

お届けカレンダー	月	火	水	木	金
注文用紙提出日	12	13	14	15	16
商品のお届け日	19	20	21	22	23
翌々週分のお届け日	26	27	28	29	30

畑と台所をつなぐ



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

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

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

【ご注文】2026/1/12～16【お届け】2026/2/2～6 翌々週のお届け

宮崎綾町産自然栽培(または有機栽培)の栗・日向夏・オレンジ・ブルーベリーのジャムを詰めたる4種類。オーガニックチョコレートのおすすぎず穏やかでココのある味が人気です！

翌々週配達 園 スポット
宮崎クッチーナ・リナルド
原材料:★=共通原材料:有機ビターチョコレート(ドイツ)、有機粗糖(ブラジル)
①★、日向夏(綾町) ①綾日向夏(約11g×1個)
②★、ブルーベリー(綾町) ②綾ブルーベリー(約11g×1個)
③★、栗(綾町) ③綾栗クリーム(約11g×1個)
④★、オレンジ(綾町) ④綾オレンジ(約11g×1個)
◎1ヶ月 **フルガク** 乳

綾フルーツビターチョコセット(4個入り)

30298 ご自宅用 30304 BOX
1,233円(¥1,332円)↓ 1,550円(¥1,674円)↓
1,190円(¥1,285円) 1,500円(¥1,620円)

添加物ゼロ。オーガニックの純粋な旨みだけ！
クーベルビターチョコの深いコクに、
オーガニックココア×粗糖×イタリア産EXVオリーブ
オイルで仕上げた乳製品不使用のとろける生チョコまで。
白砂糖不使用の“すっきり甘い”贅沢さが大人気！
カラダにやさしく、舌はうっとり。
今年のバレンタイン、選ぶならークッチーナ・リナルド！

宮崎綾町産自然栽培日向夏の皮をオーガニック粗糖で長時間かけて煮込んで作ったピールに、完全無添加のオーガニッククーベルビターチョコをテンパリングして一つひとつ丁寧に作った手作りピールチョコです。

翌々週配達 園 スポット
綾日向夏ピールビターチョコ
原材料:有機ビターチョコレート(ドイツ)、日向夏(綾町)、有機粗糖(ブラジル)
◎1ヶ月 **フルガク** 乳 各50g
30311 ご自宅用 30328 BOX
1,533円(¥1,656円)↓ 1,767円(¥1,908円)↓
1,480円(¥1,598円) 1,700円(¥1,836円)

Valentine day



原材料:有機ココアパウダー(オランダ)、有機粗糖(ブラジル)、エキストラバージンオリーブオイル(イタリア) ◎1ヶ月
30120 カカオ
約11g (1個) **250円(¥270円)**

原材料:有機ココアパウダー(オランダ)、有機粗糖(ブラジル)、有機ココナッツ(スリランカ)、エキストラバージンオリーブオイル(イタリア) ◎1ヶ月
30137 有機ココナッツ
約11g (1個) **250円(¥270円)**

NEW! **オリーブオイル生チョコ**
便利なお包装
翌々週配達 園 スポット
宮崎クッチーナ・リナルド

原材料:有機ココアパウダー(オランダ)、有機粗糖(ブラジル)、ヘーゼルナッツ(トルコ)、エキストラバージンオリーブオイル(イタリア) ◎1ヶ月
30144 ヘーゼルナッツ
約11g (1個) **250円(¥270円)**

原材料:有機ココアパウダー(オランダ)、有機粗糖(ブラジル)、ピスタチオ(アメリカ)、エキストラバージンオリーブオイル(イタリア) ◎1ヶ月
30151 ピスタチオ
約11g (1個) **300円(¥324円)**

日向夏の爽やかな苦みとビターチョコレートのほろ苦さが、絶妙のハーモニーです。
原材料:有機ビターチョコレート(ドイツ)、日向夏(綾町)、有機粗糖(ブラジル) ◎1ヶ月 **フルガク** 乳
30168 綾日向夏
約11g (1個) **300円(¥324円)**

NEW! **ミニビターチョコ**
便利なお包装
翌々週配達 園 スポット
宮崎クッチーナ・リナルド

原材料:有機ビターチョコレート(ドイツ)、オレンジ(綾町)、有機粗糖(ブラジル) ◎1ヶ月 **フルガク** 乳
30182 綾オレンジ
約11g (1個) **300円(¥324円)**

ビターチョコの上品な甘さと一緒にブルーベリーの甘さと酸味が口の奥いっぱい広がります。
原材料:有機ビターチョコレート(ドイツ)、ブルーベリー(綾町)、有機粗糖(ブラジル) ◎1ヶ月 **フルガク** 乳
30175 綾ブルーベリー
約11g (1個) **300円(¥324円)**

NEW! **ミニミルクチョコ**
便利なお包装
翌々週配達 園 スポット
宮崎クッチーナ・リナルド

原材料:有機ビターチョコレート(ドイツ)、有機レモン果汁(スペイン)、有機粗糖(ブラジル)、九州産米粉(熊本)、本葛粉(国産) ◎1ヶ月 **フルガク** 乳
30199 有機レモン
約11g (1個) **300円(¥324円)**

ミルクチョコレートの穏やかでココのある味と栗クリームがまったりとした優しい甘さがとても合います。栗好きの方にぜひおすすめしたいチョコです。
原材料:有機ミルクチョコレート(ドイツ)、栗(綾町)、有機粗糖(ブラジル) ◎1ヶ月 **フルガク** 乳
30205 綾栗クリーム
約11g (1個) **300円(¥324円)**

ミルクチョコレートの穏やかでココのある味とアーモンドの香ばしさが相性抜群で、一度食べると癖になる美味しさです。
原材料:有機ミルクチョコレート(ドイツ)、アーモンド(アメリカ)、有機粗糖(ブラジル) ◎1ヶ月 **フルガク** 乳
30212 アーモンド
約11g (1個) **300円(¥324円)**

ホワイトチョコの優しいコクのある甘さとイチジクのまったりとした甘さが、とてもよく合います。
原材料:有機ホワイトチョコレート(ドイツ)、イチジク(綾町)、有機粗糖(ブラジル) ◎1ヶ月 **フルガク** 乳
30243 綾イチジク
約11g (1個) **300円(¥324円)**

ホワイトチョコの優しいコクのある甘さとクランベリーの爽やかな酸味が相性抜群！とても人気のあるチョコです。
原材料:有機ホワイトチョコレート(ドイツ)、クランベリー(ラトビア)、有機粗糖(ブラジル) ◎1ヶ月 **フルガク** 乳
30250 クランベリー
約11g (1個) **300円(¥324円)**

NEW! **ミニミルクチョコ**
便利なお包装
翌々週配達 園 スポット
宮崎クッチーナ・リナルド

原材料:有機ミルクチョコレート(ドイツ)、ヘーゼルナッツ(トルコ)、有機粗糖(ブラジル) ◎1ヶ月 **フルガク** 乳
30229 ヘーゼルナッツ
約11g (1個) **300円(¥324円)**

原材料:有機ココアパウダー(オランダ)、有機粗糖(ブラジル)、ココア(ドイツ)、クルミ(アメリカ)、有機粗糖(ブラジル) ◎1ヶ月 **フルガク** 乳
30236 クルミ
約11g (1個) **300円(¥324円)**

ホワイトチョコの優しいコクのある甘さとアプリコットの優しい酸味がとてもよく合うチョコです。
原材料:有機ホワイトチョコレート(ドイツ)、アプリコット(トルコ)、有機粗糖(ブラジル) ◎1ヶ月 **フルガク** 乳
30267 アプリコット
約11g (1個) **300円(¥324円)**

NEW! **ミニホワイトチョコ**
便利なお包装
翌々週配達 園 スポット
宮崎クッチーナ・リナルド

原材料:有機ホワイトチョコレート(ドイツ)、牛乳(九州)、有機粗糖(ブラジル) ◎1ヶ月 **フルガク** 乳
30274 フレッシュチーズ
約11g (1個) **300円(¥324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



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

蔵 スポット 製造日含め5日 **アレルギー** 麦 卵 豆
 原材料: 麺【小麦粉・鶏卵・あら塩・米粉(打ち粉)/酒糟/かん水】野菜セット【にら・人参】担々の素【豚肉・ごま・砂糖・みそ・ポークエキス・醤油・野菜(きくらげ・しいたけ)食塩・香辛料・でんぷん・香味食用油・酵母エキス・かつおエキス・ごま油・醸造酢】スープ【ポークエキス・食塩・醤油・酵母エキス・砂糖・昆布エキス・でんぷん・かつおエキス・玉ねぎ・こしょう・にんにく】

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

下処理・カット済みの野菜、ソースをフライパン一つで、炒めるだけで本格中華のおかずがパパッと出来上がります。

蔵 スポット 製造日含め5日 **アレルギー** 麦 卵 豆
 原材料: 野菜セット【キャベツ・人参・ピーマン】調味肉【豚肉(国産)・赤みそ・砂糖・なたね油・しょうゆ・鶏卵・酒・コチュジャン・馬鈴薯澱粉・食塩・にんにくペースト・生姜ペースト・こしょう】

6 国産豚の回鍋肉セット
 2人前(360g) **1,044円**(¥1,127円)



ご家庭では面倒な酢豚も袋から出して炒めるだけ!

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

蔵 スポット 製造日含め5日 **アレルギー** 麦 卵 豆
 原材料: 野菜セット【玉ねぎ・水煮たけのこ・ピーマン・人参】調味料【豚もも肉・砂糖・黒酢・しょうゆ・馬鈴薯澱粉・なたね油・小麦粉・液卵・酒・ごま油・生姜ペースト・にんにくペースト・食塩】

2 2人前(410g) 1,040円(¥1,123円) **3 4人前(820g) 1,734円**(¥1,873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。フライパン一つで簡単調理。

蔵 スポット 製造日含め5日 **アレルギー** 麦 卵 豆
 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・馬鈴薯澱粉・食塩・にんにくペースト・生姜ペースト・こしょう】

7 5種の緑黄色野菜の炒めもの
 2人前(355g) **1,178円**(¥1,272円)



甘辛たれでご飯がすすむ~!

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

蔵 スポット 製造日含め5日 **アレルギー** 麦 卵 豆
 原材料: 野菜セット【ピーマン・赤パプリカ・水煮たけのこ・玉ねぎ】調味肉【豚肉・醤油・鶏卵・酒・オイスターソース・菜種油・馬鈴薯澱粉・砂糖・生姜ペースト・にんにくペースト・食塩・こしょう】

4 2人前(320g) 1,110円(¥1,199円) **5 4人前(640g) 1,804円**(¥1,948円)

たっぷりの新鮮な野菜とスタミナ肉入りの、ご飯との相性ぴったりのおかずです。

蔵 スポット 製造日含め5日 **アレルギー** 麦 卵 豆
 原材料: 野菜セット【きくらげ・小松菜・玉ねぎ・人参】調味肉【豚肉・醤油・菜種油・鶏卵・発酵調味料・馬鈴薯澱粉・コチュジャン・にんにくペースト・酒・ごま油・砂糖・生姜ペースト・食塩・こしょう】野菜【ブロッコリー・マッシュルーム・オニオンパウダー・マッシュルームパウダー(人参)・馬鈴薯澱粉・人参パウダー(人参)・揚げにんにく(にんにく・米油・こしょう)】

9 生きらげと豚肉の野菜炒め
 2人前(245g) **1,209円**(¥1,306円)

果物&野菜

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

青果物へ使用予定の「農薬」及び「栽培方法」

順次表記(例)
 ① 除1植1菌0虫0有機許容1
 ② ③ ④ ⑤

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

週替わりで楽しめる! 外山さんの晩柑♪

清見オレンジとミネオラオレンジの交配種。ジューシーで香り高く、やわらかな味わい。皮がむきにくいので、カットしてお召し上がりください。

外山輝司 静岡県浜松市 **スポット**
 ①菌3虫2 (有機許容含む)

11 外山さんの清峰
 約1kg (約4-6玉) **698円**(¥754円)

りんごの王様! 一番人気の赤いりんご・フジ

サンふじは酸味が少なく、ふわっと甘くてジューシー、美味しさも人気も最高!

今年は大変な不作で青森りんご価格高騰のため、「もったいない企画」でお届けします。サビ果、軸割れなど、ある程度中身に影響しないものをお届けします。

外山輝司 静岡県浜松市
 ①菌2虫1有機許容1 (当地比約1/5)

12 レモンライム
 500g (約3-4玉) **430円**(¥464円)

13 外山さんのレモン
 500g (約3-6玉) **500円**(¥540円)

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

PTJ タイ・チュボン県またはペップリ県
 ①菌0虫0 化成使用
 品種: グロスミッチェル種ホムトン

16 タイバナナ
 500g **472円**(¥510円)

Fair trade フェアトレード

外山輝司 静岡県浜松市
 ①菌2虫1有機許容1 (当地比約1/5)

17 1kg
 944円 → **882円**(¥953円)

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

外山輝司 静岡県浜松市
 ①菌2虫1有機許容1 (当地比約1/5)

12 レモンライム
 500g (約3-4玉) **430円**(¥464円)

13 外山さんのレモン
 500g (約3-6玉) **500円**(¥540円)

今年のおいしいりんごの様子

外山輝司 静岡県浜松市
 ①菌2虫1有機許容1 (当地比約1/5)

14 3玉
604円(¥652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

① 開封前14日
 柿(奈良・和歌山県産) 品種: 平核無(ヒラタネ)柿、刀根柿

18 あんぼ柿
 200g (4-5玉) **832円**(¥899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
 ①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)

19 伊那谷の干し柿
 150g (約5-8個) **798円**(¥862円)

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

ティエラス 愛知県田原市
 ①菌0虫1-5 (有機許容)

20 ブロッコリー
 1株 **378円**(¥408円)

今年のおいしいりんごの様子

外山輝司 静岡県浜松市
 ①菌2虫1有機許容1 (当地比約1/5)

12 レモンライム
 500g (約3-4玉) **430円**(¥464円)

13 外山さんのレモン
 500g (約3-6玉) **500円**(¥540円)

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

teranova 愛知県安城市
 ①菌0虫0 品種: 美味タス

25 無農薬リーフレタス
 150g **349円**(¥377円)

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

teranova 愛知県安城市
 ①菌0虫0 品種: レッドファイヤーまたはバリレッド

26 無農薬サニーレタス
 150g **349円**(¥377円)

クセがなく万能な白菜。煮物や浅漬け、鍋、スープやサラダにも。

長有研 長崎県南島原市
 ①菌0虫2 *1玉約1.8kg前後

27 カット1/2玉
456円(¥492円)

28 1玉
805円(¥869円)

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

ティエラス 愛知県田原市
 ①菌0虫1-4 (有機許容)

21 1/2株
369円(¥399円)

22 1株
 738円 → **646円**(¥698円)

23 1/2玉
267円(¥288円)

24 1玉
 534円 → **410円**(¥443円)

天野グループ 愛知県安城市
 ①菌0虫2 肥料の一部に化成含む 品種: いなむら他

29 ほうれん草
 200g **276円**(¥298円)

天野グループ 愛知県安城市
 ①菌0虫2 肥料の一部に化成含む 品種: エクストリーム他

29 ほうれん草
 200g **276円**(¥298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
 ①菌0虫2 肥料の一部に化成含む 品種: いなむら他

30 小松菜
 200g **276円**(¥298円)

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

あすか 奈良県五條市
 ①菌1-3虫0-2

31 大和真菜
 200g **276円**(¥298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 菌0-1虫0-2 品種：冬華、CR花まつり

32 菜の花 150g 243円(税262円)

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



寺岡有機農場 広島県世羅町 菌0虫0

33 有機ベビーサラダほうれん草 30g 300円(税324円)

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



寺岡有機農場 広島県世羅町 菌0虫0

34 有機サラダ小松菜 30g 300円(税324円)

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



寺岡有機農場 広島県世羅町 菌0虫0

35 有機サラダ水菜 30g 300円(税324円)

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



寺岡有機農場 広島県世羅町 菌0虫0

36 有機サラダロメイン 30g 300円(税324円)

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



寺岡有機農場 広島県世羅町 菌0虫0

37 有機ベビールッコラ 30g 298円(税322円)

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



寺岡有機農場 広島県世羅町 菌0虫0

38 有機ベビーケール 30g 300円(税324円)

生食向きの柔らかく食べやすい春菊。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 菌0虫0

39 有機サラダ春菊 30g 300円(税324円)

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



寺岡有機農場 広島県世羅町 菌0虫0

40 有機レタスリーフミックス 30g 300円(税324円)

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



寺岡有機農場 広島県世羅町 菌0虫0

41 有機ベビーリーフ 30g 300円(税324円)

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



渡部信一 北海道河東郡上士幌町 菌0虫0 品種：男爵、マチルダ他

42 たっぷり有機ベビーリーフ 100g 750円(税810円) 582円(税629円)

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



ティエラス 愛知県田原市 菌0虫1~5(有機許容)

43 大根 1本 345円(税373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。【葉なしでお届け】



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

44 自然栽培ミニ大根 1本 255円(税275円)

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



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

45 玉ねぎ(S-3L混) 500g 325円(税351円)

風味しっかり、おいしいニンジン。皮ごと料理やジュースにお使いください。



天野グループ 愛知県安城市 菌0虫2 肥料の一部に化成含む 品種：向陽2号

47 500g 265円(税286円)

農薬不使用栽培なので、皮はむかすと厚くむいてフライドポテトにすればエコクッキング。



肥後やまと会 熊本県益城郡山都町 菌0虫0

49 400g 293円(税316円)

じゃがいも



51 500g (S-2L) 276円(税298円)

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



【品種おまかせ・赤じやがの場合あります】 自然栽培グループともものわ 愛知県豊田市 菌0虫0 品種：男爵、アンデスレッド他 ☆出発前は小さめ中心の予想

53 自然栽培じゃがいも(白or赤) 400g 284円(税307円)

はらんなか 新潟県津南町 菌0虫0 品種：紅東、鳴門金時、シルクスイート、他



54 約500g 380円(税410円)

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



肥後やまと会 熊本県益城郡山都町 菌0虫0

56 300g 347円(税375円)

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



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

58 れんこん(土付き) 500g 616円(税665円)

旬の時期には糖度が20度を超える!? 自然な甘みと柔らかさがご自慢の、青森のゴぼう。皮はむかすゴぼうでこそすり洗いしてお使いください。



斉藤農園 (津軽産直組合) 菌0虫0 品種：柳川理想 *端はカット処理あり

59 青森ごぼう 200g 320円(税346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ものわ 愛知県豊田市 菌0虫0

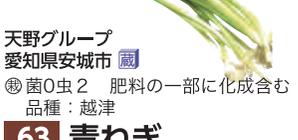
60 自然栽培 菊芋 約200g 300円(税324円)

農薬不使用なので、皮ごと使って、香りも栄養もまるごと。洗って1回分ずつに切り、冷凍保存おススメ。あすか 高知県四万十町 菌0虫0



61 しょうが 80g 328円(税354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 菌0虫2 肥料の一部に化成含む 品種：越津

63 青ねぎ 200g 255円(税275円)

5種類のキノコが楽しめる、ボリューム満点のパックです!



