

畑と台戸所をつなぐ



お届けカレンダー	月	火	水	木	金
注文用紙提出日	3/23	24	25	26	27
商品のお届け日	30	31	4/1	2	3
翌々週分のお届け日	6	7	8	9	10

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

300年の歴史を織りなす、

伝統の酢造り



酢大豆

翌々週配達 福岡・庄分酢 スポット
原材料:漬け調味料(米黒酢、甜菜糖、はちみつ、食塩)、大豆 ◎18ヶ月 **7/17/21** **国産大豆100%**

30106 酢大豆
240g
760円⇒**720円(税778円)**

かつて一世を風靡した「酢大豆」が、再来！そのシンプルな作り方や健康効果から、忙しい現代人の食生活にぴったりのアイテムとして、再評価されています。大豆は「畑の肉」とも称されるほど高たんぱくで、食物繊維やビタミンB群、イソフラボンなどの栄養素が豊富です。これに発酵食品であるお酢を加えることで、腸内環境を整える効果が期待できます。庄分酢の伝統的な製法で仕上げられた玄米くる酢に国産大豆を漬け込んでおり、発酵の力で大豆の旨味と栄養が凝縮されています。

蔵付酢酸菌 かすみくる酢

庄分酢の蔵には300年住み続けている蔵付酢酸菌がいます。この酢酸菌がゆっくりとお酢を育て、まろやかな味を醸します。庄分酢の「かすみくる酢」は甕から汲みあげたくろ酢を濾過せず詰めた昔ながらの「にごり酢」です。酢酸菌の本体そのものが残っていて、熟成前の出来立ては独特の香ばしい風味があります。お酢が苦手な人にも酸味がきつくないと好評で、玄米を多く含むくろ酢はアミノ酸などの栄養素を豊富に含んでいます。創業時のお酢をぜひご賞味ください。

翌々週配達 福岡・庄分酢 スポット
原材料:有機米(熊本) ◎12ヶ月
30113 かすみくる酢
200ml
1,750円⇒**1,680円(税1,814円)**

酢の物やドレッシングに、炒め物の仕上げや煮込み料理に。納豆やお味噌汁、中華スープなどにちよい足しがおすすめ。

(個人の感想です) 毎日みそ汁に入れて飲んだら、血圧が下がりが正常値になりました!! (スタッフM)

昔ながらの酢造り 「静置発酵」

庄分酢では一年中純米酢や醸造酢などの食酢を醸造しています。築八十年余りの土蔵造りの蔵に置かれた二十石の木桶や発酵槽の中に入れられ、発酵・熟成に時間をかけ丁寧に作ります。

一般の速醸酢に比べると、はるかに時間も手間もかかる静置発酵ですが、それでも「この方法を三百年変えていません。急いで多く造ればいい、とは決して思わないからです。むしろ、「庄分酢」はその対極でいることに誇りを持っているのです。

美容にも健康にも役立つ お酢の効果とは？

食後血糖値の上昇抑制、体脂肪・内臓脂肪の減少、血圧低下作用、疲労回復、便通の改善が期待されています。毎日の発酵習慣にお酢を取り入れましょう！

庄分酢はココが違う！ 伝統製法の酢は、全面発酵法の食酢の50倍以上の日数をかけます。

庄分酢のお酢	玄米	カメ仕込	発酵	熟成(60日以上)	濾過/殺菌
静置発酵法(伝統製法) ます酒から作って酢にします。	水浸して蒸す	仕込み水+種麹を加える	混ぜて和紙で蓋し、90日～120日間発酵		
大衆生産された食酢	白米	タンク仕込	発酵	熟成(30日以上)	濾過/殺菌
全面発酵法(速醸法) アルコールを酢酸発酵させます。	●米酢として売られているものは、品質表示基準で1リットル中最低40g以上のお米を使用していないと米酢として販売できません。庄分酢で醸造している純米酢は1リットル中に120g以上(市販の3倍)のお米を使用して発酵させております。	糖化・アルコール発酵	かくはん発酵・熟成	液体調味料・粉調味料	
	複原料	混合液	酢酸発酵	調合	濾過/殺菌
	●米、ぶどう果汁、りんご果汁、麦芽、コーン、酒かすを使用して、3日ほどで製品となります。				

手軽に美味しく美EAN生活

添加物不使用の豆菓子「SOY美EAN」

翌々週配達 福岡・庄分酢 スポット ◎8ヶ月 **7/17/21** **国産大豆100%**

庄分酢自慢の有機玄米くる酢を黒豆にからめ、ミネラル豊富な沖縄産の黒糖をまぶしました。そのままお茶づけやおつまみに、バニラアイスのトッピングにもおすすめです。

原材料:黒大豆(国内産)、黒糖、砂糖、有機米黒酢、麦芽水飴

30120 黒糖/くろ酢豆 82g

庄分酢自慢の有機玄米くる酢を黒豆にからめ、長崎佐世保のブルーベリー、砂糖、麦芽水飴で味付けしました。

原材料:黒大豆(国内産)、砂糖、ブルーベリーペースト、有機米黒酢、麦芽水飴

30137 ブルーベリー/くろ酢豆 84g

各 560円⇒**530円(税572円)**

1瓶を2～3合のごはんに混ぜるだけでおいしいちらし寿司の出来上がり！

翌々週配達 福岡・庄分酢 スポット

原材料:【調味料】醸造酢、砂糖、食塩、昆布だし(国内製造)【具材】ごぼう、れんこん、にんじん、干し椎茸(すべて国内産)、醤油、甜菜糖、有機米黒酢 ◎6ヶ月 **7/17/21** **国産大豆100%**

30168 五目ちらし
190g(具100g/液90g)
1,283円⇒**1,180円(税1,274円)**

1番人気の葡萄の飲む酢！牛乳、豆乳割りもおすすめ！

翌々週配達 福岡・庄分酢 スポット

5倍希釈
ワインビネガーをベースに、ぶどう果汁等で美味しく仕上げました。

原材料:はちみつ、ぶどう酢、砂糖、ぶどう果汁、醸造酢 ◎18ヶ月

30144 酢飲/葡萄
200ml
1,082円⇒**1,020円(税1,102円)**

素材・発酵・製法にこだわりぬいたプレミアムドレッシング

翌々週配達 福岡・庄分酢 スポット

原材料:人参(国産)、たまねぎ(国産)、醤油、菜種油、はちみつ、橙果汁、りんご酢、食塩 ◎6ヶ月 **7/17/21** **国産大豆100%**

30151 人参とだいたい/酢ドレッシング
195ml
976円(税1,094円)↓
920円(税994円)



PB「八方美人酢」の製造元です!!

アミノ酸やミネラルが豊富で、美容効果や筋肉の修復、血圧の調整に効果があります。

福岡・庄分酢 **A週** **国産大豆100%**

原材料:有機玄米(国産) ◎24ヶ月

30175 有機玄米くる酢
300ml
1,906円⇒**1,650円(税1,782円)**

ビタミンCやリンゴ酸が豊富で、内臓脂肪の減少や疲労回復に効果があります。

名称変更(旧アップルビネガー)パッケージ順次変更

福岡・庄分酢 **隔週A週**

原材料:りんご果汁、りんご果実(国産) ◎24ヶ月

30182 純りんご酢
300ml
1,056円⇒**930円(税1,004円)**

定番！発酵と熟成ならではのまろやかでコクと旨味の純米酢。

庄分純米酢 福岡・庄分酢 スポット ◎2年

30199 2P/300ml
300ml×2
1,300円⇒**1,220円(税1,318円)**

30205 2P/1L
1L×2
2,166円⇒**2,000円(税2,160円)**

第28回 酢蔵開き開催!! (同時開催 小保・榎津藩境祭り)

日程 4月18日(土)9:30～17:00 場所 株式会社庄分酢 (福岡県大川市榎津 548-1)
4月19日(日)9:30～16:30

- 詳細
- 酢蔵の解放&酢職人による酢のご案内
 - くろ酢の仕込み体験
 - お酢屋のお弁当販売
 - くろ酢カレー販売
 - 新商品のお披露目
 - レストラン特別ランチ
 - 高橋家の代々受け継がれた節句飾り
- 他にも様々なイベントを開催いたします。

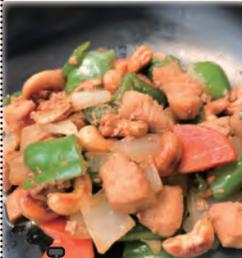


惣菜キット

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



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

【産地】 スポット 製造日含め5日 【アレルギー】 麦 卵

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

4 野菜と鶏肉のカシューナッツ炒め
2人前(340g) **1,147円**(¥1,239円)
調理時間 約6分



ご家庭では面倒な酢豚も袋から出して炒めるだけ!

6 2人前(410g) **1,040円**(¥1,123円)
調理時間 約6分

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

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】

2 2人前(410g) **1,040円**(¥1,123円)
3 4人前(820g) **1,734円**(¥1,873円)
調理時間 約6分

国産かぼちゃをたっぷり使ったスープです。手で簡単にペースト状にできるほど柔らかく下処理したかぼちゃと、ごろっと食感を楽しめるかぼちゃを合わせて380gも使用している本格かぼちゃスープです。

原材料:下処理済野菜【かぼちゃ(国産)・玉ねぎ(国産)・ふなしめじ(国産)・人参(国産)】下処理済かぼちゃ【かぼちゃ(国産)】添付調味料【味噌・しょうゆ・酒・ごま油・砂糖・生薑ペースト・食塩・こしょう】野菜フイオン【食塩・砂糖・酵母エキス・オニオンパウダー・マッシュポテトパウダー・醤油・馬鈴薯澱粉・人参パウダー(人参)・揚げにんにく(にんにく・米油)・こしょう】

8 栗かぼちゃたっぷりりとろっとスープ
2〜3人前(565g) **1,045円**(¥1,129円)
調理時間 約15分

スタミナをつけてパワーチャージ!



5 生きくらげと豚肉の野菜炒め
2人前(245g) **1,146円**(¥1,238円)
調理時間 約5分

たっぷり新鮮な野菜とスタミナ肉入りの、ご飯との相性ぴったりのおかずです。

【産地】 スポット 製造日含め5日 【アレルギー】 麦 卵

原材料:野菜セット【きくらげ・小松菜・玉ねぎ・人参】調味料【豚肉・醤油・菜種油・鶏卵・発酵調味料・馬鈴薯澱粉・コチュジャン・にんにくペースト・酒・ごま油・砂糖・生姜ペースト・食塩・こしょう】野菜フイオン【食塩・砂糖・酵母エキス・オニオンパウダー・マッシュポテトパウダー・醤油・馬鈴薯澱粉・人参パウダー(人参)・揚げにんにく(にんにく・米油)・こしょう】

5 生きくらげと豚肉の野菜炒め
2人前(245g) **1,146円**(¥1,238円)
調理時間 約5分

すべて国産の原材料を使用した餃子と新鮮野菜、野菜の旨味で美味しく仕上げたスープのセットです。お好みで、こしょう・ラー油を入れても美味しい!

原材料:野菜セット【玉ねぎ・人参・ふなしめじ】餃子【具:野菜(キャベツ・玉ねぎ・長ねぎ・にんにく・しょうが)豚肉(国産)・豚脂・乾燥キャベツ・粒状大豆たん白・オイスターソース・でん粉・醤油・食塩・ゴマ油・砂糖・酵母エキス・魚醤】皮【小麦粉・でん粉・なたね油・食塩】打ち粉【でん粉】添付調味料【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・コンジョウ・フライドガーリック・馬鈴薯澱粉

6 ブイヨン水餃子スープ
2人前(330g) **1,007円**(¥1,088円)
調理時間 約10分

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

原材料:野菜セット【玉ねぎ・さつまいも・じゃがいも・かぼちゃ・人参】調味料【豚肉・砂糖・米黒酢・醤油・馬鈴薯でん粉・なたね油・小麦粉・液卵・酒・ごま油・生姜ペースト・にんにくペースト・食塩】

7 5種の根菜と豚肉の黒酢あん炒め
2人前(360g) **1,141円**(¥1,232円)
調理時間 約10分

果物&野菜

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

青果物へ使用予定の「農薬」及び「栽培方法」
順次表記(例)
① 除1植1菌0虫0有機許容1
② ③ ④ ⑤
① 除草剤(不使用の場合は記載を省略)
② 植物成長調整剤(不使用の場合は記載を省略)
③ 殺菌剤
④ 殺虫剤
⑤ JAS法にて有機農産物に使用することを許された農薬(法的には表示義務なし)
※基本は化学肥料不使用です。(記載を省略)
※表記の防除は、定植前育苗期間中および定植後栽培期間中に使用する殺菌・殺虫剤の使用回数です。(育苗期間中の使用の場合は省略)
※天候などの都合で変更になる場合があります

みかんの名産地!

和歌山・有田から池田さんの柑橘

池田鹿蔵みかん農園 和歌山県有田郡
グレープフルーツとダンシータンゼリンというオレンジの交配種。甘くてジューシーな和のオレンジ。見た目はオレンジ色で温州みかんに似ています。果肉がやわらかく果汁が多いので、ナイフでカットしたほうが食べやすい。

10 セミノール
約800g **738円**(¥797円)
①菌2虫5植調1有機許容3(当地比約1/2)

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

11 清見オレンジ
約1kg **821円**(¥887円)
①菌2虫5植調1有機許容3(当地比約1/2)

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よし。サラダや和え物もおすすめ!

12 はっさく
約1kg **720円**(¥778円)
①菌2虫5植調1有機許容3(当地比約1/2)

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 ①菌3-4虫3-4

19 1P **298円**(¥322円)
20 2P **554円**(¥598円)
150g × 2
596円(¥644円)

島原のミニトマト(赤)
21 1/2玉 **267円**(¥288円)
22 1玉 **410円**(¥443円)
534円(¥577円)

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 ①菌0虫1-5(有機許容)
27 無農薬ほうれん草
200g **310円**(¥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 ①菌0虫0 品種:フリーウェイ
28 無農薬小松菜
200g **290円**(¥313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 ①菌0虫0 品種:ニイハオ4号
29 チンゲン菜
200g **290円**(¥313円)

りんごの王様!

一番人気の赤いりんご・フジ

サンふじは酸味が少なく、ふわっと甘くてジューシー、美味しさも人気も最高!

今季は大変な不作で、青森りんご価格高騰のため、「もったいない規格」でお届けします。サビ果、軸割れなど、ある程度中身に影響しないものをお届けします。

青森農園(津軽産直組合)青森県青森市 ①菌12虫12有機許容1(当地比約2/3)

13 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)

Fair trade フェアトレード
タイバナナ

14 500g **472円**(¥510円)
15 1kg **882円**(¥953円)
944円(¥1,020円)

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

teranova 愛知県安城市 ①菌0虫0 品種:美味タスほか

23 無農薬リーフレタス
150g **349円**(¥377円)

teranova 愛知県安城市 ①菌0虫0 品種:ニイハオ4号

29 チンゲン菜
200g **290円**(¥313円)

asuka 奈良県五條市 ①菌1-3虫0-2

30 大和真菜
200g **276円**(¥298円)

あたたか〜い沖縄から、初キュウリ登場!

真南風 沖縄県宮古島市、石垣市 ①菌0虫0 化成使用 品種:クロスミツチル種ホムトンPTJ タイ・チュボン県またはペップリ県

島の子ゅうり **17 1P** **310円**(¥335円)
180g(約2本)

18 2P **581円**(¥627円)
180g × 2
620円(¥670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 ①菌2虫5有機許容3(当地比約1/2) 品種:ユーレカ

16 レモン
約300g(2〜3個) **406円**(¥438円)

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

teranova 愛知県安城市 ①菌0虫0 品種:レッドファイヤーまたはバリレッド

24 無農薬サニーレタス
150g **349円**(¥377円)

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

25 ほうれん草
200g **276円**(¥298円)

天野グループ 愛知県安城市 ①菌0虫1 肥料の一部に化成含む 品種:いなむら他

26 小松菜
200g **276円**(¥298円)

teranova 愛知県安城市 ①菌0虫0 品種:優翠ほか

29 チンゲン菜
200g **290円**(¥313円)

洗って生食できるほうれん草！アー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
31 有機ベビーサラダほうれん草
30g **300円**(¥324円)

生食しやすい小松菜のベビーリーフ。アークは少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
32 有機サラダ小松菜
30g **300円**(¥324円)

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



寺岡有機農場 広島県世羅町 菌0虫0
33 有機サラダ水菜
30g **300円**(¥324円)

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



寺岡有機農場 広島県世羅町 菌0虫0
34 有機サラダロメイン
30g **300円**(¥324円)

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



寺岡有機農場 広島県世羅町 菌0虫0
35 有機ベビールッコラ
30g **298円**(¥322円)

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



寺岡有機農場 広島県世羅町 菌0虫0
36 有機ベビーケール
30g **300円**(¥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
37 有機サラダ春菊
30g **300円**(¥324円)

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



寺岡有機農場 広島県世羅町 菌0虫0
38 有機レタスリーフミックス
30g **300円**(¥324円)

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



寺岡有機農場 広島県世羅町 菌0虫0
39 有機ベビーリーフ
30g **300円**(¥324円)

みずみずしい小かぶは、生食・煮る・焼くなど万能。状態が良ければ葉をお付けします。根も葉も栄養満点！



寺岡有機農場 広島県世羅町 菌0虫0
品種：白馬ほか
41 小かぶ
300g (約2~4玉) **367円**(¥396円)

産直しまばら 長崎県南島原市 菌0虫0 品種：アロマ他



49 500g(S-2L)
317円(¥342円)

貴重な農薬不使用大根。サイズはやや小ぶりです。



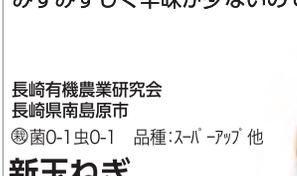
teranova 愛知県安城市 菌0虫0
品種：千都、初神楽 *約600g以上
42 無農薬大根
1本 **367円**(¥396円)

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 菌0虫0 品種：ひとみ



43 500g 343円(¥370円)
44 1kg 623円(¥673円)

春を告げる新玉ねぎ 長崎有機農業研究会 長崎県南島原市 菌0虫0-1 品種：スパアップ他



47 500g(S-2L混) 298円(¥322円)

美しい緑色、さわやかな香りが食欲をそそります。



あすか 奈良県五条市 菌2虫3-4
48 1kg(S-2L混) 535円(¥578円)

