

畑と台戸所をつなぐ



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

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

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

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

心身を支える「食べるくすり」として

古来より食べ継がれてきた 生産者グループあすか 奈良県五條市

今年も梅仕事&梅のチカラで心身を守ろう



今年も梅の季節がやってまいりました！「梅干し」は、中国で約2000年前に誕生し、日本には奈良時代に伝来して以降、保存食・薬用・文化的食材として、日本の暮らしを支えてきました。にんじんCLUBで梅干しといえば、「生産者グループあすか」の梅。奈良県南東部「奥大和」を拠点に、丹精込めて育てた柿や梅、野菜などの安心・安全でおいしい農産品の数々を生産加工しています。中でも、一番人気は「梅干し」。安心・安全な土壌で育てた奥大和の梅を、有機質肥料を使用して栽培した赤しそと塩だけで漬けた、保存料・着色料不使用の梅干しは、梅本来の成分を残した、昔ながらの懐かしい味わいです。今年も猛暑予想。心身に不安を感じることも多いなか、千年以上も昔から私たちを支えてくれた「梅のチカラ」を見直してみませんか？

梅仕事の季節

青梅(梅酒用)・・・24week
南高梅・・・26week
生しそ・・・7月上旬
★今年も不作予想で扱い週が少ないため、お見逃しなく！★

おにぎりの芯やお弁当にぴったりの「小梅干し」を漬けるならこれ。小粒だけどっさり風味があります。

生産者グループあすか 奈良県 特別栽培/殺菌殺虫合わせて計6回まで(当地比1/2以下)



10200 奈良の小梅
1kg **1,500円**(¥1,620円)

伊豆大島の海水を太陽と風で濃縮し、平釜で煮詰めた塩です。

10201 海の精あらしお
240g **643円**(¥694円)

梅干しを赤く染め独特の香り付けをするシソ。漬ける梅の重量の20～30%を目安にお使いください。そのまま刻んでシソ和えにしたり、おにぎりで包んでもおいしい。

あすか 和歌山県橋本市 365日
原材料:赤しそ(あすか)・塩・梅酢(自家製)

もみしそ

10202 300g
498円(¥538円)

10203 徳用500g
830円⇒
(¥896円) **739円**(¥798円)

梅肉に赤しそを練りこみました。ご飯に、おにぎりに便利。

梅の実のほどよい酸味と上質な塩でできた梅酢です。

梅エキスとは、青梅をじっくりと煮詰めて濃縮したもの。梅に含まれる有効成分が凝縮されているので、古くから「家庭の常備薬」として親しまれてきました。梅1キロから摂れるのはわずか20g。免疫力向上や胃腸のサポートなど、幅広い効果が期待されます。

翌々週配達 奈良・あすか スポット 1年

原材料:青梅(奈良・和歌山・三重県)
10204 梅エキス
65g 2,667円⇒
(¥2,880円) **2,591円**(¥2,798円)

原材料:有機青梅(奈良・三重県)
10205 有機梅エキス
65g 3,413円⇒
(¥3,686円) **3,344円**(¥3,612円)

青梅を昔ながらの製法で煮詰めたエキスを飲みやすい粒状にしました。携帯にも便利で、おでかけの時に最適です。

翌々週配達 奈良・あすか スポット
原材料:梅肉エキス(梅(奈良県製造)・米粉・寒梅粉(もち米)・甜菜繊維・こめ油) 1年
10206 梅肉エキス粒
90g 3,662円⇒
(¥3,955円) **3,591円**(¥3,878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%

無着色のため、色が変わりやすいので光を避けて保管ください。

あすか 奈良県五條市

180日

原材料:梅(奈良・和歌山・三重)・シソ・再製天日塩

梅干し

10207 1P(120g) **467円**(¥504円)

10208 3P(120g×3)
1,401円⇒
(¥1,513円) **1,330円**(¥1,436円)

お弁当にぴったりのミニサイズの梅干しです。

無着色のため、色が変わりやすいので光を避けて保管ください。

あすか 奈良県五條市

180日

原材料:梅(奈良・和歌山・三重)・シソ・再製天日塩

小梅干し

10209 1P(100g) **544円**(¥588円)

10210 2P(100g×2)
1,088円⇒
(¥1,175円) **1,054円**(¥1,138円)

かりかりの歯応えを楽しんでいただくために、梅を少し大きめにカットしています。

翌々週配達

奈良・あすか

スポット

30日

原材料:梅(あすか)・しそ抽出液(あすか)・梅酢・塩、ホタテエキス

10211 きざみかりかり梅

60g **412円**(¥445円)



翌々週配達 奈良・あすか スポット 90日
原材料:梅(あすか)・しそ(あすか)・塩

10212 梅びしお
100g **491円**(¥530円)



翌々週配達 奈良・あすか スポット 1年
原材料:しそ(奈良、和歌山、三重、滋賀、愛媛)・梅酢(奈良、和歌山、三重)・食塩(沖縄)

10213 赤梅酢
200ml **386円**(¥417円)



翌々週配達 奈良・あすか スポット 180日
原材料:梅甘露煮(梅・砂糖)・梅シロップ(梅・粗糖)・粗糖・こんにやく粉・寒天・酸味料(クエン酸)

10214 しその葉ふりかけ
40g **281円**(¥303円)



翌々週配達 奈良・あすか スポット 180日
原材料:梅甘露煮(梅・砂糖)・梅シロップ(梅・粗糖)・粗糖・こんにやく粉・寒天・酸味料(クエン酸)

10215 青梅ゼリー
80g×4 **774円**(¥836円)



翌々週配達 奈良・あすか スポット 180日
原材料:麦芽糖水飴、黄桃ペースト、てん菜糖、梅果汁、寒天、オブラート

10216 完熟梅ゼリー
100g **421円**(¥455円)



翌々週配達 奈良・あすか スポット 1年 1年 1年 1年
原材料:共通原材料(米(大産)・米・食塩・めん粉・酵母エキス)【キャベツ】キャベツ・小松菜・玉葱・あごだし【大和なま】十津川なまこ・玉葱・デキストリン・粉末だし【奥山山】小松菜・大根・人参・ごぼう・青葱・デキストリン・粉末だし・ごぼう粉末

10217 国産野菜のお味噌汁
9袋(3種×3) **1,370円**(¥1,480円)

惣菜キット

グリーンリーフ群馬県利根郡

忙しい時、あと一品ほしい時に助かる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



産直 eco プライス

15分調理時間

2 国産かぼちゃをたっぷり使ったスープ

2〜3人前(565g) 1,045円⇒(¥1,129円) **941円**(¥1,016円)

ご用意いただくもの
・牛乳 200ml
・片栗粉 大1
・お好みでバター

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。

産直 eco プライス

8 栗かぼちゃたっぷりとろっとスープ

2〜3人前(565g) 1,045円⇒(¥1,129円) **941円**(¥1,016円)

産直 eco プライス

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

2 産直 eco プライス

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

2人前(450g) **1,081円**(¥1,167円)

産直 eco プライス

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

2人前(450g) **1,081円**(¥1,167円)

産直 eco プライス

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

2〜3人前(530g) 1,470円⇒(¥1,588円) **1,397円**(¥1,509円)

産直 eco プライス

6 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)

産直 eco プライス

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

2人前(410g) **1,040円**(¥1,123円)

4人前(820g) 2,080円⇒(¥2,246円) **1,734円**(¥1,873円)

産直 eco プライス

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

2人前(410g) **1,040円**(¥1,123円)

4人前(820g) 2,080円⇒(¥2,246円) **1,734円**(¥1,873円)

産直 eco プライス

7 5種の根菜と豚肉の黒酢あん炒め

2人前(360g) **1,141円**(¥1,232円)

果物&野菜

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

青果物へ使用予定の「農薬」及び「栽培方法」

順次表記(例)
● 除1種1菌0虫0有機許容1
① ② ③ ④ ⑤

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

さわやかな甘さと香り 赤&グリーンのメロン

長崎有機農業研究会 長崎県南島原市
●菌2虫1

香り高く さわやかな甘さ

人気のタカミレドンの赤肉タイプが初登場!糖度が高く、皮が薄くて可食部が多いのも嬉しい!常温で保存し、お尻の部分がやわらかくなってきたら、冷蔵庫で数時間冷やしてお召し上がりください。

初夏のはじまり〜 さわやかなグリーンのメロン♪

網目模様のないメロンです。ジュシーでさわやかな甘さが特長。常温でおいでお尻の部分が少し弾力が出てきたら食べごろです。

今週限り!

10 タカミレドメロン

1玉(約650g) **1,098円**(¥1,186円)

11 ビレンスメロン

1玉(約650g) **1,098円**(¥1,186円)

「ちぎりながら食べられるパイナップル」と大人気!沖縄の「スナックパイナップル」ことポゴール種!畑でじっくり熟したものをお届けします(傷みやすいのご注意ください)。甘〜い香り、食物繊維たっぷり★

気候変動を生き延びた、もったいないりんご♪で産地応援をお願いします

サンふじは酸味が少なく、ふわっと甘くてジュシー、美味しさも人気も最高!

今季は大変な不作で青森りんご価格高騰のため、「もったいない規格」でお届け。

今週限り! 在庫限り!

八重山フルーツクラブ(真南風) 沖縄県石垣市
●除1菌0虫1種1(肥料の一部に化成含む)(農薬使用の当地比約1/3) 品種:ポゴール

12 八重山のスナックパイナップル(2S)

1玉(0.8〜1.1kg) **1,073円**(¥1,159円)

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

13 青森りんご・もったいないサンふじ

約600g(サイズ混) **818円**(¥883円)

初夏の味わいさわやか甘夏みかん

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

26week まで予定

池田鹿蔵みかん農園 和歌山県有田郡 ●温度帯変更 ●菌2虫5種調1有機許容4(当地比約1/2)

甘夏

14 約1kg前後 **720円**(¥778円)

15 約3kg前後 2,160円⇒(¥2,333円) **2,014円**(¥2,175円)

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

Fair trade フェアトレード

PTJ タイ・チュボン県またはベッブリ県 ●菌0虫0 化成使用 品種:グロスミツチェル種ホムトン

タイバナナ

18 500g **492円**(¥531円)

19 1kg 984円⇒(¥1,063円) **922円**(¥996円)

みんな大好き、トマトが登場!リコピン、ビタミンC、カリウム、食物繊維など多彩な栄養素を含み、抗酸化作用や美肌、生活習慣病予防に役立ちます。加熱して食べてもおいしい!

長有研 長崎県南島原市 ●菌3-4虫3-4(当地比約1/9) 品種:麗旬

トマト(S-2L)

21 約500g **688円**(¥743円)

22 約1kg 1,376円⇒(¥1,486円) **1,294円**(¥1,398円)

23 約3.5kg箱 4,816円⇒(¥5,201円) **4,416円**(¥4,769円)

これはレア!一般の八朔と違い、樹上完熟させてから収穫します。濃厚な甘みと、ほのかな苦みをお楽しみください。

24week まで予定

温度帯変更 池田鹿蔵みかん農園 和歌山県有田郡 ●菌2虫5種調1有機許容3(当地比約1/2)

16 さつぎ八朔

約800g **868円**(¥937円)

17 セミノール

約800g **738円**(¥797円)

島原からミニトマト登場!

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

伊藤農園 愛知県田原市 ●菌0虫0

20 レモン

1袋(2〜3玉) **520円**(¥562円)

24 1P 150g **298円**(¥322円)

25 2P 150g×2 596円⇒(¥644円) **554円**(¥598円)

ちょっと縦長のミニトマト(品種アイコ)。果肉が厚く、甘みが強い、おいしい品種です。生食だけでなく、加熱調理にも向いています。

長有研(長崎有機農業研究会/中村認) 長崎県南島原市 ●菌3-4虫3-4

島原のミニトマト(赤)

24 1P 150g **298円**(¥322円)

25 2P 150g×2 596円⇒(¥644円) **554円**(¥598円)

26 無農薬キャベツ

1玉 **456円**(¥492円)

ていねいな土づくりできちんと育てたセロリならではの、豊かな香りと風味。サラダ、ぬか漬(これ美味しい!)、炒め物などに。

今週限り!

teranova 愛知県安城市 ●菌0虫0 品種:トップセラー

27 夏セロリ

200g(約2〜4枚) **344円**(¥372円)

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

28 ほうれん草

200g **276円**(¥298円)

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



天野グループ 愛知県安城市 ④菌0虫1 肥料の一部に化成含む 品種：いなむら他

29 小松菜 200g 276円(税298円)

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



あすか ④ 奈良県五條市 ④菌1-3虫0-2

30 大和真菜 200g 291円(税314円)

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



寺岡有機農場 広島県世羅町 ④菌0虫0

31 有機サラダ小松菜 30g 300円(税324円)

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



寺岡有機農場 広島県世羅町 ④菌0虫0

32 有機サラダ水菜 30g 300円(税324円)

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



寺岡有機農場 広島県世羅町 ④菌0虫0

33 有機サラダロメイン 30g 300円(税324円)

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



寺岡有機農場 広島県世羅町 ④菌0虫0

34 有機ルッコラセルパチカ 30g 320円(税346円)

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



寺岡有機農場 広島県世羅町 ④菌0虫0

35 有機ベビールッコラ 30g 298円(税322円)

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



寺岡有機農場 広島県世羅町 ④菌0虫0

36 有機ベビーケール 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④醤油味の和風ドレッシングがベストマッチ!



寺岡有機農場 広島県世羅町 ④菌0虫0

37 有機サラダ春菊 30g 300円(税324円)

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



寺岡有機農場 広島県世羅町 ④菌0虫0

38 有機レタスリーフミックス 30g 300円(税324円)

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



寺岡有機農場 広島県世羅町 ④菌0虫0

39 有機ベビーリーフ 30g 300円(税324円)

たっぷり有機ベビーリーフ



100g 750円(税810円) 582円(税629円)

状態がよければ葉っぱをお付けしますので、栄養たっぷり炒め物やふりかけに。



天野グループ 愛知県安城市 ④菌0虫1 肥料の一部に化成含む 品種：桜風ほか

41 天野さんの大根 1本 333円(税360円)

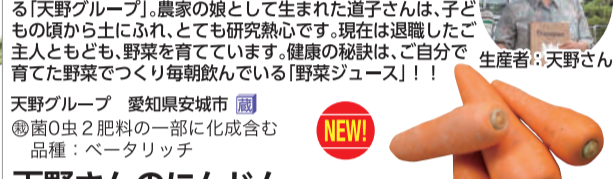
貴重な農薬不使用大根。サイズはやや小ぶりです。



teranova 愛知県安城市 ④菌0虫0 品種：千都、初神楽 *約600g以上

42 無農薬大根 1本 367円(税396円)

安城のにんじん名人・天野グループ 植物性の肥料で土づくりし、とても美味しいにんじんを育てる「天野グループ」。農家の娘として生まれた道子さんは、子どもの頃から土にふれ、とても研究熱心です。現在は退職したご主人ともども、野菜を育てています。健康の秘訣は、ご自分で育てた野菜でつくり毎朝飲んでいる「野菜ジュース」!!



天野グループ 愛知県安城市 ④菌0虫2 肥料の一部に化成含む 品種：ベータリッチ

43 天野さんのにんじん 500g 276円(税298円)

風味しっかり、おいしいニンジン。皮ごと料理やジュースにお使いください。(土付き)



長崎有機農業研究会 長崎県南島原市 ④菌0虫0 品種：翔馬、楽陽2号

45 農薬不使用にんじん 500g (S-2L) 323円(税349円)

お値打ち!



46 農薬不使用にんじん 1kg (S-2L) 598円(税646円)

ジャガイモの皮と実の間に栄養があるので、皮ごとお使いください。厚くむいてフライにするのもおすすめ。



長崎有機農業研究会 長崎県南島原市 ④菌0虫0 品種：ニシユタカ

47 ジャガイモ 500g (S-2L混) 310円(税335円)

みずみずしい春の玉ねぎ。湿気があるといたみやすいので、保管は風通しのいい冷暗所です。



長崎有機農業研究会 長崎県南島原市 ④菌0-1虫0-1 品種：七宝、レグスター

48 玉ねぎ 1kg (S-2L混) 554円(税598円)

5種類のカボチャが楽しめる、ボリューム満点のパックです!



パイオコスモ 神奈川県伊勢原市 ④無農薬剤

54 きのこといろいろ パック5種 1セット 739円(税798円)

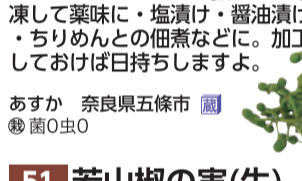
独特のこりこり食感が美味しい「黒あわび茸」入り(割れ混ぜり)



パイオコスモ 神奈川県伊勢原市 ④無農薬剤

55 黒あわび茸入りきのこ4種セット 1セット 592円(税639円)

初夏のさわやかなジャパニーズ・スパイス。ゆでてアク抜きし、冷凍して薬味に・塩漬け・醤油漬け・ちりめんとの佃煮などに。加工しておけば日持ちしますよ。



あすか 奈良県五條市 ④菌0虫0

51 若山椒の実(生) 40g 363円(税392円)

季節の楽しみ 保存食づくりはいかが? 24week まで予定



NEW!

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



あすか 高知県四万十町 ④菌0虫0

52 しょうが 80g 328円(税354円)

美しい緑色、さわやかな香りが食欲をそそります。



あすか 奈良県五條市 ④菌2虫3-4

53 大葉 10枚 174円(税188円)

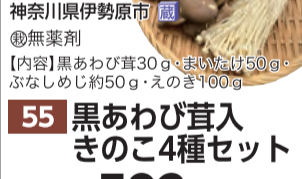
5種類のキノコが楽しめる、ボリューム満点のパックです!



