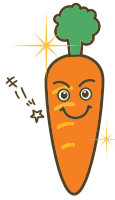


畑と台所をつなぐ



はんにん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>

旭

本村製麺工場(長崎県南島原市)

贅沢は、素麺から始まる。

— 伝統の技、極上の一束、季節の記憶になる —

暑くなってくると、ツルツルとしたのどごしのそうめんが恋しくなります。サツとゆでて気軽に食べられるのも魅力的。今回は、そうめんの名産地・南島原市須川で親子三代にわたり手延べそうめんを作り続ける「本村製麺工場」をご紹介します。

長崎県の南西に位置する島原半島。その中の人口七千人ほどの小さな町、南島原市西有家町に本村製麺工場があります。隣の家町と合わせると四百件近くがそうめんづくりに携わる、まさに「そうめんの町」で一年中朝早くから昔ながらの手延べそうめんを作り続けてきました。

「手延べそうめん」とは、包丁で切るうどんと違い、熟成させた生地に撚り(より・ねじり)をかける一をかけながらすこしずつ延ばして細長く仕立てる製法。小麦粉・塩・水・すこしの油というシンプルな原材料を、つくる日の気温や湿度によって加減しながらこねる、延ばす、干すなど十五の工程を経ること、つるりとなめらかなのど越しと手延べならではのコシが生まれます。雲仙岳山麓からの美味しい湧き水が使われていることも、美味しさの秘密です。

本村製麺工場を代表する手延べそうめん「水晶の光」は名の通り、透き通るように美しく、口に含めば驚くほどなめらかなツルツとした食感をもたらす最高のそうめんです。心おきなくたくさん食べてほしいという思いから、今年もお徳用ケースをご紹介します。

「細さ」「舌ざわり」「こし」伝統の味わいをぜひお試しください。



翌々週配達 長崎・本村製麺 スポット ◎1年 アレルギー 麦
30236 ケース/手延べ素麺「水晶の光」
50g×30 3,011円⇒**2,767円**(税2,988円)

そうめんには欠かせない!

2P SALE

愛知・節辰商店 スポット
30243 ◎365日 アレルギー 麦豆
2P/NN/うまみ鰹つゆ
500ml×2 1,396円⇒**1,240円**(税1,339円)

3P SALE

佐賀・まんてん スポット ◎240日
30250
3P/NN すりごま・白
70g×3 990円⇒**890円**(税961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。そうめんや蕎麦のトッピングにピッタリです。

福岡・成清海苔店 スポット
原材料:乾のり(有明海) ◎180日
30267 きざみ焼海苔
20g 691円⇒**590円**(税637円)

3P SALE

長崎・本村製麺 毎週 ◎1年 アレルギー 麦
30212 3P/手延べ素麺「水晶の光」
50g×5×3 1,488円⇒**1,380円**(税1,490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、小麦の香りが高いのが特徴です。

長崎・本村製麺 スポット ◎1年 アレルギー 麦
30229 3P/手延べ素麺「旭」
50g×5×3 1,695円⇒**1,600円**(税1,728円)

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/香料抽出物 ◎8ヶ月
30274 旨味本来/生おろしわさびチューブ
40g 388円⇒**370円**(税400円)

ピリピリとした辛みとさわやかな香り。おろしたての風味と繊維感をお楽しみください。

大阪・ムソー スポット **NEW!**
原材料:しょうが(国産)、水あめ、りんご酢、食塩、ばれいしよでん粉、植物繊維 ◎8ヶ月
30281 旨味本来/生おろししょうがチューブ
40g 388円⇒**370円**(税400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 園
◎菌2虫3-4
60 大葉
10枚 **174円**(税188円)

本村さんおすすめレシピ!
美味しさが一番わかる!
「味わろ素麺」是非お試しください。

会田共同養鶏組合 長野県松本市 園 スポット アレルギー 卵
91 信州たまご山ランドの自然卵 10個
698円⇒**555円**(税599円)



惣菜キット

グリーンリーフ群馬県利根郡

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

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



2 ふんわり豆腐団子と野菜の甘酢炒め

2人前(450g) 1,081円⇒**1,027円** (税1,109円) **Sale!**

調理時間 約5分

国産大豆100%使用の豆腐に国産鶏肉を加えたふんわりやわらかな豆腐団子に、食べ応えのあるゴロゴロ野菜をセットしました。ケチャップベースの甘酢あん、お子様に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。

産直 eco プライス

5 5種の緑黄色野菜の炒めもの

2人前(355g) **1,178円** (税1,272円)

調理時間 約3分

5種類の緑黄色野菜を手軽に摂っていただけるセットです。味噌ベースの本格ソースで食べやすく、ごはんが進むように仕上げました。フライパン一つで簡単調理。

産直 eco プライス

水餃子が12個も入って、ボリューム満点

7 ブイヨン水餃子スープ

2人前(330g) 1,060円⇒**955円** (税1,031円)

調理時間 約10分

すべて国産の原材料を使用した餃子と新鮮野菜、野菜の旨味が美味しく仕上げたスープのセットです。お好みで、こしょう・ラー油を入れても美味しい!

産直 eco プライス

ご家庭では面倒な酢豚も袋から出して炒めるだけ!

3 2人前(410g) **1,040円** (税1,123円)

4 4人前(820g) **2,080円** (税2,246円) ⇒ **1,734円** (税1,873円) **お値打ち!**

調理時間 約6分

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

産直 eco プライス

6 野菜と鶏肉のカシューナッツ炒め

2人前(340g) **1,147円** (税1,239円)

調理時間 約6分

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。

産直 eco プライス

8 5種の根菜と豚肉の黒酢あん炒め

2人前(360g) **1,141円** (税1,232円)

調理時間 約6分

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

産直 eco プライス

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)

① 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

⑤ JAS法にて有機農産物に使用することを許された農薬 (法的には表示義務なし)

※基本は化学肥料不使用です。(記載を省略)

※表記の防除は、定植前育苗期間中および定植後栽培期間中に使用する殺菌、殺虫剤の使用回数です。(育苗期間中の使用の場合は省略)

※天候などの都合で変更になる場合があります

すももの美味しさ発見 農産担当 **オススメ!**

今年もさくらんぼ大不作でカタログに載せられなかった『mebuki farm』。すももで挽回しましょう! 伊東さんの果樹園で、一番古い木がこの『すもも大石早生』。熟し加減が難しいですが、ぴたと合った時の美味しさは絶品! すもものイメージが変わります。伊東さんと仕入最初からおつきあいできた農産担当もりのイチオシ!!

mebuki farm 山梨県南アルプス市 産

④菌3虫4(うち有機許容2)

10 500g(約7~9玉) **924円** (税998円)

11 2P 500g×2 **1,797円** (税1,941円) **お値打ち!**

淡い黄色の果肉、熟すとつたりやわらかな食感、さわやかな甘酸っぱさが特長。(未熟な場合は少し置いて追熟させてください)

今週限り! NEW!

23 150g **320円** (税346円) **お値打ち!**

24 2P 150g×2 **610円** (税659円) **お値打ち!**

安心して食べられるミニトマトです。生食のほか、カレーや煮込み料理のアクセントにしても美味しい!

自然栽培グループとものわ 愛知県豊田市 (または山梨県) 産

④菌0虫0 品種:千果、アサカ、シンデイスイート

自然栽培ミニトマト

あすか 山梨県五條市 産

④菌1-3虫2-4 品種:かれん

25 畑直:トマト箱入り 1.2kg以上 **1,327円** (税1,433円)

初夏を告げる和のフルーツ

初夏の訪れを告げる和の果物。「茂木」は小ぶりですが甘みが強く、田中は大きめで実がしっかりしていて酸味のある品種です。※27まで予定

生産者グループあすか (上山富生他) 産 和歌山県または奈良県

④菌0-1虫0-1 品種:茂木または田中

12 びわ 250g (約4-8玉) **737円** (税796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」とゴール種! 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!

生育不良のため 欠品かも

八重山フルーツクラブ (真南風) 沖縄県石垣市 産

④除1菌0虫1種1 (肥料の一部に化成含む) (農業使用の当地比約1/3) 品種:ボゴール

13 八重山のスナックパイナップ(2S) 1玉 (0.8~1.1kg) **1,073円** (税1,159円)

19 とうもろこしスイートコーン 2本 **636円** (税687円)

20 5本 **1,480円** (税1,598円) **お値打ち!**

プツッと甘いスイートコーン。皮つきで蒸したり焼いたりしてそのままが一番おいしい! とうもろこしご飯・スープ・コロケにもお使いください。

ティエラス 愛知県原市 産

④菌0虫1-4(有機許容) 品種:ゴールドラッシュ他

待ってました~! NEW!

湿美半島『ティエラス』のとうもろこし!

寺岡有機農場 広島県世帯町 産

④菌0虫0

26 有機ズッキーニ 1本 **342円** (税369円)

27 きゅうり 3~4本 **330円** (税356円)

28 徳用きゅうり 6~7本 **573円** (税619円) **お値打ち!**

スーパーではトマトと並んで一年中買えますが、本来は初夏の野菜。農業・化学肥料・暖房を使わずに育てると、ここ中部地方でキュウリが食べられるのは今からです!

次世代BOXでおなじみ、島田さんのきゅうり。曲がりきゅうりが混じる場合もあり、ご了承ください。

島田農園 愛知県稲沢市 産

④菌0虫0 ★AB混(曲がり混じり) 品種:夏秋いちばん、ときわ地這

たくさんなる時限定! のオトク企画。予想に反してならない場合は欠品となります。ごめんなさい...

島田農園 愛知県稲沢市 産

④菌0虫0 品種:黒陽、筑陽

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。

池田鹿蔵みかん農園 和歌山県有田郡 産

④菌2虫5種調1有機許容4(当地比約1/2)

14 約1kg前後 **720円** (税778円)

15 約3kg前後 **2,014円** (税2,175円) **お値打ち!**

今週限り! 在庫限り!

17 500g **492円** (税531円)

18 1kg **922円** (税996円) **お値打ち!**

21 1本 (画像はイメージです) **339円** (税366円)

22 2本 **655円** (税707円) **お値打ち!**

農業も化学肥料も不使用で育てました(有機許容のみ使用あり)。1本のサイズは小ぶりですが、自然なおいしさ、すっきりした甘みが詰まっています。

今週限り!

自然栽培グループとものわ 愛知県豊田市 産

④菌0虫0 化成使用 品種:クロスミッチェル種ホムトン PTJ タイ・チュボン県 またはベップリ県

Fair trade フェアトレード

タイバナナ

29 なす 約300g (2~3本) **330円** (税356円)

焼くナスはもちろん、炒め物・煮物・味噌汁・漬物・揚げ物など幅広くお使いいただけます。

島田農園 愛知県稲沢市 産

④菌0虫0 品種:黒陽、筑陽

29 なす 約300g (2~3本) **330円** (税356円)

焼くナスはもちろん、炒め物・煮物・味噌汁・漬物・揚げ物など幅広くお使いいただけます。

島田農園 愛知県稲沢市 産

④菌0虫0 品種:黒陽、筑陽

ツヤツヤの緑が美しいピーマン。定番の炒め物の他、お好みでサラダにどうぞ。

島田農園 愛知県稲沢市 菌0虫0 品種：京波 NEW! 30 ピーマン 180g 330円(¥356円)

31 徳用ピーマン 270g 660円(¥713円) 429円(¥463円) お徳用!

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 菌0虫0 37 有機サラダ水菜 30g 300円(¥324円)

38 有機サラダロメイン 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 菌0虫0 43 有機ベビーリーフ 30g 300円(¥324円)

44 たっぷり有機ベビーリーフ 100g 750円(¥810円) 582円(¥629円) お徳用!

新品種さんじゅう丸は、荷崩れしにくく旨みがあり、しっとりとした食感特徴。農薬肥料とも不使用でやわらかい。

自然栽培グループともわ 愛知県豊田市 菌0虫0 品種：さんじゅう丸 NEW! 52 自然栽培じゃがいも 400g 314円(¥339円)

53 500g(S-2L混) 310円(¥335円) 54 1kg(S-2L混) 620円(¥670円) 554円(¥598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 菌2虫3-4 60 大葉 10枚 174円(¥188円)

61 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 菌0無薬剤 68 ぶなしめじ 100g 198円(¥214円)

69 ぶなしめじバラ徳用 300g 420円(¥454円)

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

信長きのこ園 愛知県安城市 菌0無薬剤 75 生きくらげ(黒) 65g 360円(¥389円)

76 生らっきょう(土付) 1kg 1,139円(¥1,230円)

必須アミノ酸、ビタミンB2、βカロテンなど、彩りだけでなく栄養も豊富! 免疫機能をカルシウムの吸収を高める、疲労回復、ガン予防などが期待されます!

自然栽培グループともわ 愛知県豊田市 山梨県北杜市 菌0虫0 品種：さくさく王子 NEW! 32 自然栽培いんげん 80g 289円(¥312円)

33 ほうれん草 200g 276円(¥298円)

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

寺岡有機農場 広島県世羅町 菌0虫0 39 有機ルッコラセルパチカ 30g 320円(¥346円)

40 有機ベビーケール 30g 300円(¥324円)

甘みがありほっくりしたおなじみのカボチャ。和・洋・中どんな料理にも合います。

宮崎日向ファーム 宮崎県児湯郡川南町 菌1-2虫2 品種：栗五郎、えびず、九重栗 45 1/2玉 570円(¥616円)

46 1玉 (約1.5kg) 1,140円(¥1,231円) 924円(¥998円) お徳用!

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

長崎有機農業研究会 長崎県南島原市 菌0-1虫0-1 品種：七宝、レグスター 55 500g(S-2L混) 298円(¥322円)

56 1kg(S-2L混) 596円(¥644円) 535円(¥578円) お徳用!

独特のこりこり食感が美味しい「黒あわび茸」入り(割れ混じり)

バイオコスモ 神奈川伊勢原市 菌0無薬剤 62 黒あわび茸入りきのこ4種セット 1セット 592円(¥639円)

63 1P 100g (約4~5玉) 310円(¥335円)

肉厚で風味のいい生しいたけ。石づきも捨てずに裂いて炒め物などに。

バイオコスモ 長野県飯田市 菌0無薬剤 64 2P 100g×2 620円(¥670円) 600円(¥648円) お徳用!

65 ブラウンえのき 100g 245円(¥265円)

一年に一度はやってみたい! 自分で漬けるのと好みの味に仕上がります。泥土付き、根付きの状態でお届けします。

あすか 奈良県五條市 菌0虫0 77 300g 498円(¥538円)

78 徳用500g 830円(¥896円) 739円(¥798円) お徳用!

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

天野グループ 愛知県安城市 菌0虫1 肥料の一部に化成含む 品種：いなむら他 34 小松菜 200g 276円(¥298円)

35 大和真菜 200g 291円(¥314円)

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

寺岡有機農場 広島県世羅町 菌0虫0 41 有機サラダ春菊 30g 300円(¥324円)

42 有機レタスリーフミックス 30g 300円(¥324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 菌0虫2 肥料の一部に化成含む 品種：ベータリッチ 48 500g 276円(¥298円)

49 1kg 552円(¥596円) 536円(¥579円) お徳用!

料理の美味しさをぐーんとアップ! 栄養豊富で、がん予防に効果のある食材「デザイナーフーズ」のトップ1といわれます。

あすか 奈良県五條市 菌0-2虫0-2 (奈良県的一般栽培15回) 品種：くれない、湘南レッド 57 赤玉ねぎ 500g 273円(¥295円)

58 にんにく 50g (約2~3玉) 298円(¥322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 菌0無薬剤 66 えのき 100g 146円(¥158円)

67 徳用 200g 292円(¥315円) 236円(¥255円) お徳用!

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 菌0無薬剤 73 はなびらたけ 80g 402円(¥434円)

74 ブラウンマッシュルーム 100g 367円(¥396円)

めりめりと歯ざわりが特徴。味噌汁や、えのきとの和え物、大根おろしに。

バイオコスモ 長野県長野市 菌0無薬剤 72 完熟なめこ 150g 255円(¥275円)

79 スライス 150g 562円(¥607円)

甘みがありほっくりしたおなじみのカボチャ。和・洋・中どんな料理にも合います。

宮崎日向ファーム 宮崎県児湯郡川南町 菌1-2虫2 品種：栗五郎、えびず、九重栗 45 1/2玉 570円(¥616円)

46 1玉 (約1.5kg) 1,140円(¥1,231円) 924円(¥998円) お徳用!

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

長崎有機農業研究会 長崎県南島原市 菌0-1虫0-1 品種：七宝、レグスター 55 500g(S-2L混) 298円(¥322円)

56 1kg(S-2L混) 596円(¥644円) 535円(¥578円) お徳用!

独特のこりこり食感が美味しい「黒あわび茸」入り(割れ混じり)

バイオコスモ 神奈川伊勢原市 菌0無薬剤 62 黒あわび茸入りきのこ4種セット 1セット 592円(¥639円)

63 1P 100g (約4~5玉) 310円(¥335円)

肉厚で風味のいい生しいたけ。石づきも捨てずに裂いて炒め物などに。

バイオコスモ 長野県飯田市 菌0無薬剤 64 2P 100g×2 620円(¥670円) 600円(¥648円) お徳用!

