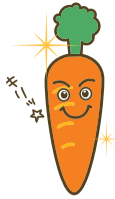


畑と台所をつなぐ



お届けカレンダー	月	火	水	木	金
注文用紙提出日	7/6	7	8	9	10
商品のお届け日	13	14	15	16	17
翌々週分のお届け日	20	21	22	23	24

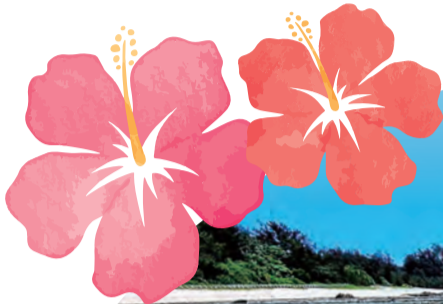
ニンジンCLUB 所在地:愛知県小牧市中央2-246
TEL:0568-71-4114 FAX:0568-71-1503

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

※締切後のキャンセルはお受けできません

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

翌々週配達 鹿児島・奄美自然食本舗 スポット



奄美の生命力を食卓へ

世界自然遺産の島・奄美で育まれた自然の恵みを、黒糖や発酵食品など島素材の力を活かした、からだ想いの自然食としてお届けします。
「健康長寿の島」として知られる奄美。この島で採れるさとうきびや塩などの自然素材を通じて、健やかな暮らしに貢献したい。そんな思いから、奄美自然食本舗は誕生しました。
島の恵みで、夏を整える。奄美自然食本舗の商品をぜひご賞味ください。

人気の健康茶、あなたに合う一杯は？強み・向いてる人

鹿児島県徳之島の有機栽培びわの葉を使用。ティーパックは無漂白のものを使用しています。

びわ茶 強み 炎症・胃腸ケア
向いてる人 体調を整えたい人

原材料:有機びわの葉(鹿児島県徳之島産)◎2年

30328 有機びわ茶 (JAS)

男女共に長寿世界一を輩出した徳之島で、有機栽培したお茶です。癖がなく飲みやすいです。

島くわ茶 強み 糖質カット・血糖対策
向いてる人 ダイエット・糖質制限したい人

原材料:有機くわの葉(鹿児島県徳之島産)◎2年

30335 有機島くわ茶 (JAS)

各3g×15

1,200円⇒
(¥1,296円)

1,120円(¥1,210円)

奄美の自然が育てた、発酵の力。

サトウキビだけを原料にし、加計呂麻島に浮遊する酵母菌と酢酸菌により天然発酵させた醸造酢。どの食酢と比較してもミネラルが多く、バランスよく含まれ逆にナトリウムが非常に少ないのが特長。

原材料:さとうきび(奄美大島加計呂麻島産)◎2年

30168 かけろまきび酢

300ml
1,700円⇒
(¥1,836円) **1,560円**(¥1,685円)



コク深い甘みと、体にうれしいミネラル！

もちもちとおモチのような食感のある砂糖。砂糖が一番糖度ももつ「旬」の時期だけに作られる貴重な黒糖。



原材料:さとうきび(奄美大島)

30175 奄美純黒糖 餅砂糖

270g
700円⇒
(¥756円) **660円**(¥713円)

奄美産のさとうきびのみを使用。糖度の見極めから精製過程まで厳しくチェックしており、職人の納得いかないものはすべて破棄処分するほどの徹底さが味と風味を保障しています。

原材料:さとうきび(奄美大島)

30182 奄美瀬戸内純黒糖

300g
630円⇒
(¥680円) **590円**(¥637円)



奄美産のさとうきびのみを使用。糖度の見極めから精製過程まで厳しくチェックしており、職人の納得いかないものはすべて破棄処分するほどの徹底さが味と風味を保障しています。

原材料:さとうきび(奄美大島)

30199 奄美瀬戸内粉砂糖

300g
650円⇒
(¥702円) **610円**(¥659円)



まざりけのない、昔ながらの100%純黒糖黒蜜です。黒糖の風味そのままの自然な甘さです。カルシウムが蜂蜜に比べ約20倍含まれています。

原材料:黒糖(奄美加計呂麻島産)

30205 奄美純黒蜜

270g
1,280円⇒
(¥1,382円) **1,200円**(¥1,296円)



様々な料理に！奄美を食卓に

満潮時に与論島の白砂の下からポンプで汲み上げられたきれいな海水を使っています。珊瑚の白砂を通過した海水は自然に濾過され、珊瑚の成跡であるカルシウムも豊富に含まれます。

原材料:海水(与論島沖)

30212 奄美さんご塩

200g
650円⇒
(¥702円) **610円**(¥659円)

きび酢と与論島の天然塩で味を引き締めた、化学調味料・保存料・着色料不使用のこだわりの焼肉のたれです。

原材料:しょうゆ(国内製造)、野菜・果実ペースト(はんにく、まねぎ、生姜、りんご)、粗糖、食用ごま油、清酒、赤ワイン、はちみつ、さとうきび酢、りんご濃縮果汁、食用でんぷ、すりこま、酵母エキス、食塩、香辛料、パプリカ粉末 ◎1年 **7/17/21** (関) (関)

30229 奄美焼肉のたれ

350g
725円⇒
(¥783円) **680円**(¥734円)



胡麻の風味がコクと旨味を引き立て濃厚に仕上げました。隠し味の「かけろまきび酢」の爽やかな酸味が、さらに深い味わいを演出します。

原材料:食用植物油(国内製造)、粗糖、胡麻ペースト、しょうゆ(本醸造)、卵黄、胡麻、醸造酢、さとうきび酢、味噌、黒酢、昆布エキス、魚介エキス、酵母エキス ◎1年 **7/17/21** (関) (関)

30236 極みの胡麻ドレッシング

390ml
900円⇒
(¥972円) **850円**(¥918円)



奄美大島産の旬の「完熟たんかん」を100%使い水を1滴もつかわず、たんかん本来の味を生かすよう仕上げました。

原材料:たんかん(奄美大島)、ビートグラニュー糖 ◎15ヶ月

30243 奄美完熟たんかんマーマレード

150g
680円⇒
(¥734円) **640円**(¥691円)



自然豊かな奄美の美しい海で、環境にも優しい方法で育てた「もずく」を新鮮な内に、乾燥させ保存期間を長くしました。水またはお湯で戻すと20倍ほどに膨れます。

原材料:もずく(奄美大島)

30250 奄美干もずく

10g
500円⇒
(¥540円) **470円**(¥508円)

宮崎県産のらっきょうを、奄美のさとうきび酢と粗糖のみで漬けたんだ、とてもシンプルで美味しいらっきょう漬です。

原材料:らっきょう(宮崎)、粗糖、さとうきび酢 ◎150日

30267 奄美きび酢らっきょう

90g
550円⇒
(¥594円) **520円**(¥562円)



昔なつかしの上品な奄美の伝統菓子

奄美と与論島のさんご塩を使用。優しい甘さの塩飴です。

原材料:甜菜糖(北海道)、水飴(さつま芋)、食塩 ◎1年

30274 奄美さんご塩飴

60g
310円⇒
(¥335円) **290円**(¥313円)

昔なつかしの味。ほのかな甘さ、上品な風合いでお茶菓子やおやつに最適。

原材料:水飴(国産)、黒糖、上餅粉、オリーブオイル ◎150日

30281 奄美じょうひ餅

120g
420円⇒
(¥454円) **390円**(¥421円)



香ばしい味わいのくるみに、徳之島の黒蜜と希少価値の高い加計呂麻島の黒糖をからませた黒糖くるみです。どこか懐かしくて、やさしい甘さをご堪能ください。

原材料:くるみ(アメリカ)、加工黒糖、黒糖蜜、黒糖 ◎180日 **7/17/21** (関)

30298 奄美黒糖くるみ

65g
460円⇒
(¥497円) **430円**(¥464円)



黒糖と胡麻をうすく板状に伸ばしサクサク・ぱりぱり食感に仕上げた一口サイズの甘さを抑えた奄美伝統菓子です。

原材料:加工黒糖(沖縄、鹿児島)、白ゴマ、粗糖、水アメ ◎180日

30304 白胡麻ざた

70g
371円⇒
(¥401円) **350円**(¥378円)



黒糖と胡麻をうすく板状に伸ばしサクサク・ぱりぱり食感に仕上げた一口サイズの甘さを抑えた奄美伝統菓子です。

原材料:加工黒糖(沖縄、鹿児島)、黒ゴマ、粗糖、水アメ ◎180日

30311 黒胡麻ざた

70g
371円⇒
(¥401円) **350円**(¥378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。



産直 eco プライス

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

2 ふんわり豆腐団子と野菜の甘酢炒め

2人前(450g)

1,328円(税込1,434円) **1,261円(税込1,362円)**

調理時間 約5分

3 青椒肉絲

2人前(320g)

1,500円(税込1,620円)

4 4人前(640g)

3,000円(税込3,240円) **2,290円(税込2,473円)**

調理時間 約5分

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。

3 青椒肉絲

2人前(320g)

1,500円(税込1,620円)

4 4人前(640g)

3,000円(税込3,240円) **2,290円(税込2,473円)**

調理時間 約5分

1セットでスープとおかずが作れます!

調理時間 約20分

ご家庭でご用意いただくもの
・オリブオイル/大2杯
・卵3個
・マヨネーズ/大1杯
・塩こしょう/少々
※お好みで粉チーズまたはナチュラルチーズ

7 スパニッシュオムレツ(人参スープ付き)

2人前(375g)

1,066円(税込1,151円) **959円(税込1,036円)**

産直 eco プライス

じゃが芋の食感が良いアクセントになっているスパニッシュオムレツとあっさりとした美味しいスープが作れるセットです。

7 スパニッシュオムレツ(人参スープ付き)

2人前(375g)

1,066円(税込1,151円) **959円(税込1,036円)**

産直 eco プライス

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。

5 国産豚の回鍋肉セット

2人前(360g)

1,198円(税込1,294円)

調理時間 約5分

5 国産豚の回鍋肉セット

2人前(360g)

1,198円(税込1,294円)

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。

6 白湯水餃子スープ(国産きくらげ入り)

2〜3人前(440g)

1,233円(税込1,332円)

調理時間 約5分

醤油だしをしみこませた車麩を使用したチャプルーです。食べた時に、じゅわっと醤油だしが口の中に広がります。和風だしで炒めた細切りの青パパイアや野菜の食感もお楽しみください。

8 車麩のチャプルー

2人前(376g)

1,169円(税込1,263円)

調理時間 約15分

果物&野菜

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

青果物へ使用予定の「農薬」及び「栽培方法」

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

沖縄で「パイナップル」といえばコレ!

「八重山フルーツクラブ」の皆さん

昔から栽培されてきた品種で、適度な甘みと酸味のバランスが良く、香り高くとてもジューシー。完熟でお届けしますのである程度傷みをご容赦ください。★生育が不安定なため1週遅れになる場合があります

八重山フルーツクラブ(真南風) 沖縄県石垣市

① 除1菌0虫1植1(肥料の一部に化成含む)(農薬使用の当地比約1/3) 品種:ポゴール

12 小玉パイナップル・ハワイ

1玉(約0.6-1.0kg) **846円(税込914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、薰蒸処理をする場合があります。★バナナに貼ってあるシールをHPで調べると、生産者がわかります!

Fair trade フェアトレード

① 菌0虫0 化成使用 品種:グロスミツチル種ホムトン PTJ タイ・チュボン県 またはベップリ県

タイバナナ

13 500g **492円(税込531円)**

14 1kg **922円(税込996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クセントにしても美味しい!

自然栽培グループとものわ 愛知県豊田市(または山梨県)

① 菌0虫0 品種:千果、アイコ、シンディスweet

自然栽培ミニトマト

15 150g **320円(税込346円)**

16 2P **610円(税込659円)**

桃の季節、始まります!

今年はおくらば大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。ギフトもあります(選んでいますごめんなさい)。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:日川白鳳or早生白鳳or桃天
7月中旬:白鳳or夢みずきor美郷orあかつき
7月下旬:あかつきorまどかorあこやor夏の陽or浅間白桃
8月上旬:くにか、夢しらね、川中島白桃 ほか



mebuki farm 山梨県南アルプス市

① 菌5虫3(有機許容2含む)(山梨県の一般栽培29回)

10 2玉

1,127円(税込1,217円) **998円(税込1,078円)**

11 畑直・5kg箱

(約16〜24玉)

※玉数は品種によってサイズが異なります。

9,016円(税込9,737円) **7,406円(税込7,998円)**

自然栽培グループとものわ 愛知県豊田市 山梨県北杜市

① 菌0虫0 品種:さくさく玉子

23 自然栽培いんげん

80g **289円(税込312円)**

あすか 奈良県五條市

① 菌1-3虫0-2

24 大和真菜

200g **291円(税込314円)**

昔から栽培されてきた品種で、適度な甘みと酸味のバランスが良く、香り高くとてもジューシー。完熟でお届けしますのである程度傷みをご容赦ください。★生育が不安定なため1週遅れになる場合があります

八重山フルーツクラブ(真南風) 沖縄県石垣市

① 除1菌0虫1植1(肥料の一部に化成含む)(農薬使用の当地比約1/3) 品種:ポゴール

12 小玉パイナップル・ハワイ

1玉(約0.6-1.0kg) **846円(税込914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、薰蒸処理をする場合があります。★バナナに貼ってあるシールをHPで調べると、生産者がわかります!

Fair trade フェアトレード

① 菌0虫0 化成使用 品種:グロスミツチル種ホムトン PTJ タイ・チュボン県 またはベップリ県

タイバナナ

13 500g **492円(税込531円)**

14 1kg **922円(税込996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クセントにしても美味しい!

自然栽培グループとものわ 愛知県豊田市(または山梨県)

① 菌0虫0 品種:千果、アイコ、シンディスweet

自然栽培ミニトマト

15 150g **320円(税込346円)**

16 2P **610円(税込659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のわ 愛知県豊田市 山梨県北杜市

① 菌0虫0 品種:さくさく玉子

23 自然栽培いんげん

80g **289円(税込312円)**

あすか 奈良県五條市

① 菌1-3虫0-2

24 大和真菜

200g **291円(税込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

① 菌0虫0 品種:京波

19 ピーマン

180g **330円(税込356円)**

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

島田農園 愛知県稲沢市

① 菌0虫0 品種:京波

20 徳用ピーマン

270g **429円(税込463円)**

京野菜のひとつで、別名・伏見甘長とうがらし。焼いて醤油をかけるだけで、箸がとまらないおいしさ!

teranova 愛知県安城市

① 菌0虫0 品種:甘とう美人、甘長娘、松の舞

21 甘長とうがらし

150g **276円(税込298円)**

台所に欠かせないキャベツ。ビタミンCたっぷりの芯もお召しあがりください。

北軽井沢有機ファミリイ 群馬県吾妻郡長野原町

① 菌6虫6(有機許容含む)(群馬県の一般栽培26回) 品種:恋舞ほか

25 1/2玉

293円(税込316円)

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

島田農園 愛知県稲沢市

① 菌0虫0 品種:京波

20 徳用ピーマン

270g **429円(税込463円)**

パリッとした歯ざわりのレタス。サラダ、炒め物、スープにしても美味しい。

北軽井沢有機ファミリイ 群馬県吾妻郡長野原町

① 菌4虫4(有機許容含む)(群馬県の一般栽培14回) 品種:ペネトレイト他

27 高原の玉レタス

1玉 **469円(税込507円)**

北軽井沢有機ファミリイ 群馬県吾妻郡長野原町

① 菌6虫6(有機許容含む)(群馬県の一般栽培26回) 品種:恋舞ほか

25 1/2玉

293円(税込316円)

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

島田農園 愛知県稲沢市

① 菌0虫0 品種:京波

20 徳用ピーマン

270g **429円(税込463円)**

やわらかくソフトな歯ざわり、赤紫をおびた葉先、ほのかな苦みが特徴。生食のほか、さつとゆでて胡麻和えも。βカロテン豊富な夏の緑黄色野菜です。

北軽井沢有機ファミリイ 群馬県吾妻郡長野原町

① 菌2虫2(有機許容含む)(群馬県の一般栽培8回) 品種:ティーパープル他

28 高原のサニーレタス

1玉 **403円(税込435円)**

野性味あふれる夏の葉野菜で暑さにカツ!

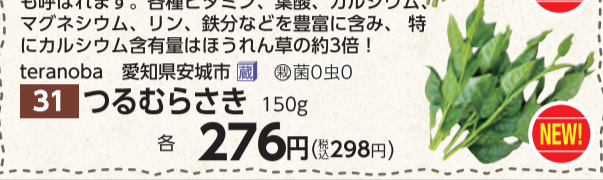
猛暑のもとで元気に育つ夏の葉野菜は、栄養価が高く、生命力が強く、個性派揃い！
パワーフードで夏を乗り切りましょう！

ビタミンA、カルシウムなどが豊富で、古代エジプトでも珍重されました。クセがなくめりあり。おひたし、スープなどに。さっと茹でて細かくたたき、めんつゆとあわせて「緑のとろろ」は、ごはんや薬膳に合います！
teranova 愛知県安城市 産 ④菌0虫0

29 モロヘイヤ 80g
葉は空洞、加熱するとめりが出ます。クセがなく炒め物・汁の実などに。カルシウムや鉄分などミネラルやカロテン豊富。
teranova 愛知県安城市 産 ④菌0虫0 品種：夏サラダ

30 エンサイ(空芯菜) 150g
独特の風味と高い栄養価で、「ビタミンACE」とも呼ばれます。各種ビタミン、葉酸、カルシウム、マグネシウム、リン、鉄分などを豊富に含み、特にカルシウム含有量はほうれん草の約3倍！
teranova 愛知県安城市 産 ④菌0虫0

31 つるむらさき 150g
各 **276円**(税298円)



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

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

寺岡有機農場 広島県世羅町 産 ④菌0虫0

40 有機ベビーリーフ 100g
30g **300円**(税324円)
750円⇒(税810円) **582円**(税629円)

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。農薬肥料とも不使用でやや小ぶりです。
自然栽培グループとのわ 愛知県豊田市

41 たっぷり有機ベビーリーフ 100g
750円⇒(税810円) **582円**(税629円)

自然栽培グループとのわ 愛知県豊田市

42 1/2玉 ④菌0虫0 **504円**(税544円)

43 1玉 ④菌0虫0 **924円**(税998円)

44 高原の大根 1本 **462円**(税499円)

45 ごぼう 200g **377円**(税407円)

46 500g **398円**(税430円)

47 500g×2 ④菌0虫0 **773円**(税835円)

48 自然栽培じゃがいも 400g **314円**(税339円)

5種類のキノコが楽しめる、ボリューム満点のパックです！
バイオコスモ 神奈川県伊勢原市 産 ④無薬剤

49 500g(S-2L混) **333円**(税360円)

50 1kg(S-2L混) ④菌0虫0 **628円**(税678円)

51 700g **398円**(税430円)

52 1.5kg ④菌0虫0 **719円**(税776円)

53 長ねぎ 200g **362円**(税391円)

54 にんにく 50g (約2~3玉) **298円**(税322円)

55 しょうが 80g **328円**(税354円)

56 大葉 10枚 **174円**(税188円)

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

寺岡有機農場 広島県世羅町 産 ④菌0虫0

32 有機サラダ小松菜 30g **300円**(税324円)

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

寺岡有機農場 広島県世羅町 産 ④菌0虫0

33 有機サラダ水菜 30g **300円**(税324円)

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

寺岡有機農場 広島県世羅町 産 ④菌0虫0

34 有機サラダロメイン 30g **300円**(税324円)

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

寺岡有機農場 広島県世羅町 産 ④菌0虫0

35 有機ルッコラセルパチカ 30g **320円**(税346円)

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

寺岡有機農場 広島県世羅町 産 ④菌0虫0

36 有機ベビールッコラ 30g **298円**(税322円)

夏の大根は、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(土壌消毒をしていない証なので、ご了承ください)。ぴりりとした辛みを生かしてお使いください。

北軽井沢有機ファミリー 群馬県吾妻郡長野原町 産 ④菌2虫2(有機許容含む) (群馬県一般栽培14回) 品種：ニククラほか

37 有機ベビーケール 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◎。風味がよく繊維質たっぷり！皮はむかずにすずり洗いしてお使いください。

中村農園 福岡県久留米市 産 ④菌0虫0 品種：柳川理想

38 有機サラダ春菊 30g **300円**(税324円)

スタンダードな長ねぎ。特有の香り成分「硫化アリル」は、ビタミンB1の吸収を助け、血行を良くし、肩こりや疲労回復に役立つといわれます。

teranova 愛知県安城市 産 ④菌0虫0 品種：大地の響き

39 有機レタスリーフミックス 30g **300円**(税324円)

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

あすか 高知県四万十町 産 ④菌0虫0

40 有機ベビーリーフ 100g **300円**(税324円)

産直しまばら 長崎県南島原市 産 ④菌0虫0 品種：デスマーチ

41 たっぷり有機ベビーリーフ 100g **582円**(税629円)

自然栽培グループとのわ 愛知県豊田市

42 1/2玉 ④菌0虫0 **504円**(税544円)

43 1玉 ④菌0虫0 **924円**(税998円)

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

寺岡有機農場 広島県世羅町 産 ④菌0虫0

32 有機サラダ小松菜 30g **300円**(税324円)

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

寺岡有機農場 広島県世羅町 産 ④菌0虫0

33 有機サラダ水菜 30g **300円**(税324円)

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

寺岡有機農場 広島県世羅町 産 ④菌0虫0

34 有機サラダロメイン 30g **300円**(税324円)

