

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>

四万十川に育まれた栗と芋の優しいようかん



秋の味覚は

四万十ドラマ

NEW! SALE!

甘さ控えめ後味すっきり  
でも、食べ応え満点

四万十川流域界隈で育てた、にんじん芋のようかん。懐かしい味わいと鮮やかなオレンジ色が特徴。食べ切りサイズですが満足感◎。

30212 翌々週配達  
マルジヨウカン 芋  
340円⇒**332円**(税込359円)  
52g (¥367円)  
原材料:砂糖(国内製造)、さつまいもペースト、白生あん、還元水飴、寒天 賞365日

NEW! SALE!

地栗の上品な風味と  
ほど良い弾力がマッチ

添加物不使用のこだわりはそのままに、栗本来の味わいを生かしたミニようかん。あっさりとした甘さと、優しい風味が魅力です。

30229 翌々週配達  
マルジヨウカン 栗  
370円⇒**359円**(税込388円)  
52g (¥400円)  
原材料:砂糖(国内製造)、栗ペースト(栗、砂糖)、白生あん、還元水飴、寒天 賞365日

どっちも食べたい  
欲張りさんに!

30236 翌々週配達  
マルジヨウカン 芋&栗  
食べ比べセット  
710円⇒**666円**(税込719円)  
2種 (¥767円)

携帯できるモンブラン、  
見つけました!



30090 焼きモンブラン  
25g **307円**(税込332円)

30106 翌々週配達  
3P/焼きモンブラン  
921円⇒**907円**(税込980円)  
25g×3 (¥995円) SALE!  
原材料:栗ペースト(栗(国産)、砂糖)(高知県製造)、きび糖、白餡、バター、アーモンドプードル、卵、小麦粉、生クリーム、ラム酒、ブランデー、食塩 賞45日 アレルギー 卵 乳 麦

クリームを絞るところから、  
もうおいしそうで♪



30113 焼きいもモンブラン  
25g **287円**(税込310円)

30120 翌々週配達  
3P/焼きいもモンブラン  
861円⇒**838円**(税込905円)  
25g×3 (¥930円) SALE!  
原材料:芋ペースト(芋(国産)、砂糖)(高知県製造)、きび糖、白餡、バター、アーモンドプードル、卵、小麦粉、生クリーム(乳成分を含む)、ごま、ラム酒、ブランデー、食塩 賞45日 アレルギー 卵 乳 麦

土佐の干し芋がルーツ。



商品名は、本来は高知の山村で手作りされてきた干し芋が由来。四万十流域で収穫された、にんじん芋をベースに白餡やバターを加え仕上げた新感覚スイーツです。

30137 翌々週配達

いも焼き菓子 ひがしやま。  
1枚 (約30g) **243円**(税込262円)

原材料:さつまいもペースト(さつまいも(高知県産)、砂糖)、白餡、バター(乳成分を含む)、鶏卵、ごま 賞90日 アレルギー 卵 乳

30144 翌々週配達

3P/いも焼き菓子 ひがしやま。 728円⇒**716円**(税込773円)  
約30g×3 (¥786円) SALE!



さつまいもを味わう、  
贅沢なスティック。  
昔から高知県西部で食べ継がれてきた「東山」を再現した干し芋です。スティック状で食べやすく、おやつにもピッタリですよ。

あか 人参芋

ねっとり甘く、  
鮮やかなにんじん色。  
断面がにんじんのようにオレンジ色で、ねっとりとした食感、程よい甘さが特徴。

30175 翌々週配達  
HOSHI IMO あか 1本  
**230円**(税込248円)  
30182 翌々週配達  
3P/HOSHI IMO あか 1本×3  
690円⇒**660円**(税込713円) SALE!  
原材料:さつまいも(高知県産) 賞20日

しろ シルクスイート

まるで絹のような、  
なめらかな舌触り。  
果肉はクリーム色で、なめらかでしっとりとした食感、上品な甘さが特徴。

30199 翌々週配達  
HOSHI IMO しろ 1本  
**230円**(税込248円)  
30205 翌々週配達  
3P/HOSHI IMO しろ 1本×3  
690円⇒**660円**(税込713円) SALE!  
原材料:さつまいも(高知県産) 賞20日

「四万十ドラマ」の暮らしと考える方の真ん中には、今も昔も変わることなく四万十川が流れています。四万十川が育む豊かな風土とともに暮らす営みそのものが未来資源。素材の魅力を発揮した商品作りにこだわり、この土地に合った農業を通じて、新たな価値と持続可能な産業を生み出します。  
(株)四万十ドラマ 代表取締役 睦地 履正

甘さを引き立てる「山塩」に  
注目ください!

30151 翌々週配達  
塩キントシ 82g **1,100円**(税込1,188円)  
原材料:栗ペースト(栗(国産)、砂糖)(国内製造)、食塩 賞90日

四万十の栗は甘さが自慢。  
だからお砂糖控えめ。

30168 翌々週配達  
ジグリキントシ 80g **1,100円**(税込1,188円)  
原材料:栗ペースト(栗(高知県産)、砂糖)(高知県製造) 賞90日

人気です

ジグリキントシ 特選 しまんと地栗



## 惣菜キット

グリーンリーフ群馬県利根郡

忙しい時、あと一品ほしい時に助かる総菜類や下処理済みのもの。  
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



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

【国産】 スポット 製造日含め5日 【アレルギー】 麦 【卵】 豆  
原材料: 野菜セット【玉ねぎ・ピーマン・人参・水煮たけのこ】具入り添付タレ【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・生姜・こしょう

2 ふんわり豆腐団子と野菜の甘酢炒め

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



下処理・カット済みの野菜、ソースをフライパン一つで、炒めるだけで本格中華のおかずがパッと出来上がります。

【国産】 スポット 製造日含め5日 【アレルギー】 麦 【卵】 豆  
原材料: 野菜セット【キャベツ・人参・ピーマン】調味肉【豚肉(国産)・赤みそ・砂糖・なたね油・しょうゆ・鶏卵・酒・コチュジャン・馬鈴薯澱粉・食塩・にんにくペースト・生薑ペースト・こしょう】

5 国産豚の回鍋肉セット

2人前(360g) **1,098円**(¥1,186円)



国産野菜を使用した野菜のカレーです。有機ほうれん草のペーストとトマトペーストをベースに、4種の国産野菜(玉ねぎ、かぼちゃ、人参、じゃがいも)を具材に使用しています。

【国産】 スポット 製造日含め5日 【アレルギー】 麦 【乳】  
原材料: トマトペースト・有機ほうれん草ペースト・野菜セット【かぼちゃ・じゃがいも・人参】スライス玉ねぎ・カレー用食用油(豚脂)・小麦粉・粗糖・カレー粉・食塩・チキンエキスパウダー・酵母エキス・チキンエキス・バター・クリームパウダー・ポークエキス・パプリカパウダー・オニオンパウダー・ガリックパウダー・トマトパウダー・野菜エキスパウダー・ハチミツパウダー・マンゴーパウダー・麦芽エキスパウダー・赤唐辛子

8 有機ほうれん草を使ったベジタブルカレー

2〜3人前(700g) 1,147円→(¥1,239円) **1,032円**(¥1,115円)

すべて国産の原材料を使用した餃子と新鮮野菜、野菜の旨味で美味しく仕上げたスープのセットです。お好みで、こしょう・ラー油を入れても美味しい!



【国産】 スポット 製造日含め5日 【アレルギー】 麦 【卵】  
原材料: 野菜セット【玉ねぎ・人参・ピーマン・ぶなしめじ】餃子【具: 野菜(キャベツ・玉ねぎ・長ねぎ・にんにく・しょうが)豚肉(国産)・豚脂・乾燥キャベツ・粒状大豆たん白・オイスターソース・でん粉・醤油・食塩・ゴマ油・砂糖・酵母エキス・魚醤(小麦粉・でん粉・なたね油・食塩)打ち粉(でん粉)】添付調味料【食塩・でん粉分解物・酵母エキス粉末・玉ねぎエキス粉末(でん粉分解物・玉ねぎエキス)醤油・セロリ粉末・キャロット粉末・コショウ・フライドガーリック・馬鈴薯澱粉】

6 ブイヨン水餃子スープ

2人前(330g) **1,060円**(¥1,145円)



野菜・お肉は全て細切りにしてあります。面倒な手間はいりません! 野菜とチンジャオロースたれを炒めるだけで、本格「青椒肉絲」の出来上がりです。

【国産】 スポット 製造日含め5日 【アレルギー】 麦 【卵】 豆  
原材料: 野菜セット【ピーマン・赤パプリカ・水煮たけのこ・玉ねぎ】調味肉【豚肉・醤油・鶏卵・酒・オイスターソース・菜種油・馬鈴薯澱粉・砂糖・生薑ペースト・にんにくペースト・食塩・こしょう】

3 青椒肉絲

2人前(320g) **1,110円**(¥1,199円) 4人前(640g) 2,220円→(¥2,398円) **1,804円**(¥1,948円)

国産鶏肉使用の鶏つくねと国産野菜を使用した、寒い冬にぴったりなやさしい味わいのあんかけです。鶏つくねはタネを袋から絞り出して作るので、自分好みに成形できます。



【国産】 スポット 製造日含め5日 【アレルギー】 麦 【卵】 豆  
原材料: 野菜セット【白菜・ほうれん草・えのき茸・人参】鶏つくね【若鶏肉むね皮つき(国産)・玉ねぎ・凍結全卵・パン粉・醤油・おろし生薑・加工酢・砂糖・チキンエキス・食塩・白コショウ】添付調味料【醤油・砂糖・かつおエキス・酵母エキス・醸造酢】

7 鶏つくねの彩りあんかけ

2人前(480g) **1,040円**(¥1,123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。



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

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

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

15 あすかの富有柿

900g(3〜5玉) **689円**(¥744円)

アクが少なく使いやすい万能菜もの。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 【国産】 菌0虫2  
肥料の一部に化成含む  
品種: いなむら他

22 小松菜

200g **276円**(¥298円)

青果物へ使用予定の「農薬」及び「栽培方法」  
順次表記(例)  
① 除1植1菌0虫0有機許容1  
① ② ③ ④ ⑤  
① 除草剤(不使用の場合は記載を省略)  
② 植物成長調整剤(不使用の場合は記載を省略)  
③ 殺菌剤  
④ 殺虫剤  
⑤ JAS法にて有機農産物に使用することを許された農薬(法的には表示義務なし)  
※基本は化学肥料不使用です。(記載を省略)  
※表記の防除は、定植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

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



【国産】 菌0虫0 化成使用  
品種: グロスミツチル種ホムトン PTJ タイ・チュボン県またはベッリ県

タイバナナ

16 500g **472円**(¥510円)

17 1kg **882円**(¥953円)

944円→(¥1020円)

奈良地方を代表する伝統野菜。大根葉に似たぎざぎざが特徴。クセがなくほのかな甘みがあって食べやすい。おひたし、炒め物、味噌汁の実に。



あすか 【国産】 奈良県五條市  
【国産】 菌1-3虫0-2

23 大和真菜

200g **276円**(¥298円)

## 島原の温州みかん

甘酸っぱくてジューシー、皮が薄くておきやすい。みんな大好き「みかんらしいみかん」です!!

長有研 長崎県南島原市  
【国産】 菌3虫7有機許容1  
(当地比約1/2) ※サイズ混  
品種: 大津、林



温州みかん(S-2L混)

10 1kg **623円**(¥673円)

11 3kg **1,727円**(¥1,865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。

長有研 長崎県南島原市 【国産】 産地変更  
【国産】 菌1虫0  
品種: くりゆたか

島原のかぼちゃ

19 1/2玉 **462円**(¥499円)

約300g(サイズ混) **333円**(¥360円)

シャキシャキ水菜でお鍋!

カルシウムやビタミン類を含む緑王将野菜。クセがなくシャキシャキした茎の食感が美味しい。鍋や味噌汁、サラダ、浅漬けやおひたしに。



あすか 奈良県五條市ほか 【国産】 菌0-1虫0-2

24 水菜

200g **228円**(¥246円)

## りんごの王様フジ

今年は信州松川・さんさんファームから登場

りんごの王様・フジが小玉企画で新登場! 甘み・果汁感・食感のバランスが良く、りんごの中では一番人気! 保存も効きます。1個ずつ紙・袋でぎゅっと包んで野菜室に入れるのがおすすめ。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町  
【国産】 菌11虫8有機許容6  
(当地比約1/2)



12 りんご・小玉ふじ

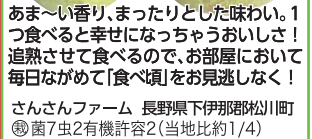
約700g(約3〜4玉) **859円**(¥928円)

## 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!

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



洋梨ラフランス

13 2玉 **678円**(¥732円)

14 畑直・5kg箱

(約18〜22玉) **5,292円**(¥5,715円)

6,780円→(¥7,322円)

定番のザ・葉もの野菜。定番のおひたしやゴマ和え、煮びたし、バターソテーに。



天野グループ 愛知県安城市 【国産】 菌0虫2肥料の一部に化成含む  
品種: エクストリーム他

21 ほうれん草

200g **276円**(¥298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。



25 有機ベビーサラダほうれん草

30g **300円**(¥324円)

26 有機サラダ小松菜

30g **300円**(¥324円)



よりサラダ向きにやわらかい幼葉を摘みまし。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

27 有機サラダ水菜  
30g 300円(¥324円)

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

寺岡有機農場  
広島県世羅町 産  
◎菌0虫0

33 有機レタスリーフミックス  
30g 300円(¥324円)

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

寺岡有機農場  
広島県世羅町 産  
◎菌0虫0

28 有機サラダロメイン  
30g 300円(¥324円)

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

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

寺岡有機農場  
広島県世羅町 産  
◎菌0虫0

34 有機ベビーリーフ  
30g 300円(¥324円)

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

寺岡有機農場  
広島県世羅町 産  
◎菌0虫0

29 有機ルッコラセルパチカ  
30g 320円(¥346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、ざっとゆでて塩もみし、菜飯にしておでんのお供に。

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

36 大根  
1本 333円(¥360円)

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

寺岡有機農場  
広島県世羅町 産  
◎菌0虫0

31 有機ベビーケール  
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。【葉なしでお届け】

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

37 自然栽培ミニ大根  
1本 255円(¥275円)

生食向きの柔らかく食べやすい春菊ベピー。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

32 有機サラダ春菊  
30g 300円(¥324円)

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

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

玉ねぎ(M-2L混)

38 500g 325円(¥351円)

39 1kg 593円(¥640円)

秋冬は…安城・天野さんのにんじん！  
風味しっかり、おいしいニンジン。皮ごと料理やジュースにお使いください。

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

天野さんのにんじん  
40 500g 265円(¥286円)  
41 1kg 498円(¥538円)

農薬不使用なので、皮ごと洗って食べられる、美味しく安全なにんじんです。産地は時期によって変わります。

生産者グループあすか 熊本県または北海道または青森県  
◎菌0虫0

有機にんじん  
42 400g 369円(¥399円)  
43 800g 669円(¥723円)

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

渡部信一 北海道河東郡上士幌町  
◎菌0虫0 品種：男爵、マチルダ他

じゃがいも  
44 500g (S-2L) 276円(¥298円)  
45 1kg (S-2L) 498円(¥538円)

自然栽培とものお ぞ自慢のおいもさん！

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

糖度と食物繊維豊富なサツマイモ。味噌汁に、煮ものに、蒸しておやつにどうぞ！

自然栽培グループとものお 愛知県豊田市  
◎菌0虫0 品種：紅はるか

自然栽培さつまいも  
46 約350g (約2〜3本) 300円(¥324円)  
47 約600g (大2本〜) 545円(¥589円)

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

肥後やまと会 熊本県益城郡山都町  
◎菌0虫0

里いも  
48 300g 347円(¥375円)  
49 600g 640円(¥691円)

みんな大好き！立田・加藤さんのれんこん

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

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

加藤幸雄 愛知県愛西市 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

50 れんこん(土付き)  
500g 616円(¥665円)

水田で育てる、やわらかく香りのいい中村さんのゴボウ。今年は作柄も◎。風味がよく繊維質たっぷり！皮はむかずタワシです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

51 ごぼう  
200g 340円(¥367円)

「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お 愛知県豊田市  
◎菌0虫0

52 自然栽培 菊芋  
約200g 300円(¥324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、冷凍保存おススメ。

あすか 高知県四万十町 産  
◎菌0虫0

53 しょうが  
80g 328円(¥354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

54 大葉  
10枚 174円(¥188円)

中部地方で昔からつくられてきた「越津ねぎ」。青い葉の部分も根の白い部分もおいしく食べられます。

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：越津

55 青ねぎ  
200g 255円(¥275円)

いろんなきのこが味わえる♪お楽しみパック

独特のこりこり食感が美味しい「黒あわび茸」入り(割れ混じり)

パイオコスモ 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

56 きのこといろいろパック5種  
1セット 683円(¥738円)

57 黒あわび茸入りきのこ4種セット  
1セット 544円(¥588円)

きのこ専科「パイオコスモ」スタッフによる手書きレシピ付き

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

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

パイオコスモ 広島県、熊本県、三重県、北海道のいずれか 産  
◎無薬剤

原木生しいたけ

58 1P 318円(¥343円)

59 2P 600円(¥648円)

シャキシャキした歯ごたえとほんのりした甘み、独特の風味。

パイオコスモ 長野県南安曇郡 産  
◎無薬剤

60 えのき  
100g 181円(¥195円)

61 徳用  
200g 309円(¥334円)

和・中・イタリアンなどどんな料理にも大活躍！

パイオコスモ 長野県上伊那郡 産  
◎無薬剤

62 ぶなしめじ  
100g 246円(¥266円)

株がバラバラになっていて、料理に使いやすいお得用。

63 ぶなしめじバラ徳用  
300g 420円(¥454円)

旨みの強いキノコ。捨てるところがなくすべて食べられます。

パイオコスモ 北海道松山郡 産  
◎無薬剤

64 まいたけ  
100g 392円(¥423円)

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

パイオコスモ 長野県飯田市 産  
◎無薬剤

68 はなびらたけ  
80g 402円(¥434円)

風味が濃いのでサラダや炒め物にどうぞ。※軸付き

パイオコスモ 岡山県瀬戸内市または静岡県富士市 産  
◎無薬剤

69 ホワイトマッシュルーム  
100g 367円(¥396円)

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

パイオコスモ 山形県 産  
◎無薬剤

70 ブラウンマッシュルーム  
100g 367円(¥396円)

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

パイオコスモ 大分県国東市 産  
◎無薬剤

71 乾燥きくらげ  
20g 625円(¥675円)

規格外(やや小さめ)の増量タイプ。

パイオコスモ 鳥取県八頭郡 産  
◎無薬剤

66 ふぞろいエリンギ  
150g 294円(¥318円)

めめりと歯ごたえが特徴。味噌汁や、えのきとの和え物、大根おろしに。

パイオコスモ 長野県長野市 産  
◎無薬剤

67 完熟なめこ  
150g 300円(¥324円)

お米・雑穀など

日本の風土で食べ継がれ栽培されてきたお米・雑穀類をお届けします。

◆可能な限り無農薬無化学肥料栽培のものを優先。

◆米は農家さん単位の選別のため、時に黒・茶色の米が混じることもありま

すのでご了承願います(食べても問題ありません)

◆収穫後の保管時に燻蒸処理などして

いないので、気温が上がると虫が発生することがあります。夏場は冷蔵所または冷蔵庫で保管ください。

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

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

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

73 玄米2kg

2,129円(¥2,299円)

75 七分米2kg


2,387円(¥2,578円)

77 白米2kg

2,387円(¥2,578円)

卵

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



牛乳・乳製品

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



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

四日市酪農 三重県菟野町

毎週

原材料:生乳(四日市酪農)◎17日 **アレルギー** 乳

93 JPA2ヨーグルト(無糖)

390g 400円(¥432円)

