

お届けカレンダー	月	火	水	木	金
注文用紙提出日	4/6	7	8	9	10
商品のお届け日	13	14	15	16	17
翌々週分のお届け日	20	21	22	23	24

# 畑と台戸所をつなぐ



**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>



## 人気商品「つぶつぶまぐろ丼」の

**秘密**

一般的なネギトロは、頭や尾などスジの多い部位を使うため、なめらかなペースト状に加工されることが少なくありません。対してマストミは、スジを丁寧に取り除き、刺身にもできる良質な部位だけを使用。あえて“つぶつぶ”感を残すことで、マグロ本来の繊維と旨み、噛むほどに広がる味わいを引き出しています。だからこそ、ひと口でわかる違い。そんなところらのネギトロとは一線を画す、贅沢なまぐろ丼です。

「マグロの王様」とも呼ばれる天然本マグロの中トロです。  
徳島・マストミ **スポット**

原材料:ホシマグロ(大西洋) ◎最短10日  
**30205 本まぐろ/中トロ刺身用**  
100g  
2,245円⇒  
(¥2,425円) **1,995円(¥2,155円)**

# マグロといえばマストミ

マグロを知り尽くした  
プロが見極める  
徳島・マストミのマグロ

マグロの遠洋漁業に携わり半世紀。地元・徳島の寿司店や料理店に長年選ばれ続けてきた“マグロのスペシャリスト”が『マストミ』です。培ってきた確かな目利きと高度な解凍技術をもとに、競りでの見極めにとどまらず、実際に身を切り出して解凍し、色・脂のり・身質まで一本一本を丁寧に確認。本当に納得できるものだけを届けています。扱うのは、生食に適した「はえ縄漁」で獲れたマグロのみ。船上で迅速に処理し、マイナス50度以下で急速凍結された高品質な原料を厳選しています。

マグロの魅力を生かすために「味」を残しています。

徳島・マストミ **スポット**

原材料:まぐろ(メバチマグロ(台湾)、菜種油)、タレ(醤油・砂糖・発酵調味料、食塩、酵母エキス) ◎最短10日 **7/17/21** **要**

**つぶつぶまぐろ丼 タレ付き**

**30144 2食分** 50g×2/タレ20g×2  
864円⇒  
(¥933円) **749円(¥809円)**

**30151 2P/4食分** 50g×4/タレ20g×4  
1,728円⇒  
(¥1,866円) **1,474円(¥1,592円)**

**30168 3P/6食分** 50g×6/タレ20g×6  
2,592円⇒  
(¥2,799円) **2,188円(¥2,363円)**

## 年に一度の全品

# 感謝 SALE

鮮やかな赤色が特徴のメバチマグロ。分厚く切って食感を生かしたり、薄く切ってサラダの彩りなどにも◎。

徳島・マストミ **スポット**

原材料:メバチマグロ(台湾) ◎最短10日

**30199 メバチマグロ短冊**

100g  
800円⇒  
(¥864円) **712円(¥769円)**



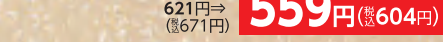
特製甘酢ソースをからめていますので、魚嫌いの方にも抵抗なく栄養価の高いマグロを食していただけます。

徳島・マストミ **スポット**

原材料:まぐろ(台湾・日本)、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 **7/17/21** **要** **調理済**

**30236 まぐろ団子甘酢ソース/2食**

4個×2  
621円⇒  
(¥671円) **559円(¥604円)**



食感の良いびん長まぐろを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。

徳島・マストミ **スポット**

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、馬鈴薯澱粉、食塩 ◎30日 **7/17/21** **要**

**30182 まぐろ漬け丼/胡麻ダレ**

80g×2  
680円⇒  
(¥734円) **605円(¥653円)**



温めるだけで、手軽に夕食やお弁当の一品に

徳島・マストミ **スポット** **調理済**

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 **7/17/21** **要**

**30229 ひとくちまぐろカツ**

150g  
658円⇒  
(¥711円) **586円(¥633円)**



鮮度の良いピンチョウマグロをオリジナルのタレに漬け込みました。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**

原材料:ピンチョウマグロ(太平洋)、醤油、米発酵調味料 ◎30日 **7/17/21** **要**

**30175 まぐろ漬け丼用/びん長**

80g×2  
680円⇒  
(¥734円) **605円(¥653円)**



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

徳島・マストミ **スポット**

原材料:めばちまぐろ(太平洋) ◎最短10日

**30212 まぐろカマトロ焼物用**

200g  
541円⇒  
(¥584円) **481円(¥519円)**



### 惣菜キット

グリーンリーフ群馬県利根郡

忙しい時、あと一品ほしい時に助かる惣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



キャベツ・玉ねぎ・にんじんと国産の豚肉を炒めて作るセットです。たっぷり野菜が摂れます。ご飯にピッタリの一品です。

【副】 スポット ◎ 製造日含め5日 【アレルギー】 麦(卵)豆

原材料:野菜セット【キャベツ・玉ねぎ・人参】調味肉【豚肉・醤油・菜種油・鶏卵・発酵調味料・馬鈴薯でん粉・コチュジャン・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】

#### 5 国産豚の野菜炒め

2人前(510g) 1,120円(税1,210円)



約6分調理時間



#### 豆腐団子でヘルシーな酢豚風炒め

約5分調理時間

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

【副】 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・水煮たけのこ】具入り添付タレ【ケチャップ・砂糖・酢・しょうゆ・馬鈴薯澱粉・食塩】・鶏肉・豆腐・玉ねぎ・豚脂・パン粉・揚げ油(なたね油)・鶏卵・長ねぎ・馬鈴薯澱粉・醤油・なたね油・清酒・食塩・生姜・こしょう

#### 2 ふんわり豆腐団子と野菜の甘酢炒め

2人前(450g) 1,081円(税1,167円) **972円(税1,050円)**



#### ご家庭では面倒な酢豚も袋から出して炒めるだけ!

約6分調理時間

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。

【副】 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】

#### 彩り野菜と国産豚の黒酢酢豚

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



新鮮な野菜とごまの風味たっぷりの担々の菜で作る担々ごま炒めセットです。ピリっとした辛さとごまの風味がよみつきに。

【副】 スポット ◎ 製造日含め5日 【アレルギー】 麦(卵)豆

原材料:野菜セット【キャベツ・ピーマン・人参】担々の菜【豚肉・ごま・砂糖・みそ・ポークエキス・しょうゆ・野菜(きくらげ・しいたけ)・食塩・香辛料・でんぷん・香味食用油・酵母エキス・かつおエキス・ごま油・醸造酢】

#### 6 3種野菜の国産豚の担々ごま炒め

3人前(540g) 1,253円(税1,353円)

約5分調理時間



ボリュームたっぷりのチンゲン菜としっかり味のスタミナ肉を炒めて作るスタミナ炒めです。パプリカの赤色が彩りを添えてくれます。ご飯との相性パッチリの一品です。

【副】 スポット ◎ 製造日含め5日 【アレルギー】 麦(卵)豆

原材料:野菜セット【チンゲン菜・赤パプリカ・しいたけ】調味肉【豚肉・醤油・菜種油・鶏卵・発酵調味料・馬鈴薯でん粉・コチュジャン・にんにくペースト・酒・ごま油・砂糖・生姜ペースト・食塩・コショウ】

#### 7 チンゲン菜のスタミナ炒め

2人前(440g) 1,152円(税1,244円)

約6分調理時間



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。

【副】 スポット ◎ 製造日含め5日 【アレルギー】 麦(卵)豆

原材料:野菜セット【玉ねぎ・さつまいも・じゃがいも・かぼちゃ・人参】調味料【豚肉・砂糖・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】

#### 8 5種の根菜と豚肉の黒酢あん炒め

2人前(360g) 1,141円(税1,232円) **1,083円(税1,170円)**



### 果物&野菜

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

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

#### 初夏の味わい さわやか甘夏みかん

温州みかんと並ぶ柑橘の代表品種。さわやかな酸味とほのかな苦味が特徴。皮ごと自家製マーマレードに。★お届け重量に幅があります。あらかじめご了承ください。



池田鹿蔵みかん農園 和歌山県有田郡 ◎菌2虫5植調1 有機許容4(当地比約1/2)

10 約1kg前後 **720円(税778円)**

#### 甘くてジューシー! 人気の「和のオレンジ」

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雑種。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が、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。



池田鹿蔵みかん農園 和歌山県有田郡 ◎菌2虫5植調1 有機許容3(当地比約1/2)

12 セミノール 約800g **738円(税797円)**

#### みかんの甘みとオレンジの香り、1玉で二度おいしい!

温州みかんとトロビ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ーシー。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 ◎菌2虫5植調1 有機許容3(当地比約1/2)

13 清見オレンジ 約1kg **821円(税887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!



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

14 青森りんご・もったいないサンふじ 約600g(サイズ混) **818円(税883円)**

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 ◎菌0虫0 化成使用 品種:グロスミッチェル種ホムトン

#### タイバナナ

15 500g **492円(税531円)**

Fair trade フェアトレード

池田鹿蔵みかん農園 和歌山県有田郡 ◎菌2虫5有機許容3(当地比約1/2) 品種:ユレカ

#### レモン

約300g(2~3個) **406円(税438円)**

#### 甘夏

11 約3kg前後 **2,014円(税2,175円)**

#### セミノール

約800g **738円(税797円)**

#### 清見オレンジ

約1kg **821円(税887円)**

#### もったいないサンふじ

約600g(サイズ混) **818円(税883円)**

料理のアクセントに、お酢がわりに手作りドレッシングに、お菓子づくりに。料理がガン!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 ◎菌2虫5有機許容3(当地比約1/2) 品種:ユレカ

17 レモン 約300g(2~3個) **406円(税438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 ◎殺菌殺虫あわせて2~4回(有機許容含む) ※一般栽培25回 ※サイズ混、多少の曲がりあり

#### 島のきゅうり

18 1P 180g(約2本) **310円(税335円)**

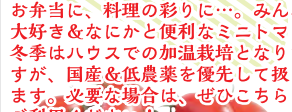
暖かい沖縄から、一足お先に初キュウリをお届けします。



#### 島原からミニトマト登場!

19 2P 180g×2 620円(税670円) **581円(税627円)**

お弁当に、料理の彩りに…。みんな大好き&なにかと便利なミニトマト。冬季はハウスでの加温栽培となりますが、国産&低農薬を優先して扱います。必要な場合は、ぜひこちらをご利用ください!



#### 島原のミニトマト(赤)

20 1P 150g **298円(税322円)** 21 2P 150g×2 596円(税644円) **554円(税598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 ◎菌3-4虫3-4



#### キャベツ

22 1/2玉 ◎ 267円(税288円) 23 1玉 ◎ 534円(税577円) **410円(税443円)**

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



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



teranova 愛知県安城市 ◎菌0虫0 品種:美味タスほか

24 無農薬リーフレタス 150g **349円(税377円)**

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



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

25 無農薬サニーレタス 150g **349円(税377円)**

出始めは、ふわっと半球状の状態でお届けします。外葉も美味しい品種なので、外葉をつけたまま。ぜひお召し上がりください。★この時期は巻きはゆるくフワリしています。



teranova 愛知県安城市 ◎菌0虫0 品種:わわ菜

26 ふんわりミニ白菜 1株(約600g) **416円(税449円)**

定番のザ・葉もの野菜。定番のおひたしやゴマ和え、煮びたし、バターソテーに。



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

27 ほうれん草 200g **276円(税298円)**

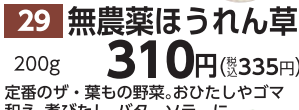
アクが少なく使いやすい万能葉もの。定番のおひたし、油揚げと煮びたし、そのままシャキッと炒め物に。



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:いなむら他

28 小松菜 200g **276円(税298円)**

teranova 愛知県安城市 ◎菌0虫0 品種:フリーウェイ



29 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

30 無農薬小松菜 200g **290円(税313円)**

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



31 大和真菜 200g 276円(税298円)

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



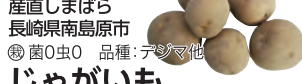
37 有機ベビールッコラ 30g 298円(税322円)

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！天野グループ 愛知県安城市



43 小かぶ 1束(約3~5玉) 333円(税360円)

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



じゃがいも 50 500g(S-2L) 317円(税342円)

51 1kg(S-2L) 582円(税629円)

中国野菜の一種。クセがなく食べ応えあり。炒め物や煮物に。



32 チンゲン菜 200g 290円(税313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。



38 有機ベビーケール 30g 300円(税324円)

状態がよければ葉っぱをお付けします。栄養たっぷりの炒め物やふりかけに。



44 天野さんの大根 1本 333円(税360円)

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



52 小っちゃなさつまいも 1kg 638円(税689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。



33 有機ベビーサラダほうれん草 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！



39 有機サラダ春菊 30g 300円(税324円)

貴重な農業不使用大根。サイズはやや小ぶりです。



45 無農薬大根 1本 367円(税396円)

薬味に欠かせないしょうがが。農業不使用なので、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。



53 青森ごぼう 200g 320円(税346円)

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



34 有機サラダ小松菜 30g 300円(税324円)

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



40 有機レタスリーフミックス 30g 300円(税324円)

大人気！無農薬雪の下にんじん。甘さと奥深い味わいの「はまべに」は、生食もよし、加熱するとコクが増します。にんじん好きの方におすすめ！



46 500g 328円(税354円)

47 1kg 587円(税634円)



54 しょうが 80g 328円(税354円)

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



35 有機サラダ水菜 30g 300円(税324円)

農業不使用の有機栽培であんしん★ さつ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。



41 有機ベビーリーフ 30g 300円(税324円)

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



36 有機サラダロメイン 30g 300円(税324円)

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



42 たっぴり有機ベビーリーフ 100g 582円(税629円)

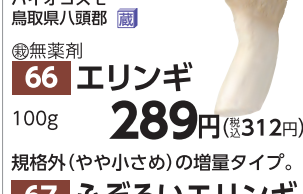
いろいろなきのこが味わえる♪お楽しみパック

独特のこりこり食感が美味しい「黒あわび茸」入り(割れ混ぜり) バイオコスモ 神奈川県伊勢原市



57 黒あわび茸入りきのこ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 広島県、熊本県、三重県、北海道のいづれか



68 完熟なめこ 150g 245円(税265円)

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



60 ブラウンえのき 100g 245円(税265円)

シャキシャキした歯ごたえとほんのりした甘み、独特の風味。



61 えのき 100g 146円(税158円)

和・中・イタリアンなどどんな料理にも大活躍！



62 徳用 200g 236円(税255円)

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



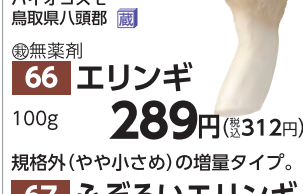
63 ぶなしめじ 100g 198円(税214円)

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。



65 まいたけ 100g 338円(税365円)

アワビに似た独特のシャキッとした歯ごたえと香りが美味。



67 ふぞろいエリンギ 150g 294円(税318円)

めめりと歯ざわりが特徴。味噌汁や、えのきとの和え物、大根おろしに。



69 はなびらたけ 80g 402円(税434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。



70 ホワイトマッシュルーム 100g 367円(税396円)

風味が濃いのでサラダや炒め物にどうぞ。※軸付き



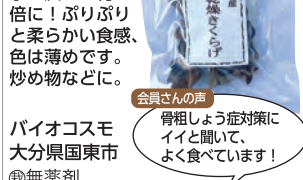
71 ブラウンマッシュルーム 100g 367円(税396円)

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



72 生きくらげ(黒) 65g 360円(税389円)

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



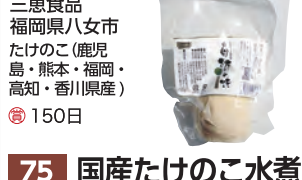
73 乾燥生きくらげ 20g 625円(税675円)

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。お煮しめに！



74 国産たけのこ水煮(スライス) 150g 562円(税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。



75 国産たけのこ水煮(ホール) 130g 902円(税974円)

お米・雑穀など

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。

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



76 犬山の黒米 200g 626円(税676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

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

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

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

桜井食品 岐阜県美濃加茂市 D週 原材料:ハトムギ(国内産) 1年 83 国内産ハトムギ 150g 600円(税648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