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

寺岡有機農場 広島県世羅町 産 ④菌0虫0

35 有機ルッコラセルパチカ 30g **320円**(税346円)

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

寺岡有機農場 広島県世羅町 産 ④菌0虫0

36 有機ベビールッコラ 30g **298円**(税322円)

夏の大根は、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(土壌消毒をしていない証なので、ご了承ください)。ぴりりとした辛みを生かしてお使いください。

北軽井沢有機ファミリー 群馬県吾妻郡長野原町 産 ④菌2虫2(有機許容含む) (群馬県一般栽培14回) 品種：ニククラほか

37 有機ベビーケール 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◎。風味がよく繊維質たっぷり！皮はむかずにすずり洗いしてお使いください。

中村農園 福岡県久留米市 産 ④菌0虫0 品種：柳川理想

38 有機サラダ春菊 30g **300円**(税324円)

スタンダードな長ねぎ。特有の香り成分「硫化アリル」は、ビタミンB1の吸収を助け、血行を良くし、肩こりや疲労回復に役立つといわれます。

teranova 愛知県安城市 産 ④菌0虫0 品種：大地の響き

39 有機レタスリーフミックス 30g **300円**(税324円)

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

あすか 高知県四万十町 産 ④菌0虫0

40 有機ベビーリーフ 100g **300円**(税324円)

産直しまばら 長崎県南島原市 産 ④菌0虫0 品種：デスマーチ

41 たっぷり有機ベビーリーフ 100g **582円**(税629円)

自然栽培グループとのわ 愛知県豊田市

42 1/2玉 ④菌0虫0 **504円**(税544円)

43 1玉 ④菌0虫0 **924円**(税998円)

梅仕事の季節

【しその使用量めやす】生しその場合、梅1kgに対して300g。しその20%の粗塩をもみこんで、アク抜きしてお使いください。シソの量はあくまで目安。もっと赤くしたい、あとで干して自家製ゆかりを使いたい方は、もっと増やして大丈夫です！

生しそを塩もみして使うと香りが違います。しそジュースの材料としても。(自家採種のため葉裏が緑がかったりしているものもあります) ★梅1kgに対して生しそ300gが目安

生産者グループあすか 奈良県・和歌山県 ④菌0-2虫0-2 ※31weekまで扱い予定

72 赤しそ(生) 300g **698円**(税754円)

梅干しを赤く染め独特の香り付けをするシソ。漬ける梅の重量の20~30%を目安にお使いください。そのまま刻んでシソとえにしたり、おにぎりや包んでもおいしい。※7月末まで扱います

あすか 和歌山県橋本市 原材料：赤しそ(あすか)・塩・梅酢(自家製) ④365日

73 300g **498円**(税538円)

74 徳用 500g **739円**(税798円)

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

杉浦 剛 愛知県知多郡美浜町 ④除1菌0虫0

75 杉浦さんの虹色米(古代米ブレンド) 350g **924円**(税998円)

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

バイオコスモ 長野県上伊那郡 産 ④無薬剤

63 ぶなしめじ 100g **198円**(税214円)

株がバラバラになっていて、料理に使いやすいお得。 **64 ぶなしめじバラ徳用** 300g **420円**(税454円)

65 しいたけ 100g **338円**(税365円)

肉厚で風味のいい生しいたけ。石づきも捨てずに裂いて炒め物などに。

バイオコスモ 長野県飯田市 産 ④無薬剤

59 1P 100g (約4~5玉) **310円**(税335円)

60 2P 100g×2 **600円**(税648円)

61 えのき 100g **146円**(税158円)

シャキシャキした歯ごたえとほんのりした甘み、独特の風味。

バイオコスモ 長野県南安曇郡 産 ④無薬剤

62 徳用 200g **236円**(税255円)

63 ぶなしめじ 100g **198円**(税214円)

64 ぶなしめじバラ徳用 300g **420円**(税454円)

めりめりと歯ごたえが特徴。味噌汁や、えのきとの和え物、大根おろしに。

バイオコスモ 長野県長野市 産 ④無薬剤

67 完熟なめこ 150g **255円**(税275円)

68 はなびらたけ 80g **402円**(税434円)

69 ホワイトマッシュルーム 100g **367円**(税396円)

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

バイオコスモ 鳥取県八頭郡 産 ④無薬剤

70 乾燥きくらげ 20g **625円**(税675円)

骨粗しょう症対策にイイと聞いて、よく食べています！

バイオコスモ 大分県国東市 産 ④無薬剤

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

バイオコスモ 長野県長野市 産 ④無薬剤

71 有機鷹の爪 5g **302円**(税326円)

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

やさか共同農場 島根県浜田市 産 ④菌0虫0 品種：蕃椒 ④365日

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安全に取り組んでいます。品種は数種をブレンドし、美味しく仕上げられています。除草剤1回使用

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

杉浦さんのお米

- 76 玄米2kg 2,129円(税2,299円)
78 七分米2kg 2,387円(税2,578円)
80 白米2kg 2,387円(税2,578円)

- 77 玄米5kg 4,998円(税5,398円)
79 七分米5kg 5,554円(税5,998円)
81 白米5kg 5,554円(税5,998円)

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

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

- 84 6個 388円(税419円)
85 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

- 86 温泉卵 2個 138円(税149円)
87 温泉卵 6個 398円(税430円)

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

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

- 90 低温殺菌ノンホモ牛乳 1000ml 443円(税478円)

ホモジナイズ(脂肪球を攪拌)しているのをさらったした飲み心地で、カフェオレなどブレンドしたり料理にも使いやすい。

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

原材料:65℃30分殺菌処理/成分無調整/分別生産流通管理済み飼料

- 91 1000ml 439円(税474円)
92 500ml 338円(税365円)
93 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。

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

原材料:生乳(四日市酪農) 17日

- 94 プレーンヨーグルト(無糖) 450g 378円(税408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) 18日

- 96 のむヨーグルトプレーン 小(130ml) 163円(税176円)
97 のむヨーグルトプレーン 大(500ml) 438円(税473円)

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

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

- 98 のむヨーグルトストロベリー 小(130ml) 200円(税216円)
99 のむヨーグルトストロベリー 大(500ml) 500円(税540円)

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

よつ葉乳業 北海道 毎週

原材料:生乳・食塩 90日(最短約1/3)

- 104 シュレッドチーズ 250g 924円(税998円)

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

よつ葉乳業 北海道 毎週

原材料:生乳・食塩 90日(最短約1/3)

- 105 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。

よつ葉乳業 北海道 毎週

原材料:生乳・バターミルク・食塩 120日(最短約1/3)

- 106 クリームチーズ 200g 713円(税770円)

新鮮で良質な生乳からつくられた、まるでかきでクリーミーなバターです。

丹那牛乳 静岡県 毎週

原材料:生乳(静岡)・食塩 150日(最短約1/3)

- 110 白いバター 180g 1,183円(税1,278円)

国産小麦&天然酵母のパン
愛知県小牧市
基本材料:国産小麦粉・粗糖・塩(海の精)
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。

ふわわりソフトで小ぶりなパン。朝食やおやつにおすすめです。

毎週

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

- 115 レーズンロール 45g×4 535円(税578円)

外皮は柔らかく、内側はふわわり焼けたこげばいためのバケット。斜めスライスして軽くトーストするとさらにおいしい!

スポット

原材料:基本材料・ホシノ天然酵母 最短3日

- 116 バタール 1本 486円(税525円)

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。

スポット

原材料:国産小麦粉・有機ショートニング・粗糖・ホシノ天然酵母 最短3日

- 117 ハイジの白パン 80g×2 422円(税456円)

オーサワジャパン 東京都

原材料:特別栽培大麦(宮城・秋田・岩手・熊本産) 1年

- 82 押し麦・五分搗き 300g 804円(税868円)

愛知・コジマフーズ スポット

原材料:有機玄米(秋田・山形)

- 83 有機玄米ごはん 160g 310円(税335円)

ビタミンや鉄分豊富なうずら卵を、そのまま手軽に使える水煮パックにしました。

食通U 東京都世田谷区 毎週

原材料:うずら卵(愛知県産)・食塩 120日

- 88 うずらの卵水煮 6個×2連 420円(税454円)

卵
安全な卵は、健康に育ったニワトリさんからの贈りもの。育て方(平飼いが基本)、飼料(自家配合)にこだわっています。鶏種:ごともみじ 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・りん酸カルシウム・食塩・ファファ酵母原末・クエン酸・枯草菌・発酵乳粉末)

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

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

JPA2ヨーグルト(無糖) 390g 400円(税432円)

やさしい甘さ 鈴鹿山麓ヨーグルト 70g×3 330円(税356円)

低脂肪牛乳 1000ml 408円(税441円)

生クリーム 200ml 710円(税767円)

よつ葉バター・有塩 150g 568円(税613円)

パンに美味しい よつばバター 100g 499円(税539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。

毎週

原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母 最短3日

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

プレマ天然酵母角食パン・5枚切

毎週

原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母 最短3日

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

軽い口当たりのメロンパン。そのまま食べれば、表面のしっとり感がおいしく、軽くトースターで温めるとカリッ、サクッとてこれまた美味。

毎週

原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母 最短3日

- 118 メロンパン 50g×2 422円(税456円)

シナモンが香る干しぶどう入りのしっとり、柔らかな食パン。

スポット

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

- 119 ソフトレーズン 360g 722円(税780円)

ふわわりソフトで小ぶりなパン。朝食やおやつにおすすめです。

毎週

原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母 最短3日

- 114 テーブルロール 40g×4 397円(税429円)

有機クランベリーと小倉あんのコラボパンです。甘酸っぱいクランベリーとやさしい甘さの小倉餡がなんとも絶妙な美味しさ!ぜひ一度ご賞味ください。

スポット

原材料:基本材料・有機クランベリー・有機ショートニング・小倉餡・ホシノ天然酵母 最短3日

- 120 スイートクランベリー 110g×2 708円(税765円)

マイスターズ・バックシュトゥーベのパンと焼き菓子

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

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

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



121 湯種食パン 520g 440円(税475円)

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。

スポット 原材料: 基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OG干しりんご・OGくるみ ◎5日 アレルギー 麦



126 干しりんごのキャンパーニュ 250g 440円(税475円)

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。朝食のお供に、オヤツにどうぞ。

スポット 原材料: 基本材料・なたね油 ◎5日 アレルギー 麦



127 モーニングロール 2個 300円(税324円)

やさしい甘さのメイプルシュガーの美味しさをパターの風味を生かしたクッキーにとじ込みました。コーヒーや紅茶のお供にどうぞ。

スポット 原材料: 国産小麦粉・自然塩・メイプルシュガー・バター ◎30日 アレルギー 麦乳卵



133 メイプル・バタークッキー 15個 440円(税475円)

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

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



122 湯種レーズン食パン 330g 360円(税389円)

123 湯種レーズン食パン(大) 540g 540円(税583円)

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とカリカリのメロン皮が楽しめます。

スポット 原材料: 基本材料・平飼卵・バター・粗糖・牛乳・きな粉・黒ごま ◎5日 アレルギー 麦乳卵豆



128 きな粉と黒ごまメロンパン 60g 280円(税302円)

ツブツブ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。

スポット 原材料: 国産小麦粉・自然塩・有機玄米粉・オートミール(桜井食品)・OGアーモンド・もちきび(オーサワジャパン)・アマランサス(ネオファーム)・粗糖・メイプルシュガー・なたねサラダ油(鹿北製油) ◎30日 アレルギー 麦



134 雑穀バー 6本 440円(税475円)

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

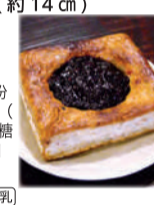
毎週 原材料: 基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGくるみ・OGレーズン ◎5日 アレルギー 麦



129 パン・オ・ノア 320g 440円(税475円)

フレッシュな自家製ブルーベリーをジャムにして、サクサクのパイ生地にとじ込みました。夏季限定でお届けいたします。(約14cm)

スポット 原材料: 国産小麦粉・自然塩・バター(よつ葉葉業)・粗糖・ブルーベリー(自家栽培) ◎5日 アレルギー 麦乳



135 ブルーベリーパイ 1台 1,200円(税1,296円)

カレンズとは、地中海沿岸で作られる種子のない小粒のぶどうで作る干しぶどうです。人気の「パン・オ・ノア」の全粒粉生地に、カレンズとオレンジピールを練りこみました。

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



124 全粒パン・カレンズ 300g 440円(税475円)

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

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



125 カンパーニュ・ノア 280g 440円(税475円)

噛めば噛むほど穀物の旨みや味わいを感じられるシンプルなパンに、くるみを加えました。薄くスライスしてバターやチーズをのせてお楽しみください。

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



131 田舎パン・くるみ(ドイツパン) 1個 440円(税475円)

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

スポット 原材料: 基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGくるみ・OGアーモンド・OGヘーゼルナッツ・OGカシューナッツ・オートミール ◎5日 アレルギー 麦



130 全粒パン・ナッツ 300g 440円(税475円)

静岡県産小麦を使用したイギリスパンのピザです。ナチュラルチーズ、生野菜、無添加のサラミソーセージをトッピングしました。

静岡・こだわりの味協同組合 A週 原材料: ミニ山型食パン・ミックスチーズ・ピザソース・ドライサラミ・ホールコーン(北海道産)・ピーマン(国産) ◎13日 アレルギー 麦豆乳



原料と味にこだわったピザ(イギリスパン) 136 1P 50gx3 619円(税669円) 1,238円(税1,337円) 1,189円(税1,284円) 2P 50gx3x2p 2P Sale

豆腐・揚げ・大豆製品

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



139 東白川村の寄せ豆腐 300g 452円(税488円)

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

ヤマサ食品 岐阜県加茂郡 東白川村 火コソックス 毎週



原材料: 大豆(主に岐阜県産)にがり・湧水 ◎製造後3日(配達日含めて2日)

レンジ調理で簡単!おうちで出来立てを味わえる手作り豆腐セットです。

ヤマサ食品 岐阜県加茂郡 東白川村 火コソックス 毎週

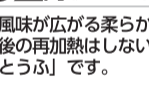


原材料: 大豆(主に岐阜県産)にがり・湧水 ◎製造後3日(配達日含めて2日)

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

大豆のふくよかな風味が広がる柔らかい絹豆腐。製造後の再加熱はしない新鮮な風味の「生とろふ」です。

ヤマサ食品 岐阜県加茂郡 東白川村 火コソックス 毎週



原材料: 有機大豆(国産)・凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム(にがり)) ◎6日 アレルギー 豆

144 国産有機湧水豆腐・絹よせ 170g 291円(税314円)

国産オーガニック大豆を使用した、コク深さと豆腐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。

ヤマサ食品 岐阜県加茂郡 東白川村 火コソックス 毎週

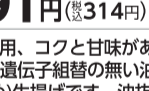


原材料: 大豆(主に岐阜県産)にがり・湧水 ◎製造後3日(配達日含めて2日)

141 東白川村の豆乳 500g 438円(税473円)

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

ヤマサ食品 岐阜県加茂郡 東白川村 火コソックス 毎週



原材料: 有機大豆(国産)・凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム(にがり)) ◎6日 アレルギー 豆

145 国産有機湧水豆腐・もめん 170g 291円(税314円)

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

ヤマサ食品 岐阜県加茂郡 東白川村 火コソックス 毎週



原材料: 大豆(主に岐阜県産)にがり・湧水 ◎製造後3日(配達日含めて2日)

142 豆庵豆腐 絹寄せ 300g 359円(税387円)

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。油抜き不要ですぐにお使いいただけます。こだわりの味 協同組合静岡県静岡市 隔週AC

原材料: 国産大豆(北海道産秋田キタムスメ大豆50%・佐賀県産産フクユタカ50%)・菜種油・食塩・凝固剤(伊豆大島海精にがり) ◎7日 アレルギー 豆

151 豆庵厚揚げ 1枚(約240g) 409円(税442円)

網ごしのように口当たりよくふわり仕上げました。ヤマサ自慢の豆腐を贅沢に使ったがんと生地に、野菜・きのこ・山芋・えびなどの具がぎっしり。炙っても、おだしで煮込んで美味しく。

ヤマサ食品 岐阜県加茂郡 東白川村 火コソックス 毎週



原材料: 大豆(国産/有機栽培)・海精にがり・醤油(ヤマサ/大豆・小麦) ◎6日 アレルギー 麦

147 有機ふんわりやんわり 200g 438円(税473円)

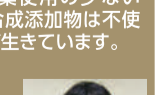
無燐・無塩の新鮮なスケソウタラのすり身に、カニより酵素分解して抽出したエキスを使用したカニ風味カマボコです。こだわりの味 協同組合静岡県静岡市 隔週AC

原材料: スケソウタラのすり身(アメリカ産)・馬鈴薯澱粉(北海道産)・卵白(静岡県産)・カニエキス・塩・みりん・砂糖・紅麴色素 ◎19日 アレルギー 卵豆

159 無燐すり身のカニ風味カマボコ 75g 391円(税422円)

網ごしのように口当たりよくふわり仕上げました。ヤマサ自慢の豆腐を贅沢に使ったがんと生地に、野菜・きのこ・山芋・えびなどの具がぎっしり。炙っても、おだしで煮込んで美味しく。

ヤマサ食品 岐阜県加茂郡 東白川村 火コソックス 毎週

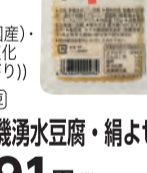


原材料: 大豆(国産/特別栽培)・にんじん(埼玉県産)・しめじ(長野県産)・えび(静岡県産)・昆布(北海道産)・塩・山芋・海精にがり・菜種油 ◎6日 アレルギー 豆乳

154 豆庵の絹ごしがんとも 2個(約75g×2) 412円(税445円)

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

ヤマサ食品 岐阜県加茂郡 東白川村 火コソックス 毎週



原材料: 有機大豆(国産)・凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム(にがり)) ◎6日 アレルギー 豆

144 国産有機湧水豆腐・絹よせ 170g 291円(税314円)

国産オーガニック大豆を使用した、コク深さと豆腐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。

ヤマサ食品 岐阜県加茂郡 東白川村 火コソックス 毎週

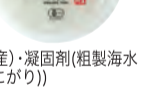


原材料: 大豆(主に岐阜県産)にがり・湧水 ◎製造後3日(配達日含めて2日)

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

網ごしのように口当たりよくふわり仕上げました。ヤマサ自慢の豆腐を贅沢に使ったがんと生地に、野菜・きのこ・山芋・えびなどの具がぎっしり。炙っても、おだしで煮込んで美味しく。

ヤマサ食品 岐阜県加茂郡 東白川村 火コソックス 毎週



原材料: 大豆(国産/有機栽培)・海精にがり・醤油(ヤマサ/大豆・小麦) ◎6日 アレルギー 麦

147 有機ふんわりやんわり 200g 438円(税473円)

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

ヤマサ食品 岐阜県加茂郡 東白川村 火コソックス 毎週



原材料: 大豆(国産/特別栽培)・海精にがり ◎6日 アレルギー 豆

142 豆庵豆腐 絹寄せ 300g 359円(税387円)

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

ヤマサ食品 岐阜県加茂郡 東白川村 火コソックス 毎週



原材料: 大豆(国産/特別栽培)・海精にがり ◎6日 アレルギー 豆

143 豆庵もめん豆腐 300g 353円(税381円)

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

こだわりの味 協同組合静岡県静岡市 隔週AC

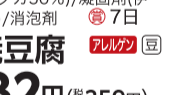


原材料: 丸大豆(北海道産音更大抽振50%・佐賀県産フクユタカ50%)・凝固剤(伊豆大島海精にがり)・消泡剤 ◎7日 アレルギー 豆

149 2P(約50g×2×2) 475円(税513円) 2P Sale

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

ヤマサ食品 岐阜県加茂郡 東白川村 火コソックス 毎週

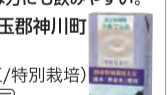


原材料: 油あげ・粗糖・有機乳大豆醤油・風味原料(かつおぶし・そうだかつおぶし・さばぶし・かつおぶしエキス)・食塩・本みりん・いしる・にがり ◎75日 アレルギー 麦豆

157 国産大豆のやわらか味付稲荷 4枚(8個分) 461円(税498円)

国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。

ヤマサ食品 岐阜県加茂郡 東白川村 火コソックス 毎週



原材料: 豆乳(大豆/特別栽培) ◎9ヶ月 アレルギー 豆

155 豆乳で元気(パック入豆乳) 125ml 187円(税202円)

156 ケース(125ml×24) 4,488円(税4,847円) 4,406円(税4,759円) 6ヶ月

国産野菜を使用。「白たまり」を使用し、優しい味わいに仕上げました。こだわりの味 協同組合静岡県静岡市 隔週AC

原材料: おから(国産)・人参・蒟蒻・砂糖・小麦醸造調味料・菊・油揚げ・椎茸・葱・味噌 ◎75日 アレルギー 麦豆

158 国産大豆100%味付けうの花 150g 467円(税504円)

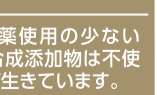
無燐・無塩の新鮮なスケソウタラのすり身に、カニより酵素分解して抽出したエキスを使用したカニ風味カマボコです。こだわりの味 協同組合静岡県静岡市 隔週AC

原材料: スケソウタラのすり身(アメリカ産)・馬鈴薯澱粉(北海道産)・卵白(静岡県産)・カニエキス・塩・みりん・砂糖・紅麴色素 ◎19日 アレルギー 卵豆

159 無燐すり身のカニ風味カマボコ 75g 391円(税422円)

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

積翠食品 岐阜県各務原市 毎週



原材料: こんにゃく芋(広島県産/有機栽培) ◎60日

161 手造り生芋こんにゃく(板) 280g 300円(税324円)

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

積翠食品 岐阜県各務原市 毎週



原材料: こんにゃく芋(広島県産/有機栽培) ◎60日

162 手造り生芋糸こんにゃく 250g 300円(税324円)

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

積翠食品 岐阜県各務原市 毎週



原材料: こんにゃく芋精粉(群馬県産いも/有機栽培)・水酸化カルシウム・海草粉末 ◎60日

163 板こんにゃく 250g 210円(税227円)

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)も/有機栽培)・水酸化カルシウム・海藻粉末 **60日**

164 糸こんにやく(黒)
200g **210円**(227円)

原材料: こんにやく芋精粉(群馬県産)も/有機栽培)・水酸化カルシウム **60日**

165 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、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**

166 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ました。スープも化学調味料や合成添加物不使用。

伊豆産天草100%使用。粘り・弾力があり、香りのよいところてんです。

桜井蒔蒔店 静岡県静岡市  **隔週AC**

原材料: 天草(伊豆産)・純米酢 スープ: 国産醤油・ビートグラニュー糖・純米酢・食塩・エキス(鰹節・昆布)・国産みりん **90日** **フルクン** **麦** **麦**

伊豆天草100%のところてん
150g **247円**(267円)

国産小麦粉とそばの美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!

