

畑と台所をつなぐ



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

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

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

夏も美味しい！ 静岡練りものセール!

いちろうこ
(静岡県静岡市由比)

にんじんCLUB練りもの大定番！静岡・由比漁港のすぐ裏手にある『いちろうこ』は、創業なんと文政元年(1818年頃)！「魚そのものの味」を活かし、合成添加物不使用、無添加すり身など厳選した原料で、一貫して「手作り」にこだわった製品づくりに励んでいます。スタッフの伊藤さんから、「夏のイチ押し！」を教わりました。

「いちろうこ」スタッフの伊藤さん
練りもの愛にあふれています！▶



夏のイチ押し① 夏のおでん種セット

「ちゃんとした練りもの」は、
冷やして食べても美味しい！

練り物=冬の食べ物(おでん)のイメージが強く、暑い時期には食べるのをためらいがち。そこで、「冷やして食べても練り物は美味しい！」をコンセプトに、商品選定をしました。練り物の定番『小竹輪(ちくわ)』『小判揚げ』は、冷やすと弾力が増し、食べごたえ十分。『ごぼう巻き』は、ゴボウから良い出汁が出るため、冷やした汁にしっかりと風味を残します。そして静岡と言えば『いわしはんぺん』なので、夏おでんの具材に入れたいところですが、暑い時期はどうしても扱いが難しい。そこで、静岡をイメージしてもらうために、夏に扱いやすい『いわし団子』を採用。おでんの具材にトマト、ナス、オクラなど好きな夏野菜を入れて煮込みます。湯むきしたトマトは長時間煮込むと煮崩れしやすいので、最後に入れます。少し煮込んでその後冷蔵庫の中で冷やしてください。冷やすことでさらに味が染みてとても美味しいです。『夏のおでん種セット』は夏季限定。冷たいビールのアテにどうぞ！



伊藤家の
おでん調理例

夏のイチ押し② いわしはんぺん

静岡といえば黒はんぺん！

“黒はんぺん”とは、いわし、さば、アジなどの青魚を主原料とした静岡県特有の茹でかまぼこ。前浜で豊富に獲れた青魚で、昔から“雑魚”と呼ばれ、足が速いことで知られています。これを加工し、日持ちを良くして食べたことが始まり。灰白色で半月の形状であることから「はんぺん」といわれておりましたが、白い「はんぺん」と区別するために「黒はんぺん」と呼ばれるようになりました。

ちなみにこの黒はんぺん、頭と内臓を取り除いたすべての魚の部位、骨、皮、身を余すことなくすり潰して使うため、灰白色なのです。静岡では、そのまま焼いて生姜醤油で食べるのが定番。生姜を添えると、青魚の特有の臭みが抑えられ、美味しく召し上がって頂けます。その他、手間はかかりますが、静岡名物・黒はんぺんのフライは絶品！ビールが止まりません～(笑)



これが静岡名物
黒はんぺんフライ！



夕暮れ時の由比漁港
勢ぞろい。中央が佐野敏夫会長、右隣が佐野俊介社長。



▲添加物を使わず、石うすですっきり練り上げます。

冷やして
美味しい
おでん種

いちろうこ
静岡県静岡市清水区

🏪 スポット 🕒 14日

10200 夏のおでん種セット

4種14品 900円⇒
(¥972円)

808円(¥873円)

10201 2P

4種14品x2 1,800円⇒
(¥1,944円)

さらに お徳
1,542円(¥1,665円)



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【いわし団子】いわし・くちねぎ【ごぼう巻き】ごぼう・菜種油

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



静岡といえば
黒はんぺん！

いちろうこ 静岡県静岡市清水区

🏪 スポット 🕒 14日

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

10202 いわしはんぺん

5枚(150g) 542円⇒
(¥585円)

491円(¥530円)

「もったいない！」精神の塊からできた「まぐろもろこし」。廃棄されるまぐろのしっぽを使用した練り物です。まぐろとタラと一緒に練り上げモチモチ食感に。とうもろこし・玉ねぎの甘みが美味しさ倍増です。



朝採れ
とうもろこしが
プチッと甘い！

いちろうこ 静岡県静岡市清水区

🏪 スポット 🕒 10日

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

10203 まぐろもろこし

100g 477円⇒
(¥515円)

424円(¥458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。



冷やすと弾力が
増して食べ
ごたえ十分！

いちろうこ 静岡県静岡市清水区

🏪 スポット 🕒 7日

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

10204 小竹輪

8個 482円⇒
(¥521円)

432円(¥467円)

10205 2P

8個x2P 964円⇒
(¥1,041円)

820円(¥886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。



みんな大好き！
うずら卵入り！

いちろうこ 静岡県静岡市清水区

🏪 スポット 🕒 10日

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

10206 うずら卵天

4個 502円⇒
(¥542円)

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！



静岡といえば
桜えび！

いちろうこ 静岡県静岡市清水区

🏪 スポット 🕒 14日

原材料:すけそうたらすり身(主に北海道)・くちねぎ・馬鈴薯澱粉(北海道)・粗糖・桜えび・塩(天日粉砕塩)・味の母・かつおだし・菜種油

10207 桜えび釜揚げ

3枚 715円⇒
(¥772円)

673円(¥727円)

惣菜キット

グリーンリーフ群馬県利根郡

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

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

SALE!



2 ふんわり豆腐団子と野菜の甘酢炒め
2人前(450g) 1,081円→**1,027円**(¥1,109円)

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きちんと喜ばれる味つけです。【野菜で増量OK!】長ねぎ・きのこ類を追加してボリュームアップも。

原材料:野菜セット【玉ねぎ・ピーマン・人参・水菜たけのこ具入り添付タレ【たれ(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】



ご家庭では面倒な酢豚も袋から出して炒めるだけ!

3 2人前(410g) 1,040円(¥1,123円)

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

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】



甘辛たれでご飯がすすむ〜!

5 2人前(320g) 1,110円(¥1,199円)

6 4人前(640g) 2,220円→**1,804円**(¥1,948円)

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

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



7 国産豚の野菜炒め
2人前(510g) 1,120円(¥1,210円)

キャベツ・玉ねぎ・にんじんと国産の豚肉を炒めて作るセットです。たっぷりの野菜が摂れます。ご飯にピッタリの一品です。

原材料:野菜セット【キャベツ・玉ねぎ・人参】調味料【豚肉・醤油・菜種油・鶏卵・発酵調味料・馬鈴薯でん粉・コチュジャン・にんにくペースト・酒・ごま油・砂糖・生姜ペースト・食塩・こしょう】



8 チンゲン菜のスタミナ炒め
2人前(440g) 1,152円→**1,094円**(¥1,182円)

ボリュームたっぷりのチンゲン菜としっかり味のスタミナ肉を炒めて作るスタミナ炒めです。パプリカの赤色が彩りを添えてくれます。ご飯との相性ピッタリの一品です。

原材料:野菜セット【チンゲン菜・赤パプリカ・しいたけ】調味料【豚肉・醤油・菜種油・鶏卵・発酵調味料・馬鈴薯でん粉・コチュジャン・にんにくペースト・酒・ごま油・砂糖・生姜ペースト・食塩・コショウ】



9 有機ほうれん草を使ったベジタブルカレー
2〜3人前(700g) 1,147円(¥1,239円)

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

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

果物&野菜

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

青果物へ使用予定の「農薬」及び「栽培方法」

順次表記(例)

① 除1植1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剤、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

おうちで食べるブドウといえば...

デラウエア **今週限り!**

ぶどうで一番ポピュラーな品種「デラウエア」。みずみずしくやさしい甘さ。*熟すと実が軸から外れてきます(古いおけではありません)。あらかじめご了承ください。

長有研(近藤慎二) 長崎県南島原市

種なしぶどう(デラウエア)

16 1P 300g(約2房) **798円**(¥862円)

17 2P 300g×2 **1,526円**(¥1,648円)

さんさんファームから夏のリンゴ登場!

「夏りんご」をお届けします。長野県生まれの品種「シナノレッド」はジューシーでさっぱりした、やや酸味のある夏らしい味わい。冷蔵庫に入れ、早めにお召し上がりください。★品種は変更になる場合があります

生産者:「さんさんファーム」の皆さん

さんさんファーム 長野県松川町

① 菌9虫2(有機許容5含む/当地比約1/3)/品種:シナノレッド

11 夏りんご(シナノレッド) 約700g(約3玉) **814円**(¥879円)

青森のすいか名人! 木造町・高橋さんのメロンとすいか

毎年「おいしい!」と大人気の「木造町有機農業研究会」の小玉すいか。皮が薄く、小さいながら中身の詰まったおいしさ、さわやかな。今週限り!

木造町有機農業研究会 青森県津軽市

① 菌3虫3~4 品種:愛娘さくら

12 小玉すいか 1玉(約1.2kg~) **1,089円**(¥1,176円)

香り高くさらりと上品な甘さ、さわやかな後味のタカミメロン。さくっとした歯ごたれのいい食感です。常温で保管し、食べる前に冷蔵庫で冷やしてください。

木造町有機農業研究会 青森県津軽市

① 菌1~3虫3~4

13 タカミメロン 1玉(約1.3kg~) **1,089円**(¥1,176円)

絶品!ブルーベリー

毎年大人気!ビタミンEや食物繊維、ポリフェノールが豊富なブルーベリー。とものわのブルーベリーは、本来の旨みがしっかりあり、日持ちも良いのが特長です。

自然栽培グループとのわ 愛知県豊田市

① 菌0虫0 品種:ディスブルー他

14 1P 100g **655円**(¥707円)

15 2P 100g×2 **1,245円**(¥1,345円)

夏のお楽しみ! 香ばしく美味しい枝豆

「茶豆」は枝豆の王様と呼ぶにふさわしい、大変美味しい枝豆です(「ただちや豆」と同一品種。茹でれば広がる芳醇な香り!食べれば甘みとコクの強さがきわだつ、自慢の枝豆です。庄内協同ファーム 山形県鶴岡市

庄内の有機枝豆(ちやまめ)

22 1P 250g **554円**(¥598円)

23 2P 250g×2 **1,029円**(¥1,111円)

「桃のホントの味がする」南アルプスの桃

ギフトでもギフト人気の美味しい桃 mebukifarm 山梨県南アルプス市

① 菌5虫4(有機許容2含む)(山梨県の一般栽培29回)

18 2玉 1,063円→**924円**(¥998円)

今年応援価格

mebukifarm 伊東ご夫妻

19 畑直・5kg箱 (約16~24玉) **6,906円**(¥7,458円)

Fair trade フェアトレード

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

PTJ タイ・チュボン県またはベップリ県

① 菌0虫0 化成使用 品種:クロスミツヘル種ムトロン

20 500g **472円**(¥510円)

21 1kg 944円→**882円**(¥953円)

夏空の下 ガブリ!と食べたい♪

北軽井沢 有機ファミリー 群馬県吾妻郡長野原町

① 菌0虫0~1(有機許容のみ) 品種:ゴールドラッシュ他

24 2本 1,292円→**646円**(¥698円)

25 4本 1,226円(¥1,324円)

標高1000m以上の高原から届くトウモロコシ

NEW!

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。*サイズは大小あり不揃い、多少の傷あり なかや農園 岐阜県高山市

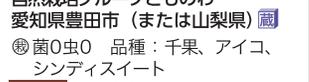
① 菌0虫0 品種:麗夏他

26 500g(AB込み) **619円**(¥669円)

27 1kg(AB込み) 1,238円→**1,162円**(¥1,255円)

28 約3kg箱(AB込み) 3,714円→**3,295円**(¥3,559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!



自然栽培グループのもの
愛知県豊田市 (または山梨県) 産
◎菌0虫0 品種: 千果、アイコ、シンディスイート

29 自然栽培ミニトマト 150g 298円(¥322円)

断面が丸型で「島オクラ」とも呼ばれています。大きくなって肉質が柔らかく、食味もたいへん良い品種です。



自然栽培グループのもの
愛知県豊田市 産
◎菌0虫0 品種: エメラルド、他 *サイズ混

36 自然栽培丸オクラ 100g 285円(¥308円)

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!



teranova 愛知県安城市 産 ◎菌0虫0

43 つるむらさき 150g 250円(¥270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 ◎菌0虫0

49 有機サラダ春菊 30g 300円(¥324円)

ザ・台所の定番野菜!皮と実の間に栄養があるので、皮ごとお使いください。厚くむいてフライにするのもおすすめ。



産直しまばら 長崎県南島市 産 ◎菌0虫0 品種: ニシユタカ

じゃがいも 56 500g (S-2L) 298円(¥322円)

57 1kg (S-2L) 596円(¥644円) 567円(¥612円)

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



生産者グループあすか 奈良県五條市 産 ◎菌0虫0 (和歌山県産)

65 にんにく 50g (約1~2玉) 280円(¥302円)

旨みの強いキノコ。捨てることなくすべて食べられます。



バイオコスモ 北海道松山郡または新潟県 産 ◎菌0虫0 ◎無薬剤

74 まいたけ 100g 338円(¥365円)

バイオコスモ 鳥取県八頭郡 産 ◎菌0虫0 ◎無薬剤

75 エリンギ 100g 289円(¥312円)

8月作は不安定なため、場合によっては産地変更(低農薬の場合もあり)または欠品となる場合があります。あらかじめご了承ください。



teranova 愛知県安城市 産 ◎菌0虫0 品種: Vアーチ、夏すずみ他

30 きゅうり 200g (2~3本) 316円(¥341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 ◎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

37 1/2玉 277円(¥299円)

38 1玉 554円(¥598円) 461円(¥498円)

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



寺岡有機農場 広島県世羅町 産 ◎菌0虫0

44 有機サラダ小松菜 30g 300円(¥324円)

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



寺岡有機農場 広島県世羅町 産 ◎菌0虫0

50 有機レタスリーフミックス 30g 300円(¥324円)

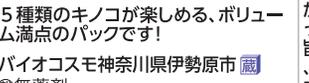
「ぜい生」でサラダで食べてみて!きこの菌床の発酵堆肥で育てた、甘みの強い生食向け品種です。もちろん加熱調理にも。冷蔵庫で保管し、お早めにお召し上がりください。



寺岡有機農場 広島県世羅町 産 ◎菌0虫0

51 有機ベビーリーフ 30g 300円(¥324円)

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



バイオコスモ 神奈川県伊勢原市 産 ◎菌0虫0 ◎無薬剤

66 きのこといろいろ パック5種 1セット 683円(¥738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 ◎菌0虫0 ◎無薬剤

75 エリンギ 100g 289円(¥312円)

31 なす 約250g (2~3本) 316円(¥341円)

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



自然栽培グループのもの
愛知県豊田市または碧南市 産 ◎菌0虫0 品種: 黒陽など



31 なす 約250g (2~3本) 316円(¥341円)

パリッとした歯ごたわりのレタス。サラダ、炒め物、スープにしても美味しい。



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

39 高原の玉レタス 1玉 440円(¥475円)

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



寺岡有機農場 広島県世羅町 産 ◎菌0虫0

45 有機サラダ水菜 30g 300円(¥324円)

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



寺岡有機農場 広島県世羅町 産 ◎菌0虫0

46 有機サラダロメイン 30g 300円(¥324円)

夏の大根は、冬と違ってやや細め、肌に虫食い跡がある場合があります(土壌消毒をしていない証なので、ご了承ください)。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 ◎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

53 高原の大根 1本 461円(¥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 ◎菌0虫0 品種: MSI-856、夏一心

63 長ねぎ 200g 345円(¥373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 ◎菌0虫0 ◎無薬剤

68 1P 100g 310円(¥335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 ◎菌0虫0 ◎無薬剤

78 ホワイトマッシュルーム 100g 367円(¥396円)

色や味の濃い料理、肉料理と相性◎。

バイオコスモ 山形県 産 ◎菌0虫0 ◎無薬剤

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 ◎菌0虫0 品種: 甘とう美人または万願寺唐辛子

34 甘長とうがらし 150g 250円(¥270円)

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。クセがなくめりめりあり。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「緑のとろろ」は、ごはんや素麺に合います!



