

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>

山形・庄内協同ファーム スポット

山形県庄内で稲作を営む農家グループが、
丹精込めて育てたもち米を使用。
一粒一粒にお米の旨みが詰まった、のびが良く、
ほんのり甘い庄内のお餅をぜひご賞味ください。
農家直送の味を、あなたの食卓へ。

庄内協同ファーム

コシの強さとお米の甘みが違う！
庄内平野が育てた本気のお餅をご紹介します。



翌々週配達
白切り餅1kg、よもぎ切り餅500g、玄米切り餅1kg、黒豆餅500gのセットです。◎60日 **6,333円**(¥6,840円)



翌々週配達
コシが強く煮崩れにくい品種「でわのもち」を使用した切り餅です。お米の甘みが違います。杵つきもちならではのコシと伸びを楽しめます。
原材料:もち米(有機栽培) ◎90日
30106 有機栽培白丸もち
30113 有機栽培白切りもち
各500g/12～13個
1,200円⇒**1,180円**(¥1,274円)



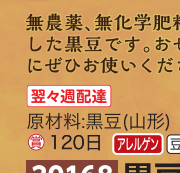
玄米のツブツブがしっかり残って噛み応えがあり、風味バツグン。お米本来の甘さや旨みがぎゅっと詰まっている、とっておきのお餅です。
翌々週配達
原材料:もち米(有機栽培) ◎90日
30120 有機玄米切もち
12個500g
1,200円⇒**1,180円**(¥1,274円)



白米餅に、国内産の風味豊かな黒豆を合わせました。こんがり香ばしく焼いて、シンプルにお醤油やお塩だけでどうぞ。
翌々週配達
原材料:もち米、黒豆(山形)、塩 ◎60日 **30137 黒豆もち**
500g/12～13個
1,155円⇒**1,147円**(¥1,239円)



お餅を薄くスライスしました。すぐに柔らかくなるので、鍋やしゃぶしゃぶ、グラタンに。
翌々週配達
原材料:もち米 ◎90日
30144 うす切り餅
12枚/120g
365円⇒**358円**(¥387円)



無農薬、無化学肥料で栽培した黒豆です。おせち料理にぜひお使いください。
翌々週配達
原材料:黒豆(山形) ◎120日 **30168 黒豆**
150g
292円⇒**285円**(¥308円)



鏡餅 翌々週配達 原材料:もち米 ◎90日
30076 大 2,164円⇒**2,150円**(¥2,322円)
約750g
直径:上10cm位、下12.5cm位
30083 中 1,518円⇒**1,500円**(¥1,620円)
約450g
直径:上8.5cm位、下10cm位
30090 小 555円⇒**550円**(¥594円)
約150g
直径:上6cm位、下7.5cm位

山形県の新品種「雪若丸」と有機黒米で栄養価UP！温めるだけの美味しい玄米ご飯です。
翌々週配達
原材料:うるち玄米(山形)、有機黒米 ◎365日
30243 特別栽培玄米パックご飯(黒米入)
160g
367円⇒**358円**(¥387円)

化学合成農薬や化学肥料を使用しない圃場で育てた赤かぶを漬けた甘酢漬です。
翌々週配達
原材料:赤かぶ(山形)、砂糖、塩、醸造酢 ◎30日
30182 赤かぶ酢漬
250g
592円⇒**585円**(¥632円)

庄内地方で収穫した干し大根を桜の木で燻製して糠漬けしました。
翌々週配達
原材料:干し大根(山形)、米ぬか、赤とうがらし、砂糖、食塩 ◎40日
30199 いぶしたくあん
250g
592円⇒**585円**(¥632円)

山形県庄内地方の砂丘畑で取れた干し大根をぬか漬けしたたくあんです。山形の県花でもある紅花を色付けに使用し、自然の色を出しています。
翌々週配達
原材料:干し大根、乾燥紅花、米糠、赤とうがらし、砂糖、食塩 ◎30日
30205 紅花たくあん
250g
525円⇒**516円**(¥557円)

干し柿部会が農薬の使用を5割減し、化学肥料、除草剤は不使用の丹精込めて作った干し柿です。
翌々週配達
原材料:干し柿(山形) ◎120日
30175 干し柿
180g(4～6個)
925円⇒**910円**(¥983円)

無農薬、無化学肥料で栽培した米を使用しています。米おこしのおいしさとピーナッツの風味をお楽しみください。
翌々週配達
原材料:うるち白米(山形)、黒砂糖、バター、ピーナッツ(落花生、食用精製加工油脂、マカリン(原材料に乳と大豆を含む)、食塩)、なたね油、水あめ、きな粉 ◎90日 **30267 ピーナッツおこし**
150g
775円⇒**768円**(¥829円)

化学合成農薬・化学肥料不使用の玄米を菜種油で揚げた塩味あられです。
翌々週配達
原材料:もち米玄米、食用油、食塩 ◎90日
30274 揚げ潮あられ
80g
442円⇒**428円**(¥462円)

化学農薬・化学肥料を使用せず玄米を膨らまし、黒砂糖、水飴で固め、きな粉をまぶしたもの。一度食べたらやめられないお菓子です。
翌々週配達
原材料:うるち米、黒砂糖、水飴、なたね油、きな粉 ◎90日 **30250 玄米おこし**
150g
558円⇒**542円**(¥585円)

玄米おこし
揚げ潮あられ

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



1セットでスープとおかずが作れます！



ご家庭で用意いただくもの

- ・オリーブオイル/大2杯
- ・卵3個
- ・マヨネーズ/大1杯
- ・塩こしょう/少々
- ※お好みで粉チーズまたはナチュラルチーズ

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

【産直】 スポット 製造日含め5日 【アレルギー】 麦 卵 豆

原材料: (スパニッシュオムレツ) 具材セット【野菜(ピーマン・赤パプリカ・ふなしめじ・玉ねぎ) (国産)・添付調味料(欧風だし(食塩・でん粉分解物・酵母エキス粉末・玉ねぎエキス粉末(でん粉分解物・玉ねぎエキス粉末・醤油(大豆・小麦を含む)、セロリ粉末・キャロット粉末・コンショウ・フライドガーリック・馬鈴しょでん粉))】下処理済じゃがいも【じゃがいも(国産)】(人参スープ) 具材セット【玉ねぎ(国産)・人参・添付調味料(欧風だし2袋(食塩・でん粉分解物・酵母エキス粉末・玉ねぎエキス粉末(でん粉分解物・玉ねぎエキス粉末・醤油(大豆・小麦を含む)、セロリ粉末・キャロット粉末・コンショウ・フライドガーリック・馬鈴しょでん粉))】



8 スパニッシュオムレツ(人参スープ付き) 産直 eco プライス 2人前(375g) 1,007円⇒(¥1,088円) 906円(¥979円)

国産大豆100%使用の豆腐に国産鶏肉を加えたふ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こで、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。

【産直】 スポット 製造日含め5日 【アレルギー】 麦 卵 豆

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

2 ふんわり豆腐団子と野菜の甘酢炒め 2人前(450g) 1,081円⇒(¥1,167円) 1,027円(¥1,109円)

新鮮な野菜とごまの風味たっぷりの坦々の素で作る坦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。

【産直】 スポット 製造日含め5日 【アレルギー】 麦 卵 豆

原材料: 野菜セット【キャベツ・ピーマン・人参】坦々の素【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・香辛料・でんぶん・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)

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

【産直】 スポット 製造日含め5日 【アレルギー】 麦 卵 豆

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

6 にんにくもつ炒め 2人前(450g) 963円(¥1,040円)

ご家庭では面倒な酢豚も袋から出して炒めるだけ!

【産直】 スポット 製造日含め5日 【アレルギー】 麦 卵 豆

原材料: 野菜セット【玉ねぎ・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】

6 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。

3 2人前(410g) 1,040円(¥1,123円) 4 4人前(820g) 2,080円⇒(¥2,246円) 1,734円(¥1,873円)

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。

【産直】 スポット 製造日含め5日 【アレルギー】 麦 卵 豆

原材料: 野菜セット【玉ねぎ(国産)・大根(国産)・人参(国産)・かぼちゃ(国産)・じゃがいも(国産)・ぶなしめじ(国産)】煮し鶏スライス【鶏むね肉(国産)・食塩・清酒・乾燥卵白・豆澱粉(えんどう豆)・乳清蛋白濃縮物・コンショウ】添付調味料【食塩・でん粉分解物・酵母エキス粉末・玉ねぎエキス粉末(でん粉分解物・玉ねぎエキス)・醤油・セロリ粉末・キャロット粉末・コンショウ・フライドガーリック・馬鈴薯でん粉】

3 2人前(410g) 1,040円(¥1,123円) 4 4人前(820g) 2,080円⇒(¥2,246円) 1,734円(¥1,873円)

かぼちゃ、にんじん、じゃがいもなどの国産野菜をたっぷり使用した、心もからだもほっこりスープです。国産鶏むね肉を使用した、しっとり煮し鶏がうまさをアップ。

【産直】 スポット 製造日含め5日 【アレルギー】 麦 卵 豆 乳 豚

原材料: 野菜セット【玉ねぎ(国産)・大根(国産)・人参(国産)・かぼちゃ(国産)・じゃがいも(国産)・ぶなしめじ(国産)】煮し鶏スライス【鶏むね肉(国産)・食塩・清酒・乾燥卵白・豆澱粉(えんどう豆)・乳清蛋白濃縮物・コンショウ】添付調味料【食塩・でん粉分解物・酵母エキス粉末・玉ねぎエキス粉末(でん粉分解物・玉ねぎエキス)・醤油・セロリ粉末・キャロット粉末・コンショウ・フライドガーリック・馬鈴薯でん粉】

3 2人前(410g) 1,040円(¥1,123円) 4 4人前(820g) 2,080円⇒(¥2,246円) 1,734円(¥1,873円)

かぼちゃ、にんじん、じゃがいもなどの国産野菜をたっぷり使用した、心もからだもほっこりスープです。国産鶏むね肉を使用した、しっとり煮し鶏がうまさをアップ。

【産直】 スポット 製造日含め5日 【アレルギー】 麦 卵 豆 乳 豚

原材料: 野菜セット【玉ねぎ(国産)・大根(国産)・人参(国産)・かぼちゃ(国産)・じゃがいも(国産)・ぶなしめじ(国産)】煮し鶏スライス【鶏むね肉(国産)・食塩・清酒・乾燥卵白・豆澱粉(えんどう豆)・乳清蛋白濃縮物・コンショウ】添付調味料【食塩・でん粉分解物・酵母エキス粉末・玉ねぎエキス粉末(でん粉分解物・玉ねぎエキス)・醤油・セロリ粉末・キャロット粉末・コンショウ・フライドガーリック・馬鈴薯でん粉】

3 2人前(410g) 1,040円(¥1,123円) 4 4人前(820g) 2,080円⇒(¥2,246円) 1,734円(¥1,873円)

果物&野菜

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

青果物へ使用予定の「農薬」及び「栽培方法」

順次表記(例)

① 除1種1箇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

気候変動を生き延びた、もったいないりんごで産地応援♪お願いします

斉藤農園(津軽産直組合) 青森県青森市

青森りんごが危機! 昨冬の豪雪による枝折れ被害、カメムシ大発生、酷暑と雨不足、そして生産者の離農により、大幅に生産量が減少し、価格が高騰しています。さらに、畑のすぐそばまで熊が来て、命がけのリスクも...。斎藤農園では対策として「一昨年、昨年と褐斑病の被害が多く発生したため、今季、来季を目途に一度、徹底防除をし、被害を少なくするために農薬回数・カウントを増やしております。殺虫剤についても、モモシロギキが対策として剤を増やしております。コンフューザーRを地域一帯で使用すれば農薬をあまり使わなくても済むようになるため、5年後を目途に18剤を目指していく方向ですので、ご理解の程よろしくお願致します」

生産者の斉藤さん

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、ふわーっと甘くてジューシー、美味しさも人気も最高!

⑩ 青森りんご・もったいないサンふじ 約600g(大小混) 895円(¥967円)

⑪ 青森りんご・もったいない王林 約600g(大小混) 869円(¥939円)

島原の温州みかん

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

長有研 馬場さん

今週限り!在庫限り!

長有研 長崎県南島原市

⑩ 温州みかん(S-2L混) 12 1kg 623円(¥673円) 13 3kg 1,727円(¥1,865円)

⑪ 長有研 長崎県南島原市

⑩ 温州みかん(S-2L混) 12 1kg 623円(¥673円) 13 3kg 1,727円(¥1,865円)

冬ギフト人気No.1! 外山さんの紅みかん登場!

ギフトでダントツ人気! 生産量が少なく、希少な紅みかん。「金時みかん」とも呼ばれる紅色の皮と、濃い甘みが特長です。

今週限り!

外山輝司 静岡県浜松市

⑩ 外山さんの紅みかん 1kg(約10玉前後) 684円(¥739円)

季節の香りをまとわせて。

生産者グループあすか 奈良県五條市

⑩ 柚子 300g(2~4個) 416円(¥449円)

酸味が強く香りさわやかな、青いレモン(だんだん熟して黄色くなります)。料理のアクセントに、お菓子づくりに。ノーワックスで皮ごと使えます。

長有研 長崎県南島原市

⑩ 島原のレモン 約300g(サイズ混) 333円(¥360円)

甘柿の代表品種。果汁が多く、果肉がやわらかく。長く楽しめるよう、ひとつずつ個包装し、低温で熟成させました。

生産者グループあすか 奈良県五條市

⑩ 柿(奈良・和歌山産) 品種: 平核無(ヒラタネ)柿、刀根柿

⑩ 柿(奈良・和歌山産) 品種: 平核無(ヒラタネ)柿、刀根柿

⑩ 柿(奈良・和歌山産) 品種: 平核無(ヒラタネ)柿、刀根柿

ク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

⑩ 白菜 1玉 805円(¥869円)

みずみずしいキャベツ。芯はビタミンCを多く含むので、薄く切って煮物・炒め物にお使いください。

長有研 長崎県南島原市

⑩ キャベツ 1玉 277円(¥299円)

ホクホクとした食感と甘みが強いのが特徴。薄め味の付けかぼちゃ本来の旨みを味わってください。

長有研 長崎県南島原市

⑩ 島原のかぼちゃ 1玉 462円(¥499円)

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

天野グループ
愛知県安城市 産

●菌0虫2
肥料の一部に化成含む
品種：いなむら他

31 小松菜

200g **276円** (¥298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 産

●菌0虫0

**37 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 産

●菌0虫0

43 有機サラダ春菊

30g **300円** (¥324円)

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

小坂 隆 長野県下高井郡山ノ内町 産

●菌3虫3
＊長野県の一般栽培では最大18回使用(当地比約1/3)

玉ねぎ (M-2L混)

49 500g 325円 (¥351円)

50 1kg 593円 (¥640円)

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

肥後やまと会 熊本県益城郡山都町 産

●菌0虫0

里いも

60 300g 347円 (¥375円)

61 600g 640円 (¥691円)

5種類のキノコが楽しめる、ボリューム満点のパックです！

バイオコスモ 神奈川県伊勢原市 産

●無薬剤

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

**68 きのかいろいろ
パック5種**

1セット **683円** (¥738円)

アワビに似た独特のシャキッとした歯ごたえと香りが美味。

バイオコスモ 鳥取県八頭郡 産

●無薬剤

77 エリンギ

100g **346円** (¥374円)

規格外(やや小さめ)の増量タイプ。

78 ふぞろいエリンギ

150g **294円** (¥318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 産

奈良県五條市

●菌1-3虫0-2

32 大和真菜

200g **276円** (¥298円)

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

寺岡有機農場
広島県世羅町 産

●菌0虫0

38 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 産

●菌0虫0

44 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 産

●菌0虫2 肥料の一部に化成含む
品種：向陽2号

天野さんのにんじん

51 500g 265円 (¥286円)

52 1kg 498円 (¥538円)

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

加藤幸雄 愛知県愛西市 産

●殺菌0殺虫2肥料の一部に化成含む
品種：金澄、オオジロ、備中など

62 れんこん(土付き)

500g **616円** (¥665円)

独特のこりこり食感が美味しい「黒あわび茸」入り(割れ混じり)

バイオコスモ 神奈川県伊勢原市 産

●無薬剤

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

**69 黒あわび茸入
きのこ4種セット**

1セット **544円** (¥588円)

ぬめりと歯ざわりが特徴。味噌汁や、えのきとの和え物、大根おろしに。

バイオコスモ 長野県長野市 産

●無薬剤

79 完熟なめこ

150g **300円** (¥324円)

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

バイオコスモ 長野県飯田市 産

●無薬剤

80 はなびらたけ

80g **402円** (¥434円)

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

あすか 産

奈良県五條市ほか

●菌0-1虫0-2

今週限り！

33 水菜

200g **228円** (¥246円)

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

寺岡有機農場
広島県世羅町 産

●菌0虫0

39 有機サラダ水菜

30g **300円** (¥324円)

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

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

寺岡有機農場
広島県世羅町 産

●菌0虫0

**46 たっぷり有機
ベビーリーフ**

100g **582円** (¥629円)

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

生産者グループあすか 熊本県または北海道または青森県 産

●菌0虫0

有機にんじん

53 400g 369円 (¥399円)

54 800g 669円 (¥723円)

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

中村農園 福岡県久留米市 産

●菌0虫0
品種：柳川理想

63 ごぼう

200g **340円** (¥367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 産

●無薬剤

原木生しいたけ

70 1P 318円 (¥343円)

71 2P 600円 (¥648円)

風味が濃いのでサラダや炒め物にどうぞ。＊軸付き

バイオコスモ 岡山県瀬戸内市または静岡県富士市 産

●無薬剤

81 ホワイトマッシュルーム

100g **367円** (¥396円)

