

畑と台戸所をつなぐ



ニンジン 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>

新年の瀬と 彩る美味

2025年も残すところ、あと僅かとなりました。
寒さが増すこの季節、やっぱり食べたくなるのは「すき焼き」や
「しゃぶしゃぶ」！家族や仲間と囲むアツアツのお鍋は、
心も体もほかほかにしてくれます。
今回は、そんな一年の節目にふさわしい、ちょっと贅沢気分を
味わえるすき焼きやしゃぶしゃぶ用のお肉をご紹介します。
年末年始は、大切な人たちとゆっくり過ごしなが
ら、贅沢なお鍋で温かいひとときを楽しみましょう。

しゃぶしゃぶは勿論、すき焼
き、牛丼、炒め物等とってりし
た旨味やジューシー感をお楽
しみいただけます。

あか牛のロース、肩ロース、リブロー
スなどの上質部位をスライスした
贅沢なすき焼き用です。

赤身肉は脂身が少ない部位で食べごたえ
のある肉です。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。

マザービーフの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！



NEW!



熊本・菊池農場 産
健康あか牛/バラしゃぶ用

30151 1P 毎週
200g
1,000円⇒
(税1,080円) **995円**(税1,075円)

30045 2P スポット
200g×2
2,000円⇒
(税2,160円) **1,944円**(税2,100円)



熊本・菊池農場 産
健康あか牛/特選すき焼き用

30052 1P 毎週
200g
1,800円⇒
(税1,944円) **1,753円**(税1,893円)

30069 2P スポット
200g×2
3,600円⇒
(税3,888円) **3,448円**(税3,724円)



熊本・菊池農場 産
健康あか牛/赤身すき焼き用

30076 1P 毎週
200g
1,650円⇒
(税1,782円) **1,601円**(税1,729円)

30083 2P スポット
200g×2
3,300円⇒
(税3,564円) **2,568円**(税2,773円)



熊本・菊池農場 産
マザービーフ/特選すき焼き用

30090 1P 毎週
200g
1,765円⇒
(税1,906円) **1,714円**(税1,851円)

30106 2P スポット
200g×2
3,530円⇒
(税3,812円) **3,379円**(税3,649円)



脂が控えてヘルシー！柔らかく
臭みもなく走る豚の旨味をお
楽しみいただけます。
熊本・やまあい村 産

走る豚/ももしゃぶ用

30113 1P 毎週
200g
857円⇒
(税926円) **848円**(税916円)

30120 2P スポット
200g×2
1,714円⇒
(税1,851円) **1,500円**(税1,620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 産

走る豚/バラしゃぶ用

30137 1P 毎週
200g
982円⇒
(税1,061円) **978円**(税1,056円)

30144 2P スポット
200g×2
1,964円⇒
(税2,121円) **1,938円**(税2,093円)



お正月特集

家族が集まる年末年始に…果物を用意しよう♪【お正月は箱買いがオトク!】



お正月の定番! 外山さんの「青島」は、濃厚なおいさが人気

お正月に!

外山輝司 静岡県浜松市
④菌2虫1有機許容1(当地比約1/5)
外山さんの青島みかん
2 1kg(約7玉前後)
707円(税764円)



3 畑直:5kg箱
3,535円⇒(税3,818円) **3,448円(税3,724円)** NEW!

みかん×オレンジ いいとこどり!

清見タンゴール・オセオラオレンジ・宮川早生の交配種で、みかんの甘み+オレンジの香りのいいとこどり! 甘酸っぱく皮は手でむきやすい。

外山輝司 静岡県浜松市
④菌2虫1有機許容1(当地比約1/5)



4 みかん・はれひめ
約800g(約10玉前後)
689円(税744円) NEW!

りんごの王様! 一番人気の赤いりんご・富士

サンふじは酸味が少なく、ふわっと甘くてジュシー、美味しさも人気も最高!



斉藤農園(津軽産直組合)青森県青森市
④菌12虫12有機許容1(当地比約2/3)

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

甘い香り、やわらかな果肉。黄色いりんごの大定番!

ほんのり黄色がかった皮に包まれた、甘くて果汁たっぷりの品種。果肉は粗め。甘い香りにうっとり。



斉藤農園(津軽産直組合)青森県青森市
④菌12虫12有機許容1(当地比約2/3)

6 青森りんご・もったいない王林
約600g(サイズ混)
869円(税939円)

美味で知られる干し柿の名品「市田の柿」

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

さんさんファーム 長野県松川町
④柿(菌3虫3 品種:市田柿)
*無くん蒸のため茶褐色です/表面に付着した白い粉は糖分です(カビではありません)
④2ヶ月



7 伊那谷の干し柿
150g(約5~8個)
798円(税862円)

まるで和菓子♡ぽってりとろける美味しさ

やわらかい干し柿「あんぼ柿」は、薄皮の中にとろける蜜のような果肉、自然の甘さが絶妙です。硫黄燻蒸をしていません。

生産者グループあすか 奈良県五條市
④柿(奈良・和歌山県産)
品種:平核無(7号)柿、刀根柿
④開封前14日



8 あんぼ柿
200g(4~5玉)
832円(税899円)

おせちの準備は大丈夫?

お煮しめや酢のものなど、お正月を迎える「おせち料理」に必須の野菜をそろえました。



濃い紅色、細長い金時人参は、お煮しめや紅白なますに最適。煮ると甘みが増します。★昨年不作で欠品しましたが、今年は今のところ順調に生育中!

あすか(坂上岐代子ほか) 奈良県五條市ほか
④菌0-1虫0-1



16 金時にんじん
350g(1~3本)
362円(税391円)

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

パイオコスモ 広島県、熊本県、三重県、北海道のいづれか ④無薬剤

原生しいたけ
22 1P
100g
318円(税343円)

23 2P
100g×2
636円⇒(税687円) **600円(税648円)** お値打ち!



鍋に、サラダに... 年末年始に買い置きしたい!



家族が集まってワイワイ楽しむ年末年始。ドーンとメインのお料理には、たっぷり野菜も添えてヘルシーに。サラダに、鍋に、何かと使いみちの多い野菜をお忘れなく。

シャキシャキした歯ごたえとほんのりした甘み、独特の風味。

パイオコスモ 長野県南安曇郡 ④無薬剤

31 えのき
100g
181円(税195円)

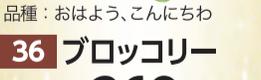
32 徳用
200g
362円⇒(税391円) **309円(税334円)** お値打ち!



大人気のブロッコリーは、茎もしっかり太く、甘くておいしいので、絶対に捨てず(笑)、皮をむいてお召し上がりください。

長有研 長崎県南島原市 ④菌0虫1-3(有機許容2-3)
品種:おはよう、こんにちわ

36 ブロッコリー
1株
369円(税399円)



甘柿の代表品種。果汁が多く、果肉がやわらか。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
④菌虫合わせて7回以内(慣行の1/2以下)
品種:富有柿

37 トマト(S-2L) **650円(税702円)** NEW! Sale!

38 約1kg **1,224円(税1,322円)** Sale!

9 あすかの冷蔵富有柿
900g
873円(税943円)



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



天野グループ 愛知県安城市 ④菌0虫2肥料の一部に化成含む
品種:いなむら他

13 小松菜
200g
276円(税298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 ④菌0虫2肥料の一部に化成含む
品種:青苔

17 大根
1本
333円(税360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 ④菌2虫3-4

24 大葉
10枚
174円(税188円)



独特の香りとほのかな苦み。鍋もの、かき揚げ、和え物、炒め物、葉先はサラダなどに。チヂミ、ナムルも美味しい!

長有研 長崎県南島原市 ④菌0虫2 *1玉約1.8kg前後

27 カット1/2玉 **456円(税492円)**

28 1玉 **805円(税869円)** お値打ち!



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!

パイオコスモ 神奈川県伊勢原市 ④無薬剤

33 きのこといろいろパック5種
1セット
683円(税738円)



低農薬栽培なので、皮ごと安心して使えます(見た目はご愛敬をお願いします)。自家製ポン酢に、レモンがわりに、鍋ものや焼き魚に。

生産者グループあすか 奈良県五條市 ④菌0-3虫0-3

34 柚子
300g(2~4個)
416円(税449円)

35 お風呂用・あすかの柚子
500g(規格外)
693円⇒(税748円) **431円(税466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・ビーツ・ほうれん草・コスレタス等の中から5種類以上の野菜をミックス。根をカットしているので、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 ④菌0虫0

39 有機ベビーリーフ
30g
300円(税324円)

40 たっぷり有機ベビーリーフ
100g
582円(税692円)



昔ながらの品種「備中」は細長く糸を引き、煮るとほっくり。



加藤幸雄 愛知県愛西市 ④殺菌0殺虫2肥料の一部に化成含む
品種:金登、オオシロ、備中など

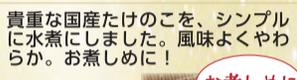
14 れんこん(土付き)
500g
616円(税665円)

糖度と食物繊維豊富なサツマイモ。味噌汁に、煮ものに、蒸しておやつにどうぞ! *雨不足のためやや小ぶりです

自然栽培グループともわか 愛知県豊田市 ④菌0虫0 品種:紅はるか

18 約350g(約2~3本) **300円(税324円)**

19 ちょっと大きめ! 約600g(大2本~) **545円(税589円)** お値打ち!



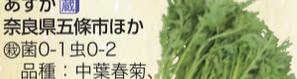
貴重な国産たけのこを、シンプルに水煮にしました。風味よくやわらか。お煮しめに!

三恵食品 福岡県八女市 たけのこ(鹿児島・熊本・福岡・高知・香川県産) ④150日

25 国産たけのこ水煮(スライス)
150g
562円(税607円)

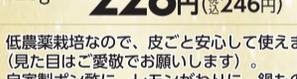


26 国産たけのこ水煮(ホール)
130g
902円(税974円)



あすか 奈良県五條市ほか ④菌0-1虫0-2 品種:中葉春菊、大葉春菊

29 春菊
120g
228円(税246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 ④菌0虫2 肥料の一部に化成含む
品種:越津

30 青ねぎ
200g
255円(税275円)



見た目の悪さは低農薬の証。お風呂に、もちろん料理にどうぞ。*見た目のゴツゴツ感はこちらで承ってください。青混じりあり。

生産者グループあすか 奈良県五條市 ④菌0-3虫0-3

34 柚子
300g(2~4個)
416円(税449円)

35 お風呂用・あすかの柚子
500g(規格外)
693円⇒(税748円) **431円(税466円)**



Fair trade フェアトレード

PTJ タイ・チェボン県またはペップリ県 ④菌0虫0 化成使用
品種:グロスミツヘル種ホムトン

タイバナナ
500g
472円(税510円)

11 1kg **882円(税953円)** お値打ち!



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



中村農園 福岡県久留米市 ④菌0虫0 品種:柳川理想

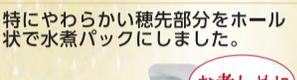
15 ごぼう
200g
340円(税367円)

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

肥後やまと会 熊本県益城郡山都町 ④菌0虫0

20 300g **347円(税375円)**

21 600g **640円(税691円)** お値打ち!



三恵食品 福岡県八女市 たけのこ(鹿児島・熊本・福岡・高知・香川県産) ④150日

25 国産たけのこ水煮(スライス)
150g
562円(税607円)

26 国産たけのこ水煮(ホール)
130g
902円(税974円)



あすか 奈良県五條市ほか ④菌0-1虫0-2 品種:中葉春菊、大葉春菊

29 春菊
120g
228円(税246円)



30 青ねぎ
200g
255円(税275円)



見た目の悪さは低農薬の証。お風呂に、もちろん料理にどうぞ。*見た目のゴツゴツ感はこちらで承ってください。青混じりあり。

生産者グループあすか 奈良県五條市 ④菌0-3虫0-3

34 柚子
300g(2~4個)
416円(税449円)

35 お風呂用・あすかの柚子
500g(規格外)
693円⇒(税748円) **431円(税466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・ビーツ・ほうれん草・コスレタス等の中から5種類以上の野菜をミックス。根をカットしているので、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 ④菌0虫0

39 有機ベビーリーフ
30g
300円(税324円)

40 たっぷり有機ベビーリーフ
100g
582円(税692円)



Fair trade フェアトレード

PTJ タイ・チェボン県またはペップリ県 ④菌0虫0 化成使用
品種:グロスミツヘル種ホムトン

11 1kg **882円(税953円)** お値打ち!

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

長有研 長崎県南島原市 ④菌2虫1 品種:ユレカ サイズS~2L混

12 島原のレモン
約300g(サイズ混)
333円(税360円)



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

長有研 長崎県南島原市 在車限り! 島原のかぼちゃ 41 1/2玉 462円(税499円) 42 1玉 819円(税884円)

924円(税998円) 819円(税884円) 49 有機ベビーサラダほうれん草 30g 300円(税324円)

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

寺岡有機農場 広島県世羅町 49 有機ベビーサラダほうれん草 30g 300円(税324円)

49 有機ベビーサラダほうれん草 30g 300円(税324円)

食べ盛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 55 自然栽培ミニ大根 1本 255円(税275円)

55 自然栽培ミニ大根 1本 255円(税275円)

[天然のインシュリン]といわれる「イヌリン」という成分を豊富に含む植物です。生でサラダや和え物、炒めてキンピラ、揚げても美味しい!

自然栽培グループとものわ 愛知県豊田市 65 自然栽培 菊芋 約200g 300円(税324円)

65 自然栽培 菊芋 約200g 300円(税324円)

ぬめりと歯ざわりが特徴。味噌汁や、えのきとの和え物、大根おろしに。

バイオコスモ 長野県長野市 73 完熟なめこ 150g 300円(税324円)

73 完熟なめこ 150g 300円(税324円)

にんじんCLUBの主食! 知多半島・美浜町で育てています。

杉浦さんのお米 78 玄米2kg 2,129円(税2,299円) 80 七分米2kg 2,387円(税2,578円) 82 白米2kg 2,387円(税2,578円)

卵 安全な卵は、健康に育ったニワトリさんからの贈りもの。育て方(平飼いが基本)、飼料(自家配合)にこだわっています。

渥美半島のみずみずしい冬キャベツ。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。

ティエラス 愛知県田原市 産地変更 43 1/2玉 267円(税288円) 44 1玉 410円(税443円)

534円(税577円) 410円(税443円) 50 有機サラダ小松菜 30g 300円(税324円)

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

寺岡有機農場 広島県世羅町 50 有機サラダ小松菜 30g 300円(税324円)

50 有機サラダ小松菜 30g 300円(税324円)

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

玉ねぎ(M-2L混) 56 500g 325円(税351円) 57 1kg 593円(税640円)

650円(税702円) 593円(税640円) 59 1kg 498円(税538円)

独特のこりこり食感が美味しい「黒あわび茸」入り(割れ混ぜり)

バイオコスモ 神奈川県伊勢原市 67 黒あわび茸入きのこ4種セット 1セット 544円(税588円)

67 黒あわび茸入きのこ4種セット 1セット 544円(税588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 75 ホワイトマッシュルーム 100g 367円(税396円)

75 ホワイトマッシュルーム 100g 367円(税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 76 ブラウンマッシュルーム 100g 367円(税396円)

信州たまご山ランドの自然卵 87 6個 388円(税419円) 88 10個 555円(税599円)

定番のザ・葉もの野菜。定番のおひたしやゴマ和え、煮びたし、バターソテーに。

天野グループ 愛知県安城市 45 ほうれん草 200g 276円(税298円)

45 ほうれん草 200g 276円(税298円)

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

寺岡有機農場 広島県世羅町 51 有機サラダ水菜 30g 300円(税324円)

51 有機サラダ水菜 30g 300円(税324円)

風味しっかり、おいしいニンジン。皮ごとと料理やジュースにお使いください。

天野さんのにんじん 58 500g 265円(税286円) 59 1kg 498円(税538円)

530円(税572円) 498円(税538円) 60 400g 369円(税399円)

農業不使用なので、皮ごと洗って食べると美味しく安全なにんじんです。

バイオコスモ 長野県上伊那郡 68 ぶなしめじ 100g 246円(税266円)

68 ぶなしめじ 100g 246円(税266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 北海道山形県 69 ぶなしめじバラ徳用 300g 420円(税454円)

69 ぶなしめじバラ徳用 300g 420円(税454円)

生産量の少ない、希少な国産ハトムギ。お米と一緒に炊いたり、スープ・サラダに。

桜井食品 岐阜県美濃加茂市 85 国内産ハトムギ 150g 600円(税648円)

信州たまご山ランドの自然卵 89 2個 138円(税149円) 90 6個 398円(税430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、味噌汁の美に。

あすか 奈良県五條市 46 大和真菜 200g 276円(税298円)

あすか 奈良県五條市 46 大和真菜 200g 276円(税298円)

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

寺岡有機農場 広島県世羅町 52 有機ベビールッコラ 30g 298円(税322円)

52 有機ベビールッコラ 30g 298円(税322円)

農業不使用なので、皮ごと洗って食べると美味しく安全なにんじんです。

有機にんじん 60 400g 369円(税399円) 61 800g 669円(税723円)

738円(税797円) 669円(税723円) 62 500g (S-2L) 276円(税298円)

ジャガイモ 62 500g (S-2L) 276円(税298円)

バイオコスモ 北海道山形県 70 まいたけ 100g 392円(税423円)

70 まいたけ 100g 392円(税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もち赤っぽいご飯に!

杉浦さんのお米 77 杉浦さんの虹色米(古代米ブレンド) 350g 924円(税998円)

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

愛知・コジマフーズ スポット 86 有機玄米ごはん 160g 310円(税335円)

食通U 東京都世田谷区 91 うずらの卵水煮 6個×2連 420円(税454円)

水菜の一種で、京都市壬生地区が原産。水菜同様、浅漬けやおひたしに。

あすか 奈良県五條市 47 壬生菜(みぶな) 200g 219円(税237円)

あすか 奈良県五條市 47 壬生菜(みぶな) 200g 219円(税237円)

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

寺岡有機農場 広島県世羅町 54 有機サラダ春菊 30g 300円(税324円)

54 有機サラダ春菊 30g 300円(税324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。

自然栽培グループとものわ 愛知県豊田市 64 自然栽培じゃがいも(白or赤) 400g 284円(税307円)

64 自然栽培じゃがいも(白or赤) 400g 284円(税307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 71 エリンギ 100g 346円(税374円)

71 エリンギ 100g 346円(税374円)

規格外(やや小さめ)の増量タイプ。

バイオコスモ 北海道山形県 72 ふぞろいエリンギ 150g 294円(税318円)

72 ふぞろいエリンギ 150g 294円(税318円)

お米・雑穀など ◆日本の風土で食べ継がれ栽培されてきたお米・雑穀類をお届けします。

桜井食品 岐阜県美濃加茂市 85 国内産ハトムギ 150g 600円(税648円)

信州たまご山ランドの自然卵 89 2個 138円(税149円) 90 6個 398円(税430円)

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

あすか 奈良県五條市 48 菜の花 150g 243円(税262円)

あすか 奈良県五條市 48 菜の花 150g 243円(税262円)

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

寺岡有機農場 広島県世羅町 54 有機サラダ春菊 30g 300円(税324円)

54 有機サラダ春菊 30g 300円(税324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。

自然栽培グループとものわ 愛知県豊田市 64 自然栽培じゃがいも(白or赤) 400g 284円(税307円)

64 自然栽培じゃがいも(白or赤) 400g 284円(税307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 71 エリンギ 100g 346円(税374円)

71 エリンギ 100g 346円(税374円)

規格外(やや小さめ)の増量タイプ。

バイオコスモ 北海道山形県 72 ふぞろいエリンギ 150g 294円(税318円)

72 ふぞろいエリンギ 150g 294円(税318円)

お米・雑穀など ◆日本の風土で食べ継がれ栽培されてきたお米・雑穀類をお届けします。

桜井食品 岐阜県美濃加茂市 85 国内産ハトムギ 150g 600円(税648円)

食通U 東京都世田谷区 91 うずらの卵水煮 6個×2連 420円(税454円)

惣菜キット

グリーンリーフ群馬県利根郡

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

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



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

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

原材料: 野菜セット【玉ねぎ・水煮たけのこ・ピーマン・人参・水揚げのこ】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・玉子粉・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】

98 5種の緑黄色野菜の炒めもの
2人前(355g) 1,178円→(税1,272円) **1,119円**(税1,208円)

5種類の緑黄色野菜を手軽に摂っていただけるセットです。味噌ベースの本格ソースで食べやすく、ごはんが進むように仕上げました。フライパンで簡単調理。

原材料: 野菜セット【小松菜・ほうれん草・玉ねぎ・ピーマン・人参・赤パプリカ】調味肉【豚肉(国産)・赤みそ・砂糖・なたね油・醤油・液卵・酒・コチュジャン・馬鈴薯でん粉・食塩・にんにくペースト・生姜ペースト・コショウ】

6分調理時間

ご家庭では面倒な酢豚も袋から出して炒めるだけ!

94 2人前(410g) 1,040円(税1,123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。

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・こま油・生姜ペースト・にんにくペースト・食塩】

95 4人前(820g) 2,080円→(税2,246円) **1,734円**(税1,873円)

99 野菜と鶏肉のカシューナッツ炒め
2人前(340g) 1,147円→(税1,239円) **1,090円**(税1,177円)

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

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

5分調理時間

甘辛たれでご飯がすすむ〜!

