

畑と台所をつなぐ



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

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

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



輝膳の棒寿司は、素材の質と製造過程に徹底的にこだわっています。主原料

であるお米には、北海道篠津村産のブランド米「あやひめ」を採用。このお米は棒寿司に最適で、ふっくらとした食感と甘みが特徴です。また、寿司酢や醤油などの調味料には、遺伝子組み換え食材を一切使用していません。安心・安全な食品をお届けするため、原材料の選定から製造工程まで、細部にまで目を配っています。

プロトン凍結技術により、冷凍時の氷の粒を小さく抑え、細胞膜の破壊を防ぐことで解凍後も食材本来の食感や鮮度を保ちます。日本が誇る先端技術を駆使した棒寿司を、ぜひお楽しみください。

職人の技が光る、高品質な冷凍寿司

NEW! 翌々週配達 福岡・フェニックス 雨 スポット

北九州の「輝膳」の味をご家庭に



見た目も鮮やかな人気のいくらとサクラマスの棒寿司。

30106 サクラマスいくら棒寿司

原材料:酢飯(米(国産)、米酢、麦芽水あめ、砂糖、食塩、菜種油)、塩メサクラマス(サクラマス(国産)、食塩)、いくら醤油漬け(いくら、調味液(しょうゆ、砂糖、昆布だし、かつおだし、食塩、酵母エキス) 90日 **フルパク** 国産) 240g

1,640円⇒
(税1,771円) **1,600円**(税1,728円)



サバを独自の製法でうまみを凝縮し焼きサバに仕上げ、九州の味覚・青高菜で巻いた素朴な味わいの棒寿司です。

30113 高菜焼き鯖棒寿司

原材料:酢飯(米(国産)、米酢、麦芽水あめ、砂糖、食塩、菜種油)、焼きさば(さば(国産)、しょうゆ、醗酵調味料、砂糖、しょうが)、塩漬け高菜(高菜、食塩) 90日 **フルパク** 国産) 240g

1,310円⇒
(税1,415円) **1,280円**(税1,382円)



国産(山口県下関産)の穴子と特製タレで煮穴子風に調味し仕上げました。

30120 あなご棒寿司

原材料:酢飯(米(国産)、米酢、麦芽水あめ、砂糖、食塩、菜種油)、煮あなご(あなご(国産)、しょうゆ、醗酵調味料、砂糖) 90日 **フルパク** 国産) 240g

1,620円⇒
(税1,750円) **1,580円**(税1,706円)



国産アジを手早くさばき、軽く酢でめめてから、北海道のやわらかい昆布のうまみをまとわせました。

30144 あじ棒寿司

原材料:酢飯(米(国産)、米酢、麦芽水あめ、砂糖、食塩、菜種油)、酢めあじ(あじ(国産)、米酢、砂糖、食塩)、甘酢漬け昆布(昆布(国産)、米酢、砂糖)、甘酢漬けしょうが(しょうが(国産)、米酢、砂糖)、きゅうり、こま、大葉 90日 240g

1,200円⇒
(税1,296円) **1,160円**(税1,253円)



サーモントラウトと野菜たっぷり、サラダ感覚で楽しむヘルシー寿司。シャキシャキ野菜と酢飯の爽やかな味わい。

30151 サーモン棒寿司

原材料:酢飯(米(国産)、米酢、麦芽水あめ、砂糖、食塩、菜種油)、塩メサーモン(サーモントラウト(チリ産)、食塩)、塩メ大根(大根、食塩)、野菜(玉葱、きゅうり) 90日 240g

1,240円⇒
(税1,339円) **1,200円**(税1,296円)



えびの旨味と大根の食感がお楽しみいただけます。

30168 薩摩甘えび棒寿司

原材料:酢飯(米(国産)、米酢、麦芽水あめ、砂糖、食塩、菜種油)、タカエビ(国産)、塩メ大根(大根、食塩) 90日 **フルパク** 国産) 240g

1,350円⇒
(税1,458円) **1,310円**(税1,415円)

- POINT-01 しっかりふっくらと炊き上げた特別栽培米
- POINT-02 口の中でほろりと解ける舍利
- POINT-03 新鮮で瑞々しい魚を使用。材料充填後は製品に直接手で触れることなく作ることができ、衛生的で安全。

美味しいポイント



人気のサクラマスいくらと高菜焼き鯖とあなごの3種セットです。

30137 **フルパク** 国産
人気3種セット棒寿司
240g×3
4,570円⇒
(税4,936円) **4,180円**(税4,514円)

押さない！押し寿司「トレイ密封成形法」

舍利は押しすぎないほうが間違いなく美味しい。押し寿司の美味しさを引き出す要因のひとつが、弊社開発の食品トレイです。型に材料をぎっしり詰め込む従来の方法とは異なり、素材をふんわりと、加圧を最小限に成形することが可能。また、独自の製法により原料充填後は手や機械に触れることがなく衛生・安全面においても高い評価をいただいております。解凍後にはしっかりと出来立てのようなお寿司を再現。寿司職人が握ったような口の中でほろりと解ける舍利と新鮮な魚をお楽しみいただけます。

お召し上がり方

- レンジで手早く解凍する方法 トレー容器のまま 600wで1分50秒加熱後、常温で約30分放置
- 流水で手軽に解凍する方法
- ① トレー容器のまま水に約1時間浸け置きします。
- ② 解凍後、トレー容器に入ったままの棒寿司をご飯が下になるようにまな板に置きます。
- ③ トレー溝の小さな突起部に刃を当て、トレーに切れ目を入れながら切ります。
- ④ 容器ごとカットしたら製品をひっくり返し、フィルムを剥がします。
- ⑤ トレーごとそっとお皿の上でひっくり返しトレーを持ち上げ取り除きます。
- ⑥ 取り分けてお召し上がりください。

新鮮な材料と最新の調理技術。そして心を込めてつくらなきゃ

当店では職人のこだわりで選ばれた特別栽培の米、主に九州で手に入る新鮮な魚や野菜を使い、清潔、安全性に最新の注意を払っています。最新技術プロトン凍結により素材の劣化がほばない、作りたてに近い状態でお届けすることが可能となったため保存料など添加物を極力使わず、魚に残る小骨なども目視で一つつ抜き、安心して美味しくお召し上がりいただけるお寿司をつくっております。「美味しい」と思った時、人は嬉しい気持ちになりますし、元気になります。そんな「美味しい」を伝えたいと日々心を込めてつくっています。



惣菜キット

グリーンリーフ群馬県利根郡

忙しい時、あと一品ほしい時に助かる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

SALE



2 ふんわり豆腐団子と野菜の甘酢炒め

2人前 (450g) 1,081円 → **1,027円** (¥1,109円)

調理時間 約5分

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

調味料 製造日含め5日 **アレルギー** 麦 卵 豆

原材料: 野菜セット【玉ねぎ・水揚げたけのこ・ピーマン・人参】調味料【豚肉・醤油・鶏卵・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

SALE



7 国産豚の回鍋肉セット

2人前 (360g) **1,098円** (¥1,186円)

調理時間 約5分

下処理・カット済みの野菜、ソースをフライパン一つで、炒めるだけで本格中華のおかずがパッと出来上がります。

調味料 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・人参・ピーマン】調味肉【豚肉(国産)・赤みそ・砂糖・なたね油・しょうゆ・鶏卵・酒・コチュジャン・馬鈴薯澱粉・食塩・にんにくペースト・生姜ペースト・こしょう】



ご家庭では面倒な酢豚も袋から出して炒めるだけ!

調理時間 約6分

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

調味料 製造日含め5日 **アレルギー** 麦 卵 豆

原材料: 野菜セット【玉ねぎ・水揚げたけのこ・ピーマン・人参】調味料【豚肉・醤油・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】

3 2人前 (410g) 1,040円 (¥1,123円)

4 4人前 (820g) 2,080円 → 1,734円 (¥1,873円)



甘辛たれでご飯がすすむ〜!

調理時間 約5分

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

調味料 製造日含め5日 **アレルギー** 麦 卵 豆

原材料: 野菜セット【ピーマン・赤パプリカ・水揚げたけのこ・玉ねぎ】調味料【豚肉・醤油・鶏卵・酒・オイスターソース・菜種油・馬鈴薯澱粉・砂糖・生姜ペースト・にんにくペースト・食塩・こしょう】

5 2人前 (320g) 1,110円 (¥1,199円)

6 4人前 (640g) 2,220円 → 1,804円 (¥1,948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 除草剤 (不使用の場合は記載を省略)
 ② 植物成長調整剤 (不使用の場合は記載を省略)
 ③ 殺菌剤
 ④ 殺虫剤
 ⑤ JAS法にて有機農産物に使用することを許された農薬(法的には表示義務なし)

※基本は化学肥料不使用です。(記載を省略)
 ※表記の防除は、定植前育苗期間中および定植後栽培期間中に使用する殺菌・殺虫剤の使用回数です。(育苗期間中の使用の場合は省略)
 ※天候などの都合で変更になる場合があります

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

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

17 タイバナナ 500g 492円 (¥531円)

18 1kg 922円 (¥996円)

984円 → (¥1,063円)

お値打ち

みかんの名産地!

和歌山・有田から池田さんの柑橘

池田鹿蔵みかん農園 和歌山県有田郡

生産者の池田義行さん

これはめずらしい! 木なり完熟させたはっさくは、濃厚な甘さとほのかな苦みのバランス◎

初夏の味わいさわやか甘夏みかん

温州みかんとは並び柑橘の代表品種。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。

11 さつき八朔 800g 868円 (¥937円)

◎菌2虫5植調1 有機許容3(当地比約1/2)

12 約1kg前後 720円 (¥778円)

◎菌2虫5植調1 有機許容4(当地比約1/2)

13 約3kg前後 2,014円 (¥2,175円)

2,160円 → (¥2,333円)

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。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5(当地比約1/3)

14 セミノール 約800g 738円 (¥797円)

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

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)

15 清見オレンジ 約1kg 821円 (¥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!

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

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

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

山里から、春の息吹をお届けします♪

春は山菜。ほのかな苦み・えぐみが、冬に溜まった身体の毒素を外に出すはたらきがあります。旬を逃さず食べて、季節の変化に対応できるよう、身体を整えましょう!

【天然のもので収穫出荷時期がずれた場合欠品または1週遅れとさせていただきます】

ナマからゆでた旨味の味は絶品! 届いたらすぐ皮むきのまま米ぬかと一緒にゆで、そのままさしてアツ抜き。あとは茹で飯や煮物に。

あすか 奈良県五條市または和歌山県橋本市
 ◎菌0虫0*ぬか付き

20 たけのこ(ぬか付) 約500g (1~2本) 750円 (¥810円)

料理のアクセントに、お許がわりに手作りドレッシングに、お菓子づくりに。料理がグン! と引き立つ生レモン。ノウハウで皮ごと使えます。

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:ユーレカ

19 レモン 約300g (2~3個) 406円 (¥438円)

この時期に、この場所(標高低い)で、無農薬でブロッコリーを育てるのは至難の業! サイズは小ぶりです。

teranova 愛知県安城市
 ◎菌0虫0 品種:恵麟

25 無農薬ブロッコリー 1株 398円 (¥430円)

あつたか〜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 (有機許容含む)
 ◎殺菌殺虫あわせて2~4回 (一般栽培25回)
 ※サイズ混、多少の曲がりあり

暖かい沖縄から、一足お先に初キュウリをお届けします。

欠品かも

島の子ゅうり 終了間近

21 1P 180g (約2本) 310円 (¥335円)

22 2P 180g×2 620円 → 581円 (¥627円)

◎菌0虫1-5 (有機許容)

温帯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、薄く切って煮物・炒め物にお使いください。

★品種によってかなり小ぶりとなる場合があります

ティエラス 愛知県原市
 ◎菌0虫1-5 (有機許容)

27 1/2玉 267円 (¥288円)

28 1玉 534円 → 410円 (¥443円)

島原からミニトマト登場!

お弁当に、料理の彩りに…。みんな大好き&な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)

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

23 1P 150g 298円 (¥322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/中村説) 長崎県南島原市
 ◎菌3-4虫3-4

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

24 2P 150g×2 596円 → 554円 (¥598円)

29 無農薬リーフレタス 150g 349円 (¥377円)

30 無農薬サニーレタス 150g 349円 (¥377円)

出始めは、ふわっと半結球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。



31 ふんわりミニ白菜 1株 (約600g) 416円(税449円)

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



38 有機ベビーサラダほうれん草 30g 300円(税324円)

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



44 有機サラダ春菊 30g 300円(税324円)

貴重な農薬不使用大根。サイズはやや小ぶりです。



50 無農薬大根 1本 367円(税396円)

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



58 青森ごぼう 200g 320円(税346円)

シャキシャキした歯ごたえとほんのりした甘み、独特の風味。



66 えのき 100g 146円(税158円)

67 徳用 200g 292円(税315円) 236円(税255円)



75 ホワイトマッシュルーム 100g 367円(税396円)

定番のザ・葉もの野菜。定番のおひたしやゴマ和え、煮びたし、バターソテーに。



32 ほうれん草 200g 276円(税298円)

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



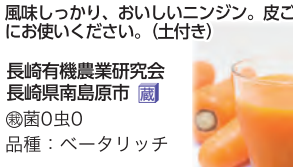
39 有機サラダ小松菜 30g 300円(税324円)

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！使いやすいNo.1。



45 有機レタスリーフミックス 30g 300円(税324円)

今週から、南島原の春にんじん！



51 にんじん 500g 323円(税349円)

薬味に欠かせない土しょうが。農薬不使用なので、皮ごと使って、香りも栄養もまるごといただきますよ。



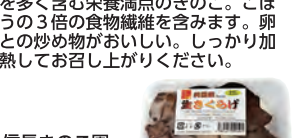
59 しょうが 80g 328円(税354円)

和・中・イタリアンなどどんな料理にも大活躍！



68 ぶなしめじ 100g 198円(税214円)

69 ぶなしめじバラ徳用 300g 420円(税454円)



76 生きくらげ(黒) 65g 360円(税389円)

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



33 小松菜 200g 276円(税298円)

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



40 有機サラダ水菜 30g 300円(税324円)

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



46 有機ベビーリーフ 30g 300円(税324円)

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



53 新玉ねぎ 500g(S-2L混) 298円(税322円)

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



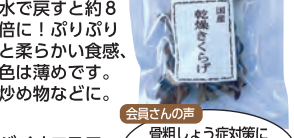
61 きのこといろいろパック5種 1セット 739円(税798円)

アワビに似た独特のシャキッとした歯ごたえと香りが美味。



72 ふぞろいエリンギ 150g 294円(税318円)

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



77 乾燥きくらげ 20g 625円(税675円)

teranova 愛知県安城市 菌0虫0 品種:フリーウェイ



34 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。



35 無農薬小松菜 200g 290円(税313円)

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



41 有機サラダロメイン 30g 300円(税324円)

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



48 小かぶ 1束 (約3~5本) 333円(税360円)

原産栽培ならではの、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。



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

めりりと歯ごたえが特徴。味噌汁やえのきの和え物、大根おろしに。



73 完熟なめこ 150g 245円(税265円)

