

畑と台戸所をつなぐ



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

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

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

柔らかさはもちろんのこと、
赤身と脂身のバランスも丁度良い部位です。



熊本・やまあい村 産直 eco フライス スポット 最短60日

30113 2P/走る豚/
200g×2 **ローススライス**

1,996円⇒
(税2,156円) **1,800円**(税1,944円)

生姜焼き用に厚めにスライスして
いますので走る豚の旨味が感じられます。



熊本・やまあい村 産直 eco フライス スポット 最短60日

30120 2P/走る豚/
200g×2 **肩ロース生姜焼き用**

2,256円⇒
(税2,436円) **2,000円**(税2,160円)

あっさりとした味わいと
あらかい肉質が特徴。



熊本・やまあい村 産直 eco フライス スポット 最短60日

30137 2P/走る豚/
200g×2 **ももスライス**

1,714円⇒
(税1,851円) **1,576円**(税1,702円)

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



熊本・やまあい村 産直 eco フライス スポット 最短60日

30144 2P/走る豚/
200g×2 **ももしゃぶ用**

1,714円⇒
(税1,851円) **1,500円**(税1,620円)

濃厚でジューシーな
味わいが特徴の部位です。



熊本・やまあい村 産直 eco フライス スポット 最短60日

30151 2P/走る豚/
200g×2 **スペアリブ**

1,570円⇒
(税1,696円) **1,375円**(税1,485円)

森の中での放牧「走る豚」

熊本県菊池市の山奥にある「やまあい村」で、通常の80倍の飼育面積を使い、放牧で育てられる「走る豚」。

山あいを駆け回り、泥にまみれて眠り、栗やどんぐり、草木を食べながら自由に暮らしています。

ここ「やまあい村」ではクヌギや栗の木が茂る自然豊かな環境で、豚と森、土壌がともに育つ循環が生まれています。

ストレスの少ない環境で長く育った走る豚は、免疫力を高める食事を摂ることで、あっさりしながらも脂の甘みと豚肉本来の風味を楽しめる味わいです。

満を持して登場!

NEW!

「走る豚の生ソーセージ」

原材料:豚肉(走る豚)、羊腸、食塩、きび砂糖、香辛料
福岡・大誠食品 産直 eco フライス スポット 180日 未調理

走る豚/生ソーセージ
30090 1P 200g(5~6本)

1,142円⇒
(税1,233円) **980円**(税1,058円)

30106 2P 200g(5~6本)×2
2,284円⇒
(税2,467円) **1,850円**(税1,998円)

走る豚の肉を2~3日じっくり熟成し、旨みを最大限に引き出してから腸詰にしました。赤身の力強さと脂の甘みが調和し、噛むほどに肉本来の美味しさが広がります。余計なものに頼らず、素材の良さを正直に仕上げた、肉々しさが自慢の逸品。一度食べたら忘れられない、特別なひとときにふさわしい贅沢な味わいです。ぜひ一度ご賞味ください。

惣菜キット

グリーンリーフ群馬県利根郡

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

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



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

【スポット】 ●製造日含め5日 **【アレルギー】** 麦(卵)豆
 原材料:野菜セット【玉ねぎ・ピーマン・人参・水揚げたけのこ】具入り添加タレ【たれ(ケチャップ・砂糖・酢・しょうゆ・馬鈴薯澱粉・食塩)・鶏肉・豆腐・玉ねぎ・豚脂・パン粉・揚げ油(なたね油)・鶏卵・長ねぎ・馬鈴薯澱粉・醤油・なたね油・清酒・食塩・生姜・こしょう】

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

ボリュームたっぷりのチンゲン菜としっかり味のスタミナ肉を炒めて作るスタミナ炒めです。パプリカの赤色が彩りを添えてくれます。ご飯との相性パッチリ一品です。

【スポット】 ●製造日含め5日 **【アレルギー】** 麦(卵)豆
 原材料:野菜セット【チンゲン菜・赤パプリカ・しいたけ】調味肉【豚肉・醤油・菜種油・鶏卵・発酵調味料・馬鈴薯でん粉・コチジャン・にんにくペースト・酒・ごま油・砂糖・生姜ペースト・食塩・コショウ】

5 チンゲン菜のスタミナ炒め
 2人前(440g) **1,152円** (税1,244円)



もちもちの餃子と大きめにカットした、たっぷりの野菜を使用した満足感がある炒め物です。野菜、きくらげは国産使用、餃子は12個も入っています。醤油だしで炒め合わせるので香ばしく仕上がります。

【スポット】 ●製造日含め5日 **【アレルギー】** 麦(卵)豆
 原材料:野菜セット【白菜(国産)・チンゲン菜(国産)・玉ねぎ(国産)・人参(国産)・きくらげ(国産)】餃子【具(野菜(キャベツ・玉ねぎ・長ねぎ)・にんにく・しょうが)豚肉(国産)・豚脂・乾燥キャベツ・粒状大豆たん白・オイスターソース・でん粉・醤油・食塩・ゴマ油・砂糖・酵母エキス・魚醤】皮【小麦粉・でん粉・なたね油・食塩】打ち粉【でん粉】添加調味料(醤油だし)【醤油・砂糖・かつおエキス・酵母エキス・醸造酢】

8 もちもち水餃子とたっぷり野菜の醤油だし炒め
 2〜3人前(460g) 1,033円⇒
 (税1,116円) **926円** (税1,000円) **Sale!**

国産の豚肉もつを使用したもつ炒めです。やわらかくて、味のし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。

【スポット】 ●製造日含め5日 **【アレルギー】** 麦(卵)豆
 原材料:野菜セット【キャベツ・にら・人参・きくらげ】豚肉もつ【豚小腸(国産)】添加調味料(ガーリックソース)【菜種油・食塩・にんにくペースト・砂糖・酵母エキス・馬鈴薯でん粉・チキンエキス・唐辛子】

6 にんにくもつ炒め
 2人前(450g) **963円** (税1,040円)



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

【スポット】 ●製造日含め5日 **【アレルギー】** 麦(卵)豆
 原材料:野菜セット【玉ねぎ・水揚げたけのこ・ピーマン・人参】調味料【豚肉も肉・砂糖・黒酢・しょうが・馬鈴薯澱粉・なたね油・小麦粉・液卵・酒・ごま油・生姜ペースト・にんにくペースト・食塩】

3 2人前(410g) **1,040円** (税1,123円) **4 4人前(820g)** **2,080円** (税2,246円) **1,734円** (税1,873円) **お値打ち!**

甘酸っぱい黒酢ソースに5種の根菜を合わせました。根菜は下処理済なのでフライパンで炒めるだけで、出来上がり。

【スポット】 ●製造日含め5日 **【アレルギー】** 麦(卵)豆
 原材料:野菜セット【玉ねぎ・さつまいも・じゃがいも・かぼちゃ・人参調味肉(豚肉・砂糖・米黒酢・醤油・馬鈴薯でん粉・なたね油・小麦粉・液卵・酒・ごま油・生姜ペースト・にんにくペースト・食塩)】

7 5種の根菜と豚肉の黒酢あん炒め
 2人前(360g) **1,141円** (税1,232円)

果物&野菜

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

青果物へ使用予定の「農薬」及び「栽培方法」
 順次表記(例)
 ● 除1植1菌0虫0有機許容1
 ① ② ③ ④ ⑤
 ① 除草剤(不使用の場合は記載を省略)
 ② 植物成長調整剤(不使用の場合は記載を省略)
 ③ 殺菌剤
 ④ 殺虫剤
 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)
 ※基本は化学肥料不使用です。(記載を省略)
 ※表記の除防は、定植育苗期間中および定植後栽培期間中に使用する殺菌・殺虫剤の使用回数です。(育苗期間中の使用の場合は省略)
 ※天候などの都合で変更になる場合があります

ほっぺが落ちるほど美味しい! 自然栽培いちごの季節です!



自然栽培グループとものわ「一番の人気者! ほっぺが落ちるほど美味しい!」品種「紅ほっぺ」。しっかりとした食感で、甘味だけでなく酸味とのバランスも◎
今週限り!
 自然栽培グループとものわ
 愛知県豊田市
 ●菌0虫0
 品種: 紅ほっぺ、他

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

11 約200g
 サイズ混 1,234円⇒
 (税1,333円) **1,072円** (税1,158円)

今週の外山さん!
 みかんの甘みとオレンジの香り、1玉で二度おいしい!



外山輝司
 静岡県浜北市
 スポット
 生産者の外山さん
 温州みかん和オレンジの交配種。温州みかんの甘みとオレンジの香りを持っていて、1玉で二度おいしい!
今週のみ
 ●菌2虫1 (有機許容1)

12 外山さんの清見オレンジ
 約1kg 3〜5玉 **777円** (税839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!



池田鹿蔵みかん農園
 和歌山県有田郡
 ●菌1虫5 (有機許容3含む) 当地比約1/3
13 不知火(しらぬい)
 約800g (約2〜3玉) **802円** (税866円)

果物はサクサクした食感で、日本人の好みのさっぱりした甘ささわやかな酸味がバランス良い。サラダや和え物もおすすめ!



池田鹿蔵みかん農園 和歌山県有田郡
 ●菌2虫5種調1有機許容3 (当地比約1/2)
14 はっさく
 約1kg **720円** (税778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!

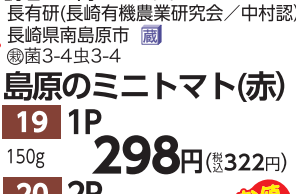


PTJ タイ・チュボン県またはベップリ県
 ●菌0虫0 化成使用
 品種: グロスミッチェル種ホムトン

16 タイバナナ 500g
472円 (税510円)

17 1kg
 944円⇒
 (税1,020円) **882円** (税953円) **お値打ち!**

ちょっと縦長のミニトマト(品種アライコ)。果肉が厚く、甘みが強い、おいしい品種です。生食だけでなく、加熱調理にも向いています。



長有研(長崎有機農業研究会/中村認)
 長崎県南島原市
 ●菌3-4虫3-4
島原のミニトマト(赤)
19 1P
 150g **298円** (税322円)

20 2P
 150g×2 596円⇒
 (税644円) **554円** (税598円) **お値打ち!**

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



ティエラス
 愛知県原市
 ●菌0虫1-5 (有機許容)
21 ブロッコリー
 1株 **378円** (税408円)

りんごの王様! 一番人気の赤いりんご・フジ
 サンふじは酸味が少なく、ふわっと甘くてジューシー、美味しさも人気も最高!



今季は大変な不作で青森りんご価格高騰のため、「もったいない規格」でお届け。
 青森農園(津軽産直組合)青森県青森市
 ●菌12虫12有機許容1 (当地比約2/3) ●
15 青森りんご・もったいないサンふじ
 約600g (サイズ混) **818円** (税883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。ノックで皮ごと使えます。



池田鹿蔵みかん農園
 和歌山県和歌山市
 ●菌2虫5有機許容3 (当地比約1/2) 品種: ユーレカ
18 レモン
 約300g (2〜3個) **406円** (税438円)

島原からミニトマト登場!

お弁当に、料理の彩りに…。みんな大好きな可愛らしいミニトマト。冬季はハウスでの加温栽培となりますが、国産&低農薬を優先して扱います。必要場合は、ぜひこちらをご利用ください!



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



長有研(長崎有機農業研究会)
 長崎県南島原市
 ●菌0虫1-2
 品種: 春物語
24 1/2玉
469円 (税507円)

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



teranova
 愛知県安城市
 ●菌0虫0
 品種: 美味タスほか
26 無農薬リーフレタス
 150g **349円** (税377円)

葉先が紫色で彩り良い。サラダはもちろろん、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。



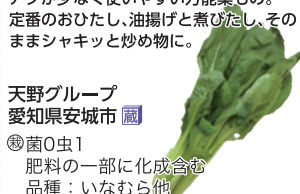
teranova
 愛知県安城市
 ●菌0虫0
 品種: レッドファイヤーまたはパリレッド
27 無農薬サニーレタス
 150g **349円** (税377円)

定番のザ・葉もの野菜。定番のおひたしやゴマ和え、煮びたし、バター炒めに。



天野グループ
 愛知県安城市
 ●菌0虫1
 肥料の一部に化成含む
 品種: エクストリーム他
28 ほうれん草
 200g **276円** (税298円)

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



天野グループ
 愛知県安城市
 ●菌0虫1
 肥料の一部に化成含む
 品種: いなむら他
29 小松菜
 200g **276円** (税298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。



30 無農薬ほうれん草 200g 310円(¥335円)

定番のザ・葉もの野菜。定番のおひたしやゴマ和え、煮びたし、バターソテーに。



31 無農薬小松菜 200g 291円(¥313円)

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



32 大和真菜 200g 276円(¥298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。



33 有機ベビーサラダほうれん草 30g 300円(¥324円)

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



34 有機サラダ小松菜 30g 300円(¥324円)

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



35 有機サラダ水菜 30g 300円(¥324円)

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



36 有機サラダロメイン 30g 300円(¥324円)

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



37 有機ルッコラセルパチカ 30g 320円(¥346円)

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



38 有機ベビールッコラ 30g 298円(¥322円)

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



39 有機ベビーケール 30g 300円(¥324円)

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



40 有機サラダ春菊 30g 300円(¥324円)

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



41 有機レタスリーフミックス 30g 300円(¥324円)

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

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



42 有機ベビーリーフ 30g 300円(¥324円)

貴重な農薬不使用大根。サイズはやや小ぶりです。



43 たっぷり有機ベビーリーフ 100g 582円(¥629円)

重なるので、皮ごと洗って食べられる。美味しく安全に楽しんで。産地は時期によって変わります。



44 無農薬大根 1本 367円(¥396円)

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



45 有機にんじん 400g 369円(¥399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。



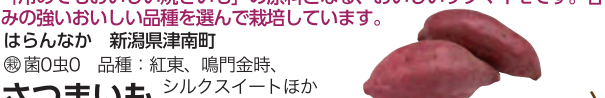
46 800g 669円(¥723円)

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



47 無農薬玉ねぎ(サイズ混) 500g 467円(¥504円)

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



51 500g 380円(¥410円)

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



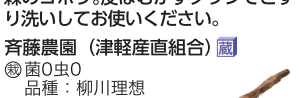
52 1kg 713円(¥770円)

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



53 小っちゃなサツマイも 1kg 638円(¥689円)

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



54 れんこん(土付き) 500g 616円(¥665円)

美しい緑色、さわやかな香りが食欲をそそります。



55 青森ごぼう 200g 320円(¥346円)

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



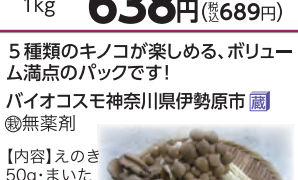
56 しょうが 80g 328円(¥354円)

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



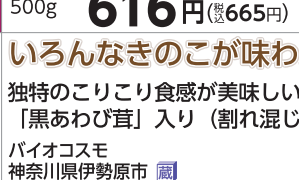
58 青ねぎ 200g 255円(¥275円)

5種類のキノコが楽しめる。ボリューム満点のパックです！



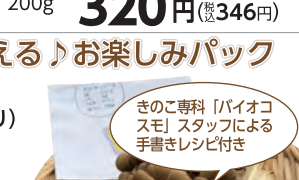
59 キノコいろいろパック5種 1セット 739円(¥798円)

独自のこりこり食感が美味しい「黒あわび茸」入り(割れ混じり)



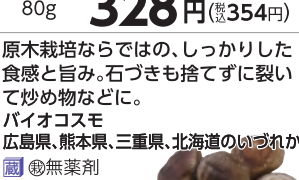
60 黒あわび茸入りキノコ4種セット 1セット 592円(¥639円)

アワビに似た独特のシャキッととした歯ごたえと香りが美味。



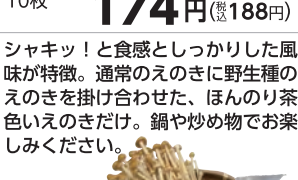
61 1P 100g 318円(¥343円)

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



62 2P 100g×2 600円(¥648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。



63 ブラウンえのき 100g 245円(¥265円)

シャキシャキした歯ごたえとほんのりした甘み、独特の風味。



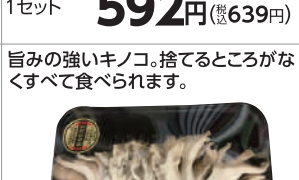
64 えのき 100g 146円(¥158円)

旨みの強いキノコ。捨てるところがなくすべて食べられます。



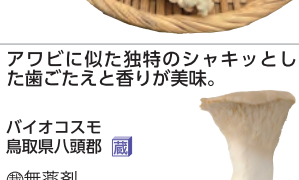
65 徳用 200g 236円(¥255円)

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



66 ぶなしめじ 100g 198円(¥214円)

特にやわらかい穂先部分をホール状態で水蒸しパックにしました。



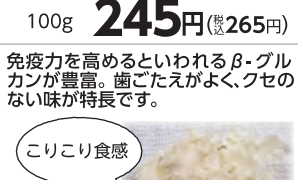
67 ぶなしめじバラ徳用 300g 420円(¥454円)

◆収穫後の保管時に燻蒸処理などしていないので、気温が上がると虫が発生することがあります。夏場は冷暗所または冷蔵庫で保管ください。



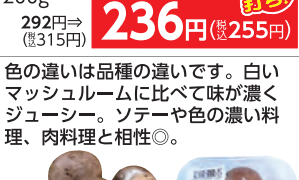
68 ましたけ 100g 338円(¥365円)

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



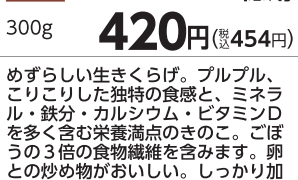
69 エリンギ 100g 289円(¥312円)

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



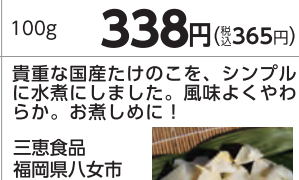
73 ブラウンマッシュルーム 100g 367円(¥396円)

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



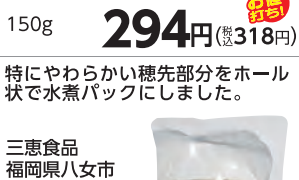
74 生きくらげ(黒) 65g 360円(¥389円)

三恵食品 福岡県八女市 150日



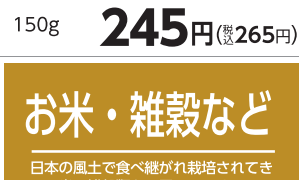
75 国産たけのこ水蒸(スライス) 150g 562円(¥607円)

三恵食品 福岡県八女市 150日



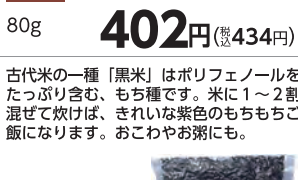
76 国産たけのこ水蒸(ホール) 130g 902円(¥974円)

◆収穫後の保管時に燻蒸処理などしていないので、気温が上がると虫が発生することがあります。夏場は冷暗所または冷蔵庫で保管ください。



77 犬山の黒米 200g 626円(¥676円)

三恵食品 福岡県八女市 150日



三恵食品 福岡県八女市 150日

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、美味しく仕上げられています。除草剤1回使用

杉浦農園(杉浦 剛) 愛知県知多半島美浜町 毎週 除1菌0虫0(育苗時菌0虫0~1) 品種:コシヒカリ、ヒメポリなどのブレンド ※2025年産

杉浦さんのお米

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

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

生産量の少ない、希少な国産ハトムギ。お米と一緒に炊いたり、スープ、サラダに。

- 桜井食品 岐阜県美濃加茂市
84 国内産ハトムギ 150g 600円(税648円)



卵

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

- 85 6個 388円(税419円)
86 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 87 2個 138円(税149円)
88 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蒸パックにしました。串にさしておでんの具に、お弁当のおかず。

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

- 89 うずらの卵水煮 6個×2連 420円(税454円)

牛乳・乳製品

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



四日市酪農

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



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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週 原材料:65°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

- 91 低温殺菌ノンホモ牛乳 1000ml 443円(税478円)

