

# 畑と台所をつなぐ



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

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

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>

## ～2026年 手前味噌のススメ～

にんじんCLUBは  
「自分が食べるものは自分で作ってみる」  
を応援します！

そろそろ「我が家の味噌づくり」を準備する季節になりました！  
「興味はあるけどまだやったことがない」という方も、  
本当にカンタンなので、ぜひトライしてみませんか？

### 手前味噌は「酵母が活着ている」のが魅力

「お味噌」といえば、日本の発酵食品の代表格。  
「天然醸造」といって、乳酸菌や酵母菌のチカラ  
で時間をかけて発酵させることで独特の旨みや  
栄養が生まれます。

しかしお店にならぶ味噌のほとんどは、「お安く」  
仕上げるために、室温を上げて短時間で仕上げる  
「速醸(温醸)」で造られるうえ、火入れ(加熱殺菌)  
して発酵を止めています。  
いまや「生きたお味噌」は自分でつくるものな  
のです。

\*『やさか共同農場』代表・佐藤大輔さん。  
各地で味噌づくりの講師も務めます。



## 今年も 自家製味噌を つくりましょう！



お味噌材料の取扱いは、  
3w・6w・9wの予定です。

3w カタログには共通ページ  
がありませんが、2w カタログの  
共通ページの商品(共通 4p「金沢錦」  
は除く)をすべてご注文いただけ  
ます！(商品は 3w 注文書を  
ご確認ください。)

### 材料は今年も 『やさか共同農場』におまかせあれ！

お届けする材料は、毎年おなじみ『やさか共  
同農場』の有機栽培シリーズ。島根県北部の標  
高約 550mの畑にて、大豆や米、野菜を育て、  
麹を仕込み、味噌や甘酒などを作っています。

「私達は、かれこれ 50 年前、すでに過疎が進ん  
でいたこの弥栄町(旧弥栄村)に、先代の佐藤隆  
含む県外出身者ばかり数人で入村しました。共に  
時間や考えを共有し人と人がお互いを分かりあい  
受け入れる共同体を作ろうと集った仲間達です。

何もない原野を借り、木を伐採し土を耕して簡易なブ  
レハブを建て、生きるための最低限のものだけの生活か  
ら始まりました。地域の人に野菜の育て方を教えてもら  
い、冬は出稼ぎに行ったりもしました。

そうして試行錯誤の結果、年間通じて気温の低い弥栄  
に合う味噌作りを始め、現在の「やさかみそ」が誕生し  
たのです。

それから、世の中は変わり農場にも変化が訪れて、平成 26 年 4 月に先代から農場  
を引き継がせていただくことになりました。

その間も私達はずっと作り続けました。今も私達は弥栄の土や水にこだわって、美  
味しくて身体にも良い、安心できる食の輪ができるようにと食べ物を作っています。

これからの時代は不安と困難に覆われた世界が待っているかもしれませんが、人の  
足るを忘れずに、私達が作った食べ物が誰かの幸せになって、その輪が広がっていく  
流れを皆さんと一緒に作って行くために、これからも毎日頑張ります」

(有)やさか共同農場 代表取締役 佐藤 大輔

味噌作りセット(こうじ・煮大豆・塩のセットです。)  
計量不要、そのまま使えるお手軽なセットをご用意  
しました。出来上がりは約2kg。麹の種類をお好み  
で選び下さい。一般的にクセがなく、甘めに仕上  
がるのが「白米こうじ」、甘さ控えめでさっぱり仕上  
がるのが「麦こうじ」と言われています。

翌々週配達 島根・やさか共同農場 スポット

### 味噌作りセット (こうじ・煮大豆・塩のセット)

冬季  
限定

#### 10200 有機玄米こうじセット

4,568円⇒  
(¥4,933円) **4,248円**(¥4,588円)

#### 10201 有機白米こうじセット

4,288円⇒  
(¥4,631円) **3,988円**(¥4,307円)

#### 10202 有機麦こうじセット

4,263円⇒  
(¥4,604円) **3,955円**(¥4,282円)

3種類のこうじから  
1つお選びください。

・有機玄米こうじ  
・有機白米こうじ  
・有機麦こうじ

+



こうじ1kg 水煮大豆1kg 海の精240g

セット内容:こうじ(有機玄米こうじ・有機  
白米こうじ・有機麦こうじのいずれか)  
1kg+有機水煮大豆1kg+海の精240g

こうじの袋の裏にレシピが書いてあるので、レシピ不要

翌々週配達 島根・やさか共同農場 スポット

### 単品でこだわりの味噌作り「こうじ」といっても種類いろいろ！

国産の有機栽培米を使用。こうじの中心ま  
でこうじ菌が入るよう手入れを繰り返して作  
りました。香り高い旨みのある味噌ができま  
す。

国産 21日

原材料:有機玄米(滋賀・  
島根・秋田・岡山県等)・  
麹菌

#### 10203 有機玄米こうじ

1kg **2,300円**(¥2,484円)

国産の有機栽培米を使用。こうじの中心ま  
でこうじ菌が入るよう手入れを繰り返して作  
りました。香り高い旨みのある味噌ができま  
す。

国産 21日

原材料:有機米(滋賀・  
島根・秋田・岡山県等)・  
麹菌

#### 10204 有機白米こうじ

1kg **2,020円**(¥2,182円)

麦特有の甘い香りと独特の風味が楽しめる  
麦味噌ができます。

国産 21日

原材料:有機大麦(島根県産)・  
麹菌

#### 10205 有機麦こうじ

1kg **1,995円**(¥2,155円)

手軽に使える水煮大豆。湯煎で温めて  
お使いください。

国産 123日

原材料:有機大豆(島根県・青森県産)

#### 10206 有機水煮大豆

1kg **1,625円**(¥1,755円)

せかくの手作り味噌。ぜひ、有機大豆でどうぞ。  
味噌作りの他、煮豆などにもご使用いただけます。

原材料:有機大豆(島根県産)

#### 10207 有機大豆(乾燥)

1kg **1,350円**(¥1,458円)

カビを防ぐには、ラップでなく  
「板酒粕」がおすすめ！

味噌を仕込んだら、表面をラップで覆いますが、  
「板酒粕」を使うとカビが防げます！酒粕を敷き、  
フチはちぎって貼り合わせてね。

味噌仕込み歴  
10年以上の  
スタッフ太鼓判！

翌々週配達

静岡県・こだわりの味  
協同組合 スポット

原材料:米(国産)・米麹 国産 120日

#### 10208 酒粕(板)

300g

**382円**(¥413円)

★味噌がしみた酒粕は、  
粕汁や粕漬けなどに  
お使いください。

※日本酒を搾ったあとの酒粕は、たんぱく質や食物繊維、各種ミ  
ネラル豊富。料理やお菓子づくりにどうぞ。＊アルコールを含む



惣菜キット

グリーンリーフ群馬県利根郡

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

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



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

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

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



ご用意いただくもの  
・ごま油 大1

新鮮な野菜とごまの風味たっぷりの担々の素で作る担々ごま炒めセットです。ピリっとした辛さとごまの風味がやみつきに。

【原材料】野菜セット【キャベツ・ピーマン・人参】担々の素【豚肉・ごま・砂糖・みそ・ポークエキス・しょうゆ・野菜（きくらげ・しいたけ）・食塩・香料・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】

5 3種野菜の国産豚の坦々ごま炒め 3人前 (540g) 1,253円 (¥1,353円)



ご家庭では面倒な  
酢豚も袋から出して  
炒めるだけ!

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

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

彩り野菜と国産豚の黒酢酢豚

3 2人前 (410g) 1,040円 (¥1,123円) 4 4人前 (820g) 1,734円 (¥1,873円)



ボリュームたっぷりのチンゲン菜としっかり味のスタミナ肉を炒めて作るスタミナ炒めです。パプリカの赤色が彩りを添えてくれます。ご飯との相性バッチリの一品です。

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

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

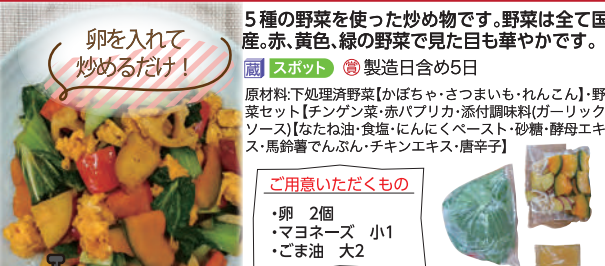


ほうれん草ときのこの旨みを、もっちりとした麺に絡ませて食べる、バター醤油味のパスタです。麺は沸騰したお湯で4分茹でるだけ。後は野菜を炒め、麺と混ぜれば出来上がり! もちもちの麺がみよーにクセになる。

【原材料】野菜セット【ほうれん草・ぶなしめじ・玉ねぎ】麺【小麦粉・鶏卵・食塩・米粉（打ち粉）/酒糟・かん水】たれ【醤油・砂糖・かつおエキス・酵母エキス・醸造酢】バター【生乳・食塩】

6 ほうれん草としめじのバター醤油パスタ

2人前 (376g) 1,148円 (¥1,240円) 1,033円 (¥1,116円) Sale!



卵を入れて  
炒めるだけ!

5種の野菜を使った炒め物です。野菜は全て国産。赤、黄色、緑の野菜で見た目も華やかです。

【原材料】下処理済野菜【かぼちゃ・さつまいも・れんこん】野菜セット【チンゲン菜・赤パプリカ・添付調味料（ガーリックソース）】なたね油・食塩・にんにくペースト・砂糖・酵母エキス・馬鈴薯でんぷん・チキンエキス・唐辛子

8 彩とりどり野菜のガーリック炒め 2〜3人前 (370g) 991円 (¥1,070円) 942円 (¥1,017円) Sale!

果物&野菜

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

青果物へ使用予定の「農薬」及び「栽培方法」  
順次表記(例)  
◎ 除1植1菌0虫0有機許容1  
① ② ③ ④ ⑤  
① 除草剤 (不使用の場合は記載を省略)  
② 植物成長調整剤 (不使用の場合は記載を省略)  
③ 殺菌剤  
④ 殺虫剤  
⑤ JAS法にて有機農産物に使用することを許された農薬 (法的には表示義務なし)  
※基本は化学肥料不使用です。(記載を省略)  
※表記の防除は、定植前育苗期間中および定植後栽培期間中に使用する殺菌・殺虫剤の使用回数です。(育苗期間中の使用の場合は省略)  
※天候などの都合で変更になる場合があります

週替わりで楽しめる! 外山さんの晩柑の季節です!

温州みかんとポンカンの掛け合わせ。香り高く、甘めの味わい、手でむきやすく食べやすい、美味しい柑橘です!

スポット 外山輝司 静岡県浜松市 ◎菌2虫1有機許容含む(当地比約1/5) 12 外山さんの早香 約1kg (約6-8玉) 689円 (¥744円)

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有機許容含む(当地比約1/5) 外山さんの青島みかん 13 1kg(約7玉前後) 707円 (¥764円) 14 畑直:5kg箱 3,448円 (¥3,724円)

「レモンをまるかじりしたい!」という方におすすめ、レモン的一种で、ライムのよみ果汁たっぷり。料理やカクテルにも。

外山輝司 静岡県浜松市 ◎菌2虫1有機許容含む(当地比約1/5) 15 レモンライム 500g (約3-4玉) 430円 (¥464円)

「初めて“セロリ”が美味しいと思った!」という方多し。美味しさ違います!

ていねいな土づくりできちんと育てたセロリならではの、豊かな香りと風味は、驚きのおいしさ。サラダ、めか漬け(これ美味しい!)、炒め物などに。生食だけでなく、火を通してもりもり召し上がれ☆

ティエラス 愛知県田原市 ◎菌0虫1-4 (有機許容) セロリ 22 1/2株 369円 (¥399円) 23 1株 646円 (¥698円)

甘酸っぱくて美味! 小玉なのでカリッとまるかじりおススメ!!

一度聞いたら忘れられないインパクト大!の名前と、小ぶりで見つかる赤い実、そして食べるとカリッと甘酸っぱくて美味! りんご農家の将来を考えた宮下さんが、包丁をさすばかりでできる、美味しい小玉りんごを求めて出会った! という品種とクレディー。今年もしっかり味わってください!!



西オーストラリア州の試験場で「ゴールデンデリシャス」と「レディーウィリアムス」を交配させて生まれた新しい品種です。日本ピンクレディ協会南信支部代表であるさんさんファームの宮下さんの畑からお届けです。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 ◎菌11虫8 有機許容6 (当地比約1/2) 10 3玉 ピンクレディー(小玉りんご) 604円 (¥652円)

貴重な国産減農薬ノーワックスのレモン。まだほんのり青みの残る(黄緑色)状態で出荷します。この時期は特に香りが強いのが特長!

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) 18 外山さんのレモン 500g (約3〜6玉) 500円 (¥540円)

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 19 あんぼ柿 200g (4〜5玉) 832円 (¥899円)

テランノバ 愛知県安城市 ◎菌0虫0 品種:美味タス 24 1/2玉 267円 (¥288円) 25 1玉 410円 (¥443円)

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

26 無農薬リーフレタス 150g 349円 (¥377円)

りんごの王様! 一番人気の 赤いりんご・フジ

サンふじは酸味が少なく、ふわっと甘くてジューシー、美味しさも人気も最高!



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)

11 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)

美味で知られる干し柿の名品「市田の柿」

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&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分です(カビではありません)

20 伊那谷の干し柿 150g (約5〜8個) 798円 (¥862円)

葉先が紫色で彩り良し。サラダはもちろろん、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。

テランノバ 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ド 27 無農薬サニーレタス 150g 349円 (¥377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!



Fair trade フェアトレード 品種:グロスミッチェル種ホームトン PT) タイ・チュッパン県またはペップリ県

タイバナナ 16 500g 472円 (¥510円)

17 1kg 882円 (¥953円)

944円 (¥1,020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。

ティエラス 愛知県田原市 ◎菌0虫1-5 (有機許容) 21 ブロッコリー 1株 378円 (¥408円)

ケセがなく万能な白菜。煮物や浅漬け、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 28 カット1/2玉 456円 (¥492円)

秋冬白菜 29 1玉 805円 (¥869円)



定番のザ・葉もの野菜。定番のおひたしやゴマ和え、煮びたし、バターソテーに。



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

**30 ほうれん草**  
200g **276円**(¥298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 蔵  
◎菌0虫0

**36 有機サラダ水菜**  
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、好みのドレッシングでどうぞ。

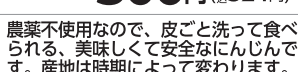
水菜・ルッコラ・ビノグリーン・レッドマスタード・スイスチャード・レッドオーク・ターサイ・レッドロメイン・ケール・ビート・ほうれん草・コスレタス等の中から5種以上の幼葉をミックス。根をカットしてあるので、水洗いするだけで食べられます。



寺岡有機農場  
広島県世羅町 蔵  
◎菌0虫0

**42 有機ベビーリーフ**  
30g **300円**(¥324円)

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



生産者グループあすか  
熊本県または北海道または青森県  
◎菌0虫0

**50 有機にんじん**  
400g **369円**(¥399円)

**51 800g**  
738円→(¥797円) **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こぼろ。皮はむか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)  
青森県青森市  
◎菌0虫0 蔵  
品種：柳川理想  
※端はカット処理あり

**60 青森ごぼう**  
200g **320円**(¥346円)

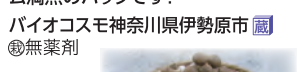
5種類のキノコが楽しめる、ボリューム満点のパックです!



バイオコスモ神奈川県伊勢原市 蔵  
◎無薬剤

**65 きなのいろいろパック5種**  
1セット **739円**(¥798円)

めめりと歯ざわりが特徴。味噌汁や、えのきのと和え物、大根おろしに。



【内容】えのき50g・まいたけ50g・ぶなしめじ50g・生しいたけ3枚・なめこ70g

**66 青森ごぼう**  
200g **320円**(¥346円)

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



バイオコスモ  
広島県、熊本県、三重県、北海道のいずれか 蔵  
◎無薬剤

**67 1P**  
100g **318円**(¥343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 蔵  
◎無薬剤

**68 2P**  
100g×2 **600円**(¥648円)

めめりと歯ざわりが特徴。味噌汁や、えのきのと和え物、大根おろしに。

バイオコスモ  
長野県長野市 蔵  
◎無薬剤

**76 完熟なめこ**  
150g **300円**(¥324円)

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



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

**31 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 蔵  
◎菌0虫0

**37 有機サラダロメイン**  
30g **300円**(¥324円)

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

渡部信一  
北海道河東郡上士幌町  
◎菌0虫0 品種：男爵、マチルダ他

**43 たっぷり有機ベビーリーフ**  
100g **582円**(¥629円)



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

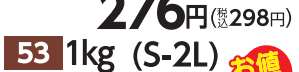


生産者グループあすか  
熊本県または北海道または青森県  
◎菌0虫0

**50 有機にんじん**  
400g **369円**(¥399円)

**51 800g**  
738円→(¥797円) **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こぼろ。皮はむか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)  
青森県青森市  
◎菌0虫0 蔵  
品種：柳川理想  
※端はカット処理あり

**60 青森ごぼう**  
200g **320円**(¥346円)

5種類のキノコが楽しめる、ボリューム満点のパックです!



