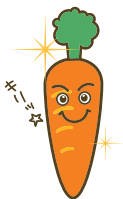


火田と台戸所をつなぐ



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

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

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

B 週

2026 年

2 week

お届けカレンダー

月

火

水

木

金

注文用紙提出日^{12/}

22

23

24

25

26

商品のお届け日^{1/}

5

6

7

8

9

翌々週分のお届け日

12

13

14

15

16

がんばった年末年始に、「ひと休み」をお届けします。

"がんばらないごはん"でいいじゃない！

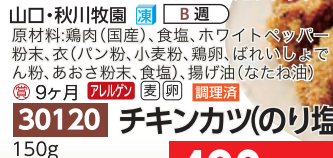
年末年始のごちそう続きに、ちょっと一休み。
手間いらずで、美味しく体に優しいごはんを楽しむ秋川牧園の冷凍食品。
人気の売れ筋商品をぎゅっと集めました。

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



山口・秋川牧園 **凍 スポット**
原材料:鶏肉(国産)、玉ねぎ、鶏皮、鶏卵、パン粉、醤油、砂糖、食塩、やまいもパウダー、ナツメグ、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、衣(パン粉、小麦粉、鶏卵、食塩、砂糖、ブラックペッパー)、揚げ油(なたね油) 9ヶ月 **アレルギー** **麦** **卵** **調理済**
30137 鶏メンチカツ
150g 434円⇒(¥469円) **400円(¥432円)**

細長く切ったささみをのり塩風味のチキンカツにしました。お弁当におつまみに温めるだけで手軽にご利用いただけます。



山口・秋川牧園 **凍 B 週**
原材料:鶏肉(国産)、食塩、ホワイトペッパー、粉末、衣(パン粉、小麦粉、鶏卵、ばれいしょでん粉、あおさ粉末、食塩)、揚げ油(なたね油) 9ヶ月 **アレルギー** **麦** **卵** **調理済**
30120 チキンカツ(のり塩)
150g 534円⇒(¥577円) **490円(¥529円)**

人気 Best 1



山口・秋川牧園 **凍 隔週BD**
原材料:鶏肉(国産)、小麦粉、鶏卵、砂糖、食塩、ばれいしょでん粉、ホワイトペッパー、ガーリックパウダー、衣(パン粉、小麦粉、鶏卵、食塩、砂糖、ブラックペッパー)、揚げ油(なたね油) 9ヶ月 **アレルギー** **麦** **卵** **調理済**
30090 こだわりのチキンナゲット
200g 618円⇒(¥667円) **600円(¥648円)**
30106 お徳用チキンナゲット
400g 1,177円⇒(¥1,271円) **1,090円(¥1,177円)**

脂肪の少ないささみをミックススパイスで下味をつけ、カツに仕上げました。ほんのりカレー風味。



山口・秋川牧園 **凍 隔週BD**
原材料:鶏肉(国産)、衣(パン粉、鶏卵、小麦粉、香辛料、ばれいしょでん粉、食塩、砂糖、山手パウダー)、揚げ油(なたね油) 9ヶ月 **アレルギー** **麦** **卵** **調理済**
30113 スパイシーささみカツ
160g 573円⇒(¥619円) **535円(¥578円)**

秋川牧園の鶏肉と、とりがらスープを使用して作った「チキンライス」です。



山口・秋川牧園 **凍 スポット**
原材料:精白米(国産)、トマトケチャップ、野菜(玉ねぎ、とうもろこし、いんげん、にんじん)、鶏肉、砂糖、とりがらスープ、なたね油、食塩 365日 **アレルギー** **調理済**
30175 チキンライス
450g 688円⇒(¥743円) **640円(¥691円)**

山口・秋川牧園 **凍 スポット**
原材料:鶏砂肝(国産)、ゆずこしよ、醤油(大豆・小麦)、発酵調味料、食塩、清酒 9ヶ月 **アレルギー** **麦** **卵** **未調理**
30199 コリコリ砂肝 ゆず胡椒炒め用
120g 316円⇒(¥341円) **290円(¥313円)**

山口・秋川牧園 **凍 スポット**
原材料:鶏肉(国産)、野菜(玉ねぎ、キャベツ、ニラ、生姜)、豚脂、ばれいしょでん粉、醤油、発酵調味料、砂糖、食塩、にんにくペースト、こま油、ホワイトペーパー粉末、皮(小麦粉、砂糖、食塩) 1年 **アレルギー** **麦** **卵** **未調理**
30182 とり餃子
195g/15個入 513円⇒(¥554円) **480円(¥518円)**



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

山口・秋川牧園 **凍 スポット**
原材料:鶏肉(国産)、玉ねぎ、つなぎ(パン粉、鶏卵、ばれいしょでん粉、山手パウダー)、生姜ペースト、砂糖、発酵調味料、食塩、ソース(醤油、砂糖、発酵調味料、ばれいしょでん粉、清酒、りんご酢)、揚げ油(なたね油) 9ヶ月 **アレルギー** **麦** **卵** **調理済**
30205 3P/ミートボール
100g×3 864円⇒(¥933円) **810円(¥875円)**



秋川牧園の鶏むね肉で作ったからあげです。漬けて内部までしっとり下味のついた肉を、さらに自家製たれに漬けてから揚げる二段仕込み製法で、やわらかさとおいしさを追求しました。



山口・秋川牧園 **凍 スポット**
原材料:鶏肉(国産) 醤油 玉ねぎ 生姜ペースト 鶏卵 清酒 砂糖 にんにくペースト 小麦粉 塩麹 ブラックペッパー 粉末 食塩 衣(ばれいしょでん粉、さつまいもでん粉、小麦粉、もち粉) 揚げ油(なたね油) 9ヶ月 **アレルギー** **麦** **卵** **調理済**
30083 こだわりのからあげ
150g 593円⇒(¥640円) **560円(¥605円)**

秋川牧園の鶏肉で作ったジューシーなハンバーグに、とりがらスープを使用したオリジナルのソースを絡めました。ふっくらとした厚みのハンバーグは玉ねぎの程よい食感とともに肉のやわらかさとおいしさを存分に楽しめます。



山口・秋川牧園 **凍 スポット**
原材料:鶏肉(国産)、玉ねぎ、オニオンソテー、パン粉、食塩、香辛料、ソース(とりがらスープ、砂糖、米酢、醤油、トマトペースト、食塩、こんにゃく粉、生姜ペースト、香辛料、にんにくペースト、玉ねぎエキス、人参エキス) 180日 **アレルギー** **麦** **卵** **調理済**
30168 ハンバーグ
115g 482円⇒(¥521円) **450円(¥486円)**

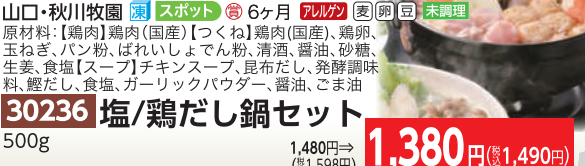


山口・秋川牧園 **凍 スポット**
原材料:鶏肉(国産)、鶏卵(国産)、玉ねぎ(国産)、パン粉、ばれいしょでん粉、清酒、醤油、砂糖、生姜、食塩 9ヶ月 **アレルギー** **麦** **卵** **未調理**
30229 いろいろ使える鶏つみれ
200g 490円⇒(¥529円) **470円(¥508円)**



山口・秋川牧園 **凍 B 週**
原材料:食肉等(鶏肉、鶏肝)(国産)、つなぎ(パン粉、鶏卵、山手パウダー)、玉ねぎ、醤油、砂糖、食塩、生姜ペースト、清酒、揚げ油(なたね油) 9ヶ月 **アレルギー** **麦** **卵** **調理済**
30212 レバー入りミートボール
400g 911円⇒(¥984円) **850円(¥918円)**

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



山口・秋川牧園 **凍 スポット** 9ヶ月 **アレルギー** **麦** **卵** **未調理**
原材料:[鶏肉]鶏肉(国産)[つくね]鶏肉(国産)、鶏卵、玉ねぎ、パン粉、ばれいしょでん粉、清酒、醤油、砂糖、生姜、食塩[スープ]チキンスープ、昆布だし、発酵調味料、鰹だし、食塩、ガーリックパウダー、醤油、こま油
30236 塩/鶏だし鍋セット
500g 1,480円⇒(¥1,598円) **1,380円(¥1,490円)**

人気の秋川牧園カレー3種を各2個ずつセットにしました。



宮城・秋川牧園 **凍 スポット**
18ヶ月 **アレルギー** **麦** **卵** **未調理**
30243 秋川牧園カレー3種セット (チキンカレー、バターチキンカレー、ギーマカレー)
3種×2(180g×6) 3,426円⇒(¥3,700円) **3,000円(¥3,240円)**

惣菜キット

グリーンリーフ群馬県利根郡

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

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



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

原材料: 野菜セット【玉ねぎ・ピーマン・人参・水菜・小松菜・しょうゆ・馬鈴薯・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・食塩・なたね油・清酒・食塩・生薬・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) **Sale!**



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

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

5 野菜と鶏肉のカシュナッツ炒め
2人前 (340g) 1,147円 (¥1,239円)



グリーンリーフ自慢のもちもち麺を使用!

新鮮な野菜とごまの風味たっぷりの担々の素に、もちもち麺と濃厚なスープがセットになりました。ご家庭で簡単に本格担々麺をどうぞ。

原材料: 麺【小麦粉・鶏卵・あら塩・米粉(打ち粉)】/酒糟・かん水【野菜セット【にら・人参】担々の素【豚肉・ごま・砂糖・みそ・ポークエキス・醤油・野菜(きくらげ・しいたけ)・食塩・香辛料・でんぷん・香味食用油・酵母エキス・かつおエキス・ごま油・醸造酢】スープ【ポークエキス・食塩・醤油・酵母エキス・砂糖・昆布エキス・でんぷん・かつおエキス・玉ねぎ・こしょう・にんにく】

7 半日分の野菜が摂れる担々麺
2人前 (490g) 1,397円⇒
(¥1,509円) **1,257円** (¥1,358円)



新鮮な野菜と本格ニラレバソースのセット。くさみを抜いた国産豚のレバーをご飯が進む甘辛ソースで絡めてどうぞ。

原材料: 調味肉【豚レバー・醤油・馬鈴薯・清酒・長ねぎ・砂糖・オスターソース(イカを含む)・にんにく・揚げ油(菜種油)・醤油・ごま油・チキンエキス・ポークエキス・こしょう】野菜セット【にら・人参】

6 国産豚のニラレバ炒め
2人前 (280g) 1,070円 (¥1,156円)



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。

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・食塩・生薬ペースト・にんにく・ペースト・食塩・こしょう】

3 2人前 (320g) 1,110円 (¥1,199円)



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

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

8 白湯水餃子スープ (国産きくらげ入り)
2〜3人前 (440g) 1,000円 (¥1,080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。

外山輝司 静岡県浜松市
スポット
◎菌2虫1有機許容1
(当地比約1/5)

16 外山さんのレモン
500g (約3〜6玉) 500円 (¥540円)

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

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

まるで和菓子♡
ぽってりとろける美味しさ
やわらかい干し柿「あんぼ柿」は、薄皮の中にとろける蜜のような果肉、自然の甘さが絶妙です。硫黄燻蒸をしていません。
生産者グループあすか 奈良県五條市
◎開封前14日
柿(奈良・和歌山県産) 品種: 平核無(ヒラタネ)柿、刀根柿

17 あんぼ柿
200g (4〜5玉) 832円 (¥899円)

冬の定番!
外山さんの「青島」は、濃厚なおいしさが人気
味が濃くておいしいと人気の、外山さんの青島みかん。甘み・酸味のバランスが良く、皮も袋も厚めの晩生品種です。

外山輝司 静岡県浜松市
◎菌2虫1有機許容1 (当地比約1/5)

外山さんの青島みかん
10 1kg(約7玉前後) 707円 (¥764円)

11 畑直:5kg箱 お値打ち!
3,535円⇒
(¥3,818円) **3,448円** (¥3,724円)

「レモンをまるかじりしたい!」という方におすす。レモンの一種で、ライムのように果汁たっぷり。料理やカクテルにも。

外山輝司 静岡県浜松市
◎菌2虫1有機許容1 (当地比約1/5)

12 レモンライム
500g (約3-4玉) 430円 (¥464円)



生産者の外山さん

小玉でもっちり、美味しさが詰まった、伊那谷名産の干し柿「市田柿」。原料柿の低農薬栽培と加工まですべて「さんさんファーム」のお手製です。

さんさんファーム 長野県松川町
◎柿(菌3虫3 品種: 市田柿)
*無くん蒸のため茶褐色です。表面に付着した白い粉は糖粉です(カビではありません)

18 伊那谷の干し柿
150g (約5〜8個) 798円 (¥862円)

βカロテン豊富な緑黄色野菜。ふんわり柔らかな苦み。サラダの彩りに。さっと茹でてお浸しにも。

teranova 愛知県安城市
◎菌0虫0 品種: 美味タス

23 無農薬リーフレタス
150g 349円 (¥377円)

みんな大好きブロッコリー! この時期は、茎も太く、甘くておいしいので、皮をむいてお使いください。

長有研 長崎県島原市
◎菌0虫1-3 (有機許容2-3) 品種: おはよう、こんにちば

20 ブロッコリー
1株 369円 (¥399円)

葉先が紫色で彩り良し。サラダはもちろん、葉が広くやわらかいので、焼き肉など「巻いて食べる」料理におすすめ。

teranova 愛知県安城市
◎菌0虫0 品種: レッドファイヤーまたはバリレッド

24 無農薬サニーレタス
150g 349円 (¥377円)

りんごの王様! 一番人気の赤いりんご・富士
サンふじは酸味が少なく、ふわーっと甘くてジューシー、美味しさも人気も最高!



斉藤農園 (津軽産直組合) 青森県青森市
◎菌12虫12有機許容1 (当地比約2/3)

13 青森りんご・もったいないサンふじ
約600g (サイズ混) 895円 (¥967円)

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



◎菌0虫0 化成使用
品種: グロスマッチル種ホムトン PTJ タイ・チュボン県またはベッブリ県

タイバナナ
14 500g 472円 (¥510円)

15 1kg 882円 (¥953円)

南島原のみずみずしい冬キャベツ登場! 芯はビタミンCを多く含むので、薄く切って煮物・炒め物にお使いください。

長有研 長崎県南島原市
◎菌0虫1-3 (有機許容2-3) 品種: 彩ひかり

21 1/2玉 277円 (¥299円)



22 1玉 498円 (¥538円)

クセがなく万能な白菜。煮物や浅漬、鍋、スープやサラダにも。

長有研 長崎県南島原市
◎菌0虫2 *1玉約1.8kg前後

25 カット1/2玉 456円 (¥492円)



26 1玉 805円 (¥869円)

春の七草で、健やかな一年を迎えよう!



西垣農園 西垣さん

西垣さんは、季節のものや珍しいものが得意。七草セットのほか、端午の節句には「葉しょうぶ」も育てています。もちろん農薬不使用。

年初めの「畑と台所をつなぐ野菜箱」にお入れして好評の、西垣さんの七草セット。今年もカタログでご注文いただけます! 7種類の若菜はすべて農薬不使用。安心して召し上がりください。

西垣農場 愛知県東海市
◎菌0虫0

19 知多の七草セット
1パック 617円 (¥666円)

NEW!

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。



teranova
愛知県安城市
産 スポット
産地 0虫0
品種: 千都 他

27 **ほうれん草**
200g **310円**(¥335円)

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



寺岡有機農場
広島県世羅町
産 産地 0虫0

33 **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！使いやすいNo.1。



39 **有機レタスリーフミックス**
30g **300円**(¥324円)

農業不使用なので、皮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 産地 0虫0

有機にんじん
45 400g **369円**(¥399円)

46 800g **669円**(¥723円)

旬の時期には糖度が20度を超える!? 自然な甘みと柔らかさが自慢の青森のごぼう。皮はむかすずタワシでこすり洗いしてお使いください。

斉藤農園(津軽産直組合) 産地変更
青森県青森市
産地 0虫0
品種: 柳川理想
※端はカット処理あり

55 **青森ごぼう**
200g **320円**(¥346円)

肉厚で風味のいい生しいたけ。石づきも捨てずに裂いて炒め物などに。



バイオコスモ
長野県飯田市
産 産地 無薬剤

生しいたけ(菌床)
61 1P
100g (約4〜5玉) **310円**(¥335円)

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



バイオコスモ
長野県飯田市
産 産地 無薬剤

69 **はなびらたけ**
80g **402円**(¥434円)

アークが少なく使いやすい万能葉もの。定番のおひたし、油揚げと煮びたし、そのままシャキッと炒め物に。



teranova
愛知県安城市
産 スポット
産地 0虫0
品種: 優翠 他

28 **小松菜**
200g **276円**(¥298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 産地 0虫0

34 **有機サラダロメイン**
30g **300円**(¥324円)

農業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・ビノグリーン・レッドマスタード・スイスチャード・レッドオーフ・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
産 産地 0虫0

40 **有機ベビーリーフ**
30g **300円**(¥324円)

農業不使用なので、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。

渡部言一
北海道河東郡上幌町
産地 0虫0
品種: 男爵、マズルダ他

じゃがいも
47 500g (S-2L) **276円**(¥298円)

48 1kg (S-2L) **498円**(¥538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わ
愛知県豊田市
産地 0虫0

56 **自然栽培 菊芋**
約200g **300円**(¥324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
奈良県五條市
産 産地 1-3虫0-2

29 **大和真菜**
200g **276円**(¥298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 産地 0虫0

35 **有機ルッコラセルパチカ**
30g **320円**(¥346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わ
愛知県豊田市、碧南市
産地 0虫0
品種: ころっ娘他
★約20cmくらい、約400g〜

42 **自然栽培ミニ大根**
1本 **255円**(¥275円)

はらんなか 産地変更
新潟県津南町
産地 0虫0

【品種おまかせ・赤じゃがの場合あります】
自然栽培グループとものわ
愛知県豊田市

じゃがいも
49 自然栽培
じゃがいも(白or赤)
400g **284円**(¥307円)

51 約1kg **713円**(¥770円)

美味しい緑色、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 産地 2虫3-4

58 **大葉**
10枚 **174円**(¥188円)

和・中・イタリアンなどどんな料理にも大活躍！



バイオコスモ
長野県上伊那郡
産 産地 無薬剤

63 **ぶなしめじ**
100g **246円**(¥266円)

