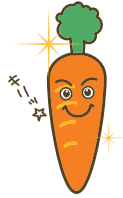


畑と台所をつなぐ



C週 2026年 27 week

お届けカレンダー	月	火	水	木	金
注文用紙提出日	6/22	23	24	25	26
商品のお届け日	29	30	7/1	2	3
翌々週分のお届け日	6	7	8	9	10

はくじんCLUB 所在地:愛知県小牧市中央2-246
TEL:0568-71-4114 FAX:0568-71-1503
◎営業時間:月～金▶9:00～12:30/13:30～17:30 土▶9:00～12:30

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

※締切後のキャンセルはお受けできません

CUCINARINALDO

シェフリナルドが考案した、食べきりサイズのスイーツピザです。

是非いちど食べてみて！

翌々週配達
綾町産有機ブルーベリーソースと自家製フレッシュチーズ、さらにブルーベリーをトッピングしたスイーツピザ。やさしい甘さが人気です。
【調理法】解凍後トースターで約4分
原材料:九州産小麦粉、宮崎綾町産ブルーベリー、九州産牛乳、アルゼンチン産オーガニック粗糖(17%)、天然酵母、長崎産自然塩

30205 天然酵母スイーツピザ <綾ブルーベリー>

約13cm×15cm×1cm
667円⇒**655円**(税707円)

ネットで人気の、食べきりサイズの天然酵母手作りピザ。手ごねで仕上げたもちもち生地と、添加物不使用のシンプルな素材で、何枚でも食べたくなる美味しさです！

翌々週配達
オーガニックトマトソースに、綾町産パンチェッタと有機玉ねぎ、九州産ミルクの自家製フレッシュチーズをトッピング。
【調理法】解凍後トースターで約5分

原材料:★、イタリア産有機トマト(22%)、宮崎綾町産豚肉、宮崎綾町産玉ねぎ(または長ネギ) 6ヶ月 **7/17/27** 乳 麦

30182 天然酵母ピザ <綾豚パンチェッタ>

約13cm×15cm×1cm
1,100円⇒**1,080円**(税1,166円)



翌々週配達
オーガニックトマトソースに、綾町産有機タマネギと九州産ミルクの自家製フレッシュチーズをトッピング。
【調理法】解凍後トースターで約5分

原材料:★、イタリア産有機トマト(20%)、宮崎綾町産タマネギ

30151 天然酵母ピザ <綾玉ねぎ>

約13cm×15cm×1cm
650円⇒**639円**(税690円)

翌々週配達 綾町産有機バジルのペーストと、九州産ミルクの自家製フレッシュチーズをトッピング。【調理法】解凍後トースターで約4分

原材料:★、宮崎綾町産バジル、宮崎綾町産ニンニク 6ヶ月 **7/17/27** 乳 麦

30168 天然酵母ピザ <綾バジルペースト>

約13cm×15cm×1cm
650円⇒**639円**(税690円)

30144 天然酵母ピザ <綾バジルマルゲリータ>

約13cm×15cm×1cm
650円⇒**639円**(税690円)

翌々週配達

綾町産有機バジルと有機トマト、自家製フレッシュチーズを包んだマルゲリータのカルツォーネ。
【調理法】解凍後トースターで約8分
原材料:★、イタリア産有機トマト(12%)、綾町産バジル、綾町産ニンニク 6ヶ月 **7/17/27** 乳 麦

30212 天然酵母カルツォーネ <綾バジルマルゲリータ>

約8cm×15cm×3cm
667円⇒**655円**(税707円)

ネットで大人気の天然酵母カルツォーネ！

翌々週配達

綾町産ブレンド豚と宮崎産卵、自家製フレッシュチーズを包んだカルボナーラのカルツォーネ。
【調理法】解凍後トースターで約8分

原材料:★、綾町産豚肉、宮崎産卵 6ヶ月 **7/17/27** 乳 麦 卵

30229 天然酵母カルツォーネ <綾豚カルボナーラ>

約8cm×15cm×3cm
667円⇒**655円**(税707円)



CUCINA RINALDO

宮崎/クッチーナリナルド **スポット**
クッチーナ・リナルドは、

フィレンツェの風土と記憶を携えたご主人リナルドさんと、有機農業の町として知られている綾町出身の妻のさとみさんによって営まれる滋味深いイタリア料理店です。

畑から届くのは、太陽と大地の恵みをたっぷり蓄えた有機野菜。そこに厳選されたお肉や食材を合わせ、一つひとつ丁寧に仕立てています。どれも華美に飾ることなく、素材そのものの力を信じて生まれた料理です。

「量よりも質を大切に」をモットーに、食材と真摯に向き合い、安心・安全であることはもちろん、身体にも心にもやさしく響く味わいを追求しています。

今回はその『クッチーナ・リナルド』の、食卓にそっと寄り添う、温もりあるイタリアのピザとカルツォーネをご紹介します。

★=共通原材料:九州産小麦粉、九州産牛乳、福岡産菜種油(遺伝子組み換えではない)、天然酵母、長崎産自然塩



翌々週配達
綾玉ねぎ、綾バジルペースト、綾ポテト、綾豚パンチェッタ、綾バジルマルゲリータの5種セット。

30199 ピザ5種味食べ比べセット

5種
3,700円⇒**3,400円**(税3,672円)

★★★★
だんぜんお得!

翌々週配達
オーガニックトマトソースに、有機バジルペーストと九州産ミルクの自家製フレッシュチーズをトッピング。
【調理法】解凍後トースターで約4分

原材料:★、イタリア産有機トマト(22%)、宮崎綾町産バジル、宮崎綾町産ニンニク 6ヶ月 **7/17/27** 乳 麦

翌々週配達
オーガニックトマトソースに、綾町産有機ポテトと九州産ミルクの自家製フレッシュチーズをトッピング。
【調理法】解凍後トースターで約5分

原材料:★、宮崎綾町産ポテト、イタリア産有機トマト(12%) 6ヶ月 **7/17/27** 乳 麦

30175 天然酵母ピザ <綾ポテト>

約13cm×15cm×1cm
650円⇒**639円**(税690円)

惣菜キット

グリーンリーフ群馬県利根郡

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

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



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

【庫】 スポット 【製】 製造日含め5日 【アレルギー】 麦 卵 豆

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

4 国産豚の回鍋肉セット
2人前(360g) **1,138円**(原1,229円) **Sale!**

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。

【庫】 スポット 【製】 製造日含め5日 【アレルギー】 麦 豆

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

5 野菜と鶏肉のカシューナッツ炒め
2人前(340g) **1,214円**(原1,311円)



甘辛たれでご飯がすすむ〜!

調理時間 約5分

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

【庫】 スポット 【製】 製造日含め5日 【アレルギー】 麦 卵 豆

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

青椒肉絲
2人前(320g) **1,428円**(原1,542円) 4人前(640g) **2,196円**(原2,372円)

国産の豚もつを使用しただけです。やわらかくて、味のしみ込んだもつがごはん、にびたり冷蔵庫にあまっている野菜をプラスしてボリュームアップも。

【庫】 スポット 【製】 製造日含め5日 【アレルギー】 麦 卵 豆

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

6 にんにくもつ炒め
2人前(450g) **1,143円**(原1,234円)



産直 eco プライス

ご利用いただくもの
・水 900ml
・ゴマ油 大1
・こしょう 少々

調理時間 約5分

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

【庫】 スポット 【製】 製造日含め5日 【アレルギー】 麦 豆

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

7 白湯水餃子スープ(国産きくらげ入り)
2〜3人前(440g) **1,071円**(原1,157円)

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

【庫】 スポット 【製】 製造日含め5日

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

ご利用いただくもの
・卵 2個
・小1
・ごま油 大2

8 彩とりどり野菜のガーリック炒め
2〜3人前(370g) **1,055円**(原1,139円)

果物&野菜

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

青果物へ使用予定の「農薬」及び「栽培方法」
順次表記(例)
除1箱1菌0虫0有機許容1
① ② ③ ④ ⑤
①除草剤(不使用の場合は記載を省略)
②植物成長調整剤(不使用の場合は記載を省略)
③殺菌剤
④殺虫剤
⑤JAS法にて有機農産物に使用することを許された農薬(法的には表示義務なし)
※基本は化学肥料不使用です。(記載を省略)
※表記の防除は、定植前育苗期間中および定植後栽培期間中に使用する殺菌・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

桃の季節、始まります!

今年はおそらく最大不作でカタログに載せられなかった「mebuki farm」ももで挽回しましょう! 5月中旬現在、ももは好調です。ギフトにもあります(忘れてしまってください)。今年の夏も「mebuki farm」の「昔食べておいしかった、桃らしい自然な美味しさ」をたっぷりお楽しみください! ★週ごとに品種が変わるので、何度も味わってくださいね★
ギフトでも断トツ人気の美味しい桃。品種は、小ぶりで柔らかめ、果汁が多く甘い「日川白鳳」など早生品種の予定です。(生育状況で変わります)

【品種の予定】
7月上旬:白鳳or夢みずor美郷orあつき
7月中旬:白鳳or夢みずor美郷orあつき
7月下旬:あつきorももどかorあこやor夏の輝or夏間白桃
8月上旬:くにがみor夢しるねor川中島白桃 ほか

今週限定! 初回 SALE

mebuki farm 山梨県南アルプス市
⑥菌5虫3(有機許容2含む)
(山梨県の一般栽培29回)

今季応援価格

10 南アルプスの桃 2玉
1,127円⇒ **998円**(原1,078円)

11 畑直・5kg箱 (約16〜24玉)
9,016円⇒ **7,406円**(原7,998円)

初夏の訪れを告げる和の果物。「茂木」は小ぶりで甘みが強く、「田中」は大ぶりで実がしっかりしていて酸味のある品種です。

今週限定! 八重山フルーツクラブ(真南風) 沖縄県石垣市
⑥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:ポゴール

今週限定! 在庫限り!

生産者グループあすか(上山富生他) 和歌山県または奈良県
⑥菌0虫0-1 欠品かも
品種:茂木または田中

12 びわ 250g (約4-8玉) 737円(原796円)

13 八重山のスナックパイン(2S) 1玉 (0.8〜1.1kg) 1,073円(原1,159円)

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レンジにしても美味しい!

自然栽培グループともわ 愛知県豊田市(または山梨県) ⑥菌0虫0 品種:千果、アイコ、シンデイスイート

16 150g 320円(原346円)

17 2P 150g×2 640円⇒ 610円(原659円)

みずみずしく香りのあるトマトです。そのまま生食、サラダ、カレー、トマト煮、スープなどに。

あすか 奈良県五條市 ⑥菌1-3虫2-4 品種:かれん

18 畑直:トマト箱入り 1.2kg以上 1,327円(原1,433円)

19 2本 636円(原687円)

20 5本 1,590円⇒ 1,480円(原1,598円)

クセがなく食べやすい、人気のズッキーニ。見た目はキュウリですがナスの仲間です。油との相性が良いので、炒め物やソテーに。

寺岡有機農場 広島県世羅町 ⑥菌0虫0

今週限定!

21 有機ズッキーニ 1本 342円(原369円)

島田農園 愛知県稲沢市 ⑥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

22 きゅうり 3〜4本 330円(原356円)

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

PTJ タイ・チュボン県またはベップリ県 ⑥菌0虫0 化成使用 品種:グロスミッチェル種ホムトン

14 500g 492円(原531円)

15 1kg 922円(原996円)

焼きナスはもちろん、炒め物・煮物・味噌汁・漬物・揚げ物など幅広くお使いください。

島田農園 愛知県稲沢市 ⑥菌0虫0 品種:黒陽、筑陽

23 徳用きゅうり 6〜7本 660円⇒ 573円(原619円)

24 なす 約300g (2〜3本) 330円(原356円)

ティエラス 愛知県田原市 ⑥菌0虫1-4(有機許容) 品種:ゴールドラッシュ他

とうもろこしスイートコーン

25 ピーマン 180g 330円(原356円)

26 徳用ピーマン 270g 660円⇒ 429円(原463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! 免疫機能や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 ⑥菌0虫0 品種:さくさく玉子

27 自然栽培いんげん 80g 289円(原312円)

天野グループ 愛知県安城市 ⑥菌0虫1 肥料の一部に化成含む 品種:エクストリーム他

28 ほうれん草 200g 276円(原298円)

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 ⑥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

今週限定!

29 小松菜 200g 276円(原298円)

あすか 奈良県五條市 ⑥菌1-3虫0-2

30 大和真菜 200g 291円(原314円)

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 ⑥菌0虫0 品種:京波

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!

25 ピーマン 180g 330円(原356円)

26 徳用ピーマン 270g 660円⇒ 429円(原463円)

27 自然栽培いんげん 80g 289円(原312円)

28 ほうれん草 200g 276円(原298円)

29 小松菜 200g 276円(原298円)

30 大和真菜 200g 291円(原314円)

23 徳用きゅうり 6〜7本 660円⇒ 573円(原619円)

24 なす 約300g (2〜3本) 330円(原356円)

29 小松菜 200g 276円(原298円)

30 大和真菜 200g 291円(原314円)

高原野菜の夏が始まります!!

標高1000m以上!夏の平均気温18℃!最高気温27℃!酷暑も(愛知県より相当に)涼しい北軽井沢から、今年もキャベツやレタスをお届けします!

北軽井沢有機ファミリー 群馬県吾妻郡長野原町 菌6虫6(有機許容含む) (群馬県的一般栽培26回) 品種:恋舞ほか

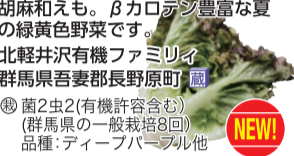
高原のキャベツ

31 1/2玉 293円(税316円) 32 1玉 494円(税534円)



やわらかくソフトな歯ざわり、赤紫をおびた葉先、ほのかな苦み...

33 高原の玉レタス 469円(税507円) 34 高原のサニーレタス 403円(税435円)



北軽井沢有機ファミリー 群馬県吾妻郡長野原町 菌4虫4(有機許容含む)...

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!



43 有機レタスリーフミックス 300円(税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。

44 1/2玉 504円(税544円) 45 1玉 924円(税998円)



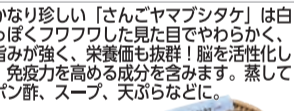
北軽井沢有機ファミリー 群馬県吾妻郡長野原町 菌2虫2(有機許容含む)...

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が特徴。

52 自然栽培じゃがいも 400g 314円(税339円)

農業不使用なので、皮は捨てず、わざと厚くむいてフライドポテトにすればエコクッキング。

53 500g(S-2L混) 333円(税360円) 54 1kg(S-2L混) 628円(税678円)



産直しまばら 長崎県南島原市 菌0虫0 品種:デジマ他

5種類のキノコが楽しめる、ボリューム満点のパックです!

60 きのこといろいろパック5種 1セット 739円(税798円)



バイオコスモ 神奈川県伊勢原市 菌0虫0

旨みの強いキノコ。捨てるどころがなくすべて食べられます。

69 しいたけ 100g 338円(税365円)

かなり珍しい「さんごヤマブシタケ」はぽっくぽっくした見た目でやわらかく、旨みが強く、栄養価も抜群!

70 エリンギ 100g 289円(税312円)



バイオコスモ 鳥取県八頭郡 菌0虫0

貴重な国産と無農薬きくらげを、天日干し仕上げ。水で戻すと約8倍に!

75 乾燥きくらげ 20g 625円(税675円)

アワビに似た独特のシャキッとしたりした歯ざわりが特徴。味噌汁や、えのきの和え物、大根おろしに。

76 有機鷹の爪 5g 302円(税326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。

35 有機サラダ小松菜 30g 300円(税324円)



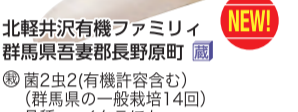
栄養満点のケールを食べやすく!生食向きの苦みの少ない品種です。

39 有機ベビーケール 30g 300円(税324円)



夏の太根は、冬と違ってやや細め、肌に虫食い跡がある場合があります。

46 高原の大根 1本 462円(税499円)



北軽井沢有機ファミリー 群馬県吾妻郡長野原町 菌2虫2(有機許容含む)...

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。

36 有機サラダ水菜 30g 300円(税324円)



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

40 有機サラダ春菊 30g 300円(税324円)



水田で育てる、やわらかく香りのいい中村さんのゴボウ。今年は作柄も◎。

47 ごぼう 200g 377円(税407円)



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。

57 にんにく 50g(約2~3玉) 298円(税322円)



生産者グループあすか 奈良県五條市 菌0虫0(和歌山県産)

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

37 有機サラダロメイン 30g 300円(税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。

41 有機ベビーリーフ 30g 300円(税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。

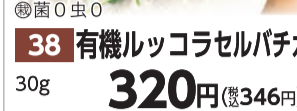
48 500g 276円(税298円) 49 1kg 536円(税579円)



天野さんのにんじん 500g 276円(税298円) 1kg 536円(税579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。

38 有機ルッコラセルパチカ 30g 320円(税346円)



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

42 たっぴり有機ベビーリーフ 100g 582円(税629円)



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

50 500g 398円(税430円) 51 500g×2 773円(税835円)



中村農園 福岡県久留米市 菌0虫0 品種:楽陽

貴重な国産と無農薬きくらげを、天日干し仕上げ。水で戻すと約8倍に!

75 乾燥きくらげ 20g 625円(税675円)

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

76 有機鷹の爪 5g 302円(税326円)

梅干しを赤く染め独特の香り付けをするシソ。漬ける梅の重量の20~30%を目安にお使いください。

77 300g 498円(税538円) 78 徳用500g 739円(税798円)



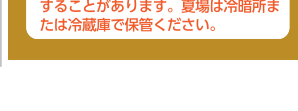
貴重な国産たけのこを、シンプルに水蒸しにしました。風味よくやわらかく。お煮しめに!

