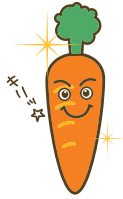


| お届けカレンダー  | 月   | 火  | 水  | 木  | 金  |
|-----------|-----|----|----|----|----|
| 注文用紙提出日   | 9/8 | 9  | 10 | 11 | 12 |
| 商品のお届け日   | 15  | 16 | 17 | 18 | 19 |
| 翌々週分のお届け日 | 22  | 23 | 24 | 25 | 26 |

# 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>

福岡・四季のぬか漬け本舗 スポット

## ふっかけるだけ！「ぬか漬け美人」とは？

「ぬか漬け美人」は従来のぬか床とは違い、パウダータイプのぬか床です。キュウリ1本をぬか漬けにする場合、大さじ1杯(目安)をふりかけてまぶすだけで、1～2日常温(20～25℃)においておくとぬか漬けができます。ぬか漬け以外にも、お肉やお魚にまぶして、鍋に油をひいて焼いたり揚げたり、ごはんやサラダにふりかけてそのまま食べることができます。



翌々週配達

有機農法(国産)の米ぬかに、玄米麹菌や乳酸菌などを複合培養した元菌を加え独自の発酵技術で熟成しました。原材料:発酵ぬか(福岡)、食塩、加工黒糖、昆布、唐辛子

ぬか漬け美人 1年

30113 1P

200g 1,000円⇒(¥1,080円)

910円(¥983円)

30120 3P

200g×3 3,000円⇒(¥3,240円)

2,644円(¥2,856円)



会員様に人気です！



四季のぬか漬け本舗 吉本理英子

日本古来から伝わる発酵食品を見直すべく、ぬか漬け(植物乳酸菌の宝庫)は、生活習慣病や体質改善と健やかな食生活を取り戻すご提案をしたいと考えております。

## 「ぬか漬け美人」でぬか漬けライフを楽しもう！ ぬか漬け美人のすごいところ・効果

その1.

お米の栄養をまるごと摂れる！

お米の栄養の約90%はぬか部分に集中しています。通常の白米では捨ててしまう栄養も、ぬか漬けを通じて効率よく摂取できます。

その2.

ただの米ぬかじゃない！特別な発酵技術

使用されている米ぬかは有機農法で育てられた国産品。さらに、玄米麹菌・乳酸菌などの有用菌を複合培養した元菌を加えて、独自技術でじっくり発酵・熟成。その結果、善玉菌が豊富なぬか床が完成！

その3.

発酵の力で、腸内環境をサポート

発酵により生まれた乳酸菌や酵母菌が、腸内環境を整える働きをしてくれます。便秘改善・免疫力サポート・美肌効果などが期待できます。

その4.

漬けた素材が長持ち！しかも美味しくなる

有用菌の働きで、食材が腐敗しにくくなり保存性がアップ。うま味成分も増えるため、風味豊かで深い味わいに仕上がります。



会員様に人気です！

翌々週配達

「酵素みそ」に唐辛子を加えじっくり練り上げました。ごはんやおにぎりの具に、野菜ステックにディップしたり、野菜炒めの調味料としても使える万能アイテムです。

原材料:大豆(国産)、米(国産)、米麹(福岡)、塩(国産)、ごま(韓国)、ごま油(国産)、砂糖(国産)、唐辛子(韓国) 1年 アルカン 豆

30151 酵素鉄火みそ

200g

850円⇒(¥918円)

775円(¥837円)

翌々週配達

お野菜(キュウリ1本に大さじ1が目安)を刻んで、ビニール袋等に入れ、キムチの素をまぶして、もみ込めば5分ほどで完成！炒め物や鍋、チヂミの調味料として、お肉やお魚にまぶして油で焼いたり、ごはんやサラダにまぶして、アイデアひとつで楽しみ方は無限大！

原材料:発酵ぬか(福岡県産)、にんにく、塩、昆布、鰾、黒糖、唐辛子 1年

無添加キムチの素

30090 1P

80g

500円⇒(¥540円)

454円(¥490円)

30106 2P

80g×2

1,000円⇒(¥1,080円)

880円(¥950円)



翌々週配達

米味噌に米麹(糴菌)がふんだんに入った、保存料を使用していない生きているお味噌です。原材料:大豆(国産)、米(国産)、米麹(福岡)、食塩(国産)

酵素みそ 365日 アルカン 豆

30137 1P

700g

648円⇒(¥700円)

590円(¥637円)

30144 2P

700g×2

1,296円⇒(¥1,400円)

1,143円(¥1,234円)

太鼓判





## 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



醤油だしをしみこませた車麩を使用したチャンプルーです。食べた時に、じゅわっと醤油だしが口の中に広がります。和風だしで炒めた細切りの青パパイヤや野菜の食感もお楽しみください。

蔵 スポット 製造日含め5日 **アレルギー** 麦 卵 豆

原材料:野菜セット【キャベツ・青パパイヤ・人参・にら】車麩【車麩・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【かつお節粉末・食塩・甜菜糖・酵母エキス粉末・昆布粉末】

**8 車麩のチャンプルー**

2人前(376g) 938円⇒  
(¥1,013円) **844円**(¥912円)

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

蔵 スポット 製造日含め5日 **アレルギー** 麦 卵 豆

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】

**4 国産豚の回鍋肉セット**

2人前(360g) **1,040円**(¥1,123円)

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

蔵 スポット 製造日含め5日 **アレルギー** 麦 卵 豆

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

**5 野菜と鶏肉のカシューナッツ炒め**

2人前(340g) 1,147円⇒  
(¥1,239円) **1,090円**(¥1,177円)

新鮮な野菜と本格ニラレバソースのセット。くさみを抜いた国産豚のレバーをご飯が進む甘辛ソースで絡めてどうぞ。

もやしは付属しておりませんのでお好みでご用意下さい

蔵 スポット 製造日含め5日 **アレルギー** 麦 卵 豆

原材料:調味肉【豚レバー・醤油・馬鈴薯澱粉・清酒・長ねぎ・砂糖・オイスターソース(イカを含む)・にんにく・揚げ油(菜種油)・醤油・ごま油・チキンエキス・ポークエキス・こしょう】野菜セット【にら・人参】

**6 国産豚のニラレバ炒め**

2人前(280g) 1,147円⇒  
(¥1,239円) **1,070円**(¥1,156円)

ご家庭では面倒な酢豚も袋から出して炒めるだけ!

蔵 スポット 製造日含め5日 **アレルギー** 麦 卵 豆

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

**6 玉ねぎとたけのこの缶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。**

2人前(410g) **1,040円**(¥1,123円)

蔵 スポット 製造日含め5日 **アレルギー** 麦 卵 豆

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

**2 2人前(410g) 1,040円**(¥1,123円)

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

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

蔵 スポット 製造日含め5日 **アレルギー** 麦 卵 豆

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

**7 白湯水餃子スープ(国産きくらげ入り)**

2〜3人前(440g) **1,000円**(¥1,080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)

|               |   |   |   |   |
|---------------|---|---|---|---|
| ①             | ② | ③ | ④ | ⑤ |
| 除1植1菌0虫0有機許容1 |   |   |   |   |

- 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

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

\*サイズは大小あり不揃い、多少の偏り  
なかや農園 岐阜県高山市  
⑩ 菌0虫0 品種:麗夏他

**中家さんのトマト**

**16 500g(AB込み) 678円**(¥732円)

**17 1kg(AB込み) 1,356円⇒  
(¥1,464円) **1,280円**(¥1,382円)**

**18 約3kg箱(AB込み) 4,068円⇒  
(¥4,393円) **3,592円**(¥3,879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) 蔵  
⑩ 菌0虫0  
品種:メニーナ

**19 自然栽培ミディトマト(中玉) 250g (約3玉前後) 369円**(¥399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 蔵  
⑩ 菌0虫0 品種:甘とう美人または万願寺唐辛子

**26 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つけよう! ポリッと食感を生かして生食、天ぷら、炒め物、カレーなどに。

teranova 愛知県安城市 蔵  
⑩ 菌0虫0 品種:スターライト他

**27 角オクラ 100g (約5-10本) 270円**(¥292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ものわ  
愛知県豊田市 蔵  
⑩ 菌0虫0 品種:エメラルド、他  
\*サイズ混

**28 自然栽培丸オクラ 100g 285円**(¥308円)

青森からの初りんごは、黄色いニューフェイス♪

青森から今季の初りんごが届きます! 初登場の「きおう(黄王)」は、早生の黄色いりんご。歯ざわりよく、さわやかな甘酸っぱさ、ジューシーさ、そして王林系の香りの良さが特徴。時期によっては黄緑色〜一部赤くなることも。

NEW!

斉藤農園(津軽産直組合)  
青森県青森市  
⑩ 菌8虫9 \*品種が変更になる場合があります。あらかじめご了承ください。

**青森りんご・きおう**

**10 3玉 822円**(¥888円)

**10100 9.5kgケース 約28〜36玉 8,770円⇒  
(¥9,472円) **7,666円**(¥8,279円)**

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 蔵  
⑩ 菌0虫0 品種:おおまさり

**21 なま落花生(殻付) 300g 498円**(¥538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 蔵 ⑩ 菌1〜2虫1〜2 \*サイズ混

**夏秋きゅうり**

**22 2本 238円**(¥257円)

**23 2P(2本×2) 476円⇒  
(¥514円) **443円**(¥478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上がりください。

北軽井沢有機ファミリイ  
群馬県吾妻郡長野原町 蔵  
⑩ 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**

**29 1/2玉 277円**(¥299円)

**30 1玉 554円⇒  
(¥598円) **461円**(¥498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「豊水」「二十世紀」梨をお届けします。いまのところ昨年ほどの不作ではなく、お求めやすい2玉企画も予定しています。あすか(中上浩之ほか)  
奈良県五條市 ⑩ 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業使用計38回

**梨(豊水)**

**11 2玉(約550g以上) 776円**(¥838円)

**10101 畑直2kg箱(約5〜7玉) 2,794円⇒  
(¥3,018円) **2,498円**(¥2,698円)**

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業使用計38回

**梨(二十世紀)**

**12 2玉(約550g以上) 740円**(¥799円)

**13 畑直2kg箱(約5〜7玉) 2,664円⇒  
(¥2,877円) **2,250円**(¥2,430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 蔵  
⑩ 菌0虫0 品種:黒陽など

**24 なす 約250g (2〜3本) 316円**(¥341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 蔵  
⑩ 菌0虫0

**25 ピーマン 200g 311円**(¥336円)

Fair trade  
フェアトレード

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

**タイバナナ**

**14 500g 472円**(¥510円)

**15 1kg 882円**(¥953円)

⑩ 菌0虫0 化成使用  
品種:グロスミッCHEル種ホムトン  
PTJ タイ・チュボン県  
またはペップリ県

**11 2玉(約550g以上) 776円**(¥838円)

**10101 畑直2kg箱(約5〜7玉) 2,794円⇒  
(¥3,018円) **2,498円**(¥2,698円)**

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業使用計38回

**梨(二十世紀)**

**12 2玉(約550g以上) 740円**(¥799円)

**13 畑直2kg箱(約5〜7玉) 2,664円⇒  
(¥2,877円) **2,250円**(¥2,430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 蔵 ⑩ 菌1〜2虫1〜2 \*サイズ混

**夏秋きゅうり**

**22 2本 238円**(¥257円)

**23 2P(2本×2) 476円⇒  
(¥514円) **443円**(¥478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上がりください。

北軽井沢有機ファミリイ  
群馬県吾妻郡長野原町 蔵  
⑩ 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**

**29 1/2玉 277円**(¥299円)

**30 1玉 554円⇒  
(¥598円) **461円**(¥498円)**

Fair trade  
フェアトレード

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

**タイバナナ**

**14 500g 472円**(¥510円)

**15 1kg 882円**(¥953円)

⑩ 菌0虫0 化成使用  
品種:グロスミッCHEル種ホムトン  
PTJ タイ・チュボン県  
またはペップリ県

**11 2玉(約550g以上) 776円**(¥838円)

**10101 畑直2kg箱(約5〜7玉) 2,794円⇒  
(¥3,018円) **2,498円**(¥2,698円)**

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業使用計38回

**梨(二十世紀)**

**12 2玉(約550g以上) 740円**(¥799円)

**13 畑直2kg箱(約5〜7玉) 2,664円⇒  
(¥2,877円) **2,250円**(¥2,430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 蔵  
⑩ 菌0虫0 品種:黒陽など

**24 なす 約250g (2〜3本) 316円**(¥341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 蔵  
⑩ 菌0虫0

**25 ピーマン 200g 311円**(¥336円)



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



北軽井沢有機ファミリィ 群馬県吾妻郡長野原町 産  
●菌3虫2(有機許容含む)  
(群馬県的一般栽培8回)  
品種: グリーンジャケット他

32 高原のグリーンリーフレタス 1玉 379円(税409円)

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



寺岡有機農場 広島県世羅町 産  
●菌0虫0

38 有機ルッコラセルパチカ 30g 320円(税346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

44 有機レタスリーフミックス 30g 300円(税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

33 モロヘイヤ 80g 250円(税270円)

さわやかなゴマの風味がおいしい生食向けのルッコラベビー。料理の彩やサラダに使いやすい。



寺岡有機農場 広島県世羅町 産  
●菌0虫0

39 有機ベビールッコラ 30g 298円(税322円)

夏の太根は、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、太根おろしに。



北軽井沢有機ファミリィ 群馬県吾妻郡長野原町 産  
●菌1虫2(有機許容含む)  
(群馬県的一般栽培14回)  
品種: 春美人ほか

45 高原の大根 1本 461円(税498円)

みんな大好き! 立田・加藤さんのれんこん

木曾川流域にある旧・立田村は昔からレンコンの産地として知られています。3世代に渡って、にんじんCLUBとおつきあひしてきた「加藤さんのれんこん」美味しさ大人気! 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 産  
●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

52 れんこん(土付き) 500g 616円(税665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

59 大葉 10枚 174円(税188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) 62 1P 100g (約4~5玉) 310円(税335円)

63 2P 100g×2 620円(税670円) 600円(税648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

71 はなびらたけ 80g 402円(税434円)

茎は空洞、加熱するとめりめりが出ます。クセがなく炒め物・汁の実などに。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

34 エンサイ(空芯菜) 150g 250円(税270円)

栄養満点のケールを食べやすく! 生食向け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

40 有機ベビーケール 30g 300円(税324円)

中村さんの夏にんじん!

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: 菜陽

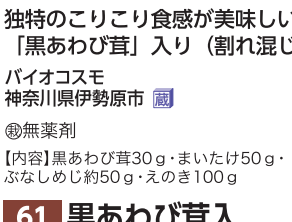
にんじん 46 500g 368円(税397円)

736円(税795円) 706円(税762円)



53 ごぼう 200g 340円(税367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

58 長ねぎ 200g 345円(税373円)

5種類のキノコが楽しめる、ボリューム満点のパックです!



バイオコスモ 神奈川伊勢原市 産  
●無薬剤

60 きのこといろいろパック5種 1セット 683円(税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



61 黒あわび茸入りきのこ4種セット 1セット 544円(税588円)

【内容】黒あわび茸30g・まいたけ50g・ぶなしめじ約50g・えのき100g

生食しやすい小松菜のベビーリーフ。ア苦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

35 有機サラダ小松菜 30g 300円(税324円)

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



寺岡有機農場 広島県世羅町 産  
●菌0虫0

41 有機サラダ春菊 30g 300円(税324円)

台所のTHE定番野菜! 湿気があるといたみやすいので、保管は風通しのいい冷暗所です。



小坂 隆 長野県下高井郡山ノ内町 産  
●菌3虫3  
※長野県的一般栽培では最大18回使用(当地比約1/3)

玉ねぎ(M-2L混) 48 500g 325円(税351円)

650円(税702円) 593円(税640円)



49 1kg 650円(税702円) 593円(税640円)

「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、「ここ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。大切にいただきますね!



あやさち会 宮崎県綾町 産  
●菌0虫0 品種: 宮崎紅ほか

さつまいも 54 500g 398円(税430円)

796円(税860円) 739円(税798円)

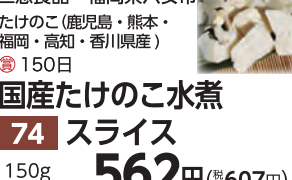


独特のめりめりとホックリ感が美味しい。衣がつき、煮ころがし、味噌汁、揚げ物にも。

あやさち会 宮崎県綾町 産  
●菌0虫0 品種: 石川早生

里いも 56 400g 345円(税373円)

690円(税745円) 627円(税677円)



69 エリンギ 100g 346円(税374円)

旨みの強いキノコ。捨てるところがなくすべて食べられます。



バイオコスモ 北海道松山郡または新潟県 産  
●無薬剤

68 まいたけ 100g 392円(税423円)

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



寺岡有機農場 広島県世羅町 産  
●菌0虫0

36 有機サラダ水菜 30g 300円(税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、お好みのドレッシングでどうぞ。



寺岡有機農場 広島県世羅町 産  
●菌0虫0

42 有機ベビーリーフ 30g 300円(税324円)

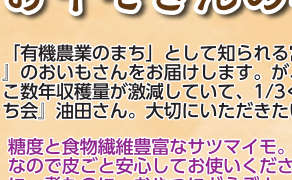
水菜・ルッコラ・ピノグリーン・レッドマスタード・スイスチャード・レッドオーク・ターサイ・レッドロメイン・ケール・ビート・ほうれん草・コスレタス等の中から5種以上の幼葉をミックス。根をカットしてあるので、水洗いするだけで食べられます。



寺岡有機農場 広島県世羅町 産  
●菌0虫0

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

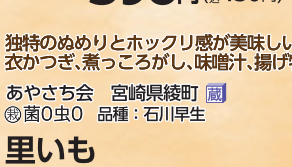
農業不使用なので、皮は捨てず、わざと厚くむいてフライドポテトにすればエコクッキング。



渡部 信一 北海道河東郡上士幌町 産  
●菌0虫0 品種: 男爵、マニエルダ他

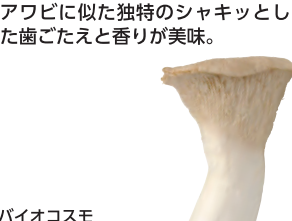
じゃがいも 50 500g (S-2L) 276円(税298円)

552円(税596円) 498円(税538円)



51 1kg (S-2L) 552円(税596円) 498円(税538円)

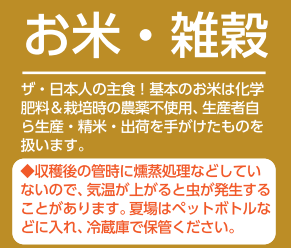
「有機農業のまち」として知られる宮崎県綾町から、今年も「あやさち会」のおいもさんをお届けします。が、今年も猛烈な暑さと雨不足で、「ここ数年収穫量が激減していて、1/3くらいしか取れていない」と「あやさち会」油田さん。大切にいただきますね!



