

お届けカレンダー	月	火	水	木	金
注文用紙提出日	9/1	2	3	4	5
商品のお届け日	8	9	10	11	12
翌々週分のお届け日	15	16	17	18	19

畑と台所をつなぐ



はくじん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>

添加物大国の日本で子どもの味覚を守る

日本では、約1600種類もの食品添加物の使用が認められています。保存料だけでなく、さまざまな添加物が使われているのが現状で、無添加の料理に近い味や見た目を、短時間しかも安価で再現するためのものです。

一方で、イタリアやフランスなどの国では、許可されている添加物はわずか2ケタ程度にすぎません。その多くが保存料であり、素材の味を変えるための添加物の使用は、基本的に認められていません。食材本来の風味や品質を尊重する文化が、制度にも反映されているのです。

和食は、今や世界でそのすばらしさが認められている食文化です。しかし、その和食を未来に継承していくには、私たち日本人が「本物の味」を理解し、味覚を育むことが必要です。安易に添加物に頼る現代の食生活が続けば、味覚が鈍くなり、やがて和食を正しく味わう力を失ってしまうのではないかと、そんな危機感を抱いています。

特に子どもたちの味覚は、おおむね10歳までに形成されると言われています。そのため、私は「子どもの味覚を守り育てる食育」の重要性を広く伝える活動に取り組んでいます。幼い子どもを持つ親御さんを対象とした講演などを通じて、今こそ食の原点に立ち返る必要性を語り続けています。

商品監修 菱江

走る豚の惣菜

菱江隆シエフ監修!

世界に認められた料理人

食卓に安心と美味しさを

フィリピンで日本大使館の料理長として勤務していた際、「フードマイスターライセンス※」を取得。これを機に、世界19カ国以上の5つ星ホテルで総料理長やシエフたち日本の調理技術や食文化を指導してきました。その経験を通して感じたのは、「添加物を使わなくても、美味しさは実現できる」という確信。多くの人に、本物の味と食の安全性を改めて実感してほしいという思いから、水の美しさで知られる熊本県・小国町にて、無添加食品の製造工場を設立しました。

走る豚100%の「ポークハンバーグ」に国産のしいたけがたっぷり入っています。
【調理法】中火2～3分、蒸し焼き2～3分。
熊本・キングフーズ **スポット** 未調理 **翌々週配達**
原材料:豚肉(走る豚)、玉ねぎ、パン粉、椎茸、卵、生姜、塩、にんにく、ナツメグ、胡椒

1年 **フルガ** **愛** **NEW!**
30106 走る豚としいたけの生ハンバーグ
160g 887円(¥958円) **797円(¥861円)**

“走る豚”を使用した、驚くほどさっぱり&ジューシーな豚の唐揚げ。特製のとれにしっかり漬り込んであるので、あとは衣をつけて揚げるだけ!ご家庭でも手軽に、プロの味が楽しめます。
【調理法】衣:薄力粉100gに対して水70g、175℃の油で5分揚げる。

熊本・キングフーズ **スポット** 未調理 **NEW!**
原材料:豚肉(走る豚)、醤油、生姜、砂糖
1年 **フルガ** **愛**
30076 走る豚の唐揚げ(たれ漬り)
200g 1,020円(¥1,102円) **900円(¥972円)**

30083 走る豚の唐揚げ(たれ漬り)
500g 2,437円(¥2,632円) **2,200円(¥2,376円)**

走る豚100%の「ポークハンバーグ」。冷めてもやわらかくお子様やご年配の方にもおすすめです。くせがないのでソースは和風・洋風どちらとも相性◎
【調理法】中火2～3分、蒸し焼き2～3分
熊本・キングフーズ **スポット** 未調理 **NEW!**
原材料:豚肉(走る豚)、玉ねぎ、パン粉、卵、生姜、塩、にんにく、ナツメグ、胡椒 1年 **フルガ** **愛**

30090 走る豚の生ハンバーグ
160g 847円(¥915円) **759円(¥820円)**

走る豚の旨みが野菜に染み込み満足の味わい。栄養たっぷり食べ応え抜群のポトフです。
【お召し上がり方】湯煎6分程度。冷製の場合は流水解凍、冷蔵庫で自然解凍でも可。
熊本・キングフーズ **スポット** 調理済 **NEW!**
原材料:豚肉(熊本)、トウモロコシ、人参、ミニキャベツ、塩、コンショウ、タイム、粉山椒、にんにく、生姜、チキンコンソメ 1年

30113 走る豚と野菜のポトフ
450g 1,454円(¥1,570円) **1,300円(¥1,404円)**

30120 走る豚と野菜のポトフ
900g 2,812円(¥3,037円) **2,480円(¥2,678円)**

サクサクの衣と走る豚の旨みが絶妙に調和し噛むたびにうまみが広がる絶品とんかつです。【調理法】175℃の油で5分揚げる。
熊本・キングフーズ **スポット** 未調理 **NEW!**
原材料:豚肉(走る豚)、パン粉、小麦粉、塩、コショウ 1年 **フルガ** **愛**
30137 走る豚のとんかつ
150g 877円(¥947円) **790円(¥853円)**



▲熊本県小国町の森

※フードマイスターライセンスとは、ミシュラン3つ星ホテルやスリーダイヤモンドホテルでの料理人への指導、育成、オリンピック選手村の食事プロデュースを行なうことができる「食のエキスパート」を証明する資格です。

惣菜キット

グリーンリーフ群馬県利根郡

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

- 合成添加物・化学調味料は一切使いません。
- 野菜は、国産野菜を使用（一般栽培も含む）。
- 劣化防止のために、殺菌剤として低濃度の次亜塩素酸ナトリウムを通した後、仕上げに赤城山麓伏流水で丁寧に水洗いしてから、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



甘辛たれで ご飯がすすむ〜!

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。

5 調理時間 約5分

原材料: 野菜セット【ピーマン・赤パプリカ・水煮たけのこ・玉ねぎ】調味料【豚肉・醤油・鶏卵・酒・オyster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】

5 2人前 (320g) **1,110円**(¥1,199円)

6 4人前 (640g) **1,804円**(¥1,948円)

青椒肉絲

原材料: 野菜セット【ピーマン・赤パプリカ・水煮たけのこ・玉ねぎ】調味料【豚肉・醤油・鶏卵・酒・オyster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】

5 2人前 (320g) **1,110円**(¥1,199円)

6 4人前 (640g) **1,804円**(¥1,948円)

果物&野菜

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

青果物へ使用予定の「農薬」及び「栽培方法」

順次表記(例)
 ◎ 除1種1箇虫0有機許容1
 ① ② ③ ④ ⑤

①除草剤 (不使用の場合は記載を省略)
 ②植物成長調整剤 (不使用の場合は記載を省略)
 ③殺菌剤
 ④殺虫剤
 ⑤JAS法にて有機農産物に使用することを許された農薬(法的には表示義務なし)

※基本は化学肥料不使用です。(記載を省略)
 ※表記の防除は、定植前育苗期間中および定植後栽培期間中に使用する殺菌/殺虫剤の使用回数です。(育苗期間中の使用の場合は省略)
 ※天候などの都合で変更になる場合があります

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わ 愛知県豊田市

◎菌0虫0 品種: ディスブルー他

18 1P 100g **655円**(¥707円)

19 2P 100g×2 **1,245円**(¥1,345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ブプリ県 ◎菌0虫0 化成使用 品種: グロスミツヘル種ホムトン

20 500g **472円**(¥510円)

21 1kg **882円**(¥953円)

枝豆のような、栗のような…

季節限定! 掘りたてフレッシュな生落花生! 泥を落として30分ほど塩ゆでして召し上がれ。しっとり、自然な甘みとホクホク感が美味! *届いたら冷蔵保管しお早めにお召し上がりください

teranova 愛知県安城市 ◎菌0虫0 品種: おおまさり

27 なま落花生(設付) 300g **498円**(¥538円)

ふんわり豆腐団子と野菜の甘酢炒め

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

原材料: 野菜セット【玉ねぎ・ピーマン・人参・水煮たけのこ】具入り添付タレ【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】

2 調理時間 約5分

2人前 (450g) **972円**(¥1,050円)

生きくらげと豚肉の野菜炒め

たっぷりの新鮮な野菜とスタミナ肉入りの、ご飯との相性ぴったりのおかずです。

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

7 調理時間 約5分

2人前 (245g) **1,273円**(¥1,375円)

野菜と食べる! さっぱり水餃子

国産野菜・餃子・タレのセットです。餃子は国産小麦にでんぷんと菜種油を入れ、皮はつるつるとしています。野菜もたっぷりです。

原材料: 野菜セット【白菜・玉ねぎ・人参・ピーマン】餃子【具: 野菜(キャベツ・玉ねぎ・長ねぎ・にんにく・しょうが)・豚肉(国産)・豚脂・乾燥キャベツ・粒状大豆たん白・オイスターソース・でんぷん・食塩・ゴマ油・砂糖・酵母エキス・魚卵】皮【小麦粉・でんぷん・なたね油・食塩・打ち粉】添付調味料【醤油(だし)・醤油・砂糖・かつおエキス・酵母エキス・醸造酢】添付調味料(ガーリックソース)【なたね油・食塩・にんにくペースト・砂糖・酵母エキス・馬鈴薯でんぷん・チキンエキス・唐辛子粉末】

8 調理時間 約10分

2人前 (430g) **1,245円**(¥1,345円)

ご家庭では面倒な 酢豚も袋から出して 炒めるだけ!

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

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

6 調理時間 約6分

2人前 (410g) **1,040円**(¥1,123円)

4 4人前 (820g) **1,734円**(¥1,873円)

彩り野菜と国産豚の黒酢酢豚

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・食塩・チキンエキスパウダー・酵母エキス・チキンエキス・パネーションパウダー・ポークエキス・パプリカパウダー・オニオンパウダー・ガーリックパウダー・マトパウダー・野菜エキスパウダー・ハチミツパウダー・マンゴーパウダー・麦芽エキスパウダー・赤唐辛子

3 2人前 (410g) **1,040円**(¥1,123円)

4 4人前 (820g) **1,734円**(¥1,873円)

有機ほうれん草を使った ベジタブルカレー

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・食塩・チキンエキスパウダー・酵母エキス・チキンエキス・パネーションパウダー・ポークエキス・パプリカパウダー・オニオンパウダー・ガーリックパウダー・マトパウダー・野菜エキスパウダー・ハチミツパウダー・マンゴーパウダー・麦芽エキスパウダー・赤唐辛子

9 調理時間 約25分

2~3人前 (700g) **1,147円**(¥1,239円)

秋のきざし 和梨の季節

和梨の一番人気! 今年も生産者グループあすかの「雪水」[二十世紀] 梨をお届けします。いまのとこ昨年ほどの不作ではなく、お求めやすい2玉企画をご用意しています。あすか(中上浩之ほか) 奈良県五條市 ◎菌5-7虫3-9(当地比約1/3) ★生育状況により1週お届けが遅れる場合があります

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

11 2玉 (約550g以上) **776円**(¥838円)

12 畑直 2kg箱(約5~7玉) **2,498円**(¥2,698円)

梨(豊水)

ちょっと懐かしい「二十世紀」は、ジューシーであっさりさわやか。冷やしてお召し上がりください。*奈良県の慣行栽培では農薬使用計38回

13 2玉 (約550g以上) **740円**(¥799円)

14 畑直 2kg箱(約5~7玉) **2,250円**(¥2,430円)

酸味・甘みのバランスがよく皮がしっかりして食べてごたえのある、人気のトマトです。

*サイズは大小あり揃い、多少の傷あり なかや農園 岐阜県高山市 ◎菌0虫0 品種: 麗夏他

中家さんのトマト

22 500g (AB込み) **678円**(¥732円)

23 1kg (AB込み) **1,280円**(¥1,382円)

24 約3kg箱 (AB込み) **3,592円**(¥3,879円)

実りの季節のお楽しみ! 信州さんさんファームの 早生りんごと梨!

美しい赤色の早生りんご。果肉はきめ細かく、ジューシーで果汁多し。甘酸っぱい美味しさが人気です。*品種は変更する場合があります

さんさんファーム 長野県松川町

今週限り!在庫限り!

15 約700g(約2~3玉) ◎菌9虫2(有機許容5含む/当地比約1/3) **907円**(¥980円)

16 1P 1/パック(350g) **690円**(¥745円)

17 2P 2/パック(350g×2) **1,298円**(¥1,402円)

さんさんファームの りんご(つがる)

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わ 愛知県豊田市 (または山梨県) ◎菌0虫0 品種: メニーナ

10100 畑直 9kg箱 ◎菌7虫6(有機許容6含む/一般栽培34回) **8,097円**(¥8,745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わ 愛知県豊田市 (または山梨県) ◎菌0虫0 品種: 千果、アイコ、シンディースイート

25 自然栽培ミディトマト(中玉) 250g(約3玉前後) **369円**(¥399円)

26 自然栽培ミニトマト 150g **298円**(¥322円)

今年のキュウリも後半戦! そのままポリポリしてよし、漬物やサラダによし。炒めたり煮たりの加熱調理も意外なおいしさ!

長有研(本村龍次他) 長崎県南島原市 ◎菌1~2虫1~2 *サイズ混

夏秋きゅうり

28 2本 **238円**(¥257円)

29 2P(2本×2) **443円**(¥478円)

30 なす 約250g(2~3本) **316円**(¥341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!