島田農園 愛知県稲沢市 産 ◎菌0虫0

41 モロヘイヤ 80g 250円(¥270円)

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



寺岡有機農場 広島県世羅町 産 ◎菌0虫0

47 有機ルッコラセルパチカ 30g 320円(¥346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 ◎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

52 たっぷり有機ベビーリーフ 100g 750円(¥810円) 582円(¥629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。



54 にんじん 500g 368円(¥397円)

中村農園 福岡県久留米市 産 ◎菌0虫0 品種: 菜陽

55 500g x 2 736円(¥795円) 706円(¥762円)

美しい緑色、さわやかな香りが食欲をそそります。



あすか 奈良県五條市 産 ◎菌2虫3-4

64 大葉 10枚 174円(¥188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 ◎菌0虫0 ◎無薬剤

72 ぶなしめじ 100g 198円(¥214円)

株がバラバラになっていて、料理に使いやすいお得意。

73 ぶなしめじバラ徳用 300g 420円(¥454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。



ザ・日本人の主食!基本のお米は化学肥料と栽培時の農薬不使用、生産者自ら生産・精米・出荷を手がけたものを扱います。



◆収穫後の管時に燻蒸処理などしていないので、気温が上がると虫が発生することがあります。夏場はペットボトルなどに入れ、冷蔵庫で保管ください。

◆農家さん単位の選別のため、選別は厳しくないものもあります。特に黒・茶色の米が混入することもありますのでご了承ください。

お米・雑穀

76 完熟なめこ 150g 245円(¥265円)

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

バイオコスモ 長野県飯田市 産 ◎菌0虫0 ◎無薬剤

77 はなびらたけ 80g 402円(¥434円)

79 ブラウンマッシュルーム 100g 367円(¥396円)

松山農園 愛知県犬山市 産 ◎除0殺菌0殺虫0 品種: 春香

80 犬山の黒米 200g 626円(¥676円)



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

渡辺商店 熊本県 毎週

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

81 菊池のみ12穀 200g **1,075円**(¥1,161円)

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

オーサワジャパン 東京都 隔週AC

原材料:特別栽培大麦(宮城・秋田・岩手・熊本産)

◎1年

82 押し麦・五分搗き 300g **530円**(¥572円)

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

愛知・コジマフーズ スポット

原材料:有機玄米(秋田・山形)

83 有機玄米ごはん 160g **258円**(¥279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・ファウリア酵母原末・クエン酸・枯草菌・発酵乳粉末)

会田共同養鶏組合 長野県松本市 毎週

平飼卵 11日

温泉卵 86 2個 **138円**(¥149円)

87 6個 **398円**(¥430円)

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

会田共同養鶏組合 長野県松本市 毎週

平飼卵 11日

温泉卵 86 2個 **138円**(¥149円)

87 6個 **398円**(¥430円)

土をふみしめて元気いっぱい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 毎週

信州たまご山ランドの自然卵

84 6個 421円→**388円**(¥419円)

85 10個 698円→**555円**(¥599円)

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

食通U 東京都世田谷区 毎週

原材料:うずら卵(愛知県産)・食塩

◎120日 **アレルギー** 卵

88 うずらの卵水蒸き 6個×2連 **420円**(¥454円)

牛乳・乳製品

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

原材料:生乳(四日市酪農) ◎17日 **アレルギー** 乳

95 JPA2ヨーグルト(無糖) 390g **400円**(¥432円)

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

低温殺菌 ノンホモ牛乳

1000ml **443円**(¥478円)

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&ノンホモ牛乳です、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 毎週

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

◎6日 **アレルギー** 乳

90 低温殺菌ノンホモ牛乳 1000ml **443円**(¥478円)

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

原材料:65℃30分殺菌処理/成分無調整/分別生産流通管理済み飼料

◎5日 **アレルギー** 乳

91 1000ml **439円**(¥474円)

92 500ml **338円**(¥365円)

93 200ml **187円**(¥202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いません。さわやかな酸味、クリーミーでコクのある美味しさ。

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

原材料:生乳(四日市酪農) ◎17日 **アレルギー** 乳

94 プレーンヨーグルト(無糖) 450g **378円**(¥408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乳牛の生乳で作り直した。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 毎週

原材料:生乳(四日市酪農) ◎17日 **アレルギー** 乳

95 JPA2ヨーグルト(無糖) 390g **400円**(¥432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ます。ご家族みんなどうぞ!

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

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

のむヨーグルトプレーン

96 小(130ml) **163円**(¥176円)

97 大(500ml) **438円**(¥473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 毎週

原材料:生乳(四日市酪農) *72℃15秒殺菌処理 ◎7日 **アレルギー** 乳

102 低脂肪牛乳 1000ml **408円**(¥441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 毎週

原材料:生乳・食塩 ◎90日 **アレルギー** 乳

104 シュレッドチーズ 250g **924円**(¥998円)

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

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

のむヨーグルトストベリー

98 小(130ml) **200円**(¥216円)

99 大(500ml) **500円**(¥540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 毎週

原材料:生乳(四日市酪農)・ビートグラニュー糖(北海道) ◎17日 **アレルギー** 乳

100 やさしい甘さ 鈴鹿山麓ヨーグルト 70g×3 **330円**(¥356円)

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

原材料:生乳(四日市酪農) ◎17日 **アレルギー** 乳

101 3Pプレーンヨーグルト(無糖) 70g×3 **324円**(¥350円)

よつ葉乳業 北海道 毎週

原材料:生乳・食塩 ◎180日 **アレルギー** 乳

108 よつ葉バター・有塩 150g **568円**(¥613円)

よつ葉乳業 北海道 毎週

原材料:生乳 ◎180日 **アレルギー** 乳

109 よつ葉バター・無塩 150g **605円**(¥653円)

生乳100%で作ったピュアで濃厚なほんもの生クリーム。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 毎週

原材料:生乳(国産) ◎9日 **アレルギー** 乳

103 生クリーム 200ml **710円**(¥767円)

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

丹那乳業 静岡県 毎週

原材料:生乳(静岡)・食塩 ◎150日 **アレルギー** 乳

111 白いバター 180g **1,183円**(¥1,278円)

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

よつ葉乳業 北海道 毎週

原材料:生乳・食塩 ◎90日 **アレルギー** 乳

105 スライスチェダー 100g(25g×4枚入) **649円**(¥701円)

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

よつ葉乳業 北海道 毎週

原材料:生乳・バターミルク・食塩 ◎120日 **アレルギー** 乳

106 クリームチーズ 200g **713円**(¥770円)

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

よつ葉乳業 北海道 毎週

原材料:生乳 ◎365日 **アレルギー** 乳

107 スキムミルク 150g **463円**(¥500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 ◎4日 **アレルギー** 小麦

114 プレマ天然酵母角食パン・5枚切 270g **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 ◎最短3日 **アレルギー** 小麦

115 テーブルロール 40g×4 **397円**(¥429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 ◎最短3日 **アレルギー** 小麦

116 レーズンロール 45g×4 **535円**(¥578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。

原材料:基本材料・ホシノ天然酵母 ◎最短3日 **アレルギー** 小麦

117 バターロール 1本 **486円**(¥525円)

プレマのパン

愛知県小牧市

基本材料:国産小麦粉・粗糖・塩(海の精)

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

原材料:国産小麦粉・有機ショートニング・粗糖・ホシノ天然酵母 ◎最短3日 **アレルギー** 小麦

118 ハイジの白パン 80g×2 **422円**(¥456円)

軽いつまみで食べやすい。そのまま食べれば、表面のしっとり感がおいしく、軽くトースターで温めるとカリッ、サクッとしてこれまた美味。

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

119 メロンパン 50g×2 **422円**(¥456円)

シナモンが香る干しぶどう入りのソフト、柔らかな食パン。

原材料:基本材料・有機レーズン・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・有機シナモン ◎最短3日 **アレルギー** 小麦

120 ソフトレーズン 360g **722円**(¥780円)

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

原材料:基本材料・有機クランベリー・有機ショートニング・小倉餡・ホシノ天然酵母 ◎最短3日 **アレルギー** 小麦

121 スイートクランベリー 110g×2 **708円**(¥765円)

マイスターズ・バックシュトゥーベのパンと焼き菓子

バックシュトゥーベのパンは、33w・34wは夏休みのためお届けはありません。

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

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



原料と味にこだわったピザ(イギリスパン)
122 1P 50gx3 619円(税669円)
123 2P 50gx3x2p 1,189円(税1,284円)
1,238円⇒(税1,337円) 2P Sale

北海道産小麦を100%使ったクラストと静岡県産小麦のイギリスパンに、発酵調整剤・乳化剤不使用のナチュラルチーズとオーガニックトマトのピザソース、無添加のサラミをトッピング。素材に誠実で美味しいお手軽ピザです!

静岡・こだわりの味協同組合 スポット
原材料:ミニクラスト・ミックスチーズ・ピザソース・ソフトサラミ・ピーマン(国産)
◎13日 アレンジ 夏(国産)



原料と味にこだわったクラストピザ
124 1P 50gx3 619円(税669円)
125 2P 50gx3x2p 1,189円(税1,284円)
1,238円⇒(税1,337円) 2P Sale

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

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町 隔週
原材料:有機大豆(国産)・凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム(にがり))
◎6日 アレンジ 夏

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町 隔週
原材料:有機大豆(国産)・凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム(にがり))
◎10日 アレンジ 夏

133 国産有機湧水豆腐・もめん 170g 291円(税314円)

134 有機コクまめ 200g 269円(税291円)

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

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町 毎週
原材料:大豆(国産/特別栽培)・海精にがり・菜種油 ◎6日 アレンジ 夏

国産大豆100%使用、コクと甘味があります。菜種油は遺伝子組替の無い油を使用した絹(きぬ)生揚げです。油抜き不用ですぐにお使いいただけます。こだわりの味 協同組合静岡県静岡市 隔週
原材料:国産大豆(北海道産秋田キタムスメ大豆50%、佐賀県産フクユタカ50%)、菜種油/凝固剤(伊豆大島海精にがり) ◎7日 アレンジ 夏

139 豆腐厚揚げ 1枚(約240g) 409円(税442円)

140 きぬ生揚げ(油抜き不要) 1枚 402円(税434円)

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 スポット
原材料:大豆(北海道産/トヨムスメ/特別栽培) ◎180日 アレンジ 夏

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 スポット
原材料:小豆(北海道産/エリモ種) ◎180日

145 国産大豆水煮(さわやか) 200g 295円(税319円)

146 あずきの水煮 150g 386円(税417円)

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

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

イモをすりおろして作った素朴な糸こんにやく。やわらかく風味満点。煮物に。

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

151 手造り生芋こんにやく(板) 280g 300円(税324円)

152 手造り生芋糸こんにやく 250g 300円(税324円)

青のりの香りと色がさわやか、しこしこの食感、ツルツとした歯触りが美味です。

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

157 さしみこんにやく 80gx2 233円(税252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。

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町 毎週
原材料:大豆(国産/特別栽培)・海精にがり ◎6日 アレンジ 夏

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

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町 毎週
原材料:大豆(国産/特別栽培)・海精にがり ◎6日 アレンジ 夏

131 豆腐もめん豆腐 300g 353円(税381円)

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

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町 隔週
原材料:大豆(国産/有機栽培)・海精にがり・醤油(ヤマキ/大豆・小麦) ◎6日 アレンジ 夏

135 有機ふんわりやんわり 200g 438円(税473円)

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

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

141 黒はんぺん入がんも 2枚 491円(税530円)

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

株信濃雪 長野県飯田市 隔週
原材料:油あげ・粗糖・有機大豆醤油・風味原料(かつおぶし・そだかかつおぶし・さばぶし・かつおぶしエキス)・食塩・本みりん・いしる・にがり ◎75日 アレンジ 夏

147 国産大豆のやわらか味付稲荷 4枚(8個分) 461円(税498円)

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

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

153 板こんにやく 250g 210円(税227円)

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

伊豆産天草100%使用。粘り・弾力があり、香りのよいところてんです。

159 1P 150g 247円(税267円)

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

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町 毎週
原材料:大豆(国産/特別栽培)・海精にがり ◎6日 アレンジ 夏

130 豆腐絹寄せ 300g 359円(税387円)

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

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町 毎週
原材料:有機大豆(国産)・凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム(にがり)) ◎6日 アレンジ 夏

132 国産有機湧水豆腐・絹寄せ 170g 291円(税314円)

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

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町 毎週
原材料:大豆(国産/契約栽培)・海精にがり・菜種油 ◎18日 アレンジ 夏

136 2枚(約50g×2) 248円(税268円)

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

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町 隔週
原材料:大豆(国産/特別栽培)・にんじん(埼玉県産)・しめじ(長野県産)・えび(静岡県産)・昆布(北海道産)・塩・山芋・海精にがり・菜種油 ◎6日 アレンジ 夏

142 豆腐の絹ごしがんも 2個(約75g×2) 412円(税445円)

国産野菜を使用。「白たまり」を使用し、優しい味わいに仕上げました。

こだわりの味 協同組合静岡県静岡市 隔週
原材料:おから(国産)・人参・蒟蒻・砂糖・小麦澱粉調味料・菊・油揚げ・椎茸・葱・味醂・鰹節 ◎75日 アレンジ 夏

148 国産大豆100%味付けうの花 150g 449円(税485円)

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

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

154 糸こんにやく(黒) 200g 210円(税227円)

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

155 糸こんにやく(白) 200g 210円(税227円)

156 ひと口こんにやく 220g 310円(税335円)

160 2P 150g×2 375円(税405円)

唯一無二の美味しさ! 東白川村のお豆腐

腰痛で休業していたヤマサ食品さん「あの豆腐を食べたら、よそのは買えない!」と言ってくださる皆さまのお声に励み、味に妥協せず、身体が動く限り続けたいと思っています!

ヤマサ食品 岐阜県加茂郡東白川村 毎週
原材料:大豆(主に岐阜県産)・湧水 ◎製造後3日(配達日含めて2日)

127 東白川村の寄せ豆腐 300g 452円(税488円)

レンジ調理で簡単! おうちで出来立てを味わえる手作り豆腐セットです。(豆乳ににがりを混ぜてカップに入れ、レンジで温めるだけ! 100CCカップ約5杯分)

ヤマサ食品 岐阜県加茂郡東白川村 毎週
原材料:大豆(主に岐阜県産)・湧水 ◎製造後3日(配達日含めて2日)

128 東白川村の手作り豆腐セット 500g+にがり 518円(税559円)

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

137 2P(約50g×2×2) 475円(税513円) 2P Sale

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

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町 隔週
原材料:豆乳(大豆/特別栽培) ◎9ヶ月 アレンジ 夏

143 豆乳で元気(パック入豆乳) 125ml 187円(税202円)

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

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

149 無糖すり身の カニ風味カマボコ 75g 391円(税422円)

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

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

155 糸こんにやく(白) 200g 210円(税227円)

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

積翠食品 岐阜県各務原市 毎週
原材料:小麦粉(静岡・愛知)・塩 ◎7日 アレンジ 夏

161 国産小麦の生うどん 300g 349円(税377円)

大豆のうまみたっぷりの豆乳に天然にがりを入れ、かたまり始めたところをすくってパック詰め。豆の甘みがフワッと広がります。そのままでも、温めても美味しい。消泡剤不使用。

ヤマサ食品 岐阜県加茂郡東白川村 毎週
原材料:大豆(主に岐阜県産)・湧水 ◎製造後3日(配達日含めて2日)

127 東白川村の寄せ豆腐 300g 452円(税488円)

豆の甘みがじっくり味わえる豆腐屋さん豆乳。手作り豆腐、料理に。*濃厚なため日数がたつと固まりやすいのでご注意ください。早めにお召し上がりください。

ヤマサ食品 岐阜県加茂郡東白川村 毎週
原材料:大豆(主に岐阜県産)・湧水 ◎製造後3日(配達日含めて2日)

129 東白川村の豆乳 500g 438円(税473円)

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

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

138 網焼豆腐 200g 316円(税341円)

こんにやく

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

144 ケース(125ml×24) 4,488円⇒(税4,847円) 4,406円(税4,759円) 夏

積翠食品 瀬川さん

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

156 ひと口こんにやく 220g 310円(税335円)

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

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

156 ひと口こんにやく 220g 310円(税335円)

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

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

161 国産小麦の生うどん 300g 349円(税377円)

パスタみたいな食感が新鮮な細麺タイプ。
*ゆで時間約5〜6分/約2食分

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市
隔週AC
原材料:小麦粉(静岡)・塩
◎7日 **7/17(火)** 要

162
国産小麦100%の細うどん(生)
250g **307円**(¥332円)

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市
隔週AC
原材料:国産小麦粉(北海道・他)・塩
◎4日 **7/17(火)** 要

国内産小麦粉100%使用 ゆで細うどん
163 1P 210g **167円**(¥180円)
164 2P 210g×2 **328円**(¥354円)

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市
隔週AC
原材料:国産小麦粉(北海道・他)・塩
◎4日 **7/17(火)** 要

