

お届けカレンダー	月	火	水	木	金
注文用紙提出日	2/23	24	25	26	27
商品のお届け日	3/2	3	4	5	6
翌々週分のお届け日	9	10	11	12	13

# 畑と台所をつなぐ



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

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>

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

「安心して本当に美味しいものを届けたい」という代表・安田さんの思いが詰まった『あき津』の明太子。是非ご賞味下さい。

味の決め手は、「だし」と「まぶし」。美味しさの決め手は、厳選素材から丁寧に「だし」。枕崎産本枯節と利尻昆布を使い、オーガニック醤油や純米酒など、選び抜かれた調味料で漬け込みます。仕上げには、今では珍しい「まぶし」という手法を採用。最後に唐辛子を振りかけることで、明太子本来の旨みを引き立てています。

博多あき津(福岡県福岡市)

味の決め手は「だし」と「まぶし」



## 「無添加天然だし明太子」

手作りだからできる

こだわりの

無着色、粒子感にこだわり厳選した真子(スケソウダラの成熟卵)本来の味を楽しめるよう減塩で仕上げます。

【翌々週配達】福岡・あき津 凍 スポット  
原材料:すけそうだらの卵巣(米国産)、純米酒、酒みりん、醤油、鰹節、昆布、食塩、唐辛子  
◎60日 **アレルギー** 国産

**30052 無添加明太子(米国産)**  
120g  
2,640円⇒**2,500円**(税2,700円)

お得用めんたい。気軽に無添加を楽しんでいただけるバラ子です。パスタやディップ等多様に使えて便利です。

【翌々週配達】福岡・あき津 凍 スポット  
原材料:すけそうだらの卵巣(米国産)、食塩、純米酒、酒みりん、醤油、鰹節、昆布、唐辛子  
◎60日 **アレルギー** 国産

**30069 明太子バラ子**  
100g  
1,327円⇒**1,260円**(税1,361円)

「小さい子供から大人まで安心して食べられる身体に良い食品を作りたい」「あき津」の社長、安田さんの熱い思いから生まれた「からだにいいし〜い麴納豆」。

【翌々週配達】福岡・あき津 凍 スポット  
原材料:丸大豆(福岡産/遺伝子組み換えでない)、納豆菌、米麴、麦麴、酒みりん、醤油、人参、ごま ◎90日 **アレルギー** 国産

**麴納豆**  
**30137 150g**  
760円⇒**722円**(税780円)

**30144 400g**  
1,930円⇒**1,834円**(税1,981円)

いわしの脂のノリの具合、身の締まりも良く、合わせる明太子のおいしさを最大限に引き立てています。

【翌々週配達】福岡・あき津 凍 スポット

原材料:いわし(千葉県銚子産)、すけそうだらの卵巣、純米酒、酒みりん、醤油、鰹節、昆布、食塩、唐辛子  
◎60日 **アレルギー** 国産

**30083 イワシめんたい(1尾)**  
1袋  
688円⇒**654円**(税706円)



瀬戸内産の無添加しらすと明太子を和えました。ご飯のお供はもちろん、ちょっとしたお酒の肴にもオススメです。

【翌々週配達】福岡・あき津 凍 スポット  
原材料:しらす(瀬戸内産)、純米酒、酒みりん、醤油、鰹節、昆布、食塩、唐辛子  
◎1年 **アレルギー** 国産

**30090 しらすめんたい**  
70g  
1,316円⇒**1,250円**(税1,350円)



福岡名産として知られる辛子明太子ですが、「無着色」はあっても、意外と見つからないのが、「無添加」の明太子です。  
『あき津』では、化学調味料や合成添加物に頼らず、選び抜いた調味料と素材の力だけで仕上げる明太子作りを続けています。

【原料たらこについて】  
温暖化の影響により、ここ数年国産たらこの品質にばらつきが見られるようになりました。そこで今回は、安定した品質と味わいを重視し、厳選した米国産たらこを使用しています。素材本来の旨みを大切にするための選択です。ご了承ください。

フグの皮のプリッとした食感と明太子のピリッとした辛味が癖になります。コラーゲンもたっぷり！肴にもごはんに・・・

【翌々週配達】福岡・あき津 凍 スポット  
原材料:トラフグの皮(長崎)、すけそうだらの卵巣、純米酒、酒みりん、醤油、鰹節、昆布、食塩、唐辛子  
◎60日 **アレルギー** 国産

**30076 フグ皮めんたい**  
80g  
1,407円⇒**1,337円**(税1,444円)



新鮮な国産の牛もつを、3種類のブレンドした味噌でじっくりコトコト煮込み、玉葱の甘さが染み込んだトロトロのモツ煮に！

【翌々週配達】福岡・あき津 凍 スポット

原材料:牛もつ(国産)、大根、玉ねぎ、人参、味噌、砂糖、純米酒、酒みりん、醤油、塩、鰹節、昆布、生姜、唐辛子、ねぎ  
◎90日 **アレルギー** 国産

**30106 博多もつ煮**  
150g  
864円⇒**820円**(税886円)

【翌々週配達】福岡・あき津 凍 スポット

青とうがらしと柚子と塩のみで作った香り・風味の高い納得のいく柚子ごしょう。鍋物、みそ汁、うどん、焼き鳥など何にでもオススメです。

原材料:柚子(国産)、青とうがらし、食塩

**30113 柚子ごしょう**  
辛さの中になんとも癖になる風味があります。鍋だけでなく、焼肉や野菜炒めなど、料理の隠し味などにも最適。

原材料:赤とうがらし(国産)、食塩

**30120 赤ごしょう**  
各45g  
550円⇒**523円**(税565円)



# 惣菜キット

グリーンーフ群馬県利根郡

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

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



1セットでスープとおかずが作れます！



ご家庭で用意いただくもの  
・オリーブオイル/大2杯  
・卵/3個  
・マヨネーズ/大1杯  
・塩こしょう/少々  
※お好みで粉チーズまたはナチュラルチーズ

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



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

# 果物&野菜

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

青果物へ使用予定の「農薬」及び「栽培方法」

順次表記(例)

◎ 除1種1菌0虫0有機許容1

① ② ③ ④ ⑤

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

今週の外山さんの柑橘  
なだらかな山の斜面にあるみかん畑で、30種類以上のみかんを育てる外山さん。1月以後の晩柑各種も毎年人気です。今年は何種類味わえるかな？  
甘くて酸味が少なく、ジュ〜シ〜♪



外山輝司 静岡県浜松市  
ぶ厚〜い皮まで使ってね！  
赤ちゃんの頭ぐらゐの大きさ！文旦系のあっさりさわやかな味わいの珍しい柑橘です。ぶ厚〜い皮は砂糖漬けておいしくご利用いただけます♪  
◎菌2虫1(有機許容含む)

12 **晩白柚(ばんぺいゆ)**  
約1.2~1.5kg 1玉 **923円(税込997円)**

さっぱりさわやかサクサク食感♪ 今週限り！  
むいた時の香り、独特のサクサクした食感。さっぱりした甘さとさわやかな酸味がバランス良く、根強い人気の晩柑です。サラダや和え物もおすすり！  
外山輝司 静岡県浜松市 ◎菌3虫2(有機許容含む)

13 **外山さんのほっさく**  
約1kg 約2~4玉 **596円(税込644円)**

「初めて“セロリ”が美味しいと思った！」という方多し。美味しさ違います！  
ていねいな土づくりできちんと育てたセロリならではの、豊かな香り&風味は、驚きのおいしさ。サラダ、めか漬け(これ美味しい!)、炒め物などに。生食だけでなく、火を通してもりもり召し上がれ☆



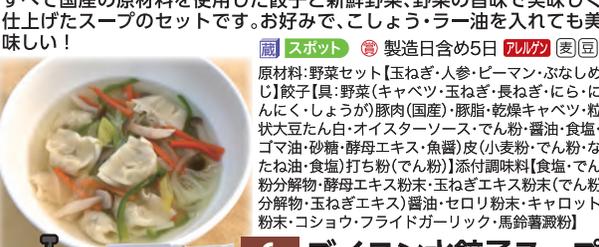
ティエラス 愛知県田原市 ◎菌0虫1-4(有機許容)  
セロリ **24 1/2株 369円(税込399円)**  
25 1株 **646円(税込698円)**



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



5 **生きらげと豚肉の野菜炒め**  
2人前(245g) **1,273円(税込1,375円)**



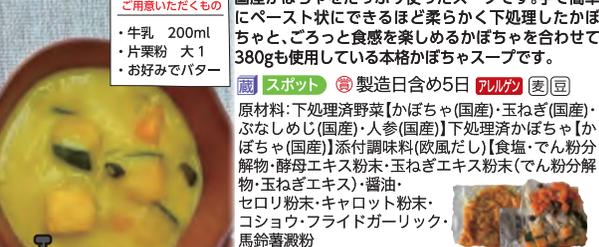
6 **ブイヨン水餃子スープ**  
2人前(330g) **1,007円(税込1,088円)**



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

3 **青椒肉絲**  
2人前(320g) **1,110円(税込1,199円)**

4 **4人前(640g)** **1,804円(税込1,948円)**



8 **栗かぼちゃたっぷりとろっとスープ**  
2~3人前(565g) **1,045円(税込1,129円)**

ほっぺが落ちるほど美味しい！自然栽培いちごの季節です！  
「自然栽培グループのもの」一番の人気者！ほっぺが落ちるほど美味しい！品種「紅ほっぺ」。しっかりとした食感で、甘味だけでなく酸味とのバランスも◎  
池田鹿蔵みかん農園 和歌山県有田郡 ◎菌1虫5有機許容3(当地比約1/3) **14 不知火(しらぬい)** 約800g(約2~3玉) **802円(税込866円)**

西ノストラ州の試験場で「D-グルタミン酸」と「L-グルタミン酸」を交配させて生まれた品種。酸味がしっかりとあり、甘酸っぱさが美味しい！と人気。カリッとした食感も◎。  
さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 ◎菌11虫8有機許容6(当地比約1/2) **15 2玉 (1玉約350g~450g前後)** **1,167円(税込1,260円)**

自然栽培グループのもの 愛知県豊田市 ◎菌0虫0 品種：紅ほっぺ、他 **10 ミニパック** 約100g(バラ詰め/サイズ混) **617円(税込666円)**

Fair trade フェアトレード  
さっぱりした甘さが好評。防カビ・防腐剤不使用。植物検疫法により、入国時、薫蒸処理をする場合があります。★バナナに貼ってあるシールをHPで調べると、生産者がわかります！  
PTJ タイ・チュボン県またはペップリ県 ◎菌0虫0 化成使用 品種：グロスミツチル種ホームトン **17 500g** **472円(税込510円)**

美味で知られる干し柿の名品「市田の柿」  
小玉でもっちり、美味しさが詰まった、伊那谷名産の干し柿「市田の柿」。原料柿の低農薬栽培&加工まですべて「さんさんファーム」のお手製です。  
さんさんファーム 長野県松川町 ◎柿(菌3虫3 品種：市田柿) ※無くん蒸のため茶褐色で表面に付着した白い粉は糖分です(カビではありません) **20 伊那谷の干し柿** 150g(約5~8個) **798円(税込862円)**

池田鹿蔵みかん農園 和歌山県有田郡 ◎菌2虫5有機許容3(当地比約1/2) 品種：ユーレカ **18 1kg** **882円(税込953円)**

11 **約200g** **1,072円(税込1,158円)**

池田鹿蔵みかん農園 和歌山県有田郡 ◎菌0虫1-5(有機許容) **19 レモン** 約300g(2~3個) **406円(税込438円)**

島原からミニトマト登場！  
お弁当に、料理の彩りに…。みんな大好き&なにかと便利なミニトマト。冬季はハウスでの加温栽培となりませんが、国産&低農薬を優先して扱います。必要安場合は、ぜひこちらをご利用ください！  
長有研(長崎有機農業研究会/中村認) 長崎県南島原市 ◎菌3-4虫3-4 **21 1P** 150g **298円(税込322円)**

料理のアクセントに、お酢がわりに手作りドレッシングに、お菓子づくりに。料理がグン！と引き立つ生レモン。ノーワックスで皮ごと使えます。  
ティエラス 愛知県田原市 ◎菌0虫1-5(有機許容) **23 ブロccoli** 1株 **378円(税込408円)**

22 **2P** 150g×2 **554円(税込598円)**

大人気のブロッコリーは、茎もたっぷり太く、甘くておいしいので、絶対に捨てず(笑)、皮をむいてお召し上がりください。  
ティエラス 愛知県田原市 ◎菌0虫1-5(有機許容) **23 ブロccoli** 1株 **378円(税込408円)**

26 **1/2玉** **267円(税込288円)**

teranova 愛知県安城市 ◎菌0虫0 品種：パリグリーンほか **30 無農薬リーフレタス** 150g **349円(税込377円)**

27 **1玉** **410円(税込443円)**

クセがなく万能な白菜の春品種。やや巻きはゆるめ、やわらかめ。煮物や浅漬け、鍋、スープやサラダにも。  
長有研(長崎有機農業研究会) 長崎県南島原市 ◎菌0虫1-2 品種：春物語 **28 1/2玉** **469円(税込507円)**

29 **1玉** **832円(税込899円)**

29 **1玉** **832円(税込899円)**

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



31 無農薬サニーレタス 150g 349円(税377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。



38 有機サラダ水菜 30g 300円(税324円)

定番のザ・葉もの野菜。定番のおひたしやゴマ和え、煮びたし、バターソテーに。



32 ほうれん草 200g 276円(税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ツとした食感で、ボリュームアップ!



39 有機サラダロメイン 30g 300円(税324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。



34 小松菜 200g 276円(税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。



40 有機ベビールッコラ 30g 298円(税322円)

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



35 大和真菜 200g 276円(税298円)

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



41 有機ベビーケール 30g 300円(税324円)

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



36 有機ベビーサラダほうれん草 30g 300円(税324円)

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



42 有機サラダ春菊 30g 300円(税324円)

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



37 有機サラダ小松菜 30g 300円(税324円)

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



43 有機レタスリーフミックス 30g 300円(税324円)

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

水菜・ルッコラ・ピノグリーン・レッドマスタード・スイスチャード・レッドオーク・ターサイ・レッドロメイン・ケール・ビート・ほうれん草・コスレタス等のうち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。



44 有機ベビーリーフ 30g 300円(税324円)

貴重な農薬不使用大根。サイズはやや小ぶりです。



45 たっぷり有機ベビーリーフ 100g 582円(税629円)

46 無農薬大根 1本 367円(税396円)

再開



47 有機にんじん 400g 293円(税316円)

48 800g 531円(税574円)

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

肥後やまと会 熊本県益城郡山都町 ◎菌0虫0



49 500g 325円(税351円)

50 1kg 593円(税640円)

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

小坂 隆 長野県下高井郡山ノ内町 ◎菌3虫3



49 500g 325円(税351円)

50 1kg 593円(税640円)

沖縄から一足早く春を告げる新玉ねぎみずみずしく辛味が少ないので、サラダなど生食がおすすめ!

発芽しやすいので早めにお使いください。真南風 沖縄県うるま市八重瀬町 ◎菌0虫0



51 約400g(1~2玉) 393円(税424円)

52 約800g(2~5玉) 642円(税693円)

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

産直しまばら 長崎県南島原市 ◎菌0虫0 品種:デスマイ他



53 500g(S-2L) 317円(税342円)

54 1kg(S-2L) 582円(税629円)

焼き芋おすすめ! はらんなかのサツマイモ

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

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



55 500g 380円(税410円)

56 1kg 713円(税770円)

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

肥後やまと会 熊本県益城郡山都町 ◎菌0虫0



57 小っちゃなさつまいも 1kg 638円(税689円)

58 300g 347円(税375円)

59 600g 640円(税691円)

5種類のキノコが楽しめる、ボリューム満点のパックです!

バイオコスモ 神奈川県伊勢原市 ◎菌0虫0



65 きのこいろいろパック5種 1セット 739円(税798円)

66 黒あわび茸入り(割れ混じり) 500g 616円(税665円)

67 1P 318円(税343円)

68 2P 600円(税648円)

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

加藤幸雄 愛知県愛西市 ◎菌0虫0



60 れんこん(土付き) 500g 616円(税665円)

61 青森ごぼう 200g 320円(税346円)

62 しょうが 80g 328円(税354円)

63 大葉 10枚 174円(税188円)

64 青ねぎ 200g 255円(税275円)

65 きのこいろいろパック5種 1セット 739円(税798円)

66 黒あわび茸入りきのこ4種セット 1セット 592円(税639円)

67 1P 318円(税343円)

68 2P 600円(税648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



61 青森ごぼう 200g 320円(税346円)

62 しょうが 80g 328円(税354円)

63 大葉 10枚 174円(税188円)

64 青ねぎ 200g 255円(税275円)

65 きのこいろいろパック5種 1セット 739円(税798円)

66 黒あわび茸入りきのこ4種セット 1セット 592円(税639円)

67 1P 318円(税343円)

68 2P 600円(税648円)

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



62 しょうが 80g 328円(税354円)

美しい緑色、さわやかな香りが食欲をそそります。



63 大葉 10枚 174円(税188円)

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



64 青ねぎ 200g 255円(税275円)

5種類のキノコが楽しめる、ボリューム満点のパックです!



65 きのこいろいろパック5種 1セット 739円(税798円)

66 黒あわび茸入りきのこ4種セット 1セット 592円(税639円)

67 1P 318円(税343円)

68 2P 600円(税648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)



66 黒あわび茸入りきのこ4種セット 1セット 592円(税639円)

67 1P 318円(税343円)

68 2P 600円(税648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。



67 1P 318円(税343円)

68 2P 600円(税648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。



69 ブラウンえのき 100g 245円(税265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。



70 えのき 100g 146円(税158円)

71 徳用 200g 236円(税255円)

和・中・イタリアンなどどんな料理にも大活躍!