バイオコスモ神奈川県伊勢原市 蔵  
◎無薬剤

**65 きなのいろいろパック5種**  
1セット **739円**(¥798円)

めめりと歯ざわりが特徴。味噌汁や、えのきのと和え物、大根おろしに。



バイオコスモ  
広島県、熊本県、三重県、北海道のいずれか 蔵  
◎無薬剤

**67 1P**  
100g **318円**(¥343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 蔵  
◎無薬剤

**68 2P**  
100g×2 **600円**(¥648円)

めめりと歯ざわりが特徴。味噌汁や、えのきのと和え物、大根おろしに。



バイオコスモ  
長野県長野市 蔵  
◎無薬剤

**76 完熟なめこ**  
150g **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 蔵  
奈良県五條市  
◎菌1-3虫0-2

**32 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 蔵  
◎菌0虫0

**38 有機ルッコラセルパチカ**  
30g **320円**(¥346円)

寒くなるほど甘みを増し、おろし、漬物、煮ものなど、どう調理しても美味しい! 基本、葉なしでお届けします。

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

**45 自然栽培ミニ大根**  
1本 **255円**(¥275円)



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

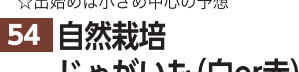


生産者グループあすか  
熊本県または北海道または青森県  
◎菌0虫0

**50 有機にんじん**  
400g **369円**(¥399円)

**51 800g**  
738円→(¥797円) **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こぼろ。皮はむか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)  
青森県青森市  
◎菌0虫0 蔵  
品種：柳川理想  
※端はカット処理あり

**60 青森ごぼう**  
200g **320円**(¥346円)

5種類のキノコが楽しめる、ボリューム満点のパックです!



バイオコスモ神奈川県伊勢原市 蔵  
◎無薬剤

**65 きなのいろいろパック5種**  
1セット **739円**(¥798円)

めめりと歯ざわりが特徴。味噌汁や、えのきのと和え物、大根おろしに。



バイオコスモ  
広島県、熊本県、三重県、北海道のいずれか 蔵  
◎無薬剤

**67 1P**  
100g **318円**(¥343円)

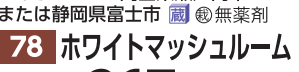
免疫力を高めるといわれるβ-グルカンが豊富。歯ごたえがよく、クセのない味が特長です。



バイオコスモ  
長野県飯田市 蔵  
◎無薬剤

**68 2P**  
100g×2 **600円**(¥648円)

めめりと歯ざわりが特徴。味噌汁や、えのきのと和え物、大根おろしに。



バイオコスモ  
長野県長野市 蔵  
◎無薬剤

**76 完熟なめこ**  
150g **300円**(¥324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 蔵  
奈良県五條市  
◎菌0-1虫0-2  
品種：中華、CR花まつり

**33 菜の花**  
150g **243円**(¥262円)

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



寺岡有機農場  
広島県世羅町 蔵  
◎菌0虫0

**39 有機ベビーケール**  
30g **300円**(¥324円)

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

【葉なしでお届け】

**45 自然栽培ミニ大根**  
1本 **255円**(¥275円)



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



生産者グループあすか  
熊本県または北海道または青森県  
◎菌0虫0

**50 有機にんじん**  
400g **369円**(¥399円)

**51 800g**  
738円→(¥797円) **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こぼろ。皮はむか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)  
青森県青森市  
◎菌0虫0 蔵  
品種：柳川理想  
※端はカット処理あり

**60 青森ごぼう**  
200g **320円**(¥346円)

5種類のキノコが楽しめる、ボリューム満点のパックです!



バイオコスモ神奈川県伊勢原市 蔵  
◎無薬剤

**65 きなのいろいろパック5種**  
1セット **739円**(¥798円)

めめりと歯ざわりが特徴。味噌汁や、えのきのと和え物、大根おろしに。



バイオコスモ  
広島県、熊本県、三重県、北海道のいずれか 蔵  
◎無薬剤

**67 1P**  
100g **318円**(¥343円)

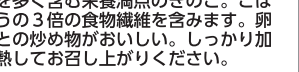
免疫力を高めるといわれるβ-グルカンが豊富。歯ごたえがよく、クセのない味が特長です。



バイオコスモ  
長野県飯田市 蔵  
◎無薬剤

**68 2P**  
100g×2 **600円**(¥648円)

めめりと歯ざわりが特徴。味噌汁や、えのきのと和え物、大根おろしに。



バイオコスモ  
長野県長野市 蔵  
◎無薬剤

**76 完熟なめこ**  
150g **300円**(¥324円)

洗って生食できるほうれん草! ア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 蔵  
◎菌0虫0

**34 有機ベビーサラダほうれん草**  
30g **300円**(¥324円)

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



寺岡有機農場  
広島県世羅町 蔵  
◎菌0虫0

**40 有機サラダ春菊**  
30g **300円**(¥324円)

台所のTHE定番野菜! 湿気があるとい

たみやすいので、保管は風通しのいい冷暗所です。



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

**46 500g**  
650円→(¥702円) **325円**(¥351円)

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



肥後やまと会  
熊本県益城郡山都町  
◎菌0虫0

**47 1kg**  
650円→(¥702円) **593円**(¥640円)

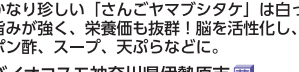
早期品種「金澄」「オオジロ」は、形はまるっこく、どちらかといえばシャキッとした食感。炒め物やキンピラによく合います。昔ながらの「備中」は細長く粘りが強く、煮物おすすめ。



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

**48 500g**  
530円→(¥572円) **265円**(¥286円)

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



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

**49 1kg**  
530円→(¥572円) **498円**(¥538円)

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



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

**50 有機にんじん**  
400g **369円**(¥399円)

**51 800g**  
738円→(¥797円) **669円**(¥723円)

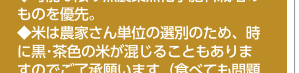
旬の時期には糖度が20度を超える!?  
自然な甘みと柔らかさが自慢の青森のこぼろ。皮はむかずタワシでこすり洗いしてお使いください。



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

**60 青森ごぼう**  
200g **320円**(¥346円)

5種類のキノコが楽しめる、ボリューム満点のパックです!



バイオコスモ神奈川県伊勢原市 蔵  
◎無薬剤

**65 きなのいろいろパック5種**  
1セット **739円**(¥798円)

めめりと歯ざわりが特徴。味噌汁や、えのきのと和え物、大根おろしに。

バイオコスモ  
長野県長野市 蔵  
◎無薬剤

**76 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 蔵  
◎菌0虫0

**35 有機サラダ小松菜**  
30g **300円**(¥324円)

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



寺岡有機農場  
広島県世羅町 蔵  
◎菌0虫0

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

風味しっかり、おいしいニンジン。皮ごと料理やジュースにお使いください。

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

**48 500g**  
530円→(¥572円) **265円**(¥286円)



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



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

**49 1kg**  
530円→(¥572円) **498円**(¥538円)

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



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

**50 有機にんじん**  
400g **369円**(¥399円)

**51 800g**  
738円→(¥797円) **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こぼろ。皮はむか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)  
青森県青森市  
◎菌0虫0 蔵  
品種：柳川理想  
※端はカット処理あり

**60 青森ごぼう**  
200g **320円**(¥346円)

5種類のキノコが楽しめる、ボリューム満点のパックです!





### 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、ヒトメボシなどのブレンド  
※2025年度

82 玄米2kg

2,129円(¥2,299円)

84 七分米2kg

2,387円(¥2,578円)

86 白米2kg

2,387円(¥2,578円)

## 卵

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

## 牛乳・乳製品

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

これはレア！乳牛の中でもA2という古い遺伝子をもつ個体の牛乳は、「飲んでもおなかゴロゴロしにくい」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

102 JPA2ヨーグルト(無糖) 390g 400円(¥432円)

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

原材料:生乳(国産) ◎9日 **アレルギー** 乳

110 生クリーム 200ml 710円(¥767円)

## 国産小麦&天然酵母のパン

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

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

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

122 バタール 1本 486円(¥525円)

## 四日市酪農

三重県三重郡菟野町

●直営牧場にて一貫生産

※飼料は非遺伝子組み換え

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

ほど良い酸味と甘みのバランスが絶妙。とろりとクリーミーな仕上がります。◎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

103 小(130ml) 163円(¥176円)

104 大(500ml) 438円(¥473円)

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

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

111 シュレッドチーズ 250g+50g 924円(¥998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

112 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  
原材料:生乳・食塩 ◎90日 **アレルギー** 乳

118 プレマ天然酵母 270g 421円(¥455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

119 プレマ天然酵母 270g 421円(¥455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

120 テーブルロール 40g×4 397円(¥429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

121 レーズンロール 45g×4 535円(¥578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

122 バタール 1本 486円(¥525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

83 玄米5kg 5,323円⇒(¥5,749円) 4,998円(¥5,398円)

85 七分米5kg 5,968円⇒(¥6,445円) 5,554円(¥5,998円)

87 白米5kg 5,968円⇒(¥6,445円) 5,554円(¥5,998円)

88 押し麦・五分搗き 300g 781円(¥843円)

89 国産八穀ブレンド 150g 814円(¥879円)

90 有機玄米ごはん 160g 310円(¥335円)

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

会田共同養鶏組合 長野県松本市 毎週

信州たまご山ランドの自然卵

91 6個 421円⇒(¥455円) 388円(¥419円)

92 10個 698円⇒(¥754円) 555円(¥599円)

93 2個 138円(¥149円)

94 6個 414円⇒(¥447円) 398円(¥430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

97 低温殺菌ノンホモ牛乳 1000ml 443円(¥478円)

原材料:生乳(四日市酪農)・いちごビュレ(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

105 小(130ml) 200円(¥216円)

106 大(500ml) 500円(¥540円)

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

107 やさしい甘さ 70g×3 330円(¥356円)

108 3Pプレーン ヨーグルト(無糖) 70g×3 324円(¥350円)

109 低脂肪牛乳 1000ml 408円(¥441円)

110 生クリーム 200ml 710円(¥767円)

111 シュレッドチーズ 250g+50g 924円(¥998円)

112 スライスチェダー 100g(25g×4枚入) 649円(¥701円)

113 クリームチーズ 200g 713円(¥770円)

114 スキムミルク 150g 463円(¥500円)

115 よつ葉バター・有塩 150g 568円(¥613円)

116 パンにいいよつばバター 100g 499円(¥539円)

117 豆乳クリームパン 80g×2 648円(¥700円)

118 プレマ天然酵母 270g 421円(¥455円)

119 プレマ天然酵母 270g 421円(¥455円)

120 テーブルロール 40g×4 397円(¥429円)

121 レーズンロール 45g×4 535円(¥578円)

122 バタール 1本 486円(¥525円)

123 ハイジの白パン 80g×2 422円(¥456円)

124 フランスあんパン 110g×2 625円(¥675円)

125 白いソフトショコラ 90g×2 557円(¥602円)

126 塩キャラメル 100g×2 620円(¥670円)

127 豆乳クリームパン 80g×2 648円(¥700円)

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

オーサワジャパン 東京都 隔週A

原材料:特別栽培大麦(宮城・秋田・岩手・熊本産) ◎1年

88 押し麦・五分搗き 300g 781円(¥843円)

89 国産八穀ブレンド 150g 814円(¥879円)

90 有機玄米ごはん 160g 310円(¥335円)

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

会田共同養鶏組合 長野県松本市 毎週

温泉卵 93 2個 138円(¥149円)

94 6個 414円⇒(¥447円) 398円(¥430円)

95 うずらの卵水煮 6個×2連 420円(¥454円)

96 有機玄米ごはん 160g 310円(¥335円)

97 低温殺菌ノンホモ牛乳 1000ml 443円(¥478円)

98 1000ml 439円⇒(¥474円) 426円(¥460円)

99 500ml 338円(¥365円)

100 200ml 187円(¥202円)

101 プレーン ヨーグルト(無糖) 450g 378円(¥408円)

102 JPA2ヨーグルト(無糖) 390g 400円(¥432円)

103 小(130ml) 163円(¥176円)

104 大(500ml) 438円(¥473円)

105 小(130ml) 200円(¥216円)

106 大(500ml) 500円(¥540円)

107 やさしい甘さ 70g×3 330円(¥356円)

108 3Pプレーン ヨーグルト(無糖) 70g×3 324円(¥350円)

109 低脂肪牛乳 1000ml 408円(¥441円)

110 生クリーム 200ml 710円(¥767円)

111 シュレッドチーズ 250g+50g 924円(¥998円)

112 スライスチェダー 100g(25g×4枚入) 649円(¥701円)

113 クリームチーズ 200g 713円(¥770円)

114 スキムミルク 150g 463円(¥500円)

115 よつ葉バター・有塩 150g 568円(¥613円)

116 パンにいいよつばバター 100g 499円(¥539円)

117 豆乳クリームパン 80g×2 648円(¥700円)

118 プレマ天然酵母 270g 421円(¥455円)

119 プレマ天然酵母 270g 421円(¥455円)

120 テーブルロール 40g×4 397円(¥429円)

121 レーズンロール 45g×4 535円(¥578円)

122 バタール 1本 486円(¥525円)

123 ハイジの白パン 80g×2 422円(¥456円)

124 フランスあんパン 110g×2 625円(¥675円)

125 白いソフトショコラ 90g×2 557円(¥602円)

126 塩キャラメル 100g×2 620円(¥670円)

127 豆乳クリームパン 80g×2 648円(¥700円)

8種類の穀物をバランス良く、またお米と一緒に炊きやすくブレンドしました。

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週C

原材料:もちあわ、もちきび、うるちひえ、アマランサス、はとむぎ、大麦、赤米、黒米(すべて国産) ◎1年

88 押し麦・五分搗き 300g 781円(¥843円)

89 国産八穀ブレンド 150g 814円(¥879円)

90 有機玄米ごはん 160g 310円(¥335円)

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

会田共同養鶏組合 長野県松本市 毎週

温泉卵 93 2個 138円(¥149円)

94 6個 414円⇒(¥447円) 398円(¥430円)

95 うずらの卵水煮 6個×2連 420円(¥454円)

96 有機玄米ごはん 160g 310円(¥335円)

97 低温殺菌ノンホモ牛乳 1000ml 443円(¥478円)

98 1000ml 439円⇒(¥474円) 426円(¥460円)

99 500ml 338円(¥365円)

100 200ml 187円(¥202円)

101 プレーン ヨーグルト(無糖) 450g 378円(¥408円)

102 JPA2ヨーグルト(無糖) 390g 400円(¥432円)

103 小(130ml) 163円(¥176円)

104 大(500ml) 438円(¥473円)

105 小(130ml) 200円(¥216円)

106 大(500ml) 500円(¥540円)

107 やさしい甘さ 70g×3 330円(¥356円)

108 3Pプレーン ヨーグルト(無糖) 70g×3 324円(¥350円)

109 低脂肪牛乳 1000ml 408円(¥441円)

110 生クリーム 200ml 710円(¥767円)

111 シュレッドチーズ 250g+50g 924円(¥998円)

112 スライスチェダー 100g(25g×4枚入) 649円(¥701円)

113 クリームチーズ 200g 713円(¥770円)

114 スキムミルク 150g 463円(¥500円)

115 よつ葉バター・有塩 150g 568円(¥613円)

116 パンにいいよつばバター 100g 499円(¥539円)

117 豆乳クリームパン 80g×2 648円(¥700円)

118 プレマ天然酵母 270g 421円(¥455円)

119 プレマ天然酵母 270g 421円(¥455円)

120 テーブルロール 40g×4 397円(¥429円)

121 レーズンロール 45g×4 535円(¥578円)

122 バタール 1本 486円(¥525円)

123 ハイジの白パン 80g×2 422円(¥456円)

124 フランスあんパン 110g×2 625円(¥675円)

125 白いソフトショコラ 90g×2 557円(¥602円)

126 塩キャラメル 100g×2 620円(¥670円)

127 豆乳クリームパン 80g×2 648円(¥700円)

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

愛知・コジマフーズ スポット

原材料:有機玄米(秋田・山形)

88 押し麦・五分搗き 300g 781円(¥843円)

89 国産八穀ブレンド 150g 814円(¥879円)

