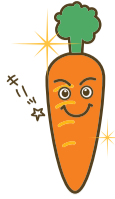


| お届けカレンダー | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 |
|-----------|------|----|----|----|----|
| 注文用紙提出日 | 5/25 | 26 | 27 | 28 | 29 |
| 商品のお届け日 | 6/1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 翌々週分のお届け日 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |

畑と台戸所をつなぐ



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

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

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



今年も
サクランボ不作で
企画中止
となりました。

地球の温暖化に伴い、果樹栽培は難しく
過去に経験したことがないほどの不作で
多くの農家は大打撃を受けています！

農家応援！

「ひめまるこ」は、

農研機構において「紅国見」と「ひめこなつ」を交配し、その中から選抜された希少な桃の品種です。

『mebuki farm』では、この「ひめまるこ」を4年前から大切に育ててきました。試行錯誤を重ね、ようやく昨年より出荷がスタート。おかげさまで多くの方にご好評をいただきました。そして今年も、食味に優れた「ひめまるこ」をお届けいたします。

極早生の美味しい桃

「ひめまるこ」

買って応援！ 食べて応援！

果実は円形で、極早生品種としては比較的大きく、見た目にも満足感があります。果皮は鮮やかな桃色に色づき、手に取るだけで初夏の訪れを感じさせてくれます。果肉はやわらかな乳白色。口に含むと、ジューシーでとろけるような食感とともに、豊かな香りと甘みが広がります。一般的な桃の糖度が11～14度とされる中、「ひめまるこ」は13～15度と高く、小ぶりながらもしっかりと甘さを楽しめるのが特徴です。

一足早く味わえる、初夏のごちそう。香り、甘さ、みずみずしさを兼ね備えた特別な桃を、ぜひご堪能ください。

買って応援、食べて応援！

今年も「ひめまるこ」をどうぞよろしく願いいたします！



山梨・mebuki farm
殺菌5回(うち有機許容2)、殺虫3回

10200 ひめまるこ 3個(330g～400g) 895円⇒(税967円) **832円**(税899円) **SALE!**

※生育状況によってはお届けが1週遅れになる場合がございます。あらかじめご了承ください。

山梨・mebuki farm
殺菌5回(うち有機許容2)、殺虫3回

10201 ひめまるこケース
ケース(8～10個)

2,685円⇒(税2,900円) **2,400円**(税2,592円) **NEW!**

10202 畑直:ひめまるこ
大箱(約30個)

8,950円⇒(税9,666円) **7,210円**(税7,787円) **お届け**

惣菜キット

グリーンリーフ群馬県利根郡

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

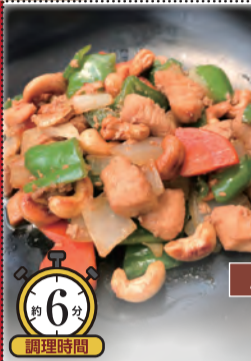
- 合成添加物・化学調味料は一切使いません。
- 野菜は、国産野菜を使用（一般栽培も含む）。
- 劣化防止のために、殺菌剤として低濃度の次亜塩素酸ナトリウムを通した後、仕上げに赤城山麓伏流水で丁寧に水洗いをしてから、袋詰めします。安心してそのままお使いください。
- 賞味期限はお届け日を含めて2〜3日となります。あらかじめご了承ください。お好みの野菜をプラスしてボリュームアップも



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

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

4 国産豚の回鍋肉セット
2人前(360g) **1,098円**(¥1,186円)



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

原材料:野菜セット【玉ねぎ・ピーマン・人参】調味料【鶏肉(国産)・しょうゆ・砂糖・清酒・発酵調味料・チキンソース・貝エキース・昆布だし・生姜ペースト・食塩】カシューナッツ

5 野菜と鶏肉のカシューナッツ炒め
2人前(340g) **1,147円**(¥1,239円)



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

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

7 白湯水餃子スープ(国産きくらげ入り)
2〜3人前(440g) **900円**(¥972円)



ご家庭では面倒な酢豚も袋から出して炒めるだけ!

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

原材料:野菜セット【玉ねぎ・水煮たけのこ・ピーマン・人参】調味料【豚もも肉・砂糖・黒酢・しょうゆ・馬鈴薯澱粉・なたね油・小麦粉・液卵・酒・ごま油・生姜ペースト・にんにくペースト・食塩】

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



国産の豚白もつを使用したもつ炒めです。やわらかくて、味のしみ込んだもつがごはんに、びったり冷蔵庫にあって野菜をプラスしてボリュームアップも。

原材料:野菜セット【キャベツ・にら・人参・きくらげ】豚白もつ【豚小腸(国産)】添付調味料【ガーリックソース】【菜種油・食塩・にんにくペースト・砂糖・酵母エキース・馬鈴薯でんぷん・チキンエキース・唐辛子】

6 にんにくもつ炒め
2人前(450g) **915円**(¥988円)



5種の野菜を使った炒め物です。野菜は全て国産。赤、黄色、緑の野菜で見た目も華やかです。

原材料:下処理済野菜【かぼちゃ・さつまいも・れんこん】野菜セット【チンゲン菜・赤パプリカ・添付調味料(ガーリックソース)】【なたね油・食塩・にんにくペースト・砂糖・酵母エキース・馬鈴薯でんぷん・チキンエキース・唐辛子】

8 彩とりどり野菜のガーリック炒め
2〜3人前(370g) **991円**(¥1,070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「農業」及び「栽培方法」

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

さ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



おいしさ一番人気! **タカミメロン**
細かい網目状のメロンです。果肉は緑色で香りが強く、糖度も高め。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上がりください。

香り高く **さわやかな甘さ**
人気のタカミメロ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上がりください。



10 タカミメロン
1玉(約650g) **1,098円**(¥1,186円)

11 タカミレッドメロン
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」ことボゴール種! 畑でじっくり熟したものをお届けします(傷みやすいのでご注意ください)。甘〜い香り、食物繊維たっぷり★



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)

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。



13 約1kg前後 720円(¥778円)
10150 約3kg前後 2,014円(¥2,175円)

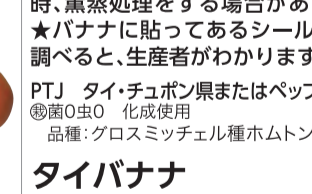
これはめずらしい! 木なり完熟させたはっさくは、濃厚な甘さとほのかな苦みのバランス◎



14 さつき八朔
約800g **868円**(¥937円)



15 セミノール
約800g **738円**(¥797円)



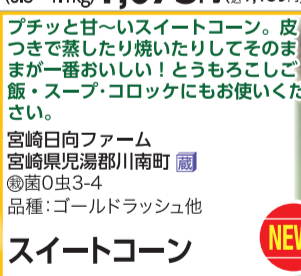
16 タイバナナ 500g 492円(¥531円)



17 1kg 922円(¥996円)



18 農薬不使用レモン 1袋(2〜3玉) 520円(¥562円)



19 2本 768円(¥829円)



20 4本 1,434円(¥1,549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!

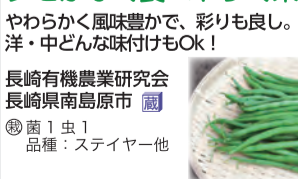


21 トマト(S-2L) 約500g 688円(¥743円)
22 約1kg 1,294円(¥1,398円)

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

23 1P 150g 298円(¥322円)
24 2P 150g×2 554円(¥598円)

彩りに、メインおかずに。 **クセがなく食べやすく栄養豊か!**
やわらかく風味豊かで、彩りもよし。和・洋・中どんな味付けもOK!



25 いんげん 100g 317円(¥342円)



26 いんげん徳用 250g 707円(¥764円)

定番のザ・葉もの野菜。定番のおひたしやゴマ和え、煮びたし、バターソテーに。天野グループ 愛知県安城市

27 ほうれん草 200g 276円(¥298円)

28 小松菜 200g 276円(¥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 奈良県五條市 ④菌1-3虫0-2 29 大和真菜 200g 291円(¥314円)

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

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



寺岡有機農場 広島県世羅町 ④菌0虫0 31 有機サラダ水菜 30g 300円(¥324円)

シーザーサラダの食材として知られます。きれいな緑色と柔らかくサクツとした食感で、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 32 有機サラダロメイン 30g 300円(¥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 33 有機ルッコラセルパチカ 30g 320円(¥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 34 有機ベビールッコラ 30g 298円(¥322円)

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



寺岡有機農場 広島県世羅町 ④菌0虫0 35 有機ベビーケール 30g 300円(¥324円)

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



寺岡有機農場 広島県世羅町 ④菌0虫0 36 有機サラダ春菊 30g 300円(¥324円)

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



寺岡有機農場 広島県世羅町 ④菌0虫0 37 有機レタスリーフミックス 30g 300円(¥324円)

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



寺岡有機農場 広島県世羅町 ④菌0虫0 38 有機ベビーリーフ 30g 300円(¥324円)

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



寺岡有機農場 広島県世羅町 ④菌0虫0 39 たっぴり有機ベビーリーフ 100g 750円(¥810円) 582円(¥629円)

寒くなるにつれ甘みを増します。状態がよければ葉っぱをお付けしますので、さっとゆでて塩もみし、菜飯にしておでんのお供に。



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 40 天野さんの大根 1本 333円(¥360円)

今の時期、保存は洗ってから冷蔵庫に入れ、早めにお使いください。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：ペータリッチ 天野さんのにんじん 41 500g 276円(¥298円) 42 1kg 536円(¥579円)

にんじんらしい味がすると評判の夏にんじん。この時期はいたみやすいので、保存は洗ってから冷蔵庫に入れ、早めにお使いください。



中村農園 福岡県久米市 ④菌0虫0 品種：楽陽 43 500g 398円(¥430円) 44 500g×2 773円(¥835円)

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



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 45 500g(S-2L混) 310円(¥335円)

美しい緑色、さわやかな香りが食欲をそそります。



620円(¥670円) 554円(¥598円) 46 1kg(S-2L混)

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。

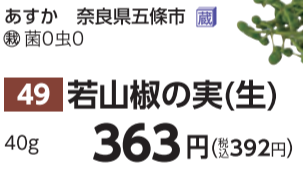


長崎有機農業研究会 長崎県南島原市 ④菌0-1虫0-1 品種：七宝、レグスター 47 500g(S-2L混) 298円(¥322円) 48 1kg(S-2L混) 596円(¥644円) 535円(¥578円)

生産者の城谷さん

季節の楽しみ 保存食づくりはいかが 24week まで予定

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 49 若山椒の実(生) 40g 363円(¥392円)

薬味に欠かせない土しょうが。洗ってそのまま冷凍保存できます。あすか 高知県四万十町



④菌0虫0 50 しょうが 80g 328円(¥354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。



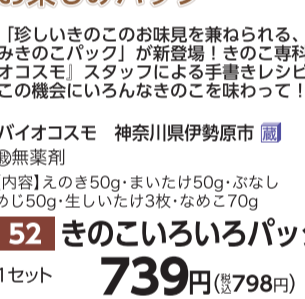
あすか 奈良県五條市 ④菌2虫3-4 51 大葉 10枚 174円(¥188円)

いろいろなきのこが味わえる♪ お楽しみパック



バイオコスモ 神奈川県伊勢原市 ④無薬剤 52 きのこいろいろパック5種 1セット 739円(¥798円)

和・中・イタリアンなどどんな料理にも大活躍！



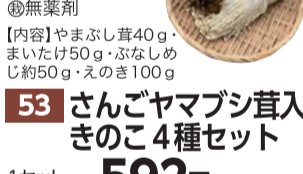
バイオコスモ 長野県上伊那郡 ④無薬剤 59 ぶなしめじ 100g 198円(¥214円)

株がバラバラになっていて、料理に使いやすいお得用。



60 ぶなしめじバラ徳用 300g 420円(¥454円)

かなり珍しい「さんごヤマブシタケ」は白っぽくフワフワした見た目やわらかく、旨みが強く、栄養価も抜群！脳を活性化し、免疫力を高める成分を含みます。蒸してポン酢、スープ、天ぷらなどに。



バイオコスモ 神奈川県伊勢原市 ④無薬剤 53 さんごヤマブシ茸入きのこ4種セット 1セット 592円(¥639円)

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



バイオコスモ 広島県、熊本県、三重県、北海道のいづれか ④無薬剤 54 1P 100g 359円(¥388円) 55 2P 100g×2 694円(¥749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。



バイオコスモ 長野県南安曇郡 ④無薬剤 56 ブラウンえのき 100g 245円(¥265円)

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



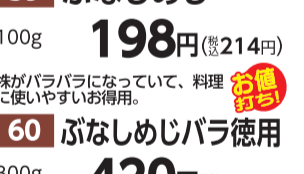
バイオコスモ 長野県飯田市 ④無薬剤 65 はなびらたけ 80g 402円(¥434円)

風味が濃いのでサラダや炒め物にどうぞ。※軸付き



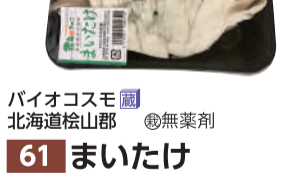
バイオコスモ 岡山県瀬戸内市または静岡県富士市 ④無薬剤 66 ホワイトマッシュルーム 100g 367円(¥396円)

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



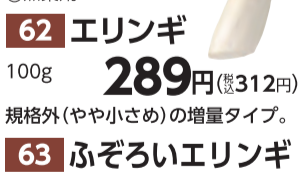
信長きのこ園 愛知県安城市 ④無薬剤 67 生きくらげ(黒) 65g 360円(¥389円)

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。



バイオコスモ 北海道松山郡 ④無薬剤 61 まいたけ 100g 338円(¥365円)

アワビに似た独特のシャキツとした歯ごたえと香りが美味。



バイオコスモ 鳥取県八頭郡 ④無薬剤 62 エリンギ 100g 289円(¥312円) 規格外(やや小さめ)の増量タイプ。 63 ふぞろいエリンギ 150g 294円(¥318円)

めめりと歯ざわりが特徴。味噌汁や、えのきの和え物、大根おろしに。



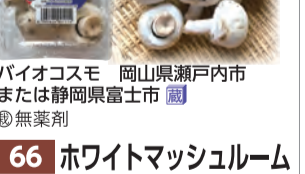
価格改定 バイオコスモ 長野県長野市 ④無薬剤 64 完熟なめこ 150g 255円(¥275円)

こりこり食感



バイオコスモ 長野県飯田市 ④無薬剤 65 はなびらたけ 80g 402円(¥434円)

赤・黒・緑…同じ田んぼで育てた古代米のブレンド。白米に少し混ぜて炊くともちり赤っぽいご飯に。(一晩浸水してから炊いてください)



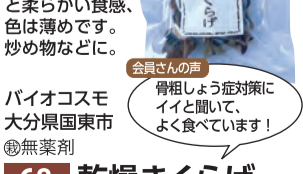
バイオコスモ 岡山県瀬戸内市または静岡県富士市 ④無薬剤 66 ホワイトマッシュルーム 100g 367円(¥396円)

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



72 杉浦さんの虹色米(古代米ブレンド) 350g 924円(¥998円)

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



バイオコスモ 大分県国東市 ④無薬剤 68 乾燥きくらげ 20g 625円(¥675円)

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



やさか共同農場 鳥根県浜田市 ④菌0虫0 品種：番椒 365日 69 有機鷹の爪 5g 302円(¥326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。このまま刻んでシソ和えにしたり、おにぎりに包んでもおいしい。*7月末まで扱います



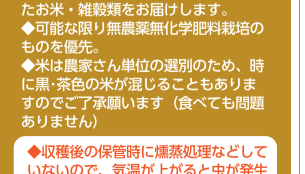
あすか 和歌山県橋本市 原材料:赤しそ(あすか)・塩・梅酢(自家製) 365日 70 もみしそ 300g 498円(¥538円)

赤梅干しに!



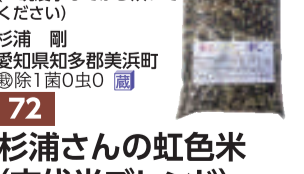
830円(¥896円) 71 徳用500g 739円(¥798円)

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



72 杉浦さんの虹色米(古代米ブレンド) 350g 924円(¥998円)

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



72 杉浦さんの虹色米(古代米ブレンド) 350g 924円(¥998円)

にんじんCLUBの主食！知多半島・美浜町で育てています。

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

杉浦農園(杉浦 剛) 愛知県知多郡美浜町 毎週 除1菌0虫0(育苗時菌0虫0~1) 品種:コシヒカリ、ヒ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育った健康な平飼鶏の卵。臭みがなく、弾力があります。

会田共同養鶏組合 長野県松本市 毎週

信州たまご山ランドの自然卵

- 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。

会田共同養鶏組合 長野県松本市 毎週 平飼卵 11日

- 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。

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

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



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

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)

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

のむヨーグルトプレーン

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



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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週 原材料:生乳(四日市酪農)・いちごビュレ(国産いちご、砂糖)・ビートグラニュー糖(北海道)・乳製品(国産) 18日

のむヨーグルトストロベリー

- 95 小(130ml) 200円(税216円)
96 大(500ml) 500円(税540円)

ナチュラルチーズのシュレッドタイプです。パンのせて焼けば、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) 7日

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) 7日

102 スライスチェダー

- 100g(25g×4枚入) 649円(税701円)

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

よつ葉乳業 北海道 毎週 原材料:生乳・バターミルク・食塩 120日(最短約1/3) 7日

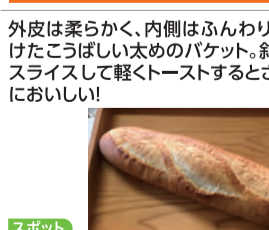
103 クリームチーズ

- 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!

