

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
<https://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)
<https://www.ninjinclub.net>

すり身から手作り！

石臼でしっかりと練り上げる
昔ながらの確かな仕事

いちろうこ

静岡・いちろうこ

断然
オススメ!!!
練り物
4種セット

NEW!

昔ながらの直火にこだわり、
食感もプリプリ感が増して
良くなったと評判！
いちろうこの一番人気商品

いちろうこ
スタッフ伊藤さん
イチオン!

ちくわ×1、小判揚げ×2、ごぼう巻き×2、いわし団子×3のセットです。
手軽に食べられる食べ盛りサイズの詰め合わせです。

★=共通原材料:
すけそうたらすり身、馬鈴薯澱粉、食塩(天日粉碎糖)、醃酵調味料、かつおだし

静岡・いちろうこ スポット
原材料:【ちくわ】★、【小判揚げ】★、砂糖、菜種油、【ごぼう巻】★、ごぼう、砂糖、菜種油、【いわし団子】★、いわし、ぐち、砂糖、ねぎ 7日

10214 いちろうこ練り物4種セット

4種8品

690円⇒
(¥745円)

600円(¥648円)

そのままだもちろん、お吸いもの、おでんの具材にもぴったり！
食卓を彩る一品として、また、
お酒のアテにも最適です。
季節を感じる、こだわりの味わいをぜひご家庭でお楽しみください。

職人が昔ながらの製法で、丹精込めて作り上げた贅沢な練り物4種セットです。
直火にこだわって、魚本来の風味を楽しめる小判揚げ、駿河湾で取れた新鮮ないわしを使ったいわし団子、ごぼうの風味が口いっぱいに広がるごぼう巻き。この時期にピッタリの商品を厳選しました。

国産のごぼうを使用し練り物の食感と練り物の相性は抜群です。

静岡県浜松市産の葉ねぎを使用し練り物の食感と練り物の相性は抜群です。

静岡県浜松市産の葉ねぎを使用し練り物の食感と練り物の相性は抜群です。



静岡・いちろうこ スポット
原材料:いわし、すけそうたらすり身、ぐち、馬鈴薯澱粉、砂糖、食塩、醃酵調味料、ねぎ、かつおだし 10日

10206 いわし団子

8個

410円(¥443円)



静岡・いちろうこ スポット
原材料:魚肉(すけそうたらすり身)、タコ、馬鈴薯でんぷん(北海道)、粗糖、塩、味の母、鰹だし、菜種油 10日

10207 たこボール

8個

394円(¥425円)



静岡・いちろうこ スポット
原材料:すけそうたらすり身(アラスカ、北海道)、馬鈴薯でんぷん(北海道)、粗糖、塩、味の母、かつおだし、菜種油、唐辛子 10日

10208 ごぼうつまみ

100g

462円(¥499円)



静岡・いちろうこ スポット
原材料:すけそうたらすり身、馬鈴薯澱粉、粗糖、食塩(天日粉碎糖)、青のり、味の母、鰹だし、菜種油 10日

10211 青のり小判

3枚

386円(¥417円)



静岡・いちろうこ スポット
原材料:ぐち、すけそうたらすり身、馬鈴薯澱粉(北海道)、粗糖、卵白、味の母、塩(天日粉碎糖)、鰹だし 14日

10212 白はんぺん

3枚

671円(¥725円)



静岡・いちろうこ スポット
原材料:まぐろすり身、すけそうたらすり身、玉ねぎ、コーン、馬鈴薯澱粉、砂糖(粗糖)、食塩(天日粉碎糖)、醃酵調味料、かつおだし、菜種油 10日

10213 まぐろもろこし

100g

410円(¥443円)



静岡・いちろうこ スポット
原材料:すけそうたらすり身、ごぼう、馬鈴薯澱粉、砂糖、食塩、醃酵調味料、かつおだし、菜種油 10日

10209 ごぼう巻き

100g

474円(¥512円)



静岡・いちろうこ スポット
原材料:すけそうたらすり身(主に北海道)、葉ねぎ、馬鈴薯澱粉(北海道)、粗糖、塩(天日粉碎糖)、味の母、かつおだし、菜種油 10日

10210 ねぎちぎり揚げ

100g

466円(¥503円)

惣菜キット

グリーンリーフ群馬県利根郡

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

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



2 ふんわり豆腐団子と野菜の甘酢炒め

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

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

2人前(450g) 1,081円→(¥1,167円) **1,027円**(¥1,109円) *お値打ち!*

調理時間 約5分

5 国産豚の回鍋肉セット

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。

原材料: 野菜セット【キャベツ・人参・ピーマン】調味料【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】

2人前(360g) 1,098円(¥1,186円)

調理時間 約5分

8 栗かぼちゃたっぷりりとろっとスープ

国産かぼちゃをたっぷり使ったスープです。手で簡単にペースト状にできるほど柔らかく下処理したかぼちゃと、ごろっと食感を楽しめるかぼちゃを合わせて380gも使用している本格かぼちゃスープです。

原材料: 下処理済野菜【かぼちゃ(国産)・玉ねぎ(国産)・ぶなしめじ(国産)・人参(国産)】下処理済かぼちゃ【かぼちゃ(国産)】添付調味料【欧風だし】食塩・でん粉分解物・酵母エキス粉末・玉ねぎエキス粉末(でん粉分解物・玉ねぎエキス)・醤油・セロリ粉末・キャロット粉末・コショウ・フライドガーリック・馬鈴薯澱粉

2〜3人前(565g) 1,045円→(¥1,129円) **941円**(¥1,016円)

調理時間 約15分

6 野菜と鶏肉のカシューナッツ炒め

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

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

2人前(340g) 1,147円(¥1,239円)

調理時間 約6分

3 2人前(410g)

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

原材料: 野菜セット【玉ねぎ・水煮たけのこ・ピーマン・人参】調味料【豚肉も肉・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】

2人前(410g) 1,040円(¥1,123円)

調理時間 約6分

4 4人前(820g)

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

原材料: 野菜セット【玉ねぎ・水煮たけのこ・ピーマン・人参】調味料【豚肉も肉・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】

4人前(820g) 2,080円→(¥2,246円) **1,734円**(¥1,873円) *お値打ち!*

調理時間 約6分

7 生きくらげと豚肉の野菜炒め

たっぷりの新鮮な野菜とスタミナ肉入りの、ご飯との相性ぴったりのおかずです。

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

2人前(245g) 1,273円(¥1,375円)

調理時間 約5分

果物&野菜

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

青果物へ使用予定の「農薬」及び「栽培方法」

順次表記(例)
① 除1植1菌0虫0有機許容1
② ③ ④ ⑤

①除草剤(不使用の場合は記載を省略)
②植物成長調整剤(不使用の場合は記載を省略)
③殺菌剤
④殺虫剤
⑤JAS法にて有機農産物に使用することを許された農薬(法的には表示義務なし)
※基本は化学肥料不使用です。(記載を省略)
※表記の防除は、定植前育苗期間中および定植後栽培期間中に使用する殺菌、殺虫剤の使用回数です。(育苗期間中の使用の場合は省略)
※天候などの都合で変更になる場合があります

タイバナナ

さっぱりした甘さが好評。防カビ・防腐剤不使用。植物検疫法により、入国時、薫蒸処理をする場合があります。
★バナナに貼ってあるシールをHPで調べると、生産者がわかります！
PTJ タイ・チュボン県またはペップリ県
①菌0虫0 化成使用
品種: グロスミッチェル種ホムトン

15 500g 472円(¥510円)

16 1kg 944円→(¥1,020円) **882円**(¥953円) *お値打ち!*

中家さんのトマト

酸味・甘みのバランスがよく皮がしっかりとっていて食べごたえのある、人気のトマトです。
*サイズは大小あり不揃い、多少の傷あり
なかや農園 岐阜県高山市
①菌0虫0 品種: 麗夏他

17 500g(AB込み) 678円(¥732円)

18 1kg(AB込み) 1,356円→(¥1,464円) **1,280円**(¥1,382円) *お値打ち!*

19 約3kg箱(AB込み) 4,068円→(¥4,393円) **3,592円**(¥3,879円) *さらに お値打ち!*

北軽井沢有機ファミリー 群馬県吾妻郡長野原町

①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

24 1/2玉 277円(¥299円)

25 1玉 554円→(¥598円) **461円**(¥498円) *お値打ち!*

北軽井沢有機ファミリー 群馬県吾妻郡長野原町

①菌3虫2(有機許容含む)
(群馬県の一般栽培8回)
品種: グリーンジャケット他

高原のグリーンリーフレタス

27 1玉 379円(¥409円)

りんご生産日本一! 青森のりんご

フジに次ぐ生産量第二位の早生りんご。ふんわり甘くジュシー、少し冷やして生食がベスト!

NEW!

*画像はイメージです
★生育具合によって品種(色も)が変わることがあります。ご了承ください。
青森農園(津軽産直組合) 青森県青森市
①菌12虫12有機許容1(当地比約2/3)

10 もったいない 青森りんご・つがる

約700g(大小混み) 811円(¥876円)

11 さんさんファームのりんご(ひめかみ)

約800g(2〜3玉) 894円(¥966円)

12 梨ゴールド20世紀

約800g 880円(¥950円)

20 なま落花生(殻付)

300g 498円(¥538円)

21 2本 238円(¥257円)

22 2P(2本×2) 476円→(¥514円) **443円**(¥478円) *お値打ち!*

28 有機サラダ小松菜

30g 300円(¥324円)

29 有機サラダ水菜

30g 300円(¥324円)

30 有機サラダロメイン

30g 300円(¥324円)

実りの季節のお楽しみ! 信州さんさんファームから、秋のりんご&梨&洋梨!

さんさんファーム 長野県松川町 ①菌7虫3 有機許容2(当地比約1/4)
*長野県の一般栽培37回

12 梨ゴールド20世紀

約800g 880円(¥950円)

13 洋梨・オーロラ

2玉 828円(¥894円)

14 あすかの種なし柿

900g(サイズ混) 618円(¥667円)

23 ピーマン

200g 311円(¥336円)

26 高原の玉レタス

1玉 440円(¥475円)

28 有機サラダ小松菜

30g 300円(¥324円)

29 有機サラダ水菜

30g 300円(¥324円)

30 有機サラダロメイン

30g 300円(¥324円)

秋の味覚、柿

秋の味覚「平核無柿」は、渋抜きして食べる品種で、産地で渋抜き後、お届けします。果肉が緻密で果汁が多く甘い。届いたばかりのさくっとした食感もよし、熟してやわらかくなったところもよし。お好みでどうぞ!

柿は「柿が色づくに匠者が青くなる」といわれるほど実質の高い果物。ビタミンCをはじめ、ポリフェノール、カロテン、食物繊維などの健康成分が凝縮されています。コレステロール値を下げる、免疫力の向上や美肌効果、腸内環境の改善、二日酔いの予防などに効果があります。(食べすぎにはご注意ください)

① 殺虫殺菌あわせて7回以内
品種: 平核無柿
生産者グループあすか 奈良県五條市
*残暑が厳しいと赤くならないため青いものが混じります。ご了承ください。

23 ピーマン

200g 311円(¥336円)

26 高原の玉レタス

1玉 440円(¥475円)

28 有機サラダ小松菜

30g 300円(¥324円)

29 有機サラダ水菜

30g 300円(¥324円)

30 有機サラダロメイン

30g 300円(¥324円)

28 有機サラダ小松菜

30g 300円(¥324円)

29 有機サラダ水菜

30g 300円(¥324円)

30 有機サラダロメイン

30g 300円(¥324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
⑧菌0虫0

31 有機ルッコラセルパチカ
30g **320円**(¥346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
⑧菌0虫0

32 有機ベビールッコラ
30g **298円**(¥322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
⑧菌0虫0

33 有機ベビーケール
30g **300円**(¥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
⑧菌0虫0

34 有機サラダ春菊
30g **300円**(¥324円)

農薬不使用の有機栽培であんしん★さっさ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
⑧菌0虫0

35 有機ベビーリーフ
30g **300円**(¥324円)

100g 750円→(¥810円) **582円**(¥629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
⑧菌0虫0

37 有機レタスリーフミックス
30g **300円**(¥324円)

北の大地から…渡部さんのカボチャが届きます

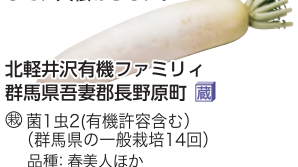


渡部信一
北海道河東郡上士幌町 産
⑧菌0虫0
品種：くりほまれ

38 1/2玉 産 **426円**(¥460円)

39 1玉 852円→(¥920円) **737円**(¥796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)。ぴりりとした辛みを生かして、大根おろしに。



北軽井沢有機ファミリィ
群馬県吾妻郡長野原町 産
⑧菌1虫2(有機許容含む)
(群馬県の一般栽培14回)
品種：春美人ほか

40 高原の大根
1本 **461円**(¥498円)

中村さんのにんじん！



中村農園 福岡県久留米市 産
⑧菌0虫0 品種：菜陽

41 500g **368円**(¥397円)

42 500g×2 736円→(¥795円) **706円**(¥762円)

「もったいない」混じりでお値打ち！

「もったいない」混じりでお値打ちにお届けします(なくなり次第終了)。農薬不使用栽培なので、皮はむかず、タワシでこすり洗いしてお使いください。＊サイズ不揃い、変形など混じります



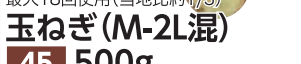
渡部信一 北海道河東郡上士幌町 産
⑧菌0虫0/品種：ちはま、他

43 600g(AB混/S-2L) **292円**(¥315円)

44 1.2kg(AB混/S-2L) 584円→(¥631円) **545円**(¥589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。

小坂 隆 長野県下高井郡山ノ内町 産
⑧菌3虫3
＊長野県の一般栽培では最大18回使用(当地比約1/3)

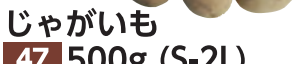


45 500g **325円**(¥351円)

46 1kg 650円→(¥702円) **593円**(¥640円)

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

渡部信一
北海道河東郡上士幌町 産
⑧菌0虫0 品種：男爵、マチュラタ地



47 500g (S-2L) **276円**(¥298円)

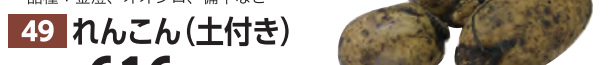
48 1kg (S-2L) 552円→(¥596円) **498円**(¥538円)

みんな大好き！立田・加藤さんのれんこん

木曽川流域にある旧・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、にんじんクラブとおつきあいしてきた「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
⑧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



49 れんこん(土付き)
500g **616円**(¥665円)

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



中村農園 福岡県久留米市 産
⑧菌0虫0
品種：柳川理想

50 ごぼう
200g **340円**(¥367円)

おイモさんの季節！

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

糖度と食物繊維豊富なサツマイモ。農薬不使用なので皮ごと安心してお使いください。味噌汁に、煮ものに、おやつにどうぞ！

あやさち会 宮崎県綾町 産
⑧菌0虫0 品種：宮崎紅ほか



51 500g **398円**(¥430円)

52 1kg 796円→(¥860円) **739円**(¥798円)

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

あやさち会 宮崎県綾町 産
⑧菌0虫0
品種：石川早生



53 400g **345円**(¥373円)

54 800g 690円→(¥745円) **627円**(¥677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
⑧菌0虫0 品種：MSI-856、夏一心

55 長ねぎ
200g **345円**(¥373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
⑧菌2虫3-4

56 大葉
10枚 **174円**(¥188円)

みょうがの晩生種。特有のさわやかな香りと辛味をお楽しみください。和風サラダ、天ぷら、味噌汁、薬味に。



あすか 奈良県五條市 産
⑧菌0虫0

57 秋みょうが
50g **234円**(¥253円)

5種類のキノコが楽しめる、ボリューム満点のパックです！

バイオコスモ 神奈川県伊勢原市 産
⑧無薬剤



【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

58 きのこいろいろパック5種
1セット **683円**(¥738円)

いろんなきのこが味わえる♪お楽しみパック

独特のこりこり食感が美味しい「黒あわび茸」入り(割れ混じり)

バイオコスモ 神奈川県伊勢原市 産
⑧無薬剤



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

59 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット **544円**(¥588円)

肉厚で風味のいい生しいたけ。石づきも捨てずに割いて炒め物などに。

バイオコスモ 長野県飯田市 産
⑧無薬剤



60 1P
100g (約4〜5玉) **310円**(¥335円)

61 2P 100g×2 620円→(¥670円) **600円**(¥648円)

シャキシャキした歯ごたえとほんのりした甘み、独特の風味。

バイオコスモ 長野県南安曇郡 産
⑧無薬剤



62 えのき
100g **181円**(¥195円)

63 徳用 200g 362円→(¥391円) **309円**(¥334円)

和・中・イタリアンなどどんな料理にも大活躍！



バイオコスモ 長野県上伊那郡 産
⑧無薬剤

64 ぶなしめじ
100g **246円**(¥266円)

旨みの強いキノコ。捨てる場所がなくすべて食べられます。



バイオコスモ 北海道松山市または新潟県 産
⑧無薬剤

66 まいたけ
100g **392円**(¥423円)

アワビに似た独特のシャキッとしたり歯ごたえと香りが美味。



バイオコスモ 鳥取県八頭町 産
⑧無薬剤

67 エリンギ
100g **346円**(¥374円)

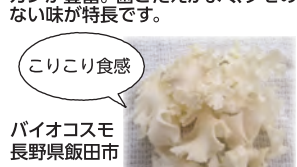
めめりと歯ざわりが特徴。味噌汁や、えのきとの和え物、大根おろしに。



バイオコスモ 長野県長野市 産
⑧無薬剤

68 完熟なめこ
150g **300円**(¥324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
⑧無薬剤

69 はなびらたけ
80g **402円**(¥434円)

風味が濃いのでサラダや炒め物にどうぞ。＊軸付き



バイオコスモ 岡山県瀬戸内市または静岡県富士市 産
⑧無薬剤

70 ホワイトマッシュルーム
100g **367円**(¥396円)

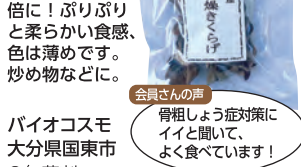
色の違いは品種の違いです。白いマッシュルームに比べて味が濃くジューシー。ソテーや色の濃い料理、肉料理と相性◎。



バイオコスモ 山形県 産
⑧無薬剤

71 ブラウンマッシュルーム
100g **367円**(¥396円)

貴重な国産・無薬剤きくらげを、天日干し仕上げ。水で戻すと約8倍に！ぷりぷりと柔らかな食感、色は薄めです。炒め物などに。



バイオコスモ 大分県国東市 産
⑧無薬剤

72 乾燥きくらげ
20g **625円**(¥675円)

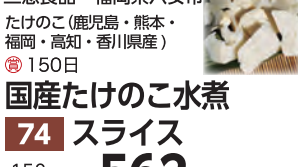
辛みの強い品種「蕃椒ばんしょう」を、有機栽培と天日乾燥。ヘタごと漬物などに使えるよう、丁寧に仕上げています。



やさか共同農場 島根県浜田市 産
⑧菌0虫0 品種：蕃椒 365日

73 有機鷹の爪
5g **302円**(¥326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)
⑧150日

74 スライス
150g **562円**(¥607円)

お米・雑穀

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

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

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
⑧除0殺菌0殺虫0 品種：春香

76 犬山の黒米
200g **626円**(¥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保全に取り組んでいます。品種は数種をブレンドし、美味しく仕上げています。除草剤1回使用

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

杉浦さんのお米

- 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)

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・ファフィア酵母原末・クエン酸・枯草菌・発酵乳粉末)



牛乳・乳製品

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



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

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)

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)

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 スキムミルク 150g 463円(¥500円)

ふんわりソフトで小ぶりなパン。朝食やおやつにおすすめです。

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)

- 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)

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

会田共同養鶏組合 長野県松本市 毎週

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)

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)

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

原材料:生乳(四日市酪農)・いちごビュレ(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

- のむヨーグルトプレーン 98 小(130ml) 163円(¥176円)
- 99 大(500ml) 438円(¥473円)
- 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)

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)

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。

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

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)

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)

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

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)

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)

表面に植え付けた白カビで熟成させた軟質チーズ。あっさりとしたクリーミーで、ワインにもピッタリ。

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)

プレマのパン 愛知県小牧市

基本材料:国産小麦粉・粗糖・塩(海の精)
口当たりの良いやわらかいパン中心。「アレギー」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。