90 有機玄米ごはん 160g 310円(¥335円)

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

会田共同養鶏組合 長野県松本市 毎週

温泉卵 93 2個 138円(¥149円)

94 6個 414円⇒(¥447円) 398円(¥430円)

95 うずらの卵水煮 6個×2連 420円(¥454円)

96 有機玄米ごはん 160g 310円(¥335円)

97 低温殺菌ノンホモ牛乳 1000ml 443円(¥478円)

98 1000ml 439円⇒(¥474円) 426円(¥460円)

99 500ml 338円(¥365円)

100 200ml 187円(¥202円)

101 プレーン ヨーグルト(無糖) 450g 378円(¥408円)

102 JPA2ヨーグルト(無糖) 390g 400円(¥432円)

103 小(130ml) 163円(¥176円)

104 大(500ml) 438円(¥473円)

105 小(130ml) 200円(¥216円)

106 大(500ml) 500円(¥540円)

107 やさしい甘さ 70g×3 330円(¥356円)

108 3Pプレーン ヨーグルト(無糖) 70g×3 324円(¥350円)

109 低脂肪牛乳 1000ml 408円(¥441円)

110 生クリーム 200ml 710円(¥767円)

111 シュレッドチーズ 250g+50g 924円(¥998円)

112 スライスチェダー 100g(25g×4枚入) 649円(¥701円)

113 クリームチーズ 200g 713円(¥770円)

114 スキムミルク 150g 463円(¥500円)

115 よつ葉バター・有塩 150g 568円(¥613円)







# こんにやく

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



積翠食品 瀬川さん

# (生・冷凍・乾麺)

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

スープはうつわに入れ熱湯で溶くだけ。麺は約30秒、沸騰した湯でほぐすだけ。あとは作りおきのおかずや冷蔵庫にあるものをちょこちょこのっければ完成！もちもちとした麺と、コクがありながら後味すっきりのスープが美味し〜い！

金子製麺 神奈川県足柄上郡  
**あしがら車屋 ラーメン**  
【隔週AC】 20日  
【フリガナ】 麦【卵豆】  
各120g×2

共通原材料/麺【国産小麦粉（一部自家製粉）、卵、塩、でん粉】、スープ【動物油脂（豚）、塩、てんさい糖、酵母エキス（ビール酵母）、香辛料】

もちもち、プリッとした食べごたえのある本格ギョウザが作れる人気商品！直径10cm。

金子製麺 神奈川県足柄上郡  
【隔週AC】  
原材料：国産小麦粉（室戸沖深層水使用）・でん粉・イオン水 60日 【フリガナ】 麦  
**188 地粉ぎょうざの皮**  
20枚 **234円** (¥253円)

蒸すとプリッと透明感があり美味。6.5cm 角。

金子製麺 神奈川県足柄上郡  
【隔週AC】  
原材料：国産小麦粉・塩（室戸沖深層水使用）・でん粉・イオン水 60日 【フリガナ】 麦  
**189 地粉シュウマイの皮**  
30枚 **179円** (¥193円)

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

【凍】 毎週  
原材料：豚肉（国産）・岩塩（ドイツ）・黒砂糖・醤油・みりん・羊腸（ニュージーランド）・香辛料（マレーシア・インドネシア他） 3ヶ月 【フリガナ】 麦【豆】  
**中山道プレーンソーセージ**  
**193 1P**  
80g **476円** (¥514円)  
**194 2P**  
80g×2 952円⇒  
(¥1,028円) **915円** (¥988円)

ナチュラルチーズのコクが美味しいソーセージです。

【凍】 毎週  
原材料：豚肉（国産）・ゴーダチーズ（オランダ）・塩（ドイツ岩塩）・黒砂糖・醤油・みりん・羊腸（ニュージーランド）・香辛料（マレーシア・インドネシア他） 3ヶ月 【フリガナ】 麦【豆】  
**中山道チーズソーセージ**  
**195 1P**  
80g **528円** (¥570円)  
**196 2P**  
80g×2 1,056円⇒  
(¥1,140円) **1,019円** (¥1,100円)

コクのある濃厚な味わい。ソー、煮込み、野菜巻きなどあらゆる料理に。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 【凍】 毎週  
豚肩ロース肉 60日  
**201 肩ローススライスさんさん豚**  
180g 860円⇒  
(¥929円) **836円** (¥903円) *Sale!*

柔らかい肉質はとってもジューシー。ほのかな甘みも。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 【凍】 毎週  
豚ロース肉 60日  
**207 とんかつ用ロースさんさん豚**  
2枚 (約180g) 971円⇒  
(¥1,049円) **943円** (¥1,018円) *Sale!*

最も食べやすい部位で、煮物や炒め物などあらゆる調理にお使いいただけます。

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

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

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

イモをすりおろして作った素朴なこんにやく。湯通し不要で、すぐ調理できます。

積翠食品 岐阜県各務原市 【隔週】  
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  
**170 手造り生芋こんにやく（板）**  
280g **300円** (¥324円)

イモをすりおろして作った素朴なこんにやく。やわらかく風味満点。煮物に。

積翠食品 岐阜県各務原市 【隔週】  
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  
**171 手造り生芋糸こんにやく**  
250g **300円** (¥324円)

こしのある食感とモチモチの食感が美味しさの秘訣！茹で時間が90秒と短いのも嬉しいポイントです。お好みのソースでお楽しみください。

金子製麺 神奈川県足柄上郡  
【隔週AC】  
原材料：国産小麦粉・天然かん水（中国産）・塩 20日 【フリガナ】 麦  
**177 神名のせいろ麺（ソースなし）**  
150g×2 **322円** (¥348円)

こしのある食感とモチモチの食感が食べ応え抜群！あっさりだけど旨みの強い添付のツブはたっぷりの具と合わせてちょうど良いくらい。おろしうどんやサラダうどんが美味しくてできます・・

金子製麺 神奈川県足柄上郡  
【隔週AC】  
原材料：麺：小麦粉・塩・でん粉 つゆ：醤油・風味原料（いわし節・サバ節・むろあじ節かつお節）・砂糖・発酵調味料・かつお節だし・食塩（原料の一部に小麦含む） 20日 【フリガナ】 麦【豆】  
**178 季穂・生うどん（太麺）つゆ付**  
130g×2 **440円** (¥475円)

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

金子製麺 神奈川県足柄上郡  
【隔週AC】  
原材料：国産小麦粉（カナダ産・国産）・小麦タンパク（カナダ）・塩・卵白・でん粉 20日 【フリガナ】 麦【卵】  
**184 生スパゲッティー**  
**185 生フェットチーネ**  
各150g×2 **326円** (¥352円)

焼き過ぎず、ジューシーなベーコンを味わってください。

岐阜 オーガニックフーズ  
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。

【凍】 毎週  
原材料：豚肉（国産）・塩（ドイツ岩塩）・黒砂糖・香辛料（マレーシア・インドネシア他） 3ヶ月  
**197 中山道生ベーコンスライス**  
50g **503円** (¥543円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町  
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（米めか、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。

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

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 【凍】 毎週  
豚バラ肉 60日  
**204 バラスライスさんさん豚**  
180g **821円** (¥887円)

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

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 【凍】 毎週  
豚モモ肉 60日  
**203 小間切れさんさん豚**  
180g **853円** (¥921円)

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

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 【凍】 毎週  
バラスライス180g+  
ももスライス180g+  
ローススライス180g 60日  
**209 さんさん豚まとめ買いお得セット**  
約540g 2,300円⇒  
(¥2,484円) **2,231円** (¥2,410円) *お値打ち*

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

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

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

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

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

金子製麺 神奈川県足柄上郡  
【隔週AC】  
原材料：小麦粉・食塩・小麦たんばく 14日 【フリガナ】 麦  
**179 ふわふわもちもちむっちりうどん（つゆなし）**  
200g×2 **305円** (¥329円)

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

金子製麺 神奈川県足柄上郡  
【隔週AC】  
原材料：麺：小麦粉・天然かんすい・食塩・デンプン（打ち粉） スープ：ホクエキス・チキンエキス・醤油・豚脂・砂糖・酵母エキス・食塩・にんにく・こま・いわし煮干・鰹節粉末・濃粉・香辛料 20日 【フリガナ】 麦【豆】  
**183 鰹醤油つけ麺（生/タレ付）**  
150g×2 **458円** (¥495円)

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

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

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

金子製麺 神奈川県足柄上郡  
【隔週AC】  
原材料：国産小麦粉（一部自家製粉）・塩 150日 【フリガナ】 麦  
**187 季穂全粒粉きしめん**  
240g **246円** (¥266円)

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

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

ヒレと並ぶ極上の部位。味噌焼き、シヨウガ焼きがごほうびくおすすめです。

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

ハンバーグ、ギョウザ、肉団子、炒め物などにも、幅広くお使いください。

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

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

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 【凍】 毎週  
原材料：さんさん豚ロース肉・玉ねぎ・牛乳・卵・パン粉・塩・胡椒・ナツメグ 60日 【フリガナ】 麦【卵】  
**210 さんさん豚ハンバーグ**  
110g **657円** (¥710円)

もつ鍋や煮込みに、上質な部分だけを厳選しているの臭みがありません。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。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 【凍】 スポット  
内臓（小腸・大腸・胃袋） 60日  
**211 さんさん白もつ（ボイル）**  
200g **574円** (¥620円)



# 国産豚肉

【走る豚】



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

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

飼育期間：7～8ヵ月 飼料：トウモロコシ(米国)・麦(豪州)・米ぬか(九州産)・麸(豪州・米国・九州)・グルテン(米国)・大豆粕(米国)・炭酸カルシウム(杜鰈殻/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)、スレッ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。

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 **産直 eco プライス** **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 **産直 eco プライス** **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 **産直 eco プライス** **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 **産直 eco プライス** **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 **産直 eco プライス** **253** 走る豚/ももしゃぶ用  
200g **848円**(¥916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 **産直 eco プライス** **266** 走る豚/バラスライス  
200g **982円**(¥1,061円)

柔らかさはもちろんのこと、赤身と脂身のバランスも丁度良い部位です。



熊本・やまあい村 **産直 eco プライス** **251** 走る豚/ローススライス  
200g **998円**⇒**918円**(¥991円)

あっさりとした味わいとやわらかい肉質が特徴。



熊本・やまあい村 **産直 eco プライス** **252** 走る豚/ももスライス  
200g **857円**⇒**810円**(¥875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 **産直 eco プライス** **260 1P** 走る豚/小間スライス  
200g **920円**⇒**910円**(¥983円)

熊本・やまあい村 **産直 eco プライス** **261 2P**  
200g×2 **1,840円**⇒**1,493円**(¥1,612円)

脂が控えめでヘルシー！柔らかく走る豚の旨味をお楽しみいただけます。



熊本・やまあい村 **産直 eco プライス** **254 1P** 走る豚/肩ローススライス  
200g **1,128円**⇒**1,116円**(¥1,205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 **産直 eco プライス** **255 2P**  
200g×2 **2,256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 **産直 eco プライス** **256 1P** 走る豚/もも生姜焼き用  
200g **857円**⇒**840円**(¥907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 **産直 eco プライス** **258 1P** 走る豚/軟骨  
200g **760円**⇒**744円**(¥804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 **産直 eco プライス** **257 2P**  
200g×2 **1,714円**⇒**1,500円**(¥1,620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 **産直 eco プライス** **267** 走る豚/バラしゃぶ用  
200g **982円**(¥1,061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 **産直 eco プライス** **268** 走る豚/ミンチ  
300g **978円**(¥1,056円)

高たんぱくで低カロリー、旨味が強く肉本来の味わいをお楽しみいただけます。



熊本・やまあい村 **産直 eco プライス** **269** 走る豚/赤身ミンチ  
300g **992円**(¥1,071円)

# 国産牛肉

【マザービーフ】



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

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

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

## 熊本・菊池農場

# マザービーフ

# SALE!

柔らかい部位であるロース、肩ロースを使用。旨味絶品です！



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

マザービーフの旨味を感じられる肩ロース、ランプ、モモを使用。



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

マザービーフ60%、走る豚40%配合の合挽きミンチです。



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

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 **産直 eco プライス** **274** マザービーフ/赤身スライス  
200g **1,369円**(¥1,479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 **産直 eco プライス** **275** マザービーフ/バラしゃぶ用  
200g **800円**(¥864円)

モモ、ウデ、バラなどの部位を小間用にスライスしています。



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

そばろ料理やミートソース、ハンバーグにどうぞ。



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

マザービーフの本来の美味しさや食感が味わえる粗挽きです。



熊本・菊池農場 **産直 eco プライス** **278** マザービーフ/粗びきミンチ  
200g **917円**(¥990円)



国産牛肉【健康あか牛】



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

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

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

【材料】  
□あか牛スライス肉 100g  
□にら……………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

生地

①にらは長さを半分に切り、パ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)シガボートリー 滋賀県甲賀市

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



和歌山・小坂農園 凍 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。



産直 eco フライス

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

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



和歌山・小坂農園 凍 毎週 180日  
295 赤地鶏/もも肉 300g 939円(¥1,014円)

肉厚でふわっとやわらかく上品な味わい。ダイエットにもおすすめ！



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

鮮度を一番実感していただける部位。鉄分が豊富で女性にオススメです。



和歌山・小坂農園 凍 毎週 180日  
303 赤地鶏/キモ 200g 492円(¥531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 凍 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 凍 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 凍 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 凍 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 凍 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使いいただけます！



和歌山・小坂農園 凍 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 凍 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 凍 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 凍 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。



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

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



和歌山・小坂農園 凍 スポット 180日  
302 赤地鶏/手羽元 300g 585円(¥632円)

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



和歌山・小坂農園 凍 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)

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 凍 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 凍 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 凍 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。



和歌山・小坂農園 凍 スポット 180日  
298 赤地鶏/ぶつ切り 300g 679円(¥733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)】、植物性油かす【大豆油かす、コーングルテンミート、やし油かす、(なたね油かす)】米ぬか、ふすまなど(※とうもろこしは、非遺伝子組み換えです。)  
加工：大誠食品(福岡県福岡市)  
※天草大王は、オスとメスで部位の大きさに差があります。企画の都合上、選ぶことはできません。ご了承ください。  
オス…弾力があって肉厚、噛めば噛むほど旨味が大きめサイズです。メス…上品な味わいで小さめ。オスと比べると少し柔らかく感じます。

賞味期限：180日

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、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く、時短料理に活用してくれます。



**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)

つくねやそぼろなどに。ほどよく脂が入り、鶏の旨味をたっぷり味わえます。



**熊本・天草大王公元** 週 毎週  
**315 天草大王/ももミンチ**  
150g **647円**(¥699円)

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おりません。自然塩、キビ糖、香辛料のみ、じっくり燻製して仕上げました。

※商品到着後の賞味期限は最短で25日になります。

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!**



**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)



**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)

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)



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)

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)

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。

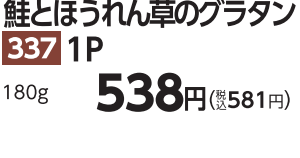
賞味期限：180日

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バサツいた食感を無くし、モモ肉に近いジューシーな食感に仕上げています。



**福岡・那珂川キッチン** 週 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** **国産** **調理解**  
**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**です。ホワイトソースには低温殺菌牛乳、九州産小麦粉、よつ葉バターを使用しています。



**福岡・那珂川キッチン** スポット  
原材料：ホワイトソース(牛乳(国産)、小麦粉、玉ねぎ、菜種油、バター、きび砂糖、食塩、ホワイトペッパー)、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** **国産** **調理解**  
**鮭とほうれん草のグラタン**  
**337 1P**  
180g **538円**(¥581円)

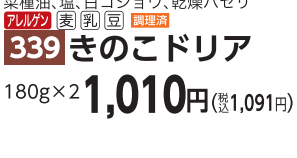


蒸してマッシュにしたじゃがいもを使っています。手作り感いっぱいハッシュドポテトです。



**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** **国産** **調理解**  
**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、きび砂糖、菜種油、塩、白コショウ、乾燥パセリ **アレルギー** **国産** **調理解**  
**339 きのことドリア**  
180g×2 **1,010円**(¥1,091円)

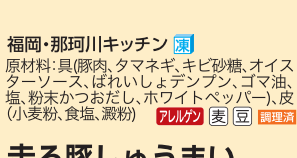
九州産の厳選した低脂肪高たんぱくな鶏ミンチ使用。食感のアクセントに国産の連根を使いシャキシャキ食感であっさりとした味に仕上げています。



**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** **国産** **調理解**  
**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。

