

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>

# 畑と台戸所をつなぐ



## おでん

肌寒さを感じる季節になると、恋しくなるのがあったか〜いおでん。  
今回はカタログでもおなじみ、「別所蒲鉾店」自慢の無添加おでんをご紹介します。

## の季節到来!

### 無添加へのこだわり

出雲大社のお膝元・出雲市大社町で昭和9年に創業した老舗「別所蒲鉾店」は昨年で90周年を迎えました。地元で水揚げされた“前浜の魚”をふんだんに使い、無添加にこだわった練り製品をつくり続けています。

三代目社長・竹並さんが無添加づくりを始めたきっかけは「自分の娘たちに安心・安全なものを食べさせたい」という想い。

その想いから、原料のすり身はすべて「無りん仕様」に。味付けは素材の旨みを活かした薄味で、調味料も天然素材のみを使用しています。さらに石臼でいいねいに練り上げることで、ふんわりとした食感と魚本来の旨みをしっかりと引き出しています。



別所蒲鉾店  
(島根県出雲市)

#### セット内容(大)



- ①魚魚ウィンナー×2
- ②魚ぎょっと骨入りバーグ×2
- ③きくらげ天×2
- ④おじいちゃんのだぶら×2
- ⑤ささがきごぼう天×2
- ⑥あおさつみれ×3
- ⑦出雲のちくわ×1
- ⑧乾燥昆布×2

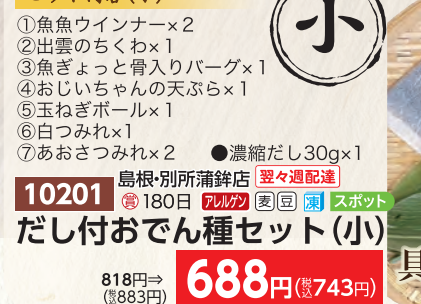
大

濃縮だし30g×1  
だしパック6g×1

10200 島根・別所蒲鉾店 翌々週配達  
だし付おでん種セット(大)

1,255円→  
(¥1,355円) 1,055円(¥1,139円)

#### セット内容(小)



小

- ①魚魚ウィンナー×2
- ②出雲のちくわ×1
- ③魚ぎょっと骨入りバーグ×1
- ④おじいちゃんのだぶら×1
- ⑤玉ねぎボール×1
- ⑥白つみれ×1
- ⑦あおさつみれ×2

濃縮だし30g×1  
10201 島根・別所蒲鉾店 翌々週配達  
だし付おでん種セット(小)

818円→  
(¥883円) 688円(¥743円)

ゴボウの歯ごたえと風味がマッチ。ダシにもいい風味がでます。じっくり煮込んだゴボウは食べやすく人気です!



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

10205 出雲の棒ごぼう天 3本 470円→  
(¥508円) 430円(¥464円)

魚の旨味を十分に引き出し、野焼きに近い肉厚に仕上げた出雲風ちくわです。歯応えが抜群で定番の人気アイテムです。



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

10206 出雲のちくわ 2本120g 470円→  
(¥508円) 430円(¥464円)

口に入れた瞬間に玉ねぎの甘みがふわっと広がります。



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

10207 玉ねぎボール 120g 470円→  
(¥508円) 430円(¥464円)

ふわっとした食感の魚のすり身にえびが上手く絡まって美味。サッとあぶって、ポン酢などでいただくのもおすすめ。



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

10208 海老つみれ 5個100g 470円→  
(¥508円) 430円(¥464円)

柚子の香りいっぱいのふわふわの食感のはんぺん。そのままお刺身風に食べても◎



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

10209 ゆず入りはんぺん 3枚120g 470円→  
(¥508円) 430円(¥464円)

### 毎年人気の「無添加おでん」

安心・安全で、魚の味わいがぎゅっと詰まった無添加おでんは、体も心もほっと温まる味わい。毎年多くの方に喜ばれる、冬の定番のひとつ品です。今年もぜひ、ご家庭で「別所蒲鉾店のおでん」をお楽しみください。

島根県出雲市で栽培されている椎茸の軸のみを使用したボール天です。椎茸本来の旨味や風味が活かした商品です。



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

10202 しいたけ丸 5個・100g 396円→  
(¥428円) 364円(¥393円)

鯛、鰯、カマス、いとり、たら等の季節の魚を使用しています。柔らかく、くせのない食べやすい天ぷらです。



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

10203 おじいちゃんのだぶら 6枚 470円→  
(¥508円) 430円(¥464円)

魚肉の旨みを十分に引き出し、イカをたっぷり練り込んだ天ぷらです。



島根・別所蒲鉾店 翌々週配達  
原材料: 魚肉すり身、イカ、菜種油、馬鈴薯澱粉、魚醤、砂糖、だし、昆布だし、みりん

10204 出雲のイカ天 4枚100g 470円→  
(¥508円) 430円(¥464円)

▶他の練り製品は中面 9p へ!!



## 惣菜キット

グリーンリーフ群馬県利根郡

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

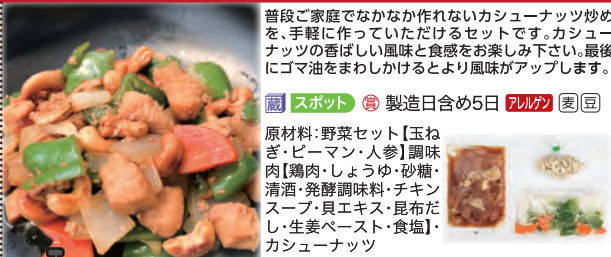
- 合成添加物・化学調味料は一切使いません。
- 野菜は、国産野菜を使用（一般栽培も含む）。
- 劣化防止のために、殺菌剤として低濃度の次亜塩素酸ナトリウムを通した後、仕上げに赤城山麓伏流水で丁寧に水洗いをしてから、袋詰めします。安心してそのままお使いください。
- 賞味期限はお届け日を含めて2〜3日となります。あらかじめご了承ください。 お好みの野菜をプラスしてボリュームアップも



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

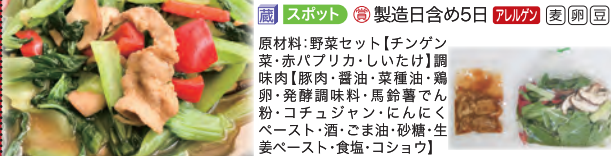
【産直 eco プライス】  
原材料: 野菜セット【白菜・ねぎ・人参・玉ねぎ・きくらげ】餃子【具(野菜(キャベツ・玉ねぎ・長ねぎ・にら・にんにく・しょうが)豚肉・豚脂・乾燥キャベツ・粒状大豆たんぱく・オイスターソース・でん粉・醤油・食塩・ゴマ油・砂糖・酵母エキス・魚醤)/皮(小麦粉・でん粉・なたね油・食塩)/打ち粉(でん粉)】添付調味料【ポークエキス・食塩・醤油・酵母エキス・砂糖・昆布エキス・でん粉・鰹エキス・玉ねぎ・こしょう粉末・にんにく】

**6 白湯水餃子スープ(国産きくらげ入り)**  
2〜3人前(440g) 1,000円⇒  
(¥1,080円) **900円**(¥972円)



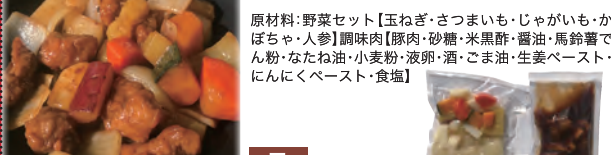
普段ご家庭でなかなか作れないカシューナッツ炒めを、手軽に作っていただけるセットです。カシューナッツの香ばしい風味と食感をそのまま下さい。最後にゴマ油をまわしかけるとより風味がアップします。  
【産直 eco プライス】  
原材料: 野菜セット【玉ねぎ・ピーマン・人参】調味肉【鶏肉・しょうゆ・砂糖・清酒・発酵調味料・チキンスープ・貝エキス・昆布だし・生姜ペースト・食塩】・カシューナッツ

**4 野菜と鶏肉のカシューナッツ炒め**  
2人前(340g) 1,147円⇒  
(¥1,239円) **1,090円**(¥1,177円)



ボリュームたっぷりのチンゲン菜としっかり味のスタミナ肉を炒めて作るスタミナ炒めです。パプリカの赤色が彩りを添えてくれます。ご飯との相性バッチリの一品です。  
【産直 eco プライス】  
原材料: 野菜セット【チンゲン菜・赤パプリカ・しいたけ】調味肉【豚肉・醤油・菜種油・鶏卵・発酵調味料・馬鈴薯でん粉・コチュジャン・にんにくペースト・酒・ごま油・砂糖・生姜ペースト・食塩・コショウ】

**5 チンゲン菜のスタミナ炒め**  
2人前(440g) 1,152円(¥1,244円)



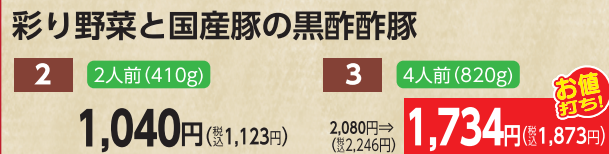
甘酸っぱい黒酢ソースに5種の根菜を合わせました。根菜は下処理済なのでフライパンで炒めるだけで、出来上がり。  
【産直 eco プライス】  
原材料: 野菜セット【玉ねぎ・さつまいも・じゃがいも・かぼちゃ・人参】調味肉【豚肉・砂糖・米黒酢・醤油・馬鈴薯でん粉・なたね油・小麦粉・液卵・酒・ごま油・生姜ペースト・にんにくペースト・食塩】

**7 5種の根菜と豚肉の黒酢あん炒め**  
2人前(360g) 1,141円(¥1,232円)



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

**2 彩り野菜と国産豚の黒酢酢豚**  
2人前(410g) 1,040円(¥1,123円)



醤油だしをしみこませた車麩を使用したチャンプルーです。食べた時に、じゅわっと醤油だしが口の中に広がります。和風だしで炒めた細切りの青パパイアや野菜の食感もお楽しみください。  
【産直 eco プライス】  
原材料: 野菜セット【キャベツ・青パパイア・人参・にら】車麩【車麩・醤油だし(醤油・砂糖・かつおエキス・酵母エキス・醸造酢) 添付調味料【かつお節粉末・食塩・甜菜糖・酵母エキス粉末・昆布粉末】

**3 彩り野菜と国産豚の黒酢酢豚**  
4人前(820g) 2,080円⇒  
(¥2,246円) **1,734円**(¥1,873円)

**8 車麩のチャンプルー**  
2人前(376g) 938円(¥1,013円)

## 果物&野菜

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

青果物へ使用予定の「農薬」及び「栽培方法」

- 順次表記(例)
- ① 除1種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

## 島原の極早生みかん始まります!

今のみかんは、まだ青みがかった「ごく(極)、わせ(早生)」です。あっさりしていてさわやか。そのまま食べるほか、ジュースにしたり、ほぐしてサラダなどに。

生産者の馬場さん

長有研 長崎県南島原市  
⑩菌2虫4(有機許容含む)  
品種: 岩崎、日南ほか  
**極早生みかん**

**14 1kg(S-2L混)** **15 3kg(S-2L混)**  
567円(¥612円) 1,701円⇒  
(¥1,837円) **1,573円**(¥1,699円)

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

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

**タイバナナ**  
**17 500g** **18 1kg**  
472円(¥510円) 944円⇒  
(¥1,020円) **882円**(¥953円)

台所に欠かせないキャベツ。ビタミンCたっぷりの芯もお召しあがりください。

北軽井沢有機ファミリー  
群馬県吾妻郡長野原町  
⑩菌4虫4(有機許容含む)  
(群馬県の一般栽培26回)  
品種: 彩里ほか

**高原のキャベツ**  
**24 1/2玉** **25 1玉**  
277円(¥299円) 554円⇒  
(¥598円) **461円**(¥498円)

さんさんファーム人気No.1! 甘〜い長野のりんご  
シナノスイートといえば、長野県生まれのりんご人気No.1!!

長野県で生まれた特定新品種。果肉が真っ白で、赤い皮とのコントラストが美しい、信州の甘〜いりんごです!  
さんさんファーム 長野県松川町  
⑩菌9虫4有機許容6(当地比約1/3)  
**10 りんご・シナノスイート**  
約700g 827円(¥893円)

## コアなファン多数♪紅玉は今週限り!

酸味・香りが強く、お菓子づくりや料理に最適で、人気高し。低農薬なので皮ごとジャムにすれば美しい紅色に仕上がります。果肉はやや柔らかめ。

さんさんファーム 長野県松川町  
⑩菌9虫4有機許容6  
**りんご・紅玉**  
**11 約700g** **12 畑直・9kg箱**  
885円(¥956円) 11,379円⇒  
(¥12,289円) **7,998円**(¥8,638円)

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

※サイズは大小あり揃い、多少の傷あり  
なかや農園 岐阜県高山市  
⑩菌0虫0 品種: 麗夏他  
**中家さんのトマト**  
**19 500g(AB込み)** **20 1kg(AB込み)**  
678円(¥732円) 1,356円⇒  
(¥1,464円) **1,280円**(¥1,382円)

**21 約3kg箱(AB込み)** **22 ピーマン**  
3,592円(¥3,879円) 200g 311円(¥336円)

この季節にうれしい葉もの、高原のホウレンソウ! 定番おひたし、バター炒め、ナムルも美味しい。

北軽井沢有機ファミリー  
群馬県吾妻郡長野原町  
⑩菌0虫0 品種: クロノス、オシリス

**26 高原のほうれんそう** **27 有機サラダ小松菜**  
200g 355円(¥383円) 30g 300円(¥324円)

## 大人気!甘くてジューシーな梨

長野県で誕生した赤梨。糖度が高く、甘みが強く、酸味はほとんどありません。果汁多め、ジューシーな美味しい梨です。  
※サイズ大小あり。多少の変形あり。  
さんさんファーム  
長野県下伊那郡松川町  
⑩菌7虫3有機許容2(当地比約1/4)  
大玉1玉でお届けする場合があります。

**13 梨・南水**  
約700g 799円(¥863円)

**16 あすかの種なし柿**  
900g(サイズ混) 618円(¥667円)

## 秋の味覚、柿

秋の味覚「平核無柿」は、洗拭きして食べる品種で、産地で洗拭き後、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「柿が色づくとき区画が青くなる」といわれるほど栄養価の高い果物。ビタミンCをはじめ、ポリフェノール、カロチン、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)

⑩ 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。

ツヤツヤの緑が美しいピーマン。定番の炒め物の他、お好みでサラダにどうぞ。

**22 ピーマン**  
200g 311円(¥336円)

島田農園 愛知県稲沢市  
⑩菌0虫0

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

寺岡有機農場  
広島県世羅町  
⑩菌0虫0

**28 有機サラダ水菜**  
30g 300円(¥324円)

高原のミニ白菜が登場! 小ぶりですが使いやすい大きさ、クセがないので、あらゆる料理にどうぞ。

北軽井沢有機ファミリー  
群馬県吾妻郡長野原町  
⑩菌3虫5(有機許容含む)  
(群馬県の一般栽培25回)  
品種: タイニーシュシュ

**23 ミニ白菜**  
1玉 461円(¥498円)

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

寺岡有機農場  
広島県世羅町  
⑩菌0虫0

**29 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 蔵  
◎菌0虫0

**30 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。料理の彩りやサラダに使いやすい。



寺岡有機農場  
広島県世羅町 蔵  
◎菌0虫0

**31 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 蔵  
◎菌0虫0

**32 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 蔵  
◎菌0虫0

**33 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★**  
さっと水洗いして水気を切り、お好みのドレッシングでどうぞ。



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

寺岡有機農場  
広島県世羅町 蔵  
◎菌0虫0

**34 有機ベビーリーフ**  
30g **300円**(¥324円)

**35 たっぷり有機ベビーリーフ**  
100g 750円⇒(¥810円) **582円**(¥629円) **お値打ち!**

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 蔵  
◎菌0虫0

**36 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**  
エビス系のほくほくしたカボチャ。和・洋・中どんな料理にも合います。

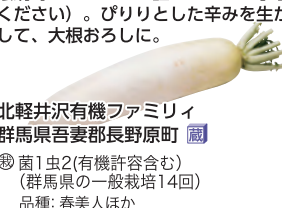


渡部信一  
北海道河東郡上士幌町 蔵  
◎菌0虫0  
品種：くりほまれ

**37 1/2玉** 蔵  
**426円**(¥460円)

**38 1玉** 852円⇒(¥920円) **737円**(¥796円) **お値打ち!**

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 蔵  
◎菌1虫2(有機許容含む)  
(群馬県一般栽培14回)  
品種：春美人ほか

**39 高原の大根**  
1本 **461円**(¥498円)

にんじんらしい味がすると評判のにんじん。この時期はいたみやすいので、保存は洗ってから冷蔵庫に入れ、早めにお使いください。



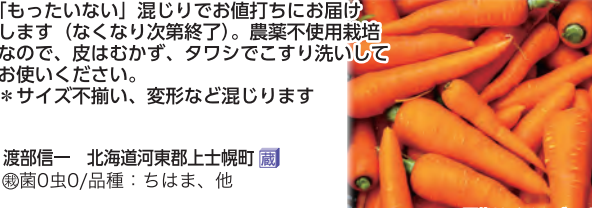
中村農園 福岡県久留米市 蔵  
◎菌0虫0 品種：楽陽

**40 500g** **368円**(¥397円)

**41 500g×2** 736円⇒(¥795円) **706円**(¥762円) **お値打ち!**

生産者の中村優太さん

「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

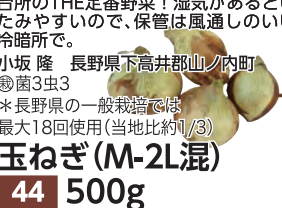


渡部信一 北海道河東郡上士幌町 蔵  
◎菌0虫0/品種：ちはま、他

**42 600g(AB混/S-2L)** **292円**(¥315円)

**43 1.2kg(AB混/S-2L)** 584円⇒(¥631円) **545円**(¥589円) **お値打ち!**

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

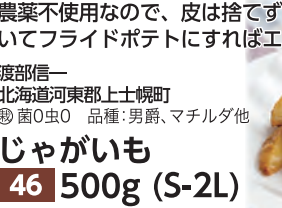


小坂 隆 長野県下高井郡山ノ内町 蔵  
◎菌3虫3  
\*長野県の一般栽培では最大18回使用(当地比約1/3)

**44 500g** **325円**(¥351円)

**45 1kg** 650円⇒(¥702円) **593円**(¥640円) **お値打ち!**

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 蔵  
◎菌0虫0 品種：男爵、マチルダ他

**46 500g (S-2L)** **276円**(¥298円)

**47 1kg (S-2L)** 552円⇒(¥596円) **498円**(¥538円) **お値打ち!**

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で！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 蔵  
◎菌0虫0 品種：柳川理想

**49 ごぼう**  
200g **340円**(¥367円)

**みんな大好き！立田・加藤さんのれんこん**  
木曾川流域にある旧・立田村は昔からレンコンの産地として知られています。3世代に渡って、にんじんCLUBとおつきあいしてきた「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 蔵  
◎殺菌0殺虫2肥料の一部に化含有  
品種：金澄、オオジロ、備中など