パイオコスモ 神奈川県伊勢原市 菌0虫0 無薬剤

64 きのこといろいろパック5種 1セット 739円(税798円)

独特のこりこり食感が美味しい「黒あわび茸」入り(割れ混じり)



パイオコスモ 神奈川県伊勢原市 菌0虫0 無薬剤

65 黒あわび茸入りきのこ4種セット 1セット 592円(税639円)

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



パイオコスモ 広島県、熊本県、三重県、北海道のいづれか 菌0虫0 無薬剤

66 1P 100g 318円(税343円)

シャキシャキ食感で鍋におすすめ! シャキッと食感としっかりした風味が特徴。通常のえのきに野生種のえのきを掛け合わせた、ほんのり茶色いえのきだけ。鍋や炒め物でお楽しみください。



パイオコスモ 長野県南安曇郡 菌0虫0 無薬剤

68 ブラウンえのき 100g 245円(税265円)

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



パイオコスモ 長野県飯田市 菌0虫0 無薬剤

77 はなびらたけ 80g 402円(税434円)

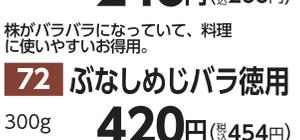
シャキシャキした歯ごたえとほんのりした甘み、独特の風味。



パイオコスモ 長野県南安曇郡 菌0虫0 無薬剤

69 えのき 100g 181円(税195円)

和・中・イタリアンなどどんな料理にも大活躍!



パイオコスモ 長野県上伊那郡 菌0虫0 無薬剤

71 ぶなしめじ 100g 246円(税266円)

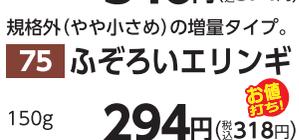
旨みの強いキノコ。捨てるどころがなくすべて食べられます。



パイオコスモ 北海道松山郡または新潟県 菌0虫0 無薬剤

73 まいたけ 100g 392円(税423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。



パイオコスモ 鳥取県八頭郡 菌0虫0 無薬剤

74 エリンギ 100g 346円(税374円)

め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。



パイオコスモ 長野県長野市 菌0虫0 無薬剤

76 完熟なめこ 150g 300円(税324円)

風味が濃いのでサラダや炒め物にどうぞ。※軸付き



パイオコスモ 岡山県瀬戸内市または静岡県富士市 菌0虫0 無薬剤

78 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シー。ソテーや色の濃い料理、肉料理と相性◎。



パイオコスモ 山形県 菌0虫0 無薬剤

79 ブラウンマッシュルーム 100g 367円(税396円)

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



信長きのこ園 愛知県安城市 菌0虫0 無薬剤

80 生きくらげ(黒) 65g 360円(税389円)

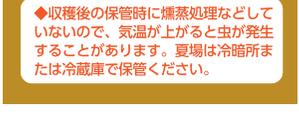
貴重な国産たけのこを、シンプルに水煮にしました。風味よくやわらか。お煮しめに!



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) 150日

81 スライス 150g 562円(税607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。◆可能な限り無農薬無化学肥料栽培のものを選定。◆米は農家さん単位の選別のため、時に黒・茶色の米が混入することもあります。夏場は冷蔵庫または冷凍庫で保管ください。

古代米の一種「黒米」はポリフェノールをたっぷり含む、もち種です。米に1~2割混ぜて炊けば、きれいな紫色のもちもちご飯になります。おこわやお粥にも。



松島農園 愛知県犬山市 除0殺菌0殺虫0 品種：春香

83 犬山の黒米 200g 626円(税676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

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

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

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

- 85 玄米5kg 4,998円(税5,398円)
87 七分米5kg 5,554円(税5,998円)
89 白米5kg 5,554円(税5,998円)

8種類の穀物をバランス良く、またお米と一緒に炊きやすくブレンドしました。

- 90 国産八穀ブレンド 814円(税879円)
91 国内産ハトムギ 600円(税648円)
92 有機玄米ごはん 310円(税335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。

- 93 6個 388円(税419円)
94 10個 555円(税599円)
95 2個 138円(税149円)
96 6個 398円(税430円)

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

- 97 うずらの卵水煮 420円(税454円)

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

信州たまご山ランドの自然卵
土をふみしめて元気いっぱい育った健康な平飼鶏の卵。臭みがなく、弾力があります。
会田共同養鶏組合 長野県松本市 毎週
信州たまご山ランドの自然卵
93 6個 388円(税419円)
94 10個 555円(税599円)

「信州たまご山ランドの自然卵」と、「穂高温泉郷」の天然温泉でつくりました。臭みがなく、とろ〜と美味。
会田共同養鶏組合 長野県松本市 毎週
平飼卵 11日 温泉卵
95 2個 138円(税149円)
96 6個 398円(税430円)

ビタミンや鉄分豊富なうずら卵を、そのまま手軽に使える水煮パックにしました。串にさしておでんの具に、お弁当のおかず。
食通U 東京都世田谷区 毎週
原材料:うずら卵(愛知県産)・食塩 120日 アレルギー 網
97 うずらの卵水煮 420円(税454円)

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

四日市酪農
三重県三重郡菟野町
直営牧場にて一貫生産
飼料は非遺伝子組み換え
美味しい牛乳の生産製造を通して、未来の食と農を守る取り組みを真摯に続けています

乳牛の飼育から一貫生産の「四日市酪農」にて、分別生産流通管理済み飼料で育てた牛のミルク。低温殺菌・ノンホモジナイズで、搾りたてに近い自然な味わいです。
四日市酪農 三重県菟野町
原材料:65°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 6日 アレルギー 乳
99 低温殺菌ノンホモ牛乳 443円(税478円)

ホモジナイズ(脂肪球を攪拌)しているのでさらさらとした飲み心地で、カフェオレなどブレンドしたり料理にも使いやすい。
四日市酪農 三重県菟野町
原材料:65°C30分殺菌処理/成分無調整/分別生産流通管理済み飼料 5日 アレルギー 乳

鈴鹿山麓低温殺菌牛乳
100 1000ml 439円(税474円)
101 500ml 338円(税365円)
102 200ml 187円(税202円)

生乳100%、本来の風味あるシンプルなプレーンヨーグルトです。香料・酸味料・安定剤などは使用しておりません。さわやかな酸味、クリーミーでコクのある美味しさ。
四日市酪農 三重県菟野町
原材料:生乳(四日市酪農) 17日 アレルギー 乳
103 プレーンヨーグルト(無糖) 378円(税408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くい」といわれます。そのA2乳牛の生乳で作りました。酸味のカドがなく、まろやかでクリーミーな美味しさ。
四日市酪農 三重県菟野町
原材料:生乳(四日市酪農) 17日 アレルギー 乳
104 JPA2ヨーグルト(無糖) 400円(税432円)

ほど良い酸味と甘みのバランスが絶妙。とろりとクリーミーな仕上がりがです。ご家族みんなどうぞ！
四日市酪農 三重県菟野町
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) 18日 アレルギー 乳
105 小(130ml) 163円(税176円)
106 大(500ml) 438円(税473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。香料や着色料等の添加物は不使用。
四日市酪農 三重県菟野町
原材料:生乳(四日市酪農)・いちごピューレ(国産いちご、砂糖)・ビートグラニュー糖(北海道)・乳製品(国産) 18日 アレルギー 乳
107 小(130ml) 200円(税216円)
108 大(500ml) 500円(税540円)

手軽な小分けカップ入りヨーグルト。ほんのり甘くてクリーミーな口当たりです。おやつや朝食にぴったり。
四日市酪農 三重県菟野町
原材料:生乳(四日市酪農)・ビートグラニュー糖(北海道) 17日 アレルギー 乳
109 やさしい甘さ 鈴鹿山麓ヨーグルト 330円(税356円)

無糖のプレーンヨーグルトを手軽な小分けカップ入りにしました。このまま、または好みでジャムやはちみつを加えて、朝食やおやつにどうぞ。
四日市酪農 三重県菟野町
原材料:生乳(四日市酪農) 17日 アレルギー 乳
110 3Pプレーンヨーグルト(無糖) 324円(税350円)

牛乳の脂肪分が気になる方に
四日市酪農 三重県菟野町
脂肪分5.8%カット
原材料:生乳(四日市酪農) *72°C15秒殺菌処理 7日 アレルギー 乳
111 低脂肪牛乳 396円(税428円)

生乳100%で作ったピュアで濃厚なほんものの生クリーム。じっくり味わって、よくよく振るとバターも作れますよ。
四日市酪農 三重県菟野町
原材料:生乳(国産) 9日 アレルギー 乳
112 生クリーム 710円(税767円)

ナチュラルチーズのシュレッドタイプです。パンにのせて焼けば、簡単ピザトーストの出来上がり。
よつ葉乳業 北海道
原材料:生乳・食塩 90日 アレルギー 乳
20%増量 SALE
113 シュレッドチーズ 924円(税998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 アレルギー 乳
114 スライスチェダー 649円(税701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 アレルギー 乳
115 カマンベールチーズ 692円(税747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。なめらかでほろけるようなやわらかさに仕上げました。安定剤・保存料は使用していません。
よつ葉乳業 北海道
原材料:生乳・バターミルク・食塩 120日 アレルギー 乳
116 クリームチーズ 713円(税770円)

12mmのダイズ状にカットしたチェダーチーズ。ほのかな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 アレルギー 乳
117 おつまみチーズチェダー 334円(税361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 アレルギー 乳
118 スキムミルク 463円(税500円)

ふんわりソフトでいびりなパン。朝食やおやつにおすすめです。
よつ葉乳業 北海道
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
119 よつ葉バター・無塩 605円(税653円)
120 パンにおいしい よつば発酵バター 538円(税581円)

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

プレマのパン
愛知県小牧市
基本材料:国産小麦粉・粗糖・塩(海の精)
口当たりの良いやわらかいパン中心。「アレルギーのある方にも安心して食べていただきたい」と、基本的に卵と牛乳は使いません。
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
122 プレマ天然酵母角食パン・ノンライス 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。「ミミもパサつきがなく美味しい」と好評です。
原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母 最短3日 アレルギー 麦
123 プレマ天然酵母角食パン・5枚切 421円(税455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。
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
124 テーブルロール 397円(税429円)
125 レーズンロール 535円(税578円)
126 バターロール 486円(税525円)
127 ハイジの白パン 422円(税456円)
128 プレマの塩パン 514円(税555円)
129 豆乳クリームサンド 575円(税621円)

ふんわりソフトでいびりなパン。朝食やおやつにおすすめです。
原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母 最短3日 アレルギー 麦
124 テーブルロール 397円(税429円)

ふんわりソフトでいびりなパン。朝食やおやつにおすすめです。
原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・有機レーズン 最短3日 アレルギー 麦
125 レーズンロール 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太めのバケット。斜めスライスして軽くトーストするとさらにおいしい！
原材料:基本材料・ホシノ天然酵母 最短3日 アレルギー 麦
126 バターロール 486円(税525円)

ふわふわの柔らかな生地ふわっとした甘みが残る白パン。ジャムなど添えても美味しいですよ。
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
127 ハイジの白パン 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。
原材料:基本材料・有機バーム油・ホシノ天然酵母 最短3日 アレルギー 麦
128 プレマの塩パン 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。
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
129 豆乳クリームサンド 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と天然酵母ならではの食感とほのかな酸味。

毎週 原材料: 基本材料・OG麦芽・国産小麦たんぱく(オーサワジャパン)・有機天然酵母(風と光) ◎5日 全乳(麦)



130 湯種食パン 520g 420円(税454円)

クランベリーとカシューナッツがたっぷり入った、贅沢な田舎パン。

スポット

原材料: 基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGクランベリー・OGカシューナッツ ◎5日 全乳(麦)



136 クランベリーとカシューナッツのカンパニユ 250g 440円(税475円)

国内産米粉を100%使用したグルテンフリーの米粉パンです。

※同じ工房で小麦を使用しています。

スポット

原材料: 米粉・片栗粉・洗双糖・菜種油・サイリウムハスク ◎5日 全乳(麦)



142 米粉パン 2個 300円(税324円)

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

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



131 湯種レーズン食パン 330g 340円(税367円)

132 湯種レーズン食パン(大) 540g 520円(税562円)

黒胡椒やキャラウェイなど個性的なスパイスを入れた、ワインに良く合う大人のベーグルです。

スポット

原材料: 基本材料・なたね油・黒胡椒・黒ごま・白ごま・キャラウェイ ◎5日 全乳(麦)



137 石窯焼きスパイシーベーグル 2個 340円(税367円)

きな粉とクルミの相性が抜群のスコーンです。

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)・バター(よつ葉乳業)・ノンアルミベキングパウダー(アリサン)・OGクルミ・メイプルシュガー・国産きな粉 ◎5日 全乳(麦)豆乳



143 石窯スコーン・くるみときな粉 3個 360円(税389円)

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

スポット

原材料: 基本材料・なたね油・国内産きな粉・粗糖・OGくるみ・有機玄米粉 ◎5日 全乳(麦)豆乳



138 きな粉とくるみのクランブル 110g 280円(税302円)

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

スポット

原材料: 国産小麦粉・自然塩・馬鈴薯でんぷん・なたね油・粗糖・OGアーモンド・調整豆乳(とうもろこし含)(アリサン) ◎30日 全乳(麦)豆乳



144 アーモンドサブレ 6個 440円(税475円)

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

スポット

原材料: 基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGくるみ・OGレーズン・ひまわりの種・かぼちゃの種・自家製オレンジピール・OGオレンジピール・オートミール ◎5日 全乳(麦)



133 ミューズリーリング 300g 460円(税497円)

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

スポット

原材料: 基本材料・バター(よつ葉乳業)・平飼卵・OGココナツ・粗糖・牛乳 ◎5日 全乳(麦)乳(卵)



139 ココナツパン 2個 340円(税367円)

ツブツブした雑穀のうまみをギュッと閉じ込めた香ばしさが美味しい焼き菓子。

スポット

原材料: 国産小麦粉・自然塩・有機玄米粉・オートミール(桜井食品)・OGアーモンド・もちぎ(オーサワジャパン)・アマランサス(ネオファーム)・粗糖・メイプルシュガー・なたねサラダ油(鹿北製油) ◎30日 全乳(麦)



145 雑穀バー 6本 440円(税475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 全乳(麦)



134 カンパニユ・ノア 280g 440円(税475円)

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

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 全乳(麦)



140 パン・オ・ノア 320g 440円(税475円)

甘酸っぱいりんごを工房で煮込み、香ばしいくるみやドライアップルを加えた贅沢なパウンドケーキ。紅茶やコーヒーに添えてどうぞ。

スポット

原材料: 国産小麦粉・自然塩・バター(よつ葉乳業)・三温糖(ムソー)・平飼卵・生クリーム(よつ葉乳業)・国産はちみつ・ラム酒・アーモンド・自家製りんご・OGドライアップル・OGくるみ ◎10日 全乳(麦)乳(卵)



146 りんごときな粉のケーキ 1台 740円(税799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。



141 全粒パン・ナッツ 300g 440円(税475円)

完全粉(全粒粉)を40%使ったパンに4種のナッツをぎっしり詰め込んだ人気のパン。シンプルだけど香ばしい! お好みに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 全乳(麦)

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ぐってパック詰め。豆の甘みがフワと広がります。そのままでも、温めても美味しい。消泡剤不使用。

ヤマサ食品 岐阜県加茂郡 東白川村

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)

148 東白川村の寄せ豆腐 300g 452円(税488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

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 全乳(麦)豆

154 2P(約50g×2×2) 496円→(税536円) 475円(税513円)

248円(税268円)

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

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町

原材料: 大豆(国産/契約栽培)・海精にがり・菜種油 ◎18日 全乳(麦)豆

153 2枚(約50g×2) 260円(税281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

原材料: 国産大豆 ◎30日 全乳(麦)豆

165 おから 200g 193円(税208円)

使いやすいミニがんも。プレーンタイプのもので、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

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・山手粉・塩・菜種油 ◎7日 全乳(麦)豆

160 京がんも 7個(約20g×7) 339円(税366円)

国産大豆のおからと野菜を、しっとり炊きあげました。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

原材料: 国産大豆・ニンジン・ネギ・醬油(大豆・小麦)・粗糖・味の母・湯揚げ糖・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 全乳(麦)豆

166 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、しっとり炊きあげました。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

原材料: 国産大豆・ニンジン・ネギ・醬油(大豆・小麦)・粗糖・味の母・湯揚げ糖・味の母・濃縮かつおだし・再製天日塩・海水にがり・菜種油 ◎30日 全乳(麦)豆

167 味付うの花料理 150g 349円(税377円)

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

ヤマサ食品 岐阜県加茂郡 東白川村

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)

149 東白川村の手作り豆腐セット 500g+にがり 518円(税559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

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 全乳(麦)豆

155 絹豆腐充填 150g×2 222円(税240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

原材料: 国産大豆・にがり・菜種油 ◎5日 全乳(麦)豆

156 手揚げ油揚げ 2枚 302円(税326円)