株がバラバラになっていて、料理に使いやすいお徳用。



バイオコスモ
長野県飯田市
産 産地 無薬剤

70 **乾燥きくらげ**
20g **625円**(¥675円)

寒い季節に春を思わせる、みずみずしい緑とほろ苦さが美味。彩り、おひたし、ソテーに。



あすか
奈良県五條市
産 産地 0-1虫0-2
品種: 冬華、CR花まつり

30 **菜の花**
150g **243円**(¥262円)

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



寺岡有機農場
広島県世羅町
産 産地 0虫0

36 **有機ベビールッコラ**
30g **298円**(¥322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わ
愛知県豊田市、碧南市
産地 0虫0
品種: ころっ娘他
★約20cmくらい、約400g〜

42 **自然栽培ミニ大根**
1本 **255円**(¥275円)

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

肥後やまと会
熊本県益城郡山都町
産地 0虫0

里いも
52 300g **347円**(¥375円)

53 600g **640円**(¥691円)

めずらしい生きくらげ。プルプル、こりこりした独特の食感と、ミネラル・鉄分・カルシウム・ビタミンDを多く含む栄養満点のきのこ。ごぼうの3倍の食物繊維を含みます。卵との炒め物がおいしい。しっかり加熱してお召し上がりください。



信長きのこ園
愛知県安城市
産 産地 無薬剤

59 **生きくらげ(黒)**
65g **360円**(¥389円)

洗って生食できるほうれん草！アークはほとんどなく風味豊か、やわらかく美味しい。



寺岡有機農場
広島県世羅町
産 産地 0虫0

31 **有機ベビーサラダほうれん草**
30g **300円**(¥324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 産地 0虫0

37 **有機ベビーケール**
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
産地 3虫3
※長野県の一般栽培では最大18回使用(当地比約1/3)



玉ねぎ(M-2L混)
43 500g **325円**(¥351円)

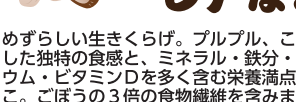
早生品種「金澄」「オオジョロ」は、形はまるっこく、どちらかといえばシャキッと食感。炒め物やキンピラによく合います。昔ながらの「備中」は細長く粘りが強く、煮物おすす。

加藤幸雄
愛知県豊田市
産地 0殺虫2肥料の一部に化成含む
品種: 金澄、オオジョロ、備中など

54 **れんこん(土付き)**
500g **616円**(¥665円)

74 **犬山の黒米**
200g **626円**(¥676円)

お米・雑穀など



日本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選びます。◆米は農家さん単位の選別のため、時に黒・茶色の米が混入することもありますのでご了承ください(食べても問題ありません)◆収穫後の保管時に燻蒸処理などしていないので、気温が上がると虫が発生することがあります。夏場は冷暗所または冷蔵庫で保管ください。

松田農園
愛知県犬山市
産地 0殺虫0殺虫0
品種: 春香

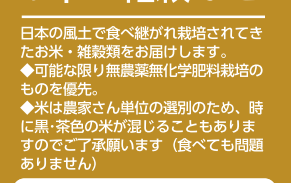
ぬめりと歯ざわりが特徴。味噌汁や、えのきとの和え物、大根おろしに。



バイオコスモ
長野県長野市
産 産地 無薬剤

66 **エリンギ**
100g **346円**(¥374円)

規格外(やや小さめ)の増量タイプ。



バイオコスモ
長野県長野市
産 産地 無薬剤

67 **ふぞろいエリンギ**
150g **294円**(¥318円)

68 **完熟なめこ**
150g **300円**(¥324円)

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



寺岡有機農場
広島県世羅町
産 産地 0虫0

32 **有機サラダ小松菜**
30g **300円**(¥324円)

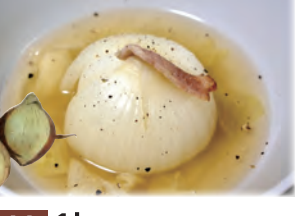
生食向けの柔らかく食べやすい春菊ベビー。独特の香りは◎醤油味の和風ドレッシングがベストマッチ！



寺岡有機農場
広島県世羅町
産 産地 0虫0

38 **有機サラダ春菊**
30g **300円**(¥324円)

玉ねぎ(M-2L混)
44 1kg **593円**(¥640円)



玉ねぎ(M-2L混)
44 1kg **593円**(¥640円)

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

加藤幸雄
愛知県豊田市
産地 0殺虫2肥料の一部に化成含む
品種: 金澄、オオジョロ、備中など

54 **れんこん(土付き)**
500g **616円**(¥665円)

74 **犬山の黒米**
200g **626円**(¥676円)

お米・雑穀など



日本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選びます。◆米は農家さん単位の選別のため、時に黒・茶色の米が混入することもありますのでご了承ください(食べても問題ありません)◆収穫後の保管時に燻蒸処理などしていないので、気温が上がると虫が発生することがあります。夏場は冷暗所または冷蔵庫で保管ください。

松田農園
愛知県犬山市
産地 0殺虫0殺虫0
品種: 春香

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
産 産地 無薬剤

66 **エリンギ**
100g **346円**(¥374円)

規格外(やや小さめ)の増量タイプ。



バイオコスモ
長野県長野市
産 産地 無薬剤

67 **ふぞろいエリンギ**
150g **294円**(¥318円)

68 **完熟なめこ**
150g **300円**(¥324円)

にんじんCLUBの主食！知多半島・美浜町で育ててます。

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

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

杉浦さんのお米

75 玄米2kg

2,129円(¥2,299円)

77 七分米2kg

2,387円(¥2,578円)

79 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・ファファ酵母原末・クエン酸・枯草菌・発酵乳粉末)



牛乳・乳製品

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



四日市酪農

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



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

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

95 JPA2ヨーグルト(無糖)

390g 400円(¥432円)

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週
原材料:生乳(四日市酪農)・ビートグラニュー糖(北海道)◎18日 **アレルギー** 乳

のむヨーグルトプレーン

96 小(130ml) 163円(¥176円)

97 大(500ml) 438円(¥473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。じゅっけり味わて。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

103 生クリーム

200ml 710円→(¥767円) 675円(¥729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。

20%増量 SALE
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

104 シュレッドチーズ

250g+50g 924円(¥998円)

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

110 よつ葉バター・無塩

150g 605円(¥653円)

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

111 パンに美味しいよつば発酵バター

100g 538円(¥581円)

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

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

117 バタール

1本 486円(¥525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。

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

118 ハイジの白パン

80g×2 422円(¥456円)

76 玄米5kg

5,323円→(¥5,749円) 4,998円(¥5,398円)

78 七分米5kg

5,968円→(¥6,445円) 5,554円(¥5,998円)

80 白米5kg

5,968円→(¥6,445円) 5,554円(¥5,998円)

信州たまご山ランドの自然卵

84 6個 421円→(¥455円) 388円(¥419円)

85 10個 698円→(¥754円) 555円(¥599円)

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週
原材料:65℃30分殺菌処理/ノンホモジナイズド/成分無調整/分別生産流通管理済み飼料◎6日 **アレルギー** 乳

90 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

98 小(130ml) 200円(¥216円)

99 大(500ml) 500円(¥540円)

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

105 スライスチェダー

100g(25g×4枚入) 649円(¥701円)

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

106 カマンベールチーズ

90g 692円(¥747円)

プレマのパン

基本材料:国産小麦粉・粗糖・塩(海のもの)
口当たりの良いやわらかいパン中心。「アレ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。

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

119 小倉あんパン

85g×2 522円(¥564円)

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 B 週
原材料:もちきび(岩手) 品種:釜石16◎1年

81 国産もちきび

150g 814円(¥879円)

「信州たまご山ランドの自然卵」と、「総高温泉郷」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

86 2個 414円→(¥447円) 138円(¥149円)

87 6個 398円(¥430円)

ホモジナイズ(脂肪球を攪拌)しているのだからとした飲み心地で、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℃30分殺菌処理/成分無調整/分別生産流通管理済み飼料◎5日 **アレルギー** 乳

91 1000ml 439円(¥474円)

92 500ml 338円(¥365円)

93 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

100 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

107 クリームチーズ

200g 713円(¥770円)

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 毎週

113 プレマ天然酵母 角食パン・ノンスライス

270g 421円(¥455円)

114 プレマ天然酵母 角食パン・5枚切

270g 421円(¥455円)

スポット
原材料:基本材料・有機ショートニング・玉ねぎ・キャベツ・ニンジン・野菜ジュース(光食品)・菜種油・りんご・苺ジャム・セロリ・醤油・ホシノ天然酵母・純カレー粉・生薑◎最短3日 **アレルギー** 麦 ◎ 最短3日 **アレルギー** 麦 ◎

120 カレーパン

85g×2 602円(¥650円)

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 B 週
原材料:ひえ(岩手) 品種:達磨◎1年

82 国産ひえ

150g 814円(¥879円)

「信州たまご山ランドの自然卵」と、「総高温泉郷」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

86 2個 414円→(¥447円) 138円(¥149円)

87 6個 398円(¥430円)

鈴鹿山麓低温殺菌牛乳

91 1000ml 439円(¥474円)

92 500ml 338円(¥365円)

93 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

101 3Pプレーン ヨーグルト(無糖)

70g×3 324円(¥350円)

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

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

108 おつまみチーズチェダー

30g 334円(¥361円)

ふんわりソフトで小ぶりなパン。朝食やおやつにおすすめです。

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 毎週

115 テーブルロール

40g×4 397円(¥429円)

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

121 シナモン・レーズン

100g×2 557円(¥602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生きています。

愛知・コジマフーズ スポット
原材料:有機玄米(秋田・山形)

83 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。

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

88 うずらの卵水煮

6個×2連 420円(¥454円)

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

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

94 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・コクはそのままだに、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℃15秒殺菌処理◎7日 **アレルギー** 乳

102 低脂肪牛乳

1000ml 408円(¥441円)

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

よつ葉乳業 北海道 毎週
原材料:生乳◎365日 **アレルギー** 乳

109 スキムミルク

150g 463円(¥500円)

ふんわりソフトで小ぶりなパン。朝食やおやつにおすすめです。

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 毎週

116 レーズンロール

45g×4 535円(¥578円)

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

122 ワイルドチョコレート

100g×2 620円(¥670円)

マイスターズ・バックシュトゥーベのパンと焼き菓子

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

クランベリーとカシューナッツがたっぷり入った、贅沢な田舎パン。

スポット

価格改定

原材料: 基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGクランベリー・OGカシューナッツ

5日
アレルギー

129 クランベリーとカシューナッツのカンパーニュ

250g 440円(¥475円)

国内産米粉を100%使用したグルテンフリーの米粉パンです。

※同じ工房で小麦を使用しています。



スポット

原材料: 米粉・片栗粉・洗双糖・菜種油・サイリウムハスク

5日

135 米粉パン

2個 300円(¥324円)

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

静岡・こだわりの味協同組合

隔週BD

原材料: ミニクラスト・ミックスチーズ・ピザソース・ソフトサラミ・ピーマン(国産)

13日
アレルギー

原料と味にこだわったクラストピザ

140 1P

50gx3 619円(¥669円)

141 2P

50gx3x2p 1,189円(¥1,284円)

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

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町

毎週

原材料: 大豆(国産/契約栽培)・海精にがり・菜種油

豆庵油揚げ

146 2枚(約50g×2)

248円(¥268円)

147 2P(約50g×2×2)

475円(¥513円)

使いやすいミニがんも。プレーンタイプなので、様々な料理に使えます。煮物や、こんがりが焼いて生薑醤油で食べても美味。

丸和食品 東京都練馬区

隔週BD

原材料: 国産大豆・海水にがり・ニンジン・ゴボウ・玉ねぎ・ショウガ・切昆布・黒ごま・山芋粉・塩・菜種油

7日
アレルギー

152 京がんも

7個(約20g×7) 339円(¥366円)

具だくさんでこくのある小ぶりながんもを、たっぷりの煮汁で煮含めました。お弁当にも◎。汁ごと青菜との煮びたしに。

丸和食品 東京都練馬区

隔週BD

原材料: 国産大豆・ニンジン(茨城県・埼玉県)・玉ねぎ・ゴボウ・ショウガ・昆布・山芋・黒ごま・小えび・再製天日塩・にがり・粗製糖・濃縮かつおだし・丸大豆醤油(大豆・小麦)・菜種油・味の母

1ヶ月
アレルギー

153 味付けび入京がんも

10個(220g) 385円(¥416円)

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

彩

積翠食品 岐阜県各務原市

毎週

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

60日

160 手造り生芋こんにやく(板)

280g 300円(¥324円)

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

毎週

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

5日
アレルギー

124 湯種レーズン食パン

330g 340円(¥367円)

125 湯種レーズン食パン(大)

540g 520円(¥562円)

きな粉とくるみの香ばしいそぼろを生地に巻き込んだ、卵・乳製品不使用のおやつパンです。

価格改定

スポット

原材料: 基本材料・なたね油・国内産きな粉・粗糖・OGくるみ・有機玄米粉

5日
アレルギー

131 きな粉とくるみのクランブル

110g 280円(¥302円)

さっくり、それでいてアーモンドクランチのおいしさがはじける♪傑作クッキーです。

価格改定

スポット

原材料: 国産小麦粉・自然塩・馬鈴薯でんぶん・なたね油・粗糖・OGアーモンド・調整豆乳(とうもろこし含)(アリサン)

30日
アレルギー

137 アーモンドサブレ

6個 440円(¥475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。

豆腐

国産大豆 100%で作った充填豆腐です。なめらかな食感が美味、使い切りサイズの150gの豆腐が2パックに分かれているので、使い残しができて便利。

丸和食品 東京都練馬区

隔週BD

原材料: 大豆(国産)・凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム(にがり))

18日
アレルギー

148 絹豆腐充填

150g×2 222円(¥240円)

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市

隔週BD

原材料: 大豆(北海道産/トヨムスメ/特別栽培)

180日
アレルギー

154 国産大豆水煮(さわやか)

200g 295円(¥319円)

国産特別栽培の大豆をやわらかく茹でました。そのまま、サラダ、スープ、カレーに加えたり、あらゆる料理にすぐ使えます。

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市

隔週BD

原材料: 大豆(北海道産/トヨムスメ/特別栽培)

180日
アレルギー

155 押し豆腐

220g 335円(¥362円)

丸和食品 東京都練馬区

隔週BD

原材料: 国産大豆

30日
アレルギー

156 おから

200g 193円(¥208円)

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

積翠食品 岐阜県各務原市

毎週

原材料: こんにやく芋精粉(群馬県産いも/有機栽培)・水酸化カルシウム

60日

162 板こんにやく

250g 210円(¥227円)

163 2P(250g×2)

420円(¥454円) 407円(¥440円)

くるみ、レーズン、かぼちゃの種、ひまわりの種がいった朝食にぴったりのパンです。

スポット

原材料: 基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGくるみ・OGレーズン・ひまわりの種・かぼちゃの種・自家製オレンジピール・OGオレンジピール・オートミール

5日
アレルギー

126 ミューズリーリング

300g 460円(¥497円)

ほんのり甘い生地に良質なオーガニックココナツを混ぜ込みました。クセがないので、ココナツはちょっと苦手、という方にもおすすめ。

価格改定

スポット

原材料: 基本材料・バター(よつ葉乳業)・平飼卵・OGココナツ・粗糖・牛乳

5日
アレルギー

132 ココナツパン

2個 340円(¥367円)

ツブツブした雑穀のうまみをギュッと閉じ込めた香ばしさが美味しい焼き菓子。

価格改定

スポット

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

30日
アレルギー

138 雑穀バー

6本 440円(¥475円)

【お知らせ】

①東白川村のお豆腐類・今週はお休みです。

②ヤマキのお豆腐類・火曜日コース配達不可

となります。ご了承ください。

ご了承ください。

ご了承ください。

ご了承ください。

ご了承ください。

ご了承ください。

ご了承ください。

ご了承ください。

ご了承ください。

ご了承ください。

ご了承ください。

ご了承ください。

ご了承ください。

ご了承ください。

ご了承ください。

ご了承ください。

ご了承ください。

ご了承ください。

ご了承ください。

ご了承ください。

ご了承ください。

ご了承ください。

ご了承ください。

ご了承ください。

ご了承ください。

ご了承ください。

ご了承ください。

ご了承ください。

ご了承ください。

ご了承ください。

ご了承ください。

ご了承ください。

ご了承ください。

ご了承ください。

ご了承ください。

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。

価格改定

毎週

原材料: 基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGくるみ・OGレーズン

5日
アレルギー

127 カンパーニュ・ノア

280g 440円(¥475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。

価格改定

毎週

原材料: 基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGくるみ・OGレーズン

5日
アレルギー

133 パン・オ・ノア

320g 440円(¥475円)

ベーキングパウダー不使用、卵の力でふっくらしっとり。新年にふさわしい色鮮やかなシフォンケーキ。生クリームを添えて。

価格改定

スポット

原材料: 国産小麦粉・自然塩・平飼卵・粗糖・なたね油・抹茶(クロレ入り)

6日
アレルギー

139 抹茶のシフォンケーキ

1台 1,400円(¥1,512円)

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

火

火

火

火

火

火

火

火

火

火

火

火

火

火

火

火

火

火

火

火

火

火

火

火

火

火

火

火

火

火

火

火

火

火

火

火

火

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

価格改定

スポット

原材料: 基本材料・OGレーズン・粗糖・ごま油

30日
アレルギー

128 レーズンクラッカー

7枚 440円(¥475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。

価格改定

スポット

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

5日
アレルギー

134 全粒パン・ナッツ

300g 440円(¥475円)

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

おへそ 広島県

隔週BD

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

1年
アレルギー

142 ピザクラスト

2枚 707円(¥764円)

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

火

火

火

火

火

火

火

火

火

火

火

火

火

火

火

火

火

火

火

火

火

火

火

火

火

火

火

火

火

火

火

火

火

(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。スूप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。

火
コ
ー
ス
×

この味協同組合
静岡県静岡市

隔週BD

原材料:小麦粉(北海道産)・そば粉(北海道産)・塩

5日
7月
17日
2026

価格改定

175 国産100%のゆでそば

160g(1食)

230円(¥248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。

火
コ
ー
ス
×

この味協同組合
静岡県静岡市

隔週BD

原材料:小麦粉(静岡・愛知)・塩

7日
7月
17日
2026

価格改定

169 国産小麦の生うどん

300g

372円(¥402円)

