

畑と台所をつなぐ



お届けカレンダー	月	火	水	木	金
注文用紙提出日	3/2	3	4	5	6
商品のお届け日	9	10	11	12	13
翌々週分のお届け日	16	17	18	19	20

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

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

畑と台所をつなぐ野菜箱

原材料:葉もの約3品・根もの約3品・その他(果菜類、きのこなど)約2品

10210 きほん
2～3人用(約7品目) **2,200円**(¥2,376円)

原材料:葉もの約2品+根もの約2品・その他約1品・旬なフルーツ約1～2品

10211 ペア
1～2人用(約6品目) **2,500円**(¥2,700円)

※毎週定期的にお届けもOK、詳しくはお問い合わせください

40年続いたNo.1レポート

にんじんCLUB 40年

長～くご愛顧いただいた人気の商品をご紹介します！

「畑と台所をつなぐ」をモチーフに、1986年2月24日に誕生して今年で40年！

岐阜県東白川村のおばちゃんたちとつながって、「自給野菜セット」「現在の「畑と台所をつなぐ野菜箱」を配達したのが始まりです。

当時は「無農薬で野菜がつくれるわけがない」「添加物なしでどうやって日持ちさせるんだ」という時代。生産製造者お一人おひとり出合い、「安心安全な食べものがほしい」という会員さんとながら40年、続けることができました。

現代は、情報は溢れているけれど、生産環境の悪化(気候変動等々)や生産者の減少、安全な食の自給を重視しない農政など、食べものの未来は不透明です。

「毎日の買い物は投票」。安心安全の食べもののづくりを、未来につないでいくために、小さくても確かな一歩を、一緒に重ねてまいりましょう！

にんじんCLUB
スタッフ一同

産直 eco プライス

PICK UP 濃厚～なお豆の甘み、パックの水まで飲める美味しさ！

自然豊かな岐阜県東白川村にて、絶品のお豆腐を作る安江さん。30年以上のおつきあいです。重度の腰痛から復帰し、現在は「寄せ豆腐」のみ製造。「皆様にはご不便をおかけしておりますが、変わらずご利用いただき、本当にありがとうございます。田舎の小さな豆腐屋ですが、【あの豆腐を食べたら、よそのは買えない】と言ってくる皆さまのお声を励みに、味に妥協せず、身体が動く限り続けたいと思っております。何卒よろしくお申し上げます」

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

ヤマサ食品 岐阜県加茂郡東白川村 産 毎週

原材料:大豆(主に岐阜県産)にがり・湧水
◎製造後3日(配達日含めて2日) **フルフル** **国**

141 東白川村の寄せ豆腐
300g **443円**(¥478円)
452円⇒(¥488円)

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

茨城県 農業生産法人ベルファーム 産 隔週A

原材料:ニンジン(自社産/菌0虫0) ◎1年 **JAS**

有機ベルファームのにんじんジュース

10201 1P
100ml **215円**(¥232円)
226円⇒(¥244円)

10202 10P
100ml×10 **2,081円**(¥2,248円)
2,263円⇒(¥2,444円)

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

南蔵 青木弥右衛門 愛知県知多郡武豊町 隔週A

原材料:大豆(愛知県産)・天日塩(メキシコ産)
◎1年 **フルフル** **国**

10200 本たまり
900ml **905円**(¥977円)
952円⇒(¥1,028円)

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

プレマ 愛知県小牧市 毎週

原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母
◎最短3日 **フルフル** **国**

115 プレマ天然酵母角食パン・5枚切 産直 eco プライス
270g **396円**(¥428円)
434円⇒(¥469円)

カノモト食品 長野県東御市 産 A週

共通原材料(白菜・ビーツグラニュー糖・ニンニク・リンゴ・玉ねぎ・生姜・ニラ・水飴・昆布だし・もち米粉・あまの海老・塩・唐辛子・いわし塩辛・塩・ゴマ) ◎14日 **フルフル** **国**

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

原材料:共通原材料のみ

10203 信州望月自家農園 こだわりキムチ
360g **496円**(¥536円)
522円⇒(¥564円)

唐辛子のさわやかな辛味がきいています。お肉との相性も良く、ピリ辛パワーで食欲増進！

原材料:共通原材料・辛唐辛子

10204 信州高原辛キムチ
360g **496円**(¥536円)
522円⇒(¥564円)

10205 こだわりのキムチ 2種食べ比べセット **2種セレクト Sale**
こだわりキムチ+辛キムチ各1 **962円**(¥1,039円)
1,044円⇒(¥1,128円)

にんじんCLUBでしか買えない！？ オリジナルの美味しさ

このまま使える美味しい万能合わせ酢。ツンとせず香りやわらかな仕上がります。

庄分酢 福岡県 毎週

原材料:純米酢・ビーツグラニュー糖(北海道)・純りんご酢・再生天日塩・昆布だし・有機玄米くる酢・かつおだし

八方美人酢
490 300ml **760円**(¥821円)
828円⇒(¥894円)

491 徳用900ml **1,452円**(¥1,568円)
1,529円⇒(¥1,651円)

おいしくて楽々なので、お豆のハードルが下がります♪

在来種お豆を扱って16年。お豆ファンを代表して、会員の足立さんから推しのコメントをいただきました。「なんといっても豆自体の香りと味が濃い。他でお豆を買えなくなりました。豆嫌いの主人も【美味しい！】と食べるようになった。ぜひ一度は試してほしい一品です。いつものお米と一緒に少し長めに浸水させるだけで、あとは炊飯器におまかせ！黒豆のアントシアニンのおかげでお米もふっくら艶々。食べ応え抜群のほっこり甘い豆ご飯が出来ますよ」

小粒納豆で知られる間作大豆&小さな黒豆黒石大豆の2種をミックス。下ゆで不要！お米と一緒に洗って炊飯器に入れ、スイッチオン！…で豆ご飯、炊けちゃいます。

北海道 べにや長谷川商店 スポット

原材料:間作大豆(北海道/無農薬無化学肥料)・黒豆黒石大豆(北海道) **フルフル** **国**

10206 豆ごはんミックス
200g **509円**(¥550円)
537円⇒(¥580円)

小牧在住の足立さんは、四人の男の子の母。「家族に安心安全に、食事を提供したい。その一心でにんじんCLUBをこよなく愛する主婦です」にんじんCLUB週末朝市(倉庫での直売)にて、常連さん

PICK UP

足立さん(左から2人目)

惣菜キット

グリーンリーフ群馬県利根郡

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

- 合成添加物・化学調味料は一切使いません。
- 野菜は、国産野菜を使用（一般栽培も含む）。
- 劣化防止のために、殺菌剤として低濃度の次亜塩素酸ナトリウムを通した後、仕上げに赤城山麓伏流水で丁寧に水洗いしてから、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。



産直 eco フライライス

ご用意いただくもの
・油・・・・・・・・大1
・水・・・・・・・・450ml
・あたたかご飯・2〜3人前

調理時間 約25分

国産野菜を使用した野菜のカレーです。有機ほうれん草のペーストとトマトペーストをベースに、4種の国産野菜(玉ねぎ、かぼちゃ、人参、じゃがいも)を具材に使用しています。

調理時間 約25分

国産野菜を使用した野菜のカレーです。有機ほうれん草のペーストとトマトペーストをベースに、4種の国産野菜(玉ねぎ、かぼちゃ、人参、じゃがいも)を具材に使用しています。

原材料: トマトペースト・有機ほうれん草ペースト・野菜セット【かぼちゃ・じゃがいも・人参】スライス玉ねぎ・カレー用油脂(豚脂)・小麦粉・粗糖・カレー粉・食塩・チキンエキスパウダー・酵母エキス・チキンエキス・バター・クリームパウダー・ポークエキス・パプリカパウダー・オニオンパウダー・ガリックパウダー・トマトパウダー・野菜エキスパウダー・パチミツパウダー・マンゴーパウダー・麦芽エキスパウダー・赤唐辛子

調理時間 約25分

2〜3人前(700g) 1,147円⇒**1,032円**(¥1,115円)



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

原材料: 野菜セット【キャベツ・人参・ピーマン】調味肉【豚肉(国産)・赤みそ・砂糖・なたね油・しょうゆ・鶏卵・酒・コチュジャン・馬鈴薯澱粉・食塩・にんにくペースト・生姜ペースト・こしょう】

調理時間 約5分

4 国産豚の回鍋肉セット

約540g 1,098円⇒**1,044円**(¥1,127円)



ご家庭では面倒な酢豚も袋から出して炒めるだけ!

調理時間 約6分

2 2人前(410g) 1,040円(¥1,123円)

3 4人前(820g) 2,080円⇒**1,734円**(¥1,873円)



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

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

調理時間 約6分

5 野菜と鶏肉のカシューナッツ炒め

2人前(340g) **1,147円**(¥1,239円)



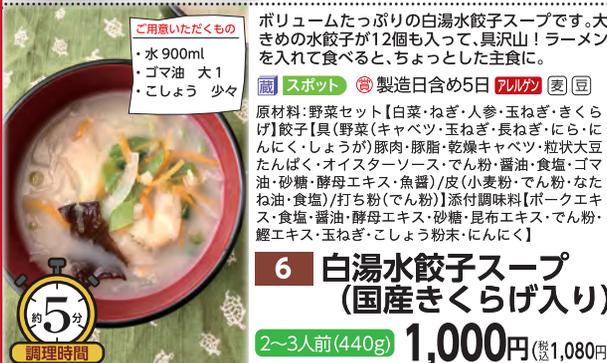
玉ねぎとたけのこの歯ごたえが絶妙な新鮮野菜と本格酢豚ソースのセット。豚肉入りソースには黒酢を使って奥深い味わいに仕上げました。

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

調理時間 約6分

2 2人前(410g) 1,040円(¥1,123円)

3 4人前(820g) 2,080円⇒**1,734円**(¥1,873円)



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

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

調理時間 約5分

6 白湯水餃子スープ(国産きくらげ入り)

2〜3人前(440g) **1,000円**(¥1,080円)



卵を入れて炒めるだけ!

5種の野菜を使った炒め物です。野菜は全て国産。赤、黄色、緑の野菜で見た目も華やかです。

原材料: 下処理済野菜【かぼちゃ・さつまいも・れんこん】野菜セット【チンゲン菜・赤パプリカ・添付調味料(ガーリックソース)】【なたね油・食塩・にんにくペースト・砂糖・酵母エキス・馬鈴薯でんぷん・チキンエキス・唐辛子】

調理時間 約15分

8 彩とりどり野菜のガーリック炒め

2〜3人前(370g) **991円**(¥1,070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植1菌0虫0有機許容1
- ① ② ③ ④ ⑤
- ①除草剤(不使用の場合は記載を省略)
②植物成長調整剤(不使用の場合は記載を省略)
③殺菌剤
④殺虫剤
⑤JAS法にて有機農産物に使用することを許された農薬(法的には表示義務なし)
- ※基本は化学肥料不使用です。(記載を省略)
※表記の防除は、定植前育苗期間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

みかんの名産地!

和歌山・有田から池田さんの柑橘

その時いちばん美味しい柑橘を箱につめてお届けします。何が届くかは開けてみてのお楽しみ!今回は、はるみいよかん・デコポン・はっさくなど約4品種の予定です。

翌々週配達 スポット

池田鹿蔵みかん農園 和歌山県有田郡

◎菌1-2虫5植調0-1 有機許容3-4

14 池田さんの旬の柑橘セット

1箱(4kg箱) **2,776円**(¥2,998円)

※画像はイメージです。

温州みかんとトロピタオレンジの交配種。果肉は種が少なく柔らかくてジュース。ナイフでクシ切りしてどうぞ。

12week まで予定

池田鹿蔵みかん農園 和歌山県有田郡

◎菌2虫5植調1

有機許容3(当地比約1/2)

15 清見オレンジ

約1kg **821円**(¥887円)

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含む)当地比約1/3

16 不知火(しらぬい)

約800g(約2〜3玉) **802円**(¥866円)

池田鹿蔵みかん農園 和歌山県有田郡

◎菌2虫5植調1有機許容3(当地比約1/2)

17 はっさく

約1kg **720円**(¥778円)

池田鹿蔵みかん農園 和歌山県有田郡

◎菌2虫5植調1有機許容3(当地比約1/2)

ほっぺが落ちるほど美味しい! 自然栽培いちごの季節です!



「自然栽培グループともわ」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」。しっかりと食感で、甘味だけでなく酸味とのバランスも◎

自然栽培グループともわ 愛知県豊田市

◎菌0虫0

品種: 紅ほっぺ、他

自然栽培いちご

10 ミニパック

約100g(バラ詰め/サイズ混) **617円**(¥666円)

11 約200g

サイズ混 1,234円⇒**1,072円**(¥1,158円)

池田鹿蔵みかん農園 和歌山県有田郡

◎菌0虫0 化成使用

品種: グロスミツチル種ホムトン

タイバナナ

19 500g

472円(¥510円)

池田鹿蔵みかん農園 和歌山県有田郡

◎菌0虫0 化成使用

品種: グロスミツチル種ホムトン

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すが、国産&低農薬を優先して扱います。必要場合は、ぜひこちらをご利用ください!

長崎県島原市

◎菌3-4虫3-4

島原のミニトマト(赤)

22 1P

150g **298円**(¥322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)

23 2P

150g×2 **554円**(¥598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)

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。今年は何種類味わかるかな? 甘くて酸味が少なく、ジュ〜シ〜♪

外山輝司 静岡県浜松市 スポット

生産者の外山さん

新品種「せとが」は、柑橘いいとこどり!

「とろ〜りとろける柑橘の王道」といわれる(言い過ぎ?)、実は甘くてやわらかく、皮が薄く食べやすい新品種。清見オレンジ×アンコーリ×マスコット。甘さ、香り、など柑橘のいいところ!

◎菌2虫1(有機許容含む)

12 せとが

600g(約3〜4玉) **724円**(¥782円)

池田鹿蔵みかん農園 和歌山県有田郡

◎菌2虫1(有機許容含む)

ぶ厚〜い皮まで使ってね! 今週限り!

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〜い皮は砂糖漬けでおいしくご利用いただけます!

◎菌2虫1(有機許容含む)

13 晩白柚(ばんぺいゆ)

約1.2〜1.5kg 1玉 **923円**(¥997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

21 レモン

約300g(2〜3個) **406円**(¥438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)

24 ブロccoli

1株 **378円**(¥408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)

25 1/2玉

150g **267円**(¥288円)

池田鹿蔵みかん農園 和歌山県有田郡

◎菌0虫1-2(有機許容)

26 1玉

534円⇒**410円**(¥443円)

池田鹿蔵みかん農園 和歌山県有田郡

◎菌0虫1-2(有機許容)

27 1/2玉

150g **469円**(¥507円)

池田鹿蔵みかん農園 和歌山県有田郡

◎菌0虫1-2(有機許容)

28 1玉

938円⇒**832円**(¥899円)

池田鹿蔵みかん農園 和歌山県有田郡

◎菌0虫1-2(有機許容)

りんごの王様! 一番人気の赤いりんご・フジ

サンふじは酸味が少なく、ふわっと甘くてジューシー、美味しさも人気も最高!

【価格改定】3月以降は保存のための特別な冷蔵施設を使用するため、価格を見直しさせていただきます。

池田鹿蔵みかん農園 和歌山県有田郡

◎菌12虫12有機許容1(当地比約2/3) 温度帯変更

18 青森りんご・もったいないサンふじ

約600g(サイズ混) **818円**(¥883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)

22 1P

150g **298円**(¥322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)

23 2P

150g×2 **554円**(¥598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)

25 1/2玉

150g **267円**(¥288円)

池田鹿蔵みかん農園 和歌山県有田郡

◎菌0虫1-2(有機許容)

26 1玉

534円⇒**410円**(¥443円)

池田鹿蔵みかん農園 和歌山県有田郡

◎菌0虫1-2(有機許容)

27 1/2玉

150g **469円**(¥507円)

池田鹿蔵みかん農園 和歌山県有田郡

◎菌0虫1-2(有機許容)

28 1玉

938円⇒**832円**(¥899円)

池田鹿蔵みかん農園 和歌山県有田郡

◎菌0虫1-2(有機許容)

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



29 無農薬リーフレタス 150g 349円(税377円)

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



30 無農薬サニーレタス 150g 349円(税377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。



31 ほうれん草 200g 276円(税298円)

定番のザ・葉もの野菜。おひたしやゴマ和え、煮びたし、バターソテーに。



33 小松菜 200g 276円(税298円)

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



34 大和真菜 200g 276円(税298円)

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



35 有機ベビーサラダほうれん草 30g 300円(税324円)

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



36 有機サラダ小松菜 30g 300円(税324円)

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



37 有機サラダ水菜 30g 300円(税324円)

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



38 有機サラダロメイン 30g 300円(税324円)

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



39 有機ルッコラセルパチカ 30g 320円(税346円)

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



40 有機ベビーケール 30g 300円(税324円)

生食向きの柔らかく食べやすい春菊ベビー。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！



41 有機サラダ春菊 30g 300円(税324円)

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



42 有機レタスリーフミックス 30g 300円(税324円)

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



43 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。



44 たっぷり有機ベビーリーフ 100g 582円(税629円)

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



45 無農薬大根 1本 367円(税396円)

肥後やまと会 熊本県益城郡山都町 ◎菌0虫0



46 有機にんじん 400g 293円(税316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。



48 無農薬玉ねぎ(サイズ混) 500g 467円(税504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。



50 500g(S-2L) 317円(税342円)

産直しまばら 長崎県南島原市 ◎菌0虫0 品種:デスマチ



51 1kg(S-2L) 582円(税629円)

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



52 500g 380円(税410円)

肥後やまと会 熊本県益城郡山都町 ◎菌0虫0



55 300g 347円(税375円)

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



57 れんこん(土付き) 500g 616円(税665円)

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



58 青森ごぼう 200g 320円(税346円)

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



59 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。



60 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。



61 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！



62 キノコいろいろパック5種 1セット 739円(税798円)

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



63 さんごヤマブシタケ 1セット 592円(税639円)

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



64 1P 318円(税343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。



66 えのき 100g 146円(税158円)

和・中・イタリアンなどどんな料理にも大活躍！



69 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。



70 まいたけ 100g 338円(税365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。



72 ふぞろいエリンギ 150g 294円(税318円)

めめりと歯ざわりが特徴。味噌汁や、えのきとの和え物、大根おろしに。



73 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。



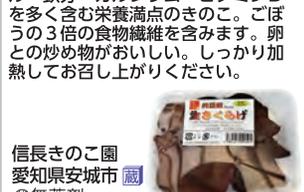
74 はなびらたけ 80g 402円(税434円)

風味が濃いのでサラダや炒め物にどうぞ。※軸付き



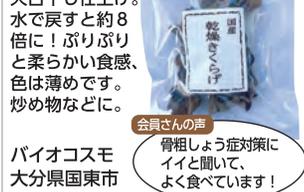
75 ホワイトマッシュルーム 100g 367円(税396円)

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。



76 生きくらげ(黒) 65g 360円(税389円)

貴重な国産&無農薬生きくらげを、天日干し仕上げ。水で戻すと約8倍に！ぷりぷりと柔らかい食感、色は薄めです。炒め物などに。



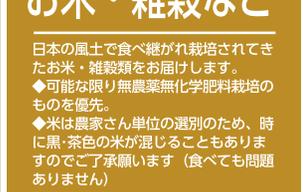
77 乾燥生きくらげ 20g 625円(税675円)