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

バイオコスモ 山形県 産

●無薬剤

82 ブラウンマッシュルーム

100g **367円** (¥396円)

水菜の一種で、京都府壬生地区が原産。水菜同様、浅漬けやおひたしに。

あすか 産

奈良県五條市ほか

●菌0-1虫0-1

34 壬生菜(みぶな)

200g **219円** (¥237円)

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

寺岡有機農場
広島県世羅町 産

●菌0虫0

40 有機サラダロメイン

30g **300円** (¥324円)

寒くなるにつれ甘みを増します。状態がよければ葉っぱをお付けしますので、さっとゆでて塩もみし、菜飯にしておでんのお供に。

天野グループ 愛知県安城市 産

●菌0虫2 肥料の一部に化成含む
品種：青苔他

47 大根

1本 **333円** (¥360円)

ザ・台所の定番野菜！皮と実の間に栄養があるので、皮ごとお使いください。厚くおいてフライにするのもおすす

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

●菌0虫0
品種：男爵、アンデスレッド他
☆出始めは小さめ中心の予想

55 500g (S-2L) 276円 (¥298円)

56 1kg (S-2L) 498円 (¥538円)

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

あすか 高知県四万十町 産

●菌0虫0

65 しょうが

80g **328円** (¥354円)

美しい緑色、さわやかな香りが食欲をそそります。

あすか 奈良県五條市 産

●菌2虫3-4

66 大葉

10枚 **174円** (¥188円)

和・中・イタリアンなどどんな料理にも大活躍！

バイオコスモ 長野県上伊那郡 産

●無薬剤

74 ぶなしめじ

100g **246円** (¥266円)

株がバラバラになっていて、料理に使いやすいお得用。

75 ぶなしめじバラ徳用

300g **420円** (¥454円)

シャキシャキした歯ごたえとほんのりした甘み、独特の風味。

バイオコスモ 長野県南安曇郡 産

●無薬剤

72 えのき 181円 (¥195円)

73 徳用 309円 (¥334円)

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

バイオコスモ 大分県国東市 産

●無薬剤

83 乾燥きくらげ

20g **625円** (¥675円)

辛みの強い品種「番椒ばんしょう」を、有機栽培と天日乾燥。ヘタごと漬物などに使えるよう、丁寧に仕上げています。

やさか共同農場 島根県浜田市 産

●菌0虫0
品種：番椒

84 有機鷹の爪

5g **302円** (¥326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 産

奈良県五條市

●菌0-1虫0-2
品種：冬華、CR花まつり

35 菜の花

150g **243円** (¥262円)

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

寺岡有機農場
広島県世羅町 産

●菌0虫0

41 有機ルッコラセルパチカ

30g **320円** (¥346円)

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

自然栽培グループとものわ 愛知県豊田市、碧南市 産

●菌0虫0
品種：ころっ娘他
★約20cmぐらい、約400g～

48 自然栽培ミニ大根

1本 **255円** (¥275円)

自然栽培グループとものわ 愛知県豊田市 産

●菌0虫0
品種：紅はるか

58 約350g (約2～3本) 300円 (¥324円)

59 約600g (大2本～) 545円 (¥589円)

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

天野グループ 愛知県安城市 産

●菌0虫2 肥料の一部に化成含む
品種：越津

67 青ねぎ

200g **255円** (¥275円)

旨みの強いキノコ。捨てるところがなくすべて食べられます。

バイオコスモ 北海道松山郡、新潟県 産

●無薬剤

76 まいたけ

100g **392円** (¥423円)

赤・黒・緑…同じ田んぼで育てた古代米のブレンド。白米に少し混ぜて炊くともちり赤っぽいご飯に！

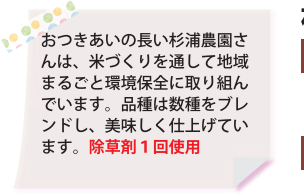
杉浦 剛 愛知県知多郡美浜町 産

●除1菌0虫0

85 杉浦さんの虹色米 (古代米ブレンド)

350g **924円** (¥998円)

にんじんCLUBの主食！知多半島・美浜町で育ててます。



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

- 86 玄米2kg
2,129円(¥2,299円)
- 88 七分米2kg
2,387円(¥2,578円)
- 90 白米2kg
2,387円(¥2,578円)

- 87 玄米5kg
5,323円⇒
(¥5,749円) 4,998円(¥5,398円)
- 89 七分米5kg
5,968円⇒
(¥6,445円) 5,554円(¥5,998円)
- 91 白米5kg
5,968円⇒
(¥6,445円) 5,554円(¥5,998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AC
原材料:特別栽培大麦(宮城・秋田・岩手・熊本産)
◎1年
92 押し麦・五分搗き
300g 781円(¥843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
C週
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
93 国産八穀ブレンド
150g 814円(¥879円)

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

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

卵

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

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

信州たまご山ランドの自然卵

95 6個
421円⇒
(¥455円) 388円(¥419円)

96 10個
698円⇒
(¥754円) 555円(¥599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
平飼卵◎11日
温泉卵
97 2個
138円(¥149円)

98 6個
414円⇒
(¥447円) 398円(¥430円)

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

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

牛乳・乳製品

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

四日市酪農

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

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

四日市酪農
三重県菟野町
隔週
原材料:生乳(四日市酪農)◎17日
106 JPA2ヨーグルト(無糖)
390g 400円(¥432円)

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

四日市酪農 三重県菟野町
原材料:生乳(四日市酪農)・ビートグラニュー糖(北海道)◎18日
のむヨーグルトプレーン
107 小(130ml)
163円(¥176円)

108 大(500ml)
438円(¥473円)

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

四日市酪農 三重県菟野町
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
101 低温殺菌ノンホモ牛乳
1000ml 443円(¥478円)

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

四日市酪農 三重県菟野町
原材料:65℃30分殺菌処理/成分無調整/分別生産流通管理済み飼料
◎5日
102 1000ml
439円(¥474円)

103 500ml
338円(¥365円)

104 200ml
187円(¥202円)

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

四日市酪農 三重県菟野町
原材料:生乳(四日市酪農)◎17日
112 3Pプレーンヨーグルト(無糖)
70g×3 324円(¥350円)

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

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

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

四日市酪農 三重県菟野町
原材料:生乳(国産)◎9日
114 生クリーム
200ml 710円(¥767円)

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

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

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

四日市酪農 三重県菟野町
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
109 小(130ml)
200円(¥216円)

110 大(500ml)
500円(¥540円)

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

四日市酪農 三重県菟野町
原材料:生乳(四日市酪農)・ビートグラニュー糖(北海道)◎17日
111 やさしい甘さ 鈴鹿山麓ヨーグルト
70g×3 330円(¥356円)

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

よつ葉乳業 北海道
原材料:生乳
◎365日
118 スkimミルク
150g 463円(¥500円)

よつ葉乳業 北海道
原材料:生乳・食塩
◎180日
119 よつ葉バター・有塩
150g 568円(¥613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。

プレマのパン

愛知県小牧市
基本材料:国産小麦粉・粗糖・塩(海の精)
口当たりの良いやわらかいパン中心。「アレルギーのある方にも安心して食べていただきたい」と、基本的に卵と牛乳は使いません。

外皮は柔らかく、内側はふんわり焼けたご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
126 バタール
1本 486円(¥525円)

ふわふわの柔らかな生地ふわっとした甘みが残る白パン。ジャムなど添えても美味しいですよ。

スポット
原材料:国産小麦粉・有機ショートニング・粗糖・ホシノ天然酵母
◎最短3日
127 ハイジの白パン
80g×2 422円(¥456円)

フランスパン生地の中にはあんこがぎゅっしり詰まっています。表面にはあんこの相性バツワりのゴマをのせてアクセントに。軽くトーストすると香ばしくなります。

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

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

スポット
原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・ココアパウダー・有機豆乳
◎最短3日
129 白いソフトショコラ
90g×2 557円(¥602円)

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

スポット
原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・豆乳
◎最短3日
130 塩キャラめる
100g×2 620円(¥670円)

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

スポット
原材料:基本材料・有機ショートニング・有機豆乳・スイートコーン・葛粉・パナビーンス
◎最短3日
131 豆乳クリームパン
80g×2 648円(¥700円)

マイスターズ・
バックシュトゥーベの
パンと焼き菓子

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

いちじく、くるみ、オレンジピールが
入った完全粉40% 使用のパンです。

スポット

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

5日 **フルゲン** 麦

135 全粒パン・いちじく

300g **420円**(¥454円)

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

スポット 蔵

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

5日 **フルゲン** 麦 卵 乳

139 レーズンシナモンロール

100g **260円**(¥281円)

豆腐・揚げ・大豆製品

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

毎週

原材料: 大豆(主に岐阜県産)にがり・湧水

6日 **フルゲン** 豆

148 東白川村の寄せ豆腐

300g **452円**(¥488円)

毎週

原材料: 有機大豆(国産)・凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム(にがり))

6日 **フルゲン** 豆

153 国産有機湧水豆腐・絹よせ

170g **291円**(¥314円)

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

毎週

原材料: 大豆(国産/特別栽培)・海精にがり・菜種油

6日 **フルゲン** 豆

160 豆庵厚揚げ

1枚(約240g) **409円**(¥442円)

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

スポット

原材料: 大豆(北海道産/トヨムスメ/特別栽培)

180日 **フルゲン** 豆

166 国産大豆水煮(さわやか)

200g **295円**(¥319円)

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

毎週

原材料: 基本材料・OG麦芽・国産小麦たんぱく(オーサワジャパン)・有機天然酵母(風と光)

5日 **フルゲン** 麦

132 湯種食パン

520g **420円**(¥454円)

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

毎週

原材料: 基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGくるみ・OGレーズン

5日 **フルゲン** 麦

136 カンパニユ・ノア

280g **420円**(¥454円)

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

毎週

原材料: 基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGくるみ・OGレーズン

5日 **フルゲン** 麦

140 パン・オ・ノア

320g **420円**(¥454円)

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

毎週

原材料: 大豆(主に岐阜県産)にがり・湧水

6日 **フルゲン** 豆

149 東白川村の手作り豆腐セット

500g +にがり **518円**(¥559円)

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

毎週

原材料: 有機大豆(国産)・凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム(にがり))

6日 **フルゲン** 豆

154 国産有機湧水豆腐・もめん

170g **291円**(¥314円)

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

隔週AC

原材料: 国産大豆(北海道産秋田キタスマ大豆50%・佐賀県産フクユタカ50%)・菜種油/凝固剤(伊豆大島海精にがり)

7日 **フルゲン** 豆

161 きぬ生揚げ(油拔不要)

1枚 **402円**(¥434円)

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

隔週AC

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

75日 **フルゲン** 麦 豆

167 国産大豆のやわらか味付稲荷

4枚(8個分) **461円**(¥498円)

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

毎週

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

5日 **フルゲン** 麦

アールグレイの紅茶に漬したブルー
ンが入ったカンパニユ。香りも風味も
豊かです。

スポット

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

5日 **フルゲン** 麦

137 アールグレイのブルーンパン

2個 **340円**(¥367円)

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

スポット

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

5日 **フルゲン** 麦

141 全粒パン・ナッツ

300g **420円**(¥454円)

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

毎週

原材料: 大豆(主に岐阜県産)にがり・湧水

6日 **フルゲン** 豆

149 東白川村の手作り豆腐セット

500g +にがり **518円**(¥559円)

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

隔週AC

原材料: 大豆(国産)・凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム(にがり))

10日 **フルゲン** 豆

155 有機コクまめ

200g **269円**(¥291円)

北海道産音更大振大豆と北九州フクユ
タカをブレンドした国産大豆100%使
用のがんです。コクがあり大変美味し
いがんもに仕上がりました。

隔週AC

原材料: 国産大豆(北海道産音更大振50%・佐賀県産フクユタカ50%)・菜種油・山芋・黒はんぺん(ホッケ・さば・いわし・鰾粉・粗糖・食塩・魚介エキス)・人参・ごぼう・しいたけ・たまねぎ・粗糖・食塩・魚介エキス/凝固剤(伊豆大島海精にがり)

4日 **フルゲン** 豆

162 黒はんぺん入がんも

2枚 **491円**(¥530円)

国産野菜を使用。「白たま」を使用
し、優しい味わいに仕上げました。

隔週AC

原材料: おから(国産)・人参・蒟蒻・砂糖・小麦醸造調味料・筍・油揚げ・椎茸・葱・味醂・鰾粉

75日 **フルゲン** 麦 豆

168 国産大豆100%味付けうの花

150g **467円**(¥504円)

毎週

原材料: 基本材料・なたね油・OGブルーベリー

5日 **フルゲン** 麦

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

スポット

原材料: 基本材料・なたね油・OGブルーベリー

5日 **フルゲン** 麦

138 石窯ベーグル・ブルーベリー

2個 **340円**(¥367円)

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

スポット

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

5日 **フルゲン** 麦 豆 乳

142 石窯スコーン・紅茶

3個 **360円**(¥389円)

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

毎週

原材料: 大豆(主に岐阜県産)・湧水

6日 **フルゲン** 豆

150 東白川村の豆乳

500g **438円**(¥473円)

ふわふわのおぼろ豆腐を、搾りたの
豆乳に浮かべました。なめらかでプ
リみいたな食感。大豆の甘みがつま
った出来たてのおいしさです。

隔週AC

原材料: 大豆(国産/有機栽培)・海精にがり・醤油(ヤマキ/大豆・小麦)

6日 **フルゲン** 豆

156 有機ふんわりやんわり

200g **438円**(¥473円)

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

隔週AC

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

6日 **フルゲン** 豆 麦

163 豆庵の絹ごしがんも

2個(約75g×2) **412円**(¥445円)

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

隔週AC

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

19日 **フルゲン** 麦 乳

169 無磷すり身のカニ風味カマボコ

75g **391円**(¥422円)

Merry Christmas

マイスターズ・バックシュトゥーベ
愛知県名古屋千種区 **スポット**

キリストのおくるみをイメージして作
られた、ドライフルーツたっぷりのケ
ーキ。クリスマスを心待ちにしながら
、スライスしてお召し上がりください。

原材料: 基本材料・牛乳・バター・ドライフル
ツ(ラム酒入り)・ナッツ・香辛料・三温糖

30日 **フルゲン** 麦 乳

143 X' masシュトレン

1個 **2,700円**(¥2,916円)

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

蔵

原材料: 国産小麦粉・自然塩・平飼卵・粗糖・ココアパウダー・OGオートミール(桜井食品)・OGココナツ・三温糖・ハーブティー・ハーブ(自家栽培)

30日 **フルゲン** 麦 卵 乳

144 X' masクッキー(ツリー型)

3枚 **420円**(¥454円)

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

おへそ 広島県 隔週AC

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

1年 **フルゲン** 麦

146 ピザクラスト

2枚 **707円**(¥764円)

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

毎週

原材料: 大豆(国産/特別栽培)・海精にがり

6日 **フルゲン** 豆

151 豆庵豆腐 絹寄せ

300g **359円**(¥387円)

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

隔週AC

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

7日 **フルゲン** 豆

159 網焼豆腐

200g **316円**(¥341円)

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

隔週AC

原材料: 豆乳(大豆/特別栽培)

9ヶ月 **フルゲン** 豆

164 豆乳で元気(パック入豆乳)

125ml **187円**(¥202円)

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。

隔週AC

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

60日

171 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糸こんにゃく。やわらかく風味満点。煮物に。



精翠食品 岐阜県各務原市  毎週
原材料:こんにゃく芋(広島県産/有機栽培)こんにゃく芋精粉(群馬県産いも/有機栽培)・水酸化カルシウム
Ⓢ 60日
172 手造り生芋糸こんにゃく 250g **300円**(~~324円~~)

パスタみたいな食感が新鮮な細麺タイプ。
*ゆで時間約5〜6分/約2食分



こだわりの味協同組合 静岡県静岡市  隔週AC
原材料:小麦粉(静岡)・塩
Ⓢ 7日 **フレグ** 麦
178 国産小麦100%の細うどん(生) 250g **307円**(~~332円~~)

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

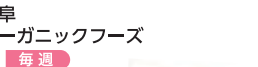


本田商店 島根県  隔週AC
原材料:小麦粉・そば粉・塩
Ⓢ 365日 **フレグ** 麦 麦 麦
185 出雲そば 180g **447円**(~~483円~~)

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市  隔週AC
原材料:小麦粉(北海道産・静岡県産)・卵・かんすい・食塩/スープ:有機醤油・かつお節エキス・米発酵調味料・食塩・味噌・ごま油・味噌・昆布だし・香辛料・酵母エキス
Ⓢ 7日 **フレグ** 麦 卵 豆
191 国産小麦のラーメン(生)スープ付 120g×2 **613円**(~~662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  毎週
原材料:豚肉(国産)・塩(ドイツ岩塩)・藻塩(国産)・黒砂糖・香辛料(マレーシア・インドネシア他)
Ⓢ 3ヶ月
198 中山道生ベーコンスライス 50g **503円**(~~543円~~)

最も食べやすい部位で、煮物や炒め物などあらゆる調理にお使いいただけます。



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町  毎週
豚モモ肉 Ⓢ 60日
203 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  毎週
豚モモ肉 Ⓢ 60日
209 モモ肉カレー・シチュー用 さんさん豚 180g **846円**(~~914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  毎週
豚モモ肉 Ⓢ 60日
209 モモ肉カレー・シチュー用 さんさん豚 180g **846円**(~~914円~~)

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



精翠食品 岐阜県各務原市  毎週
原材料:こんにゃく芋精粉(群馬県産いも/有機栽培)・水酸化カルシウム・海草粉末 Ⓢ 60日
173 板こんにゃく 250g **210円**(~~227円~~)