ホモジナイズ(脂肪球を攪拌)しているのだからとされた飲み心地で、カフェオレなどブレンドした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

- 92 1000ml 439円(税474円)
93 500ml 338円(税365円)
94 200ml 187円(税202円)

鈴鹿山麓低温殺菌牛乳

- 92 1000ml 439円(税474円)
93 500ml 338円(税365円)
94 200ml 187円(税202円)

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

- 95 プレーンヨーグルト(無糖) 450g 378円(税408円)

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

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

- 96 JPA2ヨーグルト(無糖) 390g 400円(税432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

- のむヨーグルトストロベリー 99 小(130ml) 200円(税216円)
100 大(500ml) 500円(税540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ます。ご家族みんなでどうぞ！

四日市酪農 三重県菟野町 毎週 原材料:生乳(四日市酪農)・ビートグラニュー糖(北海道) 18日

のむヨーグルトプレーン

- 97 小(130ml) 158円(税171円)
98 大(500ml) 416円(税449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

やさしい甘さ 鈴鹿山麓ヨーグルト

- 101 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、または好みにジャムやはちみつを加えて、朝食やおやつにどうぞ。

四日市酪農 三重県菟野町 毎週 原材料:生乳(四日市酪農) 17日

3Pプレーンヨーグルト(無糖)

- 102 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

低脂肪牛乳

- 103 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

生クリーム

- 104 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(最短約1/3)

シュレッドチーズ

- 105 シュレッドチーズ 250g 924円(税998円)

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

よつ葉乳業 北海道 毎週 原材料:生乳・食塩 90日(最短約1/3)

スライスチェダー

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

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

よつ葉乳業 北海道 隔週BD 原材料:生乳・食塩 180日(最短約1/3)

カマンベールチーズ

- 107 カマンベールチーズ 90g 692円(税747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(最短約1/3)

クリームチーズ

- 108 クリームチーズ 200g 713円(税770円)

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

よつ葉乳業 北海道 隔週BD 原材料:ナチュラルチーズ(生乳(北海道十勝産)・食塩) 120日(最短約1/3)

おつまみチーズチェダー

- 109 おつまみチーズチェダー 30g 334円(税361円)

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

よつ葉乳業 北海道 毎週 原材料:生乳 365日(最短約1/3)

スキムミルク

- 110 スキムミルク 150g 463円(税500円)

添加物を一切加えずに作りあげた本格的なバターです。季節により色が変化する場合があります。

よつ葉乳業 北海道 隔週BD 原材料:生乳 180日(最短約1/3)

よつ葉バター・無塩

- 111 よつ葉バター・無塩 150g 605円(税653円)

発酵バターをホイップし、口どけ良く仕上げました。発酵バター特有の、ヨーグルトのようなすっきりした爽やかな後味。

よつ葉乳業 北海道 隔週BD 原材料:生乳・食塩 180日(最短約1/3)

パンに美味しいよつ葉発酵バター

- 112 パンに美味しいよつ葉発酵バター 100g 538円(税581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。

原材料:基本材料・ホシノ天然酵母 最短3日

- 116 テーブルロール 40g×4 397円(税429円)
117 レーズンロール 45g×4 535円(税578円)
118 バターロール 1本 486円(税525円)

プレマのパン

基本材料:国産小麦粉・粗糖・塩(海の精)

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

- 119 ハイジの白パン 80g×2 422円(税456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。

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

プレマ天然酵母角食パン・ノンライス

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

原材料:基本材料・有機ショートニング・有機豆乳・バニラビーンズ 最短3日

プレマ天然酵母角食パン・5枚切

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

ふわ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。

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

テーブルロール

- 116 テーブルロール 40g×4 397円(税429円)

ふわ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。

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

レーズンロール

- 117 レーズンロール 45g×4 535円(税578円)

外皮は柔らかく、内側はふわわり焼けたごばしい太めのバケット。斜めスライスして軽くトーストするとさらにおいしい!

原材料:基本材料・ホシノ天然酵母 最短3日

バターロール

- 118 バターロール 1本 486円(税525円)

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

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 最短3日

ハイジの白パン

- 119 ハイジの白パン 80g×2 422円(税456円)

ふわふわで柔らかく口解けの良いプレマオリジナル塩パン。そのままでも美味しいですが、軽く温めるとより一層美味。

原材料:基本材料・有機パーム油・ホシノ天然酵母 最短3日

プレマの塩パン

- 120 プレマの塩パン 85g×2 514円(税555円)

本物の練乳クリームのような味わいと、生地も自然な甘さ。やさしさいっぱいの逸品です。

原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・有機豆乳・バニラビーンズ 最短3日

豆乳クリームサンド

- 121 豆乳クリームサンド 85g×2 575円(税621円)

マイスターズ・バックシュトゥーベのパンと焼き菓子

愛知県名古屋市千種区
基本材料: 国産小麦粉・自家製天然酵母・自然塩
★規格(g)は焼く前の生地重量です

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



122 湯種食パン
520g **420円**(¥454円)

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



123 湯種レーズン食パン
330g **340円**(¥367円)
124 湯種レーズン食パン(大)
540g **520円**(¥562円)

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



125 全粒パン・カレンズ
300g **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。



126 カンパーニュ・ノア
280g **440円**(¥475円)

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



127 サルタナレーズンスティック
200g **340円**(¥367円)

黒糖入りベーグルの仕上げにきな粉を振りまきました。



128 黒糖ときな粉の石窯ベーグル
2個 **340円**(¥367円)

黒岩農園 & 自家製のWマーマレードと、ココナツのおいしさがギュギュッ！



129 マーマレードココナツ
100g **280円**(¥302円)

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



131 パン・オ・ノア
320g **440円**(¥475円)

完全粉(全粒粉)を40%使ったパンに4種のナッツをぎゅっと詰め込んだ人気のパン。シ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。



132 全粒パン・ナッツ
300g **440円**(¥475円)

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



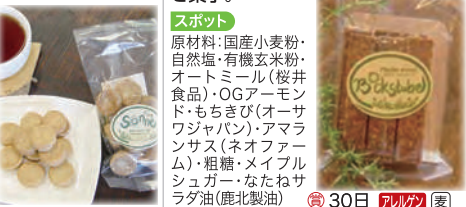
133 米粉パン
2個 **300円**(¥324円)

オーガニッククランベリーの甘酸っぱさが美味しいスコーンです。



134 石窯スコーン・クランベリー
3個 **360円**(¥389円)

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



135 メイプル・バタークッキー
15個 **440円**(¥475円)

国内産桜の塩漬けが入ったシフォンケーキ。春ならではの味に大満足！



137 桜のシフォンケーキ
1台 **1,450円**(¥1,566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。

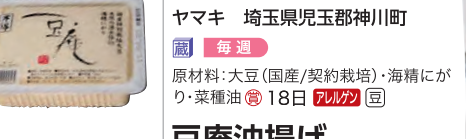
【お知らせ】
12wはヤマサ食品のお豆腐類はお休みとなります。

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。



139 豆腐 絹寄せ
300g **359円**(¥387円)

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



140 豆腐 もめん豆腐
300g **353円**(¥381円)

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



141 2枚(約50g×2)
248円(¥268円)

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



142 2P(約50g×2×2)
496円⇒**475円**(¥513円)

しっかり水切りした木綿豆腐を薄く切って揚げた。とても美味しい揚げ。冷凍保存もOK。



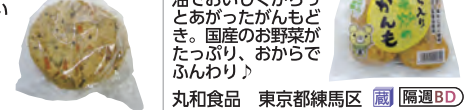
144 手揚げ揚げ
2枚 **302円**(¥326円)

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



145 豆腐厚揚げ
1枚(約240g) **409円**(¥442円)

旨みたっぷりの小エビや風味のいいゴボウなど具だくさんの大きながんも。焼いても美味。



146 具だくさんがんも(小えび)
2個(約80g×2) **511円**(¥552円)

使いやすいミニがんも。プレントアイプなもので、様々な料理に使えます。煮物や、こんがり焼いて生姜醤油で食べても美味。



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

具だくさんでこんのある小ぶりながんもを、たっぷりの煮汁で煮含めました。お弁当にも◎。汁ごと青菜との煮びたしに。



148 京がんも
7個(約20g×7) **339円**(¥366円)

肉厚の油揚げにお餅が入りました。がんもなどと一緒に煮物にどうぞ。だしがじゅわ〜としみて、とっても美味。



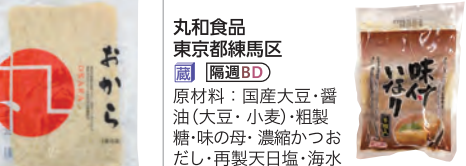
150 餅入りきんちゃく
3個 **407円**(¥440円)

面倒な水切りが不要。和えもの、炒めもの、スープなど、さまざまな料理にお使いいただけます。



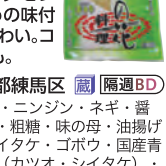
151 押し豆腐
220g **335円**(¥362円)

国産大豆の甘さがしっかりと出ているおから。煮物などに便利です。



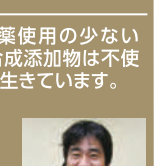
152 おから
200g **193円**(¥208円)

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



153 味付いなりあげ
6枚 **342円**(¥369円)

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



154 味付うの花料理
150g **349円**(¥377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。



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

イモをすりおろして作った素朴なこんにやく。やわらかく風味満点。煮物に。



157 手造り生芋糸こんにやく
250g **300円**(¥324円)

こんにやくイモを粉にしてから作っているのでプリプリ感は一押し。煮物、炒め物に。



158 板こんにやく
250g **210円**(¥227円)

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



159 2P(250g×2)
420円⇒**407円**(¥440円)

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



160 糸こんにやく(黒)
200g **210円**(¥227円)

161 糸こんにやく(白)
200g **210円**(¥227円)

(生・冷凍・乾麺)

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

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

*ゆで時間
約10~12分/約2食分

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市

原材料:小麦粉(静岡・愛知)・塩

7日 **フリック** 麦

163 国産小麦の生うどん
300g **372円**(¥402円)

パスタみたいな食感が新鮮な細麺タイプ。

*ゆで時間約5~6分/約2食分

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市

原材料:小麦粉(静岡)・塩

7日 **フリック** 麦

164 国産小麦100%の細うどん(生)
250g **330円**(¥356円)

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

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市

原材料:小麦粉(北海道産)・そば粉(北海道産)・塩

5日 **フリック** 麦

169 国産100%のゆでそば
160g(1食) **230円**(¥248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。



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

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市

原材料:国産小麦粉(北海道・他)・塩

4日 **フリック** 麦

165 1P 210g 170円(¥184円)

166 2P 210g×2 340円(¥367円) **333円**(¥360円)

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

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市

原材料:国産小麦粉(北海道・他)・塩

4日 **フリック** 麦

167 1P 210g 170円(¥184円)

168 2P 210g×2 340円(¥367円) **333円**(¥360円)

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

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市

原材料:小麦粉(北海道産)・そば粉(北海道産)・塩

7日 **フリック** 麦

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

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

原材料:豚肉(国産)・岩塩(ドイツ)・黒砂糖・醤油・みりん・羊腸(ニュージーランド)・香辛料(マレーシア・インドネシア他)

3ヶ月 **フリック** 麦

181 2P 80g×2 952円(¥1,028円) **915円**(¥988円)

ナチュラルチーズのkokoroが美味しいソーセージ。

原材料:豚肉(国産)・ゴータチーズ(オランダ)・塩(ドイツ)・岩塩(国産)・黒砂糖・醤油・みりん・羊腸(ニュージーランド)・香辛料(マレーシア・インドネシア他)

3ヶ月 **フリック** 麦

182 1P 80g 528円(¥570円)

183 2P 80g×2 1,056円(¥1,140円) **1,019円**(¥1,100円)

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

本田商店 島根県

原材料:小麦粉・そば粉・塩

365日 **フリック** 麦

171 出雲そば
180g **447円**(¥483円)

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

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市

原材料:国産小麦粉・食塩・油脂(大豆・豚由来)・かん水

6日 **フリック** 麦

172 水を加えて調理する焼きそば
120g **216円**(¥233円)

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

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市

原材料:小麦粉(北海道産)・塩・天然かん水・卵・菜種油

5日 **フリック** 麦

173 1P 300g(約2食) 314円(¥339円)

174 2P 300g×2(約2食×2) 628円(¥678円) **609円**(¥658円)

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

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市

原材料:小麦粉(北海道産)・卵・かん水・食塩・スープ・有機醤油・かつお節エキス・米発酵調味料・食塩・粗糖・ごま油・味噌・昆布だし・香辛料・酵母エキス

7日 **フリック** 麦

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

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

3ヶ月 **フリック** 麦

184 3ヶ月 503円(¥543円)

185 中山道ロースハム
50g **503円**(¥543円)

国産小麦の細焼そば

175 1P 160g 182円(¥197円)

176 2P 160g×2 364円(¥393円) **353円**(¥381円)

国産小麦の太焼そば

173 1P 300g(約2食) 314円(¥339円)

174 2P 300g×2(約2食×2) 628円(¥678円) **609円**(¥658円)

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

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市

原材料:小麦粉(北海道産)・卵・かん水・食塩・スープ・有機醤油・かつお節エキス・米発酵調味料・食塩・粗糖・ごま油・味噌・昆布だし・香辛料・酵母エキス

7日 **フリック** 麦

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

国産小麦の生麩

178 国産小麦の生麩
140g **363円**(¥392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。

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

3ヶ月 **フリック** 麦

184 3ヶ月 503円(¥543円)

185 中山道ロースハム
50g **503円**(¥543円)

さんさんファーム

長野県下伊那郡松川町

パークシャー × デュロック種 飼育期間/平均210~240日 飼料/穀類(トウモロコシ、大麦)・大豆油かす・そうこう類(米ぬか、酒かす)・乾燥おから・りんごジュース絞りがす他(飼料は分別生産流通管理済み)

母豚からの一貫飼育で、兄弟なかよく開放豚舎でのびのび育てた豚は、旨みのつまった赤身と、甘みのある脂身のバランスが絶妙。飼料米の自作にも挑戦中。

ヒレと並ぶ上部位。味噌焼き、シヨウガ焼きがこぼれ落ちておすすめです。

187 ローススライスさんさん豚
180g **912円**(¥985円)

コクのある濃厚な味わい。ソテー、煮込み、野菜巻きなどあらゆる料理に。

188 肩ローススライスさんさん豚
180g **860円**(¥929円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町

豚モモ肉 60日

189 モモスライスさんさん豚
180g **821円**(¥887円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町

豚各部位 60日

190 小間切れさんさん豚
180g **853円**(¥921円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町

豚バラ肉 60日

191 バラスライスさんさん豚
180g **821円**(¥887円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町

豚バラ肉 60日

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

ハンバーグ、ギョウザ、肉団子、炒め物などにも、幅広くお使いください。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町

豚肉各部位ミックス 60日

193 ミンチ肉さんさん豚
180g **780円**(¥842円)

柔らかい肉質はとってもジューシー。ほのかな甘みも。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町

豚ロース肉 60日

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

一口サイズの角切り。ことごと煮込むほどにじわ〜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

195 モモ肉カレー・シチュー用さんさん豚
180g **846円**(¥914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

豚肉各部位 60日

196 玄米ソーセージ
140g(4~5本) **786円**(¥849円)

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

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町

豚肉各部位 60日

197 チョリソー(辛口ソーセージ)
140g(4~5本) **764円**(¥825円)

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

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町

豚肉各部位 60日

198 りんご入りソーセージ
140g(4~5本) **764円**(¥825円)

自家製バジルがほのかに香るソーセージ。長さ12cm前後。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町

豚肉各部位 60日

199 バジルスソーセージ
140g(4~5本) **764円**(¥825円)

さんさんファームの遊休農地で大豆を栽培するというこだわりの味噌で漬けました。焼くと油がじゅわ〜とでるので、野菜を炒めて2度おいしい!

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町

豚肉各部位 60日

200 180g(3枚) 1,118円(¥1,207円)

201 100g 706円(¥762円)

りんごたっぷり!焼肉のたれ

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町

豚肉各部位 60日

202 甘口
180g **667円**(¥720円)

203 辛口

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

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町

豚肉各部位 60日

204 さんさん白もつ(ポイル)
200g **574円**(¥620円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町

豚肉各部位 60日

204 さんさん白もつ(ポイル)
200g **574円**(¥620円)

国産豚肉【走る豚】



やまあい村 (武藤勝典) 熊本県菊池市
その名の通り山に囲まれた放牧場で、十分に運動して育つ「走る豚」。健康で病気知らず、薬いらず(抗生物質・ホルモン剤不使用)。脂身はあっさりとし甘みがあり、赤身は旨みが詰まっているので、シンプルにお召し上がりください。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)・穀(豪州・米国・九州)・グルテン(米国)・大豆粕(米国)・炭酸カルシウム(牡蠣殻/福岡)・塩(長崎)・炭(宮崎県産広葉樹)
※飼料は非遺伝子組み換え
精肉加工: 大誠食品(福岡県福岡市)

【技術】

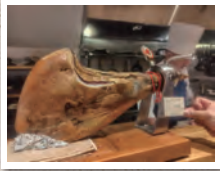
数年前にイタリアでアフリカ豚熱という法定伝染病が発生しました。治療法、ワクチン共に無し。感染力、死亡率共に高い。

その結果、イタリア産の豚肉やその加工品が輸入できなくなりました。生ハム等はスペイン産に切り替わったりしました。

昨年末にスペインでもアフリカ豚熱が確認され、日本が輸入する量の7割を占めていたスペイン産生ハムも入らなくなりました。

飲食店さんや愛好家さんにとってはとても厳しい状況だと思えます。

でも日本で生ハムを造る方々も増えておられ、技術も年々上がっているとのこと。逆境はチャンス。国産生ハムがどんどん美味しくなっています。



画像は走る豚の生ハムです。

日本らしく趣で醸してあるとか。人の技術に敬意を。

はわとぎどきはしるぶた by やまあい村 武藤勝典

柔らかさはもちろんのこと、赤身と脂身のバランスも丁度良い部位です。



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

さっぱりとした味わいでヘルシーですが旨味はしっかりと感じていただけます。



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

生姜焼き用に厚めにスライスしていますので走る豚の旨味が感じられます。



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



熊本・やまあい村 スポット
266 走る豚/ももしゃぶ用
200g **857円**(¥926円)

あっさりとした味わいとやわらかい肉質が特徴。



熊本・やまあい村 スポット
251 走る豚/ももスライス
200g **857円**(¥926円) **810円**(¥875円)

きめ細かな肉質で柔らかい食感です。



熊本・やまあい村 スポット
252 走る豚/ロースとんかつ用
200g **1,083円**(¥1,170円) **1,065円**(¥1,150円)

あっさりとした味わいとやわらかい肉質が旨辛たれと相性◎!



熊本・やまあい村 スポット
253 走る豚/もも生姜焼き用
200g **857円**(¥926円) **840円**(¥907円)

豚のあばらの先にある豚1頭から少量しかとれない希少部位。煮込料理がおすすめです。



熊本・やまあい村 スポット
257 走る豚/軟骨
200g **760円**(¥821円) **744円**(¥804円)



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

熊本・やまあい村 スポット
255 1P 走る豚/バラスライス
200g **1,095円**(¥1,183円) **985円**(¥1,064円)



適度に赤身と脂身が入った柔らかい食感です。



熊本・やまあい村 スポット
259 1P 走る豚/小間スライス
200g **920円**(¥994円) **910円**(¥983円)

高たんぱくで定カロリー、旨味が強く肉本来の味わいをお楽しみいただけます。



熊本・やまあい村 スポット
261 1P 走る豚/赤身ミンチ
300g **992円**(¥1,071円) **972円**(¥1,050円)

国産牛肉【マザービーフ】



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

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

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

柔らかい部位であるロース、肩ロースを使用。旨味絶品です!