65 ブラウンえのき 100g 245円(¥265円)

一年に一度はやってみたい! 自分で漬けるのと好みの味に仕上がります。泥土付き、根付きの状態でお届けします。

あすか 奈良県五條市 菌0虫0 77 300g 498円(¥538円)

78 徳用500g 830円(¥896円) 739円(¥798円) お徳用!

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 菌1-3虫0-2 35 大和真菜 200g 291円(¥314円)

36 有機サラダ小松菜 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 菌0虫0 42 有機レタスリーフミックス 30g 300円(¥324円)

43 有機ベビーリーフ 30g 300円(¥324円)

今この時期、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 菌0虫2 肥料の一部に化成含む 品種：ベータリッチ 48 500g 276円(¥298円)

49 1kg 552円(¥596円) 536円(¥579円) お徳用!

料理の美味しさをぐーんとアップ! 栄養豊富で、がん予防に効果のある食材「デザイナーフーズ」のトップ1といわれます。

あすか 奈良県五條市 菌0-2虫0-2 (奈良県的一般栽培15回) 品種：くれない、湘南レッド 57 赤玉ねぎ 500g 273円(¥295円)

58 にんにく 50g (約2~3玉) 298円(¥322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 菌0無薬剤 66 えのき 100g 146円(¥158円)

67 徳用 200g 292円(¥315円) 236円(¥255円) お徳用!

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 菌0無薬剤 73 はなびらたけ 80g 402円(¥434円)

74 ブラウンマッシュルーム 100g 367円(¥396円)

めりめりと歯ざわりが特徴。味噌汁や、えのきとの和え物、大根おろしに。

バイオコスモ 長野県長野市 菌0無薬剤 72 完熟なめこ 150g 255円(¥275円)

79 スライス 150g 562円(¥607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 菌0虫0 36 有機サラダ小松菜 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 菌0虫0 42 有機レタスリーフミックス 30g 300円(¥324円)

43 有機ベビーリーフ 30g 300円(¥324円)

今この時期、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 菌0虫2 肥料の一部に化成含む 品種：ベータリッチ 48 500g 276円(¥298円)

49 1kg 552円(¥596円) 536円(¥579円) お徳用!

料理の美味しさをぐーんとアップ! 栄養豊富で、がん予防に効果のある食材「デザイナーフーズ」のトップ1といわれます。

あすか 奈良県五條市 菌0-2虫0-2 (奈良県的一般栽培15回) 品種：くれない、湘南レッド 57 赤玉ねぎ 500g 273円(¥295円)

58 にんにく 50g (約2~3玉) 298円(¥322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 菌0無薬剤 66 えのき 100g 146円(¥158円)

67 徳用 200g 292円(¥315円) 236円(¥255円) お徳用!

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 菌0無薬剤 73 はなびらたけ 80g 402円(¥434円)

74 ブラウンマッシュルーム 100g 367円(¥396円)

めりめりと歯ざわりが特徴。味噌汁や、えのきとの和え物、大根おろしに。

バイオコスモ 長野県長野市 菌0無薬剤 72 完熟なめこ 150g 255円(¥275円)

79 スライス 150g 562円(¥607円)

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

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、ヒメボレなどのブレンド
※2025年産

杉浦さんのお米

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

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 B週

原材料:もちきび(岩手) 品種:釜石16◎1年

88 国産もちきび 150g 814円(税879円)

原材料:ひえ(岩手) 品種:達磨◎1年

89 国産ひえ 150g 814円(税879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:ごともみじ 平飼い(坪羽数15羽) 飼料:トウモロコシ(遺伝子組み換え分別生産流通管理済みPHF)・大豆油かす・コーングルテンミール・米ぬか・魚粉・その他(炭酸カルシウム・動物性油脂・アルファルファミール・りん酸カルシウム・食塩・ファブリア酵母原末・クエン酸・枯草菌・発酵乳粉末)



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

- 90 6個 388円(税419円)
- 91 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

温泉卵

- 92 2個 138円(税149円)
- 93 6個 398円(税430円)

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

食通U 東京都世田谷区 毎週

うずらの卵水蒸

- 94 うずらの卵水蒸 6個×2連 420円(税454円)

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



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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

原材料:65℃30分殺菌処理/ノンホモジナイズ/成分無調整/分別生産流通管理済み飼料 ◎6日 アルファ乳

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週



原材料:65℃30分殺菌処理/成分無調整/分別生産流通管理済み飼料 ◎5日 アルファ乳

鈴鹿山麓低温殺菌牛乳

- 97 1000ml 439円(税474円)
- 98 500ml 338円(税365円)
- 99 200ml 187円(税202円)

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

原材料:生乳(四日市酪農) ◎17日 アルファ乳

- 100 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。酸味のカタがなく、まろやかでクリーミーな美味しさ。

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

原材料:生乳(四日市酪農) ◎17日 アルファ乳

- 101 JPA2ヨーグルト(無糖) 390g 400円(税432円)

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

原材料:生乳(四日市酪農)・ビートグラニュー糖(北海道) ◎17日 アルファ乳

- 106 やさしい甘さ 鈴鹿山麓ヨーグルト 70g×3 330円(税356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です。ご家族みんなでどうぞ!

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

原材料:生乳(四日市酪農)・ビートグラニュー糖(北海道) ◎18日 アルファ乳

- 102 のむヨーグルトプレーン 小(130ml) 163円(税176円)

- 103 のむヨーグルトプレーン 大(500ml) 438円(税473円)



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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

原材料:生乳(四日市酪農)・いちごピューレ(国産いちご、砂糖)・ビートグラニュー糖(北海道)・乳製品(国産) ◎18日 アルファ乳

- 104 のむヨーグルトストロベリー 小(130ml) 200円(税216円)

- 105 のむヨーグルトストロベリー 大(500ml) 500円(税540円)



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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

原材料:生乳(四日市酪農) ◎17日 アルファ乳

- 107 3Pプレーンヨーグルト(無糖) 70g×3 324円(税350円)

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

原材料:生乳(四日市酪農) *72℃15秒殺菌処理 ◎7日 アルファ乳

- 108 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のりの生クリーム。じっくり味わって、よくよく振るとバターも作れますよ。四日市酪農 三重県菟野町 毎週

原材料:生乳(国産) ◎9日 アルファ乳

- 109 生クリーム 200ml 710円(税767円)

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

よつ葉乳業 北海道 毎週

原材料:生乳・食塩 ◎90日(最短約1/3) アルファ乳

- 110 シュレッドチーズ 250g 924円(税998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) アルファ乳

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

- 112 カマンベールチーズ 90g 692円(税747円)

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

よつ葉乳業 北海道 毎週

原材料:生乳・バターミルク・食塩 ◎120日(最短約1/3) アルファ乳

- 113 クリームチーズ 200g 713円(税770円)



12mmのダイズ状にカットしたチエダーチーズ。ほんのり酸味がワインによく合います。セルロース(結着防止剤)一切使用していません。

よつ葉乳業 北海道 毎週

原材料:ナチュラルチーズ(生乳(北海道十勝産)・食塩) ◎120日(最短約1/3) アルファ乳

- 114 おつまみチーズチエダー 30g 334円(税361円)

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

よつ葉乳業 北海道 毎週

原材料:生乳 ◎365日(最短約1/3) アルファ乳

- 115 スキムミルク 150g 463円(税500円)

よつ葉乳業 北海道 毎週

原材料:生乳・食塩 アルファ乳 ◎180日(最短約1/3)

- 116 よつ葉バター・無塩 150g 605円(税653円)

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

国産小麦&天然酵母のパン

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

愛知県小牧市

基本材料:国産小麦粉・粗糖・塩(海の精)

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

原材料:基本材料・ホシノ天然酵母 ◎最短3日 アルファ乳

- 123 バタール 1本 486円(税525円)

プレマのパン

愛知県小牧市

基本材料:国産小麦粉・粗糖・塩(海の精)

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

原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母 ◎最短3日 アルファ乳

- 119 プレマ天然酵母角食パン・ nonsライス 270g 421円(税455円)

- 124 ハイジの白パン 80g×2 422円(税456円)

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

毎週

原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母 ◎最短3日 アルファ乳

- 120 プレマ天然酵母角食パン・5枚切 270g 421円(税455円)



ふんわりソフトで小ぶりなパン。朝食やおやつにおすすめです。

毎週

原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母 ◎最短3日 アルファ乳

- 121 テーブルロール 40g×4 397円(税429円)



ふんわりソフトで小ぶりなパン。朝食やおやつにおすすめです。

毎週

原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母 ◎最短3日 アルファ乳

- 122 レーズンロール 45g×4 535円(税578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。

毎週

原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・有機ココアパウダー・豆乳 ◎最短3日 アルファ乳

- 127 シナモン・レーズン 100g×2 557円(税602円)



外皮は柔らかく、内側はふんわり焼けたこぼれにくいタイプのパン。斜めスライスして軽くトーストするとさらにおいしい!

原材料:基本材料・ホシノ天然酵母 ◎最短3日 アルファ乳

- 125 小倉あんパン 85g×2 522円(税564円)

- 126 カレーパン 85g×2 602円(税650円)

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

原材料:国産小麦粉・有機ショートニング・粗糖・ホシノ天然酵母 ◎最短3日 アルファ乳

- 127 シナモン・レーズン 100g×2 557円(税602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」。

原材料:基本材料・国産小豆餡(北海道産)・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・黒ごま ◎最短3日 アルファ乳

- 128 ワイルドチョコレート 100g×2 620円(税670円)



野菜の甘みと適度なスパイスさがほどよいオイシサ。

原材料:基本材料・有機ショートニング・玉ねぎ・キャベツ・ニンジン・野菜ジュース(光食品)・菜種油・りんご・梅ジャム・セロリ・醤油・ホシノ天然酵母・純カレールー・生姜 ◎最短3日 アルファ乳

- 129 プレマ天然酵母角食パン・5枚切 270g 421円(税455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。

原材料:基本材料・有機レーズン・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・有機シナモン ◎最短3日 アルファ乳

- 126 カレーパン 85g×2 602円(税650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。

原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・有機ココアパウダー・豆乳 ◎最短3日 アルファ乳

- 127 シナモン・レーズン 100g×2 557円(税602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&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・国産小麦たんばく(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



129 湯種食パン
520g **440円**(¥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・国産小麦たんばく(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

130 湯種レーズン食パン
330g **360円**(¥389円)

131 湯種レーズン食パン(大)
540g **540円**(¥583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アプリコット・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



132 全粒パン・アプリコット
300g **440円**(¥475円)

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

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



133 カンパーニュ・ノア
280g **440円**(¥475円)

オーガニックのカレンズとくるみ入りのパンです。

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



134 カンパーニュ・ノアカレンズ
250g **440円**(¥475円)

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・国産小麦たんばく(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



135 よもぎ食パン
200g **340円**(¥367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に練りこみました。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 卵 乳



136 抹茶メロンパン
90g **280円**(¥302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



137 石窯焼きスパイスベーグル
2個 **340円**(¥367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



138 パン・オ・ノア
320g **440円**(¥475円)

完全粉(全粒粉)を40%使ったパンに4種類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



139 全粒パン・ナッツ
300g **440円**(¥475円)

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

スポット
原材料: 米粉・片栗粉・洗双糖・菜種油・サイリウムハスク 5日



140 米粉パン
2個 **300円**(¥324円)

メイプルシロップのナチュラルな甘みと香ばしいくろみのがベストマッチ。

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(アリスン)・バター(よつ葉乳業)・メイプルシュガー・OGくるみ 5日 **アレルギー** 麦 卵 乳



141 石釜スコーン・メイプル&くるみ
3個 **380円**(¥410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 卵 乳



142 紅茶クッキー
65g **440円**(¥475円)

小麦の風味とツブツブした海塩がベストマッチ!ワインのお供にもおすすめ。

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



143 塩ブロック
15個 **440円**(¥475円)

自家菜園製ルバーブのジャムがたっぷり!甘酸っぱいルバーブの風味はまさに初夏の味♪(約14cm角)

スポット
原材料: 国産小麦粉・自然塩・バター(よつ葉乳業)・自家栽培ルバーブ・粗糖・国産レモン汁 5日 **アレルギー** 麦 卵 乳



144 ルバーブパイ
1台 **960円**(¥1,037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 **麦** **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 **アレルギー** 麦 豆 卵 乳



原料と味にこだわったクラストピザ **2P Sale**
145 1P 50gx3 **619円**(¥669円)
146 2P 50gx3x2p **1,189円**(¥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。



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

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

153 国産有機湯水豆腐・絹よせ
170g **291円**(¥314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 **毎週**
原材料: 大豆(主に岐阜県産)にがり・湯水 **アレルギー** 豆
製造後3日(配達日含めて2日)



148 東白川村の寄せ豆腐
300g **452円**(¥488円)

レンジ調理で簡単!おうちで出来立てを味わえる手作り豆腐セットです。

ヤマキ食品 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・湯水 **アレルギー** 豆
製造後3日(配達日含めて2日)



149 東白川村の手作り豆腐セット
500g +にがり **518円**(¥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くなります。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 **毎週**
原材料: 大豆(主に岐阜県産)・湯水 **アレルギー** 豆
製造後3日(配達日含めて2日)



150 東白川村の豆乳
500g **438円**(¥473円)

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

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



151 豆庵豆腐 絹寄せ
300g **359円**(¥387円)

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

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



152 豆庵もめん豆腐
300g **353円**(¥381円)

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

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

153 国産有機湯水豆腐・絹よせ
170g **291円**(¥314円)

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

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



154 国産有機湯水豆腐・もめん
170g **291円**(¥314円)

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・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 **アレルギー** 豆

155 2枚(約50g×2) **248円**(¥268円)

156 2P(約50g×2×2) **475円**(¥513円) **2P Sale**

157 絹豆腐充填
150g×2 **222円**(¥240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 **アレルギー** 豆



157 絹豆腐充填
150g×2 **222円**(¥240円)

しっかりと水切りした木綿豆腐を薄く切って揚げた、とても美味しい揚げ豆腐。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 **アレルギー** 豆



158 手揚げ揚げ豆腐
2枚 **302円**(¥326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 **アレルギー** 豆



159 豆庵厚揚げ
1枚(約240g) **409円**(¥442円)

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

丸和食品 東京都練馬区 **隔週BD**
原材料: 国産大豆・ニンジン・ゴボウ・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 **アレルギー** 豆

160 具だくさんがんも(小えび入)
2個(約80g×2) **511円**(¥552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らつとあがつたがんもどき。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)・ごぼう・玉ねぎ・山芋粉・塩・黒ごま・生しょうが汁・きり昆布・塩 化マグネシウム含有物(にがり)・水 7日 **アレルギー** 豆



161 おから入り野菜炒めがんも
100g(5個入) **260円**(¥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、こんがり焼いて生薑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・しょうが・切昆布・黒ごま・山芋粉・塩・菜種油 7日 **アレルギー** 豆



162 京がんも
7個(約20g×7) **339円**(¥366円)

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

丸和食品 東京都練馬区 **隔週BD**
原材料: 国産大豆・ニンジン(茨城県・埼玉県産)・玉ねぎ・ゴボウ・しょうが・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 **アレルギー** 豆 卵 乳



163 味付えび入京がんも
10個(220g) **385円**(¥416円)

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 **アレルギー** 豆

164 押し豆腐
220g **335円**(¥362円)

165 おから
200g **193円**(¥208円)

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

丸和食品 東京都練馬区 **隔週BD**
原材料: 国産大豆・醤油(大豆・小麦)・粗製糖・味の母・濃縮かつおだし・再製天日塩・海水にがり・菜種油 90日 **アレルギー** 麦 豆



166 味付いなりあげ
6枚 **342円**(¥369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)・粗糖・味の母・油揚げ・こんにゃく・シイタケ・ゴボウ・国産青大豆・塩・だし汁(カツオ・シイタケ)・はちみつ・菜種油 30日 **アレルギー** 麦 豆

167 味付うの花料理
150g **349円**(¥377円)

こんにゃく

できるだけ農業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。

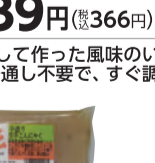
積翠食品 埼玉県 蕨市 **毎週**
原材料: こんにゃく芋(広島県産/有機栽培) 60日



169 手造り生芋こんにゃく(板)
280g **300円**(¥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。

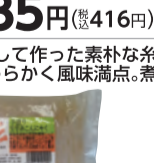
積翠食品 岐阜県各務原市 **毎週**
原材料: こんにゃく芋(広島県産/有機栽培)・水酸化カルシウム 60日



170 手造り生芋芋こんにゃく
250g **300円**(¥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。

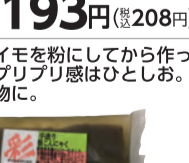
積翠食品 岐阜県各務原市 **毎週**
原材料: こんにゃく芋(広島県産/有機栽培)・水酸化カルシウム 60日



