

# 畑と台戸所をつなぐ



**ニンジン CLUB** 所在地:愛知県小牧市中央2-246  
TEL:0568-71-4114 FAX:0568-71-1503

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

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



こしょうの印象を  
変えます!!

沖縄産有機スパイスで  
ワンランク上のおうちごはん。



## 島酒家



2つセットで、  
個性ある香りの競演。

**54383** 翌々週配達 **SALE!**  
おきなわの  
有機七味唐辛子(青) 瓶 18g  
600円(税648円)⇒ **588円(税635円)**

原材料:食塩(国内製造)、有機ごま(パラグアイ産、ポリビア産)、有機島唐辛子(沖縄県産)、有機シークワーサー果皮(有機シークワーサー(沖縄県産)、有機梅(国産))、有機にんにく(国産)、有機ヒトエグサ(沖縄県産)、有機ねぎ(国産) 365日

**54384** 翌々週配達 **SALE!**  
おきなわの有機  
七味唐辛子(赤) 瓶  
600円  
18g(税648円)⇒ **588円(税635円)**

原材料:食塩(国内製造)、有機ごま(パラグアイ産、ポリビア産)、有機島唐辛子(沖縄県産)、有機しそ(国産)、有機シークワーサー果皮(有機シークワーサー(沖縄県産))、有機乾燥あおさ(有機ヒトエグサ(沖縄県産))、有機ねぎ(国産) 365日

島酒家の実力を物語る  
イチ推しの胡椒「ヒハツモドキ」。

「ヒハツモドキ」は沖縄本島・八重山諸島に自生する「ロングベッパー」とも喚ばれる島特有の胡椒です。シナモンにも似た華やかでほの甘いフルーティーな風味が特徴。

**54381** 翌々週配達 **SALE!**  
おきなわの  
有機島こしょう  
15g 700円(税756円)⇒ **686円(税741円)**  
原材料:有機ヒハツモドキ(沖縄県産) 730日



17歳で沖縄と出会って、  
沖縄に魅かれ移住、  
商いをはじめました。

私の願いは、私の想いに共感いただき生産者、協力会社・スタッフ・お客様の幸せを創造できる沖縄の地域メーカー＆商社になること。沖縄産の食材の素晴らしさ、環境保護・次世代支援を意識した地域貢献に日々精進しています。ぜひ、私たちの商品を通して「沖縄の有機農業」を応援願います！  
代表取締役社長 石黒新海

沖縄胡椒ヒハツモドキ&焼塩のコラボ。

**54382** 翌々週配達 **SALE!**  
おきなわの  
有機塩胡椒 瓶  
25g 630円(税680円)⇒ **617円(税666円)**  
原材料:食塩(国内製造)(海水(沖縄県産))、有機ヒハツモドキ(沖縄県産) 730日

ジンジャーは  
極上の隠し味!!

**54387** 翌々週配達  
おきなわの有機  
生姜パウダー 14g  
**500円(税込540円)**  
原材料:有機しょうが(沖縄県産) 730日

コレだけで絶品  
ローストチキン!!

**54388** 翌々週配達  
おきなわの有機  
ガーリック塩 瓶 23g  
**630円(税込680円)**  
原材料:食塩(国内製造)(海水(沖縄県産))、有機にんにく(国産)、有機玉ねぎ(国産) 365日

日々の健康維持を  
サポートする柑橘果汁!!

手摘みを皮ごと搾っただけ。  
“初オーガニック”商品で沖縄県産100%です。

**54392** 翌々週配達 **SALE!**  
沖縄県産  
有機シークワーサー 300ml  
1,500円(税1,620円)⇒ **1,470円(税1,588円)**  
原材料:有機シークワーサー(沖縄県産) 1365日



しっかりと辛さです。

輪切り

**54385** 翌々週配達  
おきなわの  
有機南部島唐辛子輪切り 4g  
**330円(税込356円)**  
原材料:有機島唐辛子(沖縄県産) 365日

ホール

**54386** 翌々週配達  
おきなわの  
有機南部島唐辛子ホール 4g  
**230円(税込248円)**  
原材料:有機島唐辛子(沖縄県産) 365日

原料は島限定サトウキビのみ。

**54390** 翌々週配達  
小浜島産黒糖 190g  
**398円(税込430円)**  
原材料:さとうきび(小浜島産) 365日



**54391** 翌々週配達  
伊江島産粉黒糖 230g  
**398円(税込430円)**  
原材料:さとうきび(沖縄県伊江島産) 730日



伊江島の  
黒糖もブレンド!!

**54389** 翌々週配達  
おきなわの  
黒糖シナモン 18g  
**350円(税込378円)**  
原材料:黒糖(沖縄県産)、シナモンリーフパウダー(シナモンリーフ(沖縄県産)) 730日





定番のザ・葉もの野菜。定番のおひたしやゴマ和え、煮びたし、バターソテーに。

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

32 ほうれん草 200g 276円(¥298円) teranova 愛知県安城市 菌0虫0 品種：フリーウェイ

33 無農薬ほうれん草 200g 310円(¥335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 菌0虫0

39 有機サラダ水菜 30g 300円(¥324円)

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

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

寺岡有機農場 広島県世羅町 菌0虫0

45 有機ベビーリーフ 30g 300円(¥324円)

農薬不使用なので、皮ごと洗って食べられる、美味しく安全なにんじんです。

肥後やまと会 熊本県益城郡山都町 菌0虫0

有機にんじん 53 400g 293円(¥316円) 54 800g 531円(¥574円)

薬味に欠かせないしょうがが、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。

あすか 高知県四万十町 菌0虫0

63 しょうが 80g 328円(¥354円)

64 大葉 10枚 174円(¥188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 菌2虫3-4

66 きのこといろいろパック5種 1セット 739円(¥798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 菌0無薬剤

71 えのき 100g 181円(¥195円)

72 徳用 200g 362円(¥391円) 309円(¥334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 菌0無薬剤

80 ホワイトマッシュルーム 100g 367円(¥396円)

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

バイオコスモ 山形県 菌0無薬剤

81 ブラウンマッシュルーム 100g 367円(¥396円)

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

あすか 奈良県五條市 菌1-3虫0-2

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

34 小松菜 200g 276円(¥298円)

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

寺岡有機農場 広島県世羅町 菌0虫0

40 有機サラダロメイン 30g 300円(¥324円)

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

ティエラス 愛知県田原市 菌0虫1~5(有機許可)

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

はらんなか 新潟県津南町 菌0虫0

47 大根 1本 345円(¥373円)

渡部信一 北海道河東郡上士幌町 菌0虫0 品種：男爵、マチルダ他

じゃがいも 55 500g (S-2L) 276円(¥298円) 56 1kg (S-2L) 498円(¥538円)

5種類以上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 菌0無薬剤

66 きのこといろいろパック5種 1セット 739円(¥798円)

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

天野グループ 愛知県安城市 菌0虫2 肥料の一部に化成含む 品種：越津

65 青ねぎ 200g 255円(¥275円)

5種類以上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 長野県南安曇郡 菌0無薬剤

73 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徳用。

74 ぶなしめじバラ徳用 300g 420円(¥454円)

バイオコスモ 北海道松山郡または新潟県 菌0無薬剤

75 まいたけ 100g 392円(¥423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。

信長さのこ園 愛知県安城市 菌0無薬剤

82 生きくらげ(黒) 65g 360円(¥389円)

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

あすか 奈良県五條市 菌0虫1 肥料の一部に化成含む 品種：いなむら他

35 大和真菜 200g 276円(¥298円)

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

寺岡有機農場 広島県世羅町 菌0虫0

41 有機ベビールッコラ 30g 298円(¥322円)

貴重な農薬不使用大根。サイズはやや小ぶりです。

teranova 愛知県安城市 菌0虫0 品種：千都、初神楽 \*約600g以上

48 無農薬大根 1本 367円(¥396円)

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

肥後やまと会 熊本県益城郡山都町 菌0虫0

里いも 59 300g 347円(¥375円) 60 600g 640円(¥691円)

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

バイオコスモ 広島県、熊本県、三重県、北海道のいづれか 菌0無薬剤

61 れんこん(土付き) 500g 616円(¥665円)

独特のこりこり食感が美味しい「黒あわび茸」入り(割れ混じり)

バイオコスモ 神奈川県伊勢原市 菌0無薬剤

67 黒あわび茸入りきのこ4種セット 1セット 592円(¥639円)

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

バイオコスモ 長野県南安曇郡 菌0無薬剤

68 1P 100g 318円(¥343円)

69 2P 100g×2 636円(¥687円) 600円(¥648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 菌0無薬剤

76 エリンギ 100g 346円(¥374円)

規格外(やや小さめ)の増量タイプ。

77 ふぞろいエリンギ 150g 294円(¥318円)

三恵食品 福岡県八女市 たくのこ(鹿児島・熊本・福岡・高知・香川県産) 菌0150日

83 スライス 150g 562円(¥607円)

84 ホール 130g 902円(¥974円)

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

寺岡有機農場 広島県世羅町 菌0虫0

37 有機ベビーサラダほうれん草 30g 300円(¥324円)

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

寺岡有機農場 広島県世羅町 菌0虫0

42 有機ベビーケール 30g 300円(¥324円)

台所のTHE定番野菜! 湿気があるといれやすいので、保管は風通しのいい冷蔵庫で。

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

49 500g 325円(¥351円)

50 1kg 650円(¥702円) 593円(¥640円)

玉ねぎ(S-3L混) 49 500g 325円(¥351円) 50 1kg 650円(¥702円) 593円(¥640円)

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

61 れんこん(土付き) 500g 616円(¥665円)

旬の時期には糖度が20度を超える!? 自然な甘みと柔らかさがご自慢の、青森のゴボウ。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) 菌0虫0 品種：柳川理想 \*端はカット処理あり

62 青森ごぼう 200g 320円(¥346円)

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

バイオコスモ 長野県南安曇郡 菌0無薬剤

70 ブラウンえのき 100g 245円(¥265円)

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

バイオコスモ 長野県飯田市 菌0無薬剤

79 はなびらたけ 80g 402円(¥434円)

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

松風農園 愛知県犬山市 菌0殺菌0殺菌0 品種：春香

85 犬山の黒米 200g 626円(¥676円)

お米・雑穀など

日本の風土で食べ継がれ栽培されてきたお米・雑穀類をお届けします。

◆可能な限り無農薬無化学肥料栽培のものを優先。 ◆米は農家さん単位の選別のため、時に黒・茶色の米が混入することもありますのでご了承願います(食べても問題ありません)

◆収穫後の保管時に燻蒸処理などしてないで、気温が上がるとう虫が発生することがあります。夏場は冷蔵庫または冷蔵庫で保管ください。

83 スライス 150g 562円(¥607円)

84 ホール 130g 902円(¥974円)

85 犬山の黒米 200g 626円(¥676円)

にんじんCLUBの主食！知多半島・美浜町で育てています。

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、美味しく仕上げられています。除草剤1回使用

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

杉浦さんのお米

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

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

- 92 国産もちきび 814円(税879円)
93 国産ひえ 814円(税879円)

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

会田共同養鶏組合 長野県松本市 毎週

信州たまご山ランドの自然卵

- 94 6個 388円(税419円)
95 10個 555円(税599円)



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

会田共同養鶏組合 長野県松本市 毎週

- 96 2個 138円(税149円)
97 6個 398円(税430円)

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



- 98 うずらの卵水煮 420円(税454円)

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

おなかにやさしい A2 ミルクだけで作った クリーミーなヨーグルト
A2 ミルクと普通の牛乳のちがいは「乳牛の持つ遺伝子」。牛乳に含まれるたんぱく質の1つであるβカゼインには遺伝子のちがいにA1とA2があり、人間の母乳はβカゼインA2で構成されています。お腹がゴロゴロしにくいA2ミルクはA2のみが含まれています。

105 JPA2ヨーグルト(無糖) 388円(税419円)
106 小(130ml) 163円(税176円)
107 大(500ml) 438円(税473円)

100 低温殺菌ノンホモ牛乳 443円(税478円)
101 1000ml 439円(税474円)
102 500ml 338円(税365円)
103 200ml 187円(税202円)

104 プレーンヨーグルト(無糖) 378円(税408円)
108 小(130ml) 200円(税216円)
109 大(500ml) 500円(税540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

112 低脂肪牛乳 408円(税441円)
113 生クリーム 710円(税767円)

114 シュレッドチーズ 924円(税998円)
115 スライスチェダー 649円(税701円)
116 カマンベールチーズ 692円(税747円)

117 クリームチーズ 713円(税770円)
118 おつまみチーズチェダー 334円(税361円)

119 スキムミルク 463円(税500円)
120 よつ葉バター・無塩 605円(税653円)
121 パンにいいよつ葉発酵バター 538円(税581円)

122 低脂肪牛乳 408円(税441円)
123 プレマ天然酵母角食パン・ノンライス 421円(税455円)
124 プレマ天然酵母角食パン・5枚切 421円(税455円)

125 テーブルロール 397円(税429円)
126 レーズンロール 535円(税578円)
127 バターロール 486円(税525円)

126 レーズンロール 45g×4 535円(税578円)
127 バターロール 1本 486円(税525円)

128 ハイジの白パン 80g×2 422円(税456円)
129 小倉あんパン 85g×2 522円(税564円)
130 カレーパン 85g×2 602円(税650円)

131 シナモン・レーズン 100g×2 557円(税602円)

132 プレマ天然酵母角食パン・5枚切 421円(税455円)

133 カレーパン 85g×2 602円(税650円)

134 小倉あんパン 85g×2 522円(税564円)

135 小倉あんパン 85g×2 522円(税564円)

136 カレーパン 85g×2 602円(税650円)

137 小倉あんパン 85g×2 522円(税564円)

138 カレーパン 85g×2 602円(税650円)

139 小倉あんパン 85g×2 522円(税564円)

140 カレーパン 85g×2 602円(税650円)

プレマさんご自慢の自家製チョコクリ...

スポット 原材料:基本材料・有機シ...

132 ワイルドチョコレート 100g x 2 620円(税670円)

完全粉を40%使ったパン。中にアプリ...

スポット 原材料:基本材料・ライ麦粉...

135 全粒パン・アプリコット 300g 440円(税475円)

バター・ミルク不使用、あっさり味の...

スポット 原材料:基本材料・なたね油...

139 モーニングロール 2個 300円(税324円)

玄米粉入りの噛むほどに味が出るス...

スポット 原材料:基本材料(国産小麦粉)...

146 玄米スティック 7本 440円(税475円)

豆の甘みがじっくり味わえる豆腐屋...

ヤマサ食品 岐阜県加茂郡 東白川村

154 東白川村の豆乳 500g 438円(税473円)

しっかり水切りした木綿豆腐を薄く...

丸和食品 東京都練馬区

160 手揚げ油揚げ 2枚 302円(税326円)

肉厚の油揚げにお餅が入りました。

丸和食品 東京都練馬区

166 餅入りきんちゃく 3個 407円(税440円)

マイスターズ・バックシュトゥーベのパンと焼き菓子

愛知県名古屋千種区 基本材料:国産小麦粉...

2種類の全粒粉に、オーガニック...

スポット 原材料:基本材料・ライ麦粉...

136 カンパーニュ・ノア 280g 440円(税475円)

クランベリーの甘酸っぱさと鮮やかな...

スポット 原材料:基本材料・平飼卵...

140 クランベリーソフト 2個 340円(税367円)

北海道産小麦を100%使ったクラスト...

静岡・こだわりの味協同組合

149 1P 50gx3 619円(税669円)

原料にこだわり、国産特別栽培大豆...

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町

155 豆腐厚揚げ 300g 359円(税387円)

一番搾りの菜種油で揚げた自信作。

丸和食品 東京都練馬区

161 豆腐厚揚げ 1枚(約240g) 409円(税442円)

国産特別栽培の大豆をやわらかく茹...

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市

167 国産大豆水煮(さわやか) 200g 295円(税319円)

シンプルな食事パン。もっちりした...

毎週 原材料:基本材料・OG 麦芽...

133 湯種食パン 520g 420円(税454円)

カンパーニュ生地に香ばしいロースト...

スポット 原材料:基本材料・ライ麦粉...

137 レザン&アマンド 250g 440円(税475円)

くるとレーズンがぎゅっと詰まった...

毎週 原材料:基本材料・ライ麦粉...

141 パン・オ・ノア 320g 440円(税475円)

完全粉(全粒粉)を40%使ったパンに...

毎週 原材料:基本材料・ライ麦粉...

142 全粒パン・ナッツ 300g 440円(税475円)

豆腐・揚げ・大豆製品

国産大豆、天然にがり、揚げ油...

156 豆腐もめん豆腐 300g 353円(税381円)

旨みたっぷりの小エビや風味のいい...

丸和食品 東京都練馬区

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

面倒な水切りが不要。和えもの、炒...

丸和食品 東京都練馬区

168 押し豆腐 220g 335円(税362円)

オーガニックレーズンのおいしさが...

毎週 原材料:基本材料・OGレーズン...

134 湯種レーズン食パン 330g 340円(税367円)

五穀豊饒を願って、モチモチの生地...

スポット 原材料:基本材料・なたね油...

138 石窯ベーグル・五穀入り 2個 340円(税367円)

完全粉(全粒粉)を40%使ったパンに...

毎週 原材料:基本材料・ライ麦粉...

142 全粒パン・ナッツ 300g 440円(税475円)

大豆のうまみたっぷりの豆乳に天然...

大豆のうまみたっぷりの豆乳に天然...

152 東白川村の寄せ豆腐 300g 452円(税488円)

豆の甘さと油の良質さが感じられる...

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町

157 2枚(約50g×2) 248円(税268円)

国産丸大豆100%使用、消泡剤無添加。

丸和食品 東京都練馬区

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

国産大豆の甘さがしっかり出ている...

丸和食品 東京都練馬区

169 おから 200g 193円(税208円)

バレンタインギフト

2/14 バックシュトゥーベのバレンタイン...

大事な人に、自分へのご褒美に...

カカオを贅沢にたっぷり使った...

145 プルーンのブラウニー 1台 500円(税540円)

噛めば噛むほど穀物の旨みや味わい...

スポット 原材料:基本材料・ライ麦粉...

143 田舎パン・くるみ(ドイツパン) 1個 440円(税475円)

大豆のうまみたっぷりの豆乳に天然...

大豆のうまみたっぷりの豆乳に天然...

152 東白川村の寄せ豆腐 300g 452円(税488円)

丸和食品 東京都練馬区

158 2P(約50g×2×2) 475円(税513円)

使いやすいミニがんも。プレーン...

丸和食品 東京都練馬区

164 京がんも 7個(約20g×7) 339円(税366円)

正方形の油揚げを甘辛く煮詰め...

丸和食品 東京都練馬区

170 味付いなりあげ 6枚 342円(税369円)

生クリーム入りの箸状な味わいの...

148 ハートチョコクッキー 7枚 440円(税475円)

ベーキングパウダーを使わず、卵の...

丸和食品 東京都練馬区

147 チョコレートシフォンケーキ 1台 1,400円(税1,512円)

ほんのりレモン風味。自家製レモン...

丸和食品 東京都練馬区

144 レモン風味の石窯スコーン 3個 360円(税389円)

レンジ調理で簡単! おうちで出来...

丸和食品 東京都練馬区

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

丸和食品 東京都練馬区

159 絹豆腐充填 150g×2 222円(税240円)

丸和食品 東京都練馬区

165 味付えび入京がんも 10個(220g) 385円(税416円)

具だくさんでこくのある小ぶりがんも...

丸和食品 東京都練馬区

171 味付うの花料理 150g 349円(税377円)

国産大豆のおからと野菜を、しっとり...