あやさち会 宮崎県綾町 産  
●菌0虫0 品種: 宮崎紅ほか

さつまいも 54 500g 398円(税430円)

796円(税860円) 739円(税798円)



独特のめりめりとホックリ感が美味しい。衣がつき、煮ころがし、味噌汁、揚げ物にも。

あやさち会 宮崎県綾町 産  
●菌0虫0 品種: 石川早生

里いも 56 400g 345円(税373円)

690円(税745円) 627円(税677円)

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



寺岡有機農場 広島県世羅町 産  
●菌0虫0

37 有機サラダロメイン 30g 300円(税324円)

「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、「ここ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。大切にいただきますね!



あやさち会 宮崎県綾町 産  
●菌0虫0 品種: 宮崎紅ほか

さつまいも 54 500g 398円(税430円)

796円(税860円) 739円(税798円)

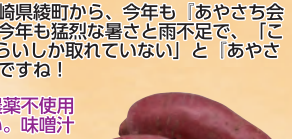


独特のめりめりとホックリ感が美味しい。衣がつき、煮ころがし、味噌汁、揚げ物にも。

あやさち会 宮崎県綾町 産  
●菌0虫0 品種: 石川早生

里いも 56 400g 345円(税373円)

690円(税745円) 627円(税677円)



69 エリンギ 100g 346円(税374円)

旨みの強いキノコ。捨てるところがなくすべて食べられます。



バイオコスモ 鳥取県八頭郡 産  
●無薬剤

68 まいたけ 100g 392円(税423円)

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



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

国産たけのこ水煮 74 スライス 150g 562円(税607円)

75 ホール 130g 902円(税974円)

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



松田農園 愛知県犬山市 産  
●除0殺菌0殺虫0 品種: 春香

76 犬山の黒米 200g 626円(税676円)



## にんじんCLUBの主食！知多半島・美浜町で育ててます。

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安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苗0虫0(育苗時苗0虫0〜1)  
品種:コシヒカリ、ヒメボシなどのブレンド  
※2025年産

77 玄米2kg

2,129円(¥2,299円)

79 七分米2kg

2,387円(¥2,578円)

81 白米2kg

2,387円(¥2,578円)

新米

78 玄米5kg

5,323円→(¥5,749円) 4,998円(¥5,398円)

80 七分米5kg

5,968円→(¥6,445円) 5,554円(¥5,998円)

82 白米5kg

5,968円→(¥6,445円) 5,554円(¥5,998円)

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

渡辺商店 熊本県 毎週

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

83 菊池のみのり12穀

200g 1,075円(¥1,161円)

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 B 週

原材料:もちきび(岩手) 品種:金石16 ◎1年

84 国産もちきび

150g 814円(¥879円)

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 B 週

原材料:ひえ(岩手) 品種:達磨 ◎1年

85 国産ひえ

150g 814円(¥879円)

卵

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



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

信州たまご山ランドの自然卵

86 6個

421円→(¥455円) 388円(¥419円)

87 10個

698円→(¥754円) 555円(¥599円)

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

会田共同養鶏組合 長野県松本市 平飼卵 ◎11日 温泉卵

88 2個

138円(¥149円)

89 6個

414円→(¥447円) 398円(¥430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。

食通U 東京都世田谷区 毎週

原材料:うずら卵(愛知県産)・食塩 ◎120日 アレルギー 卵

90 うずらの卵水煮

6個×2連 420円(¥454円)

牛乳・乳製品

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



四日市酪農

三重県三重郡菟野町

●直営牧場にて一貫生産  
\*飼料は非遺伝子組み換え

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

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

原材料:65℃C30分殺菌処理/ノンホモジナイズド/成分無調整/分別生産流通管理済み飼料 ◎6日 アレルギー 乳

92 低温殺菌ノンホモ牛乳

1000ml 443円(¥478円)

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

原材料:65℃C30分殺菌処理/成分無調整/分別生産流通管理済み飼料 ◎5日 アレルギー 乳

93 1000ml

439円(¥474円)

94 500ml

338円(¥365円)

95 200ml

187円(¥202円)

鈴鹿山麓低温殺菌牛乳

93 1000ml

439円(¥474円)

94 500ml

338円(¥365円)

95 200ml

187円(¥202円)

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

原材料:生乳(四日市酪農) ◎17日 アレルギー 乳

96 プレーン

ヨーグルト(無糖)

450g 378円(¥408円)

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

原材料:生乳(四日市酪農) ◎17日 アレルギー 乳

97 JPA2ヨーグルト(無糖)

390g 400円(¥432円)

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

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

のむヨーグルトプレーン

98 小(130ml)

163円(¥176円)

99 大(500ml)

438円(¥473円)

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

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

のむヨーグルトストロベリー

100 小(130ml)

200円(¥216円)

101 大(500ml)

500円(¥540円)

手軽な小分けカップ入りヨーグルト。ほんのり甘くてクリーミーな口当たりです。おやつや朝食にぴったり。

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

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

102 やさしい甘さ

鈴鹿山麓ヨーグルト

70g×3 330円(¥356円)

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

原材料:生乳(四日市酪農) ◎17日 アレルギー 乳

103 3Pプレーン

ヨーグルト(無糖)

70g×3 324円(¥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・コクはそのままに、脂肪分を58%カットしました。

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

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

104 低脂肪牛乳

1000ml 408円(¥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。

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

原材料:生乳(国産) ◎9日 アレルギー 乳

105 生クリーム

200ml 710円(¥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。

よつ葉乳業 北海道 毎週

原材料:生乳・食塩 ◎90日 アレルギー 乳

106 シュレッドチーズ

250g 924円(¥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。

よつ葉乳業 北海道 毎週

原材料:生乳・食塩 ◎90日 アレルギー 乳

107 スライスチェダー

100g(25g×4枚入) 649円(¥701円)

よつ葉乳業 北海道 隔週BD

原材料:生乳・食塩 ◎180日 アレルギー 乳

108 カマンベールチーズ

90g 692円(¥747円)

よつ葉乳業 北海道 毎週

原材料:生乳・バターミルク・食塩 ◎120日 アレルギー 乳

109 クリームチーズ

200g 713円(¥770円)

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

よつ葉乳業 北海道 隔週BD

原材料:ナチュラルチーズ(生乳(北海道十勝産)・食塩) ◎120日 アレルギー 乳

110 おつまみチーズチェダー

30g 334円(¥361円)

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

よつ葉乳業 北海道 毎週

原材料:生乳 ◎365日 アレルギー 乳

111 スkimミルク

150g 463円(¥500円)

よつ葉乳業 北海道 隔週BD

原材料:生乳 ◎180日 アレルギー 乳

112 よつ葉バター・無塩

150g 605円(¥653円)

よつ葉乳業 北海道 隔週BD

原材料:生乳・食塩 ◎180日 アレルギー 乳

113 パンに美味しい

よつば発酵バター

100g 538円(¥581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(海の高精)

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



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

115 プレマ天然酵母

角食パン・ノンスライス

270g 421円(¥455円)

116 プレマ天然酵母

角食パン・5枚切

270g 421円(¥455円)

ふんわりソフトで小ぶりなパン。朝食やおやつにおすすめです。

毎週

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

117 テーブルロール

40g×4 397円(¥429円)

ふんわりソフトで小ぶりなパン。朝食やおやつにおすすめです。

毎週

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

118 レーズンロール

45g×4 535円(¥578円)

外皮は柔らかく、内側はふんわり焼けたこげばしいためのパッケージ。斜めスライスして軽トーストするとさらにおいしい!

スポット

原材料:基本材料・ホシノ天然酵母 ◎最短3日 アレルギー 麦

119 バターロール

1本 486円(¥525円)

ふわふわの柔らかな生地ふわっとした甘みが残る白パン。ジャムなど添えても美味しいですよ。

スポット

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

120 ハイジの白パン

80g×2 422円(¥456円)

甘さ控えめのあんこをたっぷり包んだ、シンプルな「あんパン」。

スポット 毎週

原材料:基本材料・国産小豆餡(北海道産)・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・黒ごま ◎最短3日 アレルギー 麦

121 小倉あんパン

85g×2 522円(¥564円)

野菜の甘みと適度なスパイシーさがほどよいオイシサ。

スポット 毎週

原材料:基本材料・有機ショートニング・玉ねぎ・キャベツ・ニンジン・野菜ジュース(光食品)・菜種油・りんご・苺ジャム・セロリ・醤油・ホシノ天然酵母・純カレー粉・生姜 ◎最短3日 アレルギー 麦豆

122 カレーパン

85g×2 602円(¥650円)

甘酸っぱいレーズンとシナモンの香りがベストマッチ。

スポット

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

123 シナモン・レーズン

100g×2 557円(¥602円)

プレマさんご自慢の自家製チョコクリームをたっぷり使いました。甘すぎないチョコクリームは大人もお子様も大満足。

スポット

原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・有機ココアパウダー・豆乳 ◎最短3日 アレルギー 麦豆

124 ワイルドチョコレート

100g×2 620円(¥670円)



マイスターズ・バックシュトゥーベのパンと焼き菓子

愛知県名古屋市中千種区  
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

スポット

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

131 オレンジピールのプチパン

3個 280円(¥302円)

オートミール、レーズン入り、カリカリのロッククッキーです!

スポット

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

137 オートミールのロッククッキー

75g 420円(¥454円)

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

ヤマサ食品 岐阜県加茂郡 東白川村

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)

143 東白川村の寄せ豆腐

300g 452円(¥488円)

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

丸和食品 東京都練馬区

原材料: 大豆(国産)・凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム(にがり))

150 絹豆腐充填

150g×2 222円(¥240円)

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

丸和食品 東京都練馬区

原材料: 国産大豆・ニンジン(茨城県・埼玉県産)・玉ねぎ・ゴボウ・ショウガ・昆布・山芋・黒ごま・小えび・再製天日塩(にがり)・粗製糖・濃縮かつおだし・丸大豆醤油(大豆・小麦)・菜種油・味の母

156 味付えび入京がんも

10個(220g) 385円(¥416円)

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

積翠食品 岐阜県各務原市

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

163 手造り生芋こんにやく(板)

280g 300円(¥324円)

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

毎週

原材料: 基本材料・OG麦芽・国産小麦たんばく(オーサワジャパン)・有機天然酵母(風と光)

125 湯種食パン

520g

噛めば噛むほど穀物の旨みや味わい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。

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・もちぎび(オーサワジャパン)・アマランサス(ネオファーム)・粗糖・メイプルシュガー・なたねサラダ油(鹿北製油)

132 田舎パン(ドイツパン)

1個 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。

スポット

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

138 雑穀バー

6本 420円(¥454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)

ヤマサ食品 岐阜県加茂郡 東白川村

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)

144 東白川村の手作り豆腐セット

500g+にがり 518円(¥559円)

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

丸和食品 東京都練馬区

原材料: 国産大豆・にがり・菜種油

151 手揚げ油揚げ

2枚 302円(¥326円)

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市

原材料: 大豆(北海道産/トヨムス/特別栽培)

157 国産大豆水煮(さわやか)

200g 295円(¥319円)

イモをすりおろして作った素朴なこんにやく。やわらかく風味満点。煮物に。

積翠食品 岐阜県各務原市

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

164 手造り生芋糸こんにやく

250g 300円(¥324円)

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

毎週

原材料: 基本材料・OGレーズン・OGサルタナレーズン・OG麦芽・国産小麦たんばく(オーサワジャパン)・有機天然酵母(風と光)

126 湯種レーズン食パン

330g 340円(¥367円)

127 湯種レーズン食パン(大)

540g 520円(¥562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。

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

133 パン・オ・ノア

320g 420円(¥454円)

カカオを贅沢にたっぷり使ったココのあるブラウニー。工房イチオシの商品です。お見逃しなくご注文ください!

139 プルーンのブラウニー

1台 500円(¥540円)

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

静岡県・こだわりの味協同組合

原材料: ミニクラスト・ミックスチーズ・ピザソース・ソフトサラミ・ピーマン(国産)

原料と味にこだわったクラストピザ

50gx3 619円(¥669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豆腐。

ヤマキ 埼玉県 児玉郡神川町

原材料: 大豆(国産/特別栽培)・海精にがり

6日

146 豆庵豆腐 絹寄せ

300g 359円(¥387円)

旨みたっぷりの小エビや風味のいいゴボウなど具だくさんの大きながんも。焼いても美味。

丸和食品 東京都練馬区

原材料: 国産大豆・ニンジン・ゴボウ・玉ねぎ・ショウガ・昆布・山芋・黒ごま・小えび・菜種油・海水にがり(長崎県産)・再製天日塩

153 具だくさんがんも(小えび入)

2個(約80g×2) 511円(¥552円)

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

丸和食品 東京都練馬区

原材料: 国産大豆・醤油(大豆・小麦)・粗製糖・味の母・濃縮かつおだし・再製天日塩・海水にがり・菜種油

160 味付いなりあげ

6枚 342円(¥369円)

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

積翠食品 岐阜県各務原市

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

165 板こんにやく

250g 210円(¥227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。

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

128 ミューズリーリング

300g 460円(¥497円)

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

スポット

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

134 全粒パン・ナッツ

300g 420円(¥454円)

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

静岡県・こだわりの味協同組合

原材料: ミニクラスト・ミックスチーズ・ピザソース・ソフトサラミ・ピーマン(国産)

原料と味にこだわったクラストピザ

50gx3 619円(¥669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豆腐。

ヤマキ 埼玉県 児玉郡神川町

原材料: 大豆(国産/特別栽培)・海精にがり

6日

146 豆庵豆腐 絹寄せ

300g 359円(¥387円)

旨みたっぷりの小エビや風味のいいゴボウなど具だくさんの大きながんも。焼いても美味。

丸和食品 東京都練馬区

原材料: 国産大豆・ニンジン・ゴボウ・玉ねぎ・ショウガ・昆布・山芋・黒ごま・小えび・菜種油・海水にがり(長崎県産)・再製天日塩

153 具だくさんがんも(小えび入)

2個(約80g×2) 511円(¥552円)

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

丸和食品 東京都練馬区

原材料: 国産大豆・醤油(大豆・小麦)・粗製糖・味の母・濃縮かつおだし・再製天日塩・海水にがり・菜種油

160 味付いなりあげ

6枚 342円(¥369円)

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

積翠食品 岐阜県各務原市

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

165 板こんにやく

250g 210円(¥227円)

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

毎週

原材料: 基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGくるみ・OGレーズン

129 カンパーニュ・ノア

280g 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。

原材料: 基本材料・OGレーズン・粗糖・ごま油

135 レーズンクラッカー

7枚 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。

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

136 石窯スコーン・あんずとココナツ

3個 360円(¥389円)

克蘭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。

スポット

原材料: 基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OG克蘭ベリー・OGカシューナッツ

130 クランベリーとカシューナッツのカンパーニュ

250g 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。

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

136 石窯スコーン・あんずとココナツ

3個 360円(¥389円)

豆腐・揚げ・大豆製品

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

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町

原材料: 大豆(国産/契約栽培)・海精にがり・菜種油

豆庵油揚げ

148 2枚(約50g×2) 248円(¥268円)

2P(約50g×2×2) 475円(¥513円)

使いやすいミニがんも。プレーンタイプなので、様々な料理に使えます。煮物や、こんがり焼いて生妻醤油で食べても美味。

丸和食品 東京都練馬区

原材料: 国産大豆・海水にがり・ニンジン・ゴボウ・玉ねぎ・ショウガ・切昆布・黒ごま・山芋粉・塩・菜種油

155 京がんも

7個(約20g×7) 339円(¥366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。

お知らせ

ひと口こんにやくは製造終了につき終売となりました。

積翠食品 岐阜県各務原市

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

169 さしみこんにやく

80g×2 233円(¥252円)

青のりの香りと色がさわやか、しこしの食感、ツルツとした歯触りが美味です。

積翠食品 岐阜県各務原市

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

167 糸こんにやく(白)

200g 210円(¥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。

積翠食品 岐阜県各務原市

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

167 糸こんにやく(白)

