

畑と台所をつなぐ



にんじんCLUB 所在地:愛知県小牧市中央2-246
TEL:0568-71-4114 FAX:0568-71-1503

◎営業時間:月～金▶9:00～12:30/13:30～17:30 土▶9:00～12:30

ホームページ
<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>

岐阜県産の新鮮な豚肉で 手作りする 添加物・化学調味料のないハム&ソーセージ 中山道ハム/オーガニックフーズ

可児市の奥地にある鬼岩公園、てっぺんにある松野湖を、さらに奥に入っていくと…そこは瑞浪市日吉町。流れる空気は山のすがすがしさそのものです。
ここで、添加物を一切使わず、手作りで非常に美味しいソーセージ・ハムを作るのが、『オーガニックフーズ/中山道ハム』。カタログ6pで毎週ご注文いただける定番品です(今週は全品表紙に掲載)。



新鮮な豚肉と、旨みをひきだす調味料だけで作っています

代表の山田豊土さんにお話をうかがいました。

「もう50年も前になりますが、両親が「自然な環境で子育てしたい」と名古屋から移住し、養豚を始めました。ぼくが3歳の時です。その豚肉で、母は「子どもたちが安心して食べられるハム」を作りました。以来、添加物を一切使わない創業当時の想いを引き継ぎ、本場ドイツ仕込みの製法で磨きをかけてきました。

冷凍肉を一切使わず、新鮮な豚肉とスパイス、隠し味の黒砂糖、塩だけを使用。時間をかけて熟成し旨味を引き出しました。噛めば噛むほどふくよかでやさしい味わいが楽しめるハム、プチンと弾ける香り豊かなソーセージ、ジュワ〜としみ出す香ばしいベーコンの肉汁…それが私達が考える美味しいハム・ソーセージの味です。

食欲をそそる独特の香りや食感、ミネラルを含んだ岩塩が決め手。と同時にまろやかさをだすために藻塩を使用。オリジナルブレンドのスパイス、肉の旨味を底上げしてくれる黒砂糖を使用するのもポイントです。製造にかかる日数はソーセージで7～10日、生ベーコンは10日～2週間、ロースハムは3週間、ゆっくり時間をかけて旨味を閉じ込めます。

どうぞ、「自然のままのおいしさ」を味わってください」

ソーセージに使われる添加物が、がんを引き起こす…?

ソーセージやハム、ベーコンは、子ども喜ぶ手軽な食材ですが、「食品添加物に気を付けたほうが良い食品ランキング」の常連。食欲をそそる肉色を出す「発色剤」(亜硝酸ナトリウム)が、原料の肉と反応して発がん物質が発生する、と以前から指摘されています。

2015年、世界保健機関(WHO)傘下の国際がん研究機関(IARC)によって、「人に対して発がん性がある食品 第一群」にランクインしました。毎日50gの加工肉(ソーセージなら3本、ハムなら5枚、薄切りベーコンなら3枚程度)を食べると、大腸がんになるリスクが18%増加すると指摘。発がん性のリスク評価は5段階で最も高いレベルとし、消費者に食べ過ぎないように警告しました。

「え！食べちゃダメなの!？」と早まらないで。発がん性の根拠は、食品添加物が原因で発生する発がん物質。ということは、無添加のハムやソーセージなら問題ないのです。しっかり選んで美味しく食べたいですね。

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

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

※ 毎週 3ヶ月 7月7日 要豆乳

中山道プレーンソーセージ

2 1P
80g
476円→
(¥514円) **461円**(¥498円)

3 2P
80g×2
952円→
(¥1,028円) **915円**(¥988円) お値打ち



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)・ゴーダチーズ(オランダ)・塩(ドイツ岩塩)・藻塩(国産)・黒砂糖・醤油・みりん・羊腸(ニュージーランド)・香辛料(マレーシア・インドネシア他)

※ 毎週 3ヶ月 7月7日 要豆乳

中山道チーズソーセージ

4 1P
80g
528円→
(¥570円) **513円**(¥554円)

5 2P
80g×2
1,056円→
(¥1,140円) **1,019円**(¥1,100円) お値打ち



究極のシンプル仕立てのベーコン。焼きすぎず、ジューシーな脂の旨みを味わって!

豚ロース肉100%なので、お肉の存在感がしっかり、美味しく仕上がります。サンドウィッチやサラダに。



※ 毎週 3ヶ月

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)

6 中山道生ベーコンスライス
50g
503円→
(¥543円) **488円**(¥527円)



※ 毎週 3ヶ月

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)

7 中山道ロースハム
50g
503円→
(¥543円) **488円**(¥527円)



惣菜キット

グリーンリーフ群馬県利根郡

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

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



11 生きくらげと豚肉の野菜炒め

2人前 (245g) 1,273円⇒**1,209円**(¥1,306円)

約5分調理時間

ご用意いただくもの
・卵 3〜4個
・もやし (約200g)

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

12 にんにくもつ炒め

2人前 (450g) **963円**(¥1,040円)

約12分調理時間

材料: 野菜セット【キャベツ・にら・人参・きくらげ】豚白もつ【豚小腸(国産)】添付調味料【ガーリックソース】【菜種油・食塩・にんにくペースト・砂糖・酵母エキス・馬鈴薯でんぷん・チキンエキス・唐辛子】

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。

信州の秋…甘〜い香りの洋梨登場!

ギフトでも人気の、さんさんファームの洋梨。季節ごとにさまざまな品種を育てていますが、一番人気がこの「ラ・フランス」です!



21 2玉 678円(¥732円)

10110 畑直:5kg箱
(約18〜22玉) **5,292円**(¥5,715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。

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

中家さんのトマト

27 500g (AB込み) 678円(¥732円)

28 1kg (AB込み) 1,280円(¥1,382円)

29 約3kg箱 (AB込み) 3,592円(¥3,879円)

青果物へ使用予定の「農薬」及び「栽培方法」
順次表記(例)
◎ 除1植1菌0虫0有機許容1
① ② ③ ④ ⑤

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

人気の「外山さんの早生みかん」を、2週間かけピンポイントで先に味わう特別企画!

完熟直前のこの時期に食べる「青切り」。酸味がしっかり残り、あっさりさわやか。そのまま食べるほか、ジュースやサラダにもどうぞ。



22 外山さんの青切りみかん
1kg **646円**(¥698円)

山里の秋、柿の秋

甘柿の代表品種。果汁が多く、果肉がやわらかく、日持ちします。かたいうちに食べて良し、とろーっとやわらかくなってから良し。

生産者グループあすか 奈良県五條市
◎ 殺虫殺菌あわせて8回以内 (慣行の1/2以下)

17 あすかの富有柿
900g (3〜5玉) **689円**(¥744円)

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

生産者グループあすか 奈良県五條市
◎ 殺虫殺菌あわせて7回以内
品種: 平核無柿
※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。

18 あすかの種なし柿
900g (サイズ混) **618円**(¥667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・チュボン県またはベププリ県
◎菌0虫0 化成使用
品種: グロスミツチル種ホムトン

タイバナナ
23 500g 472円(¥510円)

24 1kg 882円(¥953円)

高原のミニ白菜が登場! 小ぶりで使いやすい大きさ、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 蔵
◎菌4虫4(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

30 ミニ白菜
1玉 **461円**(¥498円)

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

生産者グループあすか 奈良県五條市
◎ 殺虫殺菌あわせて8回以内 (慣行の1/2以下)

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

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

生産者グループあすか 奈良県五條市
◎ 殺虫殺菌あわせて7回以内
品種: 平核無柿
※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。

18 あすかの種なし柿
900g (サイズ混) **618円**(¥667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・チュボン県またはベププリ県
◎菌0虫0 化成使用
品種: グロスミツチル種ホムトン

タイバナナ
23 500g 472円(¥510円)

24 1kg 882円(¥953円)

高原のミニ白菜が登場! 小ぶりで使いやすい大きさ、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 蔵
◎菌4虫4(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

30 ミニ白菜
1玉 **461円**(¥498円)

台所に欠かせないキャベツ。ビタミンCたっぷりの芯もお召し上がりください。北軽井沢有機ファミリー 群馬県吾妻郡長野原町 蔵
◎菌4虫4(有機許容含む)
(群馬県の一般栽培25回)
品種: 彩里ほか

高原のキャベツ
31 1/2玉 277円(¥299円)

32 1玉 461円(¥498円)

フジ×王林

青森りんごを代表する美味しい品種、フジ×王林の2トップの掛け合わせ! 甘くて香りが良く、とってもジューシー! 酸味はほとんどありません。農家さん自身が「個人的にも一番おいしいと思うのがトキ。ただど育てるのが難しく、あんまり量が無い」という貴重なりんごです!

生産者グループあすか 奈良県五條市
◎ 殺虫殺菌あわせて8回以内 (慣行の1/2以下)

17 あすかの富有柿
900g (3〜5玉) **689円**(¥744円)

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

生産者グループあすか 奈良県五條市
◎ 殺虫殺菌あわせて7回以内
品種: 平核無柿
※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。

18 あすかの種なし柿
900g (サイズ混) **618円**(¥667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・チュボン県またはベププリ県
◎菌0虫0 化成使用
品種: グロスミツチル種ホムトン

タイバナナ
23 500g 472円(¥510円)

24 1kg 882円(¥953円)

高原のミニ白菜が登場! 小ぶりで使いやすい大きさ、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 蔵
◎菌4虫4(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

30 ミニ白菜
1玉 **461円**(¥498円)

台所に欠かせないキャベツ。ビタミンCたっぷりの芯もお召し上がりください。北軽井沢有機ファミリー 群馬県吾妻郡長野原町 蔵
◎菌4虫4(有機許容含む)
(群馬県の一般栽培25回)
品種: 彩里ほか

高原のキャベツ
31 1/2玉 277円(¥299円)

32 1玉 461円(¥498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 蔵
◎菌7虫3有機許容2(当地比約1/10)
*長野県の一般栽培34〜37回
*大玉1玉でお届けする場合があります。

生産者グループあすか 奈良県五條市
◎ 殺虫殺菌あわせて8回以内 (慣行の1/2以下)

17 あすかの富有柿
900g (3〜5玉) **689円**(¥744円)

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

生産者グループあすか 奈良県五條市
◎ 殺虫殺菌あわせて7回以内
品種: 平核無柿
※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。

18 あすかの種なし柿
900g (サイズ混) **618円**(¥667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・チュボン県またはベププリ県
◎菌0虫0 化成使用
品種: グロスミツチル種ホムトン

タイバナナ
23 500g 472円(¥510円)

24 1kg 882円(¥953円)

高原のミニ白菜が登場! 小ぶりで使いやすい大きさ、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 蔵
◎菌4虫4(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

30 ミニ白菜
1玉 **461円**(¥498円)

台所に欠かせないキャベツ。ビタミンCたっぷりの芯もお召し上がりください。北軽井沢有機ファミリー 群馬県吾妻郡長野原町 蔵
◎菌4虫4(有機許容含む)
(群馬県の一般栽培25回)
品種: 彩里ほか

高原のキャベツ
31 1/2玉 277円(¥299円)

32 1玉 461円(¥498円)

青森りんごを代表する美味しい品種、フジ×王林の2トップの掛け合わせ! 甘くて香りが良く、とってもジューシー! 酸味はほとんどありません。農家さん自身が「個人的にも一番おいしいと思うのがトキ。ただど育てるのが難しく、あんまり量が無い」という貴重なりんごです!

生産者グループあすか 奈良県五條市
◎ 殺虫殺菌あわせて8回以内 (慣行の1/2以下)

17 あすかの富有柿
900g (3〜5玉) **689円**(¥744円)

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

生産者グループあすか 奈良県五條市
◎ 殺虫殺菌あわせて7回以内
品種: 平核無柿
※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。

18 あすかの種なし柿
900g (サイズ混) **618円**(¥667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・チュボン県またはベププリ県
◎菌0虫0 化成使用
品種: グロスミツチル種ホムトン

タイバナナ
23 500g 472円(¥510円)

24 1kg 882円(¥953円)

高原のミニ白菜が登場! 小ぶりで使いやすい大きさ、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 蔵
◎菌4虫4(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

30 ミニ白菜
1玉 **461円**(¥498円)

台所に欠かせないキャベツ。ビタミンCたっぷりの芯もお召し上がりください。北軽井沢有機ファミリー 群馬県吾妻郡長野原町 蔵
◎菌4虫4(有機許容含む)
(群馬県の一般栽培25回)
品種: 彩里ほか

高原のキャベツ
31 1/2玉 277円(¥299円)

32 1玉 461円(¥498円)

青森りんごを代表する美味しい品種、フジ×王林の2トップの掛け合わせ! 甘くて香りが良く、とってもジューシー! 酸味はほとんどありません。農家さん自身が「個人的にも一番おいしいと思うのがトキ。ただど育てるのが難しく、あんまり量が無い」という貴重なりんごです!

生産者グループあすか 奈良県五條市
◎ 殺虫殺菌あわせて8回以内 (慣行の1/2以下)

17 あすかの富有柿
900g (3〜5玉) **689円**(¥744円)

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

生産者グループあすか 奈良県五條市
◎ 殺虫殺菌あわせて7回以内
品種: 平核無柿
※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。

18 あすかの種なし柿
900g (サイズ混) **618円**(¥667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・チュボン県またはベププリ県
◎菌0虫0 化成使用
品種: グロスミツチル種ホムトン

タイバナナ
23 500g 472円(¥510円)

24 1kg 882円(¥953円)

高原のミニ白菜が登場! 小ぶりで使いやすい大きさ、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 蔵
◎菌4虫4(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

30 ミニ白菜
1玉 **461円**(¥498円)

台所に欠かせないキャベツ。ビタミンCたっぷりの芯もお召し上がりください。北軽井沢有機ファミリー 群馬県吾妻郡長野原町 蔵
◎菌4虫4(有機許容含む)
(群馬県の一般栽培25回)
品種: 彩里ほか

高原のキャベツ
31 1/2玉 277円(¥299円)

32 1玉 461円(¥498円)

青森りんごを代表する美味しい品種、フジ×王林の2トップの掛け合わせ! 甘くて香りが良く、とってもジューシー! 酸味はほとんどありません。農家さん自身が「個人的にも一番おいしいと思うのがトキ。ただど育てるのが難しく、あんまり量が無い」という貴重なりんごです!

生産者グループあすか 奈良県五條市
◎ 殺虫殺菌あわせて8回以内 (慣行の1/2以下)

17 あすかの富有柿
900g (3〜5玉) **689円**(¥744円)

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

生産者グループあすか 奈良県五條市
◎ 殺虫殺菌あわせて7回以内
品種: 平核無柿
※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。

18 あすかの種なし柿
900g (サイズ混) **618円**(¥667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・チュボン県またはベププリ県
◎菌0虫0 化成使用
品種: グロスミツチル種ホムトン

タイバナナ
23 500g 472円(¥510円)

24 1kg 882円(¥953円)

高原のミニ白菜が登場! 小ぶりで使いやすい大きさ、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 蔵
◎菌4虫4(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

30 ミニ白菜
1玉 **461円**(¥498円)

台所に欠かせないキャベツ。ビタミンCたっぷりの芯もお召し上がりください。北軽井沢有機ファミリー 群馬県吾妻郡長野原町 蔵
◎菌4虫4(有機許容含む)
(群馬県の一般栽培25回)
品種: 彩里ほか

高原のキャベツ
31 1/2玉 277円(¥299円)

32 1玉 461円(¥498円)

青森りんごを代表する美味しい品種、フジ×王林の2トップの掛け合わせ! 甘くて香りが良く、とってもジューシー! 酸味はほとんどありません。農家さん自身が「個人的にも一番おいしいと思うのがトキ。ただど育てるのが難しく、あんまり量が無い」という貴重なりんごです!

生産者グループあすか 奈良県五條市
◎ 殺虫殺菌あわせて8回以内 (慣行の1/2以下)

17 あすかの富有柿
900g (3〜5玉) **689円**(¥744円)

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

生産者グループあすか 奈良県五條市
◎ 殺虫殺菌あわせて7回以内
品種: 平核無柿
※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。

18 あすかの種なし柿
900g (サイズ混) **618円**(¥667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・チュボン県またはベププリ県
◎菌0虫0 化成使用
品種: グロスミツチル種ホムトン

タイバナナ
23 500g 472円(¥510円)

24 1kg 882円(¥953円)

高原のミニ白菜が登場! 小ぶりで使いやすい大きさ、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 蔵
◎菌4虫4(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

30 ミニ白菜
1玉 **461円**(¥498円)

台所に欠かせないキャベツ。ビタミンCたっぷりの芯もお召し上がりください。北軽井沢有機ファミリー 群馬県吾妻郡長野原町 蔵
◎菌4虫4(有機許容含む)
(群馬県の一般栽培25回)
品種: 彩里ほか

高原のキャベツ
31 1/2玉 277円(¥299円)

32 1玉 461円(¥498円)

青森りんごを代表する美味しい品種、フジ×王林の2トップの掛け合わせ! 甘くて香りが良く、とってもジューシー! 酸味はほとんどありません。農家さん自身が「個人的にも一番おいしいと思うのがトキ。ただど育てるのが難しく、あんまり量が無い」という貴重なりんごです!

生産者グループあすか 奈良県五條市
◎ 殺虫殺菌あわせて8回以内 (慣行の1/2以下)

17 あすかの富有柿
900g (3〜5玉) **689円**(¥744円)

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

生産者グループあすか 奈良県五條市
◎ 殺虫殺菌あわせて7回以内
品種: 平核無柿
※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。

18 あすかの種なし柿
900g (サイズ混) **618円**(¥667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・チュボン県またはベププリ県
◎菌0虫0 化成使用
品種: グロスミツチル種ホムトン

タイバナナ
23 500g 472円(¥510円)

24 1kg 882円(¥953円)

高原のミニ白菜が登場! 小ぶりで使いやすい大きさ、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 蔵
◎菌4虫4(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

<

生食しやすい小松菜のベビーリーフ。アブはなく豊かな風味とほのかな辛みがあります。



寺岡有機農場
広島県世羅町 産
◎菌0虫0

35 有機サラダ小松菜
30g **300円**(¥324円)

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



寺岡有機農場
広島県世羅町 産
◎菌0虫0

41 有機サラダ春菊
30g **300円**(¥324円)

高原のわかばが新登場！消化酵素ジアスターゼを多く含むので、サラダや浅漬けなど生食がおすすめ。煮込めばとろりとした食感が美味しい。栄養満点の葉は状態がよければお付けします。

★生育状況によっては1週遅れるかもしれません

北軽井沢有機ファミリー
群馬県吾妻郡長野原町 産
◎菌0虫2(有機許容含む)
(群馬県の一般栽培9回)
品種：雪ぼたんほか

48 高原のわかば
1束 (3〜5玉) **382円**(¥413円)

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



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

57 れんこん(土付き)
500g **616円**(¥665円)

5種類のキノコが楽しめる、ボリューム満点のパックです！
バイオコスモ神奈川県伊勢原市 産
◎無薬剤



65 きなのいろいろパック5種
1セット **683円**(¥738円)

旨みの強いキノコ。捨てることなくすべて食べられます。



バイオコスモ
北海道松山市 産
◎無薬剤

73 まいたけ
100g **392円**(¥423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。

バイオコスモ
大分県国東市 産
◎無薬剤

80 乾燥きくらげ
20g **625円**(¥675円)

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



寺岡有機農場
広島県世羅町 産
◎菌0虫0

36 有機サラダ水菜
30g **300円**(¥324円)

レタス品種のベビーリーフをふんわりミックスしました。サラダに混ぜるだけでボリュームアップ！使いやすさNo.1。



寺岡有機農場
広島県世羅町 産
◎菌0虫0

42 有機レタスリーフミックス
30g **300円**(¥324円)

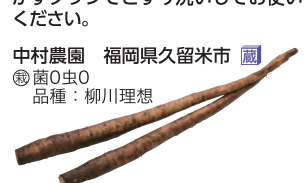
高原のわかばが新登場！消化酵素ジアスターゼを多く含むので、サラダや浅漬けなど生食がおすすめ。煮込めばとろりとした食感が美味しい。栄養満点の葉は状態がよければお付けします。

★生育状況によっては1週遅れるかもしれません

北軽井沢有機ファミリー
群馬県吾妻郡長野原町 産
◎菌0虫2(有機許容含む)
(群馬県の一般栽培9回)
品種：雪ぼたんほか

48 高原のわかば
1束 (3〜5玉) **382円**(¥413円)