72 ぶなしめじ 100g 198円(税214円)

73 ぶなしめじバラ徳用 300g 420円(税454円)

旨みの強いキノコ。捨てるところがなくすべて食べられます。



74 まいたけ 100g 338円(税365円)

75 エリンギ 100g 289円(税312円)

76 ふぞろいエリンギ 150g 294円(税318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。



75 エリンギ 100g 289円(税312円)

76 ふぞろいエリンギ 150g 294円(税318円)

ぬめりと歯ざわりが特徴。味噌汁や、えのきとの和え物、大根おろしに。



77 完熟なめこ 150g 245円(税265円)

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



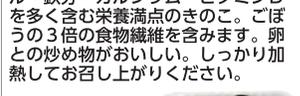
78 はなびらたけ 80g 402円(税434円)

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◎。



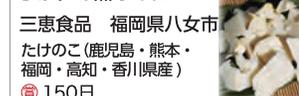
79 ブラウンマッシュルーム 100g 367円(税396円)

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



80 生きくらげ(黒) 65g 360円(税389円)

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



81 スライス 150g 562円(税607円)

82 ホール 130g 902円(税974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。

81 スライス 150g 562円(税607円)

82 ホール 130g 902円(税974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。



83 犬山の黒米 200g 626円(税676円)

にんじんCLUBの主食！知多半島・美浜町で育てています。

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、ヒトメボシなどのブレンド ※2025年産

杉浦さんのお米

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

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

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

会田共同養鶏組合 長野県松本市 毎週

信州たまご山ランドの自然卵

- 92 6個 388円(税419円)
93 10個 555円(税599円)



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

会田共同養鶏組合 長野県松本市 毎週 平飼卵 11日

- 温泉卵 94 2個 138円(税149円)
95 6個 398円(税430円)

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市

- 90 国産もちきび 814円(税879円)
91 国産ひえ 814円(税879円)

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

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週 原材料:65°C30分殺菌処理/ノンホモジナイズ/成分無調整/分別生産流通管理済み飼料 6日 アレルギー 乳

- 98 低温殺菌ノンホモ牛乳 443円(税478円)

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



四日市酪農 三重県菟野町 毎週 原材料:65°C30分殺菌処理/成分無調整/分別生産流通管理済み飼料 5日 アレルギー 乳

鈴鹿山麓低温殺菌牛乳

- 99 1000ml 439円(税474円)
100 500ml 338円(税365円)
101 200ml 187円(税202円)

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

食通U 東京都世田谷区 毎週 原材料:うずら卵(愛知県産)・食塩 120日 アレルギー 卵

- 96 うずらの卵水煮 420円(税454円)

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

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

ほんのり自然ないちご味の飲むヨーグルト! ほんのり甘くてクリーミーな口当たりです。おやつや朝食にぴったり。

四日市酪農 三重県菟野町 毎週 原材料:生乳(四日市酪農)・いちごピューレ(国産いちご、砂糖)・ビートグラニュー糖(北海道) 18日 アレルギー 乳

- 104 のむヨーグルトプレーン 小(130ml) 163円(税176円)

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週 原材料:生乳(四日市酪農)・いちごピューレ(国産いちご、砂糖)・ビートグラニュー糖(北海道)・乳製品(国産) 18日 アレルギー 乳

- 106 のむヨーグルトストロベリー 小(130ml) 200円(税216円)

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

よつ葉乳業 北海道 隔週BD 原材料:生乳・食塩 180日 アレルギー 乳

- 114 カマンベールチーズ 90g 692円(税747円)

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週 原材料:生乳(四日市酪農) 17日 アレルギー 乳

- 102 プレーンヨーグルト(無糖) 450g 367円(税396円) Sale!

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

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週 原材料:生乳(四日市酪農) 17日 アレルギー 乳

- 103 JPA2ヨーグルト(無糖) 390g 400円(税432円)

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

よつ葉乳業 北海道 毎週 原材料:生乳・食塩 90日 アレルギー 乳

- 112 シュレッドチーズ 250g 924円(税998円)

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

よつ葉乳業 北海道 隔週BD 原材料:生乳・食塩 180日 アレルギー 乳

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

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

よつ葉乳業 北海道 毎週 原材料:生乳・バターミルク・食塩 120日 アレルギー 乳

- 115 クリームチーズ 200g 713円(税770円)

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週 原材料:生乳(四日市酪農) \*72°C15秒殺菌処理 7日 アレルギー 乳

- 110 低脂肪牛乳 1000ml 408円(税441円)

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週 原材料:生乳(国産) 9日 アレルギー 乳

- 111 生クリーム 200ml 710円(税767円)

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

よつ葉乳業 北海道 毎週 原材料:生乳・食塩 90日 アレルギー 乳

- 112 シュレッドチーズ 250g 924円(税998円)

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

よつ葉乳業 北海道 隔週BD 原材料:生乳・食塩 180日 アレルギー 乳

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

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

よつ葉乳業 北海道 毎週 原材料:生乳・バターミルク・食塩 120日 アレルギー 乳

- 115 クリームチーズ 200g 713円(税770円)

12mmのサイズにカットしたチェダーチーズ。ほのかな酸味がワインによく合います。セルローズ(結着防止剤)一切使用していません。

よつ葉乳業 北海道 隔週BD 原材料:ナチュラルチーズ(生乳(北海道十勝産)・食塩) 120日 アレルギー 乳

- 116 おつまみチーズチェダー 30g 334円(税361円)

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

よつ葉乳業 北海道 毎週 原材料:生乳 365日 アレルギー 乳

- 117 スキムミルク 150g 463円(税500円)

よつ葉乳業 北海道 隔週BD 原材料:生乳 180日 アレルギー 乳

- 118 よつ葉バター・無塩 150g 605円(税653円)

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

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

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

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

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

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

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

- 123 テーブルロール 40g×4 397円(税429円)

外皮は柔らかく、内側はふんわり焼けたごばしいためのポケット。斜めスライスして軽くとーストするとさらにおいしい!

スポット 原材料:基本材料・ホシノ天然酵母 最短3日 アレルギー 麦

- 125 バターロール 1本 486円(税525円)

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

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

- 126 ハイジの白パン 80g×2 422円(税456円)

甘さ控えめのあんこをたっぷり包んだ、シンプルな「あんパン」。

スポット 原材料:基本材料・国産小豆(北海道産)・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・黒ごま 最短3日 アレルギー 麦

- 127 小倉あんパン 85g×2 522円(税564円)

野菜の甘みと適度なスパイスーさがほどよいオイシサ。

スポット 原材料:基本材料・有機ショートニング・玉ねぎ・キャベツ・ニンジン・野菜ジュース(光食品)・菜種油・りんご・苺ジャム・セロリ・醤油・ホシノ天然酵母・純カレー粉・生姜 最短3日 アレルギー 麦豆

- 128 カレーパン 85g×2 602円(税650円)

甘酸っぱいレーズンとシナモンの香りがベストマッチ。

スポット 原材料:基本材料・有機レーズン・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・有機シナモン 最短3日 アレルギー 麦

- 129 シナモン・レーズン 100g×2 557円(税602円)

プレマさんご自慢の自家製チョコクリームをたっぷり使いました。甘すぎないチョコクリームは大人もお子様も大満足。

スポット 原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・有機ココアパウダー・豆乳 最短3日 アレルギー 麦豆

- 130 ワイルドチョコレート 100g×2 620円(税670円)

マイスターズ・バックシュトゥーベのパンと焼き菓子

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

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

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



131 湯種食パン 520g 420円(¥454円)

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

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



132 湯種レーズン食パン 330g 340円(¥367円)

黒糖入りベーグルの仕上げにきな粉を振りしました。



スポット 原材料: 基本材料・なたね油・黒糖・きな粉 ◎5日 アレルギー(麦)(豆)

136 黒糖ときな粉の石窯ベーグル 2個 340円(¥367円)

オーガニッククランベリーの甘酸っぱさが美味しいスコーンです。

毎週 原材料: 国産小麦粉・自然塩・調整豆乳(とうもろこし含)・バター(よつ葉乳業)・ノンアルコールキックパウダー(アリスン)・OGクランベリー・ラム酒 ◎5日 アレルギー(麦)(豆)(乳)

142 石窯スコーン・クランベリー 3個 360円(¥389円)

黒岩農園 & 自家製のWマーマレードと、ココナツのおいしさがギュギュギュッ!

スポット 原材料: 基本材料・平飼卵・粗糖・牛乳・バター(よつ葉乳業)・マーマレード(黒岩農園・自家製)・OGココナツ・OGシナモン ◎5日 アレルギー(麦)(卵)(乳)

137 マーマレードココナツ 100g 280円(¥302円)

ローストした五穀入りのプチパンです。薄くバターを塗って食べるのがおススメ。

スポット 原材料: 基本材料(国産小麦粉・自然塩・天然酵母)・なたね油・五穀大黒(雑穀ブレンド)・黒ごま ◎5日 アレルギー(麦)

138 五穀プチ 3個 300円(¥324円)

やさしい甘さのメイプルシュガーの美味しさをバターの風味を生かしたクッキーにとじ込みました。コーヒーや紅茶のお供にどうぞ。

スポット 原材料: 国産小麦粉・自然塩・メイプルシュガー・バター ◎30日 アレルギー(麦)(乳)

143 メイプル・バタークッキー 15個 440円(¥475円)

ツツツした雑穀のうまみをギュッと閉じ込めた香ばしさが美味しい焼き菓子。

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

144 雑穀バー 6本 440円(¥475円)

豆腐・揚げ・大豆製品

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



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

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

156 絹豆腐充填 150g×2 222円(¥240円)

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



ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町 毎週 原材料: 大豆(国産/特別栽培)・海精にがり ◎6日 アレルギー(豆)

152 豆腐揚げ 絹寄せ 300g 359円(¥387円)

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



ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町 毎週 原材料: 大豆(国産/特別栽培)・海精にがり ◎6日 アレルギー(豆)

153 豆腐もめん豆腐 300g 353円(¥381円)

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

157 手揚げ油揚げ 2枚 302円(¥326円)

丸和食品 東京都練馬区 隔週BD 原材料: 大豆(国産/特別栽培)・海精にがり・菜種油 ◎6日 アレルギー(豆)

158 豆腐厚揚げ 1枚(約240g) 409円(¥442円)

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

丸和食品 東京都練馬区 隔週BD 原材料: 国産大豆・菜種油・ニンジン・おから(国産大豆)・ごぼう・玉ねぎ・山芋粉・塩・黒ゴマ・生ショウガ汁・きり昆布・塩・水(7日 アレルギー(豆)) ◎7日 アレルギー(豆)

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

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

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

161 京がんも 7個(約20g×7) 339円(¥366円)

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

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

162 味付えび入京がんも 10個(220g) 385円(¥416円)

国産大豆のおからと野菜を、しっとり炊きあげました。青大豆の食感と油揚げのコクがアクセント。ほんのり甘めの味付けで、懐かしい味わい。クロッカの具材にも。

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

167 味付うの花料理 150g 349円(¥377円)

こんにやく

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

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

169 手造り生芋こんにやく(板) 280g 300円(¥324円)

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

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

170 手造り生芋こんにやく 250g 300円(¥324円)

カレンズとは、地中海沿岸で作られる種子のない小麦のぶどうで作る干しぶどうです。人気のパン・オ・ノアの全粒粉生地に、カレンズとオレンジピールを練りこみました。

スポット 原材料: 基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGカレンズ・自家製オレンジピール・OGオレンジピール ◎5日 アレルギー(麦)

133 全粒パン・カレンズ 300g 440円(¥475円)

くるとレーズンがぎゅっと詰まった、ライ麦入りでドイツ風の食べごたえのあるパン。

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

139 パン・オ・ノア 320g 440円(¥475円)

ベーキングパウダー不使用の本格シフォンケーキ。紅茶の風味がふんわり。

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

145 紅茶のシフォンケーキ 1台 1,400円(¥1,512円)

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

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

134 カンパーニュ・ノア 280g 440円(¥475円)

完全粉(全粒粉)を40%使ったパンに4種のナッツをぎゅっと詰め込んだ人気のパン。シップルだけ香ばしい!お好みでジャムなどを添えてどうぞ。

スポット 原材料: 基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGくるみ・OGアーモンド・OGヘーゼルナッツ・OGカシューナッツ・オートミール ◎5日 アレルギー(麦)

140 全粒パン・ナッツ 300g 440円(¥475円)

ちぎっておやつ感覚でお召し上がり下さい。甘酸っぱいサルタナレーズンとこんがり焼いたオートミールがよく合います。

スポット 原材料: 基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGサルタナレーズン・OGオートミール ◎5日 アレルギー(麦)

135 サルタナレーズンスティック 200g 340円(¥367円)

国内産米粉を100%使用したグルテンフリーの米粉パンです。 ※同じ工房で小麦を使用しています。

スポット 原材料: 米粉・片栗粉・洗双糖・菜種油・サイリウムハスク ◎5日

141 米粉パン 2個 300円(¥324円)

北海道産小麦を100%使ったクラストと静岡県産小麦のイギリスパンに、発酵調整剤・乳化剤不使用のナチュラルチーズとオーガニックトマトのピザソース、無添加のサラミをトッピング。素材に誠実で美味しいお手軽ピザです!

静岡・こだわりの味協同組合 B 週 原材料: ミニクラスト・ミックスチーズ・ピザソース・ソフトサラミ・ピーマン(国産) ◎13日 アレルギー(麦)(豆)(乳)

原料と味にこだわったクラストピザ 2P Sale 146 1P 50gx3 619円(¥669円) 1,238円(¥1,337円) 147 2P 50gx3x2p 1,189円(¥1,284円)

温めても美味しい寄せ豆腐で、あつあつお鍋や、湯豆腐を!

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



ヤマサ食品 岐阜県加茂郡 東白川村 毎週 原材料: 大豆(主に岐阜県産)にがり・湧水 ◎18日 アレルギー(豆) ◎製造後3日(配達日含めて2日) 149 東白川村の寄せ豆腐 300g 452円(¥488円)

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

ヤマサ食品 岐阜県加茂郡 東白川村 毎週 原材料: 大豆(主に岐阜県産)にがり・湧水 ◎18日 アレルギー(豆) ◎製造後3日(配達日含めて2日)

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

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

ヤマサ食品 岐阜県加茂郡 東白川村 毎週 原材料: 大豆(主に岐阜県産)・湧水 ◎18日 アレルギー(豆) ◎製造後3日(配達日含めて2日)

151 東白川村の豆乳 500g 438円(¥473円)

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

164 押し豆腐 220g 335円(¥362円)

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

165 おから 200g 193円(¥208円)

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

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

166 味付いなりあげ 6枚 342円(¥369円)

こんにやくイモを粉にしてから作っているのでプリアリ感は一ひとしお。煮物、炒め物に。

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

171 板こんにやく 250g 210円(¥227円)

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

172 糸こんにやく(黒) 200g 210円(¥227円)

173 糸こんにやく(白) 200g 210円(¥227円)

(生・冷凍・乾麺)

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

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

※ゆで時間 約10~12分/約2食分
こだわりの味協同組合 静岡県静岡市
【隔週BD】
原材料:小麦粉(静岡・愛知)・塩
◎7日【フリカ】(麦)

175 国産小麦の生うどん 300g 372円(¥402円)

パスタみたいな食感が新鮮な細うどんタイプ。
※ゆで時間約5~6分/約2食分

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市
【隔週BD】
原材料:小麦粉(静岡)・塩
◎7日【フリカ】(麦)

176 国産小麦100%の細うどん(生) 250g 330円(¥356円)

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市
【隔週BD】
原材料:小麦粉(北海道産)・そば粉(北海道産)・塩
◎5日【フリカ】(麦)

181 国産100%のゆでそば 160g(1食) 230円(¥248円)

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市
【隔週BD】
原材料:国産小麦粉(北海道・他)・塩
◎4日【フリカ】(麦)

国内産小麦粉100%使用 ゆで細うどん 177 1P 210g 170円(¥184円)

178 2P 210g×2 340円(¥367円) 333円(¥360円)

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市
【隔週BD】
原材料:国産小麦粉(北海道・他)・塩
◎4日【フリカ】(麦)

国内産小麦粉100%使用 ゆでうどん 179 1P 210g 170円(¥184円)

180 2P 210g×2 340円(¥367円) 333円(¥360円)

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市
【隔週BD】
原材料:小麦粉(北海道産)・そば粉(北海道産)・塩
◎7日【フリカ】(麦)

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

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

本田商店 島根県
【隔週BD】
原材料:小麦粉・そば粉・塩
◎365日【フリカ】(麦)

183 出雲そば 180g 447円(¥483円)

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市
【隔週BD】
原材料:国産小麦粉・食塩・油脂(大豆・豚由来)・かん水
◎6日【フリカ】(麦)

184 水を加えて調理する焼きそば 120g 216円(¥233円)

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

こだわりの味協同組合/静岡県静岡市
【隔週BD】
原材料:小麦粉(北海道産)・塩・天然かんすい・卵・菜種油
◎5日【フリカ】(麦)

185 1P 300g(約2食) 314円(¥339円)
186 2P 300g×2(約2食×2) 628円(¥678円) 609円(¥658円)

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

こだわりの味協同組合/静岡県静岡市
【隔週BD】
原材料:小麦粉(北海道産)・卵・食塩・菜種油・かんすい
◎5日

187 1P 160g 182円(¥197円)

188 2P 160g×2 364円(¥393円) 353円(¥381円)

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

こだわりの味協同組合/静岡県静岡市
【隔週BD】
原材料:小麦粉(北海道産)・卵・かんすい・食塩・スープ・有機醤油・かつお節エキス・水飴・調味料・食塩・粗糖・ごま油・味噌・昆布だし・香辛料・酵母エキス
◎7日【フリカ】(麦)

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

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市
【隔週BD】
原材料:小麦蛋白(国産小麦)・小麦粉・もち粉
◎75日【フリカ】(麦)

190 国産小麦の生麩 140g 363円(¥392円)

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

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

【隔週】
原材料:豚肉(国産)・岩塩(ドイツ)・黒砂糖・醤油・みりん・羊腸(ニュージーランド)・香辛料(マレーシア・インドネシア他)
◎3ヶ月【フリカ】(麦)

中山道プレーンソーセージ 192 1P 80g 476円(¥514円)
193 2P 80g×2 952円(¥1,028円) 915円(¥988円)

ナチュラルチーズのkokが美味しいソーセージ。

【隔週】
原材料:豚肉(国産)・ゴダチーズ(オランダ)・塩(ドイツ岩塩)・黒砂糖・醤油・みりん・羊腸(ニュージーランド)・香辛料(マレーシア・インドネシア他)
◎3ヶ月【フリカ】(麦)

中山道チーズソーセージ 194 1P 80g 528円(¥570円)
195 2P 80g×2 1,056円(¥1,140円) 1,019円(¥1,100円)

焼き過ぎず、ジューシーなベーコンを味わってください。

【隔週】
原材料:豚肉(国産)・塩(ドイツ岩塩)・黒砂糖・香辛料(マレーシア・インドネシア他)
◎3ヶ月

196 中山道生ベーコンスライス 50g 503円(¥543円)
197 中山道ローズハム 50g 503円(¥543円)

さんさんファーム

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

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

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町
豚バラ肉 ◎60日

203 バラスライス さんさん豚 180g 821円(¥887円)

ジューシーでほど良い脂身とかみごたえが楽しめます。焼き肉に最適!

