

# 畑と台所をつなぐ



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

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

ホームページ  
<https://www.ninjinclub.co.jp/>

インターネットでのご注文は⇒ネットde注文(要登録)  
<https://www.ninjinclub.net>

お届けカレンダー	月	火	水	木	金
注文用紙提出日	3/16	17	18	19	20
商品のお届け日	23	24	25	26	27
翌々週分のお届け日	30	31	4/1	2	3

早起しなくていい!

## 新生活の味方!

冷凍庫におかずストック

入学や就職で環境が変わる4月。  
新生活のスタートとともに、お弁当づくりを始める人も多いのではないのでしょうか?  
何かと忙しい朝に「温めるだけ、そのまま入れるだけ」の  
冷凍惣菜は常備しておくとても便利!  
今回は気軽にお弁当生活が続けるためのアイテムを全品 SALE にてご案内です。  
安心・安全な食材を上手に活用して春から楽しみましょう!



お弁当、冷凍に任せよ?

自慢のレシピで漬け込み、手作りでカラッと揚げた一番人気のから揚げを詰め込みました。



福岡・那珂川キッチン **速 スポット**  
○電子レンジ600w/5分程度※機種により異なります。  
原材料:チャーハン(米(国産)、玉葱、濃口醤油、人参、にら、菜種油、和風だし、黒胡椒、塩、白胡椒)、唐揚げ(鶏肉(国産)、卵、小麦粉、小麦粉、ごま油、パン粉、薄口醤油、菜種油、大蘇、和風だし、生姜、白胡椒、唐辛子)、ポテトコロッケ(じゃが芋(国産)、トマトケチャップ、玉葱、パン粉、小麦粉、菜種油、粗糖、塩、白胡椒)、小松菜のお浸し(小松菜(国産)、薄口醤油、和風だし、粗糖)  
360日 **フルガ** **実** **調**  
**30229 国産鶏のから揚げ弁当(チャーハン入)**  
260g  
827円⇒  
(893円) **739円**(798円)

旨みをぎゅっと閉じ込めた、食べ応えたっぷりの焼売。ふっくら手作りの味わいを大切に仕上げました。



福岡・那珂川キッチン **速 スポット**  
○電子レンジ600w/5分程度※機種により異なります。  
原材料:チャーハン(米(国産)、玉葱、濃口醤油、人参、にら、菜種油、和風だし、黒胡椒、塩、白胡椒)、焼売(豚挽肉(国産)、玉葱、焼売の皮、小麦粉、ごま油、オイスターソース、粗糖、和風だし、塩、白胡椒)、ポテトコロッケ(じゃが芋(国産)、トマトケチャップ、玉葱、パン粉、小麦粉、菜種油、粗糖、塩、白胡椒)、小松菜お浸し(小松菜(国産)、薄口醤油、和風だし、粗糖)  
360日 **フルガ** **実** **調**  
**30236 国産豚の焼売弁当(チャーハン入)**  
270g  
827円⇒  
(893円) **739円**(798円)

仕事や家事で疲れた1日の終わりに。お子様も喜ぶ定番レシピを揃え、親子で一緒に楽しめます。



福岡・那珂川キッチン **速 スポット**  
○電子レンジ600w/5分程度※機種により異なります。  
原材料:ケチャップライス(米(国産)、玉葱、トマトケチャップ、人参、コーン、バター、粗糖、洋風だし、薄口醤油、塩)、肉団子(豚挽肉(国産)、玉葱、キャベツ、胡麻油、菜種油、スパゲッティ、オイスターソース、小麦粉、粗糖、乾燥椎茸、塩、和風だし、白胡椒)、マカロニグラタン(牛乳(国産)、マカロニ、小麦粉、玉葱、菜種油、バター、塩、粗糖、白胡椒、パセリ)、ポテトコロッケ(じゃが芋(国産)、トマトケチャップ、玉葱、パン粉、小麦粉、菜種油、粗糖、塩、白胡椒)  
360日 **フルガ** **実** **調**  
**30243 おとなのお子様ランチ(ケチャップライス入)**  
260g  
827円⇒  
(893円) **739円**(798円)



山口・秋川牧園 **速 スポット 調理済**  
原材料:鶏肉(国産) 醤油 玉ねぎ 生姜 ベースト 鶏卵 清酒 砂糖 にんにく ベースト 醤油 塩麹 ブラックペッパー 粉チーズ 食塩 衣(はれいしよでん粉、さつまいもでん粉、小麦粉、もち粉) 揚げ油(なたね油)  
9ヶ月 **フルガ** **実** **調**  
**30120 こだわりのからあげ**  
150g  
593円⇒  
(640円) **530円**(572円)



福岡・那珂川キッチン **速 スポット**  
原材料:牛乳、ホイルコーン、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、赤ホワイトペッパー  
福岡・那珂川キッチン **速 スポット**  
原材料:メークイン、タマネギ、薄力粉、パン粉、豚ミンチ、カレーパウダー、菜種油、キビ砂糖、塩、白コショウ  
**30113 2P/カレーコロッケ・ミニ**  
30g×5×2  
1,080円⇒  
(1,166円) **890円**(961円)



福岡・那珂川キッチン **速 スポット**  
180日 **フルガ** **実** **調**  
**345 福岡・那珂川キッチン 2P/和のおかずセットB**  
3種×2×2  
1,124円⇒  
(1,214円) **1,060円**(1,145円)



山口・秋川牧園 **速 隔週BD**  
原材料:鶏肉(国産)、小麦粉、鶏卵、砂糖、食塩、はれいしよでん粉、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、はれいしよでん粉、砂糖、食塩、ブラックペッパー)、揚げ油(なたね油)  
9ヶ月 **フルガ** **実** **調**  
**30137 お徳用/こだわりのチキンナゲット**  
400g  
1,177円⇒  
(1,271円) **1,100円**(1,188円)



山口・秋川牧園 **速 隔週BD**  
原材料:鶏肉(国産)、衣(パン粉)、鶏卵、小麦粉、香辛料、はれいしよでん粉、食塩、砂糖、山芋パウダー、揚げ油(なたね油)  
9ヶ月 **フルガ** **実** **調**  
**30144 スパイシーささみカツ**  
160g  
573円⇒  
(619円) **530円**(572円)



山口・秋川牧園 **速 B週**  
原材料:鶏肉(国産)、食塩、ホワイトペッパー粉、衣(パン粉、小麦粉、鶏卵、はれいしよでん粉、おろし粉、食塩)、揚げ油(なたね油)  
9ヶ月 **フルガ** **実** **調**  
**30151 チキンカツ(のり塩)**  
150g  
534円⇒  
(577円) **480円**(518円)



山口・秋川牧園 **速 スポット**  
原材料:精白米(国産)、ドマトケチャップ、野菜(玉ねぎ、とうもろこし、いんげん、にんじん)、鶏肉、砂糖、とりからスープ、なたね油、食塩  
365日 **調理済**  
**30175 チキンライス**  
450g  
688円⇒  
(743円) **640円**(691円)



山口・秋川牧園 **速 スポット**  
原材料:鶏肉(国産)、玉ねぎ、つなぎ(パン粉)、鶏卵、はれいしよでん粉、山芋パウダー、生薑ペースト、砂糖、発酵調味料、食塩、ソース(醤油、砂糖、発酵調味料、はれいしよでん粉、清酒、りんご酢)、揚げ油(なたね油)  
9ヶ月 **フルガ** **実** **調**  
**30199 3P/ミートボール**  
100g×3  
864円⇒  
(933円) **780円**(842円)



東京・オーサワジャパン **速 スポット**  
原材料:有機立科米みそ、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 **フルガ** **実**  
**30205 5P/有機立科みそ汁**  
7.5g×5  
1,100円⇒  
(1,188円) **1,060円**(1,145円)

卵で包んで手軽にオムライス!

熊本・共同ミートセンター **速 毎週**  
原材料:鶏肉(九州産)、豚脂、天日塩、きび砂糖、香辛料



**30182 2P/お弁当ウインナー**  
110g×2  
860円⇒  
(929円) **790円**(853円)



湯を注ぐだけで簡単お味噌汁!  
ランチに!  
フリーズドライ

## 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



**2 ふんわり豆腐団子と野菜の甘酢炒め**

2人前(450g) 1,081円→**972円**(¥1,050円)

調理時間 約5分

産直 eco プライス

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ので、お子様にも喜ばれる味つけです。【野菜で増量OK!】長ねぎ・なす・きのこ類を追加してボリュームアップも

蔵 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・水揚げのこ】具入り添付タレ【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】

**甘辛たれでご飯がすすむ〜!**

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

調理時間 約5分

蔵 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【ピーマン・赤パプリカ・水煮たけのこ・玉ねぎ】調味肉【豚肉・醤油・鶏卵・酒・オイスターソース・菜種油・馬鈴薯澱粉・砂糖・生姜ペースト・にんにくペースト・食塩・こしょう】

**6 4人前(640g) SALE!**

2,220円→**1,804円**(¥1,948円)

**ご家庭では面倒な酢豚も袋から出して炒めるだけ!**

調理時間 約6分

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。

蔵 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・水煮たけのこ・ピーマン・人参】調味料【豚もも肉・砂糖・黒酢・しょうゆ・馬鈴薯澱粉・なたね油・小麦粉・液卵・酒・ごま油・生姜ペースト・にんにくペースト・食塩】

**7 白湯水餃子スープ(国産きくらげ入り)**

2〜3人前(440g) 1,000円→**950円**(¥1,026円)

調理時間 約5分

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

蔵 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・ねぎ・人参・玉ねぎ・きくらげ】餃子(具(野菜(キャベツ・玉ねぎ・長ねぎ・にんにく・しょうが)豚肉・豚脂・乾燥キャベツ・粒状大豆たんぱく・オイスターソース・でん粉・醤油・食塩・ゴマ油・砂糖・酵母エキス・食塩)/皮(小麦粉・でん粉・なたね油・食塩・醤油・酵母エキス・砂糖・肌布エキス・でん粉・糖エキス・玉ねぎ・こしょう粉末・にんにく))

**6 4人前(640g) SALE!**

2,220円→**1,804円**(¥1,948円)

**9 スパニッシュオムレツ(人参スープ付き)**

2人前(375g) 1,007円(¥1,088円)

調理時間 約20分

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

蔵 スポット 製造日含め5日 アレルギー 麦 卵 豆

原材料:(スパニッシュオムレツ)具材セット【野菜(ピーマン・赤パプリカ・ふなしめじ・玉ねぎ)(国産)・添付調味料(欧風だし(食塩・でん粉分解物・酵母エキス粉末・玉ねぎエキス粉末(でん粉分解物・玉ねぎエキス)・醤油(大豆・小麦を含む)・セロリ粉末・キャロット粉末・コショウ・フライドガーリック・馬鈴薯よでん粉)】下処理済じゃがいも【じゃがいも(国産)】(人参スープ)具材セット【玉ねぎ(国産)・人参・添付調味料(欧風だし2袋(食塩・でん粉分解物・酵母エキス粉末・玉ねぎエキス粉末(でん粉分解物・玉ねぎエキス)・醤油(大豆・小麦を含む)・セロリ粉末・キャロット粉末・コショウ・フライドガーリック・馬鈴薯よでん粉)】

**3 2人前(410g) 1,040円**(¥1,123円)

**4 4人前(820g) 1,734円**(¥1,873円)

お徳用

**8 根菜の彩りミルクスープ**

2人前(540g) 1,074円(¥1,160円)

調理時間 約15分

かぼちゃ、にんじん、じゃがいもなどの国産野菜をたっぷり使用した、心もからだもほっこりするスープです。国産鶏むね肉を使用した、しっとり蒸し鶏がうまさアップ。

蔵 スポット 製造日含め5日 アレルギー 麦 卵 乳 豆

原材料:野菜セット【玉ねぎ(国産)・大根(国産)・人参(国産)・かぼちゃ(国産)・じゃがいも(国産)・ふなしめじ(国産)】蒸し鶏スライス【鶏むね肉(国産)・食塩・清酒・乾燥卵白・大豆粉(えんどう豆)・乳清蛋白濃縮物・コショウ】添付調味料【食塩・でん粉分解物・酵母エキス粉末・玉ねぎエキス粉末(でん粉分解物・玉ねぎエキス)・醤油・セロリ粉末・キャロット粉末・コショウ・フライドガーリック・馬鈴薯よでん粉】

**8 根菜の彩りミルクスープ**

2人前(540g) 1,074円(¥1,160円)

調理時間 約15分

かぼちゃ、にんじん、じゃがいもなどの国産野菜をたっぷり使用した、心もからだもほっこりするスープです。国産鶏むね肉を使用した、しっとり蒸し鶏がうまさアップ。

蔵 スポット 製造日含め5日 アレルギー 麦 卵 乳 豆

原材料:野菜セット【玉ねぎ(国産)・大根(国産)・人参(国産)・かぼちゃ(国産)・じゃがいも(国産)・ふなしめじ(国産)】蒸し鶏スライス【鶏むね肉(国産)・食塩・清酒・乾燥卵白・大豆粉(えんどう豆)・乳清蛋白濃縮物・コショウ】添付調味料【食塩・でん粉分解物・酵母エキス粉末・玉ねぎエキス粉末(でん粉分解物・玉ねぎエキス)・醤油・セロリ粉末・キャロット粉末・コショウ・フライドガーリック・馬鈴薯よでん粉】

**9 スパニッシュオムレツ(人参スープ付き)**

2人前(375g) 1,007円(¥1,088円)

調理時間 約20分

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

蔵 スポット 製造日含め5日 アレルギー 麦 卵 豆

原材料:(スパニッシュオムレツ)具材セット【野菜(ピーマン・赤パプリカ・ふなしめじ・玉ねぎ)(国産)・添付調味料(欧風だし(食塩・でん粉分解物・酵母エキス粉末・玉ねぎエキス粉末(でん粉分解物・玉ねぎエキス)・醤油(大豆・小麦を含む)・セロリ粉末・キャロット粉末・コショウ・フライドガーリック・馬鈴薯よでん粉)】下処理済じゃがいも【じゃがいも(国産)】(人参スープ)具材セット【玉ねぎ(国産)・人参・添付調味料(欧風だし2袋(食塩・でん粉分解物・酵母エキス粉末・玉ねぎエキス粉末(でん粉分解物・玉ねぎエキス)・醤油(大豆・小麦を含む)・セロリ粉末・キャロット粉末・コショウ・フライドガーリック・馬鈴薯よでん粉)】

## 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「農業」及び「栽培方法」

順次表記(例)

除1植1菌0虫0有機許容1

① ② ③ ④ ⑤

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

※基本は化学肥料不使用です。(記載を省略)  
※表記の効力は、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

## 今週の外山さんの柑橘

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

外山輝司 静岡県浜松市 スポット

甘くて、ジュ〜シ〜で、さわやかで...まるで初恋の味!?

ピンポン玉のようなかわいいサイズの黄色いみかん。果汁が多く、さわやかな甘さ。酸味はほとんどなく、香り良い。農産担当スタッフイチ押し!!! 皮は薄めで、なんとか(笑)手でむけます。

●園2虫1有機許容1

**11 黄金柑**

約700g (約20玉前後) **734円**(¥793円)

NEW!

まるとのグレープフルーツ!

グレープフルーツからの選抜種。さわやかな酸味とたっぷりの果汁が美味しい!

●園2虫1有機許容1

**12 サマーオレンジ**

約1kg 2〜4玉 **534円**(¥577円)

## みかんの名産地! 和歌山・有田から池田さんの柑橘

みかんの甘みとオレンジの香り、1玉で二度おいしい!

温州みかんとトロピタオレンジの交配種。果肉は種が少なく柔らかくとてもジュ〜シー。ナイフでクシ切りにしてどうぞ。

池田鹿蔵みかん農園 和歌山県有田郡

●園2虫5植調1有機許容5(当地比約1/3)

**13 清見オレンジ**

約1kg **821円**(¥887円)

NEW!

さくさく食感とさっぱりした甘さ

果肉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と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り!

池田鹿蔵みかん農園 和歌山県有田郡

●園2虫5植調1有機許容3(当地比約1/2)

**14 はっさく**

約1kg **720円**(¥778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〜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。

斉藤農園(津軽産直組合)青森県青森市 ●園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**(¥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。ノーワックスで皮ごと使えます。

池田鹿蔵みかん農園 和歌山県有田郡 ●園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**(¥438円)

NEW!

島原からミニトマト登場!

お弁当に、料理の彩りに... みんな大好きな便利ミニトマト。冬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っています。必要場合は、ぜひこちらをご利用ください!

池田鹿蔵みかん農園 和歌山県南島原市 ●園0虫0 品種:美味タスほか

**26 無農薬リーフレタス**

150g **349円**(¥377円)

ちょっと縦長のミニトマト(品種アイコ)。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 ●園3-4虫3-4

**19 1P**

150g **298円**(¥322円)

**20 2P**

150g×2 **554円**(¥598円)

人気のブロッコリーは、莖もしつかり太く、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。今限り!