5種類のキノコが楽しめる、ボリューム満点のパックです！



バイオコスモ 神奈川県伊勢原市 菌0虫0
50 1kg(S-2L) 582円(¥629円)

「冷めてもおいしい焼きいも」の原料となる、おいしいサツマイモです。甘みの強いおいしい品種を選んで栽培しています。1本100g未満の小さいいもをお買い得価格でご提供。



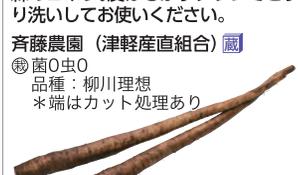
はらんなか 新潟県津南町 菌0虫0
品種：紅東、鳴門金時、シルクスweetほか
51 小っちゃなさつまいも
1kg **638円**(¥689円)

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



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
52 れんこん(土付き) 616円(¥665円)

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



斉藤農園(津軽産直組合) 菌0虫0
品種：柳川理想 *末端はカット処理あり
53 青森ごぼう 320円(¥346円)

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



あすか 高知県四万十町 菌0虫0
54 しょうが 328円(¥354円)

シャキッと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
55 大葉 174円(¥188円)

和・中・イタリアンなどどんな料理にも大活躍！



バイオコスモ 長野県伊那郡 菌0虫0
56 きのこいろいろパック5種 739円(¥798円)

いろいろなきのこが味わえる♪お楽しみパック 独特のこりこり食感が美味しい「黒あわび茸」入り(割れ混じり)



バイオコスモ 神奈川県伊勢原市 菌0虫0
【内容】黒あわび茸30g・まいたけ50g・ぶなしめじ約50g・えのき100g
57 黒あわび茸入りきのこ4種セット 592円(¥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 広島県、熊本県、三重県、北海道のいづれか 菌0虫0
58 原木生しいだけ 318円(¥343円)
59 2P 600円(¥648円)

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



バイオコスモ 長野県南安曇郡 菌0虫0
60 ブラウンえのき 245円(¥265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
61 えのき 146円(¥158円)
62 徳用 236円(¥255円)

株がバラバラになっていて、料理に使いやすいお得用。



バイオコスモ 山形県 菌0虫0
63 ぶなしめじ 198円(¥214円)
64 ぶなしめじバラ徳用 420円(¥454円)

旨みの強いキノコ。捨てるどころがなくすべて食べられます。



バイオコスモ 北海道松山郡または新潟県 菌0虫0
65 まいたけ 338円(¥365円)

アワビに似た独特のシャキッとした歯ごたえと香りが美味。



バイオコスモ 鳥取県八頭郡 菌0虫0
66 エリンギ 289円(¥312円)
67 ふぞろいエリンギ 294円(¥318円)

めめりと歯ざわりが特徴。味噌汁や、えのきの和え物、大根おろしに。



バイオコスモ 長野県長野市 菌0虫0
68 完熟なめこ 245円(¥265円)

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



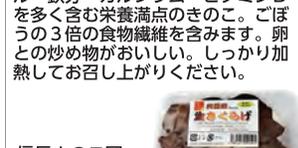
バイオコスモ 長野県飯田市 菌0虫0
69 はなびらたけ 402円(¥434円)

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 山形県 菌0虫0
70 ホワイトマッシュルーム 367円(¥396円)
71 ブラウンマッシュルーム 367円(¥396円)

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



信長きのこ園 愛知県安城市 菌0虫0
72 生きくらげ(黒) 360円(¥389円)

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



バイオコスモ 大分県国東市 菌0虫0
73 乾燥きくらげ 625円(¥675円)

辛みの強い品種「番椒ばんしょう」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。



やさか共同農場 島根県浜田市 菌0虫0 品種：番椒 365日
74 有機鷹の爪 302円(¥326円)

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



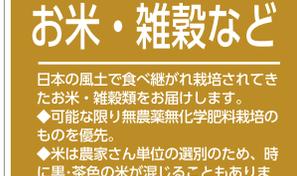
三恵食品 福岡県八女市 たけのこ(鹿児島・熊本・福岡・高知・香川県産) 150日
75 国産たけのこ水煮(スライス) 562円(¥607円)

特にやわらかい穂先部分をホール状で水煮パックにしました。



三恵食品 福岡県八女市 たけのこ(鹿児島・熊本・福岡・高知・香川県産) 150日
76 国産たけのこ水煮(ホール) 902円(¥974円)

日本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。



松風農園 愛知県犬山市 除0殺菌0殺虫0 品種：春香
77 犬山の黒米 626円(¥676円)

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



◆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)

にんじんCLUBの主食！知多半島・美浜町で育てています。

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

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

杉浦さんのお米

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

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

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

会田共同養鶏組合 長野県松本市 毎週

信州たまご山ランドの自然卵

- 86 6個 388円(税419円)
87 10個 555円(税599円)



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

会田共同養鶏組合 長野県松本市 毎週 平飼卵 11日

温泉卵

- 88 2個 138円(税149円)
89 6個 398円(税430円)

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

原材料:65℃30分殺菌処理/ノンホモジナイズド/成分無調整/分別生産流通管理済み飼料 6日 アルファ 乳

- 92 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)しているのですらった飲み心地で、カフェオレなどブレンドしたり料理にも使いやすい。

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

原材料:65℃30分殺菌処理/成分無調整/分別生産流通管理済み飼料 5日 アルファ 乳

- 93 1000ml 439円(税474円)
94 500ml 338円(税365円)
95 200ml 187円(税202円)

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

原材料:生乳(四日市酪農)・ビートグラニュー糖(北海道) 18日 アルファ 乳

- 98 小(130ml) 163円(税176円)
99 大(500ml) 438円(税473円)



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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

原材料:生乳(四日市酪農)・いちごピューレ(国産いちご、砂糖)・ビートグラニュー糖(北海道)・乳製品(国産) 18日 アルファ 乳

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



ナチュラルチーズのシュレッドタイプです。パンののせて焼けば、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) アルファ 乳

- 106 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) アルファ 乳

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

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

よつ葉乳業 北海道 隔週BD 毎週

- 108 カマンベールチーズ 90g 692円(税747円)

添加物を一切加えずに作りあげた本格的バターです。季節により色が変な場合があります。

よつ葉乳業 北海道 隔週BD

原材料:生乳 180日(最短約1/3) アルファ 乳

- 112 よつ葉バター・無塩 150g 605円(税653円)

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

よつ葉乳業 北海道 隔週BD

原材料:生乳・食塩 180日(最短約1/3) アルファ 乳

- 113 パンに美味しいよつば発酵バター 100g 538円(税581円)

ふんわりソフトで小ぶりなパン。朝食やおやつにおすすめです。

毎週

原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母 最短3日 アルファ 麦

- 117 テーブルロール 40g×4 397円(税429円)

ふんわりソフトで小ぶりなパン。朝食やおやつにおすすめです。

毎週

原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・有機レーズン 最短3日 アルファ 麦

- 118 レーズンロール 45g×4 535円(税578円)

国産小麦&天然酵母のパン

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

愛知県小牧市

基本材料:国産小麦粉・粗糖・塩(海の精)

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

原材料:国産小麦粉・有機ショートニング・粗糖・ホシノ天然酵母 最短3日 アルファ 麦

- 119 バターロール 1本 486円(税525円)

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 B週

原材料:もちきび(岩手) 品種:釜石16 1年

- 84 国産もちきび 150g 814円(税879円)

原材料:ひえ(岩手) 品種:達磨 1年

- 85 国産ひえ 150g 814円(税879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煮パックにしました。串にさしておでんの具に、お弁当のおかずにも。

食通U 東京都世田谷区 毎週

原材料:うずら卵(愛知県産)・食塩 120日 アルファ 卵

- 90 うずらの卵水煮 6個×2連 420円(税454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 アルファ 乳

- 96 プレーンヨーグルト(無糖) 450g 378円(税408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フルーツを加えて、朝食やおやつにどうぞ。

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

原材料:生乳(四日市酪農) 17日 アルファ 乳

- 103 3Pプレーンヨーグルト(無糖) 70g×3 324円(税350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) アルファ 乳

- 109 クリームチーズ 200g 713円(税770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(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・コーンブレテンミール・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・ファファ酵母原末・クエン酸・枯草菌・発酵粉末)

牛乳・乳製品

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

原材料:生乳(四日市酪農) 17日 アルファ 乳

- 97 JPA2ヨーグルト(無糖) 390g 400円(税432円)

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

原材料:生乳(四日市酪農)・ビートグラニュー糖(北海道) 17日 アルファ 乳

- 102 やさしい甘さ 鈴鹿山麓ヨーグルト 70g×3 330円(税356円)

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

原材料:生乳(四日市酪農) 17日 アルファ 乳

- 105 生クリーム 200ml 710円(税767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(国産) 9日 アルファ 乳

- 110 おつまみチーズチェダー 30g 334円(税361円)

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

原材料:生乳(四日市酪農) *72℃15秒殺菌処理 7日 アルファ 乳

- 104 低脂肪牛乳 1000ml 408円(税441円)

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

原材料:生乳(北海道十勝産) 365日(最短約1/3) アルファ 乳

- 111 スキムミルク 150g 463円(税500円)

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

よつ葉乳業 北海道 隔週BD

原材料:ナチュラルチーズ(生乳(北海道十勝産)・食塩) 120日(最短約1/3) アルファ 乳

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

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

ふんわりソフトで小ぶりなパン。朝食やおやつにおすすめです。

毎週

原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母 最短3日 アルファ 麦

- 117 テーブルロール 40g×4 397円(税429円)

ふんわりソフトで小ぶりなパン。朝食やおやつにおすすめです。

毎週

原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・有機レーズン 最短3日 アルファ 麦

- 118 レーズンロール 45g×4 535円(税578円)

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

スポット

原材料:基本材料・ホシノ天然酵母 最短3日 アルファ 麦

- 119 バターロール 1本 486円(税525円)

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

スポット

原材料:国産小麦粉・有機ショートニング・粗糖・ホシノ天然酵母 最短3日 アルファ 麦

- 120 ハイジの白パン 80g×2 422円(税456円)

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

毎週

原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母 最短3日 アルファ 麦

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

野菜の甘みと適度なスパイスさがほどよいオイシサ。

スポット

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

- 122 カレーパン 85g×2 602円(税650円)

甘酸っぱいレーズンとシナモンの香りがベストマッチ。

スポット
原材料:基本材料・有機レーズン・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・有機シナモン
最短3日 7/17(土) 関

123 シナモン・レーズン
100g×2 557円(税602円)

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

スポット
原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・有機ココアパウダー・豆乳
最短3日 7/17(土) 関

124 ワイルドチョコレート
100g×2 620円(税670円)

マイスターズ・バックシュトゥーベのパンと焼き菓子
愛知県名古屋千種区
基本材料: 国産小麦粉・自家製天然酵母・自然塩
★規格(g)は焼く前の生地重量です

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

毎週
原材料:基本材料・OG麦芽・国産小麦たんぱく(オーサワジャパン)・有機天然酵母(風と光)
5日 7/17(土) 関

125 湯種食パン
520g 420円(税454円)

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

毎週
原材料:基本材料・OGレーズン・OGサルタナレーズン・OG麦芽・国産小麦たんぱく(オーサワジャパン)・有機天然酵母(風と光)
5日 7/17(土) 関

126 湯種レーズン食パン 330g 340円(税367円)
127 湯種レーズン食パン(大) 540g 520円(税562円)



いちじく、くるみ、オレンジピールが入った完全粉40%使用のパンです。

スポット
原材料:基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGいちじく・OGくるみ・OGオレンジピール・自家製オレンジピール・白けしの実
5日 7/17(土) 関

128 全粒パン・いちじく
300g 440円(税475円)

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

毎週
原材料:基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGくるみ・OGレーズン
5日 7/17(土) 関

129 カンパーニュ・ノア
280g 440円(税475円)

干しりんごの甘酸っぱさとオーガニックのレーズン、くるみがたっぷり入ったマッチ。

スポット
原材料:基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OG干しりんご・OGくるみ
5日 7/17(土) 関

130 干しりんごのカンパーニュ
250g 440円(税475円)

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

スポット
原材料:基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGくるみ
5日 7/17(土) 関

131 田舎パン・くるみ(ドイツパン)
1個 440円(税475円)

自家製のオレンジピール&オーガニックオレンジピールの2種類のオレンジピールを使用したさわやかな味わい。

スポット
原材料:基本材料・なたね油・自家製オレンジピール・OGオレンジピール
5日 7/17(土) 関

132 石窯ベーグル・オレンジピール
2個 340円(税367円)

国産桜の塩漬けを入れてつくった、小さなあんぱん。ほのかな桜の香り。

スポット
原材料:基本材料・粗糖・小豆(北海道産)・国産桜の塩漬け・なたね油
5日 7/17(土) 関

133 さくらあんぱん
80g 240円(税259円)

オーガニックのレーズン生地に自家製ハニーアーモンドフィリングをあしらった程よい甘さのお菓子パン。はちみつとアーモンドのハーモニーをお楽しみください。

スポット
原材料:基本材料・平飼卵・バター(よつ葉乳業)・粗糖・牛乳・アーモンドスライス・はちみつ(国産)・OGレーズン
5日 7/17(土) 関

134 ハニー&アーモンド
90g 280円(税302円)

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

毎週
原材料:基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGくるみ・OGレーズン
5日 7/17(土) 関

135 パン・オ・ノア
320g 440円(税475円)

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

スポット
原材料:基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGくるみ・OGアーモンド・OGヘーゼルナッツ・OGカシューナッツ・オートミール
5日 7/17(土) 関

136 全粒パン・ナッツ
300g 440円(税475円)

桜の花の塩漬け入りスコーンです。メープルシロップでほんのり甘さを加えています。

スポット
原材料:国産小麦粉・自然塩・調整豆乳(とうもろこし含)・ノンアルミベーキングパウダー・バター・桜の花の塩漬け・メープルシロップ
5日 7/17(土) 関

137 石窯スコーン・桜の塩漬け
3個 360円(税389円)

オートミール、レーズン入り、カリカリのロッククッキーです!

スポット
原材料:国産小麦粉・自然塩・バター(よつ葉乳業)・牛乳・粗糖・平飼卵・OGオートミール(桜井食品)・OGレーズン
30日 7/17(土) 関

138 オートミールのロッククッキー
75g 440円(税475円)

玄米粉入りの噛むほどに味が出るステック状の焼き菓子。ロースト玄米の自然な甘さ・旨みが味わえます。

スポット
原材料:基本材料(国産小麦粉・自然塩・天然酵母)・ごまサラダ油・有機玄米粉・粗糖
30日 7/17(土) 関

139 玄米スティック
7本 440円(税475円)

国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!

春限定
原材料:国産小麦粉・自然塩・平飼卵・粗糖・なたね油・桜の塩漬け
6日 7/17(土) 関

140 桜のシフォンケーキ
1台 1,450円(税1,566円)

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

静岡・こだわりの味協同組合
原材料:ミニクラスト・ミックスチーズ・ピザソース・ソフトサラミ・ピーマン(国産)
13日 7/17(土) 関

原料と味にこだわったクラストピザ 2P Sale
141 1P 50gx3 619円(税669円)
142 2P 50gx3x2p 1,238円(税1,337円) 1,189円(税1,284円)

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

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。

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

原材料:大豆(主に岐阜県産)にがり・湧水
製造後3日(配達日含めて2日)
東白川村の寄せ豆腐
300g 452円(税488円)

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

原材料:大豆(主に岐阜県産)にがり・湧水
製造後3日(配達日含めて2日)
東白川村の手作り豆腐セット
500g +にがり 518円(税559円)

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

原材料:大豆(国産)・凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム(にがり))
製造後3日(配達日含めて2日)
東白川村の寄せ豆腐
300g 452円(税488円)

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

原材料:大豆(主に岐阜県産)・湧水
製造後3日(配達日含めて2日)
東白川村の豆乳
500g 438円(税473円)

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

原材料:大豆(国産/特別栽培)・海精にがり
6日 7/17(土) 関
豆庵豆腐 絹寄せ
300g 359円(税387円)

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

原材料:大豆(国産/特別栽培)・海精にがり
6日 7/17(土) 関
豆庵もめん豆腐
300g 353円(税381円)

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

原材料:有機大豆(国産)・凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム(にがり))
6日 7/17(土) 関
国産有機湧水豆腐・絹よせ
170g 291円(税314円)

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

原材料:有機大豆(国産)・凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム(にがり))
6日 7/17(土) 関
国産有機湧水豆腐・もめん
170g 291円(税314円)

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

原材料:大豆(国産)・凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム(にがり))
18日 7/17(土) 関
絹豆腐充填
150g×2 222円(税240円)

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

原材料:大豆(国産/契約栽培)・海精にがり・菜種油
18日 7/17(土) 関
豆庵油揚げ
151 2枚(約50g×2) 248円(税268円)
152 2P(約50g×2×2) 496円(税536円) 475円(税513円)

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

原材料:大豆(国産/特別栽培)・海精にがり
6日 7/17(土) 関
豆庵もめん豆腐
300g 353円(税381円)

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

原材料:大豆(国産/特別栽培)・海精にがり
6日 7/17(土) 関
国産有機湧水豆腐・絹よせ
170g 291円(税314円)

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

原材料:大豆(国産/特別栽培)・海精にがり・菜種油
6日 7/17(土) 関
豆庵厚揚げ
1枚(約240g) 409円(税442円)

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

原材料:国産大豆・ニンジン・ゴボウ・玉ねぎ・ショウガ・昆布・山芋・黒ごま・小えび・菜種油・海水にがり(長崎県産)・再製天日塩
7日 7/17(土) 関
貝だくさんがんも(小えび入)
2個(約80g×2) 511円(税552円)

国産大豆 100%使用。消泡剤無添加。一番搾りの菜種油でおいしくからつとあがつがんとどき。国産のお野菜がたっぷり、おからでふんわり!