添加物を一切使用せず、小麦粉と塩、富士山の湧き水で作りました。かけ、もり、ざるうどんに。



こだわりの味協同組合 静岡県静岡市  隔週AC
原材料:国産小麦粉(北海道・他)・塩
Ⓢ 4日 **フレグ** 麦
179 1P 210g **170円**(~~184円~~)
180 2P 210g×2 **333円**(~~367円~~)

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



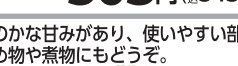
こだわりの味協同組合 静岡県静岡市  隔週AC
原材料:国内産小麦粉・食塩・油脂(大豆・豚由来)・かん水
Ⓢ 6日 **フレグ** 麦
186 水を加えて調理する焼きそば 120g **216円**(~~233円~~)

東海地方では昔から愛食されているもち麩(角麩)。地元愛知県産の小麦に北海道産のグルテンを足した国産にこだわった逸品です。フライパンで焼いて、ごまだれや田楽みそをつけて。
こだわりの味協同組合 静岡県静岡市  隔週AC
原材料:小麦蛋白(国産小麦)・小麦粉・もち粉 Ⓢ 75日 **フレグ** 麦
192 国産小麦の生麩 140g **363円**(~~392円~~)

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

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

ほんのかな甘みがあり、使いやすい部位。炒め物や煮物にもどうぞ。



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

くさがり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種類の部位を味くらべできるお得なセットです。

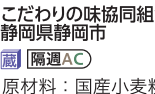
さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町  隔週
バラスライス180g+
ももスライス180g+
ローススライス180g
Ⓢ 60日
210 さんさん豚 まとめ買い お得セット 約540g **2,231円**(~~2,410円~~)

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



精翠食品 岐阜県各務原市  毎週
原材料:こんにゃく芋精粉(群馬県産いも/有機栽培)・水酸化カルシウム・海草粉末 Ⓢ 60日
174 糸こんにゃく(黒) 200g **210円**(~~227円~~)

添加物を一切使用せず、小麦粉と塩、富士山の湧き水で作りました。焼うどん、鍋焼うどんに。



こだわりの味協同組合 静岡県静岡市  隔週AC
原材料:国産小麦粉(北海道・他)・塩 Ⓢ 4日 **フレグ** 麦
181 1P 210g **170円**(~~184円~~)
182 2P 210g×2 **333円**(~~367円~~)

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

こだわりの味協同組合/静岡県静岡市  隔週AC
原材料:小麦粉(北海道産)・塩・天然かんすい・卵・菜種油
Ⓢ 5日 **フレグ** 麦 卵
187 1P 300g(約2食) **291円**(~~314円~~)
188 2P 300g×2(約2食×2) **565円**(~~610円~~)

中山道ハム 岐阜オーガニックフーズ

岐阜県瑞浪市 岐阜県瑞浪市で、親子でハム・ソーセージを手作りしています。国産豚肉100%、食品添加物不使用のウィンナー、ハム、ベーコンです。
291円(~~314円~~)
565円(~~610円~~)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町
パークシャー × デュロック種 飼育期間/平均210〜240日 飼料/穀類(トウモロコシ、大麦)・大豆油かす・そうこう類(米ぬか、酒かす)・乾燥おから・りんごジュース絞りがかす他(飼料は分別生産流通管理済み)
母豚からの一貫飼育で、兄弟なか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。
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  毎週
豚バラ肉 Ⓢ 60日
205 バラスライス さんさん豚 180g **821円**(~~887円~~)

ジュースでほど良い脂身とかみごたえが楽しめます。焼き肉に最適！

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

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町  スポット
原材料:さんさん豚肉・羊腸・岩塩(モンゴル産)・洗双糖・バジル(地中海沿岸産)・ナツメグ(インドネシア産)・唐辛子(中国産) Ⓢ 60日
211 チョリソー(辛口ソーセージ) 140g(4〜5本) **786円**(~~849円~~)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町  隔週AC
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
212 さんさん豚ハンバーグ 110g **657円**(~~710円~~)

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

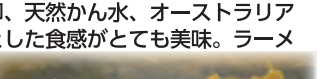
(生・冷凍・乾麺)
ニホンの風土で育った小麦やソバの風味を生かし、添加物を使わずに作りました。使わずに作りました。スープも化学調味料や合成添加物不使用。

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市  隔週AC
原材料:小麦粉(北海道産)・そば粉(北海道産)・塩
Ⓢ 5日 **フレグ** 麦 麦 麦
183 国産100%のゆでそば 160g(1食) **218円**(~~235円~~)

北海道産小麦、純国産鶏の鶏卵、天然かん水、オーストラリア産圧搾菜種油を使用。ツルっとした食感がとても美味。ラーメンとしても代用OK。
こだわりの味協同組合/静岡県静岡市  隔週AC **フレグ** 麦 卵
原材料:小麦粉(北海道産)・卵・食塩・菜種油・かんすい
Ⓢ 5日
189 1P 160g **170円**(~~184円~~)
190 2P 160g×2 **323円**(~~349円~~)

国産小麦の細焼そば 160g **170円**(~~184円~~)
196 1P 80g **528円**(~~570円~~)
197 2P 80g×2 **1,019円**(~~1,100円~~)

ナチュラルチーズのkokが美味しいソーセージです。

原材料:豚肉(国産)・ゴーダチーズ(オランダ)・塩(ドイツ岩塩)・藻塩(国産)・黒砂糖・醤油・みりん・羊腸(ニュージーランド)・香辛料(マレーシア・インドネシア他) Ⓢ 3ヶ月 **フレグ** 麦 卵 乳
194 1P 80g **476円**(~~514円~~)
195 2P 80g×2 **915円**(~~988円~~)

中山道チーズソーセージ 196 1P 80g 528円(570円)
197 2P 80g×2 1,019円(1,100円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町  毎週
豚ロース肉 Ⓢ 60日
201 ローススライスさんさん豚 180g **886円**(~~957円~~)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町  毎週
豚ロース肉 Ⓢ 60日
202 肩ローススライスさんさん豚 180g **836円**(~~903円~~)

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

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町  毎週
豚肉各部位ミックス Ⓢ 60日
208 とんかつ用ロース さんさん豚 2枚(約180g) **971円**(~~1,049円~~)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町  毎週
豚肉各部位ミックス Ⓢ 60日
209 モモ肉カレー・シチュー用 さんさん豚 180g **846円**(~~914円~~)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町  毎週
豚肉各部位ミックス Ⓢ 60日
210 小間切れ さんさん豚 180g **853円**(~~921円~~)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町  毎週
豚肉各部位ミックス Ⓢ 60日
211 チョリソー(辛口ソーセージ) 140g(4〜5本) **786円**(~~849円~~)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町  毎週
豚肉各部位ミックス Ⓢ 60日
212 さんさん豚ハンバーグ 110g **657円**(~~710円~~)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町  毎週
豚肉各部位ミックス Ⓢ 60日
213 さんさん白もつ(ボイル) 200g **574円**(~~620円~~)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町  毎週
豚肉各部位ミックス Ⓢ 60日
214 モモ肉カレー・シチュー用 さんさん豚 180g **846円**(~~914円~~)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町  毎週
豚肉各部位ミックス Ⓢ 60日
215 小間切れ さんさん豚 180g **853円**(~~921円~~)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町  毎週
豚肉各部位ミックス Ⓢ 60日
216 バラスライス さんさん豚 180g **821円**(~~887円~~)

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

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町  毎週
豚肉各部位ミックス Ⓢ 60日
218 とんかつ用ロース さんさん豚 2枚(約180g) **971円**(~~1,049円~~)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町  毎週
豚肉各部位ミックス Ⓢ 60日
219 モモ肉カレー・シチュー用 さんさん豚 180g **846円**(~~914円~~)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町  毎週
豚肉各部位ミックス Ⓢ 60日
220 小間切れ さんさん豚 180g **853円**(~~921円~~)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町  毎週
豚肉各部位ミックス Ⓢ 60日
221 バラスライス さんさん豚 180g **821円**(~~887円~~)

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

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町  毎週
豚肉各部位ミックス Ⓢ 60日
223 とんかつ用ロース さんさん豚 2枚(約180g) **971円**(~~1,049円~~)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町  毎週
豚肉各部位ミックス Ⓢ 60日
224 モモ肉カレー・シチュー用 さんさん豚 180g **846円**(~~914円~~)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町  毎週
豚肉各部位ミックス Ⓢ 60日
225 小間切れ さんさん豚 180g **853円**(~~921円~~)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町  毎週
豚肉各部位ミックス Ⓢ 60日
226 バラスライス さんさん豚 180g **821円**(~~887円~~)

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

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

*ゆで時間
約10〜12分/約2食分
こだわりの味協同組合 静岡県静岡市  隔週AC
原材料:小麦粉(静岡・愛知)・塩
Ⓢ 7日 **フレグ** 麦
177 国産小麦の生うどん 300g **349円**(~~377円~~)

国産小麦粉とそばの実の中心部分のみを使用。フセがなくて食べやすい仕上がりです。汁そばにしても美味しい！

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市  隔週AC
原材料:小麦粉(北海道産)・そば粉(北海道産)・塩
Ⓢ 7日 **フレグ** 麦 麦 麦
184 国産小麦粉 国産そば粉使用の生そば 120g×2 **577円**(~~623円~~)

国産小麦100%のゆでそば 160g(1食) **218円**(~~235円~~)

北海道産小麦、純国産鶏の鶏卵、天然かん水、オーストラリア産圧搾菜種油を使用。ツルっとした食感がとても美味。ラーメンとしても代用OK。
こだわりの味協同組合/静岡県静岡市  隔週AC **フレグ** 麦 卵
原材料:小麦粉(北海道産)・卵・食塩・菜種油・かんすい
Ⓢ 5日
189 1P 160g **170円**(~~184円~~)
190 2P 160g×2 **323円**(~~349円~~)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町  毎週
豚ロース肉 Ⓢ 60日
201 ローススライスさんさん豚 180g **886円**(~~957円~~)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町  毎週
豚ロース肉 Ⓢ 60日
202 肩ローススライスさんさん豚 180g **836円**(~~903円~~)

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

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町  毎週
豚肉各部位ミックス Ⓢ 60日
208 とんかつ用ロース さんさん豚 2枚(約180g) **971円**(~~1,049円~~)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町  毎週
豚肉各部位ミックス Ⓢ 60日
209 モモ肉カレー・シチュー用 さんさん豚 180g **846円**(~~914円~~)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町  毎週
豚肉各部位ミックス Ⓢ 60日
210 小間切れ さんさん豚 180g **853円**(~~921円~~)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町  毎週
豚肉各部位ミックス Ⓢ 60日
211 バラスライス さんさん豚 180g **821円**(~~887円~~)

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

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町  毎週
豚肉各部位ミックス Ⓢ 60日
213 とんかつ用ロース さんさん豚 2枚(約180g) **971円**(~~1,049円~~)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町  毎週
豚肉各部位ミックス Ⓢ 60日
214 モモ肉カレー・シチュー用 さんさん豚 180g **846円**(~~914円~~)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町  毎週
豚肉各部位ミックス Ⓢ 60日
215 小間切れ さんさん豚 180g **853円**(~~921円~~)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町

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。

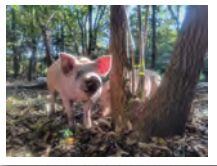
飼育期間: 7~8ヵ月 飼料: トウモロコシ(米国)・麦(豪州)・米ぬか(九州産)・麩(豪州・米国・九州)・グルテン(米国)・大豆粕(米国)・炭酸カルシウム(牡蠣殻/福岡)・塩(長崎)・炭(宮崎県産広葉樹)
※飼料は非遺伝子組み換え
精肉加工: 大誠食品(福岡県福岡市)

【森の放牧豚】

豚はそもそも猪を人が長年かけて家畜化した動物です。肉付きがよく、多産で、早く大きくなるように。人の都合ではありますが、先人たちの知恵と工夫の結果でもあります。

豚の先祖である猪(豚と交配できる程度には実質同じ動物です。ヒグマとツキノワグマより近い)は森に住む動物。豚さんたちも森のほうに落ちてくのか森の放牧場に放すと小屋に帰ってこず、木の下で穴掘って眠ることが多くなります。

クヌギ等の広葉樹は何が素晴らしいかというと、針葉樹と違って建材には向きませんが、実をつける、伐っても切株から直ぐ芽が出てきて成長が早い、夏は葉を茂らせ木陰になり、冬は葉を落として土を豊かにし、日当たりを良くする。



クヌギの木のように生きたいです。

はれときどきはしるぶた

by やまあい村 武藤勝典

きめ細かな肉質で柔らかい食感です。

生姜焼き用に厚めにスライスしてありますので走る豚の旨味が感じられます。



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



熊本・やまあい村 **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。

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 **走る豚/バラブロック**
300g **1,285円**(¥1,388円)



熊本・やまあい村 **走る豚/バラ焼肉用**
200g **948円**(¥1,024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 **走る豚/ローススライス**
200g **918円**(¥991円)

あっさりとした味わいとやわらかい肉質が特徴。どんな食材ともよく合います。



熊本・やまあい村 **走る豚/ももスライス**
200g **810円**(¥875円)

脂が控えめでヘルシー！柔らかく走る豚の旨味をお楽しみいただけます。



熊本・やまあい村 **走る豚/ももしゃぶ用**
200g **848円**(¥916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 **走る豚/肩ローススライス**
200g **1,116円**(¥1,205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 **走る豚/バラスライス**
200g **982円**(¥1,061円)

走る豚の甘みと旨味が凝縮されたしゃぶしゃぶには欠かせない部位です。



熊本・やまあい村 **走る豚/バラしゃぶ用**
200g **982円**(¥1,061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 **走る豚/もも生姜焼き用**
200g **840円**(¥907円)



熊本・やまあい村 **走る豚/軟骨**
200g **744円**(¥804円)



熊本・やまあい村 **走る豚/小間スライス**
200g **910円**(¥983円)

適度に赤身と脂身が入った柔らかい食感です。



熊本・やまあい村 **走る豚/ミンチ**
300g **978円**(¥1,056円)

赤身と脂身が適度に入ったジューシーな味わいです。



熊本・やまあい村 **走る豚/赤身ミンチ**
300g **992円**(¥1,071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 **走る豚/ミンチ**
300g **978円**(¥1,056円)

国産牛肉

【マザービーフ】



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

※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、作柄や価格によって産地が変動します。精肉加工: (株)共同熊本ミートセンター(熊本県菊池市)

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 **マザービーフ/赤身スライス**
200g **1,369円**(¥1,479円)



熊本・菊池農場

マザービーフ



SALE!



熊本・菊池農場 **マザービーフ/バラしゃぶ用**
200g **800円**(¥864円)

柔らかい部位であるロース、肩ロースを使用。旨味絶品です！



熊本・菊池農場 **マザービーフ/特選すき焼き用**
200g **1,538円**(¥1,661円)

モモ、ウデ、バラなどの部位を小間用にスライスしています。



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

マザービーフの旨味を感じられる肩ロース、ランプ、モモを使用。



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

そばろ料理やミートソース、ハンバーグにどうぞ。



熊本・菊池農場 **マザービーフ/ミンチバラ凍結**
200g **917円**(¥990円)

マザービーフ60%、走る豚40%配合の合挽きミンチです。



熊本・菊池農場 **マザービーフ/合挽きミンチ**
200g **806円**(¥870円)

マザービーフの本来の美味しさや食感が味わえる粗挽きです。



熊本・菊池農場 **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)

焼肉のたれで簡単！
牛小間スライス炒め



こつてり味の焼肉のたれに、お酢で酸味をプラスします。

【材料】(3～4人分) 調理時間：10分

☐牛小間スライス…300g

☐たまねぎ……………1個

☐なたね油……………大さじ1

☐★光／焼肉のたれ…大さじ3

☐★庄分純米酢…………大さじ1

☐塩、こしょう…………各少々

【作り方】

①たまねぎはくし切りにする。

②フライパンに油を入れて中火で熱し、たまねぎをいれて炒め少ししんなりとしてきたら肉も入れて炒め合わせる。

③★を入れて水分が減ってきたら塩、こしょうで味を調え出来上がり。

福岡・庄分酢

毎週

原材料:米(福岡)

2年

464 庄分純米酢

1L

1,083円→

1,000円(¥1,080円)

徳島・光食品 スポット

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

1年6ヶ月

495 ヒカリ 焼肉のたれ

350g

702円→

680円(¥734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・米めか・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

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 赤地鶏/ささみ

299 1P 毎週

200g

643円→

610円(¥659円)

300 2P スポット

200g×2

1,286円→

1,130円(¥1,220円)

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



熊本・菊池農場 毎週

280 健康あか牛/特選サイコロステーキ

200g

2,200円→

1,938円(¥2,093円)



熊本・菊池農場 毎週

282 健康あか牛/赤身スライス

200g

1,580円→

1,529円(¥1,651円)

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



熊本・菊池農場 毎週

281 健康あか牛/肩ローススライス

200g

1,800円→

1,753円(¥1,893円)



熊本・菊池農場 毎週

283 健康あか牛/ヒレステーキ

100g

1,720円(¥1,858円)

上質な風味と豊かな旨味はローストビーフやシチューにおすすめ！



熊本・菊池農場 毎週

286 健康あか牛/モモブロック

400g

3,153円(¥3,405円)



熊本・菊池農場 毎週

287 健康あか牛/サーロインスライス

200g

2,890円(¥3,121円)

旨味が凝縮されているので肉本来の味を味わうことができます。



熊本・菊池農場 毎週

290 健康あか牛/赤身すき焼き用

200g

1,650円(¥1,782円)



熊本・菊池農場 毎週

291 健康あか牛/小間スライス

200g

1,400円(¥1,512円)