ティエラス 愛知県田原市 ●園0虫1-5(有機許容)

**21 ブロッコリー**

1株 **378円**(¥408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・チュボン県またはペップリ県 ●園0虫0 化使使用 品種:グロスミツチル種ホムトン

**16 500g 472円**(¥510円)

**17 1kg 882円**(¥953円)

お徳用

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 ●園0虫1-2 品種:春物語

**24 1/2玉**

**469円**(¥507円)

**25 1玉 832円**(¥899円)

お徳用

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 ●園0虫0 品種:美味タスほか

**27 無農薬サニーレタス**

150g **349円**(¥377円)

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

teranova 愛知県安城市 ●園0虫0 品種:レッドファイヤーまたはパレレッド

**28 ほうれん草**

200g **276円**(¥298円)

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

渥美半島のみずみずしい冬キャベツ登場! 芯はビタミンCを多く含むので、薄く切って煮物・炒め物にお使いください。ティエラス 愛知県田原市 ●園0虫1-5(有機許容)

**22 1/2玉 267円**(¥288円)

**23 1玉 410円**(¥443円)

お徳用

春白菜

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 ●園0虫1-2 品種:春物語

**24 1/2玉 469円**(¥507円)

**25 1玉 832円**(¥899円)

お徳用

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

teranova 愛知県安城市 ●園0虫0 品種:レッドファイヤーまたはパレレッド

**27 無農薬サニーレタス**

150g **349円**(¥377円)

**28 ほうれん草**

200g **276円**(¥298円)

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

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



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：いなむらじ

29 小松菜 200g 276円(税298円)

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

寺岡有機農場 広島県世羅町 菌0虫0

36 有機サラダロメイン 30g 300円(税324円)

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

寺岡有機農場 広島県世羅町 菌0虫0

42 有機ベビーリーフ 30g 300円(税324円)

春を告げる新玉ねぎ。みずみずしく辛味が少ないので、サラダなど生食がおすすめ！

寺岡有機農場 広島県世羅町 菌0虫0

51 500g(S-2L混) 298円(税322円)

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

寺岡有機農場 津軽産直組合 菌0虫0 品種：柳川理想

59 青森ごぼう 200g 320円(税346円)

シャキシャキした歯ごたえとほんのりした甘み、独特の風味。

バイオコスモ 長野県南安曇郡 菌0虫0 無薬剤

67 えのき 100g 146円(税158円)

風味が濃いのでサラダや炒め物にどうぞ。※軸付き

バイオコスモ 岡山県瀬戸内市または静岡県富士市 菌0虫0 無薬剤

76 ホワイトマッシュルーム 100g 367円(税396円)

めずらしい生きくらげ。プルプル、こりこりした独特の食感と、ミネラル・鉄分・カルシウム・ビタミンDを多く含む栄養満点のきのこ。

信長さきご園 愛知県安城市 菌0虫0 無薬剤

77 生きくらげ(黒) 65g 360円(税389円)

teranova 愛知県安城市 菌0虫0 品種：フリーウェイ

30 無農薬ほうれん草 200g 310円(税335円)

定番のザ・葉もの野菜。おひたしやゴマ和え、煮びたし、バターソテーに。

teranova 愛知県安城市 菌0虫0 品種：優翠ほか

31 無農薬小松菜 200g 290円(税313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。

寺岡有機農場 広島県世羅町 菌0虫0

37 有機ルッコラセルパチカ 30g 320円(税346円)

貴重な農薬不使用大根。サイズはやや小ぶりです。

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

44 無農薬大根 1本 367円(税396円)

産直しまばら 長崎県南島原市 菌0虫0 品種：デシマ他

じゃがいも 53 500g(S-2L) 317円(税342円)

54 1kg(S-2L) 582円(税629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。

天野グループ 愛知県安城市 菌0虫2 肥料の一部に化成含む 品種：越津

62 青ねぎ 200g 255円(税275円)

バイオコスモ 長野県上伊那郡 菌0虫0 無薬剤

69 ぶなしめじ 100g 198円(税214円)

和・中・イタリアンなどどんな料理にも大活躍！

株がバラバラになっていて、料理に使いやすいお徳用。

70 ぶなしめじバラ徳用 300g 420円(税454円)

バイオコスモ 北海道松山郡または新潟県 菌0虫0 無薬剤

71 まいたけ 100g 338円(税365円)

貴重な国産・無薬剤さくらげを、天日干し仕上げ。水で戻すと約8倍に！

バイオコスモ 大分県国東市 菌0虫0 無薬剤

78 乾燥さくらげ 20g 625円(税675円)

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



寺岡有機農場 広島県世羅町 菌0虫0

33 有機ベビーサラダほうれん草 30g 300円(税324円)

栄養満点のケールを食べやすく！生食向けの苦みの少ない品種です。

寺岡有機農場 広島県世羅町 菌0虫0

39 有機ベビーケール 30g 300円(税324円)

大人気！無農薬雪の下にんじん

雪の下にんじん はらんなか(宮崎県) 新潟県津南町

ひとみ 45 500g 343円(税370円)

46 1kg 623円(税673円)

はまべに 47 500g 328円(税354円)

48 1kg 587円(税634円)

焼き芋おすすめ！はらんなかのサツマイモ

55 500g 380円(税410円)

56 1kg 713円(税770円)

5種類以上のキノコが楽しめる、ボリューム満点のパックです！

バイオコスモ 神奈川県伊勢原市 菌0虫0 無薬剤

63 キノコのいろいろパック5種 1セット 739円(税798円)

アワビに似た独特のシャキッとした歯ごたえと香りが美味。

バイオコスモ 鳥取県八頭郡 菌0虫0 無薬剤

72 エリンギ 100g 289円(税312円)

規格外(やや小さめ)の増量タイプ。

73 ふぞろいエリンギ 150g 294円(税318円)

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

バイオコスモ 島根県浜田市 菌0虫0 品種：蕃椒 365日

79 有機鷹の爪 5g 302円(税326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。



寺岡有機農場 広島県世羅町 菌0虫0

34 有機サラダ小松菜 30g 300円(税324円)

生食向け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！

寺岡有機農場 広島県世羅町 菌0虫0

40 有機サラダ春菊 30g 300円(税324円)

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

生産者グループあすか(大雪を囲む会) 北海道 菌0虫0

無農薬玉ねぎ(サイズ混) 49 500g 467円(税504円)

934円(税1,009円) 50 1kg 850円(税918円)

早生品種「金澄」「オオジロ」は、形はまるっこく、どちらかといえばシャキッとした食感。炒め物やキンピラによく合います。

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

58 れんこん(土付き) 500g 616円(税665円)

かなり珍しい「さんごヤマブシタケ」は白っぽくフワフワした見た目やわらかく、旨みが強く、栄養価も抜群！

バイオコスモ 神奈川県伊勢原市 菌0虫0 無薬剤 隔週AC

64 さんごヤマブシタケ入きのこ4種セット 1セット 592円(税639円)

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

バイオコスモ 長野県飯田市 菌0虫0 無薬剤

65 1P 100g 318円(税343円)

66 2P 100g×2 636円(税687円) 600円(税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。

こりこり食感

バイオコスモ 長野県飯田市 菌0虫0 無薬剤

75 はなびらたけ 80g 402円(税434円)

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



寺岡有機農場 広島県世羅町 菌0虫0

35 有機サラダ水菜 30g 300円(税324円)

レタス品種のベビーリーフをふんわりミックスしました。サラダに混ぜるだけでボリュームアップ！

寺岡有機農場 広島県世羅町 菌0虫0

41 有機レタスリーフミックス 30g 300円(税324円)

日本の風土で食べ続けられ栽培されてきたお米・雑穀類をお届けします。

◆可能な限り無農薬無化学肥料栽培のものを優先。

◆米は農家さん単位の選別のため、時に黒・茶色の米が混入することもありますのでご了承願います(食べても問題ありません)

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

お米・雑穀など

80 杉浦さんの虹色米(古代米ブレンド) 350g 924円(税998円)

にんじんCLUBの主食！知多半島・美浜町で育てています。

おつきあいの長い杉浦農園さんは、米づくりを通して地域まるごと環境保全に取り組んでいます。品種は数種をブレンドし、美味しく仕上げられています。除草剤1回使用

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

杉浦さんのお米

- 81 玄米2kg 2,129円(税2,299円)
83 七分米2kg 2,387円(税2,578円)
85 白米2kg 2,387円(税2,578円)

- 82 玄米5kg 4,998円(税5,398円)
84 七分米5kg 5,554円(税5,998円)
86 白米5kg 5,554円(税5,998円)

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

オーサワジャパン 東京都 A週 原材料:特別栽培大麦(宮城・秋田・岩手・熊本産) 1年 87 押し麦・五分搗き 300g 781円(税843円)

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

信州たまご山ランドの自然卵

- 88 6個 388円(税419円)
89 10個 555円(税599円)



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

会田共同養鶏組合 長野県松本市 毎週 温泉卵 平飼卵 11日

- 90 2個 138円(税149円)
91 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しパックにしました。串にさしておでんの具に、お弁当のおかずにも。

食通U 東京都世田谷区 毎週 原材料:うずら卵(愛知県産)・食塩 120日 92 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

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週 原材料:65°C30分殺菌処理/ノンホモジナイズ/成分無調整/分別生産流通管理済み飼料 6日 94 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飲め心地で、カフェオレなどブレンドしたり料理にも使いやすい。

鈴鹿山麓低温殺菌牛乳 95 1000ml 439円(税474円) 96 500ml 338円(税365円) 97 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 98 プレーンヨーグルト(無糖) 450g 378円(税408円)

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週 原材料:生乳(四日市酪農) 17日 99 JPA2ヨーグルト(無糖) 390g 400円(税432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 104 やさしい甘さ 鈴鹿山麓ヨーグルト 70g×3 330円(税356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 102 のむヨーグルトストロベリー 小(130ml) 200円(税216円) 大(500ml) 500円(税540円)

のむヨーグルトプレーン 100 小(130ml) 163円(税176円) 101 大(500ml) 438円(税473円)

のむヨーグルトストロベリー 102 小(130ml) 200円(税216円) 103 大(500ml) 500円(税540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 105 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・コクはそのままだに、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 106 低脂肪牛乳 1000ml 408円(税441円)

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

よつ葉乳業 北海道 隔週AC 原材料:生乳・食塩 180日(最短約1/3) 112 よつ葉バター・有塩 150g 568円(税613円)

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

よつ葉乳業 北海道 隔週AC 原材料:生乳・食塩 180日(最短約1/3) 113 パンに美味しい よつばバター 100g 499円(税539円)

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

よつ葉乳業 北海道 毎週 原材料:生乳・食塩 90日(最短約1/3) 108 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) 109 スライスチェダー 100g(25g×4枚入) 649円(税701円)

北海道十勝産の乳原料を100%使用。ミルクの風味が豊かなクリームチーズです。なめらかでほど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) 110 クリームチーズ 200g 713円(税770円)

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

よつ葉乳業 北海道 毎週 原材料:生乳 365日(最短約1/3) 111 スキムミルク 150g 463円(税500円)

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

よつ葉乳業 北海道 隔週AC 原材料:生乳・食塩 180日(最短約1/3) 112 よつ葉バター・有塩 150g 568円(税613円)

ふんわりソフトで小ぶりなパン。朝食やおやつにおすすめです。

毎週 原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母 最短3日 114 白いバター 180g 1,183円(税1,278円)

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

丹那牛乳 静岡県 A週 原材料:生乳(静岡)・食塩 150日 114 白いバター 180g 1,183円(税1,278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。なめらかでほど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) 110 クリームチーズ 200g 713円(税770円)

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

よつ葉乳業 北海道 毎週 原材料:生乳 365日(最短約1/3) 111 スキムミルク 150g 463円(税500円)

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

よつ葉乳業 北海道 隔週AC 原材料:生乳・食塩 180日(最短約1/3) 112 よつ葉バター・有塩 150g 568円(税613円)

ふんわりソフトで小ぶりなパン。朝食やおやつにおすすめです。

毎週 原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母 最短3日 114 白いバター 180g 1,183円(税1,278円)

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。

国産小麦&天然酵母のパン

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

毎週 原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母 最短3日 116 プレマ天然酵母角食パン・ノンスライス 270g 421円(税455円)

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

毎週 原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母 最短3日 117 プレマ天然酵母角食パン・5枚切 270g 421円(税455円)

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

スポット 原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母 4日 122 メロンパン 50g×2 422円(税456円)

シナモンが香る干しぶどう入りのソフト、柔らかな食パン。

スポット 原材料:基本材料・有機レーズン・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・有機シナモン 4日 123 ソフトレーズン 360g 722円(税780円)

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

スポット 原材料:基本材料・有機クランベリー・有機ショートニング・小倉餡・ホシノ天然酵母 最短3日 124 スイートクランベリー 110g×2 708円(税765円)

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

スポット 原材料: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 121 ハイジの白パン 80g×2 422円(税456円)

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

スポット 原材料:基本材料・ホシノ天然酵母 最短3日 119 レーズンロール 45g×4 535円(税578円)

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

スポット 原材料:基本材料・ホシノ天然酵母 最短3日 120 バタール 1本 486円(税525円)

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

スポット 原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母 4日 122 メロンパン 50g×2 422円(税456円)

シナモンが香る干しぶどう入りのソフト、柔らかな食パン。

スポット 原材料:基本材料・有機レーズン・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・有機シナモン 4日 123 ソフトレーズン 360g 722円(税780円)

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

スポット 原材料:基本材料・有機クランベリー・有機ショートニング・小倉餡・ホシノ天然酵母 最短3日 124 スイートクランベリー 110g×2 708円(税765円)

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

スポット 原材料: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 121 ハイジの白パン 80g×2 422円(税456円)

マイスターズ・バックシュトゥーベのパンと焼き菓子

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

黒糖入りベーグルの仕上げにきな粉を振りしました。



131 黒糖ときな粉の石窯ベーグル 2個 340円(税367円)

オーガニッククランベリーの甘酸っぱさが美味しいスコーンです。



137 石窯スコーン・クランベリー 3個 360円(税389円)

豆腐・揚げ・大豆製品

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



144 東白川村の寄せ豆腐 300g 452円(税488円)

大豆の濃厚な風味と甘みが美味な、職人が作る温豆腐乳寄せ豆腐です。



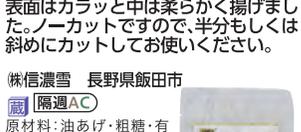
149 国産有機湧水豆腐・絹よせ 170g 291円(税314円)

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



156 豆庵厚揚げ 1枚(約240g) 409円(税442円)

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



162 国産大豆のやわらか味付稲荷 4枚(8個分) 461円(税498円)

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



125 湯種食パン 520g 420円(税454円)

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



132 マーマレードココナツ 100g 280円(税302円)

やさしい甘さのメイプルシユガーの美味しさをバター風味を生かしたクッキーにとび込みました。



138 メイプル・バタークッキー 15個 440円(税475円)

大豆のうまみたっぷりの豆乳に天然にがりを入れ、かたまり始めたところをすくってパック詰め。



144 東白川村の寄せ豆腐 300g 452円(税488円)

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



150 国産有機湧水豆腐・もめん 170g 291円(税314円)

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



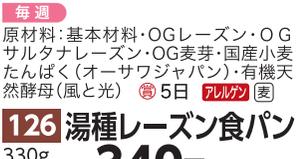
157 きめ生揚げ(油抜不要) 1枚 402円(税434円)

無燐・無塩の新鮮なスケウタラのすり身に、カニより酵素分解して抽出したエキスを使用したカニ風味カマボコです。



163 国産大豆100%味付けうの花 150g 467円(税504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。



126 湯種レーズン食パン 330g 340円(税367円)

ローストした五穀入りのプチパンです。薄くバターを塗って食べるのがおススメ。



133 五穀プチ 3個 300円(税324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♪



139 レーズンクラッカー 7枚 440円(税475円)

豆の甘みがじっくり味わたる豆腐屋さんの豆乳。手作り豆腐、料理に。\*



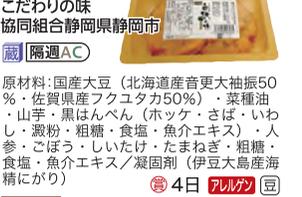
146 東白川村の豆乳 500g 438円(税473円)

ふわふわのおぼろ豆腐を、搾りたての豆乳に浮かべました。



152 有機ふんわりやんわり 200g 438円(税473円)

絹ごしのように口当たりよくふんわり仕上げました。



159 豆庵の絹ごしがんも 2個(約75g×2) 412円(税445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。



166 手造り生芋こんにやく(板) 280g 300円(税324円)

カレンズとは、地中海沿岸で作られる種子のない小粒のぶどうで作る干しぶどうです。



128 全粒パン・カレンズ 300g 440円(税475円)

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



134 パン・オ・ノア 320g 440円(税475円)

静岡県産小麦を使用したイギリスパンのピザです。



141 1P 50g×3 619円(税669円)

原料にこだわり、国産特別栽培大豆と国産の海精にがりで作っています。



147 豆庵豆腐 絹寄せ 300g 359円(税387円)

味わい深い甘みとコクが特徴の国産大豆100%を原料に使用した網焼豆腐です。



155 網焼豆腐 200g 316円(税341円)

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



160 豆乳で元気(パック入豆乳) 125ml 187円(税202円)

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



166 手造り生芋こんにやく(板) 280g 300円(税324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。



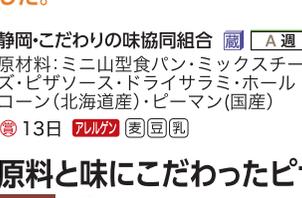
129 カンパーニュ・ノア 280g 440円(税475円)

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



135 全粒パン・ナッツ 300g 440円(税475円)

静岡・こだわりの味協同組合



142 2P 50g×3×2p 1,189円(税1,284円)

原料にこだわり、国産特別栽培大豆と国産の海精にがりで作っています。



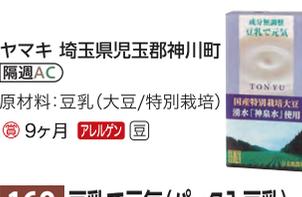
147 豆庵豆腐 絹寄せ 300g 359円(税387円)

味わい深い甘みとコクが特徴の国産大豆100%を原料に使用した網焼豆腐です。



155 網焼豆腐 200g 316円(税341円)

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



160 豆乳で元気(パック入豆乳) 125ml 187円(税202円)

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



166 手造り生芋こんにやく(板) 280g 300円(税324円)

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



130 サルタナレーズンスティック 200g 340円(税367円)

国内産米粉を100%使用したグルテンフリーの米粉パンです。



136 米粉パン 2個 300円(税324円)

静岡・こだわりの味協同組合



142 2P 50g×3×2p 1,189円(税1,284円)

原料にこだわり、国産特別栽培大豆と国産の海精にがりで作っています。



147 豆庵豆腐 絹寄せ 300g 359円(税387円)

味わい深い甘みとコクが特徴の国産大豆100%を原料に使用した網焼豆腐です。



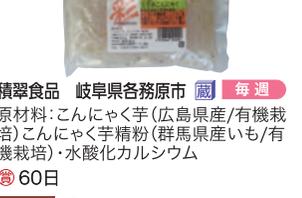
155 網焼豆腐 200g 316円(税341円)

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



160 豆乳で元気(パック入豆乳) 125ml 187円(税202円)

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



166 手造り生芋こんにやく(板) 250g 300円(税324円)

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



積翠食品 岐阜県各務原市 毎週
原材料:こんにやく芋精粉(群馬県産いも/有機栽培)・水酸化カルシウム・海草粉末 60日
168 板こんにやく 250g 210円(税227円)

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



積翠食品 岐阜県各務原市 毎週
原材料:こんにやく芋精粉(群馬県産いも/有機栽培)・水酸化カルシウム・海草粉末 60日
169 糸こんにやく(黒) 200g 210円(税227円)

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



積翠食品 岐阜県各務原市 毎週
原材料:こんにやく芋精粉(群馬県産いも/有機栽培)・水酸化カルシウム 60日
170 糸こんにやく(白) 200g 210円(税227円)

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

国産そばが持つ香り・風味を最大に引き出せるよう、石臼挽き粉を絶好ブレンドし、「水まわし重視で作られた、極上の生そば(そば6:小麦4)。そば本来のコシと香りをお楽しみください。
金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週AC
原材料:そば粉(北海道産)・小麦粉(長野県産)・塩・小麦タンパク・加工澱粉(サゴ椰子澱粉)・馬鈴薯澱粉・つゆ:醤油(大豆・小麦)・調味料(かつお節エキス)・てんさい糖・発酵調味料・塩 20日 172円(税189円)
172 季穂・生そば 石臼粗挽きそば つゆ付 (130g+つゆ40g) x2食 625円(税675円)

最近では珍しい「せいろ蒸し」で作った、弾力のある焼きそば。たっぷり野菜やシーフード、お肉などを加えてどうぞ。味付けは塩やお好みのソースで。中華あんを絡めて「あなかけ焼きそば」も美味。
金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週AC
原材料:国産小麦粉・天然かん水(中国産)・塩 20日 173円(税190円)
173 神名のせいろ麺(ソースなし) 150g x2 322円(税348円)

こしのある食感ともっちり麺が食べ応え抜群! あっさりだけど旨みの強い添付のツウはたっぷりの具と合わせてちょうど良くらい。おろしうどんやサラダうどんが美味しくできます。
金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週AC
原材料:小麦粉・塩・でん粉 つゆ:醤油・風味原料(いわし節・サバ節・むろあじ節かつお節)・砂糖・発酵調味料・かつお節だし・食塩(原料の一部に小麦含む) 20日 174円(税191円)
174 季穂・生うどん(太麺)つゆ付 130g x2 440円(税475円)

1分の茹で時間で出来る、簡単調理の本格極太うどん。ふわふわ・もちもち・むっちり食感を楽しむ傑作です。厳選した国産小麦の香りとともに楽しんでください。
金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週AC
原材料:小麦粉・食塩・小麦たんぱく 14日 175円(税192円)
175 ふわふわもちもちむっちりうどん(つゆなし) 200g x2 305円(税329円)