パスタみたいな食感が新鮮な細麺タイプ。

火
コ
ー
ス
×

この味協同組合
静岡県静岡市

隔週BD

原材料:小麦粉(静岡)・塩

7日
7月
17日
2026

価格改定

170 国産小麦100%の細うどん(生)

250g

330円(¥356円)

国内産そば粉、国内小麦を使用。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。

火
コ
ー
ス
×

本田商店 島根県

隔週BD

原材料:小麦粉・そば粉・塩

365日
7月
17日
2026

価格改定

177 出雲そば

180g

447円(¥483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。

火
コ
ー
ス
×

この味協同組合
静岡県静岡市

隔週BD

原材料:国産小麦粉(北海道・他)・塩

4日
7月
17日
2026

価格改定

国内産小麦粉100%使用
ゆで細うどん

171 1P 210g

170円(¥184円)

172 2P 210g×2 340円→(¥367円)

333円(¥360円)

国内産小麦を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。

火
コ
ー
ス
×

この味協同組合
静岡県静岡市

隔週BD

国内産小麦粉・食塩・油脂(大豆・豚由来)・かん水

6日
7月
17日
2026

価格改定

178 水を加えて調理する焼きそば

120g

216円(¥233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。

火
コ
ー
ス
×

この味協同組合
静岡県静岡市

隔週BD

原材料:国産小麦粉(北海道・他)・塩

4日
7月
17日
2026

価格改定

国内産小麦粉100%使用
ゆでうどん

173 1P 210g

170円(¥184円)

174 2P 210g×2 340円→(¥367円)

333円(¥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。

火
コ
ー
ス
×

この味協同組合/静岡県静岡市

価格改定

隔週BD

原材料:小麦粉(北海道産)・塩・天然かん水・卵・菜種油

5日
7月
17日
2026

価格改定

179 国産小麦の太焼そば

1P 300g(約2食)

179円

180 2P 300g×2(約2食×2) 628円→(¥678円)

314円(¥339円)

609円(¥658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。

火
コ
ー
ス
×

この味協同組合/静岡県静岡市

隔週BD

7月
17日
2026

価格改定

原材料:小麦粉(北海道産)・卵・食塩・菜種油・かんすい

5日

181 1P 160g

182円(¥197円)

182 2P 160g×2 364円→(¥393円)

353円(¥381円)

この味協同組合/静岡県静岡市

火
コ
ー
ス
×

隔週BD

7月
17日
2026

価格改定

原材料:小麦粉(北海道産)・卵・食塩・菜種油・かんすい

5日

183 国産小麦のラーメン(生)スープ付

120g×2

672円(¥726円)

この味協同組合 静岡県静岡市

火
コ
ー
ス
×

隔週BD

7月
17日
2026

価格改定

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

7日
7月
17日
2026

価格改定

183 国産小麦のラーメン(生)スープ付

120g×2

672円(¥726円)

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

火
コ
ー
ス
×

有川商事
静岡県静岡市

隔週BD

原材料:小麦粉(国産)・馬鈴薯澱粉(北海道産)

最短24日
7月
17日
2026

価格改定

184 国産小麦のほうとう

200g(2人前)

467円(¥504円)

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

火
コ
ー
ス
×

この味協同組合
静岡県静岡市

隔週BD

原材料:小麦蛋白(国産小麦)・小麦粉・もち粉

75日
7月
17日
2026

価格改定

185 国産小麦の生麩

140g

363円(¥392円)

中山道ハム
岐阜オーガニックフーズ

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

火
コ
ー
ス
×

中山道ハム

岐阜オーガニックフーズ

岐阜県瑞浪市

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

187 1P 80g

476円(¥514円)

188 2P 80g×2 952円→(¥1,028円)

915円(¥988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。

火
コ
ー
ス
×

中山道ハム

岐阜オーガニックフーズ

岐阜県瑞浪市

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

187 1P 80g

476円(¥514円)

188 2P 80g×2 952円→(¥1,028円)

915円(¥988円)

ナチュラルチーズのkokが美味しいソーセージです。

火
コ
ー
ス
×

中山道ハム

岐阜オーガニックフーズ

岐阜県瑞浪市

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

189 1P 80g

528円(¥570円)

190 2P 80g×2 1,056円→(¥1,140円)

1,019円(¥1,100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。

火
コ
ー
ス
×

中山道ハム

岐阜オーガニックフーズ

岐阜県瑞浪市

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

191 3ヶ月

503円(¥543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。

火
コ
ー
ス
×

中山道ハム

岐阜オーガニックフーズ

岐阜県瑞浪市

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

192 中山道ローズハム

50g

503円(¥543円)

最も食べやすい部位で、煮物や炒め物などあらゆる調理にお使いいただけます。

火
コ
ー
ス
×

中山道ハム

岐阜オーガニックフーズ

岐阜県瑞浪市

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

196 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

パークシャー×デュロック種 飼育期間/平均210~240日 飼料/穀類(トウモロコシ、大麦)・大豆油かす・そうこう類(米ぬか、酒かす)・乾燥おから・りんごジュース絞りがす他(飼料は分別生産流通管理済み)

母豚からの一貫飼育で、兄弟なか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。

火
コ
ー
ス
×

さんさんファーム

長野県下伊那郡松川町

パークシャー×デュロック種 飼育期間/平均210~240日 飼料/穀類(トウモロコシ、大麦)・大豆油かす・そうこう類(米ぬか、酒かす)・乾燥おから・りんごジュース絞りがす他(飼料は分別生産流通管理済み)

母豚からの一貫飼育で、兄弟なか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。

198 バラスライス
さんさん豚

180g

821円(¥887円)

ヒレと並び極上の部位。味噌焼き、シヨウガ焼きがこばしくておすすめです。

火
コ
ー
ス
×

さんさんファーム

長野県下伊那郡松川町

パークシャー×デュロック種 飼育期間/平均210~240日 飼料/穀類(トウモロコシ、大麦)・大豆油かす・そうこう類(米ぬか、酒かす)・乾燥おから・りんごジュース絞りがす他(飼料は分別生産流通管理済み)

母豚からの一貫飼育で、兄弟なか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。

194 ローススライスさんさん豚

180g

912円(¥985円)

kokのある濃厚な味わい。ソテー、煮込み、野菜巻きなどあらゆる料理に。

火
コ
ー
ス
×

さんさんファーム

長野県下伊那郡松川町

パークシャー×デュロック種 飼育期間/平均210~240日 飼料/穀類(トウモロコシ、大麦)・大豆油かす・そうこう類(米ぬか、酒かす)・乾燥おから・りんごジュース絞りがす他(飼料は分別生産流通管理済み)

母豚からの一貫飼育で、兄弟なか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。

195 肩ローススライスさんさん豚

180g

860円(¥929円)

最も食べやすい部位で、煮物や炒め物などあらゆる調理にお使いいただけます。

火
コ
ー
ス
×

さんさんファーム

長野県下伊那郡松川町

パークシャー×デュロック種 飼育期間/平均210~240日 飼料/穀類(トウモロコシ、大麦)・大豆油かす・そうこう類(米ぬか、酒かす)・乾燥おから・りんごジュース絞りがす他(飼料は分別生産流通管理済み)

母豚からの一貫飼育で、兄弟なか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。

196 モモスライス
さんさん豚

180g

821円(¥887円)

ほのかな甘みがあり、使いやすい部位。炒め物や煮物にもどうぞ。

火
コ
ー
ス
×

さんさんファーム

長野県下伊那郡松川町

パークシャー×デュロック種 飼育期間/平均210~240日 飼料/穀類(トウモロコシ、大麦)・大豆油かす・そうこう類(米ぬか、酒かす)・乾燥おから・りんごジュース絞りがす他(飼料は分別生産流通管理済み)

母豚からの一貫飼育で、兄弟なか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。

197 小間切れ
さんさん豚

180g

813円(¥878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。

火
コ
ー
ス
×

さんさんファーム

長野県下伊那郡松川町

パークシャー×デュロック種 飼育期間/平均210~240日 飼料/穀類(トウモロコシ、大麦)・大豆油かす・そうこう類(米ぬか、酒かす)・乾燥おから・りんごジュース絞りがす他(飼料は分別生産流通管理済み)

母豚からの一貫飼育で、兄弟なか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。

198 バラスライス
さんさん豚

180g

821円(¥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！

火
コ
ー
ス
×

さんさんファーム

長野県下伊那郡松川町

パークシャー×デュロック種 飼育期間/平均210~240日 飼料/穀類(トウモロコシ、大麦)・大豆油かす・そうこう類(米ぬか、酒かす)・乾燥おから・りんごジュース絞りがす他(飼料は分別生産流通管理済み)

母豚からの一貫飼育で、兄弟なか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。

199 焼肉用バラカルビ
さんさん豚

180g

821円(¥887円)

ハンバーグ、ギョウザ、肉団子、炒め物などにも、幅広くお使いください。

火
コ
ー
ス
×

さんさんファーム

長野県下伊那郡松川町

パークシャー×デュロック種 飼育期間/平均210~240日 飼料/穀類(トウモロコシ、大麦)・大豆油かす・そうこう類(米ぬか、酒かす)・乾燥おから・りんごジュース絞りがす他(飼料は分別生産流通管理済み)

母豚からの一貫飼育で、兄弟なか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。

200 ミンチ肉
さんさん豚

180g

742円(¥801円)

柔らかい肉質はとってもジューシー。ほのかな甘みも○。

火
コ
ー
ス
×

さんさんファーム

長野県下伊那郡松川町

パークシャー×デュロック種 飼育期間/平均210~240日 飼料/穀類(トウモロコシ、大麦)・大豆油かす・そうこう類(米ぬか、酒かす)・乾燥おから・りんごジュース絞りがす他(飼料は分別生産流通管理済み)

母豚からの一貫飼育で、兄弟なか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。

201 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~っと深まる味わいは、カレー、シチューに最適。

火
コ
ー
ス
×

さんさんファーム

長野県下伊那郡松川町

パークシャー×デュロック種 飼育期間/平均210~240日 飼料/穀類(トウモロコシ、大麦)・大豆油かす・そうこう類(米ぬか、酒かす)・乾燥おから・りんごジュース絞りがす他(飼料は分別生産流通管理済み)

母豚からの一貫飼育で、兄弟なか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。

202 モモ肉カレー・シチュー用
さんさん豚

180g

846円(¥914円)

豚の旨みとお米のほのかな甘み、もちっとした食感が美味しい逸品！長さ12cm前後。

火
コ
ー
ス
×

さんさんファーム

長野県下伊那郡松川町

パークシャー×デュロック種 飼育期間/平均210~240日 飼料/穀類(トウモロコシ、大麦)・大豆油かす・そうこう類(米ぬか、酒かす)・乾燥おから・りんごジュース絞りがす他(飼料は分別生産流通管理済み)

母豚からの一貫飼育で、兄弟なか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。

203 玄米ソーセージ

140g(4~5本)

786円(¥849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。

火
コ
ー
ス
×

さんさんファーム

長野県下伊那郡松川町

パークシャー×デュロック種 飼育期間/平均210~240日 飼料/穀類(トウモロコシ、大麦)・大豆油かす・そうこう類(米ぬか、酒かす)・乾燥おから・りんごジュース絞りがす他(飼料は分別生産流通管理済み)

母豚からの一貫飼育で、兄弟なか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。

204 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。

火
コ
ー
ス
×

さんさんファーム

長野県下伊那郡松川町

パークシャー×デュロック種 飼育期間/平均210~240日 飼料/穀類(トウモロコシ、大麦)・大豆油かす・そうこう類(米ぬか、酒かす)・乾燥おから・りんごジュース絞りがす他(飼料は分別生産流通管理済み)

母豚からの一貫飼育で、兄弟なか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。

205 りんご入りソーセージ

140g(4~5本)

786円(¥849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。

火
コ
ー
ス
×

さんさんファーム

長野県下伊那郡松川町

パークシャー×デュロック種 飼育期間/平均210~240日 飼料/穀類(トウモロコシ、大麦)・大豆油かす・そうこう類(米ぬか、酒かす)・乾燥おから・りんごジュース絞りがす他(飼料は分別生産流通管理済み)

母豚からの一貫飼育で、兄弟なか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。

206 野菜入りソーセージ

140g(4~5本)

786円(¥849円)

りんごたっぷり！焼肉のたれ

火
コ
ー
ス
×

さんさんファーム

長野県下伊那郡松川町

パークシャー×デュロック種 飼育期間/平均210~240日 飼料/穀類(トウモロコシ、大麦)・大豆油かす・そうこう類(米ぬか、酒かす)・乾燥おから・りんごジュース絞りがす他(飼料は分別生産流通管理済み)

母豚からの一貫飼育で、兄弟なか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。

207 甘口

180g

667円(¥720円)

『さんさん豚』にあわせるならコレ！さんさんファームのりんごと洋梨をたっぷり配合した、フルーティーで美味しい焼肉のたれです。

火
コ
ー
ス
×

さんさんファーム

長野県下伊那郡松川町

パークシャー×デュロック種 飼育期間/平均210~240日 飼料/穀類(トウモロコシ、大麦)・大豆油かす・そうこう類(米ぬか、酒かす)・乾燥おから・りんごジュース絞りがす他(飼料は分別生産流通管理済み)

母豚からの一貫飼育で、兄弟なか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。

207 甘口

180g

667円(¥720円)

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

火
コ
ー
ス
×

さんさんファーム

長野県下伊那郡松川町

パークシャー×デュロック種 飼育期間/平均210~240日 飼料/穀類(トウモロコシ、大麦)・大豆油かす・そうこう類(米ぬか、酒かす)・乾燥おから・りんごジュース絞りがす他(飼料は分別生産流通管理済み)

母豚からの一貫飼育で、兄弟なか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。

10100 さんさん白もつ(ボイル)

200g

574円(¥620円)

国産豚肉【走る豚】



※商品到着後の
賞味期限は、
最短で60日
になります。

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。

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)・苳(豪州)・米(九州)・グルテン(米国)・大豆粕(米国)・炭酸カルシウム(牡蠣殻・福岡)・塩(長崎)＋炭(宮崎県産広葉樹)
※飼料は非遺伝子組み換え
精肉加工：大誠食品(福岡県福岡市)

【グラデーションを楽しむ】

やまあい村のメンバーは揃いも揃って人見知りです。それでも園内の様子を見てもらうのに SNS を使用しております。

色んな SNS がありますが、特に X(ツイッター)、スレズ等は、そのシステム上、様々な意見がぶつかりやすく、よく炎上しています。

私自身の興味からよく見かけるのは環境、農業、政治、熊の問題。発言内容も、現場から、専門家から、信念から、スタンスや立ち位置から、職業から…。多様性を象徴するように色んな意見が出ては衝突したり、影響を与え合ったりしています。

ずっと追っているとその内容の激しさから心痛みそうになりますが、こうやって色んな方々がおられるから社会って廻っているんだと思います。

きっと、大事なはそのバランスなんだと。



 はれととききはしるぶた by やまあい村 武藤勝典

きめ細かな肉質で柔らかい食感です。



熊本・やまあい村  スポット

262 走る豚/ロースとんかつ用

200g 1,083円(¥1,170円)

厚めのスライスで走る豚の旨味がしっかりと感じられます。



熊本・やまあい村  スポット

263 走る豚/肩ロース生姜焼き用

200g 1,128円(¥1,218円)

脂が多く、走る豚の甘みと旨味を一番感じていただける人気の部位です。



熊本・やまあい村  スポット

264 走る豚/バラブロック

300g 1,285円(¥1,388円)

バラ肉特有の濃厚でジューシーな旨味をお楽しみください。



熊本・やまあい村  スポット

265 走る豚/バラ焼肉用

200g 948円(¥1,024円)

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

253 走る豚/ももしゃぶ用

200g 857円⇒
(¥926円) 848円(¥916円)

脂が多く、走る豚の甘みと旨味が凝縮された部位です。



熊本・やまあい村  スポット

254 1P 走る豚/肩ローススライス

200g 1,128円⇒
(¥1,218円) 1,116円(¥1,205円)

走る豚の甘みと旨味が凝縮された部位です。



熊本・やまあい村  スポット

255 2P 走る豚/ももしゃぶ用

200g×2 2,256円⇒
(¥2,436円) 2,000円(¥2,160円)

赤身と脂身が適度に入ったジューシーな味わいです。



熊本・やまあい村  スポット

256 1P 走る豚/もも生姜焼き用

200g 857円⇒
(¥926円) 840円(¥907円)

高たんぱくで定効回リ、旨味が強く肉本来の味わいをお楽しみいただけます。



熊本・やまあい村  スポット

257 2P 走る豚/ミンチ

200g×2 1,714円⇒
(¥1,851円) 1,500円(¥1,620円)

1頭から少量しかとれない希少部位。煮込料理がおすすめです。



熊本・やまあい村  スポット

258 1P 走る豚/軟骨

200g 760円⇒
(¥821円) 744円(¥804円)

高たんぱくで定効回リ、旨味が強く肉本来の味わいをお楽しみいただけます。



熊本・やまあい村  スポット

259 2P 走る豚/赤身ミンチ

200g×2 1,520円⇒
(¥1,642円) 1,250円(¥1,350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ヶ月ほど非遺伝子組換え飼料で育てています。「味わいが深い菊池和牛マザービーフ」として独自の価値をつけて世に出す取り組みを進めています。

飼料：大麦、とうもろこし、加熱処理とうもろこし、加熱処理大豆、ふすま、コーングルテンフィード、麦めか、大豆あがり粕、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、作物や価格によって産地が変動します。精肉加工：(株)共同熊本ミートセンター(熊本県菊池市)

低カロリーで高タンパクのヘルシーな部位です。



熊本・菊池農場  毎週

274 マザービーフ/赤身スライス

200g 1,369円(¥1,479円)



熊本・菊池農場

マザービーフ



熊本・菊池農場  毎週

271 マザービーフ/特選すき焼き用

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



熊本・菊池農場  毎週

272 マザービーフ/特選スライス

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



熊本・菊池農場  毎週

273 マザービーフ/合挽きミンチ

200g 833円⇒
(¥900円) 806円(¥870円)

焼きしゃぶやすき焼がおすすめ！旨味たっぷり。



熊本・菊池農場  毎週

275 マザービーフ/バラしゃぶ用

200g 800円(¥864円)



熊本・菊池農場  毎週

276 マザービーフ/万能小間

200g 968円(¥1,045円)



熊本・菊池農場  毎週

277 マザービーフ/ミンチ

200g 917円(¥990円)