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

丸和食品 東京都練馬区

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・山手粉・黒ごま・小えび・再製天日塩・にがり・粗糖・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 全乳(麦)豆(豆)

161 味付えび入京がんも 10個(220g) 385円(税416円)

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

丸和食品 東京都練馬区

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 全乳(麦)豆

162 餅入りきんちやく 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

原材料: 大豆(北海道産/トヨムスメ/特別栽培) ◎180日 全乳(麦)豆

163 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

原材料: 国産大豆・ニンジン・ゴボウ・玉ねぎ・ショウガ・昆布・山手粉・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 全乳(麦)豆(豆)

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

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

積翠食品 岐阜県各務原市

原材料: こんにやく(芋(広島県産/有機栽培)こんにやく(芋(群馬県産)有機栽培)・水酸化カルシウム) ◎60日

169 手造り生芋こんにやく(板) 280g 300円(税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

原材料: こんにやく(芋(広島県産/有機栽培)こんにやく(芋(群馬県産)有機栽培)・水酸化カルシウム) ◎60日

170 手造り生芋糸こんにやく 250g 300円(税324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



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 隔週 原材料：こんにやく芋精粉(群馬県産いも/有機栽培)・水酸化カルシウム・海藻粉末 60日

171 板こんにやく 250g 210円(税227円)

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



積翠食品 岐阜県各務原市 隔週 原材料：こんにやく芋精粉(群馬県産いも/有機栽培)・水酸化カルシウム・海藻粉末 60日

172 糸こんにやく(黒) 200g 210円(税227円)

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



積翠食品 岐阜県各務原市 隔週 原材料：こんにやく芋精粉(群馬県産いも/有機栽培)・水酸化カルシウム 60日

173 糸こんにやく(白) 200g 210円(税227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。

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



175 国産小麦の生うどん 300g 372円(税402円)

パスタみたいな食感が新鮮な細麺タイプ。ゆで時間約5~6分/約2食分



こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週BD 原材料：小麦粉(静岡)・塩 7日 7日(7/17) 要

176 国産小麦100%の細うどん(生) 250g 330円(税356円)

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



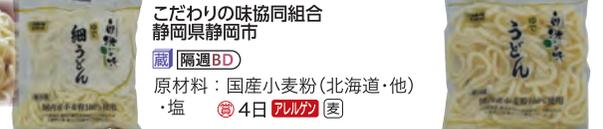
こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週BD 原材料：国産小麦粉(北海道・他)・塩 4日 7日(7/17) 要

国内産小麦粉100%使用 ゆで細うどん

177 1P 210g 170円(税184円)

178 2P 210g x 2 340円(税367円) 333円(税360円)

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



こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週BD 原材料：国産小麦粉(北海道・他)・塩 4日 7日(7/17) 要

国内産小麦粉100%使用 ゆでうどん

179 1P 210g 170円(税184円)

180 2P 210g x 2 340円(税367円) 333円(税360円)

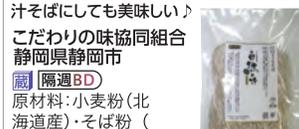
そば3割のあっさり食べやすい味わい。15秒間温めるだけで召しあがれます。やわらかいので、お年寄りやお子さんにも。



こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週BD 原材料：小麦粉(北海道産)・そば粉(北海道産)・塩 5日 7日(7/17) 要

181 国産100%のゆでそば 160g(1食) 230円(税248円)

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



こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週BD 原材料：小麦粉(北海道産)・そば粉(北海道産)・塩 7日 7日(7/17) 要

182 国産小麦粉 国産そば粉使用の生そば 120g x 2 604円(税652円)

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



本田商店 島根県 隔週BD 原材料：小麦粉・そば粉・塩 365日 7日(7/17) 要

183 出雲そば 180g 447円(税483円)

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



こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週BD 国内産小麦粉・食塩・油脂(大豆・豚由来)・かん水 6日 7日(7/17) 要

184 水を加えて調理する焼きそば 120g 216円(税233円)

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



こだわりの味協同組合/静岡県静岡市 隔週BD 原材料：小麦粉(北海道産)・塩・天然かん水・卵・菜種油 5日 7日(7/17) 要

185 1P 300g(約2食) 314円(税339円)

186 2P 300g x 2(約2食 x 2) 628円(税678円) 609円(税658円)

北海道産小麦、純国産鶏の鶏卵、天然かん水、オーストラリア産圧搾菜種油を使用。ツルっとした食感がとても美味。ラーメンとしても代用OK。



こだわりの味協同組合/静岡県静岡市 隔週BD 7日(7/17) 要 原材料：小麦粉(北海道産)・そば粉(北海道産)・卵・食塩・菜種油・かん水 5日

187 1P 160g 182円(税197円)

188 2P 160g x 2 364円(税393円) 353円(税381円)

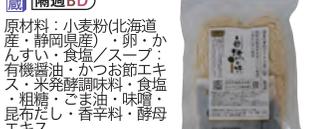
国産小麦と水のみで作りました。食塩不使用。幅広い平打ちもちりり麺です。茹でたお湯を捨てず、麺とお好きな野菜・肉と一緒にみそ味で煮込んでお召し上がり下さい。



有川商事 静岡県静岡市 隔週BD 原材料：小麦粉(国産)・馬鈴薯澱粉(北海道産) 最短24日 7日(7/17) 要

190 国産小麦のほうとう 200g(2人前) 467円(税504円)

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週BD 原材料：小麦粉(北海道産・静岡産)・卵・かん水・食塩・スープ・有機醤油・かつお節エキス・米発酵調味料・食塩・粗糖・ごま油・味噌・昆布だし・香辛料・酵母エキス 7日 7日(7/17) 要



189 国産小麦のラーメン(生)スープ付 120g x 2 672円(税726円)

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



こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週BD 原材料：小麦蛋白(国産小麦)・小麦粉・もち粉 75日 7日(7/17) 要

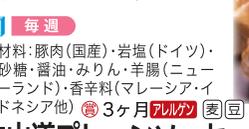
191 国産小麦の生麩 140g 363円(税392円)

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



中山道プレーンソーセージ 952円(税1,028円) 915円(税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 195円(税210円) 196円(税211円) 80g x 2 1,056円(税1,140円) 1,019円(税1,100円)

シンプルで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 193円(税208円) 194円(税209円) 80g x 2 952円(税1,028円) 915円(税988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。



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。

197 3ヶ月 中山道生ベーコンスライス 50g 503円(税543円)

岐阜 オーガニックフーズ 隔週 原材料：豚肉(国産)・塩(ドイツ岩塩)・藻塩(国産)・黒砂糖・香辛料(マレーシア・インドネシア他) 3ヶ月

198 中山道ローズハム 50g 503円(税543円)

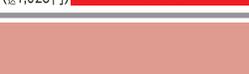
さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 パークシャー x デュロック種 飼育期間/平均210~240日 飼料/穀類(トウモロコシ、大麦)・大豆油かす・そうごう類(米ぬか、酒かす)・乾燥おから・りんごジュース絞りがす他(飼料は別生産流通管理済み) 母豚からの一貫飼育で、兄弟なかよく開放豚舎でのびのび育てた豚は、旨みのつまった赤身と、甘みのある脂身のバランスが絶妙。飼料米の自作にも挑戦中。



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 豚バラ肉 60日

202 モモスライス さんさん豚 180g 821円(税887円)

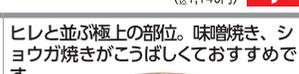
ヒレと並び極上の部位。味噌焼き、シヨウガ焼きがごばくしておすすめですよ。



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 豚ロース肉 60日

200 ローススライスさんさん豚 180g 912円(税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 隔週 豚肩ロース肉 60日

201 肩ローススライスさんさん豚 180g 860円(税929円)

最も食べやすい部位で、煮物や炒め物などあらゆる調理にお使いいただけます。



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 豚モモ肉 60日

203 小間切れ さんさん豚 180g 853円(税921円)

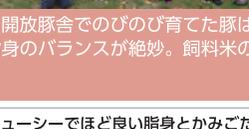
健康な豚肉ならではの、あっさりしていて甘みのある脂身を味わうならこれ!絶品です。



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 豚バラ肉 60日

204 バラスライス さんさん豚 180g 821円(税887円)

ジューシーでほど良い脂身とかみごたえが楽しめます。焼き肉に最適!



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 豚バラ肉 60日

205 焼肉用バラカルビ さんさん豚 180g 821円(税887円)

ハンバーグ、ギョウザ、肉団子、炒め物などにも、幅広くお使いください。



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 豚肉各部位ミックス 60日

206 ミンチ肉 さんさん豚 180g 780円(税842円)

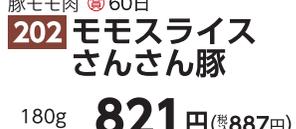
柔らかい肉質はとってもジューシー。ほのかな甘みも◎。



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 豚ロース肉 60日

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

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



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 豚モモ肉 60日

208 モモ肉カレー・シチュー用 さんさん豚 180g 846円(税914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 隔週 D 週 原材料：さんさん豚ロース肉・味噌(大豆・塩・麹)・醤油・味噌・酒・りんご・砂糖・生姜・にんにく 60日 7日(7/17) 要

209 180g(3枚) 1,118円(税1,207円) 1,086円(税1,173円) Sale!

210 100g 706円(税762円) 686円(税741円) Sale!

「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 隔週 180日 7日(7/17) 要 スポット

211 甘口 180g 667円(税720円)

りんごたっぷり! 焼肉のたれ



原材料：醤油・りんご・砂糖・酒・玉ねぎ・洋梨・生姜・酢・ごま油・にんにく

212 辛口 180g 667円(税720円)

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



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 スポット 内臓(小腸・大腸・胃袋) 60日

213 さんさん 白もつ(ボイル) 200g 574円(税620円)

国産豚肉【走る豚】



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

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

飼育期間:7~8ヵ月 飼料:トウモロコシ(米国)・麦(豪州)・米ぬか(九州産)・荳(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)

【例える】

よく、人を罵ったり、怠惰な様子やふくよかな体型等を例えるのに「豚」という言葉が使われます。

豚を飼う側としてはそれはちょっと違うなあと思います。まず豚の体脂肪率は15%程度。人に例えたらアスリートです。力士の方のように筋肉の鎧を纏っています。休息行動が多いのは食料が足りていると無駄なエネルギーを使わないようにするためです。行動は短い手足のせいかコミカルに見えるかもしれませんが、突進力、一点突破力(物理)は凄まじいものがありますし、浅ましく見えるかもしれませんが、今を生きるのに必死です。

自然界での役割は移動することで種を運んだり、糞をすることで養分やミネラルを広げます。地面を掘ることでその土地の植生が一定過ぎず循環を促します。



(他の動物でもそうですが)豚を蔑みの道具に使う言葉を聞いてしまうとモヤモヤする農家です。

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がしっかりと感じています。



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ありますので走る豚の旨味が感じられます。



熊本・やまあい村 **走る豚/肩ロース生姜焼き用**
200g **1,128円**(¥1,218円)

脂が控えめでヘルシー！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。



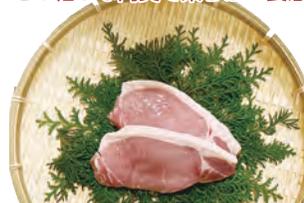
熊本・やまあい村 **走る豚/ももしゃぶ用**
200g **857円**(¥926円)

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がしっかりと感じています。



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)



熊本・やまあい村 **走る豚/もも生姜焼き用**
200g **840円**(¥907円)
255 2P
200g×2 **1,500円**(¥1,620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**
200g **910円**(¥983円)
259 2P
200g×2 **1,493円**(¥1,612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**
300g **972円**(¥1,050円)
261 2P
300g×2 **1,680円**(¥1,814円)



走る豚の甘みと旨味が凝縮されたしゃぶしゃぶには欠かせない部位です。



熊本・やまあい村 **走る豚/バラしゃぶ用**
200g **982円**(¥1,061円)

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、麦ぬか、大豆あぶら粕、炭酸カルシウム、アルファルファミール、食塩、糖蜜、ソーマチン、とうもろこしグルテン、無水ケイ酸粗飼料、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)

柔らかい部位であるロース、肩ロースが使用。旨味絶品です！



熊本・菊池農場 **マザービーフ/特選すき焼き用**
200g **1,765円**(¥1,906円)



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!

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/バラしゃぶ用**
200g **800円**(¥864円)

焼きしゃぶやすき焼がおすすめ！旨味たっぷり。



熊本・菊池農場 **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)

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/合挽きミンチ**
200g **833円**(¥900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、麦めか、大豆あぶら粕、炭酸カルシウム、アルファルファミール、食塩、糖蜜、ソーマチン、とうもろこしグルテン、無水ケイ酸粗飼料、牧草(熊本産) 稲わら(熊本産) ※配合飼料の大麦やとうもろこし等の穀物類は米国や欧州産などで、作物や価格によって産地が変動します。精肉加工: (有)大誠食品(福岡県福岡市)



あか牛の
甜面醬炒め

【材料】2人分

- 牛肉.....200g
- ☆醤油.....小さじ1
- ☆砂糖.....少々
- ☆にんにく.....1かけ
- 玉ねぎ大.....1個
- 深ネギ.....1本
- ☆甜麵醬.....大さじ3
- ☆しょうゆ.....大さじ1と1/2
- ☆コチュジャン.....小さじ1/2
- ☆鶏と野菜の洋風だし.....10g
- ☆料理酒.....大さじ1

【作り方】

- ☆を肉に加え、軽くもみ下味をつける。深ネギは斜め切り、玉ねぎはくし型に切る。
- ☆は、混ぜ合わせておく。
- 牛肉を炒めたら、深ネギと玉ねぎを加え火を通す。
- ☆の合わせ調味料を入れて絡めるように炒めれば、出来上がり♪

埼玉・オーサワジャパン



翌々週配達 兵庫・マエカワテイスト
原材料: とりがらスープ(鶏骨(国産))、食塩、有機醤油(小麦・大豆を含む)、オニオンピューレ、人参エキス、有機米酢、玉ねぎエキス、昆布、ローレル

502 オーサワの甜麵醬 85g 554円(税598円)

403 鶏と野菜の洋風だし(液体タイプ) 10g×8 495円(税535円)

470円(税508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 週 毎週
280 健康あか牛/サーロインステーキ 250g 3,298円(税3,562円) **2,875円(税3,105円)**

上質な風味と豊かな旨味はローストビーフやシチューにおすすめ!



熊本・菊池農場 週 毎週
285 健康あか牛/モモブロック 400g **3,153円(税3,405円)**

あか牛の上質な部位をスライスした贅沢なすき焼き用です。



熊本・菊池農場 週 毎週
289 健康あか牛/特選すき焼き用 200g **1,800円(税1,944円)**

脂身の旨味や甘さ、こってり感やジューシー感などを楽しめます。



熊本・菊池農場 週 毎週
281 健康あか牛/パラスライス 200g 1,000円(税1,080円) **974円(税1,052円)**

ジューシーで柔らかい食感を味わえます。すき焼きやしゃぶしゃぶに!



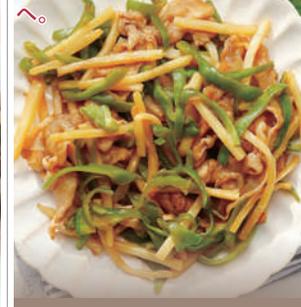
熊本・菊池農場 週 毎週
286 健康あか牛/サーロインスライス 200g **2,890円(税3,121円)**

旨味が凝縮されているので肉本来の味を味わうことができます。



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

色々使えて便利! 普段のお料理もワンランク上の美味しさへ。



熊本・菊池農場 週 毎週
282 健康あか牛/小間スライス 200g 1,400円(税1,512円) **1,348円(税1,456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 週 毎週
287 健康あか牛/肩ローススライス 200g **1,800円(税1,944円)**

煮物・焼き物・炒め物など様々な料理に活用できる便利な食材です。



パラ凍結 熊本・菊池農場 週 毎週
291 健康あか牛/ミンチ 200g **1,038円(税1,121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 週 毎週
283 健康あか牛/赤身ステーキ 200g **2,180円(税2,354円)**

きめ細かい肉質で、程よい食感と濃厚な味がお楽しみいただけます。



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

高タンパクで低カロリー! 近頃人気の赤身肉です。



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



パラ凍結 熊本・菊池農場 週 毎週
292 健康あか牛/赤身ミンチ 200g **1,200円(税1,296円)**

国産鶏肉【紀州赤地鶏】



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

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。



パラ凍結 和歌山・小坂農園 週 毎週 180日
297 赤地鶏/ももむね一口カット 200g **684円(税739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 週 スポット 180日
298 赤地鶏/ぶつ切り 300g **679円(税733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 週 隔週BD 180日
303 赤地鶏/手羽元せせり 200g **702円(税758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 週 毎週 180日
304 赤地鶏/キモ 200g **492円(税531円)**

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



和歌山・小坂農園 週 180日
赤地鶏/もも肉 294 1P 毎週 300g 939円(税1,014円) **920円(税994円)**

295 2P スポット 300g×2 1,878円(税2,028円) **1,720円(税1,858円)**

高たんぱく、低カロリーな部位。唐揚げや、蒸し鶏におすすめ。



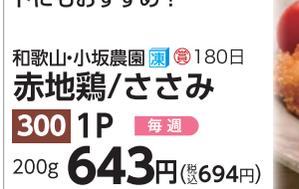
和歌山・小坂農園 週 毎週 180日
296 赤地鶏/むね肉 300g **730円(税788円)**

塩焼・ソテーが旨い! もも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 週 毎週 180日
299 赤地鶏/正肉 300g **859円(税928円)**

肉厚でふわっとやわらかく上品な味わい。ダイエットにもおすすめ!