原材料:国産大豆・菜種油・ニンジン・おから(国産大豆)・ごぼう・玉ねぎ・山芋粉・塩・黒ゴマ・生ショウガ汁・きり昆布・塩化マグネシウム含有物(にがり)・水
7日 7/17(土) 関
おから入り野菜炒めがんも
100g(5個入) 260円(税281円)

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

原材料:国産大豆・海水にがり・ニンジン・ゴボウ・玉ねぎ・ショウガ・切昆布・黒ごま・山芋粉・塩・菜種油
7日 7/17(土) 関
京がんも
7個(約20g×7) 339円(税366円)

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

原材料:国産大豆・ニンジン(茨城県・埼玉県産)・玉ねぎ・ゴボウ・ショウガ・昆布・山芋・黒ごま・小えび・再製天日塩(にがり)・粗製糖・濃縮かつおだし・丸大豆醤油(大豆・小麦)・菜種油・味の母
1ヶ月 7/17(土) 関
味付えび入京がんも
10個(220g) 385円(税416円)

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

原材料:国産大豆・にがり
21日 7/17(土) 関
押し豆腐
220g 335円(税362円)

国産大豆の甘さがしっかり出ているおから。煮物などに便利です。

原材料:国産大豆
30日 7/17(土) 関
おから
200g 193円(税208円)

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

原材料:国産大豆・醤油(大豆・小麦)・粗製糖・味の母・濃縮かつおだし・再製天日塩・海水にがり・菜種油
90日 7/17(土) 関
味付いなりあげ
6枚 342円(税369円)

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

原材料:国産大豆・ニンジン・ネギ・醤油(大豆・小麦)・粗糖・味の母・油揚げ・こんにゃく・シタケ・ゴボウ・国産青大豆・塩・だし汁(カツオ・シタケ)・はちみつ・菜種油
30日 7/17(土) 関
味付うの花料理
150g 349円(税377円)

こんにやく

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



精翠食品 瀬川さん

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



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

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

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



精翠食品 岐阜県各務原市 産 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・海藻粉末
◎60日

167 板こんにやく
250g **210円**(¥227円)

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



精翠食品 岐阜県各務原市 産 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・海藻粉末
◎60日

168 糸こんにやく(黒)
200g **210円**(¥227円)

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



精翠食品 岐阜県各務原市 産 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

169 糸こんにやく(白)
200g **210円**(¥227円)

(生・冷凍・乾麺)

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

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

*ゆで時間 約10~12分/約2食分
こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 産 隔週BD
原材料:小麦粉(静岡・愛知)・塩
◎7日 **7/17** **7/24** **7/31**

171 国産小麦の生うどん
300g **372円**(¥402円)

パスタみたいな食感が新鮮な細麺タイプ。
*ゆで時間約5~6分/約2食分

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 産 隔週BD
原材料:小麦粉(静岡)・塩
◎7日 **7/17** **7/24** **7/31**

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

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

国産小麦粉とそばの実の中心部分のみを使用。クセがなく食べやすい仕上がります。汁そばにしても美味しい。
こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 産 隔週BD
原材料:小麦粉(北海道産)・そば粉(北海道産)・塩
◎7日 **7/17** **7/24** **7/31**

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

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

本田商店 島根県 隔週BD
原材料:小麦粉・そば粉・塩
◎365日 **7/17** **7/24** **7/31**

179 出雲そば
180g **447円**(¥483円)

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 産 隔週BD
原材料:国産小麦粉(北海道・他)・塩
◎4日 **7/17** **7/24** **7/31**

173 1P 210g 170円(¥184円)
174 2P 210g×2 340円(¥367円) **333円**(¥360円)

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 産 隔週BD
原材料:国産小麦粉(北海道・他)・塩
◎4日 **7/17** **7/24** **7/31**

175 1P 210g 170円(¥184円)
176 2P 210g×2 340円(¥367円) **333円**(¥360円)

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

こだわりの味協同組合/静岡県静岡市 産 隔週BD **7/17** **7/24** **7/31**
原材料:小麦粉(北海道産)・そば粉(北海道産)・塩
◎5日 **7/17** **7/24** **7/31**

183 1P 160g 182円(¥197円)
184 2P 160g×2 364円(¥393円) **353円**(¥381円)

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

国内産小麦粉・食塩・油脂(大豆・豚由来)・かん水
◎6日 **7/17** **7/24** **7/31**

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

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

こだわりの味協同組合/静岡県静岡市 産 隔週BD
原材料:小麦粉(北海道産)・塩・天然かん水・卵・菜種油
◎5日 **7/17** **7/24** **7/31**

181 1P 300g(約2食) 314円(¥339円)
182 2P 300g×2(約2食×2) 628円(¥678円) **609円**(¥658円)

国内産小麦の太焼きそば

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

192 3ヶ月 中山道生ベーコンスライス
50g **503円**(¥543円)

焼き過ぎず、ジューシーなベーコンを味わってください。

岐阜オーガニックフーズ 原材料:豚肉(国産)・塩(ドイツ岩塩)・薬塩(国産)・黒砂糖・香辛料(マレーシア・インドネシア他)

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

中山道プレーンソーセージ
188 1P 80g 476円(¥514円)
189 2P 80g×2 952円(¥1,028円) **915円**(¥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。

中山道チーズソーセージ
190 1P 80g 528円(¥570円)
191 2P 80g×2 1,056円(¥1,140円) **1,019円**(¥1,100円)

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

中山道ローズハム
193 50g 503円(¥543円)

さんさんファーム

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



ヒレと並ぶ極上の部位。味噌焼き、シウウガ焼きがこぼししておすすです。

195 ローススライスさんさん豚
180g **912円**(¥985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。

197 モモスライスさんさん豚
180g **821円**(¥887円)

ほのかな甘みがあり、使いやすい部位。炒め物や煮物にどうぞ。

198 小間切れさんさん豚
180g **853円**(¥921円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 豚バラ肉 ◎60日

199 バラスライスさんさん豚
180g **821円**(¥887円)

ハンバーグ、ギョウザ、肉団子、炒め物などにも、幅広くお使いください。

201 ミンチ肉さんさん豚
180g **780円**(¥842円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 豚ロース肉 ◎60日

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

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 豚モモ肉 ◎60日

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

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 豚各部位 ◎60日

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

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 豚バラ肉 ◎60日

206 甘口
180g **639円**(¥690円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 豚各部位ミックス ◎60日

207 辛口
180g **639円**(¥690円)

一口サイズの角切り。ことこと煮込むほどにじゅわっと深まる味わいは、カレー、シチューに最適。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 豚モモ肉 ◎60日

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 産 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

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 産 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)・唐辛子(中国産) ◎60日

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

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

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 産 スポット
原材料:醤油・りんご・砂糖・酒・玉ねぎ・洋梨・生姜・酢・ごま油・にんにく・唐辛子・胡椒

206 甘口
180g **639円**(¥690円)

国産豚肉【走る豚】



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

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

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

【春の嵐】

春先になって、ようやく雨が降るようになって少しだけ山の土も潤い始めました。去年の降雨が少なかったため、全国的にも水不足だとか。

やまあい村は山の上の方なので水源ですが、川の上流なので水の確保が難しく、湧水でお米を育てております。雨がキチンと降ってくれないと水不足で田植えもできない。先人たちの智慧や工夫である程度はどうかできるもの、やはり最終的に自然任せです。でも、ヒトも自然のうちならば、安定だけを求めるのも都合のよい話ですよね。

地震や台風、噴火や洪水等の多い日本。災害と恩恵は表裏一体。人事を尽くしたら、人にはどうしようもできない。自然現象を畏れ、鎮まってもらえるよう祈り祀り過ぎ去るのを待つ。日本で一神教ではなく、アニミズムが広まったのもごく自然なことだとわかります。



写真は雨が降ると木の下に集う豚さんたち。

はれときどきはしるぶた by やまあい村 武藤勝典

きめ細かな肉質で柔らかい食感です。

柔らかさはもちろんのこと、赤身と脂身のバランスも丁度良い部位です。



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

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

さっぱりとした味わいでヘルシーですが旨味はしっかりと感じていただけます。

厚めのスライスで走る豚の旨味がしっかりと感じられます。



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

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

あっさりとした味わいとやわらかい肉質が特徴。



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

あっさりとした味わいとやわらかい肉質が甘辛たれと相性◎!



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

熊本・やまあい村 **産直 eco** フライス
254 2P
200g×2 **1,714円**⇒**1,500円**(¥1,620円)

脂が多く、走る豚の旨みと旨味を一番感じていただける人気の部位です。



熊本・やまあい村 **産直 eco** スポット
走る豚/バラブロック
300g **1,600円**⇒**1,552円**(¥1,676円)

脂が多く、走る豚の旨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** スポット
走る豚/バラスライス
200g **1,095円**⇒**1,062円**(¥1,147円)

熊本・やまあい村 **産直 eco** フライス
256 2P
300g×2 **3,200円**⇒**2,880円**(¥3,110円)

熊本・やまあい村 **産直 eco** フライス
258 2P
200g×2 **2,190円**⇒**1,968円**(¥2,125円)

バラ肉特有の濃厚でジューシーな旨味をお楽しみください。



熊本・やまあい村 **産直 eco** スポット
267 走る豚/バラ焼肉用
200g **1,095円**(¥1,183円)

走る豚の旨みと旨味が凝縮された部位です。



熊本・やまあい村 **産直 eco** スポット
268 走る豚/バラしゃぶ用
200g **1,095円**(¥1,183円)



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

熊本・やまあい村 **産直 eco** スポット

252 走る豚/ももしゃぶ
200g **857円**⇒**810円**(¥875円)

1頭から少量しかとれない希少な部位。煮込料理がおすすめです。



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

適度に赤身と脂身が入った柔らかい食感です。



バラ凍結 熊本・やまあい村 **産直 eco** スポット
走る豚/小間スライス
200g **920円**⇒**910円**(¥983円)

国産牛肉【マザービーフ】



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

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

飼料：大麦、とうもろこし、加熱処理とうもろこし、加熱処理大豆、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殺菌剤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)

低カロリーで高タンパクのヘルシーな部位です。



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



熊本・菊池農場 マザービーフ



SALE!

焼きしゃぶやすき焼がおすすめ！旨味たっぷり。



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

柔らかい部位であるロース、肩ロースを使用。旨味絶品です！



熊本・菊池農場 **産直 eco** 毎週
272 マザービーフ/特選すき焼き用
200g **1,765円**⇒**1,538円**(¥1,661円)

モモ、ウデ、バラなどの部位を小間にスライスしています。



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

マザービーフの旨味を感じられる肩ロース、ランプ、モモを使用。



熊本・菊池農場 **産直 eco** 毎週
273 マザービーフ/特選スライス
200g **1,618円**⇒**1,571円**(¥1,697円)

そばろ料理やミートソース、ハンバーグにどうぞ。



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

マザービーフ60%、走る豚40%配合の合挽きミンチです。



バラ凍結 熊本・菊池農場 **産直 eco** 毎週
274 マザービーフ/合挽きミンチ
200g **833円**⇒**806円**(¥870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。



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

国産牛肉【健康あか牛】



菊池農場 熊本県菊池市
あか牛は褐毛(あかげ)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)

きめ細かい肉質に加え、風味が良く、程よい食感と濃厚な味わいがお楽しみいただけます。



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



高タンパクで低カロリー！近頃人気の赤身肉です。



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

肉質が柔らかく脂肪が少ないのが特長。※希少な部位



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

洋食の代表！甘くてとろとろ♡



材料

- 小間スライス.....200g
- 玉ねぎ.....1と1/2(スライス)
- にんじん.....1本(千切り)
- しめじ.....1/2パック(石突を取って一口大に)
- バター.....10g
- デミグラスソース.....360ml
- 水.....100cc
- ケチャップ.....大さじ1
- ウスターソース.....小さじ1

Recipe

- ①鍋にバターを入れて温め玉ねぎとにんじんを10分程中〜弱火で炒める。
- ②①に一口大に切った肉としめじを入れ炒める。
- ③②に火が通って来たたらデミグラスソースを入れ全体に絡める。
- ④③に水を入れ沸騰したら弱火にして15分煮る。
- ⑤ケチャップとウスターソースで味を調えて完成！

徳島・光食品 毎週
原材料: 有機トマト、糖類(有機砂糖、麦芽水飴)、有機醸造酢(有機米酢、有機りんご酢)、食塩、有機たまねぎ、有機にんにく、香辛料
◎1年半

483 有機トマトケチャップ
300g **455円**(¥491円)

岡山・倉敷鮎泉 B週
原材料: 牛すじ肉、野菜(たまねぎ、にんじん、セロリ、にんにく)、トマトペースト、砂糖、赤ワイン、赤ワインヒネガー、小麦粉、バター、塩、チキンエキス、ビーフェキス、香辛料
◎1年 **フルカ** 国産乳豆

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

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

上質な風味と豊かな旨味はローストビーフやシチューにおすすめ！



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

旨味が凝縮されているので肉本来の味を味わうことができます。



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

熊本・菊池農場 週 毎週
282 健康あか牛/肩ローススライス
200g
1,800円→
(¥1,944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。すき焼やしゃぶしゃぶに！



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

色々使えて便利！普段のお料理もワンランク上の美味しさへ。



熊本・菊池農場 週 毎週
292 健康あか牛/小間スライス
200g **1,400円**(¥1,512円)

ジューシーで柔らかく肉のうまみも感じられる部位です。



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

脂身の旨味や甘さ、こってり感やジューシー感などを楽しめます。



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

煮物・焼き物・炒め物など様々な料理に活用できる便利な食材です。



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

ほどよい歯ごたえと旨味たっぷり！肉本来のおいしさが味わえます。



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

あか牛の上質な部位をスライスした贅沢なすき焼き用です。



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

高タンパクで低カロリー！脂肪が少なくあっさりとした味わいです。



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

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 抗生物質薬剤等は不使用
加工: (株)シガポトリリー 滋賀県甲賀市

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



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

高たんぱく、低カロリーな部位。唐揚げや、蒸し鶏におすすめ。



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

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



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

骨付きなので、だしにコクがでます。煮物やから揚げにもどうぞ。



和歌山・小坂農園 週 毎週 ◎180日
299 赤地鶏/ぶつ切り
300g **679円**(¥733円)

コラーゲンたっぷり！



煮付けや揚げものBBQにもオススメです。ポリユームがあり肉汁もたっぷり！

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



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

肉厚でふわっとやわらかく上品な味わい。ダイエットにもおすすめ！



和歌山・小坂農園 週 毎週 ◎180日
301 赤地鶏/ささみ
200g
643円→
(¥694円) **590円**(¥637円)

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



和歌山・小坂農園 週 隔週BD ◎180日
304 赤地鶏/手羽元せせり
200g
702円→
(¥758円) **680円**(¥734円)

鮮度を一番実感していただける部位。鉄分が豊富で女性にオススメです。



和歌山・小坂農園 週 毎週 ◎180日
305 赤地鶏/キモ
200g **492円**(¥531円)

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



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

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



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

ムネ肉100%。鶏の旨味がしっかりとし、脂身の少ないあっさりした味です。



和歌山・小坂農園 週 毎週 ◎180日
308 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もも肉が12切れ入っています。お弁当のおかずにも便利です。



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

国産鶏肉 (天草大王)



天草大王 熊本県
 鶏種: 天草大王
 飼育期間: 130日以上
 飼料: 穀類【とうもろこし、きな粉、マイロ(小麦)】、植物性油【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、選ぶことはできません。ご了承ください。
 オス・メス差がでて肉厚、噛めば噛むほど旨味が大きくなります。メス・オス上品質味わいで小さめ。オスと比べると少し柔らかく感じます。

賞味期限: 180日

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
315 天草大王/手羽先&手羽元
 2~3本 **441円**(¥476円)

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



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

SALE! SALE! SALE! SALE! SALE! 熊本県 天草大王 2P/ SALE! SALE! SALE! SALE! SALE!

鉄分が多く含まれ、コクのある旨味が味わえます。煮物や唐揚げ、照焼などに。



熊本・天草大王 週
天草大王/モモ肉
 311 1P 毎週
 150g **809円**(¥874円)



熊本・天草大王 週
天草大王/ムネ肉
 312 2P スポット
 150g×2 **1,580円**(¥1,706円)



熊本・天草大王 週
天草大王/ムネ肉
 313 1P 毎週
 150g **603円**(¥651円)



熊本・天草大王 週
天草大王/ムネ肉
 314 2P スポット
 150g×2 **1,180円**(¥1,274円)

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



熊本・天草大王 週
317 天草大王/スライス
 150g **635円**(¥686円)

つくねやそぼろなどに。ほどよく脂が入り、鶏の旨味をたっぷり味わえます。



熊本・天草大王 週
318 天草大王/ももミンチ
 150g **647円**(¥699円)

脂肪分が少なく、あっさりとしたミンチです。肉団子などに。



熊本・天草大王 週
319 天草大王/むねミンチ
 150g **630円**(¥680円)

ハム・ソーセージ



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

※商品到着後の賞味期限は最短で25日になります。

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



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

大人気のベーコンの切り落としです。様々な料理にお役立てください。



熊本・共同ミートセンター 週
321 ベーコン切落とし
 100g **615円**(¥664円)

塩、砂糖、香辛料だけでソーセージに仕上げました。温めてお召し上がり下さい。



熊本・共同ミートセンター 週
322 ウインナー
 110g **654円**(¥706円)

九州産のハーブ鶏のみ使用。豚脂不使用で癖のない味わいです。



熊本・共同ミートセンター 週
323 チキンウインナー
 110g **411円**(¥444円)

塩と砂糖で充分熟成した後スモークで仕上げました。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
325 ロースハムスライス
 100g **855円**(¥923円)

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

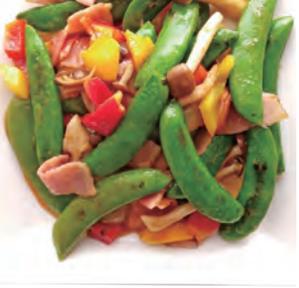


熊本・共同ミートセンター スポット
326 ベーコンブロック
 200g **1,394円**(¥1,506円)

バラ肉の甘い脂身とピリッと効いた香辛料が癖になる味わいです。



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



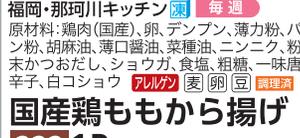
無添加惣菜



那珂川キッチン 福岡県那珂川
 私たちグループの直営お惣菜工場「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

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、こだわりの味に仕上げました。



福岡・那珂川キッチン 週
333 1P
 200g **735円**(¥794円)

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



福岡・那珂川キッチン 週
335 1P
 200g **853円**(¥921円)

国産小麦のマカロニにシリカファームの低音殺菌牛乳、シュレッドチーズ、小麦と玉ねぎをじっくりと練って作ったホワイトソースを和えたシジル風カラダタンです。



福岡・那珂川キッチン 週
336 2P
 200g×2 **1,620円**(¥1,750円)



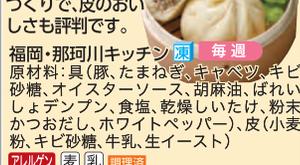
みんな大好きなカレーとチーズの組み合わせが「走る豚の肉まん」とドッキング! ハズレなしの美味さです!



