

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

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

ホームページ
<https://www.ninjinclub.co.jp/>
インターネットでのご注文は⇒ネットde注文(要登録)
<https://www.ninjinclub.net>

畑と台戸所をつなぐ



「昔は当たり前、今は特別。」

菓房 はら山

添加物のない和菓子は実はとても難しく貴重なものになりました。
無添加で仕上げた和菓子は手間も時間もかかりますが菓房「はら山」はその価値を信じ、
当たり前を守り続けています。

なぜ、昔は当たり前のものが今は売れない？

価格が安く、コスパが良く気軽に買える、

増粘剤や甘味料などで大量生産しやすく、味を安定できる。しかも、濃い味・強い香り
で印象に残りやすい。

見た目が良くて売りやすい、

着色料で、色鮮やかで、形もキレイ。「見た目が整っている＝おいしそう」と感じやすく、
無意識に手に取りやすい。

「日持ち」が圧倒的に長い、

和菓子は水分が多く日持ちしません。その為、市販品は保存料や pH 調整剤を加えて、
日持ちを数日～数週間に延ばすことが一般的。

今だからこそ特別に
こだわる菓房「はら山」

合成着色料、科学抽出の着色料、乳化剤、PH調整剤、低
甘味料、保存料、合成香料、増粘多糖類、保湿剤、品質
保持剤などの添加物に頼らないお菓子作りをしています。
小麦は、国内産のみを使用し、味だけではなく、食の安
全にもこだわりの持っています。当店の上生菓子は、嚴
選した素材のみを使用し、手作りしています。
菓房はら山では、ケージ飼いの鶏の卵は使用せず、平飼
いの鶏の卵を使用しています。平飼いは、鶏をケージに
用い込めるケージ飼いに對して、より自然に近い環境で
ストレスを与えないことを目的とし、品質の高い鶏卵を
生産することができます。



翌々週配達 埼玉・菓房はら山 凍 スポット
原材料: さつまい芋(茨城)、砂糖、生クリーム、バター、牛乳、
蜂蜜、食塩、シナモンパウダー 180日 7月7日(月)
30182 黄金芋
40g×5 977円⇒
(¥1,055円) **900円(¥972円)**



翌々週配達 埼玉・菓房はら山 凍 スポット
原材料: 砂糖(北海道)、小麦粉(国産)、小豆(国産)、
鶏卵(平飼)、バター(国産)、はちみつ(国産)、重曹 60日 7月7日(月) 麦(卵乳)
30113 土の鶏
40g×4 791円⇒
(¥854円) **730円(¥788円)**



翌々週配達 埼玉・菓房はら山 凍 スポット
原材料: 有機砂糖(ブラジル)、小麦、有機餅米 60日
30137 おはぎ
60g×4 1,037円⇒
(¥1,120円) **960円(¥1,037円)**



翌々週配達 埼玉・菓房はら山 凍 スポット
原材料: 砂糖、卵、小麦粉、(小豆(小倉あん)、
青えんどう豆(うぐいすあん)、白インゲン
豆(白あん))、水飴、蜂蜜、みりん、重曹 90日 7月7日(月) 麦(卵乳)
30144 3色どら焼き
60g×3 884円⇒
(¥955円) **820円(¥886円)**

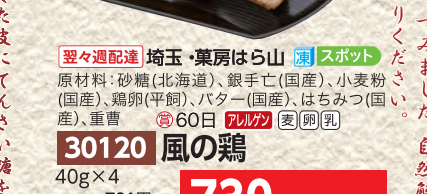


翌々週配達 埼玉・菓房はら山 凍 スポット
原材料: 餅米(国産)、砂糖、小麦、馬鈴薯澱粉 90日
30090 案山子餅
40g×5 1,054円⇒
(¥1,138円) **970円(¥1,048円)**

翌々週配達 埼玉・菓房はら山 凍 スポット
原材料: 【紅葉】砂糖(北海道)、白隠元、小豆、山
芋、南瓜、赤黒、白玉粉、餅米、クチナシ、馬鈴薯で
ん粉【葉牡丹】砂糖(北海道)、白隠元、小豆、山芋、
クロシロ粉、白玉粉、餅米、紫芋、クチナシ、馬
鈴薯でん粉【佐助】砂糖(北海道)、白隠元、上
粉、餅米、南瓜、寒天、粉末緑茶、山芋、白玉粉、ク
チナシ、馬鈴薯でん粉【晩秋】砂糖(北海道)、小
豆、寒天、白隠元、山芋、白玉粉、餅米、南瓜、赤黒、
馬鈴薯でん粉 180日
30076 季節の上生菓子4種セット
40g×4 1,900円⇒
(¥2,052円) **1,730円(¥1,868円)**



翌々週配達 埼玉・菓房はら山 凍 スポット
原材料: 砂糖(北海道)、銀手亡(国産)、小麦粉
(国産)、鶏卵(平飼)、バター(国産)、はちみつ(国
産)、重曹 60日 7月7日(月) 麦(卵乳)
30120 風の鶏
40g×4 791円⇒
(¥854円) **730円(¥788円)**



翌々週配達 埼玉・菓房はら山 凍 スポット
原材料: もち米、砂糖、小麦、冷凍蓬、寒天、馬
鈴薯澱粉 60日
30083 草餅
40g×5 1,025円⇒
(¥1,107円) **940円(¥1,015円)**



翌々週配達 埼玉・菓房はら山 凍 スポット
原材料: 砂糖(洗双糖/国内産)、豊潤粉、胡
桃、醤油、味酢 60日 7月7日(月) 麦(卵乳)
30151 胡桃ゆべし
40g×4 1,284円⇒
(¥1,387円) **1,190円(¥1,285円)**



翌々週配達 埼玉・菓房はら山 凍 スポット
原材料: 緑茶(国産/有機栽培) 180日
596 有機松印煎茶
100g 1,000円(¥1,080円)

翌々週配達 埼玉・菓房はら山 凍 スポット
原材料: 緑茶、抹茶(国産/有機栽培) 180日
597 有機抹茶入りきき茶
100g 600円(¥648円)



翌々週配達 埼玉・菓房はら山 凍 スポット
原材料: さつまい芋(茨城)、砂糖、蜂蜜、食塩 180日
30175 芋羊羹
50g×5 977円⇒
(¥1,055円) **900円(¥972円)**



翌々週配達 埼玉・菓房はら山 凍 スポット
原材料: 砂糖(洗双糖/国内産)、豊潤粉、胡
桃、醤油、味酢 60日 7月7日(月) 麦(卵乳)
30151 胡桃ゆべし
40g×4 1,284円⇒
(¥1,387円) **1,190円(¥1,285円)**



翌々週配達 埼玉・菓房はら山 凍 スポット
原材料: 緑茶(国産/有機栽培) 180日
596 有機松印煎茶
100g 1,000円(¥1,080円)



翌々週配達 埼玉・菓房はら山 凍 スポット
原材料: 緑茶、抹茶(国産/有機栽培) 180日
597 有機抹茶入りきき茶
100g 600円(¥648円)

四季折々に、色を扱い、形を扱い、味を扱い、
風情を上品に仕上げ、優美な外見にふ
さわしい上品な味わいです。

今のさつまい芋で作るホクホク感の
ある芋羊羹です。

有機くるみと国産丸大豆醤油、国産
砂糖を使用した胡桃ゆべしです。

和菓子と一緒に茶もいかがですか？
甘味と渋みの絶妙なバランスをお楽しみください！

京都・はった園 毎週 JAS
原材料: 緑茶(国産/有機栽培) 180日
596 有機松印煎茶
100g 1,000円(¥1,080円)

京都・はった園 毎週 JAS
原材料: 緑茶、抹茶(国産/有機栽培) 180日
597 有機抹茶入りきき茶
100g 600円(¥648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総菜類や下処理済のもの。
材料から吟味し、合成添加物・化学調味料不使用です。

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



2 ふんわり豆腐団子と野菜の甘酢炒め
2人前(450g) 1,081円→(¥1,167円) **1,027円**(¥1,109円)

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

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

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

ボリュームたっぷりのチンゲン菜としっかり味のスタミナ肉を炒めて作るスタミナ炒めです。パプリカの赤色が彩りを添えてくれます。ご飯との相性パッチリ一品です。

原材料: 野菜セット【チンゲン菜・赤パプリカ・しいたけ】調味料【豚肉・醤油・菜種油・鶏卵・発酵調味料・馬鈴薯でん粉・コチュジャン・にんにくペースト・酒・ごま油・砂糖・生姜ペースト・食塩・コショウ】

7 根菜の彩りミルクスープ
2人前(540g) 1,074円→(¥1,160円) **967円**(¥1,044円)

かぼちゃ・にんじん・じゃがいもなどの国産野菜をたっぷり使用した、心もからだもほっこりスープです。国産鶏むね肉を使用した、しっとり蒸し鶏がうまさをアップ。

原材料: 野菜セット【玉ねぎ(国産)・大根(国産)・人参(国産)・かぼちゃ(国産)・じゃがいも(国産)・ぶなしめじ(国産)】蒸し鶏スライス【鶏むね肉(国産)・食塩・清酒・乾燥卵白・豆澱粉(えんどう豆)・乳清蛋白濃縮物・コショウ】添付調味料【食塩・でん粉分解物・酵母エキス粉末・玉ねぎエキス粉末(でん粉分解物・玉ねぎエキス)・醤油・セロリ粉末・キャロット粉末・コショウ・フライドガーリック・馬鈴薯でん粉】

6 白湯水餃子スープ
2〜3人前(440g) 1,000円(¥1,080円)

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

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

8 具がたっぷり! れんこん煮
3〜4人前(886g) 1,162円(¥1,255円)

国産豚バラ軟骨肉と国産野菜をたっぷり使用したセットです。国産豚バラ軟骨肉はくさみをなくし、軟骨まで柔らかくお召し上がりいただけるよう処理しています。ご飯がススム一品です。

原材料: 具材セット【豚バラ軟骨肉(国産)・大根・つき出し蒟蒻・調味液(砂糖・食塩・米酢)・醤油・清酒・しいたけ(戻し)・みりん/乳酸化カルシウム(こんにやく用凝固剤)】下処理済み野菜【れんこん】野菜【玉ねぎ・葉ねぎ・人参】添付調味料【かつお節粉末・食塩・甜菜糖・酵母エキス粉末・昆布粉末】

3 彩り野菜と国産豚の黒酢豚
2人前(410g) 1,040円(¥1,123円) 4人前(820g) 2,080円→(¥2,246円) **1,734円**(¥1,873円)

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

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

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。

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よし、とろっとやわらかくなってからもよし。

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

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

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

酸味が強く香りさわやかな、青いレモン(だんだん熟して黄色くなります)。料理のアクセントに、お菓子づくりに。ノーワックスで皮ごと使えます。

15 島原のレモン
約300g (サイズ混) **333円**(¥360円)

長有研 長崎県南島原市 産
◎ 菌2虫1
品種: ユーレカ サイズS〜2L混

りんごの王様! 一番人気の赤いりんご・フジの早生品種登場!

青森りんごが危機! 昨冬の豪雪による枝折れ被害、カメシラ発生・酷暑と雨不足、そして生産者の離農により、大幅に生産量が減少し、価格が高騰しています。高陵農園では対策として「一昨年、昨年と褐斑病の被害が多く発生したため、今年、来季を目標に一度、徹底防除をし、被害を少なくするために農薬回数・カウントを増やしております。殺虫剤についても、モモシクワイが対策として剤を増やしております。コンフューザーRを地域一帯で使用すれば農薬をあまり使わなくても済むようになるため、5年後を目標に18剤を目指していく方向ですので、ご理解の程よろしくお願い致します」

もったいない青森りんご・早生ふじ
10 約700g(大小混み) **898円**(¥970円)
10100 畑直: 10kg箱(20〜56玉) **8,923円**(¥9,637円)

【今年も大不作のため規格をゆるやかにしてお届けします。あらかじめご了承ください】
青森農園(津軽産直組合)
青森県青森市
◎ 菌12虫12有機許容1(当地比約2/3) ※画像はイメージです

18 いんげん
100g **289円**(¥312円)

19 いんげん徳用 **792円**(¥855円)

20 かぼちゃ **426円**(¥460円)

21 ミニ白菜 **461円**(¥498円)

22 1/2玉 **277円**(¥299円)

23 1玉 **461円**(¥498円)

24 ほうれん草
200g **276円**(¥298円)

25 小松菜
200g **276円**(¥298円)

26 有機サラダ小松菜
30g **300円**(¥324円)

27 有機サラダ水菜
30g **300円**(¥324円)

28 有機サラダロメイン
30g **300円**(¥324円)

29 有機ルッコラセルパチカ
30g **320円**(¥346円)

ジューシーでさわやか! 長崎のみかん

「みかん」といったらコレ! 皮が薄くてむきやすく、ジューシーで甘みのある、定番みかんです。一番食べやすい人気の品種! 【サイズは入荷状況によりかなり大小あります】

早生みかん **596円**(¥644円)
11 1kg(S-2L混) **1,673円**(¥1,807円)
12 3kg(S-2L混) **1,788円**(¥1,931円)

長有研 長崎県南島原市 産
◎ 菌2虫3
品種: 興津、宮川、ささば

洋梨ラフランス **678円**(¥732円)
13 2玉 **10150 畑直: 5kg箱** (約18〜22玉) **5,292円**(¥5,715円)

あま〜い香り、まったりとした味わい。1つ食べると幸せになっちゃうおいしさ! 追熟させて食べるので、お部屋において毎日ながめて「食べ頃」をお見逃しなく!
さんさんファーム 長野県下伊那郡岡谷市
◎ 菌7虫2有機許容2(当地比約1/4)

20 かぼちゃ **426円**(¥460円)

21 ミニ白菜 **461円**(¥498円)

22 1/2玉 **277円**(¥299円)

23 1玉 **461円**(¥498円)

24 ほうれん草
200g **276円**(¥298円)

25 小松菜
200g **276円**(¥298円)

26 有機サラダ小松菜
30g **300円**(¥324円)

27 有機サラダ水菜
30g **300円**(¥324円)

28 有機サラダロメイン
30g **300円**(¥324円)

29 有機ルッコラセルパチカ
30g **320円**(¥346円)

安城・天野さんの葉もの♪

定番のザ・葉もの野菜。定番のおひたしやゴマ和え、煮びたし、バターソテーに。アクが少なく使いやすい万能葉もの。定番のおひたし、油揚げと煮びたし、そのままシャキッと炒め物に。

24 ほうれん草
200g **276円**(¥298円)

25 小松菜
200g **276円**(¥298円)

26 有機サラダ小松菜
30g **300円**(¥324円)

27 有機サラダ水菜
30g **300円**(¥324円)

28 有機サラダロメイン
30g **300円**(¥324円)

29 有機ルッコラセルパチカ
30g **320円**(¥346円)

20 かぼちゃ **426円**(¥460円)

21 ミニ白菜 **461円**(¥498円)

22 1/2玉 **277円**(¥299円)

23 1玉 **461円**(¥498円)

24 ほうれん草
200g **276円**(¥298円)

25 小松菜
200g **276円**(¥298円)

28 有機サラダロメイン
30g **300円**(¥324円)

29 有機ルッコラセルパチカ
30g **320円**(¥346円)

20 かぼちゃ **426円**(¥460円)

21 ミニ白菜 **461円**(¥498円)

22 1/2玉 **277円**(¥299円)

23 1玉 **461円**(¥498円)

24 ほうれん草
200g **276円**(¥298円)

25 小松菜
200g **276円**(¥298円)

年に2回、春と秋だけのお楽しみ♪

葉っぱがやわらかいこの季節だけお届けする旬の味。香り高い葉は天ぷら・かき揚げ・ごま和え・炒め物・料理の彩りに。



生産者：天野さん
天野グループ 愛知県安城市

36 葉つきにんじん
1束(約500g/3〜5本)
230円(¥248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
③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)
43 500g
325円(¥351円)

44 1kg
650円⇒
(¥702円) 593円(¥640円)

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

中村農園 福岡県久留米市
③菌0虫0
品種：柳川理想

48 ごぼう
200g
340円(¥367円)

かなり珍しい「さんごヤマブシタケ」は白っぽくフワフワした見た目でやわらかく、旨みが強く、栄養価も抜群！脳を活性化し、免疫力を高める成分を含みます。蒸してポン酢、スープ、天ぷらなどに。

パイオコスモ 神奈川県伊勢原市
③菌③無薬剤 ④週AC

56 さんごヤマブシ茸入きのこ4種セット
1セット
482円(¥521円)

アワビに似た独特のシャキッとした歯ごたえと香りが美味。

パイオコスモ 鳥取県八頭郡
③菌③無薬剤

64 エリンギ
100g
346円(¥374円)

規格外(やや小さめ)の増量タイプ。

65 ふぞろいエリンギ
150g
294円(¥318円)

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

やさか共同農場 島根県浜田市
③菌0虫0 品種：蕃椒 ④ 365日

71 有機鷹の爪
5g
302円(¥326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
③菌0虫0

30 有機ベビールッコラ
30g
298円(¥322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
③菌0虫0

35 有機レタスリーフミックス
30g
300円(¥324円)

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

渡部信一 北海道河東郡上士幌町
③菌0虫0 品種：男爵、マツルダ地

じゃがいも
45 500g (S-2L)
276円(¥298円)

46 1kg (S-2L)
552円⇒
(¥596円) 498円(¥538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
③菌0虫0

里いも
51 300g
347円(¥375円)

52 600g
694円⇒
(¥750円) 640円(¥691円)

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

パイオコスモ 広島県、熊本県、三重県、北海道のいずれか
③菌③無薬剤

原木生しいたけ
57 1P
100g
318円(¥343円)

58 2P
100g×2
636円⇒
(¥687円) 600円(¥648円)

