

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>

走る豚のお得用商品に ウデしゃぶ用が仲間入りしました！

赤身と脂肪の

NEW!
ウデしゃぶ用



豚のウデ肉は運動量が多い部位なので、赤身と脂肪がバランスよく含まれており、コクのある旨味が特徴です。是非一度お試しください。

熊本・やまあい村 産 スポット 最短60日

30090 走る豚/徳用ウデしゃぶ 300g
1,332円⇒(¥1,439円) **998円**(¥1,078円) NEW! 産直 eco プライス

価格維持のため、
カット方法を見直しました！

2021年後半から、食品をはじめとする生活に関わるあらゆる商品やサービスで、値上げが続いています。特に食品については、ニュースなどでも頻繁に取り上げられ、家計に直結することから、多くの方が敏感になっています。

「走る豚」も例外ではなく、飼料や運送費、加工費などのコストが上がり、これまで通りの体制を維持することが難しくなってきました。

これまでは「品質を最優先し、チルド(冷蔵)状態でカット」してきました。しかしこの方法は、冷凍状態からカットする場合に比べて、手間と時間が約3倍かかってしまうのが現状です。そこで今回は、品質を保ちつつコストを抑えるために、冷凍状態からカットする方法へ切り替えることといたしました。

引き続き品質管理には十分配慮してまいりますので、今後とも変わらぬご愛顧をどうぞよろしくお願いいたします。



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

熊本・やまあい村 産 スポット 最短60日

30120 走る豚/徳用肩ローススライス 300g
1,600円⇒(¥1,728円) **1,450円**(¥1,566円)



赤身と脂肪が適度に入ったジューシーな味わいです。熊本・やまあい村 産 スポット 最短60日

30113 走る豚/徳用ミンチ/バラ凍結 400g
1,300円⇒(¥1,404円) **1,150円**(¥1,242円) 産直 eco プライス



生姜焼き用に厚めにスライスしていますので走る豚の旨味がしっかりと感じられます。熊本・やまあい村 産 スポット 最短60日

30137 走る豚/徳用肩ロース生姜焼 300g
1,600円⇒(¥1,728円) **1,450円**(¥1,566円) 産直 eco プライス



適度に赤身と脂肪が入った柔らかい食感です。熊本・やまあい村 産 スポット 最短60日

30106 走る豚/徳用小間スライス 300g
1,100円⇒(¥1,188円) **950円**(¥1,026円) 産直 eco プライス

やまあい村の走る豚

惣菜キット

グリーンリーフ群馬県利根郡

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

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



2 ふんわり豆腐団子と野菜の甘酢炒め

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

原材料: 野菜セット【玉ねぎ・ピーマン・人参・水揚げのこ】具入り添付タレ【たけのこ・キャブ・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・生薑・こしょう

調理時間 約5分

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

5 野菜と鶏肉のカシューナッツ炒め

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

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

調理時間 約6分

2人前 (340g) **1,147円**(¥1,239円)

ご家庭では面倒な 酢豚も袋から出して 炒めるだけ!

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・水揚げのこ・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・生薑ペースト・にんにくペースト・食塩】

調理時間 約6分

3 2人前 (410g) 1,040円(¥1,123円)

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

彩り野菜と国産豚の黒酢酢豚

6 にんにくもつ炒め

国産の豚白もつを使用したもつ炒めです。やわらかくて、味のしみ込んだもつがごはんには、ぴったり!冷蔵庫にあって野菜をプラスしてボリュームアップも。

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

調理時間 約12分

2人前 (450g) **963円**(¥1,040円)

1 セットでスープとおかずが作れます!

じゃが芋の食感が良いアクセントになっているスパニッシュオムレツとあっさりとした美味しいスープが作れるセットです。

原材料: (スパニッシュオムレツ)具材セット【野菜(ピーマン・赤パプリカ・ぶなしめじ・玉ねぎ)(国産)・添付調味料(欧風だし(食塩・でん粉分解物・酵母エキス粉末・玉ねぎエキス粉末(でん粉分解物・玉ねぎエキス)・醤油(大豆・小麦を含む)・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・馬鈴しょでん粉)】下処理済じゃがいも【じゃがいも(国産)】(人参スープ)具材セット【玉ねぎ(国産)・人参・添付調味料(欧風だし2袋(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(大豆・小麦を含む)・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・馬鈴しょでん粉)】

調理時間 約20分

7 スパニッシュオムレツ(人参スープ付き)

2人前 (375g) 1,007円→(¥1,088円) **906円**(¥979円)

8 野菜たっぷり! 塩こうじ炒め

8種類の国産野菜に小エビの出汁が効いた、具たくさんの中中華炒め物です。フライパンで炒めてとろみをつけるだけの簡単調理。

原材料: 野菜セット【白菜・小松菜・玉ねぎ・人参】具材セット【水揚げのこ(たけのこ(国産))・れんこん・うずら卵水煮(うずら卵(国産))・コーン・きくらげ・粉末中華だし・素干しえび】添付調味料(液体塩こうじ)【米こうじ・食塩・酒糟】

調理時間 約10分

2〜3人前 (609g) **1,184円**(¥1,279円)

果物&野菜

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

青果物へ使用予定の「農薬」及び「栽培方法」

順次表記(例)
① 除1植1 ② 菌0虫0 ③ 有機許容1
④ ⑤

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

外山さんのミカンで一番の定番人気!

静岡県三ヶ日は、日照量が多く、水はけの良い土質で、昔から「コクがあって美味しいみかんの産地」として知られます。化学肥料を使わず、農薬を最小限に抑えた外山さんのみかんを始め柑橘各種は、毎年大人気です!

10 外山さんの早生みかん

1kg (10玉〜15玉) **646円**(¥698円)

外山輝司 静岡県浜松市
⑧ 菌2虫1 有機許容1 (当地比約1/5)

11 外山さんのレモン

500g (約3〜6玉) **500円**(¥540円)

外山輝司 静岡県浜松市
⑧ 菌2虫1 有機許容1 (当地比約1/5)

彩りに、メインおかずに。クセがなく食べやすく栄養豊か♪
やわらかく風味豊かで、彩りもよし。和・洋・中どんな味付けもOK!

長崎有機農業研究会
長崎県南島原市 蔵
⑧ 菌1虫1
品種: スティヤー他

23 いんげん

100g **289円**(¥312円)

24 いんげん徳用

300g 867円→(¥936円) **792円**(¥855円)

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!

今週限り! 在庫限り!

12 もったいない 青森りんご・早生ふじ

約700g (大小混み) **898円**(¥970円)

青森りんご(津軽産直組合) 青森県青森市
⑧ 菌12虫12 有機許容1 (当地比約2/3)

17 キウイフルーツ

500g (約5〜8個) **534円**(¥577円)

外山輝司 静岡県浜松市
⑧ 菌0虫0

ビタミンCと食物繊維(ペクチン)豊富なヘルシーフルーツ。ヨーグルト、ジャムに。酸味が強かたいうちはサラダもおすすめ。

18 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 蔵
⑧ 菌2虫1
品種: ユーレカ サイズS〜2L混

25 1/2玉

483円(¥522円)

標高1000M以上の高原から届きます!

お鍋に、煮物に、サラダに...秋冬大活躍! の定番野菜。クセがないのであらゆるお料理にどうぞ。

北軽井沢有機ファミリー 群馬県吾妻郡長野原町
⑧ 菌3虫5(有機許容含む) (群馬県一般栽培25回)

26 1玉

966円→(¥1,043円) **832円**(¥899円)

信州の秋... 甘〜い香りの洋梨登場!

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

13 2玉

678円(¥732円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町
⑧ 菌7虫2 有機許容2 (当地比約1/4)

14 畑直:5kg箱

(約18〜22玉) 6,780円→(¥7,322円) **5,292円**(¥5,715円)

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。

22 1玉

852円→(¥920円) **737円**(¥796円)

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、とろーっとやわらかくなってからもよし。

15 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 蔵
⑧ 菌虫あわせて8回以内 (慣行の1/2以下)

16 冷蔵たねなし柿

900g **689円**(¥744円)

生産者グループあすか 奈良県五條市 蔵
⑧ 殺虫殺菌あわせて7回以内 品種: 平核無柿

19 500g

472円(¥510円)

21 1/2玉

426円(¥460円)

27 1/2玉

277円(¥299円)

28 1玉

554円→(¥598円) **461円**(¥498円)

「平核無柿」は渋柿品種で、産地で渋抜き後、1個ずつ包装してお届けします。果肉が緻密で果汁が多く、さっぱりした甘さが特徴。

20 1kg

944円→(¥1,020円) **882円**(¥953円)

22 1玉

852円→(¥920円) **737円**(¥796円)

21 1/2玉

426円(¥460円)

22 1玉

852円→(¥920円) **737円**(¥796円)

29 ほうれん草

200g **276円**(¥298円)

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。



天野グループ
愛知県安城市 産
◎菌0虫2
肥料の一部に化成含む
品種：いなむら他

30 小松菜
200 g 276円(¥298円)

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



寺岡有機農場
広島県世羅町 産
◎菌0虫0

36 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にんじん。この時期はいたみやすいので、保存は洗ってから冷蔵庫に入れ、早めにお使いください。

中村農園 福岡県久留米市 産
◎菌0虫0 品種：染陽



42 500g 368円(¥397円)

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

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

玉ねぎ(M-2L混)

47 500g 325円(¥351円)

48 1kg 593円(¥640円)

天然のインシュリン！大人気の自然栽培菊芋
「農福連携」で、自然栽培に取り組む「ものわ」。健康、特に血糖値を気にされる方に大人気の「菊芋」今年も始まりまーす！！

「天然のインシュリン」といわれる「イヌリン」という成分を豊富に含む植物です。生でサラダや和え物、炒めてキンピラ、揚げても美味しい！

自然栽培グループとものわ
愛知県豊田市 産
◎菌0虫0

57 自然栽培 菊芋
約200g 300円(¥324円)

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

バイオコスモ 広島県、熊本県、三重県、北海道のいづれか 産
◎無薬剤

原木生しいたけ

62 1P 318円(¥343円)

63 2P 600円(¥648円)

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



バイオコスモ
長野県飯田市 産
◎無薬剤

72 はなびらたけ 80g 402円(¥434円)

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



寺岡有機農場
広島県世羅町 産
◎菌0虫0

31 有機サラダ小松菜 30g 300円(¥324円)

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



寺岡有機農場
広島県世羅町 産
◎菌0虫0

37 有機サラダ春菊 30g 300円(¥324円)

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



寺岡有機農場
広島県世羅町 産
◎菌0虫0

38 有機レタスリーフミックス 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、さっとゆでて塩もみし、サラダにしておでんのお供に。



天野グループ 愛知県安城市 産
◎菌0虫2 肥料の一部に化成含む
品種：青苔他

44 大根 1本 333円(¥360円)

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



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

51 れんこん(土付き) 500g 616円(¥665円)

じゃがいも 49 500g (S-2L) 276円(¥298円)

50 1kg (S-2L) 498円(¥538円)

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



あすか 高知県四万十町 産
◎菌0虫0

58 しょうが 80g 328円(¥354円)

和・中・イタリアンなどどんな料理にも大活躍！



バイオコスモ 長野県上伊那郡 産
◎無薬剤

66 ぶなしめじ 100g 246円(¥266円)

株がバラバラになっていて、料理に使いやすいお得。 67 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◎。



バイオコスモ 山形県 産
◎無薬剤

74 ブラウンマッシュルーム 100g 367円(¥396円)

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



寺岡有機農場
広島県世羅町 産
◎菌0虫0

32 有機サラダ水菜 30g 300円(¥324円)

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



寺岡有機農場
広島県世羅町 産
◎菌0虫0

33 有機サラダロメイン 30g 300円(¥324円)

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



寺岡有機農場
広島県世羅町 産
◎菌0虫0

39 有機ベビーリーフ 30g 300円(¥324円)

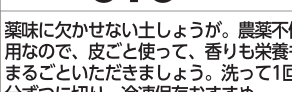
食べきりサイズのミニ大根が登場！歯切れのよい食感を生かして、サラダ、漬物、おろし、炒め物などにどうぞ。【薬なしでお届け】



自然栽培グループとものわ 愛知県豊田市、碧南市 産
◎菌0虫0 品種：ころっ娘他
★約20cmくらい、約400g～

45 自然栽培ミニ大根 1本 255円(¥275円)

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



中村農園 福岡県久留米市 産
◎菌0虫0 品種：柳川理想

52 ごぼう 200g 340円(¥367円)

美しい緑色、さわやかな香りが食欲をそそります。



あすか 奈良県五條市 産
◎菌2虫3-4

59 大葉 10枚 174円(¥188円)

旨みの強いキノコ。捨てる場所がなくすべて食べられます。



バイオコスモ 北海道松山郡 産
◎無薬剤

68 まいたけ 100g 392円(¥423円)

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



バイオコスモ 大分県国東市 産
◎無薬剤

75 乾燥さくらげ 20g 625円(¥675円)

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



寺岡有機農場
広島県世羅町 産
◎菌0虫0

34 有機ルッコラセルパチカ 30g 320円(¥346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 産
◎菌0虫2肥料の一部に化成含む
品種：はくれい

46 小かぶ 1束 (約3～5玉) 333円(¥360円)

自然栽培グループとものわ 愛知県豊田市 産
◎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 53 約350g (約2～3本) 300円(¥324円)

54 約600g (大2本～) 545円(¥589円)

5種類のキノコが楽しめる、ボリューム満点のパックです！

バイオコスモ 神奈川県伊勢原市 産
◎無薬剤

【内容】えのき50g・まいたけ50g・ぶなしめじ100g・生しいたけ3枚・なめこ75g

60 きのこといろいろパック5種 1セット 683円(¥738円)

独特のこりこり食感が美味しい「黒あわび茸」入り(割れ混じり)

バイオコスモ 神奈川県伊勢原市 産
◎無薬剤

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

61 黒あわび茸入りきのこ4種セット 1セット 544円(¥588円)

アワビに似た独特のシャキッとした歯ごたえと香りが美味。

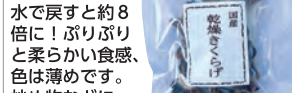


バイオコスモ 鳥取県八頭郡 産
◎無薬剤

69 エリンギ 100g 346円(¥374円)

規格外(やや小さめ)の増量タイプ。 70 ふぞろいエリンギ 150g 294円(¥318円)

めめりと歯ざわりが特徴。味噌汁や、えのきとの和え物、大根おろしに。



バイオコスモ 長野県長野市 産
◎無薬剤

71 完熟なめこ 150g 300円(¥324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り赤っぽいご飯に♪(一晩浸水してから炊いてください)



杉浦 剛 愛知県知多郡美浜町 産
◎除1菌0虫0

76 杉浦さんの虹色米(古代米ブレンド) 350g 924円(¥998円)

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



寺岡有機農場
広島県世羅町 産
◎菌0虫0

34 有機ルッコラセルパチカ 30g 320円(¥346円)

たっぷり有機ベビーリーフ 40 100g 582円(¥629円)



寺岡有機農場
広島県世羅町 産
◎菌0虫0

39 有機ベビーリーフ 30g 300円(¥324円)

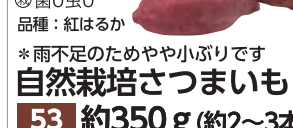
食べきりサイズのミニ大根が登場！歯切れのよい食感を生かして、サラダ、漬物、おろし、炒め物などにどうぞ。【薬なしでお届け】



自然栽培グループとものわ 愛知県豊田市、碧南市 産
◎菌0虫0 品種：ころっ娘他
★約20cmくらい、約400g～

45 自然栽培ミニ大根 1本 255円(¥275円)

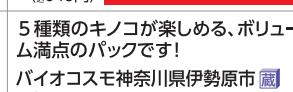
水田で育てる、やわらかく香りのいい中村さんのゴボウ。今年は作柄も◎。風味がよく繊維質たっぷり！皮はむかずタワシでこすり洗いしてお使いください。



中村農園 福岡県久留米市 産
◎菌0虫0 品種：柳川理想

52 ごぼう 200g 340円(¥367円)

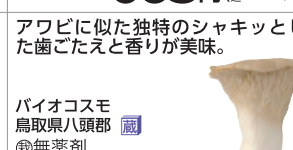
美しい緑色、さわやかな香りが食欲をそそります。



あすか 奈良県五條市 産
◎菌2虫3-4

59 大葉 10枚 174円(¥188円)

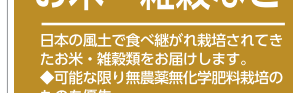
旨みの強いキノコ。捨てる場所がなくすべて食べられます。



バイオコスモ 北海道松山郡 産
◎無薬剤

68 まいたけ 100g 392円(¥423円)

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



バイオコスモ 大分県国東市 産
◎無薬剤

75 乾燥さくらげ 20g 625円(¥675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り赤っぽいご飯に♪(一晩浸水してから炊いてください)



杉浦 剛 愛知県知多郡美浜町 産
◎除1菌0虫0

76 杉浦さんの虹色米(古代米ブレンド) 350g 924円(¥998円)

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



寺岡有機農場
広島県世羅町 産
◎菌0虫0

35 有機ベビールッコラ 30g 298円(¥322円)

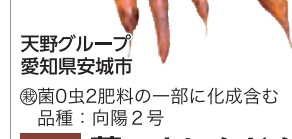
年に2回、春と秋だけのお楽しみ♪

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。



天野グループ 愛知県安城市 産
◎菌0虫2肥料の一部に化成含む
品種：向陽2号

41 葉つきにんじん 1束(約500g/3～5本) 230円(¥248円)



熊本県益城郡山都町 産
◎菌0虫0

55 300g 347円(¥375円)

56 600g 640円(¥691円)

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

肥後やまと会 熊本県益城郡山都町 産
◎菌0虫0

里いも 55 300g 347円(¥375円)

56 600g 640円(¥691円)

独特のこりこり食感が美味しい「黒あわび茸」入り(割れ混じり)

バイオコスモ 神奈川県伊勢原市 産
◎無薬剤

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

61 黒あわび茸入りきのこ4種セット 1セット 544円(¥588円)

アワビに似た独特のシャキッとした歯ごたえと香りが美味。

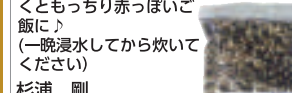


バイオコスモ 鳥取県八頭郡 産
◎無薬剤

69 エリンギ 100g 346円(¥374円)

規格外(やや小さめ)の増量タイプ。 70 ふぞろいエリンギ 150g 294円(¥318円)

めめりと歯ざわりが特徴。味噌汁や、えのきとの和え物、大根おろしに。



バイオコスモ 長野県長野市 産
◎無薬剤

71 完熟なめこ 150g 300円(¥324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り赤っぽいご飯に♪(一晩浸水してから炊いてください)



杉浦 剛 愛知県知多郡美浜町 産
◎除1菌0虫0

76 杉浦さんの虹色米(古代米ブレンド) 350g 924円(¥998円)

にんじんCLUBの主食！知多半島・美浜町で育ててます。

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

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

杉浦さんのお米

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

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

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

渡辺商店 熊本県
毎週
原材料:黒米・緑米・赤米・うるち玄米・もち玄米・押麦・丸麦・あわ・きび・ひえ・はと麦・たかきび(全て無農薬・無化学肥料・除草剤不使用・熊本産)
83 菊池のみのり12穀
200g 1,075円(¥1,161円)

8種類の穀物をバランス良く、またお米と一緒に炊きやすくブレンドしました。

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市
◎通週
原材料:もちあわ、もちぎび、うるちひえ、アマランサス、はとむぎ、大麦、赤米、黒米(すべて国産)
◎1年
84 国産八穀ブレンド
150g 814円(¥879円)

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

愛知・コジマフーズ
スポット
原材料:有機玄米(秋田・山形)
85 有機玄米ごはん
160g 310円(¥335円)

卵

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



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

会田共同養鶏組合 長野県松本市 毎週
信州たまご山ランドの自然卵
86 6個
421円→
(¥455円) 388円(¥419円)
87 10個
698円→
(¥754円) 555円(¥599円) お値打ち



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

会田共同養鶏組合 長野県松本市 毎週
平飼卵◎11日
温泉卵
88 2個
138円(¥149円)
89 6個
414円→
(¥447円) 398円(¥430円) お値打ち

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

食通U 東京都世田谷区 毎週
原材料:うずら卵(愛知県産)・食塩
◎120日 アレルギー 卵
90 うずらの卵水煮
6個×2連 420円(¥454円)

牛乳・乳製品

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



四日市酪農

三重県三重郡菟野町
●直営牧場にて一貫生産
※飼料は非遺伝子組み換え
美味しい牛乳の生産製造を通して、未来の食と農を守る取り組みを真摯に続けています

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週
原材料:生乳(四日市酪農) ◎17日 アレルギー 乳
97 JPA2ヨーグルト(無糖)
390g 400円(¥432円)