福岡・那珂川キッチン 週
330 1P 毎週
 125g×2 **850円**(¥918円)

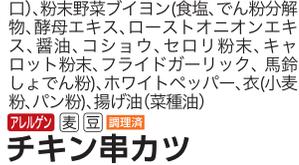
福岡・那珂川キッチン スポット
331 2P
 125g×2×2 **1,615円**(¥1,744円)

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



福岡・那珂川キッチン 週
329 走る豚肉まん
 125g×2 **738円**(¥797円)

国産鶏胸肉を使用した串カツです。調理済みなのであたためただけで手軽にお召し上がりいただけます。



福岡・那珂川キッチン スポット
338 5本
793円(¥856円)

国産小麦のマカロニにシリカファームの低音殺菌牛乳、シュレッドチーズ、小麦と玉ねぎをじっくりと練って作ったホワイトソースを和えたシジル風カラダタンです。



福岡・那珂川キッチン スポット
339 10本
 1,584円→ **1,500円**(¥1,620円)

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



福岡・那珂川キッチン 週
342 マカロニグラタン
 180g×2 **965円**(¥1,042円)

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

国産鶏使用。甘辛い味付けが特徴の博多名物とりかわ巻きを化学調味料不使用で作りました。



福岡・那珂川キッチン スポット
340 1P
 5本 **704円**(¥760円)

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



福岡・那珂川キッチン 週
341 2P
 5本×2 **1,335円**(¥1,442円)

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



福岡・那珂川キッチン 週
343 きのことドリア
 180g×2 **1,010円**(¥1,091円)

人気商品が復活しました

NEW!
走る豚のミンチを使い、素材の美味しさを活かしました。

福岡・那珂川キッチン **凍 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、カレー粉、菜種油、キビ砂糖、塩、白コショウ **アレルギー** **農** **調理解**

カレーコロッケ・ミニ
350 1P 30g×5 **540円**(¥583円)
1,080円⇒(¥1,166円) **980円**(¥1,058円) 30g×5×2

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)、切干大根(にんじん、切干大根、しょうゆ、丸天、みりん、粗糖、粉末かつおだし)、豆ひじき(大豆、醤油、乾燥ひじき、粗糖、みりん、粉末かつおだし、塩) **アレルギー** **農** **調理解**

和のおかずセットB
344 1P 毎週 **562円**(¥607円) 3種×2
345 2P スポット **1,060円**(¥1,145円) 3種×2×2 1,124円⇒(¥1,214円)

甘いコーンがたっぷり。お弁当やお子さんが食べるのにちょうどいいサイズです。

福岡・那珂川キッチン **凍 スポット**
原材料: 牛乳、ホールコーン、タマネギ、パン粉、菜種油、衣(パン粉、小麦粉)、薄力粉、菜種油、バター、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー **アレルギー** **農** **調理解**

コーンクリームコロッケ
346 1P **347 2P**
30g×5 **532円**(¥575円) 30g×5×2 **1,000円**(¥1,080円) 1,064円⇒(¥1,149円)

無添加惣菜

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

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

福岡・那珂川キッチン **凍 スポット**
原材料: ジャガイモ(国産)、タマネギ、薄力粉、パン粉、菜種油、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー **アレルギー** **農** **調理解**

ポテトコロッケ・ミニ
348 1P **542円**(¥585円) 30g×5
349 2P **1,020円**(¥1,102円) 30g×5×2 1,084円⇒(¥1,171円)

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

福岡・那珂川キッチン **凍 スポット**
原材料: ジャガイモ(国産)、パン粉、菜種油、塩、ホワイトペッパー **アレルギー** **農** **調理解**

337 ハッシュドポテト
30g×8 **645円**(¥697円)

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**(¥467円)

秋川牧園の若鶏もも肉ととりがらスープを使用し、ごま油とガーリックで旨みをきかせた風味豊かな味の外はパリッと中はジューシーなからあげ。

山口・秋川牧園 **凍 スポット 調理解**
原材料: 鶏肉(国産)、とりがらスープ、清酒、食塩、食用ごま油、ガーリックパウダー、生姜ペースト、醤油、ホワイトペッパー粉末、衣(ばれいしよでん粉、揚げ油(なたね油)、一部に鶏肉、ごま、小麦、大豆を含む) **アレルギー** **農** **調理解**

357 ももからあげ
150g **638円**(¥689円)

生薑やんにんにくを効かせ、とりがらスープや昆布だしで味を深み出した醤油タレで漬けました。揚げるだけで簡単おいしい♪ジューシーなからあげです。

山口・秋川牧園 **凍 スポット 未調理**
原材料: 鶏肉(国産)、ばれいしよでん粉、醤油、小麦粉、生姜ペースト、砂糖、ガーリックパウダー、とりがらスープ、清酒、昆布だし、食塩、米酢、レッドペッパー粉末、ブラックペッパー粉末、(一部に鶏肉、小麦、大豆を含む) **アレルギー** **農** **調理解**

353 揚げるだけでもからあげ
350g **980円**(¥1,058円) 1,063円⇒(¥1,148円)

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

山口・秋川牧園 **凍 隔週BD**
原材料: 鶏肉(国産)、小麦粉、鶏卵、砂糖、食塩、ばれいしよでん粉、ホワイトペッパー、ガーリックパウダー、衣(パン粉、小麦粉、鶏卵、ばれいしよでん粉、砂糖、食塩、ブラックペッパー)、揚げ油(なたね油) **アレルギー** **農** **調理解**

355 こだわりのチキンナゲット
200g **618円**(¥667円) 1,195円⇒(¥1,291円)

人気の焼き鳥セットの中から贅沢にもも串だけ5本を揃えました。ジューシーに焼き上げたもも肉と甘い醤油だれがおいしく調和した焼き鳥です。

山口・秋川牧園 **凍 B週**
原材料: 鶏肉(国産)、タレ(砂糖、醤油、醸造調味料、ばれいしよでん粉、清酒、生姜、にんにくにペースト)、醤油、醸造調味料、砂糖 **アレルギー** **農** **調理解**

363 焼き鳥もも串
5本/150g **893円**(¥964円)

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

山口・秋川牧園 **凍 B週**
原材料: 鶏肉(国産)、食塩、ホワイトペッパー粉末、衣(パン粉、小麦粉、鶏卵、ばれいしよでん粉、おろし粉、食塩)、揚げ油(なたね油) **アレルギー** **農** **調理解**

359 チキンカツ(のり塩)
150g **534円**(¥577円)

手羽元を持ちやすく食べやすいチュリップのフライドチキンにしました。

山口・秋川牧園 **凍 スポット**
原材料: 鶏肉(国産)、清酒、醤油、食塩、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、パプリカ、ホワイトペッパー、パジリ、オレガノ、カレー粉、衣(小麦粉、ばれいしよでん粉、パン粉)、揚げ油(なたね油) **アレルギー** **農** **調理解**

360 フライドチキンチュリップ
500g **1,350円**(¥1,458円) 1,416円⇒(¥1,529円)

ささみにハーブとチーズが入った衣をつけてカツにしました。ハーブとチーズが香るサクサク衣のチキンカツです。オーブンオイルを使うとより香り豊かです。

山口・秋川牧園 **凍 スポット**
原材料: 鶏肉(ささみ)、塩、ホワイトペッパー、衣(パン粉、チーズ、小麦粉、卵、馬鈴薯澱粉、パジリ、オレガノ、パセリ) **アレルギー** **農** **調理解**

369 ささみハーブカツ
200g **627円**(¥677円)

鶏肉に黒豚の旨みのある脂が絶妙に合わさった、食べ応えのあるジューシーな肉まんです。皮はほんのり甘くすることで餡との相性を良くし、ショートニングの代わりに菜種油を使用し、ふくらみやすい食感をです。

山口・秋川牧園 **凍 スポット 1年 未調理**
原材料: 皮(小麦粉(国産)、砂糖、菜種油、イースト、食塩)、具(野菜(玉ねぎ、生姜)(国産)、鶏肉、豚脂、たけのこ水煮、つなぎ(パン粉、馬鈴薯でん粉)、醤油、砂糖、ごま油、食塩、ホワイトペッパー粉末)、ベーキングパウダー **アレルギー** **農** **調理解**

365 とり肉まん
100g×4 **730円**(¥788円) 766円⇒(¥827円)

秋川牧園の鶏肉と、とりがらスープを使用しで作った「チキンライス」です。鶏の旨みをしっかりと味合わせるようにお米を鶏がらスープで炊き上げ、お手軽にも人気のトマトケチャップで味付けをしました。

山口・秋川牧園 **凍 スポット**
原材料: 鶏肉(国産)、鶏肝臓、心臓(国産)、醤油、砂糖、清酒、醸造調味料、ばれいしよでん粉、生姜、にんにくにペースト **アレルギー** **農** **調理解**

361 鶏レバー甘辛焼き
120g **509円**(¥550円)

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

山口・秋川牧園 **凍 スポット**
原材料: 鶏肉(国産)、玉ねぎ、つなぎ(パン粉、鶏卵、ばれいしよでん粉、山芋パウダー)、生姜ペースト、砂糖、醸造調味料、食塩、ソース(醤油、砂糖、醸造調味料、ばれいしよでん粉、清酒、りんご酢)、揚げ油(なたね油) **アレルギー** **農** **調理解**

ミートボール
374 1P **270円**(¥292円) 288円⇒(¥311円) 100g
375 3P **780円**(¥842円) 864円⇒(¥933円) 100g×3

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

山口・秋川牧園 **凍 スポット**
原材料: 鶏砂肝(国産)、ゆずこしょう、醤油(大豆・小麦)、醸造調味料、食塩、清酒 **アレルギー** **農** **調理解**

371 コリコリ砂肝 ゆず胡椒炒め用
120g **300円**(¥324円) 316円⇒(¥341円)

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

山口・秋川牧園 **凍 スポット**
原材料: 鶏肉、液鶏卵、玉ねぎ、醸造調味料、醤油、砂糖、青ねぎ、鰹だし **アレルギー** **農** **調理解**

373 ふんわり卵の親子丼の具
180g **518円**(¥559円)

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

山口・秋川牧園 **凍 スポット**
原材料: 鶏肉(国産)、鶏卵(国産)、玉ねぎ(国産)、パン粉、ばれいしよでん粉、清酒、醤油、砂糖、生姜、食塩 **アレルギー** **農** **調理解**

378 いろいろ使える鶏つみれ
200g **514円**(¥555円)

鶏だし鍋セット

原材料: 【スープ】チキンスープ、昆布だし、醸造調味料、鰹だし、食塩、ガーリックパウダー、醤油、ごま油

379 塩 各500g **1,460円**(¥1,577円) 1,571円⇒(¥1,697円)

380 醤油



乾物・缶詰・粉製品



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

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



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

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



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

良質なカツオならではの削りたての風味はバツグン! だしに。



静岡・新丸正 毎週
原材料: 鮭荒節 (国産) 1年
388 鮭平削り
40g **330円**(¥356円)

厚削りより少し薄く削って、だしが良く出るようにしました。ご家庭で興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
389 だしせん
80g **704円**(¥760円)

北海道日高産の天然昆布です。使いやすいよう短くカットされています。だしとして使うほか、昆布巻などの食用としてもおすすめです。



北海道・オーサワジャパン スポット
原材料: 昆布 (北海道日高) 1年
392 オーサワの日高出し昆布
80g **889円**(¥960円)

九州産原木栽培。豊かな香りと旨みで深くのある煮物や汁物などに。傘が深く、開いているので水戻りが早いです。



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

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



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

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



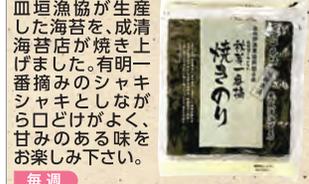
静岡・かもめ屋 毎週 3年 各80g×3
原材料: まぐろ (輸入又は国産)、菜種油、野菜エキス、赤穂の天塩
395 ツナフレーク油漬
873円(¥943円)
原材料: まぐろ (輸入又は国産)、野菜エキス
396 ツナフレーク水煮/食塩不使用
818円(¥883円)

長崎産片口いわしを使用。程よい塩味で、そのまま食べるほか、サラダ、パスタ、チャーハン、酢の物などに使用できます。酸化防止剤不使用。



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

福岡・成清海苔店



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

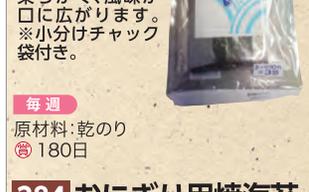
毎週
原材料: 乾のり (有明海) 180日
382 柳川・血垣開漁協産焼のり
全型10枚 **1,890円**(¥2,041円)



「寿司はね」は小さな穴が空いている状態をいいますが、味はかわりません!

毎週
原材料: 乾のり 180日
383 寿司はね焼のり
全型10枚 **873円**(¥943円)

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



毎週
原材料: 乾のり 180日
384 おにぎり用焼海苔
10枚×3 **1,782円**(¥1,925円)

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



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
アレルギー 麦 豆 卵
387 味付おかず海苔
8切20枚×3 **909円**(¥982円)

口どけがよく、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。



原材料: 乾のり (有明海)、ごま油、食塩 (天塩) 90日
韓国風味付塩焼海苔
385 1P 毎週
4切20枚 **800円**(¥864円)
386 2P スポット
4切20枚×2 **1,430円**(¥1,544円)

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



山口・フジミツ 蔵
原材料: 魚肉 (国産)、でん粉、植物油 (ごまを含む)、砂糖、かつお節エキス、食塩、こしょう 90日
お魚ソーセージ
398 1P 45g×3 毎週 **398円**(¥430円)
399 2P 45g×3×2 スポット
796円→**778円**(¥840円)

料理になじみやすい液体タイプ。徳島・光食品



原材料: とりがらスープ (鶏骨 (国産)、食塩)、食塩、有機醤油、砂糖、有機たまねぎピューレ (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
アレルギー 麦 豆
チキンコンソメ・液体タイプ
401 1P 毎週
10g×8 **521円**(¥563円)
402 2P スポット
10g×8×2 **990円**(¥1,069円)



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

東京・オーサワジャパン (關西BD)
原材料: 食塩 (天塩)、でん粉、酵母エキス、玉ねぎパウダー、醤油、こしょう、セロリパウダー、にんじんパウダー、にんにくパウダー 1年
アレルギー 麦 豆
403 野菜ブイヨン
5g×8 **496円**(¥536円)
404 徳用野菜ブイヨン
5g×30 **1,480円**(¥1,598円)

人気商品!

お湯を注ぐだけの簡単みそ汁!

5P/SALE

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

フリーズドライ
東京・オーサワジャパン スポット
原材料: 有機立料米のみそ、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
アレルギー 麦 豆
405 5P/有機立料みそ汁
7.5g×5 **1,060円**(¥1,145円)

有機八丁味噌使用。お湯を注ぐだけで本格派みそ汁。コクがあり、濃厚な味わい。

フリーズドライ
兵庫・オーサワジャパン スポット
原材料: 味噌 (立料米のみそ)、有機味噌、なめこ、ねぎ、酵母エキス、馬鈴薯でん粉、わかめ、昆布粉 1年1ヶ月
アレルギー 麦 豆
406 5P/オーサワの赤だしみそ汁
9.2g×5 **1,060円**(¥1,145円)

有機野菜の味を引き立てるシンプルなスープ!

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

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

トマト本来の旨味と酸味を楽しんでいただけるように、有機にんじんペーストと有機コーンを絶妙なバランスで加えることで優しい甘さをプラスし、食べやすいように工夫しました。

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

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

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

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

静岡・こだわりの味 協同組合 スポット
原材料: 馬鈴薯澱粉 (北海道産) 1年
410 北海道産馬鈴薯澱粉 (片栗粉)
200g **372円**(¥402円)

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

岐阜・桜井食品 スポット
原材料: 有機小麦粉 (国産)、有機砂糖、有機ショートニング、イースト、食塩 6ヶ月
アレルギー 麦
411 有機パン粉
100g **272円**(¥294円)

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

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

おくの牡蠣缶、一番のおすすめレシピ!