めめりと歯ざわりが特徴。味噌汁や、えのきとの和え物、大根おろしに。



パイオコスモ 長野県長野市
③菌③無薬剤

66 完熟なめこ
150g
300円(¥324円)

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

三恵食品 福岡県八女市
たけのこ(鹿児島・熊本・福岡・高知・香川県産)
④ 150日

72 国産たけのこ水煮(スライス)
150g
562円(¥607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
③菌0虫0

31 有機ベビーケール
30g
300円(¥324円)

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

中村農園 福岡県久留米市
③菌0虫0 品種：菜陽

にんじん
37 500g
368円(¥397円)

38 500g×2
736円⇒
(¥795円) 706円(¥762円)

みんな大好き！立田・加藤さんのれんこん

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

早生品種「金澄」「オオジロ」は、形はまるっこく、どちらかといえばシャキッとした食感。炒め物やキンピラによく合います。昔ながらの「備中」は細長く粘りが強く、煮物おススメ。

加藤幸雄 愛知県愛西市
③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

47 れんこん(土付き)
500g
616円(¥665円)

美しい緑色、さわやかな香りが食欲をそそります。



あすか 奈良県五條市
③菌2虫3-4

54 大葉
10枚
174円(¥188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。

パイオコスモ 長野県南安曇郡
③菌③無薬剤

59 えのき
100g
181円(¥195円)

60 徳用
200g
362円⇒
(¥391円) 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



パイオコスモ 岡山県瀬戸内市または静岡県富士市
③菌③無薬剤

68 ホワイトマッシュルーム
100g
367円(¥396円)

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



パイオコスモ 長野県飯田市
③菌③無薬剤

67 はなびらたけ
80g
402円(¥434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
③菌0虫0

32 有機サラダ春菊
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)。農業不使用栽培なので、皮はむかず、タワシでこすり洗いしてお使いください。＊サイズ不揃い、変形など混じります

渡部信一 北海道河東郡上士幌町
③菌0虫0/品種：ちはま、他

不揃いににんじん
39 600g(AB混/S-2L)
292円(¥315円)

40 1.2kg(AB混/S-2L)
584円⇒
(¥631円) 545円(¥589円)

「農副連携」で、自然栽培に取り組む「とものわ」。特に力を入れて育てているのが、ご自慢のサツマイモです！

糖度と食物繊維豊富なサツマイモ。味噌汁に、煮ものに、蒸しておやつにどうぞ！

自然栽培グループとものわ 愛知県豊田市

③菌0虫0
品種：紅はるか
＊雨不足のためやや小ぶりです

自然栽培さつまいも
49 約350g(約2〜3本)
300円(¥324円)

50 約600g(大2本〜)
600円⇒
(¥648円) 545円(¥589円)

いろんなきのこが味わえる♪ お楽しみパック

【珍しいきのこのお味見を兼ねられる、お楽しみきのこパック】が新登場！きのこ専科「パイオコスモ」スタッフによる手書きレシピ付き。この機会にいろんなきのこを味わって！

パイオコスモ 神奈川県伊勢原市
③菌③無薬剤

55 きものいろいろパック5種
1セット
683円(¥738円)

和・中・イタリアンなどどんな料理にも大活躍！



パイオコスモ 長野県上伊那郡
③菌③無薬剤

61 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徳用。

62 ぶなしめじバラ徳用
300g
420円(¥454円)

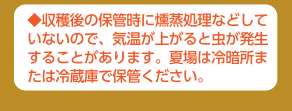
色の違いは品種の違いです。白いマッシュルームに比べて味が濃く、ジューシー。ソテーや色の濃い料理、肉料理と相性◎。



パイオコスモ 山形県
③菌③無薬剤

69 ブラウンマッシュルーム
100g
367円(¥396円)

赤・黒・緑…同じ田んぼで育てた古代米のブレンド。白米に少し混ぜて炊くともちもちご飯になります。おこわやお粥にも。



松田農園 愛知県犬山市
③菌0殺虫0殺虫0
品種：春香

農業不使用の有機栽培であんしん★ さつ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
③菌0虫0

33 有機ベビーリーフ
30g
300円(¥324円)

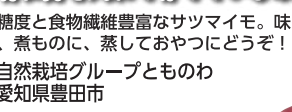
寒くなるにつれ甘みを増します。状態がよければ葉っぱをお付けしますので、さつとゆでて塩もみし、菜飯にしておでんのお供に。



天野グループ 愛知県安城市
③菌0虫2肥料の一部に化成含む
品種：青管他

41 大根
1本
333円(¥360円)

みずみずしい小かぶは、生食・煮る・焼くなど万能。状態が良ければ葉をお付けします。根も葉も栄養満点！



天野グループ 愛知県安城市
③菌0虫2肥料の一部に化成含む
品種：はくれい

42 小かぶ
1束(約3〜5玉)
333円(¥360円)

「農副連携」で、自然栽培に取り組む「とものわ」。特に力を入れて育てているのが、ご自慢のサツマイモです！

糖度と食物繊維豊富なサツマイモ。味噌汁に、煮ものに、蒸しておやつにどうぞ！



自然栽培グループとものわ 愛知県豊田市

③菌0虫0
品種：紅はるか
＊雨不足のためやや小ぶりです

自然栽培さつまいも
49 約350g(約2〜3本)
300円(¥324円)

50 約600g(大2本〜)
600円⇒
(¥648円) 545円(¥589円)

いろんなきのこが味わえる♪ お楽しみパック

【珍しいきのこのお味見を兼ねられる、お楽しみきのこパック】が新登場！きのこ専科「パイオコスモ」スタッフによる手書きレシピ付き。この機会にいろんなきのこを味わって！



パイオコスモ 神奈川県伊勢原市
③菌③無薬剤

55 きものいろいろパック5種
1セット
683円(¥738円)

和・中・イタリアンなどどんな料理にも大活躍！



パイオコスモ 長野県上伊那郡
③菌③無薬剤

61 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徳用。

62 ぶなしめじバラ徳用
300g
420円(¥454円)

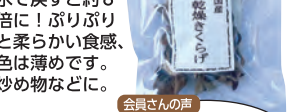
色の違いは品種の違いです。白いマッシュルームに比べて味が濃く、ジューシー。ソテーや色の濃い料理、肉料理と相性◎。



パイオコスモ 山形県
③菌③無薬剤

69 ブラウンマッシュルーム
100g
367円(¥396円)

赤・黒・緑…同じ田んぼで育てた古代米のブレンド。白米に少し混ぜて炊くともちもちご飯になります。おこわやお粥にも。



松田農園 愛知県犬山市
③菌0殺虫0殺虫0
品種：春香

74 杉浦さんの虹色米(古代米ブレンド)
350g
924円(¥998円)

犬山の黒米
200g
626円(¥676円)

にんじんCLUBの主食！知多半島・美浜町で育ててます。

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

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

杉浦さんのお米

- 76

玄米2kg

2,129円

(¥2,299円)
- 78

七分米2kg

2,387円

(¥2,578円)
- 80

白米2kg

2,387円

(¥2,578円)

卵

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



牛乳・乳製品

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



四日市酪農

三重県三重郡菟野町

- 直営牧場にて一貫生産
- *飼料は非遺伝子組み換え

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

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週
原材料: 生乳 (四日市酪農) ◎ 17日 **アレルギー** 乳

- 96

JPA2 ヨーグルト (無糖)

390g

400円

(¥432円)

生乳 100% で作ったピュアで濃厚なほんものの生クリーム。じっくり味わって。よ〜くよく振るとバターも作れますよ。

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

原材料: 生乳 (国産) ◎ 9日 **アレルギー** 乳

- 104

生クリーム

200ml

710円

(¥767円)

よつ葉乳業 北海道 毎週隔週 BD
原材料: 生乳 ◎ 180日 **アレルギー** 乳

- 111

よつ葉バター・無塩

150g

605円

(¥653円)

よつ葉乳業 北海道 毎週隔週 BD
原材料: 生乳・食塩 ◎ 180日 **アレルギー** 乳

- 112

パンにおいしい
よつば発酵バター

100g

538円

(¥581円)

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

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

- 118

バタール

1本

486円

(¥525円)

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

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

- 119

ハイジの白パン

80g×2

422円

(¥456円)

- 77

玄米5kg

5,323円

(¥5,749円)

4,998円

(¥5,398円)
- 79

七分米5kg

5,968円

(¥6,445円)

5,554円

(¥5,998円)
- 81

白米5kg

5,968円

(¥6,445円)

5,554円

(¥5,998円)

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

会田共同養鶏組合 長野県松本市 毎週

信州たまご山ランドの自然卵

- 85

6個

421円

(¥455円)

388円

(¥419円)
- 86

10個

698円

(¥754円)

555円

(¥599円)

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

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

- 91

低温殺菌 ノンホモ牛乳

1000ml

443円

(¥478円)

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

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

- 97

小(130ml)

163円

(¥176円)
- 98

大(500ml)

438円

(¥473円)
- 99

小(130ml)

200円

(¥216円)
- 100

大(500ml)

500円

(¥540円)

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

よつ葉乳業 北海道 毎週

原材料: 生乳・食塩 ◎ 90日 **アレルギー** 乳

- 106

スライスチェダー

100g (25g×4枚入)

649円

(¥701円)

プレマのパン

愛知県小牧市

基本材料: 国産小麦粉・粗糖・塩(海のもの)

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

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

- 120

小倉あんパン

85g×2

522円

(¥564円)

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

渡辺商店 熊本県 毎週

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

- 82

菊池のみのり12穀

200g

1,075円

(¥1,161円)

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 B 週

原材料: もちきび (岩手) 品種: 金石16 ◎ 1年

- 83

国産もちきび

150g

814円

(¥879円)

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

会田共同養鶏組合 長野県松本市 毎週

平飼卵 ◎ 11日

- 87

2個

138円

(¥149円)
- 88

6個

414円

(¥447円)

398円

(¥430円)

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

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

- 92

1000ml

439円

(¥474円)
- 93

500ml

338円

(¥365円)
- 94

200ml

187円

(¥202円)

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

原材料: 生乳 (四日市酪農) ◎ 17日 **アレルギー** 乳

- 101

やさしい甘さ
鈴鹿山麓ヨーグルト

70g×3

330円

(¥356円)
- 102

3Pプレーン
ヨーグルト (無糖)

70g×3

324円

(¥350円)

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

よつ葉乳業 北海道 毎週隔週 BD
原材料: ナチュラルチーズ (生乳 (北海道十勝産)・食塩) ◎ 120日 **アレルギー** 乳

原材料: 生乳 ◎ 365日 **アレルギー** 乳

- 109

おつまみチーズチェダー

30g

334円

(¥361円)

ふんわりソフトで小ぶりなパン。朝食やおやつにおすすめです。

毎週

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

- 116

テーブルロール

40g×4

397円

(¥429円)

甘酸っぱいレーズンとシナモンの香りがベストマッチ。

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

- 122

シナモン・レーズン

100g×2

557円

(¥602円)

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 B 週

原材料: ひえ (岩手) 品種: 達磨 ◎ 1年

- 84

国産ひえ

150g

814円

(¥879円)

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

食通 U 東京都世田谷区 毎週
原材料: うずら卵 (愛知県産)・食塩 ◎ 120日 **アレルギー** 卵

- 89

うずらの卵水煮

6個×2連

420円

(¥454円)

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

原材料: 生乳 (四日市酪農) ◎ 17日 **アレルギー** 乳

- 95

プレーン
ヨーグルト (無糖)

450g

378円

(¥408円)

牛乳の脂肪分が気になる方におすすめ！フレッシュなミルクの自然な甘み・コクはそのままに、脂肪分を 58% カットしました。

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

原材料: 生乳 (四日市酪農) * 72℃C15秒殺菌処理 ◎ 7日 **アレルギー** 乳

- 103

低脂肪牛乳

1000ml

408円

(¥441円)

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

よつ葉乳業 北海道 毎週

原材料: 生乳 ◎ 365日 **アレルギー** 乳

- 110

スキムミルク

150g

463円

(¥500円)

ふんわりソフトで小ぶりなパン。朝食やおやつにおすすめです。

毎週

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

- 117

レーズンロール

45g×4

535円

(¥578円)

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

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

- 123

ワイルドチョコレート

100g×2

620円

(¥670円)

マイスターズ・バックシュトゥーベのパンと焼き菓子

愛知県名古屋千種区
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

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です。薄くスライスしてバターやチーズをのせてお楽しみください。

スポット
原材料：基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)
📅 5日 **アレルギー** 麦

130 田舎パン (ドイツパン)
1個 **420円**(¥454円)

オーガニッククランベリーの甘酸っぱさが美味しいスコーンです。

蔵 スポット
原材料：国産小麦粉・自然塩・調整豆乳(とうもろこし舎)・バター(よつ葉乳業)・ノンアルミベーキングパウダー(アリサン)・OGクランベリー・ラム酒
📅 5日 **アレルギー** 麦 豆 乳

136 石窯スコーン・クランベリー
3個 **360円**(¥389円)

豆腐・揚げ・大豆製品

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

143 東白川村の寄せ豆腐
300g **452円**(¥488円)

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

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 **アレルギー** 豆

豆庵油揚げ
148 2枚(約50g×2)
248円(¥268円)

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

丸和食品 東京都練馬区 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 **アレルギー** 豆

154 おから入り野菜炒めがんも
100g(5個入) **260円**(¥281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 **アレルギー** 豆

160 おから
200g **193円**(¥208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 **アレルギー** 麦

124 湯種食パン
520g **420円**(¥454円)

五穀豊稔を願って・・・モチモチの生地に栄養たっぷりの雑穀をプラス。好みてチーズやハムなどをはさんでどうぞ。

蔵 スポット
原材料：基本材料・なたね油・五穀大黒(雑穀ブレンド/あわきび・はとむぎ・大麦・ひえ)・黒いりごま
📅 5日 **アレルギー** 麦

131 石窯ベーグル・五穀入り
2個 **340円**(¥367円)

紅茶の葉を生地に混ぜ、かぼちゃの種をトッピングしました。香ばしさが美味しいクッキー。ティータイムにピッタリです。

蔵 スポット
原材料：国産小麦粉・自然塩・平飼卵・バター・粗糖・紅茶葉(アールグレイ)・かぼちゃの種
📅 30日 **アレルギー** 麦 乳 卵

137 紅茶クッキー
65g **420円**(¥454円)

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

ヤマサ食品 岐阜県加茂郡 東白川村
蔵 毎週
原材料：大豆(主に岐阜県産)にがり・湧水
📅 製造後3日(配達日含めて2日)

144 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 **アレルギー** 豆

149 2P(約50g×2×2)
496円⇒(¥536円) **475円**(¥513円)

使いやすいミニがんも。プレーンタイプなもので、様々な料理に使えます。煮物や、こんがり焼いて生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 **アレルギー** 豆

155 京がんも
7個(約20g×7) **339円**(¥366円)

正方形の油揚げを甘辛く煮詰めました。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 **アレルギー** 麦 豆

161 味付いなりあげ
6枚 **342円**(¥369円)

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

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

125 湯種レーズン食パン
330g **340円**(¥367円)

126 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 **アレルギー** 麦

132 きこのフォカッチャ
110g **260円**(¥281円)

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

蔵 スポット
原材料：基本材料・OGレーズン・粗糖・ごま油
📅 30日 **アレルギー** 麦

138 レーズンクラッカー
7枚 **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)にがり・湧水
📅 製造後3日(配達日含めて2日)

145 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 **アレルギー** 豆

151 手揚げ油揚げ
2枚 **302円**(¥326円)

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

丸和食品 東京都練馬区 蔵 隔週BD
原材料：国産大豆・ニンジン(茨城県・埼玉県産)・玉ねぎ・ゴボウ・ショウガ・昆布・山芋・黒ごま・小えび・再製天日塩・にがり・粗製糖・濃縮かつおだし・丸大豆醤油(大豆・小麦)・菜種油・味の母 📅 1ヶ月 **アレルギー** 麦 豆 豆 乳

156 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、しっとり炊きあげました。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。クロックの具材にも。

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・こんにゃく・シイタケ・ゴボウ・国産青大豆・塩・だし汁(カツオ・シイタケ)・はちみつ・菜種油 📅 30日 **アレルギー** 麦 豆

162 味付うの花料理
150g **349円**(¥377円)

カレンズとは、地中海沿岸で作られる種子のない小粒のぶどうで作る干しぶどうです。人気の「パン・オ・ノア」の全粒粉生地に、カレンズと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カレンズ・自家製オレンジピール・OGオレンジピール
📅 5日 **アレルギー** 麦

127 全粒パン・カレンズ
300g **420円**(¥454円)

夏の暑い間、たっぷりと太陽の光を浴びて育ったさつまいもをたっぷり使用。秋の美味しさいっぱいのおやつパンです。

蔵 スポット
原材料：基本材料・バター・さつまいも・黒ごま・牛乳・平飼卵・粗糖
📅 5日 **アレルギー** 麦 卵 乳

133 さつまいものあんロール
100g **260円**(¥281円)

自家製ラムレーズン入りの本格派シフォンケーキです。ふわふわの食感。

蔵 スポット
原材料：国産小麦粉・自然塩・平飼卵・粗糖・なたね油・OGレーズン・ラム酒
📅 6日 **アレルギー** 麦 卵

139 シフォンケーキ・ラムレーズン
1台 **1,360円**(¥1,469円)

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

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町
蔵 毎週
原材料：大豆(国産/特別栽培)・海精にがり
📅 6日 **アレルギー** 豆

146 豆庵豆腐 絹寄せ
300g **359円**(¥387円)

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

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町
蔵 毎週
原材料：大豆(国産/特別栽培)・海精にがり・菜種油 📅 6日 **アレルギー** 豆

152 豆庵厚揚げ
1枚(約240g) **409円**(¥442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
アレルギー 豆

158 国産大豆水煮(さわやか)
200g **295円**(¥319円)

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

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。

164 手造り生芋こんにゃく(板)
280g **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 **アレルギー** 麦