ふわふわの柔らかな生地になつとした甘みが残る白パン。ジャムなども美味しいですが、軽く温めるとより一層美味。

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)

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

桜井食品 岐阜県美濃加茂市

D 通
原材料:ハトムギ(国内産) ◎1年

84 国内産ハトムギ 150g 600円(¥648円)

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

会田共同養鶏組合 長野県松本市 毎週
平飼卵 ◎11日

温泉卵 88 2個 138円(¥149円)

89 6個 398円(¥430円)

鈴鹿山麓低温殺菌牛乳

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)

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

よつ葉乳業 北海道 隔週AC
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)

お子さまからお年寄りまで、おいしく食べられるようソフトに仕上げました。「ミミもパサつきがなく美味しい」と好評です。

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

115 プレマ天然酵母角食パン・ノンスライス 270g 421円(¥455円)

ふわふわで柔らかく口解けの良いプレマオリジナル塩パン。そのままでも美味しいですが、軽く温めるとより一層美味。

スポット
原材料:基本材料・有機バーム油・ホシノ天然酵母 ◎最短3日 アレルギー 麦

121 プレマの塩パン 85g×2 514円(¥555円)

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

愛知・コジマフーズ スポット

原材料:有機玄米(秋田・山形)

85 有機玄米ごはん 160g 258円(¥279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)

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)

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℃C15秒殺菌処理 ◎7日 アレルギー 乳

104 低脂肪牛乳 1000ml 408円(¥441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。セルロース(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)

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

116 プレマ天然酵母角食パン・5枚切 270g 421円(¥455円)

本物の練乳クリームのような味わいと、生地も自然な甘さ。やさしいっぱいの逸品です。

スポット 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・有機豆乳・バニラビーンズ ◎最短3日 アレルギー 麦 豆

122 豆乳クリームサンド 85g×2 575円(¥621円)

マイスターズ・バックシュトゥーベのパンと焼き菓子

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

クランベリーとカシューナッツがたっぷり入った、贅沢な田舎パン。

スポット

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

5日
アレルギー

128 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。

スポット

原材料: 国産小麦粉・自然塩・調整豆乳(とうもろこし)・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

134 石窯スコーン・あんずとココナツ

3個 360円(¥389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。(豆乳にがりを混ぜてカップに入れ、レンジで温めるだけで！100CCカップ約5杯分)

ヤマサ食品
岐阜県加茂郡
東白川村

毎週

原材料: 大豆(主に岐阜県産)にがり・湧水
製造後3日(配達日含めて2日)

140 東白川村の手作り豆腐セット

500g +にがり 518円(¥559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

隔週BD

原材料: 大豆(国産)・凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム(にがり))

18日
アレルギー

146 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

隔週BD

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

152 味付えび入京がんも

10個(220g) 385円(¥416円)

こんにゃく

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

積翠食品
岐阜県各務原市

毎週

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

60日

159 手造り生芋こんにゃく(板)

280g 300円(¥324円)

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

毎週

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

5日
アレルギー

123 湯種食パン

520g 420円(¥454円)

噛めば噛むほど穀物の旨みや味わいが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)

5日
アレルギー

129 田舎パン(ドイツパン)

1個 420円(¥454円)

オートミール、レーズン入りトカリカリのロッククッキーです！

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

30日
アレルギー

135 オートミールのロッククッキー

75g 420円(¥454円)

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

ヤマサ食品
岐阜県加茂郡
東白川村

毎週

原材料: 大豆(主に岐阜県産)・湧水

製造後3日(配達日含めて2日)

141 東白川村の豆乳

500g 438円(¥473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

隔週BD

原材料: 国産大豆・にがり・菜種油

5日
アレルギー

147 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

隔週BD

原材料: 大豆(北海道産/トヨムスメ/特別栽培)

180日
アレルギー

153 国産大豆水煮(さわやか)

200g 295円(¥319円)

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

積翠食品
岐阜県各務原市

毎週

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

60日

159 手造り生芋こんにゃく(板)

280g 300円(¥324円)

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

毎週

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

5日
アレルギー

124 湯種レーズン食パン

330g 340円(¥367円)

125 湯種レーズン食パン(大)

540g 520円(¥562円)

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

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

5日
アレルギー

130 オレンジピールのプチパン

3個 280円(¥302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・メイプルシロップ・なたねサラダ油(鹿北製油)

30日
アレルギー

136 雑穀バー

6本 420円(¥454円)

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

ヤマキ
埼玉県
児玉郡神川町

毎週

原材料: 大豆(国産/特別栽培)・海精にがり

6日
アレルギー

142 豆庵豆腐 絹寄せ

300g 359円(¥387円)

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

丸和食品
東京都練馬区

隔週BD

原材料: 大豆(国産/特別栽培)・海精にがり・菜種油

6日
アレルギー

148 豆庵厚揚げ

1枚(約240g) 409円(¥442円)

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

丸和食品
東京都練馬区

隔週BD

原材料: 国産大豆・にがり

21日
アレルギー

154 押し豆腐

220g 335円(¥362円)

イモをすりおろして作った素朴な糸こんにゃく。やわらかく風味満点。煮物に。

積翠食品
岐阜県各務原市

毎週

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

60日

160 手造り生芋糸こんにゃく

250g 300円(¥324円)



レモンの形をしたレモン風味のメロンパンです。冷やしてもおいしくいただけます。

メロンパン

メロンパン

メロンパン

原材料: 平飼卵・バター・洗双糖・牛乳・レモンピール・レモン果汁

5日
アレルギー

131 レモンパン

1個 260円(¥281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！

カカオブラウニー

カカオブラウニー

カカオブラウニー

原材料: 国産小麦粉・自然塩・平飼卵・バター・カカオマス・粗糖・OGプルーン・OGくるみ・ブランデー

7日
アレルギー

137 プルーンのブラウニー

1台 500円(¥540円)

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

豆の甘さと油の良質

豆の甘さと油の良質

豆の甘さと油の良質

豆の甘さと油の良質

豆の甘さと油の良質

豆の甘さと油の良質

豆の甘さと油の良質

豆の甘さと油の良質

豆の甘さと油の良質

豆の甘さと油の良質

豆の甘さと油の良質

豆の甘さと油の良質

豆の甘さと油の良質

豆の甘さと油の良質

豆の甘さと油の良質

豆の甘さと油の良質

豆の甘さと油の良質

豆の甘さと油の良質

豆の甘さと油の良質

豆の甘さと油の良質

豆の甘さと油の良質

豆の甘さと油の良質

豆の甘さと油の良質

豆の甘さと油の良質

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

5日
アレルギー

126 ミューズリーリング

300g 460円(¥497円)

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

毎週

原材料: 基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGくるみ・OGレーズン

5日
アレルギー

132 パン・オ・ノア

320g 420円(¥454円)

豆腐・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。

豆腐・揚げ油

豆腐・揚げ油

豆腐・揚げ油

豆腐・揚げ油

豆腐・揚げ油

豆腐・揚げ油

豆腐・揚げ油

豆腐・揚げ油

豆腐・揚げ油

豆腐・揚げ油

豆腐・揚げ油

豆腐・揚げ油

豆腐・揚げ油

豆腐・揚げ油

豆腐・揚げ油

豆腐・揚げ油

豆腐・揚げ油

豆腐・揚げ油

豆腐・揚げ油

豆腐・揚げ油

豆腐・揚げ油

豆腐・揚げ油

豆腐・揚げ油

豆腐・揚げ油

豆腐・揚げ油

豆腐・揚げ油

豆腐・揚げ油

豆腐・揚げ油

豆腐・揚げ油

豆腐・揚げ油

豆腐・揚げ油

豆腐・揚げ油

豆腐・揚げ油

豆腐・揚げ油

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

毎週

原材料: 基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGくるみ・OGレーズン

5日
アレルギー

127 カンパーニュ・ノア

280g 420円(¥454円)

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

毎週

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

5日
アレルギー

133 全粒パン・ナッツ

300g 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

毎週

原材料: 大豆(主に岐阜県産)にがり・湧水

製造後3日(配達日含めて2日)

139 東白川村の寄せ豆腐

300g 452円(¥488円)

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

豆の甘さと油の良質

豆の甘さと油の良質

豆の甘さと油の良質

豆の甘さと油の良質

豆の甘さと油の良質

豆の甘さと油の良質

豆の甘さと油の良質

豆の甘さと油の良質

豆の甘さと油の良質

豆の甘さと油の良質

豆の甘さと油の良質

豆の甘さと油の良質

豆の甘さと油の良質

豆の甘さと油の良質

豆の甘さと油の良質

豆の甘さと油の良質

豆の甘さと油の良質

豆の甘さと油の良質

豆の甘さと油の良質

豆の甘さと油の良質

豆の甘さと油の良質

豆の甘さと油の良質

豆の甘さと油の良質

豆の甘さと油の良質

豆の甘さと油の良質

豆の甘さと油の良質

豆の甘さと油の良質

豆の甘さと油の良質

(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。

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

蔵 隔週BD

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

20日 **フルガク** (麦) (豆)

165 季穂・生そば 石臼粗挽きそば つゆ付 (130g+つゆ40g) x2食 **625円**(¥675円)

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

金子製麺 神奈川県足柄上郡

蔵 隔週BD

原材料：国産小麦粉・天然かん水(中国産)・塩

20日 **フルガク** (麦)

166 神名のせいろ麺 (ソースなし) 150g×2 **322円**(¥348円)

こしのある食感ともちり麺が食べ応え抜群！あっさりだけど旨みの強い添付のツウ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しくできます・・・♪

金子製麺 神奈川県足柄上郡

蔵 隔週BD

原材料：麺：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 **フルガク** (麦) (豆)

167 季穂・生うどん (太麺)つゆ付 130g×2 **440円**(¥475円)

スープはうつわに入れ熱湯で溶くだけ。麺は約30秒、沸騰した湯でほぐすだけ。

金子製麺 神奈川県足柄上郡

蔵 D 週

あしがら車屋 ラーメン 各120g×2

20日 **フルガク** (麦) (豆)

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もにお楽しみください。

金子製麺 神奈川県足柄上郡

蔵 隔週BD

原材料：小麦粉・食塩・小麦たんばく

フルガク (麦) (豆) 14日

168 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)

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

金子製麺 神奈川県足柄上郡

蔵 隔週BD

原材料：麺：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・薫粉・香辛料

20日 **フルガク** (麦) (豆)

172 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

蔵 隔週BD

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 **フルガク** (麦) (豆)

173 生スパゲッティー 150g×2 **326円**(¥352円)

174 生フェットチーネ 各150g×2 **326円**(¥352円)

原材料：共通原材料、スープ【醤油、ガラスープ(豚、鶏)、肉エキス(豚、鶏)、野菜、ごま油、魚醤】

169 醤油 **405円**(¥437円)

原材料：共通原材料、スープ【チキンブイヨン、肉エキス(豚、鶏)、魚介エキス、ラー油】

170 塩 **441円**(¥476円)

原材料：共通原材料、スープ【味噌、醤油、野菜、肉エキス(豚骨)、ごま油、豚肉、ごま】

171 味噌 **441円**(¥476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り、自然乾燥で仕上げました。小麦の風味と栄養価が生きています。

金子製麺 神奈川県足柄上郡

蔵 隔週BD

原材料：国産小麦粉(一部自家製粉)・塩

150日 **フルガク** (麦)

175 田舎うどん(全粒粉) 240g **246円**(¥266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かりかみしめて味わってください。

金子製麺 神奈川県足柄上郡

蔵 隔週BD

原材料：国産小麦粉(一部自家製粉)・塩

150日 **フルガク** (麦)

176 季穂全粒粉きしめん 240g **246円**(¥266円)

もちもち、ブ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

蔵 隔週BD

原材料：国産小麦粉(室戸沖深層水使用)・でん粉・イオン水

14日 **フルガク** (麦)

177 地粉ぎょうざの皮 20枚 **234円**(¥253円)

蒸すとブリッと透明感があり美味。6.5cm 角。

金子製麺 神奈川県足柄上郡

蔵 隔週BD

原材料：国産小麦粉・塩(室戸沖深層水使用)・でん粉・イオン水

14日 **フルガク** (麦)

178 地粉シュウマイの皮 30枚 **179円**(¥193円)

生タイプなので、やわらかい食感に揚がります。18cm角。

金子製麺 神奈川県足柄上郡

蔵 スポット

原材料：国産小麦粉・塩(室戸沖深層水使用)・でん粉・イオン水

14日 **フルガク** (麦)

179 地粉春巻きの皮 10枚 **334円**(¥361円)

国産小麦強力粉で作ったもちもちぶりぶりの厚めの皮。伸びがあり破れにくく包みやすいです。水餃子におすすめ。

金子製麺 神奈川県足柄上郡

蔵 スポット

原材料：国産小麦粉・塩(室戸沖深層水使用)・でん粉・イオン水

14日 **フルガク** (麦)

180 もちぷり餃子の皮 20枚 **265円**(¥286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。

182 1P 80g **476円**(¥514円)

183 2P 80g×2 952円⇒ **915円**(¥988円)

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

中山道チーズソーセージ

184 1P 80g **528円**(¥570円)

185 2P 80g×2 1,056円⇒ **1,019円**(¥1,100円)

ナチュラルチーズのkokが美味しいソーセージです。

中山道チーズソーセージ

186 3ヶ月 **503円**(¥543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。

中山道生ベーコンスライス

50g **503円**(¥543円)

岐阜 オーガニックフーズ 規格変更

187 中山道ロースハム 50g **503円**(¥543円)

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

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町

パークシャー × デュロック種 飼育期間 / 平均 210 ~ 240 日 飼料 / 穀類 (トウモロコシ、大麦)・大豆油かす・そうこう類 (米ぬか、酒かす)・乾燥おから・りんごジュース絞りがす他 (飼料は分別生産流通管理済み)

母豚からの一貫飼育で、兄弟なかく開放豚舎でのびのび育てた豚は、旨みのつまった赤身と、甘みのある脂身のバランスが絶妙。飼料米の自作にも挑戦中。

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

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町

豚バラ肉 60日

193 バラスライス さんさん豚 180g **821円**(¥887円)

ジューシーでほど良い脂身とか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

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

ヒレと並ぶ極上の部位。味噌焼き、シヨウガ焼きがこご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

189 ローススライスさんさん豚 180g **912円**(¥985円)

コクのある濃厚な味わい。ソテー、煮込み、野菜巻きなどあらゆる料理に。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町

豚肩ロース肉 60日

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

最も食べやすい部位で、煮物や炒め物などあらゆる調理にお使いいただけます。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町

豚モモ肉 60日

191 モモスライス さんさん豚 180g **821円**(¥887円)

ほのかな甘みがあり、使いやすい部位。炒め物や煮物にもどうぞ。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町

豚各部位 60日

192 小間切れ さんさん豚 180g **853円**(¥921円)

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

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町

りんご入りソーセージ 140g(4~5本) **786円**(¥849円)

自家製バジルがほのかに香るソーセージ。長さ12cm前後。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町

バジルソーセージ 140g(4~5本) **786円**(¥849円)

さんさんファームの遊休農地にて大豆を栽培するというこだわりの味噌で漬けました。焼くと油がじゅわ〜とでるので、野菜を炒めて2度おいしい！

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町

豚味噌漬 厚さ約3mm

201 180g(3枚) **1,086円**(¥1,173円)

厚さ約5~8mm

202 100g **686円**(¥741円)

りんごたっぷり！焼肉のたれ

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

203 甘口 180g **667円**(¥720円)

204 辛口

国産豚肉【走る豚】



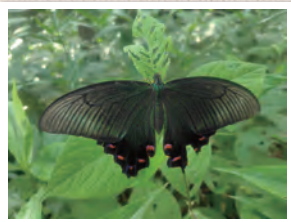
やまあい村（武藤勝典） 熊本県菊池市
その名の通り山に囲まれた放牧場で、十分に運動して育つ「走る豚」。健康で病気知らず、薬いらず（抗生物質・ホルモン剤不使用）。脂身はあっさりとし甘みがあり、赤身は旨みが詰まっているので、シンプルにお召しあがりください。完全一頭買いのため、他の肉の混入はありません。
飼育期間：7～8ヵ月 飼料：トウモロコシ(米国)・麦(豪州)・米ぬか(九州産)・麸(豪州)・米ぬ(九州)・グルテン(米国)・大豆粕(米国)・炭酸カルシウム(牡蠣殻/福岡)・塩(長崎)・炭(宮崎県産広葉樹)
※飼料は非遺伝子組み換え 精肉加工：大誠食品(福岡県福岡市)

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

【そろそろ】

彼岸花が恋しい季節なのだそうです。いつも真っ赤な彼岸花にとまる姿が美しいんですよ。小さな小さな楽しみを重ねつつ、季節が移ろい変わっていくのを待ち望んでいます。

…そろそろ、新米だッツ!!



はれととききはしるふた by やまあい村 武藤勝典

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**
263 走る豚/ローススライス
200g **998円**(¥1,078円)

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



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

生姜焼き用に厚めにスライスしていますので走る豚の旨味が感じられます。



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**
266 走る豚/ももしゃぶ用
200g **857円**(¥926円)

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



熊本・やまあい村 **スポット**
251 走る豚/ロースしゃぶ用
200g **918円**(¥991円)

あっさりとした味わいとやわらかい肉質が特徴。どんな食材ともよく合います。



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

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**
253 走る豚/ロースとんかつ用
200g **1,065円**(¥1,150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**
254 走る豚/肩ローススライス
200g **1,116円**(¥1,205円)

バラ肉特有の濃厚でジューシーな旨味をお楽しみください。



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

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を使いやすくスライスしました。



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甘辛たれと相性◎！



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

1頭から少量しかとれない希少部位。煮込料理がおすすめです。



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

適度に赤身と脂身が入った柔らかい食感です。



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

たんぱく質が多くて脂肪が少ないヘルシーな部位、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**
走る豚/赤身ミンチバラ凍結
200g **972円**(¥1,050円)

走る豚の甘みと旨味が凝縮されたしゃぶしゃぶには欠かせない部位です。



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

赤身と脂身が適度に入ったジューシーな味わいです。



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

国産牛肉【マザービーフ】



菊池農場 熊本県菊池市
マザービーフは出産を終えた母牛を菊池地域の農家から譲り受け、6ヶ月ほど非遺伝子組換え飼料で育てています。「味わいが深い菊池和牛マザービーフ」として独自の価値をつけて世に出す取り組みを進めています。
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、糖蜜、ソーマチン、とうもろこしグルテン、無水ケイ酸粗飼料、牧草(熊本産)・稲わら(熊本産) ※配合飼料の大麦やとうもろこし等の穀物類は米国や豪州産などで、作物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)

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

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**
275 マザービーフ/特選すき焼き用
200g **1,765円**(¥1,906円)

熊本・菊池農場
マザービーフ
SALE!