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

四日市酪農 三重県菟野町

毎週

原材料:生乳(国産)◎9日 **アレルギー** 乳

101 生クリーム

200ml 710円(¥767円)

新鮮で良質な生乳からつくられた、まろやかでクリーミーなバターです。乳牛の飼育には、分別生産流通管理済みの飼料を与えています。

丹那牛乳 静岡県

A週

原材料:生乳(静岡)・食塩◎150日 **アレルギー** 乳

108 白いバター

180g 1,183円(¥1,278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

113 レーズンロール

45g×4 535円(¥578円)

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

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

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

94 小(130ml) 163円(¥176円)

95 大(500ml) 438円(¥473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

102 シュレッドチーズ

250g+50g 924円(¥998円)

国産小麦&天然酵母のパン

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

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

スポット

原材料:基本材料・ホシノ天然酵母◎最短3日 **アレルギー** 麦

114 バタール

1本 486円(¥525円)

74 玄米5kg

5,323円⇒(¥5,749円) **4,998円**(¥5,398円) **お値打ち**

76 七分米5kg

5,968円⇒(¥6,445円) **5,554円**(¥5,998円) **お値打ち**

78 白米5kg

5,968円⇒(¥6,445円) **5,554円**(¥5,998円) **お値打ち**

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

82 6個 421円⇒(¥455円) **388円**(¥419円)

83 10個 698円⇒(¥754円) **555円**(¥599円) **お値打ち**

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

四日市酪農 三重県菟野町

毎週

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

88 低温殺菌ノンホモ牛乳

1000ml 443円(¥478円)

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

四日市酪農 三重県菟野町

毎週

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

のむヨーグルトストロベリー

96 小(130ml) 200円(¥216円)

97 大(500ml) 500円(¥540円)

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

よつ葉乳業 北海道

毎週

原材料:生乳・食塩◎90日 **アレルギー** 乳

103 スライスチェダー


100g(25g×4枚入) 649円(¥701円)

プレマのパン

愛知県小牧市

基本材料:国産小麦粉・粗糖・塩(海の精)

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

115 ハイジの白パン

80g×2 422円(¥456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

スポット

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

79 国産八穀ブレンド

150g 814円(¥879円)

産直 eco プライス



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

四日市酪農 三重県菟野町

毎週

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

89 1000ml 439円(¥474円)

90 500ml 338円(¥365円)

91 200ml 187円(¥202円)

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

四日市酪農 三重県菟野町

毎週

原材料:生乳(四日市酪農)・ビートグラニュー糖(北海道)◎17日 **アレルギー** 乳

98 やさしい甘さ 鈴鹿山麓ヨーグルト

70g×3 330円(¥356円)

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

よつ葉乳業 北海道

毎週

原材料:生乳・バターミルク・食塩◎120日 **アレルギー** 乳

104 クリームチーズ

200g 713円(¥770円)

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

毎週

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

110 プレマ天然酵母 角食パン・ノンスライス

270g 421円(¥455円)

軽い口当たりのメロンパン。そのまま食べれば、表面のしっとり感がおいしく、軽くトースターで温めるとカリッ、サクッとしてこれまた美味。

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◎最短3日 **アレルギー** 麦

116 メロンパン

50g×2 422円(¥456円)

農薬・化学肥料不使用、歯ごたえよくほんのり甘い押麦です。米に1〜2割混ぜて炊いてください。茹でてサラダのトッピングやスープなどにも。

オーサワジャパン 東京都

A週

原材料:特別栽培大麦(宮城・秋田・岩手・熊本産)◎1年

80 押し麦・五分搗き

300g 781円(¥843円)

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

会田共同養鶏組合 長野県松本市

毎週

平飼卵◎11日

温泉卵

84 2個 138円(¥149円)

85 6個 398円(¥430円) **お値打ち**

鈴鹿山麓低温殺菌牛乳

89 1000ml 439円(¥474円)

90 500ml 338円(¥365円)

91 200ml 187円(¥202円)

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

四日市酪農 三重県菟野町

毎週

原材料:生乳(四日市酪農)◎17日 **アレルギー** 乳

99 3Pプレーン ヨーグルト(無糖)

70g×3 324円(¥350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

105 スkimミルク

150g 463円(¥500円)

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

毎週

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

111 プレマ天然酵母 角食パン・5枚切

270g 421円(¥455円)

シナモンが香る干しぶどう入りのしっとり、柔らかな食パン。

スポット

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

117 ソフトレーズン

360g 722円(¥780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)◎1年

81 有機玄米ごはん

160g 310円(¥335円)

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

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

86 うずらの卵水煮

6個×2連 420円(¥454円)

生乳100%、本来の風味あるシンプルなプレーンヨーグルトです。香料・酸味料・安定剤などは使用していません。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

92 プレーン ヨーグルト(無糖)

450g 378円(¥408円)

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

四日市酪農 三重県菟野町

毎週

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

100 低脂肪牛乳

1000ml 408円(¥441円)

よつ葉乳業 北海道 隔週AC

原材料:生乳・食塩◎180日 **アレルギー** 乳

106 よつ葉バター・有塩

150g 568円(¥613円)

よつ葉乳業 北海道 隔週AC

原材料:生乳・食塩◎180日 **アレルギー** 乳

107 パンにいいよつばバター

100g 499円(¥539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

112 テーブルロール

40g×4 397円(¥429円)

有機クランベリーと小倉あんのコラボパンです。甘酸っぱいクランベリーとやさしい甘さの小倉餡がなんとも絶妙な美味しさ！ぜひ一度ご賞味ください。

スポット

原材料:基本材料・有機クランベリー・有機ショートニング・小倉餡・ホシノ天然酵母◎最短3日 **アレルギー** 麦

118 スイートクランベリー

110g×2 708円(¥765円)



**マイスターズ・バックシュトゥーベのパンと焼き菓子**

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

いちじく、くるみ、オレンジピールが入った完全粉40%使用のパンです。

**スポット**

原材料: 基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGいちじく・OGくるみ・OGオレンジピール・自家製オレンジピール・白けしの実  
5日 **フルゲン** 麦

**122 全粒パン・いちじく**

300g **420円**(¥454円)

オーガニックシナモンと自家製ラム酒漬けレーズンを使った、食べやすいおやつパン。

**スポット**

原材料: 基本材料・バター(よつ葉乳業)・平飼卵・粗糖・牛乳・自家製ラム酒漬けレーズン・OGシナモン・スライスアーモンド  
5日 **フルゲン** 麦(卵乳)

**126 レーズンシナモンロール**

100g **260円**(¥281円)

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

**毎週**

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

**119 湯種食パン**

520g **420円**(¥454円)

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

**毎週**

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

**123 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 **フルゲン** 麦

**127 パン・オ・ノア**

320g **420円**(¥454円)

**豆腐・揚げ・大豆製品**

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

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

**隔週**

原材料: 大豆(国産/特別栽培)・海精にがり  
6日 **フルゲン** 豆

**139 豆庵豆腐 絹寄せ**

300g **359円**(¥387円)

**温めても美味しい寄せ豆腐で、あつあつお鍋や、湯豆腐を！**

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

ヤマサ食品 岐阜県加茂郡 東白川村

**隔週**

原材料: 大豆(主に岐阜県産)にがり・湧水  
7日 **フルゲン** 豆

製造後3日(配達日含めて2日)

**136 東白川村の寄せ豆腐**

300g **452円**(¥488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。(豆乳ににがりを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

**隔週**

原材料: 大豆(主に岐阜県産)にがり・湧水  
7日 **フルゲン** 豆

製造後3日(配達日含めて2日)

**137 東白川村の手作り豆腐セット**

500g +にがり **518円**(¥559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

**隔週**

原材料: 大豆(主に岐阜県産)・湧水  
7日 **フルゲン** 豆

製造後3日(配達日含めて2日)

**138 東白川村の豆乳**

500g **438円**(¥473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。

株信濃雪 長野県飯田市

**隔週AC**

原材料: 油あげ・粗糖・有機大豆醬油・風味原料(かつおぶし・そうだかつおぶし・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 **フルゲン** 麦(豆)

**154 国産大豆のやわらか味付稲荷**

4枚(8個分) **461円**(¥498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・小麦製造調味料・筍・油揚げ・椎茸・葱・味酢・鰾粉  
75日 **フルゲン** 麦(豆)

**155 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さが詰まっています。スライスして軽くトーストしてください。

**毎週**

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

**120 湯種レーズン食パン**

330g **340円**(¥367円)

**121 湯種レーズン食パン(大)**

540g **520円**(¥562円)

アールグレイの紅茶に浸したブルーが入ったカンパーニュ。香りも風味も豊かです。

**スポット**

原材料: 基本材料(国産小麦粉・天然酵母・自然塩)・ライ麦粉(海外有機認定)・OGブルー・紅茶葉(アールグレイ)  
5日 **フルゲン** 麦

**124 アールグレイのブルーパン**

2個 **340円**(¥367円)

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

**スポット**

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

**128 全粒パン・ナッツ**

300g **420円**(¥454円)



ブルーベリーをたっぷり生地に練り込んだベーグルです。もちりした食感を楽しめます。クリームチーズなどを添えてどうぞ。

**スポット**

原材料: 基本材料・なたね油・OGブルーベリー  
5日 **フルゲン** 麦

**125 石窯ベーグル・ブルーベリー**

2個 **340円**(¥367円)

オーガニックアールグレイとメイプルシュガーの程よい甘さがお口に広がる人気のスコーンです。

**スポット**

原材料: 国産小麦粉・自然塩・調整豆乳(とうもろこし含)・ノンアルミベーキングパウダー・バター・メイプルシュガー・アールグレイ  
5日 **フルゲン** 麦(豆乳)

**129 石窯スコーン・紅茶**

3個 **360円**(¥389円)

大豆の濃厚な風味と甘みが美味な、職人が作る湯豆乳寄せ豆腐です。加熱調理すること、なめらかな食感と大豆の甘みが際立ち、湯豆腐や麻婆豆腐に最適です。

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町

**隔週**

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 **フルゲン** 豆

**141 国産有機湯豆腐・絹よせ**

170g **291円**(¥314円)

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町

**隔週**

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

**豆庵油揚げ**

**145 2枚(約50g×2)**

**248円**(¥268円)

**146 2P(約50g×2×2)**

496円⇒(¥536円) **2P Sale 475円**(¥513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%使用のがんもです。コクがあり大変美味しいがんもに仕上がりました。

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(ホッケ・さば・いわし・鰾粉・粗糖・食塩・魚介エキス)・人参・ごぼう・しいたけ・たまねぎ・粗糖・食塩・魚介エキス/凝固剤(伊豆大島産海精にがり)  
4日 **フルゲン** 豆

**150 黒はんぺん入がんも**

2枚 **491円**(¥530円)

**こんにゃく**

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

積翠食品 瀬川さん

Merry Christmas

今年もバックシュトゥーベからシュトレンがやってきました！

原材料: 基本材料・牛乳・バター・ドライフルーツ(ラム酒入り)・ナッツ・香辛料・三温糖  
30日 **フルゲン** 麦(乳)

**130 X' masシュトレン**

1個 **2,700円**(¥2,916円)

ツリー型の3つの味(ココナツ・ココア・ベーキングパウダーを使わず、卵の弾力だけで膨らませた、本格派シフォンケーキ。ふんわりとココアの香りが大人味。

原材料: 国産小麦粉・自然塩・平飼卵・バター・牛乳・粗糖・ココアパウダー・OGオートミール(桜井食品)・OGココナツ・三温糖・ハーブティー・ハーブ(自家栽培)  
30日 **フルゲン** 麦(乳卵)

**131 X' masクッキー(ツリー型)**

3枚 **420円**(¥454円)

**132 チョコレートシフォンケーキ**

1台 **1,360円**(¥1,469円)

静岡県産小麦を使用したイギリスパンのピザです。ナチュラルチーズ、生野菜、無添加のサラミソーセージをトッピングしました。

静岡・こだわりの味協同組合

**隔週AC**

原材料: ミニ山型食パン・ミックスチーズ・ピザソース・ドライサラミ・ホールコーン(北海道産)・ピーマン(国産)  
13日 **フルゲン** 麦(豆乳)

**原料と味にこだわったピザ(イギリスパン)**

**133 1P**

50gx3 **619円**(¥669円)

**134 2P 50gx3×2p**

1,238円⇒(¥1,337円) **2P Sale 1,189円**(¥1,284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

**隔週**

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 **フルゲン** 豆

**142 国産有機湯豆腐・もめん**

170g **291円**(¥314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 **フルゲン** 豆

**143 有機コクまめ**

200g **269円**(¥291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(北海道産音更大袖振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 **フルゲン** 豆

**147 網焼豆腐**

200g **316円**(¥341円)

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

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町

**隔週**

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

**148 豆庵厚揚げ**

1枚(約240g) **409円**(¥442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。炙っても、おだしで煮込んで美味しく。

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 **フルゲン** 豆(豆)

**151 豆庵の絹ごしがんも**

2個(約75g×2) **412円**(¥445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 **フルゲン** 豆

**152 豆乳で元氣(パック入豆乳)**

125ml **187円**(¥202円)

**153 ケース(125ml×24)**

4,488円⇒(¥4,847円) **4,406円**(¥4,759円)

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

積翠食品 岐阜県各務原市

**毎週**

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

**158 手造り生芋こんにゃく(板)**

280g **300円**(¥324円)

イモをすりおろして作った素朴な糸こんにゃく。やわらかく風味満点。煮物に。

積翠食品 岐阜県各務原市

**毎週**

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

**159 手造り生芋糸こんにゃく**

250g **300円**(¥324円)



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



精翠食品 岐阜県各務原市 隔週 毎週  
原材料：こんにゃく芋精粉（群馬県産いも/有機栽培）・水酸化カルシウム・海草粉末 60日  
**160 板こんにゃく**  
250g **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 **アレルギー** 麦  
**国内産小麦粉100%使用 ゆで細うどん**  
**168 1P** 210g **170円** (¥184円)  
**169 2P** 210g×2 **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  
国内産小麦粉・食塩・油揚げ（大豆・豚由来）・かん水 6日 **アレルギー** 麦  
**175 水を加えて調理する焼きそば**  
120g **216円** (¥233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  
国内産小麦粉・食塩・油揚げ（大豆・豚由来）・かん水 6日 **アレルギー** 麦  
**175 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 **アレルギー** 麦 卵  
**国内産小麦の太焼そば**  
**176 1P** 300g(約2食) **291円** (¥314円)  
**177 2P** 300g×2(約2食×2) **565円** (¥610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：小麦蛋白（国産小麦）・小麦粉・もち粉 75日 **アレルギー** 麦  
**181 国産小麦の生麩**  
140g **363円** (¥392円)

ローズ肉を、野菜やスパイスを煮出した独自の漬け込み液に20日前後漬け込み、熟成させる事で旨みを引き出しました。  
岐阜 オーガニックフーズ 隔週 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  
**188 中山道ローズハム**  
50g **503円** (¥543円)

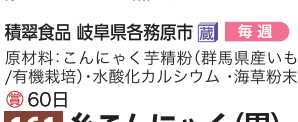
健康な豚肉ならではの、あっさりしていて甘みのある脂身を味わうならこれ！絶品です。  
さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 毎週  
豚バラ肉 60日  
**194 バラスライスさんさん豚**  
180g **821円** (¥887円)

乾燥りんごの果肉が入ったジューシーなソーセージ。ほのかにりんごの香りが…。長さ12cm前後。  
さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 スポット  
原材料：さんさん豚肉・りんご・粗塩・粗糖・香辛料・天然羊腸 60日  
**200 チョリソー(辛口ソーセージ)**  
140g(4～5本) **786円** (¥849円)

乾燥りんごの果肉が入ったジューシーなソーセージ。ほのかにりんごの香りが…。長さ12cm前後。  
さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 スポット  
原材料：さんさん豚肉・りんご・粗塩・粗糖・香辛料・天然羊腸 60日  
**201 りんご入りソーセージ**  
140g(4～5本) **786円** (¥849円)

自家製バジルがほのかに香るソーセージ。長さ12cm前後。  
さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 スポット  
原材料：さんさん豚肉・粗塩・粗糖・香辛料・バジル・天然羊腸 60日  
**202 バジルソーセージ**  
140g(4～5本) **764円** (¥825円)

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



精翠食品 岐阜県各務原市 隔週 毎週  
原材料：こんにゃく芋精粉（群馬県産いも/有機栽培）・水酸化カルシウム・海草粉末 60日  
**161 糸こんにゃく(黒)**  
200g **210円** (¥227円)  
**162 2P(200g×2)**  
420円→ **407円** (¥440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 **アレルギー** 麦  
**国内産小麦粉100%使用 ゆでうどん**  
**170 1P** 210g **170円** (¥184円)  
**171 2P** 210g×2 **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  
国内産小麦粉・食塩・油揚げ（大豆・豚由来）・かん水 6日 **アレルギー** 麦  
**175 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 **アレルギー** 麦 卵  
**国内産小麦の太焼そば**  
**176 1P** 300g(約2食) **291円** (¥314円)  
**177 2P** 300g×2(約2食×2) **565円** (¥610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：小麦蛋白（国産小麦）・小麦粉・もち粉 75日 **アレルギー** 麦  
**181 国産小麦の生麩**  
140g **363円** (¥392円)

ローズ肉を、野菜やスパイスを煮出した独自の漬け込み液に20日前後漬け込み、熟成させる事で旨みを引き出しました。  
岐阜 オーガニックフーズ 隔週 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  
**188 中山道ローズハム**  
50g **503円** (¥543円)

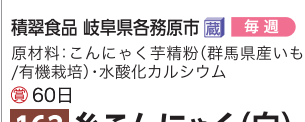
健康な豚肉ならではの、あっさりしていて甘みのある脂身を味わうならこれ！絶品です。  
さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 毎週  
豚バラ肉 60日  
**194 バラスライスさんさん豚**  
180g **821円** (¥887円)

乾燥りんごの果肉が入ったジューシーなソーセージ。ほのかにりんごの香りが…。長さ12cm前後。  
さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 スポット  
原材料：さんさん豚肉・りんご・粗塩・粗糖・香辛料・天然羊腸 60日  
**200 チョリソー(辛口ソーセージ)**  
140g(4～5本) **786円** (¥849円)

乾燥りんごの果肉が入ったジューシーなソーセージ。ほのかにりんごの香りが…。長さ12cm前後。  
さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 スポット  
原材料：さんさん豚肉・りんご・粗塩・粗糖・香辛料・天然羊腸 60日  
**201 りんご入りソーセージ**  
140g(4～5本) **786円** (¥849円)

自家製バジルがほのかに香るソーセージ。長さ12cm前後。  
さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 スポット  
原材料：さんさん豚肉・粗塩・粗糖・香辛料・バジル・天然羊腸 60日  
**202 バジルソーセージ**  
140g(4～5本) **764円** (¥825円)

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



精翠食品 岐阜県各務原市 隔週 毎週  
原材料：こんにゃく芋精粉（群馬県産いも/有機栽培）・水酸化カルシウム・海草粉末 60日  
**163 糸こんにゃく(白)**  
200g **210円** (¥227円)  
**164 2P(200g×2)**  
420円→ **407円** (¥440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 **アレルギー** 麦  
**国内産小麦粉100%使用 ゆでうどん**  
**170 1P** 210g **170円** (¥184円)  
**171 2P** 210g×2 **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  
国内産小麦粉・食塩・油揚げ（大豆・豚由来）・かん水 6日 **アレルギー** 麦  
**175 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 **アレルギー** 麦 卵  
**国内産小麦の太焼そば**  
**176 1P** 300g(約2食) **291円** (¥314円)  
**177 2P** 300g×2(約2食×2) **565円** (¥610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：小麦蛋白（国産小麦）・小麦粉・もち粉 75日 **アレルギー** 麦  
**181 国産小麦の生麩**  
140g **363円** (¥392円)