和歌山・小坂農園 週 180日
赤地鶏/ささみ 300 1P 毎週 200g **643円(税694円)**



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

ボリュームがあり肉汁もたっぷり! 蒸付けや揚げ味のBBQにもオススメです。



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

臭みがなく、コリコリとした食感に人気です。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 週 スポット 180日
305 赤地鶏/砂ずり 200g 492円(税531円) **450円(税486円)**

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



パラ凍結 和歌山・小坂農園 週 毎週 180日
306 赤地鶏/ももミンチ 300g **941円(税1,016円)**

ムネ肉100%。鶏の旨味がしっかりとし、脂身の少ないあっさりした味です。



和歌山・小坂農園 週 毎週 180日
307 赤地鶏/むねミンチ 200g **596円(税644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))、植物性油かす【大豆油かす、コーングルテンミート、やし油かす、(なたね油かす)米ぬか、ふすまなど(※とうもろこしは、非遺伝子組み換えです。)
 加工:大誠食品(福岡県福岡市)
 ※天草大王は、オスとメスで部位の大きさに差があります。企画の都合上、選ぶことはできません。ご了承ください。
 オス…弾力があって肉厚。噛めば噛むほど旨味が大きめサイズです。メス…上品な味わいで小さめ。オスと比べると少し柔らかく感じます。
賞味期限:180日

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



熊本・天草大王 週 314 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 週 315 天草大王/ささみ
 150g **779円**(¥841円)

SALE!SALE!SALE!SALE!SALE! 2Pでお買い得! 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 週 天草大王/モモ肉

310 1P 毎週 150g **809円**(¥874円)
 311 2P スポット 2P SALE 150g×2 **1,580円**(¥1,706円)



たんぱく質が豊富で、あっさりとした部位です。チキンカツや蒸し鶏などに。
 熊本・天草大王 週 天草大王/ムネ肉

312 1P 毎週 150g **603円**(¥651円)
 313 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。

まるごとセット内訳
 ・モモ肉/200g
 ・ムネ肉/200g
 ・骨ごとミンチ /300g
 ※骨ごとミンチは、ガラスープをとるためのものです。ミンチ自体は骨が入っているので食べられません。

熊本・天草大王 週 スポット 316 天草大王/まるごとセット
 計700g **1,860円**(¥2,009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 週 317 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 週 318 天草大王/むねミンチ
 150g **647円**(¥699円)

ハム・ソーセージ



共同ミートセンター 熊本県菊池市
 豚肉は熊本産、鶏肉は「九州産ハーブ鶏」を使用し、発色剤、合成保存料や増粘剤、香料、うま味調味料(アミノ酸等)、着色料は一切使用していません。
 自然塩、キビ糖、香辛料のみ、じっくり燻製して仕上げました。
 ※商品到着後の賞味期限は最短で25日になります。

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



熊本・共同ミートセンター 週 322 お弁当ウインナー
 110g **430円**(¥464円)



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

塩と砂糖で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 週 スポット 323 ロースハムスライス
 100g **855円**(¥923円)

九州産のハーブ鶏のみを使用。豚脂を使用していないので、癖のない味わいです。



熊本・共同ミートセンター 週 320 チキンウインナー
 110g **368円**(¥397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 週 スポット 325 ベーコンスライス
 100g **727円**(¥785円)

塩、砂糖、香辛料だけでソーセージに仕上げました。温めてお召し上がり下さい。



熊本・共同ミートセンター 週 321 ウインナー
 110g **654円**(¥706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 週 326 ベーコン切落とし
 100g **711円**(¥768円)

無添加惣菜



那珂川キッチン 福岡県那珂川
 私たちグループの直営惣菜工場「那珂川キッチン」。本格的な中国点心をはじめ、お弁当にもぴったりの手軽なお惣菜まで、化学調味料や合成添加物不使用で手作りしています。「牛のおっぱい」や「走る豚」、「健康あか牛」などを使って、安全でおいしい惣菜を作っています。
賞味期限:180日

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



福岡・那珂川キッチン 週 334 1P 200g **853円**(¥921円)
 335 2P 200g×2 **1,620円**(¥1,750円)

走る豚の中華惣菜シリーズ

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

福岡・那珂川キッチン 週 328 1P 毎週 125g×2 **738円**(¥797円)



329 2P スポット 125g×2×2 **1,405円**(¥1,517円)

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

福岡・那珂川キッチン 週 330 走る豚チーズカレーまん
 125g×2 **850円**(¥918円)

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

福岡・那珂川キッチン 週 331 走る豚しゅうまい
 30g×6 **1,198円**(¥1,294円)

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

福岡・那珂川キッチン 週 332 1P 200g **735円**(¥794円)
 333 2P 200g×2 **1,395円**(¥1,507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る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 週 スポット 337 5本 **793円**(¥856円)



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 週 スポット 341 マカロニグラタン
 180g×2 **900円**(¥972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 週 スポット 339 1P 5本 **704円**(¥760円)



福岡・那珂川キッチン 週 スポット 340 2P 5本×2 **1,335円**(¥1,442円)

豆ひじき

きんぴらごぼう

切り干し大根の煮物

福岡・那珂川キッチン

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。

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

和のおかずセットB

344 1P 3種×2 毎週 **562円**(¥607円)

1,124円⇒**1,060円**(¥1,145円)

国産鮭と特製ホワイトソースのグラタン

福岡・那珂川キッチン

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

342 鮭とほうれん草のグラタン

180g **538円**(¥581円)

国産特栽培米の和風バターライス

福岡・那珂川キッチン

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

343 きのごdoria

180g×2 **1,010円**(¥1,091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

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

コーンクリームコロッケ

346 1P 30g×5 **532円**(¥575円)

347 2P 30g×5×2 **1,000円**(¥1,080円)

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

福岡・那珂川キッチン

原材料: 有機スイートコーン(スペイン)

350 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で、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に深みを出した醤油タレで漬込みました。揚げるだけで簡単おいしいジューシーなからあげです。

山口・秋川牧園

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、卵)、揚げ油(なたね油)

351 揚げるだけでもからあげ

350g **980円**(¥1,058円)

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

山口・秋川牧園

原材料: 鶏肉(国産)、小麦粉、鶏卵、砂糖、食塩、ばれいしよでん粉、ホウリツパウダー、ガーリックパウダー、衣(パン粉、小麦粉、鶏卵、ばれいしよでん粉、砂糖、食塩、ブラックペッパー)、揚げ油(なたね油)

353 こだわりのチキンナゲット

200g **618円**(¥667円)

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

山口・秋川牧園

原材料: 鶏肉(国産)、小麦粉、鶏卵、砂糖、食塩、ばれいしよでん粉、ホウリツパウダー、ガーリックパウダー、衣(パン粉、小麦粉、鶏卵、ばれいしよでん粉、砂糖、食塩、ブラックペッパー)、揚げ油(なたね油)

354 お徳用チキンナゲット

400g **1,120円**(¥1,210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

原材料: 鶏肉(国産)、醤油、砂糖、発酵調味料、清酒、ばれいしよでん粉、ガーリックパウダー、ブラックペッパー粉末、ホウリツパウダー粉末、衣(鶏卵、ばれいしよでん粉、小麦粉、食塩、砂糖、レッドペッパー粉末)、揚げ油(なたね油)

360 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

原材料: 鶏肉(国産)、衣(パン粉、鶏卵)、小麦粉、香辛料、ばれいしよでん粉、食塩、砂糖、山芋パウダー、揚げ油(なたね油)

355 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。調理済みのオープント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

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、卵)、揚げ油(なたね油)

356 鶏メンチカツ

150g **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

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、ばれいしよでん粉、牛乳、コンソレック、パン粉、チキンスープ、鶏卵、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)

357 フライドチキン

300g **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、コクのあるで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食のおかず、パーティーやお弁当にもオススメです!

山口・秋川牧園

原材料: 鶏肉(国産)、醤油、砂糖、発酵調味料、玉ねぎ、はちみつ、生姜ペースト、にんにくペースト

358 骨付きでりやきチキン

300g **890円**(¥961円)

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

山口・秋川牧園

原材料: 鶏肉(国産)、小麦粉、鶏卵、砂糖、食塩、ばれいしよでん粉、ホウリツパウダー、ガーリックパウダー、衣(パン粉、小麦粉、鶏卵、ばれいしよでん粉、砂糖、食塩、ブラックペッパー)、揚げ油(なたね油)

359 ピリ辛チキンバー

150g/8本 **536円**(¥579円)

鶏肉に黒豚の甘みのある脂が絶妙に合わせた、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、ふっくら柔らかい食感をです。

山口・秋川牧園

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

365 とり肉まん

100g×4 **730円**(¥788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

原材料: 鶏肝(鶏肝臓、心臓)(国産)、醤油、砂糖、清酒、発酵調味料、ばれいしよでん粉、生姜、にんにくペースト

361 鶏レバー甘辛焼き

120g **509円**(¥550円)

秋川牧園の鶏肉と鶏肉を使用しました。コクのあるホワイトソースとホクホクのじゃがいもの相性は抜群!!

山口・秋川牧園

原材料: 鶏肉(国産)、鶏肝、つなぎ(鶏卵、パン粉、山芋パウダー)、玉ねぎ、醤油、鶏皮、発酵調味料、砂糖、ソース(醤油、砂糖、発酵調味料、ばれいしよでん粉、清酒、生姜、にんにくペースト)、揚げ油(なたね油)

362 鶏の焼きつくね

180g(つくね160g(4個)・タレ20g) **534円**(¥577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

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、ばれいしよでん粉、清酒、生姜、にんにくペースト)

363 やきとりセット

180g **825円**(¥891円)

ふわふわ衣に甘酢たれを染み込ませた、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

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、生姜ペースト)

364 甘酢のやわらかチキン南蛮

150g **518円**(¥559円)

若鶏のもも肉にガーリックと粗挽きのブラックペッパーが効いた醤油ソースの自家製たれを合わせました。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付けが、焼くだけでメインディッシュができていきます。

山口・秋川牧園

原材料: 鶏肉(国産)、なたね油、醤油、玉ねぎ、食塩、ガーリックパウダー、ブラックペッパー粉末

371 ガーリックチキングリル

175g **570円**(¥616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いきます。

山口・秋川牧園

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、オースライス粉末(一部に鶏肉・乳成分を含む)

372 タンドリーチキン

175g **570円**(¥616円)

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

山口・秋川牧園

原材料: 鶏肉(国産)、玉ねぎ、オニオンソース、パン粉、食塩、香辛料、ソース(とりがらスープ、砂糖、米酢、醤油、トマトペースト、食塩、こんにゃく粉、生姜ペースト、香辛料、にんにくペースト、玉ねぎエキス、人参エキス)

367 ハンバーグ

115g **482円**(¥521円)

秋川牧園の牛乳と鶏肉を使用しました。マカロニ、じゃがいも、鶏肉、オニオンソース、小麦粉、生クリーム、鶏卵、ばれいしよでん粉、バター、チーズ、発酵調味料、ホタテエキス、食塩、ホワイトペッパー

山口・秋川牧園

原材料: 牛乳(国産)、マカロニ、じゃがいも、鶏肉、オニオンソース、小麦粉、生クリーム、鶏卵、ばれいしよでん粉、バター、チーズ、発酵調味料、ホタテエキス、食塩、ホワイトペッパー

368 牛乳グラタン/鶏肉とポテト

100g×2 **870円**(¥940円)

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

山口・秋川牧園

原材料: 鶏肉(国産)、野菜(玉ねぎ、キャベツ、ニラ、生姜)、豚脂、ばれいしよでん粉、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)

369 とり餃子

195g/15個 **513円**(¥554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付けが、焼くだけでメインディッシュができていきます。

山口・秋川牧園

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

370 ハーブチキングリル

175g **570円**(¥616円)

生姜をきかせ、鶏の旨味を引き立たせたつみれです。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

原材料: 鶏肉(国産)、鶏卵(国産)、玉ねぎ(国産)、パン粉、ばれいしよでん粉、清酒、醤油、砂糖、生姜、食塩

377 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て、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

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

378 鶏レバーパテ

90g **620円**(¥670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煮出したスープストック。

山口・秋川牧園

原材料: 鶏骨エキス、水、再製天日塩(沖縄)

373 1年とりがらスープ

50g×5 **480円**(¥518円)

秋川牧園の鶏肉を使用し、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

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、砂糖、食塩、生姜ペースト、清酒、揚げ油(なたね油)

374 3P/ミートボール

100g×3 **820円**(¥886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

原材料: 食肉等(鶏肉、鶏肝)(国産)、つなぎ(パン粉、鶏卵、山芋パウダー)、玉ねぎ、醤油、砂糖、食塩、生姜ペースト、清酒、揚げ油(なたね油)

375 レバー入りミートボール

400g **820円**(¥886円)

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事ができ、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

原材料: 鶏肉(国産)、つなぎ(鶏卵、パン粉)、ばれいしよでん粉)、玉ねぎ、砂糖、塩麹、醤油、食塩、ホワイトペッパー粉末

376 鶏だんご

175g **479円**(¥517円)

生姜をきかせ、鶏の旨味を引き立たせたつみれです。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

原材料: 鶏肉(国産)、鶏卵(国産)、玉ねぎ(国産)、パン粉、ばれいしよでん粉、清酒、醤油、砂糖、生姜、食塩

377 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て、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

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

378 鶏レバーパテ

90g **620円**(¥670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。



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：鯨尻節(国産) 1年
386 鯨平削り
40g **352円**(税380円)

厚削りより少し薄削って、だしが良く出るようにしました。ご家庭で興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
387 だしせん
80g **704円**(税760円)

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



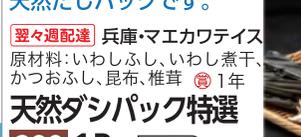
静岡・新丸正 毎週
原材料：鯨枯本節(国産) 1年
388 駿河ふぶき
2g×7 343円⇒(税370円) **320円**(税346円)

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

国産の厳選素材にこだわった、食塩・化学調味料一切不使用の天然だしパックです。



翌々週配達 兵庫・マエカワテイス 毎週
原材料：いわしふし、いわし煮干、かつおふし、昆布、椎茸 1年
天然ダシパック特選
10g×25 **390 1P** (D週) **1,182円**(税1,277円)
391 2P (スポット) **2,230円**(税2,408円)

食塩・化学調味料一切不使用。生後7ヶ月頃から大人までご使用いただけます。



翌々週配達 兵庫・マエカワテイス (D週)
原材料：うるめふし(熊本、愛媛)、かつおふし、こんぶ 10ヶ月
393 がんばるママのだしパック
8g×8 633円⇒(税684円) **600円**(税648円)

十二種の国産風味原料を使用し、素材のうま味が料理に深い味わいを持たせます。



翌々週配達 兵庫・マエカワテイス (D週)
原材料：いわしふし、いわし煮干、かつおふし、うるめふし、そうだかつおふし、昆布、椎茸、干しえび、むろあじふし、まぐろふし 1年
392 だしパック十二単
10g×20 **1,317円**(税1,422円)

4種類のだし原料を長時間ゆっくりと煮詰めて旨みを凝縮させた白だしです。醤油を使用しておりませんので、料理のベースのおだしやコク付けにご使用いただけます。



翌々週配達 兵庫・マエカワテイス (D週) 10ヶ月
原材料：いわし煮干し(国産)、とびうお煮干、食塩、砂糖、昆布、いわしふし、乾しいたけ ※産地は変更になることがあります。
398 無添加白だし(しあわせ)
300ml **1,619円**(税1,749円)

有明の味と香りをお届けします 福岡・成清海苔店

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

「寿司はね」は小さな穴が空いてる状態をいいますが、味はかわりません！

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

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

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

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

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



しじみの栄養がすごい！肝臓サポートで注目のオルニチンをはじめ、タウリンや鉄分、免疫に関わる亜鉛、カルシウム豊富なたんぱく質もたっぷりです。

神奈川・三徳 毎週
原材料：しじみ(国産) 1年
レトルトしじみ
408 1P (隔週BD) **379円**(税409円)
409 2P (スポット) **740円**(税799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、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
406 ツナフレーク油漬
873円(税943円)
原材料：まぐろ(輸入又は国産)、野菜エキス
407 ツナフレーク水煮/食塩不使用
818円(税883円)

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

山口・フジミツ 毎週
原材料：魚肉(国産)、でん粉、植物油脂(ごまを含む)、砂糖、かつお節エキス、食塩、こしょう 90日
お魚ソーセージ
410 1P 45g×3 **398円**(税430円)
411 2P 45g×3×2 (スポット) **778円**(税840円)

5種のこだわりの国産だし原料から煮出した香り高い天然だしに、本醸造醤油、本みりん等の調味料を合わせた、だし風味豊かなそばつゆに仕上げました。そばつゆの他、其のたれ、お刺身等にそのままかけ醤油としてもご使用いただけます。

翌々週配達 スポット 兵庫・マエカワテイス
原材料：醤油、砂糖、みりん、食塩、いわしふし、かつおふし、いわし煮干、そうだかつおふし、さばふし、昆布、かつおかれぶし 1年
401 だしが香るそばの友
500ml **1,070円**(税1,156円)

国産丸大豆と国産小麦を使用し、1年3ヶ月以上熟成されたうすくち醤油をベースに、4種の国産だしと飼育方法にこだわった国産鶏がらスープを使用した、風味豊かな寄せ鍋つゆです。鍋以外にも炒飯やスープ、唐揚げの下味にもご利用できます。※6倍希釈

翌々週配達 スポット 兵庫・マエカワテイス
原材料：しょうゆ、鶏がらスープ、砂糖、いわしふし、食塩、みりん、いわし煮干、そうだかつおふし、昆布 10ヶ月
402 だしが香る鍋つゆ
300ml **950円**(税1,026円)

秋川牧園の鶏ガラスープをたっぷり使用し、国産野菜の旨味、柔らかな甘みのある昆布を加えた風味豊かなチキンコンソメです。砂糖不使用。

翌々週配達 兵庫・マエカワテイス (D週)
原材料：とりがらスープ(鶏骨(国産))、食塩、有機醤油(小麦・大豆を含む)、オニオンピューレ、人参エキス、有機米酢、玉ねぎエキス、昆布、ローレル 10ヶ月
403 鶏と野菜の洋風だし(液体タイプ)
10g×8 495円⇒(税535円) **470円**(税508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。