島田農園 愛知県稲沢市 ◎菌0虫0

31 ピーマン 200g **311円**(¥336円)

32 甘長とうがらし 150g **250円**(¥270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 菌0虫0

33 角オクラ 100g (約5-10本) 270円(¥292円)

茎は空洞、加熱するとめりりが出ます。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 菌0虫0 品種:スターライト他

40 エンサイ(空芯菜) 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 菌0虫0

46 有機サラダ春菊 30g 300円(¥324円)

台所のTHE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。

小坂 隆 長野県下高井郡山ノ内町 菌3虫3

玉ねぎ(M-2L混) 53 500g 325円(¥351円)

54 1kg 650円(¥702円) 593円(¥640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 菌0虫0 品種:MSI-856、夏一心

63 長ねぎ 200g 345円(¥373円)

肉厚で風味の良い生しいたけ。石づきも捨てずにいて炒め物などに。

バイオコスモ 長野県飯田市 菌0虫0

生しいたけ(菌床) 67 1P 100g (約4~5玉) 310円(¥335円)

68 2P 100g×2 620円(¥670円) 600円(¥648円)

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



バイオコスモ 長野県飯田市 菌0虫0

76 はなびらたけ 80g 402円(¥434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 とのわ 愛知県豊田市 菌0虫0 品種:エメラルド、他

34 自然栽培丸オクラ 100g 285円(¥308円)

生食しやすい小松菜のベビーリーフ。アツク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 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 菌0虫0

47 有機レタスリーフミックス 30g 300円(¥324円)

農業不使用なので、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 菌0虫0 品種:男爵、マチルダ他

じゃがいも 55 500g (S-2L) 276円(¥298円)

56 1kg (S-2L) 552円(¥596円) 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 菌2虫3-4

64 大葉 10枚 174円(¥188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 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

35 1/2玉 277円(¥299円)

36 1玉 554円(¥598円) 461円(¥498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 菌0虫0

42 有機サラダ水菜 30g 300円(¥324円)

農業不使用の有機栽培であんしん★ さっと水洗いして水気を切り、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。根をカットしているので、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 菌0虫0

48 有機ベビーリーフ 30g 300円(¥324円)

早生品種「金澄」「オオジロ」は、形はまるっこく、どちらかといえばシャキッとした食感。炒め物やキンピラによく合います。

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

57 れんこん(土付き) 500g 616円(¥665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すすり洗いでお使いください。

中村 農園 福岡県久留米市 菌0虫0 品種:柳川理想

58 ごぼう 200g 340円(¥367円)

5種類キノコが楽しめる、ボリューム満点のパックです！

バイオコスモ 神奈川県伊勢原市 菌0虫0 無薬剤

65 きのこといろいろ パック5種 1セット 683円(¥738円)

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

66 さんごヤマブシ茸入きのこ4種セット 1セット 482円(¥521円)

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

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 菌0虫0 無薬剤

71 ぶなしめじ 100g 246円(¥266円)

株がバラバラになっていて、料理に使いやすいお得。 72 ぶなしめじバラ徳用 300g 420円(¥454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 菌0虫0 無薬剤

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 菌3虫4(有機許容含む) (群馬県の一般栽培14回)

37 高原の玉レタス 1玉 440円(¥475円)

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



寺岡有機農場 広島県世羅町 菌0虫0

43 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 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

49 たっぴり有機ベビーリーフ 100g 750円(¥810円) 582円(¥629円)

50 高原の大根 1本 461円(¥498円)

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

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

38 高原のサニーレタス 1玉 379円(¥409円)

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



寺岡有機農場 広島県世羅町 菌0虫0

44 有機ルッコラセルパチカ 30g 320円(¥346円)

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

寺岡有機農場 広島県世羅町 菌0虫0

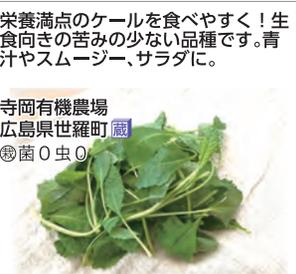
45 有機ベビーケール 30g 300円(¥324円)

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。クセがなくめりりあり。おひたし、スープなどに。さつと茹でて細かくたたき、めんつゆとあわせて「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 菌0虫0

39 モロヘイヤ 80g 250円(¥270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 菌0虫0 品種:楽陽

にんじん 51 500g 368円(¥397円)

52 500g×2 736円(¥795円) 706円(¥762円)

暦のうえでは秋！ おいもさんの季節！

「有機農業のまち」として知られる宮崎県綾町から、今年も『あやさち会』のおいもさんをお届けします。が、今年も猛烈な暑さと雨不足で、「この数年収穫量が激減していて、1/3くらいしか取れていない」と『あやさち会』 油田さん。大切にいただきたいですね！

糖度と食物繊維豊富なサツマイモ。農業不使用なので皮ごと安心してお使いください。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 菌0虫0 品種:宮崎紅ほか

さつまいも 59 500g 398円(¥430円)

独特のめりりとホックリ感が美味しい。衣かつぎ、煮ころがし、味噌汁、揚げ物にも。

あやさち会 宮崎県綾町 菌0虫0 品種:石川早生

里いも 61 400g 345円(¥373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 菌0虫0 無薬剤

74 エリンギ 100g 346円(¥374円)

めり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 菌0虫0 無薬剤

75 完熟なめこ 150g 300円(¥324円)

お米・雑穀

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

◆収穫後の管理に蒸籠処理などしてないので、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。

会員さんの声
骨粗しょう症対策にイイと聞いて、よく食べています！

バイオコスモ 大分県国東市 菌0虫0 無薬剤

79 乾燥きくらげ 20g 625円(¥675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もちり赤っぽいご飯に。(一晩水してから炊いてください)

杉浦 剛 愛知県知多郡美浜町 菌1菌0虫0 菌

80 杉浦さんの虹色米(古代米ブレンド) 350g 924円(¥998円)

にんじんCLUBの主食！知多半島・美浜町で育てています。

おつきあいの長い杉浦農園さんは、米づくりを通して地域まるごと環境保全に取り組んでいます。品種は数種をブレンドし、美味しく仕上げられています。除草剤1回使用

杉浦農園(杉浦 剛) 愛知県知多郡美浜町 毎週 除1菌0虫0(育苗時菌0虫0~1) 品種:コシヒカリ、ヒメボシなどのブレンド ※2025年度

杉浦さんのお米

- 81 玄米2kg 2,129円(税2,299円)
83 七分米2kg 2,387円(税2,578円)
85 白米2kg 2,387円(税2,578円)

新米

- 82 玄米5kg 4,998円(税5,398円)
84 七分米5kg 5,554円(税5,998円)
86 白米5kg 5,554円(税5,998円)

Project 米一合につき「菊池のみのり」12穀... 渡辺商店 熊本県 毎週

オーサワジャパン 東京都 隔週A 原材料:特別栽培大麦(宮城・秋田・岩手・熊本産) 1年

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

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・ファブリア酵母原末・クエン酸・枯草菌・発酵乳粉末)

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。

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。 信州たまご山ランドの自然卵 90 6個 388円(税419円) 91 10個 555円(税599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・ノンホモジナイズド、搾りたてに近い自然な味わいです。 96 低温殺菌ノンホモ牛乳 1000ml 443円(税478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。 温泉卵 92 2個 138円(税149円) 93 6個 398円(税430円)

ホモジナイズ(脂肪球を攪拌)しているのでさらっとした飲み心地で、カフェオレなどブレンドしたり料理にも使いやすい。 97 1000ml 439円(税474円) 98 500ml 338円(税365円) 99 200ml 187円(税202円)

ビタミンや鉄分豊富なうずら卵を、そのまま手軽に使える水煮パックにしました。串にさしておでんの具に、お弁当のおかず。 94 うずらの卵水煮 6個×2連 420円(税454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乳牛の生乳で作りました。酸味のカードがなく、まろやかでクリーミーな美味しさ。 101 JPA2ヨーグルト(無糖) 390g 400円(税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がです。ご家族みんなでどうぞ。 102 小(130ml) 163円(税176円) 103 大(500ml) 438円(税473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。 104 小(130ml) 200円(税216円) 105 大(500ml) 500円(税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。 106 やさしい甘さ 鈴鹿山麓ヨーグルト 70g×3 330円(税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。 107 3Pプレーンヨーグルト(無糖) 70g×3 324円(税350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・コクはそのままだに、脂肪分を58%カットしました。 108 低脂肪牛乳 1000ml 408円(税441円)

生乳100%で作ったピュアで濃厚なほんものの生クリーム。じっくり味わって。よ〜くよく振るとバターも作れますよ。 109 生クリーム 200ml 710円(税767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。 110 シュレッドチーズ 250g 924円(税998円)

チェダーチーズを厚めにスライスしました。そのままサンドイッチやおつまみにどうぞ。 111 スライスチェダー 100g(25g×4枚入) 649円(税701円)

北海道十勝産の乳原料を100%使用。ミルクの風味が豊かなクリームチーズです。なめらかでほどけるような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。 112 クリームチーズ 200g 713円(税770円)

北海道産の生乳100%使用！低脂肪で、たんぱく質やカルシウムが豊富に含まれています。 113 スキムミルク 150g 463円(税500円)

よつ葉乳業 北海道 隔週A 原材料:生乳・食塩 180日 114 よつ葉バター・有塩 150g 568円(税613円) 115 パンに美味しいよつばバター 100g 499円(税539円)

新鮮で良質な生乳からつくられた、まる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。 116 白いバター 180g 1,183円(税1,278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。

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) 118 プレマ天然酵母角食パン・ nonsライス 270g 421円(税455円) 119 プレマ天然酵母角食パン・5枚切 270g 421円(税455円)

お子さまからお年寄りまで、おいしく食べられるようソフトに仕上げました。「ミミもパサつきがなく美味しい」と好評です。 121 レズンロール 45g×4 535円(税578円) 122 バタール 1本 486円(税525円) 123 ハイジの白パン 80g×2 422円(税456円) 124 メロンパン 50g×2 422円(税456円)

軽い口当たりのメロンパン。そのまま食べれば、表面のしっとり感がおいしく、軽くトースターで温めるとカリッ、サクッとしてこれまた美味。 125 ソフトレーズン 360g 722円(税780円) 126 スイートクランベリー 110g×2 708円(税765円)

ふわ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。 120 テーブルロール 40g×4 397円(税429円)

ふわわりソフトで小ぶりなパン。朝食やおやつにおすすめです。 121 レズンロール 45g×4 535円(税578円)

外皮は柔らかく、内側はふわわり焼けたこばしいためのバケット。斜めスライスして軽くトーストするとさらにおいしい! 122 バタール 1本 486円(税525円)

ふわふわの柔らかい生地ふわっとした甘みが残る白パン。ジャムなど添えても美味しいですよ。 123 ハイジの白パン 80g×2 422円(税456円)

軽い口当たりのメロンパン。そのまま食べれば、表面のしっとり感がおいしく、軽くトースターで温めるとカリッ、サクッとしてこれまた美味。 124 メロンパン 50g×2 422円(税456円)

シナモンが香る干しぶどう入りのしっとり、柔らかな食パン。 125 ソフトレーズン 360g 722円(税780円)

有機クランベリーと小倉あんのコロコロパンです。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。 126 スイートクランベリー 110g×2 708円(税765円)

マイスターズ・バックシュトゥーベのパンと焼き菓子

愛知県名古屋千種区
基本材料: 国産小麦粉・自家製天然酵母・自然塩
★規格(g)は焼く前の生地重量です

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

毎週
原材料: 基本材料・OG麦芽・国産小麦たんぱく(オーサワジャパン)・有機天然酵母(風と光)
◎5日 **アレルゲン** 麦



127 湯種食パン
520g **420円**(¥454円)

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

毎週
原材料: 基本材料・OGレーズン・OGサルタナレーズン・OG麦芽・国産小麦たんぱく(オーサワジャパン)・有機天然酵母(風と光)
◎5日 **アレルゲン** 麦



128 湯種レーズン食パン 330g **340円**(¥367円)
129 湯種レーズン食パン(大) 540g **520円**(¥562円)

噛め噛むほど穀物の旨みや味わいを感じられるシンプルなパンです。薄くスライスしてバターやチーズをのせてお楽しみください。

毎週
原材料: 基本材料・OGレーズン・OGサルタナレーズン・OG麦芽・国産小麦たんぱく(オーサワジャパン)・有機天然酵母(風と光)
◎5日 **アレルゲン** 麦

くるみとレーズンがぎっしりと詰まった、ライ麦入りでドイツ風の食べごたえのあるパン。

毎週
原材料: 基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGくるみ・OGレーズン
◎5日 **アレルゲン** 麦

135 パン・オ・ノア
320g **420円**(¥454円)

134 田舎パン (ドイツパン)
1個 **420円**(¥454円)

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

毎週
原材料: 基本材料・OGレーズン・粗糖・ごま油
◎30日 **アレルゲン** 麦

甘酸っぱいりんごを工房で煮込み、香ばしいくるみやドライアップルを加えた贅沢なパウンドケーキ。紅茶やコーヒーに添えてどうぞ。

毎週
原材料: 国産小麦粉・自然塩・バター(よつ葉乳業)・三温糖(ムソー)・平飼卵・生クリーム(よつ葉乳業)・国産はちみつ・ラム酒・アーモンド・自家製りんご・OGドライアップル・OGくるみ
◎10日 **アレルゲン** 麦

141 りんごとくるみのケーキ
1台 **740円**(¥799円)

140 レーズンクラッカー
7枚 **420円**(¥454円)

くるみ、レーズン、かぼちゃの種、ひまわりの種が入った朝食にぴったりのパンです。

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・ひまわりの種・かぼちゃの種・自家製オレンジピール・OGオレンジピール・オートミール
◎5日 **アレルゲン** 麦

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

毎週
原材料: 基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGくるみ・OGレーズン
◎5日 **アレルゲン** 麦



130 ミュースリーリング
300g **460円**(¥497円)

131 キャンパーニュ・ノア
280g **420円**(¥454円)

クランベリーとカシューナッツがたっぷり入った、贅沢な田舎パン。

毎週
原材料: 基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGクランベリー・OGカシューナッツ
◎5日 **アレルゲン** 麦

132 クランベリーとカシューナッツのキャンパーニュ
250g **420円**(¥454円)

自家製オレンジピール・オーガニックオレンジピールが、爽やかな味わい。乳製品、卵不使用の食べやすいパンです。

毎週
原材料: 基本材料・なたね油・自家製オレンジピール・OGオレンジピール
◎5日 **アレルゲン** 麦

133 オレンジピールのプチパン
3個 **280円**(¥302円)

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

毎週
原材料: 基本材料・OGレーズン・粗糖・ごま油
◎30日 **アレルゲン** 麦

140 レーズンクラッカー
7枚 **420円**(¥454円)

完全全粒粉を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。

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

136 全粒パン・ナッツ
300g **420円**(¥454円)

ツブツブした雑穀のうまみをギュッと閉じ込めた香ばしさが美味しい焼き菓子。

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

137 雑穀バー
6本 **420円**(¥454円)

あんずをラム酒に一晩漬けて、風味をしっかりとしみこませました。ほんのり香るココナツとよく合います。

毎週
原材料: 国産小麦粉・自然塩・調整豆乳(とうもろこし)・バター(よつ葉乳業)・ノンアルミベーキングパウダー・OGあんず・OGココナツ・ラム酒
◎5日 **アレルゲン** 麦

138 石窯スコーン・あんずとココナツ
3個 **360円**(¥389円)

オートミール、レーズン入りトカリカリのロッククッキーです!