200g 210円(¥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。

積翠食品 岐阜県各務原市

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

169 さしみこんにやく



**(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、添加物をせずに作りました。使わずに作りました。スープも化学調味料や合成添加物不使用。

こしのある食感とモチモチ麺が食べ応え抜群！ あっさりだけど旨みの強い添付のツユはたっぷりの具と合わせてちょうど良いくらい。おろしうどんやサラダうどんが美味いです。

金子製麺 神奈川県足柄上郡

原材料：小麦粉・塩・でん粉 つゆ：醤油・風味原料(いわし節・サバ節・むろあじ節かつお節)・砂糖・発酵調味料・かつお節だし・食塩(原料の一部に小麦含む) 20日 **フルクン** (麦) (豆)

**173 季穂・生うどん (太麺)つゆ付**

130g×2 **440円**(¥475円)

コクがあるのに後味スツクリ。

原材料：共通原材料、スープ【醤油、ガラスープ、玉ねぎ、ニンニク、ショウガ、魚醤、ごま油】

**175 醤油(生)405円**(¥437円)

神奈川・金子製麺 **B 週**

20日 **フルクン** (麦) (豆)

**176 しお(生)441円**(¥476円)

各120g×2

上品でコクのある味噌スープ。

原材料：共通原材料、スープ【味噌、醤油、玉ねぎ、ニンニク、ゴマ油、豚肉、ゴマ】

**177 味噌(生)441円**(¥476円)

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

金子製麺 神奈川県足柄上郡

原材料：国産小麦粉(室戸沖深層水使用)・でん粉・イオン水 14日 **フルクン** (麦)

**183 地粉ぎょうざの皮**

20枚 **234円**(¥253円)

焼き過ぎず、ジューシーなベーコンを味わってください。

岐阜 オーガニックフーズ

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

**196 中山道生ベーコンスライス**

60g **503円**(¥543円)

最も食べやすい部位で、煮物や炒め物などあらゆる調理にお使いいただけます。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町

豚モモ肉 60日

**201 モモスライス さんさん豚**

180g **821円**(¥887円)

一口サイズの角切り。ことこと煮込むほどにじゅ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

豚モモ肉 60日

**207 モモ肉カレー・シチュー用 さんさん豚**

180g **846円**(¥914円)

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

金子製麺 神奈川県足柄上郡

原材料：そば粉(北海道産)・小麦粉(長野県産)・塩・小麦タンパク・加工澱粉(サゴ椰子澱粉・馬鈴薯澱粉) つゆ：醤油(大豆・小麦)・調味原料(かつお節エキス)・てんさい糖・発酵調味料・塩 20日 **フルクン** (麦) (豆)

**171 季穂・生そば 石臼粗挽きそば つゆ付**

(130g+つゆ40g) ×2食 **625円**(¥675円)

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

金子製麺 神奈川県足柄上郡

原材料：小麦粉・食塩・小麦たんぱく 20日 **フルクン** (麦) (豆)

**174 ふわふわもちもち むっちりうどん (つゆなし)**

200g×2 **305円**(¥329円)

**172 神名のせいろ麺 (ソースなし)**

150g×2 **322円**(¥348円)

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

金子製麺 神奈川県足柄上郡

原材料：小麦粉・天然かんすい・食塩・デンプン(打ち粉) スープ：ポークエキス・チキンエキス・醤油・豚脂・砂糖・酵母エキス・食塩・にんにく・ごま・いわし煮干・鰹節粉末・澱粉・香辛料 20日 **フルクン** (麦) (豆)

**178 鰹醤油つけ麺 (生/タレ付)**

150g×2 **458円**(¥495円)

金子製麺 神奈川県足柄上郡

原材料：小麦粉(カナダ産・国産)・小麦タンパク(カナダ)・塩・卵白・でん粉 20日 **フルクン** (麦) (卵)

**179 生スパゲッティー**

各150g×2 **326円**(¥352円)

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

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。

**184 地粉シュウマイの皮**

30枚 **179円**(¥193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。

岐阜 オーガニックフーズ

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

**197 中山道ローズハム**

60g **503円**(¥543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

豚バラ肉 60日

**202 小間切れ さんさん豚**

180g **853円**(¥921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

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

**208 玄米ソーセージ**

140g(4〜5本) **786円**(¥849円)

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

金子製麺 神奈川県足柄上郡

原材料：国産小麦粉・天然かん水(中国産)・塩 20日 **フルクン** (麦)

**172 神名のせいろ麺 (ソースなし)**

150g×2 **322円**(¥348円)

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

金子製麺 神奈川県足柄上郡

原材料：小麦粉・天然かんすい・食塩・デンプン(打ち粉) スープ：ポークエキス・チキンエキス・醤油・豚脂・砂糖・酵母エキス・食塩・にんにく・ごま・いわし煮干・鰹節粉末・澱粉・香辛料 20日 **フルクン** (麦) (豆)

**178 鰹醤油つけ麺 (生/タレ付)**

150g×2 **458円**(¥495円)

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

金子製麺 神奈川県足柄上郡

原材料：小麦粉(カナダ産・国産)・小麦タンパク(カナダ)・塩・卵白・でん粉 20日 **フルクン** (麦) (卵)

**179 生スパゲッティー**

各150g×2 **326円**(¥352円)

中山道ハム 岐阜オーガニックフーズ

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

**184 地粉シュウマイの皮**

30枚 **179円**(¥193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。

岐阜 オーガニックフーズ

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

**197 中山道ローズハム**

60g **503円**(¥543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

豚バラ肉 60日

**202 小間切れ さんさん豚**

180g **853円**(¥921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

原材料：(さんさん豚肉)・羊腸・岩塩(モンゴル産)・洗双糖・ブラックペッパー(マレーシア産)・ナツメグ(インドネシア産)・唐辛子(中国産) 60日

**209 チョリソー (辛口ソーセージ)**

140g(4〜5本) **786円**(¥849円)

原材料：国産小麦粉(農林61号・キタホナミ)・再製天日塩

今季最終

150日 **フルクン** (麦)

**185 季穂 全粒粉そうめん**

240g **273円**(¥295円)

今季最終

金子製麺 神奈川県足柄上郡

原材料：小麦粉・でん粉・小麦たんぱく・食塩・デンプン(打ち粉)・天然かんすい スープ：砂糖・醤油・リンゴ酢・食塩・ビーフエキス・澱粉・牛脂・香辛料 20日 **フルクン** (麦) (豆)

**188 歯切れのイイ、中華冷麺 (生/スープ付)**

120g×2 **448円**(¥484円)

今季最終

金子製麺 神奈川県足柄上郡

原材料：国産小麦粉(一部自家製粉)・塩 150日 **フルクン** (麦)

**181 田舎うどん(全粒粉)**

240g **246円**(¥266円)

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

中山道ハム 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。

**192 1P**

80g **476円**(¥514円)

**193 2P**

80g×2 **915円**(¥988円)

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

豚ロース肉 60日

**199 ローススライスさんさん豚**

180g **912円**(¥985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！

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町

豚バラ肉 60日

**204 焼肉用バラカルビ さんさん豚**

180g **821円**(¥887円)

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

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町

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

**210 野菜入りソーセージ**

140g(4〜5本) **786円**(¥849円)

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

金子製麺 神奈川県足柄上郡

原材料：小麦粉(福岡県産・北海道産・三重県産)・塩・馬鈴薯澱粉・サゴ椰子澱粉 ※つゆは付いておりません

20日 **フルクン** (麦)

**187 季穂 涼麺 生ひやむぎ つゆなし**

130g×2 **289円**(¥312円)

今季最終

金子製麺 神奈川県足柄上郡

原材料：小麦粉・食塩・天然かん水(中国産)・水・デンプン(打ち粉) スープ：醤油(大豆・小麦)・りんご酢・砂糖・植物油(菜種油・ゴマ油)・りんご果汁・食塩・蜂蜜(てんさい糖)・ポークエキス・チキンエキス・魚介エキス 20日 **フルクン** (麦) (豆)

**189 日本の中華麺/冷やし中華醤油味(生/スープ付)**

120g×2 **448円**(¥484円)

今季最終

金子製麺 神奈川県足柄上郡

原材料：小麦粉・食塩・デンプン(打ち粉)/かん水 スープ：醤油・リンゴ酢・砂糖・ねりごま・植物油(なたね油・ポークエキス・ごま) 食塩 スポット

**190 日本の中華麺/冷やし中華ごまだれ味(生/スープ付)**

120g×2 **466円**(¥503円)

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

金子製麺 神奈川県足柄上郡

原材料：国産小麦粉(一部自家製粉)・塩 150日 **フルクン** (麦)

**182 季穂全粒粉きしめん**

240g **246円**(¥266円)

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

豚ロース肉 60日

**199 ローススライスさんさん豚**

180g **912円**(¥985円)

ハンバーグ、ギョウザ、肉団子、炒め物などにも、幅広くお使いください。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町

豚肉各部位ミックス 60日

**205 ミンチ肉 さんさん豚**

180g **780円**(¥842円)

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

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町

原材料：醤油・りんご・砂糖・酒・玉ねぎ・洋梨・生姜・酢・ごま油・にんにく

**211 甘口**

**212 辛口**

180g **667円**(¥720円)

金子製麺 神奈川県足柄上郡

原材料：小麦粉(北海道産)・小麦粉(長野県産)・塩・小麦タンパク・加工澱粉(サゴ椰子澱粉・馬鈴薯澱粉) つゆ：醤油(大豆・小麦)・調味原料(かつお節エキス)・てんさい糖・発酵調味料・塩 20日 **フルクン** (麦) (豆)

**171 季穂・生そば 石臼粗挽きそば つゆ付**

(130g+つゆ40g) ×2食 **625円**(¥675円)

今季最終

金子製麺 神奈川県足柄上郡

原材料：小麦粉・天然かんすい・食塩・デンプン(打ち粉) スープ：ポークエキス・チキンエキス・醤油・豚脂・砂糖・酵母エキス・食塩・にんにく・ごま・いわし煮干・鰹節粉末・澱粉・香辛料 20日 **フルクン** (麦) (豆)

**178 鰹醤油つけ麺 (生/タレ付)**

150g×2 **458円**(¥495円)

今季最終

金子製麺 神奈川県足柄上郡

原材料：小麦粉(カナダ産・国産)・小麦タンパク(カナダ)・塩・卵白・でん粉 20日 **フルクン** (麦) (卵)

**179 生スパゲッティー**

各150g×2 **326円**(¥352円)

今季最終

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。

**192 1P**

80g **476円**(¥514円)

**193 2P**

80g×2 **915円**(¥988円)

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

豚ロース肉 60日

**199 ローススライスさんさん豚**

180g **912円**(¥985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

豚ロース肉 60日

**206 とんかつ用ロース さんさん豚**

2枚(約180g) **971円**(¥1,049円)

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

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町

原材料：醤油・りんご・砂糖・酒・玉ねぎ・洋梨・生姜・酢・ごま油・にんにく・唐辛子・胡椒

**211 甘口**

**212 辛口**

180g **667円**(¥720円)



# 国産豚肉【走る豚】



※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

**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、シンプルにお召しあがりください。完全一頭買いのため、他の肉の混入はありません。

飼育期間：7～8ヵ月 飼料：トウモロコシ(米国)・麦(豪州)・米ぬか(九州産)・苡(豪州)・米(九州)・グルテン(米国)・大豆粕(米国)・炭酸カルシウム(牡蠣殻・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)

## 【夢を叶える食事】

熊本は南阿蘇村のペンションのシェフさん（走る豚を使っていたいております）に手作りのベーコンエッグを作ってくださいました。暖炉の薪でこんがり焼かれたベーコンとその脂でジュシーになった目玉焼き。

こどもの頃の自分に見せてあげたい光景でした。いつもは「いただきます」って言うんですが、この時ばかりは炎（カルシファー）に向かって言いましたよね。

「うましかて！」



## はれとどきはしるぶた 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)

厚めのスライスで走る豚の旨味がしっかりと感じられます。



熊本・やまあい村  スポット

**265 走る豚/肩ロース生姜焼き用**

200g **1,128円**(¥1,218円)

脂が多く、走る豚の甘みと旨味を一番感じていただける人気の部位です。



熊本・やまあい村  スポット

**266 走る豚/バラブロック**

300g **1,285円**(¥1,388円)

バラ肉特有の濃厚でジュシーな旨味をお楽しみください。



熊本・やまあい村  スポット

**267 走る豚/バラ焼肉用**

200g **948円**(¥1,024円)

柔らかさはもちろんのこと、赤身と脂身のバランスも丁度良い部位です。



熊本・やまあい村  スポット

**251 走る豚/ローススライス**

200g **918円**(¥991円)

さっぱりとした味わいでヘルシーですが旨味はしっかりと感じていただけます。



熊本・やまあい村  スポット

**256 走る豚/肩ローススライス**

200g **1,116円**(¥1,205円)

熊本・やまあい村  スポット

**257 2P**

200g×2 **2,000円**(¥2,160円)

脂が多く、走る豚の甘みと旨味を一番感じていただける人気の部位です。



熊本・やまあい村  スポット

**268 走る豚/バラスライス**

200g **982円**(¥1,061円)

あっさりとした味わいとやわらかい肉質が特徴。



熊本・やまあい村  スポット

**252 走る豚/ももスライス**

200g **810円**(¥875円)

あっさりとした味わいとやわらかい肉質が甘辛たれと相性◎！



熊本・やまあい村  スポット

**258 走る豚/もも生姜焼き用**

200g **840円**(¥907円)

熊本・やまあい村  スポット

**259 2P**

200g×2 **1,500円**(¥1,620円)

走る豚の甘みと旨味が凝縮された部位です。



熊本・やまあい村  スポット

**269 走る豚/バラしゃぶ用**

200g **982円**(¥1,061円)

脂が控えめでヘルシー！柔らかく臭みもなく走る豚の旨味をお楽しみいただけます。



熊本・やまあい村  スポット

**253 走る豚/ももしゃぶ**

200g **848円**(¥916円)

1頭から少量しかとれない希少部位。煮込料理がおすすめです。



熊本・やまあい村  スポット

**260 走る豚/軟骨**

200g **744円**(¥804円)

熊本・やまあい村  スポット

**261 2P**

200g×2 **1,250円**(¥1,350円)

赤身と脂身が適度に入ったジュシーな味わいです。



熊本・やまあい村  スポット

**270 走る豚/ミンチ**

300g **978円**(¥1,056円)

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

**走る豚/ロースしゃぶ用**

254 1P

200g **978円**(¥1,056円)

熊本・やまあい村  スポット

**255 2P**

200g×2 **1,800円**(¥1,944円)

適度に赤身と脂身が入った柔らかい食感です。



熊本・やまあい村  スポット

**262 走る豚/小間スライス**

200g **910円**(¥983円)

熊本・やまあい村  スポット

**263 2P**

200g×2 **1,493円**(¥1,612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。



熊本・やまあい村  スポット

**271 走る豚/赤身ミンチ**

300g **992円**(¥1,071円)

# 国産牛肉【マザービーフ】



※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

**菊池農場** 熊本県菊池市

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

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、ソーマテン、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)

低カロリーで高タンパクのヘルシーな部位です。



熊本・菊池農場  毎週

**276 マザービーフ/赤身スライス**

200g **1,369円**(¥1,479円)



# 熊本・菊池農場

## マザービーフ



# SALE!

焼きしゃぶややすき焼がおすすめ！旨味たっぷり。



熊本・菊池農場  毎週

**277 マザービーフ/バラしゃぶ用**

200g **800円**(¥864円)

柔らかい部位であるロース、肩ロースを使用。旨味絶品です！



熊本・菊池農場  毎週

**273 マザービーフ/特選すき焼き用**

200g **1,538円**(¥1,661円)

モモ、ウデ、バラなどの部位を小間用にスライスしています。



熊本・菊池農場  毎週

**278 マザービーフ/万能小間**

200g **968円**(¥1,045円)

マザービーフの旨味を感じられる肩ロース、ランプ、モモを使用。



熊本・菊池農場  毎週

**274 マザービーフ/特選スライス**

200g **1,571円**(¥1,697円)

そばろ料理やミートソース、ハンバーグにどうぞ。



熊本・菊池農場  毎週

**279 マザービーフ/ミンチ**

200g **917円**(¥990円)

マザービーフ60%、走る豚40%配合の合挽きミンチです。



熊本・菊池農場  毎週

**275 マザービーフ/合挽きミンチ**

200g **806円**(¥870円)

マザービーフの本来の美味しさや食感が味わえる粗挽きです。



熊本・菊池農場  スポット

**280 マザービーフ/粗びきミンチ**

200g **917円**(¥990円)



## 国産牛肉【健康あか牛】



菊池農場

熊本県菊池市

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

※商品到着後の  
賞味期限は、  
最短で60日に  
なります。

飼料:大麦、とうもろこし、加熱処理とうもろこし、加熱処理大豆、ふすま、コーングルテンフィード、麦ぬか、大豆あぶら粕、炭酸カルシウム、アルファルファミール、食塩、鶏糞、ソーマテン、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)



健康あか牛の甘辛炒め

□あか牛スライス肉…… 200g □味の母…………… 大さじ 1  
□きび砂糖……………大さじ 1 □醤油…………… 大さじ 1  
□酒……………大さじ 1 □菜種油…………… 小さじ 1

### < Recipe >

- ①フライパンに油をしきを中火で軽く熱したら牛肉を入れ、軽く炒めほぐし、砂糖を投入。
- ②焼き目が付くよう中火で焼き、ある程度火が通ったら酒→味の母→醤油の順に加える。
- ③汁気が減るようにサッと炒め味を調え完成！

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)

埼玉・味の一醸造

原材料:米、米麹、食塩

1年

475 味の母

1.8l

2,260円→

(¥2,441円)