丸和食品 東京都練馬区



# 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。

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

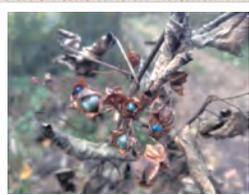
※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

## [Beauty & Stupid]

秋には黒かった実が、枯れていくにつれ色素が抜け綺麗なメタリックブルーの実になっていました。

誰が見ても美しいと感じる派手さや分かりやすさはありませんが、きっと自分が見聞きしたり経験したことがあって、美しく感じるんだと思います。

私は若白髪な方ですが、できればいつか、そのまま真っ白な髪になりたいなあ。



## はれどきどきはしるぶた 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。

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**  
**262** 走る豚/ロースとんかつ用  
200g **1,083円**(¥1,170円)

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

脂が多く、走る豚の甘みと旨味を一番感じていただける人気の部位です。

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

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

柔らかさはもちろんのこと、赤身と脂身のバランスも丁度良い部位です。



熊本・やまあい村 **スポット**

**251** 走る豚/ローススライス  
200g **998円**→**918円**(¥991円)

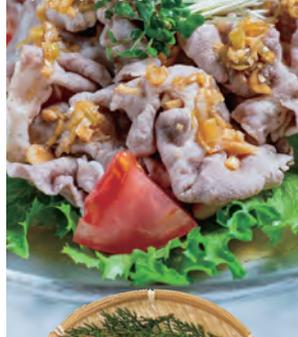
あっさりとした味わいとやわらかい肉質が特徴。



熊本・やまあい村 **スポット**

**252** 走る豚/ももスライス  
200g **857円**→**810円**(¥875円)

脂が控えめでヘルシー！柔らかく走る豚の旨味をお楽しみいただけます。



熊本・やまあい村 **スポット**  
**253** 走る豚/ももしゃぶ用  
200g **857円**→**848円**(¥916円)

さっぱりとした味わいでヘルシーですが旨味はしっかりと感じていただけます。



熊本・やまあい村 **スポット**  
**254** 走る豚/肩ローススライス  
200g **1,128円**→**1,116円**(¥1,205円)

## 適度に赤身と脂身が入った柔らかい食感です。



熊本・やまあい村 **スポット**

**260** 走る豚/小間スライス  
200g **920円**→**910円**(¥983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**  
**256** 走る豚/もも生姜焼き用  
200g **857円**→**840円**(¥907円)

1頭から少量しかとれない希少部位。煮込料理がおすすめです。



熊本・やまあい村 **スポット**  
**258** 走る豚/軟骨  
200g **760円**→**744円**(¥804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。

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、ソーマチン、とうもろこしグルテン、無水ケイ酸  
粗飼料: 牧草(熊本産)・稲わら(熊本産) ※配合飼料の大麦やとうもろこし等の穀物類は米国や豪州産などで、作柄や価格によって産地が変動します。  
精肉加工: (株)共同熊本ミートセンター(熊本県菊池市)

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

低カロリーで高タンパクのヘルシーな部位です。



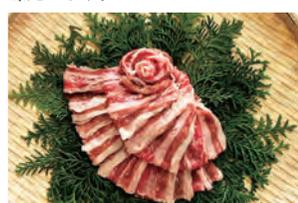
熊本・菊池農場 **毎週**  
**274** マザービーフ/赤身スライス  
200g **1,369円**(¥1,479円)



## 熊本・菊池農場 マザービーフ



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**  
**275** 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**  
**271** マザービーフ/特選すき焼き用  
200g **1,765円**→**1,538円**(¥1,661円)

マザービーフの旨味を感じられる肩ロース、ランプ、モモを使用。



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

マザービーフ60%、走る豚40%配合の合挽きミンチです。



熊本・菊池農場 **毎週**  
**273** マザービーフ/合挽きミンチ  
200g **833円**→**806円**(¥870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**  
**276** マザービーフ/万能小間  
200g **968円**(¥1,045円)

そばろの料理やミートソース、ハンバーグにどうぞ。



熊本・菊池農場 **毎週**  
**277** マザービーフ/ミンチ  
200g **917円**(¥990円)

マザービーフの本来の美味しさを食感が味わえる粗挽きです。



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

# 国産牛肉【健康あか牛】



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

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

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

## ビーフかつ



- <赤ワインソース>  
□しょうゆ / 大さじ 1  
□赤ワイン / 100cc  
□有塩バター / 20g

- ヒレステーキ..... 100g  
□ペビーリーフ..... 1袋  
□塩こしょう..... 少々  
□薄力粉..... 適量  
□卵..... 1個  
□パン粉..... 適量  
□なたね油..... 適量

### < recipe >

- 牛肉は塩こしょうをふる。
- ボウルに卵を割り入れ、混ぜる。
- 牛肉に薄力粉、卵、パン粉を順にまぶす。
- 鍋に底から2cm程度のサラダ油を入れて180℃に熱し、牛肉を入れて全体がきつね色になるまで4分ほど揚げる。
- フライパンに☆を入れて熱し、アルコールを飛ばしながら混ぜて煮詰める(赤ワインソース)。器にペビーリーフ、牛肉を盛り、赤ワインソースをかける。

**熊本・菊池農場** 毎週

**283 健康あか牛/ヒレステーキ**

100g **1,720円**(¥1,858円)

**有機パン粉**

100g **272円**(¥294円)

# 国産鶏肉【紀州赤地鶏】



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

## コラーゲンたっぷり!

煮付けや揚げものBBQにもオススメです。

ポリユームがあり肉汁もたっぷり!

**和歌山・小坂農園** 毎週 180日

**301 1P 赤地鶏/手羽先**

300g **580円**(¥626円)

**302 2P** スポット

300g×2 **1,060円**(¥1,145円)

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

**熊本・菊池農場** 毎週

**280 健康あか牛/特選サイコロステーキ**

200g **1,938円**(¥2,093円)

上質な風味と豊かな旨味はローストビーフやシチューにおすすめ!

**熊本・菊池農場** 毎週

**281 健康あか牛/肩ローススライス**

200g **1,753円**(¥1,893円)

**熊本・菊池農場** 毎週

**286 健康あか牛/モモブロック**

400g **3,153円**(¥3,405円)

旨味が凝縮されているので肉本来の味を味わうことができます。

**熊本・菊池農場** 毎週

**290 健康あか牛/赤身すき焼き用**

200g **1,650円**(¥1,782円)

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

**熊本・菊池農場** 毎週

**282 健康あか牛/赤身スライス**

200g **1,529円**(¥1,651円)

ジューシーで柔らかく肉のうまみも感じられる部位です。

**熊本・菊池農場** 毎週

**284 健康あか牛/サーロインステーキ**

250g **3,298円**(¥3,562円)

脂身の旨味や甘さ、こってり感やジューシー感などを楽しめます。

**熊本・菊池農場** 毎週

**287 健康あか牛/サーロインスライス**

200g **2,890円**(¥3,121円)

煮物・焼き物・炒め物など様々な料理に活用できる便利な食材です。

**熊本・菊池農場** 毎週

**292 健康あか牛/ミンチ**

200g **1,038円**(¥1,121円)

高タンパクで低カロリー!近頃人気の赤身肉です。

**熊本・菊池農場** 毎週

**283 健康あか牛/ヒレステーキ**

100g **1,720円**(¥1,858円)

ほどよい歯ごたえと旨味たっぷり!肉本来のおいしさが味わえます。

**熊本・菊池農場** 毎週

**285 健康あか牛/赤身ステーキ**

200g **2,180円**(¥2,354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。

**熊本・菊池農場** 毎週

**288 健康あか牛/バラスライス**

200g **1,000円**(¥1,080円)

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** スポット 180日

**297 赤地鶏/ももむね一口カット**

200g **684円**(¥739円)

肉質が柔らかく脂肪が少ないのが特長。※希少な部位

**和歌山・小坂農園** 毎週 180日

**295 赤地鶏/もも肉**

300g **939円**(¥1,014円)

高たんぱく、低カロリーな部位。唐揚げ、煮物、パーベキューなど、どんな料理にも大活躍!

**和歌山・小坂農園** 毎週 180日

**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** 毎週 180日

**299 赤地鶏/正肉**

300g **859円**(¥928円)

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

**和歌山・小坂農園** 毎週 180日

**300 赤地鶏/ささみ**

200g **643円**(¥694円)

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

**和歌山・小坂農園** スポット 180日

**305 赤地鶏/砂ずり**

200g **492円**(¥531円)

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

**和歌山・小坂農園** 毎週 180日

**303 赤地鶏/手羽元せせり**

200g **702円**(¥758円)

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

**和歌山・小坂農園** 毎週 180日

**306 赤地鶏/ももミンチ**

300g **941円**(¥1,016円)

鮮度を一番実感していただける部位。鉄分が豊富で女性にオススメです。

**和歌山・小坂農園** 毎週 180日

**298 赤地鶏/ぶつ切り**

300g **679円**(¥733円)

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

**和歌山・小坂農園** スポット 180日

**308 赤地鶏/もも肉カット唐揚げ**

12切(約300g) **970円**(¥1,048円)

# 国産鶏肉【天草大王】



**天草大王 熊本県**  
 鶏種: 天草大王  
 飼育期間: 130日以上  
 飼料: 穀類【とうもろこし、きな粉、マイロ(小麦)】、植物油【大豆油、コーングルテンミート、やし油、なたね油】、米ぬか、ふすまなど(※とうもろこしは、非遺伝子組み換えです。)  
 加工: 大蔵食品(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 週 毎週  
**314 天草大王/手羽先&手羽元**  
 2~3本 **441円**(¥476円)

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



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

## SALE! SALE! SALE! SALE! SALE! 熊本県 天草大王 2P/ SALE! SALE! SALE! SALE! SALE!

鉄分が多く含まれ、コクのある旨味が味わえます。煮物や唐揚げ、照焼などに。



熊本・天草大王 週 毎週  
**天草大王/モモ肉**  
 310 1P **809円**(¥874円)



311 2P **1,580円**(¥1,706円)



熊本・天草大王 週 毎週  
**天草大王/ムネ肉**  
 312 1P **603円**(¥651円)



313 2P **1,180円**(¥1,274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そうです。



熊本・天草大王 週 毎週  
**316 天草大王/スライス**  
 150g **654円**(¥706円)

つくねやそぼろなどに。ほどんど脂が入り、鶏の旨味をたっぷり味わえます。



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

脂肪分が少なく、あっさりとしたミンチです。肉団子などに。



熊本・天草大王 週 毎週  
**318 天草大王/むねミンチ**  
 150g **630円**(¥680円)

九州産のハーブ鶏のみ使用。豚脂不使用で癖のない味わいです。



# ハム・ソーセージ



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

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



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



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



熊本・共同ミートセンター 週 毎週  
**320 ベーコン切落し**  
 100g **615円**(¥664円)



熊本・共同ミートセンター 週 毎週  
**321 ウインナー**  
 110g **654円**(¥706円)



熊本・共同ミートセンター 週 毎週  
**322 チキンウインナー**  
 110g **411円**(¥444円)

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



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



極厚ステーキ、炒め物、煮込みなど幅広くご利用いただけます。肉本来の味をお楽しみください。



熊本・共同ミートセンター スポット  
**325 ベーコンブロック**  
 200g **1,394円**(¥1,506円)

バラ肉の甘い脂身とピリッと効いた香辛料が癖になる味わいです。



熊本・共同ミートセンター スポット  
**326 ベーコンスライス**  
 100g **727円**(¥785円)

# 無添加惣菜



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

国産どりのムネ肉使用で手ごろな価格にリニューアル。特性だれにじっくり漬け込むことでムネ肉特有の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仕上げています。



福岡・那珂川キッチン 週 毎週  
**332 1P**  
 200g **735円**(¥794円)  
**333 2P**  
 200g×2 **1,395円**(¥1,507円)

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



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

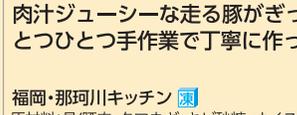
## 走る豚の中華惣菜シリーズ



福岡・那珂川キッチン 週 毎週  
**328 走る豚肉まん**  
 125g×2 **738円**(¥797円)



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



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



福岡・那珂川キッチン スポット  
**331 2P**  
 30g×6×2 **2,290円**(¥2,473円)

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



福岡・那珂川キッチン スポット  
**339 1P**  
 5本 **704円**(¥760円)  
**340 2P**  
 5本×2 **1,335円**(¥1,442円)

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



福岡・那珂川キッチン 週 毎週  
**343 1P**  
 3種×2 **562円**(¥607円)  
**344 2P** スポット  
 3種×2×2 **1,060円**(¥1,145円)

国産鶏胸肉を使用した串カツです。調理済みなのであたためるだけで手軽にお召し上がりいただけます。



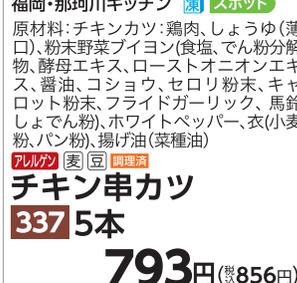
福岡・那珂川キッチン 週 毎週  
**337 5本**  
**793円**(¥856円)

甘いコーンがたっぷり。お弁当やお子さんが食べるのにちょうどいいサイズです。



福岡・那珂川キッチン スポット  
**345 1P**  
 30g×5 **532円**(¥575円)

豚肉の旨みとピリッと効いた香辛料が癖になる味わいです。



福岡・那珂川キッチン スポット  
**346 2P**  
 30g×5×2 **1,000円**(¥1,080円)

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

福岡・那珂川キッチン **スポット**  
 原材料: ジャガイモ(国産)、タマネギ、薄力粉、パン粉、菜種油、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー **アレルギー** **調理済**  
**ポテトコロック・ミニ**  
**347 1P**  
 30g×5 **542円**(¥585円)  
**348 2P**  
 30g×5×2 **1,020円**(¥1,102円)  
 1,084円→(¥1,171円)



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

福岡・那珂川キッチン **スポット**  
 原材料: ジャガイモ(国産)、パン粉、菜種油、塩、ホワイトペッパー **アレルギー** **調理済**  
**336 ハッシュドポテト**  
 30g×8 **645円**(¥697円)



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

福岡・那珂川キッチン **スポット**  
 原材料: 牛乳(熊本)、エルゴパスタ、薄力粉、タマネギ、菜種油、シュレッドチーズ、バター、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー、乾燥パセリ **アレルギー** **調理済**  
**341 マカロニグラタン**  
 180g×2 **965円**(¥1,042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ったドリア。シュレッドチーズをたっぷりのせました。

福岡・那珂川キッチン **スポット**  
 原材料: 牛乳(国産)、米、タマネギ、薄力粉、チーズ、バター、シメジ、マッシュルーム、椎茸、薄口醤油、欧風だし、キビ砂糖、菜種油、塩、白コショウ、乾燥パセリ **アレルギー** **調理済**  
**342 きのごdoria**  
 180g×2 **1,010円**(¥1,091円)



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

福岡・那珂川キッチン **毎週**  
 原材料: 有機スイートコーン(スペイン)  
**349 オーガニックホールコーン**  
 150g **432円**(¥467円)



# 無添加惣菜



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

秋川牧園の鶏むね肉を使用。二段仕込み製法で、やわらかく旨みたっぷりに仕上げました。

山口・秋川牧園 **スポット** **調理済**  
 原材料: 鶏肉(国産) 醤油 玉ねぎ 生姜 ベースト 鶏卵 清酒 砂糖 にんにく ベースト ごま油 塩 黒胡椒 粉末 小麦粉 衣(小麦粉、卵、水、小麦粉、もち粉) 揚げ油(なたね油) **アレルギー** **調理済**  
**351 こたわりのからあげ**  
 150g **593円**(¥640円)

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

山口・秋川牧園 **隔週BD**  
 原材料: 鶏肉(国産)、衣(パン粉、鶏卵、小麦粉、香辛料、ばれいしょでん粉、食塩、砂糖、山芋パウダー)、揚げ油(なたね油) **アレルギー** **調理済**  
**355 スパイシーささみカツ**  
 160g **573円**(¥619円)

山口・秋川牧園 **B週**  
 原材料: 鶏肉(国産)、食塩、ホワイトペーパー粉末、衣(パン粉、小麦粉、鶏卵、ばれいしょでん粉、あおさ粉末、食塩)、揚げ油(なたね油) **アレルギー** **調理済**  
**356 チキンカツ(のり塩)**  
 150g **534円**(¥577円)

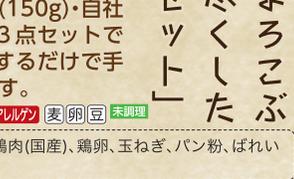
人気の焼き鳥セットの中から贅沢にも申だけ5本を揃えました。ジューシーに焼き上げたもも肉と甘辛い醤油だれがおいしく調和した焼き鳥です。

山口・秋川牧園 **B週**  
 原材料: 鶏肉(国産)、タレ(砂糖、醤油、醃酵調味料、ばれいしょでん粉、清酒、生姜、にんにくペースト)、醤油、醃酵調味料、砂糖 **アレルギー** **調理済**  
**360 焼き鳥もも串**  
 5本/150g **800円**(¥864円)  
 893円→(¥964円)



つくね(200g)・鶏もも肉切り身(150g)・自社オリジナル塩スープ(150g)の3点セットです。家庭でお好みの具材を準備するだけで手軽に鶏鍋が楽しめます。

山口・秋川牧園 **スポット** **6ヶ月** **アレルギー** **調理済**  
 共通原材料: 【鶏肉】鶏肉(国産)【つくね】鶏肉(国産)、鶏卵、玉ねぎ、パン粉、ばれいしょでん粉、清酒、醤油、砂糖、生姜、食塩  
**鶏だし鍋セット**  
 原材料: 【スープ】チキンスープ、昆布だし、醃酵調味料、鰹だし、食塩、ガーリックパウダー、醤油、ごま油  
**376 塩** **377 醤油**  
 各500g **1,480円**(¥1,598円)  
 1,571円→(¥1,697円)



生姜やにんにくを効かせ、とりがらスープや昆布だしで味に深みを出した醤油タレで揚げ込みました。揚げるだけで簡単おいしくジューシーなからあげです。

山口・秋川牧園 **未調理**  
**350 揚げるだけでももからあげ**  
 350g **980円**(¥1,058円)  
 1,036円→(¥1,119円)



あっさりした胸肉で作ったサクサクのナゲット。フライ済みなので温めるだけでOK。  
 山口・秋川牧園 **隔週BD**  
 原材料: 鶏肉(国産)、小麦粉、鶏卵、砂糖、食塩、ばれいしょでん粉、ガーリックパウダー、衣(パン粉、小麦粉、卵、水、小麦粉、もち粉) 揚げ油(なたね油) **アレルギー** **調理済**  
**352 こたわりのチキンナゲット**  
 200g **618円**(¥667円)

山口・秋川牧園 **スポット** **調理済**  
 原材料: 鶏肉(国産)、とりがらスープ、清酒、食塩、食用ごま油、ガーリックパウダー、生姜ペースト、醤油、ホワイトペーパー粉末、衣(ばれいしょでん粉)、揚げ油(なたね油)、(一部に鶏肉・ごま・小麦・大豆を含む) **アレルギー** **調理済**  
**354 ももからあげ**  
 150g **600円**(¥648円)  
 638円→(¥689円)

あっさりした胸肉にソースの風味を利かせたチキンカツ。冷めてもしっとり！  
 山口・秋川牧園 **スポット**  
 原材料: 鶏肉(国産)、衣(パン粉、鶏卵、小麦粉、ばれいしょでん粉、食塩、砂糖、山芋パウダー、ブラックペッパー)、揚げ油(なたね油)、ソース(ブラックペッパー)、(一部に鶏肉・ごま・小麦・大豆を含む) **アレルギー** **調理済**  
**357 チキンソースカツ**  
 150g **580円**(¥626円)