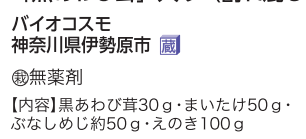
水田で育てる、やわらかく香りのいい中村さんのゴボウ。今年は作柄も◎。風味がよく繊維質たっぷり！皮はむかずタワシでこすり洗ってお使いください。



中村農園 福岡県久留米市 産
◎菌0虫0
品種：柳川理想

58 ごぼう
200g **340円**(¥367円)

自然栽培ブルーとものゝ愛知県豊田市 産
◎菌0虫0
品種：紅はるか



59 約350g(約2〜3本)
300円(¥324円)

自然栽培さつまいも



60 約600g(大2本〜)
545円(¥589円)

自然栽培ブルーとものゝ愛知県豊田市 産
◎菌0虫0
品種：紅はるか



59 約350g(約2〜3本)
300円(¥324円)

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



寺岡有機農場
広島県世羅町 産
◎菌0虫0

37 有機サラダロメイン
30g **300円**(¥324円)

農薬不使用の有機栽培であんしん★
さっと水洗いして水気を切り、お好みのドレッシングでどうぞ。

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



寺岡有機農場
広島県世羅町 産
◎菌0虫0

43 有機ベビーリーフ
30g **300円**(¥324円)

「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、タワシでこすり洗ってお使いください。
※サイズ不揃い、変形など混じります

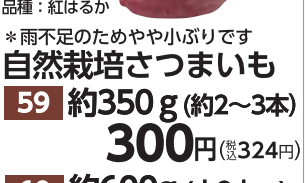
渡部信一 北海道河東郡上士幌町 産
◎菌0虫0/品種：ちはま、他

不揃いにんじん

51 600g(AB混/S-2L)
292円(¥315円)

52 1.2kg(AB混/S-2L)
545円(¥589円)

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



肥後やまと会 熊本県益城郡山都町 産
◎菌0虫0

61 300g
347円(¥375円)

62 600g
640円(¥691円)

里いも



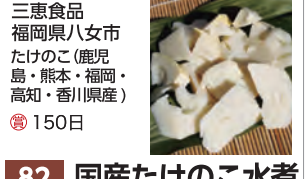
原木栽培ならではの、しっかりした食感と旨み。石づきも捨てずに裂いて炒め物などに。



バイオコスモ
広島県、熊本県、三重県、北海道のいずれか 産
◎無薬剤

67 1P
100g **318円**(¥343円)

68 2P
100g×2 **600円**(¥648円)



67 1P
100g **318円**(¥343円)

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



寺岡有機農場
広島県世羅町 産
◎菌0虫0

38 有機ルッコラセルパチカ
30g **320円**(¥346円)

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 産
◎菌0虫0
品種：くりほまれ



45 1/2玉
426円(¥460円)

46 1玉
737円(¥796円)

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

小坂 隆 長野県下高井郡山ノ内町 産
◎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)

玉ねぎ(M-2L混)

53 500g
325円(¥351円)

54 1kg
593円(¥640円)

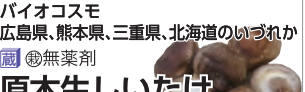
薬味に欠かせない土しょうが。農薬不使用なので、皮ごと使って、香りも栄養もまるごといただきます。洗って1回分ずつに切り、冷凍保存がおすすめ。



あすか 高知県四万十町 産
◎菌0虫0

63 しょうが
80g **328円**(¥354円)

シャキシャキした歯ごたえとほんのりした甘み。独特の風味。



バイオコスモ
長野県南安曇郡 産
◎無薬剤

69 えのき
100g **181円**(¥195円)

70 徳用
200g **309円**(¥334円)

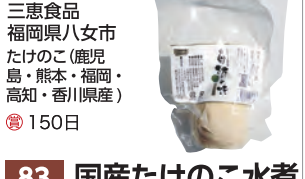
風味が濃いのでサラダや炒め物にどうぞ。※軸付き



バイオコスモ
岡山県瀬戸内市または静岡県富士市 産
◎無薬剤

78 ホワイトマッシュルーム
100g **367円**(¥396円)

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



79 ブラウンマッシュルーム
100g **367円**(¥396円)

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

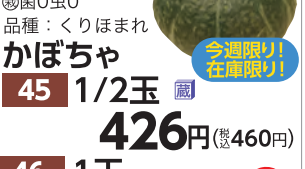


寺岡有機農場
広島県世羅町 産
◎菌0虫0

39 有機ベビールッコラ
30g **298円**(¥322円)

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

寺岡有機農場
広島県世羅町 産
◎菌0虫0



40 有機ベビーケール
30g **300円**(¥324円)

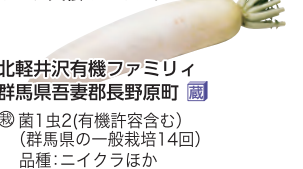
栄養満点のケールを食べやすく！生食向きの苦みの少ない品種です。青汁やスムージー、サラダに。



寺岡有機農場
広島県世羅町 産
◎菌0虫0

40 有機ベビーケール
30g **300円**(¥324円)

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



北軽井沢有機ファミリー
群馬県吾妻郡長野原町 産
◎菌1虫2(有機許容含む)
(群馬県の一般栽培14回)
品種：ニククラほか

47 高原の大根
1本 **461円**(¥498円)

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

渡部信一 北海道河東郡上士幌町 産
◎菌0虫0 品種：男爵、マテルダ他

じゃがいも

55 500g(S-2L)
276円(¥298円)

56 1kg(S-2L)
498円(¥538円)

美しい緑色、さわやかな香りが食欲をそそります。



あすか 奈良県五條市 産
◎菌2虫3-4

64 大葉
10枚 **174円**(¥188円)

和・中・イタリアンなどどんな料理にも大活躍！



バイオコスモ
長野県上伊那郡 産
◎無薬剤

71 ぶなしめじ
100g **246円**(¥266円)

株がバラバラになっていて、料理に使いやすいお得用。

72 ぶなしめじバラ徳用
300g **420円**(¥454円)



バイオコスモ
山形県 産
◎無薬剤

79 ブラウンマッシュルーム
100g **367円**(¥396円)

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



松風農園
愛知県犬山市 産
◎除0殺菌0殺虫0
品種：春香

84 犬山の黒米
200g **626円**(¥676円)

お米・雑穀など

日本の風土で食べ継がれ栽培されてきたお米・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ご優先。
◆米は農家さん単位の選別のため、時に黒・茶色の米が混入することもありますのでご了承ください(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。夏場は冷暗所または冷蔵庫で保管ください。

にんじんCLUBの主食！知多半島・美浜町で育ててます。

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

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

杉浦さんのお米

85 玄米2kg

2,129円(¥2,299円)

87 七分米2kg

2,387円(¥2,578円)

89 白米2kg

2,387円(¥2,578円)

新米

86 玄米5kg

5,323円⇒(¥5,749円) 4,998円(¥5,398円)

88 七分米5kg

5,968円⇒(¥6,445円) 5,554円(¥5,998円)

90 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

91 菊池のみのり12穀

200g 1,075円(¥1,161円)

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

桜井食品 岐阜県美濃加茂市 D 通

92 国内産ハトムギ

150g 600円(¥648円)

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

愛知・コジマフーズ スポット

93 有機玄米ごはん

160g 310円(¥335円)

卵

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

会田共同養鶏組合 長野県松本市 毎週

94 6個

421円⇒(¥455円) 388円(¥419円)

95 10個

698円⇒(¥754円) 555円(¥599円)

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

信州たまご山ランドの自然卵

会田共同養鶏組合 長野県松本市 毎週

96 2個

138円(¥149円)

97 6個

398円(¥430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

98 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 三重県菰野町 毎週

100 低温殺菌 ノンホモ牛乳

1000ml 443円(¥478円)

四日市酪農

三重県三重郡菰野町

●直営牧場にて一貫生産
＊飼料は非遺伝子組み換え

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

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

四日市酪農 三重県菰野町 毎週

101 1000ml

439円(¥474円)

102 500ml

338円(¥365円)

103 200ml

187円(¥202円)

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

四日市酪農 三重県菰野町 毎週

104 プレーン ヨーグルト（無糖）

450g 378円(¥408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 三重県菰野町 毎週

105 JPA 2 ヨーグルト（無糖）

390g 400円(¥432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、クリーンでコクのある美味しさ。

四日市酪農 三重県菰野町 毎週

106 小(130ml)

163円(¥176円)

107 大(500ml)

438円(¥473円)

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

四日市酪農 三重県菰野町 毎週

108 小(130ml)

200円(¥216円)

109 大(500ml)

500円(¥540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 三重県菰野町 毎週

110 小(130ml)

200円(¥216円)

111 大(500ml)

500円(¥540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 三重県菰野町 毎週

112 低脂肪牛乳

1000ml 408円(¥441円)

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

四日市酪農 三重県菰野町 毎週

113 生クリーム

200ml 710円(¥767円)

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

よつ葉乳業 北海道 毎週

114 シュレッドチーズ

250g+50g 924円(¥998円)

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

よつ葉乳業 北海道 隔週BD

115 スライスチェダー

100g (25g×4枚入) 649円(¥701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 三重県菰野町 毎週

116 カマンベールチーズ

90g 692円(¥747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

117 クリームチーズ

200g 713円(¥770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

118 おつまみチーズチェダー

30g 334円(¥361円)

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

よつ葉乳業 北海道 隔週BD

119 スキムミルク

150g 463円(¥500円)

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

よつ葉乳業 北海道 毎週

120 よつ葉バター・無塩

150g 605円(¥653円)

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

よつ葉乳業 北海道 隔週BD

121 パンにおいしい よつば発酵バター

100g 538円(¥581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

122 プレマのパン

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。

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。

123 プレマ天然酵母 角食パン・ノンスライス

270g 421円(¥455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。

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。

124 プレマの塩パン

85g×2 514円(¥555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。

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。

125 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。

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。

126 レーズンロール

45g×4 535円(¥578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。

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。

127 バターロール

1本 486円(¥525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。

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。

128 ハイジの白パン

80g×2 422円(¥456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。

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。

129 プレマの塩パン

85g×2 514円(¥555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。

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。

130 豆乳クリームサンド

85g×2 575円(¥621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。

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。

131 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。

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。

132 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。

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。

133 テーブルロール

40g×4 397円(¥429円)

マイスターズ・
バックシュトゥーベの
パンと焼き菓子

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

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 **フルガク** 麦



136 干しりんごのキャンパーニュ
250g **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。

蔵 スポット
原材料: 国産小麦粉・自然塩・調整豆乳(とうもろこし含)・ノンアルミベーキングパウダー(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 **フルガク** 麦(豆)乳



142 レモン風味の石窯スコーン
3個 **360円**(¥389円)

レンジ調理で簡単！おうちで出来
立てを味わえる手作り豆腐セット
です。(豆乳ににがり混せてカップ
に入れ、レンジで温めるだけ！
100CCカップ約5杯分)

ヤマサ食品
岐阜県加茂郡
東白川村
蔵 毎週



原材料: 大豆(主に岐阜県産)にがり・湧水 **フルガク** 豆
🕒 製造後3日(配達日含めて2日)

148 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
蔵 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 **フルガク** 豆

154 絹豆腐充填
150g×2 **222円**(¥240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
でおいしくからつ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 **蔵 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 フルガク** 豆

158 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
蔵 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 フルガク** 麦(豆)

165 味付いなりあげ
6枚 **342円**(¥369円)

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

毎週
原材料: 基本材料・OG麦芽・国産小麦たんばく(オーサワジャパン)・有機天然酵母(風と光)
🕒 5日 **フルガク** 麦



131 湯種食パン
520g **420円**(¥454円)

噛めば噛むほど穀物の旨みや味わいを感じ
られ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 **フルガク** 麦(くるみ)



137 田舎パン・くるみ(ドイツパン)
1個 **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コナツ・調整豆乳(とうもろこし含)
🕒 30日 **フルガク** 麦(豆)



143 ココナツサブレ
6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
蔵 毎週



原材料: 大豆(主に岐阜県産)・湧水 **フルガク** 豆
🕒 製造後3日(配達日含めて2日)

149 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。



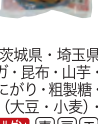
丸和食品
東京都練馬区 **蔵 隔週BD**

原材料: 国産大豆・にがり・菜種油
🕒 5日 **フルガク** 豆

155 手揚げ油揚げ
2枚 **302円**(¥326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 **蔵 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 フルガク** 麦(豆)豆

160 味付えび入京がんも
10個(220g) **385円**(¥416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
ロケの具材にも。

丸和食品/東京都練馬区 **蔵 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 フルガク** 麦(豆)

166 味付うの花料理
150g **349円**(¥377円)

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

毎週
原材料: 基本材料・OGレーズン・OGサルタナレーズン・OG麦芽・国産小麦たんばく(オーサワジャパン)・有機天然酵母(風と光)
🕒 5日 **フルガク** 麦

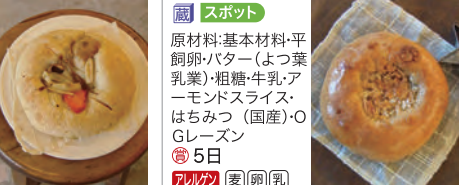


132 湯種レーズン食パン
330g **340円**(¥367円)

133 湯種レーズン食パン(大)
540g **520円**(¥562円)

しいたけや舞茸を使った、秋の香り&
味覚たっぷりのフォカッチャ。軽く温
めてどうぞ。

蔵 スポット
原材料: 基本材料・オリーブ・オリーブオイル・ローズマリー(自家栽培)・きのこ・玉ねぎ(自家栽培)・にんじん(自家栽培)
🕒 5日 **フルガク** 麦(豆)乳



138 きのこのフォカッチャ
110g **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。

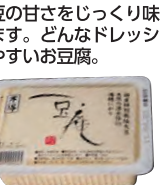
スポット
原材料: 基本材料(国産小麦粉・天然酵母・自然塩)・ごまサラダ油・湖塩
🕒 30日 **フルガク** 麦



144 塩ブロック
15個 **420円**(¥454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。どんなドレシ
ングにも合わせやすいお豆腐。

蔵 スポット
原材料: 国産小麦粉・自然塩・バター・平飼卵・粗糖・オーガニックコーヒー・ラムレーズン
🕒 10日 **フルガク** 麦(乳)卵



145 珈琲のパウンドケーキ
1台 **740円**(¥799円)

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

丸和食品
東京都練馬区
蔵 隔週BD



原材料: 国産大豆・ニンジン・ゴボウ・玉ねぎ・ショウガ・昆布・山芋・黒ごま・小えび・菜種油・海水にがり(長崎県産)・再製天日塩
🕒 7日 **フルガク** 豆(豆)

157 具だくさんがんも(小えび入)
2個(約80g×2) **511円**(¥552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
煮含めました。お弁当
にどうぞ。
だしがじゅわ〜と
しみて、とっても
美味。

丸和食品 東京都練馬区 **蔵 隔週BD**



原材料: 大豆(国産/特別栽培)・海精にがり・菜種油 **🕒 6日 フルガク** 豆

156 豆庵厚揚げ
1枚(約240g) **409円**(¥442円)

161 餅入りきんちゃく
3個 **407円**(¥440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
蔵 隔週BD



原材料: 大豆(北海道産/トヨムスメ/特別栽培) **180日**
フルガク 豆

162 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。

積翠食品 岐阜県各務原市 **蔵 毎週**

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

168 手造り生芋こんにやく(板)
280g **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アフリコット・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 **フルガク** 麦



134 全粒パン・アフリコット
300g **420円**(¥454円)

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

毎週
原材料: 基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGくるみ・OGレーズン
🕒 5日 **フルガク** 麦



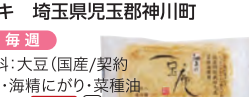
140 パン・オ・ノア
320g **420円**(¥454円)

豆腐・揚げ・大豆製品

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



ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町
蔵 毎週



原材料: 大豆(国産/契約栽培)・海精にがり・菜種油
🕒 18日 **フルガク** 豆

152 2枚(約50g×2)
248円(¥268円)

153 2P(約50g×2×2)
475円(¥513円) **2P Sale**

使いやすいミニがんも。ブレンタイプなもので、様々な料理に使えます。
煮物や、こんがり焼いて生姜醤油で食べても美味。

丸和食品
東京都練馬区
蔵 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 **フルガク** 豆

159 京がんも
7個(約20g×7) **339円**(¥366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
蔵 隔週BD



原材料: 国産大豆・にがり
🕒 21日 **フルガク** 豆

163 押し豆腐
220g **335円**(¥362円)

イモをすりおろして作った素朴な糸
こんにやく。やわらかく風味満点。煮
物に。

積翠食品 岐阜県各務原市 **蔵 毎週**



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

169 手造り生芋糸こんにやく
250g **300円**(¥324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 **フルガク** 麦



135 カンパーニュ・ノア
280g **420円**(¥454円)

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

スポット
原材料: 基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGくるみ・OGアーモンド・OGヘーゼルナッツ・OGカシューナッツ・オートミール
🕒 5日 **フルガク** 麦



141 全粒パン・ナッツ
300g **420円**(¥454円)

温めても美味しい寄せ豆腐で、
あつあつお鍋や、湯豆腐を！

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



ヤマサ食品
岐阜県加茂郡
東白川村
蔵 毎週



原材料: 大豆(主に岐阜県産)にがり・湧水 **フルガク** 豆
🕒 製造後3日(配達日含めて2日)

147 東白川村の寄せ豆腐
300g **452円**(¥488円)

丸和食品
東京都練馬区
蔵 隔週BD



原材料: 国産大豆
🕒 30日 **フルガク** 豆

164 おから
200g **193円**(¥208円)

国産大豆の甘さがしっかり出ている
おから。煮物などに便利です。

丸和食品
東京都練馬区
蔵 隔週BD

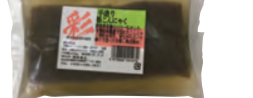


原材料: 国産大豆
🕒 30日 **フルガク** 豆

164 おから
200g **193円**(¥208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。

積翠食品 岐阜県各務原市 **蔵 毎週**



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

170 板こんにやく
250g **210円**(¥227円)

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



精翠食品
岐阜県各務原市
【隔週BD】
毎週
原材料：こんにやく
芋精粉（群馬県産いも/有機栽培）・水酸化カルシウム・海藻粉末
420円⇒
（¥454円）
◎ 60日



精翠食品
岐阜県各務原市
【隔週BD】
毎週
原材料：こんにやく芋精粉（群馬県産いも/有機栽培）・水酸化カルシウム
420円⇒
（¥454円）
◎ 60日



171 糸こんにやく（黒）
200g 210円（¥227円）
10101 2P(200g×2)
420円⇒
（¥440円）
10102 2P(200g×2)
420円⇒
（¥454円）
407円（¥440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
【隔週BD】
原材料：そば粉（北海道産）・小麦粉（長野県産）・塩・小麦タンパク・加工澱粉（サゴ椰子澱粉・馬鈴薯澱粉）
つゆ：醤油（大豆・小麦）・調味原料（かつお節エキス）・てんさい糖・発酵調味料・塩
◎ 20日
【フルガク】
【麦】
【豆】

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
【隔週BD】
原材料：国産小麦粉・天然かん水（中国産）・塩
◎ 20日
【フルガク】
【麦】

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

金子製麺
神奈川県足柄上郡
【隔週BD】
原材料：麺：小麦粉・塩・でん粉
つゆ：醤油・風味原料（いわし節・サバ節・むろあじ節かつお節）・砂糖・発酵調味料・かつお節だし・食塩（原料の一部に小麦含む）
◎ 20日
【フルガク】
【麦】
【豆】

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

金子製麺
神奈川県足柄上郡
【隔週BD】
原材料：小麦粉・食塩・小麦たんぱく
◎ 14日
【フルガク】
【麦】

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。そこへ鯉の魚粉を「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
【隔週BD】
原材料：麺：小麦粉・天然かんすい・食塩・デンプン（打ち粉）
スープ：ホークエキス・チキンエキス・塩油・豚脂・砂糖・酵母エキス・食塩・にんにく・こま・いわし・煮干・鯉節粉末・濃粉・香辛料
◎ 20日
【フルガク】
【麦】
【豆】

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
【隔週BD】
原材料：国産小麦粉・天然かん水（中国産）・塩・卵白・でん粉
◎ 20日
【フルガク】
【麦】
【卵】