96 2人前(320g) 1,110円(税1,199円)

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

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

97 4人前(640g) 2,220円→(税2,398円) **1,804円**(税1,948円)

99 野菜と鶏肉のカシューナッツ炒め
2人前(340g) 1,147円→(税1,239円) **1,090円**(税1,177円)

100 白湯水餃子スープ (国産きくらげ入り)
2〜3人前(440g) 1,000円→(税1,080円) **950円**(税1,026円)

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

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

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
三重県三重郡菟田野町

●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

102 低温殺菌ノンホモ牛乳
1000ml **443円**(税478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 三重郡菟田野町

原材料: 65°C30分殺菌処理/ノンホモジナイズ/成分無調整/分別生産流通管理済み飼料

103 1000ml 439円(税474円)

104 500ml 338円(税365円)

105 200ml 187円(税202円)

ホモジナイズ(脂肪球を攪拌)しているのだからと飲んだ心地で、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 三重郡菟田野町

原材料: 65°C30分殺菌処理/成分無調整/分別生産流通管理済み飼料

106 プレーンヨーグルト (無糖)
450g **378円**(税408円)

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

四日市酪農 三重郡菟田野町

原材料: 生乳(四日市酪農) 17日

107 JPA2ヨーグルト (無糖)
390g **400円**(税432円)

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。酸味の力がなく、まろやかにクリーミーな美味しさ。

四日市酪農 三重郡菟田野町

原材料: 生乳(四日市酪農) 17日

108 小(130ml) 163円(税176円)

109 大(500ml) 438円(税473円)

このレア! 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。酸味の力がなく、まろやかにクリーミーな美味しさ。

四日市酪農 三重郡菟田野町

原材料: 生乳(四日市酪農) 18日

110 小(130ml) 200円(税216円)

111 大(500ml) 500円(税540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 三重郡菟田野町

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

112 やさしい甘さ 鈴鹿山麓ヨーグルト
70g×3 **330円**(税356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 三重郡菟田野町

原材料: 生乳(四日市酪農)・ビートグラニュー糖(北海道) 17日

113 3Pプレーンヨーグルト (無糖)
70g×3 **324円**(税350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しました。このまま、または好みに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 三重郡菟田野町

原材料: 生乳(四日市酪農) 17日

114 低脂肪牛乳
1000ml **408円**(税441円)

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

四日市酪農 三重郡菟田野町

原材料: 生乳(四日市酪農) *72°C15秒殺菌処理 7日

115 生クリーム
200ml **710円**(税767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 三重郡菟田野町

原材料: 生乳(国産) 9日

116 シュレッドチーズ
250g+50g **924円**(税998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

117 スライスチェダー
100g (25g×4枚入) **649円**(税701円)

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

よつ葉乳業 北海道

原材料: 生乳・食塩 90日

118 カマンベールチーズ
90g **692円**(税747円)

表面に植え付けた白カビで熟成させた軟質チーズ。あっさりとしたクリーミーで、ワインにもピッタリ。

よつ葉乳業 北海道

原材料: 生乳・食塩 180日

119 クリームチーズ
200g **713円**(税770円)

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

よつ葉乳業 北海道

原材料: 生乳・バターミルク・食塩 120日

120 おつまみチーズチェダー
30g **334円**(税361円)

12mmのダイズ状にカットしたチェダーチーズ。ほんのり酸味がワインによく合います。セルロース(結着防止剤)一切使用していません。

よつ葉乳業 北海道

原材料: ナチュラルチーズ(生乳(北海道十勝産)・食塩) 120日

121 スキムミルク
150g **463円**(税500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

122 よつ葉バター・無塩
150g **605円**(税653円)

よつ葉乳業 北海道

原材料: 生乳・食塩 180日

123 パンに美味しい よつ葉発酵バター
100g **538円**(税581円)

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。

よつ葉乳業 北海道

原材料: 生乳・食塩 180日

国産小麦&天然酵母のパン

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。

125 プレマ天然酵母 角食パン・ノンスライス
270g **421円**(税455円)

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

毎日

原材料: 基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母

最短3日

126 プレマ天然酵母 角食パン・5枚切
270g **421円**(税455円)

毎日

原材料: 基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母

最短3日

産直 eco プライス

ふんわりソフトで小ぶりなパン。朝食やおやつにおすすめです。



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

127 テーブルロール 40g×4 397円(税429円)

ふんわりソフトで小ぶりなパン。朝食やおやつにおすすめです。



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

128 レーズンロール 45g×4 535円(税578円)

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



スポット 原材料:基本材料・ホシノ天然酵母 最短3日 アレルギー(麦)

129 バターロール 1本 486円(税525円)

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



スポット 原材料:国産小麦粉・有機ショートニング・粗糖・ホシノ天然酵母 最短3日 アレルギー(麦)

130 ハイジの白パン 80g×2 422円(税456円)

ふわふわで柔らかく口解けの良いプレマオリジナル塩パン。そのままでも美味しいですが、軽く温めるとより一層美味。



スポット 原材料:基本材料・有機パーム油・ホシノ天然酵母 最短3日 アレルギー(麦)

131 プレマの塩パン 85g×2 514円(税555円)

本物の練乳クリームのような味わいと、生地も自然な甘さ。やさしい味の逸品です。



スポット 原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・有機豆乳・バニラビーンズ 最短3日 アレルギー(麦)(豆)

132 豆乳クリームサンド 85g×2 575円(税621円)

マイスターズ・バックシュトゥーベのパンと焼き菓子

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

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・国産小麦たんばく(オーサワジャパン)・有機天然酵母(風と光) 5日 アレルギー(麦)

133 湯種食パン 520g 420円(税454円)

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

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

134 湯種レーズン食パン 330g 340円(税367円)

135 湯種レーズン食パン(大) 540g 520円(税562円)

いちじく、くるみ、オレンジピールが入った完全粉40%使用のパンです。

スポット 原材料:基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGいちじく・OGくるみ・OGオレンジピール・自家製オレンジピール・白けしの実 5日 アレルギー(麦)

136 全粒パン・いちじく 300g 420円(税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 アレルギー(麦)

137 カンパーニュ・ノア 280g 420円(税454円)

アールグレイの紅茶に漬したプルーンが入ったカンパーニュ。香りも風味も豊かです。

スポット 原材料:基本材料(国産小麦粉・天然酵母・自然塩)・ライ麦粉(海外有機認定)・OGプルーン・紅茶葉(アールグレイ) 5日 アレルギー(麦)

138 アールグレイのプルーンパン 2個 340円(税367円)

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

毎週 原材料:基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGくるみ・OGレーズン 5日 アレルギー(麦)

141 パン・オ・ノア 320g 420円(税454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 アレルギー(麦)

142 全粒パン・ナッツ 300g 420円(税454円)

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

スポット 原材料:国産小麦粉・自然塩・調整豆乳(とうもろこし含)・ノンアルミベーキングパウダー・バター・メイプルシュガー・アールグレイ 5日 アレルギー(麦)(豆)(乳)

143 石窯スコーン・紅茶 3個 360円(税389円)

ベーキングパウダー不使用の本格シフォンケーキ。紅茶の風味がふんわり。

スポット 原材料:国産小麦粉・自然塩・平飼卵・粗糖・なたね油・アールグレイ 6日 アレルギー(麦)(卵)

147 紅茶のシフォンケーキ 1台 1,360円(税1,469円)

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

ヤマサ食品 岐阜県加茂郡 東白川村 毎週 原材料:大豆(主に岐阜県産)にがり・湧水 製造後3日(配達日含めて2日) アレルギー(豆)

150 東白川村の手作り豆腐セット 500g +にがり 518円(税559円)

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

毎週 原材料:大豆(主に岐阜県産)・湧水 製造後3日(配達日含めて2日) アレルギー(豆)

151 東白川村の豆乳 500g 438円(税473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 アレルギー(豆)

152 豆庵豆腐 絹寄せ 300g 359円(税387円)

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

毎週 原材料:大豆(国産/特別栽培)・海精にがり 6日 アレルギー(豆)

153 豆庵もめん豆腐 300g 353円(税381円)

しっかり水切りした木綿豆腐を薄く切って揚げた、とても美味しい油揚げ。冷凍保存もOK。



丸和食品 東京都練馬区 隔週BD 原材料:国産大豆・にがり・菜種油 5日 アレルギー(豆)

157 手揚げ油揚げ 2枚 302円(税326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 アレルギー(豆)

158 豆庵厚揚げ 1枚(約240g) 409円(税442円)

旨みたっぷりの小エビや風味のいいゴボウなど具だくさんの大きながんも。焼いても美味。

丸和食品 東京都練馬区 隔週BD 原材料:国産大豆・ニンジン・ゴボウ・玉ねぎ・ショウガ・昆布・山芋・黒ごま・小えび・菜種油・海水にがり(長崎県産)・再製天日塩 7日 アレルギー(豆)

159 具だくさんがんも(小えび) 2個(約80g×2) 511円(税552円)

国産丸大豆100%使用、消泡剤無添加。圧搾一番搾りの菜種油でおいしくからどとあがったがんもどき。国産のお野菜がたっぷり、おからでふんわり!

丸和食品 東京都練馬区 隔週BD 原材料:国産大豆・菜種油・ニンジン・おから(国産大豆)・ごぼう・玉ねぎ・山芋粉・塩・黒ごま・生ショウガ汁・きり昆布・塩 化マグネシウム含有物(にがり)・水 7日 アレルギー(豆)

160 おから入り野菜炒めがんも 100g(5個入) 260円(税281円)

謹賀新年 年末年始の手土産に

爽やかなレモン風味のスポット マイスターズ・バックシュトゥーベ 愛知県名古屋市 原材料:国産小麦粉・自然塩・バター・平飼卵・粗糖・レモン汁(自家製)・レモンピール(自家製)・OGレモンピール 10日 アレルギー(麦)(卵)(乳)

144 パウンドケーキ(レモン) 1本 1,300円(税1,404円)

4種類のナッツを贅沢に使ったパウンドケーキ。紅茶やコーヒーのお供にピッタリです。 マイスターズ・バックシュトゥーベ 愛知県名古屋市 原材料:国産小麦粉・自然塩・バター・平飼卵・粗糖・ヘーゼルナッツ・くるみ・カシューナッツ・アーモンド・ココアパウダー・アーモンドスライス・ラム酒 10日 アレルギー(麦)(卵)(乳)

145 パウンドケーキ(ナッツマーブル) 1本 1,300円(税1,404円)

パウンドケーキのレモンとナッツマーブル各1本ずつのお得なセット。プレゼントにも最適!

マイスターズ・バックシュトゥーベ 愛知県名古屋市 10日 アレルギー(麦)(卵)(乳)

146 パウンドケーキセット(レモン&ナッツマーブル各1本ずつ) 各1本(計2本) 2,600円(税2,808円) 2,580円(税2,786円)



肉厚の油揚げにお餅が入りました。がんもと一緒に煮物にどうぞ。だしがじゅわ〜としみて、とっても美味。

丸和食品 東京都練馬区 隔週BD 原材料:白切り餅・油揚げ(丸大豆にがり・菜種油)・かんぴょう(無漂白) 5日 アレルギー(豆)

163 餅入りきんちゃく 3個 407円(税440円)

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週BD 原材料:大豆(北海道産/トヨムスメ/特別栽培) 180日 アレルギー(豆)

164 国産大豆水煮(さわやか) 200g 295円(税319円)

面倒な水切りが不要。和えもの、炒めもの、スープなど、さまざまな料理にお使いいただけます。

丸和食品 東京都練馬区 隔週BD 原材料:国産大豆・にがり 21日 アレルギー(豆)

165 押し豆腐 220g 335円(税362円)

国産大豆の甘さがしっかり出ているおから。煮物などに便利です。

丸和食品 東京都練馬区 隔週BD 原材料:国産大豆 30日 アレルギー(豆)

166 おから 200g 193円(税208円)

ブルーベリーをたっぷり生地に練り込んだベグルです。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 アレルギー(麦)

139 石窯ベグル・ブルーベリー 2個 340円(税367円)

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

スポット 原材料:基本材料・バター(よつ葉葉業)・平飼卵・粗糖・牛乳・自家製ラム酒漬けレーズン・OGシナモン・スライスアーモンド 5日 アレルギー(麦)(卵)(乳)

140 レーズンシナモンロール 100g 260円(税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。

丸和食品 岐阜県加茂郡 東白川村 毎週 原材料:大豆(主に岐阜県産)にがり・湧水 製造後3日(配達日含めて2日) アレルギー(豆)

149 東白川村の寄せ豆腐 300g 452円(税488円)

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

丸和食品 東京都練馬区 隔週BD 原材料:大豆(国産)・凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム(にがり)) 18日 アレルギー(豆)

156 絹豆腐充填 150g×2 222円(税240円)

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町 毎週 原材料:大豆(国産/契約栽培)・海精にがり・菜種油 18日 アレルギー(豆)

豆庵油揚げ 154 2枚(約50g×2) 248円(税268円)

155 2P(約50g×2×2) 496円(税536円) 475円(税513円) 2P Sale

156 絹豆腐充填 150g×2 222円(税240円)

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

丸和食品 東京都練馬区 隔週BD 原材料:大豆(国産)・凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム(にがり)) 18日 アレルギー(豆)

156 絹豆腐充填 150g×2 222円(税240円)

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

丸和食品 東京都練馬区 隔週BD 原材料:国産大豆・海水にがり・ニンジン・ゴボウ・玉ねぎ・ショウガ・切昆布・黒ごま・山芋粉・塩・菜種油 7日 アレルギー(豆)

161 京がんも 7個(約20g×7) 339円(税366円)

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

丸和食品 東京都練馬区 隔週BD 原材料:国産大豆・ニンジン(茨城県・埼玉県産)・玉ねぎ・ゴボウ・ショウガ・昆布・山芋・黒ごま・小えび・再製天日塩・にがり・粗製糖・濃縮かつおだし・丸大豆醤油(大豆・小麦)・菜種油・味の母 1ヶ月 アレルギー(豆)(卵)(乳)

162 味付えび入京がんも 10個(220g) 385円(税416円)

正方形の油揚げを甘辛く煮あめました。寿司を詰めればすぐにおいなりさんが完成。細かく刻んで煮物や炊き込みご飯にも。

丸和食品 東京都練馬区 隔週BD 原材料:国産大豆・醤油(大豆・小麦)・粗製糖・味の母・濃縮かつおだし・再製天日塩・海水にがり・菜種油 90日 アレルギー(麦)(豆)

167 味付いなりあげ 6枚 342円(税369円)

国産大豆のおからと野菜をした、青大豆の食感と油揚げのコクがアクセント。ほんのり甘めの味付けで、懐かしい味わい。コロケの具材にも。

丸和食品/東京都練馬区 隔週BD 原材料:国産大豆・ニンジン・ネギ・醤油(大豆・小麦)・粗製糖・味の母・油揚げ・こんにゃく・シイタケ・ゴボウ・国産青大豆・塩・だし汁(カツオ・シイタケ)・はちみつ・菜種油 30日 アレルギー(麦)(豆)

168 味付うの花料理 150g 349円(税377円)

こんにやく

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



積翠食品 瀬川さん

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

積翠食品 岐阜県各務原市 毎週

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

60日

170 手造り生芋こんにやく(板)
280g **300円**(¥324円)

イモをすりおろして作った素朴な糸こんにやく。やわらかく風味満点。煮物に。

積翠食品 岐阜県各務原市 毎週

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

60日

171 手造り生芋糸こんにやく
250g **300円**(¥324円)

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

積翠食品 岐阜県各務原市 毎週

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

60日

172 板こんにやく
250g **210円**(¥227円)

173 2P(250g×2)
420円⇒**407円**(¥440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。

積翠食品 岐阜県各務原市 毎週

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

60日

174 糸こんにやく(黒)
200g **210円**(¥227円)

175 2P(200g×2)
420円⇒**407円**(¥440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。

積翠食品 岐阜県各務原市 毎週

原材料:こんにやく芋精粉(群馬県産いも/有機栽培)・水酸化カルシウム

60日

176 糸こんにやく(白)
200g **210円**(¥227円)

177 2P(200g×2)
420円⇒**407円**(¥440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。

国産そばが持つ香り・風味を最大に引き出せるよう、石臼挽き粉を絶妙にブレンドし、「水まし」重視で作られた、極上の生そば(そば6:小麦4)。そば本来のコシと香りをお楽しみください。

金子製麺 神奈川県足柄上郡 毎週BD

原材料:そば(北海道産)・小麦粉(長野県産)・塩・小麦タンパク・加工澱粉(サゴ椰子澱粉・馬鈴薯澱粉)・つゆ・醤油(大豆・小麦)・調味原料(かつお節エキス)・てんさい糖・発酵調味料・塩

20日 **179 季穂・生そば 石臼粗挽きそば つゆ付**
(130g+つゆ40g)×2食 **625円**(¥675円)

最近では珍しい「せいろ蒸し」で作った、弾力のある焼きそば。たっぷり野菜やシーフード、お肉などを加えてどうぞ。味付けは塩やお好みのソースで。中華あんを絡めて「あんかけ焼きそば」も美味。

金子製麺 神奈川県足柄上郡 毎週BD

原材料:国産小麦粉・天然かん水(中国産)・塩

20日 **180 神名のせいろ麺(ソースなし)**
150g×2 **322円**(¥348円)

こしのある食感とモチモチ感が食べ応え抜群! あっさりだけど旨みの強い添付のツユはたっぷりの具と合わせてちょうど良いくらい。おろしうどんやサラダうどんが美味しいです。

金子製麺 神奈川県足柄上郡 毎週BD

原材料:小麦粉・塩・でん粉・つゆ・醤油・風味原料(いわし節・サバ節・むろあじ節かつお節)・砂糖・発酵調味料・かつお節だし・食塩(原料の一部に小麦含む)

20日 **181 季穂・生うどん(太麺)つゆ付**
130g×2 **440円**(¥475円)

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

金子製麺 神奈川県足柄上郡 毎週BD

原材料:小麦粉・食塩・小麦たんぱく

14日 **182 ふわふわもちもちむっちりうどん(つゆなし)**
200g×2 **305円**(¥329円)

群馬県の契約農家が無農薬栽培した小麦を自家挽きした、香り豊かな全粒粉を配合して作り、自然乾燥で仕上げました。小麦の風味と栄養価が生きています。

金子製麺 神奈川県足柄上郡 毎週BD

原材料:国産小麦粉(一部自家製粉)・塩

150日 **188 田舎うどん(全粒粉)**
240g **246円**(¥266円)

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

金子製麺 神奈川県足柄上郡 毎週BD

原材料:共通原材料、スープ【醤油、ガラスープ(豚・鶏)、肉エキス(豚・鶏)、野菜、ごま油、魚醤】

20日 **183 醤油 405円**(¥437円)

原材料:共通原材料、スープ【チキンブイヨン、肉エキス(豚・鶏)、魚介エキス、ラー油】

20日 **184 塩 441円**(¥476円)

原材料:共通原材料、スープ【味噌、醤油、野菜、肉エキス(豚・鶏)、ごま油、豚肉、ごま】

20日 **185 味噌 441円**(¥476円)

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

金子製麺 神奈川県足柄上郡 毎週BD

原材料:小麦粉(カナダ産・国産)・小麦タンパク(カナダ)・塩・卵白・でん粉

20日 **186 生スパゲッティ**
各150g×2 **326円**(¥352円)

187 生フェットチーネ
各150g×2 **326円**(¥352円)

山梨を中心とした地域で食べられていた郷土料理「ほうとう」が自宅でお手軽に食べられます! お野菜をたっぷり入れてお召上がりください。

金子製麺 神奈川県足柄上郡 毎週BD

原材料:国産小麦粉・塩・でん粉

20日 **189 季穂 長ほうとう(生麺)**
240g **258円**(¥279円)

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

金子製麺 神奈川県足柄上郡 毎週BD

原材料:国産小麦粉塩(室戸沖深層水使用)・でん粉・イオン水

14日 **190 地粉ぎょうざの皮**
20枚 **234円**(¥253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)・薬塩(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 **196 中山道生ベーコンスライス**
50g **503円**(¥543円)

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

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)・薬塩(国産)・黒砂糖・香辛料(マレーシア・インドネシア他)

3ヶ月 **197 中山道ローズハム**
50g **503円**(¥543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。



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

中山道プレーンソーセージ

80g **192 1P 476円**(¥514円)

80g×2 **193 2P 915円**(¥988円)

ナチュラルチーズのコクが美味しいソーセージです。

中山道チーズソーセージ

80g **194 1P 528円**(¥570円)

80g×2 **195 2P 1,019円**(¥1,100円)

焼き過ぎず、ジューシーなベーコンを味わってください。

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)・薬塩(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 **196 中山道生ベーコンスライス**
50g **503円**(¥543円)

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

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)・薬塩(国産)・黒砂糖・香辛料(マレーシア・インドネシア他)

3ヶ月 **197 中山道ローズハム**
50g **503円**(¥543円)

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

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)・薬塩(国産)・黒砂糖・香辛料(マレーシア・インドネシア他)

3ヶ月 **197 中山道ローズハム**
50g **503円**(¥543円)

さんさんファーム

長野県下伊那郡松川町

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

母豚からの一貫飼育で、兄弟なかく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。

ヒレと並ぶ極上の部位。味噌焼き、ショウガ焼きがごばいしくおすすめです。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 毎週

豚ロース肉 60日

199 ローススライス さんさん豚
180g **912円**(¥985円)

コクのある濃厚な味わい。ソテー、煮込み、野菜巻きなどあらゆる料理に。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 毎週

豚肩ロース肉 60日

200 肩ローススライス さんさん豚
180g **860円**(¥929円)

年末・年始は家族で楽しく焼肉・鍋パーティーはいかがでしょう

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 スポット

バラスライス180g+ももスライス180g+ローススライス180g

60日

208 さんさん豚まとめ買いお得セット
約540g 2,300円⇒**2,231円**(¥2,410円)

くさがりなくほのかに甘みのある脂身のおいしさは、健康な豚ならではの、3種類の部位を味わ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 毎週

豚バラ肉 60日

204 焼肉用バラカルビ さんさん豚
180g **799円**(¥863円)

ジュースィーでほど良い脂身とかみごたえが楽しめます。焼き肉に最適!