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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週
原材料:生乳(四日市酪農)・ビートグラニュー糖(北海道) ◎18日 アレルギー 乳
のむヨーグルトプレーン
98 小(130ml) 163円(¥176円)
99 大(500ml) 438円(¥473円)

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℃30分殺菌処理/ノンホモジナイズド/成分無調整/分別生産流通管理済み飼料 ◎6日 アレルギー 乳
92 低温殺菌ノンホモ牛乳
1000ml 443円(¥478円)



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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週
原材料:65℃30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
102 やさしい甘さ 鈴鹿山麓ヨーグルト
70g×3 330円(¥356円)



鈴鹿山麓低温殺菌牛乳

93 1000ml 439円(¥474円)
94 500ml 338円(¥365円)
95 200ml 187円(¥202円)

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週
原材料:生乳(四日市酪農) ◎17日 アレルギー 乳
96 プレーンヨーグルト(無糖)
450g 378円(¥408円)



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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週
原材料:生乳(国産) ◎9日 アレルギー 乳
105 生クリーム
200ml 710円(¥767円)



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

よつ葉乳業 北海道 毎週
原材料:生乳・食塩 ◎90日 アレルギー 乳
106 シュレッドチーズ
250g+50g 924円(¥998円)



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

よつ葉乳業 北海道 毎週
原材料:生乳・食塩 ◎90日 アレルギー 乳
107 スライスチェダー
100g(25g×4枚入) 649円(¥701円)



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

よつ葉乳業 北海道 毎週
原材料:生乳・バターミルク・食塩 ◎120日 アレルギー 乳
108 クリームチーズ
200g 713円(¥770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
109 スキムミルク
150g 463円(¥500円)



よつ葉乳業 北海道 隔週A/C
原材料:生乳・食塩 ◎180日 アレルギー 乳
110 よつ葉バター・有塩
150g 568円(¥613円)

よつ葉乳業 北海道 隔週A/C
原材料:生乳・食塩 ◎180日 アレルギー 乳
111 パンにいいよつばバター
100g 499円(¥539円)

国産小麦&天然酵母のパン

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

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

スポット
原材料:基本材料・ホシノ天然酵母 ◎最短3日 アレルギー 麦
117 バタール
1本 486円(¥525円)



プレマのパン

愛知県小牧市

基本材料:
国産小麦粉・粗糖・塩(海の精)

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



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:基本材料・小倉あん(小豆・粗糖)・ホシノ天然酵母 ◎最短3日 アレルギー 麦
118 ハイジの白パン
80g×2 422円(¥456円)



毎週
原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母 ◎最短3日 アレルギー 麦
113 プレマ天然酵母角食パン・ノンスライス
270g 421円(¥455円)



毎週
原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母 ◎最短3日 アレルギー 麦
114 プレマ天然酵母角食パン・5枚切
270g 421円(¥455円)



フランスパン生地の中にはあんこがぎっしり詰まっています。表面にはあんこの相性はばっちりゴマをのせてアクセントに。軽くトーストすると香ばしくなります。

スポット
原材料:基本材料・小倉あん(小豆・粗糖)・ホシノ天然酵母・ゴマ ◎最短3日 アレルギー 麦
119 フランスあんパン
110g×2 625円(¥675円)



卵もミルクも使用していないので、アレルギーのあるお子様にも安心なお菓子パン！やわらかな生地とショコラの、誰からも愛される味！

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・ココアパウダー・有機豆乳 ◎最短3日 アレルギー 麦豆
120 白いソフトショコラ
90g×2 557円(¥602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
115 テーブルロール
40g×4 397円(¥429円)



プレマさん自家製の豆乳で作ったキャラメルジャムをたっぷりと入れました。軽い塩味のパン生地とミルクーな豆乳キャラメルジャムがマッチしてなんとも美味。

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・豆乳 ◎最短3日 アレルギー 麦豆
121 塩キャラめる
100g×2 620円(¥670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
116 レーズンロール
45g×4 535円(¥578円)



豆乳クリームのヘルシーなパン。パナレーゼズを加え、クリームにコクをだしました。普通のクリームパン以上の美味しさです。

スポット
原材料:基本材料・有機ショートニング・有機豆乳・スイートコーン・葛粉・パナレーゼズ ◎最短3日 アレルギー 麦豆豆
122 豆乳クリームパン
80g×2 648円(¥700円)



マイスターズ・
バックシュトゥーベの
パンと焼き菓子

愛知県名古屋市区
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

129 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ッ
ぱさが美味しいスコーンです。

スポット

原材料: 国産小麦粉
・自然塩・調整豆乳
(とうもろこし含)
・バター (よつ葉乳
業)・ノンアルミベ
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

135 石窯スコーン・クランベリー

3個 360円(¥389円)

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

ヤマサ食品
岐阜県加茂郡
東白川村

毎週

原材料: 大豆 (主に岐阜県産) にがり・
湧水

製造後3日 (配達日含めて2日)

141 東白川村の寄せ豆腐

300g 452円(¥488円)

大豆のふくよかな風味が広がる柔ら
かな木綿豆腐。製造後の再加熱はしない
新鮮な風味の「生とうふ」です。

ヤマキ
埼玉県
児玉郡神川町

毎週

原材料: 有機大豆 (国産)・
凝固剤 (粗製海水塩化
マグネシウムにがり))

6日
アレルギー

147 国産有機湧水豆腐・もめん

170g 291円(¥314円)

国産大豆100%使用、コクと甘味があ
ります。菜種油は遺伝子組替の無い油
を使用した絹(さめ)生揚げです。油拔
き不用ですぐにお使いいただけます。

こだわりの味
協同組合静岡県静岡市

隔週AC

原材料: 国産大豆 (北
海道産秋田キタム
メ大豆50%、佐賀県
産フクユタカ50%)
・菜種油/凝固剤 (伊
豆大島海精にがり)

154 きめ生揚 (油抜き不要)

1枚 402円(¥434円)

表面はカラッと中は柔らかく揚げまし
た。ノーカットですので、半分もしくは
斜めにカットしてお使いください。

株式会社 長野県飯田市

隔週AC

原材料: 油あげ・粗糖・有
機丸大豆・醤油・風味原料
(かつおぶし・そうだつ
おぶし・さばぶし・かつ
おぶしエキス)・食塩・本
みりん・いしる・にがり

75日
アレルギー

160 国産大豆のやわらか味付稲荷

4枚 (8個分) 461円(¥498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

123 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。好みで
チーズやハムなどをはさんでどうぞ。

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・え)・黒
いりこま

5日
アレルギー

130 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。

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

136 紅茶クッキー

65g 420円(¥454円)

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

ヤマサ食品
岐阜県加茂郡
東白川村

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)

142 東白川村の手作り豆腐セット

500g +にがり 518円(¥559円)

国産オーガニック大豆を使用した、コ
ク深さと豆庵とうふならではのなめ
らかな舌触りが特徴の充填豆腐です。

ヤマキ
埼玉県
児玉郡神川町

隔週AC

原材料: 有機大豆 (国産)・凝固剤 (粗製海水
塩化マグネシウムにがり))

10日
アレルギー

148 有機コクまめ

200g 269円(¥291円)

北海道産音更大振袖大豆と北九州フクユ
タカ大豆をブレンドした国産大豆100%使用の
がんです。コクがあり大変美味しいがんに
仕上がりました。

こだわりの味
協同組合静岡県静岡市

隔週AC

原材料: 国産大豆 (北
海道産音更大振袖
50%・佐賀県産フ
クユタカ50%)・菜
種油・山芋・黒はん
ぺん (ホクッ・さば
・いわし・澱粉・粗
糖・食塩・魚介エキ
ス)・入参・ごぼう
・しいたけ・たまね
ぎ・粗糖・食塩・魚
介エキス/凝固剤 (伊
豆大島海精にがり)

155 黒はんぺん入がんも

2枚 491円(¥530円)

国産野菜を使用。
「白たまり」を使用
し、優しい味わいに
仕上げました。

こだわりの味
協同組合静岡県静岡市

隔週AC

原材料: おから (国
産)・人参・蒟蒻・砂
糖・小麦醸造調味料
・菊・油揚げ・椎茸
・葱・味噌・鰾節

75日
アレルギー

161 国産大豆100%
味付けうの花

150g 467円(¥504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)

124 湯種レーズン食パン

330g 340円(¥367円)

125 湯種レーズン食パン(大)

540g 520円(¥562円)

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

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

131 きのこのフォカッチャ

110g 260円(¥281円)

ツブツブした雑穀のうまみをギュッ
と閉じ込めた香ばしさが美味しい焼
き菓子。

スポット

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

30日
アレルギー

137 雑穀バー

6本 420円(¥454円)

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

ヤマサ食品
岐阜県加茂郡
東白川村

毎週

原材料: 大豆 (主に岐阜県
産)・湧水

製造後3日 (配達日含めて2日)

143 東白川村の豆乳

500g 438円(¥473円)

ふわふわのおぼろ豆腐を、搾りたて
の豆乳に浮かべました。なめらかで
プリンみたいな食感。大豆の甘みが
つまった出来たてのおいしさです。

ヤマキ
埼玉県
児玉郡神川町

隔週AC

原材料: 大豆 (国産/
有機栽培)・海精に
がり・醤油 (ヤマキ/
大豆・小麦)

6日
アレルギー

149 有機ふんわりやんわり

200g 438円(¥473円)

絹ごしのように口当たりよくふんわり仕
上げました。ヤマキ自慢の豆腐を
贅沢に使ったがんも生地に、野菜・きのこ・山芋・
えびなどの具がぎっしり。煮ても、お
だしで煮込んでも美味。

ヤマキ
埼玉県児玉郡
神川町

隔週AC

原材料: 大豆 (国産/
特別栽培)・にんじん
(埼玉県産)・しめじ
(長野県産)・えび
(静岡県産)・昆布
(北海道産)・塩・山
芋・海精にがり・菜
種油

6日
アレルギー

156 豆庵の絹ごしがんも

2個 (約75g×2) 412円(¥445円)

無機・無塩の新鮮なスケソウタラの
すり身に、カニより酵素分解して抽出
したエキスを使用方法にしたカニ風味カ
マボコです。

こだわりの味
協同組合静岡県静岡市

隔週AC

原材料: スケソウタ
ラのすり身 (アメリ
カ産)・馬鈴薯澱粉
(北海道産)・卵白
(静岡県産)・カニ
エキス・塩・みりん
・砂糖・紅麴色素

19日
アレルギー

162 無磷すり身の
カニ風味カマボコ

75g 391円(¥422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
びごです。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

126 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。

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

132 さつまいものあんロール

100g 260円(¥281円)

低農薬栽培のりんご (紅玉) で作
った自家製りんご煮をサクサクの
パイ生地で包みました。爽やかな
甘酸っぱさはまさに”旬”の味。

スポット

原材料: 国産小麦粉・自然塩・
バター (よつ葉乳業)・自家製
りんご煮 (紅玉/長野県産)・
粗糖

5日
アレルギー

138 アップルパイ

1台 960円(¥1,037円)

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

ヤマキ
埼玉県
児玉郡神川町

毎週

原材料: 大豆 (国産/特別栽培)
・海精にがり

6日
アレルギー

144 豆庵豆腐 絹寄せ

300g 359円(¥387円)

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町

毎週

原材料: 大豆 (国産/契約
栽培)・海精にがり・菜種油

18日
アレルギー

150 2枚 (約50g×2)

248円(¥268円)

151 2P (約50g×2×2)

496円→(¥536円)

475円(¥513円)

国内産特別栽培の大豆と「神泉水」で
作った豆乳。濃厚ながらすっきりとし
た味わいで、豆乳が苦手な方にも
飲みやすい。

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町

隔週AC

原材料: 豆乳 (大豆/
特別栽培)

9ヶ月
アレルギー

157 豆乳で元氣(パック入豆乳)

125ml 187円(¥202円)

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

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

積翠食品
瀬川さん

164 手造り生芋こんにやく(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

127 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

133 パン・オ・ノア

320g 420円(¥454円)

自家栽培小麦と水のみで発
酵させる「サワー種」で醸した
生地で、ご家庭で手軽に
手作りピザが楽しめる
レーズンなピザベースです。
チーズやピザソース、ソー
セージを乗せて焼くだけで
もちもちのピザが出来上
ります。(直径約18cm)

おへそ 広島県

週

原材料: 小麦粉 (小麦 (熊本県
産))・全粒粉 (小麦 (広島
県産))・天日塩 (オース
トラリア産)

1年
アレルギー

139 ピザクラスト

2枚 707円(¥764円)

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

ヤマキ
埼玉県
児玉郡神川町

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

145 豆庵もめん豆腐

300g 353円(¥381円)

味わい深い甘みとコクが特徴の国産大豆
100%を原料に使用した網焼豆腐です。
使いやすい200gタイプ。すき焼きや鍋も
のに最適!

こだわりの味
協同組合静岡県静岡市

隔週AC

原材料: 丸大豆 (北海道産音
更大振袖50%・佐賀
県産フクユタカ50%)
・凝固剤 (伊豆大島海
精にがり)/消泡剤

7日
アレルギー

152 網焼豆腐

200g 316円(¥341円)

北海道産の大豆 (エリモ種) を、調理
しやすいようやわらかく茹でまし
た。大粒で風味があり美味しい小豆
です。赤飯、自家製あんこ作りに
どうぞ。

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市

週

原材料: 小豆 (北海
道産/エリモ種)

180日

159 あずきの水煮

150g 386円(¥417円)

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

積翠食品 岐阜県各務原市

毎週

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

60日

165 手造り生芋糸こんにやく

250g 300円(¥324円)

干しりんごの甘酸っぱさとオー
ガニックくるみの香ばしさがほど
よくマッチ。

スポット

原材料: 基本材料
・ライ麦粉 (海外
有機認定)・OG
干しりんご・OG
くるみ

5日
アレルギー

128 干しりんごのカンパーニュ

250g 420円(¥454円)

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

スポット

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

5日
アレルギー

134 全粒パン・ナッツ

300g 420円(¥454円)

豆腐・揚げ・大豆製品

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



積翠食品 岐阜県各務原市 隔週 毎週
原材料：こんにやく芋精粉（群馬県産いも/有機栽培）・水酸化カルシウム・海藻粉末 60日
166 板こんにやく
250g **210円**(¥227円)

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



積翠食品 岐阜県各務原市 隔週 毎週
原材料：こんにやく芋精粉（群馬県産いも/有機栽培）・水酸化カルシウム・海藻粉末 60日
167 糸こんにやく(黒)
200g **210円**(¥227円)

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



積翠食品 岐阜県各務原市 隔週 毎週
原材料：こんにやく芋精粉（群馬県産いも/有機栽培）・水酸化カルシウム 60日
168 糸こんにやく(白)
200g **210円**(¥227円)

添加物を一切使用せず、小麦粉と塩、富士山の湧き水で作りました。かけ、もり、ざるうどんに。
こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週AC
原材料：国産小麦粉（北海道・他）・塩 4日 **7リク** 麦



国内産小麦粉100%使用 ゆで細うどん
172 1P 210g **170円**(¥184円)
173 2P 210g×2 340円⇒ **333円**(¥367円)

添加物を一切使用せず、小麦粉と塩、富士山の湧き水で作りました。焼うどん、鍋焼うどんに。
こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週AC
原材料：国産小麦粉（北海道・他）・塩 4日 **7リク** 麦



国内産小麦粉100%使用 ゆでうどん
174 1P 210g **170円**(¥184円)
175 2P 210g×2 340円⇒ **333円**(¥367円)

国産小麦を100%使用。かん水は炭酸系のみを使用。富士・富士宮地区で製造され、親しまれている、こしの強い蒸し麺です。

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週AC
原材料：国産小麦粉・食塩・油脂（大豆・豚由来）・かん水 6日 **7リク** 麦



179 水を加えて調理する焼きそば
120g **216円**(¥233円)

北海道産小麦、純国産鶏の鶏卵、天然かん水、オーストラリア産圧搾菜種油を使用。麺が太めなので、食べ応え十分。たっぷり2食分。

こだわりの味協同組合/静岡県静岡市 隔週AC
原材料：小麦粉（北海道産）・塩・天然かんすい・卵・菜種油 5日 **7リク** 麦 卵
国内小麦の太焼そば
180 1P 300g(約2食) 291円⇒ **276円**(¥298円) **Sale!**
181 2P 300g×2(約2食×2) 582円⇒ **530円**(¥572円) **お値打ち!**



国産小麦と水のみで作りました。食塩不使用。幅広い平打ちもちもち麺です。茹でたお湯を捨てず、麺とお好きな野菜・肉と一緒にみそ味で煮込んでお召し上がり下さい。

有川商事 静岡県静岡市 隔週AC
原材料：小麦粉（国産）・馬鈴薯澱粉（北海道産） 最短24日 **7リク** 麦



185 国産小麦のほうとう
200g (2人前) **467円**(¥504円)

東海地方では昔から愛食されているもち麩(角麩)。地元愛知県産の小麦に北海道産のグルテンを足した国産にこだわった逸品です。フライパンで焼いて、ごまだれや田楽みそをつけて。

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週AC
原材料：小麦蛋白（国産小麦）・小麦粉・もち粉 75日 **7リク** 麦



186 国産小麦の生麩
140g **363円**(¥392円)

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



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 毎週
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



192 中山道生ベーコンスライス
50g **503円**(¥543円)

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

岐阜 オーガニックフーズ 隔週 毎週
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



193 中山道ロースハム
50g **503円**(¥543円)

さんさんファーム

長野県下伊那郡松川町
パークシャー × デュロック種 飼育期間 / 平均 210 ~ 240 日 飼料 / 穀類（トウモロコシ、大麦）・大豆油かす・そうこう類（米ぬか、酒かす）・乾燥おから・りんごジュース絞りかす他（飼料は分別生産流通管理済み）
母豚からの一貫飼育で、兄弟なかく開放豚舎でのびのび育てた豚は、旨みのつまった赤身と、甘みのある脂身のバランスが絶妙。飼料米の自作にも挑戦中。



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



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

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



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 毎週
豚モモ肉 60日
203 モモ肉カレー・シチュー用 さんさん豚
180g **820円**(¥886円) **Sale!**

くさみがなくほのかに甘みのある脂身のおいしさは、健康な豚ならではの、3種類の部位を味わうことができるお得なセットです。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 毎週
バラスライス180g+
ももスライス180g+
ローススライス180g 60日
204 まとめて買い お得セット
約540g 2,300円⇒ **2,231円**(¥2,410円) **お値打ち!**



(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。

そば3割のあっさり食べやすい味わい。15秒間温めるだけで召しあがれます。やわらかいので、お年寄りやお子さんにも。

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週AC
原材料：小麦粉（北海道産）・そば粉（北海道産）・塩 5日 **7リク** 麦 豆



176 国産100%のゆでそば
160g(1食) **218円**(¥235円)

粉のおいしさが際立つ生うどん。釜揚げ、湯づきでシンプルにいただくのがベスト。標準より約5分長めにゆでて、冷水でしめると、コシの強さが一層引き立ちます。

*ゆで時間 約10〜12分 / 約2食分
こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週AC
原材料：小麦粉（静岡・愛知）・塩 7日 **7リク** 麦



170 国産小麦の生うどん
300g **349円**(¥377円)

国産小麦粉とそばの実の中心部分のみを使用。クセがなく食べやすい仕上がります。汁そばにしても美味しい♪

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週AC
原材料：小麦粉（北海道産）・そば粉（北海道産）・塩 7日 **7リク** 麦 豆



177 国産小麦粉 国産そば粉使用の生そば
120g×2 **577円**(¥623円)

パスタみたいな食感が新鮮な細麺タイプ。
*ゆで時間約5〜6分 / 約2食分

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週AC
原材料：小麦粉（静岡）・塩 7日 **7リク** 麦



171 国産小麦100%の細うどん(生)
250g **307円**(¥332円)

国内産そば粉、国産小麦を使用。じっくり丸一日かけて冷風熟成しました。熱に弱い蕎麦に優しい製法で、旨味、風味が豊かです。

本田商店 島根県 隔週AC
原材料：小麦粉・そば粉・塩 365日 **7リク** 麦 豆



178 出雲そば
180g **447円**(¥483円)

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週AC

原材料：小麦粉（北海道産・静岡県産）・卵・かんすい・食塩・グルテン・有機醤油・かつお節エキス・米発酵調味料・食塩・粗糖・ごま油・味噌・昆布だし・香辛料・酵母エキス 7日 **7リク** 麦 卵 豆



184 国産小麦のラーメン(生) スープ付
120g×2 **613円**(¥662円)