群馬県の契約農家が無農薬栽培した小麦を自家挽きたし、香り豊かな全粒粉を配合して作り、自然乾燥で仕上げました。小麦の風味と栄養価が生きています。

金子製麺
神奈川県足柄上郡
【隔週BD】
原材料：国産小麦粉（一部自家製粉）・塩
◎ 150日
【フルガク】
【麦】

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

金子製麺
神奈川県足柄上郡
【隔週BD】
原材料：国産小麦粉（一部自家製粉）・塩
◎ 150日
【フルガク】
【麦】

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
【隔週BD】
原材料：国産小麦粉塩（室戸沖深層水使用）・でん粉・イオン水
◎ 14日
【フルガク】
【麦】

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
【隔週BD】
原材料：国産小麦粉・塩（室戸沖深層水使用）・でん粉・イオン水
◎ 14日
【フルガク】
【麦】

生タイプなので、やわらかい食感に揚がります。18cm角。

金子製麺
神奈川県足柄上郡
【スポット】
原材料：国産小麦粉・塩（室戸沖深層水使用）・でん粉・イオン水
◎ 14日
【フルガク】
【麦】

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

金子製麺
神奈川県足柄上郡
【スポット】
原材料：国産小麦粉・塩（室戸沖深層水使用）・でん粉・イオン水
◎ 14日
【フルガク】
【麦】

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
豚コース肉
◎ 60日

コクのある濃厚な味わい。ソテー、煮込み、野菜巻きなどあらゆる料理に。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町
豚コース肉
◎ 60日

最も食べやすい部位で、煮物や炒め物などあらゆる調理にお使いいただけます。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町
豚コース肉
◎ 60日

ほのかな甘みがあり、使いやすい部位。炒め物や煮物にもどうぞ。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町
豚コース肉
◎ 60日

ハンバーグ、ギョウザ、肉団子、炒め物などにも、幅広くお使いください。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町
豚肉各部位ミックス
◎ 60日

柔らかい肉質はとってもジューシー。ほのかな甘みも◎。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町
豚コース肉
◎ 60日

一口サイズの角切り。ことごと煮込むほどにじわっと深まる味わいは、カレー、シチューに最適。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町
豚コース肉
◎ 60日

ピリッと辛い唐辛子を利かせました。ビールと相性バツグン！レタスなどで巻いて食べるのもおすすめです。長さ12cm前後。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町
豚コース肉
◎ 60日

自家製バジルがほのかに香るソーセージ。長さ12cm前後。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町
豚肉各部位ミックス
◎ 60日

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

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町
豚肉各部位ミックス
◎ 60日

一口サイズの角切り。ことごと煮込むほどにじわっと深まる味わいは、カレー、シチューに最適。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町
豚コース肉
◎ 60日

「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
豚肉各部位ミックス
◎ 60日

（生・冷凍・乾麺）

ニホンの風土で育った小麦やソバの風味を生かし、添加物を使わずに作りました。使わずに作りました。スープも化学調味料や合成添加物不使用。



金子製麺
神奈川県足柄上郡
【隔週BD】
D 週
あしがら車屋
ラーメン
各120g×2
◎ 20日
【フルガク】
【麦】
【卵】
【豆】

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

178 醤油 405円（¥437円）

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

179 塩 441円（¥476円）

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

180 味噌 441円（¥476円）

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

金子製麺
神奈川県足柄上郡
【隔週BD】
原材料：国産小麦粉（一部自家製粉）・塩
◎ 150日
【フルガク】
【麦】

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

金子製麺
神奈川県足柄上郡
【隔週BD】
原材料：国産小麦粉（一部自家製粉）・塩
◎ 150日
【フルガク】
【麦】

山梨を中心とした地域で食べられている郷土料理「ほうとう」が自宅でも手軽に食べられます！お野菜をたっぷり入れてお召し上がりください。

金子製麺
神奈川県足柄上郡
【隔週BD】
原材料：国産小麦粉・塩・でん粉
◎ 20日
【フルガク】
【麦】

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

金子製麺
神奈川県足柄上郡
【隔週BD】
原材料：国産小麦粉（一部自家製粉）・塩
◎ 150日
【フルガク】
【麦】

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

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町
豚バラ肉
◎ 60日

ジューシーでほど良い脂身とかみごたえが楽しめます。焼き肉に最適！

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町
豚バラ肉
◎ 60日

一口サイズの角切り。ことごと煮込むほどにじわっと深まる味わいは、カレー、シチューに最適。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町
豚コース肉
◎ 60日

ピリッと辛い唐辛子を利かせました。ビールと相性バツグン！レタスなどで巻いて食べるのもおすすめです。長さ12cm前後。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町
豚コース肉
◎ 60日

ハンバーグ、ギョウザ、肉団子、炒め物などにも、幅広くお使いください。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町
豚肉各部位ミックス
◎ 60日

柔らかい肉質はとってもジューシー。ほのかな甘みも◎。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町
豚コース肉
◎ 60日

最も食べやすい部位で、煮物や炒め物などあらゆる調理にお使いいただけます。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町
豚コース肉
◎ 60日

ほのかな甘みがあり、使いやすい部位。炒め物や煮物にもどうぞ。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町
豚コース肉
◎ 60日

ハンバーグ、ギョウザ、肉団子、炒め物などにも、幅広くお使いください。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町
豚肉各部位ミックス
◎ 60日

柔らかい肉質はとってもジューシー。ほのかな甘みも◎。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町
豚コース肉
◎ 60日

最も食べやすい部位で、煮物や炒め物などあらゆる調理にお使いいただけます。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町
豚コース肉
◎ 60日

ほのかな甘みがあり、使いやすい部位。炒め物や煮物にもどうぞ。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町
豚コース肉
◎ 60日

ハンバーグ、ギョウザ、肉団子、炒め物などにも、幅広くお使いください。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町
豚肉各部位ミックス
◎ 60日

柔らかい肉質はとってもジューシー。ほのかな甘みも◎。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町
豚コース肉
◎ 60日

最も食べやすい部位で、煮物や炒め物などあらゆる調理にお使いいただけます。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町
豚コース肉
◎ 60日

ほのかな甘みがあり、使いやすい部位。炒め物や煮物にもどうぞ。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町
豚コース肉
◎ 60日

国産豚肉【走る豚】



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

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

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

【ニラ】

何年も前に植えたっきりのニラが今年も生えてきてくれました。時々草刈りくらいしか手入れしていないのに申し訳ない…でも強い。

別名は「ふたもじ」。熊本には一文字ぐるぐるというわけぎの料理がありますが、ネギ仲間だからかな？

画像はニラの花です。
醤油漬けにしていた
きます。
今年はミツル醤油さ
んで漬けるぜ！



はれとどききはしるぶた by やまあい村 武藤勝典

柔らかさはもちろんのこと、赤身と脂身のバランスも丁度良い部位です。



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

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



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

生姜焼き用に厚めにスライスしていますので走る豚の旨味が感じられます。



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

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



熊本・やまあい村 **産直 eco** スポット
265 走る豚/ももしゃぶ用
200g **857円**(¥926円)

あっさりとした味わいとやわらかい肉質が特徴。どんな食材ともよく合います。



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

きめ細かな肉質で柔らかい食感です。



熊本・やまあい村 **産直 eco** スポット
252 走る豚/ロースとんかつ用
200g **1,065円**(¥1,150円)



さっぱりとした味わいでヘルシーですが旨味はしっかりと感じていただけます。



熊本・やまあい村 **産直 eco** スポット
253 走る豚/肩ローススライス
200g **1,116円**(¥1,205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 **産直 eco** スポット
254 走る豚/もも生姜焼き用
200g **840円**(¥907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 **産直 eco** スポット
266 走る豚/バラ焼肉用
200g **948円**(¥1,024円)

脂が多く、走る豚の甘みと旨味を一番感じていただける人気の部位を使いやすくスライスしました。



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

たんぱく質が多くて脂肪が少ないヘルシーな部位、旨味が強く肉本来の味わいをお楽しみいただけます。



熊本・やまあい村 **産直 eco** スポット
260 走る豚/赤身ミンチバラ凍結
300g **972円**(¥1,050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 **産直 eco** スポット
256 走る豚/軟骨
200g **744円**(¥804円)



適度に赤身と脂身が入った柔らかい食感です。



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



走る豚の甘みと旨味が凝縮されたしゃぶしゃぶには欠かせない部位です。



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

赤身と脂身が適度に入ったジューシーな味わいです。



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

国産牛肉【マザービーフ】



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

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

飼料：大麦、とうもろこし、加熱処理とうもろこし、加熱処理大豆、ふすま、コーングルテンフィード、麦ぬか、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：(株)共同熊本ミートセンター(熊本県菊池市)

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



熊本・菊池農場 マザービーフ

SALE!

マザービーフの旨味を感じられる肩ロース、ランプ、モモを使用。



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

モモ、ウデ、バラなどの部位を小間用にスライスしています。



熊本・菊池農場 **産直 eco** 毎週
271 マザービーフ/万能小間
200g **833円**(¥900円)

焼きしゃぶやすき焼がおすすめ！旨味たっぷり。



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

低カロリーで高タンパクのヘルシーな部位です。



熊本・菊池農場 **産直 eco** 毎週
272 マザービーフ/赤身スライス
200g **1,328円**(¥1,434円)

そばろ料理やミートソース、ハンバーグにどうぞ。



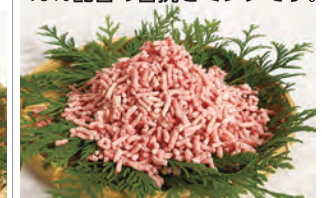
熊本・菊池農場 **産直 eco** 毎週
277 マザービーフ/ミンチ
200g **917円**(¥990円)

マザービーフの本来の美味しさや食感が味わえる粗挽きです。



熊本・菊池農場 **産直 eco** 毎週
273 マザービーフ/粗びきミンチ
200g **806円**(¥870円)

マザービーフ60%、走る豚40%配合の合挽きミンチです。



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

国産牛肉【健康あか牛】



菊池農場

熊本県菊池市

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

※商品到着後の
賞味期限は、
最短で60日にな
ります。

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

あか牛とピーマンの オイスターソース炒め

【材料】

□牛スライス肉……………200g

★塩 / 少々

★こしょう / 少々

★片栗粉 / 大さじ1

□ピーマン……………4個

□玉ねぎ……………1/2個

□生姜(チューブで可)…1片

☆料理酒 / 大さじ1

☆みりん / 大さじ1

☆オイスターソース /

小さじ2

☆ごま油 / 大さじ1

【作り方】

①生姜は皮をむき千切り、玉ねぎはくし切り、ピーマンはヘタと種を取り除きピーマンは1cm幅の斜め切りにする。

②牛肉に★をふり、片栗粉をまぶす。

③フライパンにごま油をひいて中火で熱し、生姜を入れて炒め、香りが立ったら②を入れて炒める。

④牛肉の色が変わったらピーマンと玉ねぎを入れて中火で炒める。

⑤ピーマンと玉ねぎがしんなりしたら☆を加えて中火で炒め合わせる。牛肉に火が通り、全体に味がなじんだら火から下ろしお皿に盛り付け完成!

徳島・光食品

原材料:カキエキス(カキ(広島県)、食塩)、砂糖、醤油、食塩、みりん、有機はれいしよでんぷん、魚醤、レモン

1年半

491 オイスターソース

115g

502円→

(¥542円)

埼玉・オーサワジャパン

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

504 生おろし

40g

417円(¥450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)シガポートリー 滋賀県甲賀市

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



和歌山・
小坂農園

週 毎週

180日

298 赤地鶏/正肉

300g

859円→

(¥928円)

785円(¥848円)

ジューシーで柔らかく肉のうまみも感じられる部位です。



熊本・菊池農場

週 毎週

280 健康あか牛/サーロインステーキ

250g

3,298円→

(¥3,562円)

2,875円(¥3,105円)

上質な風味と豊かな旨味はローストビーフやシチューにおすすめ!



熊本・菊池農場

週 毎週

285 健康あか牛/モモブロック

400g

3,153円(¥3,405円)

あか牛の上質な部位をスライスした贅沢なすき焼き用です。



熊本・菊池農場

週 毎週

289 健康あか牛/特選すき焼き用

200g

1,800円(¥1,944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

週 毎週

281 健康あか牛/バラスライス

200g

1,000円→

(¥1,080円)

974円(¥1,052円)

ジューシーで柔らかい食感を味わえます。すき焼やしやぶしやぶに!



熊本・菊池農場

週 毎週

286 健康あか牛/サーロインスライス

200g

2,890円(¥3,121円)

旨味が凝縮されているので肉本来の味を味わうことができます。



熊本・菊池農場

週 毎週

290 健康あか牛/赤身すき焼き用

200g

1,650円(¥1,782円)

高たんぱく、低カロリーな部位。唐揚げや、蒸し鶏におすすめ。



和歌山・
小坂農園

週 毎週

180日

295 赤地鶏/むね肉

300g

730円(¥788円)

色々使えて便利! 普段のお料理もワンランク上の美味しさへ。



熊本・菊池農場

週 毎週

282 健康あか牛/小間スライス

200g

1,400円→

(¥1,512円)

1,348円(¥1,456円)

煮込みから焼き物まで色々な食べ方ができます。



熊本・菊池農場

週 毎週

287 健康あか牛/肩ローススライス

200g

1,800円(¥1,944円)

煮物・焼き物・炒め物など様々な料理に活用できる便利な食材です。



バラ凍結 熊本・菊池農場

週 毎週

291 健康あか牛/ミンチ

200g

1,038円(¥1,121円)

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



和歌山・
小坂農園

週 毎週

180日

296 赤地鶏/ももむね一口カット

200g

684円(¥739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

週 毎週

283 健康あか牛/赤身ステーキ

200g

2,180円(¥2,354円)

きめ細かい肉質で、程よい食感と濃厚な味がお楽しみいただけます。



熊本・菊池農場

週 毎週

284 健康あか牛/特選サイコロステーキ

200g

2,200円(¥2,376円)

高タンパクで低カロリー! 近頃人気の赤身肉です。



熊本・菊池農場

週 毎週

288 健康あか牛/赤身スライス

200g

1,580円(¥1,706円)

高タンパクで低カロリー! 脂肪が少なくあっさりとした味わいです。



バラ凍結 熊本・菊池農場

週 毎週

292 健康あか牛/赤身ミンチ

200g

1,200円(¥1,296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

週 毎週

180日

297 赤地鶏/ぶつ切り

300g

679円(¥733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

週 毎週

180日

302 赤地鶏/キモ

200g

492円→

(¥531円)

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



バラ凍結 和歌山・
小坂農園

週 毎週

180日

306 赤地鶏/もも肉カット唐揚げ

12切

(約300g)

970円(¥1,048円)

肉厚でふわっとやわらかく上品な味わい。ダイエットにもおすすめ!



和歌山・
小坂農園

週 毎週

180日

299 赤地鶏/ささみ

200g

643円(¥694円)

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



和歌山・小坂農園

週 スポット

180日

303 赤地鶏/砂ずり

200g

492円→

(¥531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

週 隔週BD

180日

300 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!



バラ凍結 和歌山・
小坂農園

週 毎週

180日

304 赤地鶏/ももミンチ

300g

941円(¥1,016円)

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



和歌山・
小坂農園

週 隔週BD

180日

301 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

週 毎週

180日

305 赤地鶏/むねミンチ

200g

596円(¥644円)

鮮度を一番実感していただける部位。鉄分が豊富で女性にオススメです。



和歌山・
小坂農園

週 毎週

180日

302 赤地鶏/キモ

200g

492円→

(¥531円)

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



バラ凍結 和歌山・
小坂農園

週 スポット

180日

306 赤地鶏/もも肉カット唐揚げ

12切

(約300g)

970円(¥1,048円)

国産鶏肉【天草大王】



天草大王公元 熊本県
鶏種:天草大王
飼育期間:130日以上
飼料:穀類【とうもろこし、きな粉、マイロ(小麦)】、植物性油かす【大豆油かす、コーングルテンミート、やし油かす、(なたね油かす)】米ぬか、ふすまなど(※とうもろこしは、非遺伝子組み換えです。)
加工:大誠食品(福岡県福岡市)
※天草大王は、オスとメスで部位の大きさに差があります。企画の都合上、選別ことはできません。ご了承ください。
オス…弾力があって肉厚。噛めば噛むほど旨味が大きめサイズです。メス…上品な味わいで小め。オスと比べると少し柔らかく感じます。

賞味期限:180日

鉄分が多く含まれ、コクのある旨味が味わえます。煮物や唐揚げ、照焼などに。



熊本・天草大王公元 週 毎週

308 天草大王/モモ肉
150g **809円**(¥874円)

たんぱく質が豊富で、あっさりした部位です。チキンカツや蒸し鶏などに。



熊本・天草大王公元 週 毎週

309 天草大王/ムネ肉
150g **603円**(¥651円)

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

天草大王の一羽をまるごと楽しめます。
※骨ごとミンチは、ガラスープをとるためのものです。ミンチ自体は骨が入っているので食べられません。

熊本・天草大王公元 週 隔週AC

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



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



熊本・天草大王公元 週 毎週

310 天草大王/手羽先&手羽元
2~3本 **441円**(¥476円)

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



熊本・天草大王公元 週 毎週

311 天草大王/ささみ
150g **779円**(¥841円)

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

熊本・天草大王公元 週 毎週

314 天草大王/スライス
150g
654円→
(¥706円) **635円**(¥686円)

モモ身とムネ身を大きく目の一口サイズにカットしています。



熊本・天草大王公元 週 毎週

313 天草大王/モモ&ムネ一口カット
150g **654円**(¥706円)

つくねやそぼろなどに。ほどよく脂が入り、鶏の旨味をたっぷり味わえます。

熊本・天草大王公元 週 毎週

315 天草大王/ももミンチ
150g
647円→
(¥699円) **630円**(¥680円)

脂肪分が少なく、あっさりとしたミンチです。肉団子などに。



熊本・天草大王公元 週 毎週

316 天草大王/むねミンチ
150g **647円**(¥699円)

ハム・ソーセージ



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

※商品到着後の賞味期限は最短で25日になります。

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



熊本・共同ミートセンター 週 毎週

原材料:鶏肉(九州産)、豚脂、天日塩、きび砂糖、香辛料

320 お弁当ウインナー
110g **430円**(¥464円)



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

塩と砂糖で熟成した後スモークで仕上げました。肉本来の旨みをお楽しみいただける逸品です。



熊本・共同ミートセンター 週 毎週

原材料:豚ロース肉(熊本)、天日塩、きび砂糖

321 ロースハムスライス
100g **855円**(¥923円)

九州産のハーブ鶏のみを使用。豚脂を使用していないので、癖のない味わいです。

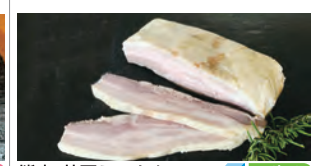


熊本・共同ミートセンター 週 毎週

原材料:鶏肉(九州産)、天日塩、きび砂糖、香辛料

318 チキンウインナー
110g
424円→
(¥458円) **368円**(¥397円)

お好みのサイズに切ってお楽しみください。



熊本・共同ミートセンター 週 スポット

原材料:豚肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料

322 ベーコンブロック
200g **1,394円**(¥1,506円)

バラ肉の甘い脂身とピリッと効いた香辛料がコラボしたベーコン、癖になる味わいです。



熊本・共同ミートセンター 週 スポット

原材料:豚バラ肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料

323 ベーコンスライス
100g **727円**(¥785円)

大人気のベーコンの切り落としです。様々な料理にお役立てください。



熊本・共同ミートセンター 週 毎週

原材料:豚肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香料

324 ベーコン切落とし
100g **711円**(¥768円)

無添加惣菜



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

賞味期限:180日

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

福岡・那珂川キッチン 週 毎週

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

国産鶏のキッチンから揚げ
330 1P
200g **735円**(¥794円)

331 2P
200g×2
1,470円→
(¥1,588円) **1,395円**(¥1,507円)



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

福岡・那珂川キッチン 週 毎週

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

チキンレンコンボール
332 1P
200g **853円**(¥921円)

333 2P
200g×2
1,706円→
(¥1,842円) **1,620円**(¥1,750円)



走る豚の中華惣菜シリーズ

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

福岡・那珂川キッチン 週 毎週

原材料:具(豚、たまねぎ、キャベツ、キビ砂糖、オイスターソース、胡麻油、ばれいしょデンプン、食塩、乾燥しいたけ、粉末かつおだし、ホワイトペッパー)、皮(小麦粉、キビ砂糖、牛乳、生イースト) **アレルギー 麦 乳 調理済**

326 走る豚肉まん
125g×2 **738円**(¥797円)

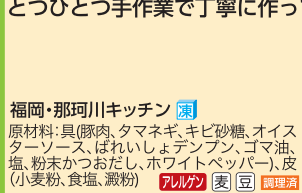
みんな大好きなカレーとチーズの組み合わせが「走る豚の肉まん」にドッキング!ハズレなしの美味さです!