- 84 6個 388円(税419円)
85 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

- 86 2個 138円(税149円)
87 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/成分無調整/分別生産流通管理済み飼料 6日 アレルゲン 乳

- 90 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み心地で、カフェオレなどブレンドしたり料理にも使いやすい。



四日市酪農 三重県菟野町 毎週 原材料:65℃30分殺菌処理/成分無調整/分別生産流通管理済み飼料 5日 アレルゲン 乳

鈴鹿山麓低温殺菌牛乳

- 91 1000ml 439円(税474円)
92 500ml 338円(税365円)
93 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。ご家族みんなでどうぞ。

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

- 96 小(130ml) 163円(税176円)
97 大(500ml) 438円(税473円)



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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週 原材料:生乳(四日市酪農)・いちごピューレ(国産いちご、砂糖)・ビートグラニュー糖(北海道)・乳製品(国産) 18日 アレルゲン 乳

- 98 小(130ml) 200円(税216円)
99 大(500ml) 500円(税540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きパックにしました。串にさしておでんの具に、お弁当のおかずにも。



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

- 88 うずらの卵水蒸き 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 アレルゲン 乳

- 94 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、または好みでジャムやはちみつを加えて、朝食やおやつにどうぞ。

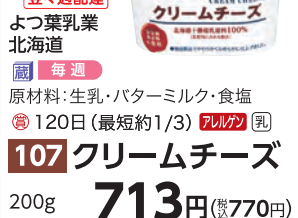
四日市酪農 三重県菟野町 毎週 原材料:生乳(四日市酪農) 17日 アレルゲン 乳

- 101 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。なめらかでほろけるようなやわらかさに仕上げました。安定剤・保存料は使用していません。

よつ葉乳業 北海道 毎週 原材料:生乳・バターミルク・食塩 120日(最短約1/3) アレルゲン 乳

- 107 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・ファフィア酵母原末・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



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

- 95 JPA2ヨーグルト(無糖) 390g 400円(税432円)

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週 原材料:生乳(四日市酪農) \*72℃15秒殺菌処理 7日 アレルゲン 乳

- 102 低脂肪牛乳 1000ml 408円(税441円)

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

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

- 108 おつまみチーズチェダー 30g 334円(税361円)



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

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

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

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

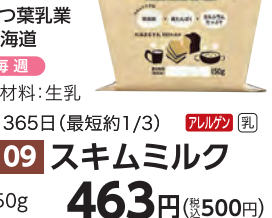
四日市酪農 三重県菟野町 毎週 原材料:生乳(国産) 9日 アレルゲン 乳

- 103 生クリーム 200ml 710円(税767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) アレルゲン 乳

- 109 スキムミルク 150g 463円(税500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) アレルゲン 乳

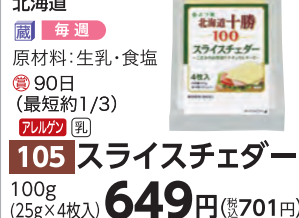
- 104 シュレッドチーズ 250g 924円(税998円)



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) アレルゲン 乳

- 105 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力で熟成させた軟質チーズ。あっさりとしたクリーミーで、ワインにもピッタリ。

よつ葉乳業 北海道 隔週BD 原材料:生乳・食塩 180日(最短約1/3) アレルゲン 乳

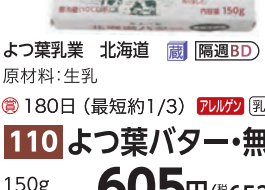
- 106 カマンベールチーズ 90g 692円(税747円)



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

よつ葉乳業 北海道 隔週BD 原材料:生乳 180日(最短約1/3) アレルゲン 乳

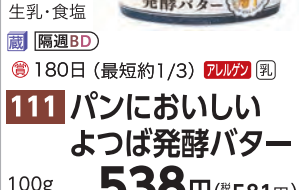
- 110 よつ葉バター・無塩 150g 605円(税653円)



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) アレルゲン 乳

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



国産小麦&天然酵母のパン

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

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。

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

- 115 テーブルロール 40g×4 397円(税429円)



プレマのパン

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

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。

原材料:国産小麦粉・有機ショートニング・粗糖・ホシノ天然酵母 最短3日 アレルゲン 麦

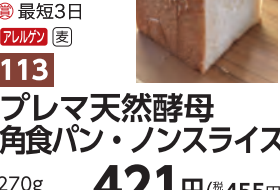
- 118 ハイジの白パン 80g×2 422円(税456円)



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

原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母 最短3日 アレルゲン 麦

- 113 プレマ天然酵母 角食パン・ノンスライス 270g 421円(税455円)



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

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

- 114 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。

原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母 最短3日 アレルゲン 麦

- 116 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げばしいためのバケット。斜めスライスして軽くトーストするとさらにおいしい!

原材料:基本材料・ホシノ天然酵母 最短3日 アレルゲン 麦

- 117 バタール 1本 486円(税525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。

原材料:国産小麦粉・有機ショートニング・粗糖・ホシノ天然酵母 最短3日 アレルゲン 麦

- 119 プレマの塩パン 85g×2 514円(税555円)



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

原材料:基本材料・有機パーラム油・ホシノ天然酵母 最短3日 アレルゲン 麦

- 120 豆乳クリームサンド 85g×2 575円(税621円)



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

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

- 120 豆乳クリームサンド 85g×2 575円(税621円)



マイスターズ・バックシュトゥーベのパンと焼き菓子

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

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

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

121 湯種食パン 520g 420円(¥454円)

干しりんごの甘酸っぱさとオーガニックくるみの香ばしさがほどよくマッチ。

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

126 干しりんごのカンパーニュ 250g 440円(¥475円)

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

スポット 原材料: 基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OG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

132 全粒パン・ナッツ 300g 440円(¥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。豆の甘みがフワッと広がります。そのままでも、温めても美味しい。消泡剤不使用。

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

138 東白川村の寄せ豆腐 300g 452円(¥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。

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

144 国産有機湧水豆腐・もめん 170g 291円(¥314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とも。焼いても美味。

丸和食品 東京都練馬区 隔週BD 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

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

丸和食品 東京都練馬区 隔週BD 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

156 味付いなりあげ 6枚 342円(¥369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

122 湯種レーズン食パン 330g 340円(¥367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

128 石窯ベーグル・オレンジピール 2個 340円(¥367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

134 オートミールのロッククッキー 75g 440円(¥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

135 玄米スティック 7本 440円(¥475円)

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

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

141 豆庵豆腐 絹寄せ 300g 359円(¥387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。

丸和食品 東京都練馬区 隔週BD 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

147 絹豆腐充填 150g×2 222円(¥240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。汁ごと青菜との煮びたしに。

丸和食品 東京都練馬区 隔週BD 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

153 味付えび入京がんも 10個(220g) 385円(¥416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。

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

124 全粒パン・いちじく 300g 440円(¥475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

130 ハニー&アーモンド 90g 280円(¥302円)

濃厚なココア生地にチョコチップとラム酒漬けレーズンを加え、大人味に仕上げました。少し冷やして生クリームを添えてどうぞ。

スポット 原材料: 国産小麦粉・自然塩・バター・平飼卵・アーモンド・粗糖・ココアパウダー・自家製ラム酒漬けOGレーズン・三温糖・OGチョコチップ 10日

136 ココアのパウンドケーキ 1台 740円(¥799円)

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

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

142 豆庵もめん豆腐 300g 353円(¥381円)

しっかりと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。

丸和食品 東京都練馬区 隔週BD 原材料: 国産大豆・にがり・菜種油 5日

148 手揚げ油揚げ 2枚 302円(¥326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。

丸和食品 東京都練馬区 隔週BD 原材料: 国産大豆 30日

154 押し豆腐 220g 335円(¥362円)

イモをすりおろして作った素朴な糸こんにやく。やわらかく風味満点。煮物に。

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

160 手造り生芋糸こんにやく 250g 300円(¥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。

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

125 カンパーニュ・ノア 280g 440円(¥475円)

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

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

131 パン・オ・ノア 320g 440円(¥475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。



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

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

143 国産有機湧水豆腐・絹よせ 170g 291円(¥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...

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

149 豆庵厚揚げ 1枚(約240g) 409円(¥442円)

丸和食品 東京都練馬区 隔週BD 原材料: 国産大豆 30日

155 おから 200g 193円(¥208円)

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

161 板こんにやく 250g 210円(¥227円)

こんにやく

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

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

159 手造り生芋こんにやく(板) 280g 300円(¥324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
162 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
163 糸こんにやく(白) 200g 210円(税227円)

(生・冷凍・乾麺)

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

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



\*ゆで時間約10~12分/約2食分
165 国産小麦の生うどん 300g 372円(税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



166 国産小麦100%の細うどん(生) 250g 330円(税356円)

そば3割のあっさりとした食感。15秒間温めるだけで召し上がれます。やわらかいので、お年寄りやお子さんに。



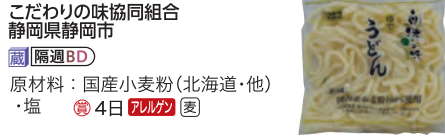
171 国産100%のゆでそば 160g(1食) 230円(税248円)

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。



167 1P 210g 170円(税184円)
168 2P 210g×2 340円(税367円) 333円(税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。



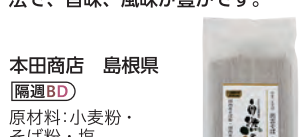
169 1P 210g 170円(税184円)
170 2P 210g×2 340円(税367円) 333円(税360円)

国産小麦粉とそばの美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。



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

国内産そば粉、国内小麦を使用。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。



173 出雲そば 180g 447円(税483円)

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



174 水を加えて調理する焼きそば 120g 216円(税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。



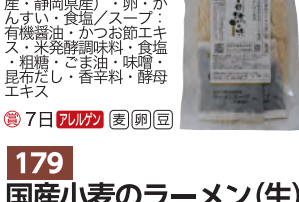
175 1P 300g(約2食) 314円(税339円)
176 2P 300g×2(約2食×2) 628円(税678円) 609円(税658円)

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



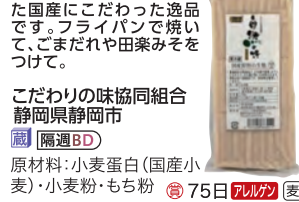
177 1P 160g 182円(税197円)
178 2P 160g×2 364円(税393円) 353円(税381円)

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。



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

東海地方では昔から愛されているもち麦(角麩)。地元愛知県産の小麦に北海道産のグルテンを足した国産にこだわった逸品です。フライパンで焼いて、ごまだれや田楽みそをつけて。



180 国産小麦の生麩 140g 363円(税392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。



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

中山道プレーンソーセージ
182 1P 80g 476円(税514円)
183 2P 80g×2 952円(税1,028円) 915円(税988円)

ナチュラルチーズのkokが美味しいソーセージです。

中山道チーズソーセージ
184 1P 80g 528円(税570円)
185 2P 80g×2 1,056円(税1,140円) 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。

中山道生ベーコンスライス
186 3ヶ月 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。

中山道ローズハム
187 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×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(飼料は分別生産流通管理済み)
母豚からの一貫飼育で、兄弟なかよく開放豚舎でのびのび育てた豚は、旨みのつまった赤身と、甘みのある脂身のバランスが絶妙。飼料米の自作にも挑戦中。



ヒレと並ぶ極上の部位。味噌焼き、シヨウガ焼きがこぼれておすすめです。



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 豚ロース肉 60日
189 ローススライスさんさん豚 180g 912円(税985円) 886円(税957円) Sale!

kokのある濃厚な味わい。ソテー、煮込み、野菜巻きなどあらゆる料理に。



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 豚肩ロース肉 60日
190 肩ローススライスさんさん豚 180g 860円(税929円) 836円(税903円) Sale!

最も食べやすい部位で、煮物や炒め物などあらゆる調理にお使いいただけます。



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 豚モモ肉 60日
191 モモスライスさんさん豚 180g 821円(税887円)

ほのかな甘みがあり、使いやすい部位。炒め物や煮物にもどうぞ。



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 豚各部位 60日
192 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 豚バラ肉 60日
193 バラスライスさんさん豚 180g 821円(税887円)

ジューシーでほど良い脂身とかみごたえが楽しめます。焼き肉に最適!



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 豚バラ肉 60日
194 焼肉用バラカルピさんさん豚 180g 821円(税887円)

ハンバーグ、ギョウザ、肉団子、炒め物などにも、幅広くお使いください。



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 豚肉各部位ミックス 60日
195 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ジューシー。ほのかな甘みも◎。



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 豚ロース肉 60日
196 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 豚モモ肉 60日
197 モモ肉カレー・シチュー用さんさん豚 180g 846円(税914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
198 チョリソー(辛口ソーセージ) 140g(4~5本) 786円(税849円)

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



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町
199 りんご入りソーセージ 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。



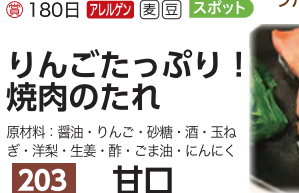
さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町
200 野菜入りソーセージ 140g(4~5本) 786円(税849円)

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



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町
201 180g(3枚) 1,118円(税1,207円)
202 100g 706円(税762円)

りんごたっぷり! 焼肉のたれ



203 甘口
204 辛口
180g 667円(税720円)

『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。



203 甘口
204 辛口
180g 667円(税720円)

# 国産豚肉【走る豚】



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

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

飼育期間: 7~8ヵ月 飼料: トウモロコシ(米国)・麦(豪州)・米ぬか(九州産)・麸(豪州)・米ぬか(九州)・グルテン(米国)・大豆粕(米国)・炭酸カルシウム(杜鰈殻/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)

## 【幼年期の終わり】

写真は玄関ドアに貼ったこどもたち宛のメッセージです。私事で恐縮ですが、こどもたちが中学校と小学校をそれぞれ卒業しました。

こどもたちが生まれた頃は、農業だけで生計を立てられず、早朝アルバイトをしつつ、子育て、農作業、地域の役員、消防団、JAの役員、保護者会やPTA等を同時進行でした。

寝不足も多く、正直あまり記憶がありませんが、ちょっとずつこどもたちが手がかからなくなってきたり、頼もしく成長してくれました。逆に自分の老いを少しずつ自覚したり。でも今は、すっかり増えた自分の白髪や皺を誇りに思います。



## はれとどきはしるふた by やまあい村 武藤勝典

柔らかさはもちろんのこと、赤身と脂身のバランスも丁度良い部位です。



熊本・やまあい村 **産直 eco** スポット  
**263 走る豚/ローススライス**  
200g **998円**(¥1,078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いただけます。



熊本・やまあい村 **産直 eco** スポット  
**264 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いただけます。



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)

生姜焼き用に厚めにスライスしてあるので走る豚の旨味が感じられます。



熊本・やまあい村 **産直 eco** 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**(¥926円) **810円**(¥875円)

あっさりとした味わいとやわらかい肉質が旨辛たれと相性◎!