128 カンパーニュ・ノア
280g **420円**(¥454円)

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

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

134 パン・オ・ノア
320g **420円**(¥454円)

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

静岡・こだわりの味協同組合 **蔵 隔週BD**
原材料：ミニクラスト・ミックスチーズ・ピザソース・ソフトサラミ・ピーマン(国産)
📅 13日 **アレルギー** 麦 豆 乳

原料と味にこだわったクラストピザ
140 1P
50gx3 **619円**(¥669円)

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

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町
蔵 毎週
原材料：大豆(国産/特別栽培)・海精にがり
📅 6日 **アレルギー** 豆

147 豆庵もめん豆腐
300g **353円**(¥381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 **アレルギー** 豆 豆 乳

153 具だくさんがんも(小えび入)
2個(約80g×2) **511円**(¥552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 **アレルギー** 豆

159 押し豆腐
220g **335円**(¥362円)

イモをすりおろして作った素朴な糸こんにゃく。やわらかく風味満点。煮物に。

積翠食品 岐阜県各務原市 **蔵 毎週**
原材料：こんにゃく芋(広島県産/有機栽培)こんにゃく芋精粉(群馬県産いも/有機栽培)・水酸化カルシウム
📅 60日

165 手造り生芋糸こんにゃく
250g **300円**(¥324円)

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



精翠食品 岐阜県各務原市 隔週
原材料：こんにゃく芋精粉(群馬県産いも/有機栽培)・水酸化カルシウム・海草粉末 60日
166 板こんにゃく
250g **210円**(¥227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、「泳ぐ」重機で作られた、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 **170 季穂・生そば**
石臼粗挽きそば つゆ付 (130g+つゆ40g) X2袋 **625円**(¥675円)

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

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 **170 季穂・生そば**
石臼粗挽きそば つゆ付 (130g+つゆ40g) X2袋 **625円**(¥675円)

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

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 **170 季穂・生そば**
石臼粗挽きそば つゆ付 (130g+つゆ40g) X2袋 **625円**(¥675円)

もちもち、プリッと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。



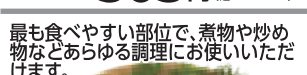
金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD
原材料：国産小麦粉(室戸沖深層水使用)・でん粉・イオン水 14日 **183 地粉ぎょうざの皮**
20枚 **234円**(¥253円)

焼き過ぎず、ジューシーなベーコンを味わってください。

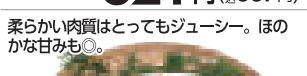
岐阜 オーガニックフーズ 隔週
原材料：豚肉(国産)・塩(ドイツ岩塩)・藻塩(国産)・黒砂糖・香辛料(マレーシア・インドネシア他) 3ヶ月 **190 中山道生ベーコンスライス**
50g **503円**(¥543円)



最も食べやすい部位で、煮物や炒め物などあらゆる調理にお使いいただけます。



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週
豚モモ肉 60日 **195 モモスライス さんさん豚**
180g **821円**(¥887円)



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週
豚ロース肉 60日 **200 とんかつ用ロース さんさん豚**
2枚(約180g) **971円**(¥1,049円)

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
原材料：こんにゃく芋精粉(群馬県産いも/有機栽培)・水酸化カルシウム・海草粉末 60日
167 糸こんにゃく(黒)
200g **210円**(¥227円)

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

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD
原材料：国産小麦粉・天然かん水(中国産)・塩 20日 **171 神名のせいろ麺(ソースなし)**
150gX2 **322円**(¥348円)

こしのある食感ともっちり麺が食べ応え抜群！あっさりだけ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くしら。おろしうどんやサラダうどんが美味しくてきます・・・

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD
原材料：小麦粉・塩・でん粉・つゆ・醤油・風味原料(いわし節・サバ節・むろあじ節かつお節)・砂糖・発酵調味料・かつお節だし・食塩(原料の一部に小麦含む) 20日 **172 季穂・生うどん(太麺)つゆ付**
130gX2 **440円**(¥475円)

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

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD
原材料：小麦粉(カナダ産・国産)・小麦タンパク(カナダ)・塩・卵白・でん粉 20日 **178 生スパゲッティ**
179 生フェットチーネ
各150gX2 **326円**(¥352円)

蒸すとプリッと透明感があり美味。6.5cm角。



金子製麺 神奈川県足柄上郡 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 **184 地粉シュウマイの皮**
30枚 **179円**(¥193円)

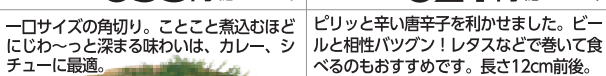
ローズ肉を、野菜やスパイスを煮出した独自の漬け込み液に20日前後漬け込み、熟成させる事で旨みを引き出しました。

岐阜 オーガニックフーズ 隔週
原材料：豚肉(国産)・塩(ドイツ岩塩)・藻塩(国産)・黒砂糖・香辛料(マレーシア・インドネシア他) 3ヶ月 **191 中山道ロースハム**
50g **503円**(¥543円)

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



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週
豚各部位 60日 **196 小間切れ さんさん豚**
180g **853円**(¥921円)



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週
豚モモ肉 60日 **201 モモ肉カレー・シチュー用 さんさん豚**
180g **846円**(¥914円)

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
原材料：こんにゃく芋精粉(群馬県産いも/有機栽培)・水酸化カルシウム 60日
168 糸こんにゃく(白)
200g **210円**(¥227円)

こしのある食感ともっちり麺が食べ応え抜群！あっさりだけ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くしら。おろしうどんやサラダうどんが美味しくてきます・・・

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD
原材料：小麦粉・塩・でん粉・つゆ・醤油・風味原料(いわし節・サバ節・むろあじ節かつお節)・砂糖・発酵調味料・かつお節だし・食塩(原料の一部に小麦含む) 20日 **172 季穂・生うどん(太麺)つゆ付**
130gX2 **440円**(¥475円)

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

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD
原材料：国産小麦粉(一部自家製粉)・塩 150日 **180 田舎うどん(全粒粉)**
240g **246円**(¥266円)

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

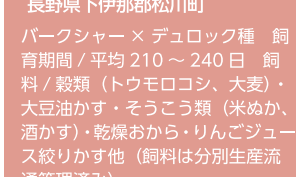
金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD
原材料：国産小麦粉(一部自家製粉)・塩 150日 **180 田舎うどん(全粒粉)**
240g **246円**(¥266円)

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

中山道プレーンソーセージ
186 1P
80g **476円**(¥514円)
187 2P
80gX2 **915円**(¥988円)



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週
豚バラ肉 60日 **198 焼肉用バラカルビ さんさん豚**
180g **799円**(¥863円)



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週
豚バラ肉 60日 **198 焼肉用バラカルビ さんさん豚**
180g **799円**(¥863円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週
豚バラ肉 60日 **198 焼肉用バラカルビ さんさん豚**
180g **799円**(¥863円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週
豚バラ肉 60日 **198 焼肉用バラカルビ さんさん豚**
180g **799円**(¥863円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週
豚バラ肉 60日 **198 焼肉用バラカルビ さんさん豚**
180g **799円**(¥863円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週
豚バラ肉 60日 **198 焼肉用バラカルビ さんさん豚**
180g **799円**(¥863円)

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

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

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD
原材料：小麦粉・食塩・小麦たんばく 14日 **173 ふわふわもちもちむっちりうどん(つゆなし)**
200gX2 **305円**(¥329円)

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

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD
原材料：国産小麦粉(一部自家製粉)・塩 150日 **180 田舎うどん(全粒粉)**
240g **246円**(¥266円)

群馬県の契約農家が無農薬栽培した小麦を自家挽きた、香り豊かな全粒粉を配合して作った平麺です。小麦の旨みをしっかりと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 **180 田舎うどん(全粒粉)**
240g **246円**(¥266円)

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

中山道プレーンソーセージ
186 1P
80g **476円**(¥514円)
187 2P
80gX2 **915円**(¥988円)



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週
豚バラ肉 60日 **198 焼肉用バラカルビ さんさん豚**
180g **799円**(¥863円)



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週
豚バラ肉 60日 **198 焼肉用バラカルビ さんさん豚**
180g **799円**(¥863円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週
豚バラ肉 60日 **198 焼肉用バラカルビ さんさん豚**
180g **799円**(¥863円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週
豚バラ肉 60日 **198 焼肉用バラカルビ さんさん豚**
180g **799円**(¥863円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週
豚バラ肉 60日 **198 焼肉用バラカルビ さんさん豚**
180g **799円**(¥863円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週
豚バラ肉 60日 **198 焼肉用バラカルビ さんさん豚**
180g **799円**(¥863円)



神奈川・金子製麺 隔週
20日 **174 醤油(生)**
405円(¥437円)

日本の中中華麺(生/2食入) 各120gX2
原材料：共通原材料、スープ【醤油、ガラスープ、玉ねぎ、ニンニク、ショウガ、魚骨、ごま油】
共通原材料：小麦(国産小麦粉(一部自家製粉)、天然かんすい(中国)、塩、でん粉)、スープ【肉エキス(ポーク)、動物性油脂(ポーク)、てんさい糖、塩、酵母エキス(ビール酵母)、香辛料】

ラー油の効いたさっぱり塩味。
原材料：共通原材料、スープ【チキンブイヨン、魚介エキス、植物油脂】

175 しお(生) 441円(¥476円)
上品でコクのある味噌スープ。
原材料：共通原材料、スープ【味噌、醤油、玉ねぎ、ニンニク、ゴマ油、豚肉、ゴマ】

176 味噌(生) 441円(¥476円)

群馬県の契約農家が無農薬栽培した小麦を自家挽きた、香り豊かな全粒粉を配合して作った平麺です。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・塩・でん粉 20日 **181 季穂全粒粉きしめん**
240g **246円**(¥266円)

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」が自宅でお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 **182 季穂 長ほうとう(生麺)**
240g **258円**(¥279円)

ナチュラルチーズのコクが美味しいソーセージです。

中山道チーズソーセージ
188 1P
80g **528円**(¥570円)
189 2P
80gX2 **1,019円**(¥1,100円)



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週
豚ロース肉 60日 **193 ローススライスさんさん豚**
180g **912円**(¥985円)



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週
豚ロース肉 60日 **193 ローススライスさんさん豚**
180g **912円**(¥985円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週
豚ロース肉 60日 **193 ローススライスさんさん豚**
180g **912円**(¥985円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週
豚ロース肉 60日 **193 ローススライスさんさん豚**
180g **912円**(¥985円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週
豚ロース肉 60日 **193 ローススライスさんさん豚**
180g **912円**(¥985円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週
豚ロース肉 60日 **193 ローススライスさんさん豚**
180g **912円**(¥985円)

国産豚肉【走る豚】



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

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

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

【理想の味】

ひとくち食べて強烈に分かりやすく「うまい！」っていう味よりも、お米みたいにしみじみ「ああ…おいしいな…」と感じてもらえる味を目指しています。

食べ飽きないような、身体に染み渡るような。食べる人の身体を構成する元になる重要な栄養素。

きれいごとではなく、他の生き物の命を元に生きること。人が人であるがゆえに業に感じてしまうかもしれない、でも生物としてはごく当たり前のこと。

地球上を形を変えて巡り巡る、昔は「そう」で今は「こう」になったもの。



はれととききはしるぶた by やまあい村 武藤勝典

きめ細かな肉質で柔らかい食感です。



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

厚めのスライスで走る豚の旨味がしっかりと感じられます。



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

脂が多く、走る豚の甘みと旨味を一番感じていただける人気の部位です。



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

バラ肉特有の濃厚でジューシーな旨味をお楽しみください。



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

柔らかさはもちろんのこと、赤身と脂身のバランスも丁度良い部位です。



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

あっさりとした味わいとやわらかい肉質が特徴。どんな食材ともよく合います。



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

脂が控えめでヘルシー！柔らかく走る豚の旨味をお楽しみいただけます。



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

1頭から少量しかとれない希少部位。煮込料理がおすすめです。



熊本・やまあい村 **スポット**
走る豚/軟骨
258 1P
200g 760円→ (¥821円) **744円** (¥804円)
259 2P
200g×2 1,520円→ (¥1,642円) **1,250円** (¥1,350円)

脂が多く、走る豚の甘みと旨味を一番感じていただける人気の部位です。



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

走る豚の甘みと旨味が凝縮された部位です。



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



熊本・やまあい村 **スポット**
走る豚/もも生姜焼き用 産直 eco フライス
256 1P
200g 857円→ (¥926円) **840円** (¥907円)
257 2P
200g×2 1,714円→ (¥1,851円) **1,500円** (¥1,620円)

さっぱりとした味わいでヘルシーですが旨味はしっかりと感じていただけます。



熊本・やまあい村 **スポット**
走る豚/肩ローススライス
254 1P
200g 1,128円→ (¥1,218円) **1,116円** (¥1,205円)
255 2P
200g×2 2,256円→ (¥2,436円) **2,000円** (¥2,160円)

適度に赤身と脂身が入った柔らかい食感です。



熊本・やまあい村 **スポット**
走る豚/小間スライス
260 1P
200g 920円→ (¥994円) **910円** (¥983円)
261 2P
200g×2 1,840円→ (¥1,987円) **1,493円** (¥1,612円)

赤身と脂身が適度に入ったジューシーな味わいです。



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

高たんぱくで定カローリー。旨味が強く肉本来の味わいをお楽しみいただけます。



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

国産牛肉【マザービーフ】



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

※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、ぶすま、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、ソーマシ、とうもろこしグルテン、無水ケイ酸粗飼料、牧草（熊本産）・稲わら（熊本産） ※配合飼料の大麦やとうもろこし等の穀物類は米国や豪州産などで、作物や価格によって産地が変動します。精肉加工：（株）共同熊本ミートセンター（熊本県菊池市）

低カロリーで高タンパクのヘルシーな部位です。



熊本・菊池農場 **毎週**
274 マザービーフ/赤身スライス
200g **1,369円** (¥1,479円)



熊本・菊池農場 マザービーフ

SALE!

焼きしゃぶやすき焼がおすすめ！旨味たっぷり。



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

柔らかい部位であるロース、肩ロースを使用。旨味絶品です！



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

モモ、ウデ、バラなどの部位を小間用にスライスしています。



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

マザービーフの旨味を感じられる肩ロース、ランプ、モモを使用。



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

そばろ料理やミートソース、ハンバーグにどうぞ。



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

マザービーフ60%、走る豚40%配合の合挽きミンチです。



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

マザービーフの本来の美味しさや食感が味わえる粗挽きです。



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

国産牛肉【健康あか牛】



菊池農場

熊本県菊池市

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

※商品到着後の
賞味期限は、
最短で60日に
なります。

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

牛しゃぶと春菊と
もやしのサラダ



【材料】（2人分）

- 健康あか牛/赤身スライス ・・・200g
- とうがらしドレッシング/大さじ2
- 春菊 ・・・1/2束
- もやし ・・・1/2袋
- 塩 ・・・少々

recipe



- ①春菊は葉の部分のみ手で摘み取って、水にさらしてざるにあげしっかりと水気を切る。
- ②できるだけもやしのひげ根を取る。鍋にたっぷりの湯を沸かしもやしを入れ、再び煮立ったらざるにあげ粗熱をとる。
- ③鍋に湯を沸かし、塩少々加えて牛肉をさっと茹でたら湯を切り、粗熱をとる。
- ④①②③をすべてボウルに入れさっくりと混ぜて器に盛り、MIWA DRESSING とうがらしを大さじ2 をかける。

熊本・菊池農場

週 毎週

282 健康あか牛/赤身スライス
200g
1,580円→
1,529円(¥1,706円)

岡山・倉敷鉦泉 週 毎週
原材料：砂糖、唐辛子、塩、風味原料（かつお、こんぶ）、にんにく、ゆず果汁、こま、酵母エキス 1年

494 とうがらしドレッシング
300g
646円→
598円(¥646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・こま油粕・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

和歌山・小坂農園

週 毎週 180日

303 赤地鶏/キモ
200g
492円→
430円(¥464円)

和歌山・小坂農園

スポット 180日

304 赤地鶏/砂ずり
200g
492円→
430円(¥464円)

きめ細かい肉質に加え、風味が良く、程よい食感と濃厚な味が楽しめます。



熊本・菊池農場

週 毎週

280 健康あか牛/特選サイコロステーキ
200g
2,200円→
1,938円(¥2,093円)

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



熊本・菊池農場

週 毎週

281 健康あか牛/肩ローススライス
200g
1,800円→
1,753円(¥1,893円)

上質な風味と豊かな旨味はローストビーフやシチューにおすすめ！



熊本・菊池農場

週 毎週

286 健康あか牛/モモブロック
400g
3,153円(¥3,405円)

旨味が凝縮されているので肉本来の味を味わうことができます。



熊本・菊池農場

週 毎週

290 健康あか牛/赤身すき焼き用
200g
1,650円(¥1,782円)

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



和歌山・小坂農園

週 毎週 180日

295 赤地鶏/もも肉
300g
939円(¥1,014円)

塩焼・ソテーが旨い！もも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

299 赤地鶏/正肉
300g
859円(¥928円)

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



和歌山・小坂農園

週 毎週 180日

305 赤地鶏/ももミンチ
300g
941円(¥1,016円)



直産 eco プライス



ジューシーで柔らかい食感を味わえます。すき焼やしゃぶしゃぶに！



熊本・菊池農場

週 毎週

287 健康あか牛/サーロインスライス
200g
2,890円(¥3,121円)

色々使えて便利！普段のお料理もワンランク上の美味しさへ。



熊本・菊池農場

週 毎週

291 健康あか牛/小間スライス
200g
1,400円(¥1,512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

296 赤地鶏/むね肉
300g
730円(¥788円)

肉厚でふわっとやわらかく上品な味わい。ダイエットにもおすすめ！



和歌山・小坂農園

週 毎週 180日

300 赤地鶏/ささみ
200g
643円(¥694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

306 赤地鶏/むねミンチ
200g
596円→
550円(¥594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

