・北海道産・三重県産)・塩・馬鈴薯澱粉・サゴ椰子澱粉 ※つゆは付いておりません 20日 フリガ 麦 国

186 季穂 涼麺 生ひやむぎ つゆなし 130gx2 289円(¥312円)

188 日本の中華麺/冷やし中華醤油味(生/スープ付) 120gx2 448円(¥484円)

189 日本の中華麺/冷やし中華ごまだれ味(生/スープ付) 120gx2 466円(¥503円)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

走る豚



熊本県菊池市

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

走る豚応援 5倍
natural natural 限定ポイント

【ヒキガエル】

こここのところ大雨続きで湿気のないところは無い有様。普段はあまり見かけない生き物たちを発見することがあります。

山道でのそりのそりと歩く大きなカエルを発見したので、カエル好きな娘に見せようと持ち帰りました。娘はガマ太郎という名前を付けて飼いたがっていましたが、飼育は難しいだろうと、虫観察ついでに山に帰しました。

後で調べると飼いやすいけれど、毒を持つヒキガエルでした。娘には念の為触らせませんでした。私は手袋をして触っていたので、後からちょっと怖くなってみたり。ふよふよして気持ち良かったんですねえ...



はれととききはしるぶた by やまあい村 武藤勝典

きめ細かな肉質で柔らかい食感です。



熊本・やまあい村 スポット
264 走る豚/ロースとんかつ用
200g **1,083円**(¥1,170円)

厚めのスライスで走る豚の旨味がしっかりと感じられます。



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

脂が多く、走る豚の甘みと旨味を一番感じていただける人気の部位です。



熊本・やまあい村 スポット
266 走る豚/バラブロック
300g **1,285円**(¥1,388円)

バラ肉特有の濃厚でジューシーな旨味をお楽しみください。



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

柔らかさはもちろんのこと、赤身と脂身のバランスも丁度良い部位です。



熊本・やまあい村 スポット
251 走る豚/ローススライス
200g **918円**(¥991円)

あっさりとした味わいとやわらかい肉質が特徴。どんな食材ともよく合います。



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

脂が控えめでヘルシー！柔らかく走る豚の旨味をお楽しみいただけます。



熊本・やまあい村 スポット
253 走る豚/ももしゃぶ用
200g **848円**(¥916円)

キメが細かく柔らかい肉質で、噛みしめるたびに旨味をお楽しみいただけます。



熊本・やまあい村 スポット
254 走る豚/ロースしゃぶ用
200g **978円**(¥1,056円)

脂が多く、走る豚の甘みと旨味を一番感じていただける人気の部位です。



熊本・やまあい村 スポット
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部位です。



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

さっぱりとした味わいでヘルシーですが旨味はしっかりと感じていただけます。



熊本・やまあい村 スポット
256 走る豚/肩ローススライス
200g **1,116円**(¥1,205円)

あっさりとした味わいとやわらかい肉質が甘辛たれと相性◎！



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

1頭から少量しかとれない希少部位。煮込料理がおすすめです。



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

適度に赤身と脂身が入った柔らかい食感です。



熊本・やまあい村 スポット
262 走る豚/小間スライス
200g **910円**(¥983円)

赤身と脂身が適度に入ったジューシーな味わいです。



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

高たんぱくで定カローリー、旨味が強く肉本来の味わいをお楽しみいただけます。



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

国産牛肉(マザービーフ)

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。



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

マザービーフ応援 5倍
natural natural 限定ポイント

低カロリーで高タンパクのヘルシーな部位です。



熊本・菊池農場 毎週
276 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 マザービーフ



SALE!

焼きしゃぶやすき焼がおすすめ！旨味たっぷり。



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

柔らかい部位であるロース、肩ロースを使用。旨味絶品です！



熊本・菊池農場 毎週
273 マザービーフ/特選すき焼き用
200g **1,538円**(¥1,661円)

モモ、ウデ、バラなどの部位を小間用にスライスしています。



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

マザービーフの旨味を感じられる肩ロース、ランプ、モモを使用。



熊本・菊池農場 毎週
274 マザービーフ/特選スライス
200g **1,571円**(¥1,697円)

そばろの料理やミートソース、ハンバーグにどうぞ。



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

マザービーフ60%、走る豚40%配合の合挽きミンチです。



熊本・菊池農場 毎週
275 マザービーフ/合挽きミンチ
200g **806円**(¥870円)

マザービーフの本来の美味しさや食感が味わえる粗挽きです。



熊本・菊池農場 スポット
280 マザービーフ/粗びきミンチ
200g **917円**(¥990円)

国産牛肉【健康あか牛】



菊池農場

熊本県菊池市

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

※商品到着後の
賞味期限は、
最短で60日
になります。

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

きめ細かい肉質に加え、風味が良く、程よい食感と濃厚な味が楽しめます。



熊本・菊池農場 週 毎週

282 健康あか牛/特選サイコロステーキ 200g

2,200円→(¥2,376円) 1,938円(¥2,093円)



高タンパクで低カロリー！近頃人気の赤身肉です。



熊本・菊池農場 週 毎週

284 健康あか牛/赤身スライス 200g

1,580円→(¥1,706円) 1,529円(¥1,651円)

肉質が柔らかく脂肪が少ないのが特長。※希少部位



熊本・菊池農場 週 毎週

285 健康あか牛/ヒレステーキ 100g

1,720円(¥1,858円)

【材料】2個分

□冷凍パイシート/4枚(2個分)

□卵黄/1個分

□牛ミンチ/200g

□玉ねぎ/半分

□にんじん/小1個分

□にんじん/小1個分

□小麦粉/大さじ1

★ケチャップ/大さじ1

★ウスターソース/大さじ1/2

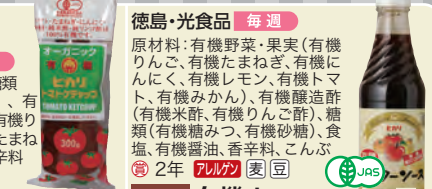
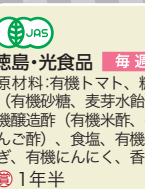
★塩・こしょう/少々

□菜種油/大さじ1



簡単！あか牛のミートパイ

- ①にんじんと玉ねぎをみじん切りにする。
- ②油を熱し、中火で玉ねぎとにんじんを炒める。
- ③ひき肉を加えて炒め合わせ★を入れ味を整える。
- ④最後に小麦粉をふり、軽く混ぜて火を止め、2等分にしておく。
- ⑤解凍しておいたパイシートの上に2等分にした④を上におく。(周りをフォークでおさえるので間をあける)
- ⑥パイシートの周りに黄身をぬる。上に乗せるもう1枚のパイシートに1、5cm〜2cm幅で切り込みを入れる。
- ⑦⑤の上に⑥をかぶせ、端をフォークでおさえる。(もうひとつとセットも同じ工程で作る)
- ⑧⑦の表面に黄身をぬり、200度で25分〜35分焼いてできあがり！



徳島・光食品 週 毎週

488 有機トマトケチャップ 300g

407円(¥440円)

徳島・光食品 週 毎週

489 有機ウスターソース 250ml

438円→(¥473円) 420円(¥454円)

煮込みから焼き物まで色々な食べ方ができます。旨味をより引き出すためスライスしました。



熊本・菊池農場 週 毎週

283 健康あか牛/肩ローススライス 200g

1,800円→(¥1,944円) 1,753円(¥1,893円)



上質な風味と豊かな旨味はローストビーフやシチューにおすすめ！



熊本・菊池農場 週 毎週

288 健康あか牛/モモブロック 400g

3,153円(¥3,405円)



熊本・菊池農場 週 毎週

289 健康あか牛/サーロインスライス 200g

2,890円(¥3,121円)

旨味が凝縮されているので肉本来の味を味わうことができます。



熊本・菊池農場 週 毎週

292 健康あか牛/赤身すき焼き用 200g

1,650円(¥1,782円)



熊本・菊池農場 週 毎週

293 健康あか牛/小間スライス 200g

1,400円(¥1,512円)

高たんぱく、低カロリーな部位。唐揚げや、蒸し鶏におすすめ。



和歌山・小坂農園 週 毎週 180日

298 赤地鶏/むね肉 300g

730円(¥788円)

モモ肉とムネ肉をバラ凍結した使いやすい一口サイズカットです。いろいろな料理にお使いいただけます。



和歌山・小坂農園 週 毎週 180日

299 赤地鶏/ももむね一口カット 200g

684円(¥739円)

骨付きなので、だしにコクがでます。煮物やから揚げにもどうぞ。



和歌山・小坂農園 週 スポット 180日

300 赤地鶏/ぶつ切り 300g

679円(¥733円)

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



和歌山・小坂農園 週 毎週 180日

301 赤地鶏/正肉 300g

859円(¥928円)

プリッとジューシーなもも肉は唐揚げ・煮物・バーベキューなど、どんな料理にも大活躍！



和歌山・小坂農園 週 毎週 180日

297 赤地鶏/もも肉 300g

939円→(¥1,014円) 860円(¥929円)

肉厚でふわっとやわらかく上品な味わい。ダイエットにもおすすめ！



和歌山・小坂農園 週 毎週 180日

302 赤地鶏/ささみ 200g

643円(¥694円)

ボリュームがあり肉汁もたっぷり！煮付けや揚げものBBQにもオススメです。



和歌山・小坂農園 週 隔週BD 180日

303 赤地鶏/手羽先 300g

591円(¥638円)

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



和歌山・小坂農園 週 スポット 180日

306 赤地鶏/砂ずり 200g

492円(¥531円)

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



和歌山・小坂農園 週 毎週 180日

307 赤地鶏/ももミンチ 300g

941円(¥1,016円)

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



和歌山・小坂農園 週 隔週BD 180日

304 赤地鶏/手羽元せせり 200g

702円→(¥758円) 670円(¥724円)

ムネ肉100%。鶏の旨味がしっかりとし、脂身の少ないあっさりした味です。



和歌山・小坂農園 週 毎週 180日

308 赤地鶏/むねミンチ 200g

596円(¥644円)

鮮度を一番実感していただける部位。鉄分が豊富で女性にオススメです。



和歌山・小坂農園 週 毎週 180日

305 赤地鶏/キモ 200g

492円(¥531円)

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



和歌山・小坂農園 週 スポット 180日

309 赤地鶏/もも肉カット唐揚げ 12切(約300g)

970円→(¥1,048円) 920円(¥994円)

国産鶏肉

【天草大王】

天草大王公元

熊本県

鶏種:天草大王

飼育期間:130日以上

飼料:穀類【とうもろこし、きな粉、マイロ(小麦)、植物性油かす【大豆油かす、コーングルテンミート、やし油かす、(なたね油かす)】米ぬか、ふすまなど(※とうもろこしは、非遺伝子組み換えです。)

加工:大誠食品(福岡県福岡市)

※天草大王は、オスとメスで部位の大きさに差があります。

企画の都合上、選別ことはできません。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。

たんぱく質が豊富で、あっさりした部位です。チキンカツや蒸し鶏などに。

熊本・天草大王公元

週

311 天草大王/モモ肉

150g

809円(¥874円)

熊本・天草大王公元

週

312 天草大王/ムネ肉

150g

603円(¥651円)

ハム・ソーセージ

共同ミートセンター

熊本県菊池市

豚肉は熊本産、鶏肉は「九州産ハーブ鶏」を使用し、発色剤、合成保存料や増粘剤、香料、うま味調味料(アミノ酸等)、着色料は一切使用しておりません。

自然塩、キビ糖、香辛料のみ、じっくり燻製して仕上げました。

※商品到着後の賞味期限は最短で25日になります。

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

熊本・共同ミートセンター

週

324 お弁当ウインナー

110g

430円(¥464円)

無添加惣菜

那珂川キッチン

福岡県那珂川

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

賞味期限:180日

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

福岡・那珂川キッチン

週

334 1P

200g

735円(¥794円)

福岡・那珂川キッチン

週

335 2P

200g×2

1,395円(¥1,507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

週

338 ハッシュドポテト

30g×8

645円(¥697円)

福岡・那珂川キッチン

週

341 1P

5本

704円(¥760円)

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

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

天草大王の羽をまるごと楽しめます。

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

熊本・天草大王公元

週

315 天草大王/まるごとセット

計700g

1,750円(¥1,890円)

熊本・天草大王公元

週

318 天草大王/ももミンチ

150g

620円(¥670円)

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

モモ身とムネ身を大きく目の一口サイズにカットしています。

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。

脂肪分が少なく、あっさりとしたミンチです。肉団子などに。

熊本・天草大王公元

週

313 天草大王/手羽先&手羽元

2〜3本

441円(¥476円)

熊本・天草大王公元

週

316 天草大王/モモ&ムネ一口カット

150g

654円(¥706円)

熊本・天草大王公元

週

317 天草大王/スライス

150g

654円(¥706円)

熊本・天草大王公元

週

319 天草大王/むねミンチ

150g

647円(¥699円)

大人気のベーコンの切り落としです。様々な料理にお役立てください。

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。

九州産のハーブ鶏のみ使用。豚脂不使用で癖のない味わいです。

熊本・共同ミートセンター

週

321 ベーコン切落し

100g

615円(¥664円)

熊本・共同ミートセンター

週

322 ウインナー

110g

654円(¥706円)

熊本・共同ミートセンター

週

323 チキンウインナー

110g

411円(¥444円)

塩と砂糖で充分熟成した後スモークで仕上げています。肉本来の旨みがお楽しみいただける逸品です。

塩と砂糖で充分熟成した後スモークで仕上げたロースハムの切落しです。

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。

バラ肉の甘い脂身とピリッと効いた香辛料が癖になる味わいです。

熊本・共同ミートセンター

週

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

週

326 ロースハム切落し

100g

766円(¥827円)

熊本・共同ミートセンター

週

327 ベーコンブロック

200g

1,394円(¥1,506円)

熊本・共同ミートセンター

週

328 ベーコンスライス

100g

727円(¥785円)

走る豚の中華惣菜シリーズ

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

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

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

週

331 2P

125g×2×2

1,405円(¥1,517円)

福岡・那珂川キッチン

週

332 走る豚チーズカレーまん

125g×2

850円(¥918円)

福岡・那珂川キッチン

週

333 走る豚しゅうまい

30g×6

1,198円(¥1,294円)

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

福岡・那珂川キッチン

週

336 1P

200g

853円(¥921円)

福岡・那珂川キッチン

週

337 2P

200g×2

1,620円(¥1,750円)

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

福岡・那珂川キッチン

週

339 5本

793円(¥856円)

福岡・那珂川キッチン

週

340 10本

1,500円(¥1,620円)

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

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

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

福岡・那珂川キッチン

週

343 マカロニグラタン

180g×2

965円(¥1,042円)

福岡・那珂川キッチン

週

344 きこのドリア

180g×2

960円(¥1,037円)

福岡・那珂川キッチン

週

351 オーガニックホールコーン

150g

432円(¥467円)

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

福岡・那珂川キッチン 凍

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

アレルギー 麦 豆 調理済

和のおかずセットB

345 1P 毎週

3種×2 562円(¥607円)

346 2P スポット

3種×2×2 1,060円(¥1,145円)

甘いコーンがたっぷり。お弁当やお子さんが食べるのに
ちょうどいいサイズです。

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット

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

アレルギー 麦 乳 調理済

コーンクリーム
コロッケ

347 1P

30g×5 532円(¥575円)

348 2P

30g×5×2 1,000円(¥1,080円)

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

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット

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

アレルギー 麦 調理済

ポテトコロッケ・ミニ

349 1P

30g×5 542円(¥585円)

350 2P

30g×5×2 1,020円(¥1,102円)

無添加惣菜

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

生姜やにんにくを効かせ、とりがらスープや昆布だしで味に深みを出した醤油タレで漬け込みました。揚げるだけで簡単おいしいジュシーなからあげです。

山口・秋川牧園 凍 スポット 未調理

原材料: 鶏肉(国産)、ばれいしょでん粉、醤油、小麦粉、生姜ペースト、砂糖、ガーリックパウダー、とりがらスープ、清酒、昆布だし、食塩、米酢、レッドペッパー粉末、ブラックペッパー粉末、(一部に鶏肉・小麦・大豆を含む) 270日