山口・秋川牧園 **スポット**  
 原材料: 鶏肝(鶏肝臓、心臓)(国産)、醤油、砂糖、清酒、醃酵調味料、ばれいしょでん粉、生姜、にんにくペースト、トマトケチャップ、醃酵調味料、小麦粉、清酒、砂糖 **アレルギー** **調理済**  
**358 鶏レバー甘辛焼き**  
 120g **509円**(¥550円)

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

山口・秋川牧園 **スポット** **1年** **アレルギー** **調理済**  
 原材料: 皮(小麦粉(国産)、砂糖、菜種油、イースト、食塩)、具(野菜(玉ねぎ、生姜)(国産)、鶏肉、豚脂、たけのこ水、つなぎ(パン粉、馬鈴薯でん粉)、醤油、砂糖、ごま油、食塩、ホワイトペーパー粉末)、ベーキングパウダー  
**362 とり肉まん**  
 100g×4 **766円**(¥827円)

山口・秋川牧園 **スポット**  
 原材料: 鶏肉(ささみ)、塩、ホワイトペーパー、衣(パン粉、小麦粉、卵、馬鈴薯澱粉、パセリ、オレガノ、パセリ) **アレルギー** **調理済**  
**363 とりミニ肉まん**  
 35g×8 **627円**(¥677円)

ささみにハーブとチーズが入った衣をつけてカツにしました。ハーブとチーズが香るサクサク衣のチキンカツです。オリジナルを使うとより香り豊かに。  
 山口・秋川牧園 **スポット**  
 原材料: 鶏肉(ささみ)、塩、ホワイトペーパー、衣(パン粉、小麦粉、卵、馬鈴薯澱粉、パセリ、オレガノ、パセリ) **アレルギー** **調理済**  
**366 ささみハーブカツ**  
 200g **590円**(¥637円)  
 627円→(¥677円)

湯煎にかけ温かいご飯にのせるだけで、卵たっぷり親子丼の出来上がり。秋川牧園の卵産鶏肉を使う親子丼。  
 山口・秋川牧園 **スポット**  
 原材料: 鶏肉、液卵卵、玉ねぎ、醃酵調味料、醤油、砂糖、青ねぎ、鰹だし **アレルギー** **調理済**  
**370 ふんわり卵の親子丼の具**  
 180g **490円**(¥529円)  
 518円→(¥559円)

山口・秋川牧園 **B週**  
 原材料: 食肉等(鶏肉、鶏肝)(国産)、つなぎ(パン粉、鶏卵、山芋パウダー)、玉ねぎ、醤油、砂糖、食塩、生姜ペースト、清酒、揚げ油(なたね油) **アレルギー** **調理済**  
**373 レバー入りミートボール**  
 400g **911円**(¥984円)

山口・秋川牧園 **スポット**  
 原材料: 鶏肉(国産)、玉ねぎ、食塩、砂糖、生薑、食塩 **アレルギー** **調理済**  
**375 いろいろ使える鶏つみれ**  
 200g **514円**(¥555円)

秋川牧園の若鶏もも肉ととりがらスープを使用し、ごま油とガーリックで旨みをきかせた風味豊かな塩味の外は、パツツと中はジューシーなからあげ。

山口・秋川牧園 **スポット** **調理済**  
 原材料: 鶏肉(国産)、玉ねぎ、つなぎ(パン粉、鶏卵、ばれいしょでん粉、山芋パウダー)、生姜ペースト、砂糖、醃酵調味料、食塩、ソース(醤油、砂糖、発酵調味料、ばれいしょでん粉、清酒、りんご酢)、揚げ油(なたね油) **アレルギー** **調理済**  
**353 お徳用チキンナゲット**  
 400g **1,120円**(¥1,210円)  
 1,177円→(¥1,271円)

山口・秋川牧園 **隔週BD**  
 原材料: 鶏肉(国産)、鶏砂肝、つなぎ(鶏卵、パン粉、山芋パウダー)、玉ねぎ、醤油、鶏脂、醃酵調味料、砂糖、食塩、ソース(醤油、砂糖、発酵調味料、ばれいしょでん粉、清酒、生姜、にんにくペースト)、揚げ油(なたね油) **アレルギー** **調理済**  
**359 鶏の焼きつくね**  
 180g(つくね160g(4個)・タレ20g) **534円**(¥577円)

山口・秋川牧園 **隔週BD**  
 原材料: 鶏肉(国産)、鶏砂肝、つなぎ(鶏卵、パン粉、山芋パウダー)、玉ねぎ、醤油、鶏脂、醃酵調味料、砂糖、食塩、ソース(醤油、砂糖、発酵調味料、ばれいしょでん粉、清酒、生姜、にんにくペースト)、揚げ油(なたね油) **アレルギー** **調理済**  
**361 甘酢のやわらかチキン南蛮**  
 150g **518円**(¥559円)

山口・秋川牧園 **隔週BD**  
 原材料: 鶏肉(国産)、鶏砂肝、つなぎ(鶏卵、パン粉、山芋パウダー)、玉ねぎ、醤油、鶏脂、醃酵調味料、砂糖、食塩、ソース(醤油、砂糖、発酵調味料、ばれいしょでん粉、清酒、生姜、にんにくペースト)、揚げ油(なたね油) **アレルギー** **調理済**  
**364 チキンライス**  
 450g **688円**(¥743円)

山口・秋川牧園 **スポット**  
 原材料: 鶏肉(国産)、醤油、生薑ペースト、醃酵調味料、砂糖、にんにくペースト、塩、レンドペーパー、衣(パン粉、小麦粉、パセリ) **アレルギー** **調理済**  
**365 チキンカツ和風醤油**  
 200g **590円**(¥637円)  
 621円→(¥671円)

山口・秋川牧園 **スポット**  
 原材料: 鶏肉(国産)、鶏砂肝(国産)、ゆずこしょう、醤油(大豆・小麦)、醃酵調味料、食塩、清酒 **アレルギー** **調理済**  
**368 コリコリ砂肝 ゆず胡椒炒め用**  
 120g **316円**(¥341円)

山口・秋川牧園 **隔週BD**  
 原材料: 鶏骨エキス、水、再製天日塩(沖縄) **1年** **未調理**  
**369 とりがらスープ**  
 50g×5 **536円**(¥579円)

山口・秋川牧園 **スポット**  
 原材料: 鶏肉(国産)、鶏卵(国産)、玉ねぎ(国産)、パン粉、ばれいしょでん粉、玉ねぎ、砂糖、塩、醤油、食塩、生薑、食塩 **アレルギー** **調理済**  
**374 鶏だんご**  
 175g **479円**(¥517円)

山口・秋川牧園 **スポット**  
 原材料: 鶏肉(国産)、鶏卵(国産)、玉ねぎ(国産)、パン粉、ばれいしょでん粉、玉ねぎ、砂糖、塩、醤油、食塩、生薑、食塩 **アレルギー** **調理済**  
**375 いろいろ使える鶏つみれ**  
 200g **514円**(¥555円)

山口・秋川牧園 **スポット**  
 原材料: 鶏肉(国産)、鶏卵(国産)、玉ねぎ(国産)、パン粉、ばれいしょでん粉、玉ねぎ、砂糖、塩、醤油、食塩、生薑、食塩 **アレルギー** **調理済**  
**376 塩**  
 500g **1,480円**(¥1,598円)  
 1,571円→(¥1,697円)

山口・秋川牧園 **スポット**  
 原材料: 鶏肉(国産)、鶏卵(国産)、玉ねぎ(国産)、パン粉、ばれいしょでん粉、玉ねぎ、砂糖、塩、醤油、食塩、生薑、食塩 **アレルギー** **調理済**  
**377 醤油**  
 500g **1,480円**(¥1,598円)  
 1,571円→(¥1,697円)

山口・秋川牧園 **スポット**  
 原材料: 鶏肉(国産)、鶏卵(国産)、玉ねぎ(国産)、パン粉、ばれいしょでん粉、玉ねぎ、砂糖、塩、醤油、食塩、生薑、食塩 **アレルギー** **調理済**  
**378 鶏だんご**  
 175g **479円**(¥517円)

温めるだけで、忙しい日のおかずにもお弁当にも大活躍！

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

山口・秋川牧園 **スポット**  
 原材料: 鶏肉(国産)、玉ねぎ、つなぎ(パン粉、鶏卵、ばれいしょでん粉、山芋パウダー)、生姜ペースト、砂糖、醃酵調味料、食塩、ソース(醤油、砂糖、発酵調味料、ばれいしょでん粉、清酒、りんご酢)、揚げ油(なたね油) **アレルギー** **調理済**  
**371 1P**  
 100g **270円**(¥292円)  
 288円→(¥311円)

山口・秋川牧園 **隔週BD**  
 原材料: 鶏肉(国産)、鶏砂肝、つなぎ(鶏卵、パン粉、山芋パウダー)、玉ねぎ、醤油、鶏脂、醃酵調味料、砂糖、食塩、ソース(醤油、砂糖、発酵調味料、ばれいしょでん粉、清酒、生姜、にんにくペースト)、揚げ油(なたね油) **アレルギー** **調理済**  
**372 3P**  
 100g×3 **770円**(¥832円)  
 864円→(¥933円)

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

山口・秋川牧園 **隔週BD**  
 原材料: 鶏肉(国産)、鶏砂肝、つなぎ(鶏卵、パン粉、山芋パウダー)、玉ねぎ、醤油、鶏脂、醃酵調味料、砂糖、食塩、ソース(醤油、砂糖、発酵調味料、ばれいしょでん粉、清酒、生姜、にんにくペースト)、揚げ油(なたね油) **アレルギー** **調理済**  
**373 レバー入りミートボール**  
 400g **911円**(¥984円)

山口・秋川牧園 **隔週BD**  
 原材料: 鶏肉(国産)、鶏卵(国産)、玉ねぎ(国産)、パン粉、ばれいしょでん粉、玉ねぎ、砂糖、塩、醤油、食塩、生薑、食塩 **アレルギー** **調理済**  
**374 鶏だんご**  
 175g **479円**(¥517円)

山口・秋川牧園 **隔週BD**  
 原材料: 鶏肉(国産)、鶏卵(国産)、玉ねぎ(国産)、パン粉、ばれいしょでん粉、玉ねぎ、砂糖、塩、醤油、食塩、生薑、食塩 **アレルギー** **調理済**  
**375 いろいろ使える鶏つみれ**  
 200g **514円**(¥555円)

山口・秋川牧園 **隔週BD**  
 原材料: 鶏骨エキス、水、再製天日塩(沖縄) **1年** **未調理**  
**369 とりがらスープ**  
 50g×5 **536円**(¥579円)

山口・秋川牧園 **隔週BD**  
 原材料: 鶏肉(国産)、鶏卵(国産)、玉ねぎ(国産)、パン粉、ばれいしょでん粉、玉ねぎ、砂糖、塩、醤油、食塩、生薑、食塩 **アレルギー** **調理済**  
**376 塩**  
 500g **1,480円**(¥1,598円)  
 1,571円→(¥1,697円)

山口・秋川牧園 **隔週BD**  
 原材料: 鶏肉(国産)、鶏卵(国産)、玉ねぎ(国産)、パン粉、ばれいしょでん粉、玉ねぎ、砂糖、塩、醤油、食塩、生薑、食塩 **アレルギー** **調理済**  
**377 醤油**  
 500g **1,480円**(¥1,598円)  
 1,571円→(¥1,697円)

山口・秋川牧園 **隔週BD**  
 原材料: 鶏肉(国産)、鶏卵(国産)、玉ねぎ(国産)、パン粉、ばれいしょでん粉、玉ねぎ、砂糖、塩、醤油、食塩、生薑、食塩 **アレルギー** **調理済**  
**378 鶏だんご**  
 175g **479円**(¥517円)

# 乾物・缶詰・粉製品

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

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



**387 駿河ふぶき**  
2g×7 **343円**(税370円)

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



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



**391 1P**  
40g **986円**(税1,065円)



**392 2P**  
40g×2 **1,940円**(税2,095円)

日本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 蔵  
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



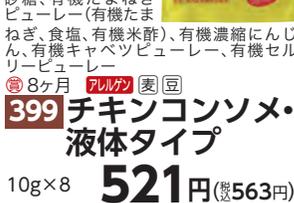
**395 1P** 45g×3 **398円**(税430円)

環境ホルモンを出さない国産工ボキシ樹脂フリー缶。中身はもちろん、缶にも安心・安全の心ばかり。



**393 ツナフレーク油漬**  
873円(税943円)

料理になじみやすい液体タイプ。徳島・光食品



**399 チキンコンソメ**  
10g×8 **521円**(税563円)

長崎産片口いわしを使用。程よい塩味で、そのまま食べるほか、サラダ、パスタ、チャーハン、酢の物などに使用できます。酸化防止剤不使用。



**397 長崎県産乾燥ちりめん**  
50g **549円**(税593円)

有機野菜の味を引き立てるシンプルなスープ！



**404 コーン/オーガニックポタージュ**  
18g **260円**(税281円)

トマト本来の旨味と酸味を楽しんでいただけるように、有機にんじんペーストと有機コンを絶妙なバランスで加えることで優しい甘さをプラスし、食べやすいように工夫しました。



**405 トマト/オーガニックポタージュ**  
16g **260円**(税281円)

北海道の農家で契約栽培された馬鈴薯で作りました。



**407 契約栽培片栗粉**  
200g **268円**(税289円)

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



**408 有機パン粉**  
100g **272円**(税294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。



**385 鯉平削り**  
40g **352円**(税380円)

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



**386 だしせん**  
80g **630円**(税680円)

北海道日高産の天然昆布です。使いやすいよう短くカットされています。だしとして使うほか、昆布巻きなどの食用としてもおすすめです。



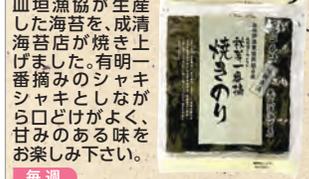
**389 オーサワの日高出し昆布**  
80g **889円**(税960円)

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。



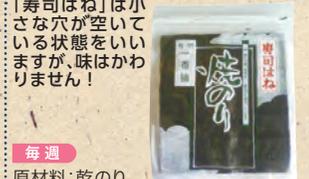
**381 おにぎり用焼海苔**  
10枚×3 **1,564円**(税1,689円)

「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！



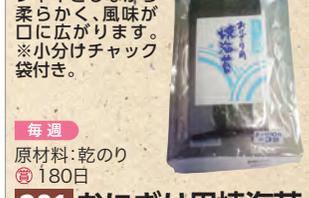
**379 柳川・皿垣開漁協産焼のり**  
全型10枚 **1,618円**(税1,747円)

口どけがよく、上品な甘み特徴です。素朴な味付けで本場の味を醸し出しました。



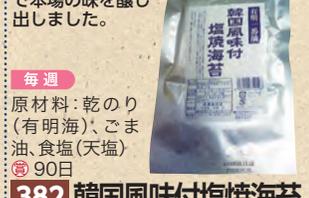
**380 寿司はね焼のり**  
全型10枚 **764円**(税825円)

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。



**382 韓国風味付塩焼海苔**  
4切20枚 **720円**(税778円)

有明海産の秋芽一番摘み海苔の中で自然の青のりが混ざった希少価値のある焼き海苔です。青のりの風味が海苔の旨味を引き立てます。青のり混じりこそ真正銘の無活性処理であり、自然のままの海苔の姿です。自然そのものの海苔の味をお楽しみください。



**383 味附おかず海苔**  
8切20枚×3 **764円**(税825円)

国内産のアカミを素干しにした無着色の素干しえびです。自然の風味をお楽しみいただけます。



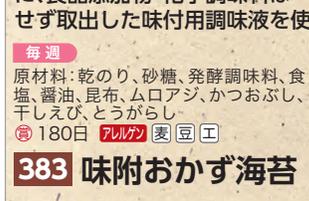
**398 国内産素干しえび**  
30g **378円**(税408円)

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



**402 5P/有機立料みそ汁**  
7.5g×5 **1,070円**(税1,156円)

有明海産の秋芽一番摘み海苔の中で自然の青のりが混ざった希少価値のある焼き海苔です。青のりの風味が海苔の旨味を引き立てます。青のり混じりこそ真正銘の無活性処理であり、自然のままの海苔の姿です。自然そのものの海苔の味をお楽しみください。



**384 焼き海苔青のり混り**  
8切80枚 **1,165円**(税1,258円)

有明海産の秋芽一番摘み海苔の中で自然の青のりが混ざった希少価値のある焼き海苔です。青のりの風味が海苔の旨味を引き立てます。青のり混じりこそ真正銘の無活性処理であり、自然のままの海苔の姿です。自然そのものの海苔の味をお楽しみください。



**403 5P/オーサワの赤だしみそ汁**  
9.2g×5 **1,070円**(税1,156円)

## 人気商品!



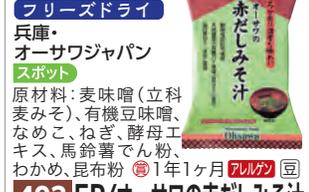
**5P/SALE**

有明海産の秋芽一番摘み海苔の中で自然の青のりが混ざった希少価値のある焼き海苔です。青のりの風味が海苔の旨味を引き立てます。青のり混じりこそ真正銘の無活性処理であり、自然のままの海苔の姿です。自然そのものの海苔の味をお楽しみください。



**402 5P/有機立料みそ汁**  
7.5g×5 **1,070円**(税1,156円)

有明海産の秋芽一番摘み海苔の中で自然の青のりが混ざった希少価値のある焼き海苔です。青のりの風味が海苔の旨味を引き立てます。青のり混じりこそ真正銘の無活性処理であり、自然のままの海苔の姿です。自然そのものの海苔の味をお楽しみください。



**403 5P/オーサワの赤だしみそ汁**  
9.2g×5 **1,070円**(税1,156円)

## 有機野菜の味を引き立てるシンプルなスープ!



**404 コーン/オーガニックポタージュ**  
18g **260円**(税281円)



**405 トマト/オーガニックポタージュ**  
16g **260円**(税281円)



**406 えだまめ/オーガニックポタージュ**  
17g **260円**(税281円)

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



**407 契約栽培片栗粉**  
200g **268円**(税289円)

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



**408 有機パン粉**  
100g **272円**(税294円)

国内産の有機認証小麦粉を使用して、一旦パンを焼き上げた後に、粉砕・乾燥して作ったパン粉です。イーストフード・ショートニング不使用。



**409 パン粉**  
200g **335円**(税362円)

## バレンタインにピッタリ



**ビスコッティ**



**505 ナチュラリー**  
250g **1,400円**(税1,512円)



**505 ナチュラリー**  
250g **1,400円**(税1,512円)

- ホットケーキミックス(無糖) 140g
- ココア 10g
- 豆乳 40g
- 油 30g
- メーフルシロップ 50g
- くるみ 30g
- ドライクランベリー 40g

①くるみを天板に乗せ、予熱無しのオーブンで160度10分程焼く。冷めたら粗く刻む。くるみのローストが終わったら、オーブンを170度30分で予熱を入れておく。  
②ホットケーキミックスとココアは、ザルでふるってからボウルに入れる。  
③豆乳、油、メーフルシロップをボウルに全て入れる。全体がまとまるまでゴムベラで混ぜる。ローストしたくるみとドライクランベリーを混ぜ込む。  
④天板にクッキングシートを敷き、その上に③の生地を乗せ、10×20cm、厚さ2cmの長方形に形を整える。(なるべくまっすぐ均等な長方形にすると、仕上がりがキレイ)  
⑤予熱を入れたオーブンで焼く(170度30分)。  
⑥焼き上がりは、表面を指で押してみてもこまなければOK。オーブンから取り出して冷ます。再度、オーブンを120度40分で予熱を入れておく。  
⑦生地が冷めたらパン切ナイフで1.5cmの厚さにスライスする。生地が崩れやすいので、そっとナイフを入れる。  
⑧クッキングシートを敷いた天板に並べ、120度のオーブンで40分ほど、生地が乾燥するまで焼いて冷ましたら完成!



