

お届けカレンダー	月	火	水	木	金
注文用紙提出日	4/20	21	22	23	24
商品のお届け日	27	28	29	30	5/1
翌々週分のお届け日	4	5	6	7	8

畑と台所をつなぐ



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

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

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

植物の恵み 100%

ムクロジセイカツ／結日（愛知県北名古屋市）

そのかゆみ、シャンプーが原因かも？

みなさんは「髪を洗う」のに何を使っていますか？

『シャンプー難民』『シャンプージプシー』といわれるように、自分に合うシャンプーが見つからない方は意外に多いようです。

市販のシャンプーのほとんどは、「強い洗浄力」「ツヤ・光沢のある仕上がり」「魅惑的な香り」のために、合成界面活性剤やシリコン、香料などが多用され、それらの化学物質が原因で、頭皮のかゆみや肌荒れを引き起こすといわれています。

ゆず果汁
みたいな
フレッシュ
な香り！

実生柚子のフレッシュで自然な香り。乾燥や摩擦から髪を守りながら、しなやかさと自然なツヤ、そして潤いをそっと与えてくれるトリートメントです。シャンプー後、タオルで軽く水気を取った髪に、適量をなじませてお使いください。ベタつかず、時間が経つほどに髪にすっとなじみ、ツヤと潤いのある髪へと導きます。

翌々週配達 スポット

原材料:ユズ果皮水・ムクロジ種子油・ツバキ種子油・キサントタンガム・モクローウ・ユズ果皮油

**10202 ムクロジセイカツ
アウトバストリートメント**

50ml

2,500円→
(税2,750円)

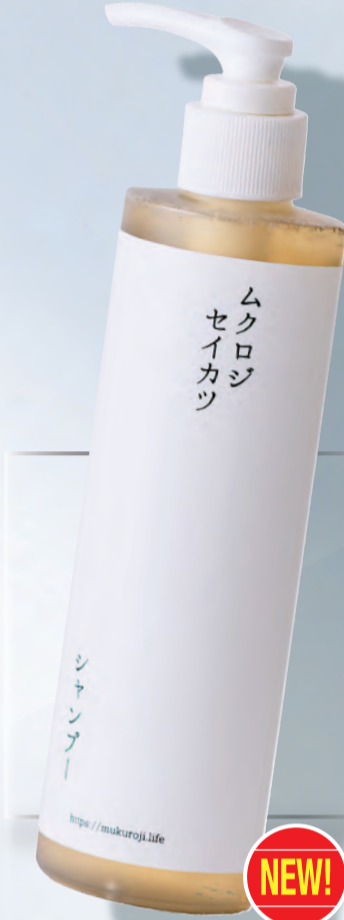
2,250円(税2,475円)

おためし
Sale

NEW!

理想のシャンプーが新登場!!

化学物質も油も使わない、



NEW!

10200 200ml

1,900円→
(税2,090円)

1,710円(税1,881円)

おためし
Sale

10201 詰替用/徳用 1L

9,500円→
(税10,450円)

8,000円(税8,800円)



シャンプーは
もちろん、洗顔
するとしっとり
もっちり洗い上が
るのがお気に入り
(スタッフ M)

合成界面活性剤・香料・防腐剤不使用。自然由来の成分を贅沢に使用しています。髪と頭皮にやさしい洗浄力を実現し、毎日のヘアケアに最適。無添加で、化学成分に敏感なお肌方にもお使いいただけます。

翌々週配達 スポット

原材料:ムクロジ果皮エキス・ピフモドキ樹皮/果実/葉/茎エキス・ベルガモット果実エキス・アンマロク果実エキス

ムクロジセイカツシャンプー

“ムクロジ”に魅せられて ～自然に洗う、自然に生きる

実や種子に薬効があることから「無患子」と書くムクロジの木は、インドから東アジアに分布し、日本では庭や寺社に植えられることが多いです。天然の洗浄成分サポニンを含み、古来よりせっけん代わりに使われてきました。

ムクロジが持つ無限の可能性に魅せられた、『ムクロジセイカツ』主宰の梅澤ルミ子さん。3児の母として子育てをしながら、北名古屋市とタイ・ネパールを行き来し、ナチュラルなものづくりをしています。

「二十代からエステティシャンとして働き、たくさんのお客様の肌の悩みと心の悩みにふれて、本当の美しさって何だろうと考えていました。縁あってムクロジと出会い、タイやネパールと行き来するようになって、自然と調和するものづくりや暮らしにこそ、答えがあるのではと思うようになりました。

『ムクロジセイカツ』は、自然との調和を大切に、人と環境に優しい商品を提案。使うことにより、心と体が満たされるライフスタイルをお届けしたいと願っています」

合成界面活性剤、オイル、香料などの化学物質を一切含まない、100%ナチュラルな洗濯洗剤！ムクロジほか植物を自然発酵させて作りました。洗いあがりフワリやわらか、柔軟剤不要。シルクやウールも洗えます。



翌々週配達 スポット

原材料:ムクロジ由来界面活性剤(40%サポニン)、植物由来原料(パイナップル、さぶみかん)、黒糖、水

ムクロジセイカツ洗濯用洗剤

10203 500ml

1,500円→
(税1,650円)

1,350円(税1,485円)

おためし
Sale

10204 徳用 5L

15,000円→
(税16,500円)

14,000円(税15,400円)

NEW!

アトピーの我が子に 安心して使えます

毎週末にんじんCLUB宅配センターで開催している「週末朝市」で定期的にムクロジセイカツ直売会をしており、熱烈的ファンが増えています！

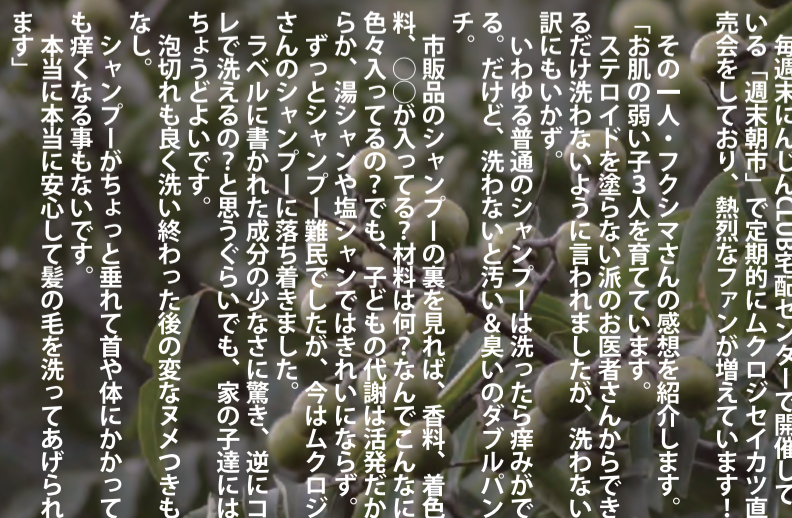
その一人、フクシマさんの感想を紹介いたします。

「お肌の弱い子3人を育てています。ステロイドを塗らない派のお医者さんからできるだけ洗わないように言われましたが、洗わない訳にもいかず、いわゆる普通のシャンプーは洗ったら痒みが出る。だけど、洗わないと汚い&臭いのダブルパンチ。

市販品のシャンプーの裏を見れば、香料、着色料、〇〇が入ってる？材料は何？なんでこんなに色々入ってるの？でも、子どもの代謝は活発だからか、湯シャンや塩シャンプーではきれいにならず、ずっとシャンプー難民でしたが、今はムクロジさんのシャンプーに落ち着きました。ラベルに書かれた成分の少なさに驚き、逆にこれで洗えるの？と思うくらいでも、家の子達にはちょうどよいです。泡切れも良く洗い終わった後の変なヌメつきもなし。シャンプーがちょっと垂れて首や体にかかっても痒くなる事もありません。本当に本当に安心して髪の毛を洗ってあげられます」



▶たんにんCLUB週末朝市にて、梅澤さん(左)と小牧の長谷川農園さんと



惣菜キット

グリーンリーフ群馬県利根郡

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

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



調理時間
約7分

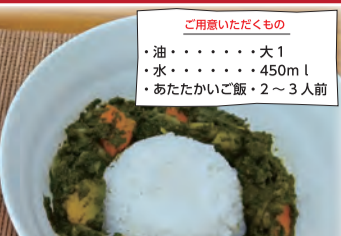
ほうれん草ときのこの旨みをも、もちりとした麺に絡ませて食べる。バター醤油味の Pasta です。麺は沸騰したお湯で4分茹でるだけ。後は野菜を炒め、麺と混ぜれば出来上がり！もちもちの麺がみよーにクセになる。

原材料: 野菜セット【ほうれん草・ぶなしめじ・玉ねぎ】
小麦粉・鶏卵・食塩・米粉(打ち粉) / 酒粕・かん水 / たれ【醤油・砂糖・かつおエキス・酵母エキス・醸造酢】
バター【生乳・食塩】

4 ほうれん草としめじのバター醤油パスタ
2人前(376g)
1,148円(¥1,240円) **1,091円(¥1,178円)** Sale!



調理時間
約25分



ご用意いただくもの
・油.....大1
・水.....450ml
・あたたかいご飯・2〜3人前

国産野菜を使用した野菜のカレーです。有機ほうれん草のペーストとトマトペーストをベースに、4種の国産野菜(玉ねぎ、かぼちゃ、人参、じゃがいも)を具材に使用しています。

原材料: トマトペースト・有機ほうれん草ペースト・野菜セット【かぼちゃ・じゃがいも・人参・玉ねぎ】
カレー粉・食塩・チキンエキスパウダー・酵母エキス・チキンエキス・バター・クリームパウダー・ポークエキス・パプリカパウダー・オニオンパウダー・ガーリックパウダー・トマトパウダー・野菜エキスパウダー・パプリカパウダー・マンゴパウダー・麦芽エキスパウダー・赤唐辛子

8 有機ほうれん草を使ったベジタブルカレー
2〜3人前(700g)
1,147円(¥1,239円) **1,032円(¥1,115円)**



ご家庭では面倒な酢豚も袋から出して炒めるだけ!

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。

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



調理時間
約5分

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

原材料: 野菜セット【白菜・ねぎ・人参・玉ねぎ・きくらげ】
餃子【具(野菜(キャベツ・玉ねぎ・長ねぎ・にんにく・しょうが)豚肉・豚脂・乾燥キャベツ・粒状大豆たんぱく・オイスターソース・でん粉・醤油・食塩・ゴマ油・砂糖・酵母エキス・魚醤) / 皮(小麦粉・でん粉・なたね油・食塩) / 打ち粉(でん粉)】
添付調味料【ポークエキス・食塩・醤油・酵母エキス・砂糖・昆布エキス・でん粉・鰹エキス・玉ねぎ・こしょう粉末・にんにく】

5 白湯水餃子スープ(国産きくらげ入り)
2〜3人前(440g) **1,000円(¥1,080円)**



調理時間
約6分

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

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

6 5種の根菜と豚肉の黒酢あん炒め
2人前(360g) **1,141円(¥1,232円)**



調理時間
約15分

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

原材料: 下処理済野菜【かぼちゃ(国産)・玉ねぎ(国産)・ぶなしめじ(国産)・人参(国産)】
下処理済かぼちゃ【かぼちゃ(国産)】
添付調味料(欧風だし)【食塩・でん粉分解物・酵母エキス粉末・玉ねぎエキス粉末(でん粉分解物)・玉ねぎエキス・醤油・セロリ粉末・キャロット粉末・コンショウフライドガーリック・馬鈴薯澱粉】

7 栗かぼちゃたっぷりりとろっとスープ
2〜3人前(565g) **1,045円(¥1,129円)**

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。

16 タイバナナ 500g **492円(¥531円)**

17 わらび(灰付き) 200g **369円(¥399円)**

20 たけのこ(めか付) 約500g(1〜2本) **750円(¥810円)**

青果物へ使用予定の「農薬」及び「栽培方法」
順次表記(例)
① 除1種1菌0虫0有機許容1
② ③ ④ ⑤

18 レモン 約300g(2〜3個) **406円(¥438円)**

19 ミニトマト(赤) 150g **298円(¥322円)**

21 スナップえんどう 80g **285円(¥308円)**

22 徳用 150g **550円(¥594円)**

みかんの名産地! 和歌山・有田から池田さんの柑橘

10 甘夏 約1kg前後 **720円(¥778円)**

11 約3kg前後 **2,014円(¥2,175円)**

12 さつき八朔 800g **868円(¥937円)**

26 2P 150g×2 **554円(¥598円)**

13 セミノール 約800g **738円(¥797円)**

14 清見オレンジ 約1kg **821円(¥887円)**

23 1P 180g(約2本) **310円(¥335円)**

24 2P 180g×2 **581円(¥627円)**

29 1/2玉 **267円(¥288円)**

りんごの王様! 一番人気の赤いりんご・フジ

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

27 無農薬ブロッコリー 1株 **398円(¥430円)**

31 無農薬リーフレタス 150g **349円(¥377円)**

山里から、春の息吹をお届けします! クセが無く素朴な山の味。届いたら熱湯に浸して灰(または重曹)を入れ一晩置いてアク抜き。煮物やおひたし、炒め物に。

料理のアクセントに、お酢がわりに手作りドレッシングに、お菓子づくりに。料理がグン!と引き立つ生レモン。ノーワックスで皮ごと使えます。

大人気のスナップえんどう。ぷくっと豆が熟しても、さやがやわらかいので、さやごと食べられます。さっとゆでて塩やマヨネーズでどうぞ。ほんのり甘くて美味です。

暖かい沖縄から、一足お先に初キュウリをお届けします。さっと洗ってポリポリ生食のほか、ぬが漬、浅漬などに。真南風 沖縄県宮古島市、石垣市

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。

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。



32 無農薬サニーレタス 150g 349円(税377円)

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



39 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！



45 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。



51 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。



58 しょうが 80g 328円(税354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。



65 えのき 100g 146円(税158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◎。



74 ブラウンマッシュルーム 100g 367円(税396円)

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。



33 ふんわりミニ白菜 1株(約600g) 416円(税449円)

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



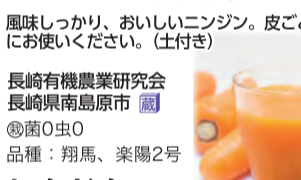
40 有機サラダ小松菜 30g 300円(税324円)

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。



46 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！



52 500g (S-2L) 323円(税349円)

美しい緑色、さわやかな香りが食欲をそそります。



59 大葉 10枚 174円(税188円)

和・中・イタリアンなどどんな料理にも大活躍！



68 ぶなしめじバラ徳用 300g 420円(税454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。



75 生きくらげ(黒) 65g 360円(税389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。



34 ほうれん草 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た。しゃきとした食感と水菜の風味豊か。



41 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。



47 有機ベビーリーフ 30g 300円(税324円)

春を告げる新玉ねぎ、南島原から登場



54 500g (S-2L混) 298円(税322円)

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)



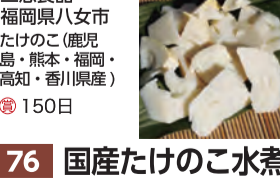
61 黒あわび茸入りきのこ4種セット 592円(税639円)

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。



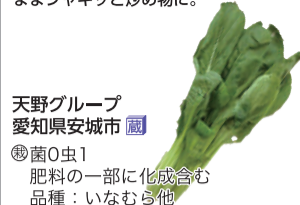
71 ふぞろいエリンギ 150g 294円(税318円)

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！



76 国産たけのこ水煮(スライス) 150g 562円(税607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。



35 小松菜 200g 276円(税298円)

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



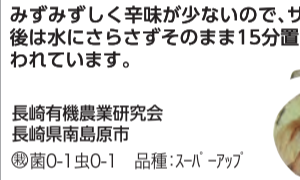
42 有機サラダロメイン 30g 300円(税324円)

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！



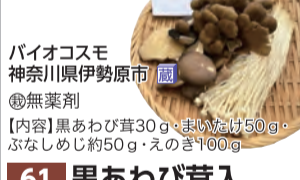
48 たっぷり有機ベビーリーフ 100g 582円(税629円)

春を告げる新玉ねぎ、南島原から登場



55 1kg (S-2L混) 535円(税578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。



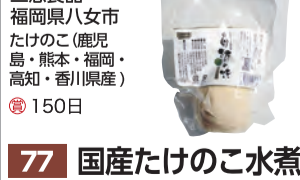
62 1P 100g 318円(税343円)

めめりと歯ざわりが特徴。味噌汁や、えのきのと和え物、大根おろしに。



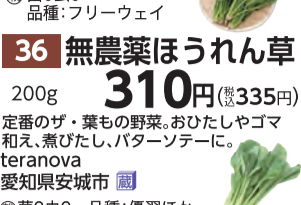
72 完熟なめこ 150g 245円(税265円)

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。



77 国産たけのこ水煮(ホール) 130g 902円(税974円)

teranova 愛知県安城市 菌0虫0 品種:フリーウェイ



36 無農薬ほうれん草 200g 310円(税335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。



43 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！



49 小かぶ 一束(約3~5本) 333円(税360円)

ジャガイモ



56 500g (S-2L) 317円(税342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。



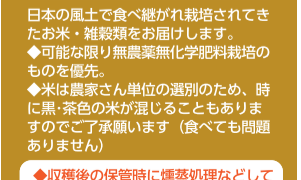
63 2P 100g x 2 600円(税648円)

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



73 はなびらたけ 80g 402円(税434円)

お米・雑穀など



78 犬山の黒米 200g 626円(税676円)

奈良地方を代表する伝統野菜。大根菜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。



38 大和真菜 200g 276円(税298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。



44 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。



57 1kg (S-2L) 582円(税629円)

ジャガイモ



64 ブラウンえのき 100g 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。



74 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、美味しく仕上げられています。除草剤1回使用

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

杉浦さんのお米

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

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

土をふみしめて元気いっぱいに育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。

温泉卵

- 89 2個 138円(税149円)
90 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 アルガン 乳

- 93 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)しているのをさらっとした飲み心地で、カフェオレなどブレンドしたり料理にも使いやすい。



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

ほどよ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 アルガン 乳

- 99 小(130ml) 163円(税176円)
100 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。

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

無糖のプレーンヨーグルトを手軽な小分けカップ入りにしました。このまま、または好みにジャムやはちみつを加えて、朝食やおやつにどうぞ。

四日市酪農 三重県菟野町 毎週 原材料:生乳(四日市酪農) 17日 アルガン 乳

- 104 3Pプレーンヨーグルト(無糖) 70g×3 324円(税350円)

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

よつ葉乳業 北海道 毎週 原材料:生乳・食塩 90日(最短約1/3) アルガン 乳

- 107 シュレッドチーズ 250g 924円(税998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) アルガン 乳

