

畑と台所をつなぐ

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

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



A週 2025年 49 week

お届けカレンダー 月 火 水 木 金

注文用紙提出日 11/24 25 26 27 28

商品のお届け日 12/1 2 3 4 5

翌々週分のお届け日 8 9 10 11 12



四十川に育まれた栗と芋の優しいようかん

NEW! **Sale!**

甘さ控えめ後味すっきり
でも、食べ応え満点

四十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
マルジョウカン 芋
340円⇒**332円** (税込359円)
52g (税367円)

原材料:砂糖(国内製造)、さつまいもペースト、白あん、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
マルジョウカン 栗
370円⇒**359円** (税込388円)
52g (税400円)

原材料:砂糖(国内製造)、栗ペースト(栗、砂糖)、白
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
マルジョウカン 芋&栗
食べ比べセット
710円⇒**666円** (税込719円)
2種 (税767円)

eco フライス NEW!
SALE!
芋 栗

携帯できるモンブラン、
見つけました!

クリームを絞るところから、
もうおいしそうで♪

30090 烤モンブラン
25g **307円** (税込332円)

30113 烤いもモンブラン
25g **287円** (税込310円)

30120 烤いもモンブラン
25g×3 **861円**⇒**838円** (税込905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、アーモンドブーラー、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)

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>

秋の味覚は
四十川ドラマ

「四十川ドラマ」の暮らしと考え方の真ん中には、今
も昔も変わることなく四十川が流れています。
四十川が育む豊かな風土とともに暮らす「命」その
ものが未来資源。素材の魅力を發揮した商品作りに
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)四十川 代表取締役 畑地 肇正

甘さを引き立てる「山塩」に
注目くださいっ!

30151 塩キントン 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
アレルギー (卵) (乳) (麦)

土佐の干し芋ガルーツ。



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。
約30g×3 (税786円) **716円** (税733円)

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。

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。ステイック状で食べやすく、おやつ
にもピッタリですよ。

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。



あか 人参芋

ねっとりと甘く、
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 (税745円) **660円** (税713円)

原材料:さつまいも(高知県産)
(賞)20日

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 (税745円) **660円** (税713円)

原材料:さつまいも(高知県産)
(賞)20日

四十川の栗は甘さが自慢。
だからお砂糖控えめ。

人気
です

30168 翌々週配達
ジグリキントン
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
アレルギー (卵) (乳) (麦)

ジグリ
キントン
地
特選
しまんと地

惣菜キット

グリンリーフ群馬県利根郡

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



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

お好みの野菜をプラスして
ボリュームアップも



2 ふんわり豆腐団子と野菜の甘酢炒め

2人前(450g) 1,081円⇒ 1,027円(税込1,109円)

SALE!

約5分

調理時間



5 国産豚の回鍋肉セット

2人前(360g) 1,098円(税込1,186円)

約5分

調理時間

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パッと出来上がります。

蔵 スポット 製造日含め5日 アルケン 麦卵豆

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

約5分

調理時間



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。

蔵 スpot 製造日含め5日 アルケン 麦卵豆

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・カレール食用油脂(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・パスター・クリーミーバター・ポークエキス・バブリカパウダー・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

約25分

調理時間

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⇒ 1,032円(税込1,115円)

約5分

調理時間

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い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！

蔵 スpot 製造日含め5日 アルケン 麦卵豆

原材料: 野菜セット【玉ねぎ・人参・ビーマン・ぶなしめ】餃子【具: 野菜(キャベツ・玉ねぎ・長ねぎ・にら・にんにく・しょうが)豚肉(国産)・豚脂・乾燥キャベツ・粒状大豆たん白・オイスター調味料・でん粉・醤油・食塩・コマ油・砂糖・酵母エキス・魚膠皮(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・ショウウ・フライドガーリック・馬鈴薯澱粉】

約10分

調理時間

6 ブイヨン水餃子スープ

2人前(330g) 1,060円(税込1,145円)

約5分

調理時間

甘酸っぱくてジューシー、皮が薄くてむきやすい。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

④菌3虫7有機許容1 (当地比約1/2) ※サイズ混

品種: 大津、林

約15分

調理時間

7 鶏つくねの彩りあんかけ

2人前(480g) 1,040円(税込1,123円)

約5分

調理時間

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、自分で好みに成形できます。

蔵 スpot 製造日含め5日 アルケン 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・おろし生姜・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】

約5分

調理時間

りんごの王様フジ



甘辛たれで
ご飯がすすむ～！

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。

蔵 スpot 製造日含め5日 アルケン 麦卵豆

原材料: 野菜セット【ピーマン・赤バブリカ・水煮たけのこ・玉ねぎ】調味料【豚肉・醤油・鶏卵・酒・オイスター調味料・菜種油・馬鈴薯澱粉・砂糖・生姜ペースト・にんにくペースト・食塩・こしょう】

青椒肉絲

3 2人前(320g) 1,110円(税込1,199円)

4 4人前(640g) 2,220円⇒ 1,804円(税込1,948円)

約5分

調理時間

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⇒ 1,032円(税込1,115円)

約5分

調理時間

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い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！

蔵 スpot 製造日含め5日 アルケン 麦卵豆

原材料: 野菜セット【玉ねぎ・人参・ビーマン・ぶなしめ】餃子【具: 野菜(キャベツ・玉ねぎ・長ねぎ・にら・にんにく・しょうが)豚肉(国産)・豚脂・乾燥キャベツ・粒状大豆たん白・オイスター調味料・でん粉・醤油・食塩・コマ油・砂糖・酵母エキス・魚膠皮(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・ショウウ・フライドガーリック・馬鈴薯澱粉】

約10分

調理時間

甘酸っぱくてジューシー、皮が薄くてむきやすい。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

④菌3虫7有機許容1 (当地比約1/2) ※サイズ混

品種: 大津、林

約15分

調理時間

長有研・馬場さん

温州みかん(S-2L混)

10 1kg 623円(税込673円)

11 3kg 1,727円(税込1,865円)

約1869円⇒ 1,727円(税込1,865円)

約2,019円

約5分

調理時間

NEW!

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

④菌2虫1

品種: ユーレカ サイズS~2L混

約300g (サイズ混) 333円(税込360円)

約700g (約3~4玉) 859円(税込928円)

約7,800円⇒ 5,292円(税込5,715円)

約5分

調理時間

島原の温州みかん

甘酸っぱくてジューシー、皮が薄くてむきやすい。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

④菌1虫0

品種: クリユタカ

島原のかぼちゃ

19 1/2玉 蔵

462円(税込499円)

約924円⇒ 819円(税込884円)

約998円

約5分

調理時間

島原のかぼちゃ

ホクホクとした食感と甘みが強いのが特徴。薄めの味付けでかぼちゃ本来の旨みを味わってくださいませ。

長有研 長崎県南島原市

④菌1虫0

品種: クリユタカ

島原のかぼちゃ

20 1玉 蔵

819円(税込884円)

約924円⇒ 819円(税込884円)

約998円

約5分

調理時間

島原のかぼちゃ

ホクホクとした食感と甘みが強いのが特徴。薄めの味付けでかぼちゃ本来の旨みを味わってくださいませ。

長有研 長崎県南島原市

④菌1虫0

品種: クリユタカ

島原のかぼちゃ

21 1玉 蔵

276円(税込298円)

約200g

約5分

調理時間

島原のかぼちゃ

ホクホクとした食感と甘みが強いのが特徴。薄めの味付けでかぼちゃ本来の旨みを味わってくださいませ。

天野グループ 愛知県安城市

④菌0虫2

肥料の一部に化成含む

品種: いなむら他

天野グループ 愛知県安城市

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

寺岡有機農場
広島県世羅町
◎菌0虫0



27 有機サラダ水菜

30g **300円**(税込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
◎菌0虫0

33 有機レタスリーフミックス

30g **300円**(税込324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**(税込286円)

独自のぬめりとホックリ感が美味しい。衣かつぎ、煮っこりがし、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**(税込375円)

49 600g **640円**(税込691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
◎菌2虫3-4

54 大葉
10枚 **174円**(税込188円)

シャキシャキした歯ごたえとほんのりした甘み、独特の風味。

バイオコスモ
長野県南安曇郡
◎無薬剤

60 えのき
100g **181円**(税込195円)

61 徳用
200g **309円**(税込334円)

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

こりこり食感
バイオコスモ
長野県飯田市
◎無薬剤

68 はなびらたけ

80g **402円**(税込434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
◎菌0虫0



28 有機サラダロメイン

30g **300円**(税込324円)

農葉不使用の有機栽培あんしん★
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・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・ピート・ほうれん草・コスレタス等の中から種類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
◎菌0虫0

33 有機レタスリーフミックス

30g **300円**(税込324円)

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

寺岡有機農場
広島県世羅町
◎菌0虫0



29 有機ルッコラセルバチカ

30g **320円**(税込346円)

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

寺岡有機農場
広島県世羅町
◎菌0虫0

34 有機ベビーリーフ

100g **300円**(税込324円)

寒くなるにつれ甘みを増します。状態がよければ葉っぱをお付けしますので、さっとゆでて塩もみし、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:青苔他

35 たっぷり有機
ベビーリーフ **お値打ち!**

750円⇒
582円(税込629円)

40g **582円**(税込629円)

42 有機にんじん

400g **369円**(税込399円)

農葉不使用なので、皮ごと洗って食べられる、美味しいと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

43 800g **669円**(税込723円)

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

渡部信一
北海道河東郡上士幌町
◎菌0虫0 品種:鶏冠、マチルダ他

44 じゃがいも **276円**(税込298円)

500g (S-2L) **276円**(税込298円)