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

脂が多く、走る豚の甘みと旨味を一番感じていただける人気の部位です。



熊本・やまあい村 **産直 eco** スポット  
**走る豚/バラスライス**  
200g **1,095円**(¥1,183円) **1,062円**(¥1,147円)

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



熊本・やまあい村 **産直 eco** スポット  
**走る豚/軟骨**  
200g **760円**(¥821円) **744円**(¥804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  
**256 2P 走る豚/軟骨**  
200g×2 **2,190円**(¥2,365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  
**258 2P 走る豚/バラ焼肉用**  
200g×2 **1,520円**(¥1,642円) **1,250円**(¥1,350円)



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** スポット  
**252 走る豚/ロースとんかつ用/2枚**  
200g **1,083円**(¥1,170円) **1,065円**(¥1,150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** スポット  
**259 1P 走る豚/小間スライス**  
200g **920円**(¥994円) **910円**(¥983円)

高たんぱくで定カロリー、旨味が強く肉本来の味わいをお楽しみいただけます。



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

走る豚の甘みと旨味が凝縮されたしゃぶしゃぶには欠かせない部位です。



熊本・やまあい村 **産直 eco** スポット  
**260 2P 走る豚/バラしゃぶ用**  
200g×2 **1,840円**(¥1,987円) **1,493円**(¥1,612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** スポット  
**262 2P 走る豚/ミンチ**  
300g×2 **1,984円**(¥2,143円) **1,680円**(¥1,814円)

# 国産牛肉【マザービーフ】



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

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

飼料: 大麦、とうもろこし、加熱処理とうもろこし、加熱処理大豆、ふすま、コーングルテンフィード、麦ぬか、大豆あぶら粕、炭酸カルシウム、アルファルファミール、食塩、糖蜜、ソーマチン、とうもろこしグルテン、無水ケイ酸粗飼料、牧草(熊本産)・稲わら(熊本産) ※配合飼料の大麦やとうもろこし等の穀物類は米国や豪州産などで、作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)

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  
**275 マザービーフ/特選すき焼き用**  
200g **1,765円**(¥1,906円)



## 熊本・菊池農場 マザービーフ

**SALE!**

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  
**276 マザービーフ/特選スライス**  
200g **1,618円**(¥1,747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** 毎週  
**272 マザービーフ/万能小間**  
200g **968円**(¥1,045円) **833円**(¥900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** 毎週  
**277 マザービーフ/バラしゃぶ用**  
200g **800円**(¥864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** 毎週  
**273 マザービーフ/赤身スライス**  
200g **1,369円**(¥1,479円) **1,328円**(¥1,434円)

そぼ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** 毎週  
**278 マザービーフ/ミンチ**  
200g **917円**(¥990円)

マザービーフの本来の美味しさや食感が味わえる粗挽きです。



熊本・菊池農場 **産直 eco** スポット  
**274 マザービーフ/粗びきミンチ**  
200g **917円**(¥990円) **887円**(¥958円)

マザービーフ60%、走る豚40%配合の合挽きミンチです。



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

# 国産牛肉【健康あか牛】



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

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

飼料:大麦、とうもろこし、加熱処理とうもろこし、加熱処理大豆、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)

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  
**281 健康あか牛/サーロインステーキ**  
250g  
3,298円→  
(税3,562円) **2,875円**(税3,105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 週 毎週  
**286 健康あか牛/肩ローススライス**  
200g **1,800円**(税1,944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  
**290 健康あか牛/赤身すき焼き用**  
200g **1,650円**(税1,782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!



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

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



和歌山・小坂農園 週 毎週 180日  
**299 赤地鶏/正肉**  
300g  
859円→  
(税928円) **810円**(税875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  
**303 赤地鶏/キモ**  
200g  
492円→  
(税531円) **450円**(税486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 週 毎週  
**282 健康あか牛/赤身ステーキ**  
200g  
2,180円→  
(税2,354円) **2,113円**(税2,282円)

バラ肉は脂がのって、脂身の旨味や甘さ、こった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  
**287 健康あか牛/バラスライス**  
200g **1,000円**(税1,080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  
**291 健康あか牛/小間スライス**  
200g **1,400円**(税1,512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  
**296 赤地鶏/むね肉**  
300g **730円**(税788円)

肉厚でふわっとやわらかく上品な味わい。ダイエットにもおすすめ!



和歌山・小坂農園 週 毎週 180日  
**300 赤地鶏/ささみ**  
200g **643円**(税694円)

臭みがなく、コリコリとした食感に人気です。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  
**304 赤地鶏/砂ずり**  
200g **492円**(税531円)

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がお楽しみいただけます。



熊本・菊池農場 週 毎週  
**283 健康あか牛/特選サイコロステーキ**  
200g  
2,200円→  
(税2,376円) **2,153円**(税2,325円)

高タンパクで低カロリー!近頃人気の赤身肉です。



熊本・菊池農場 週 毎週  
**288 健康あか牛/赤身スライス**  
200g **1,580円**(税1,706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  
**292 健康あか牛/ミンチ**  
200g **1,038円**(税1,121円)

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



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

ボリュームがあり肉汁もたっぷり!煮付けや揚げものBBQにもおすすめです。



和歌山・小坂農園 週 隔週BD 180日  
**301 赤地鶏/手羽先**  
300g **591円**(税638円)

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



和歌山・小坂農園 週 スポット 180日  
**305 赤地鶏/ももミンチ**  
300g **941円**(税1,016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  
**284 健康あか牛/モモブロック**  
400g **3,153円**(税3,405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  
**285 健康あか牛/サーロインスライス**  
200g **2,890円**(税3,121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  
**289 健康あか牛/特選すき焼き用**  
200g **1,800円**(税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  
**293 健康あか牛/赤身ミンチ**  
200g **1,200円**(税1,296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 スポット 180日  
**298 赤地鶏/ぶつ切り**  
300g **679円**(税733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 抗生物質薬等は不使用  
加工:(株)シガポトリ 滋賀県甲賀市



ムネ肉100%。鶏の旨味がしっかりとし、脂身の少ないあっさりとした味です。

和歌山・小坂農園 週 180日  
**306 1P** 毎週 596円→  
(税644円) **550円**(税594円)  
200g  
**307 2P** スポット 1,192円→  
(税1,287円) **1,040円**(税1,123円)  
200g×2

和歌山・小坂農園 週 毎週 180日  
**299 赤地鶏/正肉**  
300g  
859円→  
(税928円) **810円**(税875円)



和歌山・小坂農園 週 毎週 180日  
**300 赤地鶏/ささみ**  
200g **643円**(税694円)



和歌山・小坂農園 週 スポット 180日  
**303 赤地鶏/キモ**  
200g  
492円→  
(税531円) **450円**(税486円)

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



和歌山・小坂農園 週 毎週 180日  
**301 赤地鶏/手羽先**  
300g **591円**(税638円)

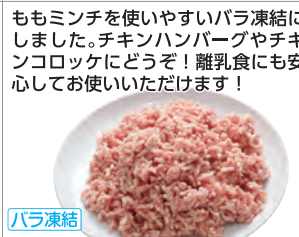


和歌山・小坂農園 週 スポット 180日  
**304 赤地鶏/砂ずり**  
200g **492円**(税531円)

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



和歌山・小坂農園 週 隔週BD 180日  
**302 赤地鶏/手羽元せせり**  
200g **702円**(税758円)



和歌山・小坂農園 週 スポット 180日  
**305 赤地鶏/ももミンチ**  
300g **941円**(税1,016円)

和歌山・小坂農園 週 スポット 180日  
**298 赤地鶏/ぶつ切り**  
300g **679円**(税733円)



和歌山・小坂農園 週 スポット 180日  
**299 赤地鶏/正肉**  
300g  
859円→  
(税928円) **810円**(税875円)



和歌山・小坂農園 週 スポット 180日  
**306 1P** 毎週 596円→  
(税644円) **550円**(税594円)  
200g  
**307 2P** スポット 1,192円→  
(税1,287円) **1,040円**(税1,123円)  
200g×2

# 国産鶏肉【天草大王】



**天草大王公元** 熊本県  
 鶏種:天草大王  
 飼育期間:130日以上  
 飼料:穀類【とうもろこし、きな粉、マイロ(小麦)】、植物性油かす【大豆油かす、コーングルテンミート、やし油かす、(なたね油かす)】米ぬか、ふすまなど(※とうもろこしは、非遺伝子組み換えです。)  
 加工:大誠食品(福岡県福岡市)  
 ※天草大王は、オスとメスで部位の大きさに差があります。企画の都合上、選ぶことはできません。ご了承ください。  
 オス…弾力があって肉厚、腿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

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・天草大王公元 **314** 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・天草大王公元 **315** 天草大王/ささみ  
 150g **760円**(¥821円)

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

鉄分が多く含まれ、コクのある旨味が味わえます。煮物や唐揚げ、照焼などに。

熊本・天草大王公元 **310** 天草大王/モモ肉  
 150g **809円**(¥874円)  
**311** 2P **1,580円**(¥1,706円)



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



熊本・天草大王公元 **316** 天草大王/スライス  
 150g **635円**(¥686円)

たんぱく質が豊富で、あっさりとした部位です。チキンカツや蒸し鶏などに。

熊本・天草大王公元 **312** 天草大王/ムネ肉  
 150g **603円**(¥651円)  
**313** 2P **1,180円**(¥1,274円)



脂肪分が少なく、あっさりとしたミンチです。肉団子などに。



熊本・天草大王公元 **317** 天草大王/ももミンチ  
 150g **647円**(¥699円)  
**318** 天草大王/むねミンチ  
 150g **647円**(¥699円)

# ハム・ソーセージ

「能勢の里から」ハム工場 大阪府



合成添加物・化学調味料は一切使用せず、塩、粗糖、香辛料だけで作られています。市販のハムのようにきれいな色ではありませんが、安心して豚肉の旨味、食感をそのまま味わっていただけます。作り手一人ひとりの顔がとぎれることなくつながって作られる無添加ハム・ウィンナーです。おいしさとともに安心をお届けします。



大阪・「能勢の里から」ハム工場 **320** 能勢のウインナー  
 100g **370円**(¥400円)



大阪・「能勢の里から」ハム工場 **321** 能勢のベーコン  
 100g **500円**(¥540円)



大阪・「能勢の里から」ハム工場 **322** おべんとウインナー  
 90g **340円**(¥367円)



大阪・「能勢の里から」ハム工場 **323** ココちゃんウインナー  
 90g **319円**(¥345円)



大阪・「能勢の里から」ハム工場 **324** 粗挽きウインナー  
 110g **426円**(¥460円)



大阪・「能勢の里から」ハム工場 **325** あらびきチキンウインナー  
 110g **375円**(¥405円)



大阪・「能勢の里から」ハム工場 **326** ブルストハム  
 90g **419円**(¥453円)



大阪・「能勢の里から」ハム工場 **327** ベーコンブロック  
 約300g **1,514円**(¥1,635円)



大阪・「能勢の里から」ハム工場 **328** 能勢のロースハム  
 80g **512円**(¥553円)



大阪・「能勢の里から」ハム工場 **329** 能勢のももハム  
 60g **352円**(¥380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安全、おいしい惣菜を作っています。  
 賞味期限:180日

## 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 **331** 走る豚肉まん  
 125g×2 **738円**(¥797円)



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

福岡・那珂川キッチン **333** 走る豚チーズカレーまん  
 125g×2 **850円**(¥918円)

肉汁ジュ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 **334** 走る豚しゅうまい  
 30g×6 **1,198円**(¥1,294円)

# 串



福岡・那珂川キッチン **342** 博多とりかわ巻き  
 5本 **704円**(¥760円)

国産鶏のもも肉使用しジュ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 **335** 国産鶏ももから揚げ  
 200g **735円**(¥794円)  
**336** 2P **1,395円**(¥1,507円)



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

福岡・那珂川キッチン **337** チキンレンコンボール  
 200g **853円**(¥921円)  
**338** 2P **1,620円**(¥1,750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る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 **340** チキン串カツ  
 5本 **793円**(¥856円)



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

福岡・那珂川キッチン **339** ハッシュドポテト  
 30g×8 **645円**(¥697円)

国産小麦のマカロニにシリカファームの低旨殺菌牛乳、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ングルなグラタンです。

福岡・那珂川キッチン **344** マカロニグラタン  
 180g×2 **965円**(¥1,042円)



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

福岡・那珂川キッチン スポット

原材料: ホワイトソース(牛乳(国産)、小麦粉、玉ねぎ、菜種油、バター、きび砂糖、食塩、ホワイトペッパー)、パスタ、ほうれん草、玉ねぎ、鮭、バター、シュレッドチーズ、食塩、パセリ

345 鮭とほうれん草のグラタン

180g 538円→(税581円) 500円(税540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 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

346 きのことドリア

180g×2 1,010円(税1,091円)

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



福岡・那珂川キッチン スポット 毎週

原材料: 有機スイートコーン(スペイン)

353 オーガニックホールコーン

150g 432円(税467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 スポット

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

和のおかずセットB

347 1P 毎週 3種×2 562円(税607円)

348 2P スポット 3種×2×2 1,124円→(税1,214円) 1,060円(税1,145円)



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

福岡・那珂川キッチン スポット

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

ポテトコロッケ・ミニ

351 1P 30g×5 542円(税585円)

352 2P 30g×5×2 1,084円→(税1,171円) 1,020円(税1,102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 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

コーンクリームコロッケ

349 1P 30g×5 532円(税575円)

350 2P 30g×5×2 1,064円→(税1,149円) 1,000円(税1,080円)



山口・秋川牧園 スポット

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 さまま油 塩麹 ブラックペッパー 粉末 食塩 衣(ばれいしよでん粉、さつまいもでん粉、小麦粉、もち粉) 揚げ油(なたね油)

354 こだわりのからあげ

150g 593円(税640円)

355 お徳用からあげ 400g 1,402円→(税1,514円) 1,310円(税1,415円)

秋川牧園の鶏むね肉で作ったからあげです。漬け込んで内部までしっかりと下味のついた肉を、さらに自家製たれに漬けてから揚げ二段仕込み製法で、やわらかさとおいしさを追求しました。



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 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)

356 こだわりのチキンナゲット

200g 618円(税667円)

357 お徳用チキンナゲット 400g 1,195円→(税1,291円) 1,120円(税1,210円)



無添加惣菜

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

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



山口・秋川牧園 隔週BD 価格改定

原材料: 鶏肉(国産)、衣(パン粉、鶏卵、小麦粉、香辛料、ばれいしよでん粉、食塩、砂糖、山手パウダー)、揚げ油(なたね油)

358 スパイシーささみカツ

160g 593円→(税640円) 530円(税572円)

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



山口・秋川牧園 スポット 価格改定

原材料: 鶏肉(国産)、玉ねぎ、鶏皮、鶏卵、パン粉、醤油、砂糖、食塩、やまいもパウダー、ナツメグ、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、パプリカパウダー、ホワイトペッパー、バジル、オレガノ、カレー粉、揚げ油(なたね油)

359 鶏メンチカツ

150g 447円(税483円)

むね肉を使った骨なしタイプのフライドチキンです。ランチやオードブルの一品におすすめです。



山口・秋川牧園 凍 スポット 価格改定

原材料: 鶏肉(国産)、塩麹、食塩、ホワイトペッパー、清酒、衣(小麦粉、ばれいしよでん粉、牛乳、コーンフレーク、パン粉、チキニッシュ、鶏卵、食塩、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、パプリカパウダー、ホワイトペッパー、バジル、オレガノ、カレー粉、揚げ油(なたね油)

360 フライドチキン

300g 1,259円→(税1,360円) 1,180円(税1,274円)

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



山口・秋川牧園 凍 スポット 価格改定

原材料: 鶏肉(国産)、醤油、砂糖、発酵調味料、玉ねぎ、はちみつ、生姜ペースト、にんにくペースト

361 骨付きてりやきチキン

300g 966円(税1,043円)

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



山口・秋川牧園 凍 スポット 価格改定

原材料: 鶏肉(国産)、小麦粉、鶏卵、砂糖、食塩、ばれいしよでん粉、小麦みそ、ブラックペッパー、ガーリックパウダー、ナツメグ、衣(小麦粉、鶏卵、チキニッシュ、ばれいしよでん粉、醤油、砂糖、小麦みそ、食塩、レッドペッパー、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、パプリカ)、揚げ油(なたね油)

362 ピリ辛チキンバー

150g/8本 548円(税592円)

手羽中を唐揚げにした後、秋川牧園特製の甘いタレを絡めました。



山口・秋川牧園 凍 スポット 価格改定

原材料: 鶏肉(国産)、醤油、砂糖、発酵調味料、清酒、ばれいしよでん粉、ガーリックパウダー、ブラックペッパー粉末、ホワイトペッパー粉末、衣(鶏卵、ばれいしよでん粉、小麦粉、食塩、砂糖、レッドペッパー粉末)、揚げ油(なたね油)

363 手羽中の甘辛揚げ

115g 598円(税646円)

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



山口・秋川牧園 凍 スポット 価格改定

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

364 鶏レバー甘辛焼き

120g 534円→(税577円) 500円(税540円)

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



山口・秋川牧園 凍 隔週BD

原材料: 鶏肉(国産)、鶏砂肝、つなぎ(鶏卵、パン粉、山手パウダー)、玉ねぎ、醤油、鶏脂、発酵調味料、砂糖、食塩、ソース(醤油、砂糖、発酵調味料、ばれいしよでん粉、清酒、生姜、生薬、にんにくペースト)、揚げ油(なたね油)