- 108 スライスチェダー 100g(25g×4枚入) 649円(税701円)
109 カマンベールチーズ 90g 692円(税747円)
110 クリームチーズ 200g 713円(税770円)

12mmのダイズ状にカットしたチeddar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) アルガン 乳

- 111 おつまみチーズcheedar 30g 334円(税361円)

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

よつ葉乳業 北海道 隔週BD 原材料:生乳・食塩 180日(最短約1/3) アルガン 乳

- 114 パンに美味しいよつ葉発酵バター 100g 538円(税581円)

国産小麦&天然酵母のパン
次回19weekはGWのため、「プレマ」「バックシュトゥーベ」のパンはお休みとなりますので、ご了承ください。

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)
当店だけ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。

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

スポット 原材料:基本材料・ホシノ天然酵母 最短3日 アルガン 麦

- 120 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。

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

- 121 ハイジの白パン 80g×2 422円(税456円)

甘さ控えめのあんこをたっぷり包んだ、シンプルな「あんパン」。

スポット 原材料:基本材料・国産小豆餡(北海道産)・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・黒ごま 最短3日 アルガン 麦

- 122 小倉あんパン 85g×2 522円(税564円)

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 B 週

原材料:もちぎび(岩手) 品種:金石16 1年

85 国産もちぎび 150g 814円(税879円)

原材料:ひえ(岩手) 品種:達磨 1年

86 国産ひえ 150g 814円(税879円)

ビタミンや鉄分豊富なうずら卵を、そのまま手軽に使える水煮パックにしました。串にさしておでんの具に、お弁当のおかず。

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

- 91 うずらの卵水煮 6個×2連 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(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・ファブリア酵母原末・クエン酸・枯草菌・発酵乳粉末)

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

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週 原材料:生乳(四日市酪農) 17日 アルガン 乳

- 98 JPA2ヨーグルト(無糖) 390g 400円(税432円)

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

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

- 103 やさしい甘さ 鈴鹿山麓ヨーグルト 70g×3 330円(税356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・コクはそのままで、脂肪分を58%カットしました。

四日市酪農 三重県菟野町 毎週 原材料:生乳(四日市酪農) *72℃15秒殺菌処理 7日 アルガン 乳

- 105 低脂肪牛乳 1000ml 408円(税441円)

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週 原材料:生乳(国産) 9日 アルガン 乳

- 106 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) アルガン 乳

- 112 スキムミルク 150g 463円(税500円)

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

よつ葉乳業 北海道 隔週BD 原材料:生乳 180日(最短約1/3) アルガン 乳

- 113 よつ葉バター・無塩 150g 605円(税653円)

ふんわりソフトで小ぶりなパン。朝食やおやつにおすすめです。

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

- 118 テーブルロール 40g×4 397円(税429円)

ふんわりソフトで小ぶりなパン。朝食やおやつにおすすめです。

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

- 119 レーズンロール 45g×4 535円(税578円)

甘酸っぱいレーズンとシナモンの香りがベストマッチ。

スポット 原材料:基本材料・有機レーズン・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・有機シナモン 最短3日 アルガン 麦

- 124 シナモン・レーズン 100g×2 557円(税602円)

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

スポット 原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・有機ココアパウダー・豆乳 最短3日 アルガン 麦 国産

- 125 ワイルドチョコレート 100g×2 620円(税670円)

マイスターズ・バックシュトゥーベのパンと焼き菓子

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

あんずと黒こしょうが意外な相性の良さ! パン工房スタッフイチオシのおススメのパンです。



原材料: 基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGアプリコット・OGくるみ・黒こしょう 5日 7/17(土) 要

131 杏と黒こしょうのカンパーニュ 250g 440円(税475円)

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

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

137 全粒パン・ナッツ 300g 440円(税475円)

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

原材料: 大豆(主に岐阜県産)にがり・湧水 6日 7/17(土) 要

143 東白川村の手作り豆腐セット 500g +にがり 518円(税559円)

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町 原材料: 大豆(国産・契約栽培)・海精にがり・菜種油 18日 7/17(土) 要

149 2枚(約50g×2) 248円(税268円)

150 2P(約50g×2×2) 475円(税513円)

丸和食品 東京都練馬区 原材料: 国産大豆・海水にがり・ニンジン・ゴボウ・玉ねぎ・ショウガ・切昆布・黒ごま・山芋粉・塩・菜種油 7日 7/17(土) 要

156 京がんも 7個(約20g×7) 339円(税366円)

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

丸和食品 東京都練馬区 原材料: 国産大豆・ニンジン(茨城県・埼玉県産)・玉ねぎ・ゴボウ・ショウガ・昆布・山芋・黒ごま・小えび・再製天日塩にがり・粗製糖・濃縮かつおだし・丸大豆醤油(大豆・小麦)・菜種油・味の母 1ヶ月 7/17(土) 要(国)

157 味付えび入京がんも 10個(220g) 385円(税416円)

丸和食品 東京都練馬区 原材料: 国産大豆・にがり・菜種油 5日 7/17(土) 要

158 押し豆腐 220g 335円(税362円)

丸和食品 東京都練馬区 原材料: 国産大豆 30日 7/17(土) 要

159 おから 200g 193円(税208円)

丸和食品 東京都練馬区 原材料: 国産大豆・醤油(大豆・小麦)・粗製糖・味の母・濃縮かつおだし・再製天日塩・海水にがり・菜種油 90日 7/17(土) 要(国)

160 味付いなりあげ 6枚 342円(税369円)

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

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

126 湯種食パン 520g 420円(税454円)

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

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

原材料: 米粉・片栗粉・洗双糖・菜種油・サイリウムハスク 5日

132 米粉パン 2個 300円(税324円)

オーガニックオーグレイと自家製オレンジピール入りのスコーンです。

原材料: 国産小麦粉・自然塩・調整豆乳(とうもろこし含)・ノンアルミベーキングパウダー・バター・紅茶葉(アルグレイ)・自家製オレンジピール・OGオレンジピール 5日 7/17(土) 要(乳)

138 石窯スコーン 紅茶&オレンジ 3個 360円(税389円)

オーガニックココナツ入りのサクとした食感のクッキー。コーヒーや紅茶のお供に。

原材料: 国産小麦粉・自然塩・片栗粉・なたね油・洗双糖・OGココナツ・調整豆乳(とうもろこし含) 30日 7/17(土) 要(国)

139 ココナツサブレ 6個 440円(税475円)

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町 原材料: 大豆(国産/特別栽培)・海精にがり 6日 7/17(土) 要

145 豆庵豆腐 絹寄せ 300g 359円(税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ますので、使い残しができて便利。

丸和食品 東京都練馬区 原材料: 大豆(国産)・凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム(にがり)) 18日 7/17(土) 要

151 絹豆腐充填 150g×2 222円(税240円)

丸和食品 東京都練馬区 原材料: 国産大豆・にがり・菜種油 5日 7/17(土) 要

152 手揚げ油揚げ 2枚 302円(税326円)

丸和食品 東京都練馬区 原材料: 国産大豆・にがり 21日 7/17(土) 要

158 押し豆腐 220g 335円(税362円)

丸和食品 東京都練馬区 原材料: 国産大豆 30日 7/17(土) 要

159 おから 200g 193円(税208円)

丸和食品 東京都練馬区 原材料: 国産大豆・醤油(大豆・小麦)・粗製糖・味の母・濃縮かつおだし・再製天日塩・海水にがり・菜種油 90日 7/17(土) 要(国)

160 味付いなりあげ 6枚 342円(税369円)

丸和食品 東京都練馬区 原材料: 国産大豆・ニンジン・ゴボウ・玉ねぎ・ショウガ・切昆布・黒ごま・山芋粉・塩・菜種油 7日 7/17(土) 要

163 手造り生芋こんにやく(板) 280g 300円(税324円)

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

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

127 湯種レーズン食パン 330g 340円(税367円)

128 湯種レーズン食パン(大) 540g 520円(税562円)

春の香り、よもぎを使ったあんぱんです。ほろ苦さと程よい甘みが人気です。軽くトーストしても美味しいですよ。

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)・生よもぎ(自家摘み)・よもぎパウダー・小麦・粗糖 5日 7/17(土) 要

133 よもぎあんぱん 110g 260円(税281円)

オーガニックココナツ入りのサクとした食感のクッキー。コーヒーや紅茶のお供に。

原材料: 国産小麦粉・自然塩・片栗粉・なたね油・洗双糖・OGココナツ・調整豆乳(とうもろこし含) 30日 7/17(土) 要(国)

139 ココナツサブレ 6個 440円(税475円)

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町 原材料: 大豆(国産/特別栽培)・海精にがり 6日 7/17(土) 要

145 豆庵豆腐 絹寄せ 300g 359円(税387円)

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

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町 原材料: 大豆(国産/特別栽培)・海精にがり 6日 7/17(土) 要

146 豆庵もめん豆腐 300g 353円(税381円)

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

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町 原材料: 大豆(国産/特別栽培)・海精にがり・菜種油 6日 7/17(土) 要

147 国産有機湧水豆腐・絹よせ 170g 291円(税314円)

丸和食品 東京都練馬区 原材料: 国産大豆・ニンジン・ゴボウ・玉ねぎ・ショウガ・昆布・山芋・黒ごま・小えび・菜種油・海水にがり(長崎県産)・再製天日塩 7日 7/17(土) 要(国)

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

丸和食品 東京都練馬区 原材料: 国産大豆・醤油(大豆・小麦)・粗製糖・味の母・濃縮かつおだし・再製天日塩・海水にがり・菜種油 90日 7/17(土) 要(国)

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

丸和食品 東京都練馬区 原材料: 国産大豆・ニンジン・ネギ・醤油(大豆・小麦)・粗製糖・味の母・油揚げ・こんにやく・シイタケ・ゴボウ・国産青大豆・塩・だし汁(カツオ・シイタケ)・はちみつ・菜種油 30日 7/17(土) 要(国)

161 味付うの花料理 150g 349円(税377円)

丸和食品 東京都練馬区 原材料: 国産大豆・醤油(大豆・小麦)・粗製糖・味の母・濃縮かつおだし・再製天日塩・海水にがり・菜種油 90日 7/17(土) 要(国)

162 味付いなりあげ 6枚 342円(税369円)

丸和食品 東京都練馬区 原材料: 国産大豆・ニンジン・ゴボウ・玉ねぎ・ショウガ・切昆布・黒ごま・山芋粉・塩・菜種油 7日 7/17(土) 要

163 手造り生芋こんにやく(板) 280g 300円(税324円)

丸和食品 東京都練馬区 原材料: 国産大豆・ニンジン・ゴボウ・玉ねぎ・ショウガ・切昆布・黒ごま・山芋粉・塩・菜種油 7日 7/17(土) 要

ベーキングパウダー不使用の本格派シフォンケーキ。自家製造のブランデー漬けのパニロビーズを使用しました。生クリームやココアパウダーなどをトッピングして。

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

127 湯種レーズン食パン 330g 340円(税367円)

128 湯種レーズン食パン(大) 540g 520円(税562円)

春の香り、よもぎを使ったあんぱんです。ほろ苦さと程よい甘みが人気です。軽くトーストしても美味しいですよ。

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)・生よもぎ(自家摘み)・よもぎパウダー・小麦・粗糖 5日 7/17(土) 要

133 よもぎあんぱん 110g 260円(税281円)

オーガニックココナツ入りのサクとした食感のクッキー。コーヒーや紅茶のお供に。

原材料: 国産小麦粉・自然塩・片栗粉・なたね油・洗双糖・OGココナツ・調整豆乳(とうもろこし含) 30日 7/17(土) 要(国)

139 ココナツサブレ 6個 440円(税475円)

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町 原材料: 大豆(国産/特別栽培)・海精にがり 6日 7/17(土) 要

145 豆庵豆腐 絹寄せ 300g 359円(税387円)

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

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町 原材料: 大豆(国産/特別栽培)・海精にがり 6日 7/17(土) 要

146 豆庵もめん豆腐 300g 353円(税381円)

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

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町 原材料: 大豆(国産/特別栽培)・海精にがり・菜種油 6日 7/17(土) 要

147 国産有機湧水豆腐・絹よせ 170g 291円(税314円)

丸和食品 東京都練馬区 原材料: 国産大豆・ニンジン・ゴボウ・玉ねぎ・ショウガ・昆布・山芋・黒ごま・小えび・菜種油・海水にがり(長崎県産)・再製天日塩 7日 7/17(土) 要(国)

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

丸和食品 東京都練馬区 原材料: 国産大豆・醤油(大豆・小麦)・粗製糖・味の母・濃縮かつおだし・再製天日塩・海水にがり・菜種油 90日 7/17(土) 要(国)

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

丸和食品 東京都練馬区 原材料: 国産大豆・ニンジン・ネギ・醤油(大豆・小麦)・粗製糖・味の母・油揚げ・こんにやく・シイタケ・ゴボウ・国産青大豆・塩・だし汁(カツオ・シイタケ)・はちみつ・菜種油 30日 7/17(土) 要(国)

161 味付うの花料理 150g 349円(税377円)

丸和食品 東京都練馬区 原材料: 国産大豆・醤油(大豆・小麦)・粗製糖・味の母・濃縮かつおだし・再製天日塩・海水にがり・菜種油 90日 7/17(土) 要(国)

162 味付いなりあげ 6枚 342円(税369円)

丸和食品 東京都練馬区 原材料: 国産大豆・ニンジン・ゴボウ・玉ねぎ・ショウガ・切昆布・黒ごま・山芋粉・塩・菜種油 7日 7/17(土) 要

163 手造り生芋こんにやく(板) 280g 300円(税324円)

丸和食品 東京都練馬区 原材料: 国産大豆・ニンジン・ゴボウ・玉ねぎ・ショウガ・切昆布・黒ごま・山芋粉・塩・菜種油 7日 7/17(土) 要

くるみ、レーズン、かぼちゃの種、ひまわりの種が入った朝食にぴったりのパンです。

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

127 湯種レーズン食パン 330g 340円(税367円)

128 湯種レーズン食パン(大) 540g 520円(税562円)

春の香り、よもぎを使ったあんぱんです。ほろ苦さと程よい甘みが人気です。軽くトーストしても美味しいですよ。

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)・生よもぎ(自家摘み)・よもぎパウダー・小麦・粗糖 5日 7/17(土) 要

133 よもぎあんぱん 110g 260円(税281円)

オーガニックココナツ入りのサクとした食感のクッキー。コーヒーや紅茶のお供に。

原材料: 国産小麦粉・自然塩・片栗粉・なたね油・洗双糖・OGココナツ・調整豆乳(とうもろこし含) 30日 7/17(土) 要(国)

139 ココナツサブレ 6個 440円(税475円)

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町 原材料: 大豆(国産/特別栽培)・海精にがり 6日 7/17(土) 要

145 豆庵豆腐 絹寄せ 300g 359円(税387円)

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

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町 原材料: 大豆(国産/特別栽培)・海精にがり 6日 7/17(土) 要

146 豆庵もめん豆腐 300g 353円(税381円)

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

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町 原材料: 大豆(国産/特別栽培)・海精にがり・菜種油 6日 7/17(土) 要

147 国産有機湧水豆腐・絹よせ 170g 291円(税314円)

丸和食品 東京都練馬区 原材料: 国産大豆・ニンジン・ゴボウ・玉ねぎ・ショウガ・昆布・山芋・黒ごま・小えび・菜種油・海水にがり(長崎県産)・再製天日塩 7日 7/17(土) 要(国)

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

丸和食品 東京都練馬区 原材料: 国産大豆・醤油(大豆・小麦)・粗製糖・味の母・濃縮かつおだし・再製天日塩・海水にがり・菜種油 90日 7/17(土) 要(国)

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

丸和食品 東京都練馬区 原材料: 国産大豆・ニンジン・ネギ・醤油(大豆・小麦)・粗製糖・味の母・油揚げ・こんにやく・シイタケ・ゴボウ・国産青大豆・塩・だし汁(カツオ・シイタケ)・はちみつ・菜種油 30日 7/17(土) 要(国)

161 味付うの花料理 150g 349円(税377円)

丸和食品 東京都練馬区 原材料: 国産大豆・醤油(大豆・小麦)・粗製糖・味の母・濃縮かつおだし・再製天日塩・海水にがり・菜種油 90日 7/17(土) 要(国)

162 味付いなりあげ 6枚 342円(税369円)

丸和食品 東京都練馬区 原材料: 国産大豆・ニンジン・ゴボウ・玉ねぎ・ショウガ・切昆布・黒ごま・山芋粉・塩・菜種油 7日 7/17(土) 要

163 手造り生芋こんにやく(板) 280g 300円(税324円)

丸和食品 東京都練馬区 原材料: 国産大豆・ニンジン・ゴボウ・玉ねぎ・ショウガ・切昆布・黒ごま・山芋粉・塩・菜種油 7日 7/17(土) 要

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。

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

127 湯種レーズン食パン 330g 340円(税367円)

128 湯種レーズン食パン(大) 540g 520円(税562円)

春の香り、よもぎを使ったあんぱんです。ほろ苦さと程よい甘みが人気です。軽くトーストしても美味しいですよ。

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)・生よもぎ(自家摘み)・よもぎパウダー・小麦・粗糖 5日 7/17(土) 要

133 よもぎあんぱん 110g 260円(税281円)

オーガニックココナツ入りのサクとした食感のクッキー。コーヒーや紅茶のお供に。

原材料: 国産小麦粉・自然塩・片栗粉・なたね油・洗双糖・OGココナツ・調整豆乳(とうもろこし含) 30日 7/17(土) 要(国)

139 ココナツサブレ 6個 440円(税475円)

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町 原材料: 大豆(国産/特別栽培)・海精にがり 6日 7/17(土) 要

145 豆庵豆腐 絹寄せ 300g 359円(税387円)

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

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町 原材料: 大豆(国産/特別栽培)・海精にがり 6日 7/17(土) 要

146 豆庵もめん豆腐 300g 353円(税381円)

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

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町 原材料: 大豆(国産/特別栽培)・海精にがり・菜種油 6日 7/17(土) 要

147 国産有機湧水豆腐・絹よせ 170g 291円(税314円)

丸和食品 東京都練馬区 原材料: 国産大豆・ニンジン・ゴボウ・玉ねぎ・ショウガ・昆布・山芋・黒ごま・小えび・菜種油・海水にがり(長崎県産)・再製天日塩 7日 7/17(土) 要(国)

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

丸和食品 東京都練馬区 原材料: 国産大豆・醤油(大豆・小麦)・粗製糖・味の母・濃縮かつおだし・再製天日塩・海水にがり・菜種油 90日 7/17(土) 要(国)