毎週
原材料: 国産小麦粉・自然塩・バター(よつ葉乳業)・牛乳・粗糖・平飼卵・OGオートミール(桜井食品)・OGレーズン
◎30日 **アレルゲン** 麦

139 オートミールのロッククッキー
75g **420円**(¥454円)

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

毎週
原材料: 基本材料・OGレーズン・粗糖・ごま油
◎30日 **アレルゲン** 麦

140 レーズンクラッカー
7枚 **420円**(¥454円)

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

毎週
原材料: ミニ山型食パン・ミックスチーズ・ピザソース・ドライサラミ・ホールコーン(北海道産)・ピーマン(国産)
◎13日 **アレルゲン** 麦

142 1P
50g×3 **619円**(¥669円)

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

毎週
原材料: ミニ山型食パン・ミックスチーズ・ピザソース・ドライサラミ・ホールコーン(北海道産)・ピーマン(国産)
◎13日 **アレルゲン** 麦

143 2P 50g×3×2p **1,189円**(¥1,284円) **2P Sale**

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。



150 国産有機湧水豆腐・絹よせ
170g **291円**(¥314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。

毎週
原材料: 大豆(主に岐阜県産)にがり・湧水
◎製造後3日(配達日含めて2日)

145 東白川村の寄せ豆腐
300g **452円**(¥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)

毎週
原材料: 大豆(主に岐阜県産)にがり・湧水
◎製造後3日(配達日含めて2日)

146 東白川村の手作り豆腐セット
500g + にがり **518円**(¥559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ためご注意ください。早めにお召し上がりください。

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)

147 東白川村の豆乳
500g **438円**(¥473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。

毎週
原材料: 大豆(国産/特別栽培)・海精にがり
◎6日 **アレルゲン** 豆

148 豆庵豆腐 絹寄せ
300g **359円**(¥387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。

毎週
原材料: 大豆(国産/特別栽培)・海精にがり
◎6日 **アレルゲン** 豆

149 豆庵もめん豆腐
300g **353円**(¥381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。

毎週
原材料: 有機大豆(国産)・凝固剤(粗製海水塩化マグネシウムにがり)
◎6日 **アレルゲン** 豆

151 国産有機湧水豆腐・もめん
170g **291円**(¥314円)

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

毎週
原材料: 有機大豆(国産)・凝固剤(粗製海水塩化マグネシウムにがり)
◎6日 **アレルゲン** 豆

152 有機コクまめ
200g **269円**(¥291円)

国産オーガニック大豆を使用し、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実豆腐です。

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)
◎10日 **アレルゲン** 豆

153 有機ふんわりやんわり
200g **438円**(¥473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。大豆の甘みがたっぷり詰まった出来たてのおいしさです。

毎週
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 **アレルゲン** 豆

154 2枚(約50g×2) **248円**(¥268円)
155 2P(約50g×2×2) **475円**(¥513円) **2P Sale**

原料にこだわり、国産特別栽培大豆と「神泉水」で作った豆乳。濃厚ながらすっきりとした味わいで、豆乳が苦手な方にも飲みやすい。

毎週
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 **アレルゲン** 豆

160 豆庵の絹ごしがんも
2個(約75g×2) **412円**(¥445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!

毎週
原材料: 丸大豆(北海道産音更大袖振50%・佐賀県産フクユタカ50%)・凝固剤(伊豆大島海精にがり)/消泡剤
◎7日 **アレルゲン** 豆

156 網焼豆腐 **316円**(¥341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絶頂で美味。炙ってしょうが醤油で...

毎週
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 **アレルゲン** 豆

157 豆庵厚揚げ
1枚(約240g) **409円**(¥442円)

国産大豆100%使用、コクと甘味があります。菜種油は遺伝子組換えの無い油を使用した絹(きめ)生揚げです。油抜き不要ですぐにお使いいただけます。

毎週
原材料: 国産大豆(北海道産音更大袖振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)
◎4日 **アレルゲン** 豆

158 きめ生揚(油抜き不要)
1枚 **402円**(¥434円)

北海道産音更大袖振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%使用のものもです。コクがあり大変美味しいがんに仕上がりました。

毎週
原材料: 国産大豆(北海道産音更大袖振50%・佐賀県産フクユタカ50%)・菜種油・山芋・黒はんぺん(ホッケ・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 **アレルゲン** 豆

159 黒はんぺん入がんも
2枚 **491円**(¥530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、おだしで煮込んで美味しく。

毎週
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 **アレルゲン** 豆

160 豆庵の絹ごしがんも
2個(約75g×2) **412円**(¥445円)

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

毎週
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 **アレルゲン** 豆

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

毎週
原材料: 丸大豆(北海道産音更大袖振50%・佐賀県産フクユタカ50%)・凝固剤(伊豆大島海精にがり)/消泡剤
◎7日 **アレルゲン** 豆

162 ケース(125ml×24) **4,406円**(¥4,759円) **5日 Sale**

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。

毎週
原材料: 油あげ・粗糖・有機丸大豆醤油・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
◎75日 **アレルゲン** 麦

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

毎週
原材料: おから(国産)・人参・蒟蒻・砂糖・小麦醸造調味料・菊・油揚げ・椎茸・葱・味噌・鰹節
◎75日 **アレルゲン** 麦

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

無磷・無塩の新鮮なスケウソウラのすり身に、カニより酵素分解して抽出したエキスを添加したカニ風味カマボコです。

毎週
原材料: スケウソウラのすり身(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
◎19日 **アレルゲン** 卵

165 無磷すり身のカニ風味カマボコ
75g **391円**(¥422円)

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。



積翠食品 瀬川さん

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。

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

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

イモをすりおろして作った素朴な糸こんにやく。やわらかく風味満点。煮物に。

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

168 手造り生芋糸こんにやく
250g **300円**(¥324円)

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



精翠食品 岐阜県各務原市 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
169 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。



精翠食品 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
170 糸こんにやく(黒)
200g 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。



精翠食品 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 60日
171 糸こんにやく(白)
200g 210円(税227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 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・天然青のり粉(徳島県吉野川産) 30日
173 さしみこんにやく
80g×2 233円(税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。

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分長めにゆでて、冷水でしめると、コシの強さが一層引き立ちます。
*ゆで時間 約10~12分/約2食分
こだわりの味協同組合 静岡県静岡市
177 国産小麦の生うどん
300g 349円(税377円)

伊豆産天草100%使用。粘り・弾力があり、香りのよいところてんです。
桜井蒟蒻店 静岡県静岡市 毎週
原材料:天草(伊豆産)・純米酢 スープ:国産醤油・ピーチグラニュー糖・純米酢・食塩・エキス(鯉節・昆布)・国産みりん 90日
175 1P 伊豆天草100%のところてん
150g 247円(税267円)
176 2P
150g×2 375円(税405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
178 国産小麦100%の細うどん(生)
250g 307円(税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
180 2P
210g×2 334円(税361円)
179 1P 210g 167円(税180円)
国内産小麦粉100%使用 ゆで細うどん
182 2P
210g×2 334円(税361円)
328円(税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
181 1P
210g 167円(税180円)
国内産小麦粉100%使用 ゆでうどん
182 2P
210g×2 334円(税361円)
328円(税354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。
187 1P
300g(約2食) 291円(税314円)
188 2P
300g×2(約2食×2) 582円(税629円)
565円(税610円)

そば3割のあっさり食やすしい味わい。15秒間温めるだけで召し上がれます。やわらかいので、お年寄りやお子さまにも。
こだわりの味協同組合 静岡県静岡市
183 国産100%のゆでそば
160g(1食) 218円(税235円)

国産小麦粉とそばの美の中心部分のみを使用。クセがなく食べやすい仕上がりです。汁そばにしても美味しい!
184 国産小麦粉 国産そば粉使用の生そば
120g×2 577円(税623円)

国産産そば粉、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。
185 出雲そば
180g 447円(税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、こしの強い蒸し麺です。
186 水を加えて調理する焼きそば
120g 216円(税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。
187 1P
300g(約2食) 291円(税314円)
188 2P
300g×2(約2食×2) 582円(税629円)
565円(税610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。

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。
189 1P
160g 170円(税184円)
190 2P
160g×2 340円(税367円)
323円(税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。
191 国産小麦のラーメン(生) スープ付
120g×2 613円(税662円)

静岡・北海道産の小麦粉を使用。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。
192 国産小麦の冷やし中華(生)スープ付
2人前 598円(税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。
193 国産小麦の生麩
140g 363円(税392円)

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

シンプルな材料で作ったソーセージ。焼き過ぎず、ジューシーさを味わってください。
195 1P
80g 476円(税514円)
196 2P
80g×2 952円(税1,028円)
915円(税988円)

ナチュラルチーズのコクが美味しいソーセージです。
197 1P
80g 528円(税570円)
198 2P
80g×2 1,056円(税1,140円)
1,019円(税1,100円)

焼き過ぎず、ジューシーなベーコンを味わってください。
199 中山道生ベーコンスライス
60g 503円(税543円)

ローズ肉を、野菜やスパイスを煮出した独自の漬け込み液に20日前後漬け込み、熟成させる事で旨みを引き出しました。
200 中山道ローズハム
60g 503円(税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・そうごう類(米めか、酒かす)・乾燥おから・りんごジュース絞りかす他(飼料は分別生産流通管理済み)
202 ローススライスさんさん豚
180g 886円(税957円)
203 肩ローススライスさんさん豚
180g 860円(税929円)
204 モモスライスさんさん豚
180g 821円(税887円)
205 小間切れさんさん豚
180g 853円(税921円)
206 バラスライスさんさん豚
180g 821円(税887円)
207 焼肉用バラカルビさんさん豚
180g 821円(税887円)

ヒレと並ぶ極上の部位。味噌焼き、シウウガ焼きがごはくばくおすすめです。
202 ローススライスさんさん豚
180g 912円(税985円)
886円(税957円)

コクのある濃厚な味わい。ソテー、煮込み、野菜巻きなどあらゆる料理に。
203 肩ローススライスさんさん豚
180g 860円(税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。
204 モモスライスさんさん豚
180g 821円(税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。
205 小間切れさんさん豚
180g 853円(税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。
206 バラスライスさんさん豚
180g 821円(税887円)

ジューシーでほど良い脂身とかみごたえが楽しめます。焼き肉に最適!
207 焼肉用バラカルビさんさん豚
180g 821円(税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。
208 ミンチ肉さんさん豚
180g 780円(税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◎。
209 とんかつ用ロースさんさん豚
2枚(約180g) 971円(税1,049円)
943円(税1,018円)

一口サイズの角切り。ことごと煮込むほどにじわ〜と深まる味わいは、カレー、シチューに最適。
210 モモ肉カレー・シチュー用さんさん豚
180g 846円(税914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。
10101 りんご入りソーセージ
140g(4~5本) 786円(税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。
10102 バジルソーセージ
140g(4~5本) 786円(税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。
10103 さんさん豚ハンバーグ
110g 657円(税710円)

国産豚肉【走る豚】



やまあい村 (武藤勝典) 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)。脂身はあっさりとし甘みがあり、赤身は旨みが詰まっているので、シンプルにお召し上がりください。完全一頭買いのため、他の肉の混入はありません。

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

飼育期間: 7~8ヵ月 飼料: トウモロコシ(米国)・麦(豪州)・米めか(九州産)・麸(豪州・米国・九州)・グルテン(米国)・大豆粕(米国)・炭酸カルシウム(杜鰍殻/福岡)・塩(長崎)・炭(宮崎県産広葉樹)
※飼料は非遺伝子組み換え
精肉加工: 大誠食品(福岡県福岡市)

【心で見る】

以前、やまあい村に来られた画家のコーダヨーコさんの個展があり、ご招待いただいたので拝見してきました。

普段は熊本市動物園や野生の動物たちを描いているコーダさん。人と共に生きる家畜を描いてみたいと、うちに来られたのです。

話も熱心に聴いていただき、描いてくれた絵の豚はどれ一つとして同じ表情、同じポーズは無く。

循環する命を自分の中に落とし込んで表現する。それらしいものは作れるのかもしれませんが、AIにはできないことなのではと思っています。

コーダヨーコさん、アドさんの「いきている」展、不知火美術館にて9月23日(火)まで
ちなみに近くの道の駅うきはにはえげつないほどの旬の地元野菜や果物、お魚やお惣菜がお買い得なお値段で販売されています。→道の駅好き



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
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)



産直 eco フライス
252 走る豚/肩ローススライス
200g **1,070円**(¥1,156円)

さっぱりとした味わいでヘルシーですが旨味はしっかりと感じていただけます。



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



産直 eco フライス
259 2P
200g×2 **1,576円**(¥1,702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)



産直 eco フライス
260 1P
200g **785円**(¥848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
257 2P
200g×2 **1,576円**(¥1,702円)



産直 eco フライス
258 1P
200g **857円**(¥926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
259 2P
200g×2 **1,576円**(¥1,702円)



産直 eco フライス
261 2P
200g×2 **1,375円**(¥1,485円)

濃厚でジューシーな味わいが特徴の部位です。



熊本・やまあい村 スポット
260 1P
200g **785円**(¥848円)



産直 eco フライス
261 2P
200g×2 **1,375円**(¥1,485円)

赤身と脂身が適度に入ったジューシーな味わいです。



産直 eco フライス
262 1P
300g **978円**(¥1,056円)



産直 eco フライス
263 2P
300g×2 **1,667円**(¥1,800円)

適度に赤身と脂身が入った柔らかい食感です。



産直 eco フライス
270 走る豚/小間スライス
200g **920円**(¥994円)

高たんぱくで定カロリー、旨味が強く肉本来の味わいをお楽しみいただけます。



産直 eco フライス
271 走る豚/赤身ミンチ
300g **992円**(¥1,071円)

国産牛肉【マザービーフ】



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。

※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: (株)共同熊本ミートセンター(熊本県菊池市)

マザービーフの旨味を感じられる肩ロース、ラシバ、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 毎週
277 マザービーフ/赤身スライス
200g **1,369円**(¥1,479円)

熊本・菊池農場



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。



産直 eco フライス
273 マザービーフ/合挽きミンチ
200g **833円**(¥900円)

焼きしゃぶ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!