コクがあるのに後味スッキリ。
原材料:共通原材料、スープ【醤油、ガラスープ、玉ねぎ、ニンニク、ショウガ、魚醤、ごま油】
金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週AC
原材料:小麦粉・天然かんすい・食塩・タンパク(打ち粉) スープ:ポークエキス・チキンエキス・醤油・豚脂・砂糖・酵母エキス・食塩・にんじく・こまいわし煮干・鰹節粉末・澱粉・香辛料 20日 176円(税193円)
176 醤油(生) 405円(税437円)

ラー油の効いたさっぱり塩味。
原材料:共通原材料、スープ【チキンブイヨン、魚介エキス、植物油】
金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週AC
原材料:小麦粉・天然かんすい・食塩・タンパク(打ち粉) スープ:ポークエキス・チキンエキス・醤油・豚脂・砂糖・酵母エキス・食塩・にんじく・こまいわし煮干・鰹節粉末・澱粉・香辛料 20日 177円(税194円)
177 しお(生) 441円(税476円)

醤油ベースに、とんこつ白湯エキスをブレンドしたまろやかなコクと風味。そこへ軽やかな魚粉を「たんまり」入れて香り豊かな逸品に仕上がりました。
金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週AC
原材料:小麦粉・天然かんすい・食塩・タンパク(打ち粉) スープ:ポークエキス・チキンエキス・醤油・豚脂・砂糖・酵母エキス・食塩・にんじく・こまいわし煮干・鰹節粉末・澱粉・香辛料 20日 179円(税196円)
179 鰹醤油つけ麺(生/タレ付) 150g x2 458円(税495円)

群馬県の契約農家が無農薬栽培した小麦を自家挽きた、香り豊かな全粒粉を配合して作り、自然乾燥で仕上げました。小麦の風味と栄養価が生きています。
金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週AC
原材料:国産小麦粉(一部自家製粉)・塩 150日 182円(税197円)
182 田舎うどん(全粒粉) 240g 246円(税266円)

風味豊かな小麦の香りとモチモチの食感が美味しさの秘訣! 茹で時間が90秒と短いのも嬉しいポイントです。お好みのソースでお楽しみください。
金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週AC
原材料:小麦粉(カナダ産・国産)・小麦タンパク(カナダ)・塩・卵白・でん粉 20日 180円(税195円)
180 生スパゲッティ 各150g x2 326円(税352円)

風味豊かな小麦の香りとモチモチの食感が美味しさの秘訣! 茹で時間が90秒と短いのも嬉しいポイントです。お好みのソースでお楽しみください。
金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週AC
原材料:小麦粉(カナダ産・国産)・小麦タンパク(カナダ)・塩・卵白・でん粉 20日 181円(税196円)
181 生フェットチーネ 各150g x2 326円(税352円)

日本中華麺(生/2食入)各120g x2
共通原材料:麺【国産小麦粉(一部自家製粉)、天然かんすい(中国)、塩、でん粉】、スープ【肉エキス(ポーク)、動物性油脂(ポーク)、てんさい糖、酵母エキス(ビール酵母)、香辛料】
原材料:共通原材料、スープ【味噌、醤油、玉ねぎ、ニンニク、ゴマ油、豚肉、ゴマ】
金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週AC
原材料:国産小麦粉(一部自家製粉)・塩 150日 183円(税198円)
183 季穂全粒粉きしめん 240g 246円(税266円)

上品でコクのある味噌スープ。
原材料:共通原材料、スープ【味噌、醤油、玉ねぎ、ニンニク、ゴマ油、豚肉、ゴマ】
金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週AC
原材料:国産小麦粉(一部自家製粉)・塩 150日 184円(税199円)
184 地粉ぎょうざの皮 20枚 234円(税253円)

蒸すとプリッと透明感があり美味。6.5cm角。
金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週AC
原材料:国産小麦粉・塩(室戸沖深層水使用)・でん粉・イオン水 14日 185円(税199円)
185 地粉シュウマイの皮 30枚 179円(税193円)

蒸すとプリッと透明感があり美味。6.5cm角。
金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週AC
原材料:国産小麦粉・塩(室戸沖深層水使用)・でん粉・イオン水 14日 185円(税199円)
185 地粉シュウマイの皮 30枚 179円(税193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。
中山道プレーンソーセージ
187 1P 80g 476円(税514円)
188 2P 80g x2 952円(税1,028円)
お値打ち 915円(税988円)

群馬県の契約農家が無農薬栽培した小麦を自家挽きた、香り豊かな全粒粉を配合して作った平麺です。小麦の旨みをしっかりかみしめて味わってください。
金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週AC
原材料:国産小麦粉(一部自家製粉)・塩 150日 183円(税198円)
183 季穂全粒粉きしめん 240g 246円(税266円)

もちもち、プリッとした食べごたえのある本格ギョウザが作れる人気商品! 直径10cm。
金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週AC
原材料:国産小麦粉(一部自家製粉)・塩 150日 184円(税199円)
184 地粉ぎょうざの皮 20枚 234円(税253円)

焼き過ぎず、ジューシーなベーコンを味わってください。
岐阜オーガニックフーズ
原材料:豚肉(国産)・塩(ドイツ岩塩)・黒砂糖・香辛料(マレーシア・インドネシア他) 3ヶ月 191円(税206円)
191 中山道生ベーコンスライス 50g 503円(税543円)

ローズ肉を、野菜やスパイスを煮出した独自の漬け込み液に20日前後漬け込み、熟成させる事で旨みを引き出しました。
岐阜オーガニックフーズ
原材料:豚肉(国産)・塩(ドイツ岩塩)・黒砂糖・香辛料(マレーシア・インドネシア他) 3ヶ月 192円(税207円)
192 中山道ローズハム 50g 503円(税543円)

ローズ肉を、野菜やスパイスを煮出した独自の漬け込み液に20日前後漬け込み、熟成させる事で旨みを引き出しました。
岐阜オーガニックフーズ
原材料:豚肉(国産)・塩(ドイツ岩塩)・黒砂糖・香辛料(マレーシア・インドネシア他) 3ヶ月 192円(税207円)
192 中山道ローズハム 50g 503円(税543円)

中山道ハム
岐阜オーガニックフーズ
岐阜県瑞浪市
岐阜県瑞浪市で、親子でハム・ソーセージを手作りしています。国産豚肉100%、食品添加物不使用のウィンナー、ハム、ベーコンです。
中山道プレーンソーセージ
187 1P 80g 476円(税514円)
188 2P 80g x2 952円(税1,028円)
お値打ち 915円(税988円)

ナチュラルチーズのコクが美味しいソーセージです。
原材料:豚肉(国産)・ゴダチーズ(オランダ)・塩(ドイツ岩塩)・黒砂糖・醤油・みりん・羊腸(ニュージーランド)・香辛料(マレーシア・インドネシア他) 3ヶ月 189円(税204円)
189 1P 80g 528円(税570円)
190 2P 80g x2 1,056円(税1,140円)
お値打ち 1,019円(税1,100円)

焼き過ぎず、ジューシーなベーコンを味わってください。
岐阜オーガニックフーズ
原材料:豚肉(国産)・塩(ドイツ岩塩)・黒砂糖・香辛料(マレーシア・インドネシア他) 3ヶ月 191円(税206円)
191 中山道生ベーコンスライス 50g 503円(税543円)

ローズ肉を、野菜やスパイスを煮出した独自の漬け込み液に20日前後漬け込み、熟成させる事で旨みを引き出しました。
岐阜オーガニックフーズ
原材料:豚肉(国産)・塩(ドイツ岩塩)・黒砂糖・香辛料(マレーシア・インドネシア他) 3ヶ月 192円(税207円)
192 中山道ローズハム 50g 503円(税543円)

ローズ肉を、野菜やスパイスを煮出した独自の漬け込み液に20日前後漬け込み、熟成させる事で旨みを引き出しました。
岐阜オーガニックフーズ
原材料:豚肉(国産)・塩(ドイツ岩塩)・黒砂糖・香辛料(マレーシア・インドネシア他) 3ヶ月 192円(税207円)
192 中山道ローズハム 50g 503円(税543円)

ローズ肉を、野菜やスパイスを煮出した独自の漬け込み液に20日前後漬け込み、熟成させる事で旨みを引き出しました。
岐阜オーガニックフーズ
原材料:豚肉(国産)・塩(ドイツ岩塩)・黒砂糖・香辛料(マレーシア・インドネシア他) 3ヶ月 192円(税207円)
192 中山道ローズハム 50g 503円(税543円)

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

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

コクのある濃厚な味わい。ソテー、煮込み、野菜巻きなどあらゆる料理に。
さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週
豚肩ロース肉 60日
195 肩ローススライスさんさん豚 180g 860円(税929円) Sale! 836円(税903円)

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

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

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

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

ジューシーでほど良い脂身とかみごたえが楽しめます。焼き肉に最適!
さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週
豚バラ肉 60日
199 焼肉用バラカルビさんさん豚 180g 821円(税887円) Sale! 799円(税863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 隔週
豚肉各部位ミックス 60日
200 ミンチ肉さんさん豚 180g 780円(税842円)

柔らかい肉質はとってもジューシー。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 隔週
豚ロース肉 60日
201 とんかつ用ロースさんさん豚 2枚(約180g) 971円(税1,049円)

一口サイズの角切り。ことごと煮込むほどにじわ〜っと深まる味わいは、カレー、シチューに最適。
さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週
豚モモ肉 60日
202 モモ肉カレー・シチュー用さんさん豚 180g 846円(税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 スポット
原材料:さんさん豚肉・羊腸・岩塩(モンゴル産)・洗双糖・ブラックペッパー(マレーシア産)・ナツメグ(インドネシア産)・玄米(長野県下伊那郡松川町産) 60日
203 玄米ソーセージ 140g(4~5本) 786円(税849円)

ピリッと辛い唐辛子を利かせました。ビールと相性バツグン! レタスなどで巻いて食べるのもおすすめです。長さ12cm前後。
さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 スポット
原材料:さんさん豚肉・羊腸・岩塩(モンゴル産)・洗双糖・バジル(地中海沿岸産)・ナツメグ(インドネシア産) 60日
204 チョリソー(辛口ソーセージ) 140g(4~5本) 786円(税849円)

にんじんなどの野菜が細かく入った大きめのソーセージ。野菜嫌いのお子様もおいしく食べられます。長さ12cm前後。
さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 スポット
原材料:さんさん豚肉・トウモロコシ・ニンジン・インゲン・粗塩・粗糖・香辛料・天然羊腸 60日
205 野菜入りソーセージ 140g(4~5本) 786円(税849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 スポット
原材料:さんさん黒豚肉・粗塩・粗糖・香辛料・バジル・天然羊腸 60日
10150 バジルソーセージ 140g(4~5本) 786円(税849円)

じっくりこだわって育てた松川生まれ松川育ちの豚を使用したハンバーグです。あっさりとしているので、お子様から大人まで、大満足していただける商品です。加熱調理済なので、湯煎で温めてお召し上がりください。
さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週AC
原材料:さんさん豚ロース肉・玉ねぎ・牛乳・卵・パン粉・塩・胡椒・ナツメグ 60日 172円(税189円)
206 さんさん豚ハンバーグ 110g 657円(税710円)

もつ鍋や煮込みに、上質な部分だけを厳選しているので臭みがありません。一度ボイルしてあるので、このまま料理可! 「とにかくウマイ!」是非、食べてみてください! と、「さんさんファーム」原産。
さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 スポット
内臓(小腸・大腸・胃袋) 60日
207 さんさん白もつ(ボイル) 200g 574円(税620円)

もつ鍋や煮込みに、上質な部分だけを厳選しているので臭みがありません。一度ボイルしてあるので、このまま料理可! 「とにかくウマイ!」是非、食べてみてください! と、「さんさんファーム」原産。
さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 スポット
内臓(小腸・大腸・胃袋) 60日
207 さんさん白もつ(ボイル) 200g 574円(税620円)

# 国産豚肉【走る豚】



**やまあい村 (武藤勝典)** 熊本県菊池市  
その名の通り山に囲まれた放牧場で、十分に運動して育つ「走る豚」。健康で病気知らず、薬いらず(抗生物質・ホルモン剤不使用)。脂身はあっさりとし甘みがあり、赤身は旨みが詰まっているので、シンプルにお召し上がりください。完全一頭買のため、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ヶ月 飼料：トウモロコシ(米国)・麦(豪州)・米めか(九州産)・豆(豪州)・米国(九州)・グルテン(米国)・大豆粕(米国)・炭酸カルシウム(杜鰍殻/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)

## 【鍛えること】

豚さんたちは雪の日も元気です。裸です。外で寝ることもよくあります。硬いものもその強靱な顎の力で噛み砕いて食べます。生き物としてヒトより遥かに強いと思う。

ヒトはその知恵から生活を便利にしてきました。同時に快適さに慣れて身体は退化しているように見えます。昔は裸で暮らしていたでしょうし、今は食べるものといえばほとんど噛む事を必要としないものが多い。

知恵が発達した結果ですが、真冬でも半袖、歯が丈夫なうちは生野菜や木の実、肉の筋くらいは噛み砕けるくらいの野性は鍛えておきたいです。



## はれとどきはしるふた by やまあい村 武藤勝典

きめ細かな肉質で柔らかい食感です。



熊本・やまあい村 **産直 eco フライス**  
**264 走る豚/ロースとんかつ用**  
200g **1,083円**(¥1,170円)

比較的脂肪が少なく赤身が多い部位。さっぱりとした味わいでヘルシーですが旨味がしっかりと感じています。



熊本・やまあい村 **産直 eco フライス**  
**265 走る豚/肩ロースブロック**  
400g **2,180円**(¥2,354円)

さっぱりとした味わいでヘルシーですが旨味がしっかりと感じています。



熊本・やまあい村 **産直 eco フライス**  
**266 走る豚/肩ローススライス**  
200g **1,128円**(¥1,218円)

あっさりとした味わいとやわらかい肉質が甘辛たれと相性◎!



熊本・やまあい村 **産直 eco フライス**  
**267 走る豚/もも生姜焼き用**  
200g **857円**(¥926円)

柔らかさはもちろんのこと、赤身と脂身のバランスも丁度良い部位です。



熊本・やまあい村 **産直 eco フライス**  
**251 走る豚/ローススライス**  
200g **998円**⇒**918円**(¥991円)  
(¥1,078円)

厚めのスライスで走る豚の旨味がしっかりと感じられます。



熊本・やまあい村 **産直 eco フライス**  
**252 走る豚/肩ロース生姜焼き用**  
**252 1P**  
200g **1,128円**⇒**1,116円**(¥1,205円)  
(¥1,218円)  
**253 2P**  
200g×2 **2,256円**⇒**2,210円**(¥2,387円)  
(¥2,436円)

脂が控えめでヘルシー! 柔らかく走る豚の旨味をお楽しみいただけます。



熊本・やまあい村 **産直 eco フライス**  
**256 走る豚/ももしゃぶ用**  
**256 1P**  
200g **857円**⇒**848円**(¥916円)  
(¥926円)  
**257 2P**  
200g×2 **1,714円**⇒**1,500円**(¥1,620円)  
(¥1,851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**  
**260 走る豚/スペアリブ**  
**260 1P**  
200g **785円**⇒**777円**(¥839円)  
(¥848円)  
**261 2P**  
200g×2 **1,570円**⇒**1,375円**(¥1,485円)  
(¥1,696円)

バラ肉特有の濃厚でジューシーな旨味をお楽しみください。



熊本・やまあい村 **産直 eco フライス**  
**268 走る豚/バラ焼肉用**  
200g **1,095円**(¥1,183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 **産直 eco フライス**  
**269 走る豚/バラスライス**  
200g **1,095円**(¥1,183円)

あっさりとした味わいとやわらかい肉質が特徴。どんな食材ともよく合います。



熊本・やまあい村 **産直 eco フライス**  
**254 1P 走る豚/ももスライス**  
200g **857円**⇒**820円**(¥886円)  
(¥926円)  
**255 2P**  
200g×2 **1,714円**⇒**1,600円**(¥1,728円)  
(¥1,851円)

走る豚の甘みと旨味が凝縮された部位です。



熊本・やまあい村 **産直 eco フライス**  
**258 1P 走る豚/バラしゃぶ用**  
200g **1,095円**⇒**1,062円**(¥1,147円)  
(¥1,183円)  
**259 2P**  
200g×2 **2,190円**⇒**1,968円**(¥2,125円)  
(¥2,365円)

赤身と脂身が適度に入ったジューシーな味わいです。



熊本・やまあい村 **産直 eco フライス**  
**262 1P 走る豚/ミンチバラ凍結**  
300g **978円**⇒**948円**(¥1,024円)  
(¥1,056円)  
**263 2P**  
300g×2 **1,956円**⇒**1,667円**(¥1,800円)  
(¥2,112円)

適度に赤身と脂身が入った柔らかい食感です。



熊本・やまあい村 **産直 eco フライス**  
**270 走る豚/小間スライス**  
200g **920円**(¥994円)

高たんぱくで定か回り、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 **産直 eco フライス**  
**271 走る豚/赤身ミンチ**  
300g **992円**(¥1,071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、麦めか、大豆あぶら粕、炭酸カルシウム、アルファルファミール、食塩、糖蜜、ソーマチン、とうもろこしグルテン、無水ケイ酸  
粗飼料：牧草(熊本産)・稲わら(熊本産) ※配合飼料の大麦やとうもろこし等の穀物類は米国や豪州産などで、作物や価格によって産地が変動します。  
精肉加工：(株)共同熊本ミートセンター(熊本県菊池市)

## 熊本・菊池農場



**マザービーフ**  
**SALE!**

マザービーフ60%、走る豚40%配合の合挽きミンチです。



熊本・菊池農場 **産直 eco フライス**  
**273 マザービーフ/合挽きミンチ**  
200g **833円**⇒**714円**(¥771円)  
(¥900円)

柔らかい部位であるロース、肩ロースを使用。旨味絶品です!



熊本・菊池農場 **産直 eco フライス**  
**274 マザービーフ/特選すき焼き用**  
200g **1,765円**⇒**1,714円**(¥1,851円)  
(¥1,906円)

そばろ料理やミートソース、ハンバーグにどうぞ。



熊本・菊池農場 **産直 eco フライス**  
**275 マザービーフ/ミンチ**  
200g **917円**⇒**887円**(¥958円)  
(¥990円)

マザービーフの旨味を感じられる肩ロース、ランプ、宅宅を使用。



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



低カロリーで高タンパクのヘルシーな部位です。



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

焼きしゃぶやすき焼きがおすすめ! 旨味たっぷり。



熊本・菊池農場 **産直 eco フライス**  
**278 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 **産直 eco フライス**  
**279 マザービーフ/万能小間**  
200g **968円**(¥1,045円)

マザービーフの本来の美味しさや食感が味わえる粗挽きです。



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

# 国産牛肉【健康あか牛】



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

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

飼料: 大麦、とうもろこし、加熱処理とうもろこし、加熱処理大豆、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、作物や価格によって産地が変動します。 精肉加工:(有)大誠食品(福岡県福岡市)

八方だしで簡単!



【材料】(2人分)

- 牛肉スライス ..... 200g
- 絹豆腐 ..... 1丁 (木綿豆腐でも可)
- 白ネギ ..... 1本
- 細ネギ ..... 1本

- A**
- 水 ..... 500cc
  - 八方だし ..... 大さじ4 (麺つゆでもOK)
  - 薄口醤油 ..... 大さじ2
  - 日本酒 ..... 大さじ2
  - みりん ..... 大さじ2

【作り方】

- ①牛肉を食べやすい大きさに切る。
- ②白ネギを斜め切り、細ねぎを小口切り、豆腐は8等分にする。
- ③鍋にAを入れ一煮立ちさせたら、牛肉を入れ、蓋をして弱火で5分間アクを取りながら煮る。
- ④火が通ったら、豆腐と白ネギを入れ蓋をして5分煮る。
- ⑤皿に盛り付け、細ねぎを散らす。

香川・正金醤油 隔週AC

原材料: 醤油、洗双糖、かつお節、煮干し、昆布、食塩  
◎18ヶ月

**484 八方だし**

360ml  
614円⇒  
(¥663円) **590円**(¥637円)

愛知・角谷文治郎商店 隔週AC

原材料: もち米(佐賀、北海道、愛知、滋賀)、米麹(愛知)、本格焼酎(愛知、山形県産米) アルコール度: 13.5~14.5度 ◎1年

**479 三河本みりん**

1.8L  
5,135円⇒  
(¥5,649円) **4,920円**(¥5,412円)

ほどよい歯ごたえと旨味たっぷりな味わいは、肉本来のおいしさを楽しみたいときにピッタリ!