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

丸和食品 東京都練馬区 原材料: 国産大豆・ニンジン・ネギ・醤油(大豆・小麦)・粗製糖・味の母・油揚げ・こんにやく・シイタケ・ゴボウ・国産青大豆・塩・だし汁(カツオ・シイタケ)・はちみつ・菜種油 30日 7/17(土) 要(国)

161 味付うの花料理 150g 349円(税377円)

丸和食品 東京都練馬区 原材料: 国産大豆・醤油(大豆・小麦)・粗製糖・味の母・濃縮かつおだし・再製天日塩・海水にがり・菜種油 90日 7/17(土) 要(国)

162 味付いなりあげ 6枚 342円(税369円)

丸和食品 東京都練馬区 原材料: 国産大豆・ニンジン・ゴボウ・玉ねぎ・ショウガ・切昆布・黒ごま・山芋粉・塩・菜種油 7日 7/17(土) 要

163 手造り生芋こんにやく(板) 280g 300円(税324円)

丸和食品 東京都練馬区 原材料: 国産大豆・

(生・冷凍・乾麺)

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

国産そばが持つ香り・風味を最大に引き出せるよう、石臼荒挽き粉を絶妙にブレンドし、「水まわし」重視で作られた、極上の生そば(そば6:小麦4)。そば本来のコシと香りをお楽しみください。

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD 170 季穂・生そば 石臼粗挽きそば つゆ付 (130g+つゆ40g) x2食 656円(税708円)

最近では珍しい「せいろ蒸し」で作った、弾力のある焼きそば麺。たっぷり野菜やソーフード、お肉などを加えてどうぞ。味付けは塩やお好みのソースで。中華あんを絡めて「あんかけ焼きそば」も美味。

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD 171 神名のせいろ麺 (ソースなし) 150g x2 339円(税366円)

神奈川・金子製麺 隔週BD 184 季穂 全粒粉そうめん 240g 286円(税309円) 全粒粉で作った、ヘルシーな冷麦。香ばしい風味が食欲をそそります。 185 季穂 全粒粉ひやむぎ 240g 286円(税309円)

自家製粉地粉を使った、「生ひやむぎ」。こだわりの職人が作り上げた麺は、コシのある美味しさです。茹であがったあと冷水にさらすとコシがさらに増します。 神奈川・金子製麺 隔週BD 186 季穂 涼麺 生ひやむぎ つゆなし 130g x2 309円(税334円)

こしのある食感ともっちり麺が食べ応え抜群！あっさりだけど旨みの強い添付のツボはたっぷりの具と合わせてちょうど良くいら。おろしうどんやサラダうどんが美味しくできます。♪

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD 172 季穂・生うどん (太麺) つゆ付 130g x2 479円(税517円)

1分の茹で時間で出来る、簡単調理の本格格太うどん。ふわふわ・もちもち・むっちり食感を楽しめる傑作です。厳選した国産小麦の香りとともに楽しんでください。

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD 173 ふわふわもちもちむっちりうどん (つゆなし) 200g x2 319円(税345円)

醤油ベースに、とんこつ白湯エキスをブレンドしたまろやかなコクと風味。そこへ鱈の魚粉を「たんまり」入れて香り豊かな逸品に仕上がりました。

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD 177 鯉醤油つけ麺 (生/タレ付) 150g x2 498円(税538円)

北海道産中力粉に全粒粉をブレンドし、力強い弾力ともちもち感と小麦粉の風味が堪能できるラーメンです。

神奈川・金子製麺 スポット 隔週BD 187 全粒粉なまラーメン冷やし中華ごまだれ味 120g x2 498円(税538円) 無添加さっぱり醤油味のスープで食欲がすすみます。 188 全粒粉なまラーメン冷やし中華醤油味 120g x2 488円(税527円)

神奈川・金子製麺 スポット 隔週BD 20日 189 日本の中華麺 ざるらーめん(生/スープ付) 120g x2 440円(税475円)

スープはうたわに入れ熱湯で溶くだけ。麺は約30秒、沸騰した湯でほぐすだけ。あとは作りおきのおかずや冷蔵庫にあるものをちょこちょこつければ完成！もちもちとした麺と、コクがありながら後味すっきりのスープが美味しい♪ 価格改定

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD 174 醤油 440円(税475円) 175 塩 479円(税517円) 176 味噌 479円(税517円)

風味豊かな小麦の香りとモチモチの食感が美味しさの秘訣！茹で時間が90秒と短いのも嬉しいポイントです。お好みのソースでお楽しみください。

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD 178 生スパゲッティー 179 生フェットチーネ 各150g x2 349円(税377円)

群馬県の契約農家が無農薬栽培した小麦を自家挽きした、香り豊かな全粒粉を配合して作り、自然乾燥で仕上げました。小麦の風味と栄養価が生きています。

群馬県 隔週BD 180 田舎うどん(全粒粉) 240g 271円(税293円) 181 季穂全粒粉きしめん 240g 271円(税293円)

群馬県の契約農家が無農薬栽培した小麦を自家挽きした、香り豊かな全粒粉を配合して作った平麺です。小麦の旨みをしつかりかみしめて味わってください。

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD 182 地粉ぎょうざの皮 20枚 264円(税285円) 183 地粉シュウマイの皮 30枚 198円(税214円)

もちもち、プリッととした食べごたえのある本格ギョウザが作れる人気商品！直径10cm。

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD 182 地粉ぎょうざの皮 20枚 264円(税285円)

蒸すとプリッと透明感があり美味。6.5cm角。

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD 183 地粉シュウマイの皮 30枚 198円(税214円)

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

中山道ハム 岐阜オーガニックフーズ 岐阜県瑞浪市 中山道プレーンソーセージ 191 1P 80g 476円(税514円) 192 2P 80g x2 952円(税1,028円) 915円(税988円)

ナチュラルチーズのコクが美味しいソーセージです。

中山道チーズソーセージ 193 1P 80g 528円(税570円) 194 2P 80g x2 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。

岐阜オーガニックフーズ 195 3ヶ月 中山道生ベーコンスライス 50g 503円(税543円)

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

岐阜オーガニックフーズ 196 中山道ローズハム 50g 503円(税543円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 さんさんファーム 198 ローススライスさんさん豚 180g 886円(税957円) 199 肩ローススライスさんさん豚 180g 860円(税929円)

ヒレと並ぶ極上の部位。味噌焼き、シヨウガ焼きがこばしくておすすめです。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 200 モモスライスさんさん豚 180g 821円(税887円) 201 小間切れさんさん豚 180g 853円(税921円) 202 バラスライスさんさん豚 180g 821円(税887円) 203 焼肉用バラカルピさんさん豚 180g 821円(税887円) 204 ミンチ肉さんさん豚 180g 780円(税842円) 205 とんかつ用ロースさんさん豚 2枚(約180g) 971円(税1,049円)

最も食べやすい部位で、煮物や炒め物などあらゆる調理にお使いいただけます。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 206 モモ肉カレー・シチュー用さんさん豚 180g 846円(税914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 207 玄米ソーセージ 140g(4~5本) 786円(税849円)

健康な豚肉ならではの、あっさりしてい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 208 チョリソー(辛口ソーセージ) 140g(4~5本) 786円(税849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 209 バジルソーセージ 140g(4~5本) 786円(税849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 210 甘口 211 辛口 180g 667円(税720円) 639円(税690円)

豚の旨みとお米のほのかな甘み、もちっとした食感が美味しい逸品！長さ12cm前後。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 210 甘口 211 辛口 180g 667円(税720円) 639円(税690円)

自家製バジルがほのかに香るソーセージ。長さ12cm前後。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 210 甘口 211 辛口 180g 667円(税720円) 639円(税690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、ブルーティーで美味しい焼肉のたれです。

りんごたっぷり！焼肉のたれ 180g 667円(税720円) 639円(税690円)

国産豚肉【走る豚】

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

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(九州)・グルテン(米国)・大豆粕(米国)・炭酸カルシウム(牡蠣殻/福岡)・塩(長崎)・炭(宮崎県産広葉樹)
※飼料は非遺伝子組み換え
精肉加工：大誠食品(福岡県福岡市)

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

【非対立の生き方】

やまあい村は山奥なので、なかなか消費者の方とお会いする機会が少ないです。豚の法定伝染病が国内や近隣国で流行している為、防疫対策として人の多いところには行かないというのもあります。

なので、SNSを使用しています。インスタグラム、フェイスブック、スレズ、X、note…。

今日もタイムラインに慣行栽培の農家さんと無農薬農家さんの対立が流れてきました。それぞれに自分の意見に沿う論文や科学知識を持ち出します。お互いに責め合って、人格を否定し、論破する。お互いに一所懸命だから起こることですが、同時に不毛だとも思います。

信じることは力になりますが、信じ過ぎても柔軟性を失い、頑なになってしまいます。うちも無農薬でお米や野菜や菌類を栽培していますが、どちらの知識も経験も取り入れ、相手に敬意を持って接したいと思っています。

刃を抜くのは最後。害される時だけに。

はれとどきをはしるふた by やまあい村 武藤勝典

きめ細かな肉質で柔らかい食感です。

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。

さっぱりとした味わいでヘルシーですが旨味はしっかりと感じていただけます。

厚めのスライスで走る豚の旨味がしっかりと感じられます。

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。

走る豚の旨みと旨味が凝縮された部位です。

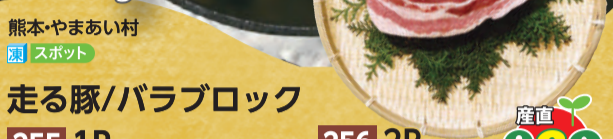
赤身と脂身が適度に入ったジューシーな味わいです。

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。

あっさりとした味わいとやわらかい肉質が特徴。

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。

脂が多く、走る豚の旨みと旨味を一番感じていただける人気の部位です。



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

熊本・やまあい村 スポット
252 走る豚/ももしゃぶ
200g 857円⇒**848円**(¥916円)

熊本・やまあい村 スポット
255 1P 300g 1,600円⇒**1,552円**(¥1,676円)
256 2P 300g×2 3,200円⇒**2,880円**(¥3,110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◎！

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

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。

適度に赤身と脂身が入った柔らかい食感です。

熊本・やまあい村 スポット
253 1P 走る豚/もも生姜焼き用
200g 857円⇒**840円**(¥907円)

熊本・やまあい村 スポット
257 1P 走る豚/バラスライス
200g 1,095円⇒**1,062円**(¥1,147円)

熊本・やまあい村 スポット
259 1P 走る豚/軟骨 200g 760円⇒**744円**(¥804円)
261 1P 走る豚/小間スライス 200g 920円⇒**910円**(¥983円)

熊本・やまあい村 スポット
254 2P 走る豚/ロースとんかつ用 200g×2 1,714円⇒**1,500円**(¥1,620円)

熊本・やまあい村 スポット
258 2P 走る豚/バラスライス 200g×2 2,190円⇒**1,968円**(¥2,125円)

熊本・やまあい村 スポット
260 2P 走る豚/軟骨 200g×2 1,520円⇒**1,250円**(¥1,350円)
262 2P 走る豚/小間スライス 200g×2 1,840円⇒**1,493円**(¥1,612円)

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

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

熊本・やまあい村 スポット
269 走る豚/ミンチ 300g **978円**(¥1,056円)
270 走る豚/赤身ミンチ 300g **992円**(¥1,071円)

国産牛肉【マザービーフ】

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

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、麦ぬか、大豆あがら粕、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)

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

熊本・菊池農場
マザービーフ SALE!

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
272 マザービーフ/特選すき焼き用 200g 1,765円⇒**1,538円**(¥1,661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。

マザービーフ60%、走る豚40%配合の合挽きミンチです。

熊本・菊池農場 毎週
273 マザービーフ/特選スライス 200g 1,618円⇒**1,571円**(¥1,697円)
274 マザービーフ/合挽きミンチ 200g 833円⇒**806円**(¥870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
275 マザービーフ/赤身スライス 200g **1,369円**(¥1,479円)

焼きしゃぶやすき焼きがおすすめ！旨味たっぷり。

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

モモ、ウデ、バラなどの部位を小間にスライスしています。

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

そぼろ料理やミートソース、ハンバーグにどうぞ。

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 毎週
278 マザービーフ/ミンチ 200g **917円**(¥990円)
279 マザービーフ/粗びきミンチ 200g **917円**(¥990円)

国産牛肉【健康あか牛】



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

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

飼料:大麦、とうもろこし、加熱処理とうもろこし、加熱処理大豆、ふすま、コーングルテンフィード、麦めか、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、ソーメチン、とうもろこしグルテン、無水ケイ酸粗相粉、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)



おかずになる!
あか牛のしゃぶしゃぶサラダ

- 【材料】(4人分)
- 牛肉(切り落とし or しゃぶしゃぶ用) 200g
 - 酒 大さじ1
 - 黄パプリカ 1/2個
 - きゅうり 1本
 - 玉ねぎ 1/8個
 - トマト 2個
 - おにおンドレッシング 好きなだけ

Recipe

- 黄パプリカときゅうりはスライスし、トマトはくし切りに切る。玉ねぎは(繊維を断つように)スジに垂直に薄切りにし、広げて空気にさらし辛みをとる。
- 牛肉は食べやすい大きさに切る。鍋にお湯を沸かし酒を加え、お肉を1枚ずつ広げて茹でる。冷水をボウルにザルに上げ冷ます。
- ①と②を混ぜて、お皿に盛り付ける。好きなだけドレッシングをかけてお召し上がりください。

岡山・倉敷銘泉 B 週
原材料:玉ねぎ(国産)、本醸造醤油、なたね油、酒みりん、醸造酢、砂糖、かつお節エキス、レモン果汁
5ヶ月 **7ヶ月** **8ヶ月**
498 おにおンドレッシング
280ml 646円(税698円) **610円(税659円)**

島根・青砥酒造 毎週
原材料:米、米こじ(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)

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
281 健康あか牛/特選サイコロステーキ
200g 2,200円(税2,376円) **1,938円(税2,093円)**

熊本・菊池農場 週 毎週
282 健康あか牛/肩ローススライス
200g 1,800円(税1,944円) **1,753円(税1,893円)**

上質な風味と豊かな旨味はローストビーフやシチューにおすすめ!



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

旨味が凝縮されているので肉本来の味を味わうことができます。



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

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



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

熊本・菊池農場 週 毎週
288 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/もも肉
300g 939円(税1,014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)

高タンパクで低カロリー!近頃人気の赤身肉です。



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

ジューシーで柔らかく肉のうまみも感じられる部位です。



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

ほどよい歯ごたえと旨味たっぷり!肉本来のおいしさが味わえます。



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

あか牛の上質な部位をスライスした贅沢なすき焼き用です。



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

煮物・焼き物・炒め物など様々な料理に活用できる便利な食材です。



熊本・菊池農場 週 毎週
288 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!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/ミンチ
200g 1,038円(税1,121円)

骨付きなので、だしにコクがでます。煮物やから揚げにもどうぞ。



和歌山・小坂農園 週 毎週 180日
299 赤地鶏/ぶつ切り
300g 679円(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・米めか・動物性油脂・塩・その他(炭酸カルシウムなど)・前期のみ:魚粉
※飼料は非遺伝子組み換え
※飼育期間中 抗生物質薬剤等は不使用
加工:(株)シガポトリ 滋賀県甲賀市

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



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

高たんぱく、低カロリーな部位。唐揚げや、蒸し鶏におすすめ。



和歌山・小坂農園 週 毎週 180日
297 赤地鶏/むね肉
300g 730円(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 週 毎週 180日
299 赤地鶏/ぶつ切り
300g 679円(税733円)

コラーゲンたっぷり!



和歌山・小坂農園 週 毎週 180日
302 1P 赤地鶏/手羽先
300g 591円(税638円) **560円(税605円)**
303 2P **1,050円(税1,134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
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)

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



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

鮮度を一番実感していただける部位。鉄分が豊富で女性にオススメです。



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

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



和歌山・小坂農園 週 スポット 180日
306 赤地鶏/砂ずり
200g 492円(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ロッケにどうぞ!離乳食にも安心してお使いいただけます!



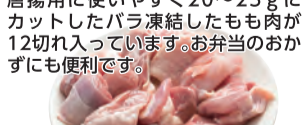
和歌山・小坂農園 週 毎週 180日
307 赤地鶏/ももミンチ
300g 941円(税1,016円)

ムネ肉100%。鶏の旨味がしっかりとし、脂身の少ないあっさりした味です。



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

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



和歌山・小坂農園 週 スポット 180日
309 赤地鶏/もも肉カット唐揚げ
12切(約300g) 970円(税1,048円) **920円(税994円)**

国産鶏肉 (天草大王)



天草大王 熊本県
 鶏種: 天草大王
 飼育期間: 130日以上
 飼料: 穀類【とうもろこし、きな粉、マイロ(小麦)】、植物性油【大豆油、コーングルテンミート、やし油、なたね油】、米ぬか、ふすまなど(※とうもろこしは、非遺伝子組み換えです)。
 加工: 大誠食品(福岡県福岡市)
 ※天草大王は、オスとメスで部位の大きさに差があります。企画の都合上、選ぶことはできません。ご了承ください。
 オス・メス別について肉厚、締めば嚼むほど旨味が大きくなります。メス・オ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 毎週
315 天草大王/手羽先&手羽元
 2~3本 **441円**(¥476円)

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



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

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

鉄分が多く含まれ、コクのある旨味が味わえます。煮物や唐揚げ、照焼などに。



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



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



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



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

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



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



熊本・天草大王 毎週
318 天草大王/ももミンチ
 150g **630円**(¥680円)

つくねやそぼろなどに。ほどよく脂が入り、鶏の旨味をたっぷり味わえます。



熊本・天草大王 毎週
319 天草大王/むねミンチ
 150g **647円**(¥699円)

脂肪分が少なく、あっさりとしたミンチです。肉団子などに。



熊本・天草大王 毎週
319 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
 原材料: 豚肉、粗糖、粗糖、香辛料、天然羊腸
325 粗挽きウィンナー
 110g **426円**(¥460円)



大阪・「能勢の里から」ハム工場
 原材料: 鶏ムネ肉、豚脂、塩、粗糖、香辛料、澱粉
326 あらびきチキンウィンナー
 110g **375円**(¥405円)

能勢のウィンナーをフランクフルトサイズに仕上げました。



大阪・「能勢の里から」ハム工場
 原材料: 豚肉、粗糖、粗糖、香辛料、天然羊腸
321 能勢のフランクフルト
 175g **584円**(¥631円)

鶏肉のあっさりしたウィンナーです。旨みも持たせているのでお子様にも大人気! ※豚脂使用



大阪・「能勢の里から」ハム工場
 原材料: 鶏ムネ肉、豚脂、粗糖、粗糖、香辛料、澱粉
322 ココちゃんウィンナー
 90g **319円**(¥345円)

合成添加物不使用。豚肉100%。天然羊腸使用。お弁当箱に入りやすいサイズにしました。



大阪・「能勢の里から」ハム工場
 原材料: 豚肉、粗糖、粗糖、香辛料、天然羊腸
323 おべんとウィンナー
 90g **356円**(¥384円)

天然羊腸に詰めているため、形はそろっていません。ポイルして、マスタードで食べてもおいしい。



大阪・「能勢の里から」ハム工場
 原材料: 豚肉、粗糖、粗糖、香辛料、天然羊腸
324 能勢のウィンナー
 100g **384円**(¥415円)

能勢のベーコンを厚めにスライスしました。豚バラ肉の旨みを存分に味わえます。



大阪・「能勢の里から」ハム工場
 原材料: 豚バラ、粗糖、粗糖、香辛料
327 厚切り能勢のベーコン
 100g **524円**(¥566円)

豚のロース肉を形を整えてそのままだにスライスしました。



大阪・「能勢の里から」ハム工場
 原材料: 豚背ロース肉、粗糖、粗糖、香辛料
328 能勢のロースハム
 80g **512円**(¥553円)

肩ロースを、たんにく、土生巻、ヤマビサの醤油、塩、よつ葉のさとうに漬けて焼きました。



大阪・「能勢の里から」ハム工場
 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
329 焼豚スライス
 90g **544円**(¥588円)

豚モモ肉100%。少し薄めにスライスしています。



大阪・「能勢の里から」ハム工場
 原材料: 豚モモ肉、粗糖、粗糖、香辛料
330 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惣菜工場「那珂川キッチン」。本格的な中国点心をはじめ、お弁当にもぴったりの手軽なお惣菜まで、化学調味料や合成添加物不使用で手作りにしています。「牛のおっぱい」や「走る豚」、「健康あか牛」などを使って、安全でおいしい惣菜を作っています。

賞味期限: 180日

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。

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!