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



78 有機鷹の爪 5g 302円(税326円)

日本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。



お米・雑穀など

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



79 杉浦さんの虹色米(古代米ブレンド) 350g 924円(税998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

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

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

8種類の穀物をバランス良く、またお米と一緒に炊きやすくブレンドしました。

- 86 国産八穀ブレンド 150g 814円(税879円)

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

会田共同養鶏組合 長野県松本市 毎週

信州たまご山ランドの自然卵

- 87 6個 388円(税419円)
88 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

- 温泉卵 89 2個 138円(税149円)
90 6個 398円(税430円)

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週 原材料:65℃30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

- 93 低温殺菌ノンホモ牛乳 1000ml 443円(税478円)

ホモジナイズ(脂肪球を攪拌)しているのをさら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℃30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

- 94 1000ml 439円(税474円)
95 500ml 338円(税365円)
96 200ml 187円(税202円)

ほんのり自然ないちご味の飲むヨーグルト!かすかなピンク色もかわいい。香料や着色料等の添加物は不使用。

四日市酪農 三重県菟野町 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

のむヨーグルトストロベリー

- 101 小(130ml) 200円(税216円)
102 大(500ml) 500円(税540円)

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週 原材料:生乳(四日市酪農)・ビートグラニュー糖(北海道) 17日 アレルギー 乳

やさしい甘さ 鈴鹿山麓ヨーグルト

- 103 70g×3 330円(税356円)

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

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

3Pプレーンヨーグルト(無糖)

- 104 70g×3 324円(税350円)

ナチュラルチーズのシュレッドタイプです。パンのせて焼けば、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(最長約1/3) アレルギー 乳

- 107 シュレッドチーズ 250g 924円(税998円)

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

よつ葉乳業 北海道 毎週 原材料:生乳・食塩 90日(最長約1/3) アレルギー 乳

- 108 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。なめらかな口当たりです。

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(最長約1/3) アレルギー 乳

- 109 クリームチーズ 200g 713円(税770円)

生乳100%、本来の風味あるシンプルなプレーンヨーグルトです。香料・酸味料・安定剤などは使用していません。

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

- 97 プレーンヨーグルト(無糖) 450g 378円(税408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・コクはそのままに、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℃15秒殺菌処理 7日 アレルギー 乳

- 105 低脂肪牛乳 1000ml 408円(税441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(最長約1/3) アレルギー 乳

- 110 スキムミルク 150g 463円(税500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 平飼いが(坪羽数15羽) 飼料:トウモロコシ(遺伝子組み換え分別生産流通管理済みPHF)・大豆油かす・コーングルテンミール・米ぬか・魚粉・その他(炭酸カルシウム・動物性油脂・アルファルファミール・りん酸カルシウム・食塩・ファファ酵母原末・クエン酸・枯草菌・発酵乳粉末)

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

これはレア!牛乳の中でも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牛乳の生乳で作りました。酸味のカドがなく、まろやかでクリーミーな美味しさ。

ほど良い酸味と甘みのバランスが絶妙。とろりとクリーミーな仕上がります。ご家族みんなでどうぞ 四日市酪農 三重県菟野町 毎週 原材料:生乳(四日市酪農)・ビートグラニュー糖(北海道) 18日 アレルギー 乳

新鮮な生乳から作った、純正の生クリームです! 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。

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) 口当たりの良いわらかいパン中心、「アレルギーのある方にも安心して食べていただきたい」と、基本的に卵と牛乳は使いません。

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

ふんわりソフトで小ぶりなパン。朝食やおやつにおすすめです。

ふんわりソフトで小ぶりなパン。朝食やおやつにおすすめです。

ふんわりソフトで小ぶりなパン。朝食やおやつにおすすめです。

118 バタール 1本 486円(税525円) 原材料:基本材料・ホシノ天然酵母 最短3日 アレルギー 麦

119 ハイジの白パン 80g×2 422円(税456円) 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

120 フランスあんパン 110g×2 625円(税675円) 原材料:基本材料・小倉あん(小豆・粗糖)・ホシノ天然酵母・ゴマ 最短3日 アレルギー 麦

121 白いソフトショコラ 90g×2 557円(税602円) 卵もミルクも使用していないので、アレルギーのあるお子様にも安心なお菓子パン!やわらかな生地とショコラの、誰からも愛される味!

122 塩キャラメル 100g×2 620円(税670円) 原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・豆乳 最短3日 アレルギー 麦豆

123 豆乳クリームパン 80g×2 648円(税700円) 原材料:基本材料・有機ショートニング・有機豆乳・スイートコーン・葛粉・パネラビーンズ 最短3日 アレルギー 麦豆

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



129 黒糖ときな粉の石窯ベーグル 2個 340円(税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。



135 石窯スコーン・クランベリー 3個 360円(税389円)

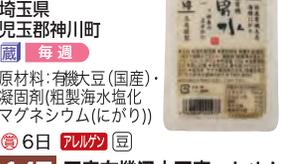
豆腐・揚げ・大豆製品

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



144 豆庵豆腐 絹寄せ 300g 359円(税387円)

大豆のふくよかな風味が広がる柔らかな木綿豆腐。製造後の再加熱はしない新鮮な風味の「生とうふ」です。



147 国産有機湧水豆腐・もめん 170g 291円(税314円)

ふわふわのおぼろ豆腐を、搾りたての豆乳に浮かべました。なめらかでプリンみたいな食感。大豆の甘みが詰まった出来たてのおいしさです。



149 有機ふんわりやんわり 200g 438円(税473円)

絹ごしのように口当たりよくふんわり仕上げました。ヤマキ自慢の豆腐を贅沢に使ったがんと生地に、野菜・きのこ・山芋・えびなどの具がぎっしり。炙っても、おだしで煮込んで美味しく。



156 豆庵の絹ごしがんも 2個(約75g×2) 412円(税445円)

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



124 湯種食パン 520g 420円(税454円)

黒糖農園&自家製のWマーマレードと、ココナツのおいしさがギューギュー!



130 マーマレードココナツ 100g 280円(税302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風味を生かしたクッキーにとどめました。コーヒーマティーや紅茶のお供にどうぞ。



136 メイプル・バタークッキー 15個 440円(税475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。



125 湯種レーズン食パン 330g 340円(税367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。



131 五穀プチ 3個 300円(税324円)

甘酸っぱいオーガニックレーズンをごまサラダ油仕立てのクラッカーでサンドしました。



137 レーズンクラッカー 7枚 440円(税475円)

カレンズとは、地中海沿岸で作られる種子のない(粒)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。



126 全粒パン・カレンズ 300g 440円(税475円)

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



132 パン・オ・ノア 320g 440円(税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。



138 紅茶のシフォンケーキ 1台 1,400円(税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。



127 カンパーニュ・ノア 280g 440円(税475円)

完全全(全粒粉)を40%使ったパンに4種類のナッツをぎっしり詰め込んだ人気のパン。シンプルだけど香ばしい!お好みでジャムなどを添えてどうぞ。



133 全粒パン・ナッツ 300g 440円(税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けたオートミールがよく合います。



128 サルタナレーズンスティック 200g 340円(税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。



134 米粉パン 2個 300円(税324円)

自家栽培小麦と水のみで発酵させる「サワー種」で醸した生地で、ご家庭で手軽に手作りピザが楽しめるプレーンなピザベースです。チーズやピザソース、ソーセージを乗せて焼くだけでもちもちのピザが出来上がります。(直径約18cm)



139 ピザクラスト 2枚 751円(税811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。豆の甘みがフワッと広がります。そのままでも、温めても美味しい。消泡剤不使用。



141 東白川村の寄せ豆腐 300g 452円(税488円) 443円(税478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。(豆乳ににがりを入れて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)



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

国産大豆100%使用、コクと甘味があります。菜種油は遺伝子組換えの無い油を使用した絹(きぬ)生揚げです。油抜き不要ですぐにお使いいただけます。 こだわりの味 協同組合静岡県静岡市



154 きぬ生揚げ(油抜き不要) 1枚 402円(税434円)

無磷・無塩の新鮮なスケウタラのすり身に、カニより酵素分解して抽出したエキスを添加したカニ風味カマボコです。 こだわりの味 協同組合静岡県静岡市



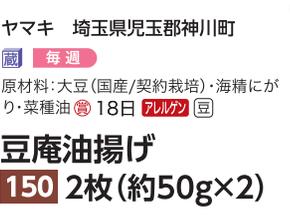
160 国産大豆100% 味付けうの花 150g 467円(税504円)

国産オーガニック大豆を使用した、コク深さと豆庵とうふならではのなめらかな舌触りが特徴の充填豆腐です。



148 有機コクまめ 200g 269円(税291円)

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



150 2枚(約50g×2) 248円(税268円)

大豆の濃厚な風味と甘みが美味な、職人が作る湯豆腐寄せ豆腐です。加熱調理することで、なめらかな食感と大豆の甘みが際立ち、湯豆腐や麻婆豆腐に最適です。



146 国産有機湧水豆腐・絹よせ 170g 291円(税314円)

一番搾りの菜種油で揚げた自信作。煮物に入れば、だしと厚揚げの優しい香ばしさが絡んで美味。炙ってしょうが醤油で...



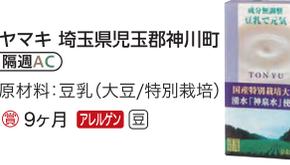
153 豆庵厚揚げ 1枚(約240g) 409円(税442円)

表面はカラッと中は柔らかく揚げました。ノーマットですので、半分もしくは斜めにカットしてお使いください。



159 国産大豆のやわらか味付稲荷 4枚(8個分) 461円(税498円)

こだわりの味 協同組合静岡県静岡市



157 豆乳で元気(パック入豆乳) 125ml 187円(税202円)

原料:丸大豆(北海道産音更大豆振50%・佐賀県産フクユタカ50%)・凝固剤(伊豆大島海精にがり)/消泡剤



158 ケース(125ml×24) 4,488円(税4,847円) 4,406円(税4,759円)

原料:大豆(国産/特別栽培)・にんじん(埼玉県産)・しめじ(長野県産)・えび(静岡県産)・昆布(北海道産)・塩・山芋・海精にがり・菜種油

原料:油あげ・粗糖・有機大豆醤油・風味原料(かつおぶし・そうだかつおぶし・さばぶし・かつおぶしエキス)・食塩・本みりん・いしる・にがり

原料:大豆(国産/特別栽培)・にんじん(埼玉県産)・しめじ(長野県産)・えび(静岡県産)・昆布(北海道産)・塩・山芋・海精にがり・菜種油

原料:油あげ・粗糖・有機大豆醤油・風味原料(かつおぶし・そうだかつおぶし・さばぶし・かつおぶしエキス)・食塩・本みりん・いしる・にがり

こんにやく

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

積翠食品 瀬川さん

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

積翠食品 岐阜県各務原市 隔週

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

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

イモをすりおろして作った素朴な糸こんにやく。やわらかく風味満点。煮物に。

積翠食品 岐阜県各務原市 隔週

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

164 手造り生芋糸こんにやく
250g **300円**(¥324円)

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

積翠食品 岐阜県各務原市 隔週

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

◎60日

165 板こんにやく
250g **210円**(¥227円)

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

積翠食品 岐阜県各務原市 隔週

原材料:こんにやく芋精粉(群馬県産いも/有機栽培)・水酸化カルシウム

◎60日

166 糸こんにやく(黒)
200g **210円**(¥227円)

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

積翠食品 岐阜県各務原市 隔週

原材料:こんにやく芋精粉(群馬県産いも/有機栽培)・水酸化カルシウム

◎60日

167 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ました。使わずに作りました。スープも化学調味料や合成添加物不使用。

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

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週AC

原材料:そば粉(北海道産)・小麦粉(長野県産)・塩・小麦タンパク加工液(チコ子製粉)・馬鈴薯澱粉・つゆ:醤油(大豆・小麦)・調味原料(かつお節エキス)・てんさい糖・発酵調味料・塩

◎20日 **169 季穂・生そば 石臼粗挽きそば つゆ付**
(130g+つゆ40g)×2袋 **625円**(¥675円)

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

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週AC

原材料:国産小麦粉・天然かん水(中国産)・塩

◎20日 **170 神名のせいろ麺(ソースなし)**
150g×2 **322円**(¥348円)

こしのある食感とモチモチ麺が食べ応え抜群! あっさりだけど旨みの強い添付のツウはたっぷりの具と合わせてどうぞ! 美味しく、おろしうどんやサララうどんが美味しくておすすめです...

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週AC

原材料:種:小麦粉・塩、でん粉 つゆ:醤油・風味原料(いわし節、サバ節、おろしかつお節)・砂糖・発酵調味料・かつお節だし・食塩(原料の一部に小麦含む)

◎20日 **171 季穂・生うどん(太麺)つゆ付**
130g×2 **440円**(¥475円)

スープはうたわに入れ熱湯で溶くだけ。麺は約30秒、沸騰した湯でほぐすだけ。あとは作り置きのおかずや冷蔵庫にあるものをちょこちょこつければ完成! もちもちとした麺と、コクがありながら後味すっきりのスープが美味し〜い!

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週AC

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

◎20日 **172 醤油 あしがら車屋 ラーメン**
各120g×2 **405円**(¥437円)

共通原材料/麺【国産小麦粉(一部自家製粉)、卵、塩、でん粉】、スープ【動物油脂(豚)、塩、てんさい糖、酵母エキス(ビール酵母)、香辛料】

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

◎14日 **173 塩**
20枚 **441円**(¥476円)

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

◎14日 **174 味噌**
20枚 **441円**(¥476円)

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

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週AC

原材料:種:小麦粉・天然かん水、食塩、テンパン(打ち粉) スープ:ホークエキス・チキンエキス・醤油・豚脂・砂糖・酵母エキス・食塩・にんにく・ごま・いわし煮干・鰹節粉末・澱粉・香辛料

◎20日 **175 鰹醤油つけ麺(生/タレ付)**
150g×2 **458円**(¥495円)

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

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週AC

原材料:小麦粉(カナダ産・国産)・小麦タンパク(カナダ)・塩・卵白・でん粉

◎20日 **176 生スパゲッティー**
各150g×2 **326円**(¥352円)

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

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週AC

原材料:国産小麦粉(一部自家製粉)・塩

◎150日 **177 田舎うどん(全粒粉)**
240g **246円**(¥266円)

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

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週AC

原材料:国産小麦粉(一部自家製粉)・塩

◎150日 **178 田舎うどん(全粒粉)**
240g **246円**(¥266円)

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

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週AC

原材料:国産小麦粉(一部自家製粉)・塩

◎150日 **179 季穂全粒粉きしめん**
240g **246円**(¥266円)

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週AC

原材料:国産小麦粉(室戸沖深層水使用)・でん粉・イオン水

◎14日 **180 地粉ぎょうざの皮**
20枚 **234円**(¥253円)

原材料:国産小麦粉・塩(室戸沖深層水使用)・でん粉・イオン水

◎14日 **181 地粉シュウマイの皮**
30枚 **179円**(¥193円)

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

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週AC

原材料:種:小麦粉・天然かん水、食塩、テンパン(打ち粉) スープ:ホークエキス・チキンエキス・醤油・豚脂・砂糖・酵母エキス・食塩・にんにく・ごま・いわし煮干・鰹節粉末・澱粉・香辛料

◎20日 **182 地粉春巻きの皮**
10枚 **334円**(¥361円)

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

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週AC

原材料:小麦粉(カナダ産・国産)・小麦タンパク(カナダ)・塩・卵白・でん粉

◎20日 **183 もちぶり餃子の皮**
20枚 **265円**(¥286円)

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

中山道ハム 岐阜オーガニックフーズ

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 **184 中山道プレーンソーセージ**
80g **187円**(¥199円)

ナチュラルチーズのkokが美味しいソーセージです。

中山道ハム 岐阜オーガニックフーズ

原材料:豚肉(国産)・ゴーダチーズ(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 **185 中山道チーズソーセージ**
80g **528円**(¥570円)

焼き過ぎず、ジューシーなベーコンを味わってください。

岐阜オーガニックフーズ

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

焼き過ぎず、ジューシーなベーコンを味わってください。

岐阜オーガニックフーズ

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

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

中山道ハム 岐阜オーガニックフーズ

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

◎3ヶ月 **188 中山道ローズハム**
50g **503円**(¥543円)

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

中山道ハム 岐阜オーガニックフーズ

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

◎3ヶ月 **189 中山道ローズハム**
50g **503円**(¥543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!

中山道ハム 岐阜オーガニックフーズ

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

◎3ヶ月 **190 中山道ローズハム**
50g **503円**(¥543円)

ヒレと並ぶ極上の部位。味噌焼き、シヨウガ焼きがこぼれやすくおすすめです。

さんさんファーム

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 **191 さんさんファーム 豚ロース肉**
180g **886円**(¥957円)

ココ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

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 **192 さんさんファーム 豚肩ロース肉**
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

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 **193 さんさんファーム 豚もも肉**
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

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 **194 さんさんファーム 豚もも肉**
180g **821円**(¥887円)

健康な豚肉ならではの、あっさりしていて旨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

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 **195 さんさんファーム 豚バラ肉**
180g **853円**(¥921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

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 **196 さんさんファーム 豚バラ肉**
180g **821円**(¥887円)

ハンバーグ、ギョウザ、肉団子、炒め物などにも、幅広くお使いください。

さんさんファーム

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 **197 さんさんファーム 豚バラ肉**
180g **821円**(¥887円)

柔らかい肉質はとってモジューシー。ほのかな甘みも◎。

さんさんファーム

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 **198 さんさんファーム 豚バラ肉**
180g **780円**(¥842円)

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

さんさんファーム

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 **199 さんさんファーム 豚バラ肉**
180g **971円**(¥1,049円)

くさみがなくほのかに旨みのある脂身のおいしさは、健康な豚ならではの。3種類の部位を味わくらべできるお得なセットです。

さんさんファーム

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 **200 さんさんファーム 豚バラ肉**
180g **853円**(¥921円)

健康な豚肉ならではの、あっさりしていて旨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

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 **201 さんさんファーム 豚バラ肉**
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

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 **202 さんさんファーム 豚バラ肉**
180g **821円**(¥887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

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 **203 さんさんファーム 豚バラ肉**
180g **780円**(¥842円)

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

さんさんファーム

原材料:さんさん豚ロース肉・玉ねぎ・牛乳・卵・パン粉・塩・胡椒・ナツメグ

◎60日 **204 さんさんファーム 松川町産ハンバーグ**
110g **639円**(¥690円)

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

さんさんファーム

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 **205 さんさんファーム 豚バラ肉**
180g **971円**(¥1,049円)

国産豚肉【走る豚】



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

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

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

【氷】

バケツ等に水を貯めておくと、ほぼ毎日のように凍ります。水道が凍りついてしまったので、解けるまで氷舐めてもらおう…。一度でいいから、分厚く凍った湖に穴開けて椅子に座って糸垂らしてワカサギ釣ってみたいです ←ベタ



はわときどきはしるぶた by やまあい村 武藤勝典

きめ細かな肉質で柔らかい食感です。



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

柔らかさはもちろんのこと、赤身と脂身のバランスも丁度良い部位です。



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

さっぱりとした味わいでヘルシーですが旨味はしっかりと感じていただけます。



熊本・やまあい村 スポット
265 走る豚/肩ローススライス
200g **1,128円**(¥1,218円)

あっさりとした味わいとやわらかい肉質が特徴。



熊本・やまあい村 スポット
266 走る豚/ももスライス
200g **857円**(¥926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 スポット
251 走る豚/バラブロック
300g **1,440円**(¥1,555円)

1頭から少量しかとれない希少部位。煮込料理がおすすめです。



熊本・やまあい村 スポット
252 走る豚/軟骨
200g **722円**(¥780円)

濃厚でジューシーな味わいが特徴の部位です。



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

赤身と脂身が適度に入ったジューシーな味わいです。



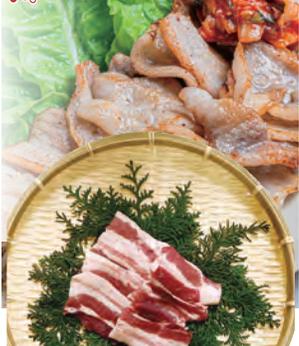
熊本・やまあい村 スポット
254 走る豚/ミンチ
300g **948円**(¥1,024円)

生姜焼き用に厚めにスライスしてありますので走る豚の旨味が感じられます。



熊本・やまあい村 スポット
255 1P 走る豚/肩ロース生姜焼き用
200g **1,116円**(¥1,205円)

バラ肉特有の濃厚でジューシーな旨味をお楽しみください。



熊本・やまあい村 スポット
257 1P 走る豚/バラ焼肉用
200g **1,062円**(¥1,147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 スポット
259 1P 走る豚/バラしゃぶ用
200g **1,062円**(¥1,147円)

あっさりとした味わいとやわらかい肉質が甘辛たれと相性◎!