国内産小麦粉100%使用 ゆでうどん
165 1P 210g **167円**(¥180円)
166 2P 210g×2 **328円**(¥354円)

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市
隔週AC
原材料:小麦粉(北海道産)・そば粉(北海道産)・塩
◎5日 **7/17(火)** 要

167 国産100%のゆでそば
160g(1食) **218円**(¥235円)

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市
隔週AC
原材料:小麦粉(北海道産)・そば粉(北海道産)・塩
◎7日 **7/17(火)** 要

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

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

本田商店 島根県
隔週AC
原材料:小麦粉・そば粉・塩
◎365日 **7/17(火)** 要

169 出雲そば
180g **447円**(¥483円)

国内産小麦を100%使用。かん水は炭酸系のみを使用。富士・富士宮地区で製造され、親しまれている、こしの強い蒸し蕎麦です。

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市
隔週AC
原材料:国内産小麦粉・食塩・油脂(大豆・豚由来)・かん水
◎6日 **7/17(火)** 要

170 水を加えて調理する焼きそば
120g **216円**(¥233円)

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

こだわりの味協同組合/静岡県静岡市
隔週AC
原材料:小麦粉(北海道産)・塩・天然かんすい・卵・菜種油
◎5日 **7/17(火)** 要

国産小麦の太焼きそば
171 1P 300g(約2食) **291円**(¥314円)
172 2P 300g×2(約2食×2) **582円**(¥629円)

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

こだわりの味協同組合/静岡県静岡市
隔週AC
原材料:小麦粉(北海道産)・卵・食塩・菜種油・かんすい
◎5日 **7/17(火)** 要

国産小麦の細焼きそば
173 1P 160g **170円**(¥184円)
174 2P 160g×2 **323円**(¥349円)

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市
隔週AC
原材料:小麦粉(北海道産・静岡産)・卵・かんすい・食塩・スープ有機醤油(有機米(国産)・味の母・粗糖・有機醤油・かつお節エキス・ごま油・食塩・昆布だし・レモン果汁・酵母エキス)
◎7日 **7/17(火)** 要

175 国産小麦のラーメン(生) スープ付
120g×2 **613円**(¥662円)

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市
隔週AC
原材料:【麵】小麦粉(北海道産・静岡産)・卵・かんすい・食塩【スープ】有機米酢(有機米(国産)・味の母・粗糖・有機醤油・かつお節エキス・ごま油・食塩・昆布だし・レモン果汁・酵母エキス)
◎7日 **7/17(火)** 要

176 国産小麦の冷やし中華(生)スープ付
2人前 **598円**(¥646円)

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市
隔週AC
原材料:小麦蛋白(国産小麦)・小麦粉・もち粉
◎75日 **7/17(火)** 要

177 国産小麦の生麩
140g **363円**(¥392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
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インナー、ハム、ベーコンです。

183 3ヶ月
中山道生ベーコンスライス
60g **503円**(¥543円)

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

隔週AC
原材料:豚肉(国産)・岩塩(ドイツ)・黒砂糖・醤油・みりん・羊腸(ニュージーランド)・香辛料(マレーシア・インドネシア他)
◎3ヶ月 **7/17(火)** 要

179 1P 80g **476円**(¥514円)
180 2P 80g×2 **915円**(¥988円)

ナチュラルチーズのkokが美味しいソーセージです。

隔週AC
原材料:豚肉(国産)・ゴーダチーズ(オランダ)・塩(ドイツ岩塩)・黒砂糖・醤油・みりん・羊腸(ニュージーランド)・香辛料(マレーシア・インドネシア他)
◎3ヶ月 **7/17(火)** 要

181 1P 80g **528円**(¥570円)
182 2P 80g×2 **1,019円**(¥1,100円)

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

岐阜オーガニックフーズ
隔週AC
原材料:豚肉(国産)・塩(ドイツ岩塩)・黒砂糖・香辛料(マレーシア・インドネシア他)
◎3ヶ月

184 中山道ロースハム
60g **503円**(¥543円)

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町

パークシャー × デュロック種 飼育期間/平均210〜240日 飼料/穀類(トウモロコシ、大麦)・大豆油かす・そうこう類(米ぬか、酒かす)・乾燥おから・りんごジュース絞るかす他(飼料は分別生産流通管理済み)
母豚からの一貫飼育で、兄弟なかよく開放豚舎でのびのび育てた豚は、旨みのつまった赤身と、甘みのある脂身のバランスが絶妙。飼料米の自作にも挑戦中。

ヒレと並ぶ極上の部位。味噌焼き、シヨウガ焼きがごうばくしておすすです。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 隔週AC
豚ロース肉 ◎60日

186 ローススライスさんさん豚
180g **912円**(¥985円)

kokのある濃厚な味わい。ソテー、煮込み、野菜巻きなどあらゆる料理に。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 隔週AC
豚肩ロース肉 ◎60日

187 肩ローススライスさんさん豚
180g **860円**(¥929円)

最も食べやすい部位で、煮物や炒め物などあらゆる調理にお使いいただけます。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 隔週AC
豚モモ肉 ◎60日

188 モモスライスさんさん豚
180g **821円**(¥887円)

ほのかな甘みがあり、使いやすい部位。炒め物や煮物にもどうぞ。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 隔週AC
豚各部位 ◎60日

189 小間切れさんさん豚 **813円**(¥878円) Sale!

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

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 隔週AC
豚バラ肉 ◎60日

190 バラスライスさんさん豚
180g **821円**(¥887円)

ジューシーでほど良い脂身とかがみごたえが楽しめます。焼き肉に最適!

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 隔週AC
豚バラ肉 ◎60日

191 焼肉用バラカルビさんさん豚
180g **821円**(¥887円)

ハンバーグ、ギョウザ、肉団子、炒め物などにも、幅広くお使いください。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 隔週AC
豚肉各部位ミックス ◎60日

192 ミンチ肉さんさん豚
180g **780円**(¥842円)

柔らかい肉質はとってもジューシー。ほのかな甘みも◎。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 隔週AC
豚ロース肉 ◎60日

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

一口サイズの角切り。ことごと煮込むのにぴったり。カレー、シチューに最適。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 隔週AC
豚モモ肉 ◎60日

194 モモ肉カレー・シチュー用さんさん豚 **820円**(¥886円) Sale!

スパイスをきかせた荒巻タイプで、豚肉の旨みを堪能。長さ12cm前後。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 スポット
原材料:さんさん豚肉・羊腸・岩塩(モンゴル産)・洗双糖・ブラックペッパー(マレーシア産)・ナツメグ(インドネシア産)・玄米(長野県下伊那郡松川町産) ◎60日

195 ソーセージ
140g(4〜5本) **786円**(¥849円)

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

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 スポット
原材料:さんさん豚肉・羊腸・岩塩(モンゴル産)・洗双糖・ブラックペッパー(マレーシア産)・ナツメグ(インドネシア産)・玄米(長野県下伊那郡松川町産) ◎60日

196 玄米ソーセージ
140g(4〜5本) **786円**(¥849円)

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

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 スポット
原材料:さんさん豚肉・羊腸・岩塩(モンゴル産)・洗双糖・ブラックペッパー(マレーシア産)・ナツメグ(インドネシア産)・唐辛子(中国産) ◎60日

197 チョリソー(辛口ソーセージ)
140g(4〜5本) **786円**(¥849円)

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

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 スポット
原材料:さんさん豚肉・りんご・粗塩・粗糖・香辛料・バジル・天然羊腸 ◎60日

198 りんご入りソーセージ
140g(4〜5本) **786円**(¥849円)

自家製バジルがほのかに香るソーセージ。長さ12cm前後。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 スポット
原材料:さんさん豚肉・粗塩・粗糖・香辛料・バジル・天然羊腸 ◎60日

199 バジルソーセージ
140g(4〜5本) **786円**(¥849円)

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

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 スポット
原材料:さんさん豚肉・トウモロコシ・ニンジン・インゲン・粗塩・粗糖・香辛料・天然羊腸 ◎60日

200 野菜入りソーセージ
140g(4〜5本) **786円**(¥849円)

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

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 隔週AC
原材料:さんさん豚ロース肉・玉ねぎ・牛乳・卵・パン粉・塩・胡椒・ナツメグ ◎60日

201 さんさん豚ハンバーグ
110g **657円**(¥710円)

りんごたっぷり! 焼肉のたれ

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 スポット
原材料:醤油・りんご・砂糖・酒・玉ねぎ・洋梨・生姜・酢・ごま油・にんにく・唐辛子・胡椒

202 甘口 **667円**(¥720円) Sale!
203 辛口 180g **639円**(¥690円)

走る豚



熊本県菊池市

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

走る豚応援 5倍
natural natural 限定ポイント

【木陰】

農園の敷地内には大きな鬼胡桃の樹がいくつかあります。配達に来られたトラックの運転手さんがトラックごと休める日陰がありませんからでしょうか、木陰で休んでおられました。

ここは標高もそこそこありますし、コンクリートやアスファルトはほとんど無く、木々や植物たちの折り重なる日陰と蒸散作用による風通しの良い天然ミスト状態です。クーラーがあるとはいえ、強い陽射しに疲れたら、どうぞお休み下さいませ。



園主

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)

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



熊本・やまあい村 スポット
265 走る豚/肩ロースブロック
400g **2,180円**(¥2,354円)

あっさりとした味わいとやわらかい肉質が甘辛たれと相性◎!



熊本・やまあい村 スポット
266 走る豚/もも生姜焼き用
200g **857円**(¥926円)

バラ肉特有の濃厚でジューシーな旨味をお楽しみください。



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

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



熊本・やまあい村 スポット
251 走る豚/ロースしゃぶ用
200g **998円**(¥1,078円)
918円(¥991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
252 走る豚/肩ローススライス
200g **1,128円**(¥1,218円)
1,070円(¥1,156円)



柔らかさはもちろんのこと、赤身と脂身のバランスも丁度良い部位です。



熊本・やまあい村 スポット
253 走る豚/ローススライス
200g **998円**(¥1,078円)
978円(¥1,056円)



あっさりとした味わいとやわらかい肉質が特徴。



熊本・やまあい村 スポット
走る豚/ももスライス
256 1P 200g **857円**(¥926円) **810円**(¥875円)
257 2P 200g×2 **1,714円**(¥1,851円) **1,576円**(¥1,702円)

脂が控えてヘルシー!! 柔らかく走る豚の旨味をお楽しみいただけます。



濃厚でジューシーな味わいが特徴の部位です。



熊本・やまあい村 スポット
走る豚/スペアリブ
260 1P 200g **785円**(¥848円) **777円**(¥839円)
261 2P 200g×2 **1,570円**(¥1,696円) **1,375円**(¥1,485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

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



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



熊本・菊池農場 マザービーフ



SALE!

あっさりとした味わいが特徴。低カロリーで高タンパクのヘルシーな部位です。



熊本・菊池農場 毎週
277 マザービーフ/赤身スライス
200g **1,369円**(¥1,479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
273 マザービーフ/合挽きミンチ
200g **833円**(¥900円) **714円**(¥771円)

焼しゃぶややすき焼きがおすすめ! 肉の旨味がギュッと詰まったバラ肉のしゃぶ用です。



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

マザービーフの柔らかい部位ロース、肩ロースを使用。旨味絶品です!



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

モモ、ウデ、バラなどの部位を使っています。様々な料理に使えて便利です。



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

そばろ料理やミートソース、ハンバーグにどうぞ。



熊本・菊池農場 毎週
275 マザービーフ/ミンチ
200g **917円**(¥990円) **887円**(¥958円)

マザービーフ本来の美味しさや食感を味わえるよう粗挽きにしました。



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

国産牛肉【健康あか牛】



菊池農場 熊本県菊池市
あか牛は褐毛(あかけ)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、ソーマジン、とうもろこしグルテン、無水ケイ酸粗飼料、牧草(熊本産)・稲わら(熊本産) ※配合飼料の大麦やとうもろこし等の殺菌剤は米田や畿州産などで、作物や価格によって産地が変動します。精肉加工:(有)大誠食品(福岡県福岡市)

あか牛の肉じゃが



- 【材料】
- あか牛小間スライス…200g
 - じゃがいも…3個
 - 玉ねぎ…1個
 - 人参…小1本
 - 絹さや…8枚
 - しらたき…100g
 - なたね油…大さじ1
 - だし汁…400ml
 - きびさとう…大さじ2
 - みりん…大さじ2
 - 酒…大さじ2
 - 醤油…大さじ4

- 【作り方】
- 1 しらたきを軽く洗い食べやすい長さに切り、1分ほど茹でて水気を切る。
 - 2 じゃがいもは、皮をむき少し大きめに切る。玉ねぎは2幅のくし切りに、人参は乱切りにする。
 - 3 牛肉は食べやすい大きさに切り、絹さやはヘタと筋を取り除く。
 - 4 フライパンに油と牛肉を入れ、中火にかけて牛肉をほくしながら、色が変わるまで炒る。
 - 5 4にじゃがいも・人参・玉ねぎを加え、よく混ぜて全体に油を回す。
 - 6 だし汁を入れ沸騰したら、アクを軽く取り除く。
 - 7 6にしらたき・砂糖・みりん・酒・醤油を加え、落し蓋をして弱めの中火くらいの火力で13分煮る。
 - 8 絹さやを煮汁に浸し再び落し蓋をして2分煮たら完成です。(煮込み時間はトータルで15分)

愛知・アルファフードスタッフ 毎週
原材料: さとうきび(鹿児島) 無期限



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



460 NN きびさとう 500g 495円(税535円)

484 みやこの料理酒 500ml 919円(税993円)

ほどよい歯ごたえと旨味たっぷり！肉本来のおいしさが味わえます。



熊本・菊池農場 毎週
282 健康あか牛/赤身ステーキ 200g 2,180円→1,899円(税2,051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 毎週
287 健康あか牛/モモブロック 400g 3,153円(税3,405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 毎週
291 健康あか牛/赤身スライス 200g 1,580円(税1,706円)

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



和歌山・小坂農園 毎週 ◎180日
296 赤地鶏/もも肉 300g 939円(税1,014円)

あか牛のロース、肩ロース、リブロースなどの上質部位をスライスした贅沢なすき焼き用です。



熊本・菊池農場 毎週
283 健康あか牛/特選すき焼き用 200g 1,800円→1,753円(税1,893円)

ジューシーで柔らかい食感を味わえます。すき焼きやしゃぶしゃぶに！



熊本・菊池農場 毎週
288 健康あか牛/サーロインスライス 200g 2,890円(税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 毎週
292 健康あか牛/赤身すき焼き用 200g 1,650円(税1,782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 毎週 ◎180日
297 赤地鶏/むね肉 300g 730円(税788円)

ハンバーグやカレー、ミートソースなど様々な料理に活用できる便利な食材です。



熊本・菊池農場 毎週
284 健康あか牛/ミンチ 200g 1,038円→1,001円(税1,081円)

煮込みから焼き物まで色々な食べ方ができます。



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

色々使えて便利！普段のお料理もワンランク上の美味しさへ。



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

もも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 毎週 ◎180日
298 赤地鶏/ももむね一口カット 200g 684円(税739円)

ジューシーで柔らかく肉のうまみも感じられる部位です。



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

きめ細かい肉質で、程よい食感と濃厚な味がお楽しみいただけます。



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

バラ肉は脂がのって、脂身の旨味や甘さ、こったり感やジューシー感などを楽しめます。



熊本・菊池農場 毎週
290 健康あか牛/バラスライス 200g 1,000円(税1,080円)

高タンパクで低カロリー！脂肪が少なくあっさりとした味わいです。



熊本・菊池農場 毎週
294 健康あか牛/赤身ミンチ 200g 1,200円(税1,296円)

国産鶏肉【紀州赤地鶏】



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

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



バラ凍結 和歌山・小坂農園 スポット ◎180日
307 赤地鶏/もも肉カット 12切 唐揚げ用/バラ凍結 (約300g) 745円→700円(税756円)

塩焼・ソテーが旨い！もも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 毎週 ◎180日
300 赤地鶏/正肉 300g 859円(税928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 毎週 ◎180日
304 赤地鶏/キモ 200g 492円(税531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 毎週 ◎180日
301 赤地鶏/ささみ 200g 643円(税694円)

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



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

唐揚げに便利な手羽中の半割リタイプです。



和歌山・小坂農園 隔週AC ◎180日
302 赤地鶏/手羽中ハーフ 300g 709円(税766円)