熊本・菊池農場  スポット

278 マザービーフ/粗びきミンチ

200g 917円(¥990円)

あっさりとした味わいとやわらかい肉質が特徴。



熊本・やまあい村  スポット

252 走る豚/ももスライス

200g 857円⇒
(¥926円) 810円(¥875円)



熊本・やまあい村  スポット

260 1P 走る豚/小間スライス

200g 920円⇒
(¥994円) 910円(¥983円)

適度に赤身と脂身が入った
柔らかい食感です。



熊本・やまあい村  スポット

261 2P 走る豚/もも生姜焼き用

200g×2 1,840円⇒
(¥1,987円) 1,493円(¥1,612円)



熊本・やまあい村  スポット

266 走る豚/バラスライス

200g 982円(¥1,061円)

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

254 1P 走る豚/肩ローススライス

200g 1,128円⇒
(¥1,218円) 1,116円(¥1,205円)



熊本・やまあい村  スポット

255 2P 走る豚/ももしゃぶ用

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甘辛たれと相性◎！



熊本・やまあい村  スポット

256 1P 走る豚/もも生姜焼き用

200g 857円⇒
(¥926円) 840円(¥907円)



熊本・やまあい村  スポット

257 2P 走る豚/ミンチ

200g×2 1,714円⇒
(¥1,851円) 1,500円(¥1,620円)

1頭から少量しかとれない希少部位。煮込料理がおすすめです。



熊本・やまあい村  スポット

258 1P 走る豚/軟骨

200g 760円⇒
(¥821円) 744円(¥804円)

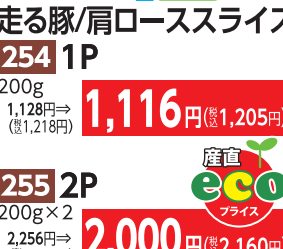


熊本・やまあい村  スポット

259 2P 走る豚/赤身ミンチ

200g×2 1,520円⇒
(¥1,642円) 1,250円(¥1,350円)

走る豚の甘みと旨味が凝縮された部位です。



熊本・やまあい村  スポット

267 走る豚/バラしゃぶ用

200g 982円(¥1,061円)

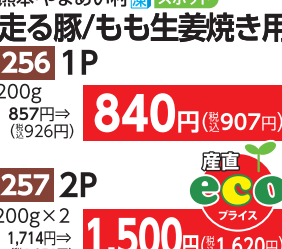


熊本・やまあい村  スポット

268 走る豚/ミンチ

300g 978円(¥1,056円)

赤身と脂身が適度に入ったジューシーな味わいです。



熊本・やまあい村  スポット

269 走る豚/赤身ミンチ

300g 992円(¥1,071円)



熊本・やまあい村  スポット

270 走る豚/赤身ミンチ

300g 992円(¥1,071円)

高たんぱくで定効回リ、旨味が強く肉本来の味わいをお楽しみいただけます。



熊本・やまあい村  スポット

271 マザービーフ/特選すき焼き用

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



熊本・やまあい村  スポット

272 マザービーフ/特選スライス

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

国産牛肉【健康あか牛】



菊池農場

熊本県菊池市

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

※商品到着後の
賞味期限は、
最短で60日に
なります。

飼料:大麦、とうもろこし、加熱処理とうもろこし、加熱処理大豆、ふすま、コーングルテンフィード、麦ぬか、大豆あぶら粕、炭酸カルシウム、アルファルファミール、食塩、糖蜜、ソーマテン、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、作物や価格によって産地が変動します。
精肉加工:(有)大誠食品(福岡県福岡市)

【材料】

- あか牛スライス肉・100g
- から……………1/2 束
- 塩小さじ……………1/4
- ごま油……………大さじ1
- 酢……………適宜
- しょうゆ……………適宜

あか牛と ニラの チヂミ

- ✓溶き卵 1/2 個分
- ✓小麦粉 40g
- ✓片栗粉 10g
- ✓塩小さじ 1/4
- ✓水 80ml

生
地

①にらは長さを半分に切り、バットなどに入れて小麦粉大さじ1をまぶす。牛肉は長さを半分に切ってボールに入れ、塩小さじ1/4、ごま油大さじ1をからめる。別のボールに生地用の溶き卵と水を入れて泡立て器で混ぜ、小麦粉、片栗粉、塩を合わせて万能こし器を通してふるい入れる。粉っぽさがなくなるまで泡立て器で混ぜる。

②直径26cmのフライパンにごま油を中火で熱し、牛肉を重ならないように広げ入れる。生地の1/3量を全体に回しかけ、にらを向きをそろえて全体に広げてのせる。上から残りの生地を回しかけて3分ほど焼き、焼き色がついたらフライ返しで裏返す。

③フライ返しで押さえながら2〜3分焼き、こんがりとし焼き色がついたら、にらの面を上にしてまな板に取り出す。食べやすく切って器に盛る。酢、しょうゆ各適宜を混ぜ合わせて添え、つけながらいいただく。

岐阜・桜井食品

毎週
原材料:馬鈴薯澱粉(北海道)◎1年

404 契約栽培
片栗粉

200g
268円(¥289円)

福岡・平田産業 スポット

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

467 純正ごま油・濃口
一番しぼり

450g
1,286円→
(¥1,389円)
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

塩焼・ツテが旨い！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

299 赤地鶏/正肉

300g
859円→
(¥928円)
785円(¥848円)

きめ細かい肉質に加え、風味が良く、程よい食感と濃厚な味がお楽しみいただけます。



熊本・菊池農場 毎週

280 健康あか牛/特選サイコロステーキ

200g
2,200円→
(¥2,376円)
1,938円(¥2,093円)

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)

旨味が凝縮されているので肉本来の味を味わうことができます。



熊本・菊池農場 毎週

290 健康あか牛/赤身すき焼き用

200g
1,650円(¥1,782円)

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



熊本・菊池農場 毎週

281 健康あか牛/肩ローススライス

200g
1,800円→
(¥1,944円)
1,753円(¥1,893円)

ジューシーで柔らかい食感を味わえます。すき焼やしゃぶしゃぶに！



熊本・菊池農場 毎週

287 健康あか牛/サーロインスライス

200g
2,890円(¥3,121円)

色々使えて便利！普段のお料理もワンランク上の美味しさへ。



熊本・菊池農場 毎週

291 健康あか牛/小間スライス

200g
1,400円(¥1,512円)

高たんぱく、低カロリーな部位。唐揚げや、蒸し鶏におすすめ。



和歌山・小坂農園 毎週 ◎180日

296 赤地鶏/むね肉

300g
730円(¥788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 スポット ◎180日

301 赤地鶏/手羽中ハーフ

300g
709円→
(¥766円)
670円(¥724円)

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



和歌山・小坂農園 毎週 ◎180日

304 赤地鶏/ももミンチ

300g
941円(¥1,016円)

高タンパクで低カロリー！近頃人気の赤身肉です。



熊本・菊池農場 毎週

282 健康あか牛/赤身スライス

200g
1,580円→
(¥1,706円)
1,529円(¥1,651円)

肉質が柔らかく脂肪が少ないのが特長。※希少な部位



熊本・菊池農場 毎週

283 健康あか牛/ヒレステーキ

100g
1,720円(¥1,858円)

脂身の旨味や甘さ、こってり感やジューシー感などを楽しめます。



熊本・菊池農場 毎週

288 健康あか牛/バラスライス

200g
1,000円(¥1,080円)

煮物・焼き物・炒め物など様々な料理に活用できる便利な食材です。



バラ凍結 熊本・菊池農場 毎週

292 健康あか牛/ミンチ

200g
1,038円(¥1,121円)

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



バラ凍結 和歌山・小坂農園 毎週 ◎180日

297 赤地鶏/ももむね一口カット

200g
684円(¥739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)

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

285 健康あか牛/赤身ステーキ

200g
2,180円(¥2,354円)

あか牛の上質な部位をスライスした贅沢なすき焼き用です。



熊本・菊池農場 毎週

289 健康あか牛/特選すき焼き用

200g
1,800円(¥1,944円)

高タンパクで低カロリー！脂肪が少なくあっさりとした味わいです。



バラ凍結 熊本・菊池農場 毎週

293 健康あか牛/赤身ミンチ

200g
1,200円(¥1,296円)

骨付きなので、だしにコクがでます。煮物やから揚げにもどうぞ。



和歌山・小坂農園 スポット ◎180日

298 赤地鶏/ぶつ切り

300g
679円(¥733円)

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



和歌山・小坂農園 スポット ◎180日

302 赤地鶏/手羽元

300g
585円(¥632円)

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



バラ凍結 和歌山・小坂農園 スポット ◎180日

306 赤地鶏/ムネ肉カット唐揚げ

12切
(約300g)
745円→
(¥805円)
710円(¥767円)

国産鶏肉【天草大王】



天草大王公元 熊本県
鶏種:天草大王
飼育期間:130日以上
飼料:穀類【とうもろこし、きな粉、マイロ(小麦)】、植物油【大豆油、コーングルテンミート、やし油、(なたね油)】米ぬか、ふすまなど(※とうもろこしは、非遺伝子組み換えです)。
加工:大誠食品(福岡県福岡市)
※天草大王は、オスとメスで部位の大きさに差があります。企画の都合上、選別とはできません。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

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



熊本・天草大王公元 週 毎週
312 天草大王/ささみ
150g
779円⇒
(¥841円) **760円**(¥821円)



鉄分が多く含まれ、コクのある旨味が味わえます。煮物や唐揚げ、照焼などに。



熊本・天草大王公元 週 毎週
天草大王/モモ肉
308 1P 毎週
150g **809円**(¥874円)

モモ身とムネ身を大き目の一口サイズにカットしています。



熊本・天草大王公元 週 毎週
313 天草大王/モモ&ムネ一口カット
150g
654円⇒
(¥706円) **635円**(¥686円)



309 2P スポット
150g×2
1,618円⇒
(¥1,747円) **1,580円**(¥1,706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い、時短料理に活躍してくれます。



熊本・天草大王公元 週 毎週
314 天草大王/スライス
150g
654円⇒
(¥706円) **635円**(¥686円)

たんぱく質が豊富で、あっさりした部位です。チキンカツや蒸し鶏などに。



熊本・天草大王公元 週 毎週
310 天草大王/ムネ肉
150g **603円**(¥651円)

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



熊本・天草大王公元 週 毎週
311 天草大王/手羽先&手羽元
2〜3本 **441円**(¥476円)

脂肪分が少なく、あっさりとしたミンチです。肉団子などに。



熊本・天草大王公元 週 毎週
316 天草大王/むねミンチ
150g **647円**(¥699円)

ハム・ソーセージ



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

※商品到着後の賞味期限は最短で25日になります。

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



熊本・共同ミートセンター 週 毎週
原材料:鶏肉(九州産)、豚脂、天日塩、きび砂糖、香辛料
321 お弁当ウインナー
110g **430円**(¥464円)



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

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



熊本・共同ミートセンター 週 毎週
原材料:豚ロース肉(熊本)、天日塩、きび砂糖
322 ロースハムスライス
100g **855円**(¥923円)



熊本・共同ミートセンター 週 毎週
原材料:豚肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料
318 ベーコン切落し
100g
711円⇒
(¥768円) **615円**(¥664円)

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



熊本・共同ミートセンター スポット
原材料:豚肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料
323 ベーコンブロック
200g **1,394円**(¥1,506円)

塩、砂糖、香辛料だけでソーセージに仕上げました。温めてお召し上がり下さい。



熊本・共同ミートセンター 週 毎週
原材料:豚肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料
319 ウインナー
110g
675円⇒
(¥729円) **654円**(¥706円)

九州産のハーブ鶏のみ使用。豚脂不使用で癖のない味わいです。



熊本・共同ミートセンター 週 毎週
原材料:鶏肉(九州産)、天日塩、きび砂糖、香辛料
320 チキンウインナー
110g
424円⇒
(¥458円) **411円**(¥444円)

バラ肉の甘い脂身とピリッと効いた香辛料が癖になる味わいです。



熊本・共同ミートセンター スポット
原材料:豚バラ肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料
324 ベーコンスライス
100g **727円**(¥785円)



無添加惣菜



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

賞味期限:180日

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

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

国産鶏のキッチンから揚げ
330 1P
200g **735円**(¥794円)
331 2P
200g×2
1,470円⇒
(¥1,588円) **1,395円**(¥1,507円)



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



鮭とほうれん草のグラタン
337 1P
180g **538円**(¥581円)

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

福岡・那珂川キッチン スポット
原材料:ジャガイモ(国産)、パン粉、菜種油、塩、ホワイトペッパー **アレルギー 麦 調理済**

ハッシュドポテト
333 1P
30g×8 **645円**(¥697円)
334 2P
30g×8×2
1,290円⇒
(¥1,393円) **1,220円**(¥1,318円)



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



福岡・那珂川キッチン スポット
原材料:牛乳(国産)、米、タマネギ、薄力粉、チーズ、バター、シメジ、マッシュルーム、椎茸、薄口醤油、欧風だし、キビ砂糖、菜種油、塩、白コショウ、乾燥パセリ **アレルギー 麦 乳 豆 調理済**
339 きのこドリア
180g×2 **1,010円**(¥1,091円)



九州産の厳選した低脂肪高たんぱくな鶏ミンチ使用。食感のアクセントに国産の連根を使いシャキシャキ食感であっさりとした味に上げています。
福岡・那珂川キッチン 週 毎週
原材料:鶏肉、タマネギ、レンコン、菜種油、片栗粉、ゴマ油、醤油、卵、オイスターソース、和風だし、ホワイトペッパー **アレルギー 麦 卵 豆 調理済**
332 チキンレンコンボール
200g **853円**(¥921円)

走る豚の中華惣菜シリーズ

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

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

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



329 2P スポット
30g×6×2
2,396円⇒
(¥2,588円) **2,290円**(¥2,473円)

一つ一つ手作業で作り、秘伝の甘酢で仕上げたいなり寿司です。

福岡・那珂川キッチン スポット
原材料:米(国産)、味噌、濃口醤油、油揚げ、粗糖、ごま、和風だし/凝固剤(塩化マグネシウム) **アレルギー 麦 豆 調理済**

手作りいなりずし
335 1P
60g×3 **398円**(¥430円)



336 2P
60g×3×2
796円⇒
(¥860円) **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 週 毎週
原材料:きんぴらごぼう(ごぼう、にんじん、醤油、みりん、清酒、粗糖、胡麻油、とうがらし)、切干大根(にんじん、切干大根、しょうゆ、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
340 1P 毎週
3種×2 **562円**(¥607円)

341 2P スポット
3種×2×2
1,124円⇒
(¥1,214円) **1,060円**(¥1,145円)

乾物・缶詰・粉製品



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

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

静岡・かもめ屋 ㊦ 3年

原材料：まぐろ（輸入又は国産）、菜種油、野菜エキス、赤穂の天塩

ツナフレーク油漬

390 1P 毎週 80g×3 873円(税943円)

391 2P スポット 80g×3×2 1,746円⇒(税1,886円) 1,600円(税1,728円)

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

静岡・かもめ屋 ㊦ 3年

原材料：まぐろ（輸入又は国産）、野菜エキス

ツナフレーク水煮
食塩不使用

392 1P 毎週 80g×3 818円(税883円)

393 2P スポット 80g×3×2 1,636円⇒(税1,767円) 1,500円(税1,620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 387 国内産5種の海藻サラダ 10g 450円(税486円)

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

福岡・弥永商店

スポット

原材料：片口いわし（長崎県産）、食塩（海水）

㊦ 6ヶ月 397 長崎県産乾燥ちりめん 50g 549円(税593円)

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

東京・オーサワジャパン

スポット

原材料：とうもろこし（北海道）、有機玄米、はと麦、天塩、かぼちゃ、玉ねぎ、昆布エキス、有機大麦、有機もちきび、たかきび、ひえ、あわ、有機パセリ、ホワイトペッパー

㊦ 1年 403 八穀ポタージュ 15g×5 957円(税1,034円)

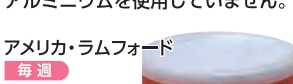
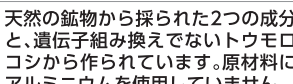
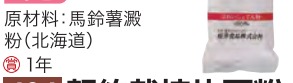
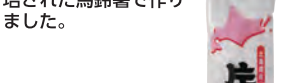
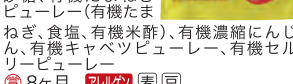
岐阜県産小麦粉・北海道産契約栽培馬鈴薯でんぷんを使用して作りました。手間なし・簡単にカラッと揚がってサクッと仕上がります。

岐阜・桜井食品

スポット

原材料：小麦粉、馬鈴薯でんぷん、食塩（膨張剤（重曹））

㊦ 1年 409 天ぷら粉 400g 420円⇒(税454円) 400円(税432円)



良質なカツオならではの削りたての風味はパツン！だしに。



静岡・新丸正 毎週 原材料：鯨荒節（国産） ㊦ 1年 381 鯨平削り 40g 352円(税380円)

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：鯨枯本節（国産） ㊦ 1年 383 駿河ふぶき 2g×7 343円(税370円)

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



東京・オーサワジャパン スポット 原材料：椎茸（大分・宮崎・熊本・鹿児島県） ㊦ 1年 385 香信/九州産乾しいたけ 40g 978円(税1,056円)

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



三重・オーサワジャパン スポット 原材料：ひじき（伊勢志摩産） ㊦ 1年 389 伊勢志摩産長ひじき 30g 596円(税644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 スポット 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 400 徳用 5g×30 1,389円⇒(税1,500円) 1,325円(税1,431円)

近畿、四国、九州産の野生の葛の根を寒晒しました。なめらかな舌触りです。

東京・オーサワジャパン スポット 原材料：葛粉（近畿・四国・九州） ㊦ 2年 405 国産吉野本葛粉 150g 1,231円(税1,329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 スポット 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 411 玄米粉パンケーキミックス 200g 448円⇒(税484円) 430円(税464円)

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



静岡・新丸正 毎週 原材料：そうだかつお節、さば節、かつお節 ㊦ 1年 382 だしせん 80g 704円⇒(税760円) 630円(税680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 384 NN かつおだしパック 10g×10 591円(税638円)