45 1kg (S-2L) **498円**(税込538円)

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

中村農園 福岡県久留米市
◎菌0虫0 品種:柳川理想

51 ごぼう **340円**(税込367円)

200g **340円**(税込367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! 皮はむかずワタシでこすり洗いしてお使いください。

52 自然栽培 菊芋 **300円**(税込324円)

約200g **300円**(税込324円)

「天然のインシュリン」といわれる「イヌリ」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ともにわ
愛知県豊田市
◎菌0虫0

53 しょうが **328円**(税込354円)

80g **328円**(税込354円)

薬味に欠かせない土生姜が。農葉不使用なので、皮ごと使って、香りも栄養もまるごといただきましょう。洗って1回分づつに切り、冷凍保存おすすめ。

あすか 高知県四万十町
◎菌0虫0

54 1P **318円**(税込343円)

100g **318円**(税込343円)

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

バイオコスモ
広島県、熊本県、三重県、北海道のいづれか
◎無薬剤

55 2P **600円**(税込648円)

原木生しいたけ **600円**(税込648円)

ぬめりと歯ざわりが特徴。味噌汁や、えのきとの和え物、大根おろしに。

バイオコスモ 長野県長野市
◎無薬剤

56 完熟なめこ **294円**(税込318円)

150g **294円**(税込318円)

赤・黒・緑…同じ田んぼで育てた古代米のブレンド。白米に少し混ぜて炊くともっ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
◎除1菌0虫0 藏

57 乾燥きくらげ **625円**(税込675円)

20g **625円**(税込675円)

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

バイオコスモ 大分県国東市
◎無薬剤

58 乾燥きくらげ **625円**(税込675円)

20g **625円**(税込675円)

会員さんの声
骨粗しょう症対策にイイと聞いて、よく食べています!

バイオコスモ 正山形県 藏

59 ブラウンマッシュルーム **367円**(税込396円)

100g **367円**(税込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◎。

バイオコスモ 正岡山県 藏

60 えのき **181円**(税込195円)

100g **181円**(税込195円)

和・中・イタリアンなどどんな料理にも大活躍!

バイオコスモ 長野県上伊那郡
◎無薬剤

61 ぶなしめじ **246円**(税込266円)

100g **246円**(税込266円)

株がバラバラになっていて、料理に使いやすいお得意。

バイオコスモ 北海道桧山郡
◎無薬剤

62 まいたけ **420円**(税込454円)

300g **420円**(税込454円)

風味が濃いのでサラダや炒め物にどうぞ。※軸付き

バイオコスモ 岡山県瀬戸内市
または静岡県富士市
◎無薬剤

63 はなびらたけ **367円**(税込396円)

100g **367円**(税込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◎。

バイオコスモ 正山形県 藏

64 乾燥きくらげ **367円**(税込423円)

100g **367円**(税込423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。

バイオコスモ 鳥取県八頭郡
◎無薬剤

65 エリンギ **346円**(税込374円)

100g **346円**(税込374円)

アワビに似た独特のシャキッとした歯ごたえと香りが美味。

バイオコスモ 鳥取県八頭郡
◎無薬剤

66 ふぞろいエリンギ **346円**(税込374円)

150g **346円**(税込374円)

規格外(やや小さめ)の増量タイプ。

バイオコスモ 鳥取県八頭郡
◎無薬剤

67 完熟なめこ **300円**(税込324円)

150g **300円**(税込324円)

ぬめりと歯ざわりが特徴。味噌汁や、えのきとの和え物、大根おろしに。

バイオコスモ 長野県長野市
◎無薬剤

68 はなびらたけ **402円**(税込434円)

80g **402円**(税込434円)

風味が濃いのでサラダや炒め物にどうぞ。※軸付き

バイオコスモ 長野県飯田市
◎無薬剤

69 ホワイトマッシュルーム **367円**(税込396円)

100g **367円**(税込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◎。

バイオコスモ 正山形県 藏

70 ブラウンマッシュルーム **367円**(税込396円)

100g **367円**(税込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◎。

バイオコスモ 正山形県 藏

71 乾燥きくらげ **625円**(税込675円)

20g **625円**(税込675円)

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

バイオコスモ 大分県国東市
◎無薬剤

72 杉浦さんの虹色米 (古代米ブレンド) **9**

マイスターズ・ バックシュトゥーベの パンと焼き菓子

愛知県名古屋市千種区
基本材料: 国産小麦粉・
自家製天然酵母・自然塩
★規格(g)は焼く前の生
地重量です

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

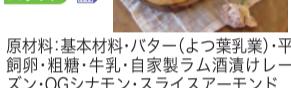
アレルゲン (麦)

122 全粒パン・いちじく

300g **420円** (税込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 アレルゲン (麦)(卵)(乳)

126 レーズンシナモンロール

100g **260円** (税込281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。



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

毎週

原材料: 大豆(主に岐阜県産)にがり・
湧水 アレルゲン (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** (税込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
ップに入れ、レンジで温めるだけ！
100CCカップ約5杯分)



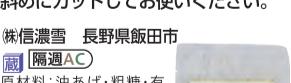
原材料: 大豆(主に岐阜県産)にがり・
湧水 アレルゲン (豆)

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** (税込559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

毎週

原材料: 油あげ・粗糖・有
機丸大豆醤油・風味原料
(かつおぶし・しそ・うだつ
あおい・さばふし・かつお
ぶしエキス)・食塩・本み
りん・いしる・にがり

75日 アレルゲン (豆)(豆)

154 国産大豆のやわらか味付稻荷

4枚 (8個分) **461円** (税込498円)

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

毎週

原材料: 基本材料・OG麦芽・国産小麦
たんぱく(オーサワジャパン)・有機天
然酵母(風と光)
5日 アレルゲン (麦)

119 湯種食パン

520g **420円** (税込454円)

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

毎週

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

5日 アレルゲン (麦)

120 湯種レーズン食パン

330g **340円** (税込367円)

121 湯種レーズン食パン(大)

540g **520円** (税込562円)



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

毎週

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

122 全粒パン・いちじく

300g **420円** (税込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・ライ麦粉(海外有
機認定)・OGくるみ
・OGレーズン
5日 アレルゲン (麦)

123 カンパニュ・ノア

280g **420円** (税込454円)

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

毎週

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

124 アールグレイのフルーツパン

2個 **340円** (税込367円)

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

毎週

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

125 石窯ベーグル・ブルーベリー

2個 **340円** (税込367円)

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

毎週

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

126 レーズンシナモンロール

100g **260円** (税込281円)

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

毎週

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

127 パン・オ・ノア

320g **420円** (税込454円)

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

毎週

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

128 全粒パン・ナッツ

300g **420円** (税込454円)

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

毎週

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

129 石窯スコーン・紅茶

3個 **360円** (税込389円)

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

毎週

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

130 X' masシュトレ

1個 **2,700円** (税込2,916円)

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

毎週

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

131 X' masクッキー(ツリ型)

3枚 **420円** (税込454円)

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

毎週

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

**132 チョコレート
シフォンケーキ**

1台 **1,360円** (税込1,469円)

Merry Christmas

今年もバックシュトゥーベからシュトレがやって
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)・ナツ
・香辛料・三温糖

5日 アレルゲン (麦)(乳)

130 X' masシュトレ

1個 **2,700円** (税込2,916円)

ツリ型の3つの味(ココナツ・ココア
・ハーブ)が楽しめるクッキー。プレゼント
に添えてどうぞ。

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
食品)・OGフルーツ・
紅茶葉(アールグレイ)

5日 アレルゲン (麦)

131 X' masクッキー(ツリ型)

3枚 **420円** (税込454円)

ツリ型の3つの味(ココナツ・ココア
・ハーブ)が楽しめるクッキー。プレゼント
に添えてどうぞ。

原材料: 国産小
麦粉・自然塩・平飼卵・
バター・牛乳・粗糖・
なたね油・コ
コアパウダー

6日 アレルゲン (麦)(卵)

**132 チョコレート
シフォンケーキ**

1台 **1,360円** (税込1,469円)

ツリ型の3つの味(ココナツ・ココア
・ハーブ)が楽しめるクッキー。プレゼント
に添えてどうぞ。

原材料: 国産小
麦粉・自然塩・平飼卵・
バター・牛乳・粗糖・
なたね油・コ
コアパウダー

6日 アレルゲン (麦)(卵)

133 1P

50gx3 **619円** (税込669円)

ツリ型の3つの味(ココナツ・ココア
・ハーブ)が楽しめるクッキー。プレゼント
に添えてどうぞ。

原材料: 国産小
麦粉・自然塩・平飼卵・
バター・牛乳・粗糖・
なたね油・コ
コアパウダー

13日 アレルゲン (麦)(豆)(卵)

134 2P 50gx3x2p 2P Sale

1,238円⇒ **1,189円** (税込1,284円)

ツリ型の3つの味(ココナツ・ココア
・ハーブ)が楽しめるクッキー。プレゼント
に添えてどうぞ。

原材料: 国産小
麦粉・自然塩・平飼卵・
バター・牛乳・粗糖・
なたね油・コ
コアパウダー

10日 アレルゲン (豆)

141 国産有機湧水豆腐・絹よせ

170g **291円** (税込314円)

大豆の濃厚な風味と甘みが美味しい、職人が
作る温かい豆腐です。加熱調理することで、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

毎週

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

6日 アレルゲン (豆)

142 国産有機湧水豆腐・もめん

170g **291円** (税込314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。

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。



積翠食品 岐阜県各務原市 蔵 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(税込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

蔵 隔週AC

原材料：国産小麦粉（北海道・他）・塩

4日 アレルゲン (麦)