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**
276 マザービーフ/特選スライス
200g **1,618円**(¥1,747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**
272 マザービーフ/万能小間
200g **833円**(¥900円)

焼きしゃぶやすき焼がおすすめ！旨味たっぷり。



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

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**
273 マザービーフ/赤身スライス
200g **1,328円**(¥1,434円)

そぼ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**
278 マザービーフ/ミンチ
200g **917円**(¥990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 **毎週**
274 マザービーフ/粗びきミンチ
200g **806円**(¥870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**
279 マザービーフ/合挽きミンチ
200g **833円**(¥900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、糖蜜、ソーマチン、とうもろこしグルテン、無水ケイ酸
粗飼料:牧草(熊本産) 稲わら(熊本産) ※配合飼料の大麦やとうもろこし等の穀物類は米国や豪州産などで、作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)

健康あか牛の簡単キーマカレー

健康あか牛の

おすすめのトッピング
レタス、ベビーリーフ、
パセリ、卵、
目玉焼きなど

【作り方】

- ①にんにく、しょうが、玉ねぎをみじん切りする。
- ②ひき肉を加え、色が変わるまで炒める
- ③★を加えて炒め合わせる
- ④器にごはんとキーマカレーを盛り、トッピングをのせ完成

徳島・光食品

原材料:有機トマト、糖類
(有機砂糖、麦芽水飴)、有機
醸造酢(有機米酢、有機
りんご酢)、食塩、有機たまね
ぎ、有機にんにく、香辛料

486

有機トマトケチャップ

300g

407円(¥440円)

東京・

バイオフーズジャパン

原材料:有機ターメリッ
ク、有機シナモン、有機
カレーリーフ、有機レ
モンガラス、有機生姜、有
機こしょう

504

有機カレー粉

30g

390円(¥421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

180日

295 赤地鶏/もも肉

300g

860円(¥929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

281 健康あか牛/サーロインステーキ

250g

3,298円→

2,875円(¥3,105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！



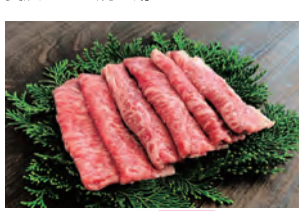
熊本・菊池農場

286 健康あか牛/モモブロック

400g

3,153円(¥3,405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

290 健康あか牛/特選すき焼き用

200g

1,800円(¥1,944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

296 赤地鶏/むね肉

300g

730円(¥788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

282 健康あか牛/バラスライス

200g

1,000円→

974円(¥1,052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

287 健康あか牛/サーロインスライス

200g

2,890円(¥3,121円)

旨味が凝縮されているので肉本来の
味を味わうことができます。



熊本・菊池農場

291 健康あか牛/赤身すき焼き用

200g

1,650円(¥1,782円)

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



和歌山・小坂農園

297 赤地鶏/ももむね一口カット

200g

684円(¥739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

283 健康あか牛/小間スライス

200g

1,400円→

1,348円(¥1,456円)

煮込みから焼き物まで色々な食べ
方ができます。



熊本・菊池農場

288 健康あか牛/肩ローススライス

200g

1,800円(¥1,944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

292 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

298 赤地鶏/ぶつ切り

300g

679円→

640円(¥691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

284 健康あか牛/赤身ステーキ

200g

2,180円(¥2,354円)

きめ細かい肉質で、程よい食感と濃
厚な味がお楽しみいただけます。



熊本・菊池農場

285 健康あか牛/特選サイコロステーキ

200g

2,200円(¥2,376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

289 健康あか牛/赤身スライス

200g

1,580円(¥1,706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

293 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

299 赤地鶏/正肉

300g

859円(¥928円)

肉厚でふわっとやわらかく上品な味
わい。ダイエットにもおすすめ！



和歌山・小坂農園

300 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

304 赤地鶏/砂ずり

200g

492円(¥531円)

ぶりやムネ肉がたっぷり！
煮付けや揚げものBBQにもオススメ
です。



和歌山・小坂農園

301 赤地鶏/手羽先

300g

591円→

550円(¥594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

305 赤地鶏/ももミンチ

300g

941円(¥1,016円)

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



和歌山・小坂農園

302 赤地鶏/手羽元せせり

200g

702円(¥758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

306 赤地鶏/むねミンチ

200g

596円(¥644円)

鮮度を一番実感していただける部
位。鉄分が豊富で女性にオススメで
す。



和歌山・小坂農園

303 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

307 赤地鶏/もも肉カット唐揚げ

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)】、植物性油かす【大豆油かす、コーングルテンミート、やし油かす、(なたね油かす)】米ぬか、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、選別ことはできません。ご了承ください。
オス…弾力があって肉厚。噛めば噛むほど旨味が大きめサイズです。メス…上品な味わいで小さめ。オスと比べると少し柔らかく感じます。

賞味期限:180日

鉄分が多く含まれ、コクのある旨味が味わえます。煮物や唐揚げ、照焼などに。



熊本・天草大王公元 週 週

309 天草大王/モモ肉
150g **809円**(¥874円)

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



熊本・天草大王公元 週 週

311 天草大王/手羽先&手羽元
2〜3本 **441円**(¥476円)

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

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 週

310 天草大王/ムネ肉
150g 603円→(¥651円) **590円**(¥637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 週

313 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)



産直 eco フライス

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 週

316 天草大王/ももミンチ
150g 647円→(¥699円) **620円**(¥670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。

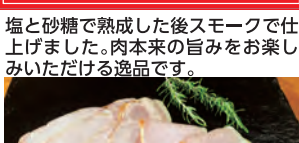


熊本・共同ミートセンター 週 週

原材料:鶏肉(九州産)、豚脂、天日塩、きび砂糖、香辛料
321 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!



熊本・共同ミートセンター 週 週

原材料:豚ロース肉(熊本)、天日塩、きび砂糖
322 ロースハムスライス
100g **855円**(¥923円)

九州産のハーブ鶏のみを使用。豚脂を使用していないので、癖のない味わいです。



熊本・共同ミートセンター 週 週

原材料:鶏肉(九州産)、天日塩、きび砂糖、香辛料
319 チキンウインナー
110g 424円→(¥458円) **368円**(¥397円)



産直 eco フライス

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 週

原材料:豚肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料
320 ウインナー
110g 675円→(¥729円) **654円**(¥706円)

無添加惣菜



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

賞味期限:180日

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

福岡・那珂川キッチン 週 週

原材料:鶏肉(国産)、卵、デンプン、薄力粉、パン粉、胡麻油、薄口醤油、菜種油、ニンニク、粉末かつおだし、ショウガ、食塩、粗糖、一味唐辛子、白コショウ **アレルギー 麦 卵 調理済**

国産鶏のキッチンから揚げ
331 1P
200g **735円**(¥794円)
332 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。調理済みなの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

原材料:チキンカツ:鶏肉、しょうゆ(薄口)、粉末野菜ブイヨン(食塩、でん粉分解物、酵母エキス、ローソトオニオンエキス、醤油、コショウ、セロリ粉末、キャロット粉末、フライドガーリック、馬鈴しょでん粉)、ホワイトベッパー、衣(小麦粉、パン粉)、揚げ油(菜種油) **アレルギー 麦 卵 調理済**

チキン串カツ
336 5本
793円(¥856円)



337 10本

1,584円→(¥1,711円) **1,500円**(¥1,620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ヤキシヤキ食感であっさりとした味に上げています。

福岡・那珂川キッチン 週 週

原材料:鶏肉、タマネギ、レンコン、菜種油、片栗粉、ゴマ油、醤油、卵、オイスターソース、和風だし、ホワイトベッパー **アレルギー 麦 卵 調理済**

チキンレンコンボール
333 1P
200g **853円**(¥921円)
334 2P
200g×2 1,706円→(¥1,842円) **1,620円**(¥1,750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 週

原材料:皮(小麦粉、キビ砂糖、牛乳、生イースト、カレー粉)、具(たまねぎ、豚肉、カレーウ(牛脂、小麦粉、粗糖、カレー粉、食塩、リンゴ果汁、酵母エキス、粉末しょうゆ、魚醤、とうがらし、黒コショウ)、キビ砂糖、食塩、ホワイトベッパー、シュレッドチーズ **アレルギー 麦 卵 調理済**

走る豚チーズカレーまん
328 1P 毎週
125g×2 **850円**(¥918円)

蒸してマッシュにしたじゃがいもを使って。手作り感いっぱいハッシュドポテトです。



福岡・那珂川キッチン 週 スポット

原材料:ジャガイモ(国産)、パン粉、菜種油、塩、ホワイトベッパー **アレルギー 麦 調理済**

335 ハッシュドポテト
30g×8 **645円**(¥697円)

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



福岡・那珂川キッチン 週 スポット

原材料:牛乳(熊本)、エルゴバスタ、薄力粉、タマネギ、菜種油、シュレッドチーズ、バター、キビ砂糖、塩、ホワイトベッパー、乾燥バセリ **アレルギー 麦 乳 調理済**

340 マカロニグラタン
180g×2 **965円**(¥1,042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

原材料:鶏肉(国産)、濃口醤油、清酒、粗糖、大蒜、唐辛子 **アレルギー 麦 卵 調理済**

博多とりかわ巻き
338 1P
5本 **704円**(¥760円)



339 2P

5本×2 1,408円→(¥1,521円) **1,335円**(¥1,442円)

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

福岡・那珂川キッチン 週 週

原材料:きんぴらごぼう(ごぼう、にんじん、醤油、みりん、清酒、粗糖、胡麻油、とうがらし)、切干大根(にんじん、切干大根、しょうゆ、九丈、みりん、粗糖、粉末かつおだし)、豆ひじき(大豆、醤油、乾燥ひじき、粗糖、みりん、粉末かつおだし、塩) **アレルギー 麦 豆 調理済**

和のおかずセットB
342 1P 毎週
3種×2 **562円**(¥607円)



343 2P スポット

3種×2×2 1,124円→(¥1,214円) **1,060円**(¥1,145円)

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

福岡・那珂川キッチン **【選】 スポット**

原材料：牛乳(国産)、米、タマネギ、薄力粉、チーズ、バター、シメジ、マッシュルーム、椎茸、薄口醤油、欧風だし、キビ砂糖、菜種油、塩、白コショウ、乾燥パセリ

341 **きのこドリア**
180g×2
1,010円⇒
(¥1,091円) **970円**(¥1,048円)

甘いコーンがたっぷり。お弁当やお子さんが食べるのにちょうどいいサイズです。

福岡・那珂川キッチン **【選】 スポット**

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

344 **コーンクリーム
コロッケ**
30g×5 **532円**(¥575円)



345 **2P**
30g×5×2
1,064円⇒
(¥1,149円) **1,000円**(¥1,080円)

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

福岡・那珂川キッチン **【選】 スポット**

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

346 **1P**
30g×5 **542円**(¥585円)
347 **2P**
30g×5×2
1,084円⇒
(¥1,171円) **1,020円**(¥1,102円)



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



福岡・那珂川キッチン **【選】 毎週**
原材料：有機スイートコーン(スペイン)
348 **オーガニックホールコーン**
150g **432円**(¥467円)

無添加惣菜

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

あっさりした胸肉にソースの風味を利かせたチキンカツ。冷めてもしっかり！

山口・秋川牧園 **【選】 スポット**
原材料：鶏肉(国産)、衣(パン粉、鶏卵、小麦粉、ばれいしょでん粉、食塩、砂糖、山芋パウダー、ブラックペッパー)、揚げ油(なたね油)、ソース(ウスターソース(りんごを含む)、トマトケチャップ、発酵調味料、麦みそ、清酒、砂糖)
355 **チキンソースカツ**
150g **580円**(¥626円)

手羽中を唐揚げにした後、秋川牧園特製の甘辛いタレを絡めました。手羽中は半分にカットしているため食べやすく、お弁当やおつまみにピッタリです。

山口・秋川牧園 **【選】 スポット**
原材料：鶏肉(国産)、醤油、砂糖、発酵調味料、清酒、ばれいしょでん粉、ガーリックパウダー、ブラックペッパー粉末、ホワイトペッパー粉末、衣(鶏卵、パン粉、小麦粉、砂糖、レッドペッパー粉末)、揚げ油(なたね油)
359 **手羽中の甘辛揚げ**
115g **580円**(¥626円)

ふんわり衣に甘酢たれを染み込ませた、やわらかい食感のチキン南蛮です。タルタルソースと相性抜群です。

山口・秋川牧園 **【選】 隔週BD**
原材料：鶏肉(国産)、清酒、食塩、ホワイトペッパー、衣(鶏卵、パン粉、小麦粉)、菜種油、ソース(砂糖、米酢、醤油、生姜ペースト)
363 **甘酢のやわらかチキン南蛮**
150g **518円**(¥559円)

むね肉を使った骨なしタイプのフライドチキンです。ランチやオードブルの一品におすすめです。

山口・秋川牧園 **【選】 スポット**
原材料：鶏肉(国産)、塩、食塩、ホワイトペッパー、清酒、衣(小麦粉、ばれいしょでん粉、牛乳、コーンフレーク、パン粉、チキンスープ、鶏卵、食塩、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、パプリカパウダー、ホワイトペッパー、パセリ、オレガノ(カレー粉)、揚げ油(なたね油)
356 **フライドチキン**
300g **1,232円**(¥1,331円)

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

山口・秋川牧園 **【選】 スポット**
原材料：鶏肝(鶏肝臓、心臓)(国産)、醤油、砂糖、清酒、発酵調味料、ばれいしょでん粉、生薑、にんにくペースト
360 **鶏レバー甘辛焼き**
120g **509円**(¥550円)

秋川牧園の牛乳と鶏肉を使用しました。コクのあるホワイトソースとホクホクのじゃがいもの相性は抜群！！

山口・秋川牧園 **【選】 スポット**
原材料：牛乳(国産)、マカロニ、じゃがいも、鶏肉、オニオンソテー、小麦粉、生クリーム、鶏がらスープ、バター、なたね油、チーズ、酸酵調味料、ホタテエキス、食塩、ホワイトペッパー
366 **牛乳グラタン/鶏肉とポテト**
100g×2 **911円**(¥984円)

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

山口・秋川牧園 **【選】 隔週BD**
原材料：鶏肉(国産)、衣(パン粉、鶏卵、小麦粉、香辛料、ばれいしょでん粉、食塩、砂糖、山芋パウダー)、揚げ油(なたね油)
353 **スパイシーささみカツ**
160g **573円**(¥619円)

国産丸大豆醤油をベースに蜂蜜やたまねぎを使い、コクのあるてりやきに仕上げました。骨付き肉なのでボリューム満点で夕飯のおかず、パーティーやお弁当にもオススメ！

山口・秋川牧園 **【選】 スポット**
原材料：鶏肉(国産)、醤油、砂糖、発酵調味料、玉ねぎ、はちみつ、生姜ペースト、にんにくペースト
357 **骨付きてりやきチキン**
300g **945円**(¥1,021円)

山口・秋川牧園 **【選】 隔週BD**
原材料：鶏肉(国産)、鶏砂肝、つなぎ(鶏卵、パン粉、山芋パウダー)、玉ねぎ、醤油、鶏卵、発酵調味料、砂糖、食塩、ソース(醤油、砂糖、発酵調味料、ばれいしょでん粉、清酒、生姜、にんにくペースト)、揚げ油(なたね油)
361 **鶏の焼きつくね**
180g(つくね160g(4個)・タレ20g)
534円⇒
(¥577円) **480円**(¥518円)

山口・秋川牧園 **【選】 スポット**
原材料：鶏肉(国産)、野菜(玉ねぎ、キャベツ、ニラ、生姜)、豚脂、ばれいしょでん粉、醤油、発酵調味料、砂糖、食塩、にんにくペースト、ごま油、ホワイトペッパー粉末、皮(小麦粉、砂糖、食塩)
367 **とり餃子**
195g/15個入
513円⇒
(¥554円) **490円**(¥529円)

にんにくやニラなどの香味野菜を控えにんにくしている、女性やお子様にもおすすめです。

山口・秋川牧園 **【選】 スポット**
原材料：鶏肉(国産)、野菜(玉ねぎ、キャベツ、ニラ、生姜)、豚脂、ばれいしょでん粉、醤油、発酵調味料、砂糖、食塩、にんにくペースト、ごま油、ホワイトペッパー粉末、皮(小麦粉、砂糖、食塩)
367 **とり餃子**
195g/15個入
513円⇒
(¥554円) **490円**(¥529円)

柔らかくジューシーなチキンメンチカツです。調理済みなのでオーブントースターで温めるだけでおいしくいただけます。

山口・秋川牧園 **【選】 スポット**
原材料：鶏肉(国産)、玉ねぎ、鶏卵、パン粉、醤油、砂糖、食塩、やまいもパウダー、ナツメグ、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、衣(パン粉、小麦粉、鶏卵、食塩、砂糖、ブラックペッパー)、揚げ油(なたね油)
354 **鶏メンチカツ**
150g **434円**(¥469円)

胸肉ミンチで作った食べやすいスティック状立て。ピリッとした辛さが食欲を誘います。

山口・秋川牧園 **【選】 スポット**
原材料：鶏肉(国産)、小麦粉、鶏卵、砂糖、食塩、ばれいしょでん粉、麦みそ、ブラックペッパー、ガーリックパウダー、ナツメグ、衣(小麦粉、チキンスープ、ばれいしょでん粉、醤油、砂糖、麦みそ、ブラックペッパー)、ガーリックパウダー、食塩、砂糖、ブラックペッパー、パプリカ、揚げ油(なたね油)
358 **ピリ辛チキンバー**
150g/8本 **536円**(¥579円)

もも串3本・つくね串3本のやきとりセットです。そのまま湯せんで調理、または開封して電子レンジで温めるだけでお召し上がりいただけます。

山口・秋川牧園 **【選】 D週**
原材料：つくね串(鶏肉(国産)、パン粉、玉ねぎ、鶏卵、醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、揚げ油(なたね油))、もも串(鶏肉(国産)、醤油、発酵調味料、砂糖)、タレ(砂糖、醤油、発酵調味料、ばれいしょでん粉、清酒、生姜、にんにくペースト)
362 **やきとりセット**
180g **884円**(¥955円)

若鶏むね肉のスライスを生姜がきいた特製だれに漬けています！解凍後焼めるだけで、甘辛生姜焼きの完成です。

山口・秋川牧園 **【選】 D週**
原材料：鶏肉(国産)、醤油、砂糖、生姜ペースト、発酵調味料、清酒、ホワイトペッパー
368 **鶏の生姜焼き用**
200g
516円⇒
(¥557円) **470円**(¥508円)

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

山口・秋川牧園 **【選】 スポット**
原材料：鶏肉(国産)、つなぎ(鶏卵、パン粉、ばれいしょでん粉)、玉ねぎ、砂糖、塩、醤油、食塩、ホワイトペッパー粉末
375 **鶏だんご**
175g
479円⇒
(¥517円) **455円**(¥491円)

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

山口・秋川牧園 **【選】 スポット**
原材料：鶏肉(国産)、チキンスープ、米酢、砂糖、食塩
376 **サラダチキン
(ムネ肉プレーン)**
100g **500円**(¥540円)

秋川牧園の定番人気商品！

秋川牧園の鶏むね肉で作ったからあげです。漬けてから揚げ、さらに自家製たれに漬けてから揚げの二段仕込み製法で、やわらかさとおいしさを追求しました。

山口・秋川牧園 **【選】 スポット 調理済**
原材料：鶏肉(国産) 醤油 玉ねぎ 生姜ペースト 鶏卵 清酒 砂糖 にんにくペースト ごま油 塩麹 ブラックペッパー粉末 食塩 衣(ばれいしょでん粉、さつまいもでん粉、小麦粉、もち粉) 揚げ油(なたね油)
349 **こだわりのからあげ**
150g **593円**(¥640円)

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

山口・秋川牧園 **【選】 隔週BD**
原材料：鶏肉(国産)、小麦粉、鶏卵、砂糖、食塩、ばれいしょでん粉、ホワイトペッパー、ガーリックパウダー、衣(パン粉、小麦粉、鶏卵、ばれいしょでん粉、砂糖、食塩、ブラックペッパー)、揚げ油(なたね油)
351 **こだわりのチキンナゲット**
200g **618円**(¥667円)



350 **お徳用からあげ**
400g
1,357円⇒
(¥1,466円) **1,290円**(¥1,393円)



352 **お徳用手キンナゲット**
400g
1,177円⇒
(¥1,271円) **1,120円**(¥1,210円)

鶏肉に黒豚の甘みのある脂が絶妙に合わさった、食べ応えのあるジューシーな肉まんです。皮はほんのり甘くすることで餡との相性を良くし、ショートニングの代わりに菜種油を使用し、ふっくら柔らかい食感をです。

山口・秋川牧園 **【選】 スポット 1年 調理済**
原材料：皮(小麦粉(国産)、砂糖、菜種油、イースト、食塩)、具(野菜(玉ねぎ、生姜)(国産)、鶏肉、豚脂、たけのこ水煮、つなぎ(パン粉、馬鈴薯でん粉)、醤油、砂糖、ごま油、食塩、ホワイトペッパー粉末)、ベーキングパウダー
364 **とり肉まん**
100g×4 **766円**(¥827円)

山口・秋川牧園 **【選】 D週**
原材料：鶏肉(国産)、玉ねぎ、つなぎ(パン粉、鶏卵、ばれいしょでん粉、山芋パウダー)、生姜ペースト、砂糖、発酵調味料、食塩、ソース(醤油、砂糖、発酵調味料、ばれいしょでん粉、清酒、りんご酢)、揚げ油(なたね油)
365 **とりミニ肉まん**
35g×8 **627円**(¥677円)

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

山口・秋川牧園 **【選】 D週**
原材料：鶏肉(国産)、玉ねぎ、つなぎ(パン粉、鶏卵、ばれいしょでん粉、山芋パウダー)、生姜ペースト、砂糖、発酵調味料、食塩、ソース(醤油、砂糖、発酵調味料、ばれいしょでん粉、清酒、りんご酢)、揚げ油(なたね油)
372 **とりがらスープ**
50g×5 **536円**(¥579円)