365 鶏の焼きつくね

180g(つくね160g(4個)・タレ20g) 534円(税577円)

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



山口・秋川牧園 凍 D 週 価格改定

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

366 やきとりセット

180g 902円(税974円)

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



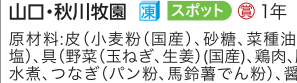
山口・秋川牧園 凍 隔週BD 価格改定

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

367 甘酢のやわらかチキン南蛮

150g 536円(税579円)

鶏肉に黒豚の甘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、ふっくら柔らかな食感をです。



山口・秋川牧園 凍 スポット 1年 価格改定

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

368 とり肉まん

100g×4 766円(税827円)

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



山口・秋川牧園 凍 スポット 価格改定

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

369 とりミニ肉まん 価格改定

35g×8 645円(税697円)

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



山口・秋川牧園 凍 スポット 価格改定

原材料: 鶏肉(国産)、玉ねぎ、オニオンソテー、パン粉、食塩、香辛料、ソース(とりがらスープ、砂糖、米粉、醤油、トマトペースト、食塩、こんにやく粉、生姜ペースト、香辛料、にんにくペースト、玉ねぎエキス、人参エキス)

370 ハンバーグ

115g 489円→(税528円) 440円(税475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 価格改定

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、山手パウダー)、生姜ペースト、砂糖、発酵調味料、食塩、ソース(醤油、砂糖、発酵調味料、ばれいしよでん粉、清酒、りんご酢)、揚げ油(なたね油)

371 牛乳グラタン/鶏肉とポテト

100g×2 929円→(税1,003円) 860円(税929円)

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



山口・秋川牧園 凍 スポット 価格改定

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

372 とり餃子

360g 786円(税849円)

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



山口・秋川牧園 凍 スポット 価格改定

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

373 ハーブチキングリル

175g 613円(税662円)

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



山口・秋川牧園 凍 スポット 価格改定

原材料: 鶏肉(国産)、なたね油、醤油、玉ねぎ、食塩、ガーリックパウダー、ブラックペッパー粉末、衣(鶏卵、パン粉、小麦粉)、揚げ油(なたね油)

374 ガーリックチキングリル

175g 613円(税662円)

秋川牧園の若鶏のもも肉をヨーグルトを加えたまるやかなレソースに漬け込みました。解凍後お好みの野菜と炒めるだけでメインディッシュができてしまいます。



山口・秋川牧園 凍 スポット 価格改定

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

375 タンドリーチキン

175g 613円(税662円)

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



山口・秋川牧園 隔週BD

原材料: 鶏骨エキス、水、再製天日塩(沖縄)

376 とりがらスープ

50g×5 536円→(税579円) 500円(税540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 価格改定

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、山手パウダー)、生姜ペースト、砂糖、発酵調味料、食塩、ソース(醤油、砂糖、発酵調味料、ばれいしよでん粉、清酒、りんご酢)、揚げ油(なたね油)

377 3P/ミートボール

100g×3 864円→(税933円) 820円(税886円)

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



山口・秋川牧園 凍 スポット 価格改定

原材料: 鶏肉(国産)、鶏卵、鶏肝(国産)、つなぎ(パン粉、鶏卵、山手パウダー)、玉ねぎ、醤油、砂糖、食塩、生姜ペースト、清酒、揚げ油(なたね油)

378 レバー入りミートボール

400g 932円→(税1,007円) 870円(税940円)

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



山口・秋川牧園 凍 スポット 価格改定

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

379 鶏だんご

175g 491円→(税530円) 460円(税497円)

若鶏のムネ肉を使用し柔らかく仕上げたサラダチキンです。サラダはもちろんお好みのお料理にアレンジしてお使いいただけます。



山口・秋川牧園 凍 スポット

原材料: 鶏肉(国産)、チキンスープ、米粉、砂糖、食塩

サラダチキン(ムネ肉プレーン) 再開

380 1P 100g 520円(税562円)

若鶏のムネ肉を使用し柔らかく仕上げたサラダチキンです。サラダはもちろんお好みのお料理にアレンジしてお使いいただけます。



山口・秋川牧園 凍 スポット 価格改定

原材料: 鶏肉(国産)、チキンスープ、米粉、砂糖、食塩

381 2P

100g×2 1,040円→(税1,123円) 970円(税1,048円)

# 乾物・缶詰・粉製品



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

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



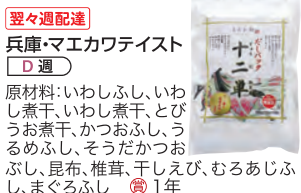
静岡・新丸正 毎週  
原材料: 鯉枯本節(国産)  
◎1年  
**391 駿河ふぶき**  
2g×7  
343円⇒  
(370円) **320円**(346円)

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。



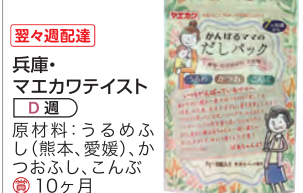
愛知・節辰商店 毎週  
原材料: かつお節、むらあじ節、椎茸、昆布 ◎180日  
**392 NN かつおだしパック**  
10g×10 **591円**(638円)

十二種の国産風味原料を使用し、素材のうま味が料理に深い味わいを持たせます。



兵庫・マエカワテイス 毎週  
原材料: いわしふし、いわし煮干、いわし煮干、とびう煮干、かつおふし、うるめふし、そうだかつおふし、昆布、椎茸、干しえび、むらあじふし、まぐろふし ◎1年  
**395 だしパック十二単**  
10g×20  
1,317円⇒  
(1,422円) **1,270円**(1,372円)

食塩・化学調味料一切不使用。生後7ヶ月頃から大人までご使用いただけます。



兵庫・マエカワテイス 毎週  
原材料: うるめふし(熊本、愛媛)、かつおふし、こんぶ ◎10ヶ月  
**396 がんばるママのだしパック**  
8g×8  
633円⇒  
(684円) **600円**(648円)

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



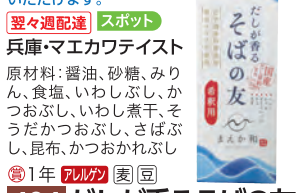
兵庫・マエカワテイス 毎週  
原材料: 有機しょうゆ(国産)、有機砂糖、濃縮かつおだし、濃縮さばだし、みりん、濃縮こんぶだし、食塩 ◎10ヶ月  
**398 有機天然だし醤油**  
200ml **783円**(846円)

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



兵庫・マエカワテイス 毎週  
原材料: 有機しょうゆ(国産)、有機砂糖、濃縮かつおだし、濃縮こんぶだし、みりん、食塩 ◎10ヶ月  
**399 有機天然だし甘口醤油**  
200ml **783円**(846円)

5種のこだわりの国産だし原料から煮出した香り高い天然だしに、本醸造醤油、本みりん等の調味料を合わせ、だし風味豊かなそばつゆに仕上げました。そばつゆの他、丼のたれ、お刺身等にそのままかき醤油としてもご使用いただけます。



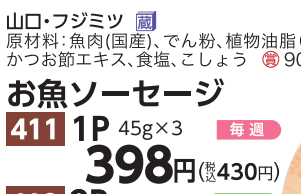
兵庫・マエカワテイス 毎週  
原材料: 醤油、砂糖、みりん、食塩、いわしふし、かつおぶし、いわし煮干、そうだかつおぶし、さばふし、昆布、かつおかれふし ◎1年  
**404 だしが香るそばの友**  
500ml **1,070円**(1,156円)

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



兵庫・マエカワテイス 毎週  
原材料: しょうゆ、鶏がらスープ、砂糖、いわしふし、食塩、みりん、いわし煮干、そうだかつおぶし、昆布 ◎10ヶ月  
**405 だしが香る鍋つゆ**  
300ml **950円**(1,026円)

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

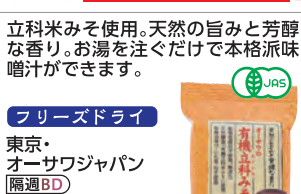


山口・フジミツ 毎週  
原材料: 魚肉(国産)、でん粉、植物油(ごまを含む)、砂糖、かつお節エキス、食塩、こしょう ◎90日  
**411 1P 45g×3**  
**398円**(430円)  
**412 2P 45g×3×2**  
796円⇒  
(860円) **778円**(840円)

立科米みそ使用。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 毎週  
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  
**415 有機立科みそ汁**  
7.5g **220円**(238円)



フリーズドライ 毎週  
原材料: 有機立科米みそ、有機豆味噌、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  
**416 オーサワの赤だしみそ汁**  
9.2g **220円**(238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。

静岡・こだわりの味 協同組合 毎週  
原材料: 馬鈴薯澱粉(北海道産) ◎1年  
**417 北海道産 馬鈴薯澱粉(片栗粉)**  
200g **372円**(402円)

良質なカツオならでの削りたての風味はパツン! だしに。



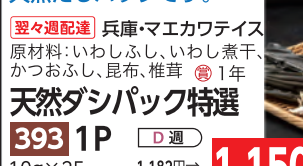
静岡・新丸正 毎週  
原材料: 鰹荒節(国産) ◎1年  
**389 鰹平削り**  
40g **352円**(380円)

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  
**390 だしせん**  
80g **704円**(760円)

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

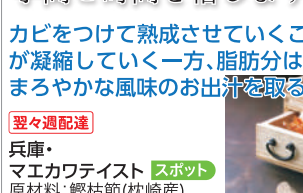


毎週  
兵庫・マエカワテイス  
原材料: いわしふし、いわし煮干、かつおふし、昆布、椎茸 ◎1年  
**393 1P** D週  
10g×25 1,182円⇒  
(1,277円) **1,150円**(1,242円)  
**394 2P** スポット  
10g×25×2 2,364円⇒  
(2,553円) **2,200円**(2,376円)

料理の格を上げる。手間と時間を惜しまず、仕上げた極上の精製。



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



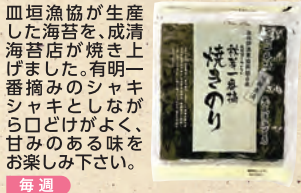
毎週  
兵庫・マエカワテイス スポット  
原材料: 鯉枯節(枕崎産) ◎1年半  
**397 鰹枯節**  
1本 2,455円⇒  
(2,651円) **2,250円**(2,430円)

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

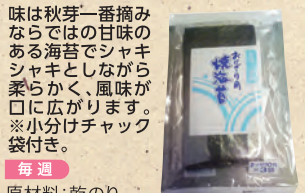


毎週  
兵庫・マエカワテイス  
原材料: いわし煮干(国産)、とびう煮干、食塩、砂糖、昆布、いわしふし、乾しいたけ ※産地は変更になる事があります。  
**401 無添加白だし(しあわせ)**  
300ml 1,619円⇒  
(1,749円) **1,400円**(1,512円)

# 福岡・成清海苔店

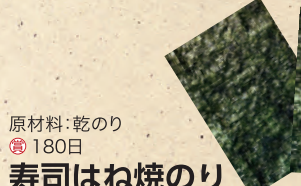


毎週  
原材料: 乾のり(有明海) ◎180日  
**383 柳川・皿垣開漁協産焼のり**  
全型10枚 **1,890円**(2,041円)



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  
**386 おにぎり用焼海苔**  
10枚×3 **1,782円**(1,925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!

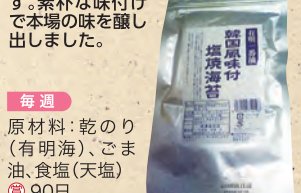


毎週  
原材料: 乾のり ◎180日  
**384 1P** 毎週  
全型10枚 **873円**(943円)



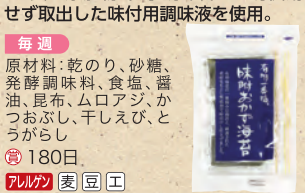
毎週  
原材料: 乾のり、砂糖、発酵調味料、食塩、醤油、昆布、ムロアジ、かつおぶし、干しえび、とうらし ◎180日  
**385 2P** スポット  
全型10枚×2 1,744円⇒  
(1,884円) **1,680円**(1,814円)

口どけがよく、上品な甘み特徴です。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  
**387 韓国風味付塩焼海苔**  
4切20枚 818円⇒  
(883円) **720円**(778円)

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



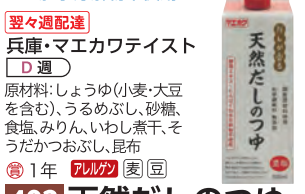
毎週  
原材料: 乾のり、砂糖、発酵調味料、食塩、醤油、昆布、ムロアジ、かつおぶし、干しえび、とうらし ◎180日  
**388 味附おかず海苔**  
8切20枚×3 **909円**(982円)

国産だし原料を使用した癖のない上品な味わいの濃縮だしです。醤油を使用しておりませんので、料理のベースのおだしやコク付けにご使用いただけます。



毎週  
兵庫・マエカワテイス  
原材料: しょうゆ(小麦・大豆を含む)、うるめふし、砂糖、食塩、みりん、いわし煮干、そうだかつおぶし、昆布 ◎1年  
**402 天然だしのつゆ**  
500ml 889円⇒  
(960円) **860円**(929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。



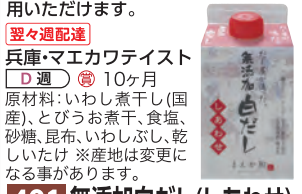
静岡・かもめ屋 毎週 ◎3年 各80g×3  
原材料: まぐろ(輸入又は国産)、菜種油、野菜エキス、赤穂の天塩  
**409 ツナフレーク油漬**  
**873円**(943円)  
原材料: まぐろ(輸入又は国産)、野菜エキス  
**410 ツナフレーク水煮/食塩不使用**  
**818円**(883円)

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



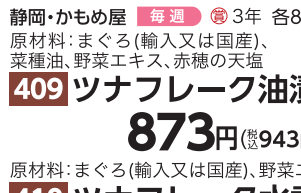
毎週  
東京・オーサワジャパン スポット  
原材料: 椎茸(大分・宮崎・熊本・鹿児島) ◎1年  
**407 香信/九州産乾しいたけ**  
40g **978円**(1,056円)

渦潮で知られる鳴門海峡ではなく、肉厚で歯ごたえの良いわかめです。お味噌汁の具やサラダ、和え物や酢の物など幅広くお使いになれます。



毎週  
東京・オーサワジャパン  
原材料: 湯通し塩蔵わかめ(鳴門産) ◎1年  
**408 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)、野菜エキス、菜種油、野菜エキス、赤穂の天塩  
**409 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  
**410 ツナフレーク水煮/食塩不使用**  
**818円**(883円)

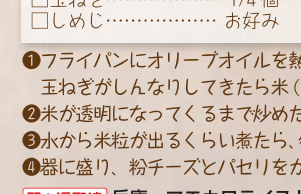


牛乳 400ml を牛乳 200ml とトマトジュース 200ml に代えるとトマトクリーム Risotto に!

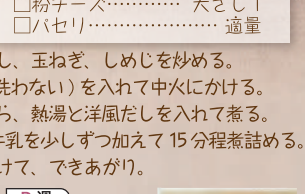
材料 (2人分)  
□洋風だし.....1袋 □オリーブオイル... 大さじ1  
□米.....1合 □熱湯..... 200ml  
□玉ねぎ..... 1/4個 □牛乳..... 400ml  
□しめじ..... お好み □粉チーズ..... 大さじ1  
□パセリ..... 適量



①フライパンにオリーブオイルを熱し、玉ねぎ、しめじを炒める。玉ねぎがしんなりしてきたら米(洗わない)を入れて中火にかける。  
②米が透明になってくるまで炒めたら、熱湯と洋風だしを入れて煮る。  
③水から米粒が出るくらい煮たら、牛乳を少しずつ加えて15分程煮詰める。  
④器に盛り、粉チーズとパセリをかけて、できあがり。



毎週  
兵庫・マエカワテイス  
原材料: とりがらスープ(鶏骨(国産))、食塩、有機醤油(小麦・大豆を含む)、オニオンピューレ、人参エキス、有機米酢、玉ねぎエキス、昆布、ローレル ◎10ヶ月  
**406 鶏と野菜の洋風だし(液体タイプ)**  
10g×8 495円⇒  
(535円) **470円**(508円)



毎週  
岐阜・桜井食品  
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  
**418 有機パン粉**  
100g **272円**(294円)

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



**419 パン粉**  
200g **335円**(¥362円)

岐阜産小麦粉・国内産山芋を使用。ふわっとさっくり焼き上がります。



**420 お好み焼粉**  
400g **580円**(¥626円)

蒸しているから、食感もやわらかくてホクホク!