北海道産小麦、純国産鶏の鶏卵、天然かん水、オーストラリア産圧搾菜種油を使用。ツルっとした食感がとても美味。ラーメンとしても代用OK。

こだわりの味協同組合/静岡県静岡市 隔週AC **7リク** 麦 卵
原材料：小麦粉（北海道産）・卵・食塩・菜種油・かんすい 5日



国産小麦の細焼そば
182 1P 160g **170円**(¥184円)
183 2P 160g×2 340円⇒ **323円**(¥349円) **お値打ち!**

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

隔週 毎週
原材料：豚肉（国産）・岩塩（ドイツ）・黒砂糖・醤油・みりん・羊腸（ニュージーランド）・香辛料（マレーシア・インドネシア他） 3ヶ月 **7リク** 麦 豆



中山道プレーンソーセージ
188 1P 80g **476円**(¥514円)
189 2P 80g×2 952円⇒ **915円**(¥988円) **お値打ち!**



ナチュラルチーズのkokが美味しいソーセージです。

隔週 毎週
原材料：豚肉（国産）・ゴーダチーズ（オランダ）・塩（ドイツ岩塩）・藻塩（国産）・黒砂糖・醤油・みりん・羊腸（ニュージーランド）・香辛料（マレーシア・インドネシア他） 3ヶ月 **7リク** 麦 豆 乳



中山道チーズソーセージ
190 1P 80g **528円**(¥570円)
191 2P 80g×2 1,056円⇒ **1,019円**(¥1,100円) **お値打ち!**



ヒレと並ぶ極上の部位。味噌焼き、シヨウガ焼きがこうばしくておすすめです。



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

kokのある濃厚な味わい。ソテー、煮込み、野菜巻きなどあらゆる料理に。



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 毎週
豚肩ロース肉 60日
196 肩ローススライスさんさん豚
180g **860円**(¥929円)

ハンバーグ、ギョウザ、肉団子、炒め物などにも、幅広くお使いください。



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 毎週
豚肉各部位ミックス 60日
201 ミンチ肉 さんさん豚
180g **780円**(¥842円)

柔らかい肉質はとってもジューシー。ほのかな甘みも。



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

じっくりこだわって育てた松川生まれ松川育ちの豚を使用したハンバーグです。あっさりとしているので、お子様から大人まで、大満足していただける商品です。加熱調理なので、湯煎で温めてお召し上がりください。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 毎週
原材料：さんさん豚ロース肉・玉ねぎ・牛乳・卵・パン粉・塩・胡椒・ナツメグ 60日 **7リク** 麦 卵 乳



206 さんさん豚ハンバーグ
110g **657円**(¥710円)

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

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 毎週
原材料：さんさん豚肉・羊腸・岩塩（モンゴル産）・洗双糖・バジル（地中海沿岸産）・ナツメグ（インドネシア産）・唐辛子（中国産） 60日



205 チョリソー(辛口ソーセージ)
140g(4〜5本) **786円**(¥849円)

もつ鍋や煮込みに、上質な部分だけを厳選しているので臭みがありません。一度ボイルしてあるので、このまま料理可。「とにかくウマイ！是非、食べてください！」と、さんさんファーム「原さん」

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 スポット 毎週
内臓(小腸・大腸・胃袋) 60日

207 さんさん 白もつ(ボイル)
200g **574円**(¥620円)

国産豚肉【走る豚】





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

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

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

【キツネノロウソク】

山に生まれ育ちン十年(ドラゴンボール観て育った世代です)。
小さな頃から野山を走り回っておりますが、未だに初めて見るものも時々あります。

画像検索したらキツネノロウソクというのだとか。こんなに田舎にいても世界や様々な知識と繋がる時代。賛否両論あるでしょうけれど、こと知識欲を満たすことに関して有り難いです。



きめ細かな肉質で柔らかい食感です。

生姜焼き用に厚めにスライスしてあるので走る豚の旨味が感じられます。

はれととききはしるぶた by やまあい村 武藤勝典

柔らかさはもちろんのこと、赤身と脂身のバランスも丁度良い部位です。



熊本・やまあい村  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)



あっさりとした味わいとやわらかい肉質が甘辛たれと相性◎！



熊本・やまあい村  スポット

走る豚/もも生姜焼き用

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)



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)





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)



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)

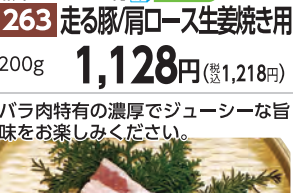


脂が多く、走る豚の甘みと旨味を一番感じていただける人気の部位です。

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)



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)





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しゃぶしゃぶには欠かせない部位です。

熊本・やまあい村  スポット

267 走る豚/バラしゃぶ用

200g **982円**(¥1,061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)



高たんぱくで低カロリー、旨味が強く肉本来の味わいをお楽しみいただけます。

熊本・やまあい村  スポット

269 走る豚/赤身ミンチ

300g **992円**(¥1,071円)

国産牛肉【マザービーフ】





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

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

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

低カロリーで高タンパクのヘルシーな部位です。



熊本・菊池農場  毎週

274 マザービーフ/赤身スライス

200g **1,369円**(¥1,479円)



熊本・菊池農場 マザービーフ



SALE!

焼きしゃぶやすき焼がおすすめ！旨味たっぷり。



熊本・菊池農場  毎週

275 マザービーフ/バラしゃぶ用

200g **800円**(¥864円)



柔らかい部位であるロース、肩ロースを使用。旨味絶品です！



熊本・菊池農場  毎週

271 マザービーフ/特選すき焼き用

200g 1,765円⇒(¥1,906円) **1,538円**(¥1,661円)



モモ、ウデ、バラなどの部位を小間用にスライスしています。



熊本・菊池農場  毎週

276 マザービーフ/万能小間

200g **968円**(¥1,045円)



マザービーフの旨味を感じられる肩ロース、ランプ、モモを使用。



熊本・菊池農場  毎週

272 マザービーフ/特選スライス

200g 1,618円⇒(¥1,747円) **1,571円**(¥1,697円)



そばろ料理やミートソース、ハンバーグにどうぞ。



熊本・菊池農場  毎週

277 マザービーフ/ミンチバラ凍結

200g **917円**(¥990円)



マザービーフ60%、走る豚40%配合の合挽きミンチです。



熊本・菊池農場  毎週

273 マザービーフ/合挽きミンチ

200g 833円⇒(¥900円) **806円**(¥870円)



マザービーフの本来の美味しさや食感が味わえる粗挽きです。



熊本・菊池農場  スポット

278 マザービーフ/粗びきミンチ

200g **917円**(¥990円)



国産牛肉【健康あか牛】



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

※商品到着後の
賞味期限は、
最短で60日に
なります。

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

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お楽しみいただけます。



熊本・菊池農場 隔週 毎週
280 健康あか牛/特選サイコロステーキ
200g
2,200円→
(¥2,376円) **1,938円**(¥2,093円)



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 隔週 毎週
282 健康あか牛/赤身スライス
200g
1,580円→
(¥1,706円) **1,529円**(¥1,651円)

一頭からわずかしかとれない希少な部位で、肉質が柔らかく脂肪が少ないのが特長。



熊本・菊池農場 隔週 毎週
283 健康あか牛/ヒレステーキ
100g **1,720円**(¥1,858円)

【材料】
□酒 50cc
□本みりん .. 50cc
□八方だし .. 50cc
□きび砂糖 ... 30g

「わりした」の黄金比

八方だしで作る！

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 隔週 毎週
281 健康あか牛/肩ローススライス
200g
1,800円→
(¥1,944円) **1,753円**(¥1,893円)



ジューシーで柔らかく肉のうまみも感じられる部位です。



熊本・菊池農場 隔週 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 隔週 毎週
285 健康あか牛/赤身ステーキ
200g **2,180円**(¥2,354円)

【作り方】

その一
鍋に酒、本みりんをいれ中火で強火にかける。ひと煮立ちさせ、アルコールを飛ばす。

その二
八方だしときび砂糖を入れ弱火にする。きび砂糖が溶ければ完成！

その三
粗熱を取り煮沸消毒した瓶に入れて冷蔵庫で保存すれば、約1ヶ月は美味しくお召し上がりいただけます。

愛知・アルファフードスタッフ 毎週
原材料：さとうきび(鹿児島) 無期限
457 NN きびさとう
500g **495円**(¥535円)

香川・正金醤油 隔週AC
原材料：醤油、洗双糖、かつお節、煮干し、昆布、食塩
①18ヶ月 **アルガン** ②国産
482 八方だし
360ml
614円→
(¥663円) **590円**(¥637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 隔週 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 隔週 毎週
290 健康あか牛/赤身すき焼き用
200g **1,650円**(¥1,782円)

ジューシーで柔らかい食感を味わえます。すき焼やしゃぶしゃぶに！



熊本・菊池農場 隔週 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 隔週 毎週
291 健康あか牛/小間スライス
200g **1,400円**(¥1,512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 隔週 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。



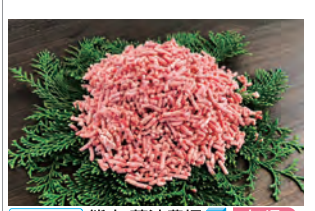
バラ凍結 熊本・菊池農場 隔週 毎週
292 健康あか牛/ミンチ
200g **1,038円**(¥1,121円)

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 隔週 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 隔週 毎週
293 健康あか牛/赤身ミンチ
200g **1,200円**(¥1,296円)

国産鶏肉【紀州赤地鶏】



小坂農園 和歌山県有田郡有田川町
鶏種：ロードアイランドレッド系
飼育期間：平均83日以上
飼料：マイロ・とうもろこし・大豆油粕・コーングルテンミール・ごま油粕・ふすま・米ぬか・動物性油脂・塩・その他(炭酸カルシウムなど)＋前期のみ：魚粉
※飼料は非遺伝子組み換え
※飼育期間中 抗生物質薬剤等は不使用
加工：(株)シガポートリー 滋賀県甲賀市

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 隔週 毎週 ①180日
295 赤地鶏/もも肉
300g **939円**(¥1,014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 隔週 毎週 ①180日
296 赤地鶏/むね肉
300g **730円**(¥788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 隔週 毎週 ①180日
297 赤地鶏/ももむね一口カット
200g **684円**(¥739円)

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



和歌山・小坂農園 隔週 毎週 ①180日
298 赤地鶏/正肉
300g **859円**(¥928円)

ムネ肉100%。鶏の旨味がしつかりとし、脂身の少ないあっさりした味です。

和歌山・小坂農園 隔週 毎週 ①180日
306 赤地鶏/むねミンチ
200g
596円→
(¥644円) **520円**(¥562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 隔週 毎週 ①180日
299 赤地鶏/ささみ
200g **643円**(¥694円)

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



和歌山・小坂農園 隔週 スポット ①180日
303 赤地鶏/手羽元せせり
200g **702円**(¥758円)

鮮度を一番実感していただける部位。鉄分が豊富で女性にオススメです。



和歌山・小坂農園 隔週 スポット ①180日
300 2P
200g×2
1,286円→
(¥1,389円) **1,200円**(¥1,296円)



和歌山・小坂農園 隔週 毎週 ①180日
304 赤地鶏/キモ
200g **492円**(¥531円)

唐揚げに便利な手羽中の半割りタイプです。



和歌山・小坂農園 隔週 AC ①180日
301 赤地鶏/手羽中ハーフ
300g **709円**(¥766円)

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



バラ凍結 和歌山・小坂農園 隔週 毎週 ①180日
305 赤地鶏/ももミンチ
300g **941円**(¥1,016円)

骨付部位。脂ののって旨みがあり、ゼラチン質も豊富です。唐揚げや煮込み料理に。



和歌山・小坂農園 隔週 AC ①180日
302 赤地鶏/手羽元
300g **585円**(¥632円)

唐揚げに使いやすい20～25gにカットしたバラ凍結したムネ肉が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 隔週 スポット ①180日
307 赤地鶏/ムネ肉カット唐揚げ
12切(約300g)
745円→
(¥805円) **710円**(¥767円)

国産鶏肉

【天草大王】



天草大王 熊本県

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

賞味期限:180日

鉄分が多く含まれ、コクのある旨味が
味わえます。煮物や唐揚げ、照焼などに。



熊本・天草大王 天 毎週

309 天草大王/モモ肉

150g 809円(¥874円)

たんぱく質が豊富で、あっさりした
部位です。チキンカツや蒸し鶏など
に。



熊本・天草大王 天 毎週

310 天草大王/ムネ肉

150g 603円(¥651円)

ハム・ソーセージ



共同ミートセンター 熊本県菊池市

豚肉は熊本産、鶏肉は「九州産ハーブ鶏」
を使用し、発色剤、合成保存料や増粘剤、
香料、うま味調味料(アミノ酸等)、着色料
は一切使用しておりません。
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 天 スポット

原材料:鶏肉(九州産)、豚脂、天日塩、
きび砂糖、香辛料

322 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お惣菜工場「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

..... 走る豚の中華惣菜シリーズ 

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



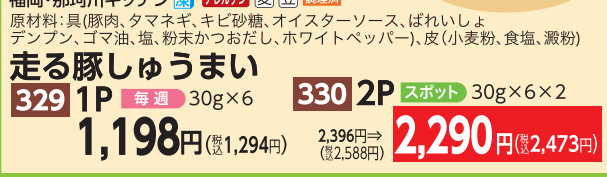
福岡・那珂川キッチン 天 アレルギー 麦 肉 調理済

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)

走る豚しゅうまい

329 1P 毎週 30g×6 1,198円(¥1,294円)

330 2P スポット 30g×6×2 2,290円(¥2,473円)



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

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 天 毎週

311 天草大王/手羽先&手羽元

2〜3本 441円(¥476円)

425円(¥459円)

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

熊本・天草大王 天 隔週AC

313 天草大王/
まるごとセット

700g 1,909円(¥2,062円)

1,860円(¥2,009円)

天草大王の一羽をまるごと楽しめます。

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



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



熊本・天草大王 天 毎週

315 天草大王/スライス

150g 654円(¥706円)

635円(¥686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 天 毎週

312 天草大王/ささみ

150g 779円(¥841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 天 毎週

314 天草大王/モモ&ムネ一口カット

150g 654円(¥706円)

つくねやそぼろなどに。ほどよく脂が
入り、鶏の旨味をたっぷり味わえます。



熊本・天草大王 天 毎週

316 天草大王/ももミンチ

150g 647円(¥699円)

脂肪分が少なく、あっさりとしたミ
ンチです。肉団子などに。



熊本・天草大王 天 毎週

317 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!

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。



熊本・共同ミートセンター 天 毎週

原材料:豚肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、
香辛料

319 ベーコン切落とし

100g 711円(¥768円)

615円(¥664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 天 毎週

原材料:豚肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、
香辛料

320 ウインナー

110g 675円(¥729円)

654円(¥706円)

九州産のハーブ鶏のみを使用。豚脂
を使用していないので、癖のない味
わいです。



熊本・共同ミートセンター 天 毎週

原材料:鶏肉(九州産)、天日塩、きび砂
糖、香辛料

321 チキンウインナー

110g 424円(¥458円)

411円(¥444円)

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



熊本・共同ミートセンター 天 毎週

原材料:豚ロース肉(熊本)、天日塩、
きび砂糖

323 ロースハムスライス

100g 855円(¥923円)

お好みのサイズに切ってお楽しみく
ださい。



熊本・共同ミートセンター 天 スポット

原材料:豚肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、
香辛料

324 ベーコンブロック

200g 1,394円(¥1,506円)

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



熊本・共同ミートセンター 天 スポット

原材料:豚バラ肉(熊本)、天日塩、きび
砂糖、香辛料

325 ベーコンスライス

100g 727円(¥785円)

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

福岡・那珂川キッチン 天 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

国産鶏のキッチンから揚げ

331 1P 200g 735円(¥794円)

332 2P 200g×2 1,470円(¥1,588円)

1,395円(¥1,507円)

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
ぱいのハッシュドポテトです。

福岡・那珂川キッチン 天 スポット

原材料:ジャガイモ(国産)、パン粉、菜種
油、塩、ホワイトペッパー

ハッシュドポテト

334 1P 30g×8 645円(¥697円)

335 2P 30g×8×2 1,290円(¥1,393円)

1,220円(¥1,318円)



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



福岡・那珂川キッチン 天 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

333 チキンレンコンボール

200g 853円(¥921円)

一つ一つ手作業で作り、秘伝の甘酢で仕上げたいなり寿司です。



福岡・那珂川キッチン 天 スポット

原材料:米(国産)、味醂、濃口醤油、
油揚げ、粗糖、ごま、和風だしノ凝
固剤(塩化マグネシウム)

手作りいなりずし

336 1P 60g×3 398円(¥430円)

337 2P 60g×3×2 796円(¥860円)

755円(¥815円)

皆大好きなお餅と甘く味付けしたきんちゃくを合わせて作った
「きんちゃくもち」です。解凍してすぐに食べられます。

福岡・那珂川キッチン 天 スポット

原材料:もち(国産)、油揚げ、味醂、
濃口醤油、粗糖、和風だしノ凝固
剤(塩化マグネシウム)

きんちゃくもち

338 1P 35g×3 516円(¥557円)

339 2P 35g×3×2 1,032円(¥1,115円)

980円(¥1,058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 天 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(タマネギ、豚肉、カレーウツ(牛
脂、小麦粉、粗糖、カレー粉、食塩、リンゴ果汁、酵
母エキス、粉末しょう油、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)

327 走る豚肉まん

125g×2 738円(¥797円)

328 走る豚チーズカレーまん

125g×2 850円(¥918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 天 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

きのこドリア

342 180g×2 1,010円(¥1,091円)

甘くてほくほくのカボチャをコロッケにしました。小ぶりで調理済なので、再加熱しただけで手軽にいただけます。

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット

原材料: かぼちゃ、玉ねぎ、パン粉、小麦粉、菜種油、きび砂糖、食塩、こしょう

アレルギー 麦 調理済

パンプキンコロッケミニ

345 1P 30g×5 346 2P 30g×5×2

470円(¥508円) 940円→(¥1,015円) 885円(¥956円)

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット

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

アレルギー 麦 乳 調理済

鮭とほうれん草のグラタン

340 1P 341 2P

180g 180g×2

538円(¥581円) 1,015円(¥1,096円)

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット

原材料: メークイン、薄力粉、パン粉、タマギ、バター、菜種油、薄口醤油、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー

アレルギー 麦 乳 豆 調理済

じゃがバター醤油コロッケミニ

347 1P 348 2P

30g×5 30g×5×2

545円(¥589円) 1,035円(¥1,118円)

農業や化学肥料に頼らずヨーロッパの大地で大切に育てられた有機JAS認証のかぼちゃです。

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)

351 オーガニックホールコーン

150g 432円(¥467円)

北海道の大地で大切に育てられた有機JAS認証のかぼちゃです。

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット

原材料: 有機かぼちゃ(北海道) 2年

352 オーガニックかぼちゃ・北海道産

400g 605円(¥653円)

ORGANIC STRAWBERRY

アレルギー 麦 毎週

大阪・フリゴ スポット

原材料: 有機ストロベリー 720日

357 オーガニックストロベリー

200g 501円(¥541円)

ORGANIC RASPBERRY

アレルギー 麦 毎週

大阪・フリゴ スポット

原材料: 有機ラズベリー 720日

358 オーガニックラズベリー

150g 720円(¥778円)

石川・金沢錦

SALE

おすすめ商品!