福岡・那珂川キッチン 週 毎週

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

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

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



福岡・那珂川キッチン 週 毎週

原材料:具(豚肉、タマネギ、キビ砂糖、オイスターソース、ばれいしょデンプン、ゴマ油、塩、粉末かつおだし、ホワイトペッパー)、皮(小麦粉、食塩、澱粉) **アレルギー 麦 卵 調理済**

走る豚しゅうまい
328 1P
30g×6 **1,198円**(¥1,294円)



福岡・那珂川キッチン 週 スポット

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

博多とりかわ巻き
337 1P
5本 **704円**(¥760円)

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

福岡・那珂川キッチン 週 スポット

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

チキン串カツ
335 5本
793円(¥856円)

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



福岡・那珂川キッチン 週 スポット

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

338 2P
5本×2
1,408円→
(¥1,521円) **1,335円**(¥1,442円)



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

福岡・那珂川キッチン 週 スポット

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

340 鮭とほうれん草のグラタン
180g

500円(¥540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

スポット

アレルギー

麦

乳

調理済

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、ホホワイトペッパー

コーンクリームコロッケ

344 1P 30g×5

532円(¥575円)

345 2P 30g×5×2

1,064円⇒
(¥1,149円)

1,000円(¥1,080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

アレルギー

麦

乳

調理済

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

342 1P 毎週

3種×2

562円(¥607円)

343 2P スポット

3種×2×2

1,124円⇒
(¥1,214円)

1,060円(¥1,145円)

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

スポット

アレルギー

麦

調理済

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、ホホワイトペッパー

ポテトコロッケ・ミニ

346 1P

30g×5

542円(¥585円)

347 2P

30g×5×2

1,084円⇒
(¥1,171円)

1,020円(¥1,102円)

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。

秋川牧園の鶏むね肉で作ったからあげです。漬けてから揚げ、さらさらとした肉を、さらに自家製たれに漬けてから揚げ二段仕込み製法で、やわらかさとおいしさを追求しました。

山口・秋川牧園

スポット

アレルギー

麦

卵

調理済

原材料：鶏肉(国産) 醤油 玉ねぎ 生姜 ペースト 鶏卵 清酒 砂糖 にんにく ペースト ごま油 塩麹 ブラックペッパー粉末 食塩 衣(ばれいしょでん粉、小麦粉、もち粉) 揚げ油(なたね油)

349 こだわりのからあげ

150g

593円(¥640円)

350 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。フライ済みなので温めるだけでOK。

山口・秋川牧園

アレルギー

麦

卵

調理済

原材料：鶏肉(国産)、小麦粉、鶏卵、砂糖、食塩、ばれいしょでん粉、ホホワイトペッパー、ガーリックパウダー、衣(パン粉、小麦粉、鶏卵、ばれいしょでん粉、砂糖、食塩、ブラックペッパー)、揚げ油(なたね油)

351 こだわりのチキンナゲット

200g

618円(¥667円)

352 お徳用チキンナゲット

400g

1,177円⇒
(¥1,271円)

1,120円(¥1,210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

アレルギー

麦

卵

調理済

原材料：鶏肉(国産)、衣(パン粉、鶏卵、小麦粉、香辛料、ばれいしょでん粉、食塩、砂糖、山芋パウダー)、揚げ油(なたね油)

353 スパイシーささみカツ

160g

573円(¥619円)

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

山口・秋川牧園

アレルギー

麦

卵

調理済

原材料：鶏肉(国産)、玉ねぎ、鶏皮、鶏卵、パン粉、醤油、砂糖、食塩、やまいもパウダー、ナツメグ、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、衣(パン粉、小麦粉、鶏卵、食塩、砂糖、ブラックペッパー)、揚げ油(なたね油)

354 鶏メンチカツ

150g

434円(¥469円)

あっさりした胸肉にソースの風味を利かせたチキンカツ。冷めてもしっかりと。

山口・秋川牧園

アレルギー

麦

卵

調理済

原材料：鶏肉(国産)、衣(パン粉、鶏卵、小麦粉、ばれいしょでん粉、食塩、砂糖、山芋パウダー、ブラックペッパー)、揚げ油(なたね油)、ソース(ウスターソース(りんごを含む)、トマトケチャップ、発酵調味料、麦みそ、清酒、砂糖)

355 チキンソースカツ

150g

580円(¥626円)

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

山口・秋川牧園

アレルギー

麦

卵

調理済

原材料：鶏肉(国産)、塩麹、食塩、ホホワイトペーパー、清酒、衣(小麦粉、ばれいしょでん粉、牛乳、コーンフレーク、パン粉、チキンスープ、鶏卵、食塩、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、パプリカパウダー、ホホワイトペッパー、バジル、オレガノ、カレー粉)、揚げ油(なたね油)

356 フライドチキン

300g

1,232円⇒
(¥1,331円)

1,150円(¥1,242円)

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

山口・秋川牧園

アレルギー

麦

卵

調理済

原材料：鶏肉(国産)、小麦粉、鶏卵、砂糖、食塩、ばれいしょでん粉、麦みそ、ブラックペッパー、ガーリックパウダー、ナツメグ、衣(小麦粉、鶏卵、チキンスープ、ばれいしょでん粉、醤油、砂糖、麦みそ、食塩、レッドペッパー、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、パプリカ)、揚げ油(なたね油)

357 ピリ辛チキンバー

150g/8本

536円⇒
(¥579円)

480円(¥518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

アレルギー

麦

卵

調理済

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

358 鶏レバー甘辛焼き

120g

509円(¥550円)

山口・秋川牧園

アレルギー

麦

卵

調理済

原材料：鶏肉(国産)、鶏砂肝、つなぎ(鶏卵、パン粉、山芋パウダー)、玉ねぎ、醤油、鶏脂、発酵調味料、砂糖、食塩、ソース(醤油、砂糖、発酵調味料、ばれいしょでん粉、清酒、生麦、にんにくペースト)、揚げ油(なたね油)

359 鶏の焼きつくね

180g(つくね160g(4個)・タレ20g)

534円(¥577円)

山口・秋川牧園

アレルギー

麦

卵

調理済

原材料：つくね串(鶏肉(国産)、パン粉、玉ねぎ、鶏卵、醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、揚げ油(なたね油))、もも串(鶏肉(国産)、醤油、発酵調味料、砂糖)、タレ(砂糖、醤油、発酵調味料、ばれいしょでん粉、清酒、生麦、にんにくペースト)

360 やきとりセット

180g

884円(¥955円)

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

山口・秋川牧園

アレルギー

麦

卵

調理済

原材料：鶏肉(国産)、清酒、食塩、ホホワイトペッパー、衣(鶏卵、パン粉、小麦粉)、菜種油、ソース(砂糖、米酢、醤油、生姜ペースト)

361 甘酢のやわらかチキン南蛮

150g

518円(¥559円)

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

山口・秋川牧園

アレルギー

麦

卵

調理済

原材料：皮(小麦粉(国産)、砂糖、菜種油、イースト、食塩)、具(野菜(玉ねぎ、生姜)(国産)、鶏肉、豚脂、たけのこ水漬、つなぎ(パン粉、馬鈴薯でん粉)、醤油、砂糖、ごま油、食塩、ホホワイトペッパー粉末)、ベーキングパウダー

362 とり肉まん

100g×4

766円⇒
(¥827円)

730円(¥788円)

363 とりミニ肉まん

35g×8

627円⇒
(¥677円)

600円(¥648円)

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

山口・秋川牧園

アレルギー

麦

卵

調理済

原材料：鶏肉(国産)、ヨーグルト、玉ねぎ、トマトピューレ、食塩、発酵調味料、カレー粉、食用なたね油、米酢、ガーリックパウダー、パプリカ粉末、ホホワイトペッパー粉末、レッドペッパー粉末、オールスパイス粉末(一部に鶏肉・乳成分を含む)

368 タンドリーチキン

175g

596円⇒
(¥644円)

535円(¥578円)

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

山口・秋川牧園

アレルギー

麦

卵

調理済

原材料：牛乳(国産)、マカロニ、じゃがいも、鶏肉、オニオンソテー、小麦粉、生クリーム、鶏がらスープ、バター、なたね油、チーズ、発酵調味料、ホタテエキス、食塩、ホホワイトペッパー

364 牛乳グラタン/鶏肉とポテト

100g×2

911円⇒
(¥984円)

870円(¥940円)

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

山口・秋川牧園

アレルギー

麦

卵

調理済

原材料：鶏肉(国産)、野菜(玉ねぎ、キャベツ、ニラ、生姜)、豚脂、ばれいしょでん粉、醤油、発酵調味料、砂糖、食塩、にんにくペースト、ごま油、ホホワイトペッパー粉末、皮(小麦粉、砂糖、食塩)

365 とり餃子

195g/15個入

513円(¥554円)

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

山口・秋川牧園

アレルギー

麦

卵

調理済

原材料：鶏肉(国産)、なたね油、食塩、ガーリックパウダー、ブラックペッパー粉末、乾燥バジル、乾燥オレガノ、タイム粉末

366 ハーブチキングリル

175g

596円(¥644円)

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

山口・秋川牧園

アレルギー

麦

卵

調理済

原材料：鶏肉(国産)、なたね油、醤油、玉ねぎ、食塩、ガーリックパウダー、ブラックペッパー粉末

367 ガーリックチキングリル

175g

596円(¥644円)

生麦をきかせ、鶏の旨味を引き立たせたとみれです。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

アレルギー

麦

卵

調理済

原材料：鶏肉(国産)、チキンスープ、米酢、砂糖、食塩

373 サラダチキン(ムネ肉プレーン)

100g

500円(¥540円)

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

山口・秋川牧園

アレルギー

麦

卵

調理済

原材料：鶏肉(国産)、ヨーグルト、玉ねぎ、トマトピューレ、食塩、発酵調味料、カレー粉、食用なたね油、米酢、ガーリックパウダー、パプリカ粉末、ホホワイトペッパー粉末、レッドペッパー粉末、オールスパイス粉末(一部に鶏肉・乳成分を含む)

368 タンドリーチキン

175g

596円⇒
(¥644円)

535円(¥578円)

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

山口・秋川牧園

アレルギー

麦

卵

調理済

原材料：鶏肉(国産)、玉ねぎ、つなぎ(パン粉、鶏卵、山芋パウダー)、玉ねぎ、醤油、鶏脂、発酵調味料、砂糖、食塩、ソース(醤油、砂糖、発酵調味料、ばれいしょでん粉、清酒、りんご酢)、揚げ油(なたね油)

370 ミートボール

100g

288円(¥311円)

お子様の大好きなミートボールに栄養満点のレバーを加えました。カレーやシチューなど、いろいろな料理に幅広くご利用いただけます。

山口・秋川牧園

アレルギー

麦

卵

調理済

原材料：食肉等(鶏肉、鶏肝)(国産)、つなぎ(パン粉、鶏卵、山芋パウダー)、玉ねぎ、醤油、砂糖、食塩、生姜ペースト、清酒、揚げ油(なたね油)

371 レバー入りミートボール

400g

911円(¥984円)

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

山口・秋川牧園

アレルギー

麦

卵

調理済

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、ホホワイトペッパー粉末

372 鶏だんご

175g

479円(¥517円)

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

山口・秋川牧園

アレルギー

麦

卵

調理済

原材料：鶏肉(国産)、チキンスープ、米酢、砂糖、食塩

373 サラダチキン(ムネ肉プレーン)

100g

500円(¥540円)

生麦をきかせ、鶏の旨味を引き立たせたとみれです。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

アレルギー

麦

卵

調理済

原材料：鶏肉(国産)、チキンスープ、米酢、砂糖、食塩

373 サラダチキン(ムネ肉プレーン)

100g

500円(¥540円)

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

山口・秋川牧園

アレルギー

麦

卵

調理済

原材料：鶏肉(国産)、ヨーグルト、玉ねぎ、トマトピューレ、食塩、発酵調味料、カレー粉、食用なたね油、米酢、ガーリックパウダー、パプリカ粉末、ホホワイトペッパー粉末、レッドペッパー粉末、オールスパイス粉末(一部に鶏肉・乳成分を含む)

368 タンドリーチキン

175g

596円⇒
(¥644円)

535円(¥578円)

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

山口・秋川牧園

アレルギー

麦

卵

調理済

原材料：鶏肉(国産)、玉ねぎ、つなぎ(パン粉、鶏卵、山芋パウダー)、玉ねぎ、醤油、鶏脂、発酵調味料、砂糖、食塩、ソース(醤油、砂糖、発酵調味料、ばれいしょでん粉、清酒、りんご酢)、揚げ油(なたね油)

370 ミートボール

100g

288円(¥311円)

共通

4

2025年

44week

natural natural

はるぴくCLUB

2

クラブの
シェア商品

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。

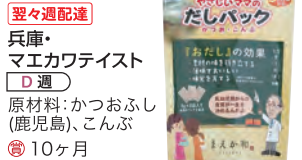
極上の本枯節ならではの風味と香りが手軽に味わえるパック入り。ツツト削りよりやや厚め。



静岡・新丸正 毎週
原材料：鯉枯本節（国産）
◎1年

386 駿河ふぶき
2g×7
343円→
370円

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



兵庫・マエカワテイス
D 週
原材料：かつおぶし（鹿児島）、こんぶ
◎10ヶ月

390 やさしいママのだしパック
8g×8
717円→
774円

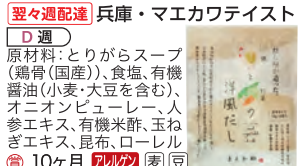
マエカワテイス独自の「煮釜だし製法」の濃縮だしと有機調味料、天然海水塩をブレンドした、味わい深いだし醤油です。



兵庫・マエカワテイス
D 週
原材料：有機しょうゆ（国産）、有機砂糖、濃縮かつおだし、濃縮こんぶだし、みりん、食塩
◎10ヶ月

394 有機天然だし甘口醤油
200ml
783円→
846円

秋川牧園の鶏ガラスープをたっぷり使用し、国産野菜の旨味、柔らかな甘みのある昆布を加えた風味豊かなチキンコンソメです。砂糖不使用。



兵庫・マエカワテイス
D 週
原材料：とりがらスープ（鶏骨（国産））、食塩、有機醤油（小麦・大豆を含む）、オニオンピューレ、人参エキス、有機米酢、玉ねぎエキス、昆布、ローレル
◎10ヶ月

401 鶏と野菜の洋風だし（液体タイプ）
10g×8
495円→
535円

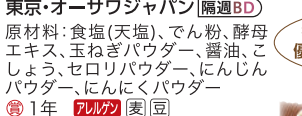
国産穀付しじみ。砂抜き・加熱済みで便利です。しっかりと身入りで、汁物やパスタにおすすめです。



神奈川・三徳
隔週BD
原材料：しじみ（国産）
◎1年

407 レトルトしじみ
110g
379円

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



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

410 野菜ブイヨン
5g×8
496円

411 徳用野菜ブイヨン
5g×30
1,522円→
1,644円

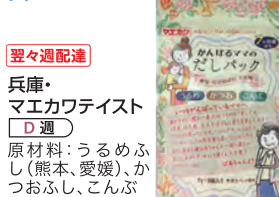
煮干しが多く配合された化学調味料・保存料無添加のだしパックです。ティーパックには未晒し和紙を使用しています。



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

387 NN かつおだしパック
10g×10
591円

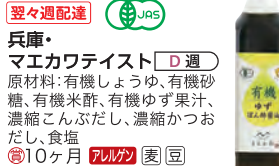
食塩・化学調味料一切不使用。生後7ヶ月頃から大人までご使用いただけます。



兵庫・マエカワテイス
D 週
原材料：うるめふし（熊本・愛媛）、かつおぶし、こんぶ
◎10ヶ月

391 がんばるママのだしパック
8g×8
633円

マエカワテイス独自「煮釜だし製法」の濃縮だしと有機原材料等を配合したまろやかなうま味と酸味が特長のゆずぼん酢醤油です。



兵庫・マエカワテイス
D 週
原材料：有機しょうゆ、有機砂糖、有機米酢、有機ゆず果汁、濃縮こんぶだし、濃縮かつおだし、食塩
◎10ヶ月

395 有機ゆずぼん酢醤油
200ml
783円→
846円

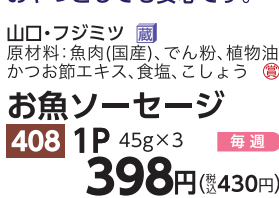
九州産原木栽培。豊かな香りと旨みで深みのある煮物や汁物などに。傘が薄く、開いているので水戻りが早いです。



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

402 香信/九州産乾しいたけ
40g
978円

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



山口・フジミツ
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

408 1P 45g×3
398円

409 2P 45g×3×2
796円→
860円

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



東京・オーサワジャパン
隔週BD
原材料：有機立科米みそ、有機小松菜、有機油揚げ、酵母エキス、有機乾燥ねぎ、昆布粉末
◎1年半

412 有機立科米みそ汁
7.5g
220円

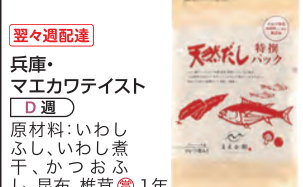
良質なカツオならではの削りたての風味はバツグン！だしに。



静岡・新丸正 毎週
原材料：鯉荒節（国産）
◎1年

384 鯉平削り
40g
352円

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



兵庫・マエカワテイス
D 週
原材料：いわしふし、いわし煮干、かつおぶし、昆布、椎茸
◎1年

388 天然ダシパック特選
10g×25
1,182円

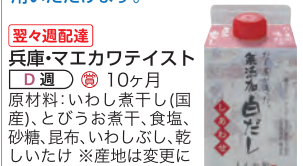
カビをつけて熟成させていくことで、乾燥が進んで旨味が凝縮していく一方、脂分は分解されるので、上品でまろやかな風味のお汁を取ることができます。



兵庫・マエカワテイス
スポット
原材料：鯉枯節（枕崎産）
◎1年半

392 鯉枯節
1本
2,455円→
2,651円

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



兵庫・マエカワテイス
D 週
原材料：いわし煮干（国産）、とびう煮干、食塩、砂糖、昆布、いわしぶし、乾しいたけ ※産地は変更になる事があります。

396 無添加白だし（しあわせ）
300ml
1,619円

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



東京・オーサワジャパン
毎週
原材料：湯通し塩蔵わかめ（鳴門産）
◎1年

403 鳴門産カットわかめ
40g
986円

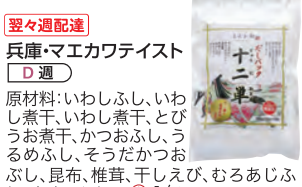
厚削りより少し薄く削って、だしが良く出るようにしました。ご家庭で奥行きのあるプロの味に！新丸正の隠れたヒット商品です。



静岡・新丸正 毎週
原材料：そうだかつお節、さば節、かつお節
◎1年

385 だしせん
80g
704円

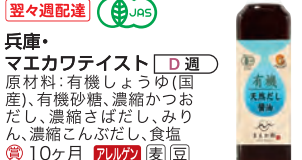
十二種の国産風味原料を使用し、素材のうま味が料理に深い味わいを持たせます。



兵庫・マエカワテイス
D 週
原材料：いわしふし、いわし煮干、いわし煮干、とびう煮干、かつおぶし、うるめふし、そうだかつおぶし、昆布、椎茸、干しえび、むろあじふし、まぐろふし
◎1年

389 だしパック十二単
10g×20
1,317円

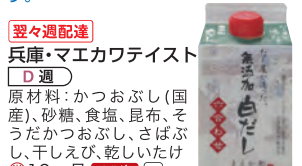
マエカワテイス独自の「煮釜だし製法」の濃縮だしと有機調味料、天然海水塩をブレンドした、味わい深いだし醤油です。



兵庫・マエカワテイス
D 週
原材料：有機しょうゆ（国産）、有機砂糖、濃縮かつおだし、濃縮さばだし、みりん、濃縮こんぶだし、食塩
◎10ヶ月

393 有機天然だし醤油
200ml
783円→
846円

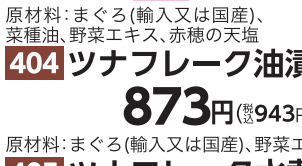
国産だし原料を使用した癖のない上品な味わいの濃縮だしです。醤油を使用しておりませので、料理のベースのおだしやコク付けにご使用いただけます。