171 板こんにゃく
250g **210円**(¥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(群馬県産/有機栽培)・水酸化カルシウム・海草粉末 60日



172 糸こんにゃく(黒)
200g **210円**(¥227円)

つるんとめらかな食感、味のしみやすい細め仕立て。鍋や煮物、油で炒めてきんぴら煮に。



積翠食品 岐阜県各務原市 毎週 スポット
原材料: こんにやく 芋精粉(群馬県産) (菌0虫0)・水酸化カルシウム・天然青のり粉(徳島県吉野川産) 30日
173 糸こんにやく(白)
200g 210円(税227円)

青のりの香りと色がさわやか、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 スポット
原材料: こんにやく 芋精粉(群馬県産) (菌0虫0)・水酸化カルシウム・天然青のり粉(徳島県吉野川産) 30日
174 さしこんにやく
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すよう、石臼挽きそばにブレンドし、「水まわし」重視で作られた、極上の生そば(そば6:小麦4)。そば本来の香り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: そば粉(北海道産)・小麦粉(長野県産)・塩・小麦タンパク・加工澱粉(サゴ椰子澱粉・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)
176 季穂・生そば 石臼粗挽きそば つゆ付
(130g+つゆ40g)×2食 656円(税708円)

最近では珍しい「せいろ蒸し」で作った、弾力のある焼きそば。たっぷり野菜やソーダ、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)
177 神名のせいろ麺(ソースなし)
150g×2 339円(税366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: 麺: 小麦粉・塩・でん粉 つゆ: 醤油・風味原料(いわし・サバ・つゆあじ節かつお節)・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)
178 季穂・生うどん(太麺)つゆ付
130g×2 479円(税517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 7日 アレルギー(麦)
179 ふわふわもちもちむっちりうどん(つゆなし)
200g×2 319円(税345円)

スープはうつわに入れ熱湯で溶かす。麺は約30秒、沸騰した湯でほぐすだけ。あとは作り置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
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)
180 醤油 440円(税475円)

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(チキンブイヨン、肉エキス(豚、鶏)、魚介エキス、ラー油)
181 塩 479円(税517円)

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】
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)
182 味噌 479円(税517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)
細く繊細な中に力強さを感じるそうめん。休日の家族のお昼に!
190 季穂 全粒粉そうめん
240g 286円(税309円)

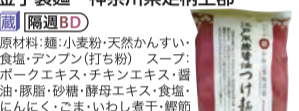
全粒粉で作った、ヘルシーな冷麦。香ばしい風味が食欲をそそります。
191 季穂 全粒粉ひやむぎ
240g 286円(税309円)

自家製粉地粉を使った、「生ひやむぎ」。こだわりの職人が作り上げた麺は、コシのある美味しさです。茹であがったあと冷水にさらすとコシがさらに増します。



神奈川・金子製麺 隔週BD
原材料: 小麦粉(福岡県産・北海道産・三重県産)・塩・馬鈴薯澱粉・サゴ椰子澱粉 ※つゆは付いておりません
192 季穂 涼麺 生ひやむぎ つゆなし
130g×2 309円(税334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。そこへ鯉の魚粉を「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・テンパン(打ち粉) スープ: ポークエキス・チキンエキス・醤油・豚骨・砂糖・酵母エキス・食塩・にんにく・ごま・いわし・煮干・鰹節粉末・薫粉・香辛料 20日 アレルギー(麦)
183 鯉醤油つけ麺(生/タレ付)
150g×2 498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)・塩・卵白・でん粉 20日 アレルギー(麦)
184 生スパゲッティー
185 生フェットチーネ
各150g×2 349円(税377円)

神奈川・金子製麺 スポット 隔週BD
原材料: 小麦粉・食塩・テンパン(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
193 全粒粉なまラーメン冷やし中華ごまだれ味
120g×2 498円(税538円)

無添加さっぱり醤油味のスープで食欲がすすみます。
原材料: 麺: 小麦粉・食塩・テンパン(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
194 全粒粉なまラーメン冷やし中華醤油味
120g×2 488円(税527円)

神奈川・金子製麺 スポット 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・サゴ椰子澱粉 ※つゆは付いておりません
195 日本の中華麺 ざるらーめん(生/スープ付)
120g×2 440円(税475円)

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD
原材料: 国産小麦粉(一部自家製粉)・塩 15日 アレルギー(麦)
186 田舎うどん(全粒粉)
240g 271円(税293円)

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD
原材料: 国産小麦粉(一部自家製粉)・塩 15日 アレルギー(麦)
187 季穂全粒粉きしめん
240g 271円(税293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。



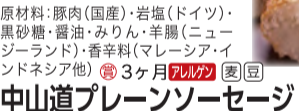
金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD
原材料: 国産小麦粉(室戸沖深層水使用)・でん粉・イオン水 14日 アレルギー(麦)
188 地粉ぎょうざの皮
20枚 264円(税285円)

中山道ハム
岐阜オーガニックフーズ
岐阜県瑞浪市
岐阜県瑞浪市で、親子でハム・ソーセージを手作りしています。国産豚肉100%、食品添加物不使用のウィンナー、ハム、ベーコンです。
201 中山道生ベーコンスライス
50g 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
原材料: 豚肉(国産)・塩(ドイツ岩塩)・黒砂糖・香辛料(マレーシア・インドネシア他)
202 中山道ロースハム
50g 503円(税543円)

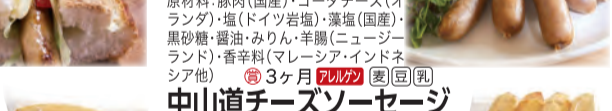
ロース肉を、野菜やスパイスを煮出した独自の漬込み液に20日前後漬け込み、熟成させる事で旨みを引き出しました。
岐阜オーガニックフーズ
原材料: 豚肉(国産)・塩(ドイツ岩塩)・黒砂糖・香辛料(マレーシア・インドネシア他)
204 ローススライスさんさん豚
180g 912円(税985円)

シンプルなお肉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
197 1P
80g 476円(税514円)
198 2P
80g×2 915円(税988円)

ナチュラルチーズのコクが美味しいソーセージです。



中山道チーズソーセージ
199 1P
80g 528円(税570円)
200 2P
80g×2 1,019円(税1,100円)

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



ヒレと並ぶ極上の部位。味噌焼き、シウウガ焼きがこぼ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
204 ローススライスさんさん豚
180g 912円(税985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
205 肩ローススライスさんさん豚
180g 836円(税903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
206 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
豚各部位 60日
207 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
208 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
209 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
210 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
211 とんかつ用ロースさんさん豚
2枚(約180g) 971円(税1,049円)

一口サイズの角切り。ことごと煮込むほどにじわ〜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
212 モモ肉カレー・シチュー用さんさん豚
180g 846円(税914円)

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



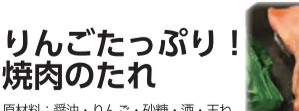
さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 スポット
原材料: さんさん豚肉・羊腸・岩塩(モンゴル産)・洗双糖・バジル(地中海沿岸産)・ナツメグ(インドネシア産)・唐辛子(中国産) 60日
213 チョリソー(辛口ソーセージ)
140g(4~5本) 786円(税849円)

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



さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 スポット
原材料: さんさん豚肉・りんご・粗塩・粗糖・香辛料・天然羊腸 60日
214 りんご入りソーセージ
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
215 甘口
スパイスがピリリときいた大人の味。
原材料: 醤油・りんご・砂糖・酒・玉ねぎ・洋梨・生姜・酢・ごま油・にんにく・唐辛子・胡椒



216 辛口
180g 667円(税720円)

『さんさん豚』にあわせるならコレ! さんさんファームのりんごと洋梨をたっぷり配合した、フルーティーで美味しい焼肉のたれです。



216 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、シンプルにお召し上がりください。完全一頭買のため、他の肉の混入はありません。

飼育期間: 7~8ヵ月 飼料: トウモロコシ(米国)・麦(蒙州)・米ぬか(九州産)・麸(蒙州・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)

※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。

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 **産直 eco** スポット
251 走る豚/ももスライス
200g
857円⇒(¥926円) **810円**(¥875円) **産直 eco** フライス

脂が控えてヘルシー!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 **産直 eco** スポット
252 走る豚/ももしゃぶ用
200g
857円⇒(¥926円) **848円**(¥916円)

【夏の影】

日の出や日没時の影や陰が濃く伸びてくるようになりました。基本的に暗いところはちょっと怖いイメージがありますが、日中が暑くなると、夜の到来にホッとします。我ながら勝手だと思えます。

あ、どうやら豚さんたちも同じみたいです。



はれとどきはしるふた by やまあい村 武藤勝典

赤身の力強さと脂の甘みが調和し、噛むほどに肉本来の美味しさが広がります。



福岡・大誠食品 **産直 eco** スポット
原材料: 豚肉(走る豚)、羊腸、食塩、きび砂糖、香辛料
◎180日 未調理
270 走る豚/生ソーセージ
200g (5~6本) **1,142円**(¥1,233円)

噛むほどに広がる肉の旨みと香ばしさ、シンプルながらも奥深い味わいで食卓の主役にも!



福岡・大誠食品 **産直 eco** スポット
原材料: 豚肉(熊本(走る豚))、羊腸、澱粉、食塩、砂糖、香辛料、ニンニク
◎180日 未調理
271 走る豚のソーセージ
約130g **859円**(¥928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 **産直 eco** スポット
253 1P 走る豚/もも生姜焼き用
200g
857円⇒(¥926円) **840円**(¥907円)

254 2P
200g×2
1,714円⇒(¥1,851円) **1,500円**(¥1,620円) **産直 eco** フライス

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 **産直 eco** スポット
255 1P 走る豚/バラスライス
200g
1,095円⇒(¥1,183円) **1,062円**(¥1,147円)

256 2P
200g×2
2,190円⇒(¥2,365円) **1,968円**(¥2,125円) **産直 eco** フライス

1頭から少量しかとれない希少部位。煮込み料理がおすすめです。



熊本・やまあい村 **産直 eco** スポット
257 1P 走る豚/軟骨
200g
760円⇒(¥821円) **744円**(¥804円)

258 2P
200g×2
1,520円⇒(¥1,642円) **1,250円**(¥1,350円) **産直 eco** フライス

適度に赤身と脂身が入った柔らかい食感です。



熊本・やまあい村 **産直 eco** スポット
259 1P 走る豚/小間スライス
200g
920円⇒(¥994円) **910円**(¥983円)

260 2P
200g×2
1,840円⇒(¥1,987円) **1,493円**(¥1,612円) **産直 eco** フライス

バラ肉特有の濃厚でジューシーな旨味をお楽しみください。



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



走る豚の甘みと旨味が凝縮された部位です。



熊本・やまあい村 **産直 eco** スポット
266 走る豚/バラしゃぶ用
200g **1,095円**(¥1,183円)

濃厚でジューシーな味わいが特徴の部位です。



熊本・やまあい村 **産直 eco** スポット
267 走る豚/スペアリブ
200g **785円**(¥848円)

赤身と脂身が適度に入ったジューシーな味わいです。



熊本・やまあい村 **産直 eco** スポット
268 走る豚/ミンチ
300g **978円**(¥1,056円)

高たんぱくで定カロリー、旨味が強く肉本来の味わいをお楽しみいただけます。



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

国産牛肉【マザービーフ】



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

飼料: 大麦、とうもろこし、加熱処理とうもろこし、加熱処理大豆、苜蓿、コーングルテンフィード、麦ぬか、大豆あぶら粕、炭酸カルシウム、アルファルファミール、食塩、糖蜜、ソーマテン、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蒙州産などで、作物や価格によって産地が変動します。 精肉加工: (株)共同熊本ミートセンター(熊本県菊池市)

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

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。

熊本・菊池農場 マザービーフ



SALE!

柔らかい部位であるロース、肩ロースを使用。旨味絶品です!



熊本・菊池農場 **産直 eco** 毎週
273 マザービーフ/特選すき焼き用
200g
1,765円⇒(¥1,906円) **1,680円**(¥1,814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 **産直 eco** 毎週
274 マザービーフ/特選スライス
200g
1,618円⇒(¥1,747円) **1,598円**(¥1,726円)

マザービーフ60%、走る豚40%配合の合挽きミンチです。



熊本・菊池農場 **産直 eco** 毎週
275 マザービーフ/合挽きミンチ
200g
833円⇒(¥900円) **806円**(¥870円)

低カロリーで高タンパクのヘルシーな部位です。



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

焼きしゃぶがおすすめです! 旨味たっぷり。



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

モモ、ウデ、バラなどの部位を小間用にスライスしています。



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

そぼろ料理やミートソース、ハンバーグにどうぞ。



熊本・菊池農場 **産直 eco** 毎週
279 マザービーフ/ミンチ
200g **917円**(¥990円)

マザービーフの本来の美味しさや食感が味わえる粗挽きです。



熊本・菊池農場 **産直 eco** スポット
280 マザービーフ/粗挽きミンチ
200g **917円**(¥990円)



国産牛肉【健康あか牛】



菊池農場 熊本県菊池市
あか牛は褐毛(あかげ)和種という四大和牛の一種で、やわらかいブラウンの毛色、良質なたんぱく質が豊富で、脂肪もさらっとしています。赤身の上質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、ソーメチン、とうもろこしグルテン、無水ケイ酸粗飼料、牧草(熊本産)・稲わら(熊本産) ※配合飼料の大麦やとうもろこし等の穀物類は米国や豪州産などで、作物や価格によって産地が変動します。
精肉加工: (有)大誠食品(福岡県福岡市)
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。

あか牛と彩り野菜のオイスターソース煮

- 【材料】
- 牛肉.....200g A
 - 塩・こしょう.....各少々
 - 片栗粉.....小さじ2
 - じゃがいも.....1個
 - パプリカ(赤).....1/2個
 - ブロッコリー.....1/4個
 - ごま油.....大さじ2
 - オイスターソース...大さじ1
 - 鶏がらスープの素...小さじ1
 - 酢.....小さじ1
 - 砂糖.....小さじ1
 - おろししょうが...小さじ1/2
 - 水.....100cc

Recipe

- 牛肉に塩・こしょうをふり、片栗粉をまぶす。野菜は乱切りにする。
- じゃがいもとブロッコリーは軽く火を通しておく。
- フライパンにごま油大さじ1を熱し、牛肉を焼き色が変わったら一旦取り出す。
- フライパンを軽く拭き、残りのごま油を入れる。じゃがいも・パプリカ・ブロッコリーの順に炒める。
- 火が通ったら牛肉を戻し入れ、Aを加えて煮絡める。とろみが出てきたら、器に盛り付ける。

福岡・庄分酢
毎週
原材料: 米(福岡)
◎2年
472
庄分純米酢
300ml
650円(税702円)



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ルガノ** (国産)
492 オイスターソース
115g
502円→
(税542円) **480円**(税518円)

きめ細かい肉質に加え、風味が良く、程よい食感と濃厚な味がお楽しみいただけます。

熊本・菊池農場 週 毎週
282 健康あか牛/特選サイコロステーキ
200g
2,200円→
(税2,376円) **1,938円**(税2,093円)

煮込みから焼き物まで色々な食べ方ができます。旨味を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)

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)

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)

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)

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
289 健康あか牛/サーロインスライス
200g
2,890円(税3,121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
293 健康あか牛/小間スライス
200g
1,400円(税1,512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)

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)

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
290 健康あか牛/バラスライス
200g
1,023円(税1,105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
291 健康あか牛/特選すき焼き用
200g
1,878円(税2,028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
294 健康あか牛/ミンチ
200g
1,038円(税1,121円)

骨付きなので、だしにコクがでます。煮物やから揚げにもどうぞ。

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)

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 毎週 ◎180日
297 赤地鶏/もも肉
300g
939円(税1,014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
298 赤地鶏/むね肉
300g
730円(税788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 毎週 ◎180日
299 赤地鶏/ももむね一口カット
200g
684円(税739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
300 赤地鶏/ぶつ切り
300g
679円(税733円)

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

和歌山・小坂農園 週 毎週 ◎180日
301 赤地鶏/正肉
300g
859円(税928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
302 赤地鶏/ささみ
200g
643円(税694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
305 赤地鶏/手羽元せせり
200g
702円(税758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 毎週 ◎180日
306 赤地鶏/キモ
200g
492円(税531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)シガポトリ 滋賀県甲賀市

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!