「塩も水も一滴も加えず」生牡蠣の水分だけで缶の中で蒸し煮している。旬の牡蠣の旨味と栄養がギュッと詰まった逸品です。

千葉・千葉産直サービス スポット
原材料: かけ (岡山県邑久町虫産) 3年
397 おくの牡蠣/水煮
150g **1,262円**(¥1,363円)

材料 (1缶 2合レシピ)
□おくの牡蠣…… (水煮) 1缶
□お米…………… 2合
□しょうゆ…………… 大さじ2
□酒 (料理酒) …… 小さじ2
□刻み生姜…………… 約10g

- ① 低いたお米を炊飯器に入れる。
- ② 「おくの牡蠣」缶の液汁 (水分) だけを先に加える。(☆液汁は全て生牡蠣から流れ出した牡蠣の旨味エキスです)
- ③ しょうゆ、お酒を加える。
- ④ 水を2合の目盛りまで入れる。
- ⑤ (水分を全て入れてから) 「おくの牡蠣」缶の身を加えて、刻み生姜等の具材を加えて炊いて完成。

福島・大木代吉本店 毎週
原材料: 米 (国産)、米麹 (国産米)、酒粕 (福島県産米使用: 放射能検査済 (未検出)) 無期限
※この商品は (株) ドリームグループの直販です。
477 こんにちは料理酒
720ml **1,650円**(¥1,815円)

大阪・スカイフード (關西BD)
原材料: 小麦粉 (国内製造)、脱脂粉乳、玉葱、ナチュラルチーズ、食塩、食用こめ油、チキンブイヨン、砂糖、ブタゲルニ (食用オリーブ油、香草)、生姜ペースト、ホワイトペッパー 9ヶ月
アレルギー 麦 豆 卵
413 ホワイトソース
120g **594円**(¥642円)

アメリカ・ラムフォード 毎週
原材料: 第一リン酸カルシウム42%、炭酸水素ナトリウム32%、コーンスターチ26% (遺伝子組み換えでない) 2年
414 ベーキングパウダー
113g **398円**(¥430円)

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

岐阜・桜井食品 スポット
原材料: 米粉 (岐阜)、砂糖 (ビート糖)、食塩、膨張剤 (重曹) 6ヶ月
417 お米のホットケーキミックス
200g **335円**(¥362円)

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

岐阜県産の小麦、膨張剤には内モンゴル産の重曹を使用しています。お菓子作りにもご利用いただけます。

原材料：小麦粉、食塩、膨張剤(重曹)
415 無糖



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




岐阜・桜井食品 隔週BD
 1年 **420円**(原価454円)

佐賀・まんてん 原材料：白胡麻(パラグアイ) 240g
 胡麻の持つ本来の“香り”と“味”を最大限に引き出した逸品。ふっくらとしたすり上がり、極上の香ばしさ、ほんのりと甘くまろやかな味わいが特徴。
426 毎週
NN すりごま・白
 70g **330円**(原価356円)

ほうろくという素焼きの煎り鍋を用いた昔ながらの製法をヒントに、ごまの風味を引き立てました。絶品の香りと味が自慢です。
427 毎週
NN いりごま・白
 70g **330円**(原価356円)

東京・アルマテラ スポット
 原材料：有機トマト、有機トマトジュース
 3年
424 ホール/有機トマト缶
 400g **330円**(原価356円)

有機栽培のうるち米を細かく粉砕したお菓子作り専用のお米の粉です。通常のお米の粉の1/3程度に細かく挽いています。
 岐阜・桜井食品 隔週BD
 原材料：有機うるち米(国産) 6ヶ月
418 お菓子をつくるお米の粉
 250g **775円**(原価837円)

北海道産有機大豆のおいしさや旨み、栄養をそのままぎゅっと閉じ込めた蒸し大豆です。このままサラダやお料理にお使いください。
 兵庫・だいずデイズ 毎週
 原材料：有機大豆(北海道)、食塩、有機米酢 180日 **419**
419 有機蒸し大豆
 100g **302円**(原価326円)

蒸しているから、食感もやわらかくてホクホク!
 兵庫・だいずデイズ 隔週BD
 原材料：有機ひよこ豆、食塩、有機米酢 120日
420 有機蒸しひよこ豆
 85g **302円**(原価326円)

良質な有機黒ごまを丹念に焙煎しました。口の中で黒ごまの香りが広がります。
 大阪・ムソー 隔週BD
 原材料：有機ごま(ポリビア) 6ヶ月
428 有機いりごま・黒
 80g **356円**(原価384円)

香ばしく炒った有機黒ごまを杵つき製法でごまの旨味が出るまで丹念にすりつぶしました。しっとりとした食感とごまの風味をお楽しみいただけます。
 大阪・ムソー 隔週BD
 原材料：有機ごま(ポリビア) 6ヶ月
429 有機しっとりすりごま・黒
 80g **443円**(原価478円)

国産小豆の風味を100%生かした水煮。濃厚なコクと風味の飽きもろろん、簡単にぜんざいも作れます。
 名古屋・コジマフーズ 毎週
 原材料：小豆(国産) 1年
423 小豆の水煮
 230g **260円**(原価281円)

サンマルツァーノ種のトマトをダイス状にカット。クエン酸不使用。冷製パスタやラタトゥイユにおすすめ。
 東京・アルマテラ スポット
 原材料：有機トマト、有機トマトジュース
 3年
425 カット/有機トマト缶
 400g **330円**(原価356円)

5種の有機豆をミックスした彩り鮮やかなサラダ豆です。蒸しているから水洗い不要。このままサラダやお料理に。
 兵庫・だいずデイズ 隔週BD
 原材料：有機ひよこ豆、有機大豆、有機青えんどう、有機赤いんげん、有機黒いんげん、食塩、有機米酢 120日 **421**
421 有機蒸しミックスビーンズ
 85g **302円**(原価326円)

希少な国産原料にこだわり、十種類の雑穀を蒸してやわらかく仕上げました。彩り鮮やかで、料理のトッピングやごはんにも混ぜても。
 兵庫・だいずデイズ 隔週BD
 原材料：もち小麦、大豆、小豆、黒米、発芽玄米、たかきび、黒大豆、赤米、はと麦、緑米、食塩(赤穂の天塩)、米酢 120日 **422**
422 国産10種の蒸し雑穀
 70g **248円**(原価268円)

長崎産有機大根を天日乾燥した切干大根です。甘味が強く、しっかりとした歯ごたえが特徴です。煮物やサラダなどに。
 東京・オーサワジャパン スポット
 原材料：有機大根(長崎) 6ヶ月
430 有機切干大根・長崎産
 100g **550円**(原価594円)

国内産の有機馬鈴薯澱粉を使い、昔ながらの技法 陶器押し出し製法で作り上げています。
 価格改定
 大阪・ムソー
 原材料：有機ばれいしょ(国産)(遺伝子組み換えでない)、かんしょでん粉 2年
国内産はるさめ
431 1P 毎週 100g **472円**(原価510円)
432 2P スポット 100g×2 **890円**(原価961円)

北海道産にこだわった全粒粉使用の車麩です。すき焼きや寄せ鍋、味噌汁、スープの実、酢の物、お煮しめ、揚げ物などにどうぞ。
 大阪・ムソー スポット
 原材料：小麦グルテン(北海道)、全粒小麦粉 1年 **433**
433 全粒小麦粉使用くるまふ
 6枚・55g **474円**(原価512円)

有機玄米使用、圧力鍋で一つ一つ丁寧に炊きあげました。ふっくら、もちもちとした食感で玄米の甘味と旨みがいきています。
 愛知・コジマフーズ B週
 原材料：有機玄米(秋田、山形) 1年
434 有機玄米ごはん
 160g **310円**(原価335円)

有機発芽玄米使用、圧力鍋で一つ一つ丁寧に炊きあげました。ふっくら、もちもちとした食感で玄米の甘味と旨みがいきています。
 愛知・コジマフーズ B週
 原材料：有機発芽玄米(秋田) 1年
435 有機発芽玄米ごはん
 160g **330円**(原価356円)

有機もち玄米使用。杵つきならではの強い粘りとコシ。
 原材料：有機水稲もち玄米(国産)
436 有機玄米もち
 6個・300g **660円**(原価713円)
 有機もち玄米使用。杵つきならではの強い粘りとコシ、濃厚なよもぎの風味。
 原材料：有機水稲もち玄米(国産)、よもぎ粉
437 有機よもぎ入り玄米もち
 6個・300g **750円**(原価810円)

東京・オーサワジャパン スポット 1年


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。

北海道で栽培された小麦粉を使用して作りました。ソフトな麺質で、和風パスタにぴったりです。
 岐阜・桜井食品 スポット
 原材料：小麦粉、小麦グルテン 3年 **439**
439 国内産ロングパスタ
 300g **424円**(原価458円)

コシが強く歯ごたえがしっかりしています。ソースともよく絡み、少し辛みのあるオリーブオイルとも相性抜群です。
 イタリア・オーサワジャパン スポット
 原材料：有機デュラム小麦セモリナ(イタリア) 3年 **441**
441 有機スパゲッティ
 500g×2 **860円**(原価929円)

有機もち玄米使用。杵つきならではの強い粘りとコシ。
 原材料：有機水稲もち玄米(国産)
436 有機玄米もち
 6個・300g **660円**(原価713円)
 有機もち玄米使用。杵つきならではの強い粘りとコシ、濃厚なよもぎの風味。
 原材料：有機水稲もち玄米(国産)、よもぎ粉
437 有機よもぎ入り玄米もち
 6個・300g **750円**(原価810円)

グルテンフリー界の救世主!
 アルデンテで食べると本格パスタを感じる味わい。
 カナダ・フィンカイダ スポット
 原材料：玄米(アメリカ) 3年
442 1P 454g **970円**(原価1,048円)
443 2P 454g×2 **1,880円**(原価2,030円)

本村さんプロデュースのオリジナル手延べうどん。国産小麦100%、塩・油・職人すべて長崎県産で、長さ・太さなど細部までこだわって仕上げました。
 長崎・本村製麺
 原材料：小麦粉(北海道)、食塩、植物性油 1年 **444**
444 1P 毎週 200g **483円**(原価522円)
445 5P スポット 200g×5 **2,140円**(原価2,311円)

厳選された良質な国内産小麦粉を使用した無かんすいのラーメンです。麺の揚げ油には植物油を使用。スープには動物性原料を一切使用していません。
 岐阜・桜井食品 スポット
 原材料：油揚げめん(小麦粉、植物油(バーム油)、小麦たん白)、食塩、食塩、粉末しょうゆ、砂糖、酵母エキス、粉末みそ、ごま、野菜エキス、発酵調味料、椎茸パウダー、香辛料、ピーナッツパウダー、アーモンドパウダー、ねぎ、椎茸エキス、麦芽エキス、ごま油、昆布パウダー、メンマパウダー 6ヶ月 **448**
448 玄米ビーフン
 40g×3 **554円**(原価598円)

国内産小麦粉に玄米粉を配合した無かんすいのノンフライ麺と動物性原料不使用。ごまの旨みとコク、程よい辛さが特徴の担担麺スープをお楽しみください。
 東京・オーサワジャパン スポット
 原材料：小麦粉(愛知)、玄米粉(国産)、小麦グルテン、食品シママース、スープ(胡麻、食塩、みりん、食用植物油(胡麻油、パブリカ)、清酒、醤油、味噌、メープルシュガー、酵母エキス、香辛料(にんにく、生姜、唐辛子、胡椒)、馬鈴薯でん粉) 6ヶ月 **449**
449 純正ラーメン(5食)
 98g×5 **880円**(原価950円)

そばの実の中心部から表層粉、甘皮に至るまで全部挽きぐるみにした最も理想的なそば粉を使用し、そば本来の味と香り追求しました。
 長野・山本かじの スポット
 原材料：そば粉(北海道) 2年 **446**
446 1P 200g **550円**(原価594円)
447 2P 200g×2 **1,070円**(原価1,156円)

植物性原料のみを使用した、桜井食品こだわりのラーメンです。純正ラーメン発売から50周年企画「限定スープを決める投票」にて、多くの方から選んでいただきました【豆乳塩だし】味です。
 岐阜・桜井食品 スポット
 原材料：油揚げ麺(小麦粉(国産)、バーム油、小麦たん白、食塩)食塩、砂糖、酵母エキス、ごま油、豆乳パウダー、玉ねぎエキスパウダー、キャベツエキスパウダー、野菜エキスパウダー、香辛料、乾燥ねぎ 6ヶ月 **450**
450 純正ラーメン 豆乳塩だし味
 104g **205円**(原価221円)

国内産小麦粉に玄米粉を配合した無かんすいのノンフライ麺と動物性原料不使用。ごまの旨みとコク、程よい辛さが特徴の担担麺スープをお楽しみください。
 東京・オーサワジャパン スポット
 原材料：小麦粉(愛知)、玄米粉(国産)、小麦グルテン、食品シママース、スープ(胡麻、食塩、みりん、食用植物油(胡麻油、パブリカ)、清酒、醤油、味噌、メープルシュガー、酵母エキス、香辛料(にんにく、生姜、唐辛子、胡椒)、馬鈴薯でん粉) 6ヶ月 **455**
455 ペジ玄米ラーメン/担担麺
 132g **335円**(原価362円)

国内産丸大豆を使った本醸造醤油を使用した化学調味料不使用のゴクのある醤油スープをお楽しみください。

東京・オーサワジャパン スポット
ベジ玄米ラーメン/しょうゆ
112g 290円(税313円)

植物性素材でつくったこだわりのみそラーメン(インスタント)です。麺は、国内産小麦粉に国内産玄米粉を配合して作った無かんすいのノンフライ乾麺。

東京・オーサワジャパン スポット
ベジ玄米ラーメン/みそ
118g 290円(税313円)

植物性素材でつくったこだわりのみそラーメン(インスタント)です。麺は、国内産小麦粉に国内産玄米粉を配合して作った無かんすいのノンフライ乾麺。

東京・オーサワジャパン スポット
ベジ玄米ラーメン/しょうゆ
112g 290円(税313円)

国内産小麦粉・玄米粉を使った無かんすいのノンフライ乾麺 天然醸造味噌と胡麻の風味豊かで、びりりと辛く、コクがあります。

東京・オーサワジャパン スポット
ベジ玄米ラーメン/ごまみそ
119g 290円(税313円)

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

岐阜・桜井食品
さくらの焼そば
114g 215円(税232円)

伊豆大島の海水を太陽と風の力で濃縮し、平釜で煮詰めた塩です。

伊豆大島の海水を太陽と風の力で濃縮し、平釜で煮詰めた塩です。
伊豆大島・海の精
114g×3 645円(税697円) 615円(税664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
459 NN きびさとう
500g 495円(税535円)

北海道産てんさい原料から作られた、蜜汁・オリゴ糖を含んだ「てんさい含蜜糖」です。まるやかな風味があり、すっきりとした甘みが特徴。
大坂・ムソー 毎週
460 てんさい含蜜糖
500g 509円(税550円)

メキシコまたはオーストラリアの天日塩を沖縄の海水で溶かし、平釜でじっくりと煮つめ、時間をかけてつくりました。
沖縄・青い海 毎週
461 シママース
1kg 495円(税535円)

伊豆大島の海水を太陽と風の力で濃縮し、平釜で煮詰めた塩です。
伊豆大島・海の精
240g 643円(税694円)

無農薬米を通常の5倍使用し、伝統製法で長期熟成させた純米酢です。旨みが強く、濃厚な味わいです。
京都・飯尾醸造 隔週BD
463 純米富士酢
500ml 1,050円(税1,134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
464 300ml 650円(税702円)
465 1L 1,083円(税1,170円)

スペイン産有機レモン100%使用。ストレート果汁、濃厚なレモンの味わい。焼き物や鍋物、紅茶などに。
埼玉・かたすみ 毎週
466 有機レモン果汁(スペイン産)
200ml 543円(税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。酢と湯洗い精製薬剤処理していません。
福岡・平田産業 毎週
467 なのはな畑の菜種油
1250g 1,360円(税1,469円)

貴重な国産(主に北海道産)の菜種を使用しています。クセがなく風味豊かで、和洋中どんな料理にも合います。
福岡・平田産業 毎週
468 一番しぼり 国産なたねサラダ油
450g 1,157円(税1,250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
469 純正ごま油・淡口
470 純正ごま油・濃口
各165g 696円(税752円)

米ぬかにはわずか20%の油分しか含まれず、溶剤を使わずに圧力だけで搾れるのはわずかその半分。自然な製法で搾った国産の米ぬかと米胚芽の豊富な栄養分が凝縮された貴重な食用油です。
和歌山・築野食品 スポット
471 国産こめ油 圧搾一番搾り
600g 1,250円(税1,350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
476 みやこの料理酒
500ml 1,097円(税1,185円)

米麹を原料に、二段式糖化工程でつくられた、料理酒と味醂の性質を併せ持つ発酵調味料です。
埼玉・味の醸造
474 味の母
720ml 1,046円(税1,130円)
475 1.8L スポット 2,160円(税2,333円)

マイルドな辛さがクセになる！
マイルドな辛さがクセになる！
マイルドな辛さがクセになる！

パレスチナ産の肥沃な土地で育ったオリーブを手摘みし、昔ながらの石臼で潰し、熱をかけずそのまま瓶詰めしたフレッシュなエキストラヴァージンオリーブオイルです。
パレスチナ・パレスチナオリーブ生産組合
472 1P 毎週
250ml 1,500円(税1,620円)
473 2P スポット
250ml×2 2,800円(税3,024円)

米と米麹と酒粕のみを使用して、添加物は一切使わず、調味料として特別に醸造された料理酒です。料理の早い段階でお使いください。
福島・大木代吉本店 毎週
477 こんにちは料理酒
720ml 1,650円(税1,815円)

上質のかつお節をたっぷり使用し、土佐清水産の宗田かつお節を組み合わせて、北海道産昆布と国産椎茸で、濃いめのダシを取りました。
愛知・節辰商店 毎週
479 NN うまみ鰹つゆ
500ml 698円(税754円)

新鮮な生野菜をたっぷり使った生タイプのドレッシングです。にんにくに玉ねぎとりんごの甘さに加え、瀬戸内海塩と新鮮な生野菜をたっぷり使用。
岡山・倉敷銘泉 B週
493 にんじんドレッシング
280ml 610円(税659円)
494 すりごまドレッシング
280ml 646円(税698円)

マイルドな辛さがクセになる！
マイルドな辛さがクセになる！
マイルドな辛さがクセになる！

卵を使わず、植物性素材だけで作ったマヨネーズ風味調味料です。マヨネーズやドレッシングと同様野菜、サラダにかけて。また調味料やソースとしてご使用ください。
大阪・ムソー 毎週
481 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
290g 715円(税772円)

昆布と乾椎茸でとっただしと有機白醤油をブレンドした植物性素材100%でつくった白だしです。やさしい旨み素材の味を引き立てます。家計にもやさしい、14倍濃縮タイプ。
愛知・オーサワジャパン 隔週BD
482 大/オーサワの豆乳マヨ
300g 870円(税940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
483 有機トマトケチャップ
300g 455円(税491円)

非遺伝子組み換え飼料と光と風を取り入れた開放鶏舎で育てた健康な鶏の卵と非遺伝子組み換え菜種の圧搾油、国産りんご酢で作りました。
愛知・あいの流通センター 毎週
480 aino MAMAマヨネーズ
300g 672円(税726円)

新鮮な卵を使用した、酸味の少ないマイルドなクリーミィタイプのドレッシングです。レモン果汁と瀬戸内海塩で味を整えました。
岡山・倉敷銘泉 B週
495 フレンチドレッシング
280ml 610円(税659円)

高知産特撰無農薬、実生のゆずの果汁を使用。本醸造醤油にゆず果汁、醸造酢、砂糖、塩、酒みりん、かつお節エキスを、酵母エキス、香辛料を1年発酵させた。
岡山・倉敷銘泉 B週
496 ゆずドレッシング
300g 592円(税639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
481 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
290g 715円(税772円)

卵を使わず、植物性素材だけで作ったマヨネーズ風味調味料です。マヨネーズやドレッシングと同様野菜、サラダにかけて。また調味料やソースとしてご使用ください。
大阪・ムソー 毎週
481 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
290g 715円(税772円)

有機トマトの持つ自然の甘味を生かし、甘口に仕上げた、舌ざわりの良いトマトケチャップです。
徳島・光食品 毎週
483 有機トマトケチャップ
300g 455円(税491円)

有機野菜、果実が原材料の約半分を占めるほど贅沢に使い、有機純りんご酢を使用したさっぱり、まるやかなソースです。
徳島・光食品 毎週
484 有機ウスターソース
250ml 460円(税497円)

新鮮な卵を使用した、酸味の少ないマイルドなクリーミィタイプのドレッシングです。レモン果汁と瀬戸内海塩で味を整えました。
岡山・倉敷銘泉 B週
495 フレンチドレッシング
280ml 610円(税659円)