**425 有機蒸しひよこ豆**  
85g **302円**(¥326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。



**426 有機蒸しミックスビーンズ**  
85g **302円**(¥326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。



**421 ベーキングパウダー**  
113g **380円**(¥410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。



**422 お米のホットケーキミックス**  
200g **335円**(¥362円)

大豆を丸ごと食べるなら蒸し大豆



**423 1P**  
100g **302円**(¥326円)

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



**429 カット/有機トマト缶**  
400g **330円**(¥356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。



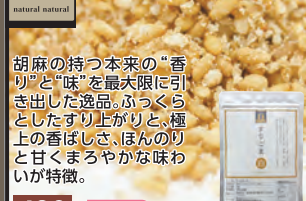
**434 有機切干大根・長崎産**  
100g **550円**(¥594円)

温めるだけ! 玄米の香りといかの旨味が織りなす、ほっとする贅沢



**436 玄米いかごはん**  
1尾(約110g) **790円**(¥853円)

佐賀・まんてん 原材料:白胡麻(パラグアイ) 240g



**430 NN すりごま・白**  
70g **330円**(¥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。



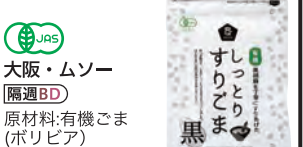
**431 NN いらりごま・白**  
70g **330円**(¥356円)

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。



**432 有機いらりごま・黒**  
80g **356円**(¥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。



**433 有機しっとりすりごま・黒**  
80g **443円**(¥478円)

国内産の有機馬鈴薯澱粉を使い、「し製法」で作られています。



**435 2P/国内産はるさめ**  
100g×2 **890円**(¥961円)

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



**437 助っ人飯米 玄米ごはん**  
160g **275円**(¥297円)

北海道産なんつぼしを精米し、炊き上げたごはんを便利なバックご飯にしました。



**438 助っ人飯米 白米ごはん**  
160g **324円**(¥350円)

乾麺

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

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



**440 1P 有機スパゲッティ**  
500g **448円**(¥484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。



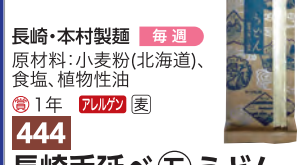
**442 1P 石臼挽き玄米使用**  
454g **970円**(¥1,048円)

無かんすいで作られた麺を熱風乾燥させています。スープは蛋白加水分解物・合成食品添加物不使用の甘みをおさえたさっぱり味です。



**444 長崎手延べうどん**  
200g **483円**(¥522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。



**445 1P 国産の十割そば**  
200g **550円**(¥594円)

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



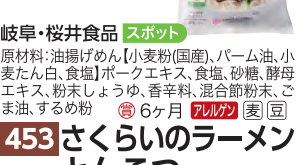
**446 2P**  
200g×2 **1,070円**(¥1,156円)

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。



**453 さくらのラーメン とんこつ**  
103g **215円**(¥232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こまの風味がぴったりのスープです。



**449 さくらのラーメン しょうゆ**  
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】食塩、砂糖、粉末しょうゆ、酵母エキス、魚骨パウダー、香辛料、チキンエキス、ポークエキス、ココアパウダー、ほたてエキス、乾燥ねぎ、混合粉、乾燥ねぎ、混合粉、乾燥ねぎ、混合粉、乾燥ねぎ、混合粉

**454 しょうゆ味/冷しらーめん**  
123g **185円**(¥200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】食塩、砂糖、粉末しょうゆ、酵母エキス、魚骨パウダー、香辛料、チキンエキス、ポークエキス、ココアパウダー、ほたてエキス、乾燥ねぎ、混合粉、乾燥ねぎ、混合粉、乾燥ねぎ、混合粉

**449 さくらのラーメン しょうゆ**  
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】食塩、砂糖、粉末しょうゆ、酵母エキス、魚骨パウダー、香辛料、チキンエキス、ポークエキス、ココアパウダー、ほたてエキス、乾燥ねぎ、混合粉、乾燥ねぎ、混合粉

**450 さくらのラーメン ごま**  
100g **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】食塩、砂糖、チキンエキス、酵母エキス、こま、香辛料、乾燥ねぎ、こま油

**451 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】食塩、砂糖、粉末しょうゆ、酵母エキス、魚骨パウダー、香辛料、チキンエキス、ポークエキス、ココアパウダー、ほたてエキス、乾燥ねぎ、混合粉、乾燥ねぎ、混合粉

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

厳選された良質の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(国産)】、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、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 アルファ 麦 乳 豆
447 純正ラーメン(5食)
98g×5 880円(¥950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)】、パーム油、小麦たん白、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 アルファ 麦 乳 豆
448 純正ラーメン 豆乳塩だし味
104g 205円(¥221円)

原材料:油揚げめん【小麦粉(国産100%)】、パーム油、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)、魚骨粉末、ホタテエキス、椎茸エキス、麦芽エキス、植物油(ごま)】、かやく(納豆、ねぎ)
大阪・ムソー スポット

5ヶ月 アルファ 麦 乳 豆 81.5g×4
456 4P・どんぶり麺 納豆そば
1,040円(¥1,123円) 990円(¥1,069円)

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

5ヶ月 アルファ 麦 乳 豆 78g×4
457 4P・どんぶり麺 山菜そば
1,040円(¥1,123円) 990円(¥1,069円)

原材料:油揚げ麺【小麦粉(国産)】、パーム油、馬鈴薯でん粉、食塩、大豆、小麦を含む、オニオンパウダー、スープ【砂糖、馬鈴薯でん粉、食塩、カレー粉、小麦粉、ラード(豚を含む)、粉末醤油(大豆、小麦を含む)、酵母エキス、ホクエキス、かつお節粉末、ソテーオニオン(大豆を含む)、ほたてエキス、チキンエキス(乳成分を含む)、パーム油、バター、にんにく】、かやく【コーン、人参、ねぎ】
大阪・ムソー スポット

6ヶ月 アルファ 麦 乳 豆 86.8g×4
458 4P・どんぶり麺 カレーうどん
1,040円(¥1,123円) 990円(¥1,069円)

原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)】、パーム油、馬鈴薯でん粉、食塩、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、魚骨粉末、混合節粉末、ほたてエキス、ごま油、昆布粉末】、かやく【油あげ、わかめ、ねぎ】
大阪・ムソー スポット

6ヶ月 アルファ 麦 乳 豆 77.3g×4
459 4P・どんぶり麺 きつねうどん
1,040円(¥1,123円) 990円(¥1,069円)

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

種子島産の絞り汁の上澄みだけの水分を蒸発させてクセのないしっとりキラキラの結晶にしました。クセのない甘さで、お料理全般にお使い頂けます。
愛知・アルファフードスタッフ
原材料:さとうきび(鹿児島) 無期限
NN きびさとう
461 1P 毎週 500g 495円(¥535円)
462 3P スポット 500g×3 1,485円(¥1,604円) 1,415円(¥1,528円)

北海道産てんさい原料から作られた、蜜分・オリゴ糖を含んだ「てんさい含蜜糖」です。まろやかな風味があり、すっきりとした甘みが特長。
大阪・ムソー 毎週
原材料:てんさい(北海道)、糖蜜(北海道)
463 てんさい含蜜糖
500g 509円(¥550円)

メキシコまたはオーストラリアの天日塩を沖縄の海水で溶かし、平釜でじっくりと煮つめ、時間をかけてつくりました。
沖縄・青い海 毎週
原材料:天日塩(89.3%メキシコまたはオーストラリア)、海水(10.7%沖縄)
464 シママース
1kg 495円(¥535円)

「海の精 やきしお」に、有機ハーブをプラス!
海の精のやきしおとは、伊豆大島海水を使用し、釜焚き製法でつくられた自然海塩を高温で焼いた古式本格焼塩です。粒子が細かくサラサラしています。塩味が強く甘みがあります。
伊豆大島・海の精 スポット 2年
原材料:焼き塩(伊豆大島)、有機バジル、有機オレガノ、有機パセリ、タイム
海の精 ハーブソルト
465 55g 538円(¥581円)
466 詰替 345円(¥373円) 55g

「海の精 やきしお」に、有機ペッパーをプラス!
海の精のやきしおとは、伊豆大島海水を使用し、釜焚き製法でつくられた自然海塩を高温で焼いた古式本格焼塩です。粒子が細かくサラサラしています。塩味が強く甘みがあります。
伊豆大島・海の精 スポット 2年
原材料:焼き塩(伊豆大島)、有機黒胡椒、白胡椒
海の精 ペッパーソルト
467 55g 538円(¥581円)
468 詰替 345円(¥373円) 55g

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
原材料:米(京都府宮津市/農薬不使用栽培) 2年
469 純米富士酢
500ml 1,050円(¥1,134円)

「富士酢」をベースに、はちみつと天塩で調味。酢のものや、浅漬けにもお使いください。
京都・飯尾醸造 D週
原材料:米酢、砂糖(粗糖)、蜂蜜、塩
470 富士すし酢
360ml 942円(¥1,017円)

静置発酵させ熟成した、まるやかでコクのある純米酢です。
福岡・庄分酢 毎週
原材料:米(福岡) 2年
庄分純米酢
471 300ml 650円(¥702円)
472 1L 1,083円(¥1,170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 スポット
原材料:有機玄米(国産) 24ヵ月
473 有機玄米くろ酢
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 スポット
原材料:りんご果汁、りんご果実(国産) 24ヵ月
474 純りんご酢
300ml 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。焼き物や鍋物、紅茶などに。
埼玉・かたすみ 毎週
原材料:有機レモン(スペイン) 1年
475 有機レモン果汁(スペイン産)
200ml 543円(¥586円)

貴重な国産(主に北海道産)の菜種を使用して、クセがなく風味豊かで、和洋さまざまな料理にも合います。
福岡・平田産業 毎週
原材料:菜種(国産) 1年半
478 一番しぼり 国産なたねサラダ油
450g 1,157円(¥1,250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。酢と湯洗いで精製。薬劑処理 Project していません。
福岡・平田産業
原材料:菜種(オーストラリア) 540日
なのはな畑の菜種油
476 1P 毎週 1250g 1,421円(¥1,535円) 1,360円(¥1,469円)
477 ケース スポット 1250g×8 11,368円(¥12,277円) 10,720円(¥11,578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) 1年6ヶ月
479 純正ごま油・淡口
480 純正ごま油・濃口
各165g 696円(¥752円)

パレスチナ産の肥沃な土地で育ったオリーブを手摘みし、昔ながらの石臼で潰し、熱をかけずそのまま瓶詰めしたフレッシュなエキストラヴァージンオリーブオイルです。
パレスチナ パレスチナ オリーブ生産組合
原材料:食用オリーブ油(パレスチナ) 2026年4月
手摘みオリーブオイル
482 1P 毎週 250ml 1,500円(¥1,620円)
483 2P スポット 250ml×2 3,000円(¥3,240円) 2,800円(¥3,024円)

米ぬかにはわずかに20%の油分が含まれ、溶剤を使わずに圧力だけで搾れる米ぬかその半分。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
原材料:食用こめ油 1年
481 国産こめ油 圧搾一番搾り
600g 1,250円(¥1,350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・味の母
原材料:米、米麹、食塩 1年
味の母
484 720ml 毎週 1,046円(¥1,130円)
485 1.8L スポット 2,260円(¥2,441円) 2,160円(¥2,333円)

無農薬契約栽培の五百万石を原料にした自然酒に、「海の精」を添加した調理酒です。開封後はお早めにお使い下さい。
島根・青砥酒造 毎週
原材料:米、米こうじ(島根)、塩(海の精)アルコール13%、食塩2%以上 1年半
486 みやこの調理酒
500ml 1,097円(¥1,185円)

非遺伝子組み換え飼料と光と風を取り入れた開放鶏舎で育てた健康な鶏の卵と非遺伝子組み換え菜種の圧搾油、国産りんご酢で作りました。
愛知・あいの流通センター 毎週
原材料:菜種油(オーストラリア産)、卵黄、りんご酢、食塩、砂糖、香辛料 180日 アルファ 卵
490 aino MAMAマヨネーズ
300g 672円(¥726円)

素材で選ぶヒカリのケチャップ
有機トマトを主役にした、子どもから大人まで愛されるケチャップです。
徳島・光食品
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
有機トマトケチャップ
493 1P 毎週 300g 455円(¥491円)
494 2P スポット 300g×2 910円(¥983円) 880円(¥950円)

米と米麹と酒粕のみを使用して、添加物は一切使わず、調味料として特別に醸造された料理酒です。料理の早い段階でお使いください。
福島・大木代吉本店 毎週
原材料:米(国産)、米麹(国産米)、酒粕 福島県産米使用:放射能検査済(未検出) 無期限
※この商品は(株)ドリームグループの直販です。
487 こんにちは料理酒
720ml 1,773円(¥1,950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。やさしい旨みが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
原材料:合わせだし(国産)、乾しいたけ、昆布、有機白醤油、食塩、本みりん、焼酎 1年1ヵ月 アルファ 麦 豆
488 オーサワの白だし
360ml 1,000円(¥1,080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、北海のダシを取りました。
愛知・節辰商店 毎週
原材料:しょうゆ(本醸造)、風味原料(かつお節・宗田節・昆布・干椎茸)、砂糖、食塩、みりん 365日 アルファ 麦 豆
489 NN うまみ鰹つゆ
500ml 698円(¥754円)

愛知・あいの流通センター 毎週
原材料:菜種油(オーストラリア産)、卵黄、りんご酢、食塩、砂糖、香辛料 180日 アルファ 卵
490 aino MAMAマヨネーズ
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、香辛料(からし)

491 平飼いの有精卵マヨネーズ
290g 715円(¥772円)

特製玉ねぎピクルスたっぷり! 食感よく、まろやかな酸味と隠し味に白味噌を使いコクを出しました。卵・砂糖不使用。

埼玉・オーサワジャパン スポット
原材料: なたね油、豆乳、玉ねぎ酢漬液[特別栽培玉ねぎ、りんご酢、食塩]、りんご酢、有機白味噌、食塩、メープルシュガー、マスタード、かぼちゃパウダー、酵母エキス、こしょう、パセリ

492 豆乳タルタルソース
150g 480円(¥518円)

海外産有機トマトと国内産有機トマトから作ったトマトピューレです。トマトソース・煮込み料理等、料理のベースとしてご利用下さい。

徳島・光食品 D 週
原材料: 有機トマト、食塩、有機レモン果汁

495 有機トマトピューレ
320g 475円(¥513円)

有機野菜、果実が原材料の約半分を占めるほど贅沢に使い、有機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、有機たまねぎ、有機みかん)、有機醸造酢(有機米酢、有機りんご酢)、糖類(有機糖みつ、有機砂糖)、食塩、有機醤油、香辛料、こんぶ

496 有機ウスターソース
250ml 460円(¥497円)

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

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、有機ばれいしょでんぶん、魚醤、レモン

497 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、焼きそばやどんかつ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、有機みかん、有機トマト、有機レモン、有機にんにく、有機ゆず、有機しいたけ)、糖類(砂糖、有機糖みつ)、醸造酢、食塩、でん粉、醤油、オスターエキス、魚醤、こんぶ、香辛料、みりん、かつお節

498 お好みソース関西風
300ml 377円(¥407円)

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

徳島・光食品 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

499 有機ミートソース
140g 325円(¥351円)

このまま使える美味しい万能合わせ酢。ツンとせず香りやあらかな仕上がります。

八方美人酢
828円⇒(¥894円) 760円(¥821円)

501 たっぷり徳用900ml
1,529円(¥1,651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、有機こしょう、有機すだち、有機米麹酢調味料、昆布、乾しいたけ

502 有機ぼん酢しょうゆ
250ml 482円(¥521円)

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

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

503 十四代目一精のだいたいぼん酢
300ml 890円(¥961円)