兵庫・マエカワテイス
D 週
原材料：かつおぶし（国産）、砂糖、食塩、昆布、そうだかつおぶし、さばぶし、干しえび、乾しいたけ
◎10ヶ月

397 無添加白だし（六合わせ）
300ml
1,436円

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



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

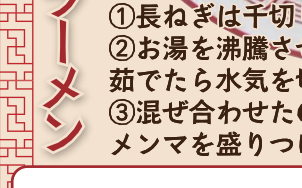
404 ツナフレーク油漬
873円

環境ホルモンの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。



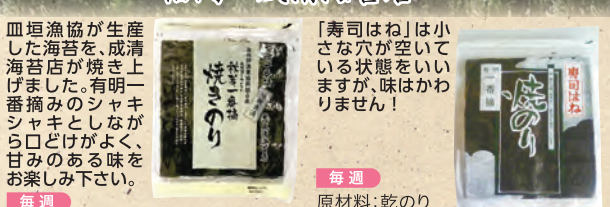
静岡・かもめ屋 毎週 ◎3年 各80g×3
原材料：まぐろ（輸入又は国産）、野菜エキス、菜種油、野菜エキス、赤糖の天塩

405 ツナフレーク水煮/食塩不使用
818円



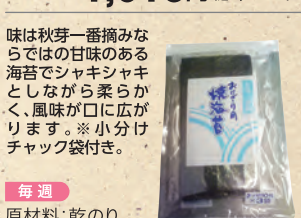
静岡・かもめ屋 毎週 ◎3年 各80g×3
原材料：まぐろ（輸入又は国産）、野菜エキス、菜種油、野菜エキス、赤糖の天塩

400 だしが香る鍋つゆ
300ml
950円→
1,026円

有明の味と香りをお届けします
福岡・成清海苔店

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

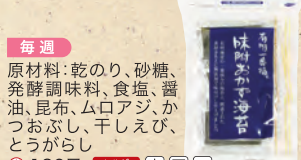
原材料：乾のり（有明海）
◎180日
378 柳川・血垣開漁協産焼のり
全型10枚
1,618円



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

原材料：乾のり（有明海）、ごま油、食塩（天塩）
◎90日
380 おにぎり用焼海苔
10枚×3
1,564円

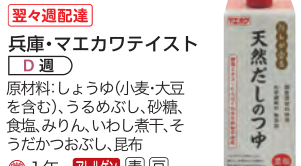
有明海産秋芽一番摘み。栄養価の高い時期の海苔に限定。国内産原料をもとに、食品添加物・化学調味料は一切使用せず取出した味付用調味液を使用。



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

原材料：乾のり、砂糖、発酵調味料、食塩、醤油、昆布、ムロアジ、かつおぶし、干しえび、とうがらし
◎180日
382 味附おかず海苔
8切20枚×3
764円

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



兵庫・マエカワテイス
D 週
原材料：しょうゆ（小麦・大豆を含む）、うるめふし、砂糖、食塩、みりん、いわし煮干、そうだかつおぶし、昆布
◎1年

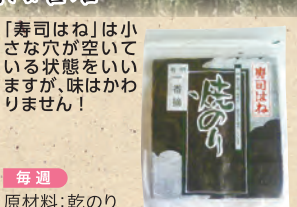
398 天然だしのつゆ
500ml
889円

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



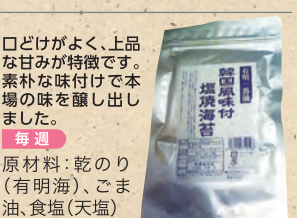
兵庫・マエカワテイス
スポット
原材料：醤油、砂糖、みりん、食塩、いわしぶし、かつおぶし、いわし煮干、そうだかつおぶし、さばぶし、昆布、かつおかれぶし
◎1年

399 だしが香るそばの友
500ml
1,070円



「寿司はね」は小さな穴が空いてる状態をいいますが、味はかわりません！

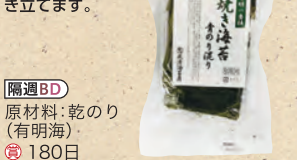
原材料：乾のり（有明海）
◎180日
379 寿司はね焼のり
全型10枚
764円



韓国風味付塩焼海苔。口どけがよく、上品な甘みが特徴です。素朴な味付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
381 韓国風味付塩焼海苔
4切20枚
782円→
845円

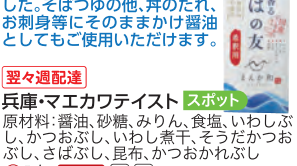
有明海産秋芽一番摘み。栄養価の高い時期の海苔に限定。国内産原料をもとに、食品添加物・化学調味料は一切使用せず取出した味付用調味液を使用。



焼き海苔青のり混り。口どけがよく、上品な甘みが特徴です。素朴な味付けで本場の味を醸し出しました。

原材料：乾のり（有明海）
◎180日
383 焼き海苔青のり混り
8切80枚
1,273円→
1,375円

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



兵庫・マエカワテイス
スポット
原材料：醤油、砂糖、みりん、食塩、いわしぶし、かつおぶし、いわし煮干、そうだかつおぶし、さばぶし、昆布、かつおかれぶし
◎1年

399 だしが香るそばの友
500ml
1,070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す。大粒でしっかりとした身が特徴です。みそ汁やパスタなどに。



神奈川・三徳 毎週
原材料：あさり（国産）
◎2年

406 レトルトあさり
120g
481円

鍋つゆで簡単ラーメン



①長ねぎは千切りにする。ゆで卵は半分に切る。
②お湯を沸騰させた鍋に中華麺を入れ、袋の表記通りに茹でたら水気を切る。
③混ぜ合わせた●スープに②の中華麺を入れ、焼き豚・卵・メンマを盛りつけて完成。



兵庫・マエカワテイス
スポット
原材料：しょうゆ、鶏がらスープ、砂糖、いわしぶし、食塩、みりん、いわし煮干、そうだかつおぶし、昆布
◎10ヶ月

400 だしが香る鍋つゆ
300ml
950円→
1,026円



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

475 純正ごま油・濃口
各165g
696円



兵庫・マエカワテイス
スポット
原材料：しょうゆ、鶏がらスープ、砂糖、いわしぶし、食塩、みりん、いわし煮干、そうだかつおぶし、昆布
◎10ヶ月

400 だしが香る鍋つゆ
300ml
950円→
1,026円

有機八丁味噌使用。お湯を注ぐだけで本格派みそ汁。コクがあり、濃厚な味わい。

フリーズドライ

兵庫・オーサワジャパン

隔週BD

原材料: 麦味噌(立科麦みそ)、有機豆味噌、なめこ、ねぎ、酵母エキス、馬鈴薯でん粉、わかめ、昆布粉

1年1ヶ月

413

オーサワの赤だしみそ汁

9.2g×5

220円

¥238円

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

アメリカ・ラムフォード

毎週

原材料: 第一リン酸カルシウム42%、炭酸水素ナトリウム32%、コーンスターチ26%(遺伝子組み換えでない)

2年

419

ベーキングパウダー

113g

398円

¥430円

北海道の農家で契約栽培された馬鈴薯で作りしました。

岐阜・桜井食品

毎週

原材料: 馬鈴薯澱粉(北海道)

1年

414

契約栽培片栗粉

200g

268円

¥289円

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

岐阜・桜井食品

スポット

原材料: 米粉(岐阜)、砂糖(ビート糖)、食塩、膨張剤(重曹)

6ヶ月

420

お米のホットケーキミックス

200g

335円

¥362円

国内産の有機認証小麦粉を使用して、一旦パンを焼き上げた後に、粉碎・乾燥して作ったパン粉です。イーストフード・ショートニング不使用。

岐阜・桜井食品

毎週

原材料: 有機小麦粉(国産)、有機砂糖、有機ショートニング、イースト、食塩

6ヶ月

415

有機パン粉

100g

272円

¥294円

大豆を丸ごと食べるなら蒸し大豆

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

兵庫・だいちデイズ

原材料: 有機大豆(北海道)、食塩、有機米酢

180日

421

1P 有機蒸し大豆

100g

302円

¥326円

岐阜産小麦粉・国内産山芋を使用。ふわっとさっくり焼き上がります。

岐阜・桜井食品

D 通

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

1年

417

お好み焼粉

400g

580円

¥626円

北海道「スー」と国産玉葱、国産鶏の「アイソ」、自家製「アーク」にしっかりと炒めて一晩寝かせました。ケラツ、パツ、チウーなどに風味よく美味しく出来ます。

大阪・スカイフード

隔週BD

原材料: 小麦粉(国産)、脱脂粉乳、玉葱、チウー「スー」、食塩、食用こめ油、チン「アイソ」、砂糖、アーク「(食用)アーク油、香草」、生姜ペースト、にんにくペースト、初「イソ」

270日

418

ホワイトソース

120g

594円

¥642円

佐賀・まんてん

原材料: 白胡麻(パラグアイ)

240日

428

NN すりごま・白

70g

300円

¥324円

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(ポリビア)

6ヶ月

430

有機いりごま・黒

80g

324円

¥350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、味が自慢です。

大阪・ムソー

隔週BD

原材料: 有機ごま(ポリビア)

6ヶ月

431

有機しっとりすりごま・黒

80g

410円

¥443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・だいちデイズ

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(赤糖の天塩)、米酢

120日

425

国産10種の蒸し雑穀

70g

248円

¥268円

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

大阪・ムソー

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

2年

433

1P 国内産はるさめ

100g

416円

¥449円

長崎産有機大根を天日乾燥した切干大根です。甘味が強く、しっかりとした歯ごたえが特徴です。煮物やサラダなどに。

東京・オーサワジャパン

スポット

原材料: 有機大根(長崎)

6ヶ月

432

有機切干大根・長崎産

100g

550円

¥594円

2パック SALE!

STRIANESE POMODORI RELATI INTERI ITALIANI

STRIANESE POLPA DI POMODORO Pomodoro in pezzi

Biologico Organic

ITALIAN WHOLE PEELED TOMATOES

CH TOI

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

東京・アルマテラ

スポット

原材料: 有機トマト、有機トマトジュース

3年

426

2P/ホール/有機トマト缶

400g×2

660円

¥713円

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

東京・アルマテラ

スポット

原材料: 有機トマト、有機トマトジュース

3年

427

2P/カット/有機トマト缶

400g×2

660円

¥713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。

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

436

1P 有機スパゲッティ

500g

448円

¥484円

長崎・本村製麺

毎週

原材料: 小麦粉(国産)、食塩、食用植物油、

1年

440

手延べ素麺/水晶の光

50g×5

496円

¥536円

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

441

手延べ素麺/旭

50g×5

565円

¥610円

自家栽培による島原産小麦粉使用。小麦のふすまを残しているため栄養価が高く、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

442

長崎手延べうどん

200g

483円

¥522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。

グルテンフリー界の救世主!

もちもちとした食感で玄米の甘みをお楽しみいただけます。

石臼挽き玄米使用

カナダ・ティンカイダ

スポット

原材料: 玄米(アメリカ)

3年

438

1P 玄米スパゲッティスタイル

454g

970円

¥1,048円

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

長野・山本かじの

スポット

原材料: そば粉(北海道)

2年

443

1P 国産の十割そば

200g

550円

¥594円

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

444

2P 手延べ素麺/水晶の光

200g×2

1,100円

¥1,188円

玄米100%使用したグルテンフリーのビーフンです。つるっとした食感と軽くてクセのない味の特徴です。小分けタイプで大変便利です。炒め物、汁物、サラダなどに。

埼玉・オーサワジャパン

スポット

原材料: 玄米(タイ)

2年

445

玄米ビーフン

40g×3

554円

¥598円

岐阜・桜井食品

スポット

原材料: 油揚げめん(小麦粉(国産)、バーム油、小麦たん白、食塩)食塩、砂糖、酵母エキス、粉末しょうゆ、こま、魚塩パウダー、ごま油、デキストリン、チキンエキス、ボークエキス、ココアパウダー、乾燥ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、すま粉

6ヶ月

447

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は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)、バーム油、小麦たん白、食塩)食塩、砂糖、酵母エキス、ごま油、豆乳パウダー、玉ねぎエキスパウダー、キャベツエキスパウダー、野菜エキス、麦芽エキス、ごま油、昆布パウダー、メンマパウダー

6ヶ月

446

純正ラーメン(5食)

98g×5

880円

¥950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)、バーム油、小麦たん白、食塩)食塩、砂糖、酵母エキス、ごま油、豆乳パウダー、玉ねぎエキスパウダー、キャベツエキスパウダー、野菜エキス、麦芽エキス、ごま油、昆布パウダー、メンマパウダー

6ヶ月

447

純正ラーメン豆乳塩だし味

104g

205円

¥221円

麺は国内産の小麦粉を使用し、かんすいは不使用です。魚介と肉エキスをベースに飽きのこないあっさりとした醤油スープです。

岐阜・桜井食品

スポット

原材料: 油揚げめん(小麦粉(国産)、バーム油、小麦たん白、食塩)食塩、砂糖、酵母エキス、粉末しょうゆ、こま、魚塩パウダー、ごま油、デキストリン、チキンエキス、ボークエキス、ココアパウダー、乾燥ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、すま粉

6ヶ月

448

さくらのラーメンしょうゆ

99g

205円

¥221円

麺は国内産の小麦粉を使用し、かんすいは不使用です。魚介と肉エキスをベースに飽きのこないあっさりとした醤油スープです。

岐阜・桜井食品

スポット

原材料: 油揚げめん(小麦粉(国産)、バーム油、小麦たん白、食塩)食塩、砂糖、酵母エキス、粉末しょうゆ、こま、魚塩パウダー、ごま油、デキストリン、チキンエキス、ボークエキス、ココアパウダー、乾燥ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、すま粉

6ヶ月

449

さくらのラーメンごま

100g

205円

¥221円

麺は国内産の小麦粉を使用し、かんすいは不使用です。天日塩のまろやかな味にチキンエキスを加え、あっさり軽く仕上げました。



岐阜・桜井食品 スポット
原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】食塩、砂糖、チキンエキス、酵母エキス、ごま、香辛料、乾燥ねぎ、ごま油
6ヶ月 **フレグ** 関 国

450 さくらのラーメン
しお
99g **205円**(¥221円)

麺は国内産の小麦粉を使用し、かんすいは不使用です。魚介のダシがきいた香りの良いスープでコクと旨みを出しました。



岐阜・桜井食品 スポット
原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】粉末みそ、食塩、砂糖、酵母エキス、食塩、はたてエキス、混合節粉末、香辛料、チキンエキス、乾燥ねぎ、ごま油
6ヶ月 **フレグ** 関 国

451 さくらのラーメン
みそ
101g **205円**(¥221円)

麺は国内産の小麦粉を使用し、かんすいは不使用です。魚介の風味ある和風とんこつスープは、コクがあり麺によく合う仕上がります。



岐阜・桜井食品 スポット
原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】ポークエキス、食塩、砂糖、酵母エキス、粉末しょうゆ、香辛料、混合節粉末、ごま油、すまめ粉
6ヶ月 **フレグ** 関 国

452 さくらのラーメン
とんこつ
103g **215円**(¥232円)

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

岐阜・桜井食品

原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】ソース【砂糖、トマトピューレ、食塩、醸造酢、りんごバルブ、ごま油、酵母エキス、香辛料、麦芽エキス】、ふりかけ【あおさ、乾燥紅生姜】
6ヶ月 **フレグ** 関 国

さくらの焼そば

453 1P 隔週BD
114g

454 3P スポット
114g×3

215円(¥232円)

615円(¥664円)



調味料



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

「海の精 やきしお」に、有機ハーブをプラス！

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

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

海の精 ハーブソルト

460 55g
538円(¥581円)

461 詰替
55g **345円**(¥373円)



価格改定

「海の精 やきしお」に、有機ペッパーをプラス！

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

伊豆大島・海の精 スポット 2年
原材料:焼き塩(伊豆大島)、有機黒胡椒、白胡椒

海の精 ペッパーソルト

462 55g
538円(¥581円)

463 詰替
55g **345円**(¥373円)



価格改定

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

福岡・庄分酢 **A 週**
原材料:有機玄米(国産)
24ヵ月

468 有機玄米くろ酢
300ml **1,906円**(¥2,058円)

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

福岡・庄分酢 **隔週AC**
原材料:りんご果汁、りんご果実(国産)
24ヵ月

469 アップルビネガー
300ml **1,056円**(¥1,140円)

北海道産てんさい原料から作られた、蜜分・オリゴ糖を含んだ「てんさい含蜜糖」です。まろやかな風味があり、すっきりとした甘みが特長。

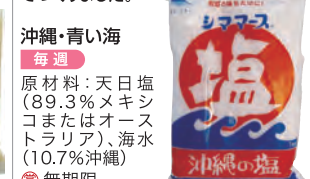


大阪・ムソー 毎週
原材料:てんさい(北海道)、糖蜜(北海道)
無期限

458 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

459 シママース

1kg **495円**(¥535円)

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



京都・飯尾醸造 隔週BD
原材料:米(京都府宮津市)／農業不使用栽培 2年

464 純米富士酢

500ml **875円**(¥945円)

「富士酢」をベースに、はちみつと天塩で調味。酢のものや、浅漬けにもお使いください。



京都・飯尾醸造 **D 週**
原材料:米酢、砂糖(粗糖)、蜂蜜、塩
1年

465 富士すし酢

360ml **766円**(¥827円)

静置発酵させ熟成した、まろやかでコクのある純米酢です。

福岡・庄分酢 毎週
原材料:米(福岡)
2年

庄分純米酢

466 300ml **650円**(¥702円)

467 1L **1,083円**(¥1,170円)



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

福岡・平田産業
原材料:菜種(オーストラリア)
540日

なのはな畑の菜種油

471 1P 毎週
1250g **1,360円**(¥1,469円)

472 ケース スポット
1250g×8 **10,720円**(¥11,578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・菜野食品 スポット
原材料:食用こめ油
1年

476 国産こめ油
圧搾一番搾り

600g **1,250円**(¥1,350円)



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

埼玉・味の一醸造
原材料:米、米麴、食塩
1年

味の母

479 720ml 毎週
1,046円(¥1,130円)

480 1.8L スポット
2,260円→
(¥2,441円) **2,160円**(¥2,333円)



無農薬契約栽培の五百万石を原料にした自然酒に、「海の精」を添加した調理酒です。開封後はお早めにお使い下さい。

島根・青砥酒造 毎週
原材料:米、米こうじ(島根)、塩(海の精)アルコール13%、食塩2%以上
1年半

481 みやこの料理酒
500ml **919円**(¥993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、搾り、熱をかげずそのまま瓶詰めしたフレッシュなエキストラヴァージンオリーブオイルです。

パレスチナ・パレスチナオリーブ生産組合
原材料:食用オリーブ油(パレスチナ) 2026年4月

手摘みオリーブオイル

477 1P 毎週
250ml **1,400円**(¥1,512円)

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

愛知・オーサワジャパン 隔週BD
原材料:合わせだし(国産:乾しいたけ、昆布)、有機白醤油、食塩、本みりん、焼酎
1年1ヵ月 **フレグ** 関 国

483 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 **フレグ** 関 国

484 NN うまみ鰹つゆ

500ml **698円**(¥754円)



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

愛知・あいのう流通センター 毎週
原材料:菜種油(オーストラリア産)、卵黄、りんご酢、食塩、砂糖、香辛料
180日 **フレグ** 関 国

485 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 **フレグ** 関 国

486 平飼鶏の有精卵マヨネーズ

290g **715円**(¥772円)



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

埼玉・オーサワジャパン スポット
原材料:なたね油、豆乳、玉ねぎ酢漬【特別栽培玉ねぎ、りんご酢、食塩】、りんご酢、有機白味噌、食塩、メープルシュガー、マスタード、かぼちゃパウダー、酵母エキス、こしょう、パセリ
6ヶ月 **フレグ** 関 国

487 豆乳タルタルソース

150g **480円**(¥518円)

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

徳島・光食品 毎週
原材料:有機トマト、糖類(有機砂糖、麦芽水飴)、有機醸造酢(有機米酢、有機りんご酢)、食塩、有機たまねぎ、有機にんにく、香辛料
1年半

488 有機トマトケチャップ

300g **455円**(¥491円)



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

徳島・光食品 **D 週**
原材料:有機トマト、食塩、有機レモン果汁 2年

489 有機トマトピューレー

320g **475円**(¥513円)