肉汁ジュ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 毎週
 原材料: 具(豚、たまねぎ、キャベツ、キビ砂糖、オイスターソース、胡麻油、ばいしょ、デンプン、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、魚肝油、とうがらし、黒コショウ)、皮(小麦粉、キビ砂糖、牛乳、生イースト)
332 走る豚肉まん
 125g×2 **738円**(¥797円)

福岡・那珂川キッチン 毎週
 原材料: 具(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、魚肝油、とうがらし、黒コショウ)、皮(小麦粉、キビ砂糖、牛乳、生イースト)、シュレッドチーズ
333 走る豚チーズカレーまん
 125g×2 **850円**(¥918円)

福岡・那珂川キッチン 毎週
 原材料: 具(豚肉、タマネギ、キビ砂糖、オイスターソース、ばいしょ、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)
走る豚しゅうまい
 334 1P 毎週
 30g×6 **1,198円**(¥1,294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て、こだわりの味に仕上げました。

福岡・那珂川キッチン 毎週
 原材料: 鶏肉(国産)、卵、デンプン、薄力粉、パン粉、胡麻油、薄口醤油、菜種油、ニンニク、粉末かつおだし、ショウガ、食塩、粗糖、一味唐辛子、白コショウ
国産鶏ももから揚げ
 336 1P 200g **735円**(¥794円)
 337 2P 200g×2 **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ました。

福岡・那珂川キッチン 毎週
 原材料: 鶏肉、タマネギ、レンコン、菜種油、片栗粉、ゴマ油、醤油、卵、オイスターソース、和風だし、ホワイトペッパー
チキンレンコンボール
 338 1P 200g **853円**(¥924円)
 339 2P 200g×2 **1,620円**(¥1,750円)

福岡・那珂川キッチン 毎週
 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、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**(¥607円)



調理済みなので、あたためただけで手軽にお召し上がりいただけます。

福岡・那珂川キッチン スポット
 原材料: チキンカツ: 鶏肉、しょうゆ(薄口)、粉末野菜パイオン(食塩、でん粉分解物、酵母エキス)、ローストオニオンエキス、醤油、コショウ、セロリ粉末、キャロット粉末、フライドガーリック、馬鈴しょでん粉、ホワイトペッパー、衣(小麦粉、パン粉)、揚げ油(菜種油)
チキン串カツ
 341 5本 **793円**(¥856円)
 342 10本 **1,500円**(¥1,620円)

福岡・那珂川キッチン スポット
 原材料: 鶏肉(国産)、濃口醤油、清酒、粗糖、大蒜、唐辛子
博多とりかわ巻き
 343 1P 5本 **704円**(¥760円)

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

福岡・那珂川キッチン 毎週
 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、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
 348 2P スポット
 3種×2×2 **1,060円**(¥1,145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** **アレルギー** **麦乳** **調理済**
 原材料:牛乳、ホールコーン、タマネギ、パン粉、菜種油、衣(パン粉、小麦粉)、薄力粉、菜種油、バター、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー

コーンクリームコロッケ
349 1P 30g×5 **532円**(¥575円)
350 2P 30g×5×2 **1,000円**(¥1,080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つかい仕上がりです。

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**(¥585円)
352 2P 30g×5×2 **1,020円**(¥1,102円)

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



福岡・那珂川キッチン **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

340 ハッシュドポテト
 30g×8 **645円**(¥697円)

国産小麦のマカロニに低菌殺菌牛乳(熊本)とチーズ、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プルなグラタンです。



福岡・那珂川キッチン **スポット**
 原材料:牛乳(熊本)、エルゴパスタ、薄力粉、タマネギ、菜種油、シュレッドチーズ、バター、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー、乾燥パセリ

345 マカロニグラタン
 180g×2 **890円**(¥961円)

走る豚のミンチを使い、素材の美味しさを活かしました。

福岡・那珂川キッチン **スポット**
 原材料:メークイン、タマネギ、薄力粉、パン粉、豚ミンチ、カレールウ、菜種油、キビ砂糖、塩、白コショウ

カレーコロッケ・ミニ
353 1P 30g×5 **540円**(¥583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 きのごドリア
 180g×2 **1,010円**(¥1,091円)

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



福岡・那珂川キッチン **毎週**
 原材料:有機スイートコーン(スペイン)

355 オーガニックホールコーン
 150g **432円**(¥467円)

無添加惣菜

秋川牧園 山口県山口市
 開放鶏舎でしっかり運動。鶏たちを開放鶏舎で育てるのも、こだわりのひとつです。一般の養鶏は一坪あたり50羽以上をウインドレス鶏舎で育てますが、秋川牧園では一坪あたり35羽程度に制限。日光と自然の風が入る鶏舎の中で、鶏たちはのびのびと育ちます。ストレスを与えない健康的な飼育方によって、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。



秋川牧園の鶏むね肉で作ったからあげです。漬込んで内部までしっかり下味のついた肉を、さらに自家製たれに漬けてから揚げる二段仕込み製法で、やわらかさとおいしさを追求しました。

山口・秋川牧園 **スポット** **調理済**
 原材料:鶏肉(国産) 醤油 玉ねぎ 生姜 ペースト 鶏卵 清酒 砂糖 にんにく ベースト ごま油 塩 塩黒胡椒 粉末 食塩 衣(ばれいしょでん粉、さつまいもでん粉、小麦粉、もち粉) 揚げ油(なたね油)

357 こだわりのからあげ
 150g **593円**(¥640円)

358 お徳用からあげ
 400g **1,310円**(¥1,415円)

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

山口・秋川牧園 **隔週BD**
 原材料:鶏肉(国産)、小麦粉、鶏卵、砂糖、食塩、ばれいしょでん粉、小麦粉、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、ばれいしょでん粉、砂糖、食塩、ブラックペッパー)、揚げ油(なたね油)

359 こだわりのチキンナゲット
 200g **618円**(¥667円)

360 お徳用チキンナゲット
 400g **1,120円**(¥1,210円)



生姜やんにんにくを効かせ、とりがらスープや昆布だしで味に深みを出した醤油タレで漬込みました。揚げるだけで簡単おいしい「ジュシー」なからあげです。

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

356 揚げるだけももからあげ
 350g **950円**(¥1,026円)



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

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

361 ももからあげ
 150g **654円**(¥706円)



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。ほんのリカレ風味。

山口・秋川牧園 **隔週BD**
 原材料:鶏肉(国産)、衣(パン粉、鶏卵、小麦粉、香辛料、ばれいしょでん粉、食塩、砂糖、山芋パウダー)、揚げ油(なたね油)

362 スパイシーささみカツ
 160g **593円**(¥640円)



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

山口・秋川牧園 **B週**
 原材料:鶏肉(国産)、食塩、ホワイトペッパー粉末、衣(パン粉、小麦粉、鶏卵、ばれいしょでん粉、あおさ粉末、小麦粉)、揚げ油(なたね油)

363 チキンカツ(のり塩)
 150g **550円**(¥594円)



あっさりした胸肉にソースの風味を利かせたチキンカツ。冷めてもしっかり!

山口・秋川牧園 **スポット**
 原材料:鶏肉(国産)、衣(パン粉、鶏卵、小麦粉、ばれいしょでん粉、食塩、砂糖、山芋パウダー、ブラックペッパー)、揚げ油(なたね油)、ソース(マスタードソース(りんごを含む)、トマトケチャップ、発酵調味料、小麦粉、清酒、砂糖)

364 チキンソースカツ
 150g **570円**(¥616円)



手羽元を持ちやすく食べやすいチューリップのフライドチキンにしました。

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

365 フライドチキン/チューリップ
 500g **1,416円**(¥1,529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、甘辛いタレをからめて仕上げました。臭みがなく、やわらかく、美味しい!

山口・秋川牧園 **スポット**
 原材料:鶏肝(鶏肝臓、心臓)(国産)、醤油、砂糖、清酒、発酵調味料、ばれいしょでん粉、生姜、にんにくペースト

366 鶏レバー甘辛焼き
 120g **534円**(¥577円)



秋川牧園の鶏肉と、とりがらスープを使用し、ごま油とガーリックで旨みをきかせた風味豊かな塩味の外はパリッと中はジュシーなからあげ。

山口・秋川牧園 **隔週BD**
 原材料:鶏肉(国産)、鶏砂肝、つなぎ(鶏卵、パン粉、山芋パウダー)、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、ばれいしょでん粉、清酒、生姜、にんにくペースト)、揚げ油(なたね油)

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



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

368 甘酢のやわらかチキン南蛮
 150g **480円**(¥518円)




鶏肉に黒豚の旨みのある脂が絶妙に合わさった、食べ応えのあるジュシーな肉まんです。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 **スポット** **1年** **アレルギー** **麦乳** **調理済**
 原材料:皮(小麦粉(国産)、砂糖、菜種油、イースト、食塩)、具(野菜(玉ねぎ、生姜)(国産)、鶏肉、豚脂、たけのこ水漬、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

369 とり肉まん
 100g×4 **766円**(¥827円)

370 とりミニ肉まん
 35g×8 **645円**(¥697円)



砂肝スライスを、九州地方独自の薬味である「ゆずこしょう」と国産丸大豆しょう油(ペーストの特製タレ)に漬込みました。コリコリとした食感と、ピリッと辛い刺激がくせになる美味しさです。

山口・秋川牧園 **スポット**
 原材料:鶏砂肝(国産)、ゆずこしょう、醤油(大豆・小麦)、発酵調味料、食塩、清酒

376 コリコリ砂肝 ゆず胡椒炒め用
 120g **316円**(¥341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) **1年** **未調理**

377 とりがらスープ
 50g×5 **536円**(¥579円)



むね肉に下味をつけ、醤油・生姜・にんにく風味の和風チキンカツです。お弁当のおかずにおすすめ! 解凍後フライパンでカラッと焼き揚げてください。

山口・秋川牧園 **スポット**
 原材料:鶏肉(国産)、醤油、酒、生姜ペースト、発酵調味料、砂糖、にんにくペースト、塩、レッドペッパー、衣(パン粉、卵、小麦粉、パセリ)

372 チキンカツ和風醤油
 200g **645円**(¥697円)

373 お徳用/チキンカツ和風醤油
 500g **1,350円**(¥1,458円)



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

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

374 ささみハーブカツ
 200g **610円**(¥659円)



塩麴に漬けることで、肉の旨みを引き出しました。ごま油の香りもアクセントになっています。冷蔵庫で解凍後、フライパンで焼くだけです。

山口・秋川牧園 **スポット**
 原材料:鶏肉(むね)、塩麴、純米酒、生姜ペースト、粗糖、ごま油

375 鶏の塩麴漬
 150g **463円**(¥500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 **B週**
 原材料:食肉等(鶏肉、鶏卵)(国産)、つなぎ(パン粉、鶏卵、山芋パウダー)、玉ねぎ、醤油、砂糖、食塩、生姜ペースト、清酒、揚げ油(なたね油)

381 レバー入りミートボール
 400g **932円**(¥1,007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。サラダにももちろんお好みの料理にアレンジしてお使いいただけます。

山口・秋川牧園 **スポット**
 原材料:鶏肉(国産)、チキンスープ、米酢、砂糖、食塩

383 サラダチキン(ムネ肉プレーン)
 100g **520円**(¥562円)



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

山口・秋川牧園 **スポット**
 原材料:鶏肉、液鶏卵、玉ねぎ、発酵調味料、醤油、砂糖、青ねぎ、鰹だし

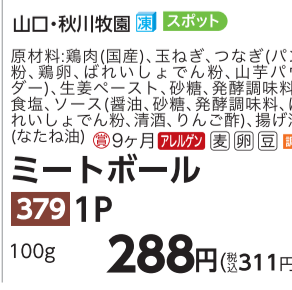
378 ふんわり卵の親子丼の具
 180g **500円**(¥540円)



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 **スポット**
 原材料:鶏肉(国産)、玉ねぎ、つなぎ(パン粉、鶏卵、ばれいしょでん粉、山芋パウダー)、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、ばれいしょでん粉、清酒、りんご酢)、揚げ油(なたね油)

379 ミートボール
 100g **288円**(¥311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 **スポット**
 原材料:鶏肉(国産)、玉ねぎ、つなぎ(パン粉、鶏卵、ばれいしょでん粉、山芋パウダー)、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、ばれいしょでん粉、清酒、りんご酢)、揚げ油(なたね油)

380 ミートボール
 100g×3 **820円**(¥886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 **スポット**
 原材料:鶏肉(国産)、つなぎ(鶏卵、パン粉、ばれいしょでん粉)、玉ねぎ、砂糖、塩麴、醤油、食塩、ホワイトペッパー粉末

382 鶏だんご
 175g **491円**(¥530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上げました。国内産原料を基本とし、見栄えを良くするための合成添加物等などは不使用。海外産の場合は有機を使用しています。

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



静岡・新丸正 毎週 原材料: 鯉枯本節 (国産) 1年 393 駿河ふぶき 2g x 7 343円 (370円)

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



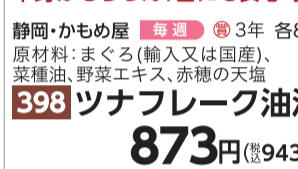
愛知・節辰商店 毎週 原材料: かつお節、むろあじ節、椎茸、昆布 180日 394 NN かつおだしパック 10g x 10 591円 (638円)

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



東京・オーサワジャパン 毎週 原材料: 湯通し塩蔵わかめ (鳴門産) 1年 397 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 x 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 398 ツナフレーク油漬 873円 (943円)

良質なカツオならではの削りたての風味はバツグン! だしに。



静岡・新丸正 毎週 原材料: 鯉荒節 (国産) 1年 391 鯉平削り 40g 352円 (380円)

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



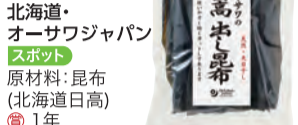
静岡・新丸正 毎週 原材料: そうだかつお節、さば節、かつお節 1年 392 だしせん 80g 704円 (760円) 630円 (680円)

九州産原木栽培。豊かな香りと旨みで深みのある煮物や汁物などに。傘が薄く、開いているので氷戻りが早いです。



東京・オーサワジャパン スポット 原材料: 椎茸 (大分・宮崎・熊本・鹿児島県) 1年 396 香信/九州産乾しいたけ 40g 978円 (1,056円)

価格改定



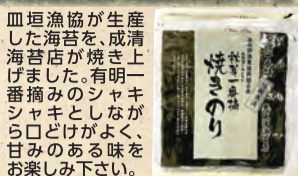
北海道・オーサワジャパン スポット 原材料: 昆布 (北海道日高) 1年 395 オーサワの日高出し昆布 80g 1,082円 (1,169円)

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



福岡・弥永商店 スポット 原材料: 片口いわし (長崎県)、食塩 (海水) 6ヶ月 403 長崎県産乾燥ちりめん 50g 549円 (593円)

福岡・成清海苔庵



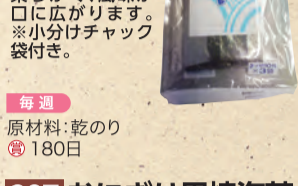
血開漁協が生産した海苔を、成清海苔店が焼き上げました。有明一番摘みのシャキシャキとしながら口どけがよく、甘みのある味をお楽しみ下さい。 毎週 原材料: 乾のり (有明海) 180日 385 柳川・血開漁協産焼のり 全型10枚 1,890円 (2,041円)

「寿司はね」は小さな穴が空いている状態をいいますが、味はかわりません!



毎週 原材料: 乾のり 180日 386 寿司はね焼のり 全型10枚 873円 (943円)

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



毎週 原材料: 乾のり 180日 387 おにぎり用焼海苔 10枚 x 3 1,782円 (1,925円)

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



毎週 原材料: 乾のり、砂糖、発酵調味料、食塩、醤油、昆布、ムロアジ、かつおぶし、干しえび、とうがらし 180日 390 味付おかず海苔 8切20枚 x 3 909円 (982円)

口どけがよく、上品な甘みが特徴です。素朴な味付けで本場の味を醸し出しました。



原材料: 乾のり (有明海)、ごま油、食塩 (天塩) 90日 389 2P 韓国風味付塩焼海苔 4切20枚 x 2 1,636円 (1,767円) 1,430円 (1,544円)



388 1P 毎週 4切20枚 818円 (883円) 800円 (864円)

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

山口・フジミツ 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



401 1P 45g x 3 毎週 398円 (430円) 402 2P 45g x 3 x 2 スポット 796円 (860円) 778円 (840円)

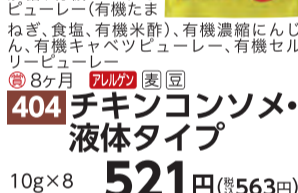
料理になじみやすい液体タイプ。徳島・光食品



毎週 原材料: とりがらスープ (鶏骨 (国産)、食塩)、食塩、有機醤油、砂糖、有機たまねぎピューレ (有機たまねぎ、食塩、有機米酢)、有機濃縮にんじん、有機キャベツピューレ、有機セルリーピューレ 8ヶ月 404 チキンコンソメ液体タイプ 10g x 8 521円 (563円)

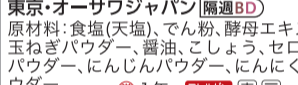
野菜の旨みが凝縮した顆粒タイプの洋風だしの素。動物性原料や化学調味料・砂糖類を使わず、植物性素材でつくりました。

東京・オーサワジャパン 隔週BD 原材料: 食塩 (天塩)、でん粉、酵母エキス、玉ねぎパウダー、醤油、こしょう、セロリパウダー、にんじんパウダー、にんにくパウダー 1年 405 野菜ブイヨン 5g x 8 496円 (536円)



406 徳用野菜ブイヨン 5g x 30 1,522円 (1,644円)

素材の味をひきたてて優しい味に仕上げます!