ローズ肉を、野菜やスパイスを煮出した独自の漬け込み液に20日前後漬け込み、熟成させる事で旨みを引き出しました。  
岐阜 オーガニックフーズ 隔週 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  
**188 中山道ローズハム**  
50g **503円** (¥543円)

健康な豚肉ならではの、あっさりしていて甘みのある脂身を味わうならこれ！絶品です。  
さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 毎週  
豚バラ肉 60日  
**194 バラスライスさんさん豚**  
180g **821円** (¥887円)

乾燥りんごの果肉が入ったジューシーなソーセージ。ほのかにりんごの香りが…。長さ12cm前後。  
さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 スポット  
原材料：さんさん豚肉・りんご・粗塩・粗糖・香辛料・天然羊腸 60日  
**200 チョリソー(辛口ソーセージ)**  
140g(4～5本) **786円** (¥849円)

乾燥りんごの果肉が入ったジューシーなソーセージ。ほのかにりんごの香りが…。長さ12cm前後。  
さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 スポット  
原材料：さんさん豚肉・りんご・粗塩・粗糖・香辛料・天然羊腸 60日  
**201 りんご入りソーセージ**  
140g(4～5本) **786円** (¥849円)

自家製バジルがほのかに香るソーセージ。長さ12cm前後。  
さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 スポット  
原材料：さんさん豚肉・粗塩・粗糖・香辛料・バジル・天然羊腸 60日  
**202 バジルソーセージ**  
140g(4～5本) **764円** (¥825円)

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

そば3割のあっさりとお食べしやすい味わい。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 **アレルギー** 麦 麦  
**172 国産100%のゆでそば**  
160g(1食) **218円** (¥235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 **アレルギー** 麦 卵  
原材料：小麦粉（北海道産）・卵・食塩・菜種油・かんすい 5日  
**国内産小麦の細焼そば**  
**178 1P** 160g **170円** (¥184円)  
**179 2P** 160g×2 **323円** (¥349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 **アレルギー** 麦 卵  
原材料：小麦粉（北海道産）・卵・食塩・菜種油・かんすい 5日  
**国内産小麦の細焼そば**  
**178 1P** 160g **170円** (¥184円)  
**179 2P** 160g×2 **323円** (¥349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 **アレルギー** 麦 卵  
原材料：小麦粉（北海道産）・卵・食塩・菜種油・かんすい 5日  
**国内産小麦の細焼そば**  
**178 1P** 160g **170円** (¥184円)  
**179 2P** 160g×2 **323円** (¥349円)

ナチュラルチーズのコク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 **アレルギー** 麦 麦 乳  
**中山道チーズソーセージ**  
**185 1P** 80g **528円** (¥570円)  
**186 2P** 80g×2 **1,019円** (¥1,100円)

ヒレと並ぶ極上の部位。味噌焼き、シヨウガ焼きがこうばしくておすすめ。  
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  
**190 ローススライスさんさん豚**  
180g **912円** (¥985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  
**197 とんかつ用ロースさんさん豚**  
2枚(約180g) **971円** (¥1,049円)

一口サイズの角切り。ことごと煮込むほどにじわ～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  
**198 モモ肉カレー・シチュー用さんさん豚**  
180g **846円** (¥914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。加熱調理済なので、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AC **アレルギー** 麦 卵 乳  
原材料：さんさん豚肉・玉ねぎ・牛乳・卵・パン粉・塩・胡椒・ナツメグ 60日  
**204 さんさん豚ハンバーグ**  
110g **639円** (¥690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。加熱調理済なので、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AC **アレルギー** 麦 卵 乳  
原材料：さんさん豚肉・玉ねぎ・牛乳・卵・パン粉・塩・胡椒・ナツメグ 60日  
**204 さんさん豚ハンバーグ**  
110g **639円** (¥690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。加熱調理済なので、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AC **アレルギー** 麦 卵 乳  
原材料：さんさん豚肉・玉ねぎ・牛乳・卵・パン粉・塩・胡椒・ナツメグ 60日  
**204 さんさん豚ハンバーグ**  
110g **639円** (¥690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 **アレルギー** 麦  
**166 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です。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 **アレルギー** 麦 麦  
**173 国産小麦粉 国産そば粉使用の生そば**  
120g×2 **577円** (¥623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です。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 **アレルギー** 麦 麦  
**173 国産小麦粉 国産そば粉使用の生そば**  
120g×2 **577円** (¥623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です。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 **アレルギー** 麦 麦  
**173 国産小麦粉 国産そば粉使用の生そば**  
120g×2 **577円** (¥623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です。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 **アレルギー** 麦 麦  
**173 国産小麦粉 国産そば粉使用の生そば**  
120g×2 **577円** (¥623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です。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 **アレルギー** 麦 麦  
**173 国産小麦粉 国産そば粉使用の生そば**  
120g×2 **577円** (¥623円)

焼き過ぎず、ジューシーなベーコンを味わってください。  
岐阜 オーガニックフーズ 隔週 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  
**中山道生ベーコンスライス**  
50g **503円** (¥543円)

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  
**192 モモスライスさんさん豚**  
180g **821円** (¥887円)

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

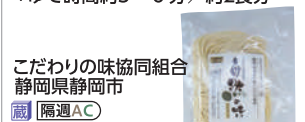
さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 スポット  
原材料：（さんさん豚肉・羊腸・岩塩（モンゴル産）・洗双糖・ブラックベッツァー（マレーシア産）・ナツメグ（インドネシア産）・玄米（長野県下伊那郡松川町産） 60日  
**199 玄米ソーセージ**  
140g(4～5本) **786円** (¥849円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 スポット  
原材料：（さんさん豚肉・羊腸・岩塩（モンゴル産）・洗双糖・ブラックベッツァー（マレーシア産）・ナツメグ（インドネシア産）・玄米（長野県下伊那郡松川町産） 60日  
**199 玄米ソーセージ**  
140g(4～5本) **786円** (¥849円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 スポット  
原材料：（さんさん豚肉・羊腸・岩塩（モンゴル産）・洗双糖・ブラックベッツァー（マレーシア産）・ナツメグ（インドネシア産）・玄米（長野県下伊那郡松川町産） 60日  
**199 玄米ソーセージ**  
140g(4～5本) **786円** (¥849円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 スポット  
原材料：（さんさん豚肉・羊腸・岩塩（モンゴル産）・洗双糖・ブラックベッツァー（マレーシア産）・ナツメグ（インドネシア産）・玄米（長野県下伊那郡松川町産） 60日  
**199 玄米ソーセージ**  
140g(4～5本) **786円** (¥849円)

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 **アレルギー** 麦  
**167 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 **アレルギー** 麦 麦  
**174 出雲そば**  
180g **447円** (¥483円)

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  
**192 モモスライスさんさん豚**  
180g **821円** (¥887円)

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

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 スポット  
原材料：（さんさん豚肉・羊腸・岩塩（モンゴル産）・洗双糖・ブラックベッツァー（マレーシア産）・ナツメグ（インドネシア産）・玄米（長野県下伊那郡松川町産） 60日  
**199 玄米ソーセージ**  
140g(4～5本) **786円** (¥849円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 スポット  
原材料：（さんさん豚肉・羊腸・岩塩（モンゴル産）・洗双糖・ブラックベッツァー（マレーシア産）・ナツメグ（インドネシア産）・玄米（長野県下伊那郡松川町産） 60日  
**199 玄米ソーセージ**  
140g(4～5本) **786円** (¥849円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 スポット  
原材料：（さんさん豚肉・羊腸・岩塩（モンゴル産）・洗双糖・ブラックベッツァー（マレーシア産）・ナツメグ（インドネシア産）・玄米（長野県下伊那郡松川町産） 60日  
**199 玄米ソーセージ**  
140g(4～5本) **786円** (¥849円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 スポット  
原材料：（さんさん豚肉・羊腸・岩塩（モンゴル産）・洗双糖・ブラックベッツァー（マレーシア産）・ナツメグ（インドネシア産）・玄米（長野県下伊那郡松川町産） 60日  
**199 玄米ソーセージ**  
140g(4～5本) **786円** (¥849円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 スポット  
原材料：（さんさん豚肉・羊腸・岩塩（モンゴル産）・洗双糖・ブラックベッツァー（マレーシア産）・ナツメグ（インドネシア産）・玄米（長野県下伊那郡松川町産） 60日  
**199 玄米ソーセージ**  
140g(4～5本) **786円** (¥849円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 スポット  
原材料：（さんさん豚肉・羊腸・岩塩（モンゴル産）・洗双糖・ブラックベッツァー（マレーシア産）・ナツメグ（インドネシア産）・玄米（長野県下伊那郡松川町産） 60日  
**199 玄米ソーセージ**  
140g(4～5本) **786円** (¥849円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 スポット  
原材料：（さんさん豚肉・羊腸・岩塩（モンゴル産）・洗双糖・ブラックベッツァー（マレーシア産）・ナツメグ（インドネシア産）・玄米（長野県下伊那郡松川町産） 60日  
**199 玄米ソーセージ**  
140g(4～5本) **786円** (¥849円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 スポット  
原材料：（さんさん豚肉・羊腸・岩塩（モンゴル産）・洗双糖・ブラックベッツァー（マレーシア産）・ナツメグ（インドネシア産）・玄米（長野県下伊那郡松川町産） 60日  
**199 玄米ソーセージ**  
140g(4～5本) **786円** (¥849円)



# 国産豚肉【走る豚】



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

※商品到着後の  
賞味期限は、  
最短で60日  
になります。

飼育期間：7～8ヵ月 飼料：トウモロコシ(米国)・麦(豪州)・米ぬか(九州産)・麦(豪州)・米(九州)・グルテン(米国)・大豆粕(米国)・炭酸カルシウム(牡蠣殻・福岡)・塩(長崎)・灰(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)

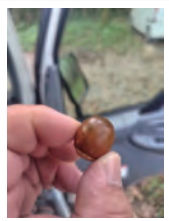
## 【タダ乗り】

本当に毎日、熊のニュースが報道されています。九州では熊は絶滅してしまいましたが、鹿、猪、猿、アライグマ（外来種）なんかが増えています。

色んな原因が囁かれています。中山間地域にずっと居る身としては、やはり里山に人が居なくなって降りてきているというのが実感です。

九州は原木栽培の為のクヌギ（どんぐり）や栗の木が沢山植えられており、それらが管理できなくなって動物たちが増える一因になっています。ギリギリのところまで広範囲の草木を刈り、里山に住むことで緩衝帯となっていた高齢の方々が居なくなり、もう限界かなと感じています。

田舎は田舎で時代に取り残されるような空気や風習も沢山ありました。でもどんだん人を産み育て、都市部に送り続けました。



お金だけを価値と思い込み、お金にならない、人としての生業をしてきた方々の働きにタダ乗りしていた自分が恥ずかしい。そのお陰の空気、水、水害が少ないこと、獣害がほとんど無かったこと、地下水の保全、水田の水路。目の前の作業を大切にしていきたい。

はれときどきはしるぶた

by やまあい村 武藤勝典

きめ細かな肉質で柔らかい食感です。



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

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



熊本・やまあい村 スポット  
**264 走る豚/肩ロースブロック**  
400g **2,180円**(¥2,354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  
**265 走る豚/もも生姜焼き用**  
200g **857円**(¥926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  
**266 走る豚/バラ焼肉用**  
200g **948円**(¥1,024円)

さっぱりとした味わいでヘルシーですが旨味はしっかりと感じていただけます。



熊本・やまあい村 スポット

**251 走る豚/肩ローススライス**

200g  
1,128円→  
(¥1,218円) **1,070円**(¥1,156円)



柔らかさはもちろんのこと、赤身と脂身のバランスも丁度良い部位です。



熊本・やまあい村 スポット

**252 走る豚/ローススライス**

200g  
998円→  
(¥1,078円) **978円**(¥1,056円)

厚めのスライスで走る豚の旨味がしっかりと感じられます。



熊本・やまあい村 スポット

**走る豚/肩ロース生姜焼き用**

**253 1P**  
200g  
1,128円→  
(¥1,218円) **1,116円**(¥1,205円)

**254 2P**  
200g×2  
2,256円→  
(¥2,436円) **2,000円**(¥2,160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

**走る豚/ももスライス**

**255 1P**  
200g  
857円→  
(¥926円) **820円**(¥886円)

**256 2P**  
200g×2  
1,714円→  
(¥1,851円) **1,576円**(¥1,702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

**267 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

**268 走る豚/バラしゃぶ用**

200g **982円**(¥1,061円)

# 国産牛肉【マザービーフ】



※商品到着後の  
賞味期限は、  
最短で60日  
になります。

**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ヵ月ほど非遺伝子組換え飼料で育てています。「味わいが深い菊池和牛マザービーフ」として独自の価値をつけて世に出す取り組みを進めています。

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

マザービーフの旨味を感じられる肩ロース、ラジブ、モモを使用。肉巻きやブルコギ、煮込み料理にもおすすめです。



熊本・菊池農場 スポット 毎週

**275 マザービーフ/特選スライス**

200g **1,618円**(¥1,747円)



**熊本・菊池農場**

**マザービーフ**



**SALE!**

あっさりとした味わいが特徴。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 スポット 毎週

**276 マザービーフ/赤身スライス**

200g **1,369円**(¥1,479円)

マザービーフ60%、走る豚40%配合の合挽きミンチです。



パラ凍結 熊本・菊池農場 スポット 毎週

**272 マザービーフ/合挽きミンチ**

200g  
833円→  
(¥900円) **714円**(¥771円)

焼きしゃぶやすき焼きがおすすめ！肉の旨味がギュッと詰まったバラ肉のしゃぶ用です。



熊本・菊池農場 スポット 毎週

**277 マザービーフ/バラしゃぶ用**

200g **800円**(¥864円)

マザービーフの柔らかい部位ロース、肩ロースを使用。旨味絶品です！



熊本・菊池農場 スポット 毎週

**273 マザービーフ/特選すき焼き用**

200g  
1,765円→  
(¥1,906円) **1,714円**(¥1,851円)

モモ、ウデ、バラなどの部位を使っています。様々な料理に使って便利です。



熊本・菊池農場 スポット 毎週

**278 マザービーフ/万能小間**

200g **968円**(¥1,045円)

そばろ料理やミートソース、ハンバーグにどうぞ。



パラ凍結 熊本・菊池農場 スポット 毎週

**274 マザービーフ/ミンチ**

200g  
917円→  
(¥990円) **887円**(¥958円)

マザービーフ本来の美味しさや食感を味わえるよう粗挽きにしました。



パラ凍結 熊本・菊池農場 スポット

**279 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、ソーマテン、とうもろこしグルテン、無水ケイ酸粗飼料、牧草(熊本産)、稲わら(熊本産) ※配合飼料の大麦やとうもろこし等の穀物類は米国や豪州産などで、作柄や価格によって産地が変動します。精肉加工:(有)大誠食品(福岡県福岡市)

おいしい定番！  
あか牛のハヤシライス

【材料】2人分

□牛肉……………200g  
□ごはん……………お茶碗2杯  
□玉ねぎ……………1個  
□なたね油……………大さじ1/2  
□バター……………大さじ1/2  
□薄力粉……………大さじ2  
□しょうゆ……………小さじ1  
□パセリ(刻み)……………少々

☆水……………200cc  
☆トマトジュース〔無塩〕……………200cc  
☆ウスターソース……………大さじ1  
☆ケチャップ……………大さじ1  
☆チキンコンソメ……………10g  
☆ローリエ……………1枚

【作り方】  
①玉ねぎは1cm幅に切る。  
②牛肉は食べやすい大きさに切る。  
③フライパンになたね油、バターを入れて中火で熱し、バターが溶けるまで加熱する。牛肉、玉ねぎを入れ、肉の色が変わり、玉ねぎがしんなりとするまで炒める。  
④薄力粉を加え、粉っぽさが無くなるまで炒める。  
⑤☆を加えて混ぜる。ふたをし、時々混ぜながら弱火で30分煮込む。  
⑥しょうゆを加えて混ぜる。器にごはん、⑤を盛り、お好みでパセリをちらす。

**徳島・光食品** 毎週  
原材料:有機トマト、糖類(有機砂糖、麦芽糖)、有機醸造酢(有機米酢、有機りんご酢)、食塩、有機たまねぎ、有機にんにく、香辛料  
1年半  
487 有機トマトケチャップ 300g **455円**(¥491円)

**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 **フルフル** 麦豆  
488 有機ウスターソース 250ml **440円**(¥475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 毎週  
**281 健康あか牛/赤身ステーキ**  
200g **1,899円**(¥2,051円)



熊本・菊池農場 毎週  
**282 健康あか牛/特選すき焼き用**  
200g **1,753円**(¥1,893円)

上質な風味と豊かな旨味はローストビーフやシチューにおすすめ！



熊本・菊池農場 毎週  
**286 健康あか牛/モモブロック**  
400g **3,153円**(¥3,405円)

あか牛のロース、肩ロース、リブロースなど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 毎週  
**287 健康あか牛/サーロインスライス**  
200g **2,890円**(¥3,121円)



熊本・菊池農場 毎週  
**288 健康あか牛/肩ローススライス**  
200g **1,800円**(¥1,944円)



熊本・菊池農場 毎週  
**291 健康あか牛/赤身すき焼き用**  
200g **1,650円**(¥1,782円)

ハンバーグやカレー、ミートソースなど様々な料理に活用できる便利な食材です。



熊本・菊池農場 毎週  
**283 健康あか牛/ミンチ**  
200g **1,001円**(¥1,081円)



熊本・菊池農場 毎週  
**289 健康あか牛/パラスライス**  
200g **1,000円**(¥1,080円)



熊本・菊池農場 毎週  
**292 健康あか牛/小間スライス**  
200g **1,400円**(¥1,512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 毎週  
**284 健康あか牛/サーロインステーキ**  
250g **3,298円**(¥3,562円)



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



熊本・菊池農場 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

**和歌山・小坂農園** 毎週 180日  
**297 赤地鶏/むね肉**  
300g **730円**(¥788円)

**和歌山・小坂農園** スポット 180日  
**299 赤地鶏/ぶつ切り**  
300g **679円**(¥733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 毎週 180日  
**298 赤地鶏/ももむね一口カット**  
200g **684円**(¥739円)



和歌山・小坂農園 毎週 180日  
**301 赤地鶏/ささみ**  
200g **643円**(¥694円)

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



和歌山・小坂農園 毎週 180日  
**298 赤地鶏/ももむね一口カット**  
200g **684円**(¥739円)



和歌山・小坂農園 毎週 180日  
**302 赤地鶏/手羽中ハーフ**  
300g **709円**(¥766円)

骨付きなので、だしにコクがでます。煮物やから揚げにもどうぞ。



和歌山・小坂農園 毎週 180日  
**299 赤地鶏/ぶつ切り**  
300g **679円**(¥733円)



和歌山・小坂農園 毎週 180日  
**303 赤地鶏/手羽元**  
300g **550円**(¥594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 毎週 180日  
**300 赤地鶏/正肉**  
300g **810円**(¥875円)



和歌山・小坂農園 スポット 180日  
**307 赤地鶏/ムネ肉カット唐揚げ**  
12切(約300g) **745円**(¥805円)

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



和歌山・小坂農園 毎週 180日  
**295 1P 赤地鶏/もも肉**  
300g **910円**(¥983円)

和歌山・小坂農園 スポット 180日  
**296 2P 赤地鶏/もも肉**  
300g×2 **1,720円**(¥1,858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 毎週 180日  
**301 赤地鶏/ささみ**  
200g **643円**(¥694円)



和歌山・小坂農園 毎週 180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 毎週 180日  
**302 赤地鶏/手羽中ハーフ**  
300g **709円**(¥766円)



和歌山・小坂農園 毎週 180日  
**305 赤地鶏/ももミンチ**  
300g **941円**(¥1,016円)

