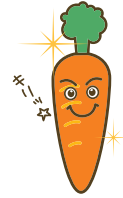


畑と台戸所をつなぐ



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>

かつては海の中だった場所にいます。黒い屋根のところに船をつけていたのですが、今は海水がないため、ここに船をつけられなくなりました。現在は隆起して草も生えてくるようになっていいます。

漁 港の中の海水があるところにかつての場所よりも5mくらい下げて荷揚げ場所を新しく作った様子です。これで4月末から荷揚げができるようになりました。

みんなで味わう 能登の絆

令和6年1月1日に発生した能登半島地震。その後も豪雨や余震の影響で、地元の産業・暮らしは深く傷つきました。まだまだ完全な復興までは程遠いですが、輪島の観光名所白米千枚田では今年震災後初めて田植えが行われました。また地盤の隆起で漁に出られなかった港がたくさんありましたが少しずつ整備され、2025年になって能登の魚の水揚げも増えてきています。復興へのスピードはゆっくりですが、一步一步進んでいます。

能登の新鮮な鮮魚やこだわりの惣菜を食べ、食で元気にする特別企画をお届けします。

買って応援！
能登応援
食べて応援！



タマタニ



カネイシ



なかみち屋



金沢錦

定置網で朝どれのぶりをシングルフロー
ズンで切身に。照り焼きがおすすめです。



翌々週配達 石川・タマタニ スポット
原材料:ブリ(石川) 90日
30144 能登産ぶり切身
2切(約160g) **680円**(¥734円)

奥能登に古くから伝わる自社の「魚醤」のいしりを使ってアジの干物を作りました。いしりの旨みを活かした塩干しよりも塩角のない干物です。

翌々週配達 石川・タマタニ スポット
原材料:アジ(富山)、魚醤(サバ、アジ、食塩)、食塩 90日
30137 大きなあじいしり干し
1枚(約250g) **650円**(¥702円)

奥能登に古くから伝わる魚醤です。前浜で獲れた新鮮なアジとサバに塩を加えて約3年かけて熟成させました。

翌々週配達 石川・タマタニ スポット
原材料:サバ(石川)、アジ(石川)、食塩 540日
30120 能登いしり
200ml **620円**(¥670円)

石川県の奥能登に古くから伝わる、イカワタと塩のみで長期熟成させた魚醤油です。

翌々週配達 石川・カネイシ スポット
原材料:いか(イカワタ)、食塩 1年
30151 いかいしり
150ml **620円**(¥670円)

能登産のさばを金沢錦ならではのマリネにしました。解凍するだけで手軽に一品！



翌々週配達 石川・金沢錦 スポット
原材料:真さば(能登産)、玉ねぎ、純米醸造酢、丸大豆しょうゆ、なたね油、砂糖、本みりん、小麦粉、ごま油、純米酒、唐辛子 180日 **717円**(¥774円)
30175 能登さばマリネ
140g **640円**(¥691円)

能登で獲れた真だこを柔らかくじっくりと炊き込みました。



翌々週配達 石川・金沢錦 スポット
原材料:真だこ(石川)、丸大豆しょうゆ、砂糖、純米酢、本みりん、純米酒、だし(昆布、かつお節) 60日 **1,302円**(¥1,406円)
30182 能登だこやわらか煮
90g **1,170円**(¥1,264円)

能登産の小粒ながらも旨みがギュッとつまったカキを使用。地元の老舗でつくる醤油や酒を使った本格派牡蠣飯をどうぞ。



翌々週配達 石川・金沢錦 スポット
原材料:牡蠣(石川県)、醤油、みりん、酒 180日 **1,000円**(¥1,080円)
30199 能登かき飯の素(2合用)
160g **890円**(¥961円)

石川県産のスルメイカに能登産の生ゆずを使用した添加物を使わない塩辛です。じっくり熟成させることで素材本来の味を楽しめます。



翌々週配達 石川・カネイシ スポット
原材料:スルメイカ(石川)、イカワタ、食塩、柚子、唐辛子 90日 **745円**(¥805円)
30168 いかの塩辛「潮」
80g **670円**(¥724円)

輪島の海水を100%使用し、釜炊きせず、天日干しと同一ような条件を、衛生的な室内で再現して作られた塩です。ミネラルが豊富で、甘みを感じられるお塩です。



翌々週配達 石川・なかみち屋 スポット
原材料:海水(石川)
30113 わじまの塩
100g **560円**(¥605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



約70分
調理時間
(炊飯時間含む)

ご家庭でご用意いただくもの
お米・3合
お好みで塩少々
錦糸卵
韓国のにんじん

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

国産 スポット 製造日含め7日

原材料:下処理済具材【にんじん(国産)・グラニュー糖・清酒・しょうが(国産)・食塩・山椒(国産)】下処理済野菜【水



8 山椒香るにんと筍の炊き込みご飯

3〜4人前(390g)

1,024円⇒
(¥1,106円) **921円**(¥995円)

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。

毎年大人気！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、本来の旨みがいっぱいあり、日持ちも良いのが特長です。

自然栽培グループとものわ
愛知県豊田市 国

国産0虫0 品種:ディスブルー他

自然栽培ブルーベリー

14 1P

100g **655円**(¥707円)

15 2P

100g×2
1,310円⇒
(¥1,415円) **1,245円**(¥1,345円)



夏のお楽しみ！ 香ばしく美味しい枝豆

今週限り！

「茶豆」は枝豆の王様と呼ばれるくらいおいしい、大変美味しい枝豆です。「だだちゃ豆」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。



生産者グループの皆さん

庄内協同ファーム 山形県鶴岡市
国産 スポット

国産0虫0 品種:小真木、庄内1.3.5号、甘露、白山など「だだちゃ豆」と同じ品種

庄内の有機枝豆(ちゃまめ)

18 1P

250g **554円**(¥598円)

19 2P

250g×2
1,108円⇒
(¥1,197円) **1,029円**(¥1,111円)



標高1000m以上の高原から届くトウモロコシ！プチッと甘いスイートコーンは夏休みそのもの！蒸したり焼いたりしてそのままが一番おいしい！生の実を包丁で削ぎ、ご飯に炊き込むのもおすすめ！

北群県 有機ファミリー 国
群馬県吾妻郡長野町

国産0虫0〜1 (有機許容のみ)
品種:ゴールドラッシュ他

高原のトウモロコシ

20 2本

646円(¥698円)

21 4本

1,292円⇒
(¥1,395円) **1,226円**(¥1,324円)



2 ふんわり豆腐団子と野菜の甘酢炒め
2人前(450g) **1,081円**(¥1,167円)

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

国産 スポット 製造日含め5日 国産 国産 国産
原材料:野菜セット【玉ねぎ・ピーマン・人参・水煮たけのこ】具入り添付タレ【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】



約5分
調理時間

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

国産 スポット 製造日含め5日 国産 国産 国産
原材料:野菜セット【キャベツ・人参・ピーマン】調味肉【豚肉(国産)・赤みそ・砂糖・なたね油・しょうゆ・鶏卵・酒・コチュジャン・馬鈴薯澱粉・食塩・にんにくペースト・生姜ペースト・こしょう】

5 国産豚の回鍋肉セット

2人前(360g)

1,040円⇒
(¥1,123円) **988円**(¥1,067円)



約6分
調理時間

普段ご家庭でなかなか作れないカジュアルナッツ炒めを、手軽に作っていただけるセットです。カジュアルナッツの香ばしい風味と食感を楽しみたい。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。

国産 スポット 製造日含め5日 国産 国産 国産
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・昆布だし・生姜ペースト・食塩】・カジュアルナッツ

6 野菜と鶏肉のカシュナッツ炒め

2人前(340g)

1,147円(¥1,239円)



6 約6分
調理時間

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。

国産 スポット 製造日含め5日 国産 国産 国産
原材料:野菜セット【玉ねぎ・水煮たけのこ・ピーマン・人参】調味料【豚肉・砂糖・黒酢・しょうゆ・馬鈴薯澱粉・なたね油・小麦粉・液卵・酒・ごま油・生姜ペースト・にんにくペースト・食塩】

彩り野菜と国産豚の黒酢酢豚

3 2人前(410g)

1,040円(¥1,123円)

4 4人前(820g)

2,080円⇒
(¥2,246円) **1,734円**(¥1,873円)



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

国産 スポット 製造日含め5日 国産 国産 国産
原材料:野菜セット【玉ねぎ・さつまいも・じゃがいも・かぼちゃ・人参】調味料【豚肉・砂糖・米黒酢・醤油・馬鈴薯でん粉・なたね油・小麦粉・液卵・酒・ごま油・生姜ペースト・にんにくペースト・食塩】

7 5種の根菜と豚肉の黒酢あん炒め

2人前(360g)

1,141円(¥1,232円)

お盆過ぎて秋のきざし 和梨の季節

お盆も過ぎて、みずみずしい「和梨」の甘さでホッとした頃。今年も生産者グループあすかの梨が始まります。

今週だけ！

果肉がやわらかく、甘みも酸味も強い、ジューシーで人気の品種です。食べる前に少し冷やしてください。
*奈良県の慣行栽培では農薬使用計 38 回



あすか (中上治之ほか)
奈良県五條市 国
国産0虫0 品種:5-7虫3-9 (当地比約1/3)

梨(幸水)

12 2玉 (約550g以上)

776円(¥838円)

13 畑直2kg箱(約5〜8玉)

2,794円⇒
(¥3,018円) **2,498円**(¥2,698円)

風味豊かな 大粒のぶどう 自然な種ありです

紫紺の皮に包まれた、みずみずしい果肉には、甘い果汁がたっぷり！
*熟してくると鮮度に関係なく房が軸から外れやすくなります。あらかじめご了承ください。

生産者の近藤真二さん

長崎有機農業研究会 長崎県南島原市 国
国産3虫2(長崎県の一般栽培20回)

長崎の巨峰(種あり)

10 1P

1/パック (350g) **690円**(¥745円)

11 2P

2/パック (350g×2)
1,380円⇒
(¥1,490円) **1,298円**(¥1,402円)



酸味・甘みのバランスがよく皮がしっかりとっ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
国産0虫0 品種:麗夏他

中家さんのトマト

22 500g (AB込み)

619円(¥669円)

23 1kg (AB込み)

1,238円⇒
(¥1,337円) **1,162円**(¥1,255円)

24 約3kg箱 (AB込み)

3,714円⇒
(¥4,011円) **3,295円**(¥3,559円)



長有研 (本村龍次他)
長崎県南島原市 国
国産1〜2虫1〜2 *サイズ混

夏秋きゅうり

27 2本

238円(¥257円)

28 2P(2本×2)

476円⇒
(¥514円) **443円**(¥478円)

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

PTJ タイ・チュボン県またはペヴリ県
国産0虫0 化不使用
品種:グロスミッチェル種ホムトン

タイバナナ

16 500g

472円(¥510円)

17 1kg

944円⇒
(¥1020円) **882円**(¥953円)

大玉とミニトマトのあいだぐらいの中玉サイズ。味や栄養がぎゅっと詰まっていて、3サイズの中では一番おいしいという声も…。

自然栽培グループとものわ
愛知県豊田市 (または山梨県) 国
国産0虫0 品種:メニーナ

自然栽培ミディトマト(中玉)

250g

(約3玉前後) **369円**(¥399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) 国
国産0虫0 品種:千果、アイコ、シンディスイート

自然栽培ミニトマト

150g

298円(¥322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。



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

29 なす
約250g (2〜3本) **316円** (¥341円)

パリッとした歯ざわりのレタス。サラダ、炒め物、スープにしても美味しい。



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

36 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
◎菌0虫0

42 有機サラダ水菜
30g **300円** (¥324円)

農薬不使用の有機栽培であんしん★
さっと水洗いして水気を切り、お好みのドレッシングでどうぞ。
水菜・ルッコラ・ピノグリーン・レッドマスタード・スイスチャード・レッドオーク・ターサイ・レッドロメイン・ケール・ビート・ほうれん草・コスレタス等の中から5種以上の幼葉をミックス。根をカットしてあるので、水洗いするだけで食べられます。



寺岡有機農場
広島県世羅町 産
◎菌0虫0

48 有機ベビーリーフ
30g **300円** (¥324円)

糖度と食物繊維豊富なサツマイモ。味噌汁に、煮ものに、おやつにどうぞ！

あやさち会 宮崎県綾町 産
◎菌0虫0 品種：宮崎紅ほか

56 500g **398円** (¥430円)
57 1kg **739円** (¥798円)

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



生産者グループあすか
奈良県五條市 産
◎菌0虫0 (和歌山県産)

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 産
北海道松山郡または新潟県 産 ◎無薬剤

74 まいたけ
100g **338円** (¥365円)

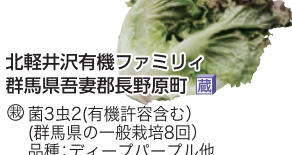
ツツツの緑が美しいピーマン。定番の炒め物の他、お好みでサラダにどうぞ。



島田農園 愛知県稲沢市 産
◎菌0虫0

30 ピーマン
200g **311円** (¥336円)

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



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

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

43 有機サラダロメイン
30g **300円** (¥324円)

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

31 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「緑のどろろ」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

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

44 有機ルッコラセルパチカ
30g **320円** (¥346円)

お待ちかね！
みんな大好き♪加藤さんのレンコン始まるよー！！



加藤幸雄 愛知県愛西市 産
生産者の加藤幸雄さん
◎殺菌0殺虫2肥料の一部に化成含む
品種：金澄、オオジロ、備中など

50 れんこん(土付き)
500g **616円** (¥665円)

台所に欠かせない定番野菜。湿気があるといたまやすいので、保管は風通しのいい冷暗所です。

小坂農園 長野県下高井郡山之内町 産
◎菌3虫3 長野県の一般栽培では最大18回使用(当社比約3/1)

玉ねぎ
60 500g (M-2L混) **325円** (¥351円)
61 1kg (M-2L混) **593円** (¥640円)

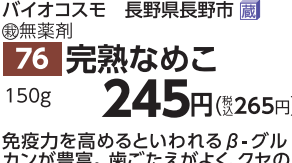
かなり珍しい「さんごヤマブシタケ」は白っぽくフワフワした見た目ややわらかく、旨みが強く、栄養価も抜群！脳を活性化し、免疫力を高める成分を含みます。蒸してポン酢、スープ、天ぷらなどに。



バイオコスモ 神奈川県伊勢原市 産
◎無薬剤 隔週AC

66 きのこといろいろパック5種
1セット **683円** (¥738円)

めめりと歯ざわりが特徴。味噌汁や、えのきとの和え物、大根おろしに。



バイオコスモ 長野県長野市 産
◎無薬剤

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
◎無薬剤

77 はなびらたけ
80g **402円** (¥434円)

夏は粘りのあるもので元気を付けよう！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
◎菌0虫0 品種：スターライト他

32 角オクラ
100g (約5-10本) **270円** (¥292円)

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



teranova 愛知県安城市 産
◎菌0虫0 品種：夏サラダ

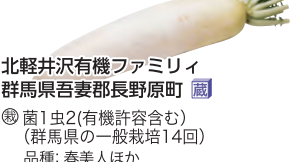
栄養満点のケールを食べやすく！生食向きの苦みの少ない品種です。青汁やスムージー、サラダに。



寺岡有機農場
広島県世羅町 産
◎菌0虫0

45 有機ベビーケール
30g **300円** (¥324円)

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



北軽井沢有機ファミリー
群馬県吾妻郡長野原町 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

51 高原の大根
1本 **461円** (¥498円)

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



中村農園 福岡県久留米市 産
◎菌0虫0 品種：柳川理想

62 ごぼう
200g **340円** (¥367円)

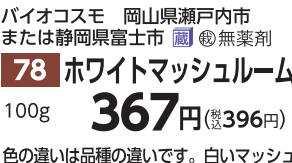
肉厚で風味のいい生しいたけ。石づきも捨てずに裂いて炒め物などに。



バイオコスモ 長野県飯田市 産
◎無薬剤

生しいたけ(菌床)
68 1P 100g (約4〜5玉) **310円** (¥335円)
69 2P 100g×2 620円⇒ **600円** (¥648円)

風味が濃いのでサラダや炒め物にどうぞ。※軸付き



バイオコスモ 岡山県瀬戸内市または静岡県富士市 産
◎無薬剤

78 ホワイトマッシュルーム
100g **367円** (¥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ーシー。ソテーや色の濃い料理、肉料理と相性◎。

バイオコスモ 山形県 産
◎無薬剤

79 ブラウンマッシュルーム
100g **367円** (¥396円)

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



自然栽培グループとものわ
愛知県豊田市または碧南市 産
◎菌0虫0 品種：エメラルド、他
※サイズ混

33 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

40 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

46 有機サラダ春菊
30g **300円** (¥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
◎菌0虫0 品種：楽陽

にんじん
52 500g **368円** (¥397円)
53 500g×2 **706円** (¥762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)

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 長野県松本市 産
◎無薬剤

70 えのき
100g **146円** (¥158円)
71 徳用 200g 292円⇒ **236円** (¥255円)