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



和歌山・小坂農園 毎週 ◎180日
306 赤地鶏/むねミンチ 200g 596円(税644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 スポット ◎180日
299 赤地鶏/ぶつ切り 300g 679円(税733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 毎週 ◎180日
303 赤地鶏/手羽元 300g 585円→550円(税594円)

乾物・缶詰・粉製品



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

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



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

渦潮で知られる鳴門海峡でぐくまれた、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いただけます。



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 392 鳴門産カットわかめ 40g 962円(税1,039円)

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



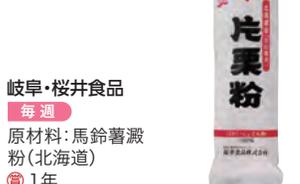
島根・山光食品 隔週AC 原材料: しじみ(宍道湖産) 1年 396 宍道湖産大和しじみ 120g 397円(税429円)

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。



東京・オーサワジャパン スポット 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 402 有機立料みそ汁 7.5g 203円(税219円)

北海道の農家で契約栽培された馬鈴薯で作りました。



岐阜・桜井食品 毎週 原材料: 馬鈴薯澱粉(北海道) 1年 408 契約栽培片栗粉 200g 268円(税289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 411 ベーキングパウダー 113g 398円(税430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、むらあじ節、椎茸、昆布 180日 389 NN かつおだしパック 10g×10 591円(税638円)

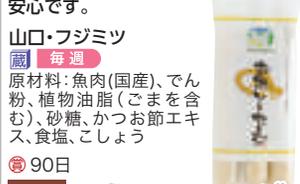
環境ホルモンを出さない国産エポキシ樹脂フリー缶。中身はもちろん、缶にも安心・安全の心くばり。

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



393 ツナフレーク油漬 873円(税943円) 原材料: まぐろ(輸入又は国産)、野菜エキス

394 ツナフレーク水煮/食塩不使用 818円(税883円) 原材料: まぐろ(輸入又は国産)、野菜エキス



山口・フジミツ 隔週 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 397 お魚ソーセージ 45g×3 398円(税430円)

有機八丁味噌使用。お湯を注ぐだけで本格派みそ汁。コクがあり、濃厚な味わい。



兵庫・オーサワジャパン スポット 原材料: 味噌(有機味噌(国産)、純米料理酒、食塩、酵母エキス、たまねぎ粉末、昆布粉末、しいたけエキス、酒糟)、臭(有機ほうれん草、有機豆腐、有機ねぎ/豆腐用凝固剤) 6ヶ月 403 オーサワの赤だしみそ汁 9.2g 203円(税219円)

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



岐阜・桜井食品 毎週 原材料: 小麦粉(岩手)、イースト、塩 6ヶ月 409 パン粉 200g 335円(税362円)

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



埼玉・みたけ 隔週AC 原材料: 米(埼玉県、北海道他)、大豆、食塩(ベーキングパウダー(アルミニウム不使用)) 1年 413 グルテンフリーパンケーキミックス 200g 350円(税378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: 鯉荒節(国産) 1年 386 鯉平削り 40g 352円(税380円)

厚削りより少し薄削って、だしが良く出るようにしました。ご家庭で奥行きのあるブロの味に! 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 387 だしせん 80g 704円(税760円) 650円(税702円)

九州産原木栽培。豊かな香りと旨みで深みのある煮物や汁物などに。規格未選別。



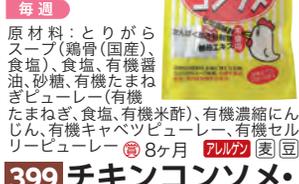
東京・オーサワジャパン スポット 原材料: 椎茸(大分・宮崎・熊本・鹿児島) 1年 390 カケ葉/九州産乾しいたけ 50g 837円(税904円) 391 未選別/九州産乾しいたけ 90g 1,800円(税1,944円)

国内産のあさり洗浄・砂抜き・加熱殺菌した便利なレトルトあさりです。大粒でしっかりと身が特徴です。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 395 レトルトあさり 120g 468円(税505円)

料理になじみやすい液体タイプ。徳島・光食品



原材料: とりがらスープ(鶏骨(国産)、食塩)、有機醤油、砂糖、有機たまねぎピューレ(有機たまねぎ、食塩、有機米酢)、有機濃縮にんじん、有機キャベツピューレ、有機セリピューレ 8ヶ月 399 チキンコンソメ・液体タイプ 10g×8 521円(税563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。



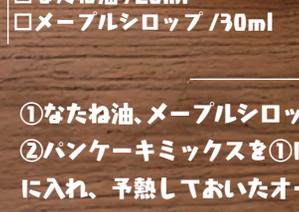
兵庫・コスモス食品 スポット 原材料: 有機カーネルコーン(ハンガリー)、有機豆乳、有機黒糖、食塩、有機ポテトフレーク、有機でん粉、白こしょう、有機発酵野菜粉末 1年 405 コーン/オーガニックポタージュ 18g 224円(税242円)

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。



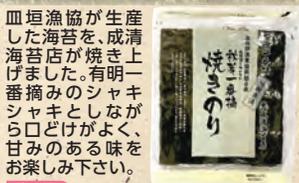
兵庫・コスモス食品 スポット 原材料: 有機トマトペースト(アメリカ)、有機豆乳、有機にんじんペースト、有機カーネルコーン、有機黒糖、有機ポテトフレーク、食塩、白こしょう、有機発酵野菜粉末、有機でん粉 1年 406 トマト/オーガニックポタージュ 16g 224円(税242円)

調理時間に熱を加えず煮込みすぎずと、えだまめが持つ豊かな風味が弱くなってしまうため、火加減や煮込み時間を研究し、素材の美味しさを余すことなく残すように工夫しました。

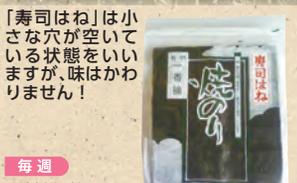


東京・オーサワジャパン スポット 原材料: 食塩、甘藷澱粉、澱粉、酵母エキス、玉ねぎ、しょうゆ、黒胡椒、セロリ、にんにびん、ガーリック 1年 400 野菜ブイヨン 5g×8 471円(税509円) 401 徳用野菜ブイヨン 5g×30 1,443円(税1,558円) 1,380円(税1,490円)

有明の味と香りをお届けします! 福岡・成清海苔店



血垣漁協が生産した海苔を、成清海苔店が焼き上げました。有明一番摘みのシャキシャキとしながら口どけがよく、甘みのある味をお楽しみ下さい。 毎週 原材料: 乾りの(有明海) 180日 380 柳川・血垣開漁協産焼のり 全型10枚 1,618円(税1,747円)



「寿司はね」は小さな穴が空いて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(有明海) 180日 381 寿司はね焼のり 全型10枚 764円(税825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かく、風味が口に広がります。※小分けチャック袋付き。 毎週 原材料: 乾のり(有明海) 180日 382 おにぎり用焼海苔 10枚×3 1,564円(税1,689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 383 韓国風味付塩焼海苔 4切20枚 782円(税845円) 740円(税799円)

有明海産秋芽一番摘み。栄養価の高い時期の海苔に限定。国内産原料をもとに、食品添加物・化学調味料は一切使用せず取出した味付調味液を使用。 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 384 味附おかず海苔 8切20枚×3 764円(税825円)

有明海産秋芽一番摘みの海苔を焼き上げ、使いやすいきざみタイプに仕上げました。ちらし寿司や蕎麦、パスタなど色々な料理にお使いいただけます。 スポット 原材料: 乾のり(有明海) 180日 385 きざみ焼海苔 20g 627円(税677円) 595円(税643円)

野菜の旨みが凝縮した顆粒タイプの洋風だし。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 スポット 原材料: 食塩、甘藷澱粉、澱粉、酵母エキス、玉ねぎ、しょうゆ、黒胡椒、セロリ、にんにびん、ガーリック 1年 400 野菜ブイヨン 5g×8 471円(税509円) 401 徳用野菜ブイヨン 5g×30 1,443円(税1,558円) 1,380円(税1,490円)

料理になじみやすい液体タイプ。徳島・光食品



原材料: とりがらスープ(鶏骨(国産)、食塩)、有機醤油、砂糖、有機たまねぎピューレ(有機たまねぎ、食塩、有機米酢)、有機濃縮にんじん、有機キャベツピューレ、有機セリピューレ 8ヶ月 399 チキンコンソメ・液体タイプ 10g×8 521円(税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。



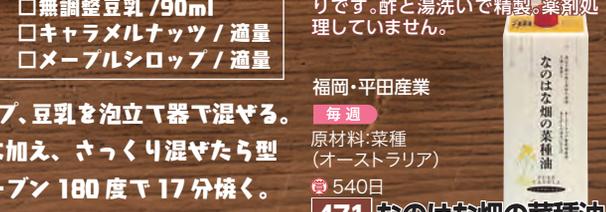
兵庫・コスモス食品 スポット 原材料: 有機カーネルコーン(ハンガリー)、有機豆乳、有機黒糖、食塩、有機ポテトフレーク、有機でん粉、白こしょう、有機発酵野菜粉末 1年 405 コーン/オーガニックポタージュ 18g 224円(税242円)

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



埼玉・みたけ 隔週AC 原材料: 玄米(埼玉県、北海道他)、大豆、食塩(ベーキングパウダー(アルミニウム不使用)) 1年 412 玄米粉パンケーキミックス 200g 366円(税395円) 350円(税378円)

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



福岡・平田産業 毎週 原材料: 菜種(オーストラリア) 540日 471 なのはな畑の菜種油 1250g 1,421円(税1,535円) 1,360円(税1,469円)

スクエアケーキ



＜材料＞ □玄米粉パンケーキミックス / 100g □なたね油 / 20ml □メープルシロップ / 30ml □無調整豆乳 / 90ml □キャラメルナッツ / 適量 □メープルシロップ / 適量 ①なたね油、メープルシロップ、豆乳を泡立て器で混ぜる。②パンケーキミックスを①に加え、さっくり混ぜたら型に入れ、予熱しておいたオーブン 180度で 17分焼く。③粗熱が取れたら、キューブ状にカットし、メープルをかけてキャラメルナッツをトッピングしたら完成。

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

兵庫・だいちデイズ スポット
 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 **7/17(火)**
有機蒸しミックスビーンズ
414 1P
 85g **302円**(¥326円)
415 3P
 85g×3 **905円**→**865円**(¥934円)



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

兵庫・だいちデイズ スポット
 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 **7/17(火)**
416 国産10種の蒸し雑穀
 70g **248円**(¥268円)

北海道産の大豆100%使用。発芽させた大豆をふっくらと蒸し上げました。

兵庫・だいちデイズ 隔週AC
 原材料:大豆、食塩、米酢 3ヶ月 **7/17(火)**
417 蒸し発芽大豆
 100g **237円**(¥256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、と、極上の香ばしさ、ほんのりと甘くまろやかな味わいが特徴。
420 1P **421 3P**
 70g **300円**(¥324円) 70g×3 **900円**→**855円**(¥923円)



北海道産の大豆100%使用。発芽させた大豆をふっくらと蒸し上げました。

兵庫・だいちデイズ 隔週AC
 原材料:黒大豆、食塩、黒酢、米酢 3ヶ月 **7/17(火)**
418 蒸し発芽黒豆
 70g **237円**(¥256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
 <3パック入り>
 原材料:有機トマト(イタリア) 2年
419 有機トマトピューレー
 600g (200g×3) **1,085円**(¥1,172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
426 有機切干大豆
 100g **502円**(¥542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」で作られています。

大阪・ムソー 毎週
 原材料:有機ばれいしょ(国産)(ばれいしょ(遺伝子組み換えでない)、かんしょでん粉) 2年
427 国内産はるさめ
 100g **416円**(¥449円)

佐賀・まんてん 原材料:白胡麻(パラグアイ) 240日

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。
422 1P **423 3P**
 70g **300円**(¥324円) 70g×3 **900円**→**855円**(¥923円)



ご自宅で炒りたてを。香る、ごま本来の力。

NEW! **NEW!**
424 有機あらいごま・白 **425 有機あらいごま・黒**
 80g **300円**(¥324円) 80g **300円**(¥324円)

国内産小麦粉、グルテンを原料に、一つ一つ、丁寧に手焼きしました。

大阪・ムソー スポット
 原材料:小麦粉(国産)、小麦タンパク(グルテン)、山芋粉 1年 **7/17(火)**
428 もちふ
 25g **338円**(¥365円)

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

東京・オーサワジャパン スポット
 原材料:大豆(国産)、にがり(塩化マグネシウム) 6ヶ月 **7/17(火)**
429 1P **430 3P**
 6枚・50g **481円**(¥519円) 50g×3 **1,443円**→**1,380円**(¥1,490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生きています。

愛知・コジマフーズ スポット
 原材料:有機玄米(秋田) 1年
432 有機発芽玄米ごはん
 160g **308円**(¥333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生きています。

愛知・コジマフーズ スポット
 原材料:有機玄米(秋田、山形) 1年
431 有機玄米ごはん
 160g **258円**(¥279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。スープにこだわりの化学調味料・合成着色料などは不使用です。
442 長崎手延べ(丸)うどん
 200g **430円**(¥464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。
437 有機スパゲッティ
 500g **370円**(¥400円)

グルテンフリー界の救世主! もちもちとした食感で玄米の甘みをお楽しみいただけます。
438 玄米スパゲッティスタイル
 454g **970円**(¥1,048円)

国内産小麦粉100%使用。塩は長崎県産。麺に塗布する植物油も地元で作られた菜種油、ごま油を使用しています。
439 手延べ素麺/水晶の光
 50g×5 **496円**(¥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ので栄養価が高く、小麦の香りが強いのが特徴です。
440 1P **441 3P**
 50g×5 **565円**(¥610円) 50g×5×3 **1,695円**→**1,520円**(¥1,642円)

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 **7/17(火)**
441 3P
 50g×5×3 **1,695円**→**1,520円**(¥1,642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・糖・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。
442 長崎手延べ(丸)うどん
 200g **430円**(¥464円)

食塩をまったく使用せずに作った、北海道産そば粉80%と国産小麦20%を使用!
443 国内産 二八そば
 200g **489円**(¥528円)

オーガニック認証のお米とタピオカ澱粉の原料をハラル認証を取得した工場で作ったフォーです。うんとと同様にお使いください。喉越しの良い麺なのでいるんなスープによく合います。
444 オルターフォー
 50g×4 **650円**(¥702円)

オーガニック認証のお米とタピオカ澱粉の原料をハラル認証を取得した工場で作ったライスペーパーです。ベトナムの伝統食品で生春巻きや揚げ物として使用するとパリッとサクサクに仕上がります。
445 オルターライスペーパー
 45枚 **635円**(¥686円)

夏季限定ラーメンです。無かんすいで作られた麺を熱湯乾燥させています。スープは蛋白加水分解物・合成食品添加物不使用の旨みをおさえたさっぱり味です。
451 しょうゆ味/冷しらーめん
 123g **195円**(¥211円)

麺は国内で栽培された十種類の穀物を配合したノンフライ麺です。魚介の旨みかききたつ醤油スープが味わい深い十穀麺に仕上がります。
452 しょうゆ味/十穀らーめん
 89g **235円**(¥254円)

種類は国内で栽培された十種類の穀物を配合したノンフライ麺です。チキンソースにスパイスをまろやかな旨みと塩味よく合います。
453 しょうゆ味/十穀らーめん
 89g **235円**(¥254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ゴクのある醤油スープをお楽しみください。
454 ベジ玄米ラーメン/しょうゆ
 112g **220円**(¥238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。
455 ベジ玄米ラーメン/みそ
 118g **230円**(¥248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用して旨み高く旨みのある味噌です。
456 ベジ玄米ラーメン/しょうゆ
 112g **225円**(¥243円)

国内産小麦粉・玄米粉を使った無かんすいのノンフライ乾麺。天然醸造味噌と胡麻の風味豊かで、ぱりりと辛く、コクがあります。
457 ベジ玄米ラーメン/ごまみそ
 119g **255円**(¥275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乾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をお楽しみください。
458 ベジ玄米ラーメン/担担麺
 132g **290円**(¥313円)

**お買い得な
3パック
SALE**

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

岐阜・桜井食品 スポット

原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)】、パーム油、小麦たん白、食塩、砂糖、粉末しょうゆ、酵母エキス、魚骨パウダー、香辛料、チキンエキス、ポークエキス、コリアンパウダー、ほたてエキス、乾燥ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、ごま油 ⑥6ヶ月 **7/17(ア)** ④(国)