生産者の加藤幸雄さん

**48 れんこん(土付き)**  
500g **616円**(¥665円)

独特のぬ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。



肥後やまと会 熊本県益城郡山都町町 蔵  
◎菌0虫0  
品種：石川早生

**50 300g** **347円**(¥375円)

**51 600g** 694円⇒(¥750円) **640円**(¥691円) **お値打ち!**

自然栽培グループとものゝ愛知県豊田市 蔵  
◎菌0虫0  
品種：紅はるか

\*雨不足のためやや小ぶりです

**52 約350g(約2~3本)** **300円**(¥324円)

**53 約600g(大2本~)** 600円⇒(¥648円) **545円**(¥589円) **お値打ち!**

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 蔵  
◎菌2虫3-4

**54 大葉**  
10枚 **174円**(¥188円)

**55 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)



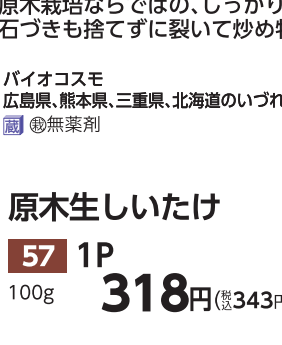
きのこ専科「バイオコスモ」スタッフによる手書きレシピ付き

バイオコスモ 神奈川県伊勢原市 蔵  
◎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

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

原木栽培ならではの、しっかりした食感と旨み。石づきも捨てずに裂いて炒め物などに。



バイオコスモ 広島県、熊本県、三重県、北海道のいずれか 蔵  
◎無薬剤

**57 1P**  
100g **318円**(¥343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。



こりこり食感

バイオコスモ 長野県飯田市 蔵  
◎無薬剤

**58 2P**  
100g×2 636円⇒(¥687円) **600円**(¥648円) **お値打ち!**

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 蔵  
◎無薬剤

**59 えのき**  
100g **181円**(¥195円)

**60 徳用**  
200g 362円⇒(¥391円) **309円**(¥334円) **お値打ち!**

旨みの強いキノコ。捨てるどころがなくすべて食べられます。



バイオコスモ 北海道松山市 蔵  
◎無薬剤

**63 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歯ごたえと香りが美味。



バイオコスモ 鳥取県八頭郡 蔵  
◎無薬剤

**64 エリンギ**  
100g **346円**(¥374円)

規格外(やや小さめ)の増量タイプ。

**65 ふぞろいエリンギ**  
150g **294円**(¥318円)

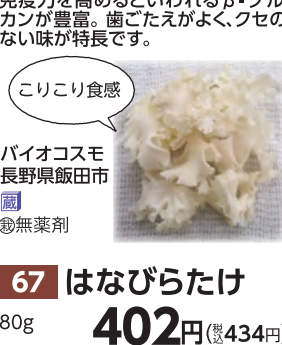
ぬめりと歯ごたえが特徴。味噌汁や、えのきの和え物、大根おろしに。



バイオコスモ 長野県長野市 蔵  
◎無薬剤

**66 完熟なめこ**  
150g **300円**(¥324円)

特にやわらかい穂先部分をホール状で水煮パックにしました。



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

**67 はなびらたけ**  
80g **402円**(¥434円)

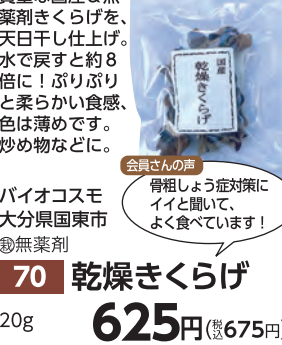
風味が濃いのでサラダや炒め物にどうぞ。※軸付き



バイオコスモ 岡山県瀬戸内市または静岡県富士市 蔵  
◎無薬剤

**68 ホワイトマッシュルーム**  
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！ぷりぷりと柔らかい食感、色は薄めです。炒め物などに。



会員さんの声  
骨粗しょう症対策にイイと聞いて、よく食べています！

バイオコスモ 大分県国東市 蔵  
◎無薬剤

**70 乾燥きくらげ**  
20g **625円**(¥675円)

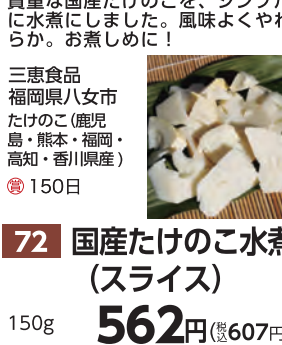
辛みの強い品種「蕃椒ばんしょう」を、有機栽培・天日乾燥。ヘタごと漬物などに使えるよう、丁寧に仕上げています。



やさか共同農場 島根県浜田市 蔵  
◎菌0虫0 品種：蕃椒 ◎ 365日

**71 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 蔵  
たけのこ(鹿児島・熊本・福岡・高知・香川県産)  
◎ 150日

**72 国産たけのこ水煮(スライス)**  
150g **562円**(¥607円)

特にやわらかい穂先部分をホール状で水煮パックにしました。



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

**73 国産たけのこ水煮(ホール)**  
130g **902円**(¥974円)

**お米・雑穀など**  
日本の風土で食べ継がれ栽培されたお米・雑穀類をお届けします。  
◆可能な限り無農薬無化学肥料栽培のものを選ばす。  
◆米は農家さん単位の選別のため、時に黒・茶色の米が混じることもありまますのでご了承ください(食べても問題ありません)  
◆収穫後の保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。夏場は冷蔵庫または冷暗所で保管ください。



松田農園 愛知県犬山市 蔵  
◎除0殺菌0殺虫0 品種：春香

**74 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安全に取り組んでいます。品種は数種をブレンドし、美味しく仕上げています。除草剤1回使用

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

- 75 玄米2kg  
2,129円(¥2,299円)
- 77 七分米2kg  
2,387円(¥2,578円)
- 79 白米2kg  
2,387円(¥2,578円)

- 76 玄米5kg  
5,323円→(¥5,749円) 4,998円(¥5,398円)
- 78 七分米5kg  
5,968円→(¥6,445円) 5,554円(¥5,998円)
- 80 白米5kg  
5,968円→(¥6,445円) 5,554円(¥5,998円)

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

渡辺商店 熊本県 毎週

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

81 菊池のみのり12穀 200g 1,075円(¥1,161円)

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 B 週

原材料:もちきび(岩手) 品種: 金石16 ◎ 1年

82 国産もちきび 150g 814円(¥879円)

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 B 週

原材料:ひえ(岩手) 品種: 達磨 ◎ 1年

83 国産ひえ 150g 814円(¥879円)

卵

安全な卵は、健康に育ったニワトリさんからの贈りもの。育て方(平飼いが基本)、飼料(自家配合)にこだわっています。鶏種:ごとうもみじ 平飼い(坪羽数15羽) 飼料:トウモロコシ(遺伝子組み換え分別生産流通管理済みPHF)・大豆油かす・コーングルテンミール・米めか・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)



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。

産直 eco プライス

会田共同養鶏組合 長野県松本市 毎週

信州たまご山ランドの自然卵

84 6個 421円→(¥455円) 388円(¥419円)

85 10個 698円→(¥754円) 555円(¥599円)

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

会田共同養鶏組合 長野県松本市 毎週

平飼卵 ◎ 11日 温泉卵

86 2個 138円(¥149円)

87 6個 414円→(¥447円) 398円(¥430円)

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

食通U 東京都世田谷区 毎週

原材料:うずら卵(愛知県産)・食塩 ◎ 120日 アレルゲン 卵

88 うずらの卵水煮 6個×2連 420円(¥454円)

牛乳・乳製品

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



四日市酪農

三重県三重郡菟野町

●直営牧場にて一貫生産  
\*飼料は非遺伝子組み換え

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

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、「飲んでもおなかがゴロゴロしにくい」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 アレルゲン 乳

95 JPA2ヨーグルト(無糖) 390g 400円(¥432円)

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

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

のむヨーグルトプレーン

96 小(130ml) 163円(¥176円)

97 大(500ml) 438円(¥473円)

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

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

のむヨーグルトストロベリー

98 小(130ml) 200円(¥216円)

99 大(500ml) 500円(¥540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リ料理にも使いやすい。

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

原材料:65℃30分殺菌処理/分別生産流通管理済み飼料 ◎ 5日 アレルゲン 乳

91 1000ml 439円(¥474円)

92 500ml 338円(¥365円)

93 200ml 187円(¥202円)

無糖のプレーンヨーグルトを手軽な小分けカップ入りにしました。このまま、または好みで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 アレルゲン 乳

101 3Pプレーンヨーグルト(無糖) 70g×3 324円(¥350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 アレルゲン 乳

94 プレーンヨーグルト(無糖) 450g 378円(¥408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 アレルゲン 乳

103 生クリーム 200ml 710円(¥767円)

ナチュラルチーズのシュレッドタイプです。パンにのせて焼けば、簡単ピザトーストの出来上がり。

よつ葉乳業 北海道 毎週

原材料:生乳・食塩 ◎ 90日 アレルゲン 乳

104 シュレッドチーズ 250g+50g 924円(¥998円)

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

よつ葉乳業 北海道 毎週

原材料:生乳・食塩 ◎ 90日 アレルゲン 乳

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

よつ葉乳業 北海道 毎週 BD

原材料:生乳・食塩 ◎ 180日 アレルゲン 乳

106 カマンベールチーズ 90g 692円(¥747円)

よつ葉乳業 北海道 毎週

原材料:生乳・バターミルク・食塩 ◎ 120日 アレルゲン 乳

107 クリームチーズ 200g 713円(¥770円)

12mmのサ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 毎週 BD

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

108 おつまみチーズチェダー 30g 334円(¥361円)

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

よつ葉乳業 北海道 毎週

原材料:生乳 ◎ 365日 アレルゲン 乳

109 スkimミルク 150g 463円(¥500円)

よつ葉乳業 北海道 毎週 BD

原材料:生乳 ◎ 180日 アレルゲン 乳

110 よつ葉バター・無塩 150g 605円(¥653円)

よつ葉乳業 北海道 毎週 BD

原材料:生乳・食塩 ◎ 180日 アレルゲン 乳

111 パンにおいしいよつば発酵バター 100g 538円(¥581円)

国産小麦&天然酵母のパン

ニホンの風土で育った小麦のおいしさを、天然の酵母でじっくり熟成し引き出した、主食になるパン。合成添加物やイーストフードは不使用です。

プレマのパン

愛知県小牧市

基本材料: 国産小麦粉・粗糖・塩(海の高精)

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



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。「ミミもバ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 アレルゲン 麦

113 プレマ天然酵母角食パン・ノンスライス 270g 421円(¥455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 アレルゲン 麦

114 プレマ天然酵母角食パン・5枚切 270g 421円(¥455円)

ふんわりソフトで小ぶりなパン。朝食やおやつにおすすめです。

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 アレルゲン 麦

115 テーブルロール 40g×4 397円(¥429円)

ふんわりソフトで小ぶりなパン。朝食やおやつにおすすめです。

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 アレルゲン 麦

116 レーズンロール 45g×4 535円(¥578円)

外皮は柔らかく、内側はふんわり焼けたこばしい太めのバケット。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 アレルゲン 麦

117 バタール 1本 486円(¥525円)

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

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 アレルゲン 麦

118 ハイジの白パン 80g×2 422円(¥456円)

甘さ控えめのあんこをたっぷり包んだ、シンプルな「あんパン」。

スポット

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

119 小倉あんパン 85g×2 522円(¥564円)

野菜の甘みと適度なスパイシーさがほどよいオイシサ。

スポット

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

120 カレーパン 85g×2 602円(¥650円)

甘酸っぱいレーズンとシナモンの香りがベストマッチ。

スポット

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

121 シナモン・レーズン 100g×2 557円(¥602円)



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

スポット

原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・有機ココアパウダー・豆乳

最短3日

アレルギー

国産

122 **ワイルドチョコレート**  
100g x 2 **620円**(¥670円)

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

毎週

原材料:基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGくるみ・OGレーズン

5日

アレルギー

麦

127 **カンパーニュ・ノア**  
280g **420円**(¥454円)

ほんのりレモン風味。自家製レモンピール入りのスコーンです。

スポット

原材料:国産小麦粉・自然塩・調整豆乳(とうもろこし含)・ノンアルミベーキングパウダー(アリサン)・バター(よつ葉乳業)・自家製レモンピール・OGレモンピール

5日

アレルギー

麦

卵

乳

133 **レモン風味の石窯スコーン**  
3個 **360円**(¥389円)

豆腐・揚げ・大豆製品

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

42wは都合により、東白川村の豆腐・豆乳は火曜コースのみ配達できません。

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町

毎週

原材料:大豆(国産/契約栽培)・海精にがり・菜種油

18日

アレルギー

豆

豆庵油揚げ

145 2枚(約50g×2) **248円**(¥268円)

146 2P(約50g×2×2) **475円**(¥513円)

496円⇒(¥536円)

国産丸大豆100%使用、消泡剤無添加。圧搾一番搾りの菜種油でおいしくからとあがったがんもどき。国産のお野菜がたっぷり、おからでふんわり♪

丸和食品 東京都練馬区

隔週BD

原材料:国産大豆・菜種油・ニンジン・おから(国産大豆)・ごぼう・玉ねぎ・山芋粉・塩・黒ゴマ・生ショウガ汁・きり昆布・塩 化マグネシウム含有物(にがり)・水

7日

アレルギー

豆

151 **おから入り野菜炒めがんも**  
100g (5個入) **260円**(¥281円)

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

丸和食品 東京都練馬区

隔週BD

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

90日

アレルギー

麦

国産

157 **味付いなりあげ**  
6枚 **342円**(¥369円)

マイスターズ・バックシュトゥーベのパンと焼き菓子

愛知県名古屋市千種区

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

干しりんごの甘酸っぱさとオーガニックくるみの香ばしさがほどよくマッチ。

スポット

原材料:基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OG干しりんご・OGくるみ

5日

アレルギー

麦

128 **干しりんごのカンパーニュ**  
250g **420円**(¥454円)

オーガニックココナツ入りのサクとした食感のクッキー。コーヒーマチや紅茶のお供に。

スポット

原材料:国産小麦粉・自然塩・片栗粉・なたね油・洗双糖・OGココナツ・調整豆乳(とうもろこし含)

30日

アレルギー

麦

豆

134 **ココナツサブレ**  
6個 **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バック詰め。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)

アレルギー

豆

140 **東白川村の寄せ豆腐**  
300g **452円**(¥488円)

肉厚の油揚げにお餅が入りました。がんもなどと一緒に煮物にどうぞ。だしがじゅわっとして、とっても美味。

今季初

丸和食品 東京都練馬区

隔週BD

原材料:白切り餅・油揚げ(丸大豆にがり・菜種油)・かんぴょう(無漂白)

5日

アレルギー

豆

10100 **餅入りきんちゃく**  
3個 **407円**(¥440円)

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

丸和食品 東京都練馬区

隔週BD

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

7日

アレルギー

豆

152 **京がんも**  
7個(約20g×7) **339円**(¥366円)

国産大豆のおからと野菜を、しっかりと炊きあげました。青大豆の食感と油揚げのコクがアクセント。ほんのり甘めの味付けで、懐かしい味わい。コロッケの具材にも。

丸和食品/東京都練馬区

隔週BD

原材料:国産大豆・ニンジン・ネギ・醤油(大豆・小麦)・粗糖・味の母・油揚げ・こんにやく・シイタケ・ゴボウ・国産青大豆・塩・だし汁(カツオ・シイタケ)・はちみつ・菜種油

30日

アレルギー

麦

国産

158 **味付うの花料理**  
150g **349円**(¥377円)

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

毎週

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

5日

アレルギー

麦

123 **湯種食パン**  
520g **420円**(¥454円)

オーガニックのレーズン生地に自家製ハニーアーモンドフィリングをあしらった程よい甘さのお菓子パン。はちみつとアーモンドのハーモニーをお楽しみください。

スポット

原材料:基本材料・平飼卵・バター(よつ葉乳業)・粗糖・牛乳・アーモンドスライス・はちみつ(国産)・OGレーズン

5日

アレルギー

麦

卵

乳

129 **ハニー&アーモンド**  
90g **260円**(¥281円)

小麦の風味とツブツブした海塩がベストマッチ!ワインのお供にもおすすめ。

スポット

原材料:基本材料(国産小麦粉・天然酵母・自然塩)・ごまサラダ油・湖塩

30日

アレルギー

麦

135 **塩ブロック**  
15個 **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のでご注意ください。早めにお召し上がりください。

ヤマサ食品 岐阜県加茂郡 東白川村

毎週

原材料:大豆(主に岐阜県産)にがり・湧水

製造後3日(配達日含めて2日)

アレルギー

豆

141 **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

豆

147 **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ながんもを、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

1ヶ月

アレルギー

麦

豆

国産

国産

153 **味付えび入京がんも**  
10個(220g) **385円**(¥416円)

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

精翠食品 岐阜県各務原市

毎週

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

60日



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

毎週

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

5日

アレルギー

麦

124 **湯種レーズン食パン**  
330g **340円**(¥367円)

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

スポット

原材料:基本材料(国産小麦粉・自然塩・天然酵母)・ごまサラダ油・有機玄米粉・粗糖

30日

アレルギー

麦

130 **玄米スティック**  
7本 **420円**(¥454円)

パイ生地を使ったカントリースタイルの焼き菓子。自家製のアーモンドクリームのおいしさ抜群。

スポット

原材料:国産小麦粉・塩・バター(よつ葉乳業)・平飼卵・三温糖(ムソ)・アーモンドプードル・OGアーモンド・ラム酒

5日

アレルギー

麦

卵

乳

136 **アーモンドパイ**  
1台 **960円**(¥1,037円)

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

ヤマサ食品 岐阜県加茂郡 東白川村

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)

アレルギー

豆

142 **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

豆

148 **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

豆

154 **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やく。湯通し不要で、すぐ調理できます。

精翠食品 岐阜県各務原市

毎週

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

60日

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

噛めば噛むほど穀物の旨みや味わいを感じるシンプルなパンにくるみを加えました。薄くスライスしてバターやチーズをのせてお楽しみください。

スポット

原材料:基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGくるみ

5日

アレルギー

麦

くるみ

125 **田舎パン・くるみ(ドイツパン)**  
1個 **420円**(¥454円)

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

毎週

原材料:基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGくるみ・OGレーズン

5日

アレルギー

麦

131 **パン・オ・ノア**  
320g **420円**(¥454円)

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

静岡・こだわりの味協同組合

隔週BD

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

13日

アレルギー

麦

豆

乳

原料と味にこだわったクラストピザ **2P Sale**  
137 1P 50gx3 **619円**(¥669円)

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

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町

毎週

原材料:大豆(国産/特別栽培)・海精にがり

6日

アレルギー

豆

143 **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。煮てしょうが醤油で...