**412 無糖/ホットケーキミックス**  
400g **420円**(税454円)

北海道チーズと国産生玉葱など、厳選した原材料を使用した、使いやすい粉末タイプのホワイトソースです。水や牛乳に溶くだけでシチューやグラタンが簡単にできます。

**大阪・スカイフード 隔週BD**  
 原材料:小麦粉(国内製造)、脱脂粉乳、玉葱、チヂナルチーズ、食塩、食用こめ油、チキンコン、砂糖、ブタガラシ(食用オリーブ油、香草)、生麥ペースト、はんぱん、ベークスト、ホワイトペッパー 9ヶ月 **7/17カ** **園** **乳**

**410 ホワイトソース**  
 120g **594円**(~~642円~~)

蒸しているから、食感もやわらかくてホクホク!

**兵庫・だいちデイズ 隔週BD**  
 原材料:有機ひよこ豆、食塩、有機米酢 120日

**417 有機蒸しひよこ豆**  
 85g **302円**(~~326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

**411 ベーキングパウダー**  
 113g **398円**(~~430円~~)

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

**兵庫・だいちデイズ 隔週BD**  
 原材料:有機ひよこ豆、有機大豆、有機青えんどう、有機赤いんげん、有機黒いんげん、食塩、有機米酢 120日 **7/17カ** **園**

**418 有機蒸しミックスビーンズ**  
 85g **302円**(~~326円~~)

岐阜県産の小麦、膨張剤には内モンゴル産の重曹を使用しています。お菓子作りにもご利用いただけます。

**岐阜・桜井食品 隔週BD**  
 原材料:小麦粉(岐阜)、砂糖(ビート糖)、食塩、膨張剤(重曹) 1年 **7/17カ** **麦**

**413 ホットケーキミックス/有糖**  
 400g **420円**(~~454円~~)

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

**名古屋・コジマフーズ 毎週**  
 原材料:もち大麦、大豆、小豆、黒米、発芽玄米、たかきび、黒大豆、赤米、はと麦、緑米、食塩(赤穂の天塩)、米酢 120日 **7/17カ** **園**

**419 国産10種の蒸し雑穀**  
 70g **248円**(~~268円~~)

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

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

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

国産小豆の風味を100%生かした水煮。濃厚なコクと風味の餡はもちろんです、簡単にぜんざいも作れます。

**東京・アルマテラ スポット**  
 原材料:有機トマト、有機トマトジュース 3年

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

有機栽培のうるち米を細かく粉砕したお菓子作り専用のお米の粉です。通常のお米の粉の1/3程度に細かく挽いています。

**岐阜・桜井食品 隔週BD**  
 原材料:有機うるち米(国産) 6ヶ月

**415 お菓子をつくるお米の粉**  
 250g **775円**(~~837円~~)

皮が薄く、甘みが強いサンマルツァーノ種のトマトを使用。ポモドーロペーストや、ミネストローネにおすすめ。

**東京・アルマテラ スポット**  
 原材料:有機トマト、有機トマトジュース 3年

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

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

**兵庫・だいちデイズ 毎週**  
 原材料:有機大豆(北海道)、食塩、有機米酢 180日 **7/17カ** **園**

**416 有機蒸し大豆**  
 100g **302円**(~~326円~~)

**佐賀・まんてん 原材料:白胡麻(パラグアイ) 240日**

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

**423 NN すりごま・白**  
 70g **330円**(~~356円~~)

**424 NN いりごま・白**  
 70g **330円**(~~356円~~)

**価格改定**  
 良質な有機黒ごまを丹念に焙煎しました。口の中で黒ごまの香りが広がります。

**大阪・ムソー 隔週BD**  
 原材料:有機ごま(ポリビア) 6ヶ月

**425 有機いりごま・黒**  
 80g **356円**(~~384円~~)

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

**大阪・ムソー 隔週BD**  
 原材料:有機ごま(ポリビア) 6ヶ月

**426 有機しっとりすりごま・黒**  
 80g **443円**(~~478円~~)

国内産の有機馬鈴薯澱粉を使い、「音ながらの技法(刃押し出し製法)」で作り上げています。

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

**国内産はるさめ**  
**428 1P** 毎週 **416円**(~~449円~~)

**429 2P** スポット **780円**(~~842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、しっと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

**427 有機切干大根・長崎産**  
 100g **550円**(~~594円~~)

北海道産にこだわった全粒粉使用の車麩です。すき焼きや寄せ鍋、味噌汁、スープの実、酢の物、お煮しめ、揚げ物などにどうぞ。

**大阪・ムソー スポット**  
 原材料:小麦グルテン(北海道)、全粒小麦粉 1年 **7/17カ** **園**

**430 全粒小麦粉使用くるまふ**  
 6枚・55g **474円**(~~512円~~)

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

**愛知・コジマフーズ B週**  
 原材料:有機玄米(秋田、山形) 1年

**431 有機玄米ごはん**  
 160g **310円**(~~335円~~)

有機発芽玄米使用、圧力鍋で一つ一つ丁寧に炊きあげました。ふくらみ、もちもちとした食感で玄米の甘味と旨みがいきています。

**愛知・コジマフーズ B週**  
 原材料:有機発芽玄米(秋田) 1年

**432 有機発芽玄米ごはん**  
 160g **330円**(~~356円~~)

有機もち玄米使用。杵つきならではの強い粘りとコシ。

**東京・オーサワジャパン スポット**  
 原材料:有機水稲もち玄米(国産) 1年

**433 有機玄米もち**  
 6個・300g **660円**(~~713円~~)

有機もち玄米使用。杵つきならではの強い粘りとコシ、濃厚なよもぎの風味。

**東京・オーサワジャパン スポット**  
 原材料:有機水稲もち玄米(国産)、よもぎ粉 1年

**434 有機よもぎ入り玄米もち**  
 6個・300g **750円**(~~810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。

北海道で栽培された小麦粉を使用して作りました。ソフトな麺質で、和風パスタにぴったりです。

**岐阜・桜井食品 スポット**  
 原材料:小麦粉、小麦グルテン 3年 **7/17カ** **園**

**436 国内産ロングパスタ**  
 300g **424円**(~~458円~~)

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

**イタリア・オーサワジャパン スポット**  
 原材料:有機デュラム小麦セモリナ(イタリア) 3年 **7/17カ** **園**

**437 有機スパゲッティ**  
 500g **448円**(~~484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

**439 有機グルテンフリースパゲッティ**  
 250g **796円**(~~860円~~)

**440 2P**  
 250g×2 **1,530円**(~~1,652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、植物油 1年 **7/17カ** **園**

**長崎手延べうどん**  
**441 1P** 毎週 **483円**(~~522円~~)

**442 5P** スポット **2,140円**(~~2,311円~~)

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

**岐阜・桜井食品**  
 原材料:油揚げめん(小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩)、ソース【砂糖、トマトピューレ、食塩、醸造酢、りんごバルブ、ごま油、酵母エキス、香料、麦芽エキス】、ふりかけ【あおき、乾燥紅生姜】 6ヶ月 **7/17カ** **園**

**さくらの焼そば**  
**453 1P** 隔週BD **215円**(~~232円~~)

**454 3P** スポット **615円**(~~664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、粉末しょうゆ、砂糖、酵母エキス、粉末みそ、ごま、野菜エキス、発酵調味料、椎茸パウダー、香辛料、ピーナッツパウダー、アーモンドパウダー、ねぎ、椎茸エキス、麦芽エキス、ごま油、昆布パウダー、メンマパウダー 6ヶ月 **7/17カ** **園** **園**

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

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

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

**長野・山本かじの スポット**  
 原材料:そば粉(北海道) 2年 **7/17カ** **園**

**国産の十割そば**  
**443 1P** **550円**(~~594円~~)

**444 2P**  
 200g×2 **1,070円**(~~1,156円~~)

玄米100%使用したグルテンフリーのビーフンです。つるつるとした食感と軽くてクセのない味が特徴です。小分けタイプで大変便利です。炒め物、汁物、サラダなどに。

埼玉・オーサワジャパン スポット
原材料:玄米(タイ)
◎2年

445 玄米ビーフン
40g×3 554円(税598円)

国内産丸大豆を使った本醸造醤油を使用した化学調味料不使用のゴクのある醤油スープをお楽しみください。

東京・オーサワジャパン スポット

原材料: 小麦(国産)、小麦グルテン、食品(シママース)、スープ【醤油、発酵調味料、香辛料【玉ねぎ、にんにく、ねぎ、こしょう(白・黒)】、ごま油、食塩、メープルシュガー、酵母エキス、馬鈴薯でんぷん、昆布粉末】◎6ヶ月

448 ベジ玄米ラーメン/しょうゆ
112g 290円(税313円)

植物性素材でつくったこだわりのみそラーメン(インスタント)です。麺はある醤油スープをお楽しみください。

東京・オーサワジャパン スポット

原材料: 小麦(国産)、小麦グルテン、食品(シママース)、スープ【小麦醸造調味料(足助仕込三河しるたまり)、発酵調味料、食塩、香辛料【玉ねぎ、にんにく、ねぎ、しょうが、こしょう】、胡麻油、メープルシュガー、酵母エキス、馬鈴薯でんぷん】◎6ヶ月

449 ベジ玄米ラーメン/みそ
118g 290円(税313円)

植物性素材でつくったこだわりのみそラーメン。本醸造白たまりを使用した香り高く旨みのある塩味です。

東京・オーサワジャパン スポット

原材料: 小麦(国産)、小麦グルテン、食品(シママース)、スープ【小麦醸造調味料(足助仕込三河しるたまり)、発酵調味料、食塩、香辛料【玉ねぎ、にんにく、ねぎ、しょうが、こしょう】、胡麻油、メープルシュガー、酵母エキス、馬鈴薯でんぷん】◎6ヶ月

450 ベジ玄米ラーメン/しお
112g 290円(税313円)

国内産小麦粉・玄米粉を使った無かんすいノンフライ乾麺。天然醸造味噌と胡麻の風味豊かで、びりっと辛く、コクがあります。

東京・オーサワジャパン スポット

原材料: 小麦(愛知)、玄米粉(国産)、小麦グルテン、食品(シママース)、スープ【胡麻(南米・アフリカ産他)、醤油、発酵調味料、胡麻こしょう(白・黒)、ごま油、食塩、メープルシュガー、酵母エキス、馬鈴薯澱粉、昆布粉末】◎6ヶ月

451 ベジ玄米ラーメン/ごまみそ
119g 290円(税313円)

国内産小麦粉に玄米粉を配合した無かんすいのノンフライ麺と動物性原料不使用、ごまの旨みとコク、程よい辛さが特徴の担担麺スープをお楽しみください。

東京・オーサワジャパン スポット

原材料: 小麦(愛知)、玄米粉(国産)、小麦グルテン、食品(シママース)、スープ【胡麻、食塩、みりん、食用植物油(胡麻油、パプリカ)、清酒、醤油、味噌、メープルシュガー、酵母エキス、香辛料【にんにく、生姜、唐辛子、胡椒】、馬鈴薯でんぷん】◎6ヶ月

452 ベジ玄米ラーメン/担担麺
132g 335円(税362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。

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

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

456 NN きびさとう
500g 495円(税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徴。

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(税550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つめ、時間をかけてつくりました。

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

458 シママース
1kg 495円(税535円)

伊豆大島の海水を太陽と風で濃縮し、平釜で煮詰めた塩です。

伊豆大島・海の精 隔週BD
原材料: 海水(伊豆大島近海) ◎無期限

459 海の精あらしお
240g 643円(税694円)

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

福岡・庄分酢 毎週
原材料: 米(福岡) ◎2年

460 純米富士酢
500ml 875円(税945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

461 300ml 650円(税702円)
462 1L 1,083円(税1,170円)

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

埼玉・かたすみ 毎週
原材料: 有機レモン(スペイン) ◎1年

463 有機レモン果汁(スペイン産)
200ml 543円(税586円)

遺伝子組み換えをし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

464 なのはな畑の菜種油
1,250g 1,360円(税1,469円)

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

福岡・平田産業 毎週
原材料: 菜種(国産) ◎1年半

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

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

福岡・平田産業 毎週
原材料: ごま(パキナファソ、ナイジェリア、タンザニア、他) ◎1年6ヶ月

466 純正ごま油・淡口
467 純正ごま油・濃口
各165g 696円(税752円)

米ぬかにはわずか20%の油分しか含まれず、搾れずには残る油分がその半分。自然な製法で搾った国産の米ぬかと米胚芽の豊富な栄養成分が凝縮された貴重な食用油です。

和歌山・築野食品 スポット
原材料: 食用こめ油 ◎1年

468 国産こめ油 圧搾一番搾り
600g 1,250円(税1,350円)

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

パレスチナ・パレスチナ オリーブ生産組合
原材料: 食用オリーブ油(パレスチナ) ◎2026年4月

469 1P 毎週
250ml 1,500円(税1,620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て、北海道産昆布と国産椎茸で、濃いめのダシを取りました。

愛知・節辰商店 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

476 NN うまみ鰹つゆ
500ml 698円(税754円)

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

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

473 みやこの料理酒
500ml 919円(税993円)

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

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

474 こんにちは料理酒
720ml 1,773円(税1,950円)

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

埼玉・味の醸造
原材料: 米、米麹、食塩 ◎1年

471 720ml 1,046円(税1,130円)
472 1.8L スポット
2,260円(税2,441円)

卵を使わず、植物性素材だけで作ったマヨネーズ風味調味料です。マヨネーズやドレッシングと同様野菜、サラダにかけて、また調味料やソースとしてご使用ください。

埼玉・味の醸造
原材料: なたね油、豆乳・りんご酢(国内産)、有機白味噌、食塩(海の精)、メープルシュガー(カナダ産)、マスタード(カナダ産他)、白こしょう(インドネシア産) ◎常温6ヶ月

478 平飼いの有精卵マヨネーズ
290g 715円(税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。

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

480 有機トマトケチャップ
300g 455円(税491円)

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

徳島・光食品 毎週
原材料: 有機野菜・果実(有機りんご、有機たまねぎ、有機にんにく、有機レモン、有機トマト)、有機みかん、有機醸造酢(有機米酢、有機りんご酢)、糖類(有機糖みつ、有機砂糖)、食塩、有機醤油、香辛料、こんぶ ◎2年

481 有機ウスターソース
250ml 440円(税475円)

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

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

477 aino MAMAマヨネーズ
300g 672円(税726円)

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

徳島・光食品 毎週
原材料: かきエキス、砂糖、醤油、食塩、みりん、でんぷん、魚醤、レモン ◎1年半

482 オイスターソース
115g 502円(税542円)

お好み焼きやたこ焼きだけでなく、焼きそばやうどんなどにもご使用いただけます。よく振ってお使いください。

徳島・光食品 隔週BD
原材料: 有機野菜・果実(有機たまねぎ、有機にんにく、有機みかん、有機トマト、有機レモン、有機にんにく)、有機ゆず、有機にんにく、有機砂糖、有機糖みつ、醸造酢、食塩、でんぷん、醤油、オイスターエキス、魚醤、こんぶ、香辛料、みりん、かつお節 ◎1年半

483 お好みソース関西風
300ml 377円(税407円)

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

徳島・光食品 毎週
原材料: 野菜(有機玉ねぎ、有機人参、有機トマト、有機にんにく)、有機牛肉、有機トマトペースト、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、有機オリーブオイル、香辛料 ◎2年

484 有機ミートソース
140g 325円(税351円)

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

徳島・光食品 スポット
原材料: 有機醤油、有機米酢、有機ゆず、麦芽水飴、食塩、有機ゆこう、有機すだち、有機米酢醸造調味料、昆布、乾しいたけ ◎1年半

488 有機ぼんずしょうゆ
250ml 482円(税521円)

本格! デミグラスソース
岡山・倉敷鉱泉 B週
原材料: 牛すじ肉、野菜(たまねぎ、にんじん、セロリ、にんにく)、トマトペースト、砂糖、赤ワイン、赤ワインエキス、小麦粉、バター、塩、チキンエキス、ビーフエキス、香辛料 ◎1年

485 デミグラスソース
360ml 1,030円(税1,112円)

ひとつずつ丁寧に選別された新鮮なたまねぎを33%使用、生の玉ねぎの風味と醤油の旨味がマッチした、甘くさっぱり味のドレッシングです。油は約16%。



岡山・倉敷銘泉 B週  
原材料：玉ねぎ(国産)、本醸造醤油、なたね油、酒みりん、醸造酢、砂糖、かつお節エキス、レモン果汁  
5ヶ月 **7/17** 要(要) 国

489 おにおんドレッシング  
280ml **646円**(原698円)

新鮮な生野菜をたっぷり使った生タイプのドレッシングです。にんにくに玉ねぎとりんごの甘さを加え、瀬戸内海塩と新鮮な生野菜をたっぷり使用。

岡山・倉敷銘泉 B週  
原材料：なたね油、人参、酒みりん、玉ねぎ、りんご果汁、醸造酢、塩、砂糖、マスタード 5ヶ月

490 にんにんどレッシング  
280ml **610円**(原659円)

厳選されたごまを適度に煎りあげたものを、すりつぶし、ごまの風味を大切に生かして作りました。



岡山・倉敷銘泉 B週  
原材料：なたね油、胡麻、本醸造醤油、醸造酢、砂糖、酒みりん、卵黄、かつお 5ヶ月 **7/17** 要(要) 国

491 すりごまドレッシング  
280ml **646円**(原698円)

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

岡山・倉敷銘泉 B週  
原材料：なたね油、醸造酢、玉ねぎ、砂糖、鶏卵、塩、レモン果汁、マスタード、胡椒 5ヶ月 **7/17** 要(要) 国

492 フレンチドレッシング  
280ml **610円**(原659円)

高知産特産無農薬、実生のゆずの果汁を使用。本醸造醤油にかつおだしをきかせた、あっさりとした、とても風味の良い、ノンオイル和風ドレッシングです。



岡山・倉敷銘泉 B週  
原材料：本醸造醤油、ゆず果汁、醸造酢、砂糖、塩、酒みりん、かつお節エキス、酵母エキス、香辛料 1年 **7/17** 要(要) 国

493 ゆずドレッシング  
300g **592円**(原639円)

辛さがマイルドで風味の強い唐辛子(韓国産100%)をふんだんに使用しています。キムチの素として、海鮮サラダのドレッシングとして、大変便利にお使いいただけます。

岡山・倉敷銘泉 B週  
原材料：砂糖、唐辛子、塩、風味原料(かつお、こんぶ)、にんにく、ゆず果汁、ごま、酵母エキス 1年

494 とうがらしドレッシング  
300g **610円**(原659円)

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



原材料：砂糖風の樹液(カナダ) 1440日

505 ナチュラリーメープルシロップ/アンバー  
250g **1,400円**(原1,512円)

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

岡山・倉敷銘泉 B週  
原材料：有機メープルシロップ(カナダ) 720日

506 有機メープルシロップ/アンバー  
132g **820円**(原886円)

直火二度焼き、スパイス香る本格派です。使いやすいフレーク状。



508 大人ふたりのカレールウ  
120g **527円**(原569円)

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

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

509 キッズ本格カレールウ  
120g **467円**(原504円)



材料(4~5人分)  
・生鮭の切り身/3切れ  
・小麦粉/適量  
・里芋/6個  
・オリブ油/大さじ1/2  
・玉ねぎ/1個  
・水/250cc  
・ブロッコリー/1/2株  
・豆乳/200cc  
・塩、こしょう/少々  
・酒粕鍋の素/1本