446 さくらのラーメン しょうゆ/3P

99g×3 615円⇒(664円) **590円(637円)**

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

岐阜・桜井食品 スポット

原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)】、パーム油、小麦たん白、食塩、砂糖、酵母エキス、粉末しょうゆ、ごま、魚骨パウダー、ごま油、デキストリン、チキンエキス、コリアンパウダー、乾燥ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、すめ粉 ⑥6ヶ月 **7/17(ア)** ④(国)

447 さくらのラーメン ごま/3P

100g×3 615円⇒(664円) **590円(637円)**

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

岐阜・桜井食品 スポット

原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)】、パーム油、小麦たん白、食塩、砂糖、チキンエキス、酵母エキス、ごま、香辛料、乾燥ねぎ、ごま油 ⑥6ヶ月 **7/17(ア)** ④(国)

448 さくらのラーメン しょうゆ/3P

99g×3 615円⇒(664円) **590円(637円)**

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

岐阜・桜井食品 スポット

原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)】、パーム油、小麦たん白、食塩、砂糖、チキンエキス、酵母エキス、食塩、粉末しょうゆ、香辛料、チキンエキス、乾燥ねぎ、ごま油 ⑥6ヶ月 **7/17(ア)** ④(国)

449 さくらのラーメン みそ/3P

101g×3 615円⇒(664円) **590円(637円)**

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

岐阜・桜井食品 スポット

原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)】、パーム油、小麦たん白、食塩、ポークエキス、食塩、砂糖、酵母エキス、粉末しょうゆ、香辛料、混合節粉末、ごま油、すめ粉 ⑥6ヶ月 **7/17(ア)** ④(国)

450 さくらのラーメン とんこつ/3P

103g×3 645円⇒(697円) **610円(659円)**

調味料

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

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

愛知・アルファフードスタッフ 毎週

原材料:さとうきび(鹿児島) ⑥無期限

460 NN きびざとう

500g **495円(535円)**

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

大阪・ムソー 毎週

原材料:てんさい(北海道)、糖蜜(北海道) ⑥無期限

461 てんさい含蜜糖

500g **509円(550円)**

600℃以上の高温で焼き上げていますので、湿気の原因となっているニガリ成分が分解しています。そのため苦味が減り、マイルドです。伊豆大島・海の精 隔週AC

原材料:海水(伊豆大島近海) ⑥無期限

海の精 やきしお

463 60g **438円(473円)**

464 詰替用

60g **251円(271円)**

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

福岡・平田産業

純正ごま油・淡口 压榨しぼり

原材料:ごま(ブルキナファソ、ナイジェリア、タンザニア、他) ⑥1年6ヶ月

473 165g 毎週 696円(752円)

474 450g 隔週AC 1,286円(1,389円)

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

沖縄・青い海 毎週

原材料:天日塩(89.3%メキシコまたはオーストラリア)、海水(10.7%沖縄) ⑥無期限

462 シママース

1kg **495円(535円)**

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

兵庫・赤穂化成 スポット

原材料:塩産地天日塩、黒胡椒、ガーリックパウダー、ジンジャーパウダー、でん粉、塩産地にがり ⑥3年

465 塩胡椒

65g **428円(462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) ⑥2年

庄分純米酢

466 300ml 542円(585円)

467 1L 975円(1,053円)

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

福岡・平田産業

純正ごま油・濃口 一番しぼり

原材料:ごま(ブルキナファソ、ナイジェリア、タンザニア、他) ⑥1年6ヶ月

475 165g 毎週 696円(752円)

476 450g 隔週AC 1,286円(1,389円)

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

福岡・庄分酢 A 週

原材料:有機玄米(国産) ⑥24ヵ月

468 有機玄米くろ酢

300ml 1,779円⇒(1,921円) **1,635円(1,766円)**

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

福岡・庄分酢 隔週AC

原材料:りんご果汁、りんご果実(国産) ⑥24ヵ月

469 アップルピネガー

300ml **955円(1,031円)**

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

JAS

埼玉・かたすみ 毎週

原材料:有機レモン(スペイン) ⑥1年

470 有機レモン果汁(スペイン産)

200ml **523円(565円)**

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

福岡・平田産業 毎週

原材料:菜種(オーストラリア) ⑥540日

471 なのはな畑の菜種油

1,250g 1,421円⇒(1,535円) **1,360円(1,469円)**

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

福岡・平田産業 毎週

原材料:菜種(国産) ⑥1年半

472 一番しぼり 国産なたねサラダ油

450g **1,157円(1,250円)**

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

パレスチナ・パレスチナオリーブ生産組合

原材料:食用オリーブ油(パレスチナ) ⑥2026年4月

手摘みオリーブオイル

477 1P 毎週 250ml 1,500円(1,620円)

478 2P スポット 250ml×2 3,000円⇒(3,240円) 2,800円(3,024円)

減農薬栽培のもち米、米、米麹と高濃度の米焼酎を桶に仕込んで一年以上発酵させました。加熱殺菌していないので、瓶詰め後も旨味が増えています。

愛知・角谷文治郎商店 隔週AC

原材料:もち米(佐賀、北海道、愛知、滋賀)、米麹(愛知)、本格焼酎(愛知、山形県産米) アルコール度:13.5~14.5度 ⑥1年

三河本みりん

480 700ml 1,400円(1,540円)

481 1.8L 3,210円(3,531円)

有機栽培の原料で三河本みりんと同じ伝統製法で仕込み、熟成をしました。

愛知・角谷文治郎商店 隔週AC

原材料:有機もち米(山形・宮城)、有機米麹、有機米焼酎 アルコール度:13.5~14.5度 ⑥1年

※この商品は(株)ドリームグループの直販です。

482 有機三州味噌

500ml **1,413円(1,554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) ⑥365日 **7/17(ア)** ④(国)

488 NN うまみ鰹つゆ

500ml **698円(754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 毎週

原材料:米、米麹、食塩 ⑥1年

483 味の母

720ml **968円(1,045円)**

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

島根・青砥酒造 毎週

原材料:米、米こうじ(島根)、塩(海の精)アルコール13%、食塩2%以上 ⑥1年半

484 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)、酒粕(福島県産)使用:放射能検査済(未検出) ⑥無期限

※この商品は(株)ドリームグループの直販です。

485 こんにちは料理酒

720ml **1,377円(1,515円)**

平飼いで飼育された健康な鶏から産まれた有精卵を使用し、原材料を徹底して自然に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) ⑥6ヶ月 **7/17(ア)** ④(国)

490 平飼いの有精卵マヨネーズ

290g **715円(772円)**

カラダがキレイになる 美容と健康のオイル!?

—インカグリーンナッツオイルに含まれるオメガ3・ビタミンEにはどんな効果があるの?—

オメガ3は、血液の流れをよくし、体内の悪玉コレステロールの数を減らしてくれるほか、お肌の代謝をアップさせたり、炎症やニキビを押さえつけてくれるなどの効果があります。さらに、ビタミンEは体内の脂肪を洗い流してくれるため、ダイエットにも良いオイルとも言われています。

—加熱できる唯一のオメガ3オイル—

オメガ3オイルといえば「アマニ油」や「エゴマ油」が有名ですが、いずれも加熱調理に適していないのが難点でした。しかしこの「インカグリーンナッツオイル」は、5分ほどなら炒め物にも使用できます。その上、天然の抗酸化成分ビタミンEがけた外れに豊富で酸化しにくい優れたもの。

千葉・アルコイリス スポット

原材料:有機サチャイン種子(ペルー) ⑥1年6ヶ月

479 オーガニックインカグリーンナッツオイル

180g 1,862円⇒(2,011円) **1,780円(1,922円)**

ティーンズ Spoon 1杯で 真鍮3匹分のオメガ3

煮物やうどん、鍋物、あらゆる料理に重宝する合わせ調味料です。

香川・正金醤油 隔週AC

原材料:醤油、洗双糖、かつお節、煮干し、昆布、食塩 ⑥18ヶ月 **7/17(ア)** ④(国)

八方だし

486 360ml 614円(663円)

487 1000ml 1,379円⇒(1,489円) 1,315円(1,420円)

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

愛知・あいのう流通センター 毎週

原材料:菜種油(オーストラリア産)、卵黄、りんご酢、食塩、砂糖、香辛料 ⑥180日 **7/17(ア)** ④(国)

489 aino MAMAマヨネーズ

300g **537円(580円)**

平飼いで飼育された健康な鶏から産まれた有精卵を使用し、原材料を徹底して自然に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) ⑥6ヶ月 **7/17(ア)** ④(国)

490 平飼いの有精卵マヨネーズ

290g **715円(772円)**

有機トマトの持つ自然の甘味を生かし、甘口に仕上げた、舌ざわりの良いトマトケチャップです。
徳島・光食品 毎週
原材料:有機トマト、糖類(有機砂糖、麦芽水飴)、有機醸造酢(有機米酢、有機りんご酢)、食塩、有機たまねぎ、有機にんにく、香辛料
◎1年半

491 有機トマトケチャップ
300g 407円(税440円)

有機野菜、果実が原材料の約半分を占めるほど贅沢に使い、有機純リンゴ酢を使用してさっぱり、まろやかなソースです。
徳島・光食品 毎週
原材料:有機野菜・果実(有機りんご、有機たまねぎ、有機にんにく、有機しょうゆ、有機トマト、有機みかん)、有機醸造酢(有機米酢、有機りんご酢)、糖類(有機糖みつ、有機砂糖)、食塩、有機醤油、香辛料、こんぶ
◎2年

492 有機ウスターソース
250ml 420円(税454円)

有機野菜、果実と有機純リンゴ酢を使用して香辛料をきかせた少し辛口のソースです。
徳島・光食品 隔週A
原材料:有機野菜・果実(有機にんにく、有機トマト、有機たまねぎ、その他)、有機醸造酢(有機りんご酢、有機米酢)、糖類(有機糖みつ、有機砂糖)、食塩、有機コンスターチ、香辛料、有機醤油、こんぶ
◎1年半

493 有機中濃ソース
250ml 420円(税454円)

瀬戸内海産の新鮮な牡蠣をベースに、国内産粗糖、国内産醸造醤油、食塩はシママース、三河みりん、魚醤などを使い作りました。
徳島・光食品 毎週
原材料:かきエキス、砂糖、醤油、食塩、みりん、でんぷん、魚醤、レモン
◎1年半

494 オイスターソース
115g 450円(税486円)

有機トマトと有機野菜の甘みにスパイスの香りと辛さをきかせた有機JAS認証のピザソースです。パンにぬって好みの具材をのせて焼くだけピザトーストができます。
徳島・光食品 隔週A
原材料:有機トマト、有機たまねぎ、有機米酢、有機にんにく、有機しょうゆ、有機食塩、有機砂糖、香辛料、有機米醸造調味料
◎1年半

495 有機ピザソース
225g 458円(税495円)

日本初、有機JAS認定のミートソース。北海道で有機飼料を餌に育った「有機牛」を使用しています。
徳島・光食品 毎週
原材料:野菜(有機玉ねぎ、有機人参)、有機トマトペースト、有機牛肉、有機トマトケチャップ、有機ウスターソース、馬鈴薯澱粉、食塩、有機砂糖、有機にんにく、有機しょうゆ、有機オリーブオイル、香辛料
◎2年

496 有機ミートソース
140g 325円(税351円)

このまま使える美味しい万能合わせ酢。ツンとせず香りやわらかな仕上がります。
八方美人酢
497 300ml 715円(税772円)
786円(税849円)
たっぶり徳用900ml
498 1,442円(税1,557円)

煮る・焼く・炒める・漬ける・かけるに使える万能調味料。庄分酢自慢の有機玄米くろ酢を使っています。
福岡・庄分酢 隔週A
原材料:醤油、醸造酢、米黒酢、甜菜糖、昆布だし、カツオだし、椎茸だし、発酵調味料、米粉
◎12ヶ月

499 万能くろ酢たれ
300ml 636円(税687円)

有機米醸造醤油の旨みと香りに、有機ゆず、ゆこう、すだちの果汁を贅沢に使った、芳醇な味と香りのぼん酢しょうゆです。
徳島・光食品 スポット
原材料:有機醤油、有機米酢、有機ゆず、麦芽水飴、食塩、有機ゆこう、有機すだち、有機米醸造調味料、昆布、乾しいたけ
◎1年半

500 有機ぼん酢しょうゆ
250ml 448円(税484円)

国産有機100%使用のにんにく、しょうゆ、たまねぎ、にんにく使用。本格熟成された調味料を使用しています。保存料、着色料、化学調味料は使用していません。
徳島・光食品 スポット
原材料:醤油、砂糖、みりん、有機米酢、米味噌、有機にんにく、ごま油、有機生姜、有機たまねぎ、香辛料、有機にんにく
◎1年6ヶ月

501 ヒカリ 焼肉のたれ
350g 630円(税680円)

着色料、保存料、香料、化学調味料は使わず仕上げた、からし本来の風味が味わえます。
大阪・ムソー 毎週
原材料:水あめ、からし、なたね油、食塩、植物繊維、香辛料抽出物
◎8ヶ月

502 旨味本来からしチューブ
40g 388円(税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、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

503 生おろしわさびチューブ
40g 426円(税460円)

熊本県、四国産生姜を使用。おろしたてのような香りと自然な辛み、生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

504 生おろし生姜チューブ
40g 406円(税438円)

青森産にんにくを使用。おろしたてのような香りと自然な辛み、生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:にんにく(青森)、水飴、食塩、植物繊維(大豆)、発酵調味液
◎9ヶ月

505 おろしにんにくチューブ
40g 447円(税483円)

国産産にんにくを使用しすりおろすにんにくです。餃子やラーメン、料理の隠し味など様々な場面でご利用いただける「つけてよし!混ぜてよし!」の万能調味料です。
島根・吉田ふるさと村 スポット
原材料:にんにく(国産)、米酢、食塩
◎6ヶ月

506 すりおろしにんにく
60g 564円(税609円)

国産産で少量しか収穫できない大粒の山椒の果肉だけを粗挽きし、香り高く仕上げられています。蒲焼き、焼き魚、汁物、焼肉、チーズ料理、その他の風味付けに。
大阪・向井珍味堂 スポット
原材料:山椒(国産)
◎1年

507 山椒
5g 633円(税684円)

厳選した和風香辛料をほどよく調合し、辛味を抑えた独自の風味です。国産ゆずを乾燥させ、たっぶり配合しました。色々な料理の風味付けに。
大阪・向井珍味堂 スポット
原材料:ゆず(国産)、唐辛子、胡麻、すじ青のり、おの美、けしの実、山椒
◎1年

508 向井の香辛料/ゆず七味
10g 375円(税405円)

極上品七種の国産素材を独自に配合しました。辛味を抑え料理を引き立てる香りや風味があります。麺類、汁物、鍋物、漬物、唐揚げ、その他の風味付けに。
大阪・向井珍味堂 スポット
原材料:金胡麻(国産)、唐辛子、山椒、チンピ、すじ青のり、黒胡椒、生姜
◎1年

509 向井の香辛料/和七味
10g 559円(税604円)

爽やかな香りを楽しむ有機こしょう100%。ピリッとしたり辛みが炒め物からパスタなどさまざまな料理に。(パイオ・ダイナミック農法)
東京・パイオフーズジャパン スポット
原材料:有機こしょう(スリランカ)
◎3年

510 有機黒コショウ(粒)
25g 370円(税400円)

有機米使用。塩こうじ、甘酒、漬物、手造り味噌などに。生こうじのような風味です。
島根・やさか共同農場 スポット
原材料:有機米(島根)、滋養菌、北海道他、麴菌
◎5ヶ月

511 有機乾燥米こうじ
500g 1,510円(税1,631円)

有機玄米使用。玄米こうじならではの香り、生こうじのような風味です。玄米味噌・甘酒・塩こうじづくりに。
島根・やさか共同農場 スポット
原材料:有機玄米(島根)、滋養菌、北海道他、麴菌
◎5ヶ月

512 有機乾燥玄米こうじ
500g 1,705円(税1,841円)

宮崎を代表する郷土料理「冷や汁」が手軽につくれる!水で溶いて豆腐やきゅうりを足すだけの簡単料理。うどんやそうめんのかけ汁としても。(2~3人前)
宮崎・道本食品 スポット
原材料:米みそ、米みそ、いわし煮干し粉末、ごまペースト、かつお節粉末、切り干し大根、食塩、酵母エキス、デキストリン
◎6ヶ月

513 冷や汁の素
100g 290円(税313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)、有機ぼん酢、有機砂糖、有機にんにく、有機しょうゆ、有機米酢、有機魚骨(いかを含む)、唐辛子、昆布、オイスターエキス、食塩
◎1年半