産直 eco フライス
274 マザービーフ/特選すき焼き用
200g **1,765円**(¥1,906円)

モモ、ウデ、バラなどの部位を使っています。様々な料理に使って便利です。



熊本・菊池農場 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。



産直 eco フライス
275 マザービーフ/ミンチ
200g **917円**(¥990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。



産直 eco フライス
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、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穀物類は米国や豪州産などで、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)

ほどよい歯ごたえと旨味たっぷりな味わいは、肉本来のおいしさを楽しみたいときにピッタリ!



熊本・菊池農場 週 毎週
282 健康あか牛/赤身ステーキ
200g
2,180円 → (税2,354円) **1,899円**(税2,051円)

ジューシーで柔らかく肉のうまみも感じられる部位です。



熊本・菊池農場 週 毎週
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 週 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)



赤身ステーキと野菜のおかずサラダ

☆ポン/酢大さじ 1.5
☆ごま油/大さじ 1
☆しょうゆ/小さじ 1
☆白いりごま/小さじ 1

【材料】(2人前)
□健康あか牛赤身ステーキ /200g □紫玉ねぎ・・・1/4個
★料理酒・・・大さじ 1 □プチトマト・・・7~10個
★豆板醤・・・小さじ 2 □ペビーリーフ・・・30g
★砂糖・・・小さじ 2
★ごま油・・・小さじ 1

- 1 紫玉ねぎはスライスして10分程度水にさらす、プチトマトは半分にカット。
- 2 中火で熱したフライパンにごま油をひき、赤身ステーキを焼く。
- 3 肉に焼き色が付き火が通ってきたら★を加え、中火のまま炒め合わせる。全体に味がなじんだら火から下ろしスライスする。(肉の焼き加減はお好みで!)
- 4 ボウルに☆を入れ、混ぜ合わせる。
- 5 ①と③が入ったボウルに②とペビーリーフを入れ、④を混ぜ合わせ、器に盛り付け完成!

佐賀・まんでん スポット
原材料: 白胡麻(パラグアイ)
240日
427 3P/NN 白ごま・白
70g×3 900円 → (税972円) **855円**(税923円)

福岡・平田産業 隔週AC
原材料: こま(ブルキナファソ、ナイジェリア、タンザニア、他) 1年6ヶ月
472 純正ごま油・濃口一番しぼり
450g 1,266円 → (税1,389円) **1,200円**(税1,296円)

あか牛の上質な部位をスライスした贅沢なすき焼き用です。



熊本・菊池農場 週 毎週
283 健康あか牛/特選すき焼き用
200g
1,800円 → (税1,944円) **1,753円**(税1,893円)

上質な風味と豊かな旨味はローストビーフやシチューにおすすめ!



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

ジューシーで柔らかい食感を味わえます。すき焼やしやぶしやぶに!



熊本・菊池農場 週 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)

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 週 毎週
284 健康あか牛/ミンチ
200g
1,038円 → (税1,121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 週 毎週
289 健康あか牛/肩ローススライス
200g **1,800円**(税1,944円)

バラ肉は脂ののっている、脂身の旨味や甘さ、こっくり感やジューシー感などを楽しめます。



熊本・菊池農場 週 毎週
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! 近頃人気の赤身肉です。



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

旨味が凝縮されているので肉本来の味を味わうことができます。



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

色々使えて便利! 普段のお料理もワンランク上の美味しさへ。



熊本・菊池農場 週 毎週
293 健康あか牛/小間スライス
200g **1,400円**(税1,512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 週 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・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)シガポトリリー 滋賀県甲賀市

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



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

高たんぱく、低カロリーな部位。唐揚げや、蒸し鶏におすすめ。



和歌山・小坂農園 週 毎週 180日
297 赤地鶏/むね肉
300g **730円**(税788円)

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



和歌山・小坂農園 週 毎週 180日
298 赤地鶏/ももむね一口カット
200g **684円**(税739円)



ムネ肉100%の旨味がしっかりとし、脂身の少ない味わいです。あっさりとした味です。

和歌山・小坂農園 週 毎週 180日
306 赤地鶏/むねミンチ
200g 596円 → (税644円) **520円**(税562円)

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



和歌山・小坂農園 週 毎週 180日
300 赤地鶏/正肉
300g **859円**(税928円)

肉厚でふわっとやわらかく上品な味わい。ダイエットにもおすすめ!



和歌山・小坂農園 週 毎週 180日
301 赤地鶏/ささみ
200g 643円 → (税694円) **580円**(税626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 週 毎週 180日
302 赤地鶏/手羽中ハーフ
300g **709円**(税766円)

鮮度を一番感じていただける部位。鉄分が豊富で女性にオススメです。



和歌山・小坂農園 週 毎週 180日
304 赤地鶏/キモ
200g **492円**(税531円)

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



和歌山・小坂農園 週 毎週 180日
305 赤地鶏/ももミンチ
300g **941円**(税1,016円)

唐揚げに使いやすく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 スポット 180日
307 赤地鶏/ムネ肉カット唐揚げ
12切(約300g) 745円 → (税805円) **710円**(税767円)



和歌山・小坂農園 週 毎週 180日
303 赤地鶏/手羽元
300g **585円**(税632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シリカファームの低温殺菌牛乳、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 **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
 340 1P 180g **538円**(¥581円)

341 2P 180g×2 **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 **スポット**
 原材料: きんぴらごぼう(ごぼう、にんじん、醤油、みりん、清酒、粗糖、胡麻油、とうがらし)、切干大根(にんじん、切干大根、しょうゆ、丸天、みりん、粗糖、粉末かつおだし)、豆ひじき(大豆、醤油、乾燥ひじき、粗糖、みりん、粉末かつおだし、塩)

和のおかずセットB
 343 1P 3種×2 **562円**(¥607円)

甘くてほくほくのカボチャをコロケにしました。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 **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

パンプキンコロケミニ
 345 1P 30g×5 **470円**(¥508円)

346 2P 30g×5×2 **885円**(¥956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 **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ケミニ
 347 1P 30g×5 **545円**(¥589円)

348 2P 30g×5×2 **1,035円**(¥1,118円)

お弁当のおかずの定番のから揚げをあさりしたむね肉で作った人気商品。



福岡・那珂川キッチン **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
 349 1P 150g **786円**(¥849円)

350 2P 150g×2 **1,480円**(¥1,598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 **毎週**
 原材料: 有機スイートコーン(スペイン)

351 オーガニックホールコーン
 150g **432円**(¥467円)



鶏肉・無添加惣菜

シガポトリ 静岡県浜松市
 「鶏一番」は愛知県の農場で遺伝子組み換えでない飼料を与え、抗生物質も添加せず、平飼い飼育をしています。静岡県浜松市の処理場で手作業による丁寧な解体作業でお肉にしています。加工品・味付けにもこだわっており、使用する調味液やパン粉は、オリジナルのものを使い、国産原料、無添加で、家庭料理に近い、優しい味付けに仕上げています。

鶏一番のもも肉を一口カットして、タンドリーチキン風に味付けしました。冷蔵庫内解凍後、フライパンに油をひいて、裏返ししながら焼いてください。



静岡県・シガポトリ **スポット**
 原材料: 鶏肉(愛知)、はっ酵乳(乳糖、乳製品)、中濃ソース、醤油加工品(醤油、砂糖、本味酢、黒胡椒、食塩、昆布、煮干し、椎茸)、香辛料(唐辛子、コンパウダー、食用油脂)、食塩、シンジャー、オニオン、ガーリック

356 鶏もも肉のタンドリーチキン風味
 230g **700円**(¥756円)

そぎ切りした鶏もも肉をコチュジャンとすりごまベースの調味液でオリジナルのガラスープに漬け込みました。冷蔵庫内解凍後、フライパンに油をひいて、弱火で時々裏返ししながら十分に焼いてください。



静岡県・シガポトリ **スポット**
 原材料: 鶏肉(愛知)、コチュジャン(ごまみそ、唐辛子、砂糖、醤油)、ガラスープ(鶏骨、玉ねぎ、人参)、醤油、練りごま、砂糖

357 鶏もも肉のコチュジャン焼き
 220g **580円**(¥626円)

信州産の大豆と米を温度調節しながら熟成させた味噌と自家製の塩麹を混ぜ合わせ、皮なしのそぎ切りしたむね肉につけました。冷蔵庫内解凍後、フライパンに油をひき、弱火で時々裏返ししながら焼いてください。



静岡県・シガポトリ **スポット**
 原材料: 鶏肉(愛知)、味噌、米、発酵調味料、ガーリック、シンジャー

352 鶏むね肉の味噌漬け
 200g **633円**(¥684円)

鶏一番のむね肉を千切りして、オリジナルのタレと自家製の塩麹で味付けしました。お好みの野菜を加えて焼いてからお召し上がりください。



静岡県・シガポトリ **スポット**
 原材料: 鶏肉(愛知)、タレ(濃口醤油、砂糖、味酢、たまり醤油)、生姜、塩麹

353 鶏むね肉の生姜焼き用
 295g **633円**(¥684円)

鶏むね肉の希少な部位を自家製の塩麹で味付けして国産の柚子皮で香り付けしたさわやかな香りと荒挽きの黒胡椒が食欲をそそきます。冷蔵庫内解凍後、フライパンに油をひいて、弱火で時々裏返ししながら十分に焼いてください。



静岡県・シガポトリ **スポット**
 原材料: 鶏肉(国産)、塩麹、柚子皮、黒胡椒

354 鶏むね肉の柚子胡椒焼き
 180g **470円**(¥508円)

鶏一番のもも肉を一口大にカットして、ミックスハーブとオリジナルのスパイスで味付けしました。



静岡県・シガポトリ **スポット**
 原材料: 鶏もも肉(国産)、調合スパイス(食塩、ブラックペッパー、チリパウダー、オニオン、ガーリック)、香辛料(バジル、オレガノ、オニオン、ローレル、タイム、ローズマリー)

355 鶏もも肉のハーブ焼き
 200g **686円**(¥741円)

卵を使用しないつみれの素です。軽く味付けしてありますのでお鍋やハンバーグにしてお好みの味付けでお召し上がりください。冷蔵庫内解凍後、お好みのサイズで煮たり、焼いたりしてください。



静岡県・シガポトリ **スポット**
 原材料: 鶏肉(愛知)、パン粉、やま芋(長持ち)、大根、ねぎ、米味噌、生姜、砂糖、食塩、ブラックペッパー

362 生つみれ
 220g **614円**(¥663円)

卵を使用しないつみれの素です。軽く味付けしてありますのでお鍋やハンバーグにしてお好みの味付けで召し上がりください。



静岡県・シガポトリ **スポット**
 原材料: 鶏肉(むね肉、もも肉、手羽元肉)(国産)、パン粉、やま芋(長芋、大和芋)、生姜、ねぎ、米味噌、砂糖、食塩、ブラックペッパー

363 生姜つみれ
 220g **614円**(¥663円)

シンプルな味付けの一口サイズの生つみれです。冷凍のまま、お鍋に入れて約4分ほど加熱、揚げる場合は160℃の油で約4分揚げた後、お好みの味付けでお召し上がりください。



静岡県・シガポトリ **スポット**
 原材料: 鶏肉(国産)、パン粉、玉ねぎ、鶏卵、やま芋、薄力粉、だし(醤油、粗糖、食塩、みりん)、かつお節エキス、鷹節、にぼし、むろあじ節、昆布、乾椎茸、醸造酢、砂糖、食塩、香辛料

364 ひとくち鶏つくね
 265g **780円**(¥842円)

卵と玉ねぎがあれば簡単に親子丼が出来上がります。



静岡県・シガポトリ **スポット**
 原材料: 鶏もも肉(国産)、鶏むね肉、醤油加工品(醤油、砂糖、みりん、清酒、米黒酢、だし(鷹節、昆布、煮干し、乾し椎茸)、食塩)

365 親子丼の素
 180g(2人前) **461円**(¥498円)

鶏一番の皮なしむね肉をオリジナルの塩麹のみで味付けして、真空調理しました。あっさりとした味付けですので、サラダやオードブル、サンドイッチなど幅広くお使いいただけます。