熊本・菊池農場 毎週 **282 健康あか牛/赤身ステーキ**

200g  
2,180円⇒  
(¥2,354円) **1,899円**(¥2,051円)

上質な風味と豊かな旨味はローストビーフやシチューにおすすめ!



熊本・菊池農場 毎週 **287 健康あか牛/モモブロック**

400g **3,153円**(¥3,405円)

高タンパクで低カロリー! 近頃人気の赤身肉です。



熊本・菊池農場 毎週 **291 健康あか牛/赤身スライス**

200g **1,580円**(¥1,706円)

あか牛のロース、肩ロース、リブロースなど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 毎週 **283 健康あか牛/特選すき焼き用**

200g  
1,800円⇒  
(¥1,944円) **1,753円**(¥1,893円)

ジューシーで柔らかい食感を味わえます。すき焼きやしゃぶしゃぶに!



熊本・菊池農場 毎週 **288 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 毎週 **292 健康あか牛/赤身すき焼き用**

200g **1,650円**(¥1,782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。



バラ凍結 熊本・菊池農場 毎週 **284 健康あか牛/ミンチ**

200g  
1,038円⇒  
(¥1,121円) **1,001円**(¥1,081円)

煮込みから焼き物まで色々な食べ方ができます。



熊本・菊池農場 毎週 **289 健康あか牛/肩ローススライス**

200g **1,800円**(¥1,944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 毎週 **293 健康あか牛/小間スライス**

200g **1,400円**(¥1,512円)

背中の中腹部の肉で、ジューシーで柔らかく肉のうまみも感じられる部位です。



熊本・菊池農場 毎週 **285 健康あか牛/サーロインステーキ**

250g **3,298円**(¥3,562円)

きめ細かい肉質で、程よい食感と濃厚な味がお楽しみいただけます。



熊本・菊池農場 毎週 **286 健康あか牛/特選サイコロステーキ**

200g **2,200円**(¥2,376円)

バラ肉は脂がのっていて、脂身の旨味や甘さ、こってり感やジューシー感などを楽しめます。



熊本・菊池農場 毎週 **290 健康あか牛/バラスライス**

200g **1,000円**(¥1,080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。



バラ凍結 熊本・菊池農場 毎週 **294 健康あか牛/赤身ミンチ**

200g **1,200円**(¥1,296円)

# 国産鶏肉【紀州赤地鶏】



**小坂農園** 和歌山県有田郡有田川町

鶏種: ロードアイランドレッド系  
飼育期間: 平均83日以上  
飼料: マイロ・とうもろこし・大豆油粕・コーングルテンミール・ごま油粕・ふすま・米ぬか・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 抗生物質等不使用  
加工: (株)シガポトリ 滋賀県甲賀市

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 毎週 ◎180日 **298 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。



バラ凍結 和歌山・小坂農園 毎週 ◎180日 **299 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 スポット ◎180日 **300 赤地鶏/ぶつ切り**

300g  
679円⇒  
(¥733円) **640円**(¥691円)



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

塩焼・ソテーが旨い! モモ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 毎週 ◎180日 **301 赤地鶏/正肉**

300g **859円**(¥928円)

肉厚でふわっとやわらかく上品な味わい。ダイエットにもおすすめ!



和歌山・小坂農園 毎週 ◎180日 **302 赤地鶏/ささみ**

200g **643円**(¥694円)

唐揚げに便利な手羽中の半割リタイプです。



和歌山・小坂農園 隔週AC ◎180日 **303 赤地鶏/手羽中ハーフ**

300g **709円**(¥766円)

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



和歌山・小坂農園 隔週AC ◎180日 **304 赤地鶏/手羽元**

300g **585円**(¥632円)

鮮度を一番実感していただける部位。鉄分が豊富で女性にオススメです。



和歌山・小坂農園 毎週 ◎180日 **305 赤地鶏/キモ**

200g  
492円⇒  
(¥531円) **450円**(¥486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!



バラ凍結 和歌山・小坂農園 毎週 ◎180日 **306 赤地鶏/ももミンチ**

300g **941円**(¥1,016円)

ムネ肉100%。鶏の旨味がしっかりとし、脂身の少ないあっさりした味です。



和歌山・小坂農園 毎週 ◎180日 **307 赤地鶏/むねミンチ**

200g **596円**(¥644円)

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



バラ凍結 和歌山・小坂農園 スポット ◎180日 **308 赤地鶏/ムネ肉カット唐揚げ**

12切(約300g) **745円**(¥805円)

和歌山・小坂農園 ◎180日 **296 1P**

300g  
939円⇒  
(¥1,014円) **920円**(¥994円)

**297 2P** スポット  
300g×2  
1,878円⇒  
(¥2,028円) **1,780円**(¥1,922円)



# 国産鶏肉【天草大王】



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

賞味期限:180日

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  
**310 天草大王/モモ肉**  
 150g **809円**(税874円)

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



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

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

たんぱく質が豊富で、あっさりとした部位です。チキンカツや蒸し鶏などに。



熊本・天草大王 週 毎週  
**311 天草大王/ムネ肉**  
 150g  
 603円⇒**585円**(税632円)

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

熊本・天草大王 週 毎週  
**314 天草大王/まるごとセット**  
 計700g  
 1,909円⇒**1,860円**(税2,009円)



つくねやそぼろなどに。ほどよく脂が入り、鶏の旨味をたっぷり味わえます。



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

# ハム・ソーセージ



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

※商品到着後の賞味期限は最短で25日になります。

塩、砂糖、香辛料だけでソーセージに仕上げました。温めてお召し上がり下さい。



熊本・共同ミートセンター 週 毎週  
 原材料:豚肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料  
**323 ウィンナー**  
 110g **675円**(税729円)



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  
**324 チキンウィンナー**  
 110g **424円**(税458円)

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



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  
**325 お弁当ウィンナー**  
 110g **430円**(税464円)

バラ肉の甘い脂身とピリッと効いた香辛料が癖になる味わいです。



熊本・共同ミートセンター 週 毎週  
 原材料:豚バラ肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料  
**320 ベーコンスライス**  
 100g  
 727円⇒**628円**(税678円)

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



熊本・共同ミートセンター 週 毎週  
 原材料:豚ロース肉(熊本)、天日塩、きび砂糖  
**321 ロースハムスライス**  
 100g  
 855円⇒**829円**(税895円)

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



熊本・共同ミートセンター 週 毎週  
 原材料:豚肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料  
**322 ベーコンブロック**  
 200g  
 1,394円⇒**1,352円**(税1,460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お惣菜工場「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

皆大好きなお餅と甘く味付したきんちゃくを合わせて作った「きんちゃくもち」です。



福岡・那珂川キッチン 週 スポット  
 原材料:もち(国産)、油揚げ、味醂、濃口醤油、粗糖、和風だし/凝固剤(塩化マグネシウム)  
 アレルギー 麦 調理済  
**きんちゃくもち**  
**339 1P** 35g×3 **516円**(税557円)  
**340 2P** 35g×3×2 1,032円⇒**980円**(税1,058円)

解凍してすぐに食べられます。

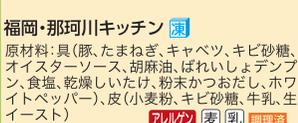
冷めても食べ応えのあるジューシーなウインナーになるよう、豚脂をブレンドしました。



福岡・那珂川キッチン 週 スポット  
 原材料:鶏肉(九州産)、豚脂、天日塩、きび砂糖、香辛料  
**325 お弁当ウィンナー**  
 110g **430円**(税464円)

## 走る豚の中華惣菜シリーズ

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



福岡・那珂川キッチン 週 スポット  
 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)  
**走る豚肉まん**  
**328 1P** 125g×2 **738円**(税797円)  
**329 2P** 125g×2×2 1,476円⇒**1,405円**(税1,517円)

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



福岡・那珂川キッチン 週 毎週  
 原材料:皮(小麦粉、キビ砂糖、牛乳、生イースト、カレー粉)、具(たまねぎ、豚肉、カレールー(牛脂、小麦粉、粗糖、カレー粉、食塩、リンゴ果汁、酵母エキス、粉末しょうゆ、魚露、とうがらし、黒コショウ)、キビ砂糖、食塩、ホワイトペッパー、シュレッドチーズ)  
**330 走る豚チーズカレーまん**  
 125g×2 **850円**(税918円)

肉汁ジューシーな走る豚がぎ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)  
**331 走る豚しゅうまい**  
 30g×6 **1,198円**(税1,294円)

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



福岡・那珂川キッチン 週 スポット  
 原材料:ジャガイモ(国産)、パン粉、菜種油、塩、ホワイトペッパー  
**ハッシュドポテト**  
**335 1P** 30g×8 **645円**(税697円)  
**336 2P** 30g×8×2 1,290円⇒**1,220円**(税1,318円)

国産鶏のもも肉使用しジューシーで柔らかく仕上げました。旨味を引き出すため自家製だれにじっくり漬け込み、こだわり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、ショウワガ、食塩、粗糖、一味唐辛子、白コショウ  
**国産鶏ももから揚げ**  
**332 1P** 200g **735円**(税794円)  
**333 2P** 200g×2 1,470円⇒**1,395円**(税1,507円)

一つ一つ手作業で作る、秘伝の甘酢で仕上げたいなり寿司です。

福岡・那珂川キッチン 週 スポット  
 原材料:米(国産)、味醂、濃口醤油、油揚げ、粗糖、ごま、和風だし/凝固剤(塩化マグネシウム)  
 アレルギー 麦 調理済  
**手作りいなりずし**  
**337 1P** 60g×3 **398円**(税430円)  
**338 2P** 60g×3×2 796円⇒**755円**(税815円)

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



福岡・那珂川キッチン 週 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、バセリ  
**鮭とほうれん草のグラタン**  
**341 1P** 180g **538円**(税581円)  
**342 2P** 180g×2 1,076円⇒**1,015円**(税1,096円)

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



福岡・那珂川キッチン 週 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、バセリ  
**鮭とほうれん草のグラタン**  
**341 1P** 180g **538円**(税581円)  
**342 2P** 180g×2 1,076円⇒**1,015円**(税1,096円)

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



福岡・那珂川キッチン 週 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、バセリ  
**鮭とほうれん草のグラタン**  
**341 1P** 180g **538円**(税581円)  
**342 2P** 180g×2 1,076円⇒**1,015円**(税1,096円)

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

福岡・那珂川キッチン **凍**

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)、切り干し大根(にんじん、切り干し大根、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**

344 1P 毎週 3種×2 **562円**(税607円)

345 2P スポット 3種×2×2 1,124円→(税1,214円) **1,060円**(税1,145円)

お弁当のおかずの定番のから揚げをあっさりしたむね肉で作った人気商品。

福岡・那珂川キッチン **凍 スポット**

原材料：鶏肉(国産)、菜種油、醤油、デンプン、薄力粉、みりん、ショウガ、塩、ニンニク



**お弁当用鶏から揚げ醤油風味**

350 1P 150g **786円**(税849円)

351 2P 150g×2 1,572円→(税1,698円) **1,480円**(税1,598円)

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

福岡・那珂川キッチン **凍 スポット**

原材料：かぼちゃ、玉ねぎ、パン粉、小麦粉、菜種油、きび砂糖、食塩、こしょう



**パンプキンコロッケミニ**

346 1P 30g×5 **470円**(税508円)

347 2P 30g×5×2 940円→(税1,015円) **885円**(税956円)

小ぶりのサイズでお弁当用やおやつに、用途が広がります。

福岡・那珂川キッチン **凍 スポット**

原材料：メークイン、薄力粉、パン粉、タマネギ、バター、菜種油、薄口醤油、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー



**じゃがバター醤油コロッケミニ**

348 1P 30g×5 **545円**(税589円)

349 2P 30g×5×2 1,090円→(税1,177円) **1,035円**(税1,118円)

**鶏肉・無添加惣菜**

シガポトリー 静岡県浜松市

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



**357 鶏もも肉のタンドリーチキン風味**

230g 743円→(税802円) **630円**(税680円)

**358 鶏もも肉のコチュジャン焼き**

220g 733円→(税792円) **670円**(税724円)

九州産の厳選した低脂肪高たんぱくな鶏ミンチを使用。食感のアクセントに国産の凍肉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 **凍 スポット**

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



**334 チキンレンコンボール**

200g **853円**(税921円)

**343 きのごドリヤ**

180g×2 **1,010円**(税1,091円)

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

福岡・那珂川キッチン **凍 スポット**

原材料：牛乳(国産)、米、タマネギ、薄力粉、チーズ、バター、シメジ、マッシュルーム、椎茸、薄口醤油、欧風だし、キビ砂糖、菜種油、塩、白コショウ、乾燥パセリ



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

福岡・那珂川キッチン **凍 毎週**

原材料：有機スイートコーン(スペイン)



**352 オーガニックホールコーン**

150g **432円**(税467円)

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

そぎ切りした鶏もも肉をコチュジャンとすりごまベースの調味液やオリジナルのガラスープに漬込みました。冷蔵庫内解凍後、フライパンに油をひいて、弱火で時々裏返ししながら十分に焼いてください。

信州産の大豆と米を温度調節なしで熟成させた味噌と国産蜂蜜を混ぜ合わせ、皮なしのそぎ切りしたむね肉につけました。冷蔵庫内解凍後、フライパンに油をひき、弱火で時々裏返ししながら焼いてください。

福岡・那珂川キッチン **凍 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

**353 鶏むね肉の味噌漬け**

200g **673円**(税727円)

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

静岡・シガポトリー **凍 スポット**

原材料：鶏肉(愛知)、タレ【濃口醤油、砂糖、味醂、たまり醤油】、生姜、塩麹

**354 鶏むね肉の生姜焼き用**

295g 673円→(税727円) **600円**(税648円)

鶏むね肉の希少な部位を自家製の塩麹で味付けして国産の柚子皮で香付けしました。さわやかな香りと荒挽きの黒胡椒が食欲をさそいます。冷蔵庫内解凍後、フライパンに油をひいて、弱火で時々裏返ししながら十分に焼いてください。

静岡・シガポトリー **凍 スポット**

原材料：鶏肉(国産)、塩麹、柚子皮、黒胡椒

**355 鶏むね肉の柚子胡椒焼き**

180g **594円**(税642円)

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

静岡・シガポトリー **凍 スポット**

原材料：鶏もも肉(国産)、調合スパイス(食塩、ブラックペッパー、チリパウダー、オニオン、ガーリック)、香辛料(バジル、オレガノ、オニオン、ローレル、タイム、ローズマリー)

**356 鶏もも肉のハーブ焼き**

200g **729円**(税787円)

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

静岡・シガポトリー **凍 スポット**

原材料：鶏肉(愛知)、はち餅乳(乳、砂糖、乳製品)、中濃ソース、醤油加工品(醤油、砂糖、本味酢、米黒酢、鰹節、食塩、昆布、煮干し、椎茸)、香辛料(オニオン、ガーリック)

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

静岡・シガポトリー **凍 スポット**

原材料：鶏肉(愛知)、コチュジャン(こしみそ、唐辛子、砂糖、醤油)、ガラスープ(鶏骨、玉ねぎ、人参)、醤油、練りごま、砂糖

**363 生姜つみれ**

220g 651円(税703円)

**364 ひとくち鶏つくね**

265g 829円→(税895円) **760円**(税821円)

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

静岡・シガポトリー **凍 スポット**

原材料：鶏むね肉(国産)、調味液【たまり醤油、醸造調味料、砂糖、こいくち醤油、濃粉】、焼肉たれ(唐辛子、砂糖、醤油)、魚卵、魚油、砂糖

**359 鶏肉の焼肉たれ漬け**

200g **673円**(税727円)

鶏一番の皮なしむね肉を皮を取り除いて筋切をしてオリジナルの塩麹に漬込んだ、優しい塩味のステーキです。冷蔵庫内解凍後、フライパンに油をひいて弱火で裏返ししながら焼いてください。

静岡・シガポトリー **凍 スポット**

原材料：鶏肉(愛知)、塩麹(米麹、食塩)

**360 プレーン/塩麹チキステーキ**

115g×2 722円→(税780円) **660円**(税713円)

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

静岡・シガポトリー **凍 スポット**

原材料：鶏肉(愛知)、玉ねぎ、パン粉、ナチュラルチーズ、米味噌、生姜、砂糖、食塩、ブラックペッパー

**361 チーズチキンハンバーグ**

80g×3 **724円**(税782円)

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

静岡・シガポトリー **凍 スポット**

原材料：鶏肉(愛知)、パン粉、やま芋(長いも、大和いも)、ねぎ、米味噌、生姜、砂糖、食塩、ブラックペッパー

**362 生つみれ**

220g **651円**(税703円)

鶏一番の皮なしもも肉・むね肉の小間切にごぼう、人参を加え無添加調味液を入れた、優しい味付けの鶏ごぼうごはんです。

静岡・シガポトリー **凍 スポット**

原材料：鶏肉(国産)、調味液(醤油、砂糖、味醂、たまり醤油、清酒、米黒酢、だし(鰹節、昆布、煮干し、乾し椎茸)、鶏皮エキス、食塩)、ごぼう、人参



**366 鶏ごぼうごはんの素**

180g(2人前) 663円→(税716円) **540円**(税583円)

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

静岡・シガポトリー **凍 スポット**

原材料：鶏肉(愛知)、塩麹(米麹、食塩)

**371 塩麹で作ったサラダチキン**

140g 651円→(税703円) **550円**(税594円)

鶏一番の手羽元付きのむね肉を化学調味料を使用しない味付けした焼き上げました。鶏のおいしさを大切にしているシンプルなお味付けです。冷凍のまま袋ごと湯煎で約15分間湯通ししてください。

静岡・シガポトリー **凍 スポット**

原材料：鶏肉(愛知)、玉ねぎ、山芋、調味液(たまり醤油、醸造調味料、砂糖、こいくち醤油、濃粉)パン粉、こいくち醤油、砂糖、食塩

**368 手作りつくね串**

30g×5 **614円**(税663円)

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

静岡・シガポトリー **凍 スポット**

原材料：具(馬鈴薯(国産)、鶏肉、たまねぎ、パン粉、バター、昆布エキス、醸造調味料、砂糖、食塩、白だし(醤油、粗糖、食塩、みりん、鰹節エキス、鰹節、にぼし、むろあじ節、昆布、乾椎茸、醸造酢)香辛料、衣(パン粉、米粉)

**372 骨なしローストチキン**

180g 1,227円→(税1,325円) **1,100円**(税1,188円)

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

静岡・シガポトリー **凍 スポット**

原材料：鶏むね肉(国産)、玄米、調合スパイス(食塩、ブラックペッパー、チリパウダー、オニオン、ガーリック)、加工用ち米粉

**373 鶏一番の鶏コロッケ**

60g×4 **631円**(税681円)