赤・黒・緑…同じ田んぼで育てた古代米のブレンド。白米に少し混ぜて炊くともちりもちり赤っぽいご飯に！



79 杉浦さんの虹色米(古代米ブレンド) 350g 924円(税998円)

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



36 大和真菜 200g 276円(税298円)

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



42 有機ルッコラセルパチカ 30g 320円(税346円)

状態がよければ葉っぱをお付けしますので、栄養たっぷりの炒め物やふりかけに。



43 有機ベビーケール 30g 300円(税324円)

「冷めてもおいしい焼きいも」の原料となる、おいしいサツマイモです。甘みの強いおいしい品種を選んで栽培しています。



55 じゃがいも 500g(S-2L) 317円(税342円)

原産栽培ならではの、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。



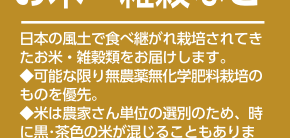
63 原木生しいたけ 1P 100g 318円(税343円)

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。



74 はなびらたけ 80g 402円(税434円)

赤・黒・緑…同じ田んぼで育てた古代米のブレンド。白米に少し混ぜて炊くともちりもちり赤っぽいご飯に！



79 杉浦さんの虹色米(古代米ブレンド) 350g 924円(税998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。



37 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！生食向きの苦みの少ない品種です。青汁やスムージー、サラダに。



43 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ので、栄養たっぷりの炒め物やふりかけに。



49 天野さんの大根 1本 333円(税360円)

「冷めてもおいしい焼きいも」の原料となる、おいしいサツマイモです。甘みの強いおいしい品種を選んで栽培しています。



57 小っちゃなさつまいも 1kg 638円(税689円)

シャキッと食感としつ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。



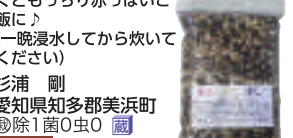
65 ブラウンえのき 100g 245円(税265円)

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



74 はなびらたけ 80g 402円(税434円)

赤・黒・緑…同じ田んぼで育てた古代米のブレンド。白米に少し混ぜて炊くともちりもちり赤っぽいご飯に！



79 杉浦さんの虹色米(古代米ブレンド) 350g 924円(税998円)

にんじんCLUBの主食！知多半島・美浜町で育てています。

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

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

杉浦さんのお米

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

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

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

- オーサワジャパン 東京都 隔週A
86 押し麦・五分搗き 781円(税843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。

信州たまご山ランドの自然卵

- 87 6個 388円(税419円)
88 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
89 2個 138円(税149円)
90 6個 398円(税430円)

ビタミンや鉄分豊富なうずら卵を、そのまま手軽に使える水蒸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。

- 食通U 東京都世田谷区 毎週
91 うずらの卵水蒸き 420円(税454円)



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



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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週
原材料:65℃30分殺菌処理/ノンホモジナイズド/成分無調整/分別生産流通管理済み飼料
調製:6日 アレルゲン 乳

- 93 低温殺菌ノンホモ牛乳 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
調製:5日 アレルゲン 乳

鈴鹿山麓低温殺菌牛乳

- 94 1000ml 439円(税474円)
95 500ml 338円(税365円)
96 200ml 187円(税202円)

生乳100%、本来の風味あるシンプルなプレーンヨーグルトです。香料・酸味料・安定剤などは使用していません。さわやかな酸味、クリーミーでコクのある美味しさ。

- 四日市酪農 三重県菟野町 毎週
97 プレーンヨーグルト(無糖) 378円(税408円)
98 JPA2ヨーグルト(無糖) 400円(税432円)



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

- 四日市酪農 三重県菟野町 毎週
99 小(130ml) 163円(税176円)
100 大(500ml) 438円(税473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
101 小(130ml) 200円(税216円)
102 大(500ml) 500円(税540円)



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

- 四日市酪農 三重県菟野町 毎週
103 やさしい甘さ 鈴鹿山麓ヨーグルト 330円(税356円)

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

- 四日市酪農 三重県菟野町 毎週
104 3Pプレーンヨーグルト(無糖) 324円(税350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。そのまま、または好みにジャムやはちみつを加えて、朝食やおやつにどうぞ。

- 四日市酪農 三重県菟野町 毎週
105 低脂肪牛乳 408円(税441円)



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

- 四日市酪農 三重県菟野町 毎週
106 生クリーム 710円(税767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
107 シュレッドチーズ 924円(税998円)

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

- よつ葉乳業 北海道 隔週A
108 スライスチェダー 649円(税701円)



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

- よつ葉乳業 北海道 毎週
109 クリームチーズ 713円(税770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
110 スキムミルク 463円(税500円)

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

- よつ葉乳業 北海道 毎週
111 よつ葉バター・有塩 568円(税613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
112 パンに美味しい よつばバター 499円(税539円)



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

- よつ葉乳業 北海道 隔週A
113 白いバター 1,183円(税1,278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。

- 丹那牛乳 静岡県 隔週A
114 レーズンロール 535円(税578円)



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

- 丹那牛乳 静岡県 隔週A
115 プレマ天然酵母 角食パン・5枚切 421円(税455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。

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。

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

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



ふんわりソフトで小ぶりなパン。朝食やおやつにおすすめです。

- 毎週
117 テーブルロール 397円(税429円)



ふんわりソフトで小ぶりなパン。朝食やおやつにおすすめです。

- 毎週
118 レーズンロール 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いためのポケット。斜めスライスして軽くトーストするとさらにおいしい!

- スポット
119 バタール 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。

- スポット
120 ハイジの白パン 422円(税456円)

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

- スポット
121 メロンパン 422円(税456円)



シナモンが香る干しぶどう入りのしっとり、柔らかな食パン。

- スポット
122 ソフトレーズン 722円(税780円)



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

- スポット
123 スイートクランベリー 708円(税765円)



マイスターズ・バックシュトゥーベのパンと焼き菓子

愛知県名古屋千種区
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&天然酵母ならではの食感とほのかな酸味。

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

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

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

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

124 湯種食パン
520g **420円**(¥454円)

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 **アレルギー** 麦

131 石窯ベーグル・オレンジピール
2個 **340円**(¥367円)

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

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

125 湯種レーズン食パン
330g **340円**(¥367円)

126 湯種レーズン食パン(大)
540g **520円**(¥562円)

いちじく、くるみ、オレンジピールが入った完全粉40%使用のパンです。

127 全粒パン・いちじく
300g **440円**(¥475円)

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

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

128 カンパーニュ・ノア
280g **440円**(¥475円)

干しりんごの甘酸っぱさとオーガニックの香ばしさがほどよくマッチ。

129 干しりんごのカンパーニュ
250g **440円**(¥475円)

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

136 石窯スコーン・桜の塩漬け
3個 **360円**(¥389円)

オートミール、レーズン入り、カリカリのロッククッキーです!

137 オートミールのロッククッキー
75g **440円**(¥475円)

小麦の風味とツブツブした海塩がベストマッチ!ワインのお供にもおすすめ。

132 さくらあんぱん
80g **240円**(¥259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。

133 ハニー&アーモンド
90g **280円**(¥302円)

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

134 パン・オ・ノア
320g **440円**(¥475円)

完全粉(全粒粉)を40%使ったパンに4種のナッツをぎ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。

135 全粒パン・ナッツ
300g **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。

143 東白川村の寄せ豆腐
300g **452円**(¥488円)

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

144 東白川村の手作り豆腐セット
500g +にがり **518円**(¥559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。

139 ココアのパウンドケーキ
1台 **740円**(¥799円)

原料と味にこだわったピザ(イギリスパン)

140 1P
50gx3 **619円**(¥669円)

静岡・こだわりの味協同組合

141 2P 50gx3x2p **1,189円**(¥1,284円)

大豆の濃厚な風味と甘みが美味、職人が作る温玉豆腐です。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。

148 国産有機湧水豆腐・絹よせ
170g **291円**(¥314円)

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

149 国産有機湧水豆腐・もめん
170g **291円**(¥314円)

国産オーガニック大豆を使用した、コク深さと豆腐とうふならではのなめらかな舌触りが特徴の充填豆腐です。

150 有機コクまめ
200g **269円**(¥291円)

ふわふわのおぼろ豆腐を、搾りたての豆乳に浮かべました。なめらかでプリンみたいな食感。大豆の甘みがたっぷり出た出来たてのおいしさです。

151 有機ふんわりやんわり
200g **438円**(¥473円)

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

146 豆腐油揚げ
300g **359円**(¥387円)

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

147 豆腐もめん豆腐
300g **353円**(¥381円)

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町

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...

155 豆腐厚揚げ
1枚(約240g) **409円**(¥442円)

国産大豆100%使用、コクと甘味があります。菜種油は遺伝子組替の無い油を使用した絹(さめ)生揚げです。油抜き不要ですぐにおいしいいただけます。

156 きぬ生揚(油抜き不要)
1枚 **402円**(¥434円)

北海道産音更大豆と北九州フクユタカ大豆をブレンドした国産大豆100%使用のなめらかな豆腐。コクがあり大変美味しいがんに仕上がりました。

157 黒はんぺん入がんも
2枚 **491円**(¥530円)

絹ごしのように口当たりよくふんわり仕上げました。ヤマキ自慢の豆腐を贅沢に使ったがんも生地に、野菜・きのこ・山芋・えびなどの具がぎっしり。炙っても、おだしで煮込んでも美味。

158 豆腐の絹ごしがんも
2個(約75g×2) **412円**(¥445円)

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

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

こだわりの味協同組合静岡県静岡市

160 ケース(125ml×24)
4,488円(¥4,847円) **4,406円**(¥4,759円)

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

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

国産野菜を使用。「白たまり」を使用し、優しい味わいに仕上げました。

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

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

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

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。

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。

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

イモをすりおろして作った素朴な糸こんにやく。やわらかく風味満点。煮物に。

166 手造り生芋糸こんにやく
250g **300円**(¥324円)



積翠食品 瀬川さん

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た甘みがあり、赤身は旨みが詰まっているので、シンプルにお召し上がりください。完全一頭買いのため、他の肉の混入はありません。

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

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

【豚と桜】

毎年、桜の花が咲く頃に豚さんと一緒に写真を撮ることを試みるのですが、なかなか上手くいかず。

大抵の画像や動画はAIで作れるようになりました。その反面、人の持つノイズというか、拙さというか、ダメな部分が愛おしくなってきました。



はれときどきはしるぶた by やまあい村 武藤勝典

きめ細かな肉質で柔らかい食感です。



熊本・やまあい村 スポット
263 走る豚/ロースとんかつ用/2枚
200g **1,083円**(¥1,170円)

柔らかさはもちろんのこと、赤身と脂身のバランスも丁度良い部位です。



熊本・やまあい村 スポット
264 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はしっかりと感じていただけます。



熊本・やまあい村 スポット
265 走る豚/肩ロースブロック
400g **2,180円**(¥2,354円)

あっさりとした味わいとやわらかい肉質が甘辛たれと相性◎!



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

あっさりとした味わいとやわらかい肉質が特徴。どんな食材ともよく合います。



熊本・やまあい村 スポット
走る豚/ももスライス
253 1P
200g **857円**→**820円**(¥886円)

254 2P
200g×2 **1,714円**→**1,576円**(¥1,702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 スポット
走る豚/ももしゃぶ
255 1P
200g **848円**(¥916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 スポット
走る豚/バラしゃぶ用
257 1P
200g **1,095円**→**1,062円**(¥1,147円)

走る豚の肉を2~3日じっくり熟成し、旨みを最大限に引き出してから腸詰にしました。赤身の力強さと脂の甘みが調和し、噛むほどに肉本来の美味しさが広がります。余計なものに頼らず、素材の良さを正直に仕上げた、肉々しさが自慢の逸品。



原材料：豚肉(走る豚)、羊腸、食塩、きび砂糖、香辛料
福岡・大誠食品 産 スポット 180日 未調理
走る豚/生ソーセージ
251 1P
200g(5~6本) **1,142円**(¥1,233円)
252 2P
200g(5~6本)×2 **2,284円**→**1,900円**(¥2,052円)

濃厚でジューシーな味わいが特徴の部位です。



熊本・やまあい村 スポット
走る豚/スペアリブ
259 1P
200g **785円**→**777円**(¥839円)

赤身と脂身が適度に入ったジューシーな味わいです。



バラ凍結 熊本・やまあい村 スポット
走る豚/ミンチバラ凍結
261 1P
300g **978円**→**948円**(¥1,024円)

国産牛肉【マザービーフ】



菊池農場 熊本県菊池市
マザービーフは出産を終えた母牛を菊池地域の農家から譲り受け、6ヶ月ほど非遺伝子組み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、まめが、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、ソーマシ、とうもろこしグルテン、無水ケイ酸粗原料、牧草(熊本産)・稲わら(熊本産) ※配合飼料の大麦やとうもろこし等の穀物類は米国や豪州産などで、作柄や価格によって産地が変動します。精肉加工：(株)共同熊本ミートセンター(熊本県菊池市)

熊本・菊池農場 マザービーフ



マザービーフ60%、走る豚40%配合の合挽きミンチです。



バラ凍結 熊本・菊池農場 毎週
272 マザービーフ/合挽きミンチ
200g **833円**→**714円**(¥771円)

柔らかい部位であるロース、肩ロースを使用。旨味絶品です!