国内産小麦粉100%使用 ゆで細うどん

168 1P 210g 170円(税込184円)

169 2P 210g×2 340円⇒ 333円(税込360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

蔵 隔週AC

国内産小麦粉・食塩・油脂（大豆・豚由来）・かん水

6日 アレルゲン (麦)

175 水を加えて調理する焼きそば

120g 216円(税込233円)

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

こだわりの味協同組合

静岡県静岡市

蔵 隔週AC

原材料：小麦蛋白（国産小麦）・小麦粉・もち粉 75日 アレルゲン (麦)

181 国産小麦の生麩

140g 363円(税込392円)

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

岐阜 オーガニックフーズ

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 中山道ロースハム

50g 503円(税込543円)

健康な豚肉ならではの、あっさりとしている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 凍 毎週

豚バラ肉 60日

194 バラスライス さんさん豚

180g 821円(税込887円)

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

さんさんファーム

長野県下伊那郡松川町 凍 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・バジル（地中海沿岸産）・ナツメグ（インドネシア産）・唐辛子（中国産） 60日

200 チヨリソーセージ

140g(4~5本) 786円(税込849円)

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

積翠食品 岐阜県各務原市 蔵 每週

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(税込227円)

162 2P(200g×2)

420円⇒ 407円(税込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。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

蔵 隔週AC

原材料：国産小麦粉（北海道・他）・塩 4日 アレルゲン (麦)

国内産小麦粉100%使用

ゆで細うどん

168 1P 210g 170円(税込184円)

169 2P 210g×2 340円⇒ 333円(税込360円)

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

積翠食品 岐阜県各務原市 蔵 每週

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(税込227円)

164 2P(200g×2)

420円⇒ 407円(税込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。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

蔵 隔週AC

原材料：国産小麦粉（北海道・他）・塩 4日 アレルゲン (麦)

国内産小麦粉100%使用

ゆでうどん

170 1P 210g 170円(税込184円)

171 2P 210g×2 340円⇒ 333円(税込360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

蔵 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 アレルゲン (卵)

国産小麦の太焼そば

176 1P 300g(約2食) 291円(税込314円)

177 2P 300g×2(約2食×2) 582円⇒ 565円(税込610円)

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

凍 毎週

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

中山道ハム

岐阜オーガニックフーズ

岐阜県瑞浪市 岐阜県瑞浪市で、親子でハム・ソーセージを作りています。国産豚肉100%、食品添加物不使用のウィンナー、ハム、ベーコンです。

中山道プレーンソーセージ

183 1P 80g 476円(税込514円)

184 2P 80g×2 952円⇒ 915円(税込988円)

母豚からの一貫飼育で、兄弟なかなかよく開放豚舎でのびのび育てた豚は、旨みのつまった赤身と、甘みのある脂身のバランスが絶妙。飼料米の自作にも挑戦中。

じゅわじゅわとした食感で、お肉の旨みを引き出します。お肉の旨みを活かすため、お肉をそのまま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 凍 毎週

豚ロース肉 60日

188 中山道ロースハム

50g 503円(税込543円)

健康な豚肉ならではの、あっさりとしている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 凍 毎週

豚バラ肉 60日

194 バラスライス さんさん豚

180g 821円(税込887円)

ジューシーでほど良い脂身とかみごたえが楽しめます。焼き肉に最適！

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 凍 毎週

豚肉各部位ミックス 60日

195 焼肉用バラカルビ さんさん豚

180g 821円(税込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 凍 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

196 ミンチ肉さんさん豚

180g 780円(税込842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 凍 スポット

原材料：さんさん豚肉・粗塩・香辛料・バジル・天然羊腸 60日

197 とんかつ用ロース さんさん豚

2枚(約180g) 971円(税込1,049円)

にんじんなどの野菜が細かく入った大きめのソーセージ。野菜嫌いのお子様もおいしく食べられます。長さ12cm前後。

さんさんファーム

長野県下伊那郡松川町 凍 每週

豚ロース肉 60日

198 モモ肉カレー・シチュー用 さんさん豚

180g 846円(税込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 凍 隔週AC

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

199 玄米ソーセージ

140g(4~5本) 786円(税込849円)

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

さんさんファーム

長野県下伊那郡松川町 内臓(小腸・大腸・胃袋) 60日

200 チヨリソーセージ

140g(4~5本) 786円(税込849円)

201 りんご入りソーセージ

140g(4~5本) 786円(税込849円)

202 バジルソーセージ

140g(4~5本) 786円(税込825円)

Sale!

(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。スープも化学調味料や合成添加物不使用。

粉のおいしさが際立つ生うどん。釜揚げ、湯づけでシンプルにいただぐのがベスト。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

蔵 隔週AC

原材料：小麦粉（静岡・愛知・岐阜）・塩

7日 アレルゲン (麦)

166 国産小麦の生うどん

300g 349円(税込377円)

国産小麦粉とそばの実の中心部分のみを

使用。セサ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♪</p

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、葉いらず(抗生素・ホルモン剤不使用)。脂身はあっさりと甘みがあり、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。完全一頭貢いのため、他の内の混入はありません。

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

※商品到着後
賞味期限は、
最短で60日になります。

【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ましたが、鹿、猪、猿、アライグマ(外来種)なんかがかなり増えています。

色々な原因が囁かれていますが、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いるのが実感です。

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。でもどんどん人を産み育て、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くれ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、獸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こなしていました。



はれときどきはしるぶた

by やまあい村 武藤勝典



熊本・やまあい村 凍 スポット

263 走る豚/ロースとんかつ用

200g 1,083円(税込1,170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 凍 スポット

265 走る豚/もも生姜焼き用

200g 857円(税込926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◎！

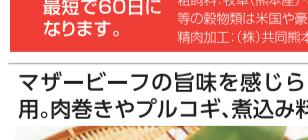


熊本・やまあい村 凍 スポット

266 走る豚/バラ焼肉用

200g 948円(税込1,024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 凍 スポット

275 マザービーフ/特選スライス

200g 1,618円(税込1,747円)

※商品到着後
賞味期限は、
最短で60日になります。

精肉加工:(株)共同熊本ミートセンター(熊本県菊池市)

馬肉:大麦、とうもろこし、加熱処理とうもろこし、加熱処理大豆、ひすみ、コーングレインフィード、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、蜂蜜、ソーマシン、とうもろこしごルテン、無水ケイ酸粗飼料(牧草(熊本産)・稻わら(熊本産))・配合飼料の大麦やとうもろこし等の穀物類は米国や豪州産などで、作柄や価格によって産地が変動します。

精肉加工:(株)共同熊本ミートセンター(熊本県菊池市)

馬肉:大麦、とうもろこし、加熱処理とうもろこし、加熱処理大豆、ひすみ、コーングレインフィード、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、蜂蜜、ソーマシン、とうもろこしごルテン、無水ケイ酸粗飼料(牧草(熊本産

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、脂肪もさう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、コーングレインフィード、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、ソーマチン、とうもろこしグルテン、無水ケイ酸

飼料：牧草(熊本産)・稻わら(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)



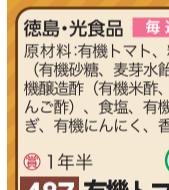
おいしい定番！ あか牛のハヤシライス

【材料】2人分

□ 牛肉	200g	2,180円⇒	1,899円	(税込2,051円)
□ ごはん	お茶碗2杯			
□ 玉ねぎ	1個	☆水	200cc	
□ なたね油	大さじ1/2	☆トマトジュース [無塩]	200cc	
□ バター	大さじ1/2	☆ウスターーソース	大さじ1	
□ 薄力粉	大さじ2	☆ケチャップ	大さじ1	
□ しょうゆ	小さじ1	☆チキンコンソメ	10g	
□ パセリ(刻み)	少々	☆ローリエ	1枚	

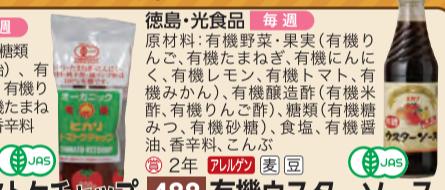
【作り方】

- 玉ねぎは1cm幅に切る。
- 牛肉は食べやすい大きさに切る。
- 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。
- 薄力粉を加え、粉っぽさが無くなるまで炒める。
- ☆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。
- しょうゆを加えて混ぜる。器にごはん、⑤を盛り、好みでパセリをちらす。

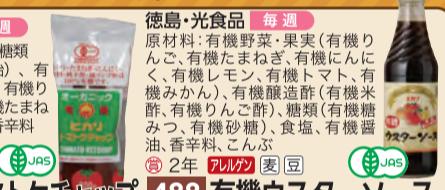


徳島・光食品 毎週

原材料：有機トマト、糖類



原材料：有機トマト、糖類



原材料：有機トマト、糖類

国産鶏肉【天草大王】



天草大王公元 熊本県

飼種: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、直販ことはできません。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、照焼などに。

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



熊本・天草大王公元 地域 毎週

309 天草大王/モモ肉

150g 809円(税込874円)



熊本・天草大王公元 地域 毎週

311 天草大王/手羽先&手羽元

2~3本 441円(税込476円)

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

310 天草大王/ムネ肉

150g 603円⇒ 585円(税込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

天草大王の一羽をまるごと楽しめます。

※骨ごとミンチは、ガラスープをとるためにあります。

ラスープをとるため

のものです。ミンチ自

体は骨が入っている

ので食べられません。

ので

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

福岡・那珂川キッチン 凍

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

アレルギー 麦 豆 調理済

和のおかずセットB

343 1P 毎週

3種×2 562円(税込607円)



344 2P

スポット

3種×2×2

1,124円⇒

(税込1,214円)

