

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

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

ホームページ

<https://www.ninjinclub.co.jp/>

インターネットでのご注文は⇒ネットde注文(要登録)

<https://www.ninjinclub.net>

恵方巻

福を呼ぶ



令和8年の
恵方は
南南東
やや南



節分(せつぶん)というのは、「季節を分ける日」という意味です。

もともと節分とは、年に4回訪れる立春・立夏・立秋・立冬の前日を指す言葉。しかしいつしか、一年の始まりであり、大切にされていた「立春」の前日のみを「節分」と呼ぶようになりました。悪いものを追い出し、縁起のよいものを食べて、新しい季節を迎えるための行事です。

そして最近、節分の日に恵方巻(えほうまき)を食べるのも人気です。

「恵方(えほう)」というのは、その年にとくに良いとされる ラッキーな方向 のことです。恵方巻を食べるときは、その年の恵方に向けて願いごとをしながら太い巻きずしを切らずに丸ごと食べるという決まりがあります。また、切らないのは、「えん(縁)を切らないように」という意味があります。今年の恵方は 南南東やや南。節分の夜はその方向を向いて、恵方巻を食べて、たくさんの福を呼びこみましょう！

徳島・マストミ 隔週AC 最短10日 アレルギー 徳島・マストミ
つづつづまぐろ丼タレ付き スポット

10200 2食分
50g×2 864円(¥933円)

10201 2P/4食分
50g×4 1,676円(¥1,810円)

10202 3P/6食分
50g×6 2,462円(¥2,659円)

徳島・マストミ スポット
原材料:メバチ
マグロ(台湾)
最短10日

めばちまぐろ短冊

10203 1P
100g 768円(¥829円)

10204 2P
100g×2 1,440円(¥1,555円)

福岡・成清海苔店 スポット 180日

30106 2P/寿司はね焼のり
全型10枚×2 1,390円(¥1,501円)

30090 2P/柳川・血垣開漁協産焼のり
全型10枚×2 2,980円(¥3,218円)

あすか 奈良県五條市 菌2虫3-4
62 大葉
10枚 174円(¥188円)



会田共同養鶏組合
長野県松本市

信州たまご山ランドの
自然卵
92 10個 555円(¥599円)



静岡・かもめ屋 スポット 3年 各80g×3×2

30151 2P/ツナフレーク油漬
1,746円(¥1,886円)

30168 2P/ツナフレーク水煮/
食塩不使用 1,430円(¥1,544円)



NEW! 天日干した宮崎産大根を氷温でじっくり熟成し、自然な甘みと程よい塩味。砂糖・着色料・漂白剤不使用。



宮崎・オーサワジャパン スポット
原材料:干し大根(宮崎県)、漬け原材料[米糠、食塩(天日塩)、有機白梅酢] 6ヶ月

30199 天日干したくあん
100g 400円(¥432円)

大阪・ムソー スポット
原材料:かんぴょう(栃木) 6ヶ月

30205 かんぴょう(無漂白)
40g 630円(¥680円)



愛知・あいの流通センター スポット
180日 アレルギー

30212 2P/aino
MAMAマヨネーズ
300g×2 1,260円(¥1,361円)



こだわりの味協同組合 スポット
19日 アレルギー

10205 2P/かに風味かまぼこ
75g×2 743円(¥802円)



福岡・庄分酢 スポット 2年

30229 2P/八方美人酢300ml
300ml×2 1,310円(¥1,415円)

30236 2P/八方美人酢
徳用900ml 2,480円(¥2,678円)



山口・フジミツ スポット
90日

30175 5P/お魚ソーセージ
45g×3×5 1,840円(¥1,987円)



東京・オーサワ
ジャパン スポット
6ヶ月 アレルギー

30243 2P/有機みそ汁
3食分×2 530円(¥572円)



惣菜キット

グリーンリーフ群馬県利根郡

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

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



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

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

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



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

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

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



ご家庭では面倒な酢豚も袋から出して炒めるだけ!

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

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

彩り野菜と国産豚の黒酢酢豚

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



6 生きくらげと豚肉の野菜炒め 2人前(245g) **1,273円**(¥1,375円)



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

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

8 白湯水餃子スープ(国産きくらげ入り) 2〜3人前(440g) 1,000円→(¥1,080円) **900円**(¥972円)



7 3種野菜の国産豚の坦々ごま炒め 3人前(540g) **1,253円**(¥1,353円)

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

甘酸っぱくて美味!小玉なのでカリッとまるかじりおススメ!!
一度聞いたら忘れないインパクト大!の名前と、小ぶりで見ると赤い見た目、そして食べるとカリッと甘酸っぱく美味!りんご農家の将来を考えた宮下さんが、「包丁いらずで丸かじりできる、美味しい小りんごを探して出会った」という品種ピンクレディー。今年もしっかり味わってください!!



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町
⑤菌11虫8有機許容6(当地比約1/2)
ピンクレディー(小玉りんご)
17 3玉 **604円**(¥652円)

PTJ タイ・チュボン県またはペップリ県
⑤菌0虫0 化成使用
品種:グロスミツチェル種ホムトン

タイバナナ
18 500g **472円**(¥510円) 19 1kg **882円**(¥953円)

渥美半島のみずみずしい冬キャベツ。芯はビタミンCを多く含むので、薄く切って煮物・炒め物にお使いください。
ティエラス 愛知県田原市
⑤菌0虫1-5 (有機許容)

キャベツ
24 1/2玉 **267円**(¥288円) 25 1玉 **410円**(¥443円)

26 無農薬リーフレタス 150g **349円**(¥377円)

27 無農薬サニーレタス 150g **349円**(¥377円)

ほっぺが落ちるほど美味しい! 自然栽培いちごの季節です!



自然栽培グループ ともわ
愛知県豊田市
⑤菌0虫0
品種:紅ほっぺ、他

10 ミニパック 約100g(バラ詰め/サイズ混) **617円**(¥666円)

11 約200g 約200g 1,234円→(¥1,333円) **1,072円**(¥1,158円)

16 青森りんご。もったいないサンふじ 約600g(サイズ混) **805円**(¥869円)

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。
斉藤農園(津軽産直組合)青森県青森市
⑤菌12虫12有機許容1 (当地比約2/3)

16 青森りんご。もったいないサンふじ 約600g(サイズ混) **805円**(¥869円)

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

28 カット1/2玉 **456円**(¥492円)

29 1玉 **805円**(¥869円)

みかんの名産地! 和歌山・有田から池田さんの柑橘が始まります

海と山と太陽の恵みいっぱい!日当たりのいい山の斜面、水はけ良く、雨が少なく、日照時間が長い…和歌山・有田は美味しいみかんが育つ条件がそろっています。今年も個性あふれる柑橘類をしっかりと味わってくださいね。

晩柑人気No.1!今年のポンカンには池田さんからスタート!インドが原産とされるミカンの仲間。甘みが強く、酸味は控えめ。食物繊維たっぷりの薄皮ごとお召し上がりください!●7weekまで

⑤菌1虫5有機許容3(当地比約1/3)

ぼんかん 12 約1kg **810円**(¥875円)

13 約3kg **2,244円**(¥2,424円)

14 レモン 約300g(2〜3個) **406円**(¥438円)

15 はっさく 1.2kg(5以上混) **716円**(¥773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
⑤柿(菌3虫3 品種:市田柿)※無くん蒸のため茶褐色で若干表面に付着した白い粉は糖分でず(カビではありません)

大人気のブロッコリーは、茎もしっかり太く、甘くておいしいので、絶対に捨てず(笑)、皮をむいてお召し上がりください。
ティエラス 愛知県田原市
⑤菌0虫1-5 (有機許容)

21 ブロッコリー 1株 **378円**(¥408円)

23 1株 **646円**(¥698円)

28 カット1/2玉 **456円**(¥492円)

29 1玉 **805円**(¥869円)

30 ほうれん草 200g **276円**(¥298円)

さくさく食感とさっぱりした甘さ

今年は大変な不作のため、5 & 6weekの2週だけの企画です。お見逃しなく!

果肉はサクサクした食感で、日本人の好みのさっぱりした甘さとさわやかな酸味がバランス良い。サラダや和え物もおススメ!※約4〜7玉前後

あすか 和歌山県海南市
⑤菌0-2虫3-5(有機許容含む)

15 はっさく 1.2kg(5以上混) **716円**(¥773円)

22 1/2株 **369円**(¥399円)

23 1株 **646円**(¥698円)

28 カット1/2玉 **456円**(¥492円)

29 1玉 **805円**(¥869円)

30 ほうれん草 200g **276円**(¥298円)

31 小松菜 200g **276円**(¥298円)

天野グループ 愛知県安城市
⑤菌0虫2 肥料の一部に化成含む 品種:いなむら他

天野グループ 愛知県安城市
⑤菌0虫2 肥料の一部に化成含む 品種:エクストリーム他

28 カット1/2玉 **456円**(¥492円)

30 ほうれん草 200g **276円**(¥298円)

奈良地方を代表する伝統野菜。大根葉に似たぎざぎざが特徴。クセがなくほのかな甘みがあって食べやすい。おひたし、炒め物、味噌汁の実に。



あすか 奈良県五條市
⑩菌1-3虫0-2

32 大和真菜
200g **276円**(¥298円)

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



寺岡有機農場 広島県世羅町 ⑩菌0虫0

38 有機ルッコラセルパチカ
30g **320円**(¥346円)

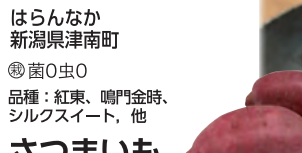
寒くなるほど甘みを増し、おろし、漬物、煮ものなど、どう調理しても美味しい！基本、葉なしでお届けします。



ティエラス 愛知県田原市
⑩菌0虫1~5(有機許可)

44 大根
1本 **345円**(¥373円)

「冷めてもおいしい焼きいも」の原料となるおいしいサツマイモです。甘みの強いおいしい品種を選んで栽培しています。



はらんなか 新潟県津南町
⑩菌0虫0
品種：紅東、鳴門金時、シルクスweet、他

54 約500g
380円(¥410円)

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



あすか 高知県四万十町 ⑩菌0虫0

61 しょうが
80g **328円**(¥354円)

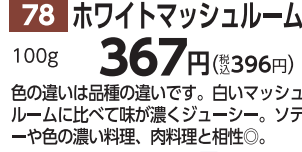
美しい緑色、さわやかな香りが食欲をそそります。



あすか 奈良県五條市 ⑩菌2虫3-4

62 大葉
10枚 **174円**(¥188円)

シャキシャキした歯ごたえとほんのりした甘み、独特の風味。



バイオコスモ 長野県南安曇郡 ⑩菌0虫0

69 えのき
100g **181円**(¥195円)

風味が濃いのでサラダや炒め物にどうぞ。※軸付き

バイオコスモ 岡山県瀬戸内市または静岡県富士市 ⑩菌0虫0

78 ホワイトマッシュルーム
100g **367円**(¥396円)

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

バイオコスモ 山形県 ⑩菌0虫0

79 ブラウンマッシュルーム
100g **367円**(¥396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 ⑩菌0-1虫0-2
品種：冬華、CR花まつり

33 菜の花
150g **243円**(¥262円)

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



寺岡有機農場 広島県世羅町 ⑩菌0虫0

39 有機ベビーケール
30g **300円**(¥324円)

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



自然栽培グループとものわ 愛知県豊田市、碧南市
⑩菌0虫0 品種：ころっ娘他
★約20cmぐらい、約400g〜

45 自然栽培ミニ大根
1本 **255円**(¥275円)

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



肥後やまと会 熊本県益城郡山都町 ⑩菌0虫0

56 300g
347円(¥375円)

5種類のキノコが楽しめる、ボリューム満点のパックです！



バイオコスモ 神奈川県伊勢原市 ⑩菌0虫0

64 きんのこいろいろパック5種
1セット **739円**(¥798円)

和・中・イタリアンなどどんな料理にも大活躍！



バイオコスモ 長野県上伊那郡 ⑩菌0虫0

71 ぶなしめじ
100g **246円**(¥266円)

株がバラバラになっていて、料理に使いやすいお得用。



信長きのご園 愛知県安城市 ⑩菌0虫0

72 ぶなしめじバラ徳用
300g **420円**(¥454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。

信長きのご園 愛知県安城市 ⑩菌0虫0

80 生きくらげ(黒)
65g **360円**(¥389円)

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

バイオコスモ 大分県国東市 ⑩菌0虫0

81 乾燥きくらげ
20g **625円**(¥675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 ⑩菌0虫0

34 有機ベビーサラダほうれん草
30g **300円**(¥324円)

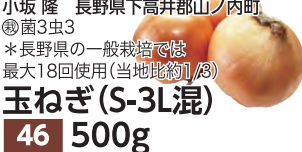
生食向きの柔らかく食べやすい春菊ベビー。独特の香りは◎醤油味の和風ドレッシングがベストマッチ！



寺岡有機農場 広島県世羅町 ⑩菌0虫0

40 有機サラダ春菊
30g **300円**(¥324円)

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



小坂 隆 長野県下高井郡山ノ内町 ⑩菌3虫3
＊長野県の一般栽培では最大18回使用(当地比約1/3)

46 500g
325円(¥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 ⑩菌0虫2 肥料の一部に化成含む
品種：向陽2号

48 500g
265円(¥286円)

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



加藤幸雄 愛知県愛西市 ⑩菌0殺虫2肥料の一部に化成含む
品種：金澄、オオジロ、備中など

58 れんこん(土付き)
500g **616円**(¥665円)

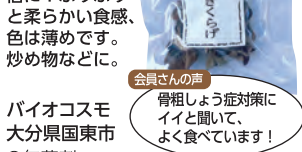
かなり珍しい「さんごヤマブシタケ」は白っぽくフワフワした見た目です。旨みが強く、栄養価も抜群！脳を活性化し、免疫力を高める成分を含みます。蒸してポン酢、スープ、天ぷらなどに。



バイオコスモ 神奈川県伊勢原市 ⑩菌0虫0 隔週AC

65 さんごヤマブシタケ入りきのこ4種セット
1セット **592円**(¥639円)

アワビに似た独特のシャキッとした歯ごたえと香りが美味。



バイオコスモ 鳥取県八頭郡 ⑩菌0虫0

74 エリンギ
100g **346円**(¥374円)

規格外(やや小さめ)の増量タイプ。

バイオコスモ 長野県長野市 ⑩菌0虫0

76 完熟なめこ
150g **300円**(¥324円)

めめりと歯ごたわりが特徴。味噌汁や、えのきの和え物、大根おろしに。

赤・黒・緑・同じ田んぼで育てた古代米のブレンド。白米に少し混ぜて炊くともちりもちり赤っぽいご飯に！(一晩浸水してから炊いてください)

杉浦 剛 愛知県知多郡美浜町 ⑩菌1菌0虫0

83 杉浦さんの虹色米(古代米ブレンド)
350g **924円**(¥998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 ⑩菌0虫0

35 有機サラダ小松菜
30g **300円**(¥324円)

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



寺岡有機農場 広島県世羅町 ⑩菌0虫0

41 有機レタスリーフミックス
30g **300円**(¥324円)

農薬不使用栽培なので、皮はむかず、タワシでこすり洗いしてお使いいただけます。



肥後やまと会 熊本県益城郡山都町 ⑩菌0虫0

50 400g
293円(¥316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、青森のゴボウ。皮はむかずタワシでこすり洗いしてお使いください。



斉藤農園 (津軽産直組合) ⑩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**(¥346円)

シャキッ！と食感としっとりした風味が特徴。通常のえのきに野生種へ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。



バイオコスモ 長野県南安曇郡 ⑩菌0虫0

66 1P
100g **318円**(¥343円)

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



バイオコスモ 長野県長野市 ⑩菌0虫0

77 はなびらたけ
80g **402円**(¥434円)

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



やさか共同農場 島根県浜田市 ⑩菌0虫0 品種：蕃椒 ⑩365日

82 有機鷹の爪
5g **302円**(¥326円)

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



寺岡有機農場 広島県世羅町 ⑩菌0虫0

36 有機サラダ水菜
30g **300円**(¥324円)

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



寺岡有機農場 広島県世羅町 ⑩菌0虫0

42 有機ベビーリーフ
30g **300円**(¥324円)

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



渡部信一 北海道河東郡上士幌町 ⑩菌0虫0 品種：男爵、マチルダ他

52 500g (S-2L)
276円(¥298円)

「冷めてもおいしい焼きいも」の原料となるおいしいサツマイモです。甘みの強いおいしい品種を選んで栽培しています。



はらんなか 新潟県津南町 ⑩菌0虫0
品種：紅東、鳴門金時、シルクスweet、他

53 1kg (S-2L)
498円(¥538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、青森のゴボウ。皮はむかずタワシでこすり洗いしてお使いください。



斉藤農園 (津軽産直組合) ⑩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**(¥346円)

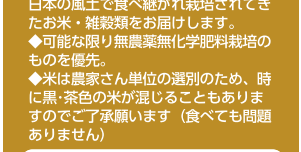
シャキッ！と食感としっとりした風味が特徴。通常のえのきに野生種へのきを掛け合わせた、ほんのり茶色いえのきだけ。鍋や炒め物でお楽しみください。



バイオコスモ 長野県南安曇郡 ⑩菌0虫0

66 1P
100g **318円**(¥343円)

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



バイオコスモ 長野県長野市 ⑩菌0虫0

77 はなびらたけ
80g **402円**(¥434円)

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

やさか共同農場 島根県浜田市 ⑩菌0虫0 品種：蕃椒 ⑩365日

82 有機鷹の爪
5g **302円**(¥326円)

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



寺岡有機農場 広島県世羅町 ⑩菌0虫0

37 有機サラダロメイン
30g **300円**(¥324円)

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



寺岡有機農場 広島県世羅町 ⑩菌0虫0

43 たっぷり有機ベビーリーフ
100g **582円**(¥629円)

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



渡部信一 北海道河東郡上士幌町 ⑩菌0虫0 品種：男爵、マチルダ他

52 500g (S-2L)
276円(¥298円)

「冷めてもおいしい焼きいも」の原料となるおいしいサツマイモです。甘みの強いおいしい品種を選んで栽培しています。



はらんなか 新潟県津南町 ⑩菌0虫0
品種：紅東、鳴門金時、シルクスweet、他

53 1kg (S-2L)
498円(¥538円)

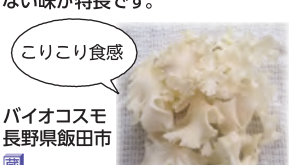
旬の時期には糖度が20度を超える！自然な甘みと柔らかさがご自慢の、青森のゴボウ。皮はむかずタワシでこすり洗いしてお使いください。



斉藤農園 (津軽産直組合) ⑩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**(¥346円)

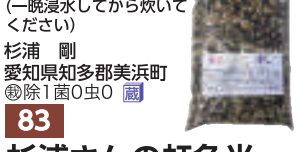
シャキッ！と食感としっとりした風味が特徴。通常のえのきに野生種へのきを掛け合わせた、ほんのり茶色いえのきだけ。鍋や炒め物でお楽しみください。



バイオコスモ 長野県南安曇郡 ⑩菌0虫0

66 1P
100g **318円**(¥343円)

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



バイオコスモ 長野県長野市 ⑩菌0虫0

77 はなびらたけ
80g **402円**(¥434円)

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

やさか共同農場 島根県浜田市 ⑩菌0虫0 品種：蕃椒 ⑩365日

82 有機鷹の爪
5g **302円**(¥326円)

にんじんCLUBの主食！知多半島・美浜町で育ててます。

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

杉浦農園 (杉浦 剛)
愛知県知多郡美浜町 毎週

除1箇0虫0(育苗時箇0虫0~1)
品種:コシヒカリ、ヒトメボレなどのブレンド
※2025年度

杉浦さんのお米

84 玄米2kg

2,129円(¥2,299円)

86 七分米2kg

2,387円(¥2,578円)

88 白米2kg

2,387円(¥2,578円)

85 玄米5kg

5,323円→(¥5,749円) **4,998円(¥5,398円)** お値打ち!