熊本・菊池農場 毎週
273 マザービーフ/特選すき焼き用
200g **1,765円**→**1,714円**(¥1,851円)

そばろ料理やミートソース、ハンバーグにどうぞ。



バラ凍結 熊本・菊池農場 毎週
274 マザービーフ/ミンチ
200g **917円**→**887円**(¥958円)

マザービーフの旨味を感じられる肩ロース、ランプ、モモを使用。



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

低カロリーで高タンパクのヘルシーな部位です。



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

焼きしゃぶがやすき焼がおすすめ! 旨味たっぷり。



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

モモ、ウデ、バラなどの部位を小間用にスライスしています。



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

マザービーフの本来の美味しさや食感が味わえる粗挽きです。



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

国産牛肉【健康あか牛】



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

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

飼料:大麦、とうもろこし、加熱処理とうもろこし、加熱処理大豆、苜蓿、コーングルテンフィード、麦めか、大豆あぶら粕、炭酸カルシウム、アルファルファミール、食塩、糖蜜、ソーマシ、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)

あか牛の照り焼き



POINT!
つなぎを使わずにまとめた牛肉はくずれやすいので、バラバラにならないように、片面をしっかり焼きつけてから上下を返し、フライパンを揺すってたれをからめる。

【材料】2人分
肉……………300g
ピーマン……………3個
 ★砂糖大さじ……………1と1/2
 ★酒大さじ……………1と1/2
 ★しょうゆ……………大さじ1と1/2
塩……………小さじ1/3
こしょう……………少々
なたね油……………小さじ1
練り辛子……………お好み

【作り方】
 ①ピーマンは縦半分に切ってへたと種を取る。牛肉は包丁で粗く刻んでボールに入れ、塩、こしょうを加えて混ぜ、1/6量ずつ手でつまむようにしてかるくまとめる。★は混ぜておく。
 ②フライパンに油を中火で熱して①の牛肉を入れ、あいたところにピーマンを切り口を上にして並べる。そのまま3分ほど焼き、肉に焼き色がついたら肉の上下を返し、照り焼きだれを加える。強火にし、フライパンを揺すりながら肉にたれをからめ、かるくとろみがついたら全体にからめて器に盛る。お好みで練り辛子を添える。

熊本・菊池農場 週 毎週
 福岡・平田産業 週 毎週
 原材:菜種(オーストラリア)
469
 なのはな畑の菜種油
 1250g
 1,421円⇒
 (税1,535円) **1,360円**(税1,469円)

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

背中中央部の肉で、ジューシーで柔らかく肉のうまみも感じられる部位です。



熊本・菊池農場 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)

ほどよい歯ごたえと旨味たっぷり！肉本来のおいしさが味わえます。



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

きめ細かい肉質で、程よい食感と濃厚な味が楽しめます。



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)

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！



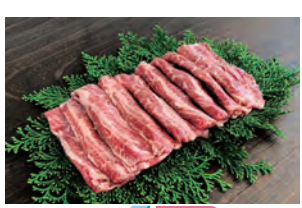
熊本・菊池農場 週 毎週
284 健康あか牛/モモブロック
 400g **3,153円**(税3,405円)

ジューシーで柔らかい食感を味わえます。すき焼きやしゃぶしゃぶに！



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)

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)

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



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

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)

赤身肉は脂身が少ない部位で食べてたえのある肉です。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)

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)

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)



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)



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)



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)

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・苜蓿・動物性油脂・塩・その他(炭酸カルシウムなど)・前期のみ:魚粉
 ※飼料は非遺伝子組み換え
 ※飼育期間中 抗生物質薬剤等は不使用
 加工:(株)シガポーター 滋賀県甲賀市

高たんぱく、低カロリーな部位。唐揚げ、蒸し鶏におすすめ。



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

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



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

骨付きなので、だしにコクがでます。煮物やから揚げにもどうぞ。



和歌山・小坂農園 スポット 180日
299 赤地鶏/ぶつ切り
 300g **640円**(税691円)



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



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



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

肉厚でふわっとやわらかく上品な味わい。ダイエットにもおすすめ！



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

唐揚げに便利な手羽中の半割りタイプです。



和歌山・小坂農園 隔週AC 180日
302 赤地鶏/手羽中半分
 300g **709円**(税766円)

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



和歌山・小坂農園 隔週AC 180日
303 赤地鶏/手羽元
 300g **585円**(税632円)

鮮度を一番実感していただける部位。鉄分が豊富で女性にオススメです。



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

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



和歌山・小坂農園 週 毎週 180日
305 赤地鶏/ももミンチ
 300g **910円**(税983円)

ムネ肉100%。鶏の旨味がしっかりとし、脂身の少ないあっさりした味です。



和歌山・小坂農園 週 毎週 180日
306 赤地鶏/むねミンチ
 200g **596円**(税644円)

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



和歌山・小坂農園 スポット 180日
307 赤地鶏/ムネ肉カット唐揚げ用
 12切(約300g) **745円**(税805円)

和歌山・小坂農園 180日
295 1P 赤地鶏/もも肉
 300g **921円**(税995円)
296 2P スポット
 300g×2 **1,780円**(税1,922円)

国産鶏肉【天草大王】



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

賞味期限：180日

鉄分が多く含まれ、コクのある旨味が味わえます。煮物や唐揚げ、照焼などに。



熊本・天草大王 隔週
309 天草大王/モモ肉
 150g **809円**(¥874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 隔週
312 天草大王/ささみ
 150g **779円**(¥841円)

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



たんぱく質が豊富で、あっさりとした味わいです。チキンカツや蒸し鶏などに。
 熊本・天草大王 隔週
310 天草大王/ムネ肉
 150g 603円→**585円**(¥632円)



脂肪のバランスがよく、濃厚でコクのある味わいです。骨付きなので、煮込みなどで鶏の旨味が煮汁にしみわたります。
 熊本・天草大王 隔週
311 天草大王/手羽先&手羽元
 2~3本 441円→**425円**(¥459円)

まるごとセット内訳
 ・モモ肉/200g
 ・ムネ肉/200g
 ・骨ごとミンチ /300g

天草大王の一羽をまるごと楽しめます。

※骨ごとミンチは、ガラスープをとるためのものです。ミンチ自体は骨が入っているので食べられません。



熊本・天草大王 隔週A
313 天草大王/まるごとセット
 計700g 1,909円→**1,860円**(¥2,009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・ウインナーです。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
 隔週 スポット
 原材料：鶏ムネ肉、豚脂、粗糖、粗糖、香辛料、天然羊腸
323 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
 隔週 スポット
 原材料：豚もも、肩肉、粗糖、粗糖、香辛料、天然羊腸
324 ヴァイスブルスト
 130g **505円**(¥545円)



大阪・「能勢の里から」ハム工場
 隔週 スポット
 原材料：豚肉、粗糖、粗糖、香辛料、天然羊腸
319 粗挽きウインナー
 110g 426円→**415円**(¥448円)



大阪・「能勢の里から」ハム工場
 隔週 スポット
 原材料：鶏ムネ肉、豚脂、粗糖、粗糖、香辛料、澱粉
320 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
 隔週 スポット
 原材料：豚肉、粗糖、粗糖、香辛料、天然羊腸
321 おべんとウインナー
 90g **356円**(¥384円)



大阪・「能勢の里から」ハム工場
 隔週 スポット
 原材料：豚肉、粗糖、粗糖、香辛料、天然羊腸
322 能勢のウインナー
 100g **384円**(¥415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、お弁当にもび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

国産鶏のもも肉使用しジューシーで柔らかく仕上げました。旨味を引き出すため自家製だれにじっくり漬け込み、こだわりつまった大人気商品です。

福岡・那珂川キッチン 隔週
 原材料：鶏肉(国産)、卵、デンプン、薄力粉、パン粉、胡麻油、薄口醤油、菜種油、ニンニク、粉末かつおだし、ショウガ、食塩、粗糖、一味唐辛子、白コショウ
325 能勢のロースハム
 80g **512円**(¥553円)



福岡・那珂川キッチン 隔週 スポット
 原材料：豚肩ロース肉(国産)、醤油、粗糖、粗糖、にんにく、しょうが
326 焼豚ブロック
 180g **1,028円**(¥1,110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 隔週 スポット
 原材料：ジャガイモ(国産)、パン粉、菜種油、塩、ホワイトペッパー
ハッシュドポテト
335 1P
 30g×8 **645円**(¥697円)
336 2P
 30g×8×2 1,290円→**1,220円**(¥1,318円)



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



福岡・那珂川キッチン 隔週 アレルギー 麦 卵 調理済
 原材料：皮(小麦粉、キビ砂糖、牛乳、生イースト、カレー粉)、具(たまねぎ、豚肉、カレールウ(牛脂、小麦粉、粗糖、カレー粉、食塩、リンゴ果汁、酵母エキス、粉末しょうゆ、魚醤、とうがらし、黒コショウ)、キビ砂糖、食塩、ホワイトペッパー、シュレッドチーズ)
走る豚チーズカレーまん
329 1P 毎週
 125g×2 **850円**(¥918円)
330 2P スポット
 125g×2×2 1,700円→**1,615円**(¥1,744円)

グループ惣菜工場「那珂川キッチン」の自慢中華、完全手づくりで、皮のおいしさも評判です。
 福岡・那珂川キッチン 隔週
 原材料：具(豚、たまねぎ、キャベツ、キビ砂糖、オイスターソース、胡麻油、ばれいしょ、デンプン、食塩、乾燥しいたけ、粉末かつおだし、ホワイトペッパー)、皮(小麦粉、キビ砂糖、牛乳、生イースト)
328 走る豚肉まん
 125g×2 **738円**(¥797円)

肉汁ジューシーな走る豚がぎっしり詰まったしゅうまいです。ひとつひとつ手作業で丁寧に作っています。
 福岡・那珂川キッチン 隔週
 原材料：具(豚肉、タマネギ、キビ砂糖、オイスターソース、ばれいしょ、デンプン、ゴマ油、塩、粉末かつおだし、ホワイトペッパー)、皮(小麦粉、食塩、澱粉)
331 走る豚しゅうまい
 30g×6 **1,198円**(¥1,294円)

一つ一つ手作業で作り、秘伝の甘酢で仕上げたいなり寿司です。

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



皆大好きなお餅と甘く味付けしたきんちゃくを合わせて作った「きんちゃくもち」です。解凍してすぐに食べられます。
 福岡・那珂川キッチン 隔週 スポット
 原材料：もち(国産)、油揚げ、味醂、濃口醤油、粗糖、和風だし/凝固剤(塩化マグネシウム)
きんちゃくもち
339 1P
 35g×3 **516円**(¥557円)
340 2P
 35g×3×2 1,032円→**980円**(¥1,058円)

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



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

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

344 1P 毎週
3種×2 **562円**(¥607円)

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

お弁当のおかずの定番のから揚げをあさりしたむね肉で作った人気商品。

福岡・那珂川キッチン

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



お弁当用鶏から揚げ醤油風味

350 1P
150g **786円**(¥849円)

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

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

福岡・那珂川キッチン

原材料: かぼちゃ、玉ねぎ、パン粉、小麦粉、菜種油、きび砂糖、食塩、こしょう



パンキンコロッケミニ

346 1P
30g×5 **470円**(¥508円)

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

小ぶりのサイズでお弁当用やおやつに、用途が広がります。

福岡・那珂川キッチン

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



じゃがバター醤油コロッケミニ

348 1P
30g×5 **545円**(¥589円)

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

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



鮭とほうれん草のグラタン

341 1P
180g **538円**(¥581円)

342 2P
180g×2
1,076円→
(¥1,162円) **1,015円**(¥1,096円)

国産特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

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、コショウ、乾燥パセリ

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



きのこドリア

343 きのこドリア
180g×2 **1,010円**(¥1,091円)

352 オーガニックホールコーン
150g **432円**(¥467円)

鶏肉・無添加惣菜



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

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

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



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

358 鶏もも肉のコチュジャン焼き
220g **733円**(¥792円)

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



353 鶏むね肉の味噌漬け
200g **673円**(¥727円)

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



354 鶏むね肉の生姜焼き用
295g **540円**(¥583円)

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



355 鶏むね肉の柚子胡椒焼き
180g **594円**(¥642円)

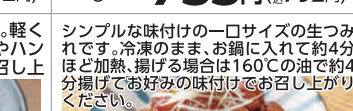
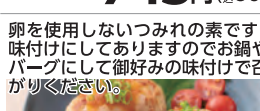
鶏一番のもも肉を一口大にカットして、ミックスハーブとオリジナルのスパイスで味付けしました。



356 鶏もも肉のハーブ焼き
200g **590円**(¥637円)

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

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



364 生姜つみれ
220g **651円**(¥703円)

365 ひとくち鶏つくね
265g **829円**(¥895円)

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



360 鶏肉の焼肉たれ漬け
200g **580円**(¥626円)

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



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

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



362 チーズチキンハンバーグ
80g×3 **724円**(¥782円)

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



363 生つみれ
220g **560円**(¥605円)

鶏一番の鶏肉(愛知)は、酵素【乳酸菌、酵母】、中濃ソース、醤油加工品【醤油、砂糖、味噌、米麹酢、鰹節、食塩、昆布、煮干し、椎茸】、香辛料【香辛料、コンパウダー、食用油脂】、食塩、ジンジャー、オニオン、ガーリック、60日

原材料: 鶏肉(国産)、パン粉、玉ねぎ、鶏卵、やま芋、濃粉、白だし(醤油、粗糖、食塩、みりん、かつお節エキス、鰹節、にぼし、むろあじ節、昆布、乾椎茸、醸造酢)、砂糖、食塩、香辛料、60日

364 生姜つみれ
220g **651円**(¥703円)

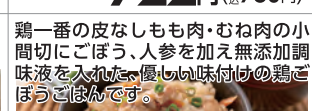
365 ひとくち鶏つくね
265g **829円**(¥895円)

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



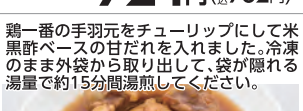
366 親子丼の素
180g(2人前) **490円**(¥529円)

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



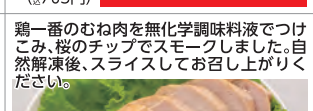
367 鶏ごぼろごはんの素
180g(2合用) **663円**(¥716円)

鶏一番の手羽元をチューリップにして米黒酢ベースの甘だれを入れました。冷凍のまま外袋から取り出して、袋が隠れる湯量で約15分間湯煎してください。



369 鶏手羽元の甘煮
370g **963円**(¥1,040円)

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



370 スモークチキン
100g **602円**(¥650円)

鶏一番のガラスープをベースにカレー風味の調味料を作り、火が通りやすいよう筋目を入れた鶏手羽元と混ぜ合わせました。



359 鶏手羽元のカレー焼き
300g **590円**(¥637円)

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



371 塩麹で作ったサラダチキン
140g **651円**(¥703円)

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



372 骨なしローストチキン
180g **1,000円**(¥1,080円)

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



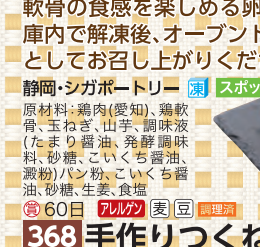
373 鶏一番の鶏コロッケ
60g×4 **631円**(¥681円)

鶏一番の皮なしむね肉を一口サイズにカットして、香辛料で味付けした玄米衣がザクザクした食感のグルテンフリーのチキンカツ。



374 玄米衣のチキンカツ
200g **490円**(¥529円)

軟骨の食感を楽しめる卵不使用の手作りつくね串です。冷蔵庫内で解凍後、オーブントースターで焼くか、お鍋の具としてお召し上がりください。



368 手作りつくね串
30g×5 **530円**(¥572円)

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



375 鶏細切りてんぷら用塩麹漬け
220g **573円**(¥619円)

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



376 鶏メンチカツ
40g×4 **490円**(¥529円)

鶏一番の皮なしむね肉を細切して、オリジナルのパン粉、パープをまぶしました。



377 鶏むね肉のハーブカツ
200g **645円**(¥697円)

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



378 鶏すきセット
2~3人前(もも120g、むね肉120g、すきタレ100g) **1,000円**(¥1,080円)

乾物・缶詰・粉製品



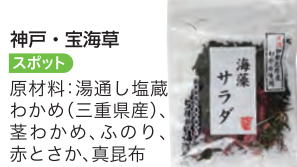
日本の風土で育った穀物の美味しさを活かしてシンプルに仕立てました。国内産原料を基本とし、見栄えを良くするための合成添加物等などは不使用。海外産の場合は有機を使用しています。

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



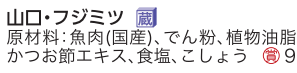
静岡・新丸正 毎週 1年 388 駿河ふぶき 2g×7 343円(税370円)

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



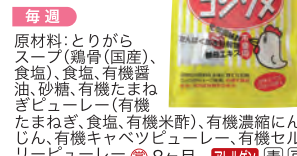
神戸・宝海草 スポット 1年 392 国内産5種の海藻サラダ 10g 450円(税486円)