鶏一番のもも肉、むね肉のそぎりとオリジナルの鶏さき焼き用のたれを詰め合わせにしたお鍋です。

静岡・シガポトリー **凍 スポット**

原材料：鶏肉(愛知)、鶏さき焼き用たれ(濃粉)【醤油、砂糖、味醂、たまり醤油、米黒酢、鰹節、鶏皮エキス、砂糖、昆布、煮干し、椎茸】

**374 玄米衣のチキンカツ**

200g **604円**(税652円)

卵と玉ねぎがあれば簡単に親子丼が出来ます。

静岡・シガポトリー **凍 スポット**

原材料：鶏もも肉(国産)、鶏むね肉、醤油加工品(醤油、砂糖、みりん、清酒、米黒酢、だし(鰹節、昆布、煮干し、乾し椎茸)、食塩)



**365 親子丼の素**

180g(2人前) 490円→(税529円) **420円**(税454円)

鶏一番のむね肉を自社製造の塩麹で漬込みました。千切りしたむね肉をカットしてありますので、簡単に天ぷらで上げられます。冷蔵庫内解凍後、天ぷら粉をつけて揚げてください。

静岡・シガポトリー **凍 スポット**

原材料：鶏むね肉(国産)、塩麹(米麹、食塩)、食塩、胡椒

**375 鶏細切りてんぷら用塩麹漬け**

220g 573円→(税619円) **480円**(税518円)

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

静岡・シガポトリー **凍 スポット**

原材料：具(鶏肉(国産)、玉ねぎ、パン粉、長芋、鶏卵、調味液(こいくち醤油、みりん、砂糖、たまり醤油)、醤油、砂糖、白だし(醤油、粗糖、食塩、みりん、かつお節エキス、鰹節、にぼし、むろあじ節、昆布、乾椎茸、米酢)、生姜、食塩、香辛料、衣(パン粉、米粉)

**376 鶏メンチカツ**

40g×4 **594円**(税642円)

鶏一番の皮なしむね肉を柵切して、オリジナルのパン粉、パーブをまがしました。

静岡・シガポトリー **凍 スポット 未調理**

原材料：鶏むね肉(国産)、パン粉、加工用ち米粉、食塩、香辛料(バジル、オレガノ、オニオン、タイム、ローズマリー)

**377 鶏むね肉のハーブカツ**

200g 645円→(税697円) **540円**(税583円)

**378 鶏すきセット**

2-3人前(もも120g、鶏むね120g、すきタレ100g) 1,194円→(税1,290円) **1,000円**(税1,080円)

たしい日に助かる！簡単ご飯の元

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。

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
お魚ソーセージ
396 1P 毎週 398円(430円)
45g×3
397 5P スポット 1,840円(1,987円)
45g×3×5

高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：鰹荒節(国産) 1年
386 鰹平削り
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
387 だしせん
80g 704円(760円)

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：鰹枯本節(国産) 1年
388 駿河ふぶき
2g×7 320円(346円)

九州産原産栽培。豊かな香りや旨みで深いある煮物や汁物などに。規格未選別。



東京・オーサワジャパン スポット
原材料：椎茸(大分・熊本・鹿児島) 1年
390 未選別/九州産乾しいたけ
90g 1,929円(2,083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。



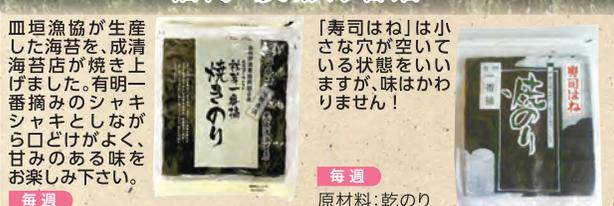
愛知・節辰商店 毎週
原材料：かつお節、むろあじ節、椎茸、昆布 180日
389 NN かつおだしパック
10g×10 591円(638円)

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



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

有明の味と香りをお届けします! 福岡・成清海苔店



有明産秋芽一番摘み。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。

380 柳川・血垣開漁協産焼のり
全型10枚 1,890円(2,041円)

味は秋芽一番摘みならではの甘いある海苔でシャキシャキとしながら柔らかく、風味が口に広がります。※小分けチャック袋付き。
毎週
原材料：乾のり(有明海) 180日
381 寿司はね焼のり
全型10枚 873円(943円)

口にだけがよく、上品な甘みが特徴です。素朴な味付けで本場の味を醸し出しました。
毎週
原材料：乾のり(有明海)、ごま油、食塩(天塩) 90日
382 おにぎり用焼海苔
10枚×3 1,782円(1,925円)

有明産秋芽一番摘みの海苔を焼き上げ、使いやすいきざみタイプに仕上げました。ちらし寿司や蕎麦、パスタなど色々な料理にお使いいただけます。
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 韓国風味付塩焼海苔
4切20枚 720円(778円)

有明産秋芽一番摘みの海苔を焼き上げ、使いやすいきざみタイプに仕上げました。ちらし寿司や蕎麦、パスタなど色々な料理にお使いいただけます。
スポット
原材料：乾のり(有明海) 180日
384 味附おかず海苔
8切20枚×3 909円(982円)

長崎産片口いわしを使用。程よい塩味で、そのまま食べるほか、サラダ、パスタ、チャーハン、酢物などに使用できます。酸化防止剤不使用。
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
385 きざみ焼海苔
20g 630円(680円)

大阪・スカイフード A週
原材料：紅鮭(アメリカ、ロシア)、食塩(シママース) 1年
399 手ほぐし紅鮭
50g 738円(797円)



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

大阪・ムソー スポット
原材料：でん粉分解物、酵母エキス、粉末野菜(玉ねぎ、人参、キャベツ、白菜、セロリ)、甜菜糖、馬鈴りよでん粉 1年
413 野菜でうまみ(食塩無添加)
3.5g×6 360円(389円)

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



焼津のかつお節、羅臼の昆布、焼き塩等をブレンドした、サツとお湯に溶かすだけの顆粒だしです。みそ汁、うどん、煮炊き物等と風料理に最適です。
大阪・スカイフード A週
原材料：かつお節(静岡)、甜菜糖、焼塩、酵母エキス、昆布 2年
401 四季彩々和風だし
5.5g×8 430円(464円)

焼津のかつお節、羅臼の昆布、国産椎茸等をブレンドしたとでも豊の香り高い和風だしです。塩分が気になる方の為に食塩無添加にしました。
大阪・スカイフード A週
原材料：かつお節(鹿児島、静岡)、甜菜糖、酵母エキス、昆布、椎茸 1年
402 四季彩々無塩和風だし
3.5g×8 479円(517円)



大阪・スカイフード A週
原材料：飛鳥煮干し粉末、食塩、甜菜糖、酵母エキス 1年
403 四季彩々あごだし
4g×8 490円(529円)

準備：Aを混ぜ合わせる。
1Bを器に入れる。
2Aを茶こし、又はザルで濾しながら容器に入れ、ラップをする。
3200Wのレンジで7分間温め、様子を見ながら数秒ずつ追加で温める。
43分蒸らし、三ツ葉を乗せれば出来上がり。

材料(2人分)
A
□あごだし..... 1袋
□卵..... 1個
□水..... 180cc
B
えび、かまぼこ、お好み具材
□椎茸..... 半個
□三ツ葉..... 少々

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



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

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
393 ツナフレーク油漬
873円(943円)



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

脂のつた 国産さばを焼き上げ、手で粗くほぐしました。素材の旨みやコクを引き出す平釜仕立ての塩「シママース」を使用したしほ。ホカホカご飯の上に乗せ、おにぎりやお茶漬けにもどうぞ。



大阪・スカイフード A週
原材料：さば(国産)、食塩 1年
400 手ほぐし焼鯖
50g 571円(617円)

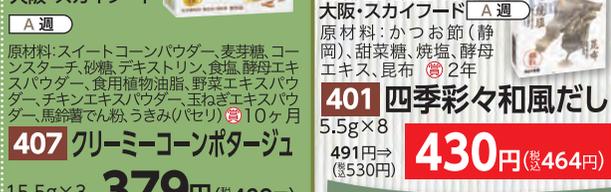
料理になじみやすい液体タイプ。
徳島・光食品 毎週
原材料：とりがらスープ(鶏骨(国産)、食塩)、有機醤油、砂糖、有機たまねぎピューレ(有機たまねぎ、食塩、有機米酢)、有機濃縮にんじん、有機キャベツピューレ、有機セルリーピューレ 8ヶ月
410 チキンコンソメ・液体タイプ
10g×8 521円(563円)



動物性素材を使わず、野菜が持っているコクと旨みを引き出した洋風だしの素です。スープ以外にも洋風煮込みや鍋料理のベースにもお使いいただけます。
大阪・ムソー 隔週AC
原材料：塩、でん粉分解物、酵母エキス、オニオン粉末、醤油、黒コショウ、白コショウ、セロリ粉末、人参粉末、馬鈴りよでん粉、フライドガーリック 2年
411 5g×8 433円(468円)

焼津のかつお節、羅臼の昆布、焼き塩等をブレンドした、サツとお湯に溶かすだけの顆粒だしです。みそ汁、うどん、煮炊き物等と風料理に最適です。
大阪・スカイフード A週
原材料：かつお節(静岡)、甜菜糖、焼塩、酵母エキス、昆布 2年
401 四季彩々和風だし
5.5g×8 430円(464円)

焼津のかつお節、羅臼の昆布、国産椎茸等をブレンドしたとでも豊の香り高い和風だしです。塩分が気になる方の為に食塩無添加にしました。
大阪・スカイフード A週
原材料：かつお節(鹿児島、静岡)、甜菜糖、酵母エキス、昆布、椎茸 1年
402 四季彩々無塩和風だし
3.5g×8 479円(517円)



大阪・スカイフード A週
原材料：飛鳥煮干し粉末、食塩、甜菜糖、酵母エキス 1年
403 四季彩々あごだし
4g×8 490円(529円)

準備：Aを混ぜ合わせる。
1Bを器に入れる。
2Aを茶こし、又はザルで濾しながら容器に入れ、ラップをする。
3200Wのレンジで7分間温め、様子を見ながら数秒ずつ追加で温める。
43分蒸らし、三ツ葉を乗せれば出来上がり。

材料(2人分)
A
□あごだし..... 1袋
□卵..... 1個
□水..... 180cc
B
えび、かまぼこ、お好み具材
□椎茸..... 半個
□三ツ葉..... 少々

食物繊維とミネラル豊富な、7種類の海藻を、動物性素材、化学調味料を使用せず、国産の野菜フイオンで洋風に仕上げました。
大阪・スカイフード A週
原材料：食塩、砂糖、酵母エキス、玉葱、じゃがいも、醤油、でんぷん、人参、ガーリック、コショウ、具(とろろ昆布、ふのり、あおさ、わかめ、のり、めかぶ、もずく) 1年
406 海藻七草スープ
4.8g×3 460円(497円)



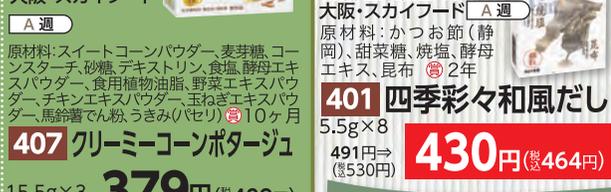
ミルクでつくる、クリーミーでなめらかなポテトポターージュです。溶けやすい顆粒で暑い時期は冷やしたミルクで作ることができます。
大阪・スカイフード A週
原材料：じゃがいもパウダー、デキストリン、コーンスターチ、砂糖、野菜フイオンパウダー、脱脂粉乳、食塩、オニオンパウダー、酵母エキス、コショウ、ローレルパウダー、バセリ 12ヶ月
408 ポテトのポターージュ
15.5g×3 379円(409円)



150mlの牛乳や豆乳に混ぜるだけ。火を使わないのでお子様でも簡単に作れます。
大阪・スカイフード A週
原材料：スイートコーンパウダー、麦芽糖、コーンスターチ、砂糖、デキストリン、食塩、酵母エキスパウダー、食用植物油、野菜エキスパウダー、チキンエキスパウダー、玉ねぎエキスパウダー、馬鈴りよでん粉、うきみ(バセリ) 10ヶ月
407 クリーミーコーンポターージュ
15.5g×3 379円(409円)

焼津のかつお節、羅臼の昆布、焼き塩等をブレンドした、サツとお湯に溶かすだけの顆粒だしです。みそ汁、うどん、煮炊き物等と風料理に最適です。
大阪・スカイフード A週
原材料：かつお節(静岡)、甜菜糖、焼塩、酵母エキス、昆布 2年
401 四季彩々和風だし
5.5g×8 430円(464円)

焼津のかつお節、羅臼の昆布、国産椎茸等をブレンドしたとでも豊の香り高い和風だしです。塩分が気になる方の為に食塩無添加にしました。
大阪・スカイフード A週
原材料：かつお節(鹿児島、静岡)、甜菜糖、酵母エキス、昆布、椎茸 1年
402 四季彩々無塩和風だし
3.5g×8 479円(517円)



大阪・スカイフード A週
原材料：飛鳥煮干し粉末、食塩、甜菜糖、酵母エキス 1年
403 四季彩々あごだし
4g×8 490円(529円)

準備：Aを混ぜ合わせる。
1Bを器に入れる。
2Aを茶こし、又はザルで濾しながら容器に入れ、ラップをする。
3200Wのレンジで7分間温め、様子を見ながら数秒ずつ追加で温める。
43分蒸らし、三ツ葉を乗せれば出来上がり。

材料(2人分)
A
□あごだし..... 1袋
□卵..... 1個
□水..... 180cc
B
えび、かまぼこ、お好み具材
□椎茸..... 半個
□三ツ葉..... 少々

・スカイフードのだし・

野菜炒め、チャーハン、中華スープ等に!貝類、野菜、スパイスの旨味を生かし、中華料理の味を引き立てます。
大阪・スカイフード A週
原材料：酵母エキス、澱粉、食塩、アサリエキス、粉末醤油、甜菜糖、オニオン、ごま、白コショウ粉末、ガーリック粉末、ローレル 1年
404 四季彩々中華だし
6g×8 479円(517円)

スープの素として最適!にんにく、玉ねぎを主に野菜の旨味を活かした洋風だしです。洋風の煮込み料理、また朝のスープにお使いいただけます。
大阪・スカイフード A週
原材料：食塩、でん粉分解物、酵母エキス、ローストオニオンエキス、醤油、コショウ、セロリ粉末、キャロット粉末、フライドガーリック、馬鈴りよでん粉 2年
405 四季彩々欧風だし
5g×8 460円(497円)

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

埼玉・みたけ 隔週AC  
 原材料: 玄米(埼玉県、北海道、石川県)、大豆、食塩/ベーキングパウダー(アルミニウム不使用) 1年 **フルガク** 国

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

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

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

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

北海道産の大豆100%使用。発芽させた大豆をふっくらと蒸し上げました。

兵庫・だいざい 隔週AC  
 原材料: 大豆、食塩、米酢 3ヶ月 **フルガク** 国

**420 蒸し発芽大豆**  
 100g **237円**(256円)

北海道産の大豆100%使用。発芽させた大豆をふっくらと蒸し上げました。

兵庫・だいざい 隔週AC  
 原材料: 黒大豆、食塩、黒酢、米酢 3ヶ月 **フルガク** 国

**421 蒸し発芽黒豆**  
 70g **237円**(256円)

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

愛知・コジマフーズ スポット  
 原材料: 有機玄米(秋田)、食塩 1年

**430 有機玄米粥**  
 200g **232円**(251円)

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

愛知・コジマフーズ スポット  
 原材料: 有機玄米(秋田)、さつまいも、食塩 1年

**431 玄米いも粥**  
 200g **275円**(297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

**415 北海道産馬鈴薯澱粉(片栗粉)**  
 200g **372円**(402円)

岐阜・桜井食品 スポット  
 原材料: 小麦粉(岩手)、イースト、塩 6ヶ月 **フルガク** 国

**416 パン粉**  
 200g **335円**(362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 スポット  
 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**(430円)

新鮮なトマトからつくった、裏ごしタイプのトマトピューレー。1パックにトマト約8個分。

イタリア産有機トマト100% JAS イタリア・アルチェネロ スポット  
 原材料: 有機トマト(イタリア) 2年

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

佐賀・まんてん 原材料: 白胡麻(パラグアイ) 240日

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

**NN すりごま・白**  
 423 1P 毎週 **330円**(356円) 70g  
 424 3P スポット **960円**(1,037円) 70g×3 990円→(1,069円)

佐賀・まんてん 原材料: 白胡麻(パラグアイ) 240日

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

**NN いろごま・白**  
 425 1P 毎週 **330円**(356円) 70g  
 426 3P スポット **960円**(1,037円) 70g×3 990円→(1,069円)

1日1片を習慣に

その味わいはフルーティで驚くほどみずみずしい! にんにく臭は全くありません。甘くてやわらかくて果実のような食感。

兵庫・ディスカバリープロジェクト スポット  
 原材料: 有機にんにく(兵庫県産) 365日

**427 国産有機黒にんにく**  
 120g **1,480円**(1,598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

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

国内産小麦粉、グルテンを原料に、一つ一つ、丁寧に手焼きしました。

大阪・ムソー スポット  
 原材料: 小麦粉(国産)、小麦タンパク(グルテン)、山芋粉 1年 **フルガク** 国

**429 もちふ**  
 25g 338円→(365円) **320円**(346円)

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

愛知・コジマフーズ スポット  
 原材料: 有機玄米(秋田)、有機小豆、食塩 1年

**432 有機玄米小豆粥**  
 200g **265円**(286円)

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

愛知・コジマフーズ スポット  
 原材料: 有機玄米(国産)、しそ、食塩 1年

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

有機発芽玄米を炊きあげ、かつお節と本醸造醤油を混ぜて作ったおにぎりです。かつお節の香ばしさと醤油の香りが食欲をそそります。

愛知・コジマフーズ スポット **フルガク** 国  
 原材料: 有機玄米(国産)、醤油(大豆、小麦を含む)、食塩 1年

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

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

愛知・コジマフーズ スポット  
 原材料: 有機玄米(国産)、わかめ、食塩 1年

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

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

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

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

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

長崎・本村製麺 毎週  
 原材料: 小麦粉(国産) 食塩、食用植物油、1年 **フルガク** 国

**440 手延べ素麺/水晶の光**  
 50g×5 **496円**(536円)

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

長崎・本村製麺 毎週  
 原材料: 小麦粉(北海道)、食塩、植物油 1年 **フルガク** 国

**441 長崎手延べ(も)うどん**  
 200g **483円**(522円)

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

大阪・ムソー スポット  
 原材料: そば粉(北海道)、小麦粉(国産) 2年 **フルガク** 国(そ)

**443 国内産 二八そば**  
 200g **489円**(528円)

濃厚ソースと相性抜群な幅広いの平麺。もちもちした食感と小麦本来の風味をお楽しみいただけます。

大阪・むそう商事 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 **フルガク** 国

**438 有機フェットチーネ/デルーカ**  
 500g 600円→(648円) **560円**(605円)

低温でゆっく乾燥させているため、もちもちした食感と小麦本来の風味をお楽しみいただけます。

大阪・むそう商事 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 **フルガク** 国

**437 有機スパゲッティ/デルーカ**  
 500g 543円→(586円) **510円**(551円)

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

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

**444 オルターフォー**  
 50g×4 650円→(702円) **620円**(670円)

オーガニック認証のお米とタピオカ澱粉の原料をハラール認証を取得した工場で作ったライスペーパーです。ベトナムの伝統食品で生春巻きや揚げ物として使用するとパリッとサクサクに仕上がります。