静岡県・シガポトリ **スポット**
 原材料: 鶏肉(国産)、調味液(醤油、砂糖、味酢、たまり醤油、清酒、米黒酢、だし(鷹節、昆布、煮干し、乾し椎茸)、鶏皮エキス、食塩)、ごぼう、人参

366 鶏ごぼうごはんの素
 180g(2人前) **520円**(¥562円)

鶏一番のあらびきむね肉にアジア風にブレンドした調味液を入れました。冷蔵庫内解凍後、野菜と一緒に炒めてお召し上がりください。



静岡県・シガポトリ **スポット**
 原材料: 鶏むね肉(愛知)、牡蠣調味液(かき、醤油、水あめ、食塩、砂糖、酒糟)、魚骨、醤油、砂糖

367 ガパオ風ライスの具
 225g(2~3人前) **618円**(¥667円)

鶏一番のむね肉を無化学調味料液でつけこみ、桜のチップでスモークしました。自然解凍後、スライスしてお召し上がりください。



静岡県・シガポトリ **スポット**
 原材料: 鶏肉(愛知)、食塩、砂糖、香辛料

370 スモークチキン
 100g **480円**(¥518円)

軟骨の食感を楽しめる卵不使用の手作りつくね串です。冷蔵庫内解凍後、オーブントースターで焼くか、お鍋の具としてお召し上がりください。



静岡県・シガポトリ **スポット**
 原材料: 鶏肉(愛知)、鶏軟骨、玉ねぎ、山芋、調味液(たまり醤油、発酵調味料、砂糖、こいくち醤油、濃粉)パン粉、こいくち醤油、砂糖、生姜、食塩

368 手作りつくね串
 30g×5 **578円**(¥624円)

鶏一番の手羽元をチューリップにして米黒酢ベースの甘だれを入れました。冷凍のまま袋から取り出して、袋が膨れるまで約15分間湯煎してください。



静岡県・シガポトリ **スポット**
 原材料: 鶏手羽元(愛知)、砂糖、米黒酢、醤油、濃粉、生姜

369 鶏手羽元の甘煮
 370g **896円**(¥968円)

鶏一番の皮なしむね肉をオリジナルの塩麹のみで味付けして、真空調理しました。あっさりとした味付けですので、サラダやオードブル、サンドイッチなど幅広くお使いいただけます。



静岡県・シガポトリ **スポット**
 原材料: 鶏肉(愛知)、玉ねぎ、パン粉、長芋、鶏卵、調味液(こいくち醤油、みりん、砂糖、たまり醤油)、醤油、砂糖、白だし(醤油、粗糖、食塩、みりん)、かつお節エキス、鷹節、にぼし、むろあじ節、昆布、乾椎茸、醸造酢、香辛料、衣(パン粉、米粉)

371 塩麹で作ったサラダチキン
 140g **510円**(¥551円)

栽培期間中、化学合成農薬、化学肥料不使用のじゃがいもと玉ねぎを使用。鶏一番のミンチを炒めて入れたジュシーに仕上げています。



静岡県・シガポトリ **スポット**
 原材料: 具(鶏肉(国産)、鶏肉、たまねぎ、パン粉、バター、昆布エキス、発酵調味料、砂糖、食塩、白だし(醤油、粗糖、食塩、みりん、鷹節エキス、鷹節、にぼし、むろあじ節、昆布、乾椎茸、醸造酢)香辛料、衣(パン粉、米粉)

373 鶏一番の鶏コロケ
 60g×4 **588円**(¥635円)

鶏一番の手羽元付きのむね肉を化学調味料を使用しないで味付けし焼き上げました。鶏のおいしさを大切にしたいシンプルな味付けです。冷凍のまま袋ごと湯煎で約15分間温めてください。



静岡県・シガポトリ **スポット**
 原材料: 鶏もも肉(愛知)、醤油、発酵調味料、砂糖

372 骨なしローストチキン
 180g **970円**(¥1,048円)

鶏一番の皮なしむね肉を一口サイズにカットして、香辛料で味付けした玄米衣がサクサクとした食感のグルテンフリーのチキンカツ。



静岡県・シガポトリ **スポット**
 原材料: 鶏むね肉(国産)、玄米、調合スパイス(食塩、ブラックペッパー、チリパウダー、オニオン、ガーリック)、加工うるち白米粉

374 玄米衣のチキンカツ
 200g **569円**(¥615円)

鶏一番のむね肉を自社製造の塩麹で漬け込みました。千切り状にむね肉をカットしてありますので、簡単に天ぷらで揚げられます。冷蔵庫内解凍後、天ぷら粉をつけて揚げてください。



静岡県・シガポトリ **スポット**
 原材料: 鶏むね肉(国産)、塩麹(米麹、食塩)、食塩、胡椒

375 鶏細切りてんぷら用塩麹漬け
 220g **539円**(¥582円)

国産の玉ねぎを使用して作りしました。中具は鶏肉のみを入れてシンプルな味付けです。冷凍のまま170~180℃の油で4-5分間揚げてください。



静岡県・シガポトリ **スポット**
 原材料: 具(鶏肉(国産)、玉ねぎ、パン粉、長芋、鶏卵、調味液(こいくち醤油、みりん、砂糖、たまり醤油)、醤油、砂糖、白だし(醤油、粗糖、食塩、みりん)、かつお節エキス、鷹節、にぼし、むろあじ節、昆布、乾椎茸、醸造酢)香辛料、衣(パン粉、米粉)

376 鶏メンチカツ
 40g×4 **553円**(¥597円)

鶏一番の皮なしむね肉を冊切して、オリジナルのパン粉、パーブをまぶしました。



静岡県・シガポトリ **スポット**
 原材料: 鶏むね肉(国産)、パン粉、加工うるち白米粉、食塩、香辛料(バジル、オレガノ、オニオン、ローレル、タイム、ローズマリー)

377 鶏むね肉のハーブカツ
 200g **608円**(¥657円)

大人気商品!
 タンパク質たっぷり! シンプルな美味しさ!

乾物・缶詰・粉製品



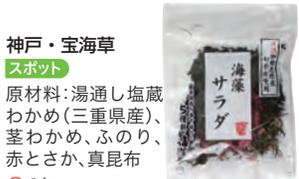
日本の風土で育った穀物の美味しさを活かしてシンプルに仕立てました。国内産原料を基本とし、見栄えを良くするための合成添加物等などは不使用。海外産の場合は有機を使用しています。

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: 鯉枯本節(国産) 1年
387 駿河ふぶき
4g×5 **328円**(¥354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。



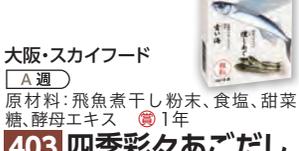
神戸・宝海草 スポット
原材料: 湯通し塩蔵わかめ(三重県産)、茎わかめ、ふのり、赤とさか、真昆布 1年
391 国内産5種の海藻サラダ
10g **450円**(¥486円)

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



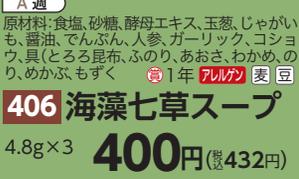
神奈川・三徳 毎週
原材料: あさり(国産) 2年
395 レトルトあさり
120g **468円**(¥505円)

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



大阪・スカイフード A週
原材料: 飛魚煮干し粉末、食塩、甜菜糖、酵母エキス 1年
403 四季彩々あごだし
4g×8 **490円**(¥529円)

食物繊維とミネラル豊富な、7種類の海藻を、動物性素材、化学調味料を使用せず、国産の野菜パウダーで洋風に仕上げました。



大阪・スカイフード A週
原材料: 食塩、砂糖、酵母エキス、玉葱、じゃがいも、醤油、でんぷん、人参、ガーリック、コショウ、具(とろろ昆布、ふのり、あおさ、わかめ、のり、めかぶ、もずく) 1年
406 海藻七草スープ
4.8g×3 **400円**(¥432円)

ミルクでつくる、クリーミーでなめらかなポテトポターージュです。溶けやすい顆粒で暑い時期は冷やしたミルクでお作りにいただけます。

大阪・スカイフード A週
原材料: じゃがいもパウダー、デキストリン、コーンスターチ、砂糖、野菜パウダー、脱脂粉乳、食塩、オニオンパウダー、酵母エキス、コショウ、ローレルパウダー、パセリ 12ヶ月
408 ポテトのポターージュ
15.5g×3 **360円**(¥389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)

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。



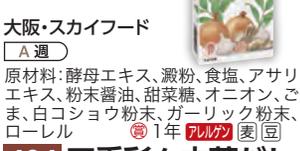
東京・オーサワジャパン 毎週
原材料: 湯通し塩蔵わかめ(鳴門産) 1年
392 鳴門産カットわかめ
40g **962円**(¥1,039円)

穴道湖産の大和しじみ100%を使用しています。砂をはかせる手間がいららず、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(穴道湖産) 1年
396 穴道湖産大和しじみ
120g **397円**(¥429円)

野菜炒め、チャーハン、中華スープ等に！貝類、野菜、スパイスの旨味を生かした、中華料理の味を引き立てます。



大阪・スカイフード A週
原材料: 酵母エキス、澱粉、食塩、アサリエキス、粉末醤油、甜菜糖、オニオン、ごま、白コショウ粉末、ガーリック粉末、ローレル 1年
404 四季彩々中華だし
6g×8 **479円**(¥517円)

150mlの牛乳や豆乳に混ぜるだけ。火を使わないのでお子様でも簡単に作れます。



大阪・スカイフード A週
原材料: スイートコーンパウダー、麦芽糖、コーンスターチ、砂糖、デキストリン、食塩、酵母エキスパウダー、食用植物油、野菜エキスパウダー、チキンエキスパウダー、玉ねぎエキスパウダー、馬鈴薯でんぷん、うまみ(パセリ) 10ヶ月
407 クリーミーコーンポターージュ
15.5g×3 **360円**(¥389円)

ミルクでつくる、クリーミーでなめらかなキャラットとコーンのポターージュです。暑い時期は冷やしたミルクで、寒い時期は温めたミルクでお作りいただけます。

大阪・スカイフード A週
原材料: コーンスターチ(国内製造)、野菜パウダー、でんぷん分解物、砂糖、食塩、粉末発酵調味料、野菜エキスパウダー、玉ねぎエキスパウダー、うまみ(パセリ) 1年
409 キャロット&コーンのポターージュ
14.8g×3 **380円**(¥410円)

良質なカツオならではの削りたての風味はバツグン！だしに。



静岡・新丸正 毎週
原材料: 鯉荒節(国産) 1年
385 鯉平削り
40g **330円**(¥356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)

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
389 カケ葉/九州産乾しいたけ 50g **837円**(¥904円)
390 未選別/九州産乾しいたけ 90g **1,800円**(¥1,944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
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
393 ツナフレーク油漬 873円(¥943円)
原材料: まぐろ(輸入又は国産)、野菜エキス
394 ツナフレーク水煮/食塩不使用 818円(¥883円)

日本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
397 お魚ソーセージ 45g×3 **398円**(¥430円)

ご飯のお供に、おかず。直火・遠赤で焼き上げた紅鮭フレーク。



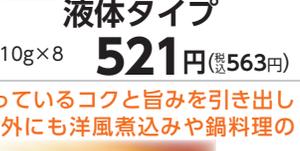
大阪・スカイフード A週
原材料: 紅鮭(アメリカ、ロシア)、食塩(シママース) 1年
398 手ほぐし紅鮭 50g **738円**(¥797円)

スープの素として最適！にんにく、玉ねぎを主に野菜の旨味を活かした洋風だしです。洋風の煮込み料理、また朝のスープにお使いいただけます。



大阪・スカイフード A週
原材料: 食塩、でん粉分解物、酵母エキス、ローストオニオンエキス、醤油、コショウ、セロリ粉末、キャロット粉末、フライドガーリック、馬鈴薯でんぷん 2年
405 四季彩々欧風だし 5g×8 **460円**(¥497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、有機たまねぎビュレール(有機たまねぎ、食塩、有機米酢)、有機濃縮にんじん、有機キャベツビュレール、有機セリリビュレール 8ヶ月
410 チキンコンソメ液体タイプ 10g×8 **521円**(¥563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AC
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、馬鈴薯でんぷん、フライドガーリック 2年
411 野菜のおかけ 5g×8 **433円**(¥468円)
412 徳用 5g×30 **1,389円**(¥1,500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。

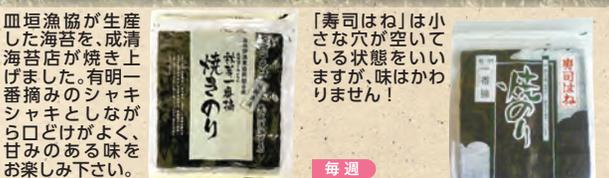


大阪・ムソー スポット
原材料: でん粉分解物、酵母エキス、粉末野菜(玉ねぎ、人参、キャベツ、白菜、セロリ)、甜菜糖、馬鈴薯でんぷん 1年
413 野菜でうまみ(食塩無添加) 3.5g×6 **371円**(¥401円)

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みそに植物性だしを加えた、香り高く深い味わいの生タイプのお味噌汁です。有機豆腐、有機うづらみ草、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AC
原材料: 味噌(有機米味噌(国産)、純米料理用、食塩、酵母エキス)、たまねぎ粉末、昆布粉末、しいたけエキス、酒粕、具(有機ほうろく草、有機豆腐、有機ねぎ/豆腐用凝固剤) 6ヶ月
414 有機みそ汁 52.5g/3食分 **262円**(¥283円)