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



山口・フジミツ 1年 396 1P 45g×3 398円(税430円) 397 5P 45g×3×5 スポット 1,840円(税1,987円)

料理になじみやすい液体タイプ。徳島・光食品 毎週 410 チキンコンソメ液体タイプ 10g×8 521円(税563円)



食物繊維とミネラル豊富な、7種類の海藻を、動物性素材、化学調味料を使用せず、国産の野菜フイオンで洋風に仕上げました。大阪・スカイフード A週 406 海藻七草スープ 4.8g×3 488円(税527円)



ミルクでつくる、クリーミーでなめらかなポテトポタージュです。溶けやすい顆粒で暑い時期は冷やしたミルクで作りました。大阪・スカイフード A週 価格改定 408 ポテトのポタージュ 15.5g×3 390円(税421円)



150mlの牛乳や豆乳に混ぜるだけで、火を使わないのでお子様でも簡単に作れます。大阪・スカイフード A週 価格改定 407 クリーミーコーンポタージュ 15.5g×3 390円(税421円)

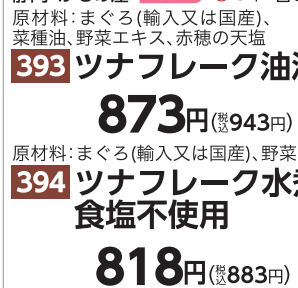
ミルクでつくる、クリーミーでなめらかなポテトとコーンのポタージュです。暑い時期は冷やしたミルクで、寒い時期は温めたミルクで作りました。大阪・スカイフード A週 価格改定 409 キャロット&コーンのポタージュ 14.8g×3 419円(税453円)

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 389 NN かつおだしパック 10g×10 591円(税638円)



環境ホルモンを出さない国産エポキシ樹脂フリー缶。中身はもちろん、缶にも安心・安全の心ばかり。静岡・かもめ屋 毎週 3年 各80g×3 393 ツナフレーク油漬 873円(税943円)

静岡・かもめ屋 毎週 3年 各80g×3 394 ツナフレーク水煮/食塩不使用 818円(税883円)

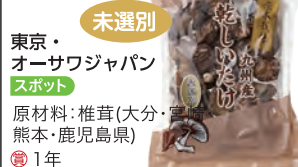


良質なカツオならではの削りたての風味はパツン！だしに。厚削りより少し薄く削って、だしが良く出るようにしました。ご家庭で奥行きのあるプロの味に！新丸正の隠れたヒット商品です。



静岡・新丸正 毎週 1年 386 鰹平削り 40g 330円(税356円)

九州産原木栽培。豊かな香りと思いが深く、深みのある煮物や汁物などに。規格未選別。東京・オーサワジャパン スポット 未選別 390 九州産乾しいたけ 90g 1,929円(税2,083円)



洞道湖産の大和しじみ100%使用しています。砂をはかせる手間がいらず、簡単においしいしじみ汁ができます。島根・山光食品 隔週A 395 洞道湖産大和しじみ 120g 397円(税429円)

ご飯のお供に、おかず。火・遠赤で焼き上げた紅鮭フレーク。大阪・スカイフード A週 399 手ほぐし紅鮭 50g 700円(税756円)



長崎産片口いわしを使用。程よい塩味で、そのまま食べるほか、サラダ、パスタ、チャーハン、酢の物などに使用できます。酸化防止剤不使用。福岡・弥永商店 スポット 398 長崎県産乾燥ちりめん 50g 549円(税593円)

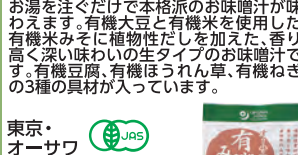


食塩・化学調味料・動物性素材不使用。5種類の野菜の旨みで仕上げた顆粒タイプのだし素です。大阪・ムソー スポット 413 野菜でうまみ(食塩無添加) 3.5g×6 371円(税401円)

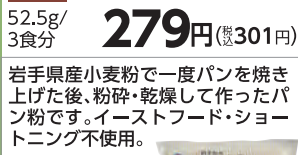
焼津のかつお節、羅臼の昆布、焼塩等をブレンドした、サツとお湯に溶かすだけの顆粒だしです。みそ汁、うどん、煮炊き物等、和風料理に最適です。大阪・スカイフード A週 401 四季彩々和風だし 5.5g×8 491円(税530円)



天然の鉱物から採られた2つの成分と、遺伝子組み換えでないトウモロコシから作られています。原材料にアルミニウムを使用していません。アメリカ・ラムフォード 毎週 417 ベーキングパウダー 113g 398円(税430円)



契約農家さんが栽培した有機栽培100%の馬鈴薯を原料として昔ながらの伝統製法で製造しております。静岡・こだわりの味 協同組合 スポット 415 北海道産馬鈴薯澱粉(片栗粉) 200g 372円(税402円)



岩手県産小麦粉で一度パンを焼き上げた後、粉碎・乾燥して作ったパン粉です。イーストフード・ショートニング不使用。岐阜・桜井食品 毎週 416 パン粉 200g 335円(税362円)

焼津のかつお節、羅臼の昆布、国産椎茸等をブレンドしたとも鰹の香り高い和風だしです。塩分が気になる方の為に食塩無添加にしました。大阪・スカイフード A週 価格改定 402 四季彩々無塩和風だし 3.5g×8 480円(税518円)

スープの素として最適！にんにく、玉ねぎを主に野菜の旨味を活かした洋風だしです。洋風の煮込み料理、また朝のスープにお使いいただけます。大阪・スカイフード A週 価格改定 405 四季彩々欧風だし 5g×8 549円(税593円)

有明の味と香りをお届けします！福岡・成清海苔店



血垣漁協が生産した海苔を、成清海苔店が焼き上げた。有明一番摘みのシャキシャキとしながら口どけがよく、甘みのある味をお楽しみ下さい。毎週 380 柳川・血垣開漁協産焼のり 180日 380円(税408円)

味は秋芽一番摘みならではの甘味のある海苔でシャキシャキとしながら柔らかく、風味が口に広がります。※小分けチャック袋付き。毎週 382 おにぎり用焼海苔 10枚×3 1,782円(税1,925円)



有明海産秋芽一番摘み。栄養価の高い時期の海苔に限定。国内産原料をもちに、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 384 味附おかず海苔 8枚20枚×3 909円(税982円)

有明海産秋芽一番摘みの海苔を焼き上げ、使いやすいきざみタイプに仕上げました。ちらし寿司や蕎麦、パスタなど色々な料理にお使いいただけます。スポット 385 きざみ焼海苔 20g 630円(税680円)

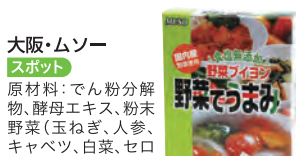


大阪・スカイフード A週 400 手ほぐし焼鯖 50g 571円(税617円)



焼津のかつお節、羅臼の昆布、焼塩等をブレンドした、サツとお湯に溶かすだけの顆粒だしです。みそ汁、うどん、煮炊き物等、和風料理に最適です。大阪・スカイフード A週 401 四季彩々和風だし 5.5g×8 491円(税530円)

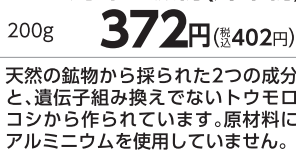
焼津のかつお節、羅臼の昆布、国産椎茸等をブレンドしたとも鰹の香り高い和風だしです。塩分が気になる方の為に食塩無添加にしました。大阪・スカイフード A週 価格改定 402 四季彩々無塩和風だし 3.5g×8 480円(税518円)



野島、静岡、甜菜糖、酵母エキス、昆布、椎茸 1年 403 四季彩々あごだし 4g×8 514円(税555円)



天日干しあごと燻あごを粉末にしてブレンドして沖繩産海水100%の焼塩で仕上げ、旨みと香りを際立たせました。大阪・スカイフード A週 404 四季彩々中華だし 6g×8 480円(税518円)



原材料：小麦粉(岩手)、イースト、塩 6ヶ月 416 パン粉 200g 335円(税362円)

原材料：酵母エキス、澱粉、食塩、アサリエキス、粉末醤油、甜菜糖、オニオン、ごま、白コショウ粉末、ガーリック粉末、ローレル 1年 404 四季彩々中華だし 6g×8 480円(税518円)

原材料：食塩、でん粉分解物、酵母エキス、ローストオニオンエキス、醤油、コショウ、セロリ粉末、キャロット粉末、フライドガーリック、馬鈴しょでん粉 2年 405 四季彩々欧風だし 5g×8 549円(税593円)

有明の味と香りをお届けします！福岡・成清海苔店

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

有明海産秋芽一番摘み。栄養価の高い時期の海苔に限定。国内産原料をもちに、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。...

焼津のかつお節、羅臼の昆布、焼塩等をブレンドした、サツとお湯に溶かすだけの顆粒だしです。...

焼津のかつお節、羅臼の昆布、国産椎茸等をブレンドしたとも鰹の香り高い和風だしです。...

野島、静岡、甜菜糖、酵母エキス、昆布、椎茸 1年 403 四季彩々あごだし 4g×8 514円(税555円)

天日干しあごと燻あごを粉末にしてブレンドして沖繩産海水100%の焼塩で仕上げ、旨みと香りを際立たせました。...

原材料：小麦粉(岩手)、イースト、塩 6ヶ月 416 パン粉 200g 335円(税362円)

オーガニック認証のお米とタピオカ澱粉の原料をハラール認証を取得した工場で作ったフォーです。うんとと同様に美味しくいただけます。喉越しの良い麺なのでいろんなスープによく合います。

大阪・オルター スポット 原材料:米(ベトナム)、タピオカ澱粉、塩 720日 444 オルターフォー 50g×4 650円(税702円)

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

大阪・オルター スポット 原材料:タピオカ澱粉(ベトナム)、米、塩 720日 445 オルターライスペーパー 45枚 635円(税686円)

原材料:油揚げめん(小麦粉(国産100%)、パーム油、そば粉、馬鈴薯でん粉、食塩)、スープ(食塩、粉末しょうゆ(大豆、小麦を含む)、砂糖、酵母エキス、混合節粉末(カツオ節、サバ節)、魚醤粉末、ホタテエキス、椎茸エキス、麦芽エキス、植物油(ごま))、かやく(納豆、ねぎ) 5ヶ月 アレルギー 関 国 453 4P/納豆そば 81.5g×4 1,040円(税1,123円) 990円(税1,069円) 大阪・ムソー スポット

原材料:油揚げめん(小麦粉、そば粉、パーム油、馬鈴薯でん粉、食塩)スープ(砂糖、食塩、魚醤粉末、酵母エキス、乳糖、混合節粉末、麦芽エキス、ごま油)かやく(山菜ミックス(ワラビ、ゼンマイ、タケノコ、キクラゲ)、その他、ねぎ) 5ヶ月 アレルギー 関 乳 豆 454 4P/山菜そば 78g×4 1,040円(税1,123円) 990円(税1,069円) どんぶり麺

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、粉末しょうゆ(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、ラーズ(原を含む)、粉末醤油(大豆、小麦を含む)、酵母エキス、ポークエキス、かつお節粉末、ソテーオニオン(大豆を含む)、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) 6ヶ月 アレルギー 関 乳 豆 455 4P/カレーうどん 86.8g×4 1,040円(税1,123円) 990円(税1,069円) 4P★SALE

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、チキンエキス、酵母エキス、魚醤粉末、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) 6ヶ月 アレルギー 関 乳 豆 456 4P/きつねうどん 77.3g×4 1,040円(税1,123円) 990円(税1,069円) 4P★SALE

調味料

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

ごまを軽く煎って低温で搾りました。ほんのりとしたごまの風味が特徴です。あらゆる料理に合い、幅広くご愛用頂けます。福岡・平田産業 純正ごま油・淡口 圧搾しぼり 原材料:ごま(ブルキナファソ、ナイジェリア、タンザニア、他) 1年6ヶ月 471 165g 毎週 696円(税752円) 472 450g スポット 1,286円(税1,389円)

ごまを焙煎してから搾った香ばしい油です。深い香りとこくが特徴です。従来のごま油の用途に限らず、フレンチやイタリアン、和食などにも合います。福岡・平田産業 純正ごま油・濃口 一番しぼり 原材料:ごま(ブルキナファソ、ナイジェリア、タンザニア、他) 1年6ヶ月 473 165g 毎週 696円(税752円) 474 450g スポット 1,286円(税1,389円)

遺伝子組み換えをしていないオーストラリア産の菜種の圧搾しぼりです。酢と湯洗いで精製・薬剤処理していません。貴重な国産(主に北海道産)の菜種を使用しています。クセがなく風味豊かで、和洋中どんな料理にも合います。福岡・平田産業 なのはな畑の菜種油 原材料:菜種(オーストラリア) 540日 469 なのはな畑の菜種油 1250g 1,421円(税1,535円) 1,360円(税1,469円) 福岡・平田産業 一番しぼり 国産なたねサラダ油 原材料:菜種(国産) 1年半 470 1,157円(税1,250円)

減農薬栽培のもち米、米、米麹と高濃度の米焼酎を桶に仕込んで1年以上発酵させました。加熱殺菌していないので、瓶詰め後も旨味が増えています。愛知・角谷文治郎商店 隔週AC 原材料:もち米(佐賀、北海道、愛知、滋賀)、米麹(愛知)、本格焼酎(愛知、山形県産米) アルコール度:13.5~14.5度 最短2026年9月 三河本みりん 478 700ml 2,240円(税2,464円) 2,170円(税2,387円) 479 1.8L 5,135円(税5,649円) 4,920円(税5,412円)

煮物やうどん、鍋物、あらゆる料理に重宝する合わせ調味料です。香川・正金醤油 隔週AC 原材料:醤油、洗双糖、かつお節、煮干し、昆布、食塩 18ヶ月 アレルギー 関 豆 八方だし 484 360ml 614円(税663円) 485 1000ml 1,379円(税1,489円)

種子島産の絞り汁の上澄みだけの水分を蒸発させてクセのないしっとりキラキラの結晶にしました。クセのない甘さで、お料理全般にお使い頂けます。愛知・アルファフードスタッフ 毎週 原材料:さとうきび(鹿児島) 無期限 458 NN きびさとう 500g 495円(税535円)

600℃以上の高温で焼き上げていますので、湿気の原因となっているニガリ成分が分解されています。そのため苦味が減り、マイルドです。伊豆大島・海の精 隔週AC 原材料:海水(伊豆大島近海) 無期限 海の精 やきしお 461 60g 463円(税500円) 462 詰替用 60g 265円(税286円)

国内産有機玄米を使用。春と秋のお彼岸の時期に静置発酵法によるカメ仕込みです。アミノ酸や有機酸が豊富なコクと深みのあるお酢です。福岡・庄分酢 A週 原材料:有機玄米(国産) 24ヵ月 466 有機玄米くろ酢 300ml 1,906円(税2,058円) 1,680円(税1,814円)