87 七分米5kg

5,968円→(¥6,445円) **5,554円(¥5,998円)** お値打ち!

89 白米5kg

5,968円→(¥6,445円) **5,554円(¥5,998円)** お値打ち!

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

オーサワジャパン
東京都 隔週AC

原材料:特別栽培大麦(宮城・秋田・岩手・熊本産)

1年

90 押し麦・五分搗き

300g **781円(¥843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・りん酸カルシウム・食塩・ファブィア酵母原末・クエン酸・枯草菌・発酵乳粉末)



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

産直 eco プライス

会田共同養鶏組合 長野県松本市 隔週 毎週

信州たまご山ランドの自然卵

91 6個

421円→(¥455円) **388円(¥419円)**

92 10個

698円→(¥754円) **555円(¥599円)** お値打ち!

「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 隔週 毎週

平飼卵 11日

温泉卵

93 2個

138円(¥149円)

94 6個

414円→(¥447円) **398円(¥430円)** お値打ち!

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、お弁当のおかずにも。

食通U 東京都世田谷区 隔週 毎週

原材料:うずら卵(愛知県産)・食塩

120日

95 うずらの卵水煮

6個×2連 **420円(¥454円)**

牛乳・乳製品

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



四日市酪農

三重県三重郡菟野町

●直営牧場にて一貫生産
※飼料は非遺伝子組み換え

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

ほんのり♡いちごの甘酸っぱい香り♪



四日市酪農ご自慢の「のむヨーグルト ストロベリー」優しいピンク色で苺のかおりがほ〜んのり。もちろん香料や着色料は不使用。ぜひ一度お試しください！

四日市酪農 三重県菟野町 隔週 毎週

18日

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)

のむヨーグルトストロベリー

105 小(130ml)

200円→(¥216円) **194円(¥210円)** Sale!

106 大(500ml)

500円→(¥540円) **480円(¥518円)** Sale!



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

四日市酪農 三重県菟野町 隔週 毎週

原材料:生乳(四日市酪農)
※72℃15秒殺菌処理

7日

109 低脂肪牛乳

1000ml **408円(¥441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 隔週 毎週

原材料:生乳(国産)

9日

110 生クリーム

200ml **710円(¥767円)**

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

四日市酪農 三重県菟野町 隔週 毎週

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

6日

97 低温殺菌ノンホモ牛乳

1000ml **443円(¥478円)**

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

四日市酪農 三重県菟野町 隔週 毎週

原材料:生乳(四日市酪農)

17日

102 JPA2ヨーグルト(無糖)

390g **400円(¥432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。

増量SALE 最終!!

よつ葉乳業 北海道 隔週 毎週

原材料:生乳・食塩

90日

111 シュレッドチーズ

250g+50g **924円(¥998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 隔週 毎週

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

98 1000ml

439円(¥474円)

99 500ml

338円(¥365円)

100 200ml

187円(¥202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です。ご家族みんなどうぞ♪

四日市酪農 三重県菟野町 隔週 毎週

原材料:生乳(四日市酪農)
・ビートグラニュー糖(北海道)

18日

のむヨーグルトプレーン

103 小(130ml)

163円(¥176円)

104 大(500ml)

438円(¥473円)

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 隔週 毎週

原材料:生乳(四日市酪農)
・ビートグラニュー糖(北海道)

17日

107 やさしい甘さ 鈴鹿山麓ヨーグルト

70g×3 **330円(¥356円)**

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

よつ葉乳業 北海道 隔週 毎週

原材料:生乳・バターミルク・食塩

120日

112 スライスチェダー

100g (25g×4枚入) **649円(¥701円)**

113 クリームチーズ

200g **713円(¥770円)**

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 隔週 毎週

原材料:生乳(四日市酪農)

17日

101 プレーン ヨーグルト(無糖)

450g **378円(¥408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、または好みにジャムやはちみつを加えて、朝食やおやつにどうぞ。

四日市酪農 三重県菟野町 隔週 毎週

原材料:生乳(四日市酪農)

17日

108 3Pプレーン ヨーグルト(無糖)

70g×3 **324円(¥350円)**

よつ葉乳業 北海道 隔週AC

原材料:生乳・食塩

180日

115 よつ葉バター・有塩

150g **568円(¥613円)**

よつ葉乳業 北海道 隔週AC

原材料:生乳・食塩

180日

116 パンに美味しい よつばバター

100g **499円(¥539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。

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

毎週

原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母

最短3日

118 プレマ天然酵母 角食パン・ノンスライス

270g **421円(¥455円)**

産直 eco プライス

毎週

原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母

最短3日

119 プレマ天然酵母 角食パン・5枚切

270g **421円(¥455円)**

ふんわりソフトで小ぶりなパン。朝食やおやつにおすすめです。

毎週

原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母

最短3日

120 テーブルロール

40g×4 **397円(¥429円)**

ふんわりソフトで小ぶりなパン。朝食やおやつにおすすめです。

毎週

原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・有機レーズン

最短3日

121 レーズンロール

45g×4 **535円(¥578円)**

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

スポット

原材料:基本材料・ホシノ天然酵母

最短3日

122 バタール

1本 **486円(¥525円)**

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

スポット

原材料:国産小麦粉・有機ショートニング・粗糖・ホシノ天然酵母

最短3日

123 ハイジの白パン

80g×2 **422円(¥456円)**

軽い口当たりのメロンパン。そのまま食べれば、表面のしっとり感がおいしく、軽トースターで温めるとカリッ、サクッとしてこれまた美味。

スポット

原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母

最短3日

124 メロンパン

50g×2 **422円(¥456円)**

シナモンが香る干しぶどう入りのしっとり、柔らかな食パン。

スポット

原材料:基本材料・有機レーズン・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・有機シナモン

最短3日

125 ソフトレーズン

360g **722円(¥780円)**

有機クランベリーと小倉あんのコラボパンです。甘酸っぱいクランベリーとやさしい甘さの小倉餡がなんとも絶妙な美味しさ！ぜひ一度ご賞味ください。

スポット

原材料:基本材料・有機クランベリー・有機ショートニング・小倉餡・ホシノ天然酵母

最短3日

126 スイートクランベリー

110g×2 **708円(¥765円)**

イモをすりおろして作った素朴な糸こんにゃく。やわらかく風味満点。煮物に。



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

169 手造り生芋糸こんにゃく
250g 300円(¥324円)

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

金子製麺 神奈川県 足柄上郡 隔週AC
原材料:国産小麦粉・天然かん水(中国産)・塩
20日 7月14日(要)

175 神名のせいろ麺(ソースなし)
150g×2 322円(¥348円)

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



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

170 板こんにゃく
250g 210円(¥227円)

こしのある食感ともちり麺が食べ応え抜群! あっさりだけど旨みの強い添付のツユはたっぷりの具と合わせてちょうど良いくらい。おろしうどんやサラうどんが美味しくてます・・・♪

金子製麺 神奈川県 足柄上郡 隔週AC
原材料:小麦粉・塩・でん粉 つゆ:醤油・風味原料(いわし節・サバ節・むろあじ節かつお節)・砂糖・発酵調味料・かつお節だし・食塩(原料の一部に小麦含む)
20日 7月14日(要)

176 季穂・生うどん(太麺)つゆ付
130g×2 440円(¥475円)

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



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

171 糸こんにゃく(黒)
200g 210円(¥227円)

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

金子製麺 神奈川県 足柄上郡 隔週AC
原材料:小麦粉・食塩・小麦たんばく
7月14日(要)

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

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



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

172 糸こんにゃく(白)
200g 210円(¥227円)

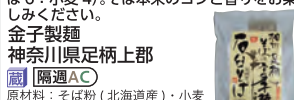
コクがあるのに後味スッキリ。 原材料:共通原材料、スープ【醤油、ガラスープ、玉ねぎ、ニンニク、ショウガ、魚醤、ごま油】

神奈川・金子製麺 隔週AC
20日 7月14日(要)

日本の中華麺(生/2食入)各120g×2
共通原材料:麺【国産小麦粉(一部自家製粉)、天然かんすい(中国)、塩、でん粉】、スープ【肉エキス(ポーク)、動物性油脂(ポーク)、てんさい糖、塩、酵母エキス(ビール酵母)、香辛料】

(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、添加物をわずかに作りました。使わずに作りました。スープも化学調味料や合成添加物不使用。

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



金子製麺 神奈川県 足柄上郡 隔週AC
原材料:そば粉(北海道産)・小麦粉(長野県産)・塩・小麦タンパク・加工澱粉(サゴ椰子澱粉・馬鈴薯澱粉) つゆ:醤油(大豆・小麦)・調味原料(かつお節エキス)・てんさい糖・発酵調味料・塩
20日 7月14日(要)

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

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

金子製麺 神奈川県 足柄上郡 隔週AC
原材料:麺【小麦粉・天然かんすい・食塩・デンプン(打ち粉) スープ:ポークエキス・チキンエキス・醤油・豚脂・砂糖・酵母エキス・食塩・にんにく・こま・いわし煮干・経節粉末・澱粉・香辛料
20日 7月14日(要)

181 鯉醤油つけ麺(生/タレ付)
150g×2 458円(¥495円)

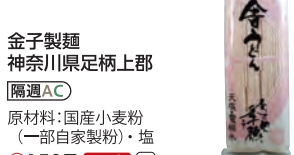
風味豊かな小麦の香りとモチモチの食感が美味しさの秘訣! 茹で時間が90秒と短いのも嬉しいポイントです。お好みのソースでお楽しみください。



金子製麺 神奈川県 足柄上郡 隔週AC
原材料:小麦粉(カナダ産・国産)・小麦タンパク(カナダ)・塩・卵白・でん粉
20日 7月14日(要)

182 生スパゲッティー
183 生フェットチーネ
各150g×2 326円(¥352円)

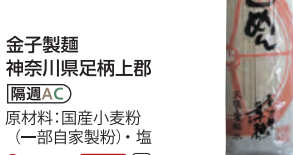
群馬県の契約農家が無農薬栽培した小麦を自家挽きたし、香り豊かな全粒粉を配合して作り、自然乾燥で仕上げました。小麦の風味と栄養価が生きています。



金子製麺 神奈川県 足柄上郡 隔週AC
原材料:国産小麦粉(一部自家製粉)・塩
150日 7月14日(要)

184 田舎うどん(全粒粉)
240g 246円(¥266円)

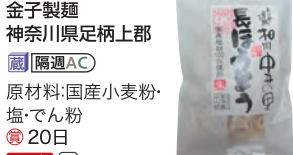
群馬県の契約農家が無農薬栽培した小麦を自家挽きたし、香り豊かな全粒粉を配合して作った平麺です。小麦の旨みをしっかりとかりかみしめて味わってください。



金子製麺 神奈川県 足柄上郡 隔週AC
原材料:国産小麦粉(一部自家製粉)・塩
150日 7月14日(要)

185 季穂全粒粉きしめん
240g 246円(¥266円)

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



金子製麺 神奈川県 足柄上郡 隔週AC
原材料:国産小麦粉・塩・でん粉
20日 7月14日(要)

186 季穂 長ほうとう(生麺)
240g 258円(¥279円)



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



金子製麺 神奈川県 足柄上郡 隔週AC
原材料:国産小麦粉(室戸沖深層水使用)・でん粉・イオン水
14日 7月14日(要)

187 地粉ぎょうざの皮
20枚 234円(¥253円)

蒸すとプリッと透明感があり美味。6.5cm 角。



金子製麺 神奈川県 足柄上郡 隔週AC
原材料:国産小麦粉・塩(室戸沖深層水使用)・でん粉・イオン水
14日 7月14日(要)

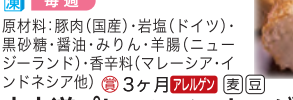
188 地粉シュウマイの皮
30枚 179円(¥193円)

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。



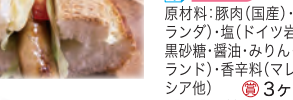
中山道プレーンソーセージ
190 1P 80g 476円(¥514円)
191 2P 80g×2 952円(¥1,028円) 915円(¥988円)

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



中山道プレーンソーセージ
190 1P 80g 476円(¥514円)
191 2P 80g×2 952円(¥1,028円) 915円(¥988円)

ナチュラルチーズのコクが美味しいソーセージです。



中山道チーズソーセージ
192 1P 80g 528円(¥570円)
193 2P 80g×2 1,056円(¥1,140円) 1,019円(¥1,100円)



焼き過ぎず、ジューシーなベーコンを味わってください。

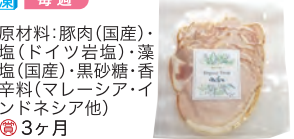
岐阜 オーガニックフーズ 隔週
原材料:豚肉(国産)・塩(ドイツ岩塩)・藻塩(国産)・黒砂糖・香辛料(マレーシア・インドネシア他)
3ヶ月



194 中山道生ベーコンスライス
50g 503円(¥543円)

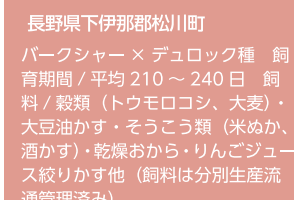
ローズ肉を、野菜やスパイスを煮出した独自の漬け込み液に20日前後漬け込み、熟成させる事で旨みを引き出しました。

岐阜 オーガニックフーズ 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



195 中山道ローズハム
50g 503円(¥543円)

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

201 バラスライスさんさん豚
180g 821円(¥887円)

ヒレと並ぶ極上の部位。味噌焼き、シヨウガ焼きがこばしくておすすめですよ。



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

197 ローススライスさんさん豚
180g 912円(¥985円)

コクのある濃厚な味わい。ソテー、煮込み、野菜巻きなどあらゆる料理に。



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週
豚バラ肉 60日

198 肩ローススライスさんさん豚
180g 860円(¥929円)

最も食べやすい部位で、煮物や炒め物などあらゆる調理にお使いいただけます。



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

199 モモスライスさんさん豚
180g 821円(¥887円)

ほのかな甘みがあり、使いやすい部位。炒め物や煮物にもどうぞ。



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

200 小間切れさんさん豚
180g 853円(¥921円)

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



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週
豚バラ肉 60日

201 バラスライスさんさん豚
180g 821円(¥887円)

ジューシーでほど良い脂身とかみごたえが楽しめます。焼き肉に最適!



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 焼肉用バラカルビさんさん豚
180g 821円(¥887円) 799円(¥863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

203 ミンチ肉さんさん豚
180g 780円(¥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
豚バラ肉 60日

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

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



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

205 モモ肉カレー・シチュー用さんさん豚
180g 846円(¥914円) 820円(¥886円)

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



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 スポット
原材料:(さんさん豚肉・羊腸・岩塩(モンゴル産)・洗双糖・ブラックペッパー(マレーシア産)・ナツメグ(インドネシア産))・玄米(長野県下伊那郡松川町産)
60日

206 玄米ソーセージ
140g(4~5本) 786円(¥849円)

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



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 スポット
原材料:さんさん豚肉・羊腸・岩塩(モンゴル産)・洗双糖・バジリ(地中海沿岸産)・ナツメグ(インドネシア産)・唐辛子(中国産)
60日

207 チョリソー(辛口ソーセージ)
140g(4~5本) 786円(¥849円)

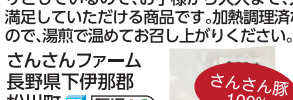
乾燥りんごの果肉が入ったジューシーなソーセージ。ほのかにりんごの香りが…。長さ12cm前後。



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 スポット
原材料:さんさん豚肉・りんご・粗塩・粗糖・香辛料・天然羊腸
60日

208 りんご入りソーセージ
140g(4~5本) 786円(¥849円)

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



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週AC
原材料:さんさん豚ロース肉・玉ねぎ・牛乳・卵・パン粉・塩・胡椒・ナツメグ
60日 7月14日(要) 7月14日(要) 7月14日(要)

209 さんさん豚ハンバーグ
110g 657円(¥710円)

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



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

210 さんさん白もつ(ボイル)
200g 574円(¥620円)

国産豚肉【走る豚】



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

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

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

【減らすこと】

少子化、過疎化で住む地域のこども会がうちともう一軒だけになりました。今年度で解散です。

こども会で主催していた地蔵堂のお祭りも行えなくなり、管理されているお寺のご住職や区長さんたちと相談して、地蔵祭を一度閉めることにしました。

地域やこどもたちの繋がりや思い出の場となったお祭りでしたが、他にも高度経済成長期に増え続けた色んな団体や会の役も時代に合わせて縮小あるいは仕事じまいします。

こどもたちと八百年前からある地蔵堂のお掃除、お祭り道具を片付けてきました。こどもたちを見守りくださり、ありがとうございます。



遺すもの、減らすもの、諸行無常とは言いますが、賑やかな時代を知っていると余計に淋しく感じます。

はれときどきはしるぶた by やまあい村 武藤勝典

きめ細かな肉質で柔らかい食感です。



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

あっさりとした味わいとやわらかい肉質が甘辛たれと相性◎！



熊本・やまあい村 スポット
265 走る豚/もも生姜焼き用
200g **857円**(¥926円)

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



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

バラ肉特有の濃厚でジューシーな旨味をお楽しみください。



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

さっぱりとした味わいでヘルシーですが旨味はしっかりと感じていただけます。



熊本・やまあい村 スポット
251 走る豚/肩ローススライス
200g **1,070円**(¥1,156円)

厚めのスライスで走る豚の旨味がしっかりと感じられます。



熊本・やまあい村 スポット
253 1P 走る豚/肩ロース生姜焼き用
200g **1,116円**(¥1,205円)

産直 eco プライス
254 2P
200g×2 **2,000円**(¥2,160円)

脂が多く、走る豚の甘みと旨味を一番感じていただける人気の部位を使いやすくスライスしました。



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

柔らかさはもちろんのこと、赤身と脂身のバランスも丁度良い部位です。



熊本・やまあい村 スポット
252 走る豚/ローススライス
200g **978円**(¥1,056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 スポット
255 1P 走る豚/ももスライス
200g **820円**(¥886円)

産直 eco プライス
256 2P
200g×2 **1,576円**(¥1,702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 スポット
268 走る豚/バラしゃぶ用
200g **982円**(¥1,061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 スポット
257 1P 走る豚/ももしゃぶ
200g **848円**(¥916円)
258 2P
200g×2 **1,500円**(¥1,620円)

濃厚でジューシーな味わいが特徴の部位です。



熊本・やまあい村 スポット
259 1P 走る豚/スペアリブ
200g **777円**(¥839円)

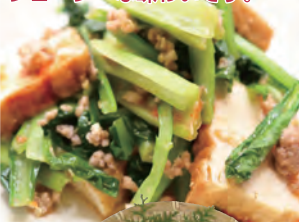
産直 eco プライス
260 2P
200g×2 **1,375円**(¥1,485円)

適度に赤身と脂身が入った柔らかい食感です。



バラ凍結 熊本・やまあい村 スポット
269 走る豚/小間スライス
200g **920円**(¥994円)