2,160円(¥2,333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・米ぬか・動物性油脂・塩・その他(炭酸カルシウムなど)+前期のみ:魚粉  
※飼料は非遺伝子組み換え  
※飼育期間中 抗生物質薬剤等は不使用  
加工:(株)シガポートリー 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 毎週 180日

297 赤地鶏/もも肉

300g

939円→

(¥1,014円)

860円(¥929円)

きめ細かい肉質に加え、風味が良く、程よい食感と濃厚な味が楽しめます。



熊本・菊池農場 毎週

282 健康あか牛/特選サイコロステーキ

200g

2,200円→

(¥2,376円)

1,938円(¥2,093円)

上質な風味と豊かな旨味はローストビーフやシチューにおすすめ！



熊本・菊池農場 毎週

288 健康あか牛/モモブロック

400g

3,153円

(¥3,405円)

旨味が凝縮されているので肉本来の味を味わうことができます。



熊本・菊池農場 毎週

292 健康あか牛/赤身すき焼き用

200g

1,650円

(¥1,782円)

高たんぱく、低カロリーな部位。唐揚げや、蒸し鶏におすすめ。



和歌山・小坂農園 毎週 180日

298 赤地鶏/むね肉

300g

730円

(¥788円)

肉厚でふわっとやわらかく上品な味わい。ダイエットにもおすすめ！



和歌山・小坂農園 毎週 180日

302 赤地鶏/ささみ

200g

643円

(¥694円)

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



和歌山・小坂農園 スポット 180日

306 赤地鶏/砂ずり

200g

492円

(¥531円)

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



熊本・菊池農場 毎週

283 健康あか牛/肩ローススライス

200g

1,800円→

(¥1,944円)

1,753円(¥1,893円)

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 毎週

289 健康あか牛/サーロインスライス

200g

2,890円

(¥3,121円)

色々使えて便利！普段のお料理もワンランク上の美味しさへ。



熊本・菊池農場 毎週

293 健康あか牛/小間スライス

200g

1,400円

(¥1,512円)

モモ肉とムネ肉をバラ凍結した使いやすー一口サイズカットです。いろいろな料理にお使いいただけます。



和歌山・小坂農園 毎週 180日

299 赤地鶏/ももむね一口カット

200g

684円

(¥739円)

ボリュームがあり肉汁もたっぷり！煮付けや揚げものBBQにもオススメです。



和歌山・小坂農園 隔週BD 180日

303 赤地鶏/手羽先

300g

591円

(¥638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 毎週 180日

307 赤地鶏/ももミンチ

300g

941円→

(¥1,016円)

910円(¥983円)

高タンパクで低カロリー！近頃人気の赤身肉です。



熊本・菊池農場 毎週

284 健康あか牛/赤身スライス

200g

1,580円→

(¥1,706円)

1,529円(¥1,651円)

肉質が柔らかく脂肪が少ないのが特長。※希少な部位



熊本・菊池農場 毎週

285 健康あか牛/ヒレステーキ

100g

1,720円

(¥1,858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 毎週

290 健康あか牛/バラスライス

200g

1,000円

(¥1,080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。



バラ凍結 熊本・菊池農場 毎週

294 健康あか牛/ミンチ

200g

1,038円

(¥1,121円)

骨付きなので、だしにコクがでます。煮物やから揚げにもどうぞ。



和歌山・小坂農園 スポット 180日

300 赤地鶏/ぶつ切り

300g

679円

(¥733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BD 180日

304 赤地鶏/手羽元せせり

200g

702円→

(¥758円)

680円(¥734円)

ムネ肉100%。鶏の旨味がしっかりとし、脂身の少ないあっさりした味です。



和歌山・小坂農園 毎週 180日

308 赤地鶏/むねミンチ

200g

596円

(¥644円)

ジューシーで柔らかく肉のうまみも感じられる部位です。



熊本・菊池農場 毎週

286 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 毎週

287 健康あか牛/赤身ステーキ

200g

2,180円

(¥2,354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 毎週

291 健康あか牛/特選すき焼き用

200g

1,800円

(¥1,944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。



バラ凍結 熊本・菊池農場 毎週

295 健康あか牛/赤身ミンチ

200g

1,200円

(¥1,296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 毎週 180日

301 赤地鶏/正肉

300g

859円

(¥928円)

鮮度を一番実感していただける部位。鉄分が豊富で女性にオススメです。



和歌山・小坂農園 毎週 180日

305 赤地鶏/キモ

200g

492円

(¥531円)

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



バラ凍結 和歌山・小坂農園 スポット 180日

309 赤地鶏/もも肉カット唐揚げ用

12切

(約300g)

970円

(¥1,048円)



# 国産鶏肉【天草大王】

天草大王公元 熊本県

鶏種:天草大王  
飼育期間:130日以上  
飼料:穀類【とうもろこし、きな粉、マイロ(小麦)】、植物性油【大豆油かす、コーングルテンミート、やし油かす、(なたね油かす)】米ぬか、ぶすまなど(※とうもろこしは、非遺伝子組み換えです)。  
加工:大誠食品(福岡県福岡市)

※天草大王は、オスとメスで部位の大きさに差があります。  
企画の都合上、選ぶことはできません。ご了承ください。  
オス…弾力があって肉厚、噛めば噛むほど旨味が大きめサイズです。  
メス…上品な味わいで小さめ、オスと比べると少し柔らかく感じます。

賞味期限:180日

鉄分が多く含まれ、コクのある旨味が味わえます。煮物や唐揚げ、照焼などに。

たんぱく質が豊富で、あっさりした部位です。チキンカツや蒸し鶏などに。



熊本・天草大王公元 週 毎週

311 天草大王/モモ肉 150g 809円(¥874円)



熊本・天草大王公元 週 毎週

312 天草大王/ムネ肉 150g 603円(¥651円)

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

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



熊本・天草大王公元 週 毎週

314 天草大王/ささみ 150g 779円(¥841円) 745円(¥805円)

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

天草大王の一羽をまるごと楽しめます。

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

熊本・天草大王公元 週 毎週

315 天草大王/まるごとセット 計700g 1,909円(¥2,062円) 1,750円(¥1,890円)

モモ身とムネ身を大き目の一口サイズにカットしています。



熊本・天草大王公元 週 毎週

316 天草大王/モモ&ムネ一口カット 150g 654円(¥706円)



熊本・天草大王公元 週 毎週

317 天草大王/スライス 150g 654円(¥706円)

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



熊本・天草大王公元 週 毎週

318 天草大王/ももミンチ 150g 647円(¥699円)

脂肪分が少なく、あっさりとしたミンチです。肉団子などに。



熊本・天草大王公元 週 毎週

319 天草大王/むねミンチ 150g 647円(¥699円) 620円(¥670円)

つくねやそぼろなどに。ほどよく脂が入り、鶏の旨味をたっぷり味わえます。



熊本・天草大王公元 週 毎週

318 天草大王/ももミンチ 150g 647円(¥699円)

# ハム・ソーセージ



共同ミートセンター 熊本県菊池市

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

※商品到着後の賞味期限は最短で25日になります。

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



熊本・共同ミートセンター 週 毎週

324 お弁当ウインナー 110g 430円(¥464円)



厳選素材でつくる  
おいしさと安全を追求した  
自立ハム・ソーセージ  
SALE!

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



熊本・共同ミートセンター 週 毎週

325 ロースハムスライス 100g 855円(¥923円)

大人気のベーコンの切り落としです。様々な料理にお役立てください。



熊本・共同ミートセンター 週 毎週

321 ベーコン切落とし 100g 711円(¥768円) 615円(¥664円)

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



熊本・共同ミートセンター 週 スポット

326 ベーコンブロック 200g 1,394円(¥1,506円)

塩、砂糖、香辛料だけでソーセージに仕上げました。温めてお召し上がり下さい。



熊本・共同ミートセンター 週 毎週

322 ウインナー 110g 675円(¥729円) 654円(¥706円)

九州産のハーブ鶏のみ使用。豚脂不使用で癖のない味わいです。



熊本・共同ミートセンター 週 毎週

323 チキンウインナー 110g 424円(¥458円) 411円(¥444円)

バラ肉の甘い脂身とピリッと効いた香辛料が癖になる味わいです。



熊本・共同ミートセンター 週 スポット

327 ベーコンスライス 100g 727円(¥785円)

# 無添加惣菜



那珂川キッチン 福岡県那珂川

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

賞味期限:180日

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

福岡・那珂川キッチン 週 毎週

333 1P 200g 735円(¥794円)

334 2P 200g×2 1,470円(¥1,588円) 1,395円(¥1,507円)



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

福岡・那珂川キッチン 週 スポット

338 5本 793円(¥856円)



339 10本 1,584円(¥1,711円) 1,500円(¥1,620円)

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



福岡・那珂川キッチン 週 アレルギー 麦 卵 調理済

331 1P 毎週 30g×6 1,198円(¥1,294円)

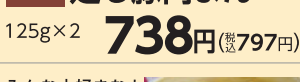
332 2P スポット 30g×6×2 2,396円(¥2,588円) 2,290円(¥2,473円)

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

福岡・那珂川キッチン 週 毎週

329 走る豚肉まん 125g×2 738円(¥797円)

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



福岡・那珂川キッチン 週 毎週

330 走る豚チーズカレーまん 125g×2 850円(¥918円)

国産鶏使用。甘辛い味付けが特徴の博多名物とりかわ巻きを化学調味料不使用で作りました。



福岡・那珂川キッチン 週 スポット

博多とりかわ巻き 340 1P 5本 704円(¥760円)

341 2P 5本×2 1,408円(¥1,521円) 1,335円(¥1,442円)

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

福岡・那珂川キッチン 週 毎週

335 1P 200g 853円(¥921円)

336 2P 200g×2 1,706円(¥1,842円) 1,620円(¥1,750円)



合わせて、なめらかな舌触りの濃



A still life photograph of a meal. In the foreground, a dark brown octagonal tray holds three slices of bread, each topped with a dollop of a thick, light-brown sauce. To the right of the tray is a small white ceramic bowl filled with the same sauce, with a wooden spoon resting inside. Behind the tray, a wooden cutting board holds several more slices of bread. In the background, a glass of white wine sits on a white tablecloth decorated with a subtle floral pattern. A small green pepper is also visible on the cutting board.

NEW!

661円⇒  
(税714円)

630円(税680円)



## 乾物・缶詰・粉製品



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

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



リニューアル  
静岡・新丸正 毎週  
原材料: 鯉枯本節 (国産) 1年

388 駿河ふぶき  
2g×7  
343円→  
(370円) **320円**(346円)

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



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

392 香信/九州産乾しいたけ  
40g **942円**(1,017円)

国内産のあさを洗浄・砂抜き・加熱殺菌した便利なレトルトあさりで。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

396 レトルトあさり  
120g **468円**(505円)

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

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

403 野菜バイオン  
5g×8 **471円**(509円)

404 徳用野菜バイオン  
5g×30 **1,443円**(1,558円)

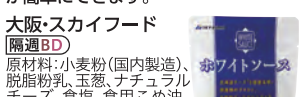
有機八丁味噌使用。お湯を注ぐだけで本格派みそ汁。コクがあり、濃厚な味わい。



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

406 オーサワの赤だしみそ汁  
9.2g **203円**(219円)

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



大阪・スカイフード 隔週BD  
原材料: 小麦粉(国内製造)、脱脂粉乳、玉葱、ナチュラルチーズ、食塩、食用こしょう、チキンバイオン、砂糖、ブーケガルニ(食用オリーブ油、香草)、生薬ペースト、にんにくペースト、ホワイトペッパー 9ヶ月

413 ホワイトソース  
120g **594円**(642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

389 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 スポット  
原材料: 湯通し塩蔵わかめ(鳴門産) 1年

393 鳴門産カットわかめ  
40g **962円**(1,039円)

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



神奈川・三徳 隔週BD  
原材料: しじみ (国産) 1年

397 レトルトしじみ  
110g **359円**(388円)

素材の味をひきたてて優しい味に仕上げます。



403 野菜バイオン  
5g×8 **471円**(509円)

404 徳用野菜バイオン  
5g×30 **1,443円**(1,558円)

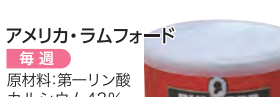
北海道の農家で契約栽培された馬鈴薯で作りました。



岐阜・桜井食品 毎週  
原材料: 馬鈴薯澱粉(北海道) 1年

410 契約栽培片栗粉  
200g **268円**(289円)

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



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

414 ベーキングパウダー  
113g **398円**(430円)

良質なカツオならではの削りたての風味はバツグン! だしに。



静岡・新丸正 毎週  
原材料: 鯉荒節(国産) 1年

386 鯉平削り  
40g **352円**(380円)

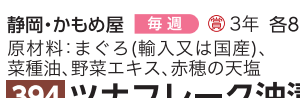
北海道日高産の天然昆布です。使いやすいよう短くカットされています。だしとして使うほか、昆布巻きなどの食用としてもおすすめです。



北海道・オーサワジャパン スポット  
原材料: 昆布(北海道日高) 1年

390 オーサワの日高出し昆布  
80g **867円**(936円)

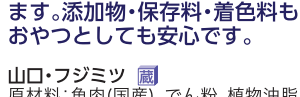
環境ホルモンを出さない国産エポキシ樹脂フリー缶。中身はもちろん、缶にも安心・安全の心くばり。



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

394 ツナフレーク油漬  
873円(943円)

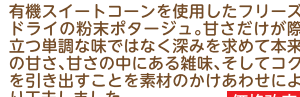
395 ツナフレーク水煮/食塩不使用  
818円(883円)



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

お魚ソーセージ  
398 1P 45g×3 毎週 **398円**(430円)

399 2P 45g×3×2 スポット **778円**(840円)



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

407 コーン/オーガニックポタージュ  
18g **260円**(281円)

408 トマト/オーガニックポタージュ  
16g **260円**(281円)

国内産の有機認証小麦粉を使用し、一旦パンを焼き上げた後に、粉砕・乾燥して作りました。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

411 有機パン粉  
100g **272円**(294円)

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



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

418 有機蒸し大豆  
100g **302円**(326円)

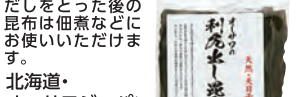
厚削りより少し薄く削って、だしが良く出るようにしました。ご家庭で奥行きのあるプロの味に! 新丸正の隠れたヒット商品です。



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

387 だしせん  
80g **704円**(760円)

北海道稚内産の天然昆布です。1リットルの水に20~30分漬け、中火にかけ沸騰直前で昆布を取り出すと澄んだ香りのよい出し汁がとれます。



北海道・オーサワジャパン スポット  
原材料: 昆布(北海道稚内) 1年

391 オーサワの利尻出し昆布  
120g 2,121円→  
(2,291円) **1,980円**(2,138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。



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

384 味附おかず海苔  
8切20枚×3 **764円**(825円)

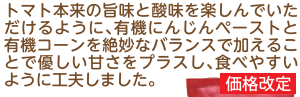


長崎県産乾燥ちりめん  
50g **519円**(561円)

料理になじみやすい液体タイプ。徳島・光食品 毎週

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

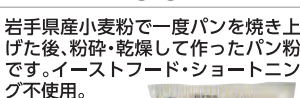
調理時間に熱を加えず煮込みすぎると、えだまめが持つ豊かな風味が弱くなってしまいます。火加減や煮込む時間を研究し、素材の美味しさを余すことなく残すように工夫しました。



兵庫・コスモス食品 スポット  
原材料: 有機むきえだまめ(中国)、有機豆乳、有機黒糖、有機でん粉、食塩、有機ホテトフレック、白こしょう、有機発酵野菜粉末 1年

409 えだまめ/オーガニックポタージュ  
17g **260円**(281円)

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



岐阜・桜井食品 毎週  
原材料: 小麦粉(岩手)、イースト、塩 6ヶ月

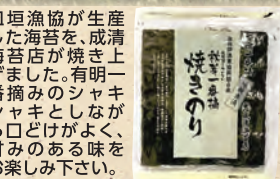
412 パン粉  
200g **335円**(362円)

蒸しているから、食感もやわらかくてホクホク!