お米・雑穀
ザ・日本人の主食！基本のお米は化学肥料&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。

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

高原のキャベツ
34 1/2玉 **277円** (¥299円)
35 1玉 **461円** (¥498円)

生食しやすい小松菜のベビーリーフ。アブ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

41 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

47 有機レタスリーフミックス
30g **300円** (¥324円)

農薬不使用なので、皮は捨てず、わざと厚くむいてフライドポテトにすればエコクッキング。



渡部信一 北海道河東郡上士幌町 産
◎菌0虫0 品種：島国、サチルダ他

じゃがいも
54 500g (S-2L) **276円** (¥298円)
55 1kg (S-2L) **498円** (¥538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)

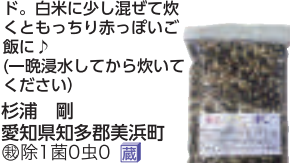
和・中・イタリアンなどどんな料理にも大活躍！



バイオコスモ 長野県上伊那郡 産
◎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用。



73 ぶなしめじバラ徳用
300g **420円** (¥454円)

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

杉浦 剛 愛知県知多郡美浜町 産
◎除1菌0虫0

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

いちじく、くるみ、オレンジピールが入った完全粉40%使用のパンです。

スポット

原材料：基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGいちじく・OGくるみ・OGオレンジピール・自家製オレンジピール・白けしの実
賞5日
アレルギー(麦)



123 全粒パン・いちじく 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
賞5日
アレルギー(麦)



129 パン・オ・ノア 320g 420円(¥454円)

すりおろしたにんじんをたっぷり混ぜ込んだ、パウンドケーキです。

蔵 スポット

原材料：国産小麦粉・自然塩・にんじん・なたねサラダ油・メイプルシュガー・洗双糖・OGレーズン・ラム酒・平飼卵
賞10日
アレルギー(麦)(卵)



135 にんじんケーキ 1台 740円(¥799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
賞6日
アレルギー(豆)



142 豆庵もめん豆腐 300g 353円(¥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。なめらかでプリプリみいたな食感。大豆の甘みがつまった出来たてのおいしさです。

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町

蔵 隔週AC

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)
賞6日
アレルギー(豆)(国)



146 有機ふんわりやんわり 200g 438円(¥473円)

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

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町

蔵 隔週AC

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
賞6日
アレルギー(豆)(国)(魚)



153 豆庵の絹ごしがんも 2個(約75g×2) 412円(¥445円)

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

こだわりの味 協同組合静岡県静岡市

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



159 無燐すり身の カニ風味カマボコ 75g 391円(¥422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
賞5日
アレルギー(麦)



124 カンパーニュ・ノア 280g 420円(¥454円)

完全粉(全粒粉)を40%使ったパンに4種のナッツをぎっしり詰め込んだ人気のパン。シンプルだけど香ばしい！お好みでジャムなどを添えてどうぞ。

スポット

原材料：基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGくるみ・OGアーモンド・OGヘーゼルナッツ・OGカシューナッツ・オートミール
賞5日
アレルギー(麦)



130 全粒パン・ナッツ 300g 420円(¥454円)

自家栽培小麦と水のみで発酵させる「サワラ種」で醸した生地で、ご家庭で手軽に手作りピザが楽しめるプレーンなピザベースです。

チーズやピザソース、ソーセージを乗せて焼くだけでもちもちのピザが出来上がります。(直径約18cm)
おへそ 広島県

蔵 毎週

原材料：小麦粉(小麦(熊本県産))・全粒粉(小麦(広島県))・天日塩(オーストラリア産)
賞1年
アレルギー(麦)



136 ピザクラスト 2枚 707円(¥764円)

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

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町

蔵 毎週

原材料：有機大豆(国産)・凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム(にがり))
賞6日
アレルギー(豆)



143 国産有機湯水豆腐・絹寄せ 170g 291円(¥314円)

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

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
賞18日
アレルギー(豆)



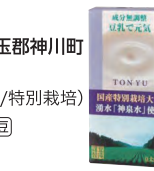
147 2枚(約50g×2) 248円(¥268円)

148 2P(約50g×2×2) 475円(¥513円)

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町

蔵 隔週AC

原材料：豆乳(大豆/特別栽培)
賞9ヶ月
アレルギー(豆)

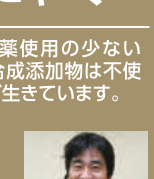


154 豆乳で元気(パック入豆乳) 125ml 187円(¥202円)

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。

こだわりの味 協同組合静岡県静岡市

原材料：イモ(静岡県産)・水酸化カルシウム
賞60日



161 手造り生芋こんにやく(板) 280g 300円(¥324円)

カンパーニュ生地に香ばしいローストアーモンドとレーズンを加えた、工房自慢のパンです。

スポット

原材料：基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGアーモンド・OGレーズン
賞5日
アレルギー(麦)



125 レザン&アマンド 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
賞5日



131 米粉パン 2個 300円(¥324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。

35wはヤマサ食品さんがお休みのため、東白川村のお豆腐は火・水曜コースの方はお届けできません。ご了承ください。

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

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町

蔵 毎週

原材料：有機大豆(国産)・凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム(にがり))
賞6日
アレルギー(豆)



144 国産有機湯水豆腐・もめん 170g 291円(¥314円)

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

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町

蔵 隔週AC

原材料：大豆(国産/特別栽培)・海精にがり・菜種油
賞6日
アレルギー(豆)



150 豆庵厚揚げ 1枚(約240g) 409円(¥442円)

北海道産の大豆(エリモ種)を、調理しやすいようやわらかく茹でました。大粒で風味があり美味しい小豆です。赤飯、自家製あんこ作りにどうぞ。

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
賞6日
アレルギー(豆)



156 あずきの水煮 150g 386円(¥417円)

イモをすりおろして作った素朴な糸こんにやく。やわらかく風味満点。煮物に。

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町

蔵 毎週

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



162 手造り生芋糸こんにやく 250g 300円(¥324円)

フランスパン生地にドライマトとオリーブをトッピング。イタリアを思わせる、細長くて歯ごたえのあるパンです。

スポット

原材料：基本材料・なたね油・OGドライマト・オリーブ油・オリーブ・国産はちみつ
賞5日
アレルギー(麦)



126 ドライマト&オリーブ 110g 300円(¥324円)

豆乳で仕込むスコーンは、外はさつくり、中はしっとり。自家漬けのオーガニックブルーベリーが効いています。

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)・ノンアルミベーキングパウダー・バター・OGブルーベリー・ラム酒
賞5日
アレルギー(麦)(豆)(乳)



132 石窯スコーン・ブルーベリー 3個 360円(¥389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
賞6日
アレルギー(豆)



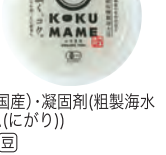
141 豆庵豆腐 絹寄せ 300g 359円(¥387円)

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

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町

蔵 隔週AC

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))
賞10日
アレルギー(豆)



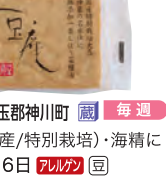
145 有機コクまめ 200g 269円(¥291円)

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

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
賞6日
アレルギー(豆)



151 きめ生揚げ(油抜き不要) 1枚 402円(¥434円)

北海道産の小豆(エリモ種)を、調理しやすいようやわらかく茹でました。大粒で風味があり美味しい小豆です。赤飯、自家製あんこ作りにどうぞ。

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町

蔵 毎週

原材料：小豆(北海道産/エリモ種)
賞180日



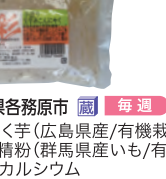
155 ケース(125ml×24) 4,406円(¥4,759円)

イモをすりおろして作った素朴な糸こんにやく。やわらかく風味満点。煮物に。

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町

蔵 毎週

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



163 板こんにやく 250g 210円(¥227円)

工房農場でとれた、新物のガーリックをたっぷり使いました。パスタやサラダと相性抜群！

スポット

原材料：基本材料・なたね油・蜂蜜・バター(よつ葉乳業)・オリーブ油・ガーリック(自家栽培)・乾燥バジル・鷹のツメ
賞5日
アレルギー(麦)(乳)



127 ガーリックフランス 150g 300円(¥324円)

自家製梅ジャムをヘーゼルナッツのクッキー生地でサンド。さくさくの食感と梅の酸味がベストマッチ！(約6×8cm)

蔵 スポット

原材料：国産小麦粉・自然塩・バター(よつ葉乳業)・OGヘーゼルナッツ・自家製梅ジャム・粗糖・平飼卵
賞20日
アレルギー(麦)(乳)(卵)



133 ヘーゼルナッツと梅ジャムのタルト 1枚 420円(¥454円)

唯一無二の美味しさ！ 東白川村のお豆腐

ヤマサ食品 岐阜県加茂郡東白川村

蔵 毎週

原材料：大豆(主に岐阜県産)・湧水
賞製造後3日(配達日含めて2日)



138 東白川村の寄せ豆腐 300g 452円(¥488円)

豆の甘みがじっくり味わえる豆腐屋さんの豆乳。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

蔵 毎週

原材料：大豆(主に岐阜県産)・湧水
賞製造後3日(配達日含めて2日)



140 東白川村の豆乳 500g 438円(¥473円)

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

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町

蔵 隔週AC

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



152 黒はんぺん入がんも 2枚 491円(¥530円)

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

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町

蔵 隔週AC

原材料：油あげ・粗糖・有機大豆醤油・風味原料(かつおぶし・そうだかつおぶし・さばぶし・かつおぶしエキス)・食塩・本みりん・いしる・にがり
賞75日
アレルギー(麦)(豆)



157 国産大豆のやわらか味付稲荷 4枚(8個分) 461円(¥498円)

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

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町

蔵 毎週

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



164 糸こんにやく(黒) 200g 210円(¥227円)

ココア風味のメロン皮をのせて焼いた、香ばしいメロンパン。

蔵 スポット

原材料：基本材料・平飼卵・バター・粗糖・牛乳・ココアパウダー・チョコチップ
賞5日
アレルギー(麦)(卵)(乳)



128 ココアメロンパン 90g 260円(¥281円)

玄米粉入りの噛むほどに味が出るステック状の焼き菓子。ロースト玄米の自然な甘さ・旨みが味わえます。

スポット

原材料：基本材料(国産小麦粉・自然塩・天然酵母)・ごまサラダ油・有機玄米粉・粗糖
賞30日
アレルギー(麦)



134 玄米スティック 7本 420円(¥454円)

大豆のうまみたっぷりの豆乳に天然にがりをいれ、かたまり始めたところをくってパック詰め。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

蔵 毎週

原材料：大豆(主に岐阜県産)・湧水
賞製造後3日(配達日含めて2日)



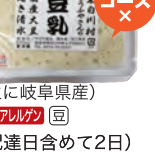
138 東白川村の寄せ豆腐 300g 452円(¥488円)

豆の甘みがじっくり味わえる豆腐屋さんの豆乳。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

蔵 毎週

原材料：大豆(主に岐阜県産)・湧水
賞製造後3日(配達日含めて2日)



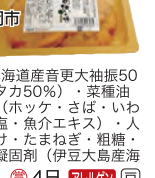
140 東白川村の豆乳 500g 438円(¥473円)

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

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町

蔵 隔週AC

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



152 黒はんぺん入がんも 2枚 491円(¥530円)

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

ヤマキ

つるんとめらかな食感、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。



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

165 糸こんにやく(白)
200g 210円(227円)

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



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

166 ひと口こんにやく
220g 310円(335円)

青のりの香りと色がさわやか、しこしの食感、ツルツとした歯触りが美味です。



精翠食品 岐阜県各務原市 隔週 スポット
原材料:こんにやく芋精粉(群馬県産)・(菌0虫0)・酸化カルシウム・天然青のり粉(徳島県吉野川産) 30日

167 さしみこんにやく
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。

伊豆産天草100%使用。粘り・弾力があり、香りのよいところんです。



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

伊豆天草100%の
ところん

169 1P
150g 247円(267円)

170 2P
150g×2 375円(405円)

粉のおいしさが際立つ生うどん。釜揚げ、湯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。



*ゆで時間
約10~12分/約2食分
こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週 AC
原材料:小麦粉(静岡・愛知)・塩
7日 アレルギー 麦

171 国産小麦の生うどん
300g 349円(377円)

パスタみたいな食感が新鮮な細麺タイプ。
*ゆで時間約5~6分/約2食分



こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週 AC
原材料:小麦粉(静岡)・塩
7日 アレルギー 麦

172 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 アレルギー 麦

国内産小麦粉100%使用
ゆで細うどん

173 1P 210g 167円(180円)
174 2P 210g×2 334円(361円) 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 アレルギー 麦

国内産小麦粉100%使用
ゆでうどん

175 1P 210g 167円(180円)
176 2P 210g×2 334円(361円) 328円(354円)

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



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 アレルギー 麦 豆

177 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の中心部分のみを使用。クセがなく食べやすい仕上がります。汁そばにしても美味しい。



こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週 AC
原材料:小麦粉(北海道産)・そば粉(北海道産)・塩
7日 アレルギー 麦 豆

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

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



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

179 出雲そば
180g 447円(483円)

国産小麦を100%使用。かん水は炭酸系のみを使用。富士・富士宮地区で製造され、親しまれている、こ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
国内産小麦粉・食塩・油脂(大豆・豚由来)・かん水
6日 アレルギー 麦

180 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・天然かん水・卵・菜種油
5日 アレルギー 麦 豆

181 1P 300g(約2食) 291円(314円)
182 2P 300g×2(約2食×2) 582円(629円) 565円(610円)

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



こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週 AC
原材料:小麦粉(北海道産・静岡県産)・卵・かん水・食塩/スープ:有機醤油・かつお節エキス・米発酵調味料・食塩・粗糖・ごま油・味噌・昆布だし・香辛料・酵母エキス
7日 アレルギー 麦 豆 豆

185 国産小麦のラーメン(生)スープ付
120g×2 613円(662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。ツルツ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・かん水
5日 アレルギー 麦 豆

183 1P 160g 170円(184円)
184 2P 160g×2 340円(367円) 323円(349円)

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



こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週 AC
原材料:【麵】小麦粉(北海道産・静岡県産)・卵・かん水・食塩【スープ】有機米酢(有機米)・(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 アレルギー 麦 豆 豆

186 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 アレルギー 麦

187 国産小麦の生麩
140g 363円(392円)

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



岐阜
オーガニックフーズ
隔週 毎週
原材料:豚肉(国産)・塩(ドイツ岩塩)・藻塩(国産)・黒砂糖・香辛料(マレーシア・インドネシア他) 3ヶ月
中山道生ベーコンスライス
193 1P 60g 503円(543円)
194 2P 60g×2 1,006円(1,086円) 966円(1,043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。



隔週 毎週
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 アレルギー 麦 豆

中山道プレーンソーセージ

189 1P 80g 476円(514円)
190 2P 80g×2 952円(988円) 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 毎週
原材料:豚肉(国産)・ゴーダチーズ(オランダ)・塩(ドイツ岩塩)・藻塩(国産)・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 アレルギー 麦 豆 乳

中山道チーズソーセージ

191 1P 80g 528円(570円)
192 2P 80g×2 1,056円(1,140円) 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 毎週
原材料:豚肉(国産)・塩(ドイツ岩塩)・藻塩(国産)・黒砂糖・香辛料(マレーシア・インドネシア他) 3ヶ月

195 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、シヨウガ焼きがこうばしくておすすめです。



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 毎週
豚ロース肉 60日

197 ローススライスさんさん豚
180g 912円(985円) 886円(957円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 毎週
豚肩ロース肉 60日

198 肩ローススライスさんさん豚
180g 860円(929円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 毎週
豚モモ肉 60日

199 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 毎週
豚各部位 60日

200 小間切れさんさん豚
180g 853円(921円)

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



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 毎週
豚バラ肉 60日

201 バラスライスさんさん豚
180g 821円(887円) 799円(863円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 毎週
豚バラ肉 60日

202 焼肉用バラカルビさんさん豚
180g 821円(887円)

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

203 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 毎週
豚ロース肉 60日

204 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。ことごと煮込むほどにじわ~っと深まる味わいは、カレー、シチューに最適。



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 毎週
豚モモ肉 60日

205 モモ肉カレー・シチュー用さんさん豚
180g 846円(914円)

くさみがなくほかに甘みのある脂身のおいしさは、健康な豚ならではの。3種類の部位を味くらべできるお得なセットです。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 C 週
バラスライス180g+モモスライス180g+ローススライス180g 60日

206 さんさん豚まとめ買いお得セット
約540g 2,300円(2,484円) 2,231円(2,410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 隔週 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

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

208 チョリソー(辛口ソーセージ)
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、大満足していただける商品です。加熱調理なので、湯煎で温めてお召し上がりください。



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

209 さんさん豚ハンバーグ
110g 657円(710円)

走る豚



熊本県菊池市

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

natural natural

限定ポイント

5倍

【夏季休業日のお知らせ】

ありません(笑)

#出オチ



はれときどきはしるぶた by やまあい村 武藤勝典

きめ細かな肉質で柔らかい食感です。



熊本・やまあい村 スポット

260 走る豚/ロースとんかつ用

200g **1,083円**(¥1,170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

265 走る豚/ももしゃぶ用

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

266 走る豚/バラ焼肉用

200g **948円**(¥1,024円)

国産牛肉

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

マザービーフ



菊池農場 熊本県菊池市

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

natural natural

限定ポイント

5倍

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

275 マザービーフ/赤身スライス

200g **1,369円**(¥1,479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◎！



産直 eco フライス

熊本・やまあい村 スポット

251 走る豚/もも生姜焼き用

200g 857円⇒**779円**(¥841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。



産直 eco フライス

熊本・やまあい村 スポット

252 走る豚/軟骨

200g 760円⇒**722円**(¥780円)

赤身と脂身が適度に入ったジューシーな味わいです。



バラ凍結 産直 eco フライス

熊本・やまあい村 スポット

253 走る豚/ミンチバラ凍結

300g 978円⇒**948円**(¥1,024円)



柔らかさはもちろん、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

261 走る豚/ローススライス

200g **998円**(¥1,078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

262 走る豚/ロースしゃぶ用

200g **998円**(¥1,078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

267 走る豚/バラスライス

200g **982円**(¥1,061円)

走る豚の甘みと旨味が凝縮されたしゃぶしゃぶには欠かせない部位です。



熊本・やまあい村 スポット

268 走る豚/バラしゃぶ用

200g **982円**(¥1,061円)

熊本・菊池農場

マザービーフ



SALE!