パレスチナ産の肥沃な土地で育ったオリーブを手摘みし、昔ながらの石臼で潰し、圧搾、熱をかせ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) 2027年4月 手摘みオリーブオイル 475 1P 毎週 250ml 1,500円(税1,620円) 476 2P スポット 250ml×2 3,000円(税3,240円) 2,800円(税3,024円)

有機栽培の原料で三河本みりんと同じ伝統製法で仕込み・熟成をしました。愛知・角谷文治郎商店 隔週AC 原材料:有機もち米(山形・宮城)、有機米麹、有機米焼酎 アルコール度:13.5~14.5度 最短2026年9月 ※この商品は(株)ドリームグループの直販です。 480 有機三州味醂 500ml 2,260円(税2,486円) 2,190円(税2,409円)

上質のかつお節をたっぷり使用し、土佐清水産の宗田かつお節を組み合わせて、北海道産昆布と国産椎茸で、濃いめのダシを取りました。愛知・節辰商店 毎週 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 アレルギー 関 豆 486 NN うまみ鰹つゆ 500ml 698円(税754円)

北海道産てんさい原料から作られた、蜜分・オリゴ糖を含んだ「てんさい含蜜糖」です。まろやかな風味があり、すっきりとした甘みが特長。大阪・ムソー 毎週 原材料:てんさい(北海道)、糖蜜(北海道) 無期限 459 てんさい含蜜糖 500g 509円(税550円)

静置発酵させ熟成した、まろやかでコクのある純米酢です。福岡・庄分酢 毎週 原材料:米(福岡) 2年 庄分純米酢 464 300ml 650円(税702円) 465 1L 1,083円(税1,170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 467 純りんご酢 300ml 1,056円(税1,140円) 960円(税1,037円)

加熱できる唯一のオメガ3オイル オメガ3オイルといえば「アマニ油」や「エゴマ油」が有名ですが、いずれも加熱調理に適していないのが難点でした。しかしこの「インカグリーンナッツオイル」は、5分ほどなら炒め物にも使用できます。その上、天然の抗酸化成分ビタミンEがけた外れに豊富で酸化しにくい優れもの。千葉・アルコイリス スポット 原材料:有機サチャインチ種子(ペルー) 1年6ヶ月 477 オーガニックインカグリーンナッツオイル 180g 1,960円(税2,117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 482 みやこの料理酒 500ml 1,097円(税1,185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」を追求したカナダにやさしいマヨネーズです。愛知・あいのう流通センター 毎週 原材料:菜種油(オーストラリア産)、卵黄、りんご酢、食塩、砂糖、香料 180日 アレルギー 関 487 aino MAMAマヨネーズ 300g 672円(税726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) 無期限 460 シママース 1kg 495円(税535円)

塩のまわりに胡椒の粉末をコーティング、まろやかな塩味と胡椒の香りが引き立つおいしさです。炒め物、揚物、ステーキ等、和・洋・中華料理にどうぞ。兵庫・赤穂化成 スポット 原材料:塩田産天日塩、黒胡椒、ガーリックパウダー、ジンジャーパウダー、でん粉、塩田産にがり 3年 463 塩胡椒 65g 498円(税538円)

スペイン産有機レモン100%使用。ストレート果汁、濃厚なレモンの味わい。焼き物や鍋物、紅茶などに。埼玉・かたすみ 毎週 原材料:有機レモン(スペイン) 1年 468 有機レモン果汁(スペイン産) 200ml 543円(税586円)

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。 483 こんにちは料理酒 720ml 1,773円(税1,950円)

有機トマトの持つ自然の甘味を生かし、甘口に仕上げた、舌ざわりの良いトマトケチャップです。徳島・光食品 毎週 原材料:有機トマト、糖類(有機砂糖、麦芽水飴)、有機醸造酢(有機米酢、有機りんご酢)、食塩、有機たまねぎ、有機にんにく、香料 1年半 489 有機トマトケチャップ 300g 455円(税491円)

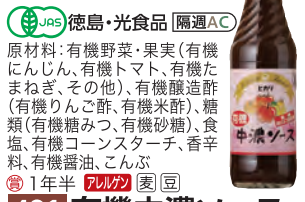
大阪・ムソー 毎週 原材料:菜種油(オーストラリア)、卵、有機りんご酢、果実酢(レモン果汁)、砂糖、食塩、香料(からし) 6ヶ月 アレルギー 関 488 平飼いたまごの有精卵マヨネーズ 290g 715円(税772円)

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



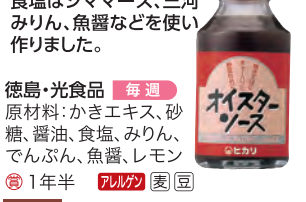
徳島・光食品 毎週 490 有機ウスターソース 250ml 460円(税497円)

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



徳島・光食品 隔週AC 491 有機中濃ソース 250ml 460円(税497円)

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



徳島・光食品 毎週 492 オイスターソース 115g 502円(税542円)

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



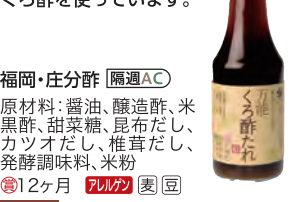
徳島・光食品 隔週AC 493 有機ピザソース 225g 482円(税521円)

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 494 有機ミートソース 140g 325円(税351円)

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



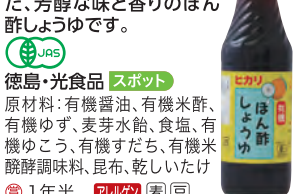
福岡・庄分酢 隔週AC 497 万能くろ酢たれ 300ml 675円(税729円)

このまま使える美味しい「万能合わせ酢」。ツンとせず香りやわらかな仕上がります。



八方美人酢 495 300ml 828円(税894円) 760円(税821円) 埼玉・オーサワジャパン スポット 496 たっぷり徳用900ml 1,529円(税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。



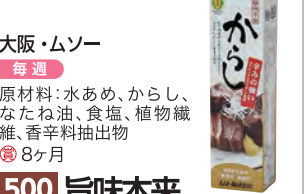
徳島・光食品 スポット 498 有機ぼん酢しょうゆ 250ml 482円(税521円)

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



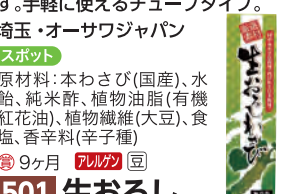
徳島・光食品 スポット 499 ヒカリ 焼肉のたれ 350g 702円(税758円)

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



大阪・ムソー 毎週 500 旨味本来からしチューブ 40g 388円(税419円)

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



埼玉・オーサワジャパン スポット 501 生おろしわさびチューブ 40g 439円(税474円)

熊本県、四国産生姜を使用。おろしたてのようなみずみずしさと自然な辛みで、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 502 生おろし生姜チューブ 40g 417円(税450円)

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



高根・吉田ふるさと村 スポット 504 すりおろしにんにく 60g 579円(税625円)

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



大阪・向井珍味堂 スポット 505 向井の香辛料/ゆず七味 10g 375円(税405円)

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



大阪・向井珍味堂 スポット 506 向井の香辛料/和七味 10g 559円(税604円)

ペクチン不使用の手作りジャム。濃厚なみかんの味わいです。



佐賀・佐藤農場 スポット 507 有機みかんジャム 140ml 686円(税741円) 610円(税659円)

愛知・愛農流通センター エヌルーベスト製米リジナルブレンドの有機カレールウ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ックタイプの玄米カレールウです。



炊まるごといただきます 甘口/カレールウ 508 1P 758円(税819円) 700円(税756円) 509 2P 1,516円(税1,637円) 1,280円(税1,382円)

直火二度焼き、スパイス香る本格派です。使いやすいフレック状。東京・食品企画 スポット



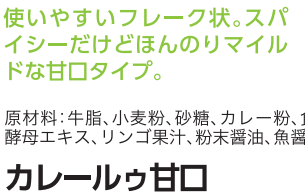
510 大人ふたりのカレールウ 120g 527円(税569円) 490円(税529円)

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



511 キッズ本格カレールウ 120g 467円(税504円)

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



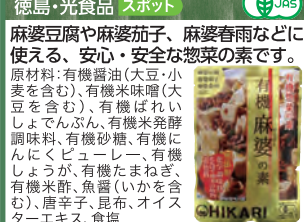
512 1P 150g 440円(税475円)

動物性原料を使用しないルーに大きめにカットした国内産野菜を具に加えた酸味が食欲をそそるカレーです。



513 2P 150g×2 880円(税950円) 800円(税864円)

簡単中華の素 徳島・光食品 スポット



30052 有機麻婆の素 100g(2-3人前) 273円(税295円) 260円(税281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。



518 バターチキンカレー 180g 589円(税636円)

鶏挽肉の旨味とヨーグルトのコクをいかにしたシンプルで食べやすいカレーです。



519 鶏キーマカレー 180g 589円(税636円)

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



30007 参鶏湯風スープ 160g 552円(税596円)

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



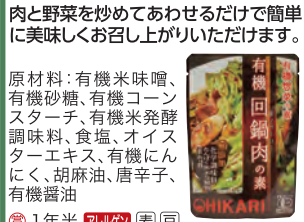
30014 有機ナムルのもと 30g 400円(税432円) 390円(税421円)

ゆでた野菜とまぜるだけ。揚げ物の衣に加入したり、豆腐とまぜて白和えにもお使いいただけます。



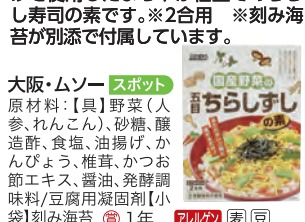
30021 有機ごまあえのもと 30g 400円(税432円) 390円(税421円)

肉と野菜を炒めてあわせるだけで簡単に美味しくお召し上がりいただけます。



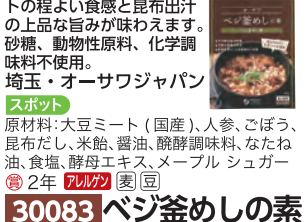
30069 有機回鍋肉の素 100g(2-3人前) 273円(税295円) 273円(税295円)

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。



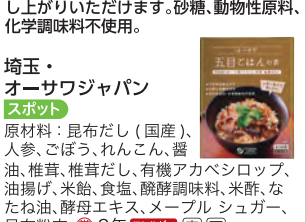
30076 五目ちらし寿司の素 2合用 460円(税497円) 450円(税486円)

お米と一緒に炊くだけで美味しい釜めしがお召し上がりいただけます。大豆ミートの程よい食感と昆布汁の上品な旨味が味わえます。砂糖、動物性原料、化学調味料不使用。



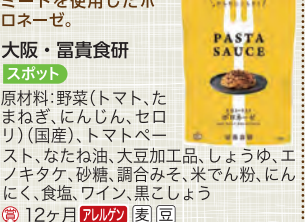
30083 ベジ釜めしの素(とり釜めし風) 2合用 460円(税497円) 450円(税486円)

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。



30090 五目ごはんの素 2合用 385円(税416円) 370円(税400円)

トマトベースで大豆ミートを使用したポロネーゼ。



30038 ポロネーゼパスタソース 120g 385円(税416円) 370円(税400円)

大豆のコクと国産産きのこの風味を活かしたクリームソース。



30045 きのご豆腐クリームパスタソース 120g 385円(税416円) 370円(税400円)

納豆類

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

燻煙炭火造りにより、納豆の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。

211 燻煙炭火造り納豆みちのくカップ 30g×3 358円(税387円)

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

213 北海道産直納豆/大粒(タレなし) 30g×2 233円(税252円)

217 国産大豆カップスリー納豆 30g×3 268円(税289円)

218 国産黒豆カップ納豆 30g×2 249円(税269円)

219 大粒味わい納豆 45g×2 209円(税226円)

220 国産大豆ひきわり納豆 45g×2 218円(税235円)

221 丸大豆テンペ 100g 422円(税456円)

222 黒大豆テンペ 100g 562円(税607円)

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

213 北海道産直納豆/大粒(タレなし) 30g×2 233円(税252円)

217 国産大豆カップスリー納豆 30g×3 268円(税289円)

218 国産黒豆カップ納豆 30g×2 249円(税269円)

219 大粒味わい納豆 45g×2 209円(税226円)

220 国産大豆ひきわり納豆 45g×2 218円(税235円)

221 丸大豆テンペ 100g 422円(税456円)

222 黒大豆テンペ 100g 562円(税607円)

215 ひきわり納豆カップ2 30g×2 279円(税301円)

216 手造り納豆 100g 277円(税299円)

221 丸大豆テンペ 100g 422円(税456円)

222 黒大豆テンペ 100g 562円(税607円)

216 手造り納豆 100g 277円(税299円)

221 丸大豆テンペ 100g 422円(税456円)

222 黒大豆テンペ 100g 562円(税607円)

漬物、お惣菜など「あると助かる」もの

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。

ちらし寿司やラーメンのトッピングに。高知県の生姜を使用。漬原材料は梅酢、しそ、食塩のみ。

224 きざみ紅生姜 60g 265円(税286円)

ぷりぷりのラッキョウが美味しい! 柔らかい風味の甘酢に漬かったごりごりのラッキョウは風味も食感も抜群の味!

225 蜂蜜入らっきょう漬 100g 480円(税518円)

国産の大根を甘めの酢漬けに仕上げました。刻んでおにぎりの具としてもどうぞ。

226 自然色たくあん 120g 432円(税467円)

国内産の片口いわしと昆布を主原料に使用した、ソフトタイプのふりかけ。昆布とちりめんの豊富な栄養素が手軽に摂れちゃうスプレモノ。

230 ちりめん昆布 60g 450円(税486円)

北海道わかめを旨味溢れる美味しいだし(かつお、こんぶ、椎茸、帆立貝柱)で味付けし、しその香りをつけて美味しいふりかけにしました。根昆布入りでさらに美味しく立てております。

231 しそわかめふりかけ 35g 476円(税514円)

静岡県産の黒豆を使用して、甘さ控えめな煮豆に仕上げました。お食事のお供の他、お茶請けやお弁当のおかずにおすすめです。

232 国産黒豆の煮豆 150g 507円(税548円)

国産原料を使用し、原料の風味を生かすために、薄味で炊きました。お弁当のおかずや、夕飯の後一品に。

233 五目豆 150g 437円(税472円)

北海道産の昆布の旨みにさらに椎茸の旨みを加えた最強の佃煮です。

234 椎茸昆布佃煮 60g 324円(税350円)

北海道産の昆布に、香ばしい香りの胡麻を加えた佃煮です。

235 胡麻昆布佃煮 75g 324円(税350円)

北海道産小麦粉とエキストラバージンオリーブが主原料。ナンを焼く為の特殊なオープンで高温短時間で焼き上げ、もっちり食感に仕上げました。

236 北海道産小麦粉ナン 70g×2 480円(税518円)

丸川 静岡県産 隔週AC

233 五目豆 150g 437円(税472円)

信州の望月農園で自家栽培した白菜を使用。酸味と辛味がマイルドで日本人にも食べやすい仕上がります。

227 信州望月自家農園こだわりキムチ 360g 522円(税564円)

唐辛子のさわやかな辛味がきいていきます。

228 信州高原辛キムチ 360g 522円(税564円)

「辛キムチ」と「こだわりキムチ」各1パックのお得なセット。

229 こだわりのキムチ 2種食べ比べセット 993円(税1,072円)

広島・北洋本多フーズ

234 椎茸昆布佃煮 60g 324円(税350円)

広島・北洋本多フーズ

235 胡麻昆布佃煮 75g 324円(税350円)

北海道産小麦粉とエキストラバージンオリーブが主原料。ナンを焼く為の特殊なオープンで高温短時間で焼き上げ、もっちり食感に仕上げました。

236 北海道産小麦粉ナン 70g×2 480円(税518円)

味噌・醤油・こだわり調味料

233 五目豆 150g 437円(税472円)

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

239 大 1,408円(税1,521円)

酢屋茂 長野県立科町 毎週

239 大 1,408円(税1,521円)

木桶醤油専用仕込み蔵での天然醸造により1年以上の時間をかけているため、醇醇もよく旨みの多い醤油です。塩からさが少ないのも特長。つけ醤油にも煮物にも適しています。

240 弓削多 有機しょうゆ 720ml 1,200円(税1,296円)

中部地方の醤油といえ、豆100%の「たまり」!大豆の旨みを塩で引き出した。昔造りの「本物」のたまりです。旨みたっぷり濃厚な美味しさ!

