

畑と台所をつなぐ



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

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

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

手当て食を、もっと手軽に

いんやん倶楽部では忙しい現代でも取り入れやすいよう“梅干しと醤油”をあらかじめ調和させて、お手に取りやすい形に仕上げた“梅醬エキス”や、喉や咳の出始めに良いと言われている“節れんこん”を食べやすい状態にした“れんこん湯エキス”など作ることが難しい現代人にも簡単に使える手当て食シリーズを作りました。体には、生まれながらにして「自然に治っていく力」があります。そんな体の自然治癒力を引き出す手助けに、“手当て食”を是非ともご活用ください。

食べる物は負担のない「おくすり」になります。

手当て食とは

「風邪をひいたときには、お母さんがりんごをすりおろし、しょうが湯を作る。お腹をこわして熱が出たときは、やわらかく炊いたおかゆと梅干し、ときには温かいみそ汁。

どれも体にやさしく、お母さんの愛情があふれた“手当て”はひと昔前の日本なら、よくある光景でした。今は、病気になるとすぐに薬に頼ってしまいがちですが、かつては身近な米や食材、ときには道端に生えている野草さえ使って体の不調に対処していたのです。そんな、なくなりつつある“体験的に培われた先人の知恵”である“手当て食”は現代の私たちも日々の暮らしに活かすべきものがたくさんあります。

梅醬とは？

発酵食品の梅干しと天然醸造醤油を合わせた伝統的な手当て食。胃腸をいたわるものとして、昔から親しまれてきました。この梅醬に番茶を注いだものが梅醬番茶です。

飲むだけじゃない！料理にも！

ごはんと一緒に混ぜるだけで、子どもも大好きなおむすびに！

<作り方>

- ①枝豆は塩ゆでし、さやから出しておく
 - ②残ったご飯に梅醬ごはんを混ぜ、さらにちりめんじゃこと枝豆を加えて混ぜる
- ※濃縮番茶入梅醬エキス、濃縮番茶・生姜入梅醬エキスでも美味しくできます。

<材料>おむすび3個分

- ごはん ……………200g
- ちりめんじゃこ 大さじ1
- 枝豆 ……………大さじ3
- 梅醬エキス ……小さじ1



翌々週配達 大阪・いんやん倶楽部 スポット

原材料:有機梅干し、本醸造醤油 (大豆、小麦、食塩)

◎180日 **アレルギー** 麦 豆

30083 梅醬エキス
250g
1,850円⇒**1,790円**(税1,933円)

翌々週配達 大阪・いんやん倶楽部 スポット

原材料:有機梅干し、本醸造醤油 (大豆、小麦、食塩)、番茶

◎180日 **アレルギー** 麦 豆

30090 梅醬エキス濃縮番茶入
250g
2,000円⇒**1,800円**(税1,944円)

翌々週配達 大阪・いんやん倶楽部 スポット

原材料:有機梅干し、本醸造醤油 (大豆、小麦、食塩)、番茶、生姜

◎180日 **アレルギー** 麦 豆

30106 梅醬エキス濃縮番茶&生姜入
250g
2,100円⇒**1,890円**(税2,041円)

翌々週配達 大阪・いんやん倶楽部 スポット

原材料:有機梅干し、本醸造醤油 (大豆、小麦、食塩)、たんぽぽの根

◎180日 **アレルギー** 麦 豆

30113 梅醬たんぽぽ
250g
3,600円⇒**3,480円**(税3,758円)

本葛あめ



南九州産の国産本葛粉100%のものを使用しています。この本葛粉に麦芽酵素を加えて自社で糖化したもので、砂糖とは違う自然で優しい甘みになりました。昔から日本の「養生」に使われてきた本葛粉100%のものは、整腸作用がありアレルギーにもなりにくいのです。そして、「本葛あめ」をベースに、れんこんや梅肉エキスなど様々な食材と調和させた「本葛あめ」の手当食シリーズを生み出しました。

翌々週配達 大阪・いんやん倶楽部 スポット

原材料:本葛、麦芽

◎180日 **アレルギー** 麦

30120 本葛あめ
150g
1,430円⇒**1,380円**(税1,490円)

翌々週配達 大阪・いんやん倶楽部 スポット

原材料:本葛、れんこん粉末、麦芽

◎180日 **アレルギー** 麦

30137 れんこん本葛あめ
150g
2,530円⇒**2,280円**(税2,462円)

翌々週配達 大阪・いんやん倶楽部 スポット

原材料:本葛、麦芽、梅肉エキス

◎180日 **アレルギー** 麦

30144 梅肉エキス本葛あめ
150g
2,530円⇒**2,280円**(税2,462円)

冷えは万病のもと

芯から温まる10種類の生薬配合浴用剤。100%生薬配合で、香料や合成着色料を使っていません。生薬のみを使用していますので、赤ちゃんから使っていただけます。

使い方

バックを浴槽に入れてからお湯を入れるだけでOK。入浴中に軽くもむと、成分がよく出ます。時間があれば、鍋で少し煮出してから浴槽に入れると、より効果が得られます。

翌々週配達 大阪・いんやん倶楽部 スポット

【成分】チンピ・ウイキョウ・サンシシ・ガイヨウ・コウボウ・センキュウ・カンソウ・コウカ・ソウジュツ・トウキ

30182 2袋/生薬薬用浴用剤
25g×2
750円(税825円)

翌々週配達 大阪・いんやん倶楽部 スポット

30199 8袋/生薬薬用浴用剤
25g×8
2,600円⇒**2,350円**(税2,585円)



こんな方におすすめ！
湿疹、あせも、肌荒れ性、肩こり、しもやけ、冷え症、疲労回復

お客様の体験談

- 薬草の香りに癒され、短時間でも体が芯からポカポカ。まるで温泉に入ったぐらいの脱力で家族みんな大喜びでした。
- 冬は肌が乾燥しがちな娘ですが、いつもよりしっとりして、かゆみも少なく感じました。小さな子どもでも安心して使えてうれしいです。

普段使いしやすい調味料

乳化剤や増粘剤等の添加物はもちろん卵黄やマヨネーズも使っていません。りんご酢や梅干しを入れることによりさっぱりと仕上がっています。

翌々週配達 大阪・いんやん倶楽部 スポット

原材料:菜種油、砂糖(洗双糖)、練り胡麻、発酵調味料、梅酢、米酢、リンゴ酢、醤油、梅干し

◎180日 **アレルギー** 麦 豆

30151 ごまドレッシング(卵不使用)
220g
650円⇒**620円**(税670円)

卵不使用

油も砂糖も使っていないドレッシング。農業をせずに育てた青じそが刻んで入っています。有機JAS認証の醤油使用。

大阪・翌々週配達

いんやん倶楽部 スポット

原材料:発酵調味料(米、米こうじ、食塩)、醤油、リンゴ酢、青じそ、赤梅酢、酵母エキス

◎180日 **アレルギー** 麦 豆

30168 うまあじ青じそドレッシング
220g
650円⇒**620円**(税670円)

濃厚な胡麻の風味と香りのクリーミーなドレッシング！

30175 うまあじ魚醬
190g
650円⇒**620円**(税670円)

魚醬に発酵調味料やりんご酢を加えて使いやすくなりました。このまま食卓において醤油がわりに、料理に少し入れてエスニック料理にも。

大阪・翌々週配達

いんやん倶楽部 スポット

原材料:魚醬(魚介類)、発酵調味料、リンゴ酢、酵母エキス、食塩

◎180日

30175 うまあじ魚醬
190g
650円⇒**620円**(税670円)



惣菜キット

グリーンリーフ群馬県利根郡

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

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



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。

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)

調理時間 約6分

国産の豚もつを使用したもつ炒めです。やわらかくて、味のみみ込んだもつがごはんに、びったり冷蔵庫にあって野菜をプラスしてボリュームアップも。

6 にんにくもつ炒め
2人前(450g) **915円**(¥988円)

調理時間 約12分

豆腐団子でヘルシーな酢豚風炒め

2 ふんわり豆腐団子と野菜の甘酢炒め
2人前(450g) **972円**(¥1,050円)

調理時間 約5分

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

7 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)

調理時間 約5分

ご家庭では面倒な酢豚も袋から出して炒めるだけ!

3 2人前(410g) **1,040円**(¥1,123円)

4 4人前(820g) **1,734円**(¥1,873円)

調理時間 約6分

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。

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

調理時間 約15分

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)
● 種1植1菌0虫0有機許容1

① 除草剤(不使用の場合は記載を省略)
② 植物成長調整剤(不使用の場合は記載を省略)
③ 殺菌剤
④ 殺虫剤
⑤ JAS法にて有機農産物に使用することを許された農薬(法的には表示義務なし)

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!

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) **1,072円**(¥1,158円)

「デコポン」として有名な柑橘・不知火(しらぬい)。清見オレンジ×ポンカン種の掛け合わせで、果汁たっぷり、濃い甘みが特長。皮は手でむきやすいのも嬉しい! 12week まで予定

15 不知火(しらぬい)
約800g(約2〜3玉) **802円**(¥866円)

甘〜い! 食べやす〜い! と大人気! 今週限り!

清見オレンジ×ポンカンの交配種。果肉はやわらかく甘みが強い! 皮は手でむきやすく、薄い袋ごと食べられる! 食べやすさも人気の秘訣!

16 はるみ
約800g(約4玉) **790円**(¥853円)

西ノストラ州の試験場で「ゴールドリクス」と「デイヴィアム」を交配させて生まれた品種。酸味がしっかりあり、甘酸っぱさが美味しい! と人気。かりっとした食感も。

17 ピンクレディー(大玉)
2玉 (1玉約350g ~450g前後) **1,167円**(¥1,260円)

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。今年は何種類味もわかるかな? 甘くて酸味が少なく、ジュ〜シ〜!

12 スイートスプリング
約1kg(約5〜7玉) **596円**(¥644円)

自然栽培グループともわ 愛知県豊田市

19 500g **472円**(¥510円)

20 1kg **882円**(¥953円)

りんごの王様! 一番人気の赤いりんご・富士

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!

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

料理のアクセントに、お酢がわりに手作りドレッシングに、お菓子づくりに。料理がグン! と引き立つ生レモン。ノーワックスで皮ごと使えます。

21 レモン
約300g(2〜3個) **406円**(¥438円)

人気のブロッコリーは、茎もたっぷり太く、甘くておいしいので、絶対に捨てず(笑)、皮をむいてお召し上がりください。

23 ブロッコリー
1株 **378円**(¥408円)

「初めて「セロリ」が美味しいと思った!」という方多し。美味しさ違います!

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

24 1/2株 **369円**(¥399円)

25 1株 **646円**(¥698円)

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

26 1/2玉 **267円**(¥288円)

27 1玉 **410円**(¥443円)

クセがなく万能な白菜の春品種。やや巻きはゆるめ、やわらかめ。煮物や浅漬け、鍋、スープやサラダにも。

28 1/2玉 **469円**(¥507円)

29 1玉 **832円**(¥899円)

美味で知られる干し柿の名品「市田の柿」

小玉でもっちり、美味しさが詰まった、伊那谷産の干し柿「市田柿」。原料柿の低農薬栽培と加工まですべて「さんさんファーム」のお手製です。

teranova 愛知県安城市

30 無農薬リーフレタス
150g **349円**(¥377円)

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



31 無農薬サニーレタス 150g 349円(税377円)

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



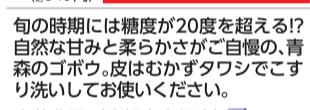
38 有機サラダ水菜 30g 300円(税324円)

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。



44 有機ベビーリーフ 30g 300円(税324円)

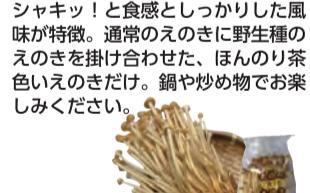
沖縄から一足早く春を告げる新玉ねぎ! みずみずしく辛味が少ないので、サラダなど生食がおすすめ!



53 約400g(1~2玉) 393円(税424円)

54 約800g(2~5玉) 642円(税693円)

旬の時期には糖度が20度を超える!? 自然な甘みと柔らかさがご自慢の、青森のゴボウ。



63 青森ごぼう 200g 320円(税346円)

シャキッと食感としっかりした風味が特徴。通常のえのきに野生種のえのきを掛け合わせた、ほんのり茶色いえのきだけ。



71 ブラウンえのき 100g 245円(税265円)

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



80 はなびらたけ 80g 402円(税434円)

定番のザ・葉もの野菜。定番のおひたしやゴマ和え、煮びたし、バターソテーに。



32 ほうれん草 200g 276円(税298円)

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



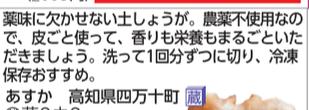
39 有機サラダロメイン 30g 300円(税324円)

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



46 大根 1本 345円(税373円)

焼き芋おすすめ! はらんなかのサツマイモ 「冷めてもおいしい焼き芋」の原料となる、おいしいサツマイモです。



57 500g 380円(税410円)

58 1kg 713円(税770円)

59 小っちゃなさつまいも 1kg 638円(税689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!



67 きのこといろいろパック5種 1セット 739円(税798円)

68 さんごヤマブシ茸入きのこ4種セット 1セット 592円(税639円)

69 1P 100g 318円(税343円)

70 2P 100g×2 636円(税687円) 600円(税648円)

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



33 小松菜 200g 276円(税298円)

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



40 有機ルッコラセルパチカ 30g 320円(税346円)

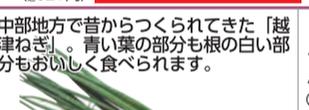
風味しっとり、おいしいニンジン。皮ごとと料理やジュースにお使いください。



47 500g 265円(税286円)

48 1kg 498円(税538円)

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



60 300g 347円(税375円)

61 600g 640円(税691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!



77 エリンギ 100g 346円(税374円)

78 ふぞろいエリンギ 150g 294円(税318円)

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もち赤っぽいご飯に!



85 杉浦さんの虹色米(古代米ブレンド) 350g 924円(税998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、味噌汁の美に。



35 大和真菜 200g 276円(税298円)

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



41 有機ベビーケール 30g 300円(税324円)

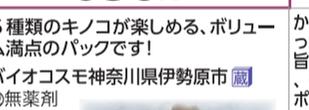
農薬不使用なので、皮ごと洗って食べられる、美味しく安全なニンジンです。



49 400g 293円(税316円)

50 800g 531円(税574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。

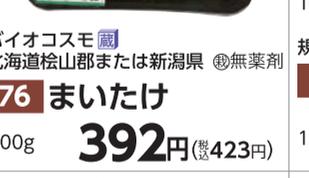


62 れんこん(土付き) 500g 616円(税665円)

69 1P 100g 318円(税343円)

70 2P 100g×2 636円(税687円) 600円(税648円)

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



79 完熟なめこ 150g 300円(税324円)

お米・雑穀など 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。

83 乾燥きくらげ 20g 625円(税675円)

84 有機鷹の爪 5g 302円(税326円)

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



36 有機ベビーサラダほうれん草 30g 300円(税324円)

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



42 有機サラダ春菊 30g 300円(税324円)

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。



43 有機レタスリーフミックス 30g 300円(税324円)

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



45 たっぷり有機ベビーリーフ 100g 582円(税629円)

46 大根 1本 345円(税373円)

47 500g 265円(税286円)

48 1kg 498円(税538円)

49 400g 293円(税316円)

50 800g 531円(税574円)

51 500g 325円(税351円)

52 1kg 593円(税640円)

53 約400g(1~2玉) 393円(税424円)

54 約800g(2~5玉) 642円(税693円)

55 500g(S-2L混) 317円(税342円)

56 1kg(S-2L混) 582円(税629円)

57 500g 380円(税410円)

58 1kg 713円(税770円)

59 小っちゃなさつまいも 1kg 638円(税689円)

60 300g 347円(税375円)

61 600g 640円(税691円)

62 れんこん(土付き) 500g 616円(税665円)

63 青森ごぼう 200g 320円(税346円)

64 しょうが 80g 328円(税354円)

65 大葉 10枚 174円(税188円)

66 青ねぎ 200g 255円(税275円)

67 きのこといろいろパック5種 1セット 739円(税798円)

68 さんごヤマブシ茸入きのこ4種セット 1セット 592円(税639円)

69 1P 100g 318円(税343円)

70 2P 100g×2 636円(税687円) 600円(税648円)

71 ブラウンえのき 100g 245円(税265円)

72 えのき 100g 181円(税195円)

73 徳用 200g 309円(税334円)

74 ぶなしめじ 100g 246円(税266円)

75 ぶなしめじバラ徳用 300g 420円(税454円)

76 まいたけ 100g 392円(税423円)

77 エリンギ 100g 346円(税374円)

78 ふぞろいエリンギ 150g 294円(税318円)

79 完熟なめこ 150g 300円(税324円)

80 はなびらたけ 80g 402円(税434円)

81 ホワイトマッシュルーム 100g 367円(税396円)

82 生きくらげ(黒) 65g 360円(税389円)

83 乾燥きくらげ 20g 625円(税675円)

84 有機鷹の爪 5g 302円(税326円)

85 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安全に取り組んでいます。品種は数種をブレンドし、美味しく仕上げています。除草剤1回使用

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

杉浦さんのお米

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

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

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

- オーサワジャパン 東京都 隔週AC
- 原材料:特別栽培大麦(宮城・秋田・岩手・熊本産) 1年
- 92 押し麦・五分搗き 300g 781円(税843円)



卵

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



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

会田共同養鶏組合 長野県松本市 毎週

信州たまご山ランドの自然卵

- 93 6個 388円(税419円)
- 94 10個 555円(税599円)



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

会田共同養鶏組合 長野県松本市 毎週 平飼卵 11日

- 温泉卵 95 2個 138円(税149円)
- 96 6個 398円(税430円)

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



- 食通U 東京都世田谷区 毎週
- 原材料:うずら卵(愛知県産)・食塩 120日 アレルギー 卵
- 97 うずらの卵水煮 6個×2連 420円(税454円)

自然の恵みを自然のままに

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

- 四日市酪農 三重県菟野町 毎週
- 原材料:65°C30分殺菌処理/ノンホモジナイズ/成分無調整/分別生産流通管理済み飼料 6日 アレルギー 乳
- 99 低温殺菌ノンホモ牛乳 1000ml 420円(税454円)



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



- 四日市酪農 三重県菟野町 毎週
- 原材料:65°C30分殺菌処理/成分無調整/分別生産流通管理済み飼料 5日 アレルギー 乳
- 100 1000ml 439円(税474円)
 - 101 500ml 338円(税365円)
 - 102 200ml 187円(税202円)

鈴鹿山麓低温殺菌牛乳

- 100 1000ml 439円(税474円)
- 101 500ml 338円(税365円)
- 102 200ml 187円(税202円)

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



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。さわやかな酸味、クリーミーでコクのある美味しさ。



- 四日市酪農 三重県菟野町 毎週
- 原材料:生乳(四日市酪農) 17日 アレルギー 乳
- 103 プレーンヨーグルト(無糖) 450g 378円(税408円)

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



- 四日市酪農 三重県菟野町 毎週
- 原材料:生乳(四日市酪農) 17日 アレルギー 乳
- 104 JPA2ヨーグルト(無糖) 390g 400円(税432円)