1,060円(税込1,145円)

お弁当のおかずの定番のから揚げをあっさりしたむね肉で作った人気商品。

福岡・那珂川キッチン

凍 スポット

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

アレルギー 麦 豆 調理済

お弁当用鶏

から揚げ醤油風味

349 1P

350 2P

150g×2

1,572円⇒

(税込1,698円)

1,480円(税込1,598円)

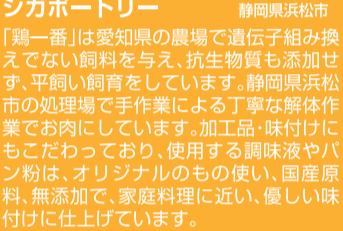


鶏肉・無添加惣菜

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てない飼料を与え、抗生素質も添加せず、平飼い飼育をしています。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げています。



そぎ切りした鶏もも肉をコチュジャンと一緒に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・シガポートリー 凍 スポット

原材料: 鶏肉(愛知)、コチュジャン(こしみそ、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 アレルギー 麦 豆 未調理

356 鶏もも肉のコチュジャン焼き

220g

690円⇒

(税込637円)

590円(税込637円)



鶏一番の皮なしむね肉を醤油味ベースのオリジナルのタレで漬け込みました。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焼いてください。

静岡・シガポートリー 凍 スポット

原材料: 鶏むね肉(国産)、調味料【たまり醤油、醸造調味料、砂糖、こいくち醤油】、焼肉たれ【醤油、砂糖、りんご、練りごま、にんにく】、ごま油、白すりごま、にんにく皮パウダー、香辛料

60日 アレルギー 麦 豆 未調理

357 鶏肉の焼肉たれ漬け

200g

633円(税込684円)

シンプルな味付けの一口サイズの生つみです。冷凍のまま、お鍋に入れて約4分ほど加熱、揚げる場合は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・シガポートリー 凍 スポット

原材料: 鶏肉(国産)、パン粉、玉ねぎ、鶏卵、やまと、濃粉、白だし(醤油)、粗糖、食塩、みりん、かつお節エキス、鰹節、にばし、むろあじ節、昆布、乾椎茸、醸造酢)、砂糖、食塩、香辛料

60日 アレルギー 麦 豆 未調理

362 ひとつち鶏つくね

265g

780円⇒

(税込842円)

730円(税込788円)



卵と玉ねぎがあれば簡単に親子丼が出来上がります。

静岡・シガポートリー 凍 スポット

原材料: 鶏もも肉(国産)、鶏むね肉、醤油

加工品【醤油、砂糖、みりん、清酒、米黒酢、だし(鰹節、昆布、煮干し、乾し椎茸)、鶏皮エキス、食塩】

60日 アレルギー 麦 豆 未調理

363 親子丼の素

180g(2人前)

461円(税込498円)



鶏一番の皮なしむね肉とむね肉の小間間にごぼう、人参を加え無添加調味液を入れた、優しい味付けの鶏ごぼうごはんです。

静岡・シガポートリー 凍 スポット

原材料: 鶏肉(国産)、調味液(醤油、砂糖、味噌、たまり醤油、清酒、米黒酢、だし(鰹節、昆布、煮干し、乾し椎茸)、鶏皮エキス、食塩)、ごぼう、人参

60日 アレルギー 麦 豆 未調理

364 鶏ごぼうごはんの素

180g(2人前)

624円(税込674円)



鶏一番の皮なしむね肉を無添加調味液でつけこみ、桜のチップでスマーキングしました。自然解凍後、スライスしてお召し上がりください。

静岡・シガポートリー 凍 スポット

原材料: 鶏肉(愛知)、食塩、砂糖、香辛料

120日 アレルギー 麦 豆 調理済

368 スモークチキン

100g

567円⇒

(税込518円)

480円(税込518円)



鶏一番の皮なしむね肉を一口サイズにカットして、香辛料で味付けした玄米衣がザクザクした食感のグルテンフリーのチキンカツ。

静岡・シガポートリー 凍 スポット

原材料: 鶏むね肉(国産)、玄米、調合ス

バイス(食塩、ブラックペッパー、チリ

パウダー、オニオン、ガーリック)、加

工うるち白米粉 アレルギー 麦 豆 未調理

372 玄米衣のチキンカツ

200g

569円(税込615円)



鶏一番の皮なしむね肉をコロッケにして、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。

静岡・那珂川キッチン 凍 スポット

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

アレルギー 麦 豆 調理済

376 鶏すきセット

2~3人前(もも120g、鶏むね120g、すきタレ100g)

1,124円⇒

(税込1,214円)

980円(税込1,058円)

今季初

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・シガポートリー 凍 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、味噌、たまり醤油】

醸造酢、米黒酢、鰹節、鶏皮エキス、食塩、昆布、煮干し、椎茸】

60日 アレルギー 麦 豆 未調理

377 鶏すきセット

2~3人前(もも120g、鶏むね120g、すきタレ100g)

1,124円⇒

(税込1,214円)

980円(税込1,058円)

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

静岡・那珂川キッチン 凍 スポット

原材料: カボチャ、玉ねぎ、パン粉、小麦粉、菜種油、きび砂糖、食塩、こしょう

アレルギー 麦 豆 調理済

パンプキンコロッケミニ

345 1P 30g×5

470円(税込508円)



346 2P 30g×5×2

940円⇒

(税込1,015円)

885円(税込956円)

小ぶりのサイズでお弁当用やおやつに、用途が広がります。

静岡・那珂川キッチン 凍 スポット

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

アレルギー 麦 乳 豆 調理済

じゃがバター醤油コロッケミニ

347 1P

30g×5

545円(税込589円)

1,035円(税込1,118円)



348 2P 30g×5×2

1,090円⇒

(税込1,177円)

1,035円(税込1,118円)

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

静岡・那珂川キッチン 凍 毎週

原材料: 有機スイートコーン(スペイン)

351 オーガニックホールコン

150g

432円(税込467円)

鶏一番のもも肉を柵して、ミックスハーブとオリジナルのスパイスで味付けしました。

静岡・シガポートリー 凍 毎週

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:鰹枯本節(国産)
1年

386 駿河ふぶき

2g×7 343円(税込370円)

5種類の国産海藻をミックスした彩り豊かな海草サラダです。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、赤とうか、真昆布

1年
390 国内産5種の海藻サラダ

10g 450円⇒ 430円(税込464円)

宍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(宍道湖産)
1年
394 宍道湖産大和しじみ

120g 397円(税込429円)

天日干しあごと燻あごを粉末にしてフ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(税込555円)

natural natural 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・辰辰商店
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(税込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
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(税込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(税込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
毎週
原材料:魚肉(国産)、でん粉、植物油脂(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(税込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、澱粉、食塩、アサリエキス、粉末醤油、白コショウ、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 アルゲン 麦豆

402 四季彩々中華だし

6g×8 479円⇒ 455円(税込491円)

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(税込491円)

良質なカツオならではの削りたての風味はハツグン!だしに。



静岡・新丸正 毎週
原材料:鰹荒節(国産)
1年

384 鰹平削り

40g 352円⇒ 330円(税込356円)

九州産原本栽培。豊かな香りと旨み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・鹿児島県)
1年

388 未選別/九州産乾しいたけ

90g 1,929円(税込2,083円)

渾沌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れです。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ります。

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(税込1,065円)

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

神奈川・三徳
毎週
原材料:あさり(国産)
2年

393 レトルトあさり

120g 481円(税込519円)

ご飯のお供に、おかずに。直火・遠赤で焼き上げた紅鮭フレーク。

大阪・
スカイフード
A週
原材料:紅鮭(アメリカ、ロシア)、食塩
(シマース) 1年

396 手ほぐし紅鮭

50g 738円⇒ 700円(税込756円)

スープの素として最適!にんにく、玉ねぎを主に野菜の旨味を活かした洋風だしです。洋風の煮込み料理、たのしむのスープにお使いいただけます。

大阪・スカイフード
A週
原材料:食塩、でん粉分解物、酵母エキス、粉末醤油、白コショウ、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 アルゲン 麦豆

403 四季彩々欧風だし

5g×8 486円(税込525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、澱粉、食塩、アサリエキス、粉末醤油、白コショウ、オニオン、ごま、白コショウ粉末、ガーリック粉末、ローレル
2年 アルゲン 麦豆

404 クリーミーコーンポタージュ

15.5g×3 379円⇒ 360円(税込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 アルゲン 麦豆

408 野菜のおかけ

5g×8 408円(税込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、キヤウ、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(税込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米みそで植物性だしをえた。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、有機とうふ、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、キヌガラミ粉末、昆布粉末、有機ねぎエキス)、有機豆乳、有機ねぎ(豆腐用凝固剤)
6ヶ月 アルゲン 豆乳

411 有機みそ汁

52.5g/3食分 360円(税込301円)

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



静岡・新丸正 毎週
原材料:うだかつお節、さば節、かつお節
1年

385 だしせん

80g 704円(税込760円)

渾沌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れです。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ります。

東京・
オーサワ
ジャパン
毎週
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(税込1,747円)

味は秋芽一番摘みならではの甘味です。素朴な味付けで本場の味を醸し出しました。

東京・
オーサワ
ジャパン
毎週
原材料:乾のり(有明海)
90日

380 おにぎり用焼海苔

10枚×3 1,564円(税込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。

東京・
オーサワ
ジャパン
毎週
原材料:乾のり(有明海)、ごま油、食塩(天塩)
90日

381 韓国風味付塩焼海苔

4切20枚 720円(税込778円)