兵庫・だいちデイズ 隔週BD  
原材料: 有機ひよこ豆、食塩、有機米酢 120日

419 有機蒸しひよこ豆  
85g **302円**(326円)

有明の味と香りをお届けします  
福岡・成清海苔店

有明海産 毎週  
原材料: 乾のり(有明海) 180日

380 柳川・血垣開漁協産焼のり  
全型10枚 **1,618円**(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。

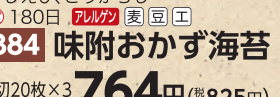
有明海産 毎週  
原材料: 乾のり(有明海) 180日

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



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

384 味附おかず海苔  
8切20枚×3 **764円**(825円)



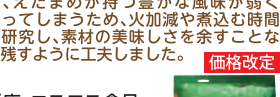
料理になじみやすい液体タイプ。徳島・光食品 毎週

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



有明海産 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

409 えだまめ/オーガニックポタージュ  
17g **260円**(281円)



有明海産 毎週  
原材料: 有機むきえだまめ(中国)、有機豆乳、有機黒糖、有機でん粉、食塩、有機ホテトフレック、白こしょう、有機発酵野菜粉末 1年

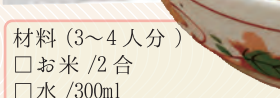
409 えだまめ/オーガニックポタージュ  
17g **260円**(281円)

405 有機立科みそ汁  
7.5g **203円**(219円)



有明海産 毎週  
原材料: 有機立科みそ、有機小松菜、有機油揚げ、酵母エキス、有機乾燥ねぎ、昆布粉末 1年半

405 有機立科みそ汁  
7.5g **203円**(219円)



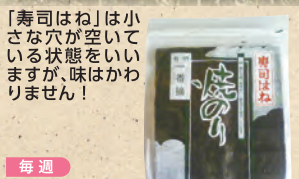
有明海産 毎週  
原材料: 有機むきえだまめ(中国)、有機豆乳、有機黒糖、有機でん粉、食塩、有機ホテトフレック、白こしょう、有機発酵野菜粉末 1年

409 えだまめ/オーガニックポタージュ  
17g **260円**(281円)

405 有機立科みそ汁  
7.5g **203円**(219円)

国内産のアクアミを素干しにした無着色の素干しえびです。自然の風味をお楽しみいただけます。

401 国内産素干しえび  
30g 378円→  
(408円) **360円**(389円)



有明海産 毎週  
原材料: 乾のり 180日

381 寿司はね焼のり  
全型10枚 **764円**(825円)

口どけがよく、上品な甘み特徴です。素朴な味付けで本場の味を醸し出しました。

有明海産 毎週  
原材料: 乾のり(有明海)、ごま油、食塩(天塩) 90日

383 韓国風味付塩焼海苔  
4切20枚 **720円**(778円)



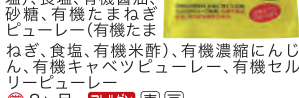
有明海産 毎週  
原材料: 乾のり(有明海) 180日

385 焼き海苔青のり混り  
8切80枚 1,273円→  
(1,375円) **1,165円**(1,258円)



料理になじみやすい液体タイプ。徳島・光食品 毎週

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



有明海産 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

409 えだまめ/オーガニックポタージュ  
17g **260円**(281円)



有明海産 毎週  
原材料: 有機むきえだまめ(中国)、有機豆乳、有機黒糖、有機でん粉、食塩、有機ホテトフレック、白こしょう、有機発酵野菜粉末 1年

409 えだまめ/オーガニックポタージュ  
17g **260円**(281円)

405 有機立科みそ汁  
7.5g **203円**(219円)



有明海産 毎週  
原材料: 有機立科みそ、有機小松菜、有機油揚げ、酵母エキス、有機乾燥ねぎ、昆布粉末 1年半

405 有機立科みそ汁  
7.5g **203円**(219円)



有明海産 毎週  
原材料: 有機むきえだまめ(中国)、有機豆乳、有機黒糖、有機でん粉、食塩、有機ホテトフレック、白こしょう、有機発酵野菜粉末 1年

409 えだまめ/オーガニックポタージュ  
17g **260円**(281円)

405 有機立科みそ汁  
7.5g **203円**(219円)

国内産のアクアミを素干しにした無着色の素干しえびです。自然の風味をお楽しみいただけます。

401 国内産素干しえび  
30g 378円→  
(408円) **360円**(389円)





ミックス粉で簡単パウンドケーキ

岐阜県産の小麦粉を使用したミックス粉。砂糖を使用しておりませんので、お好みで甘みを加えてください。

原材料:小麦粉、食塩、膨張剤(重曹)

415 無糖

原材料:小麦粉(岐阜)、砂糖(ビート糖)、食塩、膨張剤(重曹)

416 有糖

岐阜・桜井食品 隔週BD 賞1年 アレクサ 変各400g

ホットケーキミックス 440円⇒  
420円(税454円)

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

大阪・ムソー  
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)  
賞2年

国内産はるさめ

430 1P 毎週 100g 416円(税449円)

431 2P スポット 100g×2 832円⇒  
780円(税842円)

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

大阪・ムソー  
スポット  
原材料:小麦グルテン(北海道)、全粒小麦粉  
賞1年 アレクサ 変

433 全粒小麦粉使用くるまふ 6枚・55g 474円(税512円)

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

愛知・コジマフーズ B週 価格改定

434 有機玄米ごはん 160g 310円(税335円)

有機もち玄米使用。杵づきならでは強い粘りとコシ。  
原材料:有機水稲もち玄米(国産)

437 有機玄米もち 6個・300g 617円⇒  
590円(税637円)

有機もち玄米使用。杵づきならでは強い粘りとコシ、濃厚なよもぎの風味。  
原材料:有機水稲もち玄米(国産)、よもぎ粉

438 有機よもぎ入り玄米もち 6個・300g 700円⇒  
670円(税724円)

岐阜・桜井食品 スポット

「純正ラーメン」  
からだ想いの

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

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、粉末しょうゆ、砂糖、酵母エキス、粉末みそ、ごま、野菜エキス、発酵調味料、椎茸(パウダー)、香辛料、ピーナッツパウダー、アーモンドパウダー、ねぎ、椎茸エキス、麦芽エキス、ごま油、昆布パウダー、メンマパウダー 賞6ヶ月 アレクサ 変 変

450 純正ラーメン(5食) 98g×5 880円⇒  
840円(税907円)

植物性原料のみを使用した、桜井食品こだわりのラーメンです。純正ラーメン発売から50周年企画「限定スープを決める投票」にて、多くの方から選んでいただきました「豆乳塩だし」味です。  
原材料:油揚げ麺(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、ごま油、豆乳パウダー、玉ねぎエキスパウダー、キャベツエキスパウダー、野菜エキスパウダー、香辛料、乾燥ねぎ 賞6ヶ月 アレクサ 変 変

451 純正ラーメン豆乳塩だし味 104g 205円⇒  
195円(税211円)

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

兵庫・だいずデイズ 隔週BD

原材料:有機ひよこ豆、有機大豆、有機青えんどう、有機あひんげん、有機黒いんげん、食塩、有機米酢 賞120日 アレクサ 変

420 有機蒸しミックスビーンズ 85g 302円(税326円)

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

岐阜・桜井食品 スポット

原材料:米粉(岐阜)、砂糖(ビート糖)、食塩、膨張剤(重曹) 賞6ヶ月

417 お米のホットケーキミックス 200g 335円(税362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。

429 有機切干大根・長崎産 100g 502円(税542円)

大阪・ムソー 隔週BD

原材料:小麦粉(国産)、小麦タンパク(グルテン)、山芋粉 賞1年 アレクサ 変

432 もちふ 25g 338円⇒  
320円(税346円)

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

愛知・コジマフーズ B週

原材料:有機発芽玄米(秋田) 賞1年

435 有機発芽玄米ごはん 160g 308円(税333円)

東京・オーサワジャパン スポット 賞1年

436 わかめ/有機発芽玄米おにぎり 90g×2 450円(税486円)

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

兵庫・だいずデイズ 隔週BD

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

421 国産10種の蒸し雑穀 70g 248円(税268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。

東京・オーサワジャパン スポット

原材料:有機大根(長崎) 賞6ヶ月

429 有機切干大根・長崎産 100g 502円(税542円)

名古屋・コジマフーズ 毎週

原材料:小豆(国産) 賞1年

422 小豆の水煮 230g 260円⇒  
250円(税270円)

皮が薄く、甘みが強いサンマルツァーノ種のトマトを使用。ポモドーロパスタや、ミネストローネにおすすめ。

東京・アルマテラ スポット

原材料:有機トマト、有機トマトジュース 賞3年

423 ホール/有機トマト缶 400g 330円(税356円)

東京・アルマテラ スポット

原材料:有機トマト、有機トマトジュース 賞3年

424 カット/有機トマト缶 400g 330円(税356円)

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

442 2P 500g×2 740円⇒  
710円(税767円)

佐賀・まんてん 原材料:白胡麻(パラグアイ) 賞240日

425 NN すりごま・白 70g 300円(税324円)

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

426 NN いりごま・白 70g 300円(税324円)

良質な有機黒ごまを丹念に焙煎しました。口の中で黒ごまの香りが広がります。

大阪・ムソー 隔週BD

原材料:有機ごま(ポリビア) 賞6ヶ月

427 有機いりごま・黒 80g 324円(税350円)

大阪・ムソー 隔週BD

原材料:有機ごま(ポリビア) 賞6ヶ月

428 有機しっとりすりごま・黒 80g 410円(税443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) 賞3年 アレクサ 変

441 有機スパゲッティ 500g 370円(税400円)

442 2P 500g×2 740円⇒  
710円(税767円)

岐阜・桜井食品 スポット

「純正ラーメン」  
からだ想いの

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

岐阜・桜井食品 スポット

原材料:小麦粉、小麦グルテン 賞3年 アレクサ 変

440 国内産ロングパスタ 300g 424円(税458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) 賞1年 アレクサ 変

446 手延べ素麺/旭 50g×5 565円(税610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。

カナダ・ティンカイ スポット

原材料:玄米(アメリカ) 賞3年

443 1P 454g 970円(税1,048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 賞1年 アレクサ 変

447 長崎手延べ(㊤)うどん 200g 483円(税522円)

石臼挽き玄米使用

444 2P 454g×2 1,940円⇒  
1,880円(税2,030円)

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

長野・山本かじの スポット

原材料:そば粉(北海道) 賞2年 アレクサ 変

448 1P 200g 522円(税564円)

449 2P 200g×2 1,044円⇒  
1,000円(税1,080円)



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

価格改定

東京・オーサワジャパン スポット

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

6ヶ月 アレルギー 麦 豆

452 ベジ玄米ラーメン/しょうゆ

112g 270円(¥292円)

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

価格改定

東京・オーサワジャパン スポット

原材料: 麵【小麦粉(愛知)、玄米粉(国産)、小麦グルテン、食品(シママース)】、スープ【味噌、醤油、発酵調味料、メーブルシュガー、香辛料(にんにく、しょうが、黒こしょう、唐辛子)、胡麻油、食塩、酵母エキス、昆布粉末】

6ヶ月 アレルギー 麦 豆

453 ベジ玄米ラーメン/みそ

118g 270円(¥292円)

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

価格改定

東京・オーサワジャパン スポット

原材料: 麵【小麦粉(愛知)、玄米粉(国産)、小麦グルテン、食品(シママース)】、スープ【味噌、醤油、発酵調味料(足助仕込三河しるたまり)、発酵調味料、食塩、香辛料(玉ねぎ、にんにく、ねぎ、しょうが、こしょう) 胡麻油、メーブルシュガー、酵母エキス、馬鈴薯でんぷん】

6ヶ月 アレルギー 麦 豆

454 ベジ玄米ラーメン/しお

112g 270円(¥292円)

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

価格改定

東京・オーサワジャパン スポット

原材料: 麵【小麦粉(愛知)、玄米粉(国産)、小麦グルテン、食品(シママース)】、スープ【胡麻(南米・アフリカ産他)、醤油、食塩、発酵調味料、胡麻こしょう(白・黒)、ごま油、食塩、メーブルシュガー、酵母エキス、馬鈴薯澱粉、昆布粉末】

6ヶ月 アレルギー 麦 豆

455 ベジ玄米ラーメン/ごまみそ

119g 270円(¥292円)

国内産小麦粉に玄米粉を配合した無かんすいのノンフライ麵と動物性原料不使用、ごまの旨みとコク、程よい辛さが特徴の担担麵スープをお楽しみください。

価格改定

東京・オーサワジャパン スポット

原材料: 麵【小麦粉(愛知)、玄米粉(国産)、小麦グルテン、食品(シママース)】、スープ【胡麻、食塩、みりん、食用植物油(胡麻油、パプリカ)、清酒、醤油、味噌、メーブルシュガー、酵母エキス、香辛料(にんにく、生姜、唐辛子、胡椒)、馬鈴薯でんぷん】

6ヶ月 アレルギー 麦 豆

456 ベジ玄米ラーメン/担担麵

132g 314円(¥339円)

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

岐阜・桜井食品 隔週BD

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

6ヶ月 アレルギー 麦 豆

457 さくらいの焼そば

114g 215円(¥232円)

## 調味料



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

種子島産の絞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

459 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、蜜分・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

460 てんさい含蜜糖

500g 509円(¥550円)

メキシコまたはオーストラリアの天日塩を沖縄の海水で溶かし、平釜でじっくりと煮つめ、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

461 シママース

1kg 495円(¥535円)

伊豆大島の海水を太陽と風の力で濃縮し、平釜で煮詰めた塩です。

伊豆大島・海の精 隔週BD

原材料: 海水(伊豆大島近海) 無期限

462 海の精あらしお

240g 627円(¥677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、熱をかけずそのまま瓶詰めした油はフレッシュで風味豊かです。

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

手摘みオリーブオイル

472 1P 毎週

250ml 1,500円(¥1,620円)

473 2P スポット

250ml×2 3,000円(¥3,240円) 2,800円(¥3,024円)

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



京都・飯尾醸造 隔週BD

原材料: 米(京都府宮津市/農薬不使用栽培) 2年

463 純米富士酢

500ml 875円(¥945円)

静置発酵させ熟成した、まろやかでコクのある純米酢です。

福岡・庄分酢 毎週

原材料: 米(福岡) 2年

庄分純米酢

464 300ml 542円(¥585円)

465 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 毎週

原材料: ごま(ブルキナファソ、ナイジェリア、タンザニア、他) 1年6ヶ月

469 純正ごま油・淡口

470 純正ごま油・濃口

各165g 696円(¥752円)

スペイン産有機レモン100%厚肉。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)

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

和歌山・築野食品 スポット

原材料: 食用こめ油 1年

471 国産こめ油

圧搾一番搾り

600g 1,250円(¥1,350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・味の醸造

原材料: 米、米麴、食塩 1年

味の母

474 720ml 1,046円(¥1,130円)

475 1.8L スポット

2,260円(¥2,441円) 2,160円(¥2,333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

476 みやこの料理酒

500ml 919円(¥993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。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)、米麴(国産米)、酒粕(国産米) 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。

477 こんにちは料理酒

720ml 1,377円(¥1,515円)

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

愛知・オーサワジャパン 隔週BD

原材料: 合わせだし(国産: 乾しいたけ、昆布)、有機白醤油、食塩、本みりん、焼酎 1年1ヵ月 アレルギー 麦 豆

478 オーサワの白だし

360ml 962円(¥1,039円)

上質のかつお節をたっぷりとし、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) 365日 アレルギー 麦 豆

479 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 アレルギー 卵

480 aino MAMAマヨネーズ

300g 672円(¥726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 アレルギー 卵

481 平飼鶏の有精卵マヨネーズ

290g 715円(¥772円)

卵を使わず、植物性素材だけで作ったマヨネーズ風味調味料です。マヨネーズやドレッシングと同様野菜、サラダにかけて。また調味料やソースとしてご使用ください。※ダブルキャップではありません

埼玉・オーサワジャパン 隔週BD

原材料: なたね油、豆乳、りんご酢(国内産)、有機白味噌、食塩(海の精)、メーブルシュガー(カナダ産)、マスタード(カナダ産)、白こしょう(インドネシア産) 常温で6ヶ月 アレルギー 豆

482 オーサワの豆乳マヨ

150g 457円(¥494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、麦芽糖)、有機機造酢(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

483 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、有機純りんご酢を使用したさっぱり、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 アレルギー 麦 豆

484 有機ウスターソース

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、国内産本醸造醤油、食塩はシママース、三河みりん、魚醤などを使い作りました。

徳島・光食品 毎週

原材料: かきエキス、砂糖、醤油、食塩、みりん、でんぷん、魚醤、レモン 1年半 アレルギー 麦 豆

485 オイスターソース

115g 469円(¥507円)

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

徳島・光食品 隔週BD

原材料: 有機野菜・果実(有機たまねぎ、有機にんにく、有機みかん、有機トマト、有機レモン、有機にんにく、有機ゆず、有機しいたけ)、糖類(砂糖、有機糖みつ)、醸造酢、食塩、でん粉、醤油、オイスターエキス、魚醤、こんぶ、香辛料、みりん、かつお節 1年半 アレルギー 麦 豆

486 お好みソース関西風

300ml 354円(¥382円)

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

徳島・光食品 毎週

原材料: 野菜(有機玉ねぎ、有機人参、有機トマト、有機にんにく)、有機牛肉、有機トマトペースト、有機トマトケチャップ、有機ウスターソース、馬鈴薯澱粉、食塩、有機砂糖、有機オリーブオイル、香辛料 2年 アレルギー 麦 豆

487 有機ミートソース

140g 325円(¥351円)

本格的なデミグラスソースがご家庭で簡単に!