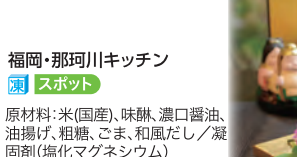


**福岡・那珂川キッチン** 週 毎週  
原材料：具(豚肉、タマネギ、きび砂糖、オイスターソース、ばれいしょデンプン、ゴマ油、塩、粉末かつおだし、ホワイトペッパー)、皮(小麦粉、食塩、澱粉) **アレルギー** **国産** **調理解**  
**走る豚しゅうまい**  
**328 1P** 毎週  
30g×6 **1,198円**(¥1,294円)



**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。

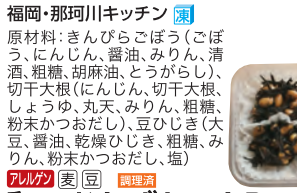


**福岡・那珂川キッチン** スポット  
原材料：米(国産)、味醂、濃口醤油、油揚げ、粗糖、ごま、和風だし/凝固剤(塩化マグネシウム) **アレルギー** **国産** **調理解**  
**手作りいなりずし**  
**335 1P**  
60g×3 **398円**(¥430円)



**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** **国産** **調理解**  
**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)



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

福岡・那珂川キッチン

凍

スポット

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

アレルギー

麦

調理済

パンプキン

コロッケミニ

342

1P

30g×5

470円

(¥508円)

福岡・那珂川キッチン

凍

スポット

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

アレルギー

麦

調理済

パンプキン

コロッケミニ

343

2P

30g×5×2

940円⇒

(¥1,015円)

885円

(¥956円)

小ぶりのサイズでお弁当用やおやつに、  
用途が広がります。

福岡・那珂川キッチン

凍

スポット

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

アレルギー

麦

乳

豆

調理済

じゃがバター

醤油

コロッケミニ

344

1P

30g×5

545円

(¥589円)

福岡・那珂川キッチン

凍

スポット

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

アレルギー

麦

豆

調理済

お弁当用鶏

から揚げ

醤油風味

346

1P

150g

786円

(¥849円)

お弁当のおかずの定番の  
から揚げをあっさりした  
むね肉で作った人気商品。  
福岡・那珂川キッチン

福岡・那珂川キッチン

凍

スポット

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

アレルギー

麦

豆

調理済

お弁当用鶏

から揚げ

醤油風味

347

2P

150g×2

1,572円⇒

(¥1,698円)

1,480円

(¥1,598円)

福岡・那珂川キッチン

凍

スポット

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

アレルギー

麦

豆

調理済

お弁当用鶏

から揚げ

醤油風味

347

2P

150g×2

1,572円⇒

(¥1,698円)

1,480円

(¥1,598円)

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

福岡・那珂川キッチン

凍

毎週

原材料: 有機スイートコーン(スペイン)

アレルギー

麦

調理済

オーガニックホールコーン

348

1P

150g

432円

(¥467円)

北海道の大地で大切に育てられた  
有機JAS認証のかぼちゃです。

福岡・那珂川キッチン

凍

毎週

原材料: 有機かぼちゃ(北海道)

アレルギー

麦

調理済

オーガニックかぼちゃ

北海道産

349

1P

400g

605円

(¥653円)

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

福岡・那珂川キッチン

凍

毎週

原材料: 有機いんげん(オランダ等)

アレルギー

麦

調理済

オーガニックいんげん

350

1P

250g

386円

(¥417円)

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

福岡・那珂川キッチン

凍

毎週

原材料: 有機グリーンピース

アレルギー

麦

調理済

オーガニックグリーンピース

351

1P

250g

386円

(¥417円)

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

福岡・那珂川キッチン

凍

毎週

原材料: 有機じゃがいも、有機植物油、有機ぶどう糖

アレルギー

麦

調理済

オーガニックフレンチフライポテ

352

1P

300g

480円

(¥518円)

色鮮やかで香り・甘みの強いベリー  
3種をミックスしました。

福岡・那珂川キッチン

凍

毎週

原材料: 有機ブルーベリー

アレルギー

麦

調理済

オーガニックブルーベリー

353

1P

150g

594円

(¥642円)

甘みと香りをそのまま閉じ込めた贅沢なフルーツ！  
そのままシャーベット感覚でも！  
ヨーグルトやスムージーにも◎

福岡・那珂川キッチン

凍

毎週

原材料: 有機パイナップル

アレルギー

麦

調理済

オーガニックパイナップル

358

1P

200g

660円⇒

(¥713円)

640円

(¥691円)

沸騰したお湯に「本場さめきうどん」  
を入れ約1分間ゆでてください。

福岡・那珂川キッチン

凍

毎週

原材料: 有機小麦、食塩

アレルギー

麦

調理済

冷凍さめきうどん/包丁切

359

1P

200g×3

397円

(¥429円)

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

福岡・那珂川キッチン

凍

毎週

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

アレルギー

麦

乳

調理済

トマトと放牧豚の

マルゲリータ

360

1P

1枚(18cm)

949円

(¥1,025円)

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

福岡・那珂川キッチン

凍

毎週

原材料: 秋鮭(北海道産)、食塩

アレルギー

麦

調理済

秋鮭スモークサーモン

361

1P

40g×2

940円

(¥1,015円)

石川・金沢錦

SALE

おすすめ商品

翌々週配達

柔らかい身のにしんと竹の子のサ  
クとした食感をだし、風味豊かに  
炊き上げました。

福岡・那珂川キッチン

凍

毎週

原材料: 身欠にしん(アメリカまたはロシア)、たけのこ(国産)、砂糖、丸大豆しょうゆ、本みりん、麦芽水あめ、純米酢

アレルギー

麦

調理済

にしん竹の子煮

362

1P

100g

582円⇒

(¥629円)

540円

(¥583円)

一口サイズのいいだと国産里芋を  
やわらかく炊き上げました。隠し味  
の昆布だしが効いた1品です。

福岡・那珂川キッチン

凍

毎週

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

アレルギー

麦

調理済

いいだこと里芋の煮付け

363

1P

120g

655円⇒

(¥707円)

610円

(¥659円)

はまぐりの旨みを活かして、醤油と  
山椒でじっくりと柔らかく炊き上げ  
ました。サッパリした中にピリッ  
とした山椒の風味がきいています。

福岡・那珂川キッチン

凍

毎週

原材料: はまぐり(ベトナム、タイ、ミャンマー)、丸大豆しょうゆ、砂糖、本みりん、山椒

アレルギー

麦

調理済

はまぐり山椒煮

364

1P

75g

636円⇒

(¥687円)

590円

(¥637円)

地元 加賀の伝統料理じぶ煮をアレ  
ンジしました。

福岡・那珂川キッチン

凍

毎週

原材料: 鶏肉(国産)、丸大豆しょうゆ、砂糖、たけのこ、人参、れんこん、しいたけ、すだれ麩、本みりん、片栗粉、だし(昆布、かつお節)

アレルギー

麦

調理済

加賀じぶ煮

366

1P

130g

809円⇒

(¥874円)

750円

(¥810円)

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

福岡・那珂川キッチン

凍

毎週

原材料: 昆布(北海道産)、しいたけ、丸大豆しょうゆ、砂糖、本みりん、純米酢

アレルギー

麦

調理済

能登原木しいたけの昆布煮

367

1P

80g

655円⇒

(¥707円)

610円

(¥659円)

石川・金沢錦

SALE

おすすめ商品

翌々週配達

おだやかな湾内で採れる絹もずく。  
ぬめりと歯ごたえがあり、使いやすい。  
フカメの代わりに味噌汁の具に  
も。※開封してそのまま召し上が  
れます！

福岡・那珂川キッチン

凍

毎週

原材料: 天然モズク(石川)、塩

アレルギー

麦

調理済

能登天然岩もずく

368

1P

100g

471円⇒

(¥509円)

410円

(¥443円)

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

福岡・那珂川キッチン

凍

毎週

原材料: サバ(石川)、アジ(石川)、食塩

アレルギー

麦

調理済

能登いしり

371

1P

200ml

865円⇒

(¥934円)

750円

(¥810円)

能登で生育した豚のバラ肉をじっくり時間をか  
けてボイルした後、味を染み込ませて柔らかく炊  
き上げました。後味のよいコクのある味付けと  
なっております。封を開けずに、湯煎で2分ほど  
温めてお召し上がりください。

福岡・那珂川キッチン

凍

毎週

原材料: 豚ばら肉(石川県)、丸大豆しょうゆ、純米酒、砂糖

アレルギー

麦

調理済

能登ぶた角煮

370

1P

120g

1,327円⇒

(¥1,433円)

1,220円

(¥1,318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）、莪わかめ、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)



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

三重・オーサワジャパン

スポット

原材料：ひじき（伊勢志摩産） ㊦ 1年

## 388 伊勢志摩産芽ひじき

30g 551円(税595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)

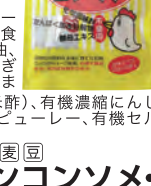


料理になじみやすい液体タイプ。徳島・光食品 毎週

原材料：とりがらスープ（鶏骨（国産）、食塩）、食塩、有機醤油、砂糖、有機たまねぎピューレ（有機たまねぎ、食塩、有機米酢）、有機濃縮にんじん、有機キャベツピューレ、有機セルリーピューレ ㊦ 8ヶ月 アルゲン 園 国

## 398 チキンコンソメ・液体タイプ

10g×8 521円(税563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（北海道産）、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・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(税289円)



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

岐阜・桜井食品

スポット

原材料：小麦粉、馬鈴薯でんぶん、食塩/膨張剤（重曹） ㊦ 1年 アルゲン 園

## 409 天ぷら粉

400g 420円⇒(税454円) 400円(税432円)



アメリカ・ラムフォード

毎週

原材料：第一リン酸カルシウム42%、炭酸水素ナトリウム32%、コーンスターチ26%（遺伝子組み換えでない） ㊦ 2年

## 410 ベーキングパウダー

113g 398円(税430円)



良質なカツオならではの削りたての風味はバツグン！だしに。



静岡・新丸正 毎週

原材料：鰹荒節（国産） ㊦ 1年

## 381 鰹平削り

40g 352円(税380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。

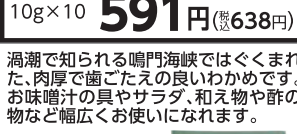
愛知・節辰商店

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)



東京・オーサワジャパン

毎週

原材料：湯通し塩蔵わかめ（鳴門産） ㊦ 1年

## 386 鳴門産カットわかめ

40g 986円(税1,065円)

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



## 394 宍道湖産大和しじみ

120g 397円(税429円)

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 アルゲン 園 国

## 野菜のおかけ

399 5g×8 433円(税468円)



## 400 徳用

5g×30 1,389円⇒(税1,500円) 1,325円(税1,431円)

粉末寒天は裏ごしの必要もなく手軽に料理やデザートが作れます。

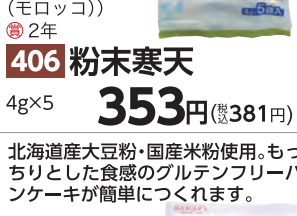
長野・北原産業

スポット

原材料：海藻（オゴ草（チリ）、天草（モロッコ）） ㊦ 2年

## 406 粉末寒天

4g×5 353円(税381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：米（埼玉県、北海道他）、大豆、食塩/ベーキングパウダー（アルミニウム不使用） ㊦ 1年 アルゲン 園

## 412 グルテンフリーパンケーキミックス

200g 448円⇒(税484円) 430円(税464円)

# 福岡・成清海苔店

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

毎週

原材料：乾のり（有明海） ㊦ 180日

## 375 柳川・血垣開漁協産焼のり

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 ㊦ 180日

## 376 寿司はね焼のり

全型10枚 764円(税825円)



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

毎週

原材料：乾のり ㊦ 180日

## 377 おにぎり用焼海苔

10枚×3 1,564円(税1,689円)



口どけがよく、上品な甘み特徴です。素朴な味付けで本場の味を醸し出しました。

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取出した味付用調味液を使用。

毎週

原材料：乾のり、砂糖、発酵調味料、食塩、醤油、昆布、ムロアジ、かつおぶし、干しえび、とうがらし ㊦ 180日 アルゲン 園 豆 工

## 379 味附おかず海苔

8切20枚×3 764円(税825円)



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

スポット

原材料：乾のり（有明海） ㊦ 180日

## 380 きざみ焼海苔

20g 627円⇒(税677円) 580円(税626円)



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

山口・フジミツ

原材料：魚肉（国産）、でん粉、植物油脂（ごまを含む）、砂糖、かつお節エキス、食塩、こしょう ㊦ 90日

## お魚ソーセージ

395 1P 45g×3 398円(税430円)

396 2P 45g×3×2 796円⇒(税860円) 778円(税840円)



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

大阪・ムソー

スポット

原材料：でん粉分解物、酵母エキス、粉末野菜（玉ねぎ、人参、キャベツ、白菜、セロリ）、甜菜糖、馬鈴しょでん粉 ㊦ 1年

## 401 野菜でうまみ(食塩無添加)

3.5g×6 371円(税401円)



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

東京・オーサワジャパン

スポット

原材料：味噌（有機米味噌（国産）、純米料理用、食塩、酵母エキス、たまねぎ粉末、昆布粉末、しいたけエキス、酒精）、具（有機ほうれん草、有機豆腐、有機ねぎ/豆腐用凝固剤） ㊦ 6ヶ月 アルゲン 園

## 402 有機みそ汁

52.5g/3食分 279円(税301円)



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

岐阜・桜井食品

スポット

原材料：小麦粉、馬鈴薯でんぶん、食塩/膨張剤（重曹） ㊦ 1年 アルゲン 園

## 409 天ぷら粉

400g 420円⇒(税454円) 400円(税432円)



アメリカ・ラムフォード

毎週

原材料：第一リン酸カルシウム42%、炭酸水素ナトリウム32%、コーンスターチ26%（遺伝子組み換えでない） ㊦ 2年

## 410 ベーキングパウダー

113g 398円(税430円)



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

埼玉・みたけ

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 アルゲン 園

## 411 玄米粉パンケーキミックス

200g 448円⇒(税484円) 430円(税464円)



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

埼玉・みたけ

スポット

原材料：米（埼玉県、北海道他）、大豆、食塩/ベーキングパウダー（アルミニウム不使用） ㊦ 1年 アルゲン 園

## 412 グルテンフリーパンケーキミックス

200g 448円⇒(税484円) 430円(税464円)

兵庫・だいずデイズ

原材料：大豆、食塩、米酢 ㊦ 3ヶ月 アルゲン 園

## 413 蒸し発芽大豆

100g 237円(税256円)

北海道産の大豆100%使用。発芽させた大豆をふっくらと蒸し上げました。



## 414 蒸し発芽黒豆

70g 237円(税256円)

北海道産の大豆100%使用。発芽させた大豆をふっくらと蒸し上げました。



## 414 蒸し発芽黒豆

70g 237円(税256円)





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！バランスのよいミネラルに加え、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！

1日1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

NEW!