アレルギー 麦 豆 調理済

352 揚げただけのもからあげ

350g 1,036円(¥1,119円)

秋川牧園の若鶏もも肉ととりがらスープを使用し、ごま油とガーリックで旨みをきかせた風味豊かな塩味の外はパリッと中はジュシーなからあげ。

山口・秋川牧園 凍 スポット 調理済

原材料: 鶏肉(国産)、とりがらスープ、清酒、食塩、食用ごま油、ガーリックパウダー、生姜ペースト、醤油、ホワイトペッパー粉末、衣(ばれいしょでん粉)、揚げ油(なたね油)、(一部に鶏肉・ごま・小麦・大豆を含む) 270日

アレルギー 麦 豆 調理済

357 ももからあげ

150g 638円(¥689円)

秋川牧園の鶏むね肉で作ったからあげです。漬け込んで内部までしっかり下味のついた肉を、さらに自家製たれに漬けてから揚げる二段仕込み製法で、やわらかさとおいしさを追求しました。

山口・秋川牧園 凍 スポット 調理済

原材料: 鶏肉(国産) 醤油 玉ねぎ 生姜ペースト 鶏卵 清酒 砂糖 にんにく ペースト ごま油 塩麹 ブラックペッパー粉末 食塩(ばれいしょでん粉、さつまいもでん粉、小麦粉、もち粉) 揚げ油(なたね油) 9ヶ月

アレルギー 麦 豆 調理済

353 こだわりのからあげ

150g 593円(¥640円)

354 お徳用からあげ

400g 1,290円(¥1,393円)

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

山口・秋川牧園 凍 隔週BD

原材料: 鶏肉(国産)、衣(パン粉、鶏卵、小麦粉、香辛料、ばれいしょでん粉、食塩、砂糖、山芋パウダー)、揚げ油(なたね油) 9ヶ月

アレルギー 麦 卵 調理済

358 スパシーささみカツ

160g 573円(¥619円)

細長く切ったさみをのり塩風味のチキンカツにしました。お弁当におつまみに温めるだけで手軽にご利用いただけます。

山口・秋川牧園 凍 B 週

原材料: 鶏肉(国産)、食塩、ホワイトペッパー粉末、衣(パン粉、小麦粉、鶏卵、ばれいしょでん粉、あおさ粉末、食塩)、揚げ油(なたね油) 9ヶ月

アレルギー 麦 卵 調理済

359 チキンカツ(のり塩)

150g 534円(¥577円)

手羽元を持ちやすく食べやすいチュリップのフライドチキンにしました。

山口・秋川牧園 凍 スポット

原材料: 鶏肉(国産)、清酒、醤油、食塩、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、パプリカ、ホワイトペッパー、バジル、オレガノ、カレー粉、衣(小麦粉、ばれいしょでん粉、(P)粉)、揚げ油(なたね油) 9ヶ月

アレルギー 麦 豆 調理済

360 フライドチキン/チュリップ

500g 1,416円(¥1,529円)

旨みがぎゅっと詰まった骨付き手羽元に、ゆずこしょうのピリッとさわやかな辛みを利かせました。

山口・秋川牧園 凍 スポット

原材料: 鶏手羽元、醤油(大豆、小麦)、ゆずこしょう、発酵調味料、塩、純米酒 9ヶ月

アレルギー 麦 豆 調理済

361 手羽元ゆずこしょう焼

250g 700円(¥756円)

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

山口・秋川牧園 凍 隔週BD

原材料: 鶏肉(国産)、小麦粉、鶏卵、砂糖、食塩、ばれいしょでん粉、ホワイトペッパー、ガーリックパウダー、衣(パン粉、小麦粉、砂糖、鶏卵、ばれいしょでん粉、砂糖、小麦粉、ブラックペッパー)、揚げ油(なたね油) 9ヶ月

アレルギー 麦 卵 調理済

355 こだわりのチキンナゲット

200g 618円(¥667円)

356 お徳用チキンナゲット

400g 1,060円(¥1,145円)

ふんわり衣に甘酢たれを染み込ませた、やれらかな食感のチキン南蛮です。

タルタルソースと相性抜群!

山口・秋川牧園 凍 隔週BD

原材料: 鶏肉(国産)、清酒、食塩、ホワイトペッパー、衣(鶏卵、パン粉、小麦粉)、菜種油、ソース(砂糖、米酢、醤油、生姜ペースト) 9ヶ月

アレルギー 麦 豆 調理済

365 甘酢のやわらかチキン南蛮

150g 490円(¥529円)

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

山口・秋川牧園 凍 スポット

原材料: 鶏肝(鶏肝臓、心臓)(国産)、醤油、砂糖、清酒、発酵調味料、ばれいしょでん粉、生姜、にんにくペースト、揚げ油(なたね油) 9ヶ月

アレルギー 麦 豆 調理済

362 鶏レバー甘辛焼き

120g 509円(¥550円)

秋川牧園の鶏肉と、とりがらスープを使用し作って「チキンライス」です。鶏の旨みをしっかりと味わえるようにお米を鶏がらスープで炊き上げ、お手帳にも人気のトマトケチャップで味付けをしました。

山口・秋川牧園 凍 スポット

原材料: 精白米(国産)、トマトケチャップ、野菜(玉ねぎ、とうもろこし、いんげん、にんじん)、鶏肉、砂糖、とりがらスープ、なたね油、食塩 365日

アレルギー 麦 豆 調理済

367 チキンライス

450g 688円(¥743円)

柔らかく香ばしいつくねに甘辛いタレを絡め、コリコリ食感の砂糖を加えました。タレに野菜を添えるとボリュームUP。

山口・秋川牧園 凍 隔週BD

原材料: 鶏肉(国産)、鶏砂肝、つなぎ(鶏卵、パン粉、山芋パウダー)、玉ねぎ、醤油、鶏脂、発酵調味料、砂糖、食塩、ソース(醤油、砂糖、発酵調味料、ばれいしょでん粉、清酒、生姜、にんにくペースト)、揚げ油(なたね油) 9ヶ月

アレルギー 麦 卵 調理済

363 鶏の焼きつくね

180g(つくね160g(4個)・タレ20g) 480円(¥518円)

人気の焼き鳥セットの中から贅沢にもも串だけ5本を揃えました。ジュシーに焼き上げたもも肉と甘辛い醤油だれがおいしく調和した焼き鳥です。

山口・秋川牧園 凍 スポット

原材料: 鶏肉(国産)、タレ(砂糖、醤油、醸造調味料、ばれいしょでん粉、清酒、生姜、にんにくペースト)、醤油、醸造調味料、砂糖 9ヶ月

アレルギー 麦 豆 調理済

364 焼き鳥もも串

5本/150g 893円(¥964円)

秋川牧園の鶏肉で作ったジュシーなハンバーグに、とりがらスープを使用したオリジナルのソースを絡めました。ふっくらとした厚みのハンバーグは玉ねぎの程よい食感とともに肉のやわらかさと旨みを存分に楽しめます。

山口・秋川牧園 凍 スポット

原材料: 鶏肉(国産)、玉ねぎ、オニオンソテー、パン粉、食塩、香辛料、ソース(とりがらスープ、砂糖、米粉、醤油、トマトペースト、食塩、こんにゃく粉、生姜ペースト、香辛料、にんにくペースト)、醤油、醸造調味料、砂糖 180日

アレルギー 麦 豆 調理済

366 ハンバーグ

115g 482円(¥521円)

ささみにハーブとチーズが入った衣をつけてカツにしました。ハーブとチーズが香るサクサク衣のチキンカツです。オリブオイルを使うとより香り豊かに。

山口・秋川牧園 凍 スポット

原材料: 鶏肉(ささみ)、塩、ホワイトペッパー、衣(パン粉、チーズ、小麦粉、卵、馬鈴薯澱粉、バジル、オレガノ、パセリ) 9ヶ月

アレルギー 麦 卵 調理済

370 ささみハーブカツ

200g 627円(¥677円)

塩麹に漬けることで、肉の旨みを引きました。ごま油の香りもアクセントになっています。冷蔵庫で解凍後、フライパンで焼くだけです。

山口・秋川牧園 凍 スポット

原材料: 鶏肉(むね)、塩麹、純米酒、生姜ペースト、砂糖、粗糖、ごま油 未調理

アレルギー 麦 豆 調理済

371 鶏の塩麹漬け

150g 446円(¥482円)

若鳥の手羽元をまるごと使用した。肉の旨みを存分に味わえる炊込みご飯の素です。手羽元はあらかじめ加熱しているため、炊飯器で炊き上げるだけで、しゃもじで簡単にほぐせるほど柔らかく仕上がります。

山口・秋川牧園 凍 スポット

原材料: 鶏骨(国産)、醤油、発酵調味料、チキンスープ、砂糖、昆布だし、生姜ペースト、米酢、食塩 1年

アレルギー 麦 豆 未調理

375 手羽めしの素

260g/2合 645円(¥697円)

砂肝スライス、九州地方独自の薬味である「ゆずこしょう」と国産丸大豆しょうゆがベースの特製タレに漬け込みました。コリコリとした食感と、ピリッと辛い刺激がくせになる美味しさです。

山口・秋川牧園 凍 スポット

原材料: 鶏砂肝(国産)、ゆずこしょう、醤油(大豆・小麦)、発酵調味料、食塩、清酒 9ヶ月

アレルギー 麦 豆 未調理

372 コリコリ砂肝
ゆず胡椒炒め用

120g 316円(¥341円)

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

山口・秋川牧園 凍 スポット

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

アレルギー 麦 卵 調理済

376 ミートボール

100g 288円(¥311円)

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

山口・秋川牧園 凍 隔週BD

原材料: 鶏骨エキス、水、再製天日塩(沖縄) 1年 未調理

アレルギー 麦 豆 調理済

373 とりがらスープ

50g×5 536円(¥579円)

秋川牧園の若鶏のもも肉とむね肉で作った鶏たんこ。細挽きと粗挽きの鶏肉を合わせることで、肉の食感をしっかりと感じることができ、噛むほどに鶏肉の旨みを味わうことができます。

山口・秋川牧園 凍 スポット

原材料: 鶏肉(国産)、つなぎ(鶏卵、パン粉、ばれいしょでん粉)、玉ねぎ、砂糖、塩麹、醤油、食塩、ホワイトペッパー粉末 9ヶ月

アレルギー 麦 卵 調理済

378 鶏たんこ

175g 479円(¥517円)

湯煎にかけ温かいご飯にのせるだけで、卵たっぷり親子丼の出来上がり。秋川牧園の卵と鶏肉を使った親子丼。

山口・秋川牧園 凍 スポット

原材料: 鶏肉、液鶏卵、玉ねぎ、発酵調味料、醤油、砂糖、青ねぎ、鰹だし 1年

アレルギー 麦 卵 調理済

374 ふんわり卵の親子丼の具

180g 518円(¥559円)

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

山口・秋川牧園 凍 スポット

原材料: 鶏肉(国産)、チキンスープ、米酢、砂糖、食塩 9ヶ月

アレルギー 麦 調理済

379 サラダチキン
(ムネ肉プレーン)

100g 500円(¥540円)

お子様の大好きなミートボールに栄養満点のレバーを加えました。カレーやシチューなど、いろいろな料理に幅広くご利用いただけます。

山口・秋川牧園 凍 B 週

原材料: 食肉等(鶏肉、鶏肝)(国産)、つなぎ(パン粉、鶏卵、山芋パウダー)、玉ねぎ、醤油、砂糖、食塩、生姜ペースト、清酒、揚げ油(なたね油) 9ヶ月

アレルギー 麦 卵 調理済

377 レバー入りミートボール

400g 860円(¥929円)

鉄分豊富

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。

しいたけは乾燥によって細胞が壊され、旨み成分が飛躍的に増えます。水戻しをするときに酵素が働き、加熱すると旨みの強いグアニル酸という物質が生じ、10倍も生まれるのです。冷たい水(5度)でゆっくり戻すと酵素がよく働き、旨み成分のグアニル酸が増えます。

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。傘が薄く、開いているので水戻りが早いです。

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

393 香信/九州産乾しいたけ
40g 942円⇒**910円**(¥983円)

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

東京・オーサワジャパン
毎週
原材料: 湯通し塩蔵わかめ(鳴門産) 1年

394 鳴門産カットわかめ
40g 962円(¥1,039円)

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

神奈川・三徳
隔週BD
原材料: しじみ(国産) 1年

398 レトルトしじみ
110g 359円(¥388円)

有機スイートコーンを使用したフリーズドライの粉末ポタージュ。甘さだけが際立つ単調な味ではなく深みを求めて本来の甘さ、甘さの中にある雑味、そしてコクを引き出すことを素材のかけあわせにより工夫しました。

兵庫・コスモス食品
スポット
原材料: 有機カーネルコーン(ハンガリー)、有機豆乳、有機黒糖、食塩、有機ポテトフレーク、有機でん粉、白こしょう、有機発酵野菜粉末 1年

406 コーン/オーガニックポタージュ
18g 224円(¥242円)

北海道チーズと国産生玉葱など、厳選した原材料を使用した、使いやすい粉末タイプのホワイトソースです。水や牛乳に溶くだけでシチューやグラタンが簡単にできます。

大阪・スカイフード
隔週BD
原材料: 小麦粉(国内製造)、脱脂粉乳、食塩、食用こめ油、チキンブイヨン、砂糖、ブーケガルニ(食用オリーブ油、香草)、生麦ペースト、にんにくペースト、ホワイトペッパー 9ヶ月

412 ホワイトソース
120g 594円(¥642円)

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

静岡・かもめ屋 毎週 3年 各80g×3
原材料: まぐろ(輸入又は国産)、菜種油、野菜エキス、赤糖の天塩

395 ツナフレーク油漬
873円(¥943円)

原材料: まぐろ(輸入又は国産)、野菜エキス

396 ツナフレーク水煮/食塩不使用
818円(¥883円)

料理になじみやすい液体タイプ。徳島・鳥食品

毎週
原材料: とりがらスープ(鶏骨(国産)、食塩)、食塩、有機醤油、砂糖、有機たまねぎピューレ(有機たまねぎ、食塩、有機米酢)、有機濃縮にんじん、有機キャベツピューレ、有機セリーピューレ 8ヶ月

401 チキンコンソメ・液体タイプ
10g×8 521円(¥563円)

トマト本来の旨味と酸味を楽しんでいたように、有機にんじんペーストと有機コーンを絶妙なバランスで加えることで優しい甘さをプラスし、食べやすいように工夫しました。

兵庫・コスモス食品
スポット
原材料: 有機トマトペースト(アメリカ)、有機豆乳、有機にんじんペースト、有機カーネルコーン、有機黒糖、有機ポテトフレーク、食塩、白こしょう、有機発酵野菜粉末、有機でん粉 1年

407 トマト/オーガニックポタージュ
16g 224円(¥242円)

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

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

413 ベーキングパウダー
113g 398円(¥430円)

良質なカツオならではの削りたての風味はパツン！だしに。

静岡・新丸正 毎週
原材料: 鰹荒節(国産) 1年

387 鰹平削り
40g 352円(¥380円)

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

静岡・新丸正 毎週
原材料: 鰹枯節(国産) 1年

389 駿河ふぶき
4g×5 328円(¥354円)

北海道日高産の天然昆布です。使いやすいように短くカットされています。だしとして使うほか、昆布巻きなどの食用としてもおすすめです。

北海道・オーサワジャパン スポット
原材料: 昆布(北海道日高) 1年

391 オーサワの日高出し昆布
80g 867円(¥936円)

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

静岡・新丸正 毎週
原材料: そうだかつお節、さば節、かつお節 1年

388 だしせん
80g 704円⇒**650円**(¥702円)