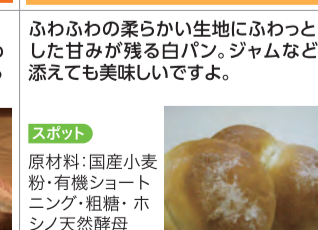


122 バターロール 1本 486円(税525円)

プレマのパン

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

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



113 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。

原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母 最短3日 7日

108 プレマ天然酵母角食パン・ nonsライス

270g 421円(税455円)

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 毎週

原材料:もちあわ、もちぎび、うるちひえ、アマランサス、はとむぎ、大麦、赤米、黒米(すべて国産) 1年

79 国産八穀ブレンド

150g 814円(税879円) 愛知・コジマフーズ スポット

原材料:有機玄米(秋田・山形) 1年

80 有機玄米ごはん

160g 310円(税335円)

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

食通U 東京都世田谷区 毎週 原材料:うずら卵(愛知県産)・食塩 120日

85 うずらの卵水煮

- 6個×2連 420円(税454円)

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

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

四日市酪農 三重県三重郡菟野町 ●直営牧場にて一貫生産 ※飼料は非遺伝子組み換え 美味しい牛乳の生産製造を通して、未来の食と農を守る取り組みを真摯に続けています

よつ葉乳業 北海道 毎週 原材料:生乳・食塩 90日(最短約1/3) 7日

104 スキムミルク

- 150g 463円(税500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) 7日

105 よつ葉バター・有塩

- 150g 568円(税613円)

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週 原材料:生乳(四日市酪農) 17日

91 プレーンヨーグルト(無糖)

- 450g 378円(税408円)

これはレア! 乳牛の中でもA2という古い遺伝子をもつ個体の牛乳は、「飲んでもおなかゴロゴロしにくい」といわれます。そのA2乳牛の生乳で作りました。酸味のカードがなく、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

92 JPA2ヨーグルト(無糖)

- 390g 400円(税432円)

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

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

97 やさしい甘さ 鈴鹿山麓ヨーグルト

- 70g×3 330円(税356円)

よつ葉乳業 北海道 毎週 原材料:生乳・食塩 90日(最短約1/3) 7日

106 パンにいいよつ葉バター

- 100g 499円(税539円)

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

よつ葉乳業 北海道 毎週 原材料:生乳・バターミルク・食塩 120日(最短約1/3) 7日

107 豆乳クリームパン

- 80g×2 648円(税700円)

ふんわりソフトで小ぶりなパン。朝食やおやつにおすすめです。

原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母 最短3日 7日

109 プレマ天然酵母角食パン・5枚切

- 270g 421円(税455円)

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

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

99 低脂肪牛乳

- 1000ml 408円(税441円)

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

よつ葉乳業 北海道 毎週 原材料:生乳・食塩 180日(最短約1/3) 7日

105 よつ葉バター・有塩

- 150g 568円(税613円)

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

よつ葉乳業 北海道 毎週 原材料:生乳・食塩 180日(最短約1/3) 7日

106 パンにいいよつ葉バター

- 100g 499円(税539円)

フランスパン生地の中にはあんこがぎっしり詰まっています。表面にはあんこの相性ばっちりゴマをのせてアクセントに。軽くトーストすると香ばしくなります。

原材料:基本材料・小倉あん(小豆・粗糖)・ホシノ天然酵母・ゴマ 最短3日 7日

114 フランスあんパン

- 110g×2 625円(税675円)

卵もミルクも使用していないので、アレルギーのあるお子様にも安心なお菓子パン! やわらかな生地とショコラの、誰からも愛される味!

原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・ココアパウダー・有機豆乳 最短3日 7日

115 白いソフトショコラ

- 90g×2 557円(税602円)

プレマさん自家製の豆乳で作ったキャラメルジャムをたっぷり入れました。軽い塩味のパン生地とミルクキーな豆乳キャラメルジャムがマッチしてなんとも美味。

原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・豆乳 最短3日 7日

116 塩キャラめる

- 100g×2 620円(税670円)

豆乳クリームのヘルシーなパン。パニラビーンズを加え、クリームにココをだしました。普通のクリームパン以上の美味しさです。

原材料:基本材料・有機ショートニング・有機豆乳・スイートコーン・葛粉・パニラビーンズ 最短3日 7日

117 豆乳クリームパン

- 80g×2 648円(税700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

新緑のよもぎをミニ食パンの中にとじ込みました。もっちりとした食感と春の香り♪

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・有機天然酵母(風と光) 5日 アレルギー 麦

124 よもぎ食パン 200g 340円(税367円)

紅茶の葉を生地に混ぜ、かぼちゃの種をトッピングしました。香ばしさが美味しいクッキー。ティータイムにピッタリです。

スポット 原材料: 国産小麦粉・自然塩・平飼卵・バター・粗糖・紅茶葉(アールグレイ)・かぼちゃの種 30日 アレルギー 麦(乳)卵

130 紅茶クッキー 65g 440円(税475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。

ヤマキ食品 岐阜県加茂郡 東白川村 原材料: 大豆(主に岐阜県産)にがり・湧水 製造後3日(配達日含めて2日) 6日 アレルギー 豆

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

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

ヤマキ 埼玉県 児玉郡神川町 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)) 10日 アレルギー 豆

142 有機コクまめ 200g 269円(税291円)

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

こだわりの味 協同組合静岡県静岡市 原材料: 国産大豆(北海道産音更大振袖50%・佐賀県産フクユタカ50%)・菜種油・山芋・黒はんぺん(ホッケ・さば・いわし)・濃粉・粗糖・食塩・魚介エキス・人参・ごぼう・しいたけ・たまねぎ・粗糖・食塩・魚介エキス/凝固剤(伊豆大島産海精にがり) 4日 アレルギー 豆

149 黒はんぺん入がんと 2枚 514円(税555円)

シンプルな食パン。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 アレルギー 麦

118 湯種食パン 520g 440円(税475円)

愛知県安城市産のクロレラ入りの抹茶をメロンパンの生地と練りこみました。抹茶の香りたっぷり。カリカリメロン皮が美味。

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・抹茶(愛知県安城市産/クロレラ入り)) 5日 アレルギー 麦(乳)卵

125 抹茶メロンパン 90g 280円(税302円)

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

スポット 原材料: 基本材料(国産小麦粉・自然塩・天然酵母)・ごまサラダ油・有機玄米粉・粗糖 30日 アレルギー 麦

131 玄米スティック 7本 440円(税475円)

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

ヤマキ食品 岐阜県加茂郡 東白川村 原材料: 大豆(主に岐阜県産)・湧水 製造後3日(配達日含めて2日) 6日 アレルギー 豆

137 東白川村の豆乳 500g 438円(税473円)

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

ヤマキ 埼玉県 児玉郡神川町 原材料: 大豆(国産/有機栽培)・海精にがり・醤油(ヤマキ/大豆・小麦) 6日 アレルギー 麦

143 有機ふんわりやんわり 200g 438円(税473円)

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

ヤマキ 埼玉県 児玉郡神川町 原材料: 大豆(国産/特別栽培)・にんじん(埼玉県産)・しめじ(長野県産)・えび(静岡県産)・昆布(北海道産)・塩・山芋・海精にがり・菜種油 6日 アレルギー 豆(卵)

150 豆庵の絹ごしがんと 2個(約75g×2) 412円(税445円)

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

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

157 手造り生芋こんにやく(板) 280g 300円(税324円)

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

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

119 湯種レーズン食パン 330g 360円(税389円)

黒胡椒やキャラウェイなど個性的なスパイスを入れた、ワインに良く合う大人のベーグルです。

スポット 原材料: 基本材料・なたね油・黒胡椒・黒ごま・白ごま・キャラウェイ 5日 アレルギー 麦

126 石窯焼きスパイスベーグル 2個 340円(税367円)

3種のナッツパウダーを使い、しっかりと焼き上げた「ココナツパウンド」。ベーキングパウダー不使用のやさしい口当たり。夏は冷蔵庫でよく冷やしてアイスクリームなどを添えて召しあがれ!

スポット 原材料: 国産小麦粉・自然塩・バター(よつ葉乳業)・粗糖・平飼卵・生クリーム(よつ葉乳業)・国産はちみつ・ブランデー・アーモンド・OGヘーゼルナッツ・OGココナツ 10日 アレルギー 麦(乳)卵

132 ヘーゼルナッツとココナツのパウンドケーキ 1台 740円(税799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 原材料: 大豆(国産/特別栽培)・海精にがり 6日 アレルギー 豆

138 豆庵豆腐 絹寄せ 300g 359円(税387円)

味わい深い甘みとコクが特徴の国産大豆100%を原料に使用した網焼豆腐です。使いやすいく200gタイプ。すき焼きや鍋ものに最適!

こだわりの味 協同組合静岡県静岡市 原材料: 丸大豆(北海道産音更大振袖50%・佐賀県産フクユタカ50%)・凝固剤(伊豆大島海精にがり)・消泡剤 7日

146 網焼豆腐 200g 332円(税359円)

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

精翠食品 岐阜県各務原市 原材料: 油あげ・粗糖・有機丸大豆醤油・風味原料(かつおぶし・そうだかつおぶし・さばぶし・かつおぶしエキス)・食塩・本みりん・いしる・にがり 75日 アレルギー 麦(豆)

153 国産大豆のやわらか味付稲荷 4枚(8個分) 461円(税498円)

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

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

158 手造り生芋糸こんにやく 250g 300円(税324円)

完全粉を40%使ったパン。中にアプリコット・くるみ・オレンジピールを練りこみました。

スポット 原材料: 基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGライ麦粉(海外有機認定)・OGくるみ・OGオレンジピール・自家製オレンジピール・白けしの実 5日 アレルギー 麦

121 全粒パン・アプリコット 300g 440円(税475円)

くるみとレーズンがぎっしりと詰まった、ライ麦入り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 アレルギー 麦

127 パン・オ・ノア 320g 440円(税475円)

自家栽培小麦と水のみで発酵させる「サワー種」で醸した生地で、ご家庭で手軽に手作りピザが楽しめるプレーンなピザベースです。チーズやピザソース、ソーセージを乗せて焼くだけでもちもちのピザが出来上がります。(直径約18cm)

おへそ 広島県 原材料: 小麦粉(小麦(熊本県産))・全粒粉(小麦(広島県))・天日塩(オーストラリア産) 1年 アレルギー 麦

133 ピザクラスト 2枚 751円(税811円)

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

ヤマキ 埼玉県 児玉郡神川町 原材料: 大豆(国産/特別栽培)・海精にがり 6日 アレルギー 豆

139 豆庵もめん豆腐 300g 353円(税381円)

大豆の濃厚な風味と甘みが美味な、職人が作る温豆乳寄せ豆腐です。加熱調理することで、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 原材料: 有機大豆(国産)・凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム(にがり)) 6日 アレルギー 豆

140 国産有機湧水豆腐・絹よせ 170g 291円(税314円)

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

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

147 豆庵厚揚げ 1枚(約240g) 409円(税442円)

国産野菜を使用。「白たまり」を使用し、優しい味わいに仕上げました。

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

161 糸こんにやく(黒) 200g 210円(税227円)

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

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

122 カンパーニュ・ノア 280g 440円(税475円)

完全粉(全粒粉)を40%使ったパンに4種のナッツをぎっしり詰め込んだ人気のパン。シンプルだけど香ばしい! お好み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 アレルギー 麦

128 全粒パン・ナッツ 300g 440円(税475円)

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

ヤマキ食品 岐阜県加茂郡 東白川村 原材料: 大豆(主に岐阜県産)にがり・湧水 製造後3日(配達日含めて2日) 6日 アレルギー 豆

135 東白川村の寄せ豆腐 300g 452円(税488円)

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

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

141 国産有機湧水豆腐・もめん 170g 291円(税314円)

こだわりの味 協同組合静岡県静岡市 原材料: 国産大豆(北海道産秋田キタムスメ大豆50%・佐賀県産フクユタカ50%)・菜種油/凝固剤(伊豆大島海精にがり) 7日 アレルギー 豆

148 きぬ生揚(油拔不要) 1枚 421円(税455円)

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

こだわりの味 協同組合静岡県静岡市 原材料: スケソウタラのすり身(アメリカ産)・馬鈴薯澱粉(北海道産)・卵白(静岡県産)・カニエキス・塩・みりん・砂糖・紅麴色素 19日 アレルギー 卵(豆)

155 無糖すり身のカニ風味カマボコ 75g 391円(税422円)

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

162 糸こんにやく(白) 200g 210円(税227円)

163 さしみこんにやく 80g×2 233円(税252円)

こんにやく できるだけ農薬使用の少ない原料を使い、合成添加物は不使用。素材の味が生きています。 精翠食品 瀬川さん

(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。

伊豆産天草100%使用。粘り・弾力があり、香りのよいところてんです。

桜井蒟蒻店 静岡県静岡市 隔週AC 原材料:天草(伊豆産)・純米酢 スープ:国産醤油・ピーチグラニュー糖・純米酢・食塩・エキス(鯉節・昆布)・国産みりん

伊豆天草100%の ところてん

165 1P 150g 247円(税267円)



166 2P 150g×2 375円(税405円)

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

※ゆで時間 約10~12分/約2食分 こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週AC

167 国産小麦の生うどん 300g 372円(税402円)



パスタみたいな食感が新鮮な細麺タイプ。 ※ゆで時間約5~6分/約2食分

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週AC

168 国産小麦100%の細うどん(生) 250g 330円(税356円)



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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週AC

173 国産100%のゆでそば 160g(1食) 230円(税248円)



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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週AC

169 1P 210g 170円(税184円)

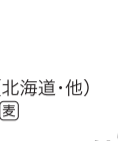


170 2P 210g×2 340円(税367円) 333円(税360円)

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週AC

171 1P 210g 170円(税184円)



172 2P 210g×2 340円(税367円) 333円(税360円)



国産小麦粉とそばの実の中心部分のみを使用。クセがなく食べやすい仕上がります。汁そばにしても美味しい!

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週AC

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



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

本田商店 島根県 隔週AC

175 出雲そば 180g 447円(税483円)



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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週AC

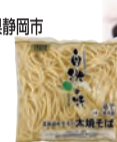
176 水を加えて 調理する焼きそば 120g 216円(税233円)



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

こだわりの味協同組合/静岡県静岡市 隔週AC

177 1P 300g(約2食) 314円(税339円)



178 2P 300g×2(約2食×2) 628円(税678円) 609円(税658円)



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

こだわりの味協同組合/静岡県静岡市 隔週AC

179 1P 160g 182円(税197円)



180 2P 160g×2 364円(税393円) 353円(税381円)



静岡・北海道産の小麦粉使用。着色料を使用せず、天然カンスイと卵の黄身の色合いだけで仕上げました。ごまの風味豊かな味わい深いスープ付き。

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週AC

182 国産小麦の冷やし 中華(生)スープ付 2人前 672円(税726円)



こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週AC

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



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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週AC

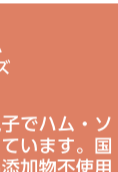
183 国産小麦の生麩 140g 363円(税392円)



中山道ハム 岐阜オーガニックフーズ

岐阜県瑞浪市 岐阜県瑞浪市で、親子でハム・ソーセージを作っています。国産豚肉100%、食品添加物不使用のウィンナー、ハム、ベーコンです。

185 1P 80g 476円(税514円)



186 2P 80g×2 952円(税1,028円) 915円(税988円)

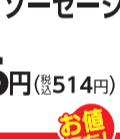


シンプルな材料で作ったソーセージ。焼き過ぎず、ジューシーさを味わってください。

中山道プレーンソーセージ 187 1P 80g 528円(税570円)

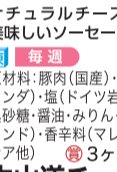


188 2P 80g×2 1,056円(税1,140円) 1,019円(税1,100円)



ナチュラルチーズのコクが美味しいソーセージです。

中山道チーズソーセージ 189 3ヶ月 503円(税543円)



焼き過ぎず、ジューシーなベーコンを味わってください。

岐阜 オーガニックフーズ

189 3ヶ月 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。

岐阜 オーガニックフーズ

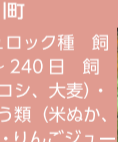
190 中山道ローズハム 50g 503円(税543円)



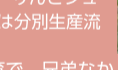
さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町

パークシャー×デュロック種 飼育期間/平均210~240日 飼料/穀類(トウモロコシ、大麦)、大豆油かす・そうこう類(米ぬか、酒かす)・乾燥おから・りんごジュース絞るかす他(飼料は別生産流通管理済み)

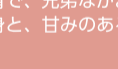
194 モモスライス さんさん豚 180g 799円(税863円)



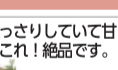
195 小間切れ さんさん豚 180g 853円(税921円)



196 バラスライス さんさん豚 180g 821円(税887円)



197 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

192 ローススライスさんさん豚 180g 886円(税957円)



コクのある濃厚な味わい。ソテー、煮込み、野菜巻きなどあらゆる料理に。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 豚肩ロース肉 60日

193 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

194 モモスライス さんさん豚 180g 799円(税863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 豚モモ肉 60日

195 小間切れ さんさん豚 180g 853円(税921円)



健康な豚肉ならではの、あっさりして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

196 バラスライス さんさん豚 180g 821円(税887円)



ジューシーでほど良い脂身とかみごたえが楽しめます。焼き肉に最適!

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 豚バラ肉 60日

197 焼肉用バラカルビ さんさん豚 180g 821円(税887円)



ハンバーグ、ギョウザ、肉団子、炒め物などにも、幅広くお使いください。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 豚肉各部位ミックス 60日

198 ミンチ肉 さんさん豚 180g 780円(税842円)



柔らかい肉質はとってもジューシー。ほのかな甘みも◎。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 豚ロース肉 60日

199 とんかつ用ロース さんさん豚 2枚(約180g) 971円(税1,049円)



一口サイズの角切り。ことごとく煮込むほどにじわ~っと深まる味わいは、カレー、シチューに最適。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 豚モモ肉 60日

200 モモ肉カレー・シチュー用 さんさん豚 180g 846円(税914円)



くさみがなくほのかに甘みのある脂身のおいしさは、健康な豚ならではの、3種類の部位を味くらべできるお得なセットです。

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

201 さんさん豚まとめ買い お得セット 約540g 2,300円(税2,484円) 2,231円(税2,410円)



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

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 豚モモ肉 60日

202 玄米ソーセージ 140g(4~5本) 786円(税849円)



ピリッと辛い唐辛子を利かせました。ビールと相性バツグン! レタスなどで巻いて食べるのもおすすめです。長さ12cm前後。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 豚モモ肉 60日

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



自家製バジルがほのかに香るソーセージ。長さ12cm前後。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 豚モモ肉 60日

204 バジルソーセージ 140g(4~5本) 786円(税849円)



じっくりこだわって育てた松川生まれ松川育ちの豚を使用したハンバーグです。あっさりとした味わいで、お子様から大人まで、大満足していただける商品です。加熱調理済なので、湯煎で温めてお召し上がりください。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 豚モモ肉 60日

205 さんさん豚ハンバーグ 110g 657円(税710円)



国産牛肉【健康あか牛】



菊池農場 熊本県菊池市
あか牛は褐毛(あかげ)和種という四大和牛の一種で、やわらかいブラウンの毛色。良質なたんぱく質が豊富で、脂肪もさらっとしています。赤身の上品な味わいが特長です。
飼料: 大麦、とうもろこし、加熱処理とうもろこし、加熱処理大豆、ふすま、コーングルテンフィード、麦めか、大豆あぶら粕、炭酸カルシウム、アルファルファミール、食塩、糖蜜、ソーマチン、とうもろこしグルテン、無水ケイ酸粗飼料、牧草(熊本産)、稲わら(熊本産) ※配合飼料の大麦やとうもろこし等の穀物類は米国や豪州産などで、作柄や価格によって産地が変動します。精肉加工:(有)大誠食品(福岡福岡市)

※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。

ジューシーで柔らかい食感を味わえます。すき焼やしやぶしやぶに!