1 ブロッコリーと里芋はひと口大に切り分ける。ボウルに入れて塩少々をふり手でみこみ、水洗いする。玉ねぎは繊維に沿って薄切りに、鮭は骨を取り除き3~4等分に切る。  
2 鮭に塩こしょうを、小麦粉をまぶして余分な粉ははたく。フライパンにオリブ油 大さじ1/2を熱し、鮭を入れ両面に焼き色がついたら取り出しておく。  
3 鍋に油 大さじ1を入れて熱し、玉ねぎがしんなりするまで炒めたら、水 250ccと酒粕鍋の素1本分、里芋を入れて強火にかけ、沸騰したら弱火にし、煮込む。里芋が柔らかくなるまで煮る。  
4 里芋が柔らかくなった鮭とブロッコリーを加え5分ほど煮る。仕上げに豆乳 200ccを加え更に弱火で5分ほど煮込んで完成。

岡山・倉敷銘泉 B週  
原材料：酒粕、味噌、酒みりん、かつお節エキス、こんぶエキス、塩、生姜、ゆず果汁、酵母エキス 1年 **7/17** 要(要) 国

30021 酒粕鍋の素  
360ml **720円**(原778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。

岡山・倉敷銘泉 B週  
原材料：なたね油、本醸造醤油、金ごま、砂糖、酒みりん、醸造酢、卵黄、にんにく、しょうが、ゆず果汁、酵母エキス、かつお節エキス、香辛料 1年 **7/17** 要(要) 国

495 きんごまじゃぶじゃぶのたれ  
360ml **670円**(原724円)

福岡・産分酢 毎週 2年  
原材料：純米酢、ビートグラニュー糖(北海道)、純りんご酢、再生天日塩、昆布だし、有機玄米くろ酢、かつおだし

辛口は焼きそばや焼うどん等の辛味付けにもご利用いただけます。

岡山・倉敷銘泉 B週  
原材料：砂糖、本醸造醤油[大豆、小麦]、酒みりん、コチジャン、酵母エキス、玉ねぎ、ごま油、にんにく、塩、しょうが、ピーエクス、赤ワイン、ごま、唐辛子、増粘多糖類 1年 **7/17** 要(要) 国

497 甘口 498 辛口 焼肉のたれ  
各360ml **1,077円**(原1,163円)

熊本県、四国産生姜を使用。おろしたてのようみずみずしさで自然な辛みで、生姜焼きなどさまざまな料理にお使いいただけます。便利なチューブタイプ。

岡山・倉敷銘泉 B週  
原材料：砂糖、唐辛子、塩、風味原料(かつお、こんぶ)、にんにく、ゆず果汁、ごま、酵母エキス 1年

501 生おろし生姜チューブ  
40g **417円**(原450円)

国内産で少量しか収穫できない大粒の山椒の果肉だけを粗挽きし、香り高く仕上げています。蒲焼き、焼き魚、汁物、焼肉、チーズ料理、その他の風味付けに。

大阪・向井珍味堂 スポット  
原材料：山椒(国産) 1年

502 向井の香辛料/山椒  
5g **633円**(原684円)

完全したコショウの果皮を取り除き粉末にしたもので刺激が少なく、独特の香味や風味をお楽しみいただけます。とくに魚介類や卵料理の仕上げ用に最適です。

岡山・倉敷銘泉 B週  
原材料：白コショウ(マレーシア) 1年

503 向井の香辛料/白コショウ  
20g **333円**(原360円)

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

福岡・藤井養蜂場 隔週BD  
原材料：はちみつ(カナダ) 2年

504 カナダ産オーガニック蜂蜜  
180g **894円**(原966円)

簡単中華の素シリーズ

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

30038 有機麻婆の素  
100g(2~3人前) **260円**(原281円)

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

30045 有機青花椒肉絲の素  
100g(2~3人前) **273円**(原295円)

原材料：有機味噌、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

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

鶏もも肉の濃厚なコクに瀬戸内レモンのほどよい酸味が食欲をそそるカレーです。

宮城・秋川牧園  
原材料：鶏肉、炒めたまねぎ、クリーム、発酵乳、トマトペースト、べにばな油、小麦粉、砂糖、レモンジュース、全粉乳、カレー粉、食塩、おろししょうが 18ヶ月 **7/17** 要(要) 国

瀬戸内レモンのチキンカレー  
510 1P B週 180g **571円**(原617円)  
511 2P スポット 180g×2 **1,065円**(原1,150円)

トマトベースに鶏もも肉の旨味とスパイスがきいた食べやすいカレーです。

宮城・秋川牧園  
原材料：鶏肉、炒めたまねぎ、トマトペースト、クリーム、発酵乳、小麦粉、カシューナッツペースト、砂糖、バター、香辛料、全粉乳、食塩、べにばな油、おろししょうが、カレー粉、シーズニングスパイス 18ヶ月 **7/17** 要(要) 国

バターチキンカレー  
512 1P B週 180g **571円**(原617円)  
513 2P スポット 180g×2 **1,065円**(原1,150円)

鶏挽肉の旨味とヨーグルトのコクをいかしたシンプルで食べやすいカレーです。

宮城・秋川牧園  
原材料：鶏肉、炒めたまねぎ、トマトペースト、べにばな油、小麦粉、発酵乳、カレー粉、砂糖、食塩、おろししょうが 18ヶ月 **7/17** 要(要) 国

鶏キーマカレー  
514 1P B週 180g **571円**(原617円)  
515 2P スポット 180g×2 **1,065円**(原1,150円)

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

岡山・倉敷銘泉 B週  
原材料：味噌、砂糖、酒みりん、野菜(たまねぎ、にんにく、生姜)、なたね油、醤油、コチジャン、唐辛子、塩、エキス(魚介、チキン、ビーフ)、ごま油、酵母エキス 1年 **7/17** 要(要) 国

518 チゲ鍋の素  
360ml **720円**(原778円)

体を芯から温める生姜の力にカレーの香辛料が加わり、さらにその効果を高めます。

岡山・倉敷銘泉 B週  
原材料：生姜(国内産)、砂糖、酒みりん、塩、醤油、たまねぎ、香辛料、かつお節エキス、ごんぶエキス、しいたけエキス、りんご果汁、にんにく、酵母エキス、醸造酢/増粘多糖類 1年 **7/17** 要(要) 国

519 生姜カレー鍋の素  
360ml **754円**(原814円)

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

岡山・倉敷銘泉 B週  
原材料：鶏ガラ、酒みりん、塩、砂糖、にんにく、魚介エキス、酵母エキス、ゆず果汁、香辛料 1年

30007 トマト鍋の素  
360ml **720円**(原778円)

30014 鶏塩鍋の素  
360ml **700円**(原756円)

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

宮城・秋川牧園  
原材料：鶏肉(国産)、鶏がらスープ、野菜(ねぎ、にんにく)、松の実、でん粉、食塩、砂糖、おろししょうが、酵母エキスパウダー、香辛料 1年

参鶏湯風スープ  
516 1P B週 160g **534円**(原577円)  
517 2P スポット 160g×2 **995円**(原1,075円)

ごまの中で特段に香りと味の優れた最高品質のきんごまをたっぷり使いました。

岡山・倉敷銘泉 B週  
原材料：なたね油、本醸造醤油、金ごま、砂糖、酒みりん、醸造酢、卵黄、にんにく、しょうが、ゆず果汁、酵母エキス、かつお節エキス、香辛料 1年 **7/17** 要(要) 国

496 塩だれ  
360ml **560円**(原605円)

岡山・倉敷銘泉 B週  
原材料：砂糖、塩、ゆず果汁、醸造酢、コーンスターチ、にんにく、ごま、酵母エキス、唐辛子 1年

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 旨味本来からしチューブ  
40g **388円**(原419円)

完全したコショウの果皮を取り除き粉末にしたもので刺激が少なく、独特の香味や風味をお楽しみいただけます。とくに魚介類や卵料理の仕上げ用に最適です。

岡山・倉敷銘泉 B週  
原材料：白コショウ(マレーシア) 1年

503 向井の香辛料/白コショウ  
20g **333円**(原360円)

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

福岡・藤井養蜂場 隔週BD  
原材料：はちみつ(カナダ) 2年

504 カナダ産オーガニック蜂蜜  
180g **894円**(原966円)

エヌハーベスト製オリジナルブレンドの有機カレー粉と九州産の無農薬玄米を使用した、甘口でお子様でも食べられるフレークタイプの玄米カレーレトルトです。愛知・愛農流通センター

原材料：玄米(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、パセリ、ガーリック、ジンジャー)、食塩、べにばな油、果汁(りんご)、パインアップル、粉末味噌(大豆を含む)、有機ココア 1年 **7/17** 要(要) 国

507 畑まるごといただきます甘口/カレールウ  
100g **720円**(原778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 毎週

224 国産大豆カップスリー納豆 30g×3 268円(税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 毎週
原材料:丸大豆(茨城県産/菌0虫0)・納豆菌・たれ・醤油(大豆・小麦)・砂糖・塩・魚醤・かつお節エキス・米酢・純米酒・酵母エキス マスタード・マスタード・醸造酢・塩・砂糖・りんご果汁

218 燻煙炭火造り納豆みちのくカップ 30g×3 358円(税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 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

225 国産黒豆カップ納豆 30g×2 249円(税269円)

登喜和食品 東京都府中市 毎週
原材料:大豆(北海道十勝産)・納豆菌 9日

219 北海道産直納豆/小粒(タレなし) 北海道十勝産スズメ大豆を使用。におい控えめでクセのない美味しさの中に、納豆の上品な自然の旨みを感じる逸品です。

220 北海道産直納豆/大粒(タレなし) 北海道十勝産とよつき大豆を使用。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。

221 北海道産直納豆/ひきわり(タレなし) 30g×2 233円(税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 毎週
原材料:大豆(静岡県産)・納豆菌 たれ:醤油(大豆・小麦)・砂糖・醸造酢・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

226 大粒味わい納豆 45g×2 209円(税226円)

国産大豆をひき割りしました。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 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・醸造酢・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

227 国産大豆ひきわり納豆 45g×2 218円(税235円)

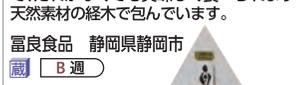
白で挽き割った無農薬大豆を納豆にしました。小さなお子様や高齢の方にも食べやすく、消化に良いひきわり納豆。料理の素材としても扱いやすいのでおすすめです。



登喜和食品 東京都府中市 毎週
原材料:大豆(北海道産/トヨホマレ/特別栽培)・納豆菌 たれ:醤油・砂糖・塩・魚醤・かつお節エキス・酒・米酢 からし:マスタード・塩・醸造酢・砂糖・りんご果汁

222 ひきわり納豆カップ2 30g×2 279円(税301円)

静岡県産大豆(フクユタカ)大豆を100%使用した無添加納豆。優しい塩味納豆なので、たれがなくても美味しく食べられます。天然素材の終末で包んでいます。



富良野食品 静岡県静岡市 毎週
原材料:大豆(静岡県産フクユタカ大豆)・納豆菌/タレなし

223 終末で包んだ塩味納豆/静岡県産大豆 45g 198円(税214円)

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



登喜和食品 東京都府中市 毎週
原材料:大豆(国産) 米酢・米粉・テンペ菌

10100 丸大豆テンペ 100g 422円(税456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。



登喜和食品 東京都府中市 毎週
原材料:黒大豆(国産) 米酢・米粉・テンペ菌

10101 黒大豆テンペ 100g 562円(税607円)

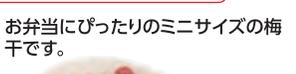
漬物、お惣菜など「あると助かる」もの

あとい品ほいし時に助かる漬物、ふりかけなど。材料から吟味し、合成添加物・化学調味料不使用です。

あすか 奈良県五條市 隔週BD
原材料:梅(奈良・和歌山・三重)・シソ・再製天日塩 180日

229 梅干し 120g 467円(税504円)

お弁当にぴったりのミニサイズの梅干しです。手作りの味わい。塩分約18%



230 小梅干し 100g 544円(税588円)

国産の生姜を、梅干し製造時に出来る梅酢を使って色づけした風味豊かなお漬物です。



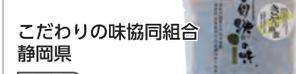
231 紅生姜 120g 432円(税467円)

ピリッと辛い唐辛子の存在感。シャキシャキとした食感をお楽しみください。



232 ピリ辛らっきょう 80g 430円(税464円)

きゅうりのパリパリ感と唐辛子のピリッと感がクセになる!



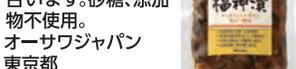
233 きゅうり南蛮 120g 432円(税467円)

一本一本手剥きした大根をゆっくりと低温で漬け込み、絞り、蒸した契約栽培の米を合わせ、再度熟成。歯切れの良さとお味感が◎



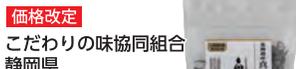
234 べったら漬 746円(税806円)

無添加・無着色の福神漬です。甘味あさり度、カレーによく合います。砂糖、添加物不使用。



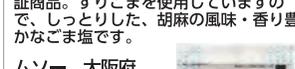
235 オーサワの福神漬 120g 429円(税463円)

化学調味料に頼らず、厳選した調味料で昆布のうまみを引き出しました。サラダに和えるのもアリ。



236 北海道産真昆布の塩昆布 30g 780円(税842円)

丹念に炒ったポリビア産の有機黒胡麻をていねいにすりつぶし、海の精やきしおをブレンドしています。塩分が約10%のまるやかなごま塩です。有機JAS認証商品。すりごまを使用していますので、しっとりした、胡麻の風味・香り豊かなごま塩です。



237 有機ごま塩 50g 280円(税302円)

国内産のひじきを自家製だしとこだわりの味でふくらみ焼き上げ、さわやかな梅しそ風味に仕上げました。有機白ごまが香ばしくアクセントに。



238 梅しそひじきふりかけ 35g 476円(税514円)

荒磯の香り豊かな岩のりをじっくり熟成させた丸大豆醤油で炊き込みました。あつあつご飯の上にのせてお召し上がりください。



239 岩のり入り のり佃煮 150g 676円(税730円)

国内産の生姜を千切りにし、おかかと一緒に炊きました。シャキシャキとした生姜の歯応えと、後に来る生姜の辛さが食欲を増進させます。お茶漬、おむすびなどに。



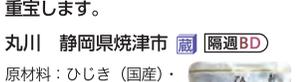
240 生姜でごはん 70g 526円(税568円)

丸川 静岡県焼津市 隔週BD
原材料:金時豆(北海道産)・砂糖(鹿児島県産)・塩



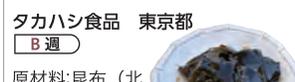
241 金時豆(煮豆) 150g 407円(税440円)

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



242 ひじき豆 150g 451円(税487円)

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



10102 日高産根昆布佃煮 80g 591円(税638円)

十二割味噌を使用。味噌のコクと納豆の香りが絶妙にマッチ!



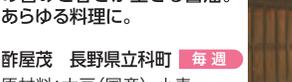
10103 国産大豆納豆の佃煮 70g 360円(税389円)

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、手間ひまかけで作りました。旨み、香りが違います。



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



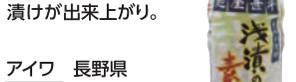
244 小 720ml 697円(税753円)

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



245 大 1.8L 1,408円(税1,521円)

野菜を刻んでビニール袋に入れ、漬物の素を入れてもみ込み後は簡単に美味しい浅漬けが出来上がり。



246 麹屋甚平/浅漬の素 500ml 600円(税648円)

酢屋茂 長野県立科町 毎週
杉樽で熟成。ほんのり甘い麹風味。粒なし。味噌和えにもどうぞ。



247 信州米みそ 650g 775円(税837円)

玄米麹で仕込んだ素朴で香り高い味噌。粒あり。



248 玄米みそ 650g 863円(税932円)

三河大豆と塩だけを原料として豆麹を作り、杉材の大桶で、天然醸造でふた夏以上の長期間をかけて水分を抜きつつ熟成させました。



10104 三河産大豆の八丁味噌 300g 623円(税673円)

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



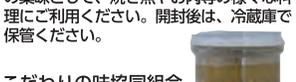
10105 麦みそ・輝麦 500g 822円(税888円)

新光糖業 鹿児島県 隔週BD
原材料:さとうきび(鹿児島)



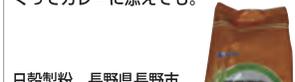
10106 南国糖 1kg 637円(税688円)

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 毎週
原材料:ゆず・青唐辛子・塩・甜菜糖 1年



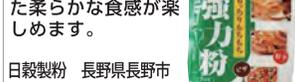
10107 国産ゆずごしょう 50g 605円(税653円)

長野県産小麦「しらね」100%。手打ちうどんやお好み焼きなど、地元「粉食」文化を育んできた「地粉」の美味しさ。ナンをつけてカレーに添えても。



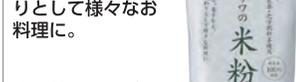
10108 長野県産の小麦粉 900g 391円(税422円)

100%国内産の強力粉。パンやお菓子作りに。モチモチとした柔らかな食感が楽しめます。



10109 おいしい強力粉 400g 320円(税346円)

国産米100%。農薬・化学肥料不使用。小麦粉の代わりとして様々なお料理に。



10110 オーサワの国産米粉 500g 1,714円(税1,851円)

### 土佐佐賀産直出荷組合

高知県黒潮町

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



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

高知・土佐佐賀産直出荷組合  
 原材料: プリ(高知県) 90日

**524 土佐薫焼き天然ぶりタタキ**  
 120g **914円**(¥987円)

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合  
 原材料: ぶり(高知県) 90日 未調理

**525 土佐の天然ぶり切身**  
 120g **670円**(¥724円)

三陸沖産の鰹を甘辛く味付けしました。濃い目の味付けでお弁当におすすめです。

高知・土佐佐賀産直出荷組合  
 原材料: かつお(太平洋)、醤油、みりん、砂糖、ゆず

**528 かつおの角煮**  
 110g **600円**(¥648円)

高知・土佐佐賀産直出荷組合  
 原材料: 鰹(太平洋・土佐沖) 90日

**529 土佐の前浜セット**  
 3~4種(約600g) **1,480円**(¥1,598円)

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

高知・土佐佐賀産直出荷組合  
 原材料: 鰹(太平洋・土佐沖) 90日

**534 土佐沖一本釣り・薫焼き鰹たたき**  
 たれなし130g **981円**(¥1,059円)



高知県のしいらを食べやすい大きさに切って衣をつけました。凍ったまま揚げてサクサク感をお楽しみいただけます。

高知・土佐佐賀産直出荷組合

原材料: しいら(高知)・パン粉・小麦粉・食塩・こしょう

40日 90日

**521 白身魚のフライ**

120g **600円**(¥648円)



NEW!

土佐沖で捕れたゴマサバを三枚おろしにしました。煮付けや竜田揚げにどうぞ。



高知・土佐佐賀産直出荷組合  
 原材料: さば(高知) 90日

**526 土佐の生さばフィーレ**  
 約200g **682円**(¥737円)

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

高知・土佐佐賀産直出荷組合  
 原材料: カツオ(高知県)・醤油・みりん・砂糖

**527 土佐のかつお丼**  
 80g **607円**(¥656円)

高知・土佐佐賀産直出荷組合  
 原材料: アジ(高知)・パン粉・小麦粉・食塩

**530 土佐のアジフライ**  
 100g **602円**(¥650円)

高知・土佐佐賀産直出荷組合  
 原材料: あじ(高知)・パン粉・小麦粉・梅しそ・食塩

**531 梅シソ風味のあじフライ**  
 120g **611円**(¥660円)

高知県の天然ぶりを菜種油で揚げた1品。流水解凍をして、お好みの野菜と合わせて、お召し上がりください。



高知・土佐佐賀産直出荷組合  
 原材料: プリ(高知県)・馬鈴薯澱粉・米酢・酒・醤油・砂糖・菜種油

**535 プリ甘酢あんかけ**  
 140g **600円**(¥648円)

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

高知・土佐佐賀産直出荷組合  
 原材料: あじ(高知)・馬鈴薯澱粉・塩、こしょう

**536 豆アジの唐揚げ**  
 100g **611円**(¥660円)



NEW!