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

愛知・節辰商店 毎週
原材料: かつお節、むろあじ節、椎茸、昆布 180日

390 NN かつおだしパック
10g×10 591円(¥638円)

北海道稚内産の天然昆布です。1リットルの水に20～30分漬け、中火にかけ沸騰直前で昆布を取り出すと澄んだ香りのよい出し汁がとれます。だしをとった後の昆布は佃煮などにお使いいただけます。

北海道・オーサワジャパン スポット
原材料: 昆布(北海道稚内) 1年

392 オーサワの利尻出し昆布
120g 2,069円⇒**1,980円**(¥2,138円)

日本海近海の新鮮な小魚を使用し、素材の風味を大切にしています。添加物・保存料・着色料も使用していませんので、お子様のおやつとしても安心です。

山口・フジミツ 隔週BD
原材料: 魚肉(国産)、でん粉、植物油(ごまを含む)、砂糖、かつお節エキス、食塩、こしょう 90日

お魚ソーセージ
399 1P 45g×3 398円(¥430円)
400 2P 45g×3×2 778円(¥840円)

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

東京・オーサワジャパン 隔週BD
原材料: 食塩(天塩)、でん粉、酵母エキス、玉ねぎパウダー、醤油、こしょう、セロリパウダー、にんじんパウダー、にんにくパウダー 1年

402 野菜ブイヨン
5g×8 471円(¥509円)

403 徳用野菜ブイヨン
5g×30 1,443円⇒**1,380円**(¥1,490円)

北海道の農家で契約栽培された馬鈴薯で作りしました。

岐阜・桜井食品 毎週
原材料: 馬鈴薯澱粉(北海道) 1年

409 契約栽培片栗粉
200g 268円(¥289円)

岐阜県産の小麦、膨張剤には内モンゴル産の重曹を使用しています。お菓子作りにもご利用いただけます。

原材料: 小麦粉(岐阜)、砂糖(ビート糖)、食塩、膨張剤(重曹)

415 有糖

岐阜・桜井食品 隔週BD 1年 各400g

ホットケーキミックス 440円(¥475円)

有明の味と香りをお届けします
福岡・成清海苔店

皿垣漁協が生産した海苔を、成清海苔店が焼き上げました。有明一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。

原材料: 乾のり(有明海) 180日

381 柳川・皿垣開漁協産焼のり
全型10枚 1,618円(¥1,747円)

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

原材料: 乾のり 180日

383 おにぎり用焼海苔
10枚×3 1,564円(¥1,689円)

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

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

385 味附おかず海苔
8切20枚×3 764円(¥825円)

「寿司はね」は小さな穴が空いている状態をいいますが、味はかわりません！

毎週
原材料: 乾のり 180日

382 寿司はね焼のり
全型10枚 764円(¥825円)

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

毎週
原材料: 乾のり(有明海)、ごま油、食塩(天塩) 90日

384 韓国風味付塩焼海苔
4切20枚 782円⇒**740円**(¥799円)

有明海産秋芽一番摘みの海苔の中に青のり風味が美味しさを引き立てます。

隔週BD
原材料: 乾のり(有明海) 180日

386 焼き海苔青のり混り
8切80枚 1,273円⇒**1,165円**(¥1,258円)

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

神奈川・三徳 毎週
原材料: あさり(国産) 2年

397 レトルトあさり
120g 468円(¥505円)

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

フリーズドライ
東京・オーサワジャパン 隔週BD
原材料: 有機立料米みそ、有機小松菜、有機油揚げ、酵母エキス、有機乾燥ねぎ、昆布粉末 1年半

404 有機立料米みそ汁
7.5g 203円(¥219円)

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

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

410 有機パン粉
100g 272円⇒**260円**(¥281円)

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

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

416 お米のホットケーキミックス
200g 335円(¥362円)

有機八丁味噌使用。お湯を注ぐだけで本格派みそ汁。コクがあり、濃厚な味わい。

フリーズドライ
兵庫・オーサワジャパン 隔週BD
原材料: 麦味噌(立料麦みそ)、有機豆味噌、なめこ、ねぎ、酵母エキス、馬鈴薯でん粉、わかめ、昆布粉 1年1ヶ月

405 オーサワの赤だしみそ汁
9.2g 203円(¥219円)

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

岐阜・桜井食品 毎週
原材料: 小麦粉(岩手)、イースト、塩 6ヶ月

411 パン粉
200g 335円(¥362円)

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

兵庫・だいたずデイズ 毎週
原材料: 有機大豆(北海道)、食塩、有機米酢 180日

417 有機蒸し大豆
100g 302円(¥326円)

蒸しているから、食感もやわらかくてホクホク!

兵庫・だいずデイズ 隔週BD

原材料:有機ひよこ豆、食塩、有機米酢 120日

418 有機蒸しひよこ豆 85g 302円(税326円)

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

兵庫・だいずデイズ 隔週BD

原材料:有機ひよこ豆、有機大豆、有機青えんどう、有機赤いんげん、有機黒いんげん、食塩、有機米酢 120日

419 有機蒸しミックスビーンズ 85g 302円(税326円)

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

兵庫・だいずデイズ 隔週BD

原材料:もち大麦、大豆、小豆、黒米、発芽玄米、たかきび、黒大豆、赤米、はと麦、緑米、食塩(赤穂の天塩)、米酢 120日

420 国産10種の蒸し雑穀 70g 248円(税268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。イタリア産有機トマト100%

イタリア・アルチェネロ スポット

原材料:有機トマト(イタリア) 2年

421 有機トマトピューレー 600g(200g×3) 1,085円(税1,172円)

温めるだけですぐ食べられるソースは主に有機トマトまたは有機バジルをベースにしています。パスタだけでなくやピザ、リゾットなど、さまざまな料理に最適です。手軽に本格的な味わいをお楽しみください。

甘味の強い完熟トマトに有機栽培のバジルの風味が爽やかなトマトソースです。

在庫限り休止

イタリア・ピオイタリア 毎週

原材料:有機トマト(イタリア)、エキストラヴァージンオリーブオイル、食塩、有機玉ねぎ、有機バジル、有機にんにく 2026年5月11日

422 バジルトマトソース 350g 808円(税873円) 745円(税805円)

佐賀・まんてん 原材料:白胡麻(パラグアイ) 240日

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

423 毎週 NN すりごま・白 70g 300円(税324円)

ほうろくという素焼きの煎り鍋を用いた昔ながらの製法をヒントに、ごまの風味を引き立てました。絶品の香りと味が自慢です。

424 毎週 NN いりごま・白 70g 300円(税324円)

良質な有機黒ごまを丹念に焙煎しました。口の中で黒ごまの香りが広がります。

大阪・ムソー 隔週BD

原材料:有機ごま(ボリビア) 6ヶ月

425 有機いりごま・黒 80g 324円(税350円)

香ばしく炒った有機黒ごまを杵つき製法でごまの旨味が出るまで丹念にすりつぶしました。しっとりとした食感とごまの風味をお楽しみいただけます。

大阪・ムソー 隔週BD

原材料:有機ごま(ボリビア) 6ヶ月

426 有機しっとりすりごま・黒 80g 410円(税443円)

長崎産有機大豆を天日乾燥した切干大豆です。甘味が強く、しっかりとした歯ごたえが特徴です。煮物やサラダなどに。

東京・オーサワジャパン スポット

原材料:有機大豆(長崎) 6ヶ月

427 有機切干大豆・長崎産 100g 439円(税474円)

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

大阪・ムソー

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

428 1P 100g 416円(税449円)

429 2P 100g×2 832円(税899円) 780円(税842円)

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

大阪・ムソー スポット

原材料:かんぴょう(栃木) 6ヶ月

430 かんぴょう(無漂白) 40g 669円(税723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 隔週BD

原材料:小麦粉(国産)、小麦タンパク(グルテン)、山芋粉 1年

431 もちふ 25g 338円(税365円)

北海道産にこだわった全粒粉使用の車麴です。すき焼きや寄せ鍋、味噌汁、スープの実、酢の物、お煮しめ、揚げ物などにどうぞ。

大阪・ムソー スポット

原材料:小麦グルテン(北海道)、全粒小麦粉 1年

432 全粒小麦粉使用くるまふ 6枚・55g 474円(税512円)

有機玄米使用、圧力鍋で一つ一つ丁寧に炊きあげました。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 B週

原材料:有機玄米(秋田、山形) 1年

433 有機玄米ごはん 160g 258円(税279円)

有機発芽玄米使用、圧力鍋で一つ一つ丁寧に炊きあげました。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 B週

原材料:有機発芽玄米(秋田) 1年

434 有機発芽玄米ごはん 160g 308円(税333円)

もちもちとした食感と小豆のほのかな甘み特徴のおこわです。圧力鍋で丁寧に炊き上げられており、温めるだけで手軽に食べられます。

愛知・オーサワジャパン 隔週BD

原材料:有機玄米(秋田・山形)、有機もち玄米、有機小豆、食塩 1年

435 有機小豆入り玄米おこわ 160g 303円(税327円)

ふっ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

436 わかめ/有機発芽玄米おにぎり 90g×2 450円(税486円)

有機もち玄米使用。杵つきならではの強い粘りとコシ。

東京・オーサワジャパン スポット

原材料:有機水稲もち玄米(国産) 1年

437 有機玄米もち 6個・300g 523円(税565円) 500円(税540円)

有機もち玄米使用。杵つきならではの強い粘りとコシ、濃厚なよもぎの風味。

東京・オーサワジャパン スポット

原材料:有機水稲もち玄米(国産)、よもぎ粉 1年

438 有機よもぎ入り玄米もち 6個・300g 554円(税598円) 530円(税572円)

乾麺

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

北海道で栽培された小麦粉を使用し、作り出したソフトな麺質で、和風パスタにぴったりです。

岐阜・桜井食品 スポット

原材料:小麦粉、小麦グルテン 3年

440 国内産ロングパスタ 300g 424円(税458円)

コシが強く歯ごたえがしっかりしています。ソースともよく絡み、少し辛みのあるオリーブオイルとも相性抜群です。

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

441 1P 500g 370円(税400円)

442 2P 500g×2 740円(税799円) 710円(税767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

443 1P 250g 742円(税801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。

岐阜・桜井食品 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

444 2P 250g×2 1,484円(税1,603円) 1,420円(税1,534円)

暑い夏はやっぱり素麺!

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

長崎・本村製麺 毎週

原材料:小麦粉(国産)、食塩、食用植物油 1年

445 手延べ素麺/水晶の光 50g×5 496円(税536円)

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

長崎・本村製麺 スポット

原材料:小麦粉(南島原)、食塩(雲仙)、食用植物油(島原) 1年

446 手延べ素麺/旭 50g×5 565円(税610円)

国内産丸大豆を使った本醸造醤油を使用した化学調味料不使用のコクのある醤油スープをお楽しみください。

東京・オーサワジャパン スポット

原材料:麺(小麦粉(愛知)、玄米粉(国産)、小麦グルテン、食品(シママース))、スープ(醤油、発酵調味料、香辛料(玉ねぎ、にんにく、ねぎ、こしょう(白、黒))、ごま油、食塩、メープルシュガー、酵母エキス、馬鈴薯でんぷん、昆布粉末) 6ヶ月

453 ペジ玄米ラーメン/しょうゆ 112g 229円(税247円)

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

長崎・本村製麺

原材料:小麦粉(北海道)、食塩、植物性油 1年

447 1P 200g 483円(税522円)

448 5P 200g×5 2,415円(税2,608円) 2,140円(税2,311円)

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

岐阜・桜井食品 スポット

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

451 純正ラーメン(5食) 98g×5 880円(税950円)

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

長野・山本かじの スポット

原材料:そば粉(北海道) 2年

449 1P 200g 522円(税564円)

450 2P 200g×2 1,044円(税1,128円) 1,000円(税1,080円)

植物性素材でつくったこだわりのみそラーメン(インスタント)です。麺は、国内産小麦粉に国内産玄米粉を配合して作った無かんすいのノンフライ乾麺。

東京・オーサワジャパン スポット

原材料:麺(小麦粉(愛知)、玄米粉(国産)、小麦グルテン、食品(シママース))、スープ(味噌、発酵調味料、香辛料(玉ねぎ、にんにく、ねぎ、こしょう)、胡麻油、食塩、酵母エキス、昆布粉末) 6ヶ月

454 ペジ玄米ラーメン/みそ 118g 240円(税259円)

植物性素材でつくったこだわりのみそラーメン。本醸造白たまりを使った香り高く旨みのある塩味です。

東京・オーサワジャパン スポット

原材料:麺(小麦粉(愛知)、玄米粉(国産)、小麦グルテン、食品(シママース))、スープ(味噌、発酵調味料、香辛料(玉ねぎ、にんにく、ねぎ、しょうが、こしょう)胡麻油、メープルシュガー、酵母エキス、馬鈴薯でんぷん) 6ヶ月

455 ペジ玄米ラーメン/しょうゆ 112g 235円(税254円)

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

岐阜・桜井食品 スポット

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

452 純正ラーメン 豆乳塩だし味 104g 205円(税221円)

国内産小麦粉・玄米粉を使った無かんすいノンフライ乾麺 天然醸造味噌と胡麻の風味豊かで、びりっと辛く、コクがあります。

東京・オーサワジャパン スポット

原材料：めん【小麦粉（愛知産）
、玄米粉、小麦グルテン、食塩】、
スープ【胡麻、醤油、食塩、醃
酵調味料、胡麻油、香辛料（玉
ねぎ、にんにく、ねぎ、唐辛子）
、酵母エキス、味噌、メーブルシュ
ガー、馬鈴薯でん粉、昆布粉末】

6ヶ月 アルカン 愛国

456 ペジ玄米ラーメン/ごまみそ 119g 266円(¥287円)

国内産小麦粉に玄米粉を配合した無かんすいのノンフライ麺と動物性原料不使用、ごまの旨みとコク、程よい辛さが特徴の担担麺スープです。

東京・オーサワジャパン スポット

原材料：麺【小麦粉（愛知）
、玄米粉、小麦グルテン、食
塩（シママース）】、スープ【胡
麻、食塩、みりん、食用植物油（胡
麻油、パプリカ）、清酒、醤油、味
噌、メーブルシュガー、酵母エ
キス、香辛料（にんにく、生姜、唐
辛子、胡椒）、馬鈴薯でん粉】

6ヶ月 アルカン 愛国

457 ペジ玄米ラーメン/担担麺 132g 303円(¥327円)

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

東京・オーサワジャパン スポット

原材料：めん【小麦粉【小麦（愛知県）
、馬鈴薯でん粉、食塩（シママース）
】、スープ【醤油、
麦芽水飴、メーブルシュガー、米
酢、食塩（シママース）
、胡麻油、昆布粉末、酵母エキス
、ふりかけ【紅生姜（生姜（中国）
、食塩、赤梅酢（国産）
、胡麻（南米）
、アフリカ他）、青さ・焼海苔（国産）】

6ヶ月 アルカン 愛国

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

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

東京・オーサワジャパン スポット

原材料：めん【小麦粉【小麦（愛知県）
、馬鈴薯でん粉、食塩（シママース）
】、スープ【醤油、
麦芽水飴、味噌、胡麻油、玉ねぎ・
にんにく・生姜（国産）
、香辛料、酵母エキス】

6ヶ月 アルカン 愛国

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

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

岐阜・桜井食品

原材料：油揚げめん【小麦粉（国産）
、パーム油、小麦たん
白、食塩】ソース【砂糖、ト
マトピューレ、食塩、醸造
酢、りんごバルバ、ごま油、
酵母エキス、香辛料、麦芽
エキス】、ふりかけ【あ
おさ、乾燥紅生姜】

6ヶ月 アルカン 愛国

460 1P さくらの焼そば 114g 215円(¥232円)



461 3P 伊豆大島の海水を太陽と風の力で濃縮し、平釜で煮詰めた塩です。 114g×3 645円⇒(¥697円) 615円(¥664円)

調味料

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



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



京都・飯尾醸造 隔週BD 原材料：米（京都府宮津市／農業不使用栽培） 2年 467 純米富士酢 500ml 875円(¥945円)