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

東京・
オーサワ
ジャパン
毎週
原材料:乾のり(有明海)
180日

382 味附おかず海苔

20g 627円⇒ 580円(税込626円)

有明海産秋芽一番摘みの海苔を焼き上げ、手で粗くほぐしました。素材の旨みやコクを引き出す平釜仕立ての塩「シママー」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:鶏むね肉(国産)、醤油、砂糖、本みりん、生姜、粉末かつおだし
9ヶ月 アルゲン 麦豆

397 手ほぐし焼鰯

50g 571円(税込617円)

ミルクで作る、クリーミーでなめらかなボタージュです。溶けやすい顆粒で暑い時期は冷やしたミルクでお作りいただけます。

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、野菜ブイヨンパウダー、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、バニラ
12ヶ月 アルゲン 麦豆

405 ポテトのポタージュ

15.5g×3 379円⇒ 360円(税込389円)

料理に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(頸骨(国産)、食塩、有機醤油、砂糖、有機たまねぎピューレ(有機たまねぎ、食塩、有機米酢)、有機濃縮にんじん、有機キャベツピューレ、有機セルリーピューレ)
8ヶ月 アルゲン 麦豆

407 チキンコンソメ・液体タイプ

10g×8 521円(税込563円)

キヤロット&コーンのポタージュ

フレンチトースト

材料

□キヤロット&コーンのポタージュ /1袋

□牛乳 /100cc

□食パン /1枚

①バットにキヤロット&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混ぜる。

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、酵母エキスパウダー、玉ねぎエキスパウダー、うきみ(バセリ)
1年

406 キヤロット&コーンのポタージュ

14.8g×3 380円⇒ 360円(税込389円)

北海道産キヤロット&コーンのポタージュ

フレンチトースト

材料

□キヤロット&コーンのポタージュ /1袋

□牛乳 /100cc

□食パン /1枚

北海道の農家で契約栽培された馬鈴薯で作りました。



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

岐阜・桜井食品

毎週

原材料:馬鈴薯澱粉(北海道)
①年

412 契約栽培片栗粉

200g 268円(税込289円)



岐阜・桜井食品

毎週

原材料:小麦粉(岩手)、イースト、塩
②6ヶ月
アルゲン 麦

413 パン粉

200g 335円(税込362円)

天然の穀物から採られた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%、コーンスターク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(税込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作れます。

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)

④1年 アルゲン 国

415 玄米粉パンケーキミックス

200g 448円(税込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作れます。

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)

④1年 アルゲン 豆

416 グルテンフリー・パンケーキミックス

200g 448円(税込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作れます。

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・だいすけ

[隔週AC]

原材料:大豆、食塩、米酢

④3ヶ月 アルゲン 豆

417 蒸し発芽大豆

100g 237円(税込256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、しつかりとした歯ごたえが特徴です。煮物やサラダなどに。



東京・オーサワジャパン

スポット

原材料:有機大根(長崎) ④6ヶ月

424 有機切干大根・長崎産

100g 550円(税込594円)

有機もち玄米使用。杵つきならではの強い粘りとコシ。



東京・オーサワジャパン

スポット

原材料:有機玄米(国産) ④1年

433 有機玄米もち

6個・300g 660円(税込713円)

佐賀・まんてん
原材料:白胡麻(パラグアイ)
④240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と、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。

NN すりごま・白

420 1P 毎週

70g 300円(税込324円)

421 3P スポット

70g×3 900円⇒
(税923円) 855円(税込923円)

佐賀・まんてん
原材料:白胡麻(パラグアイ)
④240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。

NN いりごま・白

422 1P 每週

70g 300円(税込324円)

423 3P スポット

70g×3 900円⇒
(税923円) 855円(税込923円)

乾麺

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

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



イタリア・オーサワジャパン

スポット

原材料:有機デュラム小麦セモリナ(イタリア)
④3年 アルゲン 麦

435 有機スパゲッティ

500g 448円(税込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、もっちりとした食感をお楽しみいただけます。

イタリア・オーサワジャパン

スポット

原材料:有機とうもろこし(イタリア)、有機玄米粉

436 有機グルテンフリー・スパゲッティ

250g 796円(税込860円)

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。

大阪・ムソー

毎週

原材料:有機ぱれいしょ(国産)(遺伝子組み換えでない)、かんじょでん粉
②2年

425 国内産はるさめ

100g 416円(税込449円)

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

大阪・ムソー

毎週

原材料:有機ぱれいしょ(国産)、小麦タンパク(グルテン)、山芋粉

426 もちふ

25g 338円(税込365円)

新鮮なトマトからつくった、裏ごしタイプのトマトピューレー。

イタリア・アルチエロ

スポット

原材料:有機トマト(イタリア)
④2年

419 有機トマトピューレー

600g(200g×3) 1,128円(税込1,218円)

新鮮なトマトからつくった、裏ごしタイプのトマトピューレー。

イタリア・アルチエロ

スポット

原材料:有機トマト(イタリア)
④2年

427 高野豆腐

6枚・50g 515円(税込556円)

国内産小麦粉、グルテンを原料に、一つ一つ、丁寧に手焼きしました。

大阪・ムソー

毎週

原材料:小麦粉(国産)、小麦タンパク(グルテン)、山芋粉

428 助っ人飯米玄米ごはん

160g 275円(税込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を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。

愛知・コジマフーズ

スポット

原材料:有機玄米(国産)、しそ、食塩
④1年

430 しそ/有機発芽玄米おにぎり

90g×2 450円(税込486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を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。

愛知・コジマフーズ

スポット

原材料:有機玄米(国産)、しそ、食塩
④1年

431 おかか/有機発芽玄米おにぎり

90g×2 450円(税込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。

愛知・コジマフーズ

スポット

原材料:有機玄米(国産)、かつお、醤油、食塩
④1年

432 わかめ/有機発芽玄米おにぎり

90g×2 450円(税込486円)

有機発芽玄米に鴨肉を混ぜたおにぎりです。ほのかなわかめの塩味と磯の香りが食欲をそそります。

愛知・コジマフーズ

スポット

原材料:有機玄米(国産)、わかめ、食塩
④1年

441 オルターフォー

50g×4 650円(税込702円)

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

愛知・コジマフーズ

スポット

原材料:有機玄米(国産)、わかめ、タビオカ澱粉、塩
④720日

442 オルターライスペーパー

45g 635円(税込686円)

長崎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。

大阪・ムソー

毎週

原材料:玄米(北海道)
④365日

429 3P

160g×3 825円⇒
(税891円) 800円(税込864円)

新鮮なトマトからつくった、裏ごしタイプのトマトピューレー。

イタリア・アルチエロ

スポット

原材料:有機トマト(イタリア)
④2年

433 有機玄米もち

6個・300g 660円(税込713円)

新鮮なトマトからつくった、裏ごしタイプのトマトピューレー。

イタリア・アルチエロ

スポット

原材料:有機トマト(イタリア)
④2年

434 有機玄米ごはん

160g 275円(税込297円)

新鮮なトマトからつくった、裏ごしタイプのトマトピューレー。

イタリア・アルチエロ

スポット

原材料:有機トマト(イタリア)
④2年

435 有機玄米ごはん

<p

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こんこつスープは、コクがあり麺によく合う仕上がりです。

岐阜・桜井食品

スポット

原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、バーム油、小麦たん白、食塩】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

④6ヶ月 アレルゲン 麦 乳 国

447 さくらのラーメン

とんこつ

215円(税込232円)

103g

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:【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

④6ヶ月 アレルゲン 麦 乳 国

450 味噌煮込みうどん

94g

200円(税込216円)

原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)100%】、バーム油、そば粉、馬鈴薯でん粉、食塩】、スープ【食塩、粉末しょうゆ(大豆、小麦を含む)、砂糖、酵母エキス、乳糖、混合節粉末、麥芽エキス、ごま油】かやく【山菜ミックス(ワラビ、ゼンマイ、タケノコ、キクラゲ)、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

毎月 アレルゲン 麦 乳 国

451 4P・どんぶり麺 納豆そば

1,040円⇒

81.5g×4

990円(税込1,069円)

(税込1,123円)

原材料:油揚げ麺【小麦粉(国産)】、バーム油、馬鈴薯でん粉、食塩、醤油(大豆、小麦を含む)、オニオンパウダー】、スープ【砂糖、食塩、魚醤粉末、酵母エキス、乳糖、混合節粉末、麥芽エキス、ごま油】かやく【山菜ミックス(ワラビ、ゼンマイ、タケノコ、キクラゲ)、麦芽エキス、かつお節粉末、ソテーオイオン(大豆含む)】はたてエキス、チキンエキス(乳成分を含む)、バーム油、パッケージにんにく】かやく【玉ねぎ、人参、ねぎ】

大阪・ムソー スポット

毎月 アレルゲン 麦 乳 国

452 4P・どんぶり麺 山菜そば

1,040円⇒

78g×4

990円(税込1,069円)

(税込1,123円)

原材料:油揚げ麺【小麦粉(国産)】、バーム油、馬鈴薯でん粉、食塩、醤油(大豆、小麦を含む)、オニオンパウダー】、スープ【砂糖、食塩、魚醤粉末、酵母エキス、乳糖、混合節粉末、麥芽エキス、ごま油】かやく【山菜ミックス(ワラビ、ゼンマイ、タケノコ、キクラゲ)、麦芽エキス、かつお節粉末、ソテーオイオン(大豆含む)】はたてエキス、チキンエキス(乳成分を含む)、バーム油、パッケージにんにく】かやく【玉ねぎ、人参、ねぎ】

大阪・ムソー スpot

毎月 アレルゲン 麦 乳 国

453 4P・どんぶり麺 カレーうどん

1,040円⇒

86.8g×4

990円(税込1,069円)