岡山・倉敷銘泉 B週

原材料: 牛すじ肉、野菜(たまねぎ、にんにく、セロリ、にんにく)、トマトペースト、砂糖、赤ワイン、赤ワインペーパー、小麦粉、バター、塩、チキンエキス、ビーフエキス、香辛料 1年 アレルギー 麦 豆 乳 卵

488 デミグラスソース

360ml 1,077円(¥1,163円)

このまま使える美味しい万能合わせ酢。ツンとせず香りやわらかな仕上がりです。

八方美人酢

489 300ml

786円(¥849円) 715円(¥772円)

490 たっぷり徳用900ml

1,442円(¥1,557円)



福岡・庄分酢 毎週 2年

原材料: 純米酢、ビートグラニュー糖(北海道)、純りんご酢、再生天日塩、昆布だし、有機玄米くろ酢、かつおだし

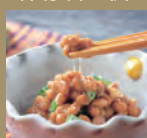






## 納豆類

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。



煙燻炭火造りにより、納豆の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: 丸大豆(茨城県産/菌0虫0)・納豆菌・たれ: 醤油(大豆・小麦)・砂糖・塩・魚醤・かつお節エキス・米酢・純米酒・酵母エキス マスタード: マスタード・醸造酢・塩・砂糖・りんご果汁

8日 **フルガ** 国産

**214** 煙燻炭火造り納豆みちのくカップ 30g×3 **358円**(**¥387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

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

**215** 北海道産直納豆/小粒(タレなし) 北海道十勝産とよつき大豆を使用。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。

**216** 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。

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

登喜和食品 東京都府中市 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: ブラウンマスタード・塩・醸造酢・砂糖・りんご果汁

8日 **フルガ** 国産

**218** ひきわり納豆カップ2 30g×2 **279円**(**¥301円**)

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

富良食品 静岡県静岡市 毎週

原材料: 大豆(静岡県産フクユタカ大粒)・納豆菌

8日 **フルガ** 国産

**219** 経木で包んだ塩味納豆/静岡県産大豆 45g **198円**(**¥214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 毎週

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

8日 **フルガ** 国産

**220** 国産大豆カップスリー納豆 30g×3 **268円**(**¥289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 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・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 **フルガ** 国産

**221** 国産黒豆カップ納豆 30g×2 **249円**(**¥269円**)

静岡県産大豆使用。味も食感もしっかりしており、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 毎週

原材料: 大豆(静岡県産)・納豆菌 たれ: 醤油(大豆・小麦)・砂糖・塩・みりん・昆布・りんご酢・水 からし: マスタードシード(カナダ産)・りんご酢・食塩・水飴・唐辛子

8日 **フルガ** 国産

**222** 大粒味わい納豆 45g×2 **209円**(**¥226円**)

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

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 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・塩・鯨節・食塩・みりん・昆布・りんご酢 からし: マスタードシード・りんご酢・食塩・水飴・唐辛子

8日 **フルガ** 国産

**223** 国産大豆ひきわり納豆 45g×2 **218円**(**¥235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。

登喜和食品 東京都府中市 毎週

原材料: 大豆(国産) 米酢・米粉・テンペ菌

30日 **フルガ** 国産

**224** 丸大豆テンペ 100g **422円**(**¥456円**)

皮付の黒大豆を丸ごと無塩発酵させた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。

登喜和食品 東京都府中市 毎週

原材料: 黒大豆(国産) 米酢・米粉・テンペ菌

30日 **フルガ** 国産

**225** 黒大豆テンペ 100g **562円**(**¥607円**)

## 漬物、お惣菜など「あると助かる」もの

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

あすか 奈良県五條市 隔週BD

原材料: 梅(奈良・和歌山・三重)・シソ・再製天日塩

180日

無着色のため、色が変わりやすいので光を選んで保管ください。

大ぶりでやわらかくジューシーな梅干しです。手作りの味わい。塩分約18%

**227** 梅干し 120g **467円**(**¥504円**)

お弁当にぴったりのミニサイズの梅干しです。

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 毎週

原材料: 生姜・梅酢

最短1ヶ月

**229** 紅生姜 120g **432円**(**¥467円**)

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

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 毎週

原材料: 生姜・梅酢

最短1ヶ月

**229** 紅生姜 120g **432円**(**¥467円**)

ピリッと辛い唐辛子の存在感。シャキシャキとした食感をお楽しみください。

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 毎週

原材料: らっきょう(宮崎県産)・砂糖・純米酢・食塩・唐辛子

120日

**230** ピリ辛らっきょう 80g **430円**(**¥464円**)

きゅうりのパリパリ感と唐辛子のピリっと感がクセになる!

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 毎週

原材料: きゅうり・青唐辛子・生姜・その実・醤油・砂糖・みりん・純米酢

最短1ヶ月 **フルガ** 国産

**231** きゅうり南蛮 120g **432円**(**¥467円**)

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

小田原屋 福島県 毎週

原材料: 大根(国産)・砂糖・純米酢・食塩・米・みりん

最短9日

**232** べったら漬 ハーブ 2本入 **746円**(**¥806円**)

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

オーサワジャパン 東京都 毎週

原材料: 有機大根(宮崎)・きゅうり・なす・有機にんじん・しょうが・なた豆・しそ・葉・昆布・漬け原材料【有機ぶどう果汁・しょうゆ・みりん・梅酢・昆布だし・食塩】

8ヶ月 **フルガ** 国産

**233** オーサワの福神漬 120g **390円**(**¥421円**)

化学調味料に頼らず、厳選した調味料で昆布のうまみを引き出しました。サラダに和えるのもアリ。

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 スポット

原材料: 真昆布(国産)・醤油・砂糖・食塩

365日 **フルガ** 国産

**234** 北海道産真昆布の塩昆布 30g **660円**(**¥713円**)

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

ムソー 大阪府 毎週

原材料: 有機黒ごま(ポリビア産)・食塩

6ヶ月

**235** 有機ごま塩 50g **280円**(**¥302円**)

国内産のひじきを自家製だしとこだわりの塩味の調味料でふくらみ焼き上げ、さわやかな梅しそ風味に仕立てました。有機白ごまが香ばしくアクセントに。

ムソー 大阪府 毎週

原材料: ひじき(国内産)・だし(鯨節・真昆布・椎茸・乾帆立貝柱)・砂糖・有機白ごま・根昆布(北海道産)・醤油・乾燥梅肉・食塩・発酵調味料・赤しそ・ふりかけ・米酢・菜種油(菜種(国産))

6ヶ月 **フルガ** 国産

**236** 梅しそひじきふりかけ 35g **430円**(**¥464円**)

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

マルシマ 広島県尾道市 毎週

原材料: 醤油・粗糖・麦芽水飴・のり(岩のり) 50%・あまのり25%・ひとえぐさ25%)・みりん・鯨節エキス

1年 **フルガ** 国産

**237** 岩のり入り のり佃煮 150g **676円**(**¥730円**)

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

マルシマ 広島県尾道市 毎週

原材料: 生姜・醤油・粗糖・水飴・鯨節・みりん・醸造酢・食塩・酵母エキス

1年 **フルガ** 国産

**238** 生姜でごはん 70g **526円**(**¥568円**)

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

丸川 静岡県焼津市 隔週BD

原材料: 金時豆(北海道産)・砂糖(鹿児島県産)・塩

120日 **フルガ** 国産

**239** 金時豆(煮豆) 150g **407円**(**¥440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、稲荷ずしの具としても重宝します。

丸川 静岡県焼津市 隔週BD

原材料: ひじき(国産)・大豆(国産)・蒟蒻・人参・砂糖・醤油・油揚げ・鯨節/貝殻焼成カルシウム(蒟蒻用凝固剤)・豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)

120日 **フルガ** 国産

**240** ひじき豆 150g **416円**(**¥449円**)

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

タカハシ食品 東京都 毎週

原材料: 昆布(北海道)・ビートグラニュー糖・醤油・本みりん

90日 **フルガ** 国産

**241** 日高産根昆布佃煮 80g **591円**(**¥638円**)

十二割味噌を使用。味噌のコクと納豆の香りが絶妙にマッチ!

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 毎週

原材料: 納豆(国産)・粗製糖・みりん・味噌・醤油・生姜・胡麻

20日 **フルガ** 国産

**242** 国産大豆納豆の佃煮 70g **360円**(**¥389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。



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

酢屋茂 長野県立科町 毎週

原材料: 大豆(国産)、小麦(国産)、天日塩

1年 **フルガ** 国産

**244** 小 720ml **697円**(**¥753円**)

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

東白川生産組合(岐阜県加茂郡) スポット

原材料: 大豆(岐阜県東白川村産)・食塩・丸麦(国産)・麹菌(国産)

1年 **フルガ** 国産

**245** 大 1.8L **1,408円**(**¥1,521円**)

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

価格改定

アイワ 長野県 毎週

原材料: 米ぬか・米麹・食塩(シマース)・酵母菌・乳酸菌

1年

**246** 麹屋基平/浅漬の素 500ml **585円**(**¥632円**)

酢屋茂 長野県立科町 毎週

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

**247** 信州米みそ 650g **775円**(**¥837円**)

玄米麹で仕込んだ素朴で香り高い味噌。粒あり。

原材料: 大豆(国産)、玄米(主に長野)、再製天日塩

**248** 玄米みそ 650g **863円**(**¥932円**)

毎日のお味噌汁におすすめ!米味噌2:麦味噌1の割合で合わせた深みのある味わい。粒あり。

原材料: 大豆(国産)、国産米、国産大麦、再製天日塩

**249** 合わせみそ 650g **775円**(**¥837円**)

富山県産ゆず、大分県産青唐辛子・北海道産甜菜糖・国産塩を原料としています。塩度11%以下と低塩タイプ。鍋料理、汁物の薬味として、焼き魚やお肉等の様々な料理にご利用ください。開封後は、冷蔵庫で保管ください。

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 スポット

原材料: ゆず・青唐辛子・塩・甜菜糖

1年

**10106** 国産ゆずごしょう 50g **605円**(**¥653円**)

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

まるや 愛知県岡崎市 隔週BD

原材料: 大豆(三河)・食塩

18ヶ月 **フルガ** 国産

**10102** 三河産大豆の八丁味噌 300g **567円**(**¥612円**)

全国で唯一、長崎のみで栽培している裸麦「御島はだか」と筑後・佐賀平野から収穫した「大豆」「むらゆたか」国産大豆・九州産塩で醸した麦みそ。甘みと旨み・香りを生かして、ドレッシングなど調理に。

チャーコー醤油 長崎県長崎市 隔週BD

原材料: はだか麦(国産)・大豆(国産)・塩

6ヶ月 **フルガ** 国産 価格改定

**10103** 麦みそ・輝麦 500g **822円**(**¥888円**)

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

東白川生産組合(岐阜県加茂郡) スポット

原材料: 大豆(岐阜県東白川村産)・食塩・丸麦(国産)・麹菌(国産)

1年 **フルガ** 国産

**10104** 東白川のお味噌 1kg **1,000円**(**¥1,080円**)

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

新光糖業 鹿児島県 隔週BD

原材料: さとうきび(鹿児島)

**10105** 南国糖 1kg **637円**(**¥688円**)

金子製麺 神奈川県足柄上郡中井町 隔週BD

原材料: 小麦(農林61号/群馬県産・栃木県産: 農業不使用) **フルガ** 国産

夏期2ヶ月 冬期4ヶ月

**10107** 地粉 薄力粉 500g **390円**(**¥421円**)

原材料: 小麦(農林61号/群馬県産・栃木県産: 農業不使用) **フルガ** 国産

夏期2ヶ月 冬期4ヶ月

**10108** 地粉 全粒粉 500g **390円**(**¥421円**)

国産米100%。農業・化学肥料不使用。小麦粉の代わりとして様々なお料理に。

オーサワジャパン 東京都 毎週

原材料: 水稲うるち米(国産)

6ヶ月

**10109** オーサワの国産米粉 500g **1,600円**(**¥1,728円**)



## 土佐佐賀産直出荷組合

高知県黒潮町

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



土佐沖で獲れたあじを食べやすいサイズにカットし、梅肉と大葉を合わせてフライ用にしました。

高知・土佐佐賀産直出荷組合

凍 スポット

原材料: あじ(高知)・パン粉・小麦粉・梅・しそ・食塩  
90日 **アレルギー** **未調理**

**523 梅シソ風味のあじフライ**

120g **611円**(**¥660円**)

土佐沖で獲れたさばを新鮮なうちに加工し、フライ用にします。魚の鮮度が抜群なのでふっくらとして身が柔らかく臭みありません。お弁当のおかずにも。

規格変更  
高知・土佐佐賀産直出荷組合

凍 スポット

原材料: サバ(高知県)・パン粉・小麦粉・食塩・コショウ 90日 **アレルギー** **未調理**

**524 フライパンでサバフライ**

120g **620円**(**¥670円**)

土佐沖で取れた天然ぶりを鮮魚から加工し、薫焼きにしました。薫の強い火力で瞬時に焼き上げることでブリの旨みをとじこめ、香ばしい薫の風味が生きています。袋のまま流水で解凍してから召し上がれます。

高知・土佐佐賀産直出荷組合

凍 スポット

原材料: ブリ(高知県)  
90日

**521 土佐薫焼き天然ぶりタタキ**

120g **914円**(**¥987円**)



土佐沖で捕れたゴマサバを三枚おろしにしました。煮付けや竜田揚げにどうぞ。

高知・土佐佐賀産直出荷組合

凍 スポット

原材料: さば(高知)

90日

**525 土佐の生さばフィーレ**

約200g **682円**(**¥737円**)

調味液に漬け込んでいるので半解凍後、液ごと鍋に移して煮るだけ！お好みの野菜と一緒に煮ても美味しく召し上がれます。

高知・土佐佐賀産直出荷組合

凍 スポット

原材料: ぶり(高知)・醤油・味醂

90日

**526 土佐のぶり煮付用**

200g(+130ml) **889円**(**¥960円**)



高知県に水揚げされたアジを3枚におろし、衣をつけました。お弁当のおかず、夕食の1品に。

高知・土佐佐賀産直出荷組合

凍 スポット

原材料: アジ(高知)・パン粉・小麦粉・食塩

90日

**527 土佐のアジフライ**

100g **602円**(**¥650円**)



解凍して用意した野菜と合わせるだけで、簡単に出来上がります。

高知・土佐佐賀産直出荷組合

凍 スポット

原材料: シイラ(高知県)・馬鈴薯澱粉・ケチャップ・砂糖・醤油・菜種油

90日

**531 白身魚ケチャップ煮**

140g **620円**(**¥670円**)



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

高知・土佐佐賀産直出荷組合

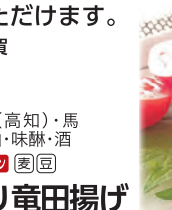
凍 スポット

原材料: ぶり(高知)・馬鈴薯澱粉・醤油・味醂・酒

90日

**528 ぶり竜田揚げ**

120g **570円**(**¥616円**)



袋のまま冷蔵庫で解凍後、お好みの野菜と合わせるだけでさばの南蛮漬ができます。冷やして食べても美味しい。

高知・土佐佐賀産直出荷組合

凍 スポット

原材料: さば(高知)・馬鈴薯澱粉・酢・酒・醤油・砂糖・みりん・菜種油

90日

**532 さばの南蛮漬け**

140g **600円**(**¥648円**)



土佐近海で獲れた鮮度抜群のカツオを、伝統の薫焼きでカツオの表面だけ瞬時に焼き上げました。香ばしさと美味しさをギュッと閉じ込めた身は、食べ始めたら止まらない逸品です。

高知・土佐佐賀産直出荷組合 凍 スポット  
原材料: 鰹(太平洋・土佐沖) 90日

**土佐沖一本釣り・薫焼き鰹たたき**

**522 たれなし 130g**

**981円**(**¥1,059円**)



わら焼きは香ばしさが違います

流水で解凍後、温かいご飯の上のせ、お好みの薬味をそえてお召し上がりください。1人前です。すし飯に乗せても美味しくいただけます。

高知・土佐佐賀産直出荷組合

凍 スポット

原材料: カツオ(高知県)・醤油・みりん・砂糖 90日 **アレルギー** **未調理**

**529 土佐のかつお丼**

80g **607円**(**¥656円**)



高知県の揚げた豆アジを調味液に漬けてあります。タマネギやキュウリなどを添えてお召し上がりください。



高知・土佐佐賀産直出荷組合

凍 スポット

原材料: アジ・澱粉(馬鈴薯)・酢・酒・醤油・砂糖・みりん・菜種油

90日

**530 豆アジ南蛮漬け**

130g **611円**(**¥660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。

料理に最適！万能おさかな缶です。魚が良いので臭みは一切なく、水煮の煮汁にも栄養たっぷり。骨も気にせずまるごと食べられます。

千葉・千葉産直サービス

B 週

原材料: マイワシ(銚子港)・塩・純米酢 3年

**535 とろイワシ水煮**

150g **495円**(**¥535円**)



実力派の本格イワシ缶詰。最盛期に千葉銚子港で水揚げされる鮮度のよいマイワシの中から脂の乗った良質なサイズだけを厳選し、煮込みました。

千葉・千葉産直サービス B 週

原材料: マイワシ(銚子港)、醤油、砂糖(喜界島粗糖)

3年

**536 ミニとろイワシ味付**

100g **405円**(**¥437円**)



缶詰人気 No.1

適度に脂ののった銚子産マイワシを菜種一番搾り油と、塩田の天日塩、国産ローリエに漬けた素材の美味しさにこだわりました。

千葉・千葉産直サービス

B 週

原材料: まいわし(銚子港)・なたね油・ローリエエキス・食塩 3年

**537 オイルサーディン**

100g **410円**(**¥443円**)



脂ののったサバを海水に漬けてめめる「うしおどり」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ます。



ヤママサ 宮城県塩電市 週 毎週

原材料: サバ(ノルウエー産)・深層海塩(インドネシア産) 90日

**543 ヤママサの甘塩サバ**

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 宮城県塩電市

原材料: さんま(国内産)・醤油(小麦・大豆を含む)・砂糖・酒・つゆ・生姜(国内産)・みりん

90日

**三陸産さんま佃煮**

**544 1P 毎週**

70g **316円**(**¥341円**)

**545 3P B 週**

70g×3 **901円**(**¥973円**)

宮城のブランドさば「金華さば」を使用。脂ののりが抜群で柔らかく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。



ヤママサ 宮城県塩電市

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

90日

**金華さば仙台みそ煮**

**546 1P 毎週**

60g **335円**(**¥362円**)

**547 3P B 週**

60g×3 **955円**(**¥1,031円**)

コクがあり、濃厚な旨みが特徴の銀だら。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。



ヤママサ 宮城県塩電市

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

90日

**銀だらコク煮**

**548 1P 毎週**

50g **460円**(**¥497円**)