514 有機麻婆の素
100g(2~3人前) 273円(税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、有機コンスターチ、有機米発酵調味料、食塩、有機ぶどう果汁、有機しょうゆ、オイスターエキス
◎1年半

515 有機青椒肉絲の素
100g(2~3人前) 273円(税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:有機米味噌、有機砂糖、有機コンスターチ、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

516 有機回鍋肉の素
100g(2~3人前) 273円(税295円)

国内産の人参、椎茸、干瓢、蓮根、油揚げを使用したまるか仕立てのちらし寿司の素です。※2合用 ※刻み海苔が別途付属しています。
大阪・ムソー スポット
原材料:【具】野菜(人参、れんこん)、砂糖、醸造酢、食塩、油揚げ、かんぴょう、椎茸、かつお節エキス、醤油、発酵調味料/豆腐用凝固剤(小袋刻み海苔)
◎1年

517 五目ちらし寿司の素
2合用 554円(税598円)

お米と一緒に炊くだけで美味しい釜めしがお召し上がりいただけます。大豆ミートの程よい食感と昆布出汁の上品な旨みが味わえます。砂糖、動物性原料、化学調味料不使用。
埼玉・オーサワジャパン スポット
原材料:大豆ミート(国産)、人参、ごぼう、昆布だし、米飴、醤油、醸造調味料、なたね油、食塩、酵母エキス、メープル シュガー
◎2年

518 ベジ釜めしの素(とり釜めし風)
2合用 418円(税451円)

お米と一緒に炊くだけで国産野菜と椎茸の美味しさたっぷりの五目ごはんをお召し上がりいただけます。砂糖、動物性原料、化学調味料不使用。
埼玉・オーサワジャパン スポット
原材料:昆布だし(国産)、人参、ごぼう、れんこん、醤油、椎茸、椎茸だし、有機アカベシロップ、油揚げ、米飴、食塩、醸造調味料、米酢、なたね油、酵母エキス、メープル シュガー、昆布粉末
◎2年

519 五目ごはんの素
2合用 418円(税451円)

ペクチン不使用の手作りジャム。濃厚なみかんの味わいです。
佐賀・佐藤農場 スポット
原材料:有機みかん(佐賀)、有機砂糖、有機橙果汁
◎1年

30007 有機みかんジャム
140ml 686円(税741円)

エヌハーベスト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、甘口でお子様も食べられるフレックタイプの玄米カレーです。
愛知・愛農流通センター 毎週
原材料:玄米粉(九州産)、有機バーム油、メープルシュガー、有機カレー粉、粉末野菜(オニオン、トマト、スイートコーンパウダー、ガーリック、ジンジャー)、食塩、べにばな油、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

30014 畑まるごといただきます甘口/カレールー
100g 720円(税778円)

直火二重焼き、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、ピーナツグラニュー糖、食塩、トマトピューレ、ココア、リンゴ、ブルーベリー、味噌、ヨーグルト、酵母エキス、チキンエキス、ポークエキス、玉ねぎ、ニンニク、ブルーベリー
◎1年

30021 大人ふたりのカレールー
120g 527円(税569円)

たっぷりのフルーツと本格的なスパイスで、辛くないけどちゃんとコクのあるカレーです。
東京・食品企画 スポット
原材料:小麦粉(国産)、牛脂、カレー粉、ピーナツグラニュー糖、食塩、トマトピューレ、ココア、リンゴ、ブルーベリー、味噌、ヨーグルト、酵母エキス、チキンエキス、ポークエキス、玉ねぎ、ニンニク、ブルーベリー
◎1年

30038 キッズ本格カレールー
120g 467円(税504円)

動物性原料を使用しないルーに大きめにカットした国産野菜を具に加えた酸味と味に深みのあるレトルトカレーです。
岐阜・桜井食品 スポット
原材料:国産野菜(玉ねぎ、じゃがいも、人参、れんこん、ごぼう、にんにく)、トマトピューレ、植物油脂、還元水あめ、小麦粉、昆布だし、食塩、香辛料、ピーナツペースト、しょうゆ、カレー粉、味噌、オニオンエキス、発酵調味料、酵母エキス、ココアパウダー
◎18ヶ月

30083 ベジタリアンのための根菜カレー
200g 370円(税400円)

淡木・東京フード スポット ◎180日
使いやすいフレック状。スパイシーだけどほんのりマイルドな甘口タイプ。
原材料:牛脂、小麦粉、砂糖、カレー粉、食塩、酵母エキス、リンゴ果汁、粉末醤油、魚醤
◎180日

30045 1P 409円(税442円)

甘口
30052 2P 750円(税810円)

鶏もも肉の濃厚なコクに瀬戸内レモンのほどよい酸味が食欲をそそるカレーです。
宮城・秋川牧園 スポット
原材料:鶏肉、炒めたたまねぎ、クリーム、発酵乳、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、おろししょうゆが
◎18ヶ月

30090 瀬戸内レモンのチキンカレー
180g 571円(税617円)

トマトベースに鶏もも肉の旨味とスパイスがきいた食べやすいカレーです。
宮城・秋川牧園 スポット
原材料:鶏肉、炒めたたまねぎ、トマトペースト、クリーム、発酵乳、小麦粉、カシューナッツペースト、砂糖、バター、香辛料、全粉乳、食塩、べにばな油、おろししょうゆが、カレー粉、シーズニングスパイス
◎18ヶ月

30106 バターチキンカレー
180g 571円(税617円)

鶏挽肉の旨味とヨーグルトのコクをいかにしたシンプルで食べやすいカレーです。
宮城・秋川牧園 スポット
原材料:鶏肉、炒めたたまねぎ、トマトペースト、べにばな油、小麦粉、発酵乳、カレー粉、砂糖、食塩、おろししょうゆが、酵母エキスパウダー、香辛料
◎1年

30113 鶏キーマカレー
180g 571円(税617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 スポット
原材料:鶏肉(国産)、鶏がらスープ、野菜(ねぎ、にんにく)、松の実、でん粉、食塩、砂糖、おろししょうゆが、酵母エキスパウダー、香辛料
◎1年

30120 参鶏湯風スープ
160g 534円(税577円)

国産小麦を自家焙煎したルーがベース。すっきりした辛さとマイルドな口あたり。
原材料:牛脂、小麦粉、砂糖、カレー粉、食塩、酵母エキス、リンゴ果汁、粉末醤油、魚醤、唐辛子、胡椒
◎1年

30069 1P 409円(税442円)

辛口
30076 2P 750円(税810円)

納豆類

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

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

205 燻煙炭火造り納豆みちのくカップ 30g×3 358円(税387円)

206 北海道産直納豆/小粒(タレなし) 207 北海道産直納豆/大粒(タレなし) 各30g×2 224円(税242円)

208 北海道産直納豆/ひきわり(タレなし) 30g×2 233円(税252円)

209 ひきわり納豆カップ2 30g×2 279円(税301円)

210 経木で包んだ塩味納豆/光黒大豆 45g 209円(税226円)

211 国産大豆カップスリー納豆 30g×3 268円(税289円)

212 国産黒豆カップ納豆 30g×2 249円(税269円)

213 大粒味わい納豆 45g×2 209円(税226円)

214 国産大豆ひきわり納豆 45g×2 218円(税235円)

215 丸大豆テンペ 100g 422円(税456円)

216 黒大豆テンペ 100g 562円(税607円)

登喜和食品 東京都府中市 毎週 原材料:大豆(北海道十勝産)・納豆菌 9日

206 北海道産直納豆/小粒(タレなし) 207 北海道産直納豆/大粒(タレなし) 各30g×2 224円(税242円)

208 北海道産直納豆/ひきわり(タレなし) 30g×2 233円(税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!

213 大粒味わい納豆 45g×2 209円(税226円)

214 国産大豆ひきわり納豆 45g×2 218円(税235円)

215 丸大豆テンペ 100g 422円(税456円)

216 黒大豆テンペ 100g 562円(税607円)

209 ひきわり納豆カップ2 30g×2 279円(税301円)

210 経木で包んだ塩味納豆/光黒大豆 45g 209円(税226円)

北海道産トヨモズキ大豆を使用。納豆の皮付の黒大豆を丸ごと無塩発酵させたような粘りや独特なおいではなく、食べやすくなっています。そのままでも、料理の素材としてもおいしくいただけます。

215 丸大豆テンペ 100g 422円(税456円)

216 黒大豆テンペ 100g 562円(税607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。

209 ひきわり納豆カップ2 30g×2 279円(税301円)

210 経木で包んだ塩味納豆/光黒大豆 45g 209円(税226円)

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

215 丸大豆テンペ 100g 422円(税456円)

216 黒大豆テンペ 100g 562円(税607円)

北海道産光黒大豆を100%使用した無添加納豆。優しい塩味納豆なので、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。

210 経木で包んだ塩味納豆/光黒大豆 45g 209円(税226円)

216 黒大豆テンペ 100g 562円(税607円)

漬物、お惣菜など「あると助かる」もの

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

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

218 きざみ紅生姜 60g 265円(税286円)

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

219 蜂蜜入らっきょう漬 100g 480円(税518円)

さわやかな酸味が食欲をそそります。刻んでタルタルソースに混ぜても!

220 しば漬け 120g 432円(税467円)

国産の大根を甘めの酢漬けに仕上げました。刻んでおにぎりの具としてもどうぞ。

221 自然色たくあん 120g 432円(税467円)

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

225 とろろ昆布 40g 543円(税586円)

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

222 信州望月自家栽培こだわりキムチ 360g 522円(税564円)

唐辛子のさわやかな辛味がきいていきます。

223 信州高原辛キムチ 360g 522円(税564円)

「辛キムチ」と「こだわりキムチ」各1パックのお得なセット。

224 こだわりのキムチ 2種食べ比べセット 1,044円(税1,128円) 993円(税1,072円)

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

226 しそわかめふりかけ 35g 430円(税464円)

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

227 ちりめん昆布 60g 450円(税486円)

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

228 国産黒豆の煮豆 150g 482円(税521円)

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

229 五目豆 150g 437円(税472円)

北海道産の昆布の旨みにさらに椎茸の旨みを加えた最強の佃煮です。

230 椎茸昆布佃煮 60g 324円(税350円)

北海道産の昆布に、香ばしい香りの胡麻を加えた佃煮です。

231 胡麻昆布佃煮 75g 324円(税350円)

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

232 北海道産小麦粉ナン 70g×2 480円(税518円)

味噌・醤油・こだわり調味料

234 本格天然醸造醤油(小) 720ml 697円(税753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。

235 大 1.8L 1,408円(税1,521円)

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

229 五目豆 150g 437円(税472円)

広島・北洋本多フーズ 原材料:昆布(北海道)・椎茸・醤油・砂糖・水飴 90日

230 椎茸昆布佃煮 60g 324円(税350円)

広島・北洋本多フーズ 原材料:昆布(北海道)・醤油・砂糖・水飴・胡麻 90日

231 胡麻昆布佃煮 75g 324円(税350円)

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 原材料:小麦粉(北海道産)・オリーブ油・イースト・食塩・甜菜 29日

232 北海道産小麦粉ナン 70g×2 480円(税518円)

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

234 本格天然醸造醤油(小) 720ml 697円(税753円)

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

235 大 1.8L 1,408円(税1,521円)

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

236 弓削多 有機しょうゆ 720ml 1,200円(税1,296円)

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

237 本たまり 900ml 952円(税1,028円)

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

238 有機梅酢・赤 200ml 540円(税583円)

酢屋茂 長野県立科町 毎週 6ヶ月 杉樽で熟成。ほんのり甘い麹風味。粒なし。味噌和えにもどうぞ。

239 信州米みそ 650g 775円(税837円)

玄米麹で仕込んだ素朴で香り高い味噌。粒あり。

240 玄米みそ 650g 863円(税932円)

南蔵 愛知県知多郡武豊町 原材料:大豆(愛知県産)・天日塩(×キシコ産) 1年

242 純豆味噌(つぶ) 1kg 1,134円(税1,225円)

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

243 東白川のお味噌 1kg 1,000円(税1,080円)

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

244 マスコバド糖 500g 657円(税710円)

香り高い生わかさをすりおろして急速冷凍。使いきりサイズの個包装です。

245 おろし本わさび 5g×6 683円(税738円)

枕崎産一本釣、道南産真昆布、愛知県下山村の椎茸からとっただし汁に「三河しろたまり」をあわせ、風味豊かに仕上げました。

246 三河白だし 400ml 1,342円(税1,449円)

日穀製粉 長野県長野市 原材料:小麦(長野県産)×中力粉 1年

247 長野県産の小麦粉 900g 391円(税422円)

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

249 そば屋のそば粉 500g 1,050円(税1,134円)

輸入・企画 オルタ トレードジャパン 原材料:サトウキビ(フィリピン) 無期限

243 東白川のお味噌 1kg 1,000円(税1,080円)

せいふてい 神奈川県 原材料:本わさび(長野)・塩・本わさび加工品 360日

245 おろし本わさび 5g×6 683円(税738円)

日穀製粉 長野県長野市 原材料:小麦(愛知)・鰹節・食塩(海の精)・本みりん(三河みりん)・粗糖・昆布・米焼酎・椎茸 6ヶ月

246 三河白だし 400ml 1,342円(税1,449円)

日穀製粉 長野県長野市 原材料:小麦(北海道・長野県産)×お届け時期により産地が変更する場合があります。ご了承ください。 1年

247 長野県産の小麦粉 900g 391円(税422円)

原材料:そばの実(ファーム松野(富山県)/無農薬) 1年

249 そば屋のそば粉 500g 1,050円(税1,134円)

魚・水産加工品

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

マストミ

徳島県徳島市

良質なマグロを自利きし、絶品のお刺身やお手軽なお惣菜加工をしています。



あっさりとしていながら、マグロの旨味が十分味わえます。「コクのあるうまみ」と「もっちり食感」をお楽しみください。お刺身、漬け、サラダなどアレンジ自在。

徳島・マストミ

原 隔週AC

原材料:メバチマグロ(太平洋)

◎ 10日

525 メバチマグロ切落しスライス

100g **700円**(¥756円)



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

徳島・マストミ

原 隔週AC

原材料:メバチマグロ(太平洋)

◎ 30日

528 メバチマグロのカマぶつ切り

300g **422円**(¥456円)

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

徳島・マストミ

原 隔週AC

原材料:メバチマグロ ◎ 30日

531 まぐろカブト肉切身

300g **541円**(¥584円)

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

徳島・マストミ

原 隔週AC

原材料:ピンチョウマグロ(太平洋) ◎ 10日

521 びんちょうまぐろ刺し身用

160g **560円**(¥605円) **532円**(¥575円)



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



徳島・マストミ

原 隔週AC

原材料:メバチマグロ(台湾) ◎ 10日

526 メバチマグロ短冊

100g **729円**(¥787円)

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



徳島・マストミ

原 隔週AC

原材料:メバチマグロ(太平洋) ◎ 10日

527 まぐろカマトロ焼物用

200g **541円**(¥584円)

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



徳島・マストミ

原 隔週AC

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

◎ 90日

調理済

532 まぐろつまれ

150g (9~11個) **482円**(¥521円)

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



イカたたき丼用

533 2食分

50g×2 **600円**(¥648円)

534 2P/4食分

50g×4 **1,138円**(¥1,229円)

徳島・マストミ

原 隔週AC

原材料:イカミンチ(ソデイカ(沖縄)・菜種油)・タレ(醤油・発酵調味料・食塩・酵母エキス)

◎ 30日

調理済

マストミさんちの台所でつくるお惣菜シリーズ

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

535 天然エビのチリソース

150g **634円**(¥685円) **603円**(¥651円)

徳島・マストミ

原 隔週AC

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

◎ 90日

調理済

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



徳島・マストミ

原 隔週AC

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

◎ 90日

調理済

536 ひとつちエビフライ

100g **593円**(¥640円) **563円**(¥608円)

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



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

つぶつぶまぐろ丼 タレ付き

522 2食分

50g×2 **800円**(¥864円)

523 2P/4食分

50g×4 **1,600円**(¥1,728円) **1,472円**(¥1,590円)

524 3P/6食分

50g×6 **2,400円**(¥2,592円) **2,128円**(¥2,298円)

徳島・マストミ

原 隔週AC

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

調理済

まぐろ漬け丼

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

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

徳島・マストミ

原 隔週AC

袋ごと流水で解凍してご飯にのせるだけ!