山口・秋川牧園 **【選】 D週**
原材料：鶏肉(国産)、玉ねぎ、つなぎ(パン粉、鶏卵、ばれいしょでん粉、山芋パウダー)、生姜ペースト、砂糖、発酵調味料、食塩、ソース(醤油、砂糖、発酵調味料、ばれいしょでん粉、清酒、りんご酢)、揚げ油(なたね油)
373 **ミートボール**
100g **288円**(¥311円)

フライパンで焼くだけでメインディッシュの出来上がり！ どんな野菜とも相性がGOOD！

若鶏のもも肉に3種のハーブとスパイスを独自に配合したミックススパイスを混ぜ込み、オイルに漬けました。解凍後お好みの野菜と混ぜ合わせることで野菜にも味付けができ、焼くだけでメインディッシュができあがります。

山口・秋川牧園 **【選】 スポット**
原材料：鶏肉(国産)、なたね油、食塩、ガーリックパウダー、ブラックペッパー粉末、乾燥パセリ、乾燥オレガノ、タイム粉末
369 **ハーブチキングリル**
175g
596円⇒
(¥644円) **570円**(¥616円)

若鶏のもも肉にガーリックと粗挽きのブラックペッパーが効いた醤油ベースの自家製たれを合わせました。解凍後お好みの野菜と混ぜ合わせることで野菜にも味付けができ、焼くだけでメインディッシュができあがります。

山口・秋川牧園 **【選】 スポット**
原材料：鶏肉(国産)、なたね油、醤油、玉ねぎ、食塩、ガーリックパウダー、ブラックペッパー粉末、乾燥パセリ、乾燥オレガノ、タイム粉末
370 **ガーリックチキングリル**
175g
596円⇒
(¥644円) **570円**(¥616円)

秋川牧園の若鶏のもも肉をヨーグルトを加えたまろやかなカレーソースに漬け込みました。解凍後お好みの野菜と炒めるだけでメインディッシュができあがります。

山口・秋川牧園 **【選】 スポット**
原材料：鶏肉(国産)、ヨーグルト、玉ねぎ、トマトピューレ、食塩、発酵調味料、カレー粉、食用なたね油、米酢、ガーリックパウダー、パプリカ粉末、ホワイトペッパー粉末、レッドペッパー粉末、オールスパイス粉末(一部に鶏肉・乳成分を含む)
371 **タンドリーチキン**
175g
596円⇒
(¥644円) **570円**(¥616円)

山口・秋川牧園 **【選】 スポット**
原材料：鶏肉(国産)、チキンスープ、米酢、砂糖、食塩
376 **サラダチキン
(ムネ肉プレーン)**
100g **500円**(¥540円)

商品！

『栄養たっぷりのレバーを
子供も美味しく
食べられるように』という
想いから出来ました！

山口・秋川牧園 **【選】 スポット**
原材料：食肉等(鶏肉、鶏肝)(国産)、つなぎ(パン粉、鶏卵、山芋パウダー)、玉ねぎ、醤油、砂糖、食塩、生姜ペースト、清酒、揚げ油(なたね油)
374 **レバー入りミートボール**
400g
911円⇒
(¥984円) **860円**(¥929円)

鉄分豊富

乾物・缶詰・粉製品



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

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



静岡・新丸正 毎週
原材料：鯉枯節(国産) 1年
386 駿河ふぶき
2g×7 **343円**(¥370円)

食塩・化学調味料一切不使用。生後5ヶ月頃から大人までご使用いただけます。優しい薄味で素材の風味を引き立てます。



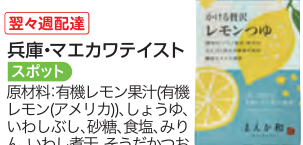
翌々週配達 兵庫・マエカワテイス ト D 週
原材料：かつおぶし(鹿児島)、こんぶ 10ヶ月
390 やさしいママのだしパック
8g×8 **717円**(¥774円)

マエカワテイス ト独自の「煮釜だし製法」の濃縮だしと有機調味料、天然海水塩をブレンドした、味わい深いだし醤油です。



翌々週配達 JAS 兵庫・マエカワテイス ト D 週
原材料：有機しょうゆ(国産)、有機砂糖、濃縮かつおだし、濃縮こんぶだし、みりん、食塩 10ヶ月 **783円**(¥846円)

約2.5倍分の有機レモン果汁を配合。レモンを除く原材料はすべて国産原料を使用しております。レモン果汁のさわやかな酸味とだしのうま味が融合しています。ほんのりの代わりとして様々な料理で活躍します。



翌々週配達 兵庫・マエカワテイス ト スポット
原材料：有機レモン果汁(有機レモン(アメリカ)、しょうゆ、いわし、いわし、砂糖、食塩、みりん、いわし、煮干、そうだかつおぶし、こんぶ 10ヶ月 **975円**(¥1,053円)

国産産付しじみ。砂抜き・加熱済みで便利です。しっかりとした身入りで、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
407 レトルトしじみ
110g **359円**(¥388円)

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



東京・オーサワジャパン 隔週BD
原材料：食塩(天塩)、でん粉、酵母エキス、玉ねぎパウダー、醤油、こしょう、セロリパウダー、にんじんパウダー、にんにくパウダー 1年 **410 野菜ブイヨン**
5g×8 **471円**(¥509円)

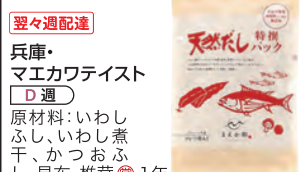
411 徳用野菜ブイヨン
5g×30 **1,380円**(¥1,490円)

良質なカツオならではの削りたての風味はパツン！だしに。



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

国産の厳選素材にこだわった、食塩・化学調味料一切不使用の天然だしパックです。



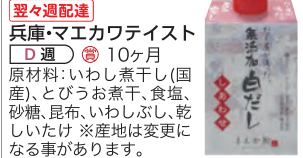
翌々週配達 兵庫・マエカワテイス ト D 週
原材料：いわし、いわし、煮干、かつおぶし、昆布、椎茸 1年
388 天然ダシパック特選
10g×25 **1,120円**(¥1,210円)

カビをつけて熟成させていくことで、乾燥が進んで旨味が凝縮していく一方、脂分は分解されるので、上品でまろやかな風味のお汁を取ることができます。



翌々週配達 兵庫・マエカワテイス ト スポット
原材料：鯉枯節(枕崎産) 1年半
392 鰹枯節
1本 **2,455円**(¥2,651円)

4種類のだし原料を長時間ゆっくりと煮詰めて旨みを凝縮させた白だしです。醤油を使用しておりますので、料理のベースのベースのおだしやコク付けにご使用いただけます。



翌々週配達 兵庫・マエカワテイス ト D 週 10ヶ月
原材料：いわし煮干(国産)、とびうお煮干、食塩、砂糖、昆布、いわし、乾いたけ ※産地は変更になる事があります。
396 無添加白だし(しあわせ)
300ml **1,530円**(¥1,652円)

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



東京・オーサワジャパン 毎週
原材料：湯通し塩蔵わかめ(鳴門産) 1年
403 鳴門産カットわかめ
40g **910円**(¥983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
385 だしせん
80g **704円**(¥760円)

十二種の国産風味原料を使用し、素材のうま味が料理に深い味わいを持たせます。



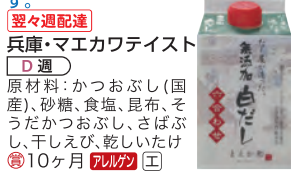
翌々週配達 兵庫・マエカワテイス ト D 週
原材料：いわし、いわし、煮干、とびうお煮干、かつおぶし、うるめふし、そうだかつおぶし、昆布、椎茸、干しえび、むろあじふし、まぐろふし 1年
389 だしパック十二単
10g×20 **1,270円**(¥1,372円)

マエカワテイス ト独自の「煮釜だし製法」の濃縮だしと有機調味料、天然海水塩をブレンドした、味わい深いだし醤油です。



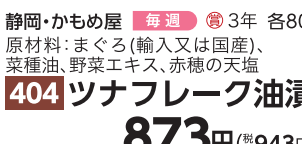
翌々週配達 JAS 兵庫・マエカワテイス ト D 週
原材料：有機しょうゆ(国産)、有機砂糖、濃縮かつおだし、濃縮さばだし、みりん、濃縮こんぶだし、食塩 10ヶ月 **783円**(¥846円)

国産だし原料を使用した癖のない上品な味わいの濃縮だしです。醤油を使用しておりませんので、料理のベースのおだしやコク付けにご使用いただけます。



翌々週配達 兵庫・マエカワテイス ト D 週
原材料：かつおぶし(国産)、砂糖、食塩、昆布、そうだかつおぶし、さばぶし、干しえび、乾いたけ 10ヶ月 **1,360円**(¥1,469円)

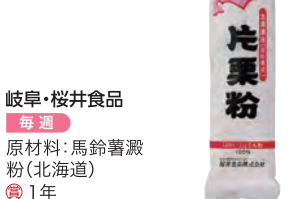
環境ホルモンを出さない国産エポキシ樹脂フリー缶。中身はもちろん、缶にも安心・安全の心くばり。



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、赤穂の天塩
404 ツナフレーク油漬
873円(¥943円)

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

北海道の農家で契約栽培された馬鈴薯で作りしました。



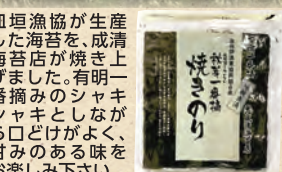
岐阜・桜井食品 毎週
原材料：馬鈴薯澱粉(北海道) 1年
414 契約栽培片栗粉
200g **268円**(¥289円)

岩手県産小麦粉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。



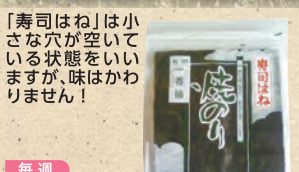
岐阜・桜井食品 毎週
原材料：小麦粉(岩手)、イースト、塩 6ヶ月 **416 パン粉**
200g **335円**(¥362円)

有明の味と香りをお届けします 福岡・成清海苔店



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

原材料：乾のり(有明海) 180日
378 柳川・血垣開漁協産焼のり
全型10枚 **1,618円**(¥1,747円)



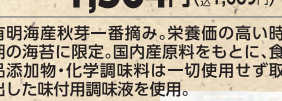
「寿司はね」は小さな穴が空いている状態をいいますが、味はかわりません！

毎週 原材料：乾のり(有明海) 180日
379 寿司はね焼のり
全型10枚 **764円**(¥825円)

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

毎週 原材料：乾のり(有明海) 90日
380 おにぎり用焼海苔
10枚×3 **1,564円**(¥1,689円)

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



毎週 原材料：乾のり、砂糖、発酵調味料、食塩、醤油、昆布、ムロアジ、かつおぶし、干しえび、とうがらし 180日 **382 味附おかず海苔**
8切20枚×3 **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。

毎週 原材料：乾のり(有明海)、ごま油、食塩(天塩) 90日
381 韓国風味付塩焼海苔
4切20枚 **720円**(¥778円)

有明海産秋芽一番摘みの海苔の中に青のり風味が美味しさを引き立てます。

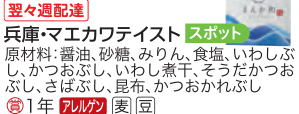


隔週BD 原材料：乾のり(有明海) 180日
383 焼き海苔青のり混り
8切80枚 **1,165円**(¥1,258円)

原材料にこだわりました。和洋中さまざまなお料理にご使用いただけます。化学調味料無添加・酵母エキス、たんぱく加水分解物不使用です。

翌々週配達 兵庫・マエカワテイス ト D 週
原材料：しょうゆ(小麦・大豆を含む)、うるめふし、砂糖、食塩、みりん、いわし煮干、そうだかつおぶし、昆布 1年 **398 天然だしのつゆ**
500ml **860円**(¥929円)

5種のこだわりの国産だし原料から煮出した香り高い天然だしに、本醸造醤油、本みりん等の調味料を合わせ、だしの風味豊かなそばつゆに仕上げました。そばつゆの他、丼のたれ、お刺身等にそのままかけ醤油としてもご使用いただけます。



翌々週配達 兵庫・マエカワテイス ト スポット
原材料：醤油、砂糖、みりん、食塩、いわし煮干、かつおぶし、いわし煮干、そうだかつおぶし、さばぶし、昆布、かつおかれぶし 1年 **399 だしが香るそばの友**
500ml **1,000円**(¥1,080円)

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



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

マルグスープ



- ・材料(2人分)・
- 洋風だし 10g(2袋)
- 牛乳 200ml
- 水 200ml
- お好みの具材 100g(海鮮ミックス 50g、ミックスベジタブル 50g等)
- 胡椒 少々
- バター 10g

- 鍋に水、洋風だし、具材を入れて煮る。
- 具材に火が通ったら牛乳を加え、沸騰直前に火を止める。
- お好みで胡椒とバターで味を調えて完成。

翌々週配達 兵庫・マエカワテイス ト D 週
原材料：とりがらスープ(鶏骨(国産))、食塩、有機醤油(小麦・大豆を含む)、オニオンピューレー、人参エキス、有機米酢、玉ねぎエキス、昆布、ローレル 10ヶ月 **401 鶏と野菜の洋風だし(液体外)**
10g×8 **470円**(¥508円)

SALE

5P

売れ筋商品!

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っちりとした食感が特徴のホットケーキが作れます。

岐阜・桜井食品

スポット

原材料: 米粉(岐阜)、砂糖(ビート糖)、食塩、膨張剤(重曹) 6ヶ月

420 お米のホットケーキミックス

200g

335円(¥362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 3年

426 ホール/有機トマト缶

400g

330円(¥356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) 6ヶ月

432 有機切干大根・長崎産

100g

502円(¥542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。

長崎・本村製麺

毎週

原材料: 小麦粉(国産)、食塩、食用植物油、 1年

440 手延べ素麺/水晶の光

50g×5

496円(¥536円)

長崎・本村製麺

毎週

原材料: 小麦粉(南島原)、食塩(雲仙)、食用植物油(島原) 1年

441 手延べ素麺/旭

50g×5

565円(¥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。

石臼挽き玄米使用

カナダ・ティンカイダ

スポット

原材料: 玄米(アメリカ) 3年

438 玄米スパゲッティスタイル

454g

970円(¥1,048円)

439 2P

454g×2

1,940円(¥2,030円)

1,880円(¥2,030円)

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

フリーズドライ

東京・オーサワジャパン

スポット

原材料: 有機立科米みそ、有機小松菜、有機油揚げ、酵母エキス、有機乾燥ねぎ、昆布粉末 1年半

412 5P/有機立科米みそ汁

7.5g×5

1,015円(¥1,096円)

980円(¥1,058円)

フリーズドライ

兵庫・オーサワジャパン

スポット

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1ヶ月

413 5P/オーサワの赤だしみそ汁

9.2g×5

1,015円(¥1,096円)

980円(¥1,058円)

大豆を丸ごと食べるなら蒸し大豆
北海道産有機大豆のおいしさと旨み、栄養をそのままぎゅっと閉じ込めた蒸し大豆です。そのままサラダや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

421 1P

100g

302円(¥326円)

有機蒸し大豆

422 3P

100g×3

905円(¥977円)

865円(¥934円)

サンマルツァーノ種のトマトをダイス状にカット。クエン酸不使用。冷製パスタやラタトゥイユにおすすめ。

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 3年

427 カット/有機トマト缶

400g

330円(¥356円)

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

大阪・ムソー

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

433 1P

100g

416円(¥449円)

国内産はるさめ

434 2P

100g×2

832円(¥899円)

780円(¥842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

スポット

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1ヶ月

413 5P/オーサワの赤だしみそ汁

9.2g×5

1,015円(¥1,096円)

980円(¥1,058円)

フリーズドライ

岐阜・桜井食品

D週

原材料: 小麦粉(岐阜)、混合節粉末(かつお、さば)、山芋粉、馬鈴薯でん粉、昆布パウダー、食塩、椎茸パウダー、膨張剤(重曹) 1年

417 お好み焼粉

400g

580円(¥626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

423 有機蒸しひよこ豆

85g

302円(¥326円)

有機蒸しひよこ豆

424 有機蒸しミックスビーンズ

85g

302円(¥326円)

良質な有機黒ごまを丹念に焙煎しました。口の中で黒ごまの香りが広がります。

大阪・ムソー

隔週BD

原材料: 有機ごま(ボリビア) 6ヶ月

430 有機いりごま・黒

80g

324円(¥350円)

有機いりごま・黒

431 有機しっとりすりごま・黒

80g

410円(¥443円)

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

長野・山本かじの

スポット

原材料: そば粉(北海道) 2年

443 1P

200g

522円(¥564円)

国産の十割そば

444 2P

200g×2

1,044円(¥1,128円)

1,000円(¥1,080円)

岐阜・桜井食品

スポット

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

446 純正ラーメン豆乳塩だし味

104g

205円(¥221円)

岐阜・桜井食品

スポット

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

447 さくらのラーメンしょうゆ

99g

205円(¥221円)

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)食塩、砂糖、酵母エキス、こま油、豆乳パウダー、玉ねぎエキスパウダー、キャベツエキスパウダー、野菜エキスパウダー、香辛料、乾燥ねぎ 6ヶ月

448 さくらのラーメンごま

100g

205円(¥221円)

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

岐阜・桜井食品

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)食塩、砂糖、酵母エキス、こま油、豆乳パウダー、玉ねぎエキスパウダー、キャベツエキスパウダー、野菜エキスパウダー、香辛料、乾燥ねぎ 6ヶ月

451 さくらのラーメンとんこつ

103g

215円(¥232円)

岐阜・桜井食品

スポット

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

452 さくらの焼そば

114g

215円(¥232円)

岐阜・桜井食品

スポット

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

453 さくらの焼そば

114g

215円(¥232円)

岐阜・桜井食品

スポット

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

454 さくらの焼そば

114g

215円(¥232円)

岐阜・桜井食品

スポット

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

455 さくらの焼そば

114g

215円(¥232円)

北海道チズと国産玉葱、国産鶏のブイヨ、自家製アールグレイをじっくり炒めて一晩寝かせました。ケツァ、パスタ、ジュなどに風味よく美味しく出来上がります。

大阪・スカイフード

隔週BD

原材料: 小麦粉(国産)、脱脂粉乳、玉葱、チズ、パスタ、食塩、食用こめ油、チズ、砂糖、アールグレイ(食用アールグレイ、香草)、生姜ペースト、にんにくペースト、ホワイトソース 270日

418 ホワイトソース

120g

594円(¥642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。

419 ベーキングパウダー

113g

398円(¥430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入れても。

420 お米のホットケーキミックス

200g

335円(¥362円)

兵庫・だいちデイズ

隔週BD

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

425 国産10種の蒸し雑穀

70g

248円(¥268円)

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

426 ホール/有機トマト缶

400g

330円(¥356円)

有機いりごま・黒

427 カット/有機トマト缶

400g

330円(¥356円)

有機いりごま・黒

428 毎週

原材料: 胡麻(パラグアイ) 240日

429 毎週

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、こまの風味を引き立てました。絶品の香りや味が自慢です。

430 有機いりごま・黒

80g

324円(¥350円)

有機いりごま・黒

431 有機しっとりすりごま・黒

80g

410円(¥443円)

有機いりごま・黒

432 毎週

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

433 1P

100g

416円(¥449円)

国内産はるさめ

434 2P

100g×2

832円(¥899円)

780円(¥842円)

国内産はるさめ

435 1P

100g

416円(¥449円)

国内産はるさめ

436 1P

500g

370円(¥400円)

国内産はるさめ

437 2P

500g×2

740円(¥799円)

710円(¥767円)

国内産はるさめ

438 1P

454g

970円(¥1,048円)

国内産はるさめ

439 2P

454g×2

1,940円(¥2,030円)

1,880円(¥2,030円)

国内産はるさめ

440 手延べ素麺/水晶の光

50g×5

496円(¥536円)

国内産はるさめ

441 手延べ素麺/旭

50g×5

565円(¥610円)

国内産はるさめ

442 毎週

原材料: 小麦粉(北海道)、食塩、植物油 1年

443 1P

200g

522円(¥564円)

国内産はるさめ

444 2P

200g×2

1,044円(¥1,128円)

1,000円(¥1,080円)

国内産はるさめ

445 純正ラーメン(5食)

98g×5

880円(¥950円)

国内産はるさめ

446 純正ラーメン豆乳塩だし味

104g

205円(¥221円)

国内産はるさめ

447 さくらのラーメンしょうゆ

99g

205円(¥221円)

国内産はるさめ

448 さくらのラーメンごま

100g

205円(¥221円)