有機野菜、果実が原材料の約半分を占めるほど使用し、有機リンゴ酢を贅沢にさっぱり、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、有機しめじ、有機トマト、有機みかん）、有機醸造酢（有機米酢、有機りんご酢）、糖類（有機糖みつ、有機砂糖）、食塩、有機醤油、香辛料、こんぶ

 2年 **アレルギー** 関

490 250ml

460円⇒
(税497円)

440 円 (税475円)

有機ウスターソース



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：カキエキス（カニ（広島県）、食塩）、砂糖、醤油、食塩、みりん、有機ばれいしょでんぷん、魚醤、レモン

※1年半 **アレルギー** 麦・豆

491 オイスターソース

115g
502円→
(税542円)

480 円(税518円)



お好み焼きやたこ焼きだけでなく、
焼きそばやとんかつなどにもご使用
いただけます。よく振ってお使いい
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、有機じゃがいも、有機か
ん、有機トマト、有機レモン、有
機にんにく、有機ゆず、有機い
たけ） 糖類（砂糖、有機糖み
ず）、醸造酢、食塩、でん粉、醬
油、オースターエース、魚粉、こ
んぶ、香辛料、みりん、かつお節

※1年半 **アメリパ** **豆** **伊**

492 お好みソース関西風

300ml
377円⇒
（¥407円）

360円（¥389円）



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

 **徳島・光食品 毎週**

原材料：野菜（有機玉ねぎ、有機人参）、有機トマトペースト、有機牛肉、有機タマネギチップ、有機ウスターソース、馬鈴薯澱粉、食塩、有機砂糖、有機にんにくピューレ、有機オリブオイル、香辛料

 **レトルト**

2年 **7月17日** **実** **豆**

493 有機ミートソース

140g **325円** (税別351円)



project

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

八方美人酢

494 300ml

786円⇒
(¥849円)

715円(¥772円)



福岡・庄分酢

毎週 土 2年

原材料：錦糸酢、
ピートグラニュー
糖(北海道)、純りん
ご酢、再生天日塩、
昆布だし、有機玄米
くる酢、かつおだし

**495 たっぷり
徳用900ml**

1,442円⇒
(¥1,557円)

1,320円(¥1,426円)



有機米醸造醤油の旨みと
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、麦芽水飴、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  アリガン  麦  豆

496 有機ぼん酢しょうゆ

250ml **482円** (¥521円)



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

福岡・庄分酢 **隔週BD**

原材料：醤油（本醸造）、橙果汁、醸造酢、穀物酢、風味原料（こんぶ、かつお）、はちみつ、ゆず果汁

③1年 **アレルゲン** 麦 豆

497 十四代目一精のだいだいぽん酢

300ml **890**円(税別961円)

豆味噌に有機甘酒を加えてつくった中華甘みです。長期熟成豆味噌使用し豊かなコクと上品な甘みです。砂糖、動物性原料不使用。

価格改定

埼玉・
オーサワジャパン

D 週

原材料：豆味噌(大豆(国産)、食塩)、麦芽水飴、有機甘酒、りんご酢

6ヶ月 **アレルギ** **豆**

498 **オーサワの甜麺醤**

85g **554円**(¥598円)

国産大豆・唐辛子を使用。熟成された
辛みと旨みがあり、中華料理や、炒め
物などの万能調味料としてお使いい
ただけます。

価格改定

埼玉・
オーサワジャパン

D 週

原材料：味噌、大豆、
唐辛子、食塩、清酒

約6ヶ月 **アレルギー** 豆

499 **オーサワの豆板醤**

85g **554円** (税別598円)

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

価格決定

増玉・
オーサワジャパン
D 週

原材料：味噌、麦芽水飴、
有機甘酒、唐辛子、りんご酢

6ヶ月 アレルゲン 豆

500g オーサワのコチュジャン

85g **634円**(税685円)



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

 奈良・無双本舗
スポット
原材料：有機生姜
1年

501 有機生姜末アルミパック

45g **736円**(税795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

502 旨味本来
からしチューブ

40g **388**円(税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

スパット

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

賞 9ヶ月 **アレルギー** 豆

503 **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さと自然な辛みで、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

スポーツ

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** 🍲

504 生おろし
生姜チューブ

40g **417**円(税450円)



香り豊かな本格派の6種類の
スパイスを厳選、カレー、
ドレッシングやソースの風
味付け、炒め物、ピラフなど
に。(パイオ・ダイナミック
農法)

価格改定

東京・**Fair trade**
フェアトレード

パイオフーズジャパン

ISO22000
JAS

原材料:有機ターメリック、有機シナモン、
有機カレーリーフ、有機レモングラス、有
機生姜、有機こしょう 国産3年

505 有機カレー粉

30g **450**円(税486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

506
カナダ産オーガニック蜂蜜
180g **830**円(税896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ト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
スボット

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） 食 9ヶ月 **アレルギー** 乳 落

509 ピーナッツバター

225g **563**円(税別608円)

ごまの旨みと豆板醤の程よい辛みが効いたコクのある味わいの担担鍋つゆです。シメは中華麺で担担麺としてお楽しみください。

埼玉・オーサワジャパン **スポーツ**

原材料：見布だし、ねり胡麻、醤油、ラー油、食塩、有機アガベシロップ、酵母エキス、おろしにんにく、オーサワの中華だし、胡麻油、醃漬調味料、清酒、馬鈴薯でん粉、白菜エキス、オーサワの豆板醤、おろし生姜、赤唐辛子、山椒、こしょう

賞 2年 **アレルギー** 麦 豆

30052 ベジ担担鍋つゆ

150g(2~3人前)
560円
(税605円)

540円 (税**583円**)

ねりごまと豆乳を昆布だしに合わせた、まろやかな味わいのごま豆乳鍋つゆです。シメはうどんや雑炊でお楽しみください。

ヌマーベーン製オリジナルブレンドの有機カレール粉と九州産の無農薬玄米を使用し、甘口でお子様でも食べられるフレックタイプの玄米カレールです。

愛知・愛農流通センター 毎週

原材料：玄米(米(九州産))、有機バーム油、メープルシロップ、有機カレール粉、粉末野菜(オゾンホスト)、ビタミンCコーン油、グルタミン酸ナトリウム、グルタミン酸、へん花油、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

510 畑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、ビートグラ
 ニュー糖、食塩、トマト
 ビューレ、ココア、リン
 ゴ、ブレン、味噌、ヨー
 グルト、酵母エキスを、チキ
 ンエキスを、ブークエキスを、
 玉ねぎ、ニンニク
◎ 1年 アレルギー (麦) 乳 (豆)

たっぷり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コのあるカレーです。

東京・食品企画 スポット

原材料：小麦粉(国産)、牛脂、カニ粉、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、ブルーネクス



賞 1年 **アレルギー** 麦 乳 豆

512 **キッズ本格**
カレー

120g **467**円(税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そるカレーです。

宮城・秋川牧園 スポット

原材料：鶏肉、炒めたまねぎ、クリーム、発酵乳、トマトペースト、べにばな油、小麦粉、砂糖、レモンジュース、全粉乳、カレー粉、食塩、おろししょうが

⑤ 18ヶ月 **アレルギー** 麦乳

瀬戸内レモンのチキンカレー

513 1P 180g 571 円(税617円)	514 2P 180g×2 1,142円⇒ (税1,233円)	レトルト 1,065 円(税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 **スガット**

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

515 1P	516 2P
180g	180g×2
571 円(税617円)	1,142円⇒ (税1,233円)

レトルト

1,065 円(税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 スポット

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

鶏キーマカレー

18ヶ月 **アレルギー** 麦 乳

517 1P

180g × 2
1,142円 →
(税1,233円)

518 2P

1,065円 (税1,150円)

レトルト



ただの甘味料ではない！ミネラルやポリフェノールという抗酸化物質が豊富なメープルシロップ



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

507

ナチュラルー
メープルシロップ/アンバー

250g

1,545円⇒
(¥1,669円)

1,400円(¥1,512円)

採取時期の初期即真～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が特徴です。

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

508

有機メープルシロップ/アンバー

132g

891円⇒
(¥962円)

820円(¥886円)



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

原材料：野菜（かぼちゃ、じゃがいも、にんじん）、ローストオニオン（たまねぎ）、食用植物油（なたね油）、りんごジュース、ばれいしよりでもん粉、メーブルシガー、小麦粉、しょうゆ、香辛料、酵母エキス、トマトペースト、食塩、白菜エキス、おろししょうが、おろしにんにく、みそ

519 甘口

埼玉・オーサワジャパン **スポット**

2年 **フルトン** **美豆**

ベジカレー

価格改定

秋川牧園の鶏肉を使用。じっくり味野菜を合わせた、じんわり体が

宮城・秋川牧園 **スポット**

原材料：鶏肉（国産）、鶏がらスープ、野菜（ねぎ、にんにく）、松の実、でん粉、食塩、砂糖、おろししょうが、酵母エキスパウダー、香辛料 **1年**

参鶏湯風スープ

30038 1P

160g **534円** (¥577円)

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

原材料：野菜(かぼちゃ、じゃがいも、ニンジン)、ローストオニオン(たまねぎ)、食用植物油(なたね油)、有機トマトペースト、ばれいしよでん粉、りんごジュース、小麦粉、しょうゆ、香辛料、酵母エキス、食塩、メーブルシガー、白菜エキス、おろししょうが、おろしにんにく、カレー粉、クミン、みそ、コリアンダー、赤唐辛子

30007 中辛

レトルト

各210g **458円**(税495円)

りと煮出した鶏がらスープに香温まる参鶏湯風スープです。

30045 2P

レトルト

160g×2
1,068円⇒
(税1,153円)

995円(税1,075円)

トマトとにんじんのベースに、甘味料をつまわずに有機野菜の旨みと甘みを引き出しました。

埼玉・オーサワジャパン
スポーツ ⑤ 1年6ヶ月

原材料：有機にんじんピューレ（有機にんじん、かぼち）、有機トマトペースト（有機トマト）、有機にんじん濃縮汁、有機野菜汁（有機小松菜・有機エンサイ・有機つむらさき・有機モロヘイヤ・有機すだち果汁・有機玉ねぎ・有機青じそ）、食塩、有機オリーブオイル、こしょう

価格改定

30014 トマト&ニンジン1/2日分の野菜を使った有機ポタージュ

140g **390円** (¥421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）、有機ばいししょうゆ、有機ふん、有機米発酵調味料、有機砂糖、有機にんにくピューレ、有機たまご、有機米酢、魚醤（いかを含む）、唐辛子、昆布、オイスターエキス、食塩

⑤ 1年半 **アリガン** (美) 豆

30076 有機麻婆の素

100g(2~3人前) **273円** (¥295円)

産地有機野菜でつくったこだわりのポタージュです。かぼちゃとにんじんをベースに、甘味料をつかわずに有機野菜の旨みと甘みを引き出しました。

埼玉・オーサワジャパン
スポット ④ 1年6ヶ月
原材料：有機かぼちゃ
ピューレー（有機かぼ
ち）、有機にんじん濃
漬汁（有機にんじん）、有機米
鈴着でん粉、食塩

価格改定

30021 柿・サツ・ゴボウ1/2日分の
野菜を使った有機ポタージュ

140g **390**円(税421円)

..... 徳島・光食品 スポット ④ JAS

ピーマンや肉と一緒に炒めるだけで
手軽に美味し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
機ぶどう果汁、有機しょう
が、オイスターエキス

④ 1年半 **フルゲン** ④ ④

30083 有機青椒肉絲の素

100g(2~3人前) **273**円(税295円)

納豆類

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



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

こだわりの味
協同組合
静岡県静岡市

原材料：丸大豆（茨城県産/菌0虫0）・納豆菌
タレ：醤油（大豆・小麦）・砂糖・塩・魚醤・かつお節エキスを・米酢・純米酒・マスタード：マスタード・醸造酢・塩・砂糖・りんご果汁
8日 **アリガタ** **国** **国**

216 国産大豆カップスリー納豆
30g×3 **268円** (¥289円)

漬物、ふりかけなど「あると助かる」もの

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

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



東京・オーサワジャパン
スポット

原材料：真昆布（青森県）・かごめ昆布（北海道・青森県）
4ヶ月

228 とうろろ昆布
40g **557円** (¥602円)

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



こだわりの味協同組合
静岡県静岡市

原材料：味噌（国産）・砂糖・にんにく・米発酵調味料・鰹節・清酒・赤唐辛子塩蔵・寒天
365日 **アリガタ** **国** **国**

234 国産にんにくみそ
150g **667円** (¥720円)

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

酢屋茂 長野県立科町 **毎週**
原材料：大豆（国産）、小麦（国産）、天日塩
1年 **アリガタ** **国** **国**

本格天然醸造醤油

239 小
720ml **697円** (¥753円)

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



新光糖業
鹿児島県

原材料：さとうきび（鹿児島）

247 南国糖
1kg **637円** (¥688円)

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



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

210 薫煙炭火造り納豆みちのくカップ
30g×3 **358円** (¥387円)

黒豆ならではの甘み・旨みがつまっています。



こだわりの味
協同組合
静岡県静岡市

原材料：黒大豆（北海道産/いわい黒）・納豆菌
たれ：醤油（大豆・小麦）・砂糖・かつお節・塩・みりん・昆布・りんご酢 からし：マスタード・りんご酢・塩・水飴・唐辛子
8日 **アリガタ** **国** **国**

217 国産黒豆カップ納豆
30g×2 **249円** (¥269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%



223 梅干し
120g **467円** (¥504円)

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



ムソー 大阪府 **D 週**

原材料：オキアミ（国内産）・だし（鰹節・真昆布）・有機白ごま・砂糖・片口いわし（国内産）・食塩・醤油・乾燥あおさのり・乾燥青のり・発酵調味料・米酢
6ヶ月 **アリガタ** **国** **国**

229 海鮮小魚ふりかけ
35g **430円** (¥464円)

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



丸川 静岡県 **隔週BD**

原材料：金時豆（北海道産）・砂糖（鹿児島県産）・塩
120日 **アリガタ** **国**

235 金時豆（煮豆）
150g **407円** (¥440円)

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

北海道十勝産スズメ大豆を使用。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。

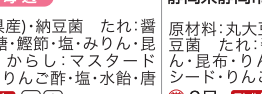
211 北海道産直納豆/小粒（タレなし）
北海道十勝産とよづき大豆を使用。糖質が豊富な十勝産の大粒大豆は、納豆菌の活動を活発にします。

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

大粒大豆で使用する良質大豆を、自社で挽き割るため、雑味の無いフレッシュ感を得ることができました。

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

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



こだわりの味協同組合
静岡県静岡市

原材料：大豆（静岡県産）・納豆菌
たれ：醤油（大豆・小麦）・砂糖・鰹節・塩・みりん・昆布・りんご酢 からし：マスタード・りんご酢・塩・水飴・唐辛子
8日 **アリガタ** **国** **国**

218 大粒味わい納豆
45g×2 **209円** (¥226円)

宮崎県は日本一のらっきょう生産量を誇る大産地です。大粒でカリッとうまい。



こだわりの味協同組合
静岡県静岡市

原材料：らっきょう（宮崎県産）・砂糖・純米酢・食塩
120日

225 宮崎県産らっきょう甘酢漬
80g **430円** (¥464円)

きな粉をまぶしたごまと味のりの相性で風味豊かな仕上がります。



成清海苔店 福岡県柳川市 **D 週**

原材料：乾海苔（有明海）・ごま・大豆・粗糖・発酵調味料・しょうゆ・食塩・こんぶ・むろあじ・かつおぶし・とうがらし
6ヶ月 **アリガタ** **国** **国**

231 味のりふりかけ
50g **600円** (¥648円)

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



マルハチ食品 静岡県 **D 週**

原材料：昆布（北海道産）・醤油（国内産丸大豆・国産小麦）・ビートグラニュー糖・ごま（国産）
30日 **アリガタ** **国** **国**

237 国産ごま昆布の佃煮
60g **470円** (¥508円)

酢屋茂 長野県立科町 **毎週**
6ヶ月 **アリガタ** **国**

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。

242 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。

243 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。

244 合わせみそ 650g **775円** (¥837円)

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



愛知・太田油脂 **D 週**

原材料：食用えごま油（中国産/契約栽培・残留農薬検査済）
1年

249 毎日えごまオイル
3g×30 **1,615円** (¥1,744円)



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

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市

原材料：丸大豆（国産フクユタカ大豆）・納豆菌
たれ：醤油・砂糖・鰹節・食塩・みりん・昆布・りんご酢 からし：マスタード・シード（カナダ産）・りんご酢・食塩・水飴・唐辛子
8日 **アリガタ** **国** **国**

219 国産大豆ひきわり納豆
45g×2 **218円** (¥235円)

程よい甘さでカレーが進む！マヨネーズとの相性も◎



こだわりの味協同組合
静岡県静岡市

原材料：大根・きゅうり・なす・生姜・しそ・美・なた豆・ごま・醤油・砂糖・みりん・純米酢
最短1ヶ月 **アリガタ** **国** **国**

226 福神漬け
120g **432円** (¥467円)

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



小林農園 長野県 **D 週**

原材料：えのき茸（長野）・本醸造醤油・麦芽水飴・本みりん・海の精・昆布エキス・酵母エキス・玄米酢
1年 **アリガタ** **国** **国**

232 元祖の本造りなめ茸
200g **441円** (¥476円)

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



日東醸造 愛知県碧南市 **D 週**

原材料：小麦（愛知）・食塩・焼酎
6ヶ月 **アリガタ** **国**

241 足助仕込三河しろたまり
300ml **824円** (¥890円)

全国で唯一、長崎のみで栽培している標麦「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。



チョーコー醤油 長崎県長崎市 **隔週BD**

原材料：はだか麦（国産）・大豆（国産）・塩
6ヶ月 **アリガタ** **国** **国**

246 麦みそ・輝麦
500g **822円** (¥888円)

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市

原材料：もち米（秋田県大湯村）100%
365日

10105 特別栽培の白玉粉
120g **547円** (¥591円)

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市

原材料：もち米（秋田県大湯村）100%
365日

10104 地粉 全粒粉
500g **390円** (¥421円)

原材料：小麦（農林61号・群馬県産・栃木県産：農薬不使用）
夏期2ヶ月 冬期4ヶ月 **アリガタ** **国**

10103 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：農薬不使用）
夏期2ヶ月 冬期4ヶ月 **アリガタ** **国**

10104 地粉 全粒粉
500g **390円** (¥421円)

原材料：小麦（農林61号・群馬県産・栃木県産：農薬不使用）
夏期2ヶ月 冬期4ヶ月 **アリガタ** **国**

10103 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：農薬不使用）
夏期2ヶ月 冬期4ヶ月 **アリガタ** **国**

10104 地粉 全粒粉
500g **390円** (¥421円)

原材料：小麦（農林61号・群馬県産・栃木県産：農薬不使用）
夏期2ヶ月 冬期4ヶ月 **アリガタ** **国**

10103 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：農薬不使用）
夏期2ヶ月 冬期4ヶ月 **アリガタ** **国**

10104 地粉 全粒粉
500g **390円** (¥421円)

原材料：小麦（農林61号・群馬県産・栃木県産：農薬不使用）
夏期2ヶ月 冬期4ヶ月 **アリガタ** **国**

10103 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：農薬不使用）
夏期2ヶ月 冬期4ヶ月 **アリガタ** **国**

10104 地粉 全粒粉
500g **390円** (¥421円)

原材料：小麦（農林61号・群馬県産・栃木県産：農薬不使用）
夏期2ヶ月 冬期4ヶ月 **アリガタ** **国**

10103 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：農薬不使用）
夏期2ヶ月 冬期4ヶ月 **アリガタ** **国**

10104 地粉 全粒粉
500g **390円** (¥421円)

原材料：小麦（農林61号・群馬県産・栃木県産：農薬不使用）
夏期2ヶ月 冬期4ヶ月 **アリガタ** **国**

10103 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：農薬不使用）
夏期2ヶ月 冬期4ヶ月 **アリガタ** **国**

10104 地粉 全粒粉
500g **390円** (¥421円)

原材料：小麦（農林61号・群馬県産・栃木県産：農薬不使用）
夏期2ヶ月 冬期4ヶ月 **アリガタ** **国**

10103 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：農薬不使用）
夏期2ヶ月 冬期4ヶ月 **アリガタ** **国**

10104 地粉 全粒粉
500g **390円** (¥421円)