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⇒(¥1,598円) 1,440円(¥1,555円)

国産有機黒にんにく

ORIGIN

兵庫産 山深い

Discovery ファーム

国産有機黒にんにく

北海道産小麦粉使用。風味よくしつかりとした食感。

東京・オーサワジャパン

スポット

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ゆかりを混ぜて、おにぎりを作りました。しその香りと酸味が玄米の甘みを引き立てます。

愛知・コジマフーズ

スポット

原材料:有機玄米(国産)、しそ、食塩

1年

430 しそ/有機発芽玄米おにぎり 90g×2 450円(¥486円)

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

愛知・コジマフーズ

スポット

原材料:有機玄米(国産)、鰹節、醤油(大豆、小麦を含む)、食塩

1年

431 おかか/有機発芽玄米おにぎり 90g×2 450円(¥486円)

佐賀・まんてん 原材料:白胡麻(パラグアイ) 240日

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

416 1P 70g 300円(¥324円)

417 5P 70g×5 1,500円⇒(¥1,620円) 1,330円(¥1,436円)

新鮮なトマトからつくった、裏ごしタイプのトマトピューレー。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

スポット

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、しつかりとした歯ごたえが特徴です。煮物やサラダなどに。

東京・オーサワジャパン

スポット

原材料:有機大根(長崎) 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。絶品の香りと味が自慢です。

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

418 1P 70g 300円(¥324円)

419 5P 70g×5 1,500円⇒(¥1,620円) 1,330円(¥1,436円)

国内産はるさめ

422 1P 100g 416円(¥449円)

423 2P 100g×2 832円⇒(¥899円) 780円(¥842円)

乾麺

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

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

東京・オーサワジャパン

スポット

原材料:有機とうもろこし(イタリア)、有機玄米粉

3年

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 Pasta 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

スポット

原材料:有機とうもろこし(イタリア)、有機玄米粉

3年

436 有機グルテンフリーペンネ 250g 796円(¥860円)

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

大阪・ムソー

スポット

原材料:そば粉(北海道)、小麦粉(国産)

2年

439 1P 200g 489円(¥528円)

国内産 二八そば

440 2P 200g×2 978円⇒(¥1,056円) 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×5 496円⇒(¥536円) 450円(¥486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リ認証を取得した工場で作ったフォーです。うどんと同様にお使いください。喉越しの良い麺なのでいろんなスープによく合います。

大阪・オルター

スポット

原材料:米(ベトナム)、タピオカ澱粉、塩

720日

442 オルターフォー 50g×4 650円(¥702円)

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

大阪・オルター

スポット

原材料:タピオカ澱粉(ベトナム)、米、塩

720日

443 オルターライスペーパー 45枚 635円(¥686円)

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

スポット

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きのこないあっさりとした醤油スープです。

岐阜・桜井食品

スポット

原材料:油揚げめん【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、魚醤パウダー、香辛料、チキンエキス、ポークエキス、ココアパウダー、はたてエキス、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のびのびとした食感。

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】食塩、砂糖、酵母エキス、粉末しょうゆ、こま、魚醤パウダー、ごま油、デキストリン、チキンエキス、ポークエキス、ココアパウダー、乾燥ねぎ、混合節粉末、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

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】食塩、砂糖、チキンエキス、酵母エキス、こま、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。魚介の風味ある和風とんこつスープは、コクがあり麺によく合う仕上がります。

岐阜・桜井食品

スポット

原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】粉末みそ、食塩、砂糖、酵母エキス、食塩、はたてエキス、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。魚介の風味ある和風とんこつスープは、コクがあり麺によく合う仕上がります。

岐阜・桜井食品

スポット

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

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。



岐阜・桜井食品 スポット

原材料:めん【小麦粉【小麦(国産)】、食塩】、  
粉末みそ、砂糖、食塩、酵母エキス、馬鈴薯  
でん粉、チキンエキス、混合節粉末、ごま  
油 ㊿ 6ヶ月 アルゲン 麦 豆

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

認証された持続可能なパーム油の生  
産に貢献しています。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、乾燥紅生姜】

㊿ 6ヶ月 アルゲン 麦 豆

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、植物油脂(ごま)、かやく(納豆、ねぎ)

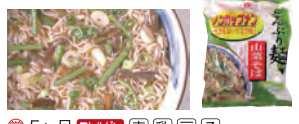


㊿ 5ヶ月 アルゲン 麦 豆 ㊿

451 納豆そば  
81.5g **256円**(¥276円)

大阪・ムソー スポット

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】



㊿ 5ヶ月 アルゲン 麦 乳 豆 ㊿

452 山菜そば  
78g **256円**(¥276円)

どんぶり麺

原材料:油揚げ麺【小麦粉(国内産)、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、ソテーオニオン(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】



㊿ 6ヶ月 アルゲン 麦 乳 豆

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、  
長布粉末】、かやく【油あげ、わかめ、ねぎ】



㊿ 6ヶ月 アルゲン 麦 乳 豆

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)

㊿ 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)

㊿ 1年6ヶ月

466 165g

696円(¥752円)

467 450g

1,286円⇒  
(¥1,389円) **1,200円**(¥1,296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 ㊿ 1年  
※この商品は(株)ドリームグループの直販です。

472 有機三州味醂

500ml **2,260円**(¥2,486円)

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

埼玉・味の醸造

毎週

原材料:米、米麴、食塩

㊿ 1年

473 味の母

720ml **1,046円**(¥1,130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

㊿ 180日 アルゲン 卵

479 aino

MAMAマヨネーズ

300g **672円**(¥726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て、北海  
道産昆布と国産椎茸で、濃い  
めのダシを取りました。

愛知・節庵商店

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

㊿ 365日 アルゲン 麦 豆

478 NN うまみ鰹つゆ

500ml **698円**(¥754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飼に育った  
“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、有機ウ  
スターソース、馬鈴薯澱粉、  
食塩、有機砂糖、有機オ  
リーブオイル、香辛料

㊿ 2年 アルゲン 麦 豆

485 有機ミートソース

140g **325円**(¥351円)

無農薬契約栽培の五百万  
石を原料にした自然酒に、  
「海苔の精」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

㊿ 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  
ラリア産)、卵、有機りんご酢、果  
実酢(レモン果汁)、砂糖、食  
塩、香辛料(からし)

㊿ 6ヶ月 アルゲン 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)

㊿ 1年

486 旨みねりごま/白

120g **436円**(¥471円)

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

価格改定

福島・大木代吉本店

毎週

原材料:米(国産)、米麴  
(国産米)、酒粕  
福島県産米使用:放射能  
検査済(未検出) ㊿ 無期限

※この商品は(株)ドリームグループの直販です。

475 こんにちは料理酒

720ml **1,773円**(¥1,950円)

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

徳島・光食品

毎週

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

㊿ 1年半

481 有機トマトケチャップ

300g **455円**(¥491円)

このまま使える美味しい万能合わせ酢。  
ツンとせず香りやわらかな仕上がります。

価格改定

八方美人酢

487 300ml

828円⇒  
(¥894円) **760円**(¥821円)

488 たっぷり

徳用900ml

**1,529円**(¥1,651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

㊿ 18ヶ月

アルゲン 麦 豆

八方だし

476 360ml

**614円**(¥663円)

477 1000ml

**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、有機かん)、有機醸造酢  
(有機米酢)、有機りんご酢、糖  
類(有機糖みつ、有機砂糖)、食  
塩、有機醤油、香辛料、こんぶ

㊿ 2年 アルゲン 麦 豆

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  
りんじん、有機トマト、有機  
たまねぎ、その他)、有機醸造酢  
(有機りんご酢、有機米酢)、糖  
類(有機糖みつ、有機砂糖)、食  
塩、有機コーンスター、香辛  
料、有機醤油、こんぶ

㊿ 1年半 アルゲン 麦 豆

483 有機中濃ソース

250ml **460円**(¥497円)

有機本醸造醤油の旨みと  
香りに、有機ゆず、ゆづこ  
すだちの果汁を贅沢にこっ  
た、芳醇な味と香りのぼん  
酢しょうゆです。

徳島・光食品

スポット

原材料:有機醤油、有機米酢、有  
機ゆず、麦芽水飴、食塩、有機ゆ  
づこ、有機すだち、有機米麹酢  
調味料、昆布、乾しいたけ

㊿ 1年半 アルゲン 麦 豆

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・倉敷鉦泉

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、酵母エキス、香辛料

1年

7月17日

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・倉敷鉦泉

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、玉ねぎ、ごま油、にんにく、塩、しょうが、ピーフエキス、赤ワイン、ごま、唐辛子、増粘多糖類

1年

7月17日

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  
ばよく調合し、  
辛味を抑えた独自の  
風味です。国産ゆずを  
乾燥させ、たっぷり配  
合しました。色々な料  
理の風味付けに。

大阪・向井珍味堂

スポット

原材料:ゆず(国産)、唐辛子、胡麻、すじ青のり、おの実、けしの実、山椒

1年

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

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

1年

511 大人ふたりのカレールウ

120g

527円(¥569円)

490円(¥529円)

たっぷりフルーツと本格的なスパイスで、  
辛いけどちゃんとコクのあるカレールウです。  
東京・食品企画

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

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、有機キヌア、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、有機オニオンパウダー、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、有機米粉、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)

517 チリビーンズ

マッシュルームを贅沢に使った旨味のあるクリーミーなポタージュスープ。

原材料:有機マッシュルーム、有機ココナツミルク、有機米粉、食塩、有機オニオンパウダー、有機香辛料(ガーリックパウダー、パセリ、ペイリーフ、オールスパイス、黒コショウ、ナツメグ)、有機西洋ネギ

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。

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、有機米粉、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)

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)

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・倉敷鉦泉

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、レモン果汁

5ヶ月

7月17日

490 おにおンドレッシング

280ml

646円(¥698円)

610円(¥659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・倉敷鉦泉

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

7月17日

491 にんにんどレッシング

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・倉敷鉦泉

B 週

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

1年

7月17日

495 とうがらしドレッシング

300g

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・倉敷鉦泉

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、かつお節エキス、香辛料

1年

7月17日

496 きんごましゃぶしゃぶのたれ

360ml

700円(¥756円)

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

大阪・ムソー

毎週

原材料:水あめ、からし、なたね油、食塩、植物繊維、香辛料抽出物

8ヶ月

501 旨味本来からしチューブ

40g

388円(¥419円)

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

埼玉・オーサワジャパン

スポット

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

9ヶ月

7月17日

502 生おろしわさびチューブ

40g

439円(¥474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)

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)

麻婆豆腐や麻婆茄子、麻婆春雨などに使える、安心・安全な惣菜の素です。

徳島・光食品

スポット

原材料:有機醤油(大豆・小麦を含む)、有機味噌(大豆を含む)、有機ばれいしょでんぷん、有機発酵調味料、有機砂糖、有機にんにくピューレ、有機しょうが、有機たまねぎ、有機米粉、魚醤(いかを含む)、唐辛子、昆布、オイスターエキス、食塩

1年半

7月17日

30045 有機麻婆の素

100g(2~3人前)

273円(¥295円)

使いやすいフレック状。スパイシーだけどほんのりマイルドな甘口タイプ。

国産小麦を自家焙煎したルウがベース。すっきりした辛さとマイルドな口あたり。

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

513 甘口

茨城・東京フード

スポット

180日

7月17日

514 辛口

各150g

440円(¥475円)

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

岡山・倉敷鉦泉

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(魚介、チキン、ビーフ)、ごま油、酵母エキス

1年

7月17日

519 チゲ鍋の素

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、広産産レモン果汁を合わせてフレッシュパルメザンを添えた本格的なトマトソースをベースに味噌と醤油と和風の優しいさを調和させたトマト鍋の素です。

岡山・倉敷鉦泉

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、パルメザン、醸造酢、カラメル、香辛料

1年

7月17日

30007 生姜カレー鍋の素

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・倉敷鉦泉

B 週

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

1年

7月17日

30038 酒粕鍋の素

360ml

754円(¥814円)

720円(¥778円)

瀬戸内の海塩と丁寧に作った鶏の出汁を合わせて、にんにく、ゆずと胡椒で爽やかに仕上げました。鶏の出汁の旨みと風味が具材に浸み込んで野菜を美味しくたくさん食べられる旨みたっぷりの塩鍋の素です。

岡山・倉敷鉦泉

B 週

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

1年

7月17日

30021 鶏塩鍋の素

360ml

700円(¥756円)

680円(¥734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・倉敷鉦泉

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

7月17日

492 すりごまドレッシング

280ml

646円(¥698円)

610円(¥659円)

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

岡山・倉敷鉦泉

B 週

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

5ヶ月

7月17日

493 フレンチドレッシング

280ml

646円(¥698円)

610円(¥659円)

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

徳島・光食品

スポット

原材料:醤油、砂糖、みりん、有機米酢、米味噌、有機にんにく、ごま油、有機生姜、有機たまねぎ、香辛料、有機にんにく

1年6ヶ月

7月17日

500 ヒカリ焼肉のたれ

350g

702円(¥758円)

熊本市、四国産生薑を使用。おろしたてのみずみずしさと自然な辛みで、生薑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:生薑(熊本、四国)、水飴、純米酢、植物繊維(大豆)、食塩、植物油(有機紅花油)、香辛料(辛子種)

9ヶ月

7月17日

503 生おろし生薑チューブ

40g

417円(¥450円)

青森産にんにく使用。おろしたてのみずみずしさと芳醇な香りで、薬味やさまざまな料理にお使いいただけます。便利なチューブタイプ。

埼玉・オーサワジャパン

スポット

原材料:にんにく(青森)、水飴、食塩、植物繊維(大豆)、発酵調味液

9ヶ月

7月17日

504 おろしにんにくチューブ

40g

460円(¥497円)

愛知・愛農流通センター

原材料:玄米粉(米(九州産))、有機バウム油、メープルシュガー、有機カレー粉、粉末野菜(オニオン、トマト、スイートコーンパウダー、ガーリック、ジンジャー)、食塩、べに花油、果汁(りんご、パイナップル)、粉末味噌(大豆を含む)、有機ココア

1年

7月17日

やさしいカレールウ  
畑まるごといただきます！  
まるやか甘口

509 1P

100g

758円(¥819円)

720円(¥778円)

ピーマンや肉と一緒に炒めるだけで手軽に美味しい青椒肉絲ができてあげられます。

徳島・光食品

スポット

原材料:有機醤油、有機砂糖、有機にんにく、有機コーンスターチ、有機米発酵調味料、食塩、有機ごぼう果汁、有機しょうが、オイスターエキス

1年半

7月17日

30052 有機青椒肉絲の素

100g(2~3人前)

273円(¥295円)

お米と一緒に炊くだけで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、醃酵調味料、なたね油、食塩、酵母エキス、メープルシュガー

2年

7月17日

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、醃酵調味料、米酢、なたね油、酵母エキス、メープルシュガー、昆布粉末

2年

7月17日

30076 きのこごはんの素

2合用

470円(¥508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・倉敷鉦泉

B 週

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

1年

7月17日

30038 酒粕鍋の素

360ml

754円(¥814円)

720円(¥778円)



## 納豆類

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



山形県産みどり大豆を100%使用した無添加納豆。優しい塩風味納豆なので、たれがなくと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

原材料：大豆（山形県産越後みどり大豆）・納豆菌・タレなし  
 8日 **アレルゲン** 豆

**219 経木で包んだ塩味納豆/越後みどり大豆**

45g **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 たれ：醤油・砂糖・鰹節・食塩・みりん・昆布・りんご酢・塩・からし・マスタードシード・りんご酢・食塩・水飴・唐辛子  
 8日 **アレルゲン** 豆 麦

**223 国産大豆ひきわり納豆**

45g×2 **218円** (¥235円)

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

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市

原材料：乾のり（国産）・砂糖・醸造調味料・濃口醤油（原料に大豆・小麦含む）・水飴・かつおエキス・干しエビエキス・あさり貝・昆布・唐辛子・食塩  
 240日 **アレルゲン** 豆 麦 魚

**231 減塩味付けのり**

8切48枚 **847円** (¥915円)

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

丸川 静岡県

原材料：黒豆（静岡県産）・粗糖・醤油・塩・天然重曹

120日 **アレルゲン** 豆 麦

**237 国産黒豆の煮豆**

150g **507円** (¥548円)

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

弓削多醤油 埼玉県坂戸市

原材料：大豆（栃木産/有機栽培）・小麦（栃木産/有機栽培）・天日塩（メキシコ産）・井戸水（秩父連山）  
 2年 **アレルゲン** 豆 麦

**243 弓削多 有機しょうゆ**

720ml **1,200円** (¥1,296円)

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

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町

原材料：有機米（国産/有機栽培）・天日塩  
 365日

**10100 生塩麹**

170g **607円** (¥656円)

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

登喜和食品 東京都府中市

原材料：丸大豆（茨城県産/菌0虫0）・納豆菌・タレ：醤油（大豆・小麦）・砂糖・塩・魚醤・かつお節エキス・米粉・純米酒・マスタード・マスタード・醸造酢・塩・砂糖・りんご果汁  
 8日 **アレルゲン** 豆 麦

**213 煙燻炭火造り納豆みちのくカップ**

30g×3 **358円** (¥387円)

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

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市

原材料：大豆（北海道産/スズマル/特別栽培）・菌1虫3除2）・納豆菌 たれ：醤油（大豆・小麦）・砂糖・かつお節・塩・みりん・昆布・りんご酢 からし：マスタードシード・りんご酢・塩・水飴・唐辛子  
 8日 **アレルゲン** 豆 麦

**220 国産大豆カップスリー納豆**

30g×3 **268円** (¥289円)

## 漬物、ふりかけなど「あると助かる」もの

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

**232 大容量タイプ**

8切110枚 **1,672円** (¥1,806円)



原材料：片口いわし（瀬戸内海産）・わかめ（徳島県産）・砂糖・食塩・発酵調味料・白ごま（中南米産他）・赤しそ（三重県・静岡県産他）  
 6ヶ月

**233 ちりめんわかめ**

50g **506円** (¥546円)

北海道産の昆布の旨みにさらに椎茸の旨みを加えた最強の佃煮です。

広島・北洋本多フーズ

原材料：昆布（北海道）・椎茸・醤油・砂糖・水飴  
 90日

**239 椎茸昆布佃煮**

60g **324円** (¥350円)

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

丸川 静岡県

原材料：大豆（国産/分別生産流通管理済み）・蒟蒻・砂糖・人参・竹の子・牛蒡・蓮根・醤油・昆布・鰹節・水酸化Ca（蒟蒻凝固用の貝殻焼成Ca）  
 75日 **アレルゲン** 麦 豆

**238 五目豆**

150g **437円** (¥472円)