原材料:ピンチョウマグロ(太平洋)、醤油、米発酵調味料

◎ 30日

調理済

原材料:ピンチョウマグロ(太平洋)、醤油、米発酵調味料

◎ 30日

調理済

529 まぐろ漬け丼用胡麻ダレ

80g×2 **680円**(¥734円)

530 まぐろ漬け丼用びん長

80g×2 **680円**(¥734円)

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

徳島・マストミ

原 隔週AC

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

◎ 90日

調理済

538 まぐろの塩麹竜田

150g **600円**(¥648円) **570円**(¥616円)



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

徳島・マストミ

原 隔週AC

調理済

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

◎ 90日

調理済

537 放牧豚と未来とかち牛のミートソースパスタ

220g×2 **900円**(¥972円) **855円**(¥923円)

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



調理済

徳島・マストミ

原 隔週AC

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

調理済

539 まぐろ団子甘酢ソース・2食

4個×2 **576円**(¥622円)

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



徳島・マストミ

原 隔週AC

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

◎ 30日

調理済

540 阿波のフィッシュカツ

2枚(130g) **436円**(¥471円)

徳島・マストミ

原 隔週AC

原材料:豚レバー(国産)、馬鈴薯澱粉・醤油

・オイスターソース・菜種油・砂糖・酒・生姜

・にんにく・食塩・コンショウ

◎ 90日

調理済

541 国産豚のレバニラ炒めの素

200g **552円**(¥596円)

徳島・マストミ

原 隔週AC

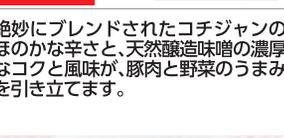
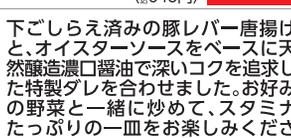
原材料:豚肉(国産)、赤味噌(大豆を含む)、砂糖、菜種油、醤油(小麦・大豆を含む)、鶏卵、酒、コチュジャン(小麦・大豆を含む)、馬鈴薯澱粉、食塩、ニンニク、コンショウ、生姜

◎ 90日

調理済

542 野菜で仕上げる回鍋肉

110g **500円**(¥540円)



奥寅商店

静岡県沼津市



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

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

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

静岡・奥寅商店
原材料:真さば(長崎)・塩(沖縄) 90日

547 真さばの干物
1枚 **553円**(¥597円)

北海道産礼文島の真ほっけを富士山からの伏流水と沖縄産天然にがりの自然塩だけの漬け汁で味をつけています。

静岡・奥寅商店
原材料:真ほっけ(北海道)・塩(沖縄) 90日

548 真ほっけひもの
2枚 **788円**(¥851円)

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

静岡・奥寅商店

原材料:真あじ(対馬)・塩(沖縄) 90日

544 真あじのひもの
3枚 **632円**(¥683円)



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

静岡・奥寅商店

原材料:さんま(根室)・塩(沖縄) 90日

545 さんまひもの
2枚 **826円**(¥892円)

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

静岡・奥寅商店

原材料:かます(長崎)・塩(沖縄) 90日

546 かますひもの
2枚 **745円**(¥805円)



お惣菜・おいしい魚

シンプルな調味料で、こだわり加工の逸品。

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

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

552 1P 三陸産さんま佃煮
70g **316円**(¥341円)

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

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

554 1P 金華さば仙台みそ煮
60g **335円**(¥362円)

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

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

555 3P 銀だらコク煮
60g×3 **955円**(¥1,031円)

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

ヤマサ 宮城県塩電市
原材料:サバ(ノルウエー産)・深層海塩(インドネシア産) 90日

550 1P ヤママサの甘塩サバ
60g×2 **583円**(¥630円)

551 3P ヤママサの甘塩サバ
60g×2×3 **1,615円**(¥1,744円)

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

カネハチ 静岡県牧之原市
原材料:まぐろ(国産)・蒟蒻・粗製糖・醤油(小麦を含む)・本みりん・鰹節粉・葱・ニンニク 300日

558 生炊きまぐろ角煮
140g **695円**(¥751円)

北海道産の真タラコの皮を1つ1つ手で剥き、直火炊き製法でじっくり時間をかけて、一釜一釜味付けしました。

タカハシ食品 東京都
原材料:たらこ(北海道)・ビートグラニュー糖・醤油・昆布・本みりん 90日

559 鱈子と昆布の旨煮
100g **835円**(¥902円)

北海道噴火湾産のペビーホタテを使用した甘露煮。そのまま召し上がることももちろん、炊き込みご飯やおにぎりの具としても。

タカハシ食品 東京都
原材料:ほたて(北海道)・ビートグラニュー糖・醤油・本みりん 90日

560 ホタテしぐれ煮
70g **660円**(¥713円)

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

高知県四十万市・加用物産
原材料:青のり(国内産) 6ヶ月

561 青のり粉
6g **380円**(¥410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。焼いて生巻醤油、煮物や炒め物の具に重宝します。

いちうろこ 静岡県静岡市清水区
原材料:すけとうだらすり身(アラスカ・北海道)・味の母・かつおだし・馬鈴薯でんぷん(北海道)・粗糖・塩・菜種油 10日

563 小判揚
5枚(150g) **446円**(¥482円)

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

いちうろこ 静岡県静岡市清水区
原材料:魚肉(スケトウダラ)・馬鈴薯でんぷん(北海道)・粗糖・卵白・味の母・塩・鰹だし・紅靴色茶 14日

564 うろこちゃん(白かまぼこ)
150g **582円**(¥629円)

イカを小さく刻んですり身に混ぜました。

いちうろこ 静岡県静岡市清水区
原材料:スケトウダラすり身・イカ・馬鈴薯澱粉・砂糖・塩・味の母・かつおだし・菜種油 14日

566 スティック揚イカ
6枚(150g) **523円**(¥565円)

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

いちうろこ 静岡県静岡市清水区
原材料:魚肉(すけとうだら)・タコ(ベトナム)・馬鈴薯でんぷん(北海道)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油 10日

567 たこボール
8個 **428円**(¥462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
原材料:すけとうだらすり身(アラスカ・北海道)・馬鈴薯でんぷん(北海道)・粗糖・味の母・鰹だし・菜種油・唐辛子・ゴボウ(国産) 10日

569 ごぼうつまみ
100g **462円**(¥499円)

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

いちうろこ 静岡県静岡市清水区
原材料:すけとうたらすり身・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

570 ねぎちぎり揚
100g **466円**(¥503円)

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

いちうろこ 静岡県静岡市清水区
原材料:くち、すけとうたらすり身、馬鈴薯澱粉(北海道)、粗糖、卵白、味の母、塩(天日粉砕塩)、鰹だし 14日

572 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。

いちうろこ 静岡県静岡市清水区
原材料:すけとうたらすり身、ごぼう、馬鈴薯澱粉、砂糖、食塩、発酵調味料、かつおだし、菜種油 14日

573 ごぼう巻き
100g **474円**(¥512円)

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

京都・ほった園
原材料:茶(京都府/有機栽培) 1年

576 有機栽培熟成三年番茶
150g **415円**(¥448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
原材料:緑茶(京都府/有機栽培) 180日

577 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
原材料:緑茶・抹茶(京都府/有機栽培) 180日

578 抹茶入りくき茶
100g **600円**(¥648円)

香ばしく焙煎した麦茶にはうじ茶をプラス。風味・香ばしさも絶品。意外にホットも美味。甘み・風味が一層生きてます。滋賀・かたぎ古香園

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

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

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

愛知県名古屋市の喜八
原材料:蕎麦(富山県産) 1年

580 そば屋のそば茶
180g **1,230円**(¥1,328円)

いちうろこ(南伊豆水産) 静岡県静岡市
今週はカタログ表紙でもご紹介しています!

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



香川・エモーション
A 週
原材料:オーガニックルイボステイ(有機アスパラサスリネアリス)
5年
581 ルイボススタンドパック
4g×30 1,950円(税2,106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
582 中挽 583 豆
各150g
1,050円(税1,134円) 964円(税1,041円)

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

原材料:有機コーヒー(国内製造)
584 オーガニックアイスコーヒー/無糖
有機JAS認証のコロンビア産豆使用。南アルプスの伏流水を使用し、ネルドリップ方式で抽出したアイスコーヒーです。自然の恵みを最大限に活かし、香り高い深い味わいに仕上がりました。
原材料:有機コーヒー(国内製造)・有機砂糖
585 オーガニックアイスコーヒー/微糖
各1000ml 560円(税605円)



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

大阪・ムソー
A 週
原材料:有機ココアパウダー(ドミニカ共和国)
1年
586 オーガニックブラックココア
120g 650円(税702円)



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

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

宮崎県 白玄堂
A 週
原材料:有機紅茶(宮崎県産)・有機米糀(島根県産)
365日
587 こめこうじ和紅茶T B
2g×15包 877円(税947円)

宮崎県 白玄堂
A 週
原材料:有機紅茶(宮崎県産)・有機八朔(宮崎県産)・有機檸檬(宮崎県産)・有機橙(宮崎県産)
730日
588 柑橘紅茶T B
2g×15包 877円(税947円)

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

愛知・マルサン
原材料:大豆(国産)
120日
A 週
589 1P 毎週
国産大豆の無調整豆乳
1000ml 388円(税419円)



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

青森・斉藤農園(津軽産直組合)
毎週
原材料:りんご(津軽産直組合)
1年
591 津軽のかおり(びん)
1L 862円(税931円)

濃縮タイプです、約2倍にうすめて飲むほか、甘味料としてもお使いください。

東京・オーサワジャパン
隔週A 週
原材料:有機玄米麹・玄米(秋田・滋賀)
6ヶ月
602 有機玄米甘酒(粒)
250g 390円(税421円)



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

茨城・ベルファーム
隔週A 週
原材料:ニンジン(自社産/菌0虫0)
1年
592 1P
100ml 226円(税244円)
593 10P
100ml×10 2,263円(税2,444円) 2,180円(税2,354円)



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

茨城・ベルファーム
隔週A 週
原材料:ケール(菌0虫0/自家採種)
*製品は放射能検査済みのものです。
1年
594 1P
100ml 204円(税220円)
595 10P
100ml×10 2,036円(税2,199円) 1,961円(税2,118円)



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

徳島・光食品
A 週
原材料:有機トマトジュース、野菜ジュース(有機にんじん、セリリー、有機かぼちゃ、だいこん、はくさい、小松菜、ピーマン、ピーツ、ケール、赤ピーマン、野沢菜、ブロッコリー、キャベツ、ほうれん草、アスパラガス、かぶ、レタス、クレソン、パセリ)、有機レモン果汁、有機ゆこう果汁
1年半
596 2本
190g×2 360円(税389円)
597 ケース
190g×30 5,400円(税5,832円) 5,238円(税5,657円)



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

徳島・光食品
A 週
1年6ヶ月
原材料:有機ブドウ(アメリカ・アルゼンチン)
OGブドウジュース
598 3本
160g×3 525円(税567円)
599 ケース
160g×30 5,250円(税5,670円) 5,093円(税5,500円)



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

徳島・光食品
隔週A 週
1年6ヶ月
原材料:有機果実(りんご、レモン)、炭酸
OGアップルサイダー+レモン
600 3本
250ml×3 450円(税486円)
601 ケース
250ml×30 4,500円(税4,860円) 4,350円(税4,698円)



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

愛知県・福光屋
A 週
原材料:米・米麹(国産)
1年
シルキー糯甘酒
603 200ml 200円(税216円)
604 1L 650円(税702円)



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

大阪・ムソー
A 週
8ヶ月
原材料:有機緑茶(国産)
605 さらつや美人番茶
500ml 177円(税191円)

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

岐阜・奥長良川名水
隔週A 週
原材料:水(岐阜)
2年
高賀の森水
606 ケース
500ml×24 3,600円(税3,888円)
607 ケース
2L×6 1,740円(税1,879円)



お菓子
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。

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

福岡・廣八堂
スポット
原材料:ビートグラニュー糖・小豆(北海道産)・本葛粉(宮崎・鹿児島県産)・寒天
180日
A 週
609 本葛仕立水ようかん
78g 291円(税314円)



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

東京・丸成商事
A 週
原材料:有機栗(中国河北省)
1年
610 有機むき栗
80g 350円(税378円)

有機グリーンピースを、薄く軽い味わいに焼き上げ「伯方の塩」で味付けしました。ノンフライのヘルシーなチップスです。

大阪・むそう
A 週
原材料:有機えんどう、塩
9ヶ月
611 有機グリーンピースチップス
45g 276円(税298円)

春雨やもやしの原料の緑豆を、ノンフライで軽い味わいに焼き上げた野菜チップスです。豆を炒った時の香ばしさをそのまま封じ込めました。

大阪・むそう
A 週
原材料:有機緑豆(中国)、塩
9ヶ月
612 有機緑豆チップス
50g 276円(税298円)

魚肉すり身は100%国産魚のスナック菓子
勿論、酸化防止剤・リン酸塩・うま味調味料・香料は使用せず、納得のいく原料のみを使用しています。
島根・別所蒲鉾店
A 週
120日
613 かぼちゃ
各40g 301円(税325円)

国内産の紫いもが入ったお米のせんべいです。

愛知・サンコー
A 週
原材料:うるち米(国産)・三温糖・紫芋・もち粉・末・食塩
4ヶ月
615 さくふわせんべい 紫いも味
21g(1枚×12袋) 320円(税346円)



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

616 うすしお 55g
原材料:じゃがいも(国産)、こめ油、食塩
617 のり塩 53g
原材料:じゃがいも(国産)、こめ油、食塩、焼きのり
618 柚子 53g
原材料:じゃがいも(国産)、こめ油、食塩、柚子粉末、昆布、鰹節
北海道・ノースカラズ
隔週A 週
4ヶ月
ポテトチップス
各 228円(税246円)



純国産鶏種「岡崎おうはん」の卵と国産小麦、さつま芋のでんぷんから作った水あめで作りました。

岡山県・鈴木屋
スポット
原材料:水水あめ(国産)・小麦粉・卵
120日
A 週
619 甘さをおさえたこどものたまごせんべい
60g 437円(税472円)

旨みが凝縮された藻塩をつかったおせんべい。

埼玉・松崎米菓
A 週
原材料:うるち米(国産)・なたねサラダ油・藻塩(長崎産)
4ヶ月
620 藻塩サラダせんべい
88g 428円(税462円)

さっぱりとしたサラダ味のあられ。国産のもち米とひじきの相性もぴったり!