翌々週配達

真いわしを三枚おろしにし食べやすい大きさにカットし、国産実山椒の風味を効かせて蒲焼風に焼き上げました。

翌々週配達

石川・金沢錦 凍 スポット

原材料: 真いわし(国産)、丸大豆しょうゆ、砂糖、麦芽水あめ、実山椒、本みりん

60日 アレルギー 麦 豆

363 いわし蒲焼山椒煮

70g 638円→(¥689円) 590円(¥637円)

これこそ「万能調味料」

石川県の能登で作られたお魚の発酵調味料。人さじに旨味がギュッと詰まった日本のナンプラーです。独特の臭みがなく、塩やお醤油がわりに使えるとても便利な一本。お肉の下味にしたり、パスタやサラダの仕上げにすれば味も決まります。

「これがあれば安心」と思える頼れる調味料です。

奥能登に古くから伝わる魚醤です。前浜で獲れた新鮮なアジとサバに塩を加えて約3年かけて熟成させました。

価格改定

翌々週配達

石川・タマタニ スポット

原材料: サバ(石川)、アジ(石川)、食塩

60日 アレルギー 麦 豆

374 能登いしり

200ml 865円→(¥934円) 720円(¥778円)

国産鮭と特製ホワイトソースのグラタンです。ホワイトソースには九州産小麦粉、よつ葉バターを使用しています。

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット

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

アレルギー 麦 乳 調理済

鮭とほうれん草のグラタン

340 1P 341 2P

180g 180g×2

538円(¥581円) 1,015円(¥1,096円)

小ぶりのサイズでお弁当用やおやつに、用途が広がります。

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット

原材料: メークイン、薄力粉、パン粉、タマギ、バター、菜種油、薄口醤油、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー

アレルギー 麦 乳 豆 調理済

じゃがバター醤油コロッケミニ

347 1P 348 2P

30g×5 30g×5×2

545円(¥589円) 1,035円(¥1,118円)

ヨーロッパの大地で大切に育てられたオーガニックいんげん。いんげん本来の美しい色と味を損なうことなく、収穫から加工までを短期間で一気に急速冷凍しました。

翌々週配達 24ヶ月

オランダ・ムソー スポット

原材料: 有機いんげん(オランダ等)

353 オーガニックいんげん

250g 386円(¥417円)

野菜本来の美しい色と味を損なうことなく、収穫から加工までを短期間で行なっています。下茹でしてあるのでそのまま野菜炒めや料理の彩りに。

翌々週配達 24ヶ月

スペイン・ムソー スポット

原材料: 有機グリーンピース

354 オーガニックグリーンピース

250g 386円(¥417円)

色鮮やかで香り・甘みの強いベリー3種をミックスしました。

翌々週配達

大阪・フリゴ 凍 スポット

原材料: 有機ストロベリー、有機ブルーベリー、有機ラズベリー

60日 アレルギー 麦 豆

359 オーガニックミックスベリー

200g 688円(¥743円)

沸騰したお湯に「本場さめきうどん」を入れ約1分間ゆでてください。

翌々週配達

香川・七星食品 スポット

原材料: 【麺】小麦粉、食塩

1年 アレルギー 麦

360 冷凍さめきうどん/包丁切

200g×3 397円(¥429円)

一口サイズのいいこと国産里芋をやわらかく炊き上げました。隠し味の昆布だしが効いた一品です。

価格改定

翌々週配達

石川・金沢錦 凍 スポット

原材料: さといも(国産)、いりだこ、丸大豆しょうゆ、砂糖、本みりん、純米酒、だし(昆布) 60日

アレルギー 麦 豆

364 いいだこと里芋の煮付け

120g 655円→(¥707円) 610円(¥659円)

真だらこと昆布をやわらかく炊き上げました。おむすびの具やごはんのお供にピッタリ!

価格改定

翌々週配達

石川・金沢錦 凍 スポット

原材料: 昆布(北海道)、真だらこ、丸大豆しょうゆ、砂糖、麦芽水あめ、本みりん、純米酢 60日

アレルギー 麦 豆

365 たらこ昆布煮

90g 582円→(¥629円) 540円(¥583円)

能登で育った原木椎茸を乾燥させてから、北海道産昆布と一緒にコトコトと炊き上げました。昆布と椎茸の旨みのバランスが絶妙です。

価格改定

翌々週配達

石川・金沢錦 凍 スポット

原材料: いわし類椎魚(国産)、砂糖、麦芽水あめ、丸大豆しょうゆ、白ごま、本みりん、純米酒、いわし類椎魚は、えび・かにが混ざる漁法で採取しています。 60日

アレルギー 麦 豆

368 能登原木しいたけの昆布煮

80g 655円→(¥707円) 610円(¥659円)

国内産の小さめのイカナゴをやわらかく炊き上げ、白ごまと合わせました。ご飯が進む美味しさ!

価格改定

翌々週配達

石川・金沢錦 凍 スポット

原材料: 昆布(北海道)、真だらこ、丸大豆しょうゆ、砂糖、麦芽水あめ、本みりん、純米酒、寒天 60日

アレルギー 麦 豆

369 ごまちりめん

40g 538円→(¥581円) 470円(¥508円)

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

福岡・那珂川キッチン 凍

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

アレルギー 麦 豆 調理済

和のおかずセットB

343 1P 344 2P

3種×2 3種×2×2

562円(¥607円) 1,060円(¥1,145円)

お弁当のおかずの定番のから揚げをあっさりしたむね肉で作った人気商品。

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット

原材料: 鶏肉(国産)、菜種油、醤油、デンプン、薄力粉、みりん、ショウガ、塩、ニンニク

アレルギー 麦 豆 調理済

お弁当用鶏から揚げ醤油風味

349 1P 350 2P

150g 150g×2

786円(¥849円) 1,480円(¥1,598円)

北米の台地で育ったホクホクのじゃがいもをフレンチフライに!凍ったままのポテトを180度の油できつね色になるまで揚げてください。

翌々週配達

大阪・ムソー 凍 スポット

原材料: 有機じゃがいも、有機植物油、有機ぶどう糖 24ヶ月

未調理

355 オーガニックフレンチフライポテト

300g 480円(¥518円)

秋鮭の旬の時期に漁獲された鮭の中から、さらに身色、肉質、脂のりなど一定の基準をクリアしたオス鮭のみを使用。じっくり燻製し香り高い色鮮やかに仕上げた自信作です。

翌々週配達

大阪・フリゴ 凍 スポット

原材料: 有機ブルーベリー 720日

356 オーガニックブルーベリー

150g 594円(¥642円)

トマトをふんだんに使用し、放牧豚のミンチを加えたコク深いオリジナルトマトソースがチーズ、ピザ生地の素材の味を引き立てた飽きのこない定番ピザです。

翌々週配達

北海道・ファーマーズファクトリー 凍 スポット

原材料: 生地(小麦粉(北海道)、オリーブ油、イースト、食塩、砂糖)、ナチュラルチーズ、トマトピューレ、豚肉、食塩、バジル

365日 アレルギー 麦 乳 未調理

361 トマトと放牧豚のマルゲリータ

1枚(18cm) 949円(¥1,025円)

秋鮭の旬の時期に漁獲された鮭の中から、さらに身色、肉質、脂のりなど一定の基準をクリアしたオス鮭のみを使用。じっくり燻製し香り高い色鮮やかに仕上げた自信作です。

翌々週配達

大阪・ムソー 凍 スポット

原材料: 秋鮭(北海道産)、食塩

365日

362 秋鮭スモークサーモン

40g×2 940円(¥1,015円)

国産ぶりを生姜を加えて臭みを取りながらやわらかく炊きあげました。薄味仕上げの太根とのバランスの良い仕上がります。

価格改定

翌々週配達

石川・金沢錦 凍 スポット

原材料: ぶりかま(国産)、大根、丸大豆しょうゆ、砂糖、本みりん、純米酒、麦芽水あめ、生姜 60日

アレルギー 麦 豆

366 ぶり大根

100g 564円→(¥609円) 520円(¥562円)

金沢の名産品、車麩を、牛肉、長ネギとすきやき風に炊き上げました。金沢錦ならではの上品な味です。

価格改定

翌々週配達

石川・金沢錦 凍 スポット

原材料: 車麩、長ネギ、牛肉、丸大豆しょうゆ、砂糖、本みりん、純米酒、だし(昆布、かつお節) 60日

アレルギー 麦 豆

367 小車麩のすきやき煮

120g 673円→(¥727円) 620円(¥670円)

カリッとこぼれやすいグルミと、カルシウム豊富ないかなごの炊き合わせ。お弁当に、おつまみに。

価格改定

翌々週配達

石川・金沢錦 凍 スポット

原材料: くるみ(アメリカ)、いわし類椎魚(国産)、砂糖、麦芽水あめ、丸大豆しょうゆ、白ごま、本みりん、純米酒、寒天 60日

アレルギー 麦 豆

370 ちりめんくるみ

45g 596円→(¥644円) 520円(¥562円)

北海道産昆布を柔らかく炊き上げ、ごまの香りの香ばしい佃煮にしました。おにぎりの具に、あたたかいごはんとともに。

価格改定

翌々週配達

石川・金沢錦 凍 スポット

原材料: 昆布(北海道)、醤油、てんさい糖、麦芽糖水あめ、本みりん、白ごま 60日

アレルギー 麦 豆

371 おにぎりの心ごま昆布

80g 582円→(¥629円) 540円(¥583円)

石川県の奥能登に古くから伝わる、イカワタと塩のみで長期熟成させた魚醤油です。

翌々週配達

石川・カネイシ スポット

原材料: いか(イカワタ)、食塩 1年

375 いかいしり

150ml 712円→(¥769円) 620円(¥670円)

輪島の海水を100%使用し、釜炊きせず、天日干しと同じような条件を、衛生的な室内で再現して作られた塩です。ミネラルが豊富で、甘みを感じられるお塩です。

翌々週配達

石川・なかみち屋 スポット

原材料: 海水(石川)

376 わじまの塩

100g 636円→(¥687円) 590円(¥637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：鯉枯本節（国産）
◎1年

386 駿河ふぶき
2g×7
343円⇒
（¥370円） **320円**（¥346円）

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



東京・オーサワジャパン スポット
原材料：湯通し塩蔵わかめ（鳴門産）
◎1年

390 鳴門産カットわかめ
40g **986円**（¥1,065円）

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

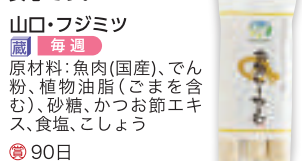
静岡・かもめ屋 ◎3年
原材料：まぐろ（輸入又は国産）、菜種油、野菜エキス、赤糖の天塩

ツナフレーク油漬

394 1P 毎週
80g×3 **873円**（¥943円）

395 2P スポット
80g×3×2
1,746円⇒
（¥1,886円） **1,600円**（¥1,728円）

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



山口・フジミツ ◎毎週
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

400 お魚ソーセージ
45g×3 **398円**（¥430円）

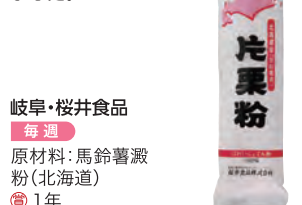
食塩・化学調味料・動物性素材不使用。5種類の野菜の旨みで仕上げた顆粒タイプのだしの素です。



大阪・ムソー スポット
原材料：でん粉分解物、酵母エキス、粉末野菜（玉ねぎ、人参、キャベツ、白菜、セロリ）、甜菜糖、馬鈴しょでん粉
◎1年

405 野菜でうまみ（食塩無添加）
3.5g×6 **371円**（¥401円）

北海道の農家で契約栽培された馬鈴薯で作りしました。



岐阜・桜井食品 毎週
原材料：馬鈴薯澱粉（北海道）
◎1年

408 契約栽培片栗粉
200g **268円**（¥289円）

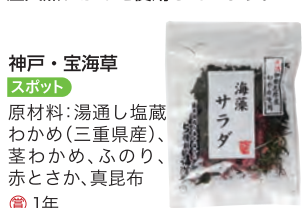
煮干しが多く配合された化学調味料・保存料無添加のだしパックです。ティーパックには未晒し和紙を使用しています。



愛知・節辰商店 毎週
原材料：かつお節、むろあじ節、椎茸、昆布
◎180日

387 NN かつおだしパック
10g×10 **591円**（¥638円）

5種類の国産海藻をミックスした彩り豊かな海藻サラダです。伊勢志摩産天然わかめを使用しています。



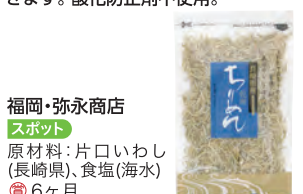
神戸・宝海草 スポット
原材料：湯通し塩蔵わかめ（三重県産）、茎わかめ、ふのり、赤とさか、真昆布
◎1年

391 国内産5種の海藻サラダ
10g **450円**（¥486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。



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（長崎県産）、食塩（海水）
◎6ヶ月

401 長崎県産乾燥ちりめん
50g **549円**（¥593円）

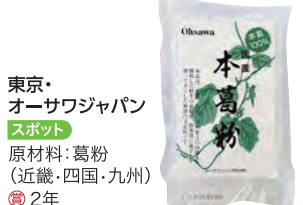
お湯を注ぐだけで本格派のお味噌汁が味わえます。有機大豆と有機米を使用した有機米そに植物性だしを加えた、香り高く深い味わいの生タイプのお味噌汁です。有機豆腐、有機ほうれん草、有機ねぎの3種の具材が入っています。



東京・オーサワジャパン 隔週A
原材料：味噌（有機米味噌（国産）、純米料理酒、食塩、酵母エキス、たまねぎ粉末、昆布粉末、しいたけエキス、酒粕）、具（有機ほうれん草、有機豆腐、有機ねぎ（豆腐用凝固剤））
◎6ヶ月 フルルグン 園

406 有機みそ汁
52.5g/3食分 **279円**（¥301円）

近畿、四国、九州産の野生の葛の根を寒晒ししました。なめらかな舌触りです。



東京・オーサワジャパン スポット
原材料：葛粉（近畿、四国、九州）
◎2年

409 国産吉野本葛粉
150g **1,231円**（¥1,329円）

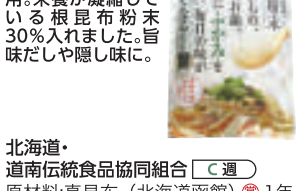
良質なカツオならではの削りたての風味はバツグン！だしに。



静岡・新丸正 毎週
原材料：鰹荒節（国産）
◎1年

384 鰹平削り
40g **352円**（¥380円）

最高級の銘柄である北海道函館市「白口浜」の真昆布を使用。栄養が凝縮している根昆布粉末30%入れました。旨味だしや隠し味に。



北海道・道南伝統食品協同組合 隔週C
原材料：真昆布（北海道函館）
◎1年

388 根昆布入昆布粉末
50g **543円**（¥586円）

切らずに使える便利な芽ひじき。磯の香高く、ふっくらと柔らかな食感です。水で戻して煮物や炒め煮などにご利用下さい。



三重・オーサワジャパン 隔週A
原材料：ひじき（伊勢志摩産）
◎1年

392 伊勢志摩産芽ひじき
30g **551円**（¥595円）

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

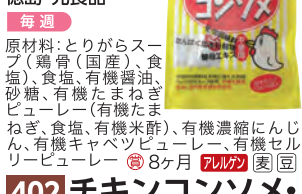
静岡・かもめ屋 ◎3年
原材料：まぐろ（輸入又は国産）、野菜エキス

ツナフレーク水煮 食塩不使用

396 1P 毎週
80g×3 **818円**（¥883円）

397 2P スポット
80g×3×2
1,636円⇒
（¥1,767円） **1,500円**（¥1,620円）

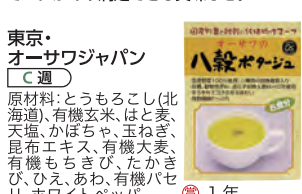
料理になじみやすい液体タイプ。



徳島・光食品 毎週
原材料：とりがらスープ（鶏骨（国産）、食塩）、食塩、有機醤油、砂糖、有機たまねぎピューレー（有機たまねぎ、食塩、有機米酢）、有機濃縮にんじん、有機キャベツピューレー、有機セリピューレー
◎8ヶ月 フルルグン 園

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

国内産野菜と雑穀を贅沢に使用した本格ボタージュスープ。砂糖や動物性原料は一切使用していないにもかかわらず、まろやかでコクがあり満足できる美味しさ。



東京・オーサワジャパン 隔週C
原材料：とうもろこし（北海道）、有機玄米、はと麦、天塩、かぼちゃ、玉ねぎ、昆布エキス、有機大麦、有機もちきび、たかきび、ひえ、あわ、有機パセリ、ホワイベーパー
◎1年

407 八穀ポタージュ
15g×5 **957円**（¥1,034円）

粉末寒天は裏ごしの必要もなく手軽に料理やデザートが作れます。



長野・北原産業 スポット
原材料：海藻（オゴ草（チリ）、天草（モロッコ））
◎2年

410 粉末寒天
4g×5 **353円**（¥381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ブロの味に！新丸正の隠れたヒット商品です。



静岡・新丸正 毎週
原材料：そうだかつお節、さば節、かつお節
◎1年

385 だしせん
80g **704円**（¥760円）

九州産原木栽培。豊かな香りと思い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）

太い茎の部分を使用した、食感のよい長ひじき。水で戻して煮物やサラダにご利用ください。



三重・オーサワジャパン 隔週A
原材料：ひじき（伊勢志摩産）
◎1年

393 伊勢志摩産長ひじき
30g **596円**（¥644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。



神奈川・三徳 毎週
原材料：あさり（国産）
◎2年

398 レトルトあさり
120g **481円**（¥519円）



＜ビーフシチューソース＞
■赤ワイン……………2 カップ
■トマトピューレー1 カップ（約200g）
■野菜のおかげ……………2 包
■砂糖……………小さじ1

①野菜と牛肉を切っておく。牛肉は塩小さじ1/2、粗びき黒こしょう少々をふって全体になじませ、小麦粉を薄くまぶす。
②フライパンに油をひき、①の牛肉を入れ、こんがり焼き色がつくまで5分ほど焼いて鍋に移す。
③②のフライパンにシチューソースを入れて中火にかけ、木べらでゆっくりと混ぜ、煮立ったらそのまま1分ほど煮つめて鍋に加える。同じフライパンに水3カップを入れてさっと混ぜ鍋に加える。（フライパンに残ったうまみが水にうつるため）
④②のフライパンをさっと拭き、油とにんにくを炒め、香りが立ったら、野菜を入れ炒めて鍋に加える。
⑤鍋にローリエを加え、煮立ったらアクを取って弱火にし、30分煮る。
⑥マッシュルームを加えさっと混ぜ、さらに30分煮て、バターを加えて、とろみがつくまで煮詰めて完成。



熊本・菊池農場 隔週
原材料：塩、でん粉分解物、酵母エキス、オニオン粉末、醤油、黒コショウ、白コショウ、セロリ粉末、人参粉末、馬鈴しょでん粉、フライドカーリック
◎2年 フルルグン 園

286 健康あか牛/モモブロック
400g **3,153円**（¥3,405円）

有明の味と香りをお届けします
福岡・成清海苔店

血恒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。

毎週
原材料：乾のり（有明海）
◎180日

378 柳川・血恒開漁協産焼のり
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。

毎週
原材料：乾のり（有明海）
◎180日

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

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



毎週
原材料：乾のり、砂糖、発酵調味料、食塩、醤油、昆布、ムロアジ、かつおぶし、干しえび、とうがらし
◎180日 フルルグン 園 国 国

382 味附おかず海苔
8切20枚×3 **764円**（¥825円）

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



神奈川・三徳 毎週
原材料：あさり（国産）
◎2年

398 レトルトあさり
120g **481円**（¥519円）

島根・山光食品 隔週A
原材料：しじみ（宍道湖産）
◎1年

399 宍道湖産大和しじみ
120g **397円**（¥429円）

「寿司はね」は小さな穴が空いてる状態をいいますが、味はかわりません！

毎週
原材料：乾のり（有明海）
◎180日

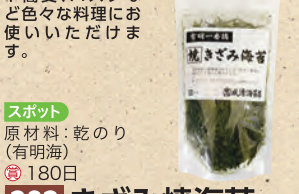
379 寿司はね焼のり
全型10枚 **764円**（¥825円）

口どけがよく、上品な甘み特徴です。素朴な味付けで本場の味を醸し出しました。

毎週
原材料：乾のり（有明海）、ごま油、食塩（天塩）
◎90日

381 韓国風味付塩焼海苔
4切20枚
782円⇒
（¥845円） **720円**（¥778円）

有明海産秋芽一番摘みの海苔を焼き上げ、使いやすいきざみタイプに仕上げました。ちらし寿司や蕎麦、パスタなど色々な料理にお使いいただけます。



スポット
原材料：乾のり（有明海）
◎180日

383 きざみ焼海苔
20g
627円⇒
（¥677円） **580円**（¥626円）

ビーフシチュー

材料（4人分）

- 牛もも肉……………600g
- 玉ねぎ……………1個
- にんじん……………1本
- マッシュルーム……………1パック
- にんにく……………1かけ

- ウスターソース……………小さじ1
- ローリエ……………1枚
- 塩、黒こしょう、小麦粉、油、バター…適量
- 生クリーム……………お好みで

大阪・ムソー 隔週A
原材料：塩、でん粉分解物、酵母エキス、オニオン粉末、醤油、黒コショウ、白コショウ、セロリ粉末、人参粉末、馬鈴しょでん粉、フライドカーリック
◎2年 フルルグン 園

403 野菜のおかげ
5g×8 **433円**（¥468円）

404 徳用
5g×30 **1,325円**（¥1,431円）

イタリア産有機トマト100%
JAS
イタリア・アルチェネロ スポット

＜3パック入り＞
原材料：有機トマト（イタリア）
◎2年

420 有機トマトピューレー
600g(200g×3) **1,080円**（¥1,166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、粉砕・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。

岐阜・桜井食品

毎週

原材料:有機小麦粉(国産)、有機砂糖、有機ショートニング、イースト、食塩

6ヶ月 **アレルギー** 国

411 有機パン粉

100g

272円⇒
(¥294円)

260円(¥281円)