282 健康あか牛/赤身スライス
200g
1,580円→
1,529円(¥1,651円)

肉質が柔らかく脂肪が少ないのが特長。※希少な部位



熊本・菊池農場

週 毎週

283 健康あか牛/ヒレステーキ
100g
1,720円(¥1,858円)

脂身の旨味や甘さ、こってり感やジューシー感などを楽しめます。



熊本・菊池農場

週 毎週

288 健康あか牛/バラスライス
200g
1,000円(¥1,080円)

煮物・焼き物・炒め物など様々な料理に活用できる便利な食材です。



バラ凍結 熊本・菊池農場

週 毎週

292 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。



バラ凍結 和歌山・小坂農園

週 毎週 180日

297 赤地鶏/ももむね一口カット
200g
684円(¥739円)

ボリュームがあり肉汁もたっぷり！煮付けや揚げものBBQにもおすすめです。



和歌山・小坂農園

週 隔週BD 180日

301 赤地鶏/手羽先
300g
591円(¥638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

284 健康あか牛/サーロインステーキ
250g
3,298円(¥3,562円)

ほどよい歯ごたえと旨味たっぷり！肉本来のおいしさが味わえます。



熊本・菊池農場

週 毎週

285 健康あか牛/赤身ステーキ
200g
2,180円(¥2,354円)

あか牛の上質な部位をスライスした贅沢なすき焼き用です。

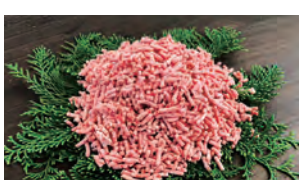


熊本・菊池農場

週 毎週

289 健康あか牛/特選すき焼き用
200g
1,800円(¥1,944円)

高タンパクで低カロリー！脂肪が少なくあっさりとした味わいです。



バラ凍結 熊本・菊池農場

週 毎週

293 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 スポット 180日

298 赤地鶏/ぶつ切り
300g
679円(¥733円)

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



和歌山・小坂農園

週 隔週BD 180日

302 赤地鶏/手羽元せせり
200g
702円(¥758円)

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



バラ凍結 和歌山・小坂農園

週 スポット 180日

307 赤地鶏/もも肉カット唐揚げ用(約300g)
970円(¥1,048円)

●幻の地鶏「天草大王」
ただの鶏肉ではない！

●広々とした自然環境でじっくり育て、通常の2倍以上の時間と手間をかけて育成。
●さらに薬に頼らずに、強く安全な鶏に。
●全飼育期間、抗生物質の入っていない飼料を使っています。有機志向のお客様に共感し無薬飼料にトウモロコシ（遺伝時組換え混入防止管理済み）主体のポストハーベストフリーの飼料で育てています。
●噛むほどに旨みが出る“地鶏らしい”肉質。プロの料理人にも好まれ、高級飲食店でも採用されています。

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

賞味期限：180日

まずは定番のもも肉から
お楽しみください！

熊本・天草大王公元 週 毎週

309 天草大王/もも肉

150g

809円→
(¥874円)

785円(¥848円)

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おりません。
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

321 お弁当ウインナー

110g

430円(¥464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パサついた食感を無くし、もも肉に近いジューシーな食感に上げています。

福岡・那珂川キッチン 週 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

330 1P

200g

735円(¥794円)

331 2P

200g×2

1,470円→
(¥1,588円)

1,395円(¥1,507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

337 1P

5本

704円(¥760円)

338 2P

5本×2

1,408円→
(¥1,521円)

1,335円(¥1,442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

310 天草大王/ムネ肉

150g

603円(¥651円)

モモ身とムネ身を大き目の一口サイズにカットしています。

熊本・天草大王公元 週 毎週

313 天草大王/モモ&ムネ一口カット

150g

654円(¥706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

311 天草大王/手羽先&手羽元

2〜3本

441円(¥476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、短時間調理に活躍してくれそうです。

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)

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

312 天草大王/ささみ

150g

779円→
(¥841円)

760円(¥821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)

厳選素材でつくる
おいしさと安全を追求した
自立ハム・ソーセージ

SALE!

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

熊本・共同ミートセンター 週 毎週

原材料：豚ロース肉(熊本)、天日塩、きび砂糖

322 ロースハムスライス

100g

855円(¥923円)

大人気のベーコンの切り落としとして。様々な料理にお役立てください。

産直 eco プライス

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、香辛料

318 ベーコン切落とし

100g

711円→
(¥768円)

615円(¥664円)

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

熊本・共同ミートセンター スポット

原材料：豚肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料

323 ベーコンブロック

200g

1,394円(¥1,506円)

塩、砂糖、香辛料だけでソーセージに仕上げました。温めてお召し上がり下さい。

熊本・共同ミートセンター 週 毎週

原材料：豚肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料

319 ウインナー

110g

675円→
(¥729円)

654円(¥706円)

九州産のハーブ鶏のみ使用。豚脂不使用で癖のない味わいです。

熊本・共同ミートセンター 週 毎週

原材料：鶏肉(九州産)、天日塩、きび砂糖、香辛料

320 チキンウインナー

110g

424円→
(¥458円)

411円(¥444円)

バラ肉の甘い脂身とピリッと効いた香辛料が癖になる味わいです。

熊本・共同ミートセンター スポット

原材料：豚バラ肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料

324 ベーコンスライス

100g

727円(¥785円)

肉汁ジューシーな走る豚がぎゅっと詰まったしょうまいです。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)

329 走る豚しょうまい

30g×6

1,700円→
(¥1,836円)

1,615円(¥1,744円)

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

福岡・那珂川キッチン 週 毎週

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、酵母エキス、粉末しょうゆ、魚肝油、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)

走る豚チーズカレーまん

326 走る豚肉まん

125g×2

738円(¥797円)

327 1P

125g×2

850円(¥918円)

肉汁ジューシーな走る豚がぎゅっと詰まったしょうまいです。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)

329 走る豚しょうまい

30g×6

1,700円→
(¥1,836円)

1,615円(¥1,744円)

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

福岡・那珂川キッチン 週 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

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)

国産鶏胸肉を使用した串カツです。調理済みなのであたためた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)

チキン串カツ

335 5本

793円(¥856円)

336 10本

1,584円→
(¥1,711円)

1,500円(¥1,620円)

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

福岡・那珂川キッチン 週

原材料：きんぴらごぼう(ごぼう、にんじん、醤油、みりん、清酒、粗糖、胡麻油、とうがらし)、切干大根(にんじん、切干大根、しょうゆ、九天、みりん、粗糖、粉末かつおだし)、豆ひじき(大豆、醤油、乾燥ひじき、粗糖、みりん、粉末かつおだし、塩)

和のおかずセットB

341 1P

3種×2

562円(¥607円)

342 2P

3種×2×2

1,124円→
(¥1,214円)

1,060円(¥1,145円)

甘いコーンがたっぷり。お弁当やお子さんが食べるのにちょうどいいサイズです。

福岡・那珂川キッチン 週 スポット

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

コーンクリームコロッケ

343 1P

30g×5

532円(¥575円)

344 2P

30g×5×2

1,064円→
(¥1,149円)

1,000円(¥1,080円)

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

福岡・那珂川キッチン

凍 スポット

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

アレルギー 調理済

ポテトコロッケ・ミニ

345 1P

30g×5

542円(¥585円)

346 2P

30g×5×2

1,084円⇒
(¥1,171円)

1,020円(¥1,102円)



無添加惣菜

秋川牧園

山口県山口市

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

秋川牧園の定番人気商品！！

秋川牧園の鶏むね肉で作ったからあげです。漬け込んで内部までしっかり下味のついた肉を、さらに自家製たれに漬けてから揚げの二段仕込み製法で、やわらかさとおいしさを追求しました。

山口・秋川牧園

凍 スポット 調理済

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

9ヶ月 アレルギー 麦 卵 豆 調理済

348 こだわりのからあげ

150g

593円⇒
(¥640円)

560円(¥605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

凍 隔週BD

原材料: 鶏肉(国産)、小麦粉、鶏卵、砂糖、食塩、ばれいしょでん粉、ホホワイトペッパー、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)

9ヶ月 アレルギー 麦 卵 豆 調理済

350 こだわりのチキンナゲット

200g

618円⇒
(¥667円)

560円(¥605円)



349 お徳用からあげ



351 お徳用チキンナゲット

ささみにハーブとチーズが入った衣をつけてカツにしました。ハーブとチーズが香るサクサク衣のチキンカツです。オリブオイルを使うとより香り豊かに。

山口・秋川牧園

凍 スポット

原材料: 鶏肉(ささみ)、塩、ホホワイトペッパー、衣(パン粉、チーズ、小麦粉、卵、馬鈴薯澱粉、バジル、オレガノ、パセリ)

9ヶ月 アレルギー 麦 卵 乳 未調理

363 ささみハーブカツ

200g

627円(¥677円)

塩麹に漬けることで、肉の旨みを引きました。ごま油の香りもアクセントになっています。冷蔵庫で解凍後、フライパンで焼くだけです。

山口・秋川牧園

凍 スポット

原材料: 鶏肉(むね)、塩麹、純米酒、生姜ペースト、粗糖、ごま油

未調理

364 鶏の塩麹漬け

150g

446円(¥482円)



山口・秋川牧園

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

山口・秋川牧園

凍 スポット

6ヶ月 アレルギー 麦 卵 豆 味調理

共通原材料: 【鶏肉】鶏肉(国産) 【つくね】鶏肉(国産)、鶏卵、玉ねぎ、パン粉、ばれいしょでん粉、清酒、醤油、砂糖、生姜、食塩

鶏だし鍋セット

原材料: 【スープ】チキンスープ、昆布だし、発酵調味料、鰹だし、食塩、ガーリックパウダー、醤油、ごま油

373 塩

各500g

1,571円⇒
(¥1,697円)

374 醤油

1,480円(¥1,598円)



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

福岡・那珂川キッチン

凍 スポット

原材料: ジャガイモ(国産)、パン粉、菜種油、塩、ホホワイトペッパー

アレルギー 調理済

334 ハッシュドポテト

30g×8

645円(¥697円)



山口・秋川牧園

352 ももからあげ

150g 638円(¥689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

356 鶏レバー甘辛焼き

120g 509円(¥550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

359 甘酢のやわらかチキン南蛮

150g 490円(¥529円)

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

山口・秋川牧園

365 コリコリ砂肝

120g 290円(¥313円)



山口・秋川牧園

369 レバー入りミートボール

400g 911円(¥984円)

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

山口・秋川牧園

371 サラダチキン

100g 500円(¥540円)

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

福岡・那珂川キッチン

凍 スポット

原材料: 牛乳(熊本)、エルゴバスタ、薄力粉、タマネギ、菜種油、シュレッドチーズ、バター、キビ砂糖、塩、ホホワイトペッパー、乾燥パセリ

アレルギー 麦 乳 調理済

339 マカロニグラタン

180g×2

965円(¥1,042円)



山口・秋川牧園

353 スパイシーささみカツ

160g 573円(¥619円)

柔らかく香ばしいつくねに甘辛いタレを絡め、コリコリ食感の砂肝を加えました。タレに野菜を添えるとボリュームUP。

山口・秋川牧園

357 鶏の焼きつくね

180g(つくね160g(4個)・タレ20g) 534円(¥577円)

秋川牧園の鶏肉と、とりがらスープを使用した「チキンライス」です。鶏の旨みをしっかりと味わえるようにお米を鶏がらスープで炊き上げ、お子様にも人気のトマトケチャップで味付けをしました。

山口・秋川牧園

360 チキンライス

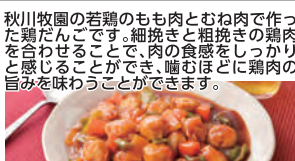
450g 688円(¥743円)

エサと飼いが方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

366 とりがらスープ

50g×5 536円(¥579円)



山口・秋川牧園

370 鶏だんご

175g 479円(¥517円)

生姜をきかせ、鶏の旨味を引き立たせたつくねです。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

372 いろいろ使える鶏つみれ

200g 514円(¥555円)

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

福岡・那珂川キッチン

凍 スポット

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

アレルギー 麦 乳 豆 調理済

340 きのことドリア

180g×2

1,010円(¥1,091円)



山口・秋川牧園

354 チキンカツ(のり塩)

150g 534円(¥577円)

人気の焼き鳥セットの中から贅沢にもも串だけ5本を揃えました。ジューシーに焼き上げたもも肉と甘辛い醤油だれがおいしく調和した焼き鳥です。

山口・秋川牧園

358 焼き鳥もも串

5本/150g 850円(¥918円)

むね肉に下味をつけ、醤油・生姜・にんにく風味の和風チキンカツです。お弁当のおかずにおすすめ！解凍後フライパンでカラッと焼き揚げてください。

山口・秋川牧園

361 チキンカツ和風醤油

200g 621円(¥671円)

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

山口・秋川牧園

367 ふんわり卵の親子丼の具

180g 518円(¥559円)



山口・秋川牧園

375 鶏レバーパテ

90g 661円⇒
(¥714円)

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

福岡・那珂川キッチン

凍 毎週

原材料: 有機スイートコーン(スペイン)

347 オーガニックホールコーン

150g

432円(¥467円)



山口・秋川牧園

355 フライドチキン/チュリッ

500g 1,416円(¥1,529円)

手羽元を持ちやすく食べやすいチュリッのフライドチキンにしました。

山口・秋川牧園

362 お徳用/チキンカツ和風醤油

500g 1,350円(¥1,458円)

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

山口・秋川牧園

368 ミートボール

100g 288円(¥311円)

山口・秋川牧園

秋の味覚でちょっと贅沢！

クラッカーやバゲットにのせて、ワインと一緒に。ちよつといい時間にぴったりの一品

秋川牧園の鶏レバーと牛乳を合わせて、なめらかな舌触りの濃厚なレバーパテに仕上げました。

山口・秋川牧園

凍 スポット

原材料: 鶏レバー(国産)、野菜(玉ねぎ、にんにく)、食用なたね油、牛乳、バター、清酒、りんご酢、食塩、レッドペッパー粉末、乾燥ローレル

425日 アレルギー 乳 調理済

375 鶏レバーパテ

90g

661円⇒
(¥714円)

630円(¥680円)



乾物・缶詰・粉製品



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

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



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

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



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

国内産のあさを洗浄・砂抜き・加熱殺菌した便利なレトルトあさりで、そのまま食べるほか、サラダ、パスタ、チャーハン、酢の物などに使用できます。酸化防止剤不使用。

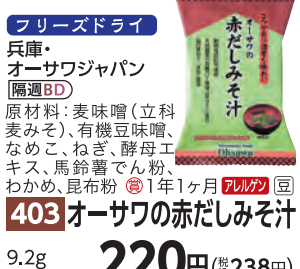


神奈川・三徳 毎週
原材料：あさり（国産）
◎ 2年
393 レトルトあさり
120g **481円**（¥519円）

長崎産片口いわしを使用。程よい塩味で、そのまま食べるほか、サラダ、パスタ、チャーハン、酢の物などに使用できます。酸化防止剤不使用。



福岡・弥永商店 スポット
原材料：片口いわし（長崎県）、食塩（海水）
◎ 6ヶ月
397 長崎県産乾燥ちりめん
50g **549円**（¥593円）



有機ハミ味噌使用。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。
403 オーサワの赤だしみそ汁
9.2g **220円**（¥238円）



岐阜・桜井食品 毎週
原材料：小麦粉（岩手）、イースト、塩
◎ 6ヶ月
アレルギー 麦
409 パン粉
200g **335円**（¥362円）

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



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



東京・オーサワジャパン 毎週
原材料：湯通し 塩蔵わかめ（鳴門産）
◎ 1年
390 鳴門産カットわかめ
40g **986円**（¥1,065円）

国内産のあさを洗浄・砂抜き・加熱殺菌した便利なレトルトあさりで、そのまま食べるほか、サラダ、パスタ、チャーハン、酢の物などに使用できます。酸化防止剤不使用。



神奈川・三徳 隔週BD
原材料：しじみ（国産）
◎ 1年
394 レトルトしじみ
110g **379円**（¥409円）



広島・ハヤシ食品工業 スポット
原材料：アキアミ（えび、国内産）
◎ 120日
アレルギー 国
398 国内産素干しえび
30g **378円**（¥408円）



有機スイートコーンを使用したフリーズドライの粉末ポタージュ。甘さだけが際立つ単調な味ではなく深みを求めて本来の甘さ、甘さの中にある雑味、そしてコクを引き出すことを素材のかけあわせにより工夫しました。
404 コーン/オーガニックポタージュ
18g **260円**（¥281円）



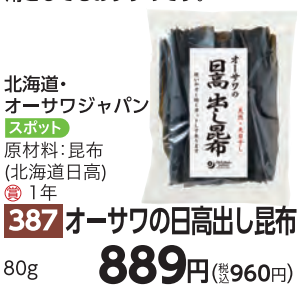
大阪・スカイフード 隔週BD
原材料：小麦粉（国内製造）、脱脂粉乳、玉葱、ナチュラルチーズ、食塩、食用こめ油、チキンブイヨン、砂糖、ブーケガルニ（食用オリーブ油、香草）、生薑ペースト、にんにくペースト、ホワイトペッパー
◎ 9ヶ月
アレルギー 麦 乳
410 ホワイトソース
120g **570円**（¥616円）

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。

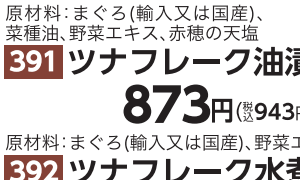


静岡・新丸正 毎週
原材料：鰹荒節（国産）
◎ 1年
383 鰹平削り
40g **330円**（¥356円）

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



北海道・オーサワジャパン スポット
原材料：昆布（北海道日高）
◎ 1年
387 オーサワの日高出し昆布
80g **889円**（¥960円）



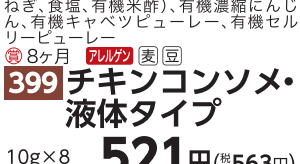
静岡・かもめ屋 毎週 ◎ 3年 各80g×3
原材料：まぐろ（輸入又は国産）、菜種油、野菜エキス、赤糖の天塩
391 ツナフレーク油漬
873円（¥943円）