赤身肉は脂身が少ない部位で食べごたえのある肉です。旨味が凝縮されているので肉本来の味を味わうことができます。



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。



一頭からわずしかしかとれない希少な部位で、肉質が柔らかく脂肪が少ないのが特長。



健康あか牛のピビンパ

「有機ナムルのもと」で簡単!

＜材料(2人分)＞

- 牛肉スライス..... 200g
- ★酒..... 大さじ1
- ★砂糖..... 小さじ1
- ★しょうゆ..... 小さじ1
- ★コチュジャン..... 大さじ1
- ★にんにく(すりおろし)..... 小さじ1/2
- ごま油..... 大さじ1
- ごはん..... 2杯分

＜ナムル材料＞

- にんじん..... 1/3本
- ほうれん草..... 1/2束
- 豆もやし..... 1/2袋(100g)
- 有機ナムルのもと..... 適量
- ごま油..... 適量



熊本・菊池農場 週 毎週
278 健康あか牛/サーロインスライス
200g
2,890円→**2,575円**(~~2,781円~~)



熊本・菊池農場 週 毎週
279 健康あか牛/赤身すき焼き用
200g
1,650円→**1,601円**(~~1,729円~~)



熊本・菊池農場 週 毎週
280 健康あか牛/ミンチ
200g
1,038円→**1,001円**(~~1,081円~~)



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

①にんじんは5cm長さの細切りにします。ほうれん草は5cm長さに切ります。
②牛肉は食べやすい大きさに切り★の調味料を加えて混ぜ合わせる。
③フライパンにごま油を引いて中火で熱し②を入れて炒め、肉の色が変わり、汁気がなくなったら火からおろす。
④(ナムルを作る)にんじん、豆もやし、ほうれん草はそれぞれ茹でてザルに上げ粗熱をとり、水気をしっかり絞っておく。
⑤④をそれぞれ有機ナムルのもとにごま油を混ぜ合わせる。
⑥器にご飯をよそい、③、⑤、キムチをのせ、お好みで温泉卵をトッピングしたら出来上がりです。全体をよく混ぜて召し上がれ!

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
282 健康あか牛/サーロインステーキ
250g
3,298円(~~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
283 健康あか牛/赤身ステーキ
200g
2,180円(~~2,354円~~)

ザブトン、ランイチ、トモ三角、三角バラ等、焼肉に最適な部位の贅沢なアソートセットです。



熊本・菊池農場 週 毎週
284 健康あか牛/焼肉セット
200g
1,800円(~~1,944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
285 健康あか牛/モモブロック
400g
3,153円(~~3,405円~~)

大阪・和田萬 スポット 福岡・平田産業 スポット

原材料:有機いりごま(国内製造)、食塩、有機砂糖、有機味噌パウダー、有機ニンニクパウダー、有機胡椒

472 純正ごま油/濃口一番しぼり

原材料:ごま(ブルキナファソ、ナイジェリア、タンザニア、他)

1年6ヶ月

516 有機ナムルのもと

30g
400円→**390円**(~~421円~~)

450g
1,286円→**1,150円**(~~1,242円~~)

煮込みから焼き物まで色々な食べ方ができます。



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

しゃぶしゃぶは勿論、すき焼き、牛丼、炒め物等こってりした旨味やジューシー感をお楽しみいただけます。



熊本・菊池農場 週 スポット
287 健康あか牛/バラしゃぶ用
200g
1,000円(~~1,080円~~)

高タンパクで低カロリー!近頃人気の赤身肉です。



熊本・菊池農場 週 毎週
288 健康あか牛/赤身スライス
200g
1,580円(~~1,706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
289 健康あか牛/小間スライス
200g
1,400円(~~1,512円~~)

国産鶏肉【紀州赤地鶏】



小坂農園 和歌山県有田郡有田川町
鶏種:ロードアイランドレッド系
飼育期間:平均83日以上
飼料:マイロ・とうもろこし・大豆油粕・コーングルテンミール・ごま油粕・ふすま・米めか・動物性油脂・塩・その他(炭酸カルシウムなど)+前期のみ:魚粉
※飼料は非遺伝子組み換え
※飼育期間中 抗生物質薬等は不使用
加工:(株)シガボートリー 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
291 赤地鶏/もも肉
300g
939円(~~1,014円~~)

高たんぱく、低カロリーな部位。唐揚げや、蒸し鶏におすすめ。



和歌山・小坂農園 週 180日
292 1P 赤地鶏/むね肉
300g
730円(~~788円~~)

293 2P スポット
300g×2
1,460円→**1,440円**(~~1,555円~~)

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



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

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



和歌山・小坂農園 週 180日
298 1P 赤地鶏/手羽元
300g
585円→**560円**(~~605円~~)

299 2P スポット
300g×2
1,170円→**1,050円**(~~1,134円~~)

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
295 赤地鶏/正肉
300g
859円(~~928円~~)

肉厚でふわっとやわらかく上品な味わい。ダイエットにもおすすめ!



和歌山・小坂農園 週 毎週 180日
296 赤地鶏/ささみ
200g
643円(~~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みがお楽しみいただけます。



和歌山・小坂農園 週 スポット 180日
300 赤地鶏/手羽元せせり
200g
702円→**680円**(~~734円~~)

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



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

唐揚げに便利な手羽中の半割りタイプです。



和歌山・小坂農園 週 隔週A 180日
297 赤地鶏/手羽中ハーフ
300g
709円(~~766円~~)

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



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

ムネ肉100%。鶏の旨味がしっかりとし、脂身の少ないあっさりした味です。



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

たんぱく質が豊富で、あっさりした部位です。チキンカツや蒸し鶏などに。

脂肪のバランスがよく、濃厚でコクのある味わいです。骨付きなので、煮込むことで鶏の旨味が煮汁にしみわたります。



熊本・天草大王 隔週
306 天草大王/ムネ肉
 150g **603円**(¥651円)



熊本・天草大王 隔週
307 天草大王/手羽先&手羽元
 2~3本 **441円**(¥476円)

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

鉄分が多く含まれ、コクのある旨味が味わえます。煮物や唐揚げ、照焼などに。

熊本・天草大王 隔週
305 天草大王/モモ肉
 150g **785円**(¥848円)

天草大王の一羽をまるごと楽しめます。

熊本・天草大王 隔週
309 天草大王/まるごとセット
 計700g **1,860円**(¥2,009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 隔週
312 天草大王/ももミンチ
 150g **630円**(¥680円)

15g肉の中でも上質で柔らかい部位。低脂肪・高タンパクなので、ダイエットや胃腸が弱っているときに。



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

モモ身とムネ身を大き目の一口サイズにカットしています。



熊本・天草大王 隔週
310 天草大王/モモ&ムネ一口カット
 150g **654円**(¥706円)

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



熊本・天草大王 隔週
311 天草大王/スライス
 150g **654円**(¥706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 隔週
313 天草大王/むねミンチ
 150g **647円**(¥699円)

ハム・ソーセージ

「能勢の里から」ハム工場 大阪府



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

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、マスタードを食べるとおいしい。

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
315 能勢のウィンナー
 100g **371円**(¥401円)

豚のロース肉を形成せずにそのままくん煙、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
323 能勢のロースハム
 80g **500円**(¥540円)

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

大阪「能勢の里から」ハム工場
 スポット 10日
 原材料：鶏ムネ肉、豚脂、粗糖、粗糖、香辛料、澱粉、天然羊腸
317 ココちゃんウィンナー
 90g **319円**(¥345円)

「能勢のウィンナー」より細くて短く、お弁当に入れやすいサイズに。天然羊腸に手詰めのため、形は不揃い。

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
318 おべんとウィンナー
 90g **356円**(¥384円)

豚肉の赤身部位を多く使用。粗のきならでは歯ごたえをお楽しみください。



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
319 粗挽きウィンナー
 110g **426円**(¥460円)

淡泊な鶏ムネ肉を粗のきし、天然羊腸に詰めました。歯ごたえと、パツパツ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
320 あらびきチキンウィンナー
 110g **375円**(¥405円)

豚肉100%の粗のき生地はパツパツの風味を効かせ、燻煙せずスチームで蒸した自ソーセージです。ポイルが◎。



大阪「能勢の里から」ハム工場
 スポット 10日
 原材料：豚もも・肩肉、粗糖、粗糖、香辛料、天然羊腸
321 ヴァイスブルスト
 130g **505円**(¥545円)

豚バラ肉のおいしさをそのまま残しています。アスパラなどの野菜を巻いたり、ベーコンエッグにどうぞ。



大阪「能勢の里から」ハム工場
 スポット 10日
 原材料：豚バラ肉、粗糖、粗糖、香辛料
322 能勢のベーコン
 100g **524円**(¥566円)

ロースハムを食べ残気のある厚切りです。



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
316 厚切り能勢のロースハム
 90g **572円**(¥618円)

肩ロースを、なんど、土生臭、ヤマヒサの醤油、塩、よつ葉のさとうに漬け込み焼き上げました。



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
324 焼豚スライス
 90g **544円**(¥588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。「牛のおっぱい」や「走る豚」、「健康あか牛」などを使って、安全でおいしい惣菜を作っています。

賞味期限：180日

走る豚の中華惣菜シリーズ

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

福岡・那珂川キッチン 隔週
 原材料：具(豚、たまねぎ、キャベツ、キビ砂糖、オイスターソース、胡麻油、ばれいしょ、玉ねぎ、食塩、乾燥しいたけ、粉末かつおだし、ホワイトペッパー)、皮(小麦粉、キビ砂糖、牛乳、生イースト)
326 走る豚肉まん
 125g×2 **738円**(¥797円)

ーとチーズの組み合わせが「走る豚の肉まん」とドッキング！ハズレなしの美味さです！

福岡・那珂川キッチン 隔週
 原材料：皮(小麦粉、キビ砂糖、牛乳、生イースト、カレー粉)、具(たまねぎ、豚肉、カレールウ(牛脂、小麦粉、粗糖、カレー粉、食塩、リンゴ果汁、酵母エキス、粉末しょうが、魚肝油、とうがらし、黒こしょう)、キビ砂糖、食塩、ホワイトペッパー、シュレッドチーズ)
走る豚チーズカレーまん
327 1P 隔週
 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 隔週
 原材料：具(豚肉、タマネギ、キビ砂糖、オイスターソース、ばれいしょ、玉ねぎ、ゴマ油、塩、粉末かつおだし、ホワイトペッパー)、皮(小麦粉、食塩、澱粉)
328 2P 125g×2×2 スポット
 1,700円⇒
1,615円(¥1,744円)

福岡・那珂川キッチン 隔週
 原材料：具(豚肉、タマネギ、キビ砂糖、オイスターソース、ばれいしょ、玉ねぎ、ゴマ油、塩、粉末かつおだし、ホワイトペッパー)、皮(小麦粉、食塩、澱粉)
329 走る豚しゅうまい
 30g×6 **1,198円**(¥1,294円)

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



福岡・那珂川キッチン スポット
 原材料：ジャガイモ(国産)、パン粉、菜種油、塩、ホワイトペッパー
ハッシュドポテト
333 1P
 30g×8 **645円**(¥697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 隔週
 原材料：鶏肉(国産)、卵、デンプン、薄力粉、パン粉、胡麻油、薄口醤油、菜種油、ニンニク、粉末かつおだし、しょうが、食塩、粗糖、一味唐辛子、白こしょう
国産鶏ももから揚げ
330 1P
 200g **735円**(¥794円)
331 2P
 200g×2 **1,395円**(¥1,507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 スポット
 原材料：ホウレン草(国産)、小麦粉、玉ねぎ、菜種油、バター、きび砂糖、食塩、ホワイトペッパー、パスタ、ほうれん草、玉ねぎ、鮭、バター、シュレッドチーズ、食塩、パセリ
鮭とほうれん草のグラタン
337 1P
 180g **538円**(¥581円)

福岡・那珂川キッチン スポット
 原材料：米(国産)、味噌、濃口醤油、油揚げ、粗糖、ごま、和風だし/凝固剤(塩化マグネシウム)
手作りいなりずし
335 1P
 60g×3 **398円**(¥430円)

福岡・那珂川キッチン スポット
 原材料：牛乳(国産)、米、タマネギ、薄力粉、チーズ、バター、シメジ、マッシュルーム、椎茸、薄口醤油、欧風だし、キビ砂糖、菜種油、塩、白こしょう、乾燥パセリ
きのこドリヤ
339
 180g×2 **1,010円**(¥1,091円)

九州産の厳選した低脂肪高たんぱくな鶏ミンチを使用。食感のアグセツトに国産の蓮根を使い、キキヤキ食感であっさりとした味に仕上げました。

福岡・那珂川キッチン 隔週
 原材料：鶏肉、タマネギ、レンコン、菜種油、片栗粉、ゴマ油、醤油、卵、オイスターソース、和風だし、ホワイトペッパー
チキンレンコンボール
332
 200g **853円**(¥921円)

福岡・那珂川キッチン 隔週
 原材料：鶏肉、タマネギ、レンコン、菜種油、片栗粉、ゴマ油、醤油、卵、オイスターソース、和風だし、ホワイトペッパー
チキンレンコンボール
332
 200g **853円**(¥921円)

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



福岡・那珂川キッチン **スポット**
 原材料: かぼちゃ、玉ねぎ、パン粉、小麦粉、菜種油、きび砂糖、食塩、こしょう **アレルギー** 麦 **調理済**

パンプキンコロケミニ
342 1P 30g×5 **470円**(¥508円)
343 2P 30g×5×2 940円⇒**885円**(¥956円)

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

福岡・那珂川キッチン **アレルギー** 麦 **調理済**

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

和のおかずセットB
340 1P 毎週 3種×2 **562円**(¥607円)
341 2P スポット 3種×2×2 1,124円⇒**1,060円**(¥1,145円)

小ぶりのサイズでお弁当やおやつに、用途が広がります。

福岡・那珂川キッチン **アレルギー** 麦 **調理済** **スポット**

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

じゃがバター醤油コロケミニ
344 1P 30g×5 **545円**(¥589円)
345 2P 30g×5×2 1,090円⇒**1,035円**(¥1,118円)

ヨーロッパの大地で大切に育てられたオーガニックいんげん。いんげん本来の美しい色と味を損なうことなく、収穫から加工までを短時間で、収穫から加工までを短期間で一気に急速冷凍しました。

翌々週配達 **24ヶ月** **アレルギー** 麦 **スポット** **JAS**

オランダ・ムソー **アレルギー** 麦 **スポット** **JAS**
 原材料: 有機いんげん(オランダ等)

350 オーガニックいんげん
 250g **386円**(¥417円)

北米の台地で育ったホクホクのじゃがいもをフレンチフライに! 凍ったままのポテトを180度の油できつね色になるまで揚げてください。

翌々週配達 大阪・ムソー **アレルギー** 麦 **スポット** **JAS**

原材料: 有機じゃがいも、有機植物油、有機ぶどう糖 **24ヶ月** **アレルギー** 麦 **調理済**

352 オーガニックフレンチフライポテト
 300g **480円**(¥518円)

暑い日にぴったり! 冷凍フルーツ

大阪・フリゴ **アレルギー** 麦 **スポット** **JAS**

原材料: 有機ブルーベリー **720日**

353 オーガニックブルーベリー
 150g **863円**(¥932円)

大阪・フリゴ **アレルギー** 麦 **スポット** **JAS**

原材料: 有機ストロベリー **720日**

354 オーガニックストロベリー
 200g 775円⇒**730円**(¥788円)

大阪・フリゴ **アレルギー** 麦 **スポット** **JAS**

原材料: 有機ラズベリー **720日**

355 オーガニックラズベリー
 150g **828円**(¥894円)

野菜本来の美しい色と味を損なうことなく、収穫から加工までを短時間で、収穫から加工までを短期間で一気に急速冷凍しました。

翌々週配達 北海道・ファーマーズファクトリー **アレルギー** 麦 **スポット** **JAS**

原材料: 生地(小麦粉(北海道)、オリーブ油、イースト、食塩、砂糖)、ナチュラルチーズ、トマトピューレ、豚肉、食塩、バジル **365日** **アレルギー** 麦 **調理済**

360 トマトと放牧豚のマルゲリータ
 1枚(18cm) **949円**(¥1,025円)

秋鮭の旬の時期に漁獲された鮭の中から、さらに身色、肉質、脂のりなど一定の基準をクリアしたオシロイを使用。じっくり燻製し香り高く色鮮やかに仕上げた自信作です。

大阪・ムソー **アレルギー** 麦 **スポット** **JAS**

原材料: 秋鮭(北海道産)、食塩 **365日**

361 秋鮭スモークサーモン
 40g×2 **940円**(¥1,015円)

色鮮やかで香り・甘みの強いベリー3種をミックスしました。

大阪・フリゴ **アレルギー** 麦 **スポット** **JAS**

原材料: 有機ストロベリー、有機ブルーベリー、有機ラズベリー **720日**

356 オーガニックミックスベリー
 200g **887円**(¥958円)

大自然の中で栽培された有機マンゴーを一口サイズにカットしそのまま冷凍しました。

大阪・フリゴ **アレルギー** 麦 **スポット** **JAS**

原材料: 有機マンゴー **24ヶ月**

357 オーガニックマンゴー
 200g 660円⇒**610円**(¥659円)

石川・金沢錦 SALE

おすすめ商品!