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町

毎週

原材料:大豆(国産/特別栽培)・海精にがり・菜種油

6日

アレルギー

豆

149 **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

豆

155 **押し豆腐**  
220g **335円**(¥362円)

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

精翠食品 岐阜県各務原市

毎週

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

60日

161 **手造り生芋こんにやく**  
250g **300円**(¥324円)

完全粉を40%使ったパン。中にアプリコット・くるみ・オレンジピールを練りこみました。

スポット

原材料:基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGアプリコット・OGくるみ・OGオレンジピール・自家製オレンジピール・白けしの実

5日

アレルギー

麦

126 **全粒パン・アプリコット**  
300g **420円**(¥454円)

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

スポット

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

5日

アレルギー

麦

132 **全粒パン・ナッツ**  
300g **420円**(¥454円)

静岡・こだわりの味協同組合

138 2P 50gx3×2p

1,238円⇒(¥1,337円)

**1,189円**(¥1,284円)



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

積翠食品  
岐阜県各務原市

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

163 糸こんにやく(黒)

200g

210円(¥227円)

164 2P(200g×2)

420円→(¥454円)

407円(¥440円)

◎ 60日

積翠食品  
岐阜県各務原市

原材料: こんにやく・芋精粉(群馬県産いも/有機栽培)・水酸化カルシウム

165 糸こんにやく(白)

200g

210円(¥227円)

166 2P(200g×2)

420円→(¥454円)

407円(¥440円)

◎ 60日

こしのある食感ともっちり麺が食べ応え抜群！あっさりだけと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

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

170 季穂・生うどん(太麺)つゆ付

130gx2

440円(¥475円)

金子製麺  
神奈川県足柄上郡

原材料: 小麦粉・食塩・小麦たんぱく ◎ 14日

171 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。そこへ鰹の魚粉を「たんまり」入れて香り豊かな逸品に仕上がりました。

金子製麺  
神奈川県足柄上郡

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

175 鰹醤油つけ麺(生/タレ付)

150g×2

458円(¥495円)

金子製麺  
神奈川県足柄上郡

原材料: 国産小麦粉(一部自家製粉)・塩 ◎ 150日

178 田舎うどん(全粒粉)

240g

246円(¥266円)

蒸すとプ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

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

181 地粉シュウマイの皮

30枚

179円(¥193円)

金子製麺  
神奈川県足柄上郡

原材料: 国産小麦粉(一部自家製粉)・塩 ◎ 150日

179 季穂全粒粉きしめん

240g

246円(¥266円)

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

岐阜 オーガニックフーズ

原材料: 豚肉(国産)・塩(ドイツ岩塩)・藻塩(国産)・黒砂糖・香辛料(マレーシア・インドネシア他) ◎ 3ヶ月

188 中山道ローズハム

50g

503円(¥543円)

岐阜 オーガニックフーズ

原材料: 豚肉(国産)・塩(ドイツ岩塩)・藻塩(国産)・黒砂糖・香辛料(マレーシア・インドネシア他) ◎ 3ヶ月

187 中山道生ベーコンスライス

50g

503円(¥543円)

ほのかな甘みがあり、使いやすい部位。炒め物や煮物にもどうぞ。

さんさんファーム  
長野県下伊那郡松川町

原材料: 豚肉(国産)・塩(ドイツ岩塩)・藻塩(国産)・黒砂糖・香辛料(マレーシア・インドネシア他) ◎ 3ヶ月

193 小間切れ さんさん豚

180g

853円(¥921円)

さんさんファーム  
長野県下伊那郡松川町

原材料: 豚肉(国産)・塩(ドイツ岩塩)・藻塩(国産)・黒砂糖・香辛料(マレーシア・インドネシア他) ◎ 3ヶ月

194 バラスライス さんさん豚

180g

821円(¥887円)

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

さんさんファーム  
長野県下伊那郡松川町

原材料: (さんさん豚肉・羊腸・岩塩(モンゴル産)・洗双糖・バジル(地中海沿岸産)・ナツメグ(インドネシア産))・玄米(長野県下伊那郡松川町産) ◎ 60日

199 玄米ソーセージ

140g(4~5本)

786円(¥849円)

さんさんファーム  
長野県下伊那郡松川町

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

200 チョリソー(辛口ソーセージ)

140g(4~5本)

786円(¥849円)

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

さんさんファーム  
長野県下伊那郡松川町

原材料: さんさん豚肉・りんご・粗糖・粗糖・香辛料・天然羊腸 ◎ 60日

201 りんご入りソーセージ

140g(4~5本)

786円(¥849円)

## (生・冷凍・乾麺)

ニホンの風土で育った小麦やソバの風味を生かし、添加物をせずに作りました。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。

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

金子製麺  
神奈川県足柄上郡

原材料: 小麦粉(カナダ産・国産)・小麦タンパク(カナダ)・塩・卵白・でん粉 ◎ 20日

176 生スパゲッティー

各150g×2

326円(¥352円)

金子製麺  
神奈川県足柄上郡

原材料: 小麦粉(カナダ産・国産)・小麦タンパク(カナダ)・塩・卵白・でん粉 ◎ 20日

177 生フェットチーネ

各150g×2

326円(¥352円)

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

金子製麺  
神奈川県足柄上郡

原材料: 国産小麦粉塩(室戸沖深層水使用)・でん粉・イオン水 ◎ 14日

180 地粉ぎょうざの皮

20枚

234円(¥253円)

ナチュラルチーズのkokが美味しいソーセージです。

原材料: 豚肉(国産)・ゴダチーズ(オランダ)・塩(ドイツ岩塩)・藻塩(国産)・黒砂糖・醤油・みりん・羊腸(ニュージーランド)・香辛料(マレーシア・インドネシア他) ◎ 3ヶ月

185 1P 中山道チーズソーセージ

80g

528円(¥570円)

原材料: 豚肉(国産)・ゴダチーズ(オランダ)・塩(ドイツ岩塩)・藻塩(国産)・黒砂糖・醤油・みりん・羊腸(ニュージーランド)・香辛料(マレーシア・インドネシア他) ◎ 3ヶ月

186 2P 中山道チーズソーセージ

80g×2

1,056円→(¥1,140円)

1,019円(¥1,100円)

ヒレと並ぶ極上の部位。味噌焼き、シヨウガ焼きがこ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

原材料: 豚肉(国産)・塩(ドイツ岩塩)・藻塩(国産)・黒砂糖・醤油・みりん・羊腸(ニュージーランド)・香辛料(マレーシア・インドネシア他) ◎ 3ヶ月

190 ローススライス さんさん豚

180g

912円(¥985円)

ハンバーグ、ギョウザ、肉団子、炒め物などにも、幅広くお使いください。

さんさんファーム  
長野県下伊那郡松川町

原材料: 豚肉(国産)・塩(ドイツ岩塩)・藻塩(国産)・黒砂糖・醤油・みりん・羊腸(ニュージーランド)・香辛料(マレーシア・インドネシア他) ◎ 3ヶ月

196 ミンチ肉 さんさん豚

180g

780円(¥842円)

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

さんさんファーム  
長野県下伊那郡松川町

原材料: 醤油・りんご・砂糖・酒・玉ねぎ・洋梨・生姜・酢・ごま油・にんにく・唐辛子・胡椒 ◎ 60日

202 甘口 焼肉のたれ

180g

667円→(¥720円)

639円(¥690円)

さんさんファーム  
長野県下伊那郡松川町

原材料: 醤油・りんご・砂糖・酒・玉ねぎ・洋梨・生姜・酢・ごま油・にんにく・唐辛子・胡椒 ◎ 60日

203 辛口 焼肉のたれ

180g

667円→(¥720円)

639円(¥690円)

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

金子製麺  
神奈川県足柄上郡

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

168 季穂・生そば 石臼粗挽きそば つゆ付

(130g+つゆ40g)×2食

625円(¥675円)

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

原材料: 国産小麦粉・天然かん水(中国産)・塩 ◎ 20日

169 神名のせいろ麺(ソースなし)

150g×2

322円(¥348円)

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

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

共通原材料: 国産小麦粉(一部自家製粉)、天然かんすい(中国)、塩、でん粉、スープ【肉エキス(ポーク)、動物性油脂(ポーク)、てんさい糖、塩、酵母エキス(ビール酵母)、香辛料】

172 醤油(生)

405円(¥437円)

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

173 しお(生)

441円(¥476円)

蒸すとプ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

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

181 地粉シュウマイの皮

30枚

179円(¥193円)

岐阜 オーガニックフーズ

原材料: 豚肉(国産)・塩(ドイツ岩塩)・藻塩(国産)・黒砂糖・香辛料(マレーシア・インドネシア他) ◎ 3ヶ月

187 中山道生ベーコンスライス

50g

503円(¥543円)

ヒレと並ぶ極上の部位。味噌焼き、シヨウガ焼きがこ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

原材料: 豚肉(国産)・塩(ドイツ岩塩)・藻塩(国産)・黒砂糖・醤油・みりん・羊腸(ニュージーランド)・香辛料(マレーシア・インドネシア他) ◎ 3ヶ月

190 ローススライス さんさん豚

180g

912円(¥985円)

ハンバーグ、ギョウザ、肉団子、炒め物などにも、幅広くお使いください。

さんさんファーム  
長野県下伊那郡松川町

原材料: 豚肉(国産)・塩(ドイツ岩塩)・藻塩(国産)・黒砂糖・醤油・みりん・羊腸(ニュージーランド)・香辛料(マレーシア・インドネシア他) ◎ 3ヶ月

196 ミンチ肉 さんさん豚

180g

780円(¥842円)

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

さんさんファーム  
長野県下伊那郡松川町

原材料: 醤油・りんご・砂糖・酒・玉ねぎ・洋梨・生姜・酢・ごま油・にんにく・唐辛子・胡椒 ◎ 60日

202 甘口 焼肉のたれ

180g

667円→(¥720円)

639円(¥690円)

さんさんファーム  
長野県下伊那郡松川町

原材料: 醤油・りんご・砂糖・酒・玉ねぎ・洋梨・生姜・酢・ごま油・にんにく・唐辛子・胡椒 ◎ 60日

203 辛口 焼肉のたれ

180g

667円→(¥720円)

639円(¥690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

原材料: 国産小麦粉・天然かん水(中国産)・塩 ◎ 20日

169 神名のせいろ麺(ソースなし)

150g×2

322円(¥348円)

蒸すとプ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

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

181 地粉シュウマイの皮

30枚

179円(¥193円)

岐阜 オーガニックフーズ

原材料: 豚肉(国産)・塩(ドイツ岩塩)・藻塩(国産)・黒砂糖・香辛料(マレーシア・インドネシア他) ◎ 3ヶ月

187 中山道生ベーコンスライス

50g

503円(¥543円)

蒸すとプ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

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

181 地粉シュウマイの皮

30枚

179円(¥193円)

岐阜 オーガニックフーズ

原材料: 豚肉(国産)・塩(ドイツ岩塩)・藻塩(国産)・黒砂糖・香辛料(マレーシア・インドネシア他) ◎ 3ヶ月

187 中山道生ベーコンスライス

50g

503円(¥543円)



# 国産豚肉【走る豚】



**やまあい村（武藤勝典）** 熊本県菊池市  
その名の通り山に囲まれた放牧場で、十分に運動して育つ「走る豚」。健康で病気知らず、薬いらず（抗生物質・ホルモン剤不使用）。脂身はあっさりとした甘みがあり、赤身は旨みが詰まっているので、シンプルにお召し上がりください。完全一頭買いのため、他の肉の混入はありません。

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

飼育期間：7～8ヵ月 飼料：トウモロコシ（米国）・麦（豪州）・米ぬか（九州産）・苜蓿（豪州・米国・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）

## 【販売】

うちの農場に限らず、ナチュラルナチュラルさんに掲載されている生産者さん方はニッチです。日本全体の数%にも満たないやり方と生産量です。

なので、売り先や卸先さんはどこでも良いというわけにはいきません。「流行っているから」「売れるから」という理由だと、どちらにしるお付き合いは長続きしない場合がほとんどです。

きちんと本質を理解して貰える方に、売ってもらう、流通してもらう。生産者も売り先をコロコロ変えず、苦しい時も、そうでない時も品質を担保に信頼を得ていく。そういう関係が望ましいです。

Natural Natural の会員の皆様、スタッフ様いつもありがとうございます。おかげさまでどうにか続けていくことができます。



## はれととききはしるぶた by やまあい村 武藤勝典

きめ細かな肉質で柔らかい食感です。



熊本・やまあい村 スポット  
**262 走る豚/ロースとんかつ用**  
200g **1,083円** (¥1,170円)

厚めのスライスで走る豚の旨味がしっかりと感じられます。



熊本・やまあい村 スポット  
**263 走る豚/肩ロース生姜焼き用**  
200g **1,128円** (¥1,218円)

脂が多く、走る豚の甘みと旨味を一番感じていただける人気の部位です。



熊本・やまあい村 スポット  
**264 走る豚/バラブロック**  
300g **1,285円** (¥1,388円)

バラ肉特有の濃厚でジュ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  
**265 走る豚/バラ焼肉用**  
200g **948円** (¥1,024円)

柔らかさはもちろんのこと、赤身と脂身のバランスも丁度良い部位です。



熊本・やまあい村 スポット  
**251 走る豚/ローススライス**  
200g **998円** (¥1,078円) **918円** (¥991円)

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



熊本・やまあい村 スポット  
**253 走る豚/ももしゃぶ**  
200g **857円** (¥926円) **848円** (¥916円)

脂が多く、走る豚の甘みと旨味を一番感じていただける人気の部位です。



熊本・やまあい村 スポット  
**266 走る豚/バラスライス**  
200g **982円** (¥1,061円)

あっさりとした味わいとやわらかい肉質が特徴。



熊本・やまあい村 スポット  
**252 走る豚/ももスライス**  
200g **857円** (¥926円) **810円** (¥875円)

あっさりとした味わいとやわらかい肉質が甘辛たれと相性◎！



熊本・やまあい村 スポット  
**256 走る豚/もも生姜焼き用**  
200g **857円** (¥926円) **840円** (¥907円)

走る豚の甘みと旨味が凝縮された部位です。



熊本・やまあい村 スポット  
**267 走る豚/バラしゃぶ用**  
200g **982円** (¥1,061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 **1,128円** (¥1,218円) **1,116円** (¥1,205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  
**258 走る豚/軟骨**  
200g **760円** (¥821円) **744円** (¥804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  
**268 走る豚/ミンチ**  
300g **978円** (¥1,056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  
**260 走る豚/小間スライス**  
200g **920円** (¥994円) **910円** (¥983円)

高たんぱくで定カローリー、旨味が強く肉本来の味わいをお楽しみいただけます。



熊本・やまあい村 スポット  
**269 走る豚/赤身ミンチ**  
300g **992円** (¥1,071円)

# 国産牛肉【マザービーフ】



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

飼料：大麦、とうもろこし、加熱処理とうもろこし、加熱処理大豆、ふすま、コーングルテンフィード、麦めか、大豆あぶら粕、炭酸カルシウム、アルファルファミール、食塩、糖蜜、ソーマジン、とうもろこしグルテン、無水ケイ酸粗飼料（牧草（熊本産）・稲わら（熊本産） ※配合飼料の大麦やとうもろこし等の穀物類は米国や豪州産などで、作物や価格によって産地が変動します。精肉加工：（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。

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  
**274 マザービーフ/赤身スライス**  
200g **1,369円** (¥1,479円)



## 熊本・菊池農場 マザービーフ

**SALE!**

焼きしゃぶやすき焼がおすすめ！旨味たっぷり。



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

柔らかい部位であるロース、肩ロースを使用。旨味絶品です！



熊本・菊池農場 毎週  
**271 マザービーフ/特選すき焼き用**  
200g **1,765円** (¥1,906円) **1,538円** (¥1,661円)

モモ、ウデ、バラなどの部位を小間用にスライスしています。



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

マザービーフの旨味を感じられる肩ロース、ランプ、モモを使用。



熊本・菊池農場 毎週  
**272 マザービーフ/特選スライス**  
200g **1,618円** (¥1,747円) **1,571円** (¥1,697円)

そばろ料理やミートソース、ハンバーグにどうぞ。



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

マザービーフ60%、走る豚40%配合の合挽きミンチです。



熊本・菊池農場 毎週  
**273 マザービーフ/合挽きミンチ**  
200g **833円** (¥900円) **806円** (¥870円)

マザービーフの本来の美味しさや食感が味わえる粗挽きです。



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



## 国産牛肉【健康あか牛】



菊池農場 熊本県菊池市

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

※商品到着後の  
賞味期限は、  
最短で60日に  
なります。

飼料：大麦、とうもろこし、加熱処理とうもろこし、加熱処理大豆、ふすま、コーングルテンフィード、麦ぬか、大豆あぶら粕、炭酸カルシウム、アルファルファミール、食塩、糖蜜、ソーマテン、とうもろこしグルテン、無水ケイ酸  
粗飼料：牧草（熊本産）、稲わら（熊本産） ※配合飼料の大麦やとうもろこし等の穀物類は米国や豪州産などで、作柄や価格によって産地が変動します。  
精肉加工：（有）大誠食品（福岡県福岡市）

【材料】

□牛バラブロック  
（スライスでも OK）・・・400g

□玉ねぎ・・・1/2 個（100g）

□セロリ・・・1 本（100g）

□塩こしょう・・・少々

□薄力粉・・・大さじ 2

□オリーブオイル・・・大さじ 1

□塩小さじ・・・1/2

□パセリ（刻み）・・・適量

旨味たっぷり！

牛バラ肉の

トマト煮込み

☆カットトマト缶・1/2 缶（200g）

☆おろしにんにく・・・小さじ 1

☆赤ワイン・・・50cc

☆水・・・100cc

【作り方】

①玉ねぎ、セロリはみじん切りにする。

②牛肉は食べやすい大きさに切る。塩こしょうをふってもみこみ、薄力粉を加えてさらにもみこむ。

③フライパンにオリーブオイルを入れて熱し、牛肉を入れて中火で軽く焼き色がつくまで焼き、取り出す。

④同じフライパンに玉ねぎを入れてしんなりするまで中火で炒める。③の牛肉を戻し入れて、セロリ、☆を加えて混ぜる。煮立ったらふたをして弱火で 15～20 分、とろみが出るまで煮る。塩を加え味を調えて完成！

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 3年

421 カット/有機トマト缶

400g

330円→  
（¥356円）

320円（¥346円）

パレスチナ・毎週

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） ③ 2026年4月

469 手摘みオリーブオイル

250ml

1,500円→  
（¥1,620円）

1,400円（¥1,512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・大豆豆粕・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）シガボートリー 滋賀県甲賀市

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 凍 毎週 ③ 180日

296 赤地鶏/むね肉

300g  
730円→  
（¥788円）

690円（¥745円）

きめ細かい肉質に加え、風味が良く、程よい食感と濃厚な味が楽しめます。



熊本・菊池農場 凍 毎週

280 健康あか牛/特選サイコロステーキ

200g  
2,200円→  
（¥2,376円）

1,938円（¥2,093円）

上質な風味と豊かな旨味はローストビーフやシチューにおすすめ！



熊本・菊池農場 凍 毎週

286 健康あか牛/モモブロック

400g

3,153円（¥3,405円）

旨味が凝縮されているので肉本来の味を味わうことができます。



熊本・菊池農場 凍 毎週

290 健康あか牛/赤身すき焼き用

200g

1,650円（¥1,782円）

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



熊本・菊池農場 凍 毎週

281 健康あか牛/肩ローススライス

200g  
1,800円→  
（¥1,944円）

1,753円（¥1,893円）

ジューシーで柔らかい食感を味わえます。すき焼やしゃぶしゃぶに！



熊本・菊池農場 凍 毎週

287 健康あか牛/サーロインスライス

200g

2,890円（¥3,121円）

色々使えて便利！普段のお料理もフランク上の美味しさへ。



熊本・菊池農場 凍 毎週

291 健康あか牛/小間スライス

200g

1,400円（¥1,512円）

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



和歌山・小坂農園 凍 毎週 ③ 180日

297 赤地鶏/ももむね一口カット

200g

684円（¥739円）

ボリュームがあり肉汁もたっぷり！煮付けや揚げものBBQにもオススメです。



和歌山・小坂農園 凍 隔週BD ③ 180日

301 赤地鶏/手羽先

300g

591円（¥638円）

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



和歌山・小坂農園 凍 毎週 ③ 180日

305 赤地鶏/ももミンチ

300g

941円（¥1,016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 凍 毎週

282 健康あか牛/赤身スライス

200g  
1,580円→  
（¥1,706円）

1,529円（¥1,651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 凍 毎週

284 健康あか牛/サーロインステーキ

250g

3,298円（¥3,562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 凍 毎週

288 健康あか牛/バラスライス

200g

1,000円（¥1,080円）

煮物・焼き物・炒め物など様々な料理に活用できる便利な食材です。



バラ凍結 熊本・菊池農場 凍 毎週

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 凍 スポット ③ 180日

298 赤地鶏/ぶつ切り

300g

679円（¥733円）

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



和歌山・小坂農園 凍 隔週BD ③ 180日

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 凍 毎週 ③ 180日

306 赤地鶏/むねミンチ

200g

596円（¥644円）

肉質が柔らかく脂肪が少ないのが特長。※希少な部位



熊本・菊池農場 凍 毎週

283 健康あか牛/ヒレステーキ

100g

1,720円（¥1,858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 凍 毎週

285 健康あか牛/赤身ステーキ

200g

2,180円（¥2,354円）

あか牛の上質な部位をスライスした贅沢なすき焼き用です。



熊本・菊池農場 凍 毎週

289 健康あか牛/特選すき焼き用

200g

1,800円（¥1,944円）

高タンパクで低カロリー！脂肪が少なくあっさりとした味わいです。



バラ凍結 熊本・菊池農場 凍 毎週

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 凍 毎週 ③ 180日

299 赤地鶏/正肉

300g

859円（¥928円）

鮮度を一番実感していただける部位。鉄分が豊富で女性にオススメです。



和歌山・小坂農園 凍 毎週 ③ 180日

303 赤地鶏/キモ

200g

492円（¥531円）

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



バラ凍結 和歌山・小坂農園 凍 スポット ③ 180日

307 赤地鶏/もも肉カット唐揚げ用

12切  
（約300g）

970円→  
（¥1,048円）

920円（¥994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 凍 スポット

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



和のおかずセットB

341 1P 毎週 3種×2 562円(¥607円)  
342 2P スポット 3種×2×2 1,124円⇒(¥1,214円) 1,060円(¥1,145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 凍 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、ホワイトベッパ