熊本・菊池農場 毎週
274 マザービーフ/特選すき焼き用
200g **1,765円**(¥1,906円)

マザービーフの旨味を感じられる肩ロース、ランプ、モモを使用。



熊本・菊池農場 毎週
275 マザービーフ/特選スライス
200g **1,618円**(¥1,747円)

熊本・菊池農場 マザービーフ



焼きしゃぶやすき焼がおすすめ! 旨味たっぷり。



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

モモ、ウデ、バラなどの部位を小間用にスライスしています。



熊本・菊池農場 毎週
271 マザービーフ/万能小間
200g **968円**(¥1,045円) **833円**(¥900円)

低カロリーで高タンパクのヘルシーな部位です。



熊本・菊池農場 毎週
272 マザービーフ/赤身スライス
200g **1,369円**(¥1,479円) **1,328円**(¥1,434円)

マザービーフの本来の美味しさや食感が味わえる粗挽きです。



熊本・菊池農場 スポット
273 マザービーフ/粗びきミンチ
200g **917円**(¥990円) **806円**(¥870円)

そばろ料理やミートソース、ハンバーグにどうぞ。



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

マザービーフ60%、走る豚40%配合の合挽きミンチです。



熊本・菊池農場 毎週
278 マザービーフ/合挽きミンチ
200g **833円**(¥900円)



国産牛肉【健康あか牛】



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

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

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

表面をカリッと焼いたライスパンに、ジューシーな焼肉をのせた満足感のある一品です。ぜひお試しください!



あか牛の焼肉ライスバーガー

- 【材料】1個分
- ご飯茶碗…………… 1杯分
 - 薄口しょうゆ/小さじ 1/2、
 - 鶏と野菜の洋風だし(10g)
 - あか牛バラスライス…………… 50g
 - ゴマ油…………… 小さじ 1.5
 - ゴマ油…………… 小さじ 1.5
 - 玉ネギ…………… 1/8個
 - 焼き肉のタレ…………… 小さじ 2
 - サニーレタス…………… 1/2枚
 - マヨネーズ…………… お好み

【作り方】
①ご飯に、薄口しょうゆ、鶏と野菜の洋風だしを混ぜ、2等分してラップできつく握り押しつけ平らにする。中火で熱したフライパンにゴマ油小さじ1を入れ、両面こんがり焼く。
②玉ネギは縦薄切り、フライパンに残りのゴマ油を強めの中火で熱し、玉ネギと牛肉を炒める。牛肉の色が変わったら、焼肉のタレを半量入れ、火を止めて残り半量を入れる。
③①で②をはさみ、ちぎったサニーレタスと一緒にいただきます。
お好みにマヨネーズを挟んでも!



熊本・菊池農場 凍 毎週
281 健康あか牛/バラスライス 200g 1,000円(¥1,080円) 974円(¥1,052円)
401 鶏と野菜の洋風だし(液体タイプ) 10g×8 495円(¥535円) 470円(¥508円)

ジューシーで柔らかく肉のうまみも感じられる部位です。



熊本・菊池農場 凍 毎週
280 健康あか牛/サーロインステーキ 250g 3,298円(¥3,562円) 2,875円(¥3,105円)

上質な風味と豊かな旨味はローストビーフやシチューにおすすめ!



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

あか牛の上質な部位をスライスした贅沢なすき焼き用です。



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

脂身の旨味や甘さ、こってり感やジューシー感などを楽しめます。



熊本・菊池農場 凍 毎週
281 健康あか牛/バラスライス 200g 1,000円(¥1,080円) 974円(¥1,052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!



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

旨味が凝縮されているので肉本来の味を味わうことができます。



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

色々使えて便利! 普段のお料理もワンランク上の美味しさへ。



熊本・菊池農場 凍 毎週
282 健康あか牛/小間スライス 200g 1,400円(¥1,512円) 1,348円(¥1,456円)

煮込みから焼き物まで色々な食べ方ができます。



熊本・菊池農場 凍 毎週
287 健康あか牛/肩ローススライス 200g 1,800円(¥1,944円)

煮物・焼き物・炒め物など様々な料理に活用できる便利な食材です。



熊本・菊池農場 凍 毎週
291 健康あか牛/ミンチ 200g 1,038円(¥1,121円)

ほどよい歯ごたえと旨味たっぷり! 肉本来のおいしさが味わえます。



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

きめ細かい肉質で、程よい食感と濃厚な味がお楽しみいただけます。



熊本・菊池農場 凍 毎週
284 健康あか牛/特選サイコロステーキ 200g 2,200円(¥2,376円)

高タンパクで低カロリー! 近頃人気の赤身肉です。



熊本・菊池農場 凍 毎週
288 健康あか牛/赤身スライス 200g 1,580円(¥1,706円)

高タンパクで低カロリー! 脂肪が少なくあっさりとした味わいです。



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

国産鶏肉【紀州赤地鶏】



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



和歌山・小坂農園 凍 毎週 180日
294 赤地鶏/もも肉 300g 939円(¥1,014円)
295 赤地鶏/むね肉 300g 730円(¥788円)

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



和歌山・小坂農園 凍 毎週 180日
294 赤地鶏/もも肉 300g 939円(¥1,014円)

高たんぱく、低カロリーな部位。唐揚げや、蒸し鶏におすすめ。



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

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



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

骨付きなので、だしにコクがでます。煮物やから揚げにもどうぞ。



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

ムネ肉100%の旨味がしっかりと、脂肪の少ないあっさりした味です。

和歌山・小坂農園 凍 180日
305 1P 毎週 200g 596円(¥644円) 550円(¥594円)
306 2P スポット 200g×2 1,192円(¥1,287円) 1,040円(¥1,123円)

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



和歌山・小坂農園 凍 毎週 180日
298 赤地鶏/正肉 300g 859円(¥928円) 810円(¥875円)

肉厚でふわっとやわらかく上品な味わい。ダイエットにもおすすめ!



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

ボリュームがあり肉汁もたっぷり! 煮付けや揚げものBBQにもオススメ! です。



和歌山・小坂農園 凍 隔週BD 180日
300 赤地鶏/手羽先 300g 591円(¥638円)

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



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

鮮度を一番実感していただける部位。鉄分が豊富で女性にオススメです。



和歌山・小坂農園 凍 毎週 180日
302 赤地鶏/キモ 200g 492円(¥531円)

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



和歌山・小坂農園 凍 スポット 180日
303 赤地鶏/砂ずり 200g 492円(¥531円)

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



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

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



和歌山・小坂農園 凍 スポット 180日
307 赤地鶏/もも肉カット唐揚げ 12切(約300g) 970円(¥1,048円)

国産鶏肉【天草大王】



天草大王 熊本県
 鶏種:天草大王
 飼育期間:130日以上
 飼料:穀類【とうもろこし、きな粉、マイロ(小麦)】、植物性油かす【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:上品な味わいで小め。オスと比べると少し柔らかく感じます。
賞味期限:180日

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



熊本・天草大王 週 毎週
313 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
314 天草大王/ささみ
 150g **760円**(¥821円)

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

鉄分が多く含まれ、コクのある旨味が味わえます。煮物や唐揚げ、照焼などに。

熊本・天草大王 週 毎週
天草大王/モモ肉
 309 1P 毎週
 150g **809円**(¥874円)
 310 2P スポット **2P SALE**
 150g×2 **1,580円**(¥1,706円)



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



熊本・天草大王 週 毎週
315 天草大王/スライス
 150g **635円**(¥686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
天草大王/ムネ肉
 311 1P 毎週
 150g **603円**(¥651円)
 312 2P スポット **2P SALE**
 150g×2 **1,180円**(¥1,274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
317 天草大王/むねミンチ
 150g **647円**(¥699円)

ハム・ソーセージ



共同ミートセンター 熊本県菊池市
 豚肉は熊本産、鶏肉は「九州産ハーブ鶏」を使用し、発色剤、合成保存料や増粘剤、香料、うま味調味料(アミノ酸等)、着色料は一切使用していません。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。

塩と砂糖で熟成した後スモークで仕上げました。肉本来の旨みを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
 原材料:豚ロース肉(熊本)、天日塩、きび砂糖
322 ロースハムスライス
 100g **855円**(¥923円)



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



熊本・共同ミートセンター 週 スポット
 原材料:豚肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料
323 ベーコンブロック
 200g **1,394円**(¥1,506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
 原材料:鶏肉(九州産)、天日塩、きび砂糖、香辛料
319 チキンウイナー
 110g **368円**(¥397円)

塩、砂糖、香辛料だけでソーセージに仕上げました。温めてお召し上がり下さい。



熊本・共同ミートセンター 週 毎週
 原材料:豚肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料
320 ウイナー
 110g **654円**(¥706円)

冷めても食べ応えのあるジューシーなウイナーになるよう、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
 原材料:鶏肉(九州産)、豚脂、天日塩、きび砂糖、香辛料
321 お弁当ウイナー
 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コラボしたベーコン、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
324 ベーコンスライス
 100g **727円**(¥785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
 原材料:豚肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香料
325 ベーコン切落とし
 100g **711円**(¥768円)



無添加惣菜



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



調理済みなので、お召し上がりだけで手軽に串カツです。国産鶏胸肉を使用した串カツです。
 福岡・那珂川キッチン 週 スポット
 原材料:チキンカツ:鶏肉、しょうゆ(薄口)、粉末野菜(イオン(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、コンショウ、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)、ホワイトペッパー、衣(小麦粉、パン粉)、揚げ油(菜種油) **アレルギー 麦 調理済**
チキン串カツ
 336 5本 **793円**(¥856円)
 337 10本 **1,500円**(¥1,620円)

走る豚の中華惣菜シリーズ

みんな大好きなカレーとチーズの組み合わせが「走る豚の肉まん」とドッキング! ハズレなしの美味さです!
 福岡・那珂川キッチン 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) **アレルギー 麦 乳 調理済**
327 走る豚肉まん
 125g×2 **738円**(¥797円)

九州産の厳選した低脂肪たんぱくな鶏ミンチ使用。食感のアクセントに国産の蓮根を使いシャキシャキ食感であっさりとした味に仕上げています。
 福岡・那珂川キッチン 週 毎週
 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 **アレルギー 麦 卵 調理済**
チキンレンコンボール
 333 1P **853円**(¥921円)
 334 2P **1,620円**(¥1,750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 毎週
 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) **アレルギー 麦 調理済**
走る豚しゅうまい
 329 1P 毎週 **1,198円**(¥1,294円)
 30g×6×2 **2,290円**(¥2,473円)



国産鶏のもも肉使用しジューシーで柔らかく仕上げました。旨味を引き出すため自家製だれにじっくり漬込み、こだわりのまった大人気商品です。
 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 **アレルギー 麦 卵 調理済**
国産鶏ももから揚げ
 331 1P **735円**(¥794円)
 332 2P **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 **アレルギー 麦 調理済**
335 ハッシュドポテト
 30g×8 **645円**(¥697円)

国産鶏使用。甘辛い味付けが特徴の博多名物とりかわ巻きを化学調味料不使用で作りました。
 福岡・那珂川キッチン 週 スポット
 原材料:鶏肉(国産)、濃口醤油、清酒、粗糖、大蒜、唐辛子 **アレルギー 麦 卵 調理済**
博多とりかわ巻き
 338 1P **704円**(¥760円)
 339 2P **1,335円**(¥1,442円)



甘いコーンがたっぷり。お弁当やお子さんが食べるのにちょうどいいサイズです。



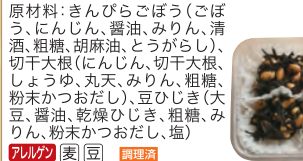
福岡・那珂川キッチン 演 スポット アレルギー 麦 乳 調理済

原材料:牛乳、ホールコーン、タマネギ、パン粉、菜種油、衣(パン粉、小麦粉)、薄力粉、菜種油、バター、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー

コーンクリームコロッケ 345 1P 30g×5 532円(¥575円) 1,064円→(¥1,149円) 1,000円(¥1,080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 演



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

和のおかずセットB 343 1P 毎週 3種×2 562円(¥607円)

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

国産小麦のマカロニに低温殺菌牛乳、シュレッドチーズ、小麦と玉ねぎをじっくりと練って作ったホワイトソースを加えたシンプルなグラタンです。



福岡・那珂川キッチン 演 スポット

原材料:牛乳(熊本)、エルゴバスタ、薄力粉、タマネギ、菜種油、シュレッドチーズ、バター、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー、乾燥パセリ

340 マカロニグラタン 180g×2 965円(¥1,042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。



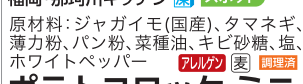
福岡・那珂川キッチン 演 スポット

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

341 鮭とほうれん草のグラタン 180g 538円(¥581円)

じゃが芋のホクホク感とゴロゴロ感が楽しめるコロッケ。手作りしたようなつかい仕上がりです。

福岡・那珂川キッチン 演 スポット



原材料:ジャガイモ(国産)、タマネギ、薄力粉、パン粉、菜種油、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー

ポテトコロッケミニ 347 1P 30g×5 542円(¥585円)

348 2P 30g×5×2 1,084円→(¥1,171円) 1,020円(¥1,102円)



農業や化学肥料に頼らず一回っ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 演 毎週

原材料:有機スイートコーン(スペイン)

349 オーガニックホールコーン 150g 432円(¥467円)

無添加惣菜

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

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



山口・秋川牧園 演 隔週BD

原材料:鶏肉(国産)、衣(パン粉、鶏卵、小麦粉)、醤油、砂糖、食塩、やまいもパウダー、ナツメグ、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、衣(パン粉、鶏卵、小麦粉、食塩、砂糖、山芋パウダー)、揚げ油(なたね油)

354 スパイシーささみカツ 160g 573円(¥619円)

柔らかくジューシーなチキンメンチカツです。調理済みなのでオーブントースターで温めるだけでおいしくいただけます。



山口・秋川牧園 演 スポット

原材料:鶏肉(国産)、玉ねぎ、鶏皮、鶏卵、パン粉、醤油、砂糖、食塩、やまいもパウダー、ナツメグ、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、衣(パン粉、鶏卵、小麦粉、食塩、砂糖、ブラックペッパー)、揚げ油(なたね油)

355 鶏メンチカツ 150g 434円(¥469円)

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



山口・秋川牧園 演 スポット 未調理

原材料:鶏肉(国産)、ばれいしよでん粉、醤油、小麦粉、生麦ペースト、砂糖、ガーリックパウダー、とりがらスープ、清酒、昆布だし、食塩、米酢、レッドペーパー粉末、ブラックペーパー粉末、(一部に鶏肉・小麦・大豆を含む)

350 揚げただけでもからあげ 350g 1,036円→(¥1,119円) 930円(¥1,004円)

国産丸大豆醤油をベースに蜂蜜やたまねぎを使い、コクのあるでりやきに仕上げました。骨付き肉なのでボリューム満点で夕飯のおかず、パーティーやお弁当にもオススメです。



山口・秋川牧園 演 スポット 調理済

原材料:鶏肉(国産)、醤油、砂糖、蜂蜜、たまねぎ、はちみつ、生麦ペースト、にんにく、小麦粉、もち粉、揚げ油(なたね油)

351 こだわりのからあげ 150g 593円(¥640円)

あっさりした胸肉で作ったサクサクのナゲット。フライ済みなので温めるだけでOK。

山口・秋川牧園 演 隔週BD

原材料:鶏肉(国産)、小麦粉、鶏卵、砂糖、食塩、ばれいしよでん粉、ホワイトペッパー、ガーリックパウダー、衣(パン粉、小麦粉、鶏卵、ばれいしよでん粉、砂糖、食塩、ブラックペッパー)、揚げ油(なたね油)

352 こだわりのチキンナゲット 200g 618円(¥667円)

胸肉ミンチで作った食べやすいスティック仕立て。ピリッとした辛さが食欲を誘います。



山口・秋川牧園 演 スポット

原材料:鶏肉(国産)、小麦粉、鶏卵、砂糖、食塩、ばれいしよでん粉、小麦粉、ブラックペッパー、ガーリックパウダー、チキンソース、ばれいしよでん粉、醤油、砂糖、小麦粉、レッドペッパー、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、パプリカ、揚げ油(なたね油)

353 お徳用チキンナゲット 400g 1,177円→(¥1,271円) 1,120円(¥1,210円)

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



山口・秋川牧園 演 スポット

原材料:鶏肝(鶏肝臓、心臓)(国産)、醤油、砂糖、清酒、発酵調味料、ばれいしよでん粉、生麦、にんにくペースト

360 鶏レバー甘辛焼き 120g 509円(¥550円)

もも串3本、つくね串3本のやきとりセットです。そのまま湯せん調理、または開封して電子レンジで温めるだけでお召し上がりいただけます。



山口・秋川牧園 演 D 週

原材料:つくね串(鶏肉(国産)、パン粉、玉ねぎ、鶏卵、醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、揚げ油(なたね油))、もも串(鶏肉(国産)、醤油、発酵調味料、砂糖)、タレ(砂糖、醤油、発酵調味料、ばれいしよでん粉、清酒、生麦、にんにくペースト)、揚げ油(なたね油)

361 鶏の焼きつくね 180g(つくね160g(4個)・タレ20g) 534円(¥577円)

にんにくやシロなどの香味野菜を控えめにしているので、女性やお子様にもおすすめです。



山口・秋川牧園 演 スポット

原材料:鶏肉(国産)、野菜(玉ねぎ、キャベツ、ニラ、生麦)、豚脂、ばれいしよでん粉、醤油、発酵調味料、砂糖、食塩、にんにくペースト、ごま油、ホワイトペッパー粉末、皮(小麦粉、砂糖、食塩)

362 やきとりセット 180g 884円→(¥955円) 825円(¥891円)

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

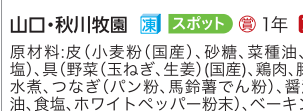


山口・秋川牧園 演 隔週BD

原材料:鶏肉(国産)、清酒、食塩、ホワイトペッパー、衣(鶏卵、パン粉、小麦粉)、菜種油、ソース(砂糖、米酢、醤油、生麦ペースト)

363 甘酢のやわらかチキン南蛮 150g 518円(¥559円)

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



山口・秋川牧園 演 スポット 1年 アレルギー 麦 卵 調理済

原材料:皮(小麦粉(国産)、砂糖、菜種油、イースト、食塩)、具(野菜(玉ねぎ、生麦)(国産)、鶏肉、豚脂、たけのこ水煮、つなぎ(パン粉、馬鈴薯でん粉)、醤油、砂糖、ごま油、食塩、ホワイトペッパー粉末)、ベーキングパウダー

364 とり肉まん 100g×4 766円(¥827円)

若鶏のもも肉に3種のハーブとスパイスを独自に配合したミックススパイスを混ぜ込み、オイルに漬けました。解凍後お好みの野菜と混ぜ合わせることで野菜にも味がけができて、焼くだけでメインディッシュができていきます。



山口・秋川牧園 演 スポット

原材料:鶏肉(国産)、なたね油、食塩、ガーリックパウダー、ブラックペッパー粉末、乾燥パセリ、乾燥オレガノ、タイム粉末

365 とりミニ肉まん 35g×8 627円(¥677円)

秋川牧園の鶏肉で作ったジューシーなハンバーグに、とりがらスープを使用したオリジナルのソースを絡めました。ふっくらとした厚みのハンバーグは玉ねぎの程良い食感とほろほろ肉のやわらかさと旨みを存分に楽しめます。



山口・秋川牧園 演 スポット

原材料:鶏肉(国産)、玉ねぎ、オニオンソース、パン粉、食塩、香辛料、ソース(とりがらスープ、砂糖、米酢、醤油、トマトペースト、食塩、こんにゃく粉、生麦ペースト、香辛料、にんにくペースト)、玉ねぎエキス、人参エキス

366 ハンバーグ 115g 482円→(¥521円) 430円(¥464円)

秋川牧園の牛乳と鶏肉を使用しました。コクのあるホワイトソースとホクホクのじゃがいもの相性は抜群!!