静置発酵させ熟成した、まろやかでコクのある純米酢です。

福岡・庄分酢

毎週

原材料：米（福岡）

2年

庄分純米酢

468 300ml

469 1L

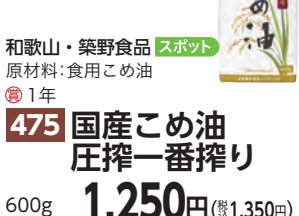


ごまを軽く煎って低温で搾りました。ほんのりとしたごまの風味が特徴です。あらゆる料理に合い、幅広くご愛用頂けます。



福岡・平田産業 毎週 原材料：ごま（ブルキナファソ、ナイジェリア、タンザニア、他） 1年6ヶ月 473 純正ごま油・淡口 474 純正ごま油・濃口 各165g 696円(¥752円)

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



和歌山・築野食品 スポット 原材料：食用こめ油 1年 475 国産こめ油 圧搾一番搾り 600g 1,250円(¥1,350円)

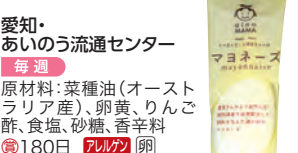
米麹を原料に、二段式糖化工程でつくられた、料理酒と味噌の性質を併せ持つ発酵調味料です。



埼玉・味の醸造 原材料：米、米麹、食塩 1年 味の母 479 720ml 毎週 968円(¥1,045円)

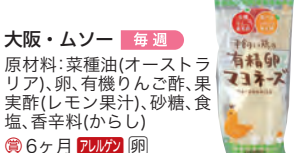
480 1.8L スポット 2,092円⇒(¥2,259円) 2,000円(¥2,160円)

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



愛知・あいの流通センター 毎週 原材料：菜種油（オーストラリア産）、卵黄、りんご酢、食塩、砂糖、香辛料 180日 アルカン 愛国 485 aino MAMAマヨネーズ 300g 537円(¥580円)

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



大阪・ムソー 毎週 原材料：菜種油（オーストラリア）、卵、有機りんご酢、果実酢（レモン果汁）、砂糖、食塩、香辛料（からし） 6ヶ月 アルカン 愛国 486 平飼いの有精卵マヨネーズ 290g 715円(¥772円)

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



島根・青砥酒造 毎週 原材料：米、米こうじ（島根）、塩（海の精）アルコール13%、食塩2%以上 1年半 481 みやこの料理酒 500ml 919円(¥993円)

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



福島・大木代吉本店 毎週 原材料：米（国産）、米麹（国産米）、酒粕（国産米）、酒粕（福島県産米使用：放射能検査済（未検出）） 無期限 ※この商品は（株）ドリームグループの直販です。 482 こんにちは料理酒 720ml 1,377円(¥1,515円)

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



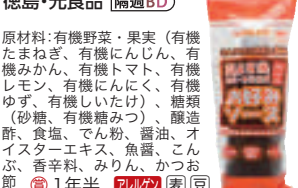
愛知・オーサワジャパン 隔週BD 原材料：合わせだし（国産：乾しいたけ、昆布）、有機白醤油、食塩、本みりん、焼酎 1年1ヵ月 アルカン 愛国 483 オーサワの白だし 360ml 962円(¥1,039円)

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



愛知・節辰商店 毎週 原材料：しょうゆ（本醸造）、風味原料（かつお節、宗田節、昆布・干椎茸）、砂糖、食塩、みりん 365日 アルカン 愛国 484 NN うまみ鰹つゆ 500ml 698円(¥754円)

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



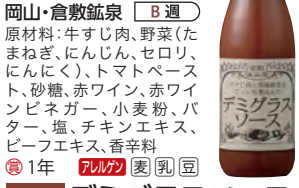
徳島・光食品 隔週BD 原材料：有機野菜・果実（有機たまねぎ、有機にんにく、有機もも、有機トマト、有機レモン、有機にんにく、有機ゆず、有機しいたけ）、糖類（砂糖、有機糖みつ）、醸造酢、食塩、でん粉、醤油、オイスターエキス、魚露、こんぶ、香辛料、みりん、かつお節 1年半 アルカン 愛国 491 お好みソース関西風 300ml 354円(¥382円)

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



徳島・光食品 毎週 原材料：野菜（有機玉ねぎ、有機人参、有機トマト、有機にんにく）、有機牛肉、有機トマトペースト、有機トマトケチャップ、有機ウスターソース、馬鈴薯澱粉、食塩、有機砂糖、有機オリーブオイル、香辛料 2年 アルカン 愛国 492 有機ミートソース 140g 325円(¥351円)

本格的なデミグラスソースがご家庭で簡単に！



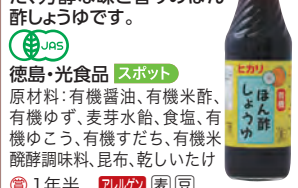
岡山・倉敷銘菓 B週 原材料：牛すじ肉、野菜（たまねぎ、にんにく、セロリ、にんにく）、トマトペースト、砂糖、赤ワイン、赤ワインビネガー、小麦粉、バター、塩、チキンエキス、ビーフエキス、香辛料 1年 アルカン 愛国 493 デミグラスソース 360ml 1,077円⇒(¥1,163円) 1,000円(¥1,080円)

このまま使える美味しい「万能合わせ酢」。ツンとせず香りやわらかな仕上がりです。



八方美人酢 494 300ml 786円⇒(¥849円) 715円(¥772円) 495 たっぴり 徳用900ml 1,442円(¥1,557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、有機醸造調味料、昆布、乾しいたけ 1年半 アルカン 愛国 496 有機ぼん酢しょうゆ 250ml 448円(¥484円)

●椎茸の肉詰めゆずポン酢だれ●

岡山・倉敷銘泉 B 週

原材料:本醸造醤油(大豆、小麦)、砂糖、ゆず果汁、かつお、しいたけ、醸造酢、酒みりん、唐辛子、ごま

◎1年 7月 7月 7月 7月

497 ゆずぽん酢・ピリ辛

360ml

646円⇒
(¥698円)

598円(¥646円)

材料

□豚ひき肉…150g

□椎茸…6枚

□大葉…3枚

A

玉ねぎ…1/6こ

溶き卵…1/2こ

パン粉…大さじ2

塩…こしょう少々

ゆずぽん酢…大さじ2

サラダ油…大さじ1

小麦粉…適量

<作り方>

①椎茸は軸の部分は切りとりみじん切りに、玉ねぎもみじん切りにする。

②ひき肉と①とAをボウルに入れ塩、こしょう少々加え、粘り気が出るまでよく混ぜ合わせる。

③椎茸のカサの内側に小麦粉を薄くふり、6等分にした2)をその形をどとえたら表面に薄く小麦粉をふり縦半分に切った大葉をのせて包むようにする。

④フライパンにサラダ油を熱し、3)を肉の面を下にして中火で焼く。

⑤焼き色がついたら裏返して、蓋をして3〜4分蒸し焼きにして仲間できつかり火をとろす。

⑥再び裏返したらキッチンペーパーで余分な油をふき取り、ゆずぽん酢を加えてよく絡ませたら器に盛る。

瀬戸内の海塩をベースに高知県産のゆず果汁・徳島産のすだち果汁をたっぷり使用。まろやかな塩味とさわやかな果汁の酸味が料理の味を引き立てます。

岡山・倉敷銘泉 B 週

原材料:柑橘果汁(ゆず、すだち)、砂糖、醸造酢、塩、風味原料、(かつお、こんぶ)、酒、みりん、酵母エキス

◎1年 7月 7月 7月 7月

498 塩ぽんず

360ml

862円⇒
(¥931円)

754円(¥814円)

全国の98%が生産される徳島県の香味柑橘を使用。その香りと酸味は爽やかで醤油との相性は抜群！和食に良くあうぽんずです。

岡山・倉敷銘泉 B 週

原材料:本醸造醤油、すだち果汁、砂糖、醸造酢、風味原料、酒みりん、酵母エキス

◎1年 7月 7月 7月 7月

500 すだちぽんず

300ml

940円(¥1,015円)

国産の大豆、米、麦を原料に、製法にこだわった無添加の味噌を使用しました。コクのある味噌の風味と高知産のゆずの香りが絶妙にマッチした新調味料。

岡山・倉敷銘泉 B 週

原材料:味噌【大豆(遺伝子組み換えでない)、小麦、米】ゆず果汁、砂糖、風味原料(かつお、こんぶ)、醸造酢、酒みりん、塩、にんにく、すりごま、酵母エキス

◎1年 7月 7月 7月 7月

499 味噌ぽんず

360ml

862円⇒
(¥931円)

798円(¥862円)

レモンの酸味の爽やかなあっさり味のポン酢です。素材の味を引き立てますので、上質の牛肉・新鮮な魚介類、野菜に押すめです。

岡山・倉敷銘泉 B 週

原材料:レモン果汁、砂糖、醸造酢、塩、風味原料(かつお、しいたけ)、酒みりん、酵母エキス

◎1年 7月 7月 7月 7月

501 レモン塩ぽんず

300ml

940円⇒
(¥1,015円)

898円(¥970円)

ひとつずつ丁寧に選別された新鮮なたまねぎを33%も使用、生の玉ねぎの風味と醤油の旨味がマッチした、甘くさっぱり味のドレッシングです。油は約16%。

岡山・倉敷銘泉 B 週

原材料:玉ねぎ(国産)、本醸造醤油、なたね油、酒みりん、醸造酢、砂糖、かつお節エキス、レモン果汁

◎5ヶ月 7月 7月 7月 7月

502 おにおンドレッシング

280ml

646円(¥698円)

新鮮な生野菜をたっぷり使った生タイプのドレッシングです。にんじんに玉ねぎとりんごの甘さを加え、瀬戸内海塩と新鮮な生野菜をたっぷり使用。

岡山・倉敷銘泉 B 週

原材料:なたね油、人参、酒みりん、玉ねぎ、りんご果汁、醸造酢、塩、砂糖、マスタード

◎5ヶ月 7月 7月 7月 7月

503 にんじンドレッシング

280ml

646円⇒
(¥698円)

598円(¥646円)

厳選されたごまを適度に煎りあげたものを、すりつぶし、ごまの風味を大切に生かして作りました。

岡山・倉敷銘泉 B 週

原材料:なたね油、胡麻、本醸造醤油、醸造酢、砂糖、酒みりん、卵黄、かつお

◎5ヶ月 7月 7月 7月 7月

504 すりごまドレッシング

280ml

646円(¥698円)

新鮮な卵を使用した、酸味の少ないマイルドなクリーミタイプのドレッシングです。レモン果汁と瀬戸内海塩で味を整えました。

岡山・倉敷銘泉 B 週

原材料:なたね油、醸造酢、玉ねぎ、砂糖、鶏卵、塩、レモン果汁、マスタード、胡椒

◎5ヶ月 7月 7月 7月 7月

505 フレンチドレッシング

280ml

646円⇒
(¥698円)

598円(¥646円)

ごまの中で特段に香りと味の優れた最高品質のきんごまをたっぷり使いました。

岡山・倉敷銘泉 B 週

原材料:なたね油、本醸造醤油、金ごま、砂糖、酒みりん、醸造酢、卵黄、にんにく、しょうが、ゆず果汁、酵母エキス、かつお節エキス、香辛料

◎1年 7月 7月 7月 7月

508 きんごま

360ml

700円(¥756円)

塩田の栄えた瀬戸内のまろやかな海塩をベースです。

岡山・倉敷銘泉 B 週

原材料:砂糖、塩、ゆず果汁、醸造酢、コンスタート、にんにく、ごま、酵母エキス、唐辛子

◎1年 7月 7月 7月 7月

509 塩だれ

360ml

592円⇒
(¥639円)

560円(¥605円)

辛口は焼きそばや焼うどん等の辛味付けにもご利用いただけます。

岡山・倉敷銘泉 B 週

原材料:砂糖、本醸造醤油【大豆、小麦】、酒みりん、コチジャン、酵母エキス、玉ねぎ、ごま油、にんにく、塩、しょうが、ビーフエキス、赤ワイン、ごま、唐辛子、増粘多糖類

◎1年 7月 7月 7月 7月

焼肉のたれ

510 甘口

511 辛口

各360ml

1,077円⇒
(¥1,163円)

1,000円(¥1,080円)

高知産特撰無農薬、実生のゆずの果汁を使用。本醸造醤油にかつおだしをきかせた、あっさりとしていて、とても風味の良い、ノンオイル和風ドレッシングです。

岡山・倉敷銘泉 B 週

原材料:本醸造醤油、ゆず果汁、醸造酢、砂糖、塩、酒みりん、かつお節エキス、酵母エキス、香辛料

◎1年 7月 7月 7月 7月

506 ゆずドレッシング

300g

646円⇒
(¥698円)

592円(¥639円)

辛さがマイルドで風味の強い唐辛子(韓国産100%)をふんだんに使用しています。キムチの素として、海鮮サラダのドレッシングとして、大変便利にお使いいただけます。

岡山・倉敷銘泉 B 週

原材料:砂糖、唐辛子、塩、風味原料(かつお、こんぶ)、にんにく、ゆず果汁、ごま、酵母エキス

◎1年 7月 7月 7月 7月

507 とうがらしドレッシング

300g

646円⇒
(¥698円)

598円(¥646円)

香りと風味の良い金ごまをたっぷり使用したごまめんつゆです。煮干しだしを効かせた出汁と無添加味噌を合わせたつゆにごまをたっぷり加えてさらに薬味として生姜ですっきりと仕上げました。

岡山・倉敷銘泉 B 週

原材料:本醸造醤油、砂糖、すりごま、風味原料(かつお)、煮干しエキス、ねぎごま、味噌、塩、酒みりん、酵母エキス、生姜(高知産)、醸造酢

◎1年 7月 7月 7月 7月

512 大人のめんつゆ/ごまみそ

360ml

754円(¥814円)

本醸造醤油をベースに化学調味料を使用せず、良質のかつお節の天然だしをたっぷり使用しました。香りと旨みのとても良い金ごまを加え、風味が良くコクのあるピリ辛仕上げのめんつゆです。

岡山・倉敷銘泉 B 週

原材料:本醸造醤油【大豆(遺伝子組換えでない)、小麦】、風味原料(かつお節、こんぶ、しいたけ)、砂糖、塩、酒みりん、酵母エキス、金ごま、ゆず果汁(高知産)、唐辛子

◎1年 7月 7月 7月 7月

513 大人のめんつゆ/ピリ辛

360ml

646円(¥698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 7月 7月 7月 7月

514 旨味本来

40g

388円(¥419円)

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

埼玉・オーサワジャパン

スポット

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

◎9ヶ月 7月 7月 7月 7月

515 生おろし

40g

426円(¥460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で自然な辛みで、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 7月 7月 7月 7月

516 生おろし

40g

406円(¥438円)

静岡・ヤマヤ醤油

スポット

原材料:大豆(北海道)、食塩、生姜

◎6ヶ月 7月 7月 7月 7月

517 浜納豆

86g

554円(¥598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)、有機味噌(大豆を含む)、有機はれいしょでんぷん、有機米発酵調味料、有機砂糖、有機にんにくビュレー、有機しょうが、有機たまねぎ、有機米酢、魚骨(いかを含む)、唐辛子、昆布、オイスターエキス、食塩

◎1年半 7月 7月 7月 7月

518 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あがります。

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、有機コンスタート、有機米発酵調味料、食塩、有機ごぼう果汁、有機しょうが、オイスターエキス

◎1年半 7月 7月 7月 7月

519 有機青椒肉絲の素

100g(2~3人前)

273円(¥295円)

肉と野菜を炒めてあわせるだけで簡単に美味しくお召し上がりいただけます。

徳島・光食品

スポット

原材料:有機味噌、有機砂糖、有機コンスタート、有機米発酵調味料、食塩、オイスターエキス、有機にんにく、胡麻油、唐辛子、有機醤油

◎1年半 7月 7月 7月 7月

30007 有機回鍋肉の素

100g(2~3人前)

273円(¥295円)

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

福岡・藤井養蜂場

隔週BD

原材料:はちみつ(カナダ)