翌々週配達

イソラの頭をひとつひとつ手作業でカットして炊きました。
 ※小梅には種が入っています。
 お召しあがりの際はご注意ください。

翌々週配達 石川・金沢錦 **アレルギー** 麦 **スポット** **JAS**

原材料: いわし(国産)、丸大豆しょうゆ、砂糖、麦芽水あめ、本みりん、小梅、純米酢、寒天 **60日** **アレルギー** 麦 **調理済**

362 いわし田舎煮・小梅入り
 85g 545円⇒**490円**(¥529円)

地元産いわしをひとつひとつ手作業で頭を取り、かつお節たっぷり炊きました。どなたにも食べやすい仕上がりがです。

翌々週配達 石川・金沢錦 **アレルギー** 麦 **スポット** **JAS**

原材料: いわし(国産)、丸大豆しょうゆ、砂糖、麦芽水あめ、かつおのふし、さばのふし、本みりん、純米酢、純米酒 **30日** **アレルギー** 麦 **調理済**

363 いわしふぶき煮
 100g 709円⇒**640円**(¥691円)

能登で獲れたサバを1枚1枚素焼きし、地元加賀味噌を独自の味付けでオリジナルな一品に仕上げました。脂分控えめ。

翌々週配達 石川・金沢錦 **アレルギー** 麦 **スポット** **JAS**

原材料: 真さば(石川)、みそ、本みりん、砂糖、丸大豆しょうゆ、唐辛子 **60日** **アレルギー** 麦 **調理済**

364 能登産焼さば味噌煮
 140g 655円⇒**590円**(¥637円)

柔らかい身のにしんと竹の子のサクとした食感をだし、風味豊かに炊き上げました。

翌々週配達 石川・金沢錦 **アレルギー** 麦 **スポット** **JAS**

原材料: 身欠にしん(アメリカまたはロシア)、たけのこ(国産)、砂糖、丸大豆しょうゆ、本みりん、麦芽水あめ、純米酢 **60日** **アレルギー** 麦 **調理済**

365 にしん竹の子煮
 100g 582円⇒**530円**(¥572円)

旬の竹の子とワカメをあわせて炊き上げ、あっさり仕上げました。春の味覚をお楽しみください。

翌々週配達 石川・金沢錦 **アレルギー** 麦 **スポット** **JAS**

原材料: たけのこ(国産)、わかめ、丸大豆しょうゆ、砂糖、本みりん、純米酒、だし(昆布、かつお節) **60日** **アレルギー** 麦 **調理済**

366 若竹煮
 100g 636円⇒**580円**(¥626円)

忙しい毎日に、内側から整う一杯。「飲む点滴」と呼ばれる甘酒で、手軽に栄養チャージ。

石川・吉市醤油店 **アレルギー** 麦 **スポット**

通常の甘酒はうるち米を使用していますが、酒米を使用した甘酒です。米麹は焼酎の白麹菌を使用しているため、クエン酸が生成され、疲労回復にもぴったりです。原材料: 米麹(石川)、酒米 **180日**

373 K菌白麹酒米甘酒
 180g 778円⇒**710円**(¥767円)

焼酎を造る黒麹という種菌で仕込みました。発芽玄米で麹を作っているの、発芽玄米由来のGABAが豊富です。玄米を食べるように飲み、口触りが楽しい甘酒になりました。原材料: 発芽玄米(石川県)、米、麹菌 **180日**

374 発芽玄米黒麹甘酒
 180g 880円⇒**780円**(¥842円)

はまぐりの旨みを活かして、醤油と山椒でじっくりと柔らかく炊き上げました。さっぱりした中にピリッとした山椒の風味がきいています。

翌々週配達 石川・金沢錦 **アレルギー** 麦 **スポット** **JAS**

原材料: はまぐり(ベトナム、タイ、ミャンマー)、丸大豆しょうゆ、砂糖、本みりん、山椒 **60日** **アレルギー** 麦 **調理済**

367 はまぐり山椒煮
 75g 636円⇒**580円**(¥626円)

国内産の小さめのイカナゴをやわらかく炊き上げた。通常のものより濃厚な味に仕上げられています。お豆腐に、納豆に、たまごかけごはん、肉魚の下味や味つけにもお使いいただけます。

翌々週配達 石川・金沢錦 **アレルギー** 麦 **スポット** **JAS**

原材料: いわし類稚魚(国産)、砂糖、麦芽水あめ、丸大豆しょうゆ、白ごま、本みりん、純米酒、いわし類稚魚は、えびかにかき混ぜる漁法で採取しています。 **60日** **アレルギー** 麦 **調理済**

368 ごまちりめん
 40g 538円⇒**480円**(¥518円)

北海道産昆布と国産の原木しいたけの旨みをいかして炊き上げ、佃煮にしました。おにぎりの具に、あたたかいごはんとともに。

翌々週配達 石川・金沢錦 **アレルギー** 麦 **スポット** **JAS**

原材料: 昆布(北海道)、干し原木しいたけ、丸大豆しょうゆ、てんさい糖、麦芽水あめ、本みりん **60日** **アレルギー** 麦 **調理済**

369 おにぎりの心! 椎茸昆布
 80g 691円⇒**630円**(¥680円)

能登で栽培した大根を丁寧に切干し大根に仕上げ、能登の原木しいたけと国産にんじんを金沢産すだれ麩を加えて炊き上げました。

翌々週配達 石川・金沢錦 **アレルギー** 麦 **スポット** **JAS**

原材料: 切干し大根(能登)、人参、乾しいたけ、生麩、丸大豆醤油、砂糖、本みりん、菜種油、ごま油 **60日** **アレルギー** 麦 **調理済**

370 能登切干し大根煮
 90g 691円⇒**630円**(¥680円)

能登で生育した豚のバラ肉をじっくり時間をかけてポイルした後、味を染み込ませて柔らかく炊き上げました。後味のよいコクのある味付けとなっております。

翌々週配達 石川・金沢錦 **アレルギー** 麦 **スポット** **JAS**

原材料: 豚ばら肉(石川県)、丸大豆しょうゆ、純米酒、砂糖 **60日** **アレルギー** 麦 **調理済**

371 能登ぶた角煮
 120g 1,327円⇒**1,210円**(¥1,307円)

酒米と国産原料丸大豆しょうゆを使ったしょうゆ麹です。通常のものより濃厚な味に仕上げられています。お豆腐に、納豆に、たまごかけごはん、肉魚の下味や味つけにもお使いいただけます。

石川・吉市醤油店 **アレルギー** 麦 **スポット**

原材料: 醤油(大豆(国産)、小麦、食塩)、こうじ **180日** **アレルギー** 麦 **調理済**

372 しょうゆ麹
 180g 829円⇒**730円**(¥788円)

金沢で古くから愛される「加賀棒茶」を、有機の甜茶の茎のみで作りました。香ばしくもまろやかですっきりとした味わいです。

翌々週配達 石川・Tea Roastery Ten **アレルギー** 麦 **スポット** **JAS** **180日**

原材料: 有機茶(国産)

375 金棒茶
 40g 516円⇒**490円**(¥529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。

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 3年 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

ツナフレーク油漬

393 1P 毎週 80g×3 873円(¥943円)

394 2P スポット 80g×3×2 1,600円(¥1,728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 3年 原材料:まぐろ(輸入又は国産)、野菜エキス

ツナフレーク水煮 食塩不使用

395 1P 毎週 80g×3 818円(¥883円)

396 2P スポット 80g×3×2 1,500円(¥1,620円)

渦潮で知られる鳴門海峡でくまれました。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になれます。

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

389 鳴門産カットわかめ 40g 986円(¥1,065円)

神戸・宝海草 スポット 原材料:湯通し塩蔵わかめ(三重県産)、蓬わかめ、ふのり、赤とさか、真昆布 1年

390 国内産5種の海藻サラダ 10g 450円(¥486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

399 長崎県産乾燥ちりめん 50g 549円(¥593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(有機米酢)、有機濃縮たんぱく質、有機キャベツピューレ、有機セロリピューレ 8ヶ月

400 チキンコンソメ・液体タイプ 10g×8 521円(¥563円)

国内産野菜と雑穀を贅沢に使用した本格ポタージュスープ。砂糖や動物性原料は一切使用していないにもかかわらず、まろやかでコクがあり満足できる美味しさ。

東京・オーサワジャパン 1年 原材料:とうもろこし(北海道)、有機玄米、はと麦、天塩、かぼちゃ、玉ねぎ、昆布エキス、有機大まき、有機もちきび、たかきび、ひえ、あわ、有機パセリ、ホワイトペッパー 1年

405 八穀ポタージュ 15g×5 957円(¥1,034円)

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

406 北海道産馬鈴薯澱粉(片栗粉) 200g 372円(¥402円)

粉末寒天は裏ごしの必要もなく手軽に料理やデザートが作れます。

長野・北原産業 スポット 原材料:海藻(オゴ草(チリ)、天草(モロッコ)) 2年

408 粉末寒天 4g×5 353円(¥381円)

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

岐阜・桜井食品 毎週 原材料:有機小麦粉(国産)、有機砂糖、有機ショートニング、イースト、食塩 6ヶ月

409 有機パン粉 100g 272円(¥294円) 260円(¥281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:鰹荒節(国産) 1年 383 鰹平削り 40g 352円(¥380円) 330円(¥356円)

厚削りより少し薄削って、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ロの味に!新丸正の隠れたヒット商品です。



静岡・新丸正 毎週 原材料:そうだかつお節、さば節、かつお節 1年 384 だしせん 80g 704円(¥760円)

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:鰹枯本節(国産) 1年 385 駿河ふぶき 2g×7 343円(¥370円)

最高級の銘柄である北海道函館市「白口浜」の真昆布を使用。栄養が凝縮している根昆布粉末30%入れました。旨味だしや隠し味に。

北海道・道南伝統食品協同組合 1年 原材料:真昆布(北海道函館) 1年 387 根昆布入昆布粉末 50g 627円(¥677円)

水500mlにティーパック1袋

愛知・節辰商店 毎週 原材料:かつお節、むろあじ節、椎茸、昆布 180日 386 NN かつおだしパック 10g×10 591円(¥638円)

九州産原木栽培。豊かな香りとお目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 388 香信/九州産乾しいたけ 40g 978円(¥1,056円)

切らずに使って便利な芽ひじき。磯の香高く、ふっくらと柔らかな食感です。水で戻して煮物や炒め煮などにご利用下さい。

三重・オーサワジャパン 隔週AC 原材料:ひじき(伊勢志摩産) 1年 391 伊勢志摩産芽ひじき 30g 551円(¥595円)

太い茎の部分を使用し、食感のよい長ひじき。水で戻して煮物やサラダにご利用ください。

三重・オーサワジャパン 隔週AC 原材料:ひじき(伊勢志摩産) 1年 392 伊勢志摩産長ひじき 30g 596円(¥644円)

動物性素材を使わず、野菜が持っているコクと旨みを引き出した洋風だしの素です。スープ以外にも洋風煮込みや鍋料理のベースにもお使いいただけます。

大阪・ムソー 隔週AC 原材料:塩、でん粉分解物、酵母エキス、オニオン粉末、醤油、黒コショウ、白コショウ、セロリ粉末、人参粉末、馬鈴しょでん粉、フライドガーリック 2年 402 徳用 5g×30 1,444円(¥1,560円) 1,380円(¥1,490円)

穴洞湖産の大和しじみ100%使用しています。砂をはかせる手間がいらす。簡単においしいしじみ汁ができます。

島根・山光食品 隔週AC 原材料:しじみ(穴洞湖産) 1年 397 穴洞湖産大和しじみ 120g 397円(¥429円)

大阪・ムソー スポット 原材料:でん粉分解物、酵母エキス、粉末野菜(玉ねぎ、人参、キャベツ、白菜、セロリ)、甜菜糖、馬鈴しょでん粉 1年 403 野菜でうまみ(食塩無添加) 3.5g×6 392円(¥423円)

お湯を注ぐだけで本格派のお味噌汁が味わえます。有機大豆と有機米を使用した有機みそに植物性だしを加えた、香り高く深い味わいの生タイプのお味噌汁です。有機豆腐、有機ほうれん草、有機ねぎの3種の具材が入っています。

東京・オーサワジャパン 隔週AC 原材料:味噌(有機味噌(国産)、純米料理用、食塩、酵母エキス、たまねぎ粉末、昆布粉末、しいたけエキス、酒精)、具(有機ほうれん草、有機豆腐、有機ねぎ/豆腐用凝固剤) 6ヶ月 404 有機みそ汁 52.5g/3食分 279円(¥301円)

近畿、四国、九州産の野生の葛の根を寒晒しました。なめらかな舌触りです。

東京・オーサワジャパン スポット 原材料:葛粉(近畿・四国・九州) 2年 407 国産吉野本葛粉 150g 1,231円(¥1,329円)



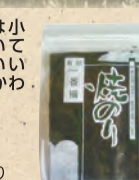
グルテンフリーのチュロス ①Aをよく混ぜる。②①にパンケーキミックスを入れ、混ぜる。③しぼり袋に星口金をセットし、コップに立てて②の生地を入れる。④クッキングシートを5cm×10cm位の大きさに切り、その上に③の生地をまっすぐ8cmくらいの長さに絞り出す。⑤揚げ油を170度に温め、④の生地をクッキングシートごとに入れる。20秒くらい過ぎたらクッキングシートを取り出し、生地の上をひっくり返し、きつ褐色になったら取り出す。⑥チョコレートソースの材料を全て合わせ、よく混ぜる。⑦チュロスを⑥のソースにつけながら召し上がり。

有明の味と香りをお届けします 福岡・成清海苔店

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



「寿司はね」は小さな穴が空いている状態ですが、味はかわりません!



毎週 原材料:乾のり(有明海) 180日 377 柳川・皿垣開漁協産焼のり 全型10枚 1,890円(¥2,041円)

毎週 原材料:乾のり(有明海) 180日 378 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(有明海) 180日 379 おにぎり用焼海苔 10枚×3 1,782円(¥1,925円)

口どけがよく、上品な甘み特徴です。素材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 380 韓国風味付塩焼海苔 4切20枚 818円(¥883円) 720円(¥778円)

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

毎週 原材料:乾のり、砂糖、発酵調味料、食塩、醤油、昆布、ムロアジ、かつお節、干しえび、とうがらし 180日 381 味附おかず海苔 8切20枚×3 909円(¥982円)

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

スポット 原材料:乾のり(有明海) 180日 382 きざみ焼海苔 20g 691円(¥746円) 630円(¥680円)

山口・フジミツ 隔週 原材料:魚肉(国産)、でん粉、植物油(ごまを含む)、砂糖、かつお節エキス、食塩、こしょう 90日 398 お魚ソーセージ 45g×3 398円(¥430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。

東京・オーサワジャパン 隔週AC 原材料:味噌(有機味噌(国産)、純米料理用、食塩、酵母エキス、たまねぎ粉末、昆布粉末、しいたけエキス、酒精)、具(有機ほうれん草、有機豆腐、有機ねぎ/豆腐用凝固剤) 6ヶ月 404 有機みそ汁 52.5g/3食分 279円(¥301円)

大阪・ムソー スポット 原材料:でん粉分解物、酵母エキス、粉末野菜(玉ねぎ、人参、キャベツ、白菜、セロリ)、甜菜糖、馬鈴しょでん粉 1年 403 野菜でうまみ(食塩無添加) 3.5g×6 392円(¥423円)

福岡・平田産業 毎週 原材料:菜種(オーストラリア) 540日 467 なのはな畑の菜種油 1250g 1,421円(¥1,535円) 1,360円(¥1,469円)

東京・オーサワジャパン 隔週AC 原材料:とうもろこし(北海道)、有機玄米、はと麦、天塩、かぼちゃ、玉ねぎ、昆布エキス、有機大まき、有機もちきび、たかきび、ひえ、あわ、有機パセリ、ホワイトペッパー 1年 405 八穀ポタージュ 15g×5 957円(¥1,034円)

埼玉・みたけ 隔週AC 原材料:玄米(埼玉県、北海道、石川県)、大豆、食塩(ベーキングパウダー(アルミニウム不使用)) 1年 413 玄米粉パンケーキミックス 200g 448円(¥484円)

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 409 有機パン粉 100g 272円(¥294円) 260円(¥281円)

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

岐阜・桜井食品 毎週 原材料:小麦粉(岩手)、イースト、塩 6ヶ月 410 パン粉 200g 335円(¥362円)

岐阜県産小麦粉・北海道産契約栽培馬鈴薯でんぷんを使用して作りました。手間なし・簡単にカラッと揚がってサクッと仕上がります。

岐阜・桜井食品 スポット
 原材料:小麦粉、馬鈴薯でんぷん、食塩/膨張剤(重曹)
 ◎1年 **フルクワン** 麦

411 天ぷら粉
 400g
 420円⇒
 (¥454円) **400円**(¥432円)

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

アメリカ・ラムフォード 毎週
 原材料:第一リン酸カルシウム42%、炭酸水素ナトリウム32%、コーンスターチ26%(遺伝子組み換えでない) ◎2年

412 ベーキングパウダー
 113g **398円**(¥430円)

北海道産大豆粉・国産米粉使用。もちりとした食感のグルテンフリーパンケーキが簡単に作れます。

埼玉・みたち 隔週AC
 原材料:米(埼玉県、北海道他)、大豆、食塩/ベーキングパウダー(アルミニウム不使用)
 ◎1年 **フルクワン** 豆

414 グルテンフリーパンケーキミックス
 200g **448円**(¥484円)

小麦粉・砂糖・バターミルクパウダーは北海道産100%使用。バターミルクのリッチなミルク風味が特徴のパンケーキが作れます。

北海道・よつ葉乳業 スポット
 原材料:小麦粉(北海道製造)、砂糖、バターミルクパウダー、食塩/ベーキングパウダー
 ◎1年 **フルクワン** 乳(麦)

415 北海道バターミルクパンケーキミックス
 450g **750円**(¥810円)