国産小麦粉100%使用 ゆでうどん
150g×2 **375円**(405円)

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

*ゆで時間 約10~12分/約2食分

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市  **隔週AC**

原材料: 小麦粉(静岡・愛知)・塩 **7日** **フルクン** **麦**

170 国産小麦の生うどん
300g **372円**(402円)

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** **フルクン** **麦**

国内産小麦粉100%使用 ゆで細うどん
250g **330円**(356円)

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** **フルクン** **麦**

国内産小麦粉100%使用 ゆでうどん
210g **172円** 210g **170円**(184円)

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** **フルクン** **麦**

国内産小麦粉100%使用 ゆでうどん
210g×2 **174円** 210g×2 **170円**(184円)

そば3割のあっさり食べやすい味わい。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。

国産100%のゆでそば
160g(1食) **230円**(248円)

国産小麦粉とそばの美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!

国産小麦粉100%使用 ゆでうどん
120g×2 **604円**(652円)

国産そば粉、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。

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。

国産小麦100%の細うどん(生)
250g **330円**(356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。

国産小麦の太焼そば
300g(約2食) **180円** 300g×2(約2食×2) **628円**(678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。

国産小麦の細焼そば
160g **182円** 160g×2 **353円**(381円)

国産小麦100%の細うどん(生)
250g **330円**(356円)

国産小麦100%の細うどん(生)
250g **330円**(356円)

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

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

国産小麦の冷やし中華(生)スープ付
2人前 **672円**(726円)

国産小麦の太焼そば
300g(約2食) **180円** 300g×2(約2食×2) **628円**(678円)

国産小麦の生麩
140g **363円**(392円)

中山道ハム
岐阜オーガニックフーズ

岐阜県瑞浪市 岐阜県瑞浪市で、親子でハム・ソーセージを手作りしています。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
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。

中山道ハム
50g **503円**(543円)

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

中山道プレーンソーセージ
80g **476円**(514円) 80g×2 **915円**(988円)

ナチュラルチーズのコクが美味しいソーセージです。

中山道チーズソーセージ
80g **190円** 80g×2 **1,019円**(1,100円)

健康な豚肉ならではの、あっさりしていて甘みのある脂身を味わうならこれ! 絶品です。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町

バラスライス さんさん豚
180g **799円**(863円)

健康な豚肉ならではの、あっさりしていて甘みのある脂身を味わうならこれ! 絶品です。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町

バラスライス さんさん豚
180g **799円**(863円)

健康な豚肉ならではの、あっさりしていて甘みのある脂身を味わうならこれ! 絶品です。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町

バラスライス さんさん豚
180g **799円**(863円)

健康な豚肉ならではの、あっさりしていて甘みのある脂身を味わうならこれ! 絶品です。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町

バラスライス さんさん豚
180g **799円**(863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

肩ローススライスさんさん豚
180g **860円**(929円)

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

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町

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

小間切れ さんさん豚
180g **853円**(921円)

健康な豚肉ならではの、あっさりしていて甘みのある脂身を味わうならこれ! 絶品です。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町

バラスライス さんさん豚
180g **799円**(863円)

健康な豚肉ならではの、あっさりしていて甘みのある脂身を味わうならこれ! 絶品です。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町

バラスライス さんさん豚
180g **799円**(863円)

健康な豚肉ならではの、あっさりしていて甘みのある脂身を味わうならこれ! 絶品です。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町

バラスライス さんさん豚
180g **799円**(863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

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

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

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町

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

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

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町

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

健康な豚肉ならではの、あっさりしていて甘みのある脂身を味わうならこれ! 絶品です。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町

バラスライス さんさん豚
180g **799円**(863円)

健康な豚肉ならではの、あっさりしていて甘みのある脂身を味わうならこれ! 絶品です。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町

バラスライス さんさん豚
180g **799円**(863円)

健康な豚肉ならではの、あっさりしていて甘みのある脂身を味わうならこれ! 絶品です。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町

バラスライス さんさん豚
180g **799円**(863円)

国産豚肉【走る豚】



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

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

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

価格維持と効率化のため約10%前後のグラム幅でご提供いたします。

【ご褒美】

夏は日の出ている時間が長く、今は8時前頃まで明るい。田舎の農家の習性で、明るいうちは外の作業に夢中になっています。

ふと薄暗くなってきた頃の空の色とか、蛍が舞い始めるのを見ると、凄く得した気分というか、贅沢な時間を味わっています。



はれととききはしるぶた by やまあい村 武藤勝典

きめ細かな肉質で柔らかい食感です。



熊本・やまあい村 スポット
259 走る豚/ロースとんかつ用/2枚
200g **1,083円**(¥1,170円)

柔らかさはもちろんのこと、赤身と脂身のバランスも丁度良い部位です。



熊本・やまあい村 スポット
260 走る豚/ローススライス
200g **998円**(¥1,078円)

バラ肉特有の濃厚でジューシーな旨味をお楽しみください。



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

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



熊本・やまあい村 スポット
266 走る豚/バラスライス
200g **1,095円**(¥1,183円)

あっさりとした味わいとやわらかい肉質が特徴。どんな食材ともよく合います。



熊本・やまあい村 スポット
走る豚/ももスライス
253 1P
200g 857円(¥926円) **820円**(¥886円)
254 2P
200g×2 1,714円(¥1,851円) **1,576円**(¥1,702円)

脂が控えてヘルシー! 柔らかく走る豚の旨味をお楽しみいただけます。



熊本・やまあい村 スポット
走る豚/ももしゃぶ用
255 1P
200g 857円(¥926円) **848円**(¥916円)
256 2P
200g×2 1,714円(¥1,851円) **1,500円**(¥1,620円)

濃厚でジューシーな味わいが特徴の部位です。



熊本・やまあい村 スポット
走る豚/スペアリブ
257 1P
200g 785円(¥848円) **777円**(¥839円)
258 2P
200g×2 1,570円(¥1,696円) **1,375円**(¥1,485円)

比較的脂肪が少なく赤身が多い部位。さっぱりとした味わいでヘルシーですが旨味はしっかりと感じていただけます。



熊本・やまあい村 スポット
261 走る豚/肩ロースブロック
400g **2,180円**(¥2,354円)

さっぱりとした味わいでヘルシーですが旨味はしっかりと感じていただけます。



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

走る豚の甘みと旨味が凝縮されたしゃぶしゃぶには欠かせない部位です。



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

適度に赤身と脂身が入った柔らかい食感です。



バラ凍結 熊本・やまあい村 スポット
268 走る豚/小間スライス
200g **920円**(¥994円)

運動量が多い部位のため、きめがやや粗く固脂肪が少なめですが旨み強いのが特徴。強い火力でジューシーさを保ちやすく生姜焼きに適しています。



熊本・やまあい村 スポット
走る豚/ウデ生姜焼き用
251 1P
200g 883円(¥954円) **865円**(¥934円)
252 2P
200g×2 1,766円(¥1,907円) **1,560円**(¥1,685円)

走る豚の肉を2~3日じっくり熟成し、旨みを最大限に引き出してから腸詰にしました。赤身の力強さと脂の甘みが調和し、噛むほどに肉本来の美味しさが広がります。



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

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



福岡・大誠食品 スポット
原材料: 豚肉(熊本(走る豚))、羊腸、澱粉、食塩、砂糖、香辛料、ニンニク 180日 未調理
272 走る豚のソーセージ
約130g **859円**(¥928円)

生姜焼き用に厚めにスライスしていますので走る豚の旨味が感じられます。



熊本・やまあい村 スポット
263 走る豚/肩ロース生姜焼き用
200g **1,128円**(¥1,218円)

あっさりとした味わいとやわらかい肉質が甘辛たれと相性◎!



熊本・やまあい村 スポット
264 走る豚/もも生姜焼き用
200g **857円**(¥926円)

国産牛肉【マザービーフ】



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

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

飼料: 大麦、とうもろこし、加熱処理とうもろこし、加熱処理大豆、苜蓿、コーングルテンフィード、麦ぬか、大豆あぶら粕、炭酸カルシウム、アルファルファミール、食塩、糖蜜、ソーマテン、とうもろこしグルテン、無水ケイ酸 粗飼料: 牧草(熊本産)・稲わら(熊本産) ※配合飼料の大麦やとうもろこし等の穀物類は米国や豪州産などで、作物や価格によって産地が変動します。 精肉加工: (株)共同熊本ミートセンター(熊本県菊池市)

価格維持と効率化のため約10%前後のグラム幅でご提供いたします。

熊本・菊池農場 マザービーフ



マザービーフ60%、走る豚40%配合の合挽きミンチです。



バラ凍結 熊本・菊池農場 毎週
274 マザービーフ/合挽きミンチ
200g 833円(¥900円) **714円**(¥771円)

柔らかい部位であるロース、肩ロースを使用。旨味絶品です!



熊本・菊池農場 毎週
275 マザービーフ/特選すき焼き用
200g 1,765円(¥1,906円) **1,714円**(¥1,851円)

そばろ料理やミートソース、ハンバーグにどうぞ。



バラ凍結 熊本・菊池農場 毎週
276 マザービーフ/ミンチ
200g 917円(¥990円) **887円**(¥958円)

マザービーフの旨味を感じられる肩ロース、ランプ、モモを使用。



熊本・菊池農場 毎週
277 マザービーフ/特選スライス
200g **1,618円**(¥1,747円)

低カロリーで高タンパクのヘルシーな部位です。



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

焼きしゃぶやすき焼きがおすすめ! 旨味たっぷり。



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

モモ、ウデ、バラなどの部位を小間用にスライスしています。



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

マザービーフの本来の美味しさや食感が味わえる粗挽きです。



バラ凍結 熊本・菊池農場 スポット
281 マザービーフ/粗びきミンチ
200g **917円**(¥990円)

そばろ料理やミートソース、ハンバーグにどうぞ。



国産牛肉【健康あか牛】



菊池農場 熊本県菊池市
あか牛は褐毛(あかげ)和種という四大和牛の一種で、やわらかいブラウンの毛色、良質なたんぱく質が豊富で、脂肪もさらっとしています。赤身の上品な味わいが特長です。
飼料: 大麦、とうもろこし、加熱処理とうもろこし、加熱処理大豆、ふすま、コーングルテンフィード、麦ぬか、大豆あぶら粕、炭酸カルシウム、アルファルファミール、食塩、糖蜜、ソーマチン、とうもろこしグルテン、無水ケイ酸粗飼料、牧草(熊本産)、稲わら(熊本産) ※配合飼料の大麦やとうもろこし等の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。



【材料】(2人前)
□牛ひき肉……100g
□じゃがいも……3個
□玉ねぎ……1/4個
★塩こしょう/小さじ1/4
★ナツメグ/ひとつまみ
□菜種油……小さじ1

【衣】
□溶き卵……1個分
☆水……50ml
☆薄力粉……30g
□パン粉……40g
□菜種油(揚げ油)適量

あか牛のコロッケ

- 1 じゃがいもは皮を剥きざく切り、玉ねぎはみじん切りにする。
- 2 じゃがいもは茹でて熱いうちにマッシャーで潰す。
- 3 中火で熱したフライパンに油をひき、牛ひき肉を炒める。
- 4 肉の色が変わったら、玉ねぎを加えて中火で炒めます。
- 5 玉ねぎがしんなりしてきたら★を加えて中火で炒め、肉に火が通ったら火から下ろし粗熱を取る。
- 6 ②に⑤を加えて混ぜ4等分にし円形に形を整える。
- 7 別のボウルに溶き卵と☆を入れ混ぜる。
- 8 ⑥に⑦、パン粉の順にまぶす。鍋に油を注ぎ200℃に熱し、きつね色になるまで揚げて油を切る。
- 9 器に盛り付けて完成!



ほどよい歯ごたえと旨味たっぷりな味わいは、肉本来のおいしさを楽しみたいときにピッタリ!



熊本・菊池農場 週 毎週
283 健康あか牛/赤身ステーキ
200g
2,180円→**1,899円**(~~2,051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
284 健康あか牛/肩ローススライス
200g
1,800円→**1,753円**(~~1,893円~~)

旨味が凝縮されているので肉本来の味を味わうことができます。



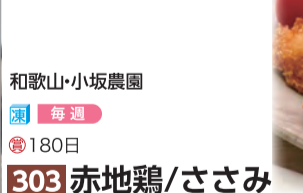
熊本・菊池農場 週 毎週
288 健康あか牛/モモブロック
400g
3,153円(~~3,405円~~)

あか牛の上質な部位をスライスした贅沢なすき焼き用です。



熊本・菊池農場 週 毎週
289 健康あか牛/サーロインスライス
200g
2,890円(~~3,121円~~)

旨味が凝縮されているので肉本来の味を味わうことができます。



熊本・菊池農場 週 毎週
292 健康あか牛/特選すき焼き用
200g
1,878円(~~2,028円~~)

高たんぱく、低カロリーな部位。唐揚げや、蒸し鶏におすすめ。



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



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



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

バラ肉は脂がのって、脂身の旨味や甘さ、こってり感やジューシー感などを楽しめます。



熊本・菊池農場 週 毎週
287 健康あか牛/特選サイコロステーキ
200g
2,200円(~~2,376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
291 健康あか牛/赤身スライス
200g
1,580円(~~1,706円~~)

高タンパクで低カロリー! 脂肪が少なくあっさりとした味わいです。



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

骨付きなので、だしにコクがでます。煮物やから揚げにもどうぞ。



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

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



和歌山・小坂農園 週 毎週
180日
301 赤地鶏/ぶつ切り
300g
679円(~~733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
286 健康あか牛/サーロインステーキ
250g
3,298円(~~3,562円~~)

背中の中央部の肉で、ジューシーで柔らかく肉のうまみも感じられる部位です。



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

旨味が凝縮されているので肉本来の味を味わうことができます。



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

あか牛の上質な部位をスライスした贅沢なすき焼き用です。



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

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



和歌山・小坂農園 週 毎週
180日
301 赤地鶏/ぶつ切り
300g
679円(~~733円~~)

骨付きなので、だしにコクがでます。煮物やから揚げにもどうぞ。



和歌山・小坂農園 週 毎週
180日
302 赤地鶏/正肉
300g
859円→**810円**(~~875円~~)



背中の中央部の肉で、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(~~3,562円~~)

背中の中央部の肉で、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
287 健康あか牛/特選サイコロステーキ
200g
2,200円(~~2,376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
291 健康あか牛/赤身スライス
200g
1,580円(~~1,706円~~)

高タンパクで低カロリー! 脂肪が少なくあっさりとした味わいです。



和歌山・小坂農園 週 毎週
180日
302 赤地鶏/正肉
300g
859円→**810円**(~~875円~~)

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



和歌山・小坂農園 週 毎週
180日
303 赤地鶏/ささみ
200g
643円→**600円**(~~648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 毎週
180日
304 赤地鶏/手羽中半分
300g
709円(~~766円~~)

岐阜・桜井食品 週 毎週
原材料: 玄米(岐阜県)
6ヶ月
420 玄米ばんこ
100g **348円**(~~376円~~)

福岡・平田産業 週 毎週
原材料: 菜種(オーストラリア)
540日
475 なのはな畑の菜種油
1,250g
1,421円→**1,360円**(~~1,469円~~)

国産鶏肉【紀州赤地鶏】



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

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

和歌山・小坂農園 週 毎週
180日
297 1P 赤地鶏/もも肉
300g
939円→**920円**(~~994円~~)

298 2P スポット
300g×2
1,878円→**1,780円**(~~1,922円~~)

肉厚でふわっとやわらかく上品な味わい。ダイエットにもおすすめ!

和歌山・小坂農園 週 毎週
180日
303 赤地鶏/ささみ
200g
643円→**600円**(~~648円~~)

鮮度を一番実感していただける部位。鉄分が豊富で女性にオススメです。

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

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

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

ムネ肉100%。鶏の旨味がしっかりとし、脂身の少ないあっさりした味です。

和歌山・小坂農園 週 毎週
180日
308 赤地鶏/むねミンチ
200g
596円(~~644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 毎週
180日
304 赤地鶏/手羽中半分
300g
709円(~~766円~~)

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

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

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

和歌山・小坂農園 週 毎週
180日
305 赤地鶏/手羽元
300g
585円(~~632円~~)

国産鶏肉【天草大王】



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

鉄分が多く含まれ、コクのある旨味が味わえます。煮物や唐揚げ、照焼などに。



熊本・天草大王 週 毎週
311 天草大王/モモ肉
 150g **970円**(¥1,048円)

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 週 毎週
312 天草大王/ムネ肉
 150g **785円**(¥848円)

SALE! SALE! SALE! SALE! 熊本県 天草大王 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、煮込むこと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 週 毎週
313 天草大王/手羽先&手羽元
 2~3本
 510円(¥551円) **480円**(¥518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 週 毎週
315 天草大王/まるごとセット
 計700g
 2,465円(¥2,662円) **2,350円**(¥2,538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 週 毎週
319 天草大王/むねミンチ
 150g
 770円(¥832円) **730円**(¥788円)

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



熊本・天草大王 週 毎週
314 天草大王/ささみ
 150g **925円**(¥999円)

モモ身とムネ身を大き目の一口サイズにカットしています。



熊本・天草大王 週 毎週
316 天草大王/モモ&ムネ一口カット
 150g **880円**(¥950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 週 毎週
317 天草大王/スライス
 150g **880円**(¥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。



熊本・天草大王 週 毎週
318 天草大王/ももミンチ
 150g **925円**(¥999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。

豚肉の赤身部位を多く使用。粗ひき肉ならではの歯ごたえをお楽しみください。



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

炭水化物・鶏ムネ肉を粗ひきし、天然羊腸に詰めました。歯ごたえと、パジルの旨い香りが特徴です。豚脂使用。



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

肩ロースを、んにく、土生巻、ヤマヒツの醤油、塩、よつ葉の香りと一緒にじっくり焼きました。



大阪・「能勢の里から」ハム工場
 スポット 10日
 原材料:豚肩ロース肉(国産)、醤油、粗糖、粗塩、んにく、しょうが
321 焼豚スライス
 90g
 544円(¥588円) **532円**(¥575円)

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



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

「能勢のウインナー」より細くて短く、お弁当に入れやすいサイズに、天然羊腸に詰め込みました。



大阪・「能勢の里から」ハム工場
 スポット 10日
 原材料:豚肉、粗塩、粗糖、香辛料、天然羊腸
323 おべんとウインナー
 90g **356円**(¥384円)

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



大阪・「能勢の里から」ハム工場
 スポット 10日
 原材料:豚肉、粗塩、粗糖、香辛料、天然羊腸
324 能勢のウインナー
 100g **384円**(¥415円)

パジルの風味をきかせスチームで蒸し上げたウインナーです。通常のウインナーとは、一味違う食感をぜひお試しください。



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

能勢のウインナーをフランクフルトサイズに仕上げました。



大阪・「能勢の里から」ハム工場
 スポット 10日
 原材料:豚肉、粗塩、粗糖、香辛料、天然羊腸
328 能勢のフランクフルト
 175g **670円**(¥724円)

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



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

鶏ムネ肉、豚脂、塩、粗糖、香辛料を使用。つなぎにでん粉・卵を使っています。あっさり味。



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
330 チキンハム
 90g **368円**(¥397円)

無添加惣菜

那珂川キッチン 福岡県那珂川



私たちグループの直営惣菜工場『那珂川キッチン』。本格的な中国点心をはじめ、お弁当にもびっぴ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安全、おいしい惣菜を作っています。

賞味期限:180日

走る豚の中華惣菜シリーズ

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

原材料:具(豚、たまねぎ、キャベツ、キビ砂糖、オイスターソース、胡麻油、はれいしょデンプン、食塩、乾燥しいたけ、粉末かつおだし、ホワイトペッパー)、皮(小麦粉、キビ砂糖、牛乳、生イースト)
332 走る豚肉まん
 125g×2 **738円**(¥797円)

肉汁ジュシーな走る豚がぎっしり詰まったしゅうまいです。ひとつひとつ手作業で丁寧に作っています。福岡・那珂川キッチン 週 毎週

原材料:具(豚肉、タマネギ、キビ砂糖、オイスターソース、はれいしょデンプン、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)
335 走る豚しゅうまい
 30g×6 **1,198円**(¥1,294円)

素材本来の良さを生かした人気の冷凍弁当!