◎2年 7月 7月 7月 7月

30014 カナダ産オーガニック蜂蜜

180g

830円(¥896円)

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

カナダ・シタデル

メーカーシロップ生産者組合 隔週BD

原材料:砂糖楓の樹液(カナダ)

◎1440日 7月 7月 7月 7月

30021 ナチュラリー

250g

1,545円(¥1,669円)

採取時期の初期頃〜中期に採取される樹液からつくられるのが、アンバーリッチテイストのメープルシロップ。琥珀色のラム酒のような色が特徴です。

カナダ・プレステージ 隔週BD

原材料:有機メープルシロップ(カナダ)

◎720日 7月 7月 7月 7月

30038 有機メープルシロップ/アンバー

132g

891円(¥962円)

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

東京・リブ

スポット

原材料:ピーナッツペースト(千葉)、食用油脂(加工油脂、砂糖、乳糖、ねりごま、脱脂粉乳、食塩)

◎9ヶ月 7月 7月 7月 7月

30045 ピーナッツバター

225g

563円(¥608円)

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

愛知・愛濃流通センター

毎週

原材料:玄米粉(九州産)、有機パーム油、メープルシロップ、有機カレー粉、粉末野菜(オニオン、トマト、スイートコーン)、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 7月 7月 7月 7月

30052 畑まるごといただきます

100g

758円⇒
(¥819円)

720円(¥778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、ピーターグラニュー糖、食塩、トマトピューレ、ココア、リンゴ、ブルー、味噌、ヨーグルト、酵母エキス、チキンエキス、ポークエキス、玉ねぎ、ニンニク

◎1年 7月 7月 7月 7月

30069 大人ふたりのカレールゥ

120g

527円⇒
(¥569円)

490円(¥529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、ピーターグラニュー糖、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、ニンニク

◎1年 7月 7月 7月 7月

30076 キッズ本格

120g

467円(¥504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えるカレーです。

宮城・秋川牧園

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

◎18ヶ月 7月 7月 7月 7月

瀬戸内レモンのチキンカレー

180g

571円(¥617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えるカレーです。

宮城・秋川牧園

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 7月 7月 7月 7月

30083 1P

180g

571円(¥617円)

30090 2P

180g×2

1,142円⇒
(¥1,233円)

1,065円(¥1,150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

原材料:鶏肉、炒めたまねぎ、トマトペースト、クリーム、発酵乳、小麦粉、カシューナッツペースト、砂糖、バター、香辛料、全粉乳、食塩、べにばな油、おろししょうが、カレー粉、シーズニングスパイス

◎18ヶ月 7月 7月 7月 7月

バターチキンカレー

30106 1P

180g

571円(¥617円)

鶏挽肉の旨味とヨーグルトのコクをいかしたシンプルで食べやすいカレーです。

宮城・秋川牧園

原材料:鶏肉、炒めたまねぎ、トマトペースト、べにばな油、小麦粉、発酵乳、カレー粉、砂糖、食塩、おろししょうが

◎18ヶ月 7月 7月 7月 7月

鶏キーマカレー

30120 1P

180g

571円(¥617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、ピーターグラニュー糖、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

◎1年 7月 7月 7月 7月

30137 2P

180g×2

1,142円⇒
(¥1,233円)

1,065円(¥1,150円)

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

宮城・秋川牧園

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 7月 7月 7月 7月

参鶏湯風スープ

30144 1P

160g

534円(¥577円)

30151 2P

160g×2

1,068円⇒
(¥1,153円)

995円(¥1,075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。



【お知らせ】

登喜和食品の納豆に関して、「たれ・からし」の原材料に使用している「酵母エキス」の使用を終了することにしました。安全性の高い「酵素分解」に因る「酵母エキス」を使用していたが、「使用しない」という、より安全性の高い形を目指すことにしました。他の原材料の配合比を調整することで、味の変化は殆どございません。変更時期は7月下旬～8月末にかけて自然切替えとなります。

静岡県産大粒（フクユタカ）大豆を100%使用した無添加納豆。優しい塩風味納豆なので、たれがなくても美味しく食べられます。天然素材の経木で包んでいます。

富良食品 静岡県静岡市

原材料：大豆（静岡県産フクユタカ大粒）・納豆菌
カタクダ
◎ 8日 **7月17日** 国

218 経木で包んだ塩味納豆/静岡県産大豆

45g **198円** (¥214円)

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市

原材料：丸大豆（国産フクユタカ大豆）・納豆菌 たれ：醤油・砂糖・鰹節・食塩・みりん・昆布・りんご酢・からし：マスタードシード・りんご酢・食塩・水飴・唐辛子
◎ 8日 **7月17日** 国

222 国産大豆ひきわり納豆

45g×2 **218円** (¥235円)

きゅうりのパリパリ感と唐辛子のピリッと感がクセになる！

こだわりの味協同組合 静岡県

スポット
原材料：きゅうり・青唐辛子・生姜・しその実・醤油・砂糖・みりん・純米酢
◎ 最短1ヶ月 **7月17日** 国

230 きゅうり南蛮

120g **432円** (¥467円)

荒磯の香り豊かな岩のりをじっくり熟成させた丸大豆醤油で炊き込みました。あつあつご飯の上に乘せてお召し上がりください。マルシマ 広島県尾道市

原材料：醤油・粗糖・麦芽水飴・のり（岩のり50%・あまのり25%・ひとえぐさ25%）みりん・鰹節エキス
◎ 1年 **7月17日** 国

236 岩のり入り のり佃煮

150g **676円** (¥730円)

国内産の生姜を千切りにし、おかかと一緒に炊きました。シャキシャキとした生姜の歯応えと、後に来る生姜の辛さが食欲を増進させます。お茶漬け、おむすびなどに。

マルシマ 広島県尾道市

原材料：生姜・醤油・粗糖・水飴・鰹節・りんご酢・醸造酢・食塩・酵母エキス
◎ 1年 **7月17日** 国

237 生姜でごはん

70g **526円** (¥568円)

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

酢屋茂 長野県立科町

原材料：大豆（国産）、小麦（国産）、天日塩
◎ 1年 **7月17日** 国

本格天然醸造醤油

243 小

720ml **697円** (¥753円)

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

まるや 愛知県岡崎市

原材料：大豆（三河）・食塩
◎ 18ヶ月 **7月17日** 国

249

三河産大豆の八丁味噌

300g **567円** (¥612円)

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市

原材料：大豆（北海道産/スズマル/特別栽培）・菌1虫3除2・納豆菌 たれ：醤油（大豆・小麦）・砂糖・かつお節・塩・みりん・昆布・りんご酢・からし：マスタードシード・りんご酢・塩・水飴・唐辛子
◎ 8日 **7月17日** 国

219 国産大豆カップスリー納豆

30g×3 **268円** (¥289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。

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

原材料：大根（国産）・砂糖・純米酢・食塩・米・みりん
◎ 最短9日

231 べったら漬

ハーフ 2本入 **746円** (¥806円)

無添加・無着色の福神漬です。甘味あつざりで、カレーによく合います。砂糖、添加物不使用。

オーサワジャパン 東京都

原材料：有機大根（宮崎）・きゅうり・なす・有機にんじん・しょうが・なた豆・しそ葉・昆布・漬け原料【有機ふどう果汁・しょうゆ・みりん・梅酢・昆布だし・食塩】
◎ 8ヶ月 **7月17日** 国

232 オーサワの福神漬

120g **390円** (¥421円)

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

丸川 静岡県

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

238 金時豆（煮豆）

150g **407円** (¥440円)

野菜を刻んでビニール袋に入れ、浅漬の素を入れてもみ込めば簡単に美味しい浅漬けが出来上がり。

アイワ 長野県

原材料：米ぬか・米麹・食塩（シマース）・酵母菌・乳酸菌
◎ 1年

245 麹屋甚平/浅漬の素

500ml **490円** (¥529円)

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

新光糖業 鹿児島県

原材料：さとうきび（鹿児島）
◎ 隔週BD

10102 南国糖

1kg **637円** (¥688円)

東白川生産組合（岐阜県加茂郡）

原材料：大豆（岐阜県東白川村産）・食塩・丸麦（国産）・麹（国産）
◎ 1年 **7月17日** 国

10101 東白川のお味噌

1kg **1,000円** (¥1,080円)

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

登喜和食品 東京都府中市

原材料：丸大豆（茨城県産/菌0虫0）・納豆菌 たれ：醤油（大豆・小麦）・砂糖・塩・魚香・かつお節エキス・米酢・純米酒・酵母エキス マスタード：マスタード・りんご酢・塩・砂糖・りんご果汁・酵母エキス
◎ 8日 **7月17日** 国

213 燻煙炭火造り納豆みちのくカップ

30g×3 **358円** (¥387円)

黒豆ならではの甘み・旨みがつまっています。

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市

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

220 国産黒豆カップ納豆

30g×2 **249円** (¥269円)

あすか 奈良県五條市

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

大ぶりでやわらかくジューシーな梅干しです。手作りの味わい。塩分約18%

226 梅干し

120g **467円** (¥504円)

お弁当にぴったりのミニサイズの梅干しです。

こだわりの味協同組合 静岡県

原材料：真昆布（国産）・醤油・砂糖・食塩
◎ 365日 **7月17日** 国

233 北海道産真昆布の塩昆布

30g **660円** (¥713円)

丹念に炒ったポリビア産の有機黒胡麻をていねいにすりつぶし、海の精やきしおをブレンドしています。塩分が約10%のまろやかなごま塩です。有機JAS認証商品。すりごまを使用していますので、しっとりした、胡麻の風味・香り豊かなごま塩です。

ムソー 大阪府

原材料：有機黒ごま（ポリビア産）・食塩
◎ 6ヶ月

234 有機ごま塩

50g **280円** (¥302円)

北海道日産のミネラルが多く含まれている根本の部分のみを佃煮にしました。長時間直火炊きで味付けする事によりとろみがある佃煮に。

タカハシ食品 東京都

原材料：昆布（北海道産）・ピートグラニュー糖・醤油・本みりん
◎ 90日 **7月17日** 国

240 日高産根昆布佃煮

80g **591円** (¥638円)

十二割趣味味噌を使用。味噌のコクと納豆の香りが絶妙にマッチ！

こだわりの味協同組合 静岡県

原材料：納豆（国産）・粗製糖・みりん・味噌・醤油・生姜・胡麻
◎ 20日 **7月17日** 国

241 国産大豆納豆の佃煮

70g **360円** (¥389円)

登喜和食品 東京都府中市

原材料：大豆（北海道十勝産）・納豆菌
◎ 9日 **7月17日** 国

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

214 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。

215 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。

216 北海道産直納豆/ひきわり（タレなし）

30g×2 **233円** (¥252円)

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市

原材料：大豆（静岡県産）・納豆菌 たれ：醤油（大豆・小麦）・砂糖・鰹節・塩・みりん・昆布・リンゴ酢・水 からし：マスタードシード（カナダ産）・りんご酢・塩・水飴・唐辛子
◎ 8日 **7月17日** 国

221 大粒味わい納豆

45g×2 **209円** (¥226円)

国産の生姜を、梅干し製造時に出来る梅酢を使って色づけした風味豊かなお漬物です。

こだわりの味協同組合 静岡県

原材料：生姜・梅酢
◎ 最短1ヶ月

228 紅生姜

120g **432円** (¥467円)

ピリッと辛い唐辛子の存在感。シャキシャキとした食感を楽しくみください。

こだわりの味協同組合 静岡県

原材料：らっきょう（宮崎県産）・砂糖・純米酢・食塩・唐辛子
◎ 120日

229 ピリ辛らっきょう

80g **430円** (¥464円)

ムソー 大阪府

原材料：有機黒ごま（ポリビア産）・食塩
◎ 6ヶ月

234 有機ごま塩

50g **280円** (¥302円)

北海道日産のミネラルが多く含まれている根本の部分のみを佃煮にしました。長時間直火炊きで味付けする事によりとろみがある佃煮に。

タカハシ食品 東京都

原材料：昆布（北海道産）・ピートグラニュー糖・醤油・本みりん
◎ 90日 **7月17日** 国

240 日高産根昆布佃煮

80g **591円** (¥638円)

十二割趣味味噌を使用。味噌のコクと納豆の香りが絶妙にマッチ！

こだわりの味協同組合 静岡県

原材料：納豆（国産）・粗製糖・みりん・味噌・醤油・生姜・胡麻
◎ 20日 **7月17日** 国

241 国産大豆納豆の佃煮

70g **360円** (¥389円)

酢屋茂 長野県立科町

原材料：大豆（国産）、米、再製天日塩
◎ 6ヶ月 **7月17日** 国

246 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

247 玄米みそ

650g **863円** (¥932円)

毎日のお味噌汁におすすめ！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

248 合わせみそ

650g **775円** (¥837円)

メープルシロップ生産者組合 カナダ・シタデル

原材料：有機砂糖楓の樹液（カナダ）
◎ 2025.11.3

10103 ナチュラルー有機メープルシロップ/アンバー

165g **726円** (¥784円)

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

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煮詰めた、自然のもの甘味料。

◎ 2027.11.17

10104 ナチュラルーメープルシロップ/アンバー

330g **1,332円** (¥1,439円)

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

登喜和食品 東京都府中市

原材料：大豆（北海道産/トヨホマレ/特別栽培）・納豆菌 たれ：醤油・砂糖・塩・魚香・かつおエキス・酒・米酢・酵母エキス からし：ブラウンマスタード・塩・醸造酢・砂糖・りんご果汁・酵母エキス
◎ 8日 **7月17日** 国

217 ひきわり納豆カップ2

30g×2 **279円** (¥301円)

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

こだわりの味協同組合 静岡県

原材料：黒大豆（国産）米酢・米粉・テンペ菌
◎ 30日 **7月17日** 国

223 丸大豆テンペ

100g **422円** (¥456円)

224 黒大豆テンペ

100g **562円** (¥607円)

国産の生姜を、梅干し製造時に出来る梅酢を使って色づけした風味豊かなお漬物です。

こだわりの味協同組合 静岡県

原材料：生姜・梅酢
◎ 最短1ヶ月

228 紅生姜

120g **432円** (¥467円)

ピリッと辛い唐辛子の存在感。シャキシャキとした食感を楽しくみください。

こだわりの味協同組合 静岡県

原材料：らっきょう（宮崎県産）・砂糖・純米酢・食塩・唐辛子
◎ 120日

229 ピリ辛らっきょう

80g **430円** (¥464円)

ムソー 大阪府

原材料：有機黒ごま（ポリビア産）・食塩
◎ 6ヶ月

234 有機ごま塩

50g **280円** (¥302円)

北海道日産のミネラルが多く含まれている根本の部分のみを佃煮にしました。長時間直火炊きで味付けする事によりとろみがある佃煮に。

タカハシ食品 東京都

原材料：昆布（北海道産）・ピートグラニュー糖・醤油・本みりん
◎ 90日 **7月17日** 国

240 日高産根昆布佃煮

80g **591円** (¥638円)

十二割趣味味噌を使用。味噌のコクと納豆の香りが絶妙にマッチ！

こだわりの味協同組合 静岡県

原材料：納豆（国産）・粗製糖・みりん・味噌・醤油・生姜・胡麻
◎ 20日 **7月17日** 国

241 国産大豆納豆の佃煮

70g **360円** (¥389円)

酢屋茂 長野県立科町

原材料：大豆（国産）、米、再製天日塩
◎ 6ヶ月 **7月17日** 国

246 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

247 玄米みそ

650g **863円** (¥932円)

毎日のお味噌汁におすすめ！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。

土佐佐賀産直出荷組合

高知県黒潮町

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



土佐沖で獲れた天然ぶりを自社の調味液に漬け込みました。冷凍のままフライパンでサッと揚げ焼きするだけ。タルタルソースやおろしポン酢など、アレンジもお楽しみいただけます。

高知・土佐佐賀産直出荷組合

凍 隔週BD

原材料: ぶり(高知)・馬鈴薯澱粉・醤油・味醂・酒

90日

アレルギー 麦 豆

523 ぶり竜田揚げ

120g

600円(¥648円)

NEW!