(税込1,123円)

原材料:油揚げ麺【小麦粉(国産)】、バーム油、馬鈴薯でん粉、食塩、醤油(大豆、小麦を含む)、オニオンパウダー】、スープ【砂糖、食塩、魚醤粉末、酵母エキス、乳糖、混合節粉末、麥芽エキス、ごま油】かやく【山菜ミックス(ワラビ、ゼンマイ、タケノコ、キクラゲ)、麦芽エキス、かつお節粉末、ソテーオイオン(大豆含む)】はたてエキス、チキンエキス(乳成分を含む)、バーム油、パッケージにんにく】かやく【玉ねぎ、人参、ねぎ】

大阪・ムソー スpot

毎月 アレルゲン 麦 乳 国

454 4P・どんぶり麺 きつねうどん

1,040円⇒

77.3g×4

990円(税込1,069円)

(税込1,123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

natural natural

種子島産の絞り汁の上澄みだけの水分を蒸発させてクセのないしとリ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・アルファードスタッフ

毎週

原材料:さとうきび
(鹿児島)
④無期限

456 NN きびさとう

500g 495円(税込535円)

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

沖縄・青い海

毎週

原材料:天日塩
(89.3%メキシコまたはオーストラリア)、海水
(10.7%沖縄)
④無期限

458 シママース

1kg 495円(税込535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。

JAS

埼玉・かたすみ

毎週

原材料:有機レモン
(スペイン)
④1年

466 有機レモン果汁
(スペイン産)

200ml 543円(税込586円)

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

パレスチナ・パレスチナ
オリーブ生産組合

原材料:食用オリーブ油(パレスチナ)
④2026年4月

手摘みオリーブオイル

473 1P 毎週

250ml 1,500円(税込1,620円)

250ml×2 3,000円⇒

2,800円(税込3,024円)

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

福島・大木代吉本店

毎週

原材料:米(国産)、米麹
(国産米)、酒粕
福島県産米使用:放射能
検査済(未検出)
④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(税込1,515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米種の圧搾油、国産りんご酢で作りました。

愛知・あいのう流通センター

毎週

原材料:菜種油(オーストラリア)
卵黄、りんご酢、食塩、砂糖、香辛料
④180日 アレルゲン 卵

485 aino MAMAマヨネーズ

300g 672円(税込726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)
④無期限

457 てんさい含蜜糖

500g 509円(税込550円)

壇のまわりに胡椒の粉末をコーティング、まるやかな塩味と胡椒の香りが引き立つおいしさです。炒め物、揚物、ステーキ等、和・洋・中華料理にどうぞ。

兵庫・赤穂化成

スポット

原材料:壇田産天日塩、黒胡椒、ガーリックパウダー、ジンジャー・パウダー、でん粉、壇田塩にあり

④3年

461 塩胡椒

65g 498円(税込538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もの。

千葉・アルコイリス

スポット

原材料:有機サチャインチ種子(ペルー)
④1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(税込2,117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。加熱殺菌していないので、瓶詰め後も旨味が増しています。

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

④1年

462 300ml 650円(税込702円)

463 1L 1,083円(税込1,170円)

伝置発酵させ熟成した、まろやかでコクのある純米酢です。

福岡・庄分酢

毎週

原材料:米(福岡)
④2年

464 庄分純米酢

300ml 650円(税込702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)
④1年半

465 一番しづり
国産なたねサラダ油

450g 1,157円(税込1,250円)

1,906円⇒

1,720円(税込1,858円)

無農薬栽培の五百万石を原料とした自然酒に、「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
④1年半

466 みやこの料理酒

500ml 919円(税込993円)

無農薬契約栽培の五百万石を原料とした自然酒に、「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(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)
④無期限

※この商品は(株)ドリームグループの直販です。

480 みやこの料理酒

500ml 919円(税込993円)

無農薬契約栽培の五百万石を原料とした自然酒に、「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(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)
④無期限

481 こんにちは料理酒

720ml 1,377円(税込1,515円)

無農薬契約栽培の五百万石を原料とした自然酒に、「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

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あります。化学調味料や保存料は使いません。国内産大豆に限定。



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



登喜和食品 東京都府中市 **藏** 毎週
原材料:丸大豆(茨城県産/菌O虫O)・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:マスター醸造酢・塩・砂糖・りんご果汁
8日 アレルギー豆麦

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

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

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 **藏** 毎週

原材料:大豆(北海道産/スズマル/特別栽培・菌1虫除2)・納豆菌 たれ:醤油(大豆・小麦・砂糖・かつお節・塩・みりん・昆布・りんご酢・からし・マスター:醸造酢・塩・水飴・唐辛子
8日 アレルギー豆麦

213 国産大豆カップスリー納豆
30g×3 268円(税込289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 **藏** 毎週
原材料:黒大豆(北海道産/いわい黒)・納豆菌 たれ:醤油(大豆・小麦・砂糖・かつお節・塩・みりん・昆布・りんご酢・からし・マスター:醸造酢・塩・水飴・唐辛子
8日 アレルギー豆麦

214 国産黒豆カップ納豆
30g×2 249円(税込269円)

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

あすか 奈良県五條市 **藏** 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(税込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、しぶき香りをつ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い仕立てております。

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(税込486円)

国内産の片口いわしと昆布を主原料に使用した、ソフトタイプのふりかけ。昆布とちりめんの豊富な栄養素が手軽に摺れちゃうスグモノ。

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、しぶき香りをつ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い仕立てております。

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・昆布(北海道)・醤油・発酵調味料・赤しそりかけ・米酢・菜種油(菜種(国産))
6ヶ月

227 しそわかめふりかけ
35g 430円(税込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)・椎茸・醤油・砂糖・水飴
90日

230 椎茸昆布佃煮
60g 324円(税込350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。

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、昔昔の「本物」のたまりです。旨みたっぷりで濃厚な美味しさ!

南蔵 青木弥右衛門 愛知県知多郡豊農町 **隔週AC**
原材料:大豆(愛知県産)・天日塩(メキシコ産)
1年

236 弓削多有機しょうゆ
720ml 1,200円(税込1,296円)

弓削多醤油 埼玉県坂戸市 **隔週AC**
原材料:大豆(柄木産/有機栽培)・小麦(柄木産/有機栽培)・天日塩(メキシコ産)・井戸水(秩父連山)
2年

一般的な黒糖と比較すると、独特なクセが無いため「白い砂糖は控えたいけど、黒糖は黒糖が好きすぎる...」といったときはマスクバード糖がおすすめ!

輸入・企画 オルタ トレーディングジャパン **隔週AC**
原材料:サトウキビ(フィリピン)
無期限

236 弓削多有機しょうゆ
720ml 1,200円(税込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。

一般的な黒糖と比較すると、独特なクセが無いため「白い砂糖は控えたいけど、黒糖は黒糖が好きすぎる...」といったときはマスクバード糖がおすすめ!

輸入・企画 オルタ トレーディングジャパン **隔週AC**
原材料:サトウキビ(フィリピン)
無期限

243 東白川のお味噌
1kg 1,000円(税込1,080円)

今季最終 東白川生産組合(岐阜県加茂郡) **藏** 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

244 マスクバード糖
500g 657円(税込710円)

在庫限り!

登喜和食品 東京都府中市 **藏** 毎週
原材料:丸大豆(茨城県産/菌O虫O)・納豆菌 9日 アレルギー豆
北海道十勝産スマル大豆を使用。おいしくてアレルギーの心配のない逸品です。

208 北海道産直納豆/小粒(タレなし)

北海道十勝産とよみづき大豆を使用。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(税込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す。

210 北海道産直納豆/ひきわり(タレなし)

30g×2 233円(税込252円)

北海道直納豆ひきわり(タレなし)。

北海道十勝産とよみづき大豆を使用。糖質が豊富な十勝産の大粒大豆は、納豆菌の活動を活発にします。

211 ひきわり納豆カップ2

30g×2 279円(税込301円)

北海道十勝産とよみづき大豆を使用。糖質が豊富な十勝産の大粒大豆は、納豆菌の活動を活発にします。

212 経木で包んだ塩味納豆/光黒大豆

45g 209円(税込226円)

北海道産光黒豆大豆を100%使用した無添加納豆。優しい塩味納豆なので、たれがなくとも美味しい食べられます。天然素材の絆木で包んでいます。

富良食品 静岡県静岡市 **藏** A週
原材料:大豆(北海道産/トヨホマレ/特別栽培・菌1虫除2)・納豆菌 8日 アレルギー豆
北海道十勝産スマル大豆を使用。おいしくてアレルギーの心配のない逸品です。

213 ひきわり納豆カップ2

30g×2 279円(税込301円)

北海道十勝産スマル大豆を使用。おいしくてアレルギーの心配のない逸品です。

214 丸大豆テンペ

100g 422円(税込456円)

北海道十勝産スマル大豆を使用。おいしくてアレルギーの心配のない逸品です。

215 黒大豆テンペ

100g 562円(税込607円)

北海道十勝産スマル大豆を使用。おいしくてアレルギーの心配のない逸品です。

216 信州産大豆ひきわり納豆

45g×2 218円(税込235円)

北海道十勝産スマル大豆を使用。おいしくてアレルギーの心配のない逸品です。

217 信州産大豆ひきわり納豆

360g 522円(税込564円)

北海道十勝産スマル大豆を使用。おいしくてアレルギーの心配のない逸品です。

218 信州産大豆ひきわり納豆

360g 522円(税込564円)

北海道十勝産スマル大豆を使用。おいしくてアレルギーの心配のない逸品です。

219 信州産大豆ひきわり納豆

360g 522円(税込564円)