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



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抽出した味付用調味液を使用。

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抽出した味付用調味液を使用。

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抽出した味付用調味液を使用。

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抽出した味付用調味液を使用。

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抽出した味付用調味液を使用。

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抽出した味付用調味液を使用。

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抽出した味付用調味液を使用。

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抽出した味付用調味液を使用。

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抽出した味付用調味液を使用。

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抽出した味付用調味液を使用。

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抽出した味付用調味液を使用。

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抽出した味付用調味液を使用。

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抽出した味付用調味液を使用。

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抽出した味付用調味液を使用。

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抽出した味付用調味液を使用。

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抽出した味付用調味液を使用。

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抽出した味付用調味液を使用。

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抽出した味付用調味液を使用。

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抽出した味付用調味液を使用。

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抽出した味付用調味液を使用。

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抽出した味付用調味液を使用。

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抽出した味付用調味液を使用。

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抽出した味付用調味液を使用。

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抽出した味付用調味液を使用。

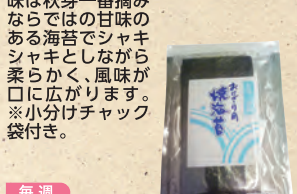
有明海産秋芽一番摘み。栄養価の高い時期の海苔に限定。国内産原料をもとに、食品添加物・化学調味料は一切使用せず抽出した味付用調味液を使用。

福岡・成清海苔店

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

毎週 原材料：乾のり（有明海） ㊦ 180日 375 柳川・血塩開漁協産焼のり 全型10枚 1,618円(税1,747円)

「寿司はね」は小さな穴が空いている状態をいいますが、味はかわりません！



毎週 原材料：乾のり（有明海）、ごま油、食塩（天塩） ㊦ 90日 376 寿司はね焼のり 全型10枚 764円(税825円)

口どけがよく、上品な甘み特徴です。素朴な味付けで本場の味を醸し出しました。

毎週 原材料：乾のり（有明海）、ごま油、食塩（天塩） ㊦ 90日 378 韓国風味付塩焼海苔 4切20枚 782円⇒(税845円) 720円(税778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抽出した味付用調味液を使用。

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抽出した味付用調味液を使用。

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抽出した味付用調味液を使用。

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抽出した味付用調味液を使用。

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抽出した味付用調味液を使用。

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抽出した味付用調味液を使用。

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抽出した味付用調味液を使用。

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抽出した味付用調味液を使用。

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抽出した味付用調味液を使用。

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抽出した味付用調味液を使用。

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抽出した味付用調味液を使用。

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抽出した味付用調味液を使用。

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抽出した味付用調味液を使用。

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抽出した味付用調味液を使用。

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抽出した味付用調味液を使用。

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抽出した味付用調味液を使用。

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抽出した味付用調味液を使用。

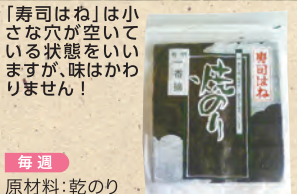
有明海産秋芽一番摘み。栄養価の高い時期の海苔に限定。国内産原料をもとに、食品添加物・化学調味料は一切使用せず抽出した味付用調味液を使用。

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抽出した味付用調味液を使用。

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抽出した味付用調味液を使用。

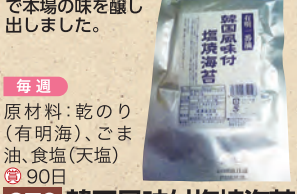
有明海産秋芽一番摘み。栄養価の高い時期の海苔に限定。国内産原料をもとに、食品添加物・化学調味料は一切使用せず抽出した味付用調味液を使用。

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抽出した味付用調味液を使用。



毎週 原材料：乾のり（有明海）、ごま油、食塩（天塩） ㊦ 90日 376 寿司はね焼のり 全型10枚 764円(税825円)

口どけがよく、上品な甘み特徴です。素朴な味付けで本場の味を醸し出しました。



毎週 原材料：乾のり（有明海）、ごま油、食塩（天塩） ㊦ 90日 378 韓国風味付塩焼海苔 4切20枚 782円⇒(税845円) 720円(税778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抽出した味付用調味液を使用。

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抽出した味付用調味液を使用。

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抽出した味付用調味液を使用。

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抽出した味付用調味液を使用。

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抽出した味付用調味液を使用。

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抽出した味付用調味液を使用。

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抽出した味付用調味液を使用。

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抽出した味付用調味液を使用。

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抽出した味付用調味液を使用。

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抽出した味付用調味液を使用。

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抽出した味付用調味液を使用。

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抽出した味付用調味液を使用。

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抽出した味付用調味液を使用。

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抽出した味付用調味液を使用。

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抽出した味付用調味液を使用。

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抽出した味付用調味液を使用。

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抽出した味付用調味液を使用。

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抽出した味付用調味液を使用。

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抽出した味付用調味液を使用。

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抽出した味付用調味液を使用。

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抽出した味付用調味液を使用。

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抽出した味付用調味液を使用。

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抽出した味付用調味液を使用。

熟成の力で栄養価を凝縮！“天然サプリ”
のような力を持つ黒にんにく！バランス
の良いミネラルに加え、アミノ酸やポリ
フェノールが豊富。疲れが気になる方、
美容やエイジングケアを
大切にしたい方に！

181片を
習慣に



その味わいはフルーティで驚くほどみずみずしい！にんにく臭は全くありません。甘くてやわらかくて果実のような食感。
兵庫・ディスカバリープロジェクト

原材料:有機にんにく(兵庫県産) 365日

420 国産有機黒にんにく
120g
1,480円→**1,440円**(¥1,555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で、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
416 1P 70g **300円**(¥324円) 毎週
417 5P 70g×5 **1,330円**(¥1,436円) スポット

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。1パック
にトマト約8個分。イタリア産有機ト
マト100%



イタリア・アルチェネロ

原材料:有機トマト(イタリア) 2年

415 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。



東京・オーサワジャパン

原材料:有機大根(長崎) 6ヶ月

421 有機切干大根・長崎産
100g **550円**(¥594円)

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



NN いりごま・白
418 1P 70g **300円**(¥324円) 毎週
419 5P 70g×5 **1,330円**(¥1,436円) スポット

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



大阪・ムソー

原材料:有機ばれいしょでん粉(ばれいしょ(国産)(遺伝子組み換えでない))、かんしょでん粉 2年

国内産はるさめ
422 1P 100g **416円**(¥449円) 毎週
423 2P 100g×2 **780円**(¥842円) スポット

北海道産小麦粉使用。風味よくしっ
かりとした食感。



東京・オーサワジャパン

原材料:小麦粉(北海道)、小麦グルテン、天然重曹

1年

424 切り板麩
40g **300円**(¥324円)

有機発芽玄米に、和歌山
産無農薬無化学肥料栽
培のしそで作ったおに
ぎりを混ぜて、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

原材料:有機玄米(国産)、しそ、食塩 1年

430 しそ/有機発芽玄米おにぎり
90g×2 **450円**(¥486円)

清涼剤・膨軟剤不使用。
大豆を生のまま絞った
「生絞り製法」で
大豆の風味がきています。



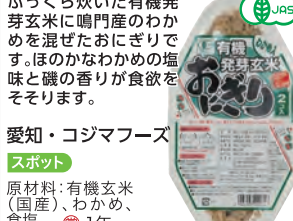
東京・オーサワジャパン

原材料:大豆(国産)、にがり(塩化マグネシウム)

6ヶ月

高野豆腐
425 1P 6枚・50g **515円**(¥556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

原材料:有機玄米(国産)、わかめ、食塩 1年

432 わかめ/有機発芽玄米おにぎり
90g×2 **450円**(¥486円)

温めるだけ！玄米の香りといかの
旨味が織りなす、ほっとする贅沢



近海産のスルメイカに有機玄米を使用した、温めるだけで食べられる釜炊き玄米いかごはんです。

北海道・エビスパック

原材料:スルメイカ(国産)、玄米、醤油、砂糖、発酵調味料、食塩

90日

427 玄米いかごはん
1尾(約110g) **790円**(¥853円) NEW!

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。



イタリア・オーサワジャパン

原材料:有機デュラム小麦セモリナ(イタリア)

3年

434 有機スパゲッティ
500g **448円**(¥484円)

有機とうもろこし粉、有機玄米粉を
使用したグルテンフリーのスパゲッ
ティです。ほんのり甘く、もちっと
した食感をお楽しみいただけます。



東京・オーサワジャパン

原材料:有機とうもろこし(イタリア)、有機玄米粉 3年

435 有機グルテンフリースパゲッティ
250g **796円**(¥860円)

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



東京・オーサワジャパン

原材料:有機とうもろこし(イタリア)、有機玄米粉 3年

436 有機グルテンフリーペンネ
250g **796円**(¥860円)

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



大阪・ムソー

原材料:そば粉(北海道)、小麦粉(国産)

2年

国内産 二八そば
439 1P 200g **489円**(¥528円)
440 2P 200g×2 **935円**(¥1,010円)

年末年始のごちそう続き・・・
やさしく整える素麺はいかがですか？

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

長崎・本村製麺 毎週



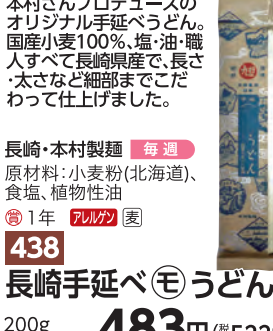
原材料:小麦粉(国産)食塩、食用植物油、

1年

437 手延べ素麺/水晶の光
50g×5 **450円**(¥486円)

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

長崎・本村製麺 毎週



原材料:小麦粉(北海道)、食塩、植物油

1年

438 長崎手延べうどん
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
工場で作ったフォーです。うどん
と違って、魚介の旨味が
のびのびと出るので、コクと旨み
がたまります。

大阪・オルター



原材料:米(ベトナム)、タピオカ澱粉、塩

720日

442 オルターフォー
50g×4 **650円**(¥702円)

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バリ
ッとサクサクに仕上がります。

大阪・オルター



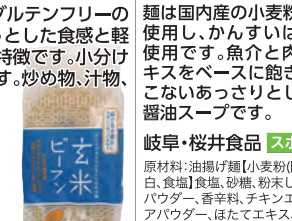
原材料:タピオカ澱粉(ベトナム)、米、塩

720日

443 オルターライスペーパー
45枚 **635円**(¥686円)

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

埼玉・オーサワジャパン



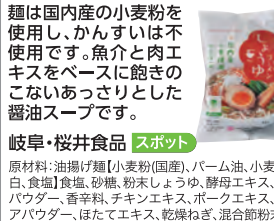
原材料:玄米(タイ)

2年

441 玄米ビーフン
40g×3 **554円**(¥598円)

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

岐阜・桜井食品



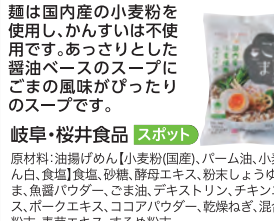
原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】食塩、砂糖、粉末しょうゆ、酵母エキス、魚介パウダー、香辛料、チキンエキス、豚骨エキス、ココアパウダー、ほたてエキス、乾燥ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、ごま油

6ヶ月

444 さくらのラーメンしょうゆ
99g **205円**(¥221円)

麺は国内産の小麦粉を
使用し、かんすいは不
使用です。あっさりとし
た醤油ベースのスー
プに、乾燥ねぎ、ご
ま油を加えて仕上げ
ました。

岐阜・桜井食品



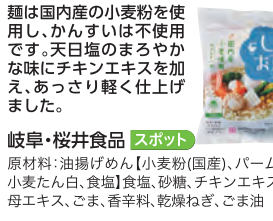
原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】食塩、砂糖、酵母エキス、粉末しょうゆ、ごま、魚介パウダー、ごま油、デキストリン、チキンエキス、豚骨エキス、ココアパウダー、乾燥ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、するめ粉末

6ヶ月

445 さくらのラーメンごま
100g **205円**(¥221円)

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

岐阜・桜井食品



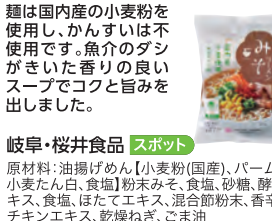
原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】食塩、砂糖、チキンエキス、酵母エキス、ごま、香辛料、乾燥ねぎ、ごま油

6ヶ月

446 さくらのラーメンしお
99g **205円**(¥221円)

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

岐阜・桜井食品



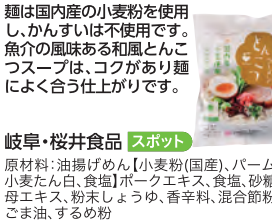
原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】粉末みそ、食塩、砂糖、酵母エキス、食塩、ほたてエキス、混合節粉末、香辛料、チキンエキス、乾燥ねぎ、ごま油

6ヶ月

447 さくらのラーメンみそ
101g **205円**(¥221円)

麺は国内産の小麦粉を
使用し、かんすいは不
使用です。魚介の旨
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



原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】豚骨エキス、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

6ヶ月

448 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。

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

岐阜・桜井食品 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】ソース【砂糖、ト
マトピューレ、食塩、醸造
酢、りんごバルブ、ごま油、
酵母エキス、香辛料、麦芽
エキス】、ふりかけ【あお
さ、乾燥紅生美】

6ヶ月 アレルギー 麦 国産

449 3P/味噌煮込みうどん
94g×3
600円→
(¥648円) **580円**(¥626円)

450 3P/さくらの焼そば
114g×3
645円→
(¥697円) **615円**(¥664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【食塩、粉末しょうゆ
(大豆、小麦を含む)、砂糖、酵母エキス、混合節粉末(カ
ツオ節、サバ節)、魚醤粉末、ホタテエキス、椎茸エキス、
麦芽エキス、植物油(ごま)、かやく(納豆、ねぎ)



5ヶ月 アレルギー 麦 国産

451 納豆そば
81.5g **256円**(¥276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、魚醤粉末、酵母エキ
ス、乳糖、混合節粉末、麦芽エキス、ごま油】かやく【山
菜ミックス(ワラビ、ゼンマイ、タケノコ、キクラゲ)、
その他、ねぎ



5ヶ月 アレルギー 麦 乳 国産

452 山菜そば
78g **256円**(¥276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、醤油(大豆、小麦を含む)、オニオンパウダー)、
スープ【砂糖、馬鈴薯でん粉、食塩、カレー粉、小麦粉、ラ
ード(豚を含む)、粉末醤油(大豆、小麦を含む)、酵母エキ
ス、ポークエキス、かつお節粉末、ソーオニオン(大豆含
む)、ほたてエキス、チキンエキス(乳成分を含む)、パーム
油、バター、にんにく】かやく【コーン、人参、ねぎ



6ヶ月 アレルギー 麦 乳 国産

453 カレーうどん
86.8g **256円**(¥276円)

原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、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、魚醤粉末、混合節粉末、ほたてエキス、ごま油、
昆布粉末】、かやく【油あげ、わかめ、ねぎ



6ヶ月 アレルギー 麦 乳 国産

454 きつねうどん
77.3g **256円**(¥276円)

調味料



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

静置発酵させ熟成し
た、まろやかでコク
のある純米酢です。

福岡・庄分酢

毎週

原材料:米(福岡)

2年

庄分純米酢

459 300ml

650円(¥702円)

460 1L

1,083円(¥1,170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

466 165g

696円(¥752円)

467 450g

1,200円(¥1,296円)

1,286円→
(¥1,389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

スポット

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
※この商品は(株)ドリームグループの直販です。

472 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・味の一醸造

毎週

原材料:米、米麹、食塩

1年

473 味の母

720ml **1,046円**(¥1,130円)

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

愛知・節辰商店

毎週

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

365日 アレルギー 麦 国産

478 NN うまみ鯉つゆ

500ml **698円**(¥754円)

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

愛知・あいの流通センター

毎週

原材料:菜種油(オース
トラリア産)、卵黄、りんご
酢、食塩、砂糖、香辛料

180日 アレルギー 卵

479 aino MAMAマヨネーズ

300g **672円**(¥726円)

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

徳島・光食品

毎週

原材料:かきエキス、砂
糖、醤油、食塩、みん
、でんぶん、魚醤、レモン

1年半 アレルギー 麦 国産

484 オイスターソース

115g **502円**(¥542円)

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

徳島・光食品

毎週

原材料:野菜(有機玉ねぎ、
有機人参、有機トマト、有
機にんにく)、有機牛肉、有
機トマトペースト、有機ト
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
オリブオイル、香辛料

2年 アレルギー 麦 国産

485 有機ミートソース

140g **325円**(¥351円)

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)

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

462 なのはな畑の菜種油

1250g **1,360円**(¥1,469円)

1,421円→
(¥1,535円)

463 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圧搾、熱をかけずそのまま瓶
詰めしたフレッシュなエキストラヴァージンオリーブ
オイルです。

パレスチナ・パレスチナ

オリーブ生産組合

原材料:食用オリーブ油(パレスチナ) 2026年4月

手摘みオリーブオイル

468 1P 毎週

250ml **1,500円**(¥1,620円)

469 2P スポット

250ml×2 **2,800円**(¥3,024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

474 みやこの料理酒

500ml **919円**(¥993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(りんご果汁)、砂糖、食
塩、香辛料(からし)

6ヶ月 アレルギー 卵

480 平飼鶏の
有精卵マヨネーズ

290g **715円**(¥772円)

ごまを丹念に練り上げ
た口当たりまろやかで
甘みとコクがあるねり
ごまです。使いやすい
チューブタイプ。

埼玉・みたけ食品工業

スポット

白ごま100%
※胡麻ドレッシングレシ
ピ付き

原材料:むき白胡麻(メキシコ・ナ
イジェリア・パラグアイ・エチオピア)

1年

486 旨みねりごま/白

120g **436円**(¥471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)

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

463 一番しぼり
国産なたねサラダ油

450g **1,157円**(¥1,250円)

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

沖縄・青い海

毎週

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

無期限

458 シママース

1kg **495円**(¥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) 1年

461 有機レモン果汁
(スペイン産)

200ml **543円**(¥586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
压榨しぼり

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

464 165g

696円(¥752円)

465 450g

1,200円(¥1,296円)

1,286円→
(¥1,389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

スポット

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

三河本みりん

470 700ml **2,240円**(¥2,464円)

471 1.8L

5,135円(¥5,649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

スポット

原材料:醤油、洗双
糖、かつお節、煮干
し、昆布、食塩

18ヶ月

アレルギー 麦 国産

八方だし

476 360ml

477 1000ml



614円(¥663円)

1,379円(¥1,489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
(有機米麹、有機りんご酢)、糖
類(有機糖みつ、有機砂糖)、食
塩、有機醤油、香辛料、こんぶ