79 スライス 150g 562円(税607円) 80 ホール 130g 902円(税974円)



日本の風土で食べ継がれ栽培されてきたお米・雑穀類をお届けします。

お米・雑穀など 150日 国産たけのこ水煮 79 スライス 150g 562円(税607円) 80 ホール 130g 902円(税974円)



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

81 杉浦さんの虹色米(古代米ブレンド) 350g 924円(税998円)



にんじんCLUBの主食！知多半島・美浜町で育てています。

おつきあいの長い杉浦農園さんは、米づくりを通して地域まるごと環境保全に取り組んでいます。品種は数種をブレンドし、美味しく仕上げています。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 ①除1菌0虫0(育苗時菌0虫0~1) 品種:コシヒカリ、ヒメポリなどのブレンド ※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)

8種類の穀物をバランス良く、またお米と一緒に炊きやすくブレンドしました。

- 88 国産八穀ブレンド 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:ごとうもみじ 平飼(坪羽数15羽) 飼料:トウモロコシ(遺伝子組み換え分別生産流通管理済みPHF)・大豆油かす・コーングルテンミール・米ぬか・魚粉・その他(炭酸カルシウム・動物性油脂・アルファルファミール・リン酸カルシウム・食塩・ファア酵母原末・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にな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

- 89 6個 388円(税419円)
90 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

- 91 2個 138円(税149円)
92 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煮パックにしました。串にさしておでんの具に、お弁当のおかず。



- 93 うずらの卵水煮 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 ①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°C30分殺菌処理/ノンホモジナイズ/成分無調整/分別生産流通管理済み飼料 ⑥6日 アレルギー(乳)

- 95 低温殺菌ノンホモ牛乳 1000ml 443円(税478円)

ホモジナイズ(脂肪球を攪拌)しているのだからと飲み心地で、カフェオレなどブレンドしたり料理にも使いやすい。



四日市酪農 三重県菟野町 毎週 原材料:65°C30分殺菌処理/成分無調整/分別生産流通管理済み飼料 ⑤5日 アレルギー(乳)

鈴鹿山麓低温殺菌牛乳

- 96 1000ml 439円(税474円)
97 500ml 338円(税365円)
98 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) ⑩17日 アレルギー(乳)

- 99 プレーンヨーグルト(無糖) 450g 378円(税408円)

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週 原材料:生乳(四日市酪農) ⑩17日 アレルギー(乳)

- 100 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) ⑩17日 アレルギー(乳)

- 105 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ます。ご家族みんなでどうぞ♪

四日市酪農 三重県菟野町 毎週 原材料:生乳(四日市酪農)・ビートグラニュー糖(北海道) ⑩18日 アレルギー(乳)

- 101 小(130ml) 163円(税176円)
102 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) ⑩18日 アレルギー(乳)

- 103 小(130ml) 200円(税216円)
104 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しました。このまま、または好みにジャムやちみつを加えて、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) ⑩17日 アレルギー(乳)

- 106 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°C15秒殺菌処理 ⑩7日 アレルギー(乳)

- 107 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) ⑩9日 アレルギー(乳)

- 108 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 ⑩90日(最短約1/3) アレルギー(乳)

- 109 シュレッドチーズ 250g 924円(税998円)

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

よつ葉乳業 北海道 毎週 原材料:生乳・食塩 ⑩90日(最短約1/3) アレルギー(乳)

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

北海道十勝産の乳原料を100%使用。ミルクの風味が豊かなクリームチーズです。なめらかでほろけ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 ⑩120日(最短約1/3) アレルギー(乳)

- 111 クリームチーズ 200g 713円(税770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 ⑩365日(最短約1/3) アレルギー(乳)

- 112 スキムミルク 150g 463円(税500円)

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

よつ葉乳業 北海道 毎週 原材料:生乳・食塩 ⑩180日(最短約1/3) アレルギー(乳)

- 113 よつ葉バター・有塩 150g 568円(税613円)

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

よつ葉乳業 北海道 毎週 原材料:生乳・食塩 ⑩180日(最短約1/3) アレルギー(乳)

- 114 パンに美味しい よつばバター 100g 499円(税539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。

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



- 120 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。

ふわふわの柔らかい生地に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。



- 121 ハイジの白パン 80g×2 422円(税456円)

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

原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母 ⑩最短3日 アレルギー(麦)

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

原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母 ⑩最短3日 アレルギー(麦)

- 117 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。



- 118 テーブルロール 40g×4 397円(税429円)

ふんわりソフトで小ぶりなパン。朝食やおやつにおすすめです。



- 119 レーズンロール 45g×4 535円(税578円)

原材料:基本材料・ホシノ天然酵母 ⑩最短3日 アレルギー(麦)

原材料:基本材料・小倉あん(小豆・粗糖)・ホシノ天然酵母・ゴマ ⑩最短3日 アレルギー(麦)

原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・ココアパウダー・有機豆乳 ⑩最短3日 アレルギー(麦)

原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・ココアパウダー・有機豆乳 ⑩最短3日 アレルギー(麦)

原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・豆乳 ⑩最短3日 アレルギー(麦)

原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母 ⑩最短3日 アレルギー(麦)

- 122 フランスあんパン 110g×2 625円(税675円)

- 123 白いソフトショコラ 90g×2 557円(税602円)

- 124 塩キャラメル 100g×2 620円(税670円)

- 125 メロンパン 50g×2 422円(税456円)

- 125 メロンパン 50g×2 422円(税456円)

- 125 メロンパン 50g×2 422円(税456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

干しりんごの甘酸っぱさとオーガニックくるみの香ばしさがほどよくマッチ。

やさしい甘さのメイプルシュガーの美味しさをバター風味を生かしたクッキーにとじ込みました。

大豆のうまみたっぷりの豆乳に天然がりを入れ、かたまり始めたところをすくってパック詰め。

大豆のふくよかな風味が広がる柔らかな木綿豆腐。

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。

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

バター・ミルク不使用、あっさり味のシンプルなロールパンです。

ツツツした雑穀のうまみをギュッと閉じ込めた香ばしさが美味しい焼き菓子。

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。

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

国産大豆100%使用、コクと甘味があります。菜種油は遺伝子組替の無い油を使用した絹(きぬ)生揚げです。

国産野菜を使用。「白たまり」を使用した、優しい味わいに仕上げました。

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。

黒ごまを皮生地に練りこんだ、ちょっと意外な取り合わせが新鮮黒ごまの香ばしい香り&カリカリのメロン皮が楽しめます。

自家栽培小麦と水のみで発酵させる「サワー種」で醸した生地です。

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。

ふわふわのおぼろ豆腐を、搾りたての豆乳に浮かべました。

北海道産音更大振大豆と北九州フクユタカ大豆をブレンドした国産大豆100%使用のもの。

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

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

自家栽培小麦と水のみで発酵させる「サワー種」で醸した生地です。

おへそ 広島県 週1回 翌々週配達

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。

豆の甘さと油の良質さが感じられる油揚げ。旨みがつまっているので、少量刻んで入れるだけで、料理の味だしになります。

絹ごしのように口当たりよくふわり仕上げました。

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

カレンズとは、地中海沿岸で作られる種子のない小麦のぶどうで作る干しぶどうです。

完全全粒(全粒粉)を40%使ったパンに4種のナッツをぎっしり詰め込んだ人気のパン。

自家栽培小麦と水のみで発酵させる「サワー種」で醸した生地です。

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。

大豆の濃厚な風味と甘みが美味な、職人が作る温玉乳寄せ豆腐です。

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

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

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。

自家製のラム漬けオーガニックいちじくを使用しました。

豆腐・揚げ・大豆製品 国産大豆、天然にがり、揚げ油は庄搾一番搾りの菜種油。

大豆の濃厚な風味と甘みが美味な、職人が作る温玉乳寄せ豆腐です。

味わい深い甘みとコクが特徴の国産大豆100%を原料に使用した網焼豆腐です。

こだわりの味 協同組合静岡県静岡市

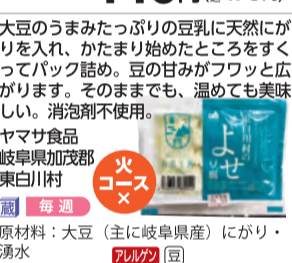
積翠食品 岐阜県各務原市 毎週



131 干しりんごのカンパーニュ 250g 440円(税475円)



137 メイプル・バタークッキー 15個 440円(税475円)



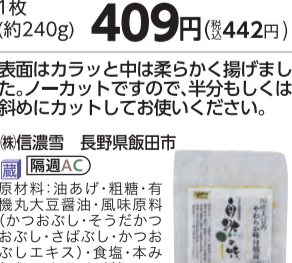
142 東白川村の寄せ豆腐 300g 452円(税488円)



148 国産有機湧水豆腐・もめん 170g 291円(税314円)



154 豆庵厚揚げ 1枚(約240g) 409円(税442円)



160 国産大豆のやわらか味付稲荷 4枚(8個分) 461円(税498円)



126 湯種食パン 520g 440円(税475円)



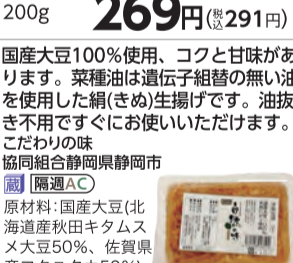
132 モーニングロール 2個 300円(税324円)



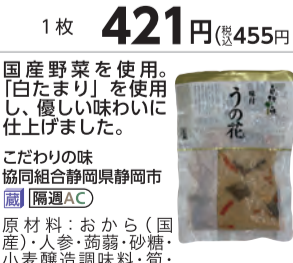
138 雑穀バー 6本 440円(税475円)



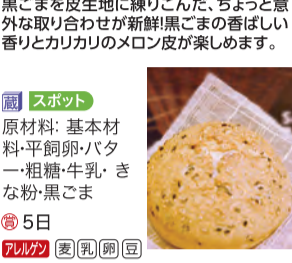
143 東白川村の手作り豆腐セット 500g+にがり 518円(税559円)



149 有機コクまめ 200g 269円(税291円)



161 国産大豆100%味付けうの花 150g 467円(税504円)



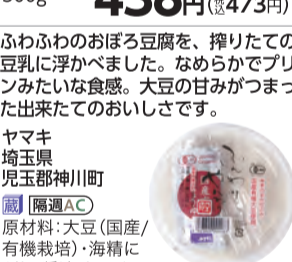
127 湯種レーズン食パン 330g 360円(税389円)



128 湯種レーズン食パン(大) 540g 540円(税583円)



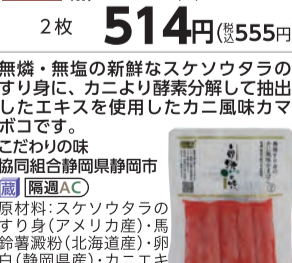
133 きな粉と黒ごまメロンパン 60g 280円(税302円)



139 珈琲のパウンドケーキ 1台 740円(税799円)



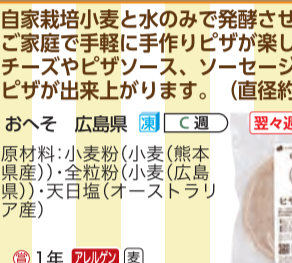
144 東白川村の豆乳 500g 438円(税473円)



156 黒はんぺん入がんも 2枚 514円(税555円)



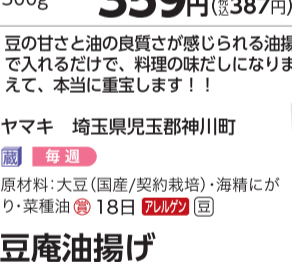
134 パン・オ・ノア 320g 440円(税475円)



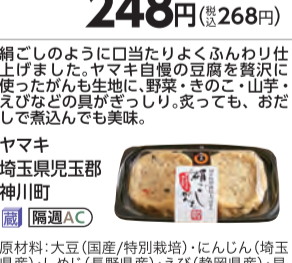
135 全粒パン・ナッツ 300g 440円(税475円)



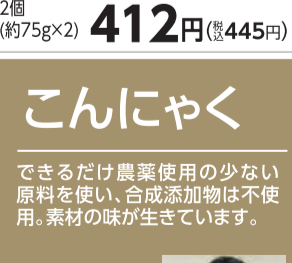
140 ピザクラスト 2枚 751円(税811円)



145 豆庵豆腐 絹寄せ 300g 359円(税387円)



146 豆庵もめん豆腐 300g 353円(税381円)



151 2枚(約50g×2) 248円(税268円)



129 全粒パン・カレンズ 300g 440円(税475円)



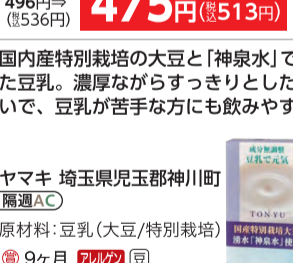
135 全粒パン・ナッツ 300g 440円(税475円)



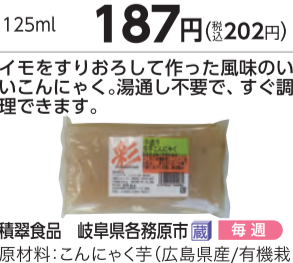
146 豆庵もめん豆腐 300g 353円(税381円)



152 2P(約50g×2×2) 475円(税513円)



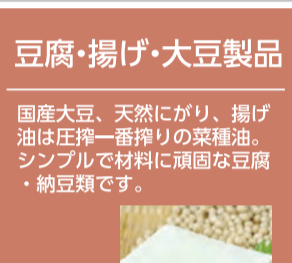
158 豆乳で元気(パック入豆乳) 125ml 187円(税202円)



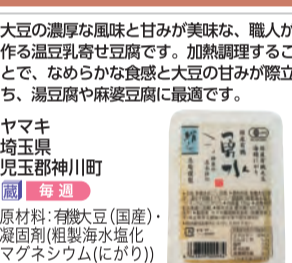
164 手造り生芋こんにやく(板) 280g 300円(税324円)



130 カンパーニュ・ノア 280g 440円(税475円)



136 石窯スコット・いちじくと黒ごま 3個 380円(税410円)



147 国産有機湧水豆腐・絹よせ 170g 291円(税314円)



153 網焼豆腐 200g 332円(税359円)



159 ケース(125ml×24) 4,488円(税4,847円) 4,406円(税4,759円)



165 手造り生芋糸こんにやく 250g 300円(税324円)



積翠食品 瀬川さん

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



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

つるとなめらかな食感、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
原材料:こんにやく芋精粉(群馬県産いも/有機栽培)・水酸化カルシウム・海草粉末 60日
167 糸こんにやく(黒)
200g 210円(227円)

つるとなめらかな食感、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
原材料:こんにやく芋精粉(群馬県産いも/有機栽培)・水酸化カルシウム 60日
168 糸こんにやく(白)
200g 210円(227円)

青のりの香りと色がさわやか、しこしこの食感、ツルツとした歯触りが美味です。



積翠食品 岐阜県各務原市 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
169 さしみこんにやく
80g×2 233円(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しました。使わずに作りしました。スープも化学調味料や合成添加物不使用。

粉のおいしさが際立つ生うどん。釜揚げ、湯づきでシンプルにいただくのがベスト。標準より約5分長めにゆでて、冷水でしめると、コシの強さが一層引き立ちます。
*ゆで時間 約10~12分/約2食分
こだわりの味協同組合 静岡県静岡市
原材料:小麦粉(静岡・愛知)・塩
7日(7/17) 麦
171 国産小麦の生うどん
300g 372円(402円)

パスタみたいな食感が新鮮な細麺タイプ。
*ゆで時間約5~6分/約2食分

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週AC
原材料:小麦粉(静岡)・塩
7日(7/17) 麦
172 国産小麦100%の細うどん(生)
250g 330円(356円)

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週AC
原材料:国産小麦粉(北海道・他)・塩
4日(7/17) 麦
国内産小麦粉100%使用 ゆでうどん
173 1P 210g 170円(184円)

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週AC
原材料:国産小麦粉(北海道・他)・塩
4日(7/17) 麦
国内産小麦粉100%使用 ゆでうどん
175 1P 210g 170円(184円)

そば3割のあっさりとした食感、食べやすい味わい。15秒間温めるだけで召しあがれます。やわらかいので、お年寄りやお子さんにも。

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週AC
原材料:小麦粉(北海道産)・そば粉(北海道産)・塩
5日(7/17) 麦(そ)
177 国産100%のゆでそば
160g(1食) 230円(248円)

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週AC
原材料:小麦粉(北海道産)・そば粉(北海道産)・塩
7日(7/17) 麦(そ)
178 国産小麦粉 国産そば粉使用の生そば
120g×2 604円(652円)

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

本田商店 島根県 隔週AC
原材料:小麦粉・そば粉・塩
7日(7/17) 麦(そ)
179 出雲そば
180g 447円(483円)

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週AC
原材料:国産小麦粉・食塩・油脂(大豆・豚由来)・かん水
6日(7/17) 麦
180 水を加えて調理する焼きそば
120g 216円(233円)

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

こだわりの味協同組合/静岡県静岡市 隔週AC
原材料:小麦粉(北海道産)・塩・天然かんすい・卵・菜種油
5日(7/17) 麦(卵)
181 1P 300g(約2食) 314円(339円)

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

こだわりの味協同組合/静岡県静岡市 隔週AC
原材料:小麦粉(北海道産)・卵・食塩・菜種油・かんすい
5日(7/17) 麦(卵)
183 1P 160g 182円(197円)

国産小麦の太焼きそば
182 2P 300g×2(約2食×2) 628円(678円)

国産小麦の細焼きそば
184 2P 160g×2 364円(393円)

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週AC
原材料:【麵】小麦粉(北海道産・静岡県産)、卵、かんすい、食塩/スープ:有機醤油、かつお節エキス、米発酵調味料、食塩、粗糖、ごま油、味噌、昆布だし、香辛料、酵母エキス
7日(7/17) 麦(卵)豆
185 国産小麦のラーメン(生)スープ付
120g×2 672円(726円)

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週AC
原材料:小麦蛋白(国産小麦)・小麦粉・もち粉
7日(7/17) 麦
186 国産小麦の生麩
140g 363円(392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 毎週
原材料:豚肉(国産)・塩(ドイツ岩塩)・藻塩(国産)・黒砂糖・香辛料(マレーシア・インドネシア他)
3ヶ月
192 中山道生ベーコンスライス
50g 503円(543円)

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

岐阜 オーガニックフーズ 毎週
原材料:豚肉(国産)・塩(ドイツ岩塩)・藻塩(国産)・黒砂糖・香辛料(マレーシア・インドネシア他)
3ヶ月
193 中山道ローズハム
50g 503円(543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。

中山道生ベーコンスライス
193 中山道ローズハム
50g 503円(543円)

シンプルで美味しいソーセージ。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
188 1P 80g 476円(514円)
189 2P 80g×2 915円(988円)

ナチュラルチーズのココが美味しいソーセージです。

中山道チーズソーセージ
190 1P 80g 528円(570円)
191 2P 80g×2 1,019円(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かす他(飼料は分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。

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

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

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町
豚バラ肉 60日
201 ミンチ肉 さんさん豚
180g 780円(842円)

ココ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 毎週
豚肩ロース肉 60日
196 肩ローススライスさんさん豚
180g 860円(929円)