国内産はるさめ

449 さくらのラーメンしお

99g

205円(¥221円)

国内産はるさめ

450 さくらのラーメンみそ

101g

205円(¥221円)

国内産はるさめ

451 さくらのラーメンとんこつ

103g

215円(¥232円)

国内産はるさめ

452 さくらの焼そば

114g

215円(¥232円)

北海道チズと国産玉葱、国産鶏のブイヨ、自家製アールグレイをじっくり炒めて一晩寝かせました。ケツァ、パスタ、ジュなどに風味よく美味しく出来上がります。

418 ホワイトソース

120g

594円(¥642円)

大阪・スカイフード

隔週BD

原材料: 小麦粉(国産)、脱脂粉乳、玉葱、チズ、パスタ、食塩、食用こめ油、チズ、砂糖、アールグレイ(食用アールグレイ、香草)、生姜ペースト、にんにくペースト、ホワイトソース 270日

419 ベーキングパウダー

113g

398円(¥430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入れても。

420 お米のホットケーキミックス

200g

335円(¥362円)

兵庫・だいちデイズ

隔週BD

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

425 国産10種の蒸し雑穀

70g

248円(¥268円)

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

426 ホール/有機トマト缶

400g

330円(¥356円)

有機いりごま・黒

427 カット/有機トマト缶

400g

330円(¥356円)

有機いりごま・黒

428 毎週

原材料: 胡麻(パラグアイ) 240日

429 毎週

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、こまの風味を引き立てました。絶品の香りや味が自慢です。

430 有機いりごま・黒

80g

324円(¥350円)

有機いりごま・黒

431 有機しっとりすりごま・黒

80g

410円(¥443円)

有機いりごま・黒

432 毎週

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

433 1P

100g

416円(¥449円)

国内産はるさめ

434 2P

100g×2

832円(¥899円)

780円(¥842円)

国内産はるさめ

435 1P

100g

416円(¥449円)

国内産はるさめ

436 1P

500g

370円(¥400円)

国内産はるさめ

437 2P

500g×2

740円(¥799円)

710円(¥767円)

国内産はるさめ

438 1P

454g

970円(¥1,048円)

国内産はるさめ

439 2P

454g×2

1,940円(¥2,030円)

1,880円(¥2,030円)

国内産はるさめ

440 手延べ素麺/水晶の光

50g×5

496円(¥536円)

国内産はるさめ

441 手延べ素麺/旭

50g×5

565円(¥610円)

国内産はるさめ

442 毎週

原材料: 小麦粉(北海道)、食塩、植物油 1年

443 1P

200g

522円(¥564円)

国内産はるさめ

444 2P

200g×2

1,044円(¥1,128円)

1,000円(¥1,080円)

国内産はるさめ

445 純正ラーメン(5食)

98g×5

880円(¥950円)

国内産はるさめ

446 純正ラーメン豆乳塩だし味

104g

205円(¥221円)

国内産はるさめ

447 さくらのラーメンしょうゆ

99g

205円(¥221円)

国内産はるさめ

448 さくらのラーメンごま

100g

205円(¥221円)

国内産はるさめ

449 さくらのラーメンしお

99g

205円(¥221円)

国内産はるさめ

450 さくらのラーメンみそ

101g

205円(¥221円)

国内産はるさめ

451 さくらのラーメンとんこつ

103g

215円(¥232円)

国内産はるさめ

452 さくらの焼そば

114g

215円(¥232円)

国内産はるさめ

453 さくらの焼そば

114g

215円(¥232円)

国内産はるさめ

454 さくらの焼そば

114g

215円(¥232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

419 ベーキングパウダー

113g

398円(¥430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入れても。

420 お米のホットケーキミックス

200g

335円(¥362円)

兵庫・だいちデイズ

隔週BD

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

425 国産10種の蒸し雑穀

70g

248円(¥268円)

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

426 ホール/有機トマト缶

400g

330円(¥356円)

有機いりごま・黒

427 カット/有機トマト缶

400g

330円(¥356円)

有機いりごま・黒

428 毎週

原材料: 胡麻(パラグアイ) 240日

429 毎週

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、こまの風味を引き立てました。絶品の香りや味が自慢です。

430 有機いりごま・黒

80g

324円(¥350円)

有機いりごま・黒

431 有機しっとりすりごま・黒

80g

410円(¥443円)

有機いりごま・黒

432 毎週

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

433 1P

100g

416円(¥449円)

国内産はるさめ

434 2P

100g×2

832円(¥899円)

780円(¥842円)

国内産はるさめ

435 1P

100g

416円(¥449円)

国内産はるさめ

436 1P

500g

370円(¥400円)

国内産はるさめ

437 2P

500g×2

740円(¥799円)

710円(¥767円)

国内産はるさめ

438 1P

454g

970円(¥1,048円)

国内産はるさめ

439 2P

454g×2

1,940円(¥2,030円)

1,880円(¥2,030円)

国内産はるさめ

440 手延べ素麺/水晶の光

50g×5

496円(¥536円)

国内産はるさめ

441 手延べ素麺/旭

50g×5

565円(¥610円)

国内産はるさめ

442 毎週

原材料: 小麦粉(北海道)、食塩、植物油 1年

443 1P

200g

522円(¥564円)

国内産はるさめ

444 2P

200g×2

1,044円(¥1,128円)

1,000円(¥1,080円)

国内産はるさめ

445 純正ラーメン(5食)

98g×5

880円(¥950円)

国内産はるさめ

446 純正ラーメン豆乳塩だし味

104g

205円(¥221円)

国内産はるさめ

447 さくらのラーメンしょうゆ

99g

205円(¥221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。

「海の精 やきしお」に、有機ハーブをプラス！

海の精のやき塩とは、伊豆大島海水を使用し、釜焚き製法でつくられた自然海塩を高温で焼いた古式本格焼き塩です。粒子が細かくサラサラしています。塩味が強く甘みがあります。

伊豆大島・海の精 スポット 2年
原材料：焼き塩(伊豆大島)、有機バジル、
有機オレガノ、有機パセリ、タイム

海の精 ハーブソルト

458 55g 501円(¥541円)

459 詰替 55g 333円(¥360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)

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

福岡・平田産業

原材料：菜種
(オーストラリア)

540日

なのはな畑の菜種油

469 1P 毎週 1250g 1,421円→
(¥1,535円) 1,360円(¥1,469円)

470 ケース スポット 1250g×8
11,368円→
(¥12,277円) 10,720円(¥11,578円)

米ぬかにはわずかに20%の
油分しか含まれず、溶剤を
使わずに圧力だけで搾れ
るのはわずかにその半分。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

474 国産こめ油 圧搾一番搾り

600g 1,250円(¥1,350円)

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

埼玉・味の一醸造

原材料：米、米麹、食塩

1年

味の母

477 720ml 毎週 1,046円(¥1,130円)

478 1.8L スポット 2,260円→
(¥2,441円) 2,160円(¥2,333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)

24ヵ月

466 有機玄米くろ酢

300ml 1,779円(¥1,921円)

472 純正ごま油・淡口

473 純正ごま油・濃口

各165g 696円(¥752円)

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

福岡・庄分酢

スポット
原材料：りんご果汁、
りんご果実(国産)

24ヵ月

467 アップルビネガー

300ml 955円(¥1,031円)

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

福岡・庄分酢

スポット
原材料：りんご果汁、
りんご果実(国産)

24ヵ月

468 有機レモン果汁 (スペイン産)

200ml 523円(¥565円)

埼玉・かたすみ

毎週
原材料：有機レモン
(スペイン) 1年

462 純米富士酢

500ml 875円(¥945円)

京都・飯尾醸造 隔週BD

原材料：米(京都府宮津市
／農業不使用栽培) 2年

461 詰替 55g 333円(¥360円)

愛知・アルファフードスタッフ

原材料：さとうきび
(鹿児島) 無期限

NN きびさとう

454 1P 毎週 500g 495円(¥535円)

455 3P スポット 500g×3
1,485円→
(¥1,604円) 1,415円(¥1,528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

456 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

457 シママース

1kg 495円(¥535円)

京都・飯尾醸造

D 週
原材料：米酢、砂糖
(粗糖)、蜂蜜、塩

1年

463 富士すし酢

360ml 766円(¥827円)

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

福岡・平田産業 毎週

原材料：菜種(国産)

1年半

471 一番しぼり 国産なたねサラダ油

450g 1,157円(¥1,250円)

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

パレスチナ・パレスチナ
オリーブ生産組合

原材料：食用オリーブ油(パレスチナ) 2026年4月

手摘みオリーブオイル

475 1P 毎週 250ml 1,500円(¥1,620円)

476 2P スポット 250ml×2
3,000円→
(¥3,240円) 2,800円(¥3,024円)

米ぬかにはわずかに20%の
油分しか含まれず、溶剤を
使わずに圧力だけで搾れ
るのはわずかにその半分。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

474 国産こめ油 圧搾一番搾り

600g 1,250円(¥1,350円)

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

福島・大木代吉本店

毎週
原材料：米(国産)、米麹
(国産米)、酒粕

福島県産米使用：放射能
検査済(未検出) 無期限

※この商品は(株)ドリームグループの直販です。

480 こんにちは料理酒

720ml 1,377円(¥1,515円)

特製玉ねぎピクルスたっぷり！食感
よく、まろやかな酸味と隠し味に白味
噌を使いコクを出しました。卵・砂糖
不使用。

埼玉・オーサワジャパン

スポット
原材料：なたね油、豆乳、玉
ねぎ酢漬け【特別栽培玉ね
ぎ、りんご酢、食塩】、りんご
酢、有機白味噌、食塩、メ
ブルシュガー、マスタード、
かぼちゃパウダー、酵母エ
キス、こしょう、パセリ

6ヶ月 アルケン 国

485 豆乳タルタルソース

150g 428円→
(¥462円) 410円(¥443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 アルケン 国 国

488 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：カキエキス(カ
キ(広島県)、食塩)、
砂糖、醤油、食塩、み
りん、有機ばいしょでん
ぶん、魚醤、レモン

1年半 アルケン 国 国

489 オイスターソース

115g 469円(¥507円)

有機トマトの持つ自然の甘味を生か
し、甘口に仕上げた、舌ざわりの良い
トマトケチャップです。

徳島・光食品 毎週

原材料：有機トマト、糖類
(有機砂糖、麦芽水飴)、有
機醸造酢(有機米酢、有機
りんご酢)、食塩、有機たま
ねぎ、有機にんにく、香辛料

1年半

486 有機トマトケチャップ

300g 407円(¥440円)

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 アルケン 国 国

490 お好みソース関西風

300ml 354円(¥382円)

お好み焼きやたこ焼きだけでなく、焼き
そばやとんかつなどにでも使用いた
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 アルケン 国 国

491 オーサワの白だし

360ml 962円→
(¥1,039円) 920円(¥994円)

つゆは「オーサワの白だし」を薄めるだけ。温かいかけ
うどんであれば9～10倍、冷たいつけ汁であれば5～6倍を
目安にお湯または水で薄め、あとはお好みで調整してく
ださい。椎茸と昆布の旨みと香りがシンプルに味わえてお
すすめです！

愛知・オーサワジャパン 隔週BD

原材料：合わせだし(国産：乾しいたけ、昆布)、有機白醤油、食塩、本み
りん、焼酎 1年1ヵ月 アルケン 国 国

481 オーサワの白だし

360ml 962円→
(¥1,039円) 920円(¥994円)

材料
□うどん
□オーサワの白だし
□水
□お好みの具材

温麺 9～10倍
お湯で薄める

冷麺 5～6倍
冷たい水で薄める

海外産有機トマトと国内
産有機トマトから作った
トマトピューレーです。
トマトソース・煮込み料
理等、料理のベースとし
てご利用下さい。

徳島・光食品 毎週

原材料：有機トマト、食塩、
有機レモン果汁 2年

487 有機トマトピューレー

320g 386円(¥417円)

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

島根・青砥酒造 毎週

原材料：米、米こうじ(島
根)、塩(海の精)アルコ
ール13%、食塩2%以上

1年半

479 みやこの料理酒

500ml 919円(¥993円)

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

福島・大木代吉本店

毎週
原材料：米(国産)、米麹
(国産米)、酒粕

福島県産米使用：放射能
検査済(未検出) 無期限

※この商品は(株)ドリームグループの直販です。

480 こんにちは料理酒

720ml 1,377円(¥1,515円)

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

愛知・節辰商店 毎週

原材料：しょうゆ(本醸
造)、風味原料(かつお
節・宗田節・昆布・干椎
茸)、砂糖、食塩、みりん

365日 アルケン 国 国

482 NN うまみ鰹つゆ

500ml 698円(¥754円)

米ぬかにはわずかに20%の
油分しか含まれず、溶剤を
使わずに圧力だけで搾れ
るのはわずかにその半分。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

474 国産こめ油 圧搾一番搾り

600g 1,250円(¥1,350円)

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

福島・大木代吉本店

毎週
原材料：米(国産)、米麹
(国産米)、酒粕

福島県産米使用：放射能
検査済(未検出) 無期限

※この商品は(株)ドリームグループの直販です。

480 こんにちは料理酒

720ml 1,377円(¥1,515円)

特製玉ねぎピクルスたっぷり！食感
よく、まろやかな酸味と隠し味に白味
噌を使いコクを出しました。卵・砂糖
不使用。

埼玉・オーサワジャパン

スポット
原材料：なたね油、豆乳、玉
ねぎ酢漬け【特別栽培玉ね
ぎ、りんご酢、食塩】、りんご
酢、有機白味噌、食塩、メ
ブルシュガー、マスタード、
かぼちゃパウダー、酵母エ
キス、こしょう、パセリ

6ヶ月 アルケン 国

485 豆乳タルタルソース

150g 428円→
(¥462円) 410円(¥443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 アルケン 国 国

488 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、国内産醸造醤油、
食塩はシママース

ひしお味噌の 焼きおにぎり

材料
■玄米ご飯 / 適量
■ひしお味噌 / 適量
■白いりごま / お好みで

①グリルに握ったおにぎりを乗せ、焼いている面が乾いて少し焦げ目がつくまで両面じっくりと焼く。
②ひしお味噌を塗り、軽く焦げ目がつくまで焼いたら出来上がり。

ひしお味噌 (作りやすい量・出来上がり約 840g)

■オーサワのひしおこうじ / 1包 (300g)
■醤油 / 360ml
■水 / 180ml
※保存容器 (1.2L 以上のもの)、混ぜ棒

①保存容器と混ぜ棒を消毒します。
②本品 1袋 (300g) に対して醤油 360ml、水 180ml を清潔な容器に入れ、底から全体が混ざるようにしっかりと混ぜ合わせて密閉します。
③常温で保存し、毎日 1 回、清潔な混ぜ棒を使ってよく混ぜ合わせます。2 週間ほどで出来上がり。

佐賀・まんてん 240日
原材料: 白胡麻 (パラグアイ)
429 毎週
NN いりごま・白 70g 300円(¥324円)

岡山・まるみ麺本店 スポット
原材料: 大麦 (岡山県)、丸大豆 (北海道)
6ヶ月 フリガ 国
505 ひしおこうじ 300g 900円(¥972円) 870円(¥940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飼に育った“有機牛”を使用しています。

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

本醸造醤油に新鮮な橙果汁、醸造酢、大豆酢、こんぶだし、はちみつ、ゆず果汁、かつおだしを調合した、柔らかな風味豊かな万能ぽん酢です。

福岡・庄分酢 隔週BD
原材料: 醤油 (本醸造)、橙果汁、醸造酢、穀物酢、風味原料 (こんぶ、かつお)、はちみつ、ゆず果汁
1年 フリガ 国 国
495 十四代目一精のだいたいぽん酢 300ml 831円(¥897円)

まろやかな辛みと甘みでコクのある味わいです。ビビンバなどの韓国料理のほか、鍋物や炒め物など様々な料理にお使いいただけます。

埼玉・オーサワジャパン D 週
原材料: 味噌、麦芽水飴、有機甘酒、唐辛子、りんご酢
6ヶ月 フリガ 国
499 オーサワのコチュジャン 85g 575円(¥621円)

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

福岡・藤井養蜂場 隔週BD
原材料: はちみつ (カナダ) 2年
506 カナダ産オーガニック蜂蜜 180g 830円(¥896円)

直火二度焼き、スパイス香る本格派です。使いやすいフレックタイプ。東京・食品企画 スポット

原材料: 小麦粉 (国産)、牛脂、カレー粉、ピーターグラニュー糖、食塩、トマトピューレ、ココア、リンゴ、ブルーベリー、味噌、ヨーグルト、酵母エキス、チキンエキス、ポークエキス、玉ねぎ、ニンニク
1年 フリガ 国 国 国
511 大人ふたりのカレールー 120g 490円(¥529円)

鶏挽肉の旨味とヨーグルトのコクをいかしたシンプルで食べやすいカレーです。

宮城・秋川牧園 スポット
原材料: 鶏肉 (国産)、鶏がらスープ、野菜 (ねぎ、にんにく)、松の実、でん粉、食塩、砂糖、おろししょうが、酵母エキスパウダー、香辛料
1年
30038 1P 160g 534円(¥577円)

トマトとにんじんをベースに、甘味料をつかわずに有機野菜の旨みと甘みを引き出しました。埼玉・オーサワジャパン スポット 1年6ヶ月

原材料: 有機にんじんピューレ (有機にんじん、かぼち)、有機トマトペースト (有機トマト)、有機にんじん濃縮汁、有機野菜汁 (有機小松菜・有機エンサイ・有機つむらさぎ・有機モロヘイヤ・有機すだち果汁・有機玉ねぎ・有機青じそ)、食塩、有機オリブオイル、こしょう
30014 トマト&ゴボウ1/2日分の野菜を使った有機ポタージュ 140g 366円(¥395円) 350円(¥378円)

国産有機野菜でつくったこだわりのポタージュです。かぼちとにんじんをベースに、甘味料をつかわずに有機野菜の旨みと甘みを引き出しました。埼玉・オーサワジャパン スポット 1年6ヶ月

原材料: 有機かぼちピューレ (有機かぼち)、有機にんじん濃縮汁 (有機にんじん)、有機馬鈴薯でん粉、食塩
30021 柿ヶ&ゴボウ1/2日分の野菜を使った有機ポタージュ 140g 366円(¥395円) 350円(¥378円)

このまま使える美味しい万能合わせ酢。ツンとせず香りやわらかな仕上がります。

八方美人酢 492 300ml 786円(¥849円) 715円(¥772円)

福岡・庄分酢 毎週 2年
原材料: 純米酢、ピーターグラニュー糖 (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
493 たっぷり 徳用900ml 1,442円(¥1,557円)

国産鯉節と国産昆布から極上のだしを自社でとり、有機本醸造醤油と合わせた2倍希釈のめんつゆです。

徳島・光食品 スポット
原材料: 有機醤油、有機砂糖、有機醸造調味料、鯉節、昆布、食塩、有機米酢
1年6ヶ月 フリガ 国 国
496 有機めんつゆ 300ml 534円(¥577円)

有機栽培された生姜を熱風乾燥し、微粉末にしたものです。有機生姜以外にも加えていません。香辛料 (薬味) として各種お料理などにご利用いただけます。

奈良・無双本舗 スポット
原材料: 有機生姜
1年
500 有機生姜末アルミパック 45g 736円(¥795円)

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

カナダ・シタデルメープルシロップ生産者組合 隔週BD
原材料: 砂糖糖の樹液 (カナダ) 1440日
507 ナチュラリーメープルシロップ/アンバー 250g 1,545円(¥1,669円)

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

東京・食品企画 スポット
原材料: 小麦粉 (国産)、牛脂、カレー粉、ピーターグラニュー糖、食塩、トマトピューレ、ココア、リンゴ、ブルーベリー、味噌、ヨーグルト、酵母エキス、チキンエキス、ポークエキス、玉ねぎ、ニンニク、ブルーベリーエキス
1年 フリガ 国 国 国
512 キッズ本格カレールー 120g 467円(¥504円)

植物性素材でつくったこだわりのカレー。野菜の旨みたっぷり。マイルドな甘口タイプ。

宮城・秋川牧園 スポット
原材料: 鶏肉、炒めたまねぎ、クリーム、発酵乳、トマトペースト、べにばな油、小麦粉、砂糖、レモンジュース、全粉乳、カレー粉、食塩、おろししょうが
18ヶ月 フリガ 国 乳
513 1P 180g 571円(¥617円)