熊本・やまあい村 スポット
261 1P 走る豚/もも生姜焼き用
200g **840円**(¥907円)

脂が控えめでヘルシー! 柔らかく走る豚の旨味をお楽しみいただけます。



熊本・やまあい村 スポット
256 2P 走る豚/肩ローススライス
200g×2 **2,210円**(¥2,387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 スポット
258 2P 走る豚/バラ焼肉用
200g×2 **1,968円**(¥2,125円)

適度に赤身と脂身が入った柔らかい食感です。



熊本・やまあい村 スポット
260 2P 走る豚/バラしゃぶ用
200g×2 **1,968円**(¥2,125円)

高たんぱくで定常回リ、旨味が強く肉本来の味わいをお楽しみいただけます。



熊本・やまあい村 スポット
262 2P 走る豚/もも生姜焼き用
200g×2 **1,500円**(¥1,620円)

熊本・菊池農場

マザービーフ



柔らかい部位であるロース、肩ロースを使用。旨味絶品です!



熊本・菊池農場 毎週
272 マザービーフ/特選すき焼き用
200g **1,538円**(¥1,661円)

マザービーフの旨味を感じられる肩ロース、ランプ、モモを使用。



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

高たんぱくで定常回リ、旨味が強く肉本来の味わいをお楽しみいただけます。



熊本・菊池農場 毎週
274 マザービーフ/合挽きミンチ
200g **806円**(¥870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 毎週
276 マザービーフ/バラしゃぶ用
200g **800円**(¥864円)

モモ、ウデ、バラなどの部位を小間用にスライスしています。



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

そばろ料理やミートソース、ハンバーグにどうぞ。



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

マザービーフの本来の美味しさや食感が味わえる粗挽きです。



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

低カロリーで高タンパクのヘルシーな部位です。

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

国産牛肉【マザービーフ】



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

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、ソーマジン、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：(株)共同熊本ミートセンター(熊本県菊池市)

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

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



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

そばろ料理やミートソース、ハンバーグにどうぞ。

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

マザービーフの本来の美味しさや食感が味わえる粗挽きです。

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

国産牛肉【健康あか牛】



菊池農場 熊本県菊池市
あか牛は褐毛(あかげ)和種という四大和牛の一種で、やわらかいブラウンの毛色、良質なたんぱく質が豊富で、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、苜蓿、コーングルテンフィード、麦ぬか、大豆あぶら粕、炭酸カルシウム、アルファルファミール、食塩、糖蜜、ソーマチン、とうもろこしグルテン、無水ケイ酸粗飼料、牧草(熊本産)・稲わら(熊本産) ※配合飼料の大麦やとうもろこし等の穀物類は米国や豪州産などで、作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わいをお楽しみいただけます。



熊本・菊池農場 週 毎週
281 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)

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
287 健康あか牛/モモブロック
400g **3,153円**(¥3,405円)

旨味が凝縮されているので肉本来の味を味わうことができます。



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

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



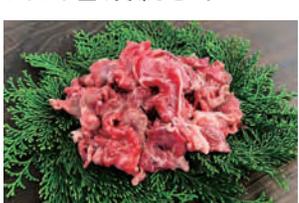
熊本・菊池農場 週 毎週
282 健康あか牛/肩ローススライス
200g 1,800円→**1,753円**(¥1,893円)

ジューシーで柔らかい食感を味わえます。すき焼やしゃぶしゃぶに!



熊本・菊池農場 週 毎週
288 健康あか牛/サーロインスライス
200g **2,890円**(¥3,121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
292 健康あか牛/小間スライス
200g **1,400円**(¥1,512円)

高タンパクで低カロリー! 近頃人気の赤身肉です。



熊本・菊池農場 週 毎週
283 健康あか牛/赤身スライス
200g 1,580円→**1,529円**(¥1,651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
284 健康あか牛/ヒレステーキ
100g **1,720円**(¥1,858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
289 健康あか牛/バラスライス
200g **1,000円**(¥1,080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
293 健康あか牛/ミンチ
200g **1,038円**(¥1,121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
285 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
286 健康あか牛/赤身ステーキ
200g **2,180円**(¥2,354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
290 健康あか牛/特選すき焼き用
200g **1,800円**(¥1,944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
294 健康あか牛/赤身ミンチ
200g **1,200円**(¥1,296円)

健康あか牛とピーマンのサンド



ホットサンドにしても美味しい!
ブラックペッパーをたっぷり使うとスパイシーな大人な味に。

- 【材料】
- 健康あか牛赤身スライス..... 200g
 - 6枚切り食パン..... 4枚
 - ピーマン..... 2個
 - マヨネーズ..... 大さじ2~3
 - 塩コショウ..... 適量
 - ブラックペッパー..... 適量
- 【作り方】
- 肉とピーマンは細切りにする。
 - フライパンで肉を炒め、火が通ったらピーマンも加え塩とブラックペッパーをふる。
 - ②をマヨネーズで和えてパンにはさんでカット!

岐阜・木曽路物産 スポット
原材料:湖塩、黒胡椒
賞味期限:1年
462 モンゴル塩こしょうミル付
45g 1,480円→**1,460円**(¥1,606円)

愛知・あいのう流通センター 毎週
原材料:菜種油(オーストラリア産)、卵黄、りんご酢、食塩、砂糖、香辛料
賞味期限:180日
484 aino MAMAマヨネーズ
300g **672円**(¥726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・苜蓿・米ぬか・動物性油脂・塩・その他(炭酸カルシウムなど)+前期のみ:魚粉
※飼料は非遺伝子組み換え
※飼育期間中 抗生物質薬剤等は不使用
加工:(株)シガボートリー 滋賀県甲賀市

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



和歌山・小坂農園 週 毎週 180日
296 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
297 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。



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

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とした味です。

和歌山・小坂農園 週 毎週 180日
307 赤地鶏/むねミンチ
200g 596円→**520円**(¥562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 1P 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 スポット 180日
304 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
305 赤地鶏/キモ
200g **492円**(¥531円)

唐揚げに便利な手羽中の半割りタイプです。



和歌山・小坂農園 隔週AC 180日
302 赤地鶏/手羽中ハーフ
300g **709円**(¥766円)

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



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

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



和歌山・小坂農園 隔週AC 180日
303 赤地鶏/手羽元
300g 585円→**560円**(¥605円)

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



和歌山・小坂農園 スポット 180日
308 赤地鶏/ムネ肉カット唐揚げ
12切(約300g) **745円**(¥805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【大豆油かす、コーングルテンミート、やし油かす、(なたね油かす)】米ぬか、ふすまなど(※とうもろこしは、非遺伝子組み換えです。)
 加工:大誠食品(福岡県福岡市)
 ※天草大王は、オスとメスで部位の大きさに差があります。企画の都合上、選ぶことはできません。ご了承ください。
 オス…弾力があって肉厚、胸めば嚼むほど旨味が大きめサイズです。メス…上品な味わいで小さめ、オスと比べると少し柔らかく感じます。

賞味期限:180日

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、照焼などに。

たんぱく質が豊富で、あっさりした部位です。チキンカツや蒸し鶏などに。



熊本・天草大王 隔週
310 天草大王/モモ肉
 150g **809円**(¥874円)



熊本・天草大王 隔週
311 天草大王/ムネ肉
 150g **603円**(¥651円)

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

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、煮込みなどで鶏の旨味が煮汁にしみわたります。

熊本・天草大王 隔週
312 天草大王/手羽先&手羽元
 2~3本 441円(¥476円) **425円**(¥459円)

天草大王の一羽をまるごと楽しめます。
 ※骨ごとミンチは、ガラスープをとるためのものです。ミンチ自体は骨が入っているので食べられません。

熊本・天草大王 隔週
314 天草大王/まるごとセット
 計700g 1,909円(¥2,062円) **1,860円**(¥2,009円)



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

熊本・天草大王 隔週
316 天草大王/スライス
 150g 654円(¥706円) **635円**(¥686円)

ハム・ソーセージ



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

※商品到着後の賞味期限は最短で25日になります。

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



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



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

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

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 隔週
325 ベーコンブロック
 200g **1,394円**(¥1,506円)

大人気のベーコンの切り落としとして。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 隔週
320 ベーコン切落とし
 100g 711円(¥768円) **615円**(¥664円)

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



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

塩、砂糖、香辛料だけでソーセージに仕上げました。温めてお召し上がり下さい。

熊本・共同ミートセンター 隔週
321 ウインナー
 110g 675円(¥729円) **654円**(¥706円)

バラ肉の甘い脂身とピリッと効いた香辛料が癖になる味わいです。



熊本・共同ミートセンター スポット
328 走る豚肉まん
 125g×2 **738円**(¥797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 隔週
322 チキンウインナー
 110g 424円(¥458円) **411円**(¥444円)



熊本・共同ミートセンター 隔週
331 走る豚しゅうまい
 30g×6 **1,198円**(¥1,294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、お弁当にもびったりの手軽なお惣菜まで、化学調味料や合成添加物不使用で手作りしています。「牛のおっぱい」や「走る豚」、「健康あか牛」などを使って、安全でおいしい惣菜を作っています。

賞味期限:180日

むね肉からもも肉に変更し、よりジューシーになってパワーアップしました!



九州産の厳選した低脂肪高たんぱくな鶏もも肉を使用。食感のアレンジ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。

熊本・那珂川キッチン 隔週
332 1P
 200g **735円**(¥794円)

熊本・那珂川キッチン 隔週
333 2P
 200g×2 1,470円(¥1,588円) **1,395円**(¥1,507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 隔週
329 1P
 125g×2 **850円**(¥918円)

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

熊本・那珂川キッチン スポット
330 2P
 125g×2×2 **1,615円**(¥1,744円)

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

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

一つ一つ手作業で作る。秘伝の甘酢で仕上げたいなり寿司です。

熊本・那珂川キッチン スポット
337 1P
 60g×3 **398円**(¥430円)

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

熊本・那珂川キッチン スポット
335 1P
 30g×8 **645円**(¥697円)

九州産の厳選した低脂肪高たんぱくな鶏もも肉を使用。食感のアレンジ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。

熊本・那珂川キッチン 隔週
334 チキンレンコンボール
 200g **853円**(¥921円)



熊本・那珂川キッチン スポット
336 2P
 30g×8×2 1,290円(¥1,393円) **1,220円**(¥1,318円)



熊本・那珂川キッチン スポット
338 2P
 60g×3×2 796円(¥860円) **755円**(¥815円)



熊本・那珂川キッチン スポット
341 きのこドリア
 180g×2 **1,010円**(¥1,091円)

国産鶏のもも肉使用しジューシーで柔らかく仕上げました。旨味を引き出すため自家製だれにじっくり漬け込み、こだわりつまった大人気商品です。

熊本・那珂川キッチン 隔週
332 1P
 200g **735円**(¥794円)

熊本・那珂川キッチン 隔週
333 2P
 200g×2 1,470円(¥1,588円) **1,395円**(¥1,507円)

九州産の厳選した低脂肪高たんぱくな鶏もも肉を使用。食感のアレンジ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。

熊本・那珂川キッチン スポット
339 1P
 180g **538円**(¥581円)

熊本・那珂川キッチン スポット
340 2P
 180g×2 1,076円(¥1,162円) **1,015円**(¥1,096円)

熊本・那珂川キッチン スポット
341 きのこドリア
 180g×2 **1,010円**(¥1,091円)

豆ひじき
福岡・那珂川キッチン 産 スポット
原材料: 大豆、醤油、乾燥ひじき、粗糖、みりん、粉末かつおだし、塩

きんぴらごぼう
福岡・那珂川キッチン 産
原材料: きんぴらごぼう(ごぼう、にんじん、醤油、みりん、清酒、粗糖、胡麻油、とうがらし)、切干大根(にんじん、切干大根、しょうゆ、丸天、みりん、粗糖、粉末かつおだし)、豆ひじき(大豆、醤油、乾燥ひじき、粗糖、みりん、粉末かつおだし、塩)

切り干し大根の煮物
福岡・那珂川キッチン 産
原材料: きんぴらごぼう(ごぼう、にんじん、醤油、みりん、清酒、粗糖、胡麻油、とうがらし)、切干大根(にんじん、切干大根、しょうゆ、丸天、みりん、粗糖、粉末かつおだし)、豆ひじき(大豆、醤油、乾燥ひじき、粗糖、みりん、粉末かつおだし、塩)

和のおかずセットB
342 1P 3種×2 毎週 **562円**(¥607円)
1,124円⇒(¥1,214円) **343 2P 3種×2×2 スポット** **1,060円**(¥1,145円)

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

福岡・那珂川キッチン 産 スポット
原材料: かぼちゃ、玉ねぎ、パン粉、小麦粉、菜種油、きび砂糖、食塩、こしょう

**パンキン
コロッケミニ**
344 1P 30g×5 **470円**(¥508円)

お弁当のおかずの定番の
から揚げをあさりした
むね肉で作った人気商品。
福岡・那珂川キッチン 産 スポット
原材料: 鶏肉(国産)、菜種油、醤油、デンプン、薄力粉、みりん、シウウガ、塩、ニンニク

**お弁当用鶏
から揚げ醤油風味**
348 1P 150g **786円**(¥849円)

北米の台地で育ったホクホクのじゃがいもをフレンチフライに！凍ったままのポテトを180度の油できつね色になるまで揚げてください。

福岡・那珂川キッチン 産 スポット
原材料: 有機じゃがいも、有機植物油、有機醤油

**お弁当用鶏
から揚げ**
349 2P 150g×2 **1,480円**(¥1,598円)

小ぶりのサイズでお弁当
当用やおやつに、用途が
広がります。

福岡・那珂川キッチン 産 スポット
原材料: メークイン、薄力粉、パン粉、タマゴ、バター、菜種油、薄口醤油、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー

**じゃがバター
コロッケミニ**
346 1P 30g×5 **545円**(¥589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 産 毎週
原材料: 有機スイートコーン(スペイン)

オーガニックホールコーン
350 150g **432円**(¥467円)

北海道の大地で大切に育てられた有機JAS認証のかぼちゃです。

福岡・那珂川キッチン 産 毎週
原材料: 有機かぼちゃ(北海道) 2年

オーガニックかぼちゃ北海道産
351 400g **605円**(¥653円)

ヨーロッパの大地で大切に育てられたオーガニックいんげん。いんげん本来の美しい色と味を損なうことなく、収穫から加工までを短期間で一気に急速冷凍しました。

大阪・フリゴ 産 スポット
原材料: 有機いんげん(オランダ等)

オーガニックいんげん
352 250g **386円**(¥417円)

野菜本来の美しい色と味を損なうことなく、収穫から加工までを短期間で一気に急速冷凍しました。

大阪・フリゴ 産 スポット
原材料: 有機グリーンピース(24ヶ月)

オーガニックグリーンピース
353 250g **386円**(¥417円)

北米の台地で育ったホクホクのじゃがいもをフレンチフライに！凍ったままのポテトを180度の油できつね色になるまで揚げてください。

大阪・フリゴ 産 スポット
原材料: 有機じゃがいも、有機植物油、有機醤油

オーガニックフレンチフライポテト
354 300g **480円**(¥518円)

沸騰したお湯に「本場さめきうどん」を入れ約1分間ゆでてください。

大阪・フリゴ 産 スポット
原材料: 有機ブルーベリー(720日)

オーガニックブルーベリー
355 150g **594円**(¥642円)

トマトをふんだんに使用し、放牧豚のミンチを加えたコク深いオリジナルマトソースがベース、ピザ生地の素材の味を引き立てた飽きのこない定番ピザです。

大阪・フリゴ 産 スポット
原材料: 有機ストロベリー(720日)

オーガニックストロベリー
356 200g **501円**(¥541円)

秋鮭の旬の時期に漁獲された鮭の中から、さらに身色、肉質、脂のりなど一定の基準をクリアしたオス鮭のみを使用。じっくり燻製し香り高く色鮮やかに仕上げた自信作です。

大阪・フリゴ 産 スポット
原材料: 有機ラズベリー(720日)

オーガニックラズベリー
357 150g **720円**(¥778円)

色鮮やかに香り・甘みの強いベリー3種をミックスしました。

大阪・フリゴ 産 スポット
原材料: 有機ストロベリー、有機ブルーベリー、有機ラズベリー(720日)

オーガニックミックスベリー
358 200g **688円**(¥743円)

大自然の中で有機栽培された有機マンゴーを一口サイズにカットしそのまま冷凍しました。

大阪・フリゴ 産 スポット
原材料: 有機マンゴー(24ヶ月)

オーガニックマンゴー
359 200g **590円**(¥637円)

大自然の中で栽培された有機パイナップルを一口サイズにカットしました。

大阪・フリゴ 産 スポット
原材料: 有機パイナップル(24ヶ月)

オーガニックパイナップル
360 200g **640円**(¥691円)

沸騰したお湯に「本場さめきうどん」を入れ約1分間ゆでてください。

大阪・フリゴ 産 スポット
原材料: 有機ブルーベリー(720日)

オーガニックブルーベリー
355 150g **594円**(¥642円)

トマトをふんだんに使用し、放牧豚のミンチを加えたコク深いオリジナルマトソースがベース、ピザ生地の素材の味を引き立てた飽きのこない定番ピザです。

大阪・フリゴ 産 スポット
原材料: 有機ストロベリー(720日)

オーガニックストロベリー
356 200g **501円**(¥541円)

秋鮭の旬の時期に漁獲された鮭の中から、さらに身色、肉質、脂のりなど一定の基準をクリアしたオス鮭のみを使用。じっくり燻製し香り高く色鮮やかに仕上げた自信作です。

大阪・フリゴ 産 スポット
原材料: 有機ラズベリー(720日)

オーガニックラズベリー
357 150g **720円**(¥778円)

石川・金沢錦

SALE

おすすめ商品!