**549 2P B 週**

50g×2 **874円**(**¥944円**)

## 骨までおいしい！北海道のお魚レトルトシリーズ

常温保存OKで常備しておくで便利！ 兼由 北海道 B 週

北海道産天然いわしを使用。素材の風味を活かした味噌仕立て。



原材料: いわし(北海道)、てんさい糖、味噌、本みりん

1年6ヶ月

**538 北海道産いわしの味噌煮**

95g **237円**(**¥256円**)

北海道産天然さんまを使用。素材の風味を活かした味噌仕立て。



原材料: さんま(北海道産)、てんさい糖、味噌、本みりん

1年6ヶ月

**539 北海道産さんまの味噌煮**

95g **279円**(**¥301円**)

北海道産天然さばを使用。素材の風味を活かした味噌仕立て。



原材料: さんま(北海道産)、てんさい糖、味噌、本みりん

1年6ヶ月

**540 北海道産さばの味噌煮**

120g **279円**(**¥301円**)

北海道産天然さばを使用。あっさりとしたさばの旨み。



原材料: さば(北海道産)、食塩

1年6ヶ月

**541 北海道産さばの水煮**

120g **279円**(**¥301円**)

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



原材料: ほたて(北海道産)、食塩

1年6ヶ月

**542 北海道産ほたての水煮**

65g **400円**(**¥432円**)



**パンタレ**  
福岡県糸島市

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



※エビやカニが混ざる漁法で捕獲しています。長期保存は冷凍できます。

**翌々週配達**  
福岡・パンタレ  
隔週BD  
原材料:カタクチイワシの稚魚、食塩  
4週間

**551 無漂白ちりめん**  
70g **778円**(¥840円)



**翌々週配達**  
福岡・パンタレ  
隔週BD  
原材料:カタクチイワシ、食塩  
3ヶ月

**552 特選いりこ**  
100g **592円**(¥639円)



**翌々週配達**  
福岡・パンタレ  
隔週BD  
原材料:カタクチイワシ、食塩  
3ヶ月

**553 いりこ**  
100g **558円**(¥603円)



**翌々週配達**  
福岡・パンタレ  
隔週BD  
原材料:わかめ、食塩  
6ヶ月

**554 生わかめ玄海育ち(塩蔵)**  
200g **575円**(¥621円)



**翌々週配達**  
福岡・パンタレ  
隔週BD  
原材料:もずく、自然塩  
6ヶ月

**555 天然もずく**  
200g **467円**(¥504円)



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

**翌々週配達**  
福岡・パンタレ  
隔週BD  
原材料:かつおのふし(枕崎)  
6ヶ月

**556 枕崎のだしかつお**  
80g **725円**(¥783円)



**翌々週配達**  
福岡・パンタレ  
隔週BD  
原材料:かつおのふし(枕崎)  
3ヶ月

**557 花かつお**  
60g **608円**(¥657円)



**天然塩と天然だしで味付けした化学調味料不使用の辛子明太子です。**  
\*辛口は「甘口」より唐辛子を効かせてあります。  
**翌々週配達** 福岡・パンタレ 隔週BD  
原材料:すけとうだらの卵巣(アリュेशन海域・ロシア)清酒、本みりん、こんぶ、かつおぶし、自然塩、とうがらし、ゆず  
2ヶ月

**辛子明太子**  
**558 甘口 559 辛口**  
各100g **1,205円**(¥1,301円)



**別所かまぼこ店**  
島根県出雲市 翌々週配達

リン酸塩や化学調味料を使わない魚のすり身の美味しさを生かして、合成添加物不使用、手間をかけて作っています。揚げ油は、田舎一番搾りの菜種油です。月1回の取扱いです。  
賞味期限：180日



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

島根・別所蒲鉾店 隔週BD  
原材料:【ねり物】魚肉すり身、椎茸軸、馬鈴薯澱粉、菜種油、ごぼう、砂糖、玉ねぎ、人参、魚醤、食塩、みりん、かつおだし、昆布だし、【液体濃縮だし】醤油、食塩、かつおだし、昆布だし、発酵調味料、砂糖  
7月17日(金) 翌豆

**561 出雲の煮物セット 和風だし付**  
5種8個+液体だし30g **745円**(¥805円)



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

**翌々週配達**  
島根・別所蒲鉾店 隔週BD  
原材料:魚肉すり身、地下水、馬鈴薯澱粉、菜種油、魚醤、砂糖、塩、かつおだし、昆布だし、みりん  
180日

**562 おじいちゃんのだんご**  
6枚 **453円**(¥489円)



山陰地方で水揚げされた高級地魚「のどぐろ」の落とし身をスクトウダラのすり身に練りこみ、吟味した調味料で味付けしてから丹念にひとつひとつを菜種油で揚げています。

**翌々週配達**  
島根・別所蒲鉾店 隔週BD  
原材料:魚肉すり身、菜種油、馬鈴薯澱粉、砂糖、魚醤、塩、かつおだし、昆布だし、みりん  
180日

**563 のどぐろ入り天ぷら**  
5枚/100g **453円**(¥489円)



**別所かまぼこ SALE!!**  
の練り物 今だけお買い得！

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

**翌々週配達**  
島根・別所蒲鉾店 隔週BD  
原材料:魚肉すり身、地下水、馬鈴薯澱粉、菜種油、みりん、塩、砂糖、おろし金、かつおだし、魚醤、昆布だし  
180日

**564 出雲のちくわ磯辺揚げ**  
120g 453円⇒  
(¥489円) **431円**(¥465円)



口に入れた瞬間に玉ねぎの甘みがふわっと広がります。

**翌々週配達**  
島根・別所蒲鉾店 隔週BD  
原材料:魚肉すり身、地下水、カット玉葱、菜種油、馬鈴薯澱粉、魚醤、砂糖、塩、鰹だし、みりん  
180日

**567 玉ねぎボール**  
120g **453円**(¥489円)



柚子の香りいっぱいのふわふわの食感のはんぺん。そのままお刺身風に食べても◎

**翌々週配達**  
島根・別所蒲鉾店 隔週BD  
原材料:魚肉すり身、地下水、馬鈴薯澱粉、塩、みりん、魚醤、ゆず、鰹だし、昆布だし、砂糖  
180日

**568 ゆず入りはんぺん**  
120g **453円**(¥489円)



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

**翌々週配達**  
島根・別所蒲鉾店 隔週BD  
原材料:魚肉すり身、地下水、馬鈴薯澱粉、食用菜種油、砂糖、味酢、食塩、黒コショウ、鰹だし、バジル、魚醤、昆布だし  
180日

**569 出雲のちくわ バジル&黒こしょう**  
120g **453円**(¥489円)



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

**翌々週配達**  
島根・別所蒲鉾店 隔週BD  
原材料:魚肉すり身、地下水、イカ、ホタテ、カット葱、菜種油、馬鈴薯澱粉、魚醤、砂糖、塩、唐辛子、鰹だし、昆布だし、みりん  
180日

**570 ピリ辛海鮮揚げ**  
100g **453円**(¥489円)



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

**翌々週配達**  
島根・別所蒲鉾店 隔週BD  
原材料:魚肉すり身、地下水、馬鈴薯澱粉、大葉、塩、みりん、魚醤、かつおだし、昆布だし、砂糖  
180日

**565 しそ入りはんぺん**  
3枚120g 453円⇒  
(¥489円) **431円**(¥465円)



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

**翌々週配達**  
島根・別所蒲鉾店 隔週BD  
原材料:魚肉すり身、地下水、青大豆、食用菜種油、馬鈴薯澱粉、砂糖、魚醤、食塩、鰹だし、昆布だし、味酢  
180日 7月17日(金) 国

**571 青大豆ちぎり天**  
120g **453円**(¥489円)



魚肉の旨みを十分に引き出し、甘みたっぷりの玉ねぎを練りこみました。

**翌々週配達**  
島根・別所蒲鉾店 隔週BD  
原材料:魚肉すり身、地下水、カット玉葱、菜種油、馬鈴薯澱粉、魚醤、砂糖、塩、鰹だし、昆布だし、みりん  
180日

**572 出雲の玉ねぎ天**  
120g **453円**(¥489円)



新鮮野菜のたまねぎ、ごぼう、にんじんをたっぷり練り込んだ天ぷらです。

**翌々週配達**  
島根・別所蒲鉾店 隔週BD  
原材料:魚肉すり身、地下水、菜種油、馬鈴薯澱粉、カットごぼう、カット人参、カット玉葱、魚醤、砂糖、塩、鰹だし、昆布だし、みりん  
180日

**573 出雲の野菜天**  
120g **453円**(¥489円)



魚肉の旨みを十分に引き出し、イカをたっぷり練り込んだ天ぷらです。

**翌々週配達**  
別所蒲鉾店 隔週BD  
原材料:魚肉すり身、地下水、イカ、菜種油、馬鈴薯澱粉、魚醤、砂糖、塩、鰹だし、昆布だし、みりん  
180日

**574 出雲のイカ天**  
100g **453円**(¥489円)



ホタテとイカをたっぷり練りこみ、海鮮の旨みとネギの風味が活きています。

**翌々週配達**  
島根・別所蒲鉾店 隔週BD  
原材料:魚肉すり身、地下水、イカ、ホタテ、馬鈴薯澱粉、カットネギ、砂糖、塩、魚醤、みりん、鰹だし、昆布だし、菜種油  
180日

**566 海鮮ちぎり天**  
100g 453円⇒  
(¥489円) **431円**(¥465円)



**いちろうこ(南伊豆水産)**  
静岡県静岡市

スク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油のだし。油は搾り一番搾りの菜種油。昔ながらの揉み・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しい竹輪。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。

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 隔週BD  
原材料:タラ全糖すり身、馬鈴薯でんぶん(北海道)・塩・味の母・粗糖・かつおだし・水  
7日

**小竹輪**  
**576 1P** 毎週 30g×5 **482円**(¥521円)

**577 2P** スポット 30g×5×2 964円⇒  
(¥1,041円) **912円**(¥985円) お値打ち!



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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 隔週BD  
原材料:すけとうだらすり身(アラスカ・北海道)・味の母・かつおだし・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・塩・菜種油  
10日

**578 小判揚**  
5枚(150g) **446円**(¥482円)



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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 スポット  
原材料:魚肉(スクトウダラ)・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・卵白・味の母・塩・鰹だし  
14日 アルゲン(卵)

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



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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 スポット  
原材料:魚肉(スクトウダラ)・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・卵白・味の母・塩・鰹だし・紅靴色素  
14日 アルゲン(卵)

**580 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。

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 スポット  
原材料:スクトウダラすり身・イカ・馬鈴薯澱粉・砂糖・塩・味の母・かつおだし・菜種油  
14日

**581 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、フライもお試ください。

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 スポット  
原材料:魚肉(いわし・たら・ぐち)・馬鈴薯でんぶん(北海道産)・粗糖・塩・味の母・鰹だし  
14日

**582 いわしはんぺん**  
5枚(150g) **542円**(¥585円)



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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 スポット  
原材料:魚肉(すけとうだら)・タコ(ベトナム)・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油  
10日

**583 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。

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 スポット  
原材料:すけとうだら全糖すり身・イカ・ピーマン・玉ねぎ・卵焼(いちろうこ)・ニンジン・馬鈴薯でんぶん・菜種油・粗糖・塩・味の母・鰹だし  
10日 アルゲン(卵)

**584 味なひとくち揚**  
150g **578円**(¥624円)



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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 スポット  
原材料:すけとうだらすり身(アラスカ・北海道)・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油・唐辛子・ゴボウ(国産)  
10日

**585 ごぼうつまみ**  
100g **462円**(¥499円)





しっとり美味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♪



いちろうこ  
静岡県静岡市清水区  
【スポット】  
原材料: すけとうだら全糖すり身・うずら卵・馬鈴薯でんぶん(北海道産)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油  
📅 10日 📦7ルガ📦 国

586 うずら卵天  
4個 502円(📦542円)

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



いちろうこ  
静岡県静岡市清水区  
【スポット】  
原材料: すけそうたらすり身(主に北海道産)、ぐち、馬鈴薯澱粉(北海道産)、粗糖、桜えび、塩(天日粉碎塩)、味の母、かつおだし、菜種油  
📅 14日 📦7ルガ📦 国

590 桜えび釜揚げ  
3枚 715円(📦772円)

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



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

587 ねぎちぎり揚げ  
100g 466円(📦503円)

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



いちろうこ  
静岡県静岡市清水区  
【スポット】  
原材料: ぐち、すけそうたらすり身、馬鈴薯澱粉(北海道産)、粗糖、卵白、味の母、塩(天日粉碎塩)、鰹だし  
📅 14日 📦7ルガ📦 国

591 白はんぺん  
3枚 671円(📦725円)

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



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

588 青のり小判  
3枚 386円(📦417円)

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



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

592 ごぼう巻き  
100g 474円(📦512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  
【スポット】  
原材料: まぐろすり身・すけそうだらすり身・玉ねぎ(国産)・コン(国産)・馬鈴薯澱粉(北海道産)・粗糖・食塩・発酵調味料・鰹だし・菜種油  
📅 10日

589 まぐろもろこし  
100g 477円(📦515円)

くせがなく食べやすいので、お子様でも美味しく召し上がっていただけます。お吸い物や、冷めても美味しいので生薬・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  
【スポット】  
原材料: いわし・すけそうだらすり身・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・発酵調味料・ねぎ・かつおだし  
📅 10日

593 いわし団子  
8個 410円(📦443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。熟々食べていただくのもよし、冷やして食べても美味しいセットとなっています。

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 【スポット】  
原材料: 【共通原材料】 スケトウダラすり身・馬鈴薯澱粉・粗糖・塩・発酵調味料・鰹だし・水 【小判揚げ】 菜種油 【いわし団子】 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

594 1P  
4種14品 900円(📦972円)

595 2P  
4種14品×2 1,710円(📦1,847円)

遠赤外焙煎でくき茶の独特な香りに仕上げ、有機抹茶特有の甘味を加えました。さっぱりとした美味しさ。抹茶入り。

京都・ほった園  
【毎週】  
原材料: 緑茶・抹茶(国産/有機栽培)  
📅 180日

600 抹茶入りくき茶  
100g 600円(📦648円)

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



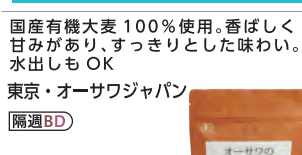
大阪・ムソー 【B 週】  
原材料: 有機緑茶(国産)  
📅 1年

601 有機無双番茶ティーバッグ  
5g×40 1,150円(📦1,242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

国産有機大麦100%使用。香ばしく甘みがあり、すっきりとした味わい。水出しもOK  
東京・オーサワジャパン  
【隔週BD】



原材料: 有機大麦(国産)  
📅 2年

602 オーサワの有機麦茶  
7g×24包 532円(📦575円)

有機栽培で製造したお茶を、胴体摩擦砕砕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  
【C 週】  
原材料: 有機緑茶(静岡県産)  
📅 365日

597 有機栽培/食葉茶パウダー  
50g 698円(📦754円)

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

京都・ほった園  
【毎週】  
原材料: 緑茶(国産/有機栽培)  
📅 1年

598 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: 緑茶(国産/有機栽培)  
📅 180日

599 松印煎茶  
100g 1,000円(📦1,080円)

有機緑茶

京都・ほった園  
【毎週】  
原材料: 緑茶・抹茶(国産/有機栽培)  
📅 180日

600 抹茶入りくき茶  
100g 600円(📦648円)

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



大阪・ムソー 【B 週】  
原材料: 有機緑茶(国産)  
📅 1年

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

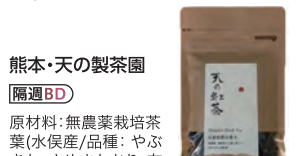
国産有機大麦100%使用。香ばしく甘みがあり、すっきりとした味わい。水出しもOK  
東京・オーサワジャパン  
【隔週BD】



原材料: 有機大麦(国産)  
📅 2年

602 オーサワの有機麦茶  
7g×24包 532円(📦575円)

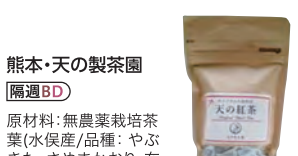
日本茶の風味を持った飲みやすい紅茶で、ほのかな甘みがあり、砂糖無しで楽しめます。



熊本・天の製茶園  
【隔週BD】  
原材料: 無農薬栽培茶葉(水俣産/品種: やぶきた、さやまかおり、在来)  
📅 1年

603 天の紅茶 リーフ  
40g 500円(📦540円)

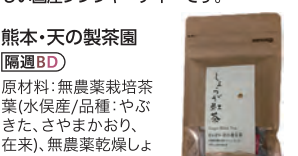
使いやすい天の紅茶のティーバッグ。



熊本・天の製茶園  
【隔週BD】  
原材料: 無農薬栽培茶葉(水俣産/品種: やぶきた、さやまかおり、在来)  
📅 1年

604 天の紅茶 TB  
2g×16 500円(📦540円)

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



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

605 生姜紅茶 TB  
2.5g×10 650円(📦702円)

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



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

OGこだわりブレンド  
606 中挽 607 豆  
各150g 964円(📦1,041円)

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

どしりとしたボディと旨み  
「より深みのある珈琲を」との要望から誕生。苦みはありながらも渋みはなく、スイーツや食事にも合う味わいです。砂糖やミルクを入れなくても負けない深みを楽しめます。  
原材料: 有機栽培コーヒー豆(マンデリン40%・ペルー35%・グアテマラ25%)  
610 有機ロイヤルブレンド・豆  
611 有機ロイヤルブレンド・粉  
各200g 1,609円(📦1,738円)  
苦味★★★  
酸味★★★  
渋み★★  
香り★★