電子レンジ600w/5分程度※機種により異なります。福岡・那珂川キッチン スポット

自慢のレシピで漬け込み、手作りでカラッと揚げた一番人気のから揚げを詰め込みました。

<メニュー> ●からあげ●チャーハン●ポテトコロッケ●小松菜のお浸し

原材料:チャーハン(米、玉葱、濃口醤油、人参、にら、菜種油、和風だし、黒胡椒、塩、白胡椒)、唐揚げ(鶏肉、卵、小麦澱粉、小麦粉、ごま油、パン粉、薄口醤油、菜種油、大蘇、和風だし、生姜、白胡椒、唐辛子)、ポテトコロッケ(じゃが芋、トマトケチャップ、玉葱、パン粉、小麦粉、菜種油、粗糖、塩、白胡椒)、小松菜お浸し(小松菜、薄口醤油、和風だし、粗糖)
 360日 260g
343 (チャーハン入) 国産鶏のから揚げ弁当
 827円(¥893円) **827円**(¥893円)

国産鶏とれんこんで丁寧に作り、やさしい甘さの甘酢あんので仕上げたチキンレンコンボール弁当。

<メニュー> ●チキンレンコンボール●甘酢あんかけ●鮭フレークご飯●豆ひじき●きんぴら●小松菜のお浸し

原材料:ご飯(米、鮭、塩)、甘酢あんかけ(玉葱、鶏挽肉、酢、人参、粗糖、濃口醤油、ピーマン、蓮根、菜種油、小麦澱粉、オイスターソース、ごま油、卵、白胡椒、和風だし)、きんぴら(牛蒡、人参、濃口醤油、酒、味噌、粗糖、胡麻、ごま油、唐辛子)、豆ひじき(大豆、乾燥ひじき、濃口醤油、味噌、塩、粗糖、和風だし)、小松菜お浸し(小松菜、薄口醤油、和風だし、粗糖)
 360日 290g
344 (鮭フレークご飯入) チキンレンコンボール甘酢あん弁当
 865円(¥934円) **865円**(¥934円)

旨みをぎゅっと閉じ込めた、食べ応えたっぷりの焼売。ふっくら手作りの味わいを大切に仕上げました。

<メニュー> ●焼売●チャーハン●ポテトコロッケ●小松菜のお浸し

原材料:チャーハン(米、玉葱、濃口醤油、人参、にら、菜種油、和風だし)、黒胡椒、塩、白胡椒)、焼売(豚挽肉、玉葱、焼売の皮、小麦澱粉、ごま油、オイスターソース、粗糖、和風だし)、塩、白胡椒)、ポテトコロッケ(じゃが芋、トマトケチャップ、玉葱、パン粉、小麦粉、菜種油、粗糖、塩、白胡椒)、小松菜お浸し(小松菜、薄口醤油、和風だし、粗糖)
 360日 270g
345 (チャーハン入) 国産豚の焼売弁当
 827円(¥893円) **800円**(¥864円)

国産鶏を手作りでふわり揚げた群鶏に、ほどよい甘酸っぱさの特製あんを絡めました。

<メニュー> ●群鶏●鮭フレークご飯●豆ひじき●きんぴら●小松菜のお浸し

原材料:ご飯(米、鮭、塩)、群鶏(鶏肉、玉葱、酢、人参、粗糖、濃口醤油、ピーマン、小麦澱粉、小麦粉、ごま油、パン粉、薄口醤油、酒、味噌、粗糖、胡麻、ごま油、唐辛子)、豆ひじき(大豆、乾燥ひじき、濃口醤油、味噌、塩、粗糖、和風だし)、小松菜お浸し(小松菜、薄口醤油、和風だし、粗糖)
 360日 290g
346 (鮭フレークご飯入) 国産鶏の群鶏弁当
 885円(¥956円) **820円**(¥886円)

仕事や家事で疲れた1日の終わりに、お子様も喜ぶ定番レシピを揃え親子一緒に楽しめます。

<メニュー> ●肉団子●ケチャップライス●ポテトコロッケ●マカロニグラタン

原材料:ケチャップライス(米、玉葱、トマトケチャップ、人参、コーン、バター、粗糖、洋風だし、薄口醤油、塩)、肉団子(豚挽肉、玉葱、キャベツ、胡麻油、菜種油、スパゲッティ、オイスターソース、小麦澱粉、粗糖、乾燥椎茸、塩、和風だし、白胡椒)、マカロニグラタン(牛乳、マカロニ、小麦粉、玉葱、菜種油、バター、塩、粗糖、白胡椒)、ポテトコロッケ(じゃが芋、トマトケチャップ、玉葱、パン粉、小麦粉、菜種油、粗糖、食塩、白胡椒)
 360日 260g
347 (ケチャップライス入) おとなのお子様ランチ
 827円(¥893円) **800円**(¥864円)

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

福岡・那珂川キッチン 週 毎週

原材料:皮(小麦粉、キビ砂糖、牛乳、生イースト、カレー粉)、具(たまねぎ、豚肉、カレーウ(牛乳、小麦粉、粗糖、カレー粉、食塩、リンゴ酢、酢、黒エキス、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
333 1P 走る豚チーズカレーまん
 125g×2 **850円**(¥918円)

福岡・那珂川キッチン 週 毎週

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

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

福岡・那珂川キッチン 週 毎週

原材料:鶏肉(国産)、卵、デンプン、薄力粉、パン粉、胡麻油、薄口醤油、菜種油、ニンニク、粉末かつおだし、ショウガ、食塩、粗糖、一味唐辛子、白コショウ
337 2P 国産鶏ももから揚げ
 200g×2 **1,395円**(¥1,507円)

蒸してマッシュにしたじゃがいもを使っています。手作りに感じるほどのハッシュドポテトです。

福岡・那珂川キッチン スポット

原材料:ジャガイモ(国産)、パン粉、菜種油、塩、ホワイトペッパー
338 1P ハッシュドポテト
 30g×8 **645円**(¥697円)

福岡・那珂川キッチン 週 毎週

原材料:鶏肉(国産)、卵、デンプン、薄力粉、パン粉、胡麻油、薄口醤油、菜種油、ニンニク、粉末かつおだし、ショウガ、食塩、粗糖、一味唐辛子、白コショウ
339 2P ハッシュドポテト
 30g×8×2 **1,220円**(¥1,318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

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

348 1P 毎週 3種×2 562円(税607円) 349 2P スポット 3種×2×2 1,124円(税1,214円) 1,060円(税1,145円)

お弁当のおかずの定番のから揚げをあっさりしたむね肉で作った人気商品。

福岡・那珂川キッチン

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

354 1P 150g 786円(税849円) 355 2P スポット 150g×2 1,572円(税1,698円) 1,480円(税1,598円)

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

福岡・那珂川キッチン

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

パンキンコロケミニ

350 1P 30g×5 470円(税508円)



351 2P 30g×5×2 940円(税1,015円) 885円(税956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

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

じゃがバター醤油コロケミニ

352 1P 30g×5 545円(税589円)



353 2P 30g×5×2 1,090円(税1,177円) 1,035円(税1,118円)

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

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)、パスダ、ほうれん草、玉ねぎ、鮭、バター、シュレッドチーズ、食塩、パセリ

鮭とほうれん草のグラタン

340 1P 180g 538円(税581円)



341 2P 180g×2 1,076円(税1,162円) 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のせました。

福岡・那珂川キッチン

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

きのこドリア

342 180g×2 1,010円(税1,091円)

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



福岡・那珂川キッチン

オーガニックホールコーン

356 150g 432円(税467円)

鶏肉・無添加惣菜

シガポトリー 静岡県浜松市 「鶏一番」は愛知県の農場で遺伝子組み換えでない飼料を与え、抗生物質も添加せず、平飼飼育をしています。静岡県浜松市の処理場で手作業による丁寧な解体作業でお肉にしています。加工品・味付けにもこだわっており、使用する調味液やパン粉は、オリジナルのものを使い、国産原料、無添加で、家庭料理に近い、優しい味付けに仕上げています。

鶏一番のもも肉を一口大にカットして、ミックスハーブとオリジナルのスパイスで味付けしました。

静岡県・シガポトリー

原材料: 鶏もも肉(国産)、調合スパイス(食塩、ブラックペッパー、チリパウダー、オニオン、ガーリック)、香辛料(バジル、オレガノ、オニオン、ローレル、タイム、ローズマリー)

360 鶏もも肉のハーブ焼き

200g 729円(税787円) 590円(税637円)



信州産の大豆と米を温度調節なしで熟成させた味噌と国産蜂蜜を混ぜ合わせ、皮なしのそぎ切りの鶏肉につけました。冷蔵庫内解凍後、フライパンに油をひいて、弱火で時々裏返ししながら焼いてください。

静岡県・シガポトリー

原材料: 鶏肉(愛知)、味噌、米、発酵調味料、ガーリック、ジンジャー

357 鶏むね肉の味噌漬け

200g 673円(税727円) 600円(税648円)

鶏一番のむね肉を自家製の塩麹で味付けて国産の柚子皮で香付けしました。さわやかな香りと荒挽きの黒胡椒が食欲をそそきます。冷蔵庫内解凍後、フライパンに油をひいて、弱火で時々裏返ししながら充分に焼いてください。

静岡県・シガポトリー

原材料: 鶏肉(愛知)、タレ(濃口醤油、砂糖、味噌、たまり醤油)、生姜、塩麹

358 鶏むね肉の生姜焼き用

295g 673円(税727円)

鶏一番の皮なしむね肉を皮を取り除いて筋切をしてオリジナルの塩麹に漬け込んだ、優しい塩味のステーキです。冷蔵庫内解凍後、フライパンに油をひいて弱火で裏返ししながらじっくり焼いてください。

静岡県・シガポトリー

原材料: 鶏肉(国産)、塩麹、柚子皮、黒胡椒

359 鶏むね肉の柚子胡椒焼き

180g 594円(税642円)

鶏一番のもも肉を一口カットして、タンドリーチキン風に味付けしました。冷蔵庫内解凍後、フライパンに油をひいて、裏返ししながら焼いてください。

静岡県・シガポトリー

原材料: 鶏肉(愛知)、ほうろく(乳、砂糖、乳酸菌)、中濃ソース、醤油加工品(醤油、砂糖、本味酢、味噌、食塩、昆布、煮干し、椎茸)、香辛料(香辛料、コーンパウダー、食用油脂)、食塩、ジンジャー、オニオン、ガーリック

361 鶏もも肉のタンドリーチキン風味

230g 743円(税802円) 680円(税734円)

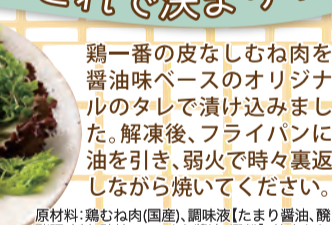
鶏一番の皮なしむね肉を醤油味ベースのオリジナルのタレで漬け込みました。解凍後、フライパンに油をひき、弱火で時々裏返ししながら焼いてください。

静岡県・シガポトリー

原材料: 鶏むね肉(国産)、調味液(たまり醤油、醸造調味料、砂糖、こいくち醤油、濃糖、焼肉たれ(醤油、砂糖、りんご、練りごま、にんにく、ごま油、白すりごま、にんにく皮パウダー)、香辛料

364 鶏肉の焼肉たれ漬け

200g 673円(税727円) 550円(税594円)



そぎ切りの鶏もも肉をコチュジャンとすりごまベースの調味料やオリジナルのガラスープに漬け込みました。冷蔵庫内解凍後、フライパンに油をひいて、弱火で時々裏返ししながら十分に焼いてください。

静岡県・シガポトリー

原材料: 鶏肉(愛知)、コチュジャン(こしめそ、唐辛子、砂糖、醤油)、ガラスープ(鶏骨、玉ねぎ、人参)、醤油、練りごま、砂糖

362 鶏もも肉のコチュジャン焼き

220g 733円(税792円)

鶏一番のガラスープをベースにカレー風味の調味料を作り、火が通りやすいよう筋目を入れた鶏手羽元と混ぜ合わせました。

静岡県・シガポトリー

原材料: 鶏肉(愛知)、ガラスープ(鶏骨、玉ねぎ、人参)、中濃ソース、醤油加工品(醤油、砂糖、味噌、米黒酢、だし(鰹節、昆布、煮干し、乾しいたけ)、食塩)、香辛料(香辛料、オニオン、食用油脂)、食塩、ジンジャー、オニオン、ガーリック、濃糖

363 鶏手羽元のカレー焼き

300g 700円(税756円)

鶏一番の皮なしむね肉を皮を取り除いて筋切をしてオリジナルの塩麹に漬け込んだ、優しい塩味のステーキです。冷蔵庫内解凍後、フライパンに油をひいて弱火で裏返ししながらじっくり焼いてください。

静岡県・シガポトリー

原材料: 鶏肉(愛知)、塩麹(米麹、食塩)

365 プレーン/塩麹チキンステーキ

115g×2 722円(税780円)

国産の生乳を使用したチーズを入れてコクをだしたチキンハンバーグです。冷蔵庫内解凍後、弱火で焼いてからお召し上がりください。

静岡県・シガポトリー

原材料: 鶏肉(愛知)、玉ねぎ、パン粉、ナチュラルチーズ、米味噌、生姜、砂糖、食塩、ブラックペッパー

366 チーズチキンハンバーグ

80g×3 724円(税782円)

鶏一番の皮なしむね肉を醤油味ベースのオリジナルのタレで漬け込みました。解凍後、フライパンに油をひき、弱火で時々裏返ししながら焼いてください。

静岡県・シガポトリー

原材料: 鶏むね肉(国産)、調味液(たまり醤油、醸造調味料、砂糖、こいくち醤油、濃糖、焼肉たれ(醤油、砂糖、りんご、練りごま、にんにく、ごま油、白すりごま、にんにく皮パウダー)、香辛料

371 鶏ごぼうごはんの素

180g(2合用) 663円(税716円) 540円(税583円)

軟骨の食感を楽しめる卵不使用の手作りつくね串です。冷蔵庫内で解凍後、オーブントースターで焼くかいたり、お鍋の具としてお召し上がりください。

静岡県・シガポトリー

原材料: 鶏肉(愛知)、調味液(醤油、砂糖、味噌、たまり醤油、清酒、米黒酢、だし(鰹節、昆布、煮干し、乾しいたけ)、鶏皮エキス、食塩)、ごぼう、人参

372 手作りつくね串

30g×5 614円(税663円)

卵を使用しないつみれの素です。軽く味付けしてありますのでお鍋やハンバーグにしてお好みの味付けでお召し上がりください。冷蔵庫で解凍後、お好みのサイズで煮たり、焼いたりしてください。

静岡県・シガポトリー

原材料: 鶏肉(愛知)、パン粉、やま芋(長いも、大きいも)、ねぎ、米味噌、生姜、砂糖、食塩、ブラックペッパー

367 生つみれ

220g 651円(税703円)

鶏一番のむね肉を無化学調味料液でつくみ、桜のチップでスモークしました。自然解凍後、スライスしてお召し上がりください。

静岡県・シガポトリー

原材料: 鶏肉(愛知)、食塩、砂糖、香辛料

374 スモークチキン

100g 602円(税650円)

鶏一番の皮なしむね肉をオリジナルの塩麹のみで味付けして、真空調理しました。あっさりとした味付けですので、サラダやお肉、サンドイッチなど幅広くお使いいただけます。

静岡県・シガポトリー

原材料: 鶏肉(愛知)、塩麹(米麹、食塩)

369 ひとくち鶏つくね

265g 829円(税895円)

鶏一番の手羽元付きのむね肉を化学調味料を使用しないで味付けし焼きました。鶏のおいしさを大切にしながらシンプルな味付けです。冷凍のまま袋ごと湯煎(約15分間湯温め)してください。

静岡県・シガポトリー

原材料: 鶏もも肉(国産)、鶏むね肉、醤油加工品(醤油、砂糖、みりん、清酒、米黒酢、だし(鰹節、昆布、煮干し、乾しいたけ)、椎茸)

370 親子丼の素

180g(2人前) 490円(税529円)

栽培期間中、化学合成農薬、化学肥料不使用のじゃがいもと玉ねぎを使用。鶏一番のミンチを炒めて入れ、ジュシーに仕上げています。

静岡県・シガポトリー

原材料: 具(鶏肉(国産)、鶏肉、ばいしよ、玉ねぎ、バター、馬鈴薯(国産)、鶏肉、たまねぎ、パン粉、バター、生クリーム、豆乳、人参、小麦粉、バター、糖、ワイン、白だし(小麦、鰹節、食塩、味噌、砂糖、焼酎、椎茸、昆布)、食塩、香辛料)、衣(パン粉、米粉)

377 鶏一番の鶏コロケ

60g×4 631円(税681円)

別流通管理されたトウモロコシの飼料を与えた牛乳と大豆主にしたクリームに鶏肉と道産のとうもろこしを入れたクリームコロケです。冷凍のまま170~180℃の油で5~6分間揚げてください。

静岡県・シガポトリー

原材料: 具(牛乳(国産)、鶏肉、ばいしよ、玉ねぎ、ホールコーン、豆乳、人参、小麦粉、バター、糖、ワイン、白だし(小麦、鰹節、食塩、味噌、砂糖、焼酎、椎茸、昆布)、食塩、香辛料)、衣(パン粉、米粉)

378 チキンクリームコロケ

50g×4 737円(税796円) 680円(税734円)

鶏一番の皮なしむね肉を一口サイズにカットして、香辛料で味付けした衣米衣がサクサクとした食感のグルテンフリーのチキンカツ。

静岡県・シガポトリー

原材料: 鶏むね肉(国産)、玄米、調合スパイス(食塩、ブラックペッパー、チリパウダー、オニオン、ガーリック)、加工用ちくね粉

379 玄米衣のチキンカツ

200g 604円(税652円) 490円(税529円)

鶏一番のむね肉を自社製の塩麹で漬け込みました。千切り状にむね肉をカットしてありますので、簡単に天ぷらで上げられます。冷蔵庫内解凍後、天ぷら粉をつけて揚げてください。

静岡県・シガポトリー

原材料: 鶏むね肉(国産)、塩麹(米麹、食塩)、食塩、胡椒

380 鶏細切りてんぷら用塩麹漬け

220g 573円(税619円)

国産の玉ねぎを使用して作りました。中具は鶏肉のみを入れてシンプルな味付けです。冷凍のまま170~180℃の油で4-5分間揚げてください。

静岡県・シガポトリー

原材料: 具(鶏肉(国産)、玉ねぎ、パン粉、長芋、鶏卵、調味液(こいくち醤油、みりん、砂糖、たまり醤油)、醤油、砂糖、白だし(醤油、粗糖、食塩、みりん、かつお節エキス、鰹節、にぼし、むらぎ節、昆布、乾椎茸、米酢)、生姜、食塩、香辛料、衣(パン粉、米粉)

381 鶏メンチカツ

40g×4 594円(税642円)

鶏一番の皮なしむね肉を柵切して、オリジナルのパン粉、バーブをまぶしました。

静岡県・シガポトリー

原材料: 鶏むね肉(国産)、パン粉、加工用ちくね粉、食塩、香辛料(バジル、オレガノ、オニオン、ローレル、タイム、ローズマリー)

382 鶏むね肉のハーブカツ

200g 645円(税697円) 530円(税572円)

乾物・缶詰・粉製品



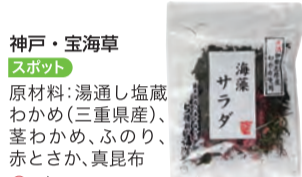
日本の風土で育った穀物の美味しさを活かしてシンプルに仕立てました。国内産原料を基本とし、見栄えを良くするための合成添加物等などは不使用。海外産の場合は有機を使用しています。

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 1年 392 駿河ふぶき 2g×7 343円(税370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。



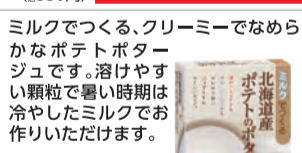
神戸・宝海草 スポット 1年 396 国内産5種海藻サラダ 10g 450円(税486円) 430円(税464円)

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



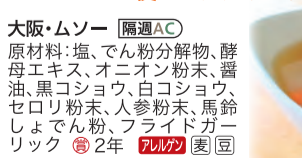
山口・フジミツ 90日 1年 400 1P お魚ソーセージ 40g×3 398円(税430円) 401 5P 40g×3×5 スポット 1,990円(税2,149円) 1,840円(税1,987円)

焼津のかつお節、羅臼の昆布、焼塩等をブレンドした、サツとお湯に溶かすだけの顆粒だしです。みそ汁、うどん、煮炊き物等、和風料理に最適です。



大阪・スカイフード A週 2年 405 四季彩々和風だし 5.5g×8 491円(税530円) 460円(税497円)

ミルクでつくる、クリーミーでなめらかなポテトポタージュです。溶けやすい顆粒で暑い時期は冷やしたミルクで作りたいだけです。



大阪・スカイフード A週 12ヶ月 412 ポテトのポタージュ 15.5g×3 412円(税445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 2年 414 野菜のおかけ 5g×8 455円(税491円) 415 徳用 5g×30 1,444円(税1,560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 1年 393 NN かつおだしパック 10g×10 591円(税638円)