有明の味と香りをお届けします！ 福岡・成清海苔店



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

原材料: 乾のり(有明海) 180日
379 柳川・皿垣開漁協産焼のり 全型10枚 **1,618円**(¥1,747円)
原材料: 乾のり(有明海)、ごま油、食塩(天塩) 90日
380 寿司はね焼のり 全型10枚 **764円**(¥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柔らかく、風味が口に広がります。※小分けチャック袋付き。

有明海産秋芽一番摘み。栄養価の高い時期の海苔に限定。国内産原料をもちに、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。

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。

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
381 おにぎり用焼海苔 10枚×3 **1,564円**(¥1,689円)
382 韓国風味付塩焼海苔 4切20枚 **720円**(¥778円)
383 味附おかず海苔 8切20枚×3 **764円**(¥825円)

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

大阪・スカイフード A週
原材料: さば(国産)、食塩 1年
399 手ほぐし焼鯖 50g **571円**(¥617円)
大阪・スカイフード A週
原材料: かつお節(鹿児島、静岡)、甜菜糖、酵母エキス、昆布、椎茸 1年
402 四季彩々無塩和風だし 3.5g×8 **479円**(¥517円)

タンパク質たっぷり！ 鶏ほぐし煮の卵焼き



材料
□鶏ほぐし煮・・・40g
□たまご・・・2個
□和風だし・・・小さじ1
□水・・・50cc

- 卵を溶き、和風だしと水を加えて混ぜる。
- 熱したフライパンに油をひき、1層目の卵を流し込む。
- 卵が少し固まったら中央に鶏ほぐし煮を載せる。
- 卵を5回ほどに分けて巻き形を整えれば出来上がり。

大阪・スカイフード A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
400 鶏ほぐし煮 85g **680円**(¥734円)
大阪・スカイフード A週
原材料: かつお節(静岡)、甜菜糖、焼塩、酵母エキス、昆布 2年
401 四季彩々和風だし 5.5g×8 **430円**(¥464円)

大阪・スカイフード A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
400 鶏ほぐし煮 85g **680円**(¥734円)
大阪・スカイフード A週
原材料: かつお節(静岡)、甜菜糖、焼塩、酵母エキス、昆布 2年
401 四季彩々和風だし 5.5g×8 **430円**(¥464円)

焼き芋 × 酒粕甘酒 味噌マフィン

材料(マフィン型6個分)
 <A>
 □玄米粉/パンケーキミックス 1袋 200g

 □無調整豆乳 190g
 □玄米甘酒 70g
 □酒粕 50g
 □油 50g
 □玄米みそ 小さじ2
 □レモン果汁 8g
 □焼き芋ペースト 100g
 <C>
 □焼き芋 角切り 200g
 (トッピング用含む)
 □黒ごま お好み

419 玄米粉パンケーキミックス 200g 366円(¥395円) **350円(¥378円)**

①紅はるかのさつまいもをオーブンで焼き芋にし、200gは皮ごと角切り、100gは皮をむいてマッシャーで潰してペースト状にしておく。
 ②豆乳を小鍋で温め、酒粕・玄米甘酒・玄米みそを溶かしておく。
 ③焼き芋ペースト以外のの材料を別のボウルに入れ、油が乳化するまでよく混ぜ合わせたら、最後に焼き芋ペーストも加える。
 ④<A>のボウルに③を合わせあ程度混ぜたところに<C>も投入して軽く混ぜ合わせる。
 ⑤グラシン紙を敷いたマフィン型に生地を盛り、焼き芋の角切りと黒ごまをトッピングしたら、160℃に予熱した電気オーブンで27分焼けば出来上がり!

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

415 契約栽培片栗粉 200g **268円(¥289円)**

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

岐阜・桜井食品 毎週
 原材料:小麦粉(若手)、イースト、塩 6ヶ月

416 パン粉 200g **335円(¥362円)**

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

岐阜・桜井食品 毎週
 原材料:玄米(岐阜県) 6ヶ月

417 玄米ばんこ 100g 348円(¥376円) **330円(¥356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

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

佐賀・まんてん 原材料:白胡麻(パラグアイ) 240日

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

NN すりごま・白 424 1P 毎週 70g **300円(¥324円)**

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

佐賀・まんてん 原材料:白胡麻(パラグアイ) 240日

NN いろごま・白 426 1P 毎週 70g **300円(¥324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に。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)**

有機もち玄米使用。梓づきならではの強い粘りとコシ。

東京・オーサワジャパン スポット
 原材料:有機水稲もち玄米(国産) 1年

433 有機玄米もち 6個・300g **617円(¥666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:有機水稲もち玄米(国産)、よもぎ粉 1年

434 有機よもぎ入り玄米もち 6個・300g **700円(¥756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 毎週
 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

429 国内産はるさめ 100g **416円(¥449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

430 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

431 高野豆腐 6枚・50g **481円(¥519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 毎週
 原材料:小麦粉(国産) 食塩、食用植物油、 1年

438 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。

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

439 手延べ素麺/旭 50g×5 **565円(¥610円)**

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

長崎・本村製麺 毎週
 原材料:小麦粉(北海道)、食塩、植物油 1年

440 長崎手延べうどん 200g **483円(¥522円)**

乾麺

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

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

436 有機スパゲッティ 500g **370円(¥400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。

カナダ・ティンカイダ 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)**

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。

長崎・本村製麺 毎週
 原材料:小麦粉(国産) 食塩、食用植物油、 1年

438 手延べ素麺/水晶の光 50g×5 **496円(¥536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。うどんと同様にお使いください。喉越しの良い麺なのでいろんなスープによく合います。

大阪・オルター スポット
 原材料:米(ベトナム)、タピオカ澱粉、塩 720日

442 オルターフォー 50g×4 **650円(¥702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

439 手延べ素麺/旭 50g×5 **565円(¥610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。

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、ココアパウダー、はたてエキス、乾燥ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、ごま油 6ヶ月

444 さくらのラーメンしょうゆ 99g **205円(¥221円)**

ゆで時間5分! 本格そばが手軽に! 常備食にも最適!

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!

大阪・ムソー スポット
 原材料:そば粉(北海道)、小麦粉(国産) 2年

441 国内産 二八そば 200g 489円(¥528円) **460円(¥497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:タピオカ澱粉(ベトナム)、米、塩 720日

443 オルターライスペーパー 45枚 **635円(¥686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。

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、ココアパウダー、はたてエキス、乾燥ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、ごま油 6ヶ月

444 さくらのラーメンしょうゆ 99g **205円(¥221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。

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、ココアパウダー、はたてエキス、乾燥ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、ごま油 6ヶ月

445 さくらのラーメンごま 100g **205円(¥221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。

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、ココアパウダー、はたてエキス、乾燥ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、ごま油 6ヶ月

446 さくらのラーメンしお 99g **205円(¥221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。

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、ココアパウダー、はたてエキス、乾燥ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、ごま油 6ヶ月

447 さくらのラーメンみそ 101g **205円(¥221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。

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、ココアパウダー、はたてエキス、乾燥ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、ごま油 6ヶ月

448 さくらのラーメンとんこつ 103g **215円(¥232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。

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、ココアパウダー、はたてエキス、乾燥ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、ごま油 6ヶ月

448 さくらのラーメンとんこつ 103g **215円(¥232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。

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、ココアパウダー、はたてエキス、乾燥ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、ごま油 6ヶ月

448 さくらのラーメンとんこつ 103g **215円(¥232円)**

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。魚介の旨み深い十穀類とよく合います。

岐阜・桜井食品

スポット

原材料:めん[小麦粉(国内製造)、小麦たん白、黒米粉、小豆粉、発芽玄米粉、大麦粉、もちぎし粉、もちあわ粉、うるちひえ粉、アマランサス粉、はとむぎ粉、食塩]、食塩、砂糖、粉末しょうゆ、酵母エキス、魚骨パウダー、香料、チキンエキス、ホウレンソウパウダー、コメパウダー、はたてエキス、乾燥ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、ごま油、(一部に小麦・そば・大豆・鶏肉・豚肉・ごまを含む)

449 しょうゆ味/十穀らーめん 6ヶ月

89g **235円**(¥254円)

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。チキンベースにスパイス香るまろやかな旨味スープが味わい深い十穀類によく合います。

岐阜・桜井食品

スポット

原材料:めん[小麦粉(国内製造)、小麦たん白、黒米粉、小豆粉、発芽玄米粉、大麦粉、もちぎし粉、もちあわ粉、うるちひえ粉、アマランサス粉、はとむぎ粉、食塩]、食塩、砂糖、粉末しょうゆ、チキンエキス、ごま、香辛料、乾燥ねぎ、ごま油、(一部に小麦・大豆・鶏肉・ごまを含む)

450 しょうゆ味/十穀らーめん 6ヶ月

89g **235円**(¥254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)、魚骨粉末、ホタテエキス、椎茸エキス、麦芽エキス、植物油(ごま)、かや(納豆、ねぎ))

5ヶ月 **451 4P/納豆そば**

81.5g×4 **990円**(¥1,069円)

大阪・ムソー **スポット**

原材料:油揚げめん(小麦粉(国産100%)、パーム油、馬鈴薯でん粉、食塩)、スープ(砂糖、食塩、魚骨粉末、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 **452 4P/山菜そば**

78g×4 **990円**(¥1,069円)

大阪・ムソー **毎週**

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)、スープ(砂糖、食塩、魚骨粉末、酵母エキス、乳糖、混合節粉末、麦芽エキス、ごま油)かやく(コーン、人参、ねぎ)

6ヶ月 **453 4P/カレーうどん**

86.8g×4 **990円**(¥1,069円)

大阪・ムソー **毎週**

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、魚骨粉末、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 **454 4P/きつねうどん**

77.3g×4 **990円**(¥1,069円)

大阪・ムソー **毎週**

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

458 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:塩田産天日塩、黒胡椒、ガーリックパウダー、ジンジャーパウダー、でん粉、塩田産にがり

3年

461 塩胡椒

65g **428円**(¥462円)

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

愛知・アルファフードスタッフ

毎週

原材料:さとうきび(鹿児島)

無期限

456 NN きびさとう

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)

無期限

457 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

無期限

海の精 やきしお

459 60g

60g **251円**(¥271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

隔週AC

原材料:有機玄米(国産)

24ヵ月

464 有機玄米くろ酢

300ml **1,779円**(¥1,921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。酢と湯洗いを精製。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 **1,360円**(¥1,469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

462 300ml 542円(¥585円)

463 1L 975円(¥1,053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 696円(¥752円)

470 450g 1,200円(¥1,296円)

ごまを焙煎してから搾った香ばしい油です。深い香りとこくが特徴です。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 696円(¥752円)

472 450g 1,200円(¥1,296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)

24ヵ月

465 アップルビネガー

300ml **955円**(¥1,031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)

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

パレスチナ・パレスチナ オリーブ生産組合

原材料:食用オリーブ油(パレスチナ) **2026年4月**

473 1P 1,500円(¥1,620円)

474 2P 2,800円(¥3,024円)

米麴を原料に、二段式糖化工程でつくられた、料理酒と味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、米麴、食塩

1年

479 味の母

720ml **1,046円**(¥1,130円)

カラダがキレイになる美容と健康のオイル!?

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。

千葉・アルコイリス **スポット**

原材料:有機サチャイン種子(パルー) **1年6ヶ月**

475 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)

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)、有機米麴、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。

478 有機三州味醂

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、砂糖、食塩、みりん

365日 **484 NN うまみ鰹つゆ**

500ml **698円**(¥754円)

減農薬栽培のもち米、米、米麴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)、米麴(愛知)、本格焼酎(愛知、山形県産米) アルコール度:13.5~14.5度 **1年**

3河本みりん

476 700ml 1,400円(¥1,540円)

477 1.8L 3,210円(¥3,531円)

米と米麴と酒粕のみを使用して、添加物は一切せず、調味料として特別に醸造された料理酒です。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

480 みやこの料理酒

500ml **919円**(¥993円)

有機トマトの持つ自然の甘味を生かし、甘口仕上りの、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

487 有機トマトケチャップ

300g **407円**(¥440円)

有精卵マヨネーズ

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 **486 平飼い鶏の有精卵マヨネーズ**

290g **715円**(¥772円)

有精卵マヨネーズ

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 **487 有精卵マヨネーズ**

290g **715円**(¥772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 **482 360ml 614円**(¥663円)

483 1000ml 1,379円(¥1,489円)

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

愛知・あいのう流通センター

毎週

原材料:菜種油(オーストラリア産)、卵黄、りんご酢、食塩、砂糖、香辛料

180日 **485 aino MAMAマヨネーズ**

300g **672円**(¥726円)

有精卵マヨネーズ

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 **486 平飼い鶏の有精卵マヨネーズ**

290g **715円**(¥772円)

有精卵マヨネーズ

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 **487 有精卵マヨネーズ**

290g **715円**(¥772円)

有精卵マヨネーズ

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 **487 有精卵マヨネーズ**

290g **715円**(¥772円)

納豆類

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

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

登喜和食品 東京都府中市 毎週
原材料:大豆(茨城県産/菌0虫0)・納豆菌、タレ:醤油(大豆・小麦)・砂糖・塩・魚香・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

212 燻煙炭火造り納豆みちのくカップ
30g×3 358円(¥387円)

黒豆ならではの甘み・旨みがつまっています。

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市
原材料:黒大豆(北海道産/いわい黒)・納豆菌、タレ:醤油(大豆・小麦)・砂糖・塩・みりん・昆布・りんご酢・水 からし:マスタード・スタード・りんご酢・塩・水飴・唐辛子

218 国産大豆カップスリー納豆
30g×3 268円(¥289円)

219 国産黒豆カップ納豆
30g×2 249円(¥269円)

登喜和食品 東京都府中市 毎週
原材料:大豆(北海道十勝産)・納豆菌 9日

213 北海道産直納豆/小粒(タレなし)
214 北海道産直納豆/大粒(タレなし)
各30g×2 224円(¥242円)

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

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市
原材料:大豆(静岡県産)・納豆菌、タレ:醤油(大豆・小麦)・砂糖・塩・みりん・昆布・りんご酢・水 からし:マスタード・スタード・りんご酢・塩・水飴・唐辛子

220 大粒味わい納豆
45g×2 209円(¥226円)

221 国産大豆ひきわり納豆
45g×2 218円(¥235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。
222 丸大豆テンペ
100g 422円(¥456円)

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

223 黒大豆テンペ
100g 562円(¥607円)

216 ひきわり納豆カップ2
30g×2 279円(¥301円)

北海道産丸黒大豆を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。

217 経木で包んだ塩味納豆/丸黒大豆
45g 209円(¥226円)

漬物、お惣菜など「あると助かる」もの

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

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

225 きざみ紅生姜
60g 265円(¥286円)

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

226 蜂蜜入らっきょう漬
100g 480円(¥518円)

さわやかな酸味が食欲をそそります。刻んでタルタルソースに混ぜても!