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

**445 オルターライスペーパー**  
 45枚 635円→(686円) **610円**(659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。

岐阜・桜井食品 スポット  
 原材料: 油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】、砂糖、酵母エキス、粉末しょうゆ、ごま、魚醤パウダー、ごま油、デキストリン、チキンエキス、ポークエキス、ココアパウダー、乾燥ねぎ、混合粉、乾燥ねぎ、ごま油、すまめ粉 6ヶ月 **フルガク** 国(国)

**450 さくらのラーメンとんこつ**  
 103g **215円**(232円)

濃厚ソースと相性抜群な幅広いの平麺。もちもちした食感と小麦本来の風味をお楽しみいただけます。

大阪・むそう商事 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 **フルガク** 国

**446 さくらのラーメンしょうゆ**  
 99g **205円**(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。あつさりとした醤油ベースのスープにごまの風味がたっぷりのスープです。

岐阜・桜井食品 スポット  
 原材料: 油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】、砂糖、酵母エキス、粉末しょうゆ、ごま、魚醤パウダー、ごま油、デキストリン、チキンエキス、ポークエキス、ココアパウダー、乾燥ねぎ、混合粉、乾燥ねぎ、ごま油、すまめ粉 6ヶ月 **フルガク** 国(国)

**447 さくらのラーメンごま**  
 100g **205円**(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。魚介のダシがきいた香りの良いスープでコクと旨みを出しました。

岐阜・桜井食品 スポット  
 原材料: 油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】、粉末しょうゆ、ごま、魚醤パウダー、ごま油、デキストリン、チキンエキス、ポークエキス、ココアパウダー、乾燥ねぎ、混合粉、乾燥ねぎ、ごま油、すまめ粉 6ヶ月 **フルガク** 国(国)

**448 さくらのラーメンしお**  
 99g **205円**(221円)

岐阜・桜井食品 スポット  
 原材料: 油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】、粉末しょうゆ、ごま、魚醤パウダー、ごま油、デキストリン、チキンエキス、ポークエキス、ココアパウダー、乾燥ねぎ、混合粉、乾燥ねぎ、ごま油、すまめ粉 6ヶ月 **フルガク** 国(国)

**449 さくらのラーメンみそ**  
 101g **205円**(221円)

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

**岐阜・桜井食品 スポット**

原材料:めん[小麦粉(国内製造)、小麦たん白、黒米粉、小麦粉、発芽玄米粉、大麦粉、もちきび粉、もちあわ粉、うるちひえ粉、アマランサス粉、はとむぎ粉、食塩]、食塩、砂糖、粉末しょうゆ、酵母エキス、魚醤パウダー、香辛料、チキンエキス、ポークエキス、コアパウダー、はたてエキス、乾燥ねぎ、混合節粉末、小麦芽エキス、ごま油、(一部に小麦、そば、大豆、鶏肉、豚肉、ごまを含むを含む)

**451 しょうゆ味/十穀らーめん** 6ヶ月

89g **235円**(¥254円)

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

**岐阜・桜井食品 スポット**

原材料:めん[小麦粉(国内製造)、小麦たん白、黒米粉、小麦粉、発芽玄米粉、大麦粉、もちきび粉、もちあわ粉、うるちひえ粉、アマランサス粉、はとむぎ粉、食塩]、食塩、砂糖、チキンエキス、酵母エキス、ごま、香辛料、乾燥ねぎ、ごま油、(一部に小麦、大豆、鶏肉、ごまを含むを含む)

**452 しょうゆ味/十穀らーめん** 6ヶ月

89g **235円**(¥254円)

原材料:油揚げめん[小麦粉(国産100%)、パーム油、そば粉、馬鈴薯でん粉、食塩]、スープ[食塩、粉末しょうゆ(大豆、小麦を含む)、砂糖、酵母エキス、混合節粉末(カツオ節、サバ節)、魚醤粉末、ホタテエキス、椎茸エキス、小麦芽エキス、植物油(ごま)、かやく(納豆、ねぎ)]

**5ヶ月** **453 4P/納豆そば**

81.5g×4 **990円**(¥1,069円)

1,040円⇒(¥1,123円)

**大阪・ムソー スポット**

原材料:油揚げめん[小麦粉、そば粉、パーム油、馬鈴薯でん粉、食塩]、スープ[砂糖、食塩、魚醤粉末、酵母エキス、乳糖、混合節粉末、小麦芽エキス、ごま油]かやく[山菜ミックス(ワラビ、ゼンマイ、タケノコ、キクラゲ)、その他、ねぎ]

**5ヶ月** **454 4P/山菜そば**

78g×4 **990円**(¥1,069円)

1,040円⇒(¥1,123円)

原材料:油揚げ麺[小麦粉(国内産)、パーム油、馬鈴薯でん粉、食塩、醤油(大豆、小麦を含む)、オニオンパウダー]、スープ[砂糖、馬鈴薯でん粉、食塩、カレー粉、小麦粉、ラード(豚を含む)、粉末醤油(大豆、小麦を含む)、酵母エキス、ポークエキス、かつお節粉末、ソテーオニオン(大豆を含む)、はたてエキス、チキンエキス(乳成分を含む)、パーム油、バター、んにく]かやく[コーン、人参、ねぎ]

**6ヶ月** **455 4P/カレーうどん**

86.8g×4 **990円**(¥1,069円)

1,040円⇒(¥1,123円)

原材料:油揚げめん[小麦粉(国産)、パーム油、馬鈴薯でん粉、食塩、しょうゆ、オニオンパウダー]、スープ[食塩、砂糖、粉末しょうゆ、デキストリン、酵母エキス、魚醤粉末、混合節粉末、はたてエキス、ごま油、昆布粉末、かやく[油あげ、わかめ、ねぎ]]

**6ヶ月** **456 4P/きつねうどん**

77.3g×4 **990円**(¥1,069円)

1,040円⇒(¥1,123円)

# 調味料

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

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

**愛知・アルファフードスタッフ 毎週**

原材料:さとうきび(鹿児島)

**458 NN きびさとう** 無期限

500g **495円**(¥535円)

北海道産てんさい原料から作られた、まろやかな塩味と胡椒の香りが引き立つ「てんさい含蜜糖」です。まろやかな風味があり、すっきりとした甘みが特長。

**大阪・ムソー 毎週**

原材料:てんさい(北海道)、糖蜜(北海道)

**459 てんさい含蜜糖** 無期限

500g **509円**(¥550円)

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

原材料:海水(伊豆大島近海)

**461 海の精 やきしお** 無期限

60g **463円**(¥500円)

**462 詰替用** 無期限

60g **265円**(¥286円)

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

**福岡・平田産業 毎週**

原材料:ごま(ブルキナファソ、ナイジェリア、タンザニア、他)

**471 165g 純正ごま油・淡口 圧搾しぼり** 1年6ヶ月

**696円**(¥752円)

**472 450g スポット**

**1,286円**(¥1,389円)

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

**沖縄・青い海 毎週**

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

**460 シママース** 無期限

1kg **495円**(¥535円)

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

**兵庫・赤穂化成 スポット**

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

**463 塩胡椒** 3年

65g **498円**(¥538円)

静置発酵させ熟成した、まろやかでコクのある純米酢です。

**福岡・庄分酢 毎週**

原材料:米(福岡)

**464 300ml 庄分純米酢** 2年

**650円**(¥702円)

**465 1L**

**1,083円**(¥1,170円)

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

**福岡・平田産業 毎週**

原材料:ごま(ブルキナファソ、ナイジェリア、タンザニア、他)

**473 165g 純正ごま油・濃口 一番しぼり** 1年6ヶ月

**696円**(¥752円)

**474 450g スポット**

**1,286円**(¥1,389円)

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

**福岡・庄分酢 A週**

原材料:有機玄米(国産)

**466 有機玄米くろ酢** 24ヶ月

300ml **1,906円**(¥2,058円)

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

**福岡・庄分酢 隔週A**

原材料:りんご果汁、りんご果実(国産)

**467 アップルビネガー** 24ヶ月

300ml **940円**(¥1,015円)

1,056円⇒(¥1,140円)

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

**埼玉・かたすみ 毎週**

原材料:有機レモン(スペイン) 1年

**468 有機レモン果汁(スペイン産)**

200ml **543円**(¥586円)

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

**福岡・平田産業 毎週**

原材料:菜種(オーストラリア)

**469 なのはな畑の菜種油** 540日

1250g **1,360円**(¥1,469円)

1,421円⇒(¥1,535円)

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

**福岡・平田産業 毎週**

原材料:菜種(国産)

**470 一番しぼり 国産なたねサラダ油** 1年半

450g **1,157円**(¥1,250円)

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

**パレスチナ・パレスチナ オリーブ生産組合**

原材料:食用オリーブ油(パレスチナ) 2026年4月

**475 1P 手摘みオリーブオイル** 毎週

250ml **1,500円**(¥1,620円)

オメガ3オイルといえは加熱調理に適していないのが難点でしたが「インカグリーンナッツオイル」は、5分ほどなら炒め物にも使用できます。その上、天然の抗酸化成分ビタミンEがけた外れに豊富で酸化しにくい優れたもの。

**千葉・アルコイリス スポット**

原材料:有機サチャインチ種子(ペルー) 1年6ヶ月

**477 オメガ3インカグリーンナッツオイル**

180g **1,960円**(¥2,117円)

有機栽培の原料で三河本みりんと同じ伝統製法で仕込み・熟成をしました。

**愛知・角谷文治郎商店 隔週A**

原材料:有機もち米(山形・宮城)、有機米麹、有機米焼酎 アルコール度:13.5~14.5度 1年

**480 有機三州味醂** ※この商品は(株)ドリムグループの直販です。

500ml **2,190円**(¥2,409円)

2,260円⇒(¥2,486円)

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

**埼玉・味の醸造 毎週**

原材料:米、米麴、食塩

**481 味の母** 1年

720ml **1,046円**(¥1,130円)

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

**島根・青砥酒造 毎週**

原材料:米、米こうじ(島根)、塩(海の精)アルコール13%、食塩2%以上

**482 みやこの料理酒** 1年半

500ml **919円**(¥993円)

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

**福島・大木代吉本店 毎週**

原材料:米(国産)、米麴(国産米)、酒粕(国産米) 放射能検査済(未検出) 無期限

**483 こんにちは料理酒** ※この商品は(株)ドリムグループの直販です。

720ml **1,773円**(¥1,950円)

煮物やうどん、鍋物、あらゆる料理に重宝する合わせ調味料です。

**香川・正金醤油 隔週A**

原材料:醤油、洗双糖、かつお節、煮干し、昆布、食塩

**484 八方だし** 18ヶ月

360ml **590円**(¥637円)

614円⇒(¥663円)

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

**徳島・光食品 毎週**

原材料:有機トマト、糖類(有機砂糖、麦芽水飴)、有機醸造酢(有機米酢、有機りんご酢)、食塩、有機たまねぎ、香辛料(からし)

**489 有機トマトケチャップ** 1年半

300g **455円**(¥491円)

1,379円⇒(¥1,489円)

砂糖を減らして、味は格上げ。糖分だけでなく旨みと照りを同時に与える調味料。煮崩れしにくく、素材の臭みを抑え、後味は驚くほど上品。プロの料理人が使い続ける理由を、毎日の料理で実感できます。

**愛知・角谷文治郎商店 隔週A** 1年

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

**三河本みりん**

**478 700ml** **2,170円**(¥2,387円)

2,240円⇒(¥2,464円)

**479 1.8L** **4,920円**(¥5,412円)

5,135円⇒(¥5,649円)

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

**愛知・節屋商店 毎週**

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

**486 NN うまみ鰹つゆ** 365日

500ml **698円**(¥754円)

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

**愛知・あいのう流通センター 毎週**

原材料:菜種油(オーストラリア産)、卵黄、りんご酢、食塩、砂糖、香辛料

**487 aino MAMAマヨネーズ** 180日

300g **672円**(¥726円)

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

**大阪・ムソー 毎週**

原材料:菜種油(オーストラリア)、卵、有機りんご酢、果実酢(レモン果汁)、砂糖、食塩、食塩、砂糖、香辛料(からし)

**488 平飼いで飼育された健康な鶏から産まれた有精卵マヨネーズ** 6ヶ月

290g **715円**(¥772円)



材料
□美味酢..... 50cc
□オリーブオイル..... 大さじ1
□パセリ、コショウ、レモン..... 少々
全て混ぜてお好み具材にかけるだけ!

八方美人酢 495 300ml
828円(894円) 740円(799円)
496 たっぷり徳用900ml eco フライス
1,529円(1,651円) 1,380円(1,490円)

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

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

極上品七種の国産素材を独自に配合しました。辛味を抑え料理を引き立てる香りとうま味があります。

大阪・向井珍味堂 スポット
原材料:金胡麻(国産)、唐辛子、山椒、チンピ、すじ青のり、黒胡麻、生姜
506 向井の香辛料/和七味
10g 559円(604円)

茨城・東京フード スポット 180日
使いやすいフレーク状。スパイシーだけどほんのりマイルドな甘口タイプ。

原材料:牛脂、小麦粉、砂糖、カレー粉、食塩、酵母エキス、リンゴ果汁、粉末醤油、魚醤
512 1P カレールウ甘口
150g 440円(475円)
513 2P カレールウ辛口
150g x 2 800円(864円)

簡単! あえるだけ!
お好みの野菜をゆでてごま油と一緒に混ぜるだけで本格的なナムルがつかれます。

大阪・和田萬 スポット
原材料:有機いりごま(国内製造)、食塩、有機砂糖、有機味噌パウダー、有機ニンニクパウダー、有機胡麻
30014 有機ナムルのもと
30g 390円(421円)
大阪・和田萬 スポット
原材料:有機白いりごま(国内製造)、有機砂糖、有機味噌パウダー、食塩
30021 有機ごまあえのもと
30g 390円(421円)

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

徳島・光食品 毎週
原材料:有機野菜・果実(有機りんご、有機たまねぎ、有機にんじく、有機レモン、有機トマト、有機かかん)、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
490 有機ウスターソース
250ml 460円(497円)

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

徳島・光食品 毎週
原材料:野菜(有機玉ねぎ、有機人参)、有機トマトペースト、有機トマトケチャップ、有機ウスターソース、馬鈴薯澱粉、食塩、有機砂糖、有機にんじくピューレ、有機オリーブオイル、香辛料
494 有機ミートソース
140g 325円(351円)

熊本県、四国産生姜を使用。おろしたてのような香りと自然な香りで、お刺身などさまざまな料理にお使いいただけます。

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

愛知・愛農流通センター
原材料:玄米(米(九州産))、有機パーム油、メープルシュガー、有機カレー粉、粉末野菜(オニオン、トマト、スイートコーンパウダー、ガーリック、ジンジャー)、食塩、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
508 1P やさしいカレールウ
100g 720円(778円)

国産小麦を自家焙煎したルーがベース。すっきりした辛さとマイルドな口あたり。
原材料:牛脂、小麦粉、砂糖、カレー粉、食塩、酵母エキス、リンゴ果汁、粉末醤油、魚醤、唐辛子、胡椒
514 1P カレールウ辛口
150g 440円(475円)

鶏挽肉の旨味とヨーグルトのコクをいかにシンプルで食べやすいカレーです。
宮城・秋川牧園 スポット
原材料:鶏肉、炒めたたまねぎ、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、全卵乳、食塩、べにばな油、おろししょうが、カレー粉、シーズニングスパイス
518 1P バターチキンカレー
180g 571円(617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。
大阪・ムソー スポット
原材料:【具】野菜(人参、れんこん)、砂糖、醸造酢、食塩、油揚げ、かんぴょう、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
30076 五目ちらし寿司の素
2合用 554円(598円)

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

徳島・光食品 隔週AC
原材料:有機野菜・果実(有機にんじん、有機トマト、有機たまねぎ、その他)、有機醸造酢(有機りんご酢、有機米酢)、糖類(有機糖みつ、有機砂糖)、食塩、有機コーンスターチ、香辛料、有機醤油、こんぶ
491 有機中濃ソース
250ml 440円(475円)

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

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

青森産にんにくを使用。おろしたてのようなみずみずしさや芳醇な香りで、薬味やさまざまな料理にお使いいただけます。

埼玉・オーサワジャパン スポット
原材料:にんにく(青森)、水飴、食塩、植物繊維(大豆)、発酵調味液
503 おろしにんにくチューブ
40g 460円(497円)

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

動物性原料を使用しないルーに大きめにカットした国内産野菜を具に加えた酸味と味に深みのあるレトルトカレーです。
岐阜・桜井食品 スポット
原材料:国内産野菜(玉ねぎ、じゃがいも、人参、れんこん、ごぼう、にんにく)、トマトピューレ、植物油、還元水あめ、小麦粉、昆布だし、食塩、香辛料、ビーナッツペースト、しょうゆ、カレー粉、味噌、オニオンエキス、発酵調味料、酵母エキス、ココアパウダー
516 ベジタリアンのための根菜カレー
200g 430円(464円)

鶏肉の旨味とヨーグルトのコクをいかにシンプルで食べやすいカレーです。
宮城・秋川牧園 スポット
原材料:鶏肉(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
30007 参鶏湯風スープ
160g 534円(577円)

お米と一緒に炊くだけで美味しい釜めしがお召し上がりいただけます。大豆ミートの程よい食感と昆布出汁の上品な旨味が味わえます。
埼玉・オーサワジャパン スポット
原材料:大豆ミート(国産)、人参、ごぼう、れんこん、醤油、椎茸、椎茸だし、有機アカベシロップ、油揚げ、米飴、食塩、発酵調味料、米粉、なたね油、酵母エキス、メープルシュガー
30083 ベジ釜めしの素(とり釜めし風)
2合用 460円(497円)

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

徳島・光食品 毎週
原材料:かきエキス、砂糖、醤油、食塩、みりん、でんぶん、魚醤、レモン
492 オイスターソース
115g 480円(518円)

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

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

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

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

たっぷりのフルーツと本格的なスパイスで、辛くないけどちゃんとコクのあるカレーです。
東京・食品企画 スポット
原材料:小麦粉(国産)、牛脂、カレー粉、ビートグラニュー糖、食塩、トマトピューレ、ココア、リンゴ、味噌、チキンエキス、酵母エキス、チンキエキス、ポークエキス、玉ねぎ、ニンニク、ブルーベリー
511 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 スポット
原材料:鶏肉、炒めたたまねぎ、クリーム、発酵乳、トマトペースト、べにばな油、小麦粉、砂糖、レモンジュース、全卵乳、カレー粉、食塩、おろししょうが
517 瀬戸内レモンのチキンカレー
180g 571円(617円)

有機トマトと有機野菜の甘みにスパイスの香りと辛さをきかせた有機JAS認証のピザソースです。

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

国産有機100%使用のにんにく、しょうが、たまねぎ、にんにく使用。本格熟成された調味料を使用しています。

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

厳選した和風香辛料をほどよく調合し、辛味を抑えた独自の風味です。

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

動物性原料を使用しないルーに大きめにカットした国内産野菜を具に加えた酸味と味に深みのあるレトルトカレーです。
岐阜・桜井食品 スポット
原材料:国内産野菜(玉ねぎ、じゃがいも、人参、れんこん、ごぼう、にんにく)、トマトピューレ、植物油、還元水あめ、小麦粉、昆布だし、食塩、香辛料、ビーナッツペースト、しょうゆ、カレー粉、味噌、オニオンエキス、発酵調味料、酵母エキス、ココアパウダー
516 ベジタリアンのための根菜カレー
200g 430円(464円)

簡単中華の素
徳島・光食品 スポット
麻婆豆腐や麻婆茄子、麻婆春雨などに使える、安心・安全な惣菜の素です。
原材料:有機醤油(大豆を含む)、有機味噌(大豆を含む)、有機にんにく、有機しょうが、有機米発酵調味料、有機砂糖、有機にんにくピューレ、有機しょうが、有機たまねぎ、有機かかん、有機魚(いかを含む)、唐辛子、昆布、オニオンエキス、食塩
30052 有機麻婆の素
100g(2-3人前) 260円(281円)