石川・金沢錦 産 スポット
原材料: 真いわし(国産)、丸大豆しょうゆ、砂糖、麦芽水あめ、美山椒、本みりん

いわし蒲焼山椒煮
364 70g **580円**(¥626円)

能登で育った原産椎茸を乾燥させてから、北海道産昆布と一緒にコトコトと炊き上げました。昆布と椎茸の旨みのバランスが絶妙です。

石川・金沢錦 産 スポット
原材料: 昆布(北海道)、しいたけ、丸大豆しょうゆ、砂糖、本みりん、純米酢

能登原木しいたけの昆布煮
371 80g **590円**(¥637円)

甘辛いちりめん炊きに、ピリッと爽やかな山椒が加わり、ご飯との相性は抜群。おむすび、おすしにも。

石川・金沢錦 産 スポット
原材料: いわし類稚魚(国産)、丸大豆しょうゆ、砂糖、麦芽水あめ、山椒、本みりん、純米酒、寒天

山椒ちりめん
372 40g **520円**(¥562円)

国内産の小さめのイカナゴをやわらかく炊き上げ、白ごまと合わせました。ご飯が進む美味しさ!

石川・金沢錦 産 スポット
原材料: いわし類稚魚(国産)、砂糖、麦芽水あめ、丸大豆しょうゆ、白ごま、本みりん、純米酒

ごまちりめん
373 40g **470円**(¥508円)

3年かけて熟成させた自家製のいしるを使った「ほたるいかに素干し」。直火であぶり食べるのがウマイ!

石川・タマタニ 産 スポット
原材料: ほたるいかに、魚醤油(アジ、サバ)

ほたるいかに素干し
377 17g **510円**(¥551円)

真いわしを三枚おろしにし食べやすい大きさにカットし、国産美山椒の風味を効かせて蒲焼風に炊き上げました。

石川・金沢錦 産 スポット
原材料: 真いわし(国産)、丸大豆しょうゆ、砂糖、麦芽水あめ、美山椒、本みりん

いわし蒲焼山椒煮
364 70g **580円**(¥626円)

能登で育った原産椎茸を乾燥させてから、北海道産昆布と一緒にコトコトと炊き上げました。昆布と椎茸の旨みのバランスが絶妙です。

石川・金沢錦 産 スポット
原材料: 昆布(北海道)、しいたけ、丸大豆しょうゆ、砂糖、本みりん、純米酢

能登原木しいたけの昆布煮
371 80g **590円**(¥637円)

甘辛いちりめん炊きに、ピリッと爽やかな山椒が加わり、ご飯との相性は抜群。おむすび、おすしにも。

石川・金沢錦 産 スポット
原材料: いわし類稚魚(国産)、丸大豆しょうゆ、砂糖、麦芽水あめ、山椒、本みりん、純米酒、寒天

山椒ちりめん
372 40g **520円**(¥562円)

国内産の小さめのイカナゴをやわらかく炊き上げ、白ごまと合わせました。ご飯が進む美味しさ!

石川・金沢錦 産 スポット
原材料: いわし類稚魚(国産)、砂糖、麦芽水あめ、丸大豆しょうゆ、白ごま、本みりん、純米酒

ごまちりめん
373 40g **470円**(¥508円)

3年かけて熟成させた自家製のいしるを使った「ほたるいかに素干し」。直火であぶり食べるのがウマイ!

石川・タマタニ 産 スポット
原材料: ほたるいかに、魚醤油(アジ、サバ)

ほたるいかに素干し
377 17g **510円**(¥551円)

一口サイズのいいこと国産里芋をやわらかく炊き上げました。隠し味の昆布だしが効いた一品です。

石川・金沢錦 産 スポット
原材料: さといも(国産)、いいだこ、丸大豆しょうゆ、砂糖、本みりん、純米酒、だし(昆布)

いいだこと里芋の煮付け
367 120g **590円**(¥637円)

真だらこ昆布をやわらかく炊き上げました。おむすびの具やおはなのお供にピッタリ!

石川・金沢錦 産 スポット
原材料: 昆布(北海道)、真だらこ、丸大豆しょうゆ、砂糖、麦芽水あめ、本みりん、純米酢

たらこ昆布煮
368 90g **530円**(¥572円)

はまぐりの旨みを活かして、醤油と山椒でじっくりと柔らかく炊き上げました。サッパリした中にピリッとした山椒の風味がきいています。

石川・金沢錦 産 スポット
原材料: はまぐり(ベトナム、タイ、ミャンマー)、丸大豆しょうゆ、砂糖、本みりん、山椒

はまぐり山椒煮
369 75g **580円**(¥626円)

柔らかく炊いた昆布にかつお節とさは節の佃煮をブレンドしました。お子様にも食べやすい味に仕上げました。

石川・金沢錦 産 スポット
原材料: 昆布(北海道)、丸大豆しょうゆ、てんさい糖、かつお節、さは節、本みりん、麦芽水あめ、きくらげ、純米酢

おにぎりの心かつお昆布
374 100g **580円**(¥626円)

おだやかな湾内で採れる絹もずく。めめりと歯ごたえがあり、使いやすい。ワカメの代わりに味噌汁の具にも。※開封してそのまま召し上がれます!

石川・大根音松商店 産 スポット
原材料: 天然モズク(石川)、塩

能登天然岩もずく
375 100g **410円**(¥443円)

国内産有機大豆を使用。国産の乾燥ひじきと合わせ、厳選された調味料で時間をかけて柔らかくなるまで炊きました。カルシウム・ミネラル豊富なひじきのお惣菜です。

石川・金沢錦 産 スポット
原材料: ひじき(国産)、丸大豆醤油、大豆、砂糖、麦芽水あめ、人参、本みりん、純米酒

国産ひじき大豆煮
376 90g **650円**(¥702円)

3年かけて熟成させた自家製のいしるを使った「ほたるいかに素干し」。直火であぶり食べるのがウマイ!

石川・タマタニ 産 スポット
原材料: ほたるいかに、魚醤油(アジ、サバ)

ほたるいかに素干し
377 17g **510円**(¥551円)

風味豊かに炊き上げました。

石川・金沢錦 産 スポット
原材料: 身欠にしん(アメリカまたはロシア)、たけのこ(国産)、砂糖、丸大豆しょうゆ、本みりん、麦芽水あめ、純米酢

にしん竹の子煮
366 100g **520円**(¥562円)

柔らかい身のにしんと竹の子のサクツとした食感をだし、

石川・金沢錦 産 スポット
原材料: 身欠にしん(アメリカまたはロシア)、たけのこ(国産)、砂糖、丸大豆しょうゆ、本みりん、麦芽水あめ、純米酢

にしん竹の子煮
366 100g **520円**(¥562円)

乾物・缶詰・粉製品

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

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



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

渦潮で知られる鳴門海峡でぐくまれた、肉厚で歯ごたえの良いわかめです。お味噌汁の具やサラダ、和え物や酢の物など幅広くお使いいただけます。



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

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



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

良質なカツオならではの削りたての風味はバツグン！だしに。



静岡・新丸正 毎週
原材料：鯉荒節(国産) 1年
385 鯉平削り
40g
352円→**330円**(¥356円)

厚削りより少し薄く削って、だしが良く出るようにしました。ご家庭で奥行きのあるブコの味に！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)

最高級の銘柄である北海道函館市「白口浜」の真昆布を使用。栄養が凝縮している根昆布粉末30%入れました。旨味だしや隠し味に。



北海道・道南伝統食品協同組合 C 週
原材料：真昆布(北海道函館) 1年
389 根昆布入昆布粉末
50g **543円**(¥586円)

九州産原木栽培。豊かな香りと思い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)

切らずに使える便利な芽ひじき。磯の香高く、ふっくらと柔らかな食感です。水で戻して煮物や炒め煮などにご利用下さい。



三重・オーサワジャパン 隔週AC
原材料：ひじき(伊勢志摩産) 1年
393 伊勢志摩産芽ひじき
30g **551円**(¥595円)

太い茎の部分を使用し、食感のよい長ひじき。水で戻して煮物やサラダにご利用ください。



三重・オーサワジャパン 隔週AC
原材料：ひじき(伊勢志摩産) 1年
394 伊勢志摩産長ひじき
30g **596円**(¥644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 3年
原材料：まぐろ(輸入又は国産)、菜種油、野菜エキス、赤糖の天塩
395 1P 873円(¥943円)
396 2P 1,600円(¥1,728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 3年
原材料：まぐろ(輸入又は国産)、野菜エキス
397 1P 818円(¥883円)
398 2P 1,500円(¥1,620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
401 長崎県産乾燥ちりめん
50g **549円**(¥593円)

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



大阪・ムソー 隔週AC
原材料：塩、でん粉分解物、酵母エキス、オニオン粉末、醤油、黒コショウ、白コショウ、セロリ粉末、人参粉末、馬鈴しょでん粉、フライドガーリック 2年
402 チキンコンソメ液体タイプ
10g×8 **521円**(¥563円)
403 野菜のおかけ
5g×8 **433円**(¥468円)
404 徳用
5g×30 **1,325円**(¥1,431円)

国内産野菜と雑穀を贅沢に使用した本格ポタージュスープ。砂糖や動物性原料は一切使用していないにもかかわらず、まろやかでコクがあり満足できる美味しさ。



東京・オーサワジャパン C 週
原材料：とうもろこし(北海道)、有機玄米、はと麦、天塩、かぼちゃ、玉ねぎ、昆布エキス、有機大麦、有機もちきび、たかきび、ひえ、あわ、有機パセリ、ホワイトペッパー 1年
407 八穀ポタージュ
15g×5 **957円**(¥1,034円)

近畿、四国、九州産の野生の葛の根を乾燥しました。なめらかな舌触りです。



東京・オーサワジャパン スポット
原材料：葛粉(近畿・四国・九州) 2年
409 国産吉野本葛粉
150g **1,231円**(¥1,329円)

有明の味と香りをお届けします 福岡・成清海苔店

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

「寿司はね」は小さな穴が空いている状態ですが、味はかわりません！
毎週
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)
380 寿司はね焼のり
全型10枚 **873円**(¥943円)

味は秋芽一番摘みならではの旨味のある海苔でシャキシャキとしながら柔らかく、風味が口に広がります。※小分けチャック袋付き。
毎週
原材料：乾のり(有明海) 180日
381 おにぎり用焼海苔
10枚×3 **1,782円**(¥1,925円)
382 韓国風味付塩焼海苔
4切20枚 **720円**(¥778円)

有明海産秋芽一番摘み。栄養価の高い時期の海苔に限定。国内産原料をもとに、食品添加物・化学調味料は一切使用せず取出した味付用調味料を使用。
毎週
原材料：乾のり、砂糖、発酵調味料、食塩、醤油、昆布、ムロアジ、かつおぶし、干しえび、とうがらし 180日
383 味附おかず海苔
8切20枚×3 **909円**(¥982円)

有明海産秋芽一番摘みの海苔を焼き上げ、使いやすいきざみタイプに仕上げました。ちらし寿司や蕎麦、パスタなど色々な料理にお使いいただけます。
スポット
原材料：乾のり(有明海) 180日
384 きざみ焼海苔
20g **630円**(¥680円)

穴道湖産の大和しじみ100%使用しています。砂をはかせる手間がいらず、簡単においしいしじみ汁ができます。
島根・山光食品 隔週AC
原材料：しじみ(穴道湖産) 1年
399 穴道湖産大和しじみ
120g **397円**(¥429円)

日本海近海の新鮮な小魚を使用し、素材の風味を大切にしています。添加物・保存料・着色料も使用していませんので、お子様のおやつとしても安心です。
山口・フジミツ 毎週
原材料：魚肉(国産)、でん粉、植物油(ごまを含む)、砂糖、かつお節エキス、食塩、こしょう 90日
400 お魚ソーセージ
45g×3 **398円**(¥430円)

岐阜県産小麦粉・北海道産契約栽培馬鈴薯でんぷんを使用して作りました。手間なし・簡単にカラッと揚がってサクッと仕上がります。



岐阜・桜井食品 A 週
原材料：小麦粉、馬鈴薯でんぷん、食塩、膨張剤(重曹) 1年
413 天ぷら粉
400g **400円**(¥432円)

天然の鉱物から採られた2つの成分と、遺伝子組み換えでないトウモロコシから作られています。原材料にアルミニウムを使用していません。
アメリカ・ラムフォード 毎週
原材料：第一リン酸カルシウム42%、炭酸水素ナトリウム32%、コーンスターチ26%(遺伝子組み換えでない) 2年
414 ベーキングパウダー
113g **398円**(¥430円)



兵庫・だいちデイズ 隔週AC
原材料：大豆、食塩、米酢 3ヶ月
418 蒸し発芽大豆
100g **237円**(¥256円)

お湯を注ぐだけで本格派のお味噌汁が味わえます。有機大豆と有機米を使用した有機みそに植物性だしを加えた、香り高く深い味わいの生タイプのお味噌汁です。有機豆腐、有機ほうれん草、有機ねぎの3種の具材が入っています。
東京・オーサワジャパン 隔週AC
原材料：味噌(有機味噌(国産)、純米料理用、食塩、酵母エキス、たまねぎ粉末、昆布粉末、しいたけエキス、酒糟)、具(有機ほうれん草、有機豆腐、有機ねぎ/豆腐用凝固剤) 6ヶ月
406 有機みそ汁
52.5g/3食分 **279円**(¥301円)



国内産の有機認証小麦粉を使用して、一旦パンを焼き上げた後に、粉碎・乾燥して作りました。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
411 有機パン粉
100g **272円**(¥294円)



岩手県産小麦粉で一度パンを焼き上げた後、粉碎・乾燥して作ったパン粉です。イーストフード・ショートニング不使用。
岐阜・桜井食品 毎週
原材料：小麦粉(岩手)、イースト、塩 6ヶ月
412 パン粉
200g **335円**(¥362円)



新鮮なトマトからつくった、裏ごしタイプのトマトピューレ。1パックにトマト約8個分。イタリア産有機トマト100%
イタリア・アルチェネロ スポット
原材料：有機トマト(イタリア) 1年
420 有機トマトピューレ
600g(200g×3) **1,080円**(¥1,166円)



北海道産の大豆100%使用。発芽させた大豆をふっくらと蒸し上げました。
兵庫・だいちデイズ 隔週AC
原材料：大豆、食塩、米酢 3ヶ月
419 蒸し発芽黒豆
70g **237円**(¥256円)



兵庫・だいちデイズ 隔週AC
原材料：黒大豆、食塩、黒酢、米酢 3ヶ月
419 蒸し発芽黒豆
70g **237円**(¥256円)

北海道・よつ葉乳業 スポット
原材料:小麦粉(北海道産)、砂糖、バター、ミルクパウダー、食塩/ベーキングパウダー
◎1年



417 北海道バターミルクパンケーキミックス
450g 720円(¥778円)
750g(¥810円)

<材料> □じゃがいも 70g □北海道バターミルク □たまねぎ 1/2個 □ベーコン 3枚 □パンケーキミックス 100g □チーズ 適量 □卵 1個 □牛乳 100ml □サラダ油 大さじ1

①ボウルにすりおろしたじゃがいも、卵、牛乳を入れ混ぜる。
②北海道バターミルクパンケーキミックスを加え、ダマがなくなるまで混ぜる。
③予熱したフライパンにサラダ油を引き、うすくスライスした玉ねぎと1cm角に切ったベーコンを炒め、たまねぎが透明になったら、②を流し入れる。
④表面に大きな泡が出てきたら(1分半~2分)チーズをのせて裏返し、さらに1分ほど焼けば完成。

じゃがいもとたまねぎのパンケーキ

北海道産大豆粉・国産玄米粉使用。もっちりとした食感のグルテンフリーパンケーキが簡単に出来ます。

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



415 玄米粉パンケーキミックス
200g 448円(¥484円)

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



416 グルテンフリーパンケーキミックス
200g 448円(¥484円)

食べていいことづくし！
高たんぱくで低糖質で大豆イソフラボンが豊富！

消泡剤・膨軟剤不使用。
大豆を生のまま絞った「生絞り製法」で大豆の風味がきいています。
東京・オーサワジャパン スポット
原材料:大豆(国産)、にがり(塩化マグネシウム) ◎6ヶ月



高野豆腐
429 1P 515円(¥556円)
6枚・50g

430 3P
50g×3 1,480円(¥1,598円)
1,545円(¥1,669円)

佐賀・まんてん 原材料:白胡麻(パラグアイ) ◎240日
原材料:白胡麻(パラグアイ) ◎240日



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

NN すりごま・白
421 1P 330円(¥356円)
70g

422 5P スポット
70g×5 1,560円(¥1,685円)
1,650円(¥1,782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



425 有機切干大根・長崎産
100g 550円(¥594円)

北海道産小麦粉使用。風味よくしつかりとした食感。

東京・オーサワジャパン スポット
原材料:小麦粉(北海道)、小麦グルテン、天然重曹
◎1年



428 切り板麩
40g 300円(¥324円)

愛知・コジマフーズ スポット ◎1年

有機発芽玄米 100%使用
玄米のおいしさにトコトンこだわりました！

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

433 しそ/有機発芽玄米おにぎり
有機発芽玄米を炊きあげ、かつお節と本醸造醤油を混ぜて作ったおにぎりです。かつお節の香ばしさと醤油の香りが食欲をそそります。
原材料:有機玄米(国産)、鰹節、醤油(大豆、小麦を含む)、食塩

434 おかか/有機発芽玄米おにぎり
ふっくら炊いた有機発芽玄米に鳴門産のわかめを混ぜたおにぎりです。ほのかなわかめの塩味と磯の香りが食欲をそそります。
原材料:有機玄米(国産)、わかめ、食塩

435 わかめ/有機発芽玄米おにぎり
各90g×2 430円(¥464円)
450円(¥486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昔ながらの製法をヒントに、ごまの風味を引き立てました。絶品の香りと味が自慢です。

NN いりごま・白
423 1P 330円(¥356円)
70g

424 5P スポット
70g×5 1,560円(¥1,685円)
1,650円(¥1,782円)

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

大阪・ムソー スポット
原材料:玄米(北海道産) ◎365日



431 助っ人飯米玄米ごはん
160g 275円(¥297円)

北海道産なつぼしを精米し、炊き上げたごはんを便利なパックご飯にしました。

大阪・ムソー スポット
原材料:うるち米(北海道産) ◎365日



432 助っ人飯米白米ごはん
160g 324円(¥350円)

乾麺

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

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

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



437 有機スパゲッティ
500g 448円(¥484円)

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

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



438 有機グルテンフリースパゲッティ
250g 796円(¥860円)

有機とうもろこし粉、米粉を使用したグルテンフリーのペンネです。通常のパスタと同様にパスタソースと和えたり、グラタンなどの調理にご利用ください。

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



439 有機グルテンフリーペンネ
250g 770円(¥832円)
796円(¥860円)

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

長崎・本村製麺 毎週
原材料:小麦粉(国産) 食塩、食用植物油、 ◎1年



440 手延べ素麺/水晶の光
50g×5 496円(¥536円)

ゆで時間5分！
本格そばが手軽に！
常備食にも最適！

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

大阪・ムソー スポット
原材料:そば粉(北海道)、小麦粉(国産) ◎2年



国内産 二八そば
442 1P 489円(¥528円)
200g

443 2P
200g×2 978円(¥1,010円)
978円(¥1,056円)

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

長崎・本村製麺 毎週
原材料:小麦粉(北海道)、食塩、植物油 ◎1年



441 長崎手延べうどん
200g 483円(¥522円)