和歌山・小坂農園 週 毎週 ◎180日
303 1P 隔週BD
300g
591円→
(税638円) **560円**(税605円)

和歌山・小坂農園 週 毎週 ◎180日
304 2P スポット
300g×2
1,182円→
(税1,277円) **1,050円**(税1,134円)

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

和歌山・小坂農園 週 毎週 ◎180日
297 赤地鶏/もも肉
300g
939円(税1,014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
298 赤地鶏/むね肉
300g
730円(税788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 毎週 ◎180日
299 赤地鶏/ももむね一口カット
200g
684円(税739円)

高タンパクで低カロリーな部位。唐揚げ、蒸し鶏におすすめ。

和歌山・小坂農園 週 毎週 ◎180日
297 赤地鶏/もも肉
300g
939円(税1,014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
298 赤地鶏/むね肉
300g
730円(税788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 毎週 ◎180日
299 赤地鶏/ももむね一口カット
200g
684円(税739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 健康あか牛/ミンチ
200g
1,038円(税1,121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。

和歌山・小坂農園 週 毎週 ◎180日
293 健康あか牛/小間スライス
200g
1,400円(税1,512円)

高タンパクで低カロリー! 脂肪が少なくあっさりとした味わいです。

和歌山・小坂農園 週 毎週 ◎180日
291 健康あか牛/特選すき焼き用
200g
1,878円(税2,028円)

骨付きなので、だしにコクがでます。煮物やから揚げにもどうぞ。

和歌山・小坂農園 週 毎週 ◎180日
295 健康あか牛/赤身ミンチ
200g
1,200円(税1,296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 毎週 ◎180日
299 赤地鶏/ももむね一口カット
200g
684円(税739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
300 赤地鶏/ぶつ切り
300g
679円(税733円)

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

和歌山・小坂農園 週 毎週 ◎180日
301 赤地鶏/正肉
300g
859円(税928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
302 赤地鶏/ささみ
200g
643円(税694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
305 赤地鶏/手羽元せせり
200g
702円(税758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 毎週 ◎180日
306 赤地鶏/キモ
200g
492円(税531円)

国産鶏肉【天草大王】



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

賞味期限：180日

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



熊本・天草大王 毎週
316 天草大王/手羽先&手羽元
 2~3本 **510円**(¥551円)

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



熊本・天草大王 毎週
317 天草大王/ささみ
 150g **880円**(¥950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 **970円**(¥1,048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
313 2P スポット
 150g×2 **1,850円**(¥1,998円)



熊本・天草大王 毎週
天草大王/ムネ肉
 314 1P 毎週
 150g **785円**(¥848円)



たんぱく質が豊富で、あっさりとした部位です。チキンカツや蒸し鶏などに。
 熊本・天草大王 毎週
315 2P スポット
 150g×2 **1,500円**(¥1,620円)

つくねやそぼろなどに。ほどよく脂が入り、鶏の旨味をたっぷり味わえます。



熊本・天草大王 毎週
319 天草大王/ももミンチ
 150g **880円**(¥950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
320 天草大王/むねミンチ
 150g **770円**(¥832円)

ハム・ソーセージ

「能勢の里から」ハム工場 大阪府



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



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



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



大阪・「能勢の里から」ハム工場
 原材料：豚肉、粗塩、粗糖、香辛料、天然羊腸
322 粗挽きウィンナー
 110g **413円**(¥446円)



大阪・「能勢の里から」ハム工場
 原材料：豚肉、粗塩、粗糖、香辛料、天然羊腸
323 ヴァイスブルスト
 130g **493円**(¥532円)



大阪・「能勢の里から」ハム工場
 原材料：鶏ムネ肉、豚脂、粗塩、粗糖、香辛料、鶏皮、天然羊腸
324 チキンハム
 90g **355円**(¥383円)



大阪・「能勢の里から」ハム工場
 原材料：鶏ムネ肉、豚脂、粗塩、粗糖、香辛料、鶏皮、天然羊腸
325 ココちゃんウィンナー
 90g **319円**(¥345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 毎週
 原材料：具(豚、たまねぎ、キャベツ、キビ砂糖、オイスターソース、胡麻油、ばれいしょ、デンプン、食塩、乾燥しいたけ、粉末かつおだし、ホワイトペッパー)、皮(小麦粉、キビ砂糖、牛乳、生イースト)
333 走る豚肉まん
 125g×2 **738円**(¥797円)

みんな大好きなカレーとチーズの組み合わせが「走る豚の肉まん」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 毎週
 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、粉末しょうゆ、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)
334 走る豚チーズカレーまん
 125g×2 **850円**(¥918円)



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

国産鶏のもも肉を使用し

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、こだわりつまった大人気商品です。



福岡・那珂川キッチン 毎週
 原材料：鶏肉(国産)、卵、デンプン、薄力粉、パン粉、胡麻油、薄力粉、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
337 1P
 200g **735円**(¥794円)
338 2P
 200g×2 **1,395円**(¥1,507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
 原材料：鶏肉(国産)、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
339 1P
 200g **853円**(¥921円)
340 2P
 200g×2 **1,620円**(¥1,750円)



国産鶏胸肉を使用した串カツです。調理済みなのであたためただけで手軽にお召し上がりいただけます。
 福岡・那珂川キッチン スポット
 原材料：チキンカツ：鶏肉、しょうゆ(薄口)、粉末野菜フイコン(食塩、でん粉分解物、酵母エキス、ローストオニオンエキス、醤油、こしょう、セロリ粉末、キャロット粉末、フライドガーリック、馬鈴しょでん粉)、ホワイトペッパー、衣(小麦粉、パン粉)、揚げ油(菜種油)
チキン串カツ
342 5本
793円(¥856円)
343 10本
1,500円(¥1,620円)



福岡・那珂川キッチン 毎週
 原材料：鶏肉(国産)、濃口醤油、清酒、粗糖、大蒜、唐辛子
博多とりかわ巻き
344 1P
 5本 **704円**(¥760円)
345 2P
 5本×2 **1,335円**(¥1,442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 毎週
 原材料：きんぴらごぼう(ごぼう、にんじん、醤油、みりん、清酒、粗糖、胡麻油、とうがらし)、切干大根(にんじん、切干大根、しょうゆ、九条、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 毎週
 3種×2 **562円**(¥607円)
349 2P スポット
 3種×2×2 **1,060円**(¥1,145円)



お弁当に最適！ みんな大好き！ カレーコロッキ



走る豚のミンチを使い、素材の美味しさを活かしました。

福岡・那珂川キッチン スポット

原材料：メークイン、タマネギ、薄力粉、パン粉、豚ミンチ、カレールー、菜種油、キビ砂糖、塩、白コショウ

カレーコロッキ・ミニ

354 1P 30g×5 **540円**(¥583円)

355 2P 30g×5×2 **980円**(¥1,058円)

甘いコーンがたっぷり。お弁当やお子さんが食べるのにちょうどいいサイズです。

福岡・那珂川キッチン スポット

原材料：牛乳、ホールコーン、タマネギ、パン粉、菜種油、衣(パン粉、小麦粉)、薄力粉、菜種油、バター、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー

コーンクリームコロッキ

350 1P 30g×5 **532円**(¥575円)

351 2P 30g×5×2 **1,000円**(¥1,080円)

1,064円⇒(¥1,149円)

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

福岡・那珂川キッチン スポット

原材料：ジャガイモ(国産)、パン粉、菜種油、塩、ホワイトペッパー

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 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、ホワイトペッパー、乾燥パセリ

346 マカロニグラタン

180g×2 **900円**(¥972円)

965円⇒(¥1,042円)

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

福岡・那珂川キッチン スポット

原材料：牛乳(国産)、米、タマネギ、薄力粉、チーズ、バター、シメジ、マッシュルーム、椎茸、薄口醤油、欧風だし、キビ砂糖、菜種油、塩、白コショウ、乾燥パセリ

347 きのごdoria

180g×2 **1,010円**(¥1,091円)

1,084円⇒(¥1,171円)

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

福岡・那珂川キッチン 毎週

原材料：有機スイートコーン(スペイン)

356 オーガニックホールコーン

150g **432円**(¥467円)

じゃが芋のホクホク感とゴロゴロ感が楽しめるコロッキ。手作りしたようなつかい仕上がりです。

福岡・那珂川キッチン スポット

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

ポテトコロッキ・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)

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

山口・秋川牧園 隔週BD

原材料：鶏肉(国産)、小麦粉、鶏卵、砂糖、食塩、ばれいしょでん粉、ホウトクペッパー、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。冷めても美味しく！

山口・秋川牧園 スポット

原材料：鶏肉(国産)、衣(パン粉、鶏卵、小麦粉、ばれいしょでん粉、食塩、砂糖、山芋パウダー、ブラックペッパー)、揚げ油(なたね油)、ソース(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)

365 チキンソースカツ

150g **540円**(¥583円)

605円⇒(¥653円)

手羽元を持ちやすく食べやすいチューリップのフライドチキンにしました。

山口・秋川牧園 スポット

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

366 フライドチキン/チューリップ

500g **1,416円**(¥1,529円)

無添加惣菜

秋川牧園 山口県山口市

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



秋川牧園の鶏むね肉で作ったからあげです。漬込んで内部までしっかり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。

山口・秋川牧園 スポット

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、小麦粉、さつまいもでん粉、小麦粉、もち粉) 揚げ油(なたね油)

9ヶ月

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)

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。冷めても美味しく！

山口・秋川牧園 スポット

原材料：鶏肉(国産)、衣(パン粉、鶏卵、小麦粉、ばれいしょでん粉、食塩、砂糖、山芋パウダー、ブラックペッパー)、揚げ油(なたね油)、ソース(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)

9ヶ月

365 チキンソースカツ

150g **540円**(¥583円)

605円⇒(¥653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たれで漬込みました。揚げるだけで簡単おいしい「ジュース」なからあげです。

山口・秋川牧園 スポット

原材料：鶏肉(国産)、ばれいしょでん粉、醤油、小麦粉、生薑ペースト、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)

270日

357 揚げるだけももからあげ

350g **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パリッと中はジューシーなからあげ。

山口・秋川牧園 スポット

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、生薑ペースト、醤油、ホワイトペッパー粉末、衣(ばれいしょでん粉、小麦粉、揚げ油(なたね油)、(一部に鶏肉・ごま・小麦・大豆を含む)

270日

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 隔週BD

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

9ヶ月

363 スパイシーささみカツ

160g **593円**(¥640円)

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

山口・秋川牧園 B週

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

9ヶ月

364 チキンカツ(のり塩)

150g **550円**(¥594円)

あっさりした胸肉にソースの風味を利かせたチキンカツ。冷めても美味しく！

山口・秋川牧園 スポット

原材料：鶏肉(国産)、衣(パン粉、鶏卵、小麦粉、ばれいしょでん粉、食塩、砂糖、山芋パウダー、ブラックペッパー)、揚げ油(なたね油)、ソース(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)

9ヶ月

365 チキンソースカツ

150g **540円**(¥583円)

605円⇒(¥653円)

手羽元を持ちやすく食べやすいチューリップのフライドチキンにしました。

山口・秋川牧園 スポット

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

9ヶ月

366 フライドチキン/チューリップ

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お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 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)

9ヶ月

367 揚げるだけももからあげ

350g **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パリッと中はジューシーなからあげ。

山口・秋川牧園 スポット

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、生薑ペースト、醤油、ホワイトペッパー粉末、衣(ばれいしょでん粉、小麦粉、揚げ油(なたね油)、(一部に鶏肉・ごま・小麦・大豆を含む)

270日

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 隔週BD

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

9ヶ月

363 スパイシーささみカツ

160g **593円**(¥640円)

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

山口・秋川牧園 B週

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

9ヶ月

364 チキンカツ(のり塩)

150g **550円**(¥594円)

あっさりした胸肉にソースの風味を利かせたチキンカツ。冷めても美味しく！

山口・秋川牧園 スポット

原材料：鶏肉(国産)、衣(パン粉、鶏卵、小麦粉、ばれいしょでん粉、食塩、砂糖、山芋パウダー、ブラックペッパー)、揚げ油(なたね油)、ソース(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)

9ヶ月

365 チキンソースカツ

150g **540円**(¥583円)

605円⇒(¥653円)

手羽元を持ちやすく食べやすいチューリップのフライドチキンにしました。

山口・秋川牧園 スポット

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

9ヶ月

366 フライドチキン/チューリップ

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お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 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)

9ヶ月

367 とり天

170g **661円**(¥714円)

368 2P 170g×2 **1,240円**(¥1,339円)

1,322円⇒(¥1,428円)

秋川牧園の鶏肉を使用し、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、国産大豆醤油を使用して作ったやさしい甘さのタレをたっぷり絡めました。

山口・秋川牧園 スポット

原材料：鶏肉(国産)、玉ねぎ、つなぎ(パン粉、鶏卵、ばれいしょでん粉、山芋パウダー)、生薑ペースト、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

373 チキンカツ和風醤油

200g **645円**(¥697円)

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)

サクサク以外無投薬の安全なレバーを、ふっくらと蒸し焼きし、甘辛いタレをからめて仕上げました。臭みがなく、やわらかく、美味しい！

山口・秋川牧園 スポット

原材料：鶏肝(鶏肝臓、心臓)(国産)、醤油、砂糖、清酒、発酵調味料、ばれいしょでん粉、粉、生薑、にんにくペースト

9ヶ月

369 鶏レバー甘辛焼き

120g **534円**(¥577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 隔週BD

原材料：鶏肉(国産)、鶏砂肝、つなぎ(鶏卵、パン粉、山芋パウダー)、玉ねぎ、醤油、鶏脂、発酵調味料、砂糖、食塩、ソース(醤油、砂糖、生薑ペースト、ばれいしょでん粉、清酒、生薑、にんにくペースト)、揚げ油(なたね油)

9ヶ月

370 鶏の焼きつくね

180g(つくね160g(4個)・タレ20g) **534円**(¥577円)

ふんわり衣に甘酢たれを染み込ませて作った「チキンライス」です。鶏の旨みをしっかりと味わえるようにお米を鶏がらスープで炊き上げ、お子様にも人気のトマトケチャップで味付けをしました。

山口・秋川牧園 隔週BD

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

9ヶ月

371 甘酢のやわらかチキン南蛮

150g **480円**(¥518円)

536円⇒(¥579円)

秋川牧園の鶏肉と、とりがらスープを使用して作った「チキンライス」です。鶏の旨みをしっかりと味わえるようにお米を鶏がらスープで炊き上げ、お子様にも人気のトマトケチャップで味付けをしました。

山口・秋川牧園 スポット

原材料：精白米(国産)、トマトケチャップ、野菜(玉ねぎ、とうもろこし、いんげん、にんじん)、鶏肉、砂糖、とりがらスープ、なたね油、食塩

365日

372 チキンライス

450g **705円**(¥761円)

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

山口・秋川牧園 スポット

原材料：鶏肉(国産)、醤油、生薑ペースト、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)

9ヶ月

373 チキンカツ和風醤油

200g **645円**(¥697円)

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)

秋川牧園の鶏肉を使用し、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、国産大豆醤油を使用して作ったやさしい甘さのタレをたっぷり絡めました。

山口・秋川牧園 スポット

原材料：鶏肉(国産)、玉ねぎ、つなぎ(パン粉、鶏卵、ばれいしょでん粉、山芋パウダー)、生薑ペースト、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

375 ささみハーブカツ

200g **648円**(¥700円)

サクサク以外無投薬の安全なレバーを、ふっくらと蒸し焼きし、甘辛いタレをからめて仕上げました。臭みがなく、やわらかく、美味しい！

山口・秋川牧園 スポット

原材料：鶏肝(鶏肝臓、心臓)(国産)、醤油、砂糖、清酒、発酵調味料、ばれいしょでん粉、粉、生薑、にんにくペースト

9ヶ月

369 鶏レバー甘辛焼き

120g **534円**(¥577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 スポット

原材料：鶏肉(国産)、塩麹、純米酒、生薑ペースト、粗糖、ごま油

9ヶ月

376 鶏の塩麹漬

150g **410円**(¥443円)

463円⇒(¥500円)

ふんわり衣に甘酢たれを染み込ませて作った「チキンライス」です。鶏の旨みをしっかりと味わえるようにお米を鶏がらスープで炊き上げ、お子様にも人気のトマトケチャップで味付けをしました。

山口・秋川牧園 スポット

原材料：鶏砂肝(国産)、ゆずこしょう、醤油(大豆・小麦)、発酵調味料、食塩、清酒

9ヶ月

377 コリコリ砂肝 ゆず胡椒炒め用

120g **316円**(¥341円)

秋川牧園の鶏肉と、とりがらスープを使用して作った「チキンライス」です。鶏の旨みをしっかりと味わえるようにお米を鶏がらスープで炊き上げ、お子様にも人気のトマトケチャップで味付けをしました。

山口・秋川牧園 隔週BD

原材料：鶏骨エキス、水、再製天日塩(沖縄)

9ヶ月

378 とりがらスープ

50g×5 **500円**(¥540円)

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 スポット

原材料：鶏肉、液鶏卵、玉ねぎ、発酵調味料、醤油、砂糖、青ねぎ、鰹だし

1年

379 ふんわり卵の親子丼の具

180g **536円**(¥579円)

秋川牧園の鶏肉を使用し、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、国産大豆醤油を使用して作ったやさしい甘さのタレをたっぷり絡めました。

山口・秋川牧園 スポット

原材料：鶏肉(国産)、玉ねぎ、つなぎ(パン粉、鶏卵、ばれいしょでん粉、山芋パウダー)、生薑ペースト、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

381 ミートボール

100g×3 **820円**(¥886円)

864円⇒(¥933円)

サクサク以外無投薬の安全なレバーを、ふっくらと蒸し焼きし、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 B週