佐賀・まんてん 原材料:白胡麻(パラグアイ) ◎240日
 原材料:白胡麻(パラグアイ) ◎240日

NN すりごま・白
419 1P 毎週
 70g **330円**(¥356円)

420 5P スポット
 70g×5
 1,650円⇒
 (¥1,782円) **1,560円**(¥1,685円)



北海道産の大豆100%使用。発芽させた大豆をふっくらと蒸し上げました。

兵庫・だいがうデイズ 隔週AC
 原材料:大豆、食塩、米酢
 ◎3ヶ月 **フルクワン** 豆

416 蒸し発芽大豆
 100g **237円**(¥256円)

北海道産の大豆100%使用。発芽させた大豆をふっくらと蒸し上げました。

兵庫・だいがうデイズ 隔週AC
 原材料:黒大豆、食塩、黒酢、米酢
 ◎3ヶ月 **フルクワン** 豆

417 蒸し発芽黒豆
 70g **237円**(¥256円)

新鮮なトマトからつくった、裏ごしタイプのトマトピューレ。1パックにトマト約8個分。

イタリア・アルチェネロ スポット
 原材料:有機トマト(イタリア) ◎2年

418 有機トマトピューレ
 600g (200g×3) **1,252円**(¥1,352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

423 有機切干大根・長崎産
 100g **550円**(¥594円)

佐賀・まんてん 原材料:白胡麻(パラグアイ) ◎240日

NN いるごま・白
421 1P 毎週
 70g **330円**(¥356円)

422 5P スポット
 70g×5
 1,650円⇒
 (¥1,782円) **1,560円**(¥1,685円)



食べていいことづくし！
 高たんぱくで低糖質で大豆イソフラボンが豊富！

消泡剤・膨張剤不使用。
 大豆を生のまま絞った「生絞製法」で大豆の風味がきいています。
東京・オーサワジャパン スポット
 原材料:大豆(国産)、にがり(塩化マグネシウム) ◎6ヶ月 **フルクワン** 豆

高野豆腐
427 1P
 6枚・50g **515円**(¥556円)

428 3P
 50g×3
 1,545円⇒
 (¥1,669円) **1,480円**(¥1,598円)

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

大阪・ムソー
 原材料:有機ばれいしょでん粉(ばれいしょ(国産)(遺伝子組み換えでない)、かんしょでん粉) ◎2年

国内産はるさめ
424 1P 毎週
 100g **472円**(¥510円)

425 2P スポット
 100g×2
 944円⇒
 (¥1,020円) **890円**(¥961円)

昔ながらの技法(加圧押し出し製法)で作られています。

有機発芽玄米を炊きあげ、かつお節と本醸造醤油を混ぜて作ったおにぎりにぎります。しその香りと酸味が玄米の甘みを引き立てます。
愛知・コジマフーズ スポット **フルクワン** 麦(豆)

431 しそ/有機発芽玄米おにぎり
 90g×2 **450円**(¥486円)

432 おかか/有機発芽玄米おにぎり
 90g×2 **450円**(¥486円)

北海道産小麦粉使用。風味よくしっかりとした食感。

東京・オーサワジャパン スポット
 原材料:小麦粉(北海道)、小麦グルテン、天然重曹
 ◎1年 **フルクワン** 麦

426 切り板麩
 40g **300円**(¥324円)

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

大阪・ムソー スポット
 原材料:玄米(北海道産) ◎365日

429 助っ人飯米 玄米ごはん
 160g
 275円⇒
 (¥297円) **260円**(¥281円)

消泡剤・膨張剤不使用。
 大豆を生のまま絞った「生絞製法」で大豆の風味がきいています。
東京・オーサワジャパン スポット
 原材料:大豆(国産)、にがり(塩化マグネシウム) ◎6ヶ月 **フルクワン** 豆

高野豆腐
427 1P
 6枚・50g **515円**(¥556円)

428 3P
 50g×3
 1,545円⇒
 (¥1,669円) **1,480円**(¥1,598円)

有機発芽玄米に、和歌山産無農薬無化学肥料栽培のしそで作ったゆかりを混ぜて作ったおにぎりにぎります。しその香りと酸味が玄米の甘みを引き立てます。
愛知・コジマフーズ スポット **フルクワン** 麦(豆)

431 しそ/有機発芽玄米おにぎり
 90g×2 **450円**(¥486円)

有機発芽玄米を炊きあげ、かつお節と本醸造醤油を混ぜて作ったおにぎりにぎります。しその香りと酸味が玄米の甘みを引き立てます。
愛知・コジマフーズ スポット **フルクワン** 麦(豆)

432 おかか/有機発芽玄米おにぎり
 90g×2 **450円**(¥486円)

ふっくら炊いた有機発芽玄米に鳴門産のわかめを混ぜたおにぎりにぎります。ほのかなわかめの塩味と磯の香りが食欲をそそります。
愛知・コジマフーズ スポット

433 わかめ/有機発芽玄米おにぎり
 90g×2 **450円**(¥486円)

北海道産なんつぼしを精米し、炊き上げたごはんを便利なパックご飯にしました。

大阪・ムソー スポット
 原材料:うるち米(北海道産) ◎365日

430 助っ人飯米 白米ごはん
 160g
 324円⇒
 (¥350円) **310円**(¥335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。

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 **フルクワン** 麦

435 有機スパゲッティ
 500g **448円**(¥484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 **フルクワン** 麦

435 有機スパゲッティ
 500g **448円**(¥484円)

有機とうもろこし粉、有機玄米粉を使用したグルテンフリーのスパゲッティです。ほんのり甘く、もちっとした食感をお楽しみいただけます。

東京・オーサワジャパン スポット
 原材料:有機とうもろこし(イタリア)、有機玄米粉 ◎3年

436 有機グルテンフリースパゲッティ
 250g **885円**(¥956円)

有機とうもろこし粉、米粉を使用したグルテンフリーのペンネです。通常の Pastaと同様にパスタソースと和えたり、グラタンなどの調理にご利用ください。

東京・オーサワジャパン スポット
 原材料:有機とうもろこし(イタリア)、有機玄米粉 ◎3年

437 有機グルテンフリーペンネ
 250g **885円**(¥956円)

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(雲仙)、食用植物油(島原)
 ◎1年 **フルクワン** 麦

439 手延べ素麺/旭
 50g×5
 565円⇒
 (¥610円) **530円**(¥572円)

国内産小麦粉100%使用。塩は長崎県産。麺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。

長崎・本村製麺 毎週
 原材料:小麦粉(国産)、食塩、食用植物油
 ◎1年 **フルクワン** 麦

438 手延べ素麺/水晶の光
 50g×5 **496円**(¥536円)

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

長崎・本村製麺 毎週
 原材料:小麦粉(北海道)、食塩、植物油
 ◎1年 **フルクワン** 麦

440 長崎手延べ(㊤)うどん
 200g **483円**(¥522円)

食塩をまったく使用せずに作った、北海道産そば粉80%と国産小麦20%を使用！

大阪・ムソー スポット
 原材料:そば粉(北海道)、小麦粉(国産)
 ◎2年 **フルクワン** 麦(豆)

国内産 二八そば
441 1P
 200g **489円**(¥528円)

有機とうもろこし粉、米粉を使用したグルテンフリーのペンネです。通常の Pastaと同様にパスタソースと和えたり、グラタンなどの調理にご利用ください。

東京・オーサワジャパン スポット
 原材料:有機とうもろこし(イタリア)、有機玄米粉 ◎3年

437 有機グルテンフリーペンネ
 250g **885円**(¥956円)

オーガニック認証のお米とタピオカ澱粉の原料をハラル認証を取得した工場で作ったフォーです。うんとおなじみにお使いください。喉越しの良い麺なのでいるんなスープによく合います。

大阪・オルター スポット
 原材料:米(ベトナム)、タピオカ澱粉、塩
 ◎720日

443 オルターフォー
 50g×4 **679円**(¥733円)

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

大阪・オルター スポット
 原材料:タピオカ澱粉(ベトナム)、米、塩
 ◎720日

444 オルターライスペーパー
 45枚 **662円**(¥715円)

お得な 3パック SALE

麺は国内産の小麦粉を使用し、かんすいは不使用です。魚介と肉エキスをベースに飽きのこないあっさりとした醤油スープです。

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、砂糖、粉末しょうゆ、酵母エキス、魚醤パウダー、香辛料、チキンエキス、ポークエキス、コブエキス、ココアパウダー、乾燥ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、ごま油 ◎6ヶ月 **フルクワン** 麦(豆)

445 さくらのラーメン しょうゆ
 99g×3
 615円⇒
 (¥664円) **590円**(¥637円)

麺は国内産の小麦粉を使用し、かんすいは不使用です。あっさりとした醤油ベースのスープにごまの風味がびったりのスープです。

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、砂糖、酵母エキス、粉末しょうゆ、ごま、魚醤パウダー、ごま油、デキストリン、チキンエキス、ポークエキス、ココアパウダー、乾燥ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、するめ粉末 ◎6ヶ月 **フルクワン** 麦(豆)

446 さくらのラーメン ごま
 100g×3
 615円⇒
 (¥664円) **590円**(¥637円)

麺は国内産の小麦粉を使用し、かんすいは不使用です。天日塩のまろやかな味にチキンエキスを加え、あっさり軽く仕上げました。

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、砂糖、チキンエキス、酵母エキス、ごま、香辛料、乾燥ねぎ、ごま油 ◎6ヶ月 **フルクワン** 麦(豆)

447 さくらのラーメン しお
 99g×3
 615円⇒
 (¥664円) **590円**(¥637円)

麺は国内産の小麦粉を使用し、かんすいは不使用です。魚介のダシがきいた香りの良いスープでコクと旨みを出しました。

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、砂糖、チキンエキス、食塩、粉末しょうゆ、香辛料、混合節粉末、ごま油、するめ粉 ◎6ヶ月 **フルクワン** 麦(豆)

448 さくらのラーメン みそ
 101g×3
 615円⇒
 (¥664円) **590円**(¥637円)

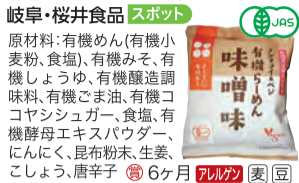
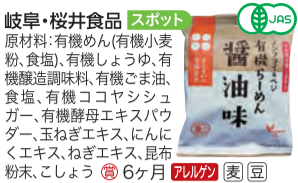
麺は国内産の小麦粉を使用し、かんすいは不使用です。魚介の風味ある和風とんこつスープは、コクがあり麺によく合う仕上がります。

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、砂糖、チキンエキス、食塩、粉末しょうゆ、香辛料、混合節粉末、ごま油、するめ粉 ◎6ヶ月 **フルクワン** 麦(豆)

449 さくらのラーメン とんこつ
 103g×3
 645円⇒
 (¥697円) **610円**(¥659円)

国内産の有機栽培小麦を使用した麺を、ノンフライで乾燥させています。添付のスープも国内産有機原料を使用した醤油、味噌を中心に味を調整しています。

国内産の有機栽培小麦を使用した麺を、ノンフライで乾燥させています。添付のスープも国内産有機原料を使用した醤油、味噌を中心に味を調整しています。



450 有機らーめん/醤油味 111g 284円(¥307円) 270円(¥292円)

451 有機らーめん/味噌味 118g 284円(¥307円) 270円(¥292円)

原材料:油揚げめん(小麦粉(国産100%)、パーム油、馬鈴薯でん粉、馬鈴薯でん粉、食塩)、スープ(食塩、粉末しょうゆ(大豆、小麦を含む)、砂糖、酵母エキス、混合節粉末(カツオ節、サバ節)、魚醤粉末、ホタテエキス、椎茸エキス、麦芽エキス、植物油(ごま))、かやく(納豆、ねぎ)

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

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

原材料:油揚げめん(小麦粉(国産)、パーム油、馬鈴薯でん粉、食塩、しょうゆ、オニオンパウダー)、スープ(食塩、砂糖、粉末しょうゆ、デキストリン、酵母エキス、魚醤粉末、混合節粉末、ほたてエキス、ごま油、昆布粉末)、かやく(油あげ、わかめ、ねぎ)



5ヶ月 アレルギー 麦 乳 豆 452 納豆そば 81.5g 256円(¥276円)

5ヶ月 アレルギー 麦 乳 豆 453 山菜そば 78g 256円(¥276円)

6ヶ月 アレルギー 麦 乳 豆 454 カレーうどん 86.8g 256円(¥276円)

6ヶ月 アレルギー 麦 乳 豆 455 きつねうどん 77.3g 256円(¥276円)

大阪・ムソー スポット どんぶり麺

調味料

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

ごまを軽く煎って低温で搾りました。ほんのりとしたごまの風味が特徴です。あらゆる料理に合い、幅広くご愛用頂けます。 純正ごま油・淡口 庄搾しぼり 469 165g 毎週 696円(¥752円) 470 450g スポット 1,286円(¥1,389円) 1,150円(¥1,242円)

ごまを焙煎してから搾った香ばしい油です。深い香りとおくが特徴です。従来のごま油の用途に限らず、フレンチやイタリアン、和食などにも合います。 純正ごま油・濃口 一番しぼり 471 165g 毎週 696円(¥752円) 472 450g スポット 1,286円(¥1,389円) 1,150円(¥1,242円)

貴重な国産(主に北海道産)の菜種を使用した。フセがない風味豊かで、和洋中どんな料理にも合います。 一番しぼり 国産なたねサラダ油 468 450g 1,157円(¥1,250円) オールオーガニックエキストラバージンオリーブオイル 473 180g 1,320円(¥1,426円)

無農薬契約栽培の五百万石を原料にした自然酒に、「海の精」を添加した調理酒です。開封後はお早めにお使い下さい。 みやこの料理酒 478 500ml 1,097円(¥1,185円) こんにちは料理酒 479 720ml 1,773円(¥1,950円)

愛知・あいのう流通センター 原材料:菜種油(オーストラリア産)、卵黄、りんご酢、食塩、砂糖、香辛料 180日 アレルギー 卵 483 1P 毎週 300g 672円(¥726円) 484 2P スポット 300g×2 1,344円(¥1,452円) 1,260円(¥1,361円)

種子島産の絞汁の上澄みだけの水分を蒸発させてクセのないしっとりキラキラの結晶にしました。クセのない甘さで、お料理全般にお使い頂けます。 愛知・アルファフードスタッフ 毎週 原材料:さとうきび(鹿児島) 無期限 457 NN きびさとう 500g 495円(¥535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詰め、時間をかけてつくりました。 沖繩・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%沖繩) 無期限 461 シママース 1kg 495円(¥535円)

静置発酵させ熟成した、まるやかでコクのある純米酢です。 福岡・庄分酢 毎週 原材料:米(福岡) 2年 庄分純米酢 464 300ml 650円(¥702円) 465 1L 1,083円(¥1,170円)

減農薬栽培のもち米、米、米麴と高濃度の米焼酎を桶に仕込んで1年以上発酵させました。加熱殺菌していないので、瓶詰め後も旨味が増えています。 愛知・角谷文治郎商店 隔週AC 最短2026年9月 原材料:もち米(佐賀、北海道、愛知、滋賀)、米麴(愛知)、本格焼酎(愛知、山形県産米) アルコール度:13.5~14.5度 三河本みりん 474 700ml 2,240円(¥2,464円) 2,170円(¥2,387円) 475 1.8L 5,135円(¥5,649円) 4,920円(¥5,412円)

上質のかつお節をたっぷり使用し、土佐清水産の宗田かつお節を組み合わせて、北海道産昆布と国産椎茸で、濃いめのダシを取りました。 愛知・節辰商店 毎週 原材料:しょうゆ(本醸造)、風味原料(かつお節・宗田節・昆布・干椎茸)、砂糖、食塩、みりん 365日 アレルギー 麦 豆 482 NN うまみ鰹つゆ 500ml 698円(¥754円)

平飼いで飼育された健康な鶏から産まれた有精卵を使用し、原材料を徹底して「自然」を追及したカラダにやさしいマヨネーズです。 大阪・ムソー 毎週 原材料:菜種油(オーストラリア)、卵、有機りんご酢、果実酢(レモン果汁)、砂糖、食塩、香辛料(からし) 6ヶ月 アレルギー 卵 485 平飼いの有精卵マヨネーズ 290g 715円(¥772円)

ペルー産有機さとうきびを使用した粉末タイプの黒糖です。クセのないまろやかな甘みで、コーヒーや紅茶によく合います。 大阪・健友交易 スポット 原材料:有機さとうきび(ペルー) 2年 458 有機黒糖 500g 990円(¥1,069円)

モンゴル大平原の岩塩はカリウム・マグネシウムなどのミネラル分を豊富に含んでいます。おいしさの素となるカルシウムを多く含む雑味のないすっきりとした味が特徴です。 岐阜・木曾路物産 スポット 原材料:湖塩、黒胡椒 1年 462 モンゴル塩こしょうミル付 45g 1,480円(¥1,628円) 463 モンゴル塩こしょう 250g 865円(¥934円)

有機栽培のイタリア産のレモン果汁を100%使用しています。濃縮還元ではありません。 大阪・ムソー 毎週 原材料:オーガニックレモン(イタリア) 9ヶ月 466 オーガニックレモン 100%しぼりたて 180ml 575円(¥621円) 560円(¥605円)

有機栽培の原料で三河本みりんと同じ伝統製法で仕込み・熟成をしました。お米がもつ自然な甘さ・旨味・豊かな香りを伝統製法で最大限引き出しました。 愛知・角谷文治郎商店 隔週AC 原材料:有機もち米、有機米麴、有機米焼酎 アルコール度:13.5~14.5度 最短2026年9月 ※この商品は(株)ドリームグループの直販です 476 有機三州味噌 500ml 2,260円(¥2,486円) 2,190円(¥2,409円)

米麴を原料に、二段式糖化工程でつくられた、料理酒と味噌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、米麴、食塩 1年 477 味の母 720ml 1,046円(¥1,130円)

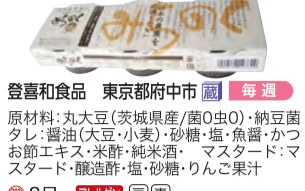
夏にピッタリ! サラダうどん ①沸騰したお湯に冷凍うどんを入れ約1分間ゆでてください。ゆで上がったら冷水で麺をしめてください。②お好みの具材をのせる。八方だし(2倍希釈)がけたら完成上がり。 香川・正金醤油 隔週AC 原材料:醤油、洗双糖、かつお節、煮干し、昆布、食塩 18ヶ月 アレルギー 麦 豆 480 八方だし 360ml 614円(¥663円) 1000ml 1,379円(¥1,489円) 481 359 冷凍さめうどん/包丁切 200g×3 397円(¥429円)

納豆類

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



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



207 燻煙炭火造り納豆みちのくカップ 30g×3 358円(税387円)

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。



211 国産大豆カップスリー納豆 30g×3 268円(税289円)

黒豆ならではの甘み・旨みがつまっています。



212 国産黒豆カップ納豆 30g×2 249円(税269円)

【お知らせ】北海道産直納豆シリーズ「小粒(タレなし)」「大粒(タレなし)」は人件費の高騰や人手不足により人的資源を圧迫している状況が続き、生産体制を抜本的に見直した一つとして、終売となりました。ご迷惑をお掛け致しますが、何卒ご理解を賜りますようお願い申し上げます。

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



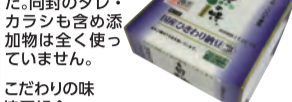
213 大粒味わい納豆 45g×2 209円(税226円)

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



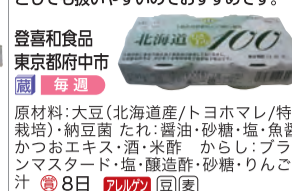
208 北海道産直納豆/ひきわり(タレなし) 30g×2 233円(税252円)

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



214 国産大豆ひきわり納豆 45g×2 218円(税235円)

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



209 ひきわり納豆カップ2 30g×2 279円(税301円)

北海道産トヨミズキ大豆を使用。納豆のような粘りや独特なおいにはなく、食べやすくなっています。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。



215 丸大豆テンペ 100g 422円(税456円)

豆の旨みがしっかり味わえる大粒タイプ。松の殻木包みで見た目も香りも納豆を引き立てます。納豆好きにおすすめの一品!