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。



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

山口・フジミツ 隔週BD
原材料：魚肉（国産）、でん粉、植物油（ごまを含む）、砂糖、かつお節エキス、食塩、こしょう
◎ 90日
お魚ソーセージ
395 1P 45g×3 毎週 **398円**（¥430円）
396 2P 45g×3×2 スポット **778円**（¥840円）



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



トマト本来の旨味と酸味を楽しんでいただくように、有機にんじんペーストと有機コーンを絶妙なバランスで加えることで優しい甘さをプラスし、食べやすいように工夫しました。
405 トマト/オーガニックポタージュ
16g **260円**（¥281円）



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

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



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

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



北海道・オーサワジャパン スポット
原材料：昆布（北海道稚内）
◎ 1年
388 オーサワの利尻出し昆布
120g **2,121円**（¥2,291円）



東京・オーサワジャパン 隔週BD
原材料：食塩（天塩）、でん粉、酵母エキス、玉ねぎパウダー、醤油、こしょう、セロリパウダー、にんじんパウダー、にんにくパウダー
◎ 1年
アレルギー 麦 国
400 野菜ブイヨン
5g×8 **496円**（¥536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。



北海道の農家で契約栽培された馬鈴薯で作りしました。
401 徳用野菜ブイヨン
5g×30 **1,522円**（¥1,644円）



調理時間に熱を加え煮込みすぎずしてしまうと、えだまめが持つ豊かな風味が弱くなってしまふため、火加減や煮込み時間を研究し、素材の美味しさを余すことなく残すように工夫しました。
406 えだまめ/オーガニックポタージュ
17g **260円**（¥281円）

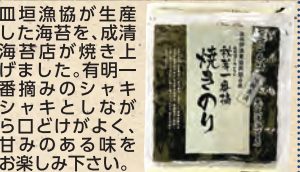


岐阜・桜井食品 毎週
原材料：馬鈴薯澱粉（北海道）
◎ 1年
407 契約栽培片栗粉
200g **268円**（¥289円）



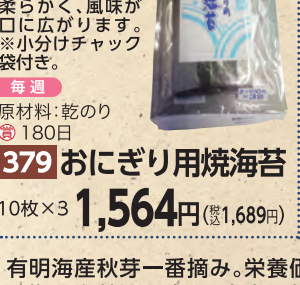
岐阜県産の小麦粉を使用したミックス粉。砂糖を使用しておりませんので、お好みで甘みを加えてください。
412 無糖
400g **420円**（¥454円）

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。

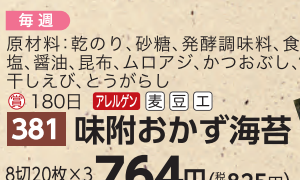


有明海産秋芽一番摘み。栄養価の高い時期の海苔に限定。国内産原料をもとに、食品添加物・化学調味料は一切使用せず取出した味付用調味液を使用。
377 柳川・血垣開漁協産焼のり
全型10枚 **1,618円**（¥1,747円）

味は秋芽一番摘みならではの甘味のある海苔でシャキシャキとしながら柔らかく、風味が口に広がります。※小分けチャック袋付き。
379 おにぎり用焼海苔
10枚×3 **1,564円**（¥1,689円）



口どけがよく、上品な甘み特徴です。素朴な味付けで本場の味を醸し出しました。
380 韓国風味付塩焼海苔
4切20枚 **720円**（¥778円）



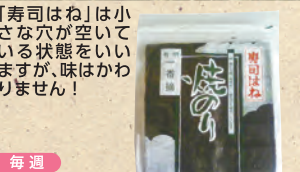
原材料：乾のり、砂糖、発酵調味料、食塩、醤油、昆布、ムロアジ、かつおぶし、干しえび、とうがらし
◎ 180日
アレルギー 麦 国 工
381 味附おかず海苔
8切20枚×3 **764円**（¥825円）

青のりの風味が海苔の旨味を引き立てます。青のり混じりこそ真正正統の無活性処理であり、自然のままの海苔の姿です。



隔週BD
原材料：乾のり（有明海）
◎ 180日
382 焼き海苔青のり混り
8切80枚 **1,120円**（¥1,210円）

「寿司はね」は小さな穴が空いている状態をいいますが、味はかわりません！



毎週
原材料：乾のり（有明海）、ごま油、食塩（天塩）
◎ 90日
378 寿司はね焼のり
全型10枚 **764円**（¥825円）

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



フリーズドライ
東京・オーサワジャパン 隔週BD
原材料：有機立米、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
アレルギー 国
402 有機立米みそ汁
7.5g **220円**（¥238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・乾燥して作りしました。フライなどの衣をはじめ、ハンバーグ・グラタンなどの料理にもご利用ください。
408 有機パン粉
100g **272円**（¥294円）



原材料：小麦粉（岐阜）、砂糖（岐阜）、食塩、膨張剤（重曹）
413 有糖
400g **420円**（¥454円）

春雨を戻し、挽肉とお好みの具材を炒め、麻婆の素を入れたら完成！

簡単5分で
麻婆春雨！

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。
徳島・光食品 スポット
原材料:有機醤油(大豆・小麦を含む)、有機味噌(大豆を含む)、有機ばれいしょでんぶん、有機発酵調味料、有機砂糖、有機にんにくピューレー、有機しょうが、有機たまねぎ、有機米酢、魚醤(いかを含む)、唐辛子、昆布、オスターエキス、食塩
1年半 **アレルゲン** 麦 豆
30045 有機麻婆の素
100g(2~3人前)
273円→
(¥295円) **260円**(¥281円)

国内産の有機馬鈴薯澱粉を使い、昔ながらの技法「加圧押し出し製法」で作り上げています。
大阪・ムソー
原材料:有機ばれいしょでん粉(ばれいしょ(国産)(道伝子組み換えでない)、(国産)かんしょでん粉) 2年
国内産はるさめ
428 1P 毎週 100g **416円**(¥449円)
429 2P スポット 100g×2 832円→
(¥899円) **780円**(¥842円)

国産小豆の風味を100%生かした水煮。濃厚なコクと風味の餡はもちろん、簡単にぜんざいも作れます。
名古屋・コジマフーズ 毎週
原材料:小豆(国産) 1年
420 小豆の水煮
230g
260円→
(¥281円) **250円**(¥270円)

皮が薄く、甘みが強いサンマルツァーノ種のトマトを使用。ポモドーロバスタや、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
421 ホール/有機トマト缶 400g **330円**(¥356円)
422 カット/有機トマト缶 400g **330円**(¥356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
425 有機いりごま・黒 80g **324円**(¥350円)
426 有機しっとりすりごま・黒 80g **410円**(¥443円)

香ばしく炒った有機黒ごまを杵つき製法でごまの旨味が出るまで丹念にすりつぶしました。しっとりとした食感とごまの風味をお楽しみいただけます。
大阪・ムソー 隔週BD
原材料:有機ごま(ポリビア) 6ヶ月
425 有機いりごま・黒 80g **324円**(¥350円)
426 有機しっとりすりごま・黒 80g **410円**(¥443円)

乾 麺

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

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

長崎・本村製麺
原材料:小麦粉(北海道)、食塩、植物性油
1年 **アレルゲン** 麦
長崎手延べ(モ)うどん
442 1P 毎週 200g **483円**(¥522円)
443 5P スポット 200g×5 2,415円→
(¥2,608円) **2,140円**(¥2,311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
414 お米のホットケーキミックス 200g 335円→
(¥362円) **320円**(¥346円)

有機栽培のうるち米を細かく粉砕したお菓子作り専用のお米の粉です。通常のお米の粉の1/3程度に細かく挽いています。
岐阜・桜井食品 隔週BD
原材料:有機うるち米(国産) 6ヶ月
415 お菓子をつくるお米の粉 250g **775円**(¥837円)

蒸しているから、食感もやわらかくてホクホク!
兵庫・だいずデイズ 隔週BD
原材料:有機ひよこ豆、食塩、有機米酢 120日
417 有機蒸しひよこ豆 85g **302円**(¥326円)

5種の有機豆をミックスした彩り鮮やかなサラダ豆です。蒸しているから水洗い不要。このままサラダやお料理に。
兵庫・だいずデイズ 隔週BD
原材料:有機ひよこ豆、有機大豆、有機青えんどう、有機赤いんげん、有機黒いんげん、食塩、有機米酢 120日 **アレルゲン** 豆
418 有機蒸しミックスビーンズ 85g **302円**(¥326円)

長崎産有機大豆を天日乾燥した切干大豆です。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:有機大豆(長崎) 6ヶ月
427 有機切干大豆・長崎産 100g **550円**(¥594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。
佐賀・まんてん 原材料:白胡麻(パラグアイ) 240日
423 毎週 NN すりごま・白 70g **300円**(¥324円)
424 毎週 NN いりごま・白 70g **300円**(¥324円)

有機玄米使用、圧力鍋で一つ一つ丁寧に炊きあげました。ふっくら、もちもちとした食感で玄米の甘味と旨みがいきます。
愛知・コジマフーズ B週
原材料:有機玄米(秋田、山形) 1年
431 有機玄米ごはん 160g **310円**(¥335円)

ふっくら炊いた有機発芽玄米に鳴門産のわかめを混ぜたおにぎりです。ほのかなわかめの塩味と磯の香りが食欲をそそります。
愛知・コジマフーズ スポット
原材料:有機玄米(国産)、わかめ、食塩 1年
433 わかめ/有機発芽玄米おにぎり 90g×2 **450円**(¥486円)

有機とうもろこし粉、有機玄米粉を使用したグルテンフリーのスパゲッティです。ほんのり甘く、もちっとした食感をお楽しみいただけます。
東京・オーサワジャパン スポット
原材料:有機とうもろこし(イタリア)、有機玄米粉 3年
437 2P 500g×2 896円→
(¥968円) **860円**(¥929円)
438 1P 250g **796円**(¥860円)
439 2P 250g×2 1,592円→
(¥1,719円) **1,530円**(¥1,652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 **アレルゲン** 麦
440 手延べ素麺/水晶の光 50g×5 **496円**(¥536円)
441 手延べ素麺/旭 50g×5 **565円**(¥610円)

厳選された良質の国内産小麦粉を使用した無かんすいのラーメンです。麺の揚げ油には植物油を使用。スープには動物性原料を一切使用していません。
岐阜・桜井食品 スポット
原材料:油揚げめんじ(小麦粉、植物油(バーム油、小麦たん白)、食塩、小麦たん白、砂糖、酵母エキス、粉末みそ、ごま、野菜エキス、発酵調味料、椎茸パウダー、香辛料、ピーナッツパウダー、アーモンドパウダー、ねぎ、椎茸エキス、麦芽エキス、ごま油、昆布パウダー、メンマパウダー) 6ヶ月 **アレルゲン** 麦 豆 落
446 純正ラーメン(5食) 98g×5 **880円**(¥950円)
447 純正ラーメン豆乳塩だし味 104g **205円**(¥221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
長野・山本かじの スポット
原材料:そば(北海道) 2年 **アレルゲン** 麦
444 1P 200g **550円**(¥594円)
445 2P 200g×2 1,100円→
(¥1,188円) **1,070円**(¥1,156円)

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

東京・オーサワジャパン スポット

原材料: 麵【小麦粉(愛知)、玄米粉(国産)、小麦グルテン、食品(シママース)】、スープ【醤油、発酵調味料、香辛料【玉ねぎ、にんにく、ねぎ、こしょう(白、黒)】、ごま油、食塩、メーブルシュガー、酵母エキス、馬鈴薯でんぷん、昆布粉末】 6ヶ月

448 ペジ玄米ラーメン/しょうゆ 112g 290円(¥313円)

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

東京・オーサワジャパン スポット

原材料: 麵【小麦粉(愛知)、玄米粉(国産)、小麦グルテン、食品(シママース)】、スープ【味噌、醤油、発酵調味料、メーブルシュガー、香辛料(にんにく、しょうが、黒こしょう、唐辛子)、胡麻油、食塩、酵母エキス、昆布粉】 6ヶ月

449 ペジ玄米ラーメン/みそ 118g 290円(¥313円)

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

東京・オーサワジャパン スポット

原材料: 麵【小麦粉(愛知)、玄米粉(国産)、小麦グルテン、食品(シママース)】、スープ【小麦醸造調味料(足助仕込三河しるたまり)、発酵調味料、食塩、香辛料(玉ねぎ、にんにく、ねぎ、しょうが、こしょう) 胡麻油、メーブルシュガー、酵母エキス、馬鈴薯でんぷん】 6ヶ月

450 ペジ玄米ラーメン/しお 112g 290円(¥313円)

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

東京・オーサワジャパン スポット

原材料: 麵【小麦粉(愛知)、玄米粉(国産)、小麦グルテン、食品(シママース)】、スープ【胡麻(南米・アフリカ産他)、醤油、食塩、発酵調味料、胡麻こしょう(白・黒)】、ごま油、食塩、メーブルシュガー、酵母エキス、馬鈴薯でんぷん、昆布粉末】 6ヶ月

451 ペジ玄米ラーメン/ごまみそ 119g 290円(¥313円)

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

東京・オーサワジャパン スポット

原材料: 麵【小麦粉(愛知)、玄米粉(国産)、小麦グルテン、食品(シママース)】、スープ【砂糖、トマチュール、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【おろし、乾燥紅生姜】 6ヶ月

452 ペジ玄米ラーメン/担担麵 132g 335円(¥362円)

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

岐阜・桜井食品 隔週BD

原材料: 麵【小麦粉(愛知)、玄米粉(国産)、小麦グルテン、食品(シママース)】、スープ【砂糖、トマチュール、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【おろし、乾燥紅生姜】 6ヶ月

453 さくらの焼そば 114g 215円(¥232円)

調味料

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

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

京都・飯尾醸造 隔週BD
原材料: 米(京都府宮津市／農薬不使用栽培) 2年

459 純米富士酢 500ml 875円(¥945円)

静置発酵させ熟成した、まろやかでゴクのある純米酢です。

福岡・庄分酢 毎週

原材料: 米(福岡) 2年

庄分純米酢 460 300ml

461 1L

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

福岡・平田産業 毎週

原材料: ごま(ブルキナファソ、ナイジェリア、タンザニア、他) 1年6ヶ月

465 純正ごま油・淡口 466 純正ごま油・濃口 各165g 696円(¥752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・味の醸造

原材料: 米、米麴、食塩 1年

味の母 470 720ml 毎週

1,046円(¥1,130円)

471 1.8L スポット

2,260円(¥2,441円) 2,160円(¥2,333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

477 平飼鶏の有精卵マヨネーズ 290g 715円(¥772円)

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

徳島・光食品 隔週BD

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

483 お好みソース関西風 300ml 377円(¥407円)

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

徳島・光食品 毎週

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

484 有機ミートソース 140g 325円(¥351円) 310円(¥335円)

本格的なデミグラスソースがご家庭で簡単に!