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

276 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。



バラ凍結 産直 eco フライス

熊本・菊池農場 毎週

277 マザービーフ/ミンチバラ凍結

200g **917円**(¥990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。



産直 eco フライス

熊本・やまあい村 スポット

254 走る豚/肩ローススライス

200g 1,128円⇒**1,116円**(¥1,205円)

255 2P

200g×2 2,256円⇒**2,000円**(¥2,160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。



産直 eco フライス

熊本・やまあい村 スポット

256 走る豚/肩ロース生姜焼き用

200g 1,128円⇒**1,116円**(¥1,205円)

257 2P

200g×2 2,256円⇒**2,000円**(¥2,160円)

濃厚でジューシーな味わいが特徴の部位です。



産直 eco フライス

熊本・やまあい村 スポット

258 走る豚/スペアリブ

200g 785円⇒**777円**(¥839円)

259 2P

200g×2 1,570円⇒**1,375円**(¥1,485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

263 走る豚/肩ロースブロック

400g **2,180円**(¥2,354円)

適度に赤身と脂身が入った柔らかい食感です。



バラ凍結 産直 eco フライス

熊本・やまあい村 スポット

269 走る豚/小間スライス

200g **920円**(¥994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

264 走る豚/ももスライス

200g **857円**(¥926円)

高たんぱくで低カロリー、旨味が強く肉本来の味わいをお楽しみいただけます。



バラ凍結 産直 eco フライス

熊本・やまあい村 スポット

270 走る豚/赤身ミンチ

300g **992円**(¥1,071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。



産直 eco フライス

熊本・菊池農場 毎週

272 マザービーフ/バラしゃぶ用

200g 800円⇒**690円**(¥745円)

273 マザービーフ/特選スライス

200g 1,618円⇒**1,571円**(¥1,697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

274 マザービーフ/特選すき焼き用

200g 1,765円⇒**1,714円**(¥1,851円)

マザービーフ60%、走る豚40%配合の合挽きミンチです。



バラ凍結 産直 eco フライス

熊本・菊池農場 毎週

278 マザービーフ/合挽きミンチ

200g **833円**(¥900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。



バラ凍結 産直 eco フライス

熊本・菊池農場 スポット

279 マザービーフ/粗びきミンチ

200g **917円**(¥990円)

国産牛肉【健康あか牛】



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

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

飼料：大麦、とうもろこし、加熱処理とうもろこし、加熱処理大豆、ふすま、コーングルテンフィード、麦めか、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)

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 隔週 毎週
281 健康あか牛/肩ローススライス
200g 1,800円⇒(¥1,944円) **1,573円**(¥1,699円)



産直 eco プライス

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 隔週 毎週
282 健康あか牛/赤身すき焼き用
200g 1,650円⇒(¥1,782円) **1,601円**(¥1,729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。



あか牛と蒸し大豆で
シンケバブ

【材料】6本分 ★チリペッパー…… 小1/3
□牛挽き肉…………… 300g (なくてもOK！)
□蒸し大豆…………… 100g ★塩、胡椒…………… 各少々
□ニンニク(みじん切)・2片 ★オリーブ油…………… 少々
□カレールウ…………… 25g ○レモン…………… 適宜

【作り方】
①カレールウを50ccの熱湯で溶く。蒸し大豆と一緒にミキサーなどでペースト状にする。
②ひき肉にニンニク、★と①を加えて粘りが出るまでよくこねる。
③②を6等分し手でにぎるように棒状にする。
④フライパンに油をしき、転がしながらじっくり焼く。
⑤器にお好みの野菜を盛り付け、ケバブをのせる。好みでレモン汁をかけてお召し上がりください。

兵庫・だいずデイズ 隔週AC 原材料：大豆、食塩、米酢 3ヶ月 アレルゲン 豆

愛知・愛農流通センター C週 原材料：玄米粉(米九州産)、有機バーム油、メーフルシュガー、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、塩に花油、果汁(りんご、パイナップル)、粉末味噌(大豆を含む)、有機ココア 1年 アレルゲン 豆

30045 2P/畑まるごといただきます 200g 1,516円⇒(¥1,637円) **1,390円**(¥1,501円)

419 蒸し発芽大豆 100g×2 237円(¥256円)

237円(¥256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 隔週 毎週
283 健康あか牛/赤身ミンチ
200g 1,200円⇒(¥1,296円) **1,195円**(¥1,291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 隔週 毎週
284 健康あか牛/サーロインステーキ
250g 3,298円(¥3,562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 隔週 毎週
285 健康あか牛/赤身ステーキ
200g 2,180円(¥2,354円)

きめ細かい肉質で、程よい食感と濃厚な味がお楽しみいただけます。



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

ザブトン、ランイチ、トモ三角、三角バラ等、焼肉に最適な部位の贅沢なアソートセットです。



熊本・菊池農場 隔週 毎週
287 健康あか牛/焼肉セット
200g 1,800円(¥1,944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 隔週 毎週
288 健康あか牛/モモブロック
400g 3,153円(¥3,405円)

ジューシーで柔らかい食感を味わえます。すき焼やしゃぶしゃぶに！



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

脂身の旨味や甘さ、こってり感やジューシー感などを楽しめます。



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

高タンパクで低カロリー！近頃人気の赤身肉です。



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

あか牛の上質な部位をスライスした贅沢なすき焼き用です。



熊本・菊池農場 隔週 毎週
292 健康あか牛/特選すき焼き用
200g 1,800円(¥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 隔週 毎週
293 健康あか牛/小間スライス
200g 1,400円(¥1,512円)

煮物・焼き物・炒め物など様々な料理に活用できる便利な食材です。



熊本・菊池農場 隔週 毎週
294 健康あか牛/ミンチ
200g 1,038円(¥1,121円)

国産鶏肉【紀州赤地鶏】



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

3ヶ月 アレルゲン 鶏卵

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

ブ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 隔週 毎週 180日
296 赤地鶏/もも肉
300g 939円(¥1,014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 隔週 毎週 180日
298 赤地鶏/ももむね一口カット
200g 684円(¥739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 隔週 毎週 180日
299 赤地鶏/正肉
300g 859円(¥928円)

唐揚げに便利な手羽中の半割りタイプです。



和歌山・小坂農園 隔週 毎週 180日
302 赤地鶏/手羽中ハーフ
300g 709円⇒(¥766円) **670円**(¥724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 隔週 毎週 180日

297 赤地鶏/むね肉 300g 730円⇒(¥788円) **690円**(¥745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 隔週 毎週 180日
300 1P 赤地鶏/ささみ
200g 643円(¥694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 隔週 毎週 180日
301 2P 赤地鶏/ささみ
200g×2 1,286円⇒(¥1,389円) **1,200円**(¥1,296円)

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



和歌山・小坂農園 隔週 毎週 180日
303 赤地鶏/手羽元
300g 585円(¥632円)

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



和歌山・小坂農園 隔週 毎週 180日
304 赤地鶏/手羽元せせり
200g 702円(¥758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 隔週 毎週 180日
305 赤地鶏/キモ
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 隔週 毎週 180日
306 赤地鶏/ももミンチ
300g 941円(¥1,016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 隔週 毎週 180日
307 赤地鶏/むねミンチ
200g 596円(¥644円)

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



和歌山・小坂農園 隔週 毎週 180日
308 赤地鶏/ムネ肉カット唐揚げ
12切(約300g) **745円**(¥805円)

343 きのこドリア
180g×2 **1.010**円(税別1,091円)



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

福岡・那珂川キッチン 冷蔵 スポット

原材料: ホワイトソース(牛乳(国産)、小麦粉、玉ねぎ、菜種油、バター、きび砂糖、食塩、ホワイトペッパー)、パスタ、ほうれん草、玉ねぎ、鮭、バター、シュレッドチーズ、食塩、パセリ

鮭とほうれん草のグラタン

341 1P 180g 538円(¥581円)
342 2P 180g×2 1,076円⇒(¥1,162円) 1,015円(¥1,096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 冷蔵

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、九天、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)

和のおかずセットB

344 1P 3種×2 562円(¥607円)
345 2P 3種×2×2 1,124円⇒(¥1,214円) 1,060円(¥1,145円)

小ぶりのサイズでお弁当用やおやつに、用途が広がります。

福岡・那珂川キッチン 冷蔵 スポット

原材料: メークイン、薄力粉、パン粉、タマネギ、バター、菜種油、薄口醤油、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー

じゃがバター醤油コロッケミニ

348 1P 30g×5 545円(¥589円)
349 2P 30g×5×2 1,090円⇒(¥1,177円) 1,035円(¥1,118円)



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



福岡・那珂川キッチン 冷蔵 毎週
原材料: 有機スイートコーン(スペイン)

352 オーガニックホールコーン 150g 432円(¥467円)

北海道の大地で大切に育てられた有機JAS認証のかぼちゃです。



翌々週配達 大阪・フリゴ 冷蔵 スポット
原材料: 有機かぼちゃ(北海道) ◎2年

353 オーガニックかぼちゃ北海道産 400g 605円(¥653円)

ヨーロッパの大地で大切に育てられたオーガニックいんげん。いんげん本来の美しい色と味を損なうことなく、収穫から加工までを短期間で一気に急速冷凍しました。



翌々週配達 ◎24ヶ月
オランダ・ムソー 冷蔵 スポット
原材料: 有機いんげん(オランダ等)

354 オーガニックいんげん 250g 386円(¥417円)

野菜本来の美しい色と味を損なうことなく、収穫から加工までを短時間でなっています。下茹でしてあるのでそのまま野菜炒めや料理の彩りに。



翌々週配達
スペイン・ムソー 冷蔵 スポット
原材料: 有機グリーンピース ◎24ヶ月

355 オーガニックグリーンピース 250g 386円(¥417円)

甘くてほくほくのカボチャをコロッケにしました。小ぶりで調理済なので、再加熱しただけで手軽にいただけます。

福岡・那珂川キッチン 冷蔵 スポット

原材料: かぼちゃ、玉ねぎ、パン粉、小麦粉、菜種油、きび砂糖、食塩、こしょう

パンプキンコロッケミニ

346 1P 30g×5 470円(¥508円)
347 2P 30g×5×2 940円⇒(¥1,015円) 885円(¥956円)



お弁当のおかずの定番のから揚げをあっさりしたむね肉で作った人気商品。

福岡・那珂川キッチン 冷蔵 スポット

原材料: 鶏肉(国産)、菜種油、醤油、デンプン、薄力粉、みりん、ショウガ、塩、ニンニク

お弁当用鶏から揚げ醤油風味

350 1P 150g 786円(¥849円)
351 2P 150g×2 1,572円⇒(¥1,698円) 1,480円(¥1,598円)



翌々週配達 大阪・フリゴ 冷蔵 スポット
原材料: 有機ストロベリー ◎720日

358 オーガニックストロベリー 200g 501円(¥541円)



翌々週配達 大阪・フリゴ 冷蔵 スポット
原材料: 有機ラズベリー ◎720日

359 オーガニックラズベリー 150g 720円(¥778円)

色鮮やかで香り・甘みの強いベリー3種をミックスしました。



翌々週配達 大阪・フリゴ 冷蔵 スポット
原材料: 有機ストロベリー、有機ブルーベリー、有機ラズベリー ◎720日

360 オーガニックミックスベリー 200g 688円(¥743円)

沸騰したお湯に「本場さめきうどん」を入れ約1分間ゆでてください。



翌々週配達 香川・七星食品 冷蔵 スポット
原材料: 【麺】小麦粉、食塩 ◎1年

361 冷凍さめきうどん/包丁切 200g×3 397円(¥429円)

北米の台地で育ったホクホクのじゃがいもをフレンチフライに! 凍ったままのポテトを180度の油できつね色になるまで揚げてください。



翌々週配達 大阪・ムソー 冷蔵 スポット
原材料: 有機じゃがいも、有機植物油、有機ぶどう糖 ◎24ヶ月

356 オーガニックフレンチフライポテト 300g 480円(¥518円)



翌々週配達 大阪・フリゴ 冷蔵 スポット
原材料: 有機ブルーベリー ◎720日

357 オーガニックブルーベリー 150g 594円(¥642円)

トマトをふんだんに使用し、放牧豚のミンチを加えたコク深いオリジナルトマトソースがチーズ、ビザ生地の素材の味を引き立てた飽きのこない定番ビザです。



翌々週配達 北海道・ファーマーズファクトリー 冷蔵 スポット
原材料: 生地(小麦粉(北海道)、オリーブ油、イースト、食塩、砂糖)、ナチュラルチーズ、トマトピューレ、豚肉、食塩、バジル ◎365日

362 トマトと放牧豚のマルゲリータ 1枚(18cm) 949円(¥1,025円)

秋鮭の旬の時期に漁獲された鮭の中から、さらに身色、肉質、脂のりなど一定の基準をクリアしたオス鮭のみを使用。じっくり燻製し香り高く色鮮やかに仕上げた自信作です。



翌々週配達 大阪・ムソー 冷蔵 スポット
原材料: 秋鮭(北海道産)、食塩 ◎365日

363 秋鮭スモークサーモン 40g×2 940円(¥1,015円)

金沢の海産惣菜

金沢錦 石川県金沢市
金沢錦は創業以来変わらず、おいしくて、安心・安全で、手作りのぬくもりを感じられる惣菜を作り続けています。金沢の食材を中心に食材本来の旨みを大切にしながら製造段階において食品添加物を使用せずに、昔ながらの製法でひとつひとつじっくりと手作りしています。

翌々週配達

能登で育った原木椎茸を乾燥させてから、北海道産昆布と一緒にコトコトと炊き上げました。昆布と椎茸の旨みのバランスが絶妙です。



翌々週配達 石川・金沢錦 冷蔵 スポット
原材料: 昆布(北海道)、いたけ、丸大豆しょうゆ、砂糖、本みりん、純米酢 ◎60日

370 能登原木しいたけの昆布煮 80g 520円(¥562円)

柔らかく炊いた昆布にかつお節とさば節の佃煮をブレンドしました。お子様にも食べやすい味に仕上げました。



翌々週配達 石川・金沢錦 冷蔵 スポット
原材料: 昆布(北海道)、丸大豆しょうゆ、てんさい糖、かつお節、さば節、本みりん、麦芽水あめ、きくらげ、純米酢 ◎60日

374 おにぎりの心かつお昆布 100g 540円(¥583円)

能登で獲れたサバを1枚1枚素焼きし、地元加賀味噌を独自の味付けでオリジナルな一品に仕上げました。脂分控えめ。



翌々週配達 石川・金沢錦 冷蔵 スポット
原材料: 真さば(石川)、みそ、本みりん、砂糖、丸大豆しょうゆ、唐辛子 ◎60日

364 能登産焼さば味噌煮 140g 560円(¥605円)

旬の茎わかめを細く切り、醤油・みりんでご飯にあうように炊き上げています。



翌々週配達 石川・金沢錦 冷蔵 スポット
原材料: 茎わかめ(石川県輪島産)、甜菜糖、醤油、水飴、日本酒、みりん ◎60日

365 輪島産茎わかめ佃煮 90g 460円(¥497円)

真だらこと昆布をやわらかく炊き上げ、みんでご飯に合うように炊き上げています。



翌々週配達 石川・金沢錦 冷蔵 スポット
原材料: 昆布(北海道)、真だらこ、丸大豆しょうゆ、砂糖、麦芽水あめ、本みりん、純米酢 ◎60日

366 たらこ昆布煮 90g 490円(¥529円)

はまぐりの旨みを活かして、醤油と山椒でじっくりと柔らかく炊き上げました。サッパリした中にピリッとした山椒の風味がきいています。



翌々週配達 石川・金沢錦 冷蔵 スポット
原材料: はまぐり(ベトナム、タイ、ミャンマー)、丸大豆しょうゆ、砂糖、本みりん、山椒 ◎60日

367 はまぐり山椒煮 75g 540円(¥583円)

地元 加賀の伝統料理じぶ煮をアレンジしました。



原材料: 鶏肉(国産)、丸大豆しょうゆ、砂糖、たけのこ、人参、れんこん、しいたけ、すだれ麩、本みりん、片栗粉、だし(昆布、かつお節) ◎60日

368 加賀じぶ煮 130g 680円(¥734円)

甘いいちりめん炊きに、ピリッと爽やかな山椒が加わり、ご飯との相性は抜群。おむすび、おすしにも。



翌々週配達 石川・金沢錦 冷蔵 スポット
原材料: いわし類稚魚(国産)、丸大豆しょうゆ、砂糖、麦芽水あめ、山椒、本みりん、純米酒、寒天 ◎60日

371 山椒ちりめん 40g 490円(¥529円)

国内産の小さめのイカナゴをやわらかく炊き上げ、白ごまと合わせました。ご飯が進め美味しさ!