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
405 鳴門産カットわかめ
40g **986円**(税1,065円)

マエカワテイス独自の「煮釜だし製法」の濃縮だしと有機原料等を配合したまろやかな味と酸味が特長のゆずぼん酢醤油です。

翌々週配達 兵庫・マエカワテイス (D週)
原材料：有機しょうゆ、有機砂糖、有機米酢、有機ゆず果汁、濃縮こんぶだし、濃縮かつおだし、食塩 10ヶ月
397 有機ゆずぼん酢醤油
200ml 783円⇒(税846円) **720円**(税778円)

4種類のだし原料を長時間ゆっくりと煮詰めて旨みを凝縮させた白だしです。醤油を使用しておりませんので、料理のベースのおだしやコク付けにご使用いただけます。

翌々週配達 兵庫・マエカワテイス (D週) 10ヶ月
原材料：いわし煮干し(国産)、とびうお煮干、食塩、砂糖、昆布、いわしふし、乾しいたけ ※産地は変更になることがあります。
398 無添加白だし(しあわせ)
300ml **1,619円**(税1,749円)

国産だし原料を使用した癖のない上品な味わいの濃縮だしです。醤油を使用しておりませんので、料理のベースのおだしやコク付けにご使用いただけます。

翌々週配達 兵庫・マエカワテイス (D週)
原材料：しょうゆ(小麦・大豆を含む)、うるめふし、砂糖、食塩、みりん、いわし煮干、そうだかつおふし、昆布 1年
400 天然だしのつゆ
500ml **889円**(税960円)

丸大豆と小麦を使用した、1年3ヶ月以上熟成されたうすくち醤油をベースに、4種の国産だしと飼育方法にこだわった国産鶏がらスープを使用した、風味豊かな寄せ鍋つゆです。鍋以外にも炒飯やスープ、唐揚げの下味にもご利用できます。※6倍希釈

翌々週配達 スポット 兵庫・マエカワテイス
原材料：しょうゆ、鶏がらスープ、砂糖、いわしふし、食塩、みりん、いわし煮干、そうだかつおふし、昆布 10ヶ月
402 だしが香る鍋つゆ
300ml **950円**(税1,026円)

秋川牧園の鶏ガラスープをたっぷり使用し、国産野菜の旨味、柔らかな甘みのある昆布を加えた風味豊かなチキンコンソメです。砂糖不使用。

翌々週配達 兵庫・マエカワテイス (D週)
原材料：とりがらスープ(鶏骨(国産))、食塩、有機醤油(小麦・大豆を含む)、オニオンピューレ、人参エキス、有機米酢、玉ねぎエキス、昆布、ローレル 10ヶ月
403 鶏と野菜の洋風だし(液体タイプ)
10g×8 495円⇒(税535円) **470円**(税508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。

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
405 鳴門産カットわかめ
40g **986円**(税1,065円)

9州産原木栽培。豊かな香りと旨みで深みのある煮物や汁物などに。傘が薄く、開いているので水戻りが早いです。

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

東京・オーサワジャパン 毎週
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
414 有機立料みそ汁
7.5g **220円**(税238円)

牛肉と玉ねぎの しぐれ煮レシピ



材料(2人分)
□牛切り落とし肉/150g
□玉ねぎ/60g
□しょうが/1かけ
調味料
□有機天然だし甘口醤油/大さじ4
□水/大さじ4

①玉ねぎは5mm幅の薄切りにし、しょうがは皮をむき、千切りにする。
②鍋に【調味料】、しょうがを入れて熱し、煮立ったら弱火にする。
③②に牛肉、玉ねぎを入れて、箸で牛肉をほぐしながら、中火で加熱する。

翌々週配達 兵庫・マエカワテイス (D週)
原材料：有機しょうゆ(国産)、有機砂糖、濃縮かつおだし、濃縮こんぶだし、みりん、食塩 10ヶ月
396 有機天然だし甘口醤油
200ml 783円⇒(税846円) **720円**(税778円)

有機八丁味噌使用。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(立科 麦みそ)、有機豆味噌、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 **7月**

415 オーサワの赤だしみそ汁
9.2g **220円**(~~238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

421 ベーキングパウダー
113g **398円**(~~430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。彩り鮮やかに、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、たかきび、黒大豆、赤米、はと麦、緑米、食塩(赤穂の天塩)、米酢 120日 **7月**

427 国産10種の蒸し雑穀
70g **248円**(~~268円~~)

香ばしく炒った有機黒ごまを竹つぎ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。

大阪・ムソー 隔週BD
原材料: 有機ごま(ボリビア) 6ヶ月

433 有機しっとりすりごま・黒
80g **410円**(~~443円~~)

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

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

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

441 1P
250g **796円**(~~860円~~)

442 2P
250g×2 **1,530円**(~~1,652円~~)

北海道の農家で契約栽培された馬鈴薯で作りました。

岐阜・桜井食品 毎週
原材料: 馬鈴薯澱粉(北海道) 1年

416 契約栽培片栗粉
200g **268円**(~~289円~~)

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

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

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

皮が薄く、甘みが強いサンマルツァーノ種のトマトを使用。ポモドーロパスタや、ミネストローネにオススメ。

東京・アルマテラ スポット
原材料: 有機トマト、有機トマトジュース 3年

428 ホール/有機トマト缶
400g **330円**(~~356円~~)

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

東京・オーサワジャパン スポット
原材料: 有機大根(長崎) 6ヶ月

434 有機切干大根・長崎産
100g **550円**(~~594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、粉砕・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 **7月**

417 有機パン粉
100g **260円**(~~281円~~)

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とおまじょ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 **7月**

423 1P 有機蒸し大豆
100g **302円**(~~326円~~)

サンマルツァーノ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オススメ。

東京・アルマテラ スポット
原材料: 有機トマト、有機トマトジュース 3年

429 カット/有機トマト缶
400g **330円**(~~356円~~)

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

435 2P/国内産はるさめ
100g×2 **780円**(~~899円~~)

岩手県産小麦粉で一度パンを焼き上げた後、粉砕・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 **7月**

418 パン粉
200g **335円**(~~362円~~)

蒸しているから、食感もやわらかくてホクホク!
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

424 3P 有機蒸しひよこ豆
100g×3 **865円**(~~934円~~)

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

佐賀・まんてん 原材料: 白胡麻(パラグアイ) 240日

430 NN すりごま・白
70g **300円**(~~324円~~)

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

大阪・ムソー スポット
原材料: 玄米(北海道産) 365日

436 助っ人飯米 玄米ごはん
160g **275円**(~~297円~~)

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 D週
原材料: 小麦粉(岐阜)、混合粉(かっつお、さば)、山芋粉、馬鈴薯でん粉、昆布パウダー、食塩、椎茸パウダー、膨張剤(重曹) 1年 **7月**

419 お好み焼粉
400g **580円**(~~626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 隔週BD
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 **7月**

425 有機蒸しひよこ豆
85g **302円**(~~326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。

大阪・ムソー 隔週BD
原材料: 有機ごま(ボリビア) 6ヶ月

432 有機いりごま・黒
80g **324円**(~~350円~~)

北海道産なつぽしを精米し、炊き上げたごはんを便利なパックご飯にしました。

大阪・ムソー スポット
原材料: うるち米(北海道産) 365日

437 助っ人飯米 白米ごはん
160g **324円**(~~350円~~)

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

長崎・本村製麺 毎週
原材料: 小麦粉(北海道)、食塩、植物性油 1年 **7月**

443 長崎手延べうどん
200g **483円**(~~522円~~)

国内産小麦粉と食塩だけでつくった全粒粉入りのノンフライ麺です。ソースなどの添付調味料は付いていません。

大阪・ムソー スポット
原材料: 小麦粉(小麦(国内産))、小麦全粒粉、食塩 8ヶ月 **7月**

446 焼そば(全粒粉入)
90g×2 **460円**(~~497円~~)

厳選された良質の国内産小麦粉を使用したかんすいラーメンです。麺の揚げ油には植物性油を使用。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)、食塩、粉末しょうゆ、砂糖、酵母エキス、粉末みそ、こま、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、アーモンドパウダー、ねぎ、椎茸エキス、麦芽エキス、こま油、昆布パウダー、メンマパウダー 6ヶ月 **7月**

447 純正ラーメン(5食)
98g×5 **880円**(~~950円~~)

そばの実の中心部から表層粉、甘皮に至るまで全部挽きぐ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 **7月**

444 国産の十割そば 1P
200g **550円**(~~594円~~)

445 2P
200g×2 **1,070円**(~~1,156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、粉末しょうゆ、砂糖、酵母エキス、魚肝油パウダー、香辛料、チキンエキス、ココアパウダー、なたでエキス、乾燥ねぎ、混合粉、麦芽エキス、こま油 6ヶ月 **7月**

448 純正ラーメン 豆乳塩だし味
104g **205円**(~~221円~~)

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

岐阜・桜井食品 スポット
原材料: 油揚げめん(小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩)、食塩、砂糖、チキンエキス、酵母エキス、こま、香辛料、乾燥ねぎ、こま油 6ヶ月 **7月**

451 さくらのラーメン しお
99g **205円**(~~221円~~)

そばの味の中心部から表層粉、甘皮に至るまで全部挽きぐ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。

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、粉末しょうゆ、砂糖、酵母エキス、魚肝油パウダー、香辛料、チキンエキス、ココアパウダー、なたでエキス、乾燥ねぎ、混合粉、麦芽エキス、こま油 6ヶ月 **7月**

449 さくらのラーメン しょうゆ
99g **205円**(~~221円~~)

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

岐阜・桜井食品 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、粉末しょうゆ、砂糖、酵母エキス、食塩、なたでエキス、混合粉、香辛料、チキンエキス、乾燥ねぎ、こま油 6ヶ月 **7月**

452 さくらのラーメン みそ
101g **205円**(~~221円~~)

国内産小麦粉を使用し、かんすいは不使用です。魚介の旨味と和風とんこつスープは、コクがあり麺が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)、食塩、粉末しょうゆ、砂糖、酵母エキス、食塩、なたでエキス、混合粉、香辛料、チキンエキス、乾燥ねぎ、こま油、すのめ粉 6ヶ月 **7月**

453 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】

6ヶ月 フリカ 園

454 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【砂糖、食塩、魚骨粉末、酵母エキス、乳糖、混合粉砕末(カブツツボ、サバ節)、砂糖、酵母エキス、混合粉砕末(カブツツボ、サバ節)、魚骨粉末、ホタテエキス、椎茸エキス、麦芽エキス、植物油(ごま)、かやく(納豆、ねぎ)】

大阪・ムソー スポット

5ヶ月 フリカ 園 81.5g×4

455 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、混合粉砕末、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 フリカ 園 78g×4

456 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、醤油(大豆、小麦を含む)、オニオンパウダー】、スープ【砂糖、馬鈴薯でん粉、食塩、カレー粉、小麦粉、ラード(豚を含む)、粉末醤油(大豆、小麦を含む)、酵母エキス、ホークエキス、かつお節粉末、ソテーオニオン(大豆含む)、はたてエキス、チキンエキス(乳成分を含む)、パーム油、バター、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 フリカ 園 86.8g×4

457 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【食塩、砂糖、粉末しょうゆ、デキストリン、酵母エキス、魚骨粉末、混合粉砕末、はたてエキス、ごま油、昆布粉末】かやく【油あげ、わかめ、ねぎ】

大阪・ムソー スポット

6ヶ月 フリカ 園 77.3g×4

458 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。



「海の子 やきしお」に、有機ハーブをプラス!

海の子 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・海の子 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

海の子 ハーブソルト

464 55g

538円(581円)

465 詰替

55g 345円(373円)



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

愛知・アルファフードスタッフ

原材料:さとうきび(鹿児島) 無期限

NN きびさとう

460 1P 毎週

500g 495円(535円)

1,485円(1,604円) 1,415円(1,528円)



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

大阪・ムソー 毎週

原材料:てんさい(北海道)、糖蜜(北海道)

462 てんさい含蜜糖

500g 509円(550円)

無期限

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

沖縄・青い海 毎週

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

463 シママース

1kg 495円(535円)

無期限

「海の子 やきしお」に、有機ペッパーをプラス!

海の子 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・海の子 スポット 2年

原材料:焼き塩(伊豆大島)、有機黒胡椒、白胡椒

海の子 ペッパーソルト

466 55g

538円(581円)

467 詰替

55g 345円(373円)



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/農業不使用栽培) 2年

468 純米富士酢

500ml 875円(945円)

2年

「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BD

原材料:米酢、砂糖(粗糖)、蜂蜜、塩

469 富士すし酢

360ml 766円(827円)

1年

静置発酵させ熟成した、まろやかでコクのある純米酢です。

福岡・庄分酢 毎週

原材料:米(福岡)

2年

庄分純米酢

470 300ml 650円(702円)

471 1L 1,083円(1,170円)



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)

24ヵ月

472 有機玄米くろ酢

300ml 1,906円(2,058円)

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:りんご果汁、りんご果実(国産)

24ヵ月

473 アップルピネガー

300ml 1,056円(1,140円)

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

埼玉・かたすみ 毎週

原材料:有機レモン(スペイン) 1年

474 有機レモン果汁(スペイン産)

200ml 543円(586円)

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

福岡・平田産業 毎週

原材料:菜種(国産)

1年半

477 一番しぼり 国産なたねサラダ油

450g 1,157円(1,250円)

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

福岡・平田産業

原材料:菜種(オーストラリア)

540日

なのはな畑の菜種油

475 1P 毎週

1250g 1,421円(1,535円) 1,360円(1,469円)

476 ケース スポット

1250g×8 11,368円(12,277円) 10,720円(11,578円)



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

福岡・平田産業 毎週

原材料:ごま(ブルキナファソ、ナイジェリア、タンザニア、他)

1年6ヶ月

478 純正ごま油・淡口

479 純正ごま油・濃口

各165g 696円(752円)



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

パレスチナ・パレスチナ オリーブ生産組合

原材料:食用オリーブ油(パレスチナ) 2026年4月

手摘みオリーブオイル

481 1P 毎週

砂糖・動物原料不使用のオーサワ醤(ジャン)シリーズ

豆味噌に有機甘酒を加えてつくった中華甘みぞ。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 **7/17** 国

502 オーサワの甜麺醤
 85g 554円(598円) **530円(572円)**

本格アジア料理を手軽に!

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 **7/17** 国

503 オーサワの豆板醤
 85g 554円(598円) **530円(572円)**

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 **7/17** 国

504 オーサワのコチュジャン
 85g 634円(685円) **610円(659円)**

有機栽培された生姜を熱風乾燥し、微粉にしたものです。有機生姜以外にも加えていません。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 **7/17** 国

505 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 **7/17** 国

506 旨味本来からしチューブ
 40g 388円(419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蒸留して作る自然の甘味料です。

カナダ・シタデール メーカー組合 隔週BD
 原材料: 砂糖楓の樹液(カナダ) 1440日 **7/17** 国

512 ナチュラリーメープルシロップ/アンバー
 250g 1,545円(1,669円)

採取時期の初開張〜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 **7/17** 国

513 有機メープルシロップ/アンバー
 132g 891円(962円)

直火二度焼き、スパイス香る本格派です。使いやすいフレック状。

東京・食品企画 スポット
 原材料: 小麦粉(国産)、牛脂、カレー粉、ビートグラニュー糖、食塩、トマトピューレ、ココア、リンゴ、ブルーベリー、味噌、ヨーグルト、酵母エキス、チキンエキス、ポークエキス、玉ねぎ、ニンニク 1年 **7/17** 国 乳 国

515 大人ふたりのカレールー
 120g 527円(569円)

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

東京・食品企画 スポット
 原材料: 小麦粉(国産)、牛脂、カレー粉、ビートグラニュー糖、食塩、トマトピューレ、ココア、リンゴ、味噌、ヨーグルト、酵母エキス、チキンエキス、ポークエキス、玉ねぎ、ニンニク、ブルーベリー 1年 **7/17** 国 乳 国

516 キッズ本格カレールー
 120g 467円(504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、ペにはな油、小麦粉、発酵乳、カレー粉、砂糖、食塩、おろししょうが 18ヶ月 **7/17** 国 乳

30014 1P
 180g 571円(617円)

30021 2P
 180g×2 1,142円(1,233円) **1,065円(1,150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 **7/17** 国

30052 1P
 160g 534円(577円)

30069 2P
 160g×2 1,068円(1,153円) **995円(1,075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さらばり、まるやかなソースです。

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 **7/17** 国 園

494 有機ウスターソース
 250ml 460円(497円) **440円(475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、魚醤、レモン 1年半 **7/17** 国 園

495 オイスターソース
 115g 502円(542円)

このまま使える美味しい万能合わせ酢。ツンとせず香りやわらかな仕上がります。

価格改定

八方美人酢
 498 300ml 828円(894円) **760円(821円)**

499 たっぷり徳用900ml
 1,529円(1,651円)

福岡・産分酢 毎週 22年
 原材料: 饅頭酢、ビートグラニュー糖(北海道)、純りんご酢、再生天日塩、昆布だし、有機玄米くろ酢、かつおだし

国産ホンわさび使用。おろしたてのような香りと自然な辛みで、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 **7/17** 国

507 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香りと自然な辛みで、生姜焼きなどさまざまな料理にお使いいただけます。便利なチューブタイプ。

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

508 生おろし生姜チューブ
 40g 417円(450円)

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

徳島・光食品 スポット
 原材料: 有機醤油、有機砂糖、有機にんにく、有機コーンスターチ、有機米発酵調味料、食塩、有機ぶどう果汁、有機しょうが、オイスターエキス 1年半 **7/17** 国 園

30083 有機青椒肉絲の素
 100g(2~3人前) 273円(295円) **260円(281円)**

麻婆豆腐や麻婆茄子、麻婆春雨などに使える、安心・安全な惣菜の素です。

徳島・光食品 スポット
 原材料: 有機醤油(大豆・小麦を含む)、有機味噌(大豆を含む)、有機ばれいしょでんぷん、有機米発酵調味料、有機砂糖、有機にんにく、有機しょうが、有機たまねぎ、有機みかん、有機しょうが、有機唐辛子、昆布、オイスターエキス、食塩 1年半 **7/17** 国 園