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町
豚バラ肉 ◎60日

204 焼肉用バラカルビ さんさん豚 180g 821円(¥887円)

ヒレと並び極上の部位。味噌焼き、シヨウガ焼きがこぼばしくておすすめです。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町
豚ロース肉 ◎60日

199 ローススライスさんさん豚 180g 912円(¥985円)

コクのある濃厚な味わい。ソテー、煮込み、野菜巻きなどあらゆる料理に。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町
豚肩ロース肉 ◎60日

200 肩ローススライスさんさん豚 180g 860円(¥929円)

最も食べやすい部位で、煮物や炒め物などあらゆる調理にお使いいただけます。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町
豚モモ肉 ◎60日

201 モモスライス さんさん豚 180g 821円(¥887円)

ほのかな甘みがあり、使いやすい部位。炒め物や煮物にもどうぞ。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町
豚各部位 ◎60日

202 小間切れ さんさん豚 180g 853円(¥921円)

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

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

208 玄米ソーセージ 140g(4~5本) 786円(¥849円)

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

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

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

自家製パジリがほのかに香るソーセージ。長さ12cm前後。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町
【スポット】
原材料:さんさん黒豚肉・粗塩・粗糖・香辛料・パジリ・天然羊腸 ◎60日

210 パジリソーセージ 140g(4~5本) 786円(¥849円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町
【スポット】
◎180日【フリカ】(麦)

りんごたっぷり! 焼肉のたれ
原材料:醤油・りんご・砂糖・酒・玉ねぎ・洋梨・生姜・酢・ごま油・んにく

211 甘口 212 辛口 180g 667円(¥720円) 639円(¥690円)

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

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町
内臓(小腸・大腸・胃袋) ◎60日

213 さんさん白もつ(ポイル) 200g 574円(¥620円)

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

# 国産豚肉【走る豚】



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

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

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

## 【宝石】

苺の旬は春ですが、真冬でもよく探すと野苺や木苺の仲間がひっそりと。夕日に当たり輝く姿は本当に宝石のよう。山は美しいもので溢れています。



## はれときどきはしるぶた by やまあい村 武藤勝典

きめ細かな肉質で柔らかい食感です。



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

厚めのスライスで走る豚の旨味がしっかりと感じられます。



熊本・やまあい村 **産直 eco** 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。



熊本・やまあい村 **産直 eco** スポット  
**264 走る豚/バラブロック**  
300g **1,285円**(¥1,388円)

バラ肉特有の濃厚でジューシーな旨味をお楽しみください。



熊本・やまあい村 **産直 eco** 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 **産直 eco** 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 **産直 eco** スポット  
**252 走る豚/ももスライス**  
200g **857円**⇒**810円**(¥875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 **産直 eco** スポット  
**254 1P 走る豚/肩ローススライス**  
200g **1,128円**⇒**1,116円**(¥1,205円)

あっさりとした味わいとやわらかい肉質が甘辛たれと相性◎!



熊本・やまあい村 **産直 eco** スポット  
**256 1P 走る豚/もも生姜焼き用**  
200g **857円**⇒**840円**(¥907円)

脂が多く、走る豚の甘みと旨味を一番感じていただける人気の部位です。



熊本・やまあい村 **産直 eco** スポット  
**255 2P 走る豚/肩ロース生姜焼き用**  
200g×2 **2,256円**⇒**2,000円**(¥2,160円)

走る豚の甘みと旨味が凝縮された部位です。



熊本・やまあい村 **産直 eco** スポット  
**257 2P 走る豚/バラしゃぶ用**  
200g×2 **1,714円**⇒**1,500円**(¥1,620円)



脂が控えめでヘルシー！  
柔らかく臭みもなく走る豚の旨味をお楽しみいただけます。

熊本・やまあい村 **産直 eco** スポット

**253 走る豚/ももしゃぶ**  
200g **857円**⇒**848円**(¥916円)



熊本・やまあい村 **産直 eco** スポット  
**258 1P 走る豚/軟骨**  
200g **760円**⇒**744円**(¥804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 **産直 eco** スポット  
**260 1P 走る豚/小間スライス**  
200g **920円**⇒**910円**(¥983円)

# 国産牛肉【マザービーフ】



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

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

飼料：大麦、とうもろこし、加熱処理とうもろこし、加熱処理大豆、苜、コーングルテンフィード、麦めか、大豆あがら粕、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殺菌剤は米国や蒙州産などで、作物や価格によって産地が変動します。精肉加工：(株)共同熊本ミートセンター(熊本県菊池市)

## 熊本・菊池農場 マザービーフ



**SALE!**  
熊本・菊池農場 **産直 eco** 毎週  
**274 マザービーフ/赤身スライス**  
200g **1,765円**⇒**1,538円**(¥1,661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 **産直 eco** 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 **産直 eco** 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 **産直 eco** 毎週  
**273 マザービーフ/合挽きミンチ**  
200g **833円**⇒**806円**(¥900円)

低カロリーで高タンパクのヘルシーな部位です。

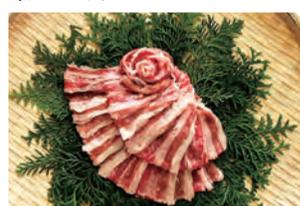


熊本・菊池農場 **産直 eco** 毎週  
**274 マザービーフ/赤身スライス**  
200g **1,369円**(¥1,479円)



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

焼きしゃぶやすき焼きがおすすめ! 旨味たっぷり。



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

モモ、ウデ、バラなどの部位を小間にスライスしています。



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

そばろ料理やミートソース、ハンバーグにどうぞ。



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

マザービーフの本来の美味しさや食感が味わえる粗挽きです。



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

# 国産牛肉【健康あか牛】



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

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

飼料:大麦、とうもろこし、加熱処理とうもろこし、加熱処理大豆、ふすま、コーングルテンフィード、麦めか、大豆あぶら粕、炭酸カルシウム、アルファルファミール、食塩、糖蜜、ソーマチン、とうもろこしグルテン、無水ケイ酸粗飼料、牧草(熊本産)・稲わら(熊本産) ※配合飼料の大麦やとうもろこし等の穀物類は米国や豪州産などで、作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)

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楽しめます。



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。



高タンパクで低カロリー！近頃人気の赤身肉です。



熊本・菊池農場 週 毎週  
**282 健康あか牛/赤身スライス**  
200g  
1,580円→**1,529円**(¥1,651円)  
(¥1,706円)

肉質が柔らかく脂肪が少ないのが特長。※希少な部位



熊本・菊池農場 週 毎週  
**283 健康あか牛/ヒレステーキ**  
100g **1,720円**(¥1,858円)

**ごはんがすすむ！ あか牛のバラスライスと玉ねぎの照り炒め**

牛肉と玉ねぎを旨辛だれに漬けて焼くだけ！

ご飯が進む味で、そのままでも丼でも楽しめる万能おかずです。

【材料】2人分  
□牛バラスライス… 200g ☆おろしにんにく 小さじ 1/2  
□玉ねぎ…………… 1個 ☆酒……………大さじ 2  
□なたね油………… 大さじ 1 ☆砂糖……………大さじ 1  
☆しょうゆ……………大さじ 2

【作り方】  
①玉ねぎは縦半分に切り、切り口を下にして5mm幅に切る。  
②ボウルに☆を加えて混ぜる。  
③牛肉、玉ねぎを加えて混ぜ、15分程漬け込む。  
④フライパンになたね油を入れて熱し、③を入れて玉ねぎが透き通って牛肉に火が通るまで中火で炒める。

**288 健康あか牛/バラスライス** 455 **NN きびさとう**  
200g **1,000円**(¥1,080円) 500g **495円**(¥535円)

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



熊本・菊池農場 週 毎週  
**280 健康あか牛/特選サイコロステーキ**  
200g  
2,200円→**1,938円**(¥2,093円)  
(¥2,376円)



熊本・菊池農場 週 毎週  
**281 健康あか牛/肩ローススライス**  
200g  
1,800円→**1,753円**(¥1,893円)  
(¥1,944円)

ジューシーで柔らかく肉のうまみも感じられる部位です。



熊本・菊池農場 週 毎週  
**284 健康あか牛/サーロインステーキ**  
250g **3,298円**(¥3,562円)

ほどよい歯ごたえと旨味たっぷり！肉本来のおいしさが味わえます。



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

上質な風味と豊かな旨味はローストビーフやシチューにおすすめ！



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

ジューシーで柔らかい食感を味わえます。すき焼やしゃぶしゃぶに！



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

脂身の旨味や甘さ、こってり感やジューシー感などを楽しめます。



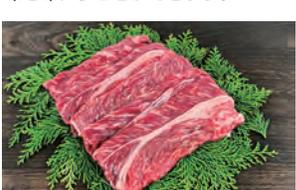
熊本・菊池農場 週 毎週  
**288 健康あか牛/バラスライス**  
200g **1,000円**(¥1,080円)

あか牛の上質な部位をスライスした贅沢なすき焼き用です。



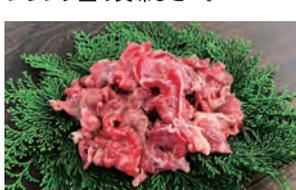
熊本・菊池農場 週 毎週  
**289 健康あか牛/特選すき焼き用**  
200g **1,800円**(¥1,944円)

旨味が凝縮されているので肉本来の味を味わうことができます。



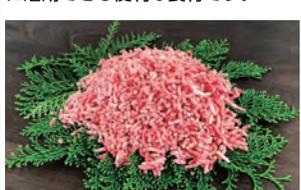
熊本・菊池農場 週 毎週  
**290 健康あか牛/赤身すき焼き用**  
200g **1,650円**(¥1,782円)

色々使えて便利！普段のお料理もワンランク上の美味しさへ。



熊本・菊池農場 週 毎週  
**291 健康あか牛/小間スライス**  
200g **1,400円**(¥1,512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 週 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！脂肪が少なくあっさりとした味わいです。



熊本・菊池農場 週 毎週  
**293 健康あか牛/赤身ミンチ**  
200g **1,200円**(¥1,296円)

# 国産鶏肉【紀州赤地鶏】



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

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



和歌山・小坂農園 週 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。唐揚げや、蒸し鶏におすすめ。



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

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



熊本・菊池農場 週 毎週 180日  
**297 赤地鶏/ももむね一口カット**  
200g **684円**(¥739円)

骨付きなので、だしにコクがでます。煮物やから揚げにもどうぞ。



和歌山・小坂農園 週 スポット 180日  
**298 赤地鶏/ぶつ切り**  
300g **679円**(¥733円)

**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。

ボリユームがあり肉汁もたっぷり！

和歌山・小坂農園 週 180日  
**301 1P 隔週BD**  
300g 591円→**580円**(¥626円)  
(¥638円)

**302 2P スポット**  
300g×2 1,182円→**1,060円**(¥1,145円)  
(¥1,277円)

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



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

肉厚でふわっとやわらかく上品な味わい。ダイエットにもおすすめ！



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

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



和歌山・小坂農園 週 隔週BD 180日  
**303 赤地鶏/手羽元せせり**  
200g **702円**(¥758円)

鮮度を一番実感していただける部位。鉄分が豊富で女性にオススメです。



和歌山・小坂農園 週 毎週 180日  
**304 赤地鶏/キモ**  
200g **492円**(¥531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 週 スポット 180日  
**305 赤地鶏/砂ずり**  
200g 492円→**450円**(¥486円)  
(¥531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！



熊本・菊池農場 週 毎週 180日  
**306 赤地鶏/ももミンチ**  
300g **941円**(¥1,016円)

ムネ肉100%。鶏の旨味がしっかりとし、脂身の少ないあっさりした味です。



和歌山・小坂農園 週 毎週 180日  
**307 赤地鶏/むねミンチ**  
200g **596円**(¥644円)

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



熊本・菊池農場 週 スポット 180日  
**308 赤地鶏/もも肉カット唐揚げ**  
12切(約300g) 970円→**920円**(¥994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)】、植物性油かす【大豆油かす、コーングルテンミート、やし油かす、(なたね油かす)】米ぬか、ふすまなど(※とうもろこしは、非遺伝子組み換えです。)  
加工:大誠食品(福岡県福岡市)

※天草大王は、オスとメスで部位の大きさに差があります。企画の都合上、選ぶことはできません。ご了承ください。  
オス・メス差がでて肉厚、噛めば噛むほど旨味が大きくなります。メス・オス上味な味わいで小さめ。オスと比べると少し柔らかく感じます。

賞味期限:180日



## 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 天草大王/モモ肉

310 1P 毎週 150g 809円(税874円)

たんぱく質が豊富で、あっさりとした部位です。チキンカツや蒸し鶏などに。



熊本・天草大王 天草大王/ムネ肉

311 2P スポット 150g×2 1,580円(税1,706円)

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 天草大王/ムネ肉

312 1P 毎週 150g 603円(税651円)

たんぱく質が豊富で、あっさりとした部位です。チキンカツや蒸し鶏などに。



熊本・天草大王 天草大王/ムネ肉

313 2P スポット 150g×2 1,180円(税1,274円)

脂肪のバランスがよく、濃厚でコクのある味わいです。骨付きなので、煮込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 天草大王/手羽先&手羽元

314 2~3本 441円(税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 天草大王/ささみ

315 150g 779円(税841円)

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



熊本・天草大王 天草大王/スライス

316 150g 654円(税706円) 635円(税686円)

つくねやそぼろなどに。ほどよく脂が入り、鶏の旨味をたっぷり味わえます。



熊本・天草大王 天草大王/ももミンチ

317 150g 647円(税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 天草大王/むねミンチ

318 150g 647円(税699円) 630円(税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 熊本県池田市

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。



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!**

大人気のベーコンの切り落としです。様々な料理にお役立てください。



熊本・共同ミートセンター 320 ベーコン切落とし

100g 711円(税768円) 615円(税664円)

塩、砂糖、香辛料だけでソーセージに仕上げました。温めてお召し上がり下さい。



熊本・共同ミートセンター 321 ウィンナー

110g 675円(税729円) 654円(税706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。



熊本・共同ミートセンター 322 チキンウィンナー

110g 424円(税458円) 411円(税444円)

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



熊本・共同ミートセンター 323 お弁当ウィンナー

110g 430円(税464円)



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



熊本・共同ミートセンター 324 ロースハムスライス

100g 855円(税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 325 ベーコンブロック

200g 1,394円(税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 326 ベーコンスライス

100g 727円(税785円)



# 無添加惣菜

那珂川キッチン 福岡県那珂川

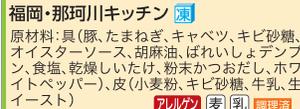
私たちグループの直営惣菜工場「那珂川キッチン」。本格的な中国点心をはじめ、お弁当にもぴったりの手軽なお惣菜まで、化学調味料や合成添加物不使用で手作りにしています。「牛のおっぱい」や「走る豚」、「健康あか牛」などを使って、安全でおいしい惣菜を作っています。

賞味期限:180日



## 走る豚の中華惣菜シリーズ

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



福岡・那珂川キッチン 走る豚肉まん

328 1P 毎週 125g×2 738円(税797円)

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



福岡・那珂川キッチン 329 走る豚チーズカレーまん

125g×2 850円(税918円)

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



福岡・那珂川キッチン 331 走る豚しゅうまい

30g×6 1,198円(税1,294円)

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

福岡・那珂川キッチン 国産鶏のキッチンから揚げ

332 1P 200g 735円(税794円)

333 2P 200g×2 1,395円(税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。食感のアフメ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 チキンレンコンボール

334 1P 200g 853円(税921円)

335 2P 200g×2 1,620円(税1,750円)

国産鶏胸肉を使用した串カツです。調理済み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 チキン串カツ

337 5本 793円(税856円)

338 10本 1,584円(税1,711円) 1,500円(税1,620円)

甘いコーンがたっぷり。お弁当やお子さんが食べるのにちょうどいいサイズです。

福岡・那珂川キッチン コーンクリームコロッケ

345 1P 30g×5 532円(税575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 博多とりかわ巻き

339 1P 5本 704円(税760円)

340 2P 5本×2 1,408円(税1,521円) 1,335円(税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 和のおかずセットB

343 1P 毎週 3種×2 562円(税607円)



福岡・那珂川キッチン 344 2P スポット 3種×2×2 1,124円(税1,214円) 1,060円(税1,145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 コーンクリームコロッケ

345 1P 30g×5 532円(税575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 博多とりかわ巻き

339 1P 5本 704円(税760円)

340 2P 5本×2 1,408円(税1,521円) 1,335円(税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 和のおかずセットB

343 1P 毎週 3種×2 562円(税607円)

福岡・那珂川キッチン 344 2P スポット 3種×2×2 1,124円(税1,214円) 1,060円(税1,145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 コーンクリームコロッケ

345 1P 30g×5 532円(税575円)

じゃが芋のホクホク感とゴロゴロ感が楽しめるコロケ。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** **調理解**  
**ポテトコロケ・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います。手作り感いっぱいハッシュドポテトです。

福岡・那珂川キッチン **スポット**  
 原材料: 牛乳(熊本)、エルゴバスタ、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** **調理解**  
**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温殺菌牛乳、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ラグランです。

福岡・那珂川キッチン **スポット**  
 原材料: 牛乳(熊本)、エルゴバスタ、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** **調理解**  
**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** **調理解**  
**342 きのこドリア**  
 180g×2 **1,010円**(¥1,091円)



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

福岡・那珂川キッチン **毎週**  
 原材料: 有機スイートコーン(スペイン) **アレルギー** **調理解**  
**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法によって、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。

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

原材料: 鶏肉(国産)、小麦粉、鶏卵、砂糖、食塩、ばれいしよでん粉、ホワイトペッパー、ガーリックパウダー、衣(パン粉、小麦粉、小麦粉、ばれいしよでん粉、砂糖、食塩、ブラックペッパー)、揚げ油(なたね油) **アレルギー** **調理解**  
**352 こだわりのチキンナゲット**  
 200g **618円**(¥667円)  
**353 お徳用チキンナゲット**  
 400g **1,120円**(¥1,210円)  
 1,177円→(¥1,271円)