コーンクリームコロッケ

343 1P 30g×5 532円(¥575円)  
344 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ます。

福岡・那珂川キッチン 凍 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、ホワイトベッパ

ポテトコロッケ・ミニ

345 1P 30g×5 542円(¥585円)  
346 2P 30g×5×2 1,084円⇒(¥1,171円) 1,020円(¥1,102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。

細長く切ったささみをのり塩風味のチキンカツにしました。お弁当におつまみに温めるだけで手軽にご利用いただけます。



山口・秋川牧園 凍 B 週  
原材料：鶏肉(国産)、食塩、ホワイトベッパ、粉末、衣(パン粉、小麦粉、鶏卵、ばれいしょでん粉、あおき粉末、食塩)、揚げ油(なたね油) 9ヶ月 771円(¥800円) 調理済  
354 チキンカツ(のり塩) 150g 534円(¥577円)

手羽元を持ちやすく食べやすいチューリップのフライドチキンにしました。

山口・秋川牧園 凍 スポット

原材料：鶏肉(国産)、清酒、醤油、食塩、ガーリックパウダー、ブラックベッパ、パプリカ、ホワイトベッパ、バジル、オレガノ、カレー粉、衣(小麦粉、ばれいしょでん粉、パン粉)、揚げ油(なたね油) 9ヶ月 771円(¥800円) 調理済  
355 フライドチキン/チューリップ 500g 1,416円⇒(¥1,529円) 1,350円(¥1,458円)

秋川牧園の若鶏もも肉ととりがらスープを使用し、ごま油とガーリックで旨みをきかせた風味豊かな塩味の外はパリッと中はジューシーなからあげ。



山口・秋川牧園 凍 スポット 調理済  
原材料：鶏肉(国産)、とりがらスープ、清酒、食塩、食用ごま油、ガーリックパウダー、生姜ペースト、醤油、ホワイトベッパ、粉末、衣(ばれいしょでん粉)、揚げ油(なたね油)、(一部に鶏肉・ごま・小麦・大豆を含む) 270日 771円(¥800円) 調理済  
352 ももからあげ 150g 638円(¥689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。



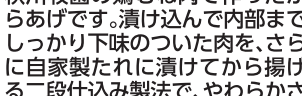
山口・秋川牧園 凍 隔週BD  
原材料：鶏肉(国産)、衣(パン粉、鶏卵、小麦粉、香辛料、ばれいしょでん粉、食塩、砂糖、山芋パウダー)、揚げ油(なたね油) 9ヶ月 771円(¥800円) 調理済  
353 スパイシーささみカツ 160g 573円(¥619円)

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、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 凍 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、生姜、にんにくペースト 9ヶ月 771円(¥800円) 調理済  
356 鶏レバー甘辛焼き 120g 509円⇒(¥550円) 490円(¥529円)

秋川牧園の鶏むね肉で作ったからあげです。漬け込んで内部までしっかり下味のついた肉を、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。

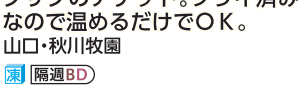


山口・秋川牧園 凍 スポット 調理済  
原材料：鶏肉(国産) 醤油 玉ねぎ 生姜ペースト 鶏卵 清酒 砂糖 にんにくペースト ごま油 塩麹 ブラックベッパ 粉末 食塩 衣(ばれいしょでん粉、さつまいもでん粉、小麦粉、もち粉) 揚げ油(なたね油) 9ヶ月 771円(¥800円) 調理済  
348 こだわりのからあげ 150g 593円(¥640円)



349 お徳用からあげ 400g 1,357円⇒(¥1,466円) 1,290円(¥1,393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 凍 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、ホワイトベッパ、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、ブラックベッパ)、揚げ油(なたね油) 9ヶ月 771円(¥800円) 調理済  
350 こだわりのチキンナゲット 200g 618円(¥667円)



351 お徳用手キンナゲット 400g 1,177円⇒(¥1,271円) 1,060円(¥1,145円)

## 人気商品お買い得3P SALE

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と絡めました。



1Pあたり 税抜 260円！  
山口・秋川牧園 凍 スポット  
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) 9ヶ月 771円(¥800円) 調理済  
368 3P/ミートボール 100g×3 864円⇒(¥933円) 780円(¥842円)

砂肝スライスを、九州地方独自の薬味である「ゆずこしょう」と国産丸大豆しょうゆがベースの特製タレに漬け込みました。コリコリとした食感と、ピリッと辛い刺激がくせになる美味しさです。



山口・秋川牧園 凍 スポット  
原材料：鶏砂肝(国産)、ゆずこしょう、醤油(大豆・小麦)、発酵調味料、食塩、清酒 9ヶ月 771円(¥800円) 調理済  
365 コリコリ砂肝 ゆず胡椒炒め用 120g 316円(¥341円)

エサと飼育方にこだわった健康な自家農園の鶏ガラをことごとく煮出したスープストック。



山口・秋川牧園 凍 隔週BD  
原材料：鶏骨(鶏骨)、水、再製天日塩(沖縄) 1年 未調理  
366 とりがらスープ 50g×5 536円(¥579円)

湯煎にかけ温かいご飯にのせるだけで、卵たっぷり親子丼の出来上がり。秋川牧園の卵と鶏肉を使った親子丼。



山口・秋川牧園 凍 スポット  
原材料：鶏肉、液卵卵、玉ねぎ、発酵調味料、醤油、砂糖、青ねぎ、鰹だし 1年 771円(¥800円) 調理済  
367 ふんわり卵の親子丼の具 180g 518円⇒(¥559円) 500円(¥540円)

生姜をきかせ、鶏の旨味を引き立たせたつみれです。味付けしていますので、解凍後そのまま丸めて鍋やスープ、やきつくねにご利用下さい。



山口・秋川牧園 凍 スポット  
原材料：鶏肉(国産)、鶏卵(国産)、玉ねぎ(国産)、パン粉、ばれいしょでん粉、清酒、醤油、砂糖、生姜、食塩 9ヶ月 771円(¥800円) 調理済  
372 いろいろ使える鶏つみれ 200g 514円⇒(¥555円) 480円(¥518円)



つくね(200g)・鶏もも肉切り身(150g)・自社オリジナル塩スープ(150g)の3点セットです。家庭で好みの具材を準備するだけで手軽に鶏鍋が楽しめいただけます。

山口・秋川牧園 凍 スポット 6ヶ月 771円(¥800円) 未調理  
共通原材料：【鶏肉】鶏肉(国産)【つくね】鶏肉(国産)、鶏卵、玉ねぎ、パン粉、ばれいしょでん粉、清酒、醤油、砂糖、生姜、食塩

鶏だし鍋セット

原材料：【スープ】チキンスープ、昆布だし、発酵調味料、鰹だし、食塩、ガーリックパウダー、醤油、ごま油  
373 塩 各500g 1,571円⇒(¥1,697円) 1,470円(¥1,588円)  
374 醤油

山口・秋川牧園 凍 B 週  
原材料：食肉等(鶏肉、鶏卵)(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) 9ヶ月 771円(¥800円) 調理済  
369 レバー入りミートボール 400g 911円(¥984円)

山口・秋川牧園 凍 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、塩麹、醤油、食塩、ホワイトベッパ、粉末 9ヶ月 771円(¥800円) 調理済  
370 鶏だんご 175g 479円(¥517円)

山口・秋川牧園 凍 スポット  
原材料：鶏肉(国産)、チキンスープ、米酢、砂糖、食塩 9ヶ月 771円(¥800円) 調理済  
371 サラダチキン(ムネ肉プレーン) 100g 500円(¥540円)

山口・秋川牧園 凍 スポット  
原材料：鶏レバー(鶏肝臓、心臓)(国産)、野菜(玉ねぎ、にんにく)、食用なたね油、牛乳、バター、清酒、りんご酢、食塩、レッドベッパ、粉末、乾燥ローレル 425日 771円(¥800円) 調理済  
375 鶏レバーパテ 90g 661円(¥714円)



## 乾物・缶詰・粉製品



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

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



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

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



価格改定  
東京・オーサワジャパン スポット  
原材料：椎茸(大分・宮崎・熊本・鹿児島県) 1年  
**389 香信/九州産乾しいたけ**  
40g **978円**(¥1,056円)

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



神奈川・三徳 毎週  
原材料：あさり(国産) 2年  
**393 レトルトあさり**  
120g **481円**(¥519円)

料理になじみやすい液体タイプ。  
徳島・光食品 毎週  
原材料：とりがらスープ(鶏骨)(国産)、食塩、食塩、有機醤油、砂糖、有機たまねぎピューレー(有機たまねぎ、食塩、有機米酢)、有機濃縮にんじん、有機キャベツピューレー、有機セルリーピューレー 8ヶ月 **アリケン** 国  
**399 チキンコンソメ・液体タイプ**  
10g×8 **521円**(¥563円)

有機スイートコーンを使用したフリーズドライの粉末ポタージュ。甘さだけが際立つ単調な味ではなく深みを求めて本来の甘さ、甘さの中にある雑味、そしてコクを引き出すことを素材のかけあわせにより工夫しました。



兵庫・コスモス食品 スポット  
原材料：有機カーネルコーン(ハンガリー)、有機豆乳、有機黒糖、食塩、有機ポテトフレック、有機でん粉、白こしょう、有機発酵野菜粉末 1年 **アリケン** 国  
**404 コーン/オーガニックポタージュ**  
18g 260円⇒  
(¥281円) **250円**(¥270円)

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

アメリカ・ラムフォード 毎週  
原材料：第一リン酸カルシウム42%、炭酸水素ナトリウム32%、コーンスターチ26%(遺伝子組み換えでない) 2年  
**411 베이킹パウダー**  
113g **398円**(¥430円)

煮干しが多く配合された化学調味料・保存料無添加のだしパックです。ティーパックには未晒し和紙を使用しています。



愛知・節辰商店 毎週  
原材料：かつお節、むろあじ節、椎茸、昆布 180日  
**386 NN かつおだしパック**  
10g×10 **591円**(¥638円)

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



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  
**390 鳴門産カットわかめ**  
40g **986円**(¥1,065円)

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



価格改定  
神奈川・三徳 隔週BD  
原材料：しじみ(国産) 1年  
**394 レトルとしじみ**  
110g **379円**(¥409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 **アリケン** 国  
**400 野菜バイオン**  
5g×8 **496円**(¥536円)

兵庫・コスモス食品 スポット  
原材料：有機トマトペースト(アメリカ)、有機豆乳、有機にんじんペースト、有機カーネルコーン、有機黒糖、有機ポテトフレック、食塩、白こしょう、有機発酵野菜粉末、有機でん粉 1年 **アリケン** 国  
**405 トマト/オーガニックポタージュ**  
16g 260円⇒  
(¥281円) **250円**(¥270円)

岐阜県産の小麦粉を使用したミックス粉。砂糖を使用しておりません。お菓子作りにもご利用いただけます。



岐阜・桜井食品 隔週BD 1年 **アリケン** 麦 各400g  
**412 無糖**  
**413 有糖**  
ホットケーキミックス **440円**(¥475円)

良質なカツオならではの削りたての風味はバツグン！だしに。



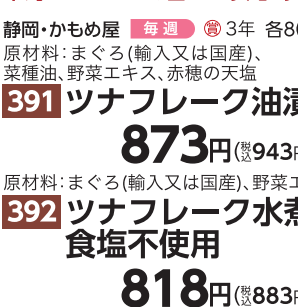
静岡・新丸正 毎週  
原材料：鯉荒節(国産) 1年  
**383 鰹平削り**  
40g **352円**(¥380円)

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



北海道・価格改定  
オーサワジャパン スポット  
原材料：昆布(北海道日高) 1年  
**387 オーサワの日高出し昆布**  
80g **889円**(¥960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  
**391 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  
**392 ツナフレーク水煮/食塩不使用**  
818円(¥883円)

日本海近海の新鮮な小鱼を使用し、素材の風味を大切にしています。添加物・保存料・着色料も使用していませんので、お子様のおやつとしても安心です。



山口・フジミツ 隔週BD  
原材料：魚肉(国産)、でん粉、植物油(ごまを含む)、砂糖、かつお節エキス、食塩、こしょう 90日  
**395 1P 45g×3**  
**398円**(¥430円)

山口・フジミツ 隔週BD  
原材料：魚肉(国産)、でん粉、植物油(ごまを含む)、砂糖、かつお節エキス、食塩、こしょう 90日  
**396 2P 45g×3×2**  
**778円**(¥840円)

兵庫・コスモス食品 スポット  
原材料：有機むきえだまめ(中国)、有機豆乳、有機黒糖、有機でん粉、食塩、有機ポテトフレック、白こしょう、有機発酵野菜粉末、有機でん粉 1年 **アリケン** 国  
**406 えだまめ/オーガニックポタージュ**  
17g 260円⇒  
(¥281円) **250円**(¥270円)

岐阜県産の小麦、膨張剤には内モツグル産の重曹を使用しています。お菓子作りにもご利用いただけます。

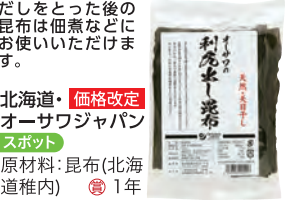
岐阜・桜井食品 スポット  
原材料：米粉(岐阜)、砂糖(ビート糖)、食塩、膨張剤(重曹) 6ヶ月  
**414 お米のホットケーキミックス**  
200g **335円**(¥362円)

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



静岡・新丸正 毎週  
原材料：そうだかつお節、さば節、かつお節 1年  
**384 だしせん**  
80g 704円⇒  
(¥760円) **650円**(¥702円)

北海道稚内産の天然昆布です。1リットルの水に20～30分漬け、中火にかけ沸騰直前で昆布を取り出すと澄んだ香りのよい出し汁がとれます。だしをとった後の昆布は佃煮などにお使いいただけます。



北海道・価格改定  
オーサワジャパン スポット  
原材料：昆布(北海道稚内) 1年  
**388 オーサワの利尻出し昆布**  
120g **2,121円**(¥2,291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。国内産原料とともに、食品添加物・化学調味料は一切使用せず取出した味付用調味液を使用。



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

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

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

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

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

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

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

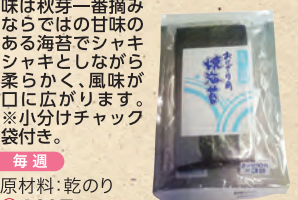
有明海産秋芽一番摘み。栄養価の高い時期の海苔に限定。国内産原料とともに、食品添加物・化学調味料は一切使用せず取出した味付用調味液を使用。

## 有明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。

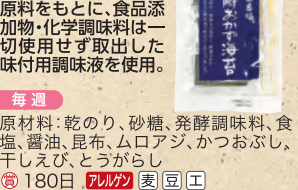
原材料：乾のり(有明海) 180日  
**377 柳川・血垣開漁協産焼のり**  
全型10枚 **1,618円**(¥1,747円)

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



原材料：乾のり(有明海)、ごま油、食塩(天塩) 90日  
**379 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。国内産原料とともに、食品添加物・化学調味料は一切使用せず取出した味付用調味液を使用。



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

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



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

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

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

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

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

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

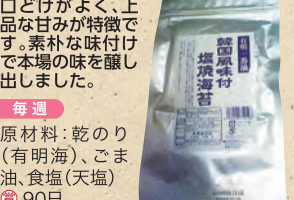
有明海産秋芽一番摘み。栄養価の高い時期の海苔に限定。国内産原料とともに、食品添加物・化学調味料は一切使用せず取出した味付用調味液を使用。

有明海産秋芽一番摘み。栄養価の高い時期の海苔に限定。国内産原料とともに、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。

「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！

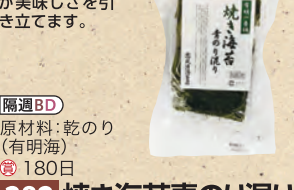
原材料：乾のり 180日  
**378 寿司はね焼のり**  
全型10枚 **764円**(¥825円)

口どけがよく、上品な甘みが特徴です。素朴な味だけで本場の味を醸し出しました。



原材料：乾のり(有明海)、ごま油、食塩(天塩) 90日  
**380 韓国風味付塩焼海苔**  
4切20枚 782円⇒  
(¥845円) **720円**(¥778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。国内産原料とともに、食品添加物・化学調味料は一切使用せず取出した味付用調味液を使用。



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

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



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

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

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

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

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

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

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

有明海産秋芽一番摘み。栄養価の高い時期の海苔に限定。国内産原料とともに、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。



材料（2人分）  
□有機蒸し大豆……………1袋  
□トマト缶……………200g  
□すりおろしにんにく…小さじ1/2  
□オリーブオイル……………大さじ1  
□塩コショウ……………少々  
●ナス……………1本  
●ズッキーニ……………1本  
●玉ねぎ……………1/2個  
●赤パプリカ……………1/2個



蒸し大豆でラタトゥイユ

①●の具材は全て1cmの角切りにする。  
②弱火で熱した鍋にオリーブオイルをひき、すりおろしにんにくを炒める。  
③玉ねぎを炒める。玉ねぎがしんなりしたら、残りの具材と有機蒸し大豆を加え炒めます。  
④全体に油が回ったら、トマトソースを入れて強火にし煮立ったら弱火にして20分ほど煮込む。  
⑤具材に火が通ったら、塩コショウで味を調えて火から下ろす。器に盛りつけて完成！

兵庫・だいずデイズ 毎週  
原材料:有機大豆(北海道)、食塩、有機米酢 180円 100g  
415 有機蒸し大豆  
302円⇒  
290円(¥313円)

東京・アルマテラ スポット  
原材料:有機トマト、有機トマトジュース 3年 400g  
421 カット/有機トマト缶  
330円⇒  
320円(¥346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。



兵庫・だいずデイズ 隔週BD  
原材料:もち大麦、大豆、小豆、黒米、発芽玄米、たかきび、黒大豆、赤米、はと麦、緑米、食塩(赤穂の天塩)、米酢 120円 70g  
418 国産10種の蒸し雑穀  
248円⇒  
238円(¥257円)

国産大豆の風味を100%生かした水煮。濃厚なコクと風味の餡はもちろん、簡単にぜんざいも作れます。



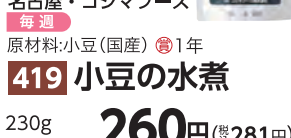
名古屋・コジマフーズ 毎週  
原材料:小豆(国産) 1年 230g  
419 小豆の水煮  
260円(¥281円)

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。ポモドーロペースタや、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 400g  
420 ホール/有機トマト缶  
330円⇒  
320円(¥346円)

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



大阪・ムソー  
原材料:有機ばれいしょでん粉(ばれいしょ(国産)(遺伝子組み換えでない))、かんしよでん粉 2年  
国内産はるさめ  
427 1P 毎週  
100g 416円(¥449円)

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



大阪・ムソー  
原材料:有機ばれいしょでん粉(ばれいしょ(国産)(遺伝子組み換えでない))、かんしよでん粉 2年  
国内産はるさめ  
428 2P スポット  
100g×2 832円⇒  
780円(¥842円)