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

輸入・企画 オルタトレードジャパン

原材料：サトウキビ（フィリピン）  
 無期限

**10101 マスコバド糖**

500g **657円** (¥710円)

登喜和食品 東京都府中市

原材料：大豆（北海道十勝産）・納豆菌  
 9日 **アレルゲン** 豆

**214 北海道産直納豆/小粒(タレなし)**

北海道十勝産スズマル大豆を使用。におい控えめでクセのない美味しさの中に、納豆の上品な自然の旨みを感じる逸品です。

**215 北海道産直納豆/大粒(タレなし)**

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

30g×2 **224円** (¥242円)

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

**216 北海道産直納豆/ひきわり(タレなし)**

30g×2 **233円** (¥252円)

黒豆ならではの甘み・旨みがつまっています。

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市

原材料：黒大豆（北海道産/いわい黒）・納豆菌 たれ：醤油（大豆・小麦）・砂糖・鰹節・塩・みりん・昆布・りんご酢・塩・からし・マスタード・りんご酢・塩・水飴・唐辛子  
 8日 **アレルゲン** 豆 麦

**221 国産黒豆カップ納豆**

30g×2 **249円** (¥269円)

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

あすか 奈良県五條市

原材料：ショウガ（高知）・赤梅酢（自家製/無添加）・再製天日塩  
 90日

**227 きざみ紅生姜**

60g **265円** (¥286円)

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

大阪・ムソー

原材料：片口いわし（瀬戸内海産）・わかめ（徳島県産）・砂糖・食塩・発酵調味料・白ごま（中南米産他）・赤しそ（三重県・静岡県産他）  
 6ヶ月

**233 ちりめんわかめ**

50g **506円** (¥546円)

北海道産の昆布の旨みにさらに椎茸の旨みを加えた最強の佃煮です。

広島・北洋本多フーズ

原材料：昆布（北海道）・椎茸・醤油・砂糖・水飴  
 90日

**239 椎茸昆布佃煮**

60g **324円** (¥350円)

群馬県立科町 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。

原材料：大豆（国産）、米、再製天日塩

**245 信州米みそ** 650g **775円** (¥837円)

玄米麹で仕込んだ素朴で香り高い味噌。粒あり。

原材料：大豆（国産）、玄米（主に長野）、再製天日塩

**246 玄米みそ** 650g **863円** (¥932円)

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

原材料：大豆（国産）、国産米、国産大麦、再製天日塩

**247 合わせみそ** 650g **775円** (¥837円)

香り高い生わさびをすりおろして急速冷凍。使いきりサイズの個包装です。

せいふてい 神奈川県

原材料：本わさび（長野）・塩・本わさび加工品  
 360日

**10102 おろし本わさび**

5g×6 **683円** (¥738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 たれ：醤油（大豆・小麦）・砂糖・鰹節・塩・みりん・昆布・リンゴ酢・水 からし：マスタードシード（カナダ産）・りんご酢・塩・水飴・唐辛子  
 8日 **アレルゲン** 豆 麦

**222 大粒味わい納豆**

45g×2 **209円** (¥226円)

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

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町

原材料：らっきょう（国産）・砂糖・米粉・はちみつ・塩  
 6ヶ月

**228 蜂蜜入らっきょう漬**

100g **480円** (¥518円)

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

大阪・ムソー

原材料：鰹節（国内製造）・醤油・真昆布（北海道函館産）・有機白ごま・オキアミ（国内産）・砂糖・発酵調味料・食塩・米粉・菜種油（菜種（国産））  
 6ヶ月 **アレルゲン** 麦 豆 魚

**234 おかか昆布ふりかけ**

35g **476円** (¥514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。



群馬県立科町 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。

原材料：大豆（国産）、米、再製天日塩

**245 信州米みそ** 650g **775円** (¥837円)

玄米麹で仕込んだ素朴で香り高い味噌。粒あり。

原材料：大豆（国産）、玄米（主に長野）、再製天日塩

**246 玄米みそ** 650g **863円** (¥932円)

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

原材料：大豆（国産）、国産米、国産大麦、再製天日塩

**247 合わせみそ** 650g **775円** (¥837円)

すべすべした手ざわりのきめ細かな小麦粉（自家製粉）。天ぷら衣やお菓子づくりになどに。※製造時の天候により賞味期限が変更になる場合がございます。

金子製麺 神奈川県 足柄上郡中井町

原材料：小麦（農林61号・群馬県産・栃木県産：農業不使用）  
 夏期2ヶ月 冬期4ヶ月 **アレルゲン** 麦

**10103 地粉 薄力粉**

500g **390円** (¥421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

原材料：大豆（北海道産/トヨホマレ/特別栽培）・納豆菌 たれ：醤油（大豆・小麦）・砂糖・塩・魚醤・かつお節・酒・米粉 からし：ブラウンマスタード・塩・醸造酢・砂糖・りんご果汁  
 8日 **アレルゲン** 豆 麦

**217 ひきわり納豆カップ2**

30g×2 **279円** (¥301円)

北海道産トヨミズキ大豆を使用。納豆のような粘りや独特なおいにはなく、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。

サラダやカレーに

登喜和食品 東京都府中市

原材料：大豆（国産）米粉・米粉・テンペ菌

**224 丸大豆テンペ**

100g **422円** (¥456円)

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

上沖産業 宮崎県

原材料：しょうが（宮崎県産）・漬原材料（醤油・食塩・砂糖・米粉・昆布だし・米黒酢）  
 120日 **アレルゲン** 麦 豆

**229 宮崎県産きざみ生姜の醤油漬**

130g **405円** (¥437円)

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



スカイフード 大阪

原材料：鶏むね肉（国産）、醤油、砂糖、本みりん、生姜、粉末かつおだし  
 9ヶ月 **アレルゲン** 豆 麦

**235 鶏ほぐし煮**

85g **738円** (¥797円)

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

酢屋茂 長野県立科町

原材料：大豆（国産）、小麦（国産）、天日塩  
 1年 **アレルゲン** 麦 豆

**本格天然醸造醤油**

**241 小**

720ml **697円** (¥753円)

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

南蔵 愛知県知多郡武豊町

原材料：大豆（愛知県産）・天日塩（メキシコ産）  
 1年 **アレルゲン** 豆

**248 純豆味噌(つぶ)**

1kg **1,134円** (¥1,225円)

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

金子製麺 神奈川県 足柄上郡中井町

原材料：小麦（農林61号・群馬県産・栃木県産：農業不使用）  
 夏期2ヶ月 冬期4ヶ月 **アレルゲン** 麦

**10104 地粉 全粒粉**

500g **390円** (¥421円)

豆の旨みがしっかり味わえる大粒タイプ。松の経木包みで見た目も香りも納豆を引き立てます。納豆好きにおすすめの一品!

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市

原材料：大豆（北海道産/音更大豆）・納豆菌 たれ：醤油（国産大豆・国産小麦）・砂糖・かつお節・塩・みりん・昆布・りんご酢・からし：マスタードシード・りんご酢・塩・水飴・唐辛子  
 8日 **アレルゲン** 豆 麦

**218 手造り納豆**

100g **277円** (¥299円)

皮付の黒大豆を丸ごと無塩発酵させた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。

ごはんとかいて

登喜和食品 東京都府中市

原材料：黒大豆（国産）米粉・米粉・テンペ菌

**225 黒大豆テンペ**

100g **562円** (¥607円)

調味料は一切使用していません。素材そのままのふりかけ。九州産の鰯と、北海道南芽部産の白口浜昆布を使用しました。

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市

原材料：いわしの煮干（国内製造）・昆布  
 365日

**230 いわしと昆布のふりかけ**

3g×5袋 **344円** (¥372円)

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





## 魚・水産加工品

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

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



徳島・マストミ 魚 スポット

原材料: びんちょうまぐろ

賞 10日

**527** びんちょうまぐろ刺し身用

160g **560円**(¥605円)

## マストミ

徳島県徳島市

良質なマグロを目利きし、絶品のお刺し身やお手軽なお惣菜加工をしています。



メバチマグロのカマの部分を、調理しやすい大きさにカットしました。加熱することで旨味が増し、マグロの隠れた美味しい部位です。照り焼き風に漬け込んでパーベキューの具材にもおすすめです。

徳島・マストミ 魚 スポット

原材料: メバチマグロ(太平洋)

賞 30日

**528** メバチマグロのカマぶつ切り

300g **422円**(¥456円)

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

徳島・マストミ 魚 スポット

原材料: 揚げエビ【エビ(ミャンマー)、卵白、馬鈴薯澱粉、菜種油、食塩】、チリソース【トマケチャップ、鶏ガラスープ、白ネギ(国産)、チュウニャン、ニンニク、生姜、砂糖、コチュジャン、馬鈴薯澱粉、菜種油、酢、酒】

賞 90日 アレルギー 麦 卵 豆 国産 調理済

**533** 天然エビのチリソース

150g 634円⇒**603円**(¥651円)

## まぐろ漬け丼

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



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



## 簡単どんぶり

原材料: ビンチョウマグロ(太平洋)・醤油・発酵調味料・砂糖・ねぎこま・白こま・馬鈴薯でんぷん・食塩

賞 30日 アレルギー 麦 豆

**531** 胡麻ダレ

80g×2 **680円**(¥734円)

原材料: ビンチョウマグロ(太平洋)・醤油・米発酵調味料

賞 30日 アレルギー 麦 豆

**532** びん長

80g×2 **680円**(¥734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。

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 魚 冷蔵

原材料: ほっけ(北海道)・食塩

賞 6ヶ月

**544** 開きほっけ一夜干し(真ほっけ)

1枚 **814円**(¥879円)

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

翌々週配達 カネキ南波商店 北海道 魚 冷蔵

原材料: すけとうだらの卵巣(北海道)・食塩

賞 6ヶ月

**540** 無着色たらこ

60g **697円**(¥753円)

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



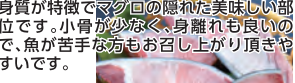
徳島・マストミ 魚 スポット

原材料: メバチマグロ(太平洋) 賞 15日

**521** メバチマグロ短冊

100g **800円**(¥864円)

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



徳島・マストミ 魚 スポット

原材料: メバチマグロ(台湾)・鶏卵・山芋・馬鈴薯澱粉・玉ねぎ・長ねぎ・醤油・生姜

賞 90日 アレルギー 麦 卵 豆

**530** まぐろつつみれ

150g (9~11個) **482円**(¥521円)

原材料: メバチマグロ 賞 30日

**529** まぐろカブト肉切身

300g **541円**(¥584円)

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

徳島・マストミ 魚 スポット

原材料: エビ(インドネシア又はミャンマー)、食塩、酒、衣(パン粉(小麦を含む)、小麦粉、液卵、コショウ)、揚げ油(菜種油)

賞 90日 アレルギー 麦 卵 豆 調理済

**534** ひとくちエビフライ

100g 593円⇒**563円**(¥608円)

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



徳島・マストミ 魚 スポット

原材料: ビンチョウマグロ(太平洋)、塩麹、小麦粉、菜種油、鶏卵、醤油(小麦・大豆を含む)、酒、ニンニク、砂糖、食塩

賞 90日 アレルギー 麦 卵 豆 調理済

**535** まぐろの塩麹電田

150g **600円**(¥648円)

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

徳島・マストミ 魚 スポット

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

賞 30日 アレルギー 麦 調理済

**537** 阿波のフィッシュカツ

2枚(130g) **436円**(¥471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 魚 冷蔵

原材料: 甘えび・スルメイカ・水たこ・帆立貝(すべて北海道) 賞 180日

**541** 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、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 魚 冷蔵

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

賞 180日

**545** やさしい日本のアジフライ

4枚(200g) **771円**(¥833円)

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



徳島・マストミ 魚 スポット

原材料: メバチマグロ(台湾)・鶏卵・山芋・馬鈴薯澱粉・玉ねぎ・長ねぎ・醤油・生姜

賞 90日 アレルギー 麦 卵 豆

**530** まぐろつつみれ

150g (9~11個) **482円**(¥521円)

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



つぶつぶまぐろ丼  
タレ付き

**522** 2食分

50g×2 **864円**(¥933円)

徳島・マストミ 魚 スポット

原材料: まぐろ【メバチマグロ(太平洋、大西洋、インド洋)、菜種油】、タレ(醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、酵母エキス) 賞 10日 アレルギー 麦 豆

**523** 2P/4食分

50g×4 1,728円⇒**1,676円**(¥1,810円)

**524** 3P/6食分

50g×6 2,592円⇒**2,462円**(¥2,659円)

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



イカたたき丼用

**525** 2食分

50g×2 **600円**(¥648円)

**526** 2P/4食分

50g×4 1,200円⇒**1,138円**(¥1,229円)

徳島・マストミ 魚 スポット

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

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

徳島・マストミ 魚 スポット

原材料: 豚肉(国産)、醤油(小麦・大豆を含む)、菜種油、鶏卵、発酵調味料、馬鈴薯澱粉、コチュジャン(小麦・大豆を含む)、にんにく、酒、ごま油(ごまを含む)、砂糖、生姜、食塩、コショウ

賞 90日 アレルギー 麦 卵 豆

**538** 野菜で仕上げる国産豚のスタミナ焼き

120g **518円**(¥560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 魚 冷蔵

原材料: 秋鮭(北海道)・食塩

賞 180日

**543** 北海道産新巻鮭切身

120g(2切) **814円**(¥879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」の漬け魚。冷凍魚とは思えないふくらしてて実に美味な仕上がります。

ヤマサ 宮城県塩竈市 魚 冷蔵

原材料: サバ(ノルウエー産)・深層海塩(インドネシア産) 賞 90日

**546** 1P 毎週

60g×2 **583円**(¥630円)

**547** 3P 冷蔵

60g×2×3 1,750円⇒**1,615円**(¥1,744円)

お徳用

ヤマサの甘塩サバ



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。



ヤマサ 宮城県塩竈市 **海産** **毎週**  
 原材料：さんま(国内産)・醤油(小麦・大豆を含む)・砂糖・酒・つゆ・生姜(国内産)・みりん  
 90日 **アレルギー** **国産**

**548 三陸産さんま佃煮**  
 70g **316円**(¥341円)

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

タカハシ食品 東京都 **冷蔵**  
 原材料：たらこ(北海道)・ピートグラニュー糖・醤油・昆布・本みりん  
 90日 **アレルギー** **国産**

**552 鱧子と昆布の旨煮**  
 100g **835円**(¥902円)

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



ヤマサ 宮城県塩竈市 **海産** **毎週**  
 原材料：真さば(宮城県産)・みそ(大豆を含む)・酒・砂糖・生姜(国内産)・みりん  
 90日 **アレルギー** **国産**

**549 金華さば仙台みそ煮**  
 60g **335円**(¥362円)

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

タカハシ食品 東京都 **冷蔵**  
 原材料：ほたて(北海道)・ピートグラニュー糖・醤油・本みりん  
 90日 **アレルギー** **国産**

**553 ホタテしぐれ煮**  
 60g **660円**(¥713円)

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



ヤマサ 宮城県塩竈市 **海産** **毎週**  
 原材料：銀鱈(アメリカ産)・つゆ・砂糖・醤油(小麦・大豆を含む)・みりん・酒・生姜(国内産)・片栗粉・米粉  
 90日 **アレルギー** **国産**

**550 銀だらコク煮**  
 50g **460円**(¥497円)

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

カネハチ・静岡県牧之原市 **冷蔵** **毎週**  
 原材料：まぐろ(国産)・日高昆布・粗製糖・醤油(小麦を含む)・本みりん・葱・ニンニク  
 90日 **アレルギー** **国産**

**554 生炊きまぐろほぐし**  
 60g **442円**(¥477円)

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



ヤマサ 宮城県塩竈市 **海産** **スポット**  
 原材料：白米(宮城県産)・玄米(国内産)・黒豆(北海道産)・黒米(宮城県産)  
 90日 **アレルギー** **国産**

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

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

静岡県静岡市小倉食品 **冷蔵**  
 原材料：かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩  
 180日

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

天然ならではの大きなサイズ。豪快に塩焼きなどがオススメ。



翌々週配達 大阪・パプアニューギニア海産 **海産** **スポット**  
 原材料：天然えび(タイガー海老/パプアニューギニア) 1年 **アレルギー** **国産**

**566 タイガー (3L)**  
 5尾 **2,476円**(¥2,674円)

## 骨までおいしい！北海道のお魚レトルトシリーズ

常温保存OKで常備しておくくと便利！ 兼由 北海道 スポット

北海道産天然いわしを使用。素材の風味を活かした味噌仕立て。

原材料：いわし(北海道)、てんさい糖、味噌、本みりん  
 1年6ヶ月 **アレルギー** **国産**  
**556 北海道産いわしの味噌煮**  
 95g (固形量70g) **254円**(¥274円)