パイオコスモ 神奈川県伊勢原市 ④無農薬剤

54 きのこといろいろ パック5種 1セット 739円(税798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)



パイオコスモ 神奈川県伊勢原市 ④無農薬剤

55 黒あわび茸入りきのこ4種セット 1セット 592円(税639円)

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



パイオコスモ 広島県、熊本県、三重県、北海道のいづれか ④無農薬剤

56 原生しいたけ 1P 100g 359円(税388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。



パイオコスモ 長野県南安曇郡 ④無農薬剤

58 ブラウンえのき 100g 245円(税265円)

シャキシャキした歯ごたえとほんのりした甘み、独特の風味。



パイオコスモ 長野県南安曇郡 ④無農薬剤

59 えのき 100g 146円(税158円)

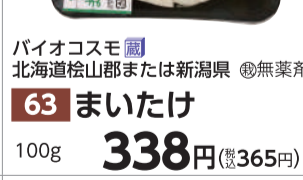
和・中・イタリアンなどどんな料理にも大活躍!



パイオコスモ 長野県上伊那郡 ④無農薬剤

61 ぶなしめじ 100g 198円(税214円)

旨みの強いキノコ。捨てるところがなくすべて食べられます。



パイオコスモ 北海道松山郡または新潟県 ④無農薬剤

63 まいたけ 100g 338円(税365円)

アワビに似た独特のシャキッとした歯ごたえと香りが美味。



パイオコスモ 鳥取県八頭郡 ④無農薬剤

64 エリンギ 100g 289円(税312円)

めめりと歯ごたわりが特徴。味噌汁や、えのきとの和え物、大根おろしに。



パイオコスモ 長野県長野市 ④無農薬剤

66 完熟なめこ 150g 245円(税265円)

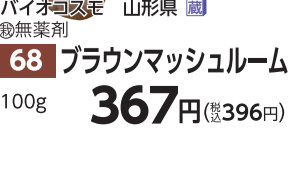
免疫力を高めるといわれるβ-グルカンが豊富。歯ごたえがよく、クセのない味が特長です。



パイオコスモ 長野県飯田市 ④無農薬剤

67 はなびらたけ 80g 402円(税434円)

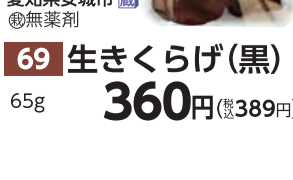
色の違いは品種の違いです。白いマッシュルームに比べて味が濃くジュシー。ソーヤや色の濃い料理、肉料理と相性◎。



パイオコスモ 山形県 ④無農薬剤

68 ブラウンマッシュルーム 100g 367円(税396円)

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



信長きのこ園 愛知県安城市 ④無農薬剤

69 生きくらげ(黒) 65g 360円(税389円)

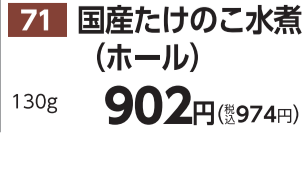
貴重な国産たけのこを、シンプルに水煮にしました。風味よくやわらか。お煮しめに!



三恵食品 福岡県八女市 たけのこ(鹿児島・熊本・福岡・高知・香川県産) ④150日

70 国産たけのこ水煮(スライス) 150g 562円(税607円)

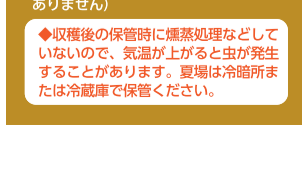
特にやわらかい穂先部分をホール状で水煮パックにしました。



三恵食品 福岡県八女市 たけのこ(鹿児島・熊本・福岡・高知・香川県産) ④150日

71 国産たけのこ水煮(ホール) 130g 902円(税974円)

お米・雑穀など



日本の風土で食べ継がれ栽培されてきたお米・雑穀類をお届けします。◆可能な限り無農薬無化学肥料栽培のものをお優先。◆米は農家さん単位の選別のため、時に黒・茶色の米が混入することもありますのでご了承願います(食べても問題ありません) ◆収穫後の保管時に燻蒸処理などしていないので、気温が上がると虫が発生することがあります。夏場は冷蔵庫または冷凍庫で保管ください。

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



松山農園 愛知県犬山市 ④除0殺菌0殺虫0 品種：春香

72 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

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

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

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

信州たまご山ランドの自然卵

- 81 6個 388円(税419円)
82 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

- 83 2個 138円(税149円)
84 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°C30分殺菌処理/ノンホモジナイズ/成分無調整/分別生産流通管理済み飼料 6日 アレルギー 乳

- 87 低温殺菌ノンホモ牛乳 1000ml 443円(税478円)

ホモジナイズ(脂肪球を攪拌)しているのだからとされた飲み心地で、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°C30分殺菌処理/成分無調整/分別生産流通管理済み飼料 5日 アレルギー 乳

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

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

- 93 小(130ml) 163円(税176円)
94 大(500ml) 438円(税473円)



鈴鹿山麓低温殺菌牛乳

- 88 1000ml 439円(税474円)
89 500ml 338円(税365円)
90 200ml 187円(税202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) アレルギー 乳

- 101 シュレッドチーズ 250g 924円(税998円)

チェダーチーズを厚めにスライスしました。そのままサンドイッチやおつまみにどうぞ。

よつ葉乳業 北海道 毎週 原材料:生乳・食塩 90日(最短約1/3) アレルギー 乳

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

よつ葉乳業 北海道 隔週BD 翌々週配達 原材料:生乳・食塩 180日(最短約1/3) アレルギー 乳

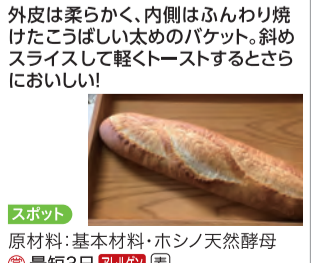
103 カマンベールチーズ 90g 692円(税747円) 原材料:生乳・バターミルク・食塩 120日(最短約1/3) アレルギー 乳

- 104 クリームチーズ 200g 713円(税770円)

国産小麦&天然酵母のパン

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

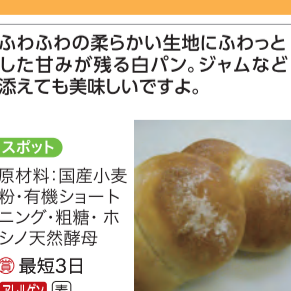
ふふわの柔らかい生地。斜めスライスして軽くトーストするとさらにおいしい!



- 114 バターロール 1本 486円(税525円)

プレマのパン

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



- 115 ハイジの白パン 80g×2 422円(税456円)

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



- 110 プレマ天然酵母角食パン・ノンスライス 270g 421円(税455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」。



- 116 小倉あんパン 85g×2 522円(税564円)

卵 安全な卵は、健康に育ったニワトリさんからの贈りもの。育て方(平飼いが基本)、飼料(自家配合)にこだわっています。鶏種:ごとうもみじ 平飼い(坪羽数15羽) 飼料:トウモロコシ(遺伝子組み換え分別生産流通管理済みPHF)・大豆油かす・コーングルテンミール・米ぬか・魚粉・その他(炭酸カルシウム・動物性油脂・アルファルファミール・リン酸カルシウム・食塩・ファブイア酵母原末・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 三重県菟野町 毎週 原材料:生乳(四日市酪農) 17日 アレルギー 乳

91 プレーンヨーグルト(無糖) 450g 378円(税408円)

92 JPA2ヨーグルト(無糖) 390g 400円(税432円)

四日市酪農

三重県三重郡菟野町 直営牧場にて一貫生産 ※飼料は非遺伝子組み換え 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



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

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

97 やさしい甘さ 鈴鹿山麓ヨーグルト 70g×3 330円(税356円)

これはレア!乳牛の中でもA2という古い遺伝子をもつ個体の牛乳は、「飲んでもおなかがゴロゴロしない」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 アレルギー 乳

99 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 アレルギー 乳

100 生クリーム 200ml 710円(税767円)

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

よつ葉乳業 北海道 毎週 原材料:生乳 365日(最短約1/3) アレルギー 乳

106 スキムミルク 150g 463円(税500円)

よつ葉乳業 北海道 隔週BD 翌々週配達 原材料:生乳・食塩 180日(最短約1/3) アレルギー 乳

107 よつ葉バター・無塩 150g 605円(税653円) 原材料:生乳・食塩 180日(最短約1/3) アレルギー 乳

108 パンにいいよつば発酵バター 100g 538円(税581円)

ふんわりソフトで小ぶりなパン。朝食やおやつにおすすめです。



112 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。



113 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。



118 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。



119 ワイルドチョコレート 100g×2 620円(税670円)

マイスターズ・バックシュトゥーベのパンと焼き菓子

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

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

毎週 原材料: 基本材料・OG麦芽・国産小麦たんぱく(オーサワジャパン)・有機天然酵母(風と光) 5日 7月17日(金) 120 湯種食パン 520g 440円(税475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月17日(金) 121 湯種レーズン食パン 330g 360円(税389円)

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。

スポット 原材料: 基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGくるみ・OGレーズン・ひまわりの種・かぼちゃの種・自家製オレジンビール・OGオレジンビール・オートミール 5日 7月17日(金) 123 ミュズリーリング 300g 460円(税497円)

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

毎週 原材料: 基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGくるみ・OGレーズン 5日 7月17日(金) 124 カンパーニュ・ノア 280g 440円(税475円)

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。

スポット 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月17日(金) 125 杏と黒こしょうのカンパーニュ 250g 440円(税475円)

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

スポット 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・小豆・粗糖 5日 7月17日(金) 126 よもぎあんぱん 110g 260円(税281円)

ヘーゼルナッツとアーモンドでつくるペーストをバター生地で巻き込んだ1品。ドイツのパン屋さんではおなじみのお菓子パンです。

スポット 原材料: 基本材料・平飼卵・バター(よつ葉乳業)・粗糖・牛乳・OGアーモンド・OGヘーゼルナッツ 5日 7月17日(金) 127 ヘーゼルナッツロール 100g 280円(税302円)

ブルーベリーをたっぷり生地に練り込んだベーグルです。もっちりした食感を楽しめます。クリームチーズなどを添えてどうぞ。

スポット 原材料: 基本材料・なたね油・OGブルーベリー 5日 7月17日(金) 128 石窯ベーグル・ブルーベリー 2個 340円(税367円)

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

毎週 原材料: 基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGくるみ・OGレーズン 5日 7月17日(金) 129 パン・オ・ノア 320g 440円(税475円)

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

スポット 原材料: 基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGくるみ・OGアーモンド・OGヘーゼルナッツ・OGカシューナッツ・オートミール 5日 7月17日(金) 130 全粒パン・ナッツ 300g 440円(税475円)

オーガニックアールグレイと自家製オレジンビール入りのスコーンです。

スポット 原材料: 国産小麦粉・自然塩・調整豆乳(とうもろこし含)・ノンアルミベーキングパウダー・バター・紅茶葉(アールグレイ)・自家製オレジンビール・OGオレジンビール 5日 7月17日(金) 131 石窯スコーン 紅茶&オレジン 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。

スポット 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月17日(金) 132 ココナツサブレ 6個 440円(税475円)

甘酸っぱいオーガニックレーズンで、ごまサラダ油仕立てのクラッカーでサンドしました。

スポット 原材料: 基本材料・OGレーズン・粗糖・ごま油 30日 7月17日(金) 133 レーズンクラッカー 7枚 440円(税475円)

自家製梅ジャムをヘーゼルナッツのクッキー生地でサンド。さくさくの食感と梅の酸味がベストマッチ! (約6×8cm)

スポット 原材料: 国産小麦粉・自然塩・バター(よつ葉乳業)・OGヘーゼルナッツ・自家製梅ジャム・粗糖・平飼卵 20日 7月17日(金) 134 ヘーゼルナッツと梅ジャムのタルト 1枚 440円(税475円)

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

静岡・こだわりの味協同組合 B 週 原材料: ミニクラスト・ミックスチーズ・ピザソース・ソフトサラミ・ピーマン(国産) 13日 7月17日(金) 135 1P 50gx3 619円(税669円)

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

2P Sale 原材料: ミニクラスト・ミックスチーズ・ピザソース・ソフトサラミ・ピーマン(国産) 13日 7月17日(金) 136 2P 50gx3x2p 1,238円(税1,337円) → 1,189円(税1,284円)

豆腐・揚げ・大豆製品

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



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

ヤマサ食品 岐阜県加茂郡 東白川村 毎週 原材料: 大豆(主に岐阜県産)にがり・湧水 7月17日(金) 138 東白川村の寄せ豆腐 300g 452円(税488円)

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

ヤマサ食品 岐阜県加茂郡 東白川村 毎週 原材料: 大豆(主に岐阜県産)にがり・湧水 7月17日(金) 139 東白川村の手作り豆腐セット 500g +にがり 518円(税559円)

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

ヤマサ食品 岐阜県加茂郡 東白川村 毎週 原材料: 大豆(主に岐阜県産)・湧水 7月17日(金) 140 東白川村の豆乳 500g 438円(税473円)

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

ヤマキ 埼玉県 児玉郡神川町 毎週 原材料: 大豆(国産/特別栽培)・海精にがり 7月17日(金) 141 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豆腐。

ヤマキ 埼玉県 児玉郡神川町 毎週 原材料: 大豆(国産/特別栽培)・海精にがり 7月17日(金) 142 豆腐 もめん豆腐 300g 353円(税381円)

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

ヤマキ 埼玉県 児玉郡神川町 毎週 原材料: 有機大豆(国産)・凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム(にがり)) 7月17日(金) 143 国産有機湧水豆腐・絹寄せ 170g 291円(税314円)

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

ヤマキ 埼玉県 児玉郡神川町 毎週 原材料: 大豆(国産/契約栽培)・海精にがり・菜種油 18日 7月17日(金) 144 国産有機湧水豆腐・もめん 170g 291円(税314円)

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

丸和食品 東京都練馬区 隔週BD 原材料: 国産大豆・ニンジン(茨城県)・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月17日(金) 145 2枚(約50g×2) 248円(税268円)

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

丸和食品 東京都練馬区 隔週BD 原材料: 大豆(国産)・凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム(にがり)) 18日 7月17日(金) 146 2P(約50g×2×2) 475円(税513円)

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

丸和食品 東京都練馬区 隔週BD 原材料: 国産大豆・にがり・菜種油 5日 7月17日(金) 147 絹豆腐充填 150g×2 222円(税240円)

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

ヤマキ 埼玉県 児玉郡神川町 毎週 原材料: 大豆(国産/特別栽培)・海精にがり・菜種油 6日 7月17日(金) 148 手揚げ油揚げ 2枚 302円(税326円)

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

丸和食品 東京都練馬区 隔週BD 原材料: 国産大豆・ニンジン・ゴボウ・玉ねぎ・ショウガ・昆布・山芋・黒ごま・小えび・菜種油・海水にがり(長崎県産)・再製天日塩 7日 7月17日(金) 149 豆腐 厚揚げ 1枚(約240g) 409円(税442円)

国産丸大豆100%使用、消泡剤無添加。圧搾一番搾りの菜種油でおいしくかつとあがったがんもどき。国産のお野菜がたっぷり、おからでふんわり♪

丸和食品 東京都練馬区 隔週BD 原材料: 国産大豆・菜種油・ニンジン・おから(国産大豆)・こぼろ・玉ねぎ・山芋粉・塩・黒ごま・生ショウガ汁・きり昆布・塩化マグネシウム含有物(にがり)・水 7日 7月17日(金) 151 おから入り野菜炒めがんも 100g(5個入) 260円(税281円)

使いやすいミニがんも。プレーンタイプなので、様々な料理に使えます。煮物や、こんがりが焼いて生姜醤油で食べても美味。

丸和食品 東京都練馬区 隔週BD 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月17日(金) 152 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込みました。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 隔週BD 原材料: 国産大豆・ニンジン(茨城県)・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月17日(金) 153 味付け小ぶりながんも 10個(220g) 385円(税416円)

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

丸和食品 東京都練馬区 隔週BD 原材料: 国産大豆・にがり 21日 7月17日(金) 154 押し豆腐 220g 335円(税362円)

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

丸和食品 東京都練馬区 隔週BD 原材料: 国産大豆・醤油(大豆・小麦)・粗製糖・味の母・濃縮かつおだし・再製天日塩・海水にがり・再製天日塩・海草粉末 90日 7月17日(金) 155 おから 200g 193円(税208円)

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

丸和食品/東京都練馬区 隔週BD 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・こんがりが、シイタケ・ゴボウ・国産青大豆・塩・だし汁(海水・シイタケ)・はちみつ・菜種油 30日 7月17日(金) 156 味付いなりあげ 6枚 342円(税369円)

こんにゃく

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

積翠食品 岐阜県各務原市 毎週 原材料: こんにゃく芋(広島県産/有機栽培)・こんにゃく芋精粉(群馬県産いも/有機栽培)・水酸化カルシウム 60日 159 手造り生芋こんにゃく(板) 280g 300円(税324円)

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

積翠食品 岐阜県各務原市 毎週 原材料: こんにゃく芋(広島県産/有機栽培)・こんにゃく芋精粉(群馬県産いも/有機栽培)・水酸化カルシウム 60日 160 手造り生芋糸こんにゃく 250g 300円(税324円)

イモをすりおろして作った素朴な糸こんにゃく。やわらかく風味満点。煮物に。

積翠食品 岐阜県各務原市 毎週 原材料: こんにゃく芋(群馬県産いも/有機栽培)・水酸化カルシウム・海草粉末 60日 161 板こんにゃく 250g 210円(税227円)

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

積翠食品 岐阜県各務原市 毎週 原材料: こんにゃく芋精粉(群馬県産いも/有機栽培)・水酸化カルシウム・海草粉末 60日 162 糸こんにゃく(黒) 200g 210円(税227円)

積翠食品 岐阜県各務原市 毎週 原材料: こんにゃく芋精粉(群馬県産いも/有機栽培)・水酸化カルシウム・海草粉末 60日 163 糸こんにゃく(白) 200g 210円(税227円)

青のりの香りと色がさわやか、しこしこの食感、ツルツとした歯触りが美味です。

積翠食品 岐阜県各務原市 毎週 原材料: こんにゃく芋精粉(群馬県産いも/有機栽培)・水酸化カルシウム・天然青のり粉(徳島県吉野川産) 30日 164 さしみこんにゃく 80g×2 233円(税252円)

(生・冷凍・乾麺)

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

国産そばが持つ香り・風味を最大に引き出せるよう、石臼挽きそばを絶好にブレンドし、「水まわし」重視で作られた、極上の生そばは「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 原材料: そば(北海道産)・小麦粉(長野県産)・塩・小麦タンパク・加工澱粉(サトウキビ澱粉・馬鈴薯澱粉) つゆ: 醤油(大豆・小麦)・調味料(かつお節エキス・てんさい糖・発酵調味料・塩) 20日 アレルギー 麦 豆

166 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)

神奈川・金子製麺 隔週BD 原材料: 国産小麦粉(農林61号・キタホナミ)・再製天日塩 365日 アレルギー 麦

180 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。

181 季穂 全粒粉ひやむぎ 240g 286円(税309円)

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

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD 原材料: 国産小麦粉・天然かん水(中国産)・塩 20日 アレルギー 麦

167 神名のせいろ麺(ソースなし) 150g x2 339円(税366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 原材料: 小麦粉(福岡県産・北海道産・三重県産)・塩・馬鈴薯澱粉・サトウキビ澱粉 ※つゆは付いておりません 20日 アレルギー 麦

182 季穂 涼麺 生ひやむぎ つゆなし 130g x2 309円(税334円)

こしのある食感とモチモチ麺が食べ応え抜群! あっさりだけど旨みの強い添付のツユはたっぷりの具と合わせてちょうど良いくらい。おろしうどんやサラダうどんが美味しくできます。...