植物性素材でつくったこだわりのカレー。野菜の旨みたっぷり。程よい辛さの中辛タイプ。

宮城・秋川牧園 スポット
原材料: 鶏肉 (国産)、鶏がらスープ、野菜 (ねぎ、にんにく)、松の実、でん粉、食塩、砂糖、おろししょうが、酵母エキスパウダー、香辛料
1年
30038 1P 160g 534円(¥577円)

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

徳島・光食品 スポット
原材料: 有機醤油、有機米酢、有機ゆず、麦芽水飴、食塩、有機ゆこう、有機すだち、有機米麹澱粉調味料、昆布、乾しいたけ
1年半 フリガ 国 国
494 有機ぽん酢しょうゆ 250ml 448円(¥484円)

埼玉・オーサワジャパン D 週

原材料: 味噌、大豆、唐辛子、食塩、清酒
6ヶ月 フリガ 国
498 オーサワの豆板醤 85g 502円(¥542円)

着色料、保存料、香料、化学調味料は使わず仕上げた、からし本来の風味が味わえます。

大阪・ムソー 毎週
原材料: 水あめ、からし、なたね油、食塩、植物繊維、香辛料抽出物
8ヶ月
501 旨味本来からしチューブ 40g 388円(¥419円)

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

カナダ・シタデルメープルシロップ生産者組合 隔週BD
原材料: 砂糖糖の樹液 (カナダ) 1440日
507 ナチュラリーメープルシロップ/アンバー 250g 1,545円(¥1,669円)

鶏もも肉の濃厚なコクに瀬戸内レモンのほどよい酸味が食欲をそそるカレーです。

瀬戸内レモンのチキンカレー

513 1P 180g 571円(¥617円)

植物性素材でつくったこだわりのカレー。野菜の旨みたっぷり。マイルドな甘口タイプ。

宮城・秋川牧園 スポット
原材料: 鶏肉、炒めたまねぎ、クリーム、発酵乳、トマトペースト、べにばな油、小麦粉、砂糖、レモンジュース、全粉乳、カレー粉、食塩、おろししょうが
18ヶ月 フリガ 国 乳
513 1P 180g 571円(¥617円)

植物性素材でつくったこだわりのカレー。野菜の旨みたっぷり。程よい辛さの中辛タイプ。

宮城・秋川牧園 スポット
原材料: 鶏肉 (国産)、鶏がらスープ、野菜 (ねぎ、にんにく)、松の実、でん粉、食塩、砂糖、おろししょうが、酵母エキスパウダー、香辛料
1年
30038 1P 160g 534円(¥577円)

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

徳島・光食品 スポット
原材料: 有機醤油、有機米酢、有機ゆず、麦芽水飴、食塩、有機ゆこう、有機すだち、有機米麹澱粉調味料、昆布、乾しいたけ
1年半 フリガ 国 国
494 有機ぽん酢しょうゆ 250ml 448円(¥484円)

埼玉・オーサワジャパン D 週

原材料: 味噌、大豆、唐辛子、食塩、清酒
6ヶ月 フリガ 国
498 オーサワの豆板醤 85g 502円(¥542円)

着色料、保存料、香料、化学調味料は使わず仕上げた、からし本来の風味が味わえます。

大阪・ムソー 毎週
原材料: 水あめ、からし、なたね油、食塩、植物繊維、香辛料抽出物
8ヶ月
501 旨味本来からしチューブ 40g 388円(¥419円)

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

カナダ・シタデルメープルシロップ生産者組合 隔週BD
原材料: 砂糖糖の樹液 (カナダ) 1440日
507 ナチュラリーメープルシロップ/アンバー 250g 1,545円(¥1,669円)

鶏もも肉の濃厚なコクに瀬戸内レモンのほどよい酸味が食欲をそそるカレーです。

瀬戸内レモンのチキンカレー

513 1P 180g 571円(¥617円)

植物性素材でつくったこだわりのカレー。野菜の旨みたっぷり。マイルドな甘口タイプ。

宮城・秋川牧園 スポット
原材料: 鶏肉、炒めたまねぎ、クリーム、発酵乳、トマトペースト、べにばな油、小麦粉、砂糖、レモンジュース、全粉乳、カレー粉、食塩、おろししょうが
18ヶ月 フリガ 国 乳
513 1P 180g 571円(¥617円)

植物性素材でつくったこだわりのカレー。野菜の旨みたっぷり。程よい辛さの中辛タイプ。

宮城・秋川牧園 スポット
原材料: 鶏肉 (国産)、鶏がらスープ、野菜 (ねぎ、にんにく)、松の実、でん粉、食塩、砂糖、おろししょうが、酵母エキスパウダー、香辛料
1年
30038 1P 160g 534円(¥577円)

納豆類

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



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

原材料：大豆(北海道産/スズマル/特別栽培：菌1虫3除2)・納豆菌 たれ：醤油(大豆・小麦)・砂糖・塩・魚醤・かつお節・エキス・米酢・純米酒 マスタード：マスタード・りんご酢・塩・水飴・唐辛子

212 国産大豆カップスリー納豆 30g×3 268円(¥289円)

漬物、ふりかけなど「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。

国内産のオキアミ・片口いわし・あおさのり・青のりで作った、カルシウムたっぷりのふりかけ。カリカリとした食感でおいしさアップ!

ムソー 大阪府 原材料：オキアミ(国内産)・だし(鰹節・真昆布)・有機白ごま・砂糖・片口いわし(国内産)・食塩・醤油・乾燥あおさのり・乾燥青のり・発酵調味料・米酢

225 海鮮小魚ふりかけ 35g 430円(¥464円)

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

丸川 静岡県 原材料：金時豆(北海道産)・砂糖(鹿児島県産)・塩

231 金時豆(煮豆) 150g 407円(¥440円)

愛知県産小麦と、伊豆大島の自然海塩「海の精」を原料に、木の樽で天然醸造している生の白醤油です。

日東醸造 愛知県碧南市 原材料：小麦(愛知)・食塩・焼酎

237 足助仕込三河しろたまり 300ml 824円(¥890円)

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

新光糖業 鹿児島県 原材料：さとうきび(鹿児島)

244 南国糖 1kg 637円(¥688円)

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

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

206 燻煙炭火造り納豆みちのくカップ 30g×3 358円(¥387円)

黒豆ならではの甘み・旨みがつまっています。

こだわりの味
協同組合
静岡県静岡市

原材料：黒大豆(北海道産/いわい黒)・納豆菌 たれ：醤油(大豆・小麦)・砂糖・かつお節・塩・みりん・昆布・りんご酢 からし：マスタード・りんご酢・塩・水飴・唐辛子

213 国産黒豆カップ納豆 30g×2 249円(¥269円)

あすか 奈良県五條市 原材料：梅(奈良・和歌山・三重)・シソ・再製天日塩

219 梅干し 120g 467円(¥504円)

220 小梅干し 100g 544円(¥588円)

北海道産昆布を天然醸造醤油、鹿児島産の粗糖、沖縄の塩シマムースで炊き上げました。そのまま温かいご飯にのせたり、浅漬け、炊き込みごはん等に使用し万能調味料としても。

ムソー 大阪府 原材料：昆布(北海道産)・醤油・砂糖・食塩

226 塩吹昆布 35g 460円(¥497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 原材料：ひじき(国産)・大豆(国産)・蒟蒻・人参・砂糖・醤油・油揚げ・鰹節/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)

232 ひじき豆 150g 416円(¥449円)

酢屋茂 長野県立科町 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。

238 信州米みそ 650g 775円(¥837円)

239 玄米みそ 650g 863円(¥932円)

240 合わせみそ 650g 775円(¥837円)

伝統海塩「海の精」をつくる過程で生まれる天然にがり(液状)。手作り豆腐や健康づくりにお役立てください。

海の精 東京都大島町 原材料：海水(伊豆大島産)

245 海精にがり 200ml 400円(¥432円)

登喜和食品 東京都府中市 原材料：大豆(北海道十勝産)・納豆菌

207 北海道産直納豆/小粒(タレなし) 北海道十勝産とよづき大豆を使用。糖質が豊富な十勝産の大粒大豆は、納豆菌の活動を活発にします。

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

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

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市

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

214 大粒味わい納豆 45g×2 209円(¥226円)

宮崎県は日本一のらっきょう生産量を誇る大産地です。大粒でカリッとウまい。

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市

原材料：らっきょう(宮崎県産)・砂糖・純米酢・食塩

221 宮崎県産らっきょう甘酢漬 80g 430円(¥464円)

きな粉をまぶしたごまと味のりの相性で風味豊かな仕上がりです。

成清海苔店 福岡県柳川市 原材料：乾海苔(有明海)・ごま・大豆・粗糖・発酵調味料・しょうゆ・食塩・こんぶ・むろあじ・かつおぶし・とうがらし

227 味のりふりかけ 50g 514円(¥555円)

北海道産昆布と国産のいり胡麻、国産醤油、北海道産砂糖だけで作りました。香ばしくて甘じょっぱい風味が特徴です。お米との相性抜群!

マルハチ食品 静岡県 原材料：昆布(北海道産)・醤油(国内産)・丸大豆・国産小麦・ビートグラニュー糖・ごま(国産)

233 国産ごま昆布の佃煮 60g 470円(¥508円)

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

241 三河産大豆の八丁味噌 300g 567円(¥612円)

現代人に不足しがちなオメガ3 脂肪酸(α-リノレン酸)を豊富に含んだえごま油を持ち運ぶに便利な小袋入りになりました。酸化防止剤は不使用です。

愛知・太田油脂 スポット 原材料：食用えごま油(中国産/契約栽培・残留農薬検査済)

246 毎日えごまオイル 3g×30 1,615円(¥1,744円)



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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市

原材料：丸大豆(国産フクユタカ大豆)・納豆菌 たれ：醤油・砂糖・鰹節・食塩・みりん・昆布・りんご酢 からし：マスタード・シード・りんご酢・塩・食塩・水飴・唐辛子

215 国産大豆ひきわり納豆 45g×2 218円(¥235円)

程よい甘さでカレーが進む! マヨネーズとの相性も◎

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市

原材料：大根・きゅうり・なす・生姜・しその実・なた豆・ごま・醤油・砂糖・みりん・純米酢

222 福神漬け 120g 432円(¥467円)

なめ茸開発元祖が造る本格派。菌ごたえがよく、シャキッとした食感を楽しめます。自然のおいしさです。

価格改定 小林農園 長野県 原材料：えのき茸(長野)・本醸造醤油・麦芽水飴・本みりん・海の精・昆布エキス・酵母エキス・玄米酢

228 元祖の本造りなめ茸 200g 441円(¥476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。

235 小 720ml 697円(¥753円)

242 麦みそ・輝麦 500g 822円(¥888円)

243 東白川のお味噌 1kg 1,000円(¥1,080円)

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

247 地粉 薄力粉 500g 390円(¥421円)

248 地粉 全粒粉 500g 390円(¥421円)

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

登喜和食品 東京都府中市 原材料：大豆(北海道産/トヨホマレ/特別栽培)・納豆菌 たれ：醤油・砂糖・塩・魚醤・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

210 ひきわり納豆カップ2 30g×2 279円(¥301円)

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

216 丸大豆テンペ 100g 422円(¥456円)

登喜和食品 東京都府中市 原材料：大豆(国産)・米酢・米粉・テンペ菌

217 黒大豆テンペ 100g 562円(¥607円)

北海道産特別栽培鈴丸大豆を100%使用した無添加納豆。優しい塩風味納豆なので、たれがなくても美味しく食べられます。天然素材の経木で包んでいます。

富良食品 静岡県静岡市 原材料：大豆(特別栽培北海道産鈴丸大豆)・納豆菌/タレなし

211 経木で包んだ塩味納豆/北海道産特別栽培鈴丸大豆 45g 198円(¥214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にはなく、料理の素材としてもおいしくいただけます。

212 丸大豆テンペ 100g 422円(¥456円)

登喜和食品 東京都府中市 原材料：黒大豆(国産)・米酢・米粉・テンペ菌

217 黒大豆テンペ 100g 562円(¥607円)

青森県産天然真昆布・北海道・青森県産天然がごめ昆布をお使用した香り高く粘りがあるところ昆布です。おにぎりやお味噌汁などに。

価格改定 東京・オーサワジャパン スポット 原材料：真昆布(青森県)・かごめ昆布(北海道・青森県)

224 とろろ昆布 40g 557円(¥602円)

国産のにんにくを使用。ご飯に乗せるのはもちろん、焼きおにぎりにして香ばしさを楽しむのもアリ!

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市

原材料：味噌(国産)・砂糖・にんにく・米発酵調味料・鰹節・赤唐辛子塩蔵・寒天

230 国産にんにくみそ 150g 667円(¥720円)



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

酢屋茂 長野県立科町 原材料：大豆(国産)、小麦(国産)、天日塩

235 小 720ml 697円(¥753円)

236 大 1.8L 1,408円(¥1,521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。

242 麦みそ・輝麦 500g 822円(¥888円)

243 東白川のお味噌 1kg 1,000円(¥1,080円)

244 南国糖 1kg 637円(¥688円)

245 海精にがり 200ml 400円(¥432円)

246 毎日えごまオイル 3g×30 1,615円(¥1,744円)

247 地粉 薄力粉 500g 390円(¥421円)

248 地粉 全粒粉 500g 390円(¥421円)

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

243 東白川のお味噌 1kg 1,000円(¥1,080円)

244 南国糖 1kg 637円(¥688円)

245 海精にがり 200ml 400円(¥432円)

246 毎日えごまオイル 3g×30 1,615円(¥1,744円)

247 地粉 薄力粉 500g 390円(¥421円)

248 地粉 全粒粉 500g 390円(¥421円)

249 特別栽培の白玉粉 120g 547円(¥591円)

魚・水産加工品

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

芦浜産直出荷組合

三重県度会郡大紀町

原料は、前浜で水揚げされた、三重・熊野灘の新鮮な旬の魚と海産物。美味しい海産物の無添加加工で、原発立地計画から、美しい海と自然を守ります。



芦浜の岩場で刈り取った天然ヒジキを天日乾燥後、鉄釜でゆでました。軽く水洗いしてすぐ調理OK。

三重・芦浜産直出荷組合
【産地】 スポット
原材料：ひじき（三重県熊野）
賞 15日

521 釜炊きひじき

120g 474円(税512円)



脂ののった天然ぶりの切身を塩水に漬け込み、天日干しにしました。ぶりの風味と旨みがたっぷり味わえる一夜干しです。

三重・芦浜産直出荷組合
【産地】 スポット 【賞】 30日

原材料：ブリ（三重県熊野灘）・天日干し岩塩

522 ぶり一夜干し

2〜3枚 770円→(税832円) 732円(税791円)



脂ののった鮮度の良いイワシです。急速冷凍にかけ鮮度と旨味が落ちないようにしました。半解凍で刺身、煮付け、塩焼き、フライなどに。



三重・芦浜産直出荷組合 【産地】 スポット
原材料：イワシ（三重県熊野灘） 賞 1ヶ月

523 大イワシ

3〜4尾 594円(税642円)

新鮮なのでそのまま酢でメてしめさばもお造りになります。



三重・芦浜産直出荷組合
【産地】 スポット

原材料：サバ（三重県熊野灘）
賞 30日

524 芦浜の塩サバ

半身×2 609円(税658円)



熊野灘で獲れた新鮮な金目鯛を調理しやすい切身にしました。柔らかく、旨味たっぷり。煮付けや塩焼きにどうぞ。



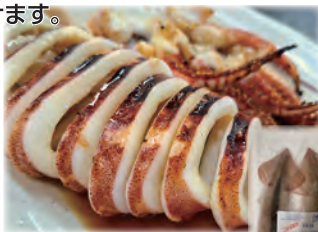
三重・芦浜産直出荷組合
【産地】 スポット

原材料：金目鯛（三重県熊野灘産） 賞 1ヶ月

525 金目鯛切身

4〜5切（約200g） 792円(税855円)

丸ごとなので、身はお刺身、足は唐揚げなど、いろいろな料理にご使用いただけます。



三重・芦浜産直出荷組合
【産地】 スポット

原材料：真イカ（三重県熊野灘）
賞 35日

529 真イカ

1〜2入 1,019円(税1,101円)

熊野灘産アジ。熊野灘で獲れたアジを手開きし、国産丸大豆醤油、粗糖、三河みりんの調味液に漬けて天日干ししました。



三重・芦浜産直出荷組合
【産地】 スポット

原材料：あじ（三重県熊野灘）、国産丸大豆醤油、粗糖、三河本味酢、ごま
賞 15日 【賞】 30日

530 あじ味醂干し

4〜7枚 591円(税638円)

熊野灘産の新鮮なあじを手開きし岩塩で薄塩をして天日干ししました。



三重・芦浜産直出荷組合 【産地】 スポット
原材料：まあじ（三重県熊野灘） 賞 15日

526 あじ開き

2〜3枚 527円(税569円)

さば本来のおいしさを生かすため、国産丸大豆醤油、粗糖、三河みりんの調味液に漬けて天日干しにしました。



三重・芦浜産直出荷組合 【産地】 スポット
原材料：さば（三重県熊野灘）・国産丸大豆醤油・粗糖・三河本味酢・ごま
賞 15日 【賞】 30日

527 さば味醂干し

2枚 573円(税619円)

栄養価の高いわしの美味しいみりん干し。



三重・芦浜産直出荷組合 【産地】 スポット
原材料：いわし（三重県熊野灘）・国産丸大豆醤油・粗糖・三河本味酢・ごま
賞 15日 【賞】 30日

528 いわし味醂干し

3〜5枚 504円(税544円)

釜ゆで後、天日で干しあげてあります。上品でしっとりしているので、人気商品です。



三重・芦浜産直出荷組合
【産地】 スポット

原材料：しらす（三重県熊野）、天日干し岩塩 賞 30日

531 釜揚げちりめん

50g 466円(税503円)

解凍して、葱や生姜、ごまなどをまぜこみ調理したあと、魚団子や天ぷらにして揚げたり、また丸めて味噌汁などにも重宝します。



三重・芦浜産直出荷組合
【産地】 スポット

原材料：真いわし（三重県熊野灘） 賞 30日

532 いわしミンチ

250g 518円(税559円)

良質な北海道産のさんまを鮮度よくお届けします。



三重・芦浜産直出荷組合
【産地】 スポット

原材料：さんま（北海道）
賞 30日

533 芦浜の生さんま

3尾 850円(税918円)

小ぶりの新鮮なイワシを丁寧に開きました。フライや天ぷらに最適です。



三重・芦浜産直出荷組合 【産地】 スポット
原材料：真いわし（三重県熊野灘）
賞 30日

534 いわしフライ用

3〜4枚 440円(税475円)

カツオ、サバ、ムロアジの削り節を作るときにできる削り粉です。焼そばやお好み焼きに、そのままふりかけとしてもどうぞ。



三重・芦浜産直出荷組合
【産地】 スポット

原材料：カツオ、サバ、ムロアジ（三重県熊野灘）
賞 20日

535 削り粉

45g 291円(税314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。



土佐沖で獲れた魚をその日のうちに下処理、凍結。下処理済みなので、解凍後の調理が簡単です。何が届くかはお楽しみ。



高知・土佐佐賀産直出荷組合
【産地】 スポット

原材料：鰹（太平洋・土佐沖） 賞 90日

537 土佐の前浜セット

約600g 1,480円(税1,598円)

高知・土佐佐賀産直出荷組合
【産地】 スポット

原材料：かつお（太平洋）、醤油、みりん、砂糖、ゆず
賞 90日 【賞】 30日

538 かつおの角煮

110g 600円(税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
【産地】 スポット

原材料：鰹（太平洋・土佐沖）
賞 90日

539 土佐沖一本釣り・薫焼き鰹たたき

たれなし130g 981円(税1,059円)

土佐沖でと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
【産地】 スポット

原材料：アジ（高知県）・パン粉・小麦粉・梅・しそ・食塩
賞 90日 【賞】 30日

540 梅シソ風味のあじフライ

120g 611円→(税660円) 581円(税627円)

180度に熱した油で揚げてください。フライパンに少量の油でOKです。



高知・土佐佐賀産直出荷組合
【産地】 スポット

原材料：サバ（高知県）・パン粉・小麦粉・食塩・コショウ
賞 90日 【賞】 30日

541 フライパンでサバフライ

120g 620円(税670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
【産地】 スポット

原材料：さば（高知）
賞 90日

545 土佐の生さばフィーレ

約200g 682円(税737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
【産地】 スポット

原材料：アジ（高知県）・パン粉・小麦粉・食塩
賞 90日 【賞】 30日

542 土佐のアジフライ

100g 602円(税650円)