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



和歌山・小坂農園 毎週 180日

295 赤地鶏/もも肉

300g

939円(¥1,014円)



和歌山・小坂農園 毎週 180日

296 赤地鶏/むね肉

300g

730円(¥788円)

唐揚げに便利な手羽中の半割りタイプです。



和歌山・小坂農園 隔週AC 180日

301 赤地鶏/手羽中ハーフ

300g

709円(¥766円)



和歌山・小坂農園 隔週AC 180日

302 赤地鶏/手羽元

300g

585円(¥632円)

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



和歌山・小坂農園 スポット 180日

303 赤地鶏/手羽元せせり

200g

702円(¥758円)



和歌山・小坂農園 毎週 180日

305 赤地鶏/ももミンチ

300g

941円(¥1,016円)

高タンパクで低カロリー！近頃人気の赤身肉です。



熊本・菊池農場 毎週

282 健康あか牛/赤身スライス

200g

1,580円→

1,529円(¥1,651円)



熊本・菊池農場 毎週

284 健康あか牛/サーロインステーキ

250g

3,298円(¥3,562円)

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



熊本・菊池農場 毎週

283 健康あか牛/ヒレステーキ

100g

1,720円(¥1,858円)



熊本・菊池農場 毎週

285 健康あか牛/赤身ステーキ

200g

2,180円(¥2,354円)

脂身の旨味や甘さ、こつてり感やジューシー感などを楽しめます。



熊本・菊池農場 毎週

288 健康あか牛/バラスライス

200g

1,000円(¥1,080円)



熊本・菊池農場 毎週

289 健康あか牛/特選すき焼き用

200g

1,800円(¥1,944円)

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。



熊本・菊池農場 毎週

292 健康あか牛/ミンチ

200g

1,038円(¥1,121円)



熊本・菊池農場 毎週

293 健康あか牛/赤身ミンチ

200g

1,200円(¥1,296円)

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



和歌山・小坂農園 毎週 180日

297 赤地鶏/ももむね一口カット

200g

684円(¥739円)



和歌山・小坂農園 毎週 180日

298 赤地鶏/正肉

300g

859円(¥928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 毎週 180日

304 赤地鶏/キモ

200g

492円→

450円(¥486円)



和歌山・小坂農園 毎週 180日

306 赤地鶏/むねミンチ

200g

596円→

560円(¥605円)

ムネ肉100%。鶏の旨味がしっかりとし、脂身の少ないあっさりした味です。



和歌山・小坂農園 毎週 180日

307 赤地鶏/ムネ肉カット唐揚げ

12切(約300g)

745円(¥805円)



和歌山・小坂農園 スポット 180日

307 赤地鶏/ムネ肉カット唐揚げ

12切(約300g)

745円(¥805円)

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

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 凍 毎週

310 天草大王/ムネ肉
150g **603円**(¥651円)

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



熊本・天草大王公元 凍 毎週

312 天草大王/ささみ
150g **779円**(¥841円)

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

鉄分が多く含まれ、コクのある旨味が味わえます。煮物や唐揚げ、照焼などに。



熊本・天草大王公元 凍 毎週

309 天草大王/モモ肉
150g
809円⇒**785円**(¥848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、煮込みなどで鶏の旨味が煮汁にしみわたります。



熊本・天草大王公元 凍 毎週

311 天草大王/手羽先&手羽元
2~3本
441円⇒**425円**(¥459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 凍 毎週

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

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



熊本・天草大王公元 凍 毎週

315 天草大王/スライス
150g **654円**(¥706円)

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

天草大王の一羽をまるごと楽しめます。

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



熊本・天草大王公元 凍 隔週AC

313 天草大王/まるごとセット
700g
1,909円⇒**1,860円**(¥2,009円)

つくねやそぼろなどに。ほどんど脂が入り、鶏の旨味をたっぷり味わえます。



熊本・天草大王公元 凍 毎週

316 天草大王/ももミンチ
150g **647円**(¥699円)

脂肪分が少なく、あっさりとしたミンチです。肉団子などに。



熊本・天草大王公元 凍 毎週

317 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。

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 凍 毎週

原材料：鶏肉(九州産)、豚脂、天日塩、きび砂糖、香辛料

322 お弁当ウインナー
110g **430円**(¥464円)

厳選素材でつくる
おいさと安全を追求した
自立ハム・ソーセージ

SALE!

大人気のベーコンの切り落としです。様々な料理にお役立てください。



熊本・共同ミートセンター 凍 毎週

原材料：豚肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料

319 ベーコン切落とし
100g
711円⇒**615円**(¥664円)

塩、砂糖、香辛料だけでソーセージに仕上げました。温めてお召し上がり下さい。



熊本・共同ミートセンター 凍 毎週

原材料：豚肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料

320 ウインナー
110g
675円⇒**654円**(¥706円)

九州産のハーブ鶏のみを使用。豚脂を使用していないので、癖のない味わいです。



熊本・共同ミートセンター 凍 毎週

原材料：鶏肉(九州産)、天日塩、きび砂糖、香辛料

321 チキンウインナー
110g
424円⇒**411円**(¥444円)

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



熊本・共同ミートセンター 凍 毎週

原材料：豚ロース肉(熊本)、天日塩、きび砂糖

323 ロースハムスライス
100g **855円**(¥923円)

お好みのサイズに切ってお楽しみください。



熊本・共同ミートセンター 凍 スポット

原材料：豚肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料

324 ベーコンブロック
200g **1,394円**(¥1,506円)

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



熊本・共同ミートセンター 凍 スポット

原材料：豚バラ肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料

325 ベーコンスライス
100g **727円**(¥785円)



無添加惣菜



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

賞味期限：180日

走る豚の中華惣菜シリーズ

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

福岡・那珂川キッチン 凍 毎週

原材料：具(豚、たまねぎ、キャベツ、キビ砂糖、オイスターソース、胡麻油、ばいしょデンプン、食塩、乾燥しいたけ、粉末かつおだし、ホワイトペッパー)、皮(小麦粉、キビ砂糖、牛乳、生イースト)

走る豚肉まん

327 1P 毎週

125g×2 **738円**(¥797円)



328 2P スポット

125g×2×2 **1,405円**(¥1,517円)

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

福岡・那珂川キッチン 凍 毎週

原材料：皮(小麦粉、キビ砂糖、牛乳、生イースト、カレー粉)、具(たまねぎ、豚肉、カレーパウチ、牛脂、小麦粉、粗糖、カレー粉、食塩、リンゴ果汁、酵母エキス、粉末しょうゆ、魚醤、とうがらし、黒コショウ)、キビ砂糖、食塩、ホワイトペッパー、シュレッドチーズ

329 走る豚チーズカレーまん

125g×2 **850円**(¥918円)

肉汁ジューシーな走る豚がぎっしり詰まったしゅうまいです。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 凍 毎週

原材料：具(豚肉、タマネギ、キビ砂糖、オイスターソース、ばいしょデンプン、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)

330 走る豚しゅうまい

30g×6 **1,198円**(¥1,294円)

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



福岡・那珂川キッチン 凍 毎週

原材料：鶏肉(国産)、卵、デンプン、薄力粉、パン粉、胡麻油、薄口醤油、菜種油、ニンニク、粉末かつおだし、ショウガ、食塩、粗糖、一味唐辛子、白コショウ

国産鶏のキッチンから揚げ

331 1P 200g **735円**(¥794円)

332 2P 200g×2 **1,395円**(¥1,507円)

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

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット

原材料：ジャガイモ(国産)、パン粉、菜種油、塩、ホワイトペッパー

ハッシュドポテト

334 1P

30g×8 **645円**(¥697円)

335 2P

30g×8×2 **1,220円**(¥1,318円)



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

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット

原材料：もち(国産)、油揚げ、味噌、濃口醤油、粗糖、和風だし/凝固剤(塩化マグネシウム)

きんちゃくもち

338 1P

35g×3 **516円**(¥557円)



339 2P

35g×3×2 **980円**(¥1,058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 凍 スポット

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

手作りいなりずし

336 1P

60g×3 **398円**(¥430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 凍 毎週

原材料：鶏肉、タマネギ、レンコン、菜種油、片栗粉、ゴマ油、卵、オイスターソース、和風だし、ホワイトペッパー

333 チキンレンコンボール

200g **853円**(¥921円)

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 凍 スポット

原材料：牛乳(国産)、米、タマネギ、薄力粉、チーズ、バター、シメジ、マッシュルーム、椎茸、薄口醤油、欧風だし、キビ砂糖、菜種油、塩、白コショウ、乾燥パセリ

342 きのこドリア

180g×2 **1,010円**(¥1,091円)

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

福岡・那珂川キッチン

スポット

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

アレルギー 麦 乳 調理済

鮭とほうれん草のグラタン

340 1P

180g

538円(¥581円)

341 2P

180g×2

1,076円⇒(¥1,162円)

1,015円(¥1,096円)

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

福岡・那珂川キッチン

スポット

原材料:かぼちゃ、玉ねぎ、パン粉、小麦粉、菜種油、きび砂糖、食塩、こしょう

アレルギー 麦 調理済

パンプキンコロックミニ

345 1P

30g×5

470円(¥508円)

346 2P

30g×5×2

940円⇒(¥1,015円)

885円(¥956円)

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

翌々週配達

大阪・ムソー

スポット

原材料:有機じゃがいも、有機植物油、有機ぶどう糖

24ヶ月 未調理

355 オーガニックフレンチフライポテト

300g

480円(¥518円)

みんなで楽しむ集まりに！

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。

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

362 秋鮭スモークサーモン

40g×2

940円(¥1,015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

スポット

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

アレルギー 麦 豆 調理済

お弁当用鶏から揚げ醤油風味

349 1P

150g

786円(¥849円)

350 2P

150g×2

1,572円⇒(¥1,698円)

1,480円(¥1,598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

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、ホホワイトペッパー

アレルギー 麦 乳 豆 調理済

じゃがバター醤油コロッケミニ

347 1P

30g×5

545円(¥589円)

348 2P

30g×5×2

1,090円⇒(¥1,177円)

1,035円(¥1,118円)

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

翌々週配達

24ヶ月

オランダ・ムソー

スポット

原材料:有機いんげん(オランダ等)

353 オーガニックいんげん

250g

386円(¥417円)

翌々週配達

スペイン・ムソー

スポット

原材料:有機グリーンピース

24ヶ月

354 オーガニックグリーンピース

250g

386円(¥417円)

色鮮やかで香り・甘みの強いベリー3種をミックスしました。

翌々週配達

大阪・フリゴ

スポット

原材料:有機ブルーベリー

720日

358 オーガニックラズベリー

150g

720円(¥778円)

翌々週配達

大阪・フリゴ

スポット

原材料:有機ストロベリー、有機ブルーベリー、有機ラズベリー

720日

359 オーガニックミックスベリー

200g

688円(¥743円)

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

福岡・那珂川キッチン

凍

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

アレルギー 麦 豆 調理済

和のおかずセットB

343 1P

3種×2

562円(¥607円)

344 2P

3種×2×2

1,124円⇒(¥1,214円)

1,060円(¥1,145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

毎週

原材料:有機スイートコーン(スペイン)

351 オーガニックホールコーン

150g

432円(¥467円)

翌々週配達

大阪・フリゴ

スポット

原材料:有機かぼちゃ(北海道)

2年

352 オーガニックかぼちゃ・北海道産

400g

605円(¥653円)

翌々週配達

大阪・フリゴ

スポット

原材料:有機ブルーベリー

720日

356 オーガニックブルーベリー

150g

594円(¥642円)

翌々週配達

大阪・フリゴ

スポット

原材料:有機ストロベリー

720日

357 オーガニックストロベリー

200g

501円(¥541円)

沸騰したお湯に「本場さぬきうどん」を入れ約1分間ゆでてください。

翌々週配達

香川・七星食品

スポット

原材料:【麺】小麦粉、食塩

1年

360 冷凍さぬきうどん/包丁切

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、ピザ生地との素材の味を引き立てた飽きのこない定番ピザです。

翌々週配達

北海道・ファーマーズファクトリー

スポット

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

365日

361 トマトと放牧豚のマルゲリータ

1枚(18cm)

949円(¥1,025円)

石川・金沢錦

SALE

おすすめ商品

翌々週配達

キハダマグロを地元金沢の丸大豆醤油を中心に厳選調味料で生姜を隠し味に後味よく炊き上げました。

翌々週配達

石川・金沢錦

スポット

原材料:キハダマグロ、丸大豆しょうゆ、砂糖、麦芽水あめ、本みりん、生姜

60日

363 まぐろの角煮

100g

891円⇒(¥962円)

820円(¥886円)

一口サイズのいいだこ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。

翌々週配達

石川・金沢錦

スポット

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)

60日

365 いいだこ里芋の煮付け

120g

655円⇒(¥707円)

600円(¥648円)

真鰯の一口大カットに丸大豆醤油と麦芽水飴をうまくからませ、形がくずれないよう、じっくりと炊き上げました。北陸のお正月には欠かせない一品です。

翌々週配達

石川・金沢錦

スポット

原材料:真だら(北海道)、麦芽水あめ、砂糖、丸大豆しょうゆ、本みりん、寒天

60日

366 真鰯旨煮

100g

1,019円⇒(¥1,101円)

890円(¥961円)

石川能登沖や長崎県沖の天然ぶりのかまを生姜を効かせて厳選した調味料で炊き上げました。冬の味覚として親しまれている一品です。

翌々週配達

石川・金沢錦

スポット

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

60日

367 天然ぶりかま

1切

927円⇒(¥1,001円)

860円(¥929円)

地元、加賀の伝統料理じぶ煮をアレンジしました。

翌々週配達

石川・金沢錦

スポット

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)

60日

368 加賀じぶ煮

130g

809円⇒(¥874円)

740円(¥799円)

北海道の釧路で獲れた昆布をじっくり時間をかけて煮込み、炊き上げました。一口サイズの昆布巻きですので、お弁当やおせちにもご利用いただけます。

翌々週配達

石川・金沢錦

スポット

原材料:昆布(北海道)、砂糖、丸大豆しょうゆ、麦芽水あめ、本みりん、かんぴょう、純米酒

60日

369 一口昆布巻き

80g

1,083円⇒(¥1,169円)

990円(¥1,069円)

国産の片口いわし類にビタミンE豊富なグルミを加え、いりごと香ばしいグルミ煮がさっぱりとしたおせちには欠かせない1品です。

翌々週配達

石川・金沢錦

スポット

原材料:片口いわし(国産)、砂糖、くるみ、丸大豆しょうゆ、麦芽水あめ、麦芽水あめ、本みりん、食塩、寒天

60日

370 くるみ入り田作り(味付)

40g

623円⇒(¥673円)

570円(¥616円)

甘辛いちりめん炊きに、ピリッと爽やかな山椒が加わり、ご飯との相性は抜群。おむすび、おすしにも。

翌々週配達

石川・金沢錦

スポット

原材料:いわし類稚魚(国産)、丸大豆しょうゆ、砂糖、麦芽水あめ、山椒、本みりん、純米酒、寒天

60日

371 山椒ちりめん

40g

598円⇒(¥646円)

530円(¥572円)

カリッとこうばしいグルミと、カルシウム豊富ないかなごの炊き合わせ。お弁当に、おつまみに。

翌々週配達

石川・金沢錦

スポット

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

60日

372 ちりめんくるみ

45g

596円⇒(¥644円)

530円(¥572円)

能登で獲れた真だこを柔らかくじっくりと炊き込みました。

高タンパク！
低脂質！
低糖質！

タウリン、ビタミンB群などが豊富！

翌々週配達

石川・金沢錦

スポット

原材料:真だこ(石川)、丸大豆しょうゆ、砂糖、純米酢、本みりん、純米酒、だし(昆布、かつお節)

60日

364 能登だこやわらか煮

90g

1,473円⇒(¥1,591円)

1,320円(¥1,426円)

おだやかな湾内で採れる網もずく。ぬめりと歯ごたえがあり、使いやすい。ワ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！

翌々週配達

石川・大根音松商店

スポット

原材料:天然モズク(石川)、塩

20日

373 能登天然岩もずく

100g

471円⇒(¥509円)

420円(¥454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。

翌々週配達

石川・タマタニ

スポット

原材料:サバ(石川)、アジ(石川)、食塩

540日

374 能登いしり

200ml

865円⇒(¥934円)

750円(¥810円)

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

翌々週配達

石川・カネイシ

スポット

原材料:いか(イカワタ)、食塩

1年

375 いかいしり

150ml

712円⇒(¥769円)

620円(¥670円)

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

翌々週配達

石川・なかみち屋

スポット

原材料:海水(石川)

376 わじまの塩

100g

636円⇒(¥687円)

590円(¥637円)

乾物・缶詰・粉製品



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

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



静岡・新丸正 毎週
原材料: 鯉枯本節 (国産) 1年

386 駿河ふぶき
2g×7
343円→**320円**(¥346円)

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



東京・オーサワジャパン 毎週
原材料: 湯通し塩蔵わかめ (鳴門産) 1年

390 鳴門産カットわかめ
40g **986円**(¥1,065円)

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

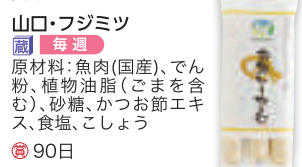
静岡・かもめ屋 3年
原材料: まぐろ (輸入又は国産)、菜種油、野菜エキス、赤穂の天塩

ツナフレーク油漬

394 1P 毎週
80g×3 **873円**(¥943円)

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

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



山口・フジミツ 毎週
原材料: 魚肉 (国産)、でん粉、植物油 (ごまを含む)、砂糖、かつお節エキス、食塩、こしょう 90日

400 お魚ソーセージ
45g×3 **398円**(¥430円)