岡山・倉敷銘泉 B週

原材料: 牛すじ肉、野菜(たまねぎ、にんじん、セロリ、にんにく)、トマトペースト、砂糖、赤ワイン、赤ワインビネガー、小麦粉、バター、塩、チキンエキス、ビーフエキス、香辛料 1年

485 デミグラスソース 360ml 1,077円(¥1,163円) 1,030円(¥1,112円)

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

大阪・ムソー 毎週
原材料: てんさい(北海道)、糖蜜(北海道) 無期限

456 てんさい含蜜糖 500g 509円(¥550円)

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

埼玉・かたすみ 毎週

原材料: 有機レモン(スペイン) 1年

462 有機レモン果汁(スペイン産) 200ml 543円(¥586円)

パレスチナ産の肥沃な土地で育ったオリーブを手摘みし、昔ながらの石臼で潰し圧搾、熱をかけずそのまま瓶詰めした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 468 1P 毎週

250ml 1,500円(¥1,620円)

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

福岡・平田産業 毎週

原材料: 菜種(オーストラリア) 540日

463 なのはな畑の菜種油 1250g 1,421円(¥1,535円) 1,360円(¥1,469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

472 みやこの料理酒 500ml 919円(¥993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て、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

475 NN うまみ鰹つゆ 500ml 698円(¥754円)

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

愛知・あいの流通センター 毎週

原材料: 菜種油(オーストラリア産)、卵黄、りんご酢、食塩、砂糖、香辛料 180日

476 aino MAMAマヨネーズ 300g 672円(¥726円)

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

徳島・光食品 毎週

原材料: かきエキス、砂糖、醤油、食塩、みりん、でんぷん、魚醤、レモン 1年半

482 オイスターソース 115g 502円(¥542円)

このまま使える美味しい万能合わせ酢。ツンとせず香りやわらかな仕上がります。

八方美人酢 486 300ml

786円(¥849円) 715円(¥772円)

487 たっぴり徳用900ml 1,442円(¥1,557円)

福岡・庄分酢 毎週

原材料: 純米酢、ピートグラニュー糖(北海道)、純りんご酢、再生日塩、昆布だし、有機玄米くる酢、かつおだし

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

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、有機こう、有機すだち、有機米麹酢調味料、昆布、乾しいたけ 1年半

488 有機ぼん酢しょうゆ 250ml 482円(¥521円)

ごまの中で特段に香りと味の優れた最高品質のきんごまをたっぷり使いました。

岡山・倉敷銘泉 **B 通**

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

1年 **フルガ** **実** **卵** **豆**

495 **きんごま**
しゃぶしゃぶのたれ

360ml **700円**(**¥756円**)

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

大阪・ムソー **毎週**

原材料：水あめ、からし、なたね油、食塩、植物繊維、香辛料抽出物

8ヶ月

499 **旨味本来**
からしチューブ

40g **388円**(**¥419円**)

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

大阪・向井珍味堂 **スポット**

原材料：白コショウ（マレーシア）

1年

503 **向井の香辛料/白コショウ**

20g **333円**(**¥360円**)

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

東京・リブ **スポット**

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

9ヶ月 **フルガ** **乳** **圈**

507 **ピーナッツバター**

225g **563円**(**¥608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、トマトピューレ、ココア、リンゴ、ブルーベリー、酵母エキス、チキンエキス、ポークエキス、玉ねぎ、ニンニク

1年 **フルガ** **実** **乳** **豆**

509 **大人ふたりのカレールウ**

120g **527円**(**¥569円**)

塩田の栄えた瀬戸内のまろやかな海塩がベースです。

岡山・倉敷銘泉 **B 通**

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

1年

496 **塩だれ**

360ml **560円**(**¥605円**)

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

埼玉・オーサワジャパン **スポット**

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

9ヶ月 **フルガ** **豆**

500 **生おろし**
わさびチューブ

40g **439円**(**¥474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、あっさりとしたコクがあるはちみつです。

福岡・藤井養蜂場 **隔週BD**

原材料：はちみつ（カナダ）

2年

504 **カナダ産オーガニック蜂蜜**

180g **894円**(**¥966円**)

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。

徳島・光食品 **スポット**

原材料：有機醤油（大豆・小麦を含む）、有機味噌（大豆を含む）、有機はちみつ、有機発酵調味料、有機砂糖、有機にんにく、有機しょうが、有機たまねぎ、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

1年半 **フルガ** **実** **豆**

30045 **有機麻婆の素**

100g(2~3人前) **260円**(**¥281円**)

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

東京・食品企画 **スポット**

原材料：小麦粉（国産）、牛脂、カレー粉、ビートグラニュー糖、食塩、トマトピューレ、ココア、リンゴ、味増、ヨーグルト、酵母エキス、チキンエキス、ポークエキス、玉ねぎ、ニンニク、ブルーベリーエキス

1年 **フルガ** **実** **乳** **豆**

510 **キッズ本格**
カレールウ

120g **467円**(**¥504円**)

辛口は焼きそばや焼うどん等の辛味付けにもご利用いただけます。

岡山・倉敷銘泉 **B 通**

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

1年 **フルガ** **実** **豆**

焼肉のたれ

497 **甘口** **498 辛口**

各360ml **1,000円**(**¥1,080円**)

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

埼玉・オーサワジャパン **スポット**

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

9ヶ月 **フルガ** **豆**

501 **生おろし**
生姜チューブ

40g **417円**(**¥450円**)

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

カナダ・シタデル
メープルシロップ
生産者組合 **隔週BD**

原材料：砂糖楓の樹液（カナダ）

1440日

505 **ナチュラル**
メープルシロップ/アンバー

250g **1,545円**(**¥1,669円**)

ピーマンや肉と一緒に炒めるだけで手軽に美味しい青椒肉絲ができあがります。

徳島・光食品 **スポット**

原材料：有機醤油、有機砂糖、有機にんにく、有機コーンスターチ、有機米発酵調味料、食塩、有機しょうが、有機しょうが、有機たまねぎ、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

1年半 **フルガ** **実** **豆**

30052 **有機青椒肉絲の素**

100g(2~3人前) **260円**(**¥281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

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、砂糖、砂糖、レモンジュース、全粉乳、カレー粉、食塩、おろししょうが

18ヶ月 **フルガ** **実** **乳**

瀬戸内レモンのチキンカレー

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

180g **571円**(**¥617円**)

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

大阪・向井珍味堂 **スポット**

原材料：山椒（国産）

1年

502 **向井の香辛料/山椒**

5g **633円**(**¥684円**)

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

カナダ・プレステージ **隔週BD**

原材料：有機メープルシロップ（カナダ）

720日

506 **有機メープルシロップ/アンバー**

132g **891円**(**¥962円**)

肉と野菜を炒めてあわせるだけで簡単に美味しくお召し上がりいただけます。

徳島・光食品 **スポット**

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

1年半 **フルガ** **実** **豆**

30069 **有機回鍋肉の素**

100g(2~3人前) **260円**(**¥281円**)

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

岡山・倉敷銘泉 **B 通**

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

5ヶ月 **フルガ** **実** **豆**

489 **おにおンドレッシング**

280ml **646円**(**¥698円**)

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

岡山・倉敷銘泉 **B 通**

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

5ヶ月

490 **にんじんドレッシング**

280ml **598円**(**¥646円**)

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

岡山・倉敷銘泉 **B 通**

原材料：なたね油、胡麻、本醸造醤油、醸造酢、砂糖、酒みりん、卵黄、かつお

5ヶ月 **フルガ** **実** **豆**

491 **すりごまドレッシング**

280ml **646円**(**¥698円**)

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

岡山・倉敷銘泉 **B 通**

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

5ヶ月 **フルガ** **実** **豆**

492 **フレンチドレッシング**

280ml **598円**(**¥646円**)

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

岡山・倉敷銘泉 **B 通**

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

1年 **フルガ** **実** **豆**

493 **ゆずドレッシング**

300g **592円**(**¥639円**)

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

岡山・倉敷銘泉 **B 通**

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

1年

494 **とうがらしドレッシング**

300g **598円**(**¥646円**)

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

愛知・愛農流通センター **毎週**

原材料：玄米粉（九州産）、有機バーミックス、有機カレー粉、有機粉チーズ、有機粉オニオン、トマト、スイートコーンパウダー、ガーリック、ジンジャー、食塩、べにばな油、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 **フルガ** **豆**

508 **畑まるごといただきます**
甘口/カレールウ

100g **720円**(**¥778円**)

トマトベースに鶏もも肉の旨味とスパイスがきいた食べやすいカレーです。

宮城・秋川牧園

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

18ヶ月 **フルガ** **実** **乳**

バターチキンカレー

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

180g **571円**(**¥617円**)

鶏挽肉の旨味とヨーグルトのコクをいかしたシンプルで食べやすいカレーです。

宮城・秋川牧園

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

18ヶ月 **フルガ** **実** **乳**

鶏キーマカレー

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

180g **571円**(**¥617円**)

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

宮城・秋川牧園

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

1年

参鶏湯風スープ

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

160g **534円**(**¥577円**)

海鮮トマト鍋

岡山・倉敷銘泉 **B 通**

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

1年 **フルガ** **実** **豆**

30014 **トマト鍋の素**

360ml **700円**(**¥756円**)

材料（4～5人分） □いか /1杯 □かぶ /4個 □たら /4切れ □ブロッコリー /1株 □トマト鍋の素 /1本 □えび /12尾 □パプリカ /1個 □水 /400cc

① えびは尾の部分を残し殻をむき背わたを取る。たらは2～3等分に切る。いかは内臓を取り除いて胴は輪切り、足は2本ずつに切り分ける。野菜は一口大に切る。
② 鍋に水とトマト鍋の素を加え中火にかけ、煮立ったらかぶを加え3分ほど煮る。ブロッコリー・パプリカ・たら・えび・いかと順に加えアクを取りながら4～5分ほど具材に火が通るまで煮る。
③【シメのおすすめはトマトパスタ】
残ったスープに、袋の表示通りに茹でたパスタを加え、さっと煮て、仕上げに粉チーズをふりオリーブオイルをかけて完成。

倉敷銘泉のお鍋

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

岡山・倉敷銘泉 **B 通**

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

1年 **フルガ** **実** **豆**

519 **チゲ鍋の素**

360ml **700円**(**¥756円**)

瀬戸内の海塩と丁寧に作った鶏の出汁を合わせて、にんにく、ゆずと胡椒で爽やかに仕上げました。鶏の出汁の旨みと風味が具材に浸み込んで野菜の美味しさを引き出す、たっぷり塩味の素です。

岡山・倉敷銘泉 **B 通**

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

1年

30021 **鶏塩鍋の素**

360ml **700円**(**¥756円**)

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

岡山・倉敷銘泉 **B 通**

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

1年 **フルガ** **実** **豆**

30038 **酒粕鍋の素**

360ml **700円**(**¥756円**)

納豆類

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



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



登喜和食品 東京都府中市 毎週
原材料: 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・米酢・純米酒・酵母エキス マスタード: マスタード・醸造酢・塩・砂糖・りんご果汁
8日 **フルガク** (国) (麦)

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

黒豆ならではの甘み・旨みがつまっています。



こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 毎週
原材料: 黒大豆(北海道産/いわい果)・納豆菌
タレ: 醤油(大豆・小麦)・砂糖・かつお節・塩・みりん・昆布・りんご酢
からし: マスタード・りんご酢・塩・水飴・唐辛子
8日 **フルガク** (国) (麦)

214 国産黒豆カップ納豆
30g×2 **249円**(¥269円)

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

208 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。

209 北海道産直納豆/大粒(タレなし)
各30g×2
大粒大豆で使用する食質大豆を、自社で挽き割るため、雑味の無いフレッシュ感を得ることができました。

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

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



こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 毎週
原材料: 大豆(静岡県産)・納豆菌
タレ: 醤油(大豆・小麦)・砂糖・塩・みりん・昆布・りんご酢・水
からし: マスタード・りんご酢・塩・水飴・唐辛子
8日 **フルガク** (国) (麦)

215 大粒味わい納豆
45g×2 **209円**(¥226円)



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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 毎週
原材料: 丸大豆(国産/フクユタカ大豆)・納豆菌
タレ: 醤油・砂糖・塩・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 **フルガク** (国) (麦)

216 国産大豆ひきわり納豆
45g×2 **218円**(¥235円)

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



登喜和食品 東京都府中市 毎週
原材料: 大豆(北海道産/トヨホマレ/特別栽培)・納豆菌
タレ: 醤油・砂糖・塩・魚醤・かつお節エキス・酒・米酢
からし: ブラウンマスタード・塩・醸造酢・砂糖・りんご果汁
8日 **フルガク** (国) (麦)

211 ひきわり納豆カップ2
30g×2 **279円**(¥301円)

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



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

217 丸大豆テンペ
100g **422円**(¥456円)

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



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

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

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



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

218 黒大豆テンペ
100g **562円**(¥607円)

漬物、お惣菜など「あると助かる」もの

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

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

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

8日 最短9日
225 ベppardら漬け
ハーブ 2本入 **746円**(¥806円)

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

マルシマ 広島県尾道市 毎週
原材料: 生姜・醤油・粗糖・水飴・醸造酢・食塩・酵母エキス
1年 **フルガク** (麦) (豆)

231 生姜でごはん
70g **526円**(¥568円)

無添加・無着色の福神漬けです。甘味あっさり度、カレーによく合います。砂糖、添加物不使用。オーサワジャパン 東京都 毎週
原材料: 有機大根(宮崎)・きゅうり・なす・有機にんじん・しょうが・なた豆・しそ葉・昆布・漬け原材料【有機ぶどう果汁・しょうゆ・みりん・梅酢・昆布だし・食塩】
8ヶ月 **フルガク** (麦) (豆)

226 オーサワの福神漬
120g **429円**(¥463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 静岡県静岡市 隔週BD
原材料: 金時豆(北海道産)・砂糖(鹿児島県産)・塩
120日 **フルガク** (豆)

232 金時豆(煮豆)
150g **407円**(¥440円)

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 スポット
原材料: 真昆布(国産)・醤油・砂糖・食塩
365日 **フルガク** (麦) (豆)

227 北海道産真昆布の塩昆布
30g **660円**(¥713円)

国産原料を使用して、原料の風味を生かすために、薄味で炊きました。お弁当のおかずや、稲荷ずしの具としても重宝します。

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

233 ひじき豆
150g **451円**(¥487円)

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

ムソー 大阪府 毎週
原材料: 有機黒ごま(ボリビア産)・食塩
6ヶ月 **フルガク** (麦) (豆)

228 有機ごま塩
50g **280円**(¥302円)

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

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

234 日高産根昆布佃煮
80g **591円**(¥638円)

国内産のひじきを自家製だとしてこだわりの味調味料でふくら炊き上げ、さわやかな梅しそ風味に仕立てました。有機白ごまが香ばしくアクセントに。

ムソー 大阪府 毎週
原材料: ひじき(国内産)・だし(鰹節・真昆布・椎茸・乾帆立貝柱)・砂糖・有機白ごま・根昆布(北海道産)・醤油・乾燥梅肉・食塩・発酵調味料・赤しそふりかけ・米酢・菜種油(菜種(国産))
6ヶ月 **フルガク** (麦) (豆)

229 梅しそひじきふりかけ
35g **430円**(¥464円)

十二割味噌を使用。味噌のコクと納豆の香りが絶妙にマッチ!

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

235 国産大豆納豆の佃煮
70g **360円**(¥389円)

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

マルシマ 広島県尾道市 毎週
原材料: 醤油・粗糖・麦芽水飴・のり(岩のり)50%・あまのり25%・ひとえぐさ25%・みりん・鰹節エキス
1年 **フルガク** (麦) (豆)

230 岩のり入りのり佃煮
150g **676円**(¥730円)

味噌・醤油・こだわり調味料

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



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

酢屋茂 長野県立科町 毎週
原材料: 大豆(国産)、小麦(国産)、天日塩
1年 **フルガク** (麦) (豆)

本格天然醸造醤油

237 小
720ml **697円**(¥753円)

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

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

244 麦みそ・輝麦
500g **822円**(¥888円)



238 大
1.8L **1,408円**(¥1,521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 鹿児島県鹿児島市 隔週BD
原材料: さとうきび(鹿児島)

245 南国糖
1kg **637円**(¥688円)

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

アイワ 長野県 毎週
原材料: 米ぬか糀・米麹・食塩(シママース)・酵母菌・乳酸菌
1年 **フルガク** (麦) (豆)

239 麴屋甚平/浅漬の素
500ml **600円**(¥648円)

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

東白川生産組合(岐阜県加茂郡) スポット
原材料: 大豆(岐阜県東白川村産)・食塩・丸麦(国産)・麴菌(国産)
1年 **フルガク** (麦) (豆)

246 東白川のお味噌
1kg **1,000円**(¥1,080円)

酢屋茂 長野県立科町 毎週
杉樽で熟成。ほんのり甘い麴風味。粒なし。味噌とえにもどうぞ。

240 信州米みそ 650g **775円**(¥837円)

玄米麴で仕込んだ素朴で香り高い味噌。粒あり。

241 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。

242 合わせみそ 650g **775円**(¥837円)

金子製糖 神奈川県足柄上郡中井町 隔週BD
原材料: 小麦(農林61号/群馬県産・栃木県産:農薬不使用)
夏期2ヶ月 冬期4ヶ月 **フルガク** (麦)

247 地粉 薄力粉
500g **390円**(¥421円)

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

金子製糖 神奈川県足柄上郡中井町 隔週BD
原材料: 小麦(農林61号/群馬県産・栃木県産:農薬不使用)
夏期2ヶ月 冬期4ヶ月 **フルガク** (麦)

248 地粉 全粒粉
500g **390円**(¥421円)

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

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

243 三河産大豆の八丁味噌
300g **567円**(¥612円)

国産米100%。農薬・化学肥料不使用。小麦粉の代わりとして様々なお料理に。

オーサワジャパン 東京都 毎週
原材料: 水稲うるち米(国産)
6ヶ月 **フルガク** (麦)

249 オーサワの国産米粉
500g **1,714円**(¥1,851円)

土佐佐賀産直出荷組合

高知県黒潮町

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



土佐沖で捕れたゴマサバを三枚おろしにしました。煮付けや竜田揚げにどうぞ。

高知・土佐佐賀産直出荷組合

原材: さば(高知)

90日

高知・土佐佐賀産直出荷組合

原材: さば(高知)

90日

523 土佐の生さばフィーレ

約200g

682円(¥737円)

524 かつおの角煮

110g

600円(¥648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

原材: プリ(高知県)

90日

527 土佐薫焼き天然ぶりタタキ

120g

869円(¥938円)

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

高知・土佐佐賀産直出荷組

原材: 鯉(太平洋・土佐沖)

90日

528 土佐沖一本釣り・薫焼き鯉たたき

たれなし130g

981円(¥1,059円)

高知・土佐佐賀産直出荷組合

原材: 鯉(太平洋・土佐沖)

90日

521 土佐の前浜セット

約600g

1,332円(¥1,439円)

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

高知・土佐佐賀産直出荷組合

原材: サバ(高知県)・パン粉・小麦粉・食塩・コショウ

90日

525 フライパンでサバフライ

120g

620円(¥670円)

高知・土佐佐賀産直出荷組合

原材: カツオ(高知県)・醤油・みりん・砂糖

90日

526 土佐のかつお丼

80g

607円(¥656円)

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

高知・土佐佐賀産直出荷組合

原材: あじ(高知)・パン粉・小麦粉・梅・しそ・食塩

90日

529 梅シソ風味のあじフライ

120g

611円(¥660円)

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

高知・土佐佐賀産直出荷組合

原材: プリ(高知県)・馬鈴薯澱粉・米酢・酒・醤油・砂糖・菜種油

90日

532 ブリ甘酢あんかけ

140g

600円(¥648円)

高知・土佐佐賀産直出荷組合

原材: あじ(高知)・馬鈴薯澱粉・塩・こしょう

90日

533 豆アジの唐揚げ

100g

611円(¥660円)

お惣菜・おいしい魚

シンプルな調味料で、こだわり加工の逸品。

千葉・千葉産直サービス

原材: まいわし(銚子港)・なたね油・ローリエ・食塩

3年

539 オイルサーディン

100g

410円(¥443円)

千葉・千葉産直サービス

原材: まいわし(銚子港)・なたね油・ローリエ・食塩

3年

537 とろイワシ水煮

150g

495円(¥535円)