赤身と脂身が適度に入ったジューシーな味わいです。



バラ凍結 熊本・やまあい村 スポット
261 1P 走る豚/ミンチ
300g **948円**(¥1,024円)

産直 eco プライス
262 2P
300g×2 **1,667円**(¥1,800円)

高たんぱくで定食回り、旨味が強く肉本来の味わいをお楽しみいただけます。



バラ凍結 熊本・やまあい村 スポット
270 走る豚/赤身ミンチ
300g **992円**(¥1,071円)

国産牛肉【マザービーフ】



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

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

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

マザービーフの旨味を感じられる肩ロース、ランプ、モモを使用。



熊本・菊池農場 毎週
275 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



低カロリーで高タンパクのヘルシーな部位です。



熊本・菊池農場 毎週
276 マザービーフ/赤身スライス
200g **1,369円**(¥1,479円)

マザービーフ60%、走る豚40%配合の合挽きミンチです。



バラ凍結 熊本・菊池農場 毎週
272 マザービーフ/合挽きミンチ
200g **714円**(¥771円)

焼きしゃぶやすき焼がおすすめ！旨味たっぷり。



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

柔らかい部位であるロース、肩ロースを使用。旨味絶品です！



熊本・菊池農場 毎週
273 マザービーフ/特選すき焼き用
200g **1,714円**(¥1,851円)

モモ、ウデ、バラなどの部位を小間用にスライスしています。



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

そばろ料理やミートソース、ハンバーグにどうぞ。



バラ凍結 熊本・菊池農場 毎週
274 マザービーフ/ミンチ
200g **887円**(¥958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。



バラ凍結 熊本・菊池農場 スポット
279 マザービーフ/粗びきミンチ
200g **917円**(¥990円)

国産牛肉【健康あか牛】



菊池農場

熊本県菊池市

あか牛は褐毛（あかげ）和種という四大和牛の一種で、やわらかいブラウンの毛色、良質なたんばく質が豊富で、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、ソーマテン、とうもろこしグルテン、無水ケイ酸粗飼料、牧草（熊本産）、稲わら（熊本産）※配合飼料の大麦やとうもろこし等の穀物類は米国や豪州産などで、作物や価格によって産地が変動します。精肉加工：（有）大誠食品（福岡県福岡市）

あか牛の（簡単）ローストビーフ

- 【材料】（4人分）
- 牛もも肉（塊）……………400g
 - 塩……………小さじ1
 - 粗びき黒コショウ……………適量
 - ニンニク（すりおろし）1片分
 - ローリエ……………3枚

- ★赤ワイン……………150ml
★バター……………10g
★しょうゆ……………小さじ1
★塩コショウ……………少々
★ベビーリーフ……………1袋
★ブチトマト……………8個
★粒マスタード……………適量
★なたね油……………適量

【作り方】

- ①牛もも肉に塩、粗びき黒コショウ、ニンニクを全体にすり込む。
- ②フライパンに油を中火で熱し肉を入れ全体に焼き色が付くまで焼く。ローリエを加え蓋をして弱火で時々裏返ししながら5～6分蒸し焼きにする。
- ③牛もも肉を取り出し、アルミホイルで包み、室温に30分程置く。
- ④焼き汁の残ったフライパンに★の材料を加えて煮詰める。
- ⑤③を薄く切った皿に盛り、④のソースとベビーリーフとブチトマト、粒マスタードを添える。

※牛もも肉は冷蔵庫から出して常温にしておく。



埼玉・オーサワジャパン
スポット

原材料：にんにく（青森）、水飴、食塩、植物繊維（大豆）、発酵調味液 9ヶ月 アレルギー 豆

501 おろし

熊本・菊池農場 凍 毎週

286 健康あか牛/モモブロック 40g

400g 3,153円(¥3,405円)

460円(¥497円)

国産鶏肉【紀州赤地鶏】



小坂農園

和歌山県有田郡有田川町

鶏種：ロードアイランドレッド系
飼育期間：平均83日以上
飼料：マイロ・とうもろこし・大豆油粕・コーングルテンミール・ごま油粕・ふすま・米ぬか・動物性油脂・塩・その他（炭酸カルシウムなど）+前期のみ：魚粉

※飼料は非遺伝子組み換え

※飼育期間中 抗生物質薬剤等は不使用

加工：（株）シガポートリー 滋賀県甲賀市

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！



バラ凍結
和歌山・小坂農園 凍

180日

赤地鶏/ももミンチバラ凍結

304 1P 毎週

300g

941円⇒
(¥1,016円)

930円(¥1,004円)

305 2P スポット

300g×2

1,882円⇒
(¥2,033円)

1,790円(¥1,933円)

産直 eco プライス

ほどよい歯ごたえと旨味たっぷりな味わいは、肉本来のおいしさを楽しみたいときにピッタリ！



熊本・菊池農場 凍 毎週

281 健康あか牛/赤身ステーキ

200g

2,180円⇒
(¥2,354円)

1,899円(¥2,051円)

上質な風味と豊かな旨味はローストビーフやシチューにおすすめ！



熊本・菊池農場 凍 毎週

286 健康あか牛/モモブロック

400g

3,153円(¥3,405円)

高タンパクで低カロリー！近頃人気の赤身肉です。



熊本・菊池農場 凍 毎週

290 健康あか牛/赤身スライス

200g

1,580円(¥1,706円)

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



和歌山・小坂農園 凍 毎週 180日

295 赤地鶏/もも肉

300g

939円(¥1,014円)

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



和歌山・小坂農園 凍 毎週 180日

299 赤地鶏/正肉

300g

859円(¥928円)

唐揚げに便利な手羽中の半割リタイプです。



和歌山・小坂農園 凍 隔週A・C 180日

301 赤地鶏/手羽中ハーフ

300g

709円(¥766円)

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



熊本・菊池農場 凍 毎週

282 健康あか牛/特選すき焼き用

200g

1,800円⇒
(¥1,944円)

1,753円(¥1,893円)

ジューシーで柔らかい食感を味わえます。すき焼やしゃぶしゃぶに！



熊本・菊池農場 凍 毎週

287 健康あか牛/サーロインスライス

200g

2,890円(¥3,121円)

旨味が凝縮されているので肉本来の味を味わうことができます。



熊本・菊池農場 凍 毎週

291 健康あか牛/赤身すき焼き用

200g

1,650円(¥1,782円)

高たんぱく、低カロリーな部位。唐揚げや、蒸し鶏におすすめ。



和歌山・小坂農園 凍 毎週 180日

296 赤地鶏/むね肉

300g

730円(¥788円)

肉厚でふわっとやわらかく上品な味わい。ダイエットにもおすすめ！



和歌山・小坂農園 凍 毎週 180日

300 赤地鶏/ささみ

200g

643円(¥694円)

鮮度を一番実感していただける部位。鉄分が豊富で女性にオススメです。



和歌山・小坂農園 凍 毎週 180日

303 赤地鶏/キモ

200g

492円⇒
(¥531円)

450円(¥486円)

煮物・焼き物・炒め物など様々な料理に活用できる便利な食材です。



バラ凍結 熊本・菊池農場 凍 毎週

283 健康あか牛/ミンチ

200g

1,038円⇒
(¥1,121円)

1,001円(¥1,081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 凍 毎週

288 健康あか牛/肩ローススライス

200g

1,800円(¥1,944円)

色々使えて便利！普段のお料理もワンランク上の美味しさへ。



熊本・菊池農場 凍 毎週

292 健康あか牛/小間スライス

200g

1,400円(¥1,512円)

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



バラ凍結 和歌山・小坂農園 凍 毎週 180日

297 赤地鶏/ももむね一口カット

200g

684円(¥739円)

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



和歌山・小坂農園 凍 隔週A・C 180日

302 赤地鶏/手羽元

300g

585円⇒
(¥632円)

560円(¥605円)

ムネ肉100%。鶏の旨味がしっかりとし、脂身の少ないあっさりした味です。



和歌山・小坂農園 凍 毎週 180日

306 赤地鶏/むねミンチ

200g

596円(¥644円)

背中中央部の肉で、ジューシーで柔らかく肉のうまみも感じられる部位です。



熊本・菊池農場 凍 毎週

284 健康あか牛/サーロインステーキ

250g

3,298円(¥3,562円)

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 凍 毎週

285 健康あか牛/特選サイコロステーキ

200g

2,200円(¥2,376円)

バラ肉は脂がのっていて、脂身の旨味や甘さ、こってり感やジューシー感などを楽しめます。



熊本・菊池農場 凍 毎週

289 健康あか牛/バラスライス

200g

1,000円(¥1,080円)

高タンパクで低カロリー！脂肪が少なくあっさりとした味わいです。



バラ凍結 熊本・菊池農場 凍 毎週

293 健康あか牛/赤身ミンチ

200g

1,200円(¥1,296円)

骨付きなので、だしにコクがでます。煮物やから揚げにもどうぞ。



和歌山・小坂農園 凍 スポット 180日

298 赤地鶏/ぶつ切り

300g

679円(¥733円)

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



バラ凍結 和歌山・小坂農園 凍 スポット 180日

307 赤地鶏/ムネ肉カット唐揚げ用

12切
(約300g)

745円(¥805円)

国産鶏肉【天草大王】



天草大王公元 熊本県

鶏種：天草大王
飼育期間：130日以上
飼料：穀類【とうもろこし、きな粉、マイロ(小麦)】、植物性油【大豆油、コーングルテンミート、やし油、なたね油】、米ぬか、ふすまなど(※とうもろこしは、非遺伝子組み換えです。)
加工：大誠食品(福岡県福岡市)

※天草大王は、オスとメスで部位の大きさに差があります。企画の都合上、選別ことはできません。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・天草大王公元   **311 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・天草大王公元   **312 天草大王/ささみ**
150g **779円**(¥841円)

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



鉄分が多く含まれ、コクのある旨味が味わえます。煮物や唐揚げ、照焼などに。

熊本・天草大王公元   **309 天草大王/モモ肉**
150g 809円→
(¥874円) **785円**(¥848円)



たんぱく質が豊富で、あっさりした部位です。チキンカツや蒸し鶏などに。

熊本・天草大王公元   **310 天草大王/ムネ肉**
150g 603円→
(¥651円) **585円**(¥632円)

天草大王の一羽をまるごと楽しめます。

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

熊本・天草大王公元  

313 天草大王/まるごとセット
計700g 1,909円→
(¥2,062円) **1,860円**(¥2,009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。

モモ身とムネ身を大きく目の一口サイズにカットしています。



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

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



熊本・天草大王公元   **315 天草大王/スライス**
150g **654円**(¥706円)

つくねやそぼろなどに。ほどよく脂が入り、鶏の旨味をたっぷり味わえます。



熊本・天草大王公元   **316 天草大王/ももミンチ**
150g **647円**(¥699円)



熊本・天草大王公元   **317 天草大王/むねミンチ**
150g **647円**(¥699円)

ハム・ソーセージ



共同ミートセンター 熊本県菊池市

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

※商品到着後の賞味期限は最短で25日になります。

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   **321 ウインナー**
110g **675円**(¥729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!

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   **322 チキンウインナー**
110g **424円**(¥458円)



熊本・共同ミートセンター  

原材料：豚バラ肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料
319 ベーコンスライス
100g 727円→
(¥785円) **628円**(¥678円)



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



熊本・共同ミートセンター   **324 ロースハムスライス**
100g **855円**(¥923円)



熊本・共同ミートセンター  

原材料：豚肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料
320 ベーコンブロック
200g 1,394円→
(¥1,506円) **1,352円**(¥1,460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   **325 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

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やさしい食感を無くし、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  

原材料：鶏肉(国産)、卵、デンプン、薄力粉、パン粉、胡麻油、薄口醤油、菜種油、ニンニク、粉末かつおだし、ショウガ、食塩、粗糖、一味唐辛子、白コショウ    
国産鶏のキッチンから揚げ
331 1P
200g **735円**(¥794円)
332 2P
200g×2 1,470円→
(¥1,588円) **1,395円**(¥1,507円)



一つ一つ手作業で作り、秘伝の甘酢で仕上げたいなり寿司です。

福岡・那珂川キッチン  

原材料：米(国産)、味酢、濃口醤油、油揚げ、粗糖、ごま、和風だし／凝固剤(塩化マグネシウム)
   
手作りいなりずし
336 1P
60g×3 **398円**(¥430円)



福岡・那珂川キッチン  

原材料：鶏肉、タマネギ、レンコン、菜種油、片栗粉、ゴマ油、醤油、卵、オイスターソース、和風だし、ホワイトペッパー    
333 チキンレンコンボール
200g **853円**(¥921円)

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



福岡・那珂川キッチン  

原材料：ジャガイモ(国産)、パン粉、菜種油、塩、ホワイトペッパー   
ハッシュドポテト
334 1P
30g×8 **645円**(¥697円)
335 2P
30g×8×2 1,290円→
(¥1,393円) **1,220円**(¥1,318円)

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

福岡・那珂川キッチン  

原材料：牛乳(国産)、米、タマネギ、薄力粉、チーズ、バター、シメジ、マッシュルーム、椎茸、薄口醤油、欧風だし、キビ砂糖、菜種油、塩、白コショウ、乾燥パセリ    
342 きのこドリア
180g×2 **1,010円**(¥1,091円)

..... 走る豚の中華惣菜シリーズ

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



福岡・那珂川キッチン     

原材料：皮(小麦粉、キビ砂糖、牛乳、生イースト、カレー粉)、具(たまねぎ、豚肉、カレーウ(牛脂、小麦粉、粗糖、カレー粉、食塩、リンゴ果汁、酵母エキス、粉末しょうゆ、魚露、とうがらし、黒コショウ)、キビ砂糖、食塩、ホワイトペパー、シュレッドチーズ)
走る豚チーズカレーまん
328 1P  **329 2P** 
125g×2 **850円**(¥918円) 1,700円→
(¥1,836円) **1,615円**(¥1,744円)

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

福岡・那珂川キッチン  

原材料：具(豚、たまねぎ、キャベツ、キビ砂糖、オイスターソース、胡麻油、ばれいしょデンプン、食塩、乾燥しいたけ、粉末かつおだし、ホワイトペッパー)、皮(小麦粉、キビ砂糖、牛乳、生イースト)    
327 走る豚肉まん
125g×2 **738円**(¥797円)

肉汁ジューシーな走る豚がぎゅっと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  

原材料：具(豚肉、タマネギ、キビ砂糖、オイスターソース、ばれいしょデンプン、ゴマ油、塩、粉末かつおだし、ホワイトペッパー)、皮(小麦粉、食塩、澱粉)   
330 走る豚しゅうまい
30g×6 **1,198円**(¥1,294円)

一つ一つ手作業で作り、秘伝の甘酢で仕上げたいなり寿司です。



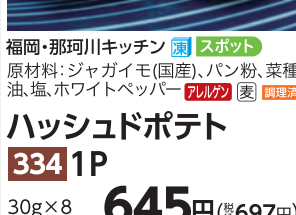
皆大好きなお餅と甘く味付けしたきんちゃくを合わせて作った「きんちゃくもち」です。解凍してすぐに食べられます。

福岡・那珂川キッチン  

原材料：もち(国産)、油揚げ、味酢、濃口醤油、粗糖、和風だし／凝固剤(塩化マグネシウム)   
きんちゃくもち
338 1P
35g×3 **516円**(¥557円)

337 2P
60g×3×2 796円→
(¥860円) **755円**(¥815円)

一つ一つ手作業で作り、秘伝の甘酢で仕上げたいなり寿司です。



339 2P
35g×3×2 1,032円→
(¥1,115円) **980円**(¥1,058円)

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

福岡・那珂川キッチン  スポット

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



鮭とほうれん草のグラタン

340 1P 180g **538円**(¥581円)

341 2P 180g×2 1,076円→(¥1,162円) **1,015円**(¥1,096円)

小ぶりのサイズでお弁当用やおやつに、用途が広がります。

福岡・那珂川キッチン  スポット

原材料：メークイン、薄力粉、パン粉、タマネギ、バター、菜種油、薄口醤油、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー  アレルゲン  肉  乳  国産  調理済

じゃがバター醤油コロッケミニ

347 1P 30g×5 **545円**(¥589円)



348 2P 30g×5×2 1,090円→(¥1,177円) **1,035円**(¥1,118円)

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

福岡・那珂川キッチン  スポット

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



和のおかずセットB

343 1P 3種×2 **562円**(¥607円)

344 2P 3種×2×2 1,124円→(¥1,214円) **1,060円**(¥1,145円)

お弁当のおかずの定番のから揚げをあっさりしたむね肉で作った人気商品。

福岡・那珂川キッチン

原材料：鶏肉(国産)、菜種油、醤油、デンプン、薄力粉、みりん、ショウガ、塩、ニンニク  アレルゲン  肉  調理済

お弁当用鶏から揚げ醤油風味

349 1P 150g **786円**(¥849円)



350 2P 150g×2 1,572円→(¥1,698円) **1,480円**(¥1,598円)

信州産の大豆と米を温度調節なしで熟成させた味噌と国産蜂蜜を混ぜ合わせ、皮なしのそぎ切りしたむね肉につきました。冷蔵庫内解凍後、フライパンに油をひき、弱火で時々裏返しなが焼いてください。



静岡・シガポートリー  スポット

原材料：鶏肉(愛知)、米味噌、米飴、発酵調味料、ガーリック、ジンジャー  アレルゲン  肉  調理済

352 鶏むね肉の味噌漬け

200g **633円**(¥684円)

鶏一番のむね肉を自家製の塩麹で味付けして国産の柚子皮で香付しました。さっぱりとした香りと荒挽きの黒胡椒が食欲をそそきます。冷蔵庫内解凍後、フライパンに油をひいて弱火で時々裏返しなが焼いてください。



静岡・シガポートリー  スポット

原材料：鶏肉(国産)、塩麹、柚子皮、黒胡椒  アレルゲン  肉  調理済

353 鶏むね肉の生姜焼き用

295g 673円→(¥727円) **560円**(¥605円)

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

福岡・那珂川キッチン  スポット

原材料：かぼちゃ、玉ねぎ、パン粉、小麦粉、菜種油、きび砂糖、食塩、こしょう  アレルゲン  肉  調理済

パンキンコロッケミニ

345 1P 30g×5 **470円**(¥508円)



346 2P 30g×5×2 940円→(¥1,015円) **885円**(¥956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  スポット

原材料：有機スイートコーン(スペイン)

351 オーガニックホールコーン

150g **432円**(¥467円)



鶏一番のもも肉を一口大にカットして、ミックスハーブとオリジナルのスパイスで味付けしました。



静岡・シガポートリー  スポット

原材料：鶏もも肉(国産)、調合スパイス(食塩、ブラックペッパー、チリパウダー、オニオン、ガーリック)、香辛料(バジル、オレガノ、オニオン、ローレル、タイム、ローズマリー)  アレルゲン  肉  調理済

355 鶏もも肉のハーブ焼き

200g **686円**(¥741円)

鶏肉・無添加惣菜



シガポートリー 静岡県浜松市

「鶏一番」は愛知県の農場で遺伝子組み換えでない飼料を与え、抗生物質も添加せず、平飼い飼育をしています。静岡県浜松市の処理場で手作業による丁寧な解体作業でお肉にしています。加工品・味付けにもこだわっており、使用する調味液やパン粉は、オリジナルのものの使い、国産原料、無添加で、家庭料理に近い、優しい味付けに仕上がっています。