生姜やんにんにくを効かせ、とりがらスープや昆布だしで味に深みを出した醤油ダレで漬込みました。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 **スポット** **未調理**  
 原材料: 鶏肉(国産)、ばれいしよでん粉、醤油、小麦粉、生オリーブオイル、砂糖、ガーリックパウダー、とりがらスープ、清酒、昆布だし、食塩、米酢、レッドペッパー粉末、ブラックペッパー粉末(一部に鶏肉・小麦・大豆を含む) **アレルギー** **調理解**  
**350 揚げただけのもからあげ**  
 350g **980円**(¥1,058円)  
 1,036円→(¥1,119円)



秋川牧園の鶏むね肉を使用。二段蒸込み製法で、やわらかく旨みたっぷり仕上げてきました。

山口・秋川牧園 **スポット** **調理解**  
 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 塩麹 ブラックペッパー粉末 食塩 衣(ばれいしよでん粉、さつまいもでん粉、小麦粉、もち粉) 揚げ油(なたね油) **アレルギー** **調理解**  
**351 こだわりのからあげ**  
 150g **593円**(¥640円)



**みんな大好き!**  
**定番フライドチキン!**  
 手羽元を持ちやすく食べやすいチューリップのフライドチキンにしました。  
 山口・秋川牧園 **スポット**  
 原材料: 鶏肉(国産)、清酒、醤油、食塩、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、パプリカ、ホワイトペッパー、バジル、オレガノ、カレー粉、衣(小麦粉、ばれいしよでん粉、パン粉)、揚げ油(なたね油) **アレルギー** **調理解**  
**357 フライドチキン/チューリップ**  
 500g **1,350円**(¥1,458円)  
 1,416円→(¥1,529円)

細長く切ったささみをのり塩味のチキンカツにしました。お弁当におつまみに温めるだけで手軽にご利用いただけます。

山口・秋川牧園 **B週**  
 原材料: 鶏肉(国産)、小麦粉、鶏卵、砂糖、食塩、ばれいしよでん粉、ホワイトペッパー、衣(パン粉、小麦粉、小麦粉、ばれいしよでん粉、砂糖、食塩)、揚げ油(なたね油) **アレルギー** **調理解**  
**356 チキンカツ(のり塩)**  
 150g **534円**(¥577円)



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

山口・秋川牧園 **スポット**  
 原材料: 鶏肝(鶏肝臓、心臓)(国産)、醤油、砂糖、清酒、発酵調味料、ばれいしよでん粉、生オリーブオイル、にんにくベースト **アレルギー** **調理解**  
**358 鶏レバー甘辛焼き**  
 120g **509円**(¥550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かきた風味豊かな塩味の外はパリッと中はジューシーなからあげ。

山口・秋川牧園 **スポット** **調理解**  
 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、生オリーブオイル、醤油、ホワイトペッパー粉末、衣(ばれいしよでん粉)、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** **調理解**  
**354 ももからあげ**  
 150g **638円**(¥689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、ばれいしよでん粉、食塩、砂糖、山芋パウダー)、揚げ油(なたね油) **アレルギー** **調理解**  
**355 スパイスささみカツ**  
 160g **573円**(¥619円)



鶏肉に黒豚の旨みのある脂が絶妙に合わさった、食べ応えのあるジューシーな肉まんです。皮はほんのり甘くすることで餡との相性を良くし、ショートニングの代わりに菜種油を使用し、ふっくら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** **調理解**  
 原材料: 皮(小麦粉(国産)、砂糖、菜種油、イースト、食塩)、具(野菜(玉ねぎ、生姜)(国産)、鶏肉、豚脂、たけのこ水煮、つなぎ(パン粉、馬鈴薯でん粉)、醤油、砂糖、ごま油、食塩、ホワイトペッパー粉末)、ベーキングパウダー **アレルギー** **調理解**  
**362 とり肉まん**  
 100g×4 **766円**(¥827円)  
**363 とりミニ肉まん**  
 35g×8 **627円**(¥677円)

秋川牧園の鶏肉と、とりがらスープを使用して作った「チキンライス」です。鶏の旨みをしっかりと味わえるようにお米を鶏がらスープで炊き上げ、お子様にも人気のトマトチャップで味付けをしました。

山口・秋川牧園 **スポット**  
 原材料: 鶏肉(国産)、トマトチャップ、野菜(玉ねぎ、とうもろこし、いんげん、にんじん)、鶏肉、砂糖、とりがらスープ、なたね油、食塩 **アレルギー** **調理解**  
**364 チキンライス**  
 450g **688円**(¥743円)



むね肉に下味をつけ、醤油・生姜・にんにく風味の和風チキンカツです。お弁当のおかずにおすすぬ! 解凍後フライパンでカラッと焼き揚げてください。

山口・秋川牧園 **スポット**  
 原材料: 鶏肉(国産)、醤油、酒、生姜ペースト、発酵調味料、砂糖、にんにくペースト、塩、レッドペッパー、衣(パン粉、卵、小麦粉、パセリ) **アレルギー** **調理解**  
**365 チキンカツ和風醤油**  
 200g **621円**(¥671円)



人気の焼き鳥セットの中から贅沢にも串揚げ5本を揃えました。ジューシーに焼き上げたのもも肉と甘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、ばれいしよでん粉、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** **調理解**  
**360 焼き鳥もも串**  
 5本/150g **893円**(¥964円)



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

山口・秋川牧園 **隔週BD**  
 原材料: 鶏肉(国産)、清酒、食塩、ホワイトペッパー、衣(鶏卵、パン粉、小麦粉、菜種油、ソース(砂糖、米酢、醤油、生オリーブオイル)) **アレルギー** **調理解**  
**361 甘酢のやわらかチキン南蛮**  
 150g **518円**(¥559円)



砂肝を九州地方独自の薬味である「ゆずこしょう」と国産丸大豆しょうゆがベースの特製タレに漬け込みました。コリコリとした食感と、ピリッと辛い刺激がくせになる美味しさです。

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



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

山口・秋川牧園 **隔週BD**  
 原材料: 鶏骨エキス、水、再製天日塩(沖縄) **1年** **未調理**  
**369 とりがらスープ**  
 50g×5 **480円**(¥518円)  
 536円→(¥579円)



# 食べ応えのある焼きつくね!

**コリコリ食感の砂肝がアクセント**  
 柔らかく香ばしいつくねに甘いタレを絡め、コリコリ食感の砂肝を加えました。タレに野菜を添えるとボリュームUP。  
 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、発酵調味料、砂糖、食塩、ソース(醤油、砂糖、発酵調味料、ばれいしよでん粉、清酒、生姜、にんにくペースト)、揚げ油(なたね油) **アレルギー** **調理解**  
**359 鶏の焼きつくね**  
 180g(つくね160g(4個)・タレ20g) **480円**(¥518円)  
 534円→(¥577円)



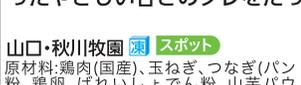
湯煎にかけ温かいご飯にのせるだけで、卵たっぷり親子丼の出来上がり。秋川牧園の卵と鶏肉を使った親子丼。

山口・秋川牧園 **スポット**  
 原材料: 鶏肉、液鶏卵、玉ねぎ、発酵調味料、醤油、砂糖、青ねぎ、鰹だし **1年** **アレルギー** **調理解**  
**370 ふんわり卵の親子丼の具**  
 180g **518円**(¥559円)



秋川牧園の鶏肉を使用した、お弁当の定番ミートボールです。やわらかく仕上げたミートボールに、国産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、ばれいしよでん粉、山芋パウダー)、生姜ペースト、砂糖、発酵調味料、食塩、ソース(醤油、砂糖、発酵調味料、ばれいしよでん粉、清酒、りんご酢)、揚げ油(なたね油) **アレルギー** **調理解**  
**ミートボール**  
**371 1P**  
 100g **288円**(¥311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お楽しみいただけます。  
 山口・秋川牧園 **スポット** **6ヶ月** **アレルギー** **調理解**  
 共通原材料: [鶏肉] 鶏肉(国産) [つくね] 鶏肉(国産)、鶏卵、山芋パウダー、ばれいしよでん粉、清酒、醤油、砂糖、生姜、食塩 **アレルギー** **調理解**  
**372 3P**  
 100g×3 **810円**(¥875円)  
 864円→(¥933円)



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

山口・秋川牧園 **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** **調理解**  
**373 レバー入りミートボール**  
 400g **890円**(¥961円)  
 911円→(¥984円)



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

山口・秋川牧園 **スポット**  
 原材料: 鶏肉(国産)、つなぎ(鶏卵、パン粉、ばれいしよでん粉)、玉ねぎ、砂糖、塩麹、醤油、食塩、ホワイトペッパー粉末 **アレルギー** **調理解**  
**374 鶏たんこ**  
 175g **460円**(¥497円)  
 479円→(¥517円)



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

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



鶏だし鍋セット  
 原材料: [スープ] チキンスープ、昆布だし、発酵調味料、鰹だし、食塩、ガーリックパウダー、醤油、ごま油 **アレルギー** **調理解**  
**376 塩** **377 醤油**  
 各500g **1,460円**(¥1,577円)  
 1,571円→(¥1,697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。手軽に味わえるパック入り。ソフト削りよりやや厚め。



静岡・新丸正 毎週  
原材料: 鯉枯節(国産) 1年  
**387 鯉平削り**  
40g **352円**(¥380円)

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



愛知・節辰商店 毎週  
原材料: かつお節、むろあじ節、椎茸、昆布 180日  
**388 NN かつおだしパック**  
10g×10 **591円**(¥638円)

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



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

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

## 福岡・成清海苔



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

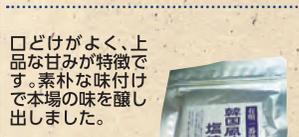


味は秋芽一番摘みならではの甘味のある海苔でシャキシャキとしながら口どけがよく、風味が口に広がります。※小分けチャック袋付き。

毎週 価格改定  
原材料: 乾のり(有明海) 180日  
**379 柳川・血垣開漁協産焼のり**  
全型10枚 **1,890円**(¥2,041円)

毎週 価格改定  
原材料: 乾のり 180日  
**382 おにぎり用焼海苔**  
10枚×3 **1,782円**(¥1,925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！

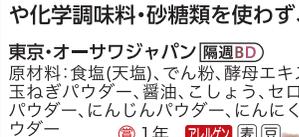


価格改定  
原材料: 乾のり 180日  
**380 1P 寿司はね焼のり**  
全型10枚 **873円**(¥943円)



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抽出した味付用調味液を使用。

毎週 価格改定  
原材料: 乾のり、砂糖、発酵調味料、食塩、醤油、昆布、ムロアジ、かつおぶし、干しえび、とうがらし 180日  
**381 2P 寿司はね焼のり**  
全型10枚×2 **1,680円**(¥1,814円)



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



**384 味附おかず海苔**  
8切20枚×3 **909円**(¥982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いただけます。



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

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



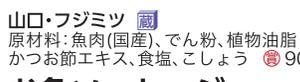
静岡・かもめ屋 毎週 3年 各80g×3  
原材料: まぐろ(輸入又は国産)、菜種油、野菜エキス、赤穂の天塩  
**392 ツナフレーク油漬**  
873円(¥943円)

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。

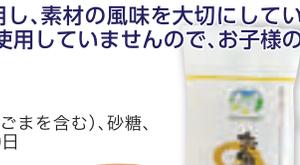


福岡・弥永商店 スポット  
原材料: 片口いわし(長崎県)、食塩(海水) 6ヶ月  
**396 長崎県産乾燥ちりめん**  
50g **549円**(¥593円)

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  
**お魚ソーセージ**  
**394 1P** 45g×3 **398円**(¥430円)



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

国内産のアカア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。

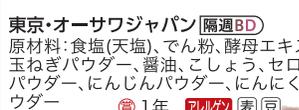


広島・ハヤシ食品工業 スポット  
原材料: アカアミ(えび、国内産) 120日  
**397 国内産素干しえび**  
30g **360円**(¥389円)

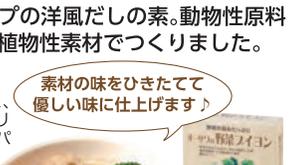


福岡・弥永商店 スポット  
原材料: 片口いわし(長崎県)、食塩(海水) 6ヶ月  
**396 長崎県産乾燥ちりめん**  
50g **549円**(¥593円)

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

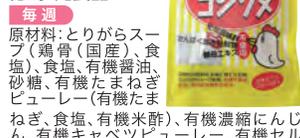


東京・オーサワジャパン 隔週BD  
原材料: 食塩(天塩)、でん粉、酵母エキス、玉ねぎパウダー、醤油、こしょう、セロリパウダー、にんじんパウダー、にんにくパウダー 1年  
**399 野菜ブイヨン**  
5g×8 **496円**(¥536円)



徳用野菜ブイヨン  
5g×30 **1,480円**(¥1,598円)

料理になじみやすい液体タイプ。



徳島・光食品 毎週  
原材料: とりがらスープ(鶏骨(国産)、食塩)、食塩、有機醤油、砂糖、有機たまねぎピューレー(有機たまねぎ、食塩、有機米酢)、有機濃縮にんじんピューレー(有機セリリピューレー) 8ヶ月  
**398 チキンコンソメ液体タイプ**  
10g×8 **521円**(¥563円)

人気商品!



お湯を注ぐだけの簡単みそ汁!  
**5P/SALE**

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



フリーズドライ 東京・オーサワジャパン スポット  
原材料: 有機立料米みそ、有機小松菜、有機油揚げ、酵母エキス、有機乾燥ねぎ、昆布粉末 1年半  
**401 5P/有機立料米みそ汁**  
7.5g×5 **1,070円**(¥1,156円)

有機八丁味噌使用。お湯を注ぐだけで本格派みそ汁。コクがあり、濃厚な味わい。



フリーズドライ 兵庫・オーサワジャパン スポット  
原材料: 麦味噌(立料米みそ)、有機豆味噌、なめこ、ねぎ、酵母エキス、馬鈴薯でん粉、わかめ、昆布粉 1年1ヶ月  
**402 5P/オーサワの赤だしみそ汁**  
9.2g×5 **1,070円**(¥1,156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。



岐阜・桜井食品 毎週  
原材料: 有機小麦粉(国産)、有機砂糖、有機ショートニング、イースト、食塩 6ヶ月  
**407 有機パン粉**  
100g **260円**(¥281円)

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



岐阜・桜井食品 毎週  
原材料: 小麦粉(岩手)、イースト、塩 6ヶ月  
**408 パン粉**  
200g **335円**(¥362円)

## 有機野菜の味を引き立てるシンプルなスープ!

有機スイートコーンを使用したフリーズドライの粉末ポタージュ。甘さだけが際立つ単調な味ではなく深み求めて本来の甘さ、甘さの中にある雑味、そしてコクを引き出すことを素材のかけあわせにより工夫しました。



兵庫・コスモス食品 スポット  
原材料: 有機カーネルコーン(ハンガリー)、有機豆乳、有機黒糖、食塩、有機ポテトフレーク、有機でん粉、白こしょう、有機発酵野菜粉末 1年  
**403 コーン/オーガニックポタージュ**  
18g **260円**(¥281円)

トマト本来の旨味と酸味を楽しんでいたが、有機にんじんペーストと有機コー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、食べやすさにより工夫しました。



兵庫・コスモス食品 スポット  
原材料: 有機トマトペースト(アメリカ)、有機豆乳、有機にんじんペースト、有機カーネルコーン、有機黒糖、有機ポテトフレーク、食塩、白こしょう、有機発酵野菜粉末、有機でん粉 1年  
**404 トマト/オーガニックポタージュ**  
16g **260円**(¥281円)

調理時間に熱を加えずにすてしまおうと、えだまめが持つ豊かな風味が弱くなってしまうため、火加減や煮込み時間を研究し、素材の美味しさを余すことなく残すように工夫しました。



兵庫・コスモス食品 スポット  
原材料: 有機えだまめ(中国)、有機豆乳、有機黒糖、有機でん粉、食塩、有機ポテトフレーク、白こしょう、有機発酵野菜粉末 1年  
**405 えだまめ/オーガニックポタージュ**  
17g **260円**(¥281円)

契約農家さんが栽培した有機栽培100%の馬鈴薯を原料として昔ながらの伝統製法で製造しております。



静岡・こだわりの味協同組合 スポット  
原材料: 馬鈴薯澱粉(北海道産) 1年  
**406 北海道産馬鈴薯澱粉(片栗粉)**  
200g **372円**(¥402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、ナチュラルチーズ、食塩、食用こめ油、チキンブイヨン、砂糖、ブーケガルル(食用オリブ油、香辛)、生姜ペースト、にんにくペースト、ホワイトペッパー 9ヶ月  
**409 ホワイトソース**  
120g **594円**(¥642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  
**410 ベーキングパウダー**  
113g **398円**(¥430円)

岐阜県産の小麦粉を使用したミックス粉。砂糖を使用しておりませんので、お好みで甘みを加えてください。



岐阜・桜井食品 隔週BD 1年  
**411 無糖 ホットケーキミックス**  
各400g **440円**(¥475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。



原材料: 小麦粉(岐阜)、砂糖(ビート糖)、食塩、膨張剤(重曹)  
**412 有糖**

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  
**413 お米のホットケーキミックス**  
200g **335円**(¥362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  
**414 お菓子をつくるお米の粉**  
250g **775円**(¥837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。こ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  
**415 有機蒸し大豆**  
100g **290円**(¥313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  
**416 有機蒸しひよこ豆**  
85g **290円**(¥313円)



**タンパク質 いっぱい!**  
ミックスビーンズのビーフシチュー

材料(2~3人分)  
 □ミックスビーンズ.....1袋  
 □牛もも肉(シチュー用) 300g  
 □塩こしょう.....適量  
 □じゃがいも.....2個  
 □人参.....1/2本  
 □フロコリー.....1/2個  
 □有塩バター.....15g  
 □赤ワイン.....100ml  
 □水.....300ml  
 □デミグラスソース.....1本  
 □ケチャップ.....大さじ1