翌々週配達 石川・金沢錦 冷蔵 スポット
原材料: いわし類稚魚(国産)、砂糖、麦芽水あめ、丸大豆しょうゆ、白ごま、本みりん、純米酒 ◎60日

372 ごまちりめん 40g 460円(¥497円)

カリッとこしょうばいクルミと、カルシウム豊富ないかなごの炊き合わせ。お弁当に、おつまみに。



翌々週配達 石川・金沢錦 冷蔵 スポット
原材料: くるみ(アメリカ)、いわし類稚魚(国産)、砂糖、麦芽水あめ、丸大豆しょうゆ、白ごま、本みりん、純米酒、寒天 ◎60日

373 ちりめんくるみ 45g 490円(¥529円)

加賀野菜のひとつ五郎島金時を、NON-GMOなたね油で二度揚げし、優しい甘さの大学芋風にしました。



翌々週配達 石川・金沢錦 冷蔵 スポット
原材料: さつまいも(石川)、食用なたね油、砂糖、麦芽水あめ、黒ごま ◎50日

369 五郎島金時ぽてと 130g 710円(¥767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。

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 ㊤ 3年
原材料：まぐろ(輸入又は国産)、菜種油、野菜エキス、赤穂の天塩

ツナフレーク油漬

395 1P 毎週
80g×3 **873円**(¥943円)

396 2P スポット
80g×3×2
1,746円⇒
(¥1,886円) **1,600円**(¥1,728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 ㊤ 3年
原材料：まぐろ(輸入又は国産)、野菜エキス

ツナフレーク水煮
食塩不使用

397 1P 毎週
80g×3 **818円**(¥883円)

398 2P スポット
80g×3×2
1,636円⇒
(¥1,767円) **1,500円**(¥1,620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

391 鳴門産カットわかめ
40g **962円**(¥1,039円)

長崎産片口いわしを使用。程よい塩味で、そのまま食べるほか、サラダ、パスタ、チャーハン、酢の物などに使用できます。酸化防止剤不使用。

福岡・弥永商店

スポット
原材料：片口いわし(長崎県)、食塩(海水)
㊤ 6ヶ月

402 長崎県産乾燥ちりめん
50g **519円**(¥561円)

国内産野菜と雑穀を贅沢に使用した本格ポタージュスープ。砂糖や動物性原料は一切使用していないにもかかわらず、まろやかでコクがあり満足できる美味しさ。

東京・オーサワジャパン

㊤ 週
原材料：とうもろこし(北海道)、有機玄米、はちま、天塩、かぼちゃ、玉ねぎ、昆布エキス、有機大根、有機もろこし、たかきび、ひえ、あわ、有機バセリ、ホワイトペッパー
㊤ 1年

408 八穀ポタージュ
15g×5 **898円**(¥970円)

粉末寒天は裏ごしの必要もなく手軽に料理やデザートが作れます。

長野・北原産業

スポット
原材料：海藻(オゴ草(チリ)、天草(モロコ))
㊤ 2年

411 粉末寒天
4g×5 **334円**(¥361円)

切らずに使えて便利な芽ひじき。磯の香高く、ふっくらと柔らかな食感です。水で戻して煮物や炒め煮などにご利用下さい。

三重・オーサワジャパン

隔週A
原材料：ひじき(伊勢志摩産)
㊤ 1年

393 伊勢志摩産芽ひじき
30g **523円**(¥565円)

料理になじみやすい液体タイプ。徳島・光食品

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

403 チキンコンソメ・液体タイプ
10g×8 **521円**(¥563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)

国内産の有機認証小麦粉を使用して、一旦パンを焼き上げた後に、粉碎・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 フルゲン ㊤

412 有機パン粉
100g
272円⇒
(¥294円) **260円**(¥281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

385 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：鰹枯本節(国産) ㊤ 1年

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

最高級の銘柄である北海道函館市「白口浜」の真昆布を使用。栄養が凝縮している根昆布粉末30%入れました。旨味だしや隠し味に。

北海道・道南伝統食品協同組合 ㊤ 週
原材料：真昆布(北海道函館) ㊤ 1年

389 根昆布入昆布粉末
50g **543円**(¥586円)

太い茎の部分を使用し、食感のよい長ひじき。水で戻して煮物やサラダにご利用ください。

三重・オーサワジャパン

隔週A
原材料：ひじき(伊勢志摩産) ㊤ 1年

394 伊勢志摩産長ひじき
30g **565円**(¥610円)

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

大阪・ムソー 隔週A
原材料：塩、でん粉分解物、酵母エキス、オニオン粉末、醤油、黒コショウ、白コショウ、セロリ粉末、人参粉末、馬鈴しょでん粉、フライドガーリック ㊤ 2年 フルゲン ㊤ ㊤

野菜のおかけ
404 5g×8 **433円**(¥468円)

近畿、四国、九州産の野生の葛の根を寒晒しました。なめらかな舌触りです。

東京・オーサワジャパン

スポット
原材料：葛粉(近畿・四国・九州) ㊤ 2年

410 国産吉野本葛粉
150g **1,149円**(¥1,241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 フルゲン ㊤

413 パン粉
200g **335円**(¥362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

386 だしせん
80g **704円**(¥760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

388 NN かつおだしパック
10g×10 **591円**(¥638円)

九州産原木栽培。豊かな香りと思いで深みのある煮物や汁物などに。傘が薄く、開いているので氷戻りが早いです。

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) ㊤ 1年

390 香信/九州産乾しいたけ
40g **942円**(¥1,017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。大粒でしっかりとした身が特徴です。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

399 レトルトあさり
120g **468円**(¥505円)

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

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

405 徳用
5g×30
1,389円⇒
(¥1,500円) **1,325円**(¥1,431円)

406 野菜でうまみ(食塩無添加)
3.5g×6 **371円**(¥401円)

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

大阪・ムソー

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

407 有機みそ汁
52.5g/3食分 **262円**(¥283円)

ヘルシーに食物繊維をとろう！手軽に海藻ナムル！

材料
■海藻サラダ…………… 適量
■春雨…………… 適量
■ナムルの素…………… 大さじ1
■ごま油…………… 大さじ1
★お好みで野菜をいれてもGOOD

①海藻サラダと春雨は水に戻しておく。
②ナムルの素とごま油を入れ混ぜ合わせて完成。

お好みの野菜をゆでてごま油と一緒に混ぜるだけで本格的なナムルが作れます。
大阪・和田萬 スポット
原材料：有機いりごま(国内製造)、食塩、有機砂糖、有機味噌パウダー、有機ニンニクパウダー、有機胡椒 ㊤ 180日 フルゲン ㊤ ㊤

507 有機ナムルのもと
30g
400円⇒
(¥432円) **390円**(¥421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。

毎週
原材料：乾のり(有明海) ㊤ 180日

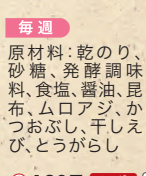
379 柳川・皿垣開漁協産焼のり
全型10枚 **1,618円**(¥1,747円)

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

381 おにぎり用焼海苔
10枚×3 **1,564円**(¥1,689円)

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



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、かつお節、干しえび、とうがらし ㊤ 180日 フルゲン ㊤ ㊤

383 味附おかず海苔
8切20枚×3 **764円**(¥825円)

穴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す、簡単においしいしじみ汁ができます。

島根・山光食品 隔週A
原材料：しじみ(穴道湖産) ㊤ 1年

400 穴道湖産大和しじみ
120g **397円**(¥429円)

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

東京・オーサワジャパン 隔週A
原材料：味噌(有機米味噌(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、酒粕)、具(有機ほうれん草、有機豆腐、有機ねぎ/豆腐用凝固剤) ㊤ 6ヶ月 フルゲン ㊤

407 有機みそ汁
52.5g/3食分 **262円**(¥283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
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

401 お魚ソーセージ
45g×3 **398円**(¥430円)

5種類の国産海藻をミックスした彩り豊かな海藻サラダです。伊勢志摩産天然わかめを使用しています。

神戸・宝海草 スポット
原材料：湯通し塩蔵わかめ(三重県産)、茗わかめ、ふのり、赤とさか、真昆布 ㊤ 1年

392 国内産5種の海藻サラダ
10g
450円⇒
(¥486円) **430円**(¥464円)

岐阜県産小麦粉・北海道産契約栽培馬鈴薯でんぶんを使用して作りまし
た。手間なし・簡単にカラッと揚が
ってサクッと仕上がります。



岐阜・桜井食品

スポット

原材料：小麦粉、馬
鈴薯でんぶん、食塩
/膨張剤(重曹)
◎1年 **フレグ** 関

414 天ぷら粉
400g **420円**(¥454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 **フレグ** 関

420 蒸し発芽黒豆
70g **237円**(¥256円)

長崎産有機大根を天日乾燥した切干
大根です。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。



JAS

東京・

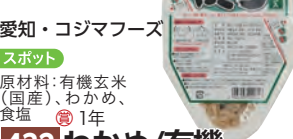
オーサワジャパン

スポット

原材料：有機大根(長崎) ◎6ヶ月

426 有機切干大根・長崎産
100g **502円**(¥542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。



JAS

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

**432 わかめ/有機
発芽玄米おにぎり**
90g×2 **450円**(¥486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
ブオイルとも相性抜群
です。



JAS

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 **フレグ** 関

436 有機スパゲッティ
500g **370円**(¥400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

415 ベーキングパウダー
113g **398円**(¥430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。

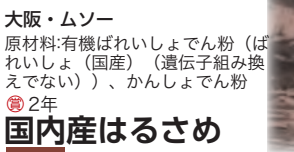


＜3パック入り＞

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**(¥1,172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

国内産はるさめ

427 1P 毎週

100g **416円**(¥449円)

428 2P スポット

100g×2 **780円**(¥842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：有機水稻もち玄米(国産)
◎1年

433 有機玄米もち

6個・300g **500円**(¥540円)

石臼挽き玄米使用。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。



カナダ・ティンカイド

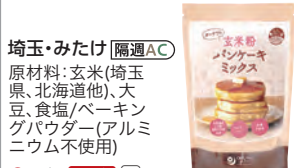
スポット

原材料：玄米(アメリカ) ◎3年

437 玄米スパゲッティスタイル

454g **970円**(¥1,048円)

北海道産大豆粉・国産玄米粉使用。
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 **フレグ** 関

416 玄米粉パンケーキミックス
200g **366円**(¥395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
い特徴。

NN すりごま・白

422 1P 毎週

70g **300円**(¥324円)



北海道産小麦粉使用。風味よくし
かりとした食感。



東京・

オーサワジャパン

スポット

原材料：小麦粉(北
海道)、小麦グル
テン、天然重曹
◎1年 **フレグ** 関

429 切り板麩

40g **292円**(¥315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 **フレグ** 関

417 グルテンフリーパンケーキミックス
200g **366円**(¥395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。

NN いりごま・白

424 1P 毎週

70g **300円**(¥324円)



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 **フレグ** 関

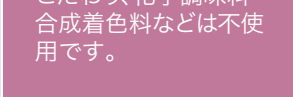
430 1P

6枚・50g **481円**(¥519円)

431 3P

50g×3 **1,380円**(¥1,490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

**432 わかめ/有機
発芽玄米おにぎり**

90g×2 **450円**(¥486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
ブオイルとも相性抜群
です。



JAS

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 **フレグ** 関

436 有機スパゲッティ

500g **370円**(¥400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！

国内産 二八そば

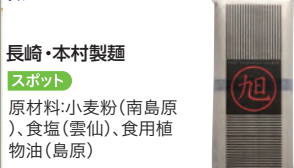
442 1P

200g **489円**(¥528円)

443 2P

200g×2 **935円**(¥1,010円)

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



長崎・本村製麺

スポット

原材料：小麦粉(南島原)、
食塩(雲仙)、食用植
物油(島原)
◎1年 **フレグ** 関

440 手延べ素麺/旭

50g×5 **565円**(¥610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

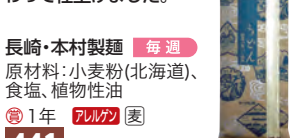
スポット

原材料：油揚げめん【小麦粉(国産)、バーム油、
小麦たん白、食塩】食塩、砂糖、チキンエキス、酵
母エキス、ごま、香辛料、乾燥ねぎ、ごま油
◎6ヶ月 **フレグ** 関 関

448 さくらのラーメン

99g **205円**(¥221円)

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



長崎・本村製麺 毎週

原材料：小麦粉(北海道)、
食塩、植物性油
◎1年 **フレグ** 関

441 長崎手延べうどん

200g **483円**(¥522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

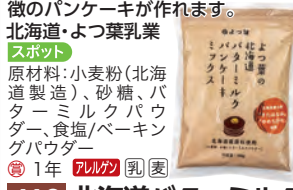
スポット

原材料：油揚げめん【小麦粉(国産)、バーム油、小麦
たん白、食塩】粉末みそ、食塩、砂糖、酵母エキス、食
塩、はたてエキス、混合節粉末、香辛料、チキンエキ
ス、乾燥ねぎ、ごま油 ◎6ヶ月 **フレグ** 関 関

449 さくらのラーメン

101g **205円**(¥221円)

小麦粉・砂糖・バターミルクパウ
ダーは北海道産100%使用。バター
ミルクのリッチなミルク風味が特
徴のパンケーキが作れます。



北海道・よつ葉乳業

スポット

原材料：小麦粉(北海
道製造)、砂糖、バ
ターミルクパウ
ダー、食塩/ベーキ
ングパウダー
◎1年 **フレグ** 乳 関

**418 北海道バターミルク
パンケーキミックス**
450g **750円**(¥810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 **フレグ** 関

419 蒸し発芽大豆
100g **237円**(¥256円)

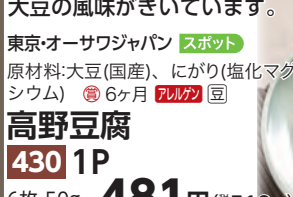
佐賀・まんてん
原材料：白胡麻(パラグアイ)
◎240日

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。

NN いりごま・白

424 1P 毎週

70g **300円**(¥324円)



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 **フレグ** 関

430 1P

6枚・50g **481円**(¥519円)

431 3P

50g×3 **1,380円**(¥1,490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

**432 わかめ/有機
発芽玄米おにぎり**

90g×2 **450円**(¥486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
ブオイルとも相性抜群
です。



JAS

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 **フレグ** 関

436 有機スパゲッティ

500g **370円**(¥400円)

＼夏におすすめ！/ グルテンフリーで彩るベトナム料理

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。



大阪・オルター

スポット

原材料：タピオカ澱粉
(ベトナム)、米、塩
◎720日

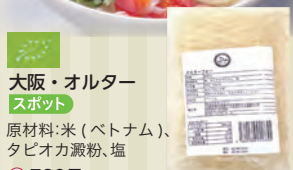
445

オルターライスペーパー

45枚 **620円**(¥670円)

635円⇒
(¥686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。



大阪・オルター

スポット

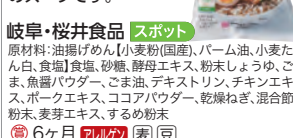
原材料：米(ベトナム)、
タピオカ澱粉、塩
◎720日

444 オルターフォー

50g×4 **620円**(¥670円)

650円⇒
(¥702円)

麺は国内産の小麦粉を
使用し、かんすいは不
使用です。あっさりとした
醤油ベースのスープに
ごまの風味がびつたりの
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)、バーム油、小麦たん
白、食塩】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、ポークエキス、ココアパウダー、乾燥ねぎ、混合節
粉末、麦芽エキス、するめ粉末
◎6ヶ月 **フレグ** 関 関

447 さくらのラーメン

100g **205円**(¥221円)

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

岐阜・桜井食品

スポット

原材料：めん【小麦粉、馬鈴薯でん粉、小麦たん白、
食塩】、添付調味料(しょうゆ、砂糖、醸造酢、食塩、
ごま油、かつおエキス、酵母エキス)、添付ふりか
け(紅しょうがチップ(しょうが、食塩、赤梅酢)、ご
ま、青さ、焼きのり)
◎6ヶ月 **フレグ** 関 関