最も食べやすい部位で、煮物や炒め物などあらゆる調理にお使いいただけます。

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

ほのかな甘みがあり、使いやすい部位。炒め物や煮物にもどうぞ。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 毎週
豚各部位 60日
198 小間切れ さんさん豚
180g 853円(921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
205 チョリソー(辛口ソーセージ)
140g(4~5本) 786円(849円)

自家製バジルがほのかに香るソーセージ。長さ12cm前後。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 スポット
原材料:さんさん豚肉・粗糖・粗糖・香辛料・バジル・天然羊腸 60日
206 バジルソーセージ
140g(4~5本) 786円(849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 毎週
豚ロース肉 60日
195 ローススライスさんさん豚
180g 912円(985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 毎週
豚モモ肉 60日
203 モモ肉カレー・シチュー用 さんさん豚
180g 846円(914円) Sale! 820円(886円)

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

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 隔週C
バラスライス180g+ももスライス180g+ローススライス180g 60日
204 さんさん豚 まとめ買い お得セット
約540g 2,300円(2,484円) Sale! 2,231円(2,410円)

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

自家製バジルがほのかに香るソーセージ。長さ12cm前後。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 スポット
原材料:さんさん豚肉・粗糖・粗糖・香辛料・バジル・天然羊腸 60日
206 バジルソーセージ
140g(4~5本) 786円(849円)

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

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 隔週AC
原材料:さんさん豚ロース肉・玉ねぎ・牛乳・卵・パン粉・塩・胡椒・ナツメグ 60日
207 さんさん豚ハンバーグ
110g 657円(710円) Sale! 639円(690円)

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 隔週AC
原材料:さんさん豚ロース肉・玉ねぎ・牛乳・卵・パン粉・塩・胡椒・ナツメグ 60日
207 さんさん豚ハンバーグ
110g 657円(710円) Sale! 639円(690円)

国産牛肉【健康あか牛】



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

ヘルシーな高野豆腐と組み合わせて、栄養もボリュームも満点!しっかりと下味をつけた高野豆腐がジューシーで美味しい肉巻きです♪

高野豆腐の牛肉巻き



【材料】(6個分)

- 牛スライス肉……………200g
- モンゴル塩コショウ…少々
- 高野豆腐……………6枚
- ★水カップ……………1と1/2
- ★酒、薄口醤油各…小さじ2
- ★チキンコンソメ……………10g
- ★きび砂糖……………小さじ1
- 片栗粉……………適量
- なたね油……………大さじ1

【作り方】

- ①高野豆腐は表示通り戻す。
- ②①鍋に★を入れ①で戻した高野豆腐を並べ5~6分味を含ませながら煮る。早めに作って冷ましておく。
- ③牛肉を1枚ずつ広げて並べ、モンゴル塩コショウをふっておく。
- ④③4等分にする。ひとつずつ広げ薄く片栗粉をふり、冷ました②の高野豆腐のをせて巻く。
- ⑤フライパンに油を敷いて熱し④の巻き終わりを下にして並べ、中強火で両面こんがり焼く。
- ⑥好みのタレや塩を添え、そのまま、または葉に巻きお召し上がりください。

東京・オーサワジャパン
スポット
原材料:大豆(国産)、にがり(塩化マグネシウム)
434 6ヶ月 **7** **4**
3P/高野豆腐
50g×3
1,545円→
(税1,669円) **1,480円**(税1,598円)

岐阜・木曾路物産
スポット
原材料:湖塩、黒胡椒
1年
468
モンゴル塩こしょうミル付
45g
1,480円→
(税1,628円) **1,460円**(税1,606円)

ジューシーで柔らかい食感を味わえます。すき焼やしゃぶしゃぶに!



熊本・菊池農場 **週** 毎週
282 健康あか牛/サーロインスライス
200g
2,890円→
(税3,121円) **2,575円**(税2,781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)

煮込みから焼き物まで色々な食べ方ができます。



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

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



熊本・菊池農場 **週** 毎週
283 健康あか牛/赤身すき焼き用
200g
1,650円→
(税1,782円) **1,601円**(税1,729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)

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



熊本・菊池農場 **週** スポット
291 健康あか牛/バラしゃぶ用
200g **1,000円**(税1,080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
284 健康あか牛/ミンチ
200g
1,038円→
(税1,121円) **1,001円**(税1,081円)

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



熊本・菊池農場 **週** 毎週
288 健康あか牛/焼肉セット
200g **1,800円**(税1,944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
292 健康あか牛/赤身スライス
200g **1,580円**(税1,706円)

一頭からわずしかとれない希少な部位で、肉質が柔らかく脂肪が少ないのが特長。



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)

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
289 健康あか牛/モモブロック
400g **3,153円**(税3,405円)

色々使えて便利!普段のお料理もワンランク上の美味しさへ。



熊本・菊池農場 **週** 毎週
293 健康あか牛/小間スライス
200g **1,400円**(税1,512円)

国産鶏肉【紀州赤地鶏】



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

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



和歌山・小坂農園 **週** 180日
302 1P **560円**(税605円)
300g 585円→(税632円)
303 2P **1,050円**(税1,134円)
300g×2 1,170円→(税1,264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** 180日
295 赤地鶏/もも肉
300g **939円**(税1,014円)

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



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

唐揚げに便利な手羽中の半割りタイプです。



和歌山・小坂農園 **週** 180日
301 赤地鶏/手羽中ハーフ
300g **709円**(税766円)

高たんぱく、低カロリーな部位。唐揚げや、蒸し鶏におすすめ。



和歌山・小坂農園 **週** 180日
296 1P **730円**(税788円)
300g
297 2P **1,440円**(税1,555円)
300g×2 1,460円→(税1,577円)

肉厚でふわつ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** 180日
300 赤地鶏/ささみ
200g **643円**(税694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** 180日
305 赤地鶏/ももミンチ
300g **941円**(税1,016円)

もも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** 180日
298 赤地鶏/ももむね一口カット
200g **684円**(税739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** スポット 180日
304 赤地鶏/手羽元せせり
200g 702円→(税758円) **680円**(税734円)

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



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

国産鶏肉【天草大王】



天草大王 熊本県
 鶏種：天草大王
 飼育期間：130日以上
 飼料：穀類【とうもろこし、きな粉、マイロ(小麦)】、植物性油かす【大豆油かす、コーングルテンミート、やし油かす、(なたね油かす)】米ぬか、ふすまなど(※とうもろこしは、非遺伝子組み換えです。)
 加工：大誠食品(福岡県福岡市)
 ※天草大王は、オスとメスで部位の大きさに差があります。企画の都合上、選ぶことはできません。ご了承ください。
 オス…弾力があって肉厚。噛めば噛むほど旨味が大きめサイズです。メス…上品な味わいで小さめ。オスと比べると少し柔らかく感じます。
賞味期限：180日

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

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

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

熊本・天草大王 隔週AC

313 天草大王/まるごとセット
 計700g
 2,465円→(税2,662円) **2,350円(税2,538円)**

天草大王の一羽をまるごと楽しめます。

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

熊本・天草大王 隔週AC

311 天草大王/手羽先&手羽元
 2~3本
 510円→(税551円) **480円(税518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 隔週AC

315 天草大王/スライス
 150g
 880円→(税950円) **840円(税907円)**

脂肪分が少なく、あっさりとしたミンチです。肉団子などに。

熊本・天草大王 隔週AC

317 天草大王/むねミンチ
 150g **770円(税832円)**

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、照焼などに。

たんぱく質が豊富で、あっさりした部位です。チキンカツや蒸し鶏などに。

熊本・天草大王 隔週AC

309 天草大王/モモ肉
 150g **970円(税1,048円)**

熊本・天草大王 隔週AC

310 天草大王/ムネ肉
 150g **785円(税848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。

モモ身とムネ身を大き目の一口サイズにカットしています。

熊本・天草大王 隔週AC

312 天草大王/ささみ
 150g **925円(税999円)**

熊本・天草大王 隔週AC

314 天草大王/モモ&ムネ一口カット
 150g **880円(税950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。

脂肪分が少なく、あっさりとしたミンチです。肉団子などに。

熊本・天草大王 隔週AC

316 天草大王/ももミンチ
 150g **925円(税999円)**

熊本・天草大王 隔週AC

317 天草大王/むねミンチ
 150g **770円(税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。

天然羊腸に手詰めしているため、形はそろっていません。ポイルして、マスタードを塗ってもおいしい。

能勢のウィンナーをフランクフルトサイズに仕上げました。

豚モモ肉100%。少し薄めにスライスしています。

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

大阪「能勢の里から」ハム工場
 スポット 10日
 原材料：豚肉、粗塩、粗糖、香辛料、天然羊腸

319 能勢のウィンナー
 100g
 384円→(税415円) **372円(税402円)**

大阪「能勢の里から」ハム工場
 スポット 10日
 原材料：豚肉、粗塩、粗糖、香辛料、天然羊腸

320 能勢のフランクフルト
 175g
 670円→(税724円) **658円(税711円)**

大阪「能勢の里から」ハム工場
 スポット 10日
 原材料：豚モモ肉、粗塩、粗糖、香辛料

321 能勢のももハム
 60g
 352円→(税380円) **340円(税367円)**

大阪「能勢の里から」ハム工場
 スポット 10日
 原材料：豚肉、粗塩、粗糖、香辛料、天然羊腸

322 おべんとウィンナー
 90g **356円(税384円)**

豚肉の赤身部位を多く使用。粗びきならではの歯ごたえをお楽しみください。

淡泊な豚ムネ肉を粗びきし、天然羊腸に詰めました。歯ごたえと、パシリの旨い香りが特徴です。豚脂使用。

豚肉100%の粗びき生地をパシリの風味を効かせ、無煙ゼススチームで蒸した自ソーセージです。ポイルが◎。

能勢のベーコンを厚めにスライスしました。豚バラ肉の旨さを十分に味わえます。

豚のロース肉を形成せずにそのままくん煙、スライスしました。

豚バラ肉を省農薬栽培のたんにくと生姜、杉節醤油と粗糖に漬け込みじっくりと火を通しています。

大阪「能勢の里から」ハム工場
 スポット 10日
 原材料：豚肉、粗塩、粗糖、香辛料、天然羊腸

323 粗挽きウィンナー
 110g **426円(税460円)**

大阪「能勢の里から」ハム工場
 スポット 10日
 原材料：鶏ムネ肉、豚脂、粗塩、粗糖、香辛料、天然羊腸

324 あらびきチキンウィンナー
 110g **375円(税405円)**

大阪「能勢の里から」ハム工場
 スポット 10日
 原材料：豚もも、肩肉、粗塩、粗糖、香辛料、天然羊腸

325 ヴァイスブルスト
 130g **505円(税545円)**

大阪「能勢の里から」ハム工場
 スポット 10日
 原材料：豚バラ、粗塩、粗糖、香辛料

326 厚切り能勢のベーコン
 100g **524円(税566円)**

大阪「能勢の里から」ハム工場
 スポット 10日
 原材料：豚背ロース肉、粗塩、粗糖、香辛料

327 能勢のロースハム
 80g **512円(税553円)**

大阪「能勢の里から」ハム工場
 スポット 13日
 原材料：豚バラ肉、塩、粗糖、醤油、ニンニク、生姜、香辛料

328 バラチャーシュー
 100g **524円(税566円)**

無添加惣菜



那珂川キッチン 福岡県那珂川
 私たちグループの直営お惣菜工場「那珂川キッチン」。本格的な中国点心をはじめ、お弁当にも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。

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

肉汁ジューシーな走る豚がぎっしり詰まったしゅうまいです。ひとつひとつ手作業で丁寧に作っています。

福岡・那珂川キッチン 隔週AC

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、乾燥したけい、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)

330 走る豚肉まん
 125g×2 **738円(税797円)**

福岡・那珂川キッチン 隔週AC

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(牛乳、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、魚露、とうがらし、黒コショウ)、キビ砂糖、食塩、ホワイトペッパー)、シュレッドチーズ

331 走る豚チーズカレーまん
 125g×2 **850円(税918円)**

福岡・那珂川キッチン 隔週AC

原材料：具(豚肉、タマネギ、キビ砂糖、オイスターソース、ばれいしょデンプン、ゴマ油、塩、粉末かつおだし、ホワイトペッパー)、皮(小麦粉、食塩、澱粉)

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

皆大好きなお餅と甘く味付けたきんちゃくを合わせて作った「きんちゃくもち」です。

福岡・那珂川キッチン スポット
 原材料：もち(国産)、油揚げ、味醂、濃口醤油、粗糖、和風だし/凝固剤(塩化マグネシウム)

340 1P
 35g×3 **516円(税557円)**

341 2P
 35g×3×2 **980円(税1,058円)**

解凍してすぐに食べられます。

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

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ハッシュドポテトです。

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ハッシュドポテトです。

福岡・那珂川キッチン 隔週AC

原材料：鶏肉(国産)、卵、デンプン、薄力粉、パン粉、胡麻油、薄口醤油、菜種油、ニンニク、粉末かつおだし、ショウガ、食塩、粗糖、一味唐辛子、白コショウ

334 1P
 200g **735円(税794円)**

335 2P
 200g×2 **1,395円(税1,507円)**

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

336 1P
 30g×8 **645円(税697円)**

337 2P
 30g×8×2 **1,220円(税1,318円)**

福岡・那珂川キッチン スポット

原材料：ホワイトソース(牛乳(国産)、小麦粉、玉ねぎ、菜種油、バター、きび砂糖、食塩、ホワイトペッパー)、パスタ、ほうれん草、玉ねぎ、鮭、バター、シュレッドチーズ、食塩、パセリ

342 1P
 180g **538円(税581円)**

一つ一つ手作業で作る、秘伝の甘酢で仕上げたいなり寿司です。

国産鮭と特製ホワイトソースのグラタンです。ホワイトソースには低温殺菌牛乳、九州産小麦粉、よつ葉バターを使用しています。

国産鮭と特製ホワイトソースのグラタンです。ホワイトソースには低温殺菌牛乳、九州産小麦粉、よつ葉バターを使用しています。

福岡・那珂川キッチン スポット

原材料：米(国産)、味醂、濃口醤油、油揚げ、粗糖、ごま、和風だし/凝固剤(塩化マグネシウム)

338 1P
 60g×3 **398円(税430円)**

福岡・那珂川キッチン スポット

原材料：ホウレン草(国産)、小麦粉、玉ねぎ、菜種油、バター、きび砂糖、食塩、ホワイトペッパー、パスタ、ほうれん草、玉ねぎ、鮭、バター、シュレッドチーズ、食塩、パセリ

339 2P
 60g×3×2 **755円(税815円)**

福岡・那珂川キッチン スポット

原材料：ホウレン草(国産)、小麦粉、玉ねぎ、菜種油、バター、きび砂糖、食塩、ホワイトペッパー、パスタ、ほうれん草、玉ねぎ、鮭、バター、シュレッドチーズ、食塩、パセリ

343 2P
 180g×2 **1,015円(税1,096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おろした。



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

344 きのかドリア
 180g×2 **1,010円**(~~1,091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。

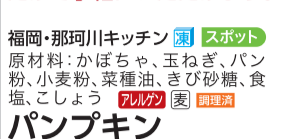


福岡・那珂川キッチン スポット
 原材料:きんぴらごぼう(ごぼう、にんじん、醤油、みりん、清酒、粗糖、胡麻油、とうがらし)、切干大根(にんじん、切干大根、しょうゆ、丸天、みりん、粗糖、粉末かつおだし)、豆ひじき(大豆、醤油、乾燥ひじき、粗糖、みりん、粉末かつおだし、塩)

和のおかずセットB
 345 1P **562円**(~~607円~~)
 3種×2

346 2P **1,060円**(~~1,145円~~)
 3種×2×2
 1,124円→(1,214円)

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



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

パンキンコロッケミニ
 347 1P 30g×5 **470円**(~~508円~~)



北海道の大地で大切に育てられた有機JAS認証のかぼちゃです。

348 2P 30g×5×2 **885円**(~~940円~~)
 940円→(1,015円)

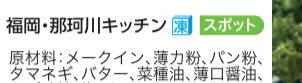
農業や化学肥料に頼らずヨーロッパの大地で大切に育てられたオーガニックコーン。



福岡・那珂川キッチン スポット
 原材料:有機スイートコーン(スペイン)

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

小ぶりのサイズでお弁当用やおやつに、用途が広がります。



福岡・那珂川キッチン スポット
 原材料:メークイン、薄力粉、パン粉、タマネギ、バター、菜種油、薄口醤油、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー

じゃがバター醤油コロッケミニ
 349 1P 30g×5 **545円**(~~589円~~)

お弁当のおかずの定番のから揚げをあさりしたむね肉で作った人気商品。



福岡・那珂川キッチン スポット
 原材料:鶏肉(国産)、菜種油、醤油、デンプン、薄力粉、みりん、ショウガ、塩、ニンニク

お弁当用鶏から揚げ醤油風味
 351 1P 150g **786円**(~~849円~~)

北海道の大地で大切に育てられた有機JAS認証のかぼちゃです。



北海道の大地で大切に育てられた有機JAS認証のかぼちゃです。

352 2P 150g×2 **1,480円**(~~1,598円~~)
 1,572円→(1,698円)

北海道の大地で大切に育てられた有機JAS認証のかぼちゃです。



大阪・フリゴ スポット
 原材料:有機かぼちゃ(北海道) 2年

354 オーガニックかぼちゃ北海道産
 400g **605円**(~~653円~~)

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



大阪・フリゴ スポット
 原材料:有機いんげん(オランダ等)

355 オーガニックいんげん
 250g **386円**(~~417円~~)

野菜本来の美しい色と味を損なうことなく、収穫から加工までを短時間でこなっています。下茹でしてあるのでそのまま野菜炒めや料理の彩りに。



大阪・フリゴ スポット
 原材料:有機グリーンピース 24ヶ月

356 オーガニックグリーンピース
 250g **386円**(~~417円~~)

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



大阪・ムソー スポット
 原材料:有機じゃがいも、有機植物油、有機ぶどう糖 24ヶ月

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

沸騰したお湯に「本場さめきうどん」を入れ約1分間ゆでてください。



大阪・フリゴ スポット
 原材料:有機ブルーベリー 720日

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

沸騰したお湯に「本場さめきうどん」を入れ約1分間ゆでてください。



大阪・フリゴ スポット
 原材料:有機ストロベリー 720日

359 オーガニックストロベリー
 200g **775円**(~~837円~~)

色鮮やかで香り・甘みの強いベリー3種をミックスしました。



大阪・フリゴ スポット
 原材料:有機ストロベリー、有機ブルーベリー、有機ラズベリー 720日

360 オーガニックラズベリー
 150g **828円**(~~894円~~)

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



大阪・フリゴ スポット
 原材料:有機マンゴー 24ヶ月

362 オーガニックマンゴー
 200g **590円**(~~637円~~)
 610円→(659円)

大自然の中で栽培された有機パイナップルです。適度に熟したパイナップルを一口サイズにカットしました。



大阪・フリゴ スポット
 原材料:有機パイナップル 24ヶ月

363 オーガニックパイナップル
 200g **660円**(~~713円~~)

沸騰したお湯に「本場さめきうどん」を入れ約1分間ゆでてください。



大阪・フリゴ スポット
 原材料:有機ストロベリー 720日

364 冷凍さめきうどん/包丁切
 200g×3 **397円**(~~429円~~)

トマトをふんだんに使用し、放牧豚のミンチを加えたコク深いオリジナルトマトソースがチーズ、ピザ生地、素材の味を引き立てた飽きのこない定番ピザです。



大阪・フリゴ スポット
 原材料:生地(小麦粉(北海道)、オリーブ油、イースト、食塩、砂糖)、ナチュラルチーズ、トマトピューレ、豚肉、食塩、パルジ

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

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



大阪・ムソー スポット
 原材料:秋鮭(北海道産)、食塩 365日

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

石川・金沢錦

SALE

おすすめ商品!