①じゃがいもは皮をむき、芽を取り除き大きめの一口大に。  
 ②にんじんは乱切りに、フロコリーは小房にわけ、ゆでる。  
 牛肉は一口大に切り、塩、コショウを振り軽く揉み込む。  
 ③鍋にバターを熱し、牛肉に焼き色がつくまで強火で焼く。  
 ④③に、にんじんを加え中火で炒める。そこに赤ワイン、水を加え沸騰したらアクをとり、フタをして弱火で1時間30分ほど煮込む。  
 ⑤じゃがいも、デミグラスソース、トマトケチャップを加え、フタはしないで弱火で20分ほど時々かき混ぜながら、じゃがいもがやわらかくなるまで煮込む。火を止めたらミックスビーンズを加えかき混ぜる。  
 ⑥お皿に⑤を盛り、フロコリーをトッピングして完成。

**兵庫・だいぞデイズ 隔週BD**  
 原材料:有機ひよこ豆、有機大豆、有機青いんげん、有機赤いんげん、有機黒いんげん、食塩、有機米酢  
 120日

**417 有機蒸しミックスビーンズ**  
 85g 302円(326円) **290円(313円)**

**岡山・倉敷銘泉 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、赤ワインビネガー、小麦粉、バター、塩、チキンエキス、ビーフエキス、香辛料  
 1年

**484 デミグラスソース**  
 360ml 1,077円(1,163円) **1,030円(1,112円)**

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

**東京・オーサワジャパン スポット**  
 原材料:有機大根(長崎) 6ヶ月

**426 有機切干大根・長崎産**  
 100g **550円(594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。ふっくら、もちもちとした食感で玄米の甘味と旨みがいきています。**

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

**430 有機玄米ごはん**  
 160g **310円(335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。

**兵庫・だいぞデイズ 隔週BD**  
 原材料:もち麦、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

**418 国産10種の蒸し雑穀**  
 70g 248円(268円) **240円(259円)**

**名古屋・コジマフーズ 毎週**  
 原材料:小豆(国産) 1年

**419 小豆の水煮**  
 230g **260円(281円)**

**佐賀・まんてん 原材料:白胡麻(パラグアイ) 240日**

ほうろくという素焼きの煎り鍋を用いた音ながらの製法をヒントに、ごまの風味を引き出しました。絶品の香りと味が自慢です。

**大阪・ムソー 隔週BD**  
 原材料:有機ごま(ポリビア) 6ヶ月

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

**423 NN いらりごま・白**  
 70g **330円(356円)**

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

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

**国内産はるさめ**

**427 1P 毎週**  
 100g **416円(449円)**

**428 2P スポット**  
 100g×2 832円(899円) **780円(842円)**

皮が薄く、甘み強いサンマルツァーノ種のトマトを使用。ポモドーロパスタや、ミネストローネにおすすめ。

**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

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

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

香ばしく炒った有機黒ごまをすりつぶし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

**424 有機いらりごま・黒**  
 80g **356円(384円)**

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

**429 全粒小麦粉使用くるまぶ**  
 6枚・55g 474円(512円) **450円(486円)**

有機もち玄米使用。杵つきならではの強い粘りとコシ。

原材料:有機水稲もち玄米(国産)

**432 有機玄米もち**  
 6個・300g 660円(713円) **640円(691円)**

有機もち玄米使用。杵つきならではの強い粘りとコシ、濃厚なよもぎの風味。

原材料:有機水稲もち玄米(国産)、よもぎ粉

**433 有機よもぎ入り玄米もち**  
 6個・300g 750円(810円) **730円(788円)**

東京・オーサワジャパン スポット 1年

**434 有機もち玄米もち**  
 6個・300g 660円(713円) **640円(691円)**

**435 有機よもぎ入り玄米もち**  
 6個・300g 750円(810円) **730円(788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。

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

**435 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

**有機スパゲッティ**

**436 1P 毎週**  
 500g **448円(484円)**

**437 2P スポット**  
 500g×2 896円(968円) **860円(929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

**有機グルテンフリースパゲッティ**

**438 1P 毎週**  
 250g **796円(860円)**

**439 2P スポット**  
 250g×2 1,592円(1,719円) **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、植物性油  
 1年

**長崎手延べ(5)うどん**

**440 1P 毎週**  
 200g **483円(522円)**

**441 5P スポット**  
 200g×5 2,415円(2,608円) **2,140円(2,311円)**

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

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

**さくらの焼そば**

**452 1P 隔週BD**  
 114g **215円(232円)**

**453 3P スポット**  
 114g×3 645円(697円) **615円(664円)**

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

**岐阜・桜井食品 スポット**  
 原材料:油揚げめん(小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩)、食塩、粉末しょうゆ、砂糖、酵母エキス、粉末たまご、野菜エキス、発酵調味料、椎茸パウダー、香辛料、ビーナッツパウダー、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

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

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

**岐阜・桜井食品 スポット**  
 原材料:油揚げめん(小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩)、砂糖、酵母エキス、ごま油、豆乳パウダー、玉ねぎエキスパウダー、キャベツエキスパウダー、野菜エキスパウダー、香辛料、乾燥ねぎ  
 6ヶ月

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

そばの美の中心部から表層粉、甘皮に至るまで全部挽きとるみにした最も理想的なそば粉を使用し、そば本来の味と香りを目指しました。

**長野・山本かじの スポット**  
 原材料:そば粉(北海道) 2年

**国産の十割そば**

**442 1P 毎週**  
 200g **550円(594円)**

**443 2P スポット**  
 200g×2 1,100円(1,188円) **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。つるつとした食感と軽く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  
444 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:小麦粉(愛知)、玄米粉(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、メーブルシユガー、酵母エキス、馬鈴薯でんぷん、昆布粉) ◎6ヶ月  
447 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、国内産小麦粉に国内産玄米粉を配合して作った無かんすいのノンフライ乾麺。



東京・オーサワジャパン スポット  
原材料:小麦粉(愛知)、玄米粉(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(足助仕込三河産のたまり)、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、メーブルシユガー、酵母エキス、馬鈴薯でんぷん) ◎6ヶ月  
448 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:小麦粉(愛知)、玄米粉(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(足助仕込三河産のたまり)、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、メーブルシユガー、酵母エキス、馬鈴薯でんぷん) ◎6ヶ月  
449 ベジ玄米ラーメン/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のノンフライ乾麺。天然醸造味噌と胡麻の風味豊かで、ぴりりと辛く、コクがあります。



東京・オーサワジャパン スポット  
原材料:小麦粉(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、食塩、発酵調味料、胡麻こしょう(白・黒))、ごま油、食塩、メーブルシユガー、酵母エキス、馬鈴薯澱粉、昆布粉) ◎6ヶ月  
450 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:小麦粉(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、メーブルシユガー、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  
451 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。

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



京都・飯尾醸造 隔週BD  
原材料:米(京都府宮津市/農薬不使用栽培) ◎2年  
459 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  
460 300ml 650円(税702円)  
461 1L 1,083円(税1,170円)

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



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



大阪・ムソー 毎週  
原材料:てんさい(北海道) ◎無期限  
456 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。



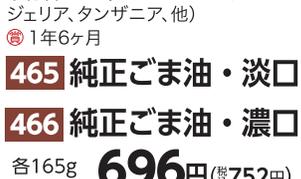
沖縄・青い海 毎週  
原材料:天日塩(89.3%メキシコまたはオーストラリア) 海水(10.7%沖縄) ◎無期限  
457 シママース  
1kg 495円(税535円)

伊豆大島の海水を太陽と風の力で濃縮し、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  
458 海の精あらしお  
240g 643円(税694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、幅広くご利用頂けます。



福岡・平田産業 毎週  
原材料:ごま(ブルキナファソ、ナイジェリア、タンザニア、他) ◎1年6ヶ月  
465 純正ごま油・淡口  
466 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、溶剤を使わずに圧力だけで搾れるのはわずかその半分。自然な製法で搾った国産の米ぬかと米胚芽の豊富な栄養分が凝縮された貴重な食用油です。



和歌山・築野食品 スポット  
原材料:食用こめ油 ◎1年  
467 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、熟を飛ばさ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  
468 1P 毎週 250ml 1,500円(税1,620円)  
469 2P スポット 250ml×2 3,000円(税3,240円) 2,800円(税3,024円)

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



島根・青砥酒造 毎週  
原材料:米、米こうじ(島根)、塩(海の精)アルコール13%、食塩2%以上 ◎1年半  
472 みやこの料理酒  
500ml 919円(税993円)

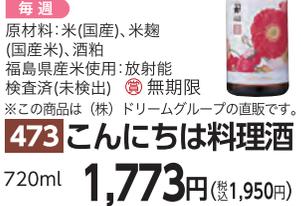
上質のかつお節をたっぷり使用し、土佐清水産の宗田産、風味原料(かつお節・宗田節・昆布・干椎茸)の卵と非遺伝子組み換え菜種の圧搾油、国産りんご酢で作りました。



愛知・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  
475 NN うまみ鰹つゆ  
500ml 698円(税754円)

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  
476 aino MAMAマヨネーズ  
300g 672円(税726円)

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



福島・大木代吉本店 毎週  
原材料:米(国産)、米麹(国産米)、酒粕(国産米) 放射能検査済(未検出) ◎無期限  
473 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・味の一醸造 毎週  
原材料:米、米麹、食塩 ◎1年  
470 味の母 720ml 1,046円(税1,130円)  
471 1.8L スポット 2,260円(税2,441円) 2,160円(税2,333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)、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  
480 有機ウスターソース  
250ml 460円(税497円)

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



愛知・オーサワジャパン 隔週BD  
原材料:合わせだし(国産:乾しいたけ、昆布)、有機白醤油、食塩、本みりん、焼酎 ◎1年1ヵ月  
474 オーサワの白だし  
360ml 1,000円(税1,080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  
476 aino MAMAマヨネーズ  
300g 672円(税726円)

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



大阪・ムソー 毎週  
原材料:菜種油(オーストラリア)、卵、有機りんご酢、果実酢(レモン果汁)、砂糖、食塩、香辛料(からし) ◎6ヶ月  
477 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  
479 有機トマトケチャップ  
300g 455円(税491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、魚醤などを使い作りしました。



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  
481 オイスターソース  
115g 502円(税542円)

隠し味に有機白味噌を使うことでコクを出しました!



### 大容量

埼玉・オーサワジャパン 隔週BD  
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)、メーブルシユガー(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) ◎常温で6ヶ月  
478 大/オーサワの豆乳マヨ  
300g 870円(税940円) 840円(税907円)

卵砂糖不使用!

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利用いただけます。よく振ってお使いください。



徳島・光食品 隔週BD  
原材料:有機野菜・果実(有機たまねぎ、有機にんにく、有機みかん、有機トマト、有機レモン、有機にんにく、有機ゆず、有機しいたけ)、糖類(砂糖、有機糖みつ)、醸造酢、食塩、でんぷん、醤油、オイスターエキス、魚醤、こんぶ、香辛料、みりん、かつお節 ◎1年半  
482 お好みソース関西風  
300ml 377円(税407円) 360円(税389円)

日本初、有機JAS認定のミートソース。北海道で有機調味料を顔に育った「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  
483 有機ミートソース  
140g 325円(税351円)

このまま使える美味しい万能合わせ酢。ツンとせず香りやわらかな仕上がりです。



福岡・庄分酢 毎週 ◎2年  
原材料:純米酢、ピートグラニュー糖(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  
485 八方美人酢  
300ml 828円(税894円) 760円(税821円)  
486 たっぴり徳用900ml  
1,529円(税1,651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です。



福岡・庄分酢 毎週 ◎2年  
原材料:純米酢、ピートグラニュー糖(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  
486 たっぴり徳用900ml  
1,529円(税1,651円)



**相性ピッタリ!**  
ささみとアボカドと豆腐のサラダ

ひとつずつ丁寧に選別された新鮮なたまねぎを33%も使用、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 **フルカ** 麦 豆

**488 おにおンドレッシング**  
280ml  
646円⇒ **610円**(¥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 **フルカ** 麦 豆

**490 すりごまドレッシング**  
280ml  
646円⇒ **610円**(¥659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 **フルカ** 麦 豆

**489 にんにんどレッシング**  
280ml **646円**(¥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 **フルカ** 麦 豆

**491 フレンチドレッシング**  
280ml **646円**(¥698円)

高知産特撰無農薬、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、あっさりとしていて、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 **フルカ** 麦 豆

**492 ゆずドレッシング**  
300g  
592円⇒ **560円**(¥605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、香辛料  
1年

**493 とうがらしドレッシング**  
300g **646円**(¥698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 **フルカ** 麦 豆

**バターチキンカレー**  
レトルト

**511 1P** [B週]  
180g **571円**(¥617円)

鶏挽肉の旨味とヨーグルトのコクをいかしたシンプルで食べやすいカレーです。

**宮城・秋川牧園**  
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 **フルカ** 麦 豆

**鶏キーマカレー**  
レトルト

**513 1P** [B週]  
180g **571円**(¥617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**  
レトルト

**515 1P** [B週]  
160g **534円**(¥577円)

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

**東京・食品企画** [スポット]  
原材料: 小麦粉(国産)、牛乳、カレー粉、ビーツグラニュー糖、食塩、トマトピューレ、ココア、リンゴ、ブルーベリー、味噌、ヨーグルト、酵母エキス、チキンエキス、ポークエキス、玉ねぎ、ニンニク  
1年 **フルカ** 麦 豆

**508 キッズ本格カレールウ**  
120g **467円**(¥504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、香辛料  
1年 **フルカ** 麦 豆

**517 チゲ鍋の素**  
360ml  
754円⇒ **720円**(¥778円)

酒粕に醸酵を二度繰り返して仕込む風味豊かな無添加味噌を合わせた味わい深い酒粕鍋の素です。

**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 **フルカ** 麦 豆

**30014 酒粕鍋の素**  
360ml  
754円⇒ **720円**(¥778円)

瀬戸内の海塩と丁寧に作った鶏の出汁を合わせて、にんにく、ゆずと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しみ込んで野菜の美味しさをたっぷり味わえる旨みたっぷりの鶏鍋の素です。

**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 鶏塩鍋の素**  
360ml  
700円⇒ **670円**(¥724円)

エキストラヴァージンオリーブ油で丁寧に炒めた玉ねぎとにんにくにイタリア産トマト、広島産レモン果汁を合わせてフレッシュなスパイスをベースに味噌と醤油で和風のおいしさを調和させたトマト鍋の素です。

**岡山・倉敷銘泉** [B週]  
原材料: トマト(イタリア)、玉ねぎ、砂糖、エキストラヴァージンオリーブオイル、塩、味噌、醤油、にんにく、レモン果汁、酵母エキス、パルメザン、醸造酢、カラメル、香辛料  
1年 **フルカ** 麦 豆

**519 トマト鍋の素**  
360ml  
754円⇒ **720円**(¥778円)

かけるだけで本格デミグラスソース!

**岡山・倉敷銘泉** [B週]  
原材料: 牛すじ肉、野菜(たまねぎ、にんにく、セロリ、にんにく)、トマトペースト、砂糖、赤ワイン、赤ワインベネガー、小麦粉、バター、塩、チキンエキス、ビーフエキス、香辛料  
1年 **フルカ** 麦 豆

**484 デミグラスソース**  
360ml  
1,077円⇒ **1,030円**(¥1,112円)

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、ビーフエキス、赤ワイン、ごま、唐辛子、増粘多糖類  
1年 **フルカ** 麦 豆

**焼肉のたれ**  
レトルト

**496 甘口** **497 辛口**  
各360ml  
1,077円⇒ **1,000円**(¥1,080円)

熊本県、四国産生姜を使用。おろしたてのようなみずみずしさで自然な辛みで、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。

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

**500 生おろし生姜チューブ**  
40g **417円**(¥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

**501 向井の香辛料/山椒**  
5g **633円**(¥684円)

カナダの雪解けの頃に採取される、新鮮なサトウカエデの樹液だけを蒸留して作る自然の旨味です。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: 砂糖楓の樹液(カナダ) 1440日

**504 ナチュラルメープルシロップ/アンバー**  
250g  
1,545円⇒ **1,400円**(¥1,512円)

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

**カナダ・プレステージ** [隔週BD]  
原材料: 有機メープルシロップ(カナダ) 720日

**505 有機メープルシロップ/アンバー**  
132g  
891円⇒ **820円**(¥886円)

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 **フルカ** 麦 豆

**瀬戸内レモンのチキンカレー**  
レトルト

**509 1P** [B週]  
180g **571円**(¥617円)

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

**東京・食品企画** [スポット]  
原材料: 小麦粉(国産)、牛乳、カレー粉、ビーツグラニュー糖、食塩、トマトピューレ、ココア、リンゴ、ブルーベリー、味噌、ヨーグルト、酵母エキス、チキンエキス、ポークエキス、玉ねぎ、ニンニク  
1年 **フルカ** 麦 豆

**510 2P** [スポット]  
180g×2  
1,142円⇒ **1,065円**(¥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、香辛料  
1年 **フルカ** 麦 豆

**517 チゲ鍋の素**  
360ml  
754円⇒ **720円**(¥778円)

酒粕に醸酵を二度繰り返して仕込む風味豊かな無添加味噌を合わせた味わい深い酒粕鍋の素です。

**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 **フルカ** 麦 豆

**30014 酒粕鍋の素**  
360ml  
754円⇒ **720円**(¥778円)

瀬戸内の海塩と丁寧に作った鶏の出汁を合わせて、にんにく、ゆずと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しみ込んで野菜の美味しさをたっぷり味わえる旨みたっぷりの鶏鍋の素です。

**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 鶏塩鍋の素**  
360ml  
700円⇒ **670円**(¥724円)

エキストラヴァージンオリーブ油で丁寧に炒めた玉ねぎとにんにくにイタリア産トマト、広島産レモン果汁を合わせてフレッシュなスパイスをベースに味噌と醤油で和風のおいしさを調和させたトマト鍋の素です。

**岡山・倉敷銘泉** [B週]  
原材料: トマト(イタリア)、玉ねぎ、砂糖、エキストラヴァージンオリーブオイル、塩、味噌、醤油、にんにく、レモン果汁、酵母エキス、パルメザン、醸造酢、カラメル、香辛料  
1年 **フルカ** 麦 豆

**519 トマト鍋の素**  
360ml  
754円⇒ **720円**(¥778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、香辛料  
1年 **フルカ** 麦 豆

**517 チゲ鍋の素**  
360ml  
754円⇒ **720円**(¥778円)

酒粕に醸酵を二度繰り返して仕込む風味豊かな無添加味噌を合わせた味わい深い酒粕鍋の素です。

**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 **フルカ** 麦 豆

**30014 酒粕鍋の素**  
360ml  
754円⇒ **720円**(¥778円)

瀬戸内の海塩と丁寧に作った鶏の出汁を合わせて、にんにく、ゆずと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しみ込んで野菜の美味しさをたっぷり味わえる旨みたっぷりの鶏鍋の素です。