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 毎週
原材料: とうもろこし (北海道)、有機玄米、はと麦、天塩、かぼちゃ、玉ねぎ、昆布エキス、有機大麦、有機もちきび、たかきび、ひえ、あわ、有機パセリ、ホワイトペッパー 1年

407 八穀ポタージュ
15g×5 **957円**(¥1,034円)

粉末寒天は真ごしの必要もなく手軽に料理やデザートが作れます。



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

410 粉末寒天
4g×5 **353円**(¥381円)

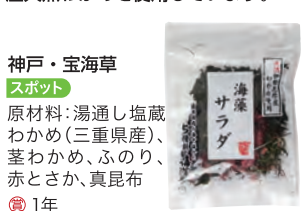
煮干しが多く配合された化学調味料・保存料無添加のだしパックです。ティーパックには未晒し和紙を使用しています。



愛知・節辰商店 毎週
原材料: かつお節、むろあじ節、椎茸、昆布 180日

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

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



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

391 国内産5種の海藻サラダ
10g **450円**(¥486円)

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



三重・オーサワジャパン 隔週AC
原材料: ひじき (伊勢志摩産) 1年

392 伊勢志摩産芽ひじき
30g **551円**(¥595円)



福岡・弥永商店 スポット
原材料: 片口いわし (長崎県)、食塩 (海水) 6ヶ月

401 長崎県産乾燥ちりめん
50g **549円**(¥593円)

北海道の農家で契約栽培された馬鈴薯で作りしました。



岐阜・桜井食品 毎週
原材料: 馬鈴薯澱粉 (北海道) 1年

408 契約栽培片栗粉
200g **268円**(¥289円)

国内産の有機認証小麦粉を使用して、一旦パンを焼き上げた後に、粉碎・乾燥して作りしました。フライなどの衣をはじめ、ハンバーグ・グラタンなどの料理にもご利用ください。



岐阜・桜井食品 毎週
原材料: 有機小麦粉 (国産)、有機砂糖、有機ショートニング、イースト、食塩 6ヶ月 アルゲン 関

411 有機パン粉 **272円**(¥294円)

良質なカツオならではの削りたての風味はバツグン! だしに。



静岡・新丸正 毎週
原材料: 鯉荒節 (国産) 1年

384 鯉平削り
40g **352円**(¥380円)



北海道・道南伝統食品協同組合 毎週
原材料: 真昆布 (北海道函館) 1年

388 根昆布入昆布粉末
50g **543円**(¥586円)

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



三重・オーサワジャパン 隔週AC
原材料: ひじき (伊勢志摩産) 1年

392 伊勢志摩産芽ひじき
30g **551円**(¥595円)

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

静岡・かもめ屋 3年
原材料: まぐろ (輸入又は国産)、野菜エキス

ツナフレーク水煮

396 1P 毎週
80g×3 **818円**(¥883円)

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

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



大阪・ムソー 隔週AC
原材料: 塩、でん粉分解物、酵母エキス、オニオン粉末、醤油、黒コショウ、白コショウ、セロリ粉末、人参粉末、馬鈴しょでん粉、フライドガーリック 2年 アルゲン 関

野菜のおかけ
403 5g×8
5g×8 **433円**(¥468円)

近畿、四国、九州産の野生の葛の根を寒晒しました。なめらかな舌触りです。



東京・オーサワジャパン スポット
原材料: 葛粉 (近畿・四国・九州) 2年

409 国産吉野本葛粉
150g
1,231円→**1,200円**(¥1,296円)

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



岐阜・桜井食品 毎週
原材料: 小麦粉 (岩手)、イースト、塩 6ヶ月 アルゲン 関

412 パン粉
200g **335円**(¥362円)

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



静岡・新丸正 毎週
原材料: そうだかつお節、さば節、かつお節 1年

385 だしせん
80g **704円**(¥760円)



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

389 香信/九州産乾しいたけ
40g **978円**(¥1,056円)

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



三重・オーサワジャパン 隔週AC
原材料: ひじき (伊勢志摩産) 1年

393 伊勢志摩産長ひじき
30g **596円**(¥644円)

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



神奈川・三徳 毎週
原材料: あさり (国産) 2年

398 レトルトあさり
120g **481円**(¥519円)



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

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

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、食塩たまねぎピューレー (有機たまねぎ、有機キャベツピューレー、有機セリリーピューレー) 8ヶ月 アルゲン 関

402 チキンコンソメ・液体タイプ
10g×8
521円→**500円**(¥540円)

新鮮なトマトからつくった、真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。

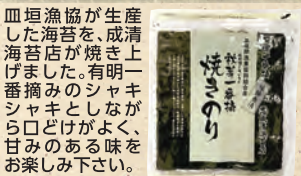


岐阜・桜井食品 スポット
原材料: 小麦粉、馬鈴薯でんぷん、食塩 (膨張剤 (重曹)) 1年 アルゲン 関

413 天ぷら粉
400g **420円**(¥454円)

有明の味と香りをお届けします

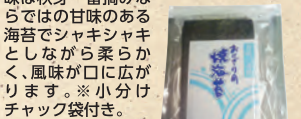
福岡・成清海苔店



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

毎週
原材料: 乾のり (有明海) 180日

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

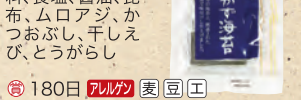


味は秋芽一番摘みならではの甘味のある海苔がシャキシャキとしながら柔らかく、風味が口に広がります。※小分けチャック袋付き。

毎週
原材料: 乾のり (有明海) 180日

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

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



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 関 国

382 味附おかず海苔
8切20枚×3 **764円**(¥825円)



神奈川・三徳 毎週
原材料: あさり (国産) 2年

398 レトルトあさり
120g **481円**(¥519円)

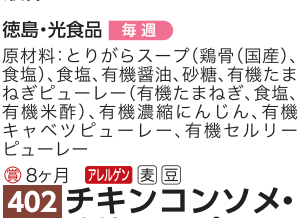
食塩・化学調味料・動物性素材不使用。5種類の野菜の旨みで仕上げた顆粒タイプのだし素です。



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

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

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、食塩たまねぎピューレー (有機たまねぎ、有機キャベツピューレー、有機セリリーピューレー) 8ヶ月 アルゲン 関

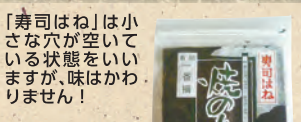
402 チキンコンソメ・液体タイプ
10g×8
521円→**500円**(¥540円)

新鮮なトマトからつくった、真ごしタイプのトマトピューレー。1パックにトマト約8個分。



イタリア・アルチエネロ スポット
原材料: 有機トマト (イタリア) 2年

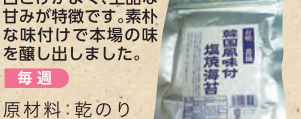
420 有機トマトピューレー
600g (200g×3) **1,080円**(¥1,166円)



「寿司はね」は小さな穴が空いている状態をいいますが、味はかわりません!

毎週
原材料: 乾のり (有明海) 180日

379 寿司はね焼のり
全型10枚 **764円**(¥825円)

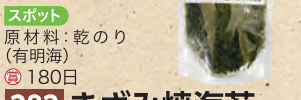


口どけがよく、上品な甘みが特徴です。素朴な味付けで本場の味を醸し出しました。

毎週
原材料: 乾のり (有明海)、ごま油、食塩 (天塩) 90日

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

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



スポット
原材料: 乾のり (有明海) 180日

383 きざみ焼海苔
20g
627円→**580円**(¥626円)



島根・山光食品 隔週AC
原材料: しじみ (宍道湖産) 1年

399 宍道湖産大和しじみ
120g **397円**(¥429円)

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



東京・オーサワジャパン 隔週AC
原材料: 味噌 (有機米味噌 (国産)、純米料理用、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 関

406 有機みそ汁
52.5g/3食分 **279円**(¥301円)



チキンコンソメ



イタリア産有機トマト 100%

いちごのカップケーキ



材料(カップケーキ(8号6個分))
□バターミルクパンケーキミックス/150g
□無塩バター/50g
□牛乳/50ml
□卵/1個
□砂糖/50g

<トッピング>
□純生クリーム/100ml
□砂糖/大さじ1杯
□いちご/6個

①無塩バターを電子レンジで20秒ほど加熱し溶かし/バターにします。
②ボウルに卵を溶きほぐし、砂糖を加えてすりませます。よく混ぜたら、牛乳、溶かしバターの順に加えて混ぜます。
③バターミルクパンケーキミックスを加えてサックリ混ぜ、型に入れます。180℃のオーブンで20分焼を、竹串を刺して生地がついてこなければ焼を上がりです。
④生クリームに砂糖を加えて泡立て、ホイップクリームを作ります。
⑤カップケーキを常温になるまで冷まし、ホイップクリームを絞りいちごをのせて完成。

北海道・よつ葉乳業 スポット

原材料:小麦粉(北海道製造)、砂糖、バターミルクパウダー、食塩/ベーキングパウダー ㊦ 1年 **フレグ** 乳 麦

417 北海道バターミルクパンケーキミックス

450g

750円⇒
(¥810円)

720円(¥778円)

佐賀・まんてん

原材料:白胡麻(パラグアイ) ㊦ 240日



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

NN すりごま・白

421 1P 毎週

70g

300円(¥324円)

422 5P スポット

70g×5

1,500円⇒
(¥1,620円)

1,330円(¥1,436円)

佐賀・まんてん

原材料:白胡麻(パラグアイ) ㊦ 240日



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

NN いりごま・白

423 1P 毎週

70g

300円(¥324円)

424 5P スポット

70g×5

1,500円⇒
(¥1,620円)

1,330円(¥1,436円)

乾 麺

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

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

イタリア・オーサワジャパン スポット

原材料:有機デュラム小麦セモリナ(イタリア) ㊦ 3年 **フレグ** 麦

435 有機スパゲッティ

500g

448円(¥484円)

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

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

441 オルターフォー

50g×4

650円⇒
(¥702円)

620円(¥670円)

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

大阪・オルター スポット

原材料:タピオカ澱粉(ベトナム)、米、塩 ㊦ 720日

442 オルターライスペーパー

45枚

635円⇒
(¥686円)

610円(¥659円)

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

アメリカ・ラムフォード

毎週

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



414 ベーキングパウダー

113g

398円(¥430円)

北海道産大豆100%使用。発芽させた大豆をふっくらと蒸し上げました。

兵庫・だいちデイズ 隔週AC

原材料:黒大豆、食塩、黒酢、米酢 ㊦ 3ヶ月 **フレグ** 豆

419 蒸し発芽黒豆

70g

237円(¥256円)

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

東京・オーサワジャパン スポット

原材料:有機大豆(長崎) ㊦ 6ヶ月

425 有機切干大根・長崎産

100g

550円(¥594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

431 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 **フレグ** 麦 豆

原材料:有機玄米(国産)、わかめ、食塩 ㊦ 1年

432 おかか/有機発芽玄米おにぎり

90g×2

450円(¥486円)

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

東京・オーサワジャパン 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活用ください。

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

437 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 **フレグ** 麦 豆

440 二八そば

200g×2

978円⇒
(¥1,056円)

935円(¥1,010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 **フレグ** 麦 豆

441 二八そば

200g

489円(¥528円)

大阪・ムソー スポット

原材料:有機めん(有機小麦粉、食塩)、有機しょうゆ、有機醸造調味料、有機ごま油、食塩、有機コシヤシユガー、有機酵母エキスパウダー、玉ねぎエキス、にんにくエキス、ねぎエキス、昆布粉末、こしょう ㊦ 6ヶ月 **フレグ** 麦 豆

442 有機らーめん/醤油味

111g

284円(¥307円)

大阪・ムソー スポット

原材料:有機めん(有機小麦粉、食塩)、有機しょうゆ、有機醸造調味料、有機ごま油、食塩、有機コシヤシユガー、有機酵母エキスパウダー、にんにく、昆布粉末、生姜、こしょう、唐辛子 ㊦ 6ヶ月 **フレグ** 麦 豆

443 有機らーめん/味噌味

118g

284円(¥307円)

大阪・ムソー スポット

原材料:油揚げめん(小麦粉(国産100%)、バーム油、そば粉、馬鈴薯でん粉、食塩)スープ(砂糖、食塩、魚骨粉末、酵母エキス、乳糖、混合粉、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、クラゲ)、その他、ねぎ)

444 4P・どんぶり麺納豆そば

81.5g×4

1,040円⇒
(¥1,123円)

990円(¥1,069円)

大阪・ムソー スポット

原材料:油揚げめん(小麦粉、そば粉、バーム油、馬鈴薯でん粉、食塩)スープ(砂糖、食塩、魚骨粉末、酵母エキス、乳糖、混合粉、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、クラゲ)、その他、ねぎ)

445 4P・どんぶり麺山菜そば

78g×4

1,040円⇒
(¥1,123円)

990円(¥1,069円)

北海道産大豆100%使用。発芽させた大豆をふっくらと蒸し上げました。

兵庫・だいちデイズ 隔週AC

原材料:大豆、食塩、米酢 ㊦ 3ヶ月 **フレグ** 豆

418 蒸し発芽大豆

100g

237円(¥256円)

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

大阪・ムソー

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

416 グルテンフリーパンケーキミックス

200g

448円(¥484円)

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

大阪・ムソー

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

416 グルテンフリーパンケーキミックス

200g

448円(¥484円)

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

大阪・ムソー

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

416 グルテンフリーパンケーキミックス

200g

448円(¥484円)

食べていいことづくし!高たんぱくで低糖質で大豆イソフラボンが豊富!

消泡剤・膨脹剤不使用。大豆を生のまま絞った「生絞り製法」で大豆の風味がきています。東京・オーサワジャパン スポット

原材料:大豆(国産)、にがり(塩化マグネシウム) ㊦ 6ヶ月 **フレグ** 豆

430 高野豆腐

50g×3

1,545円⇒
(¥1,669円)

1,480円(¥1,598円)

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

長崎・本村製麺 毎週

原材料:小麦粉(北海道)、食塩、植物油 ㊦ 1年 **フレグ** 麦

438 長崎手延べ㊦うどん

200g

483円(¥522円)

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

岐阜・桜井食品 スポット

原材料:有機めん(有機小麦粉、食塩)、有機しょうゆ、有機醸造調味料、有機ごま油、有機コシヤシユガー、有機酵母エキスパウダー、にんにく、昆布粉末、生姜、こしょう、唐辛子 ㊦ 6ヶ月 **フレグ** 麦 豆

449 有機らーめん/味噌味

118g

284円(¥307円)

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

岐阜・桜井食品 スポット

原材料:有機めん(有機小麦粉、食塩)、有機しょうゆ、有機醸造調味料、有機ごま油、有機コシヤシユガー、有機酵母エキスパウダー、にんにく、昆布粉末、生姜、こしょう、唐辛子 ㊦ 6ヶ月 **フレグ** 麦 豆

449 有機らーめん/味噌味

118g

284円(¥307円)

大阪・ムソー スポット

原材料:油揚げめん(小麦粉(国産)、バーム油、馬鈴薯でん粉、食塩)スープ(砂糖、食塩、魚骨粉末、酵母エキス、乳糖、混合粉、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、クラゲ)、その他、ねぎ)

451 4P・どんぶり麺カレーうどん

86.8g×4

1,040円⇒
(¥1,123円)

990円(¥1,069円)

大阪・ムソー スポット

原材料:油揚げめん(小麦粉(国産)、バーム油、馬鈴薯でん粉、食塩)スープ(砂糖、食塩、魚骨粉末、酵母エキス、乳糖、混合粉、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、クラゲ)、その他、ねぎ)

452 4P・どんぶり麺きつねうどん

77.3g×4

1,040円⇒
(¥1,123円)

990円(¥1,069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 6ヶ月 **アレルギー** (麦) (豆)

450 3P/味噌煮込みうどん

94g×3
600円⇒
(¥648円) **580円**(¥626円)

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

岐阜・桜井食品 **C** 週

原材料:油揚げ麺(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
骨パウダー、香辛料、チキンエキス、ポークエキス、コ
コアパウダー、ほたてエキス、乾燥ねぎ、混合節粉末、麦
芽エキス、ごま油 6ヶ月 **アレルギー** (麦) (豆)

443 3P/さくらのラーメン
しょうゆ

99g×3
615円⇒
(¥664円) **590円**(¥637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、ごまの風味がび
つたりのスープです。

岐阜・桜井食品 **C** 週

原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん
白、食塩】食塩、砂糖、酵母エキス、粉末しょうゆ、ごま、魚
骨パウダー、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、すめ粉 6ヶ月 **アレルギー** (麦) (豆)

444 3P/さくらのラーメン
ごま

100g×3
615円⇒
(¥664円) **590円**(¥637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
るやかな味にチキン
エキスを加え、あっ
さり軽く仕上げました。

岐阜・桜井食品 **C** 週

原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、
小麦たん白、食塩】食塩、砂糖、チキンエキス、酵
母エキス、ごま、香辛料、乾燥ねぎ、ごま油
6ヶ月 **アレルギー** (麦) (豆)

445 3P/さくらのラーメン
しお

99g×3
615円⇒
(¥664円) **590円**(¥637円)

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

岐阜・桜井食品 **C** 週

原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦
たん白、食塩】粉末みそ、食塩、砂糖、酵母エキス、食
塩、ほたてエキス、混合節粉末、香辛料、チキンエキ
ス、乾燥ねぎ、ごま油 6ヶ月 **アレルギー** (麦) (豆)

446 3P/さくらのラーメン
みそ

101g×3
615円⇒
(¥664円) **590円**(¥637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
がりです。

岐阜・桜井食品 **C** 週

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、すめ粉 6ヶ月 **アレルギー** (麦) (豆)

447 3P/さくらのラーメン
とんこつ

103g×3
645円⇒
(¥697円) **610円**(¥659円)