高知産特撰無農薬、実生のゆずの果汁を使用。本醸造醤油にゆず果汁、醸造酢、砂糖、塩、酒みりん、かつお節エキスを、酵母エキス、香辛料を1年発酵させた。
岡山・倉敷銘泉 B週
496 ゆずドレッシング
300g 592円(税639円)

小豆島産生のり、小豆島産醤油を使用し、小豆島の工場で作ったのり佃煮です。



香川・宝食品 スポット
 原材料:のり(香川県産)、醤油、砂糖、発酵調味料(米、米こうじ、食塩)、昆布エキス、寒天
 ◎545日 **アレルゲン** 麦 卵 豆

508 「島っこ」生のり佃煮
 90g
 440円⇒
 (¥475円) **420円**(¥454円)

ごまの中で特段に香りと味の優れた最高品質のきんごまをたっぷり使いました。



岡山・倉敷銘泉 **B 週**
 原材料:なたね油、本醸造醤油、金ごま、砂糖、酒みりん、醸造酢、卵黄、にんにく、しょうが、ゆず果汁、酵母エキス、かつお節エキス、香辛料
 ◎1年 **アレルゲン** 麦 卵 豆

498 きんごま
 しゃぶしゃぶのたれ
 360ml
 700円⇒
 (¥756円) **670円**(¥724円)

塩田の采えた瀬戸内のまろやかな海塩がベースです。



岡山・倉敷銘泉 **B 週**
 原材料:砂糖、塩、ゆず果汁、醸造酢、コーンスターチ、にんにく、ごま、酵母エキス、唐辛子
 ◎1年

499 塩だれ
 360ml
 592円⇒
 (¥639円) **560円**(¥605円)

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



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

505 生おろし
 生姜チューブ
 40g
417円(¥450円)

国内産で少量しか収穫できない大粒の山椒の果肉だけを粗挽きし、香り高く仕上げられています。蒲焼き、焼き魚、汁物、焼肉、テーズ料理、その他の風味付けに。



大阪・向井珍味堂 **スポット**
 原材料:山椒(国産)
 ◎1年

506 向井の香辛料/山椒
 5g
633円(¥684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:カキエキス(カキ(広島県)、食塩)、砂糖、醤油、食塩、みりん、有機ばれいしよでんぶん、魚醤、レモン
 ◎1年半 **アレルゲン** 麦 豆

485 オイスターソース
 115g
502円(¥542円)

お好み焼きやたこ焼きだけでなく、焼きそばやうどんなどにもご使用いただけます。よく振ってお使いください。



徳島・光食品 **隔週BD**
 原材料:有機野菜・果実(有機たまねぎ、有機にんじん、有機みかかん、有機トマト、有機レモン、有機にんにく、有機ゆず、有機しいたけ)、糖類(砂糖、有機糖みつ)、醸造酢、食塩、でん粉、醤油、オイスターエキス、魚醤、こんぶ、香辛料、みりん、かつお節
 ◎1年半 **アレルゲン** 麦 豆

486 お好みソース関西風
 300ml
377円(¥407円)

このまま使える美味しい万能合わせ酢。ツンとせず香りやわらかな仕上がりです。



八方美人酢
489 300ml

828円⇒
 (¥894円) **760円**(¥821円)

490 たっぷり
 徳用900ml
1,529円(¥1,651円)

福岡・庄分酢 **毎週** ◎2年
 原材料:純米酢、ビートグラニュー糖(北海道)、純りんご酢、再生天日塩、昆布だし、有機玄米くる酢、かつおだし

辛口は焼きそばや焼うどん等の辛味付けにもご利用いただけます。



岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料:砂糖、本醸造醤油[大豆、小麦]、酒みりん、コチジャン、酵母エキス、玉ねぎ、ごま油、にんにく、塩、しょうが、ピーフエキス、赤ワイン、ごま、唐辛子、増粘多糖類
 ◎1年 **アレルゲン** 麦 豆

焼肉のたれ
500 甘口 **501 辛口**
 各360ml **1,077円**(¥1,163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飼った“有機牛”を使用しています。



徳島・光食品 **毎週**
 原材料:野菜(有機玉ねぎ、有機人参)、有機トマトペースト、有機牛肉、有機トマトケチャップ、有機ウスターソース、馬鈴薯澱粉、食塩、有機砂糖、有機にんにくピューレ、有機オリブオイル、香辛料
 ◎2年 **アレルゲン** 麦 豆

487 有機ミートソース
 140g
 325円⇒
 (¥351円) **310円**(¥335円)

かけるだけで本格デミグラスソース!



岡山・倉敷銘泉 **B 週**
 原材料:牛すじ肉、野菜(たまねぎ、にんじん、セロリ、にんにく)、トマトペースト、砂糖、赤ワイン、赤ワインピネガー、小麦粉、バター、塩、チキンエキス、ビーフエキス、香辛料
 ◎1年 **アレルゲン** 麦 卵 豆

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

香りとうま味のよい金ごまをたっぷり使用したごまめんと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、有機ゆず、有機すだち、有機米醸造調味料、昆布、乾しいたけ
 ◎1年半 **アレルゲン** 麦 豆

491 有機ぼん酢しょうゆ
 250ml **482円**(¥521円)

岡山・倉敷銘泉 **B 週**
 原材料:本醸造醤油、砂糖、すりごま、風味原料(かつお)、煮干しエキス、ねりごま、味噌、塩、酒みりん、酵母エキス、生姜(高知産)、醸造酢
 ◎1年 **アレルゲン** 麦 豆

502 大人のめんつゆ/ごまみそ
 360ml
 754円⇒
 (¥814円) **720円**(¥778円)

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



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

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

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



埼玉・オーサワジャパン **スポット**
 原材料:本わさび(国産)、水飴、純米酢、植物油(有機紅花油)、植物繊維(大豆)、食塩、香辛料(辛子種)
 ◎9ヶ月 **アレルゲン** 豆

504 生おろし
 わさびチューブ
 40g **439円**(¥474円)

簡単中華の素シリーズ

原材料:有機醤油(大豆・小麦を含む)、有機米味噌(大豆を含む)、有機ばれいしよでんぶん、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、有機米酢、魚卵(いかに含む)、唐辛子、昆布、オイスターエキス、食塩



◎1年半 **アレルゲン** 麦 豆
30076 有機麻婆の素
 100g(2~3人前) **273円**(¥295円)

原材料:有機醤油、有機砂糖、有機にんにく、有機コーンスターチ、有機米発酵調味料、食塩、有機ぶどう果汁、有機しょうが、オイスターエキス



◎1年半 **アレルゲン** 麦 豆
30083 有機青椒肉絲の素
 100g(2~3人前) **273円**(¥295円)

原材料:有機米味噌、有機砂糖、有機コーンスターチ、有機米発酵調味料、食塩、オイスターエキス、有機にんにく、胡麻油、唐辛子、有機醤油



◎1年半 **アレルゲン** 麦 豆
30090 有機回鍋肉の素
 100g(2~3人前) **273円**(¥295円)

エヌハーベスト製オリジナルブレンドの有機カレー粉と九州産の無農薬玄米を使用した、甘口でお子様でも愛されるフレックスタイプの玄米カレーです。愛知・愛農流通センター



毎週
 原材料:玄米粉(九州産)、有機バーム油、メープルシロップ、有機カレー粉、粉末野菜(オニオン、トマト、スイートコーンパウダー、ガーリック、ジンジャー)、食塩、べにばな油、果汁(りんご、パイナップル)、粉末味噌(大豆を含む)、有機ココア
 ◎1年 **アレルゲン** 豆
512 畑まるごといただきます
 甘口/カレールウ
 100g
 758円⇒
 (¥819円) **720円**(¥778円)

直火二度焼き、スパイス香る本格派です。使いやすいフレックタイプ。



カナダの雪解けの頃に採取される、新鮮なサトウカエデの樹液だけを蒸留して作る自然の甘味料です。
 カナダ・シタデルメープルシロップ生産者組合 **隔週BD**
 原材料:砂糖風の樹液(カナダ) ◎1440日
510 ナチュラル
 メープルシロップ/アンバー
 250g **1,545円**(¥1,669円)

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



カナダ・プレステージ **隔週BD**
 原材料:有機メープルシロップ(カナダ) ◎720日
511 有機メープルシロップ/アンバー
 132g **891円**(¥962円)

粒の食べ応え十分な甘みのあるコーンスープ。子どもにも大人気!



原材料:有機とうもろこし、有機ココナツクリーム、有機コーンパウダー、食塩、有機西洋ネギ、有機オニオンパウダー、有機黒コショウ
30014 コーンスープ

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



原材料:有機野菜(トマト、ピーマン、コーン、金時豆、黒いんげん豆)、有機トマトペースト、有機菜種油、有機キヌア、有機香辛料(ガーリックパウダー、コリアンダー、青唐辛子)、有機ローストオニオン、有機オニオンパウダー、食塩、有機米粉、有機てんさい糖
30021 チリビーンズ

鶏もも肉の濃厚なコクに瀬戸内レモンのほどよい酸味が食欲をそそるカレーです。



宮城・秋川牧園
 原材料:鶏肉、炒めたまねぎ、クリーム、発酵乳、トマトペースト、べにばな油、小麦粉、砂糖、レモンジュース、全粉乳、カレー粉、食塩、おろししょうが
 ◎18ヶ月 **アレルゲン** 麦 乳
瀬戸内レモンのチキンカレー
515 1P **B 週**
 180g **571円**(¥617円)

トマトベースに鶏もも肉の旨味とスパイスがきいた食べやすいカレーです。



宮城・秋川牧園
 原材料:鶏肉、炒めたまねぎ、トマトペースト、クリーム、発酵乳、小麦粉、カシューナッツペースト、砂糖、バター、香辛料、全粉乳、食塩、べにばな油、おろししょうが、カレー粉、シーズニングスパイス
 ◎18ヶ月 **アレルゲン** 麦 乳
バターチキンカレー
517 1P **B 週**
 180g **571円**(¥617円)

9種類の有機野菜が一度に摂れる! 旨みの詰まった具沢山スープ。



原材料:有機野菜(人参、キャベツ、ポテト、いんげん、えんどう豆、玉ねぎ、パプリカ、西洋ネギ)、有機トマトペースト、有機菜種油、有機てんさい糖、食塩、有機米粉、有機香辛料(ガーリックパウダー、バジル、マジョラム、オレガノ、黒コショウ)
30038 ミネストローネ

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



原材料:有機野菜(ピーズ、じゃがいも、人参、玉ねぎ)、有機トマトペースト、有機てんさい糖、食塩、有機米粉、有機菜種油、有機香辛料(黒コショウ、パセリ)
30045 ビーツ

鶏挽肉の旨味とヨーグルトのコクをいかしたシンプルで食べやすいカレーです。



宮城・秋川牧園
 原材料:鶏肉、炒めたまねぎ、トマトペースト、べにばな油、小麦粉、発酵乳、カレー粉、砂糖、食塩、おろししょうが
 ◎18ヶ月 **アレルゲン** 麦 乳
鶏キーマカレー
519 1P **B 週**
 180g **571円**(¥617円)

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



宮城・秋川牧園
 原材料:鶏肉(国産)、鶏がらスープ、野菜(ねぎ、にんにく)、松の実、でん粉、食塩、砂糖、おろししょうが、酵母エキスパウダー、香辛料
 ◎1年
参鶏湯風スープ
30052 1P **B 週**
 160g **534円**(¥577円)

有機野菜スープ **各400g**
 大阪・アクティバス **スポット**
 ◎18ヶ月
 640円⇒
 (¥691円) **620円**(¥670円)

519 1P **B 週**
 180g **571円**(¥617円)

30069 2P **スポット**
 160g×2
 1,104円⇒
 (¥1,192円) **1,030円**(¥1,112円)

納豆類

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

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

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市

原材料:大豆(北海道産/スズメ/特別栽培) 菌1虫3除2・納豆菌 たれ:醤油(大豆・小麦)・砂糖・かつお節・塩・みりん・昆布・りんご酢 からし:マスタード・りんご酢・塩・水飴・唐辛子

215 国産大豆カップスリー納豆 30g×3 268円(税289円)

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

登喜和食品 東京都府中市 毎週

原材料:丸大豆(茨城県産/菌0虫0)・納豆菌 たれ:醤油(大豆・小麦)・砂糖・塩・魚醤・かつお節エキス・米酢・純米酒・酵母エキス

209 燻炭火造り納豆みちのくカップ 30g×3 358円(税387円)

黒豆ならではの甘み・旨みがつまっています。

216 国産黒豆カップ納豆 30g×2 249円(税269円)

登喜和食品 東京都府中市 毎週

210 北海道産直納豆/小粒(タレなし) 北海道十勝産とよみつき大豆を使用。糖質が豊富な十勝産の大粒大豆は、納豆菌の活動を活性化します。

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

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

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

218 国産大豆ひきわり納豆 45g×2 218円(税235円)

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

213 ひきわり納豆カップ2 30g×2 279円(税301円)

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

214 経木で包んだ塩味納豆/静岡県産大豆 45g 198円(税214円)

漬物、お惣菜など 「あると助かる」もの

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

あすか 奈良県五條市 隔週BD

原材料:梅(奈良・和歌山・三重)・シソ・再製天日塩

222 梅干し 120g 467円(税504円)

お弁当にぴったりのミニサイズの梅干しです。手作りの味わい。塩分約18%

223 小梅干し 100g 544円(税588円)

国産の生姜を、梅干し製造時に出来る梅酢を使って色づけした風味豊かなお漬物です。

224 紅生姜 120g 432円(税467円)

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市

225 ピリ辛らっきょう 80g 430円(税464円)

きゅうりのパリパリ感と唐辛子のピリっと感がクセになる!

226 きゅうり南蛮 120g 432円(税467円)

一本一本手剥きした大根をゆっくりと低温で漬込み、絞り、蒸した契約栽培の米を合わせ、再度熟成。歯切れの良いさざっぱり感が◎

227 べったら漬 2本入 746円(税806円)

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

228 オーサワの福神漬 120g 429円(税463円)

化学調味料に頼らず、厳選した調味料で昆布のうまみを引き出しました。サラダに和えるのもアリ。

229 北海道産真昆布の塩昆布 30g 780円(税842円)

丹念に炒ったポリビア産の有機黒胡麻をていねいにすりつぶし、海の精やきしおをブレンドしています。塩分が約10%のまろやかなごま塩です。

230 有機ごま塩 50g 300円(税324円)

国内産のひじきを自家製したとこだわりの味調味料でふくらみ焼き上げ、さわやかな梅しそ風味に仕上げました。

231 梅しそひじきふりかけ 35g 476円(税514円)

荒磯の香り豊かな岩のりをじっくり熟成させた丸大豆醤油で炊き込みました。

232 岩のり入り のり佃煮 150g 676円(税730円)

味噌・醤油・ こだわり調味料

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

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

245 三河産大豆の八丁味噌 300g 623円(税673円)

全国で唯一、長崎のみで栽培している裸麦「御島はだか」と筑後・佐賀平野から収穫した「大豆」「むらゆたか」国産大豆・九州産産で醸した麦みそ。甘みと旨み・香りを生かして、ドレッシングなど調理に。

246 麦みそ・輝麦 500g 822円(税888円)

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

247 南国糖 1kg 637円(税688円)

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

241 麴屋甚平/浅漬の素 500ml 600円(税648円)

杉樽で熟成。ほんのり甘い麹風味。粒なし。味噌和えにもどうぞ。

242 信州米みそ 650g 775円(税837円)

玄米麹で仕込んだ素朴で香り高い味噌。粒あり。

243 玄米みそ 650g 863円(税932円)

まるや 愛知県岡崎市 隔週BD

245 三河産大豆の八丁味噌 300g 623円(税673円)

チョーコー醤油 長崎県長崎市 隔週BD

246 麦みそ・輝麦 500g 822円(税888円)

新光糖業 鹿児島県 隔週BD

247 南国糖 1kg 637円(税688円)

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市

10101 国産ゆずごしょう 50g 619円(税669円)

日穀製粉 長野県長野市 隔週BD

249 おいしい強力粉 400g 320円(税346円)

国産米100%。農薬・化学肥料不使用。小麦粉の代わりとして様々な料理に。

10102 オーサワの国産米粉 500g 1,714円(税1,851円)

土佐佐賀産直出荷組合

高知県黒潮町

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



三陸沖産の鰹を甘辛く味付けしました。濃い目の味付けでお弁当におすすめです。



高知・土佐佐賀産直出荷組合
 原産地: かつお(太平洋)・醤油・みりん・砂糖・ゆず
 ◎90日 **アレルギー** 関国 調理済

523 かつおの角煮
 110g **600円**(¥648円)

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合
 原産地: カツオ(高知県)・醤油・みりん・砂糖
 ◎90日 **アレルギー** 関国 調理済

524 土佐のかつお丼
 80g **607円**(¥656円)

土佐沖で獲れたさばを新鮮なうちに加工し、フライ用にしました。180度に熱した油で揚げてください。フライパンに少量の油でOKです。お弁当のおかずにもぴったり。



高知・土佐佐賀産直出荷組合
 原産地: サバ(高知県)・パン粉・小麦粉・食塩・コショウ
 ◎90日 **アレルギー** 関 未調理

527 フライパンでサバフライ
 120g **620円**(¥670円)

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合
 原産地: あじ(高知県)・パン粉・小麦粉・梅・しそ・食塩
 ◎90日 **アレルギー** 関 未調理

528 梅シソ風味のあじフライ
 120g **611円**(¥660円)

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合
 原産地: ぶり(高知)
 ◎90日 未調理

521 土佐の天然ぶり切身
 120g **670円**(¥724円)

土佐近海で獲れた鮮度抜群のカツオを、伝統の薫焼きでカツオの表面だけ瞬間に焼き上げました。香ばしさと美味しさをギュッと閉じ込めた身は、食べ始めたら止まらない逸品です。



高知・土佐佐賀産直出荷組合
 原産地: 鰹(太平洋・土佐沖)
 ◎90日

525 土佐沖一本釣りの薫焼き鰹たたき
 たれなし 130g **981円**(¥1,059円)

土佐沖で取れた天然ぶりを鮮魚から加工し、薫焼きにしました。薫の強い火力で瞬間に焼き上げることでプリの旨みととじこめ、香ばしい薫の風味が生きています。袋のまま流水で解凍してから召し上がれます。



高知・土佐佐賀産直出荷組合
 原産地: プリ(高知県)
 ◎90日

526 土佐薫焼き天然ぶりタタキ
 120g **914円**(¥987円)