有機スイートコーンを使用したフリーズドライの粉末ポタージュ。甘さだけが際立つ単調な味ではなく深みを求めて本来の甘さ、甘さの中にある雑味、そしてコクを引き出すことを素材のかけあわせにより工夫しました。 兵庫・コスモス食品 スポット 原材料: 有機コーネルコーン (ハンガリー)、有機豆乳、有機黒糖、食塩、有機ポテトフレーク、有機でん粉、白こしょう、有機発酵野菜粉末、有機発酵野菜粉末 1年 409 コーン/オーガニックポタージュ 18g 260円 (281円) 250円 (270円)

調理時間に熱を加えずに済ませようと、えだまめが持つ豊かな風味が弱ってしまうため、火加減や煮込み時間を研究し、素材の美味しさを余すことなく残すように工夫しました。

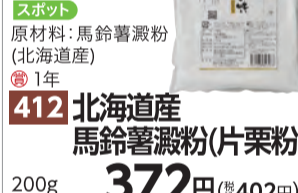
兵庫・コスモス食品 スポット 原材料: 有機えだまめ (中国)、有機豆乳、有機黒糖、有機でん粉、食塩、有機ポテトフレーク、白こしょう、有機発酵野菜粉末、有機でん粉 1年 410 トマト/オーガニックポタージュ 16g 260円 (281円) 250円 (270円)



411 えだまめ/オーガニックポタージュ 17g 260円 (281円) 250円 (270円)

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

静岡・こだわりの味協同組合 スポット 原材料: 馬鈴薯澱粉 (北海道産) 1年 412 北海道産馬鈴薯澱粉 (片栗粉) 200g 372円 (402円)



人気商品! お湯を注ぐだけの簡単みそ汁! 5P/SALE

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ます。



東京・オーサワジャパン スポット 原材料: 有機立科米みそ、有機小松菜、有機油揚げ、酵母エキス、有機乾燥ねぎ、昆布粉末 1年半 407 5P/有機立科みそ汁 7.5g x 5 1,100円 (1,188円) 1,060円 (1,145円)

有機八丁味噌使用。お湯を注ぐだけで本格派みそ汁。コクがあり、濃厚な味わい。



兵庫・オーサワジャパン スポット 原材料: 味噌 (立科麦みそ)、有機味噌、なめこ、ねぎ、酵母エキス、馬鈴薯でん粉、わかめ、昆布粉 1年1ヶ月 408 5P/オーサワの赤だしみそ汁 9.2g x 5 1,100円 (1,188円) 1,060円 (1,145円)

有機野菜の味を引き立てるシンプルなスープ!

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



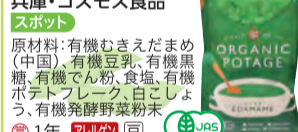
兵庫・コスモス食品 スポット 原材料: 有機トマトペースト (アメリカ)、有機豆乳、有機にんじんペースト、有機コーネルコーン、有機黒糖、有機ポテトフレーク、食塩、白こしょう、有機発酵野菜粉末、有機でん粉 1年 410 トマト/オーガニックポタージュ 16g 260円 (281円) 250円 (270円)

調理時間に熱を加えずに済ませようと、えだまめが持つ豊かな風味が弱ってしまうため、火加減や煮込み時間を研究し、素材の美味しさを余すことなく残すように工夫しました。



兵庫・コスモス食品 スポット 原材料: 有機えだまめ (中国)、有機豆乳、有機黒糖、有機でん粉、食塩、有機ポテトフレーク、白こしょう、有機発酵野菜粉末、有機でん粉 1年 411 えだまめ/オーガニックポタージュ 17g 260円 (281円) 250円 (270円)

天然の鉱物から採られた2つの成分と、遺伝子組み換えでないトウモロコシから作られています。原材料にアルミニウムを使用していません。



アメリカ・ラムフォード 毎週 原材料: 第一リン酸カルシウム42%、炭酸水素ナトリウム32%、コーンスターチ26% (遺伝子組み換えでない) 2年 416 ベーキングパウダー 113g 398円 (430円)

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



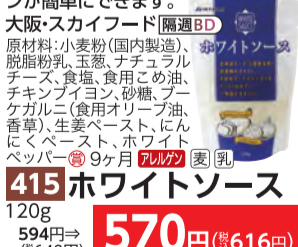
岐阜・桜井食品 毎週 原材料: 有機小麦粉 (国産)、有機砂糖、有機ショートニング、イースト、食塩 6ヶ月 413 有機パン粉 100g 272円 (294円) 260円 (281円)

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



岐阜・桜井食品 毎週 原材料: 小麦粉 (岩手)、イースト、塩 6ヶ月 414 パン粉 200g 335円 (362円)

北海道チーズと国産生玉葱など、厳選した原材料を使用した、使いやすい粉末タイプのホワイトソースです。水や牛乳に溶くだけでシチューやグラタンが簡単にできます。



大阪・スカイフード 隔週BD 原材料: 小麦粉 (国内製造)、脱脂粉乳、玉葱、ナチュラルチーズ、食塩、食用こめ油、チキンブイヨン、砂糖、ブーケルニ (食用オリーブ油、香草)、生薬ペースト、にんにくペースト、ホワイトペッパー 9ヶ月 415 ホワイトソース 120g 594円 (642円) 570円 (616円)

有機栽培のうるち米を細かく粉砕したお菓子作り専用のお米の粉です。通常のお米の粉の1/3程度に細かく挽いています。



岐阜・桜井食品 隔週BD 原材料: 有機うるち米 (国産) 6ヶ月 420 お菓子をつくるお米の粉 250g 775円 (837円)

「牡蠣の産地で食べるような『牡蠣とじ井』が気軽に!」



- ①玉ねぎを繊維に沿って薄切りにする。
②「おくの牡蠣」缶の液汁 (水分) と、調味料Aを混ぜておく。
③親子鍋に①と②を加え、煮立ったら焦げないようにしながら玉ねぎがしんなりするまで軽く火をとおす。
④「おくの牡蠣」缶の身を加えて、すぐに溶き卵を回し入れ、半熟になったら火を止める。すぐに蓋をして余熱で仕上げます。
⑤温かいご飯に④のをせ、お好みで三つ葉や青ねぎ等をちらして完成。

千葉・千葉産直サービス スポット 3年 原材料: かき (岡山県邑久町虫産) 400 おくの牡蠣/水煮 150g 1,262円 (1,363円)



岐阜・桜井食品 隔週BD 1年 417 無糖 各400g 440円 (475円)



岐阜・桜井食品 隔週BD 1年 418 有糖 各400g 440円 (475円)



岐阜・桜井食品 スポット 原材料: 米粉 (岐阜)、砂糖 (ビート糖)、食塩、膨張剤 (重曹) 6ヶ月 419 お米のホットケーキミックス 200g 335円 (362円) 320円 (346円)

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



兵庫・だいずデイズ 毎週
 原材料:有機大豆(北海道)、食塩、有機米酢
 180円 **421 有機蒸し大豆**
 100g **302円**(¥326円)

蒸しているから、食感もやわらかくてホクホク!



兵庫・だいずデイズ 隔週BD
 原材料:有機ひよこ豆、食塩、有機米酢
 120円 **422 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です。蒸しているから水洗い不要。このままサラダやお料理に。



兵庫・だいずデイズ 隔週BD
 原材料:有機ひよこ豆、有機大豆、有機青いんどう、有機赤いんげん、有機黒いんげん、食塩、有機米酢
 120円 **423 有機蒸しミックスビーンズ**
 85g **302円**(¥326円)

希少な国産原料にこだわり、十種類の雑穀を蒸してやわらかく仕上げました。彩り鮮やかで、料理のトッピングやごはんに入れても。



兵庫・だいずデイズ 隔週BD
 原材料:もち大麦、大豆、小豆、黒米、発芽玄米、たかきび、黒大豆、赤米、はと麦、緑米、食塩(赤穂の天塩)、米酢
 120円 **424 国産10種の蒸し雑穀**
 70g **248円**(¥268円)

国産小豆の風味を100%生かした水煮。濃厚なコクと風味の餡はもちろ、簡単にぜんざいも作れます。



愛知・コジマフーズ 毎週
 原材料:小豆(国産)
 1年 **425 小豆の水煮**
 230g
 260円⇒ **250円**(¥270円)



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



東京・アルマテラ スポット
 原材料:有機トマト、有機トマトジュース
 3年 **426 ホール/有機トマト缶**
 400g **330円**(¥356円)

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



東京・アルマテラ スポット
 原材料:有機トマト、有機トマトジュース
 3年 **427 カット/有機トマト缶**
 400g **330円**(¥356円)

佐賀・まんてん 原材料:白胡麻(パラグアイ) 240g



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



大阪・ムソー 隔週BD
 原材料:有機ごま(ポリビア)
 6ヶ月 **430 有機いりごま・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。



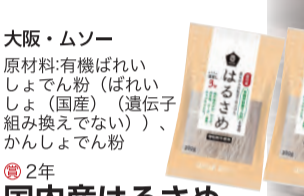
大阪・ムソー 隔週BD
 原材料:有機ごま(ポリビア)
 6ヶ月 **431 有機しっとりすりごま・黒**
 80g **443円**(¥478円)

長崎産有機大根を天日乾燥した切干大根です。甘味が強く、しっかりとした歯ごたえが特徴です。煮物やサラダなどに。



東京・オーサワジャパン スポット
 原材料:有機大根(長崎) 6ヶ月 **432 有機切干大根・長崎産**
 100g **550円**(¥594円)

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



大阪・ムソー
 原材料:有機ばれいしょでん粉(ばれいしょ(国産)(遺伝子組み換えでない)、かんしょでん粉)
 2年 **433 1P 国内産はるさめ**
 100g **472円**(¥510円)

北海道産にこだわった全粒粉使用の車麩です。すき焼きや寄せ鍋、味噌汁、スープの実、酢の物、お煮しめ、揚げ物などにどうぞ。



大阪・ムソー スポット
 原材料:小麦グルテン(北海道)、全粒小麦粉
 1年 **435 全粒小麦粉使用くるまふ**
 6枚・55g
 474円⇒ **450円**(¥486円)

有機玄米使用、圧力鍋で一つ一つ丁寧に炊きあげました。ふっくら、もちもちとした食感で玄米の甘味と旨みが生きています。



愛知・コジマフーズ B週
 原材料:有機玄米(秋田、山形) 1年 **436 有機玄米ごはん**
 160g **310円**(¥335円)

有機発芽玄米使用、圧力鍋で一つ一つ丁寧に炊きあげました。ふっくら、もちもちとした食感で玄米の甘味と旨みが生きています。



愛知・コジマフーズ B週
 原材料:有機発芽玄米(秋田) 1年 **437 有機発芽玄米ごはん**
 160g **330円**(¥356円)

有機もち玄米使用。杵つきならでの強い粘りとコシ。



6個・300g
 660円⇒ **640円**(¥691円)

有機もち玄米使用。杵つきならでの強い粘りとコシ、濃厚なよもぎの風味。



6個・300g
 750円⇒ **730円**(¥788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。

東京・オーサワジャパン スポット 1年

今年最初の、冷たい一杯、そうめん日和。

自家栽培による島原産小麦粉使用。小麦のふすまを残しているので栄養価が高く、小麦の香りが強いのが特徴です。
長崎・本村製麺 スポット
 原材料:小麦粉(南島原)、食塩(雲仙)、食用植物油(島原) 1年

446 手延べ素麺/水晶の光 447 手延べ素麺/旭
 50g×5 **496円**(¥536円) 50g×5 **565円**(¥610円)

北海道で栽培された小麦粉を使用して作りました。ソフトな麺質で、和風パスタにぴったりです。



岐阜・桜井食品 スポット
 原材料:小麦粉、小麦グルテン
 3年 **441 国内産ロングパスタ**
 300g **424円**(¥458円)

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



イタリア・オーサワジャパン スポット
 原材料:有機デュラム小麦セモリナ(イタリア)
 3年 **442 1P 有機スパゲッティ**
 500g×2
 896円⇒ **860円**(¥929円)

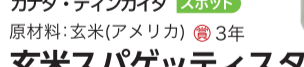
玄米100%使用したグルテンフリーのビーフンです。つるつるとした食感と軽くてクセのない味が特徴です。小分けタイプで大変便利です。炒め物、汁物、サラダなどに。



埼玉・オーサワジャパン スポット
 原材料:玄米(タイ)
 2年 **452 玄米ビーフン**
 40g×3 **554円**(¥598円)

グルテンフリー界の救世主!

アルデンテで食べると本格パスタを感じる味わい。



カナダ・ティンカイダ スポット
 原材料:玄米(アメリカ) 3年
444 1P 玄米スパゲッティスタイル
 454g **970円**(¥1,048円)
445 2P
 454g×2
 1,940円⇒ **1,880円**(¥2,030円)

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



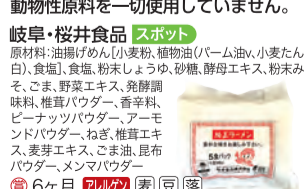
長崎・本村製麺
 原材料:小麦粉(北海道)、食塩、植物油
 1年 **448 1P 長崎手延べうどん**
 200g **483円**(¥522円)

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



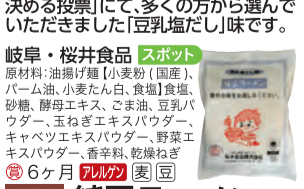
長野・山本かじの スポット
 原材料:そば粉(北海道)
 2年 **450 1P 国産の十割そば**
 200g **550円**(¥594円)
451 2P
 200g×2
 1,100円⇒ **1,070円**(¥1,156円)

厳選された良質な国内産小麦粉を使用した無かんすいラーメンです。麺の揚げ油には植物油を使用。スープには動物性原料を一切使用していません。



岐阜・桜井食品 スポット
 原材料:油揚げめん(小麦粉、植物油(パーム油)、小麦たんぱく)、食塩、粉末しょうゆ、砂糖、酵母エキス、粉末みそ、こまめ、野菜エキス、発酵調味料、椎茸パウダー、香辛料、ピーナツパウダー、アーモンドパウダー、ねぎ、椎茸エキス、麦芽エキス、ごま油、昆布パウダー、メンマパウダー
 6ヶ月 **453 純正ラーメン(5食)**
 98g×5
 880円⇒ **840円**(¥907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)。



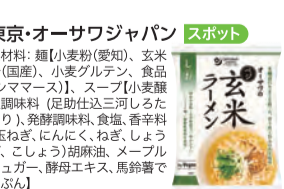
岐阜・桜井食品 スポット
 原材料:油揚げめん(小麦粉(国産)、パーム油、小麦たんぱく、食塩)、砂糖、酵母エキス、ごま油、豆乳パウダー、玉ねぎエキスパウダー、キャベツエキスパウダー、野菜エキスパウダー、香辛料、乾燥ねぎ
 6ヶ月 **454 純正ラーメン 豆乳塩だし味**
 104g **205円**(¥221円)

国内産大豆を使った本醸造醤油を使用し化学調味料不使用のコクのある醤油スープをお楽しみください。



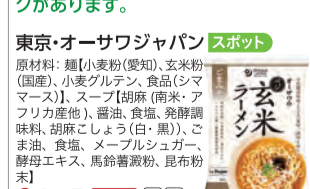
東京・オーサワジャパン スポット
 原材料:麺(小麦粉(愛知)、玄米粉(国産)、小麦グルテン、食品(シママース)、スープ(醤油、発酵調味料、香辛料(玉ねぎ、にんにく、ねぎ、しょうが(白、黒)、ごま油、食塩、メープルシュガー、酵母エキス、馬鈴薯でんぷん、昆布粉末)
 6ヶ月 **455 ベジ玄米ラーメン/しょうゆ**
 112g **290円**(¥313円)

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



東京・オーサワジャパン スポット
 原材料:麺(小麦粉(愛知)、玄米粉(国産)、小麦グルテン、食品(シママース)、スープ(胡麻油、醤油、発酵調味料、胡麻こしょう(白・黒)、ごま油、食塩、メープルシュガー、酵母エキス、馬鈴薯でんぷん)
 6ヶ月 **457 ベジ玄米ラーメン/しお**
 112g **290円**(¥313円)

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



東京・オーサワジャパン スポット
 原材料:麺(小麦粉(愛知)、玄米粉(国産)、小麦グルテン、食品(シママース)、スープ(胡麻油、醤油、発酵調味料、胡麻こしょう(白・黒)、ごま油、食塩、メープルシュガー、酵母エキス、馬鈴薯でんぷん)
 6ヶ月 **458 ベジ玄米ラーメン/ごまみそ**
 119g **290円**(¥313円)

国内産小麦粉に玄米粉を配合した無かんすいのノンフライ麺と動物性原料不使用、ごまの旨みとコク、程よい辛さが特徴の担担麺スープをお楽しみください。

東京・オーサワジャパン スポット
原材料: 小麦(小麦粉(愛知県)、玄米粉(国産))、小麦グルテン、食品(シママース)、スープ(胡麻、食塩、みりん、食用植物油(胡麻油、パブリカ)、清酒、醤油、味噌、メープルシュガー、酵母エキス、香辛料(にんにく、生姜、唐辛子、胡椒、馬鈴薯でん粉)

459 ベジ玄米ラーメン/担担麺 132g 335円(税362円)

植物性素材でつくったこだわりの冷し中華。つるつるした食感、酸味まろやか、上品な風味の醤油だれです。ノンフライ麺。

東京・オーサワジャパン スポット
原材料: めん【小麦粉(小麦(愛知県))、馬鈴薯でん粉、食塩(シママース)】、スープ(醤油、メープルシュガー、米粉、食塩(シママース)、胡麻油、昆布粉末、酵母エキス)、ふりかけ【紅生姜(生姜(中国)、食塩、赤梅酢(国産))、胡麻(南米、アフリカ他)、青さ・焼海苔(国産)】

460 ベジ冷し中華(しょうゆ) 121g(うち麺80g) 290円(税313円)