ほど良い酸味と甘みのバランスが絶妙。とろりとクリーミーな仕上がりがです。ご家族みんなどうぞ♪

四日市酪農 三重県菟野町 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

- のむヨーグルトプレーン
- 105 小(130ml) 163円(税176円)
 - 106 大(500ml) 438円(税473円)

ほんのり自然ないちご味の飲むヨーグルト！かすかなピンク色もかわいい。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
- 107 小(130ml) 200円(税216円)
 - 108 大(500ml) 500円(税540円)

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

四日市酪農 三重県菟野町 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

- 109 やさしい甘さ 鈴鹿山麓ヨーグルト 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にしました。このまま、または好みで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

- 110 3Pプレーンヨーグルト(無糖) 70g×3 324円(税350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°C15秒殺菌処理 7日 アレルギー 乳
- 111 低脂肪牛乳 1000ml 408円(税441円)

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

原材料:生乳(国産) 9日 アレルギー 乳

- 112 生クリーム 200ml 710円(税767円)

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



- よつ葉乳業 北海道 毎週
- 原材料:生乳・食塩 90日 アレルギー 乳
- 113 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 アレルギー 乳
- 114 スライスチェダー 100g(25g×4枚入) 649円(税701円)

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



- よつ葉乳業 北海道 毎週
- 原材料:生乳・バターミルク・食塩 120日 アレルギー 乳
- 115 クリームチーズ 200g 713円(税770円)

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



- よつ葉乳業 北海道 毎週
- 原材料:生乳 365日 アレルギー 乳
- 116 スキムミルク 150g 463円(税500円)

牛乳をクリームと脱脂乳に分離し、クリームに塩を加えただけの、バター本来の作り方です。



- よつ葉乳業 北海道 隔週AC
- 原材料:生乳・食塩 180日 アレルギー 乳
- 117 よつ葉バター・有塩 150g 568円(税613円)

バターをホイップし、従来のバターよりも柔らかく、口どけ良く仕上げました。程よい塩味とミルクの優しい風味。



- よつ葉乳業 北海道 隔週AC
- 原材料:生乳・食塩 180日 アレルギー 乳
- 118 パンに美味しい よつばバター 100g 499円(税539円)

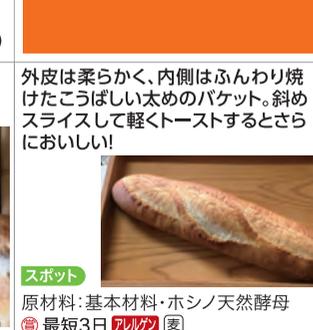
新鮮で良質な生乳からつくられた、まろやかでクリーミーなバターです。乳牛の飼育には、分別生産流通管理済みの飼料を与えています。



- 丹那牛乳 静岡県 毎週
- 原材料:生乳(静岡)・食塩 150日 アレルギー 乳
- 119 白いバター 180g 1,183円(税1,278円)

国産小麦&天然酵母のパン

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



- スポット
- 原材料:基本材料・ホシノ天然酵母 最短3日 アレルギー 麦
- 124 レーズンロール 45g×4 535円(税578円)

プレマのパン

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



- スポット
- 原材料:国産小麦粉・有機ショートニング・粗糖・ホシノ天然酵母 最短3日 アレルギー 麦
- 125 バターロール 1本 486円(税525円)

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



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

ふんわりソフトで小ぶりなパン。朝食やおやつにおすすめです。



- 毎週
- 原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母 最短3日 アレルギー 麦
- 122 プレマ天然酵母 角食パン・5枚切 270g 421円(税455円)

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



- スポット
- 原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母 4日 アレルギー 麦
- 126 ハイジの白パン 80g×2 422円(税456円)

ふんわりソフトで小ぶりなパン。朝食やおやつにおすすめです。



- 毎週
- 原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・有機レーズン 最短3日 アレルギー 麦
- 124 レーズンロール 45g×4 535円(税578円)

外皮は柔らかく、内側はふんわり焼けたこぼれしお味のバケット。斜めスライスして軽くトーストするとさらにおいしい!



- スポット
- 原材料:基本材料・ホシノ天然酵母 最短3日 アレルギー 麦
- 125 バターロール 1本 486円(税525円)

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



- スポット
- 原材料:基本材料・有機ショートニング・粗糖・ホシノ天然酵母 4日 アレルギー 麦
- 127 メロンパン 50g×2 422円(税456円)

シナモンが香る干しぶどう入りのしっとり、柔らかい食パン。



- スポット
- 原材料:基本材料・有機レーズン・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・有機シナモン 4日 アレルギー 麦
- 128 ソフトレーズン 360g 722円(税780円)

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



- スポット
- 原材料:基本材料・有機クランベリー・有機ショートニング・小倉餡・ホシノ天然酵母 最短3日 アレルギー 麦
- 129 スイートクランベリー 110g×2 708円(税765円)

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



- スポット
- 原材料:基本材料・有機クランベリー・有機ショートニング・小倉餡・ホシノ天然酵母 最短3日 アレルギー 麦
- 129 スイートクランベリー 110g×2 708円(税765円)

マイスターズ・バックシュトゥーベのパンと焼き菓子

愛知県名古屋市区千種区
基本材料: 国産小麦粉・自家製天然酵母・自然塩
★規格(g)は焼く前の生地重量です

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

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

130 湯種食パン
520g **420円**(¥454円)

131 湯種レーズン食パン
330g **340円**(¥367円)

132 湯種レーズン食パン(大)
540g **520円**(¥562円)

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

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

133 全粒パン・アプリコット
300g **440円**(¥475円)

スポット
原材料: 基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGアプリコット・OGくるみ・OGオレンジピール・自家製オレンジピール・白けしの実
◎5日 **アレルギー** 麦

134 カンパーニュ・ノア
280g **440円**(¥475円)

完全粉を40%使ったパン。中にアプリコット・くるみ・オレンジピールを練りこみました。

毎週
原材料: 基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGアプリコット・OGくるみ・OGオレンジピール
◎5日 **アレルギー** 麦

135 レザン&アマンド
250g **440円**(¥475円)

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

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

136 石窯ベーグル・五穀入り
2個 **340円**(¥367円)

カンパーニュ生地に香ばしいローストアーモンドとレーズンを加えた、工房自慢のパンです。

スポット
原材料: 基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGアーモンド・OGレーズン
◎5日 **アレルギー** 麦

137 モーニングロール
2個 **300円**(¥324円)

五穀豊穡を願って・・・モチモチの生地に栄養たっぷりの雑穀をプラス。好みでチーズやハムなどははさんでどうぞ。

スポット
原材料: 基本材料・なたね油・五穀黒(雑穀ブレンド)・あわきび・はとむぎ(大麦・ひえ)・黒いりごま
◎5日 **アレルギー** 麦

138 クランベリーソフト
2個 **340円**(¥367円)

バター・ミルク不使用、あっさり味のシンプルなロールパンです。朝食のお供に、オヤツにどうぞ。

スポット
原材料: 基本材料・なたね油
◎5日 **アレルギー** 麦

139 パン・オ・ノア
320g **440円**(¥475円)

クランベリーの甘酸っぱさと鮮やかな赤色の実が魅力的な、爽やかなパン。

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

140 全粒パン・ナッツ
300g **440円**(¥475円)

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

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

141 田舎パン・くるみ(ドイツパン)
1個 **440円**(¥475円)

完全粉(全粒粉)を40%使ったパンに4種のナッツをぎ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。

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

142 レモン風味の石窯スコーン
3個 **360円**(¥389円)

噛めば噛むほど穀物の旨みや味わいを感じられるシンプルなパンにくるみを加えました。薄くスライスしてバターやチーズをのせてお楽しみください。

スポット
原材料: 基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGくるみ
◎5日 **アレルギー** 麦

143 塩ブロック
15個 **440円**(¥475円)

ほんのりレモン風味。自家製レモンピール入りのスコーンです。

スポット
原材料: 国産小麦粉・自然塩・調整豆乳(とうもろこし含)・ノンアルミペーキングパウダー(アリサン)・バター(よつ葉乳業)・自家製レモンピール・OGレモンピール
◎5日 **アレルギー** 麦

144 アーモンドパイ
1台 **960円**(¥1,037円)

小麦の風味とツブツブした海塩がベストマッチ!ワインのお供にもおすすめ。

スポット
原材料: 基本材料(国産小麦粉・天然酵母・自然塩)・ごまサラダ油・海塩
◎30日 **アレルギー** 麦

145 1P
50g×3 **619円**(¥669円)

パイ生地を使ったカントリースタイルの焼き菓子。自家製のアーモンドクリームのおいしさ抜群。

スポット
原材料: 国産小麦粉・塩・バター(よつ葉乳業)・平飼卵・三温糖(ムソ)・アーモンド・OGアーモンド・ラム酒
◎5日 **アレルギー** 麦

146 2P
50g×3×2p **1,189円**(¥1,284円) **2P Sale**

静岡県産小麦を使用したイギリスパンのピザです。ナチュラルチーズ、生野菜、無添加のサラミソーセージをトッピングしました。

静岡・こだわりの味協同組合 **隔週 A 週**
原材料: ミニ山型食パン・ミックスチーズ・ピザソース・ドライサラミ・ホールコーン(北海道産)・ピーマン(国産)
◎13日 **アレルギー** 麦

145 1P
50g×3 **619円**(¥669円)

静岡県産小麦を使用したイギリスパンのピザです。ナチュラルチーズ、生野菜、無添加のサラミソーセージをトッピングしました。

原料と味にこだわったピザ(イギリスパン)
145 1P
50g×3 **619円**(¥669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。

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)

148 東白川村の寄せ豆腐
300g **452円**(¥488円)

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

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

149 東白川村の手作り豆腐セット
500g+にがり **518円**(¥559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カップに入れ、レンジで温めるだけ!100CCカップ約5杯分)

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

150 東白川村の豆乳
500g **438円**(¥473円)

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

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

151 豆庵豆腐 絹寄せ
300g **359円**(¥387円)

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

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

152 豆庵もめん豆腐
300g **353円**(¥381円)

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

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

153 国産有機湧水豆腐・絹よせ
170g **291円**(¥314円)

大豆の濃厚な風味と甘みが美味な、職人が作る湯豆腐。製造後の再加熱はしない新鮮な風味の「生とうふ」です。

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町
毎週
原材料: 有機大豆(国産)・凝固剤(粗製海水塩化マグネシウムにがり)
◎6日 **アレルギー** 豆

154 国産有機湧水豆腐・もめん
170g **291円**(¥314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。

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町
毎週
原材料: 有機大豆(国産)・凝固剤(粗製海水塩化マグネシウムにがり)
◎6日 **アレルギー** 豆

155 有機コクまめ
200g **269円**(¥291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。

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町
隔週 AC
原材料: 有機大豆(国産)・凝固剤(粗製海水塩化マグネシウムにがり)
◎10日 **アレルギー** 豆

156 有機ふんわりやんわり
200g **438円**(¥473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。大豆の甘みがつまみた出来たてのおいしさです。

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町
隔週 AC
原材料: 大豆(国産/有機栽培)・海精にがり・醤油(ヤマキ/大豆・小麦)
◎6日 **アレルギー** 豆

157 2枚(約50g×2)
248円(¥268円)

味わい深い甘みとコクが特徴の国産大豆100%を原料に使用した網焼豆腐です。使いやすい200gタイプ。すき焼きや鍋ものに最適!

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

158 2P(約50g×2×2)
475円(¥513円) **2P Sale**

こだわりの味協同組合静岡県静岡市

隔週 AC
原材料: 丸大豆(北海道産音更大軸振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
◎7日 **アレルギー** 豆

159 網焼豆腐
200g **316円**(¥341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。煮てしょうが醤油で...

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

160 豆庵厚揚げ
1枚(約240g) **409円**(¥442円)

国産大豆100%使用、コクと甘味があります。菜種油は遺伝子組替の無い油を使用した絹(きめ)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

隔週 AC
原材料: 国産大豆(北海道産音更大軸振50%・佐賀県産フクユタカ50%)・菜種油・山芋・黒はんぺん(ホッケー・さば・いわし・鰯粉・粗糖・食塩・魚介エキス)・人参・ごぼう・しいたけ・たまねぎ・粗糖・食塩・魚介エキス/凝固剤(伊豆大島海精にがり)
◎4日 **アレルギー** 豆

161 きめ生揚げ(油抜き不要)
1枚 **402円**(¥434円)

北海道産音更大軸振大豆と北九州フクユタカ大豆をブレンドした国産大豆100%使用のものです。コクがあり大変美味しいがんに仕上がりました。こだわりの味協同組合静岡県静岡市

隔週 AC
原材料: 国産大豆(北海道産音更大軸振50%・佐賀県産フクユタカ50%)・菜種油・山芋・黒はんぺん(ホッケー・さば・いわし・鰯粉・粗糖・食塩・魚介エキス)・人参・ごぼう・しいたけ・たまねぎ・粗糖・食塩・魚介エキス/凝固剤(伊豆大島海精にがり)
◎4日 **アレルギー** 豆

162 黒はんぺん入がんも
2枚 **491円**(¥530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も生地に、野菜・きのこ・山芋・えびなどの具がぎっしり。煮ても、おだしで煮込んで美味しく。

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町
隔週 AC
原材料: 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
◎6日 **アレルギー** 豆

163 豆庵の絹ごしがんも
2個(約75g×2) **412円**(¥445円)

国内産特別栽培の大豆と「神泉水」で作った豆乳。濃厚ながらすっきりとした味わいで、豆乳が苦手な方にも飲みやすい。

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町
隔週 AC
原材料: 豆乳(大豆/特別栽培)
◎9ヶ月 **アレルギー** 豆

164 豆乳で元気(パック入豆乳)
125ml **187円**(¥202円)

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

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

165 ケース(125ml×24)
4,488円⇒**4,406円**(¥4,759円) **お値下げ**

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

株信濃雪 長野県飯田市
隔週 AC
原材料: 油あげ・粗糖・有機丸大豆醤油・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
◎75日 **アレルギー** 麦

166 国産大豆のやわらか味付稲荷
4枚(8個分) **461円**(¥498円)

国産野菜を使用。「白たまり」を使用し、優しい味わいに仕上げました。こだわりの味協同組合静岡県静岡市

隔週 AC
原材料: おから(国産)・人参・蒟蒻・砂糖・小麦醸造調味料・筍・油揚げ・椎茸・葱・味醂・経節
◎75日 **アレルギー** 麦

167 国産大豆100%味付けうの花
150g **467円**(¥504円)

無燐・無塩の新鮮なスケソウタラのすり身に、カニ二酵素分解して抽出したエキスをを使用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

隔週 AC
原材料: スケソウタラのすり身(アメリカ産)・馬鈴薯澱粉(北海道産)・卵白(静岡県産)・カニエキス・塩・みりん・砂糖・紅麴色素
◎19日 **アレルギー** 卵

168 無燐すり身のカニ風味カマボコ
75g **391円**(¥422円)

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

積翠食品 瀬川さん

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

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

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

171 手造り生芋糸こんにやく
250g **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
毎週
原材料: こんにやく芋(広島県産/有機栽培)・こんにやく芋精粉(群馬県産いも/有機栽培)・水酸化カルシウム
◎60日

171 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アブリ感は一とおお。煮物、炒め物に。



積翠食品 岐阜県各務原市 毎週
原産地: こんにやく芋(群馬県産)・水酸化カルシウム・海草粉末
172 板こんにやく 250g 210円(税227円)

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



積翠食品 岐阜県各務原市 毎週
原産地: こんにやく芋(群馬県産)・水酸化カルシウム・海草粉末
173 糸こんにやく(黒) 200g 210円(税227円)

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



積翠食品 岐阜県各務原市 毎週
原産地: こんにやく芋(群馬県産)・水酸化カルシウム
174 糸こんにやく(白) 200g 210円(税227円)

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

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、「水まわし」重視で作られた、極上の生そば(そば6:小麦4)。そば本来のコシと香りをお楽しみください。
金子製麺 神奈川県足柄上郡
176 季穂・生そば 石臼粗挽きそば つゆ付 (130g+つゆ40g) x2食 625円(税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「あんかけ焼きそば」も美味。
金子製麺 神奈川県足柄上郡
177 神名のせいろ麺 (ソースなし) 150g x2 322円(税348円)

こしのある食感とモチモチの食感が美味しい。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
178 季穂・生うどん(太麺)つゆ付 130g x2 440円(税475円)

1分の茹で時間で出来る、簡単調理の本格極太うどん。ふわふわ・もちもち・モチモチの食感を楽しめる傑作です。厳選した国産小麦の香りとお楽しみください。



金子製麺 神奈川県足柄上郡
179 ふわふわもちもちむっちりうどん(つゆなし) 200g x2 305円(税329円)

コクがあるのに後味スッキリ。
原産地: 共通原材料、スープ【醤油、ガラスープ、玉ねぎ、ニンニク、ショウガ、魚醤、ごま油】
180 醤油(生) 405円(税437円)

ラー油の効いたさっぱり塩味。
原産地: 共通原材料、スープ【チキンブイヨン、魚介エキス、植物油】
神奈川・金子製麺
181 しお(生) 441円(税476円)

上品でコクのある味噌スープ。
原産地: 共通原材料、スープ【味噌、醤油、玉ねぎ、ニンニク、ゴマ油、豚肉、ゴマ】
182 味噌(生) 441円(税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げました。
金子製麺 神奈川県足柄上郡
183 鰹醤油つけ麺(生/タレ付) 150g x2 458円(税495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
186 田舎うどん(全粒粉) 240g 246円(税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
188 季穂 長ほうとう(生麺) 240g 258円(税279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。



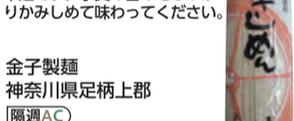
金子製麺 神奈川県足柄上郡
184 生スパゲッティ 150g x2 326円(税352円)
185 生フェットチーネ 150g x2 326円(税352円)

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った全粒粉です。小麦の旨みをしっかりかみしめて味わってください。



金子製麺 神奈川県足柄上郡
187 季穂全粒粉きしめん 240g 246円(税266円)

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



金子製麺 神奈川県足柄上郡
188 季穂 長ほうとう(生麺) 240g 258円(税279円)

もちもち、プリッとした食べごたえのある本格ギョウザが作れる人気商品！直径10cm。
金子製麺 神奈川県足柄上郡
189 地粉ぎょうざの皮 20枚 234円(税253円)

蒸すとプリッと透明感があり美味。6.5cm角。
金子製麺 神奈川県足柄上郡
190 地粉シュウマイの皮 30枚 179円(税193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
196 3ヶ月 中山道生ベーコンスライス 50g 503円(税543円)

中山道ハム
岐阜オーガニックフーズ
岐阜県瑞浪市
岐阜県瑞浪市で、親子でハム・ソーセージを手作りしています。国産豚肉100%、食品添加物不使用のウィンナー、ハム、ベーコンです。
192 1P 80g 476円(税514円)
193 2P 80g x2 952円(税1,028円)
お値打ち 915円(税988円)

シンプルで美味しいソーセージ。焼き過ぎず、ジューシーさを味わってください。
中山道プレーンソーセージ
194 1P 80g 528円(税570円)
195 2P 80g x2 1,056円(税1,140円)
お値打ち 1,019円(税1,100円)