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

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



444 オルターフォー
50g×4 650円(¥702円)

オーガニック認証のお米とタピオカ澱粉の原料をハラル認証を取得した工場で作ったライスペーパーです。魚介の風味ある和風とこつスープは、コクがあり麺によく合う仕上がります。

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



445 オルターライスペーパー
45枚 635円(¥686円)

麺は国内産の小麦粉を使用し、かんすいは不使用です。魚介の風味ある和風とこつスープは、コクがあり麺によく合う仕上がります。

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】、小麦たん白、食塩、砂糖、酵母エキス、食塩、粉末しょうゆ、香辛料、混合澱粉末、ごま油、すまめ粉 ◎6ヶ月



450 3P/さくらのラーメンとんこつ
103g×3 610円(¥659円)
645円(¥697円)

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

岐阜・桜井食品 スポット
原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】、砂糖、粉末しょうゆ、酵母エキス、魚腸パウダー、香辛料、チキンエキス、ポークエキス、ココアパウダー、はたてエキス、乾燥ねぎ、混合澱粉末、麦芽エキス、すまめ粉 ◎6ヶ月



446 3P/さくらのラーメンしょうゆ
99g×3 590円(¥637円)
615円(¥664円)

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

岐阜・桜井食品 スポット
原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】、砂糖、酵母エキス、粉末しょうゆ、ごま、魚腸パウダー、さつま揚げ、チキンエキス、ポークエキス、ココアパウダー、乾燥ねぎ、混合澱粉末、麦芽エキス、すまめ粉 ◎6ヶ月



447 3P/さくらのラーメンごま
100g×3 590円(¥637円)
615円(¥664円)

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

岐阜・桜井食品 スポット
原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】、粉末しょうゆ、ごま、魚腸パウダー、さつま揚げ、チキンエキス、ポークエキス、ココアパウダー、乾燥ねぎ、混合澱粉末、麦芽エキス、すまめ粉 ◎6ヶ月



448 3P/さくらのラーメンしお
99g×3 590円(¥637円)
615円(¥664円)

麺は国内産の小麦粉を使用し、かんすいは不使用です。魚介の旨みスープでコクと旨みを出しました。

岐阜・桜井食品 スポット
原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】、粉末しょうゆ、ごま、魚腸パウダー、さつま揚げ、チキンエキス、ポークエキス、ココアパウダー、乾燥ねぎ、混合澱粉末、麦芽エキス、すまめ粉 ◎6ヶ月



449 3P/さくらのラーメンみそ
101g×3 590円(¥637円)
615円(¥664円)

国内産の有機栽培小麦を使用した麵を、ノンフライで乾燥させています。添付のスープも国内産有機原料を使用した醤油、味噌を中心に味を調えています。

岐阜・桜井食品 スポット
原材料:有機めん(有機小麦粉、食塩)、有機しょうゆ、有機醸造調味料、有機ごま油、食塩、有機コヤシシユガー、有機酵母エキスパウダー、玉ねぎエキス、にんにくエキス、ねぎエキス、昆布粉末、こしょう
451 有機らーめん/醤油味
111g 284円(税307円)

国内産の有機栽培小麦を使用した麵を、ノンフライで乾燥させています。添付のスープも国内産有機原料を使用した醤油、味噌を中心に味を調えています。

岐阜・桜井食品 スポット
原材料:有機めん(有機小麦粉、食塩)、有機みそ、有機しょうゆ、有機醸造調味料、有機ごま油、有機コヤシシユガー、食塩、有機酵母エキスパウダー、にんにく、昆布粉末、生姜、こしょう、唐辛子
452 有機らーめん/味噌味
118g 284円(税307円)

原材料:油揚げめん(小麦粉(国産100%)、パーム油、そば粉、馬鈴薯でん粉、食塩)、スープ(食塩、粉末しょうゆ(大豆、小麦を含む)、砂糖、酵母エキス、混合節粉末(カツオ節、サバ節)、魚醤粉末、ホタテエキス、推茸エキス、麦芽エキス、植物油(ごま))、かやく(納豆、ねぎ)
5ヶ月 アレルギー 園 園 園
453 納豆そば
81.5g 256円(税276円)

原材料:油揚げめん(小麦粉、そば粉、パーム油、馬鈴薯でん粉、食塩) スープ(砂糖、食塩、魚醤粉末、酵母エキス、乳糖、混合節粉末、麦芽エキス、ごま油)かやく(山菜ミックス(ワラビ、ゼンマイ、タケノコ、キクラゲ)、その他、ねぎ)
5ヶ月 アレルギー 園 園 園 園
454 山菜そば
78g 256円(税276円)

原材料:油揚げ麺(小麦粉(国産)、パーム油、馬鈴薯でん粉、食塩、醤油(大豆、小麦を含む)、オニオンパウダー)、スープ(砂糖、馬鈴薯でん粉、食塩、カレー粉、小麦粉、ラード(豚を含む)、粉末醤油(大豆、小麦を含む)、酵母エキス、ホクエキス、かつお節粉末、ソテーオニオン(大豆を含む)、ほたてエキス、チキンエキス(乳成分を含む)、パーム油、バター、にんにく)かやく(コン、人参、ねぎ)
6ヶ月 アレルギー 園 園 園
455 カレーうどん
86.8g 256円(税276円)

原材料:油揚げめん(小麦粉(国産)、パーム油、馬鈴薯でん粉、食塩、しょうゆ、オニオンパウダー)、スープ(食塩、砂糖、粉末しょうゆ、デキストリン、酵母エキス、魚醤粉末、混合節粉末、ほたてエキス、ごま油、昆布粉末)、かやく(油あげ、わかめ、ねぎ)
6ヶ月 アレルギー 園 園 園
456 きつねうどん
77.3g 256円(税276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。

モンゴル大平原の岩塩はカリウム・マグネシウムなどのミネラル分を豊富に含んでいます。おいしさの素となるカルシウムを多く含む雑味の少ないすっきりとした味が特徴です。

岐阜・木曾路物産 スポット
原材料:湖塩、黒胡椒
462 モンゴル塩こしょうミル付
45g 1,480円(税1,598円) 1,460円(税1,606円)
463 モンゴル塩こしょう
250g 865円(税934円) 850円(税918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
458 NN きびさとう
500g 495円(税535円)

ペルー産有機さとうきびを使用した粉末タイプの黒糖です。クセのないまろやかな甘みで、コーヒーや紅茶によく合います。
大阪・健友交易 スポット
原材料:有機さとうきび(ペルー)
459 有機黒糖
500g 889円(税960円)

北海道産てんさい原料から作られた、蜜分・オリゴ糖を含んだ「てんさい含蜜糖」です。まろやかな風味があり、すっきりとした甘みが特長。
大阪・ムソー 毎週
原材料:てんさい(北海道)、糖蜜(北海道)
460 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)
461 シママース
1kg 495円(税535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)
464 300ml 650円(税702円)
465 1L 1,083円(税1,170円)

スペイン産有機レモン100%使用。ストレート果汁、濃厚なレモンの味わい。焼き物や鍋物、紅茶などに。
増玉・かたすみ 毎週
原材料:有機レモン(スペイン)
466 有機レモン果汁(スペイン産)
200ml 543円(税586円)

パレスチナ産の肥沃な土地で育ったオリーブを手摘みし、昔ながらの石臼で潰し圧搾、熱をあげずそのまま瓶詰めしたフレッシュなエキストラヴァージンオリーブオイルです。
パレスチナ・パレスチナオリーブ生産組合
原材料:食用オリーブ油(パレスチナ)
2026年4月
473 1P 250ml 1,500円(税1,620円)
474 2P 250ml x 2 3,000円(税3,240円) 2,800円(税3,024円)

遺伝子組み換えをしないオーストラリア産の菜種の圧搾一搾搾りです。酢と湯洗いで精製。薬剤処理していません。
福岡・平田産業 毎週
原材料:菜種(オーストラリア)
467 なのはな畑の菜種油
1250g 1,421円(税1,535円) 1,360円(税1,469円)

ごまを軽く煎って低温で搾りました。ほんのりとしたごまの風味が特徴です。あらゆる料理に合い、幅広くご愛用頂けます。
福岡・平田産業
純正ごま油・淡口 圧搾しぼり
原材料:ごま(ブルキナファソ、ナイジェリア、タンザニア、他)
469 165g 毎週 696円(税752円)
470 450g スポット 1,286円(税1,389円) 1,180円(税1,274円)

ごまを焙煎してから搾った香ばしい油です。深い香りとこくが特徴です。従来のごま油の用途に限らず、フレンチやイタリアン、和食などにも合います。
福岡・平田産業
純正ごま油・濃口 一番しぼり
原材料:ごま(ブルキナファソ、ナイジェリア、タンザニア、他)
471 165g 毎週 696円(税752円)
472 450g スポット 1,286円(税1,389円) 1,180円(税1,274円)

パレスチナ産の肥沃な土地で育ったオリーブを手摘みし、昔ながらの石臼で潰し圧搾、熱をあげずそのまま瓶詰めしたフレッシュなエキストラヴァージンオリーブオイルです。
パレスチナ・パレスチナオリーブ生産組合
原材料:食用オリーブ油(パレスチナ)
2026年4月
473 1P 250ml 1,500円(税1,620円)
474 2P 250ml x 2 3,000円(税3,240円) 2,800円(税3,024円)

貴重な国産(主に北海道産)の菜種を使用しています。フセがなく風味豊かで、和洋中どんな料理にも合います。
福岡・平田産業 毎週
原材料:菜種(国産)
468 一番しぼり 国産なたねサラダ油
450g 1,157円(税1,250円)

減農薬栽培のもち米、米、米麴と高濃度の米焼酎を桶に仕込んで1年以上発酵させました。加熱殺菌していないので、瓶詰め後も旨味が増しています。
愛知・角谷文治郎商店 隔週AC
原材料:もち米(佐賀、北海道、愛知、滋賀)、米麴(愛知)、本格焼酎(愛知、山形県産米) アルコール度:13.5~14.5度
三河本みりん
475 700ml 2,240円(税2,464円) 2,170円(税2,387円)
476 1.8L 5,135円(税5,649円) 4,920円(税5,412円)
※この商品は(株)ドリームグループの直販です

有機栽培の原料で三河本みりんと同じ伝統製法で仕込み・熟成をいたしました。お米がもつ自然な甘さ・旨味・豊かな香りを伝統製法で最大限引き出しました。
愛知・角谷文治郎商店 隔週AC
原材料:有機もち米、有機米麴、有機米焼酎 アルコール度:13.5~14.5度
477 有機三州味醂
500ml 2,260円(税2,486円) 2,190円(税2,409円)

米麴を原料に、二段式糖化工程でつくられた、料理酒と味醂の性質を併せ持つ発酵調味料です。
埼玉・味の醸造 毎週
原材料:米、米麴、食塩
478 味の母
720ml 1,046円(税1,130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
479 みやこの料理酒
500ml 919円(税993円)

米と米麴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)、米麴(国産米)、酒粕(福島県産米使用:放射能検査済(未検出))
480 こんにちは料理酒
720ml 1,773円(税1,950円)

煮物やうどん、鍋物、あらゆる料理に重宝する合わせ調味料です。
香川・正金醤油 隔週AC
原材料:醤油、洗双糖、かつお節、煮干し、昆布、食塩
481 360ml 614円(税663円)
482 1000ml 1,379円(税1,489円)

上質のかつお節をたっぷり使用し、土佐清水産の宗田かつお節を組み合わせて、北海道産昆布と国産椎茸で、濃いめのダシを取りました。
愛知・節辰商店 毎週
原材料:しょうゆ(本醸造)、風味原料(かつお節、宗田節、昆布・干椎茸)、砂糖、食塩、みりん
483 NN うまみ鰹つゆ
500ml 698円(税754円)

非遺伝子組み換え飼料と光と風を取り入れた開放鶏舎で育てた健康な鶏の卵と非遺伝子組み換え菜種の圧搾油、国産りんご酢で作りました。
愛知・あいのう流通センター 毎週
原材料:菜種油(オーストラリア産)、卵黄、りんご酢、食塩、砂糖、香辛料
484 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)
485 平飼いの鶏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
486 有機トマトケチャップ
300g 455円(税491円)

有機野菜、果実と有機純りんご酢を使用して香辛料をきかせた少し辛口のソースです。
徳島・光食品 隔週AC
原材料:有機野菜・果実(有機にんじん、有機トマト、有機たまねぎ、その他)、有機醸造酢(有機りんご酢、有機米酢)、糖類(有機糖みつ、有機砂糖)、食塩、有機コンスターチ、香辛料、有機醤油、こんが
487 有機中濃ソース
250ml 460円(税497円)

瀬戸内海産の新鮮な牡蠣をベースに、国内産粗糖、国内産醸造醤油、食塩はシママース、三河みりん、魚醤などを使い作りました。
徳島・光食品 毎週
原材料:かきエキス、砂糖、醤油、食塩、みりん、でんぷん、魚醤、レモン
488 オイスターソース
115g 502円(税542円)

ごまを丹念に練り上げた口当たりまろやかで甘みとコクがあるねりごまです。使いやすいチューブタイプ。
埼玉・みたけ食品工業 隔週AC
原材料:むき白胡麻(メキシコ・ナイジェリア・パラグアイ・エチオピア)
489 旨みねりごま/白
120g 436円(税471円) 420円(税454円)

有機本醸造醤油の旨みと香りに、有機ゆず、ゆこう、すだちの果汁を贅沢に使った、芳醇な味と香りのぼん酢しょうゆです。
徳島・光食品 スポット
原材料:有機醤油、有機米酢、有機ゆず、麦芽水飴、食塩、有機ゆこう、有機すだち、有機米麹調味料、昆布、乾しいたけ
493 有機ぼん酢しょうゆ
250ml 482円(税521円)

有機本醸造醤油の旨みと香りに、有機ゆず、ゆこう、すだちの果汁を贅沢に使った、芳醇な味と香りのぼん酢しょうゆです。
徳島・光食品 スポット
原材料:有機醤油、有機米酢、有機ゆず、麦芽水飴、食塩、有機ゆこう、有機すだち、有機米麹調味料、昆布、乾しいたけ
493 有機ぼん酢しょうゆ
250ml 482円(税521円)

Project このまま使える美味しい万能合わせ酢。ツンとせず香りやわらかな仕上がります。

八方美人酢 490 300ml
828円(税込894円) **760円(税込821円)**

491 たっぶり徳用900ml
1,529円(税込1,651円)

福岡・庄分酢
毎週 2年
原材料: 醸造酢、米黒酢、甜菜糖、昆布だし、カツオだし、椎茸だし、発酵調味料、米粉

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

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

492 万能くろ酢たれ 300ml
675円(税込729円) **620円(税込670円)**

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

徳島・光食品 スポット
原材料: 醤油、砂糖、みりん、有機米酢、米味噌、有機玄米、有機たまねぎ、香辛料、有機にんじん

494 ヒカリ 焼肉のたれ 350g
702円(税込758円)

京都・オーサワジャパン スポット
原材料: 胡麻油(京都)、唐辛子、ねぎ、生姜、山椒、桂皮、八角、みかんの皮

495 オーサワ胡麻らー油 30g
493円(税込532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

496 旨味本来からしチューブ 40g
388円(税込419円)

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

埼玉・オーサワジャパン スポット
原材料: 本わさび(国産)、水飴、純米酢、植物油(有機紅花油)、植物繊維(大豆)、食塩、香辛料(辛子種)

497 生おろしわさびチューブ 40g
439円(税込474円)

熊本県、四国産生姜を使用。おろしたてのようなみずみずしさや自然な辛みで、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)、植物油脂(有機紅花油)、食塩、香辛料(辛子種)

498 生おろし生姜チューブ 40g
417円(税込450円)

青森産のにんにく使用。おろしたてのようなみずみずしさや芳醇な香り、薬味やさまざまな料理にお使いいただけます。便利なチューブタイプ。

埼玉・オーサワジャパン スポット
原材料: にんにく(青森)、水飴、食塩、植物繊維(大豆)、発酵調味液

499 おろしにんにくチューブ 40g
460円(税込497円)

厳選した七種の和風香辛料を調合し、辛味をおさえ、素材の香りと風味が料理の味を引き立てます。めん類、汁物、鍋物、焼肉、漬物、その他の風味付けに。

大阪・向井珍味堂 スポット
原材料: 唐辛子(国産)、金胡麻、山椒、すじ青のり、チンピ、おの実、けしの実

500 向井の香辛料/七味 15g
594円(税込642円)

厳選したすじ青のりを天然乾燥、火入れし、手もみした極上品で格別の旨味があります。納豆、玄米ご飯、お好み焼き、お餅などの料理の仕上げ用に。

大阪・向井珍味堂 スポット
原材料: すじ青のり(国産)

501 向井の香辛料/すじ青のり 4g
364円(税込393円)

スパイスとしてあらゆる料理に。お菓子作りやお料理、飲料の香りづけに。フェアトレード。

岐阜・桜井食品 スポット
原材料: 有機シナモン(スリランカ) 2年

502 オーガニックセイロンシナモンパウダー 20g
397円(税込429円)

有機アーモンド100%。濃厚なコクと旨み! 砂糖・食塩・油脂不使用。パンにつけるほか、料理の隠し味などに。

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

503 有機アーモンドペースト 80g
828円(税込894円)

血糖値の上昇を緩やかに! 低GI・低カロリーの自然甘味料

ユネスコの世界遺産にも登録されている「テキーラ村」を中心に栽培されたブルーアガベを使用。しつかり甘いのにクセもなくすっきりとした後味です。アガベシロップが初めての方にもおすすめです。

東京・アルマテラ スポット
原材料: 有機ブルーアガベ(メキシコ) 3年

504 有機アガベシロップGOLD 330g
672円(税込726円)

ユネスコの世界遺産にも登録されている「テキーラ村」を中心に栽培されたブルーアガベを使用。低温加熱処理でコクと深みのある味わいに仕上げられています。

東京・アルマテラ スポット
原材料: 有機ブルーアガベ(メキシコ) 3年

505 有機アガベシロップRAW DARK 330g
672円(税込726円)

ペクチン不使用の手作りジャム。濃厚なみかんの味わいです。

佐賀・佐藤農場 スポット
原材料: 有機みかん(佐賀)、有機砂糖、有機橙果汁 1年

506 有機みかんジャム 140ml
686円(税込741円) **650円(税込702円)**

直火二度焼き、スパイス香る本格派です。使いやすいフレーク状。

東京・食品企画 スポット
原材料: 小麦粉(国産)、牛脂、カレー粉、ビーツグラニュー糖、食塩、トマトピューレ、ココア、リンゴ、プルーン、味噌、ヨーグルト、酵母エキス、チキンエキス、ポークエキス、玉ねぎ、ニンニク

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

たっぶ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)、牛脂、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、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、プルーンエキス

510 キッズ本格カレールウ 120g
467円(税込504円)

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

507 やさしいカレールウ 100g
758円(税込819円) **700円(税込756円)**

動物性の原材料を一切使用せず、コクのあるマイルドなシチューをお作りいただけます。

岐阜・桜井食品 スポット
原材料: 小麦粉、バーム油、メープルシュガー、食塩、粉末豆乳、ピーナッツペースト、酵母エキス、野菜エキス、発酵調味料、ココナッツパウダー、昆布、こしょう

508 ベジタリアンのためのシチュー 100g×2
1,516円(税込1,637円) **1,320円(税込1,426円)**

使いやすいフレーク状。スパイシーだけどほんのりマイルドな甘口タイプ。

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

茨城・東京フード スポット 180日
511 甘口カレールウ 各 150g
440円(税込475円) **400円(税込432円)**

国産小麦を自家焙煎したルウがベース。すっきりした辛さとマイルドな口あたり。

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

大阪・和田萬 スポット 180日
512 辛口カレールウ 各 150g
440円(税込475円) **400円(税込432円)**

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

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

513 ベジタリアンのための根菜カレー 200g
430円(税込464円)

からだにごちそう ぎのこ豆乳クリーム

パスタソース! まずは和えるだけのパスタ

ボロネーゼ

パスタだけじゃなく、いろいろなアレンジも楽しめる!