調味料



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

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

沖縄・青い海

毎週

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

460 シママース

1kg **495円**(¥535円)

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

岐阜・木曾路物産 **スポット**

原材料:湖塩、黒胡椒 1年

461 モンゴル塩こしょうミル付

45g
1,480円⇒
(¥1,598円) **1,440円**(¥1,584円)

462 モンゴル塩こしょう

250g
865円⇒
(¥934円) **850円**(¥918円)

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

愛知・アルファフードスタッフ

毎週

原材料:さとうきび
(鹿児島) 無期限

456 NN きびさとう

500g **495円**(¥535円)

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

JAS

大阪・健友交易

スポット

原材料:有機さ
とうきび(ペルー)
2年

457 有機黒糖

500g **889円**(¥960円)

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

JAS

大阪・ムソー 毎週

原材料:てんさい(北海
道)、糖蜜(北海道)
無期限

458 てんさい含蜜糖

500g **509円**(¥550円)

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

JAS

原材料:有機ココナ
ッツシュガー(インド
ネシア)、有機シナモン
パウダー

459 2年

有機シナモンココナッツシュガー

35g
568円⇒
(¥613円) **540円**(¥583円)

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

福岡・平田産業

毎週

原材料:菜種
(オーストラリア)
540日

466 なのはな畑の菜種油

1250g
1,421円⇒
(¥1,535円) **1,360円**(¥1,469円)

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

福岡・平田産業

毎週

原材料:菜種(国産)
1年半

467 一番しぼり
国産なたねサラダ油

450g **1,157円**(¥1,250円)

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

パレスチナ・パレスチナ

オリーブ生産組合

原材料:食用オリーブ油(パレスチナ) 2026年4月

手摘みオリーブオイル

472 1P 毎週

250ml **1,500円**(¥1,620円)

473 2P **スポット**

250ml×2
3,000円⇒
(¥3,240円) **2,800円**(¥3,024円)

無農薬契約栽培の五百万
石を原料にした自然酒に、
「海の精」を添加した調
理酒です。開封後はお早
めにお使い下さい。

島根・青砥酒造 毎週

原材料:米、米こうじ(島
根)、塩(海の精)アルコ
ール13%、食塩2%以上
1年半

478 みやこの料理酒

500ml **919円**(¥993円)

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

大阪・ムソー 毎週

原材料:菜種油(オース
トラリア)、卵、有機りんご酢、果
実酢(レモン果汁)、砂糖、食
塩、香辛料(からし)
6ヶ月 **アレルギー** (卵)

484 平飼鶏の
有精卵マヨネーズ

290g **715円**(¥772円)

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

福島・大木代吉本店

毎週

原材料:米(国産)、米麹
(国産米)、酒粕
福島県産米使用:放射能
検査済(未検出) 無期限
※この商品は(株)ドリームグループの直販です。

479 こんにちは料理酒

720ml **1,377円**(¥1,515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。

JAS

徳島・光食品 毎週

原材料:有機トマト、糖類
(有機砂糖、麦芽水飴)、有
機醸造酢(有機米酢、有機
りんご酢)、食塩、有機たま
ねぎ、有機にんにく、香辛料
1年半

485 有機トマトケチャップ

300g **455円**(¥491円)

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

愛知・角谷文治郎商店 **隔週AC** 1年

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

三河本みりん

474 700ml **2,240円**(¥2,464円)

475 1.8L **5,135円**(¥5,649円)

※この商品は(株)ドリームグループの直販です

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

愛知・節辰商店 毎週

原材料:しょうゆ(本醸
造)、風味原料(かつお
節・宗田節・昆布・干椎
茸)、砂糖、食塩、みりん
365日 **アレルギー** (麦) (豆)

482 NN うまみ鰹つゆ

500ml **698円**(¥754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。

JAS

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、有機しもん、有機
トマト、有機みかん)、有機醸造
酢(有機米酢、有機りんご酢)、糖
類(有機糖みつ、有機砂糖)、食
塩、有機醤油、香辛料、こんぶ
2年 **アレルギー** (麦) (豆)

486 有機ウスターソース

250ml **460円**(¥497円)

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

愛知・あいの流通センター

毎週

原材料:菜種油(オース
トラリア産)、卵黄、りんご
酢、食塩、砂糖、香辛料
180日 **アレルギー** (卵)

483 aino MAMAマヨネーズ

300g **672円**(¥726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。

JAS

徳島・光食品 **隔週AC**

原材料:有機野菜・果実(有機
にんにく、有機トマト、有機
たまねぎ、その他)、有機醸造
酢(有機りんご酢、有機米酢)、糖
類(有機糖みつ、有機砂糖)、食
塩、有機コーンスターチ、香辛
料、有機醤油、こんぶ
1年半 **アレルギー** (麦) (豆)

487 有機中濃ソース

250ml **460円**(¥497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。お米がもつ自然な甘
さ・旨味・豊かな香りを伝統製
法で最大引き出しました。

愛知・角谷文治郎商店

隔週AC

原材料:有機もち米、有機米麹、有
機米焼酎 アルコール度:13.5~
14.5度
※この商品は(株)ドリームグループの
直販です

476 有機三州味醂

500ml **2,260円**(¥2,486円)

米麹を原料に、二段式糖化
工程でつくられた、料理酒
と味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、米麹、食塩

1年

477 味の母

720ml **1,046円**(¥1,130円)

煮物やうどん、鍋物、
あらゆる料理に重宝する
合わせ調味料です。

香川・正金醤油 **隔週AC**

原材料:醤油、洗双糖、かつお節、煮干し、昆布、食塩

18ヶ月 **アレルギー** (麦) (豆)

八方だし

480 360ml **590円**(¥637円)

481 1000ml **1,315円**(¥1,420円)



ぶりの照り焼き

- 材料
- ぶり切り身
 - 万能くろ酢たれ
 - おろし生姜
 - 小麦粉
- 作り方
- ①ぶりに小麦粉を薄くつける。
 - ②フライパンに油を熱し、ぶりを両面こんがり焼く。
 - ③余分な油を取り除き、くろ酢たれとおろし生姜を加え煮からめる。

福岡・庄分酢 隔週AC
原材料: 醤油、醸造酢、米黒酢、甜菜糖、昆布だし、カツオだし、椎茸だし、発酵調味料、米粉
12ヶ月 7月17日(土) 8月1日(土)

493 万能くろ酢たれ 300ml 675円(¥729円) 620円(¥670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

497 旨味本来からしチューブ 40g 388円(¥419円)

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

岐阜・桜井食品 スポット
原材料: 有機シナモン(スリランカ) 2年

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

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

東京・食品企画 スポット
原材料: 小麦粉(国産)、牛脂、カレー粉、ビートグラニュー糖、食塩、トマトピューレ、ココア、リンゴ、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、ブレンデックス
1年 7月17日(土) 8月1日(土)

511 キッズ本格カレールウ 120g 467円(¥504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、お料理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(土) 8月1日(土)

498 生おろしわさびチューブ 40g 439円(¥474円)

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

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

504 有機アーモンドペースト 80g 828円(¥894円)

愛知・愛農流通センター
原材料: 玄米粉(九州産)、有機バーム油、メープルシュガー、有機カレー粉、粉末野菜(オニオン、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(土) 8月1日(土)

やさしいカレールウ 畑まるごといただきます! まろやか甘口 508 1P 毎週 100g 758円(¥819円) 720円(¥778円)

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

徳島・光食品 毎週
原材料: かきエキス、砂糖、醤油、食塩、みりん、でんぶん、魚醤、レモン
1年半 7月17日(土) 8月1日(土)

488 オイスターソース 115g 502円(¥542円)

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

徳島・光食品 毎週
原材料: 野菜(有機玉ねぎ、有機人参)、有機トマトペースト、有機牛肉、有機トマトケチャップ、有機ウスターソース、馬鈴薯澱粉、食塩、有機砂糖、有機にんにくピューレ、有機オリブオイル、香辛料
2年 7月17日(土) 8月1日(土)

489 有機ミートソース 140g 325円(¥351円)

このまま使える美味しい万能合わせ酢。ツンとせず香りやらかな仕上がります。

八方美人酢 491 300ml 786円(¥849円) 715円(¥772円)

492 たっぶり徳用900ml 1,442円(¥1,557円)

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

熊本県、四国産生姜を使用。おろしたてのような香りと自然な香りで、お料理などさまざまな料理にお使いいただけます。便利なチューブタイプ。

埼玉・オーサワジャパン スポット
原材料: 生姜(熊本、四国)、水飴、純米酢、食物繊維(大豆)、食塩、植物油(有機紅花油)、香辛料(辛子種)
9ヶ月 7月17日(土) 8月1日(土)

499 生おろし生姜チューブ 40g 417円(¥450円)

青森産にんにく使用。おろしたてのような香りと芳醇な香りで、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(土) 8月1日(土)

500 おろしにんにくチューブ 40g 460円(¥497円)

血糖値の上昇を緩やかに! 低GI・低カロリーの自然甘味料

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

東京・アルマテラ スポット
原材料: 有機ブルーアガベ(メキシコ)
3年

505 有機アガベシロップGOLD 330g 672円(¥726円) 660円(¥713円)

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

東京・アルマテラ スポット
原材料: 有機ブルーアガベ(メキシコ)
3年

506 有機アガベシロップRAW DARK 330g 672円(¥726円) 660円(¥713円)

使いやすいフレック状。スパイシーだけどほんのりマイルドな甘口タイプ。

原材料: 牛脂、小麦粉、砂糖、カレー粉、食塩、酵母エキス、リンゴ果汁、粉末醤油、魚醤、唐辛子、胡椒
512 甘口 513 辛口 各 150g 440円(¥475円)

茨城・東京フード スポット 180日 7月17日(土) 8月1日(土)

509 2P 100g×2 1,516円(¥1,637円) 1,390円(¥1,501円)

動物性の原材料を一切使用せず、コクのあるマイルドなシチューをお作りいただけます。

岐阜・桜井食品 スポット
原材料: 小麦粉、バーム油、メープルシュガー、食塩、粉末豆乳、ビーナッツペースト、酵母エキス、野菜エキス、発酵調味料、ココナッツパウダー、昆布、こしょう
6ヶ月 7月17日(土) 8月1日(土)

515 ベジタリアンのためのシチュー 120g 550円(¥594円) 530円(¥572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ぶん、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、有機いかり(かきを含む)、唐辛子、昆布、オイスターエキス、食塩
1年半 7月17日(土) 8月1日(土)

30038 有機麻婆の素 100g(2~3人前) 273円(¥295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、有機発酵調味料、食塩、有機しょうが、有機しょうが、オイスターエキス
1年半 7月17日(土) 8月1日(土)

30045 有機青椒肉絲の素 100g(2~3人前) 273円(¥295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 隔週AC
白ごま100%
※胡麻ドレッシングレシピ付き
原材料: むぎ白胡麻(メキシコ・ナイジェリア・パラグアイ・エチオピア)
1年

490 旨みねりごま/白 120g 436円(¥471円)

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、有機こう、有機すだち、有機米麹酢調味料、昆布、乾しいたけ
1年 7月17日(土) 8月1日(土)

494 有機ぼん酢しょうゆ 250ml 482円(¥521円)

国内産有機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(土) 8月1日(土)

495 ヒカリ焼肉のたれ 350g 702円(¥758円) 680円(¥734円)

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

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

501 向井の香辛料/七味 15g 594円(¥642円)

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

徳島・光食品 スポット
原材料: 有機醤油、有機米酢、有機ゆず、麦芽水飴、食塩、有機こう、有機すだち、有機米麹酢調味料、昆布、乾しいたけ
1年 7月17日(土) 8月1日(土)

494 有機ぼん酢しょうゆ 250ml 482円(¥521円)

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

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

496 オーサワ胡麻らー油 30g 493円(¥532円)

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

大阪・向井珍味堂 スポット
原材料: すじ青のり(国産)
1年

502 向井の香辛料/すじ青のり 4g 364円(¥393円)

東京・食品企画 スポット
原材料: 小麦粉(国産)、牛脂、カレー粉、ビートグラニュー糖、食塩、トマトピューレ、ココア、リンゴ、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 7月17日(土) 8月1日(土)

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

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

岐阜・桜井食品 スポット
原材料: 国内産野菜(玉ねぎ、じゃがいも、人参、れんこん、ごぼう、にんにく)、トマトピューレ、植物油、還元水あめ、小麦粉、昆布だし、食塩、香辛料、ビーナッツペースト、しょうゆ、カレー粉、味噌、オニオンエキス、発酵調味料、酵母エキス、ココアパウダー
18ヶ月 7月17日(土) 8月1日(土)

514 ベジタリアンのための根菜カレー 200g 430円(¥464円)

定番! 人気の鍋の素

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

愛知・マルサン スポット
原材料: 豆乳、砂糖、食塩、有機すりごま、かつお節エキス、昆布エキス、煮干いわし粉、重曹
540日 7月17日(土) 8月1日(土)

519 ごま豆乳鍋スープ 600g 327円(¥353円)

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

愛知・マルサン スポット
原材料: 米味噌、みりん、砂糖、食塩、かつお節、昆布エキス、唐辛子、酵母エキスパウダー、煮干いわし粉
540日 7月17日(土) 8月1日(土)

30014 みそちゃんこ鍋スープ 600g 327円(¥353円)

愛知・マルサン スポット
原材料: チキンエキス、食塩、白だし(小麦発酵調味料、かつお節、みりん、食塩、砂糖、昆布、しいたけ)、砂糖、米黒酢、かつお節エキス、昆布エキス
540日 7月17日(土) 8月1日(土)

30007 とり塩鍋スープ 600g 327円(¥353円)

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

愛知・マルサン スポット
原材料: 米味噌、水あめ、魚醤、米黒酢、豆板醤、おろしにんにく、昆布エキス、煮干いわし粉、唐辛子、パプリカ色素
540日 7月17日(土) 8月1日(土)

30021 キムチ鍋スープ 600g 327円(¥353円)

原材料: 小麦粉、バーム油、メープルシュガー、食塩、粉末豆乳、ビーナッツペースト、酵母エキス、野菜エキス、発酵調味料、ココナッツパウダー、昆布、こしょう
6ヶ月 7月17日(土) 8月1日(土)

515 ベジタリアンのためのシチュー 120g 550円(¥594円) 530円(¥572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ぶん、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、有機しょうが、オイスターエキス、食塩
1年半 7月17日(土) 8月1日(土)

30038 有機麻婆の素 100g(2~3人前) 273円(¥295円)

トマトベースで大豆ミートを使用したボロネーゼ。

大阪・富貴食研 スポット
原材料: 野菜(トマト、たまねぎ、にんにく、セロリ)(国産)、トマトペースト、なたね油、大豆加工品、しょうゆ、エノキタケ、砂糖、調合みそ、米でん粉、にんにく、食塩、ワイン、黒こしょう
12ヶ月 7月17日(土) 8月1日(土)

517 ボロネーゼ/パスタソース 120g 385円(¥416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、有機アガベシロップ、米粉、エリンギ、食塩、発酵調味料、米酢、なたね油、酵母エキス、メープルシュガー、昆布粉末
2年 7月17日(土) 8月1日(土)

30069 きのごごはんの素 2合用 470円(¥508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。



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 隔週 毎週

原材料: 丸大豆(茨城県産/菌0虫0)・納豆菌
タレ: 醤油(大豆・小麦)・砂糖・塩・魚醤・かつお節エキス・米粉・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 **215** 燻炭火造り納豆みちのくカップ 30g×3 **358円**(¥387円)

登喜和食品 東京都府中市 隔週 毎週

原材料: 大豆(北海道十勝産)・納豆菌 9日 **216** 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。

3日 **217** 北海道産直納豆/大粒(タレなし) 北海道十勝産とよづき大豆を使用。糖質が豊富な十勝産の大粒大豆は、納豆菌の活動を活発にします。

30g×2 **224円**(¥242円)

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

3日 **218** 北海道産直納豆/ひきわり(タレなし) 30g×2 **233円**(¥252円)

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

登喜和食品 東京都府中市 隔週 毎週

原材料: 大豆(北海道産/トヨホマレ/特別栽培)・納豆菌 たれ: 醤油・砂糖・塩・魚醤・かつお節エキス・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 **219** ひきわり納豆カップ2 30g×2 **279円**(¥301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 隔週 毎週

原材料: 大豆(北海道産/音更大袖振)・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 **220** 手造り納豆 100g **277円**(¥299円)

山形県産みどり大豆を100%使用した無添加納豆。優しい塩風味納豆なので、たれがなくても美味しく食べられます。天然素材の経木で包んでいます。

富良良食品 静岡県静岡市 隔週 毎週

原材料: 大豆(山形県産越後みどり大豆)・納豆菌/タレなし

8日 **221** 経木で包んだ塩味納豆/越後みどり大豆 45g **209円**(¥226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 隔週 毎週

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

黒豆ならではの甘み・旨みがつまっています。

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 隔週 毎週

原材料: 黒大豆(北海道産/いわい黒)・納豆菌 たれ: 醤油(大豆・小麦)・砂糖・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 **223** 国産黒豆カップ納豆 30g×2 **249円**(¥269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 隔週 毎週

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

8日 **224** 大粒味わい納豆 45g×2 **209円**(¥226円)

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

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 隔週 毎週

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

8日 **225** 国産大豆ひきわり納豆 45g×2 **218円**(¥235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。

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

あすか 奈良県五條市 隔週 毎週

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)

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こりこりのラッキョウは風味も食感も抜群の味!