高知・土佐佐賀産直出荷組合

凍 隔週BD

原材料: 鰹(太平洋・土佐沖)

90日

土佐沖一本釣り・薫焼き鰹たたき

526 たれなし 130g

981円(¥1,059円)

527 たれなし 200g

1,429円→(¥1,543円)

1,343円(¥1,450円)

わら焼きは香ばしさが違います

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。

千葉・千葉産直サービス

B 週

原材料: まいわけ(銚子港)・なたね油・ローリエエキス・食塩

3年

538 オイルサーディン

100g

410円(¥443円)

千葉・千葉産直サービス

B 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

544 ヤママサの甘塩サバ

60g×2

583円(¥630円)

千葉・千葉産直サービス

B 週

原材料: マイワシ(銚子港)・塩・純米酢

3年

536 とろイワシ水煮

150g

495円(¥535円)

千葉・千葉産直サービス

B 週

原材料: まいわけ(銚子港)・なたね油・ローリエエキス・食塩

3年

538 オイルサーディン

100g

410円(¥443円)

千葉・千葉産直サービス

B 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

544 ヤママサの甘塩サバ

60g×2

583円(¥630円)

高知・土佐佐賀産直出荷組合

凍 隔週BD

原材料: きびなご・でん粉・塩・コショウ

90日

521 きびなごのから揚げ

110g

600円(¥648円)

高知県の天然ぶりを菜種油で揚げた1品。流水解凍をして、お好みの野菜と合わせて、お召し上がりください。

高知・土佐佐賀産直出荷組合

凍 隔週BD

原材料: プリ(高知県)・馬鈴薯澱粉・米酢・酒・醤油・砂糖・菜種油

90日

アレルギー 麦 豆

524 プリ甘酢あんかけ

140g

600円(¥648円)

高知・土佐佐賀産直出荷組合

凍 隔週BD

原材料: サバ(高知県)・パン粉・小麦粉・小麦粉・食塩・コショウ

90日

アレルギー 麦

528 フライパンでサバフライ

150g

557円(¥602円)

高知・土佐佐賀産直出荷組合

凍 隔週BD

原材料: アジ・澱粉(馬鈴薯)・酢・酒・醤油・砂糖・みりん・菜種油

90日

アレルギー 麦 豆 調味液

532 豆アジの南蛮漬け

130g

602円(¥650円)

高知・土佐佐賀産直出荷組合

凍 隔週BD

原材料: アジ・澱粉(馬鈴薯)・酢・酒・醤油・砂糖・みりん・菜種油

90日

アレルギー 麦 豆 調味液

532 豆アジの南蛮漬け

130g

602円(¥650円)

高知・土佐佐賀産直出荷組合

凍 隔週BD

原材料: アジ・澱粉(馬鈴薯)・酢・酒・醤油・砂糖・みりん・菜種油

90日

アレルギー 麦 豆 調味液

532 豆アジの南蛮漬け

130g

602円(¥650円)

高知・土佐佐賀産直出荷組合

凍 隔週BD

原材料: アジ・澱粉(馬鈴薯)・酢・酒・醤油・砂糖・みりん・菜種油

90日

アレルギー 麦 豆 調味液

532 豆アジの南蛮漬け

130g

602円(¥650円)

高知・土佐佐賀産直出荷組合

凍 隔週BD

原材料: さば(高知)・馬鈴薯澱粉・酢・酒・醤油・砂糖・みりん・菜種油

90日

アレルギー 麦 豆 調味液

522 さばの南蛮漬け

140g

600円→(¥648円)

570円(¥616円)

高知・土佐佐賀産直出荷組合

凍 隔週BD

原材料: カツオ(高知県)・醤油・みりん・砂糖

90日

アレルギー 麦 豆

530 土佐のかつお丼

80g

607円(¥656円)

高知・土佐佐賀産直出荷組合

凍 隔週BD

原材料: 鰹(太平洋・土佐沖)

90日

534 土佐の前浜セット

約600g

1,480円(¥1,598円)

お届け例

骨までおいしい！北海道のお魚レトルトシリーズ

常温保存OKで常備しておくで便利！ 兼由 北海道 B 週

北海道産天然いわしを使用。素材の風味を活かした味噌仕立て。

539 北海道産いわしの味噌煮

95g(固形量70g)

237円(¥256円)

北海道産天然さんまを使用。素材の風味を活かした味噌仕立て。

540 北海道産さんまの味噌煮

95g(固形量70g)

279円(¥301円)

北海道産天然さばを使用。素材の風味を活かした味噌仕立て。

541 北海道産さばの味噌煮

120g(固形量90g)

279円(¥301円)

北海道産天然さばを使用。あっさりとしたさばの旨み。食べやすいように骨まで柔らか。

542 北海道産さばの水煮

120g(固形量90g)

279円(¥301円)

北海道産ベビーはたてを使用。身がふっくら柔らかく、じつがりとした旨み。サラダやパスタに和えても美味しい。

543 北海道産はたての水煮

65g(固形量40g)

400円(¥432円)

パンタレ

福岡県糸島市

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



※エビやカニが混ざる漁法で捕獲しています。長期保存は冷凍できます。

翌々週配達
福岡・パンタレ
蔵 隔週BD

原材料:カタクチイワシの稚魚、食塩
4週間

552 無漂白ちりめん

70g 778円(¥840円)



翌々週配達
福岡・パンタレ
蔵 隔週BD

原材料:カタクチイワシ、食塩
3ヶ月

553 特選いりこ

100g 592円(¥639円)



四国や瀬戸内海のきれいな海で採れたカタクチイワシを煮て、天日及び機械乾燥しました。特選よりやや小ぶりのにいりこです。

翌々週配達
福岡・パンタレ
蔵 隔週BD

原材料:カタクチイワシ、食塩
3ヶ月

554 いりこ

100g 558円(¥603円)



翌々週配達
福岡・パンタレ
蔵 隔週BD

原材料:わかめ、食塩
6ヶ月

555 生わかめ玄海育ち(塩蔵)

200g 575円(¥621円)



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

翌々週配達
福岡・パンタレ
蔵 隔週BD

原材料:もずく、自然塩
6ヶ月

556 天然もずく

200g 467円(¥504円)



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

翌々週配達
福岡・パンタレ
蔵 隔週BD

原材料:かつおのふし(枕崎)
6ヶ月

557 枕崎のだしかつお

80g 725円(¥783円)



翌々週配達
福岡・パンタレ
蔵 隔週BD

原材料:かつおのふし(枕崎)
3ヶ月

558 花かつお

60g 608円(¥657円)



スタンダードな磯辺揚げ。磯の香りがちくわのうま味を引き立てます。シンプルだからこそ堪能できる素材本来の味！

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
蔵 B 週

原材料:魚肉すり身、地下水、馬鈴薯澱粉、菜種油、みりん、塩、砂糖、あおさ粉、かつおだし、魚醤、昆布だし 180日

562 出雲のちくわ磯辺揚げ

120g 453円(¥489円)

439円(¥474円)



大粒の枝豆がごろごろ入ったちぎり揚げ。解凍後、軽く温めてお召上がりください。

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
蔵 B 週

原材料:魚肉すり身、地下水、青大豆、食用菜種油、馬鈴薯澱粉、砂糖、魚醤、食塩、鰹だし、昆布だし、味醂 180日

567 青大豆ちぎり天

120g 453円(¥489円)



魚肉の旨みを十分に引き出し、甘みたっぷりの玉ねぎを練りこみました。

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
蔵 B 週

原材料:魚肉すり身、地下水、カット玉葱、菜種油、馬鈴薯澱粉、魚醤、砂糖、塩、鰹だし、昆布だし、みりん 180日

568 出雲の玉ねぎ天

120g 453円(¥489円)



柚子の香りいっぱいのふわふわの食感のはんぺん。そのままお刺身風に食べても◎

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
蔵 B 週

原材料:魚肉すり身、地下水、馬鈴薯澱粉、塩、みりん、魚醤、ゆず、鰹だし、昆布だし、砂糖 180日

574 ゆず入りはんぺん

120g 453円(¥489円)



口に入れた瞬間に玉ねぎの甘みがふわっと広がります。

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
蔵 B 週

原材料:魚肉すり身、地下水、カット玉葱、菜種油、馬鈴薯澱粉、魚醤、砂糖、塩、鰹だし、昆布だし、みりん 180日

575 玉ねぎボール

120g 453円(¥489円)



天然塩と天然だしで味付けした化学調味料不使用の辛子明太子です。

※辛口は「甘口」より唐辛子を効かせてあります。

翌々週配達 福岡・パンタレ 蔵 隔週BD

原材料:すけとうだらの卵巣(アリュエーション海域・ロシア)清酒、本みりん、こんぶ、かつおぶし、自然塩、とうがらし、ゆず 2ヶ月

辛子明太子

559 甘口 560 辛口

各100g 1,205円(¥1,301円)



ホタテとイカをたっぷり練りこみ、海鮮の旨みとネギの風味が活きています。

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
蔵 B 週

原材料:魚肉すり身、地下水、イカ・ホタテ、馬鈴薯澱粉、カットネギ、砂糖、塩、魚醤、みりん、鰹だし、昆布だし、菜種油 180日

563 海鮮ちぎり天

100g 453円(¥489円)



魚肉の旨味を十分に引き出した出雲風のちくわをカットし、バジルとブラックペッパーの効いた衣を付け、菜種油で揚げました。

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
蔵 B 週

原材料:魚肉すり身、地下水、馬鈴薯澱粉、食用菜種油、砂糖、味醂、食塩、黒コショウ、鰹だし、バジル、魚醤、昆布だし 180日

564 出雲のちくわバジル&黒こしょう

120g 453円(¥489円)



魚肉の旨みを十分に引き出し、イカをたっぷり練り込んだ天ぷらです。

翌々週配達
別所蒲鉾店
蔵 B 週

原材料:魚肉すり身、地下水、イカ、菜種油、馬鈴薯澱粉、魚醤、砂糖、塩、鰹だし、昆布だし、みりん 180日

570 出雲のイカ天

100g 453円(¥489円)



新鮮な魚肉に昆布だし・鰹だしなどを加え素材本来のうま味を引き出しました。

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
蔵 B 週

原材料:魚肉すり身、地下水、馬鈴薯澱粉、塩、みりん、魚醤、鰹だし、昆布だし、砂糖 180日

577 地魚・白つみれ

6個・120g 453円(¥489円)



別所かまぼこ店

島根県出雲市 翌々週配達

リン酸塩や化学調味料を使わない魚のすり身の美味しさを生かして、合成調味料不使用、手間効かせて作っています。揚力油は、田舎一番搾りの菜種油です。月1回の取扱いです。
賞味期限：180日



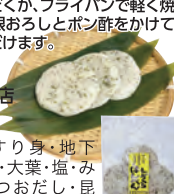
魚肉に国内産の大葉を練り込み、しその香りのはんぺんに仕上げました。香りを生かしてお吸い物でいただくか、フライパンで軽く焼き色を付けて大根おろしとポン酢をかけても美味しくいただけます。

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
蔵 B 週

原材料:魚肉すり身、地下水、馬鈴薯澱粉・大葉・塩・みりん、魚醤、かつおだし・昆布だし、砂糖 180日

565 しそ入りはんぺん

3枚120g 453円(¥489円)



ホタテとイカをたっぷり練りこみ、海鮮の旨みとネギの風味に加え、島根県産の唐辛子でピリ辛に仕上げました。

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
蔵 B 週

原材料:魚肉すり身、地下水、イカ・ホタテ、カット葱、菜種油、馬鈴薯澱粉、魚醤、砂糖、塩、唐辛子、鰹だし、昆布だし、みりん 180日

566 ピリ辛海鮮揚げ

100g 453円(¥489円)



ゴボウの歯ごたえと風味がマッチ。ダシにもいい風味がでます。じっくり煮込んだゴボウは食べやすく人気です！

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
蔵 B 週

原材料:魚肉すり身、地下水、棒ごぼう、馬鈴薯澱粉、菜種油、魚醤、砂糖、塩、鰹だし、昆布だし、みりん 180日

571 出雲の棒ごぼう天

3本 453円(¥489円)



鯛、鰯、カマス、いとより、たら等の季節の魚を使用しています。柔らかく、くせない食べやすい天ぷらです。

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
蔵 B 週

原材料:魚肉すり身、地下水、馬鈴薯澱粉、菜種油、魚醤、砂糖、塩、かつおだし、昆布だし、みりん 180日

572 おじいちゃんの日ぷら

6枚 453円(¥489円)



練り物から出る旨味タップリのダシで美味しい煮物の出来上がり！季節のお野菜をお好みの大きさにカットして練り物と一緒に煮込んで下さい。大根、かぶなどの根菜類のほか、青菜とも相性抜群です。

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
蔵 B 週

原材料:【ねり物】魚肉すり身、椎茸、馬鈴薯澱粉、菜種油、ごぼう、砂糖、玉ねぎ、人参、魚醤、食塩、みりん、かつおだし、昆布だし、【液体濃縮だし】醤油、食塩、かつおだし、昆布だし、発酵調味料、砂糖 180日

573 出雲の煮物セット和風だし付

5種8個+液体だし30g 745円(¥805円)



- 野菜天
- ささがきごぼう天×2
- しいたけ丸×2
- あごペタン
- 白つみれ×2
- 液体和風濃縮だし

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。昔ながらの揚げすりは石臼で行い、温度が上がりすぎて風味を損ねない昔ながらの製法です。



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

584 スティック揚げイカ

6枚(150g) 523円(¥565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)・塩・味の母・水 7日

小竹輪

579 1P 毎週

30g×5 482円(¥521円)



580 2P スポット

30g×5×2 964円(¥1,041円)

912円(¥985円)

ご存知・静岡の黒はんぺん。意外に広がりや。軽く焼いたり、フライもお試しください。

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

585 いわしはんぺん

5枚(150g) 542円(¥585円)



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

いちうろこ 静岡県静岡市清水区
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

586 たこボール

8個 428円(¥462円)



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

いちうろこ 静岡県静岡市清水区
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

581 小判揚

5枚(150g) 446円(¥482円)



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

いちうろこ 静岡県静岡市清水区
蔵 スポット

原材料:すけとうだら全糖すり身・イカ・ピーマン・玉ねぎ・卵焼(いちうろこ)・ニンジン・馬鈴薯でんぶん・菜種油・粗糖・塩・味の母・鰹だし 10日

587 味なひとくち揚

150g 578円(¥624円)



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

いちうろこ 静岡県静岡市清水区
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 14日

582 うろこちゃん(白かまぼこ)

150g 582円(¥629円)



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

いちうろこ 静岡県静岡市清水区
蔵 スポット

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

583 うろこちゃん(紅かまぼこ)

150g 582円(¥629円)



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

いちうろこ 静岡県静岡市清水区
蔵 スポット

原材料:すけとうだらすり身(アラスカ・北海道)・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油・唐辛子・ゴボウ(国産) 10日

588 ごぼうつまみ

100g 462円(¥499円)



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

いちうろこ 静岡県静岡市清水区
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

589 うずら卵天

4個 502円(¥542円)



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



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 **スポット**
原材料:すけそうたらすり身・葉ねぎ(静岡県産)・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・発酵調味料・鰹だし・菜種油 ㊤ 10日

590 ねぎちぎり揚げ 100g **466円**(¥503円)

青のりの風味がとても強く小判揚げのもちもち食感ととても合います。フライパンに少量の油で少し焦げ目をつけて香ばしくすると美味しいアツアツ！



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 **スポット**
原材料:すけそうたらすり身・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・青のり(静岡県・愛知県産)・発酵調味料・鰹だし・菜種油 ㊤ 10日

591 青のり小判 3枚 **386円**(¥417円)

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



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

592 まぐろもろこし 100g **477円**(¥515円)

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



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 **スポット**
原材料:すけそうたらすり身(主に北海道)、ぐち、馬鈴薯澱粉(北海道)、粗糖、桜えび、塩(天日粉碎)、味の母、かつおだし、菜種油 ㊤ 14日 **アレルギー** ㊤