静岡・シガポートリー  スポット

原材料：鶏肉(愛知)、はっ酵乳(乳、砂糖、乳製品)、中濃ソース、醤油加工品(醤油、砂糖、本味酢、米黒酢、鰹節、食塩、昆布、煮干し、椎茸)、香辛料(香辛料、コーンパウダー、食用油脂)、食塩、ジンジャー、オニオン、ガーリック  アレルゲン  肉  乳  国産  調理済

356 鶏もも肉のダンドリーチキン風味

230g **700円**(¥756円)



静岡・シガポートリー  スポット

原材料：鶏肉(愛知)、コチュジャン(こしみそ、唐辛子、砂糖、醤油)、ガラスープ(鶏骨、玉ねぎ、人参)、醤油、練りごま、砂糖  アレルゲン  肉  調理済

357 鶏もも肉のコチュジャン焼き

220g **690円**(¥745円)

シンプルな味付けの一口サイズの生つみれです。冷凍のまま、お鍋に入れて約4分ほど加熱、揚げる場合は160℃の油で約4分揚げてお好みの味付けでお召し上がりください。



静岡・シガポートリー  スポット

原材料：鶏肉(国産)、パン粉、玉ねぎ、鶏卵、やま芋、煮粉、白だし(醤油、粗糖、食塩、みりん、かつお節エキス、鰹節、にぼし、むろあじ節、昆布、乾椎茸、醸造酢)、砂糖、食塩、香辛料  アレルゲン  肉  乳  国産  調理済

363 ひとくち鶏つくね

265g **780円**(¥842円)

卵と玉ねぎがあれば簡単に親子丼が出来上がります。



静岡・シガポートリー  スポット

原材料：鶏もも肉(国産)、鶏むね肉、醤油加工品(醤油、砂糖、みりん、清酒、米黒酢、だし(鰹節、昆布、煮干し、乾し椎茸)、鶏皮エキス、食塩)、ごぼう、人参  アレルゲン  肉  調理済

364 親子丼の素

180g(2人前) **461円**(¥498円)



静岡・シガポートリー  スポット

原材料：鶏肉(国産)、調味液(醤油、砂糖、味酢、たまり醤油、清酒、米黒酢、だし(鰹節、昆布、煮干し、乾し椎茸)、鶏皮エキス、食塩)、ごぼう、人参  アレルゲン  肉  調理済

358 鶏肉の焼肉たれ漬け

200g 673円→(¥727円) **560円**(¥605円)



静岡・シガポートリー  スポット

原材料：鶏肉(愛知)、塩麹(米麹、食塩)  アレルゲン  肉  調理済

359 プレーン塩麹チキンステーキ

115g×2 **678円**(¥732円)

国産の生乳を使用したチーズを入れてコクをだしたチキンハンバーグです。冷蔵庫内解凍後、弱火で焼いてからお召し上がりください。



静岡・シガポートリー  スポット

原材料：鶏肉(愛知)、玉ねぎ、パン粉、ナチュラルチーズ、米味噌、生姜、砂糖、食塩、ブラックペッパー  アレルゲン  肉  乳  調理済

360 チーズチキンハンバーグ

80g×3 **680円**(¥734円)

卵を使用しないつみれの素です。軽く味付けしてありますのでお鍋やハンバーグにてお好みの味付けでお召し上がりください。冷蔵庫で解凍後、お好みのサイズで煮たり、焼いたりしてください。



静岡・シガポートリー  スポット

原材料：鶏肉(愛知)、パン粉、やま芋(長いも、大和いも)、ねぎ、米味噌、生姜、砂糖、食塩、ブラックペッパー  アレルゲン  肉  調理済

361 生つみれ

220g 651円→(¥703円) **540円**(¥583円)

軟骨の食感を楽しめる卵不使用の手作りつくね串です。冷蔵庫内で解凍後、オーブントースターで焼くか、お鍋の具としてお召し上がりください。



静岡・シガポートリー  スポット

原材料：鶏肉(愛知)、鶏軟骨、玉ねぎ、山芋、調味液(たまり醤油、発酵調味料、砂糖、こいくち醤油、煮粉)パン粉、こいくち醤油、砂糖、生姜、食塩  アレルゲン  肉  調理済

367 手作りつくね串

30g×5 614円→(¥663円) **550円**(¥594円)

鶏一番の手羽元をチューリップにして米黒酢ベースの甘だれを入れました。冷凍のまま外袋から取り出して、袋が隠れる湯量で約15分間湯煮してください。



静岡・シガポートリー  スポット

原材料：鶏手羽元(愛知)、砂糖、米黒酢、醤油、濃縮、生姜  アレルゲン  肉  調理済

368 鶏手羽元の甘煮

370g **896円**(¥968円)

メインやサラダにも！ ぽかぽか生姜つみれ × タンパク質豊富なサラダチキン

卵を使用しないつみれの素です。軽く味付けにしておりますのでお鍋やハンバーグにて御好みの味付けで召し上がってください。

静岡・シガポートリー  スポット

原材料：鶏肉(むね肉、もも肉、手羽元肉)(国産)、パン粉、やま芋(長芋、大和芋)、生姜、ねぎ、米味噌、砂糖、食塩、ブラックペッパー  アレルゲン  肉  調理済

362 生姜つみれ

220g 651円→(¥703円) **540円**(¥583円)



鶏一番の皮なしむね肉をオリジナルの塩麹のみで味付けして、真空調理しました。あっさりとした味付けですので、サラダやオードブル、サンドイッチなど幅広くお使いいただけます。

静岡・シガポートリー  スポット

原材料：鶏肉(愛知)、塩麹(米麹、食塩)  アレルゲン  肉  調理済

370 塩麹で作ったサラダチキン

140g 651円→(¥703円) **590円**(¥637円)



鶏一番のむね肉を無化学調味料液でつけこみ、桜のチップでスモークしました。自然解凍後、スライスしてお召し上がりください。



静岡・シガポートリー  スポット

原材料：鶏肉(愛知)、食塩、砂糖、香辛料  アレルゲン  肉  調理済

369 スモークチキン

100g **567円**(¥612円)

鶏一番のむね肉を自社製造の塩麹で漬け込みました。千切りしたむね肉をカットしてありますので、簡単に天ぷらで上げられます。冷蔵庫内解凍後、天ぷら粉をつけて揚げてください。



静岡・シガポートリー  スポット

原材料：鶏むね肉(国産)、塩麹(米麹、食塩)、食塩、胡椒  アレルゲン  肉  調理済

374 鶏細切りてんぷら用塩麹漬け

220g **539円**(¥582円)

鶏一番の手羽元付きのむね肉を化学調味料を使用しないで味付けし焼き上げました。鶏のおいしさを大切にしたいシンプルな味付けです。冷凍のまま袋ごと湯煎で約15分間湯でてください。



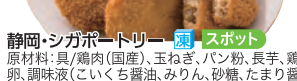
静岡・シガポートリー  スポット

原材料：鶏もも肉(愛知)、醤油、発酵調味料、砂糖  アレルゲン  肉  調理済

371 骨なしローストチキン

180g **1,155円**(¥1,247円)

国産の玉ねぎを使用して作りました。中具は鶏肉のみを入れてシンプルな味付けです。冷凍のまま170～180℃の油で4-5分間揚げてください。



静岡・シガポートリー  スポット

原材料：具/鶏肉(国産)、玉ねぎ、パン粉、長芋、鶏卵、調味液(こいくち醤油、みりん、砂糖、たまり醤油)、醤油、砂糖、白だし(醤油、粗糖、食塩、みりん、かつお節エキス、鰹節、にぼし、むろあじ節、昆布、乾椎茸、生姜、食塩、香辛料、衣/パン粉、米粉)  アレルゲン  肉  乳  調理済

375 鶏メンチカツ

40g×4 **553円**(¥597円)

栽培期間中、化学合成農薬、化学肥料不使用のじゃがいもと玉ねぎを使用。鶏一番のミンチを炒めて入れジュシーに仕上げています。



静岡・シガポートリー  スポット

原材料：具/馬鈴薯(国産)、鶏肉、たまねぎ、パン粉、バター、長芋、発酵調味料、砂糖、食塩、白だし(醤油、粗糖、食塩、みりん、鰹節エキス、鰹節、にぼし、むろあじ節、昆布、乾椎茸、醸造酢)香辛料、衣/パン粉、米粉  アレルゲン  肉  乳  調理済

372 鶏一番の鶏コロッケ

60g×4 **588円**(¥635円)

鶏一番の皮なしむね肉を柵切して、オリジナルのパン粉、パープをまがしました。



乾物・缶詰・粉製品



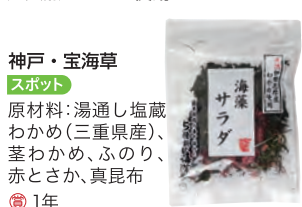
日本の風土で育った穀物の美味しさを活かしてシンプルに仕立てました。国内産原料を基本とし、見栄えを良くするための合成添加物等などは不使用。海外産の場合は有機を使用しています。

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



静岡・新丸正 毎週
原材料：鯉枯本節（国産）
◎1年
387 駿河ふぶき
2g×7 **343円**（¥370円）

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



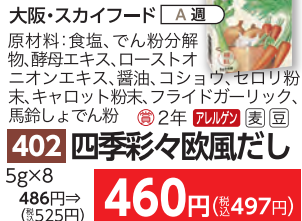
神戸・宝海草 スポット
原材料：湯通し塩蔵わかめ（三重県産）、莖わかめ、ふのり、赤とさか、真昆布
◎1年
391 国内産5種の海藻サラダ
10g **450円**（¥486円）

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



山口・フジミツ 毎週
原材料：魚肉（国産）、でん粉、植物油（ごまを含む）、砂糖、かつお節エキス、食塩、こしょう
◎90日
395 お魚ソーセージ
45g×3 **398円**（¥430円）

スープの素として最適！にんにく、玉ねぎを主に野菜の旨味を活かした洋風だしです。洋風の煮込み料理、また朝のスープにお使いいただけます。



大阪・スカイフード A週
原材料：食塩、でん粉分解物、酵母エキス、ローソトオニオンエキス、醤油、コショウ、セロリ粉末、キャロット粉末、フライドガーリック、馬鈴しよでん粉
◎2年 **7月17日** 国産
402 四季彩々欧風だし
5g×8 **460円**（¥497円）



再登場



国産野菜100%

大阪・スカイフード A週
原材料：食塩、砂糖、酵母エキス、玉葱、じゃがいも、醤油、でんぷん、人参、ガーリック、コショウ、貝（とろろ昆布、ふのり、あおさ、わかめ、のり、めかぶ、もずく）
◎1年 **7月17日** 国産
403 海藻七草スープ
4.8g×3 **460円**（¥497円）

香り高い、キレイが詰まった洋風スープ！
野菜の旨味を活かした洋風ブイヨンに
7種類の海藻がたっぷり！

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

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



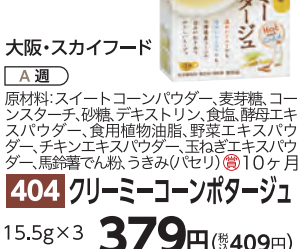
静岡・かもめ屋 毎週 ◎3年 各80g×3
原材料：まぐろ（輸入又は国産）、菜種油、野菜エキス、赤糖の天塩
392 ツナフレーク水漬
873円→（¥943円） **860円**（¥929円）
原材料：まぐろ（輸入又は国産）、野菜エキス
393 ツナフレーク水漬/食塩不使用
818円→（¥883円） **810円**（¥875円）

ご飯のお供に、おかずに。直火・遠赤で焼き上げた紅鮭フレーク。



大阪・スカイフード A週
原材料：紅鮭（アメリカ、ロシア）、食塩（シママース）
◎1年
396 手ほぐし紅鮭
50g **738円**（¥797円）

150mlの牛乳や豆乳に混ぜるだけ。火を使わないのでお子様でも簡単に作れます。



大阪・スカイフード A週
原材料：スイートコーンパウダー、麦芽糖、コーンスターチ、砂糖、デキストリン、食塩、酵母エキスパウダー、食用植物油、野菜エキスパウダー、チキンエキスパウダー、玉ねぎエキスパウダー、馬鈴薯でん粉、うまみ（ゼリ）
◎10ヶ月
404 クリーミーコーンポタージュ
15.5g×3 **379円**（¥409円）

良質なカツオならではの削りたての風味はバツグン！だしに。



静岡・新丸正 毎週
原材料：鰹荒節（国産）
◎1年
385 鰹平削り
40g **330円**（¥356円）

九州産原木栽培。豊かな香りとうみみで深みのある煮物や汁物などに。規格未選別。



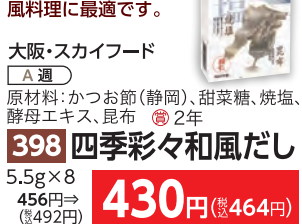
東京・オーサワジャパン スポット
原材料：椎茸（大分・宮崎・熊本・鹿児島県）
◎1年
389 未選別九州産乾しいたけ
90g **1,929円**（¥2,083円）

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



島根・山光食品 隔週AC
原材料：しじみ（穴道湖産）
◎1年
394 穴道湖産大和しじみ
120g **397円**（¥429円）

焼津のかつお節、羅臼の昆布、焼き塩等をブレンドした、サッとのお湯に溶かすだけの顆粒だしです。みそ汁、うどん、煮炊き物等と和風料理に最適です。



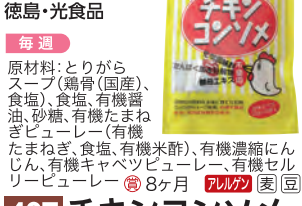
大阪・スカイフード A週
原材料：かつお節（静岡）、甜菜糖、焼塩、酵母エキス、昆布
◎2年
398 四季彩々和風だし
5.5g×8 **430円**（¥464円）

ミルクでつくる、クリーミーでなめらかなポテトポタージュです。溶けやすい顆粒で暑い時期は冷やしたミルクで作りたいいただけます。



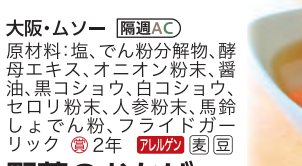
大阪・スカイフード A週
原材料：じゃがいもパウダー、デキストリン、コーンスターチ、砂糖、野菜ブイヨンパウダー、脱脂粉乳、食塩、オニオンパウダー、酵母エキス、コショウ、ローレルパウダー、パセリ
◎12ヶ月 **7月17日** 国産
405 ポテトのポタージュ
15.5g×3 **379円**（¥409円）

料理になじみやすい液体タイプ。徳島・光食品



大阪・ムソー スポット
原材料：鶏骨（国産）、スープ（鶏骨（国産）、食塩）、食塩、有機醤油、砂糖、有機たまねぎピューレ（有機たまねぎ、食塩、有機米酢）、有機濃縮にんじん、有機キャベツピューレ、有機セリリーピューレ
◎8ヶ月 **7月17日** 国産
407 チキンコンソメ液体タイプ
10g×8 **521円**（¥563円）

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



大阪・ムソー 隔週AC
原材料：塩、でん粉分解物、酵母エキス、オニオン粉末、醤油、黒コショウ、白コショウ、セロリ粉末、人参粉末、馬鈴しよでん粉、フライドガーリック
◎2年 **7月17日** 国産
408 野菜のおかけ
5g×8 **433円**（¥468円）

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



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

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



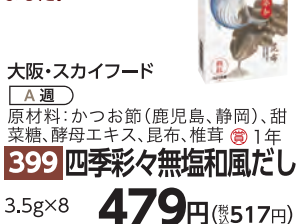
東京・オーサワジャパン 毎週
原材料：湯通し塩蔵わかめ（鳴門産）
◎1年
390 鳴門産カットわかめ
40g **986円**（¥1,065円）

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



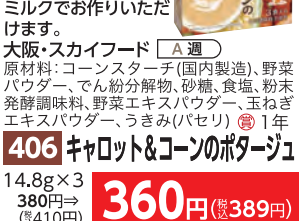
島根・山光食品 隔週AC
原材料：しじみ（穴道湖産）
◎1年
394 穴道湖産大和しじみ
120g **397円**（¥429円）

焼津のかつお節、羅臼の昆布、国産椎茸等をブレンドしたとても鰹の香り高い和風だしです。塩分が気になる方の為に食塩無添加にしました。



大阪・スカイフード A週
原材料：かつお節（鹿児島、静岡）、甜菜糖、酵母エキス、昆布、椎茸
◎1年
399 四季彩々無塩和風だし
3.5g×8 **479円**（¥517円）

ミルクでつくる、クリーミーでなめらかなキャロットとコーンのポタージュです。暑い時期は冷やしたミルクで、寒い時期は温めたミルクで作りたいいただけます。



大阪・スカイフード A週
原材料：コーンスターチ（国内製造）、野菜パウダー、でん粉分解物、砂糖、食塩、粉末発酵調味料、野菜エキスパウダー、玉ねぎエキスパウダー、うまみ（バセリ）
◎1年
406 キャロット&コーンのポタージュ
14.8g×3 **360円**（¥389円）

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

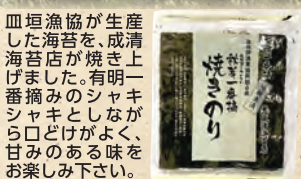


大阪・ムソー スポット
原材料：でん粉分解物、酵母エキス、粉末野菜（玉ねぎ、人参、キャベツ、白菜、セロリ）、甜菜糖、馬鈴しよでん粉
◎1年
410 野菜でうまみ（食塩無添加）
3.5g×6 **371円**（¥401円）



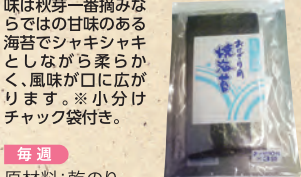
409 徳用
5g×30 **1,389円**（¥1,500円）

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。

全型10枚 1,618円→（¥1,747円）
379 柳川・血垣開漁協産焼のり
1,600円（¥1,728円）



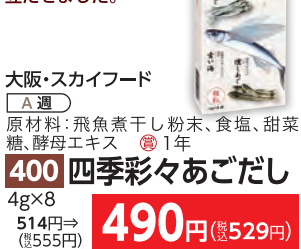
味は秋芽一番摘みならではの甘味のある海苔でシャキシャキとしながら柔らかく、風味が口に広がります。※小分けチャック袋付き。
毎週
原材料：乾のり（有明海）
◎180日
381 おにぎり用焼海苔
10枚×3 **1,564円**（¥1,689円）

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



毎週
原材料：乾のり、砂糖、発酵調味料、食塩、醤油、昆布、ムロアジ、かつおぶし、干しえび、とうがらし
◎180日 **7月17日** 国産
383 味附おかず海苔
8切20枚×3 **764円**（¥825円）

天日干しあごと燻あごを粉末にしてブレンドして沖縄産海水100%の焼塩で仕上げ、旨みと香りを際立たせました。



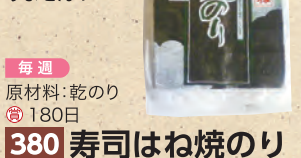
大阪・スカイフード A週
原材料：飛魚煮干し粉末、食塩、甜菜糖、酵母エキス
◎1年
400 四季彩々あごだし
4g×8 **490円**（¥529円）