原材料：食肉(鶏肉、鶏肝)(国産)、つなぎ(パン粉、鶏卵、山芋パウダー)、玉ねぎ、醤油、砂糖、食塩、生薑ペースト、清酒、揚げ油(なたね油)

9ヶ月

382 レバー入りミートボール

400g **932円**(¥1,007円)

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

山口・秋川牧園 スポット

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

9ヶ月

383 鶏だんご

175g **491円**(¥530円)

ふんわり衣に甘酢たれを染み込ませて作った「チキンライス」です。鶏の旨みをしっかりと味わえるようにお米を鶏がらスープで炊き上げ、お子様にも人気のトマトケチャップで味付けをしました。

山口・秋川牧園 スポット

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

9ヶ月

384 サラダチキン(ムネ肉プレーン)

100g **520円**(¥562円)

秋川牧園の鶏肉と、とりがらスープを使用して作った「チキンライス」です。鶏の旨みをしっかりと味わえるようにお米を鶏がらスープで炊き上げ、お子様にも人気のトマトケチャップで味付けをしました。

山口・秋川牧園 スポット

原材料：鶏肉(国産)、チキンスープ、米酢、砂糖、食塩

9ヶ月

384 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: 鯉枯節(国産) 1年 394 駿河ふぶき 2g×7 343円(税370円)

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



愛知・節辰商店 毎週 原材料: かつお節、むろあじ節、椎茸、昆布 180日 395 NN かつおだしパック 10g×10 591円(税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。



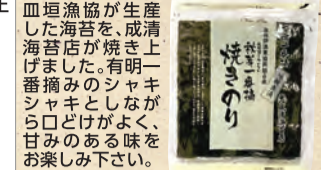
静岡・新丸正 毎週 原材料: 鯉荒節(国産) 1年 392 鯉平削り 40g 352円(税380円) 330円(税356円)

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。

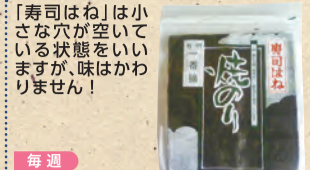


静岡・新丸正 毎週 原材料: そうだかつお節、さば節、かつお節 1年 393 だしせん 80g 704円(税760円)

福岡・成清海苔店



血垣漁協が生産した海苔を、成清海苔店が焼き上げました。有明一番摘みのシャキシャキとしながら口どけがよく、甘い旨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・血垣開漁協産焼のり 全型10枚 1,890円(税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(税943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(税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。



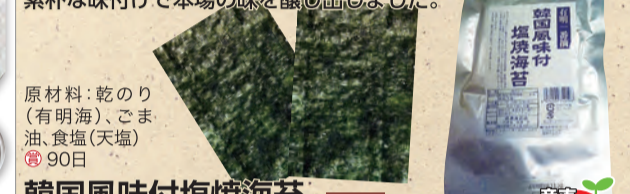
静岡・かもめ屋 毎週 3年 各80g×3 原材料: まぐろ(輸入又は国産)、菜種油、野菜エキス、赤穂の天塩 399 ツナフレーク油漬 873円(税943円)

「塩も水も一滴も加えず」生牡蠣の水分だけで缶の中で蒸し煮しているため、旬の牡蠣の旨味と栄養がギュッと詰まった逸品です。



千葉・干菜産直サービス スポット 3年 原材料: かけ(岡山県邑久町虫産) 401 おくの牡蠣/水煮 150g 1,262円(税1,363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。



韓国風味付塩焼海苔 原材料: 乾のり(有明海)、ごま油、食塩(天塩) 90日 389 1P 毎週 4切20枚 818円(税883円) 800円(税864円) 390 2P スポット 4切20枚×2 1,636円(税1,767円) 1,430円(税1,544円)

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



山口・フジミツ 90日 規格変更 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 45g×3→40g×3 順次、規格変更 402 1P 40g×3 毎週 398円(税430円) 403 2P 40g×3×2 スポット 796円(税860円) 778円(税840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(税593円)

駿河湾産桜えびならではの濃厚な甘みと豊かな香り。天日干し・食塩無添加・着色料不使用



静岡・望仙 スポット 原材料: 桜えび(駿河湾) 6ヶ月 405 桜えび干 10g 835円(税902円) 810円(税875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)、有機濃縮にんにく、有機キャベツピューレ、有機セルリーピューレ 8ヶ月 406 チキンコンソメ・液体タイプ 10g×8 521円(税563円)



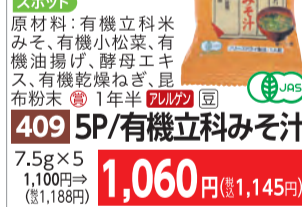
野菜の旨みが凝縮した顆粒タイプの洋風だしの素。動物性原料や化学調味料・砂糖類を使わず、植物性素材でつくりました。



東京・オーサワジャパン(隔週BD) 原材料: 食塩(天塩)、でん粉、酵母エキス、玉ねぎパウダー、醤油、こしょう、セロリパウダー、にんじんパウダー、にんにくパウダー 1年 407 野菜バイオン 5g×8 518円(税559円) 408 徳用野菜バイオン 5g×30 1,599円(税1,727円)

人気商品! お湯を注ぐだけの簡単みそ汁! 5P/SALE

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。



フリーズドライ 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年半 409 5P/有機立料米みそ汁 7.5g×5 1,100円(税1,188円) 1,060円(税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。



フリーズドライ 兵庫・オーサワジャパン スポット 原材料: 麦味噌(立料米みそ)、有機味噌、なめこ、ねぎ、酵母エキス、馬鈴薯でん粉、わかめ、昆布粉 1年1ヶ月 410 5P/オーサワの赤だしみそ汁 9.2g×5 1,100円(税1,188円) 1,060円(税1,145円)

有機野菜の味を引き立てるシンプルなスープ!

有機野菜の味を引き立てるシンプルなスープ! トマト本来の旨味と酸味を楽しんでいただけるように、有機にんじんペーストと有機コンソメは、有機にんじんペーストと有機コンソメをブレンドし、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、有機カーネルコンソメ、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 411 コーン/オーガニックポタージュ 18g 260円(税281円) 412 トマト/オーガニックポタージュ 16g 260円(税281円) 413 えだまめ/オーガニックポタージュ 17g 260円(税281円)

国内産の有機認証小麦粉を使用して、一旦パンを焼き上げた後に、粉砕・乾燥して作り直しました。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 415 有機パン粉 100g 272円(税294円) 260円(税281円) 416 パン粉 200g 335円(税362円) 417 ホワイトソース 120g 594円(税642円)

米粉でつくる。ヨーグルトケーキ <タルト生地> ①ホットケーキミックスに、バターを加え、なじませながらぼろぼろの状態にする。 ②バターの大きな塊がなくなったら、牛乳を加えてひとまとめにする。 ③ラップに包んで、冷蔵庫で30分ほど休ませる。 ④パウンド型に、クッキングシートを敷く。 ⑤生地を型の大きさに合わせて伸ばし、型に敷きこむ。 ⑥フォークで全体に穴を開ける。 ⑦オーブンを180℃にあたため、きつね色になるまで15分ほど焼く。 ⑧焼けたら型に入れたまま冷ます。

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 421 お米のホットケーキミックス 200g 335円(税362円) 320円(税346円) 福岡・藤井養蜂場(隔週BD) 原材料: はちみつ(国産) 2年 30007 カナダ産オーガニック蜂蜜 180g 894円(税966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 418 ベーキングパウダー 113g 398円(430円) 380円(410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。



原材料:小麦粉、食塩、膨張剤(重曹) 419 無糖 岐阜・桜井食品 隔週BD 1年 7月17日(土) 麦各400g ホットケーキミックス 440円(475円)

岐阜県産の小麦、膨張剤には内モンゴル産の重曹を使用しています。お菓子作りにもご利用いただけます。



原材料:小麦粉(岐阜)、砂糖(ビート糖)、食塩、膨張剤(重曹) 420 有糖 岐阜・桜井食品 隔週BD 1年 7月17日(土) 麦各400g ホットケーキミックス 440円(475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 422 お菓子をつくるお米の粉 250g 775円(837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 7月17日(土) 423 有機蒸し大豆 100g 302円(326円)

蒸しているから、食感もやわらかくてホクホク!



兵庫・だいちデイズ 隔週BD 原材料:有機ひよこ豆、食塩、有機米酢 120日 424 有機蒸しひよこ豆 85g 302円(326円)

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



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 7月17日(土) 425 有機蒸しミックスビーンズ 85g 302円(326円)

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



兵庫・だいちデイズ 隔週BD 原材料:もち大麦、大豆、小豆、黒米、発芽玄米、たかきび、黒大豆、赤米、はと麦、緑米、食塩(赤穂の天塩)、米酢 120日 7月17日(土) 426 国産10種の蒸し雑穀 70g 248円(268円)

国産小豆の風味を100%生かした水煮。濃厚なコクと風味の館はもちろん、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 427 小豆の水煮 230g 260円(281円)

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



東京・アルマテラ スポット 原材料:有機トマト、有機トマトジュース 3年 428 2P/ホール有機トマト缶 400g×2 660円(713円) 630円(680円)

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



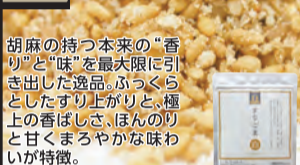
東京・アルマテラ スポット 原材料:有機トマト、有機トマトジュース 3年 429 2P/カット有機トマト缶 400g×2 660円(713円) 630円(680円)

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 434 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



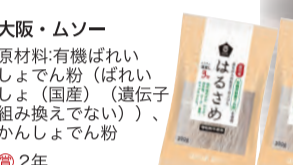
胡麻の持つ本来の"香り"と"味"を最大限に引き出した逸品。ふっくらとしたすり上がり、極上の香ばしさ、ほんのりと甘くまろやかな味わいが特徴。 430 毎週 NN すりごま・白 70g 330円(356円)

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



431 毎週 NN いらりごま・白 70g 330円(356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。



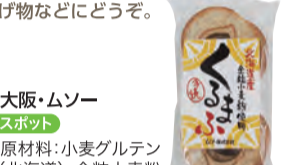
大阪・ムソー 原材料:有機ばれいしょでん粉(ばれいしょ(国産)(遺伝子組み換えでない)、かんしょでん粉) 2年 435 1P 国内産はるさめ 100g 472円(510円)

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



東京・アルマテラ スポット 原材料:有機トマト、有機トマトジュース 3年 436 2P 100g×2 944円(1,020円) 890円(961円)

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



大阪・ムソー スポット 原材料:小麦グルテン(北海道)、全粒小麦粉 1年 7月17日(土) 437 全粒小麦粉使用くるまふ 6枚・55g 474円(512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。



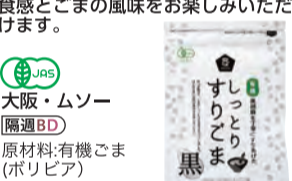
愛知・コジマフーズ B週 原材料:有機玄米(秋田、山形) 1年 438 有機玄米ごはん 160g 310円(335円)

良質な有機黒ごまを丹念に焙煎しました。口の中で黒ごまの香りが広がります。



大阪・ムソー 隔週BD 原材料:有機ごま(ポリビア) 6ヶ月 432 有機いらりごま・黒 80g 356円(384円)

香ばしく炒った有機黒ごまを杵つき製法でごまの旨味が出るまで丹念にすりつぶしました。しっとりとした食感とごまの風味をお楽しみいただけます。



大阪・ムソー 隔週BD 原材料:有機ごま(ポリビア) 6ヶ月 433 有機しっとりすりごま・黒 80g 443円(478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) 440 有機玄米もち 6個・300g 660円(713円) 640円(691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 441 有機よもぎ入り玄米もち 6個・300g 750円(810円) 730円(788円)

東京・オーサワジャパン スポット 1年 439 有機発芽玄米ごはん 160g 330円(356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 439 有機発芽玄米ごはん 160g 330円(356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おり、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て作り直した。ソフトな麺質で、和風パスタにぴったりです。



岐阜・桜井食品 スポット 原材料:小麦粉、小麦グルテン 3年 7月17日(土) 443 国内産ロングパスタ 300g 424円(458円)

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



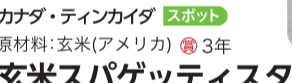
イタリア・オーサワジャパン スポット 原材料:有機デュラム小麦セモリナ(イタリア) 3年 7月17日(土) 444 1P 有機スパゲッティ 500g 448円(484円) 445 2P 500g×2 896円(968円) 860円(929円)

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 446 1P 454g 970円(1,048円) 447 2P 454g×2 1,940円(2,095円) 1,880円(2,030円)

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 446 1P 454g 970円(1,048円) 447 2P 454g×2 1,940円(2,095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 7月17日(土) 452 1P 200g 550円(594円) 453 2P 200g×2 1,100円(1,188円) 1,070円(1,156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 7月17日(土) 448 手延べ素麺/水晶の光 50g×5 496円(536円) 480円(518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 7月17日(土) 449 手延べ素麺/旭 50g×5 565円(610円) 550円(594円)

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



長崎・本村製麺 原材料:小麦粉(北海道)、食塩、植物油 1年 7月17日(土) 450 1P 200g 483円(522円) 451 5P 200g×5 2,415円(2,608円) 2,140円(2,311円)

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



東京・オーサワジャパン スポット 原材料:めん【小麦粉(小麦(愛知県))、馬鈴薯でん粉、食塩(シママース)】、スープ【醤油、麦芽水飴、梅プルシュガー、米酢、食塩(シママース)】、胡麻油、昆布粉末、酵母エキス、ふりかけ【紅生(生(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月17日(土) 462 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。つるつるした食感、風味豊かなごまだれです。ノンフライ麺。



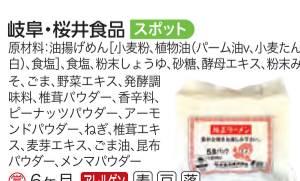
東京・オーサワジャパン スポット 原材料:めん【小麦粉(小麦(愛知県))、馬鈴薯でん粉、食塩(シママース)】、スープ【醤油、胡麻(練り胡麻、すり胡麻)、米酢、麦芽水飴、味噌、胡麻油、玉ねぎ(にんにく・生姜(国産))、香辛料、酵母エキス】 6ヶ月 7月17日(土) 463 ごま/ベジ冷し中華 130g(うち麺80g) 346円(374円)

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。



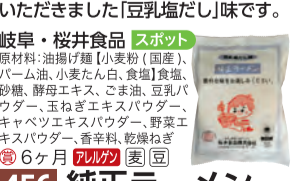
岐阜・桜井食品 原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白(食塩)】、ソース【砂糖、トマトピューレ、食塩、醸造酢、りんごバルブ、ごま油、酵母エキス、香辛料、麦芽エキス】、ふりかけ【あおさ、乾燥紅生(菜)】 6ヶ月 7月17日(土) 464 1P 隔週BD 114g×3 645円(697円) 615円(664円)

厳選された良質な国内産小麦粉を使用した無かんすいのラーメンです。麺の揚げ油には植物油を使用。スープには動物性原料は一切使用していません。



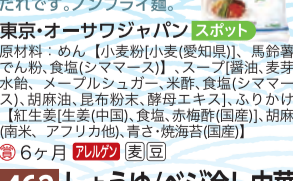
岐阜・桜井食品 スポット 原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白(食塩)】、ソース【砂糖、トマトピューレ、食塩、醸造酢、りんごバルブ、ごま油、酵母エキス、香辛料、麦芽エキス】、ふりかけ【あおさ、乾燥紅生(菜)】 6ヶ月 7月17日(土) 455 純正ラーメン(5食) 98g×5 880円(950円)

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。



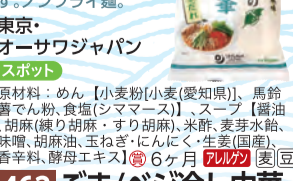
岐阜・桜井食品 スポット 原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白(食塩)】、食塩、小麦たん白(食塩)食塩、砂糖、酵母エキス、ごま油、豆乳パウダー、玉ねぎエキスパウダー、キャベツエキスパウダー、野菜エキスパウダー、香辛料、乾燥ねぎ 6ヶ月 7月17日(土) 456 純正ラーメン豆乳だし味 104g 205円(221円)

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



東京・オーサワジャパン スポット 原材料:めん【小麦粉(小麦(愛知県))、馬鈴薯でん粉、食塩(シママース)】、スープ【醤油、麦芽水飴、梅プルシュガー、米酢、食塩(シママース)】、胡麻油、昆布粉末、酵母エキス、ふりかけ【紅生(生(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月17日(土) 462 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。つるつるした食感、風味豊かなごまだれです。ノンフライ麺。



東京・オーサワジャパン スポット 原材料:めん【小麦粉(小麦(愛知県))、馬鈴薯でん粉、食塩(シママース)】、スープ【醤油、胡麻(練り胡麻、すり胡麻)、米酢、麦芽水飴、味噌、胡麻油、玉ねぎ(にんにく・生姜(国産))、香辛料、酵母エキス】 6ヶ月 7月17日(土) 463 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(菜)】 6ヶ月 7月17日(土) 464 1P 隔週BD 114g×3 645円(697円) 615円(664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(菜)】 6ヶ月 7月17日(土) 464 1P 隔週BD 114g×3 645円(697円) 615円(664円)