植物性素材でつくったこだわりの冷し中華。つるつるした食感、風味豊かなごまだれです。ノンフライ麺。

東京・オーサワジャパン スポット
原材料: めん【小麦粉(小麦(愛知県))、馬鈴薯でん粉、食塩(シママース)】、スープ【醤油、胡麻(練り胡麻、すり胡麻)、メープルシュガー、味噌、胡麻油、玉ねぎ・にんにく・生姜(国産)、香辛料、酵母エキス】

461 ベジ冷し中華(ごま) 130g(うち麺80g) 330円(税356円)

今季初
砂糖不使用
植物性素材
オーサワの冷し中華
冷し中華

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

岐阜・桜井食品
原材料: 油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】、パーム油【砂糖、トマトピューレ、食塩、醸造酢、りんごバルブ、ごま油、酵母エキス、香辛料、麦芽エキス】、ふりかけ【あおさ、乾燥紅生姜】

462 さくらの焼そば 114g 215円(税232円)

伊豆大島の海水を太陽と風の力で濃縮し、平釜で煮詰めた塩です。
伊豆大島・海の精
隔週BD
原材料: 海水(伊豆大島近海)
463 海の精 114g×3 615円(税664円)

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

種子島産の絞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
465 NN きびさとう 500g 495円(税535円)

北海道産てんさい原料から作られた、蜜分・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。
大坂・ムソー 毎週
原材料: てんさい(北海道)、糖蜜(北海道) 無期限
466 てんさい含蜜糖 500g 509円(税550円)

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

伊豆大島の海水を太陽と風の力で濃縮し、平釜で煮詰めた塩です。
伊豆大島・海の精
隔週BD
原材料: 海水(伊豆大島近海) 無期限
468 海の精あらしお 240g 643円(税694円)

無農薬米を通常の5倍使用し、伝統製法で長期熟成させた純米酢です。旨みが強く、濃厚な味わいです。
京都・飯尾醸造 隔週BD
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(税1,134円)

静置発酵させ熟成した、まろやかでコクのある純米酢です。
福岡・庄分酢
毎週
原材料: 米(福岡) 2年
470 庄分純米酢 300ml 650円(税702円)
471 1L 1,000円(税1,080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。
JAS
埼玉・かたすみ
毎週
原材料: 有機レモン(スペイン) 1年
472 有機レモン果汁(スペイン産) 200ml 543円(税586円)

遺伝子組み換えをしないオーストラリア産の菜種の圧搾一番搾りです。酢と湯洗いで精製。薬剤処理していません。
福岡・平田産業
毎週
原材料: 菜種(オーストラリア) 540日
473 なのはな畑の菜種油 1250g 1,360円(税1,469円)

貴重な国産(主に北海道産)の菜種を使用しています。クセがなく風味豊かで、和洋中どんな料理にも合います。
福岡・平田産業
毎週
原材料: 菜種(国産) 1年半
474 一番しぼり国産なたねサラダ油 450g 1,157円(税1,250円)

ごまを軽く煎って低温で搾りました。ほんのりとしたごまの風味が特徴です。あらゆる料理に合い、幅広くご利用頂けます。
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
475 純正ごま油・淡口 各165g 696円(税752円)
476 純正ごま油・濃口

米ぬかにはわずか20%の油分しか含まれず、溶剤を使わずに圧力だけで搾れるのはわずかその半分。自然な製法で搾った国産の米ぬかと米胚芽の豊富な栄養分が凝縮された貴重な食用油です。
和歌山・築野食品 スポット
原材料: 食用こめ油 1年
477 国産こめ油 圧搾一番搾り 600g 1,250円(税1,350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・熱を飛ばして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 毎週
原材料: 食用オリーブ油(パレスチナ) 1年
478 手摘みオリーブオイル 250ml 1,500円(税1,620円)

コールドプレス製法一番搾りの亜麻仁油。そのままドレッシングやジュースなど、加熱しない料理にお使い下さい。
JAS
東京・紅花食品 スポット
原材料: 有機亜麻仁(ニュージーランド) 1年
479 有機亜麻仁油 190g 1,880円(税2,030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)

米と米麹と酒粕のみを使用し、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。
483 こんにちは料理酒 720ml 1,773円(税1,950円)

米麹を原料に、二段式糖化工程でつくられた、料理酒と味醂の性質を併せ持つ発酵調味料です。
埼玉・味の醸造
原材料: 米、米麹、食塩 1年
味の母
480 720ml 1,046円(税1,130円)
481 1.8L スポット 2,160円(税2,333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
484 オーサワの白だし 360ml 1,000円(税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、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
485 NN うまみ鰹つゆ 500ml 698円(税754円)

非遺伝子組み換え飼料と光と風を取り入れた開放鶏舎で育てた健康な鶏の卵と非遺伝子組み換え菜種の圧搾油、国産りんご酢で作りました。
愛知・あいの流通センター
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
486 aino MAMAマヨネーズ 300g 672円(税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) 6ヶ月
487 平飼いたまごの有精卵マヨネーズ 290g 715円(税772円)

有機トマトの持つ自然の甘味を生かし、甘口に仕上げた、舌ざわりの良いトマトケチャップです。
徳島・光食品 毎週
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
489 有機トマトケチャップ 300g 455円(税491円)
490 有機ウスターソース 250ml 440円(税475円)

瀬戸内海産の新鮮な牡蠣をベースに、国内産粗糖、国内産醸造醤油、食塩はシママース、三河みりん、魚醤などを使い作りました。
徳島・光食品 毎週
原材料: かきエキス、砂糖、醤油、食塩、みりん、でんぷん、魚醤、レモン 1年半
491 オイスターソース 115g 480円(税518円)

ズッキーニの味噌マヨオーブン焼き
埼玉・オーサワジャパン 隔週BD
大容量タイプ
488 大/オーサワの豆乳マヨ 300g 840円(税907円)

お好み焼きやたこ焼きだけでなく、焼きそばやとんかつなどにもご利用いただけます。よく振ってお使いください。
徳島・光食品 隔週BD
原材料: 有機野菜・果実(有機たまねぎ、有機にんにく、有機みかん、有機トマト、有機レモン、有機にんにく、有機ゆず、有機しいたけ)、糖類(砂糖、有機糖みつ)、醸造酢、食塩、でん粉、醤油、オイスターエキス、魚醤、こんぶ、香辛料、みりん、かつお節 1年半
492 お好みソース関西風 300ml 377円(税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てた「有機牛」を使用しています。
徳島・光食品 毎週
原材料: 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、有機オリーブオイル、香辛料 2年
493 有機ミートソース 140g 325円(税351円)
494 デミグラスソース 360ml 1,030円(税1,112円)

かけるだけで本格デミグラスソース!
岡山・倉敷銘泉 B通
原材料: 牛すじ肉、野菜(たまねぎ、にんじん、セロリ、にんにく)、トマトペースト、砂糖、赤ワイン、赤ワインビネガー、小麦粉、バター、塩、チキンエキス、ビーフエキス、香辛料 1年
494 デミグラスソース 360ml 1,030円(税1,112円)

材料(4人分)
ズッキーニ.....4本
塩・こしょう.....少々
オリーブ油.....適量
パセリ.....小さじ2
1.ズッキーニ1本を縦長に2等分し、塩をししばらく置き、水気が出たら軽く拭く。
2.フライパンを予熱して油をひく。ズッキーニを入れて強めの火で焼き、薄く焦げ目をつける(裏面も同様に焼く)。こしょうを振って火から下ろす。
3.耐熱皿か天板に2のズッキーニを並べて味噌マヨを表面にまんべんなく塗る。これをオープンかオーブントースターに入れて5分前後焼き、味噌マヨにほど良く焦げ目がついたら取り出し、仕上げにパセリをかけた後完成。

カリカリベーコンと *のこごと合わせ*

新鮮な生野菜をたっぷり使った生タイプのドレッシングです。にんにくに玉ねぎとりんごの甘さに加え、瀬戸内海塩と新鮮な生野菜をたっぷり使用。

岡山・倉敷銘泉 [B週]
原材料:なたね油、人参、酒みりん、玉ねぎ、りんご果汁、醸造酢、塩、砂糖、マスタード 5ヶ月

499 にんにくドレッシング 280ml **646円**(¥698円)

岡山・倉敷銘泉 [B週]
原材料:玉ねぎ(国産)、本醸造醤油、なたね油、酒みりん、醸造酢、砂糖、かつお節エキス、レモン果汁 5ヶ月

498 おにおんドレッシング 280ml **646円**(¥698円) **610円**(¥659円)

新鮮な卵を使用した、酸味の少ないマイルドなクリーミタイプドレッシングです。レモン果汁と瀬戸内海塩で味を整えました。

岡山・倉敷銘泉 [B週]
原材料:なたね油、醸造酢、玉ねぎ、砂糖、鶏卵、塩、レモン果汁、マスタード、胡椒 5ヶ月

501 フレンチドレッシング 280ml **646円**(¥698円) **610円**(¥659円)

辛さがマイルドで風味の強い唐辛子(韓国産100%)をふんだんに使用しています。キムチの素として、海鮮サラダのドレッシングとして、大変便利にお使いいただけます。

岡山・倉敷銘泉 [B週]
原材料:砂糖、唐辛子、塩、風味原料(かつお、こんぶ)、にんにく、ゆず果汁、こま、酵母エキス 1年

503 とうがらしドレッシング 300g **646円**(¥698円) **560円**(¥605円)

カナダの雪解けの頃に採取される、新鮮なサトウカエデの樹液だけを煮詰めて作る自然の甘味料です。

カナダ・シタデルメープルシロップ生産者組合 [隔週BD]
原材料:砂糖楓の樹液(カナダ) 1440日

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

カナダ・プレステージ [隔週BD]
原材料:有機メープルシロップ(カナダ) 720日

517 有機メープルシロップ/アンバー 132g **891円**(¥962円)

エヌハーベスト製オリジナルブレンドの有機カレー粉と九州産の無農薬玄米を使用した、甘口でお子様でも食べられるフ레이크タイプの玄米カレーです。

愛知・愛農流通センター 毎週
原材料:玄米粉(九州産)、有機バーム油、メープルシロップ、有機カレー粉、粉状野菜(オニオン、マト、スイートコーン)、バター、ガーリック、ジンジャー、食塩、べにばな油、果汁(りんご、パイナップル)、粉末味噌(大豆を含む)、有機ココア 1年

518 畑まるごといただきます甘口/カレー粉 100g **758円**(¥819円) **720円**(¥778円)

トマトベースに鶏もも肉の旨味とスパイスがきいた食べやすいカレーです。

宮城・秋川牧園
原材料:鶏肉、炒めたまねぎ、トマトペースト、クリーム、発酵乳、小麦粉、カシューナッツペースト、砂糖、バター、香辛料、全粉乳、食塩、べにばな油、おろししょうが、カレー粉、シーズニングスパイス 18ヶ月

30038 1P [B週] **589円**(¥636円)

30045 2P スポット **1,178円**(¥1,272円) **1,100円**(¥1,188円)

このまま使える美味しい万能合わせ酢。ツンとせず香りやわらかな仕上がりです。

八方美人酢 495 300ml **828円**(¥894円) **760円**(¥821円)

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

496 たっぴり徳用900ml **1,529円**(¥1,651円)

塩田の栄えた瀬戸内のまろやかな海塩がベースです。

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

505 塩だれ 360ml **592円**(¥639円)

香りとうま味のいい金ごまをたっぷり使用したごまめんと合わせ酢。風味原料(かつお)、煮干しエキス、わらじこま、味噌、塩、酒みりん、酵母エキス、生姜(高知産)、醸造酢

岡山・倉敷銘泉 [B週]
原材料:本醸造醤油、砂糖、すりこま、風味原料(かつお)、煮干しエキス、わらじこま、味噌、塩、酒みりん、酵母エキス、生姜(高知産)、醸造酢 1年

508 大人のめんつゆ/ごまみそ 360ml **754円**(¥814円)

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

大阪・向井珍味堂 スポット
原材料:山椒(国産) 1年

512 向井の香辛料/山椒 5g **633円**(¥684円)

大阪・向井珍味堂 スポット
原材料:白コショウ(マレーシア) 1年

513 向井の香辛料/白コショウ 20g **333円**(¥360円)

宮崎を代表する郷土料理「冷や汁」が手軽につくれる！水で溶いて豆腐やきゅうりを足すだけの簡単料理。うどんやそうめんのかけ汁としても。(2~3人前)

宮崎・道本食品 スポット
原材料:米みそ、まきも、いわし煮干し粉末、こま、ピーナッツ、かつお節粉末、切り干し大根、食塩、酵母エキス、デキストリン 6ヶ月

30090 冷や汁の素 100g **330円**(¥356円)

直火二度焼き、スパイス香る本格派です。使いやすいフ레이크状。

東京・食品企画 スポット
原材料:小麦粉(国産)、牛脂、カレー粉、ビートグラニュー糖、ココア、リンゴ、味塩、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、ブルーネグス 1年

519 大人ふたりのカレー粉 120g **527円**(¥569円)

東京・食品企画 スポット
原材料:小麦粉(国産)、牛脂、カレー粉、ビートグラニュー糖、ココア、リンゴ、味塩、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、ブルーネグス 1年

30007 キッズ本格カレー粉 120g **467円**(¥504円)

鶏挽肉の旨味とヨーグルトのこくをいかしたシンプルで食べやすいカレーです。

宮城・秋川牧園
原材料:鶏肉、炒めたまねぎ、トマトペースト、べにばな油、小麦粉、発酵乳、カレー粉、砂糖、食塩、おろししょうが 18ヶ月

30052 1P [B週] **589円**(¥636円)

30069 2P スポット **1,178円**(¥1,272円) **1,100円**(¥1,188円)

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

徳島・光食品 スポット
原材料:有機醤油、有機米酢、有機ゆず、麦芽水飴、食塩、有機ゆこう、有機すだち、有機米醸造調味料、昆布、乾しいたけ 1年半

497 有機ぼん酢しょうゆ 250ml **482円**(¥521円)

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

504 きんごましゃぶしゃぶのたれ 360ml **700円**(¥756円)

辛口は焼きそばや焼うどん等の辛味付けにもご利用いただけます。

岡山・倉敷銘泉 [B週]
原材料:砂糖、本醸造醤油[大豆、小麦]、酒みりん、コチジャン、酵母エキス、玉ねぎ、ごま油、にんにく、塩、しょうが、ビーフエキス、赤ワイン、こま、唐辛子、増粘多糖類

506 甘口 **507** 辛口 各360ml **1,077円**(¥1,163円) **1,000円**(¥1,080円)

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

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

511 生おろし生姜チューブ 40g **417円**(¥450円)

小豆島産のり、小豆島産醤油を使用し、小豆島の工場で炊き上げたのり佃煮です。

香川・宝食品 スポット
原材料:のり(香川県産)、醤油、砂糖、発酵調味料(米、米こうじ、食塩)、昆布エキス、寒天 545日

514 「島っこ」生のり佃煮 90g **440円**(¥475円)

福岡・藤井養蜂場 [隔週BD]
原材料:はちみつ(カナダ) 2年

515 カナダ産オーガニック蜂蜜 180g **894円**(¥966円)

簡単中華の素シリーズ 徳島・光食品 スポット

麻婆豆腐や麻婆茄子、麻婆春雨などに使える、安心・安全な惣菜の素です。

原材料:有機醤油(大豆・小麦を含む)、有機味噌(大豆を含む)、有機はれいしよでんぷん、有機米発酵調味料、有機砂糖、有機にんにく、有機しょうが、有機たまねぎ、有機米酢、有機魚(いかを含む)、唐辛子、昆布、イースターエキス、食塩 1年半

30106 有機麻婆の素 100g(2~3人前) **273円**(¥295円)

原材料:有機醤油、有機砂糖、有機にんにく、有機コーンスターチ、有機米発酵調味料、食塩、有機しょうが、有機しょうが、有機たまねぎ、有機米酢、有機魚(いかを含む)、唐辛子、昆布、イースターエキス、食塩 1年半

30113 有機青椒肉絲の素 100g(2~3人前) **273円**(¥295円) **260円**(¥281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えるカレーです。

宮城・秋川牧園
原材料:鶏肉、炒めたまねぎ、クリーム、発酵乳、トマトペースト、べにばな油、小麦粉、砂糖、レモンジュース、全粉乳、カレー粉、食塩、おろししょうが 18ヶ月

30014 1P [B週] **589円**(¥636円)

30021 2P スポット **1,178円**(¥1,272円) **1,100円**(¥1,188円)

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

宮城・秋川牧園
原材料:鶏肉(国産)、鶏がらスープ、野菜(ねぎ、にんにく)、松の実、でん粉、食塩、砂糖、おろししょうが、酵母エキスパウダー、香辛料 1年

30076 1P [B週] **552円**(¥596円)

30083 2P スポット **1,104円**(¥1,192円) **1,030円**(¥1,112円)

納豆類

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

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。

213 燻製炭火造り納豆みちのくカップ
30g×3 **358円**(¥387円)

登喜和食品 東京都府中市 隔週
原材料: 丸大豆(茨城県産/菌O虫0)・納豆菌(菌1虫3除2)・納豆菌 たれ: 醤油(大豆・小麦)・砂糖・塩・魚醤・かつお節エキス・米酢・純米酒・酵母エキス マスタード: マスタード・醸造酢・塩・砂糖・りんご果汁

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

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

大粒大豆で使用する良質大豆を、自社で挽き割るため、雑味の無いフレッシュ感を得ることができました。

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

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

219 国産大豆カップスリー納豆
30g×3 **268円**(¥289円)

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

220 国産黒豆カップ納豆
30g×2 **249円**(¥269円)

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・りんご酢・塩・水飴・唐辛子

221 大粒味わい納豆
45g×2 **209円**(¥226円)

原材料: 大豆(静岡県産)・納豆菌 たれ: 醤油(大豆・小麦)・砂糖・塩・みりん・昆布・りんご酢・水 からし: マスタード・シード(カナダ産)・りんご酢・塩・水飴・唐辛子

222 国産大豆ひきわり納豆
45g×2 **218円**(¥235円)

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・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

223 丸大豆テンペ
100g **422円**(¥456円)

原材料: 大豆(国産) 米酢・米粉・テンペ菌

224 黒大豆テンペ
100g **562円**(¥607円)

原材料: 黒大豆(国産) 米酢・米粉・テンペ菌

217 ひきわり納豆カップ2
30g×2 **279円**(¥301円)

原材料: 大豆(北海道産/トヨホマレ/特別栽培)・納豆菌 たれ: 醤油・砂糖・塩・魚醤・かつおエキス・酒・米酢 からし: ブラウンマスタード・塩・醸造酢・砂糖・りんご果汁