夏野菜の豆乳クリーム煮
夏野菜をさっと炒め、ぎのこ豆乳クリームで煮るだけで完成

ポロネーゼドリア
ご飯にソースをかけ、パン粉とチーズをふりかけオーブンで焼けば完成

トマトペーストで大豆ミートを使用したポロネーゼ。
大阪・富貴食研 スポット
原材料: 野菜(トマト、たまねぎ、にんじん、セロリ)、トマトペースト、なたね油、大豆加工品、しょうゆ、エノキタケ、砂糖、調味みそ、米でん粉、にんにく、食塩、ワイン、黒こしょう

518 ポロネーゼパスタソース 120g
385円(税込416円) **365円(税込394円)**

豆乳のコクと国産ぎのこの風味を活かしたクリームソース。
大阪・富貴食研 スポット
原材料: 豆乳(大豆(国産))、なたね油、エノキタケ、しめじ、オニオンソース、米でん粉、米みそ、食塩、砂糖、もち米粉、にんにく、黒こしょう

519 きのこ豆乳クリームパスタソース 120g
385円(税込416円) **365円(税込394円)**

粒の食べ応え十分な甘みのあるコーンスープ。子どもにも大人気!

原材料: 有機とうもろこし、有機ココナッツクリーム、有機コーンパウダー、食塩、有機西洋ネギ、有機オニオンパウダー、有機黒コショウ

3007 コーンスープ 120g
3007円(税込3248円)

9種類の有機野菜が一度に摂れる! 旨みの詰まった具沢山スープ。

原材料: 有機野菜(人参、キャベツ、ポテト、いんげん、えんどう豆、玉ねぎ、パプリカ、西洋ネギ)、有機トマトペースト、有機醤油、有機たまねぎ、有機食塩、有機米粉、有機香辛料(ガーリックパウダー、バジル、マジョラム、オレガノ、黒コショウ)

30021 ミネストローネ 各400g
640円(税込691円) **610円(税込659円)**

お好みの野菜をゆでてごま油と一緒に混ぜるだけで本格的なナムルがつけれます。

原材料: 有機いりごま(国内製造)、食塩、有機砂糖、有機味噌パウダー、有機ニンニクパウダー、有機胡椒

大阪・和田萬 スポット 180日
515 有機ナムルのもと 30g
400円(税込432円)

タンパク質たっぷり。ピリ辛スパイスとじっくり煮込んだ豆の旨味を感じる半戻り入り食べるスープ。

原材料: 有機野菜(トマト、ピーマン、コーン、金時豆、黒いんげん豆)、有機トマトペースト、有機醤油、有機キヌア、有機香辛料(ガーリックパウダー、コリアンダー、青唐辛子)、有機ローストオニオン、有機オニオンパウダー、食塩、有機米粉、有機てんさい糖

徳島・光食品 スポット 1年半
30014 チリビーンズ 100g(2~3人前)
273円(税込295円)

東欧の代表料理「ボルシチ」をご家庭で! トマトの旨みで食べやすく仕上げました。

原材料: 有機野菜(ピーズ、じゃがいも、人参、玉ねぎ)、有機トマトペースト、有機てんさい糖、食塩、有機米粉、有機醤油、有機香辛料(黒コショウ、バセリ)

大阪・ムソー スポット 2年
30038 ビーツ 2合用
532円(税込575円)

ゆでた野菜とまぜるだけ。揚げ物の衣に加えたり、豆腐とまぜて白和えにもお使いいただけます。

原材料: 有機いりごま(国内製造)、有機砂糖、有機味噌パウダー、食塩

大阪・和田萬 スポット 180日
516 有機ごまあえのもと 30g
400円(税込432円)

麻婆豆腐や麻婆茄子、麻婆春雨などに使える、安心・安全な惣菜の素です。

徳島・光食品 スポット
原材料: 有機醤油(大豆・小麦を含む)、有機味噌(大豆を含む)、有機たれいしよでんぷん、有機発酵調味料、有機砂糖、有機にんにくピューレ、有機しょうが、有機たまねぎ、有機米酢、魚醤(いかを含む)、唐辛子、昆布、オイスターエキス、食塩

徳島・光食品 スポット 1年半
30045 有機麻婆の素 100g(2~3人前)
273円(税込295円)

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

大阪・ムソー スポット 2年
30069 地鶏めしの素 2合用
532円(税込575円)

キャベツ適量にごま油と大さじ1を混ぜる簡単調味料です。じゃがバターの味付けや自身魚のムニエルにも。

原材料: 有機いりごま(国内製造)、食塩、有機砂糖、有機味噌パウダー(有機玄米味噌、有機味噌)、有機ニンニクパウダー、有機醤油、有機胡椒

大阪・和田萬 スポット 180日
517 有機塩キャベツのもと 30g
400円(税込432円)

ピーマンや肉と一緒に炒めるだけで手軽に美味しい青椒肉絲ができていきます。

徳島・光食品 スポット
原材料: 有機醤油、有機砂糖、有機にんにく、有機コンスターチ、有機米発酵調味料、食塩、有機ごぼう果汁、有機しょうが、オイスターエキス

徳島・光食品 スポット 1年半
30052 有機青椒肉絲の素 100g(2~3人前)
273円(税込295円)

お米と一緒に炊くだけで国産きのこの旨みたっぷりきのこのご飯をお召し上がりいただけます。砂糖、動物性原料、化学調味料不使用。

埼玉・オーサワジャパン スポット
原材料: 昆布だし(国産)、舞茸、醤油、ぶなしめじ、人参、椎茸、椎茸だし、有機アカビシロップ、米飴、エリンギ、食塩、発酵調味料、米粉、なたね油、酵母エキス、メープルシュガー、昆布粉末

大阪・ムソー スポット 2年
30076 きのごはんの素 2合用
470円(税込508円)

納豆類

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



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

登喜和食品 東京都府中市 毎週
原材料:丸大豆(茨城県産/菌0虫0)・納豆菌
タレ:醤油(大豆・小麦)・砂糖・塩・魚醤・かつお節エキス・米酢・純米酒・マスタード・マスタード・醸造酢・塩・砂糖・りんご果汁

207 燻炭火造り納豆みちのくカップ
30g×3 358円(税387円)

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

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

213 経木で包んだ塩味納豆/静岡県産大豆
45g 198円(税214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。

217 国産大豆ひきわり納豆
45g×2 218円(税235円)

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

225 減塩味付けのり
8切48枚 847円(税915円)

226 大容量タイプ
8切110枚 1,941円(税2,096円) 1,672円(税1,806円)

227 ちりめんわかめ
50g 506円(税546円)

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

丸川 静岡県
原材料:黒豆(静岡県産)・粗糖・醤油・塩・天然重曹

231 国産黒豆の煮豆
150g 507円(税548円)

232 五目豆
150g 437円(税472円)

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

本格天然醸造醤油
236 小 720ml 697円(税753円)
237 大 1.8L 1,408円(税1,521円)

国産の米と大豆と塩だけで作りまし。色が薄く、米麹の自然な甘みたっぷり。味噌汁に、料理に。

マルクラ 岡山県倉敷市
原材料:白米(岡山県産)、大豆(滋賀県産)、塩

244 白みそ
250g 292円(税315円)

245 生塩糀
170g 607円(税656円)

登喜和食品 東京都府中市 毎週
原材料:大豆(北海道十勝産)・納豆菌

208 北海道産直納豆/小粒(タレなし)
209 北海道産直納豆/大粒(タレなし)
各30g×2 224円(税242円)

210 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。

214 国産大豆カップスリー納豆
30g×3 268円(税289円)

215 国産黒豆カップ納豆
30g×2 249円(税269円)

216 大粒味わい納豆
45g×2 209円(税226円)

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

221 きざみ紅生姜
60g 265円(税286円)

222 蜂蜜入らっきょう漬
100g 480円(税518円)

228 おかか昆布ふりかけ
35g 476円(税514円)

227 ちりめんわかめ
50g 506円(税546円)

228 おかか昆布ふりかけ
35g 476円(税514円)

国内産のちりめんわかめをブレンドした、ソフトタイプのふりかけ。温かいご飯に混ぜて軽く蒸らすと一層おいしく、口当たりも良いです。

229 鶏ほぐし煮
85g 738円(税797円)

230 手ほぐし焼鯖
50g 571円(税617円)

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

239 三河産大豆の八丁味噌
300g 623円(税673円)

242 合わせみそ
650g 775円(税837円)

一般的な黒糖と比較すると、独特なクセがないため「白いお砂糖は控えたいけど、黒糖は風味が強すぎる・・・」といったときはマスコバド糖がおすすめです!

246 マスコバド糖
500g 657円(税710円)

247 おろし本わさび
5g×6 683円(税738円)

208 北海道産直納豆/小粒(タレなし)
209 北海道産直納豆/大粒(タレなし)
各30g×2 224円(税242円)

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

216 大粒味わい納豆
45g×2 209円(税226円)

218 丸大豆テンペ
100g 422円(税456円)

宮崎県産の生姜を刻んで醤油漬けにしました。豆腐に寄せたり、納豆に入れたりレパートリーは無量大。他にも豚肉と一緒に炒めて生姜焼きもおすすめ。

223 宮崎県産きざみ生姜の醤油漬
130g 405円(税437円)

224 いわしと昆布のふりかけ
3g×5袋 344円(税372円)

229 鶏ほぐし煮
85g 738円(税797円)

脂ののった、国産さばを焼き上げ、手で粗くほぐしました。素材の旨みやコクを引き出す平釜仕立ての塩「シママース」を使用しました。

230 手ほぐし焼鯖
50g 571円(税617円)

231 国産黒豆の煮豆
150g 507円(税548円)

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

238 弓削多 有機しょうゆ
720ml 1,200円(税1,296円)

239 三河産大豆の八丁味噌
300g 623円(税673円)

240 信州米みそ
650g 775円(税837円)

241 玄米みそ
650g 863円(税932円)

242 合わせみそ
650g 775円(税837円)

243 純豆味噌(つぶ)
1kg 1,134円(税1,225円)

244 白みそ
250g 292円(税315円)

245 生塩糀
170g 607円(税656円)

246 マスコバド糖
500g 657円(税710円)

247 おろし本わさび
5g×6 683円(税738円)

211 ひきわり納豆カップ2
30g×2 279円(税301円)

皮付の黒大豆を丸ごと無塩発酵させたうな粘りや独特なおいにはなく、料理の素材としてもおいしくいただけます。

218 丸大豆テンペ
100g 422円(税456円)

219 黒大豆テンペ
100g 562円(税607円)

宮崎県産の生姜を刻んで醤油漬けにしました。豆腐に寄せたり、納豆に入れたりレパートリーは無量大。他にも豚肉と一緒に炒めて生姜焼きもおすすめ。

223 宮崎県産きざみ生姜の醤油漬
130g 405円(税437円)

224 いわしと昆布のふりかけ
3g×5袋 344円(税372円)

229 鶏ほぐし煮
85g 738円(税797円)

脂ののった、国産さばを焼き上げ、手で粗くほぐしました。素材の旨みやコクを引き出す平釜仕立ての塩「シママース」を使用しました。

230 手ほぐし焼鯖
50g 571円(税617円)

231 国産黒豆の煮豆
150g 507円(税548円)

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

238 弓削多 有機しょうゆ
720ml 1,200円(税1,296円)

239 三河産大豆の八丁味噌
300g 623円(税673円)

240 信州米みそ
650g 775円(税837円)

241 玄米みそ
650g 863円(税932円)

242 合わせみそ
650g 775円(税837円)

243 純豆味噌(つぶ)
1kg 1,134円(税1,225円)

244 白みそ
250g 292円(税315円)

245 生塩糀
170g 607円(税656円)

246 マスコバド糖
500g 657円(税710円)

247 おろし本わさび
5g×6 683円(税738円)

212 手造り納豆
100g 277円(税299円)

皮付の黒大豆を丸ごと無塩発酵させたうな粘りや独特なおいにはなく、料理の素材としてもおいしくいただけます。

218 丸大豆テンペ
100g 422円(税456円)

219 黒大豆テンペ
100g 562円(税607円)

宮崎県産の生姜を刻んで醤油漬けにしました。豆腐に寄せたり、納豆に入れたりレパートリーは無量大。他にも豚肉と一緒に炒めて生姜焼きもおすすめ。

223 宮崎県産きざみ生姜の醤油漬
130g 405円(税437円)

224 いわしと昆布のふりかけ
3g×5袋 344円(税372円)

229 鶏ほぐし煮
85g 738円(税797円)

脂ののった、国産さばを焼き上げ、手で粗くほぐしました。素材の旨みやコクを引き出す平釜仕立ての塩「シママース」を使用しました。

230 手ほぐし焼鯖
50g 571円(税617円)

231 国産黒豆の煮豆
150g 507円(税548円)

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

238 弓削多 有機しょうゆ
720ml 1,200円(税1,296円)

239 三河産大豆の八丁味噌
300g 623円(税673円)

240 信州米みそ
650g 775円(税837円)

241 玄米みそ
650g 863円(税932円)

242 合わせみそ
650g 775円(税837円)

243 純豆味噌(つぶ)
1kg 1,134円(税1,225円)

244 白みそ
250g 292円(税315円)

245 生塩糀
170g 607円(税656円)

246 マスコバド糖
500g 657円(税710円)

247 おろし本わさび
5g×6 683円(税738円)

10100 国産特別栽培大豆の黄粉
100g 333円(税360円)

魚・水産加工品

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

マストミ

徳島県徳島市

良質なマグロを目利きし、絶品のお刺身やお手軽なお惣菜加工をしています。



メバチマグロのカマの部分を、調理しやすい大きさにカットしました。加熱することで旨味が増し、マグロの隠れた美味しい部位です。照り焼き風に漬けてパターベキューの具材にもおすすめです。

徳島・マストミ

スポット

原材料:メバチマグロ(太平洋)

◎30日

526 メバチマグロのカマぶつ切り

300g 422円(¥456円) **401円(¥433円)**

「コクのあるうまみ」と「もっちりとした食感」をお楽しみください。

徳島・マストミ

スポット

原材料:メバチマグロ(太平洋)

◎10日

525 メバチマグロ切落しスライス

100g **800円(¥864円)**

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

価格改定

徳島・マストミ

スポット

原材料:びんちょうまぐろ

◎10日

521 びんちょうまぐろ刺身用

160g **638円(¥689円)**

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

徳島・マストミ

スポット

原材料:メバチマグロ(太平洋)

◎10日

527 まぐろカマトロ焼物用

200g **541円(¥584円)**

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

徳島・マストミ

スポット

原材料:メバチマグロ(太平洋)

◎15日

522 メバチマグロ短冊

100g **800円(¥864円)**

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

徳島・マストミ

スポット

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

◎90日

528 まぐろつみれ

150g (9~11個) 482円(¥521円) **458円(¥495円)**

良いまぐろの特性は鮮やかな色、深い旨味、そして弾力のある食感です。その全てを楽しんでいただくために、ペースト状にせず粒を残した独自の製法で作っています。

つぶつぶまぐろ丼
タレ付き

徳島・マストミ

スポット

原材料:まぐろ【メバチマグロ(太平洋、大西洋、インド洋)、菜種油】、タレ【醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、酵母エキス】

◎10日

523 2食分

50g×2 **864円(¥933円)**

524 2P/4食分

50g×4 1,728円(¥1,866円) **1,676円(¥1,810円)**

徳島・マストミ

スポット

原材料:まぐろ【メバチマグロ(太平洋、大西洋、インド洋)、菜種油】、タレ【醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、酵母エキス】

◎10日

まぐろ漬け丼

徳島・マストミ

スポット

袋ごと流水で解凍してご飯にのせるだけ！

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

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



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

徳島・マストミ

価格改定

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

◎90日

531 天然エビのチリソース

150g **672円(¥726円)**

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

徳島・マストミ

価格改定

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

◎90日

532 ひとつちエビフライ

100g **629円(¥679円)**

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

徳島・マストミ

価格改定

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

◎90日

533 まぐろの塩麹竜田

150g **707円(¥764円)**

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

徳島・マストミ

価格改定

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

◎30日

534 阿波のフィッシュカツ

2枚(130g) **603円(¥651円)**

簡単どんぶり

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

◎30日

529 胡麻ダレ

80g×2 **680円(¥734円)**

原材料:ピンチョウマグロ(太平洋)、醤油、米発酵調味料

◎30日

530 びん長

80g×2 **680円(¥734円)**

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

徳島・マストミ

価格改定

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

◎90日

535 黒酢の酢豚

330g **836円(¥903円)**

マグロの血合い肉を使用しています。下処理を工夫することで、臭みのないカツになりました。ショウ粉とニンニクをたっぷりかかっています。

徳島・マストミ

価格改定

原材料:キハダマグロ、パン粉、小麦粉、卵、コショウ、菜種油、醤油、酒、魚骨、砂糖、ショウガ、ニンニク、塩

◎90日

536 もったいないマグロのカツ

150g **545円(¥589円)**

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

徳島・マストミ

価格改定

原材料:まぐろ、玉ねぎ、砂糖、ケチャップ、馬鈴薯澱粉、豚肉、醤油、菜種油、酢、鶏卵、小麦粉、ねぎ油、酒、天日塩、生姜、ごま油、コショウ、にんにく

◎90日

537 まぐろ団子甘酢ソース・2食

4個×2 **621円(¥671円)**

胡麻油とコチュジャン、にんにく、生姜の照し出すアジアンテイストな味と香り。思わず白いご飯をお代わりしたくなる味に仕上げました。

徳島・マストミ

価格改定

原材料:豚肉(国産)、醤油(小麦・大豆を含む)、菜種油、鶏卵、発酵調味料、馬鈴薯澱粉、コチュジャン(小麦・大豆を含む)、にんにく、酒、ごま油(ごまを含む)、砂糖、生姜、食塩、コショウ