30076 有機麻婆の素
 100g(2~3人前) 273円(295円) **273円(295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、ペにはな油、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 **7/17** 国 乳

瀬戸内レモンのチキンカレー

517 1P
 180g 571円(617円)

518 2P
 180g×2 1,142円(1,233円) **1,065円(1,150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、小麦粉、酵母エキス、食塩、発酵調味料、米酢、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

30038 甘口

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、小麦粉、りんごジュース、小麦粉、しょうゆ、香辛料、酵母エキス、食塩、酵母エキス、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

30045 中辛

お米と一緒に炊くだけで国産野菜と椎茸の美味しさたっぷりの五目ごはんをお召し上がりいただけます。砂糖、動物性原料、化学調味料不使用。

埼玉・オーサワジャパン スポット
 原材料: 昆布だし(国産)、人参、ごぼう、れんこん、醤油、椎茸、椎茸だし、有機アベシロップ、油揚げ、米油、食塩、醸造調味料、米酢、なたね油、酵母エキス、酵母エキス、昆布粉末 2年 **7/17** 国 園

30106 五目ちらしずしの素
 2合用 554円(598円) **530円(572円)**

30113 五目ごはんの素
 2合用 460円(497円)

お好み焼きやた焼きだけでなく、焼きそばやとんかつなどにもご使用いただけます。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、有機しょうが)、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、魚醤、こんぶ、香辛料、みりん、かつお節 1年半 **7/17** 国 園

496 お好みソース関西風
 300ml 377円(407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)、有機牛肉、有機トマトペースト、有機牛肉、有機トマトペースト、有機小麦粉、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、有機しょうが、有機オリブオイル、香辛料 2年 **7/17** 国 園

497 有機ミートソース
 140g 325円(351円) **310円(335円)**

有機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 **7/17** 国 園

500 有機ぼん酢しょうゆ
 250ml 482円(521円)

本醸造醤油に新鮮な橙果汁、醸造酢、大豆酢、こんぶだし、はちみつ、ゆず果汁、かつおだしを調合した、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)、橙果汁、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 **7/17** 国 園

501 十四日一精のだいたいぼん酢
 300ml 890円(961円) **800円(864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」「クロバ」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。

東京・オーサワジャパン スポット
 原材料: 有機アーモンド(アメリカ) 1年6ヶ月 **7/17** 国

509 有機アーモンドペースト
 80g 828円(894円)

511 カナダ産オーガニック蜂蜜
 180g 894円(966円)

肉と野菜を炒めてあわせるだけで簡単に美味しくお召し上がりいただけます。

徳島・光食品 スポット
 原材料: 有機米味噌、有機砂糖、有機にんにく、有機コーンスターチ、有機米発酵調味料、食塩、オイスターエキス、有機にんにく、胡麻油、唐辛子、有機醤油 1年半 **7/17** 国 園

30090 有機回鍋肉の素
 100g(2~3人前) 273円(295円) **273円(295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玄米カレールーです。

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、メープルシロップ、有機カレー粉、粉末野菜(オニオン、トマト、ズッキーナ、パプリカ、ガーリック、ジンジャー)、食塩、ペにはな油、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 **7/17** 国

514 畑まるごといただきます甘口/カレールー
 100g 758円(819円) **720円(778円)**

トマトペースト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、ペにはな油、おろししょうが、カレー粉、シーズニングスパイス 18ヶ月 **7/17** 国 乳

バターチキンカレー

519 1P
 180g 571円(617円)

30007 2P
 180g×2 1,142円(1,233円) **1,065円(1,150円)**

本格麻婆豆腐。コクと旨みが格段にアップ!

静岡・ヤマヤ醤油 スポット
 原材料: 大豆(北海道)、食塩、生姜 6ヶ月 **7/17** 国

510 浜納豆
 86g 610円(659円) **590円(637円)**

材料(2~3人分)
 □豆腐(木綿) / 1丁
 □ひき肉 / 80g
 □ニンニク / 1片
 □ねぎ(小口切り) / 1/3本
 □ごま油(炒め用) / 適量
 □浜納豆 / 6粒
 □麻婆豆腐の素 / 1P

①ニンニク・浜納豆をみじん切りにする。ごま油でニンニクを焦がさないように炒めて、お皿によけておく。
 ②空いたフライパンにひき肉をいれ、炒める。麻婆豆腐のもとを入れ、豆腐を足してひと煮立ちさせる。
 ③とろみをつけ、ひと煮立ちさせたらみじん切りにした浜納豆と①で炒めたニンニクを加え、混ぜ込む。
 ④お皿に盛り、ねぎをちらして完成です!

納豆類

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

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

登喜和食品 東京都府中市 隔週

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

◎8日 **アレルギ** 国産

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

登喜和食品 東京都府中市 隔週

原材料: 大豆(北海道十勝産)・納豆菌 ◎9日 **アレルギ** 国産

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

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

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

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

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

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

登喜和食品 東京都府中市 隔週

原材料: 大豆(北海道産/トヨホマレ/特別栽培)・納豆菌 たいれ: 醤油・砂糖・塩・魚醤・かつお節エキス・酒・米酢 からし: プラウンマスタード・塩・醸造酢・砂糖・りんご果汁

◎8日 **アレルギ** 国産

219 ひきわり納豆カップ2
30g×2 **279円**(¥301円)

北海道産特別栽培鈴丸大豆を100%使用した無添加納豆。優しい塩味納豆なので、たれがなくても美味しく食べられます。天然素材の経木で包んでいます。

富良野食品 静岡県静岡市 隔週

原材料: 大豆(特別栽培北海道産鈴丸大豆)・納豆菌/タレなし

◎8日 **アレルギ** 国産

220 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)

皮付の黒大豆を丸ごと無塩発酵させたうららかな独特なにおいはなく、食べやすくなっています。そのままでも、料理の素材としてもおいしくいただけます。

登喜和食品 東京都府中市 隔週

原材料: 黒大豆(国産)・米酢・米粉・テンペ菌

◎30日 **アレルギ** 国産

226 黒大豆テンペ
100g **562円**(¥607円)

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週

◎8日 **アレルギ** 国産

原材料: 丸大豆(北海道産/いわい黒)・納豆菌 たいれ: 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** 国産

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

黒豆ならではの甘み・旨みがつまっています。

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週

原材料: 黒大豆(北海道産/いわい黒)・納豆菌 たいれ: 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** 国産

222 国産黒豆カップ納豆
30g×2 **249円**(¥269円)

静岡県産大豆使用。味も食感もしっかりしており、大豆そのものの味が楽しめます!

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週

原材料: 大豆(静岡県産)・納豆菌 たいれ: 醤油(大豆・小麦)・砂糖・塩・みりん・昆布・りんご酢・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** 国産

223 大粒味わい納豆
45g×2 **209円**(¥226円)

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週

原材料: 丸大豆(国産フクユタカ大豆)・納豆菌 たいれ: 醤油・砂糖・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** 国産

224 国産大豆ひきわり納豆
45g×2 **218円**(¥235円)

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

登喜和食品 東京都府中市 隔週

原材料: 大豆(国産) 米酢・米粉・テンペ菌

◎30日 **アレルギ** 国産

225 丸大豆テンペ
100g **422円**(¥456円)

調味料は一切使用していない、素材そのままのふりかけ。焼津産の鯉節と、北海道南芽部産の白口浜昆布を使用しました。

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 スポット

原材料: かつおぶし(国内製造)・昆布

◎365日

10100 かつおと昆布のふりかけ
3g×5袋 **344円**(¥372円)

漬物、ふりかけなど「あると助かる」もの

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

あすか 奈良県五條市 隔週BD

原材料: 梅(奈良・和歌山・三重)・シソ・再製天日塩 ◎180日

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。

大ぶりでやわらかくジューシーな梅干しです。手作りの味わい。塩分約18%

228 梅干し
120g **467円**(¥504円)

宮崎県は日本一のらっきょう生産量を誇る大産地です。大粒でカリッとウまい。

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週

原材料: らっきょう(宮崎県産)・砂糖・純米酢

◎120日

230 宮崎県産らっきょう甘酢漬
80g **430円**(¥464円)

程よい甘さでカレーが進む! マヨネーズとの相性も◎

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週

原材料: 大根・きゅうり・なす・生姜・しその実・なた豆・こま・醤油・砂糖・みりん・純米酢

◎最短1ヶ月 **アレルギ** 国産

231 福神漬け
120g **432円**(¥467円)

なめ茸開元祖が造る本格派。菌ごたえがよく、シャキッとした食感を楽しめます。自然のおいしさです。

価格改定 小林農園 長野県 隔週

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

◎1年 **アレルギ** 国産

235 元祖の本造りなめ茸
200g **497円**(¥537円)

ねぎの食感とピリ辛味噌が合う! 野菜炒めの味付けにもおすすめです。

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週

原材料: 味噌(国産)・砂糖・ねぎ・米発酵調味料・醸造酢・赤唐辛子塩蔵・寒天

◎540日 **アレルギ** 国産

10102 国産ねぎみそ
140g **707円**(¥764円)

青森県産天然真昆布・北海道・青森県産天然がごめ昆布を使用した香り高く粘りがあるところ昆布です。おにぎりやお味噌汁などに。

東京・オーサワジャパン スポット

原材料: 真昆布(青森県)・かごめ昆布(北海道・青森県)

◎4ヶ月

10101 とろろ昆布
40g **557円**(¥602円)

国内産のオキアミ・片口いわし・あおさのり・青のりで作った、カルシウムたっぷりのふりかけ。カリカリとした食感でおいしさアップ!

ムソー 大阪府 隔週

原材料: オキアミ(国内産)・だし(鯉節・真昆布)・有機白ごま・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・米酢

◎6ヶ月 **アレルギ** 国産

232 海鮮小魚ふりかけ
35g **476円**(¥514円)

北海道産昆布を天然醸造醤油、鹿児島県産の粗糖、沖縄の塩シママスで炊き上げました。そのまま温かいご飯にのせたり、浅漬け、炊き込みごはん等に使用し万能調味料としても。

成清海苔店 福岡県柳川市 隔週

原材料: 乾海苔(有明海)・ごま・大豆・粗糖・発酵調味料・しょうゆ・食塩・こんぶ・むらあじ・かつおぶし・とうがらし

◎6ヶ月 **アレルギ** 国産

234 味のりふりかけ
50g **600円**(¥648円)

きな粉をまぶしたごまと味のりの相性で風味豊かな仕上がります。

マルハチ食品 静岡県 隔週

原材料: 昆布(北海道産)・醤油・砂糖・食塩

◎8ヶ月 **アレルギ** 国産

233 塩吹昆布
35g **460円**(¥497円)

北海道産昆布と国産のいり胡麻、国産醤油、北海道産砂糖だけで作りしました。香ばしくて甘じょうばい風味が特徴です。お米との相性抜群!

マルハチ食品 静岡県 隔週

原材料: 昆布(北海道産)・醤油(国内産)・丸大豆・国産小麦・ビートクラニュー糖・ごま(国産)

◎30日 **アレルギ** 国産

238 国産ごま昆布の佃煮
60g **470円**(¥508円)

愛知県産小麦と、伊豆大島の自然海塩「海の精」を原料に、木の樽で天然醸造している生の白醤油です。

日東醸造 愛知県碧南市 隔週

原材料: 小麦(愛知)・食塩・焼酎

◎6ヶ月 **アレルギ** 国産

242 足助仕込三河しろたまり
300ml **824円**(¥890円)

国産にんにくを使用。ご飯に乗せるのはもちろん、焼きおにぎりにして香ばしさを楽しむのもアリ!

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週

原材料: 味噌(国産)・砂糖・にんにく・米発酵調味料・鯉節・清酒・赤唐辛子塩蔵・寒天

◎365日 **アレルギ** 国産

10103 国産にんにくみそ
150g **667円**(¥720円)

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

丸川 静岡県 隔週BD

原材料: 金時豆(北海道産)・砂糖(鹿児島県産)・塩

◎120日 **アレルギ** 国産

236 金時豆(煮豆)
150g **407円**(¥440円)

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

丸川 静岡県 隔週BD

原材料: ひじき(国産)・大豆(国産)・鶏胸肉・人参・砂糖・醤油・油揚げ・鯉節・貝殻焼成カルシウム(飼料用凝固剤)・豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)

◎120日 **アレルギ** 国産

237 ひじき豆
150g **451円**(¥487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 隔週

原材料: 大豆(国産)、国産米、国産大麦、再製天日塩

◎6ヶ月 **アレルギ** 国産

243 すだち生ぽん酢
360ml **710円**(¥767円)

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

味噌・醤油・こだわり調味料

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。

まるや 愛知県岡崎市 隔週BD

原材料: 大豆(三河)・食塩

◎18ヶ月 **アレルギ** 国産

247 三河産大豆の八丁味噌
300g **567円**(¥612円)

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

酢屋茂 長野県立科町 隔週

原材料: 大豆(国産)、小麦(国産)、天日塩

◎1年 **アレルギ** 国産

240 小
720ml **697円**(¥753円)

すだちの爽やかな香りと酸味、だしの風味が料理の味を引き立てます。湯豆腐・しゃぶしゃぶ・焼き魚・鉄板焼などにおすすめです。

正金醤油 香川県小豆郡小豆島町 隔週

原材料: 醤油・りんご酢・すだち果汁(徳島県産)・砂糖・かつお節(鹿児島県産)・煮干(瀬戸内海産)・昆布(北海道産)・ゆず果汁(高知県産)・塩

◎6ヶ月 **アレルギ** 国産

241 大
1.8L **1,408円**(¥1,521円)

伝説海塩「海の精」をつくる過程で生まれる天然にがり(液状)。手作り豆腐や健康づくりにお役立てください。

海の精 東京都大島町 隔週

原材料: 海水(伊豆大島産)

◎1年 **アレルギ** 国産

10104 海精にがり
200ml **400円**(¥432円)

現代人に不足しがちなオメガ3脂肪酸(α-リノレン酸)を豊富に含んだえごま油を持ち運びに便利な小袋入りになりました。酸化防止剤は不使用です。

愛知・太田油脂 隔週

原材料: 食用えごま油(中国産/契約栽培・残留農薬検査済)

◎1年

10105 毎日えごまオイル
3g×30 **1,615円**(¥1,744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 隔週

原材料: 大豆(国産)、国産米、国産大麦、再製天日塩

◎6ヶ月 **アレルギ** 国産

244 信州米みそ 650g **775円**(¥837円)

245 玄米みそ 650g **863円**(¥932円)

246 合わせみそ 650g **775円**(¥837円)

MOA自然農法で育てた糯を水に浸し水挽き、水晒ししました。つるっとした喉越しともちもち食感が特徴です。

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週

原材料: もち米(秋田県大湯村)100%

◎365日

10108 特別栽培の白玉粉
120g **547円**(¥591円)

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

チョコー醤油 長崎県長崎市 隔週BD

原材料: はだか麦(国産)・大豆(国産)・塩

◎6ヶ月 **アレルギ** 国産

248 麦みそ・輝麦
500g **822円**(¥888円)

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

新光糖業 鹿児島県 隔週BD

原材料: さとうきび(鹿児島)

◎1年 **アレルギ** 国産

249 南国糖
1kg **637円**(¥688円)

現代人に不足しがちなオメガ3脂肪酸(α-リノレン酸)を豊富に含んだえごま油を持ち運びに便利な小袋入りになりました。酸化防止剤は不使用です。

愛知・太田油脂 隔週

原材料: 食用えごま油(中国産/契約栽培・残留農薬検査済)

◎1年

10105 毎日えごまオイル
3g×30 **1,615円**(¥1,744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 隔週

原材料: 大豆(国産)、国産米、国産大麦、再製天日塩

◎6ヶ月 **アレルギ** 国産

244 信州米みそ 650g **775円**(¥837円)

245 玄米みそ 650g **863円**(¥932円)

246 合わせみそ 650g **775円**(¥837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 隔週

原材料: 大豆(国産)、国産米、国産大麦、再製天日塩

◎6ヶ月 **アレルギ** 国産

244 信州米みそ 650g **775円**(¥837円)

245 玄米みそ 650g **863円**(¥932円)

246 合わせみそ 650g **775円**(¥837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 隔週

原材料: 大豆(国産)、国産米、国産大麦、再製天日塩

◎6ヶ月 **アレルギ** 国産

244 信州米みそ 650g **775円**(¥837円)

245 玄米みそ 650g **863円**(¥932円)

246 合わせみそ 650g **775円**(¥837円)

魚・水産加工品

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

芦浜産直出荷組合

三重県度会郡大紀町

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



新鮮なのでそのまま酢でめてしめさばもお造りになれます。

三重・芦浜産直出荷組合

【スポット】

原材料：サバ(三重県熊野灘)
◎30日

523 芦浜の塩サバ

半身×2 **609円**(税658円)



小さく食べやすいアジです。そのまま唐揚げや南蛮漬に。中火でゆっくり揚げてください。



三重・芦浜産直出荷組合 【スポット】

原材料：あじ(三重県熊野灘)
◎30日

526 豆あじ

200g **433円**(税468円)

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



三重・芦浜産直出荷組合 【スポット】

原材料：きびなご(三重県熊野灘)
◎30日

527 きびなご

150g **404円**(税436円)

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

三重・芦浜産直出荷組合

【スポット】

原材料：真イカ(三重県熊野灘)
◎35日

532 真イカ

1~2入 **969円**(税1,046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。



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



高知・土佐佐賀産直出荷組合

【スポット】

原材料：アジ・澱粉(馬鈴薯)・酢・酒・醤油・砂糖・みりん・菜種油
◎90日 【アレルギー】 【調理済】

541 豆アジ南蛮漬け

130g **581円**(税627円)

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

三重・芦浜産直出荷組合

【スポット】

原材料：しらす(三重県熊野灘)、天日干し岩塩 ◎30日

521 釜揚げちりめん

50g **466円**(税503円)