翌々週配達

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

大阪・金沢錦 スポット
 原材料:いわし(国産)、丸大豆しょうゆ、砂糖、麦芽水あめ、本みりん、小梅、純米酢、寒天 60日

367 いわし田舎煮・小梅入り
 85g **500円**(~~540円~~)
 545円→(589円)

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

大阪・金沢錦 スポット
 原材料:真さば(石川)、みそ、本みりん、砂糖、丸大豆しょうゆ、唐辛子 60日

368 めばる煮付け
 1尾(約190g) **740円**(~~799円~~)
 864円→(933円)

真だらこと昆布をやわらかく炊き上げました。おむすびの具やお供にピッタリ。

大阪・金沢錦 スポット
 原材料:昆布(北海道)、真だらこ、丸大豆しょうゆ、砂糖、麦芽水あめ、本みりん、純米酢 60日

370 たらこ昆布煮
 90g **540円**(~~583円~~)
 582円→(629円)

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

大阪・金沢錦 スポット
 原材料:はまぐり(ベトナム)、タイ、ミヤンマー、丸大豆しょうゆ、砂糖、本みりん、山椒 60日

371 はまぐり山椒煮
 75g **580円**(~~626円~~)
 636円→(687円)

甘辛いちりめん炊きに、ピリッと爽やかな山椒が加わり、ご飯との相性が抜群。おむすび、おすしにも。



大阪・金沢錦 スポット
 原材料:ちりめん(国産)、丸大豆しょうゆ、砂糖、麦芽水あめ、山椒、本みりん、純米酢、寒天 60日

372 山椒ちりめん
 40g **520円**(~~562円~~)
 596円→(644円)

カリッとこぼばしいクルミと、カルシウム豊富ないかなごの炊き合わせ。お弁当に、おつまみに。

大阪・金沢錦 スポット
 原材料:くるみ(アメリカ)、いわし類稚魚(国産)、砂糖、麦芽水あめ、丸大豆しょうゆ、白ごま、本みりん、純米酢、寒天 60日

373 ちりめんくるみ
 45g **520円**(~~562円~~)
 596円→(644円)

さっぱりとした梅風味！北海道産の昆布を和歌山県産の梅干しペーストで柔らかく炊き上げました。

大阪・金沢錦 スポット
 原材料:昆布(北海道産)、醤油、砂糖、梅干しペースト、水飴、みりん、日本酒 60日

374 おにぎりの心/梅昆布
 80g **620円**(~~670円~~)
 673円→(727円)

奥能登に古くから伝わる魚醤です。前浜で獲れた新鮮なアジとサバに塩を加えて約3年かけて熟成させました。

大阪・タマタニ スポット
 原材料:サバ(石川)、アジ(石川)、食塩 540日

379 能登いしり
 200ml **740円**(~~799円~~)
 865円→(934円)

輪島の海水を100%使用し、釜炊きせず、天日干しと同じような条件で、衛生的な室内で再現して作られた塩です。ミネラルが豊富で、甘みを感じられるお塩です。

石川・なかみち屋 スポット
 原材料:海水(石川)

380 わじまの塩
 100g **580円**(~~626円~~)
 636円→(687円)

波の荒い日本海の外浦で採れます。繊維が太くコリッとした歯ごたえが特長です。



376 能登天然絹もずく
 各100g **410円**(~~443円~~)
 471円→(509円)

加賀れんこんと国産ごぼう・にんじんを厳選した調味料で後味よく、こだわりのきんぴらに仕上げました。

大阪・金沢錦 スポット
 原材料:れんこん(金沢)、ごぼう、にんじん、丸大豆しょうゆ、砂糖、本みりん、純米酢、食用なたね油、白ごま、唐辛子 60日

378 加賀蓮根と根菜きんぴら煮
 80g **650円**(~~702円~~)
 709円→(766円)

能登産の新鮮なアジとサバに塩を加えて約3年かけて熟成させました。

大阪・タマタニ スポット
 原材料:サバ(石川)、アジ(石川)、食塩 540日

379 能登いしり
 200ml **740円**(~~799円~~)
 865円→(934円)

輪島の海水を100%使用し、釜炊きせず、天日干しと同じような条件で、衛生的な室内で再現して作られた塩です。ミネラルが豊富で、甘みを感じられるお塩です。

石川・なかみち屋 スポット
 原材料:海水(石川)

380 わじまの塩
 100g **580円**(~~626円~~)
 636円→(687円)

輪島の海水を100%使用し、釜炊きせず、天日干しと同じような条件で、衛生的な室内で再現して作られた塩です。ミネラルが豊富で、甘みを感じられるお塩です。

石川・なかみち屋 スポット
 原材料:海水(石川)

380 わじまの塩
 100g **580円**(~~626円~~)
 636円→(687円)

乾物・缶詰・粉製品



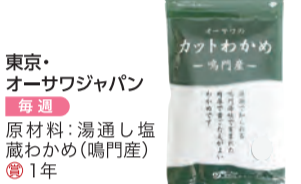
日本の風土で育った穀物の美味しさを活かしてシンプルに仕立てました。国内産原料を基本とし、見栄えを良くするための合成添加物等などは不使用。海外産の場合は有機を使用しています。

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
390 駿河ふぶき
2g×7 **343円**(¥370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。



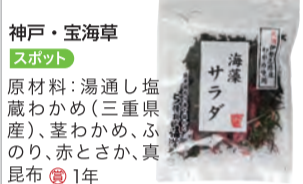
東京・オーサワジャパン 毎週
原材料: 湯通し塩蔵わかめ(鳴門産) 1年
394 鳴門産カットわかめ
40g **986円**(¥1,065円)

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
水500mlにティーパック1袋
原材料: かつお節、むろあじ節、椎茸、昆布 180日
391 NN かつおだしパック
10g×10 **591円**(¥638円)

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



神戸・宝海草 スポット
原材料: 湯通し塩蔵わかめ(三重県産)、茎わかめ、ぶりのり、赤とさか、真昆布 1年
395 国内産5種の海藻サラダ
10g **450円**(¥486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
388 鯉平削り
40g **352円**(¥380円)

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



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

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



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

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



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

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



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

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



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

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



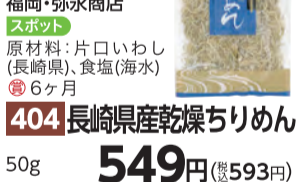
静岡・かもめ屋 3年
原材料: まぐろ(輸入又は国産)、菜種油、野菜エキス、赤穂の天塩
398 1P ツナフレーク油漬
80g×3 **873円**(¥943円)
399 2P スポット
80g×3×2 **1,600円**(¥1,728円)

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



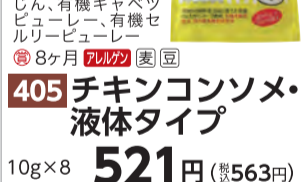
静岡・かもめ屋 3年
原材料: まぐろ(輸入又は国産)、野菜エキス
400 1P ツナフレーク水煮 食塩不使用
80g×3 **818円**(¥883円)
401 2P スポット
80g×3×2 **1,500円**(¥1,620円)

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(長崎県産)、食塩(海水) 6ヶ月
404 長崎県産乾燥ちりめん
50g **549円**(¥593円)

料理になじみやすい液体タイプ。



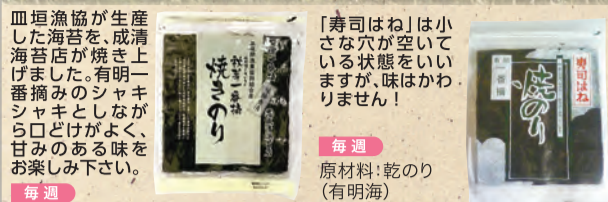
徳島・光食品 毎週
原材料: とりがらスープ(鶏骨(国産)食塩)、食塩、有機醤油、砂糖、有機たまねぎ(有機)、有機米酢、有機濃縮りんじん、有機キャベツ、有機コーン、有機セリ、有機ピーラー 8ヶ月 アルガ 園
405 チキンコンソメ 液体タイプ
10g×8 **521円**(¥563円)

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



大阪・ムソー 隔週AC
原材料: 塩、でん粉分解物、酵母エキス、オニオン粉末、醤油、黒コショウ、白コショウ、セロリ粉末、人参粉末、馬鈴しょでん粉、フライドガーリック 2年 アルガ 園
407 徳用 野菜のおかけ
5g×8 **455円**(¥491円)
406 5g×8
5g×8 **455円**(¥491円)
408 徳用
5g×30 **1,380円**(¥1,490円)

有明の味と香りをお届けします 福岡・成清海苔店



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

「寿司はね」は小さな穴が空いている状態をいいますが、味はかわりません!
毎週
原材料: 乾のり(有明海) 180日
382 柳川・血垣開漁協産焼のり
383 寿司はね焼のり
全型10枚 **1,890円**(¥2,041円) 全型10枚 **873円**(¥943円)

味は秋芽一番摘みならではの甘みのある海苔でシャキシャキとしながら柔らかく、風味が口に広がります。※小分けチャック袋付き。
毎週
原材料: 乾のり(有明海) 180日
384 おにぎり用焼海苔
10枚×3 **1,782円**(¥1,925円)

有明海産秋芽一番摘み。栄養価の高い時期の海苔に限定。国内産原料をもとに、食品添加物・化学調味料は一切使用せずに出した味付調味液を使用。
毎週
原材料: 乾のり、砂糖、発酵調味料、食塩、醤油、昆布、ムロアジ、かつおぶし、干しえび、とうがらし 180日 アルガ 園
385 韓国風味付塩焼海苔
4切20枚 **720円**(¥778円)
386 味附おかず海苔
8切20枚×3 **909円**(¥982円)

有明海産秋芽一番摘みの海苔を焼き上げ、使いやすいきざみタイプに仕上げました。ちらし寿司や蕎麦、パスタなど色々な料理にお使いいただけます。
スポット
原材料: 乾のり(有明海) 180日
387 きざみ焼海苔
20g **630円**(¥680円)

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



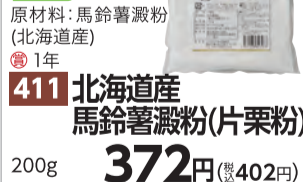
順次、規格変更
45g×3 - 40g×3
島根・山光食品 隔週AC
原材料: しじみ(宍道湖産) 1年
402 宍道湖産大和しじみ
120g **397円**(¥429円)
403 お魚ソーセージ
40g×3 **398円**(¥430円)

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



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

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



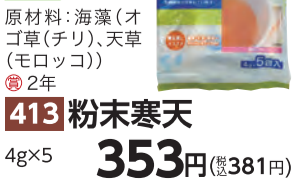
静岡・こだわりの味協同組合 スポット
原材料: 馬鈴薯澱粉(北海道産) 1年
411 北海道産馬鈴薯澱粉(片栗粉)
200g **372円**(¥402円)

近畿、四国、九州産の野生の葛の根を寒晒しました。なめらかな舌触りです。



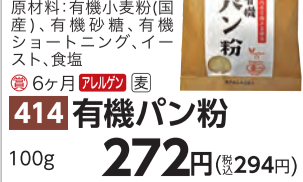
東京・オーサワジャパン スポット
原材料: 葛粉(近畿・四国・九州) 2年
412 国産吉野本葛粉
150g **1,231円**(¥1,329円)

粉末寒天は裏ごしの必要もなく手軽に料理やデザートが作れます。



長野・北原産業 スポット
原材料: 海藻(オゴ草(チリ)、天草(モロッコ)) 2年
413 粉末寒天
4g×5 **353円**(¥381円)

国内産の有機認証小麦粉を使用して、一旦パンを焼き上げた後に、粉砕・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 アルガ 園
414 有機パン粉
100g **272円**(¥294円)

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



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

かんたん! 炊飯器でチキンライス

- ①鶏肉は室温に戻します。余分な脂を取り除き、1~2cm角に切り、○をふります。
- ②米は洗い、ざるにあげて水気を切り、炊飯器に入れます。
- ③鶏肉を広げて入れ、バターをのせたら、炊きます。
- ④炊き上がったたら、全体をかき混ぜたら完成。



材料(米2合分)
□米……………2合 □ケチャップ……………大2
□鶏もも肉……………約150g □顆粒コンソメ……………小2
□塩……………少々 □水……………100mL
○ブラックペッパー……………少々 □バター……………10g
◎トマト缶……………400g

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
423 2P/ホール/有機トマト缶
400g×2 **630円**(¥680円)
東京・アルマテラ スポット
原材料: 有機トマト、有機トマトジュース 3年
424 カット/有機トマト缶
400g×2 **630円**(¥680円)
岐阜・木曾路産物産 スポット
原材料: 湖塩、黒胡椒 1年
468 モンゴル塩こしょうミル付
45g **1,460円**(¥1,606円)

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



岐阜・桜井食品 スポット
原材料:小麦粉、馬鈴薯でんぷん、食塩/膨張剤(重曹)
◎1年 **7/17** 麦

416 天ぷら粉
400g **420円**(¥454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

417 ベーキングパウダー
113g **398円**(¥430円)

北海道産大豆粉・国産玄米粉使用。ふっくらやさしい味わいのグルテンフリーパンケーキが簡単に出来ます。



埼玉・みたち 隔週AC
原材料:玄米(埼玉県、北海道、石川県)、大豆、食塩/ベーキングパウダー(アルミニウム不使用) ◎1年 **7/17** 麦

418 玄米粉パンケーキミックス
200g **448円**(¥484円)

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



埼玉・みたち 隔週AC
原材料:米(埼玉県、北海道)、大豆、食塩/ベーキングパウダー(アルミニウム不使用) ◎1年 **7/17** 麦

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

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



北海道・よつ葉乳業 スポット
原材料:小麦粉(北海道製造)、砂糖、バターミルクパウダー、食塩/ベーキングパウダー ◎1年 **7/17** 麦

420 北海道バターミルクパンケーキミックス
450g 750円⇒(¥810円) **720円**(¥778円)



北海道産の大豆100%使用。発芽させた大豆をふっくらと蒸し上げました。

兵庫・だいがうデイズ 隔週AC
原材料:大豆、食塩、米酢 ◎3ヶ月 **7/17** 麦

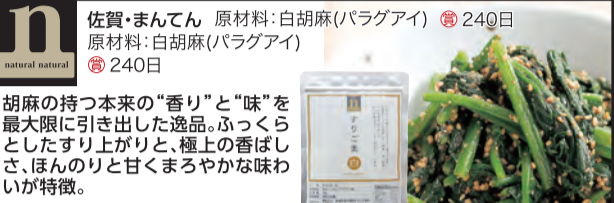
421 蒸し発芽大豆
100g **237円**(¥256円)



北海道産の大豆100%使用。発芽させた大豆をふっくらと蒸し上げました。

兵庫・だいがうデイズ 隔週AC
原材料:黒大豆、食塩、黒酢、米酢 ◎3ヶ月 **7/17** 麦

422 蒸し発芽黒豆
70g **237円**(¥256円)



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

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。

NN すりごま・白
70g **425 1P** 毎週 **330円**(¥356円)



佐賀・まんてん 原材料:白胡麻(パラグアイ) ◎240日

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。

NN いるごま・白
70g **427 1P** 毎週 **330円**(¥356円)

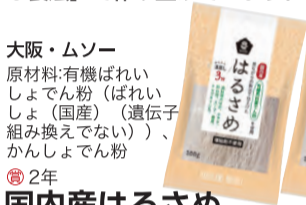
長崎産有機大根を天日乾燥した切干大根です。甘味が強く、しっかりとした歯ごたえが特徴です。煮物やサラダなどに。



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

429 有機切干大根・長崎産
100g **550円**(¥594円)

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



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

国内産はるさめ
100g **430 1P** 毎週 **472円**(¥510円)

北海道産小麦粉使用。風味よくしつかりとした食感。



東京・オーサワジャパン スポット
原材料:小麦粉(北海道)、小麦グルテン、天然重曹 ◎1年 **7/17** 麦

432 切り板麩
40g **300円**(¥324円)

消泡剤・膨軟剤不使用。大豆を生のまま絞った「生絞り製法」で大豆の風味がきています。



東京・オーサワジャパン スポット
原材料:大豆(国産)、にがり(塩化マグネシウム) ◎6ヶ月 **7/17** 麦

高野豆腐
6枚・50g **433 1P** **515円**(¥556円)
50g×3 **434 3P** **1,480円**(¥1,598円)

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



大阪・ムソー スポット
原材料:玄米(北海道産) ◎365日

435 助っ人飯米 玄米ごはん
160g **275円**(¥297円)

北海道産なんつぼしを精米し、炊き上げたごはんを便利なパックご飯にしました。



大阪・ムソー スポット
原材料:うるち米(北海道産) ◎365日

436 助っ人飯米 白米ごはん
160g **324円**(¥350円)

大人気! シリシ

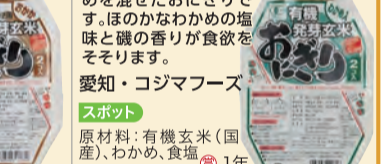
温めるだけで簡単ごはん

有機発芽玄米に、和歌山産無農薬無化学肥料栽培のしそで作ったゆかりを混ぜて、おにぎりを作りました。しその香りと酸味が玄米の甘みを引き立てます。

愛知・コジマフーズ スポット
原材料:有機玄米(国産)、しそ、食塩 ◎1年

437 しそ/有機発芽玄米おにぎり
90g×2 **430円**(¥464円)