◎90日

538 野菜で仕上げる国産豚のスタミナ焼き

120g **582円(¥629円)**

タカシヨク

石川県金沢市

翌々週配達

タカシヨクでは指定漁船から厳選された天然ものを選び、すぐに加工・急速加工し美味しさを閉じこめます。「海の恵みそのままの味」を大切にしています。



春を告げるホタルイカ

炊飯器にお米2合と入れるだけで、お手軽に季節ご飯になります！

石川・金沢錦

価格改定

原材料:ほたるいかに丸大豆しょうゆ、本みりん、純米酒、人参、だし、生姜、食塩

◎180日

544 ほたるイカ炊き込みご飯の素

160g (2合用) **833円(¥900円)**

日本海に春を告げるホタルイカが登場しました。マリネは解凍するだけで手軽に一品。さっぱりとした味付けが食欲をそそります。

石川・金沢錦

価格改定

原材料:ホタルイカ、玉ねぎ、米酢、醤油、菜種油、砂糖、みりん、小麦粉、ごま油、酒、唐辛子

◎180日

545 ほたるイカマリネ

140g **684円(¥739円)**

春らしいピンク色が、入学祝など、お祝いの席にぴったり

新鮮なレンコダイ(キダイ)を塩を米酢のみでさっぱり漬けました。冷蔵庫で一晩解凍し、そのまわり醤油で。

福井・上杉商店

価格改定

原材料:キダイ(国産)、米酢、塩

◎180日

546 小鯛ささ漬け

65g **837円(¥904円)**

春らしく、島根県産の桜のチップで燻製したアジの干物です。燻製することにより、干物臭さがなくなり、なんともいえない旨さがあります。



島根・渡邊水産

価格改定

原材料:アジ(山陰沖)、食塩

◎90日

540 薫あじ開き

2尾 140g **875円(¥945円)**

白身の魚の旨みと独特の脂の旨みを合わせもち、丸干しにすると美味しい魚です。腸がイワシほど苦くなく、中骨が柔らかい魚です。

島根・渡邊水産

価格改定

原材料:ニギス(山陰沖産)、塩

◎90日

541 沖キス丸干し

200g **579円(¥625円)**

山陰のマサバを、室戸海洋深層水のお塩で漬け込み、干しあげました。程よい脂乗りの国産サバの旨みをお楽しみください。

島根・渡邊水産

価格改定

原材料:マサバ(山陰沖)、食塩

◎90日

542 さば塩干し

2枚 (200g) **727円(¥785円)**

高級な干物の代名詞・のどぐろ。山口・島根県沖合いで獲れた、脂ののったのどぐろを塩だけで干物に。旨みがつまっています！

島根・渡邊水産

価格改定

原材料:アカムツ(山陰沖)、塩

◎90日

543 のど黒開き

150g (3~4尾) **1,000円(¥1,080円)**

石川県のスルメイカに能登産の生ゆずを使用した添加物を使わない塩辛。じっくり熟成させることで、素材本来の味を楽しめます。

石川・タカシヨク

価格改定

原材料:スルメイカ(石川)、イカワタ(石川)、食塩(能登海洋深層水)、柚子(石川)、唐辛子

◎90日

547 いかの塩辛「潮」

80g **693円(¥748円)**

山陰のイワシをシングルフローズンでフイルにしました。衣をつけてフライやかば焼きにどうぞ。

石川・タカシヨク

価格改定

原材料:真イワシ(山陰)

◎90日

548 いわしフィレ

220g **544円(¥588円)**

タイとシイラを昔ながらの製法ですり身にしました。お鍋や煮物、天ぷらにどうぞ。

石川・タカシヨク

価格改定

原材料:魚肉(タイ・シイラ)、砂糖、山芋、卵、馬鈴薯澱粉、塩、発酵調味料、清酒、純米酒、蟹だし

◎120日

549 手造りすり身/甘鯛

120g **575円(¥621円)**

今季最終

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。

北海道近海噴火湾胆振地方で水揚げされた新鮮なスケツウタラの卵を生のまま平釜造りのシママスの塩のみで漬け込みました。生から漬けることによりさらさらとした粒子感が楽しめます。

翌々週配達
カネキ南波商店 北海道

週 [C] 週

原材料: すけとうだらの卵巣(北海道)・食塩

6ヶ月

551 無着色たらこ
60g **697円**(税753円)



北海道近海の代表的な魚介類(甘えび・スルメイカ・水たこ・帆立貝、各50g)をカットし、シーフードミックスを作りました。パスタやカレー、ピラフなどに。

翌々週配達
札幌中一 北海道

週 [C] 週

原材料: 甘えび・スルメイカ・水たこ・帆立貝(すべて北海道) 180日

552 北海道のシーフードミックス4種
200g **1,619円**(税1,749円)



北海道噴火湾産の小ぶりのサイズの帆立をボイルして加熱用に処理しました。ご使用になる分だけ冷蔵庫で解凍後、加熱してお召し上がりください。

翌々週配達
札幌中一 北海道

週 [C] 週

原材料: 帆立貝(北海道) 180日

553 北海道のベビー帆立
200g **1,286円**(税1,389円)



三陸の港町、宮城県塩竈市で創業70余年の目利きが選んだ魚を使用



健康に良い栄養がたっぷり含まれるさば。脂ののったサバを海水に漬けてめめる「うしお造り」が大人気の『ヤマサ』の漬け魚。生臭さはなく、ふっくらしていて実に美味。

ヤマサ 宮城県塩竈市

原材料: サバ(ノルウェー産)・深層海塩(インドネシア産) 90日

ヤマサの甘塩サバ

557 1P 毎週
60g×2 **583円**(税630円)

558 3P [C] 週 **お値打ち**
60g×2×3 1,750円→
(税1,890円) **1,615円**(税1,744円)

北海道の北東に位置する枝幸で水揚げされた旬の秋鮭(オス)の新巻鮭です。赤穂の天塩を腹を取りだした鮮度の良い秋鮭に塗り込み熟成させました。素材を活かす薄塩仕上げです。



翌々週配達
ムソー 大阪府 [C] 週

原材料: 秋鮭(北海道)・食塩

180日

554 北海道産新巻鮭切身
120g(2切) **814円**(税879円)

稚内前浜産の新鮮なほっけを塩のみで乾燥した無添加の干し物です。素材を活かすため薄塩で仕上げました。



翌々週配達
丸共水産 北海道

週 [C] 週

原材料: ほっけ(北海道)・食塩

6ヶ月

555 開きほっけ一夜干し(真ほっけ)
1枚 **814円**(税879円)

鳥取県境港産のアジを使用。衣付けも生パン粉を一枚一枚手作業で仕上げし、冷めてもサクサク感を味わえる商品です。たっぷりの油で4~5分揚げてお召し上がりください。



翌々週配達
角屋食品 鳥取県

週 [C] 週

原材料: アジ・衣(パン粉・小麦粉・馬鈴薯でん粉・食塩・コショウ・白・小麦たん白)

180日

556 やさしい日本のアジフライ
4枚(200g) **771円**(税833円)

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



ヤマサ 宮城県塩竈市

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

90日 **7/11** **7/11** **7/11**

三陸産さんま佃煮

559 1P 毎週
70g **316円**(税341円)

560 3P スポット **お値打ち**
70g×3 948円→
(税1,024円) **901円**(税973円)

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



ヤマサ 宮城県塩竈市

原材料: 白米(宮城県産)・玄米(国内産)・黒豆(北海道産)・黒米(宮城県産)

90日 **7/11** **7/11** **7/11**

黒豆と玄米の炊き込みご飯

563 1P スポット
80g **292円**(税315円)

564 3P スポット **お値打ち**
80g×3 876円→
(税946円) **832円**(税899円)

北海道産の真タラコの皮を1つ1つ手で剥き、直火炊き製法でじっくり時間をかけて、一釜一釜味付けしました。



タカハシ食品 東京都

週 [C] 週

原材料: たらこ(北海道)・ビートグラニュー糖・醤油・昆布・本みりん

90日 **7/11** **7/11** **7/11**

565 鱧子と昆布の旨煮
100g **835円**(税902円)

北海道噴火湾産のベビーホタテを使用した甘露煮。そのまま召し上がることはもちろん、炊き込みご飯やおにぎりの具としても。



タカハシ食品 東京都 [C] 週

原材料: ほたて(北海道)・ビートグラニュー糖・醤油・本みりん

90日 **7/11** **7/11** **7/11**

566 ホタテしぐれ煮
60g **660円**(税713円)

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



ヤマサ 宮城県塩竈市 毎週

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

90日 **7/11** **7/11** **7/11**

561 金華さば仙台みそ煮
60g **335円**(税362円)

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



ヤマサ 宮城県塩竈市 毎週

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・米粉

90日 **7/11** **7/11** **7/11**

562 銀だらコク煮
50g **460円**(税497円)

いちろうこ(南伊豆水産)



スケツウタ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。



いちろうこ 静岡県静岡市清水区

週 [C] 週

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

小竹輪

570 1P 毎週
30g×5 **482円**(税521円)

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



いちろうこ 静岡県静岡市清水区

週 [C] 週

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

小竹輪

571 2P 毎週 **お値打ち**
30g×5×2 964円→
(税1,041円) **912円**(税985円)



カネハチ・静岡県牧之原市

週 [C] 週

原材料: まくる(国産)・日高昆布・粗製糖・醤油(小麦を含む)・本みりん・葱・ニンニク

90日 **7/11** **7/11** **7/11**

567 生炊きまぐろほぐし
60g **442円**(税477円)



静岡県静岡市小倉食品

週 [C] 週

原材料: かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩

180日

568 無添加にぼし(片口いわし)
120g **660円**(税713円)

「いちろうこ」自慢のおでん種セット



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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区

週 [C] 週

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

14日

574 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。意外にふんわりやわらかく、イワシの風味が広がります。軽く焼いたり、フライもお試ください。



いちろうこ 静岡県静岡市清水区

週 [C] 週

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

14日

いわしはんぺん

575 1P スポット **お値打ち**
5枚(150g) 542円→
(税585円) **515円**(税556円)

いちろうこ 静岡県静岡市清水区

週 [C] 週

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・馬鈴薯でんぶん(北海道産)・粗糖・塩・菜種油

10日

572 小判揚
5枚(150g) **446円**(税482円)

いちろうこ 静岡県静岡市清水区

週 [C] 週

原材料: 魚肉(スケツウタラ)・馬鈴薯でんぶん(北海道産)・粗糖・味の母・塩・鰹だし

14日

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

581 静岡おでん種セット
6種11品 **853円**(税921円)

共通原材料: スケツウタラすり身・馬鈴薯でんぶん(北海道産)・粗糖・塩・発酵調味料・鰹だし

1,706円→
(税1,842円) **1,650円**(税1,782円)

いちろうこ 静岡県静岡市清水区

週 [C] 週

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

10日 **7/11** **7/11** **7/11**

577 うずら卵天
4個 **502円**(税542円)

いちろうこ 静岡県静岡市清水区

週 [C] 週

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

10日

578 ごぼうつまみ
100g **462円**(税499円)

いちろうこ 静岡県静岡市清水区

週 [C] 週

原材料: すけとうだらすり身・葉ねぎ(静岡県産)・馬鈴薯でんぶん(北海道産)・粗糖・食塩・発酵調味料・鰹だし・菜種油

10日

579 ねぎぢぎり揚
100g **466円**(税503円)

いちろうこ 静岡県静岡市清水区

週 [C] 週

原材料: すけとうだらすり身・馬鈴薯でんぶん(北海道産)・粗糖・食塩・発酵調味料・鰹だし・菜種油

10日

580 青のり小判
3枚 **386円**(税417円)

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



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 スポット 原材料:まぐろ(すり身)・すけそうだらすり身・玉ねぎ(国産)・コーン(国産)・馬鈴薯澱粉(北海道)・粗糖・食塩・発酵調味料(北海道)・粗糖・食塩・発酵調味料・鰹だし・菜種油 10日

583 まぐろもち 100g 477円(税515円)

田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りましたが、桜えびはやつぱりうまい!



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)・くち、馬鈴薯澱粉(北海道)・粗糖、桜えび、塩(天日粉砕塩)、味の母、かつおだし、菜種油 14日

584 桜えび釜揚げ 3枚 715円(税772円) 679円(税733円)

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



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 スポット 原材料:くち、すけそうたらすり身、馬鈴薯澱粉(北海道)、粗糖、卵白、味の母、塩(天日粉砕塩)、鰹だし 14日

585 白はんぺん 30g×3枚 432円(税467円)

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



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 スポット 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

586 ごぼう巻き 100g 474円(税512円)

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



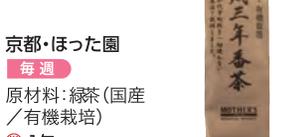
いちろうこ 静岡県静岡市清水区 スポット 原材料:いわし・すけそうだらすり身・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・発酵調味料・ねぎ・つおだし 10日

587 いわし団子 8個 410円(税443円)

飲料

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

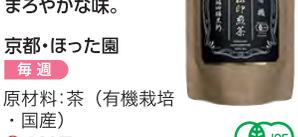
有機茶葉を三年間熟成させ、カフェインなどの刺激物が少ない番茶です。日常飲んでいただく爽やかなお茶です。



京都・ほった園 毎週 原材料:緑茶(国産/有機栽培) 1年

589 有機栽培熟成三年番茶 150g 415円(税448円)

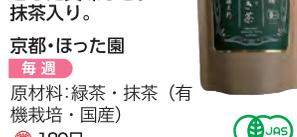
新茶時期の旬を見つけ、摘んだ一番茶を遠赤外焙煎火入れで仕上げました。苦味を抑えたまろやかな味。



京都・ほった園 毎週 原材料:茶(有機栽培・国産) 180日

590 有機松印煎茶 100g 1,000円(税1,080円)

遠赤外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(有機栽培・国産) 180日

591 有機抹茶入りくき茶 100g 600円(税648円)

有機栽培で製造したお茶を、胴体摩擦粉砕装置でパウダー状にしました。飲みやすく、使いやすく、熱変性が殆どないのが特徴です。



静岡県 石原園 C 週 原材料:有機緑茶(静岡県産) 365日

592 有機栽培/食葉茶パウダー 50g 698円(税754円)

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



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

593 ほうじ茶入麦茶ティーバッグ 10g×32 600円(税648円)

有機栽培の成熟した茶の枝葉を使用した番茶です。カフェイン、タンニン等の刺激成分が少なく、生後1ヶ月の赤ちゃんからお飲みいただけます。



大阪・ムソー C 週 原材料:有機緑茶(国産) 1年

594 赤ちゃん番茶ティーバッグ 2g×18 490円(税529円)

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



愛知県名古屋市中区・喜八 隔週AC 原材料:蕎麦(富山県産) 1年

595 そば屋のそば茶 180g 1,230円(税1,328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 596 中挽 597 豆 各150g 1,211円(税1,308円) 1,120円(税1,210円)

有機コーヒー豆を使用したインスタントコーヒー。インスタント臭がなく、飲みごたえがあります。



愛知県長久手市 オキノ C 週 原材料:有機コーヒー豆

有機インスタントコーヒー クスコ 598 瓶 80g 1,660円(税1,793円) 3年 599 詰替 75g 1,500円(税1,620円)

濃縮タイプです。約2倍にうすめて飲むほか、甘味料としてもお使いいただけます。



東京・オーサワジャパン 隔週AC 原材料:有機玄米(秋田・滋賀) 6ヶ月

610 有機玄米甘酒(粒) 200g 375円(税405円)

有機栽培カカオ豆100%のアルカリ処理をしていないココアです。カカオ豆本来の風味や酸味をお楽しみいただけます。お菓子作りやビーフシチューなどの煮込み料理にも。



岐阜・桜井食品株式会社 C 週 原材料:オーガニックカカオ豆(ペルー) 365日

600 有機ココア 100g 779円(税841円)

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



愛知・マルサン 毎週 原材料:大豆(国産) 120日

601 1P 1000ml 388円(税419円)

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



青森・斉藤農園(津軽産直組合) 毎週 原材料:りんご(津軽産直組合) 1年

602 3P 1000ml×3 1,164円(税1,257円) 1,129円(税1,219円) 603 津軽のかおり(びん) 1L 862円(税931円)

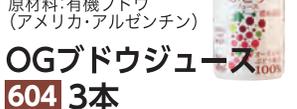
無菌充填設備によりペットボトル内に残る空気まで殺菌された、完全無菌のミネラルバランスの良い安心・安全な国産天然軟水です。



岐阜・奥長良川名水 隔週AC 2年

611 3本 500ml×3 540円(税583円) 612 ケース 500ml×24 4,320円(税4,666円) 613 ケース 2L×6 2,100円(税2,268円)

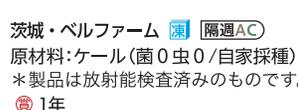
OGブドウジュース 160g×3 525円(税567円) 605 ケース 30本入 160g×30 5,250円(税5,670円) 5,093円(税5,500円)



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

604 3本 160g×3 525円(税567円) 605 ケース 30本入 160g×30 5,250円(税5,670円) 5,093円(税5,500円)

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



茨城・ベルファーム 隔週AC 原材料:ケール(菌0虫0/自家採種) *製品は放射能検査済みのもので。 1年

606 1P 100ml 204円(税220円) 607 10P 100ml×10 2,036円(税2,199円) 1,961円(税2,118円)

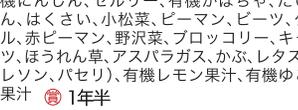
1本に1日分の野菜。20種類、350gの有機野菜を濃縮! 不足しがちな野菜類をサポート。



徳島・光食品 隔週AC 原材料:有機トマトジュース、野菜ジュース(有機にんじん、セルリー、有機かぼちゃ、たいこん、はくさい、小松菜、ピーマン、ピーツ、ケール、赤ピーマン、野沢菜、ブロッコリー、キャベツ、ほうれん草、アスパラガス、かぶ、レタス、クレソン、パセリ)、有機レモン果汁、有機ゆづ果汁 1年半

608 2本 190g×2 360円(税389円) 609 ケース 30本入 190g×30 5,400円(税5,832円) 5,238円(税5,657円)

熊本産さつま芋とキビ砂糖を使用しています。自然解凍でお召し上がり下さい。半解凍も意外な美味しさです。



福岡・那珂川キッチン スポット 原材料:さつまいも(熊本)、きび砂糖、菜種油 180日

616 大学芋 150g 724円(税782円)

さつま芋ペーストをよつ葉バターで練りこんで焼き上げたスイートポテトです。自然解凍もしくはトースターで軽く温めてお召し上がりください。



福岡・那珂川キッチン スポット 原材料:さつまいも(国産)、加塩バター、鶏卵 180日

617 スイートポテト 40g×3 495円(税535円)

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



原材料:じゃがいも(国産)、こめ油、食塩

618 うすしお 55g 619 のり塩 53g 原材料:じゃがいも(国産)、こめ油・食塩・焼きのり

620 柚子 53g 原材料:じゃがいも(国産)、こめ油、食塩、柚子粉末、昆布、鰹節

北海道・ノースクラス 隔週AC 4ヶ月

621 自然風味の五穀せんべい 100g 463円(税500円) 622 米粉クッキー 6本 375円(税405円)

熊本産さつま芋とキビ砂糖を使用しています。自然解凍でお召し上がり下さい。半解凍も意外な美味しさです。



福岡・那珂川キッチン スポット 原材料:さつまいも(熊本)、きび砂糖、菜種油 180日

616 大学芋 150g 724円(税782円)

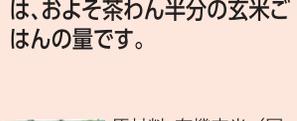
原材料に小麦粉不使用。米粉主原料の生地には有機オートミールを加え、スティック状に焼き上げました。カリッと香ばしい食感で歯応えのよさが特徴のクッキーです。



愛知・サンコー C 週 原材料:米粉(国内産)・有機オートミール・米飴・植物油(菜種)・甜菜糖・馬鈴薯澱粉・食塩・膨張剤(重曹) 120日

621 自然風味の五穀せんべい 100g 463円(税500円) 622 米粉クッキー 6本 375円(税405円)