野菜炒め、チャーハン、中華スープ等に！貝類、野菜、スパイスの旨味を生かし、中華料理の味を引き立てます。

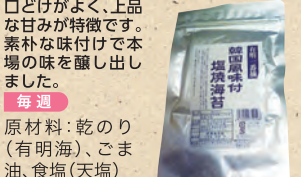


大阪・スカイフード A週
原材料：酵母エキス、濃粉、食塩、アサリエキス、粉末醤油、甜菜糖、オニオン、ごま、白コショウ粉末、ガーリック粉末、ローレル
◎1年 **7月17日** 国産
401 四季彩々中華だし
6g×8 **479円**（¥517円）

「寿司はね」は小さな穴が空いている状態をいいますが、味はかわりません！

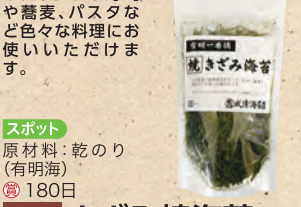


毎週
原材料：乾のり
◎180日
380 寿司はね焼のり
全型10枚 764円→（¥825円）
750円（¥810円）



口どけがよく、上品な甘みが特徴です。素朴な味付けで本場の味を醸し出しました。
毎週
原材料：乾のり（有明海）、ごま油、食塩（天塩）
◎90日
382 韓国風味付塩焼海苔
4切20枚 782円→（¥845円）
720円（¥778円）

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



スポット
原材料：乾のり（有明海）
◎180日
384 きざみ焼海苔
20g 627円→（¥677円）
580円（¥626円）



鯖 ぼぐしたっぷり トーストサンド

A 手ほぐし焼鯖 / 大さじ 2
マヨネーズ / 大さじ 1
マスタード / 小さじ 1

材料
□パン 6枚切 …… 2枚
□サニーレタス …… 1/2枚
□玉ねぎ …… 1/8個

①サニーレタスを適度な大きさにちぎる。玉ねぎを薄切りにし、水にさらし水気をとる。
②トーストした食パン2枚にバターをぬり、サニーレタス、玉ねぎをのせる。
③Aを混ぜて、②にのせて、食パンで挟み、半分に切って出来上がり。

大阪・スカイフード A週
原材料：さば（国産）、食塩
◎1年
397 手ほぐし焼鯖
50g **560円**（¥605円）

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

東京・オーサワジャパン 隔週A

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

411 有機みそ汁

52.5g/3食分 279円(¥301円)

北海道産の大豆100%使用。発芽させた大豆をふっくらと蒸し上げました。



兵庫・だいずデイズ 隔週A

原材料:大豆、食塩、米酢 3ヶ月

417 蒸し発芽大豆

100g 237円(¥256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

412 契約栽培片栗粉

200g 268円(¥289円)

北海道産の大豆100%使用。発芽させた大豆をふっくらと蒸し上げました。



兵庫・だいずデイズ 隔週A

原材料:黒大豆、食塩、黒酢、米酢 3ヶ月

418 蒸し発芽黒豆

70g 237円(¥256円)

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

岐阜・桜井食品 毎週

原材料:小麦粉(岩手)、イースト、塩 6ヶ月

413 パン粉

200g 335円(¥362円)



イタリア・アルチェネロ スポット

原材料:有機トマト(イタリア) 2年

419 有機トマトピューレー

600g(200g×3) 1,080円(¥1,166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

424 有機切干大根・長崎産

100g 550円(¥594円)

国内産有機栽培玄米に国内産有機小豆を加え、圧力釜でじっくり炊き上げた、トロリとした食感の玄米です。

愛知・コジマフーズ スポット

原材料:有機玄米(秋田)、有機小豆、食塩 1年

430 有機玄米小豆粥

200g 265円(¥286円)

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

東京・オーサワジャパン スポット

原材料:有機とうもろこし(イタリア)、有機玄米粉 3年

436 有機グルテンフリースパゲッティ

250g 796円(¥860円)

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

岐阜・桜井食品 スポット

原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】食塩、砂糖、粉末しょうゆ、酵母エキス、魚醤パウダー、香辛料、デキストリン、チキンエキス、ポークエキス、ほたてエキス、乾燥ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、ごま油 6ヶ月

443 さくらのラーメンしょうゆ

99g 205円(¥221円)

麺は国内で栽培された十種類の穀物を配合したノンフライ麺です。魚介の旨みがひきたつ醤油スープが味わい深い十穀麺によく合います。

岐阜・桜井食品 スポット

原材料:めん【小麦粉(国内製造)、小麦たん白、黒米粉、小豆粉、発芽玄米粉、大麦粉、もちきび粉、もちあわ粉、うるちひえ粉、アマランサス粉、はとむぎ粉、食塩】食塩、砂糖、粉末しょうゆ、酵母エキス、魚醤パウダー、香辛料、チキンエキス、ポークエキス、ココアパウダー、ほたてエキス、乾燥ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、ごま油、(一部に小麦・そば・大豆・鶏肉・豚肉・ごまを含む) 6ヶ月

448 しょうゆ味/十穀らーめん

89g 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

414 ベーキングパウダー

113g 398円(¥430円)



イタリア産有機トマト 100%

1,128円(¥1,218円)

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

大阪・ムソー 毎週

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

425 国内産はるさめ

100g 416円(¥449円)

有機発芽玄米に、和歌山産無農薬無化学肥料栽培のしそで作ったゆかりを混ぜて、おにぎりを作りました。しその香りと酸味が玄米の甘みを引き立てます。

愛知・コジマフーズ スポット

原材料:有機玄米(国産)、しそ、食塩 1年

431 しそ/有機発芽玄米おにぎり

90g×2 450円(¥486円)

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

長崎・本村製麺 毎週

原材料:小麦粉(国産) 食塩、食用植物油、 1年

437 手延べ素麺/水晶の光

50g×5 496円(¥536円)

麺は国内産の小麦粉を使用し、かんすいは不使用です。あっさりとした醤油ベースのスープに、ごまの風味がびったりのスープです。

岐阜・桜井食品 スポット

原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】食塩、砂糖、酵母エキス、粉末しょうゆ、ごま、魚醤パウダー、ごま油、デキストリン、チキンエキス、ポークエキス、ココアパウダー、乾燥ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、するめ粉末 6ヶ月

444 さくらのラーメンごま

100g 205円(¥221円)

麺は国内で栽培された十種類の穀物を配合したノンフライ麺です。チキンベースにスパイス香るまろやかな旨塩スープが味わい深い十穀麺によく合います。

岐阜・桜井食品 スポット

原材料:めん【小麦粉(国内製造)、小麦たん白、黒米粉、小豆粉、発芽玄米粉、大麦粉、もちきび粉、もちあわ粉、うるちひえ粉、アマランサス粉、はとむぎ粉、食塩】食塩、砂糖、チキンエキス、酵母エキス、ごま、香辛料、乾燥ねぎ、ごま油、(一部に小麦・大豆・鶏肉・ごまを含む) 6ヶ月

449 しお味/十穀らーめん

89g 220円(¥238円)

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

埼玉・みたけ 隔週A

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

415 玄米粉パンケーキミックス

200g 448円(¥484円)

佐賀・まんてん 原材料:白胡麻(パラグアイ) 240日

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

NN すりごま・白

420 1P 毎週

70g 300円(¥324円)

国内産小麦粉、グルテンを原料に、一つ一つ、丁寧に手焼きしました。

大阪・ムソー スポット

原材料:小麦粉(国産)、小麦タンパク(グルテン)、山芋粉 1年

426 もちふ

25g 338円(¥365円)

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

愛知・コジマフーズ スポット

原材料:有機玄米(国産)、鰹節、醤油(大豆、小麦を含む)、食塩 1年

432 おかか/有機発芽玄米おにぎり

90g×2 450円(¥486円)

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

大阪・ムソー スポット

原材料:そば粉(北海道)、小麦粉(国産) 2年

440 国内産 二八そば

200g 489円(¥528円)

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

岐阜・桜井食品 スポット

原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】食塩、砂糖、酵母エキス、粉末しょうゆ、香辛料、チキンエキス、ポークエキス、乾燥ねぎ、ごま油 6ヶ月

445 さくらのラーメンしお

99g 205円(¥221円)

国内産小麦粉を使用したノンフライ麺の味噌煮込みうどんです。濃厚な味噌が麺によくからみ、深い香りとコクをお楽しみいただけます。

岐阜・桜井食品 スポット

原材料:めん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】食塩、砂糖、酵母エキス、粉末しょうゆ、香辛料、チキンエキス、ポークエキス、乾燥ねぎ、ごま油 6ヶ月

450 味噌煮込みうどん

94g 200円(¥216円)

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

埼玉・みたけ 隔週A

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

416 グルテンフリーパンケーキミックス

200g 448円(¥484円)

佐賀・まんてん 原材料:白胡麻(パラグアイ) 240日



NN すりごま・白

421 3P スポット

70g×3 855円(¥923円)

消泡剤・膨散剤不使用。大豆を生のまま絞った「生絞り製法」で大豆の風味がきいています。

東京・オーサワジャパン スポット

原材料:大豆(国産)、にがり(塩化マグネシウム) 6ヶ月

427 高野豆腐

6枚・50g 515円(¥556円)

ふっくら炊いた有機発芽玄米に鳴門産のわかめを混ぜたおにぎりです。ほのかなわかめの塩味と磯の香りが食欲をそそります。

愛知・コジマフーズ スポット

原材料:有機玄米(国産)、わかめ、食塩 1年

433 わかめ/有機発芽玄米おにぎり

90g×2 450円(¥486円)

乾麺

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

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

イタリア・オーサワジャパン スポット

原材料:有機デュラム小麦セモリナ(イタリア) 3年

435 有機スパゲッティ

500g 448円(¥484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 原材料:小麦粉(北海道)、食塩、植物性油 1年

438 1P 毎週

200g 483円(¥522円)

439 3P スポット

200g×3 1,280円(¥1,382円)

岐阜・桜井食品 スポット

原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】食塩、砂糖、粉末しょうゆ、酵母エキス、魚醤パウダー、ごま油、デキストリン、チキンエキス、ポークエキス、ココアパウダー、乾燥ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、ごま油 6ヶ月

443 さくらのラーメンしょうゆ

99g 205円(¥221円)

岐阜・桜井食品 スポット

原材料:めん【小麦粉(国内製造)、小麦たん白、黒米粉、小豆粉、発芽玄米粉、大麦粉、もちきび粉、もちあわ粉、うるちひえ粉、アマランサス粉、はとむぎ粉、食塩】食塩、砂糖、チキンエキス、酵母エキス、ごま、香辛料、乾燥ねぎ、ごま油、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごまを含む) 6ヶ月

448 しょうゆ味/十穀らーめん

89g 220円(¥238円)

岐阜・桜井食品 スポット

原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】食塩、砂糖、酵母エキス、粉末しょうゆ、ごま、魚醤パウダー、ごま油、デキストリン、チキンエキス、ポークエキス、ココアパウダー、乾燥ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、するめ粉末 6ヶ月

444 さくらのラーメンごま

100g 205円(¥221円)

岐阜・桜井食品 スポット

原材料:めん【小麦粉(国内製造)、小麦たん白、黒米粉、小豆粉、発芽玄米粉、大麦粉、もちきび粉、もちあわ粉、うるちひえ粉、アマランサス粉、はとむぎ粉、食塩】食塩、砂糖、チキンエキス、酵母エキス、ごま、香辛料、乾燥ねぎ、ごま油、(一部に小麦・大豆・鶏肉・ごまを含む) 6ヶ月

449 しお味/十穀らーめん

89g 220円(¥238円)

岐阜・桜井食品 スポット

原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】食塩、砂糖、酵母エキス、粉末しょうゆ、香辛料、チキンエキス、ポークエキス、乾燥ねぎ、ごま油 6ヶ月

445 さくらのラーメンしお

99g 205円(¥221円)

岐阜・桜井食品 スポット

原材料:めん【小麦粉(国内製造)、小麦たん白、黒米粉、小豆粉、発芽玄米粉、大麦粉、もちきび粉、もちあわ粉、うるちひえ粉、アマランサス粉、はとむぎ粉、食塩】食塩、砂糖、チキンエキス、酵母エキス、ごま、香辛料、乾燥ねぎ、ごま油、(一部に小麦・大豆・鶏肉・ごまを含む) 6ヶ月

449 しお味/十穀らーめん

89g 220円(¥238円)

岐阜・桜井食品 スポット

原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】食塩、砂糖、酵母エキス、粉末しょうゆ、香辛料、チキンエキス、ポークエキス、乾燥ねぎ、ごま油 6ヶ月

446 さくらのラーメンみそ

101g 205円(¥221円)

岐阜・桜井食品 スポット

原材料:めん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】食塩、砂糖、酵母エキス、粉末しょうゆ、香辛料、チキンエキス、ポークエキス、乾燥ねぎ、ごま油 6ヶ月

450 味噌煮込みうどん

94g 200円(¥216円)

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

大阪・オルタースポット
原材料: 米 (ベトナム)、タピオカ澱粉、塩
◎ 720日

441 オルターフォー
50g×4
650円⇒(¥702円) **620円(¥670円)**

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

大阪・オルタースポット
原材料: タピオカ澱粉 (ベトナム)、米、塩
◎ 720日

442 オルターライスペーパー
45枚
635円⇒(¥686円) **610円(¥659円)**

原材料: 油揚げめん(小麦粉(国産100%)、バーム油、そば粉、馬鈴薯でん粉、食塩)、スープ(食塩、粉末しょうゆ(大豆、小麦を含む)、砂糖、酵母エキス、混合節粉末(カツオ節、サバ節)、魚骨粉末、ホタテエキス、椎茸エキス、麦芽エキス、植物油脂(ごま))、かやく(納豆、ねぎ)

大阪・ムソー スポット

◎ 5ヶ月 **アレルギー** 麦 乳 豆 ◎ 81.5g×4
451 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(国産)、そば粉、バーム油、馬鈴薯でん粉、食塩)、スープ【砂糖、食塩、魚骨粉末、酵母エキス、乳糖、混合節粉末、麦芽エキス、ごま油】かやく【山菜ミックス(ワラビ、ゼンマイ、タケノコ、キクラゲ)、その他、ねぎ】

大阪・ムソー スポット

◎ 5ヶ月 **アレルギー** 麦 乳 豆 ◎ 78g×4
452 4P・どんぶり麺 山菜そば
1,040円⇒(¥1,123円) **990円(¥1,069円)**

原材料: 油揚げ麺(小麦粉(国内産)、バーム油、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、ラー油(豚を含む)、粉末醤油(大豆、小麦を含む)、酵母エキス、ポークエキス、かつお節粉末、ソテーオニオン(大豆含む)、ほたてエキス、チキンエキス(乳成分を含む)、バーム油、バター、にんにく】かやく【コーン、人参、ねぎ】

大阪・ムソー スポット

◎ 6ヶ月 **アレルギー** 麦 乳 豆 ◎ 86.8g×4
453 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)、バーム油、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、混合節粉末、ほたてエキス、ごま油、昆布粉末】、かやく【油あげ、わかめ、ねぎ】

大阪・ムソー スポット

◎ 6ヶ月 **アレルギー** 麦 乳 豆 ◎ 77.3g×4
454 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

natural natural

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

愛知・アルファフードスタッフ
毎週
原材料: さとうきび(鹿児島)
◎ 無期限

456 NN きびさとう
500g **495円(¥535円)**

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

大阪・ムソー 毎週
原材料: てんさい(北海道)、糖蜜(北海道)
◎ 無期限

457 てんさい含蜜糖
500g **509円(¥550円)**

パレスチナ産の肥沃な土地で育ったオリーブを手摘みし、昔ながらの石臼で潰し圧搾、熱をかけずそのままだけに搾った油はフレッシュで風味豊かです。

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

473 1P 毎週 250ml **1,500円(¥1,620円)**

474 2P スポット 250ml×2 **2,800円(¥3,024円)**

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

沖縄・青い海 毎週
原材料: 天日塩(89.3%メキシコまたはオーストラリア)、海水(10.7%沖縄)
◎ 無期限

458 シママース
1kg **495円(¥535円)**

塩のまわりに胡椒の粉末をコーティング、まろやかな塩味と胡椒の香りが引き立つおいしさです。炒め物、揚げ物、ステーキ等、和・洋・中華料理にどうぞ。

兵庫・赤穂化成 スポット
原材料: 塩田産天日塩、黒胡椒、ガーリックパウダー、ジンジャーパウダー、でん粉、塩田産にがり
◎ 3年

461 塩胡椒
65g **498円(¥538円)**

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
300ml **650円(¥702円)**

463 1L 1,083円⇒(¥1,170円) **1,000円(¥1,080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 隔週AC
原材料: りんご果汁、りんご果実(国産)
◎ 24ヵ月

465 アップルビネガー
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。

JAS 埼玉・かたすみ 毎週
原材料: 有機レモン(スペイン) ◎ 1年

466 有機レモン果汁(スペイン産)
200ml **543円(¥586円)**

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

福岡・平田産業 毎週
原材料: 菜種(オーストラリア)
◎ 540日

467 なのはな畑の菜種油
1250g 1,421円⇒(¥1,535円) **1,360円(¥1,469円)**

600℃以上の高温で焼き上げていますので、湿気の原因となっているニガリ成分が分解しています。そのため苦味が減り、マイルドです。伊豆大島・海の精 隔週AC

原材料: 海水(伊豆大島近海)
◎ 無期限

海の精 やきしお
60g **463円(¥500円)**

460 詰替用 60g **265円(¥286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。

JAS 福岡・庄分酢 A 週
原材料: 有機玄米(国産)
◎ 24ヵ月

464 有機玄米くろ酢
300ml **1,906円(¥2,058円)**

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

愛知・角谷文治郎商店 隔週AC
原材料: もち米(佐賀、北海道、愛知、滋賀)、米麹(愛知)、本格焼酎(愛知、山形県産米) アルコール度: 13.5~14.5度
◎ 1年

三河本みりん
700ml **2,240円(¥2,464円)**

476 **477 1.8L** **5,135円(¥5,649円)**

有農薬契約栽培の五百万石を原料にした自然酒に、「海の精」を添加した料理酒です。開封後はお早めにお使い下さい。

島根・青砥酒造 毎週
原材料: 米、米こうじ(島根)、塩(海の精)アルコール13%、食塩2%以上
◎ 1年半

480 みやこの料理酒
500ml **919円(¥993円)**

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

福島・大木代吉本店 毎週
原材料: 米(国産)、米麹(国産)、酒粕(福島産米使用:放射能検査済(未検出)) ◎ 無期限

481 こんにちは料理酒
720ml **1,773円(¥1,950円)**

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

愛知・節辰商店 毎週
原材料: しょうゆ(本醸造)、風味原料(かつお節・宗田節・昆布・干椎茸)、砂糖、食塩、みりん
◎ 365日 **アレルギー** 麦 豆

484 NN うまみ鰹つゆ
500ml **698円(¥754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

468 一番しぼり 国産なたねサラダ油
450g **1,157円(¥1,250円)**

加熱できる唯一のオメガ3オイル

オメガ3オイルといえば「アマニ油」や「エゴマ油」が有名ですが、いずれも加熱調理に適していないのが難点でした。しかしこの「インカグリーンナッツオイル」は、5分ほどなら炒め物にも使用できます。その上、天然の抗酸化成分ビタミンEがけた外れに豊富で酸化しにくい優れたもの。