有機発芽玄米を炊きあげ、かつお節と本醸造醤油を混ぜて作ったおにぎりに。かつお節の香ばしさと醤油の香りが食欲をそそります。



愛知・コジマフーズ スポット **7/17** 麦
原材料:有機玄米(国産)、鰹節、醤油(大豆、小麦を含む)、食塩 ◎1年

438 おかか/有機発芽玄米おにぎり
90g×2 **430円**(¥464円)

439 わかめ/有機発芽玄米おにぎり
90g×2 **430円**(¥464円)

乾麺

麺類に使われる小麦は国内産を基本とし、海外産の場合は有機を使用しています。スープにもこだわり、化学調味料・合成着色料などは不使用です。

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 **7/17** 麦

441 有機スパゲッティ
500g **448円**(¥484円)

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

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

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

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

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

443 有機グルテンフリーペンネ
250g **885円**(¥956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 **7/17** 麦

444 手延べ素麺/水晶の光
50g×5 **496円**(¥536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 **7/17** 麦

445 手延べ素麺/旭
50g×5 **565円**(¥610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 毎週
原材料:小麦粉(北海道)、食塩、植物油 ◎1年 **7/17** 麦

446 長崎手延べ◎うどん
200g **483円**(¥522円)

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

大阪・ムソー スポット
原材料:そば粉(北海道)、小麦粉(国産) ◎2年 **7/17** 麦

国内産 二八そば
200g **447 1P** **489円**(¥528円)

オーガニック認証のお米とタピオカ澱粉の原料をハラール認証を取得した工場で作ったフォーです。うどんと同様にお使いください。喉越しの良い麺なのでいろんなスープによく合います。

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

449 オルターフォー
50g×4 **679円**(¥733円)

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

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

450 オルターライスペーパー
45枚 **662円**(¥715円)

お得な 3パック SALE

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

岐阜・桜井食品 スポット
原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】食塩、砂糖、粉末しょうゆ、酵母エキス、魚介パウダー、香辛料、チキンエキス、ポークエキス、ココアパウダー、はたてエキス、乾燥ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、ごま油 ◎6ヶ月 **7/17** 麦

451 3P/さくらのラーメン しょうゆ
99g×3 **590円**(¥637円)

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

岐阜・桜井食品 スポット
原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】食塩、砂糖、粉末しょうゆ、ごま、魚介パウダー、ごま油、デキストリン、チキンエキス、ポークエキス、ココアパウダー、乾燥ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、すめ粉 ◎6ヶ月 **7/17** 麦

452 3P/さくらのラーメン ごま
100g×3 **590円**(¥637円)

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

岐阜・桜井食品 スポット
原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】食塩、砂糖、チキンエキス、酵母エキス、ごま、香辛料、乾燥ねぎ、ごま油 ◎6ヶ月 **7/17** 麦

453 3P/さくらのラーメン しょうゆ
99g×3 **590円**(¥637円)

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

岐阜・桜井食品 スポット
原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】粉末みそ、食塩、砂糖、酵母エキス、食塩、はたてエキス、混合節粉末、香辛料、チキンエキス、乾燥ねぎ、ごま油 ◎6ヶ月 **7/17** 麦

454 3P/さくらのラーメン みそ
101g×3 **590円**(¥637円)

麺は国内産の小麦粉を使用し、かんすいは不使用です。魚介の風味ある和風とんこつスープは、コクがふりこに合う仕上がりに。

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】ポークエキス、食塩、砂糖、酵母エキス、粉末しょうゆ、香辛料、混合節粉末、ごま油、すめ粉 ◎6ヶ月 **7/17** 麦

455 3P/さくらのラーメン とんこつ
103g×3 **610円**(¥659円)

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

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

岐阜・桜井食品 スポット

原材料:有機めん(有機小麦粉、食塩)、有機しょうゆ、有機醸造調味料、有機ごま油、有機コシヤシユガー、有機酵母エキスパウダー、玉ねぎエキス、にんにくエキス、ねぎエキス、昆布粉末、こしょう、唐辛子

456 有機らーめん/醤油味
111g **284円**(¥307円)

岐阜・桜井食品 スポット

原材料:有機めん(有機小麦粉、食塩)、有機しょうゆ、有機醸造調味料、有機ごま油、有機コシヤシユガー、食塩、有機酵母エキスパウダー、にんにく、昆布粉末、生姜、こしょう、唐辛子

457 有機らーめん/味噌味
118g **284円**(¥307円)

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

458 納豆そば
81.5g **256円**(¥276円)

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

459 山菜そば
78g **256円**(¥276円)

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

460 カレーうどん
86.8g **256円**(¥276円)

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

461 きつねうどん
77.3g **256円**(¥276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。

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

愛知・アルファフードスタッフ 毎週

原材料:さとうきび(鹿児島) 無期限

463 NN きびさとう
500g **495円**(¥535円)

ペルー産有機さとうきびを使用した粉末タイプの黒糖です。クセのないまろやかな甘みで、コーヒーや紅茶によく合います。

JAS 大阪・健友交易 スポット

原材料:有機さとうきび(ペルー) 2年

464 有機黒糖
500g **990円**(¥1,069円)

北海道産てんさい原料から作られた、蜜分・オリゴ糖を含んだ「てんさい含蜜糖」です。まろやかな風味があり、すっきりとした甘みが特長。

大阪・ムソー 毎週

原材料:てんさい(北海道)、糖蜜(北海道) 無期限

465 てんさい含蜜糖
500g **509円**(¥550円)

有機シナモンにココナッツシュガーをバランスよくブレンド。トーストや果物にかけるほか、カプチーノや菓子作りにおすすめです。

岐阜・桜井食品 スポット

原材料:有機ココナッツシュガー(インドネシア)、有機シナモンパウダー 2年

466 有機シナモンココナッツシュガー
35g **568円**(¥613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詰め、時間をかけてつくりました。

沖縄・青い海 毎週

原材料:天日塩(89.3%メキシコまたはオーストラリア)、海水(10.7%沖縄) 無期限

467 シママース
1kg **495円**(¥535円)

モンゴル大平原の岩塩はカリウム・マグネシウムなどのミネラル分を豊富に含んでいます。おいしさの素となるカルシウムを多く含む雑味のないすっきりとした味が特徴です。

岐阜・木曾路物産 スポット

原材料:湖塩、黒胡椒 1年

468 モンゴル塩こしょうミル付
45g **1,460円**(¥1,606円)

469 モンゴル塩こしょう
250g **850円**(¥918円)

静置発酵させ熟成した、まろやかでコクのある純米酢です。

福岡・庄分酢 毎週

原材料:米(福岡) 2年

470 庄分純米酢
300ml **650円**(¥702円)

471 1L
1,083円→**1,000円**(¥1,080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。

JAS 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

472 オーガニックレモン 100%しぼりたて
180ml **575円**(¥621円)

ごまを焙煎してから搾った香ばしい油です。深い香りとこくが特徴です。従来のごま油の用途に限らず、フレンチやイタリアン、和食などにも合います。

福岡・平田産業 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 165g **696円**(¥752円)

478 450g **1,150円**(¥1,242円)

無農薬契約栽培の五百万石を原料にした自然酒に、「海の精」を添加した調理酒です。開封後はお早めにお使い下さい。

島根・青砥酒造 毎週

原材料:米、米こうじ(島根)、塩(海の精)アルコール13%、食塩2%以上 1年半

484 みやこの料理酒
500ml **1,097円**(¥1,185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。酢と湯洗いで精製。薬剤処理していません。

福岡・平田産業 毎週

原材料:菜種(オーストラリア) 540日

473 なのはな畑の菜種油
1250g **1,360円**(¥1,469円)

貴重な国産(主に北海道産)の菜種を使用しています。クセがなく風味豊かで、和洋中どんな料理にも合います。

福岡・平田産業 毎週

原材料:菜種(国産) 1年半

474 一番しぼり 国産なたねサラダ油
450g **1,157円**(¥1,250円)

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

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

475 165g **696円**(¥752円)

476 450g **1,150円**(¥1,242円)

有機栽培の原料で三河本みりんと同じ伝統製法で仕込み・熟成をいたしました。お米がもつ自然な甘さ・旨味・豊かな香りを伝統製法で最大限引き出しました。

愛知・角谷文治郎商店 隔週AC

原材料:有機もち米、有機米麹、有機米焼酎 アルコール度:13.5~14.5度 最短2026年11月

482 有機三州味醂
500ml **2,190円**(¥2,409円)

米麹を原料に、二段式糖化工程でつくられた、料理酒と味醂の性質を併せ持つ発酵調味料です。

埼玉・味の醸造 毎週

原材料:米、米麹、食塩 1年

483 味の母
720ml **1,046円**(¥1,130円)

米と米麹と酒粕のみを使用して、添加物は一切使わず、調味料として特別に醸造された料理酒です。料理の早い段階でお使いください。

福島・大木代吉本店 毎週

原材料:米(国産)、米麹(国産米)、酒粕 福島県産米使用:放射能検査済(未検出) 無期限

485 こんにちば料理酒
720ml **1,773円**(¥1,950円)

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

JAS 大阪・むそう スポット

原材料:オーガニック食用オリーブ油 540日

479 オーガニックエクストラバージンオリーブオイル
180g **1,320円**(¥1,426円)

減農薬栽培のもち米、米、米麹と高濃度の米焼酎を桶に仕込んで1年以上発酵させました。加熱殺菌していないので、瓶詰め後も旨味が増しています。

愛知・角谷文治郎商店 隔週AC 最短2026年11月

原材料:もち米(佐賀、北海道、愛知、滋賀)、米麹(愛知)、本格焼酎(愛知、山形県産米) アルコール度:13.5~14.5度

480 700ml **2,170円**(¥2,387円)

481 1.8L **4,920円**(¥5,412円)

上質のかつお節をたっぷり使用し、土佐清水産の宗田かつお節を組み合わせて、北海道産昆布と国産椎茸で、濃いめのダシを取りました。

愛知・節辰商店 毎週

原材料:しょうゆ(本醸造)、風味原料(かつお節・宗田節・昆布・干椎茸)、砂糖、食塩、みりん 365日

488 NN うまみ鰹つゆ
500ml **698円**(¥754円)

米麹を原料に、二段式糖化工程でつくられた、料理酒と味醂の性質を併せ持つ発酵調味料です。

埼玉・味の醸造 毎週

原材料:米、米麹、食塩 1年

483 味の母
720ml **1,046円**(¥1,130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

aino MAMAマヨネーズ
489 1P **672円**(¥726円)

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

福岡・庄分酢 隔週AC

原材料:醤油、醸造酢、米黒酢、甜菜糖、昆布だし、カツオだし、椎茸だし、発酵調味料、米粉 12ヶ月

498 万能くろ酢たれ
300ml **675円**(¥729円)

米と米麹と酒粕のみを使用して、添加物は一切使わず、調味料として特別に醸造された料理酒です。料理の早い段階でお使いください。

福島・大木代吉本店 毎週

原材料:米(国産)、米麹(国産米)、酒粕 福島県産米使用:放射能検査済(未検出) 無期限

485 こんにちば料理酒
720ml **1,773円**(¥1,950円)

煮物やうどん、鍋物、あらゆる料理に重宝する合わせ調味料です。

香川・正金醤油 隔週AC

原材料:醤油、洗双糖、かつお節、煮干し、昆布、食塩 18ヶ月

486 八方だし
360ml **614円**(¥663円)

487 1000ml **1,379円**(¥1,489円)

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

JAS 徳島・光食品 隔週AC

原材料:有機野菜・果実(有機にんじん、有機トマト、有機たまねぎ、その他)、有機醸造酢(有機りんご酢、有機米酢)、糖類(有機糖みつ、有機砂糖)、食塩、有機コウンスターチ、香辛料、有機醤油、ごんぶ 1年半

493 有機中濃ソース
250ml **460円**(¥497円)

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

徳島・光食品 毎週

原材料:かきエキス、砂糖、醤油、食塩、みりん、でんぶん、魚醤、レモン 1年半

494 オイスターソース
115g **502円**(¥542円)

ごまを丹念に練り上げた口当たりまろやかで甘みとコクがあるねりごまです。使いやすいチューブタイプ。

埼玉・みたけ食品工業 隔週AC

白ごま100% ※胡麻ドレッシングレシビ付き

原材料:むぎ白胡麻(メキシコ・ナイジェリア・パラグアイ・エチオピア) 1年

495 旨みねりごま/白
120g **436円**(¥471円)

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

JAS 徳島・光食品 毎週

原材料:有機トマト、糖類(有機砂糖、麦芽水飴)、有機醸造酢(有機米酢)、有機りんご酢、食塩、有機たまねぎ、有機にんにく、香辛料 1年半

492 有機トマトケチャップ
300g **455円**(¥491円)

平飼いで飼育された健康な鶏から産まれた有精卵を使用し、原材料を徹底して「自然」を追求したカラダやさしいマヨネーズです。

大阪・ムソー 毎週

原材料:菜種油(オーストラリア)、卵、有機りんご酢、果実酢(レモン果汁)、砂糖、食塩、香辛料(からし) 6ヶ月

491 平飼ひ鶏の有精卵マヨネーズ
290g **715円**(¥772円)

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

JAS 徳島・光食品 隔週AC

原材料:有機野菜・果実(有機にんじん、有機トマト、有機たまねぎ、その他)、有機醸造酢(有機りんご酢、有機米酢)、糖類(有機糖みつ、有機砂糖)、食塩、有機コウンスターチ、香辛料、有機醤油、ごんぶ 1年半

493 有機中濃ソース
250ml **460円**(¥497円)

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

徳島・光食品 毎週

原材料:かきエキス、砂糖、醤油、食塩、みりん、でんぶん、魚醤、レモン 1年半

494 オイスターソース
115g **502円**(¥542円)

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

福岡・庄分酢 隔週AC

原材料:醤油、醸造酢、米黒酢、甜菜糖、昆布だし、カツオだし、椎茸だし、発酵調味料、米粉 12ヶ月

498 万能くろ酢たれ
300ml **675円**(¥729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。

JAS 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

472 オーガニックレモン 100%しぼりたて
180ml **575円**(¥621円)

ごまを焙煎してから搾った香ばしい油です。深い香りとこくが特徴です。従来のごま油の用途に限らず、フレンチやイタリアン、和食などにも合います。

福岡・平田産業 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 165g **696円**(¥752円)

478 450g **1,150円**(¥1,242円)

無限きゅうり



ごま油が決め手!

材料 (2~3人分)
 □きゅうり 3本
 □塩 小さじ1/2
 A酢、にんにくチューブ / 各小さじ1/2
 A鶏ガラスープの素、砂糖 / 各小さじ1/2
 Aごま油 大さじ1
 Aすりごま 大さじ2

- きゅうりは麺棒などでたたいて、食べやすい大きさに切る。
- ボウルに入れ塩をもみ込み10分おく。
- 上から手でギュッと押しさえ、余分な水分を流し、柔らかくなったなら手でしぼる。重ねたキッチンペーパーにのせて約5分おく。
- Aを全てに入れ混ぜたら出来上がり。

埼玉・オーサワジャパン スポット
 原材料: にんにく(青森)、水飴、食塩、植物繊維(大豆)、発酵調味液
 ◎9ヶ月 **7/17** 関

509 おろしにんにくチューブ 450g
 1,286円⇒
 (¥1,389円) **460円**(¥497円) **1,150円**(¥1,242円)

福岡・平田産業 スポット
 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

478 純正ごま油・濃口一番しぼり 450g
 1,286円⇒
 (¥1,389円) **460円**(¥497円) **1,150円**(¥1,242円)

厳選した七種の和風香辛料を調合し、辛味をおさえ、素材の香りと風味が料理の味を引き立てます。めん類、汁物、鍋物、焼肉、漬物、その他の風味付けに。

大阪・向井珍味堂 スポット
 原材料: 唐辛子(国産)、金胡麻、山椒、すじ青のり、チンピ、おの実、けしの実
 ◎1年

510 向井の香辛料/七味 15g
594円(¥642円)

大阪・向井珍味堂 スポット
 原材料: すじ青のり(国産)
 ◎1年

511 向井の香辛料/すじ青のり 4g
364円(¥393円)

愛知・愛農流通センター
 原材料: 玄米粉(九州産)、有機バーム油、メープルシュガー、有機カレー粉、粉末野菜(オニオン、トマト、ピーマン)、スイートコーンパウダー、ガーリック、ジンジャー、食塩、べに花油、果汁(りんご、パイナップル)、粉末味噌(大豆を含む)、有機ココア ◎1年 **7/17** 関

佐賀・佐藤農場 スポット
 原材料: 有機みかん(佐賀)、有機砂糖、有機橙果汁
 ◎1年

516 有機みかんジャム 140ml
 686円⇒
 (¥741円) **650円**(¥702円)

やさしいカレールウ
 畑まるごといただきます!
 まろやか甘口

517 1P 毎週 100g
 790円⇒
 (¥853円) **720円**(¥778円)

たっぷりのフルーツと本格的なスパイスで、辛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、ブロンエキス ◎1年 **7/17** 関 乳 関

30007 キッズ本格カレールウ 120g
467円(¥504円)

動物性原料を使用しないレウに大きめにカットした国内産野菜を具に加えた酸味と味に深みのあるレトルトカレーです。

岐阜・桜井食品 スポット
 原材料: 国内産野菜(玉ねぎ、じゃがいも、人参、れんこん、ごぼう、にんにく)、トマトピューレ、植物油、還元水あめ、小麦粉、昆布だし、食塩、香辛料、ビーナッツペースト、しょうゆ、カレー粉、味噌、オニオンエキス、発酵調味料、酵母エキス、ココアパウダー ◎18ヶ月 **7/17** 関 関

30038 ベジタリアンのための根菜カレー 200g
430円(¥464円)

トマトベースで大豆ミートを使用したポロネーゼ。

大阪・富貴食研 スポット
 原材料: 野菜(トマト、たまねぎ、にんじん、セロリ)(国産)、トマトペースト、なたね油、大豆加工品、しょうゆ、エノキタケ、砂糖、黒こしょう ◎12ヶ月 **7/17** 関 関

30076 ポロネーゼパスタソース 120g
385円(¥416円)

大豆のこくと国産きのこの風味を活かしたクリームソース。

大阪・富貴食研 スポット
 原材料: 豆乳(大豆(国産))、なたね油、エノキタケ、しめじ、オニオンソテー、米でん粉、米みそ、食塩、砂糖、もち米粉、にんにく、黒こしょう ◎12ヶ月 **7/17** 関 関