肉と野菜を炒めてあわせるだけで簡単に美味しくお召し上がりいただけます。
原材料:有機米味噌、有機砂糖、有機コーンスターチ、有機米発酵調味料、食塩、オニオンエキス、有機にんにく、胡麻油、唐辛子、有機醤油
30069 有機回鍋肉の素
100g(2-3人前) 273円(295円)



## 魚・水産加工品

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

## マストミ

徳島県徳島市

良質なマグロを目利きし、絶品のお刺し身やお手軽なお惣菜加工をしています。



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

徳島・マストミ

📍 スポット

原材料：南マグロ (インド洋) 15日



**521** 天然南マグロ切り落としスライス (中トロ)

70g **1,350円** (¥1,458円)

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



徳島・マストミ 📍 スポット

原材料：メバチマグロ (台湾) 10日

**523** メバチマグロ短冊

100g **800円** (¥864円)

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



徳島・マストミ 📍 スポット

原材料：ピンチョウマグロ (太平洋) 30日

**530** まぐろ腹身(焼き物用)

170g (2切) **541円** (¥584円)

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



徳島・マストミ 📍 スポット

原材料：メバチマグロ (台湾)、鶏卵、山芋、馬鈴薯澱粉、玉ねぎ、長ねぎ、醤油、生姜 90日

**532** まぐろつみれ

150g (9~11個) **482円** (¥521円)

「コクのあるうまみ」と「もっちりとした食感」をお楽しみください。



徳島・マストミ 📍 スポット

原材料：メバチマグロ (太平洋) 10日

**529** メバチマグロ切落としスライス

100g **800円** (¥864円)

硬い骨があることや加工に手間がかかることから、市場にあまり流通せず、限られたルートでしか入手できないマグロの頭肉。加熱することで旨味が増し、柔らかな身質が特徴で、2回のお楽しみいただける部位です。小骨が少なく、身離れも良いので、魚が苦手な方もお召し上がり頂きます。



徳島・マストミ 📍 スポット

原材料：メバチマグロ 30日

**531** まぐろカブト肉切身

300g **541円** (¥584円)

## マグロの旨味・イカの食感をお楽しみください



船上凍結処理された鮮度の良いメバチマグロに、モチモチとした食感と身の柔らかさをあわせ持つ沖縄名物「ソデイカ」を合わせました。紅白のいりどりと、マグロの旨み・イカの食感をお楽しみいただけます。

徳島・マストミ 📍 スポット

原材料：メバチマグロ (台湾)・ソデイカ (沖縄県産)・菜種油・食塩・タレ (醤油・砂糖・発酵調味料・食塩・酵母エキス) 15日

**522** まぐろ丼(イカ入り)

140g (50g×2 タレ20g×2) **667円** (¥720円)

709円 (¥766円)

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

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



徳島・マストミ 📍 スポット

袋ごと流水で解凍してご飯にのせるだけ！

**526** 胡麻ダレ

80g×2 **680円** (¥734円)

原材料：ピンチョウマグロ (太平洋)・醤油・発酵調味料・砂糖・ねりごま・白ごま・馬鈴薯でんぷん・食塩 30日

**527** びん長

80g×2 **680円** (¥734円)

原材料：ピンチョウマグロ (太平洋)・醤油・米発酵調味料 30日

**535** まぐろ団子甘酢ソース・2食

4個×2 **621円** (¥671円)

原材料：まぐろ、玉ねぎ、砂糖、ケチャップ、馬鈴薯澱粉、豚肉、醤油、菜種油、酢、鶏卵、小麦粉、ねぎ油、酒、天日塩、生姜、ごま油、コショウ、にんにく 90日

**536** ひとくちまぐろカツ

150g **658円** (¥711円)

原材料：ピンチョウマグロ (太平洋)・衣 (パン粉 (小麦を含む)、小麦粉、液卵)、揚げ油 (菜種油)、魚醤、砂糖、食塩、コショウ 365日

徳島・マストミ 📍 スポット

価格改定

原材料：豚肉 (国産)、赤味噌 (大豆を含む)、砂糖、菜種油、醤油 (小麦・大豆を含む)、鶏卵、酒、コショウ (小麦・大豆を含む)、馬鈴薯澱粉、食塩、ニンニク、コショウ、生姜 90日

**539** 野菜で仕上げる回鍋肉

110g **500円** (¥540円)

原材料：まぐろ (国産)、鶏卵、粗製糖・醤油 (小麦を含む)、本みりん、軽筋粉、葱、ニンニク 300日

**544** 3P

70g×3 **901円** (¥973円)

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

**545** 生炊きまぐろ角煮

140g **695円** (¥751円)

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

カネハチ・静岡県牧之原市

📍 A 週

原材料：まぐろ (国産)・鶏卵・粗製糖・醤油 (小麦を含む)・本みりん・軽筋粉・葱・ニンニク 300日

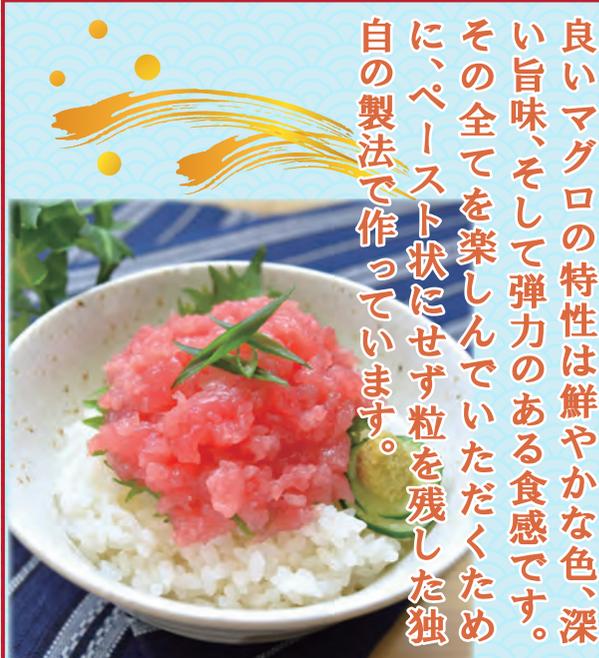
**543** 1P

70g **316円** (¥341円)

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

**544** 3P

70g×3 **901円** (¥973円)



## つぶつぶまぐろ丼 タレ付き

**523** 2食分

50g×2 **864円** (¥933円)

**524** 2P/4食分

50g×4 **1,676円** (¥1,810円)

**525** 3P/6食分

50g×6 **2,462円** (¥2,659円)



徳島・マストミ 📍 スポット

原材料：まぐろ【メバチマグロ (太平洋・大西洋、インド洋)、菜種油】、タレ (醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、酵母エキス) 10日

## マストミさんちの台所でつくるお惣菜シリーズ

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

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

徳島・マストミ 📍 スポット

原材料：揚げエビ【エビ(ミャンマー)、卵白、馬鈴薯澱粉、菜種油、食塩】、チリソース【マトケチャップ、鶏ガラスープ、白ねぎ(国産)、チュウニャン、ニンニク、生姜、砂糖、コショウ、馬鈴薯澱粉、菜種油、酢、酒】 90日

**533** 天然エビのチリソース

150g **672円** (¥726円)



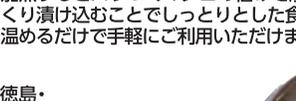
徳島・マストミ 📍 スポット

原材料：エビ (インドネシア又はミャンマー)、食塩、酒、衣 (パン粉 (小麦を含む)、小麦粉、液卵、コショウ)、揚げ油 (菜種油) 90日

**534** ひとくちエビフライ

100g **629円** (¥679円)

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



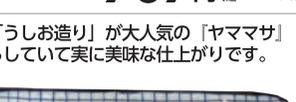
徳島・マストミ 📍 スポット

原材料：豚肉 (国産)、赤味噌 (大豆を含む)、砂糖、菜種油、醤油 (小麦・大豆を含む)、鶏卵、酒、コショウ (小麦・大豆を含む)、馬鈴薯澱粉、食塩、ニンニク、コショウ、生姜 90日

**538** まぐろの塩麹竜田

150g **707円** (¥764円)

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



徳島・マストミ 📍 スポット

原材料：豚肉 (国産)、赤味噌 (大豆を含む)、砂糖、菜種油、醤油 (小麦・大豆を含む)、鶏卵、酒、コショウ (小麦・大豆を含む)、馬鈴薯澱粉、食塩、ニンニク、コショウ、生姜 90日

**539** 野菜で仕上げる回鍋肉

110g **500円** (¥540円)

原材料：まぐろ (国産)、鶏卵、粗製糖・醤油 (小麦を含む)、本みりん、軽筋粉、葱、ニンニク 300日

**543** 1P

70g **316円** (¥341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「うしお造り」が人気の「ヤマサ」の漬け魚。冷凍魚とは思えないふっくらしていて実に美味な仕上がります。

ヤマサ 宮城県塩竈市 📍

原材料：サバ(ノルウエー産)・深層海塩 (インドネシア産) 90日

**541** 1P

60g×2 **583円** (¥630円)

**542** 3P

60g×2×3 **1,615円** (¥1,744円)



徳島・マストミ 📍 スポット

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

**543** 1P

70g **316円** (¥341円)

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

ヤマサ 宮城県塩竈市 📍

原材料：さんま (国内産)・醤油 (小麦・大豆を含む)・砂糖・酒・つゆ・生姜 (国内産)・みりん 90日

**543** 1P

70g **316円** (¥341円)

**544** 3P

70g×3 **901円** (¥973円)

原材料：まぐろ (国産)、鶏卵、粗製糖・醤油 (小麦を含む)、本みりん、軽筋粉、葱、ニンニク 300日

**545** 生炊きまぐろ角煮

140g **695円** (¥751円)

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

カネハチ・静岡県牧之原市

📍 A 週

原材料：まぐろ (国産)・鶏卵・粗製糖・醤油 (小麦を含む)・本みりん・軽筋粉・葱・ニンニク 300日

**544** 3P

70g×3 **901円** (¥973円)

原材料：まぐろ (国産)・鶏卵、粗製糖・醤油 (小麦を含む)、本みりん、軽筋粉、葱、ニンニク 300日

**545** 生炊きまぐろ角煮

140g **695円** (¥751円)

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

ヤマサ 宮城県塩電市 凍  
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 冷蔵 国産



金華さば仙台みそ煮

546 1P 毎週 60g 335円(362円)

547 3P スポット 60g×3 1,005円(1,085円) 955円(1,031円)

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

ヤマサ 宮城県塩電市 凍  
原材料:銀鱈(アメリカ産)・つゆ・砂糖・醤油(小麦・大豆を含む)・みりん・酒・生姜(国内産)・片栗粉・米酢  
90日 冷蔵 国産



銀だらコク煮

548 1P 毎週 50g 460円(497円)

549 2P スポット 50g×2 920円(994円) 874円(944円)

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

ヤマサ 宮城県塩電市 凍  
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 冷蔵 国産



黒豆と玄米の炊き込みご飯

550 1P スポット 80g 292円(315円)  
551 3P スポット 80g×3 876円(946円) 832円(899円)

奥寅商店



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

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

富士山からの湧き水と、沖縄の自然塩だけで味付けをしました。素材の鮮度が美味しさの秘訣です。



553 真あじのひもの 3枚 666円(719円)

天然エビ

パプアニューギニア海産 大阪府茨木市 翌々週配達

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

559 1P 200g 1,298円(1,402円)

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

翌々週配達 大阪・パプアニューギニア海産 冷蔵 A週

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

天然エビ殻付

560 2P 200g×2 2,597円(2,805円) 2,468円(2,665円)



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

静岡・奥寅商店 冷蔵 A週  
原材料:さんま(根室)・塩(沖縄) 4日

554 さんまひもの 2枚 826円(892円)

九州近海で漁獲され、長崎港に水揚げされた「アカカマス」。一枚一枚手開きされ、時間をかけて加工しています。

静岡・奥寅商店 冷蔵 A週  
原材料:かます(長崎)・塩(沖縄) 4日

555 かますひもの 2枚 745円(805円)



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

翌々週配達 大阪・パプアニューギニア海産 冷蔵 A週

原材料:天然エビ(パプアニューギニア) 6ヶ月 冷蔵 国産

561 1P 120g 1,100円(1,188円)

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



562 2P 120g×2 2,166円(2,339円) 2,057円(2,222円)



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

九州近海で、11月前半に漁獲された「真さば」を原料に使用し、富士山からの伏流水と沖縄産天然にがりの自然塩だけの漬け汁で味をつけています。

静岡・奥寅商店 冷蔵 A週  
原材料:真さば(長崎)・塩(沖縄) 4日

556 真さばの干物 1枚 553円(597円) 525円(567円)



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

静岡・奥寅商店 冷蔵 A週  
原材料:真ほっけ(北海道)・塩(沖縄) 4日

557 真ほっけひもの 2枚 830円(896円)

天然ならではの大きなサイズ。豪快に塩焼きなどがオススメ。

翌々週配達 大阪・パプアニューギニア海産 冷蔵 A週

原材料:天然えび(タイガー海老/パプアニューギニア) 1年 冷蔵 国産

564 タイガー(3L) 5尾 2,476円(2,674円)

卵不使用。薬品・添加物を一切使用していません。海老の食感・味が強く、パン粉は薄く仕上げています。

翌々週配達 大阪・パプアニューギニア海産 冷蔵 A週  
原材料:船凍天然エビ(パプアニューギニア)、小麦粉、パン粉 6ヶ月 冷蔵 国産

565 天然海老フライL 120g 1,191円(1,286円)

薄い衣に海老がぎゅっ入りして食べ応えがあります。漁獲してすぐに船上凍結した天然エビのみ使用で鮮度抜群。

翌々週配達 大阪・パプアニューギニア海産 冷蔵 A週  
原材料:天然エビ(パプアニューギニア)、小麦粉、パン粉 6ヶ月 冷蔵 国産

566 天然海老フライ2L 5~6尾 2,021円(2,183円)

いちろうこ(南伊豆水産)

スケトウダラすり身は無添加で、リン酸塩は不使用。鶏卵は冷凍液卵ではなく、生のものを1個1個使用し、「だし」も化学調味料ではなく鰹節のだし。油は圧搾一番搾りの菜種油。昔ながらの攪拌・すり上げは石臼で行い、温度が上がりすぎて風味を損ねない昔ながらの製法です。



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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 冷蔵 毎週  
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

568 1P 毎週 30g×5 482円(521円)



569 2P 毎週 30g×5×2 964円(1,041円) 912円(985円)

ぷり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 冷蔵 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

570 小判揚 5枚(150g) 446円(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 冷蔵 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 14日

571 うろこちゃん(白かまぼこ) 150g 582円(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。\*つつはついていません。

572 静岡おでん種セット 6種11品 853円(921円)

共通原材料:スケトウダラすり身・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・味の母・塩・鰹だし・紅靴色素 14日

573 2P 1,706円(1,842円) 1,650円(1,782円)

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

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

574 うろこちゃん(紅かまぼこ) 150g 582円(629円)

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

575 いわしはんぺん 5枚(150g) 542円(585円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 冷蔵 スポット  
原材料:すけとうだら全糖すり身・うずら卵・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油 10日 冷蔵 国産

576 うずら卵天 4個 502円(542円) 477円(515円)



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 冷蔵 スポット 10日 冷蔵 国産

共通原材料:スケトウダラすり身・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・味の母・塩・鰹だし・菜種油 10日

577 たこボール 8個 428円(462円)

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 冷蔵 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

578 ごぼうつまみ 100g 462円(499円)

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 冷蔵 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・菜種油・唐辛子・ゴボウ(国産) 10日

579 ねぎぎざり揚 100g 466円(503円)

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 冷蔵 スポット  
原材料:すけとうだらすり身・葉ねぎ(静岡県産)・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・塩・発酵調味料・鰹だし・菜種油 10日

580 青のり小判 3枚 386円(417円)

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

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

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



581 まぐろもろこし 100g 477円(税515円) 453円(税489円)

由比と言えは桜えびです。近年桜えびは不漁が続いており昔のように手軽に食べられる商品ではなくなりました。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 産 スポット 原材料:すけそうたらすり身(主に北海道)・くち、馬鈴薯澱粉(北海道)・粗糖・桜えび、塩(天日粉碎塩)、味の母、かつおだし、菜種油 14日 7月17日(日)



582 桜えび釜揚げ 3枚 715円(税772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 産 スポット 原材料:くち、すけそうたらすり身、馬鈴薯澱粉(北海道)・粗糖・卵白、味の母、塩(天日粉碎塩)、鰹だし 14日 7月17日(日)



583 白はんぺん 3枚 432円(税467円)

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

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



584 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差・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 産 スポット 原材料:いわし・すけそうだらすり身・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・発酵調味料・ねぎ・かつおだし 10日



585 いわし団子 8個 410円(税443円)

飲料

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

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

京都・ほった園 毎週 原材料:茶(国産/有機栽培) 1年

587 有機栽培熟成三年番茶 150g 415円(税448円)

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

京都・ほった園 毎週 原材料:緑茶(国産/有機栽培) 180日

588 有機松印煎茶 100g 1,000円(税1,080円)

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

京都・ほった園 毎週 原材料:緑茶・抹茶(国産/有機栽培) 180日

589 有機抹茶入りくき茶 100g 600円(税648円)

昔作らの石臼で、時間をかけて丁寧に挽く事で、旨味・香りを引き出しました。茶摘み前に覆いを20日以上かけた一番茶です。茶摘み100日より農薬は使用していません。抹茶独特の香りと甘みをお楽しみください。

こだわりの味協同組合 静岡県 産 スポット 原材料:緑茶(静岡県産) 180日

590 昔作らの石臼で挽いたお抹茶 20g 1,281円(税1,383円)

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

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

591 ほうじ茶入麦茶ティーバッグ 10g×32 600円(税648円)

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

愛知県名古屋屋・喜八 隔週AC 原材料:蕎麦(富山県産) 1年

592 そば屋のそば茶 180g 1,230円(税1,328円)

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

香川・エモーション A週 原材料:オーガニックイボステイ(有機アスパラサスリネアリス) 5年

593 ルイボススタンドパック 4g×30 1,950円(税2,106円)

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

福岡・POPCOFFEES 毎週 6ヶ月 原材料:東ティモール・ブラジル・グアテマラ・ペルー産のオーガニックコーヒー豆

OGこだわりブレンド 594 中挽 595 豆 各150g 1,211円(税1,308円) 1,120円(税1,210円)

やわらかな苦みとコク、フルーティな甘みがバランスよくスッキリとした味わいのオーガニックアイスコーヒーです。

大阪・ムソー スポット 原材料:有機コーヒー(国内製造) 9ヶ月

596 オーガニックアイスコーヒー/無糖 1000ml 560円(税605円)

ほんのり香る、やさしいお味の紅茶です。宮崎県産の有機紅茶と、島根県産の有機米糀を使用。米糀がお茶の渋みを和らげて優しい味に仕上がっています。水出しでもOK。

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

598 こめこうじ和紅茶T B 2g×15包 946円(税1,022円)

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

宮崎県 白玄堂 A週 原材料:有機紅茶(宮崎県産)・有機八朔(宮崎県産)・有機檸檬(宮崎県産)・有機橙(宮崎県産) 730日

599 柑橘紅茶T B 2g×15包 946円(税1,022円)

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

大阪・ムソー A週 原材料:有機ココアパウダー(ドミニカ共和国) 1年

597 オーガニックブラックココア 100g 896円(税968円)

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

愛知・マルサン 原材料:大豆(国産) 120日 7月17日(日)

600 1P 毎週 1000ml 388円(税419円)

原種に近い自家採種ケールを、農薬不使用で栽培し、栄養価を壊さないように低温搾りて仕上げた「青汁」。流水で解凍後、袋の上から手でよくもんでコップに移し、冷水で割ってお飲みください。好みて蜂蜜などをプラスして。ビタミンCは何とみかん3個分、カルシウムはミルク100gの6分あると。\*風味の劣化を防ぐため、解凍後の再凍結はおやめください。

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

601 3P 隔週AC 1000ml×3 1,164円(税1,257円) 1,129円(税1,219円)

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

青森・斉藤農園(津軽産直組合) 毎週 原材料:りんご(津軽産直組合) 1年

602 津軽のかおり(びん) 1L 862円(税931円)

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

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

有機野菜飲むならこれ!