干葉・アルコイリス スポット
原材料: 有機サチャイン種子(ペルー)
◎ 1年6ヶ月

475 オーガニックインカグリーンナッツオイル
180g **1,960円(¥2,117円)**

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

埼玉・味の醸造 毎週
原材料: 米、米麹、食塩
◎ 1年

479 味の母
720ml **1,046円(¥1,130円)**

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

愛知・あいのう流通センター 毎週
原材料: 菜種油(オーストラリア産)、卵黄、りんご酢、食塩、砂糖、香辛料
◎ 180日 **アレルギー** 卵

485 aino MAMAマヨネーズ
300g 672円⇒(¥726円) **660円(¥713円)**

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

大阪・ムソー 毎週
原材料: 菜種油(オーストラリア産)、卵黄、りんご酢、果実酢(レモン果汁)、砂糖、食塩、香辛料(からし)
◎ 6ヶ月 **アレルギー** 卵

486 平飼いい鶏の有精卵マヨネーズ
290g **715円(¥772円)**

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

福岡・平田産業

純正ごま油・淡口 圧搾しぼり
原材料: ごま(ブルキナファソ、ナイジェリア、タンザニア、他)
◎ 1年6ヶ月

469 165g 毎週 **696円(¥752円)**

470 450g 隔週AC **1,286円(¥1,389円)**

ごまを焙煎してから搾った香ばしい油です。深い香りとおくが特徴です。従来のごま油の用途に限らず、フレンチやイタリアン、和食などにも合います。

福岡・平田産業

純正ごま油・濃口 一番しぼり
原材料: ごま(ブルキナファソ、ナイジェリア、タンザニア、他)
◎ 1年6ヶ月

471 165g 毎週 **696円(¥752円)**

472 450g 隔週AC **1,286円(¥1,389円)**

煮物やうどん、鍋物、あらゆる料理に重宝する合わせ調味料です。

香川・正金醤油 隔週AC
原材料: 醤油、洗双糖、かつお節、煮干し、昆布、食塩
◎ 18ヶ月 **アレルギー** 麦 豆

八方だし
360ml **482 590円(¥637円)**

483 1000ml 1,379円⇒(¥1,489円) **1,315円(¥1,420円)**

愛知・あいのう流通センター

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

485 aino MAMAマヨネーズ
300g 672円⇒(¥726円) **660円(¥713円)**

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

大阪・ムソー 毎週
原材料: 菜種油(オーストラリア産)、卵黄、りんご酢、果実酢(レモン果汁)、砂糖、食塩、香辛料(からし)
◎ 6ヶ月 **アレルギー** 卵

486 平飼いい鶏の有精卵マヨネーズ
290g **715円(¥772円)**

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

JAS

徳島・光食品

毎週

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

1年半



487
有機トマトケチャップ
300g **455円**(¥491円)

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

JAS

徳島・光食品

毎週

原材料:有機野菜・果実(有機りんご、有機たまねぎ、有機にんにく、有機しモン、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



488 **有機ウスターソース**
250ml **460円**(¥497円)

有機野菜、果実と有機純リンゴ酢を使用して香辛料をきかせた少し辛口のソースです。

JAS

徳島・光食品

隔週AC

原材料:有機野菜・果実(有機にんにく、有機トマト、有機たまねぎ、その他)、有機醸造酢(有機りんご酢、有機米酢)、糖類(有機糖みつ、有機砂糖)、食塩、有機コーンスターチ、香辛料、有機醤油、こんぶ

1年半



489 **有機中濃ソース**
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、食塩はシママース、三河みりん、魚醤などを参り作りました。

徳島・光食品

毎週

原材料:かきエキス、砂糖、醤油、食塩、みりん、でんぶん、魚醤、レモン

1年半



490 **オイスターソース**
115g **502円**(¥542円)

有機トマトと有機野菜の甘みにスパイスの香りと辛さをきかせた有機JAS認証のピザソースです。パンにぬって好みの具材をのせて焼くだけピザトーストができます。

JAS

徳島・光食品

隔週AC

原材料:有機トマト、有機醸造酢(米酢)、有機たまねぎ、有機にんにく、有機しょうが、食塩、有機砂糖、香辛料、有機米発酵調味料

1年半



491 **有機ピザソース**
225g **482円**(¥521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。

JAS

徳島・光食品

毎週

原材料:野菜(有機玉ねぎ、有機人参)、有機トマトペースト、有機牛肉、有機トマトケチャップ、有機ウスターソース、馬鈴薯澱粉、食塩、有機砂糖、有機にんにくビュール、有機オリブオイル、香辛料

2年



492 **有機ミートソース**
140g **325円**(¥351円)

このまま使える美味しい万能合わせ酢。ツンとせず香りやわらかな仕上がります。

八方美人酢

493

300ml

828円⇒
(¥894円)

750円(¥810円)

494

たっぷり
徳用900ml

1,529円⇒
(¥1,651円)

1,500円(¥1,620円)



福岡・庄分酢 隔週AC
原材料:醤油、醸造酢、米黒酢、甜菜糖、昆布だし、カツオだし、椎茸だし、発酵調味料、米粉
12ヶ月

495 **万能くろ酢たれ**
300ml **675円**(¥729円)

煮る・焼く・炒める・漬ける・かけるに使える万能調味料。庄分酢自慢の有機玄米くろ酢を使っています。

福岡・庄分酢

隔週AC

原材料:醤油、醸造酢、米黒酢、甜菜糖、昆布だし、カツオだし、椎茸だし、発酵調味料、米粉

12ヶ月



496 **有機ぼん酢しょうゆ**
250ml **482円**(¥521円)

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

JAS

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、有機米発酵調味料、昆布、乾しいたけ

1年半



497 **ヒカリ 焼肉のたれ**
350g **702円**(¥758円)

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

徳島・光食品

スポット

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

1年6ヶ月



498 **旨味本来からしチューブ**
40g **388円**(¥419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



499 **生おろし わさびチューブ**
40g **439円**(¥474円)

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

埼玉・オーサワジャパン

スポット

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

9ヶ月



500 **生おろし 生姜チューブ**
40g **417円**(¥450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



501 **生おろし しょうがチューブ**
40g **460円**(¥497円)

青森産にんにく使用。おろしたてのような香りと自然な辛みで、生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:にんにく(青森)、水飴、食塩、植物繊維(大豆)、発酵調味液

9ヶ月



502 **すりおろしにんにく**
60g **579円**(¥625円)

国産生にんにくを使用したすりおろしにんにくです。餃子やラーメン、料理の隠し味など様々な場面でご利用いただける「つけてよし！混ぜてよし！」の万能調味料です。

島根・吉田ふるさと村

スポット

原材料:にんにく(国産)、米酢、食塩

6ヶ月



503 **向井の香辛料/ゆず七味**
10g **375円**(¥405円)

厳選した和風香辛料をほどよく調合し、辛味を抑えた独自の風味です。国産ゆずを乾燥させ、たっぷり配合しました。色々な料理の風味付けに。

大阪・向井珍味堂

スポット

原材料:ゆず(国産)、唐辛子、胡麻、すじ青のり、おの美、けしの美、山椒

1年



504 **向井の香辛料/和七味**
10g **559円**(¥604円)

極上品七種の国産素材を独自に配合しました。辛味を抑え料理を引き立てる香りと風味があります。麺類、汁物、鍋物、漬物、唐揚げ、その他の風味付けに。

大阪・向井珍味堂

スポット

原材料:金胡麻(国産)、唐辛子、山椒、チンピ、すじ青のり、黒胡麻、生姜

1年



505 **有機黒コショウ(粒)**
25g **413円**(¥446円)

爽やかな香りを楽しむ有機しょうが100%。ピリッとした辛みが炒め物からパスタなどさまざまな料理に。(バイオ・ダイナミック農法)

Fair trade

東京・バイオフーズジャパン

スポット

原材料:有機しょうが(スリランカ)

3年



506 **有機みかんジャム**
140ml
686円⇒
(¥741円) **610円**(¥659円)

ペクチン不使用の手作りジャム。濃厚なみかんの味わいです。

JAS

佐賀・佐藤農場

スポット

原材料:有機みかん(佐賀)、有機砂糖、有機橙果汁

1年



507 **1P** **毎週**
100g
758円⇒
(¥819円) **720円**(¥778円)

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

508 **2P** **スポット**
100g×2
1,516円⇒
(¥1,637円) **1,390円**(¥1,501円)

愛知・愛農流通センター

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、プルーン、味噌、ヨーグルト、酵母エキス、チキンエキス、ポークエキス、玉ねぎ、ニンニク

1年



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

直火二度焼き、スパイス香る本格派です。使いやすいフレック状。

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、プルーン、味噌、ヨーグルト、酵母エキス、チキンエキス、ポークエキス、玉ねぎ、ニンニク

1年



510 **キッズ本格カレールウ**
120g **467円**(¥504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、プルーン、味噌、ヨーグルト、酵母エキス、チキンエキス、ポークエキス、玉ねぎ、ニンニク

1年



511 **1P**
150g **440円**(¥475円)

使いやすいフレック状。スパイシーだけどほんのリマイルドな甘口タイプ。

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

甘口

511

1P

150g

440円(¥475円)

国産小麦を自家焙煎したルウがベース。すっきりした辛さとマイルドな口あたり。

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

辛口

514

2P

150g×2

880円⇒
(¥950円) **800円**(¥864円)

鶏挽肉の旨味とヨーグルトのコクをいかにシンプルで食べやすいカレーです。

原材料:鶏肉、炒めたたまねぎ、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、ペにばな油、おろししょうが、カレー粉、シーズニングスパイス

517

バターチキンカレー

180g

571円(¥617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。

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

518

鶏キーマカレー

180g

571円(¥617円)

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

岐阜・桜井食品

スポット

原材料:国産野菜(玉ねぎ、じゃがいも、人参、れんこん、ごぼう、にんにく)、トマトピューレ、植物油、還元水あめ、小麦粉、昆布だし、食塩、香辛料、ビーナッツペースト、しょうゆ、カレー粉、味噌、オニオンエキス、発酵調味料、酵母エキス、ココアパウダー

18ヶ月



515 **ベジタリアンのための根菜カレー**
200g **430円**(¥464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、炒めたたまねぎ、クリーム、発酵乳、トマトペースト、ペにばな油、小麦粉、砂糖、レモンジュース、全粉乳、カレー粉、食塩、おろししょうが

18ヶ月



516 **瀬戸内レモンのチキンカレー**
180g **571円**(¥617円)

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

定番! 人気鍋スープ

原材料:豆乳、砂糖、食塩、有機すりごま、かつお節エキス、昆布エキス、唐辛子、酵母エキス、リンゴ果汁、粉末醤油、魚醤

540日

30007

ごま豆乳鍋スープ



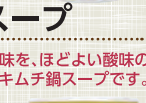
風味豊かな国産鶏がらスープをベースに沖縄海水塩「青い海」を加えた自然食品です。玄米黒酢を隠し味に仕上げたとり塩鍋スープです。※ストリートタイプ

宮城・秋川牧園

スポット

原材料:鶏肉、炒めたたまねぎ、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、ペにばな油、おろししょうが、カレー粉、シーズニングスパイス

18ヶ月



原材料:米味噌、みりん、砂糖、食塩、かつお節粉、昆布エキス、唐辛子、酵母エキスパウダー、煮干いわし粉、重曹

540日

30021

みそちゃんこ鍋スープ

愛知・マルサン スポット 各600g 327円⇒(¥353円) **300円**(¥324円)

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

徳島・光食品

スポット

原材料:有機醤油(大豆・小麦を含む)、有機米味噌(大豆を含む)、有機ばれいしを含む、有機米発酵調味料、有機砂糖、有機にんにくビュール、有機しょうが、有機たまねぎ、有機米酢、魚醤(いかを含む)、唐辛子、昆布、オイスターエキス、食塩

1年半



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



30052 **有機回鍋肉の素**
100g(2~3人前) **273円**(¥295円)

お米と一緒に炊くだけで美味しい釜めしがお召し上がりいただけます。大豆ミートの程よい食感と昆布だし汁の上品な旨みが味わえます。砂糖、動物性原料、化学調味料不使用。

埼玉・オーサワジャパン

スポット

原材料:大豆ミート(国産)、人参、ごぼう、昆布だし、米飴、醤油、発酵調味料、なたね油、食塩、酵母エキスパウダー、昆布粉末

2年



30076 **ベジ釜めしの素(とり釜めし風)**
2合用 **460円**(¥497円)

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

大阪・ムソー

スポット

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

1年



30069 **五目ちらしずしの素**
2合用 **554円**(¥598円)

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、有機アカペシロップ、油揚げ、米飴、食塩、発酵調味料、米酢、なたね油、酵母エキスパウダー、昆布粉末

2年



30083 **五目ごはんの素**
2合用 **460円**(¥497円)

納豆類

昔ながらの自然な発酵リズムに合わせた製造方法で作ります。化学調味料や保存料は使いません。国内産大豆に限定。



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

こだわりの味
協同組合
静岡県静岡市
【蔵】毎週

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

218 国産大豆カップスリー納豆 30g×3 268円(¥289円)

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



登喜和食品 東京都府中市 【蔵】毎週
原材料：丸大豆(茨城県産/菌0虫0)・納豆菌、タレ：醤油(大豆・小麦)・砂糖・塩・魚醤・かつお節エキス・米粉・純米酒 マスタード：マスタード・醸造酢・塩・砂糖・りんご果汁 8日 【アレルギー】 【国産】

212 燻煙炭火造り納豆みちのかップ 30g×3 358円(¥387円)

黒豆ならではの甘み・旨みがつまっています。

こだわりの味
協同組合
静岡県静岡市
【蔵】毎週

原材料：黒大豆(北海道産/いわい黒)・納豆菌 たれ：醤油(大豆・小麦)・砂糖・かつお節・塩・みりん・昆布・りんご酢 からし：マスタード・りんご酢・塩・水飴・唐辛子 8日 【アレルギー】 【国産】

219 国産黒豆カップ納豆 30g×2 249円(¥269円)

登喜和食品 東京都府中市 【蔵】毎週
原材料：大豆(北海道十勝産)・納豆菌 9日 【アレルギー】 【国産】

213 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。

214 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。

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

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

こだわりの味
協同組合
静岡県静岡市
【蔵】毎週

原材料：大豆(静岡県産)・納豆菌 たれ：醤油(大豆・小麦)・砂糖・鰹節・塩・みりん・昆布・リンゴ酢・水 からし：マスタードシード(カナダ産)・りんご酢・塩・水飴・唐辛子 8日 【アレルギー】 【国産】

220 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
【蔵】毎週

原材料：丸大豆(国産フクユタカ大豆)・納豆菌 たれ：醤油・砂糖・鰹節・食塩・みりん・昆布・りんご酢 からし：マスタードシード・りんご酢・食塩・水飴・唐辛子 8日 【アレルギー】 【国産】

221 国産大豆ひきわり納豆 45g×2 218円(¥235円)

漬物、お惣菜など「あると助かる」もの

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

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

あすか 奈良県五條市 【蔵】隔週AC

原材料：ショウガ(高知)・赤梅酢(自家製/無添加)・再製天日塩 90日

225 きざみ紅生姜 60g 265円(¥286円)

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

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町 【蔵】隔週AC

原材料：らっきょう(国産)・砂糖・米粉・はちみつ・塩 6ヶ月

226 蜂蜜入らっきょう漬 100g 480円(¥518円)

国産の大豆を甘めの酢漬に仕上げました。刻んでおにぎりの具としてもどうぞ。

こだわりの味
協同組合
静岡県静岡市
【蔵】毎週

原材料：大豆(国産)・砂糖・米粉・はちみつ・塩 6ヶ月

227 自然色たくあん 120g 432円(¥467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 【蔵】毎週

原材料：大豆(北海道産/トヨホマレ/特別栽培)・納豆菌 たれ：醤油・砂糖・塩・魚醤・かつおエキス・酒・米粉 からし：ブラウンマスタード・塩・醸造酢・砂糖・りんご果汁 8日 【アレルギー】 【国産】

216 ひきわり納豆カップ2 30g×2 279円(¥301円)

北海道産トヨミスキ大豆を使用。納豆のような粘りや独特なおいはなく、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。

サラダやカレーに

登喜和食品 東京都府中市 【蔵】毎週 30日 【アレルギー】 【国産】

原材料：大豆(国産) 米粉・米粉・テンペ菌

222 丸大豆テンペ 100g 422円(¥456円)

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

富良良食品 静岡県静岡市 【蔵】A週

原材料：大豆(北海道産光黒大豆)・納豆菌/タレなし 8日 【アレルギー】 【国産】

217 経木で包んだ塩味納豆/光黒大豆 45g 209円(¥226円)

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

ごはんとかいて

登喜和食品 東京都府中市 【蔵】毎週 30日 【アレルギー】 【国産】

原材料：黒大豆(国産) 米粉・米粉・テンペ菌

223 黒大豆テンペ 100g 562円(¥607円)

信州の望月農園で自家栽培した白菜を使用。酸味と辛味がマイルドで日本人にも食べやすい仕上がります。

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

228 信州望月自家農園こだわりキムチ 360g 522円(¥564円)

唐辛子のさわやかな辛味がきいています。

原材料：(白菜・ビートグラニュー糖・ニンニク・リンゴ・玉ねぎ・生薑・ニラ・水飴・昆布だし・もち米粉・あみ海老・塩・唐辛子・いわし塩辛・塩・ゴマ)・辛唐辛子

229 信州高原辛キムチ 360g 522円(¥564円)

「辛キムチ」と「こだわりキムチ」各1パックのお得なセット。

230 こだわりのキムチ 2種食べ比べセット

こだわりキムチ+辛キムチ各1

1,044円→(¥1,128円) 993円(¥1,072円)

カナモト食品 長野県東御市 【蔵】A週 14日 【アレルギー】 E

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

丸川 静岡県 【蔵】隔週AC

原材料：黒豆(静岡県産)・粗糖・醤油・塩・天然重曹 120日 【アレルギー】 【国産】

233 国産黒豆の煮豆 150g 507円(¥548円)

北海道産小麦粉とエキストラバージンオリーブが主原料。ナンを焼く為の特殊なオーブンで高温短時間で焼き上げ、もっちり食感に仕上げました。

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 【蔵】A週

原材料：小麦粉(北海道産)・オリーブ油・イースト・食塩・甜菜糖・菜種油 29日 【アレルギー】 【国産】

237 北海道産小麦粉ナン 70g×2 480円(¥518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、夕飯の後一品に。

丸川 静岡県 【蔵】隔週AC

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

234 五目豆 150g 437円(¥472円)

味噌・醤油・こだわり調味料

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

239 小 720ml 697円(¥753円)

北海道産の昆布の旨みにさらに椎茸の旨みを加えた最強の佃煮です。

広島・北洋本多フーズ 原材料：昆布(北海道)・椎茸・醤油・砂糖・水飴 90日

235 椎茸昆布佃煮 60g 324円(¥350円)

北海道産の昆布に、香ばしい香りの胡麻を加えた佃煮です。

広島・北洋本多フーズ 原材料：昆布(北海道)・醤油・砂糖・水飴・胡麻 90日

236 胡麻昆布佃煮 75g 324円(¥350円)

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

弓削多醤油 埼玉県坂戸市 【隔週AC】
原材料：大豆(栃木産/有機栽培)・小麦(栃木産/有機栽培)・天日塩(メキシコ産)・井戸水(秩父連山) 2年 【アレルギー】 【国産】

241 弓削多 有機しょうゆ 720ml 1,200円(¥1,296円)

一般的な黒糖と比較すると、独特なクセが無い。白のお砂糖は控えたけれど、黒糖は風味が強すぎる・・・といったときはマスコバド糖がおすすめ！

輸入・企画
オルタ
トレードジャパン
【隔週AC】
原材料：サトウキビ(フィリピン) 無期限

248 マスコバド糖 500g 657円(¥710円)