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD 原材料: 小麦粉・塩・でん粉 つゆ: 醤油・風味原料(いわし節・サバ節・おろしあじ節かつお節)・砂糖・発酵調味料・かつお節だし・食塩(原料の一部に小麦含む) 20日 アレルギー 麦 豆

168 季穂・生うどん(太麺)つゆ付 130g x2 479円(税517円)

麺と煮干風味のタレで、さっぱりいただくざるラーメン。もちもち食感とどのごしの良さが、暑い夏にもぴったり。

神奈川・金子製麺 スポット 隔週BD 20日 アレルギー 麦 豆 原材料: 麺: 小麦粉・かんすい・食塩・デンプン(打ち粉) スープ: 醤油(小麦・大豆(国内産))・砂糖・本ミリン・食塩・醸造酢・酵母エキス・かつおぶし・いわし(煮干)

185 日本の中華麺 ざるらーめん(生/スープ付) 120g x2 440円(税475円)

1分の茹で時間で出来る、簡単調理の本格極太うどん。ふわふわ・もちもち・むっちり食感を楽しめる傑作です。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 原材料: 小麦粉・食塩・小麦たんぱく 20日 アレルギー 麦 豆

169 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)

夏の本格の味わい 金子製麺自慢の至福の一杯をご堪能ください 神奈川・金子製麺 スポット 隔週BD 20日 アレルギー 麦 豆

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食感と小麦粉の風味が堪能できるラーメンです。

原材料: 麺: 小麦粉・食塩・デンプン(打ち粉)/かんすい スープ: 醤油・リンゴ酢・砂糖・ねりごま・植物油・ポークエキス・ごま・食塩・酵母エキス・澱粉・香辛料

183 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) 473円(税511円) Sale!

無添加さっぱり醤油味のスープで食欲がすすみます。 原材料: 麺: 小麦粉・食塩・デンプン(打ち粉)/かんすい スープ: 醤油・リンゴ酢・砂糖・植物油・リンゴ果汁・肉エキス・塩・魚介エキス・糖蜜

184 全粒粉なまラーメン 冷やし中華醤油味 120g x2 488円(税527円) 464円(税501円) Sale!

スープはうつ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♪

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD 20日 アレルギー 麦 豆 各120g x2

166 共通原材料/麺【国産小麦粉(一部自家製粉)、卵、塩、でん粉】、スープ【動物油脂(豚)、塩、てんさい糖、酵母エキス(ビール酵母)、香辛料】

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

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD 原材料: 共通原材料、スープ【醤油、ガラスープ(豚、鶏)、肉エキス(豚、鶏)、野菜、ごま油、魚醤】

170 醤油 440円(税475円) 原材料: 共通原材料、スープ【チキンブイヨン、肉エキス(豚、鶏)、魚介エキス、ラー油】

171 塩 479円(税517円) 原材料: 共通原材料、スープ【味噌、醤油、野菜、肉エキス(豚骨)、ごま油、豚肉、ごま】

172 味噌 479円(税517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 原材料: 麺: 小麦粉・天然かんすい・食塩・デンプン(打ち粉) スープ: ポークエキス・チキンエキス・醤油・豚脂・砂糖・酵母エキス・食塩・にんにく・ごま・いわし(煮干)・鷹節粉末・澱粉・香辛料 20日 アレルギー 麦 豆

173 鯉醤油つけ麺(生/タレ付) 150g x2 498円(税538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 原材料: 小麦粉(カナダ産・国産)・小麦タンパク(カナダ産)・塩・卵白・でん粉 20日 アレルギー 麦 豆

174 生スパゲッティ 150g x2 349円(税377円)

175 生フェットチーネ 各150g x2 349円(税377円)

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

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD 原材料: 国産小麦粉(室戸沖深層水使用)・でん粉・イオン水 14日 アレルギー 麦

178 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 原材料: 国産小麦粉・塩(室戸沖深層水使用)・でん粉・イオン水 14日 アレルギー 麦

179 地粉シュウマイの皮 30枚 198円(税214円)

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

187 1P 80g 476円(税514円) 188 2P 80g x2 952円(税1,028円) 915円(税988円) お徳 打ち

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

中山道プレーンソーセージ 187 1P 80g 476円(税514円) 188 2P 80g x2 952円(税1,028円) 915円(税988円) お徳 打ち

189 1P 80g 528円(税570円) 190 2P 80g x2 1,056円(税1,140円) 1,019円(税1,100円) お徳 打ち

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 189 1P 80g 528円(税570円) 190 2P 80g x2 1,056円(税1,140円) 1,019円(税1,100円) お徳 打ち

焼き過ぎず、ジューシーなベーコンを味わってください。

中山道生ベーコンスライス 50g 503円(税543円)

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

192 中山道ローズハム 50g 503円(税543円)

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

196 モモスライス さんさん豚 180g 821円(税887円)

197 小間切れ さんさん豚 180g 853円(税921円)

198 バラスライス さんさん豚 180g 821円(税887円)

199 焼肉用バラカルビ さんさん豚 180g 821円(税887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 隔週 豚ロース肉 60日 194 ローススライスさんさん豚 180g 912円(税985円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 豚肩ロース肉 60日 195 肩ローススライスさんさん豚 180g 860円(税929円)

最も食べやすい部位で、煮物や炒め物などあらゆる調理にお使いいただけます。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 豚モモ肉 60日 196 モモスライス さんさん豚 180g 821円(税887円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 豚モモ肉 60日 197 小間切れ さんさん豚 180g 853円(税921円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 豚モモ肉 60日 198 バラスライス さんさん豚 180g 821円(税887円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 豚モモ肉 60日 199 焼肉用バラカルビ さんさん豚 180g 821円(税887円)

ほのかな甘みがあり、使いやすい部位。炒め物や煮物にもどうぞ。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 豚各部位 60日 197 小間切れ さんさん豚 180g 853円(税921円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 豚各部位 60日 198 バラスライス さんさん豚 180g 821円(税887円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 豚各部位 60日 199 焼肉用バラカルビ さんさん豚 180g 821円(税887円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 豚各部位 60日 200 ミンチ肉 さんさん豚 180g 780円(税842円) 742円(税801円) Sale!

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 豚各部位 60日 201 とんかつ用ロース さんさん豚 2枚(約180g) 971円(税1,049円)

健康な豚肉ならでは、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 隔週 豚バラ肉 60日 198 バラスライス さんさん豚 180g 821円(税887円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 豚バラ肉 60日 199 焼肉用バラカルビ さんさん豚 180g 821円(税887円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 豚バラ肉 60日 200 ミンチ肉 さんさん豚 180g 780円(税842円) 742円(税801円) Sale!

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 豚バラ肉 60日 201 とんかつ用ロース さんさん豚 2枚(約180g) 971円(税1,049円)

ジューシーでほど良い脂身とかがみごたえが楽しめます。焼き肉に最適!

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 豚バラ肉 60日 198 バラスライス さんさん豚 180g 821円(税887円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 豚バラ肉 60日 199 焼肉用バラカルビ さんさん豚 180g 821円(税887円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 豚バラ肉 60日 200 ミンチ肉 さんさん豚 180g 780円(税842円) 742円(税801円) Sale!

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 豚バラ肉 60日 201 とんかつ用ロース さんさん豚 2枚(約180g) 971円(税1,049円)

ハンバーグ、ギョウザ、肉団子、炒め物などにも、幅広くお使いください。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 豚肉各部位ミックス 60日 200 ミンチ肉 さんさん豚 180g 780円(税842円) 742円(税801円) Sale!

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 豚肉各部位ミックス 60日 201 とんかつ用ロース さんさん豚 2枚(約180g) 971円(税1,049円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 豚肉各部位ミックス 60日 202 モモ肉カレー・シチュー用 さんさん豚 180g 846円(税914円) 820円(税886円) Sale!

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 豚肉各部位ミックス 60日 203 チョリソー(辛口ソーセージ) 140g(4~5本) 786円(税849円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 豚肉各部位ミックス 60日 204 バジルソーセージ 140g(4~5本) 786円(税849円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 豚肉各部位ミックス 60日 205 野菜入りソーセージ 140g(4~5本) 786円(税849円)

りんごたっぷり! 焼肉のたれ 206 甘口 207 辛口 180g 667円(税720円)

国産豚肉【走る豚】



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

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

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

価格維持と効率化のため約10%前後のグラム幅でご提供いたします。

【針葉樹の傘】

この春先は梅雨並みに雨が多かったように思います。豚たちの様子を暗くなってからコソソリ視に行った帰り、もう数時間も土砂降りなのに雨に濡れていない道がありました。画像でちょっと確認しづらいですが、杉の木の根元です。

針葉樹は葉先が中心から外に外に向かってるので、葎葎葎屋根のように雨が伝って外側に落ちていきます。結果、根元が濡れていないことも。雷の心配が無ければ、山での急な雨は針葉樹の根元で過ごすのも悪くないかもしれませんね。



はれととききはしるぶた by やまあい村 武藤勝典

きめ細かな肉質で柔らかい食感です。



熊本・やまあい村 スポット

262 走る豚/ロースとんかつ用/2枚

200g **1,083円**(¥1,170円)



バラ肉特有の濃厚でジューシーな旨味をお楽しみください。



熊本・やまあい村 スポット

267 走る豚/バラ焼肉用

200g **1,095円**(¥1,183円)



あっさりとした味わいとやわらかい肉質が特徴。どんな食材ともよく合います。



熊本・やまあい村 スポット

251 走る豚/ももスライス

200g **810円**(¥875円)



あっさりとした味わいとやわらかい肉質が甘辛たれと相性◎!



熊本・やまあい村 スポット

走る豚/もも生姜焼き用

252 1P

200g **840円**(¥907円)

857円→(¥926円)

253 2P

200g×2 **1,500円**(¥1,620円)

1,714円→(¥1,851円)



脂が控えめでヘルシー! 柔らかく走る豚の旨味をお楽しみいただけます。



熊本・やまあい村 スポット

走る豚/ももしゃぶ用

254 1P

200g **848円**(¥916円)

857円→(¥926円)

255 2P

200g×2 **1,500円**(¥1,620円)

1,714円→(¥1,851円)



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



熊本・やまあい村 スポット

走る豚/バラスライス

256 1P

200g **1,062円**(¥1,147円)

1,095円→(¥1,183円)

257 2P

200g×2 **2,098円**(¥2,266円)

2,190円→(¥2,365円)



1頭から少量しかとれない希少部位。煮込料理がおすすめです。



熊本・やまあい村 スポット

走る豚/軟骨

258 1P

200g **744円**(¥804円)

760円→(¥821円)

259 2P

200g×2 **1,250円**(¥1,350円)

1,520円→(¥1,642円)



適度に赤身と脂身が入った柔らかい食感です。



熊本・やまあい村 スポット

走る豚/小間スライス

260 1P

200g **910円**(¥983円)

920円→(¥994円)

261 2P

200g×2 **1,493円**(¥1,612円)

1,840円→(¥1,987円)



国産牛肉【マザービーフ】



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

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

飼料: 大麦、とうもろこし、加熱処理とうもろこし、加熱処理大豆、ふすま、コーングルテンフィード、麦ぬか、大豆あぶら粕、炭酸カルシウム、アルファメイル、食塩、糖蜜、ソーマゼン、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)

価格維持と効率化のため約10%前後のグラム幅でご提供いたします。

低カロリーで高タンパクのヘルシーな部位です。



熊本・菊池農場 毎週

276 マザービーフ赤身スライス

200g **1,369円**(¥1,479円)



熊本・菊池農場 マザービーフ



SALE!

熊本・菊池農場 毎週

277 マザービーフバラしゃぶ用

200g **800円**(¥864円)

柔らかい部位であるロース、肩ロースを使用。旨味絶品です!



熊本・菊池農場 毎週

273 マザービーフ/特選すき焼き用

200g **1,538円**(¥1,661円)

1,765円→(¥1,906円)

マザービーフの旨味を感じられる肩ロース、ランプ、モモを使用。



熊本・菊池農場 毎週

274 マザービーフ/特選スライス

200g **1,571円**(¥1,697円)

1,618円→(¥1,747円)

マザービーフ60%、走る豚40%配合の合挽きミンチです。



熊本・菊池農場 毎週

275 マザービーフ/合挽きミンチ

200g **818円**(¥883円)

833円→(¥900円)

焼きしゃぶやすき焼きがおすすめ! 旨味たっぷり。



熊本・菊池農場 毎週

278 マザービーフ/万能小間

200g **968円**(¥1,045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

279 マザービーフ/ミンチ

200g **917円**(¥990円)

そばろ料理やミートソース、ハンバーグにどうぞ。



熊本・菊池農場 毎週

280 マザービーフ/粗びきミンチ

200g **917円**(¥990円)

マザービーフの本来の美味しさや食感が味わえる粗挽きです。



熊本・菊池農場 スポット

280 マザービーフ/粗びきミンチ

200g **917円**(¥990円)

国産牛肉【健康あか牛】



菊池農場 熊本県菊池市
あか牛は褐毛(あかけ)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。
飼料: 大麦、とうもろこし、加熱処理とうもろこし、加熱処理大豆、ふすま、コーングルテンフィード、麦ぬか、大豆あぶら粕、炭酸カルシウム、アルファルファミール、食塩、糖蜜、ソーマチン、とうもろこしグルテン、無水ケイ酸粗飼料、牧草(熊本産)、稲わら(熊本産) ※配合飼料の大麦やとうもろこし等の殺虫剤は米国や豪州産などで、作物や価格によって産地が変動します。
精肉加工: (有)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。
価格維持と効率化のため約10%前後のグラム幅でご提供いたします。

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楽しめます。みじみじといただけます。



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



高タンパクで低カロリー！近頃人気の赤身肉です。



熊本・菊池農場 週 毎週
284 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)

肉質が柔らかく脂肪が少ないのが特長。※希少な部位



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



肉詰めピーマン

- ピーマン……………3個
- ★牛ミンチ……………250g
- ★パン粉……………大さじ1
- ★牛乳……………大さじ1
- ★塩こしょう……………小さじ1/2
- 小麦粉……………小さじ2
- 料理酒……………大さじ1
- なたね油……………小さじ2

- ①ピーマンは半分に切り、ヘタと種を取り除く。
- ②ボウルに★の材料を入れてよく捏ねる。
- ③①の内側に小麦粉を茶漉しでふりかけ②を詰める。
- ④フライパンに油をひいて中火で熱し、③の肉だれの面を下にして並べ焼く。
- ⑤焼き色がついたら裏返し、料理酒を回しかけて蓋をします。中火で5分程蒸し焼きにして中まで火が通ったら火から下ろします。
- ⑥器に盛り付け完成。

岐阜・桜井食品



福島・大木代吉本店

原材料: 米(国産)、米麹(国産米)、酒粕(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。

415 パン粉

200g **335円**(税362円)

483 こんにちは料理酒

720ml **1,773円**(税1,950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
283 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
288 健康あか牛/モモブロック
400g **3,153円**(税3,405円)

ジューシーで柔らかい食感を味わえます。すき焼きやしゃぶしゃぶに！



熊本・菊池農場 週 毎週
289 健康あか牛/サーロインスライス
200g **2,890円**(税3,121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
286 健康あか牛/サーロインステーキ
250g **3,298円**(税3,562円)

ほどよい歯ごたえと旨味たっぷり！肉本来のおいしさが味わえます。



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

脂身の旨味や甘さ、こってり感やジューシー感などを楽しめます。



熊本・菊池農場 週 毎週
290 健康あか牛/バラスライス
200g **1,023円**(税1,105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
291 健康あか牛/特選すき焼き用
200g **1,878円**(税2,028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
292 健康あか牛/赤身すき焼き用
200g **1,650円**(税1,782円)

色々使えて便利！普段のお料理もワンランク上の美味しさへ。



熊本・菊池農場 週 毎週
293 健康あか牛/小間スライス
200g **1,400円**(税1,512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
294 健康あか牛/ミンチ
200g **1,038円**(税1,121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
295 健康あか牛/赤身ミンチ
200g **1,200円**(税1,296円)

国産鶏肉【紀州赤地鶏】



小坂農園 和歌山県有田郡有田川町
鶏種: ロードアイランドレッド系
飼育期間: 平均83日以上
飼料: マイロ・とうもろこし・大豆油粕・コーングルテンミール・ごま油粕・ふすま・米ぬか・動物性油脂・塩・その他(炭酸カルシウムなど) + 前期のみ魚粉
※飼料は非遺伝子組み換え
※飼育期間中 抗生物質薬剤等は不使用
加工: (株)シガボトリー 滋賀県甲賀市

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



和歌山・小坂農園 週 毎週 180日
297 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
298 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。



熊本・菊池農場 週 毎週 180日
299 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 スポット 180日
300 赤地鶏/ぶつ切り
300g **679円**(税733円)



コラーゲンたっぷり！

煮付けや揚げものBBQにもオススメです。ボリユームがあり肉汁もたっぷり！

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



和歌山・小坂農園 週 毎週 180日
301 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
302 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
305 赤地鶏/手羽元せせり
200g **702円**(税758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
306 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
307 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。チキンパンバーグやチキンコロッケにどうぞ！離乳食にも安心してお使いいただけます！