ヤマサ 宮城県塩電市

原材: サバ(ノルウエー産)・深層海塩(インドネシア産)

90日

545 ヤマサの甘塩サバ

60g×2

583円(¥630円)

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

千葉・千葉産直サービス

原材: マイワシ(銚子港)・塩・純米酢

3年

538 ミニとろイワシ味付

100g

405円(¥437円)

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

ヤマサ 宮城県塩電市

原材: 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

546 1P 三陸産さんま佃煮

70g

316円(¥341円)

ヤマサ 宮城県塩電市

原材: 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

547 3P 三陸産さんま佃煮

70g×3

901円(¥973円)

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

ヤマサ 宮城県塩電市

原材: 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

548 1P 金華さば仙台みそ煮

60g

335円(¥362円)

ヤマサ 宮城県塩電市

原材: 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

549 3P 金華さば仙台みそ煮

60g×3

955円(¥1,031円)

コクがあり、濃厚な旨み特徴の銀だら。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

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

90日

550 1P 銀だらコク煮

50g

460円(¥497円)

ヤマサ 宮城県塩電市

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

90日

551 2P 銀だらコク煮

50g×2

874円(¥944円)

高知・土佐佐賀産直出荷組合

原材: サバ・馬鈴薯澱粉・醤油・みりん・酒

90日

522 さば竜田揚げ

120g

572円(¥618円)

高知・土佐佐賀産直出荷組合

原材: アジ(高知県)・パン粉・小麦粉・ガーリックパウダー・食塩

90日

530 アジガーリックフライ

150g

718円(¥775円)

高知・土佐佐賀産直出荷組合

原材: アジ・澱粉(馬鈴薯)・酢・酒・醤油・砂糖・みりん・菜種油

90日

534 豆アジの南蛮漬け

130g

611円(¥660円)

高知・土佐佐賀産直出荷組合

原材: アジ(高知)・パン粉・小麦粉・食塩

90日

531 土佐のアジフライ

100g

602円(¥650円)

高知・土佐佐賀産直出荷組合

原材: めひかり(高知県)・馬鈴薯澱粉・米酢・酒・醤油・砂糖・みりん・菜種油

90日

535 めひかり南蛮漬け

130g

611円(¥660円)

北海道のお魚レトルトシリーズ

常温保存OKで常備しておくと便利! 兼由 北海道 B週

北海道産天然いわしを使用。素材の風味を活かした味噌仕立て。

540 北海道産いわしの味噌煮

95g(固形量70g)

254円(¥274円)

北海道産天然さんまを使用。素材の風味を活かした味噌仕立て。

541 北海道産さんまの味噌煮

95g(固形量70g)

300円(¥324円)

北海道産天然さばを使用。素材の風味を活かした味噌仕立て。

542 北海道産さばの味噌煮

120g(固形量90g)

300円(¥324円)

北海道産天然さばを使用。あっさりとしたさばの旨み。食べやすいように骨まで柔らか。

543 北海道産さばの水煮

120g(固形量90g)

300円(¥324円)

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

544 北海道産ほたての水煮

65g(固形量40g)

441円(¥476円)

パンタレ

福岡県糸島市

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



翌々週配達

福岡・パンタレ

蔵 隔週BD

原材料:わかめ、食塩

6ヶ月

556 生わかめ玄海育ち(塩蔵)

200g 575円(¥621円)

翌々週配達

福岡・パンタレ

蔵 隔週BD

原材料:もずく、自然塩

6ヶ月

557 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

蔵 隔週BD

原材料:カタクチイワシの稚魚、食塩

4週間

553 無漂白ちりめん

70g 778円(¥840円)



翌々週配達

福岡・パンタレ

蔵 隔週BD

原材料:かつおのふし(枕崎)

6ヶ月

558 枕崎のだしかつお

80g 725円(¥783円)

翌々週配達

福岡・パンタレ

蔵 隔週BD

原材料:かつおのふし(枕崎)

3ヶ月

559 花かつお

60g 608円(¥657円)



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

翌々週配達

島根・別所蒲鉾店

蔵 B 週

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

565 出雲のちくわ磯辺揚げ

120g 470円(¥508円)

翌々週配達

島根・別所蒲鉾店

蔵 B 週

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

566 おじいちゃんのだんご

6枚 470円(¥508円)



別所かまぼこ店

島根県出雲市 翌々週配達

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



別所蒲鉾店の「だし付おでん種セット」
〜ご家庭で本格派の味わいをお手軽に!〜



翌々週配達

島根・別所蒲鉾店 蔵 B 週

180日 7月14日 8月1日

おでん種セット

563 大 8種16個

1,255円(¥1,355円)

564 小 7種9個

818円(¥883円)



セット内容(大)

- 魚魚ウィンナー×2
- 魚ぎょっと
- 骨入りバーグ×2
- きくらげ天×2
- おじいちゃんのだんご×2
- ささがきごぼう天×2
- あおさつみれ×3
- 出雲のちくわ
- 乾燥昆布×2
- 濃縮だし30g
- だしパック6g

セット内容(小)

- 魚魚ウィンナー×2
- 出雲のちくわ
- 魚ぎょっと
- 骨入りバーグ
- おじいちゃんのだんご
- 玉ねぎボール
- 白つみれ
- あおさつみれ×2
- 濃縮だし30g

新鮮な魚肉に昆布だし・鰹だしなどを加え素材本来のうま味を引き出しました。

翌々週配達

島根・別所蒲鉾店

蔵 B 週

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

569 地魚・白つみれ

6個・120g 470円(¥508円)



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

翌々週配達

島根・別所蒲鉾店

蔵 B 週

原材料:魚肉すり身、地下水、青大豆、食用菜種油、馬鈴薯澱粉、砂糖、魚醤、食塩、鰹だし、昆布だし、味噌 180日 7月14日 8月1日

570 青大豆ちぎり天

120g 470円(¥508円)



新鮮野菜のたまねぎ、ごぼう、にんじんをたっぷり練り込んだ天ぷらです。

翌々週配達

島根・別所蒲鉾店

蔵 B 週

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

573 出雲の野菜天

120g 470円(¥508円)

魚肉の旨みを十分に引き出し、甘みたっぷりの玉ねぎを練りこみました。

翌々週配達

島根・別所蒲鉾店

蔵 B 週

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

574 出雲の玉ねぎ天

120g 470円(¥508円)



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

翌々週配達

福岡・パンタレ

蔵 隔週BD

原材料:カタクチイワシ、食塩

3ヶ月

554 特選いりこ

100g 592円(¥639円)



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

翌々週配達

福岡・パンタレ

蔵 隔週BD

原材料:カタクチイワシ、食塩

3ヶ月

555 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 蔵 隔週BD

原材料:すけとうだらの卵巣(アリューシャン海域・ロシア)清酒、本みりん、こんぶ、かつおぶし、自然塩、とうがらし、ゆず 2ヶ月

辛子明太子

560 甘口 561 辛口

各100g 1,205円(¥1,301円)



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

翌々週配達

島根・別所蒲鉾店

蔵 B 週

原材料:魚肉すり身・地下水・棒ごぼう・馬鈴薯澱粉・菜種油・魚醤・砂糖・塩・鰹だし・昆布だし・みりん 180日

567 出雲の棒ごぼう天

3本 470円(¥508円)



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

翌々週配達

島根・別所蒲鉾店

蔵 B 週

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

568 ピリ辛海鮮揚げ

100g 470円(¥508円) 447円(¥483円)



魚肉の旨みを十分に引き出し、イカをたっぷり練り込んだ天ぷらです。

翌々週配達

別所蒲鉾店

蔵 B 週

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

571 出雲のイカ天

100g 470円(¥508円)



ホタテとイカをたっぷり練りこみ、海鮮の旨みとネギの風味が活きています。

翌々週配達

島根・別所蒲鉾店

蔵 B 週

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

572 海鮮ちぎり天

100g 470円(¥508円)



口に入れた瞬間に玉ねぎの甘みがふわっと広がります。

翌々週配達

島根・別所蒲鉾店

蔵 B 週

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

575 玉ねぎボール

120g 470円(¥508円) 447円(¥483円)



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

翌々週配達

島根・別所蒲鉾店

蔵 B 週

原材料:魚肉すり身・地下水・えび・馬鈴薯澱粉・塩・みりん・魚醤・鰹だし・砂糖・昆布だし 180日 7月14日 8月1日

576 海老つみれ

5個・100g 470円(¥508円)



いちうろこ(南伊豆水産)

静岡県静岡市

スケトウダラすり身は無添加で、リン酸塩は不使用。鶏卵は冷凍液卵ではなく、生のものを1個1個使用し、「だし」も化学調味料ではなく、菜種油の。油は圧搾一番搾りの魚節。だしはのり、すり上げは石臼で削り、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。



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



いちうろこ 静岡県静岡市清水区 蔵 スポット

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

582 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。



いちうろこ 静岡県静岡市清水区 蔵 スポット

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

583 いわしはんぺん

5枚(150g) 542円(¥585円) 515円(¥556円)

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

いちうろこ

静岡県静岡市清水区

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

578 1P 毎週

30g×5 482円(¥521円)



579 2P 毎週

30g×5×2 964円(¥1,041円) 912円(¥985円)

お値下げ

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



いちうろこ 静岡県静岡市清水区 蔵 スポット

原材料:魚肉(すけとうだら)・タコ(ベトナム)・馬鈴薯でんぷん(北海道)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油 10日

584 たこボール

8個 428円(¥462円)

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



いちうろこ 静岡県静岡市清水区 蔵 スポット

原材料:すけとうだらすり身(アラスカ・北海道)・馬鈴薯でんぷん(北海道)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油・唐辛子・ゴボウ(国産) 10日

585 ごぼうつまみ

100g 462円(¥499円) 439円(¥474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。焼いて生薑醤油、煮物や炒め物の具に重宝します。



いちうろこ 静岡県静岡市清水区 蔵 毎週

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

580 小判揚げ

5枚(150g) 446円(¥482円)

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



いちうろこ 静岡県静岡市清水区 蔵 毎週

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

581 うろこちゃん(白かまぼこ)

150g 582円(¥629円)

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



いちうろこ 静岡県静岡市清水区 蔵 スポット

原材料:すけとうだらすり身・葉ねぎ(静岡県産)・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・発酵調味料・鰹だし・菜種油 10日

586 ねぎちぎり揚げ

100g 466円(¥503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。



いちうろこ 静岡県静岡市清水区 蔵 スポット

原材料:まぐろすり身・すけとうだらすり身・玉ねぎ(国産)・コーン(国産)・馬鈴薯澱粉(北海道)・粗糖・食塩・発酵調味料・鰹だし・菜種油 10日

587 まぐろもろこし

100g 477円(¥515円)

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

いちろうこ
静岡県静岡市清水区

原料: すけそうたらすり身(主に北海道)、ぐく、馬鈴薯澱粉(北海道)、粗糖、桜えび、塩(天日粉砕塩)、味の母、かつおだし、菜種油
14日

588 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。

いちろうこ
静岡県静岡市清水区

原料: ぐく、すけそうたらすり身、馬鈴薯澱粉(北海道)、粗糖、卵白、味の母、塩(天日粉砕塩)、鰹だし
14日

589 白はんぺん
30g×3枚 432円(¥467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

原料: すけそうたらすり身、ごぼう、馬鈴薯澱粉、砂糖、食塩、発酵調味料、かつおだし、菜種油
14日

590 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巻・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

原料: いわし・すけそうたらすり身・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・発酵調味料・ねぎ・かつおだし
10日

591 いわし団子
8個 410円(¥443円)

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品のセット。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
【いわしはんぺん】共通原材料 魚肉(いわし・スケウダラ)・馬鈴薯澱粉・粗糖・塩・発酵調味料・鰹だし
【うずら天】共通原材料 スケウダラすり身・うずら卵・馬鈴薯澱粉・粗糖・塩・発酵調味料・鰹だし
【たこボール】共通原材料 スケウダラすり身・タコ・馬鈴薯澱粉・粗糖・塩・発酵調味料・鰹だし
【ごぼう巻】共通原材料 スケウダラすり身・ごぼう・馬鈴薯澱粉・粗糖・塩・発酵調味料・鰹だし

592 静岡おでん種セット
6種11品 853円(¥921円)



共通原材料: スケウダラすり身・馬鈴薯澱粉・粗糖・塩・発酵調味料・鰹だし

593 2P
1,706円→(¥1,842円) 1,650円(¥1,782円)

飲料

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

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

京都・ほった園
毎週
原材料: 緑茶(国産/有機栽培)
1年

595 有機栽培熟成三年番茶
150g 415円(¥448円)

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

京都・ほった園
毎週
原材料: 緑茶(国産/有機栽培)
180日

596 有機松印煎茶
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)
180日

597 有機抹茶入りくき茶
100g 600円(¥648円)

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



大阪・ムソー B週
原材料: 有機緑茶(国産)
1年

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

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

東京・オーサワジャパン
隔週BD



599 オーサワの有機麦茶
7g×24包 562円(¥607円)

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

使いやすい天の紅茶のティーバッグ。

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



600 天の紅茶 リーフ
40g 500円(¥540円)

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



601 天の紅茶TB
2g×16 500円(¥540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。



603 中挽 604 豆
各150g 964円(¥1,041円)

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



OGこだわりブレンド
603 中挽 604 豆
各150g 964円(¥1,041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。



611 国産大豆の無調整豆乳
1000ml 388円(¥419円)

おうちで最上級の1杯を

飲み口は軽く、苦味・酸味・渋み・香りは程よくブレンド。薄めに淹れても味や香りがあり、濃く淹れても嫌みや雑味は感じません。朝昼晩も問わず愛されるロングセラー。

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

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



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

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

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



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

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

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

苦味 ★★★
酸味 ★★
渋み ★★
香り ★★

苦味 ★★
酸味 ★★
渋み ★★
香り ★★

苦味 ★★
酸味 ★★
渋み ★★
香り ★★

翌々週配達 愛知県長久手市・オキノ 冬場は常温 夏場は冷蔵 B週 6ヶ月

口に含むとやわらかですーつ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です。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) 5年6ヶ月

5年保存水
2L×6本 1,920円(¥2,074円)
24本入 4,320円(¥4,666円)



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

兵庫・だいちデイズ B週
原材料: 有機小豆(北海道)、有機きび糖 120日

有機ほの甘あずき
624 1袋 55g 250円(¥270円)
625 3袋 55g×3 750円→(¥810円) 735円(¥794円)



お菓子

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

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

オーサワジャパン・東京
B週
原材料: 有機玄米(国産)・食塩 6ヶ月
626 玄米ポンセン 8枚 441円(¥476円)



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

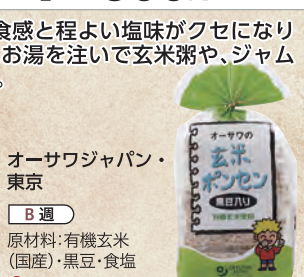
福岡・那珂川キッチン 凍 スポット
原材料: クリームチーズ、生クリーム、鶏卵、ビスケット、きび砂糖、無塩バター、小麦粉(薄力粉)、レモンジュース
180日

623 バイクドチーズケーキ 1/8カット×2 800円(¥864円)



オーサワジャパン・東京
B週
原材料: 有機玄米(国産)・黒豆・食塩 6ヶ月

627 玄米ポンセン黒豆入り 8枚 451円(¥487円)



「昔ながら」のあんまん「ジューシー」なチキンまん

サンショク・愛知県 凍 スポット 5日

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

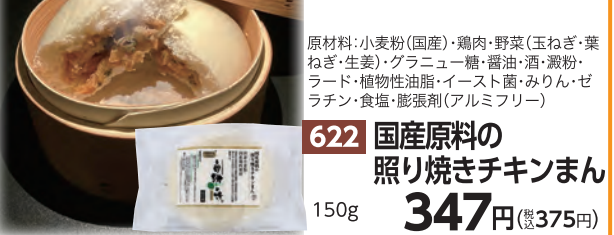
原材料: あん(小豆・砂糖)・国産小麦粉・グラニュー糖・ラード・イースト菌・食塩、膨張剤(アルミフリー)

621 国産原料のあんまん 大 150g 323円(¥349円)



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

原材料: 小麦粉(国産)・鶏肉・野菜(玉ねぎ・葉ねぎ・生姜)・グラニュー糖・醤油・酒・澱粉・ラード・植物油・イースト菌・みりん・ゼラチン・食塩、膨張剤(アルミフリー)
622 国産原料の照り焼きチキンまん 150g 347円(¥375円)



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



北海道・ノースカース
B 週
原材料:小麦粉、バター、
てん菜糖、卵、食塩
180日 **アレルギー** **麦** **卵** **乳**
628 純国産北海道バタークッキー
8枚 **331円**(¥357円)

農業不使用のうるち米のおせんべい。香ばしい醤油味です。



岩手・味泉
B 週
原材料:うるち米(国産)・醤油・玄米水あめ・馬鈴油・玄米水あめ・馬鈴薯でんぷん(北海道)
4ヶ月 **アレルギー** **麦** **豆**
631 みちのくせんべい(小丸しょうゆ)
110g **485円**(¥524円)

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



兵庫・アリモト
B 週
原材料:玄米
4ヶ月
634 玄米ごはん/プレーン
80g **360円**(¥389円)



鹿児島県の郷土菓子『ふくれ』
しっとりしていて、甘すぎず添加物は一切使用していません。



北海道・ノースカース
スポット
原材料:ボイルホタテ貝ひも(ホタテ(北海道産))・甜菜糖(てん菜(北海道))・食塩・昆布だし・かつおだし・しいたけだし・さんま魚醤 180日
639 純国産北海道ホタテ貝ひも
45g **563円**(¥608円)

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



埼玉・山田洋治商店
毎週
656 ピュアブラウン・ダブル
37.5m×8 **672円**(¥739円)