241 本たまり 900ml 952円(税1,028円)

しその香り豊かな梅酢。アクの強い野菜、煮魚、炒め物などに使うと、クセ(アク)を和らげ、野菜等の旨みを味わえます。

242 有機梅酢・赤 200ml 540円(税583円)

酢屋茂 長野県立科町 毎週

243 信州米みそ 650g 775円(税837円)

国産大豆と塩だけを原料に、木桶に仕込んで石を積み、3年かけて熟成した豆味噌です。濃い赤褐色の辛口/粒あり/塩分10.5%。

244 玄米みそ 650g 863円(税932円)

南蔵 愛知県知多郡武豊町

246 純豆味噌(つぶ) 1kg 1,134円(税1,225円)

一般的な黒糖と比較すると、独特なクセが無い! 白いお砂糖は控えたいけど、黒糖は風味が強すぎる... といったときはマスコバド糖がおすすめ!

247 マスコバド糖 500g 657円(税710円)

香り高い生わさびをすりおろして急速冷凍。使いきりサイズの個包装です。

248 おろし本わさび 5g×6 683円(税738円)

枕崎産一本釣、道産真昆布、愛知県下山村の椎茸からとっただし汁に「三河ろたまり」をあわせ、風味豊かに仕上げました。

249 三河白だし 400ml 1,400円(税1,512円)

すべすべした手ざわりのきめ細かな小麦粉(自家製)。天ぷら衣やお菓子づくりなどに。製造時の天候により賞味期限が変更になる場合がございます。

10101 地粉 薄力粉 500g 417円(税450円)

注文ごとに小麦を丸ごと挽いた、フレッシュな小麦の風味豊かな粉。ふすまや胚芽入りで食物繊維やビタミンも含まれます。製造時の天候により賞味期限が変更になる場合がございます。

10102 地粉 全粒粉 500g 417円(税450円)

粗挽きなので、香りが良いそば粉です。ガレットなど軽食、天ぷら粉や小麦粉の代わりに菓子生地の使用もできます。

10103 そば屋のそば粉 500g 1,050円(税1,134円)

魚・水産加工品

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

マストミ

徳島県徳島市

良質なマグロを目利きし、絶品のお刺身やお手軽なお惣菜加工をしています。



あっさりとしていながら、マグロの旨味が十分味わえます。「コクのあるうまみ」と「もっちり食感」をお楽しみください。お刺身、漬け、サラダなどアレンジ自在。

徳島・マストミ

凍 スポット

原材料：メバチマグロ(太平洋)

賞 10日

527 メバチマグロ 切落しスライス

100g **800円**(税864円)



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

徳島・マストミ

凍 スポット

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

賞 90日 冷蔵(凍) 冷蔵(凍)

530 まぐろつみれ

150g (9~11個) **482円**(税521円)



ご飯との相性抜群な甘辛タレに漬け込んだマグロの素。食感の良いピンチョウまぐろを適度な厚みでスライスし、コチュジャンと胡麻油、香味野菜を効かせたタレに漬け込みました。

徳島・マストミ

凍 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・コチュジャン・ごま油・砂糖・馬鈴薯澱粉・ニンニク・生姜 賞 30日 冷蔵(凍) 冷蔵(凍)

531 韓国風まぐろ漬け丼用

80g×2 **709円**(税766円)



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

徳島・マストミ

凍 スポット

原材料：南マグロ(インド洋) 賞 15日

521 天然南マグロ切り落とし スライス(中トロ)

70g **1,350円**(税1,458円)



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

徳島・マストミ

凍 スポット

原材料：ピンチョウマグロ(太平洋)

賞 30日

528 まぐろ腹身(焼き物用)

170g (2切) **541円**(税584円)



硬い骨があることや加工に手間がかかることから、市場にあまり流通せず、限られたルートでしか入手できないマグロの頭肉。加熱することで旨味が増し、柔らかい身質が特徴で、何回か凍結した美味しい部位です。小骨が少なく、身離れも良いので、魚が苦手な方もお召し上がり頂きやすいです。

徳島・マストミ

凍 スポット

原材料：メバチマグロ 賞 30日

529 まぐろカブト肉切身

300g **541円**(税584円)



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

徳島・マストミ

凍 スポット

原材料：揚げエビ(エビ(ミャンマー)、卵白、馬鈴薯澱粉、菜種油、食塩)、チリソース(マトケチャップ、鶏ガラスープ、白ネギ(国産)、チュウニャン、ニンニク、生姜、砂糖、コチュジャン、馬鈴薯澱粉、菜種油、酢、酒) 賞 90日 冷蔵(凍) 冷蔵(凍) 調理済

533 天然エビのチリソース

150g **672円**(税726円)



徳島・マストミ

凍 スポット

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

534 ひとつちエビフライ

100g **629円**(税679円)

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

徳島・マストミ

凍 スポット

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

525 2食分

50g×2 **600円**(税648円)

526 2P/4食分

50g×4 **1,138円**(税1,229円)

良いまぐろの特性は鮮やかな色、深い旨味、そして弾力のある食感です。その全てを楽しんでいただくために、ペースト状にせず粒を残した独自の製法で作っています。

つぶつぶまぐろ丼 タレ付き

522 2食分

50g×2 **864円**(税933円)

523 2P/4食分

50g×4 **1,676円**(税1,810円)

524 3P/6食分

50g×6 **2,462円**(税2,659円)



徳島・マストミ 凍 スポット

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

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



イカたたき丼用

525 2食分

50g×2 **600円**(税648円)

526 2P/4食分

50g×4 **1,138円**(税1,229円)

徳島・マストミ 凍 スポット

原材料：イカミンチ(ソデイカ(沖縄)、菜種油)、タレ(醤油、発酵調味料、食塩、酵母エキス) 賞 30日 冷蔵(凍) 冷蔵(凍)

マストミさんちの 台所で作るお惣菜 シリーズ

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



ふわっとやわらかい手作りの肉団子に、国産玄米をじっくり発酵させた黒酢のコク深い特製タレを絡めた一品。野菜をたっぷり添えて簡単にバランスの良い食卓に。

539 野菜で仕上げる やわらか肉団子の特製黒酢あん

220g **639円**(税690円)

お惣菜・おいしい魚

シンプルな調味料で、こだわり加工の逸品。

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

ヤマサ 宮城県塩竈市 凍

原材料：サバ(ノルウエー産)・深層海塩(インドネシア産) 賞 90日

ヤマサの甘塩サバ

541 1P 毎週

60g×2 **583円**(税630円)

542 3P 隔週AC

60g×2×3 **1,615円**(税1,744円)

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



徳島・マストミ

凍 スポット

原材料：豚肉(北海道)、砂糖、黒酢、玉ねぎ、醤油、にんじん、ピーマン、馬鈴薯澱粉、菜種油、小麦粉、鶏卵、酒、胡麻油、生姜、ニンニク、食塩 賞 90日 冷蔵(凍) 冷蔵(凍) 調理済

535 黒酢の酢豚

330g **794円**(税858円)

マグロの血合い肉を使用しています。下処理を工夫することで、臭みのないカツになりました。ショウガとニンニクをたっぷりきかせています。



徳島・マストミ

凍 スポット

原材料：キハダマグロ・パン粉・小麦粉・卵・コショウ・菜種油・醤油・酒・魚醤・砂糖・ショウガ・ニンニク・塩 賞 90日 冷蔵(凍) 冷蔵(凍) 調理済

536 もったいないマグロのカツ

150g **519円**(税560円)

加熱するとパサつくマグロの悩みを解決するため、自家製の塩麹に一晚じっくり漬けておくことでしっとりとした食感に仕上げました。調理済みですので、温めるだけで手軽にご利用いただけます。



徳島・マストミ

凍 スポット

原材料：ピンチョウマグロ(太平洋)、塩麹、小麦粉、菜種油、鶏卵、醤油(小麦・大豆を含む)、酒、ニンニク、砂糖、食塩 賞 90日 冷蔵(凍) 冷蔵(凍) 調理済

537 まぐろの塩麹竜田

150g **707円**(税764円)

下ごしらえ済みの豚レバー唐揚げと、オイスターソースをベースに天然醸造濃口醤油で深いコクを追求した特製タレを合わせました。お好みの野菜と一緒に炒めて、スタミナたっぷりの一皿をお楽しみください。



徳島・マストミ

凍 スポット

原材料：豚レバー(国産)・馬鈴薯澱粉・醤油・オイスターソース・菜種油・砂糖・酒・生姜・にんにく・食塩・コショウ 賞 90日

538 国産豚の レバニラ炒めの素

200g **552円**(税596円)

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

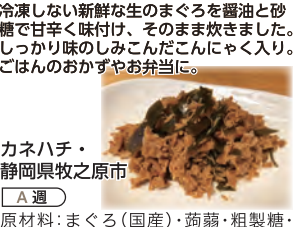
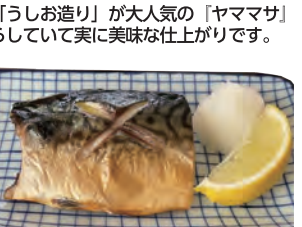
ヤマサ 宮城県塩竈市 凍

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

三陸産さんま佃煮

543 1P 毎週

70g **316円**(税341円)



544 3P スポット

70g×3 **901円**(税973円)

545 生炊きまぐろ角煮

140g **695円**(税751円)

カネハチ 静岡県牧之原市

原材料：まぐろ(国産)・菊糖・粗製糖・醤油(小麦を含む)・本みりん・経節粉・葱・ニンニク 賞 300日 冷蔵(凍) 冷蔵(凍)

545 生炊きまぐろ角煮

140g **695円**(税751円)

カネハチ 静岡県牧之原市

原材料：まぐろ(国産)・菊糖・粗製糖・醤油(小麦を含む)・本みりん・経節粉・葱・ニンニク 賞 300日 冷蔵(凍) 冷蔵(凍)

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

ヤマサ 宮城県塩電市 原材料:真さば(宮城県産)・みそ(大豆を含む)・酒・砂糖・生姜(国内産)・みりん



90日 金華さば仙台みそ煮 546 1P 毎週 60g 335円(税362円)

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

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

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



90日 銀だらコク煮 548 1P 毎週 50g 460円(税497円)

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

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

ヤマサ 宮城県塩電市 原材料:白米(宮城県産)・玄米(国内産)・黒豆(北海道産)・黒米(宮城県産)



90日 黒豆と玄米の炊き込みご飯 550 1P スポット 80g 292円(税315円) 551 3P スポット お徳 80g×3 876円(税946円) 832円(税899円)

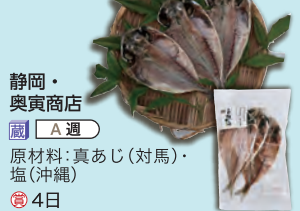
奥寅商店



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

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

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



静岡・奥寅商店 原材料:真あじ(対馬)・塩(沖縄) 4日 553 真あじのひもの 666円(税719円)

天然エビ

パプアニューギニア海産 大阪府茨木市

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

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

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

原材料:バナナ海老、タイガー海老、エンデバー海老(種類ミックス)・無頭/パプアニューギニア 6ヶ月 天然エビ殻付 559 1P



200g 1,298円(税1,402円) 560 2P 200g×2 2,597円(税2,805円) 2,468円(税2,665円)

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

静岡・奥寅商店 原材料:さんま(根室)・塩(沖縄) 4日 554 さんまひもの 826円(税892円)

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

静岡・奥寅商店 原材料:かます(長崎)・塩(沖縄) 4日 555 かますひもの 708円(税765円)



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

大阪・パプアニューギニア海産 原材料:天然エビ(パプアニューギニア) 6ヶ月 簡単便利なむきえび 561 1P



120g 1,100円(税1,188円) 562 2P 120g×2 2,166円(税2,339円) 2,057円(税2,222円)

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

大阪・パプアニューギニア海産 原材料:天然エビ(パプアニューギニア) 6ヶ月 563 むきえび(L-2L) 200g(約10尾入) 2,160円(税2,333円)

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

静岡・奥寅商店 原材料:真さば(長崎)・塩(沖縄) 4日 556 真さばの干物 553円(税597円)



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

静岡・奥寅商店 原材料:真ほっけ(北海道)・塩(沖縄) 4日 557 真ほっけひもの 830円(税896円)

天然ならではの大きなサイズ。豪快に塩焼きなどがオスズミ。

大阪・パプアニューギニア海産 原材料:天然エビ(タイガー海老/パプアニューギニア) 1年 564 タイガー(3L) 5尾 2,476円(税2,674円)

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

大阪・パプアニューギニア海産 原材料:船凍天然エビ(パプアニューギニア)、小麦粉、パン粉 6ヶ月 565 天然海老フライ 120g 1,191円(税1,286円)

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

大阪・パプアニューギニア海産 原材料:天然エビ(パプアニューギニア)、小麦粉、パン粉 6ヶ月 566 天然海老フライ2L 5~6尾 2,021円(税2,183円)

いちろうこ(南伊豆水産)

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



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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 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 568 小竹輪 30g×5 482円(税521円)



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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 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 570 小判揚 5枚(150g) 446円(税482円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 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 14日 571 うろこちゃん(白かまぼこ) 150g 582円(税629円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 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 572 うろこちゃん(紅かまぼこ) 150g 582円(税629円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 原材料: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 573 いわしはんぺん 5枚(150g) 542円(税585円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 原材料:魚肉(すけとうだら)・タコ(ペトナム)・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 574 たこボール 8個 428円(税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 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 うずら卵天 4個 502円(税542円) 477円(税515円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 原材料: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 576 ごぼうつまみ 100g 462円(税499円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 原材料:すけとうだらすり身・葉ねぎ(静岡県産)・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・発酵調味料・鰹だし・菜種油 10日 577 ねぎちぎり揚 100g 466円(税503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ても合います。フライパンに少量の油で少し焦げ目をつけて香ばしくすると美味しさアップ!