218 経木で包んだ塩味納豆/静岡県産大豆
45g **198円**(¥214円)

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

219 国産大豆カップスリー納豆
30g×3 **268円**(¥289円)

220 国産黒豆カップ納豆
30g×2 **249円**(¥269円)

221 大粒味わい納豆
45g×2 **209円**(¥226円)

222 国産大豆ひきわり納豆
45g×2 **218円**(¥235円)

223 丸大豆テンペ
100g **422円**(¥456円)

224 黒大豆テンペ
100g **562円**(¥607円)

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

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

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

219 国産大豆カップスリー納豆
30g×3 **268円**(¥289円)

220 国産黒豆カップ納豆
30g×2 **249円**(¥269円)

221 大粒味わい納豆
45g×2 **209円**(¥226円)

222 国産大豆ひきわり納豆
45g×2 **218円**(¥235円)

223 丸大豆テンペ
100g **422円**(¥456円)

224 黒大豆テンペ
100g **562円**(¥607円)

217 ひきわり納豆カップ2
30g×2 **279円**(¥301円)

218 経木で包んだ塩味納豆/静岡県産大豆
45g **198円**(¥214円)

219 国産大豆カップスリー納豆
30g×3 **268円**(¥289円)

220 国産黒豆カップ納豆
30g×2 **249円**(¥269円)

221 大粒味わい納豆
45g×2 **209円**(¥226円)

222 国産大豆ひきわり納豆
45g×2 **218円**(¥235円)

223 丸大豆テンペ
100g **422円**(¥456円)

224 黒大豆テンペ
100g **562円**(¥607円)

218 経木で包んだ塩味納豆/静岡県産大豆
45g **198円**(¥214円)

219 国産大豆カップスリー納豆
30g×3 **268円**(¥289円)

220 国産黒豆カップ納豆
30g×2 **249円**(¥269円)

221 大粒味わい納豆
45g×2 **209円**(¥226円)

222 国産大豆ひきわり納豆
45g×2 **218円**(¥235円)

223 丸大豆テンペ
100g **422円**(¥456円)

224 黒大豆テンペ
100g **562円**(¥607円)

漬物、お惣菜など「あると助かる」もの
あ一品ほしい時に助かる漬物、ふりかけなど。材料から吟味し、合成添加物・化学調味料不使用です。

219 国産大豆カップスリー納豆
30g×3 **268円**(¥289円)

220 国産黒豆カップ納豆
30g×2 **249円**(¥269円)

221 大粒味わい納豆
45g×2 **209円**(¥226円)

222 国産大豆ひきわり納豆
45g×2 **218円**(¥235円)

223 丸大豆テンペ
100g **422円**(¥456円)

224 黒大豆テンペ
100g **562円**(¥607円)

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

226 梅干し
120g **467円**(¥504円)

大ぶりでやわらかくジューシーな梅干しです。手作りの味わい。塩分約18%

227 小梅干し
100g **544円**(¥588円)

お弁当にぴったりのミニサイズの梅干しです。

228 紅生姜
120g **432円**(¥467円)

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

229 ピリ辛らっきょう
80g **430円**(¥464円)

ピリッと辛い唐辛子の存在感。シャキシャキとした食感をお楽しみください。

230 きゅうり南蛮
120g **432円**(¥467円)

きゅうりのパリパリ感と唐辛子のピリッと感がクセになる!

231 べったら漬
ハーブ 2本入 **746円**(¥806円)

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

232 オーサワの福神漬
120g **429円**(¥463円)

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

233 北海道産真昆布の塩昆布
30g **780円**(¥842円)

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

234 有機ごま塩
50g **300円**(¥324円)

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

235 梅しそひじきふりかけ
35g **476円**(¥514円)

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

236 岩のり入り のり佃煮
150g **676円**(¥730円)

荒磯の香り豊かな岩のりをじっくり熟成させた丸大豆佃煮で炊き込みました。

237 生姜でごはん
70g **633円**(¥684円)

国内産の生姜を千切りにし、おかかと一緒に炊きました。シャキシャキとした生姜の歯応えと、後に来る生姜の辛さが食欲を増進させます。

238 金時豆(煮豆)
150g **407円**(¥440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。

239 ひじき豆
150g **451円**(¥487円)

丸川 静岡県焼津市 隔週BD
原材料: ひじき(国産)・大豆(国産)・蒟蒻・人参・砂糖・醤油・油揚げ・鰹節/貝殻焼成カルシウム(節制用凝固剤)・豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)

240 日高産根昆布佃煮
80g **591円**(¥638円)

北海道日高産のミネラルが多く含まれている根本部分のみを佃煮にしました。長時間直火炊きで味付けする事によりとろみがある佃煮に。

241 国産大豆納豆の佃煮
70g **360円**(¥389円)

十二割味噌を使用。味噌のコクと納豆の香りが絶妙にマッチ!

242 国産大豆水煮(さわやか)
200g **295円**(¥319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。

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

226 梅干し
120g **467円**(¥504円)

227 小梅干し
100g **544円**(¥588円)

228 紅生姜
120g **432円**(¥467円)

229 ピリ辛らっきょう
80g **430円**(¥464円)

230 きゅうり南蛮
120g **432円**(¥467円)

231 べったら漬
ハーブ 2本入 **746円**(¥806円)

232 オーサワの福神漬
120g **429円**(¥463円)

233 北海道産真昆布の塩昆布
30g **780円**(¥842円)

234 有機ごま塩
50g **300円**(¥324円)

235 梅しそひじきふりかけ
35g **476円**(¥514円)

236 岩のり入り のり佃煮
150g **676円**(¥730円)

237 生姜でごはん
70g **633円**(¥684円)

238 金時豆(煮豆)
150g **407円**(¥440円)

239 ひじき豆
150g **451円**(¥487円)

240 日高産根昆布佃煮
80g **591円**(¥638円)

241 国産大豆納豆の佃煮
70g **360円**(¥389円)

242 国産大豆水煮(さわやか)
200g **295円**(¥319円)

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

226 梅干し
120g **467円**(¥504円)

227 小梅干し
100g **544円**(¥588円)

228 紅生姜
120g **432円**(¥467円)

229 ピリ辛らっきょう
80g **430円**(¥464円)

230 きゅうり南蛮
120g **432円**(¥467円)

231 べったら漬
ハーブ 2本入 **746円**(¥806円)

232 オーサワの福神漬
120g **429円**(¥463円)

233 北海道産真昆布の塩昆布
30g **780円**(¥842円)

234 有機ごま塩
50g **300円**(¥324円)

235 梅しそひじきふりかけ
35g **476円**(¥514円)

236 岩のり入り のり佃煮
150g **676円**(¥730円)

237 生姜でごはん
70g **633円**(¥684円)

238 金時豆(煮豆)
150g **407円**(¥440円)

239 ひじき豆
150g **451円**(¥487円)

240 日高産根昆布佃煮
80g **591円**(¥638円)

241 国産大豆納豆の佃煮
70g **360円**(¥389円)

242 国産大豆水煮(さわやか)
200g **295円**(¥319円)

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

226 梅干し
120g **467円**(¥504円)

227 小梅干し
100g **544円**(¥588円)

228 紅生姜
120g **432円**(¥467円)

229 ピリ辛らっきょう
80g **430円**(¥464円)

230 きゅうり南蛮
120g **432円**(¥467円)

231 べったら漬
ハーブ 2本入 **746円**(¥806円)

232 オーサワの福神漬
120g **429円**(¥463円)

233 北海道産真昆布の塩昆布
30g **780円**(¥842円)

234 有機ごま塩
50g **300円**(¥324円)

235 梅しそひじきふりかけ
35g **476円**(¥514円)

236 岩のり入り のり佃煮
150g **676円**(¥730円)

237 生姜でごはん
70g **633円**(¥684円)

238 金時豆(煮豆)
150g **407円**(¥440円)

239 ひじき豆
150g **451円**(¥487円)

240 日高産根昆布佃煮
80g **591円**(¥638円)

241 国産大豆納豆の佃煮
70g **360円**(¥389円)

242 国産大豆水煮(さわやか)
200g **295円**(¥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。

243 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。

244 小
720ml **697円**(¥753円)

245 大
1.8L **1,408円**(¥1,521円)

246 麴屋甚平/浅漬の素
500ml **600円**(¥648円)

243 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。

244 小
720ml **697円**(¥753円)

245 大
1.8L **1,408円**(¥1,521円)

246 麴屋甚平/浅漬の素
500ml **600円**(¥648円)

247 信州米みそ
650g **775円**(¥837円)

杉樽で熟成。ほんのり甘い麹風味。粒なし。味噌和えにもどうぞ。

248 玄米みそ
650g **863円**(¥932円)

玄米麹で仕込んだ素朴で香り高い味噌。粒あり。

249 合わせみそ
650g **775円**(¥837円)

毎日のお味噌汁におすすめ!米味噌2:麦味噌1の割合で合わせた深みのある味わい。粒あり。

247 信州米みそ
650g **775円**(¥837円)

248 玄米みそ
650g **863円**(¥932円)

249 合わせみそ
650g **775円**(¥837円)

247 信州米みそ
650g **775円**(¥837円)

248 玄米みそ
650g **863円**(¥932円)

249 合わせみそ
650g **775円**(¥837円)

247 信州米みそ
650g **775円**(¥837円)

248 玄米みそ
650g **863円**(¥932円)

249 合わせみそ
650g **775円**(¥837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をとじこめ、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: プリ(高知県)

📅 90日

523 土佐薫焼き天然ぶりタタキ

120g **914円**(¥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

525 土佐の天然ぶり切身

120g **670円**(¥724円)

土佐沖で捕れたゴマサバを三枚おろしにしました。煮付けや竜田揚げにどうぞ。



高知・土佐佐賀産直出荷組合

🌊 スポット

原材料: さば(高知)

📅 90日

526 土佐の生さばフィーレ

約200g **682円**(¥737円)

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合

🌊 スポット

原材料: アジ(高知)・パン粉・小麦粉・食塩

📅 90日 未調理

531 土佐のアジフライ

100g **602円**(¥650円)

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合

🌊 スポット

原材料: あじ(高知)・パン粉・小麦粉・梅・しそ・食塩

📅 90日 未調理

532 梅シソ風味のアジフライ

120g **611円**(¥660円)

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合

🌊 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 未調理

533 フライパンでサバフライ

120g **620円**(¥670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

🌊 隔週BD

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 未調理

534 アジガーリックフライ

150g **718円**(¥775円)

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合

🌊 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 未調理

535 さばの南蛮漬け

140g **600円**(¥648円)

高知県産の新鮮な豆アジを揚げて、甘酸っぱい調味液に漬け、南蛮漬けにしました。タマネギやキュウリなどを添えてお召し上がりください。シャキシャキとした豆アジの食感と、野菜の彩で食卓が豊かに。ご飯のお供にはもちろん、お酒の肴にもどうぞ。



高知・土佐佐賀産直出荷組合

🌊 スポット

原材料: アジ・澱粉(馬鈴薯)・酢・酒・醤油・砂糖・みりん・菜種油

📅 90日 未調理

536 豆アジ南蛮漬け

130g **611円**(¥660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。



福岡・パンタレ

🌊 隔週BD

原材料: わかめ、食塩

📅 6ヶ月

541 生わかめ玄海育ち(塩蔵)

200g **575円**(¥621円)

福岡・パンタレ

🌊 隔週BD

原材料: もずく、自然塩

📅 6ヶ月

542 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。



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

538 無漂白ちりめん

70g **778円**(¥840円)

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



福岡・パンタレ

🌊 隔週BD

原材料: カタクチイワシ、食塩

📅 3ヶ月

539 特選いりこ

100g **592円**(¥639円)

福岡・パンタレ

🌊 隔週BD

原材料: カタクチイワシ、食塩

📅 3ヶ月

540 いりこ

100g **558円**(¥603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。



福岡・パンタレ

🌊 隔週BD

原材料: かつおのふし(枕崎)

📅 6ヶ月

543 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。



福岡・パンタレ

🌊 隔週BD

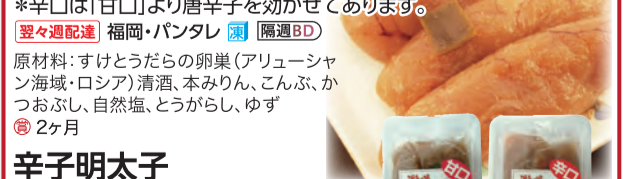
原材料: かつおのふし(枕崎)

📅 3ヶ月

544 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。*
福岡・パンタレ



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

545 甘口 546 辛口

各100g **1,205円**(¥1,301円)

お惣菜・おいしい魚

シンプルな調味料で、こだわり加工の逸品。

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

千葉・千葉産直サービス
B週
原材料：マイワシ(銚子港)・塩・純米酢 3年

548 とろイワシ水煮
150g **495円**(¥535円)



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

千葉・千葉産直サービス
B週
原材料：マイワシ(銚子港)、醤油(喜界島粗糖) 3年 **フルタ** 国

549 ミニとろイワシ味付
100g **405円**(¥437円)



適度に脂ののった銚子産マイワシを菜種一番搾り油と、塩田の天日塩、国産ローリーシに漬けた素材の美味しさにこだわりました。

千葉・千葉産直サービス
B週
原材料：まいわし(銚子港)・なたね油・ローリエキス・食塩 3年

550 オイルサーディン
100g **410円**(¥443円)

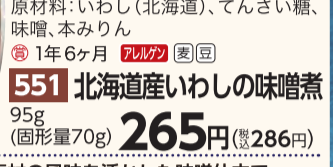


骨までおいしい！北海道のお魚レトルトシリーズ

常温保存OKで常備しておくくと便利！ 兼用 北海道 B週

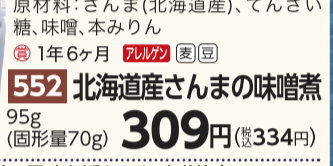
北海道産天然いわしを使用。素材の風味を活かした味噌仕立て。

原材料：いわし(北海道)、てんさい糖、味噌、本みりん
1年6ヶ月 **フルタ** 国
551 北海道産いわしの味噌煮
95g (固形量70g) **265円**(¥286円)



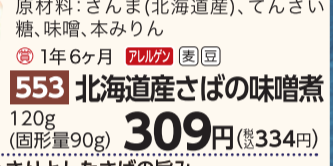
北海道産天然さんまを使用。素材の風味を活かした味噌仕立て。

原材料：さんま(北海道産)、てんさい糖、味噌、本みりん
1年6ヶ月 **フルタ** 国
552 北海道産さんまの味噌煮
95g (固形量70g) **309円**(¥334円)



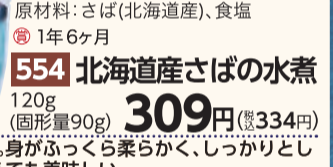
北海道産天然さばを使用。素材の風味を活かした味噌仕立て。

原材料：さば(北海道産)、てんさい糖、味噌、本みりん
1年6ヶ月 **フルタ** 国
553 北海道産さばの味噌煮
120g (固形量90g) **309円**(¥334円)



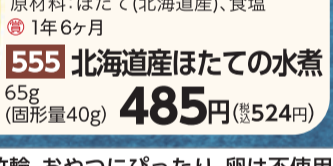
北海道産天然さばを使用。あっさりとしたさばの旨み。食べやすいように骨まで柔らか。

原材料：さば(北海道産)、食塩
1年6ヶ月
554 北海道産さばの水煮
120g (固形量90g) **309円**(¥334円)



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

原材料：ほたて(北海道産)、食塩
1年6ヶ月
555 北海道産ほたての水煮
65g (固形量40g) **485円**(¥524円)



脂ののったサバを海水に漬けてめる「うしお造り」が大人気の「ヤマサ」の漬魚。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 産
原材料：サバ(ノルウエー産)・深層海塩(インドネシア産) 90日

ヤマササの甘塩サバ
556 1P 毎週
60g×2 **583円**(¥630円)



557 3P スポット
60g×2×3
1,750円→(¥1,890円) **1,615円**(¥1,744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 宮城県塩竈市 産
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 **フルタ** 国

金華さば仙台みそ煮
560 1P 毎週
60g **335円**(¥362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 宮城県塩竈市 産
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 **フルタ** 国

黒豆と玄米の炊き込みご飯
564 1P スポット
80g **292円**(¥315円)



565 3P スポット
80g×3
876円→(¥946円) **832円**(¥899円)

タラの自然な甘さが美味しく竹輪。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 産
原材料：タラ全糖すり身・馬鈴薯でんぷん(北海道)・塩・味の母・粗糖・かつおだし・水 10日



小竹輪
567 1P 毎週
30g×5 **482円**(¥521円)

568 2P 毎週
30g×5×2
964円→(¥1,041円) **912円**(¥985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 産
原材料：魚肉(すけとうだら)・タコ(ベトナム)・馬鈴薯でんぷん(北海道)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油 10日



573 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♪
574 うずら卵天
4個 502円→(¥542円) **477円**(¥515円)

ぶりとしたタラすり身の食感と旨みが味わえる。シンプルなお揚げ。焼いた生姜醤油、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 産
原材料：すけとうだらすり身(アラスカ・北海道)・味の母・かつおだし・馬鈴薯でんぷん(北海道)・粗糖・塩・菜種油 10日

569 小判揚
5枚(150g) **446円**(¥482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 産
原材料：魚肉(スケトウダラ)・馬鈴薯でんぷん(北海道)・粗糖・味の母・塩・鰹だし 14日

570 うろこちゃん(白かまぼこ)
150g **582円**(¥629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 産
原材料：魚肉(スケトウダラ)・馬鈴薯でんぷん(北海道)・粗糖・味の母・塩・鰹だし・紅麴色素 14日

571 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、フライもお試しください。

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 産
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

572 いわしはんぺん
5枚(150g) **542円**(¥585円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 産
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)・粗糖・食塩・発酵調味料・鰹だし・菜種油 10日



578 まぐろもろこし
100g 477円→(¥515円) **453円**(¥489円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 産
原材料：すけとうたらすり身(主に北海道)・ぐち・馬鈴薯澱粉(北海道)・粗糖・桜えび、塩(天日粉砕塩)・味の母、かつおだし、菜種油 14日 **フルタ** 国

579 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 産
原材料：ぐち、すけとうたらすり身、馬鈴薯澱粉(北海道)、粗糖、卵白、味の母、塩(天日粉砕塩)、鰹だし 14日 **フルタ** 国

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

581 ごぼう巻き
100g **474円**(¥512円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 産
原材料：いわし・すけとうたらすり身・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・発酵調味料・ねぎ・かつおだし 10日

582 いわし団子
8個 **410円**(¥443円)

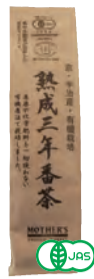
飲料

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:緑茶(国産/有機栽培)
1年

584 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。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