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

岐阜・桜井食品

毎週

原材料:小麦粉(岩手)、イースト、塩

6ヶ月 **アレルギー** 国

412 パン粉

200g

335円(¥362円)

岐阜県産小麦粉・北海道産契約栽培馬鈴薯でんぶんを使用して作りしました。手間なし・簡単にカラッと揚がってサクッと仕上がります。

岐阜・桜井食品

スポット

原材料:小麦粉、馬鈴薯でんぶん、食塩/膨張剤(重曹)

1年 **アレルギー** 国

413 天ぷら粉

400g

420円(¥454円)

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

アメリカ・ラムフォード

毎週

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

2年

414 ベーキングパウダー

113g

398円(¥430円)

佐賀・まんてん
原材料:白胡麻(パラグアイ)
240日

胡麻の持つ本来の“香り”と“味”を最大限に引き出した逸品。ふっくらとしたすり上がり、極上の香ばしさ、ほんのりと甘くまるやかな味わいが特徴。

421 1P

70g

300円(¥324円)

422 5P

70g×5

1,500円⇒
(¥1,620円)

1,330円(¥1,436円)

北海道産大豆粉・国産玄米粉使用。ふっくらやさしい味わいのグルテンフリーパンケーキが簡単につくれます。

価格改定

埼玉・みたけ 隔週AC

原材料:玄米(埼玉県、北海道他)、大豆、食塩/ベーキングパウダー(アルミニウム不使用)

1年 **アレルギー** 国

415 玄米粉パンケーキミックス

200g

448円⇒
(¥484円)

430円(¥464円)

北海道産大豆粉・国産米粉使用。もちりとした食感のグルテンフリーパンケーキが簡単につくれます。

価格改定

埼玉・みたけ 隔週AC

原材料:米(埼玉県、北海道他)、大豆、食塩/ベーキングパウダー(アルミニウム不使用)

1年 **アレルギー** 国

416 グルテンフリーパンケーキミックス

200g

448円⇒
(¥484円)

430円(¥464円)

小麦粉・砂糖・バターミルクパウダーは北海道産100%使用。バターミルクのリッチなミルク風味が特徴のパンケーキが作れます。

北海道・よつ葉乳業

スポット

原材料:小麦粉(北海道製造)、砂糖、バター・ミルクパウダー、食塩/ベーキングパウダー

1年 **アレルギー** 乳 国

417 北海道バターミルクパンケーキミックス

450g

750円(¥810円)



佐賀・まんてん
原材料:白胡麻(パラグアイ)
240日

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

423 1P

70g

300円(¥324円)

424 5P

70g×5

1,500円⇒
(¥1,620円)

1,330円(¥1,436円)

食べていいことづくし！
高たんぱくで低糖質で大豆イソフラボンが豊富！

消泡剤・膨軟剤不使用。
大豆を生のまま絞った「生絞り製法」で大豆の風味がきています。
東京・オーサワジャパン **スポット**
原材料:大豆(国産)、にがり(塩化マグネシウム)

6ヶ月 **アレルギー** 国

高野豆腐

429 1P

6枚・50g

515円(¥556円)

北海道産の大豆100%使用。発芽させた大豆をふっくらと蒸し上げました。

兵庫・だいずデイズ 隔週AC

原材料:大豆、食塩、米酢

3ヶ月 **アレルギー** 国

418 蒸し発芽大豆

100g

237円(¥256円)

北海道産の大豆100%使用。発芽させた大豆をふっくらと蒸し上げました。

兵庫・だいずデイズ 隔週AC

原材料:黒大豆、食塩、黒酢、米酢

3ヶ月 **アレルギー** 国

419 蒸し発芽黒豆

70g

237円(¥256円)

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

大阪・ムソー

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

2年

国内産はるさめ

426 1P

100g

416円(¥449円)

427 2P

100g×2

832円⇒
(¥899円)

780円(¥842円)

乾麺

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

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

JAS

イタリア・オーサワジャパン **スポット**
原材料:有機デュラム小麦セモリナ(イタリア)

3年 **アレルギー** 国

434 有機スパゲッティ

500g

448円(¥484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。

JAS

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

435 有機グルテンフリースパゲッティ

250g

796円(¥860円)

有機とうもろこし粉、米粉を使用したグルテンフリーのペンネです。通常のパスタと同様にパスタソースと合ったり、グラタンなどの調理にご利用ください。

JAS

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

436 有機グルテンフリーペンネ

250g

796円(¥860円)

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

長崎・本村製麺

毎週

原材料:小麦粉(国産)、食塩、食用植物油、

1年 **アレルギー** 国

437 手延べ素麺/水晶の光

50g×5

496円(¥536円)

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

在庫限りで
今季終了

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 **アレルギー** 国

438 手延べ素麺/旭

50g×5

565円⇒
(¥610円)

510円(¥551円)

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

長崎・本村製麺 毎週

原材料:小麦粉(北海道)、食塩、植物油

1年 **アレルギー** 国

439 長崎手延べうどん

200g

483円(¥522円)

食塩をまったく使用せずに作った、北海道産そば粉80%と国産小麦20%を使用！

大阪・ムソー **スポット**

原材料:そば粉(北海道)、小麦粉(国産)

2年 **アレルギー** 国 国

国内産 二八そば

440 1P

200g

489円(¥528円)

441 2P

200g×2

978円⇒
(¥1,056円)

935円(¥1,010円)

オーガニック認証のお米とタピオカ澱粉の原料をハラル認証を取得した工場で作ったライスペーパーです。うどんと同様にお使いください。喉越しの良い麺なのでいろんなスープによく合います。

大阪・オルター **スポット**

原材料:米(ベトナム)、タピオカ澱粉、塩

720日

442 オルターフォー

50g×4

650円⇒
(¥702円)

620円(¥670円)

オーガニック認証のお米とタピオカ澱粉の原料をハラル認証を取得した工場で作ったライスペーパーです。ベトナムの伝統食品で生春巻きや揚げ物として使用するとパリッとサクサクに仕上がります。

大阪・オルター **スポット**

原材料:タピオカ澱粉(ベトナム)、米、塩

720日

443 オルターライスペーパー

45枚

635円⇒
(¥686円)

610円(¥659円)

444 3P/味噌煮込みうどん

94g×3

600円⇒
(¥648円)

580円(¥626円)

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

岐阜・桜井食品 **スポット**

原材料:油揚げ(小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩)食塩、砂糖、粉末しょうゆ、酵母エキス、魚粉パウダー、香辛料、チキンエキス、ポークエキス、ココアパウダー、ほたてエキス、乾燥ねぎ、混合粉、乾燥小麦、麦芽エキス、ごま油

6ヶ月 **アレルギー** 国 国

444 さくらのラーメンしょうゆ

99g

205円(¥221円)

麺は国内産の小麦粉を使用し、かんすいは不使用です。アツタマリとした醤油ベースのスープに、ごまの風味がぴったりのスープです。

岐阜・桜井食品 **スポット**

原材料:油揚げ(小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩)食塩、砂糖、酵母エキス、粉末しょうゆ、ごま油、チキンエキス、ポークエキス、ココアパウダー、乾燥ねぎ、混合粉、乾燥小麦、麦芽エキス、ごま油

6ヶ月 **アレルギー** 国 国

445 さくらのラーメンごま

100g

205円(¥221円)

麺は国内産の小麦粉を使用し、かんすいは不使用です。アツタマリとした醤油ベースのスープに、ごまの風味がぴったりのスープです。

岐阜・桜井食品 **スポット**

原材料:油揚げ(小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩)食塩、砂糖、チキンエキス、酵母エキス、ごま、香辛料、乾燥ねぎ、ごま油

6ヶ月 **アレルギー** 国 国

446 さくらのラーメンしお

99g

205円(¥221円)

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

岐阜・桜井食品 **スポット**

原材料:油揚げ(小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩)粉末みそ、食塩、砂糖、酵母エキス、食塩、ほたてエキス、混合粉、香辛料、チキンエキス、乾燥ねぎ、ごま油

6ヶ月 **アレルギー** 国 国

447 さくらのラーメンみそ

101g

205円(¥221円)

麺は国内産の小麦粉を使用し、かんすいは不使用です。濃厚な味噌が麺によくからみ、深い香りとコクをお楽しみいただけます。

岐阜・桜井食品 **スポット**

原材料:油揚げ(小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩)粉末みそ、食塩、砂糖、酵母エキス、食塩、ほたてエキス、混合粉、香辛料、チキンエキス、乾燥ねぎ、ごま油

6ヶ月 **アレルギー** 国 国

448 さくらのラーメンとんこつ

103g

215円(¥232円)

451 3P/味噌煮込みうどん

94g×3

600円⇒
(¥648円)

580円(¥626円)

国内産の有機栽培小麦を使用した麺を、ノンフライで乾燥させています。添付のスープも国産有機原料を使用した醤油、味噌を中心にして味を調えています。

岐阜・桜井食品

スポット

原材料:有機めん(有機小麦粉、食塩)、有機しょうゆ、有機醸造調味料、有機ごま油、食塩、有機ココヤシシュガー、有機酵母エキスパウダー、玉ねぎエキス、にんにくエキス、ねぎエキス、昆布粉末、こしょう

6ヶ月

アレルギー

麦

豆

449

有機らーめん/醤油味

111g

284円→
(¥307円)

270円(¥292円)

国内産の有機栽培小麦を使用した麺を、ノンフライで乾燥させています。添付のスープも国産有機原料を使用した醤油、味噌を中心にして味を調えています。

岐阜・桜井食品

スポット

原材料:有機めん(有機小麦粉、食塩)、有機みそ、有機しょうゆ、有機醸造調味料、有機ごま油、有機ココヤシシュガー、食塩、有機酵母エキスパウダー、にんにく、昆布粉末、生姜、こしょう、唐辛子

6ヶ月

アレルギー

麦

豆

450

有機らーめん/味噌味

118g

284円→
(¥307円)

270円(¥292円)

原材料:油揚げめん(小麦粉(国産100%)、バーム油、そば粉、馬鈴薯でん粉、食塩)、スープ(食塩、粉末しょうゆ(大豆、小麦を含む)、砂糖、酵母エキス、混合節粉末(カツオ節、サバ節)、魚醤粉末、ホタテエキス、椎茸エキス、麦芽エキス、植物油(ごま))、かやく(納豆、ねぎ)

5ヶ月

アレルギー

麦

豆

452

納豆そば

81.5g

256円(¥276円)

原材料:油揚げめん(小麦粉(国産100%)、バーム油、馬鈴薯でん粉、食塩)スープ【砂糖、食塩、魚醤粉末、酵母エキス、乳糖、混合節粉末、麦芽エキス、ごま油】かやく【山菜ミックス(ワラビ、ゼンマイ、タケノコ、キクラゲ)、その他、ねぎ】

5ヶ月

アレルギー

麦

乳

豆

453

山菜そば

78g

256円(¥276円)

原材料:油揚げ麺【小麦粉(国内産)、バーム油、馬鈴薯でん粉、食塩、醤油(大豆、小麦を含む)、オニオンパウダー)、スープ【砂糖、馬鈴薯でん粉、食塩、カレー粉、小麦粉、ラード(豚を含む)、粉末醤油(大豆、小麦を含む)、酵母エキス、ポークエキス、かつお節粉末、ソーセージオニオン(大豆含む)、ほたてエキス、チキンエキス(乳成分を含む)、バーム油、バター、にんにく】かやく【コーン、人参、ねぎ】

6ヶ月

アレルギー

麦

乳

豆

454

カレーうどん

86.8g

256円(¥276円)

原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、バーム油、馬鈴薯でん粉、食塩、しょうゆ、オニオンパウダー)、スープ【食塩、砂糖、粉末しょうゆ、デキストリン、酵母エキス、魚醤粉末、混合節粉末、ほたてエキス、ごま油、昆布粉末、かやく【油あげ、わかめ、ねぎ】

6ヶ月

アレルギー

麦

乳

豆

455

きつねうどん

77.3g

256円(¥276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。

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

沖縄・青い海

毎週

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

無期限

461

シママース

1kg

495円(¥535円)

モンゴル大平原の岩塩はカリウム・マグネシウムなどのミネラル分を豊富に含んでいます。おいしさの素となるカルシウムを多く含む雑味のないすっきりとした味が特徴です。

岐阜・木曽路物産

スポット

原材料:湖塩、黒胡椒

1年

462

モンゴル塩こしょうミル付

45g

1,480円(¥1,628円)

463

モンゴル塩こしょう

250g

865円(¥934円)

ペルー産有機さとうきびを使用した粉末タイプの黒糖です。クセのないまろやかな甘みで、コーヒーや紅茶に良く合います。

大阪・健友交易

スポット

原材料:有機さとうきび(ペルー)

2年

458

有機黒糖

500g

889円(¥960円)

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

大阪・ムソー

毎週

原材料:てんさい(北海道)、糖蜜(北海道)

無期限

459

てんさい含蜜糖

500g

509円(¥550円)

有機シナモンにココナッツシュガーをバランスよくブレンド。トーストや果物にかけるほか、カプチーノや菓子作りにおすすめです。

岐阜・桜井食品

スポット

原材料:有機ココナッツシュガー(インドネシア)、有機シナモンパウダー

2年

460

有機シナモンココナッツシュガー

35g

568円(¥613円)

静置発酵させ熟成した、まろやかでコクのある純米酢です。

福岡・庄分酢

毎週

原材料:米(福岡)

2年

464

300ml

650円(¥702円)

465

1L

1,083円→
(¥1,170円)

1,000円(¥1,080円)

466

有機レモン果汁(スペイン産)

200ml

543円(¥586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

466

有機レモン果汁(スペイン産)

200ml

543円(¥586円)

福岡・平田産業

毎週

原材料:菜種(オーストラリア)

540日

467

なのはな畑の菜種油

1250g

1,421円→
(¥1,535円)

1,360円(¥1,469円)

福岡・平田産業

毎週

原材料:菜種(国産)

1年半

468

一番しぼり国産なたねサラダ油

450g

1,157円(¥1,250円)

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

福岡・平田産業

毎週

原材料:ごま(ブルキナファソ、ナイジェリア、タンザニア、他)

1年6ヶ月

469

165g

696円(¥752円)

470

450g

1,286円(¥1,389円)

471

165g

696円(¥752円)

472

450g

1,286円(¥1,389円)

ごまを焙煎してから搾った香ばしい油です。深い香り、とくが特徴です。従来のごま油の用途に限らず、フレンチやイタリアン、和食などにも合います。

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

471

165g

696円(¥752円)

472

450g

1,286円(¥1,389円)

ごまを焙煎してから搾った香ばしい油です。深い香り、とくが特徴です。従来のごま油の用途に限らず、フレンチやイタリアン、和食などにも合います。

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

471

165g

696円(¥752円)

472

450g

1,286円(¥1,389円)

減農薬栽培のもち米、米、米麴と高濃度の米焼酎を桶に仕込んで1年以上発酵させました。加熱殺菌してないので、瓶詰め後も旨味が増えています。

愛知・角谷文治郎商店

隔週AC

1年

原材料:もち米(佐賀、北海道、愛知、滋賀)、米麴(愛知)、本格焼酎(愛知、山形県産米) アルコール度:13.5~14.5度

476

700ml

2,240円(¥2,464円)

477

1.8L

5,135円(¥5,649円)

※この商品は(株)ドリームグループの直販です

有機栽培の原料で三河本みりんと同じ伝統製法で仕込み・熟成をしました。お米がもつ自然な甘さ・旨味・豊かな香りを伝統製法で最大限引き出しました。

愛知・角谷文治郎商店

隔週AC

原材料:有機もち米、有機米麴、有機米焼酎 アルコール度:13.5~14.5度

1年

※この商品は(株)ドリームグループの直販です

478

有機三州味醂

500ml

2,260円(¥2,486円)

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

埼玉・味の一醸造

毎週

原材料:米、米麴、食塩

1年

479

味の母

720ml

1,046円(¥1,130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、米こじ(島根)、塩(海の精)アルコール13%、食塩2%以上

1年半

480

みやこの料理酒

500ml

919円(¥993円)

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

福島・大木代吉本店

毎週

原材料:米(国産)、米麴(国産米)、酒粕(福島県産米使用:放射能検査済(未検出))

無期限

※この商品は(株)ドリームグループの直販です。

481

こんにちは料理酒

720ml

1,377円(¥1,515円)

煮物やうどん、鍋物、あらゆる料理に重宝する合わせ調味料です。

香川・正金醤油

隔週AC

原材料:醤油、洗双糖、かつお節、煮干し、昆布、食塩

18ヶ月

アレルギー

麦

豆

482

360ml

590円(¥637円)

483

1000ml

1,315円(¥1,420円)

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

愛知・節辰商店

毎週

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

365日

アレルギー

麦

豆

484

NN うまみ鰹つゆ

500ml

698円(¥754円)

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

愛知・あいの流通センター

毎週

原材料:菜種油(オーストラリア産)、卵黄、りんご酢、食塩、砂糖、香辛料

180日

アレルギー

卵

485

aino MAMAマヨネーズ

300g

672円(¥726円)

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

パレスチナ・パレスチナオリーブ生産組合

原材料:食用オリーブ油(パレスチナ)

2026年4月

手摘みオリーブオイル

473

1P

250ml

1,500円(¥1,620円)

474

2P

250ml×2

3,000円→
(¥3,240円)

2,800円(¥3,024円)

475

ケース

250ml×12

18,000円→
(¥19,440円)

15,000円(¥16,200円)

産直 eco プライス

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

大阪・ムソー

毎週

原材料:菜種油(オーストラリア)、卵、有機りんご酢、果実酢(レモン果汁)、砂糖、食塩、香辛料(からし)

6ヶ月

アレルギー

卵

486

平飼鶏の有精卵マヨネーズ

290g

715円(¥772円)

有機トマトの持つ自然の甘味を生かし、甘口にしたカラダにやさしいトマトケチャップです。

徳島・光食品

毎週

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

1年半

487

有機トマトケチャップ

300g

455円(¥491円)

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

徳島・光食品

毎週

原材料:有機野菜・果実(有機りんご、有機たまねぎ、有機にんにく、有機レモン、有機トマト、有機みかん)、有機醸造酢(有機米酢、有機りんご酢)、糖類(有機糖みつ、有機砂糖)、食塩、有機醤油、香辛料、こんぶ

2年

アレルギー

麦

豆

488

有機ウスターソース

250ml

460円(¥497円)

有機野菜、果実と有機純りんご酢を使用して香辛料をきかせた少し辛口のソースです。

徳島・光食品

隔週AC

原材料:有機野菜・果実(有機にんにく、有機トマト、有機たまねぎ、その他)、有機醸造酢(有機りんご酢、有機米酢)、糖類(有機糖みつ、有機砂糖)、食塩、有機コーンスターチ、香辛料、有機醤油、こんぶ

1年半

アレルギー

麦

豆

489

有機中濃ソース

250ml

460円(¥497円)

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

徳島・光食品 毎週
原材料：かきエキス、砂糖、醤油、食塩、みりん、でんぷん、魚醤、レモン
Ⓢ 1年半 **フルリク** 愛国

490 オイスターソース
115g **502円**(¥542円)

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

徳島・光食品 スポット
原材料：有機醤油、有機米酢、有機ゆず、麦芽水飴、食塩、有機ゆこう、有機すだち、有機米麹醸調味料、昆布、乾しいたけ
Ⓢ 1年半 **フルリク** 愛国

496 有機ぼん酢しょうゆ
250ml **482円**(¥521円)

青森産にんにく使用。おろしたてのようなみずみずしさと芳醇な香りで、薬味や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：にんにく(青森)、水飴、食塩、植物繊維(大豆)、発酵調味液
Ⓢ 9ヶ月 **フルリク** 愛国

502 おろしにんにくチューブ
40g **460円**(¥497円)

ユネスコの世界遺産にも登録されている「テキーラ村」を中心に栽培されたブルーアガベを使用。低温加熱処理でコクと深みのある味わいに仕上げています。

東京・アルマテラ スポット
原材料：有機ブルーアガベ(メキシコ)
Ⓢ 3年

508 有機アガベシロップRAW DARK
330g **672円**(¥726円)

使いやすいフレック状。スパイシーだけどほんのりマイルドな甘口タイプ。

原材料：牛脂、小麦粉、砂糖、カレー粉、食塩、酵母エキス、リンゴ果汁、粉末醤油、魚醤、唐辛子、胡椒

514 甘口
茨城・東京フード スポット Ⓢ 180日 **フルリク** 愛国

カレールウ



①鍋にベジタリアンのためのシチュー 30g 入れ、豆乳 300ml を少しづつ加えてだまにならないように良く溶かす。
②弱火でかき混ぜながら温める。
③とろみがついたらできあがり。お好みの具(パンや野菜など)を絡めてお召し上がりください。