30083 きのご豆乳クリームパスタソース 120g
385円(¥416円)

このまま使える美味しい万能合わせ酢。
 ツンとせず香りやわらかな仕上がりです。

八方美人酢 496 300ml
 828円⇒
 (¥894円) **760円**(¥821円)

497 たっぷり徳用900ml
1,529円(¥1,651円)

福岡・産分酢
 毎週 ◎2年
 原材料: 饅頭酢、ピーナツピューレ(北海道)、純りんご酢、再生天日塩、昆布だし、有機玄米くる酢、かつおだし

国産鰯節と国産昆布から極上のだしを自社でとり、有機本醸造醤油と合わせた2倍希釈のめんつゆです。

徳島・光食品 スポット
 原材料: 有機醤油、有機砂糖、有機米麹調味料、鰯節、昆布、食塩、有機米酢
 ◎1年6ヶ月 **7/17** 関 関

501 有機めんつゆ 300ml
565円(¥610円)

ガーリックとハーブが香る本格イタリアンの万能つゆです。めんつゆ以外にも煮込み料理やリゾット、マリネ、トマト鍋などにも。

原材料: 国産野菜(パイン、たまねぎ、にんじん、セロリ、にんにく)、有機トマトジュース(濃縮)、イタリア産、トマトピューレ、チキンエキス、オリブオイル、食塩、砂糖、でん粉、にんにく、香辛料(黒こしょう、ローレル)

502 イタリアンドマト 200g
503 塩レモン 200g

国内産唐辛子、圧搾法一番搾りごま油使用。香ばし、深みのある辛さ。餃子やラーメン、料理のかくし味などに。

京都・オーサワジャパン スポット
 原材料: 胡麻油(京都)、唐辛子、ねぎ、生姜、山椒、桂皮、八角、みかんの皮 ◎1年

505 オーサワ胡麻らー油 30g
525円(¥567円)

スパイスとしてあらゆる料理に。お菓子作りやお料理、飲料の香りづけに。フェアトレード。

岐阜・桜井食品 スポット
 原材料: 有機シナモン(スリランカ) ◎2年

512 オーガニックセイロンシナモンパウダー 20g
397円(¥429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

506 旨味本来からしチューブ 40g
388円(¥419円)

有機アーモンド100%。濃厚なコクと旨み! 砂糖・食塩・油脂不使用。パンにつけるほか、料理の隠し味などに。

東京・オーサワジャパン スポット
 原材料: 有機アーモンド(アメリカ)
 ◎1年6ヶ月

513 有機アーモンドペースト 80g
828円(¥894円)

使いやすいフレック状。スパイシーだけどほんのりマイルドな甘口タイプ。

原材料: 牛脂、小麦粉、砂糖、カレー粉、食塩、酵母エキス、リンゴ果汁、粉末醤油、魚醤、唐辛子、胡椒

30014 甘口 **30021 辛口**

茨城・東京フード スポット ◎180日 **7/17** 関 関

カレールウ 各150g **440円**(¥475円)

動物性の原材料を一切使用せず、コクのあるマイルドなシチューをお作りいただけます。

岐阜・桜井食品 スポット
 原材料: 小麦粉、バーム油、メープルシュガー、食塩、粉末豆乳、ビーナッツペースト、酵母エキス、野菜エキス、発酵調味料、ココナッツパウダー、昆布、しょうゆ ◎6ヶ月 **7/17** 関 関 関

30045 ベジタリアンのためのシチュー 120g
550円(¥594円)

お好みの野菜をゆでてごま油と一緒に混ぜるだけで本格的なナムルが作れます。

大阪・和田萬 スポット
 原材料: 有機白すりごま(国内製造)、食塩、有機砂糖、有機味噌パウダー、食塩、有機胡椒 ◎180日 **7/17** 関 関

30052 有機ナムルのもと 30g
 400円⇒
 (¥432円) **390円**(¥421円)

国産のごぼう、たけのこ、人参、椎茸を使用しました。炊きたてのご飯に混ぜるだけで本格的な地鶏めしが出来上がります。

大阪・ムソー スポット
 原材料: 野菜(国産: ごぼう、たけのこ、人参、椎茸)、鶏肉、醤油、砂糖、鶏脂、清酒、発酵調味料、食塩 ◎2年 **7/17** 関 関

30113 地鶏めしの素 2合用
532円(¥575円)

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

大阪・和田萬 スポット
 原材料: 有機白すりごま(国内製造)、有機砂糖、有機味噌パウダー、食塩 ◎180日 **7/17** 関 関

30069 有機ごまあえのもと 30g
 400円⇒
 (¥432円) **390円**(¥421円)

国内産の人参、椎茸、干瓢、蓮根、油揚げを使用したまろやか仕立てのちらし寿司の素です。※2合用 ※刻み海苔が別添で付属しています。

大阪・ムソー スポット
 原材料: 【具】野菜(人参、れんこん)、砂糖、醸造酢、食塩、油揚げ、かまぼく、椎茸、かつお節エキス、醤油、発酵調味料、豆腐用凝固剤【小袋】刻み海苔 ◎1年 **7/17** 関 関

30120 五目ちらしずしの素 2合用
575円(¥621円)

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

徳島・光食品 スポット
 原材料: 有機醤油、有機米酢、有機ゆず、麦芽水飴、食塩、有機ゆこう、有機すだち、有機米麹調味料、昆布、乾しいたけ
 ◎1年半 **7/17** 関 関

499 有機ぼん酢しょうゆ 250ml
482円(¥521円)

旨味のある味噌とマイルドな豆乳、ピリ辛のラー油が味わえる万能つゆです。めんつゆ以外にも煮物や雑炊、ごま味噌鍋などにも。

原材料: 豆乳(大豆・国産※NON-GMO)、ごま(すりごま、練りごま)、ごま油、味噌、醤油、砂糖、豆板糖、ポークエキス、チキンエキス、食塩、でん粉、ラー油、花椒粉
7/17 関 関

500 ヒカリ焼肉のたれ 350g
702円(¥758円)

魚介の旨味と香味油の香りが美味しい万能つゆです。めんつゆ以外にも炊き込みご飯やお茶漬け、塩レモン鍋などにも。

原材料: 鶏がらスープ(鶏・国産)、レモン果汁、香味油、食塩、ナンプラー、塩レモン、チキンエキス、魚介エキス(煮干し、いわし)、でん粉

503 塩レモン 200g

旨味のある味噌とマイルドな豆乳、ピリ辛のラー油が味わえる万能つゆです。めんつゆ以外にも煮物や雑炊、ごま味噌鍋などにも。

原材料: 豆乳(大豆・国産※NON-GMO)、ごま(すりごま、練りごま)、ごま油、味噌、醤油、砂糖、豆板糖、ポークエキス、チキンエキス、食塩、でん粉、ラー油、花椒粉
7/17 関 関

504 ごま味噌豆乳 180g

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 毎週
 原材料: しょうが(国産)、水あめ、りんご酢、食塩、ばれいしょでん粉、植物繊維 ◎8ヶ月

508 旨味本来/生おろししょうがチューブ 40g
388円(¥419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/香辛料抽出物 ◎8ヶ月

507 旨味本来/生おろしわさびチューブ 40g
388円(¥419円)

ユネスコの世界遺産にも登録されている「テキーラ村」を中心に栽培されたブルーアガベを使用。しっかり甘いのにクセもなくすっきりとした後味です。アガベシロップが初めての方にもおすすめです。

原材料: 有機ブルーアガベ(メキシコ)

514 有機アガベシロップGOLD 各330g
 672円⇒
 (¥726円) **650円**(¥702円)

ユネスコの世界遺産にも登録されている「テキーラ村」を中心に栽培されたブルーアガベを使用。低温加熱処理でコクと深みのある味わいに仕上げられています。

原材料: 有機ブルーアガベ(メキシコ)

515 有機アガベシロップRAW DARK 各330g
 672円⇒
 (¥726円) **650円**(¥702円)

直火二度焼き。スパイス香る本格派です。使いやすいフレック状。

東京・食品企画 スポット
 原材料: 小麦粉(国産)、牛脂、カレー粉、ビートグラニュー糖、食塩、トマトピューレ、ココア、リンゴ、ブルーベリー、味噌、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 ◎1年 **7/17** 関 関 関

519 大人ふたりのカレールウ 120g
 527円⇒
 (¥569円) **490円**(¥529円)

簡単中華の素

徳島・光食品 スポット
 原材料: 有機醤油(大豆・小麦を含む)、有機米味噌(大豆を含む)、有機ばれいしょでん粉、有機米麹調味料、有機砂糖、有機昆布だし、有機たまねぎ、有機米酢、魚油(いかを含む)、唐辛子、昆布、オイスターエキス、食塩 ◎1年半 **7/17** 関 関 **CHIKARI**

30090 有機麻婆の素 100g(2~3人前)
 273円⇒
 (¥295円) **260円**(¥281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出来ます。

原材料: 有機醤油、有機砂糖、有機昆布だし、有機米麹調味料、食塩、有機しょうが、オイスターエキス ◎1年半 **7/17** 関 関 **CHIKARI**

30106 有機青椒肉絲の素 100g(2~3人前)
273円(¥295円)

お米と一緒に炊くだけで国産きのこの旨みたっぷりきのこのご飯をお召し上がりいただけます。砂糖、動物性原料、化学調味料不使用。

埼玉・オーサワジャパン スポット
 原材料: 昆布だし(国産)、舞茸、醤油、ぶなしめじ、人参、椎茸、椎茸だし、有機アガベシロップ、水飴、エリンギ、食塩、発酵調味料、米粉、なたね油、酵母エキス、メープルシュガー、昆布粉末 ◎2年 **7/17** 関 関

30137 きのごごはんの素 2合用
470円(¥508円)

国産の大豆、小麦、とうもろこし、もち米粉、にんにく、黒こしょう

30076 ポロネーゼパスタソース 120g
385円(¥416円)

納豆類

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



臼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:マスタード・塩・醸造酢・砂糖・りんご果汁 8日

213 ひきわり納豆カップ2 30g×2 279円(税301円)

燻煙炭火造りにより、納豆の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(たれ:醤油(大豆・小麦)・砂糖・塩・魚醤・かつおエキス・米酢・純米酒・マスタード:マスタード・醸造酢・塩・砂糖・りんご果汁) 8日

209 燻煙炭火造り納豆みちのくカップ 30g×3 358円(税387円)

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

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/音更大豆)・納豆菌(たれ:醤油(大豆・国産小麦)・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

214 手造り納豆 100g 277円(税299円)

北海道十勝産ズマル豆を使用。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・塩・醸造酢・砂糖・りんご果汁 9日

210 北海道100 登喜和カップ2 30g×2 283円(税306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/ズマル/特別栽培)・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

215 国産大豆カップスリー納豆 30g×3 268円(税289円)

旨味が強く粒の大きなオオスズ大豆の風味豊かな味わいの納豆が新登場! 収穫が少ない希少価値の高い、青森県産有機栽培おすす大豆使用。旨味が強く、大豆の名称の通り粒が大きく、食べ応えがあります。

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

211 有機納豆 日本の農(みのり) カップ2 30g×2 324円(税350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

216 国産黒豆カップ納豆 30g×2 249円(税269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

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

国産大豆をひき割りにしました。同封のタレ・カ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・りんご酢・塩・水飴・唐辛子 8日

218 国産大豆ひきわり納豆 45g×2 218円(税235円)

北海道産トヨミズ大豆を使用。納豆のような粘りや独特なおいはなく、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

219 丸大豆テンペ 100g 422円(税456円)

皮付の黒大豆を丸ごと無塩発酵させたうな粘りや独特なおいはなく、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:黒大豆(国産) 米酢・米粉・テンペ菌 30日

220 黒大豆テンペ 100g 562円(税607円)

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

222 きざみ紅生姜 60g 304円(税328円)

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

あすか 奈良県五條市 毎週 原材料:ショウガ(高知)・赤梅酢(自家製/無添加)・再製天日塩 90日

223 蜂蜜入らっきょう漬 100g 480円(税518円)

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

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町 毎週 原材料:らっきょう(国産)・砂糖・米酢・はちみつ・塩 6ヶ月

224 宮崎県産きざみ生姜の醤油漬 130g 405円(税437円)

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

上沖産業 宮崎県 毎週 原材料:しょうが(宮崎県産)・漬原材料(醤油・食塩・砂糖・米酢・昆布だし・米黒酢) 120日

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

上沖産業 宮崎県 スポット 原材料:ごぼう(国産)・漬原材料(醤油・砂糖・食塩・昆布だし・米酢) 120日

225 国産若ごぼう醤油漬 150g 500円(税540円)

調味料は一切使用していない、素材そのままのふりかけ。九州産の鰯と、北海道南芽部産の白口昆布を使用しました。

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 毎週 原材料:いわしの煮干(国内製造)・昆布 365日

226 いわしと昆布のふりかけ 3g×5袋 344円(税372円)

口どけ・歯切れの良い有明産の海苔を使用。海苔本来の風味を残しつつ、程よい甘辛味に仕上げました。

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 毎週 原材料:乾のり(国産)・砂糖・醸造調味料・濃口醤油(原料に大豆・小麦含む)・水飴・かつおエキス・干しエビエキス・あさり貝・昆布・唐辛子・食塩 240日

227 減塩味付けのり 8切48枚 847円(税915円)

国内産のちりめんわかめをブレンドした、ソフトタイプのふりかけ。温かご飯に混ぜて軽く蒸らすと一層おいしく、口当たりも良いです。

大阪・ムソー 毎週 原材料:片口いわし(瀬戸内海産)・わかめ(徳島県産)・砂糖・食塩・発酵調味料・白ごま(中南米産他)・赤しそ(三重県・静岡県産他) 6ヶ月

229 ちりめんわかめ 50g 506円(税546円)

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

大阪・ムソー 毎週 原材料:鰯節(国内製造)・醤油・真昆布(北海道函館産)・有機白ごま・オキアミ(国内産)・砂糖・発酵調味料・食塩・米酢・菜種油(菜種(国産)) 6ヶ月

230 おかか昆布ふりかけ 35g 476円(税514円)

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

弓削多醤油 埼玉県坂戸市 毎週 原材料:大豆(栃木産/有機栽培)・小麦(栃木産/有機栽培)・天日塩(メキシコ産)・井戸水(秩父連山) 2年

237 弓削多 有機しょうゆ 720ml 1,367円(税1,476円)

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

丸川 静岡県 毎週 原材料:黒豆(静岡県産)・粗糖・醤油・塩・天然重曹 120日

231 国産黒豆の煮豆 150g 507円(税548円)

国産原料を使用して、原料の風味を生かすために、薄味で炊きました。お弁当のたれ、お天丼の後一品に。

丸川 静岡県 毎週 原材料:大豆(国産/分別生産流通管理済み)・苡藷・砂糖・人参・竹の子・牛蒡・蓮根・醤油・昆布・醸造・水酸化Ca(苡藷凝固用の貝殻焼成Ca) 75日

232 五目豆 150g 437円(税472円)

北海道産の小麦(エリモ種)を、調理しやすいようやわらかく茹でました。大粒で風味があり美味しい小麦です。赤飯、自家製あんこ作りどうぞ。

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 毎週 原材料:小麦(北海道産/エリモ種) 180日

233 あずきの水煮 150g 386円(税417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。さらさらとした口あたりの、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

235 本格天然醸造醤油(小) 720ml 697円(税753円)

マルクラ 岡山県倉敷市 毎週 原材料:白米(岡山県産)、大豆(滋賀県産)、塩 180年

236 大 1.8L 1,408円(税1,521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、香りが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

244 東白川のお味噌 1kg 1,000円(税1,080円)

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

南蔵 青木弥右衛門 愛知県知多郡武豊町 毎週 原材料:大豆(愛知県産)・天日塩(メキシコ産) 1年

238 本たまり 900ml 952円(税1,028円)

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

輸入・企画 オルタ トレードジャパン 毎週 原材料:サトウキビ(フィリピン) 無期限

246 マスコバド糖 500g 657円(税710円)

信州米みそ 杉で熟成。ほんのり甘い麹風味。粒なし。味噌和えにもどうぞ。 原材料:大豆(国産)、米、再製天日塩

239 信州米みそ 650g 775円(税837円)

240 玄米みそ 650g 863円(税932円)

純豆味噌(つぶ) 長野県産小麦「しらね」100%。手打ちうどんやお焼きなど、地元の「粉食」文化を育んできた「地粉」の美味しさ。ナンをつくってカレーに添えても。 日穀製粉 長野県長野市 毎週 原材料:小麦(長野県産)・中力粉 1年

242 純豆味噌(つぶ) 1kg 1,134円(税1,225円)

100%国内産の強力粉。パンやお菓子作りに。モチモチとした柔らかな食感が楽しめます。 日穀製粉 長野県長野市 毎週 原材料:小麦粉(北海道・長野県産) ※お届け時期により産地が変更される場合があります。ご了承ください。 1年

243 白みそ 250g 292円(税315円)

北海道産特別栽培大豆100%使用のきな粉です。お茶の熟練した焙煎技術を用いて、大豆を香ばしく焙煎しました。 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) 365日

249 おいしい強力粉 400g 320円(税346円)

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町 毎週 原材料:有機米(国産/有機栽培)・天日塩 365日

245 生塩麹 170g 607円(税656円)

せいふいてい 神奈川 毎週 原材料:本わさび(長野)・塩・本わさび加工品 360日

247 おろし本わさび 5g×6 683円(税738円)

長野県産小麦「しらね」100%。手打ちうどんやお焼きなど、地元の「粉食」文化を育んできた「地粉」の美味しさ。ナンをつくってカレーに添えても。 日穀製粉 長野県長野市 毎週 原材料:小麦(長野県産)・中力粉 1年

248 長野県産の小麦粉 900g 391円(税422円)

249 おいしい強力粉 400g 320円(税346円)

249 おいしい強力粉 400g 320円(税346円)

10100 国産特別栽培大豆の黄粉 100g 333円(税360円)

魚・水産加工品

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

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



524 びんちょうまぐろ刺し身用 160g **638円**(税689円)

食感の良いびんちょうまぐろを適度な厚みでスライスし、ごまの風味の効いた特製ダレで漬けてみました。これまでの醤油味とは一味違うご飯の進逸品。



527 まぐろ漬け丼(胡麻ダレ) 80g×2 **645円**(税697円)

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



532 黒酢の酢豚 330g **794円**(税858円)