585 有機松印煎茶
100g 1,000円(税1,080円)



遠赤外焙煎でくす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

586 有機抹茶入りくき茶
100g 600円(税648円)



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



大阪・ムソー B週
原材料:有機緑茶(国産)
1年

587 有機無双番茶ティーバック
5g×40 1,150円(税1,242円)

国産有機大麦100%使用。香ばしく甘みがあり、すっきりとした味わい。水出しもOK
東京・オーサワジャパン
隔週BD

原材料:有機大麦(国産)
2年

588 オーサワの有機麦茶
7g×24包 562円(税607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(水産産/品種:やぶきた、さやまかおり、在来) 1年

589 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(水産産/品種:やぶきた、さやまかおり、在来) 1年

590 天の紅茶TB
2g×16 500円(税540円)



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

熊本・天の製茶園
隔週BD

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

591 生姜紅茶TB
2.5g×10 650円(税702円)



りんごそのものの風味が楽しみたいだけりんご果汁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

603 津軽のかおり(びん)
1L 862円(税931円)



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

徳島・光食品
隔週BD
原材料:有機濃縮にんじん、有機レモン
2年

有機にんじんジュース
604 2本 370円(税400円)
160g×2



愛知・マルサン
毎週

原材料:大豆(国産)
120日

602 国産大豆の無調整豆乳
1000ml 388円(税419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。

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

おうちで最上級の1杯を

シーンを問わない好バランス
飲み口は軽く、苦味・酸味・渋み・香りは程よくブレンド。薄めに淹れても味や香りがあり、濃く淹れても嫌みや雑味は感じません。朝昼晩も問わず愛されるロングセラー。

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

594 有機スペシャルブレンド・豆
595 有機スペシャルブレンド・粉
各200g 1,421円(税1,535円)



豆はすべて最上級品質かつ有機栽培。収穫後農薬やくん蒸処理の心配はなく、焙煎工場も有機 JAS 認定を受けているので安全・安心。独自の W ロースト(二産焙煎)とアフターブレンドで、おいしさも進めています。

どっしりとしたボディと旨み
「より深みのある珈琲を」との要望から誕生。苦みはあがりながらも渋みはなく、スイーツや食事にも合う味わい。砂糖やミルクを入れなくても負けない深みを楽しめます。

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

596 有機ロイヤルブレンド・豆
597 有機ロイヤルブレンド・粉
各200g 1,609円(税1,738円)



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

原材料:有機栽培コーヒー(ペルー(中煎り)70%・ペルー(深煎り)30%)

598 有機アメリカンブレンド・豆
599 有機アメリカンブレンド・粉
各200g 1,421円(税1,535円)

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

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

OGジンジャーエール
606 3本 510円(税551円)
250ml×3

607 ケース 30本入
250ml×30 5,114円(税5,523円) 4,960円(税5,357円)



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

東京・オーサワジャパン
隔週BD

原材料:有機玄米麹・玄米 6ヶ月

610 オーサワの有機玄米甘酒(なめらか)
200g 429円(税463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。

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

兵庫・だいちデイズ B週
原材料:有機小豆(北海道)、有機きび糖 120日

616 1袋 250円(税270円)
55g

617 3袋 735円(税794円)
55g×3 750円(税810円)



国産りんご・有機ぶどう果汁100%使用。果汁本来の自然な甘みです。そのままでももちろん、凍らせてシャーベットにもできます。

東京・スポット
隔週BD

原材料:りんご味:りんご濃縮果汁(りんご(長野・青森))、ぶどう味:りんご濃縮果汁(りんご(長野・青森))、有機ぶどう濃縮果汁(有機ぶどう(アメリカ))

614 オーサワのチューチュージュース(りんご&ぶどう)
450ml(90ml×5本) 684円(税739円)



バターをたっぷり、20.8%使用。マーガリン・ショートニング不使用のバターの香り豊かなクッキーです。

北海道・ノースカース B週
原材料:小麦粉、バター、てん菜糖、卵、食塩 180日

618 純国産北海道バタークッキー
8枚 331円(税357円)



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

オーサワジャパン・東京 B週
原材料:有機玄米(国産)・食塩 6ヶ月

619 玄米ポンセン
8枚 441円(税476円)



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

岐阜・奥長良川名水 隔週BD
原材料:水(岐阜) 5年6ヶ月

5年保存水
611 2L×6本 2,280円(税2,462円)

612 500ml×24 5,040円(税5,443円)



北海道生まれのリョクダ製法クリームチーズをふんだんに使用したベイクドチーズケーキです。上品で滑らかなくどけが癒になります。

福岡・那珂川キッチン B週 スポット
原材料:クリームチーズ、生クリーム、鶏卵、ビスケット、きび糖、無塩バター、小麦粉(薄力粉)、レモンジュース 180日

615 ベイクドチーズケーキ
1/8カット×2 800円(税864円)



愛知・サンコー B週
原材料:うるち米(愛知・岐阜県)・甜菜糖(北海道)・かぼちゃペースト(国産)・にんじんペースト(国産)・食塩

621 おこめせん・にんじん&かぼちゃ味
20g(1枚×12袋) 390円(税421円)



ふるふるの寒天に甘みのある北海道産あずきを合わせ、有機きび砂糖と本葛を使用した、やさしい甘さのヘルシーデザートです。

623 お豆がおいしい寒天ゼリー・あずき
原材料:有機きび砂糖(ブラジル産)、有機小豆、寒天、本葛粉、アセロラ果汁、天塩
※盛り付け例

ふるふるの寒天にふくらやわらかな北海道産黒豆を合わせ、沖縄産黒糖と本葛を使用した、コクのある味わいのヘルシーデザートです。

622 お豆がおいしい寒天ゼリー・黒豆
原材料:有機きび砂糖(有機さとうきび(ブラジル)・黒大豆・寒天・本葛粉・黒糖・食塩
※盛り付け例

七分つき米を主原料に、甜菜糖・食塩・ハトムギ粉末を混ぜて焼き上げた、口溶けの良い幼児向けのせんべいです。
岩手・味泉
原材料:うるち米(国産)、醤油、玄米水あめ、馬鈴薯、玄米水あめ、馬鈴薯でんぷん(北海道)

624 赤ちゃんせんべい
25g (1枚×14袋) 310円(¥335円)

農薬不使用のうるち米のおせんべい。香ばしい醤油味です。
岩手・味泉
原材料:うるち米(国産)、醤油、玄米水あめ、馬鈴薯、玄米水あめ、馬鈴薯でんぷん(北海道)

625 みちのくせんべい(小丸しょうゆ)
110g 485円(¥524円)

一口サイズのふんわり香ばしいおせんべい。ほんのり甘口で醤油と昆布だしがきいた味わい。兵庫県但馬産「コウトリ育むお米」、小豆島の丸大豆醤油など、厳選材料を使用。
兵庫・アリモト
原材料:うるち米(国産)、醤油、砂糖、水あめ、昆布粉末、調整粉

626 召しませ日本・島醤油煎餅
80g 380円(¥410円)

枠をついた国産もち米で丁寧に焼き上げた柿の種です。ピリッと辛口で仕上げています。
大阪・ムソー
原材料:【もち米(国産)・ピーナッツ(アメリカ産)・有機たまご醤油・植物油(パーム油)・麦芽水飴・食塩・香料(唐辛子・陈皮・白ごま・黒ゴマ・山椒)青のり・ケンノ実・麻の実・カツオ粉末・シタケ粉末・昆布粉末

627 柿の種
65g 310円(¥335円)

632 ふくらふくれプレーン
1個 449円(¥485円)

633 ふくらふくれ抹茶
1個 486円(¥525円)

有機ブドウ果汁使用のゼリー。砂糖は不使用です。
埼玉・オーサワジャパン
原材料:有機ぶどう果汁(アルゼンチン、アメリカ産他)、寒天

634 有機ぶどう使用のゼリー
60g 149円(¥161円)

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。

出てくるスティックタイプのゼリー
安心の国内産果汁使用
原材料:砂糖(てんさい糖)・濃縮ブドウ果汁・ゲル化剤(増粘多糖類)・酸味料

636 ぶどう
637 みかん
638 もも
各16g×8 310円(¥335円)

ネージュのアイスキャンディー
1箱 65ml×6 912円(¥985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。

646 アルカリウォッシュ
1kg 771円(¥848円)

デリケートな悩みにコットン100%の温かみを
～布のやさしさと快適さをお手軽に～
NaturaMoon
654 昼用羽なし 24個 569円(¥626円)
655 昼用羽付き 16個 569円(¥626円)
656 多い日昼用羽なし 18個 569円(¥626円)
657 夜用羽なし 12個 569円(¥626円)
658 多い日夜用羽つき 10個 569円(¥626円)
659 おりものシート 40個 707円(¥778円)

650 ピュアブラウン・ダブル
37.5m×8 672円(¥739円)
651 ピュアティッシュペーパー
5箱 672円(¥739円)
652 吸収名人キッチンペーパー
3箱 570円(¥627円)
653 コスロン交換用フィルター
8個 419円(¥461円)
10001 菊花せんこう・標準
10巻×3 1,250円(¥1,375円)

第3世界ショップ

東京都目黒区

フェアトレードからコミュニティトレードへ

翌々週配達

「フェアトレード（国際産直）」商品。世界各地で自然と共生しながら育まれてきた食文化を楽しみながら、持続可能な農業と生産製造者（地域）の自立した応援をすることに役立ちます。※「コミュニティトレード」とは、環境との調和や持続可能な生産、過疎、後継者難、伝統の消失といった、地域の課題を解決していくこととする貿易のあり方のことです。

不飽和脂肪酸を含みアンチエイジング効果が期待できるマカダミアナッツ。油を使わずローストしています。

東京・第3世界ショップ
スポット
原材料：マカダミアナッツ（マラウイ共和国）
180日

10007 マカダミアナッツ
(食塩不使用)
65g **689円**(¥744円)

インド産のカシューナッツを、国内で香ばしくローストしました。

東京・第3世界ショップ
スポット
原材料：カシューナッツ（インド）
180日

10008 カシューナッツ
(食塩不使用)
70g **689円**(¥744円)

オイルコーティングをしておらず、味が濃く美味しいプルーンです。国際的有機栽培認定団体の基準に従って栽培されています。

東京・第3世界ショップ
スポット
原材料：プルーン（種なし）
180日

10011 プルーン(種めぎ)
120g **689円**(¥744円)

グラノーラやヨーグルトにトッピングすれば食べ応え&栄養価UP! アイスクリームやパンケーキにプラスしてプチ贅沢なおやつにも。

東京・第3世界ショップ
スポット
原材料：レーズン、ドライクランベリー（クランベリー、粗糖、ひまわり油）、スライスアーモンド、クルミ
180日

10012 ドライフルーツ・ナッツミックス
90g **606円**(¥654円)

クランベリーはポリフェノールの供給源として知られ、膀胱炎予防や肌の老化防止、歯周病予防などに効果があるとされています。

東京・第3世界ショップ
スポット
原材料：クランベリー（アメリカ）
粗糖・ひまわり油
180日

10015 ドライクランベリー
80g **560円**(¥605円)

瑞々しく熟したマンゴーの実をひとつずつハンドカットして乾燥させています。砂糖不使用とは思えない甘さにビックリです。

東京・第3世界ショップ
スポット
原材料：ドライマンゴー（メキシコ）
180日

10016 ドライマンゴー(無加糖)
65g **625円**(¥675円)

ローストから生に変更しました!

食物繊維・亜鉛・鉄分が豊富で、たんぱく質・ビタミンEを多く含んでいます。生のままで味付けをしていないので、製菓・製パン・調理素材など幅広い用途にお使いいただけます。

東京・第3世界ショップ
スポット
原材料：ピーカンナッツ（アメリカ）
180日

10003 ピーカンナッツ
65g **689円**(¥744円)

4種のナッツをバランス良くミックスしました。油を使用していないので、おつまみとしてはもちろん、手軽に栄養がとれるヘルシーなおやつとしてもオススメです。

東京・第3世界ショップ
スポット
原材料：くるみ（アメリカ）、アーモンド（アメリカ）、ピスタチオ（アメリカ）、カシューナッツ
180日

10009 よくばりナッツ
(食塩不使用)
80g **689円**(¥744円)

カリフォルニアで農業や化学肥料に頼らずに栽培された、素材のコクと甘みを生かしたノンローストのクルミです。

東京・第3世界ショップ
スポット
原材料：クルミ（カリフォルニア産）
180日

10010 くるみ(生)
65g **689円**(¥744円)

毎日の食事の中に、自然が作り出すミネラルを丸ごとどうぞ。

アーモンドには10種類以上の栄養素がバランスよく含まれています。食塩は使用していません。

東京・第3世界ショップ
スポット
原材料：アーモンド（アメリカ）
180日

10004 徳用アーモンド
(食塩不使用)
230g **1,594円**(¥1,722円)

東京・第3世界ショップ
スポット
原材料：くるみ（アメリカ）
180日

10005 徳用くるみ(生)
200g **1,442円**(¥1,557円)

ピスタチオ・アーモンド・くるみはアメリカ産の有機栽培、カシューナッツはスリランカのフェアトレードのものです。

東京・第3世界ショップ
スポット
原材料：くるみ（アメリカ）、アーモンド（アメリカ）、ピスタチオ（アメリカ）、カシューナッツ（スリランカ）
180日

10006 徳用ミックスナッツ
200g **1,486円**(¥1,605円)

海外の有機認証を受けた干しいちじくです。食物繊維、カルシウムが豊富で天然の整腸作用が女性に人気です。

東京・第3世界ショップ
スポット
原材料：干しいちじく（アメリカ）
120日

10014 干しいちじく
120g **780円**(¥842円)

チャイをご家庭で気軽に楽しめるよう、一人分の紅茶とスパイスをパックにしました。

東京・第3世界ショップ
スポット
原材料：紅茶（インド）、生姜、シナモン、ナツメグ、レモングラス、ローブ、カルダモン（スリランカ）
365日

10024 チャイパック
3g×12 **495円**(¥535円)

豊かなコクと香りそのままに、脂肪分を抑えたココアパウダーです。通常の脂肪分を46%カットし口当たりをまろやかにしました。砂糖と乳製品は使用していません。

東京・第3世界ショップ
スポット
原材料：ココアパウダー
1年

10025 ココア
110g **880円**(¥950円)

油を使わずカリッと香ばしくローストしたアーモンドをメイプルシロップで衣がけした自然派スナック。

東京・第3世界ショップ
スポット
原材料：ローストアーモンド、メイプルシロップ、食塩
180日

10017 メープルアーモンド
40g **520円**(¥562円)

しっかり甘味が感じられる、ドライマンゴー・ドライクランベリー・レーズン・ドライパイナップルの4種をミックスしました。製品1袋で、ヨーグルト（400g入り）2パック分使えます。

東京・第3世界ショップ
スポット
原材料：ドライマンゴー（メキシコ）、ドライクランベリー（クランベリー粗糖・ひまわり油）（アメリカ）、レーズン（アメリカ）、ドライパイナップル（メキシコ）
180日

10013 ヨーグルトと食べるドライフルーツ
100g **669円**(¥723円)

厚みがあり、歯ごたえが残るように仕上げたオートミールです。いろいろな料理に活用できます。

東京・第3世界ショップ
スポット
原材料：オーツ麦
365日

10026 オートミール
450g **948円**(¥1,024円)

「カレーの壺」生産者スリランカのマリオさん秘伝の16種類のスパイスを、カシューナッツにブレンド。

東京・第3世界ショップ
スポット
原材料：カシューナッツ（インド）、小麦粉・ビート糖・コーンスターチ・食塩・なたね油・ターメリックパウダー・カレー粉
6ヶ月

10018 カシューナッツ カレー味
60g **574円**(¥620円)

カシューナッツにノンフライの衣をつけ、唐辛子を効かせた旨辛スパイスミックスをまよせました。カリッと軽い歯ざわりにサクサクした食感で、スパイシーな香りと刺激的な辛さの本格辛口カレー味です。

東京・第3世界ショップ
スポット
原材料：カシューナッツ（インド）、小麦粉・ビート糖・コーンスターチ・なたね油・スパイスミックス・食塩
6ヶ月

10019 カシューナッツカレー味スパイシーホット
50g **592円**(¥639円)

茨の少ないくりに香ばしいきな粉をかからめ、薬材で優しい味わいに仕上げました。くるみ・粗糖・きな粉の絶妙なバランスをお楽しみ下さい。

東京・第3世界ショップ
スポット
原材料：くるみ・きな粉・砂糖・食塩
180日

10022 きな粉くるみ
65g **495円**(¥535円)

完熟した実だけを選んで収穫する、手摘み、天日乾燥のコーです。農園内に研究室を設け、コーヒーの高度な品質管理に取り組んでいます。焙煎度合いは深煎りの、香りが高く後味にキレのあるおいしいコーヒーに仕上げられています。

東京・第3世界ショップ
スポット
原材料：コーヒー豆（グアテマラ）
365日

10027 豆 **150g 991円**(¥1,070円)
10028 粉 **150g 991円**(¥1,070円)

くるみは有機栽培認定団体の基準に従って栽培、黒糖は沖縄産。黒糖のコーティングは手作業でしています。

東京・第3世界ショップ
スポット
原材料：くるみ、加工黒糖、砂糖
180日

10023 黒糖くるみ
65g **480円**(¥518円)

酸味・苦み・コクのバランスがよく、すっきりとした飲み口とまろやかな甘み特徴です。完熟した実だけを選んで収穫する、手摘み・天日乾燥のコーです。

東京・第3世界ショップ
スポット
原材料：コーヒー豆（グアテマラ）
1年

10029 豆 **150g 991円**(¥1,070円)
10030 粉 **150g 991円**(¥1,070円)

おつまみやおやつに

栄養価の高いナッツを、おつまやおつまみ感覚で手軽に楽しめるのがうれしい♪持ち歩きや保存に便利なチャック付き

「スナックナッツシリーズ」

東京・第3世界ショップ
スポット
180日

アーモンドをあおさと焼き塩で味付けし、ローストしたちりめんミックスしました。おつまみやおやつに。

原材料：アーモンド（アメリカ）、ちりめん（しらす（静岡県産）・食塩）・なたね油・食塩・あおさのり

10020 アーモンドミックス
ちりめん のり塩
30g **502円**(¥542円)

アーモンドを、ガーリックと唐辛子を効かせたペロンチーノ風味に味付けし、香ばしく炒った桜えびとミックスしました。おつまみにオススメです。

原材料：アーモンド（アメリカ）・素干しさくらえび（さくらえび（静岡県産））なたね油・食塩・ガーリックパウダー・とうがらし

10021 アーモンドミックス
桜えびペロンチーノ
30g **517円**(¥558円)