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 毎週

豚バラ肉 60日

204 焼肉用バラカルビ さんさん豚
180g **799円**(¥863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

豚もも肉 60日

201 ももスライス さんさん豚
180g **821円**(¥887円)

ほのかな甘みがあり、使いやすい部位。炒め物や煮物にもどうぞ。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 毎週

豚各部位 60日

202 小間切れ さんさん豚
180g **853円**(¥921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

209 チョリソー(辛口ソーセージ)
140g(4~5本) 786円⇒**764円**(¥825円)

さんさんファームの遊休農地にて大豆を栽培するというこだわりの味噌で漬けました。焼くと油がじゅわ〜とでるので、野菜を炒めて2度おいしい!

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 D週

原材料:さんさん豚ロース肉・味噌(大豆・塩・糖)・醤油・味醂・酒・りんご・砂糖・生姜・んにく

60日 **210 豚味噌漬け**
厚さ約3mm **210 180g(3枚)** 1,118円⇒**1,086円**(¥1,173円)

厚さ約5~8mm **211 100g** 706円⇒**686円**(¥741円)

さんさんファームの遊休農地にて大豆を栽培するというこだわりの味噌で漬けました。焼くと油がじゅわ〜とでるので、野菜を炒めて2度おいしい!

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 D週

原材料:さんさん豚ロース肉・味噌(大豆・塩・糖)・醤油・味醂・酒・りんご・砂糖・生姜・んにく

60日 **210 豚味噌漬け**
厚さ約3mm **210 180g(3枚)** 1,118円⇒**1,086円**(¥1,173円)

厚さ約5~8mm **211 100g** 706円⇒**686円**(¥741円)

さんさんファームの遊休農地にて大豆を栽培するというこだわりの味噌で漬けました。焼くと油がじゅわ〜とでるので、野菜を炒めて2度おいしい!

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

214 さんさん白もつ(ボイル)
200g 574円⇒**555円**(¥599円)

ハンバーグ、ギョウザ、肉団子、炒め物などにも、幅広くお使いください。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 毎週

豚肉各部位ミックス 60日

205 ミンチ肉 さんさん豚
180g **780円**(¥842円)

柔らかい肉質はとってモジューシー。ほのかな甘みも◎。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 毎週

豚ロース肉 60日

206 とんかつ用ロース さんさん豚
2枚(約180g) **971円**(¥1,049円)

一口サイズの角切り。ことごと煮込むほどにじゅわ〜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

豚もも肉 60日

207 モモ肉カレー・シチュー用 さんさん豚
180g **846円**(¥914円)

りんごたっぷり! 焼肉のたれ

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:醤油・りんご・砂糖・酒・玉ねぎ・洋梨・生姜・酢・ごま油・んにく

60日 **212 甘口**
スパイスがピリリときいた大人の味。 **213 辛口**
180g **667円**(¥720円)

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

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

214 さんさん白もつ(ボイル)
200g 574円⇒**555円**(¥599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

214 さんさん白もつ(ボイル)
200g 574円⇒**555円**(¥599円)

国産豚肉【走る豚】



やまあい村 (武藤勝典) 熊本県菊池市
その名の通り山に囲まれた放牧場で、十分に運動して育つ「走る豚」。健康で病気知らず、薬いらず(抗生物質・ホルモン剤不使用)。脂身はあっさりとした甘みがあり、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)・米めか(九州産)・穀(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)

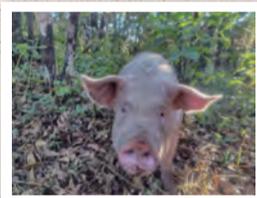
【身近にある災害】

先日は農作業中に近くの住宅から黒い煙が上がっているのを見。様子を見に行くと燃え盛る家。直ぐに消防署に通報しました。幸い、風も無く消防署職員さん、地域の消防団員の皆さん、警察の方々のおかげで裏山への延焼も食い止められました。

道挟んで向かい側には、どんたけし農園さんの鶏舎、裏の山には走る豚が放牧中。危うく焼けてしまうところでした。

数日後には隣町を震源とするなかなか大きな地震。災害は忘れた頃にやってくると言いますが、常に備えておかなければなりませんね。

年末年始、寒くなると火や暖房器具を使うことも多くなるかと思えます。火の元、火の用心をよろしくお祈りします。



はれどきどきはしるぶた by やまあい村 武藤勝典

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。



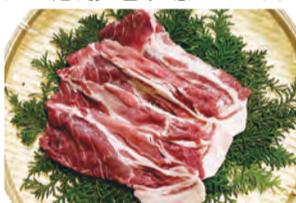
熊本・やまあい村 **走る豚/ローススライス**
200g **998円**(¥1,078円)

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



熊本・やまあい村 **走る豚/肩ロースブロック**
400g **2,180円**(¥2,354円)

生姜焼き用に厚めにスライスしてい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/肩ロース生姜焼き用**
200g **1,128円**(¥1,218円)

バラ肉特有の濃厚でジューシーな旨味をお楽しみください。



熊本・やまあい村 **走る豚/バラ焼肉用**
200g **948円**(¥1,024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)

きめ細かな肉質で柔らかい食感です。



熊本・やまあい村 **走る豚/ロースとんかつ用**
200g **1,065円**(¥1,150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)



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)



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を使いやすくスライスしました。



熊本・やまあい村 **走る豚/バラスライス**
200g **982円**(¥1,061円)



たんぱく質が多くて脂肪が少ないヘルシーな部位、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/赤身ミンチバラ凍結**
260 1P 300g **972円**(¥1,050円)
261 2P 300g×2 **1,680円**(¥1,814円)

1頭から少量しかとれない希少部位。煮込料理がおすすめです。



熊本・やまあい村 **走る豚/軟骨**
200g **744円**(¥804円)
257 2P 200g×2 **1,250円**(¥1,350円)



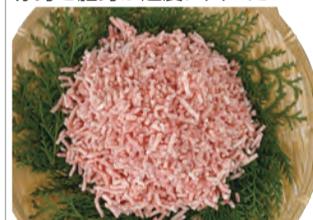
適度に赤身と脂身が入った柔らかい食感です。



熊本・やまあい村 **走る豚/小間スライス**
258 1P 200g **910円**(¥983円)
259 2P 200g×2 **1,493円**(¥1,612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/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み換え飼料で育てています。「味わいが深い菊池和牛マザービーフ」として独自の価値をつけて世に出す取り組みを進めています。

※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、ひすま、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、ソーミン、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:(株)共同熊本ミートセンター(熊本県菊池市)

マザービーフの旨味を感じられる肩ロース、ランプ、モモを使用。



熊本・菊池農場 **マザービーフ/特選スライス**
200g **1,618円**(¥1,747円)



熊本・菊池農場 マザービーフ

SALE!

焼きしゃぶやすき焼がおすすめ!旨味たっぷり。



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

モモ、ウデ、バラなどの部位を小間用にスライスしています。



熊本・菊池農場 **マザービーフ/万能小間**
200g **833円**(¥900円)

そぼ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**
200g **917円**(¥990円)

低カロリーで高タンパクのヘルシーな部位です。



熊本・菊池農場 **マザービーフ/赤身スライス**
200g **1,328円**(¥1,434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 **806円**(¥870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 **833円**(¥900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、脂肪もざらっとしています。赤身の上品な味わいが特長です。

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

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



簡単! トマト缶でビーフカレー

①鍋に油を熱し、生姜とニンニクを少量炒める。香りが出てきたらスライスした玉ねぎを投入ししんなりするまで炒める
②きのこ、牛肉も合わせて炒めて火を全体的に通す ※具材はお好みです。
③火が通ったらカットトマト缶と水を入れ、中火でトマトの形がなくなるまで煮込む
④一度火を止め、カレールーを入れる。
⑤鍋が焦げないようにかき混ぜながらとろみがつくまで煮る。

- 牛肉……………200g
- きのこ……………好きなだけ
- 生姜……………少量
- カットトマト…1缶
- ニンニク…………少量
- カレールウ50〜80g
- 玉ねぎ……………1個
- 水……………200cc

東京・アルマテラ 3年 スポット
原材料: 有機トマト、有機トマトジュース
414 2P/カット/有機トマト缶 400g×2 660円⇒**630円**(¥680円)

愛知・愛農流通センター 毎週
原材料: 玄米粉(九州産)、有機バーム油、メープルシュガー、有機カレールウ、粉本野菜(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
506 煙まるごといただきます 甘口/カレールウ 100g 758円⇒**720円**(¥778円)

国産鶏肉【紀州赤地鶏】



小坂農園 和歌山県有田郡有田川町
鶏種: ロードアイランドレッド系
飼育期間: 平均83日以上
飼料: マイロ・とうもろこし・大豆油粕・コーングルテンミール・ごま油粕・ふすま・米ぬか・動物性油脂・塩・その他(炭酸カルシウムなど)・前期のみ: 魚粉
※飼料は非遺伝子組み換え
※飼育期間中 抗生物質薬剤等は不使用
加工: (株)シガポーター 滋賀県甲賀市

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
289 1P 赤地鶏/もも肉 300g 939円⇒**930円**(¥1,004円)
290 2P スポット 赤地鶏/もも肉 300g×2 1,878円⇒**1,750円**(¥1,890円)



ジューシーで柔らかく肉のうまみも感じられる部位です。

熊本・菊池農場 毎週
277 健康あか牛/サーロインステーキ 250g 3,298円⇒**2,875円**(¥3,105円)

ほどよい歯ごたえと旨味たっぷり! 肉本来のおいしさが味わえます。



熊本・菊池農場 毎週
280 健康あか牛/赤身ステーキ 200g **2,180円**(¥2,354円)

煮込みから焼き物まで色々な食べ方ができます。



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

高タンパクで低カロリー! 近頃人気の赤身肉です。

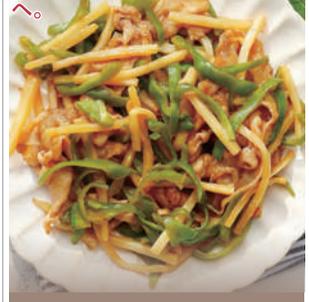
脂身の旨味や甘さ、こってり感やジューシー感などを楽しめます。



熊本・菊池農場 毎週
278 健康あか牛/バラスライス 200g 1,000円⇒**974円**(¥1,052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!

色々使えて便利! 普段のお料理もワンランク上の美味しさへ。



熊本・菊池農場 毎週
279 健康あか牛/小間スライス 200g 1,400円⇒**1,348円**(¥1,456円)

ジューシーで柔らかい食感を味わえます。すき焼やしゃぶしゃぶに!



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

高たんぱく、低カロリーな部位。唐揚げや、蒸し鶏におすすめ。



熊本・菊池農場 毎週
285 健康あか牛/赤身スライス 200g **1,580円**(¥1,706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。



熊本・菊池農場 毎週
282 健康あか牛/モモブロック 400g **3,153円**(¥3,405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
283 健康あか牛/サーロインスライス 200g **2,890円**(¥3,121円)

高タンパクで低カロリー! 脂肪が少なくあっさりとした味わいです。



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



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



和歌山・小坂農園 スポット 180日
293 赤地鶏/ぶつ切り 300g 679円⇒**670円**(¥724円)

骨付きなので、だしにコクがでます。煮物やから揚げにもどうぞ。



和歌山・小坂農園 毎週 180日
294 赤地鶏/正肉 300g **859円**(¥928円)

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



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

臭みがなく、コリコリとした食感が人気です。薄くスライスして炒めたり、さっと茹でて酢の物に!



和歌山・小坂農園 隔週BD 180日
296 赤地鶏/手羽先 300g **591円**(¥638円)

ボリュームがあり肉汁もたっぷり! 煮付けや揚げものBBQにもオススメです。



和歌山・小坂農園 隔週BD 180日
297 赤地鶏/手羽元せせり 200g **702円**(¥758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 毎週 180日
298 赤地鶏/キモ 200g **492円**(¥531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 スポット 180日
299 赤地鶏/砂ずり 200g **492円**(¥531円)



和歌山・小坂農園 毎週 180日
300 赤地鶏/ももミンチ 300g 941円⇒**930円**(¥1,004円)



和歌山・小坂農園 毎週 180日
301 赤地鶏/むねミンチ 200g 596円⇒**580円**(¥626円)



和歌山・小坂農園 スポット 180日
302 赤地鶏/もも肉カット唐揚げ用 12切(約300g) **970円**(¥1,048円)

国産鶏肉【天草大王】



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

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、蒸しむことで鶏の旨味が煮汁にしみわたります。



熊本・天草大王 鶏 毎週
308 天草大王/手羽先&手羽元
 2~3本 **441円**(¥476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 鶏 毎週
309 天草大王/ささみ
 150g **779円**(¥841円)

つくねやそぼろなどに。ほどよく脂が入り、鶏の旨味をたっぷり味わえます。



熊本・天草大王 鶏 毎週
311 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 鶏 毎週
312 天草大王/むねミンチ
 150g **647円**(¥699円)

SALE! SALE! SALE! SALE! SALE! SALE! SALE! SALE! SALE! 熊本県 天草大王 SALE! SALE! 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 鶏 毎週
304 1P
 150g **809円**(¥874円)
305 2P スポット **2P SALE**
 150g×2 **1,580円**(¥1,706円)



たんぱく質が豊富で、あっさりした部位です。チキンカツや蒸し鶏などに。

熊本・天草大王 鶏 毎週
306 1P
 150g **603円**(¥651円)
307 2P スポット **2P SALE**
 150g×2 **1,180円**(¥1,274円)



天草大王の一羽をまるごと楽しめます。

熊本・天草大王 鶏 スポット
310 天草大王/まるごとセット
 計700g **1,860円**(¥2,009円)



ハム・ソーセージ



※商品到着後の賞味期限は最短で25日になります。

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

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

九州産のハーブ鶏のみを使用。豚脂を使用していないので、癖のない味わいです。

熊本・共同ミートセンター 鶏 毎週
314 チキンウインナー
 110g **368円**(¥397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 鶏 毎週
315 ウインナー
 110g **654円**(¥706円)



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

熊本・共同ミートセンター 鶏 毎週
316 お弁当ウインナー
 110g **430円**(¥464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 鶏 毎週
317 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 鶏 スポット
318 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 鶏 スポット
319 ベーコンスライス
 100g **727円**(¥785円)

大人気のベーコンの切り落としです。様々な料理にお役立てください。

熊本・共同ミートセンター 鶏 毎週
320 ベーコン切り落とし
 100g **711円**(¥768円)



無添加惣菜



賞味期限: 180日

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

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

福岡・那珂川キッチン 鶏 毎週
326 1P
 200g **735円**(¥794円)
327 2P
 200g×2 **1,395円**(¥1,507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運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 鶏 毎週
328 1P
 200g **853円**(¥921円)
329 2P
 200g×2 **1,620円**(¥1,750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 鶏 スポット
330 ハッシュドポテト
 30g×8 **645円**(¥697円)



走る豚の中華惣菜シリーズ

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 鶏 アレルギー 調理済
323 1P 毎週
 125g×2 **850円**(¥918円)
324 2P スポット
 125g×2×2 **1,615円**(¥1,744円)

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 鶏 毎週
322 走る豚肉まん
 125g×2 **738円**(¥797円)
 肉汁ジューシーな走る豚がぎゅっ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 鶏 毎週
325 走る豚しゅうまい
 30g×6 **1,198円**(¥1,294円)

国産鶏使用。甘い味付けが特徴の博多名物とりかわ巻きを化学調味料不使用で作りました。

福岡・那珂川キッチン 鶏 スポット
333 1P
 5本 **704円**(¥760円)
334 2P
 5本×2 **1,335円**(¥1,442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 鶏
339 2P スポット
 3種×2×2 **1,060円**(¥1,145円)



国産鶏胸肉を使用した串カツです。

調理済みなので、あたためただけで手軽にお召し上がりいただけます。

福岡・那珂川キッチン **スポット**

原材料: チキンカツ: 鶏肉、しょうゆ(薄口)、粉末野菜ブイヨン(食塩、でん粉分解物、酵母エキス、ローストオニオンエキス、醤油、コンショウ、セロリ粉末、キャロット粉末、フライドガーリック、馬鈴しよでん粉)、ホワイトペッパー、衣(小麦粉、パン粉)、揚げ油(菜種油) **アレルギー** **麦** **豆** **調理済**

チキン串カツ
331 5本 **793円**(¥856円)
1,584円→(¥1,711円) **1,500円**(¥1,620円)

甘いコーンがたっぷり。お弁当やお子さんが食べるのにちょうどいいサイズです。

福岡・那珂川キッチン **スポット**

原材料: 牛乳、ホールコーン、タマネギ、パン粉、菜種油、衣(パン粉、小麦粉)、薄力粉、菜種油、バター、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー **アレルギー** **麦** **調理済**

コーンクリームコロッケ
340 1P **532円**(¥575円)

30g×5

国産小麦のマカロニに低音殺菌牛乳、シュレッドチーズ、小麦と玉ねぎをじっくりと練って作ったホワイトソースを和えたシンプルなグラタンです。

福岡・那珂川キッチン **スポット**

原材料: 牛乳(熊本)、エルゴパスタ、薄力粉、タマネギ、菜種油、シュレッドチーズ、バター、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー、乾燥パセリ **アレルギー** **麦** **乳** **調理済**

335 マカロニグラタン
180g×2 **965円**(¥1,042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、小麦粉、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**

341 2P
30g×5×2 **1,000円**(¥1,080円)
1,064円→(¥1,149円)

336 鮭とほうれん草のグラタン
180g **538円**(¥581円)

じゃが芋のホクホク感とゴロゴロ感が楽しめるコロッケ。手作りしたようななつかしい仕上がりがです。

福岡・那珂川キッチン **スポット**

原材料: ジャガイモ(国産)、タマネギ、薄力粉、パン粉、菜種油、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー **アレルギー** **麦** **調理済**

ポテトコロッケ・ミニ
342 1P **343 2P**
30g×5 **542円**(¥585円)
30g×5×2 **1,020円**(¥1,102円)
1,084円→(¥1,171円)

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

福岡・那珂川キッチン **スポット**

原材料: 牛乳(国産)、米、タマネギ、薄力粉、チーズ、バター、シメジ、マッシュルーム、椎茸、薄口醤油、欧風だし、キビ砂糖、菜種油、塩、白コンショウ、乾燥パセリ **アレルギー** **麦** **乳** **調理済**

337 きこのドリア
180g×2 **1,010円**(¥1,091円)

農薬や化学肥料に頼らずヨ一回ツ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)

344 オーガニックホールコーン
150g **432円**(¥467円)

無添加惣菜

秋川牧園 山口県山口市
開放鶏舎でしっかり運動。鶏たちを開放鶏舎で育てるのも、こだわりのひとつです。一般の養鶏は一坪あたり50羽以上をウインドレス鶏舎で育てますが、秋川牧園では一坪あたり35羽程度に制限。日光と自然の風が入る鶏舎の中で、鶏たちはのびのびと育ちます。ストレスを与えない健康的な飼育方によって、ヒヨコのときから抗菌剤、抗生物質を一切与えない無投薬飼育を、日本でいち早く実現しました。

生姜やんにくを効かせ、とりがらスープや昆布だしで味を深み出した醤油タレで漬込みました。揚げただけで簡単おいしいジュージながらあげます。

山口・秋川牧園 **スポット** **未調理**

原材料: 鶏肉(国産)、はれいしよでん粉、醤油、小麦粉、生妻ペースト、砂糖、ガーリックパウダー、とりがらスープ、清酒、昆布だし、食塩、米酢、レッドペッパー粉末、ブラックペッパー粉末、(一部に鶏肉・小麦・大豆を含む) **アレルギー** **麦** **豆**

345 揚げるだけのももからあげ
350g **1,036円**(¥1,119円)

国産鶏肉(国産) 醤油 玉ねぎ 生妻ペースト 鶏卵 清酒 砂糖 にんにく ベースト ごま油 塩麹 ブラックペッパー粉末 食塩 (はれいしよでん粉、もち粉、さつまいもでん粉、小麦粉、もち粉) 揚げ油(なたね油)

山口・秋川牧園 **スポット** **調理済**

原材料: 鶏肉(国産)、醤油、砂糖、生妻ペースト、鶏卵、清酒、砂糖、にんにく、ベースト、ごま油、塩麹、ブラックペッパー粉末、食塩、はれいしよでん粉、もち粉、さつまいもでん粉、小麦粉、もち粉、揚げ油(なたね油) **アレルギー** **麦** **豆** **乳** **調理済**

346 こだわりのからあげ
150g **593円**(¥640円)