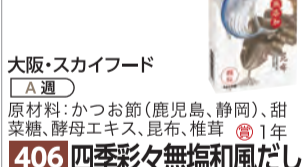
環境ホルモンを出さない国産エポキシ樹脂フリー缶。中身はもちろん、缶にも安心・安全の心くばり。



静岡・かもめ屋 毎週 3年 各80g×3 397 ツナフレーク油漬 873円(税943円) 398 ツナフレーク水煮/食塩不使用 818円(税883円)

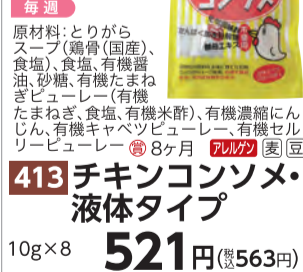


焼津のかつお節、羅臼の昆布、国産椎茸等をブレンドしたとて和風の香り高い和風だしです。塩分が気になる方の為に食塩無添加にしました。



大阪・スカイフード A週 1年 406 四季彩々無塩和風だし 3.5g×8 514円(税555円)

料理になじみやすい液体タイプ。徳島・光食品 毎週 1年 413 チキンコンソメ液体タイプ 10g×8 521円(税563円)



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

東京・オーサワ 隔週AC 6ヶ月 417 有機みそ汁 52.5g/3食分 279円(税301円)

良質なカツオならではの削りたての風味はパツン！だしに。



静岡・新丸正 毎週 1年 390 鰹平削り 40g 352円(税380円) 330円(税356円)

九州産原産栽培。豊かな香りとうまみで深みのある煮物や汁物などに。規格未選別。



東京・オーサワ 隔週AC 1年 394 未選別九州産乾しいたけ 90g 1,929円(税2,083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 6ヶ月 402 長崎県産乾燥ちりめん 50g 549円(税593円)



天日干しあごと燻あごを粉末にしてブレンドしたとて和風の香り高い和風だしです。塩分が気になる方の為に食塩無添加にしました。



大阪・スカイフード A週 1年 407 四季彩々あごだし 4g×8 514円(税555円) 480円(税518円)

食塩・化学調味料・動物性素材不使用、5種類の野菜の旨みで仕上げた顆粒タイプのだしの素です。



大豆と豚肉のオレンジ煮 材料(2人分) 1にんにくと玉ねぎはみじん切り。豚肉は3~4cm角に切り、塩コショウする。オレンジを絞っておく。 2厚手の鍋にオリーブオイルを熱し、にんにくと玉ねぎを炒めながら塩コショウを振ってあめ色になるまでじっくり炒めて、お皿に取っておく。 ※焦げそうになったら、水を少し足し蓋をして蒸らしながら炒めてください。 3フライパンにオリーブオイルを熱し、豚肉をこんがりするまで焼き、②を加えます。 4欧風だし、大豆の水煮、オレンジ果汁、タイムを加えて蓋をして弱火で45分ほど煮込む。 5蓋を取り、果汁が煮詰まるまで煮る。器に盛り、オレンジとパセリで飾り付ければ出来上がり。

大阪・ムソー 隔週AC 6ヶ月 417 有機みそ汁 52.5g/3食分 279円(税301円)

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



静岡・新丸正 毎週 1年 391 だしせん 80g 704円(税760円)

渦潮で知られる鳴門海峡ではなく、肉厚で歯ごたえの良いわかめです。お味噌汁の具やサラダ、和え物や酢の物など幅広くお使いになれます。



東京・オーサワ 隔週AC 1年 395 鳴門産カットわかめ 40g 986円(税1,065円)

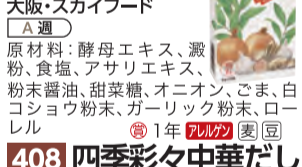
穴道湖産の大和しじみ100%使用しています。砂をはかせる手間がいらず、簡単においしいしじみ汁ができます。



島根・山光食品 隔週AC 1年 399 穴道湖産大和しじみ 120g 397円(税429円)



野菜炒め、チャーハン、中華スープ等に！貝類、野菜、スパイスの旨味を生かして、中華料理の味を引き立てます。



大阪・スカイフード A週 1年 408 四季彩々中華だし 6g×8 514円(税555円)

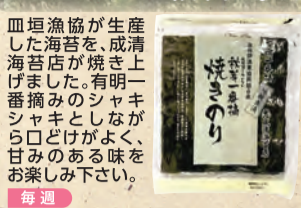
食物繊維とミネラル豊富な、7種類の海藻を、動物性素材、化学調味料を使用せず、国産の野菜パウダーで洋風に仕上げました。



大阪・スカイフード A週 1年 410 海藻七草スープ 4.8g×3 488円(税527円) 460円(税497円)

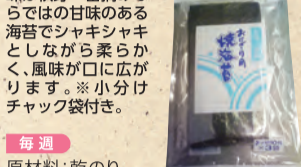
大阪・スカイフード A週 2年 409 四季彩々欧風だし 5g×8 549円(税593円) 520円(税562円)

有明の味と香りをお届けします！ 福岡・成清海苔店



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

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



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。

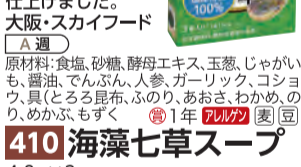
有明海産秋芽一番摘みの海苔を焼き上げ、使いやすいきざみタイプに仕上げました。ちらし寿司や蕎麦、パスタなど色々な料理にお使いいただけます。



大阪・スカイフード A週 1年 404 手ほぐし焼鯖 50g 571円(税617円)

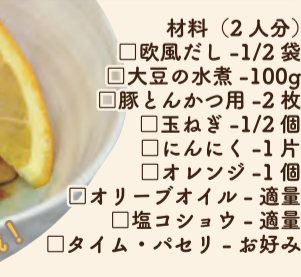


150mlの牛乳や豆乳に混ぜるだけ。火を使わないのでお子様でも簡単に作れます。



大阪・スカイフード A週 2年 411 クリーミーコーンポタージュ 15.5g×3 412円(税445円)

スープの素として最適！にんにく、玉ねぎを主に野菜の旨味を活かした洋風だしです。洋風の煮込み料理、また朝のスープにお使いいただけます。



大阪・スカイフード A週 2年 409 四季彩々欧風だし 5g×8 549円(税593円) 520円(税562円)

熊本・やまあい村 スポット 200g 259 走る豚/ロースとんかつ用/2枚 1,083円(税1,170円)

「寿司はね」は小さな穴が空いている状態をいいますが、味はかわりません！

原材:乾のり(有明海) 180日 384 柳川・血開漁協産焼のり 385 寿司はね焼のり 873円(税943円)

原材:乾のり(有明海)、ごま油、食塩(天塩) 90日 386 おにぎり用焼海苔 10枚×3 1,782円(税1,925円) 387 韓国風味付塩焼海苔 4切20枚 818円(税883円) 720円(税778円)

原材: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 388 味附おかず海苔 8切20枚×3 909円(税982円)

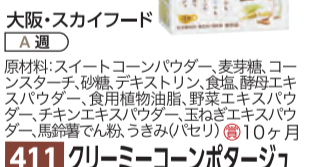
原材:乾のり、砂糖、発酵調味料、食塩、醤油、昆布、ムロアジ、かつおぶし、干しえび、とうがらし 180日 389 きざみ焼海苔 20g 691円(税746円) 590円(税637円)



原材:食塩、砂糖、酵母エキス、玉葱、じゃがいも、醤油、でんぷん、人参、ガーリック、コショウ、具(とろろ昆布、ふのり、あおさ、わかめ、わかめ、もずく) 1年 410 海藻七草スープ 4.8g×3 488円(税527円) 460円(税497円)

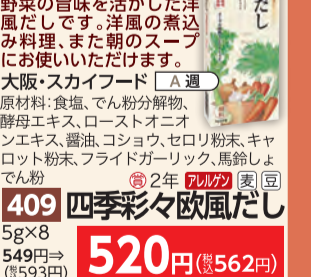


原材:鶏骨(国産)、食塩、有機醤油、砂糖、有機たまねぎビュレール(有機) 1年 413 チキンコンソメ液体タイプ 10g×8 521円(税563円)



原材: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 414 野菜のおかけ 5g×8 455円(税491円) 415 徳用 5g×30 1,444円(税1,560円)

原材:味噌(有機味噌(国産))、純米料理酒、食塩、酵母エキス、たまねぎ粉末、昆布粉末、しいたけエキス、酒粕、具(有機ほうれん草、有機豆腐、有機ねぎ/豆腐用凝固剤) 6ヶ月 417 有機みそ汁 52.5g/3食分 279円(税301円)



原材:食塩、でん粉分解物、酵母エキス、ローストオニオンエキス、醤油、コショウ、セロリ粉末、キャロット粉末、フライドガーリック、馬鈴しょでん粉 2年 409 四季彩々欧風だし 5g×8 549円(税593円) 520円(税562円)

熊本・やまあい村 スポット 200g 259 走る豚/ロースとんかつ用/2枚 1,083円(税1,170円)

佐賀・まんてん
原材料:白胡麻(パラグアイ)
240日

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

NN すりごま・白
70g **330円**(356円)

428 1P 毎週

429 3P スポット
70g×3 **960円**(1,037円)
990円⇒(1,069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 いりごま・白
70g **330円**(356円)

430 1P 毎週

431 3P スポット
70g×3 **960円**(1,037円)
990円⇒(1,069円)

その味わいはフルティで驚くほどみずみずしい! にんにく臭は全くありません。甘くてやわらかくて果実のような食感。

価格改定

兵庫・ディスカバリープロジェクト スポット
原材料:有機にんにく(兵庫県産) 365日

432 国産有機黒にんにく
120g **1,700円**(1,836円)

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

東京・アルマテラ スポット
原材料:有機トマト、有機トマトジュース 3年

426 2P/ホール/有機トマト缶
400g **630円**(680円)
660円⇒(713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

418 北海道産馬鈴薯澱粉(片栗粉)
200g **372円**(402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つくれます。

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

422 玄米粉パンケーキミックス
200g **430円**(464円)
448円⇒(484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

419 パン粉
200g **335円**(362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つくれます。

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

423 グルテンフリーパンケーキミックス
200g **430円**(464円)
448円⇒(484円)

岐阜産玄米100%使用。特殊製法でサクサクとした食感、カラッと香ばしく仕上げました。

岐阜・桜井食品 毎週
原材料:玄米(岐阜県) 6ヶ月

420 玄米ばんこ
100g **348円**(376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・だいちデザイン 隔週AC
原材料:大豆、食塩、米酢 3ヶ月

424 蒸し発芽大豆
100g **237円**(256円)

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

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

421 ベーキングパウダー
113g **398円**(430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・だいちデザイン 隔週AC
原材料:黒大豆、食塩、黒酢、米酢 3ヶ月

425 蒸し発芽黒豆
70g **237円**(256円)

国内産小麦粉、グルテンを原料に、一つ一つ、丁寧に手焼きしました。

大阪・ムソー スポット
原材料:小麦粉(国産)、小麦タンパク(グルテン)、山芋粉 1年

434 もちふ
25g **320円**(346円)
338円⇒(365円)

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

愛知・コジマフーズ スポット
原材料:有機玄米(国産)、わかめ、食塩 1年

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

かくし味に塩を使用することで、玄米の風味や味わいが引き立っており、穀物の味わいをお楽しみいただけます。

愛知・コジマフーズ スポット
原材料:有機玄米(秋田)、食塩 1年

435 有機玄米粥
200g **232円**(251円)

国内産有機栽培玄米に国内産さつまいもを加え、圧力釜でじっくりと炊き上げた、トロリとした食感の玄米粥です。

愛知・コジマフーズ スポット
原材料:有機玄米(秋田)、さつまいも、食塩 1年

436 玄米いも粥
200g **275円**(297円)

国内産有機栽培玄米に国内産有機小豆を加え、圧力釜でじっくり炊き上げた、トロリとした食感の玄米粥です。

愛知・コジマフーズ スポット
原材料:有機玄米(秋田)、有機小豆、食塩 1年

437 有機玄米小豆粥
200g **265円**(286円)

有機発芽玄米に、和歌山産無農薬無化学肥料栽培のしそで作ったゆかりを混ぜて、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

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

有機発芽玄米を炊きあげ、かつお節と本醸造醤油を混ぜて作ったおにぎりに。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
原材料:有機玄米(国産)、かつお節、醤油(大豆)、小麦を含む、食塩 1年

439 おかか/有機発芽玄米おにぎり
90g×2 **450円**(486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・本村製麵 スポット
原材料:小麦粉(南島原)、食塩(雲仙)、食用植物油(島原) 1年

446 手延べ素麵/旭
50g×5 **565円**(610円)

乾麺

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

大阪・むそう商事 スポット 3年
低温でゆっくり乾燥させているため、もちもちとした食感と小麦本来の風味をお楽しみいただけます。原材料:有機デュラム小麦セモリナ(イタリア)

442 有機スパゲッティ/デルーカ
500g **520円**(562円)
543円⇒(586円)

濃厚ソースと相性抜群な幅広い平麺。もちもちとした食感と小麦本来の風味をお楽しみいただけます。

443 有機フェットチーネ/デルーカ
500g **570円**(616円)
600円⇒(648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、もちもち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

444 有機グルテンフリースパゲッティ
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・本村製麵 毎週
原材料:小麦粉(国産)、食塩、食用植物油、1年

445 手延べ素麵/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・本村製麵 スポット
原材料:小麦粉(南島原)、食塩(雲仙)、食用植物油(島原) 1年

446 手延べ素麵/旭
50g×5 **565円**(610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・本村製麵 スポット
原材料:小麦粉(南島原)、食塩(雲仙)、食用植物油(島原) 1年

446 手延べ素麵/旭
50g×5 **565円**(610円)

グルテンフリー料理で大活躍!

オーガニック認証のお米とタピオカ澱粉の原料をハラル認証を取得した工場で作ったフォーです。う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。

オーガニック認証のお米とタピオカ澱粉の原料をハラル認証を取得した工場で作ったフォーです。

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

450 オルターフォー
50g×4 **630円**(680円)
679円⇒(733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・本村製麵
原材料:小麦粉(北海道)、食塩、植物油 1年

長崎手延べうどん

447 1P 毎週
200g **483円**(522円)

448 3P スポット
200g×3 **1,280円**(1,382円)
1,449円⇒(1,565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、もちもち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

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

自家栽培による島原産小麦粉使用。小麦のふすまを残しているため栄養価が高く、小麦の香りが強いのが特徴です。

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

446 手延べ素麵/旭
50g×5 **565円**(610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・本村製麵 スポット
原材料:小麦粉(南島原)、食塩(雲仙)、食用植物油(島原) 1年

446 手延べ素麵/旭
50g×5 **565円**(610円)

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

450 オルターフォー
50g×4 **630円**(680円)
679円⇒(733円)

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

451 オルターライスペーパー
45枚 **620円**(670円)
662円⇒(715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・本村製麵 スポット
原材料:小麦粉(南島原)、食塩(雲仙)、食用植物油(島原) 1年

446 手延べ素麵/旭
50g×5 **565円**(610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・本村製麵 スポット
原材料:小麦粉(南島原)、食塩(雲仙)、食用植物油(島原) 1年

446 手延べ素麵/旭
50g×5 **565円**(610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・本村製麵 スポット
原材料:小麦粉(南島原)、食塩(雲仙)、食用植物油(島原) 1年

446 手延べ素麵/旭
50g×5 **565円**(610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・本村製麵 スポット
原材料:小麦粉(南島原)、食塩(雲仙)、食用植物油(島原) 1年

446 手延べ素麵/旭
50g×5 **565円**(610円)

麺は国内で栽培された十種類の穀物を配合したノンフライ麺です。魚介の旨みを引き出した醤油スープが味わい深い十穀麺によく合います。

岐阜・桜井食品
スポット

原材料:めん【小麦粉(国内製造)、小麦たん白、黒米粉、小豆粉、発芽玄米粉、大麦粉、もちぎ粉、もちあわ粉、うるちひえ粉、アマランサス粉、はとむぎ粉、食塩、砂糖、粉末しょうゆ、酵母エキス、魚醤パウダー、香辛料、チキンエキス、ポークエキス、ココアパウダー、はたてエキス、乾燥ねぎ、混合節粉末、小麦エキス、ごま油、(一部に小麦・そば・大豆・鶏肉・豚肉・ごまを含む)】

5月 毎月 7月 毎月 9月 毎月

457 しょうゆ味/十穀らーめん
89g **235円**(¥254円)

麺は国内で栽培された十種類の穀物を配合したノンフライ麺です。チキンベースにスパイスをまろやかな旨味スープが味わい深い十穀麺によく合います。

岐阜・桜井食品
スポット

原材料:めん【小麦粉(国内製造)、小麦たん白、黒米粉、小豆粉、発芽玄米粉、大麦粉、もちぎ粉、もちあわ粉、うるちひえ粉、アマランサス粉、はとむぎ粉、食塩、砂糖、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、小麦エキス、ごま油、(一部に小麦・そば・大豆・鶏肉・豚肉・ごまを含む)】

5月 毎月 7月 毎月 9月 毎月

458 しょうゆ味/十穀らーめん
89g **235円**(¥254円)

原材料:油揚げめん【小麦粉(国産100%)、パーム油、そば粉、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、小麦エキス、植物油(ごま)、かやく(納豆、ねぎ)】

5月 毎月 7月 毎月 9月 毎月

459 4P/納豆そば
81.5g×4 **990円**(¥1,069円)

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

5月 毎月 7月 毎月 9月 毎月

460 4P/山菜そば
78g×4 **990円**(¥1,069円)

原材料:油揚げめん【小麦粉(国内産)、パーム油、馬鈴薯でん粉、食塩】、大豆【大豆(小豆を含む)、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)、粉油(大豆、小麦を含む)、酵母エキス、ポークエキス、かつお節粉末、ソテーオニオン(大豆を含む)、はたてエキス、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【コンニャク、ねぎ】】

6月 毎月 7月 毎月 9月 毎月

461 4P/カレーうどん
86.8g×4 **990円**(¥1,069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、はたてエキス、ごま油、昆布粉末、かやく【油あげ、わかめ、ねぎ】】

6月 毎月 7月 毎月 9月 毎月

462 4P/きつねうどん
77.3g×4 **990円**(¥1,069円)

調味料

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

種子島産の絞り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

464 NN きびさとう
500g **495円**(¥535円)

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

大阪・ムソー 毎週

原材料:てんさい(北海道)、糖蜜(北海道)

無期限

465 てんさい含蜜糖
500g **509円**(¥550円)

黒酢でポテサラ!