210 手造り納豆 100g 277円(税299円)

皮付の黒大豆を丸ごと無塩発酵させたうな粘りや独特なおいにはなく、食べやすくなっています。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。



216 黒大豆テンペ 100g 562円(税607円)

漬物、ふりかけなど「あると助かる」もの

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

218 きざみ紅生姜 60g 304円(税328円)

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



219 蜂蜜入らっきょう漬 100g 480円(税518円)

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



220 宮崎産きざみ生姜の醤油漬 130g 405円(税437円)

宮崎産の生姜を刻んで醤油漬けにしました。豆腐に乗せたり、納豆に入れたりレパートリーは無制限。他にも豚肉と一緒に炒めて生姜焼きもおすすめ。



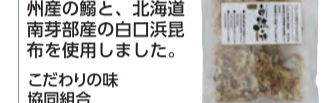
221 国産若ごぼう醤油漬 150g 500円(税540円)

国産の若いごぼうを醤油漬けにしました。固いスジがなく、カリッとした歯ごたえが特徴的です。



222 しそわかめふりかけ 35g 476円(税514円)

調味料は一切使用していません。固いスジがなく、カリッとした歯ごたえが特徴的です。



223 いわしと昆布のふりかけ 3g×5袋 344円(税372円)

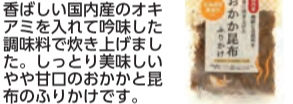
224 減塩味付けのり 8切48枚 847円(税915円)

国内産のちりめんわかめをブレンドした、ソフトタイプのふりかけ。温かいご飯に混ぜて軽く蒸らすと一品おいしく、口当たりも良いです。



226 ちりめんわかめ 50g 506円(税546円)

香り高い国内産の鰯節とうま味の強い北海道産の真昆布を合わせ、香ばしい国内産のオキアミを入れて吟味した調味料で炊き上げました。しっとり美味しいやや甘口のおかかと昆布のふりかけです。



227 おかか昆布ふりかけ 35g 476円(税514円)

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



222 しそわかめふりかけ 35g 476円(税514円)

北海道産の昆布の旨みにさらに椎茸の旨みを加えた最強の佃煮です。



232 椎茸昆布佃煮 60g 345円(税373円)

脂ののった、国産さばを焼き上げ、手で細くほぐしました。素材の旨みやコクを引き出す平釜仕立ての塩「シママース」を使用しました。



228 手ほぐし焼鯖 50g 571円(税617円)

225 大容量タイプ 8切110枚 1,672円(税1,806円)

丸川 静岡県 産 丸川 静岡県 産 丸川 静岡県 産

229 国産黒豆の煮豆 150g 507円(税548円)

226 ちりめんわかめ 50g 506円(税546円)

227 おかか昆布ふりかけ 35g 476円(税514円)

222 しそわかめふりかけ 35g 476円(税514円)

223 あずきの水煮 150g 386円(税417円)

232 椎茸昆布佃煮 60g 345円(税373円)

味噌・醤油・こだわり調味料

228 手ほぐし焼鯖 50g 571円(税617円)

235 本格天然醸造醤油(小) 720ml 697円(税753円)

236 大 1.8L 1,408円(税1,521円)

丸川 静岡県 産 丸川 静岡県 産 丸川 静岡県 産

丸川 静岡県 産 丸川 静岡県 産 丸川 静岡県 産

230 五目豆 150g 437円(税472円)

丸川 静岡県 産 丸川 静岡県 産 丸川 静岡県 産

231 国産ごま昆布の佃煮 60g 542円(税585円)

233 あずきの水煮 150g 386円(税417円)

232 椎茸昆布佃煮 60g 345円(税373円)

235 本格天然醸造醤油(小) 720ml 697円(税753円)

228 手ほぐし焼鯖 50g 571円(税617円)

236 大 1.8L 1,408円(税1,521円)

229 国産黒豆の煮豆 150g 507円(税548円)

230 五目豆 150g 437円(税472円)

231 国産ごま昆布の佃煮 60g 542円(税585円)

233 あずきの水煮 150g 386円(税417円)

235 本格天然醸造醤油(小) 720ml 697円(税753円)

236 大 1.8L 1,408円(税1,521円)

229 国産黒豆の煮豆 150g 507円(税548円)

230 五目豆 150g 437円(税472円)

231 国産ごま昆布の佃煮 60g 542円(税585円)

233 あずきの水煮 150g 386円(税417円)

235 本格天然醸造醤油(小) 720ml 697円(税753円)

236 大 1.8L 1,408円(税1,521円)

229 国産黒豆の煮豆 150g 507円(税548円)

230 五目豆 150g 437円(税472円)

231 国産ごま昆布の佃煮 60g 542円(税585円)

233 あずきの水煮 150g 386円(税417円)

235 本格天然醸造醤油(小) 720ml 697円(税753円)

236 大 1.8L 1,408円(税1,521円)

229 国産黒豆の煮豆 150g 507円(税548円)

230 五目豆 150g 437円(税472円)

231 国産ごま昆布の佃煮 60g 542円(税585円)

233 あずきの水煮 150g 386円(税417円)

235 本格天然醸造醤油(小) 720ml 697円(税753円)

236 大 1.8L 1,408円(税1,521円)

229 国産黒豆の煮豆 150g 507円(税548円)

230 五目豆 150g 437円(税472円)

231 国産ごま昆布の佃煮 60g 542円(税585円)

233 あずきの水煮 150g 386円(税417円)

235 本格天然醸造醤油(小) 720ml 697円(税753円)

236 大 1.8L 1,408円(税1,521円)

229 国産黒豆の煮豆 150g 507円(税548円)

230 五目豆 150g 437円(税472円)

231 国産ごま昆布の佃煮 60g 542円(税585円)

233 あずきの水煮 150g 386円(税417円)

235 本格天然醸造醤油(小) 720ml 697円(税753円)

236 大 1.8L 1,408円(税1,521円)

229 国産黒豆の煮豆 150g 507円(税548円)

230 五目豆 150g 437円(税472円)

231 国産ごま昆布の佃煮 60g 542円(税585円)

233 あずきの水煮 150g 386円(税417円)

235 本格天然醸造醤油(小) 720ml 697円(税753円)

236 大 1.8L 1,408円(税1,521円)

229 国産黒豆の煮豆 150g 507円(税548円)

230 五目豆 150g 437円(税472円)

231 国産ごま昆布の佃煮 60g 542円(税585円)

233 あずきの水煮 150g 386円(税417円)

235 本格天然醸造醤油(小) 720ml 697円(税753円)

236 大 1.8L 1,408円(税1,521円)

229 国産黒豆の煮豆 150g 507円(税548円)

230 五目豆 150g 437円(税472円)

231 国産ごま昆布の佃煮 60g 542円(税585円)

233 あずきの水煮 150g 386円(税417円)

235 本格天然醸造醤油(小) 720ml 697円(税753円)

236 大 1.8L 1,408円(税1,521円)

229 国産黒豆の煮豆 150g 507円(税548円)

230 五目豆 150g 437円(税472円)

231 国産ごま昆布の佃煮 60g 542円(税585円)

233 あずきの水煮 150g 386円(税417円)

235 本格天然醸造醤油(小) 720ml 697円(税753円)

236 大 1.8L 1,408円(税1,521円)

魚・水産加工品

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

マストミ

徳島県徳島市

良質なマグロを目利し、絶品のお刺身やお手軽なお惣菜加工をしています。



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



徳島・マストミ **選 スポット**
 原材料:メバチマグロ(太平洋) 10日

526 まぐろカマト口焼物用
 200g **541円**(税584円)

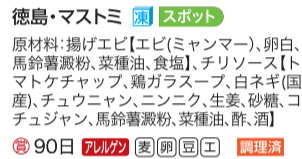
高タンパク・低カロリーのマグロに山芋を加えた、ヘルシーで柔らかい「まぐろつみれ」です。スープの味を活かせるように、自然な味に仕上げています。



徳島・マストミ **選 スポット**
 原材料:メバチマグロ(台湾)、鶏卵、山芋、馬鈴薯澱粉、玉ねぎ、長ねぎ、醤油、生姜 90日 **7/11** **愛** **国**

529 まぐろつみれ
 150g (9~11個) **482円**(税521円)

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



徳島・マストミ **選 スポット**
 原材料:揚げエビ(エビ(ミャンマー))、卵白、馬鈴薯澱粉、菜種油、食塩、チリソース(トマケチャップ、鶏ガラスープ、白ネギ(国産)、チュウニヤン、ニンニク、生姜、砂糖、コチュジャン、馬鈴薯澱粉、菜種油、酢、酒) 90日 **7/11** **愛** **国** **調** **理** **済**

531 天然エビのチリソース
 150g **672円**(税726円)



徳島・マストミ **選 スポット**
 原材料:豚(国産)・玉ねぎ/つなぎ(液卵・パン粉・小麦粉・馬鈴薯澱粉)/菜種油・醤油・食塩・生姜・ごま油・コンソウソース(砂糖・黒酢・醤油・馬鈴薯澱粉)揚げ油(菜種油) 90日 **7/11** **愛** **国**

「魚を手軽に食べてほしい」そんな願いから、クセのないピンチョウマグロを使用し、ひとくちカツを作り、ひとくちカツを調味液にじっくりと漬けておろし、冷めても柔らかく食べやすい商品です。調理済みですので、温めるだけで手軽にご利用いただけます。夕食やお弁当の一品にどうぞ。



徳島・マストミ **選 スポット**
 原材料:ピンチョウマグロ(太平洋)、衣(パン粉(小麦を含む)、小麦粉、液卵)、揚げ油(菜種油)、魚醤、砂糖、食塩、コンソウ 365日 **7/11** **愛** **国** **調** **理** **済**

534 ひとくちまぐろカツ
 150g 658円⇒(税711円) **625円**(税675円)

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



徳島・マストミ **選 スポット**
 原材料:豚レバー(国産)、馬鈴薯澱粉、醤油、オイスターソース、菜種油、砂糖、酒、生姜、にんにく、食塩、コンソウ 90日 **7/11** **愛** **国**

535 国産豚のレバー炒め素
 200g **552円**(税596円)

柔らかい身質と、あっさりとした味わいが特徴のびんちょうまぐろのお刺身用です。お刺身にしてお召し上がり頂いたり、サイノメにカットしてお好みのお野菜と合わせたサラダもおススメです。



徳島・マストミ **選 スポット**
 原材料:びんちょうまぐろ 10日

521 びんちょうまぐろ刺身用
 160g **638円**(税689円)

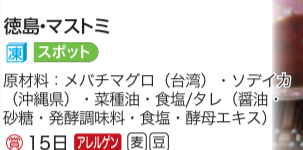
「コクのあるうまみ」と「もっちりとした食感」をお楽しみください。



徳島・マストミ **選 スポット**
 原材料:メバチマグロ(太平洋) 10日

522 メバチマグロ切落しスライス
 100g 800円⇒(税864円) **760円**(税821円)

船上凍結処理された鮮度の良いメバチマグロに、モチモチとした食感と身の柔らかさをあわせ持つ沖縄名物「ソデイカ」を合わせました。紅白のいりどりと、マグロの旨み・イカの食感をお楽しみいただけます。



徳島・マストミ **選 スポット**
 原材料:メバチマグロ(台湾)・ソデイカ(沖縄県)・菜種油・食塩/タレ(醤油・砂糖・発酵調味料・食塩・酵母エキス) 15日 **7/11** **愛** **国**

530 まぐろ丼(イカ入り)
 140g 50g×2 709円⇒(税766円) **674円**(税728円)



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

徳島・マストミ **選 スポット**
 原材料:キハダマグロ・パン粉・小麦粉・卵・コショウ・菜種油・醤油・酒・魚醤・砂糖・ショウガ・ニンニク・塩 90日 **7/11** **愛** **国** **調** **理** **済**

533 もったいないマグロのカツ
 150g **545円**(税589円)

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



つぶつぶまぐろ丼 タレ付き

523 2食分
 50g×2 **864円**(税933円)

524 2P/4食分
 50g×4 1,728円⇒(税1,866円) **1,676円**(税1,810円)

525 3P/6食分
 50g×6 2,592円⇒(税2,799円) **2,462円**(税2,659円)

徳島・マストミ **選 スポット**
 原材料:まぐろ【メバチマグロ(太平洋、大西洋、インド洋)、菜種油】、タレ(醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、酵母エキス) 10日 **7/11** **愛** **国**

まぐろ漬け丼 徳島・マストミ **選 スポット**
 袋ごと流水で解凍してご飯にのせるだけ!

食感の良いびん長まぐろを適度な厚みでスライスし、ごまの風味の効いた特製だれで漬け丼にしました。これまでの醤油味とは一味違うご飯の進む逸品。

鮮度の良いピンチョウマグロをオリジナルのタレに漬け込みました。マグロの食感とタレの味がご飯に良く合います。



徳島・マストミ **選 スポット**
 原材料:ピンチョウマグロ(太平洋)、醤油・発酵調味料・砂糖・ねぎごま・白ごま・馬鈴薯でんぷん・食塩 30日 **7/11** **愛** **国**

簡単どんぶり
 原材料:ピンチョウマグロ(太平洋)、醤油・発酵調味料・砂糖・ねぎごま・白ごま・馬鈴薯でんぷん・食塩 30日 **7/11** **愛** **国**

527 胡麻ダレ
 80g×2 **680円**(税734円)

528 びん長
 80g×2 **680円**(税734円)

タカシヨク

石川県金沢市 翌々週配達

魚の旨さは水揚げ後の処理で格段に違ってきます。タカシヨクでは指定漁船から厳選された天然ものを選び、すぐに加工・急速加工し美味しさを閉じ込めます。「海の恵みそのままの味」を大切にしています。



父の日は盛り合わせに!

6/21 は父の日。お父さんに「いつもありがとう!」の気持ちを刺身の盛り合わせで。

脂のあるピンナガマグロを炭火でたたきにしました。玉ねぎを添えると、より一層美味!