あっさりした胸肉で作ったサクサクのナゲット。フライ済みなので温めるだけでOK。

山口・秋川牧園 **隔週BD**

原材料: 鶏肉(国産)、小麦粉、鶏卵、砂糖、食塩、はれいしよでん粉、ホワイトペッパー、ガーリックパウダー、衣(パン粉、小麦粉)、鶏卵、はれいしよでん粉、砂糖、食塩、ブラックペッパー、揚げ油(なたね油) **アレルギー** **麦** **乳** **調理済**

347 こだわりのチキンナゲット
200g **618円**(¥667円)

348 お徳用チキンナゲット
400g **1,120円**(¥1,210円)
1,177円→(¥1,271円)

手羽中を唐揚げにした後、秋川牧園特製の甘辛いタレを絡めました。手羽中は半分がカットしているため食べやすく、お弁当やおつまみにピッタリです。

山口・秋川牧園 **スポット**

原材料: 鶏肉(国産)、醤油、砂糖、発酵調味料、清酒、はれいしよでん粉、ガーリックパウダー、ブラックペッパー粉末、ホワイトペッパー粉末、衣(鶏卵、はれいしよでん粉、小麦粉、食塩、砂糖、レッドペッパー粉末)、揚げ油(なたね油) **アレルギー** **麦** **豆** **乳** **調理済**

354 手羽中の甘辛揚げ
115g **580円**(¥626円)

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

山口・秋川牧園 **隔週BD**

原材料: 鶏肉(国産)、衣(パン粉、鶏卵、小麦粉、香料、はれいしよでん粉、食塩、砂糖、山芋パウダー)、揚げ油(なたね油) **アレルギー** **麦** **豆** **調理済**

349 スパイシーささみカツ
160g **573円**(¥619円)

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

山口・秋川牧園 **スポット**

原材料: 鶏肉(国産)、玉ねぎ、鶏皮、鶏卵、パン粉、醤油、砂糖、食塩、やまいもパウダー、ナツメグ、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、衣(パン粉、小麦粉、鶏卵、食塩、砂糖、ブラックペッパー)、揚げ油(なたね油) **アレルギー** **麦** **豆** **調理済**

350 鶏メンチカツ
150g **400円**(¥432円)
434円→(¥469円)

むね肉を使った骨なしタイプのフライドチキンです。ランチやオードブルの一品におすすめです。

山口・秋川牧園 **スポット**

原材料: 鶏肉(国産)、塩麹、食塩、ホワイトペッパー、清酒、衣(小麦粉、はれいしよでん粉、牛乳、コンソール、パン粉、チキンパウダー)、食塩、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、パプリカパウダー、ホワイトペッパー、パセリ、オレガノ、カレー粉、揚げ油(なたね油) **アレルギー** **麦** **豆** **乳** **調理済**

351 フライドチキン
300g **1,160円**(¥1,253円)
1,232円→(¥1,331円)

国産大豆醤油をベースに蜂蜜やたまねぎを使い、コクのあるりやきに仕上げました。骨付き肉なのでボリューム満点で夕飯のおかず、パーティーやお弁当にもオススメです！

山口・秋川牧園 **スポット**

原材料: 鶏肉(国産)、醤油、砂糖、発酵調味料、玉ねぎ、はちみつ、生妻ペースト、にんにく、ベースト **アレルギー** **麦** **豆** **乳** **調理済**

352 骨付きてりやきチキン
300g **945円**(¥1,021円)

胸肉ミンチで作った食べやすいスティック状に。ピリッとした辛さが食欲を誘います。

山口・秋川牧園 **スポット**

原材料: 鶏肉(国産)、小麦粉、鶏卵、砂糖、食塩、はれいしよでん粉、小麦粉、砂糖、食塩、ガーリックパウダー、衣(小麦粉、鶏卵、砂糖、食塩)、ブラックペッパー、パプリカ、揚げ油(なたね油) **アレルギー** **麦** **豆** **乳** **調理済**

353 ピリ辛チキンバー
150g/8本 **536円**(¥579円)

鶏肉に黒豚の旨みのある脂が絶妙に合わさった、食べ応えのあるジューシーな肉まんです。皮はほんのり甘くすることで餡との相性を良くし、ショートニングの代わりに菜種油を使用し、ふっくらもちもち食感をです。

山口・秋川牧園 **スポット** **1年** **アレルギー** **麦** **豆** **調理済**

原材料: 皮(小麦粉(国産)、砂糖、菜種油、イースト、食塩)、具(野菜(玉ねぎ、生姜(国産)、鶏肉、豚脂、たけのこ水煮、つなぎ(パン粉、馬鈴薯でん粉)、醤油、砂糖、ごま油、食塩、ホワイトペッパー粉末)、ベーキングパウダー) **アレルギー** **麦** **豆** **乳** **調理済**

359 とり肉まん
100g×4 **766円**(¥827円)

ワクチン以外無投薬の安全なレバーを、ふっくら蒸し焼きし、甘辛いタレをからめて仕上げました。臭みがなく、やわらかく、美味しい！

山口・秋川牧園 **スポット**

原材料: 鶏肝(鶏肝臓、心臓)(国産)、醤油、砂糖、清酒、発酵調味料、はれいしよでん粉、生妻、にんにく、ベースト **アレルギー** **麦** **豆** **調理済**

355 鶏レバー甘辛焼き
120g **509円**(¥550円)

山口・秋川牧園の鶏肉で作ったジューシーなハンバーグに、とりがらスープを使用したオリジナルのソースを絡めました。ふっくらとした厚みのハンバーグは玉ねぎの程よい食感とともに肉のやわらかさとお召し上がりいただけます。

山口・秋川牧園 **スポット**

原材料: 鶏肉(国産)、玉ねぎ、オニオンソテー、パン粉、食塩、香辛料、ソース(とりがらスープ、砂糖、米酢、醤油、トマトペースト、食塩、こんにゃく粉、生妻ペースト、香辛料、にんにくペースト、玉ねぎエキス、人参エキス) **アレルギー** **麦** **豆** **調理済**

361 ハンバーグ
115g **482円**(¥521円)

もも串3本・つくね串3本のやきとりセットです。そのまま湯せんで調理、または開封して電子レンジで温めるだけでお召し上がりいただけます。

山口・秋川牧園 **スポット** **D** **週**

原材料: つくね串(鶏肉(国産)、パン粉、玉ねぎ、鶏卵、醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、揚げ油(なたね油))、もも串(鶏肉(国産)、醤油、発酵調味料、砂糖)、タレ(砂糖、醤油、発酵調味料、はれいしよでん粉、清酒、生妻、にんにくペースト) **アレルギー** **麦** **豆** **乳** **調理済**

357 やきとりセット
180g **884円**(¥955円)

ふんわり衣に甘酢たれを染み込ませ、やわらかな食感のチキン南蛮です。タルタルソースと相性抜群です。

山口・秋川牧園 **隔週BD**

原材料: 鶏肉(国産)、清酒、食塩、ホワイトペッパー、衣(鶏卵、パン粉、小麦粉)、菜種油、ソース(砂糖、米酢、醤油、生妻ペースト) **アレルギー** **麦** **豆** **乳** **調理済**

358 甘酢のやわらかチキン南蛮
150g **518円**(¥559円)

若鶏のもも肉に3種のハーブとスパイスを独自に配合したミックススパイスを混ぜ込み、オイルに漬けました。解凍後お好みの野菜と混ぜ合わせることで野菜にも味がけができて、焼くだけでメインディッシュができてあがりやす。

山口・秋川牧園 **スポット**

原材料: 鶏肉(国産)、なたね油、食塩、ガーリックパウダー、ブラックペッパー粉末、乾燥パセリ、乾燥オレガノ、タイム粉末 **アレルギー** **麦** **豆** **調理済**

364 ハーブチキングリル
175g **570円**(¥616円)
596円→(¥644円)

秋川牧園の若鶏のもも肉をヨーグルトを加えたまろやかなカレーソースに漬け込みました。解凍後お好みの野菜と炒めるだけでメインディッシュができてあがりやす。

山口・秋川牧園 **スポット**

原材料: 鶏肉(国産)、ヨーグルト、玉ねぎ、トマトピューレ、食塩、発酵調味料、カレー粉、食用なたね油、米酢、ガーリックパウダー、パプリカ粉末、ホワイトペッパー粉末、レッドペッパー粉末、オールスパイス粉末、(一部に鶏肉・乳成分を含む) **アレルギー** **麦** **豆** **乳** **調理済**

366 タンドリーチキン
175g **570円**(¥616円)
596円→(¥644円)

秋川牧園の鶏肉を使用した、お弁当の定番ミートボールです。やわらかく仕上げたミートボールに、国産大豆醤油を使用して作ったやさしい甘さのタレをたっぷり絡めました。

山口・秋川牧園 **スポット**

原材料: 鶏肉(国産)、玉ねぎ、つなぎ(パン粉、鶏卵、山芋パウダー)、玉ねぎ、醤油、食塩、ソース(醤油、砂糖、発酵調味料、はれいしよでん粉、清酒、りんご酢)、揚げ油(なたね油) **アレルギー** **麦** **豆** **調理済**

362 牛乳グラタン/鶏肉とポテト
100g×2 **911円**(¥984円)

山口・秋川牧園の若鶏のもも肉とむね肉で作った鶏だんごです。細挽きと粗挽きの鶏肉を合わせることで、肉の食感をしっかりと感じることができ、噛むほどに鶏肉の旨みを味わうことができます。

山口・秋川牧園 **スポット**

原材料: 鶏肉(国産)、つなぎ(鶏卵、パン粉、はれいしよでん粉)、玉ねぎ、砂糖、塩麹、醤油、食塩、ホワイトペッパー粉末 **アレルギー** **麦** **豆** **乳** **調理済**

363 とり餃子
195g/15個入 **490円**(¥529円)
513円→(¥554円)

お子様の大好きなミートボールに栄養満点のレバーを加えました。カレーやシチューなどいろいろな料理に幅広くご利用いただけます。

山口・秋川牧園 **スポット**

原材料: 鶏肉(国産)、野菜(玉ねぎ、キャベツ、ニラ、生姜)、豚脂(はれいしよでん粉、醤油、発酵調味料、砂糖、食塩、にんにくペースト)、ごま油、ホワイトペッパー粉末、皮(小麦粉、砂糖、食塩) **アレルギー** **麦** **豆** **乳** **調理済**

364 ハーブチキングリル
175g **570円**(¥616円)
596円→(¥644円)

山口・秋川牧園の若鶏のもも肉とむね肉で作った鶏だんごです。細挽きと粗挽きの鶏肉を合わせることで、肉の食感をしっかりと感じることができ、噛むほどに鶏肉の旨みを味わうことができます。

山口・秋川牧園 **スポット**

原材料: 鶏肉(国産)、つなぎ(鶏卵、パン粉、はれいしよでん粉)、玉ねぎ、砂糖、塩麹、醤油、食塩、ホワイトペッパー粉末 **アレルギー** **麦** **豆** **乳** **調理済**

365 ガーリックチキングリル
175g **570円**(¥616円)
596円→(¥644円)

生姜をきかせ、鶏の旨味を引き立たせつつみれです。味付けしていますので、解凍後そのまま丸めて鍋やスープ、やきつくねにご利用下さい。

山口・秋川牧園 **スポット**

原材料: 鶏肉(国産)、鶏卵(国産)、玉ねぎ(国産)、パン粉、はれいしよでん粉、清酒、醤油、砂糖、生姜、食塩 **アレルギー** **麦** **豆** **乳** **調理済**

371 いろいろ使える鶏つみれ
200g **514円**(¥555円)

秋川牧園の鶏レバーと牛乳を合わせた、なめらかな舌触りの濃厚なレバーパテに仕上げました。

山口・秋川牧園 **スポット**

原材料: 鶏レバー(国産)、野菜(玉ねぎ、にんにく)、食用なたね油、牛乳、バター、清酒、りんご酢、食塩、レッドペッパー粉末、乾燥ローレル **アレルギー** **麦** **豆** **乳** **調理済**

372 鶏レバーパテ
90g **661円**(¥714円)

エサと飼育にこだわった健康な自家農園の鶏ガラをことごとく煮出したスープストック。

山口・秋川牧園 **隔週BD**

原材料: 鶏骨エキス、水、再製天日塩(沖縄) **アレルギー** **1年** **未調理**

367 とりがらスープ
50g×5 **536円**(¥579円)

山口・秋川牧園の鶏肉(国産)、玉ねぎ、つなぎ(パン粉、鶏卵、山芋パウダー)、玉ねぎ、醤油、食塩、ソース(醤油、砂糖、発酵調味料、はれいしよでん粉、清酒、りんご酢)、揚げ油(なたね油) **アレルギー **麦** **豆** **調理済****

368 3P/ミートボール
100g×3 **820円**(¥886円)
864円→(¥933円)

山口・秋川牧園の鶏肉(国産)、玉ねぎ、つなぎ(パン粉、鶏卵、山芋パウダー)、玉ねぎ、醤油、食塩、生妻ペースト、清酒、揚げ油(なたね油) **アレルギー **麦** **豆** **調理済****

369 レバーリミートボール
400g **870円**(¥940円)
911円→(¥984円)

山口・秋川牧園の鶏肉(国産)、玉ねぎ、つなぎ(鶏卵、パン粉、はれいしよでん粉)、玉ねぎ、砂糖、塩麹、醤油、食塩、ホワイトペッパー粉末 **アレルギー **麦** **豆** **乳** **調理済****

370 鶏だんご
175g **455円**(¥491円)
479円→(¥517円)

山口・秋川牧園の鶏肉(国産)、玉ねぎ(国産)、パン粉、はれいしよでん粉、清酒、醤油、砂糖、生姜、食塩 **アレルギー **麦** **豆** **乳** **調理済****

371 いろいろ使える鶏つみれ
200g **514円**(¥555円)

山口・秋川牧園の鶏レバー(国産)、野菜(玉ねぎ、にんにく)、食用なたね油、牛乳、バター、清酒、りんご酢、食塩、レッドペッパー粉末、乾燥ローレル **アレルギー **麦** **豆** **乳** **調理済****

372 鶏レバーパテ
90g **661円**(¥714円)

乾物・缶詰・粉製品



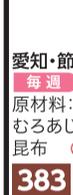
日本の風土で育った穀物の美味しさを活かしてシンプルに仕立てました。国内産原料を基本とし、見栄えを良くするための合成添加物等などは不使用。海外産の場合は有機を使用しています。

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。ソフナーよりもやや厚め。



静岡・新丸正 毎週
原材料: 鯉枯本節(国産) 1年
382 駿河ふぶき
2g×7 **343円**(¥370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
383 NN かつおだしパック
10g×10 **591円**(¥638円)

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

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

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

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

山口・フジミツ 産
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

お魚ソーセージ
390 1P 45g×3 毎週 **398円**(¥430円)
391 2P 45g×3×2 スポット **778円**(¥840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
原材料: 馬鈴薯澱粉(北海道) 1年
契約栽培片栗粉

396 1P 毎週 **268円**(¥289円)
397 2P スポット **500円**(¥540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
380 鯉平削り
40g **330円**(¥356円)

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



静岡・新丸正 毎週
原材料: そうだかつお節、さば節、かつお節 1年
381 だしせん
80g **704円**(¥760円)

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



東京・オーサワジャパン スポット
原材料: 椎茸(大分・宮崎・熊本・鹿児島) 1年
384 香信/九州産乾しいたけ
40g **978円**(¥1,056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
385 鳴門産カットわかめ
40g **986円**(¥1,065円)

国産穀付しじみ。砂抜き・加熱済みで便利です。しっかりと身入りで、汁物やパスタにおすすめです。



神奈川・三徳 隔週BD
原材料: しじみ(国産) 1年
レトルとしじみ
388 1P 110g **379円**(¥409円)



389 2P 110g×2 **740円**(¥799円)

野菜の旨みが凝縮した顆粒タイプの洋風だしの素。動物性原料や化学調味料・砂糖類を使わず、植物性素材でつくりました。

東京・オーサワジャパン 隔週BD
原材料: 食塩(天塩)、でん粉、酵母エキス、玉ねぎパウダー、醤油、こしょう、セロリパウダー、にんじんパウダー、にんにくパウダー 1年

392 野菜ブイヨン
5g×8 **496円**(¥536円)
393 徳用野菜ブイヨン
5g×30 **1,480円**(¥1,598円)



有明の味と香りをお届けします 福岡・成清海苔店

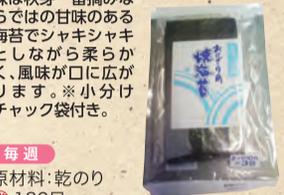
血垣漁協が生産した海苔を、成清海苔店が焼き上げました。有明一番摘みのシャキシャキとした口どけがよく、甘みのある味をお楽しみ下さい。

毎週
原材料: 乾のり(有明海) 180日
374 柳川・血垣開漁協産焼のり
全型10枚 **1,618円**(¥1,747円)

「寿司はね」は小さな穴が空いている状態をいいますが、味はかわりません!

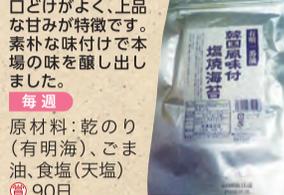
毎週
原材料: 乾のり 180日
375 寿司はね焼のり
全型10枚 **764円**(¥825円)

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



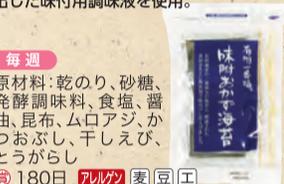
毎週
原材料: 乾のり 180日
376 おにぎり用焼海苔
10枚×3 **1,564円**(¥1,689円)

口どけがよく、上品な甘み特徴です。素朴な味付けで本場の味を醸し出しました。



毎週
原材料: 乾のり(有明海)、ごま油、食塩(天塩) 90日
377 韓国風味付塩焼海苔
4切20枚 **720円**(¥778円)

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



毎週
原材料: 乾のり、砂糖、発酵調味料、食塩、醤油、昆布、ムロアジ、かつおぶし、干しえび、とうがらし 180日
378 味附おかず海苔
8切20枚×3 **764円**(¥825円)

有明海産秋芽一番摘みの海苔の中に青のり風味が美味しさを引き立てます。



隔週BD
原材料: 乾のり(有明海) 180日
379 焼き海苔青のり混り
8切80枚 **1,165円**(¥1,258円)

立料米みそ使用。天然の旨みと芳醇な香り。お湯を注ぐだけで本格派味噌汁ができます。



フリーズドライ
東京・オーサワジャパン 隔週BD
原材料: 有機立料米みそ、有機小松菜、有機油揚げ、酵母エキス、有機乾燥ねぎ、昆布粉末 1年半
394 有機立料米みそ汁
7.5g **220円**(¥238円)

有機8丁味噌使用。お湯を注ぐだけで本格派みそ汁。コクがあり、濃厚な味わい。



フリーズドライ
兵庫・オーサワジャパン 隔週BD
原材料: 麦味噌(立料米みそ)、有機大豆味噌、なめこ、ねぎ、酵母エキス、馬鈴薯でん粉、わかめ、昆布粉 1年1ヶ月
395 オーサワの赤だしみそ汁
9.2g **220円**(¥238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
398 有機パン粉
100g **260円**(¥281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
399 パン粉
200g **335円**(¥362円)

北海道チズと国産玉葱、国産鶏の「白」、自家製「アガ」にしっかりと炒めて一晩寝かせました。ケラフ、パフ、シーなどに風味よく美味しく出来上がります。

大阪・スカイフード 隔週BD
原材料: 小麦粉(国産)、脱脂粉乳、玉葱、チズ、食塩、食用こめ油、チズ、砂糖、アガ(食用)、油、香草、生姜ペースト、にんにくペースト、粉チズ
401 ホワイトソース
120g **570円**(¥616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
402 ベーキングパウダー
113g **398円**(¥430円)

まるごとビーンズ! 栄養もタンパク質も気軽に摂取!

大豆を丸ごと食べるなら蒸し大豆
北海道産有機大豆のおいしさや旨み、栄養をそのままぎゅっと閉じ込めた蒸し大豆です。そのままサラダやお料理にお使いください。

兵庫・だいちデイズ 毎週
原材料: 有機大豆(北海道)、食塩、有機米酢 180日
有機蒸し大豆
405 1P 100g **302円**(¥326円)
406 3P 100g×3 **865円**(¥934円)

蒸しているから、食感もやわらかくてホクホク!

兵庫・だいちデイズ 隔週BD
原材料: 有機ひよこ豆、食塩、有機米酢 120日
407 有機蒸しひよこ豆
85g **302円**(¥326円)

5種の有機豆をミックスした彩り鮮やかなサラダ豆です。蒸しているから水洗い不要。そのままサラダやお料理に。



兵庫・だいちデイズ
原材料: 有機ひよこ豆、有機大豆、有機青えんどう、有機赤いんげん、有機黒いんげん、食塩、有機米酢 120日
有機蒸しミックスビーンズ
408 1P 隔週BD 85g **302円**(¥326円)

希少な国産原料にこだわり、十種類の雑穀を蒸してやわらかく仕上げました。彩り鮮やかで、料理のトッピングやごはんにも混ぜても。



兵庫・だいちデイズ 隔週BD
原材料: もち大麦、大豆、小豆、黒米、発芽玄米、たかぎ、黒大豆、赤米、はと麦、緑米、食塩(赤穂の天塩)、米酢 120日
410 国産10種の蒸し雑穀
70g **248円**(¥268円)

たこ焼きレシピ



- 1 お好み焼き粉50gをボールに入れ、水を入れダマにならないようによく混ぜる。
- 2 たこ焼き器に油を多めに引き、220度くらいに温めておく。
- 3 生地をたこ焼き器の穴にはみ出るくらいに注ぎ込む。
- 4 次に具のたこ焼き、天かす、ねぎ、紅しょうがを手早く入れる。
- 5 穴のふちのたこ焼きの生地の色が変わってきたら、はりでたこ焼きを丸く回しながらひっくり返す。
- 6 たこ焼きを回転させながら焼いたら、外がカリッ中がとろーりのたこ焼きの出来上がり!