国内産小麦粉、グルテンを原料に、一つ一つ、丁寧に手焼きしました。



大阪・ムソー 隔週BD  
原材料:小麦粉(国産)、小麦タンパク(グルテン)、山芋粉 1年  
429 もちふ  
25g 338円(¥365円)

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



大阪・ムソー スポット  
原材料:小麦グルテン(北海道)、全粒小麦粉 1年  
430 全粒小麦粉使用くるまふ  
6枚・55g 474円(¥512円)

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



愛知・コジマフーズ B週  
原材料:有機玄米(秋田、山形) 1年  
431 有機玄米ごはん  
160g 310円(¥335円)

ふっくら炊いた有機発芽玄米に鳴門産のわかめを混ぜたおにぎりで。ほのかなわかめの塩味と磯の香りが食欲をそそります。



愛知・コジマフーズ スポット  
原材料:有機玄米(国産)、わかめ、食塩 1年  
433 わかめ/有機発芽玄米おにぎり  
90g×2 450円(¥486円)

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



東京・オーサワジャパン スポット 1年  
434 有機玄米もち  
6個・300g 660円⇒  
630円(¥680円)

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



東京・オーサワジャパン スポット 1年  
435 有機もち玄米使用  
6個・300g 750円⇒  
720円(¥778円)

佐賀・まんてん 原材料:白胡麻(パラグアイ) 240g



422 毎週  
NN すりごま・白  
70g 300円(¥324円)

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



423 毎週  
NN いりごま・白  
70g 300円(¥324円)

良質な有機黒ごまを丹念に焙煎しました。口の中で黒ごまの香りが広がります。



大阪・ムソー 隔週BD  
原材料:有機ごま(ボリビア) 6ヶ月  
424 有機いりごま・黒  
80g 324円(¥350円)

香ばしく炒った有機黒ごまを杵つき製法でご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ごまの風味をお楽しみいただけます。



大阪・ムソー 隔週BD  
原材料:有機ごま(ボリビア) 6ヶ月  
425 有機しっとりすりごま・黒  
80g 410円(¥443円)

乾麺

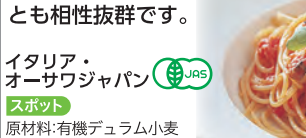
麺類に使われる小麦は国内産を基本とし、海外産の場合は有機を使用しています。スープにもこだわり、化学調味料・合成着色料などは不使用です。

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



岐阜・桜井食品 スポット  
原材料:小麦粉、小麦グルテン 3年  
437 国内産ロングパスタ  
300g 424円(¥458円)

コシが強く歯ごたえがしっかりしています。ソースともよく絡み、少し辛みのあるオリーブオイルとも相性抜群です。



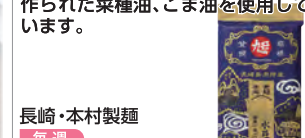
イタリア・オーサワジャパン スポット  
原材料:有機デュラム小麦セモリナ(イタリア) 3年  
438 1P  
500g 448円(¥484円)

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



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、粉末しょうゆ、砂糖、酵母エキス、粉末みそ、ごま、野菜エキス、発酵調味料、椎茸パウダー、香辛料、ビーナッツパウダー、アーモンドパウダー、ねぎ、椎茸エキス、麦芽エキス、ごま油、昆布パウダー、メンチパウダー 6ヶ月  
447 純正ラーメン(5食)  
98g×5 880円(¥950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  
442 手延べ素麺/水晶の光  
50g×5 496円(¥536円)

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



長崎・本村製麺 スポット  
原材料:小麦粉(南島原)、食塩(雲仙)、食用植物油(島原) 1年  
443 手延べ素麺/旭  
50g×5 565円(¥610円)

そばの実の中心部から表皮粉、甘皮に至るまで全部挽きとるのに至るまで理想的なそば粉を使用し、そば本来の味と香り



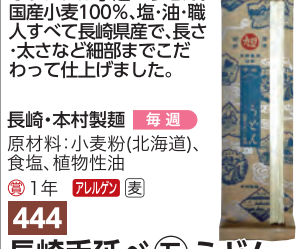
長野・山本かじの スポット  
原材料:そば粉(北海道) 2年  
445 1P  
200g 550円(¥594円)

そばの実の中心部から表皮粉、甘皮に至るまで全部挽きとるのに至るまで理想的なそば粉を使用し、そば本来の味と香り



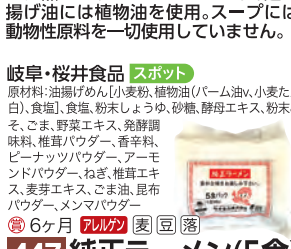
長野・山本かじの スポット  
原材料:そば粉(北海道) 2年  
446 2P  
200g×2 1,100円⇒  
1,070円(¥1,156円)

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



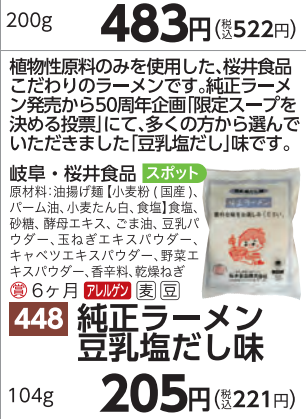
長崎・本村製麺 毎週  
原材料:小麦粉(北海道)、食塩、植物油 1年  
444 長崎手延べ(も)うどん  
200g 483円(¥522円)

植物性原料のみを使用した、桜井食品こだわりのラーメンです。純正ラーメン発売から50周年企画「限定スープを決める投票」にて、多くの方から選んでいただきました「豆乳塩だし」味です。



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、ごま油、豆乳パウダー、玉ねぎエキスパウダー、キャベツエキスパウダー、野菜エキスパウダー、香辛料、乾燥ねぎ 6ヶ月  
448 純正ラーメン豆乳塩だし味  
104g 205円(¥221円)

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



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、ごま油、豆乳パウダー、玉ねぎエキスパウダー、キャベツエキスパウダー、野菜エキスパウダー、香辛料、乾燥ねぎ 6ヶ月  
449 さくらの焼そば  
114g 215円(¥232円)

グルテンフリー界の救世主！

もちもちとした食感で玄米の甘みをお楽しみいただけます。



カナダ・ティンカイダ スポット  
原材料:玄米(アメリカ) 3年  
440 1P  
454g 970円(¥1,048円)

もちもちとした食感で玄米の甘みをお楽しみいただけます。



カナダ・ティンカイダ スポット  
原材料:玄米(アメリカ) 3年  
441 2P  
454g×2 1,940円⇒  
1,880円(¥2,030円)



**お買い得な  
まとめ  
買い  
3P  
SALE**

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

東京・オーサワジャパン スポット

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

6ヶ月 **アレルゲン** 愛知 価格改定

449 3P/ベジ玄米ラーメン/しょうゆ 112g×3 870円⇒**840円**(¥907円)

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

東京・オーサワジャパン スポット

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

6ヶ月 **アレルゲン** 愛知 価格改定

450 3P/ベジ玄米ラーメン/みそ 118g×3 870円⇒**840円**(¥907円)

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

東京・オーサワジャパン スポット

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

6ヶ月 **アレルゲン** 愛知 価格改定

451 3P/ベジ玄米ラーメン/しお 112g×3 870円⇒**840円**(¥907円)

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

東京・オーサワジャパン スポット

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

6ヶ月 **アレルゲン** 愛知 価格改定

452 3P/ベジ玄米ラーメン/ごまみそ 119g×3 870円⇒**840円**(¥907円)

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

東京・オーサワジャパン スポット

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

6ヶ月 **アレルゲン** 愛知 価格改定

453 3P/ベジ玄米ラーメン/担担麵 132g×3 1,005円⇒**970円**(¥1,048円)

**調味料**

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

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

愛知・  
アルファフードスタッフ  
毎週

原材料: さとうきび  
(鹿児島) 無期限

456 NN きびさとう 500g **495円**(¥535円)

北海道産てんさい原料から作られた、  
蜜分・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、  
ずっさりとした甘みが特長。

大阪・ムソー 毎週

原材料: てんさい(北海  
道)、糖蜜(北海道) 無期限

457 てんさい含蜜糖 500g **509円**(¥550円)

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

沖縄・青い海  
毎週

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

458 シママース 1kg **495円**(¥535円)

伊豆大島の海水を太陽と風の力で  
濃縮し、平釜で煮詰めた塩です。

伊豆大島・海の精  
隔週BD

原材料: 海水(伊  
豆大島近海) 無期限

459 海の精あらしお 240g **643円**(¥694円)

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

京都・飯尾醸造 隔週BD

原材料: 米(京都府宮津市  
ノ農薬不使用栽培) 2年

460 純米富士酢 500ml **875円**(¥945円)

静置発酵させ熟成し  
た、まろやかでゴクの  
ある純米酢です。

福岡・庄分酢 毎週

原材料: 米(福岡)  
2年

461 300ml **461**

462 1L **462**

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

JAS  
埼玉・かたすみ 毎週

原材料: 有機レモン  
(スペイン) 1年

463 有機レモン果汁 (スペイン産) 200ml **543円**(¥586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、精製、薬  
剤処理していません。

福岡・平田産業 毎週

原材料: 菜種  
(オーストラリア)  
540日

464 なのはな畑の菜種油 1250g 1,421円⇒**1,360円**(¥1,469円)

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

福岡・平田産業 毎週

原材料: 菜種(国産)  
1年半

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

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

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

福岡・平田産業 毎週

原材料: ごま(ブルキナファソ、ナイ  
ジェリア、タンザニア、他)  
1年6ヶ月

466 純正ごま油・淡口 各165g **696円**(¥752円)

467 純正ごま油・濃口 各165g **696円**(¥752円)

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

和歌山・築野食品 スポット

原材料: 食用こめ油  
1年

468 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。

474 こんにちわ料理酒 720ml **1,377円**(¥1,515円)

パレスチナ産の肥沃な土地で育ったオリーブを手摘みし、昔ながらの石臼で潰し圧  
搾、熱をかげずそのまま瓶詰めした油はフレッシュで風味豊かです。

パレスチナ・  
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

469 1P 250ml 1,500円⇒**1,400円**(¥1,512円)

470 2P 250ml×2 3,000円⇒**2,700円**(¥2,916円)

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

JAS 価格改定

愛知・オーサワジャパン 隔週BD

原材料: 合わせだし(国産  
: 乾しいたけ、昆布、  
有機白醤油、食塩、本  
みりん、焼酎)  
1年1ヵ月 **アレルゲン** 愛知

475 オーサワの白だし 360ml **1,000円**(¥1,080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 **アレルゲン** 愛知

476 NN うまみ鰹つゆ 500ml **698円**(¥754円)

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

埼玉・味の醸造

原材料: 米、米麹、食塩  
1年

味の母

471 720ml 毎週 **1,046円**(¥1,130円)

472 1.8L スポット **2,160円**(¥2,333円)

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

島根・青砥酒造 毎週

原材料: 米、米こうじ(島  
根)、塩(海の精)アルコー  
ル13%、食塩2%以上  
1年半

473 みやこの料理酒 500ml **919円**(¥993円)

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

埼玉・オーサワジャパン 隔週BD 価格改定

原材料: なたね油、豆乳、り  
んご酢(国産)、有機白味  
噌、食塩(海の精)、メーブル  
シュガー(カナダ産)、マス  
タード(カナダ産他)、白こ  
しょう(インドネシア産)  
常温で6ヶ月 **アレルゲン** 愛知

479 オーサワの豆乳マヨ 150g **530円**(¥572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。

JAS 毎週

徳島・光食品 毎週

原材料: 有機トマト、糖類  
(有機砂糖、麦芽糖)、有  
機醸造酢(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

480 有機トマトケチャップ 300g **455円**(¥491円)

有機野菜、果実が原材料の約半分を  
占めるほど贅沢に使い、有機純リン  
ゴ酢を使用したさっぱり、まろやか  
なソースです。

徳島・光食品 毎週

原材料: 有機野菜・果実(有機  
りんご、有機たまねぎ、有機  
にんにく、有機レモン、有機ト  
マト、有機みかん)、有機醸造  
酢(有機米酢、有機りんご酢)、糖  
類(有機糖みつ、有機砂糖)、食  
塩、有機醤油、香辛料、こんぶ  
2年 **アレルゲン** 愛知

481 有機ウスターソース 250ml **460円**(¥497円)

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

徳島・光食品 毎週

原材料: かきエキス、砂  
糖、醤油、食塩、みりん、  
でんぷん、魚醤、レモン  
1年半 **アレルゲン** 愛知

482 オイスターソース 115g **502円**(¥542円)

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

愛知・  
あいの流通センター  
毎週

原材料: 菜種油(オース  
トラリア産)、卵黄、りんご  
酢、食塩、砂糖、香辛料  
180日 **アレルゲン** 愛知

477 aino MAMAマヨネーズ 300g **672円**(¥726円)

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

大阪・ムソー 毎週

原材料: 菜種油(オース  
トラリア)、卵、有機りんご酢、果  
実酢(レモン果汁)、砂糖、食  
塩、香辛料(からし)  
6ヶ月 **アレルゲン** 愛知

478 平飼いの鶏の 有精卵マヨネーズ 290g **715円**(¥772円)

本格的なデミグラスソ  
ースがご家庭で簡単に!

岡山・倉敷銘泉 B週

原材料: 牛すじ肉、野菜(たま  
ねぎ、にんじん、セロリ、  
にんにく)、トマトペース  
ト、砂糖、赤ワイン、赤ウ  
ィンペネガー、小麦粉、パ  
ター、塩、チキンエキス、  
ビーフエキス、香辛料  
1年 **アレルゲン** 愛知

485 デミグラスソース 360ml **1,077円**(¥1,163円)

このまま使える美味しい万能合わせ酢。  
ツンとせず香りやわらかな仕上がります。

八方美人酢  
486 300ml 786円⇒**715円**(¥772円)

487 たっぷり 徳用900ml **1,442円**(¥1,557円)

有機白醤油の旨みと  
香りに、有機ゆず、ゆこ  
う、すだちの果汁を贅沢に使っ  
た、芳醇な味と香りのぼん  
酢しょうゆです。

JAS 福岡・庄分酢 毎週 2年

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

488 有機ぼん酢しょうゆ 250ml **482円**(¥521円)

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

JAS 徳島・光食品 スポット

原材料: 有機醤油、有機米酢、  
有機ゆず、麦芽糖、食塩、有機ゆ  
こう、有機すだち、有機米醸  
造調味料、昆布、乾しいたけ  
1年半 **アレルゲン** 愛知

488 有機ぼん酢しょうゆ 250ml **482円**(¥521円)

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

徳島・光食品 隔週BD

原材料: 有機野菜・果実(有機  
たまねぎ、有機にんにく、有  
機みかん、有機トマト、有機  
レモン、有機にんにく、有機  
ゆず、有機しいたけ)、糖類  
(砂糖、有機糖みつ)、醸造  
酢、食塩、でん粉、醤油、オ  
イスターエキス、魚卵、こん  
ぶ、香辛料、みりん、かつお  
節 1年半 **アレルゲン** 愛知

483 お好みソース関西風 300ml **377円**(¥407円)

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

徳島・光食品 毎週

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

484 有機ミートソース 140g **325円**(¥351円)

本格的なデミグラスソ  
ースがご家庭で簡単に!

岡山・倉敷銘泉 B週

原材料: 牛すじ肉、野菜(たま  
ねぎ、にんじん、セロリ、  
にんにく)、トマトペース  
ト、砂糖、赤ワイン、赤ウ  
ィンペネガー、小麦粉、パ  
ター、塩、チキンエキス、  
ビーフエキス、香辛料  
1年 **アレルゲン** 愛知

485 デミグラスソース 360ml **1,077円**(¥1,163円)

このまま使える美味しい万能合わせ酢。  
ツンとせず香りやわらかな仕上がります。

八方美人酢  
486 300ml 786円⇒**715円**(¥772円)

487 たっぷり 徳用900ml **1,442円**(¥1,557円)

有機白醤油の旨みと  
香りに、有機ゆず、ゆこ  
う、すだちの果汁を贅沢に使っ  
た、芳醇な味と香りのぼん  
酢しょうゆです。

JAS 福岡・庄分酢 毎週 2年

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

488 有機ぼん酢しょうゆ 250ml **482円**(¥521円)

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

JAS 徳島・光食品 スポット

原材料: 有機醤油、有機米酢、  
有機ゆず、麦芽糖、食塩、有機ゆ  
こう、有機すだち、有機米醸  
造調味料、昆布、乾しいたけ  
1年半 **アレルゲン** 愛知

488 有機ぼん酢しょうゆ 250ml **482円**(¥521円)



ごまの中で特段に香りと味の優れた最高品質のきんごまをたっぷり使いました。

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料：なたね油、本醸造醤油、金ごま、砂糖、酒みりん、醸造酢、卵黄、にんにく、しょうが、ゆず果汁、酵母エキス、かつお節エキス、香辛料

◎ 1年 **アレルギー** (麦) (卵) (豆)

**495 きんごま**  
しゃぶしゃぶのたれ

360ml  
700円⇒  
(¥756円) **670円**(¥724円)

塩田の栄えた瀬戸内のまろやかな海塩がベースです。

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料：砂糖、塩、ゆず果汁、醸造酢、コーンスターチ、にんにく、ごま、酵母エキス、唐辛子

◎ 1年

**496 塩だれ**

360ml **592円**(¥639円)

辛口は焼きそばや焼うどん等の辛味付けにもご利用いただけます。

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料：砂糖、本醸造醤油[大豆、小麦]、酒みりん、コチジャン、酵母エキス、玉ねぎ、ごま油、にんにく、塩、しょうが、ピーフエキス、赤ワイン、ごま、唐辛子、増粘多糖類

◎ 1年 **アレルギー** (麦) (豆)

**焼肉のたれ**

**497 甘口** **498 辛口**

各360ml **1,077円**(¥1,163円)

ひとつずつ丁寧に選別された新鮮なたまねぎを33%も使用、生の玉ねぎの風味と醤油の旨味がマッチした、甘くさっぱり味のドレッシングです。油は約16%。

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料：玉ねぎ(国産)、本醸造醤油、なたね油、酒みりん、醸造酢、砂糖、かつお節エキス、レモン果汁

◎ 5ヶ月 **アレルギー** (麦) (豆)

**489 おにおンドレッシング**

280ml  
646円⇒  
(¥698円) **620円**(¥670円)

新鮮な生野菜をたっぷり使った生タイプのドレッシングです。にんにくに玉ねぎとりんごの甘さを加え、瀬戸内海塩と新鮮な生野菜をたっぷり使用。

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料：なたね油、人参、酒みりん、玉ねぎ、りんご果汁、醸造酢、塩、砂糖、マスタード

◎ 5ヶ月

**490 にんじンドレッシング**

280ml **646円**(¥698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

**499 旨味本来**  
からしチューブ

40g **388円**(¥419円)

国産ホンわさび使用。おろしたてのような香りと自然な香りで、お刺身などさまざまな料理にお使いいただけます。手軽に使えるチューブタイプ。

埼玉・オーサワジャパン **スポット**

原材料：本わさび(国産)、水飴、純米酢、植物油(有機紅花油)、植物繊維(大豆)、食塩、香辛料(辛子種)

◎ 9ヶ月 **アレルギー** (豆)

**500 生おろし**  
わさびチューブ

40g **439円**(¥474円)

熊本県、四国産生姜を使用。おろしたてのようなみずみずしさで自然な辛みで、生姜焼きなどさまざまな料理にお使いいただけます。便利なチューブタイプ。

埼玉・オーサワジャパン **スポット**

原材料：生姜(熊本、四国)、水飴、純米酢、食物繊維(大豆)、食塩、植物油(有機紅花油)、香辛料(辛子種)

◎ 9ヶ月 **アレルギー** (豆)

**501 生おろし**  
生姜チューブ

40g **417円**(¥450円)