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

三重・芦浜産直出荷組合 【スポット】

原材料：イワシ(三重県熊野灘) ◎1ヶ月

524 大イワシ

3~4尾 **594円**(税642円)

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



三重・芦浜産直出荷組合 【スポット】

原材料：鯛(熊野灘産)・天日塩(粉砕塩) ◎30日

528 鯛一夜干し

2~3枚 **638円**(税689円)

熊野灘産の新鮮なあじを手開きし岩塩で薄塩をして天日干ししました。



三重・芦浜産直出荷組合 【スポット】

原材料：まあじ(三重県熊野灘) ◎15日

533 あじ開き

2~3枚 **527円**(税569円)

良質な北海道産のさんまを鮮度よくお届けします。

三重・芦浜産直出荷組合

【スポット】

原材料：さんま(北海道) ◎30日

525 芦浜の生さんま

3尾 **850円**(税918円)



大型の脂のついたサワラを味醂たれに漬け、天日干ししました。白身でくせがないサワラは干すことにより旨味が増し、より美味しく仕上がっています。

三重・芦浜産直出荷組合

【スポット】

原材料：金目鯛(三重県熊野灘)・国産丸大豆醤油・三河味噌・粗糖 ◎15日 【アレルギー】 【国産】

529 沖サワラ味醂干し

2~3切(約150g) **817円**(税882円)

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



三重・芦浜産直出荷組合

原材料：真いわし(三重県熊野灘) ◎30日

534 ぶり一夜干し

2~3枚 **770円**(税832円)

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



三重・芦浜産直出荷組合

原材料：沖サワラ(熊野灘) ◎30日

530 沖サワラ切身

2~3切(約180g) **788円**(税851円)

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



三重・芦浜産直出荷組合

原材料：金目鯛(三重県熊野灘)・天日塩 ◎15日

531 金目鯛開き

2枚 **721円**(税779円)

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合

原材料：さば(高知) ◎90日

539 土佐の生さばフィーレ

約200g **682円**(税737円)

180度に熱した油で揚げてください。フライパンに少量の油でOKです。



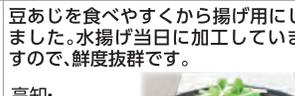
高知・土佐佐賀産直出荷組合

原材料：サバ(高知)・パン粉・小麦粉・食塩・コショウ ◎90日 【アレルギー】 【国産】

544 フライパンでサバフライ

120g **590円**(税637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

原材料：サバ・馬鈴薯澱粉・醤油・みりん・酒 ◎90日 【アレルギー】 【国産】

545 さば竜田揚げ

120g **602円**(税650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

原材料：あじ(高知)・馬鈴薯澱粉・塩・こしょう ◎90日

548 豆アジの唐揚げ

100g **611円**(税660円)

土佐近海で獲れた鮮度抜群のカツオを、伝統の薬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

【スポット】

原材料：鰹(太平洋・土佐沖) ◎90日

538 土佐沖一本釣り・薬焼き鰹たたき

たれなし130g **981円**(税1,059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。



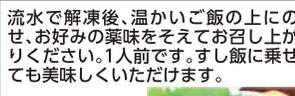
高知・土佐佐賀産直出荷組合

原材料：アジ(高知)・パン粉・小麦粉・食塩 ◎90日 【アレルギー】 【国産】

542 土佐のアジフライ

100g **602円**(税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くいただけます。



高知・土佐佐賀産直出荷組合

原材料：カツオ(高知)・醤油・みりん・砂糖 ◎90日 【アレルギー】 【国産】

546 土佐のかつお丼

80g **607円**(税656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

【スポット】

原材料：あじ(高知)・パン粉・小麦粉・梅しそ・食塩 ◎90日 【アレルギー】 【国産】

543 梅シソ風味のあじフライ

120g **611円**(税660円)

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

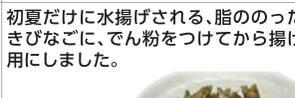


高知・土佐佐賀産直出荷組合

原材料：きびなご・でん粉・塩・コショウ ◎90日

547 きびなごのから揚げ

110g **611円**(税660円)



高知・土佐佐賀産直出荷組合

原材料：あじ(高知)・馬鈴薯澱粉・塩、こしょう ◎90日

548 豆アジの唐揚げ

100g **611円**(税660円)

小ぶりの新鮮なイワシを丁寧に開きました。フライや天ぷらに最適です。



522 いわしフライ用

3~4枚 **418円**(税451円)

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



三重・芦浜産直出荷組合

原材料：金目鯛(三重県熊野灘)・天日塩 ◎15日

536 釜炊きひじき

120g **474円**(税512円)

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合

原材料：ぶり(高知) ◎90日

540 土佐の天然ぶり切身

120g **670円**(税724円)

高知・土佐佐賀産直出荷組合

【スポット】

原材料：さば(高知) ◎90日

539 土佐の生さばフィーレ

約200g **682円**(税737円)

180度に熱した油で揚げてください。フライパンに少量の油でOKです。



高知・土佐佐賀産直出荷組合

原材料：サバ(高知)・パン粉・小麦粉・食塩・コショウ ◎90日 【アレルギー】 【国産】

544 フライパンでサバフライ

120g **590円**(税637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

原材料：サバ・馬鈴薯澱粉・醤油・みりん・酒 ◎90日 【アレルギー】 【国産】

545 さば竜田揚げ

120g **602円**(税650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

原材料：あじ(高知)・馬鈴薯澱粉・塩、こしょう ◎90日

548 豆アジの唐揚げ

100g **611円**(税660円)

パンタレ

福岡県糸島市

もともと漁師だった杉本さんが目利きした、極上の海産物。いりこやちりめん、わかめ類など、食卓に欠かせないものばかりです。



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。

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

福岡・パンタレ 隔週BD 原材料:もずく、自然塩 6ヶ月

福岡・パンタレ 隔週BD 原材料:かつおのふし(枕崎) 6ヶ月

555 天然もずく 200g 467円(税504円)

556 枕崎のだしかつお 80g 725円(税783円)

脂ののったサバを海水に漬けてめめる「うしお造り」が大人気の「ヤママサ」の漬け魚。冷凍魚とは思えないふくらして実には美味な仕上がります。

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



ヤママサの甘塩サバ

561 1P 毎週 60g×2 583円(税630円)

562 3P D週 60g×2×3 1,750円(税1,890円) 1,615円(税1,744円)

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

ヤママサ 宮城県塩竈市 原材料:白米(宮城県産)・玄米(国内産)・黒豆(北海道産)・黒米(宮城県産) 90日



黒豆と玄米の炊き込みご飯

567 1P スポット 80g 292円(税315円)

568 3P スポット 80g×3 876円(税946円) 832円(税899円)

いちろうこ(南伊豆水産)

静岡県静岡市

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



「いちろうこ」自慢のおでん種セット

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



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 スポット 10日

共通原材料:スケトウダラすり身・馬鈴薯澱粉・粗糖・塩・発酵調味料・鰹だし

586 静岡おでん種セット 6種11品 1,706円(税1,842円) 1,650円(税1,782円)

587 2P 3枚 715円(税772円) 679円(税733円)

※エビやカニが混ざる漁法で捕獲しています。長期保存は冷凍できます。

福岡・パンタレ 隔週BD 原材料:カタクチイワシの稚魚、食塩 4週間

551 無漂白ちりめん 70g 778円(税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。

福岡・パンタレ 隔週BD 原材料:カタクチイワシ、食塩 3ヶ月

552 特選いりこ 100g 592円(税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。

福岡・パンタレ 隔週BD 原材料:カタクチイワシ、食塩 3ヶ月

553 いりこ 100g 558円(税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、美味しくいただけます。

福岡・パンタレ 隔週BD 原材料:わかめ、食塩 6ヶ月

554 生わかめ玄海育ち(塩蔵) 200g 575円(税621円)

お惣菜・おいしい魚

シンプルな調味料で、こだわり加工の逸品。

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

福岡・パンタレ 隔週BD 原材料:かつおのふし(枕崎) 3ヶ月

557 花かつお 60g 608円(税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。

原材料:すけとうだらの卵巣(アリューシャン海域・ロシア)清酒、本みりん、こんぶ、かつおぶし、自然塩、とうがらし、ゆず 2ヶ月

辛子明太子 558 甘口 559 辛口 各100g 1,205円(税1,301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。

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

563 三陸産さんま佃煮 70g 316円(税341円)

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

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

564 金華さば仙台みそ煮 60g 335円(税362円)

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

ヤママサ 宮城県塩竈市 毎週 原材料:銀鯉(アメリカ産)・つゆ・砂糖・醤油(小麦・大豆を含む)・みりん・酒・生姜(国内産)・片栗粉・米酢 90日

565 銀だらコク煮 50g 460円(税497円)

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

タカハシ食品 東京都 D週 原材料:たこ(北海道)・ビートグラニュー糖・醤油・昆布だし・塩・本みりん 90日

566 たこやわらか煮 70g 867円(税936円)

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 スポット 10日

574 1P 毎週 30g×5 482円(税521円)

575 2P 毎週 30g×5×2 964円(税1,041円) 912円(税985円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 スポット 10日

小竹輪 574 1P 毎週 30g×5 482円(税521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。

高知県四万十市・加用物産 D週 原材料:青のり(国内産) 6ヶ月

570 青のり粉 6g 407円(税440円)

国内産のみみずだけを使用し、着色料不使用で仕上げました。風味豊かなみみずは料理に旨みを添えます。

岡山県・アマノ D週 原材料:エビ(国産・アキアミ) 90日

571 小えび 12g 231円(税249円)

瀬戸内海で獲れたかたくちいわしを無添加で煮あげました。とても美味し上にカルシウムが手軽にとれます。そのままお召し上がりください。

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

572 無添加食べる小魚 60g 511円(税552円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 スポット 14日

578 いわしはんぺん 5枚(150g) 542円(税585円) 515円(税556円)

ぶちぶちしたタコがアクセント。煮物やおでんに入れたり、お弁当のおかずにどうぞ。

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 スポット 10日

579 たごボール 8個 428円(税462円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 スポット 10日

580 ごぼうつまみ 100g 462円(税499円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 スポット 10日

581 ねぎちぎり揚 100g 466円(税503円)

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 スポット 10日

586 静岡おでん種セット 6種11品 1,706円(税1,842円) 1,650円(税1,782円)

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 スポット 14日

587 2P 3枚 715円(税772円) 679円(税733円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 スポット 14日

582 桜えび釜揚げ 3枚 715円(税772円) 679円(税733円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 スポット 14日

583 白はんぺん 30g×3枚 432円(税467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。

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 スポット 14日

584 ごぼう巻き 100g 474円(税512円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 スポット 10日

585 いわし団子 8個 410円(税443円)

飲料

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

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 365日

592 有機栽培のほうじ茶 100g 628円(税678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

599 有機ドリップオンバッグコーヒー(スペシャル) 8g×8 1,209円(税1,306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 原材料:有機砂糖、有機りんご果汁、有機しょうが、有機レモン果汁、有機すだち果汁、炭酸 1年半

OGジンジャーエール 605 3本 250ml×3 450円(税486円) 606 ケース 30本入 250ml×30 4,500円(税4,860円) 4,350円(税4,698円)

口に含むとやわらかですーとからだに馴染むよ。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です。

岐阜・奥長良川名水 隔週BD 原材料:水(岐阜) 5年6ヶ月

5年保存水 608 2l×6本 2,280円(税2,462円) 609 500ml×24 5,040円(税5,443円) 24本入

豆腐やさんが作る豆乳プリン 原料の豆乳は、北海道産十勝秋田大豆と九州産フクユタカ大豆を使用。北海道産のビートグラニュー糖・生クリームを使ってなめらかに仕上げました。

静岡・白帆たんぼく D 週 原材料:国産大豆(北海道・九州)、生クリーム、ビートグラニュー糖、海水生にがり 7日 7リットル 100%

国産大豆100%豆腐プリン 616 1P 80g 340円(税367円) 617 3P 80g×3 1,020円(税1,102円) 969円(税1,047円)

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・ノースカールズ スポット 原材料:大豆(北海道)・黒大豆(北海道) 210日 7リットル 国

622 純国産北海道2色の煎り大豆 65g 271円(税293円)

有機茶葉を三年間熟成させ、カフェインなどの刺激物が少ない番茶です。日常飲んで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

589 有機栽培熟成三年番茶 150g 415円(税448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。蒸し出し・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

593 オーサワの有機麦茶 7g×24包 562円(税607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

600 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 7リットル 国

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

青森・斉藤農園(津軽産直組合) 毎週 原材料:りんご(津軽産直組合) 1年

602 津軽のかおり(びん) 1L 862円(税931円)

寒い時期や、風邪を引いてしまった時、ポカポカ身体の中からあたためたい時にオススメ。生姜のピリッとした風味が、クセになります。

徳島・光食品 隔週BD 原材料:本葛粉、砂糖、麦芽糖、生姜粉末

610 生姜 200g 643円(税694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せんざいです。

静岡・こだわりの味共同組合 スポット 原材料:さつまいも(国産)・バター(国産)・ビートグラニュー糖(北海道産)・澱粉(北海道産) 6日 7リットル 乳

613 いもようかん 1個 270円(税292円)

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

京都・ほった園 毎週 原材料:緑茶・抹茶(国産/有機栽培) 180日

591 有機抹茶入りくさ茶 100g 600円(税648円)

福岡・POPCOFFEES 毎週 原材料:東ティモール・ブラジル・グアテマラ・ペルー産のオーガニックコーヒー豆 6ヶ月

OGこだわりブレンド 597 中挽 598 豆 各150g 1,211円(税1,308円) 1,120円(税1,210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

603 有機にんじんジュース 2本 160g×2 370円(税400円)

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

611 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

国産白米粉、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 7リットル 麦

615 ごまだんご 3個100g 724円(税782円)

鹿儿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。

岩手・穀の蔵 D 週 原材料:甘藷澱粉・さつまいもの粉、黒ごま、食塩(伯方の塩) 6ヶ月

620 さつまいもぼん 2枚×6 346円(税374円)

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

北海道・ノースカールズ スポット 原材料:うるち米(山形県産)・しょうゆ(大豆(国産)・小麦(国産)・食塩(海水(国産)) 180日 7リットル 麦豆

621 純国産うるち焼きせんべい(ワレ混じり) 100g 397円(税429円)

622 純国産北海道2色の煎り大豆 65g 271円(税293円)

お菓子

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

福島・丸成商事 D 週 原材料:有機栗(中国河北省) 9ヶ月

618 有機楽笑栗 125g 420円(税454円)

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

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

619 じゃがいもぼん 2枚×6 346円(税374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

625 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

626 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・殻粉末)、砂糖、食塩、魚粉、魚醤、昆布だし、かつおだし

627 国産えび 7リットル 国 各40g 301円(税325円)

お魚チップス 各40g 301円(税325円)

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

青森・斉藤農園(津軽産直組合) 毎週 原材料:りんご(津軽産直組合) 1年

602 津軽のかおり(びん) 1L 862円(税931円)

寒い時期や、風邪を引いてしまった時、ポカポカ身体の中からあたためたい時にオススメ。生姜のピリッとした風味が、クセになります。

徳島・光食品 隔週BD 原材料:本葛粉、砂糖、麦芽糖、生姜粉末

610 生姜 200g 643円(税694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せんざいです。

静岡・こだわりの味共同組合 スポット 原材料:さつまいも(国産)・バター(国産)・ビートグラニュー糖(北海道産)・澱粉(北海道産) 6日 7リットル 乳

613 いもようかん 1個 270円(税292円)

鹿儿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。

岩手・穀の蔵 D 週 原材料:甘藷澱粉・さつまいもの粉、黒ごま、食塩(伯方の塩) 6ヶ月

620 さつまいもぼん 2枚×6 346円(税374円)

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

北海道・ノースカールズ スポット 原材料:うるち米(山形県産)・しょうゆ(大豆(国産)・小麦(国産)・食塩(海水(国産)) 180日 7リットル 麦豆

621 純国産うるち焼きせんべい(ワレ混じり) 100g 397円(税429円)

622 純国産北海道2色の煎り大豆 65g 271円(税293円)

623 アーモンド 大阪・むそう D 週 14ヶ月

OGフルーツ&ナッツバー 各40g 300円(税324円)

624 ザクロ

625 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

626 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・殻粉末)、砂糖、食塩、魚粉、魚醤、昆布だし、かつおだし

627 国産えび 7リットル 国 各40g 301円(税325円)

お魚チップス 各40g 301円(税325円)

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

熊本・天の製茶園 隔週BD 原材料:無農薬栽培茶葉(水産産/品種:やぶきた、さやまかおり、在来) 1年

594 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。

熊本・天の製茶園 隔週BD 原材料:無農薬栽培茶葉(水産産/品種:やぶきた、さやまかおり、在来) 1年

595 天の紅茶TB 2g×16 500円(税540円)

611 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

615 ごまだんご 3個100g 724円(税782円)

鹿儿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。

岩手・穀の蔵 D 週 原材料:甘藷澱粉・さつまいもの粉、黒ごま、食塩(伯方の塩) 6ヶ月

620 さつまいもぼん 2枚×6 346円(税374円)

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

北海道・ノースカールズ スポット 原材料:うるち米(山形県産)・しょうゆ(大豆(国産)・小麦(国産)・食塩(海水(国産)) 180日 7リットル 麦豆

621 純国産うるち焼きせんべい(ワレ混じり) 100g 397円(税429円)

622 純国産北海道2色の煎り大豆 65g 271円(税293円)

623 アーモンド 大阪・むそう D 週 14ヶ月

OGフルーツ&ナッツバー 各40g 300円(税324円)

624 ザクロ

625 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

626 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・殻粉末)、砂糖、食塩、魚粉、魚醤、昆布だし、かつおだし

627 国産えび 7リットル 国 各40g 301円(税325円)

お魚チップス 各40g 301円(税325円)

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

熊本・天の製茶園 隔週BD 原材料:無農薬栽培茶葉(水産産/品種:やぶきた、さやまかおり、在来) 1年

596 生姜紅茶TB 2.5g×10 650円(税702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