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

国内産丸大豆を使った本醸造醤油を使用した化学調味料不使用のゴクのある醤油スープをお楽しみください。

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。

植物性素材でつくったこだわりのみそラーメン。本醸造白たまりを使った香り高く旨みのある塩味です。

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

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

埼玉・オーサワジャパン スポット
原材料:玄米(タイ)
454 玄米ビーフン
40g×3 600円(税648円)

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

東京・オーサワジャパン スポット
原材料:小麦(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、発酵調味料、梅プルシュガー、香辛料(にんにく、こしょう、黒こしょう、唐辛子)、胡麻油、食塩、酵母エキス、昆布粉末)
458 ベジ玄米ラーメン/みそ
118g 290円(税313円)

東京・オーサワジャパン スポット
原材料:小麦(愛知)、玄米粉(国産)、小麦グルテン、食品(シママース)、スープ(小麦醸造調味料(定助仕込三河ろしたまり)、発酵調味料、食塩、香辛料(玉ねぎ、にんにく、ねぎ、しょうが、こしょう) 胡麻油、メープルシュガー、酵母エキス、馬鈴薯でんぷん)
459 ベジ玄米ラーメン/しお
112g 290円(税313円)

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

東京・オーサワジャパン スポット
原材料:小麦(愛知)、玄米粉(国産)、小麦グルテン、食品(シママース)、スープ(胡麻、食塩、みりん、食用植物油(胡麻油、パンプキン)、清酒、醤油、味噌、メープルシュガー、酵母エキス、香辛料(にんにく、生姜、唐辛子、胡椒、馬鈴薯でんぷん)
461 ベジ玄米ラーメン/担担麺
132g 335円(税362円)

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

種子島産の絞り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
467 NN きびさとう
500g 495円(税535円)

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

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

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

無農薬米を通常の5倍使用し、伝統製法で長期熟成させた純米酢です。旨みが強く、濃厚な味わいです。
福岡・庄分酢 毎週
原材料:米(福岡) 2年
472 300ml 650円(税702円)
473 1L 1,083円(税1,170円)

静置発酵させ熟成した、まろやかでゴクのある純米酢です。
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
471 純米富士酢
500ml 1,050円(税1,134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
474 オーガニックレモン 100%しぼりたて
180ml 575円(税621円)

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

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

米麴を原料に、二段式糖化工程でつくられた、料理酒と味醂の性質を併せ持つ発酵調味料です。
埼玉・味の醸造 1年
481 味の母 720ml 1,046円(税1,130円)
482 1.8L スポット 2,160円(税2,333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
477 純正ごま油・淡口 各165g 696円(税752円)
478 純正ごま油・濃口

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。
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
479 180g 1,320円(税1,426円)
480 460g 2,800円(税3,024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、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
486 NN うまみ鰹つゆ
500ml 698円(税754円)

非遺伝子組み換え飼料と光と風を取り入れた開放鶏舎で育てた健康な鶏の卵と非遺伝子組み換え菜種の圧搾油、国産りんご酢で作りました。
愛知・あいのう流通センター 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
487 aino MAMAマヨネーズ
300g 672円(税726円)

平飼いで飼育された健康な鶏から産まれた有精卵を使用した、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(オーストラリア産)、卵黄、りんご酢、砂糖、食塩、香辛料(からし) 6ヶ月
488 平飼いの鶏の有精卵マヨネーズ
290g 715円(税772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・味の醸造 隔週BD
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)、白こしょう(インドネシア産) 常温で6ヶ月
489 大/オーサワの豆乳マヨ
300g 870円(税940円)

米と米麴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)、米麴(国産米)、酒粕(国産米)、放射能検査済(未検出) 無期限
484 こんにちわ料理酒
720ml 1,773円(税1,950円)

昆布と乾椎茸でとっただしと有機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)、有機醤油、食塩、本みりん、焼酎 1年1ヵ月
485 オーサワの白だし
360ml 1,000円(税1,080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たさっぱり、まろやかなソースです。
徳島・光食品 毎週
原材料:有機野菜・果実(有機りんご、有機たまねぎ、有機にんにく、有機レモン、有機トマト、有機かかん)、有機醸造酢(有機米酢、有機りんご酢)、糖類(有機糖みつ、有機砂糖)、食塩、有機醤油、香辛料、こんぶ 2年
491 有機ウスターソース
250ml 460円(税497円)

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

お好み焼きやたこ焼きだけでなく、焼きそばやとんかつなどにもご使用いただけます。よく振ってお使いください。
徳島・光食品 隔週BD
原材料:有機野菜・果実(有機たまねぎ、有機にんにく、有機レモン、有機にんにく、有機ゆず、有機しいたけ)、糖類(砂糖、有機糖みつ)、醸造酢、食塩、でん粉、醤油、こいスターエキス、魚醤、こんぶ、香辛料、みりん、かつお節 1年半
493 お好みソース関西風
300ml 377円(税407円)

日本初、有機JAS認定のミートソース。北海道で有機飼料を餌に育った「有機牛」を使用しています。
徳島・光食品 毎週
原材料:野菜(有機たまねぎ、有機人参)、有機トマトペースト、有機肉、有機トマトペースト、有機チーズ、有機ウスターソース、馬鈴薯澱粉、食塩、有機砂糖、有機にんにく、ピューレ、有機オリーブオイル、香辛料 2年
494 有機ミートソース
140g 310円(税335円)

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
495 デミグラスソース
360ml 1,030円(税1,112円)

このまま使える美味しい万能合わせ酢。ツンとせず香りやらかな仕上がります。
福岡・庄分酢 毎週
原材料:徳島産、ピントグラスソース(北海道)、純りんご酢(北海道)、純りんご糖(北海道)、純りんご糖(北海道)、再生天日塩、昆布だし、有機玄米くる酢、かつおだし 2年
496 八方美人酢
828ml 760円(税821円)
497 たっぴり 徳用900ml
1,529円(税1,651円)

有機本醸造醤油の旨みと香りに、有機ゆず、ゆこう、すだちの果汁を贅沢に使った、芳醇な味と香りのぼん酢しょうゆです。
徳島・光食品 スポット
原材料:有機醤油、有機米酢、有機ゆず、麦芽水飴、食塩、有機ゆこう、有機すだち、有機醸造酢、酒、みりん、唐辛子、ごま 1年半
498 有機ぼん酢しょうゆ
250ml 482円(税521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たっぷり使用。まろやかな塩味とさわやかな果汁の酸味が料理の味を引き立てます。
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
499 ゆずぼん酢・ピリ辛
360ml 620円(税670円)

瀬戸内の海塩をベースに高知県産のゆず果汁・徳島産のすだち果汁をたっぷり使用。まろやかな塩味とさわやかな果汁の酸味が料理の味を引き立てます。
岡山・倉敷銘泉 B 週
原材料:柑橘果汁(ゆず、すだち)、砂糖、醸造酢、塩、風味原料(かつお、こんぶ)、酒、みりん、酵母エキス 1年
500 塩ぼんず
360ml 754円(税814円)

国産の大豆、米、麦を原料に、製法にこだわった無添加の味噌を使用しました。コクのある味噌の風味と高知産のゆずの香りが絶妙にマッチした新調味料。

岡山・倉敷銘菓 **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、こんぶ)、醸造酢、酒みりん、塩、にんにく、すりこぎ、酵母エキス
 ◎1年 **7月** **賞** **賞**

501 味噌ぽんず
 360ml
 862円⇒
820円(¥886円)

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

岡山・倉敷銘菓 **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月** **賞** **賞**

502 すだちぽんず
 300ml **969円**(¥1,047円)

レモンの酸味の爽やかなあっさり味のぽんずです。素材の味を引き立てますので、上質の牛肉新鮮な魚介類、野菜に押すめです。

岡山・倉敷銘菓 **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

503 レモン塩ぽんず
 300ml
 969円⇒
920円(¥994円)

ごまの中で特段に香りと味の優れた最高品質のきんごまをたっぷり使いました。

岡山・倉敷銘菓 **B 週**
 原材料:なたね油、本醸造醤油、金ごま、砂糖、酒みりん、醸造酢、卵黄、にんにく、しょうが、ゆず果汁、酵母エキス、かつお節エキス、香辛料
 ◎1年 **7月** **賞** **賞**

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

塩田の栄えた瀬戸内のまるやかな海塩がベースです。

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

511 塩だれ
 360ml **592円**(¥639円)

辛口は焼きそばや焼うどん等の辛味付けにもご利用いただけます。

岡山・倉敷銘菓 **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、ピーエクス、赤ワイン、ごま、唐辛子、増粘多糖類

512 甘口 **513 辛口**
 各360ml
 1,077円⇒
1,000円(¥1,080円)

香りと風味の良い金ごまをたっぷり使用したごめんつゆです。煮干しだし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・倉敷銘菓 **B 週**
 原材料:本醸造醤油、砂糖、すりこぎ、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

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

本醸造醤油をベースに化学調味料を使用せず、良質のかつお節の天然だしをたっぷり使用しました。香りとお味のとも良い金ごまを加え、風味が良くコクのあるピリ辛仕上げのめんつゆです。

岡山・倉敷銘菓 **B 週**
 原材料:本醸造醤油【大豆(遺伝子組み換えでない)、小麦、風味原料(かつお節、こんぶ、しいたけ)、砂糖、酒みりん、酵母エキス、金ごま、ゆず果汁(高知産)、唐辛子
 ◎1年 **7月** **賞** **賞**

515 大人のめんつゆ/ピリ辛
 360ml **646円**(¥698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

516 旨味本来からしチューブ
 40g **388円**(¥419円)

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

大阪・向井珍味堂 **スポット**
 原材料:山椒(国産)
 ◎1年

517 向井の香辛料/山椒
 5g **633円**(¥684円)

完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

518 向井の香辛料/白コショウ
 20g **333円**(¥360円)

小豆島産のり、小豆島産醤油を使用し、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月** **賞** **賞**

519 「島っこ」生のり佃煮
 90g **440円**(¥475円)

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

福岡・藤井養蜂場 **隔週BD**
 原材料:はちみつ(カナダ) ◎2年

30007 カナダ産オーガニック蜂蜜
 180g **894円**(¥966円)

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

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

30014 ナチュラルメープルシロップ/アンバー
 250g **1,545円**(¥1,669円)

採取時期の初期頃〜中期に採取される樹液からつくられるのが、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が特徴です。

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

30021 有機メープルシロップ/アンバー
 132g **891円**(¥962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・倉敷銘菓 **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月** **賞** **賞**

504 おにおンドレッシング
 280ml
 646円⇒
610円(¥659円)

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・倉敷銘菓 **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

505 にんじンドレッシング
 280ml **646円**(¥698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・倉敷銘菓 **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月** **賞** **賞**

506 すりごまドレッシング
 280ml
 646円⇒
610円(¥659円)

新鮮な卵を使用した、酸味の少ないマイルドなクレーミィ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・倉敷銘菓 **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月** **賞** **賞**

507 フレンチドレッシング
 280ml **646円**(¥698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100%にこだわって、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・倉敷銘菓 **B 週**
 原材料:本醸造醤油、ゆず果汁、醸造酢、砂糖、酒みりん、かつお節エキス、酵母エキス、香辛料 ◎1年 **7月** **賞** **賞**

508 ゆずドレッシング
 300g
 592円⇒
560円(¥605円)

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

岡山・倉敷銘菓 **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 ◎1年

509 とうがらしドレッシング
 300g **646円**(¥698円)

忙しい日常に、有機野菜の旨みがぎゅっと凝縮された本格スープ！

粒の食べ応え十分な甘みのあるコーンスープ。子どもにも大人気！

原材料:有機とうもろこし、有機ココナッツクリーム、有機コーンパウダー、食塩、有機西洋ネギ、有機オニオンパウダー、有機黒コショウ

30120 コーンスープ
 9種類有機野菜が一度に摂れる！旨みの詰まった具沢山スープ。

東欧の代表料理「ボルシチ」をご家庭で！トマトの旨みで食べやすく仕上げました。

原材料:有機野菜(ピーズ、じゃがいも、人参、玉ねぎ)、有機トマトペースト、有機でんさい糖、食塩、有機米粉、有機香辛料(ガーリックパウダー、バジル、マジョラム、オレガノ、黒コショウ)

30144 ミネストローネ
 各400g
 640円⇒
620円(¥670円)

タンパク質たっぷり。ピリ辛スパイスとじっくり煮込んだ豆の旨みを感じるキヌア入り食べるスープ。

原材料:有機野菜(トマト、ピーマン、コーン、金時豆、黒いんげん豆)、有機トマトペースト、有機菜種油、有機キヌア、有機香辛料(ガーリックパウダー、コリアンダー、青唐辛子)、有機オニオン、有機オニオンパウダー、食塩、有機米粉、有機でんさい糖

30137 チリビーンズ

鶏肉、炒めたたまねぎ、クリーム、発酵乳、トマトペースト、ペにはな油、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

30151 ビーツ

簡単中華の素シリーズ 徳島・光食品 **スポット**

麻婆豆腐や麻婆茄子、麻婆春雨などに使える、安心・安全な惣菜の素です。

原材料:有機醤油(大豆、小麦を含む)、有機味噌(大豆を含む)、有機ばれいしよでんぶん、有機発酵調味料、有機砂糖、有機にんにく、有機レー、有機しょうが、有機たまねぎ、有機みそ、魚塩(いかに含む)、唐辛子、昆布、イスタースターエキス、食塩
 ◎1年半 **7月** **賞** **賞**

30199 有機麻婆の素
 100g(2~3人前) **273円**(¥295円)

ピーマンや肉と一緒に炒めるだけで手軽に美味しい青椒肉絲ができていきます。

原材料:有機醤油、有機砂糖、有機にんにく、有機コーンスターチ、有機米発酵調味料、食塩、有機ぶどう果汁、有機しょうが、オイスターエキス
 ◎1年半 **7月** **賞** **賞**

30205 有機青椒肉絲の素
 100g(2~3人前) **273円**(¥295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、炒めたたまねぎ、クリーム、発酵乳、トマトペースト、ペにはな油、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月** **賞** **賞**

30069 1P B 週
 180g **589円**(¥636円)

瀬戸内レモンのチキンカレー

30076 2P スポット
 180g×2 **1,178円**(¥1,272円)

鶏挽肉の旨味とヨーグルトのコクをいかしたシンプルで食べやすいカレーです。

宮城・秋川牧園
 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

30106 1P B 週
 180g **589円**(¥636円)

参鶏湯風スープ

30113 2P スポット
 180g×2 **1,178円**(¥1,272円)

エヌハ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・愛麗流通センター **毎週**
 原材料:玄米粉(九州産)、有機バーム油、メープルシロップ、有機カレー粉、粉末野菜(オニオン、トマト、スイートコーン、パプリカ、ガーリック、ジンジャー)、食塩、へに花油、果汁(りんご、アップル)、粉末味噌(大豆を含む)、有機ココア
 ◎1年 **7月** **賞** **賞**

30038 畑まるごといただきます 甘口/カレールウ
 100g
 758円⇒
720円(¥778円)

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

宮崎・道本食品 **スポット**
 原材料:米みそ、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月** **賞** **賞**

30182 冷や汁の素
 100g **330円**(¥356円)

直火二度焼き、スパイス香る本格派です。使いやすいフレーク状。

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、味噌、ヨーグルト、酵母エキス、チキンエキス、ポークエキス、玉ねぎ、ニンニク、ブルーベリー
 ◎1年 **7月** **賞** **賞**

30045 大人ふたりのカレールウ
 120g **527円**(¥569円)

たっぷりのフルーツと本格的なスパイスで、辛くないけどちゃんとコクのあるカレーです。

東京・食品企画 **スポット**
 原材料:小麦粉(国産)、牛脂、カレー粉、ビートグラニュー糖、食塩、トマトピューレ、ココア、リンゴ、味噌、ヨーグルト、酵母エキス、チキンエキス、ポークエキス、玉ねぎ、ニンニク、ブルーベリー
 ◎1年 **7月** **賞** **賞**

30052 キッズ本格カレールウ
 120g **467円**(¥504円)

トマトベースに鶏もも肉の旨味とスパイスがきいた食べやすいカレーです。

宮城・秋川牧園
 原材料:鶏肉、炒めたたまねぎ、トマトペースト、クリーム、発酵乳、小麦粉、カシューナッツペースト、砂糖、バター、香辛料、全粉乳、食塩、ペにはな油、おろししょうが、カレー粉、シーズニングスパイス
 ◎18ヶ月 **7月** **賞** **賞**

30083 1P B 週
 180g **589円**(¥636円)

バターチキンカレー

30090 2P スポット
 180g×2 **1,178円**(¥1,272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

30168 1P B 週
 160g **552円**(¥596円)

参鶏湯風スープ

30175 2P スポット
 160g×2 **1,104円**(¥1,112円)

納豆類

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



燻煙炭火造りにより、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。

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)・納豆菌タレ:醤油(大豆・小麦)・砂糖・塩・魚醤・かつお節エキス・米酢・純米酒・酵母エキス マスタード:マスタード・醸造酢・塩・砂糖・りんご果汁

8日 **218** 燻煙炭火造り納豆みちのくカップ 30g×3 **358円**(¥387円)

北海道十勝産スズマル豆を使用。におい控えめでクセのない美味しさの中に、納豆の上品な自然の旨みを感じる逸品です。

登喜和食品 東京都府中市 毎週

原材料:大豆(北海道産/特別栽培)・たれ:醤油・砂糖・塩・魚醤・かつおエキス・清酒・米酢からし:マスタード・醸造酢・砂糖・りんご果汁

9日 **219** 北海道100 登喜和カップ2 30g×2 **283円**(¥306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。

登喜和食品 東京都府中市 毎週

原材料:大豆(北海道十勝産)・納豆菌

9日 **221** 北海道産直納豆/ひきわり(タレなし) 30g×2 **233円**(¥252円)

上品な自然の旨味を感じる、クセの無い小粒納豆が新登場!