国内産で少量しか収穫できない大粒の山椒の果肉だけを粗挽きし、香り高く仕上げています。蒲焼き、焼き魚、汁物、焼肉、チーズ料理、その他の風味付けに。

大阪・向井珍味堂 **スポット**

原材料：山椒(国産)

◎ 1年

**502 向井の香辛料/山椒**

5g **633円**(¥684円)

厳選されたごまを適度に煎りあげたものを、すりつぶし、ごまの風味を大切に生かして作りしました。

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料：なたね油、胡麻、本醸造醤油、醸造酢、砂糖、酒みりん、卵黄、かつお

◎ 5ヶ月 **アレルギー** (卵) (豆)

**491 すりごまドレッシング**

280ml  
646円⇒  
(¥698円) **620円**(¥670円)

新鮮な卵を使用した、酸味の少ないマイルドなクリームタイプのドレッシングです。レモン果汁と瀬戸内海塩で味を整えました。

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料：なたね油、醸造酢、玉ねぎ、砂糖、鶏卵、塩、レモン果汁、マスタード、胡椒

◎ 5ヶ月 **アレルギー** (卵)

**492 フレンチドレッシング**

280ml **646円**(¥698円)

完全したコショウの果皮を取り除き粉末にしたもので刺激が少なく、独特の香味と風味をお楽しみいただけます。とくに魚介類や卵料理の仕上げ用に最適です。

大阪・向井珍味堂 **スポット**

原材料：白コショウ(マレーシア)

◎ 1年

**503 向井の香辛料/白コショウ**

20g **333円**(¥360円)

カナダのPro-Cert認定のオーガニックはちみつを日本で瓶詰めしました。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

**504**

カナダ産オーガニック蜂蜜

180g **830円**(¥896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：砂糖楓の樹液(カナダ)

◎ 1440日

**505**

ナチュラルメープルシロップ/アンバー

250g **1,545円**(¥1,669円)

採取時期の初期頃～中期に採取される樹液からつくられるのが、アンバーリッチテイストのメープルシロップ。琥珀色のラム酒のような色特徴です。

カナダ・プレステージ **隔週BD**

原材料：有機メープルシロップ(カナダ)

◎ 720日

**506**

有機メープルシロップ/アンバー

132g **891円**(¥962円)

高知産特撰無農薬、実生のゆずの果汁を使用。本醸造醤油にかつおだしをきかせた、あっさりとしていて、とても風味の良い、ノンオイル和風ドレッシングです。

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料：本醸造醤油、ゆず果汁、醸造酢、砂糖、塩、酒みりん、かつお節エキス、酵母エキス、香辛料

◎ 1年 **アレルギー** (麦) (豆)

**493 ゆずドレッシング**

300g  
592円⇒  
(¥639円) **565円**(¥610円)

辛さがマイルドで風味の強い唐辛子(韓国産100%)をふんだんに使用しています。キムチの素として、海鮮サラダのドレッシングとして、大変便利にお使いいただけます。

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料：砂糖、唐辛子、塩、風味原料(かつお、こんぶ)、にんにく、ゆず果汁、ごま、酵母エキス

◎ 1年

**494 とうがらしドレッシング**

300g **646円**(¥698円)

優れた原料、素材を用いて作られた、舌触りなめらかなスプレッドタイプのとてもおいしいピーナッツバターです。和え物にもおすすめです！！

東京・リブ **スポット**

原材料：ピーナッツペースト(千葉)、食用油脂(加工油脂、砂糖、乳糖、ねりごま、脱脂粉乳、食塩)

◎ 9ヶ月 **アレルギー** (乳) (圈)

**507 ピーナッツバター**

225g **563円**(¥608円)

エヌハーベスト製オリジナルブレンドの有機カレー粉と九州産の無農薬玄米を使用した、甘口でお子様でも食べられるフレークタイプの玄米カレールウです。

愛知・愛濃流通センター **毎週**

原材料：玄米粉(九州産)、有機バーム油、メープルシュガー、有機カレー粉、粉末野菜(オニオン、トマト、スイートコーンパウダー、ガーリック、ジンジャー)、食塩、べに花油、果汁(りんご、パイナップル)、粉末味噌(大豆を含む)、有機ココア

◎ 1年 **アレルギー** (豆)

**508 煙まるごといただきます**  
甘口/カレールウ

100g  
758円⇒  
(¥819円) **720円**(¥778円)

直火二度焼き、スパイス香る本格派です。使いやすいフレーク状。

東京・食品企画 **スポット**

原材料：小麦粉(国産)、牛脂、カレー粉、ビーツグラニュー糖、食塩、トマトピューレ、ココア、リンゴ、プルーン、味噌、ヨーグルト、酵母エキス、チキンエキス、ポークエキス、玉ねぎ、ニンニク

◎ 1年 **アレルギー** (麦) (乳) (豆)

**509**

大人ふたりのカレールウ

120g  
527円⇒  
(¥569円) **490円**(¥529円)

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

東京・食品企画 **スポット**

原材料：小麦粉(国産)、牛脂、カレー粉、ビーツグラニュー糖、食塩、トマトピューレ、ココア、リンゴ、味噌、ヨーグルト、酵母エキス、チキンエキス、ポークエキス、玉ねぎ、ニンニク、プルーンエキス

◎ 1年 **アレルギー** (麦) (乳) (豆)

**510 キッズ本格**  
カレールウ

120g **467円**(¥504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るカレーです。

宮城・秋川牧園

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 **アレルギー** (麦) (乳)

**瀬戸内レモンのチキンカレー**

**511 1P** **B 週** **512 2P** **スポット**

180g **571円**(¥617円) 180g×2  
1,142円⇒  
(¥1,233円) **1,065円**(¥1,150円)

トマトベースに鶏もも肉の旨味とスパイスがきいた食べやすいカレーです。

宮城・秋川牧園

原材料：鶏肉、炒めたまねぎ、トマトペースト、クリーム、発酵乳、小麦粉、カシューナッツペースト、砂糖、バター、香辛料、全粉乳、食塩、べにばな油、おろししょうが、カレー粉、シーズニングスパイス

◎ 18ヶ月 **アレルギー** (麦) (乳)

**バターチキンカレー**

**513 1P** **B 週** **514 2P** **スポット**

180g **571円**(¥617円) 180g×2  
1,142円⇒  
(¥1,233円) **1,065円**(¥1,150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

原材料：鶏肉、炒めたまねぎ、トマトペースト、べにばな油、小麦粉、発酵乳、カレー粉、砂糖、食塩、おろししょうが

◎ 18ヶ月 **アレルギー** (麦) (乳)

**鶏キーマカレー**

**515 1P** **B 週** **516 2P** **スポット**

180g **571円**(¥617円) 180g×2  
1,142円⇒  
(¥1,233円) **1,065円**(¥1,150円)

秋川牧園の鶏肉を使用。じっくりと煮出した鶏がらスープに香味野菜を合わせた、じんわり体が温まる参鶏湯風スープです。

宮城・秋川牧園

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

**参鶏湯風スープ**

**517 1P** **B 週** **518 2P** **スポット**

160g **534円**(¥577円) 160g×2  
1,068円⇒  
(¥1,153円) **995円**(¥1,075円)

鶏塩親子丼

今年初 倉敷銘泉鍋の素ははじめました

瀬戸内の海塩と丁寧に選別した鶏の出汁を合わせて、にんにく、ゆず胡椒で爽やかに仕上げました。

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料：鶏ガラ、酒みりん、塩、砂糖、にんにく、魚介エキス、酵母エキス、ゆず果汁、香辛料

◎ 1年

**30021 鶏塩鍋の素**

360ml  
700円⇒  
(¥756円) **670円**(¥724円)

材料 (1人分)

□長ねぎ……………10cm  
□はん(温かいもの)・茶碗1杯分  
□鶏もも肉……………100g  
□たまご……………1個

□長ねぎ……………10cm  
□三つ葉……………3～4本  
□鶏塩鍋の素…大さじ3  
□水……………大さじ4

①鶏肉はひと口大に、長ねぎは2～3mmの斜め薄切りに切る。  
②鍋またはフライパンに鶏塩鍋の素 大さじ3、水 大さじ4を入れて熱し、1.の鶏肉、長ねぎを加え、沸騰したら弱火にして鶏肉にしっかりと火が通るまで7～8分煮る。  
③卵を割りほぐして2.にまわし入れ、半熟状になったら火を止め、3cmぐらいの長さに切った三つ葉を散らす。  
④ごはんを器に盛って、3.をのせて完成。

**recipe**

無添加の味噌、醤油に魚介とチキンの旨味がきいた、濃厚でしっかりといた味わいです。韓国産赤辛子のマイルドな辛さと色と香りが絶品のチゲ鍋の素です。

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料：味噌、砂糖、酒みりん、野菜(たまねぎ、にんにく、生姜)、なたね油、醤油、コチジャン、唐辛子、塩、エキス(魚介、チキン、ビーフ)、ごま油、酵母エキス

◎ 1年 **アレルギー** (麦) (豆)

**519 チゲ鍋の素**

360ml **754円**(¥814円)

エキストラヴァージンオリーブ油で丁寧に炒めた玉ねぎとにんにくにイタリア産トマト、広島産レモン果汁を合わせてフレッシュな味わいを添えた本格的なトマトソースをベースに味噌と醤油で和風のおいしさを調和させたトマト鍋の素です。

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料：トマト(イタリア)、玉ねぎ、砂糖、エキストラヴァージンオリーブオイル、塩、味噌、醤油、にんにく、レモン果汁、酵母エキス、バジル、醸造酢、カラメル、香辛料

◎ 1年 **アレルギー** (麦) (豆)

**30014 トマト鍋の素**

360ml **754円**(¥814円)

体を芯から温める生姜の力にカレーの香辛料が加わり、さらにその効果を高めます。

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料：生姜(国内産)、砂糖、酒みりん、塩、醤油、たまねぎ、香辛料、かつお節エキス、こんぶエキス、しいたけエキス、りんご果汁、にんにく、酵母エキス、醸造酢、増粘多糖類

◎ 1年 **アレルギー** (麦) (豆)

**30007 生姜カレー鍋の素**

360ml  
754円⇒  
(¥814円) **720円**(¥778円)

酒粕に醗酵を二度繰り返して仕込む風味豊かな無添加味噌を合わせた味わい深い酒粕鍋の素です。

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料：酒粕、味噌、酒みりん、かつお節エキス、こんぶエキス、塩、生姜、ゆず果汁、酵母エキス

◎ 1年 **アレルギー** (麦) (豆)

**30038 酒粕鍋の素**

360ml **754円**(¥814円)

簡単中華の素

麻婆豆腐や麻婆茄子、麻婆春雨などに使える、安心・安全な惣菜の素です。

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

◎ 1年半 **アレルギー** (麦) (豆)

**30045 有機麻婆の素**

100g(2～3人前)  
273円⇒  
(¥295円) **273円**(¥295円)

肉と野菜を炒めてあわせるだけで簡単に美味しくお召し上がりいただけます。

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

◎ 1年半 **アレルギー** (麦) (豆)

**30069 有機回鍋肉の素**

100g(2～3人前)  
273円⇒  
(¥295円) **273円**(¥295円)

ピーマンや肉と一緒に炒めるだけで手軽に美味しい青椒肉絲ができあがります。

原材料：有機醤油、有機砂糖、有機にんにく、有機コーンスターチ、有機米発酵調味料、食塩、有機しょうが、有機オリーブオイル

◎ 1年半 **アレルギー** (麦) (豆)

**30052 有機青椒肉絲の素**

100g(2～3人前)  
273円⇒  
(¥295円) **260円**(¥281円)

化学調味料を使用せず、有機味噌をベースに有機野菜を加え、有機醤油の旨みをプラスした、有機もやし味噌炒めの素です。肉とまやし、ニラを炒めてあわせるだけの簡単調理。

原材料：有機味噌、有機たまねぎ、有機砂糖、有機にんにく、ばれいしょでんぷん、有機醤油、有機しょうが、有機オリーブオイル

◎ 1年半 **アレルギー** (麦) (豆)

**30076 有機もやし**  
味噌炒めの素

100g(2～3人前)  
273円⇒  
(¥295円) **260円**(¥281円)



## 納豆類

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



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



登喜和食品 東京都府中市 納豆 毎週  
原材料：丸大豆（茨城県産/産0虫0）・納豆菌  
タレ：醤油（大豆・小麦）・砂糖・塩・魚醤・かつお節エキス・米粉・純米酒・酵母エキス マスタード：マスタード・醸造酢・塩・砂糖・りんご果汁  
8日 **フルガ** **国** **麦**

206 燻煙炭火造り納豆みちのかップ 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 納豆 毎週  
原材料：黒大豆（北海道産/いわい果）・納豆菌  
タレ：醤油（大豆・小麦）・砂糖・かつお節・塩・みりん・昆布・りんご酢 からし：マスタード・りんご酢・塩・水飴・唐辛子  
8日 **フルガ** **国** **麦**

213 国産黒豆カップ納豆 30g×2 **249円** (¥269円)

登喜和食品 東京都府中市 納豆 毎週  
原材料：大豆（北海道十勝産）・納豆菌  
9日 **フルガ** **国**

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

208 北海道産直納豆/大粒(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。

各30g×2 **224円** (¥242円)  
大粒大豆で使用する食質大豆を、自社で挽き割るため、雑味の無いフレッシュ感を得ることができました。

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としており、大豆そのものの味が楽しめます！  
こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 納豆 毎週  
原材料：大豆（静岡県産）・納豆菌  
タレ：醤油（大豆・小麦）・砂糖・塩・みりん・昆布・リンゴ酢・水 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  
8日 **フルガ** **国** **麦**

214 大粒味わい納豆 45g×2 **209円** (¥226円)



国産大豆をひき割りにしました。同封のタレ・カラシも含め添加物も全く使っていない。

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 納豆 毎週  
原材料：丸大豆（国産フクユタカ大豆）・納豆菌  
タレ：醤油・砂糖・塩・みりん・昆布・りんご酢 からし：マスタードシード・りんご酢・塩・水飴・唐辛子  
8日 **フルガ** **国** **麦**

215 国産大豆ひきわり納豆 45g×2 **218円** (¥235円)

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



こだわりの味協同組合 静岡県 納豆 毎週  
原材料：生姜・梅酢  
最短1ヶ月

221 紅生姜 120g **432円** (¥467円)

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

ムソー 大阪府 納豆 毎週  
原材料：有機黒ごま（ボリビア産）・食塩  
6ヶ月

227 有機ごま塩 50g **280円** (¥302円)

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

タカハシ食品 東京都 納豆 毎週  
原材料：昆布（北海道）・ビートグラニュー糖・醤油・本みりん  
90日 **フルガ** **国** **麦**

233 日高産根昆布佃煮 80g **591円** (¥638円)

十二割味噌味を使用。味噌のコクと納豆の香りが絶妙にマッチ！

こだわりの味協同組合 静岡県 納豆 毎週  
原材料：納豆（国産）・粗製糖・みりん・味噌・醤油・生姜・胡麻  
20日 **フルガ** **国** **麦**

234 国産大豆納豆の佃煮 70g **360円** (¥389円)

臼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 納豆 毎週  
原材料：大豆（北海道産/トヨホマレ/特別栽培）・納豆菌  
タレ：醤油・砂糖・塩・魚醤・かつおエキス・酒・米粉 からし：マスタード・塩・醸造酢・砂糖・りんご果汁  
8日 **フルガ** **国** **麦**

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。



登喜和食品 東京都府中市 納豆 毎週  
原材料：大豆（国産） 米粉・米粉・テンペ菌  
30日 **フルガ** **国** **麦**

216 丸大豆テンペ 100g **422円** (¥456円)

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



富良良食品 静岡県静岡市 納豆 毎週  
原材料：大豆（静岡県産フクユタカ大粒）・納豆菌  
タレなし  
8日 **フルガ** **国** **麦**

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

皮付の黒大豆を丸ごと無塩発酵させた発酵食品です。そのままでも、料理の素材としてもおいしくいただけます。



登喜和食品 東京都府中市 納豆 毎週  
原材料：黒大豆（国産） 米粉・米粉・テンペ菌  
30日 **フルガ** **国** **麦**

217 黒大豆テンペ 100g **562円** (¥607円)

## 漬物、お惣菜など「あると助かる」もの

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

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

小田原屋 福島県 納豆 毎週  
原材料：大根（国産）・砂糖・純米酢・食塩・米・みりん  
最短9日

224 ベppardら漬け ハーフ2本入 **746円** (¥806円)

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

マルシマ 広島県尾道市 納豆 毎週  
原材料：生姜・醤油・粗糖・水飴・醃漬り節・みりん・醸造酢・食塩・酵母エキス  
1年 **フルガ** **国** **麦**

230 生姜でごはん 70g **526円** (¥568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 納豆 毎週  
原材料：大豆（国産）、小麦（国産）、天日塩  
1年 **フルガ** **国** **麦**

本格天然醸造醤油 236 小 720ml **697円** (¥753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。

東白川生産組合（岐阜県加茂郡） 納豆 毎週  
原材料：大豆（岐阜県東白川村産）・食塩・丸麦（国産）・麹菌（国産）  
1年 **フルガ** **国** **麦**

244 東白川のお味噌 1kg **1,000円** (¥1,080円)

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

チョコー醤油 長崎県長崎市 納豆 隔週BD  
原材料：はだか麦（国産）・大豆（国産）・塩  
6ヶ月 **フルガ** **国** **麦**

243 麦みそ・輝麦 500g **822円** (¥888円)

あすか 奈良県五條市 隔週BD  
原材料：梅（奈良・和歌山・三重）・シソ・再製天日塩  
180日  
無着色のため、色が変わりやすいので光を避けて保管ください。

大ぶりでやわらかくジューシーな梅干しです。手作りの味わい。塩分約18%



219 梅干し 120g **467円** (¥504円)

お弁当にぴったりのミニサイズの梅干しです。



220 小梅干し 100g **544円** (¥588円)

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

こだわりの味協同組合 静岡県 納豆 毎週  
原材料：真昆布（国産）・醤油・砂糖・食塩  
365日 **フルガ** **国** **麦**

226 北海道産真昆布の塩昆布 30g **660円** (¥713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。価格改定

丸川 静岡県焼津市 納豆 隔週BD  
原材料：ひじき（国産）・大豆（国産）・蒟蒻・人参・砂糖・醤油・油揚げ・鰾節・/貝殻焼成カルシウム（蒟蒻用凝固剤）・豆腐用凝固剤（塩化マグネシウム）  
120日 **フルガ** **国** **麦**

232 ひじき豆 150g **451円** (¥487円)

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

価格改定  
アイワ 長野県 納豆 毎週  
原材料：米ぬか糀・米麹・食塩（シママース）・酵母菌・乳酸菌  
1年

238 翅屋基平/浅漬の素 500ml **600円** (¥648円)

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

新光糖業 鹿児島県 隔週BD  
原材料：さとうきび（鹿児島）

245 南国糖 1kg **637円** (¥688円)

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

原材料：大豆（国産）、米、再製天日塩  
239 信州米みそ 650g **775円** (¥837円)

玄米麹で仕込んだ素朴で香り高い味噌。粒あり。

原材料：大豆（国産）、玄米（主に長野）、再製天日塩  
240 玄米みそ 650g **863円** (¥932円)

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

原材料：大豆（国産）、国産米、国産大麦、再製天日塩  
241 合わせみそ 650g **775円** (¥837円)

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

こだわりの味協同組合 静岡県 納豆 毎週  
原材料：ゆず・青唐辛子・塩・甜菜糖  
1年

246 国産ゆずごしょう 50g **605円** (¥653円)

金子製麵 神奈川県足柄上郡中井町 納豆 隔週BD  
原材料：小麦（農林61号・群馬県産・栃木県産：農業不使用）  
夏期2ヶ月 冬期4ヶ月

247 地粉 薄力粉 500g **390円** (¥421円)

原材料：小麦（農林61号・群馬県産・栃木県産：農業不使用）  
夏期2ヶ月 冬期4ヶ月

248 地粉 全粒粉 500g **390円** (¥421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。