603 有機にんじんジュース 2本 160g×2 370円(税400円)

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

611 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

615 ごまだんご 3個100g 724円(税782円)

鹿儿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。

岩手・穀の蔵 D 週 原材料:甘藷澱粉・さつまいもの粉、黒ごま、食塩(伯方の塩) 6ヶ月

620 さつまいもぼん 2枚×6 346円(税374円)

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

北海道・ノースカールズ スポット 原材料:うるち米(山形県産)・しょうゆ(大豆(国産)・小麦(国産)・食塩(海水(国産)) 180日 7リットル 麦豆

621 純国産うるち焼きせんべい(ワレ混じり) 100g 397円(税429円)

622 純国産北海道2色の煎り大豆 65g 271円(税293円)

623 アーモンド 大阪・むそう D 週 14ヶ月

OGフルーツ&ナッツバー 各40g 300円(税324円)

624 ザクロ

625 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

626 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・殻粉末)、砂糖、食塩、魚粉、魚醤、昆布だし、かつおだし

627 国産えび 7リットル 国 各40g 301円(税325円)

お魚チップス 各40g 301円(税325円)

音羽産小麦粉と黒糖、菜種油、ゴマを使用しています。カリッとした歯ごたえと地粉の風味が他にはない味わいです。

原材料：小麦粉（愛知）、黒糖、菜種油（非遺伝子組換え）、ごま（愛知）、天然酵母、食塩

アレルギー 麦 豆

629 道長の地粉かれんとう

愛知・漬物本舗 道長 スポット 120日 各80g **345円** (税373円)

高知県の天日塩を使ったかいたかりんとう、海の味がします。

原材料：小麦粉（愛知）、菜種油（非遺伝子組換え）、ごま（愛知）、食塩、ごま（愛知）、大豆粉、重曹

アレルギー 麦 豆

630 道長の粒塩がりんとう

大阪・ムソー 10ヶ月 150g **620円** (税670円)

北海道産黒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 アレルギー 豆

631 純国産北海道黒豆の甘納豆

80g **375円** (税405円)

楽しく食べられるかぼちゃ・ほうれん草・ミルクの3色ぼーろ。水あめ以外は全て北海道原料使用。

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 アレルギー 乳 卵

632 純国産北海道ぼーろ

100g **232円** (税251円)

栄養価の高い「国内産有機玄米」を、どなたにも手軽に召し上がれるよう加工した、有機JAS認定のシリアル食品です。

大阪・ムソー D 週

原材料：有機玄米（国産）

10ヶ月

633 有機玄米フレーク/プレーン

150g **620円** (税670円)

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麩を作り、焼いた沖縄県産黒糖を塗りました。栄養豊富で消化吸収も良く、おやつに最適。

静岡・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、ビートグラニュー糖（以上全て国産）

90日 アレルギー 麦

636 国産小麦の麩菓子

5本 **411円** (税444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ロッパ風のお菓子です。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。

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）

アレルギー 卵 豆

634 カシューナッツコロン

70g **280円** (税302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。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 D 週

原材料：りんご（長野県松川町）

365日

635 有機コーヒーのカシューナッツコロン

65g **280円** (税302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。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 D 週

原材料：りんご（長野県松川町）

365日

637 かめばかむほどりんご

30g **465円** (税502円)

発酵バターが香りが高く、飽きのこないオーソドックスなバタービスケット。

大阪・むそう商事 D 週

原材料：小麦粉・砂糖・バター・全卵粉末・食塩・脱脂粉乳・バニラ香料・膨張剤

12ヶ月 アレルギー 麦 卵 乳

638 バタービスケット・プレーン

5枚×4袋 **500円** (税540円)

香ばしさとバターのコクがふんわり広がるサクッと軽い甘さ控えめビスケット

大阪・むそう商事 D 週

原材料：そば粉・小麦粉・砂糖・バター・全卵粉末・食塩・脱脂粉乳・膨張剤

12ヶ月 アレルギー 麦 卵 乳 そば

639 バタービスケット・そば粉

5枚×3袋 **500円** (税540円)

まろやかな甘さと生薑のピリッとした辛味が美味しい、昔ながらの製法で作られたのどにやさしい飴です。合成着色料一切不使用で、携帯に便利な個包装。

茨城・神谷製菓 スポット

原材料：麦芽水飴、てんじな合蜜糖、大根汁、黒糖、生姜粉末、桂皮末

1年

640 大根生姜のど飴

80g **287円** (税310円)

うるおいを保つピロエキスを使用した、さっぱりとした洗い上がりのボディソープです。

価格改定

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、ピロエキス、エタノール、香料、クエン酸

653 ナチュロンボディソープ・詰替

500ml **870円** (税957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。

価格改定

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）

654 ナチュロン洗濯槽&排水パイプクリーナー

300g×3 **1,200円** (税1,320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：重曹炭酸カルシウム・無水ケイ酸（研磨剤）、精製水（塩材）、濃グリセリン（保湿剤）、塩化ナトリウム（有効成分）、石けん用剤（清浄剤）、キシタンガム（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）

655 パックスソルティエ石けんハミガキ

120g **460円** (税506円)

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

埼玉・山田洋治商店 毎週

659 ワンタッチ芯なしシングル

130m×6 **740円** (税814円)

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

埼玉・山田洋治商店 毎週

10001 ピュアブラウン・ダブル

37.5m×8 **672円** (税739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）

10002 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。古紙混入のないノンパルプ100%。接合部分には接着剤等を一切使用していません。★フィルターは立体的に折ってご使用ください。（横と底を折った後、底を立体的にすると、ドリッパーにフィットして安定した抽出ができます。）

愛知県長久手市・オキノ D 週

原材料：紙（無漂白）

10003 1~2杯用

40枚 **160円** (税176円)

オーガニック認証原料を使用。マヌカハニーMG850+、プロポリス、ハーブなどをブレンドしています。爽やかな風味。口内に1~5秒シュッと吹き付けてお召し上がりください。

おもちゃ箱 ニューゼーランド

原材料：マヌカフラワーウォーター・マヌカハチみつ・ハニードー（含有みつ）・プロポリス（ニューゼーランド産）・アニシード油・クローブ油・セイヨウハッカ油（オーストラリア）

スポット 3年

10011 マヌカ&プロポリススプレー

30ml **3,643円** (税3,934円)

フェアトレードチョコレート各種

東京フェアトレードカンパニー

口あたりまろやかで、子どもたちにも大人気！看板チョコです。

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

14ヶ月 アレルギー 乳

641 オーガニックミルク

50g **495円** (税535円)

オレンジのさわやかな風味とミルクのまろやかさが絶妙のコンビネーション。

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

12ヶ月 アレルギー 乳

642 オーガニックオレンジ

50g **495円** (税535円)

ビターチョコに甘酸っぱいザクロゼリーのフルーティーなアクセント。

原材料：有機カカオマス・有機粗糖・有機ザクロゼリー（有機ザクロ果汁・有機リンゴ果汁・有機米粉）・有機ココアバター・有機バニラ/増粘剤（ペクチン）

18ヶ月 アレルギー 乳

643 オーガニックビター・ザクロ

50g **495円** (税535円)

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

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

18ヶ月 アレルギー 乳

644 オーガニックビター・ストロベリー&マール・ド・シャンパーニュ

40g **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&キノアパフの食感と香ばしさが広がります。

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

10ヶ月 アレルギー 乳

645 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)

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、有機糖化糖、有機ラム酒、有機乳脂肪、有機粉状ヘーゼルナッツ、有機バニラ/ひまわりレシチン

※アルコール分4%
10ヶ月 アレルギー 乳

646 オーガニックラムフィリング

85g **900円** (税972円)

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

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

10ヶ月 アレルギー 乳

647 オーガニックオレンジ&レモンフィリング

85g **900円** (税972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・有機カカオマス・有機アーモンド粉・有機アーモンド加工品・有機バニラ

12ヶ月 アレルギー 乳

648 オーガニックアーモンド&アーモンド

50g **495円** (税535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。

価格改定

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

651 ナチュロンシャンプー・詰替

500ml **870円** (税957円)

手に取りやすく、やさしい使い心地のリンスです。

価格改定

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、キシタンガム、ホホバ種子油、香料、クエン酸Na

652 ナチュロンリンス・詰替

500ml **870円** (税957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）、キリン（甘味剤）、カンゾウエキス、クマザサエキス（矯味剤）、ハッカ油・オレンジ油・グレープフルーツ果皮油・ラベンダー油（清涼剤）、ロウカストロビンガム（粘結剤）、エタノール溶剤、ベニバナ黄（着色剤）

価格改定

神奈川・太陽油脂 D 週

656 パックスこどもジェルはみがき

50g **410円** (税451円)

ヒマワリ油を使用した髪にやさしい植物性石けんのハンドソープです。ぬるぬるせずさっぱりと洗えます。

価格改定

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）ヒノキチオール、エタノール、香料、クエン酸

657 ナチュロンハンドソープ ボトル

260ml **560円** (税616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）

価格改定

神奈川・太陽油脂 D 週

658 ナチュロンハンドソープ 詰替

450ml **810円** (税891円)

デリケートな悩みにコットン100%の温かみを

～布のやさしさと快適さをお手軽に～

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が。

高分子吸収剤不使用、トップシートにコットンを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

235mm×85mmと通常の厚みより一回り大きいサイズ。コットン100%だからお肌にやさしく、とても温かな肌触り。通気性もいので敏感肌の方にもやさしいナプキンです。

10005 昼用羽なし

16個 **569円** (税626円)

10006 昼用羽付き

16個 **569円** (税626円)

10007 多い日昼用羽なし

18個 **569円** (税626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が。

高分子吸収剤不使用、トップシートにコットンを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

10008 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）

価格改定

神奈川・太陽油脂 D 週

10009 多い日夜用羽付き

40個 **707円** (税778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）

価格改定

神奈川・太陽油脂 D 週

トップシートはコットン100%不織布、吸収材はふかふか素材の綿状パルプを使用し、石油由来の高分子吸収材は不使用です。

京都・日本グリーンパックス 隔週BD

価格改定

神奈川・太陽油脂 D 週

10010 おりものシート

40個 **707円** (税778円)

あすか 農家の加工グループ

奈良県五條市

奈良吉野・紀州の山あい、梅や柿を世話し、野菜をつくる「生産者グループあすか」。農家自身が育てたものを、昔のままに素朴に加工し、お届けします。なつかしくて新しい「ほんもの」の味をお楽しみください。

甘露梅がまるごと入っている贅沢なゼリーです。こんにやく粉と寒天を使っていきますので、おなかにも優しい。

原材料：梅 甘露煮（梅・砂糖）・梅シロップ（梅・粗糖）・粗糖・こんにやく粉・寒天・酸味料（クエン酸）

180日

300日

10015 青梅ゼリー

80g×4 **790円** (税853円)

香り高いゆずとほどよく甘い砂糖が絶妙。お茶のお供やおやつにどうぞ。

原材料：ゆず（あすか）・ピートグラニュー糖

90日

10019 ゆずピール

50g **368円** (税397円)

高知県産しょうがを有機しょうゆを中心としたこだわりの調味料で甘辛く炊き上げました。ごはんやおにぎり、お茶漬けなどにご合います。

原材料：しょうが（高知県・あすか）・ピートグラニュー糖・有機醤油・発酵調味料・酒・発酵

180日

10025 しょうが佃煮

100g **544円** (税588円)

地元豊川市他の白菜を高知県黒潮町の完全天日塩「海一粒」だけで漬けました。

愛知・漬物本舗 道長

原材料：白菜（豊川市）・塩

7日

10029 塩だけ白菜漬

200g **384円** (税415円)

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回下漬けてから本漬ける手の込んだ漬物です。

愛知・漬物本舗 道長

原材料：大根、米ぬか、粗糖、食塩

90日

10033 甘口しぼり

100g **423円** (税457円)

原料の米こうじから道長お手製。減農薬で育てた地元の美味しいお米「音羽米」と、高知県の天日塩だけで作りまし。さらっとして塩分控えめ、使いやすい仕上が。り。

愛知・漬物本舗 道長

原材料：米麹（道長）・塩（高知県産）

50日

10038 道長の塩こうじ

120g **507円** (税548円)

黄色く熟した梅の果肉をペースト状にし、寒天で昔懐かしい一回サイズのゼリーにしました。

原材料：麦芽糖水浴、黄梅ペースト、てん菜糖、梅果汁、寒天、オブラート

180日

10016 完熟梅ゼリー

100g **421円** (税455円)

梅肉に赤しそを練りこみました。ご飯に、おにぎりに便利。

原材料：梅（あすか）・しそ（あすか）・塩

90日

10020 梅びしお

100g **491円** (税530円)

当地で農薬を最小限に抑えて栽培された吉野本カリンを蜂蜜漬けに加工しました。蜂蜜は、天然の純度100%蜂蜜を使用しています。

原材料：はちみつ（アルゼンチン）・かりん（奈良）

365日

10026 かりん蜂蜜漬

350g **1,133円** (税1,224円)

地元豊川市の白菜を道長特製のキムチベースで漬込みました。特製の和風仕立。

愛知・漬物本舗 道長

原材料：白菜（豊川市）・にんにく・唐辛子

10日

10030 和風キムチ

180g **440円** (税475円)

年末から干し始めて甘みを引き出した、風味豊かな大根をぬか漬けし、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◎

愛知・漬物本舗 道長

原材料：大根、粗糖、米酢、三河みりん、塩、ゆず（自家製）・出し昆布（北海道産）

90日

10034 ゆず大根

150g **445円** (税481円)

砂糖を使用しないで糯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。

愛知・漬物本舗 道長

原材料：米麹（米・麹菌）

60日

10039 米糴の甘酒

300g **544円** (税588円)

干し柿を寒天で練り上げたゼリー菓子です。干し柿の風味をお楽しみいただけます。

原材料：麦芽糖水あめ、干柿ペースト、てん菜糖、寒天、こんにやく粉、食用なたね油、オブラート

180日

10013 干し柿ゼリー

130g **400円** (税432円)

お茶請けにもぴったりの一品です。紅茶との相性が抜群。

原材料：しょうが（高知）・ピートグラニュー糖

90日

10017 生姜しぐれ

70g **403円** (税435円)

10021 赤梅酢

200ml **386円** (税417円)

生姜本来の辛味が生きたしょうが湯です。体がほかほか温まります。

原材料：粗糖・生姜・でんぷん粉・吉野本葛・黒砂糖

1年半

10027 しょうが湯

20g×5 **444円** (税479円)

華やかな梅の香りと風味！白梅干からできた梅酢です。

愛知・漬物本舗 道長

原材料：梅酢（あすか・梅・塩）・砂糖

90日

10022 すし梅酢

200ml **421円** (税455円)

大豆とはだか麦の麴を道長で製造、あてみりんを使わずに麴本来の旨みと野菜の風味がぎいています。

愛知・漬物本舗 道長

原材料：大豆、なす、きゅうり、人参、漬け原料（大麦麹、大豆麹、溜り醤油、粗糖、しょうが、塩）

90日

10031 野菜たっぷり金山寺

150g **573円** (税619円)

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

愛知・漬物本舗 道長

原材料：大根、米ぬか、原塩、なすの葉、柿の皮

90日

10032 古式一丁漬

100g **423円** (税457円)

いつでももぎたて！野菜の存在感がしっかり！のお味噌汁

いつでももぎたて！しっかり野菜の存在感！本当の野菜の美味しさを楽しんでいただける、農家が作ったフリーズドライのお味噌汁です。

原材料：★共通原材料（米みそ（大豆/国産）、米、食塩、でんぷん、酵母エキス）、【キャベツ】★キャベツ、小松菜、玉葱、あごだし、【大和なまこ】★大和なまこ、十津川なめこ、玉葱、デキストリン、粉末だし、【具沢山】★小松菜、大根、人参、ごぼう、青葱、デキストリン、粉末だし、ごぼう粉末

1年

10014 国産野菜のお味噌汁

9袋（3種×3） **1,370円** (税1,480円)

梅干しに漬け込んだ赤しそをそのままふりかけにしました。ごはんのお供に、お弁当に。

原材料：しそ（奈良、和歌山、三重、滋賀、愛媛）、梅酢（奈良、和歌山、三重）、食塩（沖縄）

1年

10023 しその葉ふりかけ

40g **281円** (税303円)

梅干しに漬け込んだ赤しそをそのままふりかけにしました。ごはんのお供に、お弁当に。

原材料：梅（あすか）、しそ抽出液（あすか）、梅酢、塩、ホタテエキス

30日

10024 きざみかりかり梅

60g **412円** (税445円)

大豆とはだか麦の麴を道長で製造、あてみりんを使わずに麴本来の旨みと野菜の風味がぎいています。

愛知・漬物本舗 道長

原材料：大根（国産）、粗糖、米酢、三河みりん、リンゴジュース（長野県産）・塩（ベトナム産）

30日

10036 メロン奈良漬

100g **540円** (税583円)

捨て漬け不要。届いたその日から漬けられるフルーティーなぬか床です。ジッパー付の口の広いぬか漬けパック。塩ずりした野菜をそのまま漬け込むことができます。ぬか床が水っぽくなったなら、水切りをして「補充用」を足せば長くお楽しみいただけます。

愛知・漬物本舗 道長

原材料：米ぬか・塩

60日

10042 補充用

500g **507円** (税548円)

「つけ太郎ぬか」の補充用。ぬかが減ったり、水っぽくなった時には、補充してぬかをリフレッシュ。

愛知・漬物本舗 道長

原材料：米ぬか・塩・米こうじ・昆布

60日

10041 補充用・ミニ

300g **423円** (税457円)

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け物を作っています。

【価格改定のお知らせ】

いつも道長の商品をお買い求めいただき、ありがとうございます。近年の原材料費や包材資材費、人件費等のさらなる高騰、さらには光熱費の上昇もあり、大変厳しい状況となっております。このような状況のもと誠に不本意ながら、商品の値上げをさせていただきますことになりました。何卒事情お汲み取りのうえ、ご理解賜りますようお願い申し上げます。

道長：石川豊久さん