骨付部位。脂がのって旨みがあり、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 毎週 180日  
**303 赤地鶏/手羽元**  
300g **550円**(¥594円)



和歌山・小坂農園 毎週 180日  
**306 赤地鶏/むねミンチ**  
200g **596円**(¥644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。



和歌山・小坂農園 スポット 180日  
**307 赤地鶏/ムネ肉カット唐揚げ**  
12切(約300g) **745円**(¥805円)



和歌山・小坂農園 毎週 180日  
**308 赤地鶏/ももミンチ**  
300g **941円**(¥1,016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）】、植物性油かす【大豆油かす、コーングルテンミート、やし油かす、（なたね油かす）】米ぬか、ふすまなど（※とうもろこしは、非遺伝子組み換えです。）  
加工：大誠食品（福岡県福岡市）  
※天草大王は、オスとメスで部位の大きさに差があります。企画の都合上、選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・天草大王公元 週 週

**309 天草大王/モモ肉**  
150g **809円**(¥874円)



熊本・天草大王公元 週 週

**311 天草大王/手羽先&手羽元**  
2〜3本 **441円**(¥476円)

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

たんぱく質が豊富で、あっさりした部位です。チキンカツや蒸し鶏などに。



熊本・天草大王公元 週 週

**310 天草大王/ムネ肉**  
150g **585円**(¥632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・天草大王公元 週 週

**313 天草大王/まるごとセット**  
計700g **1,860円**(¥2,009円)

モモ身とムネ身を大きく目の一口サイズにカットしています。



熊本・天草大王公元 週 週

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



熊本・天草大王公元 週 週

**315 天草大王/スライス**  
150g **654円**(¥706円)

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



熊本・天草大王公元 週 週

**316 天草大王/ももミンチ**  
150g **630円**(¥680円)

つくねやそぼろなどに。ほどよく脂が入り、鶏の旨味をたっぷり味わえます。



熊本・天草大王公元 週 週

**317 天草大王/むねミンチ**  
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・天草大王公元 週 週

**318 天草大王/ももミンチ**  
150g **647円**(¥699円)

## ハム・ソーセージ



**共同ミートセンター** 熊本県菊池市  
豚肉は熊本産、鶏肉は「九州産ハーブ鶏」を使用し、発色剤、合成保存料や増粘剤、香料、うま味調味料（アミノ酸等）、着色料は一切使用しておりません。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。

塩、砂糖、香辛料だけでソーセージに仕上げました。温めてお召し上がり下さい。



熊本・共同ミートセンター 週 週

**321 ウインナー**  
110g **675円**(¥729円)



熊本・共同ミートセンター 週 週

**322 チキンウインナー**  
110g **424円**(¥458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!**

九州産のハーブ鶏のみを使用。豚脂を使用していないので、癖のない味わいです。



熊本・共同ミートセンター 週 週

**323 お弁当ウインナー**  
110g **430円**(¥464円)

バラ肉の甘い脂身とピリッと効いた香辛料が癖になる味わいです。



熊本・共同ミートセンター 週 週

**319 ベーコンスライス**  
100g **628円**(¥678円)

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



熊本・共同ミートセンター 週 週

**324 ロースハムスライス**  
100g **855円**(¥923円)



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



熊本・共同ミートセンター 週 週

**325 ベーコン切落とし**  
100g **711円**(¥768円)

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



熊本・共同ミートセンター 週 週

**320 ベーコンブロック**  
200g **1,352円**(¥1,460円)

大人気のベーコンの切り落としです。様々な料理にお役立てください。



熊本・共同ミートセンター 週 週

**326 ベーコン切落とし**  
100g **711円**(¥768円)

## 無添加惣菜



**那珂川キッチン** 福岡県那珂川  
私たちグループの直営お惣菜工場「那珂川キッチン」。本格的な中国点心をはじめ、お弁当にもび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

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

福岡・那珂川キッチン 週 週

**327 走る豚肉まん**  
125g×2 **738円**(¥797円)

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

福岡・那珂川キッチン 週 週

**328 1P**  
125g×2 **850円**(¥918円)

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

福岡・那珂川キッチン 週 週

**329 2P**  
125g×2×2 **1,615円**(¥1,744円)

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

福岡・那珂川キッチン 週 週

**330 走る豚しょうまい**  
30g×6 **1,198円**(¥1,294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バサツいた食感を無くし、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 週 週

**331 1P**  
200g **735円**(¥794円)

**332 2P**  
200g×2 **1,395円**(¥1,507円)



福岡・那珂川キッチン 週 週

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

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

福岡・那珂川キッチン 週 週

**334 1P**  
30g×8 **645円**(¥697円)

**335 2P**  
30g×8×2 **1,220円**(¥1,318円)



福岡・那珂川キッチン 週 週

**336 1P**  
60g×3 **398円**(¥430円)

**337 2P**  
60g×3×2 **755円**(¥815円)

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

福岡・那珂川キッチン 週 週

**338 1P**  
35g×3 **516円**(¥557円)

**339 2P**  
35g×3×2 **980円**(¥1,058円)



一つ一つ手作業で作る、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 週 週

**340 1P**  
60g×3 **398円**(¥430円)

**341 2P**  
60g×3×2 **755円**(¥815円)




**342 1P**  
60g×3 **398円**(¥430円)


















































**343 2P**  
60g×3×2 **755円**(¥815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 

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

和のおかずセットB

343 1P  毎週

3種×2 562円(¥607円)

344 2P  スポット

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

お弁当のおかずの定番のから揚げをあさりしたむね肉で作った人気商品。

福岡・那珂川キッチン 

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


お弁当用鶏から揚げ醤油風味

349 1P

150g 786円(¥849円)

1572円→(¥1,698円) 1,480円(¥1,598円)

鶏肉・無添加惣菜

シガポートリー  静岡県浜松市

「鶏一番」は愛知県の農場で遺伝子組み換えでない飼料を与え、抗生物質も添加せず、平飼飼育をしています。静岡県浜松市の処理場で手作業による丁寧な解体作業でお肉にしています。加工品・味付けにもこだわっており、使用する調味液やパン粉は、オリジナルのものを使い、国産原料、無添加で、家庭料理に近い、優しい味付けに仕上がっています。

そぎ切りした鶏もも肉をコチュジャンとすりごまベースの調味料やオリジナルのガラスープに漬け込みました。冷蔵庫で解凍後、フライパンに油を引いて、弱火で時々裏返しながら十分に焼いてください。

静岡県・シガポートリー  スポット








原材料: 鶏肉(愛知)、コチュジャン(ごしみそ、唐辛子、砂糖、醤油)、ガラスープ(鶏骨、玉ねぎ、人参、醤油、練りごま、砂糖)

60日                                               

シンプルな味付けの一口サイズの生つまみれです。冷凍のまま、お鍋に入れて約4分ほど加熱、揚げの場合は160℃の油で約4分揚げてお好みの味付けでお召し上がりください。

静岡県・シガポートリー  スポット

原材料: 鶏肉(国産)、パン粉、玉ねぎ、鶏卵、やま芋、澱粉、白だし(醤油、粗糖、食塩、みりん、かつお節エキス、鰹節、にぼし、むろあじ節、昆布、乾燥椎茸、醸造酢)、砂糖、食塩、香辛料

60日                                               

鶏一番のもも肉、むね肉のそぎきりとオリジナルの鶏すき焼き用のたれを詰め合わせにしたセットです。

静岡県・シガポートリー  スポット

原材料: 鶏肉(愛知)、鶏すき焼き用たれ(濃縮)【醤油、砂糖、味酢、たまり醤油、米黒酢、鰹節、鶏皮エキス、食塩、昆布、煮干し、椎茸】

60日                                                

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  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

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  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)、よつ葉、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

鮭とほうれん草のグラタン

340 1P

180g 538円(¥581円)

341 2P

180g×2 1,076円→(¥1,162円) 1,015円(¥1,096円)

信州産の大豆と米を温度調節なしで熟成させた味噌と国産蜂蜜を混ぜ合わせ、皮なしのそぎ切りのむね肉につけました。冷蔵庫内解凍後、フライパンに油をひき、弱火で時々裏返しながら焼いてください。

静岡県・シガポートリー  スポット

原材料: 鶏肉(愛知)、米味噌、米飴、発酵調味料、ガーリック、ジンジャー

60日                                

鶏一番のむね肉を千切りして、オリジナルのタレと自家製の塩麹で味付けしました。お好みの野菜を加えて焼いてからお召し上がりください。

静岡県・シガポートリー  スポット

原材料: 鶏肉(愛知)、タレ【濃口醤油、砂糖、味酢、たまり醤油】、生姜、塩麹

60日              



# 乾物・缶詰・粉製品



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

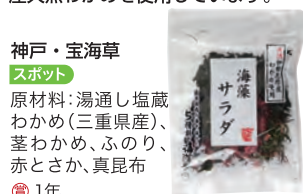
極上の本枯節ならではの風味と香りが手軽に味わえるパック入り。ソフト削りよりやや厚め。



静岡・新丸正 毎週  
原材料：鯉枯節(国産) 1年

**386 駿河ふぶき**  
2g×7 **343円**(¥370円)

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

**390 国内産5種の海藻サラダ**  
10g 450円⇒**430円**(¥464円)

穴道湖産の大和しじみ100%使用しています。砂をはかせる手間がいらず、簡単においしいしじみ汁ができます。



島根・山光食品 隔週AC  
原材料：しじみ(穴道湖産) 1年

**394 穴道湖産大和しじみ**  
120g **397円**(¥429円)

天日干しあごと燻あごを粉末にしてブレンドして沖縄産海水100%の焼塩で仕上げ、旨みと香りを際立たせました。



大阪・スカイフード A週  
原材料：飛魚煮干し粉末、食塩、甜菜糖、酵母エキス 1年

**401 四季彩々あごだし**  
4g×8 **514円**(¥555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。

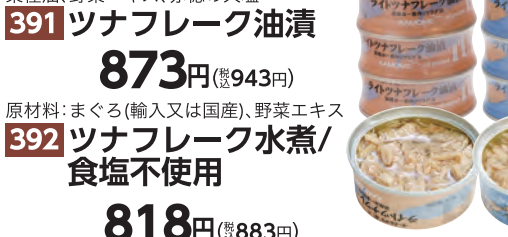


愛知・節辰商店 毎週  
原材料：かつお節、むろあじ節、椎茸、昆布 180日

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

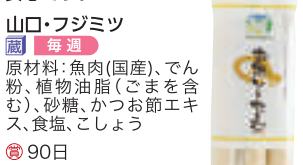
環境ホルモンを出さない国産エポキシ樹脂フリー缶。中身はもちろん、缶にも安心・安全の心くばり。

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



**391 ツナフレーク油漬**  
873円(¥943円)  
原材料：まぐろ(輸入又は国産)、野菜エキス  
**392 ツナフレーク水煮/食塩不使用**  
818円(¥883円)

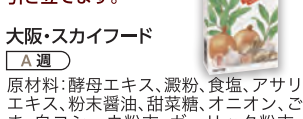
日本海近海の新鮮な小魚を使用し、素材の風味を大切にしています。添加物・保存料・着色料も使用していませんので、お子様のおやつとしても安心です。



山口・フジミツ 隔週 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

**395 お魚ソーセージ**  
45g×3 **398円**(¥430円)

野菜炒め、チャーハン、中華スープ等に！貝類、野菜、スパイスの旨味を生かし、中華料理の味を引き立てます。



大阪・スカイフード A週  
原材料：酵母エキス、濃粉、食塩、アサリエキス、粉末醤油、甜菜糖、オニオン、ごま、白コショウ粉末、ガーリック粉末、ローレル 1年

**402 四季彩々中華だし**  
6g×8 479円⇒**455円**(¥491円)

良質なカツオならではの削りたての風味はバツグン！だしに。



静岡・新丸正 毎週  
原材料：鯉荒節(国産) 1年

**384 鯉平削り**  
40g 352円⇒**330円**(¥356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。規格未選別。



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・鹿児島産) 1年

**388 未選別/九州産乾しいたけ**  
90g **1,929円**(¥2,083円)

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



静岡・新丸正 毎週  
原材料：そうだかつお節、さば節、かつお節 1年

**385 だしせん**  
80g **704円**(¥760円)

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 毎週  
原材料：湯通し塩蔵わかめ(鳴門産) 1年

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

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



神奈川・三徳 毎週  
原材料：あさり(国産) 2年

**393 レトルトあさり**  
120g **481円**(¥519円)

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「シママス」を使用いたしました。ホカホカご飯の上にのせる他、おにぎりやお茶漬けにもどうぞ。



大阪・スカイフード A週  
原材料：さば(国産)、食塩 1年

**397 手ほぐし焼鯖**  
50g **571円**(¥617円)

150mlの牛乳や豆乳に混ぜるだけ。火を使わないのでお子様でも簡単に作れます。



大阪・スカイフード A週  
原材料：スイートコーンパウダー、麦芽糖、コーンスターチ、砂糖、デキストリン、食塩、酵母エキス、植物油、食用植物油脂、野菜エキスパウダー、チキンエキスパウダー、玉ねぎエキスパウダー、馬鈴薯でん粉、うきみ(バセリ) 10ヶ月

**404 クリーミーコーンポタージュ**  
15.5g×3 379円⇒**360円**(¥389円)

動物性素材を使わず、野菜が持っているコクと旨みを引き出した洋風だしの素です。スープ以外にも洋風煮込みや鍋料理のベースにもお使いいただけます。



大阪・ムソー 隔週AC  
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、フライドガーリック 2年

**408 野菜のおかけ**  
5g×8 **433円**(¥468円)

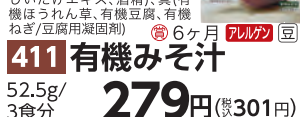
食塩・化学調味料・動物性素材不使用。5種類の野菜の旨みで仕上げた顆粒タイプのだしの素です。



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

**410 野菜でうまみ(食塩無添加)**  
3.5g×6 371円⇒**360円**(¥389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み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AC  
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、酒糟)、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

**411 有機みそ汁**  
52.5g/3食分 **279円**(¥301円)

# 有明の味と香りをお届けします！

福岡・成清海苔店

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

原材料：乾のり(有明海) 180日

**378 柳川・血垣開漁協産焼のり**  
全型10枚 **1,618円**(¥1,747円)

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。※小分けパック袋付き。

毎週  
原材料：乾のり 180日

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

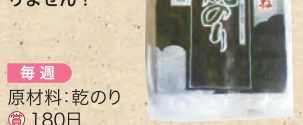
有明海産秋芽一番摘み。栄養価の高い時期の海苔に限定、国内産原料をもとに、食品添加物・化学調味料は一切使用せず取出した味付用調味液を使用。



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

**382 味附おかず海苔**  
8切20枚×3 **764円**(¥825円)

「寿司はね」は小さな穴が空いている状態をいいますが、味はかわりません！



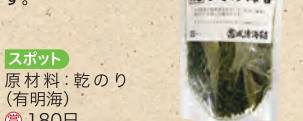
毎週  
原材料：乾のり 180日

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

毎週  
原材料：乾のり(有明海)、ごま油、食塩(天塩) 90日

**379 寿司はね焼のり**  
全型10枚 **764円**(¥825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⇒**580円**(¥626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。



大阪・スカイフード A週  
原材料：鶏むね肉(国産)、醤油、砂糖、本みりん、生薑、粉末かつおだし 9ヶ月

**398 鶏ほぐし煮**  
85g **738円**(¥797円)

ミルクでつくる、クリーミーでなめらかなポテトポタージュです。溶けやすい顆粒で暑い時期は冷やしたミルクで作りたいいただけます。



大阪・スカイフード A週  
原材料：じゃがいもパウダー、デキストリン、コーンスターチ、砂糖、野菜フィヨンパウダー、脱脂粉乳、食塩、オニオンパウダー、酵母エキス、コショウ、ローレルパウダー、バセリ 12ヶ月

**405 ポテトのポタージュ**  
15.5g×3 379円⇒**360円**(¥389円)

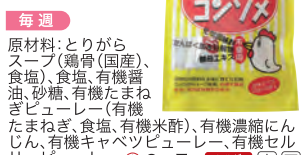
焼津のかつお節、羅臼の昆布、焼き塩等をブレンドした、サッとお湯に溶かすだけの顆粒だしです。みそ汁、うどん、煮炊き物等、和風料理に最適です。



大阪・スカイフード A週  
原材料：かつお節(静岡)、甜菜糖、焼塩、酵母エキス、昆布 2年

**399 四季彩々和風だし**  
5.5g×8 **456円**(¥492円)

料理になじみやすい液体タイプ。徳島・光食品



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

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

# かつおの香り感じる簡単つゆ



材料  
A 水 600cc  
和風だし 食塩無添加…… 1袋  
薄口醤油…… 大さじ2  
みりん…… 大さじ1  
酒…… 大さじ1/2

水を沸騰させ、Aを入れひと煮立ちさせ、つゆが完成！

大阪・スカイフード A週  
原材料：かつお節(鹿児島、静岡)、甜菜糖、酵母エキス、昆布、椎茸 1年

**400 四季彩々無塩和風だし**  
3.5g×8 479円⇒**455円**(¥491円)

# キャラット&コーンのフレンチトースト



材料  
□キャラット&コーンのポタージュ / 1袋  
□牛乳 / 100cc  
□食パン / 1枚

①バットにキャラット&コーンと牛乳を入れよく混ぜる。  
②食パンの両面をしっかりと浸す。  
③フライパンにバターを溶かし、両面をこんがり焼き、出来上がり。

大阪・スカイフード A週  
原材料：コーンスターチ(国内製造)、野菜パウダー、でん粉分解物、砂糖、食塩、粉末発酵調味料、野菜エキスパウダー、玉ねぎエキスパウダー、うきみ(バセリ) 1年

**406 キャロット&コーンのポタージュ**  
14.8g×3 380円⇒**360円**(¥389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

412 契約栽培片栗粉

200g

268円(¥289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

413 パン粉

200g

335円(¥362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)

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。

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

415 玄米粉パンケーキミックス

200g

448円(¥484円)

北海道産大豆粉・国産米粉使用。もっ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。

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

416 グルテンフリーパンケーキミックス

200g

448円(¥484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

417 蒸し発芽大豆

100g

237円(¥256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、ほんのりと甘くまろやかな味わいが特徴。

70g

300円(¥324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。

70g

237円(¥256円)

新鮮なトマトからつくった、暮ごしタイプのトマトピューレー。

1パックにトマト約8個分。

イタリア・アルチェネロ スポット

原材料:有機トマト(イタリア)

Ⓢ2年

419 有機トマトピューレー

600g(200g×3)

1,128円(¥1,218円)

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

100g

550円(¥594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。

70g

300円(¥324円)

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

100g

416円(¥449円)

国内産小麦粉、グルテンを原料に、一つ一つ、丁寧に手焼きしました。

25g

338円(¥365円)

消泡剤・膨軟剤不使用。大豆を生のまま絞った「生絞製法」で大豆の風味がきいています。

6枚・50g

515円(¥556円)

有機もち玄米使用。杵つきならではの強い粘りとコシ。

6個・300g

660円(¥713円)

大人気シリーム 再登場

温めるだけで簡単ごはん

北海道産あやひめを圧力鍋でじっくり炊き上げた、やわらかい食感が特徴の玄米ごはんです。

160g

275円(¥297円)

大阪・ムソー スポット

原材料:玄米(北海道)

Ⓢ365日

428 助っ人飯米玄米ごはん

160g

275円(¥297円)

有機発芽玄米に、和歌山産無農薬無化学肥料栽培のしそで作ったゆかりを混ぜて、おにぎりを作りました。しその香りと酸味が玄米の甘みを引き立てます。

90g×2

450円(¥486円)

有機発芽玄米を炊きあげ、かつお節と本醸造醤油を混ぜて作ったおにぎりです。かつお節の香ばしさと醤油の香りが食欲をそそります。

90g×2

450円(¥486円)