山口・秋川牧園 演 スポット

原材料:牛乳(国産)、マカロニ、じゃがいも、鶏肉、オニオンソース、小麦粉、生クリーム、発酵調味料、砂糖、食塩、ソース(醤油、砂糖、発酵調味料、ばれいしよでん粉、清酒、りんご酢)、揚げ油(なたね油)

367 牛乳グラタン/鶏肉とポテト 100g×2 911円(¥984円)

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



山口・秋川牧園 演 スポット

原材料:食肉等(鶏肉、鶏肝)(国産)、つなぎ(パン粉、鶏卵、山芋パウダー)、玉ねぎ、醤油、砂糖、食塩、生麦ペースト、清酒、揚げ油(なたね油)

368 とり餃子 容量変更 360g 786円→(¥849円) 740円(¥799円)

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



山口・秋川牧園 演 スポット

原材料:鶏肉(国産)、つなぎ(鶏卵、パン粉)、ばれいしよでん粉、玉ねぎ、砂糖、塩、醤油、食塩、ホワイトペッパー粉末

369 ハーブチキングリル 175g 596円→(¥644円) 570円(¥616円)

若鶏のもも肉にガーリックと粗挽きのブラックペッパーが効いた醤油ベースの自家製の肉を合わせた。解凍後お好みの野菜と混ぜ合わせることで野菜にも味がけができて、焼くだけでメインディッシュができていきます。



山口・秋川牧園 演 スポット

原材料:鶏肉(国産)、なたね油、醤油、玉ねぎ、食塩、ガーリックパウダー、ブラックペッパー粉末

370 ガーリックチキングリル 175g 596円→(¥644円) 570円(¥616円)

秋川牧園の若鶏のもも肉をヨーグルトを加えたまろやかなカレールーソースに漬け込みました。解凍後お好みの野菜と絡めるだけでメインディッシュができていきます。



山口・秋川牧園 演 スポット

原材料:鶏肉(国産)、ヨーグルト、玉ねぎ、トマトピューレ、食塩、発酵調味料、カレー粉、食用なたね油、米酢、ガーリックパウダー、パプリカ粉末、ホワイトペッパー粉末、レッドペッパー粉末、オースルバイス粉末、(一部に鶏肉・乳成分を含む)

371 タンドリーチキン 175g 596円→(¥644円) 570円(¥616円)

エサと飼育方法にこだわった健康な自家農園の鶏ガラをことごと煮出したスープストック。



山口・秋川牧園 演 隔週BD

原材料:鶏骨エキス、水、再製天日塩(沖縄)

372 とりがらスープ 50g×5 536円(¥579円)

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



山口・秋川牧園 演 スポット 調理済

原材料:鶏肉(国産)、玉ねぎ、つなぎ(パン粉、鶏卵、山芋パウダー)、生麦ペースト、砂糖、発酵調味料、食塩、ソース(醤油、砂糖、発酵調味料、ばれいしよでん粉、清酒、りんご酢)、揚げ油(なたね油)

373 3P/ミートボール 100g×3 864円→(¥933円) 820円(¥886円)

山口・秋川牧園 演 スポット

原材料:鶏肉(国産)、つなぎ(鶏卵、パン粉)、玉ねぎ、醤油、砂糖、食塩、生麦ペースト、清酒、揚げ油(なたね油)

368 とり餃子 360g 786円→(¥849円) 740円(¥799円)

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



山口・秋川牧園 演 スポット

原材料:鶏肉(国産)、つなぎ(鶏卵、パン粉)、ばれいしよでん粉、玉ねぎ、砂糖、塩、醤油、食塩、ホワイトペッパー粉末

375 鶏だんご 175g 479円(¥517円)

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



山口・秋川牧園 演 スポット

原材料:鶏肉(国産)、鶏卵(国産)、玉ねぎ(国産)、食用なたね油、牛乳、バター、清酒、りんご酢、食塩、レッドペッパー粉末、乾燥パセリ

376 いろいろ使える鶏つみれ 200g 514円→(¥555円) 490円(¥529円)

秋川牧園の鶏レバーと牛乳を合わせた、なめらかな舌触りの濃厚なレバーパテに仕上げました。



山口・秋川牧園 演 スポット

原材料:鶏レバー(国産)、野菜(玉ねぎ、にんにく)、食用なたね油、牛乳、バター、清酒、りんご酢、食塩、レッドペッパー粉末、乾燥パセリ

377 鶏レバーパテ 90g 661円→(¥714円) 620円(¥670円)

乾物・缶詰・粉製品



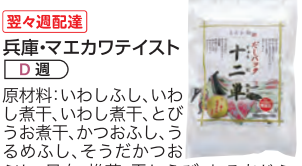
日本の風土で育った穀物の美味しさを活かしてシンプルに仕立てました。国内産原料を基本とし、見栄えを良くするための合成添加物等などは不使用。海外産の場合は有機を使用しています。

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



静岡・新丸正 毎週
原材料: 經枯節(国産) 1年
386 駿河ふぶき
2g×7 **343円**(¥370円)

十二種の国産風味原料を使用し、素材のうま味が料理に深い味わいを持たせます。



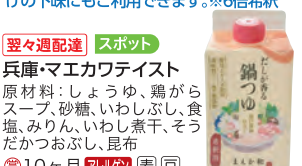
翌々週配達 兵庫・マエカワテイス ト D週
原材料: いわしふし、いわし煮干、いわし煮干、とびう煮干、かつおふし、うめふし、そうだかつおぶし、昆布、椎茸、干しえび、むろあじふし、まぐろふし 1年
390 だしパック十二単
10g×20 **1,317円**(¥1,422円)

マエカワテイス独自の「煮釜だし製法」の濃縮だしと有機調味料、天然海水塩をブレンドした、味わい深いだし醤油です。



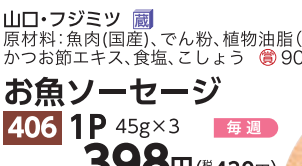
翌々週配達 JAS 兵庫・マエカワテイス D週
原材料: 有機しょうゆ(国産)、有機砂糖、濃縮かつおだし、濃縮さばだし、みりん、濃縮こんぶだし、食塩 10ヶ月 **783円**→**720円**(¥778円)

国産丸大豆と国産小麦を使用し、1年3ヶ月以上熟成されたすくち醤油をベースに、4種の国産だしと飼育方法にこだわった国産鶏がらスープを使用した、風味豊かな寄せ鍋つゆです。鍋以外にも炒飯やスープ、唐揚げの下味にもご利用できます。※6倍希釈



翌々週配達 スポット 兵庫・マエカワテイス
原材料: しょうゆ、鶏がらスープ、砂糖、いわしふし、食塩、みりん、いわし煮干、そうだかつおぶし、昆布 10ヶ月 **950円**(¥1,026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 原材料: 魚肉(国産)、でん粉、植物油(ごまを含む)、砂糖、かつお節エキス、食塩、こしょう 90日
406 1P お魚ソーセージ
45g×3 **398円**(¥430円)

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



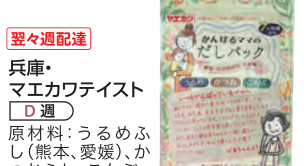
フリーズドライ 東京・オーサワジャパン 隔週BD
原材料: 有機立料米みそ、有機小松菜、有機油揚げ、酵母エキス、有機乾燥ねぎ、昆布粉末 1年半 **220円**(¥238円)

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**(¥638円)

食塩・化学調味料一切不使用。生後7ヶ月頃から大人までご使用いただけます。



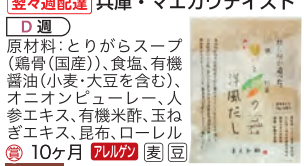
翌々週配達 兵庫・マエカワテイス D週
原材料: うるめふし(熊本・愛媛)、かつおふし、こんぶ 10ヶ月
391 がんばるママのだしパック
8g×8 **633円**(¥684円)

マエカワテイス独自の「煮釜だし製法」の濃縮だしと有機調味料、天然海水塩をブレンドした、味わい深いだし醤油です。



翌々週配達 JAS 兵庫・マエカワテイス D週
原材料: 有機しょうゆ(国産)、有機砂糖、濃縮かつおだし、濃縮こんぶだし、みりん、食塩 10ヶ月 **783円**→**720円**(¥778円)

秋刈牧園の鶏ガラスープをたっぷり使用し、国産野菜の旨味、柔らかな甘みのある昆布を加えた風味豊かなチキンコンソメです。砂糖不使用。



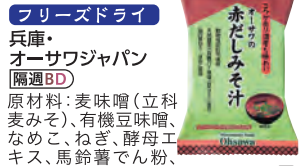
翌々週配達 兵庫・マエカワテイス D週
原材料: とりがらスープ(鶏骨)(国産)、食塩、有機醤油(小麦・大豆を含む)、オニオンピューレー、人参エキス、有機米酢、玉ねぎエキス、昆布、ローレル 10ヶ月 **495円**→**470円**(¥508円)

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



東京・オーサワジャパン 隔週BD
原材料: 食塩(天塩)、でん粉、酵母エキス、玉ねぎパウダー、醤油、こしょう、セロリパウダー、にんにくパウダー、にんにくにパウダー 1年 **496円**(¥536円)

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



静岡・こだわりの味 協同組合 スポット
原材料: 馬鈴薯澱粉(北海道産) 1年
411 オーサワの赤だしみそ汁
9.2g **220円**(¥238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: 鯉平節(国産) 1年
384 鯉平削り
40g **352円**(¥380円)

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



静岡・新丸正 毎週
原材料: そうだかつお節、さば節、かつお節 1年
385 だしせん
80g **630円**(¥680円)

国産の厳選素材にこだわった、食塩・化学調味料一切不使用の天然だしパックです。

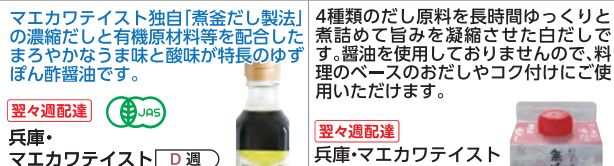


翌々週配達 兵庫・マエカワテイス
原材料: いわしふし、いわし煮干、かつおふし、昆布、椎茸 1年
388 1P 天然ダシパック特選
10g×25 **1,182円**(¥1,277円)

料理の格を上げる。手間と時間を惜しまず、仕上げた極上の精節。

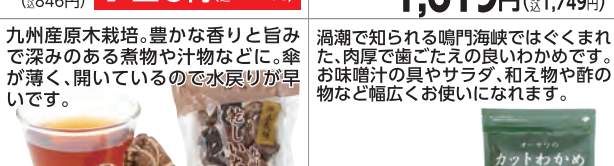


カビをつけて熟成させていくことで、乾燥が進んで旨味が凝縮していく一方、脂肪分は分解されるので、上品でまろやかな風味のお出汁を取ることができます。



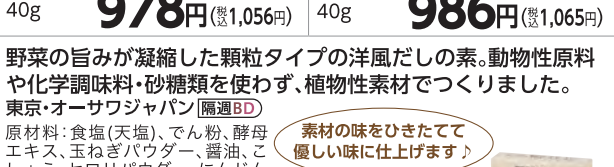
翌々週配達 兵庫・マエカワテイス スポット
原材料: 鯉枯節(枕崎産) 1年半
392 鯉枯節
1本 **2,250円**(¥2,430円)

4種類のだし原料を長時間ゆっくりと煮詰めて旨みを凝縮させた白だしです。醤油を使用しておりませんので、料理のベースのおだしやコク付けにご使用いただけます。



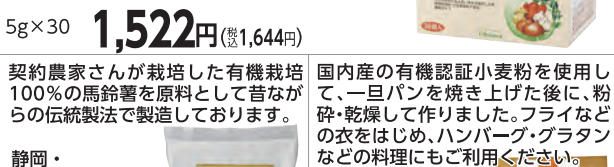
翌々週配達 兵庫・マエカワテイス D週
原材料: いわし煮干(国産)、とびう煮干、食塩、砂糖、昆布、いわしふし、乾したけ ※産地は変更になる事があります。
396 無添加白だし(しあわせ)
300ml **1,619円**(¥1,749円)

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



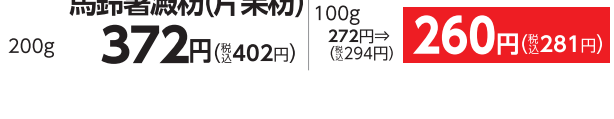
東京・オーサワジャパン スポット
原材料: 椎茸(大分・宮崎・熊本・鹿児島県) 1年
402 香信/九州産乾しいたけ
40g **978円**(¥1,056円)

過潮で知られる鳴門海峡ではなく、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
403 鳴門産カットわかめ
40g **986円**(¥1,065円)

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



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

有明の味と香りをお届けします 福岡・成清海苔店

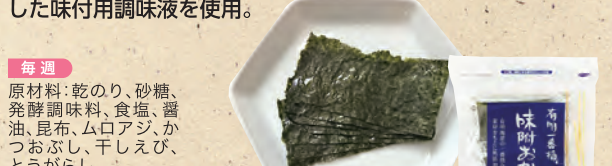
品垣漁協が生産した海苔を、成清海苔店が焼き上げました。有明一番摘みのシャキシャキとしたながら口どけがよく、甘みのある味をお楽しみ下さい。



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

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



毎週 原材料: 乾のり、砂糖、発酵調味料、食塩、醤油、昆布、ムロアジ、かつおぶし、干しえび、とうがらし 180日 **381 おにぎり用焼海苔**
10枚×3 **1,782円**(¥1,925円)

原材料にこだわりました。和洋さまざまなお料理にご使用いただけます。化学調味料無添加、酵母エキス、たんぱく加水分解物不使用です。



毎週 原材料: 乾のり、砂糖、発酵調味料、食塩、醤油、昆布、ムロアジ、かつおぶし、干しえび、とうがらし 180日 **383 味附おかず海苔**
8切20枚×3 **909円**(¥982円)

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



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

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)、野菜エキス
405 ツナフレーク水煮/食塩不使用
818円(¥883円)



そばの友で簡単炊込みご飯
材料(4人分) 白米 2合、水炊飯器のメモリまで、鶏もも肉 150g、にんじん 50g、しめじ 50g、えのき 50g、油揚げ 1枚(30g)、そばの友 80ml

①鶏肉は1cm角に切る。油揚げは、油抜きをして、短冊切りにする。人参は千切りに、しめじ、えのきは3cmの長さに切る。
②米をとき、水気を切る。
③炊飯器に米、そばの友を入れ、水を炊飯器のメモリまで入れる。軽く混ぜ、①を入れて炊いたら完成。

翌々週配達 兵庫・マエカワテイス スポット
原材料: 醤油、砂糖、みりん、食塩、いわしふし、かつおぶし、いわし煮干、そうだかつおぶし、さばふし、昆布、かつおかれぶし 1年 **399 だしが香るそばの友**
500ml **980円**(¥1,058円)



パンでシチュー!
材料 (2人分)
 □ホワイトソース 大さじ1
 □コンソメ..... 小さじ1
 □ブロッコリー..... 1/2株
 □玉ねぎ..... 1/4個
 □バター..... 大さじ1
 □牛乳..... 1と1/2カップ
 □ミックスチーズ..... 20g
 □パン (中をくりぬく) 2個

①鍋にバターを熱し、玉ねぎを焦がさないように弱火で2分くらい炒める。
 ②①にホワイトソースを振り入れ、弱火で焦げないように注意しながら1分ほど炒める。
 ③一旦火を止めて牛乳を加える。再び火を付け混ぜながらとろみをつける。
 ④ブロッコリーを加え、蓋をして煮て、柔らかくなったコンソメを入れる。
 ⑤最後にチーズを入れ、火を止めて予熱で溶かしパンの器に盛って出来上がり。

大阪・スカイフード 隔週BD
 原材料:小麦粉(国産)、脱脂粉乳、玉葱、パセリ、食塩、食用こめ油、香料(3種)、砂糖、ブチロール(食用油脂、香料)、生薬ペースト、にんにくペースト、粉イソマルト糖 270日 **7月** **乳** **麦**

416 ホワイトソース
 120g 594円⇒ **570円**(税616円)

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

兵庫・だいざいず 隔週BD
 原材料:有機ひよこ豆、有機大豆、有機青えんどう、有機赤いんげん、有機黒いんげん、食塩、有機米酢 120日 **7月** **豆**

422 有機蒸しミックスビーンズ
 85g 302円(税326円)

兵庫・だいざいず 隔週BD
 原材料:もち大麦、大豆、小豆、黒米、発芽玄米、たかきび、黒大豆、赤米、はと麦、緑米、食塩(赤穂の天塩)、米酢 120日 **7月** **豆**

423 国産10種の蒸し雑穀
 70g 248円(税268円)

良質な有機黒ごまを丹念に焙煎しました。口の中で黒ごまの香りが広がります。

大阪・ムソー 隔週BD
 原材料:有機ごま(ポリビア) 6ヶ月

428 有機いりごま・黒
 80g 356円(税384円)

大阪・ムソー 隔週BD
 原材料:有機ごま(ポリビア) 6ヶ月

429 有機しっとりすりごま・黒
 80g 443円(税478円)

乾麺

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

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

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

有機スパゲッティ
435 1P
 500g 436円(税468円)

436 2P
 500g×2 896円⇒ **860円**(税929円)

グルテンフリー界の救世主!

もちもちとした食感で玄米の甘みをお楽しみいただけます。

石臼挽き玄米使用

パッケージが変わって再登場

カナダ・ティンカイダ スポット
 原材料:玄米(アメリカ) 3年

玄米スパゲッティスタイル
437 1P
 454g 970円(税1,048円)

438 2P
 454g×2 1,940円⇒ **1,880円**(税2,030円)

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

岐阜・桜井食品 毎週
 原材料:小麦粉(岩手)、イースト、塩 6ヶ月 **7月** **麦**

414 パン粉
 200g 335円(税362円)

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

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

418 お米のホットケーキミックス
 200g 335円(税362円)

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

東京・アルマテラ スポット
 原材料:有機トマト、有機トマトジュース 3年

424 ホール/有機トマト缶
 400g 330円⇒ **320円**(税346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

430 有機切干大根・長崎産
 100g 550円(税594円)

岐阜産小麦粉・国内産山芋を使用。ふわっとさっくり焼き上がります。

岐阜・桜井食品 D週
 原材料:小麦粉(岐阜)、混合節粉末(かつお、さば)、山芋粉、馬鈴薯でんぷん、昆布パウダー、食塩、椎茸パウダー、膨張剤(重曹) 1年 **7月** **麦**

415 お好み焼粉
 400g 580円⇒ **540円**(税583円)

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

兵庫・だいざいず 毎週
 原材料:有機大豆(北海道)、食塩、有機米酢 180日 **7月** **豆**

有機蒸し大豆
419 1P
 100g 302円(税326円)

サンマルツァーノ種のトマトをダイス状にカット。クエン酸不使用。冷製パスタやラタトゥイユにおすすめ。

東京・アルマテラ スポット
 原材料:有機トマト、有機トマトジュース 3年

425 カット/有機トマト缶
 400g 330円⇒ **320円**(税346円)

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

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

431 2P/国内産はるさめ
 100g×2 832円⇒ **780円**(税842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

417 ベーキングパウダー
 113g 398円⇒ **380円**(税410円)

蒸しているから、食感もやわらかくてホクホク!