岐阜・桜井食品 スポット
原材料：小麦粉、バーム油、メーブルシュガー、食塩、粉末豆乳、ピーナッツペースト、酵母エキス、野菜エキス、発酵調味料、コナッツパウダー、昆布、こしょう Ⓢ 6ヶ月 **フルリク** 愛国 愛国

517 ベジタリアンのためのシチュー
120g **530円**(¥572円)

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

徳島・光食品 毎週
原材料：野菜(有機玉ねぎ、有機人参)、有機トマトペースト、有機牛肉、有機トマトケチャップ、有機ウスターソース、馬鈴薯澱粉、食塩、有機砂糖、有機にんにくピューレ、有機オリーブオイル、香辛料
Ⓢ 2年 **フルリク** 愛国

491 有機ミートソース
140g **325円**(¥351円)

国産有機100%使用のにんにく、しょうが、たまねぎ、にんじん使用。本格熟成された調味料を使用しています。保存料、着色料、化学調味料は使用していません。

徳島・光食品 スポット
原材料：醤油、砂糖、みりん、有機米酢、米味噌、有機にんにく、ごま油、有機生姜、有機たまねぎ、香辛料、有機にんじん
Ⓢ 1年6ヶ月 **フルリク** 愛国

497 ヒカリ 焼肉のたれ
350g **702円**(¥758円)

厳選した七種の和風香辛料を調合し、辛味をおさえ、素材の香りと風味が料理の味を引き立てます。めん類、汁物、鍋物、焼肉、漬物、その他の風味付けに。

大阪・向井珍味堂 スポット
原材料：唐辛子(国産)、金胡麻、山椒、すじ青のり、チンピ、おの実、けしの実
Ⓢ 1年

503 向井の香辛料/七味
15g **594円**(¥642円)

ベクテン不使用の手作りリジャム。濃厚なみかんの味わいです。

佐賀・佐藤農場 スポット
原材料：有機みかん(佐賀)、有機砂糖、有機橙果汁 Ⓢ 1年

509 有機みかんジャム
140ml **610円**(¥659円)

国産小麦を自家焙煎したルウがベース。すっきりした辛さとマイルドな口あたり。

原材料：牛脂、小麦粉、砂糖、カレー粉、食塩、酵母エキス、リンゴ果汁、粉末醤油、魚醤、唐辛子、胡椒

515 辛口
各 150g **440円**(¥475円)

ごまを丹念に練り上げた口当たり柔らかで甘みとコクがあるねりごまです。使いやすいチューブタイプ。

埼玉・みたけ食品工業 隔週AC
白ごま100%
※胡麻ドレッシングレシピ付き
原材料：むぎ白胡麻(メキシコ・ナイジェリア・パラグアイ・エチオピア)
Ⓢ 1年

492 旨みねりごま/白
120g **436円**(¥471円)

国内産唐辛子、圧搾法一番搾りごま油使用。香ばしく、深みのある辛さ。餃子やラーメン、料理のかくし味などに。

京都・オーサワジャパン スポット
原材料：胡麻油(京都)、唐辛子、ねぎ、生姜、山椒、桂皮、八角、みかんの皮
Ⓢ 1年

498 オーサワ胡麻ラー油
30g **475円**(¥513円)

厳選したすじ青のりを天然乾燥、火入れし、手もみした極上品で格別の旨味があります。納豆、玄米ご飯、お好み焼き、お餅などの料理の仕上げ用に。

大阪・向井珍味堂 スポット
原材料：すじ青のり(国産)
Ⓢ 1年

504 向井の香辛料/すじ青のり
4g **364円**(¥393円)

愛知・愛農流通センター
原材料：玄米粉(米(九州産))、有機バーム油、メーブルシュガー、有機カレー粉、粉末野菜(オニオン、トマト、スイートコーンパウダー、ガーリック、ジンジャー)、食塩、ペニタソース、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 **フルリク** 愛国

やさしいカレールウ
畑まるごといただきます! まろやか甘口

510 1P 毎週
100g **720円**(¥778円)

動物性原料を使用しないルウに大きめにカットした国内産野菜を具に加えた酸味と味に深みのあるレトルトカレーです。

岐阜・桜井食品 スポット
原材料：国内産野菜(玉ねぎ、じゃがいも、人参、れんこん、ごぼう、にんにく)、トマトピューレ、植物油、還元カラー、小麦粉、昆布だし、食塩、香辛料、ピーナッツペースト、しょうゆ、カレー粉、味噌、オニオンエキス、発酵調味料、酵母エキス、ココアパウダー Ⓢ 18ヶ月 **フルリク** 愛国 愛国

516 ベジタリアンのための根菜カレー
200g **410円**(¥443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)、有機米味噌(大豆を含む)、有機ばれいしょでんぷん、有機米発酵調味料、有機砂糖、有機にんにくピューレ、有機たまねぎ、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 **フルリク** 愛国

30052 有機麻婆の素
100g(2~3人前) **273円**(¥295円)

国産のごぼう、たけのこ、人参、椎茸を使用しました。炊きたてのご飯に混ぜるだけで本格的な地鶏めしが出来上がります。

大阪・ムソー スポット
原材料：野菜(国産：ごぼう、たけのこ、人参、椎茸)、鶏肉、醤油、砂糖、鶏脂、清酒、発酵調味料、食塩
Ⓢ 2年 **フルリク** 愛国

30076 地鶏めしの素
2合用 **532円**(¥575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
493 300ml **715円**(¥772円)

786円→(¥849円)
494 たっぷり 徳用900ml **1,442円**(¥1,557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)

スパイスとしてあらゆる料理に。お菓子作りやお料理、飲料の香りづけに。フェアトレード。

岐阜・桜井食品 スポット
原材料：有機シナモン(スリランカ) Ⓢ 2年

505 オーガニックセイロンシナモンパウダー
20g **397円**(¥429円)

511 2P 毎週
100g×2 **1,390円**(¥1,501円)

512 大人ふたりのカレールウ
120g **527円**(¥569円)

トマトベースで大豆ミートを使用したポロネーゼ。

大阪・富貴食研 スポット
原材料：野菜(トマト、たまねぎ、にんじん、セロリ)(国産)、トマトペースト、なたね油、大豆加工品、しょうゆ、エノキタケ、砂糖、調合みそ、米でん粉、にんにく、食塩、ワイン、黒こしょう
Ⓢ 12ヶ月 **フルリク** 愛国

519 ポロネーゼ/パスタソース
120g **365円**(¥394円)

518 有機ナムルのもと
30g **400円**(¥432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てあがります。

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、有機ごぼう果汁、有機しょうが、オイスターエキス
Ⓢ 1年半 **フルリク** 愛国

30069 有機青椒肉絲の素
100g(2~3人前) **273円**(¥295円)

お米と一緒に炊くだけで国産きのこの旨みたっぷりのきのことご飯をお召し上がりいただけます。砂糖、動物性原料、化学調味料不使用。

埼玉・オーサワジャパン スポット
原材料：昆布だし(国産)、舞茸、醤油、ふなしめじ、人参、椎茸、椎茸だし、有機アベシロップ、米粉、エリンギ、食塩、発酵調味料、米酢、なたね油、酵母エキス、メーブルシュガー、昆布粉末 Ⓢ 2年 **フルリク** 愛国

30083 きのことごはんの素
2合用 **470円**(¥508円)

福岡・庄分酢 毎週 Ⓢ 2年
原材料：錦糸酢、ピートグラニュー糖(北海道)、純りんご酢、再生天日塩、昆布だし、有機玄米くろ酢、かつおだし

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

埼玉・オーサワジャパン スポット
原材料：本わさび(国産)、水飴、純米酢、植物油(有機紅花油)、植物繊維(大豆)、食塩、香辛料(辛子種)
Ⓢ 9ヶ月 **フルリク** 愛国

500 生おろしわさびチューブ
40g **439円**(¥474円)

有機アーモンド100%。濃厚なコクと旨み! 砂糖・食塩・油脂不使用。パンにつけるほか、料理の隠し味などに。

東京・オーサワジャパン スポット
原材料：有機アーモンド(アメリカ)
Ⓢ 1年6ヶ月

506 有機アーモンドペースト
80g **828円**(¥894円)

直火二度焼き、スパイス香る本格派です。使いやすいフレック状。

東京・食品企画 スポット
原材料：小麦粉(国産)、牛脂、カレー粉、ピートグラニュー糖、食塩、トマトピューレ、ココア、リンゴ、ブルーベリー、味噌、ヨーグルト、酵母エキス、チキンエキス、ポークエキス、玉ねぎ、ニンニク
Ⓢ 1年 **フルリク** 愛国 愛国

512 大人ふたりのカレールウ
120g **527円**(¥569円)

豆乳のコクと国産きのこの風味を活かしたクリームソース。

大阪・富貴食研 スポット
原材料：豆乳(大豆(国産))、なたね油、エノキタケ、しめじ、オニオンソテー、米でん粉、みそ、食塩、砂糖、もち米粉、にんにく、黒こしょう
Ⓢ 12ヶ月 **フルリク** 愛国

30007 きのこと豆乳クリームソース
120g **365円**(¥394円)

定番! 人気の鍋の素

有機大豆の豆乳と有機栽培ごまを使用しています。ごまと豆乳の風味豊かな鍋スープです。

愛知・マルサン スポット
原材料：豆乳、砂糖、食塩、有機すりごま、かつお節エキス、昆布エキス、煮干いわし粉、重曹
Ⓢ 540日 **フルリク** 愛国

30014 ごま豆乳鍋スープ
600g **327円**(¥353円)

国産素材で作った味噌に、風味豊かな鰹、昆布、煮干のだしが効いた、コクとうま味のみそちゃんこ鍋スープです。

愛知・マルサン スポット
原材料：米味噌、みりん、砂糖、食塩、かつお節粉、昆布エキス、唐辛子、酵母エキスパウダー、煮干いわし粉
Ⓢ 540日 **フルリク** 愛国

30038 みそちゃんこ鍋スープ
600g **327円**(¥353円)

煮る・焼く・炒める・漬ける・かけるに使える万能調味料。庄分酢自慢の有機玄米くろ酢を使っています。

福岡・庄分酢 隔週AC
原材料：醤油、醸造酢、米黒酢、甜菜糖、昆布だし、カツオだし、椎茸だし、発酵調味料、米粉
Ⓢ 12ヶ月 **フルリク** 愛国

495 万能くろ酢たれ
300ml **675円**(¥729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と自然な辛みで、生姜焼きなどさまざまな料理にお使いいただけます。便利なチューブタイプ。

埼玉・オーサワジャパン スポット
原材料：生姜(熊本、四国)、水飴、純米酢、食物繊維(大豆)、食塩、植物油(有機紅花油)、香辛料(辛子種)
Ⓢ 9ヶ月 **フルリク** 愛国

501 生おろし生姜チューブ
40g **417円**(¥450円)

ユネスコの世界遺産にも登録されている「テキーラ村」を中心に栽培されたブルーアガベを使用。しっかりと甘いのにクセもなくすっきりとした後味です。アガベシロップが初めての方にもおすすめです。

東京・アルマテラ スポット
原材料：有機ブルーアガベ(メキシコ)
Ⓢ 3年

507 有機アガベシロップGOLD
330g **672円**(¥726円)

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

東京・食品企画 スポット
原材料：小麦粉(国産)、牛脂、カレー粉、ピートグラニュー糖、食塩、トマトピューレ、ココア、リンゴ、ブルーベリー、味噌、ヨーグルト、酵母エキス、チキンエキス、ポークエキス、玉ねぎ、ニンニク、アールンエキス
Ⓢ 1年 **フルリク** 愛国 愛国

513 キッズ本格カレールウ
120g **467円**(¥504円)

使いやすいフレック状。スパイシーだけどほんのりマイルドな甘口タイプ。

原材料：牛脂、小麦粉、砂糖、カレー粉、食塩、酵母エキス、リンゴ果汁、粉末醤油、魚醤、唐辛子、胡椒

514 甘口
茨城・東京フード スポット Ⓢ 180日 **フルリク** 愛国

カレールウ

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)、有機米味噌(大豆を含む)、有機ばれいしょでんぷん、有機米発酵調味料、有機砂糖、有機にんにくピューレ、有機たまねぎ、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 **フルリク** 愛国

30052 有機麻婆の素
100g(2~3人前) **273円**(¥295円)

国産のごぼう、たけのこ、人参、椎茸を使用しました。炊きたてのご飯に混ぜるだけで本格的な地鶏めしが出来上がります。

大阪・ムソー スポット
原材料：野菜(国産：ごぼう、たけのこ、人参、椎茸)、鶏肉、醤油、砂糖、鶏脂、清酒、発酵調味料、食塩
Ⓢ 2年 **フルリク** 愛国

30076 地鶏めしの素
2合用 **532円**(¥575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てあがります。

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、有機ごぼう果汁、有機しょうが、オイスターエキス
Ⓢ 1年半 **フルリク** 愛国

30069 有機青椒肉絲の素
100g(2~3人前) **273円**(¥295円)

お米と一緒に炊くだけで国産きのこの旨みたっぷりのきのことご飯をお召し上がりいただけます。砂糖、動物性原料、化学調味料不使用。

埼玉・オーサワジャパン スポット
原材料：昆布だし(国産)、舞茸、醤油、ふなしめじ、人参、椎茸、椎茸だし、有機アベシロップ、米粉、エリンギ、食塩、発酵調味料、米酢、なたね油、酵母エキス、メーブルシュガー、昆布粉末 Ⓢ 2年 **フルリク** 愛国

30083 きのことごはんの素
2合用 **470円**(¥508円)

定番! 人気の鍋の素

有機大豆の豆乳と有機栽培ごまを使用しています。ごまと豆乳の風味豊かな鍋スープです。

愛知・マルサン スポット
原材料：豆乳、砂糖、食塩、有機すりごま、かつお節エキス、昆布エキス、煮干いわし粉、重曹
Ⓢ 540日 **フルリク** 愛国

30014 ごま豆乳鍋スープ
600g **327円**(¥353円)

国産素材で作った味噌に、風味豊かな鰹、昆布、煮干のだしが効いた、コクとうま味のみそちゃんこ鍋スープです。

愛知・マルサン スポット
原材料：米味噌、みりん、砂糖、食塩、かつお節粉、昆布エキス、唐辛子、酵母エキスパウダー、煮干いわし粉
Ⓢ 540日 **フルリク** 愛国

30038 みそちゃんこ鍋スープ
600g **327円**(¥353円)

納豆類

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



山形県産みどり大豆を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。

富良野産 静岡県静岡市

国産 毎週

原材料：大豆（山形県産越後みどり大豆）、納豆菌/タレなし

8日 7月17日 国産

215 経木で包んだ塩味納豆/越後みどり大豆

45g 209円(税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

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

8日 7月17日 国産

219 国産大豆ひきわり納豆

45g×2 218円(税235円)

口どけ・歯切れの良い有明産の海苔を使用。海苔本来の風味を残しつつ、程よい甘辛味に仕上げました。

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市

国産 毎週

原材料：乾のり（国産）、砂糖・醸造調味料・濃口醤油（原料に大豆・小麦含む）、水飴・かつおエキス・干しエビエキス・あさり貝・昆布・唐辛子・食塩

240日 7月17日 国産

227 減塩味付けのり

8切48枚 847円(税915円)

国産鶏むね肉をほぐし、醤油や本みりんで甘辛く味付けした、ご飯にぴったり1品です。



スカイフード 大阪 国産 毎週

原材料：鶏むね肉（国産）、醤油、砂糖、本みりん、生姜、粉末かつおだし

9ヶ月 7月17日 国産

231 鶏ほぐし煮

85g 738円(税797円)

木桶醤油専用仕込み蔵での天然醸造により1年以上の時間をかけているため、醗酵もよく旨みの多い醤油です。塩からさが少ないのも特長。つけ醤油にも煮物にも適しています。

弓削多 醤油 埼玉県坂戸市 隔週AC

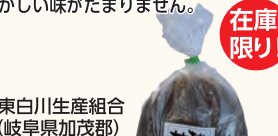
原材料：大豆（栃木産/有機栽培）、小麦（栃木産/有機栽培）、天日塩（メキシコ産）、井戸水（秩父連山）

2年 7月17日 国産

238 弓削多 有機しょうゆ

720ml 1,200円(税1,296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）

原材料：大豆（岐阜県東白川村産）、食塩・丸麦（国産）、麹菌（国産）

1年 7月17日 国産

245 東白川のお味噌

1kg 1,000円(税1,080円)

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



登喜和食品 東京都府中市 国産 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、マスタード・マスタード・醸造酢・塩・砂糖・りんご果汁

8日 7月17日 国産

209 燻煙炭火造り納豆みちのかップ

30g×3 358円(税387円)

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

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市

国産 毎週

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

8日 7月17日 国産

216 国産大豆カップスリー納豆

30g×3 268円(税289円)

漬物、ふりかけなど「あると助かる」もの

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

あすか 奈良県五條市 隔週AC

原材料：ショウガ（高知）、赤梅酢（自家製/無添加）、再製天日塩

90日 7月17日 国産

223 きざみ紅生姜

60g 265円(税286円)

国内産のちりめんとかめをブレンドした、ソフトタイプのふりかけ。温かいご飯に混ぜて軽く蒸らすと一層おいしく、口当たりも良いです。



大阪・ムソー 国産 毎週

原材料：片口いわし（瀬戸内海産）、わかめ（徳島県産）、砂糖・食塩・発酵調味料・白ごま（中南米産他）、赤しそ（三重県・静岡県産他）

6ヶ月 7月17日 国産

228 大容量タイプ

8切110枚 1,941円(税2,096円) 1,672円(税1,806円)

静岡県産の黒豆を使用して、甘さ控えめな煮豆に仕上げました。お食事のお供の、お茶づけやお弁当のおかずにおすすめです。



丸川 静岡県 隔週AC

原材料：黒豆（静岡県産）、粗糖・醤油・塩・天然重曹

120日 7月17日 国産

233 国産黒豆の煮豆

150g 507円(税548円)

中部地方の醤油といえば、豆100%の「たまり」!大豆の旨みを塩で引き出した、昔造りの「本物」のたまりです。旨みたっぷりで濃厚な美味しさ!



南蔵 青木弥右衛門 愛知県知多郡武豊町 隔週AC

原材料：大豆（愛知県産）、天日塩（メキシコ産）

1年 7月17日 国産

239 本たまり

900ml 952円(税1,028円)

万能調味料塩麹。塩の代わりに調味料として、魚・肉にそのまま塗って、野菜を漬けてお使いいただけます。保存しやすいキャップ付きに。



ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町 隔週AC

原材料：有機米（国産/有機栽培）、天日塩

365日 7月17日 国産

246 生塩麹

170g 607円(税656円)

登喜和食品 東京都府中市 国産 毎週

原材料：大豆（北海道十勝産）、納豆菌

9日 7月17日 国産

210 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。

211 北海道産直納豆/大粒(タレなし)

各30g×2 224円(税242円)

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

212 北海道産直納豆/ひきわり(タレなし)

30g×2 233円(税252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

国産 毎週

原材料：黒大豆（北海道産/いわい黒）、納豆菌、たれ：醤油（大豆・小麦）、砂糖・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 7月17日 国産

217 国産黒豆カップ納豆

30g×2 249円(税269円)

ちらし寿司やラーメンのトッピングに。高知県の生姜を使用。漬原材料は梅酢、しそ、食塩のみ。



あすか 奈良県五條市 隔週AC

原材料：ショウガ（高知）、赤梅酢（自家製/無添加）、再製天日塩

90日 7月17日 国産

223 きざみ紅生姜

60g 265円(税286円)

国内産のちりめんとかめをブレンドした、ソフトタイプのふりかけ。温かいご飯に混ぜて軽く蒸らすと一層おいしく、口当たりも良いです。



大阪・ムソー 国産 毎週

原材料：片口いわし（瀬戸内海産）、わかめ（徳島県産）、砂糖・食塩・発酵調味料・白ごま（中南米産他）、赤しそ（三重県・静岡県産他）

6ヶ月 7月17日 国産

229 ちりめんわかめ

50g 506円(税546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、夕飯の後一品に。



丸川 静岡県 隔週AC

原材料：大豆（国産/分別生産流通管理済み）、苡蓐・砂糖・人参・竹の子・牛蒡・蓮根・醤油・昆布・経節・水飴化Ca（苡蓐凝固用の貝殻焼成Ca）

75日 7月17日 国産

234 五目豆

150g 437円(税472円)

酢屋茂 長野県立科町 国産 毎週

6ヶ月 7月17日 国産

杉樽で熟成。ほんのり甘い麹風味。粒なし。味噌和えにもどうぞ。

240 信州米みそ 650g 775円(税837円)

玄米麹で仕込んだ素朴で香り高い味噌。粒あり。

原材料：大豆（国産）、玄米（主に長野）、再製天日塩

241 玄米みそ 650g 863円(税932円)

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

原材料：大豆（国産）、国産米、国産大麦、再製天日塩

242 合わせみそ 650g 775円(税837円)

一般的な黒糖と比較すると、独特なクセが無いので、「白い砂糖が控えたいけど、黒糖は風味が強すぎる・・・」といったときはマスコバド糖がおすすめです!