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

90g×2

450円(¥486円)

乾麺

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

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

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。

250g

796円(¥860円)

国内産小麦粉100%使用。塩は長崎県産。麵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。

50g×5

496円(¥536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！

200g

489円(¥528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フォーです。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。

50g×4

650円(¥702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

原材料:小麦粉(北海道)、食塩、植物性油

Ⓢ1年

438 1P 毎週

200g

483円(¥522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。

45枚

635円(¥686円)

麺は国内で栽培された十種類の穀物を配合したノンフライ麺です。魚介の旨みがひきたつ醤油スープが味わい深い十穀麺によく合います。

89g

220円(¥238円)

麺は国内で栽培された十種類の穀物を配合したノンフライ麺です。チキンベースにスパイス香るまろやかな旨塩スープが味わい深い十穀麺によく合います。

89g

220円(¥238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。

101g

205円(¥221円)



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

岐阜・桜井食品

スポット

原材料：油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】ポークエキス、食塩、砂糖、酵母エキス、粉末しょうゆ、香辛料、混合節粉末、ごま油、するめ粉

**447 さくらのラーメン とんこつ**

103g **215円**(¥232円)

国内産小麦粉を使用したノンフライ麺の味噌煮込みうどんです。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：めん【小麦粉【小麦(国産)】、食塩】、粉末みそ、砂糖、食塩、酵母エキス、馬鈴薯でん粉、チキンエキス、混合節粉末、ごま油

**450 味噌煮込みうどん**

94g **200円**(¥216円)

原材料：油揚げめん【小麦粉(国産100%)、パーム油、そば粉、馬鈴薯でん粉、食塩】スープ【砂糖、食塩、魚骨粉末、酵母エキス、(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)、魚骨粉末、ホタテエキス、椎茸エキス、麦芽エキス、植物油脂(ごま)、かやく(納豆、ねぎ)

大阪・ムソー

スポット

5ヶ月 **451 4P・どんぶり麺 納豆そば**

81.5g×4 **990円**(¥1,069円)

原材料：油揚げめん【小麦粉、そば粉、パーム油、馬鈴薯でん粉、食塩】スープ【砂糖、食塩、魚骨粉末、酵母エキス、(大豆、小麦を含む)、砂糖、食塩、魚骨粉末、ホタテエキス、椎茸エキス、麦芽エキス、植物油脂(ごま)、かやく(納豆、ねぎ)

大阪・ムソー

スポット

5ヶ月 **452 4P・どんぶり麺 山菜そば**

78g×4 **990円**(¥1,069円)

原材料：油揚げ麺【小麦粉(国産)、パーム油、馬鈴薯でん粉、食塩、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、ラーズ(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、ソテーオニオン(大豆を含む)、ほたてエキス、チキンエキス(乳成分を含む)、パーム油、バター、にんにく】かやく【コーン、人参、ねぎ】

大阪・ムソー

スポット

6ヶ月 **453 4P・どんぶり麺 カレーうどん**

86.8g×4 **990円**(¥1,069円)

原材料：油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、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、魚骨粉末、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】

大阪・ムソー

スポット

6ヶ月 **454 4P・どんぶり麺 きつねうどん**

77.3g×4 **990円**(¥1,069円)

## 調味料



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

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

愛知・

アルファフードスタッフ

毎週

原材料：さとうきび(鹿児島)

無期限

**456 NN きびさとう**

500g **495円**(¥535円)

北海道産てんさい原料から作られた、蜜分・オリゴ糖を含んだ「てんさい含蜜糖」です。まろやかな風味があり、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

**457 てんさい含蜜糖**

500g **509円**(¥550円)

600℃以上の高温で焼き上げていますので、湿気の原因となっているニガリ成分が分解しています。そのため苦味が減り、マイルドです。伊豆大島・海の精(隔週AC)

原材料：海水(伊豆大島近海)

無期限

**海の精 やきしお**

459 60g

460 詰替用 60g **265円**(¥286円)

味の好みに合わせて  
使い分け！

有機玄米くろ酢



アップルビネガー



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

福岡・庄分酢

A 週

原材料：有機玄米(国産)

24ヵ月

**464 有機玄米くろ酢**

300ml **1,720円**(¥1,858円)

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

福岡・庄分酢

隔週AC

原材料：りんご果汁、りんご果実(国産)

24ヵ月

**465 アップルビネガー**

300ml **950円**(¥1,026円)

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

福岡・平田産業

毎週

原材料：菜種(国産)

1年半

**468 一番しぼり 国産なたねサラダ油**

450g **1,157円**(¥1,250円)

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

パレスチナ・パレスチナ

オリーブ生産組合

原材料：食用オリーブ油(パレスチナ)

2026年4月

**手摘みオリーブオイル**

473 1P 毎週 **1,500円**(¥1,620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)

## 加熱できる唯一のオメガ3 オイル

オメガ3オイルといえば「アマニ油」や「エゴマ油」が有名ですが、いずれも加熱調理に適していないのが難点でした。しかしこの「インカグリーンナッツオイル」は、5分ほどなら炒め物にも使用できます。その上、天然の抗酸化成分ビタミンEがけた外れに豊富で酸化しにくい優れたもの。

千葉・アルコイリス

スポット

原材料：有機サチャイン種子(ペルー)

1年6ヶ月

**475 オーガニックインカグリーンナッツオイル**

180g **1,960円**(¥2,117円)

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

福岡・平田産業

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 **1,360円**(¥1,469円)

減農薬栽培のもち米、米、米麹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。加熱殺菌していませんので、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

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

1年

**476 三河本みりん**

700ml **2,240円**(¥2,464円)

477 1.8L **5,135円**(¥5,649円)

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。

愛知・角谷文治郎商店

隔週AC

原材料：有機もち米(山形・宮城)、有機米麹、有機米焼酎 アルコール度：13.5~14.5度

1年

**478 有機三州味噌**

500ml **2,260円**(¥2,486円)

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

埼玉・味の醸造

毎週

原材料：米、米麹、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、米こうじ(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)

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

福島・大木代吉本店

毎週

原材料：米(国産)、米麹(国産米)、酒粕

福島県産米使用：放射能検査済(未検出) 無期限

※この商品は(株)ドリームグループの直販です。

**481 こんにちは料理酒**

720ml **1,377円**(¥1,515円)

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

愛知・節辰商店

毎週

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

365日

**484 NN うまみ鰹つゆ**

500ml **698円**(¥754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

純正ごま油・淡口

圧搾しぼり

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 毎週**

**470 450g 隔週AC**

1,286円→(¥1,389円) **1,200円**(¥1,296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

**482 八方だし**

360ml **614円**(¥663円)



**483 1000ml**

**1,379円**(¥1,489円)

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

愛知・あいの流通センター

毎週

原材料：菜種油(オーストラリア産)、卵黄、りんご酢、食塩、砂糖、香辛料

180日

**485 aino MAMAマヨネーズ**

300g **672円**(¥726円)

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

大阪・ムソー

毎週

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

6ヶ月

**486 平飼鶏の有精卵マヨネーズ**

290g **715円**(¥772円)

ごまを焙煎してから搾った香ばしい油です。深い香りとこくが特徴です。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

純正ごま油・濃口

一番しぼり

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 毎週**

**472 450g 隔週AC**

1,286円→(¥1,389円) **1,200円**(¥1,296円)





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

徳島・光食品 毎週

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

1年半

487

有機トマトケチャップ

300g

455円(¥491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

495

万能くろ酢たれ

300ml

675円(¥729円)

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

埼玉・オーサワジャパン スポット

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

9ヶ月

499

生おろしわさびチューブ

40g

439円(¥474円)

爽やかな香りを楽しむ有機こしょう100%。ピリッとした辛みが炒め物からパスタなどさまざまな料理に。(パイオ・ダイナミック農法)

Fair tradeフェアトレード JAS

東京・パイオフーズジャパン スポット

原材料:有機こしょう(スリランカ)

3年

505

有機黒コショウ(粒)

25g

413円(¥446円)

使いやすいフレーク状。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

511

1P

カレールウ甘口

150g

440円(¥475円)

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

徳島・光食品 毎週

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

2年

488

有機ウスターソース

250ml

440円(¥475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)

494

たっぷり徳用900ml

1,442円(¥1,557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、植物油脂(有機紅花油)、香辛料(辛子種)

9ヶ月

500

生おろし生姜チューブ

40g

417円(¥450円)

ペクチン不使用の手作りジャム。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

506

有機みかんジャム

140ml

650円(¥702円)

512

2P

カレールウ甘口

150g×2

800円(¥864円)

有機野菜、果実と有機純リンゴ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

489

有機中濃ソース

250ml

440円(¥475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、有機米醸酵調味料、昆布、乾しいたけ

1年半

496

有機ぼん酢しょうゆ

250ml

482円(¥521円)

国産生にんにくを使用。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

501

おろしにんにくチューブ

40g

460円(¥497円)

愛知・愛濃流通センター 原材料:玄米粉(米(九州産))、有機バーム油、メープルシュガー、有機カレー粉、粉末野菜(オニオン、ガーリック、ジンジャー)、食塩、ペに花油、果汁(りんご、パイナップル)、粉末味噌(大豆を含む)、有機ココア

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

507

1P

720円(¥778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。

513

1P

カレールウ辛口

150g

440円(¥475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

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、有機米醸酵調味料、昆布、乾しいたけ

1年半

496

有機ぼん酢しょうゆ

250ml

482円(¥521円)

国産生にんにくを使用したすりおろしにんにくです。餃子やラーメン、料理の隠し味など様々な場面でご利用いただけるにつけてよし!混ぜてよし!の万能調味料です。

島根・吉田ふるさと村 スポット

原材料:にんにく(国産)、米酢、食塩

6ヶ月

502

すりおろしにんにく

60g

579円(¥625円)

508

2P

大人ふたりのカレールウ

100g×2

1,390円(¥1,501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。

514

2P

辛口

150g×2

800円(¥864円)

有機トマトと有機野菜の甘みにスパイスの香りと辛さをきかせた有機JAS認証のピザソースです。パンにぬって好みの具材をのせて焼くだけピザトーストができます。

徳島・光食品 隔週AC

原材料:有機トマト、有機醸造酢(米酢)、有機たまねぎ、有機にんにく、有機しょうが、食塩、有機砂糖、香辛料、有機米発酵調味料

1年半

491

有機ピザソース

225g

482円(¥521円)

国産有機100%使用のにんにく、しょうが、たまねぎ、にんにく使用。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、有機にんにく

1年6ヶ月

497

ヒカリ焼肉のたれ

350g

702円(¥758円)

厳選した和風香辛料をほどよく調合し、辛味を抑えた独自の風味です。国産ゆずを乾燥させ、たっぷり配合しました。色々な料理の風味付けに。

大阪・向井珍味堂 スポット

原材料:ゆず(国産)、唐辛子、胡麻、すじ青のり、おの実、けしの実、山椒

1年

503

向井の香辛料/ゆず七味

10g

375円(¥405円)

直火二度焼き、スパイス香る本格派です。使いやすいフレーク状。

東京・食品企画 スポット

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

1年

509

大人ふたりのカレールウ

120g

527円(¥569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。

515

ベジタリアンのための根菜カレー

200g

430円(¥464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、ビュレ、有機オリーブオイル、香辛料

2年

492

有機ミートソース

140g

325円(¥351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

498

旨味本来からしチューブ

40g

388円(¥419円)

極上品七種の国産素材を独自に配合しました。辛味を抑え料理を引き立てる香りと風味があります。麺類、汁物、鍋物、漬物、唐揚げ、その他の風味付けに。

大阪・向井珍味堂 スポット

原材料:金胡麻(国産)、唐辛子、山椒、チンピ、すじ青のり、黒胡麻、生姜

1年

504

向井の香辛料/和七味

10g

559円(¥604円)

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

東京・食品企画 スポット

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

1年

510

キッズ本格カレールウ

120g

467円(¥504円)

鶏もも肉の濃厚なコクに瀬戸内レモンのほどよい酸味が食欲をそるカレーです。

宮城・秋川牧園 スポット

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

18ヶ月

516

瀬戸内レモンのチキンカレー

180g

571円(¥617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)、有機ばれいしよでんぷん、有機米発酵調味料、有機砂糖、有機にんにく、ビュレ、有機しょうが、有機たまねぎ、有機米、唐辛子、昆布、オイスターエキス、食塩

1年半

30045

有機麻婆の素

100g(2~3人前)

273円(¥295円)

## 定番! 人気鍋スープ

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。

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

30007

ごま豆乳鍋スープ

180g

300円(¥324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。

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

30021

みそちゃんこ鍋スープ

愛知・マルサン スポット

各600g

327円(¥353円)

300円(¥324円)

風味豊かな国産鶏がらスープをベースに沖縄海水塩[青い海]を加えた自然食品です。玄米黒酢を隠し味に仕上げたとり塩鍋スープです。\*ストリートタイプ

宮城・秋川牧園 スポット

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

18ヶ月

517

バターチキンカレー

180g

571円(¥617円)

豆板醤の辛みとうま味を、ほどよい酸味の玄米黒酢で仕上げたキムチ鍋スープです。

原材料:米味噌、水あめ、魚醤、米黒酢、豆板醤、おろしにんにく、昆布エキス、煮干いわし粉、唐辛子、パプリカ色素

540日

30038

キムチ鍋スープ

100g(2~3人前)

273円(¥295円)

トマトベースに鶏もも肉の旨味とスパイスがきいた食べやすいカレーです。

宮城・秋川牧園 スポット

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

18ヶ月

517

バターチキンカレー

180g

571円(¥617円)

肉と野菜を炒めてあわせるだけで簡単に美味しく召し上がりがいただけます。

徳島・光食品 スポット

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

1年半

30052

有機回鍋肉の素

100g(2~3人前)

273円(¥295円)

鶏挽肉の旨味とヨーグルトのコクをいかにシンプルで食べやすいカレーです。

宮城・秋川牧園 スポット

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

18ヶ月

518

鶏キーマカレー

180g

571円(¥617円)

国内産の人参、椎茸、干鰯、蓮根、油揚げを使用したまろやか仕立てのちり寿司の素です。\*2合用 ※刻み海苔が別途で付属しています。

大阪・ムソー スポット

原材料:【具】野菜(人参、れんこん)、砂糖、醸造酢、食塩、油揚げ、かぶ、椎茸、かつお節エキス、酵母エキス、発酵調味料/豆腐用凝固剤【小袋】刻み海苔

1年

30069

五目ちらしずしの素

2合用

554円(¥598円)

お米と一緒に炊くだけで美味しい釜めしがお召し上がりいただけます。大豆ミートの程よい食感と昆布出汁の上品な旨みが味わえます。砂糖、動物性原料、化学調味料不使用。

宮城・秋川牧園 スポット

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

1年

519

参鶏湯風スープ

160g

534円(¥577円)

お米と一緒に炊くだけで美味しい釜めしがお召し上がりいただけます。大豆ミートの程よい食感と昆布出汁の上品な旨みが味わえます。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:大豆ミート(国産)、人参、ごぼう、れんこん、醤油、椎茸、椎茸だし、有機アカベシロップ、油揚げ、米飴、食塩、醃酵調味料、米酢、なたね油、酵母エキス、メープルシュガー

2年

30076

ベジ釜めしの素(とり釜めし風)

2合用

450円(¥486円)

お米と一緒に炊くだけで国産野菜と椎茸の美味しさたっぷりの五目ごはん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。

宮城・秋川牧園 スポット

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

1年

519

参鶏湯風スープ

160g

534円(¥577円)

お米と一緒に炊くだけで国産野菜と椎茸の美味しさたっぷりの五目ごはん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)、人参、ごぼう、れんこん、醤油、椎茸、椎茸だし、有機アカベシロップ、油揚げ、米飴、食塩、醃酵調味料、米酢、なたね油、酵母エキス、メープルシュガー、昆布粉末

2年

30083

五目ごはんの素

2合用

450円(¥486円)



## 納豆類

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



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

こだわりの味  
協同組合  
静岡県静岡市

原材料：丸大豆(茨城県産/菌0虫0)・納豆菌、タレ：醤油(大豆・小麦)・砂糖・塩・魚醤・かつお節エキス・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 **フレグ** **国産**

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

燻炭火造りにより、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 **フレグ** **国産**

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

黒豆ならではの甘み・旨みがつまっています。

こだわりの味  
協同組合  
静岡県静岡市

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

**214 国産黒豆カップ納豆**  
30g×2 **249円**(**269円**)

登喜和食品 東京都府中市 **国産** **毎週**

原材料：大豆(北海道十勝産)・納豆菌 9日 **フレグ** **国産**  
北海道十勝産スズマル大豆を使用。におい控えてツセのない美味しさの中に、納豆の上品な自然の旨みを感じます。

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

**209 北海道産直納豆/大粒(タレなし)**  
各30g×2 **224円**(**242円**)  
大粒大豆で使用する良質大豆を、自社で挽き割るため、雑味の無いフレッシュ感を得ることができました。

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

原材料：大豆(静岡県産)・納豆菌、タレ：醤油(大豆・小麦)・砂糖・鰹節・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 **フレグ** **国産**

**215 大粒味わい納豆**  
45g×2 **209円**(**226円**)



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

こだわりの味  
協同組合  
静岡県静岡市 **国産** **毎週**

**216 国産大豆ひきわり納豆**  
45g×2 **218円**(**235円**)

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

登喜和食品 東京都府中市 **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、タレ：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 **フレグ** **国産**

**211 ひきわり納豆カップ2**  
30g×2 **279円**(**301円**)

北海道産トヨミズキ大豆を使用。納豆のような粘りや独特なおいはなく、食べやすく仕上がります。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。

サラダやカレーに

登喜和食品 東京都府中市 **国産** **毎週** 30日 **フレグ** **国産**

**217 丸大豆テンペ**  
100g **422円**(**456円**)

北海道産光黒大豆を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。

富良野食品 静岡県静岡市 **国産** **A週**

原材料：大豆(北海道産光黒大豆)・納豆菌/タレなし  
8日 **フレグ** **国産**

**212 経木で包んだ塩味納豆/光黒大豆**  
45g **209円**(**226円**)

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

ごはんとかいて

登喜和食品 東京都府中市 **国産** **毎週** 30日 **フレグ** **国産**

**218 黒大豆テンペ**  
100g **562円**(**607円**)

## 漬物、お惣菜など「あると助かる」もの

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

ムソー 大阪府 **A週**

原材料：片口いわし(広島県産)・昆布(北海道産)・醸造酢・白ごま  
3ヶ月

**226 ちりめん昆布**  
60g **450円**(**486円**)

北海道産の昆布の旨みにさらに椎茸の旨みを加えた最強の佃煮です。

広島・北洋本多フーズ

原材料：昆布(北海道)・椎茸・醤油・砂糖・水飴  
90日

**230 椎茸昆布佃煮**  
60g **324円**(**350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。

弓削多醤油市 **隔週AC**  
埼玉県坂戸市

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 **フレグ** **国産**

**236 弓削多 有機しょうゆ**  
720ml **1,200円**(**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。

**今季最終**  
東白川生産組合(岐阜県加茂郡)  
**国産** **スポット**

原材料：大豆(岐阜県東白川村産)・食塩・丸麦(国産)・麹菌(国産) 1年 **フレグ** **国産**

**243 東白川のお味噌**  
1kg **1,000円**(**1,080円**)

ちらし寿司やラーメンのトッピングに。高知県産の生姜を使用。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

**220 きざみ紅生姜**  
60g **265円**(**286円**)

北海道産わかめを旨味溢れる美味しいだし(かつお、こんぶ、椎茸、帆立貝柱)で味付けし、しその香りを付けて美味しいふりかけにしました。根昆布入りでさらに美味しく立てております。