北海道産天然さんまを使用。素材の風味を活かした味噌仕立て。

原材料：さんま(北海道産)、てんさい糖、味噌、本みりん  
 1年6ヶ月 **アレルギー** **国産**  
**557 北海道産さんまの味噌煮**  
 95g (固形量70g) **300円**(¥324円)

北海道産天然さばを使用。素材の風味を活かした味噌仕立て。

原材料：さんま(北海道産)、てんさい糖、味噌、本みりん  
 1年6ヶ月 **アレルギー** **国産**  
**558 北海道産さばの味噌煮**  
 120g (固形量90g) **300円**(¥324円)

北海道産天然さばを使用。あっさりとしたさばの旨み。

食べやすいように骨まで柔らかく。  
 原材料：さば(北海道産)、食塩  
 1年6ヶ月  
**559 北海道産さばの水煮**  
 120g (固形量90g) **300円**(¥324円)

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

原材料：ほたて(北海道産)、食塩  
 1年6ヶ月  
**560 北海道産ほたての水煮**  
 65g (固形量40g) **441円**(¥476円)

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

翌々週配達 大阪・パプアニューギニア海産 **海産** **スポット**  
 原材料：天然エビ(パプアニューギニア)、小麦粉、パン粉  
 6ヶ月 **アレルギー** **国産**  
**568 天然海老フライ2L**  
 5-6尾 **2,021円**(¥2,183円)

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

翌々週配達 大阪・パプアニューギニア海産 **海産** **スポット**  
 原材料：天然エビ(パプアニューギニア)、小麦粉、パン粉  
 6ヶ月 **アレルギー** **国産**  
**569 むきえび(L-2L)**  
 200g (約10尾入) **2,160円**(¥2,333円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 **冷蔵** **毎週**  
 原材料：すけとうだらすり身(アラスカ・北海道)・味の母・かつおだし・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・塩・菜種油  
 10日  
**573 小判揚げ**  
 5枚(150g) **446円**(¥482円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 **冷蔵** **スポット**  
 原材料：すけとうだらすり身(アラスカ・北海道)・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・塩・味の母・唐辛子・ゴボウ(国産)  
 10日  
**577 ごぼうつまみ**  
 100g **462円**(¥499円)

発泡させていないので、一般のはんぺんのようにふわふわでなく、しっとりとしたはんぺんです。

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 **冷蔵** **スポット**  
 原材料：くち、すけそうたらすり身、馬鈴薯澱粉(北海道)、粗糖、卵白、味の母、塩(天日粉砕塩)、鰹だし  
 14日 **アレルギー** **国産**  
**581 白はんぺん**  
 30g×3 **432円**(¥467円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 **冷蔵** **スポット**  
 原材料：いわし、すけそうたらすり身、馬鈴薯澱粉、砂糖、食塩、発酵調味料、ねぎ・かつおだし  
 10日  
**582 いわし団子**  
 8個 **410円**(¥443円)

### 天然エビ

パプアニューギニア海産  
 大阪府茨木市 **翌々週配達**

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

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

翌々週配達 大阪・パプアニューギニア海産 **海産** **スポット**  
 原材料：天然エビ(パプアニューギニア) 6ヶ月 **アレルギー** **国産**  
**564 簡単便利なむきえび 1P**  
 120g **1,100円**(¥1,188円)

### いちろうこ(南伊豆水産)

静岡県静岡市

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

### 「いちろうこ」自慢のおでん種セット

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 **冷蔵** **スポット** 10日 **アレルギー** **卵**  
**583 静岡おでん種セット**  
 6種11品 **853円**(¥921円)

共通原材料：スケトウダラすり身・馬鈴薯澱粉・粗糖・塩・発酵調味料・鰹だし  
**584 2P**  
 1,706円⇒(¥1,842円) **1,650円**(¥1,782円)

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

翌々週配達 大阪・パプアニューギニア海産 **海産** **スポット**  
 原材料：船凍天然エビ(パプアニューギニア)、小麦粉、パン粉  
 6ヶ月 **アレルギー** **国産**  
**567 天然海老フライL**  
 120g **1,191円**(¥1,286円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 **冷蔵**  
 原材料：タラ全糖すり身・馬鈴薯でんぶん(北海道)・塩・味の母・粗糖・かつおだし・水  
 10日  
**571 小竹輪 1P**  
 30g×5 **482円**(¥521円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 **冷蔵** **スポット**  
 原材料：魚肉(いわし・たら)・馬鈴薯でんぶん(北海道産)・粗糖・塩・味の母・鰹だし  
 14日  
**575 いわしはんぺん**  
 5枚(150g) **542円**(¥585円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 **冷蔵** **スポット**  
 原材料：すけそうたらすり身・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・青のり(静岡県・愛知県産)・発酵調味料・鰹だし・菜種油  
 10日  
**579 青のり小判**  
 3枚 **386円**(¥417円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 **冷蔵** **スポット**  
 原材料：まぐろすり身・すけそうたらすり身・玉ねぎ(国産)・コーン(国産)・馬鈴薯澱粉(北海道)・粗糖・食塩・発酵調味料・鰹だし・菜種油  
 10日  
**580 まぐろもろこし**  
 100g **477円**(¥515円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 **冷蔵** **毎週**  
 原材料：すけとうだらすり身(アラスカ・北海道)・味の母・かつおだし・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・塩・菜種油  
 10日  
**572 2P**  
 30g×5×2 **912円**(¥985円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 **冷蔵** **毎週**  
 原材料：すけとうだらすり身(アラスカ・北海道)・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・塩・味の母・唐辛子・ゴボウ(国産)  
 10日  
**573 小判揚げ**  
 5枚(150g) **446円**(¥482円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 **冷蔵** **毎週**  
 原材料：魚肉(スケトウダラ)・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・味の母・塩・鰹だし  
 14日  
**574 うろこちゃん(白かまぼこ)**  
 150g **582円**(¥629円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 **冷蔵** **スポット**  
 原材料：すけそうたらすり身・葉ねぎ(静岡県産)・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・発酵調味料・鰹だし・菜種油  
 10日  
**578 ねぎちぎり揚げ**  
 100g **466円**(¥503円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 **冷蔵** **スポット**  
 原材料：いわし、すけそうたらすり身、馬鈴薯澱粉、砂糖、食塩、発酵調味料、ねぎ・かつおだし  
 10日  
**582 いわし団子**  
 8個 **410円**(¥443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

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

大阪・ムソー **C** 週 1年  
原材料:有機緑茶(国産)

**591** 赤ちゃん番茶ティーバッグ  
2g×18 **380円**(¥410円)

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

岐阜・桜井食品株式会社 **C** 週  
原材料:オーガニックカカオ豆(ペルー)

**597** 有機ココア  
100g **779円**(¥841円)

原種に近い自家採種ケールを、農業不使用で栽培し、栄養価を壊さないように低速搾りで仕上げた「青汁」。流水で解凍後、袋の上から手でよくもんでコップに移し、冷水で割ってお飲みください。好みに蜂蜜などをプラスして。ビタミンCは何とみかん3個分、カルシウムはミルク100gで分あるとか。＊風味の劣化を防ぐため、解凍後の再凍結はおやめください。

茨城・ベルファーム **隔週AC**  
原材料:ケール(菌0虫0/自家採種)  
＊製品は放射能検査済みのものです。

**有機ベルファーム青汁**  
**603** 1P 100ml **204円**(¥220円)  
**604** 10P 100ml×10 **1,961円**(¥2,118円)

お湯を注いでそのまま飲める  
生姜入り梅干番茶です。

無双本舗 奈良県奈良市 **スポット**  
原材料:有機醤油・有機梅肉(梅/奈良県産)

**609** 有機梅醤 陽寿  
250g **1,900円**(¥2,052円)

お湯を注いでそのまま飲める、生姜入り梅醤です。梅醤に加えて、生姜でボカボカ。

無双本舗 奈良県奈良市 **スポット**  
原材料:梅肉(梅/奈良県産)・淡口醤油・有機番茶(国産)・有機番茶粉末(国産)・有機生姜粉末(中国産)

**610** 生姜・番茶入り梅醤  
250g **1,500円**(¥1,620円)

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

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

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

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

京都・ほった園 **毎週**  
原材料:緑茶(国産/有機栽培)

**586** 有機栽培熟成三年番茶  
150g **415円**(¥448円)

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

愛知県名古屋市・喜八 **隔週AC**  
原材料:蕎麦(富山県産)

**592** そば屋のそば茶  
180g **1,230円**(¥1,328円)

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

九鬼産業・三重県 **C** 週  
原材料:黒ごまパウダー(国内製造)・砂糖(さとうきび(国産))・きなこ(大豆(国産))・食塩

**598** 黒ごまラテ  
150g **429円**(¥463円)

濃縮タイプです、約2倍にうすめて飲むほか、甘味料としてもお使いください。

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

**605** 有機玄米甘酒(粒)  
200g **375円**(¥405円)

奈良県奥吉野で栽培した有機青梅を梅干にし、有機醤油を合わせました。番茶を注いで梅醤番茶どうぞ。

無双本舗 奈良県奈良市 **スポット**  
原材料:有機醤油・有機梅肉(梅/奈良県産)

**609** 有機梅醤 陽寿  
250g **1,900円**(¥2,052円)

携帯に便利なお湯を注いでそのまま飲めるスティックタイプの生姜がよく効いた梅醤番茶です。

無双本舗 奈良県奈良市 **スポット**  
梅肉(梅/奈良県産・和歌山県産)・淡口醤油・有機番茶(国産)・有機番茶粉末(国産)・生姜粉末(高知産)

**611** 国産生姜入り梅干番茶スティック  
8g×20 **1,500円**(¥1,620円)

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

大阪・むそう商事 **C** 週  
原材料:小麦粉・砂糖・バター・大麦芽エキス・濃縮レモン果汁・食塩

**621** バタービスケット・レモン  
4枚×3袋 **550円**(¥594円)

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

京都・ほった園 **毎週**  
原材料:茶(有機栽培・国産)

**587** 有機松印煎茶  
100g **1,000円**(¥1,080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 **1,120円**(¥1,210円)

愛知・マルサン **毎週**  
原材料:大豆(国産)

**国産大豆の無調整豆乳**  
**599** 1P 1000ml **388円**(¥419円)

濃縮タイプです、約2倍にうすめて飲むほか、甘味料としてもお使いください。

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

**605** 有機玄米甘酒(粒)  
200g **375円**(¥405円)

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

熊本県産さつま芋とキビ砂糖を使用しています。自然解凍でお召し上がり下さい。半解凍も意外な美味しさです。

福岡・那珂川キッチン **隔週AC**  
原材料:さつまいも(熊本)・きび砂糖・菜種油

**615** 大学芋  
150g **724円**(¥782円)

岩手・味泉 **C** 週  
原材料:玄米(国産)・はと麦・ひえ・有機アマランサス・ごま・菜種油・ごま油・食塩(赤穂の塩)

**622** 自然風味の五穀せんべい  
100g **463円**(¥500円)

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

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

**623** 薯蕷饅頭(じょうよまんじゅう)  
3個 **547円**(¥591円)

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

京都・ほった園 **毎週**  
原材料:緑茶・抹茶(有機栽培・国産)

**588** 有機抹茶入りくき茶  
100g **600円**(¥648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かわります。

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

**600** 津軽のかおり(びん)  
1L **862円**(¥931円)

有機小豆100%使用したお茶です。ほんのり小豆の味がします。

東京・遠藤製菓 **C** 週  
原材料:有機小豆(中国)

**606** 有機あずき美人茶  
500ml **231円**(¥249円)

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。＊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。

サンショク・愛知県 **スポット**  
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)

**613** あん入りまんとう  
50g×4 **502円**(¥542円)

北海道産の小麦をたっぷり使用し、添加物は一切使用せずてんさい糖と塩のみで味付けしました。甘さ控えめです。アイスの上にのせたり、白玉を添えてどうぞ。

静岡・こだわりの味協同組合 **スポット**  
原材料:小豆(北海道産)・てんさい糖(北海道産)・食塩(中国(内モンゴル自治区))

**614** ぜんざい  
180g **360円**(¥389円)

さつま芋ペーストをよつ葉バターで練りこんで焼き上げたスイーツポテトです。自然解凍もしくはトースターで軽く温めてお召し上がりください。

福岡・那珂川キッチン **隔週AC**  
原材料:さつまいも(国産)・加塩バター・鶏卵

**616** スイートポテト  
40g×3 **495円**(¥535円)

生産者が少なくなりほとんど市場に出回ることのない北海道産紫花豆を使用。職人が3日かけて造った程よい甘さと、一粒一粒の艶、ふっくら感をお楽しみ下さい。

静岡県・小沼製菓 **C** 週  
原材料:ビートグラニュー糖(北海道)・紫花豆(北海道)

**624** 国産紫花豆のつややか甘納豆  
100g **570円**(¥616円)

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

静岡県 石原園 **C** 週  
原材料:有機緑茶(静岡県産)

**589** 有機栽培/食葉茶パウダー  
50g **698円**(¥754円)

有機コーヒー豆を使用したインスタントコーヒー。インスタント臭がなく、飲みごたえがあります。

愛知県長久手市 オキノ **C** 週  
原材料:有機コーヒー豆

**有機インスタントコーヒー**  
**595** 瓶 80g **1,660円**(¥1,793円)  
**596** 詰替 75g **1,500円**(¥1,620円)

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

茨城・ベルファーム **隔週AC**  
原材料:ニンジン(自社産/菌0虫0)

**有機ベルファームの**  
**にんじんジュース**  
**601** 1P 100ml **226円**(¥244円)

**602** 10P 100ml×10 **2,180円**(¥2,354円)

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

岐阜・奥長良川名水 **隔週AC**  
原材料:水(岐阜)

**高賀の森水**  
**607** ケース 500ml×24 **4,320円**(¥4,666円)

**608** ケース 2L×6 **2,100円**(¥2,268円)

北海道産の小麦をたっぷり使用し、添加物は一切使用せずてんさい糖と塩のみで味付けしました。甘さ控えめです。アイスの上にのせたり、白玉を添えてどうぞ。

静岡・こだわりの味協同組合 **スポット**  
原材料:小豆(北海道産)・てんさい糖(北海道産)・食塩(中国(内モンゴル自治区))

**614** ぜんざい  
180g **360円**(¥389円)

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

原材料:じゃがいも(国産)・こめ油・食塩

**617** うすしお 55g

原材料:じゃがいも(国産)・こめ油・食塩・焼きのり

**618** のり塩 53g

原材料:じゃがいも(国産)・こめ油・食塩・柚子粉末、昆布、鰹節

**619** 柚子 53g

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

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

滋賀・かたぎ古香園 **隔週AC**  
原材料:大麦(石川県産/特別栽培)・ほうじ茶(かたぎ古香園/菌0虫0)

**590** ほうじ茶入麦茶ティーバッグ  
10g×32 **600円**(¥648円)

有機コーピー豆を使用したインスタントコーピー。インスタント臭がなく、飲みごたえがあります。

愛知県長久手市 オキノ **C** 週  
原材料:有機コーピー豆

**有機インスタントコーピー**  
**595** 瓶 80g **1,660円**(¥1,793円)  
**596** 詰替 75g **1,500円**(¥1,620円)

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

茨城・ベルファーム **隔週AC**  
原材料:ニンジン(自社産/菌0虫0)

**有機ベルファームの**  
**にんじんジュース**  
**601** 1P 100ml **226円**(¥244円)

**602** 10P 100ml×10 **2,180円**(¥2,354円)

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

岐阜・奥長良川名水 **隔週AC**  
原材料:水(岐阜)

**高賀の森水**  
**607** ケース 500ml×24 **4,320円**(¥4,666円)

**608** ケース 2L×6 **2,100円**(¥2,268円)

北海道産の小麦をたっぷり使用し、添加物は一切使用せずてんさい糖と塩のみで味付けしました。甘さ控えめです。アイスの上にのせたり、白玉を添えてどうぞ。

静岡・こだわりの味協同組合 **スポット**  
原材料:小豆(北海道産)・てんさい糖(北海道産)・食塩(中国(内モンゴル自治区))

**614** ぜんざい  
180g **360円**(¥389円)

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

原材料:じゃがいも(国産)・こめ油・食塩

**617** うすしお 55g

原材料:じゃがいも(国産)・こめ油・食塩・焼きのり

**618** のり塩 53g

原材料:じゃがいも(国産)・こめ油・食塩・柚子粉末、昆布、鰹節

**619** 柚子 53g

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

原材料に小麦粉不使用。米粉主原料の生地に有機オートミールを加え、スティック状に焼き上げました。カリッと香ばしい食感が歯応えのよさが特徴のクッキーです。

愛知・サンコー **C** 週  
原材料:米粉(国内産)・有機オートミール・米粉・植物油(菜種)・甜菜糖・馬鈴薯澱粉・食塩・膨張剤(重曹)