熊本・菊池農場 週 毎週 180日
308 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
309 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。



熊本・菊池農場 週 スポット 180日
310 赤地鶏/もも肉カット唐揚げ
12切(約300g) **970円**(税1,048円)



国産鶏肉【天草大王】



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

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/手羽先&手羽元
 2~3本 **441円**(¥476円)



熊本・天草大王 毎週
317 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
 312 1P 毎週
 150g **809円**(¥874円)



熊本・天草大王 毎週
天草大王/ムネ肉
 314 1P 毎週
 150g **603円**(¥651円)



熊本・天草大王 毎週
天草大王/ムネ肉
 314 1P 毎週
 150g **603円**(¥651円)



熊本・天草大王 毎週
天草大王/ムネ肉
 315 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
天草大王/スライス
 318 150g
 654円⇒
 (¥706円) **635円**(¥686円)

つくねやそぼろなどに。ほどよく脂が入り、鶏の旨味をたっぷり味わえます。



熊本・天草大王 毎週
天草大王/ももミンチ
 319 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
天草大王/むねミンチ
 320 150g
 647円⇒
 (¥699円) **630円**(¥680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。



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。

肩ロースを、にんにく、土生鶏、ヤマヒサの醤油、塩、よつ葉のさとうに漬けて焼き上げました。



大阪・「能勢の里から」ハム工場
 スポット 10日
 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
322 焼豚スライス
 90g
 544円⇒
 (¥588円) **532円**(¥575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
 スポット 10日
 原材料：豚モモ肉、粗糖、粗糖、香辛料
323 能勢のももハム
 60g
 352円⇒
 (¥380円) **339円**(¥366円)

鶏肉のあっさりとしたウインナーです。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
 スポット 10日
 原材料：鶏ムネ肉、豚脂、粗糖、粗糖、香辛料、鶏粉、天然羊腸
324 ココちゃんウインナー
 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
 スポット 10日
 原材料：豚肉、粗糖、粗糖、香辛料、天然羊腸
325 おべんとウインナー
 90g **356円**(¥384円)

天然羊腸に手詰めしているため、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
 スポット 10日
 原材料：豚肉、粗糖、粗糖、香辛料、天然羊腸
326 能勢のウインナー
 100g **384円**(¥415円)

合成添加物不使用。豚肉100%。天然羊腸使用。



大阪・「能勢の里から」ハム工場
 スポット 10日
 原材料：豚肉、粗糖、粗糖、香辛料、天然羊腸
327 粗挽きウインナー
 110g **426円**(¥460円)

様々な鶏肉を組み合わせ、天然羊腸に詰めました。歯ごたえと、パツルの旨い香りが特徴です。豚脂使用。



大阪・「能勢の里から」ハム工場
 スポット 10日
 原材料：鶏ムネ肉、豚脂、粗糖、粗糖、香辛料、天然羊腸
328 あらびきチキンウインナー
 110g **375円**(¥405円)

能勢のウイ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
 スポット 10日
 原材料：豚肉、粗糖、粗糖、香辛料、天然羊腸
329 能勢のフランクフルト
 175g **670円**(¥724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
 スポット 10日
 原材料：豚バラ、粗糖、粗糖、香辛料
330 厚切り能勢のベーコン
 100g **524円**(¥566円)

豚のロース肉を細切りにしてそのままくんね、スライスしました。



大阪・「能勢の里から」ハム工場
 スポット 10日
 原材料：豚背ロース肉、粗糖、粗糖、香辛料
331 能勢のロースハム
 80g **512円**(¥553円)

無添加惣菜

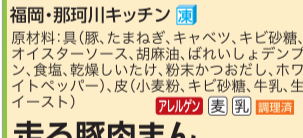
那珂川キッチン 福岡県那珂川



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しています。「牛のおっはい」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。



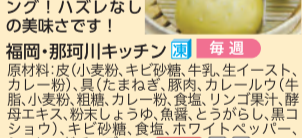
福岡・那珂川キッチン 毎週
走る豚肉まん
 333 1P 毎週
 125g×2 **738円**(¥797円)

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



福岡・那珂川キッチン 毎週
走る豚チーズカレーまん
 335 125g×2 **850円**(¥918円)

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
走る豚しゅうまい
 336 30g×6 **1,198円**(¥1,294円)

国産鶏胸肉を使用した串カツです。調理済みののであたためるだけで手軽にお召上がりいただけます。



福岡・那珂川キッチン スポット
チキン串カツ
 342 5本 **793円**(¥856円)

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



福岡・那珂川キッチン 毎週
チキンレンコンボール
 339 1P 200g **853円**(¥921円)

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



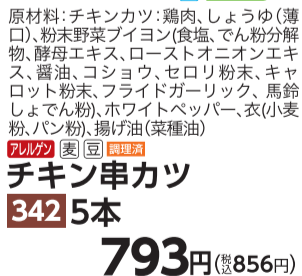
福岡・那珂川キッチン 毎週
博多とりかわ巻き
 344 1P 5本 **704円**(¥760円)

国産鶏胸肉を使用した串カツです。調理済みののであたためるだけで手軽にお召上がりいただけます。



福岡・那珂川キッチン スポット
コーンクリームコロッケ
 350 1P 30g×5 **532円**(¥575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
コーンクリームコロッケ
 350 1P 30g×5 **532円**(¥575円)

国産鶏胸肉を使用した串カツです。調理済みののであたためるだけで手軽にお召上がりいただけます。



福岡・那珂川キッチン スポット
コーンクリームコロッケ
 351 2P 30g×5×2 **1,000円**(¥1,080円)



豆ひじき

きんぴらごぼう

切り干し大根の煮物

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

福岡・那珂川キッチン **選**

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

和のおかずセットB

348 1P 3種×2 毎週 **562円**(¥607円)

1,124円→(¥1,214円) **1,060円**(¥1,145円)

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

福岡・那珂川キッチン **選** **スポット**

原材料: ジャガイモ(国産)、タマネギ、薄力粉、パン粉、菜種油、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー **アレルギー** **選** **調理済**

ポテトコロロッケ・ミニ

352 1P 30g×5 **542円**(¥585円)

353 2P 30g×5×2 **1,020円**(¥1,102円)

1,084円→(¥1,171円)

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

福岡・那珂川キッチン **選** **スポット**

原材料: ジャガイモ(国産)、パン粉、菜種油、塩、ホワイトペッパー **アレルギー** **選** **調理済**

341 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、シュレッドチーズ、小麦と玉ねぎをじっくりと練って作ったホワイトソースを和えたシンプルなグラタンです。

福岡・那珂川キッチン **選** **スポット**

原材料: 牛乳(熊本)、エルゴバスタ、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、ホワイトペーパー、乾燥パセリ **アレルギー** **選** **調理済**

346 マカロニグラタン

180g×2 **965円**(¥1,042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 **選** **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 **アレルギー** **選** **調理済**

カレーコロロッケ・ミニ

354 1P 30g×5 **540円**(¥583円)

355 2P 30g×5×2 **980円**(¥1,058円)

1,080円→(¥1,166円)

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

福岡・那珂川キッチン **選** **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 **アレルギー** **選** **調理済**

347 きのことドリヤ

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 **選** **毎週**

原材料: 有機スイートコーン(スペイン)

356 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。



山口・秋川牧園 **選** **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 にんにくペースト ごま油 塩麹 ブラックペッパー粉末 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)

358 こだわりのからあげ

150g **593円**(¥640円)

359 お徳用からあげ

400g **1,310円**(¥1,415円)

1,402円→(¥1,514円)

秋川牧園の鶏もも肉で作ったからあげです。漬り込んで内部までしっかりと下味のついた肉を、さらに自家製たれに漬けてから揚げ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。

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 **選** **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、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)

360 こだわりのチキンナゲット

200g **618円**(¥667円)

361 お徳用チキンナゲット

400g **1,120円**(¥1,210円)

1,195円→(¥1,291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。冷めてもとっとり!

山口・秋川牧園 **選** **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、山手パウダー、ブラックペッパー)、揚げ油(なたね油)、ソース(ウスターソース(りんごを含む)、トマトケチャップ、発酵調味料、小麦、清酒、砂糖)

364 チキンカツ(のり塩)

150g **520円**(¥562円)

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。冷めてもとっとり!

山口・秋川牧園 **選** **スポット**

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

365 チキンソースカツ

150g **605円**(¥653円)

500g **1,416円**(¥1,529円)

生姜やにんにくを効かせ、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け込みました。揚げるだけで簡単おいしい「シュウシー」なからあげです。

山口・秋川牧園 **選** **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) **9ヶ月** **アレルギー** **選** **調理済**

357 揚げるだけももからあげ

350g **950円**(¥1,026円)

1,063円→(¥1,148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グリーンと中はジューシーなからあげ。

山口・秋川牧園 **選** **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、ホワイトペーパー粉末、衣(ばれいしょでん粉)、揚げ油(なたね油)、(一部に鶏肉、ごま、小麦、大豆を含む) **9ヶ月** **アレルギー** **選** **調理済**

362 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。ほんのりカレー風味。

山口・秋川牧園 **選** **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、山手パウダー、揚げ油(なたね油)

363 スパイシーささみカツ

160g **560円**(¥605円)

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 **選** **B週**

原材料: 鶏肉(国産)、食塩、ホワイトペーパー粉末、衣(パン粉、小麦粉、鶏卵、ばれいしょでん粉、あおさ粉末、食塩)、揚げ油(なたね油) **9ヶ月** **アレルギー** **選** **調理済**

364 チキンカツ(のり塩)

150g **520円**(¥562円)

550円→(¥594円)

ふんわり衣に甘酢たれを染み込ませた「ゆずこしょう」と国産丸大豆しょう油の旨みを含ませ、肉の旨みを感じていただくことができます。

山口・秋川牧園 **選** **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、パン粉、小麦粉)、菜種油、ソース(砂糖、米酢、醤油、生姜ペースト)

370 鶏の焼きつくね

180g(つくね160g(4個)・タレ20g) **500円**(¥540円)

534円→(¥577円)

ふんわり衣に甘酢たれを染み込ませた「ゆずこしょう」と国産丸大豆しょう油の旨みを含ませ、肉の旨みを感じていただくことができます。

山口・秋川牧園 **選** **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、パン粉、小麦粉)、菜種油、ソース(砂糖、米酢、醤油、生姜ペースト)

371 甘酢のやわらかチキン南蛮

150g **536円**(¥579円)

500g **1,416円**(¥1,529円)

ふわふわの衣で包んだやわらかなささみの天ぷらです。薄味に仕上げているので肉本来の美味しさを味わっていただけます。

山口・秋川牧園 **選** **スポット**

原材料: 鶏肉(国産)、醤油、清酒、食塩、衣(小麦粉、鶏卵、ばれいしょでん粉)、揚げ油(なたね油)

367 揚げただけももからあげ

350g **950円**(¥1,026円)

1,063円→(¥1,148円)

山口・秋川牧園 **選** **スポット** **再登場**

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、山手パウダー)、生姜ペースト、砂糖、発酵調味料、食塩、ソース(醤油、砂糖、発酵調味料、ばれいしょでん粉、清酒、りんご酢)、揚げ油(なたね油) **9ヶ月** **アレルギー** **選** **調理済**

368 揚げただけももからあげ

170g×2 **1,230円**(¥1,328円)

1,322円→(¥1,428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 **選** **隔週BD**

原材料: 鶏肉(国産)、鶏砂肝、つなぎ(鶏卵、パン粉、山手パウダー)、玉ねぎ、醤油、鶏脂、発酵調味料、砂糖、食塩、ソース(醤油、砂糖、発酵調味料、ばれいしょでん粉、清酒、生姜、にんにくペースト)、揚げ油(なたね油) **9ヶ月** **アレルギー** **選** **調理済**

369 鶏レバー甘辛焼き

120g **534円**(¥577円)

534円→(¥577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 **選** **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 **9ヶ月** **アレルギー** **選** **調理済**

372 チキンライス

450g **660円**(¥713円)

705円→(¥761円)

ふんわり衣に甘酢たれを染み込ませた「ゆずこしょう」と国産丸大豆しょう油の旨みを含ませ、肉の旨みを感じていただくことができます。

山口・秋川牧園 **選** **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、パン粉、小麦粉)、菜種油、ソース(砂糖、米酢、醤油、生姜ペースト)

370 鶏の焼きつくね

180g(つくね160g(4個)・タレ20g) **500円**(¥540円)

534円→(¥577円)

ふんわり衣に甘酢たれを染み込ませた「ゆずこしょう」と国産丸大豆しょう油の旨みを含ませ、肉の旨みを感じていただくことができます。

山口・秋川牧園 **選** **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、パン粉、小麦粉)、菜種油、ソース(砂糖、米酢、醤油、生姜ペースト)

371 甘酢のやわらかチキン南蛮

150g **536円**(¥579円)

500g **1,416円**(¥1,529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 **選** **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)

373 チキンカツ和風醤油

200g **645円**(¥697円)

1,452円→(¥1,568円)

山口・秋川牧園 **選** **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、山手パウダー)、生姜ペースト、砂糖、発酵調味料、食塩、ソース(醤油、砂糖、発酵調味料、ばれいしょでん粉、清酒、りんご酢)、揚げ油(なたね油) **9ヶ月** **アレルギー** **選** **調理済**

374 お徳用チキンカツ和風醤油

500g **1,350円**(¥1,458円)

1,452円→(¥1,568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。オリーブオイルを使うとより香り豊かに。

山口・秋川牧園 **選** **スポット**

原材料: 鶏肉(ささみ)、塩、ホワイトペーパー、衣(パン粉、チーズ、小麦粉、卵、馬鈴薯澱粉、パセリ、オレガノ、パセリ)

375 ささみハーブカツ

200g **580円**(¥626円)

648円→(¥700円)

塩麹に漬けることで、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 **選** **スポット**

原材料: 鶏肉(むね)、塩麹、純米酒、生姜ペースト、粗糖、ごま油 **未調理**

376 鶏の塩麹漬

150g **463円**(¥500円)

534円→(¥577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の旨みを含ませ、肉の旨みを感じていただくことができます。

山口・秋川牧園 **選** **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

377 コリコリ砂肝 ゆず胡椒炒め用

120g **316円**(¥341円)

9ヶ月 **アレルギー** **選** **未調理**

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 **選** **隔週BD**

原材料: 鶏骨エキス、水、再製天日塩(沖縄) **1年** **未調理**

378 とりがらスープ

50g×5 **536円**(¥579円)

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

山口・秋川牧園 **選** **スポット**

原材料: 鶏肉(国産)、液卵、玉ねぎ、発酵調味料、醤油、砂糖、青ねぎ、鰹だし

379 ふんわり卵の親子丼の具

180g **536円**(¥579円)

1,452円→(¥1,568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 **選** **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、山手パウダー)、生姜ペースト、砂糖、発酵調味料、食塩、ソース(醤油、砂糖、発酵調味料、ばれいしょでん粉、清酒、りんご酢)、揚げ油(なたね油) **9ヶ月** **アレルギー** **選** **調理済**

380 ミートボール

100g **288円**(¥311円)

864円→(¥933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 **選** **B週**

原材料: 食肉等(鶏肉、鶏卵)(国産)、つなぎ(パン粉、鶏卵、山手パウダー)、玉ねぎ、醤油、砂糖、食塩、生姜ペースト、清酒、揚げ油(なたね油) **9ヶ月** **アレルギー** **選** **調理済**

381 レバー入りミートボール

400g **870円**(¥940円)

932円→(¥1,007円)

山口・秋川牧園 **選** **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、塩麹、醤油、食塩、ホワイトペーパー粉末 **9ヶ月** **アレルギー** **選** **調理済**

382 鶏だんご

175g **491円**(¥530円)

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

山口・秋川牧園 **選** **スポット**

原材料: 鶏肉(国産)、チキンスープ、米酢、砂糖、食塩 **9ヶ月** **調理済**

383 サラダチキン(ムネ肉プレーン)

100g **520円**(¥562円)

乾物・缶詰・粉製品



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

極上の本枯節ならではの風味と香りが手軽に味わえるパック入り。ソフ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
394 駿河ふぶき
2g×7
343円⇒**320円**(¥346円)

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



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

良質なカツオならではの削りたての風味はバツグン! だしに。



静岡・新丸正 毎週
原材料: 鯉荒節(国産) 1年
392 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ブコの味に! 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
393 だしせん
80g
704円(¥760円)

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



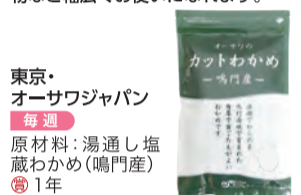
北海道・オーサワジャパン スポット
原材料: 昆布(北海道日高) 1年
396 オーサワの日高出し昆布
80g
1,082円(¥1,169円)

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、開いているので水戻りが早いです。



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

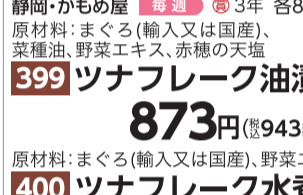
渦潮で知られる鳴門海峡でぐくまれた、肉厚で歯ごたえの良いわかめです。お味噌汁の具やサラダ、和え物や酢の物など幅広くお使いいただけます。



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

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

静岡・かもめ屋 毎週 3年 各80g×3
原材料: まぐろ(輸入又は国産)、菜種油、野菜エキス、赤穂の天塩



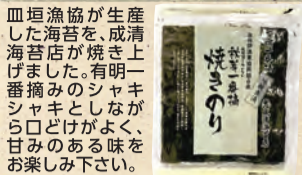
399 ツナフレーク油漬
873円(¥943円)
原材料: まぐろ(輸入又は国産)、野菜エキス
400 ツナフレーク水煮/食塩不使用
818円(¥883円)

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

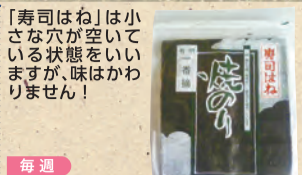


福岡・弥永商店 スポット
原材料: 片口いわし(長崎県、食塩(海水)) 6ヶ月
404 長崎県産乾燥ちりめん
50g
549円(¥593円)