### ホクホクした白身が鍋に最適

高知・土佐佐賀産直出荷組合

原材料: シロサバ(高知)・クロサバ(高知) 90日

**522 天然ふぐ切り身/200g**  
 200g **764円**(¥825円)

**523 徳用天然ふぐ切り身/400g**  
 400g **1,452円**(¥1,568円)



土佐沖で獲れた天然ぶりを新鮮なうちに加工し、フライ用にします。魚の鮮度が抜群なのでふっくらとして身が柔らかく臭みもありません。お弁当のおかずにも。

高知・土佐佐賀産直出荷組合  
 原材料: サバ(高知県)・パン粉・小麦粉・食塩・コショウ

**532 フライパンでサバフライ**  
 120g **620円**(¥670円)

土佐沖で獲れた天然ぶりを自社の調味液に漬け込みました。冷凍のままフライパンでサッと揚げ焼きするだけ。タルタルソースやおろしポン酢など、アレンジもお楽しみいただけます。

高知・土佐佐賀産直出荷組合  
 原材料: ぶり(高知)・馬鈴薯澱粉・醤油・味醂・酒

**533 ぶり竜田揚げ**  
 120g **600円**(¥648円)

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合  
 原材料: さば(高知)・馬鈴薯澱粉・酢・酒・醤油・砂糖・みりん・菜種油

**537 さばの南蛮漬け**  
 140g **600円**(¥648円)

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

高知・土佐佐賀産直出荷組合  
 原材料: アジ・澱粉(馬鈴薯)・酢・酒・醤油・砂糖・みりん・菜種油

**538 豆アジ南蛮漬け**  
 130g **611円**(¥660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。

料理に最適! 万能おさかな缶です。魚が良いので臭みは一切なく、水煮の煮汁にも栄養たっぷり。骨も気にせずまるごと食べられます。

千葉・千葉産直サービス

原材料: マイワシ(銚子港)・塩・純米酢 3年

**540 とろイワシ水煮**  
 150g **495円**(¥535円)



実力派の本格イワシ缶詰。最盛期に千葉銚子港で水揚げされる鮮度のよいマイワシの中から脂の乗った良質なサイズだけを厳選し、煮込みました。

千葉・千葉産直サービス B週  
 原材料: マイワシ(銚子港)・醤油・砂糖(喜界島粗糖)

**541 ミニとろイワシ味付**  
 100g **405円**(¥437円)



### 骨までおいしい! 北海道のお魚レトルトシリーズ

常温保存OKで常備しておくで便利! 兼由 北海道 B週

北海道産天然いわしを使用。素材の風味を活かした味噌仕立て。

原材料: いわし(北海道)、てんさい糖、味噌、本みりん  
 1年6ヶ月 95g(固形量70g) **265円**(¥286円)

北海道産天然さんまを使用。素材の風味を活かした味噌仕立て。

原材料: さんま(北海道産)、てんさい糖、味噌、本みりん  
 1年6ヶ月 95g(固形量70g) **309円**(¥334円)

北海道産天然さばを使用。素材の風味を活かした味噌仕立て。

原材料: さんま(北海道産)、てんさい糖、味噌、本みりん  
 1年6ヶ月 120g(固形量90g) **309円**(¥334円)

北海道産天然さばを使用。あっさりとしたさばの旨み。食べやすいように骨まで柔らか。

原材料: さば(北海道産)、食塩  
 1年6ヶ月 120g(固形量90g) **309円**(¥334円)

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

原材料: ほたて(北海道産)、食塩  
 1年6ヶ月 65g(固形量40g) **485円**(¥524円)

適度に脂のついた銚子産マイワシを菜種一番搾り油と、塩田の天日塩、国産ローリエに漬けた素材の美味しさにこだわりました。

千葉・千葉産直サービス B週  
 原材料: まいわし(銚子港)・なたね油・ローリエエキス・食塩 3年

**542 オイルサーディン**  
 100g **410円**(¥443円)

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



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

**548 ヤマサの甘塩サバ**  
 60g×2 **583円**(¥630円)

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



ヤマサ 宮城県塩電市  
 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

**549 1P 三陸産さんま佃煮**  
 70g **316円**(¥341円)

**550 3P**  
 70g×3 **901円**(¥973円)

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



ヤマサ 宮城県塩電市  
 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

**551 1P 金華さば仙台みそ煮**  
 60g **335円**(¥362円)

**552 3P**  
 60g×3 **955円**(¥1,031円)

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



ヤマサ 宮城県塩電市  
 原材料: 銀鱈(アメリカ産)・つゆ・砂糖・醤油(小麦・大豆を含む)・みりん・酒・生姜(国内産)・片栗粉・米酢

**553 1P 銀だらコク煮**  
 50g **460円**(¥497円)

**554 2P**  
 50g×2 **874円**(¥944円)

### パンタレ

福岡県糸島市

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

※エビやカニが混ざる漁法で捕獲しています。長期保存は冷凍できます。

**翌々週配達**  
福岡・パンタレ  
隔週BD

原材料:カタクチイワシの稚魚、食塩

4週間

**556 無漂白ちりめん**  
70g **778円**(¥840円)

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

**翌々週配達**  
福岡・パンタレ  
隔週BD

原材料:カタクチイワシ、食塩

3ヶ月

**557 特選いりこ**  
100g **592円**(¥639円)

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

**翌々週配達**  
福岡・パンタレ  
隔週BD

原材料:カタクチイワシ、食塩

3ヶ月

**558 いりこ**  
100g **558円**(¥603円)

水洗いした生わかめに塩酢やポン酢に少し醤油をたらし食べてと、コリコリの食感とわかめの甘さと香りが口の中に広がり、美味しくいただけます。

**翌々週配達**  
福岡・パンタレ  
隔週BD

原材料:わかめ、食塩

6ヶ月

**559 生わかめ玄海育ち(塩蔵)**  
200g **575円**(¥621円)

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

**翌々週配達**  
福岡・パンタレ  
隔週BD

原材料:もずく、自然塩

6ヶ月

**560 天然もずく**  
200g **467円**(¥504円)

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

**翌々週配達**  
福岡・パンタレ  
隔週BD

原材料:かつおのふし(枕崎)

6ヶ月

**561 枕崎のだしかつお**  
80g **725円**(¥783円)

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

**翌々週配達**  
福岡・パンタレ  
隔週BD

原材料:かつおのふし(枕崎)

3ヶ月

**562 花かつお**  
60g **608円**(¥657円)

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

**翌々週配達** 福岡・パンタレ 隔週BD

原材料:すけとうだらの卵巣(アリュージャン海域・ロシア)清酒、本みりん、こんぶ、かつおふし、自然塩、とうがらし、ゆず

2ヶ月

**辛子明太子**  
**563 甘口 564 辛口**  
各100g **1,205円**(¥1,301円)

### 別所かまぼこ店

島根県出雲市 翌々週配達

リン酸塩や化学調味料を使わない魚のすり身の美味しさを生かして、合成添加物不使用、手磨きで作っています。揚が油は、田舎一番搾りの菜種油です。月1回の取扱いです。賞味期限:180日

### 別所蒲鉾店の「だし付おでん種セット」

〜ご家庭で本格派の味わいをお手軽に!〜

**翌々週配達**  
島根・別所蒲鉾店 隔週BD

原材料:魚肉すり身、地下水、馬鈴薯澱粉、菜種油、みりん、塩、砂糖、あおさか、かつおだし、魚醤、昆布だし

180日

**566 大 8種16個**  
**1,255円**(¥1,355円)

**567 小 7種9個**  
**818円**(¥883円)

**セット内容(大)**  
●魚肉ウィンナー×2  
●魚ぎょっと  
●骨入りバーグ×2  
●きくらげ天×2  
●おじいちゃんの天ぷら×2  
●ささがきごぼう天×2  
●あおさつまみ×3  
●出雲のちくわ  
●乾燥昆布×2  
●濃縮だし30g  
●だしパック6g

**セット内容(小)**  
●魚肉ウィンナー×2  
●出雲のちくわ  
●魚ぎょっと  
●骨入りバーグ  
●おじいちゃんの天ぷら  
●玉ねぎボール  
●白つみれ  
●あおさつまみ×2  
●濃縮だし30g

スタンダードな磯辺揚げ。磯の香りがちくわのうま味を引き立てます。シンプルだからこそ堪能できる素材本来の味!

**翌々週配達**  
島根・別所蒲鉾店 隔週BD

原材料:魚肉すり身、地下水、馬鈴薯澱粉、菜種油、みりん、塩、砂糖、あおさか、かつおだし、魚醤、昆布だし

180日

**568 出雲のちくわ磯辺揚げ**  
120g  
470円(¥508円) → **456円**(¥493円)

魚肉に国内産の大葉を練り込み、しその香りははんぺんに仕上げました。香りを生かしてお吸い物でいただくか、フライパンで軽く焼き色をつけて大根おろしとポン酢をかけても美味しくいただけます。

**翌々週配達**  
島根・別所蒲鉾店 隔週BD

原材料:魚肉すり身、地下水、馬鈴薯澱粉、大葉、塩、みりん、魚醤、かつおだし、昆布だし、砂糖

180日

**569 しそ入りはんぺん**  
3枚120g **470円**(¥508円)

国産鰯の落とし身を魚肉の50%以上使用。魚の旨味が濃厚です。保存料・リン酸塩・うま味調味料は不使用。

**翌々週配達**  
島根・別所蒲鉾店 隔週BD

原材料:魚肉すり身、地下水、馬鈴薯澱粉、砂糖、みりん、塩、魚醤、鰹だし、昆布だし

180日

**570 アジはんぺん**  
4枚120g **470円**(¥508円)

柚子の香りいっぱいふわふわの食感のはんぺん。そのままお刺身風に食べても◎

**翌々週配達**  
島根・別所蒲鉾店 隔週BD

原材料:魚肉すり身、地下水、馬鈴薯澱粉、塩、みりん、魚醤、ゆず、鰹だし、昆布だし、砂糖

180日

**571 ゆず入りはんぺん**  
120g **470円**(¥508円)

ふわっとした食感の魚のすり身にえびが上手く絡まって美味。サツとあがって、ポン酢などでいただくのもおすすめ。

**翌々週配達**  
島根・別所蒲鉾店 隔週BD

原材料:魚肉すり身、地下水、えび、馬鈴薯澱粉、塩、みりん、魚醤、鰹だし、砂糖、昆布だし

180日

**576 海老つみれ**  
5個・100g **470円**(¥508円)

新鮮な魚肉に昆布だし、鰹だしなどを加え素材本来のうま味を引き出しました。

**翌々週配達**  
島根・別所蒲鉾店 隔週BD

原材料:魚肉すり身、地下水、馬鈴薯澱粉、塩、みりん、魚醤、鰹だし、昆布だし、砂糖

180日

**577 地魚・白つみれ**  
6個・120g **470円**(¥508円)

口に入れた瞬間に玉ねぎの甘みがふわっと広がります。

**翌々週配達**  
島根・別所蒲鉾店 隔週BD

原材料:魚肉すり身、地下水、カット玉葱、菜種油、カット玉葱、馬鈴薯澱粉、魚醤、砂糖、塩、鰹だし、昆布だし、みりん

180日

**578 玉ねぎボール**  
120g **470円**(¥508円)

ゴボウの歯ごたえと風味がマッチ。ダシにもいい風味がでます。じっくり煮込んだゴボウは食べやすく人気です!

**翌々週配達**  
島根・別所蒲鉾店 隔週BD

原材料:魚肉すり身、地下水、棒ごぼう、馬鈴薯澱粉、菜種油、魚醤、砂糖、塩、鰹だし、昆布だし、みりん

180日

**579 出雲の棒ごぼう天**  
3本 **470円**(¥508円)

### いちろうこ(南伊豆水産)

静岡県静岡市

スケトウダラすり身は無添加で、リン酸塩は不使用。鶏卵は冷凍液卵ではなく、生のものを1個1個使用し、「だし」も化学調味料ではなく鰹節のだし。油は压榨一番搾りの菜種油。昔ながらの攪拌すり上げは石臼で行い、温度が上がらず風味を損ねない昔ながらの製法です。

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

**毎週**  
静岡県静岡市清水区

原材料:すけとうだらすり身(アラスカ・北海道)、味の母、かつおだし、馬鈴薯でんぷん(北海道)、粗糖、塩、菜種油

10日

**583 小判揚**  
5枚(150g) **446円**(¥482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

原材料:タラ全糖すり身、馬鈴薯でんぷん(北海道)、粗糖、味の母、粗糖、かつおだし、水

10日

**小竹輪**  
**581 1P** 毎週 **482円**(¥521円)

30g×5

**582 2P** 毎週 **912円**(¥985円)

30g×5×2

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

**いちろうこ**  
静岡県静岡市清水区

原材料:魚肉(スケトウダラ)、馬鈴薯でんぷん(北海道)、粗糖、味の母、塩、鰹だし

14日

**584 うろこちゃん(白かまぼこ)**  
150g **582円**(¥629円)

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

**いちろうこ**  
静岡県静岡市清水区

原材料:魚肉(スケトウダラ)、馬鈴薯でんぷん(北海道)、粗糖、味の母、塩、鰹だし、紅花色素

14日

**585 うろこちゃん(紅かまぼこ)**  
150g **554円**(¥598円)

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

**いちろうこ**  
静岡県静岡市清水区

原材料:魚肉(いわし・たら)、馬鈴薯でんぷん(北海道産)、粗糖、塩、味の母、鰹だし

14日

**586 いわしはんぺん**  
5枚(150g) **542円**(¥585円)

ぷちぷちしたタコがアクセント。煮物やおでんに入れて、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

原材料:魚肉(すけとうだら)、タコ(ベトナム)、馬鈴薯でんぷん(北海道)、粗糖、塩、味の母、鰹だし、菜種油

10日

**587 たこボール**  
8個 **428円**(¥462円)

しっとり美味しいうずらの卵をすり身で包んだ、ボリューム満点の一品。おでんにもぴったり♪

**いちろうこ**  
静岡県静岡市清水区

原材料:すけとうだら全糖すり身、うずら卵、馬鈴薯でんぷん(北海道産)、粗糖、塩、味の母、鰹だし、菜種油

10日

**588 うずら卵天**  
4個 **502円**(¥542円)

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

**いちろうこ**  
静岡県静岡市清水区

原材料:すけとうだらすり身(アラスカ・北海道)、馬鈴薯でんぷん(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

**589 ごぼうつまみ**  
100g **462円**(¥499円)

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

**いちろうこ**  
静岡県静岡市清水区

原材料:すけそうたらすり身、葉ねぎ(静岡県産)、馬鈴薯澱粉、砂糖、食塩、発酵調味料、鰹だし、菜種油

10日

**590 ねぎちぎり揚**  
100g **466円**(¥503円)

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

**いちろうこ**  
静岡県静岡市清水区

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

10日

**591 青のり小判**  
3枚 **386円**(¥417円)

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

**いちろうこ**  
静岡県静岡市清水区

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

10日

**592 まぐろもろこし**  
100g **477円**(¥515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

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

14日

**593 白はんぺん**  
30g×3 **432円**(¥467円)

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



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

**594 ごぼう巻き**  
100g **474円**(¥512円)

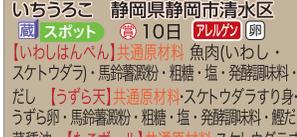
くせがなく食べやすいので、お子様でも美味しく召し上がっていただけます。お吸い物や、冷めても美味しいので生妻・ネギをちまして、夕飯のおかずの一品としても重宝します。



いちろうこ 静岡県静岡市清水区  
スポット  
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

**595 いわし団子**  
8個 **390円**(¥421円)

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」「ぼろ巻」「小判揚げ」「ごぼう巻」「小竹輪」の6種11品のセット。りんご塩不使用しすり身で仕上げました。\*つゆはついていません。



いちろうこ 静岡県静岡市清水区  
スポット  
原材料: いわし・うずら・たこ・ぼろ巻・小判揚げ・ごぼう巻・小竹輪  
共通原材料: スケトウガラすり身・馬鈴薯澱粉・粗糖・塩・発酵調味料・麩だし  
【ごぼう巻】共通原材料: スケトウガラすり身・ごぼう・馬鈴薯澱粉・粗糖・塩・発酵調味料・麩だし  
【ぼろ巻】共通原材料: スケトウガラすり身・ごぼう・馬鈴薯澱粉・粗糖・塩・発酵調味料・麩だし

**596 静岡おでん種セット**  
6種11品 **853円**(¥921円)

国産有機大麦 100% 使用。香ばしく甘みがあり、ずっさりとした味わい。水出しもOK



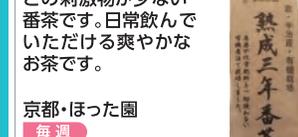
東京・オーサワジャパン  
隔週BD  
原材料: 有機大麦 (国産) 2年

**597 2P**  
1,706円(¥1,842円)

飲料

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

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



京都・ほった園  
毎週  
原材料: 緑茶 (国産/有機栽培) 1年

**599 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線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

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

遠赤外線焙煎でくせ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

**601 有機抹茶入りくせ茶**  
100g **600円**(¥648円)

三年番茶をティーバックにしました。急須でも、冷水からもOK。チャック付き袋入りです。



大阪・ムソー B週  
原材料: 有機緑茶 (国産) 1年

**602 有機無双番茶ティーバッグ**  
5g×40 **1,150円**(¥1,242円)

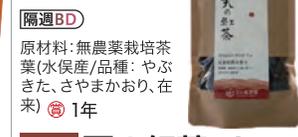
国産有機大麦 100% 使用。香ばしく甘みがあり、ずっさりとした味わい。水出しもOK



東京・オーサワジャパン  
隔週BD  
原材料: 有機大麦 (国産) 2年

**603 オーサワの有機麦茶**  
7g×24包 **562円**(¥607円)

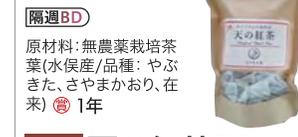
日本茶の風味を持った飲みやすい紅茶で、ほのかな甘みがあり、砂糖無しで楽しめます。



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

**604 天の紅茶 リーフ**  
40g **500円**(¥540円)

使いやすい天の紅茶のティーバッグ。



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

**605 天の紅茶TB**  
2g×16 **500円**(¥540円)

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



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

**606 生姜紅茶TB**  
2.5g×10 **650円**(¥702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**  
**607 中挽** **608 豆**  
各150g **1,120円**(¥1,210円)

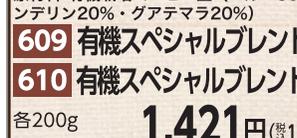
「より深みのある珈琲を」との要望から誕生。苦みはありながらも渋みはなく、スイーツや食事にも合う味わいです。砂糖やミルクを入れなくても負けない深みを楽しめます。



原材料: 有機栽培コーヒー豆 (マンデリン40%・ペルー35%・グアテマラ25%)

**609 有機スペシャルブレンド・豆**  
**610 有機スペシャルブレンド・粉**  
各200g **1,421円**(¥1,535円)

「より深みのある珈琲を」との要望から誕生。苦みはありながらも渋みはなく、スイーツや食事にも合う味わいです。砂糖やミルクを入れなくても負けない深みを楽しめます。



原材料: 有機栽培コーヒー豆 (マンデリン40%・ペルー35%・グアテマラ25%)

**611 有機ロイヤルブレンド・豆**  
**612 有機ロイヤルブレンド・粉**  
各200g **1,609円**(¥1,738円)

ペルー産の最上級品質の豆を100%使用。中煎りと深煎りという、焙煎度の異なるものを配合することで、苦みも酸味もまろやかに仕上げました。



原材料: 有機栽培コーヒー (ペルー (中煎り) 70%・ペルー (深煎り) 30%)