兵庫・だいざいず 隔週BD
 原材料:有機ひよこ豆、食塩、有機米酢 120日

421 有機蒸しひよこ豆
 85g 302円(税326円)

胡麻の持つ本来の「香」と「味」を最大限に引き出した逸品。ふっくらとしたすり上げりと、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

426 NN すりごま・白
 70g 330円(税356円)

北海道産なつぽしを精米し、炊き上げたごはんを便利なパックご飯にしました。

大阪・ムソー スポット
 原材料:玄米(北海道産) 365日

432 助っ人飯米 玄米ごはん
 160g 275円(税297円)

大阪・ムソー スポット
 原材料:うるち米(北海道産) 365日

433 助っ人飯米 白米ごはん
 160g 324円(税350円)

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

長野・山本かじの スポット
 原材料:そば粉(北海道) 2年 **7月** **麦**

440 1P 国産の十割そば
 200g 550円(税594円)

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

岐阜・桜井食品 スポット
 原材料:油揚げ(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩、砂糖、酵母エキス、こま油、豆乳パウダー、玉ねぎエキスパウダー、キャベツエキスパウダー、野菜エキスパウダー、香辛料、乾燥ねぎ 6ヶ月 **7月** **麦** **豆**

444 純正ラーメン 豆乳塩だし味
 104g 205円(税221円)

大阪・ムソー スポット
 原材料:小麦粉(小麦(国内産))、小麦全粒粉、食塩 8ヶ月 **7月** **麦**

442 焼そば(全粒粉入)
 90g×2 460円(税497円)

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

岐阜・桜井食品 スポット
 原材料:油揚げめん(小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩)、食塩、粉末しょうゆ、砂糖、酵母エキス、粉末みそ、こま油、野菜エキス、発酵調味料、椎茸パウダー、香辛料、ピーナッツパウダー、アーモンドパウダー、ねぎ、椎茸エキス、麦芽エキス、こま油、昆布パウダー、メンマパウダー 6ヶ月 **7月** **麦** **豆** **麦** **豆**

443 純正ラーメン(5食)
 98g×5 880円⇒ **840円**(税907円)

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

長野・山本かじの スポット
 原材料:そば粉(北海道) 2年 **7月** **麦**

441 2P 国産の十割そば
 200g×2 1,100円⇒ **1,070円**(税1,156円)

国内産小麦粉と食塩だけでつくった全粒粉入りのノンフライ麺です。ソースなどの添付調味料は付いていません。

大阪・ムソー スポット
 原材料:小麦粉(小麦(国内産))、小麦全粒粉、食塩 8ヶ月 **7月** **麦**

442 焼そば(全粒粉入)
 90g×2 460円(税497円)

国内産の小麦粉を使用し、かんすい不使用です。あっさりとした醤油ベースのスープにこまの風味がぴ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、こま油、魚油パウダー、こま油、デキストリン、チキンエキス、ポークエキス、ココアパウダー、乾燥ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、するめ粉末 6ヶ月 **7月** **麦** **豆** **麦** **豆**

445 さくらのラーメン しょうゆ
 99g 205円(税221円)

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

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、こま油、香辛料、乾燥ねぎ、こま油 6ヶ月 **7月** **麦** **豆**

446 さくらのラーメン ごま
 100g 205円(税221円)

国内産の小麦粉を使用し、かんすい不使用です。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)、粉だし、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、こま油 6ヶ月 **7月** **麦** **豆**

447 さくらのラーメン しお
 99g 205円(税221円)

国内産の小麦粉を使用し、かんすい不使用です。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)、粉だし、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、こま油 6ヶ月 **7月** **麦** **豆**

448 さくらのラーメン みそ
 101g 205円(税221円)

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

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

岐阜・桜井食品 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)ソース(砂糖、ト...

449 さくらのラーメン とんこつ 103g 215円(税込232円)

450 3P/さくらの焼そば 114g×3 615円(税込664円)

原材料:油揚げめん(小麦粉(国産)100%)、パーム油、そば粉、馬鈴薯でん粉、食塩、スープ(食塩、粉末しょうゆ...

大阪・ムソー スポット

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)...

451 4P・どんぶり麺 納豆そば 5ヶ月 7月分 81.5g×4 451円(税込1,069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)...

大阪・ムソー スポット

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)...

452 4P・どんぶり麺 山菜そば 5ヶ月 7月分 78g×4 452円(税込1,069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)...

大阪・ムソー スポット

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)...

453 4P・どんぶり麺 カレーうどん 6ヶ月 7月分 86.8g×4 453円(税込1,069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)...

大阪・ムソー スポット

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)...

454 4P・どんぶり麺 きつねうどん 6ヶ月 7月分 77.3g×4 454円(税込1,069円)

調味料 毎日使うものだから、本物を使いたい。厳選した原料を、昔ながらの製法で、手間ひまかけて作りました。旨み、香りが違います。化学調味料・保存料・合成着色料不使用。

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

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。

「海の手 やきしお」に、有機ハーブをプラス! 海の手 やきしおとは、伊豆大島海水を使用し、釜焚き製法でつくられた自然海塩を高温で焼いた古式本格焼塩です。

「海の手 やきしお」に、有機ペッパーをプラス! 海の手 やきしおとは、伊豆大島海水を使用し、釜焚き製法でつくられた自然海塩を高温で焼いた古式本格焼塩です。

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

静置発酵させ熟成した、まるやかでコクのある純米酢です。福岡・庄分酢 原材料:米(福岡) 2年 庄分純米酢 466 300ml 650円(税込702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。

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。

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

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。

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、搾り、熱を飛ばさずそのまま瓶詰めしたフレッシュなエキストラヴァージンオリーブオイルです。

米ぬかにはわずかに20%の油分しか含まれず、溶剤を使わずに圧力だけで搾れるのはわずかの半分。自然な製法で搾った国産の米ぬかと米胚芽の豊富な栄養分が凝縮された貴重な食用油です。

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

米と米麹と酒粕のみを使用して、添加物は一切せず、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。

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

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

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。

便利な簡単肉みそ

埼玉・オーサワジャパン **D**週

原材料: 味噌、麦芽水飴、有機甘酒、唐辛子、りんご酢

6ヶ月 **7**月 **7**日 **日**

501 85g

オーサワのコチュジャン

634円⇒ **610円**(~~659円~~)

材料
 ひき肉 100g
 玉ねぎ 1/2個分

＜合わせ調味料＞混ぜて合わせる
 醤油 大さじ1
 味噌 大さじ1
 唐辛子 少々
 玉ねぎ 1/2個分

＜合わせ調味料＞混ぜて合わせる
 おろし生姜 1片分
 おろしにんにく 1片分
 コチュジャン 小さじ1
 レタスやサンチュなど青菜類 適量
 ごま油 少々

① フライパンを温め、ごま油をひき、みじん切りにした玉ねぎを炒める。
 ② ①にひき肉を加えて炒め合わせる。
 ③ 合わせ調味料を加えて、手早く炒め合わせ、火を止めて完成。

◎レタスやサンチュに巻くほか、ご飯の上にかけてそぼろ丼にしたり、中華めんやうどんと和えてもGOOD

海外産有機トマトと国内産有機トマトから作ったトマトピューレです。

徳島・光食品 **D**週

原材料: 有機トマト、食塩、有機レモン果汁 2年

2年 **7**月 **7**日 **日**

490 有機トマトピューレ

320g **475円**(~~513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 **D**週

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

2年 **7**月 **7**日 **日**

491 有機ウスターソース

250ml **440円**(~~475円~~)

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

徳島・光食品 **D**週

原材料: カキエキス(カキ(広島県)、食塩)、砂糖、醤油、食塩、みりん、有機ばれいしよでんぶん、魚醤、レモン

1年半 **7**月 **7**日 **日**

492 オイスターソース

115g **502円**(~~542円~~)

お好み焼きやたこ焼きだけでなく、焼きそばやとんかつなどにもご利用いただけます。よく振ってお使いください。

徳島・光食品 **D**週

原材料: 有機野菜・果実(有機たまねぎ、有機にんにく、有機みかん、有機トマト、有機レモン、有機にんにく、有機ゆず、有機しいたけ)、糖類(砂糖、有機糖みつ)、醸造酢、食塩、でん粉、醤油、オスターエキス、魚醤、こんぶ、香辛料、みりん、かつお節

1年半 **7**月 **7**日 **日**

493 お好みソース関西風

300ml **377円**(~~407円~~)

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

徳島・光食品 **D**週

原材料: 野菜(有機玉ねぎ、有機人参)、有機トマトペースト、有機牛乳、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、有機にんにくピューレ、有機オリブオイル、香辛料

2年 **7**月 **7**日 **日**

494 有機ミートソース

320g **475円**(~~513円~~)

このまま使える美味しい万能合わせ酢。ツンとせず香りやわらかな仕上がりです。

徳島・光食品 **D**週

原材料: 有機野菜(有機玉ねぎ、有機人参)、有機トマトペースト、有機牛乳、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、有機にんにくピューレ、有機オリブオイル、香辛料

2年 **7**月 **7**日 **日**

494 有機ミートソース

140g **325円**(~~351円~~)

八方美人酢

福岡・産分酢 **D**週

原材料: 純米酢、ピーチグロム(糖(北海道)、純りんご酢、再生天日塩、昆布だし、有機玄米くろ酢、かつおだし

2年 **7**月 **7**日 **日**

495 八方美人酢

300ml **760円**(~~821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。

徳島・光食品 **D**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 **7**月 **7**日 **日**

503 旨味本来からしチューブ

40g **388円**(~~419円~~)

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

徳島・光食品 **D**週

原材料: 有機醤油、有機米酢、有機ゆず、麦芽水飴、食塩、有機ゆこう、有機すだち、有機米酢醸造調味料、昆布、乾しいたけ

1年半 **7**月 **7**日 **日**

497 有機ぼん酢しょうゆ

250ml **482円**(~~521円~~)

本醸造醤油に新鮮な橙果汁、醸造酢、大豆酢、こんぶだし、はちみつ、ゆず果汁、かつおだしを調合した、柔らかく風味豊かな万能ぼん酢です。

福岡・庄分酢 **D**週

原材料: 醤油(本醸造)、橙果汁、醸造酢、穀物酢、風味原料(こんぶ、かつお)、はちみつ、ゆず果汁

1年 **7**月 **7**日 **日**

498 十四代目一精のだいたいぼん酢

300ml **800円**(~~864円~~)

豆味噌に有機甘酒を加えてつくった中華甘みそ。長期熟成豆味噌使用し豊かなコクと上品な甘みです。砂糖、動物性原料不使用。

埼玉・オーサワジャパン **D**週

原材料: 豆味噌(大豆(国産)、食塩)、麦芽水飴、有機甘酒、りんご酢

6ヶ月 **7**月 **7**日 **日**

499 オーサワの甜麺醤

85g **530円**(~~572円~~)

国産大豆・唐辛子を使用。熟成された中華甘みそ。中華料理や、炒め物などの万能調味料としてお使いいただけます。

埼玉・オーサワジャパン **D**週

原材料: 味噌、大豆、唐辛子、食塩、清酒

6ヶ月 **7**月 **7**日 **日**

500 オーサワの豆板醤

85g **530円**(~~572円~~)

有機栽培された生姜を熱風乾燥し、微粉にしたものです。有機生姜以外にも加えていません。香辛料(薬味)として各種お料理などにご利用いただけます。

奈良・無双本舗 **D**週

原材料: 有機生姜

1年 **7**月 **7**日 **日**

502 有機生姜末アルミパック

45g **736円**(~~795円~~)

カナダの雪解けの頃に採取される、新鮮なサトウカエデの樹液だけを蒸留して作る(自然の甘味料です)。

カナダ・シタデーメープルシロップ生産者組合 **D**週

原材料: 砂糖楓の樹液(カナダ) 1440日

2年 **7**月 **7**日 **日**

509 ナチュラルメープルシロップ/アンバー

250g **1,545円**(~~1,669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です。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 **D**週

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 **7**月 **7**日 **日**

504 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や自然な辛みで、生姜焼きなどさまざまな料理にお使いいただけます。便利なチューブタイプ。

埼玉・オーサワジャパン **D**週

原材料: 生姜(熊本、四国)、水飴、純米酢、食物繊維(大豆)、食塩、植物油(有機紅花油)、香辛料(辛子種)

9ヶ月 **7**月 **7**日 **日**

505 生おろし生姜チューブ

40g **417円**(~~450円~~)

香り豊かな本格派の6種類のスパイスを厳選。カレー、ドレッシングやソースの風味付け、炒め物、ピラフなどに。(バイオ・ダイナミック農法)

東京・バイオフーズジャパン **D**週

原材料: 有機ターメリック、有機シナモン、有機カレーリーフ、有機シモンガラ、有機生姜、有機こしょう

3年 **7**月 **7**日 **日**

506 有機カレー粉

30g **450円**(~~486円~~)

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

東京・バイオフーズジャパン **D**週

原材料: 有機こしょう(スリランカ)

3年 **7**月 **7**日 **日**

507 有機黒こしょう(粒)

25g **413円**(~~446円~~)

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

福岡・藤井養蜂場 **D**週

原材料: はちみつ(カナダ) 2年

2年 **7**月 **7**日 **日**

508 カナダ産オーガニック蜂蜜

180g **894円**(~~966円~~)

カナダの雪解けの頃に採取される、新鮮なサトウカエデの樹液だけを蒸留して作る(自然の甘味料です)。

カナダ・シタデーメープルシロップ生産者組合 **D**週

原材料: 砂糖楓の樹液(カナダ) 1440日

2年 **7**月 **7**日 **日**

509 ナチュラルメープルシロップ/アンバー

250g **1,545円**(~~1,669円~~)

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

カナダ・プレステージ **D**週

原材料: 有機メープルシロップ(カナダ) 720日

2年 **7**月 **7**日 **日**

510 有機メープルシロップ/アンバー

132g **891円**(~~962円~~)

簡単中華の素

徳島・光食品 **D**週

原材料: 有機醤油(大豆・小麦を含む)、有機味噌(大豆を含む)、有機ばれいしよでんぶん、有機米酢、有機醸造調味料、有機砂糖、有機にんにくピューレ、有機しょうが、有機たまねぎ、有機米酢、魚油(いかに含む)、唐辛子、昆布、オスターエキス、昆布

1年半 **7**月 **7**日 **日**

30045 有機麻婆の素

100g(2~3人前) **273円**(~~295円~~)

肉と野菜を炒めてあわせるだけで簡単に美味しくお召上がりいただけます。

徳島・光食品 **D**週

原材料: 有機味噌、有機砂糖、有機コンスターチ、有機米発酵調味料、食塩、オスターエキス、有機にんにく、有機しょうが、有機醤油

1年半 **7**月 **7**日 **日**

30069 有機回鍋肉の素

100g(2~3人前) **260円**(~~281円~~)

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 ※刻み海苔が別添で付属しています。

大阪・ムソー **D**週

原材料: 【具】野菜(人参、れんこん)、砂糖、醸造酢、食塩、油揚げ、かんぴょう、椎茸、かつお節エキス、醤油、発酵調味料/豆腐用凝固剤【小袋】刻み海苔 1年

1年 **7**月 **7**日 **日**

30076 五目ちらし寿司の素

2合用 **530円**(~~572円~~)

お米と一緒に炊くだけで国産野菜と椎茸の美味しさたっぷりのお子様ランチの素です。砂糖、動物性原料、化学調味料不使用。

埼玉・ムソー **D**週

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、醸造調味料、米酢、なたね油、酵母エキス、メープルシロップ、昆布粉末

2年 **7**月 **7**日 **日**

30083 五目ごはんの素

2合用 **460円**(~~497円~~)

エヌハーベストオリジナルブレンドの有機カレー粉と九州産の無農薬玄米を使用した、甘口お子様ランチの素です。砂糖、動物性原料、化学調味料不使用。

徳島・光食品 **D**週

原材料: 玄米(九州産)、有機バーム油、メープルシロップ、有機カレー粉、粉末野菜(オニオン、トマト、スイートコーンパウダー、ガーリック、ジンジャー)、食塩、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 **7**月 **7**日 **日**

511 畑まるごといただきます甘口/カレールウ

100g **720円**(~~778円~~)

直火二度焼き、スパイス香る本格派です。使いやすいフレーク状。

東京・食品企画 **D**週

原材料: 小麦粉(国産)、牛脂、カレー粉、オートグラニューロ、食塩、トマトピューレ、ココア、リンゴ酢、酵母エキス、チキンエキス、ポークエキス、玉ねぎ、ニンニク

1年 **7**月 **7**日 **日**

512 大人ふたりのカレールウ

120g **527円**(~~569円~~)

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

東京・食品企画 **D**週

原材料: 小麦粉(国産)、牛脂、カレー粉、オートグラニューロ、食塩、トマトピューレ、ココア、リンゴ酢、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 **7**月 **7**日 **日**

513 キッズ本格カレールウ

120g **467円**(~~504円~~)

鶏もも肉の濃厚なコクに瀬戸内レモンのほどよい酸味が食欲をそそるカレーです。

宮城・秋川牧園 **D**週

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 **7**月 **7**日 **日**

514 1P 瀬戸内レモンのチキンカレー

180g **571円**(~~617円~~)

宮城・秋川牧園 **D**週

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 **7**月 **7**日 **日**

515 2P 瀬戸内レモンのチキンカレー

180g×2 **1,065円**(~~1,150円~~)

トマトベースに鶏もも肉の旨味とスパイスがきいた食べやすいカレーです。

宮城・秋川牧園 **D**週

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、シーズニングスパイス

18ヶ月 **7**月 **7**日 **日**

516 1P バターチキンカレー

180g **571円**(~~617円~~)

宮城・秋川牧園 **D**週

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、シーズニングスパイス

18ヶ月 **7**月 **7**日 **日**

517 2P バターチキンカレー

180g×2 **1,065円**(~~1,150円~~)

鶏挽肉の旨味とヨーグルトのコクをいかしたシンプルで食べやすいカレーです。

宮城・秋川牧園 **D**週

原材料: 鶏肉、炒めたまねぎ、トマトペースト、べに花油、小麦粉、発酵乳、カレー粉、砂糖、食塩、おろししょうが

18ヶ月 **7**月 **7**日 **日**

518 1P 鶏キーマカレー

180g **571円**(~~617円~~)

植物性素材でつくったこだわりカレー。野菜の旨みたっぷり。マイルドな甘口タイプ。

徳島・光食品 **D**週

原材料: 野菜(かぼちゃ、じゃがいも、にんじん)、ローストオニオン(たまねぎ)、食用植物油(なたね油)、りんごジュース、ばれいしよでんぶん、メープルシロップ、小麦粉、しょうゆ、香辛料、酵母エキス、トマトペースト、食塩、白菜エキス、おろししょうが、おろしにんにく、みそ

2年 **7**月 **7**日 **日**

30007 甘口ベジカレー

各210g **458円**(~~495円~~)

植物性素材でつくったこだわりカレー。野菜の旨みたっぷり。程よい辛さの中辛タイプ。

徳島・光食品 **D**週

原材料: 野菜(かぼちゃ、じゃがいも、にんじん)、ローストオニオン(たまねぎ)、食用植物油(なたね油)、有機トマトペースト、ばれいしよでんぶん、メープルシロップ、小麦粉、しょうゆ、香辛料、酵母エキス、食塩、メープルシロップ、白菜エキス、おろししょうが、おろしにんにく、カレー粉、クミン、みそ、コリアンダー、赤唐辛子

2年 **7**月 **7**日 **日**

30014 中辛ベジカレー

各210g **458円**(~~495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 **D**週

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 **7**月 **7**日 **日**

30021 1P 参鶏湯風スープ

160g **534円**(~~577円~~)

宮城・秋川牧園 **D**週

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 **7**月 **7**日 **日**

30038 2P 参鶏湯風スープ

160g×2 **995円**(~~1,075円~~)

納豆類

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



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

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

206 燻煙炭火造り納豆みちのくカップ
30g×3 358円(税387円)

黒豆ならではの甘み・旨みがつまっています。



こだわりの味協同組合 静岡県静岡市
原材料:黒大豆(北海道産/いわい黒)・納豆菌
タレ:醤油(大豆・小麦)・砂糖・塩・かつお節・塩・みりん・昆布・りんご酢・からし:マスタード・りんご酢・塩・水飴・唐辛子
8日 アレルギー 国産

212 国産大豆カップスリー納豆
30g×3 268円(税289円)

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市
原材料:大豆(静岡県産)・納豆菌
タレ:醤油(大豆・小麦)・砂糖・塩・みりん・昆布・りんご酢・水飴・からし:マスタード・りんご酢・塩・水飴・唐辛子
8日 アレルギー 国産

213 国産黒豆カップ納豆
30g×2 249円(税269円)

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

207 北海道産直納豆/小粒(タレなし)
北海道十勝産とよつき大豆を使用。糖質が豊富な十勝産の大粒大豆は、納豆菌の活動を活発にします。
224円(税242円)

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

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

214 大粒味わい納豆
45g×2 209円(税226円)