ナチュラルチーズのコクが美味しいソーセージです。
中山道チーズソーセージ
194 1P 80g 528円(税570円)
195 2P 80g x2 1,056円(税1,140円)
お値打ち 1,019円(税1,100円)

焼き過ぎず、ジューシーなベーコンを味わってください。
岐阜 オーガニックフーズ
196 3ヶ月 中山道生ベーコンスライス 50g 503円(税543円)

ローズ肉を、野菜やスパイスを煮出した独自の漬け込み液に20日前後漬け込み、熟成させる事で旨みを引き出しました。
岐阜 オーガニックフーズ
197 中山道ローズハム 50g 503円(税543円)

ローズ肉を、野菜やスパイスを煮出した独自の漬け込み液に20日前後漬け込み、熟成させる事で旨みを引き出しました。
岐阜 オーガニックフーズ
197 中山道ローズハム 50g 503円(税543円)

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町
パークシャー x デュロック種 飼育期間 / 平均 210 ~ 240 日 飼料 / 穀類 (トウモロコシ、大麦)・大豆油かす・そうこう類 (米ぬか、酒かす)・乾燥おから・りんごジュース絞りかす他 (飼料は分別生産流通管理済み)
母豚からの一貫飼育で、兄弟なかく開放豚舎でのびのび育てた豚は、旨みのつまった赤身と、甘みのある脂身のバランスが絶妙。飼料米の自作にも挑戦中。
203 バラスライスさんさん豚 180g 821円(税887円)

ヒレと並ぶ極上の部位。味噌焼き、シヨウガ焼きがこばしくておすすめです。
さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町
豚ロース肉 60日
199 ローススライスさんさん豚 180g 912円(税985円)

コクのある濃厚な味わい。ソテー、煮込み、野菜巻きなどあらゆる料理に。
さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町
豚肩ロース肉 60日
200 肩ローススライスさんさん豚 180g 860円(税929円)

最も食べやすい部位で、煮物や炒め物などあらゆる調理にお使いいただけます。
さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町
豚モモ肉 60日
201 モモスライスさんさん豚 180g 821円(税887円)

ほのかな甘みがあり、使いやすい部位。炒め物や煮物にもどうぞ。
さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町
豚各部位 60日
202 小間切れさんさん豚 180g 853円(税921円)

健康な豚肉ならではの、あっさりしていて甘みのある脂身を味わうならこれ！絶品です。
さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町
豚バラ肉 60日
203 バラスライスさんさん豚 180g 821円(税887円)

健康な豚肉ならではの、あっさりしていて甘みのある脂身を味わうならこれ！絶品です。
さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町
豚バラ肉 60日
203 バラスライスさんさん豚 180g 821円(税887円)

ジューシーでほど良い脂身とかみごたえが楽しめます。焼き肉に最適！
さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町
豚バラ肉 60日
204 焼肉用バラカルビさんさん豚 180g 821円(税887円)

ハンバーグ、ギョウザ、肉団子、炒め物などにも、幅広くお使いください。
さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町
豚肉各部位ミックス 60日
205 ミンチ肉さんさん豚 180g 780円(税842円)

柔らかい肉質はとってモジューシー。ほのかな甘みも◎。
さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町
豚ロース肉 60日
206 とんかつ用ロースさんさん豚 2枚 (約180g) 971円(税1,049円) Sale! 943円(税1,018円)

一口サイズの角切り。ことごと煮込みほかにじわっと深まる味わいは、カレー、シチューに最適。
さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町
豚モモ肉 60日
207 モモ肉カレー・シチュー用さんさん豚 180g 846円(税914円) Sale! 820円(税886円)

豚の旨みとお米のほのかな甘み、もちっとした食感が美味しい逸品！長さ12cm前後。
さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町
208 玄米ソーセージ 140g(4~5本) 786円(税849円)

豚の旨みとお米のほのかな甘み、もちっとした食感が美味しい逸品！長さ12cm前後。
さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町
208 玄米ソーセージ 140g(4~5本) 786円(税849円)

ピリッと辛い唐辛子を利かせました。ビールと相性バツグン！レタスなどで巻いて食べるのもおすすめです。長さ12cm前後。
さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町
209 チョリソー(辛口ソーセージ) 140g(4~5本) 786円(税849円)

にんじんなどの野菜が細かく入った大きめのソーセージ。野菜嫌いのお子様もおいしく食べられます。長さ12cm前後。
さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町
210 野菜入りソーセージ 140g(4~5本) 786円(税849円)

じっくりこだわって育てた松川生まれ松川育ちの豚を使用したハンバーグです。あっさりとしているので、お子様から大人まで、大満足していただける商品です。加熱調理済なので、湯煎で温めてお召し上がりください。
さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町
211 さんさん豚ハンバーグ 110g 657円(税710円)

もつ鍋や煮込みに。上質な部分だけを厳選しているため臭みがありません。一度ポイルしてあるので、このまま料理可。「とにかくウマイ！是非、食べてみてください！」と「さんさんファーム」原さん。
さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町
212 さんさん白もつ(ポイル) 200g 574円(税620円)

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町
212 さんさん白もつ(ポイル) 200g 574円(税620円)

国産豚肉【走る豚】

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

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。
飼育期間：7~8ヵ月 飼料：トウモロコシ(米国)・麦(豪州)・米ぬか(九州産)・苜(豪州)・米(九州)・グルテン(米国)・大豆粕(米国)・炭酸カルシウム(牡蠣殻/福岡)・塩(長崎)・炭(宮崎県産広葉樹)
※飼料は非遺伝子組み換え 精肉加工：大誠食品(福岡県福岡市)

【雪】

雪と言えばSnowManより先になごり雪や広瀬香美が浮かぶ世代です。

「雪の日は豚さんたちはどうしていますか?」という質問をよくされます。気温はよく氷点下マイナス10度まで下がることもよくありますが、雪が積もることは稀な、やまあい村。

珍しいのか皆、小屋から出てきて歩き回ったり、掘ってみたい、ゴロゴロしてみたり。

寒くは無さそうです(飼い主も半袖)



はれとせきはしるふた 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。



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

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



264 走る豚/肩ロースブロック
400g **2,180円**(¥2,354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◎!



265 走る豚/もも生姜焼き用
200g **857円**(¥926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。



266 走る豚/バラ焼肉用
200g **948円**(¥1,024円)

さっぱりとした味わいでヘルシーですが旨味はしっかりと感じいただけます。



251 走る豚/肩ローススライス
200g **1,070円**(¥1,156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。



252 走る豚/ローススライス
200g **978円**(¥1,056円)

厚めのスライスで走る豚の旨味がしっかりと感じられます。



253 1P 走る豚/肩ロース生姜焼き用
200g **1,116円**(¥1,205円)

あっさりとした味わいとやわらかい肉質が特徴。どんな食材ともよく合います。



255 1P 走る豚/ももスライス
200g **820円**(¥886円)



濃厚でジューシーな味わいが特徴の部位です。

259 1P 走る豚/スペアリブ
200g **777円**(¥839円)

260 2P 走る豚/スペアリブ
200g×2 **1,375円**(¥1,485円)

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



257 1P 走る豚/ももしゃぶ
200g **848円**(¥916円)

赤身と脂身が入ったジューシーな味わいです。



261 1P 走る豚/ミンチ
300g **948円**(¥1,024円)

国産牛肉【マザービーフ】

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

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。
飼料：大麦、とうもろこし、加熱処理とうもろこし、加熱処理大豆、ひすま、コーングルテンフィード、麦ぬか、大豆あぶら粕、炭酸カルシウム、アルファルファミール、食塩、糖蜜、ソーマチン、とうもろこしグルテン、無水クエイ酸粗飼料、牧草(熊本産)・稲わら(熊本産) ※配合飼料の大麦やとうもろこし等の穀物類は米国や豪州産などで、作柄や価格によって産地が変動します。 精肉加工：(株)共同熊本ミートセンター(熊本県菊池市)

マザービーフの旨味を感じられる肩ロース、ランプ、モモを使用。



275 マザービーフ/特選スライス
200g **1,618円**(¥1,747円)

低カロリーで高タンパクのヘルシーな部位です。



276 マザービーフ/赤身スライス
200g **1,369円**(¥1,479円)

熊本・菊池農場 マザービーフ

SALE!

焼きしゃぶやすき焼がおすすめ! 旨味たっぷり。



277 マザービーフ/バラしゃぶ用
200g **800円**(¥864円)

マザービーフ60%、走る豚40%配合の合挽きミンチです。



272 マザービーフ/合挽きミンチ
200g **714円**(¥771円)

柔らかい部位であるロース、肩ロースを使用。旨味絶品です!



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

そばろの料理やミートソース、ハンバーグにどうぞ。



274 マザービーフ/ミンチ
200g **887円**(¥958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。



278 マザービーフ/万能小間
200g **968円**(¥1,045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。



279 マザービーフ/粗びきミンチ
200g **917円**(¥990円)

マザービーフの本来の美味しさや食感が味わえる粗挽きです。



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、脂肪もざらっとしています。赤身の上品な味わいが特長です。

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

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



あか牛とパプリカのカラフルオイルスター炒め

【材料】
 □牛スライス肉……………100g
 □パプリカ赤・黄(種を取ったもの)…各20g
 □ピーマン(種を取ったもの)……………20g
 □なたね油……………小1
 □オイスターソース……………小2
 □きび砂糖……………小1/2
 □ごま油……………小1/2
 □白ゴマ……………適量

Recipe
 ①肉はひと口大、ピーマンパプリカは5mm幅の千切りにする。
 ②フライパンに油をひき、全体的に肉の色が変わるくらいまで炒める。
 ③②にパプリカ、ピーマンを加え更に炒める。
 ④パプリカ、ピーマンがしんなりしてきたら、オイスターソース、砂糖を加えて味付けする。
 ⑤④にごま油をまわし入れごま油の香りがしてきたら火を止め、白ごまを全体に混ぜてできあがり。

福岡・平田産業 毎週
 原材料:ごま(ブルキナファソ、ナイジェリア、タンザニア、他)
471 1年6ヶ月
純正ごま油・濃口一番しぼり 165g
696円(¥752円)

徳島・光食品 毎週
 原材料:かきエキス、砂糖、醤油、食塩、みりん、でんぷん、魚醤、レモン
 1年半 **アラガン** 関国 **オイスターソース**
490 **オイスターソース** 115g **502円**(¥542円)



281 健康あか牛/赤身ステーキ
 200g
 2,180円⇒
 (¥2,354円) **1,899円**(¥2,051円)

上質な風味と豊かな旨味はローストビーフやシチューにおすすり！



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



290 健康あか牛/赤身スライス
 200g **1,580円**(¥1,706円)



282 健康あか牛/特選すき焼き用
 200g
 1,800円⇒
 (¥1,944円) **1,753円**(¥1,893円)

ジューシーで柔らかい食感を味わえます。すき焼きやしゃぶしゃぶに！



287 健康あか牛/サーロインスライス
 200g **2,890円**(¥3,121円)



291 健康あか牛/赤身すき焼き用
 200g **1,650円**(¥1,782円)



283 健康あか牛/ミンチ
 200g
 1,038円⇒
 (¥1,121円) **1,001円**(¥1,081円)

煮込みから焼き物まで色々な食べ方ができます。



288 健康あか牛/肩ローススライス
 200g **1,800円**(¥1,944円)



292 健康あか牛/小間スライス
 200g **1,400円**(¥1,512円)



284 健康あか牛/サーロインステーキ
 250g **3,298円**(¥3,562円)

きめ細かい肉質で、程よい食感と濃厚な味がお楽しみいただけます。



285 健康あか牛/特選サイコロステーキ
 200g **2,200円**(¥2,376円)



289 健康あか牛/バラスライス
 200g **1,000円**(¥1,080円)

国産鶏肉【紀州赤地鶏】



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



295 赤地鶏/もも肉
 300g **939円**(¥1,014円)



296 赤地鶏/むね肉
 300g **730円**(¥788円)



297 赤地鶏/ももむね一口カット
 200g **684円**(¥739円)



298 赤地鶏/ぶつ切り
 300g **679円**(¥733円)



303 赤地鶏/キモ
 200g
 492円⇒
 (¥531円) **430円**(¥464円)



299 赤地鶏/正肉
 300g **859円**(¥928円)



300 赤地鶏/ささみ
 200g **643円**(¥694円)



301 赤地鶏/手羽中ハーフ
 300g
 709円⇒
 (¥766円) **670円**(¥724円)



304 赤地鶏/むねミンチ
 300g **941円**(¥1,016円)



302 赤地鶏/手羽元
 300g **585円**(¥632円)



304 赤地鶏/ももミンチ
 300g **941円**(¥1,016円)



305 赤地鶏/むねミンチ
 200g **596円**(¥644円)



306 赤地鶏/ムネ肉カット唐揚げ
 12切(約300g)
 745円⇒
 (¥805円) **710円**(¥767円)

国産鶏肉【天草大王】

天草大王 熊本県



鶏種:天草大王
飼育期間:130日以上
飼料:穀類(とうもろこし、きな粉、マイロ(小麦))、植物性油かす【大豆油かす、コーングルテンミート、やし油かす、(なたね油かす)】米ぬか、ふすまなど(※とうもろこしは、非遺伝子組み換えです。)
加工:大誠食品(福岡県福岡市)
※天草大王は、オスとメスで部位の大きさに差があります。企画の都合上、選ぶことはできません。ご了承ください。
オス:弾力があって肉厚、噛めば噛むほど旨味が大きめサイズです。メス:上品な味わいで小さめ、オスと比べると少し柔らかく感じます。

賞味期限:180日

鉄分が多く含まれ、コクのある旨味が味わえます。煮物や唐揚げ、照焼などに。



熊本・天草大王 週 毎週
308 天草大王/モモ肉
150g **809円**(¥874円)

たんぱく質が豊富で、あっさりした部位です。チキンカツや蒸し鶏などに。



熊本・天草大王 週 毎週
309 天草大王/ムネ肉
150g **603円**(¥651円)

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

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、ミンチ自体は骨が入っているため食べられません。

熊本・天草大王 週 隔週AC
312 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)



モモ身とムネ身を大き目の一口サイズにカットしています。



熊本・天草大王 週 毎週
313 天草大王/モモ&ムネ一口カット
150g
654円⇒
(¥706円) **635円**(¥686円)

つくねやそぼろなどに。ほどよく脂が入り、鶏の旨味をたっぷり味わえます。



熊本・天草大王 週 毎週
315 天草大王/ももミンチ
150g
647円⇒
(¥699円) **630円**(¥680円)

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



熊本・天草大王 週 毎週
310 天草大王/手羽先&手羽元
2~3本 **441円**(¥476円)

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



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

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



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

脂肪分が少なく、あっさりとしたミンチです。肉団子などに。



熊本・天草大王 週 毎週
316 天草大王/むねミンチ
150g **647円**(¥699円)

ハム・ソーセージ

共同ミートセンター 熊本県菊池市



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

※商品到着後の賞味期限は最短で25日になります。

塩、砂糖、香辛料だけでソーセージに仕上げました。温めてお召し上がり下さい。



熊本・共同ミートセンター 週 毎週
320 ウィンナー
110g **675円**(¥729円)

九州産のハーブ鶏のみを使用。豚脂を使用していないので、癖のない味わいです。



熊本・共同ミートセンター 週 毎週
321 チキンウィンナー
110g **424円**(¥458円)

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

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



熊本・共同ミートセンター 週 毎週
322 お弁当ウィンナー
110g **430円**(¥464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 週 スポット
原材料:豚バラ肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料
318 ベーコンスライス
100g
727円⇒
(¥785円) **628円**(¥678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 週 スポット
原材料:豚肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料
319 ベーコンブロック
200g
1,394円⇒
(¥1,506円) **1,352円**(¥1,460円)

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



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

大人気のベーコンの切り落としです。様々な料理にお役立てください。



熊本・共同ミートセンター 週 毎週
324 ベーコン切落とし
100g **711円**(¥768円)



無添加惣菜

那珂川キッチン 福岡県那珂川



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

賞味期限:180日

国産どりのムネ肉使用で手ごろな価格にリニューされた、特性だけにじっくり漬け込むことで、肉特有のやさしい食感を無くし、モモ肉に近いジューシーな食感に仕上げています。

福岡・那珂川キッチン 週 毎週
原材料:鶏肉(国産)、卵、デンプン、薄力粉、パン粉、胡麻油、薄口醤油、菜種油、ニンニク、粉末かつおだし、ショウガ、食塩、粗糖、一味唐辛子、白コショウ
国産鶏のキッチンから揚げ
330 1P
200g **735円**(¥794円)
331 2P
200g×2
1,470円⇒
(¥1,588円) **1,395円**(¥1,507円)



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

福岡・那珂川キッチン 週 スポット
原材料:ジャガイモ(国産)、パン粉、菜種油、塩、ホワイトペッパー
ハッシュドポテト
333 1P
30g×8 **645円**(¥697円)
334 2P
30g×8×2
1,290円⇒
(¥1,393円) **1,220円**(¥1,318円)

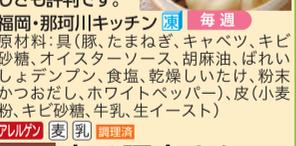


肉汁ジューシーな走る豚がぎっしり詰まったしゅうまいです。ひとつひとつ手作業で丁寧に作っています。



福岡・那珂川キッチン 週 アレルギー 調理済
原材料:具(豚肉、タマネギ、キビ砂糖、オイスターソース、ばれいしょ、デンプン、ゴマ油、塩、粉末かつおだし、ホワイトペッパー)、皮(小麦粉、食塩、澱粉)
走る豚しゅうまい
328 1P 毎週 30g×6 **1,198円**(¥1,294円)
329 2P スポット 30g×6×2 **2,290円**(¥2,473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 週 毎週
原材料:具(豚、たまねぎ、キャベツ、キビ砂糖、オイスターソース、胡麻油、ばれいしょ、デンプン、食塩、乾燥しいたけ、粉末かつおだし、ホワイトペッパー)、皮(小麦粉、キビ砂糖、牛乳、生イースト)
326 走る豚肉まん
125g×2 **738円**(¥797円)



みんな大好きなカレーとチーズの組み合わせが「走る豚の肉まん」とドッキング! ハズレなしの美味さです!
福岡・那珂川キッチン 週 毎週
原材料:皮(小麦粉、キビ砂糖、牛乳、生イースト、カレー粉)、具(たまねぎ、豚肉、カレーウ(牛脂、小麦粉、粗糖、カレー粉、食塩、リンゴ果汁、酵母エキス、粉末しょうゆ、魚肝油、とうがらし、黒コショウ)、キビ砂糖、食塩、ホワイトペッパー、シュレッドチーズ)
327 走る豚チーズカレーまん
125g×2 **850円**(¥918円)



一つ一つ手作業で作り、秘伝の甘酢で仕上げたいなり寿司です。

福岡・那珂川キッチン 週 スポット
原材料:米(国産)、味醂、濃口醤油、油揚げ、粗糖、ごま、和風だし/凝固剤(塩化マグネシウム)
手作りいなりずし
335 1P
60g×3 **398円**(¥430円)
336 2P
60g×3×2
796円⇒
(¥860円) **755円**(¥815円)