**613 有機アメリカンブレンド・豆**  
**614 有機アメリカンブレンド・粉**  
各200g **1,421円**(¥1,535円)

豆はすべて最上級品質かつ有機栽培。収穫後農薬や、くん蒸処理の心配はなく、焙煎工場も有機 JAS 認定を受けているので安全・安心。独自の W ロースト (二度焙煎) とアフターブレンドで、おいしさも追及しています。



原材料: 有機栽培コーヒー (ペルー (中煎り) 70%・ペルー (深煎り) 30%)

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

りんごそのものの風味が楽しめます。ただのりんご果汁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。



愛知・マルサン  
毎週  
原材料: 大豆 (国産) 120日

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

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



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

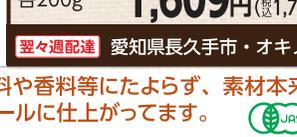
有機玄米の甘酒です。濃縮タイプなので2~3倍に薄めてください。速してあるのでさらさらとして飲みやすいです。



東京・オーサワジャパン  
隔週BD  
原材料: 有機玄米・玄米 6ヶ月

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

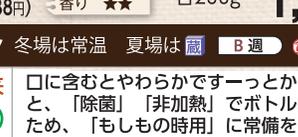
「より深みのある珈琲を」との要望から誕生。苦みはありながらも渋みはなく、スイーツや食事にも合う味わいです。砂糖やミルクを入れなくても負けない深みを楽しめます。



原材料: 有機栽培コーヒー豆 (マンデリン40%・ペルー35%・グアテマラ25%)

**622 ケース 30本入**  
250ml×3 **450円**(¥486円)

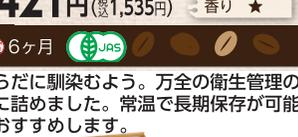
「より深みのある珈琲を」との要望から誕生。苦みはありながらも渋みはなく、スイーツや食事にも合う味わいです。砂糖やミルクを入れなくても負けない深みを楽しめます。



原材料: 有機栽培コーヒー豆 (マンデリン40%・ペルー35%・グアテマラ25%)

**623 ケース 30本入**  
250ml×3 **4,350円**(¥4,698円)

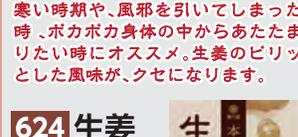
「より深みのある珈琲を」との要望から誕生。苦みはありながらも渋みはなく、スイーツや食事にも合う味わいです。砂糖やミルクを入れなくても負けない深みを楽しめます。



原材料: 有機栽培コーヒー豆 (マンデリン40%・ペルー35%・グアテマラ25%)

**624 ケース 30本入**  
250ml×3 **4,350円**(¥4,698円)

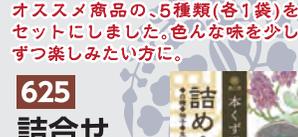
自然の甘味が生きている！有機にんじんと有機レモン果汁だけを使用した無加塩・無加糖のジュースです。



徳島・光食品  
隔週BD  
原材料: 有機濃縮にんじん、有機レモン 2年

**617 2本**  
160g×2 **370円**(¥400円)

有機にんじんと有機レモン果汁だけを使用した無加塩・無加糖のジュースです。



原材料: 有機濃縮にんじん、有機レモン 2年

**618 ケース 30本入**  
160g×30 **5,383円**(¥5,814円)

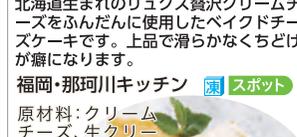
国産有機しょうがを使用。着色料や香料等にたよらず、素材本来の風味を生かしたジンジャーエールに仕上がってます。



徳島・光食品 スポット  
原材料: 有機砂糖、有機りんご果汁、有機しょうが、有機レモン果汁、有機すだち果汁、炭酸 1年半

**OGジンジャーエール**  
**619 3本**  
250ml×3 **450円**(¥486円)

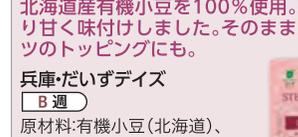
国産有機しょうがを使用。着色料や香料等にたよらず、素材本来の風味を生かしたジンジャーエールに仕上がってます。



徳島・光食品 スポット  
原材料: 有機砂糖、有機りんご果汁、有機しょうが、有機レモン果汁、有機すだち果汁、炭酸 1年半

**620 ケース 30本入**  
250ml×3 **4,350円**(¥4,698円)

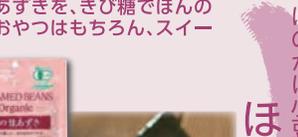
口に含むとやわらかですーとからだに馴染むよ。万全の衛生管理のもと、「除菌」「非加熱」でボトルに詰めました。常温で長期保存が可能です。【もしもの時用】に常備をおすすめします。



岐阜・奥長良川水 隔週BD  
原材料: 水 (岐阜) 5年6ヶ月

**5年保存水**  
**622**  
2L×6本 **2,280円**(¥2,462円)

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



岐阜・奥長良川水 隔週BD  
原材料: 水 (岐阜) 5年6ヶ月

**623**  
500ml×24 **5,040円**(¥5,443円)

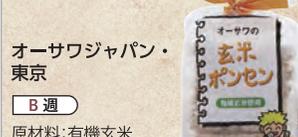
寒い時期や、風邪を引いてしまった時、ポカポカ身体の中からあたたまりたい時にオススメ。生姜のピリッとした風味が、クセになります。



福岡・廣八堂 D週  
原材料: 本葛粉、砂糖、麦芽糖、生姜粉末

**624 生姜**  
8枚 **331円**(¥357円)

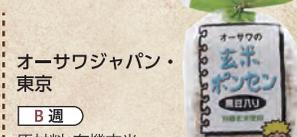
子どもも大人も大好きなお菓子。着色料や保存料などの合成添加物不使用、国産原材料を優先して使用しています。素材を選び、自然な味わいに仕上げました。



福岡・廣八堂 D週  
原材料: 本葛粉、砂糖、麦芽糖、晒あん (小豆)、柚子粉末、生姜粉末、抹茶

**625 詰合せ (生姜・小豆・抹茶・ゆず・白)**  
各23g×5 **643円**(¥694円)

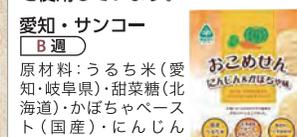
子どもも大人も大好きなお菓子。着色料や保存料などの合成添加物不使用、国産原材料を優先して使用しています。素材を選び、自然な味わいに仕上げました。



福岡・廣八堂 D週  
原材料: 本葛粉、砂糖、麦芽糖、晒あん (小豆)、柚子粉末、生姜粉末、抹茶

**626 詰合せ (生姜・小豆・抹茶・ゆず・白)**  
各23g×5 **643円**(¥694円)

北海道生まれのリュクス贅沢クリームチーズをふんだんに使用したバイクドチーズケーキです。上品で滑らかなくちどけが癖になります。



福岡・那珂川キッチン 隔週 スポット  
原材料: クリームチーズ、生クリーム、鶏卵、ビスケット、きび砂糖、無塩バター、小麦粉(薄力粉)、レモンジュース

**627 バイクドチーズケーキ**  
1/8カット×2 **800円**(¥864円)

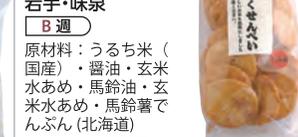
北海道産有機小豆を100%使用。あずきを、きび糖でほんのり甘く味付けしました。そのままおやつはもちろん、スイーツのトッピングにも。



兵庫・だいずデイズ B週  
原材料: 有機小豆 (北海道)、有機きび糖 120日

**628 1袋**  
55g **250円**(¥270円)

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



福岡・廣八堂 D週  
原材料: 本葛粉、砂糖、麦芽糖、晒あん (小豆)、柚子粉末、生姜粉末、抹茶

**629 3袋**  
55g×3 **735円**(¥794円)

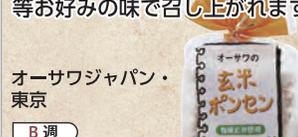
バターをたっぷり、20.8%使用。マーガリン・ショートニング不使用のバターの香り豊かなクッキーです。



北海道・ノースカース B週  
原材料: 小麦粉、バター、てん菜糖、卵、食塩 180日

**630 純国産北海道バタークッキー**  
8枚 **331円**(¥357円)

国産有機玄米100%使用。軽い食感と程よい塩味がクセになります。朝食やおやつ、栄養補給にお湯を注いで玄米粥や、ジャム等お好みの味で召し上がれます。



オーサワジャパン・東京 B週  
原材料: 有機玄米 (国産)・食塩 6ヶ月

**631 玄米ポンセン**  
8枚 **441円**(¥476円)

国産有機玄米100%使用。軽い食感と程よい塩味がクセになります。朝食やおやつ、栄養補給にお湯を注いで玄米粥や、ジャム等お好みの味で召し上がれます。



オーサワジャパン・東京 B週  
原材料: 有機玄米 (国産)・黒豆・食塩 6ヶ月

**632 玄米ポンセン黒豆入り**  
8枚 **451円**(¥487円)

手軽に食べれるサクサク食感のおせんべいに仕上げました。うるち米・かぼちゃ・にんじんは100%国産産を使用しています。



愛知・サンコー B週  
原材料: うるち米 (愛知・岐阜県)・甜菜糖 (北海道)・かぼちゃペースト (国産)・にんじんペースト (国産)・食塩

**633 おこめせん・にんじん&かぼちゃ味**  
20g (1枚×12袋) **390円**(¥421円)

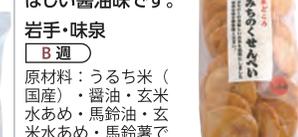
七分つき米を主原料に、甜菜糖・食塩・ハトムギ粉末を混ぜて焼き上げた、口溶けの良い幼児向けのせんべいです。



愛知・サンコー B週  
原材料: うるち米 (埼玉・長野・島根県産)・甜菜糖 (北海道産)・食塩・ハトムギ粉末 120日

**634 赤ちゃんせんべい**  
25g (1枚×14袋) **310円**(¥335円)

農業不使用のうるち米のおせんべい。香ばしい醤油味です。



岩手・味泉 B週  
原材料: うるち米 (国産)・醤油・玄米水あめ・馬鈴薯・玄米水あめ・馬鈴薯でんぷん (北海道) 4ヶ月

**635 みちのくせんべい (小丸しょうゆ)**  
110g **485円**(¥524円)

ほのかに小豆が香る  
ほのかに小豆が香る  
ほのかに小豆が香る

「昔ながら」のあんまん「ジューシー」なチキンまん

サンショク・愛知県 スポット 5日 7/17(火) 麦豆
※冷凍されたものを解凍してお届けしていますので、再凍結はしないで下さい。

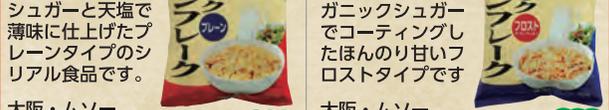
国産小麦粉で皮を作り、北海道産あずきを使用した昔ながらのあんまんです。あんこは糖度控えめの粒あんがぎっしり。蒸していただくとうかふかもちもちのあんまんが出来上がり。



原材料: あん(小豆・砂糖)・国産小麦粉・グラニュー糖・ラード・イースト菌・食塩・膨張剤(アルミフリー)

636 国産原料のあんまん 大 150g 323円(税349円)

国産小麦粉・国産鶏肉・国産野菜を主原料とした、中華まんです。1cm角にカットされた国産鶏肉(錦鶏どり)を照焼き風味に味付けした、食感豊かな具材がたっぷり詰まっています。



原材料: 小麦粉(国産)・鶏肉・野菜(玉ねぎ・葉ねぎ・生姜)・グラニュー糖・醤油・酒・澱粉・ラード・植物性油脂・イースト菌・みりん・ゼラチン・食塩・膨張剤(アルミフリー)

637 国産原料の照り焼きチキンまん 150g 347円(税375円)

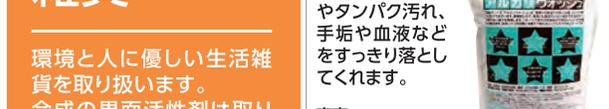
オーガニックコーングリッツを使用し、オーガニックシュガーと塩で薄味に仕上げたプレーンタイプのシリアル食品です。



大阪・ムソー B週 原材料: 有機コーングリッツ(有機とうもろこし(アルゼンチン又はイタリア)・有機砂糖・食塩 10ヶ月)

642 OGコーンフレーク/プレーン 150g 500円(税540円)

オーガニックとうもろこしを加工したシリアルをオーガニックシュガーでコーティングしたほんのり甘いフロストタイプです



大阪・ムソー B週 原材料: 有機コーングリッツ(有機とうもろこし(アルゼンチン又はイタリア)・有機砂糖・食塩 10ヶ月)

643 フロスト/OGコーンフレーク 150g 526円(税568円)

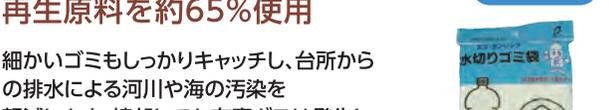
さつまいもから作った麦芽水飴と蓮根粉末などから作った砂糖不使用、甘さ控えめのなつかしい飴です。のど飴としてはもちろん、おやつにもどうぞ。



大阪・無双本舗 スポット 原材料: 麦芽水飴(国内製造)・蓮根粉末(国産)・本くす粉(国産)・生姜粉末(国産)・食塩・さつまいも澱粉 1年

648 節れんこんのど飴 70g 490円(税529円)

鹿児島県で作られる郷土菓子「ふくれ」は、原材料に酢が使用されたお菓子です。しっとりしてふくらもちもち食感。甘すぎず添加物不使用のなつかしい蒸し菓子です。



こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 B週 原材料: 粗製糖・小麦粉・牛乳・卵・米粉・蜂蜜・黒酢・重曹

644 ふっくらふくれプレーン 1個 449円(税485円)

静岡県産の有機栽培パウダーと京都産抹茶(クロレラ入り)を使用。抹茶風味のしっとりふっくらもちもち食感の蒸し菓子です。

静岡・丸五産業 B週 原材料: 粗製糖・小麦粉・牛乳・卵・米粉・蜂蜜・黒酢・重曹・有機緑茶・クロレラ

645 ふっくらふくれ抹茶 1個 486円(税525円)

一口サイズのふんわり香ばしいおせんべい。ほんのり甘口でお醤油と昆布だしがきいた味わい。兵庫県但馬産「コウノトリ育むお米」、小豆島の丸大豆醤油など、厳選材料を使用。



兵庫・アリモト スポット 価格改定 原材料: うち米(国産)・醤油・砂糖・水あめ・昆布粉末・経節粉

638 召ませ日本・島醤油煎餅 80g 380円(税410円)

有機ブドウ果汁使用のゼリー。砂糖は不使用です。お子様のおやつにおすすめ!



埼玉・オーサワジャパン B週 原材料: 有機ぶどう果汁(アルゼンチン、アメリカ産他)・寒天 5ヶ月

646 有機ぶどう使用のゼリー 60g 149円(税161円)

北海道産のほたてを、添加物を一切使わずに、国産原料からとった天然だしで上品に味付けした、やわらか食感の貝もです。



北海道・ノースカラーズ スポット 原材料: ホタテ(北海道産)・甜菜糖(てん菜(北海道))・食塩・昆布だし・かつおだし・しいたけだし・さんま魚醤 180日

647 純国産北海道ホタテ貝も 45g 563円(税608円)

ドイツの甘みだけで作ったチョコ。あたたかでコクのある甘みに、いちじくの濃厚なアクセント。どっしりとした満足感とザラリとした後味。



原材料: 有機ココアバター・有機全粉乳・有機いちじく加工品(有機いちじく・有機リンゴ果汁・有機米粉)有機カカオマス・有機乳脂肪/増粘剤(ペクチン)

652 オーガニックデーツ&フィグ 50g 495円(税535円)

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



原材料: 有機粗糖・有機ココアバター・有機オーツ麦粉・有機カカオマス・有機コーンフレーク(有機とうもろこし・有機粗糖・塩)有機シリアル・有機バニラ/ひまわりレシチン

656 オーガニックグラウンドオーツ・シリアルクランチ 12ヶ月 52g 656円(税700円)

健康に、お掃除に、暮らしに役立つクエン酸です。



岐阜・木曾路物産 B週 成分: クエン酸(さといも、とうもろこし、タピオカ由来: 中国)

10003 クエン酸 300g 560円(税605円)

内モンゴル奥地のシリント高原から採掘したトロナ鉱石を100%原料にしてつくった高品質の重曹です。



岐阜・木曾路物産 B週 成分: 炭酸水素ナトリウム99%以上(モンゴル産)

10004 天然重曹 600g 610円(税659円)

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

埼玉・山田洋治商店 毎週 10005 ワンタッチ芯なしシングル 130mmx6 740円(税814円)

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

埼玉・山田洋治商店 毎週 10006 ピュアブラウン・ダブル 37.5m x 8 672円(税739円)

雑貨

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

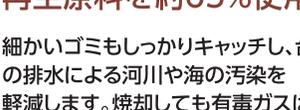
紙パック55%、古紙45%を再利用した無漂白、無香料、無染料のティッシュペーパーです。



埼玉・山田洋治商店 隔週BD 成分: 紙パック55%・古紙45%(無漂白)

10007 ピュアティッシュペーパー 5箱 672円(税739円)

富士山の天然水で仕上げ、無香料、無漂白、無染料仕様、100%牛乳パック類のキッチンペーパーです。



埼玉・山田洋治商店 B週 高圧エンボス加工により高い吸収力を実現しました。超薄タイプです。

10008 吸収名人キッチンペーパー 3箱 570円(税627円)

細かいゴミもしっかりキャッチし、台所からの排水による河川や海の汚染を軽減します。焼却しても有毒ガスは発生しないので、環境に優しい!