227 しば漬け
120g 432円(¥467円)

国産の大根を甘めの酢漬けに仕上げました。刻んでおにぎりの具としてもどうぞ。

228 自然色たくあん
120g 432円(¥467円)

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

229 宮崎産きざみ生姜の醤油漬
130g 405円(¥437円)

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

230 信州望月自家農園こだわりキムチ
360g 522円(¥564円)

唐辛子のさわやかな辛味がきいています。

231 信州高原辛キムチ
360g 522円(¥564円)

「辛キムチ」と「こだわりキムチ」各1パックのお得なセット。

232 こだわりのキムチ2種食べ比べセット
1,044円(¥1,072円)

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

233 ちりめん昆布
60g 450円(¥486円)

北海道産わかめを旨味溢れる美味いだし(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く仕上げました。根昆布入りでさらに美味しく仕立てております。

234 しそわかめふりかけ
35g 430円(¥464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。

235 国産黒豆の煮豆
150g 482円(¥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。お弁当のおかずや、夕飯の後一品に。

236 五目豆
150g 437円(¥472円)

北海道産の昆布の旨みにさらに椎茸の旨みを加えた最強の佃煮です。

237 椎茸昆布佃煮
60g 324円(¥350円)

北海道産の昆布に、香ばしい香りの胡麻を加えた佃煮です。

238 胡麻昆布佃煮
75g 324円(¥350円)

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

239 北海道産小麦粉ナン
70g×2 480円(¥518円)

味噌・醤油・こだわり調味料

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

241 本格天然醸造醤油(小)
720ml 697円(¥753円)

242 大
1.8L 1,408円(¥1,521円)

木桶醤油専用仕込み蔵での天然醸造により1年以上の時間をかけているため、酸味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。

243 弓削多 有機しょうゆ
720ml 1,200円(¥1,296円)

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

244 本たまり
900ml 952円(¥1,028円)

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

245 有機梅酢・赤
200ml 540円(¥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。味噌とえにもどうぞ。

246 信州米みそ 650g 775円(¥837円)

247 玄米みそ 650g 863円(¥932円)

248 合わせみそ 650g 775円(¥837円)

249 純豆味噌(つぶ)
1kg 1,134円(¥1,225円)

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

10104 東白川のお味噌
1kg 1,000円(¥1,080円)

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

10105 マスコバド糖
500g 657円(¥710円)

香り高い生わさびをすりおろして急速冷凍。使いきりサイズの個包装です。

10106 おろし本わさび
5g×6 683円(¥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。

10107 三河白だし
400ml 1,400円(¥1,512円)

日穀製粉 長野県長野市 隔週AC
原材料:小麦(長野県産)※中力粉

10108 長野県産の小麦粉
900g 391円(¥422円)

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

10109 おいしい強力粉
400g 320円(¥346円)

10110 そば屋のそば粉
500g 1,050円(¥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。

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



徳島・マストミ スポット
原材料:メバチマグロ(台湾) 10日

525 メバチマグロ短冊

100g **729円**(税787円)

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。



「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。

徳島・マストミ スポット

原材料:メバチマグロ(太平洋)

10日

526 メバチマグロ切落しスライス

100g **700円**(税756円)

メバチマグロのカマの部分をも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。



徳島・マストミ スポット

原材料:メバチマグロ(太平洋)

30日

529 メバチマグロのカマぶつ切り

300g 422円⇒**409円**(税442円)

マストミさんちの台所でつくるお惣菜シリーズ

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

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

徳島・マストミ スポット

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【トマトケチャップ、鶏ガラスープ、白ネギ(国産)、チュウニヤン、ニンニク、生姜、砂糖、コチュジャン、馬鈴薯澱粉、菜種油、酢、酒】

90日 7月17日 要冷蔵

533 天然エビのチリソース

150g 634円⇒**603円**(税651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!

お弁当のおかずにも! 温めるだけで簡単美味しいお弁当の出来上がり!



徳島・マストミ スポット

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)、魚鹽、砂糖、食塩、コショウ

365日 7月17日 要冷蔵

537 ひとくちまぐろカツ

150g 600円⇒**570円**(税616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。お刺身にしてわさび醤油でお召し上がり頂いたり、サイノメにカットしてお好みのお野菜と合わせたサラダもオススメです。

徳島・マストミ スポット

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**(税605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別し、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 スポット

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**(税584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か取れない腹身です。

徳島・マストミ スポット

原材料:ピンチョウマグロ(太平洋)

528 まぐろ腹身(焼き物用)

170g **541円**(税584円)

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

徳島・マストミ スポット

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 7月17日 要冷蔵

530 まぐろつみれ

150g(9~11個) 482円⇒**458円**(税495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 スポット

原材料:ピンチョウマグロ(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

30日 7月17日 要冷蔵

531 まぐろ漬け丼(胡麻ダレ)

80g×2 680円⇒**645円**(税697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っ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 スポット

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)

90日 7月17日 要冷蔵

534 ひとくちエビフライ

100g 593円⇒**563円**(税608円)



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

つぶつぶまぐろ丼
タレ付き

522 2食分
50g×2 **800円**(税864円)

523 2P/4食分
50g×4 1,600円⇒**1,472円**(税1,590円)

524 3P/6食分
50g×6 2,400円⇒**2,128円**(税2,298円)

徳島・マストミ スポット
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 7月17日 要冷蔵

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 スポット

原材料:ピンチョウマグロ(太平洋)、醤油、米発酵調味料

30日 7月17日 要冷蔵

532 まぐろ漬け丼用びん長

80g×2 680円⇒**645円**(税697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魚で作った自家製と、旨味が際立つ北海道産スケトウダラの無リンすり身を合わせて作ったオリジナル。

徳島・マストミ スポット

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 30日 7月17日 要冷蔵

535 阿波のフィッシュカツ

2枚(130g) **436円**(税471円)

徳島・マストミ スポット

原材料:玉ねぎ、ニンジン、セロリ、ニンニク、酒、魚鹽、菜種油、黒酢、馬鈴薯澱粉、ほたてエキス粉末、コショウ、オレガノ、バジル、タイム、唐辛子 90日

536 アクアパッツアソース

100g **291円**(税314円)

絶妙にブレンドされたコチジャンのほのかな辛さと、天然醸造味噌の濃厚なコクと風味が、豚肉と野菜のうまみを引き立てます。

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 スポット

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 90日 7月17日 要冷蔵

538 まぐろ団子甘酢ソース・2食

4個×2 **576円**(税622円)

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



徳島・マストミ スポット

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

539 黒酢の酢豚

330g **800円**(税864円)

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



徳島・マストミ スポット

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(国産)、砂糖・酒・生姜・にんにく・食塩・コショウ

540 国産豚のレバー炒めの素

200g **552円**(税596円)



徳島・マストミ スポット

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、コショウ、生姜

541 野菜で仕上げる回鍋肉

110g **500円**(税540円)

奥寅商店



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。食の安全性が信頼される昨今「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、安心して召し上がりください。



富士山からの湧き水と、沖縄の自然塩だけで味付けを仕上げました。素材の鮮度が美味しいの秘訣です。
静岡・奥寅商店
原材料:真あじ(対馬)・塩(沖縄)
◎4日
543 真あじのひもの
3枚 **666円**(¥719円)

天然エビ

パプアニューギニア海産

大阪府茨木市

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

天然えび(バナナ・タイガー・エンデバー海老)の尻尾も殻もむいた海老。すぐに使えて便利です。

200g **1,265円**(¥1,366円)

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

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



200g×2 **2,471円**(¥2,669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) ◎4日
544 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) ◎4日
545 かますひもの
2枚 **745円**(¥805円)

九州近海で、11月前半に漁獲された「真さば」を原料に使用し、富士山からの伏流水と沖縄産天然にがりの自然塩だけの漬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) ◎4日
546 真さばの干物
1枚 **525円**(¥567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) ◎4日
547 真ほっけひもの
2枚 **830円**(¥896円)

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

大阪・パプアニューギニア海産
原材料:天然エビ(パプアニューギニア) ◎6ヶ月 **アレルギー** 国
551 1P
120g **1,080円**(¥1,166円)



120g×2 **2,084円**(¥2,251円)

卵不使用。薬品・添加物を一切使用していません。海老の食感・味が強く、パン粉は薄く仕上げています。



大阪・パプアニューギニア海産
原材料:船凍天然エビ(パプアニューギニア)、小麦粉、パン粉 ◎6ヶ月 **アレルギー** 国
552 2P
120g **1,142円**(¥1,233円)

お惣菜・おいしい魚

シンプルな調味料で、こだわり加工の逸品。

脂ののったサバを海水に漬けてめめる「うしお造り」が大人気の「ヤママサ」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に。



ヤママサ 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
557 1P
60g×2 **583円**(¥630円)

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



ヤママサ 宮城県塩竈市
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 **アレルギー** 国
558 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。脂のりが抜群で柔らかい身に本場山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。



ヤママサ 宮城県塩竈市
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 **アレルギー** 国
559 金華さば山台みそ煮
60g **335円**(¥362円)

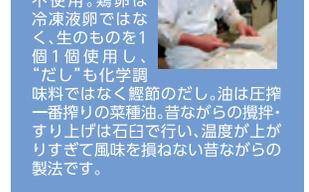
特大サイズの海老を大きなづつ切りにして食感を残し、エビフライと同じ要領で仕上げました。新しい形の「エビフライ」です。



大阪・パプアニューギニア海産
原材料:天然海老(パプアニューギニア産)、小麦粉、パン粉 ◎6ヶ月 **アレルギー** 国
555 エビコロフライ
100g **1,129円**(¥1,219円)

いちうるこ(南伊豆水産)

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。昔ながらの撈拌・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。



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



いちうるこ 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
563 1P
30g×5 **482円**(¥521円)

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



いちうるこ 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
565 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。バターで焼いても美味。



いちうるこ 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・紅花色素 ◎14日 **アレルギー** 国
566 うろこちゃん(白かまぼこ)
150g **582円**(¥629円)

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



いちうるこ 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・紅花色素 ◎14日 **アレルギー** 国
567 うろこちゃん(紅かまぼこ)
150g **582円**(¥629円)

イカを小さく刻んですり身に混ぜました。



いちうるこ 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
568 スティック揚げイカ
6枚(150g) **523円**(¥565円)

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



いちうるこ 静岡県静岡市清水区
原材料:魚肉(いわし・たら・くち)・馬鈴薯でんぷん(北海道産)・粗糖・塩・味の母・鰹だし ◎14日
569 いわしはんぺん
5枚(150g) **515円**(¥556円)

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



いちうるこ 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
570 たこボール
8個 **428円**(¥462円)

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



いちうるこ 静岡県静岡市清水区
原材料:すけとうだら全糖すり身・イカ・ピーマン・玉ねぎ・卵焼(いちうるこ)・ニンジン・馬鈴薯でんぷん・菜種油・粗糖・塩・味の母・鰹だし ◎10日 **アレルギー** 国
571 味なひとくち揚
150g **578円**(¥624円)

揚げた魚肉のkok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。



いちうるこ 静岡県静岡市清水区
原材料:すけとうだら全糖すり身(アラスカ・北海道)・馬鈴薯でんぷん(北海道)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油・唐辛子・ゴボウ(国産) ◎10日
572 ごぼうつまみ
100g **462円**(¥499円)

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



いちうるこ 静岡県静岡市清水区
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(北海道産)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油 ◎10日 **アレルギー** 国
573 うずら卵天
4個 **502円**(¥542円)

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



いちうるこ 静岡県静岡市清水区
原材料:すけとうだらすり身・葉ねぎ(静岡県産)・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・発酵調味料・鰹だし・菜種油 ◎10日
574 ねぎちぎり揚
100g **466円**(¥503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。
いちうるこ 静岡県静岡市清水区
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・くち・ねぎ【ごぼう巻き】ごぼう・菜種油 ◎14日
夏のおでん種セット
575 1P
4種14品 **900円**(¥972円)
576 2P
4種14品×2 **1,710円**(¥1,847円)

青のりの風味がとて強く小判揚げのもちもち食感ととても合います。フライパンに少量の油で少し揚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

577 青のり小判 3枚 386円(税417円)

まぐろとタラと一緒に練り上げモチモチ食感になりました。とうもろこし・玉ねぎの甘みが美味しさを増してくれず。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

578 まぐろもろこし 100g 477円(税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

579 桜えび釜揚げ 3枚 715円(税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、しっとりとしたはんぺんです。



いちろうこ 静岡県静岡市清水区

580 白はんぺん 3枚 671円(税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

581 ごぼう巻き 100g 474円(税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煮・ネギをちらして、夕飯のおかずの一品としても重宝します。



いちろうこ 静岡県静岡市清水区

582 いわし団子 8個 410円(税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

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



584 有機栽培熟成三年番茶 150g 415円(税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。



585 松印煎茶 100g 1,000円(税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。



586 抹茶入りくき茶 100g 600円(税648円)