ライトでやさしい味わい  
ペルー産の最上級品質の豆を100%使用。中煎りと深煎りという、焙煎度の異なるものを配合することで、苦みも酸味もまろやかに仕上げました。  
原材料: 有機栽培コーヒー(ペルー(中煎り)70%・ペルー(深煎り)30%)  
612 有機アメリカンブレンド・豆  
613 有機アメリカンブレンド・粉  
各200g 1,421円(📦1,535円)  
苦味★★  
酸味★★  
渋み★★  
香り★

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



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

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

岐阜・奥長良川名水 【隔週BD】  
原材料: 水(岐阜)  
📅 5年6ヶ月

5年保存水  
2L×6本 1,920円(📦2,074円)

621  
2L×6本 1,920円(📦2,074円)

622  
500ml×24 4,320円(📦4,666円)



24本入

622  
500ml×24 4,320円(📦4,666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。

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

兵庫・だいずデイズ  
【B 週】  
原材料: 有機小豆(北海道産)、有機きび糖  
📅 120日

有機ほの甘あずき  
624 1袋  
55g 250円(📦270円)

625 3袋  
55g×3 735円(📦794円)



《調理例》

ほのかに小豆が香る  
ほの甘あずき



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

福岡・那珂川キッチン **南** スポット

原材料: クリームチーズ、生クリーム、鶏卵、ビスケット、きび砂糖、無塩バター、小麦粉(薄力粉)、レモンジュース

📅 180日 **アレルギー** 麦 卵 乳 調理済

**626 ベイクドチーズケーキ**

1/8カット×2 **800円**(~~864円~~)

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

愛知・サンコー **B 週**

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

**631 赤ちゃんせんべい**

25g (1枚×14袋) **310円**(~~335円~~)

農業不使用のうるち米のおせんべい。香ばしい醤油味です。

岩手・味泉 **B 週**

原材料: うるち米(国産)・醤油・玄米水あめ・馬鈴薯・玄米水あめ・馬鈴薯でんぷん(北海道)

📅 4ヶ月 **アレルギー** 麦 豆

**632 みちのくせんべい(小丸しょうゆ)**

110g **440円**(~~475円~~)

鹿児島県で作られる郷土菓子「ふくれ」は、原材料に酢が使用されたお菓子です。しっとりしてふくらもちモチ食感、甘すぎず添加物不使用のなつかしい蒸し菓子です。

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 **蔵 B 週**

原材料: 粗製糖・小麦粉・牛乳・卵・米粉・蜂蜜・黒酢・重曹

📅 4日 **アレルギー** 麦 卵 乳

**639 ふくらふくれプレーン**

1個 **405円**(~~437円~~)

静岡県産の有機栽培茶パウダーと京都産抹茶(クロレラ入り)を使用。抹茶風味のしっとりふくらもちモチ食感の蒸し菓子です。

兵庫・アリモト **スポット**

原材料: 粗製糖・小麦粉・牛乳・卵・米粉・蜂蜜・黒酢・重曹・有機緑茶・クロレラ

📅 4日 **アレルギー** 麦 卵 乳

**640 ふくらふくれ抹茶**

1個 **446円**(~~482円~~)

濃厚で純粋な美味しさ

初夏～夏の定番人気おやつ、無添加ネージュのアイスキャンディー

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

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

原材料: 牛乳、濃縮乳、ビート糖

**アレルギー** 乳

**643 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

**アレルギー** 乳

**646 宇治金時**

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

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

**644 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(農業不使用)、国産レモン果汁

**647 ブルーベリー**

大阪・ネージュ **南** 毎週 📅 1年

**ネージュのアイスキャンデー** **在庫限り!**

1箱 65ml×6 **912円**(~~985円~~)

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

岐阜・木曽路物産 **B 週**

成分: 炭酸水素ナトリウム99%以上(モンゴル産)

**657 天然重曹**

600g **570円**(~~616円~~)

健康に、お掃除に、暮らしに役立つクエン酸です。

岐阜・木曽路物産 **B 週**

成分: クエン酸(さといも、とうもろこし、タピオカ由来:中国)

**656 クエン酸**

300g **560円**(~~605円~~)

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

岐阜・木曽路物産 **B 週**

成分: 炭酸水素ナトリウム99%以上(モンゴル産)

**657 天然重曹**

600g **570円**(~~616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**

**658 ワンタッチ芯なしシングル**

130m×6 **740円**(~~814円~~)

バターをたっぷり、20.8%使用。マーガリン・ショートニング不使用のバターの香り豊かなクッキーです。

北海道・ノースカラース **B 週**

原材料: 小麦粉、バター、てん菜糖、卵、食塩

📅 180日 **アレルギー** 麦 卵 乳

**627 純国産北海道バタークッキー**

8枚 **331円**(~~357円~~)

一口サイズのふんわり香ばしいおせんべい。ほんのり甘口で醤油と昆布だしがきいた味わい。兵庫県但馬産「コウノトリ育ちお米」、小豆島の丸大豆醤油など、厳選材料を使用。

兵庫・アリモト **スポット**

原材料: うるち米(国産)・醤油・砂糖・水あめ・昆布粉末・鷹節粉

📅 150日 **アレルギー** 麦 豆

**633 召しませ日本・島醤油煎餅**

80g **345円**(~~373円~~)

有機ブドウ果汁使用のゼリー。砂糖は不使用です。お子様のおやつにおすすめ!

埼玉・オーサワジャパン **B 週**

原材料: 有機ぶどう果汁(アルゼンチン、アメリカ産他)、寒天

📅 5ヶ月

**641 有機ぶどう使用のゼリー**

60g **135円**(~~146円~~)

北海道産のほたてを、添加物を一切使わずに、国産原料から作った天然だして上品に味付けした、やわらか食感の貝ひもです。

北海道・ノースカラース **スポット**

原材料: ボイルホタテ貝ひも(ホタテ(北海道産))・甜菜糖(てん菜(北海道))・食塩・昆布だし・かつおだし・しいたけだし・さんま魚醤

📅 120日

**642 純国産北海道ホタテ貝ひも**

45g **563円**(~~608円~~)

さわやかな柚子の風味が、くちどけのよいおせんべいと絶妙にマッチ。

岡山県・鈴木屋 **スポット**

原材料: 小麦粉(国産)・ビート上白糖・卵・ビートグラニュー糖・柚子・蜂蜜

📅 120日 **アレルギー** 麦 卵

**649 国産原料の柚子せんべい**

120g **425円**(~~459円~~)

無漂白の牛乳パックを配合しています。「リーフエンボス」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**

**659 ピュアブラウン・ダブル**

37.5m×8 **672円**(~~739円~~)

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

オーサワジャパン・東京 **B 週**

原材料: 有機玄米(国産)・食塩

📅 6ヶ月

**628 玄米ボンセン**

8枚 **400円**(~~432円~~)

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

大阪・ムソー **B 週**

原材料: [もち米(国産)・ピーナッツ(アメリカ産)・有機たまり醤油・植物油(パーム油)・麦芽水飴・食塩・香辛料(唐辛子・陳皮・白こま・黒ゴマ・山椒)青のり・ケシノ実・麻の実・カツオ粉末・シタケ粉末・昆布粉末]

📅 3ヶ月 **アレルギー** 麦 豆 落

**634 柿の種**

80g **310円**(~~335円~~)

朝食やおやつに!

オーガニックコーングリッツを使用し、オーガニックシュガーと天塩で薄味に仕上げたプレーンタイプのシリアル食品です。

大阪・ムソー **B 週**

原材料: 有機コーングリッツ(有機とうもろこし(アルゼンチン又はイタリア)・有機砂糖・食塩

📅 10ヶ月

**637 OGコーンフレーク/プレーン**

150g **500円**(~~540円~~)

風味豊かな国産のきなこをたっぷり使用し、素朴な味わいに仕上げました。

原材料: 小麦粉(国産)・有機パーム油・きなこ・砂糖・黒糖

**アレルギー** 麦 豆

**650 国産小麦のきなこクッキー**

有機ローストアーモンドの香ばしさがたまらない!

原材料: 小麦粉(国産)・砂糖・有機パーム油・なたね油・有機アーモンド・塩

**アレルギー** 麦

**652 国産小麦のアーモンドクッキー**

東京・エムケイ・アンド・アソシエイツ **スポット**

📅 120日 各80g **535円**(~~578円~~)

デリケートな悩みにコットン100%の温かみを～布のやさしさと快適さをお手軽に～

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

NaturaMoon

**10001 昼用羽なし**

24個 **569円**(~~626円~~)

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

NaturaMoon

**10004 夜用羽なし**

12個 **569円**(~~626円~~)

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

NaturaMoon

**10005 多い日夜用羽付き**

10個 **569円**(~~626円~~)

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

NaturaMoon

**10006 おりものシート**

40個 **707円**(~~778円~~)

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

愛知・サンコー **B 週**

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

📅 6ヶ月

**630 おこめせん・にんじん&かぼちゃ味**

20g (1枚×12袋) **330円**(~~356円~~)

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

兵庫・アリモト **B 週**

原材料: 玄米

📅 4ヶ月

**635 玄米ごはん/プレーン**

80g **360円**(~~389円~~)

オーガニックとうもろこしを加工したシリアルをオーガニックシュガーでコーティングしたほんのり甘いフロストタイプです。

大阪・ムソー **B 週**

原材料: 有機コーングリッツ(有機とうもろこし(アルゼンチン又はイタリア)・有機砂糖・食塩

📅 10ヶ月

**638 フロスト/OGコーンフレーク**

150g **526円**(~~568円~~)

国産の小麦粉に、国産大豆から作った豆乳を加えて揚げたドーナツです。

愛知・サンコー **B 週**

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

📅 60日 **アレルギー** 麦 豆 卵 乳

**636 豆乳どーなっつ**

72g **220円**(~~238円~~)

国産の小麦粉に、国産大豆から作った豆乳を加えて揚げたドーナツです。

愛知・サンコー **B 週**

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

📅 60日 **アレルギー** 麦 豆 卵 乳

**636 豆乳どーなっつ**

72g **220円**(~~238円~~)



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

埼玉・山田洋治商店  
隔週BD  
成分:紙パック 55%・古紙45% (無漂白)



10007 ピュアティッシュペーパー  
5箱 672円(¥739円)

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

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



10008 吸収名人キッチンペーパー  
3箱 570円(¥627円)

## 回収ペットボトルから作られた再生原料を約65%使用

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

10009 三角コーナー用  
10010 排水口用

高知・金星製紙株式会社 B 週

水切りゴミ袋 各60枚入 350円(¥385円)



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

静岡・丸五産業 B 週



10011 成分:パルプ  
コスロン交換用フィルター  
8個 380円(¥418円)

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

在庫限り!



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

10012 菊花せんこう・標準  
10巻×3 1,136円(¥1,250円)

## 第3世界ショップ

東京都目黒区

フェアトレードからコミュニティトレードへ

翌々週配達

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

マンゴーの果肉を、スパイスや酢、砂糖と一緒に煮込んで作った甘辛味の調味料。和洋中様々な料理の隠し味に。簡単なレシピ付き。

翌々週配達

東京・第3世界ショップ

スポット

原材料:砂糖、マンゴー、にんにく、酢、塩、マスタートード、しょうが、チリ、増粘剤(ペクチン)  
¥25ヶ月



10017 チャツネ  
240g 680円(¥734円)

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

翌々週配達

東京・第3世界ショップ

スポット

原材料:紅茶(インド)、生薑、シナモン、ナツメグ、レモングラス、クローブ、カルダモン(スリランカ)  
¥365日



10018 チャイパック  
3g×12 495円(¥535円)



10014 スリカレー

34g 520円(¥562円)

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

翌々週配達

東京・第3世界ショップ

スポット

原材料:ココアパウダー  
¥1年



10019 ココア  
110g 660円(¥713円)

厚みがあり、歯ごたえが残るように仕上げたオートミールです。いろいろな料理に活用できます。

翌々週配達

東京・第3世界ショップ

スポット

原材料:オーツ麦  
¥365日



10020 オートミール  
450g 948円(¥1,024円)

## 本格旨辛な使い切りカレーペースト



調理解

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

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

10015 カルボリ/カレーペースト  
80g

翌々週配達 東京・第3世界ショップ  
スポット 2026.2.28 各 350円(¥378円)

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

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

10016 ジャワナ/カレーペースト  
80g

翌々週配達 東京・第3世界ショップ  
スポット 2026.2.28 各 350円(¥378円)

毎日の食事の中に、自然が作り出すミネラルを丸ごとどうぞ。 翌々週配達

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

いつもの3.2倍

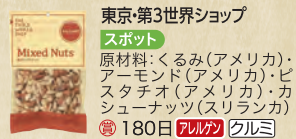


10021 徳用アーモンド(食塩不使用)  
230g 1,594円(¥1,722円)



10022 徳用くるみ(生)  
200g 1,486円(¥1,605円)

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



10023 徳用ミックスナッツ  
200g 1,486円(¥1,605円) 1,442円(¥1,557円)



いつもの2.5倍

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

翌々週配達

東京・第3世界ショップ

スポット

原材料:ローストアーモンド、メープルシロップ、食塩  
¥180日



10024 メープルアーモンド  
40g 520円(¥562円)

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

翌々週配達

東京・第3世界ショップ

スポット

原材料:茶(半発酵茶)  
¥1年



林農園の烏龍茶

10027 リーフ  
70g 948円(¥1,024円) 920円(¥994円)

翌々週配達 東京・第3世界ショップ 180日

「スナックナッツシリーズ」

アーモンドをあおさと焼き塩で味付けし、ローストしたちりめんとミックスしました。おつまみやおやつに。

原材料:アーモンド(アメリカ)・ちりめん(しらす(静岡県産)・食塩)・なたね油・食塩・あおさのり

10025 アーモンドミックス  
ちりめんのり塩 30g 517円(¥558円)

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

原材料:アーモンド(アメリカ)・素干しさくらえび(さくらえび(静岡県産))なたね油・食塩・ガーリックパウダー・とうがらし

10026 アーモンドミックス  
桜えびペロンチーノ 30g 517円(¥558円)

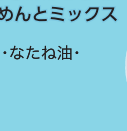
太陽の下で約3週間天日干した、味の濃い美味しいレーズンです。皮が薄く、甘いのが特徴です。鉄分が豊富で食物繊維を含みコレステロールゼロです。

翌々週配達

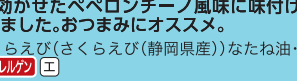
東京・第3世界ショップ

スポット

原材料:レーズン  
¥180日



10028 ティーバッグ(リットル用)  
5g×12包 689円(¥744円)



10029 レーズン  
165g 495円(¥535円)

海外の有機認証を受けた干しいちじくです。食物繊維、カルシウムが豊富で天然の整腸作用が女性に人気です。

翌々週配達

東京・第3世界ショップ

スポット

原材料:干しいちじく(アメリカ)  
¥120日



10030 干しいちじく  
120g 780円(¥842円)

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



10031 ドライパイナップル  
60g 560円(¥605円)

オイルコーティングをしておらず、味が濃く美味しいプルーンです。国際的有機栽培認定団体の基準に従って栽培されています。

翌々週配達

東京・第3世界ショップ

スポット

原材料:プルーン(種なし)  
¥180日



10032 プルーン(種ぬき)  
120g 689円(¥744円) 671円(¥725円)



クランベリーはポリフェノールの供給源として知られ、膀胱炎予防や肌の老化防止、歯周病予防などに効果があるといわれています。

翌々週配達

東京・第3世界ショップ

スポット

原材料:クランベリー(アメリカ)・粗糖・ひまわり油  
¥180日



10033 ドライクランベリー  
80g 560円(¥605円)

瑞々しく熟したマンゴーの実をひとつずつハンドカットして乾燥させています。砂糖不使用とは思えない甘さにおいしくいただけます。

翌々週配達

東京・第3世界ショップ

スポット

原材料:ドライマンゴー(メキシコ)  
¥180日



10034 ドライマンゴー(無加糖)  
65g 625円(¥675円)

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

価格改定

東京・第3世界ショップ

スポット

原材料:コーヒー粉(グアテマラ)  
¥1年



10035 Artisan水出しアイスコーヒー  
15g×5包 700円(¥756円)

グラノーラやヨーグルトにトッピングすれば食べ応え&栄養価UP! アイスクリームやパンケーキにプラスしてプチ贅沢なおやつにも。

東京・第3世界ショップ 翌々週配達

スポット

原材料:レーズン、ドライクランベリー(クランベリー、粗糖、ひまわり油)、スライスアーモンド、クルミ  
¥180日



10036 ドライフルーツ・ナッツミックス  
90g 625円(¥675円) 606円(¥654円)

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

翌々週配達

東京・第3世界ショップ

スポット

原材料:メープルシロップ(カナダ)  
¥3年



10037 リックさんのメープルシロップ  
ゴールド(デリケートテイスト)  
330g 1,480円(¥1,598円)

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

価格改定

東京・第3世界ショップ

スポット

原材料:コーヒー豆(グアテマラ)  
¥1年



10038 豆 10039 粉  
各150g 991円(¥1,070円)



スリランカから来たスパイスの王様。太陽をたっぷり浴びて育ったこしょうは、すつと鼻に抜けるような香りとピリッとした野性的な辛みが特徴。

翌々週配達

東京・第3世界ショップ

スポット

原材料:こしょう(スリランカ)  
¥2年



10040 ペッパー黒ホール  
20g 400円(¥432円) 389円(¥420円)