コクがあってさっぱり

<材料(4人分)>

- ジャガイモ..... 3個
- キュウリ..... 1本
- ゆで卵..... 1個
- にんじん..... 1/2本

<調味料>

- 黒酢..... 大さじ1
- マヨネーズ..... 大さじ3

福岡・庄分酢 A週

原材料:有機玄米(国産)

300ml **1,580円**(¥1,706円)

メキシコまたはオーストラリアの天日塩を沖縄の海水で溶かし、平釜でじっくりと煮つめ、時間をかけてつくりました。

沖縄・青い海 毎週

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

無期限

466 シママース
1kg **495円**(¥535円)

塩のまわりに胡椒の粉末をコーティング、まろやかな塩味と胡椒の香りが引き立つおいしさです。炒め物、揚げ物、ステーキ等、和・洋・中華料理にどうぞ。

兵庫・赤穂化成
スポット

原材料:塩産天日塩、黒胡椒、ガーリックパウダー、ジンジャーパウダー、でん粉、塩産にがり

3年

469 塩胡椒
65g **498円**(¥538円)

600℃以上の高温で焼き上げていますので、湿気の原因となっているニガリ成分が分解しています。そのため苦味が減り、マイルドです。伊豆大島・海の精 隔週AC

原材料:海水(伊豆大島近海)

無期限

467 海ノ精 やきしお
60g **463円**(¥500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)

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

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

国内産りんご果汁と国内産減農薬栽培りんご果実を静置発酵させた風味豊かなりんご酢です。

福岡・庄分酢 スポット

原材料:りんご果汁、りんご果実(国産)

24ヵ月

473 純りんご酢
300ml **1,056円**(¥1,140円)

有機栽培のイタリア産のレモン果汁を100%使用しています。濃縮還元ではありません。

大阪・ムソー 毎週

原材料:オーガニックレモン(イタリア)

9ヶ月

474 オーガニックレモン
180ml **575円**(¥621円)

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

福岡・平田産業 毎週

原材料:菜種(国産)

1年半

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

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

481 180g **1,320円**(¥1,426円)

482 460g **2,800円**(¥3,024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

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 **1,286円**(¥1,389円)

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

福岡・平田産業

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

479 165g **696円**(¥752円)

480 450g **1,286円**(¥1,389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。加熱殺菌してないので、瓶詰め後も旨味が増えています。

愛知・角谷文治郎商店 隔週AC

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

最短2026年11月

484 700ml **2,170円**(¥2,387円)

有機栽培の原料で三河本みりんと同じ伝統製法で仕込み・熟成をしました。

愛知・角谷文治郎商店 隔週AC

原材料:有機もち米(山形・宮城)、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

※この商品は(株)ドリームグループの直販です。

486 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

487 味の母
720ml **1,046円**(¥1,130円)

オメガ3オイルといえば加熱調理に適していないのが難点でしたが「インカグリーンナッツオイル」は、5分ほどなら炒め物にも使用できます。その上、天然の抗酸化成分ビタミンEがけた外れに豊富で酸化しにくい優れたもの。

千葉・アルコイリス スポット

原材料:有機サチャインチ種子(ペルー)

1年6ヶ月

483 **1,960円**(¥2,117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、煮干糖、かつお節、燕干し、昆布、食塩

18ヶ月

490 360ml **590円**(¥637円)

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

愛知・節辰商店 毎週

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

365日

492 NN うまみ鰹つゆ
500ml **797円**(¥861円)

無農薬契約栽培の五百万石を原料にした自然酒に、「海ノ精」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(海ノ精)アルコール13%、食塩2%以上

1年半

488 みやこの料理酒
500ml **1,097円**(¥1,185円)

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

大阪・ムソー 毎週

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

6ヶ月

494 平飼いの鶏の有精卵マヨネーズ
290g **715円**(¥772円)

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

福島・大木代吉本店 毎週

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

※この商品は(株)ドリームグループの直販です。

489 こんにちちは料理酒
720ml **1,773円**(¥1,950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。加熱殺菌してないので、瓶詰め後も旨味が増えています。

愛知・角谷文治郎商店 隔週AC

原材料:有機もち米(山形・宮城)、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

※この商品は(株)ドリームグループの直販です。

486 有機三州味醂
500ml **2,190円**(¥2,409円)

有機栽培の原料で三河本みりんと同じ伝統製法で仕込み・熟成をしました。

愛知・角谷文治郎商店 隔週AC

原材料:有機もち米(山形・宮城)、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

※この商品は(株)ドリームグループの直販です。

486 有機三州味醂
500ml **2,190円**(¥2,409円)

無農薬契約栽培の五百万石を原料にした自然酒に、「海ノ精」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(海ノ精)アルコール13%、食塩2%以上

1年半

488 みやこの料理酒
500ml **1,097円**(¥1,185円)

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

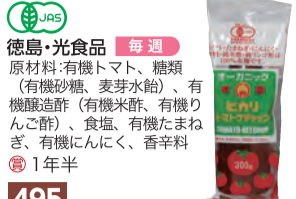
大阪・ムソー 毎週

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

6ヶ月

494 平飼いの鶏の有精卵マヨネーズ
290g **715円**(¥772円)

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



徳島・光食品 毎週
495 有機トマトケチャップ
300g 455円(税491円)

有機野菜、果実が原材料の約半分を占めるほど贅沢に使い、有機純リンゴ酢を使用し、さらさら、まろやかなソースです。



徳島・光食品 毎週
496 有機ウスターソース
250ml 460円(税497円) 440円(税475円)

有機野菜、果実と有機純リンゴ酢を使用し、さらさら、まろやかなソースです。



徳島・光食品 隔週(AC)
497 有機中濃ソース
250ml 460円(税497円) 440円(税475円)

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



徳島・光食品 毎週
498 オイスターソース
115g 502円(税542円)

有機トマトと有機野菜の甘みにスパイスの香りと辛さをきかせた有機JAS認証のピザソースです。



徳島・光食品 隔週(AC)
499 有機ピザソース
225g 482円(税521円)

日本初、有機JAS認定のミートソース。北海道で有機飼料を餌に育った「有機牛」を使用しています。



徳島・光食品 毎週
500 有機ミートソース
140g 325円(税351円)

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



八方美人酢 501 300ml
828円(税894円) 821円(税887円)
502 たっぶり徳用900ml
1,529円(税1,651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)
503 万能くろ酢たれ
300ml 675円(税729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
504 有機ぼん酢しょうゆ
250ml 482円(税521円)

国産有機100%使用のにんにく、しょうが、たまねぎ、にんじん使用。本格熟成された調味料を使用しています。



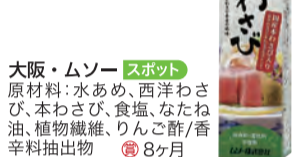
徳島・光食品 スポット
505 ヒカリ 焼肉のたれ
350g 702円(税758円)

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。



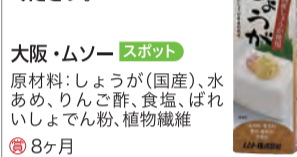
大阪・ムソー 毎週
506 旨味本来からしチューブ
40g 388円(税419円)

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



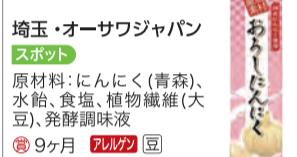
大阪・ムソー スポット
507 旨味本来/生おろしわさびチューブ
40g 388円(税419円)

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



大阪・ムソー スポット
508 旨味本来/生おろししょうがチューブ
40g 388円(税419円)

青森産のにんにくを使用。おろしたてのようなみずみずしさで芳醇な香り、薬味やさまざまな料理にお使いいただけます。



埼玉・オーサワジャパン スポット
509 おろしにんにくチューブ
40g 460円(税497円)

国産生のにんにくを使用したすりおろしにんにくです。餃子やラーメン、料理の隠し味など様々な場面でご利用いただける「つけてよし! 混ぜてよし!」の万能調味料です。



島根・吉田ふるさと村 スポット
510 すりおろしにんにく
60g 579円(税625円)

厳選した和風香辛料をほどよく調合し、辛味を抑えた独自の風味です。国産ゆずを乾燥させた、たっぶり配合しました。



大阪・向井珍味堂 スポット
511 向井の香辛料/ゆず七味
10g 375円(税405円)

極上品七種の国産素材を独自に配合しました。辛味を抑え立体的な香りと風味があります。



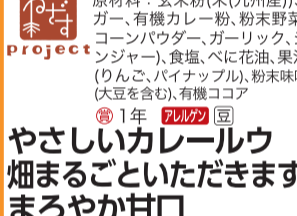
大阪・向井珍味堂 スポット
512 向井の香辛料/和七味
10g 559円(税604円)

ペクチン不使用の手作りジャム。濃厚なみかんの味わいです。



佐賀・佐藤農場 スポット
513 有機みかんジャム
140ml 686円(税741円) 610円(税659円)

やさしいカレールー。畑まるごといただきます! まろやか甘口



愛知・愛濃流通センター
514 1P 毎週
730円(税788円)



515 2P スポット
1,300円(税1,404円)



516 大人ふたりのカレールー
120g 527円(税569円) 490円(税529円)

直火二度焼き、スパイス香る本格派です。使いやすいフレイク状。



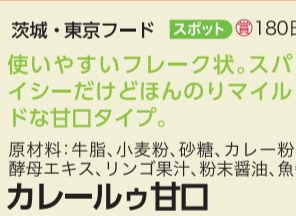
東京・食品企画 スポット
517 キッズ本格カレールー
120g 467円(税504円)

たっぶ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
518 大人ふたりのカレールー
120g 527円(税569円) 490円(税529円)

使いやすいフレイク状。スパイシーだけどほんのりマイルドな甘口タイプ。



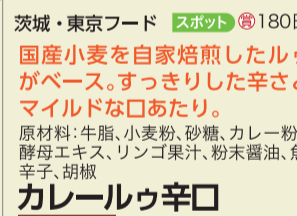
茨城・東京フード スポット 180日 アレルギ 麦 豆
518 1P
150g 440円(税475円)

国産小麦を自家焙煎したルーがベース。すっきりした辛さとマイルドな口あたり。



茨城・東京フード スポット 180日 アレルギ 麦 豆
519 2P
150g x 2 880円(税950円) 800円(税864円)

国産小麦を自家焙煎したルーがベース。すっきりした辛さとマイルドな口あたり。



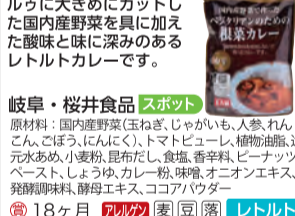
茨城・東京フード スポット 180日 アレルギ 麦 豆
3007 1P
150g 440円(税475円)

動物性原料を使用しないルー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
30014 2P
150g x 2 880円(税950円) 800円(税864円)

鶏もも肉の濃厚なコクに瀬戸内レモンのほどよい酸味が食欲をそそるカレーです。



宮城・秋川牧園 スポット
30021 ベジタリアンのための根菜カレー
200g 430円(税464円)

鶏もも肉の濃厚なコクに瀬戸内レモンのほどよい酸味が食欲をそそるカレーです。



宮城・秋川牧園 スポット
30038 瀬戸内レモンのチキンカレー
180g 589円(税636円)

トマトベースに鶏もも肉の旨味とスパイスがきいた食べやすいカレーです。



宮城・秋川牧園 スポット
30045 バターチキンカレー
180g 589円(税636円)

鶏挽肉の旨味とヨーグルトのコクをいかしたシンプルで食べやすいカレーです。



宮城・秋川牧園 スポット
30052 鶏キーマカレー
180g 589円(税636円)

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



宮城・秋川牧園 スポット
30069 参鶏湯スープ
160g 552円(税596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
30076 有機ナムルのもと
30g 400円(税432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。



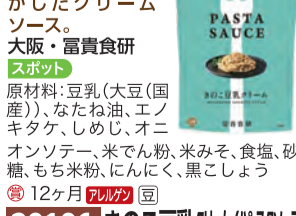
大阪・和田萬 スポット
30083 有機ごまあえのもと
30g 400円(税432円)

トマトベースで大豆ミートを使用したボロネーゼ。



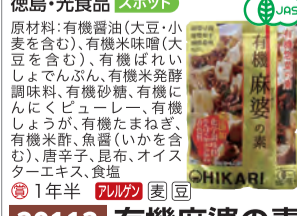
大阪・富貴食研 スポット
30090 ボロネーゼ/パスタソース
120g 385円(税416円) 370円(税400円)

豆乳のコク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
30106 きこの豆乳クリームパスタソース
120g 385円(税416円) 370円(税400円)

麻婆豆腐や麻婆茄子、麻婆春雨などに使える、安心・安全な惣菜の素です。



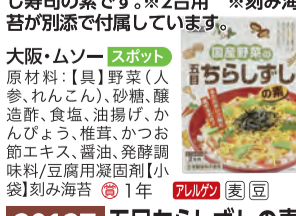
徳島・光食品 スポット
30113 有機麻婆の素
100g(2~3人前) 273円(税295円) 260円(税281円)

肉と野菜を炒めてあわせるだけで簡単に美味しくお召し上がりいただけます。



徳島・光食品 スポット
30120 有機回鍋肉の素
100g(2~3人前) 273円(税295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。



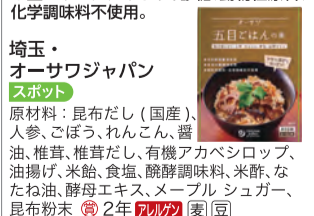
大阪・ムソー スポット
30137 五目ちらし寿司の素
2合用 575円(税621円) 550円(税594円)

お米と一緒に炊くだけで美味しい釜めしがお召し上がりいただけます。



埼玉・オーサワジャパン スポット
30144 ベジ釜めしの素(とり釜めし風)
2合用 460円(税497円)

お米と一緒に炊くだけで国産野菜と椎茸の美味しさたっぷりの五目ごはんをお召し上がりいただけます。



埼玉・オーサワジャパン スポット
30151 五目ごはんの素
2合用 460円(税497円)

納豆類

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



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

登喜和食品 東京都府中市 毎週
原材料: 丸大豆(茨城県産/産0虫0)・納豆菌・タレ: 醤油(大豆・小麦)・砂糖・塩・魚醤・かつお節エキス・米酢・純米酒 マスタード: マスタード・醸造酢・塩・砂糖・りんご果汁
8日 アリカツ 国産

208 燻煙炭火造り納豆みちのくカップ
30g×3 358円(¥387円)

北海道十勝産ズマル豆を使用。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 アリカツ 国産

209 北海道100 登喜和カップ2
30g×2 283円(¥306円)

収穫が少ない希少価値の高い、青森県産有機栽培おろし大豆使用。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 アリカツ 国産

210 有機納豆 日本の農(みのり) カップ2
30g×2 324円(¥350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 アリカツ 国産

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

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

登喜和食品 東京都府中市 毎週
原材料: 大豆(北海道産/トヨホメ/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: プラウナムスタード・塩・醸造酢・砂糖・りんご果汁
8日 アリカツ 国産

212 ひきわり納豆カップ2
30g×2 279円(¥301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 隔週AC
原材料: 大豆(北海道産/音更大豆)・納豆菌・たれ: 醤油(国産大豆・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・醸造酢・塩・砂糖・りんご果汁・水・唐辛子
8日 アリカツ 国産

213 手造り納豆
100g 277円(¥299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・醸造酢・塩・砂糖・りんご果汁・水・唐辛子
8日 アリカツ 国産

214 国産大豆カップスリー納豆
30g×3 268円(¥289円)

黒豆ならではの甘み・旨みがつまっています。

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 毎週
原材料: 黒大豆(北海道産/いわい黒)・納豆菌・たれ: 醤油(大豆・小麦)・砂糖・かつお節・塩・みりん・昆布・りんご酢からし: マスタード・醸造酢・塩・砂糖・りんご果汁・唐辛子
8日 アリカツ 国産

215 国産黒豆カップ納豆
30g×2 249円(¥269円)

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

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 毎週
原材料: 大豆(静岡県産)・納豆菌・たれ: 醤油(大豆・小麦)・砂糖・醸造酢・塩・みりん・昆布・りんご酢・水 からし: マスタード・醸造酢・塩・砂糖・水・唐辛子
8日 アリカツ 国産

216 大粒味わい納豆
45g×2 209円(¥226円)

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

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 毎週
原材料: 丸大豆(国産フクユタカ大豆)・納豆菌・たれ: 醤油・砂糖・醸造酢・塩・みりん・昆布・りんご酢からし: マスタード・醸造酢・塩・砂糖・水・唐辛子
8日 アリカツ 国産

217 国産大豆ひきわり納豆
45g×2 218円(¥235円)

旨味のある特別栽培北海道産ズマル大豆を使用。昔ながらのこだわり製法で手間と時間をかけて製造しました。タレ・からしが無くても美味しく召し上がれます。

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 毎週
原材料: 大豆(北海道産/特別栽培/ズマル)・納豆菌
8日 アリカツ 国産

218 北海道産小粒納豆(タレなし)
45g×2 191円(¥206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にはなく、食べやすくなっています。そのままでも、料理の素材としてもおいしくいただけます。

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 アリカツ 国産

219 丸大豆テンペ
100g 422円(¥456円)

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

登喜和食品 東京都府中市 毎週
原材料: 黒大豆(国産) 米酢・米粉・テンペ菌
30日 アリカツ 国産

220 黒大豆テンペ
100g 562円(¥607円)

漬物、お惣菜など「あると助かる」もの
あと一品ほしい時に助かる漬物、ふりかけなど。材料から吟味し、合成添加物・化学調味料不使用です。
222 きざみ紅生姜 60g 304円(¥328円)
223 蜂蜜入らっきょう漬 100g 480円(¥518円)
224 自然色たくあん 120g 432円(¥467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 隔週AC
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

222 きざみ紅生姜 60g 304円(¥328円)

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

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

223 蜂蜜入らっきょう漬 100g 480円(¥518円)

国産の大根を甘めの酢漬けに仕上げました。刻んでおにぎりの具としてもどうぞ。

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 A週
原材料: 大根・生姜・昆布・ごま・砂糖・小麦醸造調味料・醤油・食塩・純米酢・りんご酢・みりん
最短1か月 アリカツ 国産

224 自然色たくあん 120g 432円(¥467円)

信州の望月農園で自家栽培した白菜を使用。酸味と辛味がマイルドで日本人にも食べやすい仕上がります。

登喜和食品 東京都府中市 毎週
原材料: 白菜・ビートグラニュー糖・ニンニク・リンゴ・玉ねぎ・生姜・ニラ・水飴・昆布だし・もち米粉・あみ海老・塩・唐辛子・いわし塩辛・塩・ゴマの油
75日 アリカツ 国産

225 信州望月自家栽培こだわりキムチ
360g 522円(¥564円)

唐辛子のさわやかな辛味がきいています。

登喜和食品 東京都府中市 毎週
原材料: 白菜・ビートグラニュー糖・ニンニク・リンゴ・玉ねぎ・生姜・ニラ・水飴・昆布だし・もち米粉・あみ海老・塩・唐辛子・いわし塩辛・塩・ゴマの油
75日 アリカツ 国産

226 信州高原辛キムチ
360g 522円(¥564円)

「辛キムチ」と「こだわりキムチ」各1パックのお得なセット。
227 こだわりのキムチ 2種食べ比べセット
1,044円→(¥1,128円) 993円(¥1,072円)

国内産の片口いわしと昆布を主原料に使用した、ソフトタイプのふりかけ。昆布とちりめんの豊富な栄養素が手軽に摂れちゃうスグレモノ。

ムソー 大阪府 A週
原材料: 片口いわし(広島県産)・昆布(北海道産)・醸造酢・白ごま
3ヶ月

228 ちりめん昆布
50g 465円(¥502円)

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

ムソー 大阪府 A週
原材料: わかめ(北海道)・だし(鰹節・真昆布・椎茸・乾帆立貝柱)・砂糖・有機白ごま・根昆布(北海道)・醤油・食塩・発酵調味料・赤しそふりかけ・米酢・菜種油(菜種 国産)
6ヶ月 アリカツ 国産

229 しそわかめふりかけ
35g 476円(¥514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、お茶づけやお弁当のおかずにおすすめです。

丸川 静岡県 隔週AC
原材料: 黒豆(静岡県産)・粗糖・醤油・塩・天然重曹
120日 アリカツ 国産

230 国産黒豆の煮豆
150g 507円(¥548円)

国産原料を使用し、原料の風味を生かすために、薄味で炊きました。お弁当のおかず、夕飯の後一品に。

丸川 静岡県 隔週AC
原材料: 大豆(国産/分別生産流通管理済み)・蒟蒻・砂糖・人参・竹の子・牛蒡・蓮根・醤油・昆布・鰹節・水酸化Ca(蒟蒻凝固用の貝殻焼成Ca)
75日 アリカツ 国産

231 五目豆
150g 437円(¥472円)

北海道産の昆布の旨みにさらに椎茸の旨みを加えた最強の佃煮です。

広島・北洋本多フーズ A週
原材料: 昆布(北海道)・椎茸・醤油・砂糖・水飴
90日 アリカツ 国産

232 椎茸昆布佃煮
60g 345円(¥373円)

北海道産の昆布に、香ばしい香りの胡麻を加えた佃煮です。

広島・北洋本多フーズ A週
原材料: 昆布(北海道)・醤油・砂糖・水飴・胡麻
90日 アリカツ 国産

233 胡麻昆布佃煮
75g 345円(¥373円)

北海道産小麦粉とエキストラバージンオリーブが主原料。ナンを焼く為の特殊なオープンで高温短時間で焼き上げ、もっちり食感に仕上げました。

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 A週
原材料: 小麦粉(北海道産)・オリーブ油・イースト・食塩・甜菜糖・菜種油
29日 アリカツ 国産

234 北海道産小麦粉ナン
70g×2 480円(¥518円)

味噌・醤油・こだわり調味料

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

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

酢屋茂 長野県立科町 毎週
原材料: 大豆(国産)、小麦(国産)、天日塩
1年 アリカツ 国産

236 本格天然醸造醤油(小)
720ml 697円(¥753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、醗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 隔週AC
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 アリカツ 国産

238 弓削多 有機しょうゆ
720ml 1,367円(¥1,476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 隔週AC
原材料: 大豆(愛知県産)・天日塩(メキシコ産)
1年 アリカツ 国産

239 本たまり
900ml 952円(¥1,028円)

しその香り豊かな梅酢。アクの強い野菜、煮魚、炒め物などに使うと、クセ(アク)を和らげ、野菜等の旨みを味わえます。

無双本舗 奈良県奈良市 隔週AC
原材料: 有機梅(奈良県産)・塩・有機しそ(奈良県産)
1年

240 有機梅酢・赤
200ml 540円(¥583円)

酢屋茂 長野県立科町 毎週
杉樽で熟成。ほんのり甘い麹風味。粒なし。味噌和えにもどうぞ。
原材料: 大豆(国産)、米、再製天日塩

241 信州米みそ 650g 775円(¥837円)

原材料: 大豆(国産)、玄米(主に長野)、再製天日塩
242 玄米みそ 650g 863円(¥932円)

毎日のお味噌汁におすすめ! 米味噌2: 麦味噌1の割合で合わせた深みのある味わい。粒あり。
原材料: 大豆(国産)、国産米、国産大麦、再製天日塩
243 合わせみそ 650g 775円(¥837円)

枕崎産一本釣鰹、道南産真昆布、愛知県下山村の椎茸からとっただし汁に「三河しろたまり」をあわせ、風味豊かに仕上げました。

日東醸造 愛知県 A週
原材料: 小麦(愛知)・鰹節・食塩(海の精)・本みりん(三河みりん)・粗糖・昆布・米焼酎・椎茸
6ヶ月 アリカツ 国産

248 三河白だし
400ml 1,400円(¥1,512円)

国産大豆と塩だけを原料に、木桶に仕込んで石を積み、3年かけて熟成した豆麹味噌です。濃い赤褐色の辛口/粒あり/塩分10.5%。

南蔵 愛知県知多郡武豊町 隔週AC
原材料: 大豆(愛知県産)・天日塩(メキシコ産)
1年 アリカツ 国産

244 純豆味噌(つぶ)
1kg 1,134円(¥1,225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 アリカツ 国産

245 東白川のお味噌
1kg 1,000円(¥1,080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けれど、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!