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

埼玉・オーサワジャパン D 週
原材料: 豆味噌(大豆(国産)、食塩)、麦芽水飴、有機甘酒、りんご酢

504 オーサワの甜麺醤
85g 554円(¥598円)

国産大豆・唐辛子を使用。熟成された辛みと旨みがあり、中華料理や、炒め物などの万能調味料としてお使いいただけます。

埼玉・オーサワジャパン D 週
原材料: 味噌、大豆、唐辛子、食塩、清酒

505 オーサワの豆板醤
85g 554円(¥598円)

まろやかな辛みと甘みでコクのある味わいです。ピビンバなどの韓国料理のほか、鍋物や炒め物など様々な料理にお使いいただけます。

埼玉・オーサワジャパン D 週
原材料: 味噌、麦芽水飴、有機甘酒、唐辛子、りんご酢

506 オーサワのコチュジャン
85g 634円(¥685円)

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

奈良・無双本舗 スポット
原材料: 有機生姜

507 有機生姜末アルミパック
45g 736円(¥795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

508 旨味本来からしチューブ
40g 388円(¥419円)

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

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

509 生おろしわさびチューブ
40g 439円(¥474円)

熊本県、四国産生姜を使用。おろしたてのようなみずみずさと自然な辛みで、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)

510 生おろし生姜チューブ
40g 417円(¥450円)

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

東京・バイオフーズジャパン スポット
原材料: 有機ターメリック、有機シナモン、有機カレーリーフ、有機シロガラシ、有機生姜、有機こしょう

511 有機カレー粉
30g 450円⇒(¥486円) 430円(¥464円)

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

東京・バイオフーズジャパン スポット
原材料: 有機こしょう(スリランカ)

512 有機黒コショウ(粒)
25g 413円⇒(¥446円) 400円(¥432円)

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

福岡・藤井養蜂場 隔週BD
原材料: はちみつ(カナダ)

513 カナダ産オーガニック蜂蜜
180g 894円(¥966円)

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: 砂糖楓の樹液(カナダ)

514 ナチュラルメープルシロップ/アンバー
250g 1,545円⇒(¥1,669円) 1,380円(¥1,490円)

515 有機メープルシロップ/アンバー
132g 891円⇒(¥962円) 810円(¥875円)

甘さ+栄養、どちらも欲しいあなたへ! 白砂糖にはない、自然由来のミネラル補給。抗酸化ポリフェノール含有

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)



簡単中華の素

麻婆豆腐や麻婆茄子、麻婆春雨などに使える、安心・安全な葱菜の素です。
原材料: 有機醤油(大豆・小麦を含む)、有機味噌(大豆を含む)、有機ばれいしょでんぶん、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、魚醤(いかを含む)、唐辛子、昆布、オスターエキス、食塩

30090 有機麻婆の素
100g(2~3人前) 273円(¥295円)

ピーマンや肉と一緒に炒めるだけで手軽に美味しい青椒肉絲ができてくれます。
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、有機ごぼう果汁、有機しょうが、オスターエキス

30106 有機青椒肉絲の素
100g(2~3人前) 273円(¥295円)

肉と野菜を炒めてあわせるだけで簡単に美味しくお召上がりいただけます。
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、オスターエキス、有機にんにく、胡麻油、唐辛子、有機醤油

30113 有機回鍋肉の素
100g(2~3人前) 273円⇒(¥295円) 260円(¥281円)

国内産の人参、椎茸、干瓢、蓮根、油揚げを使用したまろやか仕立てのちらし寿司の素です。\*2合用 \*刻み海苔が別添で付属しています。
大阪・ムソー 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

30120 五目ちらしずしの素
2合用 575円⇒(¥621円) 530円(¥572円)

お米と一緒に炊くだけで国産野菜と椎茸の美味しさたっぷりの五目ごはんをお召し上がりいただけます。砂糖、動物性原料、化学調味料不使用。
埼玉・スポット
原材料: 玄米粉(九州産)、有機バーム油、メープルシュガー、有機カレー粉、粉末野菜(オニオン、トマト、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

30137 五目ごはんの素
2合用 460円(¥497円)

エヌハーベストオリジナルブレンドの有機カレー粉と九州産の無農薬玄米を使用した、甘口でお子様でも食べられるフレークタイプの玄米カレーなんです。愛知・愛農流通センター

516 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。使いやすいフレーク状。

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

517 大人ふたりのカレールウ
120g 527円(¥569円)

たっぷりのフルーツと本格的なスパイスで、辛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、ビーツグラニュー糖、食塩、トマトピューレ、ココア、リンゴジュース、味噌、ヨーグルト、酵母エキス、チキンエキス、ポークエキス、玉ねぎ、ニンニク、ブルーベリー

518 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

519 1P
180g 589円(¥636円)

瀬戸内レモンのチキンカレー 価格改定
2合用 1,178円⇒(¥1,272円) 1,100円(¥1,188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 スポット
原材料: 鶏肉、炒めたまねぎ、トマトペースト、クリーム、発酵乳、小麦粉、カシューナッツペースト、砂糖、バター、香辛料、全粉乳、食塩、べにばな油、おろししょうが、カレー粉、シーズニングスパイス

30014 1P
180g 589円(¥636円)

バターチキンカレー 価格改定
2合用 1,178円⇒(¥1,272円) 1,100円(¥1,188円)

鶏挽肉の旨味とヨーグルトのコクをいかしたシンプルで食べやすいカレーです。

宮城・秋川牧園 スポット
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

30038 1P
180g 589円(¥636円)

植物性素材でつくったこだわりカレー。野菜の旨みたっぷり、マイルドな甘口タイプ。
原材料: 野菜(かぼちゃ、じゃがいも、にんじん)、ローストオニオン(たまねぎ)、食用植物油(なたね油)、りんごジュース、ばれいしょでんぶん、メープルシュガー、小麦粉、しょうゆ、香辛料、酵母エキス、トマトペースト、食塩、白菜エキス、おろししょうが、おろしにんにく、カレー粉、クミン、みそ、コリアンダー、赤唐辛子

30045 2P
180g×2 1,178円⇒(¥1,272円) 1,100円(¥1,188円)

植物性素材でつくったこだわりカレー。野菜の旨みたっぷり。程よい辛さの中辛タイプ。
原材料: 野菜(かぼちゃ、じゃがいも、にんじん)、ローストオニオン(たまねぎ)、食用植物油(なたね油)、有機トマトペースト、ばれいしょでんぶん、粉、りんごジュース、小麦粉、しょうゆ、香辛料、酵母エキス、食塩、メープルシュガー、白菜エキス、おろししょうが、おろしにんにく、カレー粉、クミン、みそ、コリアンダー、赤唐辛子

30052 甘口
埼玉・オーサワジャパン スポット
2年 210g 458円(¥495円)

秋川牧園の鶏肉を使用。じっくりと煮出した鶏がらスープに香味野菜を合わせた、じんわり体が温まる参鶏湯スープです。
宮城・秋川牧園 スポット
原材料: 鶏肉(国産)、鶏がらスープ、野菜(ねぎ、にんにく)、松の実、でん粉、食塩、砂糖、おろししょうが、酵母エキスパウダー、香辛料

30069 中辛
160g 552円(¥596円)

参鶏湯風スープ 価格改定
2合用 1,104円⇒(¥1,192円) 1,030円(¥1,112円)

参鶏湯風スープ
160g 552円(¥596円)

# 納豆類

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



小粒で食べやすく、朝食に便利なカップ入り。お豆腐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)・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:マスタードシード・りんご酢・塩・水飴・唐辛子

212 国産大豆カップスリー納豆 30g×3 268円(税289円)

燻製炭火造りにより、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

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・魚露・かつお節エキス・米酢・純米酒 マスタード:マスタード・醸造酢・塩・砂糖・りんご果汁

206 燻製炭火造り納豆みちのくカップ 30g×3 358円(税387円)

黒豆ならではの甘み・旨みがつまっています。

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市

原材料:黒大豆(北海道産/いわい黒)・納豆菌 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:マスタードシード・りんご酢・塩・水飴・唐辛子

213 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

207 北海道産直納豆/小粒(タレなし) 北海道十勝産とよづき大豆を使用。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。

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

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

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。

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市

原材料:丸大豆(国産フクユタカ大豆)・納豆菌 たれ:醤油(大豆・小麦)・砂糖・食塩・みりん・昆布・りんご酢 からし:マスタードシード・りんご酢・塩・水飴・唐辛子

215 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。

登喜和食品 東京都府中市

210 ひきわり納豆カップ2 30g×2 279円(税301円)

北海道産特別栽培鈴丸大豆を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。天然素材の終末で包んでいます。

富良野食品 静岡県静岡市

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

# 漬物、ふりかけなど「あると助かる」もの

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

あすか 奈良県五條市

219 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%

220 小梅干し 100g 544円(税588円)

宮崎県産日本一のらっきょう生産量を誇る大産地です。大粒でカリッとすまいる。

221 宮崎県産らっきょう甘酢漬 80g 430円(税464円)

成清海苔店 福岡県柳川市

222 福神漬け 120g 432円(税467円)

小林農園 長野県

228 元祖の本造りなめ茸 200g 497円(税537円)

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市

223 かつおと昆布のふりかけ 3g×5袋 344円(税372円)

青森県産天然真昆布・北海道・青森県産天然がもめ昆布を使用した香り高く粘りがあつたる昆布です。おにぎりやお味噌汁などに。

224 とろろ昆布 40g 557円(税602円)

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

225 海鮮小魚ふりかけ 35g 476円(税514円)

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

226 塩吹昆布 35g 460円(税497円)

きな粉をまぶしたごまと味のりの相性で風味豊かな仕上がります。

227 味のりふりかけ 50g 667円(税720円)

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

229 国産ねぎみそ 140g 707円(税764円)

ねぎの食感とピリ辛味噌が合う! 野菜炒めの味付けにもおすすめ。

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

230 国産にんにくみそ 150g 667円(税720円)

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

231 金時豆(煮豆) 150g 407円(税440円)

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

232 ひじき豆 150g 451円(税487円)

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

233 国産大豆水煮(さわやか) 200g 295円(税319円)

味噌・醤油・こだわり調味料 毎日のように使うものだから、本物を使いたい。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。

237 足助仕込三河しろたまり 300ml 824円(税890円)

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

238 すだち生ぽん酢 360ml 710円(税767円)

酢屋茂 長野県立科町

235 小 720ml 697円(税753円)

丸川 静岡県

236 大 1.8L 1,408円(税1,521円)

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

245 海精にがり 200ml 400円(税432円)

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

246 毎日えごまオイル 3g×30 1,615円(税1,744円)

日穀製粉 長野県長野市

247 長野県産の小麦粉 900g 391円(税422円)

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

249 特別栽培の白玉粉 120g 547円(税591円)

チョコー醤油 長崎県長崎市

243 麦みそ・輝麦 500g 822円(税888円)

新光糖業 鹿児島県

244 南国糖 1kg 637円(税688円)

海精 東京都大島町

245 海精にがり 200ml 400円(税432円)

愛知・太田油脂

246 毎日えごまオイル 3g×30 1,615円(税1,744円)

日穀製粉 長野県長野市

248 おいしい強力粉 400g 320円(税346円)

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市

249 特別栽培の白玉粉 120g 547円(税591円)

## 魚・水産加工品

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

## 芦浜産直出荷組合

三重県度会郡大紀町

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



新鮮なのでそのまま酢でめてしめさばもお造りになれます。



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

**523 芦浜の塩サバ**  
 半身×2 **609円**(税658円)

小ぶりの新鮮なイワシを丁寧に開きました。フライや天ぷらに最適です。



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

**524 いわしフライ用**  
 3~4枚 **440円**(税475円)

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



三重・芦浜産直出荷組合 **スポット**  
 原材料: 真イカ(三重) 1ヶ月

**527 カットイカ(真イカ)**  
 100g **531円**(税574円)

脂ののった天然ぶりの切身を塩水に漬け込み、天日干ししました。ぶりの風味と旨みがたっぷり味わえる一夜干しです。



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

**532 ぶり一夜干し**  
 2~3枚 **770円**(税832円)

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



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

**533 いわしミンチ**  
 250g **518円**(税559円)

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



三重・芦浜産直出荷組合 **スポット**  
 原材料: しらす(三重県熊野灘)・天日干し岩塩 30日

**521 釜揚げちりめん**  
 50g **443円**(税478円)

北海道の脂ののったさんまです。



三重・芦浜産直出荷組合 **スポット**  
 原材料: さんま(北海道道東)・国産丸大豆醤油・砂糖・三河味麩・ごま 15日 **アレルゲン** 麦 豆

**525 さんま味麩干し**  
 2枚 **681円**(税735円)

熊野灘産の新鮮なあじを手開きし岩塩で薄塩をして天日干ししました。



三重・芦浜産直出荷組合 **スポット**  
 原材料: まあじ(三重県熊野灘) 15日

**526 あじ開き**  
 2~3枚 **527円**(税569円)

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



三重・芦浜産直出荷組合 **スポット**  
 原材料: 真イカ(三重県熊野灘) 35日

**528 真イカ**  
 1~2入 **1,019円**(税1,101円)

熊野灘産の新鮮なさばです。煮付・味噌煮・竜田揚げなどにどうぞ。



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

**529 芦浜の生サバ**  
 半身×2 **594円**(税642円)

そのま唐揚げや天ぷら、南蛮漬けなどに。煮付もおススメ。手開きして刺身で食べても美味しい!



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

**534 きびなご**  
 150g **404円**(税436円)

カツオ、サバ、ムロアジの削り節を作るときにできる削り粉です。焼そばやお好み焼きに、そのままふりかけとしてもどうぞ。



三重・芦浜産直出荷組合 **スポット**  
 原材料: カツオ、サバ、ムロアジ(三重県熊野灘) 20日

**535 削り粉**  
 45g **291円**(税314円)

## 土佐佐賀産直出荷組合

高知県黒潮町

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



土佐沖でと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しました。



高知・土佐佐賀産直出荷組合 **スポット**  
 原材料: アジ(高知県)・パン粉・小麦粉・梅・しそ・食塩 **アレルゲン** 麦 30日 未調理

**541 梅シソ風味のあじフライ**  
 120g **581円**(税627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 **スポット**  
 原材料: 鯉(太平洋・土佐沖) 90日

**538 土佐の前浜セット**  
 約600g **1,400円**(税1,512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。薫の強い火力で瞬時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 **スポット**  
 原材料: ブリ(高知県) 90日

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

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合 **スポット**  
 原材料: ぶり(高知) 90日 未調理

**542 土佐の天然ぶり切身**  
 120g **670円**(税724円)

三陸沖産の鯉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です。



高知・土佐佐賀産直出荷組合 **スポット**  
 原材料: かつお(太平洋)・醤油・みりん・砂糖・ゆず 90日 **アレルゲン** 麦 豆 調理済

**543 かつおの角煮**  
 110g **600円**(税648円)

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合 **スポット**  
 原材料: アジ(高知県)・パン粉・小麦粉・ガーリックパウダー・食塩 90日 **アレルゲン** 麦

**546 アジガーリックフライ**  
 150g **718円**(税775円)

お弁当にぴったりのサイズで冷めても美味しいです。



高知・土佐佐賀産直出荷組合 **スポット**  
 原材料: サバ 馬鈴薯澱粉・醤油・みりん・酒 90日 **アレルゲン** 麦 豆

**547 さば竜田揚げ**  
 120g **602円**(税650円)



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



三重・芦浜産直出荷組合 **スポット** **アレルゲン** 麦 豆  
 原材料: さば(三重県熊野灘)・国産丸大豆醤油・粗糖・三河本味麩・ごま 15日

**522 さば味麩干し**  
 2枚 **544円**(税588円)

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



三重・芦浜産直出荷組合 **スポット**  
 原材料: あじ(三重県熊野灘)・国産丸大豆醤油・粗糖・三河本味麩・ごま 15日 **アレルゲン** 麦 豆

**530 あじ味麩干し**  
 4~7枚 **591円**(税638円)

骨の少ない魚なので、お子様から大人まで美味しく召し上がっていただけます。



三重・芦浜産直出荷組合 **スポット**  
 原材料: カワハギ(又はウマズラハギ(三重県熊野灘)・国産丸大豆醤油・三河味麩・ごま・粗糖 15日 **アレルゲン** 麦 豆