451

しょうゆ味/冷しらーめん

123g **195円**(¥211円)

446 さくらのラーメン

99g **205円**(¥221円)

岐阜・桜井食品

スポット

原材料：油揚げめん【小麦粉(国産)、バーム油、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、するめ粉 ◎6ヶ月 **フレグ** 関 関

450 さくらのラーメン

103g **215円**(¥232円)

国内産の有機栽培小麦を使用した麵を、ノンフライで乾燥させています。添付のスープも国産有機原料を使用した醤油、味噌を中心に味を調整しています。

岐阜・桜井食品 スポット



原材料:有機めん(有機小麦粉、食塩)、有機しょうゆ、有機醸造調味料、有機ごま油、食塩、有機ココヤシシュガー、有機酵母エキスパウダー、玉ねぎエキス、にんにくエキス、ねぎエキス、昆布粉末、こしょう

452 有機らーめん/醤油味 111g 284円⇒(¥307円) **260円**(¥281円)

国内産の有機栽培小麦を使用した麵を、ノンフライで乾燥させています。添付のスープも国産有機原料を使用した醤油、味噌を中心に味を調整しています。

岐阜・桜井食品 スポット



原材料:有機めん(有機小麦粉、食塩)、有機みそ、有機しょうゆ、有機醸造調味料、有機ごま油、有機ココヤシシュガー、食塩、有機酵母エキスパウダー、にんにく、昆布粉末、生姜、こしょう、唐辛子

453 有機らーめん/味噌味 118g 284円⇒(¥307円) **260円**(¥281円)

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

5ヶ月 **454** 納豆そば 81.5g **256円**(¥276円)

大阪・ムソー スポット

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

5ヶ月 **455** 山菜そば 78g **256円**(¥276円)

どんぶり麵

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

6ヶ月 **456** カレーうどん 86.8g **256円**(¥276円)

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

6ヶ月 **457** きつねうどん 77.3g **256円**(¥276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。

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

沖縄・青い海 毎週

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

463 シママース 1kg **495円**(¥535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

464 300ml **542円**(¥585円)

465 1L 975円⇒(¥1,053円) **900円**(¥972円)



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

埼玉・かたすみ 毎週

原材料:有機レモン(スペイン) 1年

466 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) 540日

467 なのはな畑の菜種油 1250g 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) 1年半

468 一番しぼり 国産なたねサラダ油 450g **1,157円**(¥1,250円)

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

福岡・平田産業 純正ごま油・淡口圧搾しぼり

原材料:ごま(ブルキナファソ、ナイジェリア、タンザニア、他) 1年6ヶ月

469 165g 毎週 **696円**(¥752円)

470 450g 隔週AC **1,286円**(¥1,389円)



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

福岡・平田産業 純正ごま油・濃口一番しぼり

原材料:ごま(ブルキナファソ、ナイジェリア、タンザニア、他) 1年6ヶ月

471 165g 毎週 **696円**(¥752円)

472 450g 隔週AC **1,286円**(¥1,389円)

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

愛知・角谷文治郎商店 隔週AC 1年

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

三河本みりん

475 700ml **1,400円**(¥1,540円)

476 1.8L **3,210円**(¥3,531円)

※この商品は(株)ドリームグループの直販です



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。お米がもつ自然な甘さ・旨味・豊かな香りを伝統製法で最大限引き出しました。

愛知・角谷文治郎商店 隔週AC

原材料:有機もち米、有機米麹、有機米焼酎 アルコール度:13.5~14.5度 1年 ※この商品は(株)ドリームグループの直販です

477 有機三州味醂 500ml **1,413円**(¥1,554円)

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

埼玉・味の一醸造 毎週

原材料:米、米麹、食塩

478 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 1年半

479 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て、添加物は一切使わず、調味料として特別に醸造された料理酒です。料理の早い段階でお使いください。

福島・大木代吉本店 毎週

原材料:米(国産)、米麹(国産米)、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。

480 こんにちは料理酒 720ml **1,377円**(¥1,515円)

煮物やうどん、鍋物、あらゆる料理に重宝する合わせ調味料です。

香川・正金醤油 隔週AC

原材料:醤油、洗双糖、かつお節、煮干し、昆布、食塩

18ヶ月 **481** 八方だし 360ml **590円**(¥637円)

482 1000ml 1,379円⇒(¥1,489円) **1,315円**(¥1,420円)



上質のかつお節をたっぷりとし、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、濃いのだしを取りました。

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 **483** NN うまみ鰹つゆ 500ml **698円**(¥754円)

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

愛知・あいの流通センター 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 **484** aino MAMAマヨネーズ 300g **537円**(¥580円)

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

大阪・ムソー 毎週

原材料:菜種油(オーストラリア)、卵、有機りんご酢、果実酢(レモン果汁)、砂糖、食塩、香辛料(からし) 6ヶ月 **485** 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 **486** 有機トマトケチャップ 300g **407円**(¥440円)

有機野菜、果実が原材料の約半分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、有機レモン、有機トマト、有機みかん)、有機醸造酢(有機米酢、有機りんご酢)、糖類(有機糖みつ、有機砂糖)、食塩、有機醤油、香辛料、こんぶ 2年 **487** 有機ウスターソース 250ml **438円**(¥473円)

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

徳島・光食品 隔週AC

原材料:有機野菜・果実(有機にんにく、有機トマト、有機たまねぎ、その他)、有機醸造酢(有機りんご酢、有機米酢)、糖類(有機糖みつ、有機砂糖)、食塩、有機コニースターチ、香辛料、有機醤油、こんぶ 1年半 **488** 有機中濃ソース 250ml **438円**(¥473円)

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

徳島・光食品 毎週

原材料:かきエキス、砂糖、醤油、食塩、みりん、でんぶん、魚醤、レモン 1年半 **489** オイスターソース 115g **469円**(¥507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認定のピザソースです。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AC

原材料:有機トマト、有機醸造酢(米酢)、有機たまねぎ、有機にんにく、有機しょうが、食塩、有機砂糖、香辛料、有機米発酵調味料 1年半 **490** 有機ピザソース 225g **458円**(¥495円)

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

徳島・光食品 毎週

原材料:野菜(有機玉ねぎ、有機人参)、有機トマトペースト、有機牛肉、有機トマトケチャップ、有機ウスターソース、馬鈴薯澱粉、食塩、有機砂糖、有機にんにく、ビュール、有機オリーブオイル、香辛料 2年 **491** 有機ミートソース 140g 325円⇒(¥351円) **310円**(¥335円)

ごまを丹念に練り上げた口当たりまろやかで甘みとコクがあるねりごまです。使いやすいチューブタイプ。埼玉・みたけ食品工業 隔週AC

白ごま100% 白胡麻ドレッシングレシ付付き 原材料:むぎ白胡麻(メキシコ・ナイジェリア・パラグアイ・エチオピア) 1年 **492** 旨みねりごま/白 120g 421円⇒(¥455円) **400円**(¥432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
493 300ml
786円⇒**715円**(~~849円~~)
786円⇒**715円**(~~849円~~)

494 たっぷり 徳用900ml
1,442円⇒**1,300円**(~~1,557円~~)
1,442円⇒**1,300円**(~~1,557円~~)

福岡・庄分酢 スポット
毎週 2年
原材料: 錦糸酢、ピントグラニュー糖(北海道)、純りんご酢、再生天日塩、昆布だし、有機玄米くる酢、かつおだし

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

499 旨味本来 からしチューブ
40g **388円**(~~419円~~)

スパイスとしてあらゆる料理に。お菓子作りやお料理、飲料の香りづけに。フェアトレード。

500 生おろし わさびチューブ
40g **426円**(~~460円~~)

熊本県、四国産生姜を使用。おろしたてのような香りと自然な辛みで、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

有機アーモンド100%。濃厚なコクと旨み！砂糖・食塩・油脂不使用。パンにつけるほか、料理の隠し味などに。

東京・オーサワジャパン スポット
原材料: 有機アーモンド(アメリカ)
1年6ヶ月

506 有機アーモンドペースト
80g **775円**(~~837円~~)

岐阜・桜井食品 スポット
原材料: 有機シナモン(スリランカ)
2年

505 オーガニックセイロン シナモンパウダー
20g **360円**(~~389円~~)

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

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

510 冷や汁の素
100g **310円**(~~335円~~)

国産のごぼう、たけのこ、人参、椎茸を使用しました。炊きたてのご飯に混ぜるだけで本格的な地鶏めしが出来上がります。

大阪・ムソー スポット
原材料: 野菜(国産: ごぼう、たけのこ、人参、椎茸)、鶏肉、醤油、砂糖、鶏脂、清酒、発酵調味料、食塩
2年

515 地鶏めしの素
2合用 **532円**(~~575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、有機カベシロップ、油揚げ、米飴、食塩、醃漬調味料、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

518 五目ごはんの素
2合用 **400円**(~~451円~~)

ユネスコの世界遺産にも登録されている「テキサラ村」を中心に栽培されたブルーアガベを使用。しっかり甘いのにクセもなくすっきりとした後味です。アガベシロップが初めての方にもおすすめです。

原材料: 有機ブルーアガベ(メキシコ)

519 有機アガベシロップGOLD
東京・アルマテラ スポット
3年

本格グリーンカレー

材料:
□ カレーペースト…………… 2/3袋から1袋(辛さのお好みで)
□ ココナッツミルク…………… 400ml
□ 具材…………… 約300g(お好み)
□ 塩…………… 少し
※ お好みでナンプラー、スイートバジル

1. ココナッツミルク半量とカレーペーストを入れ、中火でハーブの香りがまるやかに変わるまで静かに混ぜる。
2. 薄く切った野菜や肉・魚介とココナッツミルクの残りを入れ5分程度煮る。
3. 塩または甘みで味を調整する。お好みでナンプラーやスイートバジルを加える。
4. お好みでナンプラーやスイートバジルを足して完成。甘くしたい場合はお好みの甘味料を足してください。

10分で出来る本格タイカレー。ココナッツミルクと混ぜて煮るだけ！チャーハンや炒め物などにも青唐辛子の強い辛さでエスニック料理を楽しめます。

板木・ヤムヤム スポット
原材料: 青唐辛子(タイ)、ガーリック、レモングラス、食塩、ガラシ、ジャコ、カプサイシン、ペッパー、ターメリック
2年

30021 王国のグリーンカレー
50g **480円**(~~502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る酢を使っています。

福岡・庄分酢 隔週AC
原材料: 醤油、醸造酢、米黒酢、甜菜糖、昆布だし、カッソだし、椎茸だし、発酵調味料、米粉
12ヶ月

495 万能くる酢たれ
300ml **585円**(~~632円~~)

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

徳島・光食品 スポット
原材料: 有機醤油、有機米酢、有機ゆず、麦芽水飴、食塩、有機ゆこう、有機すだち、有機米酢調味料、昆布、乾しいたけ
1年半

496 有機ぼん酢しょうゆ
250ml **448円**(~~484円~~)

青森産のにんにく使用。おろしたてのようなみずみずしさと自然な辛みで、生煮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

501 生おろし 生姜チューブ
40g **406円**(~~438円~~)

お好みの野菜をゆでてごま油と一緒に混ぜるだけで本格的なナムルが出来ます。

大阪・和田萬 スポット
原材料: 有機いりごま(国内製造)、食塩、有機砂糖、有機味噌、有機ニンニクパウダー、有機胡椒
180日

507 有機ナムルのもと
30g **390円**(~~432円~~)

お米と一緒に炊くだけで国産きのこの旨みたっぷりのきのこご飯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)、舞茸、醤油、ぶなしめじ、人参、椎茸、椎茸だし、有機カベシロップ、米飴、エリンギ、食塩、醃漬調味料、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

517 きのごはんの素
2合用 **400円**(~~451円~~)

肉と野菜を炒めてあわせるだけで簡単に美味しくお召し上がりいただけます。

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

30014 有機みかんジャム
140ml **610円**(~~686円~~)

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

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

516 五目ちらしずしの素
2合用 **554円**(~~598円~~)

ユネスコの世界遺産にも登録されている「テキサラ村」を中心に栽培されたブルーアガベを使用。低温加熱処理でコクと深みのある味わいに仕上がっています。

原材料: 有機ブルーアガベ(メキシコ)

30007 有機アガベシロップRAW DARK
各330g **628円**(~~678円~~)

やさしいカレールウ
畑まるごといただきます！
まろやか甘口

30038 1P 毎週
100g **720円**(~~758円~~)

30045 2P 隔週
100g×2 **1,390円**(~~1,516円~~)

愛知・愛農流通センター
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、マツタケ、スイートコーンパウダー、ガーリック、ジンジャー)、食塩、べに花油、果汁(りんご、パイナップル)、粉末味噌(大豆を含む)、有機ココア
1年

30076 甘口
茨木・東京フード スポット
180日

30083 辛口
各150g **409円**(~~442円~~)

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

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

497 ヒカリ 焼肉のたれ
350g **657円**(~~710円~~)

京都・オーサワジャパン スポット
原材料: 胡麻油(京都)、唐辛子、ねぎ、生姜、山椒、桂皮、八角、みかんの皮
1年

498 オーサワ胡麻らー油
30g **460円**(~~497円~~)

厳選した七種の和風香辛料を調合し、辛味をおさえ、素材の香りと風味が料理の味を引き立てます。めん類、汁物、鍋物、焼肉、漬物、その他の風味付けに。

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

503 向井の香辛料/七味
15g **594円**(~~642円~~)

大阪・向井珍味堂 スポット
原材料: すじ青のり(国産)
1年

504 向井の香辛料/すじ青のり
4g **364円**(~~393円~~)

袋のまま温めて、ゆでたての Pasta に和えるだけ！

トマトベースで大豆ミートを使用したボロネーゼ。大阪・富貴食研 スポット

原材料: 野菜(トマト、たまねぎ、にんじん、セロリ)(国産)、トマトペースト、なたね油、大豆加工品、しょうゆ、エノキタケ、砂糖、調合みそ、米でん粉、にんにく、食塩、ワイン、黒こしょう
12ヶ月

508 ボロネーゼ/パスタソース
120g **370円**(~~416円~~)

大豆乳のコクと国産きのこの風味を活かしたクリームソース。

大阪・富貴食研 スポット
12ヶ月
原材料: 豆乳(大豆(国産))、なたね油、エノキタケ、しめじ、オニオンソデー、米でん粉、米みそ、食塩、砂糖、もち米粉、にんにく、黒こしょう
12ヶ月

509 きのご豆乳クリーム/パスタソース
120g **370円**(~~416円~~)

簡単中華の素 徳島・光食品 スポット

麻婆豆腐や麻婆茄子、麻婆春雨などに使える、安心・安全な惣菜の素です。

原材料: 有機醤油(大豆・小麦を含む)、有機米味噌(大豆を含む)、有機ばれいしょでんぷん、有機米発酵調味料、有機砂糖、有機にんにくピュアレー、有機しょうが、有機たまねぎ、有機米酢、魚醤(いかを含む)、唐辛子、昆布、オイスターエキス、食塩
1年半

511 有機麻婆の素
100g(2〜3人前) **260円**(~~273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。

原材料: 有機醤油、有機砂糖、有機にんにく、有機コーンスターチ、有機米発酵調味料、食塩、有機米酢調味料、食塩、有機しょうが、有機オースターエキス
1年半

512 有機青椒肉絲の素
100g(2〜3人前) **260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。

原材料: 有機米味噌、有機砂糖、有機コーンスターチ、有機米発酵調味料、食塩、オースターエキス、有機にんにく、胡麻油、唐辛子、有機醤油

513 有機回鍋肉の素
100g(2〜3人前) **273円**(~~295円~~)

肉と豆腐、野菜を焼いてあわせるだけの簡単調理。

原材料: 有機醤油、有機たまねぎ、有機砂糖、有機コーンスターチ、有機米発酵調味料、有機しょうが果汁、食塩
1年半

514 有機肉豆腐の素
100g(2〜3人前) **273円**(~~295円~~)

直火二度焼き、スパイス香る本格派です。使いやすいフレーク状。

東京・食品企画 スポット
原材料: 小麦粉(国産)、牛脂、カレー粉、ビートグラニュー糖、食塩、トマトピューレ、ココア、リンゴ、グリーン、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

30052 大人ふたりのカレールウ
120g **527円**(~~569円~~)

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

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

30090 ベジタリアンのための根菜カレー
200g **370円**(~~400円~~)

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

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

30069 キッズ本格カレールウ
120g **467円**(~~504円~~)

動物性の原材料は一切使用せず、コクのあるマイルドなシチューをお作りいただけます。

岐阜・桜井食品 スポット
原材料: 小麦粉、バーム油、メープルシュガー、食塩、粉末豆乳、ピーナッツペースト、酵母エキス、野菜エキス、発酵調味料、ココナッツパウダー、昆布、こしょう
6ヶ月

30106 ベジタリアンのためのシチュー
120g **550円**(~~594円~~)