岐阜産小麦粉・国内産山芋を使用。ふわっとさっくり焼き上がります。

岐阜・桜井食品 毎週
原材料: 小麦粉(岐阜)、混合節粉末(かつお、さば)、山芋粉、馬鈴薯でんぷん、昆布パウダー、食塩、椎茸パウダー、膨張剤(重曹) 1年
400 お好み焼粉
400g **540円**(¥583円)

徳島・光食品 隔週BD
原材料: 有機野菜・果実(有機たまねぎ、有機にんじん、有機もも、有機トマト、有機レモン、有機にんにく、有機ゆず、有機しいたけ)、糖類(砂糖、有機糖みつ)、醸造酢、食塩、でん粉、醤油、オイスターエキス、魚骨、こんぶ、香辛料、みりん、かつお節 1年半
488 お好みソース関西風
300ml **360円**(¥389円)

皮が薄く、甘みが強いサンマルツァー種のトマトをダイス状にカット。クエン酸不使用。冷製パスタやラタトゥイユにおすすめ。

サンマルツァー種のトマトをダイス状にカット。クエン酸不使用。冷製パスタやラタトゥイユにおすすめ。

2パック SALE!

原材料:有機トマト、有機トマトジュース

413 2P/ホール/有機トマト缶 400g×2 660円(¥713円) **630円(¥680円)**

414 2P/カット/有機トマト缶 400g×2 660円(¥713円) **630円(¥680円)**

東京・アルマテラ スポット 3年

小麦を使用していないホットケーキミックス粉です。お米ならではのしっとりもっちりとした食感が特徴のホットケーキが作れます。

佐賀・まんてん 原材料:白胡麻(パラグアイ) 240g

415 毎週 NN すりごま・白 70g **300円(¥324円)**

416 毎週 NN いらりごま・白 70g **300円(¥324円)**

岐阜・桜井食品 スポット 原材料:米粉(岐阜)、砂糖(ビート糖)、食塩、膨張剤(重曹) 6ヶ月

403 お米のホットケーキミックス 200g **335円(¥362円)**

良質な有機黒ごまを丹念に焙煎しました。口の中で黒ごまの香りが広がります。

香ばしく炒った有機黒ごまを杵つき製法でごまの旨味が出るまで丹念にすりつぶしました。しっとりとした食感とごまの風味をお楽しみいただけます。

非焙煎、食塩不使用。香ばしく、コクと渋みがあり、パンや菓子の材料、さまざまな料理に!

干葉・オーサワジャパン スポット 原材料:有機ウォールナッツ(アメリカ) 6ヶ月

419 有機ウォールナッツ(くるみ) 60g **588円(¥635円)**

大阪・ムソー 隔週BD 原材料:有機ごま(ポリビア) 6ヶ月

417 有機いらりごま・黒 80g **324円(¥350円)**

大阪・ムソー 隔週BD 原材料:有機ごま(ポリビア) 6ヶ月

418 有機しっとりすりごま・黒 80g **410円(¥443円)**

香り高く甘みがあり様々な料理に。非焙煎、食塩不使用。海外認証原料使用。

干葉・オーサワジャパン スポット 原材料:松の実(中国) 6ヶ月

420 松の実(生タイプ) 30g **669円(¥723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、しっとりとした歯ごたえが特徴です。煮物やサラダなどに。

長崎・オーサワジャパン スポット 1年

421 有機切干大根・長崎産 100g **550円(¥594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 スポット 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

422 2P/国内産はるさめ 100g×2 **832円(¥899円) 780円(¥842円)**

2P SALE

お正月和スイーツ

有機もち玄米使用。杵つきならではの強い粘りとコシ。

原材料:有機水稲もち玄米(国産)

428 有機玄米もち 6個・300g **660円(¥713円)**

有機もち玄米使用。杵つきならではの強い粘りとコシ、濃厚なよもぎの風味。

原材料:有機水稲もち玄米(国産)、よもぎ粉

429 有機よもぎ入り玄米もち 6個・300g **750円(¥810円)**

有機大豆・黒ごま100%使用。香ばしく、コクがあり、豆乳に入れて飲んだり、きなこ餅など!大豆60%、ごま40%

名古屋・コジマフーズ 原材料:小豆(国産) 1年

404 有機黒ごまきな粉 90g **275円(¥297円)**

411 小豆の水煮 230g **260円(¥281円)**

412 2P 230g×2 520円(¥562円) **500円(¥540円)**

東京・オーサワジャパン スポット 1年

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

大阪・ムソー スポット 原材料:玄米(北海道産) 365日

423 1P 160g **275円(¥297円)**

424 3P 160g×3 **825円(¥891円) 800円(¥864円)**

助っ人飯米 玄米ごはん

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、おにぎりに作りました。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

425 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にぎります。かつお節の香ばしさと醤油の香りが食欲をそそります。

愛知・コジマフーズ スポット 原材料:有機玄米(国産)、醤油(大豆、小麦を含む)、食塩 1年

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

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

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

イタリア・オーサワジャパン スポット 原材料:有機デュラム小麦セモリナ(イタリア) 3年

431 1P 500g **448円(¥484円)**

432 2P 500g×2 **896円(¥968円) 860円(¥929円)**

有機スパゲッティ

乾麺

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

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

東京・オーサワジャパン スポット 原材料:有機とうもろこし(イタリア)、有機玄米粉 3年

433 1P 250g **796円(¥860円)**

434 2P 250g×2 **1,592円(¥1,719円) 1,530円(¥1,652円)**

有機グルテンフリースパゲッティ

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

435 長崎手延べうどん 200g **483円(¥522円)**

長寿を願う一年を締めくくって、

そばの実の中心部から表皮粉、甘皮に至るまで全部挽きくるみにした最も理想的なそば粉を使用し、そば本来の味と香りを追求しました。

長野・山本かじの スポット 原材料:そば粉(北海道) 2年

436 1P 200g **550円(¥594円)**

437 2P 200g×2 **1,100円(¥1,188円) 1,070円(¥1,156円)**

国産の十割そば

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

岐阜・桜井食品 スポット 原材料:油揚げめん(小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩)、砂糖、酵母エキス、粉末しょうゆ、ごま、魚肝油パウダー、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

442 さくらのラーメンごま 100g **205円(¥221円)**

443 さくらのラーメンしお 99g **205円(¥221円)**

444 さくらのラーメンみそ 101g **205円(¥221円)**

445 さくらのラーメンとんこつ 103g **215円(¥232円)**

厳選された良質の国内産小麦粉を使用した無かんすいのラーメンです。麺の揚げ油には植物油を使用。スープには動物性原料は一切使用していません。

岐阜・桜井食品 スポット 原材料:油揚げめん(小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白)、食塩、粉末しょうゆ、砂糖、酵母エキス、粉末しょうゆ、ごま、野菜エキス、発酵調味料、椎茸パウダー、香辛料、ピーナッツパウダー、アミノ酸パウダー、ねぎ、椎茸エキス、麦芽エキス、ごま油、昆布パウダー、メンマパウダー 6ヶ月

438 焼そば(全粒粉入) 90g×2 **460円(¥497円)**

439 純正ラーメン(5食) 98g×5 **880円(¥950円)**

植物性原料のみを使用した、桜井食品こだわりのラーメンです。純正ラーメン発売から50周年企画「限定スープを決める投票」にて、多くの方から選んでいただきました【豆乳塩だし】味です。

岐阜・桜井食品 スポット 原材料:油揚げめん(小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩)、食塩、砂糖、酵母エキス、魚肝油パウダー、香辛料、チキンエキス、ポークエキス、ココアパウダー、なたねエキス、乾燥ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、ごま油 6ヶ月

440 純正ラーメン豆乳塩だし味 104g **205円(¥221円)**

441 さくらのラーメンしょうゆ 99g **205円(¥221円)**

そばは国内産の小麦粉を使用し、かんすいは不使用です。魚介の旨味ある和風とんこつスープは、コクがあり麺によく合う仕上げです。

岐阜・桜井食品 スポット 原材料:油揚げめん(小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩)、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

442 さくらのラーメンとんこつ 103g **215円(¥232円)**

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

岐阜・桜井食品 スポット

原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】ソース【砂糖、トマトピューレ、食塩、醸造酢、りんごバルブ、ごま油、酵母エキス、香辛料、麦芽エキス、ふりかけ【あおさ、乾燥紅生姜】】

446 3P/さくらの焼そば

114g×3 645円(697円) 615円(664円)



原材料:油揚げめん【小麦粉(国産100%)、パーム油、そば粉、馬鈴薯でん粉、食塩】スープ【食塩、粉末しょうゆ(大豆、小麦を含む)、砂糖、酵母エキス、混合粉(カツオ節、サバ節)、魚骨粉末、麦芽エキス、ごま油)かやく【山菜ミックス(ワラビ、ゼンマイ、タケノコ、キクラゲ)、その他、ねぎ】

大阪・ムソー スポット

5ヶ月 アリカ 園 園 81.5g×4

447 4P・どんぶり麺 納豆そば

1,040円(1,123円) 990円(1,069円)

原材料:油揚げめん【小麦粉、そば粉、パーム油、馬鈴薯でん粉、食塩】スープ【砂糖、食塩、魚骨粉末、酵母エキス、乳糖、混合粉(カツオ節、サバ節)、小麦エキス、ごま油)かやく【山菜ミックス(ワラビ、ゼンマイ、タケノコ、キクラゲ)、その他、ねぎ】

大阪・ムソー スポット

5ヶ月 アリカ 園 園 78g×4

448 4P・どんぶり麺 山菜そば

1,040円(1,123円) 990円(1,069円)

原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、馬鈴薯でん粉、食塩、大豆、小麦を含む)、オニオンパウダー】、スープ【砂糖、馬鈴薯でん粉、食塩、カレー粉、小麦粉、ラード(豚を含む)、粉末醤油(大豆、小麦を含む)、酵母エキス、ポークエキス、かつお節粉末、ソテーオニオン(大豆を含む)、ほたてエキス、チキンエキス(乳成分を含む)、パーム油、バター、にんにく)かやく【コーン、人参、ねぎ】

大阪・ムソー スポット

6ヶ月 アリカ 園 園 86.8g×4

449 4P・どんぶり麺 カレーうどん

1,040円(1,123円) 990円(1,069円)

原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、馬鈴薯でん粉、食塩、しょうゆ、オニオンパウダー】、スープ【砂糖、馬鈴薯でん粉、食塩、カレー粉、小麦粉、ラード(豚を含む)、粉末醤油(大豆、小麦を含む)、酵母エキス、魚骨粉末、混合粉(カツオ節、サバ節)、ほたてエキス、ごま油、昆布粉末】かやく【わかめ、ねぎ】

大阪・ムソー スポット

6ヶ月 アリカ 園 園 77.3g×4

450 4P・どんぶり麺 きつねうどん

1,040円(1,123円) 990円(1,069円)

調味料

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



「海の精 やきしお」に、有機ハーブをプラス!

海の精のやきしおとは、伊豆大島海水を使用し、釜焚き製法でつくられた自然海塩を高温で焼いた古式本格焼き塩です。粒子が細かくサラサラしています。塩味が強く甘みがあります。

伊豆大島・海の精 スポット 2年

原材料:焼き塩(伊豆大島)、有機バジル、有機オレガノ、有機パセリ、タイム

海の精 ハーブソルト

456 55g 538円(581円)

457 詰替 345円(373円)

55g



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

原材料:さとうきび(鹿児島) 無期限

NN きびさとう

452 1P 毎週

500g 495円(535円)

500g×3 1,485円(1,604円) 1,415円(1,528円)

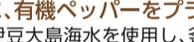
453 3P スポット

500g×3

1,485円(1,604円)

1,415円(1,528円)

500g



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

大阪・ムソー 毎週

原材料:てんさい(北海道)、糖蜜(北海道)

てんさい含蜜糖

454 500g

509円(550円)

500g



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くり、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)

シママース

455 1kg

495円(535円)

1kg



「海の精 やきしお」に、有機ペッパーをプラス! 海の精のやきしおとは、伊豆大島海水を使用し、釜焚き製法でつくられた自然海塩を高温で焼いた古式本格焼き塩です。粒子が細かくサラサラしています。塩味が強く甘みがあります。

伊豆大島・海の精 スポット 2年

原材料:焼き塩(伊豆大島)、有機黒胡椒、白胡椒

海の精 ペッパーソルト

458 55g 538円(581円)

459 詰替 345円(373円)

55g



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

福岡・庄分酢 スポット 2年

原材料:米(福岡)

庄分純米酢

462 300ml 650円(702円)

463 1L 1,083円(1,170円)

300ml



静置発酵させ熟成した、まろやかでコクのある純米酢です。

福岡・庄分酢 毎週

原材料:りんご果汁、りんご果実(国産)

アップルビネガー

465 300ml 1,056円(1,140円)

300ml



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

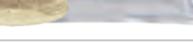
福岡・庄分酢 スポット

原材料:有機玄米(国産)

有機玄米くろ酢

464 300ml 1,906円(2,058円)

300ml



スペイン産有機レモン100%使用。ストレート果汁、濃厚なレモンの味わい。焼き物や鍋物、紅茶などに。

埼玉・かたすみ 毎週

原材料:有機レモン(スペイン) 1年

有機レモン果汁(スペイン産)

466 200ml 543円(586円)

200ml



華やかな年末に!

無農薬米を通常の5倍使用し、伝統製法で長期熟成させた純米酢です。旨みが強く、濃厚な味わいです。

京都・飯尾醸造 隔週BD

原材料:米(京都府宮津市) 農薬不使用栽培 2年

純米富士酢

460 500ml 840円(907円)

875円(945円)

500ml



「富士酢」をベースに、はちみつと天塩で調味。酢のものや、浅漬けにもお使いください。

京都・飯尾醸造 隔週

原材料:米酢、砂糖(粗糖)、蜂蜜、塩 1年

富士すし酢

461 360ml 766円(827円)

766円(827円)

360ml



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

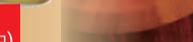
福岡・庄分酢 スポット

原材料:有機玄米(国産)

有機玄米くろ酢

464 300ml 1,906円(2,058円)

300ml



ごまを軽く煎って低温で搾りました。ほんのりとしたごまの風味が特徴です。あらゆる料理に合い、幅広くご愛用頂けます。

福岡・平田産業 毎週

原材料:菜種(国産)

菜種油

467 1P 毎週

1,250g 1,360円(1,469円)

1,250g



貴重な国産(主に北海道産)の菜種を使用しています。フ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)

菜種油

469 450g 1,157円(1,250円)

450g



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

福岡・平田産業 毎週

原材料:菜種(国産)

菜種油

470 165g 696円(752円)

各165g



米ぬかにはわずかに20%の油分が含まれず、溶剤を使わずに圧力だけで搾れるのはわずかその半分。自然な製法で搾った国産の米ぬかと米胚芽の豊富な栄養分が凝縮された貴重な食用油です。

和歌山・築野食品 スポット

原材料:食用こめ油

国産こめ油 圧搾一番搾り

472 600g 1,250円(1,350円)

600g



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

原材料:菜種(オーストラリア)

菜種油

467 1P 毎週

1,250g 1,360円(1,469円)

1,250g



「富士酢」をベースに、はちみつと天塩で調味。酢のものや、浅漬けにもお使いください。

福岡・平田産業 毎週

原材料:菜種(国産)

菜種油

468 ケース スポット

1,250g×8 11,368円(12,277円) 10,720円(11,578円)

1,250g×8



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

埼玉・味の醸造

原材料:米、米麹、食塩

味の母

475 720ml 毎週

1,046円(1,130円)

720ml



ごまを軽く煎って低温で搾りました。ほんのりとしたごまの風味が特徴です。あらゆる料理に合い、幅広くご愛用頂けます。

福岡・平田産業 毎週

原材料:菜種(国産)

菜種油

476 1.8L スポット

2,260円(2,441円) 2,160円(2,333円)

1.8L



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

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

みよこの料理酒

477 500ml 919円(993円)

500ml



米ぬかにはわずかに20%の油分が含まれず、溶剤を使わずに圧力だけで搾れるのはわずかその半分。自然な製法で搾った国産の米ぬかと米胚芽の豊富な栄養分が凝縮された貴重な食用油です。

福島・大木代吉本店 毎週

原材料:米(国産)、米麹(国産)、酒粕

こんにちは料理酒

478 720ml 1,377円(1,515円)

720ml



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、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

原材料:食用オリーブ油(パレスチナ) 2026年4月

手摘みオリーブオイル

473 1P 毎週

250ml 1,500円(1,620円)

250ml



上質のかつお節をたっぷり使用し、土佐清水産の宗田かつお節を組み合わせ、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

NN うまみ鰹つゆ

480 500ml 698円(754円)

500ml



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、砂糖、食塩、香辛料

aino MAMAマヨネーズ

481 300g 672円(726円)

300g



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)

平飼いの鶏の有精卵マヨネーズ

482 290g 715円(772円)

290g



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。

埼玉・味の醸造

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

みよこの料理酒

477 500ml 919円(993円)

500ml



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

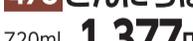
福島・大木代吉本店 毎週

原材料:米(国産)、米麹(国産)、酒粕

こんにちは料理酒

478 720ml 1,377円(1,515円)

720ml



昆布と乾椎茸とたたきだしと有機白醤油をブレンドした植物性素材100%でつくった白だしです。やさしい旨みが素材の味を引き立てます。家計にもやさしい、14倍濃縮タイプ。

愛知・オーサワジャパン 隔週BD

海外産有機トマトと国内産有機トマトから作ったトマトピューレーです。トマトソース・煮込み料理等、料理のベースとしてご利用下さい。

徳島・光食品 **D** 週

原材料:有機トマト、食塩、有機レモン果汁 2年

485 有機トマトピューレー

320g **475円**(¥513円)

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

徳島・光食品 **毎週**

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

2年 **7**月 **1**日 **1**日

486 有機ウスターソース

250ml **460円**(¥497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:カキエキス(カキ(広島県)、食塩)、砂糖、醤油、食塩、みりん、有機ばれいしょでんぷん、魚鱈、レモン

1年半 **7**月 **1**日 **1**日

487 オイスターソース

115g 502円⇒**480円**(¥518円)

お好み焼きやたこ焼きだけでなく、焼きそばやとんかつなどにもご利用いただけます。よく振ってお使いください。

徳島・光食品 **隔週BD**

原材料:有機野菜・果実(有機たまねぎ、有機にんにく、有機みかん、有機トマト、有機レモン、有機にんにく、有機ゆず、有機しいたけ)、糖類(砂糖、有機糖みつ)、醸造酢、食塩、でんぷん、醤油、オイスターエキス、魚鱈、こんぶ、香辛料、みりん、かつお節

1年半 **7**月 **1**日 **1**日

488 お好みソース関西風

300ml 377円⇒**360円**(¥389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、ピュレ、有機オリブオイル、香辛料

2年 **7**月 **1**日 **1**日

489 有機ミートソース

140g **325円**(¥351円)

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

徳島・光食品 **スポット**

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

1年半 **7**月 **1**日 **1**日

492 有機ぼん酢しょうゆ

250ml **482円**(¥521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 **490** 300ml

786円⇒**715円**(¥772円)

491 たっぴり徳用900ml

1,442円(¥1,557円)

本醸造醤油に新鮮な柑橘果汁、醸造酢、大豆酢、こんぶだし、はちみつ、ゆず果汁、かつおだしを調整した、柔らかく風味豊かな万能ぼん酢です。

福岡・庄分酢 **隔週BD**

原材料:醤油(本醸造)、柑橘果汁、醸造酢、穀物酢、風味原料(こんぶ、かつお)、はちみつ、ゆず果汁

1年 **7**月 **1**日 **1**日

493 十四代目一精のだいたいぼん酢

300ml **890円**(¥961円)

豆味噌に有機甘酒を加えてつくった中華甘みそ。長期熟成豆味噌使用し豊かなコクと上品な甘みです。砂糖・動物性原料不使用。

埼玉・オーサワジャパン **D** 週

原材料:豆味噌(大豆(国産)、食塩)、麦芽水飴、有機甘酒、りんご酢

6ヶ月 **7**月 **1**日 **1**日

494 オーサワの甜麺醤

85g **554円**(¥598円)

国産大豆・唐辛子を使用。熟成された辛みと旨みがあり、中華料理や、炒め物など幅広い用途に最適です。

埼玉・オーサワジャパン **D** 週

原材料:味噌、大豆、唐辛子、食塩、清酒

6ヶ月 **7**月 **1**日 **1**日

495 オーサワの豆板醤

85g **554円**(¥598円)

まろやかな辛みと甘みでコクのある味わいです。ピビンパなどの韓国料理のほか、鍋物や炒め物など様々な料理にお使いいただけます。

埼玉・オーサワジャパン **D** 週

原材料:味噌、麦芽水飴、有機甘酒、唐辛子、りんご酢

6ヶ月 **7**月 **1**日 **1**日

496 オーサワのコチュジャン

85g **634円**(¥685円)

有機栽培された生姜を熱風乾燥し、微粉末にしたものです。有機生姜以外のにも加えています。香辛料(薬味)として各種お料理などにご利用いただけます。

奈良・無双本舗 **スポット**

原材料:有機生姜

1年

497 有機生姜末アルミパック

45g **736円**(¥795円)

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

大阪・ムソー **毎週**

原材料:水あめ、からし、なたね油、食塩、植物繊維、香辛料抽出物

8ヶ月

498 旨味本来からしチューブ

40g **388円**(¥419円)

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

埼玉・オーサワジャパン **スポット**

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

9ヶ月 **7**月 **1**日 **1**日

499 生おろしわさびチューブ

40g **439円**(¥474円)

熊本県、四国産生姜を使用。おろしたてのようなみずみずしさとお刺身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 **1**日 **1**日

500 生おろし生姜チューブ

40g **417円**(¥450円)

香り豊かな本格派の6種類のスパイスを厳選。カレー、ドレッシングやソースの風味付け、炒め物、ピラフなどに。(パイオ・ダイナミック農法)

東京・Fair trade **スポット**

原材料:有機ターメリック、有機シナモン、有機カレーリーフ、有機レモン草、有機生姜、有機こしょう

3年

501 有機カレー粉

30g **450円**(¥486円)

ピーナッツ100%。和え物や菓子にも。蜂蜜を加えるだけで簡単自家製ピーナッツクリームに!!