ムソー 大阪府 **A週**

原材料：わかめ(北海道)・だし(鰹節・真昆布・椎茸・乾帆立貝柱)・砂糖・有機白ごま・根昆布(北海道)・醤油・食塩・発酵調味料・赤しそふりかけ・米粉・菜種油(菜種(国産))  
6ヶ月 **フレグ** **国産**

**227 しそわかめふりかけ**  
35g **430円**(**464円**)

北海道産の昆布に、香ばしい香りの胡麻を加えた佃煮です。

広島・北洋本多フーズ

原材料：昆布(北海道)・醤油・砂糖・水飴・胡麻  
90日

**231 胡麻昆布佃煮**  
75g **324円**(**350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 **フレグ** **国産**

**237 本たまり**  
900ml **952円**(**1,028円**)

一般的な黒糖と比較すると、独特なクセが無い!白い砂糖は控えたいけど、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

**244 マスコバド糖**  
500g **657円**(**710円**)

ぷりぷりのラッキョウが美味し!!柔らかな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

**221 蜂蜜入らっきょう漬**  
100g **480円**(**518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。お食事のお供の他、お茶請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 **フレグ** **国産**

**228 国産黒豆の煮豆**  
150g **507円**(**548円**)

北海道産小麦粉とエキストラバージンオリーブが主原料、ナンを焼く為の特殊なオーブンで高温短時間で焼き上げ、もっちり食感に仕上げました。

こだわりの味  
協同組合  
静岡県静岡市 **国産** **A週**

原材料：小麦粉(北海道産)・オリーブ油・イースト・食塩・甜菜糖・菜種油  
29日 **フレグ** **国産**

**232 北海道産小麦粉ナン**  
70g×2 **480円**(**518円**)

しその香り豊かな梅酢。アクの強い野菜、煮魚、炒め物などに使くと、クセ(アク)を和らげ、野菜等の旨みを味わえます。

無双本舗 奈良県奈良市 **A週**

原材料：有機梅(奈良県産)・塩・有機しそ(奈良県産)  
1年

**238 有機梅酢・赤**  
200ml **540円**(**583円**)

香り高い生わさびをすりおろして急速冷凍。使いきりサイズの個包装です。

せいふてい 神奈川 **隔週AC**

原材料：本わさび(長野)・塩・本わさび加工品  
360日

**245 おろし本わさび**  
5g×6 **683円**(**738円**)

国産の大根を甘めの酢漬けに仕上げました。刻んでおにぎりの具としてもどうぞ。

こだわりの味  
協同組合  
静岡県静岡市 **A週**

原材料：大根・生姜・昆布・こま・砂糖・小麦醸造調味料・醤油・食塩・純米酢・りんご酢・みりん 最短1か月

**222 自然色たくあん**  
120g **432円**(**467円**)

国産原料を使用し、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)・蒟蒻・砂糖・人参・竹の子・牛蒡・連根・醤油・昆布・鰹節・水酸化Ca(蒟蒻凝固用の貝殻焼成Ca) 75日 **フレグ** **国産**

**229 五目豆**  
150g **437円**(**472円**)

## 味噌・醤油・こだわり調味料

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

酢屋茂 長野県立科町 **毎週**

原材料：大豆(国産)、米、再製天日塩  
6ヶ月 **フレグ** **国産**

**239 信州米みそ** 650g **775円**(**837円**)

玄米麹で仕込んだ素朴で香り高い味噌。粒あり。  
原材料：大豆(国産)、玄米(主に長野)、再製天日塩

**240 玄米みそ** 650g **863円**(**932円**)

毎日のお味噌汁におすすめ!米味噌2:麦味噌1の割合で合わせた深みのある味わい。粒あり。  
原材料：大豆(国産)、国産米、国産大麦、再製天日塩

**241 合わせみそ** 650g **775円**(**837円**)

枕崎産一本約鯉、道南産真昆布、愛知県下山村の椎茸からとっただし汁に「三河しろたまり」をあわせ、風味豊かに仕上げました。

日東醸造 愛知県 **A週**

原材料：小麦(愛知)・鰹節・食塩(海の精)・本みりん(三河みりん)・粗糖・昆布・米焼酎・椎茸  
6ヶ月 **フレグ** **国産**

**246 三河白だし**  
400ml **1,400円**(**1,512円**)

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

酢屋茂 長野県立科町 **毎週**

原材料：大豆(国産)、小麦(国産)、天日塩  
1年 **フレグ** **国産**

**本格天然醸造醤油**  
**234 小**  
720ml **697円**(**753円**)

**235 大**  
1.8L **1,408円**(**1,521円**)

国産大豆と塩だけを原料に、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 **フレグ** **国産**

**242 純豆味噌(つぶ)**  
1kg **1,134円**(**1,225円**)

粗挽きなので、香りが良いそば粉です。ガレットなど軽食、天ぷら粉や小麦粉の代わりにお菓子の生地としても使用できます。

喜八 愛知県名古屋市中区 **隔週AC**

原材料：そばの実(ファーム松野(富山県)/無農薬) 1年

**249 そば屋のそば粉**  
500g **1,050円**(**1,134円**)

信州の望月農園で自家栽培した白菜を使用。酸味と辛味がマイルドで日本人にも食べやすい仕上がります。

原材料：白菜・ビートグラニュー糖・ニンニク・リンゴ・玉ねぎ・生姜・ニラ・水飴・昆布だし・もち米粉・あみ海老・塩・唐辛子・いわし塩辛・塩・ゴマ)・辛唐辛子

**223 信州望月自家農園こだわりキムチ**  
360g **522円**(**564円**)

**224 信州高原辛キムチ**  
360g **522円**(**564円**)

「辛キムチ」と「こだわりキムチ」各1パックのお得なセット。

**225 こだわりのキムチ 2種食べ比べセット**

こだわりキムチ+辛キムチ各1

1,044円⇒  
(**993円**(**1,072円**))

カナモト食品 長野県東御市 **隔週AC** 14日 **フレグ** **国産**



## 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、絶品のお刺し身やお手軽なお惣菜加工をしています。



良いマグロ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、ベ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 価格改定

526 2食分  
50g×2 **864円**(¥933円)

527 2P/4食分  
50g×4 **1,676円**(¥1,810円)  
1,728円⇒(¥1,866円)

528 3P/6食分  
50g×6 **2,462円**(¥2,659円)  
2,592円⇒(¥2,799円)



徳島・マストミ **選 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) **選** 10日 **アレルギー** **麦** **卵** **豆**

## マストミさんちの 台所でつくるお惣菜 シリーズ

無添加の美味しい惣菜をマストミが作ってくれました。お弁当や夕食でもう1品ほしい時に、温めるだけの惣菜です。冷凍庫にいつもストック

有機パスタと有機トマトピューレを贅沢に使用したミートソースパゲッティは、湯せんするだけで完成！じっくり炒めた玉ねぎの甘みと合いびき肉(放牧豚と未来とかち牛)の深い旨味が口の中で広がります。忙しい日でも、冷凍庫にあると安心のストック必須アイテムです。



徳島・マストミ **選 スポット**  
原材料：めん(スパゲッティ(デュラム小麦のセモリナイタリア製造)、食塩)、有機トマトピューレ、豚肉(放牧豚)・牛肉(未来とかち牛)、玉ねぎ、人参、トマトケチャップ、砂糖、食塩、ニンニク、馬鈴薯澱粉、菜種油  
**選** 90日 **アレルギー** **麦** **牛** **調理済**

536 放牧豚と未来とかち牛のミートソースパスタ  
220g×2 **900円**(¥972円)

胡麻油とコチュジャン、にんにく、生姜の酸し出すアジアンテイストな味と香りで、思わず白いご飯をお代わりしたくなる味に仕上げました。



徳島・マストミ **選 スポット**  
原材料：豚肉(国産)、醤油(小麦・大豆を含む)、菜種油、鶏卵、発酵調味料、馬鈴薯澱粉、コチュジャン(小麦・大豆を含む)、にんにく、酒、ごま油(ごまを含む)、砂糖、生姜、食塩、コショウ  
**選** 90日 **アレルギー** **麦** **卵** **豆**

537 野菜で仕上げる国産豚のスタミナ焼き  
120g **518円**(¥560円)

柔らかな身質と、あっさりとした味わいが特徴のびんちょうまぐろのお刺身用です。お刺身にしてわさび醤油でお召し上がり頂いたり、サイノメにカットしてお好みのお野菜と合わせたサラダもおススメです。

徳島・マストミ

**選 スポット**

原材料：ピンチョウマグロ(太平洋) **選** 10日

521 びんちょうまぐろ刺し身用

160g 560円⇒(¥605円) **532円**(¥575円)



「マグロの女王」と称される南マグロの赤身を手軽に食べやすくカットしてあります。

徳島・マストミ

**選 スポット**

原材料：南マグロ(インド洋) **選** 15日

529 天然南マグロ切り落としスライス(中トロ)

70g **1,350円**(¥1,458円)



硬い骨があることや加工に手間が掛かることから、市場にあまり流通せず、限られたルートでしか入手できないマグロの頭肉。加熱することで旨味が増し、柔らかな身質が特徴でマグロの隠れた美味しい部位です。小骨が少なく、身離れも良いので、魚が苦手な方もお召し上がり頂きやすいです。

徳島・マストミ

**選 スポット**

原材料：メバチマグロ **選** 30日

530 まぐろカブト肉切身

300g **541円**(¥584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

**選 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  
**選** 90日 **アレルギー** **麦** **卵** **豆**

531 まぐろつまれ

150g (9~11個) **482円**(¥521円)



ご飯との相性抜群な甘辛タレに漬けたんだマグロ丼の素。食感の良いピンチョウまぐろを適度な厚みでスライスし、コチュジャンと胡麻油、香味野菜を効かせたタレに漬け込みました。

徳島・マストミ

**選 スポット**

原材料：ピンチョウマグロ(太平洋)・醤油・発酵調味料・砂糖・ねりこま・白ごま・馬鈴薯でんぷん・食塩  
**選** 30日 **アレルギー** **麦** **卵**

532 韓国風まぐろ漬け丼用

80g×2 **709円**(¥766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。無保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

**選 スポット**

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)  
**選** 90日 **アレルギー** **麦** **卵** **豆** **調理済**

534 ひとくちエビフライ

100g 593円⇒(¥640円) **563円**(¥608円)



モチモチとした食感と実の柔らかさを併せ持つ、沖縄県産で天然のソデイカを使用した。程よい叩き身にすることで、ソデイカの甘味と食感を生かしました。



イカたたき并用

522 2食分

50g×2 **600円**(¥648円)

徳島・マストミ **選 スポット**

原材料：イカミンチ(ソデイカ(沖縄)・菜種油)・タレ(醤油・発酵調味料・食塩・酵母エキス)  
**選** 30日 **アレルギー** **麦** **豆**

523 2P/4食分

50g×4 **1,138円**(¥1,229円)  
1,200円⇒(¥1,296円)

## まぐろ漬け丼

徳島・マストミ **選 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・ねりこま・白ごま・馬鈴薯でんぷん・食塩  
**選** 30日 **アレルギー** **麦** **豆**



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

524 胡麻ダレ

80g×2 **680円**(¥734円)

525 びん長

80g×2 **680円**(¥734円)

加熱するとパサつくマグロの悩みを解決するため、自家製の塩麹に一晚じっくり漬け込むことでしっかりとした食感に仕上げました。調理済みですので、温めるだけで手軽にご利用いただけます。

徳島・マストミ

**選 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  
**選** 90日 **アレルギー** **麦** **卵** **豆** **調理済**

535 まぐろの塩麹竜田

150g 600円⇒(¥648円) **570円**(¥616円)



ピーマンや玉ねぎなどをご用意ください。野菜を炒めて、からめるだけで、簡単手軽に本格「青椒肉絲」が出来上がります。豚肉は下処理・下味付けをして半日寝かすことで旨味を引き出し、調理後硬くならないように油通しをしています。オイスターソースのコクのある風味に薬味の香ばしい香りが加わり、豚肉と野菜の旨味をいっそう引き立てます。



徳島・マストミ **選 スポット**  
原材料：豚肉(国産)、醤油(小麦・大豆を含む)、鶏卵、酒・オイスターソース、菜種油、馬鈴薯澱粉、砂糖、ショウウ、ニンニク、塩、コショウ  
**選** 90日 **アレルギー** **麦** **卵** **豆**

538 野菜で仕上げるチンジャオロースの素

120g **529円**(¥571円)

下ごしらえ済みの豚レバー唐揚げと、オイスターソースをベースに天然醸造濃口醤油で深いコクを追求した特製ダレを合わせました。お好みの野菜と一緒に炒めて、スタミナたっぷりの一皿をお楽しみください。



徳島・マストミ **選 スポット**  
原材料：豚レバー(国産)・馬鈴薯澱粉・醤油・オイスターソース・菜種油・砂糖・酒・生姜・にんにく・食塩・コショウ  
**選** 90日 **アレルギー** **麦** **卵** **豆**

539 国産豚のレバニラ炒めの素

200g **552円**(¥596円)

3種類の野菜をアミノ酸が豊富で健康に良い黒酢で、まろやかな酸味と風味豊かな酢豚に仕上げました。



徳島・マストミ

**選 スポット**

原材料：豚肉(北海道)、砂糖、黒酢、玉ねぎ、醤油、にんにく、ピーマン、馬鈴薯澱粉、菜種油、小麦粉、鶏卵、酒、胡麻油、生姜、ニンニク、食塩  
**選** 90日 **アレルギー** **麦** **卵** **豆** **調理済**

540 黒酢の酢豚

330g **800円**(¥864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さなお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 **選 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  
**選** 30日 **アレルギー** **麦** **調理済**

541 阿波のフィッシュカツ

2枚(130g) **436円**(¥471円)



## 奥寅商店

静岡県沼津市



全国一の干物生産地沼津において三代にわたり無添加の干物のみを製造。(奥寅商店の工場では一切、添加物を使用しておりません！) 各魚の旬な時期に一括仕入。1枚1枚手開きで丁寧に加工しています。食の安全性が危惧される昨今「安心」「安全」「おいしい」をコンセプトに、どなたにも自信をもってお届けできる商品づくりを目指しています。

冷凍の商品を解凍してお届けしますので、霜が解けて袋がべたついている場合がありますが、品質には問題ございませんので、安心してお召し上がりください。

九州近海で漁獲され、長崎港に水揚げされた「アカカマス」。一枚一枚手開きされ、時間をかけて加工しています。

静岡・奥寅商店

蔵 A 週

原材料: かます(長崎)・塩(沖縄) 6ヶ月

545 かますひもの

2枚 745円(¥805円)

富士山からの湧き水と、沖縄の自然塩だけで味付けをしました。素材の鮮度が美味し味の秘訣です。

静岡・奥寅商店

蔵 A 週

原材料: 真あじ(対馬)・塩(沖縄) 4日

543 真あじのひもの

3枚 666円(¥719円) 632円(¥683円)

九州近海で、11月前半に漁獲された「真さば」を原料に使用し、富士山からの伏流水と沖縄産天然にがりの自然塩だけの漬け汁で味をつけています。

静岡・奥寅商店

蔵 A 週

原材料: 真さば(長崎)・塩(沖縄) 4日

546 真さばの干物

1枚 553円(¥597円) 525円(¥567円)

北海道沖で漁獲され、根室港に水揚げされたさんまです。三陸産のさんまに比べ肉厚で、脂も多くジューシー。

静岡・奥寅商店

蔵 A 週

原材料: さんま(根室)・塩(沖縄) 4日

544 さんまひもの

2枚 826円(¥892円)

## 天然エビ

パプアニューギニア海産

大阪府茨木市

翌々週配達

パプアニューギニアの海で地元の漁師とともに「天然エビ漁&加工」に取り組んでいます。

天然えび(バナナ・タイガー・エンデバー海老)の尻尾も殻もむいた海老。すぐに使えて便利です。

翌々週配達

大阪・パプアニューギニア海産

凍 A 週

原材料: 天然エビ(パプアニューギニア) 6ヶ月

簡単便利なむきえび

551 1P

120g 1,100円(¥1,188円)

卵不使用・薬品・添加物を一切使用していません。海老の食感・味が強く、パン粉は薄く仕上げています。

翌々週配達

大阪・パプアニューギニア海産

凍 A 週

原材料: 船凍天然エビ(パプアニューギニア)、小麦粉、パン粉 6ヶ月

554 天然海老フライL

120g 1,191円(¥1,286円)

天然えび(バナナ・タイガー・エンデバー海老)のミックス。サイズミックスです。

翌々週配達

大阪・パプアニューギニア海産

凍 A 週

原材料: バナナ海老、タイガー海老、エンデバー海老(種類ミックス・無頭/パプアニューギニア) 6ヶ月

天然エビ殻付

549 1P

200g 1,298円(¥1,402円)



550 2P

200g×2 2,597円(¥2,805円) 2,468円(¥2,665円)

天然ならではの大きなサイズ。豪快に塩焼きなどがオススメ。

翌々週配達

大阪・パプアニューギニア海産

凍 A 週

原材料: 天然えび(タイガー海老/パプアニューギニア) 1年

553 タイガー(3L)

5尾 2,476円(¥2,675円)



552 2P

120g×2 2,166円(¥2,339円) 2,057円(¥2,222円)

大きめサイズの天然えび(バナナ海産)。尻尾も殻もむいているのですぐに使えて便利です。これでエビチリやパスタなどを作るとえびの存在感がものすごく、満足度があります！

翌々週配達

大阪・パプアニューギニア海産

凍 A 週

原材料: 天然エビ(パプアニューギニア)、小麦粉、パン粉 6ヶ月

556 むきえび(L-2L)

200g(約10尾入) 2,160円(¥2,333円)

薄い衣に海老がぎっしり入って食べ応えがあります。漁獲してすぐに船上凍結した天然エビのみ使用で鮮度抜群。

翌々週配達

大阪・パプアニューギニア海産

凍 A 週

原材料: 天然エビ(パプアニューギニア)、小麦粉、パン粉 6ヶ月

555 天然海老フライ2L

5尾 2,021円(¥2,183円)

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



ヤママサ 宮城県塩電市 毎週

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

561 銀だらコク煮

50g 460円(¥497円)

カネハチ・静岡県牧之原市 毎週

原材料: まぐろ(国産)・蒟蒻・粗製糖・醤油(小麦を含む)・本みりん・鰹節粉・葱・ニンニク 300日

562 生炊きまぐろ角煮

140g 695円(¥751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。

## いちうろこ(南伊豆水産)

静岡県静岡市

スケトウダラすり身は無添加で、リン酸塩は不使用。鶏卵は冷凍液卵ではなく、生のものを1個1個使用し、「だし」も化学調味料ではなく鰹節のだし。油は搾り一番搾りの菜種油。昔ながらの攪拌・すり上げは石臼で行い、温度が上がります。風味を損ねない昔ながらの製法です。

静岡県静岡市清水区

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

564 小竹輪 1P 毎週

30g×5 482円(¥521円)

565 2P 毎週

30g×5×2 964円(¥1,041円) 912円(¥985円)

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

いちうろこ

静岡県静岡市清水区

蔵 スポット

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

570 ごぼうつまみ

100g 462円(¥499円)

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

いちうろこ

静岡県静岡市清水区

蔵 スポット

原材料: すけとうだらすり身(主に北海道)、ぐち、馬鈴薯澱粉(北海道)、粗糖、桜えび、塩(天日粉碎塩)、味の母、かつおだし、菜種油 14日

574 桜えび釜揚げ

3枚 715円(¥772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みで実に美味な仕上がります。

ヤママサ

宮城県塩電市

蔵 毎週

原材料: サバ(ノルウエー産)・深層海塩(インドネシア産) 90日

558 ヤママサの甘塩サバ 1P 毎週

60g×2 583円(¥630円)

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



ヤママサ 宮城県塩電市 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・生薑(国内産)・みりん 90日

559 三陸産さんま佃煮

70g 316円(¥341円)