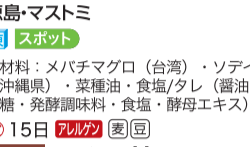
マストミ

徳島県徳島市

良質なマグロを目利し、絶品のお刺身やお手軽なお惣菜加工をしています。



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



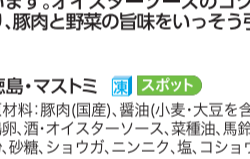
525 まぐろ丼(イカ入り) 140g (50g×2 タレ20g×2) **709円**(税766円)

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



528 まぐろ漬け丼用(びん長) 80g×2 **645円**(税697円)

ピーマンや玉ねぎなどをご用意ください。野菜を炒めて、からめるだけで、簡単手軽に本格「青椒肉絲」が出来上がります。豚肉は下処理・下味付けをして半日寝かすことで旨味を引き出し、調理後硬くならないように油通しをしています。オイスターソースのコクのある風味に薬味の香ばしい香りが加わり、豚肉と野菜の旨味をいっそう引き立てます。



533 野菜で仕上げるチンジャオロースの素 120g **536円**(税579円)

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

徳島・マストミ

原材料:メバチマグロ(太平洋) **10日**

521 メバチマグロ 切落しスライス 100g **800円**(税864円)



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



526 まぐろカマトロ焼物用 200g **541円**(税584円)

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

徳島・マストミ

原材料:揚げエビ(エビ(ミヤンマー))、卵白、馬鈴薯澱粉、菜種油、食塩、チリソース【トケケチャップ、鶏ガラスープ、白ネギ(国産)、チュウニヤン、ニンニク、生姜、砂糖、コチュジャン、馬鈴薯澱粉、菜種油、酢、酒】 **90日**



529 天然エビのチリソース 150g **672円**(税726円)

特製甘酢ソースをからめていますので、魚嫌いの方にも抵抗なく栄養価の高いマグロを食していただければ幸いです。湯煎してお召し上がりください。



534 まぐろ団子 甘酢ソース・2食 4個×2 **621円**(税671円)

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



522 つぶつぶまぐろ丼 タレ付き 2食分 50g×2 **864円**(税933円)

523 2P/4食分 50g×4 **1,676円**(税1,810円)

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



530 ひとつくちエビフライ 100g **629円**(税679円)

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



531 ひとつくちまぐろカツ 150g **658円**(税711円)

加熱するとパサつくマグロの悩みを解決するため、自家製の塩麹に一晩じっくり漬けておくことでぷりとした食感に仕上げました。調理済みですので、温めるだけで手軽にご利用いただけます。



535 まぐろの塩麹竜田 150g **707円**(税764円)

徳島のローカルフード「フィッシュカツ」。すり身は徳島近海の小魚で作った自家製と、旨味が際立つ北海道産スケトウダラの無リンすり身を合わせて作ったオリジナル。



536 阿波のフィッシュカツ 2枚(130g) **603円**(税651円)

タカシヨク

石川県金沢市 翌々週配達

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

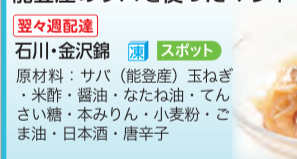


海の上をびよんと飛ぶので、無駄な脂肪がなく、たんぱく質が豊富でカロリーの低いお魚です。フライや天ぷらにするのでフワフワです。蒲焼にもおススメ。



538 トビウオフィレ 8枚 **556円**(税600円)

暑い夏に解凍するだけで、さっぱり食べられる南蛮漬け。人気のマリネシリーズ。さっぱりとした味付けが食欲をそそります。



539 能登サバマリネ 140g **714円**(税771円)



540 小アジマリネ 140g **603円**(税651円)



夏のお魚のイサキ、今が旬です!



初夏のイサキが水揚げされました。白身でクセがなく、淡白で上品な味わいのイサキを是非お試しください。

541 イサキ開き 3~4尾(150g) **572円**(税618円)

高級な干物の代名詞・のどくる。山口・島根県沖合いで獲れた、脂ののったのどくるを塩だけで干物に。旨みがつまっています!



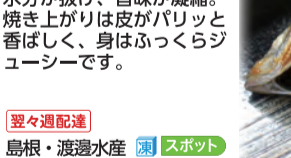
542 のど黒開き 2尾 (120g) **1,000円**(税1,080円)

薄塩で干物にすることで生の時とはまた違った旨みがあり、食べやすくなります。解凍後、グリルなどで焼いてお召し上がりください。



543 するめいか一夜干し 1枚/140g **684円**(税739円)

干物の定番。鮮度がいいから背開きで開いてあります。干物にすることで、余分な水分が抜け、旨味が凝縮。焼き上がりは皮がパリッと香ばしく、身はふっくらジューシーです。



544 あじ開き 2尾 (160g) **632円**(税683円)

山陰のイワシをシングルフローズンでフライにしました。衣をつけてフライやかは焼きにどうぞ。



547 いわしフィレ 220g **544円**(税588円)

福井県小浜港水揚げのエテカレイを一夜干しにしました。鮮魚のときは独特の臭みのある魚なのですが、不思議なことに干物になると臭みはなくなりつまみたっぴり。グリルやフライパンで焼くほか、唐揚げにもおススメです。



545 エテカレイ一夜干し 2枚/180g **527円**(税569円)

薄塩で干物にすることで生の時とはまた違った旨みがあり、食べやすくなります。解凍後、グリルなどで焼いてお召し上がりください。



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



お惣菜・おいしい魚

シンプルな調味料で、こだわり加工の逸品。

北海道近海の代表的な魚介類(甘えび20g・スルメイカ・水たこ・帆立貝、各50g)をカットし、シーフードミックスを作りました。パスタやカレー、ピラフなどに。

翌々週配達

札幌中一 北海道

【C】週

原材料:甘えび・スルメイカ・水たこ・帆立貝(すべて北海道) 180日

549 **規格変更**

北海道のシーフードミックス4種

170g **1,963円**(1,210円)

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

翌々週配達

タカハシ食品 東京都 **【C】週**

原材料:ほたて(北海道)・ビートグラニュー糖・醤油・本みりん

90日 **7/17** **要国**

550 **ホタテしぐれ煮**

60g **660円**(713円)

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

カナエチ・静岡県牧之原市 **【C】週**

原材料:まぐろ(国産)・日高昆布・粗製糖・醤油(小麦を含む)・本みりん・葱・ニンニク

90日 **7/17** **要国**

551 **生炊きまぐろほぐし**

60g **442円**(477円)

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

タカハシ食品 東京都 **【B】週**

原材料:昆布(北海道)・ビートグラニュー糖・醤油・本みりん

90日 **7/17** **要国**

552 **日高産根昆布佃煮**

80g **591円**(638円)

瀬戸内で獲れたかたくちいわしを添加物を一切使用しないで煮あげました。素晴らしいだしがとれます。

静岡県静岡市 小倉食品 **【C】週**

原材料:かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩

180日

553 **無添加にぼし(片口いわし)**

120g **660円**(713円)

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

翌々週配達

カネキ南波商店 北海道

【C】週

原材料:すけとうだらの卵巣(北海道)・食塩

6ヶ月

554 **無着色たらこ**

60g **697円**(753円)

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

翌々週配達

ムソー 大阪府 **【C】週**

原材料:秋鮭(北海道)・食塩

180日

555 **北海道産新巻鮭切身**

120g(2切) **814円**(879円)

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 **【C】週**

原材料:タラ全糖すり身・馬鈴薯でんぷん(北海道)・塩・味の母・粗糖・かつおだし・水

10日

558 **1P** **毎週**

30g×5 **482円**(521円)

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

翌々週配達

角屋食品 鳥取県 **【C】週**

原材料:アジ・衣(パン粉・小麦粉・馬鈴薯でんぷん・食塩・コショウ)・小麦たんぱく

180日

556 **やさしい日本のアジフライ**

4枚(200g) **814円**(879円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 **【C】週**

原材料:魚肉(スケトウダラ)・馬鈴薯でんぷん(北海道)・粗糖・味の母・塩・鰹だし

14日

561 **うろこちゃん(白かまぼこ)**

150g **582円**(629円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 **【C】週**

原材料:魚肉(スケトウダラ)・馬鈴薯でんぷん(北海道)・粗糖・味の母・塩・鰹だし・紅花色素

14日

562 **うろこちゃん(紅かまぼこ)**

150g **582円**(629円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 **【C】週**

原材料:魚肉(いわし)・たら・馬鈴薯でんぷん(北海道産)・粗糖・塩・味の母・鰹だし

14日

563 **いわしはんぺん**

5枚(150g) **542円**⇒**515円**(556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 **【C】週**

原材料:魚肉(すけとうだら)・タコ(ベトナム)・馬鈴薯でんぷん(北海道)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油

10日

564 **たこボール**

8個 **428円**(462円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 **【C】週**

原材料:すけとうだら全糖すり身・うずら卵・馬鈴薯でんぷん(北海道産)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油

10日 **7/17** **要国**

565 **うずら卵天**

4個 **502円**(542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 **【C】週**

原材料:すけとうだらすり身(アラスカ・北海道)・馬鈴薯でんぷん(北海道)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油・唐辛子・ゴボウ(国産)

10日

566 **ごぼうつまみ**

100g **462円**(499円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 **【C】週**

原材料:すけとうだらすり身・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・青のり(静岡・愛知県産)・発酵調味料・鰹だし・菜種油

10日

568 **青のり小判**

3枚 **386円**(417円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 **【C】週**

原材料:まぐろすり身・すけとうだらすり身・玉ねぎ(国産)・コーン(国産)・馬鈴薯澱粉(北海道)・粗糖・食塩・発酵調味料・鰹だし・菜種油

10日

569 **まぐろもろこし**

100g **477円**(515円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 **【C】週**

原材料:すけとうだらすり身(主に北海道)・ぐち・馬鈴薯澱粉(北海道)・粗糖・卵白・味の母・塩(天日粉砕塩)・味の母・かつおだし・菜種油

14日 **7/17** **要国**

570 **桜えび釜揚げ**

3枚 **715円**⇒**679円**(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 **【C】週**

原材料:ぐち・すけとうだらすり身・馬鈴薯澱粉(北海道)・粗糖・卵白・味の母・塩(天日粉砕塩)・鰹だし

14日 **7/17** **要国**

571 **白はんぺん**

30g×3 **432円**(467円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 **【C】週**

原材料:すけとうだらすり身・ごぼう・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・発酵調味料・かつおだし・菜種油

14日

572 **ごぼう巻き**

100g **474円**(512円)

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 **【C】週**

原材料:いわし・すけとうだらすり身・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・発酵調味料・ねぎ・かつおだし

10日

573 **いわし団子**

8個 **410円**(443円)

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

京都・ほった園 **【C】週**

原材料:茶(国産/有機栽培)

1年

575 **有機栽培熟成三年番茶**

150g **415円**(448円)

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

京都・ほった園 **【C】週**

原材料:緑茶(国産/有機栽培)

180日

576 **有機松印煎茶**

100g **1,000円**(1,080円)

遠赤外線加熱でくさ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 **【C】週**

原材料:緑茶・抹茶(国産/有機栽培)

180日

577 **有機抹茶入りくさ茶**

100g **600円**(648円)

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

静岡県 石原園 **【C】週**

原材料:有機緑茶(静岡県産)

365日

578 **有機栽培/食葉茶パウダー**

50g **698円**(754円)

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

滋賀・かたぎ古香園 **【C】週**

原材料:大麦(石川県産/特別栽培)・ほうじ茶(かたぎ古香園/菌0虫)

1年

579 **ほうじ茶入麦茶ティーバッグ**

10g×32 **600円**(648円)

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

大阪・ムソー **【C】週**

原材料:有機緑茶(国産)

1年

580 **赤ちゃん番茶ティーバッグ**

2g×18 **490円**(529円)

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

価格改定

愛知県名古屋市・喜八 **【C】週**

原材料:蕎麦(富山県産)

1年

581 **そば屋のそば茶**

180g **1,350円**(1,458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 **【C】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**

582 **中挽** **583** **豆**

各150g **1,211円**⇒**1,120円**(1,210円)

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

愛知県長久手市 オキノ **【C】週**

原材料:有機コーヒー豆

3年

584 **瓶** 80g **1,660円**(1,793円)

585 **詰替** 75g **1,500円**(1,620円)

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

静岡県 石原園 **【C】週**

原材料:有機緑茶(静岡県産)

365日

578 **有機栽培/食葉茶パウダー**

50g **698円**(754円)

大阪・ムソー スポット 9ヶ月
 やわらかな苦みとココ、フルーティな甘みがバランスよく
 スッキリとした味わいのオーガニックアイスコーヒーです。
 原材料:有機コーヒー(国内製造)

586 オーガニックアイスコーヒー/無糖
 有機JAS認証のコロンビア産豆使用。南アルプスの
 伏流水を使用し、ネルドリップ方式で抽出したアイス
 コーヒーです。自然の恵みを最大限に活かした、香り高
 い深い味わいに仕上がりました。
 原材料:有機コーヒー(国内製造)・有機砂糖

587 オーガニックアイスコーヒー/微糖
 各1000ml **560円**(税605円)

有機栽培カカオ豆100%のアルカリ処理
 をしていないココアです。カカオ豆本来
 の風味や酸味をお楽しみいただけます。
 お菓子作りやピーンチューなどの煮込
 み料理にも。

岐阜・
 桜井食品株式会社
 1ヶ月
 原材料:オーガニック
 カカオ豆(ペルー)
 365日

588 有機ココア
 100g **779円**(税841円)

黒ごまときこの香ばしい風味とき
 なこの優しい甘みのラテです。牛乳
 と混ぜてお召し上がりください。
 ホットでも、アイスでも美味しい。

九鬼産業・三重県
 1ヶ月
 原材料:黒ごまパウ
 ダー(国内製造)・
 砂糖(さとうきび
 (国産))・きなこ
 (大豆(国産))・
 食塩 1年

589 黒ごまラテ
 150g **429円**(税463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 100%

590 国産大豆の無調整豆乳
 1000ml **388円**(税419円)

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

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

591 津軽のかおり(びん)
 1L **862円**(税931円)

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

茨城・ベルファーム 100%

有機ベルファームの
 にんじんジュース
 100ml **226円**(税244円)

592 1P
593 10P
 100ml×10 **2,180円**(税2,354円)

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

茨城・ベルファーム 100%

有機ベルファーム青汁
 100ml×10 **1,961円**(税2,118円)

594 1P
595 10P
 100ml×10 **1,961円**(税2,118円)

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

徳島・光食品 100%

オーガニック
 トマトジュース無塩
 190g×3 **489円**(税528円)

596 3本
597 ケース
 190g×30 **4,743円**(税5,122円)

お湯を注いでそのまま飲める、生
 姜入り梅干番茶です。

奈良県奥吉野で栽培した有機青梅を
 梅干にし、有機醤油を合わせた。
 番茶を注いで梅干番茶でどうぞ。

無双本舗
 奈良県奈良市
 スポット
 原材料:有機醤油・有機梅肉
 (梅/奈良県産)
 1年 100%

604 有機梅醬 陽寿
 250g **1,900円**(税2,052円)

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

徳島・光食品 100% 1年6ヶ月
 原材料:有機果実【りんご、レモン】、炭酸

OGアップルサイダー+レモン
598 3本
 250ml×3 **510円**(税551円)

599 ケース
 250ml×30 **4,960円**(税5,357円)

無菌充填設備によりペットボトル内に残る空気まで殺菌された、完
 全無菌のミネラルバランスの良い安心・安全な国産天然軟水です。
 岐阜・奥長良川名水 100% 2年

高賀の森水 原材料:水(岐阜)

601 3本
 500ml×3 **540円**(税583円)

602 ケース
 500ml×24 **4,320円**(税4,666円)

603 ケース
 2L×6 **2,100円**(税2,268円)

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

無双本舗
 奈良県奈良市
 スポット
 原材料:梅肉(梅/奈良県産)・淡口醬
 油・有機番茶(国産)・有機番茶粉末(国
 産)・有機生姜粉末(中国産)
 1年 100%

605 生姜・番茶入り梅醬
 250g **1,500円**(税1,620円)

濃縮タイプです、約2倍にうすめて飲
 むほか、甘味料としてもお使いくだ
 さい。

東京・
 オーサワジャパン
 100%
 原材料:有機
 玄米麹・玄米
 (秋田・滋賀)
 6ヶ月

600 有機玄米甘酒(粒)
 200g **375円**(税405円)

有機濃縮果汁とてん菜糖だけで作ったくだものドリンク。
 香料や着色料を使用していないため、フルーツ本来の味が楽しめます。
 冷凍庫で凍らせてアイスキャンディーに。そのまま冷やしてジュースと
 して。

大阪・旭屋製菓 スポット 6ヶ月

果実でちゅーちゅー **380円**(税410円)

611 ぶどう
 45ml×5本

612 りんご
 45ml×5本

熊本県産さつま芋とキビ砂糖を使用
 しています。自然解凍でお召し上がり
 下さい。
 半解凍も意外な美味しさです。

福岡・
 那珂川キッチン
 スポット
 原材料:さつま芋(熊
 本)、きび砂糖、菜種油
 180日 100%

613 大学芋
 150g **724円**(税782円)

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

福岡・那珂川キッチン
 スポット
 原材料:さつま芋(国産)、
 加塩バター、鶏卵
 180日 100%

614 スイートポテト
 40g×3 **495円**(税535円)

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

原材料:じゃがいも(国産)、こめ油、食塩

615 うすしお 55g

原材料:じゃがいも(国産)、こめ油、食塩、焼きのり

616 のり塩 53g

原材料:じゃがいも(国産)、こめ油、食塩、柚子粉
 末、昆布、鰹節

617 柚子 53g

北海道・ノースカラス 100% 4ヶ月

ポテトチップス 各 **232円**(税251円)

あんと屋さんが
 つくった
 水ようかん

甘さ控えめで、小豆の風味がきわだ
 った美味しい水羊羹です。小豆の食感
 を残しています。
 原材料:有機砂糖(ブラジル)・
 有機小豆(中国・アルゼンチン・ア
 メリカ)・寒天・本葛・食塩

608 小倉
 有機栽培のいんげん豆、抹茶、砂糖
 を使用しています。抹茶のさわやか
 な風味とほどよい甘さがおいしい水
 羊羹です。
 原材料:有機砂糖(ブラジル)・
 有機インゲン豆(中国他)・有
 機抹茶・寒天・本葛・食塩

610 抹茶
 東京・遠藤製菓 スポット 100%
 270日

有機水羊羹 各1個 **180円**(税194円)