**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 鶏塩鍋の素**  
360ml  
700円⇒ **670円**(¥724円)

エキストラヴァージンオリーブ油で丁寧に炒めた玉ねぎとにんにくにイタリア産トマト、広島産レモン果汁を合わせてフレッシュなスパイスをベースに味噌と醤油で和風のおいしさを調和させたトマト鍋の素です。

**岡山・倉敷銘泉** [B週]  
原材料: トマト(イタリア)、玉ねぎ、砂糖、エキストラヴァージンオリーブオイル、塩、味噌、醤油、にんにく、レモン果汁、酵母エキス、パルメザン、醸造酢、カラメル、香辛料  
1年 **フルカ** 麦 豆

**519 トマト鍋の素**  
360ml  
754円⇒ **720円**(¥778円)

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

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

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

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

**大阪・ムソー** [毎週]  
原材料: 水あめ、からし、なたね油、食塩、植物繊維、香辛料抽出物  
8ヶ月

**498 旨味本来からしチューブ**  
40g **388円**(¥419円)

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、独特の香り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。

**大阪・向井珍味堂** [スポット]  
原材料: 白コショウ(マレーシア)  
1年

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

カナダのPro-Cert認定のオーガニックのはちみつを日本産の蜂蜜とブレンドした、短い夏の期間に咲いた「アルファルファ」「クロウパー」の花から生産した、あっさりとした中にコクがあるはちみつです。

**福岡・藤井養蜂場** [隔週BD]  
原材料: はちみつ(カナダ) 2年

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

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 **フルカ** 麦 豆

**瀬戸内レモンのチキンカレー**  
レトルト

**509 1P** [B週]  
180g **571円**(¥617円)

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

**東京・食品企画** [スポット]  
原材料: 小麦粉(国産)、牛乳、カレー粉、ビーツグラニュー糖、食塩、トマトピューレ、ココア、リンゴ、ブルーベリー、味噌、ヨーグルト、酵母エキス、チキンエキス、ポークエキス、玉ねぎ、ニンニク  
1年 **フルカ** 麦 豆

**510 2P** [スポット]  
180g×2  
1,142円⇒ **1,065円**(¥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、香辛料  
1年 **フルカ** 麦 豆

**517 チゲ鍋の素**  
360ml  
754円⇒ **720円**(¥778円)

酒粕に醸酵を二度繰り返して仕込む風味豊かな無添加味噌を合わせた味わい深い酒粕鍋の素です。

**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 **フルカ** 麦 豆

**30014 酒粕鍋の素**  
360ml  
754円⇒ **720円**(¥778円)

瀬戸内の海塩と丁寧に作った鶏の出汁を合わせて、にんにく、ゆずと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しみ込んで野菜の美味しさをたっぷり味わえる旨みたっぷりの鶏鍋の素です。

**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 鶏塩鍋の素**  
360ml  
700円⇒ **670円**(¥724円)

エキストラヴァージンオリーブ油で丁寧に炒めた玉ねぎとにんにくにイタリア産トマト、広島産レモン果汁を合わせてフレッシュなスパイスをベースに味噌と醤油で和風のおいしさを調和させたトマト鍋の素です。

**岡山・倉敷銘泉** [B週]  
原材料: トマト(イタリア)、玉ねぎ、砂糖、エキストラヴァージンオリーブオイル、塩、味噌、醤油、にんにく、レモン果汁、酵母エキス、パルメザン、醸造酢、カラメル、香辛料  
1年 **フルカ** 麦 豆

**519 トマト鍋の素**  
360ml  
754円⇒ **720円**(¥778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、香辛料  
1年 **フルカ** 麦 豆

**517 チゲ鍋の素**  
360ml  
754円⇒ **720円**(¥778円)

酒粕に醸酵を二度繰り返して仕込む風味豊かな無添加味噌を合わせた味わい深い酒粕鍋の素です。

**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 **フルカ** 麦 豆

**30014 酒粕鍋の素**  
360ml  
754円⇒ **720円**(¥778円)

瀬戸内の海塩と丁寧に作った鶏の出汁を合わせて、にんにく、ゆずと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しみ込んで野菜の美味しさをたっぷり味わえる旨みたっぷりの鶏鍋の素です。

**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 鶏塩鍋の素**  
360ml  
700円⇒ **670円**(¥724円)

エキストラヴァージンオリーブ油で丁寧に炒めた玉ねぎとにんにくにイタリア産トマト、広島産レモン果汁を合わせてフレッシュなスパイスをベースに味噌と醤油で和風のおいしさを調和させたトマト鍋の素です。

**岡山・倉敷銘泉** [B週]  
原材料: トマト(イタリア)、玉ねぎ、砂糖、エキストラヴァージンオリーブオイル、塩、味噌、醤油、にんにく、レモン果汁、酵母エキス、パルメザン、醸造酢、カラメル、香辛料  
1年 **フルカ** 麦 豆

**519 トマト鍋の素**  
360ml  
754円⇒ **720円**(¥778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、香辛料  
1年 **フルカ** 麦 豆

**517 チゲ鍋の素**  
360ml  
754円⇒ **720円**(¥778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 **フルカ** 麦 豆

**494 きんごましゃぶしゃぶのたれ**  
360ml **700円**(¥756円)

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

**大阪・ムソー** [毎週]  
原材料: 水あめ、からし、なたね油、食塩、植物繊維、香辛料抽出物  
8ヶ月

**498 旨味本来からしチューブ**  
40g **388円**(¥419円)

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、独特の香り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。

**大阪・向井珍味堂** [スポット]  
原材料: 白コショウ(マレーシア)  
1年

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

カナダのPro-Cert認定のオーガニックのはちみつを日本産の蜂蜜とブレンドした、短い夏の期間に咲いた「アルファルファ」「クロウパー」の花から生産した、あっさりとした中にコクがあるはちみつです。

**福岡・藤井養蜂場** [隔週BD]  
原材料: はちみつ(カナダ) 2年

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

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 **フルカ** 麦 豆

**瀬戸内レモンのチキンカレー**  
レトルト

**509 1P** [B週]  
180g **571円**(¥617円)

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

**東京・食品企画** [スポット]  
原材料: 小麦粉(国産)、牛乳、カレー粉、ビーツグラニュー糖、食塩、トマトピューレ、ココア、リンゴ、ブルーベリー、味噌、ヨーグルト、酵母エキス、チキンエキス、ポークエキス、玉ねぎ、ニンニク  
1年 **フルカ** 麦 豆

**510 2P** [スポット]  
180g×2  
1,142円⇒ **1,065円**(¥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、香辛料  
1年 **フルカ** 麦 豆

**517 チゲ鍋の素**  
360ml  
754円⇒ **720円**(¥778円)

酒粕に醸酵を二度繰り返して仕込む風味豊かな無添加味噌を合わせた味わい深い酒粕鍋の素です。

**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 **フルカ** 麦 豆

**30014 酒粕鍋の素**  
360ml  
754円⇒ **720円**(¥778円)

瀬戸内の海塩と丁寧に作った鶏の出汁を合わせて、にんにく、ゆずと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しみ込んで野菜の美味しさをたっぷり味わえる旨みたっぷりの鶏鍋の素です。

**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 鶏塩鍋の素**  
360ml  
700円⇒ **670円**(¥724円)

エキストラヴァージンオリーブ油で丁寧に炒めた玉ねぎとにんにくにイタリア産トマト、広島産レモン果汁を合わせてフレッシュなスパイスをベースに味噌と醤油で和風のおいしさを調和させたトマト鍋の素です。

**岡山・倉敷銘泉** [B週]  
原材料: トマト(イタリア)、玉ねぎ、砂糖、エキストラヴァージンオリーブオイル、塩、味噌、醤油、にんにく、レモン果汁、酵母エキス、パルメザン、醸造酢、カラメル、香辛料  
1年 **フルカ** 麦 豆

**519 トマト鍋の素**  
360ml  
754円⇒ **720円**(¥778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、香辛料  
1年 **フルカ** 麦 豆

**517 チゲ鍋の素**  
360ml  
754円⇒ **720円**(¥778円)

酒粕に醸酵を二度繰り返して仕込む風味豊かな無添加味噌を合わせた味わい深い酒粕鍋の素です。

**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 **フルカ** 麦 豆

**30014 酒粕鍋の素**  
360ml  
754円⇒ **720円**(¥778円)

瀬戸内の海塩と丁寧に作った鶏の出汁を合わせて、にんにく、ゆずと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しみ込んで野菜の美味しさをたっぷり味わえる旨みたっぷりの鶏鍋の素です。

**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 鶏塩鍋の素**  
360ml  
700円⇒ **670円**(¥724円)

エキストラヴァージンオリーブ油で丁寧に炒めた玉ねぎとにんにくにイタリア産トマト、広島産レモン果汁を合わせてフレッシュなスパイスをベースに味噌と醤油で和風のおいしさを調和させたトマト鍋の素です。

**岡山・倉敷銘泉** [B週]  
原材料: トマト(イタリア)、玉ねぎ、砂糖、エキストラヴァージンオリーブオイル、塩、味噌、醤油、にんにく、レモン果汁、酵母エキス、パルメザン、醸造酢、カラメル、香辛料  
1年 **フルカ** 麦 豆

**519 トマト鍋の素**  
360ml  
754円⇒ **720円**(¥778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、香辛料  
1年 **フルカ** 麦 豆

**517 チゲ鍋の素**  
360ml  
754円⇒ **720円**(¥778円)

塩田の栄えた瀬戸内のまろやかな海塩がベースです。

**岡山・倉敷銘泉** [B

# 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

221 国産大豆カップスリー納豆 30g×3 268円(税289円)

燃焼炭火造りにより、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。タレも種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O虫0)・納豆菌 216 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。におい控えてフケ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。

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

各30g×2 224円(税242円) 大粒大豆で使用する良質大豆を、自社で挽き割るため、雑味の無いフレッシュ感を得ることができました。

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

222 国産黒豆カップ納豆 30g×2 249円(税269円)

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

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市

223 大粒味わい納豆 45g×2 209円(税226円)

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

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市

224 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 219 ひきわり納豆カップ2 30g×2 279円(税301円)

静岡県産大粒(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。天然素材の経木で包んでいます。

富良食品 静岡県静岡市 毎週

原材料: 大豆(静岡県産フクユタカ大粒)・納豆菌 220 経木で包んだ塩味納豆/静岡県産大豆 45g 198円(税214円)

# 漬物、お惣菜など「あると助かる」もの

あ一品ほしい時に助かる漬物、ふりかけなど。材料から吟味し、合成添加物・化学調味料不使用です。

あすか 奈良県五條市 隔週BD

226 梅干し 120g 467円(税504円)

大ぶりでやわらかくジューシーな梅干しです。手作りの味わい。塩分約18%



お弁当にぴったりのミニサイズの梅干しです。



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。



228 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。



229 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!



230 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、蒸した契約栽培の米を合わせ、再度熟成。歯切れの良いさっぱり感◎

231 べったら漬 746円(税806円)

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

232 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。

233 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%のまろやかなごま塩です。有機JAS認証商品。すりごまを使用していますので、しっとりとした、胡麻の風味・香り豊かなごま塩です。

234 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ひじき調味料でふくらみ炊き上げ、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。

235 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。あつあつ飯の上に乗せてお召し上がりください。

236 岩のり入り のり佃煮 150g 676円(税730円)

丸川 静岡県焼津市 隔週BD

237 生姜でごはん 70g 633円(税684円)

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

238 金時豆(煮豆) 150g 407円(税440円)

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

239 ひじき豆 150g 451円(税487円)

北海道日高産のミネラルが多く含まれている根本の部分のみを厳選しました。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。

240 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!

241 国産大豆納豆の佃煮 70g 360円(税389円)

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

242 国産大豆水煮(さわやか) 200g 295円(税319円)

# 味噌・醤油・こだわり調味料

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

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。

10102 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裸麦「御島はだか」と筑後・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。

10103 麦みそ・輝麦 500g 822円(税888円)

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

10104 南国糖 1kg 637円(税688円)

野菜を刻んでビニール袋に入れ、浅漬の素を入れてもみ込めれば簡単に美味しい浅漬が出来ます。

246 麹屋甚平/浅漬の素 500ml 600円(税648円)

杉樽で熟成。ほんのり甘い麹風味。粒なし。味噌とえにどうぞ。

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)

まろや 愛知県岡崎市 隔週BD

10106 長野県産の小麦粉 900g 391円(税422円)

オーサワジャパン 東京都 隔週BD

10108 オーサワの国産米粉 500g 1,714円(税1,851円)

富山県産ゆず、大分県産青唐辛子・北海道産甜菜糖・国産塩を原料としています。塩度11%以下と低塩タイプ。鍋料理、汁物の薬味として、焼き魚やお肉等の様々な料理にご利用ください。開封後は、冷蔵庫で保管ください。

10105 国産ゆずごしょう 50g 619円(税669円)

日穀製粉 長野県長野市 隔週BD

10107 おいしい強力粉 400g 320円(税346円)

国産米100%。農業・化学肥料不使用。小麦粉の代わりとして様々なお料理に。

10108 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) 90日 未調理

**524 土佐の天然ぶり切身**

120g **670円**(¥724円)

土佐沖で捕れたゴマサバを三枚おろしにしました。煮付けや竜田揚げにどうぞ。



高知・土佐佐賀産直出荷組合

原材料: さば(高知) 90日

**525 土佐の生さばフィレ**

約200g **682円**(¥737円)

袋のまま冷蔵庫で解凍後、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

90日 未調理

**535 さばの南蛮漬**

140g **570円**(¥616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

90日 未調理

**536 豆アジ南蛮漬**

130g **581円**(¥627円)

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合

原材料: 鯉(太平洋・土佐沖)

90日

**521 土佐の前浜セット**

3~4種 (約600g) **1,400円**(¥1,512円)

三陸沖産の鯉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

90日 未調理

**526 かつおの角煮**

110g **600円**(¥648円)

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合

原材料: カツオ(高知県)・醤油・みりん・砂糖

90日 未調理

**527 土佐のかつお丼**

80g **607円**(¥656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: 鯉(太平洋・土佐沖)

90日

**522 土佐沖一本釣り・薫焼き鯉たたき**

たれなし130g **981円**(¥1,059円)

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

**523 土佐薫焼き天然ぶりタタキ**

120g **914円**(¥987円)

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合

原材料: アジ(高知県)・パン粉・小麦粉・食塩

90日 未調理

**529 土佐のアジフライ**

100g **602円**(¥650円)

高知県で獲れた真アジを使ったアジフライです。ニンニクの香りが食欲をおかずに、夕食の1品に。



高知・土佐佐賀産直出荷組合

原材料: アジ(高知県)・パン粉・小麦粉・ガーリックパウダー・食塩

90日 未調理

**530 アジガーリックフライ**

150g **718円**(¥775円)

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合

原材料: あじ(高知)・パン粉・小麦粉・梅・しそ・食塩

90日 未調理

**528 梅シソ風味のあじフライ**

120g **581円**(¥627円)

高知県の天然ぶりを菜種油で揚げた1品。流水解凍後、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

90日 未調理

**531 プリ甘酢あんかけ**

140g **600円**(¥648円)

初夏だけに水揚げされる、脂ののったきびなごに、でん粉をつけてから揚げ用になりました。



高知・土佐佐賀産直出荷組合

原材料: きびなご・でん粉・塩・コショウ

90日 未調理

**532 きびなごのから揚げ**

110g **611円**(¥660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

90日 未調理

**533 ぶり竜田揚げ**

120g **600円**(¥648円)

お弁当にぴったりのサイズで冷めても美味しいです。



高知・土佐佐賀産直出荷組合

原材料: サバ・馬鈴薯澱粉・醤油・みりん・酒

90日 未調理

**534 さば竜田揚げ**

120g **602円**(¥650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

**538 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

原材料: マイワシ(銚子港)・醤油・砂糖(喜界島粗糖)

3年

**539 ミニとろイワシ味付**

100g **405円**(¥437円)

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合

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

90日 未調理

**551 1P 銀だらコク煮**

50g **460円**(¥497円)

適度に脂ののった銚子産マイワシを菜種一番搾り油と、塩田の天日塩、国産ローリング澱粉(高知県産)の美味しさにこだわりました。



千葉・千葉産直サービス

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

**540 オイルサーディン**

100g **410円**(¥443円)

脂ののった時期に限定して獲った宮城のブランドさば「金華さば」を使用。脂のりが抜群で柔らかく炊き上げました。醤油とみりん、生姜を利かせて、ご飯が進む美味しさです。



高知・土佐佐賀産直出荷組合

原材料: さま(国内産)・醤油(小麦・大豆を含む)・砂糖・酒・つゆ・生姜(国内産)・みりん

90日 未調理

**547 1P 三陸産さんま佃煮**

70g **316円**(¥341円)

宮城のブランドさば「金華さば」を使用。脂のりが抜群で柔らかく炊き上げました。醤油とみりん、生姜を利かせて、ご飯が進む美味しさです。



高知・土佐佐賀産直出荷組合

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

90日 未調理

**549 1P 金華さば仙台みそ煮**

60g **335円**(¥362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で常備しておくと便利！ 兼由 北海道 B週



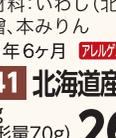
北海道産天然いわしを使用。素材の風味を活かした味噌仕立て。

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 未調理

**541 北海道産いわしの味噌煮**

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 未調理

**542 北海道産さんまの味噌煮**

95g (固形量70g) **309円**(¥334円)



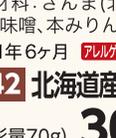
北海道産天然さばを使用。素材の風味を活かした味噌仕立て。

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 未調理

**543 北海道産さばの味噌煮**

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く。

原材料: さば(北海道産)、食塩

1年6ヶ月

**544 北海道産さばの水煮**

120g (固形量90g) **309円**(¥334円)



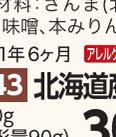
北海道産天然さばを使用。あっさりとしたさばの旨み。食べやすいように骨まで柔らかく。

原材料: さば(北海道産)、食塩

1年6ヶ月

**545 北海道産はたての水煮**

65g (固形量40g) **485円**(¥524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く。

原材料: さば(北海道産)、食塩

1年6ヶ月

**545 北海道産はたての水煮**

65g (固形量40g) **485円**(¥524円)