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 原材料:すけとうだらすり身・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・青のり(静岡・愛知県産)・発酵調味料・鰹だし・菜種油 10日 578 青のり小判 3枚 386円(税417円)

まぐろとタラと一緒に練り上げモチモチ食感になりました。とうもろこし・玉ねぎの旨みが美味しく仕上がっています。お弁当やおつまみ、おやつにも。

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 原材料: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)・馬鈴薯澱粉(北海道産)・粗糖・食塩・発酵調味料・鰹だし・菜種油 10日 579 まぐろもろこし 100g 477円(税515円)

由此と言えば桜えびです。近年桜えびは不漁が続いており昔のように手軽に食べられる商品ではなくなりました。お弁当やおつまみ、おやつにはやっぱりうまい!

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 原材料:すけとうだらすり身(主に北海道産)・すけとうだらすり身(主に北海道産)・馬鈴薯澱粉(北海道産)・粗糖・えび油(天日粉砕塩)、味の母、かつおだし、菜種油 14日 580 桜えび釜揚げ 3枚 715円(税772円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 原材料:ぐち、すけとうだらすり身、馬鈴薯澱粉(北海道産)、粗糖、卵白、味の母、塩(天日粉砕塩)、鰹だし 14日 581 白はんぺん 30g×3 432円(税467円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 原材料:すけとうだらすり身、ごぼう、馬鈴薯澱粉、砂糖、食塩、発酵調味料、かつおだし、菜種油 14日 582 ごぼう巻き 100g 474円(税512円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 原材料:いわし、すけとうだらすり身、馬鈴薯澱粉、砂糖、食塩、発酵調味料、ねぎ、かつおだし 10日 583 いわし団子 8個 410円(税443円) 390円(税421円)

飲料

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

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

京都・ほった園 毎週 原材料:茶(国産/有機栽培) 1年

585 有機栽培熟成三年番茶 150g 415円(税448円)

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

京都・ほった園 毎週 原材料:緑茶(国産/有機栽培) 180日

586 有機松印煎茶 100g 1,000円(税1,080円)

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

京都・ほった園 毎週 原材料:緑茶・抹茶(国産/有機栽培) 180日

587 有機抹茶入りき茶 100g 600円(税648円)

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

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

588 ほうじ茶入麦茶ティーバッグ 10g×32 600円(税648円)

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

愛知県名古屋・喜八 隔週AC 原材料:蕎麦(富山県産) 1年

589 そば屋のそば茶 180g 1,230円(税1,328円)

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

香川・エモーション A週

原材料:オーガニックルイボスティー(有機アスパラサスリネアリス) 5年

590 ルイボススタンドパック 4g×30 1,950円(税2,106円)

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



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

OGこだわりブレンド 591 中挽 592 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 毎週 原材料:有機コーヒー(国内製造) 9ヶ月

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

やわらかな苦みとココ、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。

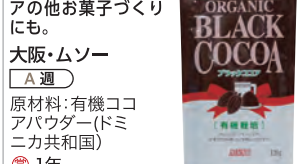


りんごそのものの風味がお楽しみいただけるりんご果汁100%のストレートりんごジュースです。季節によってりんごの品種が変わります。

青森・斉藤農園(津軽産直組合) 毎週 原材料:りんご(津軽産直組合) 1年

599 津軽のかおり(びん) 1L 862円(税931円)

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



594 オーガニックブラックココア 100g 896円(税968円)

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



595 こめこうじ和紅茶TB 2g×15包 946円(税1,022円)

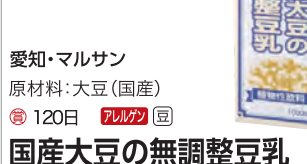
宮崎県産の有機紅茶と、宮崎県産の有機のレモン、はっさく、だいだいをブレンドしました。保温性の水筒などに入れたままにしても、蒸みが出ず、柑橘の風味がやわらかく出てきます。



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

596 柑橘紅茶TB 2g×15包 946円(税1,022円)

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



愛知・マルサン 原材料:大豆(国産) 120日

597 1P 毎週 1000ml 388円(税419円)

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



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

598 3P 隔週AC 1000ml×3 1,164円(税1,257円) 1,129円(税1,219円)

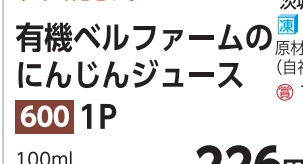
りんごそのものの風味がお楽しみいただけるりんご果汁100%のストレートりんごジュースです。季節によってりんごの品種が変わります。



600 1P 100ml 226円(税244円)

601 10P 100ml×10 2,180円(税2,354円)

サラリとした甘み、えぐみのなさが特徴です。加熱殺菌していないので、風味が生きているだけでなく、活性酸素を抑えるペーカロテンなど栄養成分もパッチリですよ。*風味の劣化を防ぐため、解凍後の再凍結はおやめください。



602 1P 100ml 204円(税220円)

603 10P 100ml×10 1,961円(税2,118円)

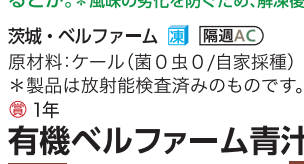
茨城・ベルファーム 隔週AC 原材料:ニンジン(自社産/菌0虫0) 1年



604 2本 190g×2 360円(税389円)

605 ケース 190g×30 5,238円(税5,657円)

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



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

602 1P 100ml 204円(税220円)

603 10P 100ml×10 1,961円(税2,118円)

濃縮タイプです。約2倍にうすめて飲むほか、甘味料としてもお使いください。

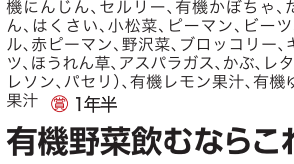


東京・オーサワジャパン 隔週AC 原材料:有機玄米、玄米(秋田・滋賀) 6ヶ月

604 2本 190g×2 360円(税389円)

605 ケース 190g×30 5,238円(税5,657円)

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



大阪・ムソー A週 原材料:有機緑茶(国産) 8ヶ月

606 3本 160g×3 525円(税567円)

607 ケース 160g×30 5,093円(税5,500円)

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

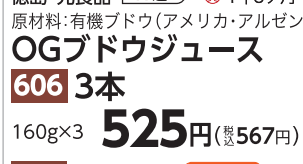


高賀の森水 原材料:水(岐阜) 612 3本 500ml×3 540円(税583円)

613 ケース 500ml×24 4,320円(税4,666円)

614 ケース 2L×6 2,100円(税2,268円)

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



OGブドウジュース 606 3本 160g×3 525円(税567円)

607 ケース 160g×30 5,093円(税5,500円)

魚肉すり身は100%国産魚のスナック菓子 勿論、酸化防止剤・リン酸塩・うま味調味料・香料は使用せず、納得のいく原料のみを使用しています。



お魚チップス A週 120日 原材料:魚肉すり身、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、かぼちゃペースト、米粉、砂糖、食塩、魚粉、魚鱗、昆布だし、かつおだし

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

622 ほうれん草 各40g 301円(税325円)

お菓子

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

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



東京・丸成商事 A週 原材料:有機栗(中国河北省) 1年

618 有機むき栗 80g 350円(税378円)

有機グリーンピースを、薄く軽い味わいに焼き上げ「伯方の塩」で味付けしました。ノンフライのヘルシーなスナックです。



大阪・むそう A週 原材料:有機えんどう、塩 9ヶ月

619 有機グリーンピースチップス 45g 276円(税298円)

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



大阪・むそう A週 原材料:有機緑豆(中国)、塩 9ヶ月

620 有機緑豆チップス 50g 276円(税298円)

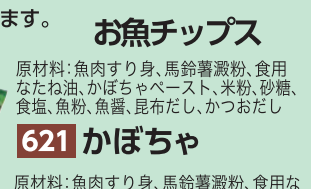
純国産鶏種「岡崎おうはん」の卵と国産小麦、さつま芋のでんぷんから作った水あめで作りました。



岡山県・鈴木屋 スポット 原材料:水水あめ(国産)・小麦粉・卵 120日

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

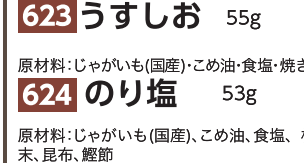
旨みが凝縮された藻塩をつかったおせんべい。



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

628 藻塩サラダせんべい 88g 472円(税510円)

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



北海道・ノースカラース 隔週AC 4ヶ月

623 うすしお 55g 624 のり塩 53g 625 柚子 53g

原材料:じゃがいも(国産)、こめ油、食塩

623 うすしお 55g 624 のり塩 53g 625 柚子 53g

原材料:じゃがいも(国産)、こめ油、食塩、焼きのり末、昆布、鰹節

623 うすしお 55g 624 のり塩 53g 625 柚子 53g

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



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

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



岡山県・鈴木屋 スポット 原材料:水水あめ(国産)・小麦粉・卵 120日

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

旨みが凝縮された藻塩をつかったおせんべい。



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

628 藻塩サラダせんべい 88g 472円(税510円)

さっぱりとしたサラダ味のあられ。国産のもち米とひじきの相性もぴったり!



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

629 ひじきあられ 55g 364円(税393円)

本葛使用のくず餅です。なめらかな口あたりで、雪のような本葛粉の自然の甘味が奏でるやさしい味わいです。

福岡・廣八堂
スポット
原材料: 砂糖・さつまいもでん粉・麦芽糖(アメリカ他)・本葛粉【黒みつ】黒糖【きな粉】大豆
3ヶ月 アレルギー 国



616 廣八堂 本くず餅
83g×3 771円(税833円)

本わらび使用のわらび餅です。藤の根から採れるわらび粉は早春の野の息吹を醸すとろけるような味わいです。

福岡・廣八堂
スポット
原材料: 砂糖・さつまいもでん粉・麦芽糖(アメリカ他)・本葛粉【黒みつ】黒糖【きな粉】大豆
3ヶ月 アレルギー 国



617 廣八堂 本わらび餅
86g×3 771円(税833円)

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

兵庫・アリモト
スポット
原材料: 有機玄米(国内産)・有機たまり醤油・有機黒胡麻・有機キヌア・有機チアシード
180日 アレルギー 国



631 有機玄米プラス・キヌア&チアシード
40g 297円(税321円)

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

スポット
東京・オーサワジャパン
原材料: 菊芋(熊本県産)
1年



633 オーガニック菊芋ポリポリ
20g 388円(税419円)

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

兵庫・アリモト
スポット
原材料: 有機玄米(国内産)・有機たまり醤油・有機黒胡麻・めかぶ
180日 アレルギー 国



632 有機玄米プラス・めかぶ
40g 297円(税321円)

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

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



634 大納言つややか甘納豆
120g 532円(税575円)

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

なめらかな仕上がりで天然バニラ香料が口口に豊かな香りを広げます



639 バニラ
120ml 450円(税486円)

主原料は、奥出雲の新鮮な牛乳と果肉を残した新鮮いちごの出会いが、新しい美味しさを提案



640 いちご
120ml 450円(税486円)

甘さを抑えた大人の風味のプレミアムアイスクリーム。カカオの香りが口いっぱい



641 ビターチョコ
120ml 450円(税486円)

甘さを抑えた大人の風味のプレミアムアイスクリーム。カカオの香りが口いっぱい



642 3種 (バニラ・いちご・ビターチョコ)
120ml×3 1,350円(税1,458円) 1,282円(税1,385円)

島根・木次乳業 隔週AC アレルギー 国 1年 VANAGIAのアイス

濃厚で純粋な美味しさ
初夏〜夏の定番人気おやつ、無添加ネージュのアイスキャンディー

ネージュのアイスキャンディーはよつ葉のミルクや無農薬緑茶・純ココア等、こだわりの原料を使用。それぞれの持ち味を生かすため、材料の殺菌もできるだけせず、フレッシュな風味をそのまま残すよう工夫しています。子供も大好きなおやつだからこそ、ぜひ、本物の美味しさを味わってほしいですね。