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

大阪・むそう商事
 100%
 原材料:小麦粉・砂糖・パ
 ター・大麦芽エキス・濃
 縮レモン果汁・食塩・
 12ヶ月 100%

619 バタービスケット・レモン
 4枚×3袋 **607円**(税656円)

岩手・味泉 100%
 3ヶ月
 原材料:玄米(国産)・
 はと麦・ひえ・有機ア
 マランソ・ごま・菜
 種油・ごま油・食塩(赤
 穂の塩)

620 自然風味の五穀せんべい
 100g **463円**(税500円)

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

静岡・こだわりの味協同組合 100%
 30日

625 薯蕷饅頭(じょうよまんじゅう)
 3個 **547円**(税591円)

1日1回は玄米食習慣。有機玄米
 100%のおせんべいです。
 1袋(30g)に使用している玄米
 は、およそ茶わん半分の玄米ご
 はんの量です。

大阪・むそう商事 100%
 12ヶ月 100%

**618 オーガニックビスケット
 ・オート麦**
 5枚×3袋 **529円**(税571円)

原材料:有機玄米(国産)・
 アルゼンチン)・有機黒ゴ
 マ・有機たまり醤油

621 素焼き
206円(税222円)

622 黒胡麻
237円(税256円)

原材料:有機玄米(国産)・
 アルゼンチン)・有機
 白ゴマ・有機たまり
 醤油

623 白胡麻
237円(税256円)

624 たまり醤油
206円(税222円)

兵庫・アリモト 100% 4ヶ月

玄米セラピー 各30g

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

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

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



626 道長の地粉かれんとう

80g 345円(税373円) 321円(税347円)



高知県の天日塩を使ったかたいかりんとう、海の味がします。

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



627 道長の粒塩がりんとう

80g 345円(税373円) 321円(税347円)



愛知・漬物本舗 道長 スポット 120日

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

静岡県・小沼製粉

120日

原材料:ビートグラニュー糖(北海道)・紫花豆(北海道)

150日

628 国産紫花豆のつややか甘納豆

100g 570円(税616円)



愛知・サンコー

120日

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

629 米粉クッキー

6本 375円(税405円)



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

北海道・ノースカラース

120日

原材料:いか(北海道産)・てんさい糖・食塩・さんま魚醤(さんま・食塩・米麴)・昆布だし・かつおだし・しいたけだし

632 純国産北海道皮付きさきいか

24g 591円(税638円)



さわやかな柚子の風味が、くちどけの良いせんでいと絶妙にマッチ。

岡山県・鈴木屋

120日

原材料:小麦粉(国産)・ビート白糖・卵・ビートグラニュー糖・柚子・蜂蜜

630 国産原料の柚子せんべい

120g 425円(税459円)



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

兵庫・丹波わらしべ屋

120日

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

631 黒豆こんふい

150g 780円(税842円)



国内産小麦粉と玄米粉、沖縄産黒糖を加えた風味豊かな玄米パンです。ふわふわとした食感で、温めるとより美味しく召し上がれます。お好みで、ジャムを付けたり具を挟んだりして楽しんでください。

東京・五月堂

120日

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

633 玄米パン(あんなし)

3個 557円(税602円)



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

東京・五月堂

120日

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

634 玄米パン(あん入り)

3個 594円(税642円)



濃厚で純粋な美味しさ

初夏〜夏の定番人気おやつ、無添加ネージュのアイスキャンディー

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

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

原材料:牛乳、濃縮乳、ビート糖

640 ミルク

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

原材料:粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶

643 宇治金時

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

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

641 小豆

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

原材料:ビート糖(北海道)、ブルーベリー(農業不使用)、国産レモン果汁

644 ブルーベリー

無茶々園の柑橘果汁そのままのさわやかな酸味と風味です。すっきりした後口。

原材料:柑橘果汁(いよかん)、ビート糖

642 みかん

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

原材料:濃縮乳・牛乳、ビート糖、ココアパウダー

645 チョコ

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

なめらかな仕上がりが天然バニラ香料がお口に豊かな香りを広げます

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

635 バニラ

120ml 450円(税486円)



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

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

636 いちご

120ml 450円(税486円)



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

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

637 ビターチョコ

120ml 450円(税486円)



環境と人に優しい生活雑貨を取り扱います。合成の界面活性剤は取り扱いません。敏感肌への影響が少なく、自然界に流れ出たときに、分解されやすい、石鹸を中心とした洗浄成分です。

638 3種 (バニラ・いちご・ビターチョコ)

120ml×3 1,350円(税1,458円) 1,282円(税1,385円)



沖縄県産原料100%。そのまま食べられるおいしい黒糖菓子です。個包装のキャンディタイプなので持ち歩きにも便利な大きさです。

北海道・ノースカラース

120日

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

639 純国産そのまま食べられる黒糖

75g(約15個) 276円(税298円)



雑貨

ネージュのアイスキャンディー

1箱 65ml×6 930円(税1,004円)

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

神奈川・太陽油脂

成分:純石けん分(36%・脂肪酸カリウム)

パックス洗濯用石けんソフト

647 詰替 1000ml 950円(税1,045円)

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

神奈川・太陽油脂

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

パックス衣類のリンス

648 詰替 550ml 600円(税660円)

衣類・キッチンの両方に使用できます。

神奈川・太陽油脂

成分:過炭酸ナトリウム(炭酸系)

649 酸素系漂白剤・詰替

500g 660円(税726円)



ヒマワリ油を使用した髪にやさしい植物性石けんシャンプーです。

神奈川・太陽油脂

成分:カリ石ケン素地、グリセリン、トコフェロール香料、クエン酸

650 ナチュロンシャンプー・詰替

500ml 870円(税957円)



手に取りやすく、やさしい使い心地のリンスです。

神奈川・太陽油脂

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

651 ナチュロンリンス・詰替

500ml 870円(税957円)



うるおいを保つピロ葉エキスを使用した、さっぱりとした洗いがりのボディソープです。

神奈川・太陽油脂

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

652 ナチュロンボディソープ・詰替

500ml 870円(税957円)



ヒマワリ油を使用した植物性石けんのハンドソープです。ぬるぬるせずさっぱりと洗えます。

神奈川・太陽油脂

成分:カリ石ケン素地、グリセリン、トコフェロール(天然ビタミンE)、ヒノキチオール、エタノール、香料、クエン酸

ナチュロンハンドソープ

653 詰替 450ml 810円(税891円)

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

埼玉・山田洋治商店

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

654 ワンタッチ芯なしシングル

130m×6 740円(税814円)



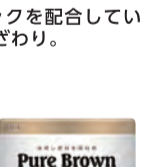
無漂白の牛乳パックを配合しています。ソフトな肌ざわり。

埼玉・山田洋治商店

成分:純紙バック 55%・古紙45% (無漂白)

655 ピュアブラウン・ダブル

37.5m×8 672円(税739円)



デリケートな悩みにコットン100%の温かみを ~布のやさしさと快適さをお手軽に~

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

神奈川・太陽油脂

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

657 昼用羽なし

24個 593円(税652円)



高分子吸収剤不使用、トップシートにコットンを100%使用。この2点を両立させたナプキンは日本でナチュラルムーンだけ。※23.5cm(羽付き)厚み羽付き

神奈川・太陽油脂

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

658 昼用羽付き

16個 593円(税652円)



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

神奈川・太陽油脂

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

659 多い日屋用羽なし

18個 593円(税652円)



紙バック55%、古紙45%を再利用した無漂白、無香料、無染料のティッシュペーパーです。(180組(360枚))

埼玉・山田洋治商店

成分:紙バック 55%・古紙45% (無漂白)

656 ピュアティッシュペーパー

5箱 672円(税739円)

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

愛知・りんね舎

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

10004 菊花せんこう・標準

10巻×3 1,250円(税1,375円)



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

神奈川・太陽油脂

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

10001 夜用羽なし

12個 593円(税652円)



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

神奈川・太陽油脂

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

10002 多い日夜用羽つき

10個 593円(税652円)

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

神奈川・太陽油脂

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

10003 おりものシート

40個 739円(税813円)



トップシートはコットン100%不織布、吸収材はふかふか素材の京都・日本グリーンパックス 毎週 ナチュラムーン・ナプキン

漬物本舗 道長

愛知県豊川市

季節の野菜を使った無添加のお漬物を作っています。

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



道長：河川良久さん

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

愛知・漬物本舗 道長

■ スポット

原材料：大根、米ぬか、原塩、なすの葉、柿の皮

◎ 90日



10010 古式一丁漬

100g **423円**(¥457円)

ほんのり甘酸っぱい千枚漬は大根。すっきりした歯ごたえと昆布の風味が広がります。

愛知・漬物本舗 道長

■ スポット

原材料：大根(国産)・米酢・粗糖・三河みりん・塩・出し昆布(北海道産)

◎ 30日



10011 千枚だいこん

150g **445円**(¥481円)

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

愛知・漬物本舗 道長

■ スポット

原材料：大根(国産)・粗糖・米酢・三河みりん・塩・レモン(愛知県産)

◎ 30日



10013 レモン大根

150g **423円**(¥457円)

年末から干し始めて甘みを引き出した、風味豊かな大根をぬか漬けし、さらに甘酢漬けにした贅沢たくあん。ほんのり甘く、ポリポリとした歯ごたえが◎

愛知・漬物本舗 道長

■ スポット

原材料：大根、粗糖、米酢、みりん、塩、米ぬか

◎ 90日



10006 寒干たくあん

120g **488円**(¥527円) **464円**(¥501円)

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

愛知・漬物本舗 道長

■ スポット

原材料：大根、なす、きゅうり、人参、漬け原料(大麦麴、大豆麴、溜り醤油、粗糖、しょうが、塩)

◎ 90日



10012 野菜たっぷり金山寺

150g **573円**(¥619円)

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

愛知・漬物本舗 道長

■ スポット

原材料：白菜(愛知県)・塩

◎ 90日



10014 昔ながらの白菜漬

200g **442円**(¥477円)

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

愛知・漬物本舗 道長

■ スポット

原材料：大根、米ぬか、粗糖、食塩

◎ 90日



10015 甘口しぼり

100g **423円**(¥457円)

福神漬は、今ではカレーライスなどの名脇役の漬物です。いろんな料理と一緒に並べていただける食べやすい味に仕上げました。厳選した原料ばかりの逸品です。

愛知・漬物本舗 道長

■ スポット

原材料：大根・なす・人参・米酢・白たまり・みりん・たまり醤油・しょうが・粗糖・梅酢・塩

◎ 90日



10016 福神漬

110g **562円**(¥607円)

初めての方でも、はじめから美味しいぬか漬けができます！

愛知・漬物本舗 道長

■ スポット

「ぬか漬物はオールシーズン。チャック袋入りなので、袋のままぬか漬けが手軽に楽しめます。」

原材料：米ぬか、白たまり(小麦を含む)、みりん、粗糖

◎ 90日



10007 つけ太郎ぬか

1kg **2,103円**(¥2,271円)

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

愛知・漬物本舗 道長

■ スポット

原材料：米ぬか・塩

◎ 60日



10008 補充用

500g **507円**(¥548円)

手軽に美味しい浅漬けができます！

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



愛知・漬物本舗 道長

■ スポット

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

◎ 60日

10009 浅漬けのもと

420g **942円**(¥1,017円)

あいのう流通センター 愛知県名古屋

「農」を「愛」する生産者グループ「愛農食品生産組合」の農産物を加工販売するために生まれた「愛農流通センター」。主に愛知・岐阜・三重の、山・里・海で大切に育まれた田畑の恵みを余さず生かすために、知恵をこらしたシンプルで美味しいあれこれをお届けします。

愛農会の生産者が無農薬で育てた大豆・小麦を、島根の醤油蔵・森田さんが木桶で仕込みました。旨みたっぷり、豊かな醤油です。

愛知・あいのう流通センター

■ スポット

原材料：大豆・小麦・塩

◎ 2年



10026 木桶仕込み あいのう醤油

900ml **1,486円**(¥1,605円)

あいのう醤油とたっぷりの鰹節で作りました。鰹節の豊かな風味と味わいをお楽しみ下さい。3倍濃縮タイプです。色々な料理にお使いいただけます。

愛知・あいのう流通センター

■ スポット

原材料：濃口醤油・粗糖・食塩・鰹節・自家製鰹節エキス・宗田節・本みりん(国産)・日高昆布(北海道)・干し椎茸

◎ 1年



ainoMAMAかつおたじろのだしつゆ

900ml **1,394円**(¥1,506円)

国内産大豆・小麦を原料に木桶で熟成させました。もちろんしぼった後、加熱処理をしていますが、醤油の柔らかい味と香りを楽しめます。

愛知・あいのう流通センター

■ スポット

原材料：大豆・小麦・食塩

◎ 1年



10028 丸大豆生(なま)しょうゆ

200ml **843円**(¥910円)

だしをきかせたつゆに国産のかんきつを加えたポン酢です。米酢で酢っぱさを柔らかにしました。果汁をそのまま加えてありますので僅かに濁りがあります。

愛知・あいのう流通センター

■ スポット

原材料：醤油・風味原料(鰹節・鰹節エキス・宗田節・昆布・干椎茸)粗糖・みりん・果汁(ゆず・橙)食塩・米酢

◎ 365日



10029 ainoMAMAゆずポン酢

330g **743円**(¥802円)

夏季限定

昔ながらの製法でじっくり火を通して作り、餡の風味を生かした水ようかんです。

愛知・あいのう流通センター

■ スポット

原材料：砂糖・ねり餡(北海道)・デンプン・寒天・食塩

◎ 180日



10021 国産材料の水ようかん

45g×4 **715円**(¥772円) **679円**(¥733円)

北海道産特別栽培の大豆を使用し、西尾の抹茶を濃めに利かせました。

愛知・あいのう流通センター

■ スポット

原材料：砂糖・ねり餡(北海道)・デンプン・抹茶・寒天・食塩

◎ 180日



10022 国産材料の抹茶水ようかん

45g×4 **715円**(¥772円) **679円**(¥733円)



7食入

有機のお茶葉が直接入った、お茶を飲むお茶漬の素です。椎茸と昆布のダシでやさしい味付け。もちろん化学調味料・添加物不使用。

愛知・あいのう流通センター

■ スポット

原材料：食塩、あられ、小麦発酵調味料、粉茶、のり、椎茸エキスパウダー、粉末醤油、昆布パウダー

◎ 1年

10023 本物茶葉のお茶漬

7食分(4.5g×7) **439円**(¥474円)

10024 2P/本物茶葉のお茶漬

7食分(4.5g×7) × 2 **878円**(¥948円) **834円**(¥901円)

瀬戸内産の牡蠣を使ったソースです。夏野菜の炒め物にどうぞ。増粘剤は不使用です。

愛知・あいのう流通センター

■ スポット

原材料：牡蠣・水飴・醤油・砂糖・塩

◎ 365日



10030 ainoMAMAオイスターソース

140g **512円**(¥553円)

愛知・岐阜県産食用トマト使用。甘さ控えめなので、素材を生かし料理を引き立てます。

愛知・あいのう流通センター

■ スポット

原材料：トマト(愛知・岐阜県産)・粗糖・りんご酢・塩・たまねぎ(国産)・香料

◎ 547日



10031 国産トマトのトマトケチャップ

290g **555円**(¥599円)

本格的なだしが簡単にとれるだしパック。むろあじ・さば・いわし以外は使用していません。無漂白パック使用。

愛知・あいのう流通センター

■ スポット

原材料：むろあじ節・さば節・いわし煮干

◎ 6ヶ月



10032 ainoMAMAおだしさん

8g×10 **391円**(¥422円)

農薬や化学肥料を使わず栽培したレモンを手搾りで搾汁しました。搾りすぎでないので苦みもなくレモンの爽やかな香りが味わえます。

愛知・あいのう流通センター

■ スポット

原材料：レモン(愛知県・広島県)

◎ 9ヶ月



10033 手搾り国産レモン果汁

100ml **714円**(¥771円)

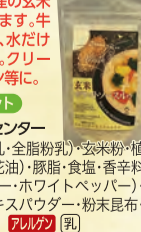
小麦粉の代わりに国産の玄米粉を主原料にしています。牛乳を使用しなくても、水だけで美味しく作れます。クリームシチューやグラタン等に。

愛知・あいのう流通センター

■ スポット

原材料：粉乳(脱脂粉乳・全脂粉乳)・玄米粉・植物油(パーム油・べに花油)・豚脂・食塩・香料加工品(オニオンパウダー・ホワイトペッパー)・砂糖・粉末味噌・椎茸エキスパウダー・粉末昆布・馬鈴薯澱粉

◎ 300日



10034 ainoMAMA玄米ホワイトソース

150g **636円**(¥687円)

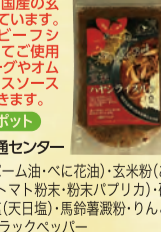
小麦粉の代わりに国産の玄米粉を主原料にしています。ハヤシライスやビーフンチューのルーとしてご使用頂けます。ハンバーグやオムライスのデミグラスソースとしてもご使用できます。

愛知・あいのう流通センター

■ スポット

原材料：植物油(パーム油・べに花油)・玄米粉(あいのう)・野菜原料(トマト粉末・粉末パプリカ)・砂糖・酵母エキス・食塩(天日塩)・馬鈴薯澱粉・りんご果汁・麦芽エキス・ブラックペッパー

◎ 300日



10035 ainoMAMA玄米ハヤシライス

150g **683円**(¥738円)

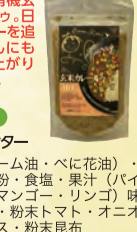
小麦粉ではなく国産の有機玄米粉で作ったカレー。日本人の好む和食のカレーを追求した、さばりた仕上がりです。動物性原料不使用。

愛知・あいのう流通センター

■ スポット

原材料：植物油(パーム油・べに花油)・玄米粉・砂糖・カレー粉・食塩・果汁(パイナップル・パパイヤ・マンゴ・リンゴ)・味噌・醤油・カカオマス・粉末トマト・オニオンパウダー・麦芽エキス・粉末昆布

◎ 300日



10036 ainoMAMA玄米カレー・甘口

150g **632円**(¥683円)

小麦粉の代わりにあいのう玄米粉を使ったルウシリーズ。

愛知・あいのう流通センター

■ スポット

原材料：植物油(パーム油・べに花油)・玄米粉・カレー粉・砂糖・食塩・味噌・果汁(パイナップル・マンゴ・パパイヤ)・醤油・カカオマス・粉末トマト・麦芽エキス・昆布粉末・ガラムマサラ

◎ 300日



10037 ainoMAMA玄米カレー・中辛

150g **632円**(¥683円)