2年 アレルギー 麦 国産

482 有機ウスターソース

250ml **460円**(¥497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

スポット

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、有機米麹)、糖
類(有機糖みつ、有機砂糖)、食
塩、有機コンスターチ、香辛
料、有機醤油、こんぶ

1年半 アレルギー 麦 国産

483 有機中濃ソース

250ml **460円**(¥497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です。

価格改定

福岡・庄分酢

毎週

2年

原材料:純米酢、
ピーチグリン
糖(北海道)、純りん
ご酢、再生天日塩、
昆布だし、有機玄米
くる酢、かつおだし

1年半

487 300ml

828円→
(¥894円) **760円**(¥821円)

488 たっぴり
徳用900ml

1,529円(¥1,651円)

有機本醸造醤油の旨みと
香りに、有機ゆず、ゆづこ
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、麦芽芽水、食塩、有機
こう、有機すだち、有機味噌
調味料、昆布、乾しいたけ

1年半 アレルギー 麦 国産

489 有機ぼん酢しょうゆ

250ml **482円**(¥521円)

★お好みで合わせるだけ！

サラダゆずドレッシング

□大根
□水菜
□スモークサーモン
□ゆずドレッシング

相性抜群！彩りよく、パツと華やぐ爽やかなサラダのスモークサーモン × ゆずドレ

翌々週配達

大阪・ムソー スポット

原材料:秋鮭(北海道産)、食塩

365日

361 秋鮭スモークサーモン 40g×2 940円(¥1,015円)

岡山・倉敷鉱泉 B 週

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

1年

494 ゆずドレッシング 300g 592円(¥639円) 560円(¥605円)

辛口は焼きそばや焼うどん等の辛味付けにもご利用いただけます。

岡山・倉敷鉱泉 B 週

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

1年

焼肉のたれ

498 甘口 499 辛口 各360ml 1,077円(¥1,163円) 1,000円(¥1,080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、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、おの美、けしの実、山椒

1年

505 向井の香辛料/ゆず七味 10g 375円(¥405円)

大阪・向井珍味堂 スポット

原材料:すじ青のり(国産)

1年

506 向井の香辛料/すじ青のり 4g 364円(¥393円)

直火二度焼き、スパイス香る本格派です。使いやすいフレック状。

東京・食品企画 スポット

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

1年

511 大人ふたりのカレールウ 120g 527円(¥569円) 490円(¥529円)

東京・食品企画 スポット

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

1年

512 キッズ本格カレールウ 120g 467円(¥504円)

東欧の代表料理「ボルシチ」をご家庭で！トマトの旨みで食べやすく仕上げました。

原材料:有機野菜(ピーマン、パプリカ、人参、玉ねぎ)、有機トマトペースト、有機てんさい糖、食塩、有機米ヌカ、有機香辛料(ガーリックパウダー、コリアンダー、青唐辛子)、有機ローストオニオン、有機オリーブオイル、食塩、有機米粉、有機てんさい糖

515 ビーツ

タンパク質たっぷり。ピリ辛スパイスとじっくり煮込んだ豆の旨味を感じるキヌア入り食べるスープ

原材料:有機野菜(人参、キャベツ、ポテト、いんげん、えんどう豆、玉ねぎ、パプリカ、西洋ネギ)、有機トマトペースト、有機菜種油、有機てんさい糖、食塩、有機米ヌカ、有機香辛料(ガーリックパウダー、バジル、マジョラム、オレガノ、黒コショウ)

516 マッシュルーム

9種類の有機野菜が一度に摂れる！旨みの詰まった具沢山スープ

517 チリビーンズ

518 ミネストローネ

有機野菜スープ 大阪・アクティバス スポット

各400g 640円(¥691円) 620円(¥670円)

18ヶ月

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

岡山・倉敷鉱泉 B 週

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

5ヶ月

490 おにondレッシング 280ml 646円(¥698円) 610円(¥659円)

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

岡山・倉敷鉱泉 B 週

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

1年

495 とうがらしドレッシング 300g 646円(¥698円) 610円(¥659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

501 旨味本来からしチューブ 40g 388円(¥419円)

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

岐阜・桜井食品 スポット

原材料:有機シナモン(スリランカ)

2年

507 オーガニックセイロンシナモンパウダー 20g 397円(¥429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

508 有機みかんジャム 140ml 686円(¥741円) 650円(¥702円)

国産小麦を自家焙煎したルッがベース。すっきりした辛さとマイルドな口あたり。

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

513 甘口 514 辛口 茨城・東京フード スポット 180日

30007 生姜カレー鍋の素 360ml 754円(¥814円) 720円(¥778円)

SALE! 倉敷鉱泉のお鍋 SALE!

岡山・倉敷鉱泉 B 週

原材料:生姜(国内産)、砂糖、酒みりん、塩、醤油、たまねぎ、香辛料、かつお節エキスを、こんぶエキスを、りんご果汁、にんにく、酵母エキスを、醸造酢、増粘多糖類

1年

30007 生姜カレー鍋の素 360ml 754円(¥814円) 720円(¥778円)

エキストラヴァージンオリーブ油で丁寧に炒めた玉ねぎとにんにくにイタリア産トマト、広島産レモン果汁を合わせてフレッシュバジルを添えた本格的なトマトソースをベースに味噌と醤油で和風のおいしさを調和させたトマト鍋の素です。

岡山・倉敷鉱泉 B 週

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

1年

30014 トマト鍋の素 360ml 754円(¥814円) 720円(¥778円)

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

岡山・倉敷鉱泉 B 週

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

5ヶ月

491 にんじんドレッシング 280ml 646円(¥698円) 610円(¥659円)

ごまの中で特段に香りと味の優れた最高品質のきんごまをたっぷり使いました。

岡山・倉敷鉱泉 B 週

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

1年

496 きんごましゃぶしゃぶのたれ 360ml 700円(¥756円)

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

埼玉・オーサワジャパン スポット

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

9ヶ月

502 生おろしわさびチューブ 40g 439円(¥474円)

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

埼玉・オーサワジャパン スポット

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

9ヶ月

503 生おろし生姜チューブ 40g 417円(¥450円)

麻婆豆腐や麻婆茄子、麻婆春雨などに使える、安心・安全な惣菜の素です。

徳島・光食品 スポット

原材料:有機醤油(大豆・小麦を含む)、有機味噌(大豆を含む)、有機はれいしよでんぶん、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、有機米酢、魚醤(いかを含む)、唐辛子、昆布、イースターエキスを、食塩

1年半

30045 有機麻婆の素 100g(2~3人前) 754円(¥814円) 273円(¥295円)

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

岡山・倉敷鉱泉 B 週

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

1年

519 チゲ鍋の素 360ml 754円(¥814円) 720円(¥778円)

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

岡山・倉敷鉱泉 B 週

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

1年

30038 酒粕鍋の素 360ml 754円(¥814円) 720円(¥778円)

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

岡山・倉敷鉱泉 B 週

原材料:なたね油、胡椒、本醸造醤油、醸造酢、砂糖、酒みりん、卵黄、かつお

5ヶ月

492 すりごまドレッシング 280ml 646円(¥698円) 610円(¥659円)

塩田の栄えた瀬戸内のまろやかな海塩がベースです。

岡山・倉敷鉱泉 B 週

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

1年

497 塩だれ 360ml 592円(¥639円)

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

埼玉・オーサワジャパン スポット

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

9ヶ月

503 生おろし生姜チューブ 40g 417円(¥450円)

青森産にんにく使用。おろしたてのようなみずみずしさで芳醇な香りで、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

504 おろしにんにくチューブ 40g 460円(¥497円)

ピーマンや肉と一緒に炒めるだけで手軽に美味しい青椒肉絲ができあがります。

徳島・光食品 スポット

原材料:有機醤油(大豆・小麦を含む)、有機味噌(大豆を含む)、有機はれいしよでんぶん、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、有機米酢、魚醤(いかを含む)、唐辛子、昆布、イースターエキスを、食塩

1年半

30045 有機麻婆の素 100g(2~3人前) 754円(¥814円) 273円(¥295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、昆布だし、米飴、醤油、醸造調味料、なたね油、食塩、酵母エキスを、メープルシュガー

2年

30069 ベジ釜めしの素(とり釜めし風) 2合用 460円(¥497円)

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

埼玉・オーサワジャパン スポット

原材料:昆布だし(国産)、舞茸、醤油、ぶなしめじ、人参、椎茸、椎茸だし、有機アカベシロップ、米飴、エリンギ、食塩、醸造調味料、米酢、なたね油、酵母エキスを、メープルシュガー、昆布粉末

2年

30076 きのことごはんの素 2合用 470円(¥508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 たち: 醤油(大豆・小麦)・砂糖・塩・魚醤・かつお節エキス・米粉・純米酒・酵母エキス マスタード・マスタード・醸造酢・塩・砂糖・りんご果汁

215 国産大豆カップスリー納豆 30g×3 268円(¥289円)

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



登喜和食品 東京都府中市 毎週 原材料: 丸大豆(茨城県産/菌0虫0)・納豆菌 たち: 醤油(大豆・小麦)・砂糖・塩・魚醤・かつお節エキス・米粉・純米酒・酵母エキス マスタード・マスタード・醸造酢・塩・砂糖・りんご果汁

209 燻煙炭火造り納豆みちのくカップ 30g×3 358円(¥387円)

黒豆ならではの甘み・旨みがつまっています。



こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 原材料: 黒大豆(北海道産/いわい果)・納豆菌 たち: 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

216 国産黒豆カップ納豆 30g×2 249円(¥269円)

登喜和食品 東京都府中市 毎週 原材料: 大豆(北海道十勝産)・納豆菌

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

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

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

静岡県産大豆使用。味も食感もしっかりとしており、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 たち: 醤油(大豆・小麦)・砂糖・鯉節・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

217 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

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

218 国産大豆ひきわり納豆 45g×2 218円(¥235円)

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



登喜和食品 東京都府中市 毎週 原材料: 大豆(北海道産/トヨホマレ/特別栽培)・納豆菌 たち: 醤油・砂糖・塩・魚醤・かつおエキス・酒・米粉 からし: フラヴァン

213 ひきわり納豆カップ2 30g×2 279円(¥301円)

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



登喜和食品 東京都府中市 毎週 原材料: 大豆(国産) 米粉・米粉・テンペ菌

219 丸大豆テンペ 100g 422円(¥456円)

静岡県産大粒(フクユタカ)大豆を100%使用した無添加納豆。優しい塩味納豆なので、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。



富良良食品 静岡県静岡市 毎週 原材料: 大豆(静岡県産フクユタカ大粒)・納豆菌/タレなし

214 経木で包んだ塩味納豆/静岡県産大豆 45g 198円(¥214円)

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



登喜和食品 東京都府中市 毎週 原材料: 黒大豆(国産) 米粉・米粉・テンペ菌

220 黒大豆テンペ 100g 562円(¥607円)

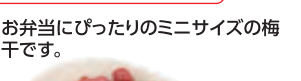
漬物、お惣菜など「あると助かる」もの

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。

あすか 奈良県五條市 隔週BD 原材料: 梅(奈良・和歌山・三重)・シソ・再製天日塩

222 梅干し 120g 467円(¥504円)

お弁当にぴったりのミニサイズの梅干しです。手作りの味わい。塩分約18%



223 小梅干し 100g 544円(¥588円)

国産の生姜を、梅干し製造時に出来る梅酢を使って色づけした風味豊かな漬物です。



こだわりの味協同組合 静岡県 原材料: 生姜・梅酢

224 紅生姜 120g 432円(¥467円)

ピリッと辛い唐辛子の存在感。シャキシャキとした食感をお楽しみください。



こだわりの味協同組合 静岡県 原材料: らっきょう(宮崎県産)・砂糖・純米酢・食塩・唐辛子

225 ピリ辛らっきょう 80g 430円(¥464円)

きゅうりのパリパリ感と唐辛子のピリッと感がクセになる!



こだわりの味協同組合 静岡県 原材料: きゅうり・青唐辛子・生姜・しその実・醤油・砂糖・みりん・純米酢

226 きゅうり南蛮 120g 432円(¥467円)

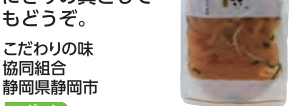
一本一本手剥きした大根をゆっくりと低温で漬け込み、絞り、蒸した契約栽培の米を合わせ、再度熟成。歯切れの良さでさっぱり感が◎



小田原屋 福島県 原材料: 大根(国産)・砂糖・純米酢・食塩・米・みりん

227 べったら漬 120g 746円(¥806円)

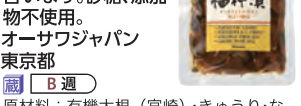
国産の大根を甘めの酢漬けに仕上げました。刻んでおにぎりの具としてもどうぞ。



こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 スポット 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

10101 自然色たくあん 120g 432円(¥467円)

無添加・無着色の福神漬です。甘味あっさりで、カレーによく合います。砂糖、添加物不使用。



オーサワジャパン 東京都 原材料: 有機大根(宮崎)・きゅうり・なす・有機にんじん・しょうが・なた豆・しそ葉・昆布・漬け原材料【有機どうろ果汁・しょうゆ・みりん・梅酢・昆布だし・食塩】

228 オーサワの福神漬 120g 429円(¥463円)

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



こだわりの味協同組合 静岡県 スポット 原材料: 真昆布(国産)・醤油・砂糖・食塩

229 北海道産真昆布の塩昆布 30g 660円(¥713円)

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



原材料: 醤油・粗糖・麦芽水飴・のり(岩のり) 50%・あまのり25%・ひとえぐさ25% みりん・鯉節エキス

230 岩のり入り のり佃煮 150g 676円(¥730円)

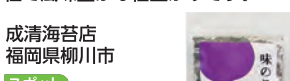
国内産の生姜を千切りにし、おかかと一緒に炊きました。シャキシャキとした生姜の歯応えと、後に来る生姜の辛さが食欲を増進させます。お茶漬け、おむすびなどに。



マルシマ 広島県尾道市 原材料: 生姜・醤油・粗糖・水飴・鯉節・みりん・醸造酢・食塩・酵母エキス

231 生姜でごはん 70g 526円(¥568円)

きな粉をまぶしたごまと味のりの相性で風味豊かな仕上がります。



成清海苔店 福岡県柳川市 スポット 原材料: 乾海苔(有明海)・こま・大豆・粗糖・発酵調味料・しょうゆ・食塩・こんぶ・むろあじ・かつおぶし・とうからし

10102 味のりふりかけ 50g 600円(¥648円)

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



丸川 静岡県 原材料: 金時豆(北海道産)・砂糖(鹿児島県産)・塩

232 金時豆(煮豆) 150g 407円(¥440円)

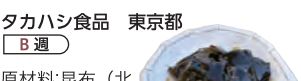
国産原料を使用して、原料の風味を生かすために、薄味で炊きました。お弁当のおかずや、稲荷ずしの具としても重宝します。



丸川 静岡県焼津市 原材料: ひじき(国産)・大豆(国産)・鶏糞・人参・砂糖・醤油・油揚げ・鯉節・/貝殻焼成カルシウム(飼料用凝固剤)・豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)

233 ひじき豆 150g 451円(¥487円)

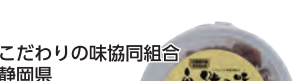
北海道日高産のミネラルが多く含まれている根本の部分のみを佃煮にしました。長時間直火炊きで味付けする事によりとろみがある佃煮に。



タカハシ食品 東京都 原材料: 昆布(北海道)・ビートグラニュー糖・醤油・本みりん

234 日高産根昆布佃煮 80g 591円(¥638円)

十二割麹味噌を使用。味噌のコクと納豆の香りが絶妙にマッチ!



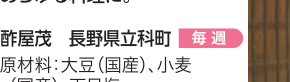
こだわりの味協同組合 静岡県 原材料: 納豆(国産)・粗製糖・みりん・味噌・醤油・生姜・胡麻

235 国産大豆納豆の佃煮 70g 360円(¥389円)

味噌・醤油・こだわり調味料

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

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



酢屋茂 長野県立科町 毎週 原材料: 大豆(国産)、小麦(国産)、天日塩

本格天然醸造醤油 237 小 720ml 697円(¥753円)

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



新光糖業 鹿児島県 隔週BD 原材料: さとうきび(鹿児島)

238 大 1.8L 1,408円(¥1,521円)

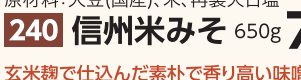
野菜を刻んでビニール袋に入れ、浅漬の素を入れてもみ込めば簡単に美味しい浅漬けが出来上がり。



アイワ 長野県 原材料: 米ぬか・米麹・食塩(シママース)・酵母菌・乳酸菌

239 麹屋甚平/浅漬の素 500ml 600円(¥648円)

杉樽で熟成。ほんのり甘い麹風味。粒なし。味噌和えにもどうぞ。

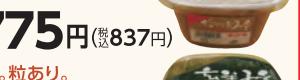


240 信州米みそ 650g 775円(¥837円)

241 玄米みそ 650g 863円(¥932円)

242 合わせみそ 650g 775円(¥837円)

玄米麹で仕込んだ素朴で香り高い味噌。粒あり。



243 三河産大豆の八丁味噌 300g 567円(¥612円)

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



244 麦みそ・輝麦 500g 822円(¥888円)

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



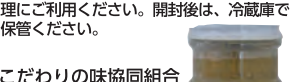
244 麦みそ・輝麦 500g 822円(¥888円)

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



245 南国糖 1kg 637円(¥688円)

富山県産ゆず。大分県産青唐辛子・北海道産甜菜糖・国産塩を原料としています。塩度11%以下と低塩タイプ。鍋料理、汁物の薬味として、焼き魚やお肉等の様々な料理にご利用ください。開封後は、冷蔵庫で保管ください。



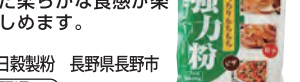
246 国産ゆずごしょう 50g 605円(¥653円)

長野県産小麦「しらね」100%。手打ちうどんや焼きそばなど、地元の「粉食」文化を育んできた「地粉」の美味しさ。ナンをつかってカレーに添えても。



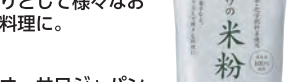
247 長野県産の小麦粉 900g 391円(¥422円)

100%国内産の強力粉。パンやお菓子作りに。モチモチとした柔らかな食感が楽しめます。



248 おいしい強力粉 400g 320円(¥346円)

国産米100%。農薬・化学肥料不使用。小麦粉の代わりとして様々なお料理に。



249 オーサワの国産米粉 500g 1,714円(¥1,851円)

土佐佐賀産直出荷組合

高知県黒潮町

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

土佐沖で獲れた天然ぶりを新鮮なうちに調理しやすい切身にカットしました。照り焼き、塩焼き、フライ等に。

NEW!