原材料：小麦（農林61号・群馬県産・栃木県産：農薬不使用）
夏期2ヶ月 冬期4ヶ月 **アリガタ** **国**

10103 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：農薬不使用）
夏期2ヶ月 冬期4ヶ月 **アリガタ** **国**

10104 地粉 全粒粉
500g **390円** (¥421円)

原材料：小麦（農林61号・群馬県産・栃木県産：農薬不使用）
夏期2ヶ月 冬期4ヶ月 **アリガタ** **国**

10103 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：農薬不使用）
夏期2ヶ月 冬期4ヶ月 **アリガタ** **国**

10104 地粉 全粒粉
500g **390円** (¥421円)

原材料：小麦（農林61号・群馬県産・栃木県産：農薬不使用）
夏期2ヶ月 冬期4ヶ月 **アリガタ** **国**

10103 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：農薬不使用）
夏期2ヶ月 冬期4ヶ月 **アリガタ** **国**

10104 地粉 全粒粉
500g **390円** (¥421円)

原材料：小麦（農林61号・群馬県産・栃木県産：農薬不使用）
夏期2ヶ月 冬期4ヶ月 **アリガタ** **国**

10103 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：農薬不使用）
夏期2ヶ月 冬期4ヶ月 **アリガタ** **国**

10104 地粉 全粒粉
500g **390円** (¥421円)

原材料：小麦（農林61号・群馬県産・栃木県産：農薬不使用）
夏期2ヶ月 冬期4ヶ月 **アリガタ** **国**

10103 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：農薬不使用）
夏期2ヶ月 冬期4ヶ月 **アリガタ** **国**

10104 地粉 全粒粉
500g **390円** (¥421円)

原材料：小麦（農林61号・群馬県産・栃木県産：農薬不使用）
夏期2ヶ月 冬期4ヶ月 **アリガタ** **国**

10103 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：農薬不使用）
夏期2ヶ月 冬期4ヶ月 **アリガタ** **国**

10104 地粉 全粒粉
500g **390円** (¥421円)

原材料：小麦（農林61号・群馬県産・栃木県産：農薬不使用）
夏期2ヶ月 冬期4ヶ月 **アリガタ** **国**

10103 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：農薬不使用）
夏期2ヶ月 冬期4ヶ月 **アリガタ** **国**

10104 地粉 全粒粉
500g **390円** (¥421円)

原材料：小麦（農林61号・群馬県産・栃木県産：農薬不使用）
夏期2ヶ月 冬期4ヶ月 **アリガタ** **国**

10103 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：農薬不使用）
夏期2ヶ月 冬期4ヶ月 **アリガタ** **国**

10104 地粉 全粒粉
500g **390円** (¥421円)

原材料：小麦（農林61号・群馬県産・栃木県産：農薬不使用）
夏期2ヶ月 冬期4ヶ月 **アリガタ** **国**

<

魚・水産加工品

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

芦浜産直出荷組合

三重県度会郡大紀町

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



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

三重・
芦浜産直
出荷組合

※ スポット

原材料：しらす（三重県熊野）、
天日干し岩塩 ㊦ 30日

521 釜揚げちりめん

50g

466円(¥503円)



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



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

523 大イワシ

3〜4尾

594円(¥642円)

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



三重・
芦浜産直出荷組合
※ スポット

原材料：真イカ(三重県熊野灘) ㊦ 35日

526 真イカ

1〜2入

1,019円(¥1,101円)

小ぶりの新鮮なイワシを丁寧に開きました。フライや天ぷらに最適です。



三重・
芦浜産直出荷組合 ※ スポット

原材料：真いわし(三重県熊野灘) ㊦ 30日

531 いわしフライ用

3〜4枚

440円(¥475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：鰹(太平洋・土佐沖) ㊦ 90日

539 土佐沖一本釣り・薫焼き鰹たたき

たれなし130g

981円(¥1,059円)

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

熊野灘産の新鮮なあじを手開きし岩塩で薄塩をして天日干しました。



三重・
芦浜産直出荷組合
※ スポット

原材料：まあじ(三重県熊野灘)

㊦ 15日

524 あじ開き

2〜3枚

527円(¥569円)

そのまま唐揚げや天ぷら、南蛮漬けなどに。煮付もオススメ。手開きして刺身で食べても美味しい!



三重・芦浜産直出荷組合 ※ スポット

原材料：きびなご(三重県熊野灘)

㊦ 30日

527 きびなご

150g

404円(¥436円)

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



三重・
芦浜産直出荷組合
※ スポット

原材料：あじ(三重県熊野灘)・国産丸大豆醤油・粗糖・三河本味酢・こま

㊦ 15日

532 あじ味酢干し

4〜7枚

591円(¥638円)

栄養価の高いわしの美味しいみりん干し。

栄養価の高いわしの美味しいみりん干し。



三重・
芦浜産直出荷組合 ※ スポット

原材料：いわし(三重県熊野灘)・国産丸大豆醤油・粗糖・三河本味酢・こま ㊦ 15日

528 いわし味酢干し

3〜5枚

504円(¥544円)

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



三重・芦浜産直出荷組合 ※ スポット

原材料：さば(三重県熊野灘)・国産丸大豆醤油・粗糖・三河本味酢・こま ㊦ 15日

533 さば味酢干し

2枚

573円(¥619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：鰹(太平洋・土佐沖) ㊦ 90日

537 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

初夏だけに水揚げされる、脂ののったきびなごに、でん粉をつけてから揚げ用に使いました。



高知・土佐佐賀産直出荷組合 ※ スポット

原材料：きびなご・でん粉・塩・コショウ ㊦ 90日

541 きびなごのから揚げ

110g

611円(¥660円)

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合 ※ スポット

原材料：カツオ(高知県)・醤油・みりん・砂糖 ㊦ 90日

545 土佐のかつお丼

80g

607円(¥656円)

高知県に水揚げされたアジを3枚におろし、衣をつきました。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

542 土佐のアジフライ

100g

602円(¥650円)

お弁当にぴったりのサイズで冷めても美味しいです。



高知・土佐佐賀産直出荷組合 ※ スポット

原材料：サバ・馬鈴薯澱粉・醤油・みりん・酒 ㊦ 90日

546 さば竜田揚げ

120g

602円(¥650円)



良質な北海道産のさんまを鮮度よくお届けします。

三重・芦浜産直出荷組合

※ スポット

原材料：さんま(北海道)

㊦ 30日

522 芦浜の生さんま

3尾

850円→
(¥918円)

808円(¥873円)



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



三重・
芦浜産直出荷組合
※ スポット

原材料：金目鯛(三重県熊野灘) ㊦ 1か月

530 金目鯛切身

4〜5切
(約200g)

792円(¥855円)

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



三重・
芦浜産直出荷組合
※ スポット

原材料：ひじき(三重県熊野)

㊦ 15日

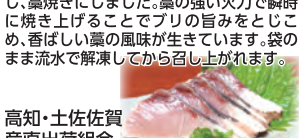
535 釜炊きひじき

120g

474円(¥512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プ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

538 土佐薫焼き天然ぶりタタキ

120g

914円(¥987円)

土佐沖で捕れたゴマサバを三枚おろしにしました。煮付けや竜田揚げにどうぞ。



高知・土佐佐賀産直出荷組合 ※ スポット

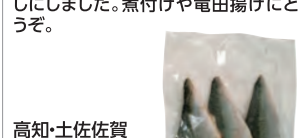
原材料：さば(高知) ㊦ 90日

540 土佐の生さばフィレ

約200g

682円(¥737円)

180度に熱した油で揚げてください。フライパンに少量の油でOKです。



高知・土佐佐賀産直出荷組合 ※ スポット

原材料：サバ(高知)・パン粉・小麦粉・食塩・コショウ ㊦ 90日

544 フライパンでサバフライ

120g

620円(¥670円)

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



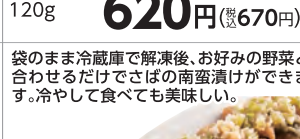
高知・土佐佐賀産直出荷組合 ※ スポット

原材料：さば(高知)・馬鈴薯澱粉・酢・酒・醤油・砂糖・みりん・菜種油 ㊦ 90日

548 さばの南蛮漬け

140g

600円(¥648円)



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

547 豆アジ南蛮漬け

130g

611円(¥660円)

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

549 土佐のかつお丼

120g

602円(¥650円)

パンタレ

福岡県糸島市

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



翌々週配達

福岡・パンタレ

隔週BD

原材料:わかめ、食塩

6ヶ月

553 生わかめ玄海育ち(塩蔵)

200g 575円(¥621円)

お惣菜・おいしい魚

シンプルな調味料で、こだわり加工の逸品。
●化学調味料、保存料、合成着色料不使用。

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



ヤマサ 宮城県塩電市 スポット

原材料:白米(宮城県産)・玄米(国内産)・黒豆(北海道産)・黒米(宮城県産)

90日 90日

565 黒豆と玄米の炊き込みご飯

80g 292円(¥315円)

翌々週配達

福岡・パンタレ

隔週BD

原材料:もずく、自然塩

6ヶ月

554 天然もずく

200g 467円(¥504円)

※エビやカニが混ざる漁法で捕獲しています。長期保存は冷凍できます。

翌々週配達

福岡・パンタレ

隔週BD

原材料:カタクチイワシの稚魚、食塩

4週間

550 無漂白ちりめん

70g 778円(¥840円)



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

翌々週配達

福岡・パンタレ

隔週BD

原材料:かつおのふし(枕崎)

6ヶ月

555 枕崎のだしかつお

80g 725円(¥783円)



翌々週配達

福岡・パンタレ

隔週BD

原材料:かつおのふし(枕崎)

3ヶ月

556 花かつお

60g 608円(¥657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、ご飯が進み美味しさです。



ヤマサ 宮城県塩電市 スポット

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

90日 90日

562 三陸産さんま佃煮

70g 316円(¥341円)

高知県産の天然青のりをブレンド。色合いよく風味豊かな青のりです。焼きそばやお好み焼き、天ぷらの衣などに。



高知県四万十市・加用物産

D 通

原材料:青のり(国内産)

6ヶ月

568 青のり粉

6g 407円(¥440円)

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

翌々週配達

福岡・パンタレ

隔週BD

原材料:カタクチイワシ、食塩

3ヶ月

551 特選いりこ

100g 592円(¥639円)



翌々週配達

福岡・パンタレ

隔週BD

原材料:カタクチイワシ、食塩

3ヶ月

552 いりこ

100g 558円(¥603円)



天然塩と天然だしで味付けした化学調味料不使用の辛子明太子です。

*辛口は「甘口」より唐辛子を効かせてあります。

翌々週配達 福岡・パンタレ 隔週BD

原材料:すけとうだらの卵巣(アリユーション海域・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

557 甘口 558 辛口

各100g 1,205円(¥1,301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な身に本場仙台みそが風味良く香る宮城の逸品です。ホカホカご飯にぴったり。



ヤマサ 宮城県塩電市 スポット

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

90日 90日

563 金華さば仙台みそ煮

60g 335円(¥362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 宮城県塩電市 スポット

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

90日 90日

564 銀だらコク煮

50g 460円(¥497円)

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



岡山県・アマノ

D 通

原材料:エビ(国産・アキアミ)

90日

569 小えび

12g 231円(¥249円)

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



静岡県静岡市小倉食品

スポット

原材料:かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩

180日

570 無添加食べる小魚

60g 511円(¥552円)

いちろうこ(南伊豆水産)

静岡県静岡市

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



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。



いちろうこ 静岡県静岡市清水区

隔週BD

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

10日

小竹輪

572 1P 毎週

30g×5 482円(¥521円)



いちろうこ 静岡県静岡市清水区

隔週BD

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

10日

573 2P 毎週

30g×5×2 912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。



いちろうこ 静岡県静岡市清水区

隔週BD

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

10日

574 小判揚げ

5枚(150g) 446円(¥482円)

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



いちろうこ 静岡県静岡市清水区

隔週BD

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

14日

575 うろこちゃん(白かまぼこ)

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

隔週BD

原材料:いわしはんぺん・スケトウダラ・馬鈴薯澱粉・粗糖・塩・発酵調味料・鰹だし

10日

原材料: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

14日

原材料: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

10日

原材料: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・菜種油

10日

582 静岡おでん種セット

6種11品 853円(¥921円)

共通原材料:スケトウダラすり身・馬鈴薯澱粉・粗糖・塩・発酵調味料・鰹だし

583 2P

1,706円⇒(¥1,842円)

1,650円(¥1,782円)

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



いちろうこ 静岡県静岡市清水区

隔週BD

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

14日

576 うろこちゃん(紅かまぼこ)

150g 582円(¥629円)

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



いちろうこ 静岡県静岡市清水区

隔週BD

原材料:魚肉(いわし・たら・ぐち)・馬鈴薯でんぷん(北海道産)・粗糖・塩・味の母・鰹だし

14日

577 いわしはんぺん

5枚(150g) 542円⇒(¥585円)

515円(¥556円)

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



いちろうこ 静岡県静岡市清水区

隔週BD

原材料:魚肉(すけとうだら)・タコ(ベトナム)・馬鈴薯でんぷん(北海道)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油

10日

578 たこボール

8個 428円(¥462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

隔週BD

原材料:すけとうだらすり身(アラスカ・北海道)・馬鈴薯でんぷん(北海道)・粗糖・味の母・鰹だし・菜種油・唐辛子・ゴボウ(国産)

10日

579 ごぼうつまみ

100g 462円(¥499円)



いちろうこ 静岡県静岡市清水区

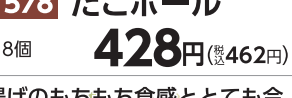
隔週BD

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

580 ねぎちぎり揚げ

100g 466円(¥503円)



いちろうこ 静岡県静岡市清水区

隔週BD

原材料:すけそうたらすり身・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・青のり(静岡・愛知県産)・発酵調味料・鰹だし・菜種油

10日

581 青のり小判

3枚 386円⇒(¥417円)

368円(¥397円)

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

いちろうこ
静岡県静岡市清水区

蔵 スポット
原材料:まぐろすり身・すけそうだすり身・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 ㊿ 10日

584 まぐろもろこし
100g **477円**(¥515円)

由比と言えば桜えびです。近年桜えびは不漁が続いており昔のように手軽に食べられる商品ではなくなりましたが…桜えびはやっぱりうまい！

いちろうこ
静岡県静岡市清水区

蔵 スポット
原材料:すけそうたらすり身(主に北海道)・ぐち、馬鈴薯澱粉(北海道)・粗糖、桜えび、塩(天日粉碎塩)、味の母、かつおだし、菜種油 ㊿ 14日 **アレルギー** ㊿

585 桜えび釜揚げ
3枚 **715円**(¥772円)



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

規格変更
いちろうこ
静岡県静岡市清水区

蔵 スポット
原材料:ぐち、すけそうたらすり身、馬鈴薯澱粉(北海道)・粗糖、卵白、味の母、塩(天日粉碎塩)、鰹だし ㊿ 14日 **アレルギー** ㊿

586 白はんぺん
50gx3 **671円**(¥725円)

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

いちろうこ
静岡県静岡市清水区

蔵 スポット
原材料:すけそうたらすり身、ごぼう、馬鈴薯澱粉、砂糖、食塩、醗酵調味料、かつおだし、菜種油 ㊿ 14日

587 ごぼう巻き
100g **474円**(¥512円)

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

いちろうこ
静岡県静岡市清水区

蔵 スポット
原材料:いわし・すけそうだすり身・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・発酵調味料・ねぎ・かつおだし ㊿ 10日

588 いわし団子
8個 **410円**(¥443円)

飲料

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

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:茶(国産／有機栽培) ㊿ 1年

590 有機栽培熟成三年番茶
150g **415円**(¥448円)

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

京都・ほった園 **毎週**
原材料:緑茶(国産／有機栽培) ㊿ 180日

591 松印煎茶
100g **1,000円**(¥1,080円)

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

京都・ほった園 **毎週**
原材料:緑茶・抹茶(国産／有機栽培) ㊿ 180日

592 抹茶入りくき茶
100g **600円**(¥648円)

無農薬・無肥料で丁寧に育てた紅茶です。



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

熊本・天の製茶園 **隔週BD**
原材料:無農薬栽培茶葉(水俣産/品種:やぶきた、さやまかおり、在来) ㊿ 1年

596 天の紅茶 リーフ
40g **500円**(¥540円)

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



静岡県 石原園 **D週**
原材料:有機緑茶(静岡県産) ㊿ 365日

593 品種にこだわった有機栽培茶
100g **1,388円**(¥1,499円)

有機栽培した静岡県御前崎市で作られたお茶です。自園・自製・自社仕上げの香りを楽しむほうじ茶です。

静岡県 石原園 **D週**
原材料:有機緑茶 ㊿ 365日

594 有機栽培のほうじ茶
100g **628円**(¥678円)

国産有機大麦100%使用。香ばしく甘みがあり、すっきりとした味わい。漂白をしていないティーバッグ使用。煮出し・お湯出し・水出し両用。

東京・オーサワジャパン **隔週BD**
原材料:有機大麦(国産) ㊿ 2年

595 オーサワの有機麦茶
7gx24包 **562円**(¥607円)

W ローストにより、酸味の少ないマイルドな味わいを作り出しています。



愛知県長久手市・オキノ **D週**
原材料:有機コーヒー豆 ㊿ 360日

601 有機ドリップオンバッグコーヒー(スペシャル)
8gx8 **1,209円**(¥1,306円)

使いやすい天の紅茶のティーバッグです。

熊本・天の製茶園 **隔週BD**
原材料:無農薬栽培茶葉(水俣産/品種:やぶきた、さやまかおり、在来) ㊿ 1年

597 天の紅茶TB
2gx16 **500円**(¥540円)

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

熊本・天の製茶園 **隔週BD**
原材料:無農薬栽培茶葉(水俣産/品種:やぶきた、さやまかおり、在来)、無農薬乾燥しよが(熊本) ㊿ 1年

598 生姜紅茶TB
2.5gx10 **650円**(¥702円)

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

福岡・POPCOFFEES **毎週**
原材料:東ティモール・ブラジル・グアテマラ・ペルー産のオーガニックコーヒー豆 ㊿ 6ヶ月

OGこだわりブレンド **599 中挽 600 豆**
各150g 1,050円⇒(¥1,134円) **964円**(¥1,041円)

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

沖縄・海邦商事 **JAS** **D週**
原材料:黒糖、ココアパウダー、サンゴカルシウム ㊿ 1年

602 黒糖ココア
150g **721円**(¥779円)

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



愛知・マルサン **毎週**
原材料:大豆(国産) ㊿ 120日 **アレルギー** ㊿

603 国産大豆の無調整豆乳
1000ml **388円**(¥419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) ㊿ 1年

604 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。濾してあるのでさらっとして飲みやすいです。

東京・オーサワジャパン **隔週BD**
原材料:有機玄米麹・玄米 ㊿ 6ヶ月

609 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 ㊿ 2年

有機にんじんジュース **605 2本**
160gx2 **370円**(¥400円)

606 ケース 30本入
160gx30 5,550円⇒(¥5,994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 ㊿ 1年半

OGジンジャーエール **607 3本**
250ml×3 **450円**(¥486円)

608 ケース 30本入
250ml×30 4,500円⇒(¥4,860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・奥長良川水 **隔週BD**
原材料:水(岐阜) ㊿ 5年6ヶ月

5年保存水 **610 2L×6本**
1,920円(¥2,074円)

611 500ml×24
4,320円(¥4,666円) **24本入**

寒い時期や、風邪を引いてしまった時、ポカポカ身体の中からあたたまりたい時にオススメ。生姜のピリッとした風味が、クセになります。

612 生姜
原材料:本葛粉、砂糖、麦芽糖、生姜粉末

613 詰合せ(生姜・小豆・抹茶・ゆず・白)
原材料:本葛粉、砂糖、麦芽糖、晒あん(小豆)、柚子粉末、生姜粉末、抹茶

福岡・廣八堂 **D週**
各23gx5 **643円**(¥694円)

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。

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。

国産の紅あずま100%使用。スイートポテトのような甘さで、コーヒーや紅茶によく合います。食べ切りサイズです。

静岡・こだわりの味共同組合 **蔵 スポット**
原材料:さつまいも(国産)・バター(国産)・ビートグラニュー糖(北海道産)・澱粉(北海道産) ㊿ 6日 **アレルギー** ㊿

615 いもようかん
1個 **242円**(¥261円)