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



ヤママサ 宮城県塩電市

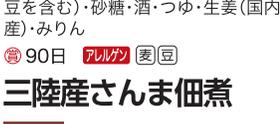
原材料: サバ(ノルウエー産)・深層海塩(インドネシア産)

90日

**546 ヤママサの甘塩サバ**

60g×2 **583円**(¥630円)

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



ヤママサ 宮城県塩電市

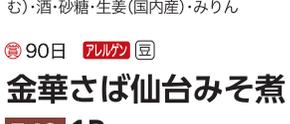
原材料: 真さば(宮城県産)・みそ(大豆を含む)・酒・砂糖・生姜(国内産)・みりん

90日 未調理

**548 3P 三陸産さんま佃煮**

70g×3 **901円**(¥973円)

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



ヤママサ 宮城県塩電市

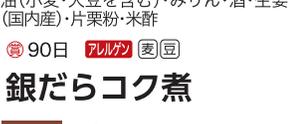
原材料: 真さば(宮城県産)・みそ(大豆を含む)・酒・砂糖・生姜(国内産)・みりん

90日 未調理

**550 3P 三陸産さんま佃煮**

60g×3 **955円**(¥1,031円)

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



ヤママサ 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

90日 未調理

**552 2P 三陸産さんま佃煮**

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。



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

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

福岡・パンタレ 隔週BD 原材料:わかめ、食塩 6ヶ月

557 生わかめ玄海育ち(塩蔵) 200g 575円(税621円)

福岡・パンタレ 隔週BD 原材料:もずく、自然塩 6ヶ月

558 天然もずく 200g 467円(税504円)

※エビやカニが混ざる漁法で捕獲しています。長期保存は冷凍できます。

福岡・パンタレ 隔週BD 原材料:カタクチイワシの稚魚、食塩 4週間

554 無漂白ちりめん

70g 778円(税840円) 755円(税815円)



会員様に人気です

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

福岡・パンタレ 隔週BD 原材料:カタクチイワシ、食塩 3ヶ月

555 特選いりこ

100g 592円(税639円)



福岡・パンタレ 隔週BD 原材料:カタクチイワシ、食塩 3ヶ月

556 いりこ

100g 558円(税603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、手間をかけて作っています。揚げ出し、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



新鮮野菜のたまねぎ、ごぼう、にんじんをたっぷり練り込んだ天ぷらです。

島根・別所蒲鉾店 隔週BD 原材料:魚肉すり身、地下水、菜種油、馬鈴薯澱粉、カットごぼう、カット人参、カット玉葱、魚醤、砂糖、塩、鰹だし、昆布だし、みりん 180日



566 出雲の野菜天 120g 470円(税508円)

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

福岡・パンタレ 隔週BD 原材料:かつおのふし(枕崎) 3ヶ月

560 花かつお

60g 608円(税657円)



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

福岡・パンタレ 隔週BD

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

辛子明太子

561 甘口 562 辛口

各100g 1,205円(税1,301円)

魚肉の旨みを十分に引き出し、イカをたっぷり練り込んだ天ぷらです。

別所蒲鉾店 隔週BD

原材料:魚肉すり身、地下水、イカ、菜種油、馬鈴薯澱粉、魚醤、砂糖、塩、鰹だし、昆布だし、みりん 180日



魚肉の旨みを十分に引き出し、甘みたっぷりの玉ねぎを練りこみました。

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、馬鈴薯澱粉、魚醤、砂糖、塩、鰹だし、昆布だし、みりん 180日



567 出雲の玉ねぎ天 120g 470円(税508円)

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、魚醤、砂糖、塩、かつおだし、昆布だし、みりん 180日



568 おじいちゃんの日ぶら 6枚 470円(税508円) 447円(税483円)

別所蒲鉾店 隔週BD 原材料:魚肉すり身、地下水、イカ、菜種油、馬鈴薯澱粉、魚醤、砂糖、塩、鰹だし、昆布だし、みりん 180日



569 出雲のイカ天 100g 470円(税508円)

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!〜



セット内容(大) ●魚魚ウィンナー×2 ●魚ぎょと 骨入りバーグ×2 ●きくらげ天×2 ●おじいちゃんの日ぶら×2 ●ささがきごぼう天×2 ●あおさつみれ×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) ●魚魚ウィンナー×2 ●出雲のちくわ ●魚ぎょと 骨入りバーグ ●おじいちゃんの日ぶら ●玉ねぎボール ●白つみれ ●あおさつみれ×2 ●濃縮だし30g

島根・別所蒲鉾店 隔週BD 180日

おでん種セット 564 大 8種16個 1,255円(税1,355円)

565 小 7種9個 818円(税883円)

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!

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、あおさ粉、かつおだし、魚醤、昆布だし 180日



570 出雲のちくわ磯辺揚げ 120g 470円(税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。

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、馬鈴薯澱粉、魚醤、砂糖、塩、鰹だし、昆布だし、みりん 180日



571 玉ねぎボール 120g 470円(税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。サッとあぶって、ポン酢などでいただくのもおすすめ。

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



572 海老つみれ 5個・100g 470円(税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。

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



573 地魚・白つみれ 6個・120g 470円(税508円)

なめらかな食感に仕上げたすり身で、ごぼうを包み込んで揚げました。シャキッとしたごぼうの食感と魚の旨みとコクが楽しめます。

島根・別所蒲鉾店 隔週BD 原材料:魚肉すり身、地下水、割ごぼう、菜種油、馬鈴薯澱粉、丸大豆醤油、砂糖、塩 180日



574 ごぼうスティック 100g 470円(税508円)

柚子の香りいっぱいの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◎

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



575 ゆず入りはんぺん 120g 470円(税508円) 447円(税483円)

大粒の枝豆がごろごろ入ったぎり揚げ。解凍後、軽く温めてお召上がりください。

島根・別所蒲鉾店 隔週BD 原材料:魚肉すり身、地下水、青大豆、食用菜種油、馬鈴薯澱粉、砂糖、魚醤、食塩、鰹だし、昆布だし、味醂 180日



576 青大豆ちぎり天 120g 470円(税508円)

国産産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。

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



577 アジはんぺん 4枚/120g 470円(税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。油は圧搾一番搾りの菜種油。昔ながらの攪拌・すり上げは石臼で行い、温度が上がりすぎて風味を損ねない昔ながらの製法です。



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



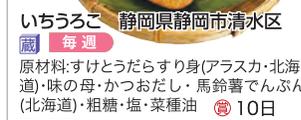
小竹輪 579 1P 毎週 30g×5 482円(税521円)



580 2P 毎週 30g×5×2 912円(税985円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 隔週BD 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



581 小判揚 5枚(150g) 446円(税482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 隔週BD 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



582 うろこちゃん(白かまぼこ) 150g 582円(税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 スポット 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、紅麴色素 14日

583 うろこちゃん(紅かまぼこ) 150g 582円(税629円)

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



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 スポット 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

584 いわしはんぺん 5枚(150g) 542円(税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たり、お弁当のおかずにもどうぞ。



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 スポット 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

585 たこボール 8個 428円(税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 スポット 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

586 うずら卵天 4個 502円(税542円) 477円(税515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 スポット 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

587 ごぼうつまみ 100g 462円(税499円)

静岡県浜松産の葉ねぎを使用し、葱の風味が強いの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  
【スポット】  
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  
**588 ねぎぢぎり揚げ**  
100g **466円**(¥503円)

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



**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・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・青のり(静岡県産)・発酵調味料・鰹だし・菜種油 10日  
**589 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もちもち食感ととても合います。フライパンに少量の油で少し焦げ目をつけて香ばしくすると美味しくアツプ!



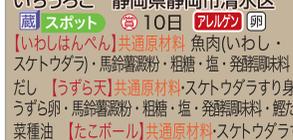
**いちろうこ**  
静岡県静岡市清水区  
【スポット】  
原材料:まぐろすり身・すけそうたらすり身・玉ねぎ(国産)・コーン(国産)・馬鈴薯澱粉(北海道産)・粗糖・食塩・発酵調味料・鰹だし・菜種油 10日  
**590 まぐろもろこし**  
100g **477円**(¥515円)

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



**いちろうこ**  
静岡県静岡市清水区  
【スポット】  
原材料:すけそうたらすり身(主に北海道産)・くち、馬鈴薯澱粉(北海道産)・粗糖・桜えび、塩(天日粉砕塩)、味の母、かつおだし、菜種油 14日  
**591 桜えび釜揚げ**  
3枚 **715円**(¥772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。りん酸塩を使用しないすり身で仕上げました。\*つゆはついていません。



**いちろうこ** 静岡県静岡市清水区  
【スポット】  
【いわしはんぺん】共通原材料:魚肉(いわし・スケトウダラ)・馬鈴薯澱粉・粗糖・塩・発酵調味料・鰹だし  
【うずら天】共通原材料:スケトウダラすり身・うずら卵・馬鈴薯澱粉・粗糖・塩・発酵調味料・鰹だし  
【たこボール】共通原材料:スケトウダラすり身・タコ・馬鈴薯澱粉・粗糖・塩・発酵調味料・鰹だし  
【ごぼう巻】共通原材料:スケトウダラすり身・ごぼう・馬鈴薯澱粉・粗糖・塩・発酵調味料・鰹だし  
**595 静岡おでん種セット**  
6種11品 **853円**(¥921円)

「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。りん酸塩を使用しないすり身で仕上げました。\*つゆはついていません。



共通原材料:スケトウダラすり身・馬鈴薯澱粉・粗糖・塩・発酵調味料・鰹だし  
**596 2P**  
1,706円→(¥1,842円) **1,650円**(¥1,782円)

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



**いちろうこ**  
静岡県静岡市清水区  
【スポット】  
原材料:くち、すけそうたらすり身、馬鈴薯澱粉(北海道産)、粗糖、卵白、味の母、塩(天日粉砕塩)、鰹だし 14日  
**592 白はんぺん**  
30g×3枚 **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  
**593 ごぼう巻き**  
100g **474円**(¥512円)

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



**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  
**594 いわし団子**  
8個 410円→(¥443円) **390円**(¥421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

原材料:有機大麦(国産) 2年  
**602 オーサワの有機麦茶**  
7g×24包 **562円**(¥607円)

原材料:大豆(国産) 120日  
**603 国産大豆の無調整豆乳**  
1000ml **388円**(¥419円)

原材料:無農薬栽培茶葉(水産産/品種:やぶきた、さやまかおり、在来) 1年  
**604 天の紅茶 リーフ**  
40g **500円**(¥540円)

原材料:無農薬栽培茶葉(水産産/品種:やぶきた、さやまかおり、在来) 1年  
**605 天の紅茶TB**  
2g×16 **500円**(¥540円)

原材料:無農薬栽培茶葉(水産産/品種:やぶきた、さやまかおり、在来) 1年  
**606 生姜紅茶TB**  
2.5g×10 **650円**(¥702円)

原材料:りんご(津軽産直組合) 1年  
**615 津軽のかおり(びん)**  
1L **862円**(¥931円)

原材料:有機玄米(津軽産直組合) 6ヶ月  
**620 オーサワの有機玄米甘酒(なめらか)**  
200g **429円**(¥463円)

原材料:有機小麦粉、バター、てん菜糖、卵、食塩 180日  
**627 純国産北海道バタークッキー**  
8枚 **331円**(¥357円)

原材料:うるち米(愛知県・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 6ヶ月  
**628 おこめせん**  
20g (1枚×12袋) **390円**(¥421円)

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



京都・ほった園 毎週  
原材料:緑茶・抹茶(国産/有機栽培) 180日  
**600 有機抹茶入りくき茶**  
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  
**601 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、すっきりとした味わい。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  
**602 オーサワの有機麦茶**  
7g×24包 **562円**(¥607円)

原材料:大豆(国産) 120日  
**603 国産大豆の無調整豆乳**  
1000ml **388円**(¥419円)

原材料:無農薬栽培茶葉(水産産/品種:やぶきた、さやまかおり、在来) 1年  
**604 天の紅茶 リーフ**  
40g **500円**(¥540円)

原材料:無農薬栽培茶葉(水産産/品種:やぶきた、さやまかおり、在来) 1年  
**605 天の紅茶TB**  
2g×16 **500円**(¥540円)

原材料:無農薬栽培茶葉(水産産/品種:やぶきた、さやまかおり、在来) 1年  
**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 1,211円→(¥1,308円) **1,120円**(¥1,210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 ケース 30本入**  
160g×30 5,550円→(¥5,994円) **5,383円**(¥5,814円)

原材料:りんご(津軽産直組合) 1年  
**615 津軽のかおり(びん)**  
1L **862円**(¥931円)

原材料:有機玄米(津軽産直組合) 6ヶ月  
**620 オーサワの有機玄米甘酒(なめらか)**  
200g **429円**(¥463円)

原材料:有機小麦粉、バター、てん菜糖、卵、食塩 180日  
**627 純国産北海道バタークッキー**  
8枚 **331円**(¥357円)

原材料:うるち米(愛知県・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 6ヶ月  
**628 おこめせん**  
20g (1枚×12袋) **390円**(¥421円)

飲み口は軽く、苦味・酸味・渋み・香りは程よくブレンド。薄めに淹れても味や香りがあり、濃く淹れても嫌みや雑味は感じません。朝昼晩も問わず愛されるロングセラー。



原材料:有機栽培コーヒー豆(ペルー60%・マンドリン20%・グアテマラ20%)  
**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)

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、苦みも酸味も柔らかくに仕上げました。



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)

原材料:りんご(津軽産直組合) 1年  
**615 津軽のかおり(びん)**  
1L **862円**(¥931円)

原材料:有機玄米(津軽産直組合) 6ヶ月  
**620 オーサワの有機玄米甘酒(なめらか)**  
200g **429円**(¥463円)

原材料:有機小麦粉、バター、てん菜糖、卵、食塩 180日  
**627 純国産北海道バタークッキー**  
8枚 **331円**(¥357円)

原材料:うるち米(愛知県・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 6ヶ月  
**628 おこめせん**  
20g (1枚×12袋) **390円**(¥421円)

## おうちで最上級の1杯を

シーン問わず好バランス  
飲み口は軽く、苦味・酸味・渋み・香りは程よくブレンド。薄めに淹れても味や香りがあり、濃く淹れても嫌みや雑味は感じません。朝昼晩も問わず愛されるロングセラー。

原材料:有機栽培コーヒー豆(ペルー60%・マンドリン20%・グアテマラ20%)  
**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)

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、苦みも酸味も柔らかくに仕上げました。

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)

原材料:りんご(津軽産直組合) 1年  
**615 津軽のかおり(びん)**  
1L **862円**(¥931円)

原材料:有機玄米(津軽産直組合) 6ヶ月  
**620 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」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(マンドリン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)

原材料:有機小麦粉、バター、てん菜糖、卵、食塩 180日  
**627 純国産北海道バタークッキー**  
8枚 **331円**(¥357円)

原材料:うるち米(愛知県・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 6ヶ月  
**628 おこめせん**  
20g (1枚×12袋) **390円**(¥421円)

原材料:りんご(津軽産直組合) 1年  
**615 津軽のかおり(びん)**  
1L **862円**(¥931円)

原材料:有機玄米(津軽産直組合) 6ヶ月  
**620 オーサワの有機玄米甘酒(なめらか)**  
200g **429円**(¥463円)

原材料:有機小麦粉、バター、てん菜糖、卵、食塩 180日  
**627 純国産北海道バタークッキー**  
8枚 **331円**(¥357円)

原材料:うるち米(愛知県・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 6ヶ月  
**628 おこめせん**  
20g (1枚×12袋) **390円**(¥421円)

原材料:有機小麦粉、バター、てん菜糖、卵、食塩 180日  
**627 純国産北海道バタークッキー**  
8枚 **331円**(¥357円)

原材料:うるち米(愛知県・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 6ヶ月  
**628 おこめせん**  
20g (1枚×12袋) **390円**(¥421円)

原材料:りんご(津軽産直組合) 1年  
**615 津軽のかおり(びん)**  
1L **862円**(¥931円)

原材料:有機玄米(津軽産直組合) 6ヶ月  
**620 オーサワの有機玄米甘酒(なめらか)**  
200g **429円**(¥463円)

原材料:有機小麦粉、バター、てん菜糖、卵、食塩 180日  
**627 純国産北海道バタークッキー**  
8枚 **331円**(¥357円)

原材料:うるち米(愛知県・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 6ヶ月  
**628 おこめせん**  
20g (1枚×12袋) **390円**(¥421円)

原材料:有機小麦粉、バター、てん菜糖、卵、食塩 180日  
**627 純国産北海道バタークッキー**  
8枚 **331円**(¥357円)

原材料:うるち米(愛知県・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 6ヶ月  
**628 おこめせん**  
20g (1枚×12袋) **390円**(¥421円)

原材料:りんご(津軽産直組合) 1年  
**615 津軽のかおり(びん)**  
1L **862円**(¥931円)

原材料:有機玄米(津軽産直組合) 6ヶ月  
**620 オーサワの有機玄米甘酒(なめらか)**  
200g **429円**(¥463円)

原材料:有機小麦粉、バター、てん菜糖、卵、食塩 180日  
**627 純国産北海道バタークッキー**  
8枚 **331円**(¥357円)

原材料:うるち米(愛知県・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 6ヶ月  
**628 おこめせん**  
20g (1枚×12袋) **390円**(¥421円)

原材料:有機小麦粉、バター、てん菜糖、卵、食塩 180日  
**627 純国産北海道バタークッキー**  
8枚 **331円**(¥357円)

原材料:うるち米(愛知県・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 6ヶ月  
**628 おこめせん**  
20g (1枚×12袋) **390円**(¥421円)

原材料:りんご(津軽産直組合) 1年  
**615 津軽のかおり(びん)**  
1L **862円**(¥931円)

原材料:有機玄米(津軽産直組合) 6ヶ月  
**620 オーサワの有機玄米甘酒(なめらか)**  
200g **429円**(¥463円)

原材料:有機小麦粉、バター、てん菜糖、卵、食塩 180日  
**627 純国産北海道バタークッキー**  
8枚 **331円**(¥357円)

原材料:うるち米(愛知県・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 6ヶ月  
**628 おこめせん**  
20g (1枚×12袋) **390円**(¥421円)

原材料:有機小麦粉、バター、てん菜糖、卵、食塩 180日  
**627 純国産北海道バタークッキー**  
8枚 **331円**(¥357円)