北海道十勝産スズマル豆を使用。におい控えめでクセのない美味しさの中に、納豆の上品な自然の旨みを感じる逸品です。

登喜和食品 東京都府中市 毎週

原材料:大豆(北海道産/特別栽培)・納豆菌・たれ:醤油・砂糖・塩・魚醤・かつおエキス・清酒・米酢からし:マスタード・塩・醸造酢・砂糖・りんご果汁

9日 **220** 十勝の息吹 小粒カップ3 30g×3 **363円**(¥392円)

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

登喜和食品 東京都府中市 毎週

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

8日 **222** ひきわり納豆カップ2 30g×2 **279円**(¥301円)

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

富良食品 静岡県静岡市 毎週

原材料:大豆(静岡県産フクユタカ)・納豆菌

8日 **223** 経木で包んだ塩味納豆/静岡県産大豆 45g **198円**(¥214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。

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 毎週

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

8日 **224** 国産大豆カップスリー納豆 30g×3 **268円**(¥289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 毎週

原材料:黒大豆(北海道産/いわい黒)・納豆菌 たれ:醤油(大豆・小麦)・砂糖・かつお節・塩・みりん・昆布・りんご酢からし:マスタード・りんご酢・塩・水飴・唐辛子

8日 **225** 国産黒豆カップ納豆 30g×2 **249円**(¥269円)

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 毎週

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

8日 **226** 大粒味わい納豆 45g×2 **209円**(¥226円)

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 毎週

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

8日 **227** 国産大豆ひきわり納豆 45g×2 **218円**(¥235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においはなく、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。

登喜和食品 東京都府中市 毎週

原材料:大豆(国産) 米酢・米粉・テンペ菌

30日 **10100** 丸大豆テンペ 100g **422円**(¥456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。

登喜和食品 東京都府中市 毎週

原材料:黒大豆(国産) 米酢・米粉・テンペ菌

30日 **10101** 黒大豆テンペ 100g **562円**(¥607円)

漬物、お惣菜など「あると助かる」もの

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

あすか 奈良県五條市 隔週BD

原材料:梅(奈良・和歌山・三重)・シソ・再製天日塩

180日

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。

大ぶりでも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%

お弁当にぴったりのミニサイズの梅干しです。

29日 **229** 梅干し 120g **467円**(¥504円)

30日 **230** 小梅干し 100g **544円**(¥588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。

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 毎週

原材料:真昆布(国産)・醤油・砂糖・食塩

365日 **236** 北海道産真昆布の塩昆布 30g **780円**(¥842円)

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 毎週

原材料:生姜・梅酢

最短1ヶ月

31日 **231** 紅生姜 120g **432円**(¥467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 静岡県静岡市 毎週

原材料:らっきょう(宮崎県産)・砂糖・純米酢・食塩・唐辛子

120日

23日 **232** ピリ辛らっきょう 80g **430円**(¥464円)

きゅうりのパリパリ感と唐辛子のピリッと感がクセになる!

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 毎週

原材料:きゅうり・青唐辛子・生姜・しその実・醤油・砂糖・みりん・純米酢

最短1ヶ月

23日 **233** きゅうり南蛮 120g **432円**(¥467円)

一本一本手剥きした大根をゆっくりと低温で漬け込み、絞りと蒸した契約栽培の米を合わせ、再度熟成。歯切れの良さでさらさら感が◎

小田原屋 福島県 毎週

原材料:大根(国産)・砂糖・純米酢・食塩・米・みりん

最短9日

24日 **234** べったら漬け 100g **746円**(¥806円)

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

オーサワジャパン 東京都 毎週

原材料:有機大根(宮崎)・きゅうり・なす・有機にんじん・しょうが・なた豆・しそ・葉・昆布・漬け梅酢【有機ぶどう果汁・しょうゆ・みりん・梅酢・昆布だし・食塩】

8ヶ月

25日 **235** オーサワの福神漬 120g **429円**(¥463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。お豆の風味が生きています。

丸川 静岡県静岡市 隔週BD

原材料:金時豆(北海道産)・砂糖(鹿児島県産)・塩

120日

21日 **241** 金時豆(煮豆) 150g **407円**(¥440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。有機JAS認証商品。すりごまを使用していますので、しっとりとした、胡麻の風味・香り豊かなごま塩です。

ムソー 大阪府 毎週

原材料:有機黒ごま(ポリビア産)・食塩

6ヶ月

23日 **237** 有機ごま塩 50g **300円**(¥324円)

国内産のひじきを自家製だしとこだわり抜いた調味料でふくらみ焼き上げ、さわやかな梅しそ風味に仕上げました。有機白ごまが香ばしくアクセントに。

ムソー 大阪府 毎週

原材料:ひじき(国内産)・だし(鰹節・真昆布・椎茸・乾帆立貝柱)・砂糖・有機白ごま・根昆布(北海道産)・醤油・乾燥梅肉・食塩・発酵調味料・赤しそ・ふりかけ・米酢・菜種油(菜種(国産))

6ヶ月

23日 **238** 梅しそひじきふりかけ 35g **476円**(¥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焼き込みました。あつあつご飯の上に掛けてお召し上がりください。

マルシマ 広島県尾道市 毎週

原材料:醤油・粗糖・麦芽水飴・のり(岩のり50%・あまのり25%・ひとえぐさ25%)・みりん・鰹節エキス

1年

23日 **239** 岩のり入りのり佃煮 150g **719円**(¥777円)

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

マルシマ 広島県尾道市 毎週

原材料:生姜・醤油・粗糖・水飴・鰹節り節・みりん・醸造酢・食塩・酵母エキス

1年

24日 **240** 生姜でごはん 70g **633円**(¥684円)

丸川 静岡県静岡市 隔週BD

原材料:ひじき(国産)・大豆(国産)・蒟蒻・人参・砂糖・醤油・油揚げ・鰹節・/貝殻焼成カルシウム(蒟蒻用凝固剤)・豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)

120日

24日 **242** ひじき豆 150g **451円**(¥487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。お豆の風味が生きています。

丸川 静岡県静岡市 隔週BD

原材料:金時豆(北海道産)・砂糖(鹿児島県産)・塩

120日

21日 **241** 金時豆(煮豆) 150g **407円**(¥440円)

味噌・醤油・こだわり調味料

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



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。

酢屋茂 長野県立科町 毎週

原材料:大豆(国産)、小麦(国産)、天日塩

1年

24日 **244** 小 720ml **697円**(¥753円)

24日 **245** 大 1.8L **1,408円**(¥1,521円)

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

アイワ 長野県 毎週

原材料:米ぬか花・米麹・食塩(シママース)・酵母菌・乳酸菌

1年

24日 **246** 麹屋基平/浅漬の素 500ml **600円**(¥648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、自然の素材な風味があります。

新光糖業 鹿児島県 隔週BD

原材料:さとうきび(鹿児島)

24日 **247** 信州米みそ 650g **775円**(¥837円)

24日 **248** 玄米みそ 650g **863円**(¥932円)

24日 **249** 合わせみそ 650g **775円**(¥837円)

酢屋茂 長野県立科町 毎週

原材料:大豆(国産)、米、再製天日塩

6ヶ月

24日 **247** 信州米みそ 650g **775円**(¥837円)

24日 **248** 玄米みそ 650g **863円**(¥932円)

24日 **249** 合わせみそ 650g **775円**(¥837円)

三河大豆と塩だけを原料として豆麹を作り、杉材の大桶で、天然醸造でふた夏以上の長期間をかけて水分を抜きつつ熟成させました。

まるや 愛知県岡崎市 隔週BD

原材料:大豆(三河)・食塩

18ヶ月

10102 **三河産大豆の八丁味噌** 300g **623円**(¥673円)

富山県産ゆず、大分県産青唐辛子・北海道産甜菜糖・国産塩を原料としています。塩度11%以下と低塩タイプ。鍋料理、汁物の薬味として、焼き魚やお肉等の様々な料理にご利用ください。開封後は、冷蔵庫で保管ください。

金子製麺 神奈川県足柄上郡中井町 隔週BD

原材料:小麦(農林61号)・群馬県産・栃木県産(農薬不使用)

夏期2ヶ月 冬期4ヶ月

10107 **地粉 薄力粉** 500g **417円**(¥450円)

10108 **地粉 全粒粉** 500g **417円**(¥450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。甘みと旨み、香りを生かして、ドレッシングなど調理に。

チョコー醤油 長崎県長崎市 隔週BD

原材料:はだか麦(国産)・大豆(国産)・塩

6ヶ月

10103 **麦みそ・輝麦** 500g **822円**(¥888円)

寒い東白川の蔵で、1年寝かせたお味噌です。独特の豊かな風味、香りで懐かしい味がたまりません。

東白川生産組合(岐阜県加茂郡) スポット

原材料:大豆(岐阜県東白川村産)・食塩・丸麦(国産)・麹菌(国産)

1年

10104 **東白川のお味噌** 1kg **1,000円**(¥1,080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、自然の素材な風味があります。

新光糖業 鹿児島県 隔週BD

原材料:さとうきび(鹿児島)

24日 **247** 信州米みそ 650g **775円**(¥837円)

24日 **248** 玄米みそ 650g **863円**(¥932円)

24日 **249** 合わせみそ 650g **775円**(¥837円)

10105 **南国糖** 1kg **637円**(¥688円)

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 毎週

原材料:ゆず・青唐辛子・塩・甜菜糖

1年

10106 **国産ゆずごしょう** 50g **619円**(¥669円)

富山県産ゆず、大分県産青唐辛子・北海道産甜菜糖・国産塩を原料としています。塩度11%以下と低塩タイプ。鍋料理、汁物の薬味として、焼き魚やお肉等の様々な料理にご利用ください。開封後は、冷蔵庫で保管ください。

金子製麺 神奈川県足柄上郡中井町 隔週BD

原材料:小麦(農林61号)・群馬県産・栃木県産(農薬不使用)

夏期2ヶ月 冬期4ヶ月

10107 **地粉 薄力粉** 500g **417円**(¥450円)

10108 **地粉 全粒粉** 500g **417円**(¥450円)

国産米100%。農薬・化学肥料不使用。小麦粉の代わりとして様々なお料理に。

オーサワジャパン 東京都 毎週

原材料:水稲うるち米(国産)

6ヶ月

10109 **オーサワの国産米粉** 500g **1,714円**(¥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
523 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。煮付けや竜田揚げにどうぞ。



高知・土佐佐賀産直出荷組合
524 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時に焼き上げました。香ばしさと美味しさをギュッと閉じ込めた身は、食べ始めたら止まらない逸品です。



高知・土佐佐賀産直出荷組合
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。薫の強い火力で瞬時に焼き上げることでプリの旨みをとじこめ、香ばしい薫の風味が生きています。袋のまま流水で解凍してから召し上がれます。



高知・土佐佐賀産直出荷組合
525 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
526 かつおの角煮
 110g **600円**(税648円)

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合
522 土佐の前浜セット
 約600g **1,376円**(税1,486円)

土佐沖で獲れた天然ぶりを自社の調味液に漬け込みました。冷凍のままフライパンでサッと揚げ焼きするだけ。タルタルソースやおろしポン酢など、アレンジも楽しめます。



高知・土佐佐賀産直出荷組合
527 ぶり竜田揚げ
 120g **600円**(税648円)

高知県に水揚げされたアジを3枚におろし、衣をつきました。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
528 土佐のアジフライ
 100g **602円**(税650円)

高知・土佐佐賀産直出荷組合
529 土佐のかつお丼
 80g **607円**(税656円)



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



高知・土佐佐賀産直出荷組合
530 豆アジの唐揚げ
 100g **611円**(税660円)



高知・土佐佐賀産直出荷組合
531 アジガーリックフライ
 150g **681円**(税736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
531 アジガーリックフライ
 150g **681円**(税736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
532 めひかり南蛮漬け
 130g **611円**(税660円)

高知・土佐佐賀産直出荷組合
533 ブリ甘酢あんかけ
 140g **611円**(税660円)



高知・土佐佐賀産直出荷組合
534 フライパンでサバフライ
 120g **620円**(税670円)



高知・土佐佐賀産直出荷組合
535 白身魚のバジルマヨチーズ焼
 100g **699円**(税755円)



高知・土佐佐賀産直出荷組合
536 梅シソ風味のあじフライ
 120g **611円**(税660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。

高知・土佐佐賀産直出荷組合
538 ミニとろイワシ味付
 100g **405円**(税437円)

高知・土佐佐賀産直出荷組合
539 オイルサーディン
 410円(税443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。



高知・土佐佐賀産直出荷組合
540 とろイワシ水煮
 150g **495円**(税535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で常備しておくと便利! 兼用 北海道 隔週BD

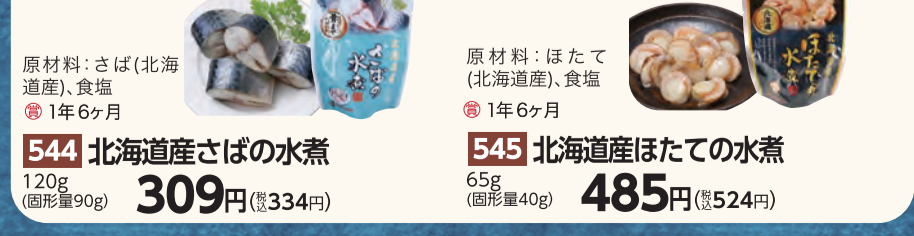
北海道産天然いわしを使用。素材の風味を活かした味噌仕立て。
541 北海道産いわしの味噌煮
 95g (固形量70g) **265円**(税286円)

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。
542 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。
543 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。
544 北海道産さばの水煮
 120g (固形量90g) **309円**(税334円)

北海道産ピーほたてを使用。身がふっくら柔らかく、しつかりとした旨み。サラダやパスタに和えても美味しい。
545 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

550 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度うまみが違います。

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

551 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。

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

547 無漂白ちりめん
70g **778円**(税840円)



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

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

548 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

549 いりこ
100g **558円**(税603円)

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

翌々週配達
福岡・パンタレ
隔週BD
原材料:かつおのふし(枕崎)
6ヶ月

552 枕崎のだしかつお
80g **725円**(税783円)

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

翌々週配達
福岡・パンタレ
隔週BD
原材料:かつおのふし(枕崎)
3ヶ月

553 花かつお
60g **608円**(税657円)

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

翌々週配達 福岡・パンタレ 隔週BD
原材料:すけとうだらの卵巣(アリュेशन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
554 甘口 555 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



練り物から出る旨味たっぷりのダシで美味しい煮物の出来上がり! 季節のお野菜をお好みの大きさにカットして練り物と一緒に煮込んで下さい。大根、かぶなどの根菜類のほか、青菜とも相性抜群です。



557 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)

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店 隔週BD
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
7/17(木) 要豆

- 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

別所かまぼこ SALE!! の練り物

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BD
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・鰹だし・魚醤・昆布だし
180日

558 出雲のちくわ磯辺揚げ
120g 470円⇒(税508円) **447円**(税483円)



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BD
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・みりん
180日

561 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BD
原材料:魚肉すり身、地下水、馬鈴薯澱粉、菜種油、魚醤、砂糖、塩、かつおだし、みりん
180日

562 おじいちゃんのだら
6枚 **470円**(税508円)

魚肉の旨みを十分に引き出し、イカをたっぷり練り込んだ天ぷらです。

翌々週配達
別所蒲鉾店 隔週BD
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・鰹だし・昆布だし・みりん
180日

563 出雲のイカ天
100g **470円**(税508円)

大粒の枝豆がごろごろ入ったちぎり揚げ。解凍後、軽く温めてお召上がりください。

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店 隔週BD
原材料:魚肉すり身、地下水、青大豆、食用菜種油、馬鈴薯澱粉、砂糖、魚醤、食塩、鰹だし、昆布だし、味噌
180日 7/17(木) 要豆

564 青大豆ちぎり天
120g **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BD
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

559 玉ねぎボール
120g 470円⇒(税508円) **447円**(税483円)



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も美味しくいただけます。

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店 隔週BD
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

565 しそ入りはんぺん
3枚120g **470円**(税508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。シャキッとしたごぼうの食感と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BD
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 7/17(木) 要豆

566 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BD
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

567 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BD
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

568 出雲の棒ごぼう天
3本 **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BD
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) **447円**(税483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、生のを1個1個使用し、「だし」も化学調味料ではなく、だし。油は圧搾一番搾りの菜種油。昔ながらの攪拌・すり上げは石臼で行い、温度が上がりすぎて風味を損ねない昔ながらの製法です。



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



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

小竹輪
570 1P 毎週 30g×5 **482円**(税521円)

571 2P 毎週 30g×5×2 **912円**(税985円)

ぱりとしたタラすり身の食感と旨みが味わえる、シンプルなお判揚げ。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 隔週
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・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・塩・菜種油
10日

572 小判揚
5枚(150g) **446円**(税482円)



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

573 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。バターで焼いても美味。

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 スポット
原材料:魚肉(スケトウダラ)・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・味の母・塩・鰹だし・紅桃色素
14日

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

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

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

575 いわしはんぺん
5枚(150g) **542円**(税585円)

ぷちぷ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 スポット
原材料:魚肉(すけとうだら)・タコ(ベトナム)・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油
10日 7/17(木) 要豆

576 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 スポット
原材料:すけとうだら全糖すり身・うずら卵・馬鈴薯でんぶん(北海道産)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油
10日 7/17(木) 要豆

577 うずら卵天
4個 502円⇒(税542円) **477円**(税515円)

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

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

578 ごぼうつまみ
100g **462円**(税499円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 スポット
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

579 ねぎちぎり揚
100g **466円**(税503円)

青のりの風味がとて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さアップ!