607 2本 190g×2 360円(税389円)

608 ケース 30本入 190g×30 5,400円(税5,832円) 5,238円(税5,657円)

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

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

OGブドウジュース 609 3本 160g×3 525円(税567円)

610 ケース 30本入 160g×30 5,250円(税5,670円) 5,093円(税5,500円)

濃縮タイプです。約2倍にうすめて飲むほか、甘味料としてもお使いください。

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

611 有機玄米甘酒(粒) 200g 375円(税405円)

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

大阪・ムソー A週 原材料:有機緑茶(国産) 8ヶ月

612 さらつや美人番茶 500ml 177円(税191円)

無菌充填設備によりペットボトル内に残る空気まで殺菌された、完全無菌のミネラルバランスの良い安心・安全な国産天然軟水です。岐阜・奥長良川名水 隔週AC 2年

高賀の森水 原材料:水(岐阜)

613 3本 500ml×3 540円(税583円)

614 ケース 500ml×24 4,320円(税4,666円)

615 ケース 2L×6 2,100円(税2,268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。

東京・丸成商事 A週 原材料:有機栗(中国河北省) 1年

617 有機むき栗 80g 350円(税378円)

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

大阪・むそう A週 原材料:有機えんどう、塩 9ヶ月

618 有機グリーンピースチップス 45g 276円(税298円)

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

大阪・むそう A週 原材料:有機緑豆(中国)、塩 9ヶ月

619 有機緑豆チップス 50g 276円(税298円)

**松田商店・静岡県 スポット** 9日 **7/11** (要卵)

ホクホクのあんこしっとり生地で焼く。ほかに抹茶が香る、上品な味です。

原材料:砂糖・小麦粉・卵・小豆・なたね油・抹茶・クロシロ・食塩/重曹

原材料:砂糖・小麦粉・卵・小豆・なたね油・食塩/重曹

**620 国産原料にこだわった抹茶どら焼き** 1個 **265円**(¥286円)

**621 国産原料にこだわったどら焼き** 1個 **265円**(¥286円)

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

原材料:じゃがいも(国産)・こめ油・食塩

**624 うすしお** 55g

原材料:じゃがいも(国産)・こめ油・食塩・焼きのり

**625 のり塩** 53g

原材料:じゃがいも(国産)・こめ油・食塩・柚子粉末・昆布・鰹節

**626 柚子** 53g

北海道・ノースカラス 隔週AC 4ヶ月

**ポテトチップス** 各 **228円**(¥246円)

旨みが凝縮された藻塩をつかったおせんべい。

埼玉・松崎米菓 **A** 週

原材料:うるち米(国産)・なたねサラダ油・藻塩(長崎産)

4ヶ月

**629 藻塩サラダせんべい** 88g **472円**(¥510円)

さっぱりとしたサラダ味のあられ。国産のもち米とひじきの相性もぴったり!

大阪・ムソー **A** 週

原材料:もち米(三重)・植物油(バーム油)・ひじき・食塩

120日

**630 ひじきあられ** 55g **364円**(¥393円)

主原料は本次のパスタライズ牛乳と平飼いの有精卵、国産のビートグラニュー糖、香料は天然のバニラだけ。1カップに約5カップの生乳を使い、美味しさを凝縮しました。

なめらかな仕上がりで天然バニラ香料が口におい豊かな香りを広げます

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

**644 バニラ** 120ml **450円**(¥486円)

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

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

**645 いちご** 120ml **450円**(¥486円)

甘さを抑えた大人の風味のプレミアムアイスクリーム。カカオの香りもお口いっぱい!

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

**646 ビターチョコ** 120ml **450円**(¥486円)

島根・木次乳業 隔週AC **7/11** (乳) 1年

**VANAGAのアイス**

内モンゴル奥地のシリング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 **スポット**

成分:炭酸水素ナトリウム99%以上(モンゴル産)

**651 天然重曹** 600g **610円**(¥659円)

しっかり巻いたロールで通常のト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**

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

**654 ピュアティッシュペーパー** 5箱 **672円**(¥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 **スポット**

高圧エンボス加工により高い吸収力を実現しました。超厚口タイプです。

**655 吸収名人キッチンペーパー** 3箱 **570円**(¥627円)

**魚肉すり身は100%国産魚のスナック菓子**

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

島根・別所蒲鉾店 **A** 週

**622 かぼちゃ** 各40g **301円**(¥325円)

原材料:魚肉すり身、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、かぼちゃペースト、米粉、砂糖、食塩、魚粉、魚醤、昆布だし、かつおだし

**623 ほうれん草** 各40g **301円**(¥325円)

原材料:魚肉すり身、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、ほうれん草ペースト、米粉、砂糖、食塩、魚粉、魚醤、昆布だし、かつおだし

国内産の紫いもが入ったお米のせんべい。

愛知・サンコー **A** 週

原材料:うるち米(国産)・三温糖・紫さつまいも粉末・食塩

4ヶ月

**627 さくふわせんべい 紫いも味** 21g(1枚×12枚) **320円**(¥346円)

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

岡山県・鈴木屋 **スポット**

原材料:水水あめ(国産)・小麦粉・卵

120日 **7/11** (要卵)

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

香ばしく煎った黒大豆が風味と食感のアクセントに。

岡山県・鈴木屋 **スポット**

小麦粉(国産)・ピート上白糖・黒大豆・卵・蜂蜜・塩

120日 **7/11** (要卵)

**631 国産原料の黒大豆せんべい** 15枚 **470円**(¥508円)

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

**632 オーガニック菊芋ポリポリ** 20g **388円**(¥419円)

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

静岡県・小沼製菓 **A** 週

原材料:ビートグラニュー糖(北海道)・大納言小豆(北海道)

150日

**641 大納言つややか甘納豆** 120g **532円**(¥575円)

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

石川・オーサワジャパン **スポット**

原材料:米粉(米(石川県))・なたね油・オーサワの有機メープルシロップ・アーモンドパウダー・てんさい含蜜糖・有機キャラブパウダー・ココアパウダー・食塩

6ヶ月

**637 メープル/米粉クッキー** 60g **429円**(¥463円)

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

東京都・シモセン株式会社 **A** 週

原材料:水飴・砂糖・プロポリスエキス(ブラジル産)

2年

**643 プロポリスキャンディー** 20粒 **600円**(¥648円)

無漂白の牛乳パックを配合しています。「リーフェンボス」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**

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

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

静岡・丸五産業 **スポット**

成分:パルプ

**656 コスロン交換用フィルター** 8個 **419円**(¥461円)

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

**雑貨**

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

東京・日本グリーンパックス **スポット**

成分:セスキ炭酸ソーダ100%

**649 アルカリウオッシュ** 1kg **771円**(¥848円)

北海道産小豆をたっぷり使用したしっとりとした羊かんです。お豆の風味をお楽しみ下さい。

静岡県茶葉を使用した風味高い羊かんです。インゲン豆を使用することで舌触りの良い羊かん。

**633 小倉** 原材料:てんさい糖(北海道)、大納言小豆、小豆、水飴、寒天、塩

**634 お茶** 原材料:てんさい糖(北海道)、手亡餅、水飴、寒天、抹茶、緑茶

昔ながらの直火釜でじっくり煮つめた羊かん生地に塩味を利かせて甘さを引き立てました。

沖縄産黒糖と長野県駒ヶ根産黒ごまをたっぷり使った風味豊かな羊かんです。黒ごまの粒々感が楽しい羊かんです。

**635 塩** 原材料:てんさい糖(北海道)、大納言小豆、水飴、寒天、塩

**636 黒ごま** 原材料:てんさい糖(北海道)、大納言小豆、黒糖、水飴、寒天、黒ごま

カラダにうれしい有機玄米のおせんべいに、キヌアとチアシードをプラスしました。ぷちぷちした食感をお楽しみください。

兵庫・アリモト **スポット**

原材料:有機玄米(国産)・有機たまり醤油・有機黒胡麻・有機キヌア・有機チアシード

180日 **7/11** (国)

**639 有機玄米プラス・キヌア&チアシード** 40g **297円**(¥321円)

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

兵庫・アリモト **スポット**

原材料:有機玄米(国産)・有機たまり醤油・有機黒胡麻・めかぶ

180日 **7/11** (国)

**640 有機玄米プラス・めかぶ** 40g **297円**(¥321円)

メープルのやさしい甘みが味わえるシンプルなクッキー。

石川・オーサワジャパン **スポット**

原材料:米粉(米(石川県))・なたね油・オーサワの有機メープルシロップ・アーモンドパウダー・てんさい含蜜糖・有機キャラブパウダー・ココアパウダー・食塩

6ヶ月

**638 キャロブ&ココア/米粉クッキー** 60g **429円**(¥463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 **スポット**

成分:クエン酸(さといも、とうもろこし、タピオカ由来:中国)

**650 クエン酸** 300g **560円**(¥605円)

デリケートな悩みにコットン100%の温かみを。布のやさしさと快適さをお手軽に。

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

NaturaMoon

**657 昼用羽なし** 24個 **569円**(¥626円)

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

NaturaMoon

**10001 夜用羽なし** 12個 **569円**(¥626円)

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

**10002 多い日夜用羽つき** 10個 **569円**(¥626円)

**10003 おりものシート** 40個 **707円**(¥778円)

京都・日本グリーンパックス **毎週**

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

## ミトク 東京都港区

### 自然とともに、伝統とともに

翌々週配達

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



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

東京・ミトク スポット

原材料:ライ麦・大麦芽・大麦・チコリ・いちじく(以上、有機) 36ヶ月 **アフリカ** 豆

**10005** **1,300円**(¥1,404円)

100g **1,300円**(¥1,404円)

## 果実を思わせるフルーティーな香りのオリーブオイル!

バイオダイナミック農法で栽培されたギリシャ産オリーブのみを手摘みで収穫し、風味・栄養価を損なうことなく低温圧搾法で丁寧に搾油しました。果実を思わせるフルーティーな香りやバランスの良い柔らかな口当たりのオイルです。

東京・ミトク スポット

原材料:有機食用オリーブ油

18ヶ月 **エピクロス** **エキストラバージンオリーブオイル デメター**

**10012** 92g(100ml) **10013** 229g(250ml) **10014** 458g(500ml)

**920円**(¥994円) **1,800円**(¥1,944円) **2,800円**(¥3,024円)

有機栽培のカラシナの種と、有機りんご酢・食塩のみの無添加マスタード酸味の後にマイルドな風味が残ります。ドレッシングなどに♪

東京・ミトク スポット

原材料:有機りんご酢(フランス)・有機マスタード(フランス)・食塩(フランス)

18ヶ月 **10015** **880円**(¥950円)

200g **880円**(¥950円)

良質な有機アーモンドを使用した、風味豊かな有機アーモンドドリンクです。牛乳・豆乳の代替としてもオススメ。牛乳と比べて、カロリーが低い&コレステロールゼロなのに、コクがあります。

東京・ミトク スポット

原材料:有機アーモンド(イタリア) 14ヶ月

**10016** 200ml **300円**(¥324円)

**10017** 1000ml **840円**(¥907円)

オーツ麦、発芽そば、アーモンドの粉などをベースとしたグルテンフリーのパンケーキミックス。2種の植物由来のタンパク質をバランスよく配合しました。美味しく、簡単に、ナチュラルな素材からたんぱくチャージできます。

東京・ミトク スポット

原材料:有機オーツ麦・有機発芽そば・有機玄米粉・有機アーモンド粉・有機玄米粉・有機アーモンドプロテイン・有機ココナッツスターチ/膨張剤

14ヶ月 **10031** **1,200円**(¥1,296円)

200g(100g×2袋) **1,200円**(¥1,296円)

## メープルシロップ

ダークロバストテイスト・・・濃い琥珀色と、メープル独特な芳醇な香りが特徴。さっぱりした甘さながらキャラメルのような深いコク。

東京・ミトク 翌々週配達 スポット

原材料:有機カエデ樹液

**10032** 132g 24ヶ月 **700円**(¥756円)

**10033** 330g 36ヶ月 **1,300円**(¥1,404円)

**10034** 1320g 24ヶ月 **4,500円**(¥4,860円)

ゴールドンデリケートテイスト・・・淡い色調と、繊細ですっきりとした上品な特徴。他の素材の風味を損ないません。

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

36ヶ月 **10035** **1,500円**(¥1,620円)

330g(250ml) **1,500円**(¥1,620円)

いつでも手軽にタンパク質を補える、美味しいオーガニックプロテインバー

スーパーフードキャラボが入ったフルーティなやさしい甘さ

原材料:有機デーツ、有機パンキンシードプロテイン、有機いちじく、有機キャラボ、有機カシューナッツ、有機レーズン

原材料:有機デーツ・有機くるみ・有機レーズン・有機ココアバター・有機いちじく・有機パオバブ・有機オレンジエキスイ末・有機オレンジ果皮油

原材料:有機デーツ・有機くるみ・有機レーズン・有機いちじく・有機カシューナッツ・有機レモンエキスイ末・有機レモン果皮油

**10041** **キャラボ** **10042** **オレンジ&パオバブ** **10043** **レモン&クルミ**

12ヶ月 **プロテインバー** 各35g **420円**(¥454円)

イタリアからオイルソムリエのもと、品質にこだわったオイルが届きました!

NEW ITEM 新発売

東京・ミトク 翌々週配達

南イタリアの畑

現代人に不足がちなオメガ3(αリノレン酸)を含んだ、コールドプレス(低温圧搾)製法の亜麻仁オイルです。熱に弱いため、生食用としてご利用ください。

**アマニオイル** 10006 15ヶ月 **1,742円**(¥1,881円)

229g **1,742円**(¥1,881円)

1,800円→(¥1,944円)

精製することでアマニオイル特有の香りを抑え、ほんのりとナッツのように香るのが特徴です。熱に弱いため、生食用として。開封後は冷蔵庫で保管してください。

**アマニオイル** 10007 15ヶ月 **1,742円**(¥1,881円)

229g **1,742円**(¥1,881円)

1,800円→(¥1,944円)

かぼちゃ種子を低温圧搾で抽出したオイルです。奥深いクリーミーなコクと独特の芳ばしさが素材の味を引き立てます。熱に弱いため、サラダのドレッシングやカルパッチョなど、火を使わない料理におすすめ。

東京・ミトク スポット

原材料:有機食用かぼちゃ種子油

15ヶ月 **10008** 229g **2,710円**(¥2,927円)

2,800円→(¥3,024円)

**10009** 92g **1,355円**(¥1,463円)

1,400円→(¥1,512円)

**アボガドオイル** 10010 18ヶ月 **2,903円**(¥3,135円)

229g **2,903円**(¥3,135円)

3,000円→(¥3,240円)

**10011** 92g **1,452円**(¥1,568円)

1,500円→(¥1,620円)

アールグレイの美味しさはそのままに、脱カフェイン処理。爽やかな香りが引き立ちます。

東京・ミトク スポット

原材料:有機紅茶・有機ベルガモットオイル

36ヶ月 **10018** **1,380円**(¥1,490円)

16袋入 **1,380円**(¥1,490円)

有機栽培りんご果汁を醸造したりんごのにごり酢です。無濾過・非加熱法の酢酸(マザー)入り。マイルドな酸味で飲みやすく、調理酢としてドレッシングやソース作りにはもちろん、炭酸水で割るなど、飲む酢としてもおすすめです。

原材料:有機りんご果汁 36ヶ月

**アップルサイダービネガー(マザー入り)** 10020 250ml **820円**(¥886円)

10019 500ml **1,380円**(¥1,490円)

有機栽培ザクロ果汁を醸造したザクロのにごり酢です。無濾過・非加熱法の酢酸(マザー)入り。マイルドな酸味で飲みやすく、調理酢としてドレッシングやソース作りにはもちろん、炭酸水で割るなど、飲む酢としてもおすすめです。

東京・ミトク スポット

原材料:有機ザクロ果汁

36ヶ月 **10022** 250ml **980円**(¥1,058円)

10021 500ml **1,650円**(¥1,782円)

## 小麦粉を使用しない玄米せんべい

玄米をベースに、独自の火加減で丹念に焼き上げ、たまり醤油と玄米水飴で味付けしました。小麦粉・酵母・保存料は一切使用していません。

三陸産わかめと昆布を加えた新鮮な美味しさ! お米・醤油・海藻それぞれの風味が程よくあわさった、ちょっぴり軽い食感も食べやすい。

原材料:玄米・昆布・わかめ・たまり醤油(丸大豆・水・海塩・葛粉)・玄米水飴

**10040** **海藻**

原材料:玄米・たまり醤油(丸大豆・水・海塩・葛粉)・玄米水飴・黒ゴマ

**10037** **黒ゴマ**

原材料:キノア・玄米・黒ゴマ・タピオカ・たまり醤油(丸大豆・水・海塩・葛粉)・玄米水飴

**10039** **キノア**

デトックス効果があるゴマたっぷり、カラダにも美味しいおせんべい。白ゴマそのままの香ばしさが生きています! 黒ゴマよりちょっぴり薄味。

原材料:玄米・たまり醤油(丸大豆・水・海塩・葛粉)・玄米水飴・白ゴマ

**10038** **白ゴマ**

キノアは南アメリカの米に似た、鉄分、食物繊維、タンパク質が豊富な、現在注目の穀物。噛むほどに穀物の味わいがじっくり広がります。

原材料:キノア・玄米・黒ゴマ・タピオカ・たまり醤油(丸大豆・水・海塩・葛粉)・玄米水飴

**10039** **キノア**

## パンケーキのソースにしても美味!

りんごをベースにオーガニックフルーツで作ったスムージー

有機りんごをベースにラズベリーを使用しました。甘酸っぱさがりんごと相性抜群です。

原材料:有機りんご・有機ラズベリー・有機バナナ・有機レモン

**10023** **アップル・ラズベリー**

いつも手軽に飲めるスムージー。飽きのこないスッキリとした甘さです。

原材料:有機果実(有機りんご・有機レモン)

**10024** **アップル**

爽やかなあんずの酸味にももの甘さがよくあいます。

原材料:有機果実(有機りんご・有機もも・有機あんず・有機レモン)

**10025** **アップル・ピーチ・アプリコット**

南国の香り豊かなマンゴーとパイナップルの甘酸っぱさが口の中心広がります。

2種類のベリーを贅沢にくねえました。ベリー系の優しい甘さです。

原材料:有機果実(有機りんご・有機いちご・有機ブルーベリー・有機レモン)

**10026** **アップル・マンゴー・パイナップル**

原材料:有機果実(有機りんご・有機いちご・有機ブルーベリー・有機レモン)

**10027** **アップル・ストロベリー・ブルーベリー**

洋なしのほんのりとした酸味とりんごのすっきりとした甘味がクセになります。

原材料:有機果実(有機りんご・有機洋なし・有機レモン)

**10028** **アップル・洋なし**

15ヶ月 **クールフルーツ** 各90g **270円**(¥292円)