**531 かわはぎ味麩干し**  
 2~4枚 **713円**(税770円)

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



三重・芦浜産直出荷組合 **スポット**  
 原材料: ひじき(三重県熊野灘) 15日

**536 釜炊きひじき**  
 120g **450円**(税486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時に焼き上げました。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 **スポット**  
 原材料: 鯉(太平洋・土佐沖) 90日

**540 土佐沖一本釣り・薫焼き鯉たたき**  
 たれなし130g **981円**(税1,059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 **スポット**  
 原材料: カツオ(高知県)・醤油・みりん・砂糖 90日 **アレルゲン** 麦 豆 調理済

**544 土佐のかつお弁**  
 80g **607円**(税656円)

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合 **スポット**  
 原材料: めひかり(高知県)・馬鈴薯澱粉・酢・酒・醤油・砂糖・みりん・菜種油 90日 **アレルゲン** 麦 豆 調理済

**548 めひかり南蛮漬け**  
 130g **611円**(税660円)

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。



高知・土佐佐賀産直出荷組合 **スポット**  
 原材料: サバ(高知県)・パン粉・小麦粉・食塩・コショウ 90日 **アレルゲン** 麦 未調理

**545 フライパンでサバフライ**  
 120g **620円**(税670円)

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合 **スポット**  
 原材料: さば(高知)・馬鈴薯澱粉・酢・酒・醤油・砂糖・みりん・菜種油 90日 **アレルゲン** 麦 豆 調理済

**549 さばの南蛮漬け**  
 140g **570円**(税616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。シママースを使用。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。特選よりやわいりのいりこです。

**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)



### 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「うし造り」が大人気の『ヤママサ』の漬け魚。冷凍魚とは思えないふくらみで、実に美味しくいただけます。

**翌々週配達**  
宮城県塩竈市  
隔週BD  
原材料:サバ(ノルウエー産)・深層海塩(インドネシア産)  
90日

**561 ヤママサの甘塩サバ**  
60g×2 **583円**(¥630円)



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

**翌々週配達**  
福岡・パンタレ  
隔週BD  
原材料:かつおのふし(枕崎)  
6ヶ月

**556 枕崎のだしかつお**  
80g **725円**(¥783円)



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

**翌々週配達**  
福岡・パンタレ  
隔週BD  
原材料:かつおのふし(枕崎)  
3ヶ月

**557 花かつお**  
60g **608円**(¥657円)




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

**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

**辛子明太子**  
各100g **1,205円**(¥1,301円)

**558 甘口** **559 辛口**



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

**タカハシ食品**  
東京都  
D週  
原材料:たこ(北海道)・ビートグラニュー糖・醤油・昆布だし・塩・本みりん  
90日

**567 たこやわらか煮**  
70g **867円**(¥936円)



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

**翌々週配達**  
宮城県塩竈市  
隔週BD  
原材料:白米(宮城県産)・玄米(国内産)・黒豆(北海道産)・黒米(宮城県産)  
90日

**565 1P** **292円**(¥315円)

**566 3P** **832円**(¥899円)



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

**東京部**  
タカハシ食品  
D週  
原材料:真昆布(北海道)  
360日

**568 サラダ昆布**  
2枚 **467円**(¥504円)



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

**翌々週配達**  
宮城県塩竈市  
隔週BD  
原材料:真さば(宮城県産)・みそ(大豆を含む)・砂糖・酒・つゆ・生姜(国内産)・みりん  
90日

**563 金華さば仙台みそ煮**  
60g **335円**(¥362円)



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

**高知県四万十市**  
加用物産  
D週  
原材料:青のり(国内産)  
6ヶ月

**569 青のり粉**  
6g **407円**(¥440円)



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

**岡山県**  
アマノ  
D週  
原材料:エビ(国産)・アキアミ  
90日

**570 小えび**  
12g **231円**(¥249円)



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

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


**571 無添加食べる小魚**  
60g **511円**(¥552円)



### いちろうこ(南伊豆水産)

静岡県静岡市

スケトウダラすり身は無添加で、リン酸塩は不使用。鶏卵は冷凍液卵ではなく、生のものを1個1個使用し、「だし」も化学調味料ではなく鰹節のだし。油は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BD  
原材料:タラ全糖すり身・馬鈴薯でんぷん(北海道産)・塩・味の母・粗糖・かつおだし・水  
10日

**573 1P** **482円**(¥521円)



ぶ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。焼いて生姜醤油、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BD  
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(北海道産)・粗糖・塩・菜種油  
10日

**574 2P** **912円**(¥985円)



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

**いちろうこ**  
静岡県静岡市清水区  
隔週BD  
原材料:魚肉(スケトウダラ)・馬鈴薯でんぷん(北海道産)・粗糖・味の母・塩・鰹だし・紅花色素  
14日

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



ぶりとしたタラすり身の食感と旨みが味わえる。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BD  
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

**575 小判揚**  
5枚(150g) **446円**(¥482円)



静岡県浜松産の葉ねぎを使用し、葱の風味が強いの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BD  
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(北海道産)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油・唐辛子・ゴボウ(国産)  
10日

**581 ごぼうつまみ**  
100g **462円**(¥499円)



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

**いちろうこ**  
静岡県静岡市清水区  
隔週BD  
原材料:魚肉(スケトウダラ)・馬鈴薯でんぷん(北海道産)・粗糖・味の母・塩・鰹だし・紅花色素  
14日

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



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

**いちろうこ**  
静岡県静岡市清水区  
隔週BD  
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

**578 いわしはんぺん**  
5枚(150g) **515円**(¥556円)



ぶりとしたタコがアクセント。煮物やおでんに入れて、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BD  
原材料:すけとうだらすり身・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

**579 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BD  
原材料:すけとうだらすり身・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

**580 うずら卵天**  
4個 **502円**(¥542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BD  
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(北海道産)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油・唐辛子・ゴボウ(国産)  
10日

**582 ねぎちぎり揚**  
100g **443円**(¥478円)



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

**いちろうこ**  
静岡県静岡市清水区  
隔週BD  
原材料:いわし・すけとうだらすり身・馬鈴薯でんぷん(北海道産)・粗糖・塩・発酵調味料・ねぎ・かつおだし  
10日

**588 いわし団子**  
8個 **410円**(¥443円)



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

**いちろうこ**  
静岡県静岡市清水区  
隔週BD  
原材料:すけとうだらすり身・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 青のり小判**  
3枚 **386円**(¥417円)



「もったいない！」精神の塊からできた「まぐろもちし」。廃棄されるまぐろのしっぽを使用し練り物です。まぐろとタラを一緒に練り上げモチモチ食感に。とうもろこし・玉ねぎの旨みが美味しさ倍増です。

**いちろうこ**  
静岡県静岡市清水区  
隔週BD  
原材料:まぐろすり身・すけとうだらすり身・玉ねぎ(国産)・コーン(国産)・馬鈴薯でんぷん(北海道産)・粗糖・食塩・発酵調味料・鰹だし・菜種油  
10日

**584 まぐろもちし**  
100g **477円**(¥515円)



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

**いちろうこ**  
静岡県静岡市清水区  
隔週BD  
原材料:すけとうだらすり身(主に北海道産)・くち、馬鈴薯でんぷん(北海道産)・粗糖・桜えび、塩(天日粉砕塩)、味の母、かつおだし、菜種油  
14日

**585 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  
隔週BD  
原材料:ぐち、すけとうだらすり身、馬鈴薯でんぷん(北海道産)、粗糖、卵白、味の母、塩(天日粉砕塩)、鰹だし  
14日

**586 白はんぺん**  
30g×3 **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  
隔週BD  
原材料:すけとうだらすり身、ごぼう、馬鈴薯でんぷん(北海道産)、粗糖、食塩、発酵調味料、かつおだし、菜種油  
14日

**587 ごぼう巻き**  
100g **450円**(¥486円)



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

**いちろうこ**  
静岡県静岡市清水区  
隔週BD  
原材料:いわし・すけとうだらすり身・馬鈴薯でんぷん(北海道産)・粗糖・塩・発酵調味料・ねぎ・かつおだし  
10日

**588 いわし団子**  
8個 **410円**(¥443円)



飲料

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

有機栽培した静岡県御前崎市で作られたお茶です。自園・自製・自社仕上げの香りを楽しみましょう。

静岡県 石原園 D 週 原材料:有機緑茶 365日

593 有機栽培のほうじ茶 100g 628円(税678円)

W ローストにより、酸味の少ないマイルドな味わいを作り出しています。

愛知県長久手市・オキノ D 週 原材料:有機コーヒー豆 360日

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

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

愛知県・マルサン 毎週 原材料:大豆(国産) 120日

605 国産大豆の無調整豆乳 1000ml 388円(税419円)

有機小豆100%使用したお茶です。ほんのり小豆の味がします。

東京・遠藤製菓 D 週 原材料:有機小豆(中国) 9ヶ月

611 有機あずき美人茶 500ml 231円(税249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。

京都・ほった園 毎週 原材料:茶(国産/有機栽培) 1年

590 有機栽培熟成三年番茶 150g 415円(税448円)

新茶時期の旬を見分け、摘んだ一番茶を遠赤外焙煎火入れで仕上げました。

京都・ほった園 毎週 原材料:緑茶(国産/有機栽培) 180日

591 有機松印煎茶 100g 1,000円(税1,080円)

遠赤外焙煎でくさ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。

京都・ほった園 毎週 原材料:緑茶・抹茶(国産/有機栽培) 180日

592 有機抹茶入りくさ茶 100g 600円(税648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。

東京・オーサワジャパン 隔週BD 原材料:有機大麦(国産) 2年

594 オーサワの有機麦茶 7g×24包 562円(税607円)

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

福岡・POPCOFFEES 毎週 原材料: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 6ヶ月

OGこだわりブレンド 598 中挽 599 豆 各150g 1,211円(税1,308円) 1,120円(税1,210円)

大阪・ムソー スポット 9ヶ月 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。

601 オーガニックアイスコーヒー/無糖 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。

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

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

沖縄・海邦商事 D 週 原材料:黒糖、ココアパウダー、サンゴカルシウム 1年

603 黒糖ココア 150g 721円(税779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。

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

606 津軽のかおり(びん) 1L 862円(税931円)

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

徳島・光食品 隔週BD 原材料:有機濃縮にんじん、有機レモン 2年

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

国産米100%使用。すっきりとした甘さ、滑らかな口当たりです。

愛知県・福光屋 D 週 原材料:米・米麴(国産) 1年

612 シルキー糯甘酒 200ml 221円(税239円)

有機にんじんジュース 607 2本 160g×2 370円(税400円)

613 シルキー糯甘酒 1L 716円(税773円)

有機玄米の甘酒です。濃縮タイプなので2~3倍に薄めてください。

東京・オーサワジャパン 隔週BD 原材料:有機玄米、玄米 6ヶ月

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

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

熊本・天の製茶園 隔週BD 原材料:無農薬栽培茶葉(水俣産/品種:やぶきた、さやまかおり、在来) 1年

595 天の紅茶 リーフ 40g 500円(税540円)



使いやすい天の紅茶のティーバッグ。

熊本・天の製茶園 隔週BD 原材料:無農薬栽培茶葉(水俣産/品種:やぶきた、さやまかおり、在来) 1年

596 天の紅茶TB 2g×16 500円(税540円)

洗みがなくほんのり甘い天の紅茶に身体を冷えからする働きを持つ熊本産しょうがをプラス。

熊本・天の製茶園 隔週BD 原材料:無農薬栽培茶葉(水俣産/品種:やぶきた、さやまかおり、在来) 1年

597 生姜紅茶TB 2.5g×10 650円(税702円)

黒ごまときなこの香ばしい風味ときなこの優しい甘みのラテです。

九鬼産業・三重県 スポット 原材料:黒ごまパウダー(国内製造)、砂糖(さとうきび(国産))、きなこ(大豆(国産))、食塩 1年

604 黒ごまラテ 150g 429円(税463円)

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

徳島・光食品 D 週 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

609 OGジンジャーエール 3本 250ml×3 510円(税551円)

610 ケース 30本入 250ml×30 5,114円(税5,523円) 4,963円(税5,360円)

岐阜・奥長良川名水 隔週BD 原材料:水(岐阜) 5年6ヶ月

615 5年保存水 2L×6本 2,280円(税2,462円)

616 500ml×24 5,040円(税5,443円) 24本入

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。

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

岩手・穀の蔵 D 週 原材料:馬鈴薯澱粉・マッシュポテト(北海道)、あおさ、食塩(白方の塩) 6ヶ月

623 じゃがいもぽん 2枚×6 346円(税374円)

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

静岡・こだわりの味協同組合 スポット 原材料:さつまいも(国産)、バター(国産)、ビートグラニュー糖(北海道産)、澱粉(北海道産) 6日

618 いもようかん 1個 270円(税292円)

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

福岡・那珂川キッチン スポット 原材料:白玉粉、餡、小麦澱粉、きび砂糖、菜種油、ごま 180日

619 ごまだんご 3個100g 724円(税782円)

豆腐やさんが作る豆腐プリン

原料の豆乳は、北海道産十勝勝田大豆と九州産フクユタカ大豆を使用。

静岡・白帆たんぱく D 週 原材料:国産大豆(北海道・九州)、生クリーム、ビートグラニュー糖、海水生にがり 7日

620 国産大豆100%豆腐プリン 1P 80g 340円(税367円)

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

福島・丸成商事 D 週 原材料:有機栗(中国河北省) 9ヶ月

622 有機楽笑栗 125g 420円(税454円)

鹿児島産さつまいも使用。さつまいもの自然な甘みがおいしいソフトせんべい風お菓子です。

岩手・穀の蔵 D 週 原材料:甘藷澱粉・さつまいもの粉、黒ごま、食塩(白方の塩) 6ヶ月

624 さつまいもぽん 2枚×6 346円(税374円)

北海道産黒大豆の風味にこだわった無添加の甘納豆です。

北海道・ノースカラーズ D 週 原材料:大豆(北海道十勝産)、甜菜糖(北海道) 90日

625 純国産北海道黒豆の甘納豆 80g 375円(税405円)

楽しく食べられるかぼちゃ・ほうれん草・ミルクの3色ほーろ。

北海道・ノースカラーズ D 週 原材料:馬鈴薯澱粉・甜菜糖・水あめ・卵・脱脂粉乳・全粉乳・かぼちゃ粉末・ほうれん草粉末 180日

626 純国産北海道ほーろ 100g 232円(税251円)

アーモンドと胡麻がたっぷり

アーモンドと胡麻がたっぷり川レーズンとアガベの優しい甘みのバーです。

原材料:有機レーズン(有機ひまわり油漬)、有機胡麻、有機ひまわりの種、有機アーモンド、有機アガベシロップ、有機玄米パウダー、有機玄米水飴、有機ビーナッツ、有機かぼちゃの種、有機ひまわり油、寒天

627 アーモンド 大阪・むそう D 週 14ヶ月

OGフルーツ&ナッツバー 各40g 300円(税324円)

カシューナッツやクルミのカリッと

カシューナッツやクルミのカリッと食感に、爽やかなザクロ果汁が爽やかなバーです。

原材料:有機カシューナッツ、有機アガベシロップ、有機クランベリー(有機濃縮りんご果汁・有機ひまわり油漬)、有機レーズン(有機ひまわり油漬)、有機リンゴ、有機ビーナッツ、有機玄米水飴、有機玄米パウダー、有機ビーナッツ、有機かぼちゃの種、有機ひまわり油、有機フリーズドライラズベリー、寒天

628 ザクロ



あんと屋さんが つくった 水ようかん

甘さ控えめで、小豆の風味がきわだつ美味しい水羊羹です。小豆の食感を残しています。

有機小豆と有機砂糖を使用した美味しい水羊羹です。上品な甘さでなめらかな食感に仕上げられています。

原材料:有機砂糖(ブラジル)・有機小豆(中国・アルゼンチン・アメリカ)・寒天・本葛・食塩

629 小倉 有機栽培のいんげん豆、抹茶、砂糖を使用しています。抹茶のさわやかな風味とほどよい甘さがおいしい水羊羹です。

原材料:有機砂糖(ブラジル)・有機インゲン豆(中国他)・有機抹茶・寒天・本葛・食塩

631 抹茶 東京・遠藤製菓 スポット

270円

有機水羊羹 各1個 180円(税194円)

北海道産の大豆&黒豆を香ばしく焙煎した(煎豆)。塩不使用で、お豆本来の美味しさがぎゅっ!おやつにおつまみに。ご飯に炊きこんでも美味しい!