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・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・青のり(静岡・愛知県産)・発酵調味料・鰹だし・菜種油 10日

580 青のり小判
 3枚 **386円**(税417円)

まぐろとタラと一緒に練り上げモチモチ食感にしました。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

581 まぐろもろこし
 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、桜えびはやっばりうまい!



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)・くち・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 **7/14** **7/14** **7/14**

582 桜えび釜揚げ
 3枚 715円→(税772円) **679円**(税733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:くち・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 **7/14** **7/14** **7/14**

583 白はんぺん
 30g×3 **432円**(税467円)

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



いちろうこ 静岡県静岡市清水区
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

584 ごぼう巻き
 100g **474円**(税512円)

くせがなく食べやすいので、お子様でも美味しく召し上がっていただけます。お吸い物や、冷めても美味しいので生姜・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。



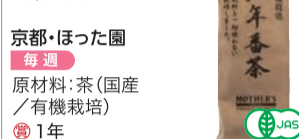
いちろうこ 静岡県静岡市清水区
スポット
 原材料:いわし・すけそうたらすり身・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・発酵調味料・ねぎ・かつおだし 10日

585 いわし団子
 8個 **410円**(税443円)

飲料

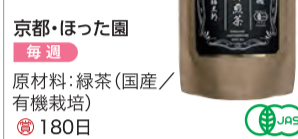
国産もしくは有機の原材料にこだわりました。酸化防止剤・酸味料・香料・人工甘味料など不使用

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



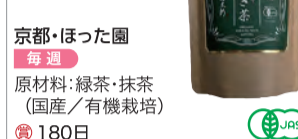
京都・ほった園 **毎週**
 原材料:茶(国産/有機栽培) 1年
587 有機栽培熟成三年番茶
 150g **415円**(税448円)

新茶時期の旬を見分け、摘んだ一番茶を遠赤外線煎火入れて仕上げました。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
588 有機松印煎茶
 100g **1,000円**(税1,080円)

遠赤外線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
589 有機抹茶入りくき茶
 100g **600円**(税648円)

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



大阪・ムソー **B週**
 原材料:有機緑茶(国産) 1年
590 有機無双番茶ティーバッグ
 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グ使用。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
591 オーサワの有機大麦
 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。



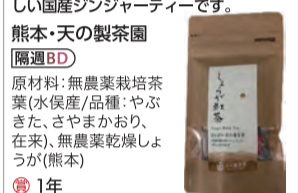
熊本・天の製茶園 **隔週BD**
 原材料:無農薬栽培茶葉(水保産/品種:やぶきた、さやまかおり、在来) 1年
592 天の紅茶 リーフ
 40g **500円**(税540円)

使いやすい天の紅茶のティーバッグです。



熊本・天の製茶園 **隔週BD**
 原材料:無農薬栽培茶葉(水保産/品種:やぶきた、さやまかおり、在来) 1年
593 天の紅茶TB
 2g×16 **500円**(税540円)

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



熊本・天の製茶園 **隔週BD**
 原材料:無農薬栽培茶葉(水保産/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
594 生姜紅茶TB
 2.5g×10 **650円**(税702円)

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



福岡・POPCOFFEES **毎週**
 原材料:東ティモール・ブラジル・グアテマラ・ペルー産のオーガニックコーヒー豆 6ヶ月
OGこだわりブレンド
595 中挽 **596 豆**
 各150g 1,211円→(税1,308円) **1,120円**(税1,210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 **7/14** **7/14** **7/14**
605 国産大豆の無調整豆乳
 1000ml **388円**(税419円)

価格改定 おうちで最上級の1杯を

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

豆はすべて最上級品質かつ有機栽培。収穫後農薬や、くん養処理の心配はなく、焙煎工場も有機 JAS 認定を掲げているので安全・安心。独自の W ロースト(二度焙煎)とアフターブレンドで、おいしさも追及しています。

原材料:有機栽培コーヒー豆(ペルー・グアテマラ)

597 有機スペシャルブレンド・豆
598 有機スペシャルブレンド・粉
 各200g **1,600円**(税1,728円)

どっしりとしたボディと旨み **JAS**
 「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厚みのある深みを楽しめます。

原材料:有機栽培コーヒー豆(グアテマラ・ペルー)

599 有機ロイヤルブレンド・豆
600 有機ロイヤルブレンド・粉
 各200g **1,728円**(税1,866円)

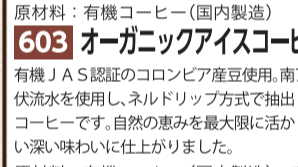
ライトでやさしい味わい **JAS**
 ペルー産の最上級品質の豆を100%使用。中煎りと深煎りという、焙煎度の異なるものを配合することで、苦みも酸味もまろやかに仕上げました。

原材料:有機栽培コーヒー豆(ペルー(中煎り)70%・ペルー(深煎り)30%)

601 有機アメリカンブレンド・豆
602 有機アメリカンブレンド・粉
 各200g **1,600円**(税1,728円)

翌々週配達 愛知県長久手市・オキノ 冬場は常温 夏場は **B週** 6ヶ月 **JAS**

大阪・ムソー **スポット** 9ヶ月
 やわらかな苦みとコク、フルーティな甘みがバランスよくスっきり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)
603 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
604 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
606 津軽のかおり(びん)
 1L **862円**(税931円)

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



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

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

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

OGジンジャーエール
609 3本
 250ml×3 **510円**(税551円)
610 ケース 30本入
 250ml×30 5,114円→(税5,523円) **4,960円**(税5,357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とした有機 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

ぶどうサイダー+レモン
611 3本 **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)

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

徳島・光食品 **隔週BD**
 原材料:有機濃縮にんじん、有機レモン 2年

有機にんじんジュース
607 2本
 160g×2 **416円**(税449円)
608 ケース 30本入
 160g×30 6,240円→(税6,739円) **6,053円**(税6,537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

5年保存水
614
 2L×6本 **2,280円**(税2,462円)
615
 500ml×24 **5,040円**(税5,443円) **24本入**

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、ジャム等好みの味で召し上がれます。

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

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

お菓子

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

北海道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(強力粉)、レモンジュース 180日 **7/14** **7/14** **7/14**

617 バイクドチーズケーキ
 1/8カット×2 **800円**(税864円)

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

兵庫・だいずデイズ **B週**
 原材料:有機小豆(北海道)、有機きび糖 120日

有機ほの甘あずき
618 1袋 **250円**(税270円)
619 3袋
 55g×3 750円→(税810円) **735円**(税794円)

ほのかに小豆が香る ほの甘あずき

《調理例》

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

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

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

本葛とろり 寒天ふるふる本葛粉と寒天のお豆とろりゼリー

おいしいだけじゃなく、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」。とろりとふるり！お豆を豆わつ寒天デザートに召し上られ。

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

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

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)、小豆、寒天、本葛粉、アセロラ果汁、食塩

お豆がおいしい寒天ゼリー

622 黒豆 兵庫・だいちデイズ 90日 各110g 280円(税302円)

623 あずき 各110g 280円(税302円)

627 みちのくせんべい(小丸しょうゆ) 110g 485円(税524円)

628 召しませ日本・島醤油煎餅 80g 380円(税410円)

632 OGコーンフレークプレーン 150g 500円(税540円)

633 フロスト/OGコーンフレーク 150g 526円(税568円)

634 ふっくらふくれプレーン 1個 449円(税485円)

635 ふっくらふくれ抹茶 1個 486円(税525円)

638 ぶどう 愛知・太田油脂 スポット 180日

639 みかん 各16g×8 310円(税335円)

640 もも

641 ミルク

642 小豆

643 みかん

644 宇治金時

645 ブルーベリー

646 チョコ

648 アルカリウォッシュ

649 クエン酸

650 天然重曹

651 ワンタッチ芯なしシングル

652 ピュアブラウン・ダブル

653 ピュアティッシュペーパー

654 吸収名人キッチンペーパー

655 コスロン交換用フィルター

10003 菊花せんこう・標準

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

624 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)

629 柿の種 65g 310円(税335円)

630 玄米こは/プレーン 80g 420円(税454円)

631 豆乳どーなっつ 72g 220円(税238円)

637 純国産北海道ホタテ貝ひも 45g 563円(税608円)

648 アルカリウォッシュ

649 クエン酸

650 天然重曹

651 ワンタッチ芯なしシングル

652 ピュアブラウン・ダブル

653 ピュアティッシュペーパー

654 吸収名人キッチンペーパー

655 コスロン交換用フィルター

10003 菊花せんこう・標準

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



北海道・ノースカラス B週

625 純国産北海道バタークッキー 8枚 331円(税357円)

626 赤ちゃんせんべい 25g(1枚×14袋) 310円(税335円)

631 豆乳どーなっつ

637 純国産北海道ホタテ貝ひも

641 ミルク

642 小豆

643 みかん

644 宇治金時

645 ブルーベリー

646 チョコ

648 アルカリウォッシュ

649 クエン酸

650 天然重曹

651 ワンタッチ芯なしシングル

652 ピュアブラウン・ダブル

653 ピュアティッシュペーパー

654 吸収名人キッチンペーパー

655 コスロン交換用フィルター

10003 菊花せんこう・標準

アイスキャンデー section with images of various flavors and text describing the products.

雑貨 section with text about environmental and health benefits of household goods.

クエン酸 section with product images and descriptions.

Wan Touch and Kosuron sections with product images and descriptions.

Pure Brown and Pure Tissue sections with product images and descriptions.

NaturaMoon sections with product images and descriptions.

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

「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ようとする貿易のあり方のことです。

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

東京・第3世界ショップ
スポット
原材料:プルーン(種なし)
180日

10009 プルーン(種めき)
120g 689円(744円) **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)
180日

10012 ドライマンゴー(無加糖)
65g 625円(675円)



太陽の下で約3週間天日干した、味の濃い美味しいレーズンです。皮が薄く、甘いのが特徴です。鉄分が豊富で食物繊維を含みコレステロールゼロです。

東京・第3世界ショップ
スポット
原材料:レーズン
180日

10013 レーズン
165g 495円(535円)



楓の樹液を約40分の1まで煮詰めて作られます。ゴールドは大変希少価値がある一番搾りのシロップです。色が淡くメープル本来の繊細な風味が特徴です。

東京・第3世界ショップ
スポット
原材料:メープルシロップ(カナダ) 3年

10016 リックさんの有機メープルシロップ ゴールデン(デリケートテイスト)
330g 1,480円(1,598円)



スリランカから来たスパイスの王様。太陽をたっぷり浴びて育ったこしょうは、すっと鼻に抜けるような香りやピリっとした野性的な辛み特徴。

東京・第3世界ショップ
スポット
原材料:こしょう(スリランカ) 2年

10019 ペッパー黒ホール
20g 400円(432円)



作る人にも、飲む人にも優しい、顔の見えるフェアトレードコーヒー



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

東京・第3世界ショップ
スポット
原材料:オーツ麦
365日

10005 オートミール
450g 948円(1,024円) **920円(994円)**



もちもちプチプチ食感のおにぎり。満腹感があり、腹持ちが良くてヘルシー!

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

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

10010 干しいちじく
120g 780円(842円)



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

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

10011 ドライクランベリー
80g 560円(605円)



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

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

10014 ヨーグルトと食べるドライフルーツ
100g 689円(744円)



「腸活」にピッタリ!

シンガンパティ農園の茶葉にイタリア産のベルガモット精油で香りづけしています。

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

10017 アールグレイ紅茶
80g 800円(864円)



「カレーの壺」生産者スリランカのマリオさん作。カレーやお菓子づくりに。クセがなく濃厚な味わい。

東京・第3世界ショップ
スポット
原材料:ココナッツ(農業不使用)、グアーガム
2年

10018 ココナッツミルク
200ml 360円(389円)



毎日の食事の中に、自然が作り出すミネラルを丸ごとどうぞ。

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

東京・第3世界ショップ
スポット
原材料:アーモンド(アメリカ)
180日

10006 徳用アーモンド(食塩不使用)
230g 1,594円(1,722円) **1,514円(1,635円)**



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。

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

10007 徳用くるみ(生)
200g 1,486円(1,605円)



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

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

10008 徳用ミックスナッツ
200g 1,486円(1,605円)



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

東京・第3世界ショップ
スポット
原材料:ココアパウダー
1年

10015 ココア
110g 880円(950円)



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

東京・第3世界ショップ
スポット

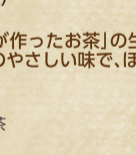
10022 Stick黒糖ココア
各65g(13g×5包) 680円(734円)



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。

原材料:脱脂粉乳・加工黒糖・ほうじ茶
1年

10023 Stickほうじ茶ラテ
各65g(13g×5包) 680円(734円)



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。

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・スクルーバイン・米・フェネル・こしょう・カレーリーフ・シナモン・クミン・フェネグリーク・マスタード・ターメリック・レモン草・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

10024 カルポル/カレーペースト
80g 350円(378円)

白身魚で作るのが基本のレシピです。赤唐辛子の効いた爽快な辛さが、魚介の旨味を引き立てます。

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

10025 ジャーナ/カレーペースト
80g 350円(378円)

「誰でも、おいしく簡単に」本場のスリランカカレーが作れます!

たっぷりのトマトとレモン草が素材の旨味を引き出します。程よい辛さと、爽やかな風味です。

原材料:トマトペースト、醸造酢、レモン草、食塩、たまねぎ、米、にんにく、しょうが、ココナッツオイル、乾燥ココナッツ、ガランガル、その他香料

10027 オリジナル
650円(702円)



原材料:醸造酢、食塩、コリアンダー、砂糖、米、にんにく、ターメリック、クミン、たまねぎ、タマリンド、ココナッツオイル、乾燥ココナッツ、しょうが、その他香料

10026 マイルド
650円(702円)



ローソトしたスパイスの香ばしい風味と、パンチの利いた辛味が鶏肉との相性抜群です。辛い物好きの方に人気!

原材料:醸造酢、食塩、タマリンド、しょうが、たまねぎ、唐辛子、にんにく、米、コリアンダー、乾燥ココナッツ、ココナッツオイル、その他香料

10028 スパイシー
650円(702円) **599円(647円)**



丸ごとのスパイスと粉末スパイスをセットにした、本格カレー用スパイスセットです。スパイスの良い香りが生きています。11種類のスパイスやハーブを、ホールやパウダーで必要な分量をパッケージしてあるので、これ1パックで手軽に本格カレー作りがはじまります。カレーペースト&カレーのレシピ付き。

東京・第3世界ショップ
スポット
原材料:コリアンダー、クミン、フェネグリーク、シナモン、唐辛子、カレーリーフ、クローブ、スクルーバイン、カルダモン、レモン草、ターメリック
3年

10029 スリカレー
34g 520円(562円)



マンゴーの果肉を、スパイスや酢、砂糖と一緒に煮込んで作った甘辛味の調味料。和洋中様々な料理の隠し味に。簡単なレシピ付き。

東京・第3世界ショップ
スポット
原材料:砂糖、マンゴー、にんにく、酢、塩、マスタード、しょうが、チリ、増粘剤(ベクチン)
25ヶ月

10030 チャツネ
240g 680円(734円)



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

東京・第3世界ショップ
スポット
原材料:紅茶(インド)、生姜、シナモン、ナッツ、レモン草、クローブ、カルダモン(スリランカ)
365日

10031 チャイパック
3g×12 495円(535円)

東京・第3世界ショップ 2026.13以降

カレーの壺 各200g