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



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

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

福岡・那珂川キッチン 週 スポット
原材料:もち(国産)、油揚げ、味醂、濃口醤油、粗糖、和風だし/凝固剤(塩化マグネシウム)
きんちゃくもち
337 1P
35g×3 **516円**(¥557円)
338 2P
35g×3×2
1,032円⇒
(¥1,115円) **980円**(¥1,058円)



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



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

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

福岡・那珂川キッチン **スポット**
原材料: ホワイトソース(牛乳(国産)、小麦粉、玉ねぎ、菜種油、バター、きび砂糖、食塩、ホワイトペッパー)、パスタ、ほうれん草、玉ねぎ、鮭、バター、シュレッドチーズ、食塩、パセリ **アレルギー** **麦** **乳** **卵** **調理済**



鮭とほうれん草のグラタン
339 1P
180g **538円**(¥581円)

340 2P
180g×2
1,076円→**1,015円**(¥1,096円)

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

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



和のおかずセットB
342 1P **343 2P**
3種×2 **562円**(¥607円) 3種×2×2 **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 **アレルギー**
原材料: かぼちゃ、玉ねぎ、パン粉、小麦粉、菜種油、きび砂糖、食塩、こしょう **アレルギー** **麦** **卵** **調理済**



パンプキンコロケミニ
344 1P
30g×5 **470円**(¥508円)

345 2P
30g×5×2 **885円**(¥956円)

小ぶりのサイズでお弁当用やおやつに、用途が広がります。

福岡・那珂川キッチン **アレルギー**
原材料: メークイン、薄力粉、パン粉、タマネギ、バター、菜種油、薄口醤油、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー **アレルギー** **麦** **卵** **調理済**



じゃがバター醤油コロケミニ
346 1P
30g×5 **545円**(¥589円)

347 2P
30g×5×2
1,090円→**1,035円**(¥1,118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 **アレルギー**
原材料: 鶏肉(国産)、菜種油、醤油、テンパン、薄力粉、みりん、ショウガ、塩、ニンニク **アレルギー** **麦** **卵** **調理済**



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

349 2P
150g×2
1,572円→**1,480円**(¥1,598円)

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

福岡・那珂川キッチン **アレルギー**
原材料: 有機スイートコーン(スペイン) **アレルギー** **麦** **卵** **調理済**



オーガニックホールコーン
350
150g **432円**(¥467円)

鶏肉・無添加惣菜

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



鶏一番のもも肉を一口カットして、タンドリーチキン風に味付けしました。冷蔵庫内解凍後、フライパンに油をひいて、裏返しながら焼いてください。

静岡県・シガポトリ **アレルギー**
原材料: 鶏肉(愛知)、ほうれん草、中濃ソース、醤油加工品(醤油、砂糖、本味酢、米黒酢、鰹節、食塩、昆布、煮干し、椎茸)、香辛料(香辛料、コーンパウダー、食用油脂)、食塩、シンジャー、オニオン、ガーリック **アレルギー** **麦** **卵** **調理済**



355 鶏もも肉のタンドリーチキン風味
230g **743円**(¥802円)

鶏一番のむね肉を千切りして、オリジナルのタレと自家製の塩麹で味付けしました。お好みの野菜を加えて焼いてからお召し上がりください。

静岡県・シガポトリ **アレルギー**
原材料: 鶏肉(愛知)、米味噌、発酵調味料、ガーリック、シンジャー **アレルギー** **麦** **卵** **調理済**



351 鶏むね肉の味噌漬け
200g **550円**(¥594円)

352 鶏むね肉の生姜焼き用
295g **673円**(¥727円)

鶏むね肉の希少な部位を自家製の塩麹で味付けして国産の柚子皮で香付けしました。さわやかな香りと荒挽きの黒胡椒が食欲をそそきます。冷蔵庫内解凍後、フライパンに油をひいて、弱火で時々裏返ししながら充分に焼いてください。

静岡県・シガポトリ **アレルギー**
原材料: 鶏肉(国産)、塩麹、柚子皮、黒胡椒 **アレルギー** **麦** **卵** **調理済**



353 鶏むね肉の柚子胡椒焼き
180g **594円**(¥642円)

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

静岡県・シガポトリ **アレルギー**
原材料: 鶏もも肉(国産)、調合スパイス(食塩、ブラックペッパー、チリパウダー、オニオン、ガーリック)、香辛料(バジル、オレガノ、オニオン、ローレル、タイム、ローズマリー) **アレルギー** **麦** **卵** **調理済**



354 鶏もも肉のハーブ焼き
200g **590円**(¥637円)

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

静岡県・シガポトリ **アレルギー**
原材料: 鶏肉(国産)、パン粉、玉ねぎ、鶏卵、やま芋、薄力粉、白だし(醤油、粗糖、食塩、みりん)、かつお節エキス、鰹節、にぼし、むらあじ節、昆布、乾椎茸、醸造酢、砂糖、食塩、香辛料 **アレルギー** **麦** **卵** **調理済**



362 ひとつくち鶏つくね
265g **829円**(¥895円)

鶏一番の皮なしむね肉を醤油味ベースのオリジナルのタレで漬け込みました。解凍後、フライパンに油をひき、弱火で時々裏返ししながら焼いてください。

静岡県・シガポトリ **アレルギー**
原材料: 鶏むね肉(国産)、調味液(たまり醤油、醸造調味料、砂糖、こいくち醤油、濃粉)、焼肉たれ(醤油、砂糖、りんご、料理酒、にんにく、ごま油、白すりごま、んにくパウダー)、香辛料 **アレルギー** **麦** **卵** **調理済**



357 鶏肉の焼肉たれ漬け
200g **673円**(¥727円)

358 プレーン/塩麹チキンステーキ
115g×2 **722円**(¥780円)

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

静岡県・シガポトリ **アレルギー**
原材料: 鶏肉(愛知)、パン粉、やま芋(長いも、大和いも)、ねぎ、米味噌、生姜、砂糖、食塩、ブラックペッパー **アレルギー** **麦** **卵** **調理済**



360 生つみれ
220g **651円**(¥703円)

卵を使用しないつみれの素です。軽く味付けしてありますのでお鍋やハンバーグにして御好みの味付けで召し上がりください。

静岡県・シガポトリ **アレルギー**
原材料: 鶏肉(むね肉、もも肉、手羽元肉)(国産)、パン粉、やま芋(長芋、大和芋)、生姜、ねぎ、米味噌、砂糖、食塩、ブラックペッパー **アレルギー** **麦** **卵** **調理済**



361 生姜つみれ
220g **651円**(¥703円)

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

静岡県・シガポトリ **アレルギー**
原材料: 鶏肉(愛知)、玉ねぎ、パン粉、ナチュラルチーズ、米味噌、生姜、砂糖、食塩、ブラックペッパー **アレルギー** **麦** **卵** **調理済**



359 チーズチキンハンバーグ
80g×3 **590円**(¥637円)

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

静岡県・シガポトリ **アレルギー**
原材料: 鶏肉(国産)、調味液(醤油、砂糖、味酢、たまり醤油、清酒、米黒酢、だし(鰹節、昆布、煮干し、乾し椎茸)、鶏皮エキス、食塩)、ごぼう、人参 **アレルギー** **麦** **卵** **調理済**



364 鶏ごぼうごはんの素
180g(2合用) **663円**(¥716円)

366 手作りつくね串
30g×5 **614円**(¥663円)

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

静岡県・シガポトリ **アレルギー**
原材料: 鶏むね肉(愛知)、杜鰈味調味液(かき、醤油、水あめ、食塩、砂糖、酒精)、魚醤、醤油、砂糖 **アレルギー** **麦** **卵** **調理済**



365 ガパオ風ライスの具
225g(2~3人前) **657円**(¥710円)

367 鶏手羽元の甘煮
370g **963円**(¥1,040円)

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

静岡県・シガポトリ **アレルギー**
原材料: 具(馬鈴薯(国産)、鶏肉、玉ねぎ、パン粉、バター、昆布エキス、発酵調味料、砂糖、食塩、白だし(醤油、粗糖、食塩、みりん、鰹節エキス、鰹節、にぼし、むらあじ節、昆布、乾椎茸、醸造酢)、香辛料、衣(パン粉、米粉) **アレルギー** **麦** **卵** **調理済**



371 鶏一番の鶏コロケ
60g×4 **520円**(¥562円)

今夜の夕食はこれで決まり!

鶏一番のもも肉、むね肉のそぎきりとオリジナルの鶏すき焼き用のたれを詰め合わせたセットです。

静岡県・シガポトリ **アレルギー**
原材料: 鶏肉(愛知)、鶏すき焼き用たれ(濃縮)【醤油、砂糖、味酢、たまり醤油、米黒酢、鰹節、鶏皮エキス、食塩、昆布、煮干し、椎茸】 **アレルギー** **麦** **卵** **調理済**



376 鶏すきセット
2~3人前(もも120g、鶏むね120g、すきタレ100g) **970円**(¥1,048円)

鶏一番の皮なしむね肉を一口サイズにカットして、香辛料で味付けした玄米衣がサクサクした食感のダブルフリリーのチキンカツ。

静岡県・シガポトリ **アレルギー**
原材料: 鶏むね肉(国産)、玄米、調合スパイス(食塩、ブラックペッパー、チリパウダー、オニオン、ガーリック)、加工うるち白米粉 **アレルギー** **麦** **卵** **調理済**



372 玄米衣のチキンカツ
200g **604円**(¥652円)

373 鶏細切りてんぷら用塩麹漬け
220g **470円**(¥508円)

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

静岡県・シガポトリ **アレルギー**
原材料: 具(鶏肉(国産)、玉ねぎ、パン粉、長芋、鶏卵、調味液(こいくち醤油、みりん、砂糖、たまり醤油)、醤油、砂糖、白だし(醤油、粗糖、食塩、みりん)、かつお節エキス、鰹節、にぼし、むらあじ節、昆布、乾椎茸、米酢)、生姜、食塩、香辛料、衣(パン粉、米粉) **アレルギー** **麦** **卵** **調理済**



374 鶏メンチカツ
40g×4 **594円**(¥642円)

375 鶏むね肉のハーブカツ
200g **645円**(¥697円)

鶏一番の皮なしむね肉を細切して、オリジナルのパン粉、パーブをまぶしました。

静岡県・シガポトリ **アレルギー**
原材料: 鶏むね肉(国産)、パン粉、加工うるち白米粉、食塩、香辛料(バジル、オレガノ、オニオン、ローレル、タイム、ローズマリー) **アレルギー** **麦** **卵** **調理済**



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: 鯉枯節(国産) 1年

386 駿河ふぶき
2g×7 **343円**(税370円)

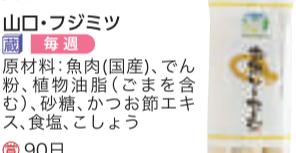
5種類の国産海藻をミックスした彩り豊かな海藻サラダです。伊勢志摩産天然わかめを使用しています。



神戸・宝海草 スポット
原材料: 湯通し塩蔵わかめ(三重県産)、茎わかめ、ふのり、赤とさか、真昆布

390 国内産5種の海藻サラダ
10g **450円**(税486円)

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



山口・フジミツ 蔵 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

394 お魚ソーセージ
45g×3 **398円**(税430円)

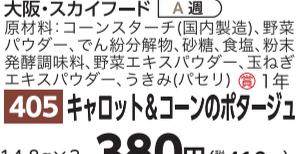
天日干しあごと燻あごを粉末にしてブレンドして沖繩産海水100%のポタージュです。暑い時期は冷したミルクで、寒い時期は温めたミルクでお作りいただけます。



大阪・スカイフード A週
原材料: 飛魚煮干し粉末、食塩、甜菜糖、酵母エキス 1年

399 四季彩々あごだし
4g×8 **514円**(税555円)

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



大阪・スカイフード A週
原材料: コーンスターチ(国内製造)、野菜パウダー、でん粉分解物、砂糖、食塩、粉末発酵調味料、野菜エキスパウダー、玉ねぎエキスパウダー、うきみ(バセリ) 1年

405 キャロット&コーンのポタージュ
14.8g×3 **380円**(税410円)

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



大阪・ムソー スポット
原材料: でん粉分解物、酵母エキス、粉末野菜(玉ねぎ、人参、キャベツ、白菜、セロリ)、甜菜糖、馬鈴しょでん粉 1年

411 野菜でうまみ(食塩無添加)
3.5g×6 **371円**(税401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

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

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

静岡・かもめ屋 毎週 3年 各80g×3
原材料: まぐろ(輸入又は国産)、菜種油、野菜エキス、赤穂の天塩



391 ツナフレーク油漬
873円(税943円)

原材料: まぐろ(輸入又は国産)、野菜エキス

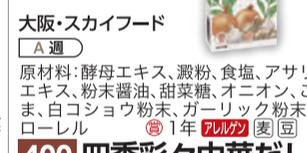
392 ツナフレーク水煮/食塩不使用
818円(税883円)



大阪・スカイフード A週
原材料: 紅鮭(アメリカ、ロシア)、食塩(シママース) 1年

395 手ほぐし紅鮭
50g **700円**(税756円)

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



大阪・スカイフード A週
原材料: 酵母エキス、澱粉、食塩、アサリエキス、粉末醤油、甜菜糖、オニオン、ごま、白コショウ粉末、ガーリック粉末、ローレル 1年

400 四季彩々中華だし
6g×8 **455円**(税491円)

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



大阪・スカイフード A週
原材料: 食塩、でん粉分解物、酵母エキス、ローストオニオンエキス、醤油、コショウ、セロリ粉末、キャロット粉末、フライドガーリック、馬鈴しょでん粉 2年

401 四季彩々欧風だし
5g×8 **486円**(税525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A
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

409 野菜のおかけ
5g×8 **433円**(税468円)

良質なカツオならではの削りたての風味はパツン! だしに。



静岡・新丸正 毎週
原材料: 鯉荒節(国産) 1年

384 鯉平削り
40g **352円**(税380円)

九州産原木栽培。豊かな香りと言みで深みのある煮物や汁物などに。規格未選別。



東京・オーサワジャパン スポット
原材料: 椎茸(大分、宮城、熊本、鹿児島) 1年

388 未選別/九州産乾しいたけ
90g **1,929円**(税2,083円)

洞窟湖産の大和しじみ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A
原材料: しじみ(洞窟湖産) 1年

393 洞窟湖産大和しじみ
120g **397円**(税429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」を使用したしました。ホカホカご飯の上にする他、おにぎりやお茶漬けにもどうぞ。



大阪・スカイフード A週
原材料: さば(国産)、食塩 1年

396 手ほぐし焼鯖
50g **571円**(税617円)

食物繊維とミネラル豊富な、7種類の海藻を、動物性素材、化学調味料を使用せず、国産の野菜パウダーで洋風に仕上げました。



大阪・スカイフード A週
原材料: 食塩、砂糖、酵母エキス、玉葱、じゃがいも、醤油、でんぷん、人参、ガーリック、コショウ、具(とろろ昆布、ふのり、あおさ、わかめ、のり、めかぶ、もずく) 1年

402 海藻七草スープ
4.8g×3 **488円**(税527円)

ココのあるみそ粉末に豆乳100%の豆乳粉末を使用。おみそのココにぜひ、ごはんと一緒に。



大阪・スカイフード A週
原材料: 馬鈴しょでん粉(国内製造)、豆乳粉末、砂糖(てん菜糖)、じゃがいも粉末、みそ粉末、粉末しょうゆ、玉ねぎエキス粉末、食塩、マッシュルーム粉末、酵母エキス粉末、生姜エキス粉末 1年

407 おみそでポタ。
14g×3 **390円**(税421円)

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



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

412 有機みそ汁
52.5g/3食分 **279円**(税301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。ご家庭で興行のあるプロの味に! 新丸正の隠れたヒット商品です。



静岡・新丸正 毎週
原材料: そうだかつお節、さば節、かつお節 1年

385 だしせん
80g **630円**(税680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

389 鳴門産カットわかめ
40g **986円**(税1,065円)

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



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

382 味附おかず海苔
8切20枚×3 **764円**(税825円)

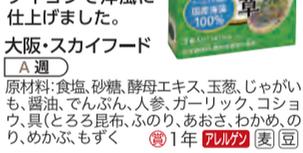
焼津のかつお節、羅臼の昆布、焼き塩等をブレンドした、サッと湯に溶かすだけの顆粒だしです。みそ汁、うどん、煮炊き物等、和風料理に最適です。



大阪・スカイフード A週
原材料: かつお節(静岡)、甜菜糖、焼塩、酵母エキス、昆布 2年

397 四季彩々和風だし
5.5g×8 **456円**(税492円)

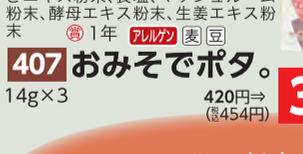
150mlの牛乳や豆乳に混ぜるだけ。火を使わないのでお子様でも簡単に作れます。



大阪・スカイフード A週
原材料: スイートコーンパウダー、麦芽糖、コーンスターチ、砂糖、デキストリン、食塩、酵母エキスパウダー、食用植物油、野菜エキスパウダー、チキンエキスパウダー、玉ねぎエキスパウダー、馬鈴薯でん粉、うきみ(バセリ) 10ヶ月

403 クリーミーコーンポタージュ
15.5g×3 **360円**(税389円)

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



大阪・スカイフード A週
原材料: じゃがいもパウダー、デキストリン、コーンスターチ、砂糖、野菜エキスパウダー、脱脂粉乳、食塩、オニオンパウダー、酵母エキス、コショウ、ローレルパウダー、バセリ 12ヶ月

404 ポテトのポタージュ
15.5g×3 **360円**(税389円)

かつお節粉末と国産生乳100%の全粉乳を使用。かつお節がふわっと香るやさしい甘さでクリーミーな和風のポタージュです。



大阪・スカイフード A週
原材料: 馬鈴しょでん粉(国内製造)、全粉乳、砂糖(てん菜糖)、じゃがいも粉末、かつお節粉末、粉末しょうゆ、玉ねぎエキス粉末、食塩、マッシュルーム粉末、酵母エキス粉末 1年

406 おだしでポタ。
14g×3 **390円**(税421円)

有明の味と香りをお届けします! 福岡・成清海苔店

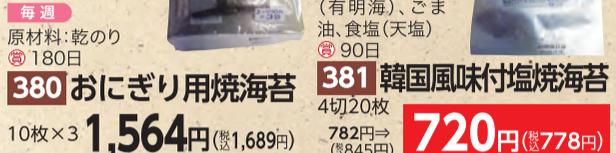
有明海産秋芽一番摘み。栄養価の高い時期の海苔に限定。国内産原料をもとに、食品添加物・化学調味料は一切使用せず取出した味付用調味液を使用。



原材料: 乾のり(有明海) 180日

378 柳川・血田開漁協産焼のり
全型10枚 **1,618円**(税1,747円)

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



原材料: 乾のり(有明海)、ごま油、食塩(天塩) 90日

381 韓国風味付塩焼海苔
4切20枚 **720円**(税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液を使用。



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

382 味附おかず海苔
8切20枚×3 **764円**(税825円)

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



大阪・スカイフード A週
原材料: かつお節(鹿児島、静岡)、甜菜糖、酵母エキス、昆布、椎茸 1年

398 四季彩々無塩和風だし
3.5g×8 **455円**(税491円)

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



大阪・スカイフード A週
原材料: じゃがいもパウダー、デキストリン、コーンスターチ、砂糖、野菜エキスパウダー、脱脂粉乳、食塩、オニオンパウダー、酵母エキス、コショウ、ローレルパウダー、バセリ 12ヶ月

404 ポテトのポタージュ
15.5g×3 **360円**(税389円)

スカーフの新商品「ごはんに合う和ポタージュ」は、和素材の旨みを生かした、からだ想いの一杯。麺のつけ汁にしたりアレンジたくさん!