ノンホモパスチャライズ牛乳と、濃縮乳(よつ葉乳業)のアイスキャンディーです。北海道産ビート糖を使用しています。

原材料: 牛乳、濃縮乳、ビート糖

643 ミルク

北海道産小豆と種子島甘藷糖で作った粒あん、有機栽培の粉末緑茶を使用したアイスキャンディーです。

原材料: 粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶

646 宇治金時

北海道産小豆と種子島甘藷糖で作った粒あん、有機栽培の粉末緑茶を使用したアイスキャンディーです。

原材料: 粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶

644 小豆

北海道産小豆と種子島甘藷糖で作った粒あん、有機栽培の粉末緑茶を使用したアイスキャンディーです。

原材料: 粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶

647 ブルーベリー

北海道産小豆と種子島甘藷糖で作った粒あん、有機栽培の粉末緑茶を使用したアイスキャンディーです。

原材料: 粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶

645 みかん

北海道産小豆と種子島甘藷糖で作った粒あん、有機栽培の粉末緑茶を使用したアイスキャンディーです。

原材料: 粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶

648 チョコ

北海道産小豆と種子島甘藷糖で作った粒あん、有機栽培の粉末緑茶を使用したアイスキャンディーです。

原材料: 粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶

649 チョコ

北海道産小豆と種子島甘藷糖で作った粒あん、有機栽培の粉末緑茶を使用したアイスキャンディーです。

原材料: 粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶

650 チョコ

北海道産小豆と種子島甘藷糖で作った粒あん、有機栽培の粉末緑茶を使用したアイスキャンディーです。

原材料: 粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶

651 オリー

北海道産小豆と種子島甘藷糖で作った粒あん、有機栽培の粉末緑茶を使用したアイスキャンディーです。

原材料: 粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶

652 オリー

北海道産小豆と種子島甘藷糖で作った粒あん、有機栽培の粉末緑茶を使用したアイスキャンディーです。

原材料: 粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶

653 詰替

北海道産小豆と種子島甘藷糖で作った粒あん、有機栽培の粉末緑茶を使用したアイスキャンディーです。

原材料: 粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶

654 詰替

北海道産小豆と種子島甘藷糖で作った粒あん、有機栽培の粉末緑茶を使用したアイスキャンディーです。

原材料: 粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶

655 詰替

北海道産小豆と種子島甘藷糖で作った粒あん、有機栽培の粉末緑茶を使用したアイスキャンディーです。

原材料: 粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶

656 詰替

北海道産小豆と種子島甘藷糖で作った粒あん、有機栽培の粉末緑茶を使用したアイスキャンディーです。

原材料: 粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶

657 ナチュロン洗濯槽&排水パイプクリーナー

北海道産小豆と種子島甘藷糖で作った粒あん、有機栽培の粉末緑茶を使用したアイスキャンディーです。

原材料: 粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶

658 パックス 石けんはみがき

北海道産小豆と種子島甘藷糖で作った粒あん、有機栽培の粉末緑茶を使用したアイスキャンディーです。

原材料: 粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶

659 ワンタッチ芯なしシングル

北海道産小豆と種子島甘藷糖で作った粒あん、有機栽培の粉末緑茶を使用したアイスキャンディーです。

原材料: 粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶

660 ワンタッチ芯なしシングル

北海道産小豆と種子島甘藷糖で作った粒あん、有機栽培の粉末緑茶を使用したアイスキャンディーです。

原材料: 粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶

661 ワンタッチ芯なしシングル

北海道産小豆と種子島甘藷糖で作った粒あん、有機栽培の粉末緑茶を使用したアイスキャンディーです。

原材料: 粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶

662 ワンタッチ芯なしシングル

北海道産小豆と種子島甘藷糖で作った粒あん、有機栽培の粉末緑茶を使用したアイスキャンディーです。

原材料: 粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶

663 ワンタッチ芯なしシングル

北海道産小豆と種子島甘藷糖で作った粒あん、有機栽培の粉末緑茶を使用したアイスキャンディーです。

原材料: 粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶

664 ワンタッチ芯なしシングル

北海道産小豆と種子島甘藷糖で作った粒あん、有機栽培の粉末緑茶を使用したアイスキャンディーです。

原材料: 粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶

665 ワンタッチ芯なしシングル

北海道産小豆と種子島甘藷糖で作った粒あん、有機栽培の粉末緑茶を使用したアイスキャンディーです。

原材料: 粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶

666 ワンタッチ芯なしシングル

北海道産小豆と種子島甘藷糖で作った粒あん、有機栽培の粉末緑茶を使用したアイスキャンディーです。

原材料: 粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶

667 ワンタッチ芯なしシングル

北海道産小豆と種子島甘藷糖で作った粒あん、有機栽培の粉末緑茶を使用したアイスキャンディーです。

原材料: 粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶

668 ワンタッチ芯なしシングル

北海道産小豆と種子島甘藷糖で作った粒あん、有機栽培の粉末緑茶を使用したアイスキャンディーです。

原材料: 粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶

669 ワンタッチ芯なしシングル

北海道産小豆と種子島甘藷糖で作った粒あん、有機栽培の粉末緑茶を使用したアイスキャンディーです。

原材料: 粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶

670 ワンタッチ芯なしシングル

北海道産小豆と種子島甘藷糖で作った粒あん、有機栽培の粉末緑茶を使用したアイスキャンディーです。

原材料: 粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶

671 ワンタッチ芯なしシングル

北海道産小豆と種子島甘藷糖で作った粒あん、有機栽培の粉末緑茶を使用したアイスキャンディーです。

原材料: 粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶

672 ワンタッチ芯なしシングル

北海道産小豆と種子島甘藷糖で作った粒あん、有機栽培の粉末緑茶を使用したアイスキャンディーです。

原材料: 粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶

673 ワンタッチ芯なしシングル

北海道産小豆と種子島甘藷糖で作った粒あん、有機栽培の粉末緑茶を使用したアイスキャンディーです。

原材料: 粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶

674 ワンタッチ芯なしシングル

北海道産小豆と種子島甘藷糖で作った粒あん、有機栽培の粉末緑茶を使用したアイスキャンディーです。

原材料: 粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶

675 ワンタッチ芯なしシングル

北海道産小豆と種子島甘藷糖で作った粒あん、有機栽培の粉末緑茶を使用したアイスキャンディーです。

原材料: 粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶

676 ワンタッチ芯なしシングル

北海道産小豆と種子島甘藷糖で作った粒あん、有機栽培の粉末緑茶を使用したアイスキャンディーです。

原材料: 粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶

677 ワンタッチ芯なしシングル

北海道産小豆と種子島甘藷糖で作った粒あん、有機栽培の粉末緑茶を使用したアイスキャンディーです。

原材料: 粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶

678 ワンタッチ芯なしシングル

北海道産小豆と種子島甘藷糖で作った粒あん、有機栽培の粉末緑茶を使用したアイスキャンディーです。

原材料: 粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶

679 ワンタッチ芯なしシングル

北海道産小豆と種子島甘藷糖で作った粒あん、有機栽培の粉末緑茶を使用したアイスキャンディーです。

原材料: 粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶

680 ワンタッチ芯なしシングル

北海道産小豆と種子島甘藷糖で作った粒あん、有機栽培の粉末緑茶を使用したアイスキャンディーです。

原材料: 粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶

681 ワンタッチ芯なしシングル

北海道産小豆と種子島甘藷糖で作った粒あん、有機栽培の粉末緑茶を使用したアイスキャンディーです。

原材料: 粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶

682 ワンタッチ芯なしシングル

北海道産小豆と種子島甘藷糖で作った粒あん、有機栽培の粉末緑茶を使用したアイスキャンディーです。

原材料: 粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶

683 ワンタッチ芯なしシングル

北海道産小豆と種子島甘藷糖で作った粒あん、有機栽培の粉末緑茶を使用したアイスキャンディーです。

原材料: 粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶

684 ワンタッチ芯なしシングル

北海道産小豆と種子島甘藷糖で作った粒あん、有機栽培の粉末緑茶を使用したアイスキャンディーです。

原材料: 粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶

685 ワンタッチ芯なしシングル

北海道産小豆と種子島甘藷糖で作った粒あん、有機栽培の粉末緑茶を使用したアイスキャンディーです。

原材料: 粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶

686 ワンタッチ芯なしシングル

北海道産小豆と種子島甘藷糖で作った粒あん、有機栽培の粉末緑茶を使用したアイスキャンディーです。

原材料: 粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶

687 ワンタッチ芯なしシングル

北海道産小豆と種子島甘藷糖で作った粒あん、有機栽培の粉末緑茶を使用したアイスキャンディーです。

原材料: 粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶

688 ワンタッチ芯なしシングル

北海道産小豆と種子島甘藷糖で作った粒あん、有機栽培の粉末緑茶を使用したアイスキャンディーです。

原材料: 粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶

689 ワンタッチ芯なしシングル

北海道産小豆と種子島甘藷糖で作った粒あん、有機栽培の粉末緑茶を使用したアイスキャンディーです。

原材料: 粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶

690 ワンタッチ芯なしシングル

北海道産小豆と種子島甘藷糖で作った粒あん、有機栽培の粉末緑茶を使用したアイスキャンディーです。

原材料: 粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶

691 ワンタッチ芯なしシングル

北海道産小豆と種子島甘藷糖で作った粒あん、有機栽培の粉末緑茶を使用したアイスキャンディーです。

原材料: 粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶

692 ワンタッチ芯なしシングル

北海道産小豆と種子島甘藷糖で作った粒あん、有機栽培の粉末緑茶を使用したアイスキャンディーです。

原材料: 粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶

693 ワンタッチ芯なしシングル

北海道産小豆と種子島甘藷糖で作った粒あん、有機栽培の粉末緑茶を使用したアイスキャンディーです。

原材料: 粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶

694 ワンタッチ芯なしシングル

北海道産小豆と種子島甘藷糖で作った粒あん、有機栽培の粉末緑茶を使用したアイスキャンディーです。

原材料: 粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶

695 ワンタッチ芯なしシングル

北海道産小豆と種子島甘藷糖で作った粒あん、有機栽培の粉末緑茶を使用したアイスキャンディーです。

原材料: 粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶

696 ワンタッチ芯なしシングル

北海道産小豆と種子島甘藷糖で作った粒あん、有機栽培の粉末緑茶を使用したアイスキャンディーです。

原材料: 粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶

697 ワンタッチ芯なしシングル

北海道産小豆と種子島甘藷糖で作った粒あん、有機栽培の粉末緑茶を使用したアイスキャンディーです。

原材料: 粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶

698 ワンタッチ芯なしシングル

北海道産小豆と種子島甘藷糖で作った粒あん、有機栽培の粉末緑茶を使用したアイスキャンディーです。

原材料: 粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶

699 ワンタッチ芯なしシングル

北海道産小豆と種子島甘藷糖で作った粒あん、有機栽培の粉末緑茶を使用したアイスキャンディーです。

原材料: 粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶

700 ワンタッチ芯なしシングル

北海道産小豆と種子島甘藷糖で作った粒あん、有機栽培の粉末緑茶を使用したアイスキャンディーです。

原材料: 粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶

701 ワンタッチ芯なしシングル

北海道産小豆と種子島甘藷糖で作った粒あん、有機栽培の粉末緑茶を使用したアイスキャンディーです。

ミトク 東京都港区

自然とともに、伝統とともに

翌々週配達

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



くせがなく使いやすいので、お料理・お菓子作りから、コーヒー等の甘味料まで、幅広くお使いいただけます。

価格改定

翌々週配達

東京・ミトク スポット
原材料:有機ブルーアガベ
36ヶ月

10011 有機アガベシロップ

140g 740円(税799円)

翌々週配達 東京・ミトク スポット 15ヶ月

持ち運びに便利な飲みきりサイズ！防災用のストックにも。

りんごをベースにオーガニックフルーツで作ったスムージー



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



原材料:有機りんご・有機ラズベリー・有機バナナ・有機レモン

10012 アップル・ラズベリー

いつも手軽に飲めるスムージー。飽きのこないスッキリとした甘さです。



原材料:有機果実(有機りんご・有機レモン)

10013 アップル

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

翌々週配達 東京・ミトク スポット 14ヶ月

アーモンドドリンク

10020 200ml 300円(税324円)

10021 1000ml 840円(税907円)



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

翌々週配達 東京・ミトク スポット 36ヶ月

10022 ビオピュール有機穀物コーヒー

100g 1,300円(税1,404円)

原材料:ライ麦・大麦麦芽・大麦・チコリいちじく(以上、有機)

有機オーツ麦をベースにアーモンドとヘーゼルナッツ、ドライフルーツが贅沢に入ったオーガニックグラノーラ。



原材料:有機オーツ麦・有機デーツ・有機アーモンド・有機エンドウ豆プロテイン・有機玄米プロテイン・有機ヘーゼルナッツ・有機レーズン・有機ココナッツオイル・有機アーモンドプロテイン・有機ひまわり種子・有機アーモンドペースト・有機ヘーゼルナッツペースト

10025 プロテイングラノーラ

250g 1,380円(税1,490円) 1,335円(税1,442円)

有機オーツ麦をベースに、3種ベリーをはじめ、フルーツやナッツがたっぷり入ったオーガニッククラノーラ。甘酸っぱいベリーがアクセントに。



原材料:有機オーツ麦・有機ひまわり種子・有機アーモンド・有機りんご・有機食用ひまわり油・有機アーモンドプロテイン・有機クランベリー・有機エンドウ豆プロテイン・有機デーツ・有機マルベリー・有機玄米プロテイン・有機ブルーベリー・有機レモン果汁・有機レモン果実・食塩

10026 プロテイングラノーラ

250g 1,380円(税1,490円) 1,335円(税1,442円)

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

翌々週配達 東京・ミトク スポット 36ヶ月

10023 ブルーベリースプレッド

220g 780円(税842円)

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

10024 オレンジスプレッド

220g 760円(税821円)

原材料:有機オレンジ・有機濃縮りんご果汁・有機りんごピューレ/ゲル化剤(ペクチン)

爽やかなあんずの酸味にももの甘さがよくあいます。



原材料:有機果実(有機りんご・有機もも・有機あんず・有機レモン)

10014 アップル・ピーチ・アプリコット

南国の香り豊かなマンゴーとパイナップルの甘酸っぱさが口の中に広がります。



原材料:有機果実(有機りんご・有機マンゴー・有機パイナップル・有機レモン)

10015 アップル・マンゴー・パイナップル

2種類のベリーを贅沢にくわえました。ベリー系の優しい甘さです。



原材料:有機果実(有機りんご・有機いちじこ・有機ブルーベリー・有機レモン)

10016 アップル・ストロベリー・ブルーベリー

洋なしのほんのりとした酸味とりんごのすっきりとした甘味がクセになります。



原材料:有機果実(有機りんご・有機洋なし・有機レモン)

10017 アップル・洋なし

有機りんごをベースにパッションフルーツを使用しました。豊かな香りが口に広がります。



原材料:有機りんご・有機パッションフルーツ・有機バナナ・有機レモン

10018 アップル・パッションフルーツ

バナナの優しい甘みと風味が、りんごとよく合います。



原材料:有機果実(有機バナナ・有機りんご・有機レモン)

10019 アップル・バナナ

JAS クールフルーツ 各90g 270円(税292円) 261円(税282円)

いつでも手軽にタンパク質を補える、美味しいオーガニックプロテインバー

スーパーフードキャラボが入ったフルーティなやさしい甘さ

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



10027 キャロブ

栄養満点"バオバブの実"とオレンジの爽やかな味わい

原材料:有機デーツ・有機くるみ・有機レーズン・有機ココアバター・有機いちじく・有機バオバブ・有機オレンジエキース末・有機オレンジ果皮油



10028 オレンジ&バオバブ

くるみといちじくの食べ応えとレモンの風味が広がる

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



10029 レモン&クルミ

プロテインバー 12ヶ月 翌々週配達 各35g 420円(税454円)

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

東京・ミトク スポット 36ヶ月

10030 メープルシロップ

(ゴールデンデリケートテイスト)

330g(250ml) 1,500円(税1,620円)

果実を思わせるフルーティーな香りのオリーブオイル！

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

東京・ミトク スポット 18ヶ月

10041 エピクロス

エキストラバージンオリーブオイル デメター

92g(100ml) 920円(税994円)

東京・ミトク スポット 18ヶ月

10042 エピクロス

エキストラバージンオリーブオイル デメター

229g(250ml) 1,800円(税1,944円)

東京・ミトク スポット 18ヶ月

10043 エピクロス

エキストラバージンオリーブオイル デメター

458g(500ml) 2,800円(税3,024円)

風味豊かなマスタードの香りにプチプチ食感と上品な辛みが楽しめます。ソースやディップ、煮込み料理のアクセントにも。

東京・ミトク スポット 18ヶ月

10031 ビオスター

粒マスタード

200g 700円(税756円)

マスタードの華やかな香りやクリーミーな舌触りが食材を引き立てます。マリネやドレッシング、サンドイッチなどに。

東京・ミトク スポット 18ヶ月

10032 ビオスター

ディジョンマスタード

200g 700円(税756円)

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

原材料:有機全粒ライ麦・酵母・食塩

10033 プンパーニッケル

375g(6枚入) 520円(税562円) 503円(税543円)

スーパーフード「チアシード」のつぶつぶした食感がクセになります。

原材料:有機全粒ライ麦・有機チアシード・酵母・塩

10034 フォルコンブロー

580円(税626円) 561円(税606円)

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

原材料:有機りんご果汁

10037 アップルサイダー

500ml 1,380円(税1,490円)

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

原材料:有機ザクロ果汁

10039 ザクロビネガー

500ml 1,650円(税1,782円)

現代人に不足しがちなオメガ3(αリノレン酸)を含んだオイルです！



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

原材料:有機食用アマニ油

10044 アマニオイル

229g(250ml) 1,800円(税1,944円)

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

原材料:有機食用アマニ油

10045 アマニオイル

229g(250ml) 1,800円(税1,944円)

全粒ライ麦パン 翌々週配達 スポット 東京・ミトク 12ヶ月

10035 マルチグレインブロー

375g(6枚入) 560円(税605円) 542円(税585円)

10040 ザクロビネガー

250ml 980円(税1,058円)

10039 ザクロビネガー

500ml 1,650円(税1,782円)

10044 アマニオイル

229g(250ml) 1,800円(税1,944円)

10045 アマニオイル

229g(250ml) 1,800円(税1,944円)