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

まるや 愛知県岡崎市 隔週BD  
原材料：大豆（三河）・食塩  
18ヶ月 **フルガ** **国** **麦**

242 三河産大豆の八丁味噌 300g **567円** (¥612円)

国産米100%。農業・化学肥料不使用。小麦粉の代わりとして様々なお料理に。

価格改定  
オーサワジャパン 東京都 納豆 毎週  
原材料：水稲うるち米（国産）  
6ヶ月

249 オーサワの国産米粉 500g **1,714円** (¥1,851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 納豆 毎週  
原材料：大豆（国産）、小麦（国産）、天日塩  
1年 **フルガ** **国** **麦**

243 麦みそ・輝麦 500g **822円** (¥888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

スポット

原材料:さば(高知)

90日

**523 土佐の生さばフィーレ**

約200g **682円**(¥737円)

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

高知・土佐佐賀産直出荷組合

スポット

原材料:ブリ(高知県)

90日

**524 土佐薫焼き天然ぶりタタキ**

120g 914円⇒  
(¥987円) **869円**(¥938円)

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。(3〜4種)

高知・土佐佐賀産直出荷組合

スポット

原材料:鯉(太平洋・土佐沖)

90日

**521 土佐の前浜セット**

約600g 1,480円⇒  
(¥1,598円) **1,332円**(¥1,439円)

お届け例

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

スポット

原材料:鯉(太平洋・土佐沖)

90日

**土佐沖一本釣り・薫焼き鯉たたき**

**522 たれなし 130g**

**981円**(¥1,059円)

わら焼きは香ばしさが違います

三陸沖産の鯉を甘辛く味付けしました。濃い目の味付けでお弁当におすすめです。

高知・土佐佐賀産直出荷組合

スポット

原材料:かつお(太平洋)、醤油、みりん、砂糖、ゆず

90日 **アレルギー** **麦** **豆** **調理済**

**526 かつおの角煮**

110g **600円**(¥648円)

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

高知・土佐佐賀産直出荷組合

スポット

原材料:カツオ(高知県)、醤油、みりん、砂糖

90日 **アレルギー** **麦** **豆**

**527 土佐のかつお丼**

80g **607円**(¥656円)

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

高知・土佐佐賀産直出荷組合

スポット

原材料:ぶり(高知)、醤油、味淋

90日

**528 土佐のぶり煮付用**

200g (+130ml) **889円**(¥960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

スポット

原材料:アジ・澱粉(馬鈴薯)・酢・酒・醤油・砂糖・みりん・菜種油

90日 **アレルギー** **麦** **豆** **調理済**

**529 豆アジの南蛮漬け**

130g 611円⇒  
(¥660円) **581円**(¥627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

スポット

原材料:アジ・澱粉(馬鈴薯)・酢・酒・醤油・砂糖・みりん・菜種油

90日 **アレルギー** **麦** **豆** **調理済**

**529 豆アジの南蛮漬け**

130g 611円⇒  
(¥660円) **581円**(¥627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

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

90日 **アレルギー** **麦** **豆** **調理済**

**530 めひかり南蛮漬け**

130g **611円**(¥660円)

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

高知・土佐佐賀産直出荷組合

スポット

原材料:あじ(高知)・パン粉・小麦粉・梅・しそ・食塩

90日 **アレルギー** **麦** **未調理**

**531 梅シソ風味のあじフライ**

120g **611円**(¥660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

スポット

原材料:アジ(高知)・パン粉・小麦粉・食塩

90日 **アレルギー** **麦** **未調理**

**532 土佐のアジフライ**

100g **602円**(¥650円)

高知県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

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

90日 **アレルギー** **麦** **豆**

**533 ブリ甘酢あんかけ**

140g **600円**(¥648円)

お子様の好きなマヨネーズ味です。個包装になっていますので、お弁当のおかずどうぞ。

高知・土佐佐賀産直出荷組合

スポット

原材料:しいら・玉ねぎ・マヨネーズ・パン粉・塩・こしょう

90日 **アレルギー** **麦** **豆** **調理済**

**534 白身魚のペッパーマヨネーズ焼**

120g **609円**(¥658円)

相性のよいマヨネーズとバジルで味付け。オードブルやパンのおかずとしておすすめです。

高知・土佐佐賀産直出荷組合

スポット

原材料:しいら(高知県)・マヨネーズ・玉ねぎ・パン粉・バジル・食塩

90日 **アレルギー** **麦** **豆**

**535 白身魚のバジルマヨチーズ焼**

100g **736円**(¥795円)

解凍して用意した野菜と合わせるだけで、簡単に出来上がります。

高知・土佐佐賀産直出荷組合

スポット

原材料:シイラ(高知県)・馬鈴薯澱粉・ケチャップ・砂糖・醤油・菜種油

90日 **アレルギー** **麦** **豆** **調理済**

**536 白身魚ケチャップ煮**

140g **620円**(¥670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。



※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。

福岡・パンタレ

隔週BD

原材料:カタクチイワシの稚魚、食塩

4週間

**538 無漂白ちりめん**

70g **778円**(¥840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。

福岡・パンタレ

隔週BD

原材料:カタクチイワシ、食塩

3ヶ月

**539 特選いりこ**

100g **592円**(¥639円)

四国や瀬戸内海のきれいな海で採れたカタクチイワシを煮て、天日及び機械乾燥しました。特選よりやや小ぶりのいりこです。

福岡・パンタレ

隔週BD

原材料:カタクチイワシ、食塩

3ヶ月

**540 いりこ**

100g **558円**(¥603円)

水洗いした生わかめに塩ポン酢やポン酢に少し醤油をたらして食べると、コリコリの食感とわかめの甘さと香りが口の中に広がり、美味しくいただけます。

福岡・パンタレ

隔週BD

原材料:わかめ、食塩

6ヶ月

**541 生わかめ玄海育ち(塩蔵)**

200g **575円**(¥621円)

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

福岡・パンタレ

隔週BD

原材料:かつおのふし(枕崎)

6ヶ月

**543 枕崎のだしかつお**

80g **725円**(¥783円)

沖縄の天然もずくです。シママースを使用。養殖物にならないぬめりでうま味が違います。

福岡・パンタレ

隔週BD

原材料:もずく、自然塩

6ヶ月

**542 天然もずく**

200g **467円**(¥504円)

カビ付けしていないかつお節(荒節)を削りました。鯉の力強い香り残り、関西地域で多く使われています。

福岡・パンタレ

隔週BD

原材料:かつおのふし(枕崎)

3ヶ月

**544 花かつお**

60g **608円**(¥657円)

天然塩と天然だしで味付けした化学調味料不使用の辛子明太子です。  
\*辛口は「甘口」より唐辛子を効かせてあります。  
**日々配達** 福岡・パンタレ **隔週BD**

原材料:すけとうだらの卵巣(アリューシャン海域・ロシア)清酒、本みりん、こんぶ、かつおぶし、自然塩、とうがらし、ゆず

2ヶ月

**辛子明太子**

**545 甘口 546 辛口**

各100g **1,205円**(¥1,301円)

天然塩と天然だしで味付けした化学調味料不使用の辛子明太子です。  
\*辛口は「甘口」より唐辛子を効かせてあります。  
**日々配達** 福岡・パンタレ **隔週BD**

原材料:すけとうだらの卵巣(アリューシャン海域・ロシア)清酒、本みりん、こんぶ、かつおぶし、自然塩、とうがらし、ゆず

2ヶ月

**辛子明太子**

**545 甘口 546 辛口**

各100g **1,205円**(¥1,301円)

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

高知・土佐佐賀産直出荷組合

スポット

原材料:あじ(高知)・パン粉・小麦粉・梅・しそ・食塩

90日 **アレルギー** **麦** **未調理**

**531 梅シソ風味のあじフライ**

120g **611円**(¥660円)

高知県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

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

90日 **アレルギー** **麦** **豆**

**533 ブリ甘酢あんかけ**

140g **600円**(¥648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

スポット

原材料:アジ・澱粉(馬鈴薯)・酢・酒・醤油・砂糖・みりん・菜種油

90日 **アレルギー** **麦** **豆** **調理済**

**529 豆アジの南蛮漬け**

130g 611円⇒  
(¥660円) **581円**(¥627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

スポット

原材料:アジ・澱粉(馬鈴薯)・酢・酒・醤油・砂糖・みりん・菜種油

90日 **アレルギー** **麦** **豆** **調理済**

**529 豆アジの南蛮漬け**

130g 611円⇒  
(¥660円) **581円**(¥627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

スポット

原材料:アジ・澱粉(馬鈴薯)・酢・酒・醤油・砂糖・みりん・菜種油

90日 **アレルギー** **麦** **豆** **調理済**

**529 豆アジの南蛮漬け**

130g 611円⇒  
(¥660円) **581円**(¥627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

スポット

原材料:アジ・澱粉(馬鈴薯)・酢・酒・醤油・砂糖・みりん・菜種油

90日 **アレルギー** **麦** **豆** **調理済**

**529 豆アジの南蛮漬け**

130g 611円⇒  
(¥660円) **581円**(¥627円)



## お惣菜・おいしい魚

シンプルな調味料で、  
こだわり加工の逸品。

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

千葉・千葉産直サービス

【B週】

原材料：マイワシ（銚子港）・塩・純米酢 ㊿ 3年

548 たらイワシ水煮

150g 495円(¥535円)



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

千葉・千葉産直サービス 【B週】

原材料：マイワシ（銚子港）、醤油、砂糖（喜界島粗糖） ㊿ 3年

549 ミニとろイワシ味付

100g 405円(¥437円)



缶詰人気 No.1

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

千葉・千葉産直サービス

【B週】

原材料：まいわし（銚子港）・なたね油・ローリエエキス・食塩 ㊿ 3年

550 オイルサーディン

100g 410円(¥443円)



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



ヤマサ 宮城県塩竈市 ㊿ 毎週

原材料：サバ（ノルウエー産）・深層海塩（インドネシア産） ㊿ 90日

556 ヤマサの甘塩サバ

60g×2 583円(¥630円)

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

ヤマサ 宮城県塩竈市 ㊿

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 ㊿ 90日

金華さば仙台みそ煮

559 1P 毎週

60g 335円(¥362円)



560 3P 【B週】

60g×3 1,005円⇒ 955円(¥1,031円)

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

ヤマサ 宮城県塩竈市 ㊿

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 ㊿ 90日

三陸産さんま佃煮

557 1P 毎週

70g 316円(¥341円)



558 3P 【B週】

70g×3 948円⇒ 901円(¥973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。

ヤマサ 宮城県塩竈市 ㊿

原材料：銀鱈（アメリカ産）・つゆ・砂糖・醤油（小麦・大豆を含む）・みりん・酒・生姜（国内産）・片栗粉・米酢 ㊿ 90日

銀だらコク煮

561 1P 毎週

50g 460円(¥497円)



562 2P 【B週】

50g×2 920円⇒ 874円(¥944円)

## 別所かまぼこ店

島根県出雲市 翌々週配達

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

今週は表紙でもご紹介しています！ぜひご覧ください。



魚肉の旨みを十分に引き出し、甘みたっぷりの玉ねぎを練りこみました。

翌々週配達

島根・別所蒲鉾店

㊿ 【B週】

原材料：魚肉すり身・地下水・カット玉葱・菜種油・馬鈴薯澱粉・魚醤・砂糖・塩・鰹だし・昆布だし・みりん ㊿ 180日

567 出雲の玉ねぎ天

120g 470円(¥508円)



なめらかな食感に仕上げたすり身で、ごぼうを包み込んで揚げました。シャキッとしたごぼうの食感と魚の旨みとコクが楽しめます。

翌々週配達

島根・別所蒲鉾店

㊿ 【B週】

原材料：魚肉すり身・地下水・割ごぼう・菜種油・馬鈴薯澱粉・丸大豆醤油・砂糖・塩 ㊿ 180日

568 ごぼうスティック

100g 470円(¥508円)



新鮮な魚肉に昆布だし・鰹だしなどを加え素材本来のうま味を引き出しました。

翌々週配達

島根・別所蒲鉾店

㊿ 【B週】

原材料：魚肉すり身・地下水・馬鈴薯澱粉・菜種油・みりん・塩・砂糖・あおさ粉・かつおだし・魚醤・昆布だし ㊿ 180日

569 地魚・白つみれ

6個・120g 470円(¥508円)



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

翌々週配達

島根・別所蒲鉾店

㊿ 【B週】

原材料：魚肉すり身・地下水・馬鈴薯澱粉・食用菜種油・砂糖・味噌・食塩・黒コショウ・鰹だし・バジル・魚醤・昆布だし ㊿ 180日

570 出雲のちくわ

120g 470円(¥508円)



ホタテとイカをたっぷり練りこみ、海鮮の旨みとネギの風味が活きています。

翌々週配達

島根・別所蒲鉾店

㊿ 【B週】

原材料：魚肉すり身・地下水・イカ・ホタテ・馬鈴薯澱粉・カットネギ・砂糖・塩・魚醤・みりん・鰹だし・昆布だし・菜種油 ㊿ 180日

565 海鮮ちぎり天

100g 470円(¥508円)



新鮮野菜のたまねぎ、ごぼう、にんじんをたっぷり練り込んだ天がらすです。

翌々週配達

島根・別所蒲鉾店

㊿ 【B週】

原材料：魚肉すり身・地下水・菜種油・馬鈴薯澱粉・カットごぼう・カット人参・カット玉葱・魚醤・砂糖・塩・鰹だし・昆布だし・みりん ㊿ 180日

566 出雲の野菜天

120g 470円(¥508円)



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

翌々週配達

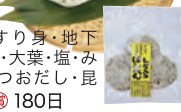
島根・別所蒲鉾店

㊿ 【B週】

原材料：魚肉すり身・地下水・馬鈴薯澱粉・大葉・塩・みりん・魚醤・かつおだし・昆布だし・砂糖 ㊿ 180日

572 しそ入りはんぺん

3枚120g 470円(¥508円)



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

翌々週配達

島根・別所蒲鉾店

㊿ 【B週】

原材料：魚肉すり身・地下水・イカ・ホタテ・カット葱・菜種油・馬鈴薯澱粉・魚醤・砂糖・塩・唐辛子・鰹だし・昆布だし・みりん ㊿ 180日

573 ピリ辛海鮮揚げ

100g 470円(¥508円)



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

翌々週配達

島根・別所蒲鉾店

㊿ 【B週】

原材料：魚肉すり身・地下水・青大豆・食用菜種油・馬鈴薯澱粉・砂糖・魚醤・食塩・鰹だし・昆布だし・味噌 ㊿ 180日

574 青大豆ちぎり天

120g 470円(¥508円)



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

島根・別所蒲鉾店

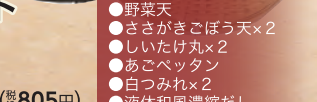
㊿ 【B週】

原材料：【ねり物】魚肉すり身・椎茸軸・馬鈴薯澱粉・菜種油・ごぼう・砂糖・玉ねぎ・人参・魚醤・食塩・みりん・かつおだし・昆布だし【液体濃縮だし】醤油・食塩・かつおだし・昆布だし・発酵調味料・砂糖

575 出雲の煮物セット

和風だし付

5種8個+液体だし30g 745円(¥805円)



●野菜天  
●さきさきごぼう天×2  
●しいたけ丸×2  
●あごべっかん  
●白つみれ×2  
●液体和風濃縮だし

## いちうろこ(南伊豆水産)

静岡県静岡市

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

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

いちうろこ

静岡県静岡市清水区

㊿

原材料：タラ全糖すり身・馬鈴薯でんぷん（北海道産）・塩・味の母・粗糖・かつおだし・水 ㊿ 10日

小竹輪

577 1P 毎週

30g×5 482円(¥521円)



578 2P スポット

30g×5×2 964円⇒ 912円(¥985円)

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

いちうろこ

静岡県静岡市清水区

㊿ 毎週

原材料：すけとうだらすり身（アラスカ・北海道）・味の母・かつおだし・馬鈴薯でんぷん（北海道産）・粗糖・塩・菜種油 ㊿ 10日

579 小判揚

5枚(150g) 446円(¥482円)



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

いちうろこ

静岡県静岡市清水区

㊿ 毎週

原材料：魚肉（スケトウダラ）・馬鈴薯でんぷん（北海道産）・粗糖・味の母・塩・鰹だし ㊿ 14日

580 うろこちゃん(白かまぼこ)

150g 582円(¥629円)



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

いちうろこ

静岡県静岡市清水区

㊿ スポット

原材料：魚肉（スケトウダラ）・馬鈴薯でんぷん（北海道産）・粗糖・味の母・塩・鰹だし・紅麴色素 ㊿ 14日

581 うろこちゃん(紅かまぼこ)

150g 582円(¥629円)





## 「いちろうこ」自慢のおでん種セット

静岡おでんを代表する「いわしはんぺん」「うずら天」「たこボール」「げそ巻」「小判揚げ」「ごぼう巻」「小竹輪」の6種11品をセットにしました。りん酸塩を使用しないすり身で仕上げました。\*つゆはついていません。

いちろうこ 静岡県静岡市清水区  
【スポット】 10日 **7/17(火)** 国

【いわしはんぺん】共通原材料: 魚肉(いわし・ぐち・スケトウダラ)・馬鈴薯澱粉・粗糖・塩・発酵調味料・鰹だし 【うずら天】共通原材料: スケトウダラすり身・うずら卵・馬鈴薯澱粉・粗糖・塩・発酵調味料・鰹だし・菜種油 【たこボール】共通原材料: スケトウダラすり身・タコ・馬鈴薯澱粉・粗糖・塩・発酵調味料・鰹だし・菜種油 【ごぼう巻】共通原材料: スケトウダラすり身・ごぼう・馬鈴薯澱粉・粗糖・塩・発酵調味料・鰹だし

**592 静岡おでん種セット**  
6種11品 **853円**(¥921円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区  
【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(天日粉砕塩)、鰹だし 14日 **7/17(火)** 国

**589 白はんぺん**  
3枚 **671円**(¥725円)

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

京都・ほった園  
毎週  
原材料: 緑茶(国産／有機栽培)  
1年

**595 有機栽培熟成三年番茶**  
150g **415円**(¥448円)

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

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

**590 ごぼう巻き**  
100g **474円**(¥512円)

新茶時期の旬を見分け、摘んだ一番茶を遠赤外焙煎火入れで仕上げました。苦味を抑えたまろやかな味。

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

**596 松印煎茶**  
100g **1,000円**(¥1,080円)

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

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

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

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

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

**585 ねぎちぎり揚**  
100g **466円**(¥503円)

くせがなく食べやすいので、お子様でも美味しく召し上がっていただけます。お吸い物や、冷めても美味しいので生・ネギをちらして、夕飯のおかずの一品としても重宝します。

いちろうこ 静岡県静岡市清水区  
【スポット】  
原材料: いわし・すけそうたらすり身・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・発酵調味料・ねぎ・かつおだし 10日

**591 いわし団子**  
8個 **410円**(¥443円)

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

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

**597 抹茶入りくき茶**  
100g **600円**(¥648円)

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

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

**583 たこボール**  
8個 428円⇒**415円**(¥448円)

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

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

**586 青のり小判**  
3枚 **386円**(¥417円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区  
【スポット】  
原材料: まぐろすり身・すけそうたらすり身・玉ねぎ(国産)・コーン(国産)・馬鈴薯澱粉(北海道)・粗糖・食塩・発酵調味料・鰹だし・菜種油 10日

**587 まぐろもろこし**  
100g **477円**(¥515円)

## 飲料

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

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

大阪・ムソー B 週  
原材料: 有機緑茶(国産)  
1年

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

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

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

**584 ごぼうつまみ**  
100g **462円**(¥499円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区  
【スポット】  
原材料: すけそうたらすり身(主に北海道)、ぐち、馬鈴薯澱粉(北海道)、粗糖、桜えび、塩(天日粉砕塩)、味の母、かつおだし、菜種油 14日 **7/17(火)** 国