※排水口用水切りゴミ袋は取り扱い終了となりました。

10009 三角コーナー用 高知・金星製紙株式会社 B週 水切りゴミ袋 60枚入 350円(税385円)

200枚も重ねた特殊フィルターがゆっくり時間をかけて油の汚れを取り除き酸化を防ぎます。



静岡・丸五産業 B週

10011 成分: パルプ コスロン交換用フィルター 8個 419円(税461円)

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



おもちゃ箱 ニュージーランド 原材料: マヌカフラワーウォーター・マヌカハチみつ・ハニデュール(抽出物)・プロポリス(ニュージーランド)・アニシード油・クローブ油・セイヨウハッカ油(オーストラリア)

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

大阪・ムソー B週 原材料: [もち米(国産)・ピーナッツ(アメリカ産)・有機たまり醤油・植物油(パーム油)・麦芽水飴・食塩・香辛料(唐辛子・陳皮・白ごま・黒ゴマ・山椒)の青のり・ケシノ実・麻の実・カツオ粉末・シタケ粉末・昆布粉末]



639 柿の種 65g 310円(税335円)

東京フェアトレードカンパニー フェアトレード チョコレート各種 スポット 価格改定

もうすぐバレンタインデー 笑顔をつなぐフェアトレードチョコを大切な方へ



14ヶ月 7/17(火) 50g 649 オーガニックミルク 495円(税535円)

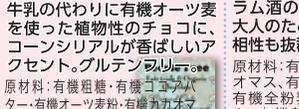
九州産本格抹茶を練り込んだホワイトチョコに、ライス&キノアパワの食感と香ばしさが広がります。



原材料: 有機粗糖・有機ココアバター・有機全粉乳・有機抹茶(有機いちじく加工品(有機いちじく・有機リンゴ果汁・有機米粉)有機カカオマス・有機乳脂肪/増粘剤(ペクチン)

12ヶ月 7/17(火) 45g 653 オーガニック 495円(税535円)

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



原材料: 有機黒糖・有機カカオマス・有機全粉乳・有機生クリーム・有機乳化剤・有機ラム酒・有機バニラ・有機粉状ヘーゼルナッツ・有機バニラ/ひまわりレシチン

10ヶ月 7/17(火) 85g 657 オーガニックラムフィリング 900円(税972円)

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



原材料: 有機黒糖・有機全粉乳・有機ココアバター・有機粗糖・有機カカオマス・有機ひまわり油・有機ストロベリーパウダー・有機粉状ヘーゼルナッツ・有機乳脂肪・有機バニラ

12ヶ月 7/17(火) 85g 658 オーガニックストロベリーフィリング 900円(税972円)

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



原材料: 有機黒糖・有機ココアバター・有機全粉乳・有機カカオマス・有機粗糖・有機生クリーム・有機バニラ・有機オレンジパウダー・有機粉状ヘーゼルナッツ・有機バニラ/ひまわりレシチン

10ヶ月 7/17(火) 85g 659 オーガニックオレンジ&レモンフィリング 900円(税972円)

国産有機玄米100%使用。有機玄米のみでシンプルに仕上げました。お茶碗1杯分の玄米ごはんの量は「玄米ごはん」14~15枚に相当します。保存に便利なチャック袋。



兵庫・アリモト B週 原材料: 玄米 4ヶ月

640 玄米ごはん/プレーン 80g 420円(税454円)

甘酸っぱいラズベリーのつぶつぶ果肉がたっぷり、まろやかな黒糖のミルクチョコ



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

12ヶ月 7/17(火) 50g 650 オーガニックラズベリー 495円(税535円)

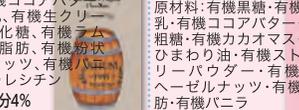
マル・ド・シャンパーニュを練り込んだビターチョコに甘酸っぱい有機ストロベリーのアクセント。(アルコール分約2%)



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

18ヶ月 7/17(火) 40g 655 オーガニックビター&マル・ド・シャンパーニュ 495円(税535円)

オーガニックビター・ザクロ



18ヶ月 7/17(火) 50g 654 オーガニックビター・ザクロ 495円(税535円)

オーガニックピター・ウィンドロベリー&マル・ド・シャンパーニュ



18ヶ月 7/17(火) 50g 655 オーガニックピター・ウィンドロベリー&マル・ド・シャンパーニュ 495円(税535円)

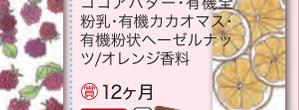
国産の小麦粉に、国産大豆から作った豆乳を加えて揚げたドーナツです。



愛知・サンコー B週 原材料: 国産小麦粉・てんさい糖・豆乳・パーム油・脱脂粉乳・水飴・食塩・ベーキングパウダー 60日 7/17(火) 麦豆(国産)

641 豆乳どーナツ 72g 220円(税238円)

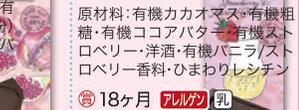
オレンジのさわやかな風味とミルクのまろやかさが絶妙のコンビネーション。



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

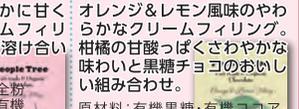
12ヶ月 7/17(火) 50g 651 オーガニックオレンジ 495円(税535円)

オーガニックピター・ウィンドロベリー&マル・ド・シャンパーニュ



18ヶ月 7/17(火) 50g 654 オーガニックピター・ウィンドロベリー&マル・ド・シャンパーニュ 495円(税535円)

オーガニックピター・ザクロ



18ヶ月 7/17(火) 50g 654 オーガニックピター・ザクロ 495円(税535円)

オーガニックピター・ウィンドロベリー&マル・ド・シャンパーニュ



18ヶ月 7/17(火) 50g 655 オーガニックピター・ウィンドロベリー&マル・ド・シャンパーニュ 495円(税535円)

オーガニックピター・ザクロ



18ヶ月 7/17(火) 50g 654 オーガニックピター・ザクロ 495円(税535円)

オーガニックピター・ウィンドロベリー&マル・ド・シャンパーニュ



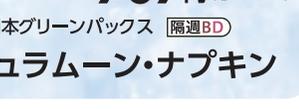
18ヶ月 7/17(火) 50g 655 オーガニックピター・ウィンドロベリー&マル・ド・シャンパーニュ 495円(税535円)

オーガニックピター・ザクロ



18ヶ月 7/17(火) 50g 654 オーガニックピター・ザクロ 495円(税535円)

オーガニックピター・ウィンドロベリー&マル・ド・シャンパーニュ



18ヶ月 7/17(火) 50g 655 オーガニックピター・ウィンドロベリー&マル・ド・シャンパーニュ 495円(税535円)

デリケートな悩みにコットン100%の温かみを

~布のやさしさと快適さをお手軽に~



サイズは210mmx80mmの普通の日用です。厚みが2.5mmなので、少し分厚いと感じるかもしれませんが。

10013 昼用羽なし 24個 569円(税626円)

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

10016 夜用羽なし 12個 569円(税626円)

成分: 1層目: オーガニックコットン不織布(無漂白)、2層目: パルプ(エアレード)、3層目: PE(ポリエチレン)、4層目: 剥離フィルム(ポリエステル)

10017 多い日夜用羽つき 10個 569円(税626円)

10018 おりものシート 40個 707円(税778円)

トップシートはコットン100%不織布。吸収材はふかふか素材の綿状パルプを使用し、石油由来の高分子吸収剤は不使用です。 京都・日本グリーンパックス 隔週BD ナチュラムーン・ナプキン

# 第3世界ショップ 東京都目黒区

## フェアトレードからコミュニティトレードへ

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

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

**翌々週配達** スポット  
東京・第3世界ショップ  
原材料:ドライマンゴー(メキシコ)  
180日  
**10030** **ドライマンゴー(無加糖)**  
65g  
625円⇒**606円**(¥654円)

健康を気にする女性にうれしい栄養素がたくさん詰まっています。食塩不使用なので料理やお菓子にも幅広くご使用いただけます。

**翌々週配達** スポット  
東京・第3世界ショップ  
原材料:アーモンド(アメリカ)  
180日  
**10034** **アーモンド(食塩不使用)**  
70g  
689円⇒**669円**(¥723円)

不飽和脂肪酸を含みアンチエイジング効果が期待できるマカダミアナッツ。油を使わずにローストしています。

**翌々週配達** スポット  
東京・第3世界ショップ  
原材料:マカダミアナッツ(マラウイ共和国)  
180日  
**10038** **マカダミアナッツ(食塩不使用)**  
65g  
689円(¥744円)

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

**翌々週配達** スポット  
東京・第3世界ショップ  
原材料:ドライマンゴー(メキシコ)  
180日  
**10030** **ドライマンゴー(無加糖)**  
65g  
625円⇒**606円**(¥654円)

健康を気にする女性にうれしい栄養素がたくさん詰まっています。食塩不使用なので料理やお菓子にも幅広くご使用いただけます。

**翌々週配達** スポット  
東京・第3世界ショップ  
原材料:アーモンド(アメリカ)  
180日  
**10034** **アーモンド(食塩不使用)**  
70g  
689円⇒**669円**(¥723円)

不飽和脂肪酸を含みアンチエイジング効果が期待できるマカダミアナッツ。油を使わずにローストしています。

**翌々週配達** スポット  
東京・第3世界ショップ  
原材料:マカダミアナッツ(マラウイ共和国)  
180日  
**10038** **マカダミアナッツ(食塩不使用)**  
65g  
689円(¥744円)

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

**翌々週配達** スポット  
東京・第3世界ショップ  
原材料:レーズン  
180日  
**10031** **レーズン**  
165g  
495円(¥535円)

カリフォルニアで農業や化学肥料に頼らずに栽培された、素材のコクと甘みを生かしたノンローストのクルミです。

**翌々週配達** スポット  
東京・第3世界ショップ  
原材料:クルミ(カリフォルニア産)  
180日  
**10035** **くるみ(生)**  
65g  
689円⇒**669円**(¥723円)

4種のナッツをバランス良くミックスしました。油を使用していないので、おつまみとしてはもちろん、手軽に栄養がとれるヘルシーなおやつとしてもオススメです。

**翌々週配達** スポット  
東京・第3世界ショップ  
原材料:カシューナッツ(インド)  
180日  
**10039** **カシューナッツ(食塩不使用)**  
70g  
689円(¥744円)

4種のナッツをバランス良くミックスしました。油を使用していないので、おつまみとしてはもちろん、手軽に栄養がとれるヘルシーなおやつとしてもオススメです。

**翌々週配達** スポット  
東京・第3世界ショップ  
原材料:よくばりナッツ(アメリカ)  
180日  
**10040** **よくばりナッツ(食塩不使用)**  
80g  
689円(¥744円)

酸味・苦み・コクのバランスがよく、すっきりとした飲み口とまろやかな甘み特徴です。完熟した実だけを選んで収穫する、手摘み・天日乾燥のコーヒーです。

**翌々週配達** スポット  
東京・第3世界ショップ  
原材料:パロ・ブランコーヒー(グアテマラ)  
1年  
**10045** **豆** **10046** **粉**  
各150g  
991円(¥1,070円)

丸ごとのスパイスと粉末スパイスをセットにした、本格カレー用スパイスセットです。スパイスの良い香りが活きています。

**翌々週配達** スポット  
東京・第3世界ショップ  
原材料:スリカレー(スリランカ)  
3年  
**10047** **スリカレー**  
34g  
520円(¥562円)

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

**翌々週配達** スポット  
東京・第3世界ショップ  
原材料:干しいちじく(アメリカ)  
120日  
**10020** **干しいちじく**  
120g  
780円(¥842円)

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

**翌々週配達** スポット  
東京・第3世界ショップ  
原材料:プルーン(種なし)  
180日  
**10032** **プルーン(種なし)**  
120g  
689円(¥744円)

たんぱく質や食物繊維、鉄分、ビタミンB1が豊富でコレステロールゼロ豊富な自然の中で栽培されたピスタチオを、日本で油を使わずにローストしました。

**翌々週配達** スポット  
東京・第3世界ショップ  
原材料:ピスタチオ(アメリカ)  
180日  
**10036** **ピスタチオ(食塩不使用)**  
70g  
689円(¥744円)

カシューナッツにノンフライの衣をつけ、唐辛子を効かせた旨辛スパイスミックスをまわせた。カリッと軽い歯ざわりにサクサクした食感。

**翌々週配達** スポット  
東京・第3世界ショップ  
原材料:カシューナッツ(インド)  
180日  
**10037** **ピーカンナッツ(ロースト)**  
65g  
689円(¥744円)

カシューナッツにノンフライの衣をつけ、唐辛子を効かせた旨辛スパイスミックスをまわせた。カリッと軽い歯ざわりにサクサクした食感。

**翌々週配達** スポット  
東京・第3世界ショップ  
原材料:カシューナッツ(インド)  
180日  
**10043** **カシューナッツカレー味**  
60g  
592円(¥639円)

酸味・苦み・コクのバランスがよく、すっきりとした飲み口とまろやかな甘み特徴です。完熟した実だけを選んで収穫する、手摘み・天日乾燥のコーヒーです。

**翌々週配達** スポット  
東京・第3世界ショップ  
原材料:パロ・ブランコーヒー(グアテマラ)  
1年  
**10045** **豆** **10046** **粉**  
各150g  
991円(¥1,070円)

丸ごとのスパイスと粉末スパイスをセットにした、本格カレー用スパイスセットです。スパイスの良い香りが活きています。

**翌々週配達** スポット  
東京・第3世界ショップ  
原材料:スリカレー(スリランカ)  
3年  
**10047** **スリカレー**  
34g  
520円(¥562円)

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

**翌々週配達** スポット  
東京・第3世界ショップ  
原材料:クランベリー(アメリカ)  
粗糖・ひまわり油  
180日  
**10029** **ドライクランベリー**  
80g  
560円(¥605円)

グラノーラやヨーグルトにトッピングすれば食べ応え&栄養価UP! アイスクリームやパンケーキにプラスしてプチ贅沢なおやつにも。

**翌々週配達** スポット  
東京・第3世界ショップ  
原材料:レーズン、ドライクランベリー(クランベリー)、粗糖、ひまわり油、スライスアーモンド、クルミ  
180日  
**10033** **ドライフルーツ・ナッツミックス**  
90g  
625円(¥675円)

たんぱく質や食物繊維、鉄分、ビタミンB1が豊富でコレステロールゼロ豊富な自然の中で栽培されたピスタチオを、日本で油を使わずにローストしました。

**翌々週配達** スポット  
東京・第3世界ショップ  
原材料:ピーカンナッツ(アメリカ)  
180日  
**10037** **ピーカンナッツ(ロースト)**  
65g  
689円(¥744円)

カシューナッツにノンフライの衣をつけ、唐辛子を効かせた旨辛スパイスミックスをまわせた。カリッと軽い歯ざわりにサクサクした食感。

**翌々週配達** スポット  
東京・第3世界ショップ  
原材料:カシューナッツ(インド)  
180日  
**10043** **カシューナッツカレー味**  
60g  
592円(¥639円)

酸味・苦み・コクのバランスがよく、すっきりとした飲み口とまろやかな甘み特徴です。完熟した実だけを選んで収穫する、手摘み・天日乾燥のコーヒーです。

**翌々週配達** スポット  
東京・第3世界ショップ  
原材料:パロ・ブランコーヒー(グアテマラ)  
1年  
**10045** **豆** **10046** **粉**  
各150g  
991円(¥1,070円)

丸ごとのスパイスと粉末スパイスをセットにした、本格カレー用スパイスセットです。スパイスの良い香りが活きています。

**翌々週配達** スポット  
東京・第3世界ショップ  
原材料:スリカレー(スリランカ)  
3年  
**10047** **スリカレー**  
34g  
520円(¥562円)

## 2/14バレンタインデー 第3世界ショップの「作る人にも、食べる人にもやさしい」チョコレートを大切な方へ

**2.14 Valentine's Day**  
原材料:有機カカオマス・有機粗糖・有機ココアバター・有機黒糖・有機バニラ  
24ヶ月  
**10021** **有機ビターチョコレート**  
80g  
920円(¥994円)

カリッとほろ苦いカカオニブが入ったビターチョコレート。  
原材料:有機カカオマス・有機粗糖・有機ココアバター・有機黒糖・有機バニラ  
14ヶ月  
**10023** **有機カカオニブチョコレート**  
80g  
980円(¥1,058円)

ヘーゼルナッツとキャラメルクラッチをちりばめた、ほのかな塩味がアクセントのプラントベースチョコレート。  
原材料:有機カカオマス・有機粗糖・有機ココアバター・有機カカオマス・有機ヘーゼルナッツ・有機オーツ麦粉・有機キャラメル・有機粗糖・有機バニラ(一部に乳成分を含む)  
12ヶ月  
**10025** **有機キャラメル&ナッツ植物性チョコレート**  
80g  
960円⇒**931円**(¥1,005円)

ビターチョコレートに、ジンジャーキャンディで歯ざわりと辛みを加え、レモンの爽やかな風味をプラスしたチョコレート。  
原材料:有機カカオマス・有機粗糖・有機ココアバター・有機ジンジャー・有機キャンディ(有機しょうが・有機粗糖)  
12ヶ月  
**10027** **Artisan有機ジンジャーレモンチョコ**  
40g  
555円(¥599円)

レーズンの甘酸っぱさとヘーゼルナッツの香ばしい風味が、ミルクチョコレートの濃厚な甘味を引き立てます。  
原材料:有機カカオマス・有機粗糖・有機ココアバター・有機黒糖・有機バニラ(一部に乳成分を含む)  
12ヶ月  
**10022** **有機ヘーゼルナッツチョコレート**  
100g  
980円⇒**950円**(¥1,026円)

レーズンの甘酸っぱさとヘーゼルナッツの香ばしい風味が、ミルクチョコレートの濃厚な甘味を引き立てます。  
原材料:有機カカオマス・有機粗糖・有機ココアバター・有機黒糖・有機バニラ(一部に乳成分を含む)  
12ヶ月  
**10024** **有機ウインターチョコレート**  
100g  
1,020円(¥1,102円)

レーズンの甘酸っぱさとヘーゼルナッツの香ばしい風味が、ミルクチョコレートの濃厚な甘味を引き立てます。  
原材料:有機カカオマス・有機粗糖・有機ココアバター・有機黒糖・有機バニラ(一部に乳成分を含む)  
12ヶ月  
**10026** **Artisan有機オレンジビター**  
40g  
555円(¥599円)

レーズンの甘酸っぱさとヘーゼルナッツの香ばしい風味が、ミルクチョコレートの濃厚な甘味を引き立てます。  
原材料:有機カカオマス・有機粗糖・有機ココアバター・有機黒糖・有機バニラ(一部に乳成分を含む)  
12ヶ月  
**10028** **Artisan有機レーズン&ヘーゼルナッツチョコ**  
40g  
555円(¥599円)

原材料:有機カカオマス・有機粗糖・有機ココアバター・有機黒糖・有機バニラ  
12ヶ月  
**10021** **有機ビターチョコレート**  
80g  
920円(¥994円)

原材料:有機カカオマス・有機粗糖・有機ココアバター・有機黒糖・有機バニラ  
14ヶ月  
**10023** **有機カカオニブチョコレート**  
80g  
980円(¥1,058円)

原材料:有機カカオマス・有機粗糖・有機ココアバター・有機カカオマス・有機ヘーゼルナッツ・有機オーツ麦粉・有機キャラメル・有機粗糖・有機バニラ(一部に乳成分を含む)  
12ヶ月  
**10025** **有機キャラメル&ナッツ植物性チョコレート**  
80g  
960円⇒**931円**(¥1,005円)

原材料:有機カカオマス・有機粗糖・有機ココアバター・有機ジンジャー・有機キャンディ(有機しょうが・有機粗糖)  
12ヶ月  
**10027** **Artisan有機ジンジャーレモンチョコ**  
40g  
555円(¥599円)

原材料:有機カカオマス・有機粗糖・有機ココアバター・有機黒糖・有機バニラ(一部に乳成分を含む)  
12ヶ月  
**10022** **有機ヘーゼルナッツチョコレート**  
100g  
980円⇒**950円**(¥1,026円)

原材料:有機カカオマス・有機粗糖・有機ココアバター・有機黒糖・有機バニラ(一部に乳成分を含む)  
12ヶ月  
**10024** **有機ウインターチョコレート**  
100g  
1,020円(¥1,102円)

原材料:有機カカオマス・有機粗糖・有機ココアバター・有機黒糖・有機バニラ(一部に乳成分を含む)  
12ヶ月  
**10026** **Artisan有機オレンジビター**  
40g  
555円(¥599円)

原材料:有機カカオマス・有機粗糖・有機ココアバター・有機黒糖・有機バニラ(一部に乳成分を含む)  
12ヶ月  
**10028** **Artisan有機レーズン&ヘーゼルナッツチョコ**  
40g  
555円(¥599円)

# 今年も自家製味噌をつくりましょう!

**味噌作りセット(こうじ・煮大豆・塩のセット)**

◆セット内容: **こうじ1kg** + **有機水煮大豆1kg** + **海の精240g**

この中から1つお選びください。  
 ・有機玄米こうじ  
 ・有機白米こうじ  
 ・有機麦こうじ

**10049 有機玄米こうじセット** 4,568円⇒**4,248円**(¥4,588円)  
**10050 有機白米こうじセット** 4,288円⇒**3,988円**(¥4,307円)  
**10051 有機麦こうじセット** 4,263円⇒**3,965円**(¥4,282円)

単品でこだわりの味噌作り「こうじ」といっても種類いろいろ!

**10052 有機玄米こうじ** 1kg **2,300円**(¥2,484円)  
**10053 有機白米こうじ** 1kg **2,020円**(¥2,182円)  
**10054 有機麦こうじ** 1kg **1,995円**(¥2,155円)  
**10055 有機水煮大豆** 1kg **1,625円**(¥1,755円)  
**10056 有機大豆(乾燥)** 1kg **1,350円**(¥1,458円)