石川・タカシヨク **選 スポット**
 原材料:ピンナガマグロ(太平洋) 30日

545 とろびんちょうのたたき
 240g(2個) 884円⇒(税955円) **840円**(税907円)

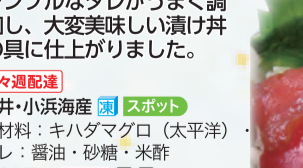
新鮮なレンコダイ(キダイ)を塩を米酢のみでさっぱり漬けました。冷蔵庫で一晩解凍し、そのままワサビ醤油で。



福井・上杉商店 **選 スポット**
 原材料:キダイ(国産)・米酢・塩 180日

543 小鯛ささ漬け
 65g 837円⇒(税904円) **795円**(税859円)

焼津港に水揚げされた日本船の巻き網船の鮮度の良いきはだまぐろを、NON-GMOの丸大豆醤油をベースにしたタレに漬け込みました。きはだまぐろの薄い赤色とシンプルなタレがうまく調和し、大変美味しい漬け丼の具に仕上がりました。



福井・小浜海産 **選 スポット**
 原材料:キハダマグロ(太平洋)・タレ:醤油・砂糖・米酢 30日 **7/11** **愛** **国**

546 きはだまぐろ漬け丼の具
 80g×2 **655円**(税707円)

干物の定番。鮮度がいいから背開きで開いてあります。



島根・渡邊水産 **選 スポット**
 原材料:真アジ(山陰沖)、食塩 90日

539 あじ開き
 2尾(160g) **632円**(税683円)

のどぐろのように、のども腹も黒く、しっとりとした自身に旨みのある魚です。干物にすることで美味しさが凝縮しています。



島根・渡邊水産 **選 スポット**
 原材料:カサゴ(山陰)・食塩 90日

540 夢かさご開き
 2尾(180g) **727円**(税785円)

淡路島近海で水揚げされた、ほどよく脂の乗ったサバをシメサバに。酸味はおだやかで甘さ控えめ。



福井・上杉商店 **選 スポット**
 原材料:サバ(淡路島)、米酢、砂糖、みりん 60日

544 しめさば
 1枚 **673円**(税727円)

石川県産のスルメイカに能登産の生ゆずを使用した添加物を使わない塩辛。じっくり熟成させることで、素材本来の味を楽しめます。



石川・タカシヨク **選 スポット**
 原材料:スルメイカ(石川)、イカワタ(石川)、食塩(能登海洋深層水)、柚子(石川)、唐辛子 90日

547 いかの塩辛「潮」
 80g **693円**(税748円)

朝食にぴったりサイズのカマスの開きです。癖がなく食べやすい干物の定番です。



島根・渡邊水産 **選 スポット**
 原材料:アカカマス(山陰沖)、食塩 90日

541 かます開き
 2尾(160g) **650円**(税702円)

能登で定置網で水揚げされたマイワシを、自家製の魚醤「いしり」で漬けた能登ならではのいしり干しです。いしりの旨みが魚の旨みを引き立てます。



石川・タマタニ **選 スポット**
 原材料:マイワシ(能登産)・魚醤(サバ)・食塩 90日

542 能登いわしいしり干し
 2枚(約130g) **518円**(税559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。

北海道近海の代表的な魚介類(甘えび・スルメイカ・水たこ・帆立貝、各50g)をカットし、シーフードミックスを作りました。パスタやカレー、ピラフなどに。

翌々週配達
札幌中一 北海道
原材料:甘えび・スルメイカ・水たこ・帆立貝(すべて北海道) 180日
価格変更
規格変更

549
北海道のシーフードミックス4種
170g **1,963円**(1,210円)

北海道近海噴火湾胆振地方で水揚げされた新鮮なスケソウタラの卵を生のまま平釜造りのシママースの塩のみで漬け込みました。生から漬けることによりさらっとした粒子感が楽しめます。

翌々週配達
カネキ南波商店 北海道
原材料:すけとうだら卵(北海道)・食塩
6ヶ月

550 無着色たらこ
60g **697円**(753円)

北海道の北東に位置する枝幸で水揚げされた旬の秋鮭(オス)の新巻鮭です。赤穂の塩を腹を取りだした鮮度の良い秋鮭に塗り込み熟成させました。素材を活かす薄味仕立てです。

翌々週配達
ムソー 大阪府
原材料:秋鮭(北海道)・食塩
180日

551 北海道産新巻鮭切身
120g(2切) **814円**(879円)

鳥取県境港産のアジを使用。衣付けも生パン粉を一枚一枚手作業で仕上げ、冷めてもサクサク感を味わえる商品です。たっぷりの油で4~5分揚げてお召し上がりください。

翌々週配達
角屋食品 鳥取県
原材料:アジ・衣(パン粉・小麦粉・馬鈴薯でん粉・食塩・コショウ・白小麦たん白)
180日

552 やさしい日本のアジフライ
4枚(200g) **814円**(879円)

北海道産の真たらこの皮を1つ1つ手で剥き、直火炊き製法でじっくり時間をかけて、一釜一釜味付けしました。

タカハシ食品 東京都
原材料:たらこ(北海道)・ピートグラニュー糖・醤油・昆布・本みりん
90日

553 鱧子と昆布の旨煮
100g **835円**(902円)

タカハシ食品 東京都
原材料:ほたて(北海道)・ピートグラニュー糖・醤油・本みりん
90日

554 ホタテしぐれ煮
60g **660円**(713円)

厳選した柔らかく、癖がないピンチョウマワグロを生のまま炊き上げ、醤油と砂糖で甘辛く煮付けた最高のごはんのお供です。魚の生臭さを感じさせないので、お子様も美味しく食べていただけます。

カネハチ・静岡県牧之原市
原材料:まぐろ(国産)・日高昆布・粗製糖・醤油(小麦を含む)・本みりん・葱・ニンニク
90日

555 生炊きまぐろほぐし
60g **442円**(477円)

瀬戸内産の獲れたかたくちいわしを添加物を一切使用しないで煮あげました。素晴らしい味がとれます。

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

556 無添加にぼし(片口いわし)
120g **660円**(713円)

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

たらこ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:たら全糖すり身・馬鈴薯でんぷん(北海道)・塩・味の母・粗糖・かつおだし・水
10日

558 1P 小竹輪
30g×5 **482円**(521円)

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

559 2P 小判揚
30g×5×2 **912円**(985円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区
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

560 小判揚
5枚(150g) **446円**(482円)

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

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

561 うろこちゃん(白かまぼこ)
150g **554円**(598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・紅靴色素
14日

562 うろこちゃん(紅かまぼこ)
150g **554円**(598円)

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

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

563 いわしはんぺん
5枚(150g) **542円**(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

564 たこボール
8個 **428円**(462円)

しっとり美味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

565 うずら卵天
4個 **502円**(542円)

揚げた魚肉のkokと、国産ゴボウの旨みが生かされた、お弁当のおかずにも。

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

566 ごぼうつまみ
100g **462円**(499円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区
原材料:すけとうだらすり身・葉ねぎ(静岡県産)・馬鈴薯でんぷん(北海道産)・粗糖・食塩・発酵調味料・鰹だし・菜種油
10日

567 ねぎちぎり揚
100g **466円**(503円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区
原材料:すけとうだらすり身・馬鈴薯でんぷん(北海道産)・粗糖・食塩・青のり(静岡・愛知県産)・発酵調味料・鰹だし・菜種油
10日

568 青のり小判
3枚 **386円**(417円)

「もったいない!!」精神の塊からできた「まぐろもろこし」。廃棄されるまぐろのしっぽを使用した練り物です。まぐろとたらと一緒に練り上げモチモチ食感に、とうもろこし・玉ねぎの甘みが美味しさ倍増です。

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

569 まぐろもろこし
100g **477円**(515円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区
原材料:すけとうだらすり身(主に北海道産)・桜えび(天日粉砕)、味の母、かつおだし、菜種油
14日

570 桜えび釜揚げ
3枚 **715円**(772円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区
原材料:ぐち、すけとうだらすり身、馬鈴薯でんぷん(北海道産)、粗糖、卵白、味の母、塩(天日粉砕)、鰹だし
14日

571 白はんぺん
30g×3 **432円**(467円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区
原材料:すけとうだらすり身、ごぼう、馬鈴薯でんぷん(北海道産)、粗糖、食塩、発酵調味料、かつおだし、菜種油
14日

572 ごぼう巻き
100g **474円**(512円)

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

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

573 いわし団子
8個 **410円**(443円)

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

京都・ほった園
原材料:茶(国産/有機栽培)
1年

575 有機栽培熟成三年番茶
150g **415円**(448円)

新茶時期の旬を見分け、摘んだ一番茶を遠赤外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
原材料:緑茶(国産/有機栽培)
180日

576 有機松印煎茶
100g **1,000円**(1,080円)

遠赤外焙煎でくさ草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。さらりとした美味しさ。抹茶入り。

京都・ほった園
原材料:緑茶・抹茶(国産/有機栽培)
180日

577 有機抹茶入りくさ草
100g **600円**(648円)

有機栽培で製造したお茶を、胴体摩擦粉砕装置でパウダー状にしました。飲みやすく、使いやすく、熱変性が殆どないのが特徴です。

静岡県 石原園
原材料:有機緑茶(静岡県産)
365日

578 有機栽培/食葉茶パウダー
50g **698円**(754円)

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

滋賀・かたぎ香園
原材料:大麦(石川県産/特別栽培)・ほうじ茶(かたぎ香園/園虫0)
1年

579 ほうじ茶入麦茶ティーバッグ
10g×32 **600円**(648円)

有機コーヒー豆を使用したインスタントコーヒー。インスタント臭がなく、飲みごたえがあります。

愛知県長久手市 オキノ
原材料:有機コーヒー豆

584 瓶 80g **1,660円**(1,793円)

585 詰替 75g **1,500円**(1,620円)

有機栽培の成熟した茶の枝葉を使用した番茶です。カフェイン、タンニン等の刺激成分が少なく、生後1ヶ月の赤ちゃんからお飲みいただけます。

大阪・ムソー
原材料:有機緑茶(国産)
1年

580 赤ちゃん番茶ティーバッグ
2g×18 **490円**(529円)

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

愛知県名古屋市中・喜八
原材料:蕎麦(富山県産)
1年

581 そば屋のそば茶
180g **1,230円**(1,328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・POPCOFFEE'S
原材料:東ティモール・ブラジル・グアテマラ・ペルー産のオーガニックコーヒー豆

OGこだわりブレンド
582 中挽 **583 豆**
各150g **1,120円**(1,210円)

有機インスタントコーヒー。インスタント臭がなく、飲みごたえがあります。

愛知県長久手市 オキノ
原材料:有機コーヒー豆

584 瓶 80g **1,660円**(1,793円)

585 詰替 75g **1,500円**(1,620円)

大阪・ムソー スポット 9ヶ月

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。

原材料:有機コーヒー(国内製造)

586 オーガニックアイスコーヒー/無糖

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

原材料:有機コーヒー(国内製造)・有機砂糖

587 オーガニックアイスコーヒー/微糖

各1000ml 560円(税605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

591 津軽のかおり(びん)

1L 862円(税931円)

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

有機ベルファームの にんじんジュース

592 1P

100ml 226円(税244円)

593 10P

100ml×10 2,263円(税2,444円) 2,180円(税2,354円)

茨城・ベルファーム

原材料:ニンジン(自社産/菌0虫0) 1年

594 1P

100ml 204円(税220円)

595 10P

100ml×10 2,036円(税2,199円) 1,961円(税2,118円)

有機りんご、レモンを85%使用。砂糖不使用。果汁本来の甘みを生かし、有機レモンをプラスしているので、後味がすっきりしています。

徳島・光食品 隔週AC 1年6ヶ月

原材料:有機果実【りんご、レモン】、炭酸

OGアップルサイダー+レモン

598 3本

250ml×3 510円(税551円)

599 ケース

250ml×30 5,114円(税5,523円) 4,960円(税5,357円)

真っ赤に完熟した海外産のオーガニックトマトから作られた食塩不使用のトマトジュースです。無塩なのでクセが少なくさっぱりした甘みで、スープやパスタなどの調理にも重宝します。

徳島・光食品 隔週AC

原材料:有機トマト(アメリカ・イタリア他) 2年

オーガニック トマトジュース無塩

596 3本

190g×3 489円(税528円)

597 ケース

190g×30 4,890円(税5,281円) 4,743円(税5,122円)

お湯を注いでそのまま飲める 生姜入り梅手番茶です。

奈良県奥吉野で栽培した有機青梅を梅干しに、有機醤油を合わせました。番茶を注いで梅手番茶でどうぞ。

無双本舗 奈良県奈良市

原材料:有機醤油・有機梅肉(梅/奈良県産) 1年

604 有機梅醬 陽寿

250g 1,900円(税2,052円)

お湯を注いでそのまま飲める、生姜入り梅醬です。梅醬に加えて、生姜でポカポカ。

携帯に便利なお湯を注いでそのまま飲めるスティックタイプの生姜がよく効いた梅醬番茶です。

無双本舗 奈良県奈良市

原材料:梅肉(梅/奈良県産)・淡口醤油・有機番茶(国産)・有機番茶粉末(国産)・有機生姜粉末(中国産) 1年

606 国産生姜入り 梅干番茶スティック

250g 1,500円(税1,620円)

605 生姜・番茶入り梅醬

250g 1,500円(税1,620円)

お菓子

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

福岡・那珂川キッチン

原材料:さつまいも(熊本)、きび砂糖、菜種油 180日

608 大学芋

150g 724円(税782円)

本葛とろり 寒天ふるふる本葛粉と寒天のお豆ごろごろゼリー

おいしいだけじゃない、体への気遣いもプラスしたスイーツで「こっそりきれいに」。とろろとろり! お豆を豆わら寒天デザートに召し上げられ。

ふるふるの寒天に甘みのある北海道産あずき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。

原材料:有機きび糖(ブラジル産)、黒大豆、寒天、本葛粉、黒糖、食塩

お豆がおいしい寒天ゼリー

609 黒豆

兵庫・だいずデイズ 120日

熊本県産さつまいもときび砂糖を使用しています。自然解凍でお召上がり下さい。半解凍も意外な美味しさです。

福岡・那珂川キッチン

原材料:さつまいも(熊本)、きび砂糖、菜種油 180日

608 大学芋

150g 724円(税782円)

610 小倉

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

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

612 抹茶

東京・遠藤製菓 スポット

270日

有機水羊羹 各1個

180円(税194円)

有機濃縮果汁とてん菜糖だけで作ったくだものドリンク。

香料や着色料を使用していないため、フルーツ本来の味が楽しめます。冷凍庫で凍らせてアイスキャンディーに。そのまま冷やしてジュースとして。

原材料:果実【有機ぶどう(アルゼンチン、アメリカ)、有機レモン】、てん菜糖

613 ぶどう

大阪・旭屋製菓 スポット 6ヶ月

果実でちゅーちゅー

45ml×5本 380円(税410円)

原材料:果実【有機りんご(アルゼンチン)、有機レモン】、てん菜糖

614 りんご

大阪・むそう商事

原材料:小麦粉・砂糖・バター・大麦芽エキス・濃縮レモン果汁・食塩

620 バタービスケット・レモン

4枚×3袋 607円(税656円)

原材料:有機オーツ麦フレーク・有機小麦粉・有機砂糖・有機バーム油・有機小麥胚芽粉・食塩/膨張剤・バニラ香料

619 オーガニックビスケット・オーツ麦

5枚×3袋 529円(税571円)

さつまいもペーストをよつ葉バターで練りこんで焼き上げたスイートポテトです。自然解凍もしくはトースターで軽く温めてお召上がりください。

福岡・那珂川キッチン

原材料:さつまいも(国産)、加塩バター、鶏卵

615 スイートポテト

40g×3 495円(税535円)

616 うすしお

55g

617 のり塩

53g

618 柚子

53g

北海道・ノースカラース 隔週AC 4ヶ月

ポテトチップス

各 232円(税251円)

よりすぐりの原料を使い、バニラとブランデーをきかせた、まるでマロングラッセのような味わいの甘納豆。

兵庫・丹波わらしべ屋

原材料:黒大豆(北海道産/無農薬無化学肥料)・粗糖(種子島産)・ブランデー(大分県産)・塩(海の精)・バニラエキス

621 黒豆こんふい

150g 780円(税842円)

622 素焼き

206円(税222円)

623 黒胡麻

237円(税256円)

624 白胡麻

237円(税256円)

625 たまり醤油

206円(税222円)

兵庫・アリモト 4ヶ月

玄米セラピー

各30g

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

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

611 こし

有機小豆と有機砂糖を使用したおいしい水羊羹です。上品な甘さでなめらかな食感を残しています。

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

612 抹茶

東京・遠藤製菓 スポット

270日

有機水羊羹 各1個

180円(税194円)

622 素焼き

206円(税222円)

623 黒胡麻

237円(税256円)

624 白胡麻

237円(税256円)

625 たまり醤油

206円(税222円)

兵庫・アリモト 4ヶ月

玄米セラピー

各30g

原材料:有機玄米(国産・アルゼンチン)・有機黒ゴマ・有機たまり醤油

622 素焼き

206円(税222円)

623 黒胡麻

237円(税256円)

624 白胡麻

237円(税256円)

625 たまり醤油

206円(税222円)

兵庫・アリモト 4ヶ月

玄米セラピー

各30g

原材料:有機玄米(国産・アルゼンチン)・有機黒ゴマ・有機たまり醤油

622 素焼き

206円(税222円)

623 黒胡麻

237円(税256円)

624 白胡麻

237円(税256円)

兵庫・アリモト 4ヶ月

玄米セラピー

各30g

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

590 国産大豆の無調整豆乳

1000ml 388円(税419円)

濃縮タイプです。約2倍にうすめて飲むほか、甘味料としてもお使いください。

東京・オーサワジャパン 隔週AC

原材料:有機玄米・玄米(秋田・滋賀) 6ヶ月

600 有機玄米甘酒(粒)

200g 375円(税405円)

濃縮タイプ

濃縮タイプ

濃縮タイプ

濃縮タイプ

濃縮タイプ

濃縮タイプ

濃縮タイプ

濃縮タイプ

濃縮タイプ

濃縮タイプ

濃縮タイプ

濃縮タイプ

濃縮タイプ

濃縮タイプ

濃縮タイプ

濃縮タイプ

濃縮タイプ

濃縮タイプ

濃縮タイプ

濃縮タイプ

濃縮タイプ

濃縮タイプ

濃縮タイプ

濃縮タイプ

濃縮タイプ

濃縮タイプ

濃縮タイプ

濃縮タイプ

濃縮タイプ

濃縮タイプ

濃縮タイプ

濃縮タイプ

濃縮タイプ

濃縮タイプ

濃縮タイプ

濃縮タイプ

濃縮タイプ

濃縮タイプ

濃縮タイプ

濃縮タイプ

濃縮タイプ

濃縮タイプ

濃縮タイプ

濃縮タイプ

濃縮タイプ

濃縮タイプ

濃縮タイプ

濃縮タイプ

濃縮タイプ

濃縮タイプ

濃縮タイプ

濃縮タイプ

濃縮タイプ

濃縮タイプ

濃縮タイプ

濃縮タイプ

濃縮タイプ

濃縮タイプ

濃縮タイプ

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

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

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

アレルギー 麦 豆

626 道長の
地粉かれんとう

80g 345円(税373円)

高知県の天日塩を使ったかたいかりんとう、海の味がします。

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

アレルギー 麦 豆

627 道長の
粒塩がりんとう

80g 345円(税373円)



愛知・漬物本舗 道長 スポット 120日

くちどけの良い、しっとりした食感のお饅頭です。こだわりの国産原料を使用し、上品な味わいに仕上げました。しっとりとした薄皮にあんこがぎっしり詰まっています。

静岡県・こだわりの味協同組合

アレルギー 小麦

原材料:粗糖(さとうきび(鹿児島))、小豆(北海道十勝)、粟粉(うるち米(長野県))、粉末山芋

628 薯蕷饅頭(じょうよまんじゅう)

3個 547円(税591円)

玄米、はと麦、ひえ、アマランス、ごま入り。菜種油とごま油で作った秘伝のたれで味付けしたサラダせんべい風、サクッとした歯ごたえです。

岩手・味泉

原材料:玄米(国産)、はと麦、ひえ、有機アマランス、ごま、菜種油、ごま油、食塩(赤糖の塩)

アレルギー 小麦

630 自然風味の五穀せんべい

100g 463円(税500円)

生産者が少なくなりほとんど市場に出ることのない北海道産紫花豆を使用。職人が3日かけて造った程よい甘さと、一粒一粒の艶、ふっくら感をお楽しみ下さい。

静岡県・小沼製菓

アレルギー 小麦

原材料:ビートグラニュー糖(北海道)、紫花豆(北海道)