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



いちうろこ 静岡県静岡市清水区

蔵 毎週

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

566 小判揚

5枚(150g) 446円(¥482円)

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



ヤママサ 宮城県塩電市 毎週

原材料: 真さば(宮城県産)・みそ(大豆を含む)・酒・砂糖・生薑(国内産)・みりん 90日

560 金華さば仙台みそ煮

60g 335円(¥362円)

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



いちうろこ 静岡県静岡市清水区

蔵 毎週

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

567 うろこちゃん(白かまぼこ)

150g 582円(¥629円) 554円(¥598円)

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



いちうろこ 静岡県静岡市清水区

蔵 スポット

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

573 まぐろもろこし

100g 477円(¥515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薑・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。



いちうろこ 静岡県静岡市清水区

蔵 スポット

原材料: いわし・すけとうだらすり身・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・発酵調味料・ねぎ・かつおだし 10日

577 いわし団子

8個 410円(¥443円) 390円(¥421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。



いちうろこ 静岡県静岡市清水区

蔵 スポット

原材料: すけとうだらすり身、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

576 ごぼう巻き

100g 474円(¥512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。



いちうろこ 静岡県静岡市清水区

蔵 スポット

原材料: ぐち、すけとうだらすり身、馬鈴薯澱粉(北海道)、粗糖、卵白、味の母、塩(天日粉碎塩)、鰹だし 14日

575 白はんぺん

30g×3 432円(¥467円)

## 「いちうろこ」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。



いちうろこ 静岡県静岡市清水区

蔵 スポット

【いわしはんぺん】共通原材料: 魚肉(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

578 静岡おでん種セット

6種11品 853円(¥921円)

共通原材料: スケトウダラすり身・馬鈴薯澱粉・粗糖・塩・発酵調味料・鰹だし

579 2P

1,706円(¥1,842円) 1,650円(¥1,782円)



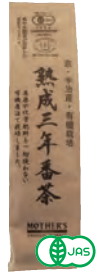
飲料

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

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

京都・ほった園  
毎週  
原材料:茶(国産  
／有機栽培)  
1年

581 有機栽培熟成三年番茶  
150g 415円(¥448円)



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

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

582 有機松印煎茶  
100g 1,000円(¥1,080円)



遠赤外焙煎でき茶  
の独特な香りに仕  
上げ、有機抹茶特  
有の甘味を加まし  
た。さっぱりとし  
た美味しさ。抹茶  
入り。

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

583 有機抹茶入りくき茶  
100g 600円(¥648円)



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  
層生じます。

滋賀・かたぎ古香園  
隔週AC  
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)

584 ほうじ茶入  
麦茶ティーバッグ  
10g×32 600円(¥648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AC  
原材料:蕎麦  
(富山県産)  
1年

585 そば屋のそば茶  
180g 1,230円(¥1,328円)



オーガニック認定契約農場で収穫された  
高級品茶葉を使用。新鮮な茶葉だけを直  
接輸入し、作り置きせず出荷分だけパ  
ックしています。

香川・エモーション  
A週  
原材料:オーガニック  
イボスティー(有機ア  
サラスリネアリス)  
5年

586 ルイボススタンドパック  
4g×30 1,950円(¥2,106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  
587 中挽 588 豆  
各150g 1,050円→  
(¥1,134円) 964円(¥1,041円)

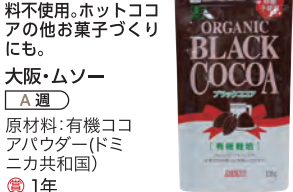
オーガニックココア  
ビーンズで作った砂  
糖不使用タイプのコ  
コアです。乳製品・香  
料不使用。ホットコ  
コアの他お菓子づく  
りにも。



大阪・ムソー  
A週  
原材料:有機ココ  
アパウダー(ドミ  
ニカ共和国)  
1年

589 オーガニックブラックココア  
120g 650円(¥702円)

宮崎県産の有機紅茶と、島根県産の有機  
米糀を使用。米糀がお茶の渋みを和ら  
げて優しい味に仕上がっています。水出し  
もOK。



宮崎県  
白玄堂  
A週  
原材料:有機紅茶(宮崎県産)・有機米糀  
(島根県産) 365日

590 こめこうじ和紅茶TB  
2g×15包 877円(¥947円)

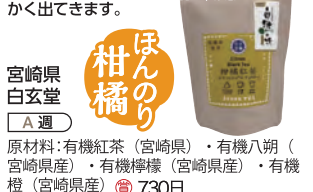
宮崎県産の有機紅茶と、宮崎県産の有機  
のレモン、はっさく、だいたいをブレンドし  
ました。保温性の水筒などに入れたままに  
しても、渋みが出ず、柑橘の風味がやわ  
らか出てきます。



宮崎県  
白玄堂  
A週  
原材料:有機紅茶(宮崎県産)・有機八朔(宮崎県産)・有機檸檬(宮崎県産)・有機  
橙(宮崎県産) 730日

591 柑橘紅茶TB  
2g×15包 877円(¥947円)

宮崎県産の有機紅茶と、宮崎県産の有機  
のレモン、はっさく、だいたいをブレンドし  
ました。保温性の水筒などに入れたままに  
しても、渋みが出ず、柑橘の風味がやわ  
らか出てきます。



宮崎県  
白玄堂  
A週  
原材料:有機紅茶(宮崎県産)・有機八朔(宮崎県産)・有機檸檬(宮崎県産)・有機  
橙(宮崎県産) 730日

591 柑橘紅茶TB  
2g×15包 877円(¥947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  
592 1P 毎週  
1000ml 388円(¥419円)



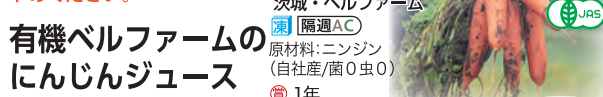
1本に1日分の野菜。20種類、350gの有機野菜を濃縮！  
不足しがちな野菜類をサポート。



徳島・光食品 A週  
原材料:有機トマトジュース、野菜ジュース(有  
機にんじん、セリリー、有機かぼちゃ、だい  
こん、はくさい、小松菜、ピーマン、ピー  
ズ、ケール、赤ピーマン、野沢菜、ブロッ  
コリー、キャベツ、ほうれん草、アスパ  
ラガス、かぶ、レタス、クレソン、パセ  
リ)、有機レモン果汁、有機ゆづ果汁 1年  
半

593 3P A週  
1000ml×3 1,164円→  
(¥1,257円) 1,129円(¥1,219円)

サラリとした甘み、えぐ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、活性酸素を抑えるベータカロテンなど栄  
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AC  
原材料:ニンジン  
(自社産/菌0虫0)  
1年

595 1P 100ml 226円(¥244円)  
596 10P 100ml×10 2,263円→  
(¥2,444円) 2,180円(¥2,354円)

原種に近い自家採種ケールを、農薬不使用で栽培し、栄養価を壊さないよう  
に低速搾りで仕上げた“青汁”。流水で解凍後、袋の口から手によぐも  
んでコップに移し、冷水で割ってお飲みください。好みに蜂蜜などをプ  
ラスして。ビタミンCは何とみかん3個分、カルシウムはミルク100cc分  
あるとか。\* 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AC  
原材料:ケール(菌0虫0/自家採種)  
\*製品は放射能検査済みのものです。  
1年

597 1P 100ml 204円(¥220円)  
598 10P 100ml×10 2,036円→  
(¥2,199円) 1,961円(¥2,118円)

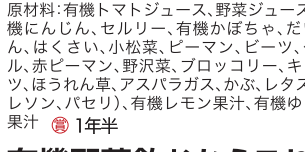
りんごそのものの風味が楽しみたい  
だけ。りんご果汁100%のストレ  
ートりんごジュースです。季節によ  
ってりんごの品種が変わります。

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

594 津軽のかおり(びん)  
1L 862円(¥931円)



1本に1日分の野菜。20種類、350gの有機野菜を濃縮！  
不足しがちな野菜類をサポート。



徳島・光食品 A週  
原材料:有機トマトジュース、野菜ジュース(有  
機にんじん、セリリー、有機かぼちゃ、だい  
こん、はくさい、小松菜、ピーマン、ピー  
ズ、ケール、赤ピーマン、野沢菜、ブロッ  
コリー、キャベツ、ほうれん草、アスパ  
ラガス、かぶ、レタス、クレソン、パセ  
リ)、有機レモン果汁、有機ゆづ果汁 1年  
半

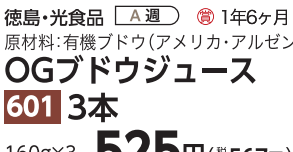
599 2本 190g×2 360円(¥389円)

有機野菜飲むならこれ!



600 ケース 190g×30 5,400円→  
(¥5,832円) 5,238円(¥5,657円)

有機赤ぶどう果汁と有機白ぶどう果汁をブレンドした、飲みやすくすっきりとした  
味わいの香料・酸味料不使用の有機ぶどうジュースです。白ぶどう果汁とブレ  
ンドすることにより、赤ぶどう果汁の渋みを抑えて、大人だけでなく、お子  
様にも飲みやすい味に仕上げました。



徳島・光食品 A週 1年6ヶ月  
原材料:有機ブドウ(アメリカ・アルゼンチン)  
OGブドウジュース  
601 3本 160g×3 525円(¥567円)  
602 ケース 160g×30 5,250円→  
(¥5,670円) 5,093円(¥5,500円)

濃縮タイプです、約2倍にうすめて飲  
むほか、甘味料としてもお使いくだ  
さい。



東京・  
オーサワジャパン  
隔週AC  
原材料:有機  
玄米麹・玄米  
(秋田・滋賀)  
6ヶ月

603 有機玄米甘酒(粒)  
200g 375円(¥405円)

濃縮タイプです、約2倍にうすめて飲  
むほか、甘味料としてもお使いくだ  
さい。



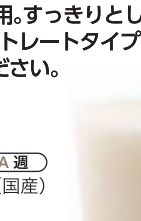
東京・  
オーサワジャパン  
隔週AC  
原材料:有機  
玄米麹・玄米  
(秋田・滋賀)  
6ヶ月

603 有機玄米甘酒(粒)  
200g 375円(¥405円)

国産米 100%使用。すっきりとした甘さ、滑らかな  
口当たりです。ストレートタイプなので、そのまま  
お召しあがりください。  
砂糖不使用。

愛知県・福光屋 A週  
原材料:米・米麹(国産)  
1年

シルキー桃甘酒  
604 200ml 221円(¥239円)



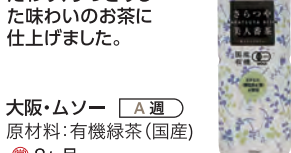
有機無双番茶を、  
手軽に飲めるPET  
ボトル飲料に!  
原料茶葉・水にこ  
だわり、すっきりし  
た味わいのお茶に  
仕上げました。



大阪・ムソー A週  
原材料:有機緑茶(国産)  
8ヶ月

605 1L 716円(¥773円)

有機無双番茶を、  
手軽に飲めるPET  
ボトル飲料に!  
原料茶葉・水にこ  
だわり、すっきりし  
た味わいのお茶に  
仕上げました。



大阪・ムソー A週  
原材料:有機緑茶(国産)  
8ヶ月

605 1L 716円(¥773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。

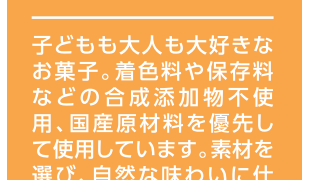
岐阜・奥長良川名水 隔週AC  
原材料:水(岐阜) 2年

高質の森水  
607 ケース 500ml×24 3,600円(¥3,888円)

608 ケース 2L×6 1,740円(¥1,879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、自然な味に  
仕上げました。



愛知・サンコー A週

粒が大きいむき栗。ホクホクとし  
て、自然な甘みがおい  
しい甘味料、  
保存料一切不使用で  
す。



東京・丸成商事 A週  
原材料:有機栗  
(中国河北省) 1年

610 有機むき栗  
80g 350円(¥378円)

有機グリーンピースを、薄く軽い味わ  
いに焼き上げ「伯方の塩」で味付けし  
ました。ノンフライのヘルシースナック  
です。



大阪・むそう A週  
原材料:有機えん  
どう、塩 9ヶ月

611 有機グリーン  
ピースチップス  
45g 276円(¥298円)

春雨やもやしの原料の緑豆を、ノンフ  
ライで軽い味わいに焼き上げた野菜チ  
ップスです。豆を炒った時の香ばしさを  
そのまま封じ込めました。



大阪・むそう A週  
原材料:有機緑豆  
(中国)、塩 9ヶ月

612 有機緑豆チップス  
50g 276円(¥298円)

魚肉すり身は100%国産魚のスナック菓子

勿論、酸化防止剤・リン酸塩・うま味調味料・香料は使用せず、納  
得のいく原料のみを使用しています。

島根・別所蒲鉾店 A週

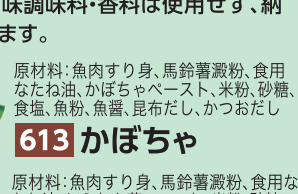


原材料:魚肉すり身、馬鈴薯澱粉、食用  
なたね油、かぼちゃペースト、米粉、砂糖、  
食塩、魚粉、魚鰾、昆布だし、かつおだし

613 かぼちゃ  
原材料:魚肉すり身、馬鈴薯澱粉、食用  
なたね油、ほうれん草ペースト、米粉、砂糖、  
食塩、魚粉、魚鰾、昆布だし、かつおだし

614 ほうれん草  
各40g 301円(¥325円)

さっぱりとしたサラダ味のあられ。  
国産のもち米とひじきの相性もび  
たり!



大阪・ムソー A週  
原材料:もち米(三重)  
・植物油(バーモイ  
・ひじき・食塩  
120日

621 ひじきあられ  
55g 260円(¥281円)

国内産の紫いもが入ったお米のせん  
べいです。



愛知・サンコー A週  
原材料:うるち米(国産)・  
三温糖・紫さつまいも粉  
末・食塩 4ヶ月

618 さくふわせんべい  
紫いも味  
21g(1枚×12袋) 320円(¥346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  
615 うすしお 55g



原材料:じゃがいも(国産)、こめ油、食塩、焼きのり  
616 のり塩 53g



原材料:じゃがいも(国産)、こめ油、食塩、柚子粉  
末、昆布、鰹節  
617 柚子 53g



北海道・ノースカラース 隔週AC 4ヶ月  
ポテトチップス 各 228円(¥246円)

純国産鶏種「岡崎おうはん」の卵と国  
産小麦、さつま芋のでんぷんから作  
った水あめで作りまし



岡山県・鈴木屋  
スポット  
原材料:水玉あめ(国産)  
・小麦粉・卵  
120日

619 甘さをおさえた  
こどものたまごせんべい  
60g 437円(¥472円)

埼玉・松崎米菓 A週  
原材料:うるち  
米(国産)・なた  
ねサラダ油・藻塩  
(長崎産)  
4ヶ月



620 藻塩サラダせんべい  
88g 472円(¥510円)

さっぱりとしたサラダ味のあられ。  
国産のもち米とひじきの相性もび  
たり!



大阪・ムソー A週  
原材料:もち米(三重)  
・植物油(バーモイ  
・ひじき・食塩  
120日

621 ひじきあられ  
55g 260円(¥281円)

香ばしく煎った黒大豆が風味と  
食感のアクセントに。



岡山県・鈴木屋  
スポット  
小麦粉(国産)・ビ  
ート上白糖・黒大豆  
・卵・蜂蜜・塩  
120日

622 国産原料の黒大豆せんべい  
15枚 470円(¥508円)



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

静岡・福田商店 **スポット** **9日** **アレルギー** **麦** **卵**

原材料: ぶづま芋 (静岡県産)

623 紅はるかひとくち干し芋 65g **511円**(¥552円)

カラダにうれしい有機玄米のおせんべいに、キヌアとチアシードをプラスしました。ぶちぶちした食感をお楽しみください。

兵庫・アリモト **スポット** **9日** **アレルギー** **麦** **卵**

原材料: 有機玄米 (国産)・有機たまり醤油・有機黒胡麻・有機キヌア・有機チアシード

624 有機玄米プラス・キヌア&チアシード 40g **265円**(¥286円)

カラダにうれしい有機玄米のおせんべいに、めかぶをプラスしました。ふわっと香るめかぶの風味をお楽しみください。

兵庫・アリモト **スポット** **9日** **アレルギー** **麦** **卵**

原材料: 有機玄米 (国産)・有機たまり醤油・有機黒胡麻・めかぶ

625 有機玄米プラス・めかぶ 40g **265円**(¥286円)

香ばしくてほんのり甘い家族の安心おやつ

食物繊維豊富な農薬・化学肥料不使用の熊本県産菊芋100%使用。焙煎した菊芋が香ばしく、ほのかな甘みです。

**スポット** **9日** **アレルギー** **麦** **卵**

東京・オーサワジャパン  
原材料: 菊芋 (熊本県産)

626 オーガニック菊芋ポリポリ 20g **388円**(¥419円)

北海道産大納言小豆を100%使用。加工しても粒残りがよいので幅広い用途にお使いいただけます。そのままはもちろん、ヨーグルトやアイスのトッピングにも。

静岡県・小沼製菓 **A 週**

原材料: ビートグラニュー糖 (北海道)・大納言小豆 (北海道)

627 大納言つややか甘納豆 120g **532円**(¥575円)

松田商店・静岡県 **スポット** **9日** **アレルギー** **麦** **卵**

利き茶日本一のお茶屋がつくるどら焼き。ほのかに抹茶が香る、上品な味です。

原材料: 砂糖・小麦粉・卵・小豆・なたね油・抹茶・クロレア・食塩/重曹

628 国産原料にこだわった抹茶どら焼き 1個 **265円**(¥286円)

629 国産原料にこだわったどら焼き 1個 **265円**(¥286円)

主原料は木次のパスチャライズ牛乳と平飼いの有精卵、国産のビートグラニュー糖、香料は天然のパナダだけ。1カップに約5カップの生乳を使い、美味しさを凝縮しました。

なめらかな仕上がりで天然パナダ香料がおいしく豊かな香りを広げます

原材料: クリーム、生乳、脱脂濃縮乳、砂糖、卵黄、香料 (原材料の一部に卵白を含む)

632 バニラ 120ml **450円**(¥486円)

633 いちご 120ml **450円**(¥486円)

甘さを抑えた大人の風味のプレミアムアイスクリーム。カカオの香りがおいしくいっぱいに

原材料: クリーム、生乳、脱脂濃縮乳、砂糖、ココア、卵黄、香料 (原材料の一部に卵白を含む)

634 ビターチョコ 120ml **450円**(¥486円)

島根・木次乳業 **隔週** **アレルギー** **乳** **卵** **麦** **9日** **1年**

**VANAGAのアイス**

子供が大好きなゼリーを無添加で。国産原料にこだわった、つるんとした食感の一口ゼリー。ゲル化剤、酸味料、pH調整剤、香料無添加です。

**スポット**

北海道・ノースカラーズ

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

630 純国産りんごゼリー 11個 **333円**(¥360円)

世界最高レベル品質の「本物」のプロポリスエキスをを使った天然・無添加のキャンディーです。

東京都・シモセン株式会社 **A 週**

原材料: 水飴・砂糖・プロポリスエキス (ブラジル産)

631 プロポリスキャンディー 20粒 **600円**(¥648円)

東京フェアトレードカンパニー **スポット**

フェアトレードチョコレート各種 **麦**

今季新作！オレンジ＆レモン風味のやわらかなクリームフィリングが、ミルクチョコレートと一緒に口でとろけます

オレンジ＆レモン風味のやわらかなクリームフィリング。柑橘の甘酸っぱくさわやかな味わいと黒糖チョコのおいしい組み合わせ。

原材料: 有機黒糖・有機ココアバター・有機全粉乳・有機カカオマス・有機生クリーム・有機粗糖・有機転化糖・有機乳脂肪・有機粉状ヘーゼルナッツ・有機ラム酒・有機バニラ/ひまわりレシチン