岡山県・鈴木屋
スポット
小麦粉(国産)・ビート上白糖・黒大豆・卵・蜂蜜・塩
120日
A 週
621 ひじきあられ
55g 260円(税281円)
622 国産原料の黒大豆せんべい
15枚 425円(税459円)





あんと屋さんがつくった水ようかん 今年最終

甘さ控えめで、小豆の風味がきわだつ美味しい水羊羹です。小豆の食感を残しています。

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

623 小倉

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

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

625 抹茶

東京・遠藤製菓 スポット

270日

有機水羊羹 各1個 180円(税194円)

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



628 菊芋ポリポリ 20g 372円(税402円)

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

629 大納言つややか甘納豆 120g 532円(税574円)

松田商店・静岡県 蔵 スポット

9日

630 国産原料にこだわった抹茶どら焼き 1個 265円(税286円)

631 国産原料にこだわったどら焼き 1個 265円(税286円)

いつでも手軽に玄米を摂取! シンプルだけど味わい深い玄米せんべいです。

カラダにうれしい有機玄米のおせんべいに、キヌアとチアシードをプラスしました。ぷちぷちした食感をお楽しみください。

626 有機玄米プラス・キヌア&チアシード 40g 265円(税286円)

カラダにうれしい有機玄米のおせんべいに、めかぶをプラスしました。ふわっと香るめかぶの風味をお楽しみください。

627 有機玄米プラス・めかぶ 40g 265円(税286円)

主原料は木次のパスチャライズ牛乳と平飼いの有精卵、国産のビートグラニュー糖、香料は天然のパナラだけ。1カップに約5カップの生乳を使い、美味しさを凝縮しました。

633 バニラ 120ml 450円(税486円)

634 いちご 120ml 450円(税486円)

635 ビターチョコ 120ml 450円(税486円)

636 3種 (バニラ・いちご・ビターチョコ) 120mlx3 1,350円(税1,458円) 1,282円(税1,385円)

637 ミルク

638 小豆

639 みかん

640 宇治金時

641 ブルーベリー

642 チョコ

643 ミルク

644 チョコ

645 詰替

646 詰替(大)

647 パックス 衣類のリンス詰替

648 オリーヘアソープ(詰替)

649 オリーヘアコンディショナー(詰替)

650 オリーボディソープ(詰替)

651 オリーボディコンディショナー(詰替)

652 泡ボトル

653 詰替

654 詰替

655 詰替

656 詰替

657 パックス 石けんはみがき

658 緑茶石けんはみがき

659 ワンタッチ芯なしシングル

10001 ピュアブラウン・ダブル

10002 ナチュロンUVクリーム

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そう工夫しています。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。

ネージュのアイスキャンディー

世界最高レベル品質の「本物」のプロポリスキャンディー

プロポリスキャンディー

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

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

神奈川・太陽油脂

パックス 洗濯用石けんソフト

644 本体

645 詰替

646 詰替(大)

647 パックス 衣類のリンス詰替

648 オリーヘアソープ(詰替)

649 オリーヘアコンディショナー(詰替)

650 オリーボディソープ(詰替)

651 オリーボディコンディショナー(詰替)

652 泡ボトル

653 詰替

654 詰替

655 詰替

656 詰替

657 パックス 石けんはみがき

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

神奈川・太陽油脂

645 詰替

646 詰替(大)

647 パックス 衣類のリンス詰替

648 オリーヘアソープ(詰替)

649 オリーヘアコンディショナー(詰替)

650 オリーボディソープ(詰替)

651 オリーボディコンディショナー(詰替)

652 泡ボトル

653 詰替

654 詰替

655 詰替

656 詰替

657 パックス 石けんはみがき

658 緑茶石けんはみがき

659 ワンタッチ芯なしシングル

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

神奈川・太陽油脂

645 詰替

646 詰替(大)

647 パックス 衣類のリンス詰替

648 オリーヘアソープ(詰替)

649 オリーヘアコンディショナー(詰替)

650 オリーボディソープ(詰替)

651 オリーボディコンディショナー(詰替)

652 泡ボトル

653 詰替

654 詰替

655 詰替

656 詰替

657 パックス 石けんはみがき

658 緑茶石けんはみがき

659 ワンタッチ芯なしシングル

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

神奈川・太陽油脂

645 詰替

646 詰替(大)

647 パックス 衣類のリンス詰替

648 オリーヘアソープ(詰替)

649 オリーヘアコンディショナー(詰替)

650 オリーボディソープ(詰替)

651 オリーボディコンディショナー(詰替)

652 泡ボトル

653 詰替

654 詰替

手肌への負担が少なく、直接お口に触れる食器の洗浄に安心な台所用液体石けんです。

神奈川・太陽油脂

645 詰替

646 詰替(大)

647 パックス 衣類のリンス詰替

648 オリーヘアソープ(詰替)

649 オリーヘアコンディショナー(詰替)

650 オリーボディソープ(詰替)

651 オリーボディコンディショナー(詰替)

652 泡ボトル

653 詰替

654 詰替

「オレンジオイル」で洗浄力アップ! 植物性原料だけで作られたお風呂用せっけんです。

神奈川・太陽油脂

645 詰替

646 詰替(大)

647 パックス 衣類のリンス詰替

648 オリーヘアソープ(詰替)

649 オリーヘアコンディショナー(詰替)

650 オリーボディソープ(詰替)

651 オリーボディコンディショナー(詰替)

652 泡ボトル

653 詰替

654 詰替

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

神奈川・太陽油脂

645 詰替

646 詰替(大)

647 パックス 衣類のリンス詰替

648 オリーヘアソープ(詰替)

649 オリーヘアコンディショナー(詰替)

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

埼玉・山田洋行商店

645 詰替

646 詰替(大)

647 パックス 衣類のリンス詰替

648 オリーヘアソープ(詰替)

649 オリーヘアコンディショナー(詰替)

お化粧の下地としても一年中お使いいただけます。伸びが良くさらさらとした仕上がりです。

神奈川・太陽油脂

645 詰替

646 詰替(大)

647 パックス 衣類のリンス詰替

648 オリーヘアソープ(詰替)

649 オリーヘアコンディショナー(詰替)

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

神奈川・太陽油脂

645 詰替

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

埼玉・山田洋行商店

645 詰替

愛知・りんねしゃ

645 詰替

645 詰替

和歌山県田辺市

熊野鼓動

熊野の山里から美味をお届けします

翌々週配達

しそ、梅、ゆず…。和歌山県熊野で採れる産物を原料に、飲み物や調味料を作っている「小さな食の工房」です。熊野のおばあちゃんたちが昔から作って食べてきた懐かしい季節ごとの行事食。食べることで山間地の熊野の人たちを元気にしたい、という願いも込められています。

梅の風味に、甘酸っぱい夏種みかんの香りがプラスされた、爽やかなドリンク。水や炭酸水などで3倍程度に薄めてお召し上がりください。

翌々週配達

和歌山・熊野鼓動 スポット
原材料:てんさい糖、梅、みかん
◎1年

10011 梅みかんドリンク希釈用
500ml **1,626円**(¥1,756円)

熊野鼓動添いの農家が農業に頼らずに大切に栽培した赤しそエキスの熊野の水を使い、すっきりとした甘さと程よい酸味の飲み物に仕上げました。3~4倍に薄めてどうぞ。

翌々週配達

和歌山・熊野鼓動 スポット
原材料:梅・甜菜糖・赤しそ・みかん果汁
◎1年

10012 赤しそドリンク希釈用
500ml **1,544円**(¥1,668円)

愛情いっぱい！手作りの味

熊野の山あい自然の恵みをいっぱい受けて育った梅を、北海道産てんさい糖から作られた氷砂糖にひと夏漬けて作った梅シロップです。4~5倍に薄めて、お好みの濃さでお召し上がりください。5倍希釈で梅果汁が約12%。梅自身が持つフルーティーさを実感ください。

和歌山・熊野鼓動 スポット 翌々週配達

原材料:青梅(和歌山県・奈良県・三重県)、砂糖(てんさい) ◎1年

10005 梅しらっぷ(希釈タイプ)

275ml **1,436円**(¥1,551円)



翌々週配達

和歌山・熊野鼓動 スポット
原材料:じゃばら果汁(和歌山)、ピーチグラニュー糖(北海道) ◎1年

10013 じゃばらドリンク希釈タイプ

275ml **1,651円**(¥1,783円)

他に無い鮮烈な味わいとまろやかな酸味が特徴の稀少柑橘「じゃばら」のドリンクです。抗アレルギー作用が期待されるフラボノイド成分が含まれています。3~4倍に希釈してお飲み下さい。

翌々週配達

和歌山・熊野鼓動 スポット
原材料:本醸造醤油【大豆(国産)、小麦、塩】、じゃばら果汁、純米酢、ゆず果汁、本みりん、てんさい糖、米味噌、羅臼昆布、鰹焼しほ、天日海水塩
◎1年

10021 奥熊野じゃばらぼん酢

275ml **1,037円**(¥1,120円)

紀州産のじゃばらを絞っただけの100%ストレート果汁。料理を引き立てるまろやかな酸味と野趣あふれる個性的な風味が特徴です。

翌々週配達

和歌山・熊野鼓動 スポット
原材料:じゃばら果汁(和歌山県産)
◎10ヶ月

10020 じゃき払い果汁

100ml **1,160円**(¥1,252円)

じゃばらの香りがする七味液。柑橘風味の中に辛味と旨味を楽しむソースに仕上げました。和・洋問わず使用できます。七味やタバスコのようにお使いください。

翌々週配達

和歌山・熊野鼓動 スポット
原材料:じゃばら果実(和歌山)・てんさい糖(北海道)・米酢・塩・羅臼昆布・唐辛子(和歌山)
◎10ヶ月

10022 じゃばすこ

110g **865円**(¥934円)

夏の暑さを爽やかに癒す、自然の恵みを詰め込んだ贅沢なサイダー

和歌山・熊野鼓動 翌々週配達 スポット ◎1年

ユズやスタチとは違った風味がありまろやかさが特徴です。冷やしてそのまま飲むのも良いし、焼酎で割るとお酒落なサワーが手軽に出来ます。

原材料:砂糖(てんさい(北海道))、じゃばら果汁、レモン果汁、食塩/炭酸ガス

じゃばらサイダー

10014 200ml **484円**(¥523円)

10015 3本 200mlx3 **1,306円**(¥1,411円)

フルーティな梅の風味に、甘酸っぱい夏種みかんの香りがプラスされた、爽やかさどほかに懐かしい甘さが特徴のサイダーです。

原材料:砂糖(てんさい(北海道))、梅果汁、みかん果汁/炭酸ガス

熊野サイダーうめみかん

10016 200ml **411円**(¥444円)

10017 3本 200mlx3 **1,110円**(¥1,199円)

早朝に摘み取った赤しそから抽出した滋養たっぷりのエキスを原料に使用しているので香りがとても新鮮。グラスに注ぐと赤しそ本来の美しいルビー色が印象的。

原材料:砂糖(てんさい(北海道))、しそ、はちみつ、梅果汁/炭酸ガス

熊野しそサイダー

10018 200ml **411円**(¥444円)

10019 3本 200mlx3 **1,110円**(¥1,199円)

竹千寿

福岡県宮若市

九州産の厳選素材を使用した笹ちまき

良質なもち米と九州産の厳選素材を炊き込み、本物の笹の葉で包んでちまき風に仕立てました。毎日の食卓が華やかになる、風味豊かなちまきの美味しさをお楽しみ下さい。

『竹千寿』安藤さんご夫妻

人気の味が！セットでお買い得SALE!

翌々週配達

福岡・アルファー スポット

原材料:【穴子】もち米(九州)、穴子、醤油、砂糖、みりん、酒、昆布だし、【赤飯】もち米(九州)、ささげ、砂糖、酒、食塩
◎90日

10033 セット/穴子&赤飯

各70g×3×2 **1,808円**(¥1,953円)

翌々週配達

福岡・アルファー スポット

原材料:【鶏ごぼう】もち米(九州)、鶏肉、ごぼう、干椎茸、大豆、人参、椎茸エキス、醤油、砂糖、酒、食塩、【さつま芋】もち米(九州)、さつま芋(九州)、酒、無塩バター、砂糖、薄口醤油、食塩
◎90日

10032 2P/鶏ごぼう

各70g×3×2 **1,808円**(¥1,953円)

具沢山の九州の鶏めしをイメージした笹ちまきです。

翌々週配達

福岡・アルファー スポット
原材料:もち米(九州)、鶏肉、ごぼう、干椎茸、大豆、人参、椎茸エキス、醤油、砂糖、酒、食塩
◎90日

10024 笹ちまき/鶏ごぼう

70g×3 **952円**(¥1,028円)

翌々週配達

福岡・アルファー スポット
原材料:もち米(九州)、穴子、醤油、砂糖、みりん、酒、昆布だし
◎90日

10027 笹ちまき/穴子

70g×3 **952円**(¥1,028円)

翌々週配達

福岡・アルファー スポット
原材料:もち米(九州産)、たこ(九州産)・昆布だし汁(昆布(国産))・料理酒・しょうが(国産)・醤油(小麦・大豆を含む)・みりん・薄口醤油(小麦・大豆を含む)
◎90日

10028 笹ちまき/たこ

70g×3 **1,117円**(¥1,206円)

翌々週配達

福岡・アルファー スポット
原材料:牛肉(福岡産)、玉ねぎ、干椎茸、料理酒、みりん、醤油、砂糖
◎90日

10034 博多和牛/牛すき丼の具

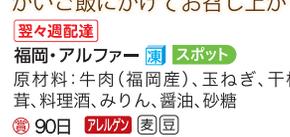
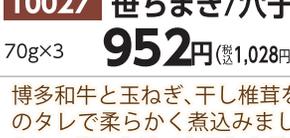
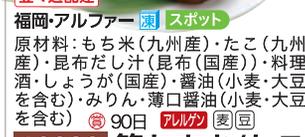
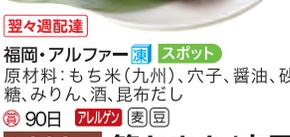
130g(具90g・たれ40g) **890円**(¥961円)

翌々週配達

福岡・アルファー スポット
原材料:天然真鯛切身(福岡産)・鯛煮干し・薄口醤油・みりん・食塩・ごまだれ(みりん・料理酒・醤油・すりごま・砂糖・練りごま)
◎90日

10035 天然真鯛/鯛茶漬

1袋(真鯛5~6切、出汁100g) **890円**(¥961円)



翌々週配達 和歌山・熊野鼓動 スポット

ふんわりとやわらかい独特の食感のお餅です。一口サイズなので、少し食べたいときにぴったり。「あとひとつ、あとひとつ」と止まらないおいしさです。1個は約28gの一口サイズです。

原材料:もち米(国産)・小豆・ピーチグラニュー糖(北海道)・もぎ・天日塩
◎6ヶ月

翌々週配達

10006 よもぎ釜小餅

6個(28g×6) **886円**(¥957円)

もち米を釜で炊いて、すりこぎで搗いてできた餅によもぎをたっぷり加え、北海道産小豆を使った甘さ控えめのつぶあんをくるみました。

※別添のきな粉は無しになります。
原材料:もち米、小豆、てんさい糖、よもぎ、水飴、きな粉、塩
◎6ヶ月

10007 よもぎ釜餅

4個 **954円**(¥1,030円)

もち米に自家栽培の黒米を加えました。赤飯のような色合いと、つぶつぶとした歯触りに、古代米特有の粘りが加わり、一層おいしさが増しました。

※別添のきな粉は無しになります。
原材料:もち米、小豆、てんさい糖、水飴、古代米、きな粉、塩
◎6ヶ月

10008 古代米釜餅

4個 **906円**(¥979円)

おはぎとも大福とも違う、ふんわりとした独特の食感にくるみの歯ごたえと香ばしさ、それに釜炒り茶の香りが漂う贅沢な一品です。

原材料:もち米(国産)、小豆、甜菜糖、くるみ、釜入り茶、塩、きな粉、醤油
◎6ヶ月

10009 くるみ釜餅

4個 **954円**(¥1,030円)

人気の3種類(よもぎ・古代米・くるみ)の釜餅をセットにしました。



◎6ヶ月

10010 釜餅6個セット

6個(3種各2個) **1,390円**(¥1,501円)

磯の風味たっぷりの「しらす」と「ワカメ」を具材に、もっちりとしたちまきです。

翌々週配達

福岡・アルファー スポット
原材料:もち米(九州)、しらす(九州)、わかめ(九州)、かつお昆布だし、料理酒、薄口醤油、食塩
◎90日

10025 笹ちまき/しらすわかめ

70g×3 **952円**(¥1,028円)

秘伝のタレで味付けした博多和牛、ごぼう、干し椎茸を使用。かつお出汁と具材の風味、香りが豊かな和牛ちまきです。

翌々週配達

福岡・アルファー スポット
原材料:もち米(九州産)・かつおだし汁・牛肉・ごぼう・干椎茸・料理酒・みりん・醤油・砂糖・食塩
◎90日

10026 笹ちまき/和牛

80g×3 **1,983円**(¥2,142円)

翌々週配達

福岡・アルファー スポット
原材料:もち米(九州)・小豆・砂糖・酒・食塩
◎90日

10029 笹ちまき/赤飯

70g×3 **952円**(¥1,028円)

翌々週配達

福岡・アルファー スポット
原材料:天然真鯛切身(福岡産)・鯛煮干し・薄口醤油・みりん・食塩・ごまだれ(みりん・料理酒・醤油・すりごま・砂糖・練りごま)
◎90日

10035 天然真鯛/鯛茶漬

1袋(真鯛5~6切、出汁100g) **890円**(¥961円)

◎90日

10030 笹ちまき/さつま芋

70g×3 **952円**(¥1,028円)

◎90日

九州産のさつま芋を使用し、バター醤油で味付けをしたやさしい甘さのちまきです。

翌々週配達

福岡・アルファー スポット
原材料:もち米(九州産)・さつま芋(九州)・酒・無塩バター・砂糖・薄口醤油・食塩
◎90日

10030 笹ちまき/さつま芋

70g×3 **952円**(¥1,028円)

「竹千寿」オリジナルの鯛茶漬。福岡県産の天然真鯛を特製の鯛スープと胡麻だれで味付けしました。

翌々週配達

福岡・アルファー スポット
原材料:天然真鯛切身(福岡産)・鯛煮干し・薄口醤油・みりん・食塩・ごまだれ(みりん・料理酒・醤油・すりごま・砂糖・練りごま)
◎90日

10035 天然真鯛/鯛茶漬

1袋(真鯛5~6切、出汁100g) **890円**(¥961円)

◎90日

10035 天然真鯛/鯛茶漬