納豆類

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



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



登喜和食品 東京都府中市 隔週 毎週
原材料：丸大豆（茨城県産・菌0虫0）・納豆菌
タレ：醤油（大豆・小麦）・砂糖・塩・魚醤・かつお節エキス・米酢・純米酒・マスタード・マスタード・醸造酢・塩・砂糖・りんご果汁

8日 **7月17日** 国産

211 燻煙炭火造り納豆みちのかップ

30g×3 **358円** (¥387円)

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



こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 隔週 毎週

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・りんご酢・塩・水飴・唐辛子

8日 **7月17日** 国産

218 国産大豆カップスリー納豆

30g×3 **268円** (¥289円)

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



こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 隔週 毎週

原材料：丸大豆（国産フクユタカ大豆）・納豆菌 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・りんご酢・食塩・水飴・唐辛子

8日 **7月17日** 国産

221 国産大豆ひきわり納豆

45g×2 **218円** (¥235円)

口どけ・歯切れの良い有明産の海苔を使用。海苔本来の風味を残しつつ、程よい甘辛味に仕上げました。



こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 隔週 毎週

原材料：乾のり（国産）・砂糖・醸造調味料・濃口醤油（原料に大豆・小麦含む）・水飴・かつおエキス・干しエビエキス・あさり貝・昆布・唐辛子・食塩

24日 **7月17日** 国産

228 減塩味付けのり

8切48枚 **847円** (¥915円)

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



丸川 静岡県 隔週 隔週

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

75日 **7月17日** 国産

235 五目豆

150g **437円** (¥472円)

酢屋茂 長野県立科町 隔週 毎週 6ヶ月 **7月17日** 国産

杉樽で熟成。ほんのり甘い麹風味。粒なし。味噌和えにもどうぞ。



原材料：大豆（国産）、米、再製天日塩

650g **775円** (¥837円)

241 信州米みそ

650g **863円** (¥932円)

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



輸入・企画 オルタ トレードジャパン 隔週 隔週

原材料：サトウキビ（フィリピン）

無期限

248 マスコバド糖

500g **657円** (¥710円)

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町 隔週 隔週

原材料：有機米（国産/有機栽培）・天日塩

365日

247 生塩麹

170g **607円** (¥656円)

登喜和食品 東京都府中市 隔週 毎週

原材料：大豆（北海道十勝産）・納豆菌 9日 **7月17日** 国産

北海道十勝産スズマル大豆を使用。におい控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。

212 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。

213 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。

214 北海道産直納豆/ひきわり(タレなし)

30g×2 **233円** (¥252円)

黒豆ならではの甘み・旨みがつまっています。



こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 隔週 毎週

原材料：黒大豆（北海道産/いわい黒）・納豆菌 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・りんご酢・塩・水飴・唐辛子

8日 **7月17日** 国産

219 国産黒豆カップ納豆

30g×2 **249円** (¥269円)

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



あすか 奈良県五條市 隔週 隔週

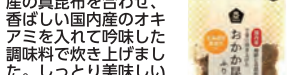
原材料：ショウガ（高知）・赤梅酢（自家製/無添加）・再製天日塩

90日

225 きざみ紅生姜

60g **265円** (¥286円)

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



スカイフード 大阪 隔週 隔週

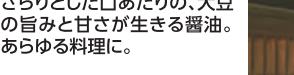
原材料：鶏むね肉（国産）、醤油、砂糖、本みりん、生姜、粉末かつおだし

9ヶ月 **7月17日** 国産

232 鶏ほぐし煮

85g **738円** (¥797円)

国産大豆と小麦を原料にじっくりと熟成させた醤油です。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 隔週 毎週

原材料：大豆（国産）、小麦（国産）、天日塩

1年 **7月17日** 国産

本格天然醸造醤油

237 小

720ml **697円** (¥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%。



南蔵 愛知県知多郡武豊町 隔週 隔週

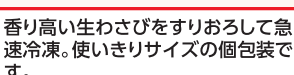
原材料：大豆（愛知県産）・天日塩（メキシコ産）

1年 **7月17日** 国産

244 純豆味噌(つぶ)

1kg **1,134円** (¥1,225円)

長野県産小麦「しらね」100%。手打ちうどんや焼きそば、地元の「粉屋」文化を育んできた「地粉」の美味しさ。ナンをつかってカレーに添えても。



日穀製粉 長野県長野市 隔週 隔週

原材料：小麦（長野県産）※中力粉

1年 **7月17日** 国産

10100 長野県産の小麦粉

900g **391円** (¥422円)

せいふてい 神奈川 隔週 隔週

原材料：本わさび（長野）・塩・本わさび加工品

360日

249 おろし本わさび

5g×6 **683円** (¥738円)

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



こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 隔週 毎週

原材料：大豆（静岡県産）・納豆菌 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・りんご酢・塩・水飴・唐辛子

8日 **7月17日** 国産

220 大粒味わい納豆

45g×2 **209円** (¥226円)

調味料は一切使用していない、素材そのままのふりかけ。九州産の鰯と、北海道南芽部産の白口浜昆布を使用しました。



こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 隔週 隔週

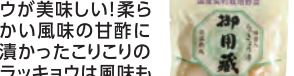
原材料：いわしの煮干（国内製造）・昆布

365日

227 いわしと昆布のふりかけ

3g×5袋 **344円** (¥372円)

脂ののった、国産さばを焼き上げ、手で粗くほぐしました。素材の旨みやコクを引き出す平釜仕立ての塩「シママス」を使用しました。



スカイフード 大阪 隔週 隔週

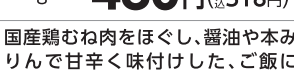
原材料：さば（国産）・食塩

1年

233 手ほぐし焼鯖

50g **571円** (¥617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！



丸川 静岡県 隔週 隔週

原材料：黒豆（静岡県産）・粗糖・醤油・塩・天然重曹

120日 **7月17日** 国産

234 国産黒豆の煮豆

150g **482円** (¥521円)

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



弓削多 醤油 埼玉県坂戸市 隔週 隔週

原材料：大豆（栃木産/有機栽培）・小麦（栃木産/有機栽培）

2年 **7月17日** 国産

239 弓削多 有機しょうゆ

720ml **1,200円** (¥1,296円)

マルクラ 岡山県倉敷市 隔週 隔週

原材料：白米（岡山県産）、大豆（滋賀県産）、塩

180年 **7月17日** 国産

245 白みそ

250g **262円** (¥283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。



東白川生産組合（岐阜県加茂郡） 隔週 スポット

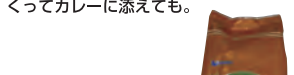
原材料：大豆（岐阜県東白川村産）・食塩・丸麦（国産）・麹菌（国産）

1年 **7月17日** 国産

246 東白川のお味噌

1kg **1,000円** (¥1,080円)

北海道産特別栽培大豆100%使用のきな粉です。お茶の熟練した焙煎技術を用いて、大豆を香ばしく焙煎しました。



こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 隔週 隔週

原材料：大豆（北海道産）

365日 **7月17日** 国産

10102 国産特別栽培大豆の黄粉

100g **333円** (¥360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 隔週 毎週

原材料：大豆（北海道産/トヨホマレ/特別栽培）・納豆菌 たれ：醤油・砂糖・塩・魚醤・かつおエキス・酒・米酢 からし：プラウ・マスタード・塩・醸造酢・砂糖・りんご果汁

8日 **7月17日** 国産

215 ひきわり納豆カップ2

30g×2 **279円** (¥301円)

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



登喜和食品 東京都府中市 隔週 毎週

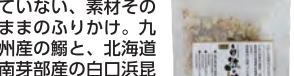
原材料：大豆（国産）米酢・米粉・テンペ菌

30日 **7月17日** 国産

222 丸大豆テンペ

100g **422円** (¥456円)

国内産のちりめんとうわかをブレンドした、ソフトタイプのふりかけ。温かいご飯に混ぜて軽く蒸らすと一層おいしく、口当たりも良いです。



大阪・ムソー 隔週 隔週

原材料：片口いわし（瀬戸内海産）・わかめ（徳島県産）・砂糖・食塩・発酵調味料・白ごま（中南米産他）・赤しそ（三重県・静岡県産他）

6ヶ月

230 ちりめんわかめ

50g **506円** (¥546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、お茶漬けやお弁当のおかずにおすすめです。



丸川 静岡県 隔週 隔週

原材料：黒豆（静岡県産）・粗糖・醤油・塩・天然重曹

120日 **7月17日** 国産

234 国産黒豆の煮豆

150g **482円** (¥521円)

魚・水産加工品

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

マストミ

徳島県徳島市

良質なマグロを目利きし、絶品のお刺し身やお手軽なお惣菜加工をしています。



「マグロの女王」と称される南マグロの赤身を手軽に食べやすくカットしてあります。

徳島・マストミ

※ 隔週AC

原材料：南マグロ (インド洋) ㊿ 15日

525

天然南マグロ切り落としスライス (中トロ)

70g 1,350円 (¥1,458円)

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

徳島・マストミ

※ 隔週AC

原材料：ビンチョウマグロ (太平洋)・醤油・発酵調味料・砂糖・ねりごま・白ごま・馬鈴薯でんぷん・食塩

㊿ 30日 ㊿ ㊿ ㊿ ㊿

531 まぐろ漬け丼(胡麻ダレ)

80g×2 680円 (¥734円)

手やお箸でつまみやすい「小さめサイズ」のエビフライです。無塩水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さがり欲しい時など。

徳島・マストミ

※ 隔週AC

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

534 ひとくちエビフライ

100g 593円 (¥640円)

加熱するとパサつくマグロの悩みを解決するため、自家製の塩麹に一晩じっくり漬け込むことでしっとりとした食感に仕上げました。国産米麹と天日塩を配合し、毎日攪拌しながら約一週間かけて自家製の塩麹を作っています。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 ㊿ 隔週AC

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

㊿ 90日 ㊿ ㊿ ㊿ ㊿

537 まぐろの塩麹竜田

150g 600円 (¥648円)

柳鱈の切身を干物にして桜チップで燻製にしました。香りがよく骨もほとんどないので、焼いてほぐしてご飯に混ぜて食べると美味。

翌々週配達

島根・渡邊水産 ㊿ スポット

原材料：さわり (山陰沖産)・食塩

541 薫さわら切身

2切 (120g) 737円 (¥796円)

初夏のイサキが水揚げされました。自身でクセがなく、淡泊で上品な味わいのイサキを是非お試しください。

翌々週配達

島根・渡邊水産 ㊿ スポット

原材料：イサキ (山陰沖産)・食塩

542 いさき開き

2尾 (140g) 596円 (¥644円)

「コクのあるうまみ」と「もっちりとした食感」をお楽しみください。

お刺身、漬け、サラダなど

徳島・マストミ

※ 隔週AC

原材料：メバチマグロ (太平洋)

㊿ 10日

521 メバチマグロ 切落としスライス

100g 700円 (¥756円)

解凍後、10分程度グリルで焼いて召し上がれます。1尾のピンチョウマグロからわずかしが取れない腹身です。

徳島・マストミ

※ 隔週AC

原材料：ピンチョウマグロ (太平洋)

㊿ 30日

527 まぐろ腹身(焼き物用)

170g 541円 (¥584円)

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

徳島・マストミ ㊿ 隔週AC

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

㊿ 90日 ㊿ ㊿ ㊿ ㊿ ㊿ ㊿

533 天然エビのチリソース

150g 634円 (¥685円)

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

徳島・マストミ

※ 隔週AC

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

㊿ 30日 ㊿ ㊿ ㊿ ㊿

535 阿波のフィッシュカツ

2枚 (130g) 436円 (¥471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。

徳島・マストミ

※ 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、コショウ、にんにく

㊿ 90日 ㊿ ㊿ ㊿ ㊿ ㊿ ㊿

538 まぐろ団子 甘酢ソース・2食

4個×2 576円 (¥622円) 547円 (¥591円)

いよいよこれからトビウオが来る！というときに、クロマグロがどーっと押し寄せてきて、今年のトビウオはもう逃げてしまいました。初夏のトビウオ、今回のみのスポットです。

夏の代表的なお魚。びよーんと海の上を飛ぶその身体は、高たんぱく低カロリー。あっさりしていますが、旨みのある魚です。

翌々週配達

島根・渡邊水産 ㊿ スポット

原材料：トビウオ

㊿ 90日

543 トビウオ開き

2尾/150g 596円 (¥644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

※ 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

㊿ 90日 ㊿ ㊿ ㊿ ㊿ ㊿ ㊿

528 まぐろつまれ

150g (9~11個) 482円 (¥521円)



「魚を手軽に食べてほしい」そんな願いから、クセのないピンチョウマグロを使用し、ひとくちカツを作りました。マグロを調味液にじっくりと漬け込むことで、冷めても柔らかく食べやすい商品です。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。夕食やお弁当の一品にどうぞ！

徳島・マストミ

※ 隔週AC

原材料：ピンチョウマグロ (太平洋)、衣 (パン粉 (小麦を含む)、小麦粉、液卵)、揚げ油 (菜種油)、魚醤、砂糖、食塩、コショウ

㊿ 365日 ㊿ ㊿ ㊿ ㊿

536 ひとくちまぐろカツ

150g 600円 (¥648円)

甘みと旨みが出るまでじっくり炒めた香味野菜とホタテのエキスをベースに、旨みがたっぷり染み込んだアクアパッツアソースを仕上げました。

徳島・マストミ

※ 隔週AC

原材料：玉ねぎ、ニンジン、セロリ、ニンニク、酒、魚醤、菜種油、黒酢、塩、馬鈴薯澱粉、ほたてエキスパウダー、コショウ、オレガノ、バジル、タイム、唐辛子

㊿ 90日

539 アクアパッツアソース

100g 291円 (¥314円)

夏のお魚トビウオのフィレです。海の上をびよーんと飛ぶので、無駄な脂肪がなく、たんぱく質が豊富でカロリーの低いお魚です。フライや天ぷらにするとフワフワです。蒲焼にもおススメ。暑い夏は夏の魚で乗り切りましょう！



翌々週配達

福井・上杉商店 ㊿ スポット

原材料：トビウオ (福井県)

㊿ 90日

544 フライ用トビウオフィレ

8枚 556円 (¥600円)

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

つぶつぶまぐろ丼 タレ付き

522 2食分

50g×2 800円 (¥864円)

523 2P/4食分

50g×4 1,600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 ㊿ 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) ㊿ 10日 ㊿ ㊿ ㊿ ㊿

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

529 2食分

50g×2 600円 (¥648円)

530 2P/4食分

50g×4 1,200円 (¥1,296円) 1,138円 (¥1,229円)

徳島・マストミ ㊿ 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) ㊿ 30日 ㊿ ㊿ ㊿ ㊿

タカシヨク

石川県金沢市 翌々週配達

タカシヨクでは指定漁船から厳選された天然ものを選び、すぐに加工・急速加工し美味しさを閉じこめます。「海の恵みそのままの味」を大切にしています。



脂ののったビンナガマグロを炭火焼きでたたきにしました。



翌々週配達

石川・タカシヨク ㊿ スポット

原材料：ビンナガマグロ (太平洋)

㊿ 30日

545 とろびんちょうのたたき

240g(2個) 884円 (¥955円)

脂ののった戻り鰹を炭火でたたきにしました。ネギや生姜やにんにくや大葉やミョウガなどを添えてポン酢でどうぞ！



翌々週配達

石川・タカシヨク ㊿ スポット

原材料：かつお (日本太平洋沖合北部)

㊿ 30日

546 とろかつお炭火焼たたき

240g(2個) 930円 (¥1,004円)

干物の定番。鮮度がいいから背開きで開いてあります。



翌々週配達 島根・渡邊水産 スポット

原材料:真アジ(山陰沖)、食塩 90日
547 あじ開き 2尾(160g) 596円(¥644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。

北海道近海噴火湾胆振地方で水揚げされた新鮮なスケウダラの卵を生のまま平釜造りのシママスの塩のみで漬け込みました。生から漬けることによりさらっとした粒子感が楽しめます。

翌々週配達 カネキ南波商店 北海道
原材料:すけとうだらの卵巣(北海道)・食塩 6ヶ月
557 無着色たらこ 60g 697円(¥753円)

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



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

厳選した柔らかく、癖がないピンチョウマグロを生そのまま炊き上げ、醤油と砂糖で甘辛く煮付けた最高のごはんのお供です。魚の生臭さを感じさせないので、お子様も美味しく食べていただけます。

カナハチ・静岡県牧之原市
原材料:まぐろ(国産)・日高昆布・粗製糖・醤油(小麦を含む)・本みりん・葱・ニンニク 90日
566 生炊きまぐろほぐし 60g 442円(¥477円)

新鮮なレンコダイ(キダイ)を塩を米酢のみでさっぱり漬けました。冷蔵庫で一晩解凍し、そのまワサビ醤油で。



翌々週配達 福井・上杉商店 スポット
原材料:キダイ(国産)・米酢・塩 180日
548 小鯛ささ漬け 65g 837円(¥904円)