福岡・成清海苔店



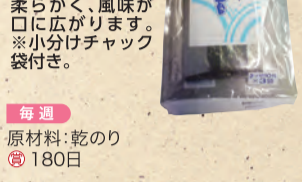
血汗漁協が生産した海苔を、成清海苔店が焼き上げました。有明一番摘みのシャキシャキとしながら口どけがよく、甘みのある味をお楽しみ下さい。
毎週
原材料: 乾のり(有明海) 180日
386 柳川・血汗開漁協産焼のり
全型10枚 **1,890円**(¥2,041円)



「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
387 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
388 おにぎり用焼海苔
10枚×3 **1,782円**(¥1,925円)

有明海産秋芽一番摘み。栄養価の高い時期の海苔に限定。国内産原料をもとに、食品添加物・化学調味料は一切使用せず取出した味付用調味液を使用。
毎週
原材料: 乾のり、砂糖、発酵調味料、食塩、醤油、昆布、ムロアジ、かつおぶし、干しえび、とうがらし 180日
アレルギー 麦 豆 工
391 味付おかず海苔
8切20枚×3 **909円**(¥982円)



口どけがよく、上品な甘み特徴です。素朴な味付けで本場の味を醸し出しました。
毎週
原材料: 乾のり(有明海)、ごま油、食塩(天塩) 90日
389 1P 韓国風味付塩焼海苔
4切20枚
818円⇒**800円**(¥864円)



産直 eco プライス
毎週
4切20枚×2
1,636円⇒**1,430円**(¥1,544円)

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

山口・フジミツ 原材料: 魚肉(国産)、でん粉、植物油(ごまを含む)、砂糖、かつお節エキス、食塩、こしょう 90日

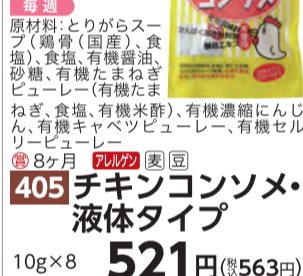


お魚ソーセージ
402 1P 45g×3 毎週
398円(¥430円)
403 2P 45g×3×2 スポット
796円⇒**778円**(¥840円)

料理になじみやすい液体タイプ。徳島・光食品 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 アレルギー 麦 豆
405 チキンコンソメ液体タイプ
10g×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、にんにくパウダー、にんにくパウダー 1年 アレルギー 麦 豆
406 野菜ブイヨン
5g×8 **518円**(¥559円)
407 徳用野菜ブイヨン
5g×30 **1,560円**(¥1,685円)



素材の味をひきたてて優しい味に仕上げます。
毎週
4切20枚
818円⇒**800円**(¥864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
413 北海道産馬鈴薯澱粉(片栗粉)
200g **372円**(¥402円)



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

東京・オーサワジャパン スポット
原材料: 有機立料米みそ、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 アレルギー 麦 豆
408 5P/有機立料米みそ汁
7.5g×5
1,100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: 麦味噌(立料、なめそ)、有機豆味噌、あめこ、ねぎ、酵母エキス、馬鈴薯でん粉、わかめ、昆布粉 1年1ヶ月 アレルギー 麦 豆
409 5P/オーサワの赤だしみそ汁
9.2g×5
1,100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!

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求めて本来の甘さ、甘さの中にある雑味、そしてコクを引き出すことを素材のかけあわせにより工夫しました。
兵庫・コスモス食品 スポット
原材料: 有機カーネルコーン(ハンガリー)、有機豆乳、有機黒糖、食塩、有機ポテトフレーク、有機でん粉、白こしょう、有機発酵野菜粉末、有機でん粉 1年 アレルギー 麦 豆
410 コーン/オーガニックポタージュ
18g **260円**(¥281円)



トマト本来の旨味と酸味を楽しんでいただけるように、有機にんじんペーストと有機コーンを絶妙なバランスで加えることで優しい甘さをプラスし、食べやすいように工夫しました。
兵庫・コスモス食品 スポット
原材料: 有機トマトペースト(アメリカ)、有機豆乳、有機にんじんペースト、有機カーネルコーン、有機黒糖、有機ポテトフレーク、食塩、白こしょう、有機発酵野菜粉末、有機でん粉 1年 アレルギー 麦 豆
411 トマト/オーガニックポタージュ
16g **260円**(¥281円)



調理時間に熱を加え煮込みすぎると、えだまめが持つ豊かな風味が弱くなってしまいます。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: 有機むきえだまめ(中国)、有機豆乳、有機黒糖、有機でん粉、食塩、有機ポテトフレーク、白こしょう、有機発酵野菜粉末、有機でん粉 1年 アレルギー 麦 豆
412 えだまめ/オーガニックポタージュ
17g **260円**(¥281円)



人気商品!

お湯を注ぐだけの簡単みそ汁!
5P/SALE

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・乾燥して作り直した。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 アレルギー 麦
414 有機パン粉
100g **272円**(¥294円)

岩手県産小麦粉で一度パンを焼き上げた後、粉砕・乾燥して作ったパン粉です。イーストフード・ショートニング不使用。
岐阜・桜井食品 毎週
原材料: 小麦粉(岩手)、イースト、塩 6ヶ月 アレルギー 麦
415 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、プーケルニ(食用オリーブ油、香草)、生姜ペースト、にんにくペースト、ホワイトペッパー 9ヶ月 アレルギー 麦 豆
416 ホワイトソース
120g **594円**(¥642円)



牡蠣とトマトのパスタ



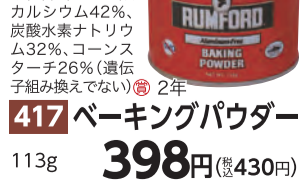
- ①フライパンにオリーブオイルとにんにくを入れて弱火で香り移します。
- ②沸騰したお湯の中に塩を入れてパスタを茹で始めます。
- ③にんにくの香りがしてきたら、フライパンにミニトマトを加えて炒めます。
- ④にんにくが色づき始めたら牡蠣を加え、表面をソテーして白ワインを回し入れます。
- ⑤アルコールを飛ばしたら茹で汁(お玉1/2杯程度)を加えてソースを整えます。
- ⑥茹で上がったパスタとバター、ほうれん草をフライパンに加えて素早く混ぜ合わせたら完成。

材料
□パスタ 80g
□牡蠣 80g
□ミニトマト 5個
□にんにく(みじん切り) 1かけ
□オリーブオイル 大さじ1
□白ワイン 大さじ1
□バター 5g
□ほうれん草 適量
□塩 適量

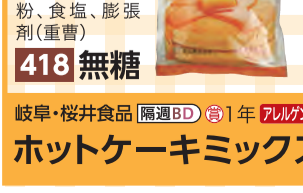
千歳・千歳産直サービス スポット
原材料: かき(岡山県 邑久町虫産) 3年
401 おくの牡蠣/水煮
150g
1,262円⇒**1,230円**(¥1,328円)

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 アレルギー 麦
444 2P/有機スパゲッティ
500g×2
896円⇒**860円**(¥929円)

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



岐阜県産の小麦粉を使用したミックス粉。砂糖を使用しておりませんので、お好みで甘みを加えてください。
岐阜・桜井食品 隔週BD 1年 アレルギー 麦
各400g
440円⇒**420円**(¥454円)



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

2パック SALE!

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。

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 2P/ホール/有機トマト缶
400g×2 660円⇒**630円**(¥680円)

東京・アルマテラ スポット
原材料:有機トマト、有機トマトジュース 3年

428 2P/カット/有機トマト缶
400g×2 660円⇒**630円**(¥680円)

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。

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

大阪・ムソー スポット
原材料:有機ごま(ポリビア) 6ヶ月

429 毎週
NN すりごま・白
70g **330円**(¥356円)

大阪・ムソー スポット
原材料:有機ごま(ポリビア) 6ヶ月

430 毎週
NN いらりごま・白
70g **330円**(¥356円)

良質な有機黒ごまを丹念に焙煎しました。口の中で黒ごまの香りが広がります。

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 有機いらりごま・黒
80g **356円**(¥384円)

大阪・ムソー 隔週BD
原材料:有機ごま(ポリビア) 6ヶ月

432 有機しっとりすりごま・黒
80g **443円**(¥478円)

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

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ため栄養価が高く、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(島仙)、食用植物油(島原) 1年

447 手延べ素麺/水晶の光
50g×5 **496円**(¥536円)

長崎・本村製麺 スポット
原材料:小麦粉(南島原)、食塩(島仙)、食用植物油(島原) 1年

448 手延べ素麺/旭
50g×5 **565円**(¥610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。

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

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 国内産ロングパスタ
300g **424円**(¥458円)

443 1P
500g **448円**(¥484円)

444 2P
500g×2 896円⇒**860円**(¥929円)

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

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ため栄養価が高く、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(島仙)、食用植物油(島原) 1年

447 手延べ素麺/水晶の光
50g×5 **496円**(¥536円)

長崎・本村製麺 スポット
原材料:小麦粉(南島原)、食塩(島仙)、食用植物油(島原) 1年

448 手延べ素麺/旭
50g×5 **565円**(¥610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 国内産ロングパスタ
300g **424円**(¥458円)

443 1P
500g **448円**(¥484円)

444 2P
500g×2 896円⇒**860円**(¥929円)

玄米100%を使用したグルテンフリーのビーフンです。つるつ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。

東京・オーサワジャパン スポット
原材料:玄米(タイ) 2年

453 玄米ビーフン
40g×3 **600円**(¥648円)

東京・オーサワジャパン スポット
原材料:玄米(タイ) 2年

454 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: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、しょうが、黒こしょう、唐辛子)、胡麻油、食塩、酵母エキス、昆布粉末) 6ヶ月

457 ベジ玄米ラーメン/みそ
118g **290円**(¥313円)

東京・オーサワジャパン スポット
原材料:小麦粉(愛知)、玄米粉(国産)、小麦グルテン、食品(シママース)、スープ(味噌、醤油、発酵調味料、香辛料(玉ねぎ、にんにく、しょうが、黒こしょう、唐辛子)、胡麻油、食塩、酵母エキス、昆布粉末) 6ヶ月

458 ベジ玄米ラーメン/しお
112g **290円**(¥313円)

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

岐阜・桜井食品 スポット
原材料:米粉(岐阜)、砂糖(ビート糖)、食塩、膨張剤(重曹) 6ヶ月

420 お米のホットケーキミックス
200g **335円**(¥362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

421 お菓子をつくるお米の粉
250g **775円**(¥837円)

5種の有機豆をミックスした彩り鮮やかなサラダ豆です。蒸しているから水洗い不要。そのままサラダやお料理に。

兵庫・だいちデイズ 隔週BD
原材料:有機ひよこ豆、有機大豆、有機青えんどう、有機赤いんげん、有機黒いんげん、食塩、有機米酢 120日

424 有機蒸しミックスビーンズ
85g **302円**(¥326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」で作り上げています。

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

434 1P 国内産はるさめ
100g **472円**(¥510円)

大阪・ムソー スポット
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

435 2P
100g×2 944円⇒**890円**(¥961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

438 有機発芽玄米ごはん
160g **330円**(¥356円)

有機もち玄米使用。杵つきならではの強い粘りとコシ。
原材料:有機水稲もち玄米(国産)

439 有機玄米もち
6個・300g **660円**(¥713円)

有機もち玄米使用。杵つきならではの強い粘りとコシ、濃厚なよもぎの風味。
原材料:有機水稲もち玄米(国産)、よもぎ粉

440 有機よもぎ入り玄米もち
6個・300g **750円**(¥810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・だいちデイズ 毎週
原材料:有機大豆(北海道)、食塩、有機米酢 180日

422 有機蒸し大豆
100g **302円**(¥326円)

国産大豆の風味を100%生かした水餃子。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

426 小豆の水煮
230g **260円**(¥281円)

国内産10種の蒸し雑穀

兵庫・だいちデイズ 隔週BD
原材料:もち小麦、大豆、小豆、黒米、発芽玄米、たかきび、黒大豆、赤米、はと麦、緑米、食塩(赤糖の天塩)、米酢 120日

425 国産10種の蒸し雑穀
70g **248円**(¥268円)

北海道産にこだわった全粒粉使用の生麺です。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

436 全粒小麦粉使用くるまふ
6枚・55g **474円**(¥512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

445 1P 玄米スパゲッティスタイル
454g **970円**(¥1,048円)

446 2P
454g×2 1,940円⇒**1,880円**(¥2,030円)

蒸しているから、食感もやわらかくてホクホク!

兵庫・だいちデイズ 隔週BD
原材料:有機ひよこ豆、食塩、有機米酢 120日

423 有機蒸しひよこ豆
85g **302円**(¥326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

433 有機切干大根・長崎産
100g **550円**(¥594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

437 有機玄米ごはん
160g **310円**(¥335円)

グルテンフリーの救世主!

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

445 1P 玄米スパゲッティスタイル
454g **970円**(¥1,048円)

446 2P
454g×2 1,940円⇒**1,880円**(¥2,030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

451 1P 国産の十割そば
200g **550円**(¥594円)

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

長野・山本かじの スポット
原材料:そば粉(北海道) 2年

452 2P
200g×2 1,100円⇒**1,070円**(¥1,156円)

グルテンフリーの救世主!

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

445 1P 玄米スパゲッティスタイル
454g **970円**(¥1,048円)

446 2P
454g×2 1,940円⇒**1,880円**(¥2,030円)

グルテンフリーの救世主!

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

445 1P 玄米スパゲッティスタイル
454g **970円**(¥1,048円)

446 2P
454g×2 1,940円⇒**1,880円**(¥2,030円)

グルテンフリーの救世主!

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

445 1P 玄米スパゲッティスタイル
454g **970円**(¥1,048円)

446 2P
454g×2 1,940円⇒**1,880円**(¥2,030円)

グルテンフリーの救世主!

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

445 1P 玄米スパゲッティスタイル
454g **970円**(¥1,048円)

446 2P
454g×2 1,940円⇒**1,880円**(¥2,030円)

グルテンフリーの救世主!

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

445 1P 玄米スパゲッティスタイル
454g **970円**(¥1,048円)

446 2P
454g×2 1,940円⇒**1,880円**(¥2,030円)

グルテンフリーの救世主!

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

445 1P 玄米スパゲッティスタイル
454g **970円**(¥1,048円)

446 2P
454g×2 1,940円⇒**1,880円**(¥2,030円)

グルテンフリーの救世主!

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

445 1P 玄米スパゲッティスタイル
454g **970円**(¥1,048円)

446 2P
454g×2 1,940円⇒**1,880円**(¥2,030円)

グルテンフリーの救世主!

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

445 1P 玄米スパゲッティスタイル
454g **970円**(¥1,048円)

446 2P
454g×2 1,940円⇒**1,880円**(¥2,030円)

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

岐阜・桜井食品 スポット
 原材料:油揚げめん(小麦粉、植物油(パーム油、小麦たん白)、食塩)、食塩、粉末しょうゆ、砂糖、酵母エキス、粉末みそ、ごま、野菜エキス、発酵調味料、椎茸パウダー、香辛料、ピーナツパウダー、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 **7/17** **要** **要**
454 純正ラーメン(5食)
 98g×5 **880円**(¥950円)

植物性原料のみを使用した、桜井食品こだわりのラーメンです。純正ラーメン発売から50周年企画「限定スープを決める投票」にて、多くの方から選んでいただきました「豆乳塩だし」味です。

岐阜・桜井食品 スポット
 原材料:油揚げめん(小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩)、食塩、砂糖、酵母エキス、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 **7/17** **要** **要**
455 純正ラーメン 豆乳塩だし味
 104g **205円**(¥221円)

植物性素材でつくったこだわりの冷し中華。つるつるとした食感、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(愛知県)、馬鈴薯でん粉、食塩(シマース)】、スープ【醤油、麦芽水飴、メープルシュガー、米粉、食塩(シマース)、胡麻油、昆布粉末、酵母エキス、ふりかけ【紅生姜(生葉(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))】
 ◎6ヶ月 **7/17** **要** **要**
461 しょうゆ/ベジ冷し中華
 121g(うち麺80g) **300円**(¥324円)

植物性素材でつくったこだわりの冷し中華。つるつるとした食感、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(シマース)】、スープ【醤油、胡麻(練り胡麻・すり胡麻)、米粉、麦芽水飴、味噌、胡麻油、玉ねぎ(にんにく・生葉(国産)、香辛料、酵母エキス)】
 ◎6ヶ月 **7/17** **要** **要**
462 ごま/ベジ冷し中華
 130g(うち麺80g) **346円**(¥374円)

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

岐阜・桜井食品
 原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】ソース【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】
 ◎6ヶ月 **7/17** **要** **要**
463 1P **215円**(¥232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。

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
470 純米富士酢
 500ml **1,050円**(¥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
471 300ml 650円(¥702円)
472 1L 1,083円(¥1,170円)

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

愛知・アルファフードスタッフ 毎週
 原材料:さとうきび(鹿児島) ◎無期限
466 NN きびさとう
 500g **495円**(¥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。

大阪・ムソー 毎週
 原材料:てんさい(北海道)、糖蜜(北海道) ◎無期限
467 てんさい含蜜糖
 500g **509円**(¥550円)

メキシコまたはオーストラリアの天日塩を沖繩の海水で溶かし、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
468 シママース
 1kg **495円**(¥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
469 海の精あらしお
 240g **643円**(¥694円)

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

福岡・平田産業 毎週
 原材料:ごま(ブルキナファソ、ナイジェリア、タンザニア、他) ◎1年6ヶ月
476 純正ごま油・淡口
477 純正ごま油・濃口
 各165g **696円**(¥752円)

スペインの広大なオリーブ農園で栽培されたオリーブの実を使用。化学溶剤を使わず30℃以下で低温圧搾したEXVオリーブオイルです。

JAS 大阪・むそう スポット
 原材料:オーガニック食用オリーブ油 ◎540日
オーガニックエクストラバージンオイル
478 180g 1,320円(¥1,426円)
479 460g 2,800円(¥3,024円)

無農薬契約栽培の五百万石を原料にした自然酒、「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**(¥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(国産米)、放射能検査済(未検出) ◎無期限
 ※この商品は(株)ドリムグループの直販です。
483 こんにちは料理酒
 720ml **1,773円**(¥1,950円)