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町 隔週 毎週

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)

宮崎県産の生姜を刻んで醤油漬けにしました。豆腐に乗せたり、納豆に入れたりレパートリーは無制限。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 隔週 毎週

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 **229** 宮崎県産きざみ生姜の醤油漬 130g **405円**(¥437円)

調味料は一切使用していない、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 隔週 毎週

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)

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

大阪・ムソー 隔週 毎週

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

6ヶ月 **231** ちりめんわかめ 50g **506円**(¥546円)

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

大阪・ムソー 隔週 毎週

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

6ヶ月 **232** おかか昆布ふりかけ 35g **430円**(¥464円)

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

スカイフード 大阪 隔週 毎週

原材料: 鶏むね肉(国産)・醤油・砂糖・本みりん・生姜・粉末かつおだし

9ヶ月 **233** 鶏ほぐし煮 85g **738円**(¥797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金仕立ての塩「シママース」を使用しました。

スカイフード 大阪 隔週 毎週

原材料: さば(国産)・食塩 1年

234 手ほぐし焼鯖 50g **571円**(¥617円)

おせち料理に欠かせない一品

田作りは、51w・52wで取扱います。

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 スポット

まだ間に合う! 田作りに

山口県産の新鮮なカタクチイワシの幼魚を原料とし、天日でじっくり干しました。

原材料: カタクチイワシ(山口県産) 180日

235 国産田作り(干) 40g **780円**(¥842円)

国産の片口いわしをしっかりと焙煎し、甘口の醤油だれで味付けしました。カルシウムいっぱいです! 保存料・香料は使用していません。

国産 スポット

原材料: 田作(国産)・砂糖(国産)・水飴・醤油

30日 **236** 田作り 40g **810円**(¥875円)

そのまますぐ使えて便利

黒豆

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。

丸川 静岡県 隔週 毎週

原材料: 黒豆(静岡県産)・粗糖・醤油・塩・天然重曹

120日 **237** 国産黒豆の煮豆 150g **507円**(¥548円)

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

タカハシ食品 東京都 スポット

原材料: 昆布(北海道)・ビートグラニュー糖・醤油・本みりん

90日 **238** 日高産根昆布佃煮 80g **591円**(¥638円)

北海道噴火湾産のタコを、ビートグラニュー糖・醤油・本みりんでシンプルに仕上げました。タコの触感を残しつつ、柔らかく炊き上げています。

タカハシ食品 東京都 スポット

原材料: たこ(北海道)・ビートグラニュー糖・醤油・昆布だし・塩・本みりん

90日 **239** たこやわらか煮 70g **867円**(¥936円)

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

酢屋茂 長野県立科町 毎週

原材料: 大豆(国産)、小麦(国産)、天日塩

1年 **242** 本格天然醸造醤油 小 720ml **697円**(¥753円)

243 大 1.8L **1,408円**(¥1,521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、酵母もよく旨みの多い醤油です。塩加減が少ないのも特長。つけ醤油にも薫物にも適しています。

弓削多醤油 埼玉県坂戸市 隔週 毎週

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 **244** 弓削多 有機しょうゆ 720ml **1,200円**(¥1,296円)

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

南蔵 青木弥右衛門 愛知県知多郡武豊町 隔週 毎週

原材料: 大豆(愛知県産)・天日塩(メキシコ産)

1年 **245** 本たまり 900ml **952円**(¥1,028円)

酢屋茂 長野県立科町 隔週 毎週

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

246 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

247 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

248 合わせみそ 650g **775円**(¥837円)

南蔵 愛知県知多郡武豊町 隔週 毎週

原材料: 大豆(愛知県産)・天日塩(メキシコ産)

1年 **249** 純豆味噌(つぶ) 1kg **1,134円**(¥1,225円)

マルクラ 岡山県倉敷市 隔週 毎週

原材料: 白米(岡山県産)、大豆(滋賀県産)、塩

180年 **10100** 白みそ 250g **262円**(¥283円)

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

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町 隔週 毎週

原材料: 有機米(国産/有機栽培)・天日塩

365日 **10101** 生塩麹 170g **607円**(¥656円)

一般的な黒糖と比較すると、独特なクセがないため「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!

輸入・企画 オルタトレードジャパン 隔週 毎週

原材料: サトウキビ(フィリピン)

無期限 **10102** マスコバド糖 500g **657円**(¥710円)

せいふてい 神奈川 隔週 毎週

原材料: 本わさび(長野)・塩・本わさび加工品

360日 **10103** おろし本わさび 5g×6 **683円**(¥738円)

日穀製粉 長野県長野市 隔週 毎週

原材料: 小麦(長野県産) *中力粉

1年 **10104** 長野県産の小麦粉 900g **391円**(¥422円)

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

1年 **10105** おいしい強力粉 400g **320円**(¥346円)

魚・水産加工品

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

芦浜産直出荷組合

三重県東会郡大紀町

原料は、前浜で水揚げされた、三重・熊野灘の新鮮な旬の魚と海産物。美味しい海産物の無添加加工で、原発立地計画から、美しい海と自然を守ります。



脂ののった鮮度の良いイワシです。急速冷凍にかけ鮮度と旨味が落ちないようにしました。半解凍で刺身。煮付け、塩焼き、フライなどに。



三重・芦浜産直出荷組合 **凍 スポット**
原材料：イワシ(三重県熊野灘) 30日

523 ダイワシ
3〜4尾 **594円**(¥642円)

熊野灘で水揚げされた鯛を新鮮なうちに捌き、しっかりとした食感を残しながら絶妙な塩加減と干し加減で仕上げました。



三重・芦浜産直出荷組合 **凍 スポット**
原材料：鯛(熊野灘産)・天日塩(粉碎塩) 30日

527 鯛一夜干し
2〜3枚 **638円**(¥689円)

小ぶりの新鮮なイワシを丁寧に開きました。フライや天ぷらに最適です。

三重・芦浜産直出荷組合 **凍 スポット**
原材料：真いわし(三重県熊野灘) 30日

532 いわしフライ用
3〜4枚 **440円**(¥475円)



釜ゆで後、天日で干しあげてあります。上品でしっとりしているの、人気商品です。

三重・芦浜産直出荷組合 **凍 スポット**

原材料：しらす(三重県熊野)、天日干し岩塩 30日

521 釜揚げちりめん
50g **443円**(¥478円)

そのまま唐揚げや天ぷら、南蛮漬などに。煮付もオススメ。手開きして刺身で食べても美味しい!



三重・芦浜産直出荷組合 **凍 スポット**
原材料：さびなご(三重県熊野灘) 30日

525 きびなご
150g **404円**(¥436円)

鮮度の良い大型のサワラを切身にしました。身が柔らかくクセがないので煮付け、塩焼き、ムニエル等、手軽に幅広い料理にご利用いただけます。



三重・芦浜産直出荷組合 **凍 スポット**
原材料：沖サワラ(熊野灘) 30日

529 沖サワラ切身
2〜3切(約180g) **788円**(¥851円)

熊野灘産の新鮮なあじを手開きし岩塩で薄塩をして天日干ししました。



三重・芦浜産直出荷組合 **凍 スポット**
原材料：まあじ(三重県熊野灘) 15日

533 あじ開き
2〜3枚 **527円**(¥569円)

解凍して、葱や生姜、ごまなどをまぜこみ調理したあと、魚団子や天ぷらにして揚げたり、また丸めて味噌汁などにも重宝します。



三重・芦浜産直出荷組合 **凍 スポット**
原材料：真いわし(三重県熊野灘) 30日

526 いわしミンチ
250g **518円**(¥559円)

熊野灘で獲れた新鮮な金目鯛を一枚一枚、丁寧に手開きをして天日干ししました。小ぶりですが、程よく脂が乗って甘みがあります。



三重・芦浜産直出荷組合 **凍 スポット**
原材料：金目鯛(三重県熊野灘)・天日塩 15日

530 金目鯛開き
2枚 **685円**(¥740円)

脂ののった天然ぶりの切身を塩水に漬け込み、天日干しにしました。ぶりの風味と旨みがたっぷり味わえる一夜干しです。



三重・芦浜産直出荷組合 **凍 スポット**
原材料：ぶり(三重県熊野灘)、岩塩 30日

534 ぶり一夜干し
2〜3枚 **770円**(¥832円)



新鮮なのでそのまま酢でめてしめさばもお造りになれます。

三重・芦浜産直出荷組合 **凍 スポット**
原材料：サバ(三重県熊野灘) 30日

522 芦浜の塩サバ
半身×2 **579円**(¥625円)



丸ごとなので、身はお刺身、足は唐揚げなど、いろいろな料理にご使用いただけます。



三重・芦浜産直出荷組合 **凍 スポット**
原材料：真イカ(三重県熊野灘) 35日

531 真イカ
1〜2入 **1,019円**(¥1,101円)

芦浜の岩場で刈り取った天然ヒジキを天日乾燥後、鉄釜でゆでました。軽く水洗いしてすぐ調理OK。



三重・芦浜産直出荷組合 **凍 スポット**
原材料：ひじき(三重県熊野) 15日

535 釜炊きひじき
120g **474円**(¥512円)



脂ののった戻り鰹を炭火でたたきにしました。ネギや生姜やにんにくや大葉やミョウガなどを添えてポン酢でどうぞ!



三重・芦浜産直出荷組合 **凍 スポット**
原材料：かつお(日本/太平洋沖北部) 30日

541 とろかつお炭火焼たたき
240g(2個) **930円**(¥1,004円)

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



三重・芦浜産直出荷組合 **凍 スポット**
原材料：キハダマグロ(太平洋)・タレ：醤油・砂糖・米酢 30日

542 きはだまぐろ漬け丼の具
80g×2 **655円**(¥707円)

タカシヨク

石川県金沢市 **翌々週配達**

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



「このしろ」は味はさっぱりとしていながらも旨味がしっかり感じられる、クセが少なく、食べやすい魚です。ささ漬けの技術を生かし、「このしろ」の酢漬けを作りました。解凍し、お好みの大きさにカットしてお召し上がりください。てまり寿司や海鮮ちらし寿司の具、酢の物などに。



三重・小浜海産 **凍 スポット**
原材料：このしろ(国産)・米酢・発酵調味料・食塩・砂糖 90日

538 このしろ酢漬け
65g **588円**(¥635円)

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

能登産のこつばな牡蠣を使って、老舗の醤油と合わせた牡蠣飯の素です。

三重・金沢錦 **凍 スポット**
原材料：牡蠣(石川)・醤油・みりん・酒 180日

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

淡路島近海で水揚げされた、ほどよく脂の乗ったサバをシメサバに。酸味はおだやかで甘さ控えめ。



三重・上杉商店 **凍 スポット**
原材料：サバ(淡路島)、米酢、砂糖、みりん 60日

539 しめさば
1枚 **673円**(¥727円)

新鮮なレンコダイ(キダイ)を塩を米酢のみでさっぱり漬けました。冷蔵庫で一晩解凍し、そのまワサビ醤油で。



三重・上杉商店 **凍 スポット**
原材料：キダイ(国産)・米酢・塩 180日

540 小鯛ささ漬け
65g **837円**(¥904円)

脂ののったビンナガマグロを炭火焼きでたたきにしました。



三重・タカシヨク **凍 スポット**
原材料：ビンナガマグロ(太平洋) 30日

543 とろびんちょうのたたき
240g(2個) **884円**(¥955円)

人気のマリネシリーズ。さっぱりとした味付けが食欲をそそります。



価格改定
三重・タカシヨク **凍 スポット**
原材料：アジ・玉ねぎ・米酢・醤油・なたね油・てんさい糖・本みりん・小麦粉・ごま油・日本酒・唐辛子 180日

544 小アジマリネ
140g **603円**(¥651円)



三重・タカシヨク **凍 スポット**
原材料：魚肉(タイ・シイラ)・砂糖・山芋・卵・馬鈴薯澱粉・塩・発酵調味料・清酒・純米酒・経だし 120日

545 手造りすり身/甘鯛
120g **575円**(¥621円)



三重・タカシヨク **凍 スポット**
原材料：魚肉(エビ、タイ、シイラ)、砂糖、山芋、卵、馬鈴薯澱粉、塩、発酵調味料、清酒、純米酒、経だし 120日

546 手造りすり身/えび
120g **598円**(¥646円)

お惣菜・ おいしい魚

シンプルな調味料で、
こだわり加工の逸品。

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

翌々週配達
カネキ南波商店
北海道
原材料:すけとうだらの卵巣(北海道)・食塩
6ヶ月

548 無着色たらこ
60g **697円**(¥753円)

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

翌々週配達
角屋食品 鳥取県
原材料:アジ・衣(パン粉・小麦粉・馬鈴薯でん粉・食塩・コショウ白・小麦たん白)
180日

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

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

ヤママサ 宮城県塩竈市 毎週
原材料:さんま(国内産)・醤油(小麦・大豆を含む)・砂糖・酒・つゆ・生姜(国内産)・みりん
90日 **フルゲン** **麦国**

556 三陸産さんま佃煮
70g **316円**(¥341円)

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

ヤママサ 宮城県塩竈市 毎週
原材料:真さば(宮城県産)・みそ(大豆を含む)・酒・砂糖・生姜(国内産)・みりん
90日 **フルゲン** **麦国**

557 金華さば仙台みそ煮
60g **335円**(¥362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
原材料:甘えび・スルメイカ・水タコ・帆立貝(すべて北海道) 180日

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

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

翌々週配達
札幌中一 北海道
原材料:帆立貝(北海道) 180日

550 北海道のベビー帆立
200g **1,286円**(¥1,389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 毎週
原材料:秋鮭(北海道)・食塩
180日

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

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

翌々週配達
丸共水産 北海道
原材料:ほっけ(北海道)・食塩
6ヶ月

552 開きほっけ一夜干し(真ほっけ)
1枚 **814円**(¥879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
原材料:まぐろ(国産)・日高昆布・粗製糖・醤油(小麦を含む)・本みりん・葱・ニンニク
90日 **フルゲン** **麦国**

562 生炊きまぐろほぐし
60g **442円**(¥477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
原材料:かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩
180日

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

いちろうこ(南伊豆水産)
静岡県静岡市
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 **フルゲン** **麦国**

558 銀だらコク煮
50g **460円**(¥497円)

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

ヤママサ 宮城県塩竈市 スポット
原材料:白米(宮城県産)・玄米(国内産)・黒豆(北海道産)・黒米(宮城県産)
90日 **フルゲン** **麦国**

559 黒豆と玄米の炊き込みご飯
80g **292円**(¥315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
原材料:たらこ(北海道)・ビートグラニュー糖・醤油・昆布・本みりん
90日 **フルゲン** **麦国**

560 鱈子と昆布の旨煮
100g **835円**(¥902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
原材料:ほたて(北海道)・ビートグラニュー糖・醤油・本みりん
90日 **フルゲン** **麦国**

561 ホタテしぐれ煮
60g **660円**(¥713円)

タラの自然な甘さが美味しい竹輪。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
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・愛知県産)・発酵調味料・鰹だし・菜種油
10日

572 青のり小判
3枚 **386円**(¥417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。焼いて生姜醤油、煮物や炒め物の具に重宝します。

いちろうこ 静岡県静岡市 清水区
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

568 小判揚
5枚(150g) **446円**(¥482円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市 清水区
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

570 黒はんぺん
5枚(150g) **542円**(¥585円)

小竹輪
565 1P
30g×5 **482円**(¥521円)

566 2P
30g×5×2 **912円**(¥985円)

567 3P
30g×5×3 **1,302円**(¥1,406円)

いちろうこ 静岡県静岡市 清水区
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

国産のごぼうを使用し練で巻いた商品です。ごぼうの食感と練との相性は抜群です。

いちろうこ 静岡県静岡市 清水区
原材料:すけそうたらすり身、ごぼう、馬鈴薯澱粉、砂糖、食塩、醃酵調味料、かつおだし、菜種油
14日

573 練で巻きたらこ
100g **474円**(¥512円)

574 2P
100g×2 **901円**(¥973円)

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

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

京都・ほった園 毎週
原材料:茶(国産／有機栽培)
1年

576 有機栽培熟成三年番茶
150g **415円**(¥448円)

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

京都・ほった園 毎週
原材料:緑茶(国産／有機栽培)
180日

577 有機松印煎茶
100g **1,000円**(¥1,080円)

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

京都・ほった園 毎週
原材料:緑茶・抹茶(国産／有機栽培)
180日

578 有機抹茶入りくき茶
100g **600円**(¥648円)

静岡県産一番茶 100%。濃厚な香気の特徴の「さやまかおり種」を30%以上使用。栽培期間中、農薬や化学肥料不使用。

静岡県 石原園 毎週
原材料:有機緑茶(静岡県産)
365日

579 品種にこだわった有機栽培茶
100g **1,388円**(¥1,499円)

有機栽培で製造したお茶を、胴体摩擦粉砕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 毎週
原材料:有機緑茶(静岡県産)
365日

580 有機栽培/食葉茶パウダー
50g **698円**(¥754円)

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

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

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

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

大阪・ムソー 毎週
原材料:有機緑茶(国産)
1年

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

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

愛知県名古屋市中・喜八 隔週AC
原材料:蕎麦(富山県産)
1年

583 そば屋のそば茶
180g **1,230円**(¥1,328円)

有機栽培力カオ豆100%のアルカリ処理をしていないココアです。力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ンシチューなどの煮込み料理にも。

岐阜・桜井食品株式会社 毎週
原材料:オーガニック力カオ豆(ペルー)
365日

584 有機ココア
100g **779円**(¥841円)

有機JAS

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

585 中挽 586 豆

各150g

1,050円→(¥1,134円) 964円(¥1,041円)

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

青森・斉藤農園 (津軽産直組合)

毎週

原材料: りんご (津軽産直組合)

1年

591 津軽のかおり(びん)

1L

862円(¥931円)

有機JAS

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・遠藤製銘

C通

原材料: 有機小豆 (中国)

9ヶ月

597 有機あずき美人茶

500ml

231円(¥249円)