高知県の揚げた豆アジを調味液に漬けてあります。タマネギやキュウリなどを添えてお召し上がりください。



高知・土佐佐賀産直出荷組合
 原産地: アジ・澱粉(馬鈴薯)・酢・酒・醤油・砂糖・みりん・菜種油
 ◎90日 **アレルギー** 関国 調理済

522 豆アジ南蛮漬
 130g 611円→**581円**(¥627円)

土佐沖で捕れたゴマサバを三枚おろしにしました。煮付けや竜田揚げにどうぞ。



高知・土佐佐賀産直出荷組合
 原産地: さば(高知)
 ◎90日

531 土佐の生さばフィーレ
 約200g **682円**(¥737円)

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合
 原産地: さば(高知)・馬鈴薯澱粉・酢・酒・醤油・砂糖・みりん・菜種油
 ◎90日 **アレルギー** 関国 調理済

532 さばの南蛮漬
 140g **600円**(¥648円)

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合
 原産地: ぶり(高知)・馬鈴薯澱粉・醤油・味醂・酒
 ◎90日 **アレルギー** 関国 未調理

529 ぶり竜田揚げ
 120g **600円**(¥648円)

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合
 原産地: アジ(高知)・パン粉・小麦粉・食塩
 ◎90日 **アレルギー** 関 未調理

530 土佐のアジフライ
 100g 602円→**572円**(¥618円)

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合
 原産地: 鰹(太平洋・土佐沖)
 ◎90日

533 土佐の前浜セット
 3~4種(約600g) 1,480円→**1,400円**(¥1,512円)



お惣菜・おいしい魚

シンプルな調味料で、こだわり加工の逸品。

料理に最適！万能おさかな缶です。魚が良いので臭みは一切なく、水蒸きの煮汁にも栄養たっぷり。骨も気にせずまるごと食べられます。

千葉・千葉産直サービス
 ◎B週

原産地: マイワシ(銚子港)・塩・純米酢 ◎3年

535 とろイワシ水煮
 150g **495円**(¥535円)



実力派の本格イワシ缶詰。最盛期に千葉銚子港で水揚げされる鮮度のよいマイワシの中から脂の乗った良質なサイズだけを厳選し、煮込みました。

千葉・千葉産直サービス ◎B週

原産地: マイワシ(銚子港)・醤油・砂糖(喜界島粗糖) ◎3年 **アレルギー** 関

536 ミニとろイワシ味付
 100g **405円**(¥437円)

適度に脂ののった銚子産マイワシを菜種一番搾り油と、塩田の天日塩、国産ローリーエキス(漬物素)の美味しさにこだわりました。



千葉・千葉産直サービス ◎B週

原産地: まいわし(銚子港)・なたね油・ローリーエキス・食塩 ◎3年

537 オイルサーディン
 100g **410円**(¥443円)

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



ヤマサ 宮城県塩城市
 原産地: 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 **アレルギー** 関国

544 1P 毎週
 70g **316円**(¥341円)

545 3P ◎B週
 70g×3 948円→**901円**(¥973円)

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



ヤマサ 宮城県塩城市
 原産地: 真さば(宮城県産)・みそ(大豆を含む)・酒・砂糖・生姜(国内産)・みりん
 ◎90日 **アレルギー** 関

546 1P 毎週
 60g **335円**(¥362円)

547 3P ◎B週
 60g×3 1,005円→**955円**(¥1,031円)

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



ヤマサ 宮城県塩城市
 原産地: 銀鱈(アメリカ産)・つゆ・砂糖・醤油(小麦・大豆を含む)・みりん・酒・生姜(国内産)・片栗粉・米酢
 ◎90日 **アレルギー** 関国

548 1P 毎週
 50g **460円**(¥497円)

549 2P ◎B週
 50g×2 920円→**874円**(¥944円)

骨までおいしい！北海道のお魚レトルトシリーズ

常温保存OKで常備しておく便利！ 兼由 北海道 ◎B週

北海道産天然いわしを使用。素材の風味を活かした味噌仕立て。

原産地: いわし(北海道)・てんさい糖・味噌・本みりん
 ◎1年6ヶ月 **アレルギー** 関国

538 北海道産いわしの味噌煮
 95g(固形量70g) **265円**(¥286円)

北海道産天然さんまを使用。素材の風味を活かした味噌仕立て。

原産地: さんま(北海道産)・てんさい糖・味噌・本みりん
 ◎1年6ヶ月 **アレルギー** 関国

539 北海道産さんまの味噌煮
 95g(固形量70g) **309円**(¥334円)

北海道産天然さばを使用。素材の風味を活かした味噌仕立て。

原産地: さんま(北海道産)・てんさい糖・味噌・本みりん
 ◎1年6ヶ月 **アレルギー** 関国

540 北海道産さばの味噌煮
 120g(固形量90g) **309円**(¥334円)

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

原産地: さば(北海道産)・食塩
 ◎1年6ヶ月

541 北海道産さばの水煮
 120g(固形量90g) **309円**(¥334円)

北海道産ベビーほたてを使用。身がふっくら柔らかく、しっかりとした旨み。サラダやパスタに和えても美味しい。

原産地: ほたて(北海道産)・食塩
 ◎1年6ヶ月

542 北海道産ほたての水煮
 65g(固形量40g) **485円**(¥524円)

パンタレ

福岡県糸島市

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



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

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

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

翌々週配達
福岡・パンタレ
隔週BD
原材料:もずく、自然塩
6ヶ月
555 天然もずく
200g **467円**(¥504円)

※エビやカニが混ざる漁法で捕獲しています。長期保存は冷凍できます。

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

会員様に人気です!



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

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



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

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



別所かまぼこ店

島根県出雲市 **翌々週配達**

リン酸塩や化学調味料を使わない魚のすり身の美味しさを生かして、合成添加物不使用、手間をかけて作っています。揚げ出し、圧搾一番搾りの菜種油です。月1回の取扱いです。
賞味期限:180日



鯛、鱈、カマス、いとより、たら等の季節の魚を使用しています。柔らかく、くせのない食べやすい天ぷらです。

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
隔週B週
原材料:魚肉すり身、地下水、イカ、菜種油、馬鈴薯澱粉、魚醤、砂糖、塩、かつおだし、昆布だし、みりん 180日
564 おじいちゃんのお天ぷら
6枚
470円→
(¥508円) **447円**(¥483円)



魚肉の旨みを十分に引き出し、イカをたっぷり練り込んだ天ぷらです。

翌々週配達
別所蒲鉾店
隔週B週
原材料:魚肉すり身、地下水、イカ、菜種油、馬鈴薯澱粉、魚醤、砂糖、塩、かつおだし、昆布だし、みりん 180日
565 出雲のイカ天
100g **470円**(¥508円)



スタンダードな磯辺揚げ。磯の香りがちくわのうま味を引き立てます。シンプルだからこそ堪能できる素材本来の味!

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
隔週B週
原材料:魚肉すり身、地下水、馬鈴薯澱粉、菜種油、みりん、塩、砂糖、あおさ粉、かつおだし、魚醤、昆布だし 180日
561 出雲のちくわ磯辺揚げ
120g 470円→
(¥508円) **447円**(¥483円)



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

翌々週配達 福岡・パンタレ 隔週BD
原材料:すけとうだらの卵巣(アリューシャン海域・ロシア)清酒、本みりん、こんぶ、かつおぶし、自然塩、とうがらし、ゆず 2ヶ月
558 甘口 559 辛口
各100g **1,205円**(¥1,301円)



魚肉の旨みを十分に引き出し、甘みたっぷりの玉ねぎを練りこみました。

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
隔週B週
原材料:魚肉すり身、地下水、カット玉葱、菜種油、馬鈴薯澱粉、魚醤、砂糖、塩、鰹だし、昆布だし、みりん 180日
563 出雲の玉ねぎ天
120g **470円**(¥508円)



練り物から出る旨味たっぷりのダシで美味しい煮物の出来上がり! 季節のお野菜をお好みの大きさにカットして練り物と一緒に煮込んで下さい。大根、かぶなどの根菜類のほか、青菜とも相性抜群です。

島根・別所蒲鉾店 隔週B週
原材料:【ねり物】魚肉すり身、椎茸輪、馬鈴薯澱粉、菜種油、ごぼう、砂糖、玉ねぎ、人参、魚醤、食塩、みりん、かつおだし、昆布だし/【液体濃縮だし】醤油、食塩、かつおだし、昆布だし、発酵調味料、砂糖 **570 出雲の煮物セット 和風だし付**
5種8個+液体だし30g **745円**(¥805円)

- 野菜天
- ささがきごぼう天x2
- しいたけ丸x2
- あごべつたん
- 白つみれx2
- 液体和風濃縮だし



口に入れた瞬間に玉ねぎの甘みがふわっと広がります。

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
隔週B週
原材料:魚肉すり身、地下水、カット玉葱、菜種油、カット玉葱、馬鈴薯澱粉、魚醤、砂糖、塩、鰹だし、昆布だし、みりん 180日
567 玉ねぎボール
120g **470円**(¥508円)



なめらかな食感に仕上げたすり身で、ごぼうを包み込んで揚げました。シャキッとさせたごぼうの食感と魚の旨みとコクがお楽しみいただけます。

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
隔週B週
原材料:魚肉すり身、地下水、割ごぼう、菜種油、馬鈴薯澱粉、丸大豆醤油、砂糖、塩 180日 **572 ごぼうスティック**
100g **470円**(¥508円)



新鮮野菜のたまねぎ、ごぼう、にんじんをたっぷり練り込んだ天ぷらです。

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
隔週B週
原材料:魚肉すり身、地下水、菜種油、馬鈴薯澱粉、カットごぼう、カット人参、カット玉葱、魚醤、砂糖、塩、鰹だし、昆布だし、みりん 180日
562 出雲の野菜天
120g **470円**(¥508円)



新鮮な魚肉に昆布だし・鰹だしなどを加え素材本来のうま味を引き出しました。

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
隔週B週
原材料:魚肉すり身、地下水、馬鈴薯澱粉、塩、みりん、魚醤、鰹だし、昆布だし、砂糖 180日
569 地魚・白つみれ
6個・120g **470円**(¥508円)



いちろうこ(南伊豆水産)

静岡県静岡市

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



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。バターで焼いても美味。

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 **隔週 スポット**
原材料:魚肉(スケトウダラ)・馬鈴薯でんぷん(北海道)・粗糖・味の母・塩・鰹だし・紅麴色素 14日
580 うろこちゃん(紅かまぼこ)
150g **582円**(¥629円)



ご存知・静岡の黒はんぺん。意外にふわふわで、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 **隔週 スポット**
原材料:魚肉(いわし・たら)・馬鈴薯でんぷん(北海道産)・粗糖・塩・味の母・鰹だし 14日
581 いわしはんぺん
5枚(150g) **542円**(¥585円)



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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 **隔週**
原材料:タラ全糖すり身・馬鈴薯でんぷん(北海道)・塩・味の母・粗糖・かつおだし・水 10日
小竹輪
30g×5 **576 1P** 毎週 **482円**(¥521円) **577 2P** 毎週 964円→
(¥1,041円) **912円**(¥985円)



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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 **隔週 スポット**
原材料:魚肉(すけとうだら)・タコ(ベトナム)・馬鈴薯でんぷん(北海道)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油 10日
582 たこボール
8個 **428円**(¥462円)



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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 **隔週 スポット**
原材料:すけとうだら全糖すり身・うずら卵・馬鈴薯でんぷん(北海道産)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油 10日 **583 うずら卵天**
4個 **502円**(¥542円)



大粒の枝豆がごろごろ入ったちぎり揚げ。解凍後、軽く温めてお召上がりください。

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
隔週B週
原材料:魚肉すり身、地下水、青大豆、食用菜種油、馬鈴薯澱粉、砂糖、魚醤、食塩、鰹だし、昆布だし、味醂 180日 **573 青大豆ちぎり天**
120g **470円**(¥508円)



国産鰹の落とし身を魚肉の50%以上使用。魚の旨味が濃厚です。保存料・リン酸塩・うま味調味料は不使用。

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
隔週B週
原材料:魚肉すり身、地下水、馬鈴薯澱粉、砂糖、みりん、塩、魚醤、鰹だし、昆布だし 180日
574 アジはんぺん
4枚/120g **470円**(¥508円)



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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 **隔週 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・馬鈴薯でんぷん(北海道)・粗糖・塩・菜種油 10日
578 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。バターで焼いても美味。

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 **隔週 毎週**
原材料:魚肉(スケトウダラ)・馬鈴薯でんぷん(北海道)・粗糖・味の母・塩・鰹だし 14日
579 うろこちゃん(白かまぼこ)
150g 582円→
(¥629円) **554円**(¥598円)



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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 **隔週 スポット**
原材料:すけとうだらすり身(アラスカ・北海道)・馬鈴薯でんぷん(北海道)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油・唐辛子・ゴボウ(国産) 10日
584 ごぼうつまみ
100g **462円**(¥499円)



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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 **隔週 スポット**
原材料:すけとうだらすり身・葉ねぎ(静岡県産)・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・発酵調味料・鰹だし・菜種油 10日
585 ねぎちぎり揚
100g **466円**(¥503円)



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



いちろうこ 静岡県静岡市清水区

586 青のり小判
3枚 **386円**(¥417円)

まぐろとタラと一緒に練り上げモチモチ食感にしました。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

587 まぐろもろこし
100g **453円**(¥489円)

由比と言えば桜えびです。近年桜えびは不漁が続いており昔のように手軽に食べられる商品ではなくなりましたが、桜えびはやっぱりうまい!



いちろうこ 静岡県静岡市清水区

588 桜えび釜揚げ
3枚 **715円**(¥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

589 白はんぺん
30g×3枚 **432円**(¥467円)

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



いちろうこ 静岡県静岡市清水区

590 ごぼう巻き
100g **474円**(¥512円)

くせがなく食べやすいので、お子様でも美味しく召し上がっていただけます。おいしい物や、冷めても美味しいので生・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

591 いわし団子
8個 **390円**(¥421円)

飲料

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

三年番茶をティーバックにしました。急須でも、冷水からもOK。チャック付き袋入りです。



大阪・ムソー B 週

596 有機無双番茶ティーバッグ
5g×40 **1,150円**(¥1,242円)

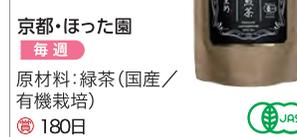
有機茶葉を三年間熟成させ、カフェインなどの刺激物が少ない番茶です。日常飲んでもいただける爽やかなお茶です。



京都・ほった園 毎週

593 有機栽培熟成三年番茶
150g **415円**(¥448円)

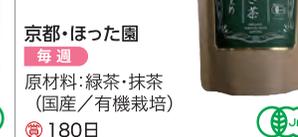
新茶時期の旬を見分け、摘んだ一番茶を遠赤外線加熱して仕上げました。苦味を抑えたまろやかな味。



京都・ほった園 毎週

594 有機松印煎茶
100g **1,000円**(¥1,080円)

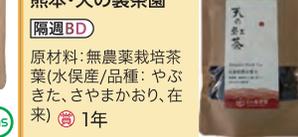
遠赤外線加熱でくき茶の独特な香りに仕上げ、有機抹茶特有の甘味を加えました。さっぱりとした美味しさ。抹茶入り。



京都・ほった園 毎週

595 有機抹茶入りくき茶
100g **600円**(¥648円)

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

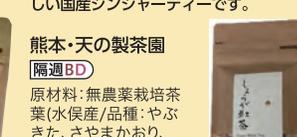


熊本・天の製茶園 隔週BD

598 天の紅茶 リーフ
40g **500円**(¥540円)



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



熊本・天の製茶園 隔週BD

600 生姜紅茶TB
2.5g×10 **650円**(¥702円)

国産有機大麦 100% 使用。香ばしく甘みがあり、すっきりとした味わい。水出しも OK



東京・オーサワジャパン 隔週BD

597 オーサワの有機麦茶
7g×24包 **562円**(¥607円)

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



福岡・POPCOFFEES 毎週

601 中挽 **602 豆**
各150g **1,120円**(¥1,210円)

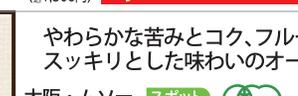
有機 JAS 認証のコロンビア産豆使用。南アルプスの伏流水を使用し、ネルドリップ方式で抽出したアイスコーヒーです。自然の恵みを最大限に活かした、香り高い深い味わいに仕上がりました。



大阪・ムソー スポット

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

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



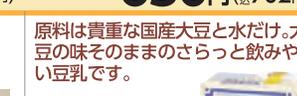
徳島・光食品 隔週BD

612 2本
160g×2 **370円**(¥400円)

愛知・マルサン 毎週

610 国産大豆の無調整豆乳
1000ml **388円**(¥419円)

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



青森・斉藤農園 (津軽産直組合) 毎週

611 津軽のかおり(びん)
1L **862円**(¥931円)

おうちで最上級の1杯を

シーンを問わない好バランス

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

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

603 有機スペシャルブレンド・豆
604 有機スペシャルブレンド・粉
各200g **1,421円**(¥1,535円)

どっしりとしたボディと旨み

「より深みのある珈琲を」との要望から誕生。苦みはありながらも渋みはなく、スイーツや食事にも合う味わいです。砂糖やミルクを入れないでも負けない深みを楽しめます。

原材料:有機栽培コーヒー豆(マンデリン40%・ペルー35%・グアテマラ25%)

605 有機ロイヤルブレンド・豆
606 有機ロイヤルブレンド・粉
各200g **1,609円**(¥1,738円)

ライトでやさしい味わい

ペルー産の最上級品質の豆を100%使用。中煎りと深煎りという、焙煎度の異なるものを配合することで、苦みも酸味もまろやかに仕上げました。

原材料:有機栽培コーヒー(ペルー(中煎り)70%・ペルー(深煎り)30%)

607 有機アメリカンブレンド・豆
608 有機アメリカンブレンド・粉
各200g **1,421円**(¥1,535円)

翌々週配達 愛知県長久手市・オキノ 冬場は常温 夏場は冷蔵 B 週 6ヶ月

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

徳島・光食品 隔週BD 価格改定

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

OGジンジャーエール

614 3本
250ml×3 **510円**(¥551円)

615 ケース 30本入
250ml×30 **4,754円**(¥5,134円)

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

東京・オーサワジャパン 隔週BD

原材料:有機玄米麹・玄米 6ヶ月

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

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

岐阜・奥長良川名水 隔週BD

原材料:水(岐阜) 5年6ヶ月

5年保存水

617
2L×6本 **2,280円**(¥2,462円)