北海道十勝産スマル大豆を使用。おいしくてアレルギーの心配のない逸品です。

220 信州産大豆ひきわり納豆

360g 522円(税込564円)

北海道十勝産スマル大豆を使用。おいしくてアレルギーの心配のない逸品です。

221 信州産大豆ひきわり納豆

360g 522円(税込564円)

北海道十勝産スマル大豆を使用。おいしくてアレルギーの心配のない逸品です。

222 信州産大豆ひきわり納豆

360g 522円(税込564円)

北海道十勝産スマル大豆を使用。おいしくてアレルギーの心配のない逸品です。

223 信州産大豆ひきわり納豆

360g 522円(税込564円)

北海道十勝産スマル大豆を使用。おいしくてアレルギーの心配のない逸品です。

224 信州産大豆ひきわり納豆

360g 522円(税込564円)

北海道十勝産スマル大豆を使用。おいしくてアレルギーの心配のない逸品です。

225 信州産大豆ひきわり納豆

360g 522円(税込564円)

北海道十勝産スマル大豆を使用。おいしくてアレルギーの心配のない逸品です。

226 信州産大豆ひきわり納豆

360g 522円(税込564円)

北海道十勝産スマル大豆を使用。おいしくてアレルギーの心配のない逸品です。

227 信州産大豆ひきわり納豆

360g 522円(税込564円)

北海道十勝産スマル大豆を使用。おいしくてアレルギーの心配のない逸品です。

228 信州産大豆ひきわり納豆

360g 522円(税込564円)

北海道十勝産スマル大豆を使用。おいしくてアレルギーの心配のない逸品です。

229 信州産大豆ひきわり納豆

360g 522円(税込564円)

北海道十勝産スマル大豆を使用。おいしくてアレルギーの心配のない逸品です。

230 信州産大豆ひきわり納豆

360g 522円(税込564円)

北海道十勝産スマル大豆を使用。おいしくてアレルギーの心配のない逸品です。

231 信州産大豆ひきわり納豆

360g 522円(税込564円)

北海道十勝産スマル大豆を使用。おいしくてアレルギーの心配のない逸品です。

232 信州産大豆ひきわり納豆

360g 522円(税込564円)

北海道十勝産スマル大豆を使用。おいしくてアレルギーの心配のない逸品です。

233 信州産大豆ひきわり納豆

360g 522円(税込564円)

北海道十勝産スマル大豆を使用。おいしくてアレルギーの心配のない逸品です。

234 信州産大豆ひきわり納豆

360g 522円(税込564円)

北海道十勝産スマル大豆を使用。おいしくてアレルギーの心配のない逸品です。

235 信州産大豆ひきわり納豆

360g 522円(税込564円)

北海道十勝産スマル大豆を使用。おいしくてアレルギーの心配のない逸品です。

236 信州産大豆ひきわり納豆

360g 522円(税込564円)

北海道十勝産スマル大豆を使用。おいしくてアレルギーの心配のない逸品です。

237 信州産大豆ひきわり納豆

360g 522円(税込564円)

北海道十勝産スマル大豆を使用。おいしくてアレルギーの心配のない逸品です。

238 信州産大豆ひきわり納豆

360g 522円(税込564円)

北海道十勝産スマル大豆を使用。おいしくてアレルギーの心配のない逸品です。

239 信州産大豆ひきわり納豆

360g 522円(税込564円)

魚・水産加工品

获れた地域や产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

良質なマグロを自利きし、絶品のお刺身やお手軽なお惣菜加工をしています。



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オススメです。

徳島・マストミ

凍 スポット

原材料: ピンチョウマグロ(太平洋) ⑩日

521 びんちょうまぐろ刺し身用

160g 560円→(税込605円)

532円(税込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

凍 スポット

原材料: 南マグロ(インド洋) ⑯日

529 天然南マグロ切り落としスライス(中トロ)

70g 1,350円(税込1,458円)



硬い骨があることや加工に手間が掛かるから、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

凍 スポット

原材料: メバチマグロ ⑩日

530 まぐろカブト肉切身

300g 541円(税込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「まぐろみれ」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

凍 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

⑯日 ⑨0日 アレルギー 麦卵豆

531 まぐろつみれ

150g (9~11個) 482円(税込521円)



ご飯との相性抜群な甘辛タレに漬け込んだマグロ丼の素。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

凍 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・ねりごま・白ごま・馬鈴薯でんぶん・食塩

⑯日 ⑨0日 アレルギー 麦卵豆

532 韓国風まぐろ漬け丼用

80g×2 709円(税込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、エビ本来の旨味とぶ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

凍 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)

⑯日 ⑨0日 アレルギー 麦卵豆 調理済

534 ひとつちエビフライ

100g 593円→(税込640円) 563円(税込608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

凍 スポット

原材料: 豚レバー(国産)・馬鈴薯澱粉・醤油

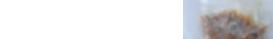
・オイスターソース・菜種油・砂糖・酒・生姜

・にんにく・食塩・コショウ

⑯日 ⑨0日 アレルギー 麦卵豆

535 まぐろの塩麹竜田

150g 600円→(税込648円) 570円(税込616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ィイカを使用しました。程よい叩き身にすることで、ソディイカの甘味と食感を生かしました。



イカたたき丼用

522 2食分

50g×2 600円(税込648円)

523 2P/4食分

50g×4 1,200円→(税込1,296円) 1,138円(税込1,229円)

⑯日 ⑨0日 アレルギー 麦豆

徳島・マストミ 凍 スポット
袋ごと流水で解凍してご飯にのせるだけ!

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



簡単どんぶり

原材料: ピンチョウマグロ(太平洋)・醤油・発酵調味料・砂糖・ねりごま・白ごま・馬鈴薯でんぶん・食塩

⑯日 ⑨0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

⑯日 ⑨0日 アレルギー 麦豆

524 胡麻ダレ

80g×2 680円(税込734円)

80g×2 680円(税込734円)

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

徳島・マストミ

凍 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

⑯日 ⑨0日 アレルギー 麦豆 調理済

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

⑯日 ⑨0日 アレルギー 麦豆 調理済

535 まぐろの塩麹竜田

150g 600円→(税込648円) 570円(税込616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。



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



徳島・マストミ 凍 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・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

⑯日 ⑨0日 アレルギー 麦豆 調理済

541 阿波のフィッシュカツ

2枚(130g) 436円(税込471円)

つぶつぶまぐろ丼 タレ付き

価格改定

526 2食分

50g×2 864円(税込933円)

527 2P/4食分

50g×4 1,728円→(税込1,866円) 1,676円(税込1,810円)

528 3P/6食分

50g×6 2,592円→(税込2,799円) 2,462円(税込2,659円)

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引き肉(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。

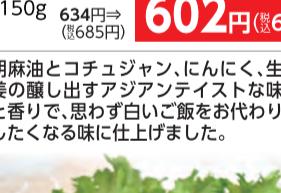


徳島・マストミ 凍 スポット
原材料: めん(スパゲッティ(デュラム小麦のセモリナ/イタリア製造)、食塩)、有機トマトピューレー、豚肉(放牧豚)・牛肉(未來とかち牛)・玉ねぎ・人参・トマトケチャップ・砂糖・食塩、コショウ

⑯日 ⑨0日 アレルギー 麦豆 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(税込972円)

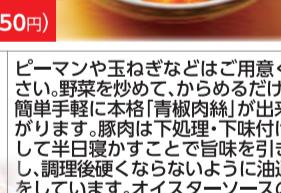


徳島・マストミ 凍 スポット
原材料: 豚肉(国産)、醤油(小麦・大豆を含む)、菜種油、食塩、発酵調味料、馬鈴薯澱粉、コチュジャン(小麦・大豆を含む)、生姜、砂糖、コショウ

⑯日 ⑨0日 アレルギー 麦豆 調理済

537 野菜で仕上げる国産豚のスタミナ焼き

120g 518円(税込560円)

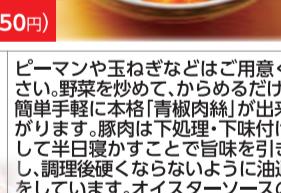


徳島・マストミ 凍 スポット
原材料: 豚肉(国産)、醤油(小麦・大豆を含む)、菜種油、食塩、馬鈴薯澱粉、コチュジャン(小麦・大豆を含む)、生姜、砂糖、コショウ

⑯日 ⑨0日 アレルギー 麦豆 調理済

538 野菜で仕上げるチキンジョロースの素

120g 529円(税込571円)

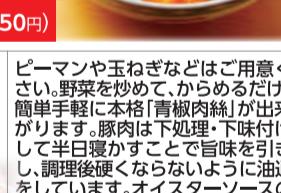


徳島・マストミ 凍 スポット
原材料: 豚肉(国産)、醤油(小麦・大豆を含む)、菜種油、食塩、馬鈴薯澱粉、コチュジャン(小麦・大豆を含む)、生姜、砂糖、コショウ

⑯日 ⑨0日 アレルギー 麦豆 調理済

539 国産豚のレバニラ炒めの素

200g 552円(税込596円)

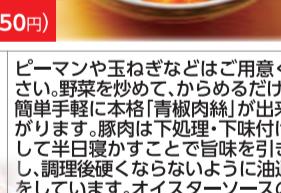


徳島・マストミ 凍 スポット
原材料: 豚肉(北海道)・砂糖・黒酢・玉ねぎ・醤油、油(んじん)・ビーマン・馬鈴薯澱粉、菜種油、小麦粉、鶏卵、酒、胡麻油、生姜、ニンニク、食塩