本醸造醤油にかつお、しいたけの旨みを加えたゆずの香り高いぼん酢です。たっぷりのピリ辛もみじおろしを加え、後味をきりりとさわやかに仕上げました。

岡山・倉敷銘泉 B 週
 原材料:本醸造醤油(大豆、小麦)、砂糖、ゆず果汁、かつお、しいたけ、醸造酢、酒みりん、唐辛子、ごま ◎1年 **7/17** **要** **要**
498 ゆずぼん酢・ピリ辛
 360ml **620円**(¥670円)

貴重な国産(主に北海道産)の菜種を使用して、フ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
475 一番しぼり 国産なたねサラダ油
 450g **1,157円**(¥1,250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 毎週
 原材料:米、米麹、食塩 ◎1年
味の母
480 720ml 1,046円(¥1,130円)
481 1.8L 2,160円(¥2,333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 **7/17** **要** **要**
485 NN うまみ鰹つゆ
 500ml **698円**(¥754円)

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

愛知・あいのう流通センター 毎週
 原材料:菜種油(オーストラリア産)、卵黄、りんご酢、食塩、砂糖、香辛料 ◎180日 **7/17** **要** **要**
486 aino MAMAマヨネーズ
 300g **672円**(¥726円)

平飼いで飼育された健康な鶏から産まれた有精卵を使用し、原材料を徹底して「自然」を追求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 **7/17** **要** **要**
487 平飼い鶏の有精卵マヨネーズ
 290g **715円**(¥772円)

本醸造醤油にかつお、しいたけの旨みを加えたゆずの香り高いぼん酢です。たっぷりのピリ辛もみじおろしを加え、後味をきりりとさわやかに仕上げました。

岡山・倉敷銘泉 B 週
 原材料:味噌【大豆(遺伝子組み換えでない)、小麦、米】ゆず果汁、砂糖、風味原料(かつお、ごんぶ)、醸造酢、酒みりん、塩、にんにく、すりごま、酵母エキス ◎1年 **7/17** **要** **要**
499 塩ぼんず
 360ml **720円**(¥778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 **7/17** **要** **要**
484 オーサワの白だし
 360ml **1,000円**(¥1,080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**(¥491円)

有機野菜、果実が原材料の約半分を占めるほど贅沢に使い、有機純りんご酢を使用し、さらさらとした、まろやかなソースです。

徳島・光食品 毎週
 原材料:有機野菜・果実(有機りんご、有機たまねぎ、有機トマト、有機みかん)、有機醸造酢(有機米酢、有機りんご酢)、糖類(有機糖みつ、有機砂糖)、食塩、有機醤油、香辛料、ごんぶ ◎2年 **7/17** **要** **要**
490 有機ウスターソース
 250ml **460円**(¥497円)

瀬戸内海産の新鮮な牡蠣をベースに、国内産粗糖、国内産本醸造醤油、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 **7/17** **要** **要**
491 オイスターソース
 115g **480円**(¥518円)

全国の98%が生産される徳島産の香味柑橘を使用。その香りと酸味は爽やかに醤油との相性は抜群！和食に良くあうぼんずです。

岡山・倉敷銘泉 B 週
 原材料:本醸造醤油、すだち果汁、砂糖、醸造酢、風味原料、酒みりん、酵母エキス ◎1年 **7/17** **要** **要**
501 すだちぼんず
 300ml **920円**(¥994円)

レモンの酸味の爽やかなあつさり味のぼん酢です。素材の味を引き立てますので、上質の牛肉新鮮な魚介類、野菜に押すめます。

岡山・倉敷銘泉 B 週
 原材料:レモン果汁、砂糖、醸造酢、塩、風味原料(かつお、しいたけ)、酒みりん、酵母エキス ◎1年
502 レモン塩ぼんず
 300ml **920円**(¥994円)

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

埼玉・隔週BD
オーサワジャパン
 原材料:なたね油、豆乳、りんご酢(国内産)、有機白味噌、食塩(海の精)、メープルシュガー(カナダ産)、マスタード(カナダ産他)、白こしょう(インドネシア産) ◎常温で6ヶ月 **7/17** **要** **要**
488 大/オーサワの豆乳マヨ
 300g **870円**(¥940円)

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

徳島・光食品 毎週
 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**(¥491円)

瀬戸内海産の新鮮な牡蠣をベースに、国内産粗糖、国内産本醸造醤油、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 **7/17** **要** **要**
491 オイスターソース
 115g **480円**(¥518円)

全国の98%が生産される徳島産の香味柑橘を使用。その香りと酸味は爽やかに醤油との相性は抜群！和食に良くあうぼんずです。

岡山・倉敷銘泉 B 週
 原材料:本醸造醤油、すだち果汁、砂糖、醸造酢、風味原料、酒みりん、酵母エキス ◎1年 **7/17** **要** **要**
501 すだちぼんず
 300ml **920円**(¥994円)

レモンの酸味の爽やかなあつさり味のぼん酢です。素材の味を引き立てますので、上質の牛肉新鮮な魚介類、野菜に押すめます。

岡山・倉敷銘泉 B 週
 原材料:レモン果汁、砂糖、醸造酢、塩、風味原料(かつお、しいたけ)、酒みりん、酵母エキス ◎1年
502 レモン塩ぼんず
 300ml **920円**(¥994円)

レモンの酸味の爽やかなあつさり味のぼん酢です。素材の味を引き立てますので、上質の牛肉新鮮な魚介類、野菜に押すめます。

岡山・倉敷銘泉 B 週
 原材料:レモン果汁、砂糖、醸造酢、塩、風味原料(かつお、しいたけ)、酒みりん、酵母エキス ◎1年
502 レモン塩ぼんず
 300ml **920円**(¥994円)

ひとつずつ丁寧に選別された新鮮なたまねぎを33%も使用、生の玉ねぎの風味と醤油の旨味がマッチした、甘くさっぱり味のドレッシングです。油は約16%。

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 **7/17** 関 関

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を加え、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 **7/17** 関 関

503 おにおんドレッシング

280ml **646円**(税698円)

504 にんじんドレッシング

280ml **610円**(税659円)

厳選されたごまを適度に煎りあげたものを、すりつぶし、ごまの風味を大切に生かして作りました。

岡山・倉敷銘泉 [B 週]

原材料: なたね油、胡麻、本醸造醤油、醸造酢、砂糖、酒みりん、卵黄、かつお

5ヶ月 **7/17** 関 関

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

岡山・倉敷銘泉 [B 週]

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 **7/17** 関 関

505 すりごまドレッシング

280ml **646円**(税698円)

506 フレンチドレッシング

280ml **610円**(税659円)

高知産特撰無農薬、実生のゆずの果汁を使用。本醸造醤油にかつおだしをきかせた、あっさりとして、とても風味の良い、ノンオイル和風ドレッシングです。

岡山・倉敷銘泉 [B 週]

原材料: 本醸造醤油、ゆず果汁、醸造酢、砂糖、塩、酒みりん、かつお節エキス、酵母エキス、香辛料

1年 **7/17** 関 関

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、ごま、酵母エキス

8ヶ月 **7/17** 関 関

507 ゆずドレッシング

300g **592円**(税639円)

508 とうがらしドレッシング

300g **610円**(税659円)

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

大阪・ムソー

毎週

原材料: 水あめ、からし、なたね油、食塩、植物繊維、香辛料抽出物

8ヶ月

ツンとした辛みのきいた西洋わさびに、すがすがしい香りの本わさびをブレンドしました。

大阪・ムソー スポット

原材料: 水あめ、西洋わさび、本わさび、食塩、なたね油、植物繊維、りんご酢/香辛料抽出物

8ヶ月

515 旨味本来からしチューブ

40g **388円**(税419円)

516 旨味本来/生おろしわさびチューブ

40g **388円**(税419円)

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

福岡・藤井養蜂場 [関週BD]

原材料: はちみつ(カナダ)

2年

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 [関週BD]

原材料: 砂糖楓の樹液(カナダ)

1440日

30014 カナダ産オーガニック蜂蜜

180g **894円**(税966円)

30021 ナチュラルメープルシロップ/アンバー

250g **1,545円**(税1,669円)

鶏もも肉の濃厚なコクに瀬戸内レモンのほどよい酸味が食欲をそそるカレーです。

宮城・秋川牧園

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 **7/17** 関 関

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

カナダ・プレステージ [関週BD]

原材料: 有機メープルシロップ(カナダ)

720日

30076 1P

180g **589円**(税636円)

30038 有機メープルシロップ/アンバー

132g **891円**(税962円)

鶏もも肉の濃厚なコクに瀬戸内レモンのほどよい酸味が食欲をそそるカレーです。

宮城・秋川牧園

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 **7/17** 関 関

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レーク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、メープルシュガー、有機カレー粉、粉末野菜(オニオン、トマト、スイートコーンパウダー、ガーリック、ジンジャー)、食塩、べにばな油、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 **7/17** 関 関

30076 1P

180g **589円**(税636円)

30045 畑まるごといただきます 甘口/カレールウ

100g **720円**(税778円)

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

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

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、麦みそ、いわし煮干し粉末、ごま、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 **7/17** 関 関

30137 1P

160g **552円**(税596円)

30151 冷や汁の素

100g **320円**(税346円)

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

徳島・光食品 毎週

原材料: 野菜(有機玉ねぎ、有機人参、有機トマト、有機にんにく)、有機牛肉、有機トマトペースト、有機マトケチャップ、有機ウスターソース、馬鈴薯澱粉、食塩、有機砂糖、有機オリブオイル、香辛料

2年 **7/17** 関 関

かけるだけで本格デミグラスソース!

岡山・倉敷銘泉 [B 週]

原材料: 牛すじ肉、野菜(たまねぎ、にんにく、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 **7/17** 関 関

492 お好みソース関西風

300ml **377円**(税407円)

493 有機ミートソース

140g **325円**(税351円)

このまま使える美味しい万能合わせ酢。ツンとせず香りやわらかな仕上がります。

八方美人酢 **495** 300ml **760円**(税821円)

たっぷり徳用900ml **1,529円**(税1,651円)

福岡・庄分酢 毎週 2年

原材料: 鶴薬酢、ピーチクワコ、糖(北海道)、純りんご酢、再生天日塩、昆布だし、有機玄米くる酢、かつおだし

辛口は焼きそばや焼うどん等の辛味付けにもご利用いただけます。

岡山・倉敷銘泉 [B 週]

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

1年 **7/17** 関 関

香りと風味の良い金ごまをたっぷり使用したごまめんとつゆです。煮干ししたを効かせた出汁と無添加味噌を合わせたつゆにごまをたっぷり加えてさらに薬味として生姜ですっきりと仕上げました。

岡山・倉敷銘泉 [B 週]

原材料: 本醸造醤油、砂糖、すりごま、風味原料(かつお、煮干しエキス、ねりごま、味噌、塩、酒みりん、酵母エキス、生姜(高知産)、醸造酢)

1年 **7/17** 関 関

511 甘口 **512 辛口**

各360ml **1,077円**(税1,163円)

509 きんごましゃぶしゃぶのたれ

360ml **670円**(税724円)

焼肉のたれ

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、ごま、酵母エキス

8ヶ月 **7/17** 関 関

大人のみんつゆ/ごまみそ

岡山・倉敷銘泉 [B 週]

原材料: 本醸造醤油、砂糖、すりごま、風味原料(かつお、煮干しエキス、ねりごま、味噌、塩、酒みりん、酵母エキス、生姜(高知産)、醸造酢)

1年 **7/17** 関 関

513 大人のみんつゆ/ごまみそ

360ml **720円**(税778円)

514 大人のみんつゆ/ピリ辛

360ml **620円**(税670円)

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

埼玉・オーサワジャパン

スポット

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 **7/17** 関 関

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、香り高く仕上げています。蒲焼き、焼き魚、汁物、焼肉、チース料理、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

517 生おろし生姜チューブ

40g **417円**(税450円)

518 向井の香辛料/山椒

5g **633円**(税684円)

完全熟したコショウの果皮を取り除き粉末にしたもので刺激が少なく、独特の香味や風味をお楽しみいただけます。とくに魚介類や卵料理の仕上げ用に最適です。

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

小豆島産のり、小豆島産醤油を使用したもので、小豆島の工場できれいに仕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 **7/17** 関 関

519 向井の香辛料/白コショウ

20g **333円**(税360円)

30007 島っこ! 生のり佃煮

90g **420円**(税454円)

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

カナダ・プレステージ [関週BD]

原材料: 有機メープルシロップ(カナダ)

720日

直火二度焼き、スパイス香る本格派です。使いやすいフレーク状。

東京・食品企画 スポット

原材料: 小麦粉(国産)、牛脂、カレー粉、ビートグラニュー、糖、食塩、トマトピューレ、ココア、リンゴ、ブルーベリー、味醂、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

1年 **7/17** 関 関

30038 有機メープルシロップ/アンバー

132g **891円**(税962円)

30052 大人ふたりのカレールウ

120g **527円**(税569円)

鶏もも肉の濃厚なコクに瀬戸内レモンのほどよい酸味が食欲をそそるカレーです。

宮城・秋川牧園

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 **7/17** 関 関

鶏挽肉の旨味とヨーグルトのコクをいかしたシンプルで食べやすいカレーです。

宮城・秋川牧園

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

18ヶ月 **7/17** 関 関

30076 1P

180g **589円**(税636円)

30113 1P

180g **589円**(税636円)

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

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

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、ピーマンや肉と一緒に炒めるだけで手軽に美味しい青椒肉絲ができあがります。

原材料: 有機醤油、有機砂糖、有機にんにく、有機コンスタート、有機コンスタート、有機味噌調味料、食塩、有機ぶどう果汁、有機しょうが、オイスターエキス

1年半 **7/17** 関 関

30137 1P

160g **552円**(税596円)

30168 有機麻婆の素

100g(2~3人前) **273円**(税295円)

30151 冷や汁の素

100g **320円**(税346円)

30175 有機青椒肉絲の素

100g(2~3人前) **273円**(税295円)

納豆類

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



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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市

原材料:大豆(北海道産/スズメ/特別栽培)...

215 国産大豆カップスリー納豆 30g×3 268円(税289円)

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



登喜和食品 東京都府中市 毎週 原材料:丸大豆(茨城県産/菌0虫0)...

209 燻炭火造り納豆みちのくカップ 30g×3 358円(税387円)

黒豆ならではの甘み・旨みがつまっています。



こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 原材料:黒大豆(北海道産/いわい黒)...

216 国産黒豆カップ納豆 30g×2 249円(税269円)

登喜和食品 東京都府中市 毎週 原材料:大豆(北海道十勝産)...

210 北海道産直納豆/小粒(タレなし) 北海道十勝産スズメ大豆を使用...

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

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

217 大粒味わい納豆 45g×2 209円(税226円)

白で挽き割った無農薬大豆を納豆にしました。小さなお子様や高齢の方にも食べやすく...

213 ひきわり納豆カップ2 30g×2 279円(税301円)

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

218 国産大豆ひきわり納豆 45g×2 218円(税235円)

一本一本手剥きした大根をゆっくりと低温で漬込み、絞りを、蒸した契約栽培の米を合わせ、再度熟成...

219 丸大豆テンペ 100g 422円(税456円)

静岡県産大豆(ワクユタカ)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。

214 経木で包んだ塩味納豆/静岡県産大豆 45g 198円(税214円)

皮付の黒大豆を丸ごと無塩発酵させた発酵食品です。そのままでも、料理の素材としてもおいしくいただけます。

220 黒大豆テンペ 100g 562円(税607円)

漬物、お惣菜など「あると助かる」もの

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

222 ピリ辛らっきょう 80g 430円(税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。



こだわりの味協同組合 静岡県 原材料:らっきょう(宮崎県産)...

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!



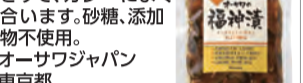
223 きゅうり南蛮 120g 432円(税467円)

無添加・無着色の福神漬です。甘味あつぱりで、カレーによく合います。砂糖、添加物不使用。



224 べったら漬 2本入 746円(税806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。



225 オーサワの福神漬 120g 429円(税463円)

226 北海道産真昆布の塩昆布 30g 780円(税842円)

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

227 有機ごま塩 50g 300円(税324円)

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



228 梅しそひじきふりかけ 35g 476円(税514円)

荒磯の香り豊かな岩のりをじっくり熟成させた丸大豆醤油で炊き込みました。



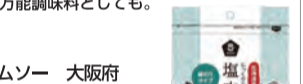
229 岩のり入り のり佃煮 150g 719円(税777円)

国内産の生姜を千切りにし、おかかと一緒に低温で漬込み、絞りを、蒸した契約栽培の米を合わせ、再度熟成...



230 生姜でごはん 70g 633円(税684円)

北海道産昆布を天然醸造醤油、鹿児島産の粗糖、沖縄の塩シママスで炊き上げました。



231 塩吹昆布 35g 460円(税497円)

232 元祖の本造りなめ茸 200g 497円(税537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。



233 金時豆(煮豆) 150g 407円(税440円)

国産原料を使用して、原料の風味を生かすために、薄味で炊きました。



234 ひじき豆 150g 451円(税487円)

北海道産高産のミネラルが多く含まれている根本の部分のみを佃煮にしました。



235 日高産根昆布佃煮 80g 591円(税638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!