215 国産大豆ひきわり納豆
45g×2 218円(税235円)

北海道産トヨズキ大豆を使用。納豆のような粘りや独特なおいはなく、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。

210 ひきわり納豆カップ2
30g×2 279円(税301円)

216 丸大豆テンペ
100g 422円(税456円)

217 黒大豆テンペ
100g 562円(税607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。

211 経木で包んだ塩味納豆/北海道産特別栽培鈴丸大豆
45g 198円(税214円)

212 国産大豆カップスリー納豆
30g×3 268円(税289円)

213 国産黒豆カップ納豆
30g×2 249円(税269円)

214 大粒味わい納豆
45g×2 209円(税226円)

215 国産大豆ひきわり納豆
45g×2 218円(税235円)

216 丸大豆テンペ
100g 422円(税456円)

217 黒大豆テンペ
100g 562円(税607円)

漬物、ふりかけなど「あると助かる」もの

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

219 梅干し
120g 467円(税504円)

220 小梅干し
100g 544円(税588円)

221 宮崎県産らっきょう甘酢漬
80g 430円(税464円)

222 福神漬け
120g 432円(税467円)

223 かつおと昆布のふりかけ
3g×5袋 344円(税372円)

あすか 奈良県五條市 隔週BD
原材料:梅(奈良・和歌山・三重)・シソ・再製天日塩
180日
無着色のため、色が変わりやすいので光を避けて保管ください。

219 梅干し
120g 467円(税504円)

220 小梅干し
100g 544円(税588円)

221 宮崎県産らっきょう甘酢漬
80g 430円(税464円)

222 福神漬け
120g 432円(税467円)

223 かつおと昆布のふりかけ
3g×5袋 344円(税372円)

宮崎県産らっきょうの生産量を誇る大産地です。大粒でカリッとすまじ。

221 宮崎県産らっきょう甘酢漬
80g 430円(税464円)

222 福神漬け
120g 432円(税467円)

223 かつおと昆布のふりかけ
3g×5袋 344円(税372円)

程よい甘さでカレーが進む! マヨネーズとの相性も◎

221 宮崎県産らっきょう甘酢漬
80g 430円(税464円)

222 福神漬け
120g 432円(税467円)

223 かつおと昆布のふりかけ
3g×5袋 344円(税372円)

調味料は一切使用していない、素材そのままのふりかけ。焼津産の鰹節と、北海道南芽部産の白臼昆布を使用しました。

221 宮崎県産らっきょう甘酢漬
80g 430円(税464円)

222 福神漬け
120g 432円(税467円)

223 かつおと昆布のふりかけ
3g×5袋 344円(税372円)

青森県産天然真昆布・北海道・青森県産天然がごめ昆布をお使用した香り高く粘りがあるとうろ昆布です。おにぎりやお味噌汁などに。

224 とろろ昆布
40g 557円(税602円)

225 海鮮小魚ふりかけ
35g 476円(税514円)

226 塩吹昆布
35g 460円(税497円)

国内産のオキアミ・片口いわし・あおのり・青のりで作った、カルシウムたっぷりのふりかけ。カリカリとした食感でおいしさアップ!

225 海鮮小魚ふりかけ
35g 476円(税514円)

226 塩吹昆布
35g 460円(税497円)

北海道産昆布を天然醸造醤油、鹿児島産の粗糖、沖縄の塩シママースで炊き上げました。そのまま温かいご飯にのせたり、浅漬け、炊き込みごはん等に使用し万能調味料としても。

226 塩吹昆布
35g 460円(税497円)

227 味のりふりかけ
50g 600円(税648円)

227 味のりふりかけ
50g 600円(税648円)

きな粉をまぶしたごまと味のりの相性で風味豊かな仕上がります。

227 味のりふりかけ
50g 600円(税648円)

228 元祖の本造りなめ茸
200g 497円(税537円)

229 国産ねぎみそ
140g 707円(税764円)

なめ茸発元祖が造る本格派。菌ごたえがよく、シャキッとした食感を楽しめます。自然のおいしさです。

228 元祖の本造りなめ茸
200g 497円(税537円)

229 国産ねぎみそ
140g 707円(税764円)

ねぎの食感とピリ辛味噌が合う! 野菜炒めの味付けにもおすすめ。

229 国産ねぎみそ
140g 707円(税764円)

国産にんにくを使用。ご飯に乗せるのはもちろん、焼きおにぎりにして香ばしさを楽しむのもアリ!

230 国産にんにくみそ
150g 667円(税720円)

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

231 金時豆(煮豆)
150g 407円(税440円)

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

232 ひじき豆
150g 451円(税487円)

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

233 国産大豆水煮(さわやか)
200g 295円(税319円)

味噌・醤油・こだわり調味料
毎日のように使うものだから、本物を使い、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。

愛知県産小麦と、伊豆大島の自然海塩「海の精」を原料に、木の樽で天然醸造している生の白醤油です。

237 足助仕込三河しろたまり
300ml 824円(税890円)

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市
原材料:味噌(国産)・砂糖・にんにく・米発酵調味料・鰹節・清酒・赤唐辛子塩蔵・寒天
365日 アレルギー 国産

230 国産にんにくみそ
150g 667円(税720円)

丸川 静岡県
原材料:金時豆(北海道産)・砂糖(鹿児島県産)・塩
120日 アレルギー 国産

231 金時豆(煮豆)
150g 407円(税440円)

丸川 静岡県
原材料:ひじき(国産)・大豆(国産)・鶏糞・人参・砂糖・醤油・油揚げ・鰹節・貝殻抽出カルシウム(珪素用凝固剤)・豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)
120日 アレルギー 国産

232 ひじき豆
150g 451円(税487円)

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市
原材料:大豆(北海道産/トヨムスメ/特別栽培)
180日 アレルギー 国産

233 国産大豆水煮(さわやか)
200g 295円(税319円)

日穀製粉 長野県長野市 隔週BD
原材料:小麦(長野県産)×中力粉
1年 アレルギー 国産

247 長野県産の小麦粉
900g 391円(税422円)

日東醸造 愛知県碧南市
原材料:小麦(愛知)・食塩・焼酎
6ヶ月 アレルギー 国産

237 足助仕込三河しろたまり
300ml 824円(税890円)

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

235 小
720ml 697円(税753円)

すだちの爽やかな香りと酸味、だしの風味が料理の味を引き立てます。湯豆腐・しゃぶしゃぶ・焼き魚・鉄板焼などにおすすめです。

236 大
1.8L 1,408円(税1,521円)

伝統海塩「海の精」をつくる過程で生まれる天然にがり(液状)。手作り豆腐や健康づくりにお役立てください。

238 すだち生ぽん酢
360ml 710円(税767円)

現代人に不足しがちなオメガ3脂肪酸(α-リノレン酸)を豊富に含んだえごま油を持ち運びに便利な小袋入りになりました。酸化防止剤は不使用です。

246 毎日えごまオイル
3g×30 1,615円(税1,744円)

酢屋茂 長野県立科町 毎週
杉樽で熟成。ほんのり甘い麹風味。粒なし。味噌和えにもどうぞ。
原材料:大豆(国産)・米・再製天日塩
6ヶ月 アレルギー 国産

239 信州米みそ
650g 775円(税837円)

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

237 足助仕込三河しろたまり
300ml 824円(税890円)

酢屋茂 長野県立科町 毎週
原材料:大豆(国産)・小麦(国産)・天日塩
1年 アレルギー 国産

235 小
720ml 697円(税753円)

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

236 大
1.8L 1,408円(税1,521円)

海精 東京都大島町
原材料:海水(伊豆大島産)
1年 アレルギー 国産

238 すだち生ぽん酢
360ml 710円(税767円)

日穀製粉 長野県長野市 隔週BD
原材料:小麦(長野県産)×中力粉
1年 アレルギー 国産

247 長野県産の小麦粉
900g 391円(税422円)

愛知 太田油脂
原材料:食用えごま油(中国産/契約栽培・残留農薬検査済)
1年 アレルギー 国産

246 毎日えごまオイル
3g×30 1,615円(税1,744円)

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

237 足助仕込三河しろたまり
300ml 824円(税890円)

チョーコー醤油 長崎県長崎市
原材料:はだか麦(国産)・大豆(国産)・塩
6ヶ月 アレルギー 国産

243 麦みそ・輝麦
500g 822円(税888円)

新光糖業 鹿児島県
原材料:さとうきび(鹿児島)
隔週BD

244 南国糖
1kg 637円(税688円)

海精 東京都大島町
原材料:海水(伊豆大島産)
1年 アレルギー 国産

238 すだち生ぽん酢
360ml 710円(税767円)

日穀製粉 長野県長野市 隔週BD
原材料:小麦(長野県産)×中力粉
1年 アレルギー 国産

247 長野県産の小麦粉
900g 391円(税422円)

愛知 太田油脂
原材料:食用えごま油(中国産/契約栽培・残留農薬検査済)
1年 アレルギー 国産

246 毎日えごまオイル
3g×30 1,615円(税1,744円)

MOA自然農法で育てた糯を水に浸し水挽き、水晒ししました。つるつるとした喉越しともちもち食感が特徴です。

242 三河産大豆の八丁味噌
300g 623円(税673円)

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市
原材料:もち米(秋田県大潟村)100%
365日

243 麦みそ・輝麦
500g 822円(税888円)

海精 東京都大島町
原材料:海水(伊豆大島産)
1年 アレルギー 国産

244 南国糖
1kg 637円(税688円)

現代人に不足しがちなオメガ3脂肪酸(α-リノレン酸)を豊富に含んだえごま油を持ち運びに便利な小袋入りになりました。酸化防止剤は不使用です。

246 毎日えごまオイル
3g×30 1,615円(税1,744円)

日穀製粉 長野県長野市 隔週BD
原材料:小麦(長野県産)×中力粉
1年 アレルギー 国産

247 長野県産の小麦粉
900g 391円(税422円)

愛知 太田油脂
原材料:食用えごま油(中国産/契約栽培・残留農薬検査済)
1年 アレルギー 国産

246 毎日えごまオイル
3g×30 1,615円(税1,744円)

MOA自然農法で育てた糯を水に浸し水挽き、水晒ししました。つるつるとした喉越しともちもち食感が特徴です。

242 三河産大豆の八丁味噌
300g 623円(税673円)

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市
原材料:もち米(秋田県大潟村)100%
365日

243 麦みそ・輝麦
500g 822円(税888円)

海精 東京都大島町
原材料:海水(伊豆大島産)
1年 アレルギー 国産

244 南国糖
1kg 637円(税688円)

現代人に不足しがちなオメガ3脂肪酸(α-リノレン酸)を豊富に含んだえごま油を持ち運びに便利な小袋入りになりました。酸化防止剤は不使用です。

246 毎日えごまオイル
3g×30 1,615円(税1,744円)

日穀製粉 長野県長野市 隔週BD
原材料:小麦(長野県産)×中力粉
1年 アレルギー 国産

247 長野県産の小麦粉
900g 391円(税422円)

愛知 太田油脂
原材料:食用えごま油(中国産/契約栽培・残留農薬検査済)
1年 アレルギー 国産

246 毎日えごまオイル
3g×30 1,615円(税1,744円)

MOA自然農法で育てた糯を水に浸し水挽き、水晒ししました。つるつるとした喉越しともちもち食感が特徴です。

242 三河産大豆の八丁味噌
300g 623円(税673円)

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市
原材料:もち米(秋田県大潟村)100%
365日

243 麦みそ・輝麦
500g 822円(税888円)

海精 東京都大島町
原材料:海水(伊豆大島産)
1年 アレルギー 国産

244 南国糖
1kg 637円(税688円)

現代人に不足しがちなオメガ3脂肪酸(α-リノレン酸)を豊富に含んだえごま油を持ち運びに便利な小袋入りになりました。酸化防止剤は不使用です。

246 毎日えごまオイル
3g×30 1,615円(税1,744円)

日穀製粉 長野県長野市 隔週BD
原材料:小麦(長野県産)×中力粉
1年 アレルギー 国産

247 長野県産の小麦粉
900g 391円(税422円)

愛知 太田油脂
原材料:食用えごま油(中国産/契約栽培・残留農薬検査済)
1年 アレルギー 国産

246 毎日えごまオイル
3g×30 1,615円(税1,744円)

MOA自然農法で育てた糯を水に浸し水挽き、水晒ししました。つるつるとした喉越しともちもち食感が特徴です。

242 三河産大豆の八丁味噌
300g 623円(税673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

芦浜産直出荷組合

三重県度会郡大紀町

原料は、前浜で水揚げされた、三重・熊野灘の新鮮な旬の魚と海産物。美味しい海産物の無添加加工で、原発立地計画から、美しい海と自然を守ります。



新鮮なのでそのまま酢でめてしめさばもお造りになれます。



三重・芦浜産直出荷組合 **スポット**
 原材料: サバ(三重県熊野灘) 30日

523 芦浜の塩サバ
 半身×2 **609円**(税658円)

小ぶりの新鮮なイワシを丁寧に開きました。フライや天ぷらに最適です。

三重・芦浜産直出荷組合 **スポット**

原材料: 真いわし(三重県熊野灘) 30日

527 いわしフライ用

3~4枚 440円⇒ **418円**(税451円)

熊野灘で獲れた新鮮な金目鯛を一枚一枚、丁寧に手開きをして天日干ししました。小ぶりですが、程よく脂が乗って甘みがあります。

三重・芦浜産直出荷組合 **スポット**

原材料: 金目鯛(三重県熊野灘)・天日塩 15日

532 金目鯛開き

2枚 **721円**(税779円)

土佐佐賀産直出荷組合

高知県黒潮町

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



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



高知・土佐佐賀産直出荷組合 **スポット**

原材料: ぶり(高知)・馬鈴薯澱粉・醤油・味醂・酒 90日 **アレルギー** **未調理**

541 ぶり竜田揚げ

120g 600円⇒ **570円**(税616円)

熊野灘産の新鮮なあじを手開きし岩塩で薄塩をして天日干ししました。



三重・芦浜産直出荷組合 **スポット**

原材料: あじ(三重県熊野灘) 15日

524 あじ開き

2~3枚 **527円**(税569円)

釜ゆで後、天日で干しあげてあります。上品でしっとりしているので、人気商品です。

三重・芦浜産直出荷組合 **スポット**

原材料: しらす(三重県熊野灘)、天日干し岩塩 30日

521 釜揚げちりめん

50g 466円⇒ **443円**(税478円)



北海道産のさんま開き天日干しにしました。



三重・芦浜産直出荷組合 **スポット**

原材料: さんま(北海道)、天日干し岩塩 15日

525 さんま開き

2枚 **655円**(税707円)

鮮度のいい真イカを食べやすい大きさに切りました。炒め物や煮物、お好み焼き等にどうぞ。



三重・芦浜産直出荷組合 **スポット**

原材料: 真イカ(三重)

1か月 **アレルギー** **薬** **園**

526 カットイカ(真イカ)

100g **559円**(税604円)

さば本来のおいしさを生かすため、国産丸大豆醤油、粗糖、三河みりんの調味液に漬けて天日干しにしました。



三重・芦浜産直出荷組合 **スポット**

原材料: さば(三重県熊野灘)・国産丸大豆醤油・粗糖・三河本味酢・ごま **アレルギー** **薬** **園** 15日

528 さば味醂干し

2枚 **573円**(税619円)

丸ごとなので、身はお刺身、足は唐揚げなど、いろいろな料理にご使用いただけます。



三重・芦浜産直出荷組合 **スポット**

原材料: 真イカ(三重県熊野灘) 35日

534 真イカ

1~2入 **1,019円**(税1,101円)

栄養価の高いわしの美味しいみりん干し。



三重・芦浜産直出荷組合 **スポット**

原材料: いわし(三重県熊野灘)・国産丸大豆醤油・粗糖・三河本味酢・ごま 15日 **アレルギー** **薬** **園**

529 いわし味醂干し

3~5枚 **504円**(税544円)

解凍して、葱や生姜、ごまなどをまぜこみ調理したあと、魚団子や天ぷらにして揚げたり、また丸めて味噌汁などにも重宝します。

三重・芦浜産直出荷組合 **スポット**

原材料: 真いわし(三重県熊野灘) 30日

535 いわしミンチ

250g **518円**(税559円)



熊野灘で獲れた新鮮な金目鯛を調理しやすい切身にしました。柔らかく、旨味たっぷり。煮付けや塩焼きにどうぞ。

三重・芦浜産直出荷組合 **スポット**

原材料: 金目鯛(三重県熊野灘産) 1か月

522 金目鯛切身

4~5切(約200g) 792円⇒ **752円**(税812円)



熊野灘産アジ。熊野灘で獲れたアジを手開きし、国産丸大豆醤油、粗糖、三河みりんの調味液に漬けて天日干ししました。



三重・芦浜産直出荷組合 **スポット**

原材料: あじ(三重県熊野灘)、国産丸大豆醤油・粗糖・三河本味酢・ごま 15日 **アレルギー** **薬** **園**

530 あじ味醂干し

4~7枚 **591円**(税638円)

骨の少ない魚なので、お子様から大人まで美味しく召し上がっていただけます。



三重・芦浜産直出荷組合 **スポット**

原材料: カワハギ(又はウマズラハギ(三重県熊野灘産)・国産丸大豆醤油・三河味醂・ごま・粗糖 15日 **アレルギー** **薬** **園**

531 かわはぎ味醂干し

2~4枚 **713円**(税770円)

芦浜の岩場で刈り取った天然ヒジキを天日乾燥後、鉄釜でゆでました。軽く水洗いしてすぐ調理OK。



三重・芦浜産直出荷組合 **スポット**

原材料: ひじき(三重県熊野灘)

536 釜炊きひじき

120g **474円**(税512円)



三陸沖産の鰹を甘辛く味付けしました。濃い目の味付けでお弁当におすすめです。



高知・土佐佐賀産直出荷組合 **スポット**

原材料: かつお(太平洋)、醤油、みりん、砂糖、ゆず 90日 **アレルギー** **薬** **園** **調理済**

538 かつおの角煮

110g 600円⇒ **570円**(税616円)

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合 **スポット**

原材料: カツオ(高知県)、醤油・みりん・砂糖 90日 **アレルギー** **薬** **園** **調理済**

539 土佐のかつお丼

80g **607円**(税656円)

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合 **スポット**

原材料: ぶり(高知) 90日 **未調理**

542 土佐の天然ぶり切身

120g **670円**(税724円)

土佐沖で捕れたゴマサバを三枚おろしにしました。煮付けや竜田揚げにどうぞ。



高知・土佐佐賀産直出荷組合 **スポット**

原材料: さば(高知) 90日

543 土佐の生さばフィーレ

約200g **682円**(税737円)

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合 **スポット**

原材料: アジ(高知)・パン粉・小麦粉・食塩 90日 **アレルギー** **薬** **園** **未調理**

546 土佐のアジフライ

100g **602円**(税650円)

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合 **スポット**

原材料: きびなご・でん粉・塩・コシヨウ 90日

547 きびなごのから揚げ

110g **611円**(税660円)

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合 **スポット**

原材料: しら(高知)・パン粉・小麦粉・食塩・こしょう 40日 **アレルギー** **薬** **園** **未調理**

544 白身魚のフライ

120g **600円**(税648円)

高知県で獲れた真アジを使ったアジフライです。ニンニクの香りが食欲をそそります。



高知・土佐佐賀産直出荷組合 **スポット**

原材料: アジ(高知県)・パン粉・小麦粉・ガーリックパウダー・食塩 90日 **アレルギー** **薬**

545 アジガーリックフライ

150g **718円**(税775円)

冷蔵庫で4~5時間解凍後、お好みの野菜と合わせてください。2~3人前の量になります。お急ぎの場合は、流水で解凍してください。



高知・土佐佐賀産直出荷組合 **スポット**

原材料: めひかり(高知県)・馬鈴薯澱粉・米酢・酒・醤油・砂糖・みりん・菜種油 90日 **アレルギー** **薬** **園** **調理済**

548 めひかり南蛮漬け

130g **611円**(税660円)