⑯日 ⑨0日 アレルギー 麦豆 調理済

540 黒酢の酢豚

330g 800円(税込864円)



徳島・マストミ 凍 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、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

⑯日 ⑨0日 アレルギー 麦豆 調理済

541 阿波のフィッシュカツ

2枚(130g) 436円(税込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。



545 かますひもの

2枚 745円(税込805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

原材料: かます(長崎)、塩(沖縄)
④日

546 真さばの干物

1枚 553円⇒ 525円(税込567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。

ヤママサ

宮城県塩竈市
漬
原材料: サバ(ノルウェー産)・深層海塩(インドネシア産)
⑨0日

脂ののったサバを海水に漬けてメめる「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っくらしていて実に美味な仕上がりです。



ヤママサ 宮城県塩竈市 漬 毎週
原材料: サバ(ノルウェー産)・深層海塩(インドネシア産)
⑨0日

558 1P 毎週

60g×2 583円(税込630円)

いちうろこ(南伊豆水産)

静岡県静岡市

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



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
藏 スポット

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

570 ごぼうつまみ

100g 462円(税込499円)

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

いちうろこ

静岡県静岡市 清水区
藏 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(天日粉砕塩)・味の母・かつおだし・菜種油
⑭日 アルゲン(豆)

574 桜えび釜揚げ

3枚 715円(税込772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(税込448円)

新茶時期の匂を見分け、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(税込1,080円)

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

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(税込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・風味が一層生きてます。

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O虫0)



584 ほうじ茶入麦茶ティーバッグ
10g×32 600円(税込648円)

無農薬・無化学肥料栽培のそばを国内の焙煎工場でそば茶にしました。風味豊かで美味しい、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、ご飯に混せてても◎。

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(税込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:オーガニックルイボスティー(有機アスパラサリネアリス)
5年

586 ルイボススタンドパック
4g×30 1,950円(税込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
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
各150g 1,050円⇒ 964円(税込1,041円)

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



593 3P A週
1000ml×3 1,129円(税込1,219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・ビーツ・ケール・赤ビーマン・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・バセリ)・有機レモン果汁・有機ゆこう果汁 1年半

599 有機野菜飲むならこれ!

599 2本
190g×2 360円(税込389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
毎週AC
原材料:ニンジン(自社産/菌O虫0)
1年

**595 有機ベルファームの
にんじんジュース**

595 1P

100ml 226円(税込244円)

596 10P

100ml×10 2,263円⇒ 2,180円(税込2,354円)

茨城・ベルファーム
毎週AC
原材料:ニンジン(自社産/菌O虫0)
1年

**597 有機ベルファームオーガニック
ブラックココア**

120g 650円(税込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(税込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、だいだ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おいて、渋みが出ず、柑橘の風味がやわらかく出できます。

宮崎県白玄堂 A週

原材料:有機紅茶(宮崎県)・有機八朔(宮崎県)・有機檸檬(宮崎県)・有機橙(宮崎県) 730日

591 柑橘紅茶TB

2g×15包 877円(税込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 アレルギー豆

国産大豆の無調整豆乳

592 1P 毎週

1000ml 388円(税込419円)

原材料:大豆(国産)

120日 アレルギー豆

593 3P A週

1000ml×3 1,129円(税込1,219円)

1,164円⇒ 1,129円(税込1,219円)

(税込1,257円)

594 ルイボススタンドパック

4g×30 1,950円(税込2,106円)

1,050円⇒ 964円(税込1,041円)

(税込1,134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**(税込324円)**10020** 1000ml**840円**(税込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

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(税込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お使いいただくとクセが無いのにコクが出て美味しい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(税込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

原材料:有機食用オリーブ油

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****10028** 92g(100ml)920円⇒
890円(税込961円)**10029** 229g(250ml)1,800円⇒
1,742円(税込1,881円)**10030** 458g(500ml)2,800円⇒
2,710円(税込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、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

原材料:有機ワインビネガー・有機濃縮ぶどう果汁 60ヶ月

**10031 メンガツォーリ
バルサミコ酢(赤)**250ml **1,480円**(税込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白バルサミコ酢。色はまろやかなシャンパンイエローなので、料理の彩りを左右せずに楽しめます。

翌々週配達

東京・ミトク スポット

原材料:有機ワインビネガー・有機濃縮ぶどう果汁 60ヶ月

**10032 メンガツォーリ
バルサミコ酢(白)**250ml **1,480円**(税込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
原材料:ライ麦・大麦芽・大麦・チコリ・いちじく(以上、有機)
36ヶ月 アレルゲン(麦)

10006 ビオピュール有機穀物コーヒー100g **1,300円**(税込1,404円)

翌々週配達 東京・ミトク スポット

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

原材料:有機りんご果汁

36ヶ月

**10021 アップルサイダー
ビネガー(マザー入り)**500ml **1,335円**(税込1,442円)1,380円⇒
(税1,490円)

翌々週配達 東京・ミトク スポット

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

原材料:有機ザクロ果汁

36ヶ月

**10022 ザクロビネガー
(マザー入り)**500ml **1,597円**(税込1,725円)1,650円⇒
(税1,782円)

翌々週配達 東京・ミトク スポット

原材料:有機アマニ油

18ヶ月

10025 有機アマニ油230g **2,400円**(税込2,592円)

マスターの華やかな香りとクリー

マリネやドレッシング、サンドイッチなどに。

翌々週配達

東京・ミトク スポット
原材料:有機マスタード・有機醸造酢・食塩

18ヶ月 アレルゲン(麦)

**10027 ビオスター
ディジョンマスタード**200g **677円**(税込731円)700円⇒
(税756円)

翌々週配達 東京・ミトク スポット

原材料:有機食用オーリーブ(ギリシャ)・塩・有機ワインビネガー

23ヶ月

10035 オリーブ粒(ブラック)315g **1,280円**(税込1,382円)

翌々週配達 東京・ミトク スポット

原材料:有機食用オーリーブ(ギリシャ)・塩・有機ワインビネガー

23ヶ月

10036 ドライトマト(オイル漬け)235g **1,280円**(税込1,382円)(150g) **1,280円**(税込1,382円)

翌々週配達 東京・ミトク スポット

原材料:トマト(ギリシャ)・ひまわり油・バジル・ローリエ・ワインビネガー(以上有機)・塩

24ヶ月

**10037 プロティングラノーラ
ヘーゼルナッツ&アーモンド**250g **1,380円**(税込1,490円)

翌々週配達 東京・ミトク スポット

原材料:有機ぶどう

36ヶ月

**10038 プロティングラノーラ
アーモンド&ベリー**250g **1,380円**(税込1,490円)

翌々週配達 東京・ミトク スポット

原材料:有機ぶどう

36ヶ月

**10039 メンガツォーリ
ワインビネガー(赤)**250ml **820円**(税込886円)

翌々週配達 東京・ミトク スポット

原材料:有機ワインビネガー

60ヶ月

**10040 メンガツォーリ
ワインビネガー(白)**250ml **820円**(税込886円)

翌々週配達 東京・ミトク スポット

原材料:有機ワインビネガー

60ヶ月

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
原材料:ライ麦・大麦芽・大麦・チコリ・いちじく(以上、有機)
36ヶ月 アレルゲン(麦)

10006 ビオピュール有機穀物コーヒー100g **1,300円**(税込1,404円)

翌々週配達 東京・ミトク スポット

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

原材料:有機りんご果汁

36ヶ月

**10021 アップルサイダー
ビネガー(マザー入り)**500ml **1,335円**(税込1,442円)1,380円⇒
(税1,490円)

翌々週配達 東京・ミトク スポット

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

原材料:有機ザクロ果汁

36ヶ月

**10022 ザクロビネガー
(マザー入り)**500ml **1,597円**(税込1,725円)1,650円⇒
(税1,782円)

翌々週配達 東京・ミトク スポット

原材料:有機アマニ油

18ヶ月

10025 有機アマニ油230g **2,400円**(税込2,592円)

マスターの華やかな香りとクリー

マリネやドレッシング、サンドイッチなどに。

翌々週配達 東京・ミトク スポット

原材料:有機マスタード・有機醸造酢・食塩

18ヶ月 アレルゲン(麦)

**10027 ビオスター
ディジョンマスタード**200g **677円**(税込731円)700円⇒
(税756円)

翌々週配達 東京・ミトク スポット

原材料:有機マスタード・有機醸造酢・食塩

18ヶ月 アレルゲン(麦)

**10028 ビオスター
粒マスタード**200g **677円**(税込731円)700円⇒
(税756円)

翌々週配達 東京・ミトク スポット

原材料:有機マスタード・有機醸造酢・食塩

24ヶ月

10035 オリーブ粒(ブラック)315g **1,280円**(税込1,382円)

翌々週配達 東京・ミトク スポット

原材料:有機食用オーリーブ(ギリシャ)・塩・有機ワインビネガー

23ヶ月

10036 ドライトマト(オイル漬け)235g **1,280円**(税込1,382円)(150g) **1,280円**(税込1,382円)

翌々週配達 東京・ミトク スポット

原材料:トマト(ギリシャ)・ひまわり油・バジル・ローリエ・ワインビネガー(以上有機)・塩

24ヶ月

**10037 プロティングラノーラ
ヘーゼルナッツ&アーモンド**250g **1,380円**(税込1,490円)

翌々週配達 東京・ミトク スポット

原材料:有機アーモンド・有機ヘーゼルナッツ・有機マープルナッツ

24ヶ月

**10038 プロティングラノーラ
アーモンド&ベリー**250g **1,380円**(税込1,490円)

翌々週配達 東京・ミトク スポット

原材料:有機アーモンド・有機ヘーゼルナッツ・有機マープルナッツ