636 オーガニックオレンジ＆レモンフィリング 85g **900円**(¥972円)

637 オーガニックラムフィリング 85g **900円**(¥972円)

ストロベリーが華やかに甘く香るリッチなクリームフィリングが、黒糖チョコと溶け合います。

原材料: 有機黒糖・有機全粉乳・有機ココアバター・有機粗糖・有機カカオマス・有機ひまわり油・有機ストロベリーパウダー・有機粉状ヘーゼルナッツ・有機乳脂肪・有機バニラ

638 オーガニックストロベリーフィリング 85g **900円**(¥972円)

口あたりまるやかで、子どもたちにも大人気！看板チョコです。

原材料: 有機黒糖・有機ココアバター・有機全粉乳・有機カカオマス・有機粉状ヘーゼルナッツ

639 オーガニックミルク 50g **495円**(¥535円)

砕いたナッツがたっぷり。サクサクした食感とナッツの香りが、黒糖のミルクチョコレートと大、いつも人気のロングセラー

原材料: 有機黒糖・有機ココアバター・有機全粉乳・有機カカオマス・有機ヘーゼルナッツ・有機カカオマス

640 オーガニックヘーゼルナッツ 50g **495円**(¥535円)

ビターチョコに甘酸っぱいザクロゼリーのフルーティーなアクセント。

原材料: 有機カカオマス・有機粗糖・有機ザクロゼリー (有機ザクロ果汁・有機りんご果汁・有機米粉)・有機ココアバター・有機バニラ/増粘剤 (ベクチン)

642 オーガニックビター・ザクロ 50g **495円**(¥535円)

マール・ド・シャンパーニュを練り込んだビターチョコに甘酸っぱい有機ストロベリーのアクセント。(アルコール分約3%)

原材料: 有機カカオマス・有機粗糖・有機ココアバター・有機ストロベリー・洋酒、有機バニラ/ストロベリー香料・ひまわりレシチン

643 オーガニックビター・ウィズストロベリー&マール・ド・シャンパーニュ 40g **495円**(¥535円)

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

原材料: 有機ココアバター・有機カカオマス・有機アーモンド粉・有機アーモンド加工品・有機バニラ

644 オーガニックアーモンド&アーモンド 50g **495円**(¥535円)

**雑貨**

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

ナチュロン洗濯用液体せっけんはリニアルしました。100%自然由来成分。ハグしたくなる肌触り。純石けんなので日々の洗濯だけでなく、デリケート素材も手洗いでできます。

神奈川・太陽油脂 **A 週**

成分: 純石けん分 (36%・脂肪酸カリウム)

646 パックス洗濯用石けんソフト 本体 1200ml **1,100円**(¥1,210円)

クエン酸の力でなめらかで心地よい風合いに仕上げ、すすぎ残しによる保管中の変色・変異を防ぎます。フローラルな自然の優しい香りです。

神奈川・太陽油脂 **隔週** **アレルギー** **乳**

成分: クエン酸・天然ガム・エチルアルコール・緑茶エキス・ヒノキチオール・天然香料

647 詰替 1000ml **750円**(¥825円)

648 詰替(大) 4000ml **2,950円**(¥3,245円)

オレイン酸リッチのフレッシュなオリーブオイルを使用し、100%自然由来成分で肌にやさしいヘアケアソープです。スパイシートワイルドの香り。

神奈川・太陽油脂 **A 週**

成分: 水・グリセリン・プロパンジオール・グリセリン・クエン酸・オリーブ果実油・オリーブエキスを・オリーブ枝エキスを・オリーブ果実エキスを・α-グルカン・ペクチン・トリ(カプリル酸/カプリン酸)グリセリル・香料・エタノール・クエン酸

649 パックス衣類のリンス詰替 550ml **500円**(¥550円)

フレッシュなオリーブオイルを配合した、100%自然由来成分で肌にやさしいアコンディショナー。スパイシートワイルドの香り。

神奈川・太陽油脂 **A 週**

成分: 水・グリセリン・プロパンジオール・ドコサン・水添ナタネ油アルコール・ベンチレンジコール・テトラデカン・キサンタンガム・水添レシチン・スクワラン・オリーブ果実油・オリーブ葉エキスを・オリーブ枝エキスを・オリーブ果実エキスを・香料・エタノール・クエン酸

650 オリーヘアソープ(詰替) 400ml **1,250円**(¥1,375円)

「オレンジオイル」で洗浄力アップ! 植物性原料だけで作られたお風呂用せっけんです。

神奈川・太陽油脂 **隔週** **アレルギー** **乳**

成分: 純石けん分 (10%・脂肪酸カリウム)、オレンジオイル

651 オリーヘアコンディショナー(詰替) 400ml **1,250円**(¥1,375円)

オレイン酸リッチのフレッシュなオリーブオイルを使用し、100%自然由来成分で肌にやさしい。メロウトワイルドの香り。

神奈川・太陽油脂 **A 週**

成分: 水・カリ石ケン素地・プロパンジオール・グリセリン・オリーブ果実油・オリーブ葉エキスを・オリーブ枝エキスを・オリーブ果実エキスを・α-グルカン・クエン酸・香料・トコフェロール・エタノール

652 オリーボディーソープ(詰替) 400ml **1,000円**(¥1,100円)

フレッシュなオリーブオイルを配合した、100%自然由来成分で肌にやさしい弱酸性ボディコンディショナー。メロウトワイルドの香り。

神奈川・太陽油脂 **A 週**

成分: 炭酸Ca (研磨剤)、水、グリセリン (湿潤剤)、シリカ (基剤)、石ケン素地 (清浄剤)、スベアミント油、ハッカ油、ユーカリ油 (清涼剤)、トコフェロール・チヤ葉エキスを・カンゾウ根エキスを・カラギーナン (粘結剤)

653 オリーボディコンディショナー(詰替) 400ml **1,000円**(¥1,100円)

お肌になじみやすいオレイン酸を多く含む、オリーブオイルから生まれた植物性洗顔料です。

神奈川・太陽油脂 **A 週**

成分: 水・カリ石ケン素地・グリセリン・スクワラン・ムクロジェキスを・モツヤクジュ油・ローズ水・ニューコウジュ油・ウイキョウ果実エキスを・エタノール・クエン酸

654 泡ボトル 150ml **880円**(¥968円)

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

埼玉・山田洋行商店 **毎週**

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

手肌への負担が少なく、直接お口に触れる食器の洗浄に安心な台所用液体石けんです。

神奈川・太陽油脂 **隔週** **アレルギー** **乳**

成分: 純石けん分 (25%脂肪酸カリウム)

656 詰替 450ml **400円**(¥440円)

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

埼玉・山田洋行商店 **毎週**

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

便器の裏、奥まで泡を吹きつけ、すみずみまできれいにします。

神奈川・太陽油脂 **隔週** **アレルギー** **乳**

成分: 脂肪酸カリウム、ユーカリ油、レモンガラス油、グレープフルーツ油、ハッカ油、炭酸カリウム、キサンタンガム

658 トイレ洗いせっけん 詰替 350ml **350円**(¥385円)

100%自然由来成分使用。石けん分は口腔内の粘膜や舌に吸着にくく、口をゆすぐとサッと洗い流せるので、直後に飲食しても後味に違和感が残りません。爽快ハッカタイプです。

神奈川・太陽油脂 **A 週**

成分: 炭酸Ca (研磨剤)、水、グリセリン (湿潤剤)、シリカ (基剤)、石ケン素地 (清浄剤)、ハッカ油、ユーカリ油 (清涼剤)、カラギーナン (粘結剤)

659 パックス石けんはみがき 120g **420円**(¥462円)

緑茶エキス配合で口臭を予防します。味がマイルドなので、石けんはみがき初心者の方にもオススメです。

神奈川・太陽油脂 **A 週**

成分: 炭酸Ca (研磨剤)、水、グリセリン (湿潤剤)、シリカ (基剤)、石ケン素地 (清浄剤)、スベアミント油、ハッカ油、ユーカリ油 (清涼剤)、トコフェロール・チヤ葉エキスを・カンゾウ根エキスを・カラギーナン (粘結剤)

10001 緑茶石けんはみがき 120g **860円**(¥946円)

お化粧の下地としても一年中お使いいただけます。伸びが良くてさらっとした仕上がりです。

神奈川・太陽油脂 **A 週** **SPF30**

成分: 水・プロパンジオール・スクワラン・酸化チタン・グリセリン・カリ石けん素地・シリカ・ステアリン酸・パルミチン酸・ペヘン酸・ペヘニルアルコール・シア脂・ローズ水・加水分解シルク・カミツレ花エキスを・カワヨモギエキスを・コメヌカエキスを・グリチルリジン酸2K・ヒノキチオール・エタノール

10004 ナチュロンUVクリーム 45g **1,300円**(¥1,430円)



ミトク

東京都港区

自然とともに、伝統とともに

翌々週配達

昔ながらの日本の伝統食材を海外へ紹介し、本物のオーガニックフードを日本へ届けます。添加物や化学調味料不使用。遺伝子組み換えは使わない・無農薬有機栽培または野生の原料を選ぶことにこだわり、昔ながらの伝統製法・環境保護・フェアトレードを大切にしています。

良質な有機アーモンドを使用した、風味豊かな有機アーモンドドリンクです。牛乳・豆乳の代替としてもオススメ。牛乳と比べて、カロリーが低い＆コレステロールゼロなのに、コクがあります。

翌々週配達

東京・ミトク

スポット

原材料:有機アーモンド (イタリア) 14ヶ月

アーモンドドリンク

10019 200ml

300円(¥324円)

10020 1000ml

840円(¥907円)

アーモンドドリンク・オーツドリンクに「バリスタ」専用が登場！珈琲や紅茶に相性のいい、香りや味わいを引き立てる配合を考え、作られました。

翌々週配達

東京・ミトク

スポット

12ヶ月

オーツ麦の香ばしい風味と穀物の甘み。

原材料: 有機オーツ麦・有機食用ひまわり油・有機食用紅花油・食塩

10023 オーツドリンク・バリスタ

1000ml

720円(¥778円)

そのままお飲みいただいても美味しいですが、ラテやカフェオレに使用いただくくとクセが無いのにコクが出て美味しくお召し上がりいただけます。風味豊かなアーモンドの味わい。

原材料: 有機アーモンド / 安定剤(ローカストビーンガム)

10024 アーモンドドリンク・バリスタ

1000ml

780円(¥842円)

果実を思わせるフルーティーな香りの  
オリーブオイル新登場！

バイオダイナミック農法で栽培されたギリシャ産オリーブのみを手摘みで収穫し、風味・栄養価を損なうことなく低温圧搾法で丁寧に搾油しました。果実を思わせるフルーティーな香りとバランスの良い柔らかな口当たりのオイルです。

東京・ミトク

スポット

18ヶ月

エピクロス  
エキストラバージンオリーブオイル  
デメター

10028 92g(100ml)

920円⇒  
(¥994円)

890円(¥961円)

10029 229g(250ml)

1,800円⇒  
(¥1,944円)

1,742円(¥1,881円)

10030 458g(500ml)

2,800円⇒  
(¥3,024円)

2,710円(¥2,927円)

イタリア産の有機栽培ぶどうの果もろみと、熟成状態が様々なビネガーから得られたバルサミコ酢。肉・魚料理、煮込み料理の隠し味やソースに使えば、濃厚なコクと旨味が増します。

翌々週配達

東京・ミトク

スポット

60ヶ月

10031 メンガツォーリ  
バルサミコ酢(赤)

250ml

1,480円(¥1,598円)

イタリア産の有機栽培ぶどうの果もろみと、熟成状態が様々なビネガーから得られたバルサミコ酢。肉・魚料理、煮込み料理の隠し味やソースに使えば、濃厚なコクと旨味が増します。

翌々週配達

東京・ミトク

スポット

60ヶ月

10032 メンガツォーリ  
バルサミコ酢(白)

250ml

1,480円(¥1,598円)

苦味の少ない穀物コーヒー。なのに香りは良くて、優しい口当たり。穀物の恵が詰まっています。カフェインが気になる方に、おすすめです。

翌々週配達

東京・ミトク

スポット

36ヶ月

10006 ビオピュール有機穀物コーヒー

100g

1,300円(¥1,404円)

有機栽培りんご果汁を醸造したりんごのにごり酢です。無濾過・非加熱法の酢酸菌(マザー)入り。

翌々週配達

東京・ミトク

スポット

36ヶ月

10021 アップルサイダー  
ビネガー(マザー入り)

500ml

1,380円⇒  
(¥1,490円)

1,335円(¥1,442円)

有機栽培ザクロ果汁を醸造したザクロのにごり酢です。無濾過・非加熱法の酢酸菌(マザー)入り。

翌々週配達

東京・ミトク

スポット

36ヶ月

10022 ザクロビネガー  
(マザー入り)

500ml

1,650円⇒  
(¥1,782円)

1,597円(¥1,725円)

カラダの細胞膜やホルモンを作るうえで重要な「必須脂肪酸・オメガ3(αリノレン酸)」が豊富な亜麻仁油。肌の再生を助けます。ドレッシングなどに♪

翌々週配達

東京・ミトク

スポット

18ヶ月

10025 有機アマニ油

230g

2,400円(¥2,592円)

マスタードの華やかな香りとクリーミーな舌触りが食材を引き立てます。マリネやドレッシング、サンドイッチなどにも。

翌々週配達

東京・ミトク

スポット

18ヶ月

10027 ビオスター  
ディジョンマスタード

200g

700円⇒  
(¥756円)

677円(¥731円)

風味豊かなマスタードの香りにプチプチ食感と上品な辛みが楽しめます。ソースやディップ、煮込み料理のアレンジにも。

翌々週配達

東京・ミトク

スポット

18ヶ月

10026 ビオスター  
粒マスタード

200g

700円⇒  
(¥756円)

677円(¥731円)

世界中で人気の高いカラマタ産ブラックオリーブ。グリーンオリーブよりもやわらかい食感と、フルーティーで濃い味わいです。パスタ・ピザ・煮込み料理に。

翌々週配達

東京・ミトク

スポット

23ヶ月

10035 オリーブ粒(ブラック)

315g

1,280円(¥1,382円)

選別した良質の完熟トマトだけを使用。トマトの甘みと旨味が凝縮した濃厚な味わいです。そのままシンプルにパンと食べるだけでも！パスタやサラダには、エキ斯塔っぷりのオイルも使って。

翌々週配達

東京・ミトク

スポット

23ヶ月

10036 ドライトマト (オイル漬)

235g  
(150g)

1,280円(¥1,382円)

有機オーツ麦をベースにアーモンドとヘーゼルナッツ、ドライフルーツが贅沢に入ったオーガニックグラノーラ。

翌々週配達

東京・ミトク

スポット

15ヶ月

10037 プロテイングラノーラ  
ヘーゼルナッツ&アーモンド

250g

1,380円(¥1,490円)

有機オーツ麦をベースに、3種ベリーをはじめ、フルーツやナッツがたっぷり入ったオーガニックグラノーラ。甘酸っぱいベリーがアクセントに。

翌々週配達

東京・ミトク

スポット

36ヶ月

10038 プロテイングラノーラ  
アーモンド&ベリー

250g

1,380円(¥1,490円)

有機栽培ぶどうから作られたオーガニックワインを、木製の大樽の中で自然にゆっくりと熟成させたビネガーです。煮込み料理の隠し味や蒸し焼きの酸味をとばし、ソースとしてお使いください。

翌々週配達

東京・ミトク

スポット

36ヶ月

10033 メンガツォーリ  
ワインビネガー(赤)

250ml

820円(¥886円)

有機栽培ぶどうから作られたオーガニック白ワインを、木製の大樽の中で自然にゆっくりと熟成させたビネガーです。煮込み料理に良く合います。ドレッシングやマヨネーズにもおすすめです。

翌々週配達

東京・ミトク

スポット

36ヶ月

10034 メンガツォーリ  
ワインビネガー(白)

250ml

820円(¥886円)

Smaama スポット 18ヶ月 価格改定

ビターでありながら、華やかな味と香りが特徴のカカオ分100%のローチョコレート。

原材料:有機カカオマス・有機ココアバター

10007 ローチョコレートカカオ100%

30g

820円⇒  
(¥886円)

794円(¥858円)

カカオ85%の濃厚でなめらかな口だけのローチョコレート。植物由来の乳酸菌配合。

原材料:有機カカオマス・有機ココナッツシュガー・有機ココアバター・乳酸菌粉末

10008 ローチョコレートカカオ85%&  
プロバイオティクス

30g

780円⇒  
(¥842円)

755円(¥815円)

なめらかな口だけのカカオ75%のローチョコレート。ココナッツシュガーを使用したやさしい甘み。

原材料:有機カカオマス・有機ココナッツシュガー・有機ココアバター

10009 ローチョコレート カカオ75%

30g

760円⇒  
(¥821円)

735円(¥794円)

ヘーゼルナッツの香ばしい濃厚な味わい広がる、口だけなめらかなローチョコレート。

原材料:有機ヘーゼルナッツペースト・有機ココナッツシュガー・有機カカオマス・有機ココアバター

10010 ローチョコレートヘーゼルナッツ

30g

760円⇒  
(¥821円)

735円(¥794円)

香ばしいローストアーモンドペーストのフィリングをくちどけなめらかなチョコレートでコーティングしたローチョコレートバー。

原材料:有機カカオマス・有機ココナッツシュガー・有機アーモンドペースト・有機ココアバター・有機ココナッツオイル・食塩

12ヶ月

10011 ローチョコレートナッツバー アーモンド

25g

760円⇒  
(¥821円)

735円(¥794円)

濃厚でビターな香りが口広がる、カカオ100%のダークチョコレートです。

原材料:有機カカオマス(一部に乳成分を含む)

24ヶ月

10012 90g  
ダークチョコレート100%

1,380円(¥1,490円)

濃厚でビターな香りが口広がる、カカオ86%のダークチョコレートです。

原材料:有機カカオマス・有機砂糖・有機ココアバター・有機バニラビーンズ(一部に乳成分を含む)

24ヶ月

10013 100g  
ダークチョコレート86%

1,180円(¥1,274円)

天然甘味料のアガベシロップを使用しています。

原材料:有機カカオマス・有機アガベシロップ・有機ココアバター・有機アガベインリン・有機バニラビーンズ(一部に乳成分を含む)

24ヶ月

10014 100g  
ダークチョコレート73% アガベ

1,180円(¥1,274円)

ヘーゼルナッツを贅沢に使用した、食べ応えのあるダークチョコレートです。

原材料:有機カカオマス・有機ヘーゼルナッツ・有機砂糖・有機ココアバター・有機バニラビーンズ(一部に乳成分を含む)

18ヶ月

10015 150g  
ダークチョコレート73% ヘーゼルナッツ

1,640円(¥1,771円)

濃厚でビターな香りが口広がる、シールソルトを加えた甘じょっぱさがクセになる美味しさ。

原材料:有機カカオマス・有機砂糖・有機ココアバター・食塩

24ヶ月

10016 100g  
ダークチョコレート73% シールソルト

1,180円(¥1,274円)

オレンジの風味の味わいが特徴です。

原材料:有機砂糖・有機カカオマス・有機ココアバター・有機オレンジ果皮油・有機バニラビーンズ(一部に乳成分を含む)

24ヶ月

10017 100g  
ダークチョコレート56% オレンジ

1,080円(¥1,166円)

濃厚でビターな香りが口広がる、カカオ73%のダークチョコレートです。チリパウダーの辛味がアクセントに。

原材料:有機カカオマス・有機砂糖・有機ココアバター・有機チリパウダー (一部に乳成分を含む)

24ヶ月

10018 100g  
ダークチョコレート73% チリ

1,180円(¥1,274円)

東京・ミトク

翌々週配達

スポット

18ヶ月

各種