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合
【産地】 スポット

原材料：ブリ（高知県）・馬鈴薯澱粉・米酢・酒・醤油・砂糖・菜種油
賞 90日 【賞】 30日

546 ブリ甘酢あんかけ

140g 600円(税648円)

お弁当にぴったりのサイズで冷めても美味しいです。



高知・土佐佐賀産直出荷組合
【産地】 スポット

原材料：サバ・馬鈴薯澱粉・醤油・みりん・酒
賞 90日 【賞】 30日

543 さば竜田揚げ

120g 602円(税650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
【産地】 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
賞 90日 【賞】 30日

547 豆アジ南蛮漬け

130g 611円(税660円)

豆あじを食べやすくから揚げ用にしました。水揚げ当日に加工していますので、鮮度抜群です。



高知・土佐佐賀産直出荷組合
【産地】 スポット

原材料：あじ（高知県）、馬鈴薯澱粉、塩、こしょう
賞 90日

544 豆アジの唐揚げ

100g 611円(税660円)

冷蔵庫で4〜5時間解凍後、お好みの野菜と合わせてください。2〜3人前の量になります。お急ぎの場合は、流水で解凍してください。



高知・土佐佐賀産直出荷組合
【産地】 スポット

原材料：めひかり（高知県）、馬鈴薯澱粉・米酢・酒・醤油・砂糖・みりん・菜種油
賞 90日 【賞】 30日

548 めひかり南蛮漬け

130g 611円(税660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、食卓に欠かせないものばかりです。



翌々週配達

福岡・パンタレ

蔵 隔週BD

原材料: わかめ、食塩

6ヶ月

553 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

蔵 隔週BD

原材料: かつおのふし(枕崎)

6ヶ月

554 枕崎のだしかつお

80g 725円(¥783円)

※エビやカニが混ざる漁法で捕獲しています。長期保存は冷凍できます。

翌々週配達

福岡・パンタレ

蔵 隔週BD

原材料: カタクチイワシの稚魚、食塩

4週間

550 無漂白ちりめん

70g 778円(¥840円)



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

翌々週配達

福岡・パンタレ

蔵 隔週BD

原材料: もずく、自然塩

6ヶ月

555 天然もずく

200g 467円(¥504円)

翌々週配達

福岡・パンタレ

蔵 隔週BD

原材料: かつおのふし(枕崎)

3ヶ月

556 花かつお

60g 608円(¥657円)

片口いわしが主な原料で、天日及び機械乾燥しただけのものです。酸化防止剤などの添加物は一切使用しておりませんので、冷蔵庫での保管をお勧めします。

翌々週配達

福岡・パンタレ

蔵 隔週BD

原材料: カタクチイワシ、食塩

3ヶ月

551 特選いりこ

100g 592円(¥639円)

翌々週配達

福岡・パンタレ

蔵 隔週BD

原材料: カタクチイワシ、食塩

3ヶ月

552 いりこ

100g 558円(¥603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。
●化学調味料、保存料、合成着色料不使用。

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

ヤママサ 宮城県塩竈市 蔵

原材料: サバ(ノルウエー産)・深層海塩(インドネシア産) 90日

ヤママサの甘塩サバ

560 1P 毎週

60g×2 583円(¥630円)

561 3P D 週

60g×2×3 1,750円⇒
(¥1,890円) 1,615円(¥1,744円)



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

ヤママサ 宮城県塩竈市 蔵

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

562 1P 毎週

70g 316円(¥341円)

563 3P スポット

70g×3 948円⇒
(¥1,024円) 901円(¥973円)



宮城のブランドさば「金華さば」を使用。脂のりが抜群で柔らか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 宮城県塩竈市 蔵

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

564 1P 毎週

60g 335円(¥362円)

565 3P スポット

60g×3 1,005円⇒
(¥1,085円) 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 宮城県塩竈市 蔵

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・米酢

90日

銀だらコク煮

566 1P 毎週

50g 460円(¥497円)

567 2P スポット

50g×2 920円⇒
(¥994円) 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で常備しておくと便利! 兼用 北海道 スポット

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(北海道産)、てんさい糖、味噌、本みりん

1年6ヶ月

579 北海道産いわしの味噌煮

95g (固形量70g) 254円(¥274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

580 北海道産さんまの味噌煮

95g (固形量70g) 300円(¥324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。



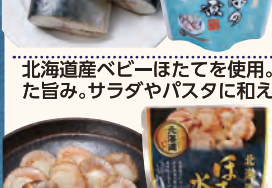
原材料: さんま(北海道産)、てんさい糖、味噌、本みりん

1年6ヶ月

581 北海道産さばの味噌煮

120g (固形量90g) 300円(¥324円)

北海道産天然さばを使用。あっさりとしたさばの旨み。



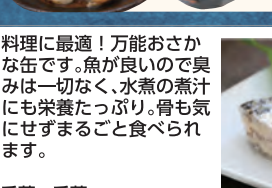
原材料: さば(北海道産)、食塩

1年6ヶ月

582 北海道産さばの水煮

120g (固形量90g) 300円(¥324円)

北海道産ベビーほたてを使用。身がふっくら柔らかく、しゅっかりとした旨み。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

583 北海道産ほたての水煮

65g (固形量40g) 441円(¥476円)

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

スポット

原材料: マイワシ(銚子港)・塩・純米酢 3年

576 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 スポット

原材料: マイワシ(銚子港)、醤油、砂糖(喜界島粗糖)

3年

577 ミニとろイワシ味付

100g 405円(¥437円)



価格改定

高知県産 高知市・加用産

D 週

原材料: 青のり(国内産) 6ヶ月

572 青のり粉

6g 407円(¥440円)



国内産のあみえびだけを使用し、着色料不使用で仕上げました。風味豊かなあみえびは料理に旨みを添えます。

岡山県・アマノ

D 週

原材料: エビ(国産)・アキアミ

90日

573 小えび

12g 231円(¥249円)



瀬戸内海で獲れたかたくちいわしを無添加で煮あげました。とても美味しい上にカルシウムが手軽にとれます。そのままお召し上がりください。

静岡県静岡市

小倉食品

スポット

原材料: かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩

180日

574 無添加食べる小魚

60g 511円(¥552円)



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

カネハチ・静岡県牧之原市

蔵 スポット

原材料: まぐろ(国産)・日高昆布・粗製糖・醤油(小麦を含む)・本みりん・葱・ニンニク

90日

575 生炊きまぐろほぐし

60g 442円(¥477円)



いちうろこ(南伊豆水産) 静岡県静岡市

いちうろこの練り物は表紙でご紹介しています。

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て素材の美味しさをこだわりました。

千葉・千葉産直サービス

スポット

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

578 オイルサーディン

100g 410円(¥443円)



飲料

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

静岡県産一番茶
100%。濃厚な香気が
特徴の「さやまかおり
種」を30%以上使用。
栽培期間中、農薬
や化学肥料不使用。

静岡県 石原園
D 週

原材料:有機緑茶
(静岡県産) ㊿ 365日

588
品種にこだわった有機栽培茶
100g 1,388円(税1,499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

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
㊿ 6ヶ月

OGこだわりブレンド

595 中挽 596 豆

各150g 1,050円⇒
(税1,134円) 964円(税1,041円)

奈良県奥吉野で栽培した有機青梅を
梅干にし、有機醤油を合わせました。
番茶を注いで梅醤番茶でどうぞ。



無双本舗
奈良県奈良市
スポット

原材料:有機醤油・有機梅肉
(梅/奈良県産)
㊿ 1年 フリタ 国産

609 有機梅醤 陽寿

250g 1,900円(税2,052円)

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



無双本舗
奈良県奈良市
スポット

原材料:梅肉(梅/奈良県産)・淡口醬
油・有機番茶(国産)・有機番茶粉末(国
産)・有機生姜粉末(中国産)
㊿ 1年 フリタ 国産

610 生姜・番茶入り梅醤

250g 1,500円(税1,620円)

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



無双本舗
奈良県奈良市
スポット

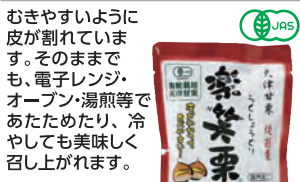
梅肉(梅/奈良県産・和歌
山県産)・淡口醬油・有
機番茶(国産)・有機番
茶粉末(国産)・生姜粉
末(高知産) ㊿ 1年 フリタ 国産

611 国産生姜入り
梅干番茶スティック

8g×20 1,500円(税1,620円)

お菓子

子どもも大人も大好きな
お菓子。着色料や保存料
などの合成添加物不使
用。国産原材料を優先し
て使用しています。素材を
選び、自然な味わいに仕
上げました。

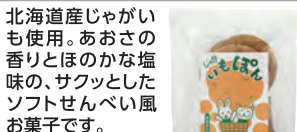


福島・丸成商事
D 週

原材料:有機栗
(中国河北省) ㊿ 9ヶ月

617 有機楽笑栗

125g 420円(税454円)



北海道産じゃがいも
も使用。あおさの
香りとほのかな塩
味の、サクッとした
ソフトせんべい風
お菓子です。

価格改定
岩手・穀の蔵
D 週

原材料:馬鈴薯澱粉・マッシュポテト(北
海道)、あおさ、食塩(伯方の塩) ㊿ 6ヶ月

618 じゃがいもぼん

2枚×6 319円(税345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)
㊿ 180日

586 松印煎茶

100g 1,000円(税1,080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。
漂白をしていないティーバッグ使用。
煮出し・お湯出し・水出し両用。

東京・オーサワジャパン
隔週BD 価格改定

原材料:有機大麦
(国産)
㊿ 2年

590 オーサワの有機麦茶

7g×24包 562円(税607円)

有機栽培のココアと黒糖、そして沖
縄県産のサンゴカルシウムをブレ
ンドした、調整ココアです。



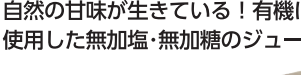
沖縄・海邦商事
D 週

原材料:黒糖、
ココアパウ
ダー、サンゴカ
ルシウム
㊿ 1年

597 黒糖ココア

150g 721円(税779円)

自然の甘味が生きている！有機にんじんと有機レモン果汁だけを
使用した無加塩・無加糖のジュースです。



徳島・光食品
隔週BD

原材料:有機濃縮にん
じん、有機レモン
㊿ 2年

有機にんじんジュース

600 2本

160g×2 370円(税400円)

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

徳島・光食品 隔週BD

原材料:果実(有機ぶどう、有機レモン)、炭酸
㊿ 1年6ヶ月

ぶどうサイダー+レモン

604 3本

250ml×3 450円(税486円)

605 ケース 30本入

250ml×30 4,350円(税4,698円)

国産白玉粉、国産の餡を使用しています。自然解凍、または、オープン、レ
ンジなどで加熱して熱々をお召し上がり下さい。

福岡・
那珂川キッチン
D 週

原材料:白玉粉、
餡、小麦澱粉、きび
砂糖、菜種油、ごま
㊿ 180日
フリタ 国産

614 ごまだんご

3個100g 724円⇒
(税782円) 688円(税743円)

鹿児島産さつまいも
も使用。さつまいも
の自然な甘み
がおいしいソフト
せんべい風お菓子
です。

価格改定
岩手・穀の蔵
D 週

原材料:甘藷澱粉・さつまいもの粉、
黒ごま、食塩(伯方の塩) ㊿ 6ヶ月

619 さつまいもぼん

2枚×6 319円(税345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)
㊿ 180日

587 抹茶入りくき茶

100g 600円(税648円)

W ローストにより、酸味の少ない
マイルドな味わ
いを作り出してい
ます。

愛知県長久手市・
オキノ
D 週

原材料:有機
コーヒー豆
㊿ 360日

594 有機ドリップオン
バッグコーヒー(スペシャル)

8g×8 1,209円(税1,306円)

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



愛知・マルサン
毎週

原材料:大豆(国産)
㊿ 120日 フリタ 国産

598 国産大豆の無調整豆乳

1000ml 388円(税419円)

無農薬・無肥料で
丁寧に育てた紅茶です。



使いやすい天の紅茶のティーバッグ
です。

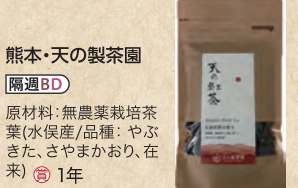
熊本・天の製茶園
隔週BD

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) ㊿ 1年

592 天の紅茶TB

2g×16 500円(税540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) ㊿ 1年

591 天の紅茶 リーフ

40g 500円(税540円)

洗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産しょうが
をプラス。香り高く、まろやかでとても美味
しい国産ジンジャーティーです。

熊本・天の製茶園
隔週BD

原材料:無農薬栽培茶
葉(水俣産/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)
㊿ 1年

593 生姜紅茶TB

2.5g×10 650円(税702円)

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



青森・斉藤農園
(津軽産直組合)
毎週

原材料:りんご
(津軽産直組合)
㊿ 1年

599 津軽のかおり(びん)

1L 862円(税931円)

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



東京・ 価格改定
オーサワジャパン
隔週BD

原材料:有機玄
米麹・玄米
㊿ 6ヶ月

606

オーサワの有機玄米甘酒(なめらか)

200g 429円(税463円)

国産有機しょうがを使用。着色料や香料等にたよらず、素材本来
の風味を生かしたジンジャーエールに仕上がってます。

徳島・光食品 D 週

原材料:有機砂糖、有機りんご果
汁、有機しょうが、有機レモン果
汁、有機すだち果汁、炭酸 ㊿ 1年半

OGジンジャーエール

602 3本

250ml×3 450円(税486円)

603 ケース 30本入

250ml×30 4,350円(税4,698円)

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

岐阜・奥長良川名水 隔週BD

原材料:水(岐阜) ㊿ 5年6ヶ月

5年保存水

607

2L×6本 1,920円(税2,074円)

608

500ml×24 4,320円(税4,666円) 24本入

豆腐やさんが作る豆乳プリン

原料の豆乳は、北海道産十勝秋田大豆と九州
産フクユカ大豆を使用。北海道産のビー
トグラニュー糖・生クリームを使ってなめら
かに仕上げました。

静岡・白帆たんぱく D 週

原材料:国産大豆(北海道・九州)、生クリーム、ビー
トグラニュー糖、海水生にがり ㊿ 7日 フリタ 乳 国産

国産大豆100%豆腐プリン

615 1P

80g 340円(税367円)

616 3P

80g×3 1,020円⇒
(税1,102円) 969円(税1,047円)

楽しむ食べられるかぼちゃ・ほうれん
草・ミルクの3色ぼーろ。水あめ以外は
全て北海道原料使用。

北海道・
ノースカラース
D 週

原材料:馬鈴薯澱粉・甜
菜糖・水あめ・卵・脱脂
粉乳・全粉乳・かぼちゃ
粉末・ほうれん草粉末
㊿ 180日 フリタ 乳 国産

621 純国産北海道ぼーろ

100g 232円(税251円)

たまり醤油を使用
し、あまから味に仕
上げた音つなしか
いボン菓子です。



静岡・
こだわりの味協同組合 D 週

原材料:うるち米(岐阜)、麦芽糖、てん
さい糖、たまり醤油、圧搾菜種油
㊿ 150日 フリタ 国産 国産

622 特別栽培のたまりボン菓子

90g 495円(税535円)

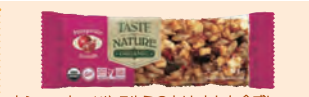


アーモンドと胡麻がたっぷり入ったクッキーとアガベの優しい甘みのバーです。

原材料:有機レーズン(有機みまわり油漬)、有機胡麻、有機みまわり油、有機アーモンド、有機アガベシロップ、有機玄米パウダー、有機玄米水飴、有機ビーナッツ、有機かぼちゃの種、有機みまわり油、寒天

623 アーモンド

大阪・むそう **D 週** 14ヶ月



カシューナッツやクルミのカリとした食感に、美味効果のあるザクロ果汁が爽やかなバーです。

原材料:有機カシューナッツ、有機アガベシロップ、有機クランベリー(有機濃縮リンゴ果汁・有機みまわり油漬)、有機レーズン(有機みまわり油漬)、有機ビーナッツ、有機玄米水飴、有機玄米パウダー、有機濃縮ザクロ果汁、有機イチジク(有機乾燥イチジク、有機米粉)、有機みまわりの種、有機ビーナッツ、有機みまわり油、有機フリーズドライスベリー、寒天

624 ザクロ

OGフルーツ&ナッツバー 各40g **300円**(¥324円)

パリッとした食感が◎の薄焼きせんべい(大割れやすくなっています)。

材料は「お米」と「お醤油」だけ。シンプルだけどもヤミツキになる美味しさ！

北海道・ノースカラース

スポット

原材料:うるち米(山形県産)・しょうゆ(大豆(国産)・小麦(国産)・食塩(海水(国産))

180日 **アレルギー** **麦** **豆**

北海道産の大豆と黒豆を香ばしく焙煎した「煎豆」。塩不使用で、お豆本来の美味しさがぎゅっ！おやつにおつまみに。ご飯に炊きこんでも美味しい。

北海道・ノースカラース

スポット

原材料:大豆(北海道)・黒大豆(北海道)

210日 **アレルギー** **豆**

純国産うす焼きせんべいしょうゆ味(ワレ混じり)

100g **397円**(¥429円)

純国産北海道2色の煎り大豆

65g **271円**(¥293円)

愛知県産小麦100%の小麦粉と北海道産小麦のグルテンで生胚を作り、焼いて沖縄県産黒糖を塗りました。栄養豊富で消化吸収も良く、おやつに最適。

静岡・こだわりの味協同組合 **D 週**

原材料:黒砂糖、小麦グルテン、小麦粉、ビートグラニュー糖(以上全て国産)

90日 **アレルギー** **麦**

632 国産小麦の麩菓子

5本 **411円**(¥444円)

高知県産生姜の絞り汁で蜜を作り、小粒のたまごせんべいにつけた、風味の良い生姜せんべいです。口だけのよい生地で焼き上げていますので、幅広い年齢層にお召し上がりいただけます。

岡山・鈴木屋

D 週

原材料:小麦粉(小麦(岡山))・上白糖(てんさい(北海道))・鶏卵(岡山)・グラニュー糖・生姜(高知)・はちみつ(国産)

120日 **アレルギー** **麦** **卵**

633 国産原料のしょうがせんべい

120g **425円**(¥459円)

発酵バターが香りが高く、飽きのこないオーソドックスなバタービスケット。

大阪・むそう商事 **D 週**

原材料:小麦粉・砂糖・バター・全卵粉末・食塩・脱脂粉乳・バニラ香料・膨張剤

12ヶ月 **アレルギー** **麦** **卵** **乳**

635 バタービスケット・プレーン

5枚×4袋 **500円**(¥540円)

香ばしさとバターのコクがふんわり広がるサクッと軽い甘さ控えめビスケット

大阪・むそう商事 **D 週**

原材料:そば粉・小麦粉・砂糖・バター・全卵粉末・食塩・脱脂粉乳・膨張剤

12ヶ月 **アレルギー** **麦** **卵** **乳** **そば**

636 バタービスケット・そば粉

5枚×3袋 **500円**(¥540円)

酸素系漂白剤・重曹・石けんの3つの相乗効果で、隠れた汚れ、お掃除のしにくい部分の汚れを落とします。

神奈川・太陽油脂 **D 週**

成分:過炭酸ナトリウム(酸素系)、アルカリ剤(重曹)、界面活性剤(純石けん分)

647 ナチュロン洗濯槽&排水パイプクリーナー

300g×3 **1,000円**(¥1,100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っくら、ソフトな肌ざわりを実現しています。

埼玉・山田洋治商店 **毎週**

652 ワンタッチ芯なしシングル

130m×6 **740円**(¥814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)

654 ピュアティッシュペーパー

5箱 **672円**(¥739円)

オーガニック認証原料を使用。マヌカハニーMG850+、プロポリス、ハーブなどをブレンドしています。爽やかな風味。口内に1〜5プッシュ吹き付けてお召し上がりください。 **価格改定**

おもちゃ箱 ニュージーランド

原材料:マヌカフラワーウォーター・マヌカハニー・ハニージェル(高知)・プロポリス(ニュージーランド)・アネシード油・クローブ油・オリーブオイル・ヨウハッカ油(オーストラリア)

スポット **3年**

10004 マヌカ&プロポリススプレー

30ml **3,643円**(¥3,934円)

愛知県長久手市・オキノ **D 週**

原材料:紙(無漂白)

655 オキノコーヒーフィルター

40枚 **160円**(¥176円)