北海道近海の代表的な魚介類(甘えび・スルメイカ・水たこ・帆立貝、各50g)をカットし、シーフードミックスを作りました。パスタやカレー・ピラフなどに。

翌々週配達 札幌中一 北海道
原材料:甘えび・スルメイカ・水たこ・帆立貝(すべて北海道) 180日
552 北海道のシーフードミックス4種 200g 1,619円(¥1,749円)

553 北海道のベビー帆立 200g 1,286円(¥1,389円)

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

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

ヤマサの甘塩サバ 558 1P 毎週 60g×2 583円(¥630円)

559 3P 60g×2×3 1,615円(¥1,744円)

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



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

561 金華さば仙台みそ煮 60g 335円(¥362円)

瀬戸内で獲れたかたくちいわしを添加物を一切使用しないで煮あげました。素晴らしいだしがとれます。

静岡県静岡市 小倉食品
原材料:かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩 180日
567 無添加にぼし(片口いわし) 120g 660円(¥713円)

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



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

562 銀だらコク煮 50g 460円(¥497円)

いちうろこ(南伊豆水産)

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

焼津港に水揚げされた日本船の巻き網船の鮮度の良いきはだまぐろを使用し、NON-GMOの丸大豆醤油をベースにしたタレに漬け込みました。きはだまぐろの薄い赤色とシンプルなタレがうまく調和し、大変美味しい漬け丼の具に仕上がりました。

翌々週配達 石川・タカシヨク スポット
原材料:キハダマグロ(太平洋)・タレ:醤油・砂糖・米酢 30日
549 きはだまぐろ漬け丼の具 80g×2 655円(¥707円)

北海道の北東に位置する枝幸で水揚げされた旬の秋鮭(オス)の新巻鮭です。赤穂の天塩を腹を取りだした鮮度の良い秋鮭に塗り込み熟成させました。素材を活かす薄味仕立てです。



翌々週配達 ムソー 大阪府
原材料:秋鮭(北海道)・食塩 180日
554 北海道産新巻鮭切身 120g(2切) 814円(¥879円)

555 開きほっけ一夜干し(真ほっけ) 1枚 814円(¥879円)

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

ヤマサ 宮城県塩竈市 スポット
原材料:白米(宮城県産)・玄米(国内産)・黒豆(北海道産)・黒米(宮城県産) 90日
563 黒豆と玄米の炊き込みご飯 80g 292円(¥315円)

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
564 鰯子と昆布の旨煮 100g 835円(¥902円)

565 ホタテしぐれ煮 60g 660円(¥713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:ほたて(北海道)・ビートグラニュー糖・醤油・油・本みりん 90日

566 生炊きまぐろほぐし 60g 442円(¥477円)

567 無添加にぼし(片口いわし) 120g 660円(¥713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いいし。

いちうろこ 静岡県静岡市清水区
原材料:タラ全糖すり身・馬鈴薯でんぷん(北海道)・塩・味の母・粗糖・かつおだし・水 7日
小竹輪 569 1P 毎週 30g×5 482円(¥521円)

570 2P 30g×5×2 912円(¥985円)

魚肉をたっぷり使ってぶりぶ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・紅麴色素 14日
572 うろこちゃん(白かまぼこ) 150g 582円(¥629円)

573 うろこちゃん(紅かまぼこ) 150g 582円(¥629円)

574 スティック揚げイカ 6枚(150g) 523円(¥565円)

575 いわしはんぺん 5枚(150g) 542円(¥585円)

576 たこボール 8個 428円(¥462円)

577 うずら卵天 4個 502円(¥542円)

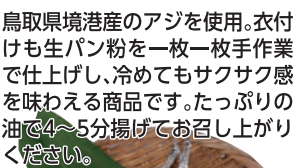
578 ごぼうつまみ 100g 462円(¥499円)

人気のマリネシリーズ。さっぱりとした味付けが食欲をそそります。



翌々週配達 石川・金沢錦 スポット
原材料:アジ・玉ねぎ・米酢・醤油・なたね油・てんさい糖・本みりん・小麦粉・ごま油・日本酒・唐辛子 180日
550 小アジマリネ 140g 550円(¥594円)

鳥取県境港産のアジを使用。衣付けも生パン粉を一枚一枚手作業で仕上げし、冷めてもサクサク感を味わえる商品です。たっぷりの油で4~5分揚げてお召し上がりください。



551 小アジマリネ 140g 550円(¥594円)

鳥取県境港産のアジを使用。衣付けも生パン粉を一枚一枚手作業で仕上げし、冷めてもサクサク感を味わえる商品です。たっぷりの油で4~5分揚げてお召し上がりください。

552 北海道のシーフードミックス4種 200g 1,619円(¥1,749円)

553 北海道のベビー帆立 200g 1,286円(¥1,389円)

554 北海道産新巻鮭切身 120g(2切) 814円(¥879円)

555 開きほっけ一夜干し(真ほっけ) 1枚 814円(¥879円)

556 やさしい日本のアジフライ 4枚(200g) 771円(¥833円)

557 無着色たらこ 60g 697円(¥753円)

558 1P 毎週 60g×2 583円(¥630円)

559 3P 60g×2×3 1,615円(¥1,744円)

560 三陸産さんま佃煮 70g 316円(¥341円)

561 金華さば仙台みそ煮 60g 335円(¥362円)

562 銀だらコク煮 50g 460円(¥497円)

563 黒豆と玄米の炊き込みご飯 80g 292円(¥315円)

564 鰯子と昆布の旨煮 100g 835円(¥902円)

565 ホタテしぐれ煮 60g 660円(¥713円)

566 生炊きまぐろほぐし 60g 442円(¥477円)

567 無添加にぼし(片口いわし) 120g 660円(¥713円)

568 小アジマリネ 140g 550円(¥594円)

569 1P 毎週 30g×5 482円(¥521円)

570 2P 30g×5×2 912円(¥985円)

571 小判揚 5枚(150g) 446円(¥482円)

572 うろこちゃん(白かまぼこ) 150g 582円(¥629円)

573 うろこちゃん(紅かまぼこ) 150g 582円(¥629円)

574 スティック揚げイカ 6枚(150g) 523円(¥565円)



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

いちうろこ 静岡県静岡市清水区 スポット
原材料:【共通原材料】スケトウダラすり身・馬鈴薯澱粉・粗糖・塩・発酵調味料・鰹だし・水【小判揚】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 579 1P 4種14品 900円(¥972円)

580 2P 4種14品×2 1,710円(¥1,847円)

●ちくわ2分の1×4
●いわしだんご×4
●ごぼう巻き×3
●小判揚×3

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さアップ！



いちろうこ
静岡県静岡市清水区
蔵 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・愛知県産)・発酵調味料・鰹だし・菜種油 10日

581 青のり小判 3枚 386円(¥417円)

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



いちろうこ
静岡県静岡市清水区
蔵 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

582 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
蔵 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(天日粉碎塩)、味の母、かつおだし、菜種油 14日 7月17日(土)

583 桜えび釜揚げ 3枚 715円(¥772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
蔵 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(天日粉碎塩)、鰹だし 14日 7月17日(土)

584 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
蔵 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、発酵調味料、かつおだし、菜種油 14日

585 ごぼう巻き 100g 474円(¥512円)

くせがなく食べやすいので、お子様でも美味しく召し上がっていただけます。お吸い物や、冷めても美味しいので生薬・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
蔵 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

586 いわし団子 8個 410円(¥443円)

飲料

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

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

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

593 ほうじ茶入麦茶ティーバッグ 10g×32 600円(¥648円)

有機栽培の成熟した茶の枝葉を使用した番茶です。カフェイン、タンニン等の刺激成分が少なく、生後1ヶ月の赤ちゃんからお飲みいただけます。

京都・ほった園 毎週
原材料: 緑茶(国産/有機栽培) 1年

588 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 毎週
原材料: 茶(有機栽培・国産) 180日

589 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(有機栽培・国産) 180日

590 抹茶入りくき茶 100g 600円(¥648円)

静岡県産一番茶100%。やぶきたを中心に、石原園自慢の少量限定生産茶のみで造りました。栽培期間中、農薬や化学肥料不使用。

静岡県 石原園 隔週
原材料: 有機緑茶(静岡県産) 365日

591 有機栽培茶 100g 981円(¥1,059円)

有機栽培で製造したお茶を、胴体摩擦粉碎装置でパウダー状にしました。飲み易く、使い易く、熱変性が殆どないのが特徴です。

静岡県 石原園 隔週
原材料: 有機緑茶(静岡県産) 365日

592 有機栽培/食葉茶パウダー 50g 698円(¥754円)

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

大阪・ムソー スポット
原材料: 有機コーヒー(国内製造) 9ヶ月

598 オーガニックアイスコーヒー/無糖 1000ml 560円(¥605円)

黒ごまときなこの香ばしい風味ときなこの優しい甘みのラテです。牛乳と混ぜてお召し上がりください。ホットでも、アイスでも美味しい。

九鬼産業・三重県 隔週
原材料: 黒ごまパウダー(国内製造)・砂糖(さとうきび(国産))・きなこ(大豆(国産))・食塩 1年

600 黒ごまラテ 150g 429円(¥463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 隔週AC
原材料: 大豆(国産) 120日 7月17日(土)

国産大豆の無調整豆乳 601 1P 毎週 1000ml 388円(¥419円)



602 3P スポット 1000ml×3 1,164円(¥1,257円) 1,129円(¥1,219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クチンやポリフェノールなど栄養成分もパッチリですよ。*風味の劣化を防ぐため、解凍後の再凍結はおやめください。

茨城・ベルファーム 隔週AC
原材料: ニンジン(自社産/菌0虫0) 1年

有機ベルファームの にんじんジュース 604 1P 100ml 226円(¥244円) 605 10P 100ml×10 2,263円(¥2,444円) 2,180円(¥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温搾りて仕上げた“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100gの6分あるとか。*風味の劣化を防ぐため、解凍後の再凍結はおやめください。

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

有機ベルファーム青汁 606 1P 100ml 204円(¥220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%のストロ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

607 10P 100ml×10 2,036円(¥2,199円) 1,961円(¥2,118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%のストロ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

603 津軽のかおり(びん) 1L 862円(¥931円)

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

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

OGアップルサイダー+レモン 608 3本 250ml×3 450円(¥486円) 609 ケース 30本入 250ml×30 4,500円(¥4,860円) 4,350円(¥4,698円)



濃縮タイプです、約2倍にうすめて飲むほか、甘味料としてもお使いください。

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

610 有機玄米甘酒(粒) 250g 390円(¥421円)

有機小豆100%使用したお茶です。ほんのり小豆の味がします。

東京・遠藤製糖 隔週
原材料: 有機小豆(中国) 9ヶ月

611 有機あずき美人茶 500ml 220円(¥238円)

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

岐阜・奥長良川名水 隔週AC
原材料: 水(岐阜) 2年

612 ケース 500ml×24 3,600円(¥3,888円) 613 ケース 2L×6 1,740円(¥1,879円)

奈良県奥吉野で栽培した有機青梅を梅干にし、有機醤油を合わせました。自然解凍もしくはトースターで軽く温めてお召し上がりください。

無双本舗 奈良県奈良市 スポット
原材料: 有機醤油・有機梅肉(梅/奈良県産) 1年 7月17日(土)

614 有機梅醤 陽寿 250g 1,900円(¥2,052円)

お湯を注いでそのまま飲める、生姜入り梅醤です。梅醤に加えて、生姜でポカポカ。

無双本舗 奈良県奈良市 スポット
原材料: 梅肉(梅/奈良県産)・淡口醤油・有機番茶(国産)・有機番茶粉末(国産)・有機生姜粉末(中国産) 1年 7月17日(土)

615 生姜・番茶入り梅醤 250g 1,500円(¥1,620円)

携帯に便利なお湯を注いでそのまま飲めるスティックタイプの生姜がよく効いた梅醤番茶です。

無双本舗 奈良県奈良市 スポット
梅肉(梅/奈良県産)・和歌山県産・淡口醤油・有機番茶(国産)・有機番茶粉末(国産)・生姜粉末(高知産) 1年 7月17日(土)

616 国産生姜入り梅干番茶スティック 8g×20 1,500円(¥1,620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。

熊本県産さつま芋とキビ砂糖を使用しています。自然解凍でお召し上がり下さい。半解凍も意外な美味しさです。

福岡・那珂川キッチン 隔週 スポット
原材料: さつま芋(熊本)、きび砂糖、菜種油 180日 7月17日(土)

618 大学芋 150g 724円(¥782円)

さつま芋ペーストをよつ葉バターで練りこんで焼き上げたスイートポテトです。自然解凍もしくはトースターで軽く温めてお召し上がりください。

福岡・那珂川キッチン 隔週 スポット
原材料: さつま芋(国産)、加塩バター、鶏卵 180日 7月17日(土)

619 スイートポテト 40g×3 495円(¥535円)

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

原材料: じゃがいも(国産)、こめ油、食塩 620 うすしお 55g 原材料: じゃがいも(国産)、こめ油・食塩・焼きのり 621 のり塩 53g 原材料: じゃがいも(国産)、こめ油、食塩、柚子粉、末、昆布、鰹節 622 柚子 53g

北海道・ノースカラース 隔週AC 4ヶ月
ポテトチップス 各 228円(¥246円)

岩手・味泉 隔週
原材料: 玄米(国産)・はと麦・ひえ・有機アマランサス・ごま・菜種油・ごま油・食塩(赤穂の塩) 3ヶ月

623 自然風味の五穀せんべい 100g 420円(¥454円)

しなやかな食感でコンのある国内産寒天と、北海道産赤えんどう使用の豆かんてんです。黒蜜をかけてお召上がりください。

原材料:天草、黒糖みつ(沖縄)、赤えんどう(北海道)、醸造酢

624 豆かんてん黒蜜 155g **在庫限り!**

国産天草を煮出して作った寒天、沖縄産黒砂糖で作った黒蜜、国産大豆きな粉等こだわり原料の和風デザートです。

原材料:天草、黒糖みつ(沖縄)、きな粉(国産大豆)、醸造酢、醸造酢

625 きな粉黒みつ寒天 160g **在庫限り!**

神奈川・太陽 **スポット** 3ヶ月 各 **310円**(~~335円~~)

香ばしく煎った黒大豆が風味と食感のアクセントに。

岡山県・鈴木屋

スポット

小麦粉(国産)・ビート上白糖・黒大豆・卵・蜂蜜・塩

120日 **アレルギー** 麦 卵 豆

632

国産原料の黒大豆せんべい

15枚 **425円**(~~459円~~)

沖縄県産原料100%。そのまま食べられるおいしい黒糖菓子です。個包装のキャンディタイプなので持ち歩きにも便利な大きさです。

北海道・ノースカラーズ **スポット**

原材料:粗糖(さとうきび(沖縄県産))・黒糖(さとうきび(沖縄県産))・糖蜜(さとうきび(沖縄県産))・食塩(石垣の塩)

365日

636 純国産そのまま食べられる黒糖

75g(約15個) **269円**(~~291円~~)

島根・木次乳業 **隔週AC** **アレルギー** 乳 卵 1年

主原料は木次のパステ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、香料は天然のバニラだけ。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。

なめらかな仕上がりで天然バニラ香料が口口に豊かな香りを広げます

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

639 バニラ

120ml **450円**(~~486円~~)

VANAGAのアイス

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

原材料:クリーム、脱脂濃縮乳、生乳、砂糖、いちご果肉果汁、卵黄(原材料の一部に卵白を含む)

640 いちご

120ml **450円**(~~486円~~)

甘さを抑えた大人の風味のプレミアムアイスクリーム。カカオの香りが口いっぱいに

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

641 ビターチョコ

120ml **450円**(~~486円~~)

北海道産小豆を使用したつぶあんを包みました。黒糖の風味が感じられる生地につぶあんの甘みがとてもよく合っています。

東京・五月堂 **隔週**

原材料:つぶあん(小豆・てんさい糖(北海道)・水あめ)・小麦粉(国産)・黒糖(沖縄)・有機バーム油(コロンビア)・焙煎玄米粉(国産)・パン酵母・水あめ・食塩(オーストラリア)

638 玄米パン(あん入り)

3個 **500円**(~~540円~~)

愛知・サンコー **隔週**

原材料:米粉(国内産)・有機オートミール・米飴・植物油(菜種)・甜菜糖・馬鈴薯澱粉・食塩・膨張剤(重曹)

634 米粉クッキー

6本 **320円**(~~346円~~)

静岡・こだわりの味協同組合 **隔週**

原材料:粗糖(さとうきび(鹿児島))・小豆(北海道十勝)・米粉(うるち米(長野県))・粉末山手

30日

633 薯蕷饅頭(じょうよまんじゅう)

3個 **547円**(~~591円~~)

バターの風味とレモンの爽やかな酸味を感じる甘さ控えめなビスケットです。素材の美味しさが最大限に生かされています。

大阪・むそう商事 **隔週**

原材料:小麦粉・砂糖・バター・大麦麦芽エキス・濃縮レモン果汁・食塩

12ヶ月 **アレルギー** 乳 麦

631 バタービスケット・レモン

4枚×3袋 **550円**(~~594円~~)