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合 **スポット**

原材料: さば(高知)・馬鈴薯澱粉・酢・酒・醤油・砂糖・みりん・菜種油 90日 **アレルギー** **薬** **園** **調理済**

549 さばの南蛮漬け

140g **600円**(税648円)

パンタレ

福岡県糸島市

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



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



福岡・パンタレ 隔週BD 原材料:もずく、自然塩 6ヶ月 555 天然もずく 200g 467円(税504円)

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



福岡・パンタレ 隔週BD 原材料:かつおのふし(枕崎) 6ヶ月 556 枕崎のだしかつお 80g 725円(税783円)

※エビやカニが混ざる漁法で捕獲しています。長期保存は冷凍できます。



福岡・パンタレ 隔週BD 原材料:カタクチイワシの稚魚、食塩 4週間 551 無漂白ちりめん 70g 778円(税840円)

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



福岡・パンタレ 隔週BD 原材料:カタクチイワシ、食塩 3ヶ月 552 特選いりこ 100g 592円(税639円)

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



福岡・パンタレ 隔週BD 原材料:カタクチイワシ、食塩 3ヶ月 553 いりこ 100g 558円(税603円)

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



福岡・パンタレ 隔週BD 原材料:わかめ、食塩 6ヶ月 554 生わかめ玄海育ち(塩蔵) 200g 575円(税621円)

お惣菜・おいしい魚

シンプルな調味料で、こだわり加工の逸品。

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

ヤママサ 宮城県塩竈市 隔週BD 原材料:サバ(ノルウエー産)・深層海塩(インドネシア産) 90日

ヤママサの甘塩サバ 561 1P 毎週 60g×2 583円(税630円)

562 3P D週 60g×2×3 1,750円(税1,890円) 1,615円(税1,744円)



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



福岡・パンタレ 隔週BD 原材料:かつおのふし(枕崎) 3ヶ月 557 花かつお 60g 608円(税657円)

天然塩と天然だしで味付けした化学調味料不使用の辛子明太子です。

*辛口は「甘口」より唐辛子を効かせてあります。

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

辛子明太子 558 甘口 559 辛口 各100g 1,205円(税1,301円) 1,144円(税1,236円)



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



ヤママサ 宮城県塩竈市 隔週BD 原材料:真さば(宮城県産)・みそ(大豆を含む)・砂糖・酒・つゆ・生姜(国内産)・みりん 90日 564 金華さば仙台みそ煮 60g 335円(税362円)

北海道噴火湾産のタコを、ビートグラニュー糖・醤油・本みりんでシンプルに仕上げました。タコの触感を残しつつ、柔らかく焼き上げています。



タカハシ食品 東京都 D週 原材料:たこ(北海道)・ビートグラニュー糖・醤油・昆布だし・塩・本みりん 90日 568 たこやわらか煮 70g 867円(税936円)

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

ヤママサ 宮城県塩竈市 隔週BD 原材料:サバ(ノルウエー産)・深層海塩(インドネシア産) 90日

ヤママサの甘塩サバ 561 1P 毎週 60g×2 583円(税630円)

562 3P D週 60g×2×3 1,750円(税1,890円) 1,615円(税1,744円)



脂ののった時期に限定して獲った国内産の旬さまを使用。骨まで柔らかく炊き上げました。醤油とみりん、生姜を利かせて、ご飯が進み美味しくいただけます。



ヤママサ 宮城県塩竈市 隔週BD 原材料:さんま(国内産)・醤油(小麦・大豆を含む)・砂糖・酒・つゆ・生姜(国内産)・みりん 90日 563 三陸産さんま佃煮 70g 316円(税341円)

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



ヤママサ 宮城県塩竈市 隔週BD 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 564 金華さば仙台みそ煮 60g 335円(税362円)

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



ヤママサ 宮城県塩竈市 隔週BD 原材料:銀鱈(アメリカ産)・つゆ・砂糖・醤油(小麦・大豆を含む)・みりん・酒・生姜(国内産)・片栗粉・米粉 90日 565 銀だらコク煮 50g 460円(税497円)

北海道噴火湾産のタコを、ビートグラニュー糖・醤油・本みりんでシンプルに仕上げました。タコの触感を残しつつ、柔らかく焼き上げています。



タカハシ食品 東京都 D週 原材料:たこ(北海道)・ビートグラニュー糖・醤油・昆布だし・塩・本みりん 90日 568 たこやわらか煮 70g 867円(税936円)

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

ヤママサ 宮城県塩竈市 隔週BD 原材料:白米(宮城県産)・玄米(国内産)・黒豆(北海道産)・黒米(宮城県産) 90日

黒豆と玄米の炊き込みご飯 566 1P スポット 80g 292円(税315円)

567 3P スポット 80g×3 876円(税946円) 832円(税899円)



一度も冷凍されていない、北海道産の昆布を一度茹でて乾燥させました。昆布本来の食感を楽しくいただけます。サラダはもちろん、麺類の具や和え物、鍋物に。5分ほど水戻しするだけでご使用いただけます。

東京都市 東京都 D週 原材料:真昆布(北海道) 360日

569 サラダ昆布 2枚 467円(税504円)



高知県産の天然青のりをブレンド。色合いよく風味豊かな青のりです。焼きそばやお好み焼き、天ぷらの衣などに。

高知県四万十市・加用物産 D週 原材料:青のり(国内産) 6ヶ月

570 青のり粉 6g 407円(税440円)



国内産のみえびだけを使用し、着色料不使用で仕上げました。風味豊かなみえびは料理に旨みを添えます。

岡山県・アマノ D週 原材料:エビ(国内産・アキアミ) 90日

571 小えび 12g 231円(税249円)



瀬戸内海で獲れたかたくちいわしを無添加で煮あげました。とても美味しい上にカルシウムが手軽にとれます。そのままお召し上がりください。

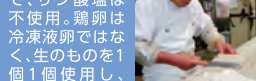
静岡県静岡市小倉食品 スポット 原材料:かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩 180日

572 無添加食べる小魚 60g 511円(税552円)



いちろうこ(南伊豆水産)

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



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 スポット 原材料:タラ全糖すり身・馬鈴薯でんぶん(北海道)・塩・味の母・粗糖・かつおだし・水 10日

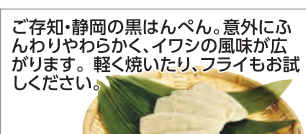
小竹輪 574 1P 毎週 30g×5 482円(税521円)



ぷりっとしたタラすり身の食感と旨みが味わえる、シンプルな小判揚げ。焼いて生醤油、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 毎週 原材料:すけとうだらすり身(アラスカ・北海道)・味の母・かつおだし・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・塩・菜種油 10日

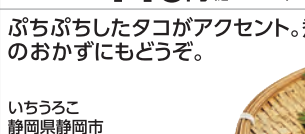
575 2P 毎週 30g×5×2 964円(税1,041円) 912円(税985円)



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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 毎週 原材料:魚肉(スケトウダラ)・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・味の母・塩・鰹だし・紅棕色素 14日

576 小判揚 5枚(150g) 446円(税482円)



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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 毎週 原材料:魚肉(スケトウダラ)・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・味の母・塩・鰹だし・紅棕色素 14日

577 うろこちゃん(白かまぼこ) 150g 582円(税629円)



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

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

578 うろこちゃん(紅かまぼこ) 150g 582円(税629円)



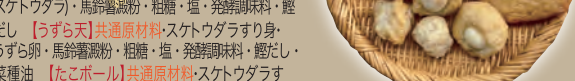
「いちろうこ」自慢のおでん種セット

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



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

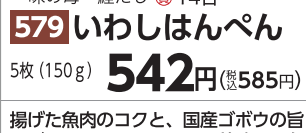
579 いわしはんぺん 5枚(150g) 542円(税585円)



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

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

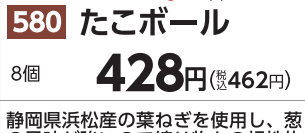
580 たこボール 8個 428円(税462円)



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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 スポット 原材料:すけそうたらすり身・葉ねぎ(静岡県産)・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・食塩・発酵調味料・砂糖・食塩・青のり(静岡・愛知県産)・発酵調味料・鰹だし・菜種油 10日

581 うずら卵天 4個 502円(税542円)



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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 スポット 原材料:すけそうたらすり身・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・食塩・青のり(静岡・愛知県産)・発酵調味料・鰹だし・菜種油 10日

582 ごぼうつまみ 100g 462円(税499円)



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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 スポット 原材料:すけそうたらすり身・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・食塩・青のり(静岡・愛知県産)・発酵調味料・鰹だし・菜種油 10日

583 ねぎちぎり揚 100g 466円(税503円)



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 スポット 原材料:すけとうだらすり身(アラスカ・北海道)・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・塩・味の母・鰹だし 10日

585 静岡おでん種セット 6種11品 853円(税921円)

1,706円(税1,842円) 1,650円(税1,782円)



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 スポット 原材料:すけとうだらすり身(アラスカ・北海道)・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・塩・味の母・鰹だし 10日

582 ごぼうつまみ 100g 462円(税499円)

583 ねぎちぎり揚 100g 466円(税503円)



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 スポット 原材料:すけそうたらすり身・葉ねぎ(静岡県産)・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・食塩・発酵調味料・砂糖・食塩・青のり(静岡・愛知県産)・発酵調味料・鰹だし・菜種油 10日

584 青のり小判 3枚 386円(税417円) 367円(税396円)

585 静岡おでん種セット 6種11品 853円(税921円)



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 スポット 原材料:すけそうたらすり身・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・食塩・青のり(静岡・愛知県産)・発酵調味料・鰹だし・菜種油 10日

584 青のり小判 3枚 386円(税417円) 367円(税396円)

585 静岡おでん種セット 6種11品 853円(税921円)



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 スポット 原材料:すけそうたらすり身・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・食塩・青のり(静岡・愛知県産)・発酵調味料・鰹だし・菜種油 10日

584 青のり小判 3枚 386円(税417円) 367円(税396円)

585 静岡おでん種セット 6種11品 853円(税921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さを倍増してくれます。お弁当やおつまみ、おやつにも。

いちろうこ 静岡県静岡市清水区

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

587 まぐろもろこし 100g 477円(税515円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区

原材:すけそうたらすり身(主に北海道)、ぐち、馬鈴薯澱粉(北海道)、粗糖、桜えび(天日粉碎塩)、味の母、かつおだし、菜種油 14日

588 桜えび釜揚げ 3枚 715円(税772円) 679円(税733円)



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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区

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

589 白はんぺん 30g×3 432円(税467円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区

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

590 ごぼう巻き 100g 474円(税512円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区

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

591 いわし団子 8個 410円(税443円)

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

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

京都・ほった園 毎週

原材:茶(国産/有機栽培) 1年

593 有機栽培熟成三年番茶 150g 415円(税448円)

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

京都・ほった園 毎週

原材:緑茶(国産/有機栽培) 180日

594 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:緑茶・抹茶(国産/有機栽培) 180日

595 有機抹茶入りくき茶 100g 600円(税648円)

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

熊本・天の製茶園 隔週BD

原材:無農薬栽培茶葉(水産/品種:やぶきた、さやまかおり、在来) 1年

598 天の紅茶 リーフ 40g 500円(税540円)

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

熊本・天の製茶園 隔週BD

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

599 天の紅茶TB 2g×16 500円(税540円)

有機栽培した静岡県御前崎市で作られたお茶です。自園・自製・自仕上げの香りを楽しむほうじ茶です。

静岡県 石原園 隔週

原材:有機緑茶 365日

596 有機栽培のほうじ茶 100g 628円(税678円)

国産有機大麦100%使用。香ばしく甘みがあり、すっきりとした味わい。漂白していないティーバッグ使用。煮出し・お湯出し・水出し両用。

東京・オーサワジャパン 隔週BD

原材:有機大麦(国産) 2年

597 オーサワの有機麦茶 7g×24包 562円(税607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

原材: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 6ヶ月

OGこだわりブレンド 601 中挽 602 豆 各150g 1,211円(税1,308円) 1,120円(税1,210円)

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

愛知・マルサン 毎週

原材:大豆(国産) 120日

606 国産大豆の無調整豆乳 1000ml 388円(税419円)

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

青森・斉藤農園(津軽産直組合) 毎週

原材:りんご(津軽産直組合) 1年

607 津軽のかおり(びん) 1L 862円(税931円)

有機小豆100%使用したお茶です。ほんのり小豆の味がします。

東京・遠藤製酪 隔週BD

原材:有機小豆(中国) 9ヶ月

612 有機あずき美人茶 500ml 231円(税249円)

W ローストにより、酸味の少ないマイルドな味わいを作り出しています。

愛知県長久手市・オキノ D 週

原材:有機コーヒー豆 360日

603 有機ドリップオン バッグコーヒー(スペシャル) 8g×8 1,209円(税1,306円)

有機栽培のココアと黒糖、そして沖縄県産のサンゴカルシウムをブレンドした、調整ココアです。

沖縄・海邦商事 隔週BD

原材:黒糖、ココアパウダー、サンゴカルシウム 1年

604 黒糖ココア 150g 721円(税779円)

黒ごまときなこの香ばしい風味ときなこの優しい甘みのラテです。牛乳と混ぜてお召し上がりください。ホットでも、アイスでも美味しい。

九鬼産業・三重県 D 週

原材:黒ごまパウダー(国内製造)、砂糖(さとうきび(国産))、きなこ(大豆(国産))、食塩 1年

605 黒ごまラテ 150g 429円(税463円)

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

愛知・マルサン 毎週

原材:大豆(国産) 120日

606 国産大豆の無調整豆乳 1000ml 388円(税419円)

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

愛知県・福光屋 D 週

原材:米・米麴(国産) 1年

613 シルキー花甘酒 200ml 221円(税239円)

有機小豆100%使用したお茶です。ほんのり小豆の味がします。

東京・遠藤製酪 隔週BD

原材:有機小豆(中国) 9ヶ月

612 有機あずき美人茶 500ml 231円(税249円)

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

徳島・光食品 隔週BD

原材:有機濃縮にんじん、有機レモン 2年

608 有機にんじんジュース 2本 160g×2 370円(税400円)

徳島・光食品 D 週

原材:有機砂糖、有機りんご果汁、有機しょうが、有機レモン果汁、有機すだち果汁、炭酸 1年半

609 ケース 30本入 160g×30 5,550円(税5,994円) 5,383円(税5,814円)

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

徳島・光食品 D 週

原材:有機砂糖、有機りんご果汁、有機しょうが、有機レモン果汁、有機すだち果汁、炭酸 1年半

610 OGジンジャーエール 3本 250ml×3 450円(税486円)

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

愛知・マルサン 毎週

原材:大豆(国産) 120日

606 国産大豆の無調整豆乳 1000ml 388円(税419円)

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

愛知県・福光屋 D 週

原材:米・米麴(国産) 1年

613 シルキー花甘酒 200ml 221円(税239円)

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

愛知県・福光屋 D 週

原材:米・米麴(国産) 1年

614 シルキー花甘酒 1L 716円(税773円)

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

東京・オーサワジャパン 隔週BD

原材:有機玄米麴、玄米 6ヶ月

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

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

岐阜・奥長良川名水 隔週BD

原材:水(岐阜) 5年6ヶ月

616 5年保存水 2l×6本 2,280円(税2,462円)

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

国産の紅あずま100%使用。スイートポテトのような甘さで、コーヒーや紅茶によく合います。食べ切りサイズです。

静岡・こだわりの味協同組合 隔週BD

原材:さつまいも(国産)・バター(国産)・ビートグラニュー糖(北海道産)・澱粉(北海道産) 6日

619 いもようかん 1個 270円(税292円)

国産白玉粉、国産の餡を使用しています。自然解凍、または、オープン、レンジなどで加熱して熱々をお召し上がり下さい。

福岡・那珂川キッチン 隔週BD

原材:白玉粉、餡、小麦澱粉、きび砂糖、菜種油、ごま 180日

620 ごまだんご 3個100g 724円(税782円)

豆腐やさんが作る豆乳プリン

原料の豆乳は、北海道産十勝秋田大豆と九州産フクユタカ大豆を使用。北海道産のビートグラニュー糖・生クリームを使ってなめらかに仕上げました。

静岡・白帆たんぽく D 週

原材:国産大豆(北海道・九州)、生クリーム、ビートグラニュー糖、海水生にがり 7日

621 1P 80g 340円(税367円)

むきやすいように皮が割れています。そのままでも、電子レンジ・オープン・湯煎等であたためたり、冷やしても美味しく召し上がれます。

福島・丸成商事 D 週

原材:有機栗(中国河北省) 9ヶ月

623 有機楽笑栗 125g 420円(税454円)

北海道産じゃがいも使用。あおさの香りとほのかな塩味の、サクとしたソフトせんべい風お菓子です。

岩手・穀の蔵 D 週

原材:馬鈴薯澱粉・マッシュポテト(北海道)、あおさ、食塩(伯方の塩) 6ヶ月

624 じゃがいもぼん 2枚×6 346円(税374円)

国産の紅あずま100%使用。スイートポテトのような甘さで、コーヒーや紅茶によく合います。食べ切りサイズです。

岩手・穀の蔵 D 週

原材:甘藷澱粉・さつまいもの粉、黒ごま、食塩(伯方の塩) 6ヶ月

625 さつまいもぼん 2枚×6 346円(税374円)

北海道産黒大豆の風味にこだわった無添加の甘納豆です。あえて薄い砂糖蜜に漬け込み、豆の風味を最大限に引き立てています。

北海道・ノースカラース D 週

原材:大豆(北海道十勝産)・甜菜糖(北海道) 90日

626 純国産北海道黒豆の甘納豆 80g 375円(税405円)

楽しく食べられるかぼちゃ・ほうれん草・ミルクの3色ぼーろ。水あめ以外は全て北海道原料使用。

北海道・ノースカラース D 週 232円(税251円) 100g

魚のうま味が詰まったチップスです。島根・別所蒲鉾店 塩味ベースの優しい味! 120日

630 プレーン 631 あおさ 632 国産えび 各40g 301円(税325円)

北海道産の大豆&黒豆を香ばしく焙煎した「煎豆」。

北海道・ノースカラース スポット 210日 635 純国産北海道2色の煎り大豆 65g 271円(税293円)

愛知県産小麦100%の小麦粉と北海道産小麦のグルテンで生麩を作り、焼いた沖繩県産黒糖を塗りました。

静岡・こだわりの味協同組合 D 週 90日 639 国産小麦の麩菓子 5本 411円(税444円)

高知県産生姜の絞り汁で蜜を作り、小粒のたまごせんべいにつけた、風味の良い生麩せんべいです。

岡山・鈴木屋 D 週 120日 640 国産原料のしょうがせんべい 120g 425円(税459円)

信州産特別栽培のりんごを食べやすくスティック状にカットしました。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 D 週 365日 641 かめばかむほどりんご 30g 465円(税502円)

健康に、お掃除に、暮らしに役立つクエン酸です。

岐阜・木曾路物産 隔週BD 成分:クエン酸(さといも、とうもろこし、タピオカ由来:中国) 657 クエン酸 300g 560円(税605円)

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

岐阜・木曾路物産 隔週BD 成分:炭酸水素ナトリウム99%以上(モンゴル産) 658 天然重曹 600g 610円(税659円)

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

埼玉・山田洋治商店 毎週 659 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。「リーフエンボス」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。

埼玉・山田洋治商店 毎週 10001 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。

埼玉・山田洋治商店 毎週 成分:紙パック55%・古紙45%(無漂白) 10002 ピュアティッシュペーパー 5箱 672円(税739円)

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

埼玉・山田洋治商店 隔週BD 高圧エンボス加工により高い吸収力を実現しました。超薄タイプです。 10003 吸収名人キッチンペーパー 3箱 570円(税627円)

ペーパーは安心の無漂白。古紙混入のないパーズンパルプ100%。接合部分には接着剤等を一切使用していません。

★フィルターは立体的に折ってご使用ください。(横と底を折った後、底を立体的にすると、ドリッパーにフィットして安定した抽出ができます。)

愛知県長久手市・オキノ D 週 10004 1~2杯用 40枚 160円(税176円)