**588 桜えび釜揚げ**  
3枚 **715円**(¥772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(水産産/品種: やぶきた、さやまかおり、在来) 1年

**600 天の紅茶 リーフ**  
40g **500円**(¥540円)

使いやすい天の紅茶のティーバッグ。

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

**601 天の紅茶TB**  
2g×16 **500円**(¥540円)

渋みがなくほんのり甘い天の紅茶に身体を冷やさ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(水産産/品種: やぶきた、さやまかおり、在来)、無農薬乾燥しょうが(熊本) 1年

**602 生姜紅茶TB**  
2.5g×10 **650円**(¥702円)

## おうちで最上級の1杯を

シーンを問わない好バランス JAS  
飲み口は軽く、苦味・酸味・渋み・香りは程よくブレンド。薄めに淹れても味や香りが残り、濃く淹れても嫌みや雑味は感じません。朝昼晩も問わず愛されるロングセラー。

原材料: 有機栽培コーヒー豆(ペルー60%・マンデリン20%・グアテマラ20%)

**605 有機スペシャルブレンド・豆**  
**606 有機スペシャルブレンド・粉**  
各200g **1,421円**(¥1,535円)

どしりとしたボディと旨み JAS  
「より深みのある珈琲を」との要望から誕生。苦みはありながらも渋みはなく、スイーツや食事にも合う味わいです。砂糖やミルクを入れなくても負けない深みを楽しめます。

原材料: 有機栽培コーヒー豆(マンデリン40%・ペルー35%・グアテマラ25%)

**607 有機ロイヤルブレンド・豆**  
**608 有機ロイヤルブレンド・粉**  
各200g **1,609円**(¥1,738円)

ライトでやさしい味わい JAS  
ペルー産の最上級品質の豆を100%使用。中煎りと深煎りという、焙煎度の異なるものを配合することで、苦みも酸味もまろやかに仕上げました。

原材料: 有機栽培コーヒー(ペルー(中煎り)70%・ペルー(深煎り)30%)

**609 有機アメリカンブレンド・豆**  
**610 有機アメリカンブレンド・粉**  
各200g **1,421円**(¥1,535円)

翌々週配達 愛知県長久手市・オキノ 冬場は常温 夏場は 国 B 週 6ヶ月 JAS

国産有機大麦100%使用。香ばしく甘みがあり、すっきりとした味わい。水出しもOK

東京・オーサワジャパン  
隔週BD  
原材料: 有機大麦(国産)  
2年

**599 オーサワの有機麦茶**  
7g×24包 **562円**(¥607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)  
120日 **7/17(火)** 国

**611 国産大豆の無調整豆乳**  
1000ml **388円**(¥419円)

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

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

**OGこだわりブレンド**  
**603 中挽** **604 豆** JAS  
各150g 1,050円⇒**964円**(¥1,041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かわります。

青森・斉藤農園(津軽産直組合)  
毎週  
原材料: りんご(津軽産直組合)  
1年

**612 津軽のかおり(びん)**  
1L **862円**(¥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。凍らせてあるのでさらっとして飲みやすいです。

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

**617 オーサワの有機玄米甘酒(なめらか)**  
200g **429円**(¥463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  
2年

**有機にんじんジュース**  
**613 2本**  
160g×2 **370円**(¥400円)

**614 ケース 30本入**  
160g×30 5,550円⇒**5,383円**(¥5,814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 1年半

**OGジンジャーエール**  
**615 3本**  
250ml×3 **450円**(¥486円)

**616 ケース 30本入**  
250ml×30 4,500円⇒**4,350円**(¥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のため、「もしもの時用」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) 5年6ヶ月

**5年保存水**  
**618** 2L×6本 **1,920円**(¥2,074円)

**619** 500ml×24 **4,320円**(¥4,666円)



## お菓子

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

「静岡県産紅はるか」を使用。低温熱成・天日乾燥で仕上げました。食べやすい一口サイズです。

**今季初**

静岡・福田商店 **スポット**

原材料：さつま芋（静岡県産）

100日

**623 紅はるかひとくち干し芋**

65g **511円** (¥552円)

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

兵庫・だいずデイズ **B 週**

原材料：有機小豆（北海道）、有機きび糖 **120日**

**有機ほの甘あずき**

**625 1袋** 55g **250円** (¥270円)

**626 3袋** 55g×3 **750円** (¥810円) **735円** (¥794円)

《調理例》

ほのかに小豆が香る  
ほの甘あずき

メープルのやさしい甘みが味わえるシンプルなクッキー。

石川・オーサワジャパン **スポット**

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・食塩 **6ヶ月**

**629 メープル/米粉クッキー**

60g **429円** (¥463円)

かぼちゃの豊かな風味のクッキー。

石川・オーサワジャパン **スポット**

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・かぼちゃ粉末（北海道）・食塩 **6ヶ月**

**630 かぼちゃ/米粉クッキー**

60g **429円** (¥463円)

キャラボ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**

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・有機キャラボパウダー・ココアパウダー・食塩 **6ヶ月**

**631 キャロブ&ココア/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**

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**

**632 ベリー/米粉クッキー**

60g **429円** (¥463円)

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

大阪・ムソー **B 週**

原材料：有機コーングリッツ（有機とうもろこし（アルゼンチン又はイタリア）・有機砂糖・食塩） **10ヶ月**

**641 OGコーンフレーク/プレーン**

150g **500円** (¥540円)

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

大阪・ムソー **B 週**

原材料：有機コーングリッツ（有機とうもろこし（アルゼンチン又はイタリア）・有機砂糖・食塩） **10ヶ月**

**642 フロスト/OGコーンフレーク**

150g **526円** (¥568円)

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

北海道・ノースカラース **スポット**

原材料：ボイルホタテ貝ひも（ホタテ（北海道産））、甜菜糖（てん菜（北海道））、食塩・昆布だし・かつおだし・昆布だし・さんま魚醤 **180日**

**647 純国産北海道ホタテ貝ひも**

45g **563円** (¥608円)

健康に、お掃除に、暮らしに役立つクエン酸です。

岐阜・木曾路物産 **B 週**

成分：クエン酸（さといも、とうもろこし、タピオカ由来：中国）

**650 クエン酸**

300g **560円** (¥605円)

**雑貨**

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

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

岐阜・木曾路物産 **B 週**

成分：炭酸水素ナトリウム99%以上（モンゴル産）

**651 天然重曹**

600g **610円** (¥659円)

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

福岡・那珂川キッチン **スポット**

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

180日 **アレルギー** **麦** **卵** **乳** **調理済**

**624 ベイクドチーズケーキ**

1/8カット×2 **800円** (¥864円)

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

北海道・ノースカラース **B 週**

原材料：小麦粉、バター、てん菜糖、卵、食塩 **180日** **アレルギー** **麦** **卵** **乳**

**627 純国産北海道バタークッキー**

8枚 **331円** (¥357円)

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

愛知・サンコー **B 週**

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

**628 おこめせん・にんじん&かぼちゃ味**

20g（1枚×12袋） **330円** (¥356円)

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

オーサワジャパン・東京 **B 週**

原材料：有機玄米（国産）・食塩 **6ヶ月**

**633 玄米ポンセン**

8枚 **441円** (¥476円)

オーサワジャパン・東京 **B 週**

原材料：有機玄米（国産）・黒豆・食塩 **6ヶ月**

**634 玄米ポンセン黒豆入り**

8枚 **451円** (¥487円)

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

兵庫・アリモト **スポット**

原材料：うるち米（国産）・醤油・砂糖・水あめ・昆布粉末・経節粉 **150日** **アレルギー** **麦** **豆**

**637 召しませ日本 島醤油煎餅**

80g **345円** (¥373円)

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

大阪・ムソー **B 週**

原材料：もち米（国産）・ピーナッツ（アメリカ産）・有機たまり醤油・植物油（パーム油）・麦芽水飴・食塩・香辛料（唐辛子・陳皮・白ごま・黒ゴマ・山椒）青のり・ケシノ実・麻の実・カツオ粉末・シイタケ粉末・昆布粉末 **3ヶ月** **アレルギー** **麦** **豆** **落**

**638 柿の種**

80g **310円** (¥335円)

子供が大好きなゼリーを無添加で。国産原料にこだわった、つるんとした食感の「0ゼリー」。ゲル化剤、酸味料、pH調整剤、香料無添加です。

北海道・ノースカラース **スポット**

原材料：てん菜含蜜糖（北海道）、レモン果汁、りんご濃縮果汁、寒天、こんにゃく粉 **180日**

**643 純国産りんごゼリー**

11個 **333円** (¥360円)

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

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 **B 週**

原材料：粗製糖・小麦粉・牛乳・卵・米粉・蜂蜜・黒酢・重曹 **4日** **アレルギー** **麦** **卵** **乳**

**644 ふっくらふくれプレーン**

1個 **449円** (¥485円)

## 「昔ながら」のあんまん「ジュシー」なチキンまん

サンショク・愛知県 **スポット** **5日** **アレルギー** **麦** **豆** **今季初**

※冷凍されたものを解凍してお届けしていますので、再凍結はしないで下さい。

国産小麦粉で皮を作り、北海道産あずきを使用した昔ながらのあんまんです。あんこは糖度控えめの粒あんがぎゅっしり。蒸していただくとうふかもちもちのあんまんが出来上がり。

原材料：あん（小豆・砂糖）・国産小麦粉・グラニュー糖・ラード・イースト菌・食塩・膨張剤（アルミフリー）

**621 国産原料のあんまん 大**

150g **323円** (¥349円)

国産小麦粉・国産鶏肉・国産野菜を主原料とした、中華まんです。1cm角にカットされた国産鶏肉（錦爽どり）を照焼き風味に味付けした、食感豊かな具材がたっぷり詰まっています。

原材料：小麦粉（国産）・鶏肉・野菜（玉ねぎ・葉ねぎ・生姜）・グラニュー糖・醤油・酒・澱粉・ラード・植物油・イースト菌・みりん・ゼラチン・食塩・膨張剤（アルミフリー）

**622 国産原料の照り焼きチキンまん**

150g **347円** (¥375円)

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

愛知・サンコー **B 週**

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

**635 赤ちゃんせんべい**

25g（1枚×14袋） **310円** (¥335円)

農業不使用のうるち米のおせんべい。香ばしい醤油味です。

岩手・味泉 **B 週**

原材料：うるち米（国産）・醤油・玄米水あめ・馬鈴薯でんぶん（北海道） **4ヶ月** **アレルギー** **麦** **豆**

**636 みちのくせんべい（小丸しょうゆ）**

110g **485円** (¥524円)

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

兵庫・アリモト **B 週**

原材料：玄米 **4ヶ月**

**639 玄米このは/プレーン**

80g **360円** (¥389円)

国産の小麦粉に、国産大豆から作った豆乳を加えて揚げたドーナツです。

愛知・サンコー **B 週**

原材料：国産小麦粉・てんさい糖・豆乳・パーム油・脱脂粉乳・水飴・食塩・ベーキングパウダー **60日** **アレルギー** **麦** **豆** **乳**

**640 豆乳どーなっつ**

72g **220円** (¥238円)

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

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 **B 週**

原材料：粗製糖・小麦粉・牛乳・卵・米粉・蜂蜜・黒酢・重曹・有機緑茶・クロレラ **4日** **アレルギー** **麦** **卵** **乳**

**645 ふっくらふくれ抹茶**

1個 **486円** (¥525円)

有機ブドウ果汁使用のゼリー。砂糖は不使用です。お子様のおやつにおすすめ！

埼玉・オーサワジャパン **B 週**

原材料：有機ぶどう果汁（アルゼンチン、アメリカ産他）、寒天 **5ヶ月**

**646 有機ぶどう使用のゼリー**

60g **149円** (¥161円)

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

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

高分子吸収剤不使用、トップシートにコットンを100%使用。今までの紙ナプキンになかった心地良さを体験してみてください。※23.5cm（羽付き）日用羽付き

235mm×85mmと通常の昼用より一回り大きいサイズ。コットン100%だからお肌にやさしく、とても温かな肌触り。通気性もいので敏感肌の方にもやさしいナプキンです。

**653 昼用羽なし** 24個 **569円** (¥626円)

**654 昼用羽付き** 16個 **569円** (¥626円)

**655 多い日昼用羽なし** 18個 **569円** (¥626円)

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

**656 夜用羽なし** 12個 **569円** (¥626円)

**657 多い日夜用羽付き** 10個 **569円** (¥626円)

**658 おりものシート** 40個 **707円** (¥778円)

トップシートはコットン100%不織布。吸収材はふかふか素材の綿状パルプを使用し、石油由来の高分子吸収材は不使用です。

京都・日本グリーンパックス **隔週** **B 週**

**ナチュラムーン・ナプキン**



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

**659**

ピュアブラウン・ダブル

37.5m×8 **672円**(¥739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)

**10001**

ピュアティッシュペーパー

5箱 **672円**(¥739円)

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

埼玉・山田洋治商店

B 週

高圧エンボス加工により高い吸収力を実現しました。超厚口タイプです。

**10002**

吸収名人キッチンペーパー

3箱 **570円**(¥627円)

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

**10003** 三角コーナー用

**10004** 排水口用

高知・金星製紙株式会社 B 週

水切りゴミ袋

各60枚入 **350円**(¥385円)

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

静岡・丸五産業 B 週 価格改定

**10005** 成分:パルプ

コスロン交換用フィルター

8個 **419円**(¥461円)

第3世界ショップ 東京都目黒区

フェアトレードからコミュニティトレードへ

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

翌々週配達

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

翌々週配達

東京・第3世界ショップ

スポット

原材料:プルーン (種なし)

¥180日

**10011** プルーン(種めき)

120g **689円**(¥744円)

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

翌々週配達

東京・第3世界ショップ

スポット

原材料:レーズン

¥180日

**10012** レーズン

165g **480円**(¥518円)

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

翌々週配達

東京・第3世界ショップ

スポット

原材料:干しいちじく (アメリカ)

¥120日

価格改定

**10013** 干しいちじく

120g **780円**(¥842円)

しっかり甘味が感じられる、ドライマンゴー・ドライクランベリー・レーズン・ドライパイナップルの4種をミックスしました。製品1袋で、ヨーグルト (400g 入り) 2パック分使えます。

東京・第3世界ショップ

スポット

原材料:ドライマンゴー(メキシコ)・ドライクランベリー(クランベリー)・粗糖・ひまわり油(アメリカ)・レーズン(アメリカ)・ドライパイナップル(メキシコ)

¥180日

**10017** ヨーグルトと食べるドライフルーツ

100g **689円**(¥744円)

毎日の食事の中に、自然が作り出すミネラルを丸ごとどうぞ。 翌々週配達

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

いつもの3.2倍

東京・第3世界ショップ

スポット

原材料:アーモンド (アメリカ)

¥180日

**10008** 徳用アーモンド (食塩不使用)

230g **1,594円**(¥1,722円)

パンやお菓子作り、毎日の料理にも幅広くお使いいただけます。

いつもの3倍

東京・第3世界ショップ

スポット

原材料:くるみ (アメリカ)

¥180日

**10009** 徳用くるみ (生)

200g **1,486円**(¥1,605円)

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

東京・第3世界ショップ

スポット

原材料:くるみ(アメリカ)・アーモンド(アメリカ)・ピスタチオ(アメリカ)・カシューナッツ(スリランカ)

¥180日

**10010** 徳用ミックスナッツ

200g **1,486円**(¥1,605円)

いつもの2.5倍

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

東京・第3世界ショップ

スポット

原材料:クランベリー (アメリカ)・粗糖・ひまわり油

¥180日

**10014** ドライクランベリー

80g **560円**(¥605円)

瑞々しく熟したマンゴーの実をひとつずつハンドカットして乾燥させています。砂糖不使用とは思えない甘さにビックリです。

翌々週配達

東京・第3世界ショップ

スポット

原材料:ドライマンゴー (メキシコ)

¥180日

**10015** ドライマンゴー(無加糖)

65g **625円**(¥675円)

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

東京・第3世界ショップ

スポット

原材料:ドライパイナップル (メキシコ)

¥180日

**10016** ドライパイナップル

60g **560円**(¥605円)

スリランカから来たスパイスの王様

太陽をたっぷり浴びて育ったこしょうは、ずっと鼻に抜けるような香りとピリっとした野性的な辛みが特徴。

翌々週配達

東京・第3世界ショップ

スポット

原材料:こしょう (スリランカ)

¥2年

**10025** ペッパー黒ホール

20g **389円**(¥420円)

「スナックナッツシリーズ」

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

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

**10018** アーモンドミックスちりめんのり塩

30g **517円**(¥558円)

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

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

**10019** アーモンドミックス桜えびペロンチーノ

30g **517円**(¥558円)

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

翌々週配達

東京・第3世界ショップ

スポット

原材料:ローストアーモンド、メープルシロップ、食塩

¥180日

**10020** メープルアーモンド

40g **504円**(¥544円)

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

翌々週配達

東京・第3世界ショップ

スポット

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

¥25ヶ月

**10024** チャツネ

240g **680円**(¥734円)

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

翌々週配達

東京・第3世界ショップ

スポット

原材料:オート麦

¥365日

**10027** オートミール

450g **948円**(¥1,024円)

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

翌々週配達

東京・第3世界ショップ

スポット

原材料:ココアパウダー

¥1年

**10030** ココア

110g **660円**(¥713円)

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

翌々週配達

東京・第3世界ショップ

スポット

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

¥365日

**10026** チャイパック

3g×12 **495円**(¥535円)

ほうじ茶は「僕らが作ったお茶」の生産者の学生耕作隊から届いたものを使用。甘さ控えめのやさしい味で、ほっと一息できる一杯です。

原材料:脱脂粉乳・加工黒糖・ほうじ茶

¥365日

**10032** Stickほうじ茶ラテ

各65g(13g×5包) **646円**(¥698円)

フェアートレードにより調達されたココア・黒糖のみを使用。牛乳やお湯を入れていただくだけで、お飲みいただけます。ふんわりココアの濃厚さが広がる一杯です。

原材料:黒糖・ココアパウダー

¥1年

**10031** Stick黒糖ココア

各150g **962円**(¥1,039円)

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

翌々週配達

東京・第3世界ショップ

スポット

原材料:メープルシロップ(カナダ)

¥3年

**10033** リックさんのメープルシロップ

330g **1,436円**(¥1,551円)

メープルシロップを煮詰めて水分を飛ばして作られるメープルシュガーは希少価値が高く、上品でまろやか、かつ深みとコクのある甘さと、芳醇な香りが特徴です。

翌々週配達

東京・第3世界ショップ

スポット

原材料:メープルシロップ(カナダ)

¥3年

**10034** リックさんのメープルシュガー

125g **1,120円**(¥1,210円)

22皿分

「誰でも、おいしく簡単に」本場のスリランカカレーが作れます!

たっぷりのトマトとレモングラスが素材の旨味を引き出します。程よい辛さと、爽やかな風味です。

原材料:トマトペースト、醸造酢、レモングラス、食塩、たまねぎ、米、にんにく、しょうが、ココナッツオイル、乾燥ココナッツ、ガランガル、その他香辛料

**10022** オリジナル

**650円**(¥702円)

辛味を抑え、スパイス本来の香りを楽しめる配合。コクのあるペーストが野菜の旨味と甘さを引き出します。

原材料:醸造酢、食塩、コリアンダー、砂糖、米、にんにく、ターメリック、クミン、たまねぎ、タマリンド、ココナッツオイル、乾燥ココナッツ、しょうが、その他香辛料

**10021** マイルド

**630円**(¥680円)

ローストしたスパイスの香ばしい風味と、パンチの利いた辛味が鶏肉との相性抜群です。辛い物好きの方に大人気!

原材料:醸造酢、食塩、タマリンド、しょうが、たまねぎ、唐辛子、にんにく、米、コリアンダー、乾燥ココナッツ、ココナッツオイル、その他香辛料

**10023** スパイシー

**650円**(¥702円)

カレーの壺 各200g