629 国産紫花豆のつややか甘納豆

100g 570円(税616円)

原材料に小麦粉不使用。米粉原料の生地に有機オートミールを加え、スティック状に焼き上げました。カリッと香ばしい食感が癒えるよさが特徴のクッキーです。

愛知・サンコー

原材料:米粉(国産)、有機オートミール、米飴、植物油(菜種)、甜菜糖、馬鈴薯澱粉、食塩、膨張剤(重曹)

アレルギー 小麦

631 米粉クッキー

6本 375円(税405円)

国内産小麦粉と玄米粉、沖縄産黒糖を加えた風味豊かな玄米パンです。ふわふわとした食感で、温めるとより美味しく召し上がれます。お好みで、ジャムを付けてお楽しみください。

東京・五月堂

原材料:小麦粉(国産)、黒糖(沖縄)、玄米粉(国産)、バーム油(コロンビア)、パン酵母、麦芽水あめ、食塩(オーストラリア)

アレルギー 小麦

632 玄米パン(あんなし)

3個 557円(税602円)

北海道産のいかに使用し、低温でじっくりだしに漬け込み、手焼きで香ばしく仕上げられています。やわらか食感の皮付きさきいかです。

北海道・ノースカラース

原材料:いか(北海道産)、てん菜糖、食塩、さんま魚醤、(さんま、食塩、米麹)、昆布だし、かつおだし、しいたけだし

アレルギー 小麦

635 純国産北海道皮付きさきいか

24g 591円(税638円)

手に取りやすく、やさしい使い心地のリンスです。

神奈川・太陽油脂

成分:エタノール、グリセリン、クエン酸、キサンタンガム、ホホバ種子油、香料、クエン酸Na

アレルギー 小麦

651 ナチュロンリンス・詰替

500ml 870円(税957円)

うるおいを保つビワ葉エキスを使用した、さっぱりとした洗い上がりのボディソープです。

神奈川・太陽油脂

成分:水、カリ石ケン素地、グリセリン、トコフェロール、ビワ葉エキス、エタノール、香料、クエン酸

アレルギー 小麦

652 ナチュロンボディソープ・詰替

500ml 870円(税957円)

環境と人に優しい生活雑貨を取り扱います。合成の界面活性剤は取り扱いません。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、石鹸を中心とした洗浄成分です。

神奈川・太陽油脂

成分:水、カリ石ケン素地、グリセリン、トコフェロール、ビワ葉エキス、エタノール、香料、クエン酸

アレルギー 小麦

658 昼用羽なし

24個 593円(税652円)

サイズは210mm×80mmの普通の日用です。厚みが2.5mmなので、少し分厚いと感じるかもしれませんが。

神奈川・太陽油脂

成分:水、カリ石ケン素地、グリセリン、トコフェロール、ビワ葉エキス、エタノール、香料、クエン酸

アレルギー 小麦

659 昼用羽付き

16個 593円(税652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が。

神奈川・太陽油脂

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)

アレルギー 小麦

10002 夜用羽なし

12個 593円(税652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が。

神奈川・太陽油脂

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)

アレルギー 小麦

10003 多い日夜用羽付き

10個 593円(税652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が。

神奈川・太陽油脂

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)

アレルギー 小麦

10004 おりものシート

40個 739円(税813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が。

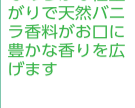
神奈川・太陽油脂

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)

アレルギー 小麦

主原料は本次のパステライズ牛乳と平飼いの有精卵・国産のビートグラニュー糖・香料は天然のバニラだけ。1カップに約7カップの生乳を使い、美味しさを濃縮しました。

なめらかな仕上がりで天然バニラ香料が口におい豊かな香りを広げます



原材料:クリーム、生乳、脱脂濃縮乳、砂糖、卵黄、香料(原材料の一部に卵白を含む)

636 バニラ

120ml 450円(税486円)

甘さを抑えた大人の風味のプレミアムアイスクリーム。カカオの香りもお口いっぱい。

原材料:クリーム、生乳、脱脂濃縮乳、砂糖、ココア、卵黄、香料(原材料の一部に卵白を含む)

638 ビターチョコ

120ml 450円(税486円)

島根・本次乳業 隔週AC 1年 アレルギー 卵 乳

主原料は、奥出雲の新鮮な牛乳、なめらかなクリームと果肉を残した新鮮いちごの出会いが、新しい美味しさを提案

原材料:クリーム、脱脂濃縮乳、生乳、砂糖、いちご果肉果汁、卵黄(原材料の一部に卵白を含む)

637 いちご

120ml 450円(税486円)

甘さを抑えた大人の風味のプレミアムアイスクリーム。カカオの香りもお口いっぱい。

原材料:クリーム、生乳、脱脂濃縮乳、砂糖、ココア、卵黄、香料(原材料の一部に卵白を含む)

639 3種 (バニラ・いちご・ビターチョコ)

120mlx3 1,350円(税1,458円) 1,282円(税1,385円)

島根・本次乳業 隔週AC 1年 アレルギー 卵 乳

北海道産大豆を使用したつぶあんを包みました。黒糖の風味が感じられる生地につぶあんの甘みがとてもよく合っています。

東京・五月堂

原材料:つぶあん(小豆、てんさい糖(北海道)、水あめ)、小麦粉(国産)、黒糖(沖縄)、有機バーム油(コロンビア)、焙煎玄米粉(国産)、パン酵母、水あめ、食塩(オーストラリア)

アレルギー 小麦

634 純国産そのまま食べられる黒糖

75g (約15個) 276円(税298円)

北海道・ノースカラース スポット

原材料:粗糖(さとうきび(沖縄県産))、黒糖(さとうきび(沖縄県産))、糖蜜(さとうきび(沖縄県産))、食塩(石垣の塩)

ナチュロン洗濯用液体せっけんがリニューアルしました。100%自然由来成分。ハグしたくなる肌触り。純石けんなので日々の洗濯だけでなく、デリケート素材も手洗いでできます。

神奈川・太陽油脂

成分:純石けん分(36%・脂肪酸カリウム)

パックス洗濯用石けんソフト

647 詰替 1000ml 950円(税1,045円)

成分:カリ石ケン素地、グリセリン、トコフェロール、ビワ葉エキス、エタノール、香料、クエン酸

ナチュロンハンドソープ

653 詰替 450ml 810円(税891円)

成分:水、カリ石ケン素地、グリセリン、トコフェロール、ビワ葉エキス、エタノール、香料、クエン酸

濃厚で純粋な美味しさ

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

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

原材料:牛乳、濃縮乳、ビート糖

640 ミルク

北海道産大豆と種子島甘藷分蜜糖で作った粒あん、有糖栽培の粉末緑茶を使用したアイスキャンディーです。

原材料:粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶

643 宇治金時

大阪・ネージュ 毎週 1年

ネージュのアイスキャンデー

クエン酸の力でなめらかで心地よい風合いに仕上げ、すすぎ残しによる保管中の変色・変臭を防ぎます。フローラルな自然の優しい香りです。

神奈川・太陽油脂

成分:クエン酸・天然ガム・エチルアルコール・緑茶エキス・ヒノキチオール・天然香料

648 詰替

550ml 600円(税660円)

しっかり巻いたロールで通常のトイレットペーパーと同じ大きさに、長さは約2枚(130m)。

埼玉・山田洋治商店

654 ワンタッチ芯なしシングル

130m×6 740円(税814円)

香りやべたつきを気にせずに使えますので、水仕事や料理時におすすめ。無香料・無着色

神奈川・太陽油脂

成分:水、グリセリン、プロパンジオール、ホホバ種子油、スクワラン、ステアリン酸、パルミチン酸、カリ石けん素地、ハイブリッドヒマワリ油、ペーパーストック、キダチアロエエキス-2、ベヘニルアルコール、トコフェロール、ヒノキチオール、エタノール

657 ナチュロンハンドクリーム無香料

70g 850円(税935円)

北海道産大豆で作った無添加粒あん入りで、粒の食感と自然な小豆の味わいが楽しめます。

原材料:粒あん(北海道産大豆、種子島甘藷分蜜糖、赤穂の天塩)、砂糖(種子島産甘藷分蜜糖)、赤穂の天塩

641 小豆

貴重な野生のブルーベリーでソースを作り、アイスにしました。ベリーの粒も入ったさっぱり味。

原材料:ビート糖(北海道)、ブルーベリー(農業不使用)、国産レモン果汁

644 ブルーベリー

3個 930円(税1,004円)

無茶々園の柑橘果汁そのままのさわやかな酸味と風味です。すっきりした後口。

原材料:柑橘果汁(いよかん)、ビート糖

642 みかん

アルカリ処理をしていないココアパウダーを使用した、甘さ控えめのチョコミルク味のアイスキャンディーです。

原材料:濃縮乳、牛乳、ビート糖、ココアパウダー

645 チョコ

1箱 65ml×6 930円(税1,004円)

ヒマワリ油を使用した髪にやさしい植物性石けんシャンプーです。

神奈川・太陽油脂

成分:カリ石ケン素地、グリセリン、トコフェロール香料、クエン酸

650 ナチュロンシャンプー・詰替

500ml 870円(税957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。

埼玉・山田洋治商店

656 ピュアティッシュペーパー

5箱 672円(税739円)

成分:過炭酸ナトリウム(酸素系)

649 酸素系漂白剤・詰替

500g 660円(税726円)

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

埼玉・山田洋治商店

655 ピュアブラウン・ダブル

37.5m×8 672円(税739円)

成分:紙パック55%、古紙45% (無漂白)

656 ピュアティッシュペーパー

5箱 672円(税739円)

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

愛知・りんねしゃ

成分:原料:除虫菊、ハッカ(北海道産)、除虫菊末、白樺木粉、タフ粉、でんぷん

10005 菊花せんこう・標準

10巻×3 1,250円(税1,375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)

10002 夜用羽なし

12個 593円(税652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が。

神奈川・太陽油脂

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)

10003 多い日夜用羽付き

10個 593円(税652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が。

神奈川・太陽油脂

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

10004 おりものシート

40個 739円(税813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が。

神奈川・太陽油脂

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 菊花せんこう・標準

10巻×3 1,250円(税1,375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)

10002 夜用羽なし

12個 593円(税652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が。

神奈川・太陽油脂

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)

10003 多い日夜用羽付き

10個 593円(税652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が。

神奈川・太陽油脂

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

10004 おりものシート

40個 739円(税813円)

サイズは290mm×100mmの多い

芽吹き屋 岩手県花巻市

自然が育てた素材を、豊かな味わいの和菓子に…

翌々週配達

解凍するだけで作りたての味が楽しめる好評の「芽吹き屋」の冷凍和菓子。保管がきくので食べたいときに食べられ、急な来客にも対応できて便利。香料や着色料、保存料などを使用せず、素材本来の味を大切に製品づくりに取り組んでいます。
※放射能検査済(未検出)

北海道産小豆の粒あんやわらかいお餅の冷やししるこです。トレイが切り分けできるので、食べたい分だけ自然解凍してお召し上がり下さい。(直径2.5cmのおもちが各トレイに4個ずつ、計8個入り)



翌々週配達 岩手・芽吹き屋

原材料: あん(小豆(国産)・砂糖・還元水あめ・麦芽糖・食塩)・砂糖・もち粉・還元水あめ・麦芽糖・ばれいしょでん粉・山芋加工品(還元水あめ・大麦粉・食塩・山芋粉)・寒天

10010 冷やししるこ 100g×2 **728円**(¥786円)

国産もち米を使用した生地を国産の枝豆を使用した「ずんだあん」で包み込みました。切り分けできるトレイなので2個ずつ解凍できて便利!



翌々週配達

原材料: ずんだ(枝豆(国産)砂糖・いんげん豆・食塩)・もち粉・砂糖・山芋加工品(還元水あめ・大麦粉・食塩・山芋粉)

10011 国産枝豆のずんだ餅 30g×4個 **746円**(¥806円)

青森県産の笹葉を使用。国産葉にこだわりました。爽やかな香りが魅力。自社で胴搗きした上新粉は歯切れがよく、よもぎとともに香り抜群の和菓子です。笹の葉に、アルコールと大豆由来の乳化剤を使用しています

岩手・芽吹き屋 翌々週配達

原材料: こしあん(小豆・砂糖・還元水あめ・食塩)・上新粉・砂糖・よもぎ・山芋加工品(還元水あめ・大麦粉・食塩・山芋粉)・植物油/アルコール、乳化剤(大豆を含む)

10007 笹もち 50g×4個 **875円**(¥945円)



北海道産小豆と国産(主に東北産)うるち米を主原料とした上新粉使用のよもぎだんごです。香りよいよもぎの新芽を使用しております。



翌々週配達

原材料: うるち米・甜菜糖・よもぎ・山芋加工品・粒あん(小豆・砂糖・還元水あめ・食塩)

10012 よもぎだんご 45g×4本 **770円**(¥832円)

北海道産小豆と国産もち米を使用した大福です。よもぎは農業の影響の少ない地域から残雪の頃に手摘みした早春の香り豊かな新芽を使用しています。



翌々週配達

原材料: もち米(国産)・甜菜糖・よもぎ・山芋加工品・粒あん【小豆・砂糖・還元水あめ・食塩】・馬鈴薯澱粉

10013 よもぎ大福 55g×4個 **807円**(¥872円)

晩夏にぴったり涼しげな和菓子たち

翌々週配達 岩手・芽吹き屋 翌 スポット 1年

涼しげな餡の色合いを堪能できる夏の涼菓。寒天やでん粉を使用したぷるぷるの生地に自社製上新粉を加え、歯触りよく仕上げました。常温で自然解凍して召し上がりください。半解凍でもひんやりとしておいしくいただけます。

原材料: 紫芋あん(紫芋・砂糖・いんげん豆・食塩)・砂糖・上新粉・寒天、加工テンパン



10008 水まんじゅう/紫芋 40g×4個 **674円**(¥728円)

夏期の暑い時期にぴったり!中の抹茶の薄い緑色は、色目でも舌でも楽しめる夏の涼菓です。

原材料: 抹茶あん(いんげん豆・砂糖・抹茶・食塩)・砂糖・上新粉・寒天、加工テンパン



10009 水まんじゅう/抹茶 40g×4個 **632円**(¥683円)

鮮やかな色はよもぎと人参からの自然のままのものです。人参生地には黒ごまあん、白にはくるみあん、よもぎだんごには小豆あんが入っています。

翌々週配達

原材料: うるち米(国産)・甜菜糖・山芋加工品/白・みそあん・くるみ/緑・よもぎ・粒あん/黄・人参・白あん・ごま

翌々週配達

原材料: あん(青大豆(国産)・砂糖・でん粉加工品(でん粉・寒天・食塩)・もち粉・砂糖・煮豆(青大豆(国産)・砂糖・食塩)・ばれいしょでん粉・山芋加工品(還元水あめ・大麦粉・食塩・山芋粉)

10014 三色だんご 45g×4本 **805円**(¥869円)

10015 青大豆大福 55g×4個 **816円**(¥881円)

漬物本舗 道長

季節の野菜を使った無添加のお漬物を作っています。

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

かぼちゃ・ズッキーニを使って、リニューアルしました!

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

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

10019 野菜たっぷり金山寺 150g **573円**(¥619円)

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



今年もやってくる猛暑の夏を、梅ぼしパワーで乗りこえよう!

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



原材料: 梅(黄O虫O/新城市)・塩(ベトナム産)・赤しそ(豊川市)

10024 特選梅ぼし 150g **980円**(¥1,058円)

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



10017 レモン大根 150g **423円**(¥457円)

地元・小野田泰博さんの白菜を、完全天日塩カンホアの塩でじっくりと漬け込みました。乳酸発酵によるほのかな酸味と塩枯れた風味。そのままでも、醤油をたらしても、さらに、とき玉子とごま油で炒めて漬物ステーキに。

原材料: 白菜(愛知県)・塩

10020 昔ながらの白菜漬 200g **442円**(¥477円)

水の子会のれんこんを漂白することなく、酢漬けにしました。お正月でも定番の「酢れんこん」です。シャキシャキの歯ごたえをお楽しみください。

原材料: れんこん(球の子会)・ビートグラニュー糖・米酢・三河みりん

10021 酢れんこん 80g **562円**(¥607円)

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



10018 甘口しぼり 100g **402円**(¥434円)

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

原材料: 大根、米ぬか、原塩、なすの葉、柿の皮

10022 古式一丁漬 100g **423円**(¥457円)

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

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

10023 あとひきだいちゃん 150g **445円**(¥481円)

北海道産の極上昆布、するめと地元豊川市産人参をしょうゆ風味で漬け込みました。

原材料: 昆布・するめ・にんじん・白たまり・みりん・溜り醤油・粗糖

10025 松前漬 100g **593円**(¥640円)

原料の米こうじから道長お手製。減農薬で育てた地元の美味しいお米「音羽米」と、高知県の天日塩だけで作りました。さらっとしていて塩分控えめ、使いやすい仕上がりに。

原材料: 米麹(道長)・塩(高知県産)

10026 道長の塩こうじ 120g **702円**(¥758円)

初めての方でも、はじめから美味しいぬか漬けができます!

きゅうりや人参など、細い、小さいものは一晩(約12時間)、ナスなど大きめの野菜はまる1日(24時間)でおいしく漬かります。その他、セロリ、人参、キャベツなど、水分の少ない野菜は、適当な大きさに切つて、かるく塩ずりし、そのまま「つけ太郎ぬか」に漬け込みます(一晩で漬かります)

原材料: 米ぬか、白たまり(小麦を含む)、みりん、粗糖

10027 つけ太郎ぬか 1kg **2,103円**(¥2,271円)

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

原材料: 米ぬか・塩

10028 補充用 500g **507円**(¥548円)

手軽に美味しい浅漬けができます!

厳選した調味料だけで作った、簡単なのに絶品の浅漬けが出来ちゃう便利な一品。その他調味料として、炊込みご飯、茶碗蒸し、チャーハン、煮物などにもご利用いただけます。



原材料: 塩(高知県産)・足助仕込三河しるたるたまり・三河みりん・粗糖・米酢・たまり醤油・かつおだし・だし昆布

10029 浅漬けのもと 420g **942円**(¥1,017円)