高知・土佐佐賀産直出荷組合

原材料：ぶり(高知) 90日

523 土佐の天然ぶり切身

120g 670円(724円)

土佐沖で捕れたゴマサバを三枚おろしにしました。煮付けや竜田揚げにどうぞ。

高知・土佐佐賀産直出荷組合

原材料：さば(高知) 90日

524 土佐の生さばフィーレ

約200g 682円(737円)

土佐沖で獲れた天然ぶりを自社の調味液に漬け込みました。冷凍のままフライパンでサッと揚げ焼きするだけ。タルタルソースやおろしポン酢など、アレンジもお楽しみいただけます。



高知・土佐佐賀産直出荷組合

原材料：ぶり(高知)・馬鈴薯澱粉・醤油・味酢・酒 90日

527 ぶり竜田揚げ

120g 600円(648円)



高知・土佐佐賀産直出荷組合

原材料：かつお(太平洋)・醤油・みりん・砂糖・ゆず 90日

528 かつおの角煮

110g 600円(648円)

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

高知・土佐佐賀産直出荷組合

原材料：鰹(太平洋・土佐沖) 90日

521 土佐沖一本釣り・薫焼き鰹たたき

たれなし130g 981円(1,059円) 931円(1,006円)

高知県に水揚げされたアジを3枚におろし、衣をつけました。お弁当のおかずに、夕食の1品に。

高知・土佐佐賀産直出荷組合

原材料：アジ(高知)・パン粉・小麦粉・食塩 90日

525 土佐のアジフライ

100g 602円(650円)

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

高知・土佐佐賀産直出荷組合

原材料：きびなご・でん粉・塩・コショウ 90日

526 きびなごのから揚げ

110g 611円(660円)

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

高知・土佐佐賀産直出荷組合

原材料：ブリ(高知県)・馬鈴薯澱粉・米酢・酒・醤油・砂糖・菜種油 90日

529 ブリ甘酢あんかけ

140g 600円(648円)

お客様の好きなマヨネーズ味です。個包装になっていますので、お弁当のおかずにどうぞ。

高知・土佐佐賀産直出荷組合

原材料：しいら・玉ねぎ・マヨネーズ・パン粉・塩・こしょう 90日

530 白身魚のペッパーマヨネーズ焼

120g 609円(658円)

高知・土佐佐賀産直出荷組合

原材料：ブリ(高知県) 90日

522 土佐薫焼き天然ぶりタタキ

120g 914円(987円) 869円(938円)

土佐沖で取れた天然ぶりを鮮魚から加工し、薫焼きにしました。薫の強い火力で瞬時に焼き上げることでブリの旨みをとじこめ、香ばしい薫の風味が生きています。袋のまま流水で解凍してから召し上がれます。

高知・土佐佐賀産直出荷組合

原材料：ブリ(高知県) 90日

522 土佐薫焼き天然ぶりタタキ

120g 914円(987円) 869円(938円)

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

高知・土佐佐賀産直出荷組合

原材料：あじ(高知)・パン粉・小麦粉・梅・しそ・食塩 90日

531 梅シソ風味のあじフライ

120g 611円(660円)

高知県の揚げた豆アジを調味液に漬けてあります。タマネギやキュウリなどを添えてお召し上がりください。

高知・土佐佐賀産直出荷組合

原材料：アジ・澱粉(馬鈴薯)・酢・酒・醤油・砂糖・みりん・菜種油 90日

532 豆アジ南蛮漬け

130g 611円(660円)

タカシヨク

石川県金沢市 翌々週配達

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

お正月明け、ごちそうをたくさん食べてお疲れ気味の胃袋に、優しい和食はいかがでしょう

下処理済の小ぶりなイワシ。煮付けにピッタリのサイズです。旨味のある脂があり、生姜煮や梅煮、唐揚げにおススメ。一括表示に生姜煮レシピを付けました。

真空凍結にしております。フライやかば焼きにどうぞ。

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

翌々週配達 石川・タカシヨク 原材料：真イワシ(山陰) 90日 535 いわし調理用 270g(20尾前後) 456円(492円)

翌々週配達 石川・タカシヨク 原材料：イワシ(山陰産) 150日 536 いわし開き 240g(6枚〜8枚) 594円(642円)

翌々週配達 石川・タカシヨク 原材料：真イワシ(山陰) 90日 537 いわしフィレ 220g 544円(588円)

金沢錦のマリネ、カワノすり身のすり身、ケイフーズのイワシなど・金沢港の鮮魚からサバ、サゴシ、甘エビ、干物などの中から、中尾さんが3点選びます。おススメの食べ方や、商品説明のお手紙付。何が入るかはお楽しみ！

翌々週配達 石川・タカシヨク 原材料：おまかせなので、表記無し 90日

534 タカシヨクおまかせ福袋3点入り

3品 1,614円(1,743円)

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

翌々週配達 石川・タカシヨク 原材料：ハタハタ(山陰沖)・塩 150日

538 まるごとハタハタ丸干し(無頭)

100g(10〜12尾) 483円(522円)

奥能登に古くから伝わる自社の「魚醤」のいしりを使ってアジの干物を作りました。いしりの旨みを活かした塩干しよりも塩角のない干物です。

翌々週配達 石川・タマタニ 原材料：アジ(富山)・魚醤(サバ・アジ・食塩)・食塩 90日

539 大きなアジいしり干し

1枚(約200g) 709円(766円)

能登産のこつばな牡蠣を使って、老舗の醤油と合わせた牡蠣飯の素です。

翌々週配達 石川・金沢錦 原材料：牡蠣(石川)・醤油・みりん・酒 180日

541 能登産かき飯の素

160g(2合用) 1,000円(1,080円)

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

翌々週配達 石川・タカシヨク 原材料：魚肉(タイ・シイラ)・砂糖・山芋・卵・馬鈴薯澱粉・塩・発酵調味料・清酒・純米酒・鰹だし 120日

542 手造りすり身/甘鯛

120g 575円(621円)

焼津港に水揚げされた日本船の巻き網船の鮮度の良いきはだまぐろを使用し、NON-GMOの丸大豆醤油をベースにしたタレに漬け込みました。きはだまぐろの薄い赤色とシンプルなタレがうまく調和し、大変美味しい漬け丼の具に仕上がりました。

翌々週配達 石川・タカシヨク 原材料：キハダマグロ(太平洋)・タレ：醤油・砂糖・米酢 30日

540 きはだまぐろ漬け丼の具

80g×2 655円(707円)

国産のシラサエビ、タイ、シイラを調味料で味付けすり身にしました。

翌々週配達 石川・タカシヨク 原材料：魚肉(エビ、タイ、シイラ)・砂糖・山芋・卵・馬鈴薯澱粉・塩・発酵調味料・清酒・純米酒・鰹だし 120日

543 手造りすり身/えび

120g 598円(646円)

お惣菜・ おいしい魚

シンプルな調味料で、
こだわり加工の逸品。

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

翌々週配達
カネキ南波商店
北海道
隔週
原材料：すけとうだらの卵巣(北海道)・食塩
6ヶ月
545 無着色たらこ
60g **697円**(¥753円)

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

翌々週配達
丸共水産 北海道
隔週
原材料：ほっけ(北海道)・食塩
6ヶ月
549 開きほっけ一夜干し(真ほっけ)
1枚 **814円**(¥879円)

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

翌々週配達
ヤマサ 宮城県塩電市 **隔週**
原材料：真さば(宮城県産)・みそ(大豆を含む)・酒・砂糖・生姜(国内産)・みりん
90日 **7月** **553 金華さば仙台みそ煮**
60g **335円**(¥362円)

水洗いした生わかめに塩ポン酢やポン酢に少し醤油をたらして食べると、コリコリの食感とわかめの甘さと香りが口の中に広がり、美味しくいただけます。

翌々週配達
福岡・パンタレ **隔週**
原材料：わかめ、食塩
6ヶ月
559 生わかめ玄海育ち(塩蔵)
200g **575円**(¥621円)

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

翌々週配達
ヤマサ 宮城県塩電市 **隔週**
原材料：銀鱈(アメリカ産)・つゆ・砂糖・醤油(小麦・大豆を含む)・みりん・酒・生姜(国内産)・片栗粉・米酢
90日 **7月** **554 銀だらコク煮**
50g **460円**(¥497円)

沖縄の天然もずくです。シママースを使用。養殖物にないぬめりとうまみが違います。

翌々週配達
福岡・パンタレ **隔週**
原材料：もずく、自然塩
6ヶ月
560 天然もずく
200g **467円**(¥504円)

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

翌々週配達
札幌中一 北海道
隔週
原材料：甘えび・スルメイカ・水たこ・帆立貝(すべて北海道) **180日**
546 北海道のシーフードミックス4種
200g **1,619円**(¥1,749円)

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

翌々週配達
角屋食品 鳥取県
隔週
原材料：アジ・衣(パン粉・小麦粉・馬鈴薯でん粉・食塩・コショウ・白・小麦たん白)
180日
550 やさしい日本のアジフライ
4枚(200g) **771円**(¥833円)

パンタレ
福岡県糸島市
もともと漁師だった杉さんが目利きした、極上の海産物。いりこやちりめん、わかめ類など、食卓に欠かさないものばかりです。

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

翌々週配達
福岡・パンタレ **隔週**
原材料：かつおのふし(枕崎)
6ヶ月
561 枕崎のだしかつお
80g **725円**(¥783円)

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

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店 **隔週**
原材料：魚肉すり身・地下水・馬鈴薯澱粉・菜種油・みりん・塩・砂糖・あおさ粉・かつおだし・魚醤・昆布だし **180日**
568 出雲のちくわ磯辺揚げ
120g 470円⇒**447円**(¥483円)

山陰地方で水揚げされた高級地魚「のどぐろ」の落とし身をスケトウダラのすり身に練りこみ、吟味した調味料で味付けしてから丹念にひとつひとつを菜種油で揚げています。

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店 **隔週**
原材料：魚肉すり身・菜種油・馬鈴薯澱粉・砂糖・魚醤・塩・かつおだし・昆布だし・みりん **180日**
571 のどぐろ入り天ぷら
5枚/100g **470円**(¥508円)

新鮮な魚肉に昆布だし・鰹だしなどを加え素材本来のうま味を引き出しました。

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店 **隔週**
原材料：魚肉すり身・地下水・馬鈴薯澱粉・塩・みりん・魚醤・鰹だし・昆布だし・砂糖
180日
575 地魚・白つみれ
6個・120g **470円**(¥508円)

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

翌々週配達
札幌中一 北海道
隔週
原材料：帆立貝(北海道) **180日**
547 北海道のベビー帆立
200g **1,286円**(¥1,389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「ヤマササ」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。

翌々週配達
宮城県塩電市 **隔週**
原材料：サバ(ノルウエー産)・深層海塩(インドネシア産) **90日**
551 ヤマササの甘塩サバ
60g×2 **583円**(¥630円)

※エビやカニが混ざる漁法で捕獲しています。長期保存は冷凍できます。

翌々週配達
福岡・パンタレ **隔週**
原材料：カタクチイワシの稚魚、食塩
4週間
556 無漂白ちりめん
70g **778円**(¥840円)

カビ付けしていないかつお節(荒節)を削りました。鰹の力強い香りが残り、関西地域で多く使われています。

翌々週配達
福岡・パンタレ **隔週**
原材料：かつおのふし(枕崎)
3ヶ月
562 花かつお
60g **608円**(¥657円)

魚の旨味を十分に引き出し、野焼きに近い肉厚に仕上げた出雲風ちくわです。歯応えが抜群で定番の人気アイテムです。

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店 **隔週**
原材料：魚肉すり身・地下水・馬鈴薯澱粉・みりん・塩・砂糖・かつおだし・魚醤・昆布だし **180日**
569 出雲のちくわ
2本/120g **470円**(¥508円)

なめらかな食感に仕上げたすり身で、ごぼうを包み込んで揚げました。シャキッとしたごぼうの食感と魚の旨みとコクが楽しめます。

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店 **隔週**
原材料：魚肉すり身・地下水・割ごぼう・菜種油・馬鈴薯澱粉・丸大豆醤油・砂糖・塩
180日 **7月** **572 ごぼうスティック**
100g **470円**(¥508円)

柚子の香りいっぱいのふわふわの食感のはんぺん。そのままお刺身風に食べても◎

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店 **隔週**
原材料：魚肉すり身・地下水・馬鈴薯澱粉・塩・みりん・魚醤・ゆず・鰹だし・昆布だし・砂糖
180日
576 ゆず入りはんぺん
120g **470円**(¥508円)

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

翌々週配達
ムソー 大阪府 **隔週**
原材料：秋鮭(北海道)・食塩
180日
548 北海道産新巻鮭切身
120g(2切) **814円**(¥879円)

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

翌々週配達
宮城県塩電市 **隔週**
原材料：さんま(国内産)・醤油(小麦・大豆を含む)・砂糖・酒・つゆ・生姜(国内産)・みりん
90日 **7月** **552 三陸産さんま佃煮**
70g **316円**(¥341円)

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

翌々週配達
福岡・パンタレ **隔週**
原材料：カタクチイワシ、食塩
3ヶ月
557 特選いりこ
100g **592円**(¥639円)

天然塩と天然だしで味付けした化学調味料不使用の辛子明太子です。

翌々週配達 福岡・パンタレ **隔週**
原材料：すけとうだらの卵巣(アリューシャン海域・ロシア)清酒、本みりん、こんぶ、かつおぶし、自然塩、とうがらし、ゆず
2ヶ月
辛子明太子
563 甘口 564 辛口
各100g **1,205円**(¥1,301円)

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

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店 **隔週**
原材料：魚肉すり身・地下水・棒ごぼう・馬鈴薯澱粉・菜種油・魚醤・砂糖・塩・鰹だし・昆布だし・みりん **180日**
570 出雲の棒ごぼう天
3本 **470円**(¥508円)

ふわっとした食感の魚のすり身にえびが上手に絡まって美味。サツとあがって、ポン酢などでいただくのもおすすめ。

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店 **隔週**
原材料：魚肉すり身・地下水・えび・馬鈴薯澱粉・塩・みりん・魚醤・鰹だし・砂糖・昆布だし
180日 **7月** **574 海老つみれ**
5個・100g **470円**(¥508円)

口に入れた瞬間に玉ねぎの甘みがふわっと広がります。

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店 **隔週**
原材料：魚肉すり身・地下水・カット玉葱・菜種油・馬鈴薯澱粉・魚醤・砂糖・塩・鰹だし・昆布だし・みりん
180日
577 玉ねぎボール
120g 470円⇒**447円**(¥483円)

別所かまぼこ店
島根県出雲市 **翌々週配達**
リン酸塩や化学調味料を使わない魚のすり身の美味しさを生かして、合成添加物不使用、手間隙かけて作っています。揚げ油は、田舎一番搾りの菜種油です。月1回の取扱いです。
賞味期限：180日

別所蒲鉾店の「だし付おでん種セット」
～ご家庭で本格派の味わいをお手軽に!～
セット内容(大)
●魚魚ウィンナー×2
●魚ぎょっと
●骨入りバーグ×2
●きくらげ天×2
●おじいちゃんのだぶら×2
●ささがきごぼう天×2
●あおさつみれ×3
●出雲のちくわ
●乾燥昆布×2
●濃縮だし30g
●だしパック6g
セット内容(小)
●魚魚ウィンナー×2
●出雲のちくわ
●魚ぎょっと
●骨入りバーグ
●おじいちゃんのだぶら
●玉ねぎボール
●白つみれ
●あおさつみれ×2
●濃縮だし30g
●だしパック6g
566 大 8種16個
1,255円(¥1,355円)
567 小 7種9個
818円(¥883円)

魚肉に国内産の大葉を練り込み、しその香りははんぺんに仕上げました。香りを生かしてお吸い物でいただくか、フライパンで軽く焼き色を付けて大根おろしとポン酢をかけても美味しくいただけます。

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
【週 B 週】
原材料：魚肉すり身・地下水・馬鈴薯澱粉・大葉・塩・みりん・魚醤・かつおだし・昆布だし・砂糖 ㊦ 180日

578 しそ入りはんぺん
3枚120g **470円**(㊦508円)

魚肉の旨みを十分に引き出し、イカをたっぷり練り込んだ天ぷらです。

翌々週配達
別所蒲鉾店
【週 B 週】
原材料：魚肉すり身・地下水・イカ・菜種油・馬鈴薯澱粉・魚醤・砂糖・塩・軽だし・昆布だし・みりん ㊦ 180日

579 出雲のイカ天
100g **470円**(㊦508円)

新鮮野菜のたまねぎ、ごぼう、にんじんをたっぷり練り込んだ天ぷらです。

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
【週 B 週】
原材料：魚肉すり身・地下水・菜種油・馬鈴薯澱粉・カットごぼう・カット人参・カット玉葱・魚醤・砂糖・塩・軽だし・昆布だし・みりん ㊦ 180日

580 出雲の野菜天
120g **470円**(㊦508円)

魚肉の旨みを十分に引き出し、甘みたっぷりの玉ねぎを練りこみました。

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
【週 B 週】
原材料：魚肉すり身・地下水・カット玉葱・菜種油・馬鈴薯澱粉・魚醤・砂糖・塩・軽だし・昆布だし・みりん ㊦ 180日

581 出雲の玉ねぎ天
120g **470円**(㊦508円)

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

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
【週 B 週】
原材料：魚肉すり身、地下水、青大豆、食用菜種油、馬鈴薯澱粉、砂糖、魚醤、食塩、軽だし、昆布だし、味醂 ㊦ 180日 **アレルギー** 豆

582 青大豆ちぎり天
120g **470円**(㊦508円)

鯛、鰯、カマス、いとより、たら等の季節の魚を使用しています。柔らかく、くせのない食べやすい天ぷらです。

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
【週 B 週】
原材料：魚肉すり身、地下水、馬鈴薯澱粉、菜種油、魚醤、砂糖、塩、かつおだし、昆布だし、みりん ㊦ 180日

583 おじいちゃんの日ぷら
6枚 **470円**(㊦508円)