千葉・三育フーズ **スポット**

原材料:落花生(アメリカ産)

1年 **7**月 **1**日 **1**日

502 ピーナッツバター

150g **620円**(¥670円)

カナダのPro-Cert認定のオーガニックはちみつを日本で瓶詰めしました。短い夏の期間に咲く「アルファルファ」「クローバー」の花から生産した、あっさりとした中にコクがあるはちみつです。

福岡・藤井養蜂場 **隔週BD**

原材料:はちみつ(カナダ) 2年

503 カナダ産オーガニック蜂蜜

180g **894円**(¥966円)

カナダの雪解けの頃に採取される、新鮮なサトウカエデの樹液だけを煮詰めて作る自然の甘味料です。カナダ・シタデルメープルシロップ生産者組合 **隔週BD**

原材料:砂糖糖の樹液(カナダ) 1440日

504 ナチュラルメープルシロップ/アンバー

250g 1,545円⇒**1,400円**(¥1,512円)

採収時期の初期頃〜中期に採取される樹液からつくられるのが、アンバーリッチテイストのメープルシロップ。琥珀色のラム酒のような色が特徴です。

カナダ・プレステージ **隔週BD**

原材料:有機メープルシロップ(カナダ) 720日

505 有機メープルシロップ/アンバー

132g 891円⇒**820円**(¥886円)

エヌハーベスト製オリジナルブレンドの有機カレー粉と九州産の無農薬玄米を使用した、甘口でお子様でも食べられるフレックタイプのお米カレールーです。

愛知・愛濃流通センター **毎週**

原材料:玄米粉(九州産)、有機バーム油、メープルシロップ、有機カレー粉、粉末野菜(オニオン、トマト、スイートコーン、ウズメ、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 **1**日 **1**日

506 畑まるごといただきます甘口/カレールー

100g 758円⇒**720円**(¥778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タイプ。

東京・食品企画 **スポット**

原材料:小麦粉(国産)、牛乳、カレー粉、ピーナッツ、ココア、リンゴ、プルーン、味噌、ヨーグルト、酵母エキス、チキンエキス、ポークエキス、玉ねぎ、ニンニク

1年 **7**月 **1**日 **1**日

507 大人ふたりのカレールー

120g **527円**(¥569円)

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

東京・食品企画 **スポット**

原材料:小麦粉(国産)、牛乳、カレー粉、ピーナッツ、ココア、リンゴ、プルーン、味噌、ヨーグルト、酵母エキス、チキンエキス、ポークエキス、玉ねぎ、ニンニク、ブルーベリー

1年 **7**月 **1**日 **1**日

508 キッズ本格カレールー

120g **467円**(¥504円)

鶏もも肉の濃厚なコクに瀬戸内レモンのほどよい酸味が食欲をそそるカレーです。

宮城・秋川牧園 **スポット**

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

18ヶ月 **7**月 **1**日 **1**日

509 1P 瀬戸内レモンのチキンカレー

180g **571円**(¥617円)

トマトベースに鶏もも肉の旨味とスパイスがきいた食べやすいカレーです。

宮城・秋川牧園 **スポット**

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

18ヶ月 **7**月 **1**日 **1**日

511 1P バターチキンカレー

180g **571円**(¥617円)

鶏挽肉の旨味とヨーグルトのコクをいかしたシンプルで食べやすいカレーです。

宮城・秋川牧園 **スポット**

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

18ヶ月 **7**月 **1**日 **1**日

512 2P 鶏キーマカレー

180g×2 1,142円⇒**1,065円**(¥1,150円)

鶏挽肉の旨味とヨーグルトのコクをいかしたシンプルで食べやすいカレーです。

宮城・秋川牧園 **スポット**

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

1年

513 1P 参鶏湯風スープ

160g **534円**(¥577円)

鶏挽肉の旨味とヨーグルトのコクをいかしたシンプルで食べやすいカレーです。

宮城・秋川牧園 **スポット**

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

1年

514 2P 参鶏湯風スープ

160g×2 1,142円⇒**1,065円**(¥1,150円)

国産の粟を無着色で甘露煮したものに、本醸造の白醤油や昆布だしなどを使用した化学調味料不使用のだしをセットし、北海道産小豆と九州黒米をブレンドした赤飯の具セット。「うるち米2合」「うるち米1合+もち米1合」に合わせて炊飯器で炊きます。

東京・マルアイ食品 **スポット**

原材料:粟の具(粟(国産)、砂糖、赤飯の具/小豆(北海道)、黒米(九州産) だし/しょうゆ(小麦・大豆を含む)、米発酵調味料、昆布だし、食塩、梅酢

180日 **7**月 **1**日 **1**日

30038 国産栗赤飯の素

130g 1,260円⇒**1,180円**(¥1,274円)

植物性素材でつくったこだわりカレー。野菜の旨みたっぷり。マイルドな甘口タイプ。

原材料:野菜(かぼちゃ、じゃがいも、にんじん)、ローストオニオン(たまねぎ)、食用植物油(なたね油)、りんごジュース、ばれいしょでんぷん、メープルシロップ、小麦粉、しょうゆ、香辛料、酵母エキス、トマトペースト、食塩、白菜エキス、おろししょうが、おろしにんにく、みそ

515 甘口

埼玉・オーサワジャパン **スポット**

2年 **7**月 **1**日 **1**日

516 中辛

各210g **458円**(¥495円)

植物性素材でつくったこだわりカレー。野菜の旨みたっぷり。程よい辛さの中辛タイプ。

原材料:野菜(かぼちゃ、じゃがいも、にんじん)、ローストオニオン(たまねぎ)、食用植物油(なたね油)、有機トマトペースト、ばれいしょでんぷん、りんごジュース、小麦粉、しょうゆ、香辛料、酵母エキス、食塩、メープルシロップ、白菜エキス、おろししょうが、おろしにんにく、カレー粉、クミン、みそ、コリアンダー、赤唐辛子

515 甘口

埼玉・オーサワジャパン **スポット**

2年 **7**月 **1**日 **1**日

516 中辛

各210g **458円**(¥495円)

秋川牧園の鶏肉を使用。じっくりと煮出した鶏がらスープに香味野菜を合わせた、じんわり体が温まる参鶏湯風スープです。

宮城・秋川牧園 **スポット**

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

1年

517 1P 参鶏湯風スープ

160g **534円**(¥577円)

秋川牧園の鶏肉を使用。じっくりと煮出した鶏がらスープに香味野菜を合わせた、じんわり体が温まる参鶏湯風スープです。

宮城・秋川牧園 **スポット**

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

1年

518 2P 参鶏湯風スープ

160g×2 1,068円⇒**995円**(¥1,075円)

国産の粟を無着色で甘露煮したものに、本醸造の白醤油や昆布だしなどを使用した化学調味料不使用のだしをセットし、北海道産小豆と九州黒米をブレンドした赤飯の具セット。「うるち米2合」「うるち米1合+もち米1合」に合わせて炊飯器で炊きます。

東京・マルアイ食品 **スポット**

原材料:粟の具(粟(国産)、砂糖、赤飯の具/小豆(北海道)、黒米(九州産) だし/しょうゆ(小麦・大豆を含む)、米発酵調味料、昆布だし、食塩、梅酢

180日 **7**月 **1**日 **1**日

30038 国産栗赤飯の素

130g 1,260円⇒**1,180円**(¥1,274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。

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

1年半 **7**月 **1**日 **1**日

519 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てきます。

原材料:有機醤油、有機砂糖、有機にんにく、有機コンスタート、有機米発酵調味料、食塩、有機ぶどう果汁、有機しょうが、オイスターエキス

1年半 **7**月 **1**日 **1**日

30007 有機青椒肉絲の素

100g(2~3人前) **273円**(¥295円)

国産のごぼう、たけのこ、人参、椎茸を使用しました。炊きたてのご飯に混ぜるだけで本格的な地鶏めしが出来上がります。

大阪・ムソー **スポット**

原材料:野菜(国産:ごぼう、たけのこ、人参、椎茸)、鶏肉、醤油、砂糖、鶏脂、清酒、発酵調味料、食塩

2年 **7**月 **1**日 **1**日

30014 地鶏めしの素

2合用 **532円**(¥575円)

国内産の人参、椎茸、干瓢、蓮根、油揚げを使用したまるやか仕立てのちらし寿司の素です。※2合用 ※刻み海苔が別添で付属しています。

大阪・ムソー **スポット**

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

1年 **7**月 **1**日 **1**日

30021 五目ちらし寿司の素

2合用 **554円**(¥598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。

216 薫煙炭火造り納豆みちのかップ
30g×3 **358円**(¥387円)

原料: 丸大豆(茨城県産/菌0口0)・納豆菌
たれ: 醤油(大豆・小麦)・砂糖・塩・魚醤・かつお節エキス・米酢・純米酒・マスタード・マスタード・醸造酢・塩・砂糖・りんご果汁

8日 **アレルギ** **回**

220 ひきわり納豆カップ2
30g×2 **279円**(¥301円)

原料: 大豆(北海道産/トヨホマレ/特別栽培)・納豆菌 たれ: 醤油(大豆・小麦)・砂糖・塩・みりん・昆布・リンゴ酢・水 からし: マスタードシード(カナダ産)・りんご酢・塩・水飴・唐辛子

8日 **アレルギ** **回**

224 大粒味わい納豆
45g×2 **209円**(¥226円)

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

8日 **アレルギ** **回**

227 梅干し
120g **467円**(¥504円)

原料: 梅(奈良・和歌山・三重)・シソ・再製天日塩

無着色のため、色が変わりやすいので光を避けて保管ください。

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

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

人気!

247 信州米みそ 650g **775円**(¥837円)

原料: 大豆(国産)、米、再製天日塩

248 玄米みそ 650g **863円**(¥932円)

原料: 大豆(国産)、玄米(主に長野)、再製天日塩

249 合わせみそ 650g **775円**(¥837円)

原料: 大豆(国産)、国産米、国産大麦、再製天日塩

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

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

原料: 大豆(北海道産/スズマル/特別栽培)・納豆菌 たれ: 醤油(大豆・小麦)・砂糖・かつお節・塩・みりん・昆布・りんご酢 からし: マスタードシード・りんご酢・塩・水飴・唐辛子

8日 **アレルギ** **回**

221 経木で包んだ塩味納豆/北海道産特別栽培鈴丸大豆
45g **198円**(¥214円)

原料: 大豆(北海道産/特別栽培)・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 **アレルギ** **回**

225 国産大豆ひきわり納豆
45g×2 **218円**(¥235円)

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

8日 **アレルギ** **回**

228 小梅干し
100g **544円**(¥588円)

原料: 梅(奈良・和歌山・三重)・シソ・再製天日塩

231 信州高原辛キムチ
360g **522円**(¥564円)

原料: 白菜・ピーマン・ニンニク・リンゴ・玉ねぎ・生姜・ニラ・水飴・昆布だし・もち米粉・あみ海老・塩・唐辛子・いわし塩辛・塩・ゴマのみ

233 福神漬け
120g **432円**(¥467円)

原料: 大根・きゅうり・なす・生姜・しその実・なた豆・ごま・醤油・砂糖・みりん・純米酢

最短1ヶ月 **アレルギ** **回**

244 小 720ml **697円**(¥753円)

245 大 1.8L **1,408円**(¥1,521円)

原料: 大豆(国産)、小麦(国産)、天日塩

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

原料: 大豆(北海道産/スズマル/特別栽培)・納豆菌 たれ: 醤油(大豆・小麦)・砂糖・かつお節・塩・みりん・昆布・りんご酢 からし: マスタードシード・りんご酢・塩・水飴・唐辛子

8日 **アレルギ** **回**

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

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

8日 **アレルギ** **回**

229 宮崎県産らっきょう甘酢漬
80g **430円**(¥464円)

原料: らっきょう(宮崎県産)・砂糖・純米酢・食塩

120日 **アレルギ** **回**

234 とろろ昆布
40g **557円**(¥602円)

原料: 真昆布(青森県)・かごめ昆布(北海道・青森県)

4ヶ月

232 こだわりのキムチ 2種食べ比べセット
1,044円→(¥1,128円) **993円**(¥1,072円)

2種セット Sale

235 海鮮小魚ふりかけ
35g **430円**(¥464円)

原料: オキアミ(国内産)・だし(鰹節・真昆布)・有塩白ごま・砂糖・片口いわし(国内産)・食塩・醤油・乾燥あおさのり・乾燥青のり・発酵調味料・米粉

6ヶ月 **アレルギ** **回**

10101 三河産大豆の八丁味噌
300g **567円**(¥612円)

原料: 大豆(三河)・食塩

18ヶ月 **アレルギ** **回**

223 国産黒豆カップ納豆
30g×2 **249円**(¥269円)

原料: 黒大豆(北海道産/いわい黒)・納豆菌 たれ: 醤油(大豆・小麦)・砂糖・かつお節・塩・みりん・昆布・りんご酢 からし: マスタード・りんご酢・塩・水飴・唐辛子

8日 **アレルギ** **回**

229 宮崎県産らっきょう甘酢漬
80g **430円**(¥464円)

原料: らっきょう(宮崎県産)・砂糖・純米酢・食塩

120日 **アレルギ** **回**

229 宮崎県産らっきょう甘酢漬
80g **430円**(¥464円)

原料: らっきょう(宮崎県産)・砂糖・純米酢・食塩

120日 **アレルギ** **回**

234 とろろ昆布
40g **557円**(¥602円)

原料: 真昆布(青森県)・かごめ昆布(北海道・青森県)

4ヶ月

235 海鮮小魚ふりかけ
35g **430円**(¥464円)

原料: オキアミ(国内産)・だし(鰹節・真昆布)・有塩白ごま・砂糖・片口いわし(国内産)・食塩・醤油・乾燥あおさのり・乾燥青のり・発酵調味料・米粉

6ヶ月 **アレルギ** **回**

235 海鮮小魚ふりかけ
35g **430円**(¥464円)

原料: オキアミ(国内産)・だし(鰹節・真昆布)・有塩白ごま・砂糖・片口いわし(国内産)・食塩・醤油・乾燥あおさのり・乾燥青のり・発酵調味料・米粉

6ヶ月 **アレルギ** **回**

10102 麦みそ・輝麦
500g **822円**(¥888円)

原料: はだか麦(国産)・大豆(国産)・塩

6ヶ月 **アレルギ** **回**

おせち料理に欠かせない一品

田作り
静岡県静岡市 **3ポット**

まだ間に合う! 田作りに

238 国産田作り(干) 40g **780円**(¥842円)

原料: 田作(国産)・砂糖(国産)・水飴・醤油

30日 **アレルギ** **回**

239 田作り 40g **810円**(¥875円)

原料: 田作(国産)・砂糖(国産)・水飴・醤油

30日 **アレルギ** **回**

240 国産黒豆の煮豆
150g **507円**(¥548円)

原料: 黒豆(静岡県産)・粗糖・醤油・塩・天然重曹

120日 **アレルギ** **回**

241 たこやわらか煮
70g **867円**(¥936円)

原料: たこ(北海道)・ビートグラニュー糖・醤油・本みりん

90日 **アレルギ** **回**

236 元祖の本造りなめ茸
200g **441円**(¥476円)

原料: えのき茸(長野)・本醸造醤油・麦芽水飴・本みりん・海苔の精・昆布エキス・酵母エキス・玄米酢

1年 **アレルギ** **回**

10103 地粉 薄力粉
500g **390円**(¥421円)

原料: 小麦(農林61号・群馬県産・栃木県産:農薬不使用) **アレルギ** **回**

夏期2ヶ月 冬期4ヶ月

10104 地粉 全粒粉
500g **390円**(¥421円)

原料: 小麦(農林61号・群馬県産・栃木県産:農薬不使用) **アレルギ** **回**

夏期2ヶ月 冬期4ヶ月

10105 特別栽培の白玉粉
120g **547円**(¥591円)

原料: もち米(秋田県大湯村) 100%

365日

魚・水産加工品

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

マストミ

徳島県徳島市

良質なマグロを目利きし、絶品のお刺身やお手軽なお惣菜加工をしています。



良いマグロの特性は鮮やかな色、深い旨味、そして弾力のある食感です。その全てを楽しんでいただくために、ペー

徳島・マストミ **凍 スポット**
原材料: まぐろ【メバチマグロ(太平洋洋、大西洋、インド洋)、菜種油】、タレ(醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、酵母エキス) 10日 **冷蔵** **要冷蔵**

つづつづまぐろ丼タレ付き
521 2食分
50g×2 **864円**(¥933円)



522 2P/4食分
50g×4 **1,676円**(¥1,810円)

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



徳島・マストミ **凍 スポット**
原材料: びんちょうまぐろ
10日 **冷蔵**
523 びんちょうまぐろ刺身用
160g **560円**(¥605円)

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



徳島・マストミ **凍 スポット**
原材料: 南マグロ(インド洋) 15日
524 天然南マグロ切り落としスライス(中トロ)
70g **1,269円**(¥1,370円)

「コクのあるうまみ」と「もっちりとした食感」をお楽しみください。



徳島・マストミ **凍 スポット**
原材料: メバチマグロ(太平洋) 10日
525 メバチマグロ切落としスライス
100g **800円**(¥864円)

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



徳島・マストミ **凍 スポット**
原材料: メバチマグロ(台湾) 10日
526 メバチマグロ短冊
100g **800円**(¥864円)

1尾から僅かしか取れないメバチマグロのカマの部分で、特に脂ののった可食部の多いところだけを選別し、調理しやすいようにスライスカットしてあります。



徳島・マストミ **凍 スポット**
原材料: メバチマグロ(太平洋) 10日
527 まぐろカマトロ焼物用
200g **541円**(¥584円)

解凍後、10分程度グリルで焼いて召し上がれます。1尾のピンチョウマグロからわずしか取れない腹身です。



徳島・マストミ **凍 スポット**
原材料: ピンチョウマグロ(太平洋) 30日
528 まぐろ腹身(焼き物用)
170g **541円**(¥584円)

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



徳島・マストミ **凍 スポット**
原材料: メバチマグロ(台湾)、鶏卵、山芋、馬鈴薯澱粉、玉ねぎ、長ねぎ、醤油、生姜 90日 **冷蔵** **要冷蔵**
529 まぐろつみれ
150g (9~11個) **458円**(¥495円)

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



徳島・マストミ **凍 スポット**
原材料: 揚げエビ【エビ(ミャンマー)、卵白、馬鈴薯澱粉、菜種油、食塩】、チリソース【トマケチャップ、鶏ガラスープ、白ネギ(国産)、チュウニヤン、ニンニク、生姜、砂糖、コチュジャン、馬鈴薯澱粉、菜種油、酢、酒】 90日 **冷蔵** **要冷蔵** **調理済**
530 天然エビのチリソース
150g **634円**(¥685円)

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



徳島・マストミ **凍 スポット**
原材料: エビ(インドネシア又はミャンマー)、食塩、酒、衣(パン粉(小麦を含む)、小麦粉、液卵、コショウ)、揚げ油(菜種油) 90日 **冷蔵** **要冷蔵** **調理済**
531 ひとくちエビフライ
100g **593円**(¥640円)

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



徳島・マストミ **凍 スポット**
原材料: ピンチョウマグロ(太平洋)、塩麹、小麦粉、菜種油、鶏卵、醤油(小麦・大豆を含む)、酒、ニンニク、砂糖、食塩 90日 **冷蔵** **要冷蔵** **調理済**
532 まぐろの塩麹竜田
150g **600円**(¥648円)

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



徳島・マストミ **凍 スポット**
袋ごと流水で解凍してご飯にのせるだけ！
533 新鮮の良いピンチョウマグロをオリジナルのタレに漬け込みました。マグロの食感とタレの味がご飯に良く合います。

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



徳島・マストミ **凍 スポット**
原材料: 魚肉すり身(スケトウダラ(北海道産)、砂糖、食塩)、魚肉(国産)、馬鈴薯澱粉、砂糖、菜種油、パン粉(小麦を含む)、みりん、食塩、コショウ、カレー粉、唐辛子 30日 **冷蔵** **要冷蔵** **調理済**
533 阿波のフィッシュカツ
2枚(130g) **436円**(¥471円)