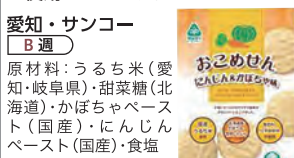
回収ペットボトルから作られた再生原料を約65%使用

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

659 三角コーナー用
10001 排水口用

高知・金星製紙株式会社 B 週
水切りゴミ袋

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



愛知・サンコー
B 週
原材料:うるち米(愛知・岐阜県)・甜菜糖(北海道)・かぼちゃペースト(国産)・にんじんペースト(国産)・食塩
6ヶ月
629 おこめせん・にんじん&かぼちゃ味
20g(1枚×12袋) **330円**(¥356円)

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



兵庫・アリモト
スポット
原材料:うるち米(国産)・醤油・砂糖・水あめ・昆布粉末・軽節粉
150日 **アレルギー** **麦** **豆**
632 召しませ日本・島醤油煎餅
80g **345円**(¥373円)



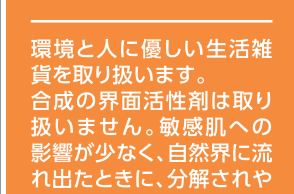
愛知・サンコー
B 週
原材料:国産小麦粉・てんさい糖・豆乳・パーム油・脱脂粉乳・水飴・食塩・ベーキングパウダー 60日 **アレルギー** **麦** **豆** **乳**
635 豆乳どーなっつ
72g **220円**(¥238円)

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



原材料:粗製糖・小麦粉・牛乳・卵・米粉・蜂蜜・黒酢・重曹
4日 **アレルギー** **麦** **卵** **乳**
636 ふっくらふくれプレーン
1個 **449円**(¥485円)

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



原材料:粗製糖・小麦粉・牛乳・卵・米粉・蜂蜜・黒酢・重曹・有機緑茶・クロレラ
4日 **アレルギー** **麦** **卵** **乳**
637 ふっくらふくれ抹茶
1個 **486円**(¥525円)

雑貨

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

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。



657 ピュアティッシュペーパー
5箱 **672円**(¥739円)

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



愛知・サンコー
B 週
原材料:うるち米(埼玉・長野・島根県産)・甜菜糖(北海道産)・食塩・ハトムギ粉末 120日
630 赤ちゃんせんべい
25g(1枚×14袋) **310円**(¥335円)

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



大阪・ムソー
B 週
原材料:[もち米(国産)・ピーナッツ(アメリカ産)・有機たまり醤油・植物油(パーム油)・麦芽水飴・食塩・香辛料(唐辛子・陳皮・白ごま・黒ゴマ・山椒)青のり・ケシノ実・麻の実・カツオ粉末・シタケ粉末・昆布粉末
3ヶ月 **アレルギー** **麦** **豆** **落**
633 柿の種
65g **310円**(¥335円)

有機ブドウ果汁使用のゼリー。砂糖は不使用です。お子様のおやつにおすすめ!



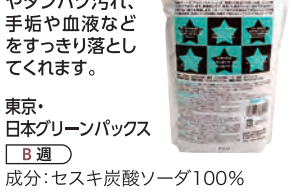
埼玉・オーサワジャパン
B 週
原材料:有機ぶどう果汁(アルゼンチン、アメリカ産他)、寒天 5ヶ月
638 有機ぶどう使用のゼリー
60g **149円**(¥161円)

健康に、お掃除に、暮らしに役立つクエン酸です。



岐阜・木曽路物産
B 週
成分:クエン酸(さといも、とうもろこし、タピオカ由来:中国)
18ヶ月 **アレルギー** **乳**
649 オーガニックビターウィズストロベリー&マール・ド・シャンパーニュ
40g **495円**(¥535円)

健康に、お掃除に、暮らしに役立つクエン酸です。



岐阜・木曽路物産
B 週
成分:クエン酸(さといも、とうもろこし、タピオカ由来:中国)
18ヶ月 **アレルギー** **乳**
649 オーガニックビターウィズストロベリー&マール・ド・シャンパーニュ
40g **495円**(¥535円)

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



658 吸収名人キッチンペーパー
3箱 **570円**(¥627円)

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



静岡・丸五産業
B 週
成分:パルプ
10002 コスロン交換用フィルター
8個 **419円**(¥461円)

東京フェアトレードカンパニー スポット フェアトレードチョコレート各種

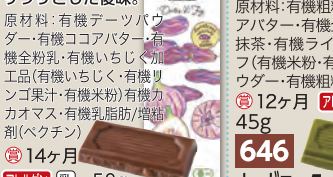
お待たせしました! 2025年のフェアトレードチョコレートが始まります!

口あたりまるやかで、子どもたちにも大人気! 看板チョコです。



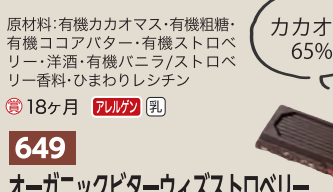
原材料:有機黒糖・有機ココアバター・有機全粉乳・有機カカオマス・有機粉状ヘーゼルナッツ
14ヶ月 **アレルギー** **乳**
641 オーガニックミルク
50g **495円**(¥535円)

ドイツの甘みだけで作ったチョコ。あたたかでコクのある甘みに、いちじくの濃厚なアクセント。どしりした満足感とザラリとした後味。



原材料:有機黒糖・有機ココアバター・有機全粉乳・有機カカオマス・有機粉状ヘーゼルナッツ(有機米粉・有機キノアパウダー・有機粗糖)
12ヶ月 **アレルギー** **乳**
642 オーガニックヘーゼルナッツ
50g **495円**(¥535円)

九州産本格抹茶を練り込んだホワイトチョコに、ライス&キノアパフの食感と香ばしさが広がります。



原材料:有機粗糖・有機ココアバター・有機全粉乳・有機抹茶・有機ライス・キノアパフ(有機米粉・有機キノアパウダー・有機粗糖)
12ヶ月 **アレルギー** **乳**
646 オーガニック抹茶ホワイト・ライスキノアパフ
50g **495円**(¥535円)

マール・ド・シャンパーニュを練り込んだビターチョコに、甘酸っぱい有機ストロベリーのアクセント。(アルコール分約2%)



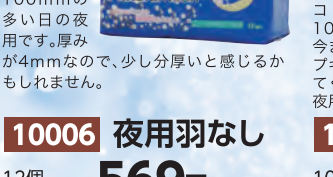
原材料:有機カカオマス・有機粗糖・有機ココアバター・洋酒・有機バナナ/ストロベリー香料・ひまわりレシチン
18ヶ月 **アレルギー** **乳**
649 オーガニックビターウィズストロベリー&マール・ド・シャンパーニュ
40g **495円**(¥535円)

健康に、お掃除に、暮らしに役立つクエン酸です。



岐阜・木曽路物産
B 週
成分:クエン酸(さといも、とうもろこし、タピオカ由来:中国)
18ヶ月 **アレルギー** **乳**
649 オーガニックビターウィズストロベリー&マール・ド・シャンパーニュ
40g **495円**(¥535円)

健康に、お掃除に、暮らしに役立つクエン酸です。



岐阜・木曽路物産
B 週
成分:クエン酸(さといも、とうもろこし、タピオカ由来:中国)
18ヶ月 **アレルギー** **乳**
649 オーガニックビターウィズストロベリー&マール・ド・シャンパーニュ
40g **495円**(¥535円)

今季初 今季の新作、牛乳の代わりにアーモンドを使ったヴィーガンチョコ

牛乳の代わりに有機アーモンド粉を使った植物性のチョコに、砕いたアーモンドのアクセント。アーモンドの香りにつまれます。



原材料:有機ココアバター・有機カカオマス・有機アーモンド粉・有機アーモンド加工品・有機バナナ
12ヶ月 **アレルギー** **乳**
640 オーガニックアーモンド&アーモンド
50g **495円**(¥535円)



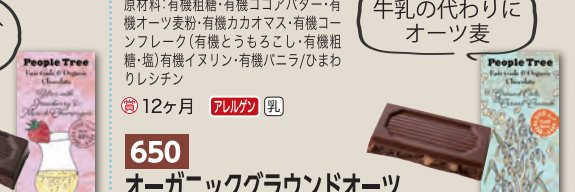
原材料:有機黒糖・有機ココアバター・有機全粉乳・有機カカオマス・有機粉状ヘーゼルナッツ・有機乾燥ラズベリー・有機レモンパウダー
12ヶ月 **アレルギー** **乳**
643 オーガニックラズベリー
50g **495円**(¥535円)

黒糖の深い甘みとカカオの味わい。濃厚な甘いアロマがやわらかにひろがる、スイートなビターチョコ。



原材料:有機カカオマス・有機黒糖・有機粗糖・有機ココアバター
24ヶ月 **アレルギー** **乳**
647 オーガニックビター
50g **495円**(¥535円)

牛乳の代わりに有機オーツ麦を使った植物性のチョコに、コーンシリアルが香ばしいアクセント。グルテンフリー。



原材料:有機粗糖・有機ココアバター・有機オーツ麦粉・有機カカオマス・有機コーンフレーク(有機とうもろこし・有機粗糖・塩)有機イヌリン・有機バナナ/ひまわりレシチン
12ヶ月 **アレルギー** **乳**
650 オーガニックグラウンドオーツ・シリアルクランチ
50g **495円**(¥535円)

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

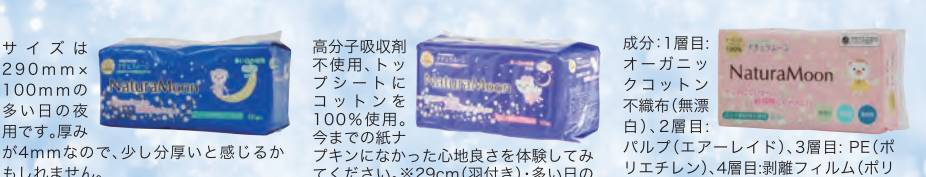


埼玉・山田洋治商店
毎週
655 ワンタッチ芯なしシングル
130m×6 **740円**(¥814円)

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。



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)

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)

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)

第3世界ショップ

東京都目黒区

フェアトレードからコミュニティトレードへ

翌々週配達

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

翌々週配達

東京・第3世界ショップ

スポット

原材料:レーズン

180日

10018 レーズン

165g

495円⇒

(¥535円)

480円(¥518円)

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

東京・第3世界ショップ 翌々週配達

スポット

原材料:ドライパイナップル(メキシコ) 180日

10020

ドライパイナップル

60g

560円(¥605円)

10021 ドライフルーツ・ナッツミックス

90g

625円(¥675円)

フェアトレードにより調達されたココア・黒糖のみを使用して作りました。牛乳やお湯を入れていただくだけで、お飲みいただけます。ふんわりココアの濃厚さが広がる一杯です。

翌々週配達

東京・第3世界ショップ

スポット

原材料:黒糖・ココアパウダー 1年

10028

Stick黒糖ココア

各65g(13g×5包)

646円(¥698円)

ほうじ茶は「僕らが作ったお茶」の生産者の学生耕作隊から届いたものを使用。甘さ控えめのやさしい味で、ほっと一息できる一杯です。

翌々週配達

東京・第3世界ショップ

スポット

原材料:脱脂粉乳・加工黒糖・ほうじ茶 2026.3.16 180日

10029

Stickほうじ茶ラテ

各65g(13g×5包)

646円⇒

(¥698円)

594円(¥642円)

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

翌々週配達

東京・第3世界ショップ

スポット

原材料:プルーン(種なし) 180日

10010 プルーン(種めき)

120g

689円(¥744円)

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

翌々週配達

東京・第3世界ショップ

スポット

原材料:ドライマンゴー(メキシコ) 180日

10019

ドライマンゴー(無加糖)

65g

625円(¥675円)

生のまま包み込まれた柔らかい食感のくるみ、香り高いアールグレイ紅茶パウダーを練り込んだホワイトクレープチョコレートでコーティングしたチョコです。

原材料:ホワイトチョコレート(ココアバター・全粉乳)・くるみ・アールグレイ紅茶パウダー/バベルガモット香料 180日 180日

10015

アールグレイチョコ×くるみ

45g

520円(¥562円)

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

翌々週配達

東京・第3世界ショップ

スポット

原材料:干しいちじく(アメリカ) 120日

価格改定

10022 干しいちじく

120g

780円(¥842円)

「カレーの壺」生産者スリランカのマリオスリランカのマリオさん秘伝の16種類のスパイスを、カシュナッツにブレンド。

翌々週配達

東京・第3世界ショップ

スポット

原材料:カカシュナッツ(インド)・小麦粉・ビート糖・コーンスターチ・食塩・なたね油・ターメリックパウダー・カレー粉 6ヶ月 180日

10026

カシュナッツカレー味

60g

592円(¥639円)

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

翌々週配達

東京・第3世界ショップ

スポット

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

10031 チャイパック

3g×12

495円(¥535円)

「カレーの壺」生産者スリランカのマリオさん作。カレーやお菓子づくりに。クセがなく濃厚な味わい。

翌々週配達

東京・第3世界ショップ

スポット

原材料:ココナッツ(農薬不使用)、グアーガム 2年

10032 ココナッツミルク

200ml

翌々週配達 東京・第3世界ショップ

スポット

価格改定

パンワークチョコレート

「おいしい」の組み合わせから生まれた、個性豊かなチョコレートのお菓子

ミルク・ビターの2種類のクレープチョコレートで、ドライクランベリーをコーティングしました。

原材料:チョコレート(粗糖・ココアバター・カカオマス・全粉乳)・ドライクランベリー(クランベリー・粗糖・ひまわり油) 1年 180日

10012 クランベリーチョコ

40g

520円⇒

(¥562円)

504円(¥544円)

粒タイプのチョコレート菓子です。ミルクチョコの甘さと塩味が後ひくおいしさ。

原材料:チョコレート(粗糖・ココアバター、全粉乳、カカオマス)、カシュナッツ、小麦粉、ビート糖、コーンスターチ(遺伝子組換えでない)、食塩 180日 180日

10016 塩チョコ×カシュ

35g

520円(¥562円)

たんぱく質や食物繊維、鉄分、ビタミンB1が豊富でコレステロールゼロ!豊かな自然の中で栽培されたビスタチオを、日本で油を使わずにローストしました。

原材料:ビスタチオ(アメリカ) 180日

10024

ピスタチオ(食塩不使用)

70g

689円(¥744円)

カシュナッツにノンフライの衣をつけ、唐辛子を効かせた旨辛スパイスミックスをまわせた。カリッと軽い歯ざわりにサクサクした食感で、スパイシーな香りと刺激的な辛さ。

翌々週配達

東京・第3世界ショップ

原材料:カカシュナッツ(インド)・小麦粉・ビート糖・コーンスターチ・なたね油・スパイスミックス・食塩 6ヶ月 180日

10027

カシュナッツカレー味スパイシーホット

50g

592円(¥639円)

ミレーズンにラム酒をさっとまわさせ、ビターチョコレートでくるみまし。甘が凝縮したレーズンと、カカオのビターな味わいのチョコレートが絶妙な組み合わせです。(アルコール約0.9%配合)

原材料:ラムレーズン(レーズン・ラム酒)・チョコレート(粗糖・カカオマス・ココアバター/ドイツ製造) 180日 180日

10011 ラムレーズンチョコ

40g

520円(¥562円)

コーヒー豆を深煎りにし、まるごとミルククレープチョコレートに配合したチョコレート菓子です。

原材料:チョコレート(粗糖・ココアバター・全粉乳・カカオマス)・コーヒー豆 1年 180日

10014 珈琲豆チョコ

50g

520円(¥562円)

サクサクの衣で包んだカシュナッツを抹茶入りのホワイトクレープチョコレートでコーティング。抹茶の優雅な香りとほどよい洗みを、濃厚なホワイトチョコレートとの甘みが引き立て、クセになるおいしさです。

原材料:ホワイトチョコレート(ココアバター・粗糖・全粉乳)・カシュナッツ・小麦粉・ビート糖・コーンスターチ(遺伝子組換えでない)・抹茶 180日 180日

10017 抹茶チョコ×カシュ

35g

520円(¥562円)

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

原材料:ココアパウダー 1年

10025

ココア

110g

660円(¥713円)

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

原材料:こしょう(スリランカ) 2年

10030

ペッパー黒ホール

20g

400円(¥432円)

本格旨辛な使い切りカレーペースト

調理例

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

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

10036 カルボル/カレーペースト

80g

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

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

10037 ジャーナ/カレーペースト

80g

翌々週配達 東京・第3世界ショップ

スポット

2026.5.13以降

各

350円⇒

(¥378円)

321円(¥347円)

カレー作りに

東京・第3世界ショップ

スポット

原材料:ココナッツ(農薬不使用)、グアーガム 2年

10032 ココナッツミルク

200ml

360円⇒

(¥389円)

349円(¥377円)

「誰でも、おいしく簡単に」本場のスリランカカレーが作れます!

たっぷりのトマトとレモングラスが素材の旨味を引き出します。程よい辛さと、爽やかな風味です。

原材料:トマトペースト、醸造酢、レモングラス、食塩、たまねぎ、米、にんにく、しょうが、ココナッツオイル、乾燥ココナッツ、ガランガル、その他香辛料

10034 オリジナル 650円(¥702円)

原材料:醸造酢、食塩、コリアンダー、砂糖、米、にんにく、ターメリック、クミン、たまねぎ、タマリンド、ココナッツオイル、乾燥ココナッツ、しょうが、その他香辛料

10033 マイルド 650円(¥702円)

ローストしたスパイスの香ばしい風味と、パンチの利いた辛味が鶏肉との相性抜群です。辛い物好きの方に大人気!

原材料:醸造酢、食塩、タマリンド、しょうが、たまねぎ、唐辛子、にんにく、米、コリアンダー、乾燥ココナッツ、ココナッツオイル、その他香辛料

10035 スパイシー 650円(¥702円)

翌々週配達

25ヶ月

カレーの壺 各200g