有機JAS

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)

1年

有機ベルファームの にんじんジュース

592 1P

100ml

226円(¥244円)

593 10P

100ml×10

2,263円→(¥2,444円) 2,180円(¥2,354円)

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

岐阜・奥長良川名水

隔週AC

原材料: 水 (岐阜)

2年

高賀の森水

598 ケース

500ml×24

3,600円(¥3,888円)

599 ケース

2L×6

1,740円(¥1,879円)

お正月のお餅・おやつ

お正月にはやっぱりお餅が食べたくなりますね。お雑煮やぜんざいなどに。

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市

スポット

原材料: 有機もち米 (島根県産)

150日

604 有機栽培の杣つき餅(白)

300g(6個)

1,042円(¥1,125円)

605 有機栽培の杣つき餅(玄米)

300g(6個)

1,067円(¥1,152円)

玄米餅にアントシアニンが多く含まれている古代米 (うるち黒米) が入っています。ほんのり感じる古代米の風味がオススメです。

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市

スポット

原材料: 有機もち米 (島根県産)・有機古代米 (島根県産)

150日

606 有機栽培の杣つき餅(古代米)

300g(6個)

1,080円(¥1,166円)

北海道産特別栽培大豆100%使用のきな粉です。お茶の熟練した焙煎技術を用いて、大豆を香ばしく焙煎しました。

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市

スポット

原材料: 大豆 (北海道産)

365日

609 国産特別栽培大豆の黄粉

100g

333円(¥360円)

北海道産小豆100%使用。あんトーストやアイスクリームのトッピングにもどうぞ。

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市

スポット

原材料: 生あん (北海道小豆)・砂糖 (ピータグラニュー糖)・塩 (深層水塩)

180日

612 国産小豆のこしあん

500g

1,030円(¥1,112円)

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市

スポット

原材料: 小豆 (北海道産/エリモ種)

180日

610 あずきの水煮

150g

386円(¥417円)

北海道産の小豆をたっぷり并使用し、添加物は一切使用せずんさい糖と塩のみで味付けしました。甘さ控えめです。アイスの上のにせたり、白玉を添えてどうぞ。

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市

スポット

原材料: 小豆 (北海道産)・てん菜糖 (北海道産)・食塩 (中国(内モンゴル自治区))

365日

613 ぜんざい

180g

360円(¥388円)

有機JAS

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通

原材料: 有機コーヒー豆

有機インスタントコーヒー クスコ

587 瓶

80g

1,660円(¥1,793円)

588 詰替

75g

1,500円(¥1,620円)

茨城・ベルファーム

隔週AC

原材料: ケール (菌0虫0/自家採種)

* 製品は放射能検査済みのものです。

1年

有機ベルファーム青汁

594 1P

100ml

204円(¥220円)

595 10P

100ml×10

2,036円→(¥2,199円) 1,961円(¥2,118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でどうぞ。

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)

1年

600 有機梅醤 陽寿

250g

1,900円(¥2,052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

凍

スポット

原材料: さつまいも (熊本)・きび砂糖、菜種油

180日

615 大学芋

150g

724円(¥782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・ノースカリーズ

隔週AC

4ヶ月

ポテトチップス

各

228円(¥246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トポテトです。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

凍

スポット

原材料: さつまいも (国産)・加塩バター、鶏卵

180日

621 スイートポテト

40g×3

495円(¥535円)

玄米、はと麦、ひえ、アマランス、ごま入り。菜種油とごま油で作った秘伝のたれで味付けしたサラダせんべい風、サクリとした歯応えです。

岩手・味泉

C通

原材料: 玄米 (国産)・はと麦・ひえ・有機アマランス・ごま・菜種油・ごま油・食塩 (赤穂の塩)

3ヶ月

624 自然風味の五穀せんべい

100g

463円(¥500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通

原材料: 黒ごまパウダー (国内製造)・砂糖 (さとうきび (国産))・きなこ (大豆 (国産))・食塩

1年

589 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)

6ヶ月

596 有機玄米甘酒(粒)

200g

375円(¥405円)

携帯に便利な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、生姜でポカポカ。

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)

1年

601 生姜・番茶入り梅醤

250g

1,500円(¥1,620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

凍

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)

5日

616 あん入りまんとう

50g×4

502円(¥542円)

よりすぐりの原料を使い、パ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)・パニラエキス

300日

620 黒豆こんふい

150g

780円(¥842円)

バターに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通

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

12ヶ月

622 オーガニックビスケット・オーツ麦

5枚×3袋

514円(¥555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・ノースカリーズ

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)

626 純国産そのまま食べられる黒糖

75g (約15個)

269円(¥291円)

主原料は本次のパステ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お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)

635 バニラ

120ml 450円(税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)

637 ビターチョコ

120ml 450円(税486円)

島根・木次乳業 凍隔週AC
1年 アレルギー 卵 乳

VANAGAのアイス

フェアトレードチョコレート各種

東京フェアトレードカンパニー

口あたりまろやかで、子どもたちにも大人気！看板チョコです。

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

14ヶ月 アレルギー 乳

639 オーガニックミルク

50g 495円(税535円)

黒糖の深い甘みとカカオの味わい。濃厚な甘いアロマがやわらかにひろがる、スイートなビターチョコ。

原材料：有機力カオマス・有機黒糖・有機粗糖・有機ココアバター

24ヶ月 アレルギー 乳

642 オーガニックビター

50g 495円(税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/ひまわりレシチン

※アルコール分4%

10ヶ月 アレルギー 乳

645 オーガニックラムフィリング

85g 900円(税972円)

主原料は、奥出雲の新鮮な牛乳、なめらかなクリームと果肉を残した新鮮いちごの出会いが、新しい美味しさを提案



原材料：クリーム、脱脂濃縮乳、生乳、砂糖、いちご果肉果汁、卵黄(原材料の一部に卵白を含む)

636 いちご

120ml 450円(税486円)



638 3種

(バニラ・いちご・ビターチョコ)

120ml×3 1,350円⇒1,282円(税1,385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)

627 素焼き

175円(税189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

629 白胡麻

200円(税216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

628 黒胡麻

200円(税216円)



原材料：有機玄米(国産・アルゼンチン)・有機たまり醤油・有機黒ゴマ

630 たまり醤油

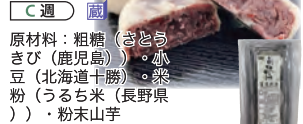
175円(税189円)

兵庫・アリモト C 週 4ヶ月

玄米セラピー 各30g

くちどけの良い、しっとりと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。しっとりとした薄皮にあんこがぎゅっと詰まっています。

静岡県・こだわりの味協同組合



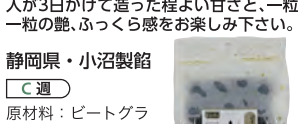
原材料：粗糖(さとうきび(鹿児島))・小豆(北海道十勝)・紫粉(うるち米(長野県))・粉末山手

631 薯蕷饅頭(じょうよまんじゅう)

3個 547円(税591円)

生産者が少なくなりほとんど市場に出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、一粒一粒の飽、ふくら感をお楽しみ下さい。

静岡県・小沼製菓



原材料：ビートグラニュー糖(北海道)・紫花豆(北海道)

150日

632 国産紫花豆のつややか甘納豆

100g 570円(税616円)

国産小麦粉と玄米粉、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 週

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)

40日 アレルギー 麦

633 玄米パン(あんなし)

3個 529円(税571円)

川野屋 埼玉県川越市 翌々週配達

年末年始のおもたせやお茶菓子に。冷凍保存で急な来客にもすぐに対応できます！

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/樺田養蜂)・醤油(大豆・小麦)・重曹・糸寒天)

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

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)

649 1個 110g 417円(税450円)

1251円⇒1,213円(税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

原材料：共通原材料、大手亡(国産)

60日 アレルギー 麦 卵

トラ焼き(白あん)

651 1個 110g 466円(税503円)

1,398円⇒1,356円(税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

原材料：共通原材料、紫花豆(北海道)

60日 アレルギー 麦 卵

653 トラ焼き2種セット

計6個 2,649円⇒2,517円(税2,718円)

北海道産小豆を使用したつぶあんを包みました。黒糖の風味が感じられる生地につぶあんの甘みがとてもよく合っています。

東京・五月堂 C 週

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)

40日 アレルギー 麦

634 玄米パン(あん入り)

3個 551円(税595円)

雑貨

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

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 週

500ml 520円(税572円)

10002 詰替 隔週AC

450ml 400円(税440円)

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

655 詰替

1000ml 750円(税825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できます。



656 詰替(大)

4000ml 2,950円(税3,245円)

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 週

500ml 680円(税748円)



10004 詰替 隔週AC

450ml 450円(税495円)

便器の裏、奥まで泡を吹きつけ、すみずみまできれいにします。

神奈川・太陽油脂

成分：脂肪酸カリウム、ユーカリ油、レモングラス油、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 週

400ml 580円(税638円)

10006 詰替 隔週AC

350ml 350円(税385円)



衣類・キッチン
の両方に使用
できます。



神奈川・太陽油脂
〔C〕週
成分：過炭酸ナトリウム（酸素系）
10007
酸素系漂白剤・詰替
500g **550円** (税605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
10008
パックス化粧石けんE
95g×3 **420円** (税462円)

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



埼玉・
山田洋治商店
毎週
10009
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
10010
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
時におすすめ。手にうるおいを保つアロ
エキス・植物油性スクワラン配合。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・ベヘン酸・キタチア
ロエキス・2-ベヘニルアルコール・トコ
フェール・ヒノキチオール・エタノール
10011
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
10012
ナチュロンリップクリーム
4g **650円** (税715円)

みらい 手作り韓国ごはん 愛知県稲沢市

＼1年の感謝を込めて/
年末特別セール開催！

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



幸せを呼ぶ幻のキムチ
～みらいオリジナルの季節限定 包みキムチ！～



12月限定。
1年頑張ったご褒美に
贅沢なご褒美キムチを

豪華なキムチとして別名「王様キムチ」と云われています。”みらい”オリ
ジナルとして数の子・明太子・素干し甘えび・割り干し大根・昆布の乾物の
旨みやりんごなど、五味（酸・苦・甘・辛・塩）の旨みを活かした季節限定
の包みキムチです。ゴロゴロ入って旨みの相乗効果をお楽しみいただけます。
包みの外葉白菜を広げて中身をお召し上がりください。包みの葉白菜は刻
んで炒め物、鍋物などに。

愛知・みらい 蔵 スポット
原材料：白菜・数の子・たらこ・干しほたるいか・干甘えび・割干大根・りん
ご・昆布・蓮根・なつめ・くるみ・セリ・松の実・食塩・【漬け原材料：唐辛
子・アミエビ塩辛・粗糖・鰹エキス・米粉・昆布・にんにく・生姜】
◎ 10日 **7月17日** 土
10016 王様キムチ
(ポッサムキムチ)
250g **4,217円** (税4,554円)

芽吹き屋 岩手県花巻市

自然が育てた素材を、豊かな味わいの和菓子に…

翌々週配達

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

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



翌々週配達
岩手・芽吹き屋
蔵 スポット
原材料：ずんだ（枝豆（国産）砂糖・いん
げん豆・食塩）・もち粉・砂糖・山芋加工
品（還元水あめ・大麦粉・食塩・山芋粉）
◎ 1年 **7月17日** 土
10028 国産枝豆のずんだ餅
30g×4個 **640円** (税691円)

鮮やかな色はよもぎと人参から
の自然のままのものです。人参
生地には黒ごまあん、白にはく
るみあん、よもぎだんごには小
豆あんが入っています。



翌々週配達
岩手・芽吹き屋
蔵 スポット
原材料：うるち米（国産）・甜菜糖・山芋加工
品/白：みそあん・くるみ/緑：よもぎ・粒あん
/黄：人参・白あん・ごま
◎ 1年 **7月17日** 土
10029 三色だんご
45g×4本 **639円** (税690円)

あさり、豆腐、葱を準備するだけで簡
単時短料理。
2人前の使い切りサイズ。



愛知・みらい
蔵 スポット
原材料：唐辛子（韓国）・ア
ミエビ塩辛・粗糖・鰹エキ
ス・米粉・昆布・にんにく・
生姜・みそ・発酵調味料
◎ 20日 **7月17日** 土
10014 スントゥチゲの素
70g（2人分）
458円⇒
(税495円) **435円** (税470円)

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



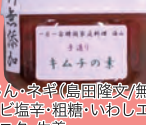
愛知・みらい
蔵 スポット
原材料：白菜、ニンジ
ン、唐辛子（韓国産/
低農薬）、ねぎ、アミ
エビ塩辛、粗糖、鰹エ
キス、米粉、昆布、に
んにく、しょうが、塩
◎ 10日 **7月17日** 土
10015 つくりたて白菜キムチ
200g
782円⇒
(税845円) **744円** (税803円)

割り干し大根を使用することで、食感を活
かしています。袋から出してそのままお召
し上がりいただけます。



愛知・みらい 蔵 スポット
原材料：切り干し大
根・カット割り干し
大根・大根の葉・唐辛
子・粗糖・人参・玉葱・
アミエビ塩辛・鰹エ
キス・米粉・昆布・に
んにく・生姜
◎ 30日
10019 割り干し大根キムチ
60g
648円⇒
(税700円) **616円** (税665円)

ご家庭で簡単にできたてのキムチが
作れます。お好みの野菜を軽く塩も
みし（生でも可）、水分をふきとりた
れを適量からめるだけ！炒め物の仕
上げにも。



愛知・みらい
蔵 スポット
原材料：有機にんじん・ネギ（島田隆文/無農
薬）・唐辛子・アミエビ塩辛・粗糖・いわしエキ
ス・米粉・昆布・ニンニク・生姜
◎ 20日
10020 即席キムチの素
100g
800円⇒
(税864円) **760円** (税821円)

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



愛知・みらい
蔵 スポット
原材料：【タレ】麦みそ、味の母、唐辛子、鰹エ
キス、にんにく【トポッキ】国産うるち米、食
塩【キムチだれ】唐辛子、アミエビ塩辛、鰹エ
キス、米粉、にんにく、昆布、生姜、粗糖
◎ 20日 **7月17日** 土
10023 時短豆腐チゲの素
150g 877円⇒
(税947円) **833円** (税900円)

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



翌々週配達
岩手・芽吹き屋
蔵 スポット
原材料：もち米（国産）・甜菜糖・よ
もぎ・山芋加工品・粒あん【小豆・砂
糖・還元水あめ・食塩】・馬鈴薯澱粉
◎ 1年
10026 よもぎ大福
55g×4個 **579円** (税625円)

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



翌々週配達
岩手・芽吹き屋
蔵 スポット
原材料：こしあん（小豆、砂糖、還元
水あめ、食塩）、砂糖、上新粉、酒粕、
山芋粉、ばれいしょでん粉
◎ 1年
10031 酒まんじゅう
40g×4個 **700円** (税756円)

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



愛知・みらい
蔵 スポット
原材料：白菜（愛知県）、
切干大根、りんご、セ
リ、昆布、食塩（漬け原
材料）唐辛子・アミエ
ビ塩辛・粗糖・鰹エキ
ス・人参・葱・米粉・に
んにく・昆布・生姜
◎ 10日 **7月17日** 土
10017 極旨白菜キムチ
200g
800円⇒
(税864円) **760円** (税821円)

国産米100%トポッッキを使用。もっ
ちりした食感を楽しめます。添付の特
性コチュジャンソースにからめて調理
します。やみつきになる一品です。



愛知・みらい
蔵 スポット
原材料：トポッギ、たれ
【自家製コチュジャン】
※レシビ付
◎ 20日 **7月17日** 土
10021 たれ付国産米
トポッッキセット
たれ70g/トポッッキ12ヶ
750円⇒
(税810円) **713円** (税770円)

醤油ベースの甘辛だれ。
肉120gに対して本品大
さじ3と新玉ねぎで簡単
に調理できます。



愛知・みらい
蔵 スポット
原材料：醤油・味の母・
味噌・粗糖・唐辛子（韓
国産/無・低農薬）・ニ
ンニク・ごま油・ゴマ
◎ 30日 **7月17日** 土
10022 プルコギのたれ
200g
939円⇒
(税1,014円) **892円** (税963円)

ダッカルビを作るソースです。鶏肉、キャベツを用意してい
だき、たれ、トポッッキ、粉唐辛子を入れて炒めれば、出来上がり
です。



愛知・みらい
蔵 スポット
原材料：米／調味料：味噌・発酵調味
料・粗糖・唐辛子 ◎ 20日 **7月17日** 土
10024 ダッカルビの素
約170g 883円⇒
(税954円) **839円** (税906円)

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



翌々週配達
岩手・芽吹き屋
蔵 スポット
原材料：上新粉（米（国産））・甜菜
糖・還元水あめ・醤油・でん粉・
山芋加工品・みりん
◎ 1年 **7月17日** 土
10027 みたらしだんご
70g×3本 **570円** (税616円)

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



翌々週配達
岩手・芽吹き屋
蔵 スポット
原材料：もち米（国産）、てん菜糖、黒豆、
食塩、山芋加工品、塩粒あん【小豆、砂糖、
還元水あめ、食塩】 ◎ 1年 **7月17日** 土
10032 黒豆塩大福
55g×4個 **579円** (税625円)

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



岩手・芽吹き屋 翌々週配達
蔵 スポット
原材料：上新粉（米（国産））・ほうじ茶
あん（いんげん豆・砂糖・ほうじ茶・でん
粉加工品（でん粉・寒天））・寒天加工品
（麦芽糖・寒天）・砂糖・山芋加工品（還
元水あめ・大麦粉・食塩・山芋粉）・ほう
じ茶
◎ 1年
10033 ほうじ茶だんご
45g×3本 **588円** (税635円)