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

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

京都・ほった園
【毎週】
原材料：緑茶(国産／有機栽培) ㊦ 1年
585 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線煎火入で仕上げました。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
586 有機松印煎茶
100g **1,000円**(㊦1,080円)

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

京都・ほった園
【毎週】
原材料：緑茶・抹茶(国産／有機栽培) ㊦ 180日
587 有機抹茶入りくき茶
100g **600円**(㊦648円)

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

大阪・ムソー
【週 B 週】
原材料：有機緑茶(国産) ㊦ 1年
588 有機無双番茶ティーバッグ
5g×40 **1,150円**(㊦1,242円)

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

東京・オーサワジャパン
【隔週 BD】
原材料：有機大麦(国産) ㊦ 2年
589 オーサワの有機麦茶
7g×24包 **562円**(㊦607円)

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

熊本・天の製茶園
【隔週 BD】
原材料：無農薬栽培茶葉(水産産/品種：やぶきた、さやまかおり、在来) ㊦ 1年
590 天の紅茶 リーフ
40g **500円**(㊦540円)

使いやすい天の紅茶のティーバッグ。

熊本・天の製茶園
【隔週 BD】
原材料：無農薬栽培茶葉(水産産/品種：やぶきた、さやまかおり、在来) ㊦ 1年
591 天の紅茶TB
2g×16 **500円**(㊦540円)

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

熊本・天の製茶園
【隔週 BD】
原材料：無農薬栽培茶葉(水産産/品種：やぶきた、さやまかおり、在来)、無農薬乾燥しょうが(熊本) ㊦ 1年
592 生姜紅茶TB
2.5g×10 **650円**(㊦702円)

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

福岡・POPCOFFEES
【毎週】
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
593 中挽 **594 豆**
各150g
1,211円⇒
(㊦1,308円) **1,120円**(㊦1,210円)

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

愛知・マルサン
【毎週】
原材料：大豆(国産) ㊦ 120日 **アレルギー** 豆
601 国産大豆の無調整豆乳
1000ml **388円**(㊦419円)

おうちで最上級の1杯を
シーンを問わない好バランス ㊦ JAS
飲み口は軽く、苦味・酸味・渋み・香りは程よくブレンド。薄めに淹れても味や香りがあり、濃く淹れても嫌みや雑味は感じません。朝昼晩も問わず愛されるロングセラー。
原材料：有機栽培コーヒー豆(ペルー60%・マンドリン20%・グアテマラ20%)
595 有機スペシャルブレンド・豆
596 有機スペシャルブレンド・粉
各200g **1,421円**(㊦1,535円)
苦味★★
酸味★★
渋み★★
香り★★
どっしりとしたボディと旨み ㊦ JAS
「より深みのある珈琲を」との要望から誕生。苦みはありながらも渋みはなく、スイーツや食事に合う味わいです。砂糖やミルクを入れてなくても負けない深みを楽しめます。
原材料：有機栽培コーヒー豆(マンドリン40%・ペルー35%・グアテマラ25%)
597 有機ロイヤルブレンド・豆
598 有機ロイヤルブレンド・粉
各200g **1,609円**(㊦1,738円)
苦味★★★
酸味★
渋み★
香り★★
ライトでやさしい味わい ㊦ JAS
ペルー産の最上級品質の豆を100%使用。中煎りと深煎りという、焙煎度の異なるものを配合することで、苦みも酸味もまろやかに仕上げました。
原材料：有機栽培コーヒー(ペルー(中煎り)70%・ペルー(深煎り)30%)
599 有機アメリカンブレンド・豆
600 有機アメリカンブレンド・粉
各200g **1,421円**(㊦1,535円)
苦味★★
酸味★
渋み★
香り★
翌々週配達 愛知県長久手市・オキノ 冬場は常温 夏場は ㊦ B 週 ㊦ 6ヶ月 ㊦ JAS

口に含むとやわらかですーっとからだに馴染むよう。万全の衛生管理のもと、「除菌」「非加熱」でボトルに詰めました。常温で長期保存が可能のため、「もしもの時用」に常備をおすすめします。

岐阜・奥長良川名水 ㊦ 隔週 BD
原材料：水(岐阜) ㊦ 5年6ヶ月
5年保存水
608
2L×6本 **2,280円**(㊦2,462円)
609
500ml×24 **5,040円**(㊦5,443円) **24本入**

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

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

福岡・那珂川キッチン ㊦ スポット
原材料：クリームチーズ、生クリーム、鶏卵、ビスケット、きび砂糖、無塩バター、小麦粉(薄力粉)、レモンジュース ㊦ 180日 **アレルギー** 麦 卵 乳 調理済
614 ベイクドチーズケーキ
1/8カット×2 **800円**(㊦864円)

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

兵庫・だいずデイズ ㊦ B 週
原材料：有機小豆(北海道)、有機きび糖 ㊦ 120日
有機ほの甘あずき
615 1袋
55g **250円**(㊦270円)
616 3袋
55g×3 **750円⇒**
(㊦810円) **735円**(㊦794円) **《調理例》**

ほのかに小豆が香る
北海道・ノースカース ㊦ B 週
原材料：小麦粉、バター、てん菜糖、卵、食塩 ㊦ 180日 **アレルギー** 麦 卵 乳
617 純国産北海道バタークッキー
8枚 **331円**(㊦357円)

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

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
602 津軽のかおり(びん)
1L **862円**(㊦931円)

自然の甘味が生きている！有機にんじんと有機レモン果汁だけを使用した無加塩・無加糖のジュースです。

徳島・光食品 ㊦ 隔週 BD
原材料：有機濃縮にんじん、有機レモン ㊦ 2年
有機にんじんジュース
603 2本
160g×2 **370円**(㊦400円)

604 ケース 30本入
160g×30 **5,383円**(㊦5,814円)
5,550円⇒
(㊦5,994円)

国産有機しょうがを使用。着色料や香料等によらず、素材本来の風味を生かしたジンジャーエールに仕上がってます。

徳島・光食品 スポット
原材料：有機砂糖、有機りんご果汁、有機しょうが、有機レモン果汁、有機すだち果汁、炭酸 ㊦ 1年半
OGジンジャーエール
605 3本
250ml×3 **450円**(㊦486円)
606 ケース 30本入
250ml×30 **4,500円⇒**
(㊦4,860円) **4,350円**(㊦4,698円)

東京・オーサワジャパン ㊦ 隔週 BD
原材料：有機玄米麹・玄米 ㊦ 6ヶ月
607 オーサワの有機玄米甘酒(なめらか)
200g **429円**(㊦463円)

有機玄米の甘酒です。濃縮タイプなので2〜3倍に薄めてください。濾してあるのでさらっとして飲みやすいです。

「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
原材料：さつま芋(静岡県産) ㊦ 100日
611 紅はるかひとくち干し芋
65g **511円**(㊦552円)

「昔ながら」のあんまん「ジューシー」なチキンまん
サンショク・愛知県 スポット ㊦ 5日 **アレルギー** 麦 豆
※冷凍されたものを解凍してお届けしていますので、再凍結はしないで下さい。

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

原材料：あん(小豆・砂糖)・国産小麦粉・グラニュー糖・ラード・イースト菌・食塩・膨張剤(アルミフリー)
612 国産原料のあんまん 大
150g **323円**(㊦349円)

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

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

芽吹き屋 岩手県花巻市

自然が育てた素材を、豊かな味わいの和菓子に…

翌々週配達

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

国産もち米を使用した生地を国産の枝豆を使用した『ずんだあん』で包みました。切り分けできるトレイなので2個ずつ解凍できて便利！

枝豆の濃厚な香ばしさ。これぞ正しいずんだもち



翌々週配達

岩手・芽吹き屋 スポット

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

1年 アレルギー 豆

10002 国産枝豆のずんだ餅

30g×4個 640円(税691円)



新茶とともに味わいたい抹茶だんご。宇治抹茶を生地に練りこみ、抹茶餡を包んでいます。着色料不使用なので生地が黄緑色です。

翌々週配達

岩手・芽吹き屋 スポット

原材料：上新粉・抹茶あん（いんげん豆・砂糖・抹茶・寒天加工品・食塩）・砂糖・山芋加工品 1年

10003 餡入り抹茶だんご

45g×4本 596円(税644円)

上品な甘さの中にくるみの香ばしさがたよう人気の大福餅。くるみ・ごま・大豆をたっぷり使っています。



翌々週配達

岩手・芽吹き屋 スポット

原材料：もち米（国産）・甜菜糖・山芋加工品・ごま・みそあん【いんげん豆・砂糖・みそ】・くるみ・馬鈴薯澱粉

1年 アレルギー 麦 豆

10007 くるみ大福

45g×4個 667円(税720円)

大きさは不揃いですが、味は安定した甘さとなっています。温めるとより一層柔らかくなり甘さも増します。

翌々週配達

愛知・あいのう流通センター スポット

原材料：有機さつまいも（紅はるか・京都府）

180日

10012 手作りほし芋

100g 722円(税780円)

農業や化学肥料を使わず栽培したレモンを手搾りで搾汁しました。搾りすぎではないので苦みもなくレモンの爽やかな香りが味わえます。

翌々週配達

愛知・あいのう流通センター スポット

原材料：レモン（愛知県・広島県） 9ヶ月

10018 手搾り国産レモン果汁

100ml 714円(税771円)

小麦粉の代わりに国産の玄米粉を主原料にしています。牛乳を使用しなくても、水だけで美味しく作れます。クリームシチューやグラタン等に。

翌々週配達

愛知・あいのう流通センター スポット

原材料：粉乳（脱脂粉乳・全脂粉乳）・玄米粉・植物油（バーム油・べに花油）・豚脂・食塩・香辛料加工品（オニオンパウダー・ホワイトペッパー）・砂糖・粉末味噌・椎茸エキスパウダー・粉末昆布・馬鈴薯澱粉 300日

10025 ainoMAMA玄米ホワイトソースルウ

150g 578円(税624円)

小麦粉の代わりにあいのう玄米粉を使ったルッシリーズ。

翌々週配達

愛知・あいのう流通センター スポット

原材料：植物油（バーム油・べに花油）・玄米粉・カレー粉・食塩・果汁（パイナップル・マンゴー・リンゴ）味噌・醤油・カカオマス・粉末トマト・オニオンパウダー・麦芽エキス・粉末昆布

10028 ainoMAMA玄米カレー・中辛

150g 572円(税618円)

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

翌々週配達

岩手・芽吹き屋 スポット

原材料：粒あん（小豆、砂糖、ばれいしょでん粉、食塩）、もち米、ばれいしょでん粉 1年

10004 おしるこ（粒あん）

160g×2 850円(税918円)

自社製上新粉でつくったコシとツヤのある一口サイズのお餅です。お口に入れると中からごまが溢れ出し、お口いっぱいにごまの風味が広がります。



翌々週配達

岩手・芽吹き屋 スポット

原材料：上新粉（米（国産））・砂糖・ねりごま・こしあん（小豆・砂糖・還元水あめ・食塩）・醤油・でん粉・山芋加工品（還元水あめ・大麦粉・食塩・山芋粉）

1年 アレルギー 麦 豆

10008 ごまとろり

18g×8個 596円(税644円)

添加物などは使用せず、ゆっくりときき糖で煮詰めました。しっかりとした歯ごたえと、低糖で仕上げたさっぱりとしたりんごの酸味と甘味をお召し上がり下さい。

翌々週配達

愛知・あいのう流通センター スポット

原材料：りんご（ふじ/長野県）・砂糖・レモン果汁

180日

10013 ふじりんご・季節の手作りジャム

160g 627円(税677円)

だしをきかせたつゆに国産のかんきつを加えたポン酢です。米酢で酢っぱさを柔らかにまとめました。果汁をそのまま加えてありますので僅かに濁りがあります。

翌々週配達

愛知・あいのう流通センター スポット

原材料：醤油・風味原料（経節・経節エキスを・宗田節・昆布・干椎茸）粗糖・みりん・果汁（ゆず・橙）食塩・米酢

365日

10019 ainoMAMAゆずポン酢

330g 743円(税802円)

国内産大豆・小麦を原料に木桶で熟成させました。もろみをしぼった後、加熱処理をしていますが、醤油の柔らかい味と香りを楽しめます。

翌々週配達

島根・森田醤油店 スポット

原材料：大豆・小麦・食塩

1年 アレルギー 麦 豆

10022 丸大豆生（なま）しょうゆ

200ml 843円(税910円)

本格的なだしが簡単にとれるだしパック。むろあじ・さば・いわし以外は使用していません。無漂白パック使用。

翌々週配達

愛知・あいのう流通センター スポット

原材料：むろあじ節・さば節・いわし煮干 6ヶ月

10023 ainoMAMAおだしさん

8g×10 391円(税422円)

北海道産小豆と国産もち米を使用した大福です。よもぎは農業の影響の少ない地域から残雪の頃に手摘みした早春の香り豊かな新芽を使用しています。

翌々週配達

岩手・芽吹き屋 スポット

原材料：もち米（国産）・甜菜糖・よもぎ・山芋加工品・粒あん【小豆・砂糖・還元水あめ・食塩】・馬鈴薯澱粉 1年

10005 よもぎ大福

55g×4個 579円(税625円)

国産うるち米を自社製粉した上新粉生地のおだんごです。コシのある生地に、2種類の醤油を使いコクと香りをひき立たせたタレを付けました。



翌々週配達

岩手・芽吹き屋 スポット

原材料：上新粉（米（国産））・甜菜糖・還元水あめ・醤油・でん粉・山芋加工品・みりん

1年 アレルギー 麦 豆

10009 みたらしだんご

70g×3本 570円(税616円)

有機栽培の北海道産の赤生鰯を使用。すべての原料に国産のものを使用。昔ながらの製法でじっくり火を通すことで、あんの風味を最大限に生かしています。

翌々週配達

愛知・あいのう流通センター スポット

原材料：砂糖（北海道）・生鰯・水飴・小豆・寒天

180日

10014 一口羊羹・小倉

58g 221円(税239円)

瀬戸内産の牡蠣を使ったソースです。夏野菜の炒め物にどうぞ。増粘剤は不使用です。

翌々週配達

愛知・あいのう流通センター スポット

原材料：牡蠣・水飴・醤油・砂糖・塩

365日 アレルギー 麦 豆

10020 ainoMAMAオイスターソース

140g 512円(税553円)

自社製粉したもち粉生地で青大豆あんを包みました。岩手県産の青大豆の自然な甘さが美味しい大福です。室温で自然解凍してお召し上がり下さい。

翌々週配達

岩手・芽吹き屋 スポット

原材料：あん（青大豆（国産）・砂糖・でん粉加工品（でん粉・寒天）・食塩）・もち粉・砂糖・煮豆（青大豆（国産）・砂糖・食塩）・ばれいしょでん粉・山芋加工品（還元水あめ・大麦粉・食塩・山芋粉）

1年 アレルギー 豆

10006 青大豆大福

55g×4個 579円(税625円)

契約栽培の岩手県産ひら豆を主原料のひとつとしました。素材の風味を引き立てる塩味です。



翌々週配達

岩手・芽吹き屋 スポット

原材料：もち米（国産）、てん菜糖、黒豆、食塩、山芋加工品、塩粒あん【小豆、砂糖、還元水あめ、食塩】 1年

1年 アレルギー 麦 豆

10010 黒豆塩大福

55g×4個 579円(税625円)

愛知・岐阜県産食用トマト使用。甘さ控えめなので、素材を生かし料理を引き立てます。

翌々週配達

愛知・あいのう流通センター スポット

原材料：トマト（愛知県・岐阜県産）・粗糖・りんご酢・塩・たまねぎ（国産）・香辛料 547日

547日

10015 3P/一口羊羹・小倉

58g×3 663円(税716円)

愛知・岐阜県産食用トマト使用。甘さ控えめなので、素材を生かし料理を引き立てます。

翌々週配達

愛知・あいのう流通センター スポット

原材料：トマト（愛知県・岐阜県産）・粗糖・りんご酢・塩・たまねぎ（国産）・香辛料 547日

547日

10021 国産トマトのトマトケチャップ

290g 555円(税599円)

小麦粉の代わりに国産の玄米を使いまして。安心安全のルウです。



小麦粉の代わりに国産の玄米粉を主原料にしています。ハヤシライスやビーフシチューのルウとしてご使用頂ける他、ハンバーグやオムライスのデミグラスソースとしてもご使用できます。

翌々週配達

愛知・あいのう流通センター スポット

原材料：植物油（バーム油・べに花油）・玄米粉（あいのう）・野菜原料（トマト粉末・粉末パプリカ）・砂糖・酵母エキス・食塩（天日塩）・馬鈴薯澱粉・りんご果汁・麦芽エキス・ブラックペッパー

10026 ainoMAMA玄米ハヤシライスルウ

150g 631円(税681円)

小麦粉ではなく国産の有機玄米粉で作ったカレールウ。日本人の好む和食のカレーを追求した、ご飯にもうどんにもあう、さっぱりした仕上がりです。動物性原料不使用。

翌々週配達

愛知・あいのう流通センター スポット

原材料：植物油（バーム油・べに花油）・玄米粉・砂糖・カレー粉・食塩・果汁（パイナップル・マンゴー・リンゴ）味噌・醤油・カカオマス・粉末トマト・オニオンパウダー・麦芽エキス・粉末昆布

10027 ainoMAMA玄米カレー・甘口

150g 572円(税618円)

小麦粉の代わりにあいのう玄米粉を使ったルッシリーズ。

翌々週配達

愛知・あいのう流通センター スポット

原材料：植物油（バーム油・べに花油）・玄米粉・カレー粉・砂糖・味噌・果汁（パイナップル・マンゴー・パイナップル）醤油・カカオマス・粉末トマト・麦芽エキス・昆布粉末・ガラムマサラ

10028 ainoMAMA玄米カレー・中辛

150g 572円(税618円)



有機栽培の北海道産の赤生鰯を使用。すべての原料に国産のものを使用。昔ながらの製法でじっくり火を通すことで、あんの風味を最大限に生かしています。

7食入

有機のお茶っ葉が直接入った、お茶を食べるお茶漬けの素です。椎茸と昆布のダシでやさしい味付け。もちろん化学調味料・添加物不使用。

愛知・あいのう流通センター スポット

原材料：食塩、あられ、小麦発酵調味料、粉茶、のり、椎茸エキスパウダー、粉末醤油、昆布パウダー

1年 アレルギー 麦 豆

10024 本物茶葉のお茶漬け

7食分(4.5g×7) 439円(税474円)