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

南蔵 青木弥右衛門 愛知県知多郡武豊町 【隔週AC】
原材料：大豆(愛知県産)・天日塩(メキシコ産) 1年 【アレルギー】 【国産】

242 本たまり 900ml 952円(¥1,028円)

香り高い生わさびをすりおろして急速冷凍。使いきりサイズの個包装です。

せいふてい 神奈川 【蔵】隔週AC
原材料：本わさび(長野)・塩・本わさび加工品 360日

249 おろし本わさび 5g×6 683円(¥738円)

しその香り豊かな梅酢。アクの強い野菜、煮魚、炒め物などに使うと、クセ(アク)を和らげ、野菜等の旨みを味わえます。

無双本舗 奈良県奈良市 【A週】
原材料：有機梅(奈良県産)・塩・有機しそ(奈良県産) 1年

243 有機梅酢・赤 200ml 540円(¥583円)

枕崎産一本釣鰹、道南産真昆布、愛知県下山村の椎茸からとっただし汁に「三河しろたまり」をあわせ、風味豊かに仕上げました。

日東醸造 愛知県 【A週】
原材料：小麦(愛知)・鰹節・食塩(海の精)・本みりん(三河みりん)・粗糖・昆布・米焼酎・椎茸 6ヶ月 【アレルギー】 【国産】

10100 三河白だし 400ml 1,400円(¥1,512円)

杉樽で熟成。ほんのり甘い麹風味。粒なし。味噌和えにもどうぞ。

原材料：大豆(国産)、米、再製天日塩

244 信州米みそ 650g 775円(¥837円)

玄米麹で仕込んだ素朴で香り高い味噌。粒あり。

原材料：大豆(国産)、玄米(主に長野)、再製天日塩

245 玄米みそ 650g 863円(¥932円)

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

原材料：大豆(国産)、国産米、国産大麦、再製天日塩

246 合わせみそ 650g 775円(¥837円)

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

金子製麺 神奈川県 定柄上郡中井町 【蔵】隔週AC

原材料：小麦(農林61号/群馬県産・栃木県産：農薬不使用) 夏期2ヶ月 冬期4ヶ月 【アレルギー】 【国産】

10101 地粉 薄力粉 500g 390円(¥421円)

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

金子製麺 神奈川県 定柄上郡中井町 【蔵】隔週AC

原材料：小麦(農林61号/群馬県産・栃木県産：農薬不使用) 夏期2ヶ月 冬期4ヶ月 【アレルギー】 【国産】

10102 地粉 全粒粉 500g 390円(¥421円)

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

南蔵 愛知県知多郡武豊町 【蔵】隔週AC

原材料：大豆(愛知県産)・天日塩(メキシコ産) 1年 【アレルギー】 【国産】

247 純豆味噌(つぶ) 1kg 1,134円(¥1,225円)

粗挽きなので、香りが良いそば粉です。ガレットなど軽食、天ぷら粉や小麦粉の代わりにお菓子の生地としても使用できます。

喜八 愛知県名古屋市 【隔週AC】

原材料：そばの実(ファーム松野(富山県)/無農薬) 1年

10103 そば屋のそば粉 500g 1,050円(¥1,134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卓に。

マストミ

徳島県徳島市

良質なマグロを目利きし、絶品のお刺身やお手軽なお惣菜加工をしています。



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

徳島・マストミ

※ スポット

原材料：南マグロ（インド洋）※ 15日

526

天然南マグロ切り落としスライス（中トロ）

70g 1,350円（※1,458円）



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

徳島・マストミ

※ スポット

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

※ 90日 フリガタ 麦 卵 豆

528 まぐろつまれ

150g（9～11個） 482円→（※521円） 458円（※495円）



マストミさんちの台所でつくるお惣菜シリーズ

無添加の美味しい惣菜をマストミが作ってくれました。お弁当や夕食でももう1品ほしい時に、温めるだけの惣菜です。冷凍庫にいつもストッ

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

徳島・マストミ ※ スポット

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

※ 90日 フリガタ 麦 卵 豆 工 調理済

531 天然エビのチリソース

150g 634円（※685円）



有機パスタと有機トマトピューレを贅沢に使用したミートソーススパゲッティは、湯せんするだけで完成！じっくり炒めた玉ねぎの甘みと合いびき肉（放牧豚と未来とかち牛）の深い旨味が口の中で広がります。忙しい日でも、冷凍庫にあると安心のストック必須アイテムです。

徳島・マストミ ※ スポット 調理済

原材料：めん（スパゲッティ（デュラム小麦のセモリナ/イタリア製造）、食塩）、有機トマトピューレ、豚肉（放牧豚）、牛肉（未来とかち牛）、玉ねぎ、人参、トマトケチャップ、砂糖、食塩、ニンニク、馬鈴薯澱粉、菜種油

※ 90日 フリガタ 麦（牛肉）

533 放牧豚と未来とかち牛のミートソースパスタ

220g×2 900円→（※972円） 855円（※923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。

ヤママサ 宮城県塩竈市

※ スポット

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

539 1P ※ 毎週

60g×2 583円（※630円）



加熱するとパサつくマグロの悩みを解決するため、自家製の塩麹に一晩じっくり漬け込むことでしっとりとした食感に仕上げました。調理済みですので、温めるだけで手軽にご利用いただけます。



徳島・マストミ

※ スポット

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

※ 90日 フリガタ 麦 卵 豆 調理済

534 まぐろの塩麹竜田

150g 600円（※648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 フリガタ 麦 豆

540 三陸産さんま佃煮

70g 316円（※341円）

あっさりとしていながら、マグロの旨味が十分味わえます。「コクのあるうまみ」と「もっちり食感」をお楽しみください。お刺身、漬け、サラダなどアレンジ自在。



徳島・マストミ

※ スポット

原材料：メバチマグロ（太平洋）

※ 10日

521 メバチマグロ切落としスライス

100g 800円（※864円）

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

徳島・マストミ

※ スポット

原材料：メバチマグロ（太平洋）※ 10日

527 まぐろカマトロ焼物用

200g 541円（※584円）



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



徳島・マストミ

※ スポット

原材料：ピンチョウマグロ（太平洋）

※ 30日

530 まぐろ腹身（焼き物用）

170g 541円（※584円）

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

徳島・マストミ

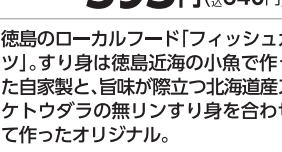
※ スポット

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

※ 90日 フリガタ 麦 卵 豆 調理済

532 ひとくちエビフライ

100g 593円（※640円）



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



徳島・マストミ ※ スポット

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

※ 30日 フリガタ 麦 調理済

535 阿波のフィッシュカツ

2枚（130g） 436円（※471円）

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



ヤママサ 宮城県塩竈市 ※ 毎週

原材料：真さば（宮城県産）、みそ（大豆を含む）、酒、砂糖、生姜（国内産）、みりん

※ 90日 フリガタ 豆

541 金華さば仙台みそ煮

60g 335円（※362円）

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



イカたたき丼用

522 2食分

50g×2 600円（※648円）

523 2P/4食分

50g×4 1,200円→（※1,296円） 1,138円（※1,229円）

徳島・マストミ ※ スポット

原材料：イカミソ（ソデイカ（沖縄）・菜種油）・タレ（醤油・発酵調味料・食塩・酵母エキス）

※ 30日 フリガタ 麦 豆

まぐろ漬け丼

徳島・マストミ ※ スポット

袋ごと流水で解凍してご飯にのせるだけ！

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

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



簡単どんぶり

原材料：ピンチョウマグロ（太平洋）、醤油・発酵調味料・砂糖・ねぎ・ごま・白ごま・馬鈴薯でんぷん・食塩

※ 30日 フリガタ 麦 豆

524 胡麻ダレ

80g×2 680円→（※734円） 645円（※697円）

原材料：ピンチョウマグロ（太平洋）、醤油、米発酵調味料

※ 30日 フリガタ 麦 豆

525 びん長

80g×2 680円→（※734円） 645円（※697円）

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

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

徳島・マストミ

※ スポット

原材料：豚肉（北海道）、砂糖、黒酢、玉ねぎ、醤油、にんじん、ピーマン、馬鈴薯澱粉、菜種油、小麦粉、鶏卵、酒、胡麻油、生姜、ニンニク、食塩

※ 90日 フリガタ 麦 卵 豆 調理済

536 黒酢の酢豚

330g 800円（※864円）



調理済

徳島・マストミ

※ スポット

原材料：まぐろ・玉ねぎ・砂糖・ケチャップ・馬鈴薯澱粉・豚肉・醤油・菜種油・酢・鶏卵・小麦粉・ねぎ・酒・天日塩・生姜・ごま油・コショウ・にんにく ※ 90日 フリガタ 麦 卵 豆

537 まぐろ団子甘酢ソース・2食

4個×2 576円（※622円）

冷凍しない新鮮な生のまぐろを醤油と砂糖で甘辛く味付け、そのまま炊きました。しっかり味のしみこんだこんにゃく入り。ごはんのおかずやお弁当に。



カナヘチ 静岡県牧之原市

原材料：まぐろ（国産）、苡粉・粗製糖・醤油（小麦を含む）・みりん・鰹節粉・葱・ニンニク ※ 300日 フリガタ 麦 豆

543 生炊きまぐろ角煮

140g 695円（※751円）

ヤママサ 宮城県塩竈市 ※ 毎週

原材料：銀だら（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 フリガタ 麦 豆

542 銀だらコク煮

50g 460円（※497円）

奥寅商店

静岡県沼津市



全国一の干物生産地沼津において三代にわたり無添加の干物のみを製造。(奥寅商店の工場では一切、添加物を使用しておりません！) 各魚の旬な時期に一括仕入。1枚1枚手開きで丁寧に加工しています。食の安全性が危惧される昨今「安心」「安全」「おいしい」をコンセプトに、どなたにも自信をもってお届けできる商品づくりを目指しています。

冷凍の商品を解凍してお届けしますので、霜が解けて袋がべたついている場合がありますが、品質には問題ございませんので、安心してお召し上がりください。

北海道沖で漁獲され、根室港に水揚げされたさんまです。三陸産のさんまに比べ肉厚で、脂も多くジューシー。

静岡・奥寅商店

蔵 A 週

原材料:さんま(根室)・塩(沖縄) 4日

546 さんまひもの

2枚 826円(¥892円)

九州近海で漁獲され、長崎港に水揚げされた「アカカマス」。一枚一枚手開きされ、時間をかけて加工しています。

静岡・奥寅商店

蔵 A 週

原材料:かます(長崎)・塩(沖縄) 4日

547 かますひもの

2枚 745円→(¥805円) 708円(¥765円)

九州近海で、11月前半に漁獲された「真さば」を原料に使用し、富士山からの伏流水と沖縄産天然にがりの自然塩だけの漬け汁で味をつけています。

静岡・奥寅商店

蔵 A 週

原材料:真さば(長崎)・塩(沖縄) 4日

548 真さばの干物

1枚 553円(¥597円)

富士山からの湧き水と、沖縄の自然塩だけで味付けをしました。素材の鮮度が美味しさの秘訣です。

静岡・奥寅商店

蔵 A 週

原材料:真あじ(対馬)・塩(沖縄) 4日

545 真あじのひもの

3枚 666円(¥719円)



北海道産礼文島の真ほっけを富士山からの伏流水と沖縄産天然にがりの自然塩だけの漬け汁で味をつけています。

静岡・奥寅商店

蔵 A 週

原材料:真ほっけ(北海道)・塩(沖縄) 4日

549 真ほっけひもの

2枚 830円(¥896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

蔵

原材料:タラ全糖すり身・馬鈴薯でんぶん(北海道)・塩・味の母・粗糖・かつおだし・水 10日

小竹輪

560 1P 毎週 30g×5 482円(¥521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、お弁当のおかずにもどうぞ。

いちろうこ

静岡県静岡市清水区

蔵 スポット

原材料:魚肉(すけとうだすり身)・タコ(ベトナム)・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油 10日

566 たこボール

8個 428円(¥462円)

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

いちろうこ

静岡県静岡市清水区

蔵 スポット

原材料:すけそうたらすり身・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・青のり(静岡・愛知県産)・発酵調味料・鰹だし・菜種油 10日

569 青のり小判

3枚 386円(¥417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

蔵 スポット

原材料:ぐち、すけそうたらすり身、馬鈴薯澱粉(北海道)、粗糖、卵白、味の母、塩(天日粉砕塩)、鰹だし 14日

572 白はんぺん

30g×3 432円(¥467円)

天然エビ

パプアニューギニア海産

大阪府茨木市

翌々週配達

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

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

翌々週配達

大阪・パプアニューギニア海産

蔵 A 週

原材料:天然エビ(パプアニューギニア) 6ヶ月

553 1P

120g 1,100円(¥1,188円)

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

翌々週配達

大阪・パプアニューギニア海産

蔵 A 週

原材料:船凍天然エビ(パプアニューギニア)、小麦粉、パン粉 6ヶ月

556 天然海老フライL

120g 1,191円(¥1,286円)

天然えび(バナナ・タイガー・エンデバー海老)のミックス。サイズミックスです。

翌々週配達

大阪・パプアニューギニア海産

蔵 A 週

原材料:バナナ海老、タイガー海老、エンデバー海老(種類ミックス・無頭/パプアニューギニア) 6ヶ月

天然エビ殻付

551 1P

200g 1,298円(¥1,402円)



554 2P

120g×2 2,166円→(¥2,339円) 2,057円(¥2,222円)

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

翌々週配達

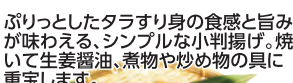
大阪・パプアニューギニア海産

蔵 A 週

原材料:天然エビ(パプアニューギニア)、小麦粉、パン粉 6ヶ月

557 天然海老フライ2L

5尾 2,021円(¥2,183円)



いちろうこ 静岡県静岡市清水区

蔵 毎週

原材料:すけとうだすり身(アラスカ・北海道)・味の母・かつおだし・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・塩・菜種油 10日

562 小判揚

5枚(150g) 446円(¥482円)



552 2P

200g×2 2,597円→(¥2,805円) 2,468円(¥2,665円)

天然ならではの大きなサイズ。豪快に塩焼きなどがオススメ。

翌々週配達

大阪・パプアニューギニア海産

蔵 A 週

原材料:天然えび(タイガー海老/パプアニューギニア) 1年

555 タイガー(3L)

5尾 2,476円(¥2,675円)

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

翌々週配達

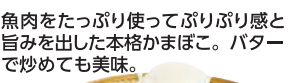
大阪・パプアニューギニア海産

蔵 A 週

原材料:天然エビ(パプアニューギニア) 6ヶ月

558 むきえび(L-2L)

200g(約10尾入) 2,160円(¥2,333円)



いちろうこ 静岡県静岡市清水区

蔵 毎週

原材料:魚肉(スケウダラ)・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・味の母・塩・鰹だし 14日

563 うろこちゃん(白かまぼこ)

150g 582円(¥629円)

いちろうこ(南伊豆水産)

静岡県静岡市

スケ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、温度が上がらずに風味を損ねない昔ながらの製法です。



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



いちろうこ

静岡県静岡市清水区

蔵 スポット

原材料:魚肉(スケウダラ)・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・味の母・塩・鰹だし・紅靴色素 14日

564 うろこちゃん(紅かまぼこ)

150g 582円(¥629円)

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



いちろうこ

静岡県静岡市清水区

蔵 スポット

原材料:魚肉(いわし・たら)・馬鈴薯でんぶん(北海道産)・粗糖・塩・味の母・鰹だし 14日

565 いわしはんぺん

5枚(150g) 542円(¥585円)

「いちろうこ」自慢のおでん種セット



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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区

蔵 スポット

【いわしはんぺん】共通原材料:魚肉(いわし・スケウダラ)・馬鈴薯澱粉・粗糖・塩・発酵調味料・鰹だし 【うずら天】共通原材料:スケウダラすり身・うずら卵・馬鈴薯澱粉・粗糖・塩・発酵調味料・鰹だし・菜種油 【たこボール】共通原材料:スケウダラすり身・タコ・馬鈴薯澱粉・粗糖・塩・発酵調味料・鰹だし・菜種油 【ごぼう巻】共通原材料:スケウダラすり身・ごぼう・馬鈴薯澱粉・粗糖・塩・発酵調味料・鰹だし

575 静岡おでん種セット

6種11品 853円(¥921円)

共通原材料:スケウダラすり身・馬鈴薯澱粉・粗糖・塩・発酵調味料・鰹だし

576 2P 1,706円→(¥1,842円) 1,650円(¥1,782円)

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



いちろうこ

静岡県静岡市清水区

蔵 スポット

原材料:すけとうだすり身(アラスカ・北海道)・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油・唐辛子・ゴボウ(国産) 10日

567 ごぼうつまみ

100g 462円(¥499円)

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

いちろうこ

静岡県静岡市清水区

蔵 スポット

原材料:まぐろ・すけそうたらすり身・すけそうたらすり身・玉ねぎ(国産)・コーン(国産)・馬鈴薯澱粉(北海道)・粗糖・食塩・発酵調味料・鰹だし・菜種油 10日

570 まぐろもろこし

100g 477円→(¥515円) 453円(¥489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

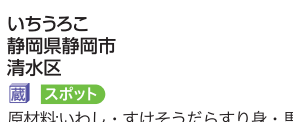
蔵 スポット

原材料:すけそうたらすり身、ごぼう、馬鈴薯澱粉、砂糖、食塩、醃酵調味料、かつおだし、菜種油 14日

573 ごぼう巻き

100g 474円(¥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、冷めても美味しいので生姜・ネギをちらして、夕飯のおかずの一品と



いちろうこ

静岡県静岡市清水区

蔵 スポット

原材料:いわし・すけそうたらすり身・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・発酵調味料・ねぎ・かつおだし 10日

574 いわし団子

8個 410円→(¥443円) 390円(¥421円)



いちろうこ

静岡県静岡市清水区

蔵 スポット

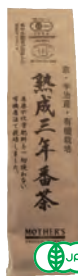
飲料

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

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

578 有機栽培熟成三年番茶
150g 415円(¥448円)



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

京都・ほった園
毎週
原材料:緑茶(国産/
有機栽培)
180日

579 有機松印煎茶
100g 1,000円(¥1,080円)



遠赤外焙煎でくさ
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

580 有機抹茶入りくさ茶
100g 600円(¥648円)



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

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

581 ほうじ茶入
麦茶ティーバッグ
10g×32 600円(¥648円)



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

愛知県名古屋市・喜八
隔週A
原材料:蕎麦
(富山県産)
1年

582 そば屋のそば茶
180g 1,230円(¥1,328円)



オーガニック認定契約農場で収穫された
高級品茶葉を使用。新鮮な茶葉だけを直
接輸入し、作り置きせず出荷分だけパ
ックしています。

香川・エモーション
A週

原材料:オーガニックル
イボステイ(有機ア
マラサリネアリス)

5年

583 ルイボススタンドパック
4g×30 1,950円(¥2,106円)



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



福岡・POPCOFFEES
毎週
6ヶ月

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

OGこだわりブレンド

584 中挽 585 豆
各150g 1,211円(¥1,308円) 1,120円(¥1,210円)



オーガニックココア
ビーンズで作った砂
糖不使用タイプのコ
コアです。乳製品・香
料不使用。ホットコ
アのお菓子づくり
にも。

大阪・ムソー
A週

原材料:有機コ
コアパウダー(ド
ミニカ共和国)
1年

586 オーガニックブラックココア
100g 896円(¥968円)