大阪・スカイフード A週
原材料: 馬鈴しょでん粉(国内製造)、全粉乳、砂糖(てん菜糖)、じゃがいも粉末、かつお節粉末、粉末しょうゆ、玉ねぎエキス粉末、食塩、マッシュルーム粉末、酵母エキス粉末 1年

406 おだしでポタ。
14g×3 **390円**(税421円)

北海道の農家で契約栽培された馬鈴薯で作りしました。

次回より休止
別メーカーの片栗粉に切り替え

岐阜・桜井食品
毎週
原材料:馬鈴薯澱粉(北海道)
◎1年

413 2P/契約栽培片栗粉
200g×2
536円⇒
(¥579円) **510円**(¥551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A
原材料:黒大豆、食塩、黒酢、米酢
◎3ヶ月 **7/17** 国

419 蒸し発芽黒豆
70g **237円**(¥256円)

熟成の力で栄養価を凝縮!“天然サプリ”のような力を持つ黒にんにく! バランスの良いミネラルに加え、アミノ酸やポリフェノールが豊富。疲れが気になる方、美容やエイジングケアを大切にしたい方に!

1日1片を習慣に

その味はフルーティで驚くほどみずみずしい! にんにく臭は全くありません。甘くてやわらかくて果実のような食感。
兵庫・ディスカバープロジェクト スポット

原材料:有機にんにく(兵庫県産) ◎365日

425 国産有機黒にんにく
120g
1,480円⇒
(¥1,598円) **1,450円**(¥1,566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。

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 **7/17** 国

440 国内産 二八そば
200g **489円**(¥528円)

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

大阪・ムソー スポット

原材料:そば粉(北海道)、小麦粉(国産)
◎2年 **7/17** 国

440 国内産 二八そば
200g **489円**(¥528円)

原材料:油揚げめん(小麦粉(国産100%)、パーム油、そば粉、馬鈴薯でん粉、食塩)、スープ(砂糖、食塩、魚骨粉末、酵母エキス、乳糖、混合粉、小麦胚芽エキス、こま油)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)

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】スープ【砂糖、食塩、魚骨粉末、酵母エキス、乳糖、混合粉、小麦胚芽エキス、こま油】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 **7/17** 国 国

451 4P/納豆そば
81.5g×4
1,040円⇒
(¥1,123円) **990円**(¥1,069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 **7/17** 国

414 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

<3パック入り>
原材料:有機トマト(イタリア) ◎2年

420 有機トマトピューレ
600g
(200g×3) **1,128円**(¥1,218円)

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

東京・オーサワジャパン スポット

原材料:有機大根(長崎) ◎6ヶ月

426 有機切干大根・長崎産
100g **550円**(¥594円)

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

イタリア・オーサワジャパン スポット

原材料:有機デュラム小麦セモリナ(イタリア) ◎3年 **7/17** 国

435 有機スパゲッティ
500g **448円**(¥484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ール認証を取得した工場で作ったライスペーパーです。ベトナムの伝統食品で生春巻きや揚げ物として使用するのとパリッとサクサクに仕上がります。

大阪・オルター スポット

原材料:タピオカ澱粉(ベトナム)、米、塩
◎720日

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

原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、馬鈴薯でん粉、食塩】スープ【砂糖、食塩、魚骨粉末、酵母エキス、乳糖、混合粉、小麦胚芽エキス、こま油】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 **7/17** 国 国

452 4P/山菜そば
78g×4
1,040円⇒
(¥1,123円) **990円**(¥1,069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

415 ベーキングパウダー
113g **398円**(¥430円)

胡麻の持つ本来の“香り”と“味”を最大限に引き出した逸品。ふ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。

佐賀・まんてん 原材料:白胡麻(パラグアイ) ◎240日

NN すりごま・白
421 1P 毎週 **422 3P スポット**
70g×3
990円⇒
(¥1,069円) **960円**(¥1,037円)

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

東京・オーサワジャパン スポット

原材料:有機大根(長崎) ◎6ヶ月

426 有機切干大根・長崎産
100g **550円**(¥594円)

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

愛知・コジマフーズ スポット

原材料:有機玄米(秋田)、有機小豆、食塩 ◎1年

430 有機玄米小豆粥
200g **265円**(¥286円)

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

東京・オーサワジャパン スポット

原材料:有機とうもろこし(イタリア)、有機玄米粉 ◎3年

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

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

岐阜・桜井食品 スポット

原材料:めん【小麦粉(国内製造)、小麦たん白、黒米粉、小豆粉、発芽玄米粉、大麦粉、もちきび粉、もちあわ粉、うるちひ粉、アマランサス粉、はとむぎ粉、食塩】、砂糖、粉末しょうゆ、酵母エキス、魚骨パウダー、香辛料、チキンエキス、ポークエキス、コリアンダー、はたてエキス、乾燥ねぎ、混合粉、末、麦芽エキス、こま油、(一部に小麦・そば・大豆・鶏肉・豚肉・たまごを含む) ◎6ヶ月 **7/17** 国

448 しょうゆ味/十穀らーめん
89g
235円⇒
(¥254円) **220円**(¥238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】スープ【砂糖、食塩、魚骨粉末、酵母エキス、乳糖、混合粉、小麦胚芽エキス、こま油】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】

◎6ヶ月 **7/17** 国 国

453 4P/カレーうどん
86.8g×4
1,040円⇒
(¥1,123円) **990円**(¥1,069円)

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

埼玉・みたけ 隔週A
原材料:玄米(埼玉県、北海道他)、大豆、食塩/ベーキングパウダー(アルミニウム不使用)
◎1年 **7/17** 国

416 玄米粉パンケーキミックス
200g
448円⇒
(¥484円) **430円**(¥464円)

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。

佐賀・まんてん 原材料:白胡麻(パラグアイ) ◎240日

NN いらごま・白
423 1P 毎週 **424 3P スポット**
70g×3
990円⇒
(¥1,069円) **960円**(¥1,037円)

国内産小麦粉、グルテンを原料に、一つ一つ丁寧に手焼きしました。

大阪・ムソー スポット

原材料:小麦粉(国産)、小麦タンパク(グルテン)、山芋粉 ◎1年 **7/17** 国

427 もちふ
25g **338円**(¥365円)

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

愛知・コジマフーズ スポット

原材料:有機玄米(国産)、しそ、食塩 ◎1年

431 しそ/有機発芽玄米おにぎり
90g×2 **450円**(¥486円)

国内産小麦粉100%使用。塩は長崎県産。麵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 **7/17** 国

437 手延べ素麺/水晶の光
50g×5 **496円**(¥536円)

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

岐阜・桜井食品 スポット

原材料:めん【小麦粉(国内製造)、小麦たん白、黒米粉、小豆粉、発芽玄米粉、大麦粉、もちきび粉、もちあわ粉、うるちひ粉、アマランサス粉、はとむぎ粉、食塩】、砂糖、粉末しょうゆ、チキンエキス、酵母エキス、コリアンダー、はたてエキス、乾燥ねぎ、混合粉、末、麦芽エキス、こま油、(一部に小麦・大豆・鶏肉・たまごを含む) ◎6ヶ月 **7/17** 国

449 しょうゆ味/十穀らーめん
89g
235円⇒
(¥254円) **220円**(¥238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】スープ【砂糖、食塩、魚骨粉末、酵母エキス、乳糖、混合粉、小麦胚芽エキス、こま油】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】

◎6ヶ月 **7/17** 国 国

454 4P/きつねうどん
77.3g×4
1,040円⇒
(¥1,123円) **990円**(¥1,069円)

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

埼玉・みたけ 隔週A
原材料:米(埼玉県、北海道他)、大豆、食塩/ベーキングパウダー(アルミニウム不使用)
◎1年 **7/17** 国

417 グルテンフリーパンケーキミックス
200g
448円⇒
(¥484円) **430円**(¥464円)

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。

佐賀・まんてん 原材料:白胡麻(パラグアイ) ◎240日

NN いらごま・白
423 1P 毎週 **424 3P スポット**
70g×3
990円⇒
(¥1,069円) **960円**(¥1,037円)

かくし味に塩を使用することで、玄米の風味や味わいが引き立っており、穀物の味わいをお楽しみいただけます。

愛知・コジマフーズ スポット

原材料:有機玄米(秋田)、食塩 ◎1年

428 有機玄米粥
200g **232円**(¥251円)

有機発芽玄米を炊きあげ、かつお節と本醸造醤油を混ぜて作ったおにぎりを混ぜて、おにぎりを作りました。しその香りと酸味が玄米の甘みを引き立てます。

愛知・コジマフーズ スポット

原材料:有機玄米(国産)、醤油(大豆、小麦を含む)、食塩 ◎1年

432 おかか/有機発芽玄米おにぎり
90g×2 **450円**(¥486円)

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

長崎・本村製麺 原材料:小麦粉(北海道)、食塩、植物油 ◎1年 **7/17** 国

長崎手延べ(も)うどん
438 1P 毎週 **439 3P スポット**
200g **483円**(¥522円) 200g×3
1,449円⇒
(¥1,565円) **1,280円**(¥1,382円)

簡単! 鶏肉のフォー

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

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

材料(2人分)

- フォー 100g
- 鶏肉 150g
- もやし 1/2袋
- チキンコンソメ 4袋
- しょうが 1かけ
- パクチー お好み
- ねぎ お好み

A レモン汁 …… 大さじ2
A 醤油 …… 大さじ1/2
A 塩 …… 小さじ1
A こしょう …… 少々
塩こしょう …… 各少々
油 …… 大さじ1/2

①お米めんは熱湯で戻してザルに上げる。しょうがは包丁の背でつぶす。
②鍋に800ccの湯を沸かし、チキンコンソメスープを入れて鶏肉、しょうがを加える。肉に火が通ったらAで味を調える。
③フライパンに油を熱し、もやしを入れ強火で手早く炒め、塩こしょうで調味する。器にお米めんを盛り、②を注ぎ、パクチーとねぎをお好みでのせて完成。

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A
原材料:大豆、食塩、米酢
◎3ヶ月 **7/17** 国

418 蒸し発芽大豆
100g **237円**(¥256円)

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。

佐賀・まんてん 原材料:白胡麻(パラグアイ) ◎240日

NN いらごま・白
423 1P 毎週 **424 3P スポット**
70g×3
990円⇒
(¥1,069円) **960円**(¥1,037円)

国内産有機栽培玄米に国内産さつまいもを加え、圧力釜でじっくりと炊き上げた、トロリとした食感の玄米粥です。

愛知・コジマフーズ スポット

原材料:有機玄米(秋田)、さつまいも、食塩 ◎1年

429 玄米いも粥
200g **275円**(¥297円)

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

愛知・コジマフーズ スポット

原材料:有機玄米(国産)、わかめ、食塩 ◎1年

433 わかめ/有機発芽玄米おにぎり
90g×2 **450円**(¥486円)

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

長崎・本村製麺 原材料:小麦粉(北海道)、食塩、植物油 ◎1年 **7/17** 国

長崎手延べ(も)うどん
438 1P 毎週 **439 3P スポット**
200g **483円**(¥522円) 200g×3
1,449円⇒
(¥1,565円) **1,280円**(¥1,382円)

簡単! 鶏肉のフォー

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

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

材料(2人分)

- フォー 100g
- 鶏肉 150g
- もやし 1/2袋
- チキンコンソメ 4袋
- しょうが 1かけ
- パクチー お好み
- ねぎ お好み

A レモン汁 …… 大さじ2
A 醤油 …… 大さじ1/2
A 塩 …… 小さじ1
A こしょう …… 少々
塩こしょう …… 各少々
油 …… 大さじ1/2

①お米めんは熱湯で戻してザルに上げる。しょうがは包丁の背でつぶす。
②鍋に800ccの湯を沸かし、チキンコンソメスープを入れて鶏肉、しょうがを加える。肉に火が通ったらAで味を調える。
③フライパンに油を熱し、もやしを入れ強火で手早く炒め、塩こしょうで調味する。器にお米めんを盛り、②を注ぎ、パクチーとねぎをお好みでのせて完成。

麵は国内産の小麦粉を使用し、かんすいは不使用です。魚介と肉エキスをベースとしたコシあさりとした醤油スープです。

岐阜・桜井食品

スポット

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

443 さくらのラーメン しょうゆ

99g **205円**(¥221円)

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

岐阜・桜井食品

スポット

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

444 さくらのラーメン ごま

100g **205円**(¥221円)

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

岐阜・桜井食品

スポット

原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】食塩、砂糖、チキンエキス、酵母エキス、ごま、香辛料、乾燥ねぎ、ごま油

445 さくらのラーメン しお

99g **205円**(¥221円)

麵は国内産の小麦粉を使用し、かんすいは不使用です。魚介のダシがきいた香りの良いスープでコクと旨みを出しました。

岐阜・桜井食品

スポット

原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】粉末みそ、食塩、砂糖、酵母エキス、食塩、ほたてエキス、混合節粉末、香辛料、チキンエキス、乾燥ねぎ、ごま油

446 さくらのラーメン みそ

101g **205円**(¥221円)

麵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んこつスープは、コクがあり麵によく合う仕上げです。

岐阜・桜井食品

スポット

原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】ポークエキス、食塩、砂糖、酵母エキス、粉末しょうゆ、香辛料、混合節粉末、ごま油、するめ粉

447 さくらのラーメン とんこつ

103g **215円**(¥232円)

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

岐阜・桜井食品

スポット

原材料:めん【小麦粉(小麦(国産))、食塩】、粉末みそ、砂糖、食塩、酵母エキス、馬鈴薯でん粉、チキンエキス、混合節粉末、ごま油

450 3P/噌煮込みうどん

94g×3 **580円**(¥626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

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

福岡・平田産業

純正ごま油・淡口 圧搾しぼり

原材料:ごま(ブルキナファソ、ナイジェリア、タンザニア、他)

1年6ヶ月

469 165g 毎週 **696円**(¥752円)

470 450g スポット **1,286円**(¥1,389円)

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

福岡・平田産業

純正ごま油・濃口 一番しぼり

原材料:ごま(ブルキナファソ、ナイジェリア、タンザニア、他)

1年6ヶ月

471 165g 毎週 **696円**(¥752円)

472 450g スポット **1,286円**(¥1,389円)

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

福岡・平田産業

毎週

原材料:菜種(オーストラリア)

540日

467 なのはな畑の菜種油

1250g **1,360円**(¥1,469円)

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

福岡・平田産業

毎週

原材料:菜種(国産)

1年半

468 一番しぼり 国産なたねサラダ油

450g **1,157円**(¥1,250円)

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

愛知・角谷文治郎商店 隔週AC

原材料:もち米(佐賀、北海道、愛知、滋賀)、米麹(愛知)、本格焼酎(愛知、山形県産米) アルコール度:13.5~14.5度

1年

三河本みりん

476 700ml **2,240円**(¥2,464円)

477 1.8L **5,135円**(¥5,649円)

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

島根・青砥酒造 毎週

原材料:米、米こうじ(島根)、塩(海の精)アルコール13%、食塩2%以上

1年半

480 みやこの料理酒

500ml **919円**(¥993円)

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

福島・大木代吉本店 毎週

原材料:米(国産)、米麹(国産米)、酒粕 福島県産米使用:放射能検査済(未検出) 無期限

※この商品は(株)ドリームグループの直販です。

481 こんにちば料理酒

720ml **1,773円**(¥1,950円)

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

愛知・アルファフードスタッフ 毎週

原材料:さとうきび(鹿児島)

無期限

456 NN きびさとう

500g **495円**(¥535円)

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

沖縄・青い海 毎週

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

無期限

458 シママース

1kg **495円**(¥535円)

国内産有機玄米を使用。春と秋のお彼岸の時期に静置発酵法によるカメ仕込みです。アミノ酸や有機酸が豊富なコクと深みのあるお酢です。

福岡・庄分酢 A週

原材料:有機玄米(国産)

24ヵ月

464 有機玄米くろ酢

300ml **1,906円**(¥2,058円)

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

パレスチナ・パレスチナオリーブ生産組合

原材料:食用オリーブ油(パレスチナ)

2026年4月

手摘みオリーブオイル

473 1P 毎週 **1,500円**(¥1,620円)

474 2P スポット **2,800円**(¥3,024円)

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・熟成をしました。

愛知・角谷文治郎商店 隔週AC

原材料:有機もち米(山形・宮城)、有機米麹、有機米焼酎 アルコール度:13.5~14.5度

1年

※この商品は(株)ドリームグループの直販です。

478 有機三州味醂

500ml **2,260円**(¥2,486円)

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

愛知・節辰商店 毎週

原材料:しょうゆ(本醸造)、風味原料(かつお節・宗田節・昆布・干椎茸)、砂糖、食塩、みりん

365日

484 NN うまみ鰹つゆ

500ml **698円**(¥754円)

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

大阪・ムソー 毎週

原材料:てんさい(北海道)、糖蜜(北海道)

無期限

457 てんさい含蜜糖

500g **509円**(¥550円)

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

兵庫・赤穂化成 スポット

原材料:塩産天日塩、黒胡椒、ガーリックパウダー、ジンジャーパウダー、でん粉、塩産にがり

3年

461 塩胡椒

65g **498円**(¥538円)

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

埼玉・かたすみ 毎週

原材料:有機レモン(スペイン)

1年

466 有機レモン果汁(スペイン産)

200ml **543円**(¥586円)

加熱できる唯一のオメガ3オイル

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

千葉・アルコイリス スポット

原材料:有機サチャイン種子(ペルー)

1年6ヶ月

475 オーガニックインカグリーンナッツオイル

180g **1,960円**(¥2,117円)

米麹を原料に、二段式糖化工程でつくられた、料理酒と味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、米麹、食塩

1年

479 味の母

720ml **1,046円**(¥1,130円)

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

愛知・あいの流通センター 毎週

原材料:菜種油(オーストラリア産)、卵黄、りんご酢、食塩、砂糖、香辛料

180日

485 aino MAMAマヨネーズ

300g **672円**(¥726円)

600℃以上の高温で焼き上げていますので、湿気の原因となっている二ガリ成分が分解しています。そのため苦味が減り、マイルドです。

伊豆大島・海の精 隔週AC

原材料:海水(伊豆大島近海)

無期限

海の精 やきしお

459 60g **463円**(¥500円)

460 詰替用

60g **265円**(¥286円)

静置発酵させ熟成した、まろやかでコクのある純米酢です。

福岡・庄分酢 毎週

原材料:米(福岡)

2年

庄分純米酢

462 300ml **650円**(¥702円)

463 1L **1,000円**(¥1,080円)