北海道・ノースカラース

639 純国産北海道2色の煎り大豆

271円(税293円)

高知県産生姜の絞り汁で蜜を作り、小粒のたまごせんべいにつけた、風味の良い生姜せんべいです。口どけのよい生地で焼き上げられていますので、幅広い年齢層にお召し上がりいただけます。

岡山・鈴木屋

645 国産原料のしょうがせんべい

425円(税459円)

カシューナッツ、鶏卵、国産豆乳を使用し一口サイズのヨーロッパ風のお菓子です。ナッツの香ばしさとサクサクした口どけの良い後を引く美味しさです。

静岡県・味協同組合

640 カシューナッツコロ

280円(税302円)

カシューナッツをベースにして、有機コーヒーを加えました。

愛知県・扶桑堂製菓

641 有機コーヒーのカシューナッツコロ

280円(税302円)

発酵バターが香りが高く、飽きのこないオーソドックスなバタービスケット。

大阪・むそう商事

647 バタービスケット・プレーン

500円(税540円)

信州産特別栽培のりんごを食べやすくスティック状にカットしました。砂糖を一切加えていないため、リンゴの自然な甘さをお楽しみいただけます。

さんさんファーム

646 かめばかむほどりんご

465円(税502円)

健康に、お掃除に、暮らしに役立つクエン酸です。

岐阜・木曾路物産

653 クエン酸

560円(税605円)

オーガニック認証原料を使用。マヌカハニーMG850+、プロポリス、ハーブなどをブレンドしています。爽やかな風味。口内に1~5プッシュ吹き付けてお召し上がりください。

オモちゃ箱 ニューゼaland

659 マヌカ&プロポリススプレー

3,643円(税3,934円)

人やペットにやさしい天然成分で作られているから安心!昔ながらの除虫菊を使用。

愛知・りんねしや

10002 菊花せんこう・標準

1,250円(税1,375円)

魚のうま味が詰まったチップスです。島根・別所蒲鉾店

塩味ベースの優しい味! 120円

634 プレーン

635 あおさ

636 国産えび

お魚チップス 各40g 301円(税325円)

たっぷり醤油を使用し、あまから味に仕上げた昔ながらのポン菓子です。

静岡県・味協同組合

637 特別栽培のたまりポン菓子

518円(税559円)

パリッとした食感が◎の薄焼きせんべい(大変割れやすくなっています)。材料は「お米」と「お醤油」だけ。シンプルだけどヤミツキになる美味しさ!

北海道・ノースカラース

638 純国産うす焼きせんべいしょうゆ味(ワレ混じり)

397円(税429円)

マーガリンを使わず、さっくりとした食感のミニビスケットに仕上げました。国産のおからを使用しています。

愛知県・扶桑堂製菓

642 国産小麦のミニビスケットおから入り

628円(税678円)

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市

648 ふっくらふくれみそ

486円(税525円)

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市

649 ふっくらふくれココア

486円(税525円)

しっかり巻いたロールで通常のトイレ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

655 ワンタッチ芯なしシングル

740円(税814円)

無漂白の牛乳パックを配合しています。ソフトな肌ざわり。

※フェアリーエンボス加工からレギュラーエンボス加工へ順次変更となります。

埼玉・山田洋治商店

656 ピュアブラウン・ダブル

672円(税739円)

雑貨

環境と人に優しい生活雑貨を取り扱います。

合成の界面活性剤は取り扱いません。敏感肌への影響が少なく、自然界に流れ出たときに、分解しやすい、石鹼を中心とした洗浄成分です。

紙バック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。

180組(360枚) ※入り数と箱の高さが順次変更となります。

埼玉・山田洋治商店

657 ピュアティッシュペーパー

672円(税739円)

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

埼玉・山田洋治商店

658 吸収名人キッチンペーパー

570円(税627円)

愛知県長久手市・オキノ

10001 1~2杯用

160円(税176円)

10002 3~4杯用

180円(税198円)

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、手垢や血液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

652 アルカリウォッシュ

771円(税848円)

岐阜・木曾路物産

653 クエン酸

560円(税605円)

内モンゴル奥地のシリンドル高原から採掘したトロナ鉱石を100%原料にすくった高品質の重曹です。

岐阜・木曾路物産

654 天然重曹

610円(税659円)

サイズは210mmx80mm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

10004 昼用羽なし

569円(税626円)

サイズは290mmx100mm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

10007 夜用羽なし

569円(税626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

653 クエン酸

560円(税605円)

内モンゴル奥地のシリンドル高原から採掘したトロナ鉱石を100%原料にすくった高品質の重曹です。

岐阜・木曾路物産

654 天然重曹

610円(税659円)

サイズは210mmx80mm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

10004 昼用羽なし

569円(税626円)

サイズは290mmx100mm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

10007 夜用羽なし

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)

10008 多い日夜用羽つき

569円(税626円)

10009 おりものシート

707円(税778円)

地元愛知県産の小麦粉「ゆめあかり」で作ったちょうどいい歯ごたえのかりんとう~ひとつお口に入れたらもう止まりません!!~

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

原材料:小麦粉(愛知)、黒糖、菜種油(非遺伝子組換え)、こま(愛知)、天然酵母、食塩

632 道長の地粉かれんとう

321円(税347円)

高知県の天日塩を使ったかたいかりんとう、海の味がします。

原材料:小麦粉(愛知)、菜種油(非遺伝子組換え)、てんさい糖、食塩、こま(愛知)、大豆粉、重曹

633 道長の粒塩がりんとう

321円(税347円)

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

愛知県・清物本舗 道長

643 有機玄米フレーク

620円(税670円)

愛知県産小麦100%の小麦粉と北海道産小麦のグルテンで生麺を作り、焼いて沖縄産黒糖を塗りました。栄養豊富で消化吸収も良く、おやつに最適。

静岡県・こだわりの味協同組合

644 国産小麦の麩菓子

411円(税444円)

まろやかな甘さと生姜のピリッとした辛味が美味しい、昔ながらの製法で作られたのにやさしい飴です。合成着色料一切不使用で、携帯に便利な個包装。

茨城・神谷製菓

650 大根生姜のど飴

287円(税310円)

たっぷり巻いたロールで通常のトイレ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

655 ワンタッチ芯なしシングル

740円(税814円)

無漂白の牛乳パックを配合しています。ソフトな肌ざわり。

※フェアリーエンボス加工からレギュラーエンボス加工へ順次変更となります。

埼玉・山田洋治商店

656 ピュアブラウン・ダブル

672円(税739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 昼用羽なし

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)

10007 夜用羽なし

569円(税626円)

10008 多い日夜用羽つき

569円(税626円)

10009 おりものシート

707円(税778円)

## 漬物本舗 道長

愛知県豊川市



道長: 道長 久志 久志

季節の野菜を使った無添加のお漬物を作っています。

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

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

愛知・漬物本舗 道長

原材料: 大根、米ぬか、粗糖、食塩

**10013 甘口しぼり**  
100g **423円**(¥457円)

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

愛知・漬物本舗 道長

原材料: 切干大根(愛知県田原市)・有機トマトピューレ(光食品)・白梅酢(和歌山県)・たまり醤油・足助仕込三河しるたまり・三河みりん・リンゴ・ニンジン・塩・んにく・唐辛子(韓国産)・粗糖・生姜・かつお節・だし昆布

**10017 はりはりキムチ**  
110g **463円**(¥500円)

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

愛知・漬物本舗 道長

原材料: 大根、米ぬか、原塩、なすの葉、柿の皮

**10014 古式一丁漬**  
100g **423円**(¥457円)

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

愛知・漬物本舗 道長

原材料: 大根(国産)・粗糖・米酢・三河みりん・塩・レモン(愛知県産)

**10018 レモン大根**  
150g **445円**(¥481円)

## かぼちゃ・ズッキーニを使って、リニューアルしました!

大豆とはだか麦の麹を道長で製造、あえてみりんを使わずに麹本来の旨みと野菜の風味がきいています。

近年の温暖化の影響で「きゅうり・なす」の栽培に支障をきたす事態となっています。そのため、かぼちゃ・ズッキーニに替えて、今まで以上の風味と食感を実現しました。

愛知・漬物本舗 道長

原材料: 大根(国産)・かぼちゃ(国産)・ズッキーニ(国産)・にんじん(国産)・漬け原材料(大麦麹・大豆麹(道長)・たまり醤油・粗糖・しょうが・塩)

**10011 野菜たっぷり金山寺**  
150g **573円**(¥619円)

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

愛知・漬物本舗 道長

原材料: 大根(愛知県田原市産)・粗糖・米酢・三河みりん・塩・米ぬか(愛知県豊川市産)

**10015 寒干たくあん**  
120g **488円**(¥527円)

たっぷり赤しそを使い、土用の天日干しで仕上げた、鮮やかな紅色と赤しその風味豊かな本格梅干です。大粒の完熟・手摘み梅を漬けました。

愛知・漬物本舗 道長

原材料: 梅(菌O虫0/新城市)・塩(ベトナム産)・赤しそ(豊川市)

**10019 特選梅ぼし**  
150g **980円**(¥1,058円)



甘口のソフトなたくあん。リンゴジュースが隠し味。歯ごたえパリッとと後引く美味しさです。

愛知・漬物本舗 道長

原材料: 大根(国産)・粗糖・米酢・三河みりん・リンゴジュース(長野県産)・塩(ベトナム産)

**10016 あとひきだいちゃん**  
150g **445円**(¥481円)

新鮮なアロエペラを加工し、シロップ漬けにしました。一袋を500gのプレーンヨーグルトに混ぜ込むだけで、おいしくヘルシーなアロエヨーグルトができます。

ヘルシーでおいしいアロエヨーグルトができます!

愛知・漬物本舗道長

原材料: アロエペラ、ビートグラニュー糖

**10012 ヨーグルトのともだち**  
150g **453円**(¥489円)

初めての方でも、はじめから美味しいぬか漬ができます!

愛知・漬物本舗 道長

原材料: 米ぬか、白たま(小麦を含む)、みりん、粗糖

**10020 つけ太郎ぬか**  
1kg **1,890円**(¥2,041円)

「つけ太郎ぬか」の補充用。ぬかが減ったり、水っぽくなった時には、補充してぬかをリフレッシュ。

原材料: 米ぬか・塩

**10021 補充用**  
500g **507円**(¥548円)

## 熊野鼓動

和歌山県田辺市

熊野の山里から美味をお届けします

しそ、梅、ゆず…。和歌山県熊野で採れる産物を原料に、飲み物や調味料を作っている「小さな食の工房」です。熊野のおばあちゃんたちが昔から作って食べてきた懐かしい季節ごとの行事食。食べることで山間地の熊野の人たちを元気にしたい、という願いも込められています。

農業で栽培した柚子だけを使用して作りました。酢の物やゆずドリンクに。

和歌山・熊野鼓動

原材料: ゆず

**10029 柚子100%ストレート果汁**  
100ml **922円**(¥996円)

生産者限定のレモンをまるごと搾って詰めました。酸っぱいだけではない、ほかに甘い香りの残る手搾りレモンのような濃厚でフレッシュな味わいです。

和歌山・熊野鼓動

原材料: レモン

**10030 れもん100%ストレート果汁**  
100ml **922円**(¥996円)

じゃばらの香りがする七味液。柑橘風味の中に辛味と旨味を楽しめるソースに仕上げました。和・洋問わず使用できます。七味やタバスコのようにお使いください。

和歌山・熊野鼓動

原材料: じゃばら果実(和歌山)・てんさい糖(北海道)・米酢・塩・羅臼昆布・唐辛子(和歌山)

**10031 じゃばすこ**  
110g **922円**(¥996円)

紀州産のじゃばらを絞っただけの100%ストレート果汁。料理を引き立てるまろやかな酸味と野趣あふれる個性的な風味が特徴です。

和歌山・熊野鼓動

原材料: じゃばら果汁(和歌山県産)

**10032 じゃき払い果汁**  
100ml **1,342円**(¥1,449円)

## 春限定



もち米を釜で炊き上げ、半搗きの状態に仕上げる伝統の製法を受け継いだ、ふんわりとやわらかい独特の食感のお餅です。桜餅とはひとあじ違う釜餅ならではの味わいと程よい塩みをお楽しみ下さい。

和歌山・熊野鼓動

原材料: もち米(国産)・つぶ餡(小豆・ビートグラニュー糖・天日塩)・桜塩づけ・食塩・きな粉

**10024 さくら釜餅**  
4個 **1,376円**(¥1,486円)

他に無い鮮烈な味わいとまろやかな酸味が特徴の稀少柑橘「じゃばら」のドリンクです。抗アレルギー作用が期待されるフラボノイド成分が含まれています。3~4倍に希釈してお飲み下さい。

和歌山・熊野鼓動

原材料: じゃばら果汁(和歌山)、ビートグラニュー糖(北海道)

**10033 じゃばらドリンク 希釈タイプ**  
275ml **1,651円**(¥1,783円)

和歌山・熊野鼓動

原材料: 本醸造醤油(大豆(国産)、小麦、塩)、じゃばら果汁、純米酢、ゆず果汁、本みりん、てんさい糖、米味噌、羅臼昆布、鰹焼き節、天日海水塩

**10034 奥熊野じゃばらぼん酢**  
275ml **1,116円**(¥1,205円)

もち米を釜で炊いて、すりこぎで搗いてできた餅によもぎをたっぷり加え、北海道産小豆を使った甘さ控えめのつごあんをくるみました。

和歌山・熊野鼓動

原材料: もち米、小豆、てんさい糖、よもぎ、水飴、きな粉、塩

**10025 よもぎ釜餅**  
4個 **1,058円**(¥1,143円)

もち米に自家栽培の黒米を加えました。赤飯のような色合いと、つぶつぶとした歯触りに、古代米特有の粘りが加わり、一層おいしさが増しました。

和歌山・熊野鼓動

原材料: もち米、小豆、てんさい糖、水飴、古代米、きな粉、塩

**10026 古代米釜餅**  
4個 **1,058円**(¥1,143円)

## 自然の恵みを詰め込んだ贅沢なサイダー

ユズやスタチとは違った風味がありまろやかさが特徴です。冷やしてそのまま飲むのもよし、焼酎で割るとお酒落なサワーが手軽に出れます。

和歌山・熊野鼓動

原材料: 砂糖(てんさい(北海道))、じゃばら果汁、レモン果汁、食塩/炭酸ガス

**10036 じゃばらサイダー**  
200ml **530円**(¥572円)

フルーティな梅の風味に、甘酸っぱい夏種みかんの香りがプラスされた、爽やかさとほかに懐かしい甘さが特徴の梅サイダーです。

和歌山・熊野鼓動

原材料: 砂糖(てんさい(北海道))、梅果汁、みかん果汁/炭酸ガス

**10037 熊野サイダーうめみかん**  
200ml **477円**(¥515円)

早朝に摘み取った赤しそから抽出した滋養たっぷりのエキスを原料に使用しているので香りがとても新鮮。グラスに注ぐと赤しそ本来の美しいルビ一色が印象的。

和歌山・熊野鼓動

原材料: 砂糖(てんさい(北海道))、しそ、はちみつ、梅果汁/炭酸ガス

**10038 熊野しそサイダー**  
200ml **477円**(¥515円)

おはぎとも大福とも違う、ふんわりとした独特の食感になるみの歯ごたえと香ばしさ、それに釜炒り茶の香りが漂う贅沢な一品です。

和歌山・熊野鼓動

原材料: もち米(国産)、小豆、甜菜糖、くるみ、釜入り茶、塩、きな粉、醤油

**10027 くるみ釜餅**  
4個 **1,058円**(¥1,143円)

人気の3種類(よもぎ・古代米・くるみ)の釜餅をセットにしました。

和歌山・熊野鼓動

原材料: もち米(国産)、小豆、甜菜糖、くるみ、釜入り茶、塩、きな粉、醤油

**10028 釜餅6個セット**  
4個 **1,631円**(¥1,761円)