656 3〜4杯用

40枚 **180円**(¥198円)

魚のうま味が詰まったチップスです。島根・別所蒲鉾店 **D 週**

塩味ベースの優しい味! **120日**

原材料:魚肉すりみ、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、砂糖、食塩、魚粉、魚醤、昆布だし、かつおだし

625 プレーン

原材料:魚肉すりみ、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、砂糖、あおさ、食塩、魚粉、魚醤、昆布だし、かつおだし

626 あおさ

原材料:魚肉すりみ、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、かえび(頭・殻粉末)、砂糖、食塩、魚粉、魚醤、昆布だし、かつおだし

627 国産えび **アレルギー** **豆**

お魚チップス

各40g **301円**(¥325円)

カシューナッツ、鶏卵、国産豆乳を使用し一口サイズのヨーロッパ風のお菓子です。ナッツの香ばしさとサクサクした口だけの良い後を引く美味しさです。

カシューナッツをベースにして、有機コーヒーを加えました。

原材料:カシューナッツパウダー・甜菜糖・鶏卵・有機インスタントコーヒー/膨張剤(重曹) **アレルギー** **卵**

630 カシューナッツコロ

70g **280円**(¥302円)

カシューナッツをベースにして、有機コーヒーを加えました。

原材料:カシューナッツパウダー・甜菜糖・鶏卵・有機インスタントコーヒー/膨張剤(重曹) **アレルギー** **卵**

631 有機コーヒーのカシューナッツコロ

65g **280円**(¥302円)

信州産特別栽培のりんごを食べやすくスティック状にカットしました。砂糖を一切加えていないため、りんごの自然な甘さをお楽しみいただけます。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 **D 週**

原材料:りんご(長野県松川町)

365日

634 かめばかむほどりんご

30g **465円**(¥502円)

木桶仕込みの十二割味噌を使用。味噌とのコラボが甘じょっぱい絶妙なバランスを作り出しました。あんこの相性◎

価格改定

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 **アレルギー** **麦** **卵** **乳**

637 ふっくらふくれみそ

1個 **486円**(¥525円)

神奈川・太陽油脂 **D 週**

成分:エタノール、グリセリン、クエン酸、キサンタンガム、ホホバ種子油、香料、クエン酸Na

644 ナチュロンシャンプー・詰替

500ml **780円**(¥858円)

神奈川・太陽油脂 **D 週**

成分:カリ石ケン素地、グリセリン、トコフェロール香料、クエン酸Na

645 ナチュロンリンス・詰替

500ml **780円**(¥858円)

神奈川・太陽油脂 **D 週**

成分:カリ石ケン素地、グリセリン、トコフェロール(天然ビタミンE)ヒノキチオール、エタノール、香料、クエン酸

646 ナチュロンボディソープ・詰替

500ml **780円**(¥858円)

神奈川・太陽油脂 **D 週**

成分:ソルビトール・グリセリン(湿潤剤)、アルギン酸Na(粘結剤)、キシリトール(甘味剤)、カンゾウエキス・クマザサエキス(矯味剤)、ハッカ油・オレンジ油・グレープフルーツ果皮油・ラベンダー油(清涼剤)、ローカストビーンガム(粘結剤)、エタノール溶剤、ベニバナ黄(着色剤)

649 パックス ソルティータンジェルはみがき

50g **340円**(¥374円)

神奈川・太陽油脂 **D 週**

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)

10001 夜用羽なし

12個 **569円**(¥626円)

神奈川・太陽油脂 **D 週**

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)

10002 多い日夜用羽つき

10個 **569円**(¥626円)

神奈川・太陽油脂 **D 週**

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)

10003 おりものシート

40個 **707円**(¥778円)

神奈川・太陽油脂 **D 週**

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)

10004 マヌカ&プロポリススプレー

30ml **3,643円**(¥3,934円)

メープルのやさしい甘みが味わえるシンプルなお菓子。

石川・オーサワジャパン **スポット** **価格改定**

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

639 メープル/米粉クッキー

60g **429円**(¥463円)

3種のベリーの甘酸っぱい風味のクッキー。

石川・オーサワジャパン **スポット** **価格改定**

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

642 ベリー/米粉クッキー

60g **429円**(¥463円)

キャロブとココアの豊かな風味とほろ苦さのクッキー。

石川・オーサワジャパン **スポット** **価格改定**

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

641 キャロブ&ココア/米粉クッキー

60g **429円**(¥463円)

有機栽培カカオ豆 100%のナチュラルココアを使用。カットして生クリームを添える至高のデザートに。

価格改定

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 **アレルギー** **麦** **卵** **乳**

638 ふっくらふくれココア

1個 **486円**(¥525円)

神奈川・太陽油脂 **D 週**

成分:水、カリ石ケン素地、グリセリン、トコフェロール、ビワ葉エキス、エタノール、香料、クエン酸

646 ナチュロンボディソープ・詰替

500ml **780円**(¥858円)

神奈川・太陽油脂 **D 週**

成分:カリ石ケン素地、グリセリン、トコフェロール(天然ビタミンE)ヒノキチオール、エタノール、香料、クエン酸

647 ナチュロン洗濯槽&排水パイプクリーナー

300g×3 **1,000円**(¥1,100円)

神奈川・太陽油脂 **D 週**

成分:ソルビトール・グリセリン(湿潤剤)、アルギン酸Na(粘結剤)、キシリトール(甘味剤)、カンゾウエキス・クマザサエキス(矯味剤)、ハッカ油・オレンジ油・グレープフルーツ果皮油・ラベンダー油(清涼剤)、ローカストビーンガム(粘結剤)、エタノール溶剤、ベニバナ黄(着色剤)

649 パックス ソルティータンジェルはみがき

50g **340円**(¥374円)

神奈川・太陽油脂 **D 週**

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)

10001 夜用羽なし

12個 **569円**(¥626円)

神奈川・太陽油脂 **D 週**

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)

10002 多い日夜用羽つき

10個 **569円**(¥626円)

神奈川・太陽油脂 **D 週**

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)

10003 おりものシート

40個 **707円**(¥778円)

神奈川・太陽油脂 **D 週**

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)

10004 マヌカ&プロポリススプレー

30ml **3,643円**(¥3,934円)

神奈川・太陽油脂 **D 週**

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)

10001 夜用羽なし

12個 **569円**(¥626円)

神奈川・太陽油脂 **D 週**

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)

10002 多い日夜用羽つき

10個 **569円**(¥626円)

神奈川・太陽油脂 **D 週**

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)

10003 おりものシート

40個 **707円**(¥778円)

神奈川・太陽油脂 **D 週**

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)

10004 マヌカ&プロポリススプレー

30ml **3,643円**(¥3,934円)

神奈川・太陽油脂 **D 週**

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)

10001 夜用羽なし

12個 **569円**(¥626円)

神奈川・太陽油脂 **D 週**

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)

10002 多い日夜用羽つき

10個 **569円**(¥626円)

神奈川・太陽油脂 **D 週**

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)

10003 おりものシート

40個 **707円**(¥778円)

神奈川・太陽油脂 **D 週**

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)

10004 マヌカ&プロポリススプレー

30ml **3,643円**(¥3,934円)

神奈川・太陽油脂 **D 週**

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)

10001 夜用羽なし

12個 **569円**(¥626円)

神奈川・太陽油脂 **D 週**

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)

10002 多い日夜用羽つき

10個 **569円**(¥626円)

神奈川・太陽油脂 **D 週**

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)

10003 おりものシート

40個 **707円**(¥778円)

神奈川・太陽油脂 **D 週**

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)

10004 マヌカ&プロポリススプレー

30ml **3,643円**(¥3,934円)

神奈川・太陽油脂 **D 週**

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)

10001 夜用羽なし

12個 **569円**(¥626円)

神奈川・太陽油脂 **D 週**

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)

10002 多い日夜用羽つき

10個 **569円**(¥626円)

神奈川・太陽油脂 **D 週**

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)

10003 おりものシート

40個 **707円**(¥778円)

神奈川・太陽油脂 **D 週**

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)

10004 マヌカ&プロポリススプレー

30ml **3,643円**(¥3,934円)

神奈川・太陽油脂 **D 週**

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)

10001 夜用羽なし

12個 **569円**(¥626円)

神奈川・太陽油脂 **D 週**

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)

10002 多い日夜用羽つき

10個 **569円**(¥626円)

神奈川・太陽油脂 **D 週**

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)

10003 おりものシート

40個 **707円**(¥778円)

フルーツバスケット

日本の有機農業を「加工」で応援!

「顔の見える」生産者が育てた、「元気いっぱい!」の安心安全素材でつくった、ジャムやジュースなどの加工食品。「どこのだれが」「どんなふう」に育てたかわかる、「フルーツや野菜そのものが美味しくて新鮮で元気いっぱい」の材料を、自然そのもののおだやかな味わいに仕上げています。

りんご23個&ぶどう22個入りのお使用ミックス。寒天とこんにゃく粉を使い、ふるふるの食感に仕上げました。

静岡・フルーツバスケット スポット

原材料:りんご(りんご果汁、砂糖、寒天、レモン果汁、こんにゃく粉)ぶどう(てんさい糖、ぶどう濃縮果汁、レモン果汁、寒天、こんにゃく粉)温州みかん(長崎・静岡)、砂糖、レモン果汁、寒天、こんにゃく粉

㊤ 180日

10008 2種/お徳用
ミニカップゼリー
22g×45
りんご23、
ぶどう22
1,182円(㊤1,277円)



極力農薬に頼らずに育てた完熟桃(白桃)の質沢に使用したジャムです。まるで生の桃のような果肉感と芳醇な香りがお口いっぱいに広がる逸品です。パルに達してももちろん美味しく召し上がっていただけますが、たっぷり詰まった桃の果肉、上品な甘さがヨーグルトの酸味と非常に良く合います。

静岡・フルーツバスケット スポット
原材料:もも(山梨県産)、砂糖、りんご果汁、レモン果汁、寒天
㊤ 1年

10006 桃ジャム
140g 688円(㊤743円)

有機レモン果汁と鹿児島産のさとうきびを使用した粗糖のみを使った希釈タイプのレモネードシロップです。水、炭酸、お湯などお好みで、3倍〜5倍に希釈してお飲みください。

静岡・フルーツバスケット スポット
原材料:砂糖(さとうきび(鹿児島県産))・有機レモン果汁
㊤ 365日

10009 有機レモンのレモネードシロップ
180ml 577円(㊤623円)

静岡・フルーツバスケット スポット

味の決め手となるビーフエキスを、国産牛を原料に使用しています。固形のルウは、ご家族の人数やお食事の量に合わせて、使いたい分だけカットして使えるのでとっても便利。

原材料:小麦粉、食用油脂(牛脂、菜種油)、砂糖、トマトペースト、ビーフエキス、食塩、赤ワイン、チキンエキス、香辛料、全脂粉乳、しょうゆ
㊤ 730日 アレルギー 麦(国)乳

10016 デミグラスソースルウ
115gx2 790円(㊤853円)

国産原料にこだわり、化学調味料等は一切使わずに自然の味を追求しました。静岡産の全脂粉乳を加え、お子様でも食べやすいまろやかな味に仕上げました。

原材料:小麦粉(国産)、植物性油脂(パーム油、菜種油)、砂糖、食塩、パークエキス、リンゴビュレ、トマトペースト、カレー粉、マサラ、チキンエキス、ウスターソース、醤油、オイスターソース、全粉乳、香辛料
㊤ 730日 アレルギー 麦(国)乳

10017 お子様カレールウ
115gx2 790円(㊤853円)

10018 中辛
115gx2 790円(㊤853円)

国産の小麦粉に、国産牛の牛脂、山形県産の鶏がらから作ったチキンエキスなど、シンプルな原料で、素材が持つうま味を活かして作りました。

原材料:小麦粉・牛脂・全脂粉乳・食塩・チキンエキス・香辛料
㊤ 730日 アレルギー 乳(麦)

10020 クリームシチュー
115gx2 732円(㊤791円)

化学調味料等は一切加えずに、数種類の香辛料を絶妙な加減でブレンドしたこだわりのカレールー。味の決め手となるウコンは沖縄県産100%

化学調味料等は一切加えずに、数種類の香辛料を絶妙な加減でブレンドしたこだわりのカレールー。味の決め手となるウコンは沖縄県産100%

原材料:小麦粉(国産)、植物性油脂(パーム油、なたね油)、砂糖、食塩、カレー粉、パークエキス、トマトペースト、リンゴビュレ、醤油、マサラ、チキンエキス、オイスターソース、ウスターソース、香辛料
㊤ 730日 アレルギー 麦(国)

10019 辛口
115gx2 790円(㊤853円)

あすか 農家の加工グループ

奈良県五條市

翌々週配達

奈良吉野・紀州の山あい、梅や柿を世話し、野菜をつくる「生産者グループあすか」。農家自身が育てたものを、昔のままに素朴に加工し、お届けします。なつかしくて新しい「はんもの」の味をお楽しみください。

お茶請けにもぴったりの一品です。紅茶との相性が抜群。

翌々週配達
奈良・あすか
スポット

原材料:しょうが(高知)、ビートグラニュー糖
㊤ 90日

10031 生姜しぐれ
70g 403円(㊤435円)

梅干しに漬込んだ赤しそをそのままふりかけにしました。ごはんのお供に、お弁当に。

規格変更

翌々週配達

奈良・あすか スポット
原材料:しそ(奈良、和歌山、三重、滋賀、愛媛)、梅酢(奈良、和歌山、三重)、食塩(沖縄)
㊤ 1年

10037 しその葉ふりかけ
40g 281円(㊤303円)

歯応えが、もっちり不思議な食感。

翌々週配達
奈良・あすか
スポット

原材料:たねなし柿(奈良、和歌山)
㊤ 90日

10032 柿のしずく
70g 455円(㊤491円)

かりかりの歯ごたえを楽しんでいたために、梅を少し大きめにカットしています。

翌々週配達

奈良・あすか スポット

原材料:梅(あすか)、しそ抽出液(あすか)、梅酢、塩、ホタテエキス
㊤ 30日

10038 きざみかりかり梅
60g 412円(㊤445円)

甘露梅がまるごと入っている贅沢なゼリーです。こんにゃく粉と寒天を使っていますので、おなかにも優しい。

翌々週配達 奈良・あすか スポット

原材料:梅甘露煮(梅・砂糖)・梅シロップ(梅・粗糖)・粗糖・こんにゃく粉・寒天・酸味料(クエン酸)
㊤ 300日

10028 青梅ゼリー
80g×4 790円(㊤853円)

香り高いゆずとほどよく甘い砂糖が絶妙。お茶のお供やおやつにどうぞ。

翌々週配達
奈良・あすか
スポット

原材料:ゆず(あすか)・ビートグラニュー糖
㊤ 90日

10033 ゆずピール
50g 368円(㊤397円)

高知県産しょうがを有機しょうゆを中心としたこだわりの調味料で甘辛く炊き上げました。ごはんやおにぎり、お茶漬けなどによく合います。

翌々週配達

奈良・あすか スポット

原材料:しょうが(高知、あすか)・ビートグラニュー糖・有機醤油・発酵調味料・酒・鰹節
㊤ 180日

10039 しょうが佃煮
100g 544円(㊤588円)

トルコで有機栽培されたミニストロベリーを使用。国産のいちごに比べ、色も鮮やかで酸味の効いた風味をお楽しみ下さい。

静岡・フルーツバスケット スポット
原材料:有機いちご(トルコ)、砂糖、レモン果汁、寒天
㊤ 1年

10007 いちごジャム
140g 603円(㊤651円)

有機レモン果汁と鹿児島産のさとうきびを使用した粗糖、国産の生姜汁を使った希釈タイプのジンジャーレモネードシロップです。水、炭酸、お湯などお好みで、3倍〜5倍に希釈してお飲みください。

静岡・フルーツバスケット スポット
原材料:砂糖(さとうきび(鹿児島県産))・有機レモン果汁・生姜
㊤ 365日

10010 ジンジャーレモネードシロップ
180ml 639円(㊤690円)

りんごの美味しさ凝縮、とろとろな食感の飲むゼリー。青森県の契約農家が育てた元気りんごの果汁を搾り、寒天とこんにゃく粉で固めました。

静岡・フルーツバスケット

スポット ㊤ 1年
原材料:りんご果汁・ビートグラニュー糖・寒天・レモン果汁・こんにゃく粉

飲むこんにゃくゼリー
10021 3P・リンゴ
130g×3 510円⇒(㊤551円) 498円(㊤538円)

濃厚なぶどうの風味、とろとろな食感の飲むゼリー。有機ぶどう果汁(コンコード)を、寒天とこんにゃく粉で固めました。自然の素材だけでつくったとろとした食感のゼリーです。

静岡・フルーツバスケット スポット ㊤ 1年
原材料:砂糖・ぶどう濃縮果汁・レモン果汁・寒天・こんにゃく粉

飲むこんにゃくゼリー
10022 3P・葡萄
130g×3 525円⇒(㊤567円) 513円(㊤554円)

甘みたっぷりなめらかクリームにつぶつぶ食感が楽しいホールコーンを加えました。北海道産契約栽培コーンを100%使用、スイートコーンと食塩のみで仕上げ、甘さ調節の砂糖や、クリーム状に加工するためのコーンスターチは一切加えておりません。

原材料:スイートコーン(北海道)・食塩
スポット ㊤ 3年

もろこし畑・クリーム(粒入り)
10011 1P 190g 229円(㊤247円)
10012 3P 190g×3P 687円⇒(㊤742円) 659円(㊤712円)

北海道で契約栽培されたスイートコーンを100%使用。最も旬の時期に収穫されたとうもろこしを水煮加工しているのでおいしさが違います!(固形量125g)

原材料:スイートコーン(北海道産)、天然塩
スポット ㊤ 3年

もろこし畑・ホールカーネル
10013 1P 180g 262円(㊤283円)
10014 3P 180g×3P 786円⇒(㊤849円) 760円(㊤821円)

静岡・フルーツバスケット

原材料:りんご(青森)、人参汁(北海道)、レモン果汁(広島)
㊤ 365日

アップル&キャロット
10023 1本 195g 184円(㊤199円)

10024 ケース 30本入 195g×30 5,520円⇒(㊤5,962円) 5,300円(㊤5,724円)

フェアトレードの有機コーヒー生豆100%使用のすっきりとした本格的な味わいをご家庭で簡単に、そしてエコに、お楽しみください。

静岡・フルーツバスケット スポット ㊤ 9ヶ月
原材料:有機コーヒー生豆(メキシコ、エクアドル)

ECO-BLACK
10025 1本 195g 171円(㊤185円)
10026 ケース 30本入 195g×30 5,130円⇒(㊤5,540円) 4,924円(㊤5,318円)

干し柿を寒天で練り上げたゼリー菓子です。干し柿の風味をお楽しみいただけます。

翌々週配達 スポット

奈良・あすか
原材料:麦芽糖水あめ、干し柿ペースト、てん菜糖、寒天、こんにゃく粉、食用なたね油、オブラート
㊤ 180日

10029 干し柿ゼリー
130g 421円(㊤455円)

梅の実のほどよい酸味と上質な塩でできた梅酢です。

翌々週配達
奈良・あすか
スポット

原材料:梅(あすか)・しそ・食塩
㊤ 90日

10035 赤梅酢
200ml 386円(㊤417円)

梅の実に赤しそを練りこみました。ご飯に、おにぎりに便利。

翌々週配達

奈良・あすか スポット

原材料:梅(あすか)・しそ・食塩
㊤ 90日

10034 梅びしお
100g 491円(㊤530円)

10036 すし梅酢
200ml 421円(㊤455円)

いつでももぎたて! しっかり野菜の存在感! 本当の野菜の美味しさを楽しんでいただけ、農家が作ったフリードライのお味噌汁です。

翌々週配達 奈良・あすか スポット

原材料:★共通原材料(米みそ(大豆/国産)、米、食塩、でん粉、酵母エキス)、【キャベツ】★キャベツ、小松菜、玉葱、あごだし、【大和まな】★大和まな、十津川なめこ、玉葱、デキストリン、粉末だし、【具沢山】★小松菜、大根、人参、ごぼう、青葱、デキストリン、粉末だし、ごぼう粉末
アレルギー 麦(国) フリーゼドライ

10041 国産野菜のお味噌汁
9袋(3種×3) 1,439円⇒(㊤1,554円) 1,370円(㊤1,480円)

①キャベツと小松菜のお味噌汁×3
②大和まなと十津川なめこのお味噌汁×3
③国産野菜の具沢山味噌汁×3