輸入・企画 オルタ トレードジャパン 隔週AC

原材料：サトウキビ（フィリピン）

無期限 7月17日 国産

247 マスコバド糖

500g 657円(税710円)



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



こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市

国産 毎週

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

8日 7月17日 国産

218 大粒味わい納豆

45g×2 209円(税226円)

ぷりぷりのラッキョウが美味しい!柔らかい風味の甘酢に漬かったごりごりのラッキョウは風味も食感も抜群の味!



ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町 隔週AC

原材料：らっきょう（国産）、砂糖・米酢・はちみつ・塩

6ヶ月 7月17日 国産

224 蜂蜜入らっきょう漬

100g 480円(税518円)

香り高い国内産の経節とうま味の強い北海道産の真昆布を合わせ、香ばしい国内産のオキアミを入れて吟味した調味料で炊き上げました。しっとり美味しいやや甘口のおかか・昆布のふりかけです。



大阪・ムソー 国産 毎週

原材料：経節（国内製造）、醤油・真昆布（北海道函館産）、有機白ごま・オキアミ（国内産）、砂糖・発酵調味料・食塩・米酢・菜種油（菜種（国産））

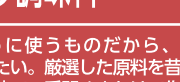
6ヶ月 7月17日 国産

230 おかか昆布ふりかけ

35g 430円(税464円)

味噌・醤油・こだわりの調味料

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。



酢屋茂 長野県立科町 国産 毎週

6ヶ月 7月17日 国産

240 信州米みそ 650g 775円(税837円)

玄米麹で仕込んだ素朴で香り高い味噌。粒あり。

原材料：大豆（国産）、玄米（主に長野）、再製天日塩

241 玄米みそ 650g 863円(税932円)

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

原材料：大豆（国産）、国産米、国産大麦、再製天日塩

242 合わせみそ 650g 775円(税837円)

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



酢屋茂 長野県立科町 国産 毎週

6ヶ月 7月17日 国産

243 純豆味噌(つぶ)

1kg 1,134円(税1,225円)

日穀製粉 長野県長野市 隔週AC

原材料：小麦（長野県産）※中力粉

1年 7月17日 国産

248 長野県産の小麦粉

900g 391円(税422円)

原材料：小麦粉（北海道・長野県産）※お届け時期により産地が変更する場合があります。ご了承ください。

1年 7月17日 国産

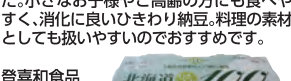
249 おいしい強力粉

400g 320円(税346円)

10100 おろし本わさび

5g×6 683円(税738円)

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



登喜和食品 東京都府中市 国産 毎週

原材料：大豆（北海道産/トヨホマレ/特別栽培）、納豆菌、たれ：醤油・砂糖・塩・魚醤・かつおエキス・酒・米酢、からし：ブラウンマスタード・塩・醸造酢・砂糖・りんご果汁

8日 7月17日 国産

213 ひきわり納豆カップ2

30g×2 279円(税301円)

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



登喜和食品 東京都府中市 国産 毎週

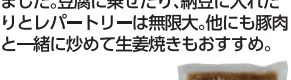
30日 7月17日 国産

原材料：大豆（国産）米酢・米粉・テンペ菌

220 丸大豆テンペ

100g 422円(税456円)

宮崎県産の生姜を刻んで醤油漬けにしました。豆腐に乗せたり、納豆に入れたりレパートリーは無量大。他にも豚肉と一緒に炒めて生姜焼きもおすすすめ。



上沖産業 宮崎県 スポット

原材料：しょうが（宮崎県産）、漬原材料（醤油・食塩・砂糖・米酢・昆布だし・米黒酢）

120日 7月17日 国産

225 宮崎県産きざみ生姜の醤油漬

130g 405円(税437円)

脂ののった、国産さばを焼き上げ、手で粗くほぐしました。素材の旨みやコクを引き出す平釜仕立ての塩「シママース」を使用しました。



スカイフード 大阪 国産 毎週

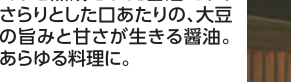
原材料：さば（国産）、食塩

1年 7月17日 国産

232 手ほぐし焼鯖

50g 571円(税617円)

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



酢屋茂 長野県立科町 国産 毎週

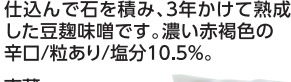
原材料：大豆（国産）、小麦（国産）、天日塩

1年 7月17日 国産

236 小

720ml 697円(税753円)

国産大豆と小麦を原料に、木桶に仕込んで石を積み、3年かけて熟成した豆麹味噌です。濃い赤褐色の辛口/粒あり/塩分10.5%。



南蔵 愛知県知多郡武豊町 隔週AC

原材料：大豆（愛知県産）、天日塩（メキシコ産）

1年 7月17日 国産

243 純豆味噌(つぶ)

1kg 1,134円(税1,225円)

魚・水産加工品

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

マストミ

徳島県徳島市

良質なマグロを目利きし、絶品のお刺身やお手軽なお惣菜加工をしています。



良いまぐろの特性は鮮やかな色、深い旨味、そして弾力のある食感です。その全てを楽しんでいただくために、ペースト状にせず粒を残した独自の製法で作っています。

つぶつぶまぐろ丼 タレ付き

523 2食分

50g×2 **800円**(¥864円)

524 2P/4食分

50g×4 **1,568円**(¥1,693円)

525 3P/6食分

50g×6 **2,273円**(¥2,455円)

徳島・マストミ **漁 スポット**
原材料: まぐろ【メバチマグロ(太平洋、大西洋、インド洋)、菜種油】、タレ(醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、酵母エキス) **90日** **アレルギー** **農** **国**

まぐろ漬け丼

徳島・マストミ **漁 スポット**
袋ごと流水で解凍してご飯にのせるだけ！

食感の良いびん長まぐろを適度な厚みでスライスし、ごまの風味の効いた特製だれで漬け丼にしました。これまでの醤油味とは一味違うご飯の進む逸品。

鮮度の良いピンチョウマグロをオリジナルのタレに漬け込みました。マグロの食感とタレの味がご飯に良く合います。

簡単どんぶり

原材料: ピンチョウマグロ(太平洋)・醤油・発酵調味料・砂糖・ねりごま・白ごま・馬鈴薯でんぶん・食塩 **30日** **アレルギー** **農** **国**

533 胡麻ダレ

80g×2 **645円**(¥697円)

原材料: ピンチョウマグロ(太平洋)、醤油、米発酵調味料 **30日** **アレルギー** **農** **国**

534 びん長

80g×2 **645円**(¥697円)

鍋物の具にはもちろん、手作りのさつま揚げにも！揚げたては絶品。解凍後袋の上からよくもみもみしてからお使いいただくのが美味しく食べるコツ！

タイとシイラを昔ながらの製法ですり身にしました。お鍋や煮物、天ぷらにどうぞ。



翌々週配達
石川・タカシヨク **漁 スポット**

原材料: 魚肉(タイ・シイラ)・砂糖・山芋・卵・馬鈴薯澱粉・塩・発酵調味料・清酒・純米酒・鰯だし **120日** **アレルギー** **農**

540 手造りすり身/甘鯛

120g **575円**(¥621円)



翌々週配達
石川・タカシヨク **漁 スポット**

原材料: 魚肉(エビ、タイ、シイラ)、砂糖、山芋、卵、馬鈴薯澱粉、塩、発酵調味料、清酒、純米酒、鰯だし **120日** **アレルギー** **農** **国**

541 手造りすり身/えび

120g **598円**(¥646円)

「コクのあるうまみ」と「もっちりとした食感」をお楽しみください。

お刺身、漬け、サラダなど

徳島・マストミ

漁 スポット

原材料: メバチマグロ(太平洋)

10日

521 メバチマグロ
切落しスライス

100g **700円**(¥756円)



1尾から僅かしか取れないメバチマグロのカマの部分でも、特に脂ののった可食部の多いところだけを選別し、調理しやすいようにスライスカットしてあります。

徳島・マストミ

漁 スポット

原材料: めばちまぐろ(太平洋)

10日

526 まぐろカマトロ焼物用

200g **514円**(¥555円)



解凍後、10分程度グリルで焼いて召し上がれます。1尾のピンチョウマグロからわずかしか取れない腹身です。



徳島・マストミ

漁 スポット

原材料: ピンチョウマグロ(太平洋)

30日

527 まぐろ腹身(焼き物用)

170g **541円**(¥584円)

天然エビなのでエビ本来のプリとした食感をお楽しみいただけます。辛さ控えめの味付けでお弁当や夕食の一品にもどうぞ。

徳島・マストミ **漁 スポット**

原材料: 揚げエビ【エビ(ミャンマー)、卵白、馬鈴薯澱粉、菜種油、食塩】、チリソース(トマケチャップ、鶏ガラスープ、白ネギ(国産)、チュウニヤン、ニンニク、生姜、砂糖、コチュジャン、馬鈴薯澱粉、菜種油、酢、酒) **90日** **アレルギー** **農** **国** **調理解**

530 天然エビのチリソース

150g **634円**(¥685円)



徳島のローカルフード「フィッシュカツ」。すり身は徳島近海の小魚で作った自家製と、旨味が際立つ北海道産スケトウダラの無リンすり身を合わせて作ったオリジナル。

徳島・マストミ

漁 スポット

原材料: 魚肉すり身(スケトウダラ(北海道産)、砂糖、食塩)、魚肉(国産)、馬鈴薯澱粉、砂糖、菜種油、パン粉(小麦を含む)、みりん、食塩、コショウ、カレー粉、唐辛子 **30日** **アレルギー** **農** **調理解**

535 阿波のフィッシュカツ

2枚(130g) **436円**(¥471円)



特製甘酢ソースをからめていますので、魚嫌いの方にも抵抗なく栄養価の高いマグロを食していただけます。湯煎してお召し上がりください。

徳島・マストミ **漁 スポット**

原材料: まぐろ、玉ねぎ、砂糖、ケチャップ、馬鈴薯澱粉、豚肉、醤油、菜種油、酢、鶏卵、小麦粉、ねぎ油、酒、天日塩、生姜、ごま油、コショウ、にんにく **90日** **アレルギー** **農** **国** **調理解**

536 まぐろ団子
甘酢ソース・2食

4個×2 **576円**(¥622円)



絶妙にブレンドされたコチジャンのほのかな辛さと、天然醸造味噌の濃厚なコクと風味が、豚肉と野菜のうまみを引き立てます。

徳島・マストミ

漁 スポット

原材料: 豚肉(国産)、赤味噌(大豆を含む)、砂糖、菜種油、醤油(小麦・大豆を含む)、鶏卵、酒、コチュジャン(小麦・大豆を含む)、馬鈴薯澱粉、食塩、ニンニク、コショウ、生姜 **90日** **アレルギー** **農** **国**

538 野菜で仕上げる回鍋肉

110g **500円**(¥540円)

底引き網が解禁になり、新物です！

白身の魚の旨みと独特の脂の旨みを含ませもち、丸干しにすると美味しい魚です。腸がイワシほど苦くなく、中骨が柔らかい魚です。



翌々週配達
島根・渡邊水産

漁 スポット

原材料: ニギス(山陰沖産)・塩

90日

542 沖キス丸干し

200g **552円**(¥596円)

高級な干物の代名詞・のどぐろ。山口・島根県沖合いで獲れた、脂ののったのどぐろを塩だけで干物に。旨みがつまっています！



翌々週配達
島根・渡邊水産

漁 スポット

原材料: アカムツ(山陰沖)・塩

90日

543 のど黒開き

150g (3〜4尾) **1,000円**(¥1,080円)

鮮やかな赤色が特徴のメバチマグロの中でも、延縄漁船の漁獲した、鮮度・色目の良いものを選別して使用しています。刺身、サラダ等に。



徳島・マストミ **漁 スポット**

原材料: メバチマグロ(太平洋) **15日**

522 メバチマグロ短冊

100g **729円**(¥787円)

高タンパク・低カロリーのマグロに山芋を加えた、ヘルシーで柔らかい「まぐろつまれ」です。スープの味を活かせるように、自然な味に仕上げています。



徳島・マストミ

漁 スポット

原材料: メバチマグロ(台湾)、鶏卵、山芋、馬鈴薯澱粉、玉ねぎ、長ねぎ、醤油、生姜 **90日** **アレルギー** **農** **国**

528 まぐろつまれ

150g (9〜11個) **458円**(¥495円)

甘みと旨みが出るまでじっくり炒めた香味野菜とホタテのエキスをベースに、旨みがたっぷり染み込んだアкваパッツアソースを仕上げました。



徳島・マストミ

漁 スポット

原材料: 玉ねぎ、ニンジン、セロリ、ニンニク、酒、魚醤、菜種油、黒酢、塩、馬鈴薯澱粉、ほたてエキス粉末、コショウ、オレガノ、パプリカ、タイム、唐辛子 **90日**

529 アкваパッツアソース

100g **291円**(¥314円)

手やお箸でつまみやすい「小さめサイズ」のエビフライです。無塩水の天然エビを使用しており、エビ本来の旨味とぷりっとした食感をお楽しみ頂けます。お弁当やもう少しおかずが欲しい時など。

徳島・マストミ

漁 スポット

90日 **アレルギー** **農** **国** **調理解**
原材料: エビ(インドネシア又はミャンマー)、食塩、酒、衣(パン粉(小麦を含む)、小麦粉、液卵、コショウ)、揚げ油(菜種油)

531 ひとくちエビフライ

100g **593円**(¥640円)

加熱するとパサつくマグロの悩みを解決するため、自家製の塩麹に一晩じっくり漬け込むことでしっとりとした食感に仕上げました。調理済みですのこ。温めるだけで手軽にご利用いただけます。

徳島・マストミ

漁 スポット

原材料: ピンチョウマグロ(太平洋)、塩麹、小麦粉、菜種油、鶏卵、醤油(小麦・大豆を含む)、酒、ニンニク、砂糖、食塩 **90日** **アレルギー** **農** **国** **調理解**

532 まぐろの塩麹竜田

150g **600円**(¥648円)



「魚を手軽に食べてほしい」そんな願いから、クセのないピンチョウマグロを使用し、ひとくちカツを作りました。マグロを調味液にじっくりと漬け込むことで、冷めても柔らかく食べやすい商品です。調理済みですのこ。温めるだけで手軽にご利用いただけます。夕食やお弁当の一品にどうぞ！

徳島・マストミ

漁 スポット

原材料: ピンチョウマグロ(太平洋)、衣(パン粉(小麦を含む)、小麦粉、液卵)、揚げ油(菜種油)、魚醤、砂糖、食塩、コショウ **365日** **アレルギー** **農** **調理解**

537 ひとくちまぐろカツ

150g **600円**(¥648円)

タカシヨク

石川県金沢市 翌々週配達

タカシヨクでは指定漁船から厳選された天然ものを選び、すぐに加工・急速加工し美味しさを閉じこめます。「海の恵みそのままの味」を大切にしています。



カレイはたくさん種類がありますが、エテカレイは鮮魚のときは独特の臭みがあるのですが、干物にすることで驚くぐらい旨味がぐんと増すカレイです。



翌々週配達
島根・渡邊水産

漁 スポット

原材料: ソクハチ(エテカレイ・山陰沖)・食塩

90日

544 えてかれい一夜干し

2尾/180g **668円**(¥721円)

剣先イカとも呼ばれ、身が柔らかく、甘みのある肉質の高級イカです。釣りで獲れた白いかに薄めの塩をし、生干しに仕上げました。



翌々週配達
島根・渡邊水産

漁 スポット

原材料: 白イカ(山陰沖)、食塩

90日

545 白イカー一夜干し

1枚/100g **891円**(¥962円)

七尾湾で水揚げされる能登かきを使っています。
能登の応援を引き続きよろしくお願いします！！

能登産のこつばな牡蠣を使って、老舗の醤油と合わせた牡蠣飯の素です。

翌々週配達
石川・金沢錦 **楽 スポット**

原材料: 牡蠣(石川)・醤油・みりん・酒 **90日**

546 能登産かき飯の素
160g (2合用) **1,000円**(**1,080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。

北海道近海噴火湾胆振地方で水揚げされた新鮮なスケソウダラの卵を生のまま平釜造りのシママスの塩のみで漬け込みました。生から漬けることによりさらっとした粒子感が楽しめます。

翌々週配達
カネキ南波商店
北海道 **楽 〓 〓 週**

原材料: すけとうだらの卵巣(北海道)・食塩 **6ヶ月**

551 無着色たらこ
60g **697円**(**753円**)

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

ヤママサ 宮城県塩電市 **楽**

原材料: サバ(ノルウエー産)・深層海塩(インドネシア産) **90日**

ヤママサの甘塩サバ
557 1P 毎週
60g×2 **583円**(**630円**)

558 3P 〓 週
60g×2×3 **1,615円**(**1,744円**)
お値打ち!

北海道噴火湾産のベビーホタテを使用した甘露煮。そのまま召し上げることがもちろん、炊き込みご飯やおにぎりの具としても。

タカハシ食品 東京都 **〓 週**

原材料: ほたて(北海道)・ビートグラニュー糖・醤油・本みりん **90日** **フルパツ** **楽** **90日**

563 ホタテしぐれ煮
60g **660円**(**713円**)

北海道の北東に位置する枝幸で水揚げされた旬の秋鮭(オス)の新巻鮭です。赤穂の天塩を腹を取りだした鮮度の良い秋鮭に塗り込み熟成させました。素材を活かす薄味仕立てです。



翌々週配達
ムソー 大阪府 **楽 〓 週**

原材料: 秋鮭(北海道)・食塩 **180日**

554 北海道産新巻鮭切身
120g(2切) **814円**(**879円**)

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



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

カネハチ・静岡県牧之原市 **楽 〓 週**

原材料: まぐろ(国産)・日高昆布・粗製糖・醤油(小麦を含む)・本みりん・葱・ニンニク **90日** **フルパツ** **楽** **90日**

564 生炊きまぐろほぐし
60g **442円**(**477円**)

人気のマリネシリーズ。さっぱりとした味付けが食欲をそそります。

翌々週配達
石川・金沢錦 **楽 スポット**

原材料: アジ・玉ねぎ・米酢・醤油・なたね油・てんさい糖・本みりん・小麦粉・ごま油・日本酒・唐辛子 **180日** **フルパツ** **楽** **90日**

547 小アジマリネ
140g **550円**(**594円**)

稚内前浜産の新鮮なほっけを塩のみで乾燥した無添加の干し物です。素材を活かすため薄塩で仕上げました。



翌々週配達
丸共水産 北海道 **楽 〓 週**

原材料: ほっけ(北海道)・食塩 **6ヶ月**

555 開きほっけ一夜干し(真ほっけ)
1枚 **814円**(**879円**)

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

ヤママサ 宮城県塩電市 **楽 毎週**

原材料: さんま(国内産)・醤油(小麦・大豆を含む)・砂糖・酒・つゆ・生姜(国内産)・みりん **90日** **フルパツ** **楽** **90日**

559 三陸産さんま佃煮
70g **316円**(**341円**)

瀬戸内で獲れたかたくちいわしを添加物を一切使用しないで煮あげました。素晴らしいだしがとれます。

静岡県静岡市 小倉食品 **〓 週**

原材料: かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩 **180日**

565 無添加にぼし(片口いわし)
120g **660円**(**713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。

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 **楽**

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
568 1P 毎週
30g×5 **482円**(**521円**)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 **楽 スポット**

原材料: 魚肉(いわし・たら)・馬鈴薯でんぷん(北海道産)・粗糖・塩・味の母・鰹だし **14日**

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

鳥取県境港産のアジを使用。衣付けも生パン粉を一枚一枚手作業で仕上げ、冷めてもサクサク感を味わえる商品です。たっぷりの油で4〜5分揚げてお召し上がりください。



翌々週配達
角屋食品 鳥取県 **楽 〓 週**

原材料: アジ・衣(パン粉・小麦粉・馬鈴薯でん粉・食塩・コショウ・白・小麦たん白) **180日**

556 やさしい日本のアジフライ
4枚(200g) **771円**(**833円**)

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

ヤママサ 宮城県塩電市 **楽 毎週**

原材料: 真さば(宮城県産)・みそ(大豆を含む)・酒・砂糖・生姜(国内産)・みりん **90日** **フルパツ** **楽** **90日**

560 金華さば仙台みそ煮
60g **335円**(**362円**)

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

ヤママサ 宮城県塩電市 **楽 スポット**

原材料: 白米(宮城県産)・玄米(国内産)・黒豆(北海道産)・黒米(宮城県産) **90日** **フルパツ** **楽** **90日**

566 黒豆と玄米の炊き込みご飯
80g **292円**(**315円**)