618
500ml×24 **5,040円**(¥5,443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。

オーサワジャパン・東京 B 週

原材料:有機玄米(国産)・食塩 6ヶ月

623 玄米ポンセン
8枚 **441円**(¥476円)

オーサワジャパン・東京 B 週

原材料:有機玄米(国産)・黒豆・食塩 6ヶ月

624 玄米ポンセン黒豆入り
8枚 **451円**(¥487円)

北海道生まれのリュウクス贅沢クリームチーズをふんだんに使用したペイコドチーズケーキです。上品で滑らかな口どけが癖になります。

福岡・那珂川キッチン スポット

原材料:クリームチーズ、生クリーム、鶏卵、ビスケット、きび砂糖、無塩バター、小麦粉(薄力粉)、レモンジュース 180日

620 ペイコドチーズケーキ
1/8カット×2 **800円**(¥864円)

北海道産有機小豆を100%使用。あずきを、きび糖でほんのり甘く味付けしました。そのままおやつはもちろん、スイーツのトッピングにも。

兵庫・だいがうデイズ B 週

原材料:有機小豆(北海道)、有機きび糖 120日

有機ほの甘あずき

621 1袋
55g **250円**(¥270円)

622 3袋
55g×3 **735円**(¥794円)

ほのかに小豆が香る ほの甘あずき 《調理例》

国産有機玄米100%使用。軽い食感と程よい塩味がクセになります。朝食やおやつ、栄養補給にお湯を注いで玄米粥や、ジャム等お好みの味で召し上がれます。

オーサワジャパン・東京 B 週

原材料:有機玄米(国産)・食塩 6ヶ月

623 玄米ポンセン
8枚 **441円**(¥476円)

オーサワジャパン・東京 B 週

原材料:有機玄米(国産)・黒豆・食塩 6ヶ月

624 玄米ポンセン黒豆入り
8枚 **451円**(¥487円)

出てくるスティックタイプのゼリー 安心の国内産果汁使用

625 ぶどう 626 みかん 627 もも 愛知・太田油脂 スポット 180日

北海道・ノースカラース B週 純国産北海道バタークッキー 8枚 331円(税357円)

風味豊かな国産のきなこをたっぷり使用し、素朴な味わいに仕上げました。 628 国産小麦のきなこクッキー

生の有機かぼちゃのペーストを生地にたっぷり混ぜ込みました。 629 国産小麦のかぼちゃクッキー

手軽に食べられるサクサク食感のおせんべいに仕上げました。うるち米・かぼちゃ・にんじんは100%国内産を使用しています。 愛知・サンコー B週 おこめせん・にんじん&かぼちゃ味 20g (1枚×12袋) 390円(税421円)

七つき米を主原料に、甜菜糖・食塩・ハトムギ粉末を混ぜて焼き上げた、口溶けの良い幼児向けのせんべい。 愛知・サンコー B週 赤ちゃんせんべい 25g (1枚×14袋) 310円(税335円)

農業不使用のうるち米のおせんべい。香ばしい醤油味です。 岩手・味泉 B週 みちのくせんべい(小丸しょうゆ) 110g 485円(税524円)

一口サイズのふわり香ばしいおせんべい。ほんのり甘口で醤油と昆布だしがきいた味わい。 兵庫・アリモト スポット 召しませ日本・島醤油煎餅 80g 380円(税410円)

有機ローストアーモンドの香ばしさがたまらない! 630 国産小麦のアーモンドクッキー

有機バナナをたっぷり使用。黒糖を加え、コクのあるクッキーに仕上げました。 631 国産小麦の黒糖バナナクッキー

杵でついた国産もち米で丁寧に焼き上げた柿の種です。ピリッと辛口で仕上げています。 大阪・ムソー B週 柿の種 65g 310円(税335円)

国産有機玄米100%使用。有機玄米のみでシンプルに仕上げました。 兵庫・アリモト B週 玄米このは/プレーン 80g 420円(税454円)

国産の小麦粉に、国産大豆から作った豆乳を加えて揚げたドーナツです。 愛知・サンコー B週 豆乳どーナッツ 72g 220円(税238円)

オーガニックコーングリッツを使用し、オーガニックシュガーと天塩で薄味に仕上げたプレーンタイプのシリアル食品です。 大阪・ムソー B週 OGコーンフレーク/プレーン 150g 500円(税540円)

オーガニックとうもろこしを加工したシリアルをオーガニックシュガーでコーティングしたほんのり甘いフロストタイプです。 大阪・ムソー B週 フロスト/OGコーンフレーク 150g 526円(税568円)

北海道産のほたてを、添加物を一切使わずに、国産原料から作った天然だしで上品に味付けした、やわらか食感の貝ひもです。 純国産北海道ホタテ貝ひも 45g 563円(税608円)

鹿児島県で作られる郷土菓子「ふくれ」は、原材料に許が使用されたお菓子です。 こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 スポット 642 ふっくらふくれプレーン 1個 449円(税485円)

静岡県産の有機栽培茶パウダーと京都産抹茶(クロレラ入り)を使用。 静岡・協同組合 静岡県静岡市 スポット 643 ふっくらふくれ抹茶 1個 486円(税525円)

有機ブドウ果汁使用のゼリー。砂糖は不使用です。 埼玉・オーサワジャパン B週 有機ぶどう使用のゼリー 60g 149円(税161円)

さつまいもから作った麦芽水飴と蓮根粉末などから作った砂糖不使用、甘さ控えめのなつかしい餅です。 大阪・無双本舗 スポット 647 節れんこんのど飴 70g 490円(税529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。 646 雑貨

オレイン酸リッチのフレッシュなオリーブオイルを使用し、100%自然由来成分でお肌をやさしいアケアソープです。 神奈川・太陽油脂 スポット 649 オリーヘアソープ(詰替) 400ml 1,460円(税1,606円)

フレッシュなオリーブオイルを配合した、100%自然由来成分でお肌にやさしいアケアソープです。 神奈川・太陽油脂 スポット 650 オリーヘアコンディショナー(詰替) 400ml 1,460円(税1,606円)

オレイン酸リッチのフレッシュなオリーブオイルを使用し、100%自然由来成分でお肌をやさしい。 神奈川・太陽油脂 スポット 651 オリーボディソープ(詰替) 400ml 1,250円(税1,375円)

お肌になじみやすいオレイン酸を多く含む、オリーブオイルから生まれた植物性洗剤です。 神奈川・太陽油脂 スポット 652 詰替 スポット 653 詰替 140ml 790円(税869円)

手肌への負担が少なく、直接お口に触れる食器の洗浄に安心な台所用液体石けんです。 神奈川・太陽油脂 スポット 654 詰替 450ml 540円(税594円)

「オレインオイル」で洗浄力アップ! 植物性原料だけで作られたお風呂用せっけんです。 神奈川・太陽油脂 スポット 655 トイレ洗いせっけん 詰替 350ml 420円(税462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。 10002 昼用羽なし 24個 569円(税626円)

無漂白の牛乳パックを配合しています。「リーフエンボス」加工でいちだんとふっくら、ソフトな肌ざわりを実現しています。 埼玉・山田洋治商店 毎週 658 ワンタッチ芯なしシングル 130m×6 740円(税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 659 ピュアブラウン・ダブル 37.5m×8 672円(税739円)

紙パック55%、古紙45%を再利用した無漂白、無香料、無染料のティッシュペーパーです。 埼玉・山田洋治商店 毎週 10001 ピュアティッシュペーパー 5箱 672円(税739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。 10005 夜用羽なし 12個 569円(税626円)

サイズは210mm×80mmの普通の日用です。厚みが2.5mmなので、少し分厚いと感じるかもしれません。 10003 昼用羽付き 16個 569円(税626円)

成分:1層目:オーガニックコットン不織布(無漂白)、2層目:パルプ(エアレード)、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) 10004 多い日昼用羽なし 18個 569円(税626円)

成分:粗製糖・小麦粉・牛乳・卵・米粉・蜂蜜・黒酢・重曹 642 ふっくらふくれプレーン 1個 449円(税485円)

成分:粗製糖・小麦粉・牛乳・卵・米粉・蜂蜜・黒酢・重曹・有機緑茶・クロレラ 643 ふっくらふくれ抹茶 1個 486円(税525円)

成分:有機ぶどう果汁(アルゼンチン、アメリカ産他)、寒天 644 有機ぶどう使用のゼリー 60g 149円(税161円)

成分:麦芽水飴(国内製造)・蓮根粉末(国産)・本くず粉(国産)・生姜粉末(国産)・食塩・さつまいも澱粉 647 節れんこんのど飴 70g 490円(税529円)

成分:純石けん分(10% 脂肪酸カリウム)、オレインオイル 649 オリーヘアソープ(詰替) 400ml 1,460円(税1,606円)

成分:純石けん分(10% 脂肪酸カリウム)、オレインオイル 650 オリーヘアコンディショナー(詰替) 400ml 1,460円(税1,606円)

第3世界ショップ 東京都目黒区

フェアトレードからコミュニティトレードへ

「フェアトレード(国際産直)商品。世界各地で自然と共生しながら育まれてきた食文化を楽しみながら、持続可能な農業と生産製造者(地域)の自立した応援をすることに役立ちます。※「コミュニティトレード」とは、環境との調和や持続可能な生産、過疎、後継者難、伝統の消失といった、地域の課題を解決しようとする貿易のあり方のことです。

翌々週配達

「カレーの壺」生産者スリランカのマリオさん作。カレーやお菓子づくりに。クセがなく濃厚な味わい。

カレー作りに

翌々週配達
東京・第3世界ショップ

原材料: ココナッツ(農業不使用)、グアーガム
◎ 2年

10014 ココナッツミルク
200ml **360円**(¥389円)

酸味・苦み・コクのバランスがよく、すっきりとした飲み口とまろやかな甘み特徴です。完熟した実だけを選んで収穫する、手摘み・天日乾燥のコーヒーです。

翌々週配達
東京・第3世界ショップ

原材料: コーヒー豆(グアテマラ)
◎ 1年

10017 豆 10018 粉
各150g **991円**(¥1,070円)

素材がおいしいから、インスタントでもおいしい！
第3世界ショップのStickラテ

翌々週配達
東京・第3世界ショップ

フェアトレードにより調達されたココア・黒糖のみを使用して作りました。牛乳やお湯を入れていただくだけで、お飲みいただけます。ふんわりココアの濃厚さが広がる一杯です。

原材料: 黒糖・ココアパウダー
◎ 1年

10021 Stick黒糖ココア
各65g(13g×5包) **680円**(¥734円)

ほうじ茶は「僕らが作ったお茶」の生産者の学生耕作隊から届いたものを使用。甘さ控えめのやさしい味で、ほっと一息できる一杯です。

原材料: 脱脂粉乳・加工黒糖・ほうじ茶
◎ 1年

10022 Stickほうじ茶ラテ
各65g(13g×5包) **680円**(¥734円)

おつまみやおやつに

栄養価の高いナッツを、おやつやおつまみ感覚で手軽に楽しめるのがうれしい♪持ち歩きや保存に便利なチャック付き

「スナックナッツシリーズ」

翌々週配達 東京・第3世界ショップ スポット
◎ 180日

アーモンドをあおさと焼き塩で味付けし、ローストしたちりめんミックスしました。おつまみやおやつに。

原材料: アーモンド(アメリカ)・ちりめん(しらす(静岡県産)・食塩)・なたね油・食塩・あおさのみ

10032 アーモンドミックス ちりめんり塩
30g 517円⇒**502円**(¥542円)

アーモンドを、ガーリックと唐辛子を効かせたペペロンチーノ風味に味付けし、香ばしく炒った桜えびとミックスしました。おつまみにオススメです。

原材料: アーモンド(アメリカ)・素干しさくらえび(さくらえび(静岡県産)・なたね油・食塩・ガーリックパウダー・とうがらし

10033 アーモンドミックス 桜えびペペロンチーノ
30g 517円⇒**502円**(¥542円)

マンゴーの果肉を、スパイスや酢、砂糖と一緒に煮込んで作った甘辛味の調味料。和洋中様々な料理の隠し味に。簡単なレシピ付き。

翌々週配達
東京・第3世界ショップ
スポット
◎ 25ヶ月

10010 チャツネ
240g **680円**(¥734円)

スリランカから来たスパイスの王様 太陽をたっぷり浴びて育ったこしょうは、すっと鼻に抜けるような香りとピリっとした野性的な辛み特徴。

翌々週配達
東京・第3世界ショップ

原材料: こしょう(スリランカ)
◎ 2年

10015 ペッパー黒ホール
20g 400円⇒**389円**(¥420円)

翌々週配達
東京・第3世界ショップ

原材料: 紅茶・ベルガモット香料
◎ 1年

10016 アールグレイ紅茶
80g **800円**(¥864円)

完熟した実だけを選んで収穫する、手摘み、天日乾燥のコーです。農園内に研究室を設け、コーヒーの高度な品質管理に取り組んでいます。焙煎度合いは深煎りの、香りが高く後味にキレのあるおいしいコーヒーに仕上がっています。

翌々週配達
東京・第3世界ショップ

原材料: コーヒー豆(グアテマラ)
◎ 365日

10019 豆 10020 粉
各150g **991円**(¥1,039円)

毎日飲んでも飽きのこないすっきりとした香ばしい味わいです。丁寧に卓越した烏龍茶作りの技術で、茶葉の香りと味を最大限に引き出すことで、何煎出しても豊かな味わいが続きます。

翌々週配達
東京・第3世界ショップ

原材料: 茶(半発酵茶)
◎ 1年

10023 ティーバッグ(1リットル用)
5g×12包 **689円**(¥744円)

オイルコーティングをしておらず、味が濃く美味しいプルーンです。国際的有機栽培認定団体の基準に従って栽培されています。

翌々週配達
東京・第3世界ショップ

原材料: プルーン(種なし)
◎ 180日

10024 プルーン(種なし)
120g **689円**(¥744円)

翌々週配達
東京・第3世界ショップ

原材料: クランベリー(アメリカ)・粗糖・ひまわり油
◎ 180日

10025 ドライクランベリー
80g **560円**(¥605円)

食物繊維・亜鉛・鉄分が豊富で、たんぱく質・ビタミンEを多く含んでいます。コレステロールはゼロです。

翌々週配達
東京・第3世界ショップ

原材料: ピーカンナッツ(アメリカ)
◎ 180日

10028 ピーカンナッツ
65g **689円**(¥744円)

不飽和脂肪酸を含みアンチエイジング効果が期待できるマカダミアナッツ。油を使わずローストしています。

翌々週配達
東京・第3世界ショップ

原材料: マカダミアナッツ(マラウイ共和国)
◎ 180日

10029 マカダミアナッツ(食塩不使用)
65g **689円**(¥744円)

インド産のカシューナッツを、国内で香ばしくローストしました。

翌々週配達
東京・第3世界ショップ

原材料: カシューナッツ(インド)
◎ 180日

10030 カシューナッツ(食塩不使用)
70g **689円**(¥744円)

じっくり作る本格スパイスカレーに必要なおすすめスパイスが入った、スパイスセット

赤レンズ豆のベジカレー
チキンピリヤコ

丸豆とのスパイスと粉末スパイスをセットにした、本格カレー用スパイスセットです。スパイスの良い香りが生きています。11種類のスパイスやハーブを、ホールやパウダーに必要な分量をパッケージングしてあるので、これ1パックで手軽に本格カレー作りがはじまります。カレーペースト&カレーのレシピ付き。

東京・第3世界ショップ スポット 翌々週配達

原材料: コリアンダー、クミン、フェヌグreek、シナモン、唐辛子、カレーリーフ、クローブ、スクルーバイン、カルダモン、レモングラス、ターメリック
◎ 3年

10009 スリカレー
34g 520円⇒**504円**(¥544円)

「誰でも、おいしく簡単に」
本場のスリランカカレーが作れます!

たっぷりのトマトとレモングラスが素材の旨味を引き出します。程よい辛さと、爽やかな風味です。

原材料: トマトペースト、醸造酢、レモングラス、食塩、たまねぎ、米、にんにく、しょうが、ココナッツオイル、乾燥ココナッツ、ガランガル、その他香料

10012 オリジナル
22皿分 **650円**(¥702円)

原材料: 醸造酢、食塩、コリアンダー、砂糖、米、にんにく、ターメリック、クミン、たまねぎ、タマリンド、ココナッツオイル、乾燥ココナッツ、しょうが、その他香料

10011 マイルド
650円(¥702円)

ローストしたスパイスの香ばしい風味と、パンチの利いた辛味が鶏肉との相性抜群です。辛い物好きの方に大人気!

原材料: 醸造酢、食塩、タマリンド、しょうが、たまねぎ、唐辛子、にんにく、米、コリアンダー、乾燥ココナッツ、ココナッツオイル、その他香料

10013 スパイシー
650円⇒**630円**(¥680円)

翌々週配達 スポット
◎ 25ヶ月

瑞々しく熟したマンゴーの実をひとつずつハンドカットして乾燥させています。砂糖不使用とは思えない甘さにビックリです。

翌々週配達
東京・第3世界ショップ

原材料: レーズン、ドライクランベリー(クランベリー)、粗糖、ひまわり油、スライスアーモンド、クルミ
◎ 180日

10026 ドライマンゴー(無加糖)
65g **625円**(¥675円)

翌々週配達
東京・第3世界ショップ

原材料: ドライフルーツミックス
◎ 180日

10027 ドライフルーツ・ナッツミックス
90g **625円**(¥675円)

毎日の食事の中に、自然が作り出すミネラルを丸ごとどうぞ。

アーモンドには10種類以上の栄養素がバランスよく含まれています。食塩は使用していません。

いつもの3.2倍
東京・第3世界ショップ
原材料: アーモンド(アメリカ)
◎ 180日

10034 徳用アーモンド(食塩不使用)
230g **1,594円**(¥1,722円)

いつもの3倍
東京・第3世界ショップ
原材料: くるみ(アメリカ)
◎ 180日

10035 徳用くるみ(生)
200g **1,486円**(¥1,605円)

ピスタチオ・アーモンド・くるみはアメリカ産の有機栽培。カシューナッツはスリランカのフェアトレードのもの。

東京・第3世界ショップ

原材料: くるみ(アメリカ)・アーモンド(アメリカ)・ピスタチオ(アメリカ)・カシューナッツ(スリランカ)
◎ 180日

10036 徳用ミックスナッツ
200g **1,486円**(¥1,605円)