香ばしく焙煎した麦茶にはほじ茶をプラス。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。



587 ほじ茶入 麦茶ティーバッグ 10g×32 600円(税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、そのまま食べてもザクザクと香ばしいそば茶です。茶がらにも栄養が残っているので、ご飯に混ぜても◎。



588 そば屋のそば茶 180g 1,230円(税1,328円)

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。



589 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。



590 中挽 591 豆 各150g 964円(税1,041円)

福岡・POPCOFFEES 毎週 6ヶ月



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

大阪・ムソー スポット 9ヶ月



593 オーガニックブラックココア 120g 650円(税702円)

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



宮崎産の有機紅茶と、島根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。



594 こめこうじ和紅茶TB 2g×15包 877円(税947円)

宮崎産の有機紅茶と、宮崎産の有機のレモン、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出てきます。



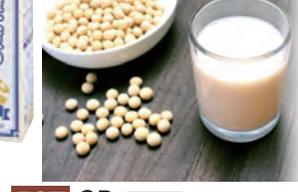
595 柑橘紅茶TB 2g×15包 877円(税947円)

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。



596 1P 1000ml 388円(税419円)

青森・斉藤農園 (津軽産直組合) 毎週



597 3P 1000ml×3 1,129円(税1,219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。



598 津軽のかおり(びん) 1L 862円(税931円)

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



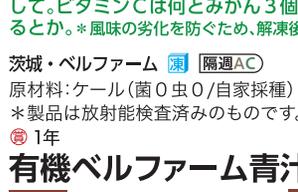
599 1P 100ml 226円(税244円)

茨城・ベルファーム (津軽産直組合) 毎週



600 10P 100ml×10 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温搾りで仕上げた「青汁」。流水で解凍後、袋の上から手でよくもんでカップに移し、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。



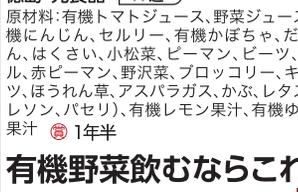
601 1P 100ml 204円(税220円)

徳島・光食品 (A週) 1年6ヶ月



602 10P 100ml×10 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。



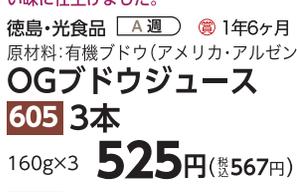
603 2本 190g×2 360円(税389円)

有機赤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果汁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。



604 ケース 190g×30 5,238円(税5,657円)

徳島・光食品 (A週) 1年6ヶ月



605 3本 160g×3 525円(税567円)

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



606 ケース 160g×30 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。



607 3本 250ml×3 450円(税486円)

東京・オーサワジャパン (A週) 6ヶ月



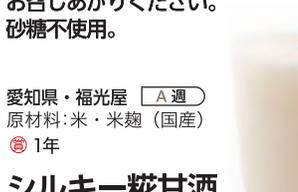
608 ケース 250ml×30 4,350円(税4,698円)

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。



609 有機玄米甘酒(粒) 250g 390円(税421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、そのまま召し上がりください。砂糖不使用。



610 200ml 200円(税216円)

大阪・むそう (A週) 8ヶ月



611 1L 650円(税702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。



612 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。



613 ケース 500ml×24 3,600円(税3,888円)

岐阜・奥長良川名水 (A週) 2年



614 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。



粒が大きいめむき栗。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。



616 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「揚げた」で味付けしました。ノンフライのヘルシーチップスです。



617 有機グリーンピースチップス 45g 276円(税298円)

大阪・むそう (A週) 9ヶ月



618 有機緑豆チップス 50g 276円(税298円)

緑茶エキス配合で口臭を予防します。味がマイルドなので、石けんはみがき初心者の方にもオススメです。
神奈川・太陽油脂
A 週
 成分:炭酸Ca(研磨剤)・水・グリセリン(湿潤剤)・シリカ(基剤)・石ケン素地(清浄剤)・スベアミント油・ハッカ油・ユーカリ油(清涼剤)・トコフェロール・チャ葉エキス・カンゾウ根エキス・カラギーナン(粘結剤)

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
緑茶石けんはみがき
 120g **860円**(税946円)

10004
ワンタッチ芯なしシングル
 130m×6 **740円**(税814円)

無漂白の牛乳パックを配合しています。「リーフェンボス」加工でいちだんとふっくら、ソフトな肌ざわりを実現しています。
埼玉・山田洋治商店
毎週

お化粧の下地としても一年中お使いいただけます。伸びが良くてさらっとした仕上がります。
神奈川・太陽油脂
A 週 **SPF30**
 成分:水・フロバンジオール・スクワラン・酸化チタン・グリセリン・カリ石けん素地・シリカ・ステアリン酸・パルミチン酸・ペヘニルアルコール・シア脂・ローズ水・加水分解シルク・カミツレ花エキス・カワヨモギエキス・コメヌカエキス・グリチルリチン酸2K・ヒノキチオール・エタノール

10005
ピュアブラウン・ダブル
 37.5m×8 **672円**(税739円)

10006 **ナチュロンUVクリーム**
 45g **1,300円**(税1,430円)

人やペットにやさしい天然成分で作られているから安心！昔ながらの除虫菊を使用。
愛知・りんねしゃ **毎週**
 成分:原料:除虫草、ハッカ(北海道産)、除虫菊末、白樺木粉、タブ粉、でんぶん

10007 **菊花せんこう・標準**
 10巻×3 **1,136円**(税1,250円)

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

カラダの細胞膜やホルモンを作るうえで重要な「必須脂肪酸・オメガ3(αリノレン酸)」が豊富な亜麻仁油。肌の再生を助けます。ドレッシングなどに♪
東京・ミトク **スポット**
翌々週配達
 原材料:有機食用アマニ油
 18ヶ月
10009
有機アマニ油
 230g **2,400円**(税2,592円)

～「飲む酢」として毎日の健康習慣に～
お得な大容量500mlが新登場!
 マザーとは？酢を醸造する過程でうまれる、酢酸菌を含んだ「にごり」成分です。酢酸菌には、ミネラル・たんぱく質・酵素など、身体を健康に保つ栄養成分が多く含まれています。
【マザー入り酢の効果】・免疫力アップ&アレルギー緩和の期待・アルコール摂取による肝機能障害の軽減の期待・生活習慣病の予防

マスタードの華やかな香りとクリーミーな舌触りが食材を引き立てます。マリネやドレッシング、サンドイッチなどに。
東京・ミトク **スポット**
翌々週配達
 原材料:有機マスタード・有機醸造酢・食塩
 18ヶ月 **アリカ** **麦**
10014
ビオスター
ディジョンマスタード
 200g **700円**→**677円**(税731円)

良質な有機アーモンドを使用した、風味豊かな有機アーモンドドリンクです。牛乳・豆乳の代替としてもオススメ。牛乳と比べて、カロリーが低い&コレステロールゼロなのに、コクがあります。
東京・ミトク **スポット**
翌々週配達
 原材料:有機アーモンド(イタリア) 14ヶ月
10016 **200ml**
300円(税324円)
10017 **1000ml**
840円(税907円)

有機栽培りんご果汁を醸造したりんごのにごり酢です。無濾過・非加熱法の酢酸菌(マザー)入り。マイルドな酸味で飲みやすく、調理酢としてドレッシングやソース作りにはもちろん、炭酸水で割るなど、飲む酢としてもおすすめです。
原材料:有機りんご果汁
 36ヶ月
アップルサイダー
ビネガー(マザー入り)
10010 **250ml** **820円**(税886円)
10011 **500ml** **1,335円**(税1,442円)

風味豊かなマスタードの香りにプチプチ食感と上品な辛みが楽しめます。ソースやディップ、煮込み料理のアクセントにも。
東京・ミトク **スポット**
翌々週配達
 原材料:有機マスタード・有機醸造酢・食塩
 18ヶ月 **アリカ** **麦**
10015
ビオスター
粒マスタード
 200g **700円**→**677円**(税731円)

イタリア産の有機栽培ぶどうの果もろみと、熟成状態が様々なビネガーから得られたバルサミコ酢。色彩はまるやかなジャンパニエローなので、料理の彩りを左右せずにお楽しみいただけます。
東京・ミトク **スポット**
翌々週配達
 原材料:有機ワインビネガー・有機濃縮ぶどう果汁 60ヶ月
10019
メンガツオーリ
バルサミコ酢(白)
 250ml **1,480円**(税1,598円)

有機栽培ザクロ果汁を醸造したザクロのにごり酢です。無濾過・非加熱法の酢酸菌(マザー)入り。マイルドな酸味で飲みやすく、調理酢としてドレッシングやソース作りにはもちろん、炭酸水で割るなど、飲む酢としてもおすすめです。
原材料:有機ザクロ果汁
 36ヶ月
ザクロビネガー
(マザー入り)
10012 **250ml** **980円**(税1,058円)
10013 **500ml** **1,597円**(税1,725円)

有機ブルーベリー本来の甘さと、濃厚な果実感が味わえるスプレッド。相性の良いメープルシロップとあわせてパンケーキにたっぷりのせれば贅沢デザートに。
東京・ミトク **スポット**
翌々週配達
 原材料:有機ブルーベリー・有機濃縮りんご果汁・有機りんごピューレ/ゲル化剤(ペクチン)
 36ヶ月
10023 **ブルーベリースプレッド**
 220g **780円**(税842円)

有機栽培されたサトウカエデから採れる樹液を蒸留しただけの、純粋メープルシロップです。濃い琥珀色で味は深い風味です。醤油や味噌との相性も良く、料理全般に使えます。
東京・ミトク **スポット**
翌々週配達
 原材料:有機カエデ樹液
 24ヶ月
10029
メープルシロップ
132g
700円(税756円)

バイオダイナミック農法で栽培されたギリシャ産オリーブのみを手摘みで収穫し、風味・栄養価を損なうことなく低温圧搾法で丁寧に搾油しました。果実を思わせるフルーティーな香りとバランスの良い柔らかな口当たりのオイルです。
東京・ミトク **スポット**
翌々週配達
 原材料:有機食用オリーブ油 18ヶ月
10020 **92g(100ml)** **920円**(税994円)
10021 **229g(250ml)** **1,800円**(税1,944円)
10022 **458g(500ml)** **2,800円**(税3,024円)

有機オレンジの爽やかな酸味とほのかな苦みを生かした、すっきりとした味わいのスプレッド。シリアルとあわせて朝食に。ヨーグルトに加えてスムージーにも。
東京・ミトク **スポット**
翌々週配達
 原材料:有機オレンジ・有機濃縮りんご果汁・有機りんごピューレ/ゲル化剤(ペクチン)
 36ヶ月
10024 **オレンジスプレッド**
 220g **760円**(税821円)

有機栽培されたサトウカエデから採れる樹液を蒸留しただけの、純粋メープルシロップです。濃い琥珀色で味は深い風味です。醤油や味噌との相性も良く、料理全般に使えます。
東京・ミトク **スポット**
翌々週配達
 原材料:有機カエデ樹液
 24ヶ月
10029
メープルシロップ
132g
700円(税756円)

有機栽培されたサトウカエデから採れる樹液を蒸留しただけの、純粋メープルシロップです。濃い琥珀色で味は深い風味です。醤油や味噌との相性も良く、料理全般に使えます。
東京・ミトク **スポット**
翌々週配達
 原材料:有機カエデ樹液
 24ヶ月
10029
メープルシロップ
132g
700円(税756円)

粉砕したライ麦にビタミン・ミネラル豊富なひまわり種子を混ぜ込み、高温で焼き上げました。軽くトーストすると酸味が抜けて、より食べやすく、美味しくなります。
原材料:有機全粒ライ麦・酵母・食塩
10025
パンパーニッケル
 375g(6枚入) **520円**(税562円)

有機栽培デュラム小麦が原料のマカロニ。モチモチ食感で、グルテンはもちろん、サラダやスープとも相性抜群です。
東京・ミトク **スポット**
翌々週配達
 原材料:有機栽培デュラム小麦セモリナ(イタリア産)
 36ヶ月 **アリカ** **麦**
10030 **フェリチェッティ**
マカロニ
 300g **400円**(税432円)

有機りんごをベースにラズベリーを使用しました。甘酸っぱさがりんごと相性抜群です。
原材料:有機りんご・有機ラズベリー・有機バナナ・有機レモン
10032
アップル・ラズベリー
300g
400円(税432円)

有機全粒ライ麦にオーツ麦、大麦、全粒小麦など穀類を加えて焼き上げたドイツのライ麦パンです。
原材料:有機全粒ライ麦・有機オーツ麦・有機大麦・有機全粒小麦・食塩・酵母
10027
マルチグレインブロー
 375g(6枚入) **560円**(税605円)

ドイツでポピュラーなタイプ。ライ麦黒パン独特のシンプルな味と酸味が楽しめます。チーズとの相性も抜群！
原材料:有機全粒ライ麦・塩・酵母
10028
フォルコンブロー
 375g(6枚入) **520円**(税562円)

有機りんごをベースにパッションフルーツを使用しました。豊かな香りが口に広がります。
原材料:有機りんご・有機パッションフルーツ・有機バナナ・有機レモン
10033
アップル・パッションフルーツ
300g
400円(税432円)

全粒ライ麦パン **翌々週配達**
東京・ミトク **スポット** 12ヶ月 **270円**→**261円**(税282円)

10031
フェリチェッティペンネ
 300g **400円**(税432円)

10034 **アップル**
アップル・ピーチ・アプリコット
300g
400円(税432円)

10036 **アップル・マンゴー・パイナップル** **10037** **アップル・ストロベリー・ブルーベリー** **10038** **アップル・洋なし** **10039** **アップル・バナナ**
クールフルーツ **翌々週配達** **東京・ミトク** **スポット** 各90g 15ヶ月 **270円**→**261円**(税282円)