『有機干し芋』・特別栽培の北海道小豆・北海道産ビートグラニュー糖のみで作った実力派ぜんざいです。

JAS
静岡・**スポット** こだわりの味共同組合
原材料:小豆(北海道)・ビートグラニュー糖・有機干し芋 ㊿ 365日

616 干し芋ぜんざい
150g **544円**(¥588円)

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

福岡・那珂川キッチン **蔵 スポット**
原材料:白玉粉、餡、小麦澱粉、きび砂糖、菜種油、ごま ㊿ 180日 **アレルギー** ㊿

617 ごまだんご
3個100g **724円**(¥782円)

豆腐やさんが作る豆乳プリン
原料の豆乳は、北海道産十勝秋田大豆と九州産フクユタカ大豆を使用。北海道産のビートグラニュー糖・生クリームを使ってなめらかに仕上げました。

静岡・白帆たんぱく **蔵 D週**
原材料:国産大豆(北海道・九州)、生クリーム、ビートグラニュー糖、海水生にかり ㊿ 7日 **アレルギー** ㊿

国産大豆100%豆腐プリン **618 1P**
80g **340円**(¥367円)

619 3P
80gx3 1,020円⇒(¥1,102円) **969円**(¥1,047円)

おきやすいように皮が割れています。そのままでも、電子レンジ・オーブン・湯煎等であたためたり、冷やしても美味しく召し上がれます。

福島・丸成商事 **D週**
原材料:有機栗(中国河北省) ㊿ 9ヶ月

620 有機楽笑栗
125g **420円**(¥454円)

発酵バターの香りが高く、飽きのこないオーソドックスなバタービスケット。

大阪・むそう商事 **D週**
原材料:小麦粉・砂糖・バター・全卵粉末・食塩・脱脂粉乳・バニラ香料・膨張剤 ㊿ 12ヶ月 **アレルギー** ㊿

621 バタービスケット・プレーン
5枚×4袋 **500円**(¥540円)

香ばしさとバターのコクがふんわり広がるサクッと軽い甘さ控えめビスケット

大阪・むそう商事 **D週**
原材料:そば粉・小麦粉・砂糖・バター・全卵粉末・食塩・脱脂粉乳・膨張剤 ㊿ 12ヶ月 **アレルギー** ㊿

622 バタービスケット・そば粉
5枚×3袋 **500円**(¥540円)

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

こだわりの味
協同組合
静岡県静岡市
静岡・スボット

原材料:粗製糖・小麦粉・牛乳・卵・米粉・味噌・蜂蜜・黒酢・重曹 ④4日 **7レリケン** (麦) (卵) (乳)

623 ふっくらふくれみそ 1個 **486円** (¥525円)

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

こだわりの味
協同組合
静岡県静岡市
静岡・D 週

原材料:粗製糖・小麦粉・牛乳・卵・米粉・ココア・蜂蜜・黒酢・重曹 ④4日 **7レリケン** (麦) (卵) (乳)

624 ふっくらふくれココア 1個 **486円** (¥525円)

北海道産黒大豆の風味にこだわった無添加の甘納豆です。あえて薄い砂糖蜜に漬け込み、豆の風味を最大限に引き立てています。

北海道・ノースカラース **D 週**

原材料:大豆(北海道十勝産)・甜菜糖(北海道) ⑨90日 **7レリケン** (豆)

625 純国産北海道黒豆の甘納豆 80g **375円** (¥405円)

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

北海道・ノースカラース **D 週**

原材料:馬鈴薯澱粉・甜菜糖・水あめ・卵・脱脂粉乳・全粉乳・かぼちゃ粉末・ほうれん草粉末 ⑨180日 **7レリケン** (乳) (卵)

626 純国産北海道ぼーろ 100g **232円** (¥251円)

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

岩手・穀の蔵 **D 週**

原材料:馬鈴薯澱粉・マッシュポテト(北海道)、あおさ、食塩(伯方の塩) ⑥6ヶ月

627 じゃがいもぽん 2枚×6 **319円** (¥345円)

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

岩手・穀の蔵 **D 週**

原材料:甘藷澱粉・さつまいもの粉、黒ごま、食塩(伯方の塩) ⑥6ヶ月

628 さつまいもぽん 2枚×6 **319円** (¥345円)



アーモンドと胡麻がたっぷりリーズンとアガベの優しい甘みのバーです。

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

629 アーモンド

大阪・むそう **D 週** ④14ヶ月

OGフルーツ&ナッツバー 各40g **300円** (¥324円)



カシューナッツやワルミのカリッとした食感に、美剧効果のあるザクロ果汁が爽やかなバーです。

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

630 ザクロ

大阪・むそう **D 週** ④14ヶ月

OGフルーツ&ナッツバー 各40g **300円** (¥324円)

魚のうま味が詰まったチップスです。島根・別所蒲鉾店 **D 週**

塩味ベースの優しい味! ④120日

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

631 プレーン

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

632 あおさ

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

633 国産えび **7レリケン** (豆)

お魚チップス 各40g **301円** (¥325円)

たまり醤油を使用し、あまから味に仕上げた昔ながらのポン菓子です。

静岡・こだわりの味協同組合 **D 週**

原材料:うるち米(岐阜)、麦芽糖、てんさい糖、たまり醤油、圧搾菜種油 ④150日 **7レリケン** (麦) (豆)

634 特別栽培のたまりポン菓子

90g **495円** (¥535円)

パリッとした食感が◎の薄焼きせんべい(大変割れやすくなっています)。材料は「お米」と「お醤油」だけ。シンプルだけれどヤミツキになる美味しさ!

北海道・ノースカラース **スポット**

原材料:うるち米(仙形県産)、しょうゆ(大豆(国産)・小麦(国産)・食塩(海水(国産)) ④180日 **7レリケン** (麦) (豆)

635 純国産うす焼きせんべい

しょうゆ味(ワレ混じり)

100g **397円** (¥429円)

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

北海道・ノースカラース

スポット

原材料:大豆(北海道)・黒大豆(北海道) ④210日 **7レリケン** (豆)

636

純国産北海道2色の煎り大豆

65g **271円** (¥293円)

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

カシューナッツをベースにして、有機コーヒーを加えました。

原材料:カシューナッツパウダー・甜菜糖・鶏卵・豆乳/膨張剤(重曹) **7レリケン** (卵) (豆)

637 カシューナッツコロ

70g **280円** (¥302円)

原材料:カシューナッツパウダー・甜菜糖・鶏卵・豆乳/膨張剤(重曹) **7レリケン** (卵) (豆)

638 有機コーヒーの

カシューナッツコロ

65g **280円** (¥302円)

栄養価の高い「国産有機玄米」を、どなたにも手軽に召し上げられるよう加工した、有機JAS認定のシリアル食品です。

価格改定

大阪・ムソー **D 週**

原材料:有機玄米(国産) ④10ヶ月

639 有機玄米フレーク/プレーン

150g **620円** (¥670円)

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

静岡・こだわりの味協同組合 **D 週**

原材料:黒砂糖、小麦グルテン、小麦粉、ビートグラニュー糖(以上全て国産) ④90日 **7レリケン** (麦)

640 国産小麦の麺菓子

5本 **411円** (¥444円)

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

岡山・鈴木屋 **D 週**

原材料:小麦粉(小麦(岡山))・上白糖(てんさい(北海道))・鶏卵(岡山)・グラニュー糖・生姜(高知)・はちみつ(国産) ④120日 **7レリケン** (麦) (卵)

641 国産原料のしょうがせんべい

120g **425円** (¥459円)

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

さんさんファーム **長野県下伊那郡松川町** **D 週**

原材料:りんご(長野県松川町) ④365日

642 かめばかむほどりんご

30g **465円** (¥502円)

まろやかな甘さと生姜のピリッとした辛味が美味しい、昔ながらの製法で作られたのどにやさしい飴です。合成着色料一切不使用で、携帯に便利な個包装。

茨城・神谷製菓 **スポット**

原材料:麦芽水飴、てんさい含蜜糖、大根汁、黒糖、生米粉、末、桂皮末 ④1年

643 大根生姜のど飴

80g **287円** (¥310円)

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

価格改定

神奈川・太陽油脂 **D 週**

成分:重質炭酸カルシウム・無水ケイ酸(研磨剤)、精製水(塩材)、油グリース(湿潤剤)、塩化ナトリウム(有効成分)、石けん用素地(清浄剤)、キサンタンガム(粘結剤)、ハッカ油・ユーカリ油(清涼剤)、塩化マグネシウム(矯味剤)

649 パックス

ソルティー石けんハミガキ

120g **460円** (¥506円)

ヒマワリ油を使用した髪にやさしい植物性石けんシャンプーです。

神奈川・太陽油脂 **D 週**

成分:カリ石ケン素地、グリセリン、トコフェロール香料、クエン酸

645 ナチュロンシャンプー・詰替

500ml **780円** (¥858円)

手に取りやすく、やさしい使い心地のリンズです。

神奈川・太陽油脂 **D 週**

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

646 ナチュロンリンズ・詰替

500ml **780円** (¥858円)

うるおいを保つビワ葉エキスをを使用した、さっぱりとした洗い上がりのボディソープです。

神奈川・太陽油脂 **D 週**

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

647 ナチュロンボディソープ・詰替

500ml **780円** (¥858円)

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

神奈川・太陽油脂 **D 週**

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

648

ナチュロン洗濯槽&排水パイプクリーナー

300g×3 **1,000円** (¥1,100円)

無漂白の牛乳パックを配合しています。「リーフエンボス」加工でいちだんとふっくら、ソフトな肌ざわりを実現しています。

埼玉・山田洋行商店 **毎週**

成分:紙パック55%・古紙45%(無漂白)

654

ピュアブラウン・ダブル

37.5m×8 **672円** (¥739円)

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

埼玉・山田洋行商店 **毎週**

成分:紙パック55%・古紙45%(無漂白)

655

ピュアティッシュペーパー

5箱 **672円** (¥739円)

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

神奈川・太陽油脂 **D 週**

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

650

パックスこどもジェルはみがき

50g **340円** (¥374円)

ヒマワリ油を使用した植物性石けんのハンドソープです。ぬるぬるせずさっぱりと洗えます。

神奈川・太陽油脂 **D 週**

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

651

ナチュロンハンドソープ

260ml **520円** (¥572円)

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

神奈川・太陽油脂 **D 週**

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

652

ナチュロンボディソープ・詰替

450ml **680円** (¥748円)

しっかり巻いたロールで通常のトイレトーパーと同じ大きさなのに長さは約2枚(130m)。

埼玉・山田洋行商店 **毎週**

成分:紙パック55%・古紙45%(無漂白)

653

ワンタッチ芯なしシングル

130m×6 **740円** (¥814円)

無漂白の牛乳パックを配合しています。「リーフエンボス」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・山田洋行商店 **毎週**

成分:紙パック55%・古紙45%(無漂白)

654

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・山田洋行商店 **毎週**

成分:紙パック55%・古紙45%(無漂白)

655

ピュアティッシュペーパー

5箱 **672円** (¥739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。

神奈川・太陽油脂 **D 週**

成分:紙パック55%・古紙45%(無漂白)

658

昼用羽なし

24個 **569円** (¥626円)

高分子吸収剤不使用、トップシートにコットンを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。※29cm(羽付き)・多い日の夜用

神奈川・太陽油脂 **D 週**

成分:紙パック55%・古紙45%(無漂白)

659

昼用羽付き

16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)

神奈川・太陽油脂 **D 週**

成分:紙パック55%・古紙45%(無漂白)

10001

多い日昼用羽なし

18個 **569円** (¥626円)

ペーパーは安心の無漂白。古紙混入のないバージンパルプ100%。接合部分には接着剤等を一切使用していません。★フィルターは立体的に折ってご使用ください。(横と底を折った後、底を立体的にすると、ドリッパーにフィットして安定した抽出ができます。)

愛知県長久手市・オキノ **D 週**

原材料:紙(無漂白)

656

オキノコーヒーフィルター

40枚 **160円** (¥176円)

ペーパーは安心の無漂白。古紙混入のないバージンパルプ100%。接合部分には接着剤等を一切使用していません。★フィルターは立体的に折ってご使用ください。(横と底を折った後、底を立体的にすると、ドリッパーにフィットして安定した抽出ができます。)

愛知県長久手市・オキノ **D 週**

原材料:紙(無漂白)

657

オキノコーヒーフィルター

40枚 **180円** (¥198円)

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

おもちや箱 ニュージーランド

原材料:マヌカフラワーウォーター・マヌカハニーMG850+・プロポリス・ハーブなど

10005

マヌカ&プロポリススプレー

30ml **3,643円** (¥3,934円)

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

神奈川・太陽油脂 **D 週**

成分:紙パック55%・古紙45%(無漂白)

10002

夜用羽なし

12個 **569円** (¥626円)

高分子吸収剤不使用、トップシートにコットンを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。※29cm(羽付き)・多い日の夜用

神奈川・太陽油脂 **D 週**

成分:紙パック55%・古紙45%(無漂白)

10003

多い日夜用羽付き

10個 **569円** (¥626円)

フルーツバスケット 日本の有機農業を「加工」で応援！

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

国内の契約農家が栽培したあんずを使用。さわやかな風味を大切にするため、合成着色料等の食品添加物は使用せずに作りました。

静岡・フルーツバスケット **スポット** ㊟ 1年
原材料：あんず（国産）、ビートグラニュー糖



10012 あんずジャム
140g **702円**(¥758円)

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

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



10013 いちごジャム
140g **603円**(¥651円)

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

静岡・フルーツバスケット **スポット**

原材料：りんご（りんご果汁、砂糖、寒天、レモン果汁、こんにゃく粉）ぶどう（てんさい糖、ぶどう濃縮果汁、レモン果汁、寒天、こんにゃく粉）温州みかん（長崎・静岡）、砂糖、レモン果汁、寒天、こんにゃく粉 ㊟ 180日



10007 2種/お徳用ミニカップゼリー
22g×45
りんご23、
ぶどう22 **1,182円**(¥1,277円)

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

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



10014 桃ジャム
140g **688円**(¥743円)

国内の契約農家がこだわりの栽培方法で育てたブルーベリーをジャムに仕上げました。熱負担が少ない真空二重釜を使って煮込んでいるため、果物の風味が残っています。

静岡・フルーツバスケット **スポット** ㊟ 1年
原材料：ブルーベリー・砂糖



10015 ブルーベリージャム
140g **777円**(¥839円)

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

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



10016 有機レモンのレモネードシロップ
180ml **577円**(¥623円)

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

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



10017 ジンジャーレモネードシロップ
180ml **639円**(¥690円)

オラッチェのルウシリーズ！

味の決め手となるビーフエキ스는、国産牛を原料に使用。固形のルウは、ご家族の人数やお食事の量に合わせて、使い分けが簡単です。

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



10018 デミグラスソースルウ
115gx2 **790円**(¥853円)

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



原材料：小麦粉（国産）、植物油（パーム油・菜種油）、砂糖、食塩、ポークエキス、リンゴピューレ、トマトペースト、カレー粉、マサラ、チキンエキス、ウスターソース、醤油、オイスターソース、全脂粉乳、香辛料 ㊟ 730日 **アレルギー** 麦 豆 乳

10019 お子様カレールウ
115gx2 **790円**(¥853円)

国産の小麦粉に、国産牛の牛脂、山形県産の鶏ガラから作ったチキンエキスなど、シンプルで自然な素材が持つまろ味を活かして作りました。

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



10021 クリームシチュー
115gx2 **732円**(¥791円)

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



原材料：小麦粉（国産）、植物油（パーム油・なたね油）、砂糖、食塩、カレー粉、ポークエキス、トマトペースト、リンゴピューレ、マサラ、チキンエキス、オイスターソース、ウスターソース、香辛料 ㊟ 730日 **アレルギー** 麦 豆

10020 カレールウ中辛
115gx2 **790円**(¥853円)

静岡・フルーツバスケット
原材料：りんご（青森）、人参汁（北海道）、レモン果汁（広島） ㊟ 365日

アップル&キャロット
10024 1本

195g **184円**(¥199円)

10025 ケース 30本入
195g×30
5,520円⇒
(¥5,962円) **5,300円**(¥5,724円)



りんご果汁が68%入っているの、飲みやすく仕上がっています。

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

愛知・みらい **スポット**
原材料：連根・セロリ・昆布【漬け原材料】唐辛子・アミエビ塩辛・粗糖・鰹エキス・人参・玉ねぎ・米粉・昆布・にんにく・生姜 ㊟ 10日 **アレルギー** 豆

10029 蓮根キムチ
100g **692円**(¥747円)

食感を活かし、生姜・いるる汁を効かせた濃厚なキムチだれに漬け込みました。ニラの辛みをお好みで、割り干し大根のアクセントがGOOD。

愛知・みらい **スポット**
原材料：有機にら・割り干し大根・食塩・漬け原材料（人参・粗糖・アミエビ塩辛・いるるだし（さば・あじ）唐辛子・生姜・葱・昆布） ㊟ 10日

10030 にらキムチ
80g **700円**(¥756円)

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

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



白菓の甘みや食感を生かし、一夜漬け風に仕上げた「つくりたてキムチ」。酸味控えめ、爽やかな辛さが人気です。

愛知・みらい **スポット**
原材料：白菜、ニンジン、唐辛子（韓国産/低農薬）、ねぎ、アミエビ塩辛、粗糖、鰹エキス、米粉、昆布、にんにく、しょうが、塩 ㊟ 10日 **アレルギー** 豆

10031 つくりたて白菜キムチ
200g **782円**(¥845円)

カートンコーヒー・エコブラック **10026 1本**

195g **171円**(¥185円)

10027 ケース 30本入
195g×30
5,130円⇒
(¥5,540円) **4,924円**(¥5,318円)

割り干し大根を使用することで、食感を活かしています。袋から出してそのまま召し上がりいただけます。

愛知・みらい **スポット** **価格改定**
原材料：切り干し大根・カット割り干し大根・大根の葉・唐辛子・粗糖・人参・玉葱・アミエビ塩辛・鰹エキス・米粉・昆布・にんにく・生姜 ㊟ 30日

10032 割り干し大根キムチ
60g **648円**(¥700円)

やみつきになる味付トッポッキ

国産米100%トッポッキを使用。もっちりした食感を楽しめます。添付の特性コチュジャンソースにからめて調理します。

愛知・みらい **スポット**



原材料：トッポギ、たれ【自家製コチュジャン】※レシピ付 ㊟ 20日 **アレルギー** 麦 豆

10033 たれ付国産米トッポッキセット
たれ70g/トッポッキ12ヶ **750円**(¥810円)

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

愛知・みらい **スポット**
原材料：有機にんじん・辛辛【韓国産/無農薬】・唐辛子・アミエビ塩辛・粗糖・いわしエキス・米粉・昆布・ニンニク・生姜 ㊟ 20日

10034 即席キムチの素
100g **800円**(¥864円)

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

愛知・みらい **スポット**
原材料：米・調味料：味噌・発酵調味料・粗糖・唐辛子 ㊟ 20日 **アレルギー** 豆

10038 ダッカルビの素
約170g **883円**(¥954円)

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

愛知・みらい **スポット**
原材料：醤油・酢・粗糖・発酵調味料・唐辛子・にんにく・ごま油・ごま ㊟ 30日 **アレルギー** 麦 豆

10035 薬念醬(ヤンニョンジャン)
200ml **883円**(¥954円)



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

愛知・みらい **スポット**
原材料：えごまの葉（愛知）・漬け原材料【醤油・発酵調味料・粗糖・味噌・唐辛子】 ㊟ 30日 **アレルギー** 麦 豆

10036 えごまの葉の韓国漬
8枚/50g **700円**(¥756円)

ご家庭で手軽に作れる豆腐チゲをお子様でもいただけるよう味付けしました。麦みそを使用することでマイルドに仕上げています。人気のトッポッキを添付。

愛知・みらい **スポット**
原材料：【タレ】麦みそ、味の母、唐辛子、鰹エキス、にんにく【トッポッキ】国産うるち米、食塩【キムチだれ】唐辛子、アミエビ塩辛、鰹エキス、米粉、にんにく、昆布、生姜、粗糖 ㊟ 20日 **アレルギー** 麦 豆 国産

10039 時短豆腐チゲの素
150g **877円**(¥947円)

あさり、豆腐、葱を準備するだけで簡単時短料理。2人前の使い切りサイズ。

愛知・みらい **スポット**
原材料：唐辛子（韓国）・アミエビ塩辛・粗糖・鰹エキス・米粉・昆布・にんにく・生姜・みそ・発酵調味料 ㊟ 20日 **アレルギー** 麦 豆

10037 スントゥブチゲの素
70g（2人分） **458円**(¥495円)