輸入・企画 オルタ トレードジャパン 隔週AC
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(¥710円)

香り高い生わさびをすりおろして急速冷凍。使いきりサイズの個包装です。

せいふてい 神奈川県 隔週AC
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(¥738円)

日東醸造 愛知県 A週
原材料: 小麦(愛知)・鰹節・食塩(海の精)・本みりん(三河みりん)・粗糖・昆布・米焼酎・椎茸
6ヶ月 アリカツ 国産

249 長野県産の小麦粉
900g 391円(¥422円)

日穀製粉 長野県長野市 隔週AC
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する場合があります。ご了承ください。
1年 アリカツ 国産

粗挽きなので、香りが良いそば粉です。ガレットなど軽食、天ぷら粉や小麦粉の代わりにお菓子の生地としても使用できます。

喜八 愛知県名古屋 隔週AC
原材料: そばの実(ファーム松野(富山県)/無農薬)
1年

10100 おいしい強力粉
400g 320円(¥346円)

粗挽きなので、香りが良いそば粉です。ガレットなど軽食、天ぷら粉や小麦粉の代わりにお菓子の生地としても使用できます。

喜八 愛知県名古屋 隔週AC
原材料: そばの実(ファーム松野(富山県)/無農薬)
1年

10101 そば屋のそば粉
500g 1,050円(¥1,134円)

魚・水産加工品

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

マストミ

徳島県徳島市

良質なマグロを自利きし、絶品のお刺身やお手軽なお惣菜加工をしています。



ルビーのような深い赤色で、見た目の美しさと繊細な味わいから、「マグロの女王」と称される南マグロの赤身を手軽に食べやすくカットしました。

徳島・マストミ

🍣 スポット
原材料:南マグロ (インド洋) 15日

521 天然南マグロ切り落とし スライス (中トロ)
70g
1,350円→ (税1,458円) **1,282円**(税1,385円)



鮮やかな赤色が特徴のメバチマグロの中でも、延縄漁船の漁獲した、鮮度・色目の良いものを選別して使用しています。刺身、サラダ等に。

徳島・マストミ

🍣 スポット
原材料:メバチマグロ(台湾) 10日

527 メバチマグロ短冊
100g **800円**(税864円)



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

徳島・マストミ

🍣 スポット
原材料:メバチマグロ(台湾)、鶏卵、山芋、馬鈴薯澱粉、玉ねぎ、長ねぎ、醤油、生姜

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



メバチマグロのカマの部分を、調理しやすい大きさにカットしました。加熱することで旨味が増し、マグロの隠れた美味しい部位です。照り焼き風に漬け込んでパーベキューの具材にもおすすめです。

徳島・マストミ

🍣 スポット
原材料:メバチマグロ(太平洋)

529 メバチマグロのカマぶつ切り
300g **422円**(税456円)



まぐろ漬け丼

徳島・マストミ

🍣 スポット
袋ごと流水で解凍してご飯にのせるだけ!

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

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



簡単どんぶり

原材料:ピンチョウマグロ(太平洋)・醤油・発酵調味料・砂糖・ねりごま・白ごま・馬鈴薯でんぷん・食塩
🍣 30日 **アレルギー** **麦** **豆**

原材料:ピンチョウマグロ(太平洋)・醤油・米発酵調味料
🍣 30日 **アレルギー** **麦** **豆**

525 胡麻ダレ
80g×2 **680円**(税734円)

526 びん長
80g×2 **680円**(税734円)

マストミさんちの台所でつくるお惣菜シリーズ

無添加の美味しい惣菜をマストミが作ってくれました。お弁当や夕食でももう1品ほしい時に、温めるだけの惣菜です。冷凍庫にいつもストック

天然エビなのでエビ本来のプリっ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

🍣 スポット
原材料:揚げエビ(エビ(ミャンマー))、卵白、馬鈴薯澱粉、菜種油、食塩、チリソース(トマケチャップ、鶏ガラスープ、白ネギ(国産)、チュウニヤン、ニンニク、生姜、砂糖、コチュジャン、馬鈴薯澱粉、菜種油、酢、酒)

🍣 90日 **アレルギー** **麦** **豆** **卵** **調理済**

531 天然エビのチリソース
150g
672円→ (税726円) **639円**(税690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っとした食感をお楽しみ頂けます。お弁当やもう少しおかずが欲しい時など。

徳島・マストミ

🍣 スポット
原材料:エビ(インドネシア又はミャンマー)、食塩、酒、衣(パン粉(小麦を含む)、小麦粉、液卵、コショウ)、揚げ油(菜種油)

532 ひとくちエビフライ
100g **629円**(税679円)



まぐろの旨みたっぷり！優しい辛さのピンパです。ネギトロ加工で出るスジ肉をムダなく使い、甘辛だれでコクのある味わいに。冷蔵庫のあまり野菜とワンパン調理で、ご飯がススム一品の完成です。

徳島・マストミ

🍣 スポット
原材料:メバチマグロ(台湾)・醤油・発酵調味料・コチュジャン・胡麻油・酒・馬鈴薯澱粉・砂糖・ニンニク・生姜・唐辛子

533 野菜で仕上げるまぐろのピンパ
130g **509円**(税550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。

徳島・マストミ

🍣 スポット
原材料:魚肉すり身(スケトウダラ(北海道産)、砂糖、食塩)、魚肉(国産)、馬鈴薯澱粉、砂糖、菜種油、パン粉(小麦を含む)、みりん、食塩、コショウ、カレー粉、唐辛子

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



素材にこだわった一皿をお楽しみください！



有機パスタを使用し、たらこの旨みがぎゅっと詰まった贅沢な味わいを表現しました。手作りのホワイトソースに生クリームを加えた、優しい味わいのソースがツルモチ食感の麺によく絡みます。(内袋のまま凍った状態で約10分湯煎)

徳島・マストミ

🍣 スポット **調理済**
原材料:めん(スパゲッティ(デュラム小麦のセモリナ/イタリア製造))・食塩・牛乳・生クリーム・塩たろこ・菜種油・無塩バター・小麦粉・魚醤・食塩

535 たらこクリームパスタ
200g×2 **846円**(税914円)

ふわっとやわらかい手作りの肉団子に、国産玄米をじっくり発酵させた黒酢のコク深い特製タレを絡めた一品。野菜をたっぷり添えて簡単にバランスの良い食卓に。



徳島・マストミ

🍣 スポット
原材料:豚肉(国産)・玉ねぎ/つなぎ(液卵・パン粉・小麦粉・馬鈴薯澱粉)・菜種油・醤油・食塩・生姜・ごま油・コショウ・ソース(砂糖・黒酢・醤油・馬鈴薯澱粉)・揚げ油(菜種油)

536 野菜で仕上げるやわらか肉団子の特製黒酢あん
220g **673円**(税727円)

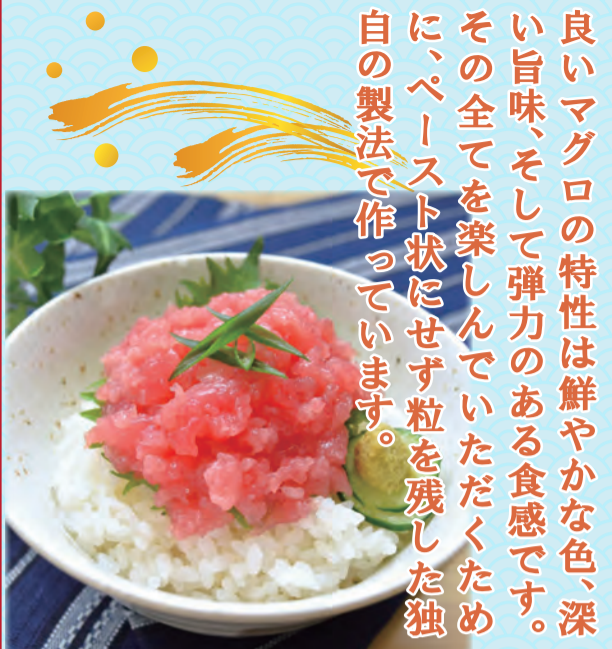
加熱するとバサつくマグロの悩みを解決するため、自家製の塩麹に一晚じっくり漬けておくことでしっかりとした食感に仕上げました。調理済みですので、温めるだけで手軽にご利用いただけます。



徳島・マストミ

🍣 スポット
原材料:ピンチョウマグロ(太平洋)、塩麹、小麦粉、菜種油、鶏卵、醤油(小麦・大豆を含む)、酒、ニンニク、砂糖、食塩

537 まぐろの塩麹竜田
150g **707円**(税764円)



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

つぶつぶまぐろ丼 タレ付き

522 2食分
50g×2 **864円**(税933円)

523 2P/4食分
50g×4
1,728円→ (税1,866円) **1,676円**(税1,810円)

524 3P/6食分
50g×6
2,592円→ (税2,799円) **2,462円**(税2,659円)



徳島・マストミ **アレルギー** **麦** **豆**
原材料:まぐろ【メバチマグロ(太平洋、大西洋、インド洋)、菜種油】、タレ(醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、酵母エキス) 10日 **アレルギー** **麦** **豆**

マグロの旨味・イカの食感をお楽しみください



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

530 まぐろ丼(イカ入り)

140g (50g×2 タレ20g×2)

709円→ (税766円) **674円**(税728円)

徳島・マストミ **アレルギー** **麦** **豆**

原材料:メバチマグロ(台湾)・ソデイカ(中継県)・菜種油・食塩/タレ(醤油・砂糖・発酵調味料・食塩・酵母エキス) 15日 **アレルギー** **麦** **豆**

徳島・マストミ **アレルギー** **麦** **豆**

原材料:豚肉(国産)、赤味噌(大豆を含む)、砂糖、菜種油、醤油(小麦・大豆を含む)、鶏卵、酒、コチュジャン(小麦・大豆を含む)、馬鈴薯澱粉、食塩、ニンニク、コショウ、生姜

539 野菜で仕上げる回鍋肉
110g **500円**(税540円)

調理済

徳島・マストミ

🍣 スポット
原材料:まぐろ・玉ねぎ・砂糖・ケチャップ・馬鈴薯澱粉・豚肉・醤油・菜種油・酢・鶏卵・小麦粉・ねぎ油・酒・天日塩・生姜・ごま油・コショウ・にんにく

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

徳島・マストミ

🍣 スポット
原材料:豚肉(国産)、赤味噌(大豆を含む)、砂糖、菜種油、醤油(小麦・大豆を含む)、鶏卵、酒、コチュジャン(小麦・大豆を含む)、馬鈴薯澱粉、食塩、ニンニク、コショウ、生姜

539 野菜で仕上げる回鍋肉
110g **500円**(税540円)

奥寅商店

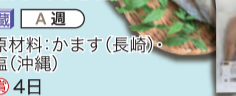
静岡県沼津市



全国の干物生産地沼津において三代にわたり無添加の干物のみを製造。(奥寅商店の工場では一切、添加物を使用しておりません！) 各魚の旬な時期に一括仕入。1枚1枚手開きで丁寧に加工しています。食の安全性が危惧される昨今「安心」「安全」「おいしい」をコンセプトに、どなたにも自信をもってお届けできる商品づくりを目指しています。

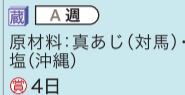
冷凍の商品を解凍してお届けしますので、箱が解けて袋がべたついている場合がありますが、品質には問題ございませんので、安心してお召し上がりください。

静岡・奥寅商店



原材料:かます(長崎)・塩(沖縄) 4日
543 かますひもの
2枚 **745円**(税805円)

静岡・奥寅商店



原材料:真あじ(対馬)・塩(沖縄) 4日
541 真あじのひもの
3枚 **632円**(税683円)

静岡・奥寅商店



原材料:真さば(長崎)・塩(沖縄) 4日
544 真さばの干物
1枚 **525円**(税567円)

静岡・奥寅商店



原材料:真ほっけ(北海道)・塩(沖縄) 4日
545 真ほっけひもの
2枚 **830円**(税896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。

冷凍しない新鮮な生のまぐろを醤油と砂糖で甘辛く味付け、そのまま炊きました。しっかり味のしみこんだこんにやく入り。ごはんのおかずやお弁当に。



原材料:まぐろ(国産)・蒟蒻・粗製糖・醤油(小麦を含む)・本みりん・鰹節粉・葱・ニンニク 300日
556 生炊きまぐろ角煮
140g **754円**(税814円)

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



原材料:たらこ(北海道)・ピートグラ・糖・醤油・昆布・本みりん 90日
557 鱧子と昆布の旨煮
100g **835円**(税902円)

北海道産昆布と国産のいり胡麻、国産醤油、北海道産砂糖だけで作りました。香ばしくて甘じょっぱい風味が特徴です。お米との相性抜群!



原材料:昆布(北海道産)・醤油(国内産)・大豆・国産小麦・ピートグラ・糖・ごま(国産) 30日
558 国産ごま昆布の佃煮
60g **542円**(税585円)

いちろこ(南伊豆水産)

静岡県静岡市

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



生のぐちと、重合調整が入っていないすけそうたらすり身を使用して造った蒲鉾です。わさび醤油をつけて、そのままお召し上がり頂くと、煮物や御飯の具としても御利用ください。



原材料:ぐち・すけそうたらすり身・馬鈴薯澱粉・砂糖・卵白・発酵調味料・食塩・かつおだし 13日
566 白かまぼこ(2切)
30g×2 **530円**(税572円)

新鮮ないわしを骨や皮などいっしょにミンチにしました。イワシ丸ごとなので、お味噌汁やお吸い物の具にとダシも出で一石二鳥! 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、フライにしてソーメンまたはマヨネーズでもお試しください。



原材料:魚肉(いわし)・たらこ・馬鈴薯でんぶん(北海道産)・粗糖・塩・味の母・鰹だし 6日
567 黒はんぺん
5枚 **465円**(税502円)

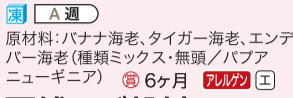
たらこの自然な甘さが美味しい竹輪。おやつにぴったり。卵は不使用です。中にチーズ、キュウリを入れてもおいしい。



原材料:たらこ全糖すり身・馬鈴薯でんぶん(北海道)・塩・味の母・粗糖・かつおだし・水 9日
562 小ちくわ
5本 **495円**(税535円)

天然えび(バナナ・タイガー・エンデバー海老)のミックス。サイズミックスです。

大阪・パプアニューギニア海産



原材料:バナナ海老、タイガー海老、エンデバー海老(種類ミックス・無頭/パプアニューギニア) 6ヶ月
547 1P
200g **1,298円**(税1,402円)



原材料:バナナ海老、タイガー海老、エンデバー海老(種類ミックス・無頭/パプアニューギニア) 6ヶ月
548 2P
200g×2 **2,468円**(税2,665円)

天然エビ

パプアニューギニア海産

大阪府茨木市

【お知らせ】年々日本に輸入されるパプアニューギニア産天然エビの数量が減少しており、原料確保が困難な状況が続いています。今後安定した供給をするため、「天然エビ殻付き」は比較的確保しやすい10-15g前後のエビが中心となり、20g以上のエビが含まれることは少なくなる見込みです。

天然えび(バナナ・タイガー・エンデバー海老)の尻尾も殻もむいた海老。すぐに使えて便利です。

大阪・パプアニューギニア海産



原材料:天然えび(パプアニューギニア) 6ヶ月
549 1P
120g **1,100円**(税1,188円)



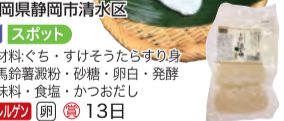
原材料:船凍天然えび(パプアニューギニア)、小麦粉、パン粉 6ヶ月
550 2P
120g×2 **2,057円**(税2,222円)

大きめサイズの天然えび(バナナ海老)。尻尾も殻もむいているのですぐに使えて便利です。これでエビチリやパスタなどを作るとえびの存在感がものすごく、満足度があります!



原材料:天然えび(パプアニューギニア)、小麦粉、パン粉 6ヶ月
551 むきえび(L-2L)
200g(約10尾入) **2,160円**(税2,333円)

いちろこ



原材料:ぐち・すけそうたらすり身・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・発酵調味料・ねぎ・かつおだし・水道水・菜種油 9日
572 ねぎとろちぎり揚げ
100g **495円**(税535円)



原材料:すけそうたらすり身・うずら卵・馬鈴薯でんぶん(北海道産)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油 9日
573 うずら卵天
4個 **537円**(税580円)

いわしがたくさん入った茶葉佃煮の揚げかまぼこです。いわしの風味が広がります。お酒やビールのおつまみ、お弁当などに。



原材料:いわし・スケトウダラすり身・馬鈴薯澱粉・ぐち・砂糖・塩・味の母・かつおだし・菜種油 13日
568 スティック揚げ(いわし)
6本 **598円**(税646円)

ごぼうの風味の野菜スティック揚げです。



原材料:すけそうたらすり身・馬鈴薯澱粉・ごぼう・にんじん・砂糖・塩・味の母・かつおだし・菜種油 13日
569 スティック揚げ(野菜)
6本 **598円**(税646円)



原材料:魚肉(スケトウダラ)・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・味の母・塩・鰹だし・紅麴色素 11日
564 蒸し蒲鉾(赤)
150g **605円**(税653円)



原材料:魚肉(スケトウダラ)・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・味の母・塩・鰹だし 11日
565 蒸し蒲鉾(白)
150g **605円**(税653円)

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



原材料:すけとうだらすり身(アラスカ・北海道)・味の母・かつおだし・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・塩・菜種油 6日
570 小判揚
4枚 **370円**(税400円)

玉ねぎ、ニンジンなどのきざみ野菜たっぷり。お弁当のおかずやお酒のおつまみに。



原材料:魚肉(すけとうだら)・タコ(ベトナム)・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油 9日
571 味なひとくち揚
150g **600円**(税648円)



原材料:まぐろすり身・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・水道水・菜種油 9日
572 ねぎとろちぎり揚げ
100g **495円**(税535円)



原材料:すけそうたらすり身・うずら卵・馬鈴薯でんぶん(北海道産)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油 9日
573 うずら卵天
4個 **537円**(税580円)



原材料:いわし・すけそうたらすり身・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・発酵調味料・ねぎ・かつおだし 9日
574 いわし団子
8個 **453円**(税489円)



原材料:すけそうたらすり身・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・青のり(静岡・愛知県産)・発酵調味料・鰹だし・菜種油 10日
575 青のり小判
3枚 **389円**(税420円)



原材料:すけそうたらすり身・ごぼう・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・発酵調味料・かつおだし・菜種油 6日
576 ごぼう巻
4本 **370円**(税400円)



原材料:魚肉(すけとうだら)・タコ(ベトナム)・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油 9日
577 たこぼーる
8個 **453円**(税489円)

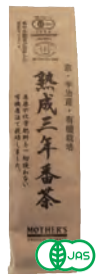
飲料

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

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

京都・ほった園 毎週 原材料:茶(国産/有機栽培) 1年

579 有機栽培熟成三年番茶 150g 415円(税448円)



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

京都・ほった園 毎週 原材料:緑茶(国産/有機栽培) 180日

580 有機松印煎茶 100g 1,000円(税1,080円)



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

京都・ほった園 毎週 原材料:緑茶・抹茶(国産/有機栽培) 180日

581 有機抹茶入りくき茶 100g 600円(税648円)



まろやかで苦味は控えめ。有機栽培なので安心です。

京都・ほった園 スポット

原材料:緑茶(京都府/有機栽培) 6ヶ月

582 宇治の有機抹茶 30g 1,127円(税1,217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。

583 ほうじ茶入麦茶ティーバッグ 10g×32 600円(税648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◎。

愛知県名古屋市・喜八 隔週AC 原材料:蕎麦(富山県産) 1年

584 そば屋のそば茶 180g 1,350円(税1,458円)



オーガニック認定契約農場で収穫された高級品茶葉を使用。新鮮な茶葉だけを直接輸入し、作り置きせず出荷分だけパックしています。

香川・エモーション A週 原材料:オーガニックイボステイ(有機アスパラサス/スリネアリス) 5年

585 ルイボススタンドパック 4g×30 1,950円(税2,106円)



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

福岡・POPCOFFEES 毎週 原材料:東ティモール・ブラジル・グアテマラ・ペルー産のオーガニックコーヒー豆 6ヶ月

OGこだわりブレンド 586 中挽 587 豆 各150g 1,211円(税1,308円) 1,120円(税1,210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パ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)

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

原材料:有機コーヒー(国内製造)・有機砂糖

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



オーガニックココアビーンズで作った砂糖不使用タイプのココアです。乳製品・香料不使用。ホットココアのほか菓子づくりにも。

大阪・ムソー A週 原材料:有機ココアパウダー(ドミニカ共和国) 1年

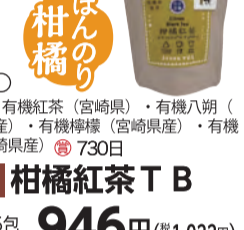
590 オーガニックブラックココア 100g 896円(税968円)



宮崎県産の有機紅茶と、宮崎県産の有機のレモン、はっさく、だいだいをブレンドしました。保温性の水筒などに入れたままにしても、洗みがせず、柑橘の風味がやわらかく出てきます。

宮崎県白玄堂 隔週AC 原材料:有機紅茶(宮崎県)・有機八朔(宮崎県産)・有機檸檬(宮崎県産)・有機橙(宮崎県産) 730日

591 柑橘紅茶TB 2g×15包 946円(税1,022円)



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

愛知・マルサン 原材料:大豆(国産) 120日 アルカン 隔週

592 1P 1000ml 388円(税419円)



りんごごそのものの風味が楽しめるだけりんご果汁100%のストレートりんごジュースです。季節によってりんごの品種が変わります。

青森・斉藤農園(津軽産直組合) 毎週 原材料:りんご(津軽産直組合) 1年

594 津軽のかおり(びん) 1L 862円(税931円)