原材料:うるち米(愛知県・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 6ヶ月  
**628 おこめせん**  
20g (1枚×12袋) **390円**(¥421円)

原材料:りんご(津軽産直組合) 1年  
**615 津軽のかおり(びん)**  
1L **862円**(¥931円)

原材料:有機玄米(津軽産直組合) 6ヶ月  
**620 オーサワの有機玄米甘酒(なめらか)**  
200g **429円**(¥463円)

原材料:有機小麦粉、バター、てん菜糖、卵、食塩 180日  
**627 純国産北海道バタークッキー**  
8枚 **331円**(¥357円)

原材料:うるち米(愛知県・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 6ヶ月  
**628 おこめせん**  
20g (1枚×12袋) **390円**(¥421円)

原材料:有機小麦粉、バター、てん菜糖、卵、食塩 180日  
**627 純国産北海道バタークッキー**  
8枚 **331円**(¥357円)

原材料:うるち米(愛知県・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 6ヶ月  
**628 おこめせん**  
20g (1枚×12袋) **390円**(¥421円)

原材料:りんご(津軽産直組合) 1年  
**615 津軽のかおり(びん)**  
1L **862円**(¥931円)

原材料:有機玄米(津軽産直組合) 6ヶ月  
**620 オーサワの有機玄米甘酒(なめらか)**  
200g **429円**(¥463円)

原材料:有機小麦粉、バター、てん菜糖、卵、食塩 180日  
**627 純国産北海道バタークッキー**  
8枚 **331円**(¥357円)

原材料:うるち米(愛知県・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 6ヶ月  
**628 おこめせん**  
20g (1枚×12袋) **390円**(¥421円)

原材料:りんご(津軽産直組合) 1年  
**615 津軽のかおり(びん)**  
1L **862円**(¥931円)

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



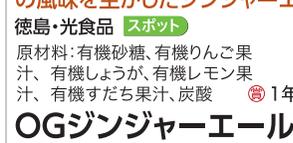
青森・斉藤農園(津軽産直組合) 毎週  
原材料:りんご(津軽産直組合) 1年  
**615 津軽のかおり(びん)**  
1L **862円**(¥931円)

原材料:有機玄米(津軽産直組合) 6ヶ月  
**620 オーサワの有機玄米甘酒(なめらか)**  
200g **429円**(¥463円)

原材料:有機小麦粉、バター、てん菜糖、卵、食塩 180日  
**627 純国産北海道バタークッキー**  
8枚 **331円**(¥357円)

原材料:うるち米(愛知県・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 6ヶ月  
**628 おこめせん**  
20g (1枚×12袋) **390円**(¥421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います。



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**  
**618 3本**  
250ml×3 **450円**(¥486円)

原材料:りんご(津軽産直組合) 1年  
**615 津軽のかおり(びん)**  
1L **862円**(¥931円)

原材料:有機玄米(津軽産直組合) 6ヶ月  
**620 オーサワの有機玄米甘酒(なめらか)**  
200g **429円**(¥463円)

原材料:有機小麦粉、バター、てん菜糖、卵、食塩 180日  
**627 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**

**629 玄米ポンセン**  
8枚 **441円**(**476円**)

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**

**630 玄米ポンセン黒豆入り**  
8枚 **451円**(**487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・鳥根県産)・甜菜糖(北海道産)・食塩・ハトムギ粉末 **120日**

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

農薬不使用のうるち米のおせんべい。香ばしい醤油味です。

若手・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)

**632 みちのくせんべい(小丸しょうゆ)**  
110g **485円**(**524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。兵庫県馬産「コウノトリ青むお米」、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**

原材料:うるち米(国産)・醤油・砂糖・水あめ・昆布粉・鰹節粉 **150日**

**633 召しませ日本・島醤油煎餅**  
80g **380円**(**410円**)

杵でついた国産もち米で丁寧に焼き上げた柿の種です。ピリッと辛口で仕上げています。

大阪・ムソー **B 週**

原材料:もち米(国産)・ビーナッツ(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・黒ごま・山椒)青のり・ケシノ実・麻の実・カツオ粉末・シタケ粉末・昆布粉末 **3ヶ月**

**634 柿の種**  
65g **310円**(**335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**

**635 玄米ごはん/プレーン**  
80g **420円**(**454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**

**636 豆乳どーなっつ**  
72g **220円**(**238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**

**641 有機ぶどう使用のゼリー**  
60g **149円**(**161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**

原材料:有機黒糖・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**

**646 オーガニックラズベリー**  
50g **495円**(**535円**)

オレンジのさわやかな風味とミルクのまろやかさが絶妙のコンビネーション。

原材料:有機黒糖・有機ココアバター・有機全粉乳・有機カカオマス・有機粉状ヘーゼルナッツ・オレンジ香料 **12ヶ月**

**647 オーガニックオレンジ**  
50g **495円**(**535円**)

デーツの甘みだけで作ったチョコ。あたたかみのある甘みに、いちじくの濃厚なアクセント。どっしり満足感とサラリとした後味。

原材料:有機デーツ・有機ココアバター・有機全粉乳・有機カカオマス・有機いちじく加工品(有機いちじく・有機りんご果汁・有機米粉)有機カカオマス・有機乳脂肪/増粘剤(ベクチン) **14ヶ月**

**648 オーガニックデーツ&イチジク**  
50g **495円**(**535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天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**

**637 OGコーンフレーク/プレーン**  
150g **500円**(**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**

**638 フロスト/OGコーンフレーク**  
150g **526円**(**568円**)

北海道産のほたてを、添加物を一切使わずに、国産原料から作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・ノースカラス **スポット**

原材料:ボイルホタテ貝(北海道産)・甜菜糖(てん菜(北海道産))・食塩・昆布だし・かつおだし・しいたけだし・さんま魚醤 **180日**

**642 純国産北海道ホタテ貝も**  
45g **563円**(**608円**)

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

原材料:有機黒糖・有機ココアバター・有機全粉乳・有機抹茶(有機ライスキノアパフ(有機米粉・有機キノアパウダー・有機粗糖)) **12ヶ月**

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

ビターチョコに甘酸っぱいザクロゼリーのフルーティーなアクセント。

原材料:有機カカオマス・有機粗糖・有機ザクロゼリー(有機ザクロ果汁・有機りんご果汁・有機米粉)有機ココアバター・有機パーム油/増粘剤(ベクチン) **18ヶ月**

**650 オーガニックビター・ザクロ**  
50g **495円**(**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。プルテン(プルーン)が約2%。

原材料:有機粗糖・有機ココアバター・有機オーツ麦・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・有機米粉)・有機りんご果汁・有機パーム油/増粘剤(ベクチン) **12ヶ月**

**652 オーガニックグラウンドオーツ・シリアルランチ**  
50g **495円**(**535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)・本ぐす粉(国産)・生麥粉末(国産)・食塩・さつまいも澱粉 **1年**

**643 節れんこんのど飴**  
70g **490円**(**529円**)

鹿児島県で作られる郷土菓子「ふくれ」は、原材料に許が使用されたお菓子です。しっとりしてふくらもちモチ食感、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 **4日**

**639 ふくらふくれプレーン**  
1個 **449円**(**485円**)

静岡県産の有機栽培茶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くらもちモチ食感の蒸し菓子です。

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 **スポット**

原材料: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 **4日**

**640 ふくらふくれ抹茶**  
1個 **486円**(**525円**)

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

原材料:有機ココアバター・有機カカオマス・有機アーモンド粉・有機アーモンド加工品・有機パーム油 **12ヶ月**

**653 オーガニックアーモンド&アーモンド**  
50g **495円**(**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4%。

原材料:有機黒糖・有機カカオマス・有機ココアバター・有機全粉乳・有機生クリーム・有機転化糖・有機ラム酒・有機乳脂肪・有機粉状ヘーゼルナッツ・有機パーム油/ひまわりレシチン ※アルコール4% **10ヶ月**

**654 オーガニックラムフィリング**  
85g **900円**(**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・有機パーム油 **12ヶ月**

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

風味豊かな国産のきなこをたっぷり使用し、素朴な味わいに仕上げました。

原材料:小麦粉(国産)・有機パーム油・きなこ・砂糖・黒糖 **1年**

**644 国産小麦のきなこクッキー**  
70g **490円**(**529円**)

生の有機かぼちゃのペーストを生地にたっぷり混ぜ込みました。

原材料:小麦粉(国産)・有機パーム油・有機かぼちゃ・砂糖・なたね油・塩 **1年**

**645 国産小麦のかぼちゃクッキー**  
1個 **449円**(**485円**)

重曹と炭酸塩の中間物質の無機物です。脂汚れやタンパク汚れ、手垢や血液などをすっきり落としてくれます。

東京・日本グリーンパックス **隔週BD**

成分:セスキ炭酸ソーダ100%

**658 アルカリウオッシュ**  
1kg **771円**(**848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 **隔週BD**

成分:クエン酸(さいとも、とうもろこし、タピオカ由来:中国)

**659 クエン酸**  
300g **560円**(**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な重曹です。

岐阜・木曾路物産 **隔週BD**

成分:炭酸水素ナトリウム99%以上(モンゴル産)

**10001 天然重曹**  
600g **610円**(**659円**)

雑貨

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

しっかり巻いたロールで通常のトイレトーパーと同じ大きさに長さは約2枚(130m)。

埼玉・山田洋治商店 **毎週**

**10002 ワンタッチ芯なしシングル**  
130m×6 **740円**(**814円**)

無漂白の牛乳パックを配合しています。「リーフエンボス」加工でいちだんとふくら、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**

**10003 ピュアブラウン・ダブル**  
37.5m×8 **672円**(**739円**)

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

埼玉・山田洋治商店 **毎週**

成分:紙パック55%・古紙45%(無漂白)

**10004 ピュアティッシュペーパー**  
5箱 **672円**(**739円**)

デリケートな悩みにコットン100%の温かみを。布のやさしさと快適さをお手軽に。

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

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

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

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

**10008 昼用羽なし**  
24個 **569円**(**626円**)

**10009 昼用羽付き**  
16個 **569円**(**626円**)

**10010 多い日昼用羽なし**  
18個 **569円**(**626円**)

**10011 夜用羽なし**  
12個 **569円**(**626円**)

**10012 多い日夜用羽付き**  
10個 **569円**(**626円**)

**10013 おりものシート**  
40個 **707円**(**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材は不使用です。 **京都・日本グリーンパックス 毎週**

**ナチュラルムーン・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ていこうとする貿易のあり方のことです。

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**  
東京・第3世界ショップ  
**スポット**  
原材料:プルーン (種なし)  
180日

**10019 プルーン(種めき)**  
120g **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**  
東京・第3世界ショップ  
**スポット**  
原材料:レーズン  
180日

**10020 レーズン**  
165g **495円**(¥535円) **480円**(¥518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されています。

**翌々週配達**  
東京・第3世界ショップ  
**スポット**  
原材料:クランベリー (アメリカ)・粗糖・ひまわり油  
180日

**10022 ドライクランベリー**  
80g **560円**(¥605円)

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**  
東京・第3世界ショップ  
**スポット**  
原材料:ドライマンゴー (メキシコ)  
180日

**10023 ドライマンゴー(無加糖)**  
65g **625円**(¥675円)

ほうじ茶は「僕らが作ったお茶」の生産者の学生耕作隊から届いたものを使用。甘さ控えめのやさしい味で、ほっと一息できる一杯です。

原材料:脱脂粉乳・加工黒糖・ほうじ茶  
365日 **10039 Stickほうじ茶ラテ**

毎日飲んでも飽きのこないすっきりとした香ばしい味わいです。丁寧に卓越した烏龍茶作りの技術で、茶葉の香りと味を最大限に引き出すことで、何煎しても豊かな味わいが続きます。

**翌々週配達**  
東京・第3世界ショップ  
**スポット**  
原材料:茶(半発酵茶)  
1年

**10038 Stick黒糖ココア**  
各65g(13g×5包) **680円**(¥734円)

**翌々週配達** 東京・第3世界ショップ  
**スポット**  
**パンワークチョコレート**  
「おいしい」の組み合わせから生まれた、個性豊かなチョコレートのお菓子

素性の確かなドライフルーツ・ナッツ・チョコレートをバランスよく個性豊かに配合したチョコレート菓子です。

原材料:クランベリーチョコレート(チョコレート・ドライクランベリー)・ドライパイナップル・ローストピーカンナッツ・レーズン・ローストカシューナッツ  
180日 **10025 クランベリーチョコ×ベリー×ナッツ**

レーズンにラム酒をさっとまわさせ、ビターチョコレートでくるみました。甘が凝縮したレーズンと、カカオのビターな味わいのチョコレートが絶妙な組み合わせです。(アルコール約0.9%配合)

原材料:ラムレーズン(レーズン・ラム酒)・チョコレート(粗糖・カカオマス・ココアバター/ドイツ製造)  
180日 **10026 ラムレーズンチョコ**

コーヒードを深煎りにし、まるごとミルククワールチョコレートでコーティングしました。

原材料:チョコレート(粗糖・ココアバター・全粉乳・カカオマス)・コーヒード  
1年 **10027 珈琲豆チョコ**

粒タイプのチョコレート菓子です。ミルクチョコの甘さと塩味が後ひくおいしさ。

原材料:チョコレート(粗糖・ココアバター・全粉乳・カカオマス)・カシューナッツ・小麦粉・ビーツ糖・コーンスターチ(遺伝子組換えでない)・食塩  
180日 **10028 塩チョコ×カシュー**

サクサクの衣で包んだカシューナッツを抹茶入りのホワイトクワールチョコレートでコーティング。抹茶の香りとほどよい渋みを、濃厚なホワイトチョコの甘みが引き立ちます。

原材料:ホワイトチョコレート(ココアバター・粗糖・全粉乳)・カシューナッツ・小麦粉・ビーツ糖・コーンスターチ(遺伝子組換えでない)・抹茶  
180日 **10029 抹茶チョコ×カシュー**

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**  
東京・第3世界ショップ  
**スポット**  
原材料:干しいちじく(アメリカ)  
120日

**10021 干しいちじく**  
120g **780円**(¥842円)

油を使わずカリッと香ばしくローストしたアーモンドをメープルシロップで衣がけた自然派スナック。

**翌々週配達**  
東京・第3世界ショップ  
**スポット**  
原材料:ローストアーモンド、メープルシロップ、食塩  
180日

**10015 メープルアーモンド**  
40g **520円**(¥562円) **504円**(¥544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**  
東京・第3世界ショップ  
**スポット**  
原材料:干しいちじく(アメリカ)  
120日

**10021 干しいちじく**  
120g **780円**(¥842円)

シンガンパティ農園の茶葉にタイリア産のベルガモット精油で香りづけしています。

**翌々週配達**  
東京・第3世界ショップ  
**スポット**  
原材料:紅茶・ベルガモット香料  
1年

**10031 アールグレイ紅茶**  
80g **800円**(¥864円)

豊かなコクと香りそのままに、脂肪分を抑えたココアパウダーです。通常の脂肪分を46%カットし口当たりをまるやかにしました。砂糖と乳製品は使用していません。

**翌々週配達**  
東京・第3世界ショップ  
**スポット**  
原材料:ココアパウダー  
1年

**10040 ココア**  
110g **880円**(¥950円)

マンゴーの果肉を、スパイスや酢、砂糖と一緒に煮込んで作った甘辛味の調味料。和洋中様々な料理の隠し味に。簡単なレシピ付き。

**翌々週配達**  
東京・第3世界ショップ  
**スポット**  
原材料:砂糖、マンゴー、にんにく、酢、塩、マスタード、しょうが、チリ、増粘剤(ペクチン)  
25ヶ月

**10041 チャツネ**  
240g **680円**(¥734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かされています。

**翌々週配達**  
東京・第3世界ショップ  
**スポット**  
3年

原材料:コリアンダー、クミン、フェヌグreek、シナモン、唐辛子、カレーリーフ、クローブ、スクルーバイン、カルダモン、レモングラス、ターメリック

**10042 スリカレー**  
34g **520円**(¥562円)

毎日の食事の中に、自然が作り出すミネラルを丸ごとどうぞ。

アーモンドには10種類以上の栄養素がバランスよく含まれています。食塩は使用していません。  
**いつもの3.2倍**  
東京・第3世界ショップ  
**スポット**  
原材料:アーモンド(アメリカ)  
180日

**10016 徳用アーモンド(食塩不使用)**  
230g **1,594円**(¥1,722円)

パンやお菓子作り、毎日の料理にも幅広くお使いいただけます。

**翌々週配達**  
東京・第3世界ショップ  
**スポット**  
原材料:くるみ(アメリカ)  
180日

**10017 徳用くるみ(生)**  
200g **1,486円**(¥1,605円)

ピスタチオ・アーモンド・くるみはアメリカ産の有機栽培、カシューナッツはスリランカのフェアトレードのもの。

**翌々週配達**  
東京・第3世界ショップ  
**スポット**  
原材料:くるみ(アメリカ)・アーモンド(アメリカ)・ピスタチオ(アメリカ)・カシューナッツ(スリランカ)  
180日

**10018 徳用ミックスナッツ**  
200g **1,442円**(¥1,557円)

「カレーの壺」生産者スリランカのマリオさん作。カレーやお菓子づくりに。クセがなく濃厚な味わい。

**翌々週配達**  
東京・第3世界ショップ  
**スポット**  
原材料:ココナッツ(農業不使用)、グアガム  
2年

**10032 ココナッツミルク**  
200ml **349円**(¥377円)

作る人にも、飲む人にも優しい、顔の見えるフェアトレードコーヒー

**翌々週配達**  
東京・第3世界ショップ  
**スポット**  
原材料:コーヒー豆(ゲアテマラ)  
365日

**10033 豆** **10034 粉**  
150g **991円**(¥1,070円) 150g **991円**(¥1,070円)

完全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。農園内に研究室を設け、コーヒーの高度な品質管理に取り組んでいます。焙煎度合いは深煎りの、香りが高く後味にキレのあるおいしいコーヒーに仕上がっています。

**翌々週配達**  
東京・第3世界ショップ  
**スポット**  
原材料:トマトペースト、醸造酢、レモングラス、食塩、たまねぎ、米、にんにく、しょうが、ココナッツオイル、乾燥ココナッツ、ガラガンカ、その他香辛料

**10036 オリジナル**  
650円(¥702円) **630円**(¥680円)

**10035 マイルド** **650円**(¥702円)

**10037 スパイシー** **650円**(¥702円)

**翌々週配達**  
25ヶ月 **カレーの壺** 各200g