「魚を手軽に食べてほしい」そんな願いから、クセのないピンチョウマグロを使用し、ひとくちカツを作りました。マグロを調味液にじっくりと漬け込むことで、冷めても柔らかく食べやすい商品です。調理済みですので、温めるだけで手軽にご利用いただけます。夕食やお弁当の一品にどうぞ！



徳島・マストミ **凍 スポット**
原材料: ピンチョウマグロ(太平洋)、衣(パン粉(小麦を含む)、小麦粉、液卵)、揚げ油(菜種油)、魚醤、砂糖、食塩、コショウ 365日 **冷蔵** **要冷蔵** **調理済**
534 ひとくちまぐろカツ
150g **600円**(¥648円)

特製甘酢ソースをからめていますので、魚嫌いの方にも抵抗なく栄養価の高いマグロを食していただけます。湯煎してお召し上がりください。



徳島・マストミ **凍 スポット**
原材料: まぐろ、玉ねぎ、砂糖、ケチャップ、馬鈴薯澱粉、豚肉、醤油、菜種油、酢、鶏卵、小麦粉、ねぎ、酒、天日塩、生姜、ごま油、コショウ、にんにく 90日 **冷蔵** **要冷蔵** **調理済**
535 まぐろ団子甘酢ソース・2食
4個×2 **576円**(¥622円)

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



徳島・マストミ **凍 スポット**
原材料: 豚肉(北海道産)、砂糖、黒酢、玉ねぎ、醤油、にんじん、ピーマン、馬鈴薯澱粉、菜種油、小麦粉、鶏卵、酒、胡麻油、生姜、ニンニク、食塩 90日 **冷蔵** **要冷蔵** **調理済**
536 黒酢の酢豚
330g **800円**(¥864円)

簡単どんぶり



徳島・マストミ **凍 スポット**
原材料: ピンチョウマグロ(太平洋)、醤油、発酵調味料、砂糖、ねぎごま、白ごま、馬鈴薯でんぷん、食塩 30日 **冷蔵** **要冷蔵**
537 胡麻ダレ
80g×2 **639円**(¥690円)

土佐佐賀産直出荷組合

高知県黒潮町

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



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



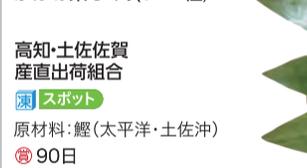
高知・土佐佐賀産直出荷組合 **凍 スポット**
原材料: プリ(高知県) 90日
542 土佐薫焼き天然ぶりタタキ
120g **869円**(¥938円)

土佐沖で捕れたゴマサバを三枚おろしにしました。煮付けや竜田揚げにどうぞ。



高知・土佐佐賀産直出荷組合 **凍 スポット**
原材料: さば(高知) 90日
543 土佐の生さばフィーレ
約200g **682円**(¥737円)

土佐沖で獲れた魚をその日のうちに下処理、凍結。下処理済みなので、解凍後の調理が簡単です。何が届くかはお楽しみ。(3~4種)



高知・土佐佐賀産直出荷組合 **凍 スポット**
原材料: 鯉(太平洋・土佐沖) 90日
540 土佐の前浜セット
約600g **1,480円**(¥1,598円)



お届け例

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合 **凍 スポット**
原材料: 鯉(太平洋・土佐沖) 90日
541 土佐沖一本釣り・薫焼き鰯たたき
たれなし130g **931円**(¥1,006円)

お弁当にぴったりのサイズで冷めても美味しいです。



高知・土佐佐賀産直出荷組合 **凍 スポット**
原材料: サバ 馬鈴薯澱粉、醤油、みりん、酒 90日 **冷蔵** **要冷蔵**
548 さば竜田揚げ
120g **602円**(¥650円)

流水で解凍後、温かいご飯の上のせ、お好みの薬味をそえてお召し上がりください。1人前です。すし飯に乗せても美味しいいただけます。



高知・土佐佐賀産直出荷組合 **凍 スポット**
原材料: カツオ(高知県)、醤油、みりん、砂糖 90日 **冷蔵** **要冷蔵**
549 土佐のかつお丼
80g **577円**(¥623円)

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合 **凍 スポット**
原材料: あじ(高知)、パン粉、小麦粉、梅しそ、食塩 90日 **冷蔵** **要冷蔵** **未調理**
545 梅シソ風味のあじフライ
120g **611円**(¥660円)

高知県で獲れた真アジを使ったアジフライです。ニンニクの香りが食欲をそそります。



高知・土佐佐賀産直出荷組合 **凍 スポット**
原材料: アジ(高知県)、パン粉、小麦粉、ガーリックパウダー、食塩 90日 **冷蔵** **要冷蔵**
546 アジガーリックフライ
150g **718円**(¥775円)

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合 **凍 スポット**
原材料: アジ(高知)、パン粉、小麦粉、食塩 90日 **冷蔵** **要冷蔵** **未調理**
547 土佐のアジフライ
100g **602円**(¥650円)

豆あじを食べやすから揚げ用にしました。水揚げ当日に加工していますので、鮮度抜群です。



高知・土佐佐賀産直出荷組合 **凍 スポット**
原材料: あじ(高知)、馬鈴薯澱粉、塩、こしょう 90日
550 豆アジの唐揚げ
100g **611円**(¥660円)

冷蔵庫で4~5時間解凍後、お好みの野菜と合わせてください。2~3人前の量になります。お急ぎの場合は、流水で解凍してください。



高知・土佐佐賀産直出荷組合 **凍 スポット**
原材料: めひかり(高知県)、馬鈴薯澱粉、米酢、酒、醤油、砂糖、みりん、菜種油 90日 **冷蔵** **要冷蔵**
551 めひかり南蛮漬け
130g **611円**(¥660円)

袋のまま冷蔵庫で解凍後、お好みの野菜と合わせるだけでさばの南蛮漬けができます。冷やして食べても美味しい。



高知・土佐佐賀産直出荷組合 **凍 スポット**
原材料: さば(高知)、馬鈴薯澱粉、酢、酒、醤油、砂糖、みりん、菜種油 90日 **冷蔵** **要冷蔵** **調理済**
552 さばの南蛮漬け
140g **600円**(¥648円)

年末特別企画

漬物本舗 道長

愛知県豊川市

季節の野菜を使った無添加のお漬物を作っています。

漬物本舗・道長 季節の野菜を使った無添加のお漬物を作っています。原料の野菜も誰がどこで、どんなふうにした野菜か、道長さんが確認している野菜を使用しています。



道長：道長 道長さん

子どもにも食べやすい甘口のたくあん。「甘口しぼり」とは、大根を干すかわりに、塩・塩・砂糖の順に3回下漬けしてから本漬けする手の込んだ漬物です。



563 甘口しぼり
100g **385円**(¥416円)

国産無農薬大根(季節によって産地変更)と道長さんのお庭になっているゆずを使って、スッキリと仕上げました。季節の風味をご堪能ください。



564 ゆず大根
150g **402円**(¥434円)

愛知県渥美半島の伊奈農園さんの減農薬摘果メロンを奈良漬けにしました。ソフトな食感が特徴です。



566 メロン奈良漬
100g **490円**(¥529円)

甘口のソフトなたくあん。リンゴジュースが隠し味。歯ごたえパリッと後引く美味しさです。



567 あとひきだいちゃん
150g **402円**(¥434円)

渥美半島に伝わる昔ながらのたくあん漬。昔ながらの塩枯れた、独特の深い香りと味わい。延々と続く大根のほろ苦け...そんな情景が思い浮かぶ、風土が育んだ傑作!



562 古式一丁漬
100g **366円**(¥395円)

年末から干し始めて甘みを引き出した、風味豊かな大根をめか漬けし、さらに甘酢漬けにした贅沢たくあん。ほんのり甘く、ポリポリとした歯ごたえが◎



565 寒干たくあん
120g **442円**(¥477円)

砂糖を使用しないで靴だけの自然な甘さに、3倍に薄めて。みりんや砂糖の代わりに料理にも使えます。



568 米糎の甘酒
300g **492円**(¥531円)

年末年始にあると重宝するお漬物を集めました

愛知・漬物本舗 道長 **スポット**

年末お正月にあると便利なお漬物(柿なます・酢れんこん・野菜たっぷり金山寺・松前漬)を詰め合わせにしました。無理のない使いいきりサイズです。

お正月に欠かせない、かぶの千枚漬。道長さんとおつきあいの長い地元生産者のかぶを薄く切り、昆布だてで甘酢に漬けました。



554 お年賀セット(4種詰合)
4種 **1,488円**(¥1,607円)



555 紅白かぶ千枚漬
100g × 2 **752円**(¥812円)

かぶを薄切りにし、昆布の出しでサッパリとした甘酢につけました。



556 赤カブ千枚漬
130g **482円**(¥521円)

愛知県豊川市産のカブを使いました。昆布のだしがきいた冬の味覚です。



557 カブ千枚漬
150g **482円**(¥521円)

道長産の柿を加え、味わい深いなますにしあげました。ピピンパのナムルとしても。



558 柿なます
110g **462円**(¥499円)

水の子のれんこんを漂白することなく、酢漬けにしました。お正月でも定番の「酢れんこん」です。シャキシャキの歯ごたえをお楽しみください。



559 酢れんこん
80g **510円**(¥551円)

愛知県豊川市産のカブを使いました。昆布のだしがきいた冬の味覚です。



560 松前漬
100g **538円**(¥581円)

道長産の柿を加え、味わい深いなますにしあげました。ピピンパのナムルとしても。



561 野菜たっぷり金山寺
150g **492円**(¥531円)

パンタレ
福岡県糸島市

今週のみパンタレの商品は「翌週」のお届けとなります。ご了承ください。



※エビやカニが混ざる漁法で捕獲しています。長期保存は冷凍できます。



570 無漂白ちりめん
70g **778円**(¥840円)

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



571 特選いりこ
100g **592円**(¥639円)

四国や瀬戸内海のきれいな海で採れたカタクチイワシを煮て、天日及び機械乾燥しました。特選よりやや小ぶりのいりこです。



572 いりこ
100g **558円**(¥603円)

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



573 生わかめ玄海育ち(塩蔵)
200g **575円**(¥621円)

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

574 天然もずく
200g **467円**(¥504円)

おせち料理にも！お煮しめやいろいろな料理のおだしを。

575 枕崎のだしかつお
80g **725円**(¥783円)

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

576 花かつお
60g **608円**(¥657円)

天然塩と天然だしで味付けした化学調味料不使用の辛子明太子です。*辛口は「甘口」より唐辛子を効かせてあります。

577 甘口 578 辛口
各100g **1,145円**(¥1,237円)

高知県産の天然青のりをブレンド、色合いよく風味豊かな青のりです。焼きそばやお好み焼き、天ぷらの衣などに。

584 青のり粉
6g **407円**(¥440円)

国内産のあみえびだけを使用し、着色料不使用で仕上げました。風味豊かなあみえびは料理に旨みを添えます。

585 小えび
12g **231円**(¥249円)

脂ののったサバを海水に漬けてめめる「うしおどり」が大人気の「ヤマサ」の漬け魚。冷凍魚とは思えないふっくらしていて実に美味な仕上がります。

580 ヤマサの甘塩サバ
60g × 2 **583円**(¥630円)

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

581 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。

582 金華さば仙台みそ煮
60g **335円**(¥362円)

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

583 銀だらコク煮
50g **460円**(¥497円)

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

591 青のり小判
3枚 **386円**(¥417円)

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

592 ごぼう巻き
100g **474円**(¥512円)

いちろうこ(南伊豆水産) 静岡県静岡市

お正月用蒲鉾は12pに掲載があります

587 小竹輪 1P 毎週 **482円**(¥521円)

588 2P 毎週 **912円**(¥985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。焼いて生醤油、煮物や炒め物の具に重宝します。

589 小判揚
5枚(150g) **446円**(¥482円)

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

590 いわしはんぺん
5枚(150g) **542円**(¥585円)

いちろうこ 静岡県静岡市清水区

591 青のり小判
3枚 **386円**(¥417円)

いちろうこ 静岡県静岡市清水区

592 ごぼう巻き
100g **474円**(¥512円)

いちろうこ 静岡県静岡市清水区

592 ごぼう巻き
100g **474円**(¥512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

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

594 有機栽培熟成三年番茶 150g 415円(税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

595 有機松印煎茶 100g 1,000円(税1,080円)



遠赤外焙煎でくさ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

596 有機抹茶入りくさ茶 100g 600円(税648円)



静岡県産一番茶100%。濃厚な香気が特徴の「さやかかおり種」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 D週 原材料:有機緑茶(静岡県産) 365日

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



有機栽培した静岡県御前崎市で作られたお茶です。自園・自製・自社仕上げの香りを楽しむほうじ茶です。

静岡県 石原園 D週 原材料:有機緑茶(静岡県産) 365日

598 有機栽培のほうじ茶 100g 628円(税678円)



国産有機大麦100%使用。香ばしく甘みがあり、すっきりとした味わい。漂白をしていないティーバッグ使用。煮出し・お湯出し・水出し両用。

東京・オーサワジャパン 隔週BD

原材料:有機大麦(国産) 2年

599 オーサワの有機麦茶 7g×24包 562円(税607円)



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

熊本・天の製茶園 隔週BD

原材料:無農薬栽培茶葉(水産/品種:やぶきた、さやかかおり、在来) 1年

600 天の紅茶 リーフ 40g 500円(税540円)



使いやすい天の紅茶のティーバッグです。

熊本・天の製茶園 隔週BD

原材料:無農薬栽培茶葉(水産/品種:やぶきた、さやかかおり、在来) 1年

601 天の紅茶TB 2g×16 500円(税540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 スポット

原材料:有機緑茶(静岡県産) 365日

602 有機栽培/食葉茶パウダー 50g 698円(税754円)



Wローストにより、酸味の少ないマイルドな味わいを作り出しています。

愛知県長久手市・オキノ D週

原材料:有機コーヒー豆 360日

605 有機ドリッポンバッグコーヒー(スペシャル) 8g×8 1,209円(税1,306円)



有機栽培のココアと黒糖、そして沖縄県産のサンゴカルシウムをブレンドした、調整ココアです。

沖縄・海邦商事 D週

原材料:黒糖、ココアパウダー、サンゴカルシウム 1年

606 黒糖ココア 150g 721円(税779円)



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

愛知・マルサン 毎週

原材料:大豆(国産) 120日 1年

607 国産大豆の無調整豆乳 1000ml 388円(税419円)



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

青森・斉藤農園(津軽産直組合) 毎週

原材料:りんご(津軽産直組合) 1年

608 津軽のかおり(びん) 1L 862円(税931円)



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

徳島・光食品 隔週BD

原材料:有機濃縮にんじん、有機レモン 2年

609 有機にんじんジュース 2本 160g×2 370円(税400円)



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

徳島・光食品 D週

OGジンジャーエール 611 3本 250ml×3 450円(税486円)

612 ケース 30本入 250ml×30 4,500円(税4,860円) 4,350円(税4,698円)



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

東京・オーサワジャパン 隔週BD

原材料:有機玄米、玄米 6ヶ月

613 オーサワの有機玄米甘酒(なめらか) 200g 429円(税463円)



口に含むとやわらかです。一つからだに馴染むよう。万全の衛生管理のもと、「除菌」「非加熱」でボトルに詰めました。常温で長期保存が可能のため、「もしもの時用」に常備をおすすめします。

岐阜・奥長良川名水 隔週BD

原材料:水(岐阜) 5年6ヶ月

5年保存水 614 2L×6本 1,920円(税2,074円) 615 500ml×24 4,320円(税4,666円) 24本入



「有機干し芋」・特別栽培の北海道小豆・北海道産ビートグラニュー糖のみで作った実力派ぜんざい。

静岡・スポット

原材料:小豆(北海道)、ビートグラニュー糖、有機干し芋 365日

627 干し芋ぜんざい 150g 544円(税588円)



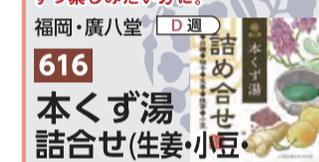
国産白玉粉、国産の餡を使用しています。自然解凍、または、オープン、レンジなどで加熱して熱々をお召し上がり下さい。

福岡・廣八堂 D週

616 本くず湯 詰合せ(生姜・小豆・抹茶・ゆず・白)

原材料:本葛粉、砂糖、麦芽糖、晒あん(小豆)、柚子粉末、生姜粉末、抹茶 6ヶ月

643円(税694円)



お正月のお餅・おやつ

島根県で有機栽培したもち米100%使用。農薬・化学肥料は不使用。昔ながらの杵つき製法です。

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) 150日

618 有機栽培の杵つき餅(白) 300g(6個) 1,042円(税1,125円)



昔ながらの杵つき製法です。もち米の甘みがあり美味しいおもちになりました。玄米のほのかな風味をお楽しみください。

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

619 有機栽培の杵つき餅(玄米) 300g(6個) 1,067円(税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

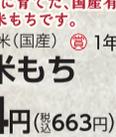
620 有機栽培の杵つき餅(古代米) 300g(6個) 1,080円(税1,166円)



愛知・コジマフーズ スポット 農業や化学肥料を使わずに育てた、国産有機栽培もち米100%の玄米もちです。

原材料:有機水稲もち玄米(国産) 1年

621 有機玄米もち 300g(6切) 614円(税663円)



北海道産特別栽培大豆100%使用のきな粉です。お茶の熱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

623 国産特別栽培大豆の黄粉 100g 333円(税360円)



北海道産小豆100%使用。あんトーストやアイスcream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(北海道産小豆)・砂糖(ビートグラニュー糖)・塩(深層水塩) 180日

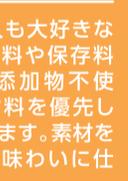
626 国産小豆のこしあん 500g 1,030円(税1,112円)



お菓子

子ど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。

629 有機楽笑栗 125g 420円(税454円)



「有機干し芋」・特別栽培の北海道小豆・北海道産ビートグラニュー糖のみで作った実力派ぜんざい。

静岡・スポット

原材料:小豆(北海道)、ビートグラニュー糖、有機干し芋 365日

627 干し芋ぜんざい 150g 544円(税588円)



国産白玉粉、国産の餡を使用しています。自然解凍、または、オープン、レンジなどで加熱して熱々をお召し上がり下さい。

福岡・那珂川キッチン スポット

原材料:白玉粉、餡、小麦澱粉、きび砂糖、菜種油、ごま 180日

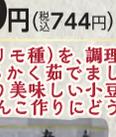
628 ごまだんご 3個100g 724円(税782円)



100%国内産有機もち玄米使用。有機水稲もち玄米にもよぎを混ぜ、風味豊かです。

原材料:有機水稲もち玄米(国産)・よもぎ(国産) 1年

622 有機よもぎ玄米餅 300g(6切) 689円(税744円)



北海道産じゃがいも使用。あおさの香りとほのかな塩味の、サクとしたソフトせんべい風お菓子です。

北海道産じゃがいも使用。あおさの香りとほのかな塩味の、サクとしたソフトせんべい風お菓子です。

価格改定

岩手・穀の蔵 D週 原材料:馬鈴薯澱粉・マッシュポテト(北海道)、あおさ、食塩(伯方の塩) 6ヶ月

633 じゃがいもぼん 2枚×6 346円(税374円)



鹿児島産さつまいも使用。さつまいもの自然な甘みがおいしいソフトせんべい風お菓子です。

価格改定

岩手・穀の蔵 D週

原材料:甘藷澱粉・さつまいもの粉、黒こま、食塩(伯方の塩) 6ヶ月

634 さつまいもぼん 2枚×6 346円(税374円)



原材料:有機玄米(国産・アルゼンチン)・有機黒ゴマ・塩(海の精)

630 素焼き 175円(税189円)

原材料:有機玄米(国産・アルゼンチン)・有機黒ゴマ・有機たまり醤油 1年

631 黒胡麻 200円(税216円)

原材料:有機玄米(国産・アルゼンチン)・有機白ゴマ・有機たまり醤油 1年

632 白胡麻 200円(税216円)



信州産特別栽培のりんごを食べやすくスティック状にカットしました。砂糖を一切加えていないため、りんごの自然な甘さをお楽しみいただけます。

岩手・穀の蔵 D週

原材料:りんご(長野県松川町) 365日

635 かめばかむほどりんご 30g 465円(税502円)



北海道産大豆の風味にこだわった無添加の甘納豆です。あえて薄い砂糖蜜に漬け込み、豆の風味を最大限に引き立てています。

北海道・ノースカラース D 週 原材料:大豆(北海道十勝産)・甜菜糖(北海道) 90日 アレルゲン 豆

636 純国産 北海道黒豆の甘納豆 80g 375円(税405円)

たまり醤油を使用し、あまから味に仕上げた昔ながらのポン菓子です。

静岡県・こだわりの味協同組合 D 週 原材料:うるち米(岐阜)・麦芽糖・てんさい糖・たまり醤油・圧搾菜種油 150日 アレルゲン 麦 豆

643 特別栽培のたまりポン菓子 90g 518円(税559円)

北海道・ノースカラース D 週 原材料:馬鈴薯澱粉・甜菜糖・水あめ・卵・脱脂粉乳・全粉乳・かぼちゃ粉末・ほうれん草粉末 180日 アレルゲン 乳 卵

637 純国産北海道ぼーろ 100g 232円(税251円)

パリッとした食感が◎の薄焼きせんべい(大変割れやすくなっています)。材料は「お米」と「お醤油」だけ。シンプルだけどもみじきになる美味しさ!