10005 3~4杯用 40枚 180円(税198円)

アーモンドと胡麻がたっぷりリゼンとアガベの優しい甘みのバーです。

原材料:有機リゼン(有機ひまわり油漬)、有機胡麻、有機ひまわりの種、有機アーモンド、有機アガベシロップ、有機玄米米粉、有機玄米水飴、有機ピーナッツ、有機かぼちゃの種、有機ひまわり油、寒天

628 アーモンド 大阪・むそう D 週 14ヶ月 300円(税324円)

カシューナッツやクルミのカリとした食感に、爽やかな果実のあるザク果実が爽やかなバーです。

原材料:有機カシューナッツ、有機アガベシロップ、有機ラズベリー(有機濃縮リンゴ果汁、有機ひまわり油漬)、有機リゼン(有機ひまわり油漬)、有機クルミ、有機玄米水飴、有機玄米粉、有機ピーナッツ、有機イチジク(有機乾燥イチジク)、有機米粉、有機ひまわりの種、有機ピーナッツ、有機ひまわり油、有機アリスドライラスベリー、寒天

629 ザクロ 静岡・こだわりの味協同組合 D 週 180日 634 純国産うす焼きせんべいしょうゆ味(ワレ混じり) 90g 518円(税559円)

原材料:うるち米(岐阜)、麦芽糖、てんさい糖、たまり醤油、搾菜種油

633 特別栽培のたまりポン菓子 90g 518円(税559円)

栄養価の高い「国産有機玄米」を、どなたにも手軽に召し上がれるよう加工した、有機JAS認定のシリアル食品です。

大阪・ムソー D 週 10ヶ月 638 有機玄米フレーク/プレーン 150g 620円(税670円)

発酵バターが香りが高く、飽きのこないオーソドックスなバタービスケット。

大阪・むそう商事 D 週 12ヶ月 642 パタービスケット・プレーン 5枚×4袋 500円(税540円)

木桶仕込みの十二割味噌を使用。味噌とのコラボが甘じょっぱい絶妙なバランスを作り出しました。

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週BD 成分:粗製糖・小麦粉・牛乳・卵・米粉・味噌・蜂蜜・黒酢・重曹 643 ふっくらふくれみそ 1個 486円(税525円)

有機栽培カカオ豆100%のナチュラルココアを使用。カットして生クリームを添えると至高のデザートに。

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週BD 成分:粗製糖・小麦粉・牛乳・卵・米粉・ココア・蜂蜜・黒酢・重曹 644 ふっくらふくれココア 1個 486円(税525円)

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

埼玉・山田洋治商店 毎週 659 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。「リーフエンボス」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。

埼玉・山田洋治商店 毎週 10001 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。

埼玉・山田洋治商店 毎週 成分:紙パック55%・古紙45%(無漂白) 10002 ピュアティッシュペーパー 5箱 672円(税739円)

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

埼玉・山田洋治商店 隔週BD 高圧エンボス加工により高い吸収力を実現しました。超薄タイプです。 10003 吸収名人キッチンペーパー 3箱 570円(税627円)

ペーパーは安心の無漂白。古紙混入のないパーズンパルプ100%。接合部分には接着剤等を一切使用していません。

★フィルターは立体的に折ってご使用ください。(横と底を折った後、底を立体的にすると、ドリッパーにフィットして安定した抽出ができます。)

愛知県長久手市・オキノ D 週 10004 1~2杯用 40枚 160円(税176円)

10005 3~4杯用 40枚 180円(税198円)

フェアトレードチョコレート各種 東京フェアトレードカンパニー スポット

甘酸っぱいラスベリーのつぶつぶ果肉がたっぷり、まるばつな黒糖のミルクチョコ

原材料:有機黒糖、有機ココアバター、有機全粉乳、有機カカオマス、有機粉状ヘーゼルナッツ、有機乾燥ラズベリー、有機レモンパウダー 646 50g 647 50g

648 45g オーガニック 抹茶ホワイト・raisスキニアバワ

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、コーンシリアルがアクセント。プルテン。

649 40g オーガニックピスターウィストロベリー&マール・ド・シャンパーニュ カカオ分65%

650 50g オーガニックラウンドオーツ・シリアルランチ

651 オーガニック アーモンド&アーモンド

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。

652 85g オーガニックラムフィリング

653 オーガニック ストロベリーフィリング

654 オーガニック オレンジ&レモンフィリング

655 オーガニック ラズベリーフィリング

656 オーガニック チョコフィリング

657 オーガニック レモンフィリング

658 オーガニック オレンジ&レモンフィリング

659 オーガニック ラズベリーフィリング

660 オーガニック チョコフィリング

661 オーガニック レモンフィリング

662 オーガニック オレンジ&レモンフィリング

663 オーガニック ラズベリーフィリング

664 オーガニック チョコフィリング

665 オーガニック レモンフィリング

666 オーガニック オレンジ&レモンフィリング

667 オーガニック ラズベリーフィリング

668 オーガニック チョコフィリング

669 オーガニック レモンフィリング

670 オーガニック オレンジ&レモンフィリング

671 オーガニック ラズベリーフィリング

672 オーガニック チョコフィリング

673 オーガニック レモンフィリング

674 オーガニック オレンジ&レモンフィリング

フェアトレードチョコレート各種 東京フェアトレードカンパニー スポット

甘酸っぱいラスベリーのつぶつぶ果肉がたっぷり、まるばつな黒糖のミルクチョコ

原材料:有機黒糖、有機ココアバター、有機全粉乳、有機カカオマス、有機粉状ヘーゼルナッツ、有機乾燥ラズベリー、有機レモンパウダー 646 50g 647 50g

648 45g オーガニック 抹茶ホワイト・raisスキニアバワ

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、コーンシリアルがアクセント。プルテン。

649 40g オーガニックピスターウィストロベリー&マール・ド・シャンパーニュ カカオ分65%

650 50g オーガニックラウンドオーツ・シリアルランチ

651 オーガニック アーモンド&アーモンド

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。

652 85g オーガニックラムフィリング

653 オーガニック ストロベリーフィリング

654 オーガニック オレンジ&レモンフィリング

655 オーガニック ラズベリーフィリング

656 オーガニック チョコフィリング

657 オーガニック レモンフィリング

658 オーガニック オレンジ&レモンフィリング

659 オーガニック ラズベリーフィリング

660 オーガニック チョコフィリング

661 オーガニック レモンフィリング

662 オーガニック オレンジ&レモンフィリング

663 オーガニック ラズベリーフィリング

664 オーガニック チョコフィリング

665 オーガニック レモンフィリング

666 オーガニック オレンジ&レモンフィリング

667 オーガニック ラズベリーフィリング

668 オーガニック チョコフィリング

669 オーガニック レモンフィリング

670 オーガニック オレンジ&レモンフィリング

671 オーガニック ラズベリーフィリング

672 オーガニック チョコフィリング

673 オーガニック レモンフィリング

674 オーガニック オレンジ&レモンフィリング

フルーツバスケット

日本の有機農業を「加工」で応援!

「顔の見える」生産者が育てた、「元気いっぱい!」の安心安全素材でつくった、ジャムやジュースなどの加工食品。「どのだれが」「どんなふうに」育てたかわかる、「フルーツや野菜そのものが美味しくて新鮮で元気いっぱい」の材料を、自然そのもののおだやかな味わいに仕上げています。

りんご23個&ぶどう22個入りのお徳用ミックス。寒天とこんにやく粉を使い、ふるふるの食感に仕上げました。

静岡・フルーツバスケット スポット

原材料:りんご(りんご果汁、砂糖、寒天、レモン果汁、こんにやく粉)ぶどう(てんさい糖、ぶどう濃縮果汁、レモン果汁、寒天、こんにやく粉)温州みかん(長崎・静岡)、砂糖、レモン果汁、寒天、こんにやく粉

◎180日

10014 2種/お徳用
ミニカップゼリー
22g×45
りんご23、
ぶどう22 **1,237円**(¥1,336円)



甘みたっぷりなめらかクリームにつぶつぶ食感が楽しいホールコーンを加えました。北海道産契約栽培コーンを100%使用、スイートコーンと食塩のみで仕上げ、甘さ調節の砂糖や、クリーム状に加工するためのコーンスターチは一切加えておりません。

原材料:スイートコーン(北海道)・食塩

スポット ◎3年

10015 1P 190g **249円**(¥269円)

10016 3P 190g×3P 747円⇒(¥807円) **730円**(¥788円)

ヘルシーな一口サイズのミニカップゼリーです。

オーガニックぶどう果汁(コンコード)を使用した一口サイズのミニカップ入りゼリー

ぶどうゼリー

原材料:てんさい糖・ぶどう濃縮果汁・レモン果汁・寒天・こんにやく粉

10019 1P 22g×12 **400円**(¥432円)

10020 3P 22g×12×3 1,200円⇒(¥1,296円) **1,140円**(¥1,231円)



青森産りんご果汁使用の安心・安全・ヘルシーな一口ゼリーです。

りんごゼリー

原材料:りんご果汁、砂糖、寒天、レモン果汁、こんにやく粉

10021 1P 22g×12 **400円**(¥432円)

10022 3P 22g×12×3 1,200円⇒(¥1,296円) **1,140円**(¥1,231円)



静岡・フルーツバスケット ミニカップゼリー

スポット ◎180日

静岡・フルーツバスケット

飲むこんにやくゼリー

りんごの美味しさを凝縮、とろとろな食感の飲むゼリー。青森県の契約農家が育てた元気なりんごの果汁を搾り、寒天とこんにやく粉で固めました。

原材料:りんご果汁・ビートグラニュー糖・寒天・レモン果汁・こんにやく粉

10023 1P 130g **181円**(¥195円)

10024 3P 130g×3 543円⇒(¥586円) **516円**(¥557円)



濃厚なぶどうの風味、とろとろな食感の飲むゼリー。有機ぶどう果汁(コンコード)を、寒天とこんにやく粉で固めました。自然の素材だけでつくったとろとろとした食感のゼリーです。

原材料:砂糖・ぶどう濃縮果汁・レモン果汁・寒天・こんにやく粉

10025 1P 130g **181円**(¥195円)

10026 3P 130g×3 543円⇒(¥586円) **516円**(¥557円)



原料の鮮度を重視し、生のみかんから製造。みかんの皮を一つひとつ手で剥いたみかん丸ごととジャムです。

静岡・フルーツバスケット スポット

原材料:うんしゅうみかん(国産)、砂糖、レモン果汁、寒天 ◎1年

10027 温州みかんジャム 140g **547円**(¥591円)

トルコで有機栽培されたミニストロベリーを使用。国産のいちごに比べ、色も鮮やかで酸味の効いた風味をお楽しみ下さい。

静岡・フルーツバスケット スポット

原材料:有機いちご(トルコ)、砂糖、レモン果汁、寒天 ◎1年

10028 いちごジャム 140g **677円**(¥731円)

極力農薬に頼らず育てた完熟桃(白桃)を搾汁に使用したジャムです。まるで生の桃のような果実感と芳醇な香りがあり、口いっぱいに広がる逸品です。パンに塗ってももちろん美味しく召し上がっていただけますが、たっぷり詰まった桃の果肉、上品な甘さがヨーグルトの酸味と非常に良く合います。

静岡・フルーツバスケット スポット

原材料:もも(山梨県産)、砂糖、りんご果汁、レモン果汁、寒天 ◎1年

10029 桃ジャム 140g **688円**(¥743円)

青森の新農業研究会の皆さんがこだわりの栽培方法で育てた品種名「紅玉」だけを使ってつくりました。生のりんごから丁寧に搾ります。

静岡・フルーツバスケット スポット

原材料:りんご(国産)、砂糖、レモン果汁 ◎1年

10030 紅玉ジャム 140g **547円**(¥591円)

原材料:りんご(青森)、人参汁(北海道)、レモン果汁(広島)

スポット ◎365日

10031 アップル&キャロット 1本 195g **196円**(¥212円)

10032 ケース 30本入 195g×30 5,880円⇒(¥6,350円) **5,409円**(¥5,842円)



りんご果汁が68%入っているので、飲みやすく仕上がっています。

フェアトレードの有機コーヒー生豆100%使用のすっきりとした本格的な味わいをご家庭で簡単に、そしてエコに、お楽しみください。

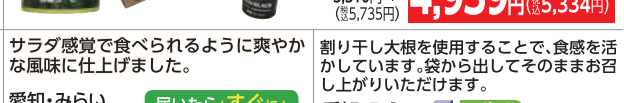
静岡・フルーツバスケット

スポット ◎9ヶ月

原材料:有機コーヒー生豆(メキシコ、エクアドル)

10033 カートンコーヒー・エコブラック 1本 195g **177円**(¥191円)

10034 ケース 30本入 195g×30 5,310円⇒(¥5,735円) **4,939円**(¥5,334円)



サラダ感覚で食べられるように爽やかな風味に仕上げました。

愛知・みらい

スポット

原材料:白菜・大根・人参・セロリ・唐辛子・アミエビ塩辛・粗糖・鰹エキス・米粉・にんにく・昆布・生姜・葱・酢 ◎14日

10038 サラダキムチ 200g **764円**(¥825円)

10039 割り干し大根キムチ 60g **648円**(¥700円)

割り干し大根を使用することで、食感を活かしています。袋から出してそのままお召し上がりいただけます。



10042 たれ付国産米トポッキセット たれ70g/トポッキ12ヶ **750円**(¥810円)

10043 国産米トポッキ 150g **768円**(¥829円)

あさり、豆腐、葱を準備するだけで簡単時短料理。2人前の使い切りサイズ。

愛知・みらい

スポット

原材料:唐辛子(韓国)・アミエビ塩辛・粗糖・鰹エキス・米粉・昆布・にんにく・生姜・みそ・発酵調味料 ◎20日

10047 ストウブチゲの素 70g(2人分) 458円⇒(¥495円) **435円**(¥470円)



みらい 手作り韓国ごはん

愛知県稲沢市

キムチはフレッシュが一番おいしい、と注文をもらってから、ひとつひとつ手作りをします。賞味期限が短いのは添加物など使用していないから。味と素材にとことんこだわった「韓国ごはん」をどうぞ。



鶏肉、キャベツを用意していただき、たれ、トポッキ、粉唐辛子を入れて炒めれば、出来上がりです。仕上げにとろけるチーズを足せば、「チーズダッカルビ」の出来上がり!辛み調節が出来るように唐辛子は個包装しています。

愛知・みらい

スポット

原材料:米/調味料:味噌・発酵調味料・粗糖・唐辛子 ◎20日

10040 ダッカルビの素 約170g(約2~3人分) **883円**(¥954円)

チヂミのたれ、冷奴のたれ、大豆ごはんのかけだれに。そのままお使いいただく他に、刻みねぎ(白い部分)、みょうが、すりにんにくなどを加えても。

愛知・みらい

スポット

原材料:醤油・味の母・味噌・粗糖・唐辛子(韓国産/無・低農薬)・ニンニク・ごま油・ゴマ ◎30日

10044 プルコギのたれ 200ml **939円**(¥1,014円)

チヂミのたれ、冷奴のたれ、大豆ごはんのかけだれに。そのままお使いいただく他に、刻みねぎ(白い部分)、みょうが、すりにんにくなどを加えても。

愛知・みらい

スポット

原材料:醤油・酢・粗糖・発酵調味料・唐辛子・にんにく・ごま油・ごま ◎30日

10045 薬念醬(ヤンニョンジャン) 200ml **883円**(¥954円)

ご家庭で簡単にできたてのキムチが作れます。お好みの野菜を軽く塩もみし(生でも可)、水分をふきとりたれを適量からめるだけ!炒め物の仕上げにも。

愛知・みらい

スポット

原材料:有機にんじん・辛辛(韓国産/無農薬)・唐辛子・アミエビ塩辛・粗糖・いわしエキス・米粉・昆布・ニンニク・生姜 ◎20日

10041 即席キムチの素 100g **800円**(¥864円)

ご家庭で手軽に作れる豆腐チゲをお子様でもいただけるよう味付けしました。みそを使用することでマイルドに仕上げています。人気のトポッキを添付。

愛知・みらい

スポット

原材料:[タレ]みそ、味の母、唐辛子、鰹エキス、にんにく[トポッキ]国産うるち米、食塩[キムチだれ]唐辛子、アミエビ塩辛、鰹エキス、米粉、にんにく、昆布、生姜、粗糖 ◎20日

10046 時短豆腐チゲの素 150g 877円⇒(¥947円) **833円**(¥900円)



1年を通して楽しむことができる「なが芋」をキムチに仕上げました。なが芋のシャキシャキ感が何とも美味。そのままでももちろん、ご飯にタレごと乗せてなが芋キムチ丼としても。

愛知・みらい

スポット

原材料:長芋(青森)・干し甘えび・唐辛子・アミエビ塩辛・粗糖・鰹エキス・人参・玉ねぎ・米粉・昆布・にんにく・生姜 ◎10日

10036 なが芋キムチ 130g **700円**(¥756円)

10037 つくりたて白菜キムチ 200g **782円**(¥845円)

10038 サラダキムチ 200g **764円**(¥825円)

愛知・みらい

スポット

原材料:トポッキ、たれ【自家製コチュジャン】※レシビ付 ◎20日

10042 たれ付国産米トポッキセット たれ70g/トポッキ12ヶ **750円**(¥810円)

愛知・みらい

スポット

原材料:うるち米(米粉/茨城)・澱粉・塩 ◎20日

10043 国産米トポッキ 150g **768円**(¥829円)

愛知・みらい

スポット

原材料:唐辛子(韓国)・アミエビ塩辛・粗糖・鰹エキス・米粉・昆布・にんにく・生姜・みそ・発酵調味料 ◎20日

10047 ストウブチゲの素 70g(2人分) 458円⇒(¥495円) **435円**(¥470円)



白菜の甘みや食感を生かし、一夜漬け風に仕上げた「つくりたてキムチ」。酸味控えめ、爽やかな辛さが大人気です。

愛知・みらい

スポット

原材料:白菜、ニンジン、唐辛子(韓国産/低農薬)、ねぎ、アミエビ塩辛、粗糖、鰹エキス、米粉、昆布、にんにく、しょうが、塩 ◎10日

10037 つくりたて白菜キムチ 200g **782円**(¥845円)

10038 サラダキムチ 200g **764円**(¥825円)

愛知・みらい

スポット

原材料:トポッキ、たれ【自家製コチュジャン】※レシビ付 ◎20日

10042 たれ付国産米トポッキセット たれ70g/トポッキ12ヶ **750円**(¥810円)

愛知・みらい

スポット

原材料:うるち米(米粉/茨城)・澱粉・塩 ◎20日

10043 国産米トポッキ 150g **768円**(¥829円)

あさり、豆腐、葱を準備するだけで簡単時短料理。2人前の使い切りサイズ。

愛知・みらい

スポット

原材料:唐辛子(韓国)・アミエビ塩辛・粗糖・鰹エキス・米粉・昆布・にんにく・生姜・みそ・発酵調味料 ◎20日

10047 ストウブチゲの素 70g(2人分) 458円⇒(¥495円) **435円**(¥470円)



サラダ感覚で食べられるように爽やかな風味に仕上げました。

愛知・みらい

スポット

原材料:白菜・大根・人参・セロリ・唐辛子・アミエビ塩辛・粗糖・鰹エキス・米粉・にんにく・昆布・生姜・葱・酢 ◎14日

10038 サラダキムチ 200g **764円**(¥825円)

10039 割り干し大根キムチ 60g **648円**(¥700円)

愛知・みらい

スポット

原材料:うるち米(米粉/茨城)・澱粉・塩 ◎20日

10043 国産米トポッキ 150g **768円**(¥829円)

あさり、豆腐、葱を準備するだけで簡単時短料理。2人前の使い切りサイズ。

愛知・みらい

スポット

原材料:唐辛子(韓国)・アミエビ塩辛・粗糖・鰹エキス・米粉・昆布・にんにく・生姜・みそ・発酵調味料 ◎20日

10047 ストウブチゲの素 70g(2人分) 458円⇒(¥495円) **435円**(¥470円)