よりすぐりの原料を使い、バニラとブランデーをきかせた、まるでマロングラッセのような味わいの甘納豆。

兵庫・丹波わらしべ屋 **隔週**

原材料:黒大豆(北海道産/無農薬無化学肥料)・粗糖(種子島産)・ブランデー(大分県産)・塩(海の精)・バニラエキス

635 黒豆こんふい

150g **780円**(~~842円~~)

1日1回は玄米食習慣。有機玄米100%のおせんべいです。1袋(30g)に使用している玄米は、およそ茶わん半分の玄米ごはんの量です。

原材料:有機玄米、有機黒ゴマ、塩(海の精)

626 素焼き

175円(~~189円~~)

原材料:有機玄米、有機白ゴマ、有機たまり醤油

628 白胡麻

200円(~~216円~~)



原材料:有機玄米、有機黒ゴマ、有機たまり醤油

627 黒胡麻

200円(~~216円~~)

原材料:有機玄米(国産)・有機たまり醤油・有機黒ゴマ

629 たまり醤油

175円(~~189円~~)

兵庫・アリモト **隔週** 4ヶ月 各30g **玄米セラピー**

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。

ノンホモパステライズ牛乳と、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。

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

642 ミルク

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

原材料:粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶

643 小豆

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

644 みかん

無茶々園の柑橘果汁そのままのさわやかな酸味と風味です。すっきりした後口。

原材料:柑橘果汁(いよかん)、ビート糖

645 宇治金時

大阪・ネージュ **隔週** 1年

ネージュのアイスキャンデー

1箱 65ml×6 **912円**(~~985円~~)

646 ブルーベリー

原材料:濃縮乳・牛乳、ビート糖、ココアパウダー

647 チョコ

アレルギー 乳

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。

お肌になじみやすいオレイン酸を多く含む、オリーブオイルから生まれた植物性洗剤です。

神奈川・太陽油脂 **隔週AC**

成分:水・カリ石ケン素地・グリセリン・スクワラン・ムクロジェキス・モツヤクジュ油・ローズ水・ニュウコウジュ油・ウイキョウ果実エキス・エタノール・クエン酸

654

オーリーフェイスフォーム詰替

140ml **660円**(~~726円~~)

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

神奈川・太陽油脂 **隔週AC**

成分:純石けん分(36%・脂肪酸カリウム)

パックス洗濯用石けんソフト

649 詰替

1000ml **750円**(~~825円~~)



650 詰替(大)

4000ml **2,950円**(~~3,245円~~)

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

成分:純石けん分(25% 脂肪酸カリウム)

ナチュロン台所のせっけん

655 ボトル 隔週

500ml **520円**(~~572円~~)

656 詰替 隔週AC

450ml **400円**(~~440円~~)



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

神奈川・太陽油脂

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

パックス衣類のリンス

651 本体 隔週

600ml **850円**(~~935円~~)



652 詰替 隔週AC

550ml **500円**(~~550円~~)

「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

成分:純石けん分(10% 脂肪酸カリウム)、オレンジオイル

ナチュロンお風呂洗いせっけん

657 ボトル 隔週

500ml **680円**(~~748円~~)



658 詰替 隔週AC

450ml **450円**(~~495円~~)

衣類・キッチンの方々に使用できます。

神奈川・太陽油脂

成分:過炭酸ナトリウム(酸素系)

653

酸素系漂白剤・詰替

500g **550円**(~~605円~~)



天然ビタミンEを配合した、シンブルでお肌に優しい石けんです。

神奈川・太陽油脂 **隔週**

成分:石ケン素地、グリセリン、トコフェロール

10002

パックス化粧石けんE

95g×3 **420円**(~~462円~~)



便器の裏、奥まで泡を吹きつけ、すみずみまできれいにします。

神奈川・太陽油脂

成分:脂肪酸カリウム、ユーカリ油、レモングラス油、グレープフルーツ油、ハッカ油、炭酸カリウム、キサンタンガム

トイレ洗いせっけん

659 ボトル 隔週

400ml **580円**(~~638円~~)



10001 詰替 隔週AC

350ml **350円**(~~385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~~)



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くら、ソフトな肌ざわりを実現しています。

埼玉・山田洋治商店 **毎週**

10004

ピュアブラウン・ダブル

37.5m×8 **672円**(~~739円~~)



天然保湿成分シアバターを配合したリップクリームです。無着色タイプ。

神奈川・太陽油脂 **隔週**

成分:ハイブリッドヒマワリ油・ミツロウ・ヒマシ油・シア脂・カルナウバロウ・ダイウイキョウ油・ユーカリ葉油・トコフェロール

10005

ナチュロンリップクリーム

4g **650円**(~~715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・りんねしや **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、でんぶん

10006 菊花せんこう・標準

10巻×3 **1,136円**(~~1,250円~~)



芽吹き屋

岩手県花巻市

自然が育てた素材を、豊かな味わいの和菓子に…

翌々週配達

解凍するだけで作りたての味が楽しめる大好評の「芽吹き屋」の冷凍和菓子。保管がきくので食べたいときに食べられ、急な来客にも対応できて便利。香料や着色料、保存料などを使用せず、素材本来の味を大切にした製品づくりに取り組んでいます。
※放射能検査済（未検出）

晩夏にぴったり涼しげな和菓子たち

翌々週配達 岩手・芽吹き屋 スポット

涼しげな餡の色合いを堪能できる夏の涼菓。寒天やでん粉を使用したぶるぶるの生地に自社製上新粉を加え、歯触りよく仕上げました。常温で自然解凍して召し上がりください。半解凍でもひんやりとしておいしくいただけます。

原材料：紫芋あん（紫芋、砂糖、いんげん豆、食塩）、砂糖、上新粉、寒天、加工デンプン

10008 水まんじゅう/紫芋

40g×4個 604円(¥652円)

夏期の暑い時期にぴったり！中の抹茶の薄い緑色は、色目でも舌でも楽しめる夏の涼菓です。

原材料：抹茶あん（いんげん豆、砂糖、抹茶、食塩）、砂糖、上新粉、寒天、加工デンプン

10009 水まんじゅう/抹茶

40g×4個 579円(¥625円)

北海道産小豆の粒あんとやわらかいお餅の冷やししるこです。トレイが切り分けできるので、食べたい分だけ自然解凍してお召し上がり下さい。（直径2.5cmのおもちが各トレイに4個ずつ、計8個入り）

翌々週配達 岩手・芽吹き屋

スポット

原材料：あん（小豆（国産）・砂糖・還元水あめ・麦芽糖・食塩）、砂糖・もち粉・還元水あめ・麦芽糖・ばれいしょでん粉・山芋加工品（還元水あめ・大麦粉・食塩・山芋粉）、寒天

10010 冷やししるこ

100g×2 570円(¥616円)

サラダ感覚で食べられるように爽やかな風味に仕上げました。

愛知・みらい 届いたらすぐに食べてね

スポット

原材料：白菜・大根・人参・セロリ・唐辛子・アミエビ塩辛・粗糖・鰯エキス・米粉・にんにく・昆布・生姜・葱・酢

10023 サラダキムチ

200g 727円(¥785円)

昔ながらの沼地で育てた農薬、化学肥料不使用の蓮根とセロリ、昆布の食感を活かして濃い目のキムチだれで仕上げました。ごはんのおかずにはもちろん、お酒のおつまみにも。

愛知・みらい 届いたらすぐに食べてね

スポット

原材料：蓮根・セロリ・昆布【漬け原材料】唐辛子・アミエビ塩辛・粗糖・鰯エキス・人参・玉ねぎ・米粉・昆布・にんにく・生姜

10024 蓮根キムチ

100g 600円(¥648円)

1年を通して楽しむことができる「なが芋」をキムチに仕上げました。なが芋のシャキシャキ感が何とも美味。そのままでももちろん、ご飯にタレごと乗せてなが芋キムチ丼としても。

愛知・みらい 届いたらすぐに食べてね

スポット

原材料：長芋（青森）・干し甘えび・唐辛子・アミエビ塩辛・粗糖・鰯エキス・人参・玉ねぎ・米粉・昆布・にんにく・生姜

10025 なが芋キムチ

130g 658円(¥711円)

青森県産の笹葉を使用。国産葉にこだわりました。爽やかな香りが魅力。自社で胴搗きした上新粉は歯切れがよく、よもぎとともに香り抜群の和菓子です。笹の葉に、アルコールと大豆由来の乳化剤を使用しています

岩手・芽吹き屋 翌々週配達

スポット

原材料：こしあん（小豆、砂糖、還元水あめ、食塩）、上新粉、砂糖、よもぎ、山芋加工品（還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉）、植物油/アルコール、乳化剤（大豆を含む）

1年 アレルギー 豆

10011 笹もち

50g×4個 674円(¥728円)

国産うるち米を自社製粉した上新粉生地のおだんごです。コシのある生地に、2種類の醤油を使いコクと香りをひき立たせたタレを付けました。

翌々週配達 岩手・芽吹き屋

スポット

原材料：上新粉（米（国産））、甜菜糖・還元水あめ・醤油・でん粉・山芋加工品・みりん

1年 アレルギー 麦 豆

10013 みたらしだんご

70g×3本 570円(¥616円)

北海道産小豆と国産（主に東北産）うるち米を主原料とした上新粉使用のよもぎだんごです。香りよいよもぎの新芽を使用しております。

翌々週配達 岩手・芽吹き屋

スポット

原材料：うるち米・甜菜糖・よもぎ・山芋加工品・粒あん（小豆・砂糖・還元水あめ・食塩）

1年

10016 よもぎだんご

45g×4本 551円(¥595円)

上品な甘さの中にくるみの香ばしさがたまたま人気の大福餅。くるみ・ごま・大豆をたっぷり使っています。

翌々週配達 岩手・芽吹き屋

スポット

原材料：もち米（国産）・甜菜糖・山芋加工品・ごま・みそあん【いんげん豆・砂糖・みそ】・くるみ・馬鈴薯澱粉

1年 アレルギー 麦 豆

10020 くるみ大福

45g×4個 667円(¥720円)

ご飯にくるんで食べる他、刻んで素焼きした肉・魚のトッピングや冷奴・素麺のつけだれのアクセントにお使いください。

愛知・みらい 届いたらすぐに食べてね

スポット

原材料：えごまの葉（愛知）、漬け原材料【醤油・発酵調味料・粗糖・味噌・唐辛子】

30日 アレルギー 麦 豆

10026 えごまの葉の韓国漬け

8枚/50g 664円(¥717円)

ご家庭で簡単にできたてのキムチが作れます。お好みの野菜を軽く塩もみし（生でも可）、水分をふきとりたれを適量からめるだけ！炒め物の仕上げにも。

愛知・みらい 届いたらすぐに食べてね

スポット

原材料：有機にんじん・ネギ（静岡産）/無農薬・唐辛子・アミエビ塩辛・粗糖・いわしエキス・米粉・昆布・ニンニク・生姜

20日

10030 即席キムチの素

100g 717円(¥774円)

国産米100%トポツキを使用。もっちりした食感を楽しめます。添付の特性コチュジャンソースにからめて調理します。やみつきになる一品です。

愛知・みらい 届いたらすぐに食べてね

スポット

原材料：トポツギ、たれ【自家製コチュジャン】※レシピ付

20日 アレルギー 麦 豆

10033 たれ付国産米トポツキセット

たれ70g/トポツキ12ヶ 750円(¥810円)



価格改定

自社製粉したもち粉生地で青大豆あんを包みました。岩手県産の青大豆の自然な甘さが美味しい大福です。室温で自然解凍してお召し上がり下さい。

翌々週配達 岩手・芽吹き屋

スポット

原材料：あん（青大豆（国産）・砂糖・でん粉加工品（でん粉・寒天・食塩）・もち粉・砂糖・煮豆（青大豆（国産）・砂糖・食塩）・ばれいしょでん粉・山芋加工品（還元水あめ・大麦粉・食塩・山芋粉）

1年 アレルギー 豆

10014 青大豆大福

55g×4個 579円(¥625円)

鮮やかな色はよもぎと人参からの自然のまものものです。人参生地には黒ごまあん、白にはくるみあん、よもぎだんごには小豆あんが入っています。

翌々週配達 岩手・芽吹き屋

スポット

原材料：うるち米（国産）・甜菜糖・山芋加工品/白・みそあん・くるみ/緑・よもぎ・粒あん/黄・人参・白あん・ごま

1年 アレルギー 麦 豆

10017 三色だんご

45g×4本 639円(¥690円)

みらい 手作り韓国ごはん

愛知県稲沢市

キムチはフレッシュが一番おいしい、と注文をもらってから、ひとつひとつ手作りをします。賞味期限が短いのは添加物など使用していないから。味と素材にとことんこだわった「韓国ごはん」をどうぞ。



白菜の甘みや食感を生かし、一夜漬け風に仕上げた“つくりたてキムチ”。酸味控えめ、爽やかな辛さが大人気です。

愛知・みらい 届いたらすぐに食べてね

スポット

原材料：白菜、ニンジン、唐辛子（韓国産/低農薬）、ねぎ、アミエビ塩辛、粗糖、鰯エキス、米粉、昆布、にんにく、しょうが、塩

10日 アレルギー 豆

10027 つくりたて白菜キムチ

200g 782円(¥845円)

あさり、豆腐、葱を準備するだけで簡単時短料理。2人前の使い切りサイズ。

愛知・みらい 届いたらすぐに食べてね

スポット

原材料：唐辛子（韓国）・アミエビ塩辛・粗糖・鰯エキス・米粉・昆布・にんにく・生姜・みそ・発酵調味料

20日 アレルギー 麦 豆

10031 スントゥブチゲの素

70g（2人分） 458円(¥495円)

国産もち米を使用した生地を国産の枝豆を使用した『ずんだあん』で包みました。切り分けできるトレイなので2個ずつ解凍できて便利！

翌々週配達 岩手・芽吹き屋

スポット

原材料：ずんだ（枝豆（国産）砂糖・いんげん豆・食塩）・もち粉・砂糖・山芋加工品（還元水あめ・大麦粉・食塩・山芋粉）

1年 アレルギー 豆

10012 国産枝豆のずんだ餅

30g×4個 640円(¥691円)

契約栽培の岩手県産ひら豆を主原料のひとつとしました。素材の風味を引き立てる塩味です。

翌々週配達 岩手・芽吹き屋

スポット

原材料：もち米（国産）、てん菜糖、黒豆、食塩、山芋加工品、塩粒あん【小豆、砂糖、還元水あめ、食塩】

1年 アレルギー 豆

10015 黒豆塩大福

55g×4個 579円(¥625円)

北海道産小豆と国産もち米を使用した大福です。よもぎは農薬の影響の少ない地域から残雪の頃に手摘みした早春の香り豊かな新芽を使用しています。

翌々週配達 岩手・芽吹き屋

スポット

原材料：もち米（国産）・甜菜糖・よもぎ・山芋加工品・粒あん【小豆・砂糖・還元水あめ・食塩】・馬鈴薯澱粉

1年

10018 よもぎ大福

55g×4個 579円(¥625円)



新茶とともに味わいたい抹茶だんご。宇治抹茶を生地に練りこみ、抹茶餡を包んでいます。着色料不使用なので生地が黄緑色です。

翌々週配達 岩手・芽吹き屋

スポット

原材料：上新粉・抹茶あん（いんげん豆・砂糖・抹茶・寒天加工品・食塩）・砂糖・山芋加工品

1年

10019 餡入り抹茶だんご

45g×4本 596円(¥644円)

鍋だけじゃなく、炒めて醤油や味噌味にしたり、おやつ感覚でトースターで焼いて、オカキのように食べても美味しい。

愛知・みらい 届いたらすぐに食べてね

スポット

原材料：うるち米（米粉/茨城）・澱粉・塩

20日

10022 国産米トポツキ

150g 764円(¥825円)

甘さを控えめにして梅の爽やかな酸味を引き立てました。キュウリやスティック野菜、ごはんにも合います。

愛知・みらい 届いたらすぐに食べてね

スポット

原材料：梅・味噌・発酵調味料・砂糖・唐辛子

30日 アレルギー 麦 豆

10029 梅コチジャン

100g 750円(¥810円)

チヂミのたれ、冷奴のたれ、大豆ごはんのかけだれに。そのままお使いいただく他に、刻みねぎ（白い部分）、みょうが、すりにんにくなどを加えても。

愛知・みらい 届いたらすぐに食べてね

スポット

原材料：醤油・酢・粗糖・発酵調味料・唐辛子・にんにく・ごま油・ごま

30日 アレルギー 麦 豆

10032 薬念醬(ヤンニョンジャン)

200ml 800円(¥864円)

ダッカルビを作るソースです。鶏肉、キャベツを用意していただき、たれ、トポツキ、粉唐辛子を入れて炒めれば、出来上がりです。

愛知・みらい 届いたらすぐに食べてね

スポット

原材料：米／調味料：味噌・発酵調味料・粗糖・唐辛子

20日 アレルギー 豆

10034 ダッカルビの素

約170g 825円(¥891円)