1日1回は玄米食習慣。有機玄米100%のおせんべいです。1袋(30g)に使用している玄米は、およそ茶わん半分の玄米ごはんの量です。



原材料:有機玄米(国産・アルゼンチン)・有機黒ゴマ・塩(海の精)

623 素焼き 206円(税222円) 624 黒胡麻 237円(税256円)

原材料:有機玄米(国産・アルゼンチン)・有機黒ゴマ・有機たまり醤油



625 白胡麻 237円(税256円) 626 たまり醤油 206円(税222円)

623 素焼き 206円(税222円) 624 黒胡麻 237円(税256円)

原材料:有機玄米(国産・アルゼンチン)・有機白ゴマ・有機たまり醤油

625 白胡麻 237円(税256円) 626 たまり醤油 206円(税222円)

623 素焼き 206円(税222円) 624 黒胡麻 237円(税256円)

原材料:有機玄米(国産・アルゼンチン)・有機たまり醤油・有機黒ゴマ

625 白胡麻 237円(税256円) 626 たまり醤油 206円(税222円)

兵庫・アリモト C 週 4ヶ月 玄米セラピー 各30g

バター代わりに有機パーム油を使用した優しい甘さがクセになるオーガニックビスケット。有機オーツ麦フレークのザクザク食感が美味。

大阪・むそう商事

原材料：有機オーツ麦フレーク・有機小麦粉・有機砂糖・有機パーム油・有機小麦でん粉・食塩/膨張剤・バニラ香料

627 オーガニックビスケット・オーツ麦

5枚×3袋 514円(税555円)



スタッフおすすめポイント
オーツ麦使用なので、歯ごたえがあり、満足感あり。ほのかな甘みと香ばしさが、口に広がります！

バターの風味とレモンの爽やかな酸味を感じる甘さ控えめなビスケットです。素材の美味しさが最大限に生かされています。

大阪・むそう商事

原材料：小麦粉・砂糖・バター・大麦麦芽エキス・濃縮レモン果汁・食塩

628 バタービスケット・レモン

4枚×3袋 550円(税594円)



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

629 道長の地粉かれんとう

愛知・清物本舗 道長 スポット 120日 各80g 345円(税373円)

高知県の天日塩を使ったかたいかりんとう、海の味がします。

630 道長の粒塩がりんとう

愛知・清物本舗 道長 スポット 120日 各80g 345円(税373円)



主原料は木次のパステライズ牛乳と平飼いの有精卵・国産のビートグラニュー糖・香料は天然のバニラだけ。1カップに約7カップの生乳を使い、美味しさを濃縮しました。

637 バニラ

120ml 450円(税486円)

638 いちご

120ml 450円(税486円)



639 ビターチョコ

120ml 450円(税486円)

640 3種

1,350円(税1,458円) 1,282円(税1,385円)



633 黒豆こんふい

150g 780円(税842円)

632 国産紫花豆のつややか甘納豆

100g 570円(税616円)



634 純国産そのまま食べられる黒糖

75g(約15個) 269円(税291円)

631 薯蕷饅頭(じょうよまんじゅう)

3個 547円(税591円)



641 オーガニックラズベリー

50g 495円(税535円)

640 オートグラニュー糖

50g 495円(税535円)



642 オーガニックデーツ&フィグ

50g 495円(税535円)

641 オートグラニュー糖

50g 495円(税535円)



643 オーガニックグラウンドオーツ・シリアルクラン

50g 495円(税535円)

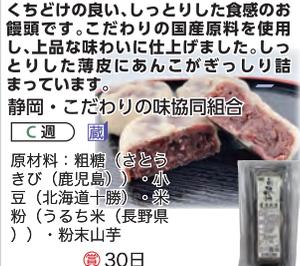
642 オートグラニュー糖

50g 495円(税535円)

くちどけの良い、しっとりした食感のお饅頭です。こだわりの国産原料を使用し、上品な味わいに仕上げました。しっとりした薄皮にあんこがぎゅー詰まっています。

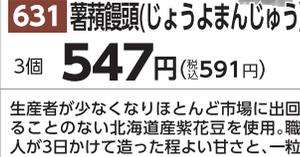
631 薯蕷饅頭(じょうよまんじゅう)

3個 547円(税591円)



632 国産紫花豆のつややか甘納豆

100g 570円(税616円)



633 黒豆こんふい

150g 780円(税842円)



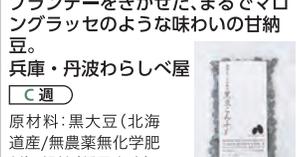
634 純国産そのまま食べられる黒糖

75g(約15個) 269円(税291円)



635 玄米パン(あんなし)

3個 557円(税602円)



636 玄米パン(あん入り)

3個 594円(税642円)



フェアトレードチョコレート各種 今週より冷蔵扱いとさせていただきます。スポット JAS 在庫限り!

東京フェアトレードカンパニー

甘酸っぱいらズベリーのつぶつぶ果肉がたっぷり、まるやかな黒糖のミルクチョコ

641 オーガニックラズベリー

50g 495円(税535円)



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

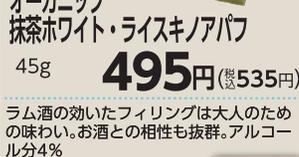
644 オーガニック抹茶ホワイト・ライスキノアパフ

45g 495円(税535円)



645 オーガニックビターウィズストロベリー&マール・ド・シャンパーニュ

40g 495円(税535円)



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

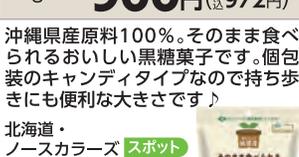
647 オーガニックラムフィリング

85g 900円(税972円)



648 オーガニックストロベリーフィリング

85g 900円(税972円)



649 オーガニックオレンジ&レモンフィリング

85g 900円(税972円)



ドイツの甘みだけで作ったチョコ。あたたかたでココのある甘みに、いちじくの濃厚なアクセント。どっしりした満足感とサラリとした後味。

642 オーガニックデーツ&フィグ

50g 495円(税535円)



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

645 オーガニックビターウィズストロベリー&マール・ド・シャンパーニュ

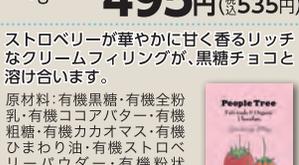
40g 495円(税535円)



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。

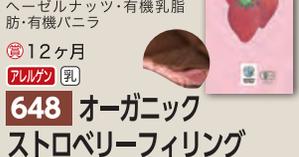
648 オーガニックストロベリーフィリング

85g 900円(税972円)



649 オーガニックオレンジ&レモンフィリング

85g 900円(税972円)



牛乳の代わりに有機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。プルデンツリー。

643 オーガニックグラウンドオーツ・シリアルクラン

50g 495円(税535円)



牛乳の代わりに有機アーモンド粉を使った植物性のチョコに、砕いたアーモンドのアクセント。アーモンドの香り溢れる味わい。

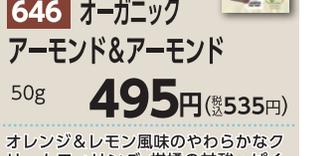
646 オーガニックアーモンド&アーモンド

50g 495円(税535円)



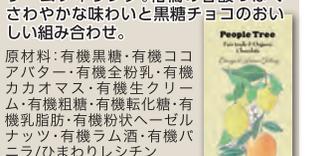
647 オーガニックラムフィリング

85g 900円(税972円)



648 オーガニックストロベリーフィリング

85g 900円(税972円)



649 オーガニックオレンジ&レモンフィリング

85g 900円(税972円)

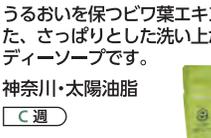


雑貨

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。

656 ナチュロンボディソープ・詰替

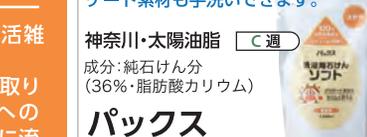
500ml 870円(税957円)



ナチュロン洗濯用液体せっけんがリニューアルしました。100%自然由来成分。ハグしたくなる肌触り。純石けんなので日々の洗濯だけでなく、デリケート素材も手洗いでできます。

651 詰替

1000ml 950円(税1,045円)



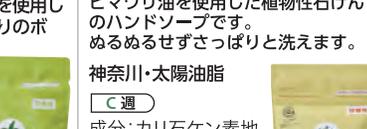
652 詰替

550ml 600円(税660円)



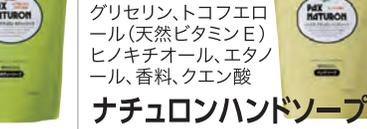
653 ナチュロンハンドソープ

450ml 810円(税891円)



654 ナチュロンティッシュペーパー

5箱 672円(税739円)



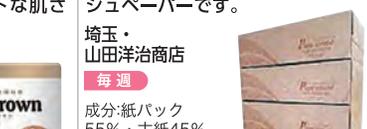
655 ナチュロンハンドソープ

450ml 810円(税891円)



656 ナチュロンボディソープ・詰替

500ml 870円(税957円)



657 ナチュロンティッシュペーパー

5箱 672円(税739円)



658 ナチュロンハンドソープ

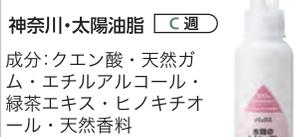
450ml 810円(税891円)



クエン酸の方でなめらかで心地よい風合いに仕上げ、すすぎ残しによる保管中の変色・変臭を防ぎます。フローラルな自然の優しい香りです。

652 詰替

550ml 600円(税660円)



653 ナチュロンハンドソープ

450ml 810円(税891円)



654 ナチュロンティッシュペーパー

5箱 672円(税739円)



655 ナチュロンハンドソープ

450ml 810円(税891円)



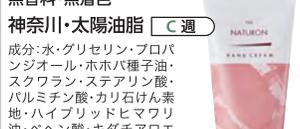
656 ナチュロンボディソープ・詰替

500ml 870円(税957円)



657 ナチュロンティッシュペーパー

5箱 672円(税739円)



658 ナチュロンハンドソープ

450ml 810円(税891円)



659 ナチュロンボディソープ・詰替

500ml 870円(税957円)



衣類・キッチン両方に使用できます。

653 酸素系漂白剤・詰替

500g 660円(税726円)



654 ナチュロンシャンプー・詰替

500ml 870円(税957円)



655 ナチュロンハンドソープ

450ml 810円(税891円)



656 ナチュロンボディソープ・詰替

500ml 870円(税957円)



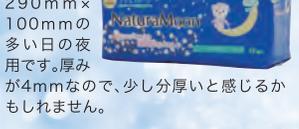
657 ナチュロンティッシュペーパー

5箱 672円(税739円)



658 ナチュロンハンドソープ

450ml 810円(税891円)



659 ナチュロンボディソープ・詰替

500ml 870円(税957円)



ヒマワリ油を使用した髪にやさしい植物性石けんシャンプーです。

654 ナチュロンシャンプー・詰替

500ml 870円(税957円)



655 ナチュロンハンドソープ

450ml 810円(税891円)



656 ナチュロンボディソープ・詰替

500ml 870円(税957円)



657 ナチュロンティッシュペーパー

5箱 672円(税739円)



658 ナチュロンハンドソープ

450ml 810円(税891円)



659 ナチュロンボディソープ・詰替

500ml 870円(税957円)



手に取りやすく、やさしい使い心地のリンスです。

652 詰替

550ml 600円(税660円)



653 ナチュロンハンドソープ

450ml 810円(税891円)



654 ナチュロンボディソープ・詰替

500ml 870円(税957円)



655 ナチュロンティッシュペーパー

5箱 672円(税739円)



656 ナチュロンハンドソープ

450ml 810円(税891円)



657 ナチュロンボディソープ・詰替

500ml 870円(税957円)



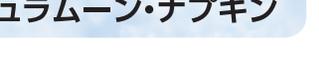
658 ナチュロンティッシュペーパー

5箱 672円(税739円)



659 ナチュロンハンドソープ

450ml 810円(税891円)



デリケートな悩みにコットン100%の温かみを

~布のやさしさと快適さをお手軽に~

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

10003 昼用羽なし

24個 569円(税626円)



高分子吸収剤不使用、トップシートにコットンを100%使用。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)昼用羽付き

10004 昼用羽付き

16個 569円(税626円)

芽吹き屋 岩手県花巻市

自然が育てた素材を、豊かな味わいの和菓子に...

翌々週配達

解凍するだけで作りたての味が楽しめる好評の「芽吹き屋」の冷凍和菓子。保管がきくので食べたいときに食べられ、急な来客にも対応できて便利。香料や着色料、保存料などを使用せず、素材本来の味を大切に製品づくりに取り組んでいます。
※放射能検査済(未検出)

北海道産小豆と国産(主に東北産)うるち米を主原料とした上新粉使用のよもぎだんごです。香りよいよもぎの新芽を使用しております。



翌々週配達
岩手・芽吹き屋 産 スポット
原材料:うるち米・甜菜糖・よもぎ・山芋加工品・粒あん(小豆・砂糖・還元水あめ・食塩)
◎1年

10012 よもぎだんご 45g×4本 551円(税595円)

国産もち米を使用した生地を国産の枝豆を使用した『ずんだあん』で包みました。切り分けできるトレイなので2個ずつ解凍できて便利!



翌々週配達
岩手・芽吹き屋 産 スポット
原材料:ずんだ(枝豆(国産)砂糖・いんげん豆・食塩)・もち粉・砂糖・山芋加工品(還元水あめ・大麦粉・食塩・山芋粉)
◎1年

10013 国産枝豆のずんだ餅 30g×4個 640円(税691円)

北海道産小豆と自社製無漂白道明寺粉使用の無着色桜餅です。桜葉は昔ながらの食塩のみで漬けた芽吹き屋オリジナル品です。

翌々週配達

岩手・芽吹き屋 産 スポット
原材料:道明寺粉(国産もち米)、てん菜糖、桜葉の塩づけ、粒あん(小豆、砂糖、還元水あめ、食塩) ◎1年

10010 桜餅

50g×4個 926円(税1,000円) 898円(税970円)

春限定



紅麴色素でほんのり桜色に染められたお餅はもっちりもちの弾力!桜葉は巻かずに、練り込んだいんげんの白餡は桜の風味豊かで春を感じさせてくれます。

翌々週配達

岩手・芽吹き屋 産 スポット
原材料:うるち米(上新粉)・砂糖・山芋加工品・紅麴色素・桜あん(いんげん豆・砂糖・桜葉・食塩)
◎1年

10011 桜だんご

45g×4本 743円(税802円)

春限定



漬物本舗 道長

愛知県豊川市

季節の野菜を使った無添加のお漬物を作っています。

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



道長:河村久志さん

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

愛知・漬物本舗 道長 産 スポット
原材料:大根、米ぬか、粗糖、食塩
◎90日

10021 甘口しぼり 100g 423円(税457円)

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

愛知・漬物本舗 道長 産 スポット
原材料:大根、米ぬか、原塩、なすの葉、柿の皮
◎90日

10022 古式一丁漬 100g 423円(税457円)

国産無農薬大根(季節によって産地変更)と愛知県産レモンを使って、スッキリ風味満点に仕上げました!暑い時期にオススメです!



愛知・漬物本舗 道長 産 スポット
原材料:大根(国産)・粗糖・米酢・三河みりん・塩・レモン(愛知県産)
◎30日

10019 レモン大根 150g 445円(税481円) 423円(税457円)

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

愛知・漬物本舗 道長 産 スポット
原材料:大根(愛知県田原市産)・粗糖・米酢・三河みりん・塩・米ぬか(愛知県豊川市産)
◎90日

10023 寒干たくあん 120g 488円(税527円)

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

愛知・漬物本舗 道長 産 スポット
原材料:摘果メロン(アールスメロン)・酒粕・粗糖・塩
◎180日

10024 メロン奈良漬 100g 540円(税583円)

道長特製!オリジナルのヤンニョム(キムチベース)と小笠原さんの切干大根がベストマッチ!しゃきしゃきつやの歯ごたえと、ウマ辛~いキムチの個性的な味わい。



愛知・漬物本舗 道長 産 スポット
原材料:切干大根(愛知県田原市)・有機マトビュレ(光食品)・白梅酢(和歌山県)・たまり醤油・足助仕込三河しるたまり・三河みりん・リンゴ・ニンジン・塩・にんにく・唐辛子(韓国産)・粗糖・生姜・かつお節・だし昆布
◎180日

10020 はりはりキムチ 110g 463円(税500円) 440円(税475円)

愛知・漬物本舗 道長 産 スポット
原材料:大根(国産)・粗糖・米酢・三河みりん・リンゴジュース(長野県産)・塩(バトナム産)
◎30日

10025 あとひきだいちやん 150g 445円(税481円)

愛知・漬物本舗 道長 産 スポット
原材料:小梅(愛知県新城市)・赤シソ(愛知県豊川市)・塩
◎90日

10026 小梅漬 120g 558円(税603円)

野菜とお肉を準備して、キムチ鍋の素を入れるだけ!本格的なキムチ鍋が簡単に出来ます。出しを取る必要がないので、お手軽簡単!



愛知・漬物本舗 道長 産 スポット
原材料:有機マトビュレ(光食品)・白梅酢(和歌山県)・豆みそ(愛知県武豊町)・米みそ(道長)・たまり醤油・足助仕込三河しるたまり・三河みりん・リンゴ・ニンジン・にんにく・唐辛子(韓国産)・粗糖・生姜・かつお節・だし昆布
◎90日

10029 キムチ鍋のもと 150g 635円(税686円)

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



愛知・漬物本舗 道長 産 スポット
原材料:米糍(米・麴菌)
◎60日

10027 米糍の甘酒 300g 797円(税861円)

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

愛知・漬物本舗 道長 産 スポット
原材料:米糍(道長)・塩(高知県産)
◎50日

10028 道長の塩こうじ 120g 702円(税758円)

初めての方でも、はじめから美味しいぬか漬けができます! 愛知・漬物本舗 道長 産 スポット

きゅうりや人参など、細い、小さいものは一晩(約12時間)、ナスなど大きめの野菜はまる1日(24時間)でおしく漬かります。その他、セロリ、人参、キャベツなど、水分の少ない野菜は、適当な大きさに切って、かるく塩ずりし、そのまま「つけ太郎ぬか」に漬け込みます(一晩で漬かります)



「ぬか漬けはオールシーズン。チャック袋入りなので、袋のままぬか漬けが手軽に楽しめます。原材料:米ぬか、白たま(小麦を含む)、みりん、粗糖
◎90日

10030 つけ太郎ぬか 1kg 2,103円(税2,271円)

手軽に美味しい浅漬けができます! 厳選した調味料だけで作った、簡単なのに絶品の浅漬けが出来ちゃう便利な一品。その他調味料として、炊込みご飯、茶碗蒸し、チャーハン、煮物などにもご利用いただけます。



愛知・漬物本舗 道長 産 スポット
原材料:塩(高知県産)・足助仕込三河しるたまり・三河みりん・粗糖・米酢・たまり醤油・かつおだし・だし昆布
◎60日

10033 浅漬けのもと 420g 942円(税1,017円)

便利な補充用。ご使用に無駄のないサイズです。未こうじ・昆布入り。
原材料:米ぬか・塩・米こうじ・昆布
◎60日

10031 補充用・ミニ 300g 423円(税457円)

「つけ太郎ぬか」の補充用。ぬかが減ったり、水っぽくなった時には、補充してぬかをリフレッシュ。
原材料:米ぬか・塩
◎60日

10032 補充用 500g 507円(税548円)