593 桜えび釜揚げ 3枚 715円→(¥772円) **679円**(¥733円)

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



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 **スポット**
原材料:ぐち、すけそうたらすり身、馬鈴薯澱粉(北海道)、粗糖、卵白、味の母、塩(天日粉碎)、鰹だし ㊤ 14日 **アレルギー** ㊤

594 白はんぺん 3枚 **671円**(¥725円)

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



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 **スポット**
原材料:すけそうたらすり身、ごぼう、馬鈴薯澱粉、砂糖、食塩、醃酵調味料、かつおだし、菜種油 ㊤ 14日

595 ごぼう巻き 100g **475円**(¥512円)

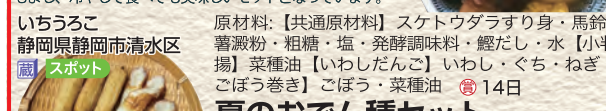
くせがなく食べやすいので、お子様でも美味しく召し上がっていただけます。お吸い物や、冷めても美味しいので生姜・ネギをちらして、夕飯のおかずの一品としても重宝します。



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 **スポット**
原材料:いわし・すけそうたらすり身・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・発酵調味料・ねぎ・かつおだし ㊤ 10日

596 いわし団子 8個 410円→(¥443円) **390円**(¥421円)

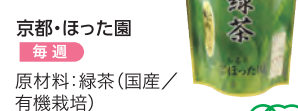
夏でもやっぱり「おでん」が食べたい！そんな声にお応えて夏おでん種セットができました。一番人気のちくわと冷やして食べても美味しいごぼう巻き、小判揚げ。癖がなくお子様でも食べやすい「いわし団子」の4種セットです。熱々食べていただくのもよし、冷やして食べても美味しいセットとなっています。



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

夏のおでん種セット
597 1P 4種14品 **900円**(¥972円)
598 2P 4種14品×2 **1,710円**(¥1,847円)

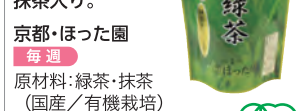
新茶時期の旬を見分け、摘んだ一番茶を遠赤外焙煎火入れで仕上げました。苦味を抑えたまろやかな味。



京都・ほった園 **毎週**
原材料:緑茶(国産／有機栽培) ㊤ 180日

602 松印煎茶 100g **1,000円**(¥1,080円)

遠赤外焙煎でくき茶の独特な香りに仕上げ、有機抹茶特有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

603 抹茶入りくき茶 100g **600円**(¥648円)

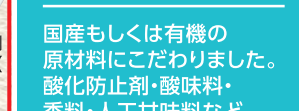
三年番茶をティーバックにしました。急須でも、冷水からもOK。チャック付き袋入りです。



大阪・ムソー **B週**
原材料:有機緑茶(国産) ㊤ 1年

604 有機無双番茶ティーバッグ 5g×40 **1,150円**(¥1,242円)

国産有機大麦 100%使用。香ばしく甘みがあり、すっきりとした味わい。水出しもOK



東京・オーサワジャパン **隔週BD**
原材料:有機大麦(国産) ㊤ 2年

605 オーサワの有機麦茶 7g×24包 **532円**(¥575円)

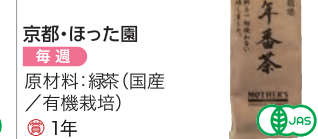
まろやかで苦味は控えめ。有機栽培なので安心です。



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

600 有機抹茶 30g **1,127円**(¥1,217円)

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



京都・ほった園 **毎週**
原材料:緑茶(国産／有機栽培) ㊤ 1年

601 有機栽培熟成三年番茶 150g **415円**(¥448円)

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



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

608 生姜紅茶TB 2.5g×10 **650円**(¥702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
609 中挽 **610 豆** 各150g **964円**(¥1,041円)

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



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

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

おうちで最上級の1杯を

シーンを問わない好バランス **JAS**
飲み口は軽く、苦味・酸味・渋み・香りは程よくブレンド。薄めに淹れても味や香りがあり、濃く淹れても嫌みや雑味は感じません。朝晩も問わず愛されるロングセラー。
原材料:有機栽培コーヒー豆(マンデリン60%・マテンリン20%・グアテマラ20%)
611 有機スペシャルブレンド・豆 **612** 有機スペシャルブレンド・粉 各200g **1,421円**(¥1,535円)

豆はすべて最上級品質かつ有機栽培。収穫後農薬や、くん蒸処理の心配はなく、焙煎工場も有機 JAS 認定を受けているので安全・あんしん。独自の W ロースト(二度焙煎)とアフターブレンドで、おいしさも通及しています。

豆はすべて最上級品質かつ有機栽培。収穫後農薬や、くん蒸処理の心配はなく、焙煎工場も有機 JAS 認定を受けているので安全・あんしん。独自の W ロースト(二度焙煎)とアフターブレンドで、おいしさも通及しています。

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



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

617 国産大豆の無調整豆乳 1000ml **388円**(¥419円)

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



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

618 津軽のかおり(びん) 1L **862円**(¥931円)

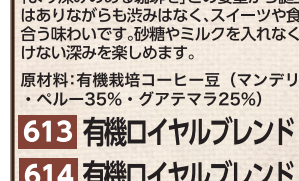
有機玄米の甘酒です。濃縮タイプなので2〜3倍に薄めてください。濾してあるのでさらっとして飲みやすいです。



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

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

「より深みのある珈琲を」との要望から誕生。苦みはありながらも渋みはなく、スイーツや食事にも合う味わいです。砂糖やミルクを入れなくても負けない深みを楽しめます。



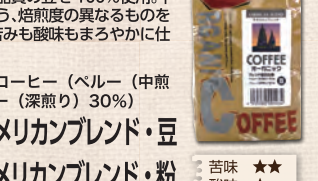
原材料:有機栽培コーヒー豆(マンデリン40%・ペルー35%・グアテマラ25%)
613 有機ロイヤルブレンド・豆 **614** 有機ロイヤルブレンド・粉 各200g **1,609円**(¥1,738円)

ペルー産の最上級品質の豆を100%使用。中煎りと深煎りという、焙煎度の異なるものを配合することで、苦みも酸味もまろやかに仕上げました。



原材料:有機栽培コーヒー(ペルー(中煎り)70%・ペルー(深煎り)30%)
615 有機アメリカンブレンド・豆 **616** 有機アメリカンブレンド・粉 各200g **1,421円**(¥1,535円)

ペルー産の最上級品質の豆を100%使用。中煎りと深煎りという、焙煎度の異なるものを配合することで、苦みも酸味もまろやかに仕上げました。



原材料:有機栽培コーヒー(ペルー(中煎り)70%・ペルー(深煎り)30%)
615 有機アメリカンブレンド・豆 **616** 有機アメリカンブレンド・粉 各200g **1,421円**(¥1,535円)

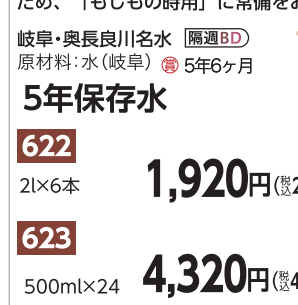
有機白ぶどうと有機赤ぶどうをブレンドし、砂糖不使用で有機果実の甘みだけで後味すっきり有機JAS認定ぶどうサイダーです。



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

ぶどうサイダー+レモン **JAS**
619 3本 **450円**(¥486円)
620 ケース 30本入 250ml×30 4,500円→(¥4,860円) **4,350円**(¥4,698円)

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

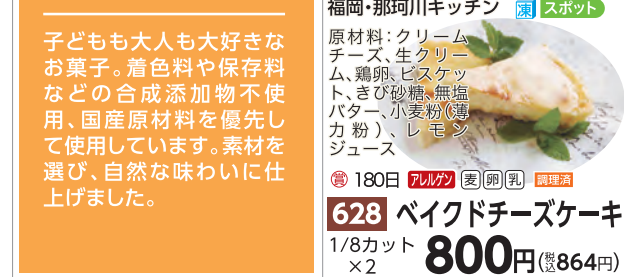


岐阜・奥長良川名水 **隔週BD**
原材料:水(岐阜) ㊤ 5年6ヶ月

5年保存水
622 2L×6本 **1,920円**(¥2,074円)
623 500ml×24 **4,320円**(¥4,666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。



北海道生まれのリュクス贅沢クリームチーズをふんだんに使用したベイクドチーズケーキです。上品で滑らかなくちどけが癖になります。



福岡・那珂川キッチン **選** **スポット**
原材料:クリームチーズ、生クリーム、鶏卵、ビスケット、きび砂糖、無塩バター、小麦粉(薄力粉)、レモンジュース ㊤ 180日 **アレルギー** ㊤ **調理済**

628 ベイクドチーズケーキ 1/8カット×2 **800円**(¥864円)

本葛使用のくず餅です。なめらかな口あたりで、雪のような本葛粉の自然の甘味が奏でるやさしい味わいです。



福岡・廣八堂 **スポット**
原材料:砂糖・さつまいもでん粉・麦芽糖(アメリカ力他)・本葛粉【黒みつ】黒糖【きな粉】大豆 ㊤ 3ヶ月 **アレルギー** ㊤

625 廣八堂 本くず餅 73g×3 **660円**(¥713円)

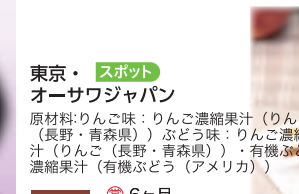
本わらび使用のわらび餅です。藤の根から採れるわらび粉は早春の野の息吹を醸すところけるような味わいです。



福岡・廣八堂 **スポット**
原材料:砂糖・さつまいもでん粉・麦芽糖(アメリカ力他)・本葛粉【黒みつ】黒糖【きな粉】大豆 ㊤ 3ヶ月 **アレルギー** ㊤

626 廣八堂 本わらび餅 73g×3 **660円**(¥713円)

国産りんご・有機ぶどう果汁 100%使用。果汁本来の自然な甘みです。そのままでももちろん、凍らせてシャーベットにもできます。



東京・**スポット** オーサワジャパン
原材料:りんご味:りんご濃縮果汁(りんご(長野・青森県))ぶどう味:りんご濃縮果汁(りんご(長野・青森県))・有機ぶどう濃縮果汁(有機ぶどう(アメリカ)) ㊤ 6ヶ月

627 オーサワのチュウチュージュース(りんご&ぶどう) 450ml(90ml×5本) **620円**(¥670円)

北海道・ノースカラーズ **B週**
原材料:小麦粉、バター、てん菜糖、卵、食塩 ㊤ 180日 **アレルギー** ㊤ **調理済**



629 純国産北海道バタークッキー 8枚 **331円**(¥357円)

ふるふるの寒天に甘みのある北海道産あずきを合わせ、有機きび砂糖と本葛を使用した、やさしい甘さのヘルシーデザートです。

631 本くず粉入り寒天ゼリー/とろふるあずき

原材料:有機きび糖(ブラジル産)、有機小豆、寒天、本葛粉、アセロラ果汁、天塩



※盛り付け例

ふるふるの寒天にふっくらやわらかな北海道産黒豆を合わせ、沖縄産黒糖と本葛を使用した、コクのある味わいのヘルシーデザートです。

630 本くず粉入り寒天ゼリー/とろふる黒豆

原材料:有機きび砂糖(有機さとうきび(ブラジル)・黒大豆・寒天・本葛粉・黒糖・食塩



※盛り付け例

兵庫・だいずデイズ スポット 90日 各110g 280円(¥302円)

国産有機玄米100%使用。有機玄米のみでシンプルに仕上げました。お茶碗1杯分の玄米ごはんの量は「玄米このは」14〜15枚に相当します。保存に便利なチャック袋。

兵庫・アリモト

B 週

原材料:玄米

6ヶ月

640 玄米このは/プレーン

80g 360円(¥389円)

国産の小麦粉に、国産大豆から作った豆乳を加えて揚げたドーナツです。



愛知・サンコー

B 週

原材料:国産小麦粉・てんさい糖・豆乳・パーム油・脱脂粉乳・水飴・食塩・ベーキングパウダー 60日

641 豆乳どーなっつ

72g 220円(¥238円)

メープルのやさしい甘みが味わえるシンプルなクッキー。

石川・オーサワジャパン

スポット

原材料:米粉(米(石川県))・なたね油・オーサワの有機メープルシロップ・アーモンドパウダー・てんさい含蜜糖・食塩 6ヶ月

646 メープル/米粉クッキー

60g 408円(¥441円)

かぼちゃの豊かな風味のクッキー。

石川・オーサワジャパン

スポット

原材料:米粉(米(石川県))・なたね油・アーモンドパウダー・てんさい含蜜糖・有機アガベシロップ・かぼちゃ粉末(北海道)・食塩 6ヶ月

647 かぼちゃ/米粉クッキー

60g 408円(¥441円)

キャラブとココアの豊かな風味とほろ苦さのクッキー。

石川・オーサワジャパン

スポット

原材料:米粉(米(石川県))・オーサワの有機メープルシロップ・なたね油・アーモンドパウダー・てんさい含蜜糖・有機キャラブパウダー・ココアパウダー・食塩 6ヶ月

648 キャロブ&ココア/米粉クッキー

60g 408円(¥441円)

3種のベリーの甘酸っぱい風味のクッキー。

石川・オーサワジャパン

スポット

原材料:米粉(米(石川県))・なたね油・アーモンドパウダー・てんさい含蜜糖・有機アガベシロップ・ラズベリー果汁・ストロベリー果汁・アロニア果汁・塩 6ヶ月

649 ベリー/米粉クッキー

60g 408円(¥441円)

雑貨

環境と人に優しい生活雑貨を取り扱います。合成の界面活性剤は取り扱いません。敏感肌への影響が少なく、自然界に流れ出たときに、分解されやすい、石鹼を中心とした洗浄成分です。

内モンゴル奥地のシリシゴル高原から採掘したト罗纳鉱石を100%原料に生み出した高品質の重曹です。

岐阜・木曾路物産

B 週

成分:炭酸水素ナトリウム99%以上(モンゴル産)

10002 天然重曹

600g 570円(¥616円)

重曹と炭酸塩の中間物質の無機物です。脂汚れやヤンパク汚れ、手垢や血液などをすっきり落としてくれます。

東京・日本グリーンパックス

B 週

成分:セスキ炭酸ソーダ100%

659 アルカリウオッシュ

1kg 650円(¥715円)

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

埼玉・山田洋治商店

毎週

10003 ワンタッチ芯なしシングル

130m×6 740円(¥814円)

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

兵庫・だいずデイズ

B 週

原材料:有機小豆(北海道)、有機きび糖 120日

有機ほの甘あずき

632 1袋

55g

250円(¥270円)

633 3袋

55g×3

750円(¥810円)

735円(¥794円)



《調理例》

手軽に食べれるサクサク食感のおせんべいに仕上げました。うるち米・かぼちゃ・にんじんは100%国内産を使用しています。

愛知・サンコー

B 週

原材料:うるち米(愛知・岐阜県)・甜菜糖(北海道)・かぼちゃペースト(国産)・にんじんペースト(国産)・食塩

636 6ヶ月

おこめせん・にんじん&かぼちゃ味

20g (1枚×12袋) 330円(¥356円)



七分つき米を主原料に、甜菜糖・食塩・ハトムギ粉末を混ぜて焼き上げた、口溶けの良い幼児向けのせんべいです。



愛知・サンコー

B 週

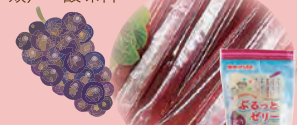
原材料:うるち米(埼玉・長野・島根県産)・甜菜糖(北海道産)・食塩・ハトムギ粉末 120日

637 赤ちゃんせんべい

25g (1枚×14袋) 310円(¥335円)