国内産りんご果汁と国内産減農薬栽培りんご果実を静置発酵させた風味豊かなりんご酢です。

福岡・庄分酢 隔週AC

原材料:りんご果汁、りんご果実(国産)

24ヵ月

465 アップルビネガー

300ml **950円**(¥1,026円)

加熱できる唯一のオメガ3オイル

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

千葉・アルコイリス スポット

原材料:有機サチャイン種子(ペルー)

1年6ヶ月

475 オーガニックインカグリーンナッツオイル

180g **1,960円**(¥2,117円)

煮物やうどん、鍋物、あらゆる料理に重宝する合わせ調味料です。

香川・正金醤油 隔週AC

原材料:醤油、洗双糖、かつお節、煮干し、昆布、食塩

18ヶ月

八方だし

482 360ml **590円**(¥637円)

483 1000ml **1,315円**(¥1,420円)

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

大阪・ムソー 毎週 原材料:菜種油(オーストラリア)、卵、有機りんご酢、果実酢(レモン果汁)、砂糖、食塩、香辛料(からし) 6ヶ月 7リットル 486 平飼いの鶏の有精卵マヨネーズ 290g 715円(772円)

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

徳島・光食品 毎週 原材料:有機トマト、糖類(有機砂糖、麦芽水飴)、有機醸造酢(有機米酢、有機りんご酢)、食塩、有機たまねぎ、有機にんにく、香辛料 1年半 487 有機トマトケチャップ 300g 455円(491円)

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

徳島・光食品 隔週A 原材料:有機野菜・果実(有機にんにく、有機たまねぎ、有機にんにく、有機レモン、有機トマト、有機みかん)、有機醸造酢(有機米酢、有機りんご酢)、糖類(有機糖みつ、有機砂糖)、食塩、有機コーンスターチ、香辛料、有機醤油、こんぶ 2年 488 有機ウスターソース 250ml 460円(497円)

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

徳島・光食品 隔週A 原材料:有機野菜・果実(有機にんにく、有機たまねぎ、有機にんにく、有機レモン、有機トマト、有機みかん)、有機醸造酢(有機米酢、有機りんご酢)、糖類(有機糖みつ、有機砂糖)、食塩、有機コーンスターチ、香辛料、有機醤油、こんぶ 1年半 489 有機中濃ソース 250ml 460円(497円)

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 1年半 490 オイスターソース 115g 502円(542円)

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

徳島・光食品 隔週A 原材料:有機トマト、有機醸造酢(米酢)、有機たまねぎ、有機にんにく、有機しょうが、食塩、有機砂糖、香辛料、有機米発酵調味料 1年半 491 有機ピザソース 225g 482円(521円) 460円(497円)

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

徳島・光食品 毎週 原材料:野菜(有機玉ねぎ、有機人参)、有機トマトペースト、有機牛肉、有機トマトケチャップ、有機ウスターソース、馬鈴薯澱粉、食塩、有機砂糖、有機にんにくビュレ、有機オリブオイル、香辛料 2年 492 有機ミートソース 140g 325円(351円) 310円(335円)

このまま使える美味しい万能合わせ酢。ツンとせず香りやわらかな仕上がります。

八方美人酢 828円(894円) 760円(821円) 493 300ml 494 たっぷり徳用900ml 1,529円(1,651円) 福岡・庄分酢 毎週 2年 原材料:醤油、醸造酢、米黒酢、甜菜糖、昆布だし、カツオだし、椎茸だし、発酵調味料、米粉 12ヶ月 495 万能くろ酢たれ 300ml 675円(729円)

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

福岡・庄分酢 隔週A 原材料:醤油、醸造酢、米黒酢、甜菜糖、昆布だし、カツオだし、椎茸だし、発酵調味料、米粉 12ヶ月 495 万能くろ酢たれ 300ml 675円(729円)

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

徳島・光食品 スポット 原材料:有機醤油、有機米酢、有機ゆず、麦芽水飴、食塩、有機ゆこう、有機すだち、有機米醸造調味料、昆布、乾しいたけ 1年半 496 有機ぼん酢しょうゆ 250ml 482円(521円)

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

徳島・光食品 スポット 原材料:醤油、砂糖、みりん、有機米酢、米味噌、有機にんにく、ごま油、有機生姜、有機たまねぎ、香辛料、有機にんにく 1年6ヶ月 497 ヒカリ 焼肉のたれ 350g 702円(758円)

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

大阪・ムソー 毎週 原材料:水あめ、からし、なたね油、食塩、植物繊維、香辛料抽出物 8ヶ月 498 旨味本来からしチューブ 40g 388円(419円)

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

埼玉・オーサワジャパン スポット 原材料:本わさび(国産)、水飴、純米酢、植物油(有機紅花油)、植物繊維(大豆、食塩、香辛料(辛子種) 9ヶ月 499 生おろしわさびチューブ 40g 439円(474円)

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

埼玉・オーサワジャパン スポット 原材料:生姜(熊本、四国)、水飴、純米酢、食物繊維(大豆)、植物油(有機紅花油)、香辛料(辛子種) 9ヶ月 500 生おろし生姜チューブ 40g 417円(450円)

青森産にんにくを使用。おろしたてのようなみずみずしさで芳醇な香り、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 9ヶ月 501 おろしにんにくチューブ 40g 460円(497円)

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

島根・吉田ふるさと村 スポット 原材料:にんにく(国産)、米酢、食塩 6ヶ月 502 すりおろしにんにく 60g 579円(625円)

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

大阪・向井珍味堂 スポット 原材料:ゆず(国産)、唐辛子、胡麻、すじ青のり、おのす、けしの実、山椒 1年 503 向井の香辛料/ゆず七味 10g 375円(405円)

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

大阪・向井珍味堂 スポット 原材料:金胡麻(国産)、唐辛子、山椒、チンピ、すじ青のり、黒胡麻、生姜 1年 504 向井の香辛料/和七味 10g 559円(604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 505 有機みかんジャム 140ml 686円(741円) 610円(659円)

愛知・愛農流通センター 原材料:玄米粉(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、トウモロコシ)、粉末小麦粉、ガーリック、ジンジャー)、食塩、べに花油、果汁(りんご、パイナップル)、粉末味噌(大豆を含む)、有機ココア 1年 506 やさしいカレールー 100g 758円(819円) 720円(778円)

506 やさしいカレールー 100g 758円(819円) 720円(778円) 507 2P スポット 100g×2 1,516円(1,637円) 1,390円(1,501円)

直火二度焼き、スパイス香る本格派です。使いやすいフレック状。東京・食品企画 スポット 原材料:小麦粉(国産)、牛脂、カレー粉、オートグラニュー糖、食塩、トマトビュレ、ココア、リンゴ、ブルーベリー、味噌、オートグラント、酵母エキス、チキンエキス、ポークエキス、玉ねぎ、ニンニク 1年 508 大人ふたりのカレールー 120g 527円(569円) 490円(529円)

508 大人ふたりのカレールー 120g 527円(569円) 490円(529円)

動物性原料を使用しないルゥ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)、トマトビュレ、植物油、還元水あめ、小麦粉、昆布だし、食塩、香辛料、ビーナッツペースト、しょうゆ、カレー粉、味噌、オニオンエキス、発酵調味料、酵母エキス、ココアパウダー 18ヶ月 514 ベジタリアンのための根菜カレー 200g 430円(464円) 410円(443円)

動物性原料を使用しないルゥ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。

514 ベジタリアンのための根菜カレー 200g 430円(464円) 410円(443円)

たっぷりのフルーツと本格的なスパイスで、辛いけれ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、オートグラニュー糖、食塩、トマトビュレ、ココア、リンゴ、味噌、オートグラント、酵母エキス、チキンエキス、ポークエキス、玉ねぎ、ニンニク、ブルーベリー 1年 509 キッズ本格カレールー 120g 467円(504円)

509 キッズ本格カレールー 120g 467円(504円)

使いやすいフレック状。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 510 1P 150g 440円(475円) 511 2P 150g×2 880円(950円) 800円(864円)

国産小麦を自家焙煎したルーがベース。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 512 1P 150g 440円(475円) 513 2P 150g×2 880円(950円) 800円(864円)

国産小麦を自家焙煎したルーがベース。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 512 1P 150g 440円(475円) 513 2P 150g×2 880円(950円) 800円(864円)

国産小麦を自家焙煎したルーがベース。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 512 1P 150g 440円(475円) 513 2P 150g×2 880円(950円) 800円(864円)

動物性原料を使用しないルゥ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)、トマトビュレ、植物油、還元水あめ、小麦粉、昆布だし、食塩、香辛料、ビーナッツペースト、しょうゆ、カレー粉、味噌、オニオンエキス、発酵調味料、酵母エキス、ココアパウダー 18ヶ月 514 ベジタリアンのための根菜カレー 200g 430円(464円) 410円(443円)

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

宮城・秋川牧園 スポット 原材料:鶏肉(国産)、鶏がらスープ、野菜(ねぎ、にんにく)、松の実、でん粉、食塩、砂糖、おろししょうが、酵母エキスパウダー、香辛料 1年 518 参鶏湯風スープ 160g 534円(577円)

定番! 人気鍋スープ

有機大豆の豆乳と有機栽培ごまを使用しています。ごまと豆乳の風味豊かな鍋スープです。 原材料:豆乳、砂糖、食塩、有機すりごま、かつお節エキス、昆布エキス、煮干いわし粉、重曹 540日 519 ごま豆乳鍋スープ 30007 とり塩鍋スープ 540日 30007 とり塩鍋スープ

風味豊かな国産鶏がらスープをベースに沖繩海水塩「青い海」を加えた自然食品です。玄米黒酢を隠し味に仕上げたとり塩鍋スープです。※ストレートタイプ 原材料:チキンエキス、食塩、白だし(小麦発酵調味料、かつお節、みりん、食塩、砂糖、昆布、しいたけ)、砂糖、米黒酢、かつお節エキス、昆布エキス 540日 30007 とり塩鍋スープ

鶏もも肉の濃厚なコクに瀬戸内レモンのほどよい酸味が食欲をそそるカレーです。 宮城・秋川牧園 スポット 原材料:鶏肉、炒めたまねぎ、クリーム、発酵乳、トマトペースト、べに花油、小麦粉、砂糖、レモンジュース、全粉乳、カレー粉、食塩、おろししょうが 18ヶ月 515 瀬戸内レモンのチキンカレー 180g 571円(617円)

トマトペーストに鶏もも肉の旨味とスパイスがきいた食べやすいカレーです。 宮城・秋川牧園 スポット 原材料:鶏肉、炒めたまねぎ、トマトペースト、クリーム、発酵乳、小麦粉、カシューナッツペースト、砂糖、バター、香辛料、全粉乳、食塩、べに花油、おろししょうが、カレー粉、シズメコングスパイス 18ヶ月 516 バターチキンカレー 180g 571円(617円)

鶏挽肉の旨味とヨーグルトのコクをいかにシンプルで食べやすいカレーです。 宮城・秋川牧園 スポット 原材料:鶏肉、炒めたまねぎ、トマトペースト、小麦粉、小麦粉、発酵乳、カレー粉、砂糖、食塩、おろししょうが 18ヶ月 517 鶏キーマカレー 180g 571円(617円)

国産素材で作った味噌に、風味豊かな鰹、昆布、煮干しが効いた、コクとうま味のみそちゃんこ鍋スープです。 原材料:米味噌、みりん、砂糖、食塩、かつお節、昆布エキス、唐辛子、酵母エキスパウダー、煮干いわし粉 540日 30014 みそちゃんこ鍋スープ

豆板醤の辛みとうま味を、ほどよい酸味の玄米黒酢で仕上げたキムチ鍋スープです。 原材料:米味噌、水あめ、魚醤、米黒酢、豆板醤、おろしにんにく、昆布エキス、煮干いわし粉、唐辛子、パプリカ色素 540日 30021 キムチ鍋スープ

国内産の人参、椎茸、干瓢、蓮根、油揚げを使用したまろやか仕立てのちらし寿司の素です。※2合用 ※刻み海苔が別途付属しています。 大阪・ムソー スポット 原材料:【具】野菜(人参、れんこん)、砂糖、醸造酢、食塩、油揚げ、かかお節エキス、醤油、発酵調味料/豆腐用凝固剤【小袋刻み海苔】 1年 30052 五目ちらし寿司の素 2合用 460円(497円) 450円(486円)

お米と一緒に炊くだけで美味しい釜めしがお召し上がりいただけます。大豆ミートの程よい食感と昆布出汁の上品な旨味が味わえます。砂糖、動物性原料、化学調味料不使用。 埼玉・オーサワジャパン スポット 原材料:大豆ミート(国産)、人参、ごぼう、昆布だし、米飴、醤油、発酵調味料、なたね油、食塩、酵母エキス、メープルシュガー 2年 30069 ベジ釜めしの素(とり釜めし風) 2合用 460円(497円) 450円(486円)

お米と一緒に炊くだけで国内産野菜と椎茸の美味しさたっぷりの五目ごはんの素が召し上がりいただけます。砂糖、動物性原料、化学調味料不使用。 埼玉・オーサワジャパン スポット 原材料:昆布だし(国産)、人参、ごぼう、れんこん、醤油、椎茸、椎茸だし、有機アカベシロップ、油揚げ、米飴、食塩、発酵調味料、米酢、なたね油、酵母エキス、メープルシュガー、昆布粉末 2年 30076 五目ごはんの素 2合用 460円(497円)

簡単中華の素

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。 原材料:有機醤油(大豆・小麦を含む)、有機米味噌(大豆を含む)、有機ばれいしょでんぷん、有機米発酵調味料、有機砂糖、有機にんにくビュレ、有機しょうが、有機たまねぎ、有機みかん、唐辛子、食塩、オイスターエキス、昆布 1年半 30038 有機麻婆の素 100g(2~3人前) 273円(295円) 260円(281円)

肉と野菜を炒めてあわせるだけで簡単に美味しくお召し上がりいただけます。 原材料:有機米味噌、有機砂糖、有機コーンスターチ、有機米発酵調味料、食塩、オイスターエキス、有機にんにく、胡麻油、唐辛子、有機醤油 1年半 30045 有機回鍋肉の素 100g(2~3人前) 273円(295円)

納豆類

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

燻煙炭火造りにより、納豆の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。

214 燻煙炭火造り納豆みちのくカップ 30g×3 358円(税387円)

登喜和食品 東京都府中市 毎週

215 北海道産直納豆/小粒(タレなし) 216 北海道産直納豆/大粒(タレなし) 224 大粒大豆で使用する良質大豆を、自社で挽き割るため、雑味の無いフレッシュ感を得ることができました。

217 北海道産直納豆/ひきわり(タレなし) 223 国産大豆ひきわり納豆

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

218 ひきわり納豆カップ2 30g×2 279円(税301円)

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

219 経木で包んだ塩味納豆/光黒大豆 45g 209円(税226円)

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

220 国産大豆カップスリー納豆 30g×3 268円(税289円)

黒豆ならではの甘み・旨みがつまっています。

221 国産黒豆カップ納豆 30g×2 249円(税269円)

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

222 大粒味わい納豆 45g×2 209円(税226円)

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

223 国産大豆ひきわり納豆 45g×2 218円(税235円)

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

224 丸大豆テンペ 100g 422円(税456円)

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

225 黒大豆テンペ 100g 562円(税607円)

漬物、お惣菜など「あると助かる」もの

227 きざみ紅生姜 60g 265円(税286円)

228 蜂蜜入らっきょう漬 100g 480円(税518円)

229 自然色たくあん 120g 432円(税467円)

233 ちりめん昆布 60g 450円(税486円)

234 しそわかめふりかけ 35g 476円(税514円)

230 信州望月自家栽培こだわりキムチ 360g 522円(税564円)

231 信州高原辛キムチ 360g 522円(税564円)

235 国産黒豆の煮豆 150g 507円(税548円)

236 五目豆 150g 437円(税472円)

237 椎茸昆布佃煮 60g 324円(税350円)

238 胡麻昆布佃煮 75g 324円(税350円)

232 こだわりのキムチ 2種食べ比べセット 1,044円(税1,072円)

239 北海道産小麦粉ナン 70g×2 480円(税518円)

241 小 720ml 697円(税753円)

242 大 1.8L 1,408円(税1,521円)

243 弓削多 有機しょうゆ 720ml 1,200円(税1,296円)

244 本たまり 900ml 952円(税1,028円)

243 弓削多 有機しょうゆ 720ml 1,200円(税1,296円)

244 本たまり 900ml 952円(税1,028円)

245 有機梅酢・赤 200ml 540円(税583円)

246 信州米みそ 650g 775円(税837円)

247 玄米みそ 650g 863円(税932円)

249 純豆味噌(つぶ) 1kg 1,134円(税1,225円)

10100 マスコバド糖 500g 657円(税710円)

10101 おろし本わさび 5g×6 683円(税738円)

10102 三河白だし 400ml 1,400円(税1,512円)

10103 地粉 薄力粉 500g 390円(税421円)

10104 地粉 全粒粉 500g 390円(税421円)

10105 そば屋のそば粉 500g 1,050円(税1,134円)

魚・水産加工品

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

「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 **魚 スポット**
 原材料: メバチマグロ(太平洋)
 10日
527 メバチマグロ切落しスライス
 100g **800円**(¥864円)

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

徳島・マストミ **魚 スポット**
 原材料: ピンチョウマグロ(太平洋)
 30日
530 まぐろ腹身(焼き物用)
 170g(2切) **541円**(¥584円)

マストミさんちの台所でつくるお惣菜シリーズ

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

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鱼で作った自家製と、旨味が際立つ北海道産スケトウダラの無リンすり身を合わせて作ったオリジナル。

徳島・マストミ **魚 スポット**
 原材料: 魚肉すり身(スケトウダラ(北海道産)、砂糖、食塩)、魚肉(国産)、馬鈴薯澱粉、砂糖、菜種油、パン粉(小麦を含む)、みりん、食塩、コショウ、カレー粉、唐辛子
 30日 **アレルゲン** 麦 **調理済**
537 阿波のフィッシュカツ
 2枚(130g) **436円**(¥471円)

おいしい魚

シンプルな調味料で、こだわり加工の逸品。

ヤマサ 宮城県塩竈市 **魚**
 原材料: サバ(ノルウエー産)・深層海塩(インドネシア産) 90日
542 1P 毎週
 60g×2 **583円**(¥630円)

マストミ 徳島県徳島市

良質なマグロを目利きし、絶品のお刺し身やお手軽なお惣菜加工をしています。

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 **魚 スポット**
 原材料: メバチマグロ(台湾) 10日
528 メバチマグロ短冊
 100g **800円**(¥864円)

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

徳島・マストミ **魚 スポット**
 原材料: ビンチョウマグロ(太平洋)、醤油・発酵調味料・砂糖・ねりごま・白ごま・馬鈴薯でんぷん・食塩
 30日 **アレルゲン** 麦 **調理済**
531 まぐろ漬け丼(胡麻ダレ)
 80g×2 **647円**(¥699円)

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 **魚 スポット**
 原材料: 揚げエビ【エビ(ミャンマー)、卵白、馬鈴薯澱粉、菜種油、食塩】、チリソース【トマトケチャップ、鶏ガラスープ、白ネギ(国産)、チュウニヤン、ニンニク、生姜、砂糖、コチュジャン、馬鈴薯澱粉、菜種油、酢、酒】
 90日 **アレルゲン** 麦 **調理済**
533 天然エビのチリソース
 150g **634円**(¥685円)

湯せんするだけで、今日のメインが完成!