236 国産大豆納豆の佃煮 70g 360円(税389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。



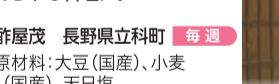
237 国産大豆水煮(さわやか) 200g 295円(税319円)

味噌・醤油・こだわり調味料

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



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



239 小 720ml 697円(税753円)

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



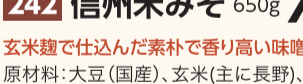
240 大 1.8L 1,408円(税1,521円)

野菜を刻んでビニール袋に入れ、浅漬の素を入れておみ込みめば簡単に美味しい浅漬けが出来上がり。



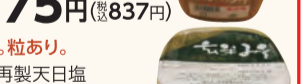
241 麴屋甚平/浅漬の素 500ml 600円(税648円)

杉樽で熟成。ほんのり甘い麹風味。粒なし。味噌和えにもどうぞ。



242 信州米みそ 650g 775円(税837円)

243 玄米みそ 650g 863円(税932円)



244 合わせみそ 650g 775円(税837円)

245 三河産大豆の八丁味噌 300g 623円(税673円)



全国で唯一、長崎のみで栽培している裸麦「御島はだか」と筑後・佐賀平野から収穫した「大豆」[むらゆたか]国産大豆・九州産塩で醸した麦みそ。



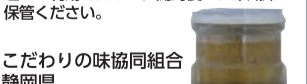
246 麦みそ・輝麦 500g 822円(税888円)

富山県産、大分県産唐辛子・北海道産粗糖・国産塩を原料としています。



247 南国糖 1kg 637円(税688円)

248 地粉 薄力粉 500g 417円(税450円)



249 地粉 全粒粉 500g 417円(税450円)



249 地粉 全粒粉 500g 417円(税450円)



10101 オーサワの国産米粉 500g 1,714円(税1,851円)



土佐佐賀産直出荷組合

高知県黒潮町

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



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
【凍】 スポット

原材料: ぶり (高知) 90日 未調理

524 土佐の天然ぶり切身
120g **670円**(税724円)

土佐沖で捕れたゴマサバを三枚おろしにしました。煮付けや電田揚げにどうぞ。



高知・土佐佐賀産直出荷組合
【凍】 スポット

原材料: さば(高知) 90日

525 土佐の生さばフィレ
約200g **682円**(税737円)

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合
【凍】 スポット

原材料: 鰹(太平洋・土佐沖) 90日

521 土佐沖一本釣り・薫焼き鰹たたき
たれなし 130g **981円**(税1,059円)

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合
【凍】 スポット

原材料: ブリ(高知) 90日

522 土佐薫焼き天然ぶりタタキ
120g **914円**(税987円)

三陸沖産の鰹を甘辛く味付けしました。濃い目の味付けでお弁当におすすめです。



高知・土佐佐賀産直出荷組合
【凍】 スポット

原材料: かつお(太平洋)、醤油、みりん、砂糖、ゆず 90日

526 かつおの角煮
110g **600円**(税648円)

お弁当にぴったりのサイズで冷めても美味しいです。



高知・土佐佐賀産直出荷組合
【凍】 スポット

原材料: サバ 馬鈴薯澱粉・醤油・みりん・酒 90日

527 さば電田揚げ
120g **602円**(税650円)

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合
【凍】 スポット

原材料: カツオ(高知)・醤油・みりん・砂糖 90日

528 土佐のかつお丼
80g **607円**(税656円)

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合
【凍】 スポット

原材料: サバ(高知)・パン粉・小麦粉・食塩・コショウ 90日

529 フライパンでサバフライ
120g **620円**(税670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
【凍】 スポット

原材料: アジ(高知)・パン粉・小麦粉・食塩 90日

530 土佐のアジフライ
100g **602円**(税650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
【凍】 スポット

原材料: アジ(高知)・パン粉・小麦粉・ガーリックパウダー・食塩 90日

531 アジガーリックフライ
150g **718円**(税775円)

土佐沖で獲れた魚をその日のうちに下処理、凍結。下処理済みなので、解凍後の調理が簡単です。何が届くかはお楽しみ。(3~4種)



高知・土佐佐賀産直出荷組合
【凍】 スポット

原材料: ブリ(高知) 90日

523 土佐の前浜セット
約600g **1,387円**(税1,498円)

冷蔵庫で4~5時間解凍後、お好みの野菜と合わせてください。2~3人前の量になります。



高知・土佐佐賀産直出荷組合
【凍】 スポット

原材料: めひかり(高知)・馬鈴薯澱粉・米酢・酒・醤油・砂糖・みりん・菜種油 90日

532 めひかり南蛮漬け
130g **611円**(税660円)

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合
【凍】 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

533 さばの南蛮漬け
140g **600円**(税648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。

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合
【凍】 スポット

原材料: 銀鱈(アメリカ産)・つゆ・砂糖・醤油(小麦・大豆を含む)・みりん・酒・生姜(国内産)・片栗粉・米酢 90日

538 銀だらコク煮
50g **460円**(税497円)

脂ののったサバを海水に漬けてめめる「うしお造り」が大人気の「ヤママサ」の漬け魚。冷凍魚とは思えないふくらみ、実に美味しい仕上がります。



今週限り! 在庫限り!

ヤママサ 宮城県塩電市 毎週

原材料: サバ(ノルウエー産)・深層海塩(インドネシア産) 90日

535 ヤママサの甘塩サバ
60g×2 **583円**(税630円)

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



今週限り! 在庫限り!

ヤママサ 宮城県塩電市 毎週

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

536 三陸産さんま佃煮
70g **316円**(税341円)

宮城のブランドさば「金華さば」を使用。脂のりが抜群で柔らかく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。



今週限り! 在庫限り!

ヤママサ 宮城県塩電市 毎週

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

537 金華さば仙台みそ煮
60g **335円**(税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)



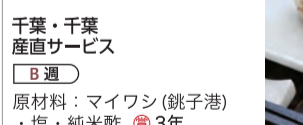
今週限り! 在庫限り!

ヤママサ 宮城県塩電市 スポット

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

539 黒豆と玄米の炊き込みご飯
80g **292円**(税315円)

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。



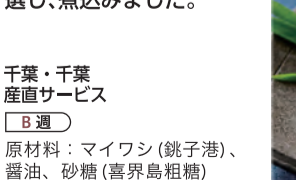
今週限り! 在庫限り!

千葉・千葉産直サービス

原材料: マイワシ(銚子港)・塩・純米酢 3年

540 とろイワシ水煮
150g **495円**(税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。



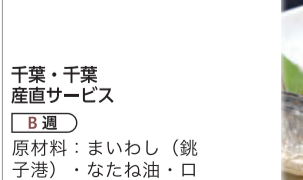
今週限り! 在庫限り!

千葉・千葉産直サービス

原材料: マイワシ(銚子港)・醤油・砂糖(喜界島粗糖) 3年

541 ミニとろイワシ味付
100g **405円**(税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、国産ローリエに漬けた素材の美味しさをこだわりました。



今週限り! 在庫限り!

千葉・千葉産直サービス

原材料: まいわし(銚子港)・なたね油・ローリエエキス・食塩 3年

542 オイルサーディン
100g **410円**(税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で常備しておくに便利! 兼由北海道 隔週BD

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。

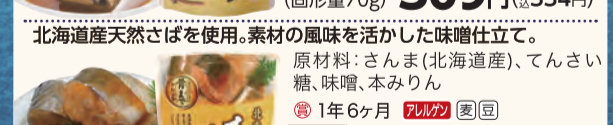


今週限り! 在庫限り!

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

543 北海道産いわしの味噌煮
95g (固形量70g) **265円**(税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。

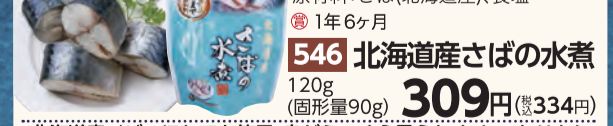


今週限り! 在庫限り!

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

544 北海道産さんまの味噌煮
95g (固形量70g) **309円**(税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。

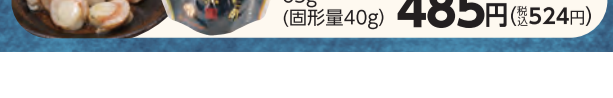


今週限り! 在庫限り!

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

545 北海道産さばの味噌煮
120g (固形量90g) **309円**(税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く。



今週限り! 在庫限り!

原材料: さば(北海道産)、食塩 1年6ヶ月

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

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

今週限り! 在庫限り!

原材料: ほたて(北海道産)、食塩 1年6ヶ月

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

パンタレ

福岡県糸島市

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



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

翌々週配達
福岡・パンタレ
隔週BD
原材料:わかめ、食塩
6ヶ月

552 生わかめ玄海育ち(塩蔵)
200g **575円**(税621円)

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

翌々週配達
福岡・パンタレ
隔週BD
原材料:もずく、自然塩
6ヶ月

553 天然もずく
200g **467円**(税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。

会員様に人気です!

翌々週配達
福岡・パンタレ
隔週BD
原材料:カタクチイワシの稚魚、食塩
4週間

549 無漂白ちりめん
70g **778円**(税840円)



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

翌々週配達
福岡・パンタレ
隔週BD
原材料:カタクチイワシ、食塩
3ヶ月

550 特選いりこ
100g **592円**(税639円)

翌々週配達
福岡・パンタレ
隔週BD
原材料:カタクチイワシ、食塩
3ヶ月

551 いりこ
100g **558円**(税603円)

天然塩と天然だしで味付けした化学調味料不使用の辛子明太子です。

*辛口は「甘口」より唐辛子を効かせてあります。

翌々週配達 福岡・パンタレ 隔週BD
原材料:すけとうだらの卵巣(アリューシャン海域・ロシア)清酒、本みりん、こんぶ、かつおぶし、自然塩、とうがらし、ゆず
2ヶ月

辛子明太子
556 甘口 557 辛口
各100g **1,205円**(税1,301円)



別所かまぼこ店

島根県出雲市 翌々週配達

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



魚肉の旨みを十分に引き出し、甘みたっぷりの玉ねぎを練りこみました。

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
隔週B週
原材料:魚肉すり身・地下水・カット玉葱・菜種油・馬鈴薯澱粉・魚醤・砂糖・塩・鰹だし・昆布だし・みりん 180日

562 出雲の玉ねぎ天
120g **470円**(税508円)

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

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
隔週B週
原材料:魚肉すり身・地下水・イカ・菜種油・馬鈴薯澱粉・魚醤・砂糖・塩、かつおだし、昆布だし、みりん 180日

563 おじいちゃんのだら
6枚 **447円**(税483円)

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

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
隔週B週
原材料:魚肉すり身、地下水、馬鈴薯澱粉、菜種油、みりん、塩、砂糖、あおさ粉、かつおだし、魚醤、昆布だし 180日

559 出雲のちくわ磯辺揚げ
120g **470円**(税508円)

新鮮野菜のたまねぎ、ごぼう、にんじんをたっぷり練り込んだ天ぷらです。

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
隔週B週
原材料:魚肉すり身・地下水・菜種油・馬鈴薯澱粉・カットごぼう・カット人参・カット玉葱・魚醤・砂糖・塩・鰹だし・昆布だし・みりん 180日

560 出雲の野菜天
120g **470円**(税508円)



翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
隔週B週
原材料:[ねり物]魚肉すり身、椎茸軸、馬鈴薯澱粉、菜種油、ごぼう、砂糖、玉ねぎ、人参、魚醤、食塩、みりん、かつおだし、昆布だし、液体濃縮だし、醤油、食塩、かつおだし、昆布だし、発酵調味料、砂糖 180日

561 出雲の煮物セット 和風だし付
5種8個+液体だし30g **745円**(税805円)

- 野菜天
- ささがきごぼうx2
- しいたけ丸x2
- あごペタン
- 白つみれx2
- 液体和風濃縮だし

魚肉に国内産の大葉を練り込み、しその香りはんぺんに仕上げました。香りを生かしてお吸い物でいただくか、フライパンで軽く焼き色をつけて大根おろしとポン酢をかけて美味しくいただけます。

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
隔週B週
原材料:魚肉すり身・地下水・馬鈴薯澱粉・大葉・塩・みりん・魚醤・かつおだし・昆布だし・砂糖 180日

566 しそ入りはんぺん
3枚120g **447円**(税483円)

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

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
隔週B週
原材料:魚肉すり身・地下水・割ごぼう・菜種油・馬鈴薯澱粉・丸大豆醤油・砂糖・塩 180日

567 ごぼうスティック
100g **470円**(税508円)

魚の旨味を十分に引き出し、野焼きに近い肉厚に仕上げた出雲風ちくわです。歯応えが抜群で定番の人気アイテムです。

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
隔週B週
原材料:魚肉すり身・地下水・馬鈴薯澱粉・みりん・塩・砂糖・かつおだし・魚醤・昆布だし 180日

568 出雲のちくわ
2本/120g **470円**(税508円)

ゴボウの歯ごたえと風味がマッチ。ダシにもいい風味がでます。じっくり煮込んだゴボウは食べやすく人気です!

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
隔週B週
原材料:魚肉すり身・地下水・棒ごぼう・馬鈴薯澱粉・菜種油・魚醤・砂糖・塩・鰹だし・昆布だし・みりん 180日

569 出雲の棒ごぼう天
3本 **470円**(税508円)

口に入れた瞬間に玉ねぎの甘みがふわっと広がります。

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
隔週B週
原材料:魚肉すり身・地下水・カット玉葱・菜種油・カット玉葱・馬鈴薯澱粉・魚醤・砂糖・塩・鰹だし・昆布だし・みりん 180日

570 玉ねぎボール
120g **470円**(税508円)

新鮮な魚肉に昆布だし・鰹だしなどを加え素材本来のうま味を引き出しました。

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
隔週B週
原材料:魚肉すり身・地下水・馬鈴薯澱粉・塩・みりん・魚醤・鰹だし・昆布だし・砂糖 180日

571 地魚・白つみれ
6個・120g **470円**(税508円)

いちろうこ(南伊豆水産)

静岡県静岡市

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

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区
原材料:タラ全糖すり身・馬鈴薯でんぷん(北海道産)・塩・味の母・粗糖・かつおだし・水 10日

小竹輪
573 1P 毎週 **482円**(税521円)
574 2P 毎週 **912円**(税985円)



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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区
原材料:魚肉(いわし・たら)・馬鈴薯でんぷん(北海道産)・粗糖・塩・味の母・鰹だし 14日

578 いわしはんぺん
5枚(150g) **542円**(税585円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区
原材料:魚肉(すけとうだら)・タコ(ベトナム)・馬鈴薯でんぷん(北海道産)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油 10日

579 たこボール
8個 **428円**(税462円)

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

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

580 うずら卵天
4個 **502円**(税542円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区
原材料:すけとうだらすり身(アラスカ・北海道)・味の母・かつおだし・馬鈴薯でんぷん(北海道産)・粗糖・塩・菜種油 10日

575 小判揚
5枚(150g) **446円**(税482円)

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

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

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

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区
原材料:魚肉(スケトウダラ)・馬鈴薯でんぷん(北海道産)・粗糖・味の母・塩・鰹だし・発酵調味料・鰹だし・菜種油 10日

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

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区
原材料:すけとうだらすり身・葉ねぎ(静岡県産)・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・発酵調味料・鰹だし・菜種油 10日

582 ねぎちぎり揚
100g **466円**(税503円)

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

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

583 青のり小判
3枚 **367円**(税396円)

まぐろとたらを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 スポット 原材料:まぐろすり身・すけそうたらすり身・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 584 まぐろもちこし 100g 477円(税515円)

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



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 スポット 原材料:すけそうたらすり身(主に北海道)、ぐち、馬鈴薯澱粉(北海道)、粗糖、桜えび、塩(天日粉碎塩)、味の母、かつおだし、菜種油 14日 715円(税772円)

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



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 スポット 原材料:ぐち、すけそうたらすり身、馬鈴薯澱粉(北海道)、粗糖、卵白、味の母、塩(天日粉碎塩)、鰹だし 14日 432円(税467円)

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



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 スポット 原材料:すけそうたらすり身、ごぼう、馬鈴薯澱粉、砂糖、食塩、発酵調味料、かつおだし、菜種油 14日 474円(税512円)

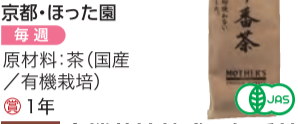
くせがなく食べやすいので、お子様でも美味しく召し上がっていただけます。お吸い物や、冷めても美味しいので生妻・ネギをちらして、夕飯のおかずの一品としても重宝します。



いちろうこ 静岡県静岡市清水区 スポット 原材料:いわし・すけそうたらすり身・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・発酵調味料・ねぎ・かつおだし 10日 390円(税421円)

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

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



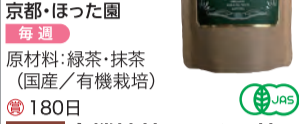
京都・ほった園 毎週 原材料:茶(国産/有機栽培) 1年 590 有機栽培熟成三年番茶 150g 415円(税448円)

新茶時期の旬を見分け、摘んだ一番茶を遠赤外焙煎火入れで仕上げました。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 591 有機松印煎茶 100g 1,000円(税1,080円)

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



京都・ほった園 毎週 原材料:緑茶・抹茶(国産/有機栽培) 180日 592 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。



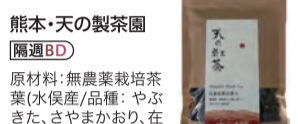
大阪・ムソー B週 原材料:有機緑茶(国産) 1年 593 有機無双番茶ティーバック 5g×40 1,150円(税1,242円)

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。漂白をしていないティーバック使用。煮出し・お湯出し・水出し両用。



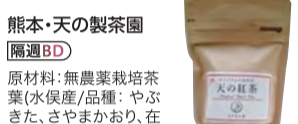
東京・オーサワジャパン 隔週BD 原材料:有機大麦(国産) 2年 594 オーサワの有機麦茶 7g×24包 562円(税607円)

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



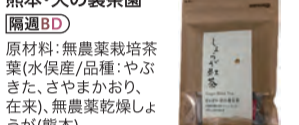
熊本・天の製茶園 隔週BD 原材料:無農薬栽培茶葉(水俣産/品種:やぶきた、さやまかおり、在来) 1年 595 天の紅茶 リーフ 40g 500円(税540円)

使いやすい天の紅茶のティーバックです。



熊本・天の製茶園 隔週BD 原材料:無農薬栽培茶葉(水俣産/品種:やぶきた、さやまかおり、在来) 1年 596 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」に身体を冷やからず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(水俣産/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 597 生姜紅茶TB 2.5g×10 650円(税702円)

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



愛知・マルサン 毎週 原材料:大豆(国産) 120日 607 国産大豆の無調整豆乳 1000ml 388円(税419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。朝晩と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%・マナンティン20%・グアテマラ20%) 600 有機スペシャルブレンド・豆 601 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(二度焙煎)とアフターブレンドで、おいしさも進化しています。

原材料:有機栽培コーヒー豆(ペルー60%・マナンティン20%・グアテマラ25%) 602 有機ロイヤルブレンド・豆 603 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。