山陰のイワシをシングルフローズンでフイレにしました。衣をつけてフライやかば焼きにどうぞ。

翌々週配達
石川・タカシヨク **楽 スポット**

原材料: 真イワシ(山陰) **90日**

548 いわしフィレ
220g **544円**(**588円**)

北海道近海の代表的な魚介類(甘えび・スルメイカ・水たこ・帆立貝、各50g)をカットし、シーフードミックスを作りました。パスタやカレー、ピラフなどに。

翌々週配達
札幌中一 北海道 **楽 〓 週**

原材料: 甘えび・スルメイカ・水タコ・帆立貝(すべて北海道) **180日**

552 北海道のシーフードミックス4種
200g **1,619円**(**1,749円**)

北海道噴火湾産の小ぶりのサイズの帆立をボイルして加熱用に処理しました。ご使用になる分だけ冷蔵庫で解凍後、加熱してお召し上がりください。

翌々週配達
札幌中一 北海道 **楽 〓 週**

原材料: 帆立貝(北海道) **180日**

553 北海道のベビー帆立
200g **1,286円**(**1,389円**)

コクがあり、濃厚な旨みが特徴の銀だら。脂がほどよく乗ったなめらかな食感を味わっていただけます。

ヤママサ 宮城県塩電市 **楽 毎週**

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

561 銀だらコク煮
50g **460円**(**497円**)

ハタハタの内臓と頭を取り除き、一夜干しに。小ぶりで骨まで食べられて、適度にのった脂が美味。

翌々週配達
石川・タカシヨク **楽 スポット**

原材料: ハタハタ(山陰沖)・塩 **150日**

549 まるごとハタハタ丸干し(無頭)
100g (10〜12尾) **483円**(**522円**)

北海道産の真タラコの皮を1つ1つ手で剥き、直火炊き製法でじっくり時間をかけて、一釜一釜味付けしました。

タカハシ食品 東京都 **〓 週**

原材料: たらこ(北海道)・ビートグラニュー糖・醤油・昆布・本みりん **90日** **フルパツ** **楽** **90日**

北海道産の真タラコの皮を1つ1つ手で剥き、直火炊き製法でじっくり時間をかけて、一釜一釜味付けしました。

タカハシ食品 東京都 **〓 週**

原材料: たらこ(北海道)・ビートグラニュー糖・醤油・昆布・本みりん **90日** **フルパツ** **楽** **90日**

562 鰯子と昆布の旨煮
100g **835円**(**902円**)

いちろうこ(南伊豆水産)

いちろうこ 静岡県静岡市清水区

スケトウダラすり身は無添加で、リン酸塩は不使用。鶏卵は冷凍液卵ではなく、生のものを1個1個使用し、「だし」も化学調味料ではなく鰹節のだし。油は圧搾一番搾りの菜種油。昔ながらの攪拌・すり上げは石臼で行い、温度が上がりすぎず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ぷりぷり感と旨みを出した本格かまぼこ。バターで炒めても美味。

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 **楽 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**

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

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 **楽 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・紅花色素 **14日**

573 うろこちゃん(紅かまぼこ)
150g **582円**(**629円**)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 **楽 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**

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 **楽 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**

576 小判揚
5枚(150g) **446円**(**482円**)

「いちろうこ」自慢のおでん種セット

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 **楽 スポット** **90日** **フルパツ** **楽** **90日**

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

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

571 2P
1,706円→**1,650円**(**1,782円**)

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



いちろうこ
静岡県静岡市清水区
【国産】 スポット
原材料：すけそうたらすり身(アラスカ・北海道)・馬鈴薯でんぷん(北海道)・粗精糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油・唐辛子・ゴボウ(国産) 10日

577 ごぼうつまみ 100g 462円(¥499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
【国産】 スポット
原材料：くち、すけそうたらすり身、馬鈴薯澱粉(北海道)、粗糖、卵白、味の母、塩(天日粉砕塩)、鰹だし 14日

582 白はんぺん 30gx3枚 432円(¥467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
原材料：緑茶・抹茶(有機栽培・国産) 180日

588 有機抹茶入りくき茶 100g 600円(¥648円)

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



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

578 ねぎちぎり揚げ 100g 466円(¥503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
【国産】 スポット
原材料：すけそうたらすり身、ごぼう、馬鈴薯澱粉、砂糖、食塩、発酵調味料、かつおだし、菜種油 14日

583 ごぼう巻き 100g 474円(¥512円)

静岡県産一番茶100%。やぶきたを中心に、石原園自慢の少量限定生産茶のみで造りました。栽培期間中、農業や化学肥料不使用。



静岡県 石原園
【国産】 C 通
原材料：有機緑茶(静岡県産) 365日

589 有機栽培茶 100g 981円(¥1,059円)

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



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

579 青のり小判 3枚 386円(¥417円)

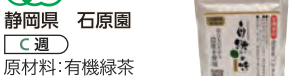
くせがなく食べやすいので、お子様でも美味しく召し上がっていただけます。お吸い物や、冷めても美味しいので生妻・ネギをちらして、夕飯のおかずの一品としても重宝します。



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

584 いわし団子 8個 410円(¥443円)

有機栽培で製造したお茶を、胴体摩擦粉碎装置でパウダー状にしました。飲み易く、使い易く、熱変性が殆どないので特徴です。



静岡県 石原園
【国産】 C 通
原材料：有機緑茶(静岡県産) 365日

590 有機栽培/食葉茶パウダー 50g 698円(¥754円)

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

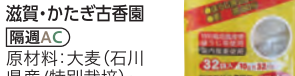


いちろうこ
静岡県静岡市清水区
【国産】 スポット
原材料：まぐろすり身・すけそうたらすり身・玉ねぎ(国産)・コーン(国産)・馬鈴薯澱粉(北海道)・粗糖・食塩・発酵調味料・鰹だし・菜種油 10日

580 まぐろもろこし 100g 477円(¥515円)

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

香ばしく焙煎した麦茶にほうじ茶をプラス。風味・香ばしさとも絶品。意外にホットも美味。甘み・風味が一層生きてます。



滋賀・かたぎ古香園
【隔週】 A C
原材料：大麦(石川県産/特別栽培)・ほうじ茶(かたぎ古香園/菌0虫0) 1年

591 ほうじ茶入麦茶ティーバッグ 10g×32 600円(¥648円)

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



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

581 桜えび釜揚げ 3枚 715円(¥772円) 679円(¥733円)

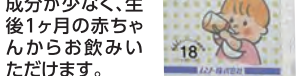
新茶時期の旬を見分け、摘んだ一番茶を遠赤外焙煎火入れで仕上げました。苦味を抑えたまろやかな味。



京都・ほった園
【毎週】
原材料：茶(有機栽培・国産) 180日

587 有機松印煎茶 100g 1,000円(¥1,080円)

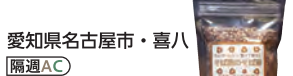
有機栽培の成熟した茶の枝葉を使用した番茶です。カフェイン、タンニン等の刺激成分が少なく、生後1ヶ月の赤ちゃんからお飲みいただけます。



大阪・ムソー
【隔週】 C 通
原材料：有機緑茶(国産) 1年

592 赤ちゃん番茶ティーバッグ 2g×18 380円(¥410円)

無農薬・無化学肥料栽培のそばを国内の焙煎工場ですば茶にしました。風味豊かで美味しく、そのまま食べてもザクザクと香ばしいそば茶です。茶がらにも栄養が残っているので、ご飯に混ぜても◎。



愛知県名古屋市・喜八
【隔週】 A C
原材料：蕎麦(富山県産) 1年

593 そば屋のそば茶 180g 1,230円(¥1,328円)

有機栽培カカオ豆100%のアルカリ処理をしていないココアです。カカオ豆本来の風味や酸味をお楽しみいただけます。お菓子作りやビーフシチューなどの煮込み料理にも。



岐阜・桜井食品株式会社
【隔週】
原材料：オーガニックカカオ豆(ペルー) 365日

598 有機ココア 100g 779円(¥841円)

黒ごまときなこの香ばしい風味ときなこの優しい甘みのラテです。牛乳と混ぜてお召し上がりください。ホットでも、アイスでも美味しい。



九鬼産業・三重県
【隔週】 C 通
原材料：黒ごまパウダー(国内製造)・砂糖(さとうきび(国産))・きなこ(大豆(国産))・食塩 1年

599 黒ごまラテ 150g 429円(¥463円)

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



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

OGこだわりブレンド
594 中挽 595 豆 各150g 1,050円(¥1,134円) 964円(¥1,041円)

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



愛知・マルサン
原材料：大豆(国産) 120日

国産大豆の無調整豆乳 600 1P 1000ml 388円(¥419円)

りんごそのものの風味が楽しめいただけるりんご果汁100%のストレートりんごジュースです。季節によってりんごの品種がかわります。



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

601 津軽のかおり(びん) 1L 862円(¥931円)

サラリとした甘み、えくみのなさが特徴です。加熱殺菌していないので、風味が生きているだけでなく、活性酸素を抑えるペーカロ回レンなど栄養成分もバッチリですよ。＊風味の劣化を防ぐため、解凍後の再凍結はおやめください。



茨城・ベルファーム
【隔週】 A C
原材料：ニンジン(自社産/菌0虫0) 1年

有機ベルファームの にんじんジュース 602 1P 100ml 226円(¥244円)

603 10P 100ml×10 2,263円(¥2,444円) 2,180円(¥2,354円)

無菌充填設備によりペットボトル内に残る空気まで殺菌された、完全無菌のミネラルバランスの良い安心・安全な国産天然軟水です。



岐阜・奥長良川名水
【隔週】 A C
原材料：水(岐阜) 2年

高賀の森水 608 ケース 500ml×24 3,600円(¥3,888円)

609 ケース 2L×6 1,740円(¥1,879円)

原材料の産地にこだわった、じゃがいも本来の美味しさを味わえるポテトチップスです。

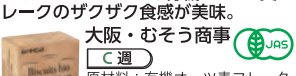


原材料：じゃがいも(国産)・こめ油・食塩・焼きのり
612 うすしお 55g

原材料：じゃがいも(国産)・こめ油・食塩・柚子粉末、昆布、鰹節
613 のり塩 53g

原材料：じゃがいも(国産)・こめ油・食塩
614 柚子 53g
北海道・ノースカールズ
【隔週】 A C 4ヶ月
ポテトチップス 各 228円(¥246円)

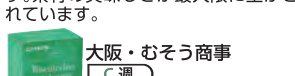
バターに代わり有機パーム油を使用した優しい甘さがクセになるオーガニックビスケット。有機オーツ麦フレークのザクザク食感が美味。



大阪・むそう商事
【隔週】
原材料：有機オーツ麦フレーク・有機小麦粉・有機砂糖・有機パーム油・有機小麦でん粉・食塩/膨張剤・バニラ香料 12ヶ月

615 オーガニックビスケット・オーツ麦 5枚×3袋 514円(¥555円)

バターの風味とレモンの爽やかな酸味を感じる甘さ控えめなビスケットです。素材の美味しさが最大限に生かされています。



大阪・むそう商事
【隔週】
原材料：小麦粉・砂糖・バター・大麦麦芽エキス・濃縮しモン果汁・食塩 12ヶ月

616 バタービスケット・レモン 4枚×3袋 550円(¥594円)

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



岩手・味泉
【隔週】 C 通
原材料：玄米(国産)・はと麦・ひえ・有機アマランサス・ごま・菜種油・ごま油・食塩(赤穂の塩) 3ヶ月

611 自然風味の五穀せんべい 100g 463円(¥500円)

くちどけの良い、しっとりした食感のお饅頭です。こだわりの国産原料を使用し、上品な味わいに仕上げました。しっとりした薄皮にあんこがぎゅっと詰まっています。



静岡・こだわりの味協同組合
【隔週】
原材料：粗糖(さとうきび(鹿児島))・小豆(北海道十勝)・米粉(うるち米(長野県))・粉末山芋 30日

617 薯蓣饅頭(じょうよまんじゅう) 3個 547円(¥591円)

天然ビタミンEを配合した、シンブルでお肌に優しい石けんです。



神奈川・太陽油脂 **【C】**
成分:石ケン素地、グリセリン、トコフェロール

10001
パックス化粧石けんE
95g×3 **420円**(税462円)

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



埼玉・
山田洋治商店
毎週

10002
ワンタッチ芯なしシングル
130m×6 **740円**(税814円)

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



埼玉・
山田洋治商店
毎週

10003
ピュアブラウン・ダブル
37.5m×8 **672円**(税739円)

つけている事を感じさせないほど自然なハンドクリーム

すべてナチュラルな成分で、石けん乳化したハンドクリーム。香りやべたつきを気に
せずに使えますので、水仕事や料理時におすすめ。手にうるおいを保つアロエエキス・
植物性スクワラン配合。無香料・無着色

神奈川・太陽油脂 **【C】**

成分:水・グリセリン・プロパンジオール・
ホホバ種子油・スクワラン・ステアリン
酸・パルミチン酸・カリ石けん素地・ハイ
ブリッドヒマワリ油・ベヘン酸・キタチア
ロエエキス-2・ペヘニールアルコール・トコ
フェロール・ヒノキチオール・エタノール

10004
ナチュロンハンドクリーム無香料
70g **850円**(税935円)



天然保湿成分シアバターを配
合したリップクリームです。
無着色タイプ。

神奈川・太陽油脂 **【C】**

成分:ハイブリッド
ヒマワリ油・ミツロ
ウ・ヒマシ油・シア
脂・カルナウバロ
ウ・ダイウエキョウ
油・ユーカリ葉油・
トコフェロール

10005
ナチュロンリップクリーム
4g **650円**(税715円)



芽吹き屋

岩手県花巻市

自然が育てた素材を、豊かな味わいの和菓子に…

【C】

解凍するだけで作りたての味が楽しめる好評の「芽吹き屋」の
冷凍和菓子。保管がきくので食べたいときに食べられ、急な来客
にも対応できて便利。香料や着色料、保存料などを使用せず、
素材本来の味を大切にした製品づくりに取り組んでいます。
※放射能検査済(未検出)

地元岩手の酒蔵「あさ開」さんの特別吟醸酒粕を使用したこしあ
んが包まれています。香り高くしっとりとした味わいを堪能できる
酒まんじゅうです。

【C】

岩手・芽吹き屋

【C】 スポット

原材料:こしあん(小豆、砂糖、還元
水あめ、食塩)、砂糖、上新粉、酒粕、
山芋粉、ばれいしょでん粉

【C】 1年

10009 酒まんじゅう

40g×4個 **700円**⇒
(税756円)

665円(税718円)



北海道産小豆使用のしるこあんに、岩手県産ヒメノモチ100%使用の
杄つき餅が2個入ったおしるこ。湯せんで温めるだけで手軽に本格お
しるこを堪能できます。160g(1食分)が2食分入っております。

岩手・芽吹き屋

【C】 スポット **【C】**

原材料:粒あん(小豆、砂糖、ばれい
しょでん粉、食塩)、もち米、ばれい
しょでん粉

【C】 1年

10010 おしるこ(粒あん) **価格改定**

160g×2 **850円**(税918円)



みらい

手作り韓国ごはん

愛知県稲沢市

キムチはフレッシュが一番おいしい、と注文
をもらってから、ひとつひとつ手作りをしま
す。賞味期限が短いのは添加物など使用して
いないから。味と素材にとことんこだわった
「韓国ごはん」をどうぞ。



【C】

岩手・芽吹き屋

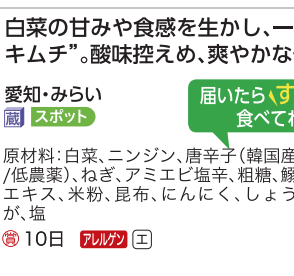
【C】 スポット

原材料:ずんだ(枝豆(国産)砂糖、いん
げん豆、食塩)・もち粉・砂糖・山芋加工
品(還元水あめ・大麦粉・食塩・山芋粉)

【C】 1年 **【C】** **【C】**

10011 国産枝豆のずんだ餅

30g×4個 **640円**(税691円)



生地にもあんにも「ほうじ茶」を
練りこんだほうじ茶だんごで
す。ほうじ茶の風味を楽しめる
おだんごです。



岩手・芽吹き屋 **【C】**

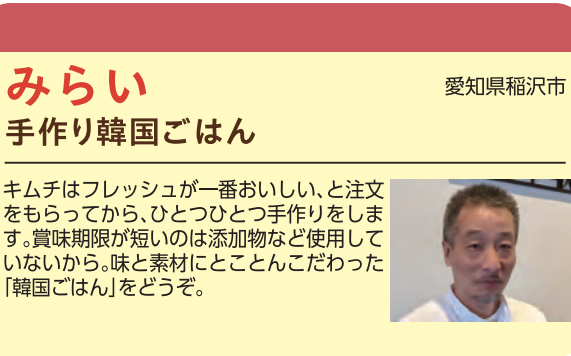
【C】 スポット

原材料:上新粉(米(国産))・ほうじ茶
あん(いんげん豆・砂糖・ほうじ茶・でん
粉加工品(でん粉・寒天))・寒天加工品
(麦芽糖・寒天)・砂糖・山芋加工品(還
元水あめ・大麦粉・食塩・山芋粉)・ほう
じ茶

【C】 1年

10012 ほうじ茶だんご

45g×3本 **588円**(税635円)



白菜の甘みや食感を生かし、一夜漬け風に仕上げた“つくりたて
キムチ”。酸味控えめ、爽やかな辛さが大人気です。

愛知・みらい

【C】 スポット

原材料:白菜、ニンジン、唐辛子(韓国産
/低農薬)、ねぎ、アミエビ塩辛、粗糖、鰯
エキス、米粉、昆布、にんにく、しょう
が、塩

【C】 10日 **【C】** **【C】**

10018 つくりたて白菜キムチ

200g **782円**(税845円)



りんご・切干大根・セリ・昆布の旨みを活かした季節限定の濃い特別
白菜キムチです。白菜の甘みが美味。

愛知・みらい

【C】 スポット

原材料:白菜(愛知県)
・切干大根・りんご・セ
リ・昆布・食塩(漬け原
材料)唐辛子・アミエ
ビ塩辛・粗糖・鰯エキ
ス・人参・葱・米粉・に
んにく・昆布・生姜

【C】 10日 **【C】** **【C】**

10016 極旨白菜キムチ

280g **1,017円**(税1,098円)



昔ながらの沼地で育てた農薬、化学肥料不使用の蓮根とセロリ、昆布の食感
を活かして濃い目のキムチだれで仕上げました。ごはんのおかずにはもちろ
ん、お酒のおつまみにも。

愛知・みらい

【C】 スポット

原材料:蓮根・セロリ・
昆布【漬け原材料】唐
辛子・アミエビ塩辛・
粗糖・鰯エキス・人参・
玉ねぎ・米粉・昆布・に
んにく・生姜

【C】 10日 **【C】** **【C】**

10017 蓮根キムチ

100g **692円**(税747円)



鍋だけじゃなく、炒めて醤油や味噌味に
したり、おやつ感覚でトースターで焼い
て、オカキのように食べても美味しい。

【C】 価格改定

愛知・みらい

【C】 スポット

原材料:うるち米(米
粉/茨城)・濃粉・塩

【C】 20日

10021 国産米トッポッキ

150g **768円**(税829円)



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

愛知・みらい **【C】** スポット

原材料:醤油・酢・粗糖・発酵
調味料・唐辛子・にんにく・
ごま油・ごま

【C】 30日 **【C】** **【C】** **【C】**

10022 薬膳(ヤシニョンジャン)

200ml **883円**(税954円)



あさり、豆腐、葱を準備するだけで簡
単時短料理。
2人前の使い切りサイズ。

愛知・みらい

【C】 スポット

原材料:唐辛子(韓国)・ア
ミエビ塩辛・粗糖・鰯エ
キス・米粉・昆布・にんにく・
生姜・みそ・発酵調味料

【C】 20日 **【C】** **【C】** **【C】** **【C】**

10023 スントゥブチゲの素

70g(2人分) **458円**(税495円)



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

愛知・みらい

【C】 スポット

原材料:えごまの葉
(愛知)・漬け原材料
【醤油・発酵調味料・
粗糖・味噌・唐辛子】

【C】 30日 **【C】** **【C】** **【C】** **【C】**

10024 えごまの葉の韓国漬け

8枚/50g **700円**(税756円)



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

愛知・みらい

【C】 スポット

原材料:【タレ】麦みそ、味の母、唐辛子、鰯エ
キス、にんにく【トッポッキ】国産うるち米、食
塩【キムチだれ】唐辛子、アミエビ塩辛、鰯エ
キス、米粉、にんにく、昆布、生姜、粗糖

【C】 20日 **【C】** **【C】** **【C】** **【C】**

10026 時短豆腐チゲの素

150g **877円**(税947円)