宮崎県産の有機紅茶と、島根県産の有機
米糀を使用。米糀がお茶の渋みを和ら
げて優しい味に仕上がっています。水出
しもOK。

価格改定
宮崎県
白玄堂
A週

原材料:有機紅茶(宮崎県産)・有機米糀
(島根県産) 365日

587 こめこうじ和紅茶T B
2g×15包 946円(¥1,022円)



宮崎県産の有機紅茶と、宮崎県産の有機
のレモン、はっさく、だいたいをブレンドし
ました。保温性の水筒などに入れたままに
しても、渋みが出ず、柑橘の風味がやわ
らかく出てきます。

価格改定
宮崎県
白玄堂
A週

原材料:有機紅茶(宮崎県産)・有機八朔(宮崎県産)・有機檸檬(宮崎県産)・有機
橙(宮崎県産) 730日

588 柑橘紅茶T B
2g×15包 946円(¥1,022円)



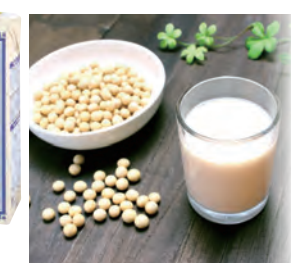
原料は貴重な国産大豆と水
だけ。大豆の味はそのま
まのさらっと飲みやすい豆乳
です。

愛知・マルサン
A週

原材料:大豆(国産)
120日

国産大豆の無調整豆乳

589 1P 毎週
1000ml 388円(¥419円)



590 3P A週
1000ml×3 1,164円(¥1,257円) 1,129円(¥1,219円)

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

青森・斉藤農園
(津軽産直組合)
毎週

原材料:りんご
(津軽産直組合)
1年

591 津軽のかおり(びん)
1L 862円(¥931円)



濃縮タイプです。約2倍にうすめて飲
むほか、甘味料としてもお使いくだ
さい。

東京・
オーサワジャパン
隔週A

原材料:有機
玄米麹・玄米
(秋田・滋賀)
6ヶ月

600 有機玄米甘酒(粒)
200g 375円(¥405円)



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

茨城・ベルファーム
隔週A

原材料:ニンジン
(自社産/菌0虫0)
1年

592 1P 226円(¥244円)
593 10P 2,180円(¥2,354円)



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

茨城・ベルファーム
隔週A

原材料:ケール(菌0虫0/自家採種)
*製品は放射能検査済みのものです。
1年

有機ベルファーム青汁
594 1P 204円(¥220円)
595 10P 1,961円(¥2,118円)



1本に1日分の野菜。20種類、350gの有機野菜を濃縮！
不足しがちな野菜類をサポート。

徳島・光食品
A週

原材料:有機トマトジュース、野菜ジュース(有
機にんじん、セリ、有機かぼちゃ、だい
こん、はくさい、小松菜、ピーマン、ピー
ツ、ケール、赤ピーマン、野沢菜、ブ
ロッコリー、キャベツ、ほうれん草、ア
スパラガス、かぶ、レタス、クレ
ソン、パセリ)、有機レモン果汁、有
機ゆづ果汁 1年半

有機野菜飲むならこれ!

596 2本 360円(¥389円)



597 ケース 5,238円(¥5,657円)

有機赤ぶどう果汁と有機白ぶどう果汁をブレンドした、飲みやすくすっきりとした
味わいの香料・酸味料不使用の有機ぶどうジュースです。白ぶどう果汁とブレンド
することにより、赤ぶどう果汁の渋みを抑えて、大人だけでなく、お子様にも飲
みやすい味に仕上げました。

徳島・光食品
A週 1年6ヶ月
原材料:有機ブドウ(アメリカ・アルゼンチン)

OGブドウジュース
598 3本 525円(¥567円)
599 ケース 5,093円(¥5,500円)



国産米100%使用。すっきりとした甘さ、滑らかな
口当たりです。ストレートタイプなので、そのま
まお召し上がりください。
砂糖不使用。

愛知県・福光屋
A週

原材料:米・米麹(国産)
1年

シルキー花甘酒

601 200ml 221円(¥239円)



602 1L 716円(¥773円)

有機無双番茶を、
手軽に飲めるPET
ボトル飲料に!
原料茶葉・水にこ
だわり、すっきりし
た味わいのお茶に
仕上げました。

大阪・ムソー
A週

原材料:有機緑茶(国産)
8ヶ月

603 さらつや美人番茶
500ml 177円(¥191円)



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

岐阜・奥長良川名水
隔週A 2年

高賀の森水
原材料:水(岐阜)

604 3本 540円(¥583円)

605 ケース 4,320円(¥4,666円)

606 ケース 2,100円(¥2,268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、自然な味に
仕上げました。

「静岡県産紅はるか」を使用。低温熟
成・天日乾燥で仕上げました。食べや
すい一口サイズです。



608 紅はるか
ひとくち干し芋
65g 511円(¥552円)

粒が大きいむき栗。ホクホクとして
、自然な甘みがおいしい甘味料、
保存料一切不使用です。



609 有機むき栗
80g 350円(¥378円)

有機グリーンピースを、薄く軽い味わ
いに焼き上げ「伯方の塩」で味付けし
ました。ノンフライのヘルシーなスナックです。



610 有機グリーン
ピースチップス
45g 276円(¥298円)

春雨やもやし原料の緑豆を、ノンフ
ライで軽い味わいに焼き上げた野菜チ
ップです。豆を炒った時の香ばしさをそ
のまま封じ込めました。



611 有機緑豆チップス
50g 276円(¥298円)

魚肉すり身は100%国産魚のスナック菓子

勿論、酸化防止剤・リン酸塩・うま味調味料・香料は使用せず、納
得のいく原料のみを使用しています。

島根・別所蒲鉾店
A週

120日



原材料:魚肉すり身、馬鈴薯澱粉、食用
なたね油、かぼちゃペースト、米粉、砂糖、
食塩、魚粉、魚肝油、昆布だし、かつおだし

612 かぼちゃ

原材料:魚肉すり身、馬鈴薯澱粉、食用な
たね油、ほうれん草ペースト、米粉、砂糖、
食塩、魚粉、魚肝油、昆布だし、かつおだし

613 ほうれん草

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

原材料:じゃがいも(国産)、こめ油、食塩

614 うすしお 55g

615 のり塩 53g

616 柚子 53g



国内産の紫いもが入ったお米のせ
んべいです。

愛知・サンコー
A週

原材料:うるち米(国産)・
三温糖・紫さつまいも粉
末・食塩 4ヶ月

617 さくふわせんべい
紫いも味
21g(1枚×12袋) 320円(¥346円)



純国産鶏種「岡崎おうはん」の卵と国
産小麦、さつま芋のでんぷんから作っ
た水あめで作りました。

岡山県・鈴木屋
スポット

原材料:水水あめ(国産)・
小麦粉・卵
120日

618 甘さをおさえた
こどものたまごせんべい
60g 437円(¥472円)



旨みが凝縮された藻塩をつかったお
せんべい。

埼玉・松崎米菓
A週

原材料:うるち
米(国産)・なた
ねサラダ油・藻塩
(長崎産)
4ヶ月

619 藻塩サラダせんべい
88g 472円(¥510円)



さっぱりとしたサラダ味のあられ。
国産のもち米とひじきの相性もびつ
たり!



620 ひじきあられ
55g 260円(¥281円)

ミトク

東京都港区

自然とともに、伝統とともに

翌々週配達



昔ながらの日本の伝統食材を海外へ紹介し、本物のオーガニックフードを日本へ届けます。添加物や化学調味料不使用。遺伝子組み換えは使わない・無農薬有機栽培または野生の原料を選ぶことにこだわり、昔ながらの伝統製法・環境保護・フェアトレードを大切にしています。

翌々週配達



東京・ミトク スポット
原材料:ライ麦・大麦麦芽・大麦・チコリ・いちじく(以上、有機)

36ヶ月 アレルギー 麦

10011

ピオピュール有機穀物コーヒー

100g 1,300円(¥1,404円)

アーモンドドリンク・オーツドリンクに「バリスタ」専用が登場！珈琲や紅茶に相性のいい、香りや味わいを引き立てる配合を考え、作られました。



翌々週配達 東京・ミトク

スポット 12ヶ月 アレルギー 麦

オーツ麦の香ばしい風味と穀物の甘み。

原材料: 有機オーツ麦・有機食用ひまわり油・有機食用紅花油・食塩

10016 オーツドリンク・バリスタ

1000ml 720円(¥778円)

そのままお飲みいただいても美味しいですが、ラテやカフェオレにお使いいただくとクセが無いのにコクが出て美味しくお召し上がりいただけます。風味豊かなアーモンドの味わい。

原材料: 有機アーモンド / 安定剤(ローカストビーンガム)

10017 アーモンドドリンク・バリスタ

1000ml 780円(¥842円)

翌々週配達 東京・ミトク スポット



有機栽培りんご果汁を醸造したりんごのにごり酢です。無濾過・非加熱法の酢酸菌(マザー)入り。

原材料:有機りんご果汁

36ヶ月

10031

アップルサイダー
ビネガー(マザー入り)

500ml 1,380円(¥1,490円)

有機栽培ザクロ果汁を醸造したザクロのにごり酢です。無濾過・非加熱法の酢酸菌(マザー)入り。

原材料:有機ザクロ果汁

36ヶ月

10032

ザクロビネガー
(マザー入り)

500ml 1,650円(¥1,782円)

果実を思わせるフルーティーな香りの
オリーブオイル新登場！

パイオダイナミック農法で栽培されたギリシャ産オリーブのみを手摘みで収穫し、風味・栄養価を損なうことなく低温圧搾法で丁寧に搾油しました。果実を思わせるフルーティーな香りとバランスの良い柔らかな口当たりのオイルです。

東京・ミトク スポット



原材料:有機食用オリーブ油

18ヶ月

エピクロス
エキストラバージンオリーブオイル
デメター

10035 92g(100ml)

920円(¥994円)

10036 229g(250ml)

1,800円(¥1,944円)

10037 458g(500ml)

2,800円(¥3,024円)



オーツ麦、発芽そば、アーモンドの粉などをベースとしたグルテンフリーのパンケーキミックス。2種の植物由来のプロテインをバランスよく配合しました。美味しく、簡単に、ナチュラルな素材からたんぱくチャージできます。

翌々週配達 東京・ミトク



スポット

原材料:有機オーツ麦・有機発芽そば・有機玄米粉・有機アーモンド粉・有機玄米粉プロテイン・有機チアシード・有機アーモンドプロテイン・有機コーンスターチ/膨張剤

14ヶ月

10006

プロテイン/パンケーキミックス

200g(100g×2袋) 1,200円→1,296円

1,123円(¥1,213円)



小麦粉を使わずに、おいしくナチュラルに仕上げました。

良質な有機アーモンドを使用した、風味豊かな有機アーモンドドリンクです。牛乳・豆乳の代替としてもオススメ。牛乳と比べて、カロリーが低い&コレステロールゼロなのに、コクがあります。

翌々週配達 東京・ミトク スポット



原材料:有機アーモンド(イタリア) 14ヶ月

10012 200ml

300円(¥324円)

10013 1000ml

840円(¥907円)



有機ブルーベリー本来の甘さと、濃厚な果実感が味わえるスプレッド。相性の良いメープルシロップとあわせてパンケーキにたっぷりのせれば贅沢デザートに。

翌々週配達



東京・ミトク スポット

原材料:有機ブルーベリー・有機濃縮りんご果汁・有機りんごピューレ/ゲル化剤(ペクチン)

36ヶ月

10014 ブルーベリースプレッド

220g 780円(¥842円)

有機オレンジの爽やかな酸味とほのかな苦みを生かした、すっきりとした味わいのスプレッド。シリアルとあわせて朝食に。ヨーグルトに加えてスムージーにも。

翌々週配達



東京・ミトク スポット

原材料:有機オレンジ・有機濃縮りんご果汁・有機りんごピューレ/ゲル化剤(ペクチン)

36ヶ月

10015 オレンジスプレッド

220g 760円(¥821円)

アールグレイの美味しさはそのままに、脱カフェイン処理。爽やか香りが引き立ちます。

翌々週配達



東京・ミトク スポット

原材料:有機紅茶・有機ベルガモットオイル

36ヶ月

10018 チョイス デカフェアールグレイティー

16袋入 1,380円(¥1,490円)



イングリッシュブレックファストの美味しさはそのままに、カフェインを取り除きました。ミルクティーにしても美味。

翌々週配達



東京・ミトク スポット

原材料:有機紅茶

36ヶ月

10019 チョイス デカフェイングリッシュブレックファストティー

16袋入 1,380円(¥1,490円)



カラダの細胞膜やホルモンを作るうえで重要な「必須脂肪酸・オメガ3(αリノレン酸)」が豊富な亜麻仁油。肌の再生を助けます。ドレッシングなどに♪

翌々週配達



東京・ミトク スポット

原材料:有機食用アマニ油

2026.8.30

10033 有機アマニ油

230g 2,400円→2,592円

2,245円(¥2,425円)



風味豊かなマスタードの香りにプチプチ食感と上品な辛みが楽しめます。ソースやディップ、煮込み料理のアレンジにも。

翌々週配達



東京・ミトク スポット

原材料:有機マスタード・有機醸造酢・食塩

18ヶ月

10034

ビオスター
粒マスタード

200g 700円(¥756円)



小麦粉を使用しない玄米せんべい

玄米をベースに、独自の火加減で丹念に焼き上げ、たまり醤油と玄米水飴で味付けしました。小麦粉・酵母・保存料は一切使用していません。

三陸産わかめと昆布を加えた新鮮な美味しさ！お米・醤油・海藻それぞれの風味が程よくあわさった、ちょっぴり軽い食感も食べやすい。

原材料:玄米・昆布・わかめ・たまり醤油(丸大豆・水・海塩・葛粉)・玄米水飴

10041 海藻

デトックス効果があるゴマたっぷり、カラダにも美味しなおせんべい。白ゴマそのままの香ばしさが生きます！黒ゴマよりちょっぴり薄味。

原材料:玄米・たまり醤油(丸大豆・水・海塩・葛粉)・玄米水飴・白ゴマ

10039 白ゴマ

10040 キノア

玄米・たっぷりの黒ゴマ・たまり醤油&玄米水飴の甘からい香ばしさ…。すべてが絶妙なバランスで、香ばしさが引き立つ逸品です！

原材料:玄米・たまり醤油(丸大豆・水・海塩・葛粉)・玄米水飴・黒ゴマ

10038 黒ゴマ

キノアは南アメリカの米に似た、鉄分、食物繊維、タンパク質が豊富な、現在注目の穀物。噛むほどに穀物の味わいがじゅっり広がります。

原材料:キノア・玄米・黒ゴマ・たまり醤油(丸大豆・水・海塩・葛粉)・玄米水飴

10040 キノア

10041 海藻

10042 白ゴマ

10043 キノア

10044 黒ゴマ

10045 白ゴマ

10046 キノア

10047 黒ゴマ

10048 白ゴマ

翌々週配達 東京・ミトク スポット

12ヶ月 アレルギー 小麦

玄米せんべい

各60g 330円(¥356円)

有機かえで樹液を煮詰めただけの
糖度 66 ~ 67 度の 純粋メープルシロップ

新登場！

翌々週配達 東京・ミトク スポット



原材料:有機カエデ樹液

メープルシロップは色・味・風味・透明度によって4種類のグレードに分類されます。採取の時期が最も早い樹液で作られるのがゴールデンデリケートテイストです。用途や好みに合わせてお楽しみください。



ゴールデンデリケートテイスト・・・淡い色調と、繊細ですっきりとした上品な特徴。他の素材の風味を損ないません。

有機栽培されたサトウカエデから採れる樹液を煮詰めただけの、純粋メープルシロップ。ホットケーキやフレンチトースト、お料理にも。

10007

メープルシロップ
(ゴールデンデリケートテイスト)

36ヶ月 1,500円→1,620円

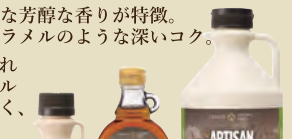
1,452円(¥1,568円)



ダークロバストテイスト・・・

濃い琥珀色と、メープル独特な芳醇な香りが特徴。さっぱりした甘さながらキャラメルのような深いコク。

有機栽培されたサトウカエデから採れる樹液を煮詰めただけの純粋メープルシロップ。醤油や味噌との相性も良く、料理全般に使えます。



メープルシロップ

(ダークロバストテイスト)

10008 132g 700円(¥756円)

10009 330g 1,300円(¥1,404円)

10010 1320g 4,500円(¥4,860円)

濃厚でビターな香りが口に広がる、カカオ100%のダークチョコレートです。

原材料:有機カカオマス(一部に乳成分を含む)

24ヶ月

10020 90g

1,380円→1,490円

1,335円(¥1,442円)

10021 25g

380円→410円

368円(¥397円)



濃厚でビターな香りが口に広がる、カカオ86%のダークチョコレートです。

原材料:有機カカオマス・有機砂糖・有機ココアバター・有機バニラビーンズ(一部に乳成分を含む)

24ヶ月

10022 100g

1,180円→1,274円

1,142円(¥1,233円)

10023 25g

350円→378円

339円(¥366円)



天然甘味料のアガベシロップを使用しています。

原材料:有機カカオマス・有機アガベシロップ・有機ココアバター・有機アガベマリン・有機バニラビーンズ(一部に乳成分を含む)

24ヶ月

10024 100g

1,180円→1,274円

1,142円(¥1,233円)

10025 25g

350円→378円

339円(¥366円)



ヘーゼルナッツを贅沢に使用した、食べ応えのあるダークチョコレートです。

原材料:有機カカオマス・有機ヘーゼルナッツ・有機砂糖・有機ココアバター・有機バニラビーンズ(一部に乳成分を含む)

18ヶ月

10026

ダークチョコレート73% ヘーゼルナッツ

150g 1,640円→1,771円

1,587円(¥1,714円)



オレンジの風味の味わいが特徴です。

原材料:有機砂糖・有機カカオマス・有機ココアバター・有機オレンジ果皮油・有機バニラビーンズ(一部に乳成分を含む)

24ヶ月

10027

ダークチョコレート56% オレンジ

100g 1,080円→1,166円

1,045円(¥1,129円)



濃厚でビターな香りが口に広がる、カカオ73%のダークチョコレートです。チリパウダーの辛味がアクセントに。

原材料:有機カカオマス・有機砂糖・有機ココアバター・有機チリパウダー(一部に乳成分を含む)

24ヶ月

10028

ダークチョコレート73% チリ

100g 1,180円→1,274円

1,142円(¥1,233円)



爽やかなパッションフルーツの味わいが特徴的な濃厚でビターな香りが口に広がるダークチョコレートです。

原材料:有機砂糖・有機カカオマス・有機ココアバター・有機パッションフルーツパウダー

24ヶ月

10029

ダークチョコレート56%パッションフルーツ

100g 1,380円→1,490円

1,335円(¥1,442円)



贅沢にアーモンドを使用し、食べ応えがあります。

原材料:有機カカオマス・有機砂糖・有機ココアバター・有機バニラビーンズ(一部に乳成分を含む)

18ヶ月

10030

ダークチョコレート73%アーモンド

150g 1,640円→1,771円

1,587円(¥1,714円)



東京・ミトク

翌々週配達

スポット



アレルギー 小麦

ダークチョコレート各種