**625** 米粉クッキー  
6本 **340円**(¥367円)



1日1回は玄米食習慣。有機玄米100%のおせんべいです。1袋(30g)に使用している玄米は、およそ茶わん半分の玄米ごはんの量です。



原材料:有機玄米(国産・アルゼンチン)・有機黒ゴマ・塩(海の精)

**626 素焼き**  
**175円**(¥189円)



原材料:有機玄米(国産・アルゼンチン)・有機黒ゴマ・有機たまり醤油 **アレルギー** 豆

**627 黒胡麻**  
**200円**(¥216円)



原材料:有機玄米(国産・アルゼンチン)・有機白ゴマ・有機たまり醤油 **アレルギー** 豆

**628 白胡麻**  
**200円**(¥216円)

兵庫・アリモト **C** 通 **6** 4分/月 **玄米セラピー** 各30g

**フェアトレードチョコレート各種** **豆** **スポット**  
東京フェアトレードカンパニー

甘酸っぱいラズベリーのつぶつぶ果肉がたっぷり、まろやかな黒糖のミルクチョコ

原材料:有機黒糖・有機ココアバター・有機全粉乳・有機力カオマス・有機粉状ヘーゼルナッツ・有機乾燥ラズベリー・有機レモンパウダー

**638 オーガニックラズベリー**  
50g **495円**(¥535円)

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

原材料:有機粗糖・有機ココアバター・有機全粉乳・有機抹茶・有機ライスキノアパフ(有機米粉・有機キノアパウダー・有機粗糖)

**641 オーガニック抹茶ホワイト・ライスキノアパフ**  
45g **495円**(¥535円)

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

原材料:有機ココアバター・有機力カオマス・有機アーモンド粉・有機アーモンド加工品・有機バニラ **アレルギー** 乳

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

ラム酒の効いたフィリングは大人のための味わい。お酒との相性も抜群。アルコール分4%

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

**645 オーガニックラムフィリング**  
85g **900円**(¥972円)

主原料は本次のパスチャライズ牛乳と平飼いの有精卵・国産のビートグラニュー糖・香料は天然のバニラだけ。1カップに約7カップの生乳を使い、美味しさを濃縮しました。

なめらかな仕上がりで天然バニラ香料が口口に豊かな香りを広げます

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

**630 バニラ**  
120ml **450円**(¥486円)

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

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

**632 ビターチョコ**  
120ml **450円**(¥486円)

よりすぐりの原料を使い、バニラとブランデーをきかせた、まるでマロングラッセのような味わいの甘納豆。

兵庫・丹波わらしべ屋 **C** 通

原材料:黒大豆(北海道産/無農薬無化学肥料)・粗糖(種子島産)・ブランデー(大分県産)・塩(海の精)・バニラエキスを **300日** **アレルギー** 豆

**634 黒豆こんふい**  
150g **780円**(¥842円)

沖縄県産原料100%。そのまま食べられるおいしい黒糖菓子です。個包装のキャンディタイプなので持ち歩きにも便利な大きさです

北海道・ノースカラース **スポット**

原材料:粗糖(さとうきび(沖縄県産))・黒糖(さとうきび(沖縄県産))・糖蜜(さとうきび(沖縄県産))・食塩(石垣の塩)

**635 純国産そのまま食べられる黒糖**  
75g(約15個) **269円**(¥291円)

国内産小麦粉と玄米粉、沖縄産黒糖を加えた風味豊かな玄米パンです。ふわふわとした食感で、温めるとより美味しく召し上がれます。お好みで、ジャムを付けたり具を挟んだりしてお楽しみください

東京・五月堂 **C** 通

原材料:小麦粉(国産)・黒糖(沖縄)・玄米粉(国産)・バーム油(コロンビア)・パン酵母・麦芽水あめ・食塩(オーストラリア)

**636 玄米パン(あんなし)**  
3個 **529円**(¥571円)

オレンジのさわやかな風味とミルクのまろやかさが絶妙のコンビネーション。

原材料:有機黒糖・有機ココアバター・有機全粉乳・有機力カオマス・有機粉状ヘーゼルナッツ/オレンジ香料

**640 オーガニックオレンジ**  
50g **495円**(¥535円)

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

原材料:有機力カオマス・有機粗糖・有機ココアバター・有機ストロベリー・洋酒・有機バニラ/ストロベリー香料・ひまわりレシテン

**643 カカオ分65%**  
40g **495円**(¥535円)

オーガニックビターウィズストロベリー&マール・ド・シャンパーニュ

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

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

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

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

**価格改定**

神奈川・太陽油脂 **隔週AC**

成分:純石けん分(36%・脂肪酸カリウム)

**パックス洗濯用石けんソフト**

**654 詰替**  
1000ml **950円**(¥1,045円)

**655 詰替(大)**  
4000ml **3,540円**(¥3,894円)

肌への負担が少なく、直接口に触れる食器の洗浄に安心な台所用液体石けんです。

**価格改定**

神奈川・太陽油脂

成分:純石けん分(25% 脂肪酸カリウム)

**ナチュロン台所のせっけん**

**10001 ボトル** **C** 通 **10002 詰替** **隔週AC**

500ml **620円**(¥682円) 450ml **480円**(¥528円)

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

神奈川・太陽油脂 **価格改定**

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

**パックス衣類のリンス**

**656 本体** **C** 通 **657 詰替** **隔週AC**

600ml **1,020円**(¥1,122円) 550ml **600円**(¥660円)

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

**価格改定**

神奈川・太陽油脂

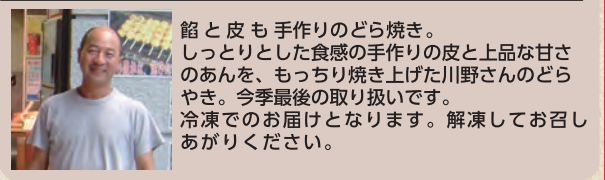
成分:純石けん分(10% 脂肪酸カリウム)、オレンジオイル

**ナチュロンお風呂洗いせっけん**

**10003 ボトル** **C** 通 **10004 詰替** **隔週AC**

500ml **820円**(¥902円) 450ml **540円**(¥594円)

**川野屋** 埼玉県川越市 **翌々週配達**  
**川野さんのどら焼き**



餡と皮も手作りのどら焼き。しっとりとした食感の手作りの皮と上品な甘さのあんを、もちり焼き上げた川野さんのどら焼き。今季最後の取り扱いです。冷凍でのお届けとなります。解凍してお召しあがりください。

共通原材料(卵・ビートグラニュー糖・小麦粉(北海道産))・蜂蜜(埼玉県産/椋田養蜂)・醤油(大豆・小麦)・重曹・寒天

厳選された国産の原料でこしらえた大きめのどら焼き。ほど良い甘さの北海道十勝産小豆がたっぷり入っています。(1個ずつ個包装されています)

**翌々週配達** 埼玉・川野屋

**酒** **スポット**

原材料:共通原材料、小豆(北海道十勝産)

**60日** **アレルギー** 麦 卵

**どら焼き(粒あん)**

**648 1個** 110g **417円**(¥450円)

**649 3個** 110g×3 **1,213円**(¥1,310円)

皮はひと手間かけて、ふんわりやわらか虎しま模様。あんはざっぱりとした甘味の白あんが詰まっています。(1個ずつ個包装されています)

**翌々週配達** 埼玉・川野屋

**凍** **スポット**

原材料:共通原材料、大芋(国産)

**60日** **アレルギー** 麦 卵

**トラ焼き(白あん)**

**650 1個** 110g **466円**(¥503円)

**651 3個** 110g×3 **1,356円**(¥1,464円)

**どら焼きとトラ焼き 各3個ずつのお値打ちセット!**

**セット内容**  
●どら焼き×3  
●トラ焼き×3

**翌々週配達** 埼玉・川野屋

**凍** **スポット**

原材料:粗糖(さとうきび(沖縄県産))・黒糖(さとうきび(沖縄県産))・糖蜜(さとうきび(沖縄県産))・食塩(石垣の塩)

**60日** **アレルギー** 麦 卵

**652 トラ焼き2種セット**

計6個 2,649円→ **2,517円**(¥2,718円)

**雑貨**

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

東京・五月堂 **C** 通

原材料:つぶあん(小豆・てんさい糖(北海道)・水あめ)・小麦粉(国産)・黒糖(沖縄)・有機バーム油(コロンビア)・焙煎玄米粉(国産)・パン酵母・水あめ・食塩(オーストラリア)

**637 玄米パン(あん入り)**  
3個 **551円**(¥595円)

衣類・キッチン  
の両方に使用  
できます。

**価格改定**

神奈川・太陽油脂

**C** 通

成分:過炭酸ナトリウム(酸素系)

**658 酸素系漂白剤・詰替**  
500g **660円**(¥726円)

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

**価格改定**

神奈川・太陽油脂 **隔週AC**

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

**659 オリーフェイスフォーム詰替**  
140ml **790円**(¥869円)

便器の裏、奥まで泡を吹きつけ、すみずみまできれいにします。

**価格改定**

神奈川・太陽油脂

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

**トイレ洗いせっけん**

**10005 ボトル** **C** 通 **10006 詰替** **隔週AC**

400ml **700円**(¥770円) 350ml **420円**(¥462円)



天然ビタミンEを配合した、シンプ  
ルでお肌に優しい石けんです。



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

**10007**  
パックス化粧石けんE  
95g×3 **510円**(税561円)

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

埼玉・  
山田洋治商店  
**毎週**

**10008**  
ワンタッチ芯なしシングル  
130m×6 **740円**(税814円)



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

埼玉・  
山田洋治商店  
**毎週**

**10009**  
ピュアブラウン・ダブル  
37.5m×8 **672円**(税739円)



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

神奈川・太陽油脂 **C** 週

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

**10010**  
ナチュロンハンドクリーム無香料  
70g **850円**(税935円)

天然保湿成分シアバターを配  
合したリップクリームです。  
無着色タイプ。

神奈川・太陽油脂 **C** 週

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

**10011**  
ナチュロンリップクリーム  
4g **780円**(税858円)



オーガニック認証原料を使用。マヌカハ  
ニーマG850+、プロポリス、ハープな  
どをブレンドしています。爽やかな風  
味。口内に1〜5プッシュ吹き付けてお  
召し上がりください。

おもちゃ箱 ニュージールランド  
原材料:マヌカフラワーウォーター・  
マヌカはちみつ・ハニーデュー(はちみ  
つ・プロポリス(ニュージーランド)  
・アニシード油・クローブ油・  
ヨウハッカ油(オーストラリア)

**10012**  
マヌカ&プロポリススプレー  
30ml **3,643円**(税3,934円)



## 第3世界ショップ 東京都目黒区 フェアトレードからコミュニティトレードへ

**翌々週配達**

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

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

東京・第3世界ショップ  
**スポット**  
原材料:ドライマンゴー  
(メキシコ)  
180日

**10018**  
ドライマンゴー(無加糖)  
65g **625円**(税675円)



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

東京・第3世界ショップ  
**スポット**  
原材料:プルーン  
(種なし)  
180日

**10019** プルーン(種めき)  
120g **669円**(税723円)



しっかり甘味が感じられる、ドライマン  
ゴー・ドライクランベリー・レーズン・  
ドライパイナップルの4種をミックスし  
ました。製品分、ヨーグルト(400g入  
り)2パック分使えます。

東京・第3世界ショップ **スポット**  
原材料:ドライマンゴー(メキシコ)・  
ドライクランベリー(クランベリ  
ー・粗糖・ひまわり油)(アメリカ)  
・レーズン(アメリカ)・  
ドライパイナップル  
(メキシコ)  
180日

**10021**  
ヨーグルトと食べるドライフルーツ  
100g **689円**(税744円)



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

東京・第3世界ショップ  
**スポット**  
原材料:干しいちじく  
(アメリカ)  
120日

**10022** 干しいちじく  
120g **780円**(税842円)



クランベリーはポリフェノールの供  
給源として知られ、膀胱炎予防や肌  
の老化防止、歯周病予防などに効果  
があるといわれています。

東京・第3世界ショップ  
**スポット**  
原材料:クランベリ  
ー(アメリカ)  
粗糖・ひまわり油  
180日

**10023**  
ドライクランベリー  
80g **560円**(税605円)



太陽の下で約3週間天日干しした、味の  
濃い美味しいレーズンです。皮が薄く、甘  
いのが特徴です。鉄分が豊富で食物繊維  
を含みコレステロールゼロです。

東京・第3世界ショップ  
**スポット**  
原材料:レーズン  
180日

**10020** レーズン  
165g **495円**(税535円)



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

東京・第3世界ショップ **翌々週配達**  
**スポット**  
原材料:ドライ  
パイナップル  
(メキシコ) 180日

**10024**  
ドライパイナップル  
60g **560円**(税605円)



ピースタチオ・アーモンド・くるみはアメリカ産の有機栽培、カシューナッツ  
はスリランカのフェアトレードのものです。

東京・第3世界ショップ  
**スポット**  
原材料:くるみ(アメリカ)・  
アーモンド(アメリカ)・ピ  
スタチオ(アメリカ)・カ  
シューナッツ(スリランカ)  
180日

**10017** 徳用  
ミックスナッツ  
200g **1,442円**(税1,557円)



パンやお菓子作り、毎日の料理にも  
幅広くお使いいただけます。

東京・第3世界ショップ  
**スポット**  
原材料:くるみ(アメリカ)・  
アーモンド(アメリカ)・ピ  
スタチオ(アメリカ)・カ  
シューナッツ(スリランカ)  
180日

**10016** 徳用くるみ(生)  
200g **1,486円**(税1,605円)



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

原材料:脱脂粉乳・  
加工黒糖・ほうじ茶  
365日  
**10031**

Stickほうじ茶ラテ  
**646円**(税698円)



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

原材料:黒糖・  
ココアパウダー  
1年

**10030** Stick黒糖ココア  
646円→  
(税698円) **626円**(税676円)



東京・第3世界ショップ  
**スポット** **価格改定**

**パンワーク  
チョコレート**

「おいしい」の組み合わせ  
から生まれた、個性豊か  
なチョコレートのお菓子

**10032** クランベリーチョコ  
40g **520円**(税562円)



ミルク・ビターの2種類のクーベル  
チュールチョコレートで、ドライク  
ランベリーをコーティングしました。

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

**10032** クランベリーチョコ  
40g **520円**(税562円)



素性の確かなドライフルーツ・ナッツ・  
チョコレートをバランスよく個性豊か  
に配合したチョコレート菓子です。

原材料:クランベリー  
チョコレート(チョコ  
レート・ドライクラン  
ベリー)・ドライパイナ  
ップル・ローストビー  
カンナッツ・レーズン・  
ローストカシューナッツ  
180日

**10033** クランベリーチョコ  
40g **520円**(税562円)



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

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

**10034** ラムレーズンチョコ  
40g **520円**(税562円)



## 「誰でも、おいしく簡単に」 本場のスリランカカレーが作れます!

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

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

**10028** オリジナル **650円**(税702円)



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

**10027** マイルド **630円**(税680円)



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

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

**10029** スパシー **650円**(税702円)



コーヒー豆を深煎りにし、まるごと  
ミルククーベルチュールチョコで  
コーティングしました。

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

**10035** 珈琲豆チョコ  
50g **520円**(税562円)



生のまま包み込まれた柔らかい食感のくる  
み、香り高いアールグレイ紅茶パウダーを  
練り込んだホワイトクーベルチュールチョコ  
でコーティングしたチョコです。

原材料:ホワイト  
チョコレート(コ  
アバター・粗糖・全  
粉乳)・くるみ・ア  
ールグレイ紅茶パウ  
ダー/ベルガモット香料  
180日

**10036** アールグレイ  
チョコ×くるみ  
45g **520円**(税562円)



粒タイプのチョコレート菓子です。  
ミルクチョコの甘さと塩味が後ひく  
おいしさ。

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

**10037** 塩チョコ×カシュー  
35g **504円**(税544円)



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

原材料:ホワイト  
チョコレート(コ  
アバター・粗糖・全  
粉乳)・カシューナ  
ッツ・小麦粉・ビーツ  
糖・コーンスターチ  
(遺伝子組換えで  
ない)・抹茶  
180日

**10038** 抹茶チョコ×カシュー  
35g **520円**(税562円)



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

東京・第3世界ショップ  
**スポット**  
原材料:ココナッツ  
(農業不使用)、  
グアーガム  
2年

**10040** ココナッツミルク  
200ml **360円**(税389円)



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

東京・第3世界ショップ  
**スポット**  
原材料:こしょう  
(スリランカ)  
2年

**10041** ペッパー黒ホール  
20g **400円**(税432円)