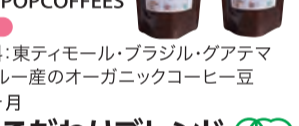
原材料:有機栽培コーヒー(ペルー(中煎り)70%・ペルー(深煎り)30%) 604 有機アメリカンブレンド・豆 605 有機アメリカンブレンド・粉 各200g 1,421円(税1,535円)

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



福岡・POPCOFFEES 毎週 原材料:東ティモール・ブラジル・グアテマラ・ペルー産のオーガニックコーヒー豆 6ヶ月 598 中挽 599 豆 各150g 1,211円(税1,308円) 1,120円(税1,210円)

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



大阪・ムソー スポット 原材料:有機コーヒー(国内製造) 9ヶ月 606 オーガニックアイスコーヒー/無糖 1000ml 560円(税605円)

どっしりとしたボディと旨み 「より深みのある珈琲を」との要望から誕生。苦みはありながらも渋みはなく、スイーツや食事にも合う味わいです。砂糖やミルクを入れな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(マナンティン40%・ペルー35%・グアテマラ25%) 602 有機ロイヤルブレンド・豆 603 有機ロイヤルブレンド・粉 各200g 1,609円(税1,738円)

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%) 604 有機アメリカンブレンド・豆 605 有機アメリカンブレンド・粉 各200g 1,421円(税1,535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。濃度のあるのでさらっとして飲みやすいです。

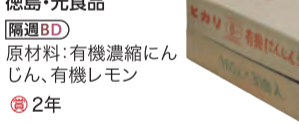
東京・オーサワジャパン 隔週BD 原材料:有機玄米(産地:玄米) 6ヶ月 615 オーサワの有機玄米甘酒(なめらか) 200g 429円(税463円)

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



青森・斉藤農園(津軽産直組合) 毎週 原材料:りんご(津軽産直組合) 1年 608 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。



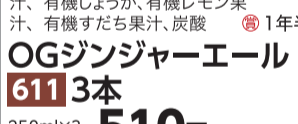
徳島・光食品 隔週BD 原材料:有機濃縮にんじん、有機レモン 2年 609 有機にんじんジュース 160g×2 370円(税400円)

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



岐阜・奥長良川名水 隔週BD 原材料:水(岐阜) 5年6ヶ月 610 ケース 30本入 160g×30 5,550円(税5,994円) 5,383円(税5,814円)

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



徳島・光食品 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 611 3本 250ml×3 510円(税551円) 612 ケース 30本入 250ml×30 5,114円(税5,523円) 4,960円(税5,357円)

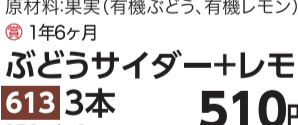
原材料:有機玄米(産地:玄米) 6ヶ月 615 オーサワの有機玄米甘酒(なめらか) 200g 429円(税463円)

北海道生まれのリュクス贅沢クリームチーズをふんだんに使用したバイクドチーズケーキです。上品で滑らかなくちどけが癖になります。



福岡・那珂川キッチン スポット 原材料:クリームチーズ、生クリーム、鶏卵、ビスケット、きび砂糖、無塩バター、小麦粉(薄力粉)、レモンジュース 180日 619 バイクドチーズケーキ 1/8カット×2 800円(税864円)

有機白ぶどうと有機赤ぶどうをブレンドし、砂糖不使用で有機果実の甘みだけで後味すっきり有機JAS認定ぶどうサイダーです。



徳島・光食品 隔週BD 原材料:果実(有機ぶどう、有機レモン)、炭酸 1年6ヶ月 613 3本 250ml×3 510円(税551円) 614 ケース 30本入 250ml×30 5,114円(税5,523円) 4,960円(税5,357円)

ほのかに小豆が香る ほの甘あずき



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 620 1袋 55g 250円(税270円) 621 3袋 55g×3 750円(税810円) 735円(税794円)

手軽に食べれるサクサク食感のおせんべいに仕上げました。うるち米・かぼちゃ・にんじんは100%国産を使用しています。



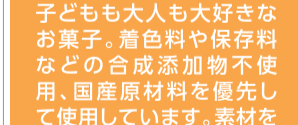
愛知・サンコー B週 原材料:うるち米(愛知・岐阜県)、甜菜糖(北海道)、かぼちゃペースト(国産)、にんじんペースト(国産)、食塩 6ヶ月 622 純国産北海道バタークッキー 8枚 331円(税357円)

子ど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。



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 6ヶ月 623 おこめせん・にんじん&かぼちゃ味 20g(1枚×12袋) 390円(税421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。



価格改定 東京・オーサワジャパン B週 原材料:有機玄米(国産)、食塩 6ヶ月 624 玄米ポンセン 8枚 475円(税513円)

価格改定 東京・オーサワジャパン B週 原材料:有機玄米(国産)、黒豆、食塩 6ヶ月 625 玄米ポンセン黒豆入り 8枚 485円(税524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。

627 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



ふるふるの寒天にふくら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。

626 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



兵庫・だいずデイズ スポット 120日 各110g 280円(税302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 オーサワジャパン

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



628 6ヶ月 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)

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。



629 赤ちゃんせんべい 25g (1枚×14袋) 310円(税335円)

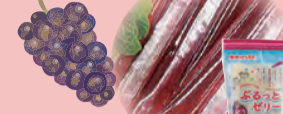
出てくるスティックタイプのゼリー 安心の国内産果汁使用

個包装になっているのでお出かけにも便利です。小さなお子様でも安心して召し上がっていただけます。

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

原材料:砂糖(てんさい糖)・濃縮みかん果汁・ゲル化剤(増粘多糖類)・酸味料

原材料:砂糖(てんさい糖)・濃縮もも果汁・ゲル化剤(増粘多糖類)・酸味料



641 ぶどう 愛知・太田油脂 スポット 180日



642 みかん 各16g×8 310円(税335円)



643 もも 各16g×8 310円(税335円)

国産有機玄米100%使用。有機玄米のみでシンプルに仕上げました。お茶碗1杯分の玄米ごはんの量は「玄米ごはん」14～15枚に相当します。保存に便利なチャック袋。



633 玄米ごはん/プレーン 80g 420円(税454円)

国産の小麦粉に、国産大豆から作った豆乳を加えて揚げたドーナツです。



634 豆乳どーナツ 72g 220円(税238円)

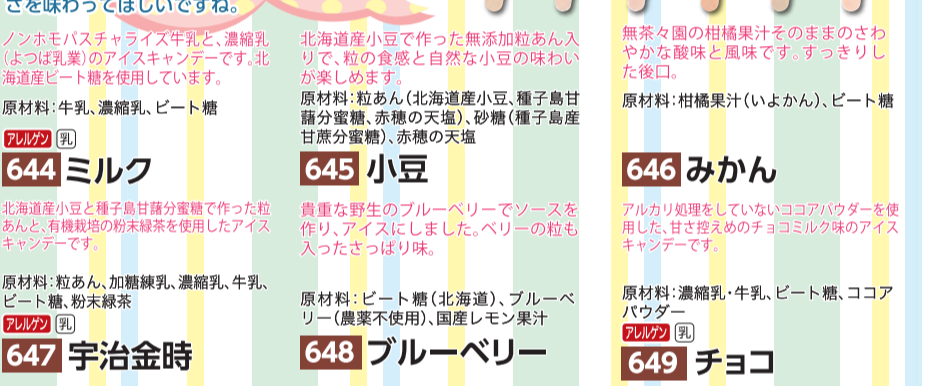
有機ブドウ果汁使用のゼリー。砂糖は不使用です。お子様のおやつにおすすめ!



639 有機ぶどう使用のゼリー 60g 149円(税161円)

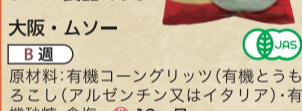
濃厚で純粋な美味しさ

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。



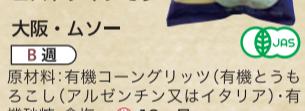
ネージュのアイスキャンディー 1箱 65ml×6 912円(税985円)

オーガニックコーングリッツを使用し、オーガニックシュガーと天塩で薄味に仕上げたプレーンタイプのシリアル食品です。



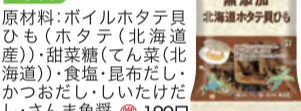
635 OGコーンフレーク/プレーン 150g 500円(税540円)

オーガニックとうもろこしを加工したシリアルをオーガニックシュガーでコーティングしたほんのり甘いフロストタイプです



636 フロスト/OGコーンフレーク 150g 526円(税568円)

北海道産のほたてを、添加物を一切使わずに、国産原料から作った天然だしで上品に味付けした、やわらか食感の貝ひもです。



640 純国産北海道ホタテ貝ひも 45g 563円(税608円)

鹿児島県で作られる郷土菓子「ふくれ」は、原材料に許が使用されたお菓子です。しっかりとふくらもちもち食感、甘すぎず添加物不使用のなつかしい蒸し菓子です。



637 ふくらふくれ/プレーン 1個 449円(税485円)

静岡県産の有機栽培茶パウダーと京都産抹茶(クロレラ入り)を使用。抹茶風味のしっかりとふくらもちもち食感の蒸し菓子です。

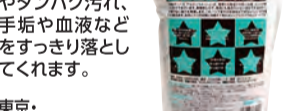


638 ふくらふくれ/抹茶 1個 486円(税525円)

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、分解されやすい、石鹼を中心とした洗浄成分です。

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



651 アルカリウォッシュ 1kg 771円(税848円)

健康に、お掃除に、暮らしに役立つクエン酸です。



652 クエン酸 300g 560円(税605円)

内モンゴル奥地のシリングル高原から採掘したトロナ鉱石を100%原料にしてつくった高品質の重曹です。



653 天然重曹 600g 610円(税659円)

しっかり巻いたロールで通常のトイレトーパーと同じ大きさなのに長さは約2枚(130m)。



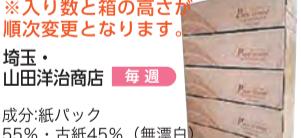
654 ワンタッチ芯なしシングル 130m×6 740円(税814円)

無漂白の牛乳パックを配合しています。ソフトな肌ざわり。※フェアリーエンボス加工からレギュラーエンボス加工へ順次変更となります。



655 ピュアブラウン・ダブル 37.5m×8 672円(税739円)

紙パック55%、古紙45%を再利用した無漂白、無香料、無染料のティッシュペーパーです。(180組(360枚)) ※入り数と箱の高さが順次変更となります。



656 ピュアティッシュペーパー 5箱 672円(税739円)

デリケートな悩みにコットン100%の温かみを

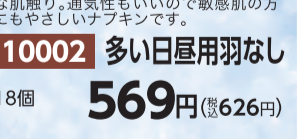
～布のやさしさと快適さをお手軽に～



659 昼用羽なし 24個 569円(税626円)



10001 昼用羽付き 16個 569円(税626円)



10002 多い日昼用羽なし 18個 569円(税626円)

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



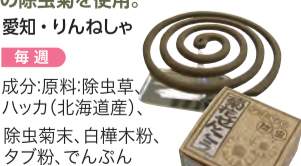
657 吸収名人キッチンペーパー 3箱 570円(税627円)

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



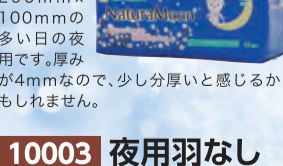
658 コスロン交換用フィルター 8個 419円(税461円)

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



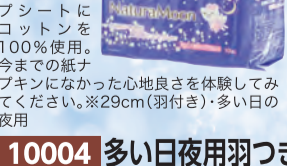
10006 菊花せんこう・標準 10巻×3 1,250円(税1,375円)

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



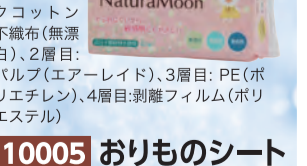
10003 夜用羽なし 12個 569円(税626円)

高分子吸収剤不使用、トップシートにコットンを100%使用。今までの紙ナプキンになかった心地良さを体験してみてください。※29cm(羽付き)・多い日の夜用



10004 多い日夜用羽付き 10個 569円(税626円)

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



10005 おりものシート 40個 707円(税778円)

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

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こうとする貿易のあり方のことです。

健康を気にする女性にうれしい栄養素がたくさん詰まっています。食塩不使用なので料理やお菓子にも幅広くご利用になれます。

10012 アーモンド (食塩不使用)
70g **689円**(¥744円)
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

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。

10014 くるみ(生)
65g **689円**(¥744円)
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

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。

10011 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:アーモンド(アメリカ)
180日

パンやお菓子作り、毎日の料理にも幅広くお使いいただけます。

10013 徳用くるみ(生)
200g **1,486円**(¥1,605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

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。

10008 チャイパック
3g×12 **495円**(¥535円)
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、クローブ、カルダモン(スリランカ)
365日

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。

10016 よくばりナッツ (食塩不使用)
80g **689円**(¥744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)、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(アメリカ)
180日

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。生のままでも美味しくいただけます。

10017 ピーカンナッツ (生)
65g **689円**(¥744円)
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

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。

10015 徳用ミックスナッツ
200g **1,442円**(¥1,557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)、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

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。

10018 マカダミアナッツ (食塩不使用)
65g **689円**(¥744円)
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

本格旨辛な使い切り カレーペースト



豚肉にあう濃厚なカレーです。深くローストしたココナッツの旨味と、後から来るペッパーの辛さがクセになります。

10009 カルボリカレーペースト
80g **340円**(¥367円)
東京・第3世界ショップ
スポット
原材料:【カレーペースト】ココナッツオイル・醸造酢・乾燥ココナッツ・タマリンド・しょうが・玉ねぎ・とうがらし・食塩・にんにく・コリアンダー・スクリューパイン・米・フェンネル・こしょう・カレーリーフ・シナモン・ターメリック・フェネグリーク・マスタード・ターメリック・レモングラス・カルダモン・クローブ【ターメリックパウダー】ターメリック
180日

10010 ジャーナカレーペースト
80g **350円**(¥378円)
東京・第3世界ショップ
スポット
原材料:醸造酢・トマトペースト・ココナッツオイル・とうがらし・米・食塩・粗糖・コリアンダー・乾燥ココナッツ・にんにく・タマリンド・カレーリーフ・たまねぎ・しょうが・クミン・こしょう・フェネグリーク・ターメリック
2026.5.13以降

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。

10019 カシューナッツ (食塩不使用)
70g **689円**(¥744円)
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

たんぱく質や食物繊維、鉄分、ビタミンB1が豊富でコレステロールゼロ豊かな自然の中で栽培されたピスタチオを、日本で油を使わずにローストしました。

10020 ピスタチオ(食塩不使用)
70g **689円**(¥744円)
東京・第3世界ショップ
スポット
原材料:ピスタチオ(アメリカ)
180日



「カレーの壺」生産者スリランカ。の Mario 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。

10021 カシューナッツ カレー味
60g **592円**(¥639円)
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

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わせた。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。

10022 カシューナッツカレー味スパイシーホット
50g **592円**(¥639円)
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

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。

10023 メープルアーモンド
40g **504円**(¥544円)
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

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。

10028 ヨーグルトと食べるドライフルーツ
100g **669円**(¥723円)
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

豊富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るやかにしました。砂糖と乳製品は使用していません。

10026 ココア
110g **880円**(¥950円)
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

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。

10027 オートミール
450g **948円**(¥1,024円)
東京・第3世界ショップ
スポット
原材料:オーツ麦
365日

熟した実だけを選んで収穫する、手摘み、天日乾燥のコーヒーです。農園内に焙煎室を設け、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。

10029 豆
150g **991円**(¥1,070円)
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

サンタ・フェリサコーヒー豆

10030 粉
150g **991円**(¥1,070円)
東京・第3世界ショップ
スポット

おつまみややつに

栄養価の高いナッツを、おやつやおつまみ感覚で手軽に楽しめるのがうれしい♪持ち歩きや保存に便利なチャック付き
「スナックナッツシリーズ」
東京・第3世界ショップ
スポット
180日

10024 アーモンドミックス ちりめんのり塩
30g **517円**(¥558円)
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

アーモンドを、ガーリックと唐辛子を効かせたペペロンチーノ風味に味付けし、香ばしく炒った桜えびとミックスしました。おつまみにオススメです。
原材料:アーモンド(アメリカ)・素干しさくらえび(さくらえび(静岡県産))・なたね油・食塩・ガーリックパウダー・とうがらし
10025 アーモンドミックス 桜えびペペロンチーノ
30g **517円**(¥558円)

水出しコーヒーが麦茶感覚でお楽しみいただけます！水出しできるバッグ入りコーヒーです。一晩、水にコーヒーバッグを入れておくだけで本格コーヒーの出来上がり。温めてホットでもおいしくいただけます。

10031 Artisan水出しアイスコーヒー
15g×5包 **679円**(¥733円)
東京・第3世界ショップ
スポット
原材料:コーヒー粉(グアテマラ)
1年

毎日飲んでも飽きのこないすっきりとした香ばしい味わいです。丁寧に卓越した烏龍茶作りの技術で、茶葉の香りと味を最大限に引き出すことで、何煎出しても豊かな味わいが持続します。

10032 林農園の烏龍茶 ティーバッグ(リットル用)
5g×12包 **669円**(¥723円)
東京・第3世界ショップ
スポット
原材料:茶(半発酵茶)
1年

素材がおいしいから、インスタントでもおいしい！第3世界ショップのStickラテ

10034 Stick黒糖ココア
各65g(13g×5包) **680円**(¥734円)
東京・第3世界ショップ
スポット
フェアトレードにより調達されたココア・黒糖のみを使用して作りました。牛乳やお湯を入れていただくだけで、お飲みいただけます。ふんわりココアの濃厚さが広がる一杯です。
原材料:黒糖・ココアパウダー
1年

ほうじ茶は「僕らが作ったお茶」の生産者の学生耕作隊から届いたものを使用。甘さ控えめのやさしい味で、ほっと一息できる一杯です。

10035 Stickほうじ茶ラテ
各65g(13g×5包) **680円**(¥734円)
原材料:脱脂粉乳・加工黒糖・ほうじ茶
1年

10033 アールグレイ紅茶
80g **800円**(¥864円)
東京・第3世界ショップ
スポット
原材料:紅茶・ベルガモット香料
1年