濃縮タイプです、約2倍にうすめて飲むほか、甘味料としてもお使いください。

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

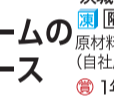
605 有機玄米甘酒(粒) 200g 375円(税405円)



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

有機ベルファームの にんじんジュース 隔週AC 原材料:ニンジン(自産産/菌0虫0) 1年

595 1P 100ml 226円(税244円)



原種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て仕上げた「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、冷水で割って飲みください。好みに蜂蜜などをプラスして。ビタミンCは何とみかん3個分、カルシウムはミルク100cc分あると。*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 隔週AC 原材料:ケール(菌0虫0/自家採種) *製品は放射能検査済みのもので。 1年

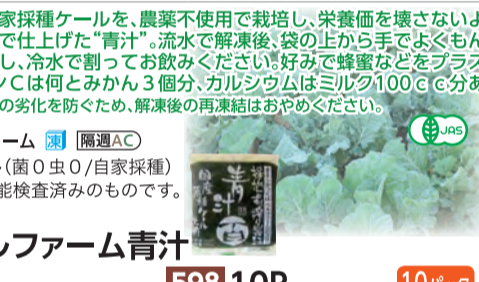
597 1P 100ml 204円(税220円)



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 隔週AC 1年6ヶ月 原材料:有機果実(りんご、レモン)、炭酸

598 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 隔週AC 原材料:有機トマト(アメリカ・イタリア他) 2年

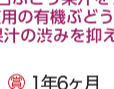
600 ケース 30本入 190g×30 4,743円(税5,122円)



有機赤ぶどう果汁と有機白ぶどう果汁をブレンドした、飲みやすくすっきりとした味わいの香料・酸味料不使用の有機ぶどうジュースです。白ぶどう果汁とブレンドすることにより、赤ぶどう果汁の洗みを抑えて、大人だけでなく、お子様にも飲みやすい味に仕上げました。

徳島・光食品 A週 1年6ヶ月 原材料:有機ブドウ(アメリカ・アルゼンチン)

601 3本 160g×3 600円(税648円)



OGブドウジュース 602 ケース 30本入 160g×30 5,820円(税6,286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 隔週AC 2年

603 3本 250ml×3 510円(税551円)



高賀の森水 原材料:水(岐阜) 607 3本 500ml×3 540円(税583円)

608 ケース 500ml×24 4,320円(税4,666円)

609 ケース 2L×6 2,100円(税2,268円)



有機無双番茶を、手軽に飲めるPETボトル飲料に! 原料茶葉・水にこだわり、すっきりとした味わいのお茶に仕上げました。

大阪・ムソー A週 8ヶ月 原材料:有機緑茶(国産)

606 さらつや美人番茶 500ml 177円(税191円)



お菓子

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

粒が大きいおむき栗。ホクホクとして、自然な甘みがおいしい甘味料、保存料一切不使用です。

東京・丸成商事 A週 原材料:有機栗(中国河北省) 1年

611 有機むき栗 80g 350円(税378円)

有機グリーンピースを、薄く軽い味わいに焼き上げ「伯方の塩」で味付けしました。ノンフライのヘルシースナックです。

大阪・むそう A週 原材料:有機えんどう、塩 9ヶ月

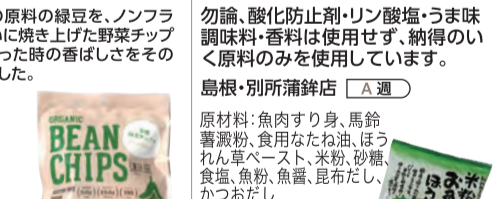
612 有機グリーンピースチップス 45g 276円(税298円)



春雨やもやしの原料の緑豆を、ノンフライで軽い味わいに焼き上げた野菜チップスです。豆を炒った時の香ばしさをそのまま封じ込めました。

大阪・むそう A週 原材料:有機緑豆(中国)、塩 9ヶ月

613 有機緑豆チップス 50g 276円(税298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

616 のり塩 53g

617 柚子 53g

北海道・ノースカラーズ 隔週AC 4ヶ月 各 232円(税251円)



国内産の紫いもが入ったお米のせんべいです。

愛知・サンコー A週 原材料:うるち米(国産)・三温糖・紫さつまいも粉末・食塩 4ヶ月

618 さくふわせんべい 紫いも味 21g(1枚×12袋) 320円(税346円)

純国産鶏種「岡崎おうはん」の卵と国産小麦、さつま芋のでんぷんから作った水あめで作りました。

岡山県・鈴木屋 スポット 原材料:水水あめ(国産)・小麦粉・卵 120日 アルカン 隔週

619 甘さをおさえた 子どものたまごせんべい 60g 437円(税472円)



旨みが凝縮された藻塩をつかったおせんべい。

埼玉・松崎米菓 A週 原材料:うるち米(国産)・なたねサラダ油・藻塩(長崎産) 4ヶ月

620 藻塩サラダせんべい 88g 472円(税510円)



さわっぱりとしたサラダ味のあられ。国産のもち米とひじきの相性もぴったり!

大阪・ムソー A週 原材料:もち米(三重)・植物油(バーモ油)・ひじき・食塩 120日

621 ひじきあられ 55g 364円(税393円)



本葛使用のくず餅です。なめらかな口あたりで、雪のような本葛粉の自然の甘味が奏でるやさしい味わいです。

福岡・廣八堂

スポット
原材料: 砂糖・さつまいもでん粉・麦芽糖(アメリカ他)・本葛粉【黒みつ】黒糖【きな粉】大豆
3ヶ月 アレルギー 豆



622 廣八堂 本くず餅
83g×3 771円(税833円)

本わらび使用のわらび餅です。藤の根から採れるわらび粉は早春の野の息吹を醸すところけるような味わいです。

福岡・廣八堂

スポット
原材料: 砂糖・さつまいもでん粉・麦芽糖(アメリカ他)・本葛粉【黒みつ】黒糖【きな粉】大豆
3ヶ月 アレルギー 豆

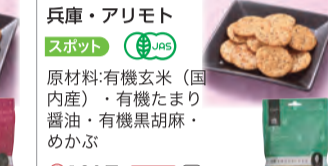


623 廣八堂 本わらび餅
86g×3 771円(税833円)

カラダにうれしい有機玄米のおせんべいに、キヌアとチアシードをプラスしました。ぶちぶちした食感をお楽しみください。

兵庫・アリモト

スポット
原材料: 有機玄米(国内産)・有機たまり醤油・有機黒胡麻・有機キヌア・有機チアシード
180日 アレルギー 豆



625 有機玄米プラス・キヌア&チアシード
40g 297円(税321円)

カラダにうれしい有機玄米のおせんべいに、めかぶをプラスしました。ふわっと香るめかぶの風味をお楽しみください。

兵庫・アリモト

スポット
原材料: 有機玄米(国内産)・有機たまり醤油・有機黒胡麻・めかぶ
180日 アレルギー 豆

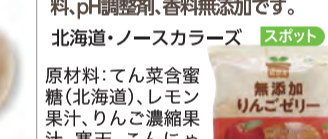


626 有機玄米プラス・めかぶ
40g 297円(税321円)

北海道産大納言小豆を100%使用。加工しても粒残りがよいので幅広い用途にお使いいただけます。そのままはもちろん、ヨーグルトやアイスのトッピングにも。

静岡県・小沼製糖

原材料: ビートグラニュー糖(北海道)・大納言小豆(北海道)
150日



628 大納言つややか甘納豆
120g 532円(税575円)

子供が大好きなゼリーを無添加で。国産原料にこだわった、つるんとした食感の一口ゼリー。ゲル化剤、酸味料、pH調整剤、香料無添加です。

北海道・ノースカラース

原材料: てん菜含蜜糖(北海道)、レモン果汁、りんご濃縮果汁、寒天、こんにやく粉
180日

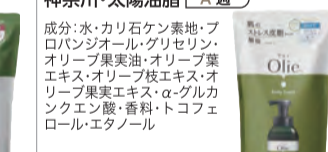


631 純国産りんごゼリー
11個 333円(税360円)

フレッシュなオリーブオイルを配合した、100%自然由来成分で肌にやさしいヘアコンディショナー。スパイシートワイライトの香り。

神奈川・太陽油脂

成分: 水・グリセリン・プロパンジオール・ドコサン・水添ナタネ油アルコール・ベンチレンジン・コル・テトラアカン・キサントラン・水添レシチン・スクワラン・オリーブ果実エキス・オリーブ葉エキス・オリーブ枝エキス・オリーブ果実エキス・香料・エタノール・クエン酸



644 オリーヘアコンディショナー(詰替)
400ml 1,460円(税1,606円)

オレイン酸リッチのフレッシュなオリーブオイルを使用し、100%自然由来成分で肌にやさしい。メロウトワイライトの香り。

神奈川・太陽油脂

成分: 水・カリ石ケン素地・プロパンジオール・グリセリン・オリーブ果実油・オリーブ葉エキス・オリーブ枝エキス・オリーブ果実エキス・α-グルコニクエン酸・香料・トコフェロール・エタノール

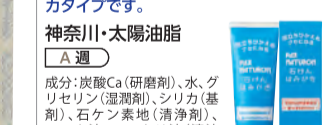


645 オリーボディソープ(詰替)
400ml 1,250円(税1,375円)

酸素系漂白剤・重曹・石けんの3つの相乗効果で、隠れた汚れ、お掃除のしにくい部分の汚れを落とします。

神奈川・太陽油脂

成分: 過炭酸ナトリウム(酸素系)、アルカリ剤(重曹)、界面活性剤(純石けん分)



650 ナチュロン洗濯槽&排水パイプクリーナー
300g×3 1,200円(税1,320円)

100%自然由来成分使用。石けん成分は口腔内の粘膜や舌に吸着しにくく、口をゆすぐとサッと洗い流せるので、直後に飲食しても後味に違和感が残りません。爽快ハッカタイプです。

神奈川・太陽油脂

成分: 炭酸Ca(研磨剤)、水、グリセリン(湿潤剤)、シリカ(基剤)、石ケン素地(清浄剤)、ハッカ油・ユーカリ油(清涼剤)、カラギーナン(粘結剤)

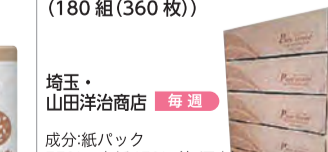


651 パックス石けんはみがき
120g 450円(税495円)

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: 紙パック55%・古紙45%(無漂白)



653 ピュアブラウン・ダブル
37.5m×8 672円(税739円)

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

埼玉・山田洋治商店

成分: 紙パック55%・古紙45%(無漂白)



654 ピュアティッシュペーパー
5箱 672円(税739円)

香ばしく煎った黒大豆が風味と食感のアクセントに。

岡山県・鈴木屋

スポット
小麦粉(国産)・ビート上白糖・黒大豆・卵・蜂蜜・塩
120日 アレルギー 卵 大豆



624 国産原料の黒大豆せんべい
15枚 470円(税508円)

食物繊維豊富な農業・化学肥料不使用の熊本県産菊芋100%使用。焙煎した菊芋が香ばしく、ほのかな甘みです。

東京・オーサワジャパン

原材料: 菊芋(熊本県産)
1年



627 オーガニック菊芋ポリポリ
20g 388円(税419円)

主原料は木次のバスチャ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・香料は天然のパニラだけ。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。

なめらかな仕上げで天然パニラ香料が口におい豊かな香りを広げます

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



632 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

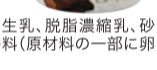
原材料: クリーム、脱脂濃縮乳、生乳、砂糖、いちご果肉果汁、卵黄(原材料の一部に卵白を含む)



633 いちご
120ml 450円(税486円)

甘さを抑えた大人の味のプレミアムアイスクリーム。カカオの香りがおいっぱいに

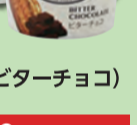
原材料: クリーム、生乳、脱脂濃縮乳、砂糖、ココア、卵黄、香料(原材料の一部に卵白を含む)



634 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。

成分: 純石けん分(25%脂肪酸カリウム)、オレインオイル



635 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)

VANAGAのアイス

お肌になじみやすいオレイン酸を多く含む、オリーブオイルから生まれた植物性洗剤です。

神奈川・太陽油脂

成分: 水・カリ石ケン素地・グリセリン・スクワラン・ムクロジェキス・モツヤクジュ油・ローズ水・ニューウコジュ油・ウイキョウ果実エキス・エタノール・クエン酸



646 詰替
140ml 790円(税869円)

手肌への負担が少なく、直接口に触れる食器の洗浄に安心な台所用液体石けんです。

神奈川・太陽油脂

成分: 純石けん分(25%脂肪酸カリウム)



647 詰替
450ml 480円(税528円)

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

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、タバコ、でんぷん



652 ワンタッチ芯なしシングル
130m×6 740円(税814円)

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

毎週

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



10002 菊花せんこう・標準
10巻×3 1,250円(税1,375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。



655 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ムーンだけ。※23.5cm(羽付き)昼用羽付き

656 昼用羽付き
16個 593円(税652円)

235mm×85mmと通常の昼用より一回り大きいサイズ。コットン100%だからお肌にやさしく、とても温かな肌触り。通気性もいいので敏感肌の方にもやさしいナプキンです。

657 多い日昼用羽なし
18個 593円(税652円)

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



658 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

659 多い日夜用羽付き
10個 593円(税652円)

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

10001 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綿状パルプを使用し、石油由来の高分子吸収材は不使用です。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

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。
ノンホモバスチャライズ牛乳と、濃縮乳(よつば乳業)のアイスキャンディーです。北海道産ビート糖を使用しています。
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
636 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、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
637 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
638 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
639 宇治金時
大阪・ネージュ 毎週 1年
ネージュのアイスキャンディー
1箱 65ml×6 930円(税1,004円)

松田商店・静岡県 9日 アレルギー 卵
ほのかに抹茶が香る、上品な味です。ほくほくのあんことしっとり生地がどら焼きのイメージを変えます。
原材料: 砂糖・小麦粉・卵・小豆・なたね油・抹茶・クローラ・食塩/重曹
629 国産原料にこだわった抹茶どら焼き
1個 265円(税286円)
原材料: 砂糖・小麦粉・卵・小豆・なたね油・食塩/重曹
630 国産原料にこだわったどら焼き
1個 265円(税286円)

雑貨
環境と人に優しい生活雑貨を取り扱います。合成の界面活性剤は取り扱いません。敏感肌への影響が少なく、自然界に流れ出たときに、分解されやすい、石鹸を中心とした洗浄成分です。
成分: 水・カリ石ケン素地・プロパンジオール・グリセリン・クエン酸・オリーブ果実油・オリーブ葉エキス・オリーブ枝エキス・オリーブ果実エキス・α-グルコニクエン酸・香料・トコフェロール・塩化Na・エタノール
643 オリーヘアソープ(詰替)
400ml 1,460円(税1,606円)

「オレインオイル」で洗浄力アップ!植物性原料だけで作られたお風呂用せっけんです。
神奈川・太陽油脂
成分: 純石けん分(10% 脂肪酸カリウム)、オレインオイル
ナチュロンお風呂洗いせっけん
648 詰替
450ml 540円(税594円)
成分: 脂肪酸カリウム、ユーカリ油、レモングラス油、グレープフルーツ油、ハッカ油、炭酸カリウム、キサントランガム
649 詰替
350ml 420円(税462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。
655 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ムーンだけ。※23.5cm(羽付き)昼用羽付き
656 昼用羽付き
16個 593円(税652円)
235mm×85mmと通常の昼用より一回り大きいサイズ。コットン100%だからお肌にやさしく、とても温かな肌触り。通気性もいいので敏感肌の方にもやさしいナプキンです。
657 多い日昼用羽なし
18個 593円(税652円)
サイズは290mm×100mmの夜の夜用です。厚みが4mmなので、少し分厚いと感じるかもしれません。
658 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
659 多い日夜用羽付き
10個 593円(税652円)
成分: 1層目: オーガニックコットン不織布(無漂白)、2層目: パルプ(エアレード)、3層目: PE(ポリエチレン)、4層目: 剥離フィルム(ポリエステル)
10001 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綿状パルプを使用し、石油由来の高分子吸収材は不使用です。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

ミトク 東京都港区

自然とともに、伝統とともに

昔ながらの日本の伝統食材を海外へ紹介し、本物のオーガニックフードを日本へ届けます。添加物や化学調味料不使用。遺伝子組み換えは使わない・無農薬有機栽培または野生の原料を選ぶことにこだわり、昔ながらの伝統製法・環境保護・フェアトレードを大切にしています。

※有機栽培りんご果汁を醸造したりんごのにごり酢です。無濾過・非加熱法の酢酸菌（マザー）入り。マイルドな酸味が飲みやすく、調理酢としてドレッシングやソース作りにはもちろん、炭酸水で割るなど、飲む酢としてもおすすめです。

原材料:有機りんご果汁
36ヶ月

アップルサイダー ピネガー(マザー入り)

10014 250ml 794円(税857円)

10013 500ml 1,335円(税1,442円)

原材料:有機りんご果汁
36ヶ月

ザクロピネガー (マザー入り)

10016 250ml 948円(税1,024円)

10015 500ml 1,597円(税1,725円)

原材料:有機ザクロ果汁
36ヶ月

フルーツ&ナッツバー

10019 ピーナッツ・ピンクソルト 380円(税410円)

10020 カカオ&ヘーゼルナッツ 380円(税410円)

原材料:有機フルーツ・有機ピーナッツ・有機カカオニブ・食塩・有機バナナパウダーナッツ、有機レーズン、Smaama

プロテイングラノーラ

10021 ヘーゼルナッツ&アーモンド 1,380円(税1,490円)

10022 プロテイングラノーラ アーモンド&ベリー 1,380円(税1,490円)

原材料:有機オーツ麦・有機アーモンド・有機エンドウ豆・有機レーズン・有機ココナッツオイル・有機アーモンドプロテイン・有機まわり種子・有機アーモンドペースト・有機ヘーゼルナッツペースト

プロテインバー

10023 キャロブ

原材料:有機オーツ麦・有機エンドウ豆・有機レーズン・有機ココナッツオイル・有機アーモンドペースト・有機ヘーゼルナッツペースト

レモン&クルミ

10025

原材料:有機オーツ麦・有機くるみ・有機レーズン・有機いちじく・有機カシューナッツ・有機レモンエキス末・有機レモン果皮油

苦味の少ない穀物コーヒー

10004 ビオピュール有機穀物コーヒー 1,258円(税1,359円)

原材料:ライ麦・大麦麦芽・大麦・チコリ・いちじく(以上、有機)

イングリッシュブレックファスト

10017 チョイス デカフェイングリッシュブレックファストティー 1,335円(税1,442円)

原材料:有機紅茶

アールグレイ

10018 チョイス デカフェアールグレイティー 1,335円(税1,442円)

原材料:有機紅茶・有機ベルガモットオイル

アーモンドドリンク

10026 200ml 291円(税314円)

10027 1000ml 813円(税878円)

原材料:有機アーモンド(イタリア)

ビオスター 粒マスタード

10033 200g 700円(税756円)

原材料:有機マスタード・有機醸造酢・食塩

ビオスター デイジョンマスタード

10034 200g 700円(税756円)

原材料:有機マスタード・有機醸造酢・食塩

ドライトマト (オイル漬)

10035 235g (150g) 1,280円(税1,382円)

原材料:トマト(ギリシャ)・ひまわり油・バジル・ローリエ・ワインピネガー(以上有機)・塩

型に入れて冷凍すれば、夏のひんやりデザートに♪

りんごをベースにオーガニックフルーツで作ったスムージー

10005 アップル・ラズベリー 1,000円(税1,050円)

10006 アップル 1,000円(税1,050円)

原材料:有機りんご・有機ラズベリー・有機バナナ・有機レモン

アップル・ピーチ・アプリコット

10007

原材料:有機果実(有機りんご・有機もも・有機あんず・有機レモン)

アップル・マンゴー・パイナップル

10008

原材料:有機果実(有機りんご・有機マンゴー・有機パイナップル・有機レモン)

アップル・ストロベリー・ブルーベリー

10009

原材料:有機果実(有機りんご・有機いちご・有機ブルーベリー・有機レモン)

アップル・洋なし

10010

原材料:有機果実(有機りんご・有機洋なし・有機レモン)

アップル・パッションフルーツ

10011

原材料:有機りんご・有機パッションフルーツ・有機バナナ・有機レモン

アップル・バナナ

10012

原材料:有機果実(有機バナナ・有機りんご・有機レモン)

クールフルーツ 270円(税292円)

10028 ココナッツミルク 200ml 350円(税378円)

10029 ココナッツミルク 400ml 480円(税518円)

原材料:有機ココナッツ

果実を思わせるフルーティーな香りのオリーブオイル!

10030 エピクロス 92g(100ml) 920円(税994円)

10031 エキストラバージンオリーブオイル デメター 229g(250ml) 1,800円(税1,944円)

10032 エキストラバージンオリーブオイル デメター 458g(500ml) 2,800円(税3,024円)

原材料:有機食用オリーブ油

“からだ”が求める、生きたオイル

10036 アマニオイル 低温圧搾タイプ 229g 1,800円(税1,944円)

10037 アマニオイル 精製タイプ 229g 1,800円(税1,944円)

原材料:有機食用アマニ油

アボガドオイル

10038 229g 3,000円(税3,240円)

10039 92g 1,500円(税1,620円)

原材料:有機食用アボカド油