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

徳島・マストミ **魚 スポット**
 原材料: 豚肉(北海道産)、砂糖、黒酢、玉ねぎ、醤油、にんじん、ピーマン、馬鈴薯澱粉、菜種油、小麦粉、鶏卵、酒、胡麻油、生姜、ニンニク、食塩
 90日 **アレルゲン** 麦 **調理済**
538 黒酢の酢豚
 330g **800円**(¥864円)

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

ヤマサ 宮城県塩竈市 **魚**
 原材料: さま(国内産)・醤油(小麦・大豆を含む)・砂糖・酒・つゆ・生姜(国内産)・みりん
 90日 **アレルゲン** 麦 **調理済**
543 三陸産さんま佃煮
 70g **316円**(¥341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。骨まで柔らかく仕上げました。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 **魚**
 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 **アレルゲン** 麦 **調理済**
544 金華さば仙台みそ煮
 60g **335円**(¥362円)

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

徳島・マストミ **魚 スポット**
 原材料: 南マグロ(インド洋) 15日
521 天然南マグロ切り落としスライス(中トロ)
 70g **1,350円**(¥1,458円)

高タンパク・低カロリーのマグロに山芋を加えた、ヘルシーで柔らかい「まぐろつみれ」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 **魚 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 **アレルゲン** 麦 **調理済**
529 まぐろつみれ
 150g(9~11個) **482円**(¥521円)

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ていただきました。マグロの食感とタレの味がご飯に良く合います。

徳島・マストミ **魚 スポット**
 原材料: ピンチョウマグロ(太平洋)、醤油、米発酵調味料
 30日 **アレルゲン** 麦 **調理済**
532 まぐろ漬け丼用びん長
 80g×2 **647円**(¥699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、エビ本来の旨味とプリッとした食感をお楽しみ頂けます。お弁当やもう少しおかずが欲しい時など。

徳島・マストミ **魚 スポット**
 原材料: エビ(インドネシア又はミャンマー)、食塩、酒、衣(パン粉(小麦を含む)、小麦粉、液卵、コショウ)、揚げ油(菜種油)
 90日 **アレルゲン** 麦 **調理済**
534 ひとくちエビフライ
 100g **593円**(¥640円)

絶妙にブレンドされたコチジャンのほのかに辛さと、天然醸造味噌の濃厚なコクと風味が、豚肉と野菜のうまみを引き立てます。

徳島・マストミ **魚 スポット**
 原材料: 豚肉(国産)、赤味噌(大豆を含む)、砂糖、菜種油、醤油(小麦・大豆を含む)、鶏卵、酒、コチジャン(小麦・大豆を含む)、馬鈴薯澱粉、食塩、ニンニク、コショウ、生姜
 90日 **アレルゲン** 麦 **調理済**
540 野菜で仕上げる回鍋肉
 110g **500円**(¥540円)

宮城のブランドさば「金華さば」を使用。脂のりが抜群で柔らかく仕上げました。醤油とみりん、生姜を利かせて、ご飯が進む美味しさです。ホカホカご飯にぴったり。

ヤマサ 宮城県塩竈市 **魚**
 原材料: 銀鱈(アメリカ産)・つゆ・砂糖・醤油(小麦・大豆を含む)・みりん・酒・生姜(国内産)・片栗粉・米酢
 90日 **アレルゲン** 麦 **調理済**
545 銀だらコク煮
 50g **460円**(¥497円)

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

カネハチ 静岡県牧之原市 **魚**
 原材料: まぐろ(国産)・筋粉・粗製糖・醤油(小麦を含む)・本みりん・鰹節粉・葱・ニンニク
 300日 **アレルゲン** 麦 **調理済**
546 生炊きまぐろ角煮
 140g **695円**(¥751円)

良いマグロ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 **魚 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 **アレルゲン** 麦 **調理済**
522 2食分
 50g×2 **864円**(¥933円)
523 2P/4食分
 50g×4 **1,676円**(¥1,810円)
524 3P/6食分
 50g×6 **2,462円**(¥2,659円)

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

徳島・マストミ **魚 スポット**
 原材料: イカミンチ(ツゲイカ(沖縄産))・菜種油・タレ(醤油・発酵調味料・食塩・酵母エキス)
 30日 **アレルゲン** 麦 **調理済**
525 2食分
 50g×2 **600円**(¥648円)
526 2P/4食分
 50g×4 **1,138円**(¥1,229円)

「魚を手軽に食べてほしい」そんな願いから、クセのないピンチョウマグロを使用し、ひとくちカツを作り、マグロを調味液にじっくりと漬けることで、冷めても柔らかく食べやすい商品です。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。夕食やお弁当の一品にどうぞ!

徳島・マストミ **魚 スポット**
 原材料: ピンチョウマグロ(太平洋)、塩麹(小麦粉(小麦を含む)、小麦粉、液卵、揚げ油(菜種油)、魚醤、砂糖、食塩、コショウ)
 365日 **アレルゲン** 麦 **調理済**
535 ひとくちまぐろカツ
 150g **600円**(¥648円)

加熱するとパサつくマグロの悩みを解決するため、自家製の塩麹に一晩じっくり漬けておくことで、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 **魚 スポット**
 原材料: ピンチョウマグロ(太平洋)、塩麹(小麦粉(小麦を含む)、小麦粉、液卵、揚げ油(菜種油)、魚醤、砂糖、食塩、コショウ)
 90日 **アレルゲン** 麦 **調理済**
536 まぐろの塩麹竜田
 150g **600円**(¥648円)

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

カネハチ 静岡県牧之原市 **魚**
 原材料: まぐろ(国産)・筋粉・粗製糖・醤油(小麦を含む)・本みりん・鰹節粉・葱・ニンニク
 300日 **アレルゲン** 麦 **調理済**
546 生炊きまぐろ角煮
 140g **695円**(¥751円)

奥寅商店

静岡県沼津市



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

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

静岡・奥寅商店

原 〓A週
原材料:かます(長崎)・塩(沖縄) 〓4日

550 かますひもの
2枚 **745円**(〓805円)

静岡・奥寅商店

原 〓A週
原材料:真あじ(対馬)・塩(沖縄) 〓4日

548 真あじのひもの
3枚 **666円**(〓719円)

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

静岡・奥寅商店

原 〓A週
原材料:真ほっけ(北海道)・塩(沖縄) 〓4日

552 真ほっけひもの
2枚 **830円**→**788円**(〓896円)

静岡・奥寅商店

原 〓A週
原材料:真さば(長崎)・塩(沖縄) 〓4日

551 真さばの干物
1枚 **553円**(〓597円)

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

静岡・奥寅商店

原 〓A週
原材料:さんま(根室)・塩(沖縄) 〓4日

549 さんまひもの
2枚 **826円**(〓892円)

天然エビ

パプアニューギニア海産

大阪府茨木市

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

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

原 〓A週

大阪・パプアニューギニア海産
原材料:天然エビ(パプアニューギニア) 〓6ヶ月 **7/14** 〓

556 簡単便利なむきえび
1P **1,100円**(〓1,188円)

120g **2,057円**(〓2,222円)

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

原 〓A週

大阪・パプアニューギニア海産

原材料:バナナ海老、タイガー海老、エンデバー海老(種類ミックス・無頭/パプアニューギニア) 〓6ヶ月 **7/14** 〓

554 天然エビ殻付
1P **1,298円**(〓1,402円)

200g **2,468円**(〓2,665円)



555 2P
200g×2 **2,597円**→**2,468円**(〓2,665円)

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

原 〓A週

大阪・パプアニューギニア海産
原材料:天然エビ(パプアニューギニア) 〓6ヶ月 **7/14** 〓

558 むきえび(L-2L)
200g (約10尾入) **2,160円**(〓2,333円)

200g **2,021円**(〓2,183円)

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

原 〓A週

大阪・パプアニューギニア海産
原材料:天然エビ(パプアニューギニア)、小麦粉、パン粉 〓6ヶ月 **7/14** 〓

561 天然海老フライ2L
5~6尾 **2,021円**(〓2,183円)

いちろうこ(南伊豆水産)

静岡県静岡市

スケトウダラすり身は無添加で、リン酸塩は不使用。鶏卵は冷凍液卵ではなく、生のを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。



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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区
原 〓スポット
原材料:魚肉(スケトウダラ)・馬鈴薯でんぷん(北海道)・粗糖・味の母・塩・鰹だし・紅麴色素 〓14日

567 うろこちゃん(紅かまぼこ)
150g **582円**(〓629円)

ご存知・静岡の黒はんぺん。意外に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、フライもお試しください。

いちろうこ 静岡県静岡市清水区
原 〓スポット
原材料:魚肉(いわし・たら)・馬鈴薯でんぷん(北海道産)・粗糖・塩・味の母・鰹だし 〓14日

568 いわしはんぺん
5枚(150g) **542円**(〓585円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区

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

563 小竹輪
30g×5 **482円**(〓521円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区
原 〓スポット
原材料:魚肉(すけとうだら)・タコ(ベトナム)・馬鈴薯でんぷん(北海道)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油 〓10日

569 たこボール
8個 **428円**(〓462円)

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



いちろうこ 静岡県静岡市清水区
原 〓スポット
原材料:すけとうだらすり身(アラスカ・北海道)・味の母・かつおだし・馬鈴薯でんぷん(北海道)・粗糖・塩・菜種油 〓10日

565 小判揚
5枚(150g) **446円**(〓482円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区
原 〓スポット
原材料:すけとうだら全糖すり身・うずら卵・馬鈴薯でんぷん(北海道産)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油 〓10日 **7/14** 〓

570 うずら卵天
4個 **502円**→**477円**(〓515円)

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



いちろうこ 静岡県静岡市清水区
原 〓スポット
原材料:まぐろ(国産)・コーン(国産)・馬鈴薯澱粉(北海道)・粗糖・食塩・発酵調味料・鰹だし・菜種油 〓10日

574 まぐろもろこし
100g **477円**(〓515円)

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



いちろうこ 静岡県静岡市清水区
原 〓スポット
原材料:すけとうだらすり身(アラスカ・北海道)・馬鈴薯でんぷん(北海道)・粗糖・味の母・塩・唐辛子・ゴボウ(国産) 〓10日

571 ごぼうつまみ
100g **462円**(〓499円)

「いちろうこ」自慢のおでん種セット



静岡県おでんを代表する「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。リン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
原 〓スポット 〓10日 **7/14** 〓

579 静岡おでん種セット
6種11品 **853円**(〓921円)

共通原材料:スケトウダラすり身・馬鈴薯澱粉・粗糖・塩・発酵調味料・鰹だし

580 2P
1,706円→**1,650円**(〓1,782円)

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



いちろうこ 静岡県静岡市清水区
原 〓スポット
原材料:すけとうたらすり身・葉ねぎ(静岡県産)・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・発酵調味料・鰹だし・菜種油 〓10日

572 ねぎちぎり揚
100g **466円**(〓503円)

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



いちろうこ 静岡県静岡市清水区
原 〓スポット
原材料:まぐろ(国産)・コーン(国産)・馬鈴薯澱粉(北海道)・粗糖・食塩・発酵調味料・鰹だし・菜種油 〓10日

573 青のり小判
3枚 **386円**(〓417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
原 〓スポット
原材料:すけとうたらすり身、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

577 ごぼう巻き
100g **474円**(〓512円)

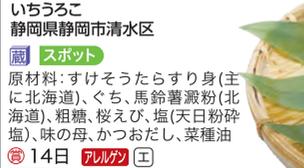
発泡させていないので、一般のはんぺんのようにふわふわでなく、しっとりとしたはんぺんです。



いちろうこ 静岡県静岡市清水区
原 〓スポット
原材料:くち、すけとうたらすり身、馬鈴薯澱粉、砂糖、食塩、発酵調味料、ねぎ、かつおだし 〓10日

575 白はんぺん
30g×3 **432円**(〓467円)

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



いちろうこ 静岡県静岡市清水区
原 〓スポット
原材料:すけとうたらすり身(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 **7/14** 〓

576 桜えび釜揚げ
3枚 **715円**→**679円**(〓733円)

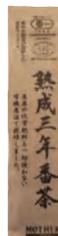
飲料

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。日常飲んでもいただける爽やかなお茶です。

京都・ほった園 毎週 原材料:茶(国産/有機栽培) 1年

582 有機栽培熟成三年番茶 150g 415円(税448円)



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

京都・ほった園 毎週 原材料:緑茶(国産/有機栽培) 180日

583 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(国産/有機栽培) 180日

584 有機抹茶入りくき茶 100g 600円(税648円)



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

滋賀・かたぎ古香園 隔週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) 1年

585 ほうじ茶入 麦茶ティーバッグ 10g×32 600円(税648円)



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

愛知県名古屋市・喜八 隔週AC 原材料:蕎麦(富山県産) 1年

586 そば屋のそば茶 180g 1,230円(税1,328円)



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

香川・エモーション A週

原材料:オーガニックルイボスティー(有機アスパラサス/リネアリス) 5年

587 ルイボススタンドパック 4g×30 1,950円(税2,106円)



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

福岡・POPCOFFEES 毎週 6ヶ月

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

OGこだわりブレンド 588 中挽 589 豆 各150g 1,211円(税1,308円) 1,120円(税1,210円)



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

大阪・ムソー A週 原材料:有機ココアパウダー(ドミニカ共和国) 1年

590 オーガニックブラックココア 100g 896円(税968円)



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

宮崎県白玄堂 A週 原材料:有機紅茶(宮崎県産)・有機米糀(島根県産) 365日

591 こめこうじ和紅茶T B 2g×15包 946円(税1,022円)



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

宮崎県白玄堂 A週 原材料:有機紅茶(宮崎県産)・有機レモン(宮崎県産)・有機はっさく(宮崎県産)・有機だいたい(宮崎県産) 730日

592 柑橘紅茶T B 2g×15包 946円(税1,022円)



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

愛知・マルサン 原材料:大豆(国産) 120日

国産大豆の無調整豆乳 593 1P 毎週 1000ml 388円(税419円)



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

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

595 津軽のかおり(びん) 1L 862円(税931円)



濃縮タイプです、約2倍にうすめて飲むほか、甘味料としてもお使いください。

東京・オーサワジャパン 隔週AC 原材料:有機玄米麹・玄米(秋田・滋賀) 6ヶ月

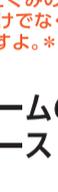
604 有機玄米甘酒(粒) 200g 375円(税405円)



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栄養成分もパッチリですよ。*風味の劣化を防ぐため、解凍後の再凍結はおやめください。

茨城・ベルファーム 隔週AC 原材料:ニンジン(自社産/菌0虫0) 1年

596 1P 100ml 226円(税244円) 597 10P 100ml×10 2,263円(税2,444円) 2,180円(税2,354円)



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

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

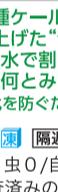
602 3本 160g×3 525円(税567円) 603 ケース 30本入 160g×30 5,250円(税5,670円) 5,093円(税5,509円)



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、冷水で割ってお飲みください。好みに蜂蜜などをプラスして。ビタミンCは何とみかん3個分、カルシウムはミルク100cc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す。 1年

有機ベルファーム青汁 598 1P 100ml 204円(税220円) 599 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 A週 原材料:有機トマトジュース、野菜ジュース(有機にんじん、セリ、有機かぼちゃ、だいこん、はくさい、小松菜、ピーマン、ピーツ、ケール、赤ピーマン、野沢菜、ブロッコリー、キャベツ、ほうれん草、アスパラガス、かぶ、レタス、クレソン、パセリ)、有機レモン果汁、有機ゆづ果汁 1年半

有機野菜飲むならこれ! 600 2本 190g×2 360円(税389円) 601 ケース 30本入 190g×30 5,400円(税5,832円) 5,238円(税5,657円)



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

静岡・福田商店 スポット 原材料:さつまい(静岡県産) 100日

610 紅はるかひとくち干し芋 65g 511円(税552円)



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

東京・丸成商事 A週 原材料:有機栗(中国河北省) 1年

611 有機むき栗 80g 350円(税378円)



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

大阪・ムソー A週 原材料:有機緑茶(国産) 8ヶ月

605 さらつや美人番茶 500ml 177円(税191円)



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

岐阜・奥長良川名水 隔週AC 2年 原材料:水(岐阜)

高賀の森水 606 3本 500ml×3 540円(税583円) 607 ケース 500ml×24 4,320円(税4,666円) 608 ケース 2L×6 2,100円(税2,268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。

静岡・福田商店 スポット 原材料:さつまい(静岡県産) 100日

610 紅はるかひとくち干し芋 65g 511円(税552円)



有機グリーンピースを、薄く軽い味わいに焼き上げ「白方の塩」で味付けしました。ノンフライのヘルシーなチップスです。

大阪・むそう A週 原材料:有機えんどう、塩 9ヶ月

612 有機グリーンピースチップス 45g 276円(税298円)



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

大阪・むそう A週 原材料:有機緑豆(中国)、塩 9ヶ月

613 有機緑豆チップス 50g 276円(税298円)



魚肉すり身は100%国産魚のスナック菓子

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

島根・別所蒲鉾店 A週 120日 原材料:魚肉すり身、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、かぼちゃペースト、米粉、砂糖、食塩、魚粉、魚醤、昆布だし、かつおだし

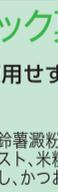
614 かぼちゃ 各40g 301円(税325円)



さっぱりとしたサラダ味のあられ。国産のもち米とひじきの相性もぴったり!