出てくるスティックタイプのゼリー 安心の国内産果汁使用

原材料:砂糖(てんさい糖)・濃縮ブドウ果汁・ゲル化剤(増粘多糖類)・酸味料



643 ぶどう

愛知・太田油脂 スポット 180日

国産有機玄米100%使用。軽い食感と程よい塩味がクセになります。朝食やおやつ、栄養補給にお湯を注いで玄米粥や、ジャム等お好みの味で召し上がれます。

オーサワジャパン・東京

B 週

原材料:有機玄米(国産)・食塩 6ヶ月

634 玄米ポンセン

8枚 400円(¥432円)



オーサワジャパン・東京

B 週

原材料:有機玄米(国産)・黒豆・食塩 6ヶ月

635 玄米ポンセン黒豆入り

8枚 410円(¥443円)



杵でついた国産もち米で丁寧に焼き上げた柿の種です。ピリッと辛口で仕上げられています。

大阪・ムソー

B 週

原材料:【もち米(国産)・ピーナッツ(アメリカ産)・有機たまご醤油・植物油(パーム油)・麦芽水飴・食塩・香辛料(唐辛子・陳皮・白ごま・黒ゴマ・山椒)青のり・ケシノ実・麻の実・カツオ粉末・シイタケ粉末・昆布粉末 3ヶ月

639 柿の種

80g 310円(¥335円)



個包装になっているのでお出かけにも便利です。小さなお子様でも安心して召し上がっていただけます。

原材料:砂糖(てんさい糖)・濃縮みかん果汁・ゲル化剤(増粘多糖類)・酸味料



644 みかん

各16g×8 310円(¥335円)

原材料:砂糖(てんさい糖)・濃縮もも果汁・ゲル化剤(増粘多糖類)・酸味料



645 もも

濃厚で純粋な美味しさ

初夏～夏の定番人気おやつ、無添加ネージュのアイスキャンディー

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

ノンホモバスターライズ牛乳と、濃縮乳(よつ葉乳業)のアイスキャンデーです。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

652 ミルク

北海道産小豆と種子島甘藷分蜜糖で作った粒あん、有機栽培の粉末緑茶を使用したアイスキャンデーです。

原材料:粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶

655 宇治金時

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

653 小豆

貴重な野生のブルーベリーでソースを作り、アイスにしました。ベリーの粒も入ったさっぱり味。

原材料:ビート糖(北海道)、ブルーベリー(農薬不使用)、国産レモン果汁

656 ブルーベリー

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

654 みかん

アルカリ処理をしていないココアパウダーを使用した、甘さ控えめのチョコミルク味のアイスキャンデーです。

原材料:濃縮乳・牛乳、ビート糖、ココアパウダー

657 チョコ

1箱 65ml×6 912円(¥985円)

デリケートな悩みにコットン100%の温かみを

～布のやさしさと快適さをお手軽に～

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

10005 昼用羽なし

24個 569円(¥626円)

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

10006 昼用羽付き

16個 569円(¥626円)

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

10007 多い日昼用羽なし

18個 569円(¥626円)

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

10008 夜用羽なし

12個 569円(¥626円)

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

10009 多い日夜用羽付き

10個 569円(¥626円)

成分:1層目:オーガニックコットン不織布(無漂白)、2層目:パルプ(エアレード)、3層目:PE(ポリエチレン)、4層目:剥離フィルム(ポリエステル)

10010 おりものシート

40個 707円(¥778円)

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

紙バック 55%、古紙 45%を再利用した無漂白、無香料、無染料のティッシュペーパーです。

埼玉・山田洋治商店
隔週BD
成分紙バック
55%・古紙45%
(無漂白)



10011
ピュアティッシュペーパー
5箱 **672円**(¥739円)

富士山の天然水で仕上げ、無香料、無漂白、無染料仕様、100%牛乳パック類のキッチンペーパーです。

埼玉・山田洋治商店
B週
高圧エンボス加工により高い吸収力を実現しました。超厚口タイプです。



10012
吸収名人キッチンペーパー
3箱 **570円**(¥627円)

第3世界ショップ

東京都目黒区

フェアトレードからコミュニティトレードへ

翌々週配達

「フェアトレード(国際産直)」商品。世界各地で自然と共生しながら育まれてきた食文化を楽しみながら、持続可能な農業と生産製造者(地域)の自立した応援をすることに役立ちます。※「コミュニティトレード」とは、環境との調和や持続可能な生産、過疎、後継者難、伝統の消失といった、地域の課題を解決していこうとする貿易のあり方のことです。

たんばく質や食物繊維、鉄分、ビタミンB1が豊富でコレステロールゼロ!豊かな自然の中で栽培されたピスタチオを、日本で油を使わずにローストしました。



翌々週配達
東京・第3世界ショップ
スポット

原材料: ピスタチオ
(アメリカ) 180日

10022 ピスタチオ(食塩不使用)
70g **689円**(¥744円)

不飽和脂肪酸を含みアンチエイジング効果が期待できるマカダミアナッツ。油を使わずにローストしています。



翌々週配達
東京・第3世界ショップ
スポット

原材料: マカダミアナッツ (マラウイ共和国) 180日

10023 マカダミアナッツ(食塩不使用)
65g **689円**(¥744円)

回収ペットボトルから作られた再生原料を約65%使用

細かいゴミもしっかりキャッチし、台所からの排水による河川や海の汚染を軽減します。焼却しても有毒ガスは発生しないので、環境に優しい!

10013 三角コーナー用
10014 排水口用

高知・金星製紙株式会社 B週

水切りゴミ袋

各60枚入 **350円**(¥385円)



メキシコの太陽を浴びた完熟パイナップルをカットして乾燥させました。凝縮された甘みと香りをお楽しみください。



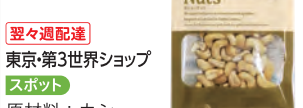
東京・第3世界ショップ
原材料: ドライパイナップル (メキシコ) 180日
10018 ドライパイナップル
60g **526円**(¥568円)

こうばしい香り、甘み、コク、サクッとした食感が楽しめるナッツです。食物繊維・亜鉛・鉄分が豊富で、たんばく質・ビタミンEを多く含んでいます。コレステロールはゼロです。



東京・第3世界ショップ
原材料: ピーカンナッツ (アメリカ) 180日
10019 ピーカンナッツ(ロースト)
65g **689円**(¥744円)

インド産のカシューナッツを、国内で香ばしくローストしました。



東京・第3世界ショップ
原材料: カシューナッツ (インド) 180日

10024 カシューナッツ(食塩不使用)
70g **689円**(¥744円)

油を使わずカリッと香ばしくローストしたアーモンドをメープルシロップで衣がけした自然派スナック。

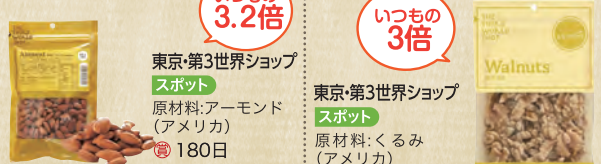


東京・第3世界ショップ
原材料: ローストアーモンド、メープルシロップ、食塩 180日

10025 メープルアーモンド
40g **520円**(¥562円)

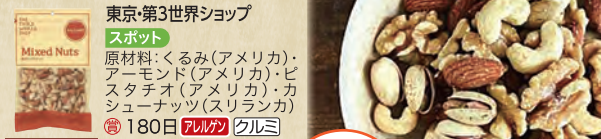
毎日の食事の中に、自然が作り出すミネラルを丸ごとどうぞ。 翌々週配達

アーモンドには10種類以上の栄養素がバランスよく含まれています。食塩は使用していません。



東京・第3世界ショップ
原材料: アーモンド (アメリカ) 180日
10026 徳用アーモンド(食塩不使用)
230g **1,546円**(¥1,670円)

ピスタチオ・アーモンド・くるみはアメリカ産の有機栽培、カシューナッツはスリランカのフェアトレードのもの。 翌々週配達



東京・第3世界ショップ
原材料: くるみ(アメリカ)、アーモンド(アメリカ)、ピスタチオ(アメリカ)、カシューナッツ(スリランカ) 180日
10028 徳用ミックスナッツ
200g **1,486円**(¥1,605円)

水出しできるバッグ入りコーヒーです。一晩、水にコーヒーバッグを入れておくだけで本格コーヒーの出来上がり。温めてホットでもおいしくいただけます。



東京・第3世界ショップ
原材料: コーヒー粉 (グアテマラ) 1年
10036 Artisan水出しアイスコーヒー
15g×6包 **680円**(¥734円)

シンガンパティ農園の茶葉にイタリア産のベルガモット精油で香りづけしています。



東京・第3世界ショップ
原材料: 紅茶・ベルガモット香料 1年
10040 アールグレイ紅茶
80g **800円**(¥864円)

酸味・苦み・コクのバランスがよく、すっきりとした飲み口とまろやかな甘み特徴です。完熟した実だけを選んで収穫する、手摘み・天日乾燥のコーヒーです。



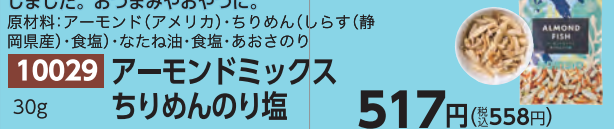
東京・第3世界ショップ
原材料: コーヒー豆 (グアテマラ) 1年
10037 豆 **10038** 粉
各200g **969円**(¥1,047円)

毎日飲んでも飽きのこないすっきりとした香ばしい味わいです。丁寧に卓越した烏龍茶作りの技術で、茶葉の香りと味を最大限に引き出すことで、何煎出しても豊かな味わいが持続します。



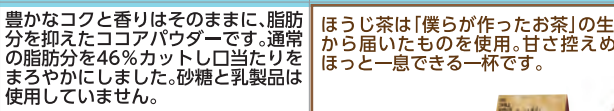
東京・第3世界ショップ
原材料: 茶(半発酵茶) 1年
10041 リーフ
70g **948円**(¥1,024円)

「スナックナッツシリーズ」アーモンドをおおさと焼き塩で味付けし、ローストしたちりめんミックスしました。おつまみやおやつに。 翌々週配達



東京・第3世界ショップ
原材料: アーモンド(アメリカ)、ちりめん(しらす(静岡県産))、食塩、なたね油、食塩、あおさのみ 180日
10029 アーモンドミックス
30g **517円**(¥558円)

アーモンドを、ガーリックと唐辛子を効かせたペロンチーノ風味に味付けし、香ばしく炒った桜えびとミックスしました。おつまみにオススメ。 翌々週配達



東京・第3世界ショップ
原材料: アーモンド(アメリカ)、素干しさくらえび(さくらえび(静岡県産))、なたね油、食塩、ガーリックパウダー、とうがらし 1年
10030 アーモンドミックス
30g **517円**(¥558円)

豊かなコクと香りはそのままだに、脂肪分を抑えたココアパウダーです。通常の脂肪分を46%カットし口当たりをまろやかにしました。砂糖と乳製品は使用していません。

東京・第3世界ショップ
原材料: ココアパウダー 1年
10033 ココア
110g **640円**(¥691円)

楓の樹液を約40分の1まで煮詰めて作られます。ゴールデンは大変希少価値がある一番搾りのシロップです。色が淡くメープル本来の繊細な風味が特徴です。



東京・第3世界ショップ
原材料: メープルシロップ(カナダ) 3年
10039 リックさんのメープルシロップ
330g **1,480円**(¥1,598円)

チャイをご家庭で気軽に楽しめるよう、一人分の紅茶とスパイスをパックにしました。



東京・第3世界ショップ
原材料: 紅茶(インド)、生姜、シナモン、ナツメグ、レモングラス、クローブ、カルダモン(スリランカ) 365日
10042 ティーバッグ(1リットル用)
5g×12包 **689円**(¥744円)

東京・第3世界ショップ
原材料: 紅茶(インド)、生姜、シナモン、ナツメグ、レモングラス、クローブ、カルダモン(スリランカ) 365日
10043 チャイパック
3g×12 **474円**(¥512円)

200枚も重ねた特殊フィルターがゆっくり時間をかけて油の汚れを取り除き酸化を防ぎます。

静岡・丸五産業 B週



10015 成分: パルプ
コスロン交換用フィルター
8個 **380円**(¥418円)

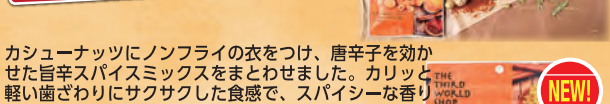
人やペットにやさしい天然成分で作られているから安心! 昔ながらの除虫菊を使用。



愛知・りんねしゃ 毎週
成分: 原料: 除虫菊、ハッカ(北海道産)、除虫菊末、白樺木粉、タブ粉、でんぷん

10016 菊花せんこう・標準
10巻×3 **1,136円**(¥1,250円)

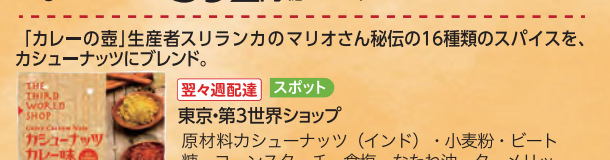
人気の「カシューナッツカレー味」に辛い物好きさんにオススメの「スパイシーホット」新登場!



カシューナッツにノンフライの衣をつけ、唐辛子を効かせた旨辛スパイスミックスをまよせました。カリッと軽い歯ざわりにサクサクした食感で、スパイシーな香りと刺激的な辛さの本格辛口カレースナックです。

東京・第3世界ショップ
原材料: カシューナッツ(インド)、小麦粉、ビート糖、コーンスターチ、なたね油、スパイスミックス・食塩 6ヶ月
10020 カシューナッツカレー味スパイシーホット
50g **592円**(¥639円)

「カレーの壺」生産者スリランカのマリオさん秘伝の16種類のスパイスを、カシューナッツにブレンド。



東京・第3世界ショップ
原材料: カシューナッツ(インド)、小麦粉、ビート糖、コーンスターチ、食塩、なたね油、ターメリックパウダー、カレー粉 6ヶ月
10021 カシューナッツ カレー味
60g **592円**(¥639円)

渋みの少ないくるみに香ばしいきな粉をかため、素朴で優しい味わいに仕上げました。くるみ・粗糖・きな粉の絶妙なバランスをお楽しみ下さい。



東京・第3世界ショップ
原材料: くるみ、きな粉、砂糖、食塩 180日
10031 きな粉くるみ
65g **495円**(¥535円)

くるみは有機栽培認定団体の基準に従って栽培、黒糖は沖縄産。黒糖のコーティングは手作業でしています。



東京・第3世界ショップ
原材料: くるみ、加工黒糖、砂糖 180日
10032 黒糖くるみ
65g **495円**(¥535円)

フェアトレードにより調達されたココア・黒糖のみを使用して作りしました。牛乳やお湯を入れていただくだけで、お飲みいただけます。ふんわりココアの濃厚さが広がる一杯です。



東京・第3世界ショップ
原材料: 黒糖、ココアパウダー 1年
10035 Stick黒糖ココア
各65g(13g×5包) **626円**(¥676円)

本格旨辛な使い切りカレーペースト



調理例

豚肉にあう濃厚なカレーです。深くローストしたココナッツの旨味と、後から来るペッパーの辛さがクセになります。

原材料: 【カレーペースト】ココナッツオイル・醸造酢・乾燥ココナッツ・タマリンド・しょうが・玉ねぎ・とうがらし・食塩・にんにく・コリアンダー・スクリューパーン・米・フェネル・こしょう・カレーリーフ・シナモン・クミン・フェネグリーク・マスタード・シード・ターメリック・レモングラス・カルダモン・クローブ【ターメリックパウダー】ターメリック

白身魚で作るのが基本のレシピです。赤唐辛子の効いた爽やかな辛さが、魚介の旨味を引き立てます。

原材料: 醸造酢・トマトペースト・ココナッツオイル・とうがらし・米・食塩・粗糖・コリアンダー・乾燥ココナッツ・にんにく・タマリンド・カレーリーフ・たまねぎ・しょうが・クミン・こしょう・フェネグリーク・ターメリック

東京・第3世界ショップ
各 **350円**(¥378円)
10044 カルポル/カレーペースト
80g **321円**(¥347円)