北海道・ノースカラース スポット 原材料:うるち米(山形形産)・しょうゆ(大豆(国産)・小麦(国産)・食塩(海水(国産)) 180日 アレルゲン 麦 豆

644 純国産うす焼きせんべいしょうゆ味(ワレ混じり) 100g 397円(税429円)

アーモンドと胡麻がたっぷりレーズンとアガベの優しい甘みのバーです。

原材料:有機レーズン(有機みわり油漬)、有機胡麻、有機みわりの種、有機アーモンド、有機アガベシロップ、有機玄米パフ、有機玄米水飴、有機ピーナッツ、有機かぼちゃの種、有機みわり油、寒天

638 アーモンド 大阪・むそう D 週 14ヶ月

北海道産の大豆と黒豆を香ばしく焙煎した「煎豆」。塩不使用で、お豆本来の美味しさがぎゅっ!おやつにおつまみに。ご飯に炊きこんでも美味しい。

北海道・ノースカラース スポット 原材料:大豆(北海道)・黒大豆(北海道) 210日 アレルゲン 豆

645 純国産北海道2色の煎り大豆 65g 271円(税293円)

カシューナッツやクルミのカリとした食感に、爽やかな果実の果汁が爽やかなバーです。

原材料:有機カシューナッツ、有機アガベシロップ、有機クランベリー(有機濃縮リンゴ果汁・有機みわり油漬)、有機レーズン(有機みわり油漬)、有機リンゴ、有機ピーナッツ、有機玄米水飴、有機玄米パフ、有機濃縮リンゴ果汁、有機イチジク(有機乾燥イチジク、有機米粉)、有機みわりの種、有機ピーナッツ、有機みわり油、有機フリーストレンジベリー、寒天

639 ザクロ 愛知県産小麦100%の小麦粉と北海道産小麦のグルテンで生熟を作り、焼いて沖縄産黒糖を塗りまし。栄養豊富で消化吸収も良く、おやつに最適。

静岡県・こだわりの味協同組合 D 週 原材料:黒砂糖、小麦グルテン、小麦粉、ビーツグラニュー糖(以上全て国産) 90日 アレルゲン 麦

646 国産小麦の麩菓子 5本 411円(税444円)

魚のうま味が詰まったチップスです。島根・別所蒲鉾店 D 週 塩味ベースの優しい味! 120日

原材料:魚肉すりみ、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、砂糖、食塩、魚粉、魚醤、昆布だし、かつおだし

640 プレーン 原材料:魚肉すりみ、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、砂糖、あおさ、食塩、魚粉、魚醤、昆布だし、かつおだし

641 あおさ 原材料:魚肉すりみ、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、甘えび(頭・殻付)、砂糖、食塩、魚粉、魚醤、昆布だし、かつおだし

642 国産えび アレルゲン 魚 原材料:魚肉すりみ、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、砂糖、食塩、魚粉、魚醤、昆布だし、かつおだし

お魚チップス 各40g 301円(税325円)

フェアトレードチョコレート各種 スポット 東京フェアトレードカンパニー

口あたりもちもちで、子どもたちにも人気!看板チョコです。

原材料:有機黒糖・有機ココアバター・有機全粉乳・有機カカオマス・有機粉状ヘーゼルナッツ 14ヶ月 アレルゲン 乳

651 オーガニックミルク 50g 495円(税535円)

砕いたナッツがたっぷり。サクサクとした食感とナッツのコク、黒糖のミルクチョコで満足感大。いつも人気のロングセラーです。

原材料:有機黒糖・有機ココアバター・有機全粉乳・有機カカオマス・有機粉状ヘーゼルナッツ・有機カカオマス 10ヶ月 アレルゲン 乳

652 オーガニックヘーゼルナッツ 50g 495円(税535円)

ドイツの甘みだけで作ったチョコ。ドイツならではのあたたかみでココアパウダーの食感と香ばしさが広がります。

原材料:有機レーズン・有機ココアバター・有機全粉乳・有機カカオマス・有機粉状ヘーゼルナッツ・有機カカオマス・有機レーズン・有機ココアバター・有機全粉乳・有機カカオマス・有機粉状ヘーゼルナッツ・有機カカオマス 12ヶ月 アレルゲン 乳

653 オーガニックラズベリー 50g 495円(税535円)

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

原材料:有機粗糖・有機ココアバター・有機全粉乳・有機カカオマス・有機ライスキノアパフ(有機米粉・有機キノアパウダー・有機粗糖) 10ヶ月 アレルゲン 乳

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

牛乳の代わりに有機オーツ麦を使った植物性のチョコに、ココアシリアルが香ばしいアクセント。グルテンフリー。

原材料:有機粗糖・有機ココアバター・有機オーツ麦粉・有機カカオマス・有機ココアシリアル(有機とうもろこし・有機粗糖・塩)有機イヌリン・有機バナナ/みわりレシチン 12ヶ月 アレルゲン 乳

657 オーガニックグラウンドオーツ・シリアルランチ 50g 495円(税535円)

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

原材料:有機ココアバター・有機全粉乳・有機カカオマス・有機アーモンド加工品・有機バナナ 12ヶ月 アレルゲン 乳

658 オーガニックアーモンド&アーモンド 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、有機カカオマス、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、有機転化糖、有機粉状ヘーゼルナッツ、有機バナナ/みわりレシチン *アルコール分4% 10ヶ月 アレルゲン 乳

659 オーガニックラムフィリング 85g 900円(税972円)

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

原材料:有機黒糖・有機全粉乳・有機ココアバター・有機粗糖・有機カカオマス・有機みわり油・有機ストロベリーパウダー・有機粉状ヘーゼルナッツ・有機乳脂肪・有機バナナ 12ヶ月 アレルゲン 乳

10001 オーガニックストロベリーフィリング 85g 900円(税972円)

カシューナッツ、鶏卵、国産豆乳を使用し一口サイズのヨーバ風のお菓子です。ナッツの香ばしさとサクサクした口どけの良い後を引く美味しさです。

東京・志村菓生堂 D 週 原材料:カシューナッツパウダー・甜菜糖・鶏卵・豆乳/膨張剤(重曹) 120日 アレルゲン 卵 豆

649 カシューナッツコロ 70g 280円(税302円)

茨城・神谷製菓 スポット 原材料:麦芽水飴、てんさい糖、大根汁、黒糖、生姜粉末、桂皮末 14ヶ月

650 大根生姜のど飴 80g 287円(税310円)

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 D 週 成分:カリ石ケン素地、グリセリン、トコフェロール香料、クエン酸 10003 ナチュロンシャンプー・詰替 500ml 780円(税858円)

しっかり巻いたロールで通常のトイレトペーパーと同じ大きさなのに長さは約2枚(130m)。 埼玉・山田洋治商店 毎週 10011 ワンタッチ芯なしシングル 130m×6 740円(税814円)

手に取りやすく、やさしい使い心地のリンスです。

神奈川・太陽油脂 D 週 成分:エタノール、グリセリン、クエン酸、キサンタンガム、ホホバ種子油、香料、クエン酸 Na 10004 ナチュロンリンス・詰替 500ml 780円(税858円)

うるおいを保つピブ薬工キスを使用した、さっぱりとした洗いがりのボディソープです。

神奈川・太陽油脂 D 週 成分:水、カリ石ケン素地、グリセリン、トコフェロール、ピブ薬工キス、エタノール、香料、クエン酸 10005 ナチュロンボディソープ・詰替 500ml 780円(税858円)

酸素系漂白剤・重曹・石けんの3つの相乗効果で、隠れた汚れ、お掃除のしにくい部分の汚れを落とします。

神奈川・太陽油脂 D 週 成分:過炭酸ナトリウム(酸素系)、アルカリ剤(重曹)、界面活性剤(純石けん分) 10006 ナチュロン洗濯槽&排水パイプクリーナー 300g×3 1,000円(税1,100円)

歯槽膿漏・歯肉炎を防ぐ、安心・安全な塩入り薬用はみがき。

神奈川・太陽油脂 D 週 成分:重質炭酸カルシウム・無水ケイ酸(研磨剤)、精製水(基材)、濃グリセリン(保湿剤)、塩化ナトリウム(有効成分)、石けん用素地(清浄剤)、キサンタンガム(粘結剤)、ハッカ油・ユーカリ油(清涼剤)、塩化マグネシウム(矯味剤) 10007 パックスソルティー石けんハミガキ 120g 460円(税506円)

成分:ソルビトール・グリセリン(保湿剤)、アルギン酸Na(粘結剤)、キシリトール(甘味剤)、カンゾウエキス・クマザサエキス(矯味剤)、ハッカ油・オレジン油・グレープフルーツ果皮油・ラベンダー油(清涼剤)、ローカストビーンガム(粘結剤)、エタノール(溶剤)、ペニシリン黄(着色剤) 10008 パックス子どもジェルはみがき 50g 340円(税374円)

ヒマワリ油を使用した植物性石けんのハンドソープです。めるめるせずさっぱりと洗えます。

神奈川・太陽油脂 D 週 成分:カリ石ケン素地、グリセリン、トコフェロール(天然ビタミンE)ピノキチオール、エタノール、香料、クエン酸 10009 ナチュロンハンドソープ ボトル 260ml 520円(税572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 10012 ピュアブラウン・ダブル 37.5m×8 672円(税739円)

サイズは210mm×80mmの普通の日用です。厚みが2.5mmなので、少し分厚いと感ずるかもしれません。

10016 昼用羽なし 16個 569円(税626円)

高分子吸収剤不使用、トップシートにコットンを使用を100%使用。この2点を両立させたナプキンは日本でナチュラムーンだけ。※23.5cm(羽付き)昼用羽付き

10017 昼用羽付き 16個 569円(税626円)

成分:1層目:オーガニックコットン不織布(無漂白)、2層目:パルプ(エアレイド)、3層目:PE(ポリエチレン)、4層目:剥離フィルム(ポリエステル) 10018 多い日昼用羽なし 18個 569円(税626円)

紙パック55%、古紙45%を再利用した無漂白、無香料、無染料のティッシュペーパーです。

埼玉・山田洋治商店 隔週BD 成分:紙パック55%・古紙45%(無漂白) 10013 ピュアティッシュペーパー 5箱 672円(税739円)

ペーパーは安心の無漂白。古紙混入のないパーシパルプ100%。接合部分には接着剤等を一切使用していません。

愛知県長久手市・オキノ D 週 原材料:紙(無漂白) 10014 1~2杯用 オキノコーヒーフィルター 40枚 160円(税176円)

サイズは290mm×100mmの多い日の夜用です。厚みが4mmなので、少し分厚いと感ずるかもしれません。

10015 3~4杯用 オキノコーヒーフィルター 40枚 180円(税198円)

高分子吸収剤不使用、トップシートにコットンを使用を100%使用。今までの紙ナプキンになかった心地良さを体験してみてください。※29cm(羽付き)・多い日の夜用

10019 夜用羽なし 10個 569円(税626円)

成分:1層目:オーガニックコットン不織布(無漂白)、2層目:パルプ(エアレイド)、3層目:PE(ポリエチレン)、4層目:剥離フィルム(ポリエステル) 10020 多い日夜用羽付き 10個 569円(税626円)

10021 おりものシート 40個 707円(税778円) 京都・日本グリーンパックス 隔週BD ナチュラムーン・ナプキン

年末特別企画

おせちにかかせない
いちろうこの練り物

今年も残すところあとわずかとなりました。
年末年始の準備はお済でしょうか？新しい年の
始まりにいちろうこの美味しいかまぼこを。

いちろうこ商品の賞味期限は【52wでの配達】火・水コース1月1日/木・金コース1月4日【53wでの
配達】1月5日となります。★火・水・木コースの方は53wでご注文していただくことをオススメします！

生のグチを主原料に、すけそうだらで味を調えた逸品。魚の
風味、しこしこした食感がシンプルに味わえます。合成添加
物やデンプンすら不使用の「ほんもの」の味。



いちろうこ 静岡県静岡市

🏪 スポット

原材料：魚肉（グチ・スケツ
ウダラ全糖すり身）・砂糖・
卵白・味の母・かつおだし・
水・塩・紅麩色素（紅のみ）

📦 20日

10023
極上かまぼこ・紅白セット
150g×2
1,966円⇒
(税2,123円) **1,927円**(税2,081円)

10024 極上かまぼこ・紅
150g **988円**(税1,067円)

10025 極上かまぼこ・白
150g **988円**(税1,067円)

黄色と白が鮮やかな錦玉子は、お正月のおせち料理やお祝い
膳を華やかに彩るひと品。縁起のよい料理とされています。



いちろうこ
静岡県静岡市

🏪 スポット

原材料：鶏卵・砂糖・
馬鈴薯澱粉・スケ
ソウダラすり身・
ぐちすり身・食塩

📦 最短1月4日

📦 20日

10026 錦玉子
200g **1,266円**(税1,367円)

無燐タラすり身で作る定番かまぼこ。お雑煮やおそばなど火を通
すならこちらで十分おいしい。

いちろうこ 静岡県静岡市

🏪 スポット

原材料：スケソウダラ全糖すり身・馬
鈴薯でんぷん・砂糖・味の母・かつお
だし・水・塩・
紅麩色素（赤
のみ）

10027 紅白かまぼこ
220g×2
1,283円⇒
(税1,386円) **1,257円**(税1,358円)

10028 蒲鉾（紅）
220g **642円**(税693円)

10029 蒲鉾（白）
220g **642円**(税693円)

お正月に欠かせない、甘い伊達巻。
香ばしい焼き目がおいしい。巻き
すで一つひとつ手巻きするので、
ふんわり食感が楽しめます。

いちろうこ
静岡県静岡市

🏪 スポット

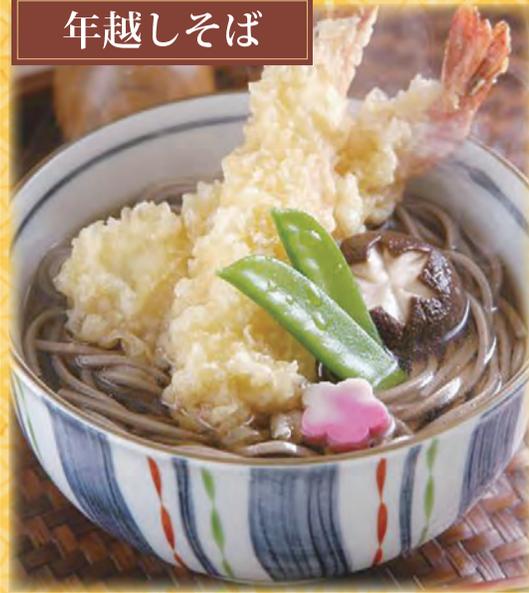


原材料：卵・すけそうだら全糖すり身・塩・
味の母・砂糖・馬鈴薯でんぷん・かつおだし

10030 伊達巻
220g **1,067円**(税1,152円)

年越しそば

美味しいそばを食べて
今年一年の災厄を
断ち切りましょう



北海道産の石臼挽きそば粉をふん
だんに使いました。そば本来のも
ちとしたコシを楽しめます。

金子製麺 神奈川県足柄上郡 🏪 スポット

10032 つゆ付
130g×2食 **654円**(税706円)

原材料：そば粉(北海道産)・小
麦粉(長野県産)・塩・でん粉
つゆ：醤油(大豆・小麦)・調味
原料(かつお節エキス)・てん
さい糖・発酵調味料・塩

📦 20日

📦 20日

北海道産石臼挽きそば粉に、自社挽き全粒粉をあわせてこだわ
りのそば。従来のものと比べてちょっと色黒、もちっと
しつぽもしっかりと歯ごたえのある食感です。

金子製麺 神奈川県足柄上郡

🏪 スポット

原材料：そば粉(北海道産)・小麦粉(長野
県産)・塩・でん粉
※つゆは付いておりません。

📦 20日

📦 20日

10031 季穂 足柄古式生そば(つゆなし)
130g×2食 **379円**(税409円)

ラーメン派の方には…

醤油ベースにとんこつ白湯エキスをブレンドしたコクと風味。そこ
へ鰹の魚粉をたんまり入れて香り豊かに仕上げました。生麺は風味
豊かな玉子ちぢれ麺。



金子製麺 神奈川県足柄上郡 🏪 スポット

原材料：麺：小麦粉・卵・かん水・塩・クチナシ色素・でん
粉 スープ：肉エキス(ポークエキス・チキンエキス)・
醤油・豚脂・砂糖・酵母エキス・塩・にんにく・ゴマ・いわ
し煮干・鰹節粉末・濃粉・香辛料(原材料の一部に小麦
乳を含む)

📦 20日

10034
年の瀬黄金ラーメン 醤油味
120g×2 **460円**(税497円)

原材料：そば粉(北海道
産)・小麦粉(長野県
産)・塩・でん粉

📦 20日

📦 20日

10033 つゆなし
130g×2食 **468円**(税505円)

市販品とは一味違う、「ちゃんと
味のする」美味しいなると巻。
おそばの具や料理の彩りに。

いちろうこ 静岡県静岡市清水区

🏪 スポット

原材料：スケソウダラ全糖すり身・馬鈴薯
でんぷん・砂糖・発酵調味料・塩・かつおだ
し・紅麩色素

📦 20日



10035 なると巻
120g **393円**(税424円)

年末年始 値上げラッシュだった 今年もあとわずか!

年末にどどーっと、うれしい!

まとめ
買い **SALE!!**

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

まろや
愛知県岡崎市

🏪 スポット

原材料：大豆
(三河)・食塩

📦 18ヶ月

10041
2P/三河産大豆の八丁味噌
300g×2
1,134円⇒
(税1,225円) **1,049円**(税1,133円)

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

新光糖業
鹿児島県

🏪 スポット

原材料：さとうきび
(鹿児島)

10042 2P/南国糖
1kg×2
1,274円⇒
(税1,376円) **1,179円**(税1,273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、大豆の旨みと旨さが生
きる醤油。あらゆる料理に。

酢屋茂
長野県立科町

🏪 スポット

原材料：大豆(国
産)・小麦(国産)・
天日塩

📦 1年

10037
2P/本格天然醸造醤油/小
720ml×2
1,394円⇒
(税1,506円) **1,297円**(税1,401円)

一般的な黒糖と比較すると、独特な
クセが無い「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

🏪 スポット

原材料：サトウキビ
(フィリピン)

10043 2P/マスコバド糖
500kg×2
1,314円⇒
(税1,419円) **1,216円**(税1,313円)

弓削多醤油
埼玉県坂戸市

🏪 スポット

原材料：大豆(栃木
産/有機栽培)・小麦
(栃木産/有機裁
培)・天日塩(メキ
ンコ産)・井戸水(秩父
連山)

📦 2年

10038 2P/弓削多 有機しゅうゆ
720ml×2
2,400円⇒
(税2,592円) **2,220円**(税2,398円)

米麹を原料に、二段式糖化工程でつ
くられた、料理酒とみりんの性質を
併せ持つ発酵調味料です。

埼玉・味の醸造

🏪 スポット

原材料：米・米麹・食塩

📦 1年

10044 2P/味の母
720ml×2
2,092円⇒
(税2,259円) **1,935円**(税2,090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

南蔵 青木弥右衛門
愛知県知多郡武豊町

🏪 スポット

原材料：大豆(愛知
県産)・天日塩(メキ
ンコ産)

📦 1年

10039 2P/本たまり
900ml×2
1,904円⇒
(税2,056円) **1,761円**(税1,902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。

酢屋茂 長野県立科町

🏪 スポット

原材料：大豆(国産)・国産米・国産
大麦、再製天日塩

📦 6ヶ月

10040 2P・合わせみそ
750g×2
1,550円⇒
(税1,674円) **1,434円**(税1,548円)

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

熊本・天の製茶園

🏪 スポット

原材料：無農薬栽培茶
葉(水俣産/品種：やぶ
きた、さやまかおり、
在来)、無農薬乾燥し
ょうが(熊本) 📦 1年

10047 2P/生姜紅茶TB
2.5g×10×2
1,300円⇒
(税1,404円) **1,203円**(税1,299円)

兵庫・
丹波わらしべ屋

🏪 スポット

原材料：黒大豆(北
海道産/無農薬無
化学肥料)・粗糖
(種子島産)・プ
ランデー(大分県
産)・塩(海の精)・
パニラエキス

10048 2P/黒豆こんふい
150g×2
1,560円⇒
(税1,685円) **1,443円**(税1,559円)

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

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
さい糖(北海道産)・食塩(中国
内モンゴル自治区)

10049 3P/ぜんざい
180g×3
1,080円⇒
(税1,166円) **999円**(税1,079円)



来客時のお茶請けに。

静岡・こだわりの味協同組合 🏪 スポット

原材料：【小倉】てんさい糖(北海道)、大納
言小豆、小豆、水飴、寒天、塩【お茶】てん
さい糖(北海道)、手亡飴、水飴、寒天、抹
茶、緑茶【塩】てんさい糖(北海道)、大納言
小豆、水飴、寒天、塩【黒ごま】てんさい糖
(北海道)、大納言小豆、黒糖、水飴、寒天、
黒ごま

10050 4種セット/羊かん
(小倉・お茶・塩・黒ごま)
38g×2×4
1,524円⇒
(税1,646円) **1,410円**(税1,523円)