大阪・ムソー A週 原材料:もち米(三重)・植物油(ひじき・食塩) 120日

622 ひじきあられ 55g 260円(税281円)



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

原材料:じゃがいも(国産)、こめ油、食塩

616 うすしお 55g 617 のり塩 53g 618 柚子 53g



国内産の紫いもが入ったお米のせんべい。

愛知・サンコー A週 原材料:うるち米(国産)・三温糖・紫さつまいも粉末・食塩 4ヶ月

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



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

岡山県・鈴木屋 スポット 原材料:水水あめ(国産)・小麦粉・卵 120日

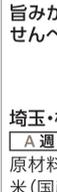
620 甘さをおさえた 子どものたまごせんべい 60g 437円(税472円)



旨みが凝縮された藻塩をつかったおせんべい。

埼玉・松崎米菓 A週 原材料:うるち米(国産)・なたねサラダ油・藻塩(長崎産) 4ヶ月

621 藻塩サラダせんべい 88g 472円(税510円)



香ばしく煎った黒大豆が風味と食感のアクセントに。

岡山県・鈴木屋 スポット 小麦粉(国産)・ビート白糖・黒大豆・卵・蜂蜜・塩 120日

623 国産原料の黒大豆せんべい 15枚 470円(税508円)



食物繊維豊富な農業・化学肥料不使用の熊本県産菊芋100%使用。焙煎した菊芋が香ばしく、ほのかな甘みです。

東京・オーサワジャパン 原材料:菊芋(熊本県産) 1年

624 オーガニック菊芋ポリポリ 20g 388円(税419円)



国産小麦粉で皮を作り、北海道産あずきを使用した昔ながらのあんまんです。※冷凍されたものを解凍してお届けしていますので、再凍結はしないで下さい。

サンショク・愛知県
素材 スポット
原材料: あん(小豆・砂糖)・国産小麦粉・グラニュー糖・ラード・イースト菌・食塩・膨張剤(アルミフロン)



625 あん入りまんとう
50g×4 502円(税542円)

子供が大好きなゼリーを無添加で、国産原料にこだわった、つるんとした食感の一口ゼリー。ゲル化剤、酸味料、pH調整剤、香料無添加です。

北海道・ノースカラース
原材料: てん菜含蜜糖(北海道)、レモン果汁、りんご濃縮果汁、寒天、こんにゃく粉

631 純国産りんごゼリー
11個 333円(税360円)

カラダにうれしい有機玄米のおせんべいに、キヌアとチアシードをプラスしました。ぶちぶちとした食感を楽しくしてください。

兵庫県・アリモト
素材 スポット
原材料: 有機玄米(国産産)・有機たまり醤油・有機黒胡麻・有機キヌア・有機チアシード

626 有機玄米プラス・キヌア&チアシード
40g 280円(税302円)

北海道産大納言小豆を100%使用。加工しても粒残りがよいので幅広い用途にお使いいただけます。そのままはもちろん、ヨーグルトやアイスのトッピングにも。



静岡県・小沼製粉 A 週
原材料: ビートグラニュー糖(北海道)・大納言小豆(北海道) 150日

628 大納言つややか甘納豆
120g 532円(税575円)

カラダにうれしい有機玄米のおせんべいに、めかぶをプラスしました。ふわっと香るめかぶの風味をお楽しみください。

兵庫県・アリモト
素材 スポット
原材料: 有機玄米(国産産)・有機たまり醤油・有機黒胡麻・めかぶ

627 有機玄米プラス・めかぶ
40g 280円(税302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5カップの生乳を使い、美味しさを凝縮しました。

なめらかな仕上がりで天然バニラ香料がおいしく豊かな香りを広げます

原材料: クリーム、生乳、脱脂濃縮乳、砂糖、卵黄、香料(原材料の一部に卵白を含む)

633 バニラ
120ml 450円(税486円)

主原料は、奥出雲の新鮮な牛乳、なめらかなクリームと果肉を残した新鮮いちごの出会いが、新しい美味しさを提案

原材料: クリーム、脱脂濃縮乳、生乳、砂糖、いちご果肉果汁、卵黄(原材料の一部に卵白を含む)

634 いちご
120ml 450円(税486円)

甘さを抑えた大人の風味のプレミアムアイスクリーム。カカオの香りがおいしくいっぱい

原材料: クリーム、生乳、脱脂濃縮乳、砂糖、ココア、卵黄、香料(原材料の一部に卵白を含む)

635 ビターチョコ
120ml 450円(税486円)

フレッシュなオリーブオイルを配合した、100%自然由来成分で肌にやさしいヘアコンディショナー。スパイシートワイルドの香り。

成分: 水、グリセリン、プロパンジオール、ドコサン、水添ナタネ油、アルコール、ベンチレンジン、グリセリン、スクワラン、キサンタンガム、水添シチン、スクワラン、オリーブ果実エキス、α-グルコニド、オリーブ枝エキス、オリーブ果実エキス、オリーブ葉エキス、オリーブ枝エキス、オリーブ果実エキス、香料、エタノール、クエン酸

648 オリーヘアコンディショナー(詰替)
400ml 1,460円(税1,606円)

VANAGAのアイス
島根・木次乳業 隔週AC
7月17日(乳) 1年

世界最高レベル品質の「本物」のプロポリスエキスを使った天然・無添加のキャンディーです。

東京都・シモセン株式会社 A 週
原材料: 水飴・砂糖・プロポリスエキス(ブラジル産)

632 プロポリスキャンディー
20粒 600円(税648円)

利き茶日本一のお茶屋が勧める昔ながらのどら焼き



629 国産原料にこだわった抹茶どら焼き
1個 265円(税286円)

フェアトレードチョコレート各種

オレンジのさわやかな風味とミルクのまろやかさが絶妙なコンビネーション。
原材料: 有機黒糖・有機ココアバター・有機全粉乳・有機いちじく加工品(有機いちじく・有機りんご果汁・有機米粉)・有機カカオマス・有機乳糖/増粘剤(ペクチン)

637 オーガニックオレンジ
50g 495円(税535円)

フェアトレードチョコレート各種

デーツのみだけで作ったチョコ。デーツならではのあたたかみでココアのある甘みに、いちじくの濃厚なアクセント。
原材料: 有機カカオマス・有機乳糖・有機ココアバター・有機全粉乳・有機いちじく加工品(有機いちじく・有機りんご果汁・有機米粉)・有機カカオマス・有機乳糖/増粘剤(ペクチン)

638 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3%)
原材料: 有機カカオマス・有機粗糖・有機ココアバター・有機ストロベリー・洋酒・有機バニラ/ストロベリー香料・ひまわりレシチン

640 カカオ分65%
40g 495円(税535円)

牛乳の代わりに有機オーツ麦を使った植物性のチョコに、コーンシリアルが香ばしいアクセント。グルテンフリー。
原材料: 有機粗糖・有機ココアバター・有機オーツ麦・有機カカオマス・有機コーンフレーク(有機とうもろこし・有機粗糖・塩)・有機イソリン・有機バニラ/ひまわりレシチン

641 オーガニックグラウンドオーツ・シリアルクランチ
50g 495円(税535円)

ラム酒の効いたフィリングは大人のための味わい。お酒との相性も抜群。アルコール分4%
原材料: 有機黒糖・有機カカオマス・有機ココアバター・有機全粉乳・有機生クリーム・有機ラム酒・有機乳糖・有機粉状ヘーゼルナッツ・有機乳糖/増粘剤(ペクチン)

643 オーガニックラムフィリング
85g 900円(税972円)

牛乳の代わりに有機アーモンド粉を使った植物性のチョコに、砕いたアーモンドのアクセント。アーモンドの香りにつまみずす。
原材料: 有機カカオマス・有機カカオマス・有機アーモンド粉・有機アーモンド加工品・有機バニラ

642 オーガニックアーモンド&アーモンド
50g 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。
原材料: 有機黒糖・有機全粉乳・有機ココアバター・有機粗糖・有機カカオマス・有機いちじく・有機ラム酒・有機粉状ヘーゼルナッツ・有機乳糖/増粘剤(ペクチン)

644 オーガニックストロベリーフィリング
85g 900円(税972円)

オレンジ&レモン風味のやわらかなクリームフィリング。柑橘の甘酸っぱくさわやかな味わいと黒糖チョコのおいしい組み合わせ。
原材料: 有機黒糖・有機ココアバター・有機全粉乳・有機粗糖・有機いちじく・有機ラム酒・有機粉状ヘーゼルナッツ・有機乳糖/増粘剤(ペクチン)

645 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。

オレイン酸リッチのフレッシュなオリーブオイルを使用し、100%自然由来成分でお肌にやさしいヘアコンディショナー。スパイシートワイルドの香り。

成分: 水、カリ石ケン素地、プロパンジオール、グリセリン、クエン酸、オリーブ果実油、オリーブ葉エキス、オリーブ枝エキス、オリーブ果実エキス、α-グルコニド、オリーブ枝エキス、オリーブ果実エキス、オリーブ葉エキス、オリーブ枝エキス、オリーブ果実エキス、香料、エタノール、クエン酸

647 オリーヘアソープ(詰替)
400ml 1,460円(税1,606円)

オレイン酸リッチのフレッシュなオリーブオイルを使用し、100%自然由来成分でお肌にやさしいヘアコンディショナー。スパイシートワイルドの香り。

成分: 水、グリセリン、プロパンジオール、ドコサン、水添ナタネ油、アルコール、ベンチレンジン、グリセリン、スクワラン、キサンタンガム、水添シチン、スクワラン、オリーブ果実エキス、α-グルコニド、オリーブ枝エキス、オリーブ果実エキス、オリーブ葉エキス、オリーブ枝エキス、オリーブ果実エキス、香料、エタノール、クエン酸

648 オリーヘアコンディショナー(詰替)
400ml 1,460円(税1,606円)

オレイン酸リッチのフレッシュなオリーブオイルを使用し、100%自然由来成分でお肌にやさしいヘアコンディショナー。スパイシートワイルドの香り。

成分: 水、カリ石ケン素地、プロパンジオール、グリセリン、クエン酸、オリーブ果実油、オリーブ葉エキス、オリーブ枝エキス、オリーブ果実エキス、α-グルコニド、オリーブ枝エキス、オリーブ果実エキス、オリーブ葉エキス、オリーブ枝エキス、オリーブ果実エキス、香料、エタノール、クエン酸

649 オリーボディーソープ(詰替)
400ml 1,250円(税1,375円)

お肌なじみやすいオレイン酸を多く含む、オリーブオイルから生まれた植物性洗剤です。

成分: 水、カリ石ケン素地、グリセリン、スクワラン、クエン酸、オリーブ果実油、オリーブ葉エキス、オリーブ枝エキス、オリーブ果実エキス、α-グルコニド、オリーブ枝エキス、オリーブ果実エキス、香料、エタノール、クエン酸

650 オリーフェイスフォーム
140ml 790円(税869円)

手肌への負担が少なく、直接お口に触れる食器の洗浄に安心な台所用液体石けんです。

成分: 純石けん分(25%脂肪酸カリウム)

651 ナチュロン台所のせっけん
450ml 480円(税528円)

便器の裏、奥まで泡を吹きつけ、すみずみまできれいにします。

成分: 脂肪酸カリウム、ユーカリ油、レモンガラス油、グレープフルーツ油、ハッカ油、炭酸カリウム、キサンタンガム

653 トイレ洗いせっけん詰替
350ml 420円(税462円)

酸素系漂白剤・重曹・石けんの3つの相乗効果で、隠れた汚れ、お掃除のしにくい部分の汚れを落とします。

成分: 過炭酸ナトリウム(酸素系)、アルカリ剤(重曹)、界面活性剤(純石けん分)

654 ナチュロン洗濯槽&排水パイプクリーナー
300g×3 1,200円(税1,320円)

100%自然由来成分使用。石けん成分は口腔内の粘膜や舌に吸着しにくく、口をゆすぐとサッと洗い流せるので、直後に飲食しても後味に違和感が残りません。爽快ハッカタイプです。

成分: 炭酸Ca(研磨剤)、水、グリセリン(湿潤剤)、シリカ(基剤)、石ケン素地(洗浄剤)、ハッカ油、ユーカリ油(清涼剤)、カラギーナン(粘結剤)

655 パックス石けんはみがき
120g 440円(税484円)

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

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

656 ワンタッチ芯なしシングル
130m×6 740円(税814円)

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

成分: 紙パック55%、古紙45%(無漂白)

657 ピュアブラウン・ダブル
37.5m×8 672円(税739円)

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

成分: 紙パック55%、古紙45%(無漂白)

658 ピュアティッシュペーパー
5箱 672円(税739円)

デリケートな悩みにコットン100%の温かみを

~布のやさしさと快適さをお手軽に~

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

659 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ムーンだけ。※23.5cm(羽付き)厚用羽付き

10001 昼用羽付き
16個 569円(税626円)

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

10002 多い日昼用羽なし
18個 569円(税626円)

サイズは290mm×100mmの多い日の夜用です。厚みが4mmなので、少し分厚いと感じるかもしれません。

10003 夜用羽なし
12個 569円(税626円)

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

10004 多い日夜用羽付き
10個 569円(税626円)

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

10005 おりものシート
40個 707円(税778円)

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

ミトク 東京都港区

自然とともに、伝統とともに



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

東京・ミトク スポット 翌々週配達 14ヶ月 JAS

原材料:有機オーツ麦・有機全粒小麦フレーク・有機全粒小麦フレーク・有機レーズン・有機乾燥いちじく・有機レーズン・有機乾燥いちじく・有機レーズン・有機乾燥いちじく・有機レーズン・有機乾燥いちじく

10013 ミューズリーフルーツ&シード 375g **1,180円**(¥1,274円)

原材料:有機オーツ麦・有機レーズン・有機全粒小麦フレーク・有機全粒小麦フレーク・有機アーモンド・有機乾燥ブルーベリー・有機乾燥クランベリー・有機乾燥ブルーベリー

10014 ミューズリーベリーミックス 375g **1,380円**(¥1,490円)

粉砕したライ麦にビタミン・ミネラル豊富なひまわり種子を混ぜ込み、高温で焼き上げました。軽くトースすると酸味が抜けて、より食べやすく、美味しくなります。

原材料:有機全粒ライ麦・酵母・食塩

10016 パンパーニッケル 375g(6枚入) **503円**(¥543円)

スーパーフード「チアシード」のつぶつぶした食感がクセになります。

原材料:有機全粒ライ麦・有機チアシード・酵母・塩

10017 フォルコンブロート&チアシード 375g(6枚入) **561円**(¥606円)

有機全粒ライ麦にオーツ麦、大麦、全粒小麦など穀類を加えて焼き上げたドイツのライ麦パンです。

原材料:有機全粒ライ麦・有機オーツ麦・有機大麦・有機全粒小麦・食塩・酵母

10018 マルチグレインブロート 375g(6枚入) **542円**(¥585円)

ドイツでポピュラーなタイプ。ライ麦黒パン独特のシンプルな味と酸味が楽しめます。チーズとの相性も抜群!

原材料:有機全粒ライ麦・塩・酵母

10019 フォルコンブロート 375g(6枚入) **503円**(¥543円)

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

原材料:有機カエデ樹液

10029 メープルシロップ(ゴールデンデリケートテイスト) 330g(250ml) **1,500円**(¥1,620円)

人気の米水飴を、有機原料で作りました。上品な甘さで、他の材料の風味や色合いを損ないません。お料理やお菓子作りにも幅広い用途でお使いいただける万能な甘味料です。

原材料:有機米(国産)・有機大麦麦芽

10030 有機米水飴 300g **1,180円**(¥1,274円)

苦味の少ない穀物コーヒー。なのに香りは良く、優しい口当たり。穀物の恵が詰まっています。カフェインが気になる方に、おすすめです。

原材料:ライ麦・大麦麦芽・大麦・チコリ・いちじく(以上、有機)

10007 ビオピュール有機穀物コーヒー 100g **1,300円**(¥1,404円)

有機栽培されたオーツ麦100%使用のオーガニックオートミール。素材そのままのほのかな甘みが特徴です。

原材料:有機オーツ麦

10015 オートミール 500g **900円**(¥972円)

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

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

10020 ブルーベリースプレッド 220g **755円**(¥815円)

濃厚なスイーツのような美味しさなのに、砂糖・甘味料不使用! 素材そのままの味を楽しめるシンプル&リッチなバー

有機のフルーツと有機ナッツをベースに素材の良さを引き出し、ヘルシーで罪悪感のないバーに。香ばしいピーナッツとまろやかな塩味。

原材料:有機レーズン・有機ピーナッツ・有機カカオニブ・食塩・有機バナナパウダー・ナッツ、有機レーズン

10008 ピーナッツ・ピンクソルト 35g **380円**(¥410円)

ヘーゼルナッツとカカオニブのクランチ食感がアクセント。コク深い味わいのチョコブラウニー風バー。

原材料:有機レーズン・有機カカオマス・有機ヘーゼルナッツ・有機ココアパウダー・有機カカオニブ・有機ヘーゼルナッツペースト

10009 カカオ&ヘーゼルナッツ 35g **380円**(¥410円)

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

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

10021 オレンジスプレッド 220g **735円**(¥794円)

いつでも手軽にタンパク質を補える、美味しいオーガニックプロテインバー

スーパーフードキャロブが入ったフルーティなやさしい甘さ

原材料:有機アーモンド・有機バナナ・有機タンパク質・有機レーズン・有機カシューナッツ、有機レーズン

10010 キャロブ 各35g **420円**(¥454円)

栄養満点! バオバブの爽やかな味わいとオレンジの爽やかな味わい

原材料:有機アーモンド・有機くるみ・有機レーズン・有機ココアバター・有機いちじく・有機バオバブ・有機オレンジエキス末・有機オレンジ果皮油

10011 オレンジ&バオバブ 各35g **420円**(¥454円)

くるといちじくの食べ応えとレモンの風味が広がる

原材料:有機アーモンド・有機くるみ・有機レーズン・有機いちじく・有機カシューナッツ・有機レモンエキス末・有機レモン果皮油

10012 レモン&グリュミ 各35g **420円**(¥454円)

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

原材料:有機アーモンド(イタリア) 14ヶ月 JAS

10022 200ml **300円**(¥324円)

10023 1000ml **840円**(¥907円)

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

原材料:有機亜麻仁油

10024 有機アマニ油 230g **2,245円**(¥2,425円)

有機栽培のカラシナの種と、有機りんご酢・食塩のみの無添加マスタード酸味の後にマイルドな風味が残ります。ドレッシングなどに♪

原材料:有機カラシナ種・有機りんご酢(フランス)・有機マスタード(フランス)・食塩(フランス)

10025 有機粒マスタード 200g **880円**(¥950円)

果実を思わせるフルーティーな香りのオリーブオイル新登場!

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

原材料:有機食用オリーブ油

10026 92g(100ml) **920円**(¥994円)

10027 229g(250ml) **1,800円**(¥1,944円)

10028 458g(500ml) **2,800円**(¥3,024円)

今年も自家製味噌をつくりましょう!

味噌作りセット(こうじ・煮大豆・塩のセット)

◆セット内容: **こうじ1kg** + **有機水炊大豆1kg** + **海の精240g**

この中から1つお選びください。

- ・有機玄米こうじ
- ・有機白米こうじ
- ・有機麦こうじ

10034 有機玄米こうじセット **4,248円**(¥4,588円)

10035 有機白米こうじセット **3,988円**(¥4,307円)

10036 有機麦こうじセット **3,965円**(¥4,282円)

单品でこだわりの味噌作り「こうじ」といっても種類いろいろ!

国産の有機栽培米を使用。こうじの中心までこうじ菌が入るよう手入れを繰り返して作りました。香り高い旨みのある味噌ができます。

原材料:有機玄米(滋賀・島根・秋田・岡山県等)・麹菌

10037 有機玄米こうじ 1kg **2,300円**(¥2,484円)

国産の有機栽培米を使用。こうじの中心までこうじ菌が入るよう手入れを繰り返して作りました。香り高い旨みのある味噌ができます。

原材料:有機米(滋賀・島根・秋田・岡山県等)・麹菌

10038 有機白米こうじ 1kg **2,020円**(¥2,182円)

麦特有の甘い香りと独特の風味が楽しめる味噌が出来ます。

原材料:有機大麦(島根県産)・麹菌

10039 有機麦こうじ 1kg **1,995円**(¥2,155円)

手軽に使える水炊大豆。湯煎で温めてお使いください。

原材料:有機大豆(島根県・青森県)

10040 有機水炊大豆 1kg **1,625円**(¥1,755円)

せっかくの手作り味噌。ぜひ、有機大豆でどうぞ。味噌作りの他、煮豆などにもご使用いただけます。

原材料:有機大豆(島根県)

10041 有機大